

Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna  
w Kamieniu Pomorskim



OCENA STANU SANITARNEGO POWIATU  
ZA 2025 ROK

Kamień Pomorski, dnia 26.02.2026r.

L.p.	Spis treści	Str.
<b>I.</b>	<b>Zapobieganie oraz zwalczanie zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi</b>	9
1.	Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych	12
1.1.	Zatrucia i zakażenia pokarmowe	12
1.2.	Wirusowe zapalenie wątroby	12
1.3.	Wybrane choroby infekcyjne układu oddechowego: Covid-19, grypa, RSV	13
1.4.	Choroby wieku dziecięcego	14
1.5.	Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i mózgu	15
1.6.	Inwazyjna choroba meningokokowa	15
1.7.	Borelioza z Lyme	16
1.8.	Wścieklizna	16
1.9.	Choroby przenoszone drogą płciową	17
1.10.	Gruźlica	17
1.11.	Zakażenia wirusem HIV, choroba AIDS	17
1.12.	Tularemia	17
1.13.	Legioneloza	18
1.14.	Podsumowanie i wnioski	18
2.	Szczepienia ochronne	18
2.1.	Realizacja programu szczepień ochronnych	18
2.2.	Niepożądane odczyny poszczepienne	22
2.3.	Podsumowanie i wnioski	22
<b>II.</b>	<b>Stan sanitarny podmiotów działalności leczniczej</b>	22
1.	Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria	23
2.	Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową	23

L.p.	Spis treści	Str.
<b>1.</b>	<b>Stan sanitarny nadzorowanych obiektów</b>	25
1.1.	Zakłady produkcji żywności	28
1.2.	Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, rolniczy handel detaliczny	29
1.3.	Produkcja żywności w warunkach domowych	30
1.4.	Zakłady obrotu żywnością	30
1.5.	Zakłady żywienia zbiorowego	33
1.6.	Środki transportu	40
1.7.	Zakłady produkcji i wprowadzania do obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	40
2.	Jakość zdrowotna środków spożywczych materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	40
3.	Suplementy diety, żywność dla określonych grup odbiorców i żywność wzbogacana	43
4.	Wzmocniony nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego w sezonie letnim	44
5.	System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – RASFF	50
6.	Obrót grzybami i przetwórstwo grzybów oraz zatrucia grzybami	51

L.p.	Spis treści	Str.
<b>1.</b>	<b>Liczba załatwionych interwencji</b>	52
<b>2.</b>	<b>Liczba zamknięć / unieruchomień / wyłączeń z użytkowania obiektu lub jego części</b>	54
<b>3.</b>	<b>Charakterystyka obiektów</b>	54
3.1.	Jakość wody przeznaczonej do spożycia	54
3.1.1.	Badania ciepłej wody w kierunku obecności bakterii z rodzaju Legionella sp.	64
3.2.	Pływalnie i baseny	64
3.3.	Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli	65
3.4.	Stan sanitarny obiektów	67
<b>4.</b>	<b>Cmentarze i zakłady pogrzebowe w kontekście nadzoru nad postępowaniem ze zwłokami i szczątkami ludzkimi</b>	72
<b>5.</b>	<b>Szpitala</b>	74
5.1.	Zaopatrzenie w wodę	74
5.2.	Postępowanie z bielizną szpitalną i pralnictwo	76
5.3.	Postępowanie z odpadami medycznymi w aspekcie ochrony zdrowia ludzkiego	76
5.4.	Postępowanie ze zwłokami w aspekcie ochrony zdrowia ludzkiego, prosektoria	76
5.5.	Postępowanie z odpadami komunalnymi	77
<b>6.</b>	<b>Liczba i zabezpieczenie imprez masowych</b>	77
<b>7.</b>	<b>Inne informacje o podjętych działaniach i przedsięwzięciach</b>	77
<b>8.</b>	<b>Krótkie podsumowanie – wnioski</b>	77

L.p.	Spis treści	Str.
<b>I.</b>	<b>Warunki higienicznosanitarne w placówkach oświatowo - wychowawczych</b>	78
1.	Stan higienicznosanitarny placówek oświatowo - wychowawczych	78
1.1.	Nadzór sanitarny nad placówkami	78
1.2.	Stan sanitarny budynków lub ich części, w których funkcjonują placówki opieki, wychowania i nauczania dla dzieci i młodzieży	81
1.3.	Zaplecze sanitarne placówek dla dzieci i młodzieży oraz warunki do utrzymania higieny osobistej	82
1.4.	Oświetlenie, temperatura i wentylacja w pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt dzieci i młodzieży	83
2.	Higiena procesów nauczania	84
2.1.	Ergonomiczne warunki pracy ucznia	84
2.2.	Jakość wyposażenia placówek	85
2.3.	Zapewnienie na terenie szkoły miejsc do przechowywania podręczników i przyborów szkolnych	86
2.4.	Rozkład zajęć lekcyjnych oraz zmianowy system nauczania w szkołach	86
2.5.	Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych	87
3.	Warunki do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego	87
4.	Żywnienie dzieci i młodzieży w placówkach	88
5.	Warunki realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami w placówkach	90
<b>II.</b>	<b>Warunki wypoczynku oraz rekreacji dzieci i młodzieży</b>	90
1.	Ferie zimowe	90
2.	Wypoczynek letni	91

L.p.	Spis treści	Str.
<b>I.</b>	<b>Warunki higienicznosanitarne środowiska pracy</b>	91
1.	Stan sanitarny zakładów pracy	91
2.	Narażenie na czynniki szkodliwe i uciążliwe dla zdrowia w środowisku pracy	93
3.	Narażenie na czynniki rakotwórcze i mutagenne lub reprotoksyczne w środowisku pracy	95
4.	Narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne w środowisku pracy	95
5.	Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami - stosujący	96
6.	Choroby zawodowe	96
<b>II.</b>	<b>Bezpieczeństwo Chemiczne</b>	97
1.	Substancje chemiczne i ich mieszaniny	97
2.	Produkty biobójcze	97
3.	Produkty kosmetyczne	98
4.	Środki zastępcze, nowe substancje psychoaktywne oraz prekursorzy narkotyków kat. 2 i 3	99

L.p.	Spis treści	Str.
<b>1.</b>	<b>Zakres i cel sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego</b>	99
<b>2.</b>	<b>Działania w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego</b>	100
2.1.	Stanowiska zajmowane w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko	100
2.2.	Stanowiska dotyczące projektów planów ogólnych gminy i planów zagospodarowania przestrzennego gminy, w innym trybie niż strategiczna ocena oddziaływania na środowisko	100
2.3.	Stanowiska dotyczące projektów planów remediacji, przeprowadzania działań naprawczych w środowisku oraz projekty gminnych programów rewitalizacji	100
2.4.	Uzgodnianie projektów decyzji o warunkach zabudowy i zagospodarowania terenu oraz decyzji o ustaleniu lokalizacji celu publicznego	100
2.5.	Ocena oddziaływania przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko	100
2.6.	Uzgodnianie dokumentacji projektowej	100
2.7.	Odstępstwa od obowiązujących przepisów	100
2.8.	Inne sprawy w zakresie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego	100
2.9.	Uczestniczenie w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych i statków żeglugi śródlądowej do eksploatacji	100

L.p.	Spis treści	Str.
<b>1.</b>	<b>Profilaktyka nadwagi i otyłości</b>	101
1.1.	Krajowy Program Edukacyjny „Trzymaj Formę!”	101
1.2.	Promocja aktywności fizycznej i prawidłowego odżywiania	101
<b>2.</b>	<b>Profilaktyka palenia tytoniu</b>	101
2.1.	Światowy Dzień bez Tytoniu	101
2.2.	Światowy Dzień Rzucania Palenia	101
2.3.	Profilaktyka używania wyrobów tytoniowych i nowatorskich wyrobów nikotynowych	102
<b>3.</b>	<b>Profilaktyka uzależnień</b>	102
3.1.	Wojewódzki program profilaktyki używania substancji psychoaktywnych, w tym nowych narkotyków „Porozmawiajmy o zdrowiu i nowych zagrożeniach”	102
3.2.	Profilaktyka używania substancji psychoaktywnych, w tym Nowych Narkotyków	102
<b>4.</b>	<b>Profilaktyka zdrowia psychicznego</b>	102
4.1.	Powiatowego Programu Zwalczania Depresji Wśród Młodzieży pt. „Zdemaskuj depresję!”	102
<b>5.</b>	<b>Profilaktyka chorób zakaźnych, w tym realizacja programu profilaktyki HIV/AIDS</b>	102
5.1.	Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczania AIDS	102
5.2.	Wojewódzki program higieny i profilaktyki wybranych chorób zakaźnych „Higiena naszą tarczą ochronną”	103
5.3.	Wojewódzki przedszkolny program zdrowia jamy ustnej i zapobiegania próchnicy „Zdrowe zęby mamy marchewkę zjadamy”	103
5.4.	Program edukacyjny "Podstępne WZW"	103
5.5.	Profilaktyka chorób zakaźnych i promocja szczepień ochronnych	104
<b>6.</b>	<b>Profilaktyka chorób nowotworowych</b>	104
6.1.	Program edukacyjny „Znamię, znam je?”	104
6.2.	Kampania wojewódzka „Bądź swoją bohaterką”	105
<b>7.</b>	<b>Promocja zdrowego stylu życia</b>	105
7.1.	Światowy Dzień Zdrowia	105
7.2.	Promocja bezpiecznego grzybobrania i profilaktyka zatruc grzybami	105
7.3.	Europejski i Światowy Dzień Wiedzy o Antybiotykach	105
7.4.	Bezpieczeństwo dzieci podczas wypoczynku letniego i zimowego (Bezpieczne Ferie i Wakacje)	106
7.5.	Zdrowy Senior	106
7.6.	Wpływ czynników środowiskowych na zdrowie (Radon, PEM itp.)	107
<b>8.</b>	<b>Inne działania</b>	107
8.1.	Światowy Dzień Wody	107
8.2.	Kampania EFSA	107
8.3.	Wpływ czynników środowiskowych na zdrowie. Wpływ źle noszonego plecaka na rozwój wad postaw.	107

## WSTĘP

Państwowa Inspekcja Sanitarna poprzez swoje działania statutowe ma na celu zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego mieszkańców. Położenie nadmorskie powiatu kamieńskiego określa charakter działań poprzez nadzór nad zdrowiem zarówno mieszkańców jak i turystów szczególnie w okresie sezonu zimowego i letniego.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny sprawuje nadzór na terenie powiatu kamieńskiego, który zajmuje powierzchnię 1006,65 m<sup>2</sup> z liczbą mieszkańców **43 773**, zamieszkujących na terenie gmin: Golczewo, Międzyzdroje, Wolin, Kamień Pomorski, Dziwnów, Świerżno.

Zapobieganie występowaniu chorób zakaźnych jest jednym z istotnych zadań, które realizowane są przez Państwową Inspekcję Sanitarną. Poprzez stały nadzór miejsc oraz obiektów użyteczności publicznej, tj.: wodociągów, basenów kąpielowych, obiektów świadczących usługi noclegowe, usług fryzjersko – kosmetycznych, ustępów publicznych, miejsc służących do wypoczynku i rekreacji oraz innych obiektów użyteczności publicznej.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim prowadzi monitoring jakości wody zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r. poz. 2294), jak również prowadzi nadzór sanitarny nad przestrzeganiem prawidłowych warunków produkcji, transportu, przechowywania i sprzedaży żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Jednocześnie prowadzony jest stały nadzór sanitarny nad przestrzeganiem prawidłowych warunków produkcji produktów kosmetycznych, ich obrotu, w tym poprzez pobór próbek produktów kosmetycznych do badań laboratoryjnych zgodnie z procedurami kontroli Głównego Inspektora Sanitarnego.

Stanowiska Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego zajmowane są wyłącznie na wniosek zainteresowanych podmiotów lub w związku z wystąpieniami organów prowadzących postępowanie główne i dotyczą planowanych inwestycji lub zagospodarowania terenu.

Ważnym elementem w działalności Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kamieniu Pomorskim jest uczestnictwo w dopuszczaniu do użytku obiektów budowlanych

(nowo wybudowanych, zmodernizowanych, adaptowanych w całości lub części do działalności w zakresie produkcji, przetwórstwa, lub sprzedaży środków spożywczych), uzgadnianie miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego i planów ogólnych gminy oraz warunków zabudowy i zagospodarowania terenu pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych; uczestniczenie w postępowaniu w sprawie oddziaływania na środowisko inwestycji mogących znacząco pogorszyć stan środowiska, uzgadnianie dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych, dotyczącej budowy i zmiany sposobu użytkowania obiektów budowlanych (obiekty przemysłowe, obiekty służby zdrowia, użyteczności publicznej, oświaty i wychowania, obiekty nauki, obiekty usługowe różnego przeznaczenia).

Sprawowanie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego ma na celu zapewnienie, na etapie planowania zagospodarowania przestrzennego oraz planowania i realizacji inwestycji, właściwego stanu sanitarno-zdrowotnego w obiektach, w taki sposób, aby w trakcie eksploatacji obiektów nie powodowały one zagrożeń i uciążliwości dla zdrowia ludzi.

Państwowa Inspekcja Sanitarna oprócz w/w zadań sprawuje bieżący nadzór nad warunkami zdrowotnymi środowiska pracy, higieną środowiska zakładów nauczania i wychowania oraz nad placówkami wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży. Celem sprawowanego nadzoru w zakresie przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne środowiska pracy jest ochrona zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem środowiskowych czynników szkodliwych i uciążliwych oraz zapobieganie powstawaniu chorób zawodowych i innych chorób związanych z warunkami pracy.

Przeprowadzone kontrole urzędowe w zakresie bezpieczeństwa żywności od wielu lat są regularne na każdym etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności, bez wcześniejszego uprzedzenia podmiotów kontrolowanych, zgodnie z udokumentowanymi procedurami tak, aby osiągnąć zamierzone cele w myśl art. 9 ust 4 i art. 10 rozporządzenia (UE) nr 2017/625, co pozwala na wydawanie decyzji w sprawie zatwierdzenia, warunkowego zatwierdzenia, przedłużenia warunkowego zatwierdzenia, zawieszenia zatwierdzenia, cofnięcia zatwierdzenia zakładów działających w sektorze spożywczym (w tym środków transportu żywności) podlegających urzędowej kontroli.

Przeprowadzona analiza wyników działań nadzorowych na terenie powiatu wskazuje, że stan bezpieczeństwa sanitarnego społeczeństwa ulega stałej poprawie. Nadal jednak stwierdza się negatywne zjawiska w sferze sanitarno-higienicznej, co świadczy o konieczności prowadzenia stałego systematycznego nadzoru

obejmującego działania prewencyjne, monitoringowe i naprawcze. Jednocześnie podejmowano współpracę z wieloma urzędami, instytucjami celem wyeliminowania powstających zagrożeń dla zdrowia i życia ludzi.

## DZIAŁALNOŚĆ KONTROLNO - REPRESYJNA

Wyszczególnienie		Badania ogółem	Wykonane oznaczenia			Liczba pobranych próbek	Kontrola (wizytacje)	Decyzje wydane przez PPIS		Postanowienia	Tytuły wykonawcze	Wnioski o ukaranie	Akty oskarżenia	Nałożone mandaty	Kwota nałożonych mandatów w złotych	
			chemiczne	fizyczne	mikrobiologiczne			merytoryczne	płatnicze							
0		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
<b>Ogółem</b>		2895	372	2523	0	631	2617	349	308	216	32	1	0	35	14500	
Komórki organizacyjne stacji sanitarno-epidemiologicznych	higiena	komunalna	574	372	202	0	356	459	85	85	18	0	0	5	1600	
		żywności, żywienia i przedmiotów w użytku	0	0	0	0	275	564	213	159	4	0	1	0	28	12200
		pracy	0	0	0	0	0	92	22	22	0	0	0	0	0	0
		dzieci i młodzieży	2321	0	2321	0	0	141	21	15	0	0	0	0	2	700
	epidemiologia	0	0	0	0	0	1325	2	0	13	32	0	0	0	0	
	zapobiegawczy nadzór sanitarny	0	0	0	0	0	23	6	27	181	0	0	0	0	0	
	środki zastępcze	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	inne	0	0	0	0	0	13 OZiPZ	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>Wyszczególnienie</b>											<b>Ogółem</b>	<b>w tym negatywnie</b>			
Liczba zajętych stanowisk dotyczących	strategicznej oceny oddziaływania na środowisko	Uzgodnienie dot. odstąpienia od przeprowadzania strategicznej oceny oddziaływania na środowisko									1	0				
		uzgodnienie zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko									15	0				
		opiniowanie projektu dokumentu wraz z prognozą oddziaływania na środowisko									10	0				
	oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko	opinia co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby - co do zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko									91	0				
		wydanie opinii w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach									2	1				
	uzgadniania dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych									2	0					
	Zastosowanie rozwiązań innych niż określone w obowiązujących przepisach prawnych, w tym w zakresie warunków technicznych									0	0					
	uczestniczenia w dopuszczeniu do użytkowania obiektu budowlanego									96	0					
	innych spraw									13	0					
sprzeciwu przeciwko uruchomieniu wybudowanego lub przebudowanego zakładu pracy lub innego obiektu budowlanego, w tym wobec dopuszczenia do użytkowania									0	0						

Warunki zabudowy i zagospodarowania terenu	1043	1
Liczba zajętych stanowisk ogółem	1273	2

Legenda:

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim w pkt 41. wydał: 13 stanowisk.

**W pionie Higieny Komunalnej ogółem 11 stanowisk w tym:**

- opinie dot. usług noclegowych - 1
- opinie dot. projektu uchwały w sprawie określenia sezonu kąpielowego -3
- opinie w sprawie regulaminu utrzymania czystości i porządku – 4
- opinie opiniujące punkty apteczne -3

**W pionie Higieny Dzieci i Młodzieży ogółem 2 stanowiska w tym:**

- opinie sanitarne dot. spełnienia wymagań sanitarno-lokalowych w przedszkolu oraz w punkcie przedszkolnym – 2

## EPIDEMIOLOGIA

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim sprawuje nadzór nad sytuacją epidemiologiczną powiatu oraz realizuje działania przeciwepidemiczne i profilaktyczne w zakresie chorób zakaźnych. Zadania te wykonuje Sekcja Epidemiologii, do której należy m.in. prowadzenie analiz i ocen

epidemiologicznych, dochodzeń epidemiologicznych, monitorowanie stanu zaszczepienia dzieci i młodzieży do 19. roku życia, nadzór nad szczepionkami oraz kontrola podmiotów wykonujących działalność leczniczą.

PPIS w Kamieniu Pomorskim obejmuje swoim zasięgiem teren powiatu kamieńskiego, którego nadmorskie i przygraniczne położenie (ryc. 1) wymaga szczególnych działań zabezpieczających, zwłaszcza w okresie letnim. W związku z tym, od czerwca koordynowane są wzmożone działania nadzoru sanitarnego. W sezonie letnim 2025 roku, podobnie jak w latach poprzednich, powołano dwa zespoły wyjazdowe (interwencyjny oraz ds. zatruc pokarmowych), pracujące także w weekendy, według szczegółowego harmonogramu opracowanego na każdy miesiąc.



Ryc. 1 Obszar powiatu kamieńskiego

## I. ZAPOBIEGANIE ORAZ ZWALCZANIE ZAKAŻEŃ I CHOROBY ZAKAŻNYCH U LUDZI

Nadzór epidemiologiczny stanowi fundament bezpieczeństwa zdrowotnego, opierając się na systematycznym monitorowaniu, analizie oraz ocenie stanu zdrowia populacji. Jego nadrzędnym celem jest wczesne wykrywanie zagrożeń oraz skuteczne zapobieganie epidemiom poprzez ciągłe gromadzenie danych o zachorowaniach i badanie trendów zdrowotnych. Jako jeden z kluczowych filarów działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej, nadzór ten obejmuje nie tylko kontrolę nad chorobami zakaźnymi i podmiotami leczniczymi, ale także rygorystyczny nadzór nad realizacją szczepień ochronnych – od ich dystrybucji, po egzekwowanie procedur zapobiegających zakażeniom.

Niniejsza ocena sytuacji epidemiologicznej chorób zakaźnych w powiecie kamieńskim została sporządzona na podstawie zasobów informacyjnych Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kamieniu Pomorskim. W procesie klasyfikacji schorzeń wykorzystano aktualne definicje przypadków chorób zakaźnych opracowane przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy. Opracowanie zawiera szczegółową analizę porównawczą danych za r. 2025 w zestawieniu z roku 2024 oraz wartościami z lat ubiegłych, co pozwala na identyfikację kluczowych trendów zdrowotnych w regionie

**Tabela 1 Sytuacja epidemiologiczna zachorowań i zapadalności na choroby zakaźne na terenie powiatu kamieńskiego w latach 2021 - 2025**

L. P	JEDNOSTKA CHOROBY	LICZBA ZACHOROWAŃ 2025 (kolejno lata: 2024;2023; 2022;2021)	LICZBA HOSPITALIZACJI 2025 (kolejno lata: 2024;2023; 2022;2021)	CZYNNIK ETIOLOGICZNY	ZAPADALNOŚĆ na 100.000 2025 (kolejno lata: 2024;2023; 2022;2021)
1.	SALMONELLOZA, ZATRUCIA POKARMOWE, POSOCZNICA, INNE ZAKAŻENIA POZAJELITOWE	<b>3</b> (145; 5; 3; 2)	<b>3</b> (28;4; 2; 2)	<i>Salmonella enteritidis</i>	<b>6,85</b> (327,20; 11,16;6,38; 4,26;)
2.	WIRUSOWE ZAKAŻENIA JELITOWE WYWOŁANE PRZEZ ROTAWIRUSY	<b>12</b> (7; 5; 25; 4)	<b>12</b> (7; 5; 25; 3)	<i>Rotavirus</i>	<b>27,41</b> (15,80;11,16;53,19; 8,51;10,64)
3.	WIRUSOWE ZAKAŻENIA JELITOWE WYWOŁANE PRZEZ NOROWIRUSY	<b>2</b> (71;5; 29; 4)	<b>2</b> (3;4; 3;3)	<i>Norowirus</i>	<b>4,57</b> (160,21;11,16; 61,70; 8,51 ;0)
4.	WIRUSOWE ZAKAŻENIA JELITOWE OKREŚLONE I NIEOKREŚLONE (RAZEM)	<b>11</b> (22;13; 12;11)	<b>11</b> (14;4;12;9)	<i>wirusy</i>	<b>25,13</b> (49,64;29,02; 25,53; 23,40; 17,02)
5.	WIRUSOWE ZAPALENIE WĄTROBY TYPU B	<b>4</b> (2,6;3;0)	<b>0</b> (0;1;0;0;0)	<i>HBV</i>	<b>9,14</b> (4,51;13,39; 6,38; 0; 2,13)
6.	WIRUSOWE ZAPALENIE WĄTROBY TYPU C	<b>15</b> (5;1;8;2)	<b>0</b> (0;0;1;1)	<i>HCV</i>	<b>34,27</b> (11,28;2,23;17,02;4,2 5;6,38)
7.	OSPA WIETRZNA	<b>144</b> (244; 377;86;107)	<b>1</b> (0;3;0;1)	<i>Varicella zoster virus</i>	<b>328,97</b> (550,29;841,61;182,9 8;227,66;227,66)
8.	RÓŻYCZKA	<b>0</b> (1;0;0;0)	<b>0</b> (0;0;0;0)	<i>Rubivirus</i>	<b>0</b> (2,26;0;0;0)
9.	ŚWINKA	<b>3</b> (3;3;2;1)	<b>0</b> (0,0;0;0)	<i>Paramyxowirus</i>	<b>6,85</b> (6,77;6,70;4,26;2,13;6 ,38)
10	OSTRE PORAŻENIA WIOTKIE	<b>0</b> (0;0;0;0)	<b>0</b> (0;0;0;0)	<i>Poliowirus typu 1,2 lub 3</i>	<b>0</b> (0;0;0;0)

11	BAKTERYJNE ZAPALENIE OPON MÓZGOWO- RDZENIOWYCH I MÓZGU	<b>0</b> (0;1;0;0)	<b>0</b> (0;1;0;0)	<i>bakterie</i>	<b>0</b> (0;2,13;0;0)
12	ZAPALENIE OPON MÓZGOWYCH INNE I NIEOKREŚLONE	<b>1</b> (1;0;0;0)	<b>1</b> (0;0;0;0)		<b>2,29</b> (2,26;0;0;0)
13	INWAZYJNA CHOROBA MENINGOKOKOWA	<b>2</b> (0;0;0;0)	<b>2</b> (0;0;0;0)	<i>Neisseria meningitidis</i>	<b>4,57</b> (0;0;0;0)
14	BOLERIOZA Z LYME	<b>52</b> (58; 54; 18; 17)	<b>2</b> (3;1;0;1)	<i>Borelia spp.</i>	<b>118,80</b> (130,88; 120,55; 38,30; 36,17)
15	STYCZNOŚĆ NARAŻENIE NA WŚCIEKLIZNĘ- POTRZEBA SZCZEPIEŃ	<b>28</b> (19; 15; 19; 4)	<b>2</b> (1;3;0;0)	<i>rodz. Rhabdowirus</i>	<b>63,97</b> (42,87; 33,49; 40,43; 8,51)
16	PŁONICA (SZKARLATYNA)	<b>14</b> (55; 73; 23; 1)	<b>1</b> (2;0;0;0)	<i>Streptococcus pyogenes typu a</i>	<b>31,98</b> (124,11; 162,96; 48,94; 2,13)
17	ODRA	<b>0</b> (0;0;0;0)	<b>0</b> (0;0;0;0)	<i>Wirus odry</i>	<b>0</b> (0;0;0;0)
18	GIARDIOZA (LAMBLIOZA)	<b>1</b> (1;1;0;0)	<b>0</b> (0;0;0;0)	<i>Lamblia intestinalis</i>	<b>2,29</b> (2,26; 2,23;0;0;0)
19	BIEGUNKA I ZAPALENIE ŻOŁĄDKOWO- JELITOWE BNO, O PRAWDOPODOBNIENIE ZAKAŻNYM POCHODZENIU	<b>36</b> (66; 29; 27;31)	<b>34</b> (55;20;23;28)		<b>82,24</b> (148,93; 64,74; 57,45; 65,96)
20	TULAREMIA	<b>0</b> (0;1;0;0)	<b>0</b> (0;1;0;0)	<i>Francisella tularensis</i>	<b>0</b> (0;2,23;0;0;0)
21	COVID-19	<b>131</b> (166; 231; 2155; 2898)	<b>12</b> (29; 59; 119;214)	<i>Wirus SARS- CoV-2</i>	<b>299,27</b> (374,58; 515,68; 4585,20; 6166,09)

22	RSV	51 (14; 12)	16 (11; 10)	syncytialny wirus oddechowy	116,51 (31,59; 26,79)
----	-----	----------------	----------------	-----------------------------------	--------------------------

Liczba ludności w powiecie kamieńskim: 2025- 43 773; 2024 – 44 316; 2023 – 44 795; 2022- 46 999; 2021 – 46 999;

## 1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych

### 1.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe

W 2025 r. zarejestrowano 2 przypadki zatruc pokarmowych wywołanych pałeczką Salmonella, co stanowi spadek o ponad 98% w porównaniu z rokiem 2024, kiedy odnotowano 145 zachorowań.

W roku sprawozdawczym nie wykryto nowych nosicieli czasowych salmonelloz (2024 r. – 51).

Na terenie powiatu kamieńskiego w 2025 r. nie odnotowano żadnych zbiorowych zatruc pokarmowych, co oznacza spadek o 100% w porównaniu z r. 2024, w którym zarejestrowano 7 takich zdarzeń.

### 1.2. Wirusowe zapalenie wątroby

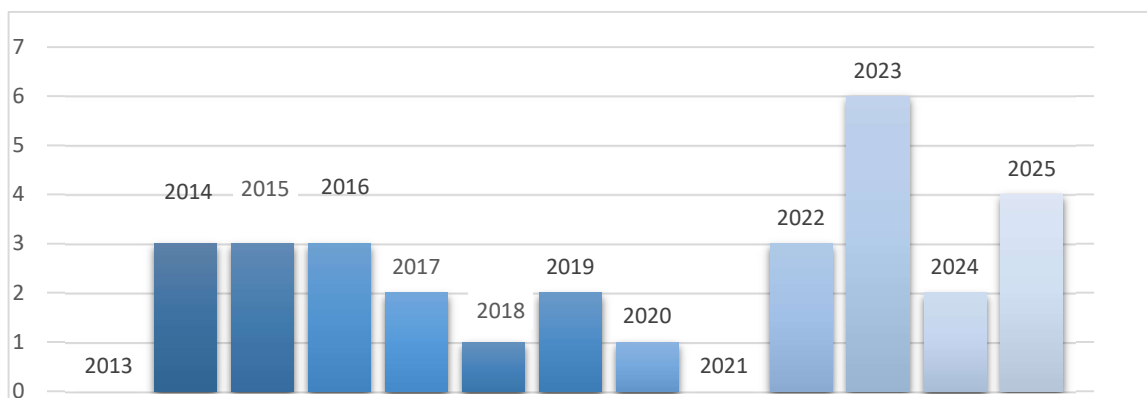
Wirusowe zapalenie wątroby (WZW), potocznie nazywane żółtaczką lub żółtaczką zakaźną, jest chorobą wywoływaną przez jeden z kilku wirusów hepatotropowych. Objawy kliniczne są podobne we wszystkich typach WZW, niezależnie od czynnika etiologicznego.

Wirusowe zapalenie wątroby typu „A”

W 2025 r., w powiecie kamieńskim nie odnotowano zachorowania na WZW typu A (2024- 1).

Wirusowe zapalenie wątroby typu „B”

W 2025 r., w powiecie kamieńskim zarejestrowano 4 zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby typu B- przewlekłe i BNO (2024-2), nie odnotowano ostrych przypadków zachorowań.



**Rysunek 1 Liczba zachorowań na WZW typu B w latach 2013-2025, powiat kamieński.**

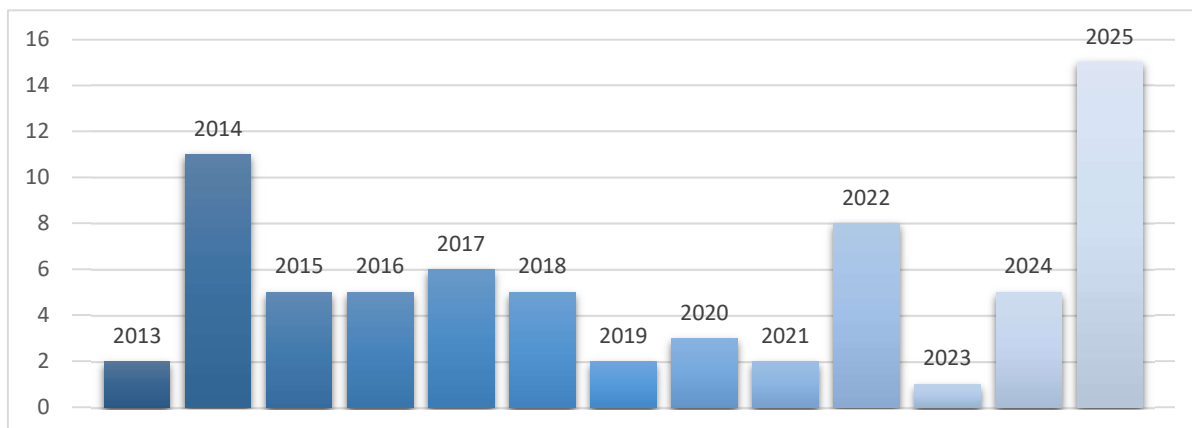
Wirusowe zapalenie wątroby typu „C”

Wirusowe zapalenie wątroby typu C (WZW C) wywołuje wirus HCV i przenosi się przez kontakt z zakażoną krwią. Choroba często przebiega bezobjawowo, a brak szczepionki sprawia, że nieleczone zakażenie może prowadzić m.in. do marskości wątroby. Konieczne jest monitorowanie nowych przypadków we współpracy z poradniami chorób zakaźnych i laboratoriami diagnostycznymi.

W porównaniu z 2024 r. (5 zachorowań), liczba przypadków w 2025 r. (15) wzrosła trzykrotnie. W 2025 r. w powiecie kamieńskim wykryto 31 nowych nosicieli przeciwciał anti-HCV (2024-10), w tym 13 przypadków zgłoszono jako potwierdzone WZW C. Wywiady epidemiologiczne przeprowadzone przez pracowników PSSE w Kamieniu Pomorskim wskazywały zabiegi w placówkach służby zdrowia jako najbardziej prawdopodobną drogę zakażenia.

Pacjenci z przewlekłym zakażeniem oraz osoby z grup wysokiego ryzyka transmisji (kontakty domowe i

intymne) pozostają pod ścisłą kontrolą epidemiologiczną jednostek Inspekcji Sanitarnej oraz właściwych placówek POZ. Postępowanie profilaktyczne u osób z ekspozycją na WZW B oraz u pacjentów z WZW C bez udokumentowanej odporności obejmuje priorytetową realizację cyklu szczepień ochronnych przeciw HBV, zgodnie z obowiązującym Programem Szczepień Ochronnych.



Rysunek 2 Liczba zachorowań na WZW typu C w latach 2013-2025, powiat kamieński.

#### Wirusowe zapalenie wątroby inne i nieokreślone

W 2025 r., w powiecie kamieńskim podobnie jak w roku poprzednim nie odnotowano przypadków zachorowań na inne i nieokreślone wirusowe zapalenia wątroby.

### 1.3. Wybrane choroby infekcyjne układu oddechowego: Covid-19, grypa i RSV

Monitorowanie sytuacji sanitarno-epidemiologicznej w zakresie chorób zakaźnych układu oddechowego jest procesem ciągłym, przy czym kluczowy horyzont czasowy przypada na miesiące od września do kwietnia. To właśnie w tym interwale czasowym obserwuje się szczytową aktywność patogenów, co wymusza na organach zdrowia publicznego przejście w tryb intensywnego nadzoru epidemiologicznego.

#### Grypa:

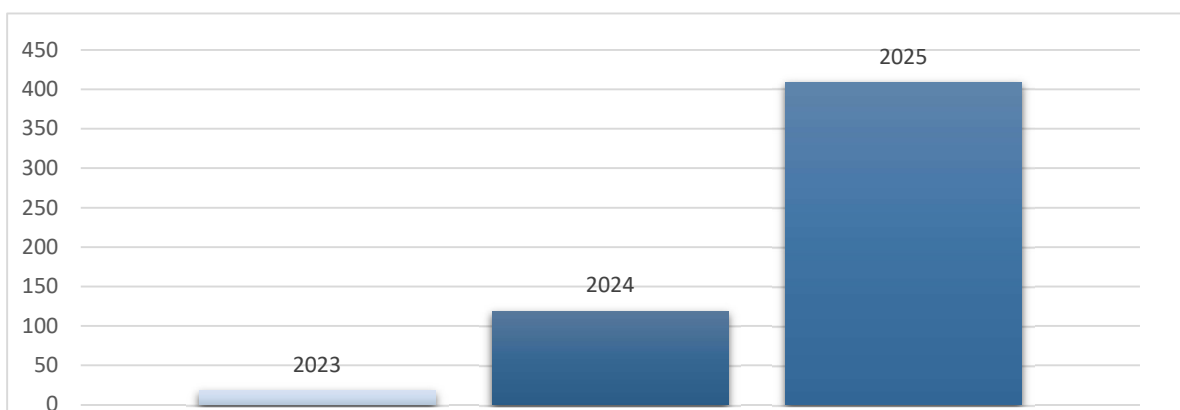
W 2025 r. zarejestrowano 409 przypadków grypy potwierdzonej szybkim testem antygenowym (2024 – 119) oraz 1 przypadek potwierdzony testem molekularnym (2024 – 2).

#### COVID-19:

W 2025 r. zakażonych wirusem SARS-CoV-2 odnotowano 131 osób (2024 – 166), w tym 12 hospitalizowanych. Zmarły 2 osoby (2023 – 4).

#### RSV (Syncytialny wirus oddechowy):

W 2025 r. odnotowano 51 przypadków RSV potwierdzonych szybkim testem antygenowym (2024 – 14), w tym 16 osób wymagało hospitalizacji (2024 – 6).



Rysunek 3 Liczba przypadków grypy potwierdzonej wynikiem szybkiego testu antygenowego, powiat

kamieński.

#### 1.4. Choroby wieku dziecięcego

Implementacja powszechnych programów szczepień ochronnych skutkowała istotną redukcją zapadalności na jednostki chorobowe wieku dziecięcego oraz wyraźnym złagodzeniem ich obrazu klinicznego. Niemniej jednak, infekcje wirusowe o wysokim potencjale transmisyjnym – takie jak odra, świnka, różyczka czy ospa wietrzna – wciąż niosą ze sobą ryzyko wystąpienia poważnych powikłań narządowych, wymagających wzmożonej czujności diagnostycznej.

W 2025 r. w powiecie kamieńskim nie odnotowano zachorowań na odrę ani przypadków ostrych porażań wiotkich u dzieci do 14. roku życia (2024 – 0).

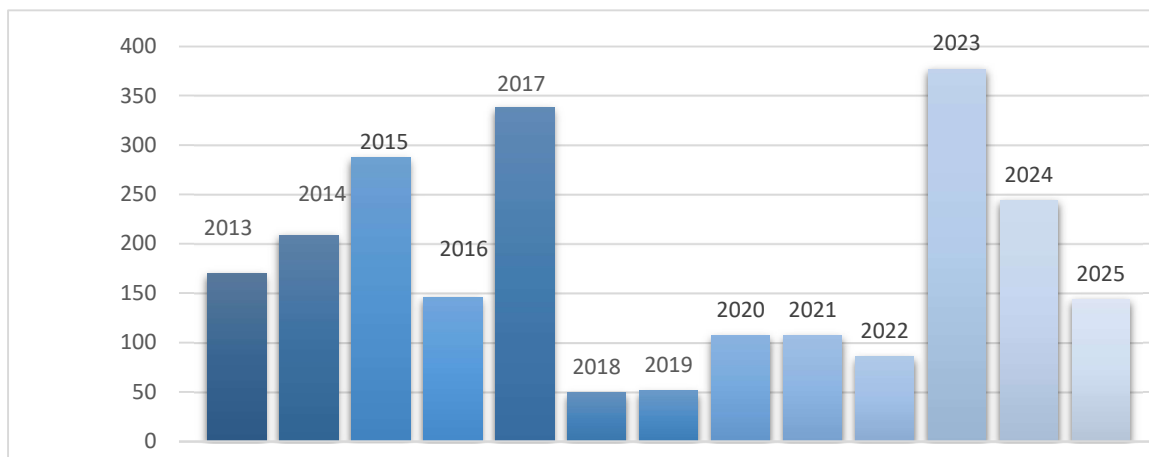
##### Krztusiec

Krztusiec jest ostrą chorobą zakaźną dróg oddechowych wywoływaną przez *Bordetella pertussis*. Najczęściej występuje u niemowląt i dzieci w wieku 0–4 lat.

W 2025 r. w powiecie kamieńskim odnotowano 7 przypadków krztuśca, co stanowi wzrost w porównaniu z rokiem poprzednim (2024 – 2).

##### Ospa wietrzna

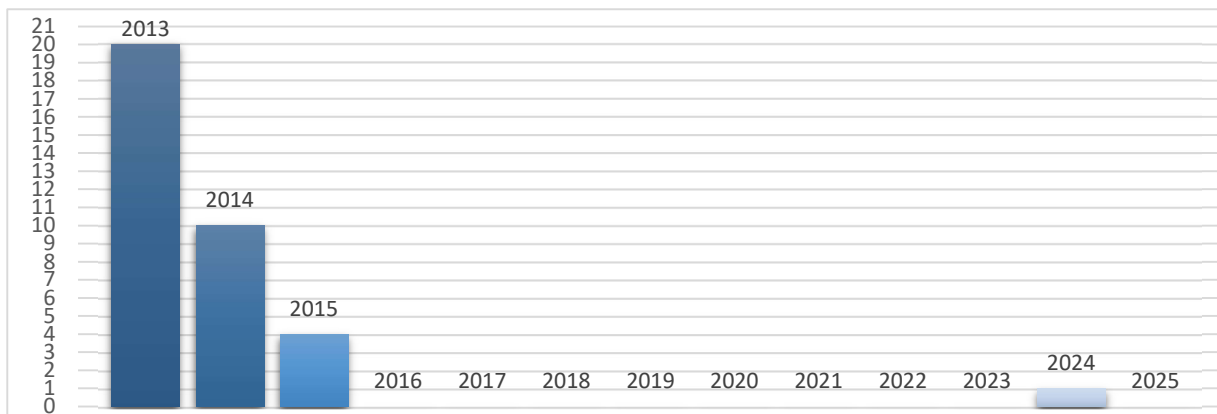
Ospa wietrzna jest chorobą zakaźną wywoływaną przez wirusa *Varicella-zoster*, szerzącą się głównie drogą kropelkową i przez kontakt bezpośredni. W 2025 r. w powiecie zarejestrowano 144 zachorowania, tj. o 100 przypadków mniej niż w 2024 r. (244), co oznacza wyraźny spadek liczby przypadków. Zachorowania dotyczyły głównie dzieci w wieku przedszkolnym i wczesnoszkolnym i tak w wieku: 0 lat – 4 (5), 1-4 lat – 48 (82), 5-9 lat – 59 (107), 10-14 lat – 18 (35) oraz 15 lat i powyżej – 15 (15).



Rysunek 4 Liczba chorych na ospę wietrzną w latach 2013-2025, powiat kamieński

##### Różyczka

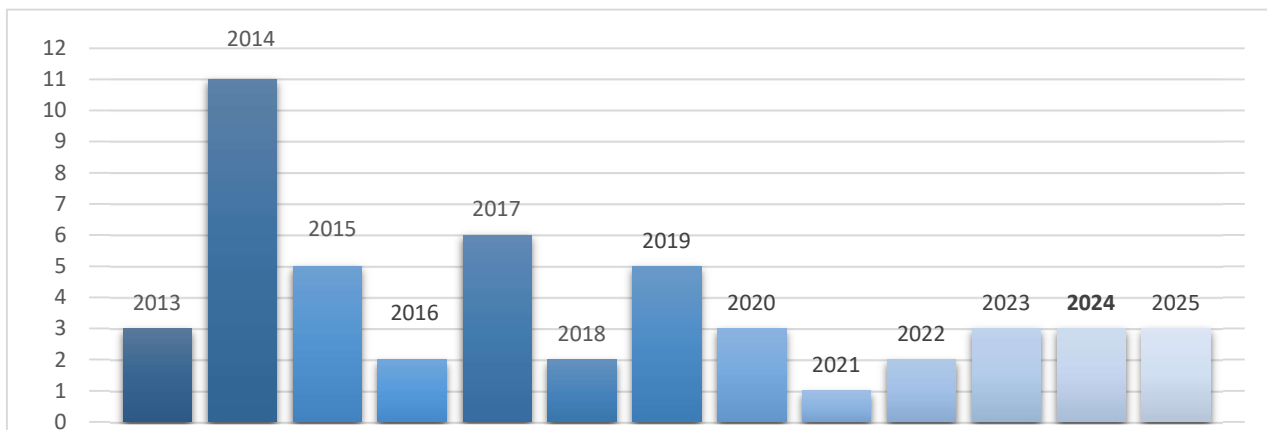
W 2025 r. na terenie powiatu kamieńskiego nie odnotowano zachorowań na różyczkę (2024 – 1), co wskazuje na utrzymanie korzystnej sytuacji epidemiologicznej w zakresie tej choroby.



## Rysunek 5 Liczba chorych na różyczkę w latach 2013-2025, powiat kamieński

### Nagminne zapalenie przyusznicy (świnka)

W 2025 r. w powiecie kamieńskim zarejestrowano 3 przypadki świnki, tj. na poziomie roku poprzedniego (2024 – 3). Zachorowania dotyczyły osób zaszczepionych zarówno jedną dawką jak i dwiema, co wskazuje na konieczność dalszego monitorowania sytuacji epidemiologicznej.



## Rysunek 6 Liczba chorych na świnkę w latach 2013-2025, powiat kamieński

### Płonica (szkarlatyna)

W 2025 r. na terenie powiatu kamieńskiego odnotowano 14 przypadków płonicy, co stanowi istotny spadek zachorowań w porównaniu z rokiem 2024 (55). Sytuację epidemiologiczną w zakresie płonicy należy ocenić jako poprawiającą się.

### **1.5. Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i mózgu**

Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych jest chorobą zakaźną o zróżnicowanej etiologii (bakteryjnej, wirusowej lub grzybiczej).

W 2025 r. w powiecie kamieńskim odnotowano 1 przypadek zapalenia opon mózgowych innego i nieokreślonego, na poziomie roku poprzedniego (2024 – 1). Nie zarejestrowano zachorowań wywołanych przez *Streptococcus pneumoniae* w postaci inwazyjnej ani przypadków wirusowego zapalenia mózgu o etiologii opryszczkowej (2024 – odpowiednio 1 i 0).

Sytuację epidemiologiczną w tym zakresie należy ocenić jako stabilną.

### **1.6. Inwazyjna choroba meningokokowa**

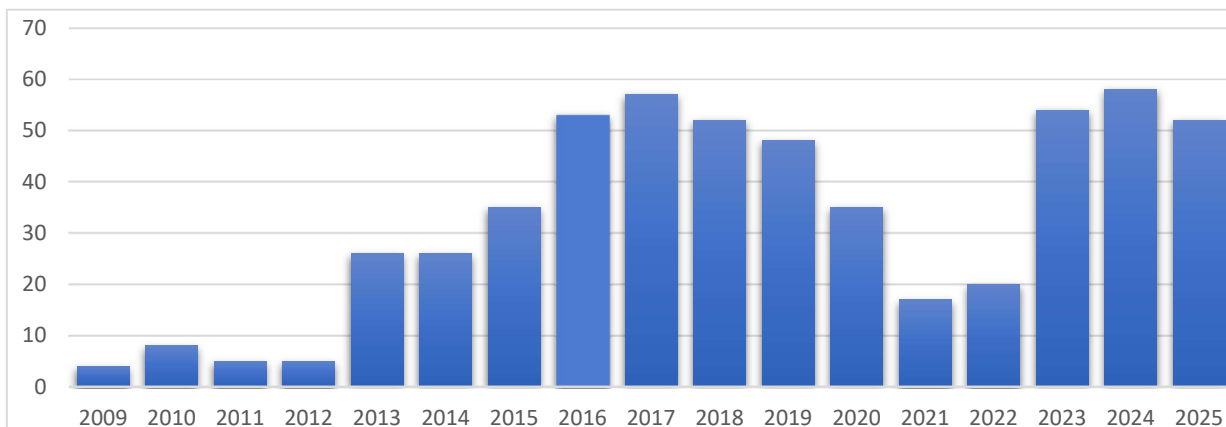
Inwazyjna choroba meningokokowa (ICHM) stanowi krytyczny problem medyczny ze względu na swój piorunujący charakter. Zakażenie dwoinką zapalenia opon mózgowo-rdzeniowych prowadzi do ciężkich postaci ogólnoustrojowych, w tym sepsy i zmian w obrębie ośrodkowego układu nerwowego, wymagających natychmiastowej interwencji klinicznej”.

W 2025 r. w powiecie kamieńskim zarejestrowano 2 przypadki zachorowań (2024 – 0).

### **1.7. Borelioza z Lyme**

Borelioza z Lyme to wieloukładowa choroba odzwierzcą o etiologii bakteryjnej, wywoływana przez krętki z kompleksu *Borrelia burgdorferi*. Determinantą zapadalności jest bliskość ekosystemów leśnych i trawiastych, co klasyfikuje mieszkańców tych terenów jako grupę o podwyższonym ryzyku epidemiologicznym.

W 2025 r. na terenie powiatu zarejestrowano 52 przypadki zachorowań na Boreliozę z Lyme (2024-58). Wg definicji przypadków chorób zakaźnych na potrzeby nadzoru epidemiologicznego 46 zachorowań wykazano jako przypadki potwierdzone (2024-52), 6 jako prawdopodobne (2024-6). Spośród zgłoszonych przypadków 2 osoby leczono w warunkach szpitalnych (2024-3). Wśród 46 przypadków potwierdzonych, 34 zachorowania (2024-43) przebiegało pod postacią skórną - rumień wędrujący (Erytrema migrans EM). Pozostałe 10 zachorowań wykazano pod postacią stawową, 2 zachorowania pod postacią neuroboreliozy (2024-2), nie wykazano boreliozy układu krążenia (2024-0)



Rysunek 7 Liczba chorych na Boreliozę z Lyme w latach 2009-2025 powiat kamieński

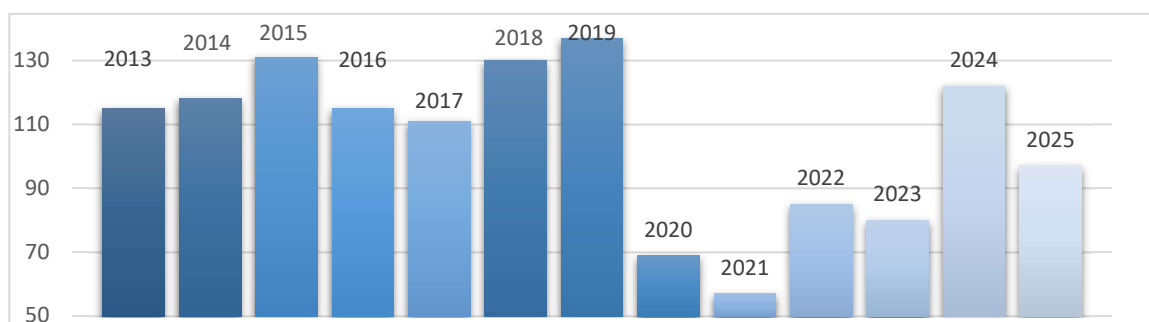
### 1.8. Wścieklizna

W 2025 r. na terenie powiatu kamieńskiego odnotowano 97 przypadków pogryzień ludzi przez zwierzęta, co stanowi spadek w porównaniu z rokiem 2024, kiedy zgłoszono 122 takie zdarzenia. Najczęściej do pogryzień dochodziło ze strony psów – 60 przypadków (2024 r. – 83) oraz kotów – 32 przypadki (2024 r. – 34). Nie odnotowano pogryzień przez inne zwierzęta hodowlane (2024 r. – 1). Zgłoszono natomiast 5 przypadków pogryzień przez zwierzęta dzikie, takie jak lis, szczur i nietoperz (2024 r. – 3).

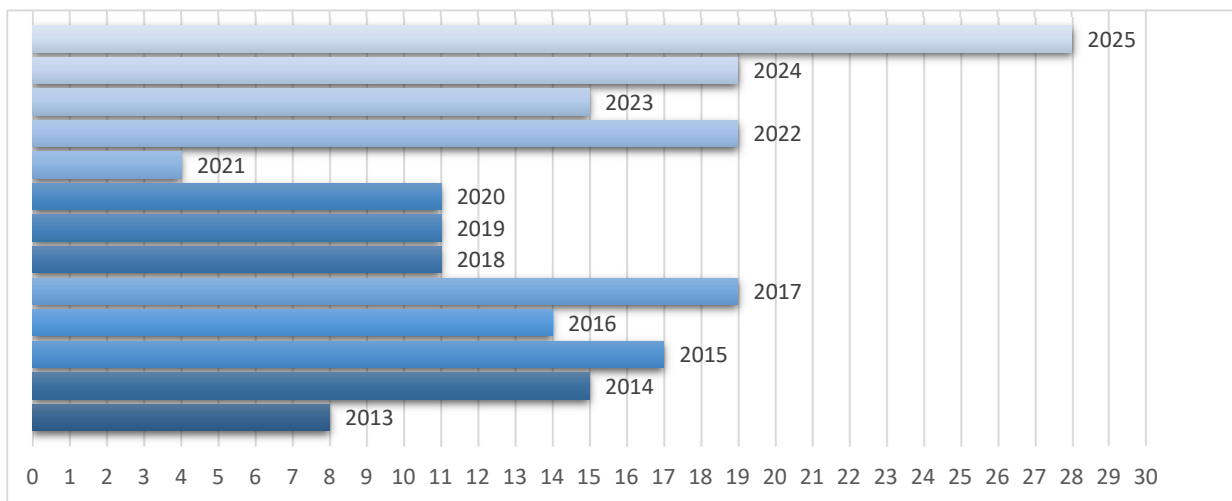
We wszystkich przypadkach przeprowadzono dochodzenia epidemiologiczne w celu oceny stopnia narażenia na wściekliznę oraz podjęcia niezbędnych działań mających na celu ochronę zdrowia i życia osób poszkodowanych. Wśród wszystkich pokąsanych było 16 dzieci w wieku do 14 lat (2024 r. – 25).

W 2025 r. szczepienia przeciw wściekliznie zastosowano u 28 osób narażonych na zakażenie (2024 r. – 19), w tym u 8 dzieci do 14. roku życia (2024 r. – 1). Spośród wszystkich zaszczepionych 23 osoby zostały pogryzione przez zwierzęta domowe, natomiast 5 przez zwierzęta dzikie.

Nadzór epidemiologiczny prowadzono we współpracy z Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Kamieniu Pomorskim, a szczepienia realizowano w Poradni Profilaktyki Wścieklizny w Szczecinie lub w poradniach właściwych dla miejsca pobytu poszkodowanych.



Rysunek 8 Styczeń i narażenia na wściekliznę w latach 2013-2025, powiat kamieński



**Rysunek 10 Styczność i narażenie na wściekliznę / potrzeba szczepień, powiat kamieński w latach 2013-2025**

### 1.9. Choroby przenoszone drogą płciową

Współczesna epidemiologia wskazuje na niepokojącą tendencję wzrostową w zakresie zapadalności na infekcje przenoszone drogą płciową (STI). Kluczowym aspektem klinicznym jest wysoka korelacja ich występowania z zakażeniem wirusem HIV – obecność stanów zapalnych i uszkodzeń błon śluzowych wywołanych przez STI stanowi istotny czynnik predykcyjny, radykalnie zwiększający ryzyko transmisji oraz progresji zakażeń retrovirusowych.

W 2025 r. na terenie powiatu kamieńskiego zarejestrowano łącznie 8 przypadków zachorowania na kiłę (2024-2).

### 1.10. Gruźlica

Zakażenie prątkami gruźlicy następuje przede wszystkim drogą inhalacyjną. Drobnoustroje obecne w aerozolu powstającym podczas kaszlu lub odkrztuszania płwociny mogą długo utrzymywać się w powietrzu w postaci wyschniętych cząstek, tzw. jąder kropielek, które po wdychaniu trafiają do układu oddechowego. Rzadziej źródłem zakażenia są zwierzęta chore na gruźlicę, np. bydło, wydalające prątki wraz z mlekiem. Czynnikiem etiologicznym choroby są Gram-dodatnie bakterie *Mycobacterium tuberculosis*, określane jako prątki Kocha, a głównym rezerwuarem zakażenia pozostają osoby chore na gruźlicę w okresie prątkowania.

W r. 2025 w powiecie kamieńskim odnotowano 3 nowe zachorowania na gruźlicę (2024-5). Osoby chore zobowiązane do poddania się leczeniu zgodnie z ustawą z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi były hospitalizowane w oddziale gruźlicy i chorób płuc Specjalistycznego Szpitala im. prof. Alfreda Sokołowskiego przy ul. Sokołowskiego 11 w Szczecinie. Wszystkie osoby z bliskiego kontaktu z chorymi prątkującymi oraz podejrzanymi o prątkowanie (najczęściej wspólne zamieszkanie) zostały objęte pod nadzorem epidemiologicznym przez tut. Inspektora oraz lekarzy Podstawowej Opieki Zdrowotnej.

### 1.11. Zakażenia wirusem HIV, choroba AIDS

W Polsce wirusem HIV zakażają się przede wszystkim osoby młode. W r. 2025 na terenie powiatu kamieńskiego odnotowano 3 zakażenia ludzkim wirusem upośledzenia (niedoboru) odporności (HIV), oraz nie odnotowano zachorowania na AIDS - Zespół nabytego upośledzenia odporności (2024 - 1 przypadek HIV; 1-AIDS).

### 1.12. Tularemia

W powiecie kamieńskim w r. 2025 nie zarejestrowano przypadków zachorowania na tularemię (2024-0).

### 1.13. Legionelloza

W 2025 r. na terenie powiatu kamieńskiego odnotowano jeden przypadek legionellozy w postaci choroby legionistów, sklasyfikowany jako przypadek prawdopodobny.

### 1.14. Podsumowanie i wnioski

1. Sytuacja epidemiologiczna w powiecie kamieńskim w 2025 r. była ogólnie stabilna i nie stwarzała zagrożenia dla zdrowia publicznego mieszkańców. Nadal obserwowano występowanie zachorowań na choroby zakaźne układu oddechowego. Pomimo zmienności liczby przypadków w porównaniu z rokiem poprzednim, grypa, Covid-19 oraz zakażenia RSV pozostają istotnym problemem epidemiologicznym, wymagającym dalszego monitorowania sytuacji zdrowotnej mieszkańców.
2. Prowadzone przez Państwową Inspekcję Sanitarną działania nadzorcze oraz edukacyjne przyczyniły się do poprawy zgłaszalności i rejestracji chorób zakaźnych objętych obowiązkiem zgłoszenia.
3. Nie stwierdzono pogorszenia sytuacji epidemiologicznej w zakresie chorób wieku dziecięcego.
4. Na terenie powiatu nie odnotowano występowania chorób szczególnie niebezpiecznych i wysoce zakaźnych ani innych chorób mających istotne znaczenie dla zdrowia publicznego.
5. Pomimo sezonowej migracji ludności związanej z położeniem nadmorskim, nie doszło do zawleczenia groźnych chorób zakaźnych na teren powiatu.
6. Z analizy sytuacji epidemiologicznej w zakresie chorób zakaźnych w 2025 r. na terenie powiatu kamieńskiego wynika, iż nadzór epidemiologiczny, przebiegał zgodnie z głównym kierunkiem działań ujętych w harmonogramie pracy oraz zgodnie z zadaniami określonymi w ustawie o Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Prowadzony był na wysokim poziomie, czego wynikiem jest dobry stan zdrowia populacji w powiecie kamieńskim.

## 2. Szczepienia ochronne

### 2.1 Realizacja programu szczepień ochronnych

Szczepienia ochronne jako pierwotny filar zapobiegania chorobom zakaźnym, są kluczowym czynnikiem ograniczającym presję epidemiologiczną patogenów w populacji. Wykładnią działań w tym obszarze jest Program Szczepień Ochronnych (PSO), stanowiący ramy kompetencyjne dla personelu medycznego. Jego coroczna aktualizacja przez Główny Inspektorat Sanitarny gwarantuje spójność działań profilaktycznych z aktualnymi wytycznymi wakcynologicznymi oraz aktualną sytuacją zdrowotną kraju.

Wysoki wskaźnik wyszczepialności na terenie powiatu kamieńskiego jest warunkiem niezbędnym dla utrzymania bezpiecznego poziomu odporności populacyjnej.

Rok życia	Szczepienie przeciw:		Odsetek zaszczepionych dzieci młodzieży podlegających szczepieniom [%]	
			2024r	2025r
W 1 roku życia	gruźlicy		94,68	97,40
	WZW typu „B”	pierwotne	86,47	84,41
		uzupełniające	43,47	54,54
[dzieci z 2025 r. to 1. rok życia]	Zakażeniom rotawirusowym		70,53	74,67
	Błonicy, tężcowi	pierwotne	64,25	58,44
	Krztuścowi		64,25	58,44

	Poliomyelitis		64,25	58,44
	Zakażeniom Heamophilus influenzae typu b		64,25	58,44
	Inwazyjnym zakażeniom Streptococcus pneumoniae		70,01	67,53
	Gruźlicy		96,39	97,76
W 2 roku życia  [2. rok życia to dzieci urodzone w 2024 r.]	WZW typu „B”	pierwotne	99,54	97,14
		uzupełniające	98,19	95,71
	Zakażeniom rotawirusowym		96,39	90,47
	Odrze, nagminnemu zakażeniu przysusznic (świniec), różyczce	Podstawowe 13-14 m.ż.	78,37	81,42
	Błonicy, tężcowi	pierwotne	98,19	96,19
		uzupełniające	48,64	41,80
	Krztuścowi	pierwotne	98,19	96,19
		uzupełniające	48,64	41,80
	Poliomyelitis	pierwotne	98,19	96,19
		uzupełniające	48,64	41,80
	Zakażeniom Heamophilus influenzae typu b	pierwotne	98,19	96,19
		uzupełniające	48,64	41,80
	Inwazyjnym zakażeniom Streptococcus pneumoniae	pierwotne	99,09	87,14
		uzupełniające	76,57	71,90
W 6 roku życia  [6. rok życia to dzieci urodzone w 2020 r.]	Błonicy, tężcowi	przypominające I dawka	81,17	75,15
	Krztuścowi		81,17	75,15
	Poliomyelitis		81,17	75,15
	Odrze, nagminnemu zakażeniu	przypominające	97,33	76,93

	przysusznic (śwince), różyczce			
W 14 roku życia [14. rok życia to dzieci urodzone w 2012 r.]	Błonicy, tężcowi, krztuścowi	przypominające II dawka	80,16	81,23
W 19 roku życia [19. rok życia to dzieci urodzone w 2007 r.]	Błonicy, tężcowi	Przypominające III dawka	73,29	75,15

**Tabela 2 Poziom wszczepialności niemowląt (dzieci w 1. roku życia), dzieci i młodzieży w Polsce w latach 2024–2025. Dane te obrazują realizację Programu Szczepień Ochronnych (PSO) w powiecie kamieńskim**

W 2025 r. pracownicy Sekcji Epidemiologii realizowali kompleksowy nadzór nad wykonawstwem szczepień ochronnych, koncentrując się na następujących obszarach:

- Nadzór: Realizacja planowych kontroli w podmiotach leczniczych prowadzących punkty szczepień, obejmująca weryfikację standardów świadczonych usług oraz szczegółowy audyt kart uodpornienia. Działania te koncentrują się na ocenie terminowości i ciągłości realizacji cykli szczepień, prawidłowości wpisów w dokumentacji medycznej oraz zgodności prowadzonych działań z aktualnym kalendarzem szczepień oraz identyfikację pacjentów z opóźnieniami w cyklu szczepień w celu podjęcia działań naprawczych.
- Sprawozdawczość i analiza danych: Systematyczne opracowywanie kwartalnych oraz rocznych sprawozdań (MZ-54) na podstawie dokumentacji medycznej (kart uodpornienia) oraz ewidencji zużycia preparatów.
- Gospodarka preparatami szczepionkowymi: Monitorowanie łańcucha dystrybucji, poboru oraz realnego wykorzystania szczepionek w ramach środków budżetowych państwa.
- Nadzór nad osobami nie realizującymi obowiązkowych szczepień: Prowadzenie pogłębionej analizy zjawiska odmów szczepień oraz stały monitoring grupy osób niepoddających się obowiązkowej profilaktyce.
- Działania administracyjno-egzekucyjne: Wdrażanie procedur administracyjnych mających na celu egzekwowanie obowiązku szczepień u osób małoletnich oraz prowadzenie rygorystycznej ewidencji podejmowanych w tym zakresie kroków prawnych.
- Monitorowanie bezpieczeństwa (NOP): Prowadzenie rejestru niepożądanych odczynów poszczepiennych, stanowiące element ogólnopolskiego systemu nadzoru nad bezpieczeństwem szczepionek.

W okresie od stycznia do grudnia przeprowadzono łącznie 46 kontroli punktów szczepień, w tym 24 kontrole planowe.

Ponadto w 2025 r. pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kamieniu Pomorskim prowadzili działania w ramach ogólnopolskiej kontroli kart szczepień, koordynowanej przez Główny Inspektorat Sanitarny. Celem kontroli było sprawdzenie prawidłowości prowadzenia dokumentacji szczepień ochronnych, ocena zgodności ich realizacji z obowiązującymi przepisami, wzmocnienie nadzoru nad bezpieczeństwem szczepień na terenie powiatu oraz identyfikacja osób niezaszczepionych. Podjęte działania pozwoliły uzyskać dokładne dane o realizacji obowiązkowego kalendarza szczepień w Polsce, zidentyfikować dzieci niezaszczepione, przygotować cyfryzację systemu e-kart szczepień (w ramach Internetowego Konta Pacjenta) i wdrożyć działania naprawcze wobec rodziców odmawiających szczepień. W ramach ogólnopolskiej kontroli kart szczepień przeprowadzono 22 kontrole (kontrole pozaplanowe).

W 2025 r. szczepienia ochronne na terenie powiatu kamieńskiego wykonywano w 13 punktach szczepień realizujących obowiązkowy program szczepień. Programem objęto dzieci i młodzież do 19. roku życia tj. 6 699 osoby.

We wszystkich podmiotach realizacja szczepień odbywa się zgodnie z wytycznymi Programu Szczepień Ochronnych na dany rok kalendarzowy.

Podmioty wykonujące działalność leczniczą są zobligowane do zapewnienia pełnej ciągłości łańcucha dostaw w kontrolowanych warunkach temperatury. Transport produktów immunologicznych odbywa się z wykorzystaniem środków zabezpieczających przed wahaniami termicznymi (termotorby, wkłady chłodnicze) natomiast ich przechowywanie w punktach szczepień odbywa się zgodnie z charakterystyką produktu leczniczego (ChPL) w temperaturze 2-8 °C. Nadzór nad warunkami chłodniczymi dokumentowany jest poprzez codzienne raportowanie wskazań aparatury kontrolno-pomiarowej, co stanowi fundament bezpieczeństwa obrotu preparatami biologicznymi

W placówkach leczniczych, które do dnia kontroli nie zastosowały automatycznych rozwiązań monitorowania temperatury w urządzeniach chłodniczych, pomimo wcześniejszych zaleceń pokontrolnych, konsekwentnie informowano o możliwości wyposażenia sprzętu służącego do przechowywania preparatów szczepionkowych w elektroniczny system powiadamiania o nieprawidłowym funkcjonowaniu lodówek i pogorszeniu warunków chłodniczych mających znaczący wpływ na jakość i bezpieczeństwo szczepionek.

W 2025 r. w ramach sprawowanego nadzoru nad wykonawstwem szczepień ochronnych, odnotowano niepokojącą tendencję wzrostową w zakresie liczby osób uchylających się od tego obowiązku. W porównaniu do roku ubiegłego zwiększyła się zarówno liczba rodziców i opiekunów prawnych deklarujących odmowę, jak i liczba dzieci, u których nie zrealizowano cyklu szczepień zgodnie z obowiązującym Programem Szczepień Ochronnych (PSO).

Analiza jakościowa przyczyn tego zjawiska pozwoliła na wyodrębnienie kluczowych czynników wpływających na decyzje opiekunów:

- Brak deklaracji przyczyny: Najliczniejszą grupę stanowią osoby odmawiające podania konkretnych argumentów uzasadniających niedopełnienie obowiązku szczepień.
- Wpływ ruchów kontestujących szczepienia: Istotnym czynnikiem jest oddziaływanie organizacji takich jak Ogólnopolskie Stowarzyszenie Wiedzy o Szczepieniach „STOP NOP” oraz innych grup propagujących postawy antyszczepionkowe.
- Dezinformacja w mediach: Częstym powodem rezygnacji z profilaktyki czynnej jest wpływ niesprawdzonych lub negatywnych informacji pozyskiwanych z mediów społecznościowych i platform internetowych.
- Obawa przed ryzykiem medycznym: Wśród argumentów podnoszonych przez rodziców dominuje lęk przed wystąpieniem niepożądanych odczynów poszczepiennych (NOP), często potęgowany przez subiektywną ocenę ryzyka zdrowotnego.

W związku z przypadkami niewykonania szczepień obowiązkowych oraz wahaniami rodziców co do ich celowości, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim (PPIS) przed wszczęciem postępowania administracyjno-egzekucyjnego w pierwszej kolejności prowadził działania informacyjne, mające na celu uświadomienie korzyści wynikających z uodpornienia dziecka przeciw chorobom zakaźnym, a także konsekwencji prawnych wynikających z odmowy poddania dziecka obowiązkowym szczepieniom. Na koniec 2025 r. rejestrowano 132 osoby nie realizujące szczepień (rodziców, opiekunów prawnych). W 2025 r. PPIS wystosował do osób nierealizujących szczepień:

- 114 pism informacyjnych,
- 44 upomnienia
- 32 tytuły wykonawcze,
- 32 wnioski o ukaranie do Wojewody Zachodniopomorskiego
- 13 postanowień w odpowiedzi na zarzuty.

W odpowiedzi na złożone wnioski Wojewoda Zachodniopomorski na rodziców/opiekunów nierealizujących PSO nałożył karę grzywny na łączną kwotę 16 000,00 zł.

Dzięki działaniom podjętym przez pracowników sekcji epidemiologii w 2025 r. dziesięcioro dzieci objęto obowiązkowym szczepieniem ochronnym.

## 2.2. Niepożądane odczyny poszczepienne

Niepożądany odczyn poszczepienny (NOP) to obiektywne pogorszenie stanu zdrowia występujące w określonym czasie po iniekcji. Może wynikać z właściwości preparatu, indywidualnej nadwrażliwości, błędu technicznego lub zbieżności czasowej z inną chorobą. System monitorowania NOP, funkcjonujący w Polsce od 1996 r. zgodnie ze standardami WHO, jest kluczowym elementem nadzoru nad bezpieczeństwem immunizacji i profilu stosowanych szczepionek.

W 2025 r. w powiecie kamieńskim odnotowano 1 łagodny odczyn poszczepienny u osoby małoletniej po zastosowaniu szczepionki wykorzystywanej do realizacji obowiązkowego PSO.

## 2.3 Podsumowanie i wnioski:

1. Działania Sekcji Epidemiologii w 2025 roku zapewniły ciągłość monitorowania bezpieczeństwa szczepień oraz prawidłowość dystrybucji preparatów. Kluczowym elementem pozostała rygorystyczna kontrola dokumentacji medycznej (kart uodpornienia) w podmiotach leczniczych.
2. Odnotowano niepokojący wzrost liczby osób uchylających się od obowiązku szczepień w porównaniu do 2024 r. Zjawisko to jest silnie skorelowane z aktywnością ruchów antyszczepionkowych oraz dezinformacją w mediach społecznościowych.
3. Rosnąca liczba niezaszczepionych dzieci zwiększa ryzyko lokalnych ognisk chorób zakaźnych, co wymaga intensyfikacji działań edukacyjnych oraz konsekwentnego stosowania procedur administracyjno-egzekucyjnych.
4. Funkcjonujący system rejestracji niepożądanych odczynów poszczepiennych potwierdza wysoki profil bezpieczeństwa stosowanych preparatów, stanowiąc narzędzie weryfikacji jakości procedur medycznych.

## II. Stan sanitarny podmiotów działalności leczniczej

Pod nadzorem sanitarnym Państwowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kamieniu Pomorskim w roku 2025 znajdowało się **114** obiektów udzielających świadczeń medycznych tj:

- Szpitale ogółem (4) w tym: szpital uzdrowiskowy (1), szpital jednodniowy (1), szpital rehabilitacyjny (1), szpital powiatowy (1)
- Podmioty lecznicze udzielające stacjonarnych i całodobowych świadczeń zdrowotnych:
  - Zakłady pielęgnacyjno-opiekuńcze - 1
  - Zakłady opiekuńczo - lecznicze - 1
  - Zakłady rehabilitacji leczniczej - 6
  - Sanatoria - 2
  - Hospicja - 1
  - Inne - 0
- Podmioty lecznicze udzielające ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych:
  - Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie, ambulatoria - 39
  - Medyczne laboratoria diagnostyczne - 1
  - Zakłady rehabilitacji leczniczej - 8
  - Inne - 8
- Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową:
  - Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie - 19
  - Indywidualne praktyki lekarzy dentyków - 12
  - Indywidualne praktyki pielęgniarek - 4
  - Grupowe praktyki pielęgniarek - 7
  - Inne - 1

W r. 2025 przeprowadzono **92** kontrole.

## 1. Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria

W 2025 r. nadzorem merytorycznym Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kamieniu Pomorskim objętych było 39 podmiotów wykonujących działalność leczniczą w zakresie ambulatoryjnej opieki zdrowotnej. Przeprowadzone czynności kontrolne potwierdziły, że wszystkie nadzorowane jednostki spełniają wymogi określone w aktualnych przepisach prawa rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą.

Podmioty te spełniają:

1. Standardy higieniczno-sanitarne i techniczne: Nadzór koncentrował się na weryfikacji warunków udzielania świadczeń, ze szczególnym uwzględnieniem funkcjonalności pomieszczeń oraz stanu technicznego infrastruktury. Bieżąca czystość oraz ład organizacyjny w kontrolowanych obiektach nie budziły zastrzeżeń i zostały ocenione pozytywnie.
2. Gospodarka odpadami i bielizniana: Procesy gromadzenia i magazynowania odpadów medycznych realizowane są w sposób prawidłowy – w oznakowanych pojemnikach, dedykowanych urządzeniach chłodniczych oraz wydzielonych pomieszczeniach magazynowych. Dokumentacja w systemie BDO (Baza Danych o Produktach i Opakowaniach oraz o Gospodarce Odpadami) jest prowadzona rzetelnie, co potwierdzają karty przekazania odpadów. Postępowanie z bielizną medyczną odbywa się zgodnie z rygorami sanitarnymi.
3. Procesy dekontaminacji i profilaktyka zakażeń: Weryfikacja procedur zapobiegających zakażeniom (w tym higieny rąk, dezynfekcji i sterylizacji instrumentarium medycznego) wykazała ich wysoką skuteczność. Procesy dezynfekcji powierzchni prowadzone są przy użyciu atestowanych preparatów biobójczych, przechowywanych w oryginalnych opakowaniach i posiadających aktualną datę ważności.
4. Infrastruktura techniczna i profilaktyka antytytoniowa: Placówki zapewniają stały dostęp do bieżącej wody (cieplej i zimnej) o parametrach zgodnych z normami jakościowymi. Ponadto, w trakcie kontroli potwierdzono rygorystyczne przestrzeganie zakazu palenia wyrobów tytoniowych i e-papierosów, realizowane poprzez czytelne oznakowanie obiektów zgodnie z ustawą o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

## 2. Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową

Odrębną kategorię obiektów objętych nadzorem stanowią praktyki zawodowe, w ramach, których realizowane są świadczenia zdrowotne w zróżnicowanych dziedzinach medycyny. Struktura nadzorowanych jednostek obejmuje indywidualne, specjalistyczne oraz grupowe praktyki lekarskie i lekarsko-dentystyczne, a także indywidualne praktyki pielęgniarzek i położnych.

Gabinety zlokalizowane są w wydzielonych jednostkach architektonicznych budynków mieszkalnych oraz w strukturach przychodni i ośrodków zdrowia, zapewniając dostęp do świadczeń w trybie ambulatoryjnym. Dominującą grupę podmiotów poddanych czynnościom kontrolnym w 2025 r. stanowiły indywidualne praktyki stomatologiczne oraz specjalistyczne praktyki lekarskie.

Ocena stanu sanitarno-technicznego kontrolowanych placówek wypadła pozytywnie. Weryfikacja reżimu sanitarnego wykazała wysoki poziom dyscypliny w następujących obszarach:

- Dekontaminacja i sterylizacja: Procesy mycia i dezynfekcji narzędzi wielokrotnego użytku prowadzone są w sposób prawidłowy. W gabinetach stomatologicznych standardem stało się wykorzystywanie myjek ultradźwiękowych, co znacząco podnosi efektywność procesów przygotowawczych przed sterylizacją.
- Gospodarka preparatami biobójczymi: Stwierdzono zapewnienie pełnej dostępności środków dezynfekcyjnych oraz ich okresową rotację (zmianę substancji czynnych), co zapobiega zjawisku oporności drobnoustrojów. Roztwory robocze przygotowywane są zgodnie z kartami charakterystyki, z restrykcyjnym przestrzeganiem wymaganego czasu ekspozycji.
- Higiena rąk i antyseptyka: Personel medyczny stosuje aktualne wytyczne WHO w zakresie higieny rąk, wykorzystując profesjonalne preparaty antyseptyczne o szerokim spektrum działania.
- Łańcuch czystości: Procedury dotyczące utrzymania higieny pomieszczeń oraz segregacji odpadów medycznych są realizowane w oparciu o zatwierdzone instrukcje wewnętrzne, zapewniając bezpieczeństwo epidemiologiczne pacjentów i personelu.

W toku czynności kontrolnych przeprowadzonych w 2025 r. poddano szczegółowej weryfikacji pełen cykl dekontaminacji instrumentarium medycznego. Procesy mycia, dezynfekcji oraz sterylizacji realizowane były w autoklawach parowych, zlokalizowanych w wydzielonych ciągach technologicznych (gabinetach zabiegowych, aneksach sterylizacyjnych lub dedykowanych sterylizatorniach), co zapewnia skuteczną separację strefy brudnej od czystej.

Podczas kontroli zwracano szczególną uwagę na kluczowe aspekty nadzoru nad sterylizacją:

- Kontrola parametrów i skuteczności: Prawidłowość procesów sterylizacji poddawana jest systematycznej kontroli przy użyciu wskaźników chemicznych oraz biologicznych testów sporowych, co gwarantuje jałowość wsadów.
- Zarządzanie pakietami i sterylnością: Nadzór nie wykazał nieprawidłowości w zakresie technik pakietowania, metod przechowywania oraz monitorowania terminów przydatności wysterylizowanych pakietów. Całość dokumentacji procesowej prowadzona jest zgodnie z wewnętrznymi procedurami operacyjnymi placówek.
- Optymalizacja bezpieczeństwa epidemiologicznego: Odnotowano sukcesywny wzrost udziału wyrobów medycznych jednorazowego użytku w strukturze zaopatrzenia podmiotów. Tendencja ta znacząco redukuje ryzyko zakażeń krzyżowych i podnosi ogólny standard bezpieczeństwa pacjentów oraz personelu.

Odpady medyczne gromadzone selektywnie w oznakowanych pojemnikach i urządzeniach chłodniczych, a następnie przekazywano wyspecjalizowanym zakładom utylizacji zgodnie z obowiązującymi procedurami. Bielizna w gabinetach prywatnych była prana samodzielnie przy zachowaniu rozdzielności odzieży własnej i roboczej, a podczas świadczenia usług stosowano podkłady i prześcieradła jednorazowe.

Utrzymanie czystości powierzchni i pomieszczeń odbywało się zgodnie z procedurami, a w 2025 r. nie stwierdzono nieprawidłowości. Pomieszczenia były prawidłowo oznakowane pod kątem zakazu palenia tytoniu.

Wnioski:

1. Stan sanitarno-higieniczny oraz techniczny podmiotów udzielających ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych na terenie powiatu kamieńskiego oceniono jako w pełni satysfakcjonujący.  
Placówki wykazują wysoką zgodność z wymogami ogólnoprzestrzennymi i sanitarnymi. W trakcie czynności kontrolnych nie stwierdzono uchybień krytycznych, które mogłyby generować bezpośrednie ryzyko epidemiologiczne dla pacjentów bądź personelu.
2. Systemy mycia, dezynfekcji oraz sterylizacji instrumentarium medycznego funkcjonują w oparciu o certyfikowane preparaty biobójcze i atestowaną aparaturę. Odnotowano optymalny poziom zaopatrzenia w wyroby medyczne jednorazowego użytku oraz jałowe materiały opatrunkowe, co stanowi kluczowy element profilaktyki zakażeń.
3. Gospodarka odpadami medycznymi jest realizowana w ścisłym rygorze prawnym, z zachowaniem właściwych metod segregacji i magazynowania. Procedury operacyjne dotyczące postępowania z odpadami oraz transportu bielizny skażonej są wdrożone do praktyki klinicznej i podlegają bieżącej weryfikacji.
4. Mechanizmy kontroli wewnętrznej w obszarze procedur przeciwepidemicznych są realizowane systematycznie. Dokumentacja nadzorcza jest prowadzona rzetelnie, co pozwala na szybką identyfikację i korektę ewentualnych nieścisłości w reżimie sanitarnym.
5. Personel medyczny wykazuje wysoki poziom świadomości epidemiologicznej oraz biegłość w stosowaniu procedur bezpieczeństwa sanitarnego. Świadczy to o prawidłowej organizacji procesów pracy oraz skuteczności wewnątrzoddziałowych systemów szkoleniowych. Warunki lokalowe oraz organizacja pracy w kontrolowanych placówkach sprzyjały zachowaniu zasad higieny i ograniczaniu ryzyka zakażeń związanych z udzielaniem świadczeń zdrowotnych.

## HIGIENA ŻYWNOSCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU

### 1. Stan sanitarny nadzorowanych obiektów

W roku sprawozdawczym 2025 pod nadzorem sanitarnym znajdowało się **1618** obiektów produkcji żywności, obrotu żywnością, żywienia zbiorowego, wytwórni i obrotu przedmiotami użytku. Na ogólną liczbę obiektów wg ewidencji składają się:

- 351 zakładów produkcji żywności;
- 440 zakładów obrotu żywnością;
- 644 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym:
  - 389 zakładów małej gastronomii;
  - 97 tymczasowych/ruchomych zakładów małej gastronomii;
  - 2 gospodarstwa agroturystyczne;
- 158 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego, w tym:
  - 84 stołówek w domach wczasowych;
  - 3 blok żywienia w szpitalu, w tym 2 żywienie w systemie cateringowym;
  - 3 bloki żywienia w sanatoriach, w tym 2 żywienie w systemie cateringowym;
  - 1 blok żywienia w domu opieki społecznej;
  - 2 stołówki w żłobkach, w tym 2 w systemie cateringowym;
  - 18 stołówek szkolnych, w tym 7 w systemie żywienia cateringowego;
  - 1 stołówka w bursach i internatach;
  - 23 stołówki na koloniach/półkoloniach/obozach/zimowiskach;
  - 12 stołówek w przedszkolach, w tym 8 w systemie żywienia cateringowego;
  - 2 stołówki w domach dziecka i młodzieży;
  - 1 stołówka w zakładach specjalnych i wychowawczych, w tym 1 żywienie w systemie cateringowym;
  - 8 innych zakładów żywienia, w tym 2 w systemie cateringowym;
- 3 zakłady usług cateringowych;
- 1 zakład produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością;
- 23 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością;

Skontrolowano 400 obiektów, co daje 25 % wszystkich nadzorowanych obiektów, w tym:

- 57 zakładów produkcji;
- 112 zakładów obrotu żywnością;
- 142 zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym:
  - 64 zakładów małej gastronomii;
  - 24 tymczasowych/ruchomych zakładów małej gastronomii;
- 76 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego, w tym:
  - 37 stołówek w domach wczasowych;
  - 3 bloki żywienia w szpitalu;
  - 1 blok żywienia w sanatorium;
  - 1 blok żywienia w domu opieki społecznej;
  - 1 stołówka w żłobkach;
  - 9 stołówek szkolnych;
  - 12 stołówek na koloniach/półkoloniach/obozach/zimowiskach;
  - 10 stołówek w przedszkolach;
  - 1 stołówka w domach dziecka;
  - 1 stołówka w zakładach specjalnych i wychowawczych;
- 2 zakłady usług cateringowych;
- 1 zakład produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością;
- 10 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością;

Stan sanitarny nadzorowanych obiektów oceniany był zgodnie z procedurami urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Do tego celu wykorzystane były ujednolicone arkusze oceny stanu sanitarnego (będące załącznikami do ww. procedur) dla poszczególnych rodzajów obiektów, w których ocenia się m.in stan techniczno-sanitarny zakładu, higienę produkcji, dystrybucji i sprzedaży, zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności, w tym prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP) oraz znakowanie.

W skali całego powiatu zasady GHP/GMP wdrożyło 1618, co stanowi 100% nadzorowanych obiektów.

Natomiast system HACCP wprowadziło 1264 co stanowi 78 % nadzorowanych obiektów.

W 2025 roku zaplanowano **232** obiektów objętych nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kamieniu Pomorskim. Plan wykonano w 86,6 % - skontrolowano 201 obiektów.

Głównymi przyczynami niezrealizowania założeń kontrolnych:

- 22 zakładów zakończyło działalność, wykreślono z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS;
- 9 zakładów było zamkniętych, a w których podejmowano próby przeprowadzenia kontroli, które nie zostały wykreślone z rejestru zakładów.

W sumie przeprowadzono 576 kontroli i rekontroli, z czego 27 kontroli wspólnych z innymi działami. Podział czynności kontrolnych przedstawia się następująco:

- 79 w zakładach produkcji;
- 203 w zakładach obrotu żywnością;
- 176 w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym 79 w zakładach małej gastronomii, 28 w ruchomych/tymczasowych zakładach małej gastronomii;
- 97 w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego;
- 4 w zakładach usług cateringowych;
- 2 w zakładach produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością
- 15 w miejscach obrotu przedmiotami użytku;

Oprócz kontroli planowych Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim przeprowadził również kontrole specjalne, które dotyczyły m.in.: zgłaszanych interwencji, przeprowadzania kontroli akcyjnych związanych między innymi: z kontynuowaniem i utrzymaniem wzmożonego nadzoru sanitarnego w obiektach żywnościowych zlokalizowanych w miejscowościach o natężonym ruchu turystycznym, w tym w zakładach małej gastronomii oraz zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego, nadzoru nad jakością produkowanych i wprowadzanych od obrotu lodów z automatu, wzmożonym nadzorem nad sklepami wielkopowierzchniowymi w okresie przedświątecznym, prowadzeniem nadzoru nad zakładami cateringowymi dostarczającymi posiłki do jednostek systemu oświaty, warunków przechowywania oraz znakowania wód butelkowanych; sezonu grzybowego.

Biorąc pod uwagę ciągły wzrost wymogów sanitarnych stawianych przedsiębiorcom branży spożywczej, co związane jest ze zmianami dostosowawczymi i ujednoczeniem krajowej legislacji z prawem obowiązującym w krajach UE stwierdzono stopniową eliminację zakładów najbardziej odbiegających od wymogów, przez co statystycznie spada odsetek obiektów ocenianych jako złe. Na ich miejsce powstają nowe obiekty zgodne z obowiązującymi przepisami. W związku z powyższym na terenie powiatu kamieńskiego w 2025 roku zatwierdzono **86** zakładów w trybie i na zasadach określonych w obowiązujących przepisach prawa żywnościowego. W przypadku wprowadzenia zmian w zakresie prowadzonej działalności przedsiębiorcy składali stosowne wnioski – wydano **23** decyzji zmieniających zakres prowadzonej działalności (rozszerzających). Ponadto, wydano **1** decyzję warunkowo zatwierdzającą w związku z brakiem wdrożenia zasad systemu HACCP.

W 2025 r. przeprowadzono łącznie **61** kontroli sanitarnych interwencyjnych. Kontrole interwencyjne zostały przeprowadzone w związku ze zgłoszeniami przez konsumentów w zakresie niewłaściwego stanu sanitarnego obiektu, niewłaściwej jakości zdrowotnej żywności lub podejrzenia zatrucia pokarmowych.

Interwencje najczęściej dotyczyły:

- niewłaściwej jakości zdrowotnej środków spożywczych;
- braku zapewnienia prawidłowego znakowania żywności, w tym udostępnienia konsumentom informacji dot. alergenów zawartych w żywności nieopakowanej /posiłkach;
- nieprzestrzegania podstawowych zasad sanitarno-higienicznych w obiektach żywnościowych;
- obecności zwierząt w pomieszczeniach należących do pionu żywienia;
- niewłaściwa jakość żywienia pacjentów w szpitalu;
- wprowadzania do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości;
- niewłaściwej jakości zdrowotnej środków spożywczych oferowanych w zakładach obrotu żywnością i zakładach gastronomicznych;
- niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego otoczenie zakładu;

Podział rozpatrzonych interwencji przedstawia się następująco:

- 6 w zakładach produkcji (3 automaty do lodów, piekarnia, zakład garmazeryjny, kuchnia domowa);
- 13 w zakładach obrotu żywnością, w tym 4 zasadnych (13 sklepy spożywcze);
- 31 w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego (11 w zakładach typu otwartego i 17 w zakładach małej gastronomii, 3 w ruchomych/tymczasowych zakładach małej gastronomii), w tym 2 zasadne w żywieniu otwartym i 3 zasadne w zakładach małej gastronomii;

- 10 w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego, w tym 2 zasadne w ośrodku wczasowym, (6 – stołówki w domach wczasowych, 1 stołówka w blok żywienia w domu opieki społecznej, 3 w blokach żywienia w szpitalu);
- 1 w zakładach usług cateringowych.

Po przeprowadzonych czynnościach kontrolnych stwierdzono zasadność 11 zgłoszeń interwencji, natomiast 50 uznano za niezasadne.

Natomiast w przypadku wniesienia interwencji do tutejszej Inspekcji, która była niewłaściwa w sprawie, zgodnie z przepisami prawa niezwłocznie przekazywano je do organu właściwego, zawiadamiając jednocześnie o tym wnoszącego podanie – przekazano 5 interwencji do innych organów, w tym 2 interwencje rozpatrzono w zakresie bezpieczeństwa żywności.

W przypadku otrzymania powiadomienia w ramach systemu RASFF podejmowane były działania mające na celu sprawdzenie występowania w obrocie kwestionowanego produktu. Przeprowadzono 29 kontroli sanitarnych w ramach systemu RASFF. Każdorazowo postępowanie w takich przypadkach prowadzone było zgodnie z obowiązującą procedurą RASFF. Zakwestionowane produkty objęte powiadomieniami zostały zwrócone do dostawców.

Ustalenia z przeprowadzonych kontroli dały podstawę do:

- wydania **230** decyzji administracyjnych. Podział wydanych decyzji przedstawiał się w następujący sposób:
  - 29 decyzje administracyjne nakazujących podmiot do wykonania obowiązków w określonym terminie;
  - 3 decyzje wycofujące z obrotu artykułów spożywczych niespełniających wymagań sanitarnych i jakościowych;
  - 5 decyzji nakazujących przeprowadzenie zabiegów dezynfekcji;
  - 3 decyzji przedłużające termin wykonania obowiązków;
  - 18 decyzji umarzających postępowanie administracyjne w sprawie stwierdzonych nieprawidłowości;
  - 109 decyzji zatwierdzających zakład do prowadzenia działalności (86 zatwierdzających i 23 zatwierdzających zmianę);
  - 1 decyzja warunkowo zatwierdzająca;
  - 56 decyzji wykreślających zakład z rejestru zakładów;
  - 6 decyzji wygaszających;
- nałożenia **26** mandatów karnych na sumę **11 400,00 zł**, w tym:
  - 12 mandatów karnych na sumę 4 900,00 zł w zakładach obrotu żywnością;
  - 11 mandatów karnych na sumę 5 200,00 zł w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym 5 mandatów karnych na sumę 2 200,00 zł w zakładach małej gastronomii i 1 mandat karnych na kwotę 500,00 zł w ruchomych/tymczasowych zakładach małej gastronomii;
  - 3 mandaty karne na sumę 1 300,00 zł w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego;
- wydania **3** postanowień:
  - 3 o uchyleniu zarządzenia zabezpieczenia stosowanego w zabezpieczeniu wykonania obowiązku o charakterze niepieniężnym;
- wydania **3** zarządzeń dotyczących zabezpieczenia środków spożywczych;
- wydania **158** decyzji obciążających na sumę **16 334,00 zł**;

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w zakresie stanu sanitarno-higienicznego nałożono **26** mandatów na łączną sumę **11 400,00 zł**. Do najczęściej stwierdzanych nieprawidłowości należało:

- wprowadzanie do obrotu handlowego artykułów spożywczych przeterminowanych, przechowywanych niezgodnie z zaleceniami producentów, przechowywanych w sposób niezabezpieczający przed źródłem zanieczyszczeń;
- stosowanie w procesach produkcji potraw środków spożywczych przeterminowanych, nieoznakowanych, przechowywanych niezgodnie z zaleceniami producentów;
- niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny powierzchni pozostających w kontakcie z żywnością, w tym urządzeń, wyposażenia znajdujących się na sali sprzedaży;
- brak dokumentacji zdrowotnej do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników;
- niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny powierzchni wykorzystywanych przy produkcji żywności w tym blatów, urządzeń chłodniczych i zamrażalniczych, półek;
- niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń zakładów – szczególnie podłóg w miejscach trudnodostępnych;
- brak przykryw na kosze przeznaczone na odpady komunalne;
- w pomieszczeniach zakładu, w tym w pomieszczeniu produkcyjnym stwierdzono przechowywanie rzeczy zbędnych, takich jak nieużywany sprzęt, rzeczy osobiste;
- niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny naczyń tradycyjnych;
- brak wdrożenia systemu HACCP w zakresie opracowanych procedur i instrukcji GHP;

- brak prowadzonych bieżących zapisów wynikających z opracowanej dokumentacji systemu HACCP w zakresie monitorowania programu warunków wstępnych oraz wyznaczonych CCP;

W 2025 r. pobrano łącznie 274 próbek środków spożywczych, próbek sanitarnych, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Zakwestionowano 25 próbek lodów z automatu pod względem mikrobiologicznym.

### 1.1. Zakłady produkcji żywności

Na terenie powiatu kamieńskiego w roku 2025 funkcjonowało 79 zakładów produkcji żywności:

- 8 wytwórni lodów;
- 50 automatów do lodów;
- 6 piekarni;
- 8 ciastkarni, w tym 1 charakteryzującą się sezonową działalnością;
- 1 przetwórnia owocowo-warzywna;
- 1 browar;
- 2 zakłady garmażeryjne;
- 1 wytwórnia wyrobów cukierniczych;
- 2 inne wytwórnie żywności;

W bieżącym roku sprawozdawczym w tej grupie dokonano zatwierdzenia 1 zakładu produkcji żywności. Natomiast jeden z zakładów zakończył działalność.

W wyniku prowadzonego nadzoru w 2025 r. w analizowanej grupie skontrolowano 46 zakładów, przeprowadzając w nich łącznie 67 kontroli, w tym 26 zakładów ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji żywności z określonym ryzykiem.

W bieżącym roku sprawozdawczym pobrano do badań 65 próbek środków spożywczych oraz 2 próbki sanitarne (zmiotki) w ramach urzędowej kontroli żywności oraz próbek rezerwowych tj.:

- wytwórnie lodów – 10 próbek środków spożywczych;
- automaty do lodów - 45 próbek środków spożywczych ;
- piekarnie - 1 próbkę sanitarną – zmiotki;
- ciastkarnie - 5 próbek środków spożywczych oraz 1 próbkę sanitarną – zmiotki;
- zakłady garmażeryjne – 5 próbek środków spożywczych.

40 pobranych i przebadanych laboratoryjnie próbki były zgodne z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego, tj. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia i rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych, natomiast 20 próbek środków spożywczych (próbek lodów z automatu) pod względem mikrobiologicznym zostało zakwestionowanych z uwagi na ponadnormatywną liczbę *Enterobacteriaceae* w 1g. Kwestionowane próbki pochodziły z zakładów: automaty do lodów.

W związku z powyższym PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał 4 decyzje nakazujące przeprowadzenie skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów oraz wykorzystywanego sprzętu. Decyzjom nadano rygor natychmiastowej wykonalności. Jednocześnie zobowiązano strony do poinformowania o podjęciu działań korygujących, zgodnie z procedurami systemu HACCP, w tym przeprowadzeniu skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatów do lodów oraz wykorzystywanego sprzętu, w celu potwierdzenia, iż zachowane są kryteria higieny produkcji zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych. Przeprowadzone kontrole sprawdzające potwierdziły, iż podmioty zastosowały się do zarządzeń wynikających z wydanych decyzji.

Wyniki przeprowadzonych badań biologicznych 2 próbek sanitarnych (zmiotki) w kierunku obecności szkodników i ich pozostałości - nie wykazały obecności szkodników i ich pozostałości.

W wyniku prowadzonego nadzoru w 2025 r. w analizowanej grupie wydano 9 decyzji:

- 4 decyzje nakazujące przeprowadzenie skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów kręconych oraz wykorzystywanego sprzętu;
- 3 decyzje nakazujące podmiot do wykonania obowiązków w określonym terminie;
- 2 decyzje umarzające postępowanie administracyjne w sprawie stwierdzonych nieprawidłowości;

Zarządzenia wynikające z decyzji nakazujących dotyczą:

- udokumentowanie badaniami laboratoryjnymi jakości mikrobiologicznej produkowanych i wprowadzonych do obrotu lodów z automatu,

- weryfikacji procedur systemu HACCP poprzez opracowanie i wdrożenie harmonogramu badań właścicielskich produkowanych i wprowadzanych do obrotu handlowego lodów z automatu na kolejne lata;
- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego podłóg w pomieszczeniu kuchni właściwej, w pomieszczeniu pakowni, w pomieszczeniu obróbki termicznej;

Termin wykonania ww. zarządzeń wyznaczono na rok 2026.

W analizowanej grupie nie nałożono mandatów karnych.

Na zakłady produkcji żywności wpłynęło 5 interwencji:

- 3 zgłoszenia interwencyjne w grupie obiektów automaty do lodów, które po przeprowadzeniu czynności kontrolnych uznano za niezasadne. Zarzutu dotyczyły: wystąpienia objawów ze strony układu pokarmowego u osoby zgłaszającej interwencję; braku udostępniania wykazu alergenów dla produkowanych i sprzedawanych produktów, z wyłączeniem lodów, niewłaściwej higieny procesu produkcji potraw.
- 1 zgłoszenie interwencyjne w zakładzie garmażeryjnym, która dotyczyła obecności kotów w restauracji oraz w pomieszczeniach produkcyjnych - w wyniku czynności kontrolnych nie potwierdzono wnoszonych zarzutów.
- 1 zgłoszenie interwencyjne w piekarni, w wyniku czynności kontrolnych nie potwierdziły się wnoszone zarzuty, które dotyczyły obecności drutu metalowego w chlebie szczecińskim, mieszanym pszenno-żytnim.

W ramach powiadomienia w systemie RASFF przeprowadzono 4 kontrole w tym:

1 - w piekarni, 2 - w ciastkarni, 1 - w innej wytwórni żywności.

## **1.2. Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, rolniczy handel detaliczny**

Na terenie powiatu kamieńskiego według ewidencji funkcjonuje 260 zakładów:

- 237 gospodarstw rolnych prowadzących działalność w zakresie produkcji pierwotnej surowców pochodzenia roślinnego;
- 3 gospodarstwa rolne prowadzące działalność w zakresie produkcji przetworów owocowych, owocowo/warzywnych oraz obrotu świeżymi owocami i warzywami z własnych upraw w ramach Rolniczego Handlu Detalicznego;
- 1 gospodarstwo rolne prowadzące działalność w zakresie dostaw bezpośrednich;
- 1 gospodarstwo rolne prowadzące działalność w zakresie produkcji pierwotnej i RHD;
- 18 gospodarstw rolnych prowadzących działalność w zakresie produkcji pierwotnej i dostaw bezpośrednich.

W bieżącym roku sprawozdawczym skontrolowano 8 gospodarstw (producentów pierwotnych oraz RHD) przeprowadzając w nich łącznie 9 kontroli. W tym 2 kontrole z przedstawicielami Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa.

W związku ze złożonym wnioskiem o wpis zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS wpisano 5 gospodarstw rolnych.

Skontrolowane gospodarstwa rolne prowadzą działalność głównie w zakresie produkcji pierwotnej zbóż konsumpcyjnych, ziemniaków, buraków cukrowych oraz rzepaku. W skład gospodarstw wchodzi budynki mieszkalne oraz obory, wiaty, stodoły, budynki gospodarcze. Ścieki z gospodarstw rolnych podłączone są do bezodpływowych zbiorników. Gospodarstwa rolne wyposażono w niezbędne maszyny, narzędzia i urządzenia rolnicze służące do uprawy gleby, ochrony roślin, zbioru plonów, w tym ciągniki rolnicze, przyczepy ciągnikowe. Głównym sposobem ograniczającym ryzyko skażeń mikroorganizmami chorobotwórczymi w gospodarstwach rolnych są stosowane zasady Dobrej Praktyki Rolniczej.

W bieżącym roku sprawozdawczym w grupie RHD wydano 1 decyzję umarzającą postępowanie administracyjne w związku z przedłożeniem dokumentu potwierdzającego jakość zdrowotną wody stosowanej w procesach produkcji.

W analizowanej grupie obiektów nie wpłynęły interwencje, nie nałożono mandatów.

Do badań laboratoryjnych pobrano 2 próbki środków spożywczych pn. „Ziarno owsa” w kierunku metali oraz „Ziarno żyta” w kierunku pestycydów - uzyskane wyniki z przebadanych próbek zgodne z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego.

### 1.3. Produkcja żywności w warunkach domowych

Według ewidencji w 2025r. na terenie powiatu kamieńskiego funkcjonowało 12 producentów żywności w warunkach domowych prowadzących działalność w zakresie produkcji i wypieku pieczywa, produkcji oleju (tłoczenie na zimno), transportu produktów do zakładu oraz transportu gotowych wyrobów do klienta, produkcji ciast od surowca do wyrobu gotowego, usługi cateringu domowego od surowca do wyrobu gotowego dla odbiorców zewnętrznych oraz na potrzeby własne, produkcji i sprzedaży tortów oraz wyrobów ciastkarskich i cukierniczych.

W bieżącym roku sprawozdawczym skontrolowano 3 zakłady przeprowadzono w nich łącznie 3 kontrole, w tym 2 kontrole sanitarne z wykorzystaniem arkusza z określonym ryzykiem dla skontrolowanych zakładów: średnie. Przeprowadzone kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

W bieżącym roku sprawozdawczym w tej grupie obiektów nie wydano decyzji, nie nałożono mandatów. Podczas czynności kontrolnych stwierdzono, iż w kontrolowanych zakładach zapewniono odpowiednie warunki do produkcji w sposób zabezpieczający przed dostępem osób postronnych oraz przed dostępem zwierząt - brak zwierząt w gospodarstwie domowym. Kuchnie znajdują się w budynkach mieszkalnych, których właścicielami są osoby prowadzące kuchnie domowe, wykorzystywane są również inne pomieszczenia, np. toalety.

Celem zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności przedsiębiorcy w ramach prowadzonej działalności posiadają wdrożony system HACCP oraz zasady GHP/GMP.

W bieżącym roku sprawozdawczym przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną interwencyjną dotyczącą braku legalności prowadzonej działalności. Przeprowadzona kontrola nie potwierdziła wnoszonych zarzutów.

W tej grupie obiektów mandatów nie nałożono.

### 1.4. Zakłady obrotu żywnością

Na terenie tutejszej Inspekcji w zakresie obrotu żywnością w roku 2025 funkcjonowało 387 obiektów:

- 199 sklepy spożywcze;
- 5 kiosków;
- 22 apteki i sklepy zielarskie (16 aptek, 5 punktów aptecznych, 1 sklep zielarsko-medyczny);
- 17 hurtowni;
- 49 obiektów ruchomych i tymczasowych;
- 95 innych obiektów obrotu żywnością.

Skontrolowano 111 obiektów, przeprowadzając w nich łącznie 202 kontrole, w tym 25 kontroli interwencyjnych (13 kontroli interwencyjnych, 12 w ramach funkcjonowania systemu RASFF).

Nadzorowane obiekty wyposażone są w odpowiednie urządzenia i sprzęt zapewniający prawidłowe warunki przechowywania i sprzedaży żywności, sale sprzedaży oraz magazyny zaopatrzone w odpowiednią ilość urządzeń chłodniczych i zamrażalniczych, wyposażonych w termometry. Posiadają wdrożone procedury dobrej praktyki higienicznej oraz wdrożone zasady systemu HACCP.

W analizowanej grupie obiektów nałożono 12 mandatów na łączną sumę 4900,00 zł.

Do najczęściej stwierdzanych nieprawidłowości wyszczególnić można:

- niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny podłóg w pomieszczeniach zakładów m.in.: salach sprzedaży, pomieszczeniach magazynowych, pomieszczeniach wypieku pieczywa, toaletach, szatniach;
- niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny powierzchni pozostających w kontakcie z żywnością, w tym urządzeń, wyposażenia znajdujących się zarówno na sali sprzedaży, jak i zapleczu magazynowym (regałów, urządzeń chłodniczych i zamrażalniczych, opiekaczy);
- wprowadzanie do obrotu handlowego artykułów spożywczych przeterminowanych, przechowywanych niezgodnie z zaleceniami producentów;
- brak wdrożenia systemu HACCP w zakresie opracowanych procedur i instrukcji GHP;
- brak prowadzenia bieżących zapisów dotyczących wdrożenia opracowanych systemów: GHP, HACCP;
- niewłaściwą gospodarkę odpadami komunalnymi, w tym nagromadzenie odpadów komunalnych w nieprzeznaczonym do tego miejscu, zaśmiecenie powierzchni podłóg oraz niewłaściwy sposób gospodarowania odpadami (wycofanymi z obrotu środkami spożywczymi);
- przetrzymywanie środków spożywczych na podłodze - bez podestu, przetrzymywanie sprzętu porządkowego w przypadkowym miejscu, brak środków do higienicznego mycia i suszenia rąk przy umywalkach w toalecie dla personelu.
- braku wdrożenia zasad systemu HACCP w związku z brakiem aktualnej dokumentacji zdrowotnej do celów sanitarno-epidemiologicznych zatrudnionego personelu.

W 2025 roku w analizowanej grupie ogółem wydano 20 decyzji administracyjnych:

- 13 decyzji administracyjnych nakazujących podmiotom wykonanie obowiązków w określonym terminie;
- 6 decyzji umarzających postępowania administracyjnego;
- 1 decyzję prolongującą wykonanie obowiązków określonych w decyzji administracyjnej nakazującej;

Zarządzenia wynikające z decyzji nakazujących głównie dotyczyły:

- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń zakładu m.in.: pomieszczeń socjalnych, szatni dla personelu, pomieszczeń magazynowych, sali sprzedaży, pomieszczeń chłodni, drzwi zewnętrznych magazynowych, zaplecza pomieszczenia magazynowego, schodów, drzwi do chłodni, witryny okiennej nad drzwiami od strony zaplecza w magazynie artykułów spożywczych, framugi drzwi w chłodni;
- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego urządzeń i wyposażenia m.in.: lodówki Fresh znajdującej na sali sprzedaży, witryny przyściennej w części z nabiałem, urządzenia chłodniczego, półki w witrynie chłodniczej;
- zweryfikowania, wdrożenia i utrzymania systemu opartego na zasadach HACCP poprzez przeprowadzenie auditu systemu HACCP;
- przeprowadzenia i udokumentowania szkoleń z zasad systemu HACCP;
- wdrożenia i utrzymania procedury nadzoru nad jakością wody stosowanej w zakładzie poprzez udokumentowanie wynikami badań laboratoryjnych jakości wody stosowanej w zakładzie;
- przedłożenia dokumentu potwierdzającego sposób gospodarowania odpadami komunalnymi.

Wygezekwowano zarządzenia wynikające z 10 decyzji wydanych w 2025 r., natomiast zarządzenia 2 decyzji zostały wyznaczone na rok 2026 r., a w 1 przypadku brak możliwości skontrolowania – obiekt nieczynny.

W 2025 r. spośród 13 interwencji, na podstawie których przeprowadzono czynności kontrolne potwierdzono zasadność 4 zgłoszeń tj.:

- zasadność zarzutu dotyczącego nieprzyjemnego zapachu, wyływającej wody o nieprzyjemnym zapachu przy ciągu lad chłodniczych z nabiałem w sklepie wielkopowierzchniowym – podczas czynności kontrolnych stwierdzono, iż po wejściu do sklepu wyczuwalny nieprzyjemny zapach świadczący o braku sprawnej kanalizacji - zapach brudnych ścieków, odchodów, zapach wyczuwalny na sali sprzedaży oraz w pomieszczeniach socjalnych i magazynowych, zapach wydobywa się na sali sprzedaży spod urządzeń chłodniczych przy ścianach oraz na zapleczu z toalet – z muszli ustępowych. W związku z brakiem sprawności systemu kanalizacyjnego – wydobywającym się nieprzyjemnym zapachem oraz wyciekami wody zobowiązano do podjęcia skutecznych działań - znalezienia przyczyny i jej usunięcia celem zapewnienia sprawności instalacji kanalizacyjnej co powodować ma brak występowania widocznych skutków tj. nieprzyjemnego zapachu oraz wycieku wody co może wzbudzać niepokój wśród klientów sklepu. Przeprowadzone kontrole sprawdzające potwierdziły wdrożenie skutecznych działań celem wyeliminowania nieprzyjemnego zapachu;
- zasadność zarzutu dotyczącego niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego – porozrzucanych butelek, opakowań, braku koszy przed obiektem i wewnątrz sklepu, panującego bałaganu wewnątrz sklepu oraz przetrzymywanego na podłodze towaru w sklepie prowadzącym działalność sezonową - podczas czynności kontrolnych nie stwierdzono koszy przy sklepie, zapewniono worki na odpady komunalne wywieszane w 2 widocznych miejscach, stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny podłogi w sali sprzedaży – w szczególności za stanowiskiem kasowym, podłoga utrzymana brudno, zakurzona z okruchami w szczególności w miejscach trudnodostępnych, z ciemnym nalotem, podłoga na zapleczu magazynowy utrzymana brudno, z okruchami w szczególności w miejscach trudnodostępnych, z ciemnym nalotem, z porozrzucanymi elementami opakowań, regały na sali sprzedaży przy stanowisku kasowym zakurzone, z okruchami, piaskiem brudne wymagające czyszczenia, opiekacza do wypieku bułek za stanowiskiem kasowym utrzymany brudno - wewnątrz z resztkami przypalonej żywności, zakurzony, urządzenie mroźnicze znajdujące się na zapleczu magazynowym do przetrzymywania bułek – urządzenie w dolnej części utrzymane brudno, z resztkami żywności, okruchami, przetrzymywanie napojów, w tym alkoholowych i wody butelkowanej na sali sprzedaży oraz na magazynie na podłodze, bez podestu, brak środków do higienicznego mycia i suszenia rąk przy umywalkach w toalecie dla personelu. Pracownik/ osoba umocowana do czynności zgodnie z art.97 ustawy z dnia 23.04.1964r. - Kodeks cywilny ukarano mandatem karnym w wysokości 300,00 zł. Obiekt zakończył działalność i został na wniosek strony wykreślony z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej;
- zasadność zarzutu dotyczącego niewłaściwej jakości wody źródlanej o zapachu chloru zakupionej w sklepie wielkopowierzchniowym. Podczas czynności kontrolnych dokonano oceny organoleptycznej wody butelkowanej i stwierdzono zapach chloru, co zostało potwierdzone przez upoważnionych przedstawicieli PPIS w Kamieniu Pomorskim oraz pracownika sklepu uczestniczącego w czynnościach

kontrolnych. Podjęto decyzję o natychmiastowym zdjęciu ze sprzedaży, co niezwłocznie zostało wykonane przez pracowników sklepu, paleta z wycofaną wodą została umieszczona w pomieszczeniu magazynowym, dołączona została kartka o treści „Towar wycofany ze sprzedaży” - towar został zgłoszony do zwrotu. W trakcie czynności kontrolnych umieszczono informację na sali sprzedaży dotyczącą możliwości zwrotu produktu. Według uzyskanej informacji nie odnotowano zgłoszeń od klientów dotyczących niewłaściwego zapachu wody.

- zasadność zarzutu dotyczącego niewłaściwej jakości wody źródlanej o zapachu chloru zakupionej w innym niż ww. sklepie wielkopowierzchniowym. Podczas czynności kontrolnych ustalono, iż oferowana do sprzedaży woda źródłana znajdowała się na sali sprzedaży, w magazynie sklepu nie stwierdzono przechowywania ww. produktu. Dokonano oceny organoleptycznej wody butelkowanej wraz z osobą uczestniczącą w czynnościach kontrolnych i stwierdzono zapach chloru, co zostało potwierdzone przez upoważnionych przedstawicieli PPIS w Kamieniu Pomorskim oraz pracownika sklepu uczestniczącego w czynnościach kontrolnych. W trakcie czynności kontrolnych asortyment został zdjęty ze sprzedaży, i umieszczony w pomieszczeniu magazynowym z dołączoną informacją „Towar zablokowany do sprzedaży”. W trakcie czynności kontrolnych umieszczono informację przy kasach sprzedażowych oraz w miejscu ekspozycji wody na sali sprzedaży dotyczącą możliwości zwrotu produktu. Według uzyskanej informacji nie odnotowano zgłoszeń od klientów dotyczących niewłaściwego zapachu wody. Na podstawie konsumenckich zgłoszeń interwencyjnych produktów wody źródlanej oferowanych do sprzedaży w dwóch sklepach wielkopowierzchniowych oraz na podstawie podjętych przez PPIS w Kamieniu Pomorskim czynności kontrolnych utworzono zgłoszenie do systemu RASFF. Podjęte działania przez PPIS w Kamieniu Pomorskim obejmowało poinformowanie PPIS nadzorującego zakład produkcyjny wody o zgłoszeniu konsumenckim oraz ustaleniach w przedmiotowej sprawie potwierdzające zapach chloru w produkcie. Otrzymano na piśmie informację od przedsiębiorcy przestanej za pośrednictwem właściciela sklepu wielkopowierzchniowego, który oświadczył, iż nie stwierdzono odchylenia od ustalonych procedur oraz nie ma możliwości aby w wodzie znajdował się chlor, ponieważ nie jest on wykorzystywany w procesie technologicznym rozlewu wody butelkowanej. W dniu 13 lutego 2025r. w systemie RASFF utworzono powiadomienie w celu zwrócenia uwagi w związku ze stwierdzeniem obcego zapachu – chloru w wodzie butelkowanej pochodzącej z Polski. PPIS nadzorujący zakład produkcyjny pismem z dnia 12 marca 2025r. poinformowała, iż według oświadczenia dyrektora zakładu możliwym źródłem zapachu chloru mogło być nieskuteczne wyptukanie dezynfektora na bazie chloru z rurociągu wodnego po zabiegach dezynfekcyjnych lub nieskuteczne spłukanie maszyn po pianowym myciu zewnętrznym środkiem z chlorem.

Niezasadne zgłoszenia interwencyjne dotyczyły zarzutów dotyczących m.in.: braku kanalizacji (szamba) i odbioru nieczystości płynnych, braku szczelności kanalizacji (nieodpływająca brudna woda na zewnątrz przy granicy działki przynależnych do sklepu, niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego na zapleczu sklepu (brud, syf, robactwo, rąbanie drewna), wprowadzania do obrotu handlowego środków spożywczych przeterminowanych, potłuczonych jaj, roztopionych lodów, obecności pleśni w urządzeniach chłodniczych, obecności mysich odchodów znajdujących się przy wejściu do sklepu oraz wygryzionych opakowań kartonowych, które poukładane są jeden na drugim, obecności żywych larw w zakupionych wędlinach, obecności pleśni w niegazowanym napoju owocowym, nieprawidłowej jakości środków spożywczych oferowanych do sprzedaży – tj. pieczonych udek z kurczaka oraz karkówki, niewłaściwej jakości oferowanych potraw typu fast-food, tj. hot-dog, zakupu spleśniałego sera, zakupu pakowanego mięsa z szynki wieprzowej o niewłaściwej jakości zakupionej, zakupu pakowanego mięsa z szynki wieprzowej o niewłaściwej jakości.

Ponadto, w roku sprawozdawczym przeprowadzono kontrole akcyjne do pism ZPWIS w Szczecinie dotyczące wzmożonego nadzoru w okresie przedsięwzięcznym nad sklepami spożywczymi ze szczególnym uwzględnieniem super - i hipermarketów.

W nawiązaniu do powyższych zagadnień łącznie przeprowadzono 25 kontroli w 24 sklepach, w tym 19 w sklepach wielkopowierzchniowych. Przeprowadzone czynności kontrolne wykazały, iż:

- zapewniono właściwe warunki do przechowywania artykułów spożywczych wymagających chłodniczych warunków przechowywania, nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie zachowywania ciągłości łańcucha chłodniczego;
- zapewniono właściwe warunki w zakresie zapobiegania wtórnemu zanieczyszczeniu żywności, pieczywo nieopakowane przechowywane w koszach z osłonami wykonanymi z tworzywa sztucznego, na stoiskach piekarniczo-cukierniczych dla klientów zapewniono woreczki jednorazowego użytku oraz rękawiczki jednorazowego użytku;
- istnieje możliwość identyfikacji pochodzenia produktów zwierzęcych. Wyroby mięsne wprowadzane do obrotu handlowego oznakowane zgodnie z przepisami prawa. W zakładach istnieje możliwość identyfikacji pochodzenia produktów (w tym jaj konsumpcyjnych), do każdej dostawy mięsa, wędlin, jaj dołączony jest Handlowy Dokument Identyfikacyjny;

- zapewniono właściwą ochronę przed szkodnikami, obiekty szczelne, w pomieszczeniach zakładów nie stwierdzono obecności szkodników oraz oznak ich bytowania, w tym owadów latających i innych występujących na środkach spożywczych, w ramach kontroli wewnętrznej prowadzone są karty w zakresie zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami;
- personel w sklepach pracuje w firmowej odzieży zmiennej utrzymanej czysto – koszulki, spodnie, bluzy, obuwie, osoba pracująca na stoisku mięsno-wędliniarskim ponadto fartuch i zapaska, personel zachowuje zasady higieny, zapewniono warunki do przebierania się przez personel;
- zapewnione dla klientów kosze oraz wózki zakupowe przetrzymywane wewnątrz oraz na zewnątrz obiektu utrzymane są w należyтым stanie sanitarno-higienicznym i technicznym, we wszystkich skontrolowanych obiektach zgodnie z opracowanymi procedurami oraz wewnętrznymi harmonogramami, mycie i dezynfekcja koszyków i wózków zakupowych odbywa się przez firmy specjalistyczne na miejscu w zakładzie lub w siedzibie firmy;
- celem zapewnienia bezpieczeństwa wprowadzanej do obrotu żywności przedsiębiorcy w ramach prowadzonej działalności opracowali dokumentację systemu HACCP w zakresie systemu kontroli wewnętrznej HACCP, dokumentacja zawiera procedury i instrukcje w zakresie warunków wstępnych GHP, opracowano schematy technologiczne dla etapów zachodzących w sklepie, przeprowadzono analizę zagrożeń po której wyznaczono CCP. Opracowano procedury audytów wewnętrznych systemu HACCP, zgodnie, z którymi przeprowadzane są weryfikacje systemu HACCP zgodnie z opracowanymi harmonogramami. Ponadto, opracowane są procedury dotyczące postępowania z odpadami, w tym z artykułami spożywczymi o niewłaściwej jakości zdrowotnej stanowiącym materiał kategorii III, podczas czynności kontrolnych przedkładano dokumenty handlowe stosowane przy przewozie wyłącznie na terenie RP produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi;

W 5 obiektach stwierdzono nieprawidłowości. Nałożono 4 mandaty na kwotę 1600,00 zł

W 3 zakładach obrotu stwierdzono nieprawidłowości w zakresie niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń i wyposażenia zakładu, które dotyczyły m.in.: podłóg na sali sprzedaży, zapleczu magazynowym, pomieszczeniu chłodni i toalet dla personelu, witryny chłodniczej z nabiałem na sali sprzedaży, urządzenia zamrażalniczego przy stanowisku wypieku na sali sprzedaży, palet z tworzywa sztucznego znajdujących się w pomieszczeniach chłodni (utrzymane brudno, zachlapane), umywalki do mycia rąk w toalecie dla personelu, umywalka na stoisku mięsnym (utrzymana brudno, z ciemnym nalotem);

W 2 przypadkach stwierdzoną wprowadzanie do obrotu handlowego środków spożywczych przeterminowanych, które zostały wycofane w trakcie czynności kontrolnych.

W tej grupie obiektów celem oceny jakości zdrowotnej artykułów spożywczych wprowadzanych do obrotu handlowego pobrano do badań 149 próbek środków spożywczych. Wyniki badań laboratoryjnych pobranych 148 próbek środków spożywczych w zakresie przebadanych parametrów były zgodne z wymaganiami określonymi w aktualnie obowiązujących przepisach prawa. W związku z powyższym wprowadzane do obrotu środki spożywcze w zakresie przebadanych parametrów były bezpieczne i mogły być wprowadzane do obrotu handlowego na podstawie art. 14 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. Natomiast w przypadku 1 próbki środka spożywczego pobranej w ramach urzędowej kontroli żywności w kierunku napromieniania trwa postępowanie administracyjne prowadzone przez PPIS nadzorującego zakład produkcyjny.

### **1.5. Zakłady żywienia zbiorowego**

W tej grupie obiektów znajduje się 805 obiektów, w tym 644 zakłady żywienia zbiorowego otwartego oraz 158 zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego, 3 zakłady usług cateringowych.

Skontrolowano 220 obiektów, przeprowadzając w nich łącznie 277 kontroli, w tym 53 kontroli interwencyjnych (42 kontroli interwencyjnych oraz 11 kontroli w ramach funkcjonowania systemu RASFF). 165 zakładów oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego.

#### **Zakłady żywienia zbiorowego otwartego**

W roku 2025 objęto nadzorem 644 zakładów żywienia zbiorowego otwartego.

Działalność prowadzona była w zakresie podaży dań przygotowywanych od surowca do wyrobu gotowego, w oparciu o półprodukty lub dania gotowe poddawane obróbce termicznej oraz podaży napojów gorących, zimnych w tym alkoholowych. W zależności od rodzaju zakładu podaż dań odbywa się na naczyniach tradycyjnych, zapewniając higieniczne warunki do ich mycia i dezynfekcji lub w naczyniach jednorazowego użytku.

Skontrolowano 142 obiektów, przeprowadzono łącznie 176 kontrole, w tym 34 kontrole interwencyjne (w tym 3 kontrole w ramach systemu Rasff). 111 zakładów oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego.

We wszystkich zakładach żywienia zbiorowego otwartego podjęto działania zmierzające do wdrożenia i utrzymania systemu opartego na zasadach HACCP. Zasady GHP/GMP oraz systemu HACCP zostały wdrożone w wszystkich zakładach znajdujących się pod nadzorem PPIS.

W bieżącym roku sprawozdawczym za nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli sanitarnych właścicieli lub osoby upoważnione ukarano 11 mandatami karnymi na łączną kwotę 5200,00 zł.

Nieprawidłowości kwalifikujące do nałożenia mandatów karnych:

- niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny podłóg w całym zakładzie;
- niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny wyposażenia zakładu, tj.: urządzeń chłodniczych i zamrażalniczych w pomieszczeniu magazynowym, pieca do wypieku pizzy, blatów produkcyjnych w pomieszczeniu produkcyjnym i pomocniczym, szafek podblatowych w pomieszczeniu przygotowawczym, regału w pomieszczeniu magazynowym, desek z tworzywa sztucznego, pojemników do przechowywania przypraw, powierzchni do kontaktu z żywnością;
- braku środków do higienicznego mycia oraz higienicznego suszenia rąk;
- niewłaściwym stanie sanitarno-higienicznym otoczenia obiektu, polegającym na gromadzeniu odpadów komunalnych poza przeznaczonymi do tego celu zamykanymi pojemnikami, tj. w workach.
- brak przykryw na kosze na odpady w całym zakładzie;
- brak dokumentów potwierdzających odbiór odpadów kat. 3;
- brak zapisów dotyczących wdrożenia zasad GHP/GMP oraz systemu HACCP;
- brak zgodności z opracowanymi instrukcjami GHP/GMP, w tym procesów mycia i dezynfekcji, brak zgodności z opracowaną dokumentacją HACCP, brak prowadzenia bieżących zapisów;
- przepełnione kontenery, odpady przetrzymywane poza kontenerami w workach, worki częściowo porzywane, wyczuwalny nieprzyjemny zapach z nagromadzonych odpadów – otoczenie w niewłaściwym stanie sanitarnym;
- brak zachowanej segregacji w urządzeniach chłodniczych;
- stosowanie brudnych ścierek materiałowych w zakładzie;
- niewłaściwe warunki przechowywania (niewłaściwych warunkach temperaturowych i narażonych na zanieczyszczenia wtórne);
- niewłaściwy sposób przechowywania potraw po obróbce termicznej;
- przechowywanie w urządzeniu zamrażalniczym środków spożywczych przeterminowanych, przechowywanych niezgodnie z zaleceniami producenta oraz nieoznakowanego mięsa drobiowego.
- brak odpowiednich warunków higienicznych – nagromadzone zbędne przedmioty, zagrazone powierzchnie robocze; przechowywaniu sprzętu do utrzymania czystości w miejscach do tego nieprzeznaczonych (pomieszczenie produkcyjne)

W analizowanej grupie obiektów w 2025 roku PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał **21** decyzji administracyjnych, w tym:

- 9 decyzji nakazujących podmiot do wykonania obowiązków w określonym terminie;
- 2 decyzje wycofujące z obrotu artykuły spożywcze niespełniających wymagań sanitarnych i jakościowych;
- 2 decyzje przedłużające termin wykonania obowiązków;
- 6 decyzji umarzających postępowanie administracyjne, w sprawie stwierdzonych uchybień;
- 1 decyzję zatwierdzającą warunkowo;
- 1 decyzję nakazu dezynfekcji;

Wydane zarządzenia wynikające z decyzji zobowiązujących przedsiębiorców do wykonania obowiązków dotyczyły między innymi:

- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego podłogi i ścian, sufitu w pomieszczeniu produkcyjnym;
- przedłożenia dokumentu potwierdzającego sposób gospodarowania odpadami komunalnymi;
- wdrożenia i utrzymania procedury nadzoru nad jakością wody stosowanej w zakładzie poprzez udokumentowanie wynikami badań laboratoryjnych jakości wody stosowanej w zakładzie;
- zweryfikowania, wdrożenia i utrzymania systemu opartego na zasadach HACCP poprzez przeprowadzenie auditu systemu HACCP;
- udokumentowania badaniami laboratoryjnymi jakości mikrobiologicznej produkowanych i wprowadzonych do obrotu lodów z automatu;
- doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego wyposażenia zakładu i powierzchni mających kontakt z żywnością ( blatów, regałów, urządzenia zamrażalniczego na mięso typu kebab, okapu, uszczelki w urządzeniach chłodniczych podblatowych)

- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń zakładu (podłóg - w pomieszczeniu produkcyjnym, magazynowym, pomieszczeniu obróbki wstępnej, sufitu w pomieszczeniu produkcyjnym, ścian - w korytarzu komunikacyjnym, produkcyjnym, przy schodach do pomieszczenia przygotowalni czystej, w pomieszczeniu obróbki brudnej, przy drzwiach od strony zaplecza, drzwi - do toalety damskiej, do chłodni wyrobów gotowych, do pomieszczenia obróbki brudnej; schodów do pomieszczenia przygotowalni czystej).

Termin 6 decyzji został wyznaczony na sezon letni 2026r., 2 obiekty nieczynne, a w jednym przypadku termin decyzji został zmieniony w drodze decyzji do lutego 2026 r. Ponadto, wydano 1 decyzję przedłużającą termin wykonania obowiązków do decyzji wydanej w 2024 r. – zarządzenia wyegzekwowano.

W tej grupie obiektów rozpatrzono 34 interwencje:

- w 26 przypadkach nie potwierdziły się wnoszone zarzuty;
- w 5 przypadkach stwierdzono zasadność wnoszonych zarzutów;
- przeprowadzono 3 kontrole w ramach funkcjonowania systemu Rasff.

Zasadność wnoszonych zarzutów dotyczyła m.in.:

- niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego, bałaganu otoczenia zakładu żywienia zbiorowego otwartego - na zewnątrz od strony zaplecza zapewniono kontenery zbiorcze o poj. 1100l oraz 1x 240l, stwierdzono przepełnione kontenery, odpady przetrzymywane poza kontenerami w workach, worki częściowo porzywane; wyczuwalny nieprzyjemny zapach z nagromadzonych odpadów, ponadto nagromadzone wycofane z użycia sprzęty. W zakresie stwierdzonych nieprawidłowości w zakładzie nałożono grzywnę w drodze mandatu karnego w wysokości 500 zł. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie nieprawidłowości dotyczących bieżącego stanu sanitarno-higienicznego otoczenia zakładu;
- niewłaściwe warunki wychładzania zup w zakładzie żywienia zbiorowego otwartego – w niewłaściwych warunkach temperaturowych, tj. w temperaturze otoczenia. - osobę winną za powyższe zaniedbanie stanu sanitarno-higienicznego ukarano mandatem karnym w wysokości 500 zł. Pouczono o konieczności zapewnienia właściwych warunków wychładzania wyrobów gotowych. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała zapewnienie właściwych warunków wychładzania gotowych potraw;
- niewłaściwe warunki przechowywania ryb wędzonych zakładzie małej gastronomii, w niewłaściwych warunkach temperaturowych i narażonych na zanieczyszczenia wtórne - w dniu kontroli stwierdzono przed wejściem do punktu sprzedaży metalowy stelaż (stragan) usytuowany pod zadaszeniem na którym przechowywane były uwędzone: ośmiorniczki, krewetki oraz szaszłyk z łososia, w sposób niezabezpieczony przed zanieczyszczeniem wtórnym. Dokonano pomiaru temperatury przechowywanych przetworów umieszczonych na stelażu: szaszłyk z łososia: 16,8°C, krewetki: 18,4°C, ośmiorniczki 18,2°C, pochodzące z wędzarni należącej do kontrolowanego przedsiębiorcy. Polecono w trybie natychmiastowym zapewnienie wyrobom wędzonym chłodniczych warunków przechowywania – podczas kontroli niezwłocznie wyroby zostały przeniesione do witryn chłodniczych. Polecono w trybie natychmiastowym zdemontować stelaż znajdujący się w przy wejściu do punktu sprzedaży – w trakcie czynności kontrolnych metalowy stojak został usunięty. Osobę winną za powyższe zaniedbanie stanu sanitarno-higienicznego ukarano mandatem karnym w wysokości 500 zł. Pouczono o konieczności zapewnienia warunków sprzedaży wyrobów wędzonych w taki sposób aby chronić żywność przed zanieczyszczeniem, zapobieganiu namnażania się drobnoustrojów oraz o konieczności przechowywania żywności poza strefą niebezpiecznych temperatur, tj. 5,5°C do 63°C;
- niewłaściwego stanu higienicznego w zakładzie małej gastronomii – w trakcie czynności stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny pomieszczenia produkcyjnego – powierzchnie posadzki, ścian utrzymane brudno - zatłuszczone, z przyklejonymi okruchami, zachlapane; niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny pomieszczenia produkcyjnego – powierzchnie pozostające w kontakcie z żywnością, tj. urządzenia chłodnicze i zamrażalnicze, kuchenka gazowa 4 palnikowej, blaty produkcyjne, piecyk elektryczny, pojemniki ze stali nierdzewnej utrzymane brudno, powierzchnie zatłuszczone, z okruchami; przechowywanie w części produkcyjnej zbędnych rzeczy; stosowanie w żywnieniu zbiorowym środków spożywczych nieoznakowanych, przechowywanych w stanie zamrożenia oraz przeterminowanych. Z uwagi na niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny w obiekcie stwierdzono brak zgodności z opracowanymi instrukcjami GHP/GMP, w tym procesów mycia i dezynfekcji, brak zgodności z opracowaną dokumentacją HACCP, brak prowadzenia bieżących zapisów. Polecono w trybie natychmiastowym podjąć działania zmierzające do poprawy stanu sanitarno-higienicznego obiektu, podczas czynności kontrolnych rozpoczęto prace porządkowe. Właściciela zakładu ukarano mandatem karnym w wysokości 500 zł. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie nieprawidłowości dotyczących bieżącego stanu sanitarno-higienicznego zakładu;

- wystąpienia objawów ze strony układu pokarmowego po spożyciu potrawy pn. „Rollo-Kebab” w zakładzie małej gastronomii – w toku czynności kontrolnych stwierdzono nieprawidłowości w zakresie przechowywania żywności (mięso kebab po obróbce termicznej pozostawione w temperaturze otoczenia, przechowywane z poprzedniego dnia i ponownie podgrzewane, przechowywanie surówek i gotowych produktów w urządzeniach chłodniczych o niewłaściwej temperaturze (20°C zamiast 4–8°C), przechowywanie produktu mlecznego oraz bazy do sosów w temperaturze pokojowej, niezgodnie z zaleceniami producenta oraz po upływie terminu przydatności do spożycia, brak segregacji w urządzeniach chłodniczych – razem przechowywano warzywa niepoddane obróbce wstępnej oraz mięso poddane obróbce termicznej); niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń i urządzeń (urządzenia zamrażalnicze i chłodnicze utrzymane brudno, z widocznym oblodzeniem, zatłuszczonymi uszczelkami i nieprzyjemnym zapachem, witryny i urządzenia chłodnicze zanieczyszczone, z resztkami żywności, nalotem pleśni i okruchami, kuchnia, blaty, pojemniki i ścierki w stanie brudnym, oblepione resztkami i tłuszczem, brak odpowiednich warunków higienicznych – nagromadzone zbędne przedmioty, zagrazone powierzchnie robocze, brak środków do higienicznego mycia i suszenia rąk w toaletach, podłogi i ściany w pomieszczeniach produkcyjnych i konsumenckich utrzymane brudno (zatłuszczone, zachlapane, zapajęczone); brak wdrożonych zasad GHP/GMP oraz systemu HACCP w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami stanu sanitarno-higienicznego. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydano zalecenie natychmiastowego podjęcia działań zmierzających do poprawy stanu sanitarno-higienicznego obiektu, w tym wdrożenia skutecznych procedur higienicznych i zapewnienia prawidłowych warunków przechowywania żywności. Podczas czynności kontrolnych rozpoczęto prace porządkowe, a osobę winną ukarano 2 mandatami karnymi na sumę 1000zł. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-higienicznego obiektu.

Niezasadne zarzuty dotyczyły m.in.: niewłaściwej jakości produkowanych potraw oraz niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego w pomieszczeniu kuchni, braku udostępniania wykazu alergenów dla produkowanych i sprzedawanych produktów oraz niewłaściwych praktyk higienicznych, potencjalnego „zagrożenia zdrowia publicznego” w zakładach gastronomicznych niewłaściwych warunków przygotowywania posiłków w zakładzie stwarzających zagrożenie epidemiologiczne, wystąpienia objawów ze strony układu pokarmowego tj. wymioty, bóle brzucha, biegunka po spożyciu tatarskiego mięsa sprzedawanego w zakładzie gastronomicznym, palenia papierosów oraz e-papierosów wewnątrz lokalu, umieszczenia popielniczek na stolikach w środku lokalu w obiekcie gastronomicznym, nieprawidłowości w zakresie czystości higieny personelu w obiekcie mieszczącym się w na plaży, niewłaściwej jakości zapiekanek sprzedawanych w szaszłykarni, niewłaściwych higienicznych warunków sprzedaży zapiekanek w zakładzie gastronomicznym, nieprawidłowości w funkcjonowaniu baru, braku dostępu do toalety w barze mieszczącym się w na plaży, niewłaściwych warunków przechowywania ryb wędzonych w zakładach gastronomicznych, brudu i niechlujstwa w zakładzie, braku możliwości skorzystania z toalety po zakupie piwa, niewłaściwych warunków przygotowywania posiłków w zakładzie.

W 2025 r. pobrano 50 próbek środków spożywczych w kierunku mikrobiologicznym :

- 30 próbek ryb wędzonych i przetworów rybnych;
- 5 próbek lodów z automatu;
- 10 próbek wyrobów ciastkarskich;
- 5 próbek dań złożonych.

Wyniki badań pobranych 5 próbek lodów z automatu były niezgodne z wymaganiami przepisów prawa żywnościowego w kierunku oznaczania liczby drobnoustrojów Enterobacteriaceae w 1 g - wyniki badania próbek wskazywały na zanieczyszczenie mikrobiologiczne jako kryterium higieny produkcji zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. UE.L.05.338 z późn. zm.). Natomiast w kierunku badań mikrobiologicznych: wykrywania obecności drobnoustrojów chorobotwórczych *Salmonella* w 25 g wyniki badania próbek były zgodne z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, w kierunku oznaczania liczby drobnoustrojów *Listeria monocytogenes* w 1g wyniki badania próbek wynosiły  $< 1,0 \times 10^1$  jtk/g były zgodne z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. UE.L.05.338 z późn. zm.) jako kryterium bezpieczeństwa żywności.

W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim po zapoznaniu się z wynikami badań laboratoryjnych lodów z automatu wydał 1 decyzję nakazującą przeprowadzenie skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów oraz wykorzystywanego sprzętu. Decyzji nadano rygor natychmiastowej wykonalności. Jednocześnie zobowiązano stronę do poinformowania o podjęciu działań korygujących, zgodnie z procedurami systemu HACCP, w tym przeprowadzeniu skutecznych

zabiegów mycia i dezynfekcji automatów do lodów oraz wykorzystywanego sprzętu, w celu potwierdzenia, iż zachowane są kryteria higieny produkcji zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych poprzez wykonanie badania laboratoryjnego produkowanych lodów w kierunku wyróżnika mikrobiologicznego Enterobacteriaceae w określonym terminie. Przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, która wykazała, iż zastosowano się do zarządzeń ujętych w decyzji w zakresie przeprowadzenia zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów.

W bieżącym roku sprawozdawczym PPIS w Kamieniu Pomorskim skierował 1 wniosek do Sądu Rejonowego w Kamieniu Pomorskim w związku z tym, iż strona dopuściła się naruszenia przepisu prawa uniemożliwiła przeprowadzenie czynności kontrolnych, które to zachowanie wyczerpuje znamiona wykroczenia z art. 38 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej - kto utrudnia lub udaremnia działalność organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, podlega karze aresztu do 30 dni, karze ograniczenia wolności albo grzywny. Sąd Rejonowy w Kamieniu Pomorskim wydał wyrok uznający obwinionego za winnego. Do w/w wyroku została wniesiona apelacja przez obrońcę obwinionego. Sąd Okręgowy w Szczecinie IV Wydział Karny Odwoławczy po rozpoznaniu sprawy, utrzymał w mocy zaskarżony wyrok.

Ponadto, w analogicznej sprawie do wniosku skierowanego do Sądu Rejonowego w Kamieniu Pomorskim w 2024 r. został wydany w 2025 r. wyrok, po wniesieniu apelacji przez obrońcę obwinionego, Sąd Okręgowy w Szczecinie IV Wydział Karny Odwoławczy utrzymał w mocy zaskarżony wyrok. W obu przypadkach sprawa dotyczyła jednego zakładu.

Podczas kontroli sanitarnych dokonywano oceny jakości tłuszczu do smażenia ryb, frytek, mięs badana jest przy użyciu testera oleju TESTO – dokonano 13 pomiarów, wyniki 11 pomiarów wskazywały, iż tłuszcz jest odpowiedniej jakości i mieści się w granicach normy tj. do 25% TPM., natomiast 2 pomiary były powyżej normy – tłuszcz natychmiast został wymieniony na nowy.

### **Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego**

Na terenie działania tutejszej Inspekcji w minionym roku funkcjonowało 161 obiektów żywienia zbiorowego zamkniętego tj.:

- 84 stołówek w domach wczasowych;
- 3 bloki żywienia w szpitalu, w tym 2 w systemie cateringowym;
- 3 bloki żywienia w sanatoriach i prewentoriach, w tym 2 w systemie cateringowym;
- 1 blok żywienia w domu opieki społecznej;
- 2 stołówki w żłobkach, w tym 2 w systemie cateringowym;
- 18 stołówek szkolnych, w tym 7 w systemie cateringowym;
- 1 stołówka w bursach i internatach;
- 23 stołówki na koloniach/półkoloniach/obozach/zimowiskach;
- 12 stołówek w przedszkolach, w tym 8 w systemie żywienia cateringowego;
- 2 stołówki w domach dziecka i młodzieży;
- 1 stołówka w zakładach specjalnych i wychowawczych, w tym 1 w systemie cateringowym;
- 8 innych zakładów żywienia;
- 3 zakłady usług cateringowych;

Skontrolowano 78 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego, w tym:

- 37 stołówek w domach wczasowych;
- 3 bloki żywienia w szpitalu w tym 2 w systemie cateringowym;
- 1 blok żywienia w sanatorium i prewentorium, w tym 1 w systemie cateringowym;
- 1 blok żywienia w domu opieki społecznej;
- 1 stołówkę w żłobkach w tym 1 w systemie cateringowym;
- 9 stołówek szkolnych, w tym 6 w systemie cateringowym;
- 12 stołówek na koloniach/półkoloniach/obozach/zimowiskach;
- 10 stołówek w przedszkolach, w tym 6 w systemie żywienia cateringowego;
- 1 stołówka w domach dziecka i młodzieży;
- 1 stołówka w zakładach specjalnych i wychowawczych, w tym 1 w systemie cateringowym;
- 2 zakłady usług cateringowych;

Obiekty żywienia zbiorowego zamkniętego wykazują dużą różnorodność.

W przypadku dużych zakładów należących do osób prywatnych stwierdzano wysoki poziom sanitarno-techniczny oraz przystosowanie do nowych wymogów obowiązującego prawa.

W 78 skontrolowanych zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego przeprowadzono 101 kontroli, w tym 19 interwencyjnych (w tym 8 w ramach funkcjonowania systemu RASFF).

W bieżącym roku sprawozdawczym w analizowanej grupie za nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli osoby winne stwierdzonych uchybień ukarane zostały 3 mandatami karnymi na łączną kwotę 1300,00 zł.

Do stwierdzonych uchybień podlegających karze mandatu karnego należało:

- niewłaściwe praktyki sanitarne w stołówce;
- niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny urządzenia chłodniczego znajdującego się w pomieszczeniu przygotowawczym – zatłuszczone, oblepione, zachlapane, z pozostałościami środków spożywczych;
- brak zapisów w zakresie opracowanej dokumentacji systemu HACCP w zakresie monitorowania wyznaczonych CCP oraz w zakresie opracowanych instrukcji i procedur GHP/GMP;
- stosowanie w procesach produkcyjnych środków spożywczych przeterminowanych, nieoznakowanych, przechowywanych niezgodnie z zaleceniami producenta;
- brak pokryw na pojemnikach na odpady komunalne;

Wydano:

- 3 decyzje administracyjne nakazujące podmiot do wykonania obowiązków w określonym terminie;
- 1 decyzję wycofującą z obrotu artykuły spożywcze niespełniające wymagań sanitarnych i jakościowych;
- 3 decyzje umarzające postępowanie administracyjne w sprawie stwierdzonych nieprawidłowości.

Zarządzenia 3 wydanych decyzji dotyczyły:

- doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego ościeżnicę drzwi do pomieszczenia zmywalni naczyń kuchni zimnej;
- doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego ościeżnicę drzwi do pomieszczenia zmywalni naczyń kuchni gorącej;
- doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego ościeżnicę drzwi na korytarzu komunikacyjnym przy wejściu do kuchni zimnej;
- doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego ościeżnicę drzwi do pomieszczenia magazynu sprzętu kuchennego;
- doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego ściany, sufit w korytarzu komunikacyjnym w części piwnicznej przy pomieszczeniach magazynowych;
- wdrożenia i utrzymania procedury nadzoru nad jakością wody stosowanej w zakładzie poprzez udokumentowanie wynikami badań laboratoryjnych jakości wody stosowanej w zakładzie;
- zweryfikowania, wdrożenia i utrzymania systemu opartego na zasadach HACCP poprzez przeprowadzenie auditu systemu HACCP;
- przeprowadzenia i udokumentowania szkoleń z zasad systemu HACCP.

Wyegzekwowano zarządzenia wynikające z 5 decyzji wydanych w 2024 r. oraz 2 decyzji wydanych w 2025 r., natomiast zarządzenie 1 decyzji zostało wyznaczone na rok 2026 r.

W związku ze stwierdzeniem środków spożywczych przeterminowanych, nieoznakowanych, przechowywanych niezgodnie z zaleceniami producenta PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał 1 decyzję nakazującą wycofania z żywienia zbiorowego zamkniętego produktów przeterminowanych, nieoznakowanych, przechowywanych niezgodnie z zaleceniami producenta oraz zobowiązano podmiot do przedłożenia dokumentu potwierdzającego ilość wycofanego towaru oraz dokumentu dotyczącego zagospodarowania zgodnie zobowiązującymi przepisami z określonym terminem. Zarządzenie wynikające z w/w decyzji zostało wykonane.

Dodatkowo wyegzekwowano zarządzenia wynikające z 1 decyzji administracyjnej zobowiązującą podmiot do wykonania obowiązków w określonym terminie wydanej przez pion HDiM, a dotyczących doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian w pomieszczeniu przygotowawczym, zweryfikowania, wdrożenia i utrzymania systemu opartego na zasadach HACCP poprzez przeprowadzenie auditu systemu HACCP w stołówce przedszkolnej.

W 2025 r. przeprowadzono 19 kontroli interwencyjnych, w wyniku których stwierdzono:

- w 2 przypadkach stwierdzono zasadność wnoszonych zarzutów;
- w 9 przypadkach nie potwierdziły się wnoszone zarzuty;
- w 8 przypadkach kontrola została przeprowadzona w ramach funkcjonowania systemu Rasff.

Zarzuty zasadnych interwencji dotyczyły:

- niewłaściwych praktyk sanitarnych panujących w obiekcie - w trakcie czynności stwierdzono niewłaściwe praktyki sanitarne polegające na przechowywaniu jaj w wyciśniętych w witrynie chłodniczej razem z innymi środkami spożywczymi, co powoduje krzyżowanie się dróg „czystych” i „brudnych”. Pracownik uczestniczący w czynnościach kontrolnych został pouczone o konieczności zaprzestania powyższych praktyk. Zaobserwowano sytuację, w której osoba niekorzystająca z posiłków przygotowywanych przez przedsiębiorcę używała wyposażenia bufetu szwedzkiego do samodzielnego przygotowania posiłku. Uzyskano zapewnienie, że sytuacja ta miała charakter incydentalny, a w trakcie kontroli natychmiast wywieszono informację dla gości, wskazującą na obowiązek korzystania wyłącznie z wydzielonej strefy aneksu kuchennego. Ponadto w dniu kontroli stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny urządzenia chłodniczego znajdującego się w pomieszczeniu przygotowawczym: urządzenie zatłuszczone, oblepione, zachlapane, z pozostałościami środków spożywczych. Polecono w trybie natychmiastowym doprowadzić do należytego stanu sanitarno-higienicznego urządzenie chłodnicze, podczas czynności kontrolnych urządzenie chłodnicze zostało umyte. Mając powyższe na uwadze, stwierdzone nieprawidłowości zostały zakwalifikowane jako niewłaściwe praktyki sanitarne, osobą uczestniczącą w czynnościach kontrolnych ukarano mandatem karnym w wysokości 300 zł oraz pouczone o obowiązku ich niezwłocznego wyeliminowania, do którego strona zastosowała się;
- braków w systemie HACCP – braku nadzoru nad CCP, brak podziału stref, nieprzestrzeganie procedur higienicznych, braku kontroli temperatur urządzeń chłodniczych i mroźniczych – braku zapisów, braku kart, braku stworzonego harmonogramu mycia i dezynfekcji urządzeń oraz sprzętów braku jakiegokolwiek harmonogramu czyszczeń, lodówki, zamrażarki oraz okapy nie są regularnie myte i dezynfekowane, braku kontroli terminów przydatności do spożycia, brak oznaczania dat na otwartych produktach i przerobionych półproduktach - w trakcie czynności kontrolnych w zakładzie stwierdzono prowadzenie wyłącznie rejestrów kontroli temperatur urządzeń chłodniczych i mroźniczych (CCP-2), brak prowadzenia pozostałych zapisów wynikających z przedłożonej dokumentacji GHP/GMP/HACCP, w tym brak monitorowania wyznaczonego CCP-1 oraz CP-1, CP-2, CP-3, przechowywanie środków spożywczych niezgodnie z zaleceniami producenta, nieoznakowanych oraz przeterminowanych w stanie zamrożenia, brak wdrożonego i utrzymanego systemu opartego na zasadach HACCP, a w szczególności na etapie przechowywania oraz brak wdrożonego i utrzymanego sposobu postępowania z produktem niezgodnym. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w zakresie niewłaściwych warunków przechowywania wydano zalecenia dotyczące przestrzegania wymagań określonych przez producentów oraz w opracowanej dokumentacji GHP/GMP należy uwzględnić dokumentację określającą sposób postępowania z przygotowywaną żywnością w zakresie odpowiednich warunków temperaturowych oraz czasu przechowywania wyrobów własnych, tj. prowadzenie rejestru przebiegu procesów produkcyjnych. Natomiast nie stwierdzono nieprawidłowości w niewłaściwym stanie sanitarno-higienicznym. Osobą odpowiedzialną za powyższe zaniedbania ukarano mandatem karnym w wysokości 500 zł. Kontrola sprawdzająca potwierdziła zastosowanie się do wydanych zaleceń.

Niezasadność 9 wniesionych interwencji, dotyczących między innymi: wystąpienia objawów ze strony układu pokarmowego w postaci biegunki, ostrego bólu brzucha u osób po spożyciu w hotelu dań pn. makaron z kurczakiem, dorsz smażony, braku informowania klientów o alergenach występujących w potrawach oferowanych w hotelu, wystąpienia objawów ze strony układu pokarmowego po spożyciu potraw w obiekcie, niepokojących warunków sanitarno-higienicznych obszaru kuchni oraz magazynu, bardzo złego stanu higienicznego lodówek i chłodni z obecnością pleśni i brudu, złych praktyk przechowywania żywności, braku minimalnych standardów czystości zarówno w kuchni jak i w pomieszczeniach serwisowych, niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego sztućców tj. porysowane, wskazujące na zużycie, mało urozmaiconego jadłospisu, podaż kapusty, sera, podaż zimnego rosółu, niewłaściwych warunków sanitarno-higienicznych, w których przygotowywane są posiłki, braku stosowania diet cukrzycowych, niskiej jakości i nieodpowiednio zbilansowanego żywienia, niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego windy przewożącej posiłki, niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego kuchni znajdującej się w piwnicy, wydawania posiłków na naczyniach plastikowych, nakładania posiłku rękami, wydawania „chochli wody”, wystąpienia objawów ze strony układu pokarmowego, tj.: bólów brzucha, wymiotów oraz bólów głowy po spożyciu wątróbki, obecności szkła w płatkach śniadaniowych, niedomytych talerzy oraz uszkodzeń kubków oraz talerzy.

W roku sprawozdawczym w obiektach żywienia zbiorowego zamkniętego pobrano łącznie 2 próbki, w tym:

- bloki żywienia w szpitalach – 1 próbka posiłku obiadowego – badania oraz ocena sposobu żywienia nie wykazały nieprawidłowości.
- bloki żywienia w domach opieki społecznej – 1 próbka posiłku obiadowego - wydano zalecenia dotyczące oceny sposobu żywienia, których realizacja została przeanalizowana podczas czynności kontrolnej interwencyjnej.

## 1.6. Środki transportu

Na terenie powiatu kamieńskiego w roku 2025 zewidencjonowano 53 środki transportu, z wdrożonymi zasadami GHP. W powyższej grupie nie przeprowadzono kontroli sanitarnych.

## 1.7. Zakłady produkcji i wprowadzania do obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Na terenie powiatu kamieńskiego znajduje się 1 zakład produkujący materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością oraz 21 miejsc obrotu, w tym: 14 obiektów obrotu detalicznego oraz 7 obiektów obrotu hurtowego.

W bieżącym roku sprawozdawczym skontrolowano 11 z nich przeprowadzając łącznie 17 kontroli w zakresie przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczących warunków produkcji i obrotu przedmiotami użytku, materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz innymi wyrobami mogącymi mieć wpływ na zdrowie ludzi. 7 z nich prowadzących działalność w zakresie obrotu oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu. W wyniku sprawowanego nadzoru w tej grupie obiektów nie wydano decyzji, nie nałożono mandatów, przeprowadzono 2 kontrole interwencyjne w ramach funkcjonowania systemu Rasff.

W roku 2025 z miejsca detalicznego obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością pobrano do badań 1 próbkę, z miejsca hurtowego obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością pobrano do badań 3 próbki – pobrane i przebadane laboratoryjnie próbki odpowiadały aktualnie obowiązującym przepisom prawa.

## 2. Jakość zdrowotna środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

W 2025 r. pobrano łącznie 274 próbek środków spożywczych, próbek sanitarnych, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością:

- 141 próbek środków spożywczych w ramach urzędowej kontroli żywności:
  - 134 próbek środków spożywczych pochodzenia krajowego;
  - 4 próbki środków spożywczych pochodzące z krajów UE;
  - 3 próbki środków spożywczych z importu;
- 20 próbek środków spożywczych w ramach monitoringu;
  - 13 próbek środków spożywczych pochodzenia krajowego;
  - 5 próbek środków spożywczych pochodzące z krajów UE;
  - 2 próbki środków spożywczych z importu;
- 22 próbek środków spożywczych w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu:
  - 11 próbek środków spożywczych pochodzenia krajowego;
  - 4 próbki środków spożywczych pochodzących z krajów UE;
  - 7 próbek środków spożywczych z importu;
- 2 próbki przedmiotów użytku w ramach urzędowej kontroli żywności:
  - 1 próbka przedmiotu użytku pochodzenia krajowego;
  - 1 próbka przedmiotu użytku pochodząca z krajów UE;
- 1 próbka przedmiotu użytku w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu:
  - 1 próbka przedmiotu użytku pochodzenia krajowego;
- 1 próbka przedmiotu użytku w ramach monitoringu:
  - 1 próbki przedmiotu użytku pochodzenia krajowego;
- 85 próbek w ramach próbek rezerwowych;
  - 85 próbek środków spożywczych;
- 2 próbki sanitarne:
  - 2 zmiotki;

Przeprowadzając ocenę jakości zdrowotnej wykonano badania próbek żywności należących do różnych grup asortymentowych.

Główne kierunki badań to:

- zawartość metali ciężkich – 9 próbek;
- zanieczyszczenia mikrobiologiczne – 196 próbek;
- wykrywanie/oznaczanie substancji dodatkowych – 9 próbek;

- parametry jełczenia – 1 próbka;
- zawartość substancji wzbogacających (zawartości składników mineralnych, witamin) – 2 próbki;
- wartości energetycznej i odżywczej – 2 próbki;
- zawartości mikotoksyn – 5 próbek;
- azotany – 1 próbka;
- histamina – 18 próbek;
- pestycydy – 17 próbek;
- znakowanie – 2 próbki;
- gluten – 2 próbki;
- parametry biologiczne – 2 próbki;
- antybiotykooporność – 1 próbka;
- skażenia promieniotwórcze zawartości izotopu CEZ-u 137 – 1 próbka;
- napromieniowanie – 2 próbki;
- ocena organoleptyczna materiału do kontaktu z żywnością – 1 próbka;
- migracja specyficzna (suma pierwszorzędowych amin aromatycznych) do jednego płynu modelowego 3% kwasu octowego – 1 próbka;
- migracja ołowiu i kadmu z obrzeża – 1 próbka;
- migracja ołowiu i kadmu z obszaru obrzeża i wnętrza – 1 próbka;

Próbki pobierane były z różnych rodzajów obiektów żywieniowo-żywnościowych:

- obiekty produkcji żywności – 69 próbek środków spożywczych, w tym:
  - wytwórnie lodów – 10 próbek środków spożywczych;
  - automaty do lodów – 45 próbek środków spożywczych;
  - piekarnie – 1 próbka sanitarna – zmiotki;
  - ciastkarnie – 5 próbek środków spożywczych;
  - ciastkarnie – 1 próbka sanitarna – zmiotki;
  - zakłady garmazeryjne – 5 próbek środków spożywczych;
  - produkcja pierwotna – 2 próbki środka spożywczego;
- obiekty obrotu żywnością – 149 próbek środków spożywczych, w tym:
  - sklepy spożywcze – 133 próbek środków spożywczych;
  - magazyny hurtowe – 14 próbki środków spożywczych;
  - apteki – 2 próbki środków spożywczych;
- obiekty żywienia zbiorowego – 50 próbek środków spożywczych, w tym:
  - zakłady żywienia zbiorowego otwartego – 20 próbek środków spożywczych;
  - zakłady małej gastronomii – 30 próbek środków spożywczych;
- obiekty żywienia zbiorowego zamkniętego – 2 próbki, w tym:
  - bloki żywienia w szpitalach – 1 próbka posiłku obiadowego;
  - bloki żywienia w domach opieki społecznej – 1 próbka posiłku obiadowego;
- miejsca hurtowego obrotu materiałami wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością – 3 próbki przedmiotów użytku;
- miejsca detalicznego obrotu materiałami wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością – 1 próbka przedmiotu użytku;

Wyniki badań laboratoryjnych pobranych 249 próbek w zakresie przebadanych parametrów były zgodne z wymaganiami określonymi w aktualnie obowiązujących przepisach prawa. Natomiast 25 próbki zostało zdyskwalifikowanych, tj.:

- 25 próbek lodów z automatu pod względem mikrobiologicznym zostało zakwestionowanych z uwagi na ponadnormatywną liczbę *Enterobacteriaceae* w 1g, które pochodziły z 8 obiektów produkcji żywności - automatów do lodów;

Próbki lodów z automatu pobranych w kierunku badań mikrobiologicznych: wykrywania obecności drobnoustrojów chorobotwórczych *Salmonella* w 25 g były zgodne z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, w kierunku oznaczania liczby drobnoustrojów *Listeria monocytogenes* w 1g - wyniki badania próbek wynosiły  $< 1,0 \times 10^1$  jtk/g i były zgodne z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. UE.L.05.338 z późn. zm.) jako kryterium bezpieczeństwa żywności, natomiast wyniki badań 25 próbek lodów wykazały ponadnormatywną liczbę *Enterobacteriaceae* w 1g jako kryterium higieny procesu. W związku powyższym PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał ogółem 5 decyzji nakazujących przeprowadzenie skutecznych zabiegów

mycia i dezynfekcji automatów do lodów oraz wykorzystywanego sprzętu. Decyzjom nadano rygor natychmiastowej wykonalności. Jednocześnie zobowiązano strony do poinformowania o podjęciu działań korygujących, zgodnie z procedurami systemu HACCP, w tym przeprowadzeniu skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów oraz wykorzystywanego sprzętu, w celu potwierdzenia, iż zachowane są kryteria higieny produkcji zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych. Stwierdzono wykonanie zarządzeń wynikających z w/w wydanych decyzji.

2 pobrane próbki sanitarne: zmiotki, które pochodziły z zakładów produkcji żywności – piekarni w kierunku parametrów biologicznych: obecności szkodników i ich pozostałości - zgodnie z metodą badawczą PB/H.Ż./BC/05 Wyd. II/17.04.2014 (A) nie wykazały ich obecności - co jest zgodne z wymaganiami rozdziału I i IX załącznika II rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 str. 1. Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t.34, str. 319 z późn. zm.).

W ramach urzędowej kontroli żywności pobrano do badań w kierunku napromieniania 1 próbkę środka spożywczego. Na podstawie otrzymanego sprawozdanie z badań ww. środka spożywczego stwierdzono, iż próbka była napromieniana, a na etykiecie brak informacji o napromienianiu produktu, co skutkuje wprowadzaniem konsumenta w błąd zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1169/2011. Po otrzymaniu sprawozdania z badań przeprowadzono działania nadzоровe w sklepie, w którym pobrano próbkę. Przedmiotowy produkt nie znajdował się w obrocie oraz na stanie magazynowym. Produkt w całości został pobrany do badań przez PPIS w Kamieniu Pomorskim. O sprawie poinformowano PPIS nadzorującego firmę, dla której wyprodukowano ww. produkt oraz producenta. W związku z powyższym zostało utworzone powiadomienie informacyjne w celu zwrócenia uwagi w systemie RASFF. Z informacji znajdującej się w powiadomieniu Rasff wynika, iż na podmiot odpowiedzialny została nałożona decyzja administracyjna nakazująca wycofanie z obrotu przedmiotowego produktu oraz o fakcie odwołania strony od tej decyzji. PPIS w Kamieniu Pomorskim zwrócił się pismem do PPIS nadzorującego zakład o udzielenie informacji dotyczącej prowadzonego postępowania administracyjnego w przedmiotowej sprawie. Otrzymało odpowiedź, iż przedmiotowe postępowanie jest w toku.

W przypadku próbek środków spożywczych pobieranych w ramach urzędowej kontroli żywności oraz urzędowej kontroli żywności i monitoringu w opakowaniach producenta prowadzona jest ocena znakowania tam, gdzie sposób znakowania jest powiązany z wynikiem badania, suplementów diety, żywności dla określonych grup, żywności wzbogacanej. Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

W zakresie nadzoru nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością pobrano 4 próbki w zakresie badań fizyko-chemicznych w ramach urzędowej kontroli żywności, urzędowej kontroli żywności i monitoringu oraz monitoringu. Próbki pobrano w 1 miejscu obrotu detalicznego i w 1 miejscu obrotu hurtowego przedmiotami użytku. Wyniki pobranych próbek potwierdziły, że zostały wyprodukowane zgodnie z dobrą praktyką produkcyjną, w sposób zapobiegający migracji jego składników do żywności w ilościach, które mogłyby: stanowić zagrożenie dla zdrowia człowieka, powodować niemożliwe do przyjęcia zmiany w składzie żywności lub powodować pogorszenie jej cech organoleptycznych w myśl rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. U. L 338 z 13.11.2004, str. 4).

### **3. Suplementy diety, żywność dla określonych grup odbiorców i żywność wzbogacana**

W ramach nadzoru nad suplementami diety, żywnością dla określonych grup oraz środkami wzbogaconymi witaminami lub składnikami mineralnymi dokonano oceny znakowania produktów. Dokonano oceny znakowania środków spożywczych z w/w grup w zakresie wymagań, określonych w przepisach prawa:

- ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r.;
- rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych;
- rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności;

- rozporządzenia (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006r. w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji;
- rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004;
- rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 października 2007 r. w sprawie składu oraz oznakowania suplementów diety;
- rozporządzenia Komisji (UE) Nr 432/2012 z dnia 16 maja 2012r. ustanawiającego wykaz dopuszczonych oświadczeń dotyczących żywności, innych niż oświadczenia odnoszące się do zmniejszenia ryzyka choroby oraz rozwoju i zdrowia dzieci;
- rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności;
- rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 13 kwietnia 2004 r. w sprawie w sprawie szczegółowego zakresu i sposobu znakowania niektórych grup i rodzajów artykułów rolno-spożywczych kodem identyfikacyjnym partii produkcyjnej;
- rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 609/2013 z dnia 12 czerwca 2013r. w sprawie żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci oraz żywności specjalnego przeznaczenia medycznego i środków spożywczych zastępujących całodzienną dietę, do kontroli masy ciała oraz uchylające dyrektywę Rady 92/52/EWG, dyrektywy Komisji 96/8/WE, 1999/21/WE, 2006/125/WE i 2006/141/WE, dyrektywę Parlamentu Europejskiego i Rady 2009/39/WE oraz Rozporządzenia Komisji (WE) Nr 41/2009 i (WE)nr 935/2009;
- rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010 r. w sprawie środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego;

Dokonano oceny znakowania 10 suplementów diety. Nie stwierdzono uwag do znakowania ocenianych suplementów diety.

Ponadto, w ramach urzędowej kontroli żywności oraz urzędowej kontroli żywności i monitoringu pobrano do badań 8 próbek: 2 suplementów diety oraz 6 próbek żywności dla określonych grup. We wszystkich pobranych próbkach nie stwierdzono uwag do znakowania. Pobrano próbki do badań w następujących kierunkach:

- oznaczania substancji dodatkowych - substancji konserwujących: kwasu benzooesowego i kwasu sorbowego wynik badania próbki jest zgodny z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. UE L354 31.12.2008r. z późn. zm.); w kierunku oceny organoleptycznej wynik badania próbki jest zgodny z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia;
- oznaczania witaminy C - wyniki badania próbki był zgodny z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia;
- zawartości glutenu wynik badania próbki zgodnie z metodyką badawczą PB/HŻ/BC/08 Wyd. II/30.04.2014 (A) wynosi poniżej 5 mg/kg; w kierunku oceny organoleptycznej wyniki badania próbki zgodny z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia;
- badań mikrobiologicznych: wykrywania obecności drobnoustrojów chorobotwórczych *Salmonella* w 25 g - wyniki badania próbek były zgodne z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, w kierunku oznaczania liczby drobnoustrojów *Listeria monocytogenes* w 1g - wyniki badania próbek wynoszą  $< 1,0 \times 10^1$  jtk/g i były zgodne z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. UE.L.05.338 z późn. zm.) jako kryterium bezpieczeństwa żywności; w kierunku oceny organoleptycznej wynik badania był zgodny z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia;
- zawartości azotanów: wynik badania próbki odpowiadał wymaganiom rozporządzenia Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności oraz uchylające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 Dz. U. L 119 z dnia 05.05.2023 z późn. zm.); w kierunku oceny organoleptycznej wynik badania próbki był zgodny z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia;

W ramach nadzoru nad sprzedażą żywności, w tym suplementów diety za pośrednictwem internetu w roku sprawozdawczym przeprowadzono przegląd stron internetowych, w wyniku których nie stwierdzono sprzedaży środków spożywczych, nie wyszukano ofert sprzedaży suplementów diety, w tym reklamowanych

jako preparaty o właściwościach leczniczych, pomocnych w walce z cukrzycą, cholesterolem, nadciśnieniem tętniczym itp.

#### 4. Wzmóżony nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego w sezonie letnim

W okresie sezonu letniego 2025r. w związku z zapewnieniem właściwego stanu sanitarno-higienicznego w zakładach wytwórczych artykułów żywności, zakładach żywienia zbiorowego (otwartego i zamkniętego), w zakładach małej gastronomii przeprowadzono w terminie w terminie 20 czerwca 2025 r. do 31 sierpnia 2025 r. ogółem **141** kontroli sanitarnych, w tym:

- Piekarnie i cukiernie: 5
- Wytwórnice lodów i automatów do lodów: 30
- Zakłady żywienia zbiorowego otwartego - 79 w tym:
  - zakłady małej gastronomii: 55
- Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego - 27 w tym:
  - stołówki w domach wczasowych: 14
  - stołówki w palcówkach wypoczynku dzieci i młodzieży - 13 w tym:
    - obiekty kolonijno-wczasowe: 6
    - obiekty pod namiotami: 7

W okresie od 20 czerwca 2025 r. do 31 sierpnia 2025 r. wydano ogółem 27 decyzji:

- 2 decyzje wycofania środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej (2 - zakłady małej gastronomii);
- 25 decyzji zatwierdzających (1 - automaty do lodów, 23 zakłady żywienia zbiorowego otwartego, w tym 22 zakłady małej gastronomii, 1 stołówka w domu wczasowym).

W związku ze stwierdzeniem stosowania w żywności zbiorowej środków spożywczych nieoznakowanych, przechowywanych w stanie zamrożenia oraz przeterminowanych PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał **2** decyzje nakazujące wycofanie z żywienia zbiorowego w/w produktów oraz zobowiązano podmiot do przedłożenia dokumentów potwierdzających ilość wycofanego towaru oraz dokumentu dotyczącego zagospodarowania zgodnie z obowiązującymi przepisami z określonym terminem. Decyzje dotyczyły 2 zakładów małej gastronomii. Przedsiębiorcy zastosowali się do zarządzeń wynikających z w/w decyzji. Ponadto, wydano:

- 6 decyzji administracyjnych dot. poprawy stanu sanitarno-technicznego;
- 5 decyzji nakazujących przeprowadzenie skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów oraz wykorzystywanego sprzętu;

W wyniku naruszenia wymagań sanitarno-technicznych w okresie od 20 czerwca 2025r do 31 sierpnia 2025r. PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał 6 decyzji administracyjnych dot. poprawy stanu sanitarno-technicznego. Zarządzenia w/w decyzji dotyczyły przede wszystkim:

- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego sufitów, podłóg, ścian w pomieszczeniach produkcyjnych;
- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego schody do pomieszczenia przygotowalni czystej;
- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian przy schodach do pomieszczenia przygotowalni czystej;
- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian w pomieszczeniu obróbki wstępnej;
- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego regałów, znajdujących się w magazynie artykułów suchych;
- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego urządzenia zamrażalniczego znajdującego się w magazynie z urządzeniami zamrażalniczymi i chłodniczymi;
- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego podłogi w pomieszczeniu obróbki wstępnej;
- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego okap nad stanowiskiem obróbki cieplnej w pomieszczeniu produkcyjnym;
- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego podłogi, ścian w korytarzu komunikacyjnym;
- wdrożenia i utrzymania procedury nadzoru nad jakością wody stosowanej w zakładzie poprzez udokumentowanie wynikami badań laboratoryjnych jakości wody stosowanej w zakładzie;
- zweryfikowania, wdrożenia i utrzymania systemu opartego na zasadach HACCP poprzez przeprowadzenie auditu systemu HACCP;
- przedłożenia dokumentu potwierdzającego sposób gospodarowania odpadami komunalnymi;

- zweryfikowania, wdrożenia i utrzymania systemu opartego na zasadach HACCP poprzez opracowanie harmonogramu badań właścicielskich produkowanych i wprowadzonych do obrotu lodów z automatu;
- udokumentowanie badaniami laboratoryjnymi jakości mikrobiologicznej produkowanych i wprowadzonych do obrotu lodów z automatu, zgodnie z opracowaną procedurą dot. weryfikacji systemu HACCP i z opracowanym harmonogramem oraz wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15.11.2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE. L Nr 338 z dnia 22.12.2005r. z późn. zm.).

Termin 2 decyzji został wyznaczony na miesiąc wrzesień i listopad 2025 r. (obiekty nieczynne), natomiast pozostałych na sezon letni 2026 r.

W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych w obiektach, w których stwierdzono nieprawidłowości wszczęto postępowanie mandatowe. Nałożono 12 mandatów karnych na sumę 5500 zł. Mandaty dotyczy:

- zakładu żywienia zbiorowego otwartego – 3/2000 zł;
- zakładów malej gastronomii – 7/2700 zł;
- stołówki w domach wczasowych – 1/300 zł;
- obiektu kolonijno-wczasowego – 1/500 zł.

Nieprawidłowości kwalifikujące do nałożenia mandatów karnych:

- niewłaściwy sposób prowadzenia mycia i dezynfekcji naczyń stołowych - naczynia niedokładnie myte, z pozostałością środków spożywczych, zatłuszczone, układane jeden na drugim, mokre;
- stosowanie w żywieniu zbiorowym środków spożywczych nieoznakowanych, przechowywanych w stanie zamrożenia oraz przeterminowanych;
- brak zachowanej funkcjonalności w zakresie produkowanych posiłków oraz mycia i wyparzania szkła bufetowego oraz sztućców - krzyżowanie się dróg, tj. w pomieszczeniu przygotowawczym stwierdzono zmywarko-wyparzkę;
- stosowanie w żywieniu zbiorowym tłuszczu o niewłaściwej jakości - dokonano oceny jakości tłuszczu (oleju) stosowanego do smażenia frytek przy użyciu testera oleju TESTO - otrzymano wyniki 26 % TPM, powyższy wyniki wskazuje, iż tłuszcz jest nieodpowiedniej jakości i nie mieści się w granicach normy, tj. do 25% TPM;
- brak środków do higienicznego mycia i suszenia rąk;
- niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń lokalu - w pomieszczeniu produkcyjnym, w pomieszczeniu socjalnym stwierdzono nagromadzone wyposażenie nie związane z działalnością gastronomiczną, częściowo zabrudzone – poduszki, leżaki, lampy, kwiaty doniczkowe, dekoracje przetrzymywane w miejscach prowadzenia procesów technologicznych (m.in. na blatach);
- niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny podłóg w pomieszczeniach zakładu - z ciemnym nalotem, zapiaszczone, z okruchami, zaschniętymi plamami, w szczególności pod blatami, przy urządzeniach chłodniczych;
- niewłaściwy stan sanitarno-higienicznego, bałaganu otoczenia obiektu - na zewnątrz od strony zaplecza zapewniono kontenery zbiorcze o poj. 1100l oraz 1x 240l, stwierdzono przepełnione kontenery, odpady przetrzymywane poza kontenerami w workach, worki częściowo porozrywane; wyczuwalny nieprzyjemny zapach z nagromadzonych odpadów, ponadto nagromadzone wycofane z użycia sprzęty;
- prowadzenie procesów technologicznych bez zachowania zasad dobrej praktyki higienicznej tj. w pomieszczeniu produkcyjnym stwierdzono przechowywanie w urządzeniu chłodniczym świeżych warzyw przed obróbką wstępną tj. cebuli, pietruszki korzeń, natki pietruszki, selera, marchewki;
- niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny podłogi w pomieszczeniu produkcyjnym – podłoga utrzymana brudno, zatłuszczona;
- niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny pojemników do przechowywania przypraw – pojemniki zatłuszczone, z pozostałością środków spożywczych, oblepione;
- niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny urządzenia chłodniczego znajdującego się w pomieszczeniu produkcyjnym;
- brak zachowanej segregacji przechowywania żywności - razem przechowuje się: ciasto, ciasto na gofry, śmietanę w plastikowym dzbanku bez pokrywy, śmietany do gofrów, ugotowany makaron w pojemniku z tworzywa sztucznego bez pokrywy, surowego mięsa drobiowego pokrojonego na kotlety, pierogów oraz placków w otwartych opakowaniach jednostkowych od producenta, warzyw przed obróbką;
- stosowanie ścierek tradycyjnych znajdujących się w urządzeniu chłodniczym, którymi wyłożone są półki w lodówce;
- stosowanie brudnych ścierek materiałowych w zakładzie;
- stosowania w żywieniu zbiorowym środków spożywczych nieoznakowanych, przechowywanych w stanie zamrożenia oraz przeterminowanych;

- niewłaściwe warunki przechowywania ryb wędzonych – w niewłaściwych warunkach temperaturowych i narażonych na zanieczyszczenia wtórne;
- niewłaściwe warunki wychładzania zup – w niewłaściwych warunkach temperaturowych;
- niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny pomieszczenia produkcyjnego – powierzchnie posadzki, ścian utrzymane brudno - zatłuszczone, z przyklejonymi okruchami, zachlapane;
- niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny pomieszczenia produkcyjnego – powierzchnie pozostające w kontakcie z żywnością, tj. urządzenia chłodnicze i zamrażalnicze, kuchenka gazowa 4 palnikowej, blaty produkcyjne, piecyk elektryczny, pojemniki ze stali nierdzewnej utrzymane brudno, powierzchnie zatłuszczone, z okruchami;
- przechowywanie w części produkcyjnej zbędnych rzeczy;
- nieprawidłowości w zakresie przechowywania żywności: mięso kebab po obróbce termicznej pozostawione w temperaturze otoczenia, przechowywane z poprzedniego dnia i ponownie podgrzewane; przechowywanie surówek i gotowych produktów w urządzeniach chłodniczych o niewłaściwej temperaturze (20°C zamiast 4–8°C); przechowywanie produktu mlecznego oraz bazy do sosów w temperaturze pokojowej, niezgodnie z zaleceniami producenta oraz po upływie terminu przydatności do spożycia; brak segregacji w urządzeniach chłodniczych – razem przechowywano warzywa niepoddane obróbce wstępnej oraz mięso poddane obróbce termicznej;
- niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń i urządzeń: urządzenia zamrażalnicze i chłodnicze utrzymane brudno, z widocznym oblodzeniem, zatłuszczonymi uszczelkami i nieprzyjemnym zapachem; witryny i urządzenia chłodnicze zanieczyszczone, z resztkami żywności, nalotem pleśni i okruchami; kuchnia, blaty, pojemniki i ścierki w stanie brudnym, oblepione resztkami i tłuszczem; brak odpowiednich warunków higienicznych – nagromadzone zbędne przedmioty, zagracone powierzchnie robocze, brak środków do higienicznego mycia i suszenia rąk w toaletach; podłogi i ściany w pomieszczeniach produkcyjnych i konsumenckich utrzymane brudno (zatłuszczone, zachlapane, zapajęczone);
- brak dokumentacji zdrowotnej do celów sanitarno-epidemiologicznych z pieczęcią lekarza świadczącej o braku przeciwwskazań do wykonywania pracy na zatrudnionym stanowisku właścicieli i pracowników;
- brak wdrożonych zasad GHP/GMP w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami, brak prowadzonych zapisów wynikających z opracowanej dokumentacji systemu HACCP;
- brak możliwości identyfikacji dostarczonych do zakładu środków spożywczych, brak prowadzonego rejestru dostaw, system traceability nie funkcjonuje prawidłowo.

Wydano zalecenia dotyczące podjęcia działań zmierzających do poprawy stanu sanitarno-higienicznego obiektów. Podczas czynności kontrolnych podjęto prace porządkowe.

We wszystkich zakładach przeprowadzono kontrole sprawdzające, w wyniku których stwierdzono doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-higienicznego zakładów.

W analizowanym okresie rozpatrzono 22 interwencje: 16 niezasadnych i 6 zasadnych.

Podział interwencji niezasadnych:

- 3 dotyczyły zakładów żywienia zbiorowego otwartego;
- 2 dotyczyły automatów do lodów;
- 10 dotyczyły zakładów małej gastronomii.

Podział interwencji zasadnych:

- 3 dotyczyły zakładów małej gastronomii;
- 2 dotyczyły zakładów żywienia zbiorowego otwartego;
- 1 dotyczy stołówki w domu wczasowym.

Zarzuty zasadnych interwencji dotyczyły:

- niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego, bałaganu otoczenia zakładu żywienia zbiorowego otwartego - na zewnątrz od strony zaplecza zapewniono kontenery zbiorcze o poj. 1100l oraz 1x 240l, stwierdzono przepełnione kontenery, odpady przetrzymywane poza kontenerami w workach, worki częściowo porozrywane; wyczuwalny nieprzyjemny zapach z nagromadzonych odpadów, ponadto nagromadzone wycofane z użycia sprzęty. W zakresie stwierdzonych nieprawidłowości w zakładzie nałożono grzywnę w drodze mandatu karnego w wysokości 500 zł. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie nieprawidłowości dotyczących bieżącego stanu sanitarno-higienicznego otoczenia zakładu;
- niewłaściwe warunki przechowywania ryb wędzonych zakładzie małej gastronomii, w niewłaściwych warunkach temperaturowych i narażonych na zanieczyszczenia wtórne - w dniu kontroli stwierdzono przed wejściem do punktu sprzedaży metalowy stelaż (stragan) usytuowany pod zadaszeniem na którym przechowywane były uwędzone: ośmiorniczki, krewetki oraz szaszłyk z łososia, w sposób niezabezpieczony przed zanieczyszczeniem wtórnym. Dokonano pomiaru temperatury

przechowywanych przetworów umieszczonych na stelażu: szaszłyk z łososia: 16,8°C, krewetki: 18,4°C, ośmiorniczki 18,2°C, pochodzące z wędzarni należącej do kontrolowanego przedsiębiorcy. Polecono w trybie natychmiastowym zapewnienie wyrobom wędzonym chłodniczych warunków przechowywania – podczas kontroli niezwłocznie wyroby zostały przeniesione do witryn chłodniczych. Polecono w trybie natychmiastowym zdemontować stelaż znajdujący się w przy wejściu do punktu sprzedaży – w trakcie czynności kontrolnych metalowy stojak został usunięty. Osobę winną za powyższe zaniedbanie stanu sanitarno-higienicznego ukarano mandatem karnym w wysokości 500 zł. Pouczono o konieczności zapewnienia warunków sprzedaży wyrobów wędzonych w taki sposób aby chronić żywność przed zanieczyszczeniem, zapobieganiu namnażania się drobnoustrojów oraz o konieczności przechowywania żywności poza strefą niebezpiecznych temperatur, tj. 5,5°C do 63°C;

- niewłaściwe warunki wychładzania zup w zakładzie żywienia zbiorowego otwartego – w niewłaściwych warunkach temperaturowych, tj. w temperaturze otoczenia. - osobę winną za powyższe zaniedbanie stanu sanitarno-higienicznego ukarano mandatem karnym w wysokości 500 zł. Pouczono o konieczności zapewnienia właściwych warunków wychładzania wyrobów gotowych. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała zapewnienie właściwych warunków wychładzania gotowych potraw.
- niewłaściwych praktyk sanitarnych w stołówce w domu wczasowym - w trakcie czynności stwierdzono niewłaściwe praktyki sanitarne polegające na przechowywaniu jaj w wytłaczakach w witrynie chłodniczej razem z innymi środkami spożywczymi, co powoduje krzyżowanie się dróg „czystych” i „brudnych”. Pracownik uczestniczący w czynnościach kontrolnych został pouczony o konieczności zaprzestania powyższych praktyk. Zaobserwowano sytuację, w której osoba niekorzystająca z posiłków przygotowywanych przez przedsiębiorcę używała wyposażenia bufetu szwedzkiego do samodzielnego przygotowania posiłku. Uzyskano zapewnienie, że sytuacja ta miała charakter incydentalny, a w trakcie kontroli natychmiast wywieszono informację dla gości, wskazującą na obowiązek korzystania wyłącznie z wydzielonej strefy aneksu kuchennego. Mając powyższe na uwadze, stwierdzone nieprawidłowości zostały zakwalifikowane jako niewłaściwe praktyki sanitarne, osobę uczestniczącą w czynnościach kontrolnych ukarano mandatem karnym w wysokości 300 zł oraz pouczono o obowiązku ich niezwłocznego wyeliminowania, do którego strona zastosowała się;
- niewłaściwego stanu higienicznego w zakładzie małej gastronomii – w trakcie czynności stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny pomieszczenia produkcyjnego – powierzchnie posadzki, ścian utrzymane brudno - zatłuszczone, z przyklejonymi okruchami, zachlapano; niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny pomieszczenia produkcyjnego – powierzchnie pozostające w kontakcie z żywnością, tj. urządzenia chłodnicze i zamrażalnice, kuchenka gazowa 4 palnikowej, blaty produkcyjne, piec elektryczny, pojemniki ze stali nierdzewnej utrzymane brudno, powierzchnie zatłuszczone, z okruchami; przechowywanie w części produkcyjnej zbędnych rzeczy; stosowanie w żywieniu zbiorowym środków spożywczych nieoznakowanych, przechowywanych w stanie zamrożenia oraz przeterminowanych. Z uwagi na niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny w obiekcie stwierdzono brak zgodności z opracowanymi instrukcjami GHP/GMP, w tym procesów mycia i dezynfekcji, brak zgodności z opracowaną dokumentacją HACCP, brak prowadzenia bieżących zapisów. Polecono w trybie natychmiastowym podjąć działania zmierzające do poprawy stanu sanitarno-higienicznego obiektu, podczas czynności kontrolnych rozpoczęto prace porządkowe. Właściciela zakładu ukarano mandatem karnym w wysokości 500 zł. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie nieprawidłowości dotyczących bieżącego stanu sanitarno-higienicznego zakładu;
- wystąpienia objawów ze strony układu pokarmowego po spożyciu potrawy pn. „Rollo-Kebab” w zakładzie małej gastronomii – w toku czynności kontrolnych stwierdzono nieprawidłowości w zakresie przechowywania żywności (mięso kebab po obróbce termicznej pozostawione w temperaturze otoczenia, przechowywane z poprzedniego dnia i ponownie podgrzewane, przechowywanie surówek i gotowych produktów w urządzeniach chłodniczych o niewłaściwej temperaturze (20°C zamiast 4–8°C), przechowywanie produktu mlecznego oraz bazy do sosów w temperaturze pokojowej, niezgodnie z zaleceniami producenta oraz po upływie terminu przydatności do spożycia, brak segregacji w urządzeniach chłodniczych – razem przechowywano warzywa niepoddane obróbce wstępnej oraz mięso poddane obróbce termicznej); niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń i urządzeń (urządzenia zamrażalnice i chłodnicze utrzymane brudno, z widocznym oblodzeniem, zatłuszczonymi uszczelkami i nieprzyjemnym zapachem, witryny i urządzenia chłodnicze zanieczyszczone, z resztkami żywności, nalotem pleśni i okruchami, kuchnia, blaty, pojemniki i ścierki w stanie brudnym, oblepione resztkami i tłuszczem, brak odpowiednich warunków higienicznych – nagromadzone zbędne przedmioty, zagrazone powierzchnie robocze, brak środków do higienicznego mycia i suszenia rąk w toaletach, podłogi i ściany w pomieszczeniach produkcyjnych i konsumenckich utrzymane brudno (zatłuszczone, zachlapano, zapajęczono); brak wdrożonych zasad GHP/GMP oraz systemu HACCP w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami stanu sanitarno-higienicznego. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydano zalecenie natychmiastowego podjęcia działań zmierzających do poprawy

stanu sanitarno-higienicznego obiektu, w tym wdrożenia skutecznych procedur higienicznych i zapewnienia prawidłowych warunków przechowywania żywności. Podczas czynności kontrolnych rozpoczęto prace porządkowe, a osobę winną ukarano 2 mandatami karnymi na sumę 1000zł. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-higienicznego obiektu.

Zarzuty niezasadnych interwencji dotyczyły:

- niewłaściwej jakości produkowanych potraw oraz niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego w pomieszczeniu kuchni;
- braku udostępniania wykazu alergenów dla produkowanych i sprzedawanych produktów oraz niewłaściwych praktyk higienicznych;
- potencjalnego „zagrożenia zdrowia publicznego” w zakładach gastronomicznych – przeprowadzono kontrole sanitarne interwencyjne w zakładach, które zostały wymienione w opublikowanym filmie na YouTube - główny zarzut dotyczył niewłaściwej jakości ryb wędzonych, w tym szaszłyka z łososia wędzonego oraz warunków przechowywania. Dokonano oceny przebiegu procesy wędzenia oraz warunków przechowywania wyrobów gotowych – nieprawidłowości nie stwierdzono. Dokonano oceny organoleptycznej szaszłyka z łososia – po przekrojeniu zabarwienie od jaśniejszego do ciemniejszego różu, miejscami jasnoszare – przy miejscu styku ryby z drewnianym patyczkiem, zapach swoisty, charakterystyczny do użytych surowców - w trakcie czynności kontrolnych pobrano do badań do laboratorium WSSE w Szczecinie – Oddział Laboratoryjny w Kamieniu Pomorskim w ramach próbek interwencyjnych w kierunku mikrobiologicznym: wykrywanie obecności *Salmonella* spp. w 25g, oznaczanie liczby *Listeria monocytogenes* w 1 g oraz oceny organoleptycznej produkt pn. „Szaszłyk z łososia wędzony na gorąco”. Na podstawie otrzymanego sprawozdania z badań stwierdzono, iż w/w produkt w przebadanym zakresie mikrobiologicznym jest zgodny z przepisami prawa żywnościowego, natomiast w zakresie oceny organoleptycznej - barwa, zapach i konsystencja bez ujemnych cech organoleptycznych;
- niewłaściwych warunków przygotowywania posiłków w zakładzie stwarzających zagrożenie epidemiologiczne;
- wystąpienia objawów ze strony układu pokarmowego tj. wymioty, bóle brzucha, biegunka po spożyciu tatarskiego z łososia sprzedawanego w zakładzie gastronomicznym - dokonano oceny przebiegu procesu produkcji oraz warunków przechowywania – nieprawidłowości nie stwierdzono. Dokonano oceny organoleptycznej tatarskiego z łososia znajdującego się w obrocie i stwierdzono, iż zapach, kolor, konsystencja prawidłowe, nie stwierdzono cech świadczących o zepsuciu produktów. W ramach nadzoru nad jakością zdrowotną produkowanych i wprowadzanych do obrotu produktów pobrano do badań do laboratorium WSSE w Szczecinie – Oddział Laboratoryjny w Kamieniu Pomorskim w ramach próbek interwencyjnych w kierunku mikrobiologicznym: wykrywanie obecności *Salmonella* spp. w 25g, oznaczanie liczby *Listeria monocytogenes* w 1 g oraz oceny organoleptycznej produkt pn. „Tatar z łososia”. Na podstawie otrzymanych sprawozdań z badań stwierdzono, iż w/w produkt w przebadanych zakresach mikrobiologicznych jest zgodny z przepisami prawa żywnościowego, natomiast w zakresie oceny organoleptycznej - barwa, zapach i konsystencja bez ujemnych cech organoleptycznych;
- palenia papierosów oraz e-papierosów wewnątrz lokalu, umieszczenia popielniczek na stolikach w środku lokalu w obiekcie gastronomicznym;
- nieprawidłowości w zakresie czystości higieny personelu w obiekcie mieszczącym się w na plaży;
- niewłaściwej jakości lodów z automatu produkowanych i sprzedawanych w zakładzie gastronomicznym, po spożyciu których wystąpiły objawy ze strony układu pokarmowego - -podczas czynności kontrolnych przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kamieniu Pomorskim stwierdzili, iż jakość surowców, wyrobów jest właściwa, segregacja prawidłowa, chroniona przed zanieczyszczeniami i zepsuciem, przechowywanie surowców zgodnie z zaleceniami producentów, na bieżąco prowadzone są bieżące zapisy monitorowania CCP2 – przechowywanie/magazynowanie. Dokonano oceny terminów przydatności do spożycia i nie stwierdzono nieprawidłowości w powyższym zakresie. Skontrolowane pomieszczenie utrzymane w należyтым stanie sanitarno-technicznym i higienicznym. Powierzchnie ścian, podłóg, sufitów gładkie, równe, łatwe do utrzymania w czystości, utrzymane w dobrym stanie sanitarno-technicznym i higienicznym. Powierzchnie wykorzystywane w procesach produkcji które stykają się z żywnością, sprzęt produkcyjny, utrzymane w dobrej kondycji sanitarno-technicznej i higienicznej. W trakcie czynności kontrolnych pobrano do badań do laboratorium WSSE w Szczecinie – Oddział Laboratoryjny w Kamieniu Pomorskim w ramach próbek interwencyjnych w kierunku mikrobiologicznym: wykrywanie obecności *Salmonella* w 25g, oznaczanie liczby *Listeria monocytogenes* w 1 g, liczba *Enterobacteriaceae* w 1g oraz oceny organoleptycznej produkt pn. „Lody amerykańskie o smaku czekoladowym”. Na podstawie otrzymanego sprawozdania z badań stwierdzono, iż w/w produkt w przebadanym zakresie mikrobiologicznym jest zgodny z przepisami prawa żywnościowego w zakresie

bezpieczeństwa żywności i higieny produkcji, natomiast w zakresie oceny organoleptycznej - barwa, zapach i konsystencja bez ujemnych cech organoleptycznych;

- niewłaściwej jakości zapiekane sprzedawanych w szaszłykarni;
- niewłaściwych higienicznych warunków sprzedaży zapiekane w zakładzie gastronomicznym;
- nieprawidłowości w funkcjonowaniu baru ;
- braku dostępu do toalety w barze mieszczącym się w na plaży;
- niewłaściwych warunków przechowywania ryb wędzonych w zakładach gastronomicznych.

W sezonie letnim 2025 r. pobrano 50 próbek lodów z automatu:

- 25 próbek w ramach „Akcji lody 2025” (z 5 obiektów automaty do lodów), w tym 5 próbek kwestionowanych;
- 5 próbek w ramach urzędowej kontroli żywności (z 1 obiektu automaty do lodów), w tym 5 próbek kwestionowanych;
- 20 próbek w ramach próbek rezerwowych (z 3 obiektów automaty do lodów i 1 zakład żywienia zbiorowego otwartego), w tym 15 próbek kwestionowanych.

Wyniki badań pobranych 25 próbek lodów z automatu były niezgodne z wymaganiami przepisów prawa żywnościowego w kierunku oznaczania liczby drobnoustrojów Enterobacteriaceae w 1 g - wyniki badania próbek wskazywały na zanieczyszczenie na zanieczyszczenie mikrobiologiczne jako kryterium higieny produkcji zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. UE.L.05.338 z późn. zm.). Natomiast w kierunku badań mikrobiologicznych: wykrywania obecności drobnoustrojów chorobotwórczych *Salmonella* w 25 g wyniki badania próbek były zgodne z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, w kierunku oznaczania liczby drobnoustrojów *Listeria monocytogenes* w 1g wyniki badania próbek wynosiły  $<1,0 \times 10^1$  jtk/g były zgodne z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. UE.L.05.338 z późn. zm.) jako kryterium bezpieczeństwa żywności.

W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim po zapoznaniu się z wynikami badań laboratoryjnych lodów z automatu wydał 5 decyzji nakazujących przeprowadzenie skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów oraz wykorzystywanego sprzętu. Decyzjom nadano rygor natychmiastowej wykonalności. Jednocześnie zobowiązano strony do poinformowania o podjęciu działań korygujących, zgodnie z procedurami systemu HACCP, w tym przeprowadzeniu skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatów do lodów oraz wykorzystywanego sprzętu, w celu potwierdzenia, iż zachowane są kryteria higieny produkcji zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych poprzez wykonanie badania laboratoryjnego produkowanych lodów w kierunku wyróżnika mikrobiologicznego Enterobacteriaceae w określonym terminie. Przeprowadzono 5 kontroli sprawdzających, która wykazały, iż zastosowano się do zarządzeń ujętych w decyzjach w zakresie przeprowadzenia zabiegów mycia i dezynfekcji automatów do lodów.

W związku z wydaną w dniu 09.07.2025r. decyzją PPIS w Kamieniu Pomorskim nakazującą unieruchomienie wodociągu lokalnego w związku z brakiem przydatności do spożycia wody z wodociągu lokalnego, w związku z przekroczeniem parametru mikrobiologicznego liczba bakterii z gr. coli przeprowadzono 2 kontrole obozów zaopatrywanych w wodę przez wodociąg lokalny. Podczas czynności kontrolnych w związku z zaistniałą sytuacją ustalono, iż zaprzestano używania wody z własnego ujęcia, zapewniono źródło zastępcze wody, zapewniono zastępcze miejsca kąpiel, zapewniono odpowiednią ilość wody butelkowanej dla celów przygotowywania potraw, zapewniono naczynia jednorazowego użytku w celu wydawania posiłków oraz przeprowadzono niezwłoczną dezynfekcję wewnętrzną instalacji podchlorynem sodu oraz ujęcia wody. W dniu 12.07.2025 r. po uzyskaniu prawidłowych wyników badania wody PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał pismo stwierdzające przydatność wody z wodociągu lokalnego.

W okresie sezonu letniego 2025r. dokonywano oceny jakości tłuszczu do smażenia ryb, frytek, mięs przy użyciu testera oleju TESTO – w analizowanym okresie czasu dokonano 38 pomiarów: 36 wyników pomiarów próbek wskazywało, iż tłuszcz jest odpowiedniej jakości i mieści się w granicach normy tj. do 25% TPM, natomiast 2 pomiary wskazywały na niewłaściwą jakość oleju. Ponadto, pobrano w ramach próbek interwencyjnych:

- 5 próbek w kierunku mikrobiologicznym: wykrywanie obecności *Salmonella* spp. w 25g, oznaczanie liczby *Listeria monocytogenes* w 1 g oraz oceny organoleptycznej produkt pn. „Szaszłyk z łosiosia wędzony na gorąco” – wyniki badań zgodne z przepisami prawa żywnościowego;

- 5 próbek w kierunku mikrobiologicznym: wykrywanie obecności Salmonella spp. w 25g, oznaczanie liczby Listeria monocytogenes w 1 g oraz oceny organoleptycznej produkt pn. „Tatar z łososia” – wyniki badań zgodne z przepisami prawa żywnościowego;
- 5 próbek w kierunku mikrobiologicznym: wykrywanie obecności Salmonella w 25g, oznaczanie liczby Listeria monocytogenes w 1 g, liczba Enterobacteriaceae w 1g oraz oceny organoleptycznej produkt pn. „Lody amerykańskie o smaku czekoladowym” – wyniki badań zgodne z przepisami prawa żywnościowego.

## 5. System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – RASFF

W związku z napływającymi powiadomieniami dotyczącymi niewłaściwej jakości zdrowotnej produktów spożywczych przeprowadzono kontrole sanitarne, przeprowadzono łącznie 29 kontroli:

- 1 w aptece;
- 3 w hurtowniach;
- 1 w innej wytwórni żywności;
- 6 w sklepach spożywczych;
- 1 w stołówce szkolnej;
- 1 w zakładach malej gastronomii;
- 1 w zakładzie usług cateringowych;
- 1 w piekarni;
- 2 w ciastkarniach;
- 2 w zakładach żywienia otwartego;
- 2 w innym obiekcie obrotu żywnością;
- 5 w domach wczasowych;
- 1 w zakładzie usług cateringowych
- 2 w miejscu detalicznego obrotu materiałami wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

W 2025r. w związku ze zgłoszeniem konsumenckim oraz w związku otrzymanymi wynikami próbek pobranych przez przedstawicieli PPIS w Kamieniu Pomorskim dokonano zgłoszeń 2 produktów do systemu RASFF:

- w ramach urzędowej kontroli żywności pobrano do badań w kierunku napromieniania 1 próbkę środka spożywczego. Na podstawie otrzymanego sprawozdanie z badań ww. środka spożywczego stwierdzono, iż próbka była napromieniana, a na etykiecie brak informacji o napromienianiu produktu, co skutkuje wprowadzaniem konsumenta w błąd zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1169/2011. Po otrzymaniu sprawozdania z badań przeprowadzono działania nadzоровe w sklepie, w którym pobrano próbkę. Przedmiotowy produkt nie znajdował się w obrocie oraz na stanie magazynowym. Produkt w całości został pobrany do badań przez PPIS w Kamieniu Pomorskim. O sprawie poinformowano PPIS nadzorującego firmę, dla której wyprodukowano ww. produkt oraz producenta. W związku z powyższym zostało utworzone powiadomienie informacyjne w celu zwrócenia uwagi w systemie RASFF. Z informacji znajdującej się w powiadomieniu Rasff wynika, iż na podmiot odpowiedzialny została nałożona decyzja administracyjna nakazująca wycofanie z obrotu przedmiotowego produktu oraz o fakcie odwołania strony od tej decyzji. PPIS w Kamieniu Pomorskim zwrócił się pismem do PPIS nadzorującego zakład o udzielenie informacji dotyczącej prowadzonego postępowania administracyjnego w przedmiotowej sprawie. Otrzymało odpowiedź, iż przedmiotowe postępowanie jest w toku;
- w dniu 10.02.2025r. otrzymano zgłoszenie dotyczące wystąpienia objawów ze strony układu pokarmowego po spożyciu wody, w której wyczuwalny był zapach chloru tj. w wodzie butelkowanej źródlanej. W dniu kontroli dokonano oceny organoleptycznej wody butelkowanej i stwierdzono zapach chloru, który potwierdziła każda z osób uczestniczących w ocenie. Pozostała ilość asortymentu została oznakowana "do zwrotu na magazyn". W dniu 11.02.2025 r. poinformowano PPIS nadzorującego zakład produkcyjny wody o zgłoszeniu konsumenckim oraz ustaleniach w przedmiotowej sprawie potwierdzające zapach chloru w produkcie. Jednocześnie było to kolejne zgłoszenie niewłaściwych cech organoleptycznych - zapach chloru w wodzie tego samego producenta na terenie województwa zachodniopomorskiego - w dniu 31.01.2025 r. otrzymano zgłoszenie dotyczące zapachu chloru w wodzie źródlanej - czynności kontrolne potwierdziły zapach chloru w wodzie. W dniu 12.02.2025r. otrzymano na piśmie informację - odpowiedź od przedsiębiorcy przesłanej za pośrednictwem właściciela sklepu wielkopowierzchniowego, który oświadczył, iż nie stwierdzono odchyłań od ustalonych procedur oraz nie ma możliwości aby w wodzie znajdował się chlor, ponieważ nie jest on wykorzystywany w procesie technologicznym rozlewu wody butelkowanej. Ponadto podobne zgłoszenie miało miejsce na terenie

powiatu białogardzkiego - dot. naturalnej wody mineralnej w sklepie wielkopowierzchniowym. Pobrano do badań laboratoryjnych próbkę wody, w której stwierdzono lekko wyczuwalny zapach chloru. O sprawie poinformowano właściwych terenowo PPIS. W dniu 13 lutego 2025r. w systemie RASFF utworzono powiadomienie w celu zwrócenia uwagi w związku ze stwierdzeniem obcego zapachu – chloru w wodzie butelkowanej pochodzącej z Polski. PPIS nadzorujący zakład produkcyjny pismem z dnia 12 marca 2025r. poinformowała, iż wg oświadczenia dyrektora zakładu możliwym źródłem zapachu chloru mogło być nieskuteczne wyplukanie dezynfektora na bazie chloru z rurociągu wodnego po zabiegach dezynfekcyjnych lub nieskuteczne spłukanie maszyn po pianowym myciu zewnętrznym środkiem z chlorem. Ponadto, po kolejnym zgłoszeniu interwencyjnym od PPIS w Białogardzie przedstawiciele PPIS nadzorującego zakład w dniu 03.03.2025r. pobrali przedmiotową wodę z obrotu do badań laboratoryjnych w kierunku w kierunku analizy sensorycznej – w dniu 10.03.2025r. otrzymano sprawozdanie z badań stwierdzające zapach i smak: charakterystyczny bez zapachów i posmaków obcych.

## 6. Obrót grzybami i przetwórstwo grzybów oraz zatrucia grzybami

W zakresie sprawowanego nadzoru nad obrotem grzybami w sezonie grzybowym w roku 2025 uprawnienia klasyfikatora grzybów posiada 3 pracowników PSSE w Kamieniu Pomorskim. Przed rozpoczęciem sezonu grzybowego przekazano do poszczególnych Urzędów Miast i Gmin informacje dotyczące wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 maja 2011 r. w sprawie grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych, środków spożywczych zawierających grzyby oraz uprawnień klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy oraz możliwości uzyskania bezpłatnej porady i atestu na grzyby świeże w siedzibie Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kamieniu Pomorskim w czasie trwania sezonu grzybowego.

W ramach dodatkowych działań stanowisko pracy ds. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia w przeprowadzono 1 prelekcję związaną z bezpiecznym grzybobraniem, której odbiorcami były osoby dorosłe - łącznie 42 osoby. Wykonano 9 działań polegających na publikacji na stronie internetowej PSSE w Kamieniu Pomorskim oraz na portalu społecznościowym Facebook informacji dotyczących grzybów oraz zasad ich zbierania min. pn. „Specjalistyczny kurs dla kandydatów na klasyfikatorów grzybów wraz z egzaminem nadającym uprawnienia klasyfikatora grzybów”, „Grzybobranie w Polsce: gdzie, kiedy i jak bezpiecznie zbierać grzyby”, „Klasyfikator grzybów - Pomoc w identyfikacji grzybów”, „Suszenie grzybów”, „Grzyby trujące – Olszówki”, „Kto nie powinien jeść grzybów?”, „Zatrucie grzybami – pierwsza pomoc”, „Październik - ostatni dzwonek dla grzybiarzy” oraz przeprowadzono 4 dystrybucje materiałów edukacyjnych.

Na terenie powiatu kamieńskiego w okresie sezonu grzybowego przeprowadzane są kontrole w punktach sprzedaży detalicznej w zakresie obrotu handlowego grzybami oraz przetworami z grzybów, podczas których zwracana jest szczególna uwaga na warunki przechowywania oraz właściwe oznakowanie oferowanych przy produkcji i w sprzedaży grzybów świeżych, suszonych oraz przetworów z grzybów.

W wyniku sprawowanego nadzoru przeprowadzono kontrole 3 targowisk miejskich przeprowadzając w nich łącznie 3 kontrole. W wyniku przeprowadzanych kontroli nie stwierdzono wprowadzania do obrotu grzybów świeżych, przetworów z grzybów świeżych oraz przetworów.

W 2025r. nie pobierano próbek grzybów świeżych, suszonych i przetworów grzybowych. Nie wystawiono atestów na grzyby świeże.

## HIGIENA KOMUNALNA:

### 1. Liczba załatwionych interwencji:

W okresie sprawozdawczym do siedziby PPIS w Kamieniu Pomorskim wpłynęły 44 interwencje. W rozpatrzonych interwencjach zarzuty dotyczyły:

- **1 interwencja** dotycząca bytowania gołębi na balkonie lokalu mieszkalnego budynku wielorodzinnego - **zgłoszenie niezasadne, dodatkowo zgłoszenie przekazane zgodnie z kompetencjami ustawowymi,**
- **1 interwencja** dotycząca braku prowadzenia sterylizacji narzędzi w trakcie wykonywania usług w mieszkaniu - **brak możliwości przeprowadzenia czynności ustalająco/kontrolujących w powyższej sprawie, zgłoszenie interwencyjne pozostawiono bez konieczności dalszego rozpoznania,**
- **1 interwencja** dotycząca niewłaściwego postępowania z narzędziami oraz stosowania produktów kosmetycznych bez atestów - **zarzut częściowo zasadny,**

- **1 interwencja** w sprawie stanu technicznego i bezpieczeństwa użytkowania placu zabaw - **zarzut niezasadny**,
- **1 interwencja** dotycząca niewłaściwych warunków sanitarno-higienicznych i technicznych panujących w pomieszczeniach basenu kąpielowego, a także brak aktualnych badań mikrobiologicznych wody basenu kąpielowego - **zgłoszenie częściowo zasadne**,
- **1 interwencja** dotycząca podwyższonych parametrów wskaźnikowych jakości wody w basenie kąpielowym – **zgłoszenie niezasadne**,
- **1 interwencja** dotycząca niewłaściwej gospodarki odpadów jednego z właścicieli/najemców lokalu mieszkalnego w budynku wielorodzinnym, pojawienia się gryzoni - szczurów w części piwnicznej budynku - **zgłoszenie niezasadne, dodatkowo zgłoszenie przekazane zgodnie z kompetencjami ustawowymi**,
- **1 interwencja** dotycząca niewłaściwego usytuowania pojemników na odpady komunalne - **zarzut zasadny**,
- **1 interwencja** dotycząca niewłaściwego stanu sanitarnego domku drewnianego oraz drożności kanalizacji domku znajdującego się na terenie obiektu - **zarzut zasadny**,
- **1 interwencja** dotycząca niewłaściwych warunków sanitarno-technicznych w obiekcie noclegowym - **zarzut niezasadny**,
- **1 interwencja** w sprawie uciążliwości sąsiedzkiej związanej z hodowlą gołębi, brakiem usuwania odchodów z posesji, niewłaściwego utrzymania stanu porządkowego przedmiotowego terenu i pojawienia się gryzoni – **zgłoszenie niezasadne, dodatkowo zgłoszenie przekazane zgodnie z kompetencjami ustawowymi**,
- **2 interwencje** dotyczące uciążliwości sąsiedzkiej spowodowanej utrzymaniem terenu nieruchomości w niewłaściwym stanie porządkowym - **zgłoszenie przekazane zgodnie z kompetencjami ustawowymi**,
- **1 interwencja** dotycząca użytkowania lokalu mieszkalnego w niewłaściwym stanie sanitarno - higienicznym stwarzającym potencjalne zagrożenia dla zdrowia ludzi – **zgłoszenie częściowo zasadne, dodatkowo zgłoszenie przekazane zgodnie z kompetencjami ustawowymi**,
- **1 interwencja** dotycząca pogryzień lub wystąpienia obecności insektów typu pluskwy - **interwencja niezasadna**,
- **1 interwencja** dotycząca niewłaściwych warunków sanitarno-technicznych w obiekcie noclegowym - **zarzut zasadny**,
- **1 interwencja** dotycząca niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego obiektu noclegowego – **zarzut częściowo zasadny**,
- **1 interwencja** dotycząca użytkowania budynku mieszkalnego - **zgłoszenie przekazane zgodnie z kompetencjami ustawowymi**,
- **1 interwencja** dotycząca niewłaściwych warunków sanitarno – higienicznych pokoju w Ośrodku Wczasowym - **zgłoszenie zasadne**,
- **1 interwencja** w sprawie „wykładania padliny na wspólnym terenie” - **zgłoszenie niezasadne, dodatkowo zgłoszenie przekazane zgodnie z kompetencjami ustawowymi**,
- **1 interwencja** w sprawie złej jakości wody do spożycia w lokalu mieszkalnym – **zgłoszenie częściowo zasadne, dodatkowo zgłoszenie częściowo przekazane zgodnie z kompetencjami ustawowymi**,
- **1 interwencja** dotycząca niewłaściwych warunków sanitarno-higienicznych i technicznych w obiekcie noclegowym oraz w jego obrębie – **interwencja częściowo zasadna, dodatkowo zgłoszenie częściowo przekazane zgodnie z kompetencjami ustawowymi**,
- **1 interwencja** dotycząca złych warunków sanitarno-higienicznych oraz pogryzienia przez pluskwy w jednym z Ośrodków Wczasowych - **zgłoszenie zasadne**,
- **2 interwencje** dotyczące podejrzenia wystąpienia sinic w Kąpielisku morskim – **zarzut zasadny**,
- **1 interwencja** dotycząca braku wody i prądu w mieszkaniu - **zgłoszenie przekazane zgodnie z kompetencjami ustawowymi**,
- **2 interwencje** dotyczące niewłaściwych warunków sanitarno-higienicznych w obiekcie noclegowym – **przeprowadzono analizę ryzyka, stwierdzono brak podstaw do**

przeprowadzenia czynności kontrolnych, zgłoszenie interwencyjne pozostawiono bez konieczności dalszego rozpoznania,

- **2 interwencje** dotyczące złych warunków sanitarno-higienicznych panujących w obiekcie noclegowym – **brak możliwości przeprowadzenia czynności ustalająco/ kontrolujących w powyższej sprawie, zakończenie działalności sezonowej, zaplanowano do kontroli w sezonie letnim 2026,**
- **2 interwencje** dotyczące niewłaściwych warunków sanitarno – higienicznych oraz sanitarno – technicznych jak również niewłaściwej jakości wody w kompleksie basenowym - **zarzut zasadny,**
- **1 interwencja** dotycząca zaśmiecania okolicznej przyrody i pasa przybrzeżnego plaży – **zgłoszenie przekazane zgodnie z posiadanymi kompetencjami ustawowymi,**
- **1 interwencja** dotycząca pogryzień lub wystąpienia obecności insektów typu pluskwy oraz braku wymiany wody w jacuzzi - **interwencja niezasadna,**
- **1 interwencja** dotycząca złego stanu sanitarno-technicznego placu zabaw – **zarzut zasadny, dodatkowo przekazano zgłoszenie zgodnie z kompetencjami ustawowymi,**
- **1 interwencja** dotycząca złego stanu sanitarno-higieniczne Toalet publicznych – **zarzut zasadny,**
- **1 interwencja** w sprawie jakości ciepłej wody w obiekcie noclegowym – **zarzut niezasadny,**
- **1 interwencja** w sprawie zanieczyszczenia środowiska w lesie w bezpośrednim sąsiedztwie Osiedla Żubr – **zgłoszenie przekazane zgodnie z posiadanymi kompetencjami ustawowymi,**
- **1 interwencja** dotycząca uciążliwości sąsiedzkiej spowodowanej hodowlą kur i gołębi w lokalu mieszkalnym znajdującym się w budynku dwurodzinnym o zabudowie bliźniaczej – **zarzut zasadny, dodatkowo zgłoszenie interwencyjne przekazane zgodnie z posiadanymi kompetencjami ustawowymi,**
- **1 interwencja** dotycząca złego stanu sanitarno-higienicznego w obiekcie świadczącym usługi fryzjerskie – **przeprowadzono analizę ryzyka, stwierdzono brak podstaw do przeprowadzenia czynności kontrolnych, zgłoszenie interwencyjne pozostawiono bez konieczności dalszego rozpoznania,**
- **1 interwencja** dotycząca zarzutów w zakresie bezpieczeństwa żywności oraz stanu sanitarno-higienicznego i sanitarno-technicznego obiektu oraz niewłaściwego traktowania pensjonariuszy - **zarzut niezasadny, dodatkowo zgłoszenie interwencyjne w części przekazano zgodnie z posiadanymi kompetencjami ustawowymi,**
- **1 interwencja** dotycząca niewłaściwego stanu higienicznego stanu sanitarnego pokoju, strefy wellness oraz jadalni w Hotelu - **na podstawie przeprowadzonej analizy ryzyka niniejsza interwencja w związku z faktem, iż interwencja nie dotyczy kwestii stanowiących bezpośredniego zagrożenia zdrowia lub życia wymaga działania w trybie zwykłym, w związku z powyższym przeprowadzone zostaną czynności kontrolne w ramach bieżącego nadzoru zgodnie z harmonogramem pracy na rok 2026,**
- **1 interwencja** w sprawie nielegalnego wylewania do lasu substancji pochodzącej z budowy – **zgłoszenie przekazane zgodnie z posiadanymi kompetencjami ustawowymi,**
- **1 interwencję** dotyczącą naruszenia przepisów prawa budowlanego obiektów rekreacji indywidualnej – **przeprowadzono analizę ryzyka, wniesione zarzuty nie leżą w kompetencjach PPIS w Kamieniu Pomorski, zgłoszenie interwencyjne pozostawiono bez konieczności dalszego rozpoznania, dodatkowo przekazano zgłoszenie zgodnie z kompetencjami ustawowymi,**
  - Potwierdzone/ częściowo potwierdzone - 18
  - Niepotwierdzone - 11
  - przekazane - 7
  - w trakcie rozpatrywania – 3
  - bez konieczności rozpatrzenia - 5

## 2. Liczba zamknięć / unieruchomień / wyłączeń z użytkowania obiektu lub jego części

W okresie sprawozdawczym PPIS w Kamieniu Pomorskim na podstawie otrzymanych wyników badań jakości wody przeznaczonej do spożycia wydał 3 decyzję stwierdzającą brak przydatności wody do spożycia:

- **Wodociąg lokalny MOS ZHP Gorzów w Łukęcinie - obecność liczby bakterii grupy coli;**

- **Wodociąg publiczny Mechowo - obecność enterokoków kałowych;**
- **Wodociąg publiczny Chomino- obecność liczby bakterii grupy coli;**

Wydanych zostało 17 decyzji unieruchamiających niecki i stwierdzających brak przydatności do kąpeli oraz wprowadzające zakaz korzystania z pryszniców w kompleksach basenowych znajdujących się w obiektach świadczących usługi hotelarskie i noclegowe. Decyzje zostały wydane w związku ze stwierdzonymi zanieczyszczeniami mikrobiologicznymi i fizykochemicznymi tj.: obecnością Liczby *Pseudomonas aeruginosa*, Liczby *Escherichia coli* oraz w związku z obecnością liczby *Legionella*.

Dodatkowo w okresie sprawozdawczym PPIS w Kamieniu Pomorskim sprawował bieżący nadzór nad obiektami, gdzie po analizie wyników badania ciepłej wody użytkowej oceniając ryzyko zdrowotne wydał łącznie 2 decyzje nakazujące nie korzystanie z pryszniców z uwagi na wysoki i bardzo wysoki stopień skażenia bakteriami *Legionella* sp.

Ponadto w związku z funkcjonowaniem w okresie letnim w sezonie kąpielowym zorganizowanych kąpielisk PPIS w Kamieniu Pomorskim na podstawie wyników z badań wody z kąpielisk jak również oceny wizualnej kąpielisk wydał 7 decyzje stwierdzających brak przydatności do kąpeli wprowadzając tym samym zakaz kąpeli :

- **Kąpielisko morskie Wschód - obszar wodny o długości linii brzegowej 920m na wschód od Moło w Międzyzdrojach** - 2 decyzje zakazujące kąpeli : 1 decyzja z uwagi na zakwit sinic; 1 decyzja w związku z ponadnormatywną zawartością *Escherichia coli*,
- **Kąpielisko morskie Zachód - obszar wodny o długości linii brzegowej 1086m na zachód od Moło w Międzyzdrojach** - 3 decyzje zakazujące kąpeli : 2 decyzje z uwagi na zakwit sinic; 1 decyzja w związku z ponadnormatywną zawartością *Escherichia coli*,
- **Kąpielisko morskie Dziwnów** - 1 decyzja zakazująca kąpeli, gdyż stwierdzono zakwit sinic,
- **Kąpielisko morskie Dziwnów Przymorze** - 1 decyzja zakazująca kąpeli, gdyż stwierdzono zakwit sinic,

**Reasumując w okresie sprawozdawczym łącznie wydanych zostało 29 decyzji unieruchamiających/ zakazujących kąpeli, wszystkie decyzje z rygiorem natychmiastowej wykonalności.**

### 3. Charakterystyka obiektów – informacje uzupełniające do danych zawartych w tabelach Excel będących załącznikami do **druku MZ-46**:

#### 3.1. Jakość wody przeznaczonej do spożycia

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim w 2025 roku prowadził monitoring jakości wody zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Pobór próbek wody do analiz odbywał się zgodnie z zatwierdzonym przez ZPWIS w Szczecinie harmonogramem poboru próbek wody na rok 2025. Częstotliwość kontroli jakości wody zgodna jest z wymogami przedmiotowego rozporządzenia i zależy od ilości produkowanej wody. W przypadku stref zaopatrzenia o produkcji do 100 m<sup>3</sup>/ dobę - ustalono pobór 2 krotnie w ciągu roku w zakresie parametrów z grupy A (MK) oraz na podstawie analizy wyników wpływającej na zmniejszenie ilości badań w ramach kontroli urzędowej oraz 1 raz w roku w zakresie parametrów z grupy B (MP) – dotyczy wodociągów nieobjętych tą kontrolą w 2024r. bądź na podstawie przeprowadzonej analizy aby zachować coroczne badanie w zakresie parametrów grupy B dla danej strefy zaopatrzenia W przypadku stref zaopatrzenia o produkcji od 101 m<sup>3</sup> do 1000 m<sup>3</sup>/ dobę – ustalono 2 krotny pobór w ciągu roku w zakresie parametrów z grupy A (MK) oraz 1 raz w roku w zakresie parametrów z grupy B (MP). W wodociągach o produkcji powyżej 1000 m<sup>3</sup>/ dobę zaplanowano: dla wodociągu publicznego Kamień Pomorski 4 krotny pobór w ciągu roku w zakresie parametrów z grupy A (MK) i 1 krotny w zakresie parametrów grupy B (MP), dla wodociągu publicznego Strzeżewo 4 krotny pobór w ciągu roku w zakresie parametrów z grupy A (MK) i 1 krotny w zakresie parametrów z grupy B (MP), dla wodociągu publicznego Międzyzdroje 4 krotny pobór w ciągu roku w zakresie parametrów z grupy A (MK) i 2 krotny w zakresie parametrów z grupy B (MP).

**Tabela 2 Liczba wodociągów z podziałem na produkcję wody na 31.12.2025r.**

Lp.	Wodociągi zbiorowego zaopatrzenia w wodę z podziałem na produkcję wody o wydajności w m <sup>3</sup> /d	Miasto	Wieś
-----	---	--------	------

1.	<100	0	35
2.	101-1000	2	9
3.	1001-10000	2	1
<b>Lp.</b>	<b>Inne podmioty zaopatrujące w wodę</b>	<b>Miasto</b>	<b>Wieś</b>
1.	<100	2	7

- **Liczba wodociągów skontrolowanych na jakość wody**

W okresie sprawozdawczym pobrano próbki wody ze wszystkich grup wodociągów tj.:

**Wodociągi o produkcji wody < 100m<sup>3</sup>/d** skontrolowano 35 wodociągów na jakość dostarczanej wody odbiorcom znajdujących się w ciągu roku w ewidencji PSSE

w Kamieniu Pomorskim w tym 2 strefy zaopatrzenia kontrola jakości wody w ramach kontroli wewnętrznej dostawcy (sieć wodociągowa Strzegowo-Parłowo oraz sieć wodociągowa Zastań-Łowno, zakup wody od innych przedsiębiorstw wodociągowo-kanalizacyjnych. ). Ponadto w 2025r. zmniejszyła się produkcja wody dla wodociągu publicznego Niemica i wodociągu publicznego Chomino dlatego w/w zostały uwzględnione w tej grupie wodociągów.

**Wodociągi o produkcji wody 100m<sup>3</sup>/d – 1000m<sup>3</sup>/d** skontrolowano 11 wodociągów na jakość dostarczanej wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi tj. wszystkie, które znajdują się pod nadzorem tutejszej Inspekcji.

**Wodociągi o produkcji wody 1000m<sup>3</sup>/d – 10000m<sup>3</sup>/d** skontrolowano 3 obiekty w tej grupie, tj. wszystkie wodociągi będące w ewidencji PSSE w Kamieniu Pomorskim.

**Inne podmioty zaopatrujące w wodę** - skontrolowano 10 obiektów w tej grupie, tj. wszystkie wodociągi będące w ewidencji PSSE w Kamieniu Pomorskim. W trakcie trwania sezonu sprawozdawczego wyłączono z użytkowania wodociąg lokalny Grodno II OW Katowice, w roku 2025 nie były świadczone usługi noclegowe podmiot prowadzący jest na etapie zakończenia działalności i przekazania ośrodka do Wolińskiego Parku Narodowego, nie jest planowane funkcjonowanie obiektu w 2026r.

- **Infrastruktura zaopatrzenia ludności wodę**

Na terenie powiatu kamieńskiego znajduje się 58 stref zaopatrzenia w wodę z czego 55 stref posiada urządzenia do produkcji wody w tym Stacje Uzdatniania Wody wraz z urządzeniami wodociągowymi ( m.in. filtry, rurociągi, aeratory itp.). Woda ujmowana z ujęć podziemnych. Sieć wodociągowa wykonana z różnych materiałów między innymi wykonana ( PCV, PE, żeliwa, stali czy azbestocement ).

### 1) Ocena jakości wody dostarczanej odbiorcom z poszczególnych wodociągów wg produkcji dobowej wody.

#### **Wodociągi o produkcji wody poniżej 100m<sup>3</sup>/d**

Na podstawie uzyskanych sprawozdań z badań wody pobieranej z tej grupy wodociągów PPIS w Kamieniu Pomorskim stwierdza, iż jakość analizowanej wody pod względem fizykochemicznym utrzymuje się podobnie jak w latach ubiegłych. Zakwestionowane parametry fizykochemiczne to: mętność, mangan, barwa, żelazo, jon amonowy, chlorki, zapach, jednorazowo punktowo chloroform oraz azotany. W przypadku analiz wody pod względem mikrobiologicznym obserwuje się zwiększoną ilość występowania obecności pojedynczej liczby bakterii grupy coli ( co może być skutkiem susz czy brakiem opadów, nieszczelność zbiorników bezodpływowych, awarie sieci wodociągowej) oraz podobnie do lat ubiegłych podwyższoną zawartość ogólnej liczby mikroorganizmów po 72h.

PPIS w Kamieniu Pomorskim w związku z przekroczeniami parametrów mikrobiologicznych i fizykochemicznych w wodzie pobranej w ramach kontroli wewnętrznej i bieżącego nadzoru sanitarnego po analizie zagrożeń zdrowotnych podejmował stosowne decyzje zgodnie z przepisami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi tj. wszczynano postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody w zakresie tych parametrów. Zarządcy każdorazowo podejmowali działania zmierzające do poprawy jakości wody, przedkładali badania powtórkowe przeprowadzane w ramach kontroli wewnętrznej przedsiębiorstwa, na podstawie których

stwierdzono, iż woda odpowiada wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. W związku z powyższym PPIS w Kamieniu Pomorskim umarzał wszczęte postępowania administracyjne w sprawie złej jakości wody.

W przypadku braku skuteczności przeprowadzonych prac naprawczych i potrzeby dłuższego czasu do doprowadzenia kwestionowanych parametrów PPIS na wniosek strony bądź z urzędu wydawał decyzje warunkowej przydatności wody do spożycia bądź prolongował termin warunkowej wody do spożycia. W okresie sprawozdawczym obowiązywały przedmiotowe decyzje dla następujących wodociągów:

- **wodociąg publiczny Kępica** – decyzje warunkowej przydatności wody do spożycia w zakresie mętności i ogólnej liczby mikroorganizmów po 72h (warunkowa przydatność);
- **wodociąg publiczny Jatki** – decyzja warunkowej przydatności wody do spożycia w zakresie mętności (warunkowa przydatność);
- **wodociąg publiczny Jarszewo** – decyzja warunkowej przydatności wody do spożycia w zakresie mętności (warunkowa przydatność);
- **wodociąg publiczny Giźkowo** – decyzja warunkowej przydatności wody do spożycia w zakresie chlorków (decyzja przedłużająca wydana w 2025 r.).

W przypadku w/w decyzji stwierdzających warunkowe przydatności wody do spożycia (w tym też prolongujące termin) odpowiedzialne przedsiębiorstwa przeprowadzały działania przynoszące efekty. W przypadku większych trudności bądź dłuższych okresów niezbędnych do doprowadzenia jakości wody do wymaganych wartości Organ wydawał decyzje prolongujące.

W przypadku zanieczyszczeń mikrobiologicznych, po rozważeniu analizy ryzyka, (np. biorąc pod uwagę między innymi ilość jednostek tworzących kolonie) Organ stwierdzał brak przydatności wody). W okresie sprawozdawczym obowiązywały przedmiotowe decyzje dla następujących wodociągów:

- **wodociąg publiczny Mechowo** – 1 decyzja stwierdzająca brak przydatności wody do spożycia z uwagi na obecność liczby enterokoków kałowych;
- **wodociąg publiczny Chomino** – 1 decyzja stwierdzająca brak przydatności wody do spożycia z uwagi na obecność liczby bakterii grupy coli.

W przypadku w/w decyzji stwierdzającej brak przydatności wody do spożycia badania powtórkowe wykonane w celu potwierdzenia skuteczności prowadzonych działań zmierzających do poprawy jakości wody wykazały, iż woda była wolna od zanieczyszczeń mikrobiologicznych. Tym samym analizy próbki wykazały wykonanie decyzji i stwierdzenie przydatności wody do spożycia przez PPIS w Kamieniu Pomorskim.

**W tej grupie wodociągów pobranych zostało 75 próbek wody w ramach nadzoru sanitarnego z 35 wodociągów publicznych. Liczba zakwestionowanych prób - 11, w tym pod względem fizykochemicznym - 10 i 2 pod względem mikrobiologicznym.**

W roku sprawozdawczym w tej grupie wodociągów nie wpłynęły interwencje dotyczące złej jakości wody.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 2 kontrole stanu sanitarno-technicznego wodociągu publicznego tj.: Rekowo-Borzysław, Jarszewo. Poinformowano zarządców, iż stan sanitarno – techniczny pomieszczeń, urządzeń wodociągowych winien być na bieżąco kontrolowany, a w przypadku konieczności remontowany.

### **Wodociągi o produkcji wody 101m<sup>3</sup>/d – 1000m<sup>3</sup>/d**

Wyniki badań wód pobranych z wodociągów o tej produkcji wskazują, iż jakość wody pozostaje bez większych zmian w zakresie fizykochemicznym i mikrobiologicznym. W okresie sprawozdawczym w tej grupie wodociągów odnotowano przekroczenie parametrów mikrobiologicznych i fizykochemicznych tj.: bakterie grupy coli, mangan, jon amonowy barwa, ogólna liczba mikroorganizmów po 72 h oraz mętność.

Analogicznie do grupy wodociągów o produkcji do 101m<sup>3</sup>/d w przypadku jednorazowych przekroczeń parametrów, gdzie skuteczność działań naprawczych przyniosła efekty potwierdzone wynikiem Organ wydawał decyzje umarzające wszczęte postępowanie w sprawie złej jakości.

W przypadku braku skuteczności przeprowadzonych prac naprawczych i potrzeby dłuższego czasu do doprowadzenia kwestionowanych parametrów PPIS na wniosek strony bądź z urzędu wydawał decyzje

warunkowej przydatności wody do spożycia. W okresie sprawozdawczym obowiązywały przedmiotowe decyzje dla następujących wodociągów:

- wodociąg publiczny Stuchowo – decyzja warunkowej przydatności wody do spożycia w zakresie mętności ( warunkowa przydatność);
- wodociąg publiczny Ładzin – decyzja warunkowej przydatności wody do spożycia w zakresie mętności ( warunkowa przydatność);

**W tej grupie wodociągów pobranych zostało 32 próbki wody w ramach urzędowej kontroli z 11 wodociągów publicznych. Łączna liczba zakwestionowanych prób to 7, pod względem fizykochemicznym - 6, pod względem mikrobiologicznym - 4**

W okresie sprawozdawczym nie przeprowadzono kontroli stanu sanitarno-technicznego urządzeń wodociągowych do produkcji wody.

W tej grupie wodociągów w okresie sprawozdawczym nie wpłynęły interwencje dotyczące złej jakości wody.

Ponadto w okresie sprawozdawczym w związku z prowadzonym dochodzeniem epidemiologicznym z uwagi na otrzymane zgłoszenie rozpoznania choroby legionistów (legionelloza) u jednego z domowników budynku mieszkalnego zaopatrywanego w wodę przez wodociąg publiczny Świątouść-Międzywodzie zostały pobrane próbki wody ciepłej wody użytkowej z instalacji wewnętrznej budynku. Na podstawie wyników stwierdzono, iż jakość wody jest zgodna z wymaganiami określonymi w § 3 ust. 2 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z dnia 2017r. poz. 2294), tj. spełnia wymagania załącznika nr 5 - tabela A niniejszego rozporządzenia (znikomy stopień skażenia). Mimo tego PPIS w Kamieniu Pomorskim z uwagi, iż rozpoznano chorobę legionistów ( legionelozę ) oraz ze względu na obecność i możliwość potencjalnego skolonizowania instalacji wodnej pałeczkami Legionella zalecono podjęcie działań mających na celu ograniczenie ich występowania i namnażania. Wskazano, iż jednorazowe przeprowadzenie dezynfekcji nie chroni przed rekolonizacją systemu, zasadne jest więc wprowadzenie monitoringu w tym zakresie.

Po przeprowadzonych pracach remontowych z urzędu zostały pobrane dodatkowe próbki. prace remontowe . Na podstawie otrzymanych analiz oceniono wysoki stopień skażenia bakteriami Legionella sp. Wezwano do podjęcia niezwłocznych działań, które powinny w sposób skuteczny wyeliminować w systemie ciepłej wody pałeczki Legionella sp. Wskazano, iż konieczne jest ustalenie przyczyny skażenia poprzez dokonanie przeglądu technicznego sieci, sprawdzenia temperatury wody oraz podjęcia działań zmierzające do redukcji liczby bakterii Legionella Sp. w instalacji ciepłej wody użytkowej w budynku. Włącznie z czyszczeniem i dezynfekcją systemu w celu doprowadzenia jakości wody do wymagań w/w rozporządzenia. Na czas prowadzenia prac zalecono nie korzystanie z prysznicza aby zapobiec potencjalnym przypadkom zachorowania na legionellozę osób korzystających.

### **Wodociągi o produkcji wody 1001m<sup>3</sup>/d – 10000m<sup>3</sup>/d**

W okresie sprawozdawczym nie zaobserwowano znaczącego pogorszenia jakości wody, pojawiały się jednorazowe przekroczenia parametrów tj. barwa, żelaza, manganu i mętności oraz ogólna liczba mikroorganizmów po 72h, utlenialność KMnO<sub>4</sub>, barwa, mętność , żelazo, mangan. W przypadku jednorazowych przekroczeń parametrów, gdzie skuteczność działań naprawczych przyniosła efekty potwierdzone wynikiem Organ wydawał decyzje umarzające wszczęte postępowanie w sprawie złej jakości:

W okresie sprawozdawczym nie obowiązywały decyzje na złą jakość wody.

**W tej grupie wodociągów pobranych zostało 19 próbek wody w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego z 3 wodociągów publicznych. Łączna liczba zakwestionowanych prób to 5 w tym pod względem fizykochemicznym 3 próby, pod względem mikrobiologicznym 2 prób**

W tej grupie wodociągów w okresie sprawozdawczym otrzymano 2 interwencje dotyczące złej jakości wody dla wodociągu publicznego Międzyzdroje:

- zgłoszenie interwencyjne dotyczące jakości wody w lokalu mieszkalnym w Międzyzdrojach. Osoba wnosząca interwencję poinformowała, iż od ponad miesiąca woda jest brudna w budynku wielorodzinnym. Pomimo zgłoszenia problemu do zarządcy nieruchomości zabarwienie nie uległo poprawie w związku z czym osoba zgłaszająca zwróciła się z prośbą do dostawcy wody w celu przepłukania instalacji budynku co zostało zrobione. Jednakże z uwagi na brak badań potwierdzających jej przydatność do spożycia wniosła do organu przedmiotową sprawę. PPIS w Kamieniu Pomorskim dokonał poboru wody w pobór próbek wody do badań w 3 punktach z wodociągu publicznego Międzyzdroje tj. z punktu w Stacji uzdatniania

wody oraz z instalacji wewnętrznej budynku wielorodzinnego 2 punkty ( 1 punkt w kranie u osoby zgłaszającej interwencję oraz 1 punkt kotłownia budynku). Na podstawie otrzymanych sprawozdań z badań przeprowadzonych w laboratorium Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szczecinie Oddział Laboratoryjny w Szczecinie oraz Oddział Laboratoryjny w Kamieniu Pomorskim stwierdzono, iż woda nie odpowiada wymaganiom fizykochemicznym rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi w punkcie kotłowni w zakresie żelaza, manganu i mętności. Biorąc powyższe pod uwagę oraz mając na względzie interes społeczny wszystkich lokatorów przedmiotowego budynku mieszkalnego w Międzyzdrojach zostało wystosowane pismo do zarządcy nieruchomości Spółdzielni Mieszkaniowa Lokatorsko-Własnościowa „Słowianin” z siedzibą w Świnoujściu w celu podjęcia działań zmierzających do poprawy jakości wody. Wskazano, iż słusznym jest rozważenie przeprowadzenia modernizacji przyłączy, ułożenia nowego odcinka rurociągu pomiędzy przygotowanym przez ZWiK Sp. z o.o. Międzyzdroje odejściem ( na podstawie informacji uzyskanej od dostawcy wody) , a przedmiotowym budynkiem.

Poinformowano również, iż zgodnie z art. 5 ust. 2 ustawy z dnia 7 czerwca 2001r. o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków jeżeli umowa nie stanowi inaczej, odbiorca usług odpowiada za zapewnienie niezawodnego działania instalacji i przyłączy wodociągowych lub instalacji i przyłączy kanalizacyjnych z urządzeniem pomiarowym łącznie. Dlatego też ważne jest, aby dokonywać przeglądu domowych urządzeń, instalacji wewnętrznej, aby wyeliminować tego typu zanieczyszczenia.

- zgłoszenie interwencyjne w sprawie jakości wody w obiekcie świadczącym usługi noclegowe usytuowanym w Międzyzdrojach dotyczące zapachu zgnilizny w wodzie. Przeprowadzone zostały czynności urzędowe wyjaśniająco-ustalające w zakresie wniesionych informacji dotyczących nieodpowiedniego zapachu. Zarządca obiektu poinformował, iż po otrzymaniu informacji o nieodpowiednim zapachu ciepłej wody użytkowej niezwłocznie wykonał sprawdzenie jej parametrów, a następnie w trybie ręcznym na urządzeniu służącym do przegotowania ciepłej wody wymusił wykonanie przegrzewu wody w podgrzewaczu do temperatury 70°C, po czym przepłukano instalację ciepłej wody użytkowej. Dodatkowo uzyskano informacje, iż Dział Techniczny obiektu podjął współpracę z serwisem urządzeń grzewczych, w celu naniesienia zmian ustawień częstotliwości wykonywania przegrzewu jak również kontroli stanu zamontowanych w podgrzewaczach anod magnezowych. Właściciel nieruchomości wykonał badania zarówno wody przeznaczonej do spożycia oraz ciepłej wody użytkowej. Nie stwierdzono przekroczeń w zakresie badanych parametrów m.in. stężenia manganu oraz żelaza, które potencjalnie współwystępując mogą charakteryzować się wyczuwalnym zapachem siarkowodoru oraz tzw. ich wartość jest zgodna z wartością parametryczną określoną w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, zapach określono jako akceptowalny przez konsumenta i bez nieprawidłowych zmian. Dodatkowo liczba bakterii z rodzaju Legionella sp. była na poziomie 0jtk/100ml.

Ponadto w okresie sprawozdawczym w związku z prowadzonym dochodzeniem epidemiologicznym z uwagi na otrzymaną za pośrednictwem unijnej sieci nadzoru epidemiologicznego nad legionellozą (ELDSNet) w związku z wystąpieniem przypadku zachorowania na legionellozowe zapalenie płuc turysty z Niemiec, który przebywał w jednym z apartamentów w Międzyzdrojach przeprowadzono czynności kontrolne wraz z poborem ciepłej wody użytkowej w lokalu. Na podstawie otrzymanych sprawozdań z badań ciepłej wody użytkowej z instalacji wewnętrznej stwierdzono średni stopień skażenia bakteriami Legionella sp. przedmiotowej instalacji PPIS w Kamieniu Pomorskim poinformował zarządcę nieruchomości o ryzyku namnażania się bakterii z rodzaju Legionella w instalacjach wewnętrznych oraz instalacjach wentylacyjno - klimatyzacyjnych w obiektach użyteczności publicznej. Wskazano, iż konieczne jest przeprowadzenie prac zmierzających do wyeliminowania zanieczyszczenia mikrobiologicznego. Ustalenie przyczyny skażenia poprzez dokonanie przeglądu technicznego sieci, sprawdzenia temperatury wody. Przekazano opracowane przez Zakład Bezpieczeństwa Zdrowotnego Środowiska NIZP PZH-PIB we współpracy z Głównym Inspektoratem Sanitarnym „Zalecenia dotyczące ponownego otwierania budynków użyteczności publicznej i zamieszkania zbiorowego po wydłużonym przestoju lub ograniczonej eksploatacji, w ramach działań zapobiegających zakażeniom bakteriami z rodzaju Legionella”.

W tej grupie wodociągów na dzień 31 grudnia 2025r. nie obowiązuje żadna decyzja warunkowej przydatności wody do spożycia. W okresie sprawozdawczym przeprowadzono nie przeprowadzono kontroli stanu sanitarno-technicznego wodociągów w tej grupie.

### **Prowadzone postępowania administracyjne na jakość wody**

- Wodociąg publiczny Giżkowo – obowiązuje 1 decyzja na warunkową przydatność wody w zakresie:

- chlorków decyzja wydana w dniu 14 lipca 2022r. z terminem wykonania do dnia 30 grudnia 2022r. (termin warunkowej przydatności 16 stycznia 2023r.) przedłużona w dniu 02 lutego 2023r. z terminem wykonania do dnia 31 grudnia 2024r. (termin warunkowej przydatności 14 stycznia 2025r.), przedłużona w dniu 17 stycznia 2025r. z terminem wykonania do dnia 31 grudnia 2026r. (termin warunkowej przydatności 14 stycznia 2027r.) - **w trakcie realizacji**,
- Wodociąg publiczny Mechowo - obowiązywała decyzja stwierdzająca brak przydatności wody do spożycia w zakresie:
  - liczba enterokoków kałowych decyzja wydana w dniu 30 maja 2025r. z rygiorem natychmiastowej wykonalności - **wykonana**,
- Wodociąg publiczny Chomino - obowiązywała decyzja stwierdzająca brak przydatności wody do spożycia w zakresie:
  - liczba bakterii grupy coli decyzja wydana w dniu 18 listopada 2025r. z rygiorem natychmiastowej wykonalności - **wykonana**,
- Wodociąg publiczny Kępica - obowiązywała decyzja na warunkową przydatność wody w zakresie:
  - mętności i ogólnej liczby mikroorganizmów po 72h decyzja wydana w dniu 11 lutego 2025r. z terminem wykonania do dnia 31 marca 2025r. (termin warunkowej przydatności 14 kwietnia 2025r.) - **wykonana**,
- Wodociąg publiczny Jatki - obowiązywała decyzja na warunkową przydatność wody w zakresie:
  - mętności decyzja wydana w dniu 03 kwietnia 2025r. z terminem wykonania do dnia 30 kwietnia 2025r. (termin warunkowej przydatności 16 maja 2025r.) - **wykonana**,
- Wodociąg publiczny Stuchowo - obowiązywały decyzje na warunkową przydatność wody w zakresie:
  - mętności decyzja wydana w dniu 20 grudnia 2024r. z terminem wykonania do dnia 20 grudnia 2024r. (termin warunkowej przydatności 07 stycznia 2025r.) - **wykonana**,
  - mętności decyzja wydana w dniu 18 lutego 2025r. z terminem wykonania do dnia 31 marca 2025r. (termin warunkowej przydatności 14 kwietnia 2025r.) - **wykonana**,
- Wodociąg publiczny Kaleń - obowiązywała decyzja na warunkową przydatność wody w zakresie:
  - mętności decyzja wydana w dniu 28 października 2024r. z terminem wykonania do dnia 30 listopada 2024r. (termin warunkowej przydatności 16 grudnia 2024r.) - **wykonana**,
- Wodociąg publiczny Ładzin - obowiązywała decyzja na warunkową przydatność wody w zakresie:
  - mętności decyzja wydana w dniu 24 stycznia 2024r. z terminem wykonania do dnia 20 lutego 2025r. (termin warunkowej przydatności 06 marca 2025r.) - **wykonana**,
- Wodociąg publiczny Jarszewo - obowiązuje decyzja na warunkową przydatność wody w zakresie:
  - manganu i jonu amonowego decyzja wydana w dniu 18 kwietnia 2025r. z terminem wykonania do dnia 30 czerwca 2025r. (termin warunkowej przydatności 14 lipca 2025r.) przedłużona w dniu 10 lipca 2025r. z terminem wykonania do dnia 30 października 2025r. (termin warunkowej przydatności 14 listopada 2025r.), przedłużona w dniu 14 listopada 2025r. z terminem wykonania do dnia 30 kwietnia 2026r. (termin warunkowej przydatności 15 maja 2026r.) - **w trakcie realizacji**,

Podsumowując w okresie sprawozdawczym PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał następujące decyzje:

- 1) w związku ze złą jakością wody podawanej przez wodociągi:
  - 5 decyzji na warunkową przydatność wody do spożycia,
  - 3 decyzje prolongujące termin wykonania obowiązków,
  - 2 decyzje stwierdzające brak przydatności wody do spożycia.

Na dzień 31 grudnia 2025r. pozostają 2 decyzje w trakcie realizacji obowiązków nałożonych na przedsiębiorstwa wodociągowo – kanalizacyjne w związku ze złą jakością wody.

**W okresie sprawozdawczym PPIS w Kamieniu Pomorskim nie dokonywał zatwierdzenia laboratorium - system jakości prowadzonych badań wody do spożycia przez ludzi.**

### **Występujące braki w dostarczaniu wody, awarie**

W okresie sprawozdawczym występowały krótkotrwałe awarie lub planowane przerwy w dostawie wody w Gminie Dziwnów, w Gminie Międzyzdroje. Wstrzymania dostaw wody, które związane były z wymianą sieci wodno-kanalizacyjnej, rozbudową sieci wodociągowej bądź losowymi włączeniami prądu

### **Ważniejsze modernizacje stacji uzdatniania i sieci wodociągowej**

#### **Gmina Kamień Pomorski**

Kamień Pomorski – budowa sieci wodociągowej zasilających działki w miejscowości Strzeżewo 100m oraz Radawka 125m.

#### **Gmina Golczewo**

**Golczewo - ul. Jedności Narodowej** - awaria sieć wodociągowa trwająca 17h, przebudowa sieci wodociągowej przy ul. Kamieńskiej, budowa sieci wodociągowej od ul. 9-go Maja 420m

#### **Gmina Dziwnów**

**Strzeżewo** – wymiana zestawu hydroforowego na Stacji Uzdatniania Wody, wymiana części elektronicznych, modernizacja studni.

**Łukęcin** - modernizacja studni.

**Międzywodzie – Świątouść** - rozbudowa sieci wodociągowej w miejscowości Międzywodzie, modernizacja studni.

#### **Gmina Wolin**

**SUW Sierosław** - uzupełniono złożę kwarcowe w dwóch zbiornikach odżelaziaczy, wymieniono czujnik poziomu cieczy CLUWO w zbiorniku retencyjnym nr 2.

**SUW Zagórze** - uzupełniono złożę kwarcowe w zbiorniku odżelaziacza, wymieniono zawór zwrotny DN 80 w studni nr 1, zakupiono i wymieniono pompę głębinową HV1.06 2,2 kW w studni nr 1.

**SUW Rzeczyn** – wyczyszczono i odmalowano zbiornik hydroforowy numer 1 i 2, wyczyszczono i odmalowano ściany oraz instalacje wewnątrz budynku hydroforni, wyremontowano zbiornik filtracyjny nr 2 DN 1400, wymieniono drenaż lateralny w zbiorniku filtracyjnym nr 1, zakupiono i wymieniono złożę kwarcowe w zbiorniku filtracyjnym nr 1, zakupiono i wymieniono masę katalityczną G-1 w zbiorniku filtracyjnym nr 1.

**SUW Dobropole** – zakupiono i wymieniono zasilacz awaryjny UPS do obsługi filtrów automatycznych.

**SUW Wolin** - wymieniono system drenażowy na II filtrze pionowym dwustopniowym z dyfuzorów talerzowych na drenażu lateralnym, wymieniono złożę kwarcowe w IV filtrze pionowym dwustopniowym, wymieniono masy katalitycznej G1 w IV filtrze pionowym dwustopniowym, wyczyszczono i odmalowano od środka zbiornik filtracyjny nr IV, wymieniono pompę głębinowa w studni nr 5 (zamiana z 60-4 na 3.03), zamontowano przepustnice filtracyjne przy zbiornikach filtracyjnych, naprawiono system pneumatyczny obsługujący przepustnice automatyczne, wymieniono pompy przerzutowe nr 1 i 2, wyczyszczono i naprawiono strumienice na wodzie surowej w 4 studniach głębinowych, wyczyszczono zbiornik reakcji, naprawiono czujnik poziomu cieczy w zbiorniku reakcji, przeprowadzono serwis generatora chloru CDVc45, wymiana zasuw DN 100 na skrzyżowaniu ul. Polnej/Krzywej oraz przy ul. Słowiańskiej 1, wymiana zasuw i hydrantu podziemnego DN 80 przy ul. Zamkowej oraz przy ul. Słowiańskiej 1, wymiana hydrantu podziemnego DN 80 na rogu ulic Zamkowej/ Wojska Polskiego, naprawiono sieć wodociągową Koniewo-Siniechowo, wymieniono 4 hydranty nadziemne DN 80 na sieci wodociągowej, wymieniono 10 zasuw odcinających na sieci wodociągowej,

**SUW Chynowo** – naprawiono elewacje budynku hydroforni, rozbudowa sieci wodociągowej Chynowo – Rekowo,

**SUW Wiejkówko**- wymieniono zawór zwrotny DN 80 oraz zawór elektromagnetyczny, prowadzone były prace remontowo-czyszczące SUW.

**SUW Wisetka** – dokonano serwisu agregatu prądotwórczego, naprawiono głowicę studni głębinowej nr 1

**SUW Piaski Wielkie** – zamontowano zawór zwrotny na instalacji wewnętrznej wody uzdatniono DN 80, zamontowano zawór zwrotny na instalacji wewnętrznej wody surowej DN 80, wyczyszczono i odmalowano zbiornik retencyjny, wymieniono kominek wentylacyjny na zbiorniku retencyjnym, demontaż uszkodzonego zbiornika filtracyjnego DN 1400 wraz z aeratorem, wymieniono instalację pomiędzy mieszaczem wodno – powietrznym, a zbiornikiem filtracyjnym,

**Domylów**- zamontowano słupki telemetryczne monitorujące przepływ i ciśnienie na sieci wodociągowej w miejscowości Domylów, Korzęcin,

**Kołczewo** – wykonano sieć wodociągową DN 160 Kołczewo, zamontowano słupki telemetryczne monitorujące przepływ i ciśnienie na sieci wodociągowej

#### **Działania naprawcze prowadzone przez przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne, w celu doprowadzenia wody do wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia.**

Przedsiębiorstwa wodociągowo - kanalizacyjne zarządzające wodociągami publicznymi, w związku ze stwierdzonymi przekroczeniami parametrów mikrobiologicznych podejmowały zabiegi dezynfekcyjne ujęć, które okazywały się mniej lub bardziej skuteczne. W przypadku przekroczeń parametrów fizykochemicznych zarządzający prowadzili prace zmierzające do obniżenia podwyższonych wartości parametrów, szczególności poprzez zwiększenie częstotliwości płukania filtrów, wymianę złoź w filtrach itp.

#### **Liczba wodociągów skontrolowanych na jakość wody.**

Wodociągi lokalne są w większości wodociągami - ujęciami własnymi obiektów sezonowych, prowadzącymi działalność między innymi w zakresie usług noclegowych, obozy harcerskie oraz działalność wykorzystującą wodę, pochodzącą z ujęcia w ramach działalności gospodarczej.

W ciągu roku sprawozdawczego w ewidencji PPIS w Kamieniu Pomorskim znajdowało się 10 innych podmiotów zaopatrujących w wodę, 1 podmiot na koniec roku 2025 wyłączono z ewidencji z uwagi na trwające działania zamknięcia działalności i przekazania nieruchomości właścicielowi terenu.

Nadmienia się, iż kontrola urzędowa i kontrola wewnętrzna podmiotu prowadzona była dla 7 ujęć lokalnych, natomiast 2 ujęcia tj. ujęcie wody Kopalni Ropy Naftowej Kamień Pomorski w miejscowości Buniewice oraz ujęcie wody Zakładu Produkcyjnego w Golczewie IKO Kompania Drobiarska Sp z o.o. wykonują badania w ramach kontroli wewnętrznej podmiotu.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 1 kontrolę stanu sanitarno-technicznego wodociągu lokalnego ZHP Nowa Sól w Łukęcinie. Poinformowano, iż stan sanitarno – techniczny pomieszczeń, urządzeń wodociągowych winien być na bieżąco kontrolowany, a w przypadku konieczności remontowany.

Ocena jakości wody dostarczanej odbiorcom z poszczególnych wodociągów wg produkcji dobowej wody.

**W tej grupie wodociągów w trakcie okresu sprawozdawczego pobrano wodę z 7 wodociągów lokalnych tj.: łącznie pobrano 13 próbek wody w zakresie monitoringu parametrów z grupy A i z grupy B. Liczba próbek zakwestionowanych to 7, w tym 7 pod względem fizykochemicznym oraz 3 pod względem mikrobiologicznym.**

Analogicznie do grupy innych wodociągów w przypadku jednorazowych przekroczeń parametrów, gdzie skuteczność działań naprawczych przyniosła efekty potwierdzone wynikiem Organ wydawał decyzje umarzające wszczęte postępowanie w sprawie złej jakości.

W przypadku braku skuteczności przeprowadzonych prac naprawczych i potrzeby dłuższego czasu do doprowadzenia kwestionowanych parametrów PPIS w Kamieniu Pomorskim na wniosek strony bądź z urzędu wydawał decyzje warunkowej przydatności wody do spożycia.

W okresie sprawozdawczym obowiązywały przedmiotowe decyzje dla następujących wodociągów:

- Wodociąg lokalny Orlen Międzyzdroje stacja paliw 1036 – decyzja warunkowej przydatności wody do spożycia w zakresie manganu;
- Wodociąg lokalny U Benka – decyzje warunkowej przydatności wody do spożycia w zakresie mętności oraz w zakresie manganu, żelaza;
- Wodociąg lokalny Biała Góra Baza Edukacyjna WPN – decyzje warunkowej przydatności wody do spożycia w zakresie liczby bakterii grupy coli.

W przypadku zanieczyszczeń mikrobiologicznych, których obecność w wodzie jest niedopuszczalna Organ stwierdzał brak przydatności wody po rozważeniu analizy ryzyka, (biorąc pod uwagę między innymi ilość jednostek tworzących kolonie). Badania powtórkowe wykonane w celu potwierdzenia skuteczności prowadzonych działań zmierzających do poprawy jakości wody wykazały, iż woda była wolna od zanieczyszczeń mikrobiologicznych.

- Wodociąg lokalny MOS ZHP Gorzów w Łukęcinie – decyzja stwierdzająca brak przydatności wody do spożycia z uwagi na obecność liczby bakterii grupy coli.

W tej grupie obiektów/ innych podmiotów zaopatrujących w wodę na dzień 31 grudnia 2025r. obowiązują 2 decyzje warunkowej przydatności wody do spożycia.

### Prowadzone postępowania administracyjne na jakość wody

- Wodociąg lokalny U Benka w Wisetce – obowiązują 2 decyzje na warunkową przydatność wody w zakresie:
  - mętności decyzja wydana w dniu 31 sierpnia 2022r. z terminem wykonania do dnia 12 czerwca 2023r. (termin warunkowej przydatności 26 czerwca 2023r.) przedłużona w dniu 30 czerwca 2023r. z terminem wykonania do dnia 01 sierpnia 2023r. (termin warunkowej przydatności 15 sierpnia 2023r.), przedłużona w dniu 21 sierpnia 2023r. z terminem wykonania do dnia 30 września 2023r. (termin warunkowej przydatności 14 października 2023r.), przedłużona w dniu 19 października 2023r. z terminem wykonania do dnia 01 lipca 2024r. (termin warunkowej przydatności 15 lipca 2024r.), przedłużona w dniu 24 lipca 2024r. z terminem wykonania do dnia 30 czerwca 2025r. (termin warunkowej przydatności 14 lipca 2025r.) przedłużona w dniu 17 lipca 2025r. z terminem wykonania do dnia 30 czerwca 2026r. (termin warunkowej przydatności 17 lipca 2026r. - **w trakcie realizacji**,
  - żelazo, mangan decyzja wydana w dniu 31 sierpnia 2022r. z terminem wykonania do dnia 12 czerwca 2023r. (termin warunkowej przydatności 26 czerwca 2023r.) przedłużona w dniu 30 czerwca 2023r. z terminem wykonania do dnia 01 sierpnia 2023r. (termin warunkowej przydatności 15 sierpnia 2023r.), przedłużona w dniu 21 sierpnia 2023r. z terminem wykonania do dnia 30 września 2023r. (termin warunkowej przydatności 14 października 2023r.), przedłużona w dniu 19 października 2023r. z terminem wykonania do dnia 01 lipca 2023r. (termin warunkowej przydatności 15 lipca 2023r.) przedłużona w dniu 24 lipca 2024r. z terminem wykonania do dnia 30 czerwca 2025r. (termin warunkowej przydatności 14 lipca 2025r.) przedłużona w dniu 17 lipca 2025r. z terminem wykonania do dnia 30 czerwca 2026r. (termin warunkowej przydatności 17 lipca 2026r.) - **w trakcie realizacji**;
- Wodociąg lokalny Biała Góra Baza Edukacyjna WPN – obowiązywała decyzja warunkowej przydatności wody do spożycia :
  - liczba bakterii grupy coli decyzja wydana w dniu 06 grudnia 2024r. z terminem wykonania do dnia 07 stycznia 2025r. (termin warunkowej przydatności 20 stycznia 2025r.) przedłużona w dniu 22 stycznia 2025r. z terminem wykonania do dnia 21 lutego 2025r. (termin warunkowej przydatności 06 marca 2025r.); przedłużona w dniu 25 lutego 2025r. z terminem wykonania do dnia 21 marca 2025r. (termin warunkowej przydatności 04 kwietnia 2025r.) - **wykonana**
- Wodociąg lokalny Orlen Międzyzdroje stacja paliw 1036 – obowiązywała decyzja na warunkową przydatność wody w zakresie:
  - manganu decyzja wydana w dniu 16 maja 2025r. z terminem wykonania do dnia 16 czerwca 2025r. (termin warunkowej przydatności 30 czerwca 2025r.) - **wykonana**,
- Wodociąg lokalny MOS ZHP Gorzów w Łukęcinie – obowiązywała decyzja stwierdzająca brak przydatności wody do spożycia w zakresie:
  - liczba bakterii grupy coli decyzja wydana w dniu 09 lipca 2025r. z rygiorem natychmiastowej wykonalności - **wykonana**,

Podsumowując w okresie sprawozdawczym PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał następujące decyzje w związku ze złą jakością wody :

- 1 decyzję warunkowej przydatności wody do spożycia,

- 1 decyzję stwierdzającą brak przydatności wody do spożycia
- 4 decyzje prolongujące termin warunkowej przydatności wody do spożycia

### **Występujące braki w dostarczaniu wody, awarie**

Do PPIS w Kamieniu Pomorskim nie wpłynęła informacja nt. braków w dostawie wody oraz awarii. Z uwagi na obowiązującą decyzję stwierdzającą brak przydatności wody do spożycia odpowiedzialny podmiot/zarządca sieci zapewnił zastępcze źródło wody w postaci wody butelkowanej.

### **Ważniejsze modernizacje stacji uzdatniania i sieci wodociągowej**

W tej grupie wodociągów nie wykonano prac związanych z modernizacją czy rozbudową sieci.

### **Działania naprawcze prowadzone przez przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne, w celu doprowadzenia wody do wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia.**

W okresie sprawozdawczym podmioty odpowiedzialne za jakość wody w których stwierdzono zanieczyszczenia fizykochemiczne i mikrobiologiczne prowadziły zwiększoną częstotliwość płukania filtrów, sieci jak również dezynfekcję ujęć. W przypadku konieczności prowadzenia działań naprawczych w celu poprawy jakości wody. Przedsiębiorstwa zgłaszały informację o tych działaniach naprawczych.

#### **3.1.1 Badania ciepłej wody w kierunku obecności bakterii z rodzaju *Legionella sp.***

W okresie sprawozdawczym prowadzono również kontrole jakości ciepłej wody użytkowej w zakresie obecności pałeczek *Legionella sp.* w zakładach opieki zdrowotnej zamkniętej i obiektach użyteczności publicznej. Nadzorem objęto w ciągu okresu sprawozdawczego 12 obiektów.

Ponadto w okresie sprawozdawczym obiekty użyteczności publicznej dokonały poboru próbek wody ciepłej w ramach kontroli wewnętrznej podmiotu.

W 3 podmiotach wykonujących działalność leczniczą w ramach których funkcjonuje szpital, na podstawie sprawozdań z badań ciepłej wody użytkowej zarówno w ramach urzędowej kontroli jak i kontroli wewnętrznej podmiotu. Organ ocenił stopień skażenia instalacji wewnętrznej na poziomie brak lub znikome zgodnie z w/w rozporządzeniem natomiast w 1 podmiocie jakość wody ciepłej oceniono stopień skażenia na poziomie średnim.

**Z podmiotów lecznictwa szpitalnego pobranych zostało 19 próbek w ramach bieżącego nadzoru, kontrola wewnętrzna podmiotu to 46 próbek, liczba próbek zakwestionowanych ogółem to 4 próbek w ramach wewnętrznej kontroli.**

Na podstawie otrzymanych sprawozdań z przeprowadzonych badań w 2 nadzorowanych obiektach (obiekty opieki zdrowotnej) stwierdzono przekroczenia dopuszczalnej ilości pałeczek *Legionella sp.* z określeniem stopnia skażenia w zależności od wartości ilości pałeczek *Legionella sp.* (**wysoki stopień skażenia**) Organ wydał decyzje z rygorem natychmiastowej wykonalności zakazującą korzystanie z pryszniców, punktów czerpalnych wody nakazał ustalić przyczynę skażenia tj. dokonać przeglądu technicznego sieci, sprawdzić temperaturę wody oraz podjąć działania zmierzające do redukcji liczby bakterii *Legionella sp.* w instalacji wewnętrznej ciepłej wody użytkowej obiektu, włącznie z czyszczeniem i dezynfekcją systemu i urządzeń wody w celu doprowadzenia jakości wody do wymagań określonych w załączniku Nr 5 tabela B rozporządzenia Ministra Zdrowia 07 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r., poz. 2294) przy jednoczesnym wskazaniu terminu. Podmioty niezwłocznie przystąpiły do prac naprawczych. Na podstawie przeprowadzonych analiz mikrobiologicznych próbek wody pobranych w ramach kontroli wewnętrznej celem sprawdzenia skuteczności przeprowadzonych działań odwołano nakaz nie korzystania z pryszniców. Jednocześnie poinformowano odpowiedzialne podmiot o zachowaniu częstotliwości poboru zgodnej rozporządzeniem Ministra Zdrowia 07 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r., poz. 2294) biorąc pod uwagę wystąpienia bardzo wysokiego skażenia.

Natomiast w 4 nadzorowanych obiektach (obiekty użyteczności publicznej oraz opieki zdrowotnej) stwierdzono przekroczenia dopuszczalnej ilości pałeczek *Legionella sp.* z określeniem stopnia średniego stopnia skażenia. W związku z powyższym Organ wezwał do podjęcia niezwłocznych działań, które powinny

w sposób skuteczny wyeliminować w systemie ciepłej wody pałeczki *Legionella sp.* W piśmie zwracano uwagę, że ze względu na obecność i możliwość potencjalnego skolonizowania instalacji wodnej pałeczkami *Legionella* i realne zagrożenie zakażenia ludzi ważne jest podjęcie działań mających na celu ograniczenie ich występowania i namnażania. Jednorazowe przeprowadzenie dezynfekcji nie chroni przed rekolonizacją systemu, niezbędne jest więc wprowadzenie stałego monitoringu w tym zakresie. Dodatkowo nadmieniono, iż ważnym jest aby temperatura ciepłej wody na całej instalacji osiągnęła zalecane 55°C, gdyż może mieć istotny wpływ na wynik badania. Kolejny pobór próbek wody wykazał, iż podmioty podejmowały skuteczne działania.

**Reasumując pobranych zostało 62 próbki w ramach bieżącego nadzoru, kontrola wewnętrzna podmiotu to 167 próbek, liczba próbek zakwestionowanych ogółem to 26**

### 3.2. Pływalnie i baseny

Ogółem nadzorowanych basenów kąpielowych jest 33 (które w roku sprawozdawczym 2025 wszystkie funkcjonowały jako pływalnie) w tym 21 basenów z nieckami krytymi, 7 basenów z nieckami basenowymi odkrytymi oraz 5 basenów kryto-odkrytych oraz 1 park wodny.

W okresie sprawozdawczym skontrolowano 27 basenów pod względem jakości wody w ramach kontroli urzędowej.

W okresie sprawozdawczym pobrano 137 próbek wody z niecek basenowych i z systemów cyrkulacji oraz natrysków w ramach urzędowej kontroli. Ogółem zakwestionowanych było 84 próbek, w tym pod względem mikrobiologicznym 53 próbki, a pod względem fizykochemicznym 51.

W okresie sprawozdawczym wydano 14 decyzji unieruchomienia niecek basenowych w związku z zanieczyszczeniami mikrobiologicznymi tj. obecnością Liczby *Pseudomonas aeruginosa*, Liczby *Escherichia coli* bądź *Legionella sp.* Przedmiotowe decyzje wydane były do odwołania, tj. do czasu uzyskania poziomu parametrów mikrobiologicznych – w zależności np. Liczby *Pseudomonas aeruginosa*, Liczby *Escherichia coli*, czy parametrów fizykochemicznych zgodnych z załącznikiem nr 1 rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach.

Na podstawie przeprowadzonych powtórkowych analiz mikrobiologicznych próbek wody w ramach kontroli wewnętrznej przedsiębiorcy stwierdzono brak obecności Liczby *Pseudomonas aeruginosa*, Liczby *Escherichia coli* Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim stwierdzał przydatność wody do kąpeli, tym samym odwoływał nakaz unieruchomienia niecek.

Dodatkowo podczas prowadzonej kontroli jakości wody zaobserwowano podwyższoną zawartość chloroformu,  $\Sigma$  THM, mętności, utleniałości azotanów oraz ogólnej liczby mikroorganizmów po 72 h. W związku z powyższym Organ wydawał pisma wzywające do obniżenia ich zawartości do poziomu zgodnego z rozporządzeniem Ministra Zdrowia w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach.

Ponadto pobrano w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego 11 próbek ciepłej wody w natryskach, w szatniach, przy basenie lub bliskim sąsiedztwie niecek basenowych.

Na podstawie otrzymanych sprawozdań z przeprowadzonych badań stwierdzono w 3 obiektach skażenie na poziomie wysokim. W związku z wysokim skażeniem PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał decyzje nakazujące nie korzystania z pryszniców z rygiorem natychmiastowej wykonalności. Zobowiązany podmiot przedłożył sprawozdania z przeprowadzonych w ramach kontroli wewnętrznej badań na podstawie, których nie stwierdzono przekroczenia mikrobiologicznego.

Podmioty prowadziły kontrolę wewnętrzną jakości wody. Na podstawie przedkładanych sprawozdań z badań PPIS w Kamieniu Pomorskim podejmował działania adekwatne do przekroczonych parametrów, dodatkowo obserwowano, iż podmioty również same podejmowały działania zmierzające do obniżenia wartości przekroczonych parametrów. Nadmieniam się, iż w okresie sprawozdawczym przeprowadzono łącznie 47 kontroli sanitarnych (w tym 33 kontrole przeprowadzone na jakość wody) w 26 obiektach będących pod nadzorem tutejszej Inspekcji. W 3 skontrolowanych obiektach (tj. 2 baseny kryte i 1 basen kryto-odkryty) stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno-techniczny.

W związku z powyższym w tych obiektach wszczęto postępowania administracyjne wobec odpowiedzialnego podmiotu i wydano 3 decyzje administracyjne. w dwóch obiektach postępowanie w toku, natomiast w przypadku 1 obiektu przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, która wykazała wykonanie nieprawidłowości.

Na dzień 31 grudnia 2025r. 8 basenów po przeprowadzonej analizie definicji pływalni zostało sklasyfikowane jako obiekty posiadające niecki niebędące pływalniami, w związku z powyższym 26 obiektów stanowią pływalnie.

### **3.3. Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli**

W sezonie letnim 2025 na terenie powiatu kamieńskiego funkcjonowało łącznie 11 kąpielisk, w tym 10 kąpielisk morskich i 1 kąpielisko śródlądowe tj.:

**Gmina Międzyzdroje** sezon kąpielowy ustalono w okresie od 15 czerwca 2025 r. do 15 września 2024 r.

- Kąpielisko morskie Wschód - obszar wodny o długości linii brzegowej 920m na wschód od Molo w Międzyzdrojach
- Kąpielisko morskie Zachód - obszar wodny o długości linii brzegowej 1086m na zachód od Molo w Międzyzdrojach

**Gmina Dziwnów** - sezon kąpielowy ustalony został w okresie od 15 czerwca 2025 r. do 31 sierpnia 2025 r.

- Kąpielisko morskie Międzywodzie
- Kąpielisko morskie Dziwnów
- Kąpielisko morskie Łukęcin „Spacerowa”
- Kąpielisko morskie Łukęcin „Bajkowa”
- Kąpieliska morskie Dziwnówek

sezon kąpielowy ustalono w okresie od 1 lipca 2025 r. do 31 sierpnia 2025 r.

- Kąpielisko morskie Dziwnów „Spadochroniarzy Polskich”
- Kąpielisko morskie Dziwnów „Przymorze”
- Kąpielisko morskie Dziwnów „Słoneczne”

**Gmina Golczewo** - sezon kąpielowy ustalono w okresie od 28 czerwca 2025 r. do 31 sierpnia 2025 r.

- Kąpielisko Szczucze na Jeziorze Szczucze w Golczewie

Zgodnie z przepisami próbki wody z kąpielisk zostały pobrane w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego przed rozpoczęciem sezonu kąpielowego tj. 6 czerwca 2025 r. oraz 23 czerwca 2025 r. w gminie Dziwnów i 6 czerwca 2025 r. w gminie Międzyzdroje oraz 20 czerwca 2025r. w gminie Golczewo.

Pobór próbek wody z kąpielisk morskich i kąpieliska śródlądowego przeprowadzanych przez organizatorów w ramach kontroli wewnętrznej odbywał się zgodnie z zaplanowanymi i ustalonymi harmonogramami na sezon letni 2025. Dla kąpielisk w gminie Międzyzdroje zaplanowano po 5 poborów, w gminie Dziwnów zaplanowano po 4 pobory i 5 poborów, a dla Kąpieliska Szczucze na Jeziorze Szczucze zaplanowano 3 pobory.

W przypadku czterech kąpielisk tj. Kąpielisko morskie Międzyzdroje Wschód - obszar wodny o długości linii brzegowej 920m na wschód od Molo, Kąpielisko morskie Międzyzdroje Zachód - obszar wodny o długości linii brzegowej 1086m na zachód od Molo, Kąpielisko morskim Dziwnów „Przymorze” oraz Kąpielisko morskie Dziwnów woda w badanym zakresie nie odpowiadała wymaganiom mikrobiologicznym i innym wymaganiom załącznika nr 1 część A rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019r. w sprawie prowadzenia nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpieli (Dz. U. z 2019r. poz. 255).

Dla kąpieliska morskiego Międzyzdroje Zachód - obszar wodny o długości linii brzegowej 1086m na zachód od Molo oraz dla Kąpieliska morskiego Międzyzdroje Wschód - obszar wodny o długości linii brzegowej 920m na wschód od Molo, w ramach kontroli wewnętrznej organizatora analizy wykazały zanieczyszczenie mikrobiologiczne tj. ponadnormatywną zawartość liczby bakterii Escherichia coli. PPIS w Kamieniu Pomorskim stwierdził brak przydatności wody do kąpieli i wprowadził zakaz kąpieli do czasu stwierdzenia przydatności do kąpieli. W związku z wystąpieniem zanieczyszczenia wody Organ 8 września 2025 r. pobrał próbkę wody do badań w celu potwierdzenia ustąpienia zanieczyszczenia. Wyniki z analizy wody wykazały, iż woda odpowiadała wymaganiom załącznika nr 1 część A rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019r. w sprawie nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpieli. Powyższe potwierdziło krótkotrwałe zanieczyszczenie wody. Organ odwołał zakaz kąpieli w przedmiotowych kąpieliskach i wydał bieżące oceny jakości wody stwierdzające przydatność wody do kąpieli. Organizator w myśl przepisów ustawy Prawo Wodne pobrał dodatkowe próbki wody w terminie 7 dni po

ustaniu krótkotrwałego zanieczyszczenia. Na podstawie wyników z badań sporządzano bieżącą ocenę jakości wody stwierdzającą przydatność wody do kąpielii.

Dodatkowo w związku z obecnością truchła wieloryba w morzu na odcinku wybrzeża w okolicy miejscowości Wiśetki (w granicach Wolińskiego Parku Narodowego z siedzibą Grodno I) z uwagi na bezpieczeństwo osób korzystających z kąpielii 11 sierpnia 2025 r. w ramach kontroli urzędowej została pobrana próbka wody z kąpieliska morskiego Międzyzdroje Zachód - obszar wodny o długości linii brzegowej 1086m na zachód od Molo oraz dla Kąpieliska morskiego Międzyzdroje Wschód - obszar wodny o długości linii brzegowej 920m na wschód od Molo. Na podstawie wyników z badań sporządzano bieżącą ocenę jakości wody. W okresie trwania sezonu kąpieliskowego w 2025 r. nie stwierdzono zanieczyszczeń wody stanowiących zagrożenie dla zdrowia kąpiących się osób.

Natomiast dla Kąpieliska morskiego Dziwnów, Kąpieliska morskiego Dziwnów „Przymorze”, Kąpieliska morskiego Międzyzdroje Zachód - obszar wodny o długości linii brzegowej 1086m na zachód od Molo oraz dla Kąpieliska morskiego Międzyzdroje Wschód - obszar wodny o długości linii brzegowej 920m na wschód od Molo w okresie sprawozdawczym Organizator zgłaszał zmianę jakości wody, podejrzenie zakwitów sinic. W związku z czym przedstawiciele PPIS w Kamieniu Pomorskim podejmowali czynności kontrolne przeprowadzając ocenę wizualną jakości wody w następujących dniach:

- Kąpielisko morskie Międzyzdroje Zachód - obszar wodny o długości linii brzegowej 1086m na zachód od Molo kontrola z 24 lipca 2025 r. stwierdzono zakwit sinic, Organ stwierdził brak przydatności wody do kąpielii i wprowadził zakaz kąpielii do czasu stwierdzenia przydatności wody do kąpielii. W związku z czym zalecono organizatorowi prowadzić wzmożoną codzienną ocenę wizualną jakości wody. W dniu 25 lipca 2025 r. na podstawie przeprowadzonej oceny wizualnej przeprowadzonej w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego wykazano, iż woda o swoistym zabarwieniu, bez zanieczyszczeń i zakwitów sinic i odwołano zakaz kąpielii i wdano ocenę przydatności wody kąpielii,
- Kąpielisko morskie Międzyzdroje Zachód - obszar wodny o długości linii brzegowej 1086m na zachód od Molo oraz Kąpielisko morskie Międzyzdroje Wschód - obszar wodny o długości linii brzegowej 920m na wschód od Molo kontrola z 8 sierpnia 2025 r. stwierdzono zakwit sinic, Organ stwierdził brak przydatności wody do kąpielii i wprowadził zakaz kąpielii do czasu stwierdzenia przydatności do kąpielii. W związku z czym zalecono organizatorowi prowadzić wzmożoną codzienną ocenę wizualną jakości wody. W dniu 11 sierpnia 2025 r. na podstawie przeprowadzonej oceny wizualnej przeprowadzonej w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego wykazano, iż woda o swoistym zabarwieniu, bez zanieczyszczeń i zakwitów sinic i odwołano zakaz kąpielii i wdano ocenę przydatności wody kąpielii,
- Kąpielisko morskie Dziwnów oraz Kąpielisko morskie Dziwnów „Przymorze” kontrola z 12 sierpnia 2025 r. stwierdzono zakwit sinic, Organ stwierdził brak przydatności wody do kąpielii i wprowadził zakaz kąpielii do czasu stwierdzenia przydatności do kąpielii. W związku z czym zalecono organizatorowi prowadzić wzmożoną codzienną ocenę wizualną jakości wody. W dniu 13 sierpnia 2025 r. na podstawie przeprowadzonej oceny wizualnej przeprowadzonej w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego wykazano, iż woda o swoistym zabarwieniu, bez zanieczyszczeń i zakwitów sinic i odwołano zakaz kąpielii i wdano ocenę przydatności wody kąpielii.

**Resumując w trakcie okresu sprawozdawczego wydano 7 decyzji zakazujących kąpielii. Pobrano w ramach urzędowej kontroli 16 próbek i 54 w ramach kontroli wewnętrznej przez organizatora, dodatkowo zostały pobrane 2 próbki wody w Akwenie - Morze Bałtyckie Miejscowość Wiśetka w związku z obecnością truchła wieloryba. Wydane zostały łącznie 72 oceny, w tym 65 o przydatności wody do kąpielii oraz 7 ocen o nieprzydatności wody do kąpielii oraz 11 ocen sezonowych.**

#### ***Liczba miejsc wykorzystywanych do kąpielii:***

W sezonie letnim okresu sprawozdawczego 2025 roku na terenie powiatu kamieńskiego nie funkcjonowało żadne miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpielii.

### **3.4. Stan sanitarny obiektów**

#### **Ustępy publiczne**

W ewidencji PPIS w Kamieniu Pomorskim znajduje się 37 ustępów publicznych, w tym 4 ustępy stałe skanalizowane, 18 ustępów tymczasowych skanalizowanych oraz 15 ustępów tymczasowych nie

skanalizowanych. W okresie sprawozdawczym skontrolowano 3 ustępy tymczasowe skanalizowane, przeprowadzających w nich łącznie 3 kontrole.

W okresie sprawozdawczym w 2 obiektach przeprowadzono kontrolę sprawdzającą do decyzji wydanych w roku 2024. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca w jednym z obiektów wykazała niewykonanie obowiązków nałożonych decyzją, wydano upomnienie. Na wniosek strony PPIS w Kamieniu Pomorskim biorąc pod uwagę sezony charakter prowadzonej działalności wydał decyzje zmieniającą z terminem realizacji nałożonych obowiązków do dnia 15 czerwca 2026r. Ponadto na 1 obiekt wpłynęło zgłoszenie interwencyjne. Czynności kontrolne wykazały niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny obiektu tj.: toalety w części damskiej tj.: trzy umywalki utrzymane brudno z widocznymi zaciekami, zabrudzeniami; ściany toalety w części damskiej zapające; w toalecie brak wystarczającej ilości środków myjąco-dezynfekujących; w toalecie w części męskiej wyczuwalny nieprzyjemny zapach świadczący o braku przeprowadzanych zabiegów skutecznej dezynfekcji muszli ustępowych i pisuarów; niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny toalety w części męskiej tj.: trzy umywalki utrzymane brudno z widocznymi zaciekami, zabrudzeniami; ściany i sufit toalety w części męskiej zapające; niewłaściwy stan sanitarno-techniczny toalety w części damskiej tj.: brak bieżącej ciepłej wody przy trzech umywalkach; 5 muszli ustępowych znajdujących się w części damskiej toalety z ciemnym nalotem pod powierzchnią wody, zakamienione; sitka w trzech umywalkach do mycia rąk z ubytkami i rdzawymi nalotami, niewłaściwy stan sanitarno-techniczny toalety w części męskiej tj. brak bieżącej ciepłej wody przy trzech umywalkach; 3 muszle ustępowe znajdujące się w części męskiej toalety z ciemnym nalotem pod powierzchnią wody, zakamienione; niewłaściwy stan sanitarno-techniczny ściany w pierwszej kabinie ustępowej od wejścia z dużymi ubytkami tynku i farby, niewłaściwy stan sanitarno-techniczny sufitu, powierzchnia sufitu z ubytkami farby i tynku oraz niewłaściwy stan sanitarno-techniczny na podłodze w części z pisuarami, pod umywalką zalegająca woda przy kratce odpływowej. Za w/w nieprawidłowości osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym na kwotę 300zł. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wobec podmiotu odpowiedzialnego PPIS w Kamieniu Pomorskim wszczął postępowanie administracyjne w sprawie stwierdzonych nieprawidłowości. PPIS w Kamieniu Pomorskim biorąc pod uwagę sezony charakter prowadzonej działalności wydał decyzje administracyjną z terminem realizacji nałożonych obowiązków do dnia 30 kwietnia 2026 r.

#### **Domy Pomocy Społecznej.**

W ewidencji PPIS w Kamieniu Pomorskim znajduje się jeden Dom Pomocy Społecznej.

W okresie sprawozdawczym w przedmiotowym obiekcie przeprowadzono kontrolę zaplanowaną w Planie zasadniczych przedsięwzięć na rok 2025. Na podstawie czynności kontrolnych stwierdzono, iż obiekt utrzymany był w należyтым stanie sanitarno-technicznym oraz sanitarno-higienicznym.

#### **Placówki zapewniające całodobową opiekę.**

W ewidencji PPIS w Kamieniu Pomorskim znajduje się 1 obiekt zapewniający całodobową opiekę. Obiekt został uwzględniony w Planie zasadniczych przedsięwzięć na rok 2025. Na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono, iż obiekt utrzymany był w należyтым stanie sanitarno-technicznym oraz sanitarno-higienicznym.

#### **Noclegownie i domy dla bezdomnych.**

W tej grupie obiektów znajduje się 1 obiekt typu ogrzewalnia, która funkcjonuje całodobowo przez 7 dni w tygodniu w okresie od 1 października do 30 kwietnia. Obiekt został uwzględniony w Planie zasadniczych przedsięwzięć na rok 2025. Na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono, iż w obiekcie zapewniono krzesła oraz ławki drewniane, a także ławki typu szkolnego dla osób korzystających z ogrzewalni. Wydzielono pomieszczenie sanitarno – higieniczne, w którym zapewniono umywalkę do mycia rąk z podłączeniem bieżącej ciepłej oraz zimnej wody, środki do mycia rąk – mydło w płynie oraz środki do suszenia rąk – ręczniki papierowe. Osoby korzystające z ogrzewalni mają dostęp do gorącej herbaty przechowywanej w termosach. Obiekt został uwzględniony do kontroli w Planie zasadniczych zadań na rok 2026.

#### **Obiekty hotelarskie i inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie.**

Pod nadzorem PPIS w Kamieniu Pomorskim znajduje się 12 hoteli. W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 4 kontrole w 4 obiektach będących pod nadzorem tutejszej Inspekcji. Na podstawie

przeprowadzonych czynności kontrolnych w obiektach stwierdzono, iż spełniają one wymagania higieniczne i zdrowotne w zakresie pomieszczeń noclegowych, pomieszczeń higieniczno – sanitarnych, a także postępowanie z bielizną.

W ewidencji PPIS w Kamieniu Pomorskim znajdują się 4 obiekty należące do kategorii kempingi. W okresie sprawozdawczym w tej grupie obiektów nie przeprowadzono czynności kontrolnych.

W ewidencji PPIS w Kamieniu Pomorskim znajdują się 3 obiekty należące do kategorii pól biwakowych. W okresie sprawozdawczym zgodnie z Planem zasadniczych zadań na rok 2025 przeprowadzono czynności kontrolnych we wszystkich obiektach znajdującym się tej grupie obiektów, nieprawidłowości nie stwierdzono.

W ewidencji PPIS w Kamieniu Pomorskim znajduje się 206 obiektów – ośrodki wczasowe. W okresie sprawozdawczym skontrolowano 81 obiektów, w których przeprowadzono 88 kontroli.

Na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych w 5 obiektach stwierdzono nieprawidłowości w 4 nieprawidłowości dotyczyły tylko stanu sanitarno – technicznego, natomiast w 1 stanu sanitarno-higienicznego i sanitarno – technicznego. Nieprawidłowości dotyczyły m.in.:

- niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchni ściennych, sufitu, podłogi oraz metalowych regałów w magazynie głównym środków czystości i sprzętu w budynku;
- niewłaściwego stanu sanitarno – technicznego sufitu w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym;
- niewłaściwego stanu sanitarno – technicznego sufitu w pomieszczeniu sypialnianym w domku;
- niewłaściwego stanu sanitarno – technicznego ściany wykonanej z płyty pilśniowej przy umywalce w pokoju;
- niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego stolarki okiennej oraz sufitu w domkach;
- niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego szafy ubraniowej oraz szafek nocnych w pokoju w domku;
- niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego materacy znajdujących się na łóżkach w domkach;
- niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego podłogi w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym w domku;
- niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego brodzika przy kabinie prysznicowej oraz powierzchni metalowej przy umywalce do mycia rąk w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym na parterze domku;
- niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego ścian w pokoju w domku oraz w miejscu prysznicowym pomieszczenia sanitarno-higienicznego domku;
- niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego ścian w pomieszczeniu z ustępem w domku nr 1 i domku nr 2 oraz w kuchni ogólnodostępnej;
- niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego sufitu w miejscu prysznicowym pomieszczenia sanitarno-higienicznego;
- niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego podłóg w miejscu prysznicowym pomieszczenia sanitarno-higienicznego domku nr 1 oraz domku nr 2;
- niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego metalowego stelaża na którym zamontowane są drzwi przesuwne w miejscu prysznicowym pomieszczenia sanitarno-higienicznego domku;
- niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego drewnianego progu znajdującego się między pomieszczeniem z ustępem a pomieszczeniem z miejscem prysznicowym w domku;
- niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego łóżek wraz z obudową w pokoju domku;
- niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego metalowej części przesuwanych drzwi w miejscu prysznicowym pomieszczenia sanitarno-higienicznego domku nr 2, część ruchoma, odstająca od metalowego stelaża drzwi;
- niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego stolarki okiennej w miejscu prysznicowym pomieszczenia sanitarno-higienicznego domku;
- niewłaściwego stanu sanitarno – technicznego ścian, stolarki okiennej w pokoju;

- niewłaściwego stanu sanitarno – technicznego drzwi do pomieszczenia sanitarno-higienicznego w pokoju;
- niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego krzesła w pokoju;
- niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego ścian w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym przy pokoju;
- niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego szafy odzieżowej w pokoju;
- niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego drewnianej obudowy tapczanów w pokoju;
- niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego obudowy brodzika w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym przy pokoju;
- niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego ścian w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym przy pokoju przy miejscu prysznicowym oraz szklanej półki przy lustrze nad umywalką;
- niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego kocy na wyposażeniu pokoju;
- niewłaściwego stanu sanitarno-higieniczny tapczanu w pokoju, gdzie stwierdzono obecność kilku martwych pluskiew oraz ciemne naloty na tapicerowanej części tapczanu charakterystyczne dla bytowania pluskiew.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wobec podmiotów odpowiedzialnych PPIS w Kamieniu Pomorskim wszczął postępowanie administracyjne w sprawie stwierdzonych nieprawidłowości. W toku postępowania administracyjnego przeprowadzono kontrole sprawdzające na podstawie, których stwierdzono wykonanie nieprawidłowości i wydano decyzje umarzające wszczęte postępowanie. Natomiast w przypadku 6 obiektów wydano decyzje administracyjne z czego 2 z terminem realizacji obowiązku do sezonu letniego 2026 w związku z sezonowym charakterem prowadzonej działalności w tych obiektach. PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał 1 decyzje z rygorem natychmiastowej wykonalności zobowiązującą podmiot do natychmiastowego podjęcia działań mających na celu doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-higienicznego pokój znajdujący się w budynku noclegowym poprzez przeprowadzenie niezbędnych zabiegów dezynfekcyjnych i porządkowych. Przeprowadzone czynności kontrolne wykazały wykonanie obowiązków wynikających z niniejszej decyzji.

W przypadku stwierdzenia uchybień z zakresu stanu sanitarno-higienicznego osoby odpowiedzialne ukarano mandatami karnymi. W okresie sprawozdawczym w tej grupie obiektów wystawiono 1 mandat karny na kwotę 500zł.

W okresie sprawozdawczym w 4 obiektach przeprowadzono kontrole sprawdzające do decyzji wydanych w roku 2024. Czynności kontrolne w 2 obiektach wykazały niewykonanie nałożonych obowiązków, wobec czego PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał upomnienie. Przeprowadzone kontrole sprawdzające w obiektach wykazały wykonanie obowiązków nałożonych decyzją z terminem wykonania do 2024r.

#### **Gospodarstwa agroturystyczne.**

W ewidencji PPIS w Kamieniu Pomorskim znajdują się 3 obiekty w tej grupie obiektów. W okresie sprawozdawczym nie przeprowadzono czynności kontrolnych w tej grupie obiektów.

#### **Inne obiekty hotelarskie nieskategoryzowane.**

W ewidencji PPIS w Kamieniu Pomorskim znajduje się 100 obiektów. W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 3 kontrole, w tym 2 kontrole interwencyjne w 3 nadzorowanych obiektach. Na podstawie czynności kontrolnych w obiektach nie stwierdzono nieprawidłowości, ponadto treść wniesionych zarzutów nie potwierdziła się.

#### **Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej oraz świadczące łącznie powyższe usługi**

W okresie sprawozdawczym pod nadzorem PPIS w Kamieniu Pomorskim znajdowało się 128 obiektów świadczących w/w usługi z czego:

- 52 - zakłady fryzjerskie oraz fryzjersko-barberskie,
- 5 – zakładów kosmetycznych bez przerywania ciągłości tkanek,

- 4 – solaria;
- 8 - odnowy biologicznej bez przerywania ciągłości tkanek,
- 55 – zakładów kosmetycznych wykonujących zabiegi z naruszeniem ciągłości tkanek,
- 3 - tatuaże,
- 1 - piercing

W okresie sprawozdawczym skontrolowano 23 obiekty spośród 52 zakładów fryzjerskich oraz fryzjersko-barberskich znajdujących się w ewidencji, 2 zakłady kosmetyczne świadczące usługi w branży beauty bez przerywania ciągłości tkanek spośród 5 znajdujących się w ewidencji, 4 zakłady odnowy biologicznej bez przerywania ciągłości tkanek z 8 obiektów znajdujących się w ewidencji, 45 zakładów kosmetycznych świadczących usługi w branży beauty wykonujące zabiegi z naruszeniem ciągłości tkanek z 55 obiektów znajdujących się w ewidencji, 2 tatuaże z 3 znajdujących się w ewidencji. W grupie opisywanych obiektach łącznie przeprowadzono 80 kontroli tj.:

- 23 kontrole zakładów fryzjerskich oraz fryzjersko-barberskich (w tym: 15 kontroli planowych, 8 kontroli na wniosek strony),
- 2 kontrole zakładów kosmetycznych świadczących usługi w branży beauty bez przerywania ciągłości tkanek (1 planową, 1 kontrolę na wniosek strony),
- 4 kontrole zakładu odnowy biologicznej bez przerywania ciągłości tkanek (3 planowe, 1 kontrolę na wniosek strony),
- 49 kontroli zakładów kosmetycznych wykonujących zabiegi z naruszeniem ciągłości tkanek ( w tym: 39 kontroli planowych, 6 kontroli na wniosek strony, 2 kontrole sprawdzające, 2 kontrole interwencyjne),
- 2 kontrole tatuaży ( w tym 1 kontrola planowa, 1 kontrola na wniosek strony).

W okresie sprawozdawczym w zakładach fryzjerskich oraz fryzjersko-barberskich przeprowadzono 23 kontrole, w wyniku których w obiektach nie stwierdzono nieprawidłowości. Obiekty fryzjerskie utrzymane w należytych stanie sanitarno-technicznym oraz sanitarno-higienicznym.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 51 kontroli w 47 zakładach kosmetycznych świadczących usługi w branży beauty bez/z przerywaniem ciągłości tkanek. Na podstawie czynności kontrolnych w 6 obiektach stwierdzono nieprawidłowości dotyczące m.in.: braku zachowanej częstotliwości przeprowadzanych badań biologicznych wskaźników Sporal A określonej w procedurze zapewniającej ochronę przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi. Brak opisu toku postępowania z wytworzonymi potencjalnie odpadami niebezpiecznymi mogącymi powstać w wyniku naruszenia ciągłości tkanki podczas wykonywania zabiegów przy użyciu narzędzi wielorazowego użytku typu cążki. Braku do wglądu sprawozdań z badań laboratoryjnych.

W związku z powyższym wobec podmiotów odpowiedzialnych zostały wszczęte postępowania administracyjne. W przypadku stwierdzenia uchybień z zakresu stanu sanitarno-higienicznego osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym. W okresie sprawozdawczym w tej grupie obiektów wystawiono 1 mandat karny na kwotę 200zł.

Podmioty zostały zobowiązane do przedłożenia w siedzibie PSSE w Kamieniu Pomorskim brakujących dokumentów zgodnie z opracowanymi procedurami. Dodatkowo na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych sprawdzających stwierdzono, iż podmiot doprowadził do należytego stanu sanitarno – technicznego obiekt oraz jego wyposażenie.

W związku z powyższym wydano decyzje umarzające wszczęte postępowanie administracyjne.

W przypadku 1 obiektu w związku z toczącym się postępowaniem z roku 2024 została wystawiona decyzja administracyjna z terminem wykonania do dnia 17.02.2025r. Kontrola sprawdzająca w obiekcie wykazała wykonanie obowiązków wynikających z decyzji.

W pozostałych skontrolowanych obiektach świadczących usługi kosmetyczne nie stwierdzono nieprawidłowości. Obiekty utrzymane są we właściwym stanie sanitarno-higienicznym i sanitarno-technicznym. W skontrolowanych obiektach opracowano i wdrożono procedury zapewniające ochronę przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi.

W okresie sprawozdawczym skontrolowano 2 obiekty – tatuaże 1 zgodnie z harmonogramem pracy na 2025 r. oraz 1 obiekt – tatuaż w związku z wnioskiem Strony. Na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono, iż obiekty utrzymane są we właściwym stanie sanitarno-higienicznym i sanitarno-

technicznym. W skontrolowanych obiektach opracowano i wdrożono procedury zapewniające ochronę przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi.

W grupie obiektów odnowa biologiczna bez przerywania ciągłości tkanek przeprowadzono 4 kontrole, w tym 3 zgodnie z harmonogramem pracy na 2025 r. oraz 1 kontrolę na wniosek Strony. Czynności kontrolne w obiektach nie wykazały nieprawidłowości.

### **Dworce autobusowe**

W ewidencji tutejszej inspekcji znajduje się 1 dworzec autobusowy PKS. W okresie sprawozdawczym nie przeprowadzono czynności kontrolnych.

### **Dworce, stacje i przystanki PKP**

W ewidencji tutejszej inspekcji znajdują się 3 dworce kolejowe PKP. W okresie sprawozdawczym nie przeprowadzono czynności kontrolnych.

### **Przystanie**

W tej grupie obiektów pod nadzorem PPIS w Kamieniu Pomorskim znajduje się 1 obiekt, który w okresie sprawozdawczym nie był kontrolowany.

### **Tereny rekreacyjne**

W danej grupie znajduje się 61 obiektów tj.:

- 43 place zabaw,
- 11 plaż przy kąpieliskach,
- 4 stadiony sportowe,
- 2 boiska,
- 1 lodowisko

W okresie sprawozdawczym skontrolowano 22 obiekty będące w ewidencji PPIS w Kamieniu Pomorskim przeprowadzając 22 kontrole.

Podczas czynności kontrolnych 10 placów zabaw nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-technicznego oraz sanitarno – higienicznego. Na terenie placów zabaw znajdowały się tablice informacyjne z regulaminem korzystania określającym zasady użytkowania znajdujących się na nim urządzeń oraz zawierającą dane zarządcy, nr kontaktowy do zarządcy i nr telefonów alarmowych. Ponadto szczegółowe informacje dotyczące ustaleń kontroli opisywane były w załączniku nr 1 „Formularz oceny stanu sanitarno – higienicznego placu zabaw”.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 11 kontroli 11 kąpielisk wraz z przyległymi przy kąpielisku plażami. Na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono, iż kąpieliska są właściwie oznakowane, pobór próbek wody odbywa się zgodnie z opracowanym harmonogramem poboru próbek wody na rok 2023, zejścia utrzymane są w należytym stanie sanitarno – technicznym oraz sanitarno – porządkowym. Pojemniki na odpady znajdujące się przy zejściach oraz na terenie plaży utrzymane w należytym stanie sanitarno – porządkowym nie przepełnione. Skontrolowane obiekty utrzymane w należytym stanie sanitarno-technicznym oraz sanitarno-porządkowym.

Ponadto w okresie sprawozdawczym przeprowadzono 1 kontrolę boiska zgodnie z harmonogramem pracy na 2025 r. Skontrolowany obiekt utrzymane w należytym stanie sanitarno-technicznym oraz sanitarno-porządkowym. Ponadto zapewniono pojemniki do gromadzenia odpadów komunalnych. Pojemniki nieprzepełnione utrzymane w należytym stanie sanitarno-higienicznym i sanitarno - porządkowym.

### **Inne obiekty stałe**

W ewidencji tutejszej Inspekcji znajdują się 223 obiekty. W okresie sprawozdawczym skontrolowano 10 obiektów, przeprowadzając w nich łącznie 10 kontroli. Przeprowadzone czynności kontrolne w skontrolowanych obiektach nie wykazały nieprawidłowości.

#### Środki transportu.

W ewidencji PPIS w Kamieniu Pomorskim znajduje się 6 środków do przewozu zwłok i szczątków ludzkich. W okresie sprawozdawczym przeprowadzono czynności kontrolne 5 środków transportu. Środki do przewozu posiadają kabinę kierowcy oddzieloną od części przeznaczoną na umieszczenie zwłok lub szczątków ludzkich. Samochody trwale oznakowane wskazujące na jego przeznaczenie. Środki transportu posiadają zabezpieczenie przed przesuwaniem się trumny lub pojemnika na zwłoki lub szczątki ludzkie. Powierzchnie wykonane z materiału łatwowymywalnego, odpornego na działanie środków dezynfekcyjnych. Podmioty świadczące usługi pogrzebowe posiadają opracowaną „Procedurę mycia i dezynfekcji samochodu do przewozu osób zmarłych oraz szczątków ludzkich”.

W ewidencji tutejszej Inspekcji znajduje się 7 samochodów do przewozu bielizny.

#### **4. Cmentarze i zakłady pogrzebowe w kontekście nadzoru nad postępowaniem ze zwłokami i szczątkami ludzkimi**

Pod nadzorem PPIS w Kamieniu Pomorskim znajdują się 23 cmentarze. W ewidencji znajduje się 5 Domów Przedpogrzebowych na cmentarzu w Kamieniu Pomorskim, w Dziwnowie, w Międzyzdrojach, w Wolinie oraz w Międzywodziu. W okresie sprawozdawczym przeprowadzono czynności kontrolne na 7 cmentarzach znajdujących się w danej grupie obiektów. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych w 1 przypadku stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno-techniczny ogrodzenia terenu. Wobec podmiotu odpowiedzialnego zostało wszczęto postępowanie administracyjne w sprawie stwierdzonej nieprawidłowości. Strona zwróciła się z prośbą o wydanie decyzji administracyjnej z terminem wykonania nałożonego obowiązku do 30 czerwca 2026 r.

W pozostałych skontrolowanych obiektach stwierdzono właściwy stan sanitarno-higieniczny i techniczny.

Lp.	Liczba cmentarzy (ogółem)	Liczba decyzji dot. ekshumacji	Liczba decyzji zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji	Liczba decyzji nie zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji	Liczba przeprowadzonych ekshumacji	Liczba ekshumacji z udziałem pracowników w PIS	Liczba wstrzymanych ekshumacji i powód ich wstrzymania
1.	23	20	20	0	19	7	0

Tabela Nr 4.1. Dane dot. ekshumacji

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim po otrzymaniu zgłoszenia dokonano przez firmę pogrzebową o planowanym przeprowadzeniu czynności ekshumacyjnych dokonuje analizy ryzyka oceniając zagrożenie sanitarne biorąc pod uwagę m.in. czas jaki upłynął od momentu pochówku osoby zmarłej. Dodatkowo do zakładu pogrzebowego przesyłane jest pismo oceniające zagrożenie sanitarne PPIS w Kamieniu Pomorskim informuje o konieczności przestrzegania wymagań higienicznych i zdrowotnych podczas czynności ekshumacyjnych oraz warunków przewozu/transportu (jeśli dotyczy), a także informuje, iż wykonywanie prac ekshumacyjnych winno odbywać się w godzinach wczesnych porannych tj.: do godziny 9.00. z zachowaniem reżimu sanitarnego oraz stosowaniem środków ochrony indywidualnej.

Podczas czynności kontrolnych przeprowadzonych w trakcie ekshumacji nie stwierdzono naruszenia przepisów sanitarno-higienicznych. Pracownicy firm przeprowadzających czynności ekshumacyjne pracowali w ochronnych kombinezonach jednorazowego użytku, gumowych rękawicach oraz maseczkach ochronnych jednorazowego użytku. Wydobytą ziemię z grobu umieszczano na nieprzepuszczalnych matach, które według uzyskanych informacji zabierane były do zakładów w celu poddania zabiegom myjąco-dezynfekującym. Po wydobyciu szczątków dół dezynfekowano wapnem.

Tabela Nr 4.2. Dane dot. zakładów pogrzebowych

Lp.	Nazwa zakładu pogrzebowego / domu przedpogrzebowego	Liczba chłodzi	Liczba miejsc w chłodni	Czy zakł./dom posiada wszystkie wymagane pomieszczenia	Czy zachowana jest funkcjonalność pomieszczeń	Liczba specjalistycznych środków transportu przeznaczonych do przewozu zwłok i szczątków jakim dysponuje zakład / dom
1.	Miejskie Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej Sp. z o.o. ul. Adama Mickiewicza 2d, 72-510 Wolin	1	3	tak	tak	2
2.	Zielone Międzyzdroje Sp. z o.o. ul. Nowomyśliwska 86, 72-500 Międzyzdroje	2	6	tak	tak	1
3.	Gmina Golczewo - Zakład Usług Publicznych ul. Krótka 4, 72-410 Golczewo	0	0	nie (zakład zajmuje się wyłącznie pochówkiem)	nie dotyczy	0
4.	Salon Pogrzebowy „Morfeusz” ul. Jedności Narodowej 1a, 72-410 Golczewo	1	3	tak	tak	2
5.	Zakład Pogrzebowy „Wasyłów” Barbara Wasylów ul. Jana Długosza 12D, 72-400 Kamień Pomorski	1	8	tak	tak	0

Dane dot. sprowadzenia zwłok z zagranicy i przewozu zwłok poza granice RP:

- liczba wydanych postanowień na sprowadzenie zwłok z zagranicy- 17
- liczba wydanych decyzji na wywóz zwłok poza granice RP - 3

## 5. Szpitale

Pod stałym nadzorem tutejszej Inspekcji znajdują się 4 obiekty w których w okresie sprawozdawczym przeprowadzono kontrole zaplanowane w Planie Zasadniczych Zadań na rok 2025. Woda pod względem bakteriologicznym w zakresie Legionella Sp. odpowiada wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r., poz. 2294).

W stosunku do jednego skontrolowanego obiektu toczy się postępowanie administracyjne dotyczące stanu sanitarno-technicznego. PPIS w Kamieniu Pomorskim na prośbę strony wydał decyzję przedłużającą termin

wykonania obowiązków. Kontrole przeprowadzone w pozostałych obiektach wykazały, iż obiekty utrzymane są w należytym stanie sanitarno-higienicznym i sanitarno-technicznym.

### 5.1. Zaopatrzenie w wodę

Tabela Nr 5.1 Zaopatrzenie szpitali w wodę do spożycia

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	źródło zaopatrzenia podstawowe		rezerwowe źródło zaopatrzenia w wodę			
			wodociąg własny	wodociąg sieciowy	wodociąg własny	wodociąg sieciowy	zbiornik	częstotliwość badania jakości wody na rok
1.	Szpital w Kamieniu Pomorskim	ul. Szpitalna 10, 72-400 Kamień Pomorski	nie	wodociąg publiczny Kamień Pomorski	nie	wodociąg publiczny Kamień Pomorski	brak	-
2.	Zakład Lecznicy Uzdrawisko Kamień Pomorski Szpital Uzdrawiskowy „Mieszko”	ul. Wojska Polskiego 2 72-400 Kamień Pomorski	nie	wodociąg publiczny Kamień Pomorski	nie	wodociąg publiczny Kamień Pomorski	brak	-
3.	NZOZ „Zdrowie” Ośrodek Wczasowo-Sanatoryjny „Perła”	ul. Morskiej 2, 72-415 Międzywodzie	nie	wodociąg publiczny Świątouść - Międzywodzie	nie	wodociąg publiczny Świątouść - Międzywodzie	brak	-
4.	Meritum Centrum Medyczne Niepubliczny Zakład Rehabilitacji (Szpital jednodniowy)	ul. Kopernika 28, 72-400 Kamień Pomorski	nie	wodociąg publiczny Kamień Pomorski	nie	wodociąg publiczny Kamień Pomorski	brak	-

W okresie sprawozdawczym prowadzono kontrolę jakości wody ciepłej w zakresie obecności pałeczek *Legionella sp.* w podmiotach leczniczych w ramach których funkcjonuje szpital.

W trakcie okresu sprawozdawczego nadzorem objęto 4 obiekty. Próbki pobrano z następujących obiektów:

- Szpital w Kamieniu Pomorskim (kontrola urzędowa, kontrola wewnętrzna podmiotu)
- Zakład Lecznicy Uzdrawisko Kamień Pomorski - Szpital Uzdrawiskowy „Mieszko” w Kamieniu Pomorskim (kontrola urzędowa, kontrola wewnętrzna podmiotu)

- Stacjonarny Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej „Zdrowie” Perła w Międzywodziu (kontrola urzędowa, kontrola wewnętrzna podmiotu)
- Meritum Centrum Medyczne w Kamieniu Pomorskim (kontrola urzędowa, kontrola wewnętrzna podmiotu)

Na podstawie otrzymanych sprawozdań z badań w 1 nadzorowanym podmiocie wykonującym działalność leczniczą w ramach których funkcjonuje szpital w pobranych próbkach wody w ramach wewnętrznej kontroli podmiotu stwierdzono w czterech z czterech punktów przekroczenie parametru Legionella sp. niezgodnego z wymaganiami określonymi w § 3 ust. 2 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r., poz. 2294) tj. nie spełnia wymagań załącznika nr 5 tabela A niniejszego rozporządzenia. W związku z powyższym PPIS w Kamieniu Pomorskim pismem biorąc pod uwagę rodzaj prowadzonej działalności leczniczej i mając na względzie bezpieczeństwo kuracjuszy/pacjentów o obniżonej odporności ocenił średni stopień skażenia bakteriami i wezwał do podjęcia niezwłocznych działań w celu wyeliminowania w systemie ciepłej wody pałeczki Legionella sp. i doprowadzenia parametru mikrobiologicznego do wymaganej wartości. Podmiot w ramach sprawdzenia skuteczności podjętych działań naprawczych pobrał próbki ciepłej wody do badań. Analiza przedłożonego sprawozdania wykazała, iż parametr mikrobiologiczny jest zgodny z wymaganiami określonymi w ww. rozporządzeniem.

W 3 spośród 4 obiektów nadzorowanych na podstawie analizy przedłożonych sprawozdań z badań pobranych próbek wody zarówno z urzędowej kontroli, jak i kontroli wewnętrznej podmiotu stwierdzono, iż wyniki pobranych próbek wody ciepłej użytkowej nie wykazały obecności bakterii Legionella sp. W związku z powyższym organ ocenił brak skażenia bakteriami Legionella sp.

**Z podmiotów lecznictwa szpitalnego pobranych zostało 19 próbek w ramach bieżącego nadzoru, kontrola wewnętrzna podmiotów to 46 próbek, w tym zakwestionowanych próbek to 4 pobranych w ramach wewnętrznej kontroli podmiotów.**

## 5.2. Postępowanie z bielizną szpitalną i pralnictwo

Obiekty prowadzące działalność leczniczą posiadają magazyny do przechowywania bielizny czystej i bielizny brudnej. Bielizna brudna przechowywana w wózkach pralniczych lub w workach z tworzywa sztucznego. Do przechowywania bielizny czystej zapewniono regały, zamknięte szafy z półkami oraz regały. W pomieszczeniach bielizny brudnej zapewniono umywalki do mycia rąk z podłączeniem bieżącej ciepłej i zimnej wody. Przy umywalkach zapewniono środki do higienicznego mycia, dezynfekcji, suszenia rąk oraz środki do szybkiej dezynfekcji i czyszczenia wyrobów medycznych. Środki przechowywane w oryginalnych opakowaniach. Powierzchnie ścienne gładkie, powierzchnie podłóg gładkie. Pomieszczenia w trakcie czynności kontrolnych utrzymane w należytym stanie sanitarno-higienicznym. W pomieszczeniach zapewniono wentylację grawitacyjną lub mechaniczną. Wózki transportowe systematycznie myte i dezynfekowane.

Według uzyskanych informacji oraz zgodnie z przedłożonymi procedurami postępowania z bielizną brudną, bielizna z oddziałów transportowana jest zamkniętym wózkiem/pojemnikiem plastikowym na kółkach. Na oddziałach następuje rozdział bielizny brudnej na bieliznę skażoną (worki czerwone), kosz opisany „bielizna skażona” i na bieliznę brudną kosz opisany „bielizna brudna”. W pomieszczeniu zapewniono wentylację naturalną oraz grawitacyjną. Po przekazaniu bielizny brudnej, skażonej do pralni pojemniki – kontenery są dezynfekowane. Podmioty posiadają opracowane Instrukcje, w której określono obieg bielizny brudnej, skażonej biologicznie, w tym zanieczyszczonej organicznie oraz określenie zasad postępowania z bielizną brudną i skażoną.

## 5.3. Postępowanie z odpadami medycznymi w aspekcie ochrony zdrowia ludzkiego

W obiektach zapewniono magazyny do przechowywania odpadów medycznych w których zapewniono kontenery oraz urządzenia chłodnicze wyposażone w termometr wykorzystywane do przechowywania odpadów utrzymane czysto, utrzymane w dobrej kondycji technicznej. Odpady przechowywane w workach foliowych koloru czerwonego, worki oznakowane etykietą z zapisem daty zamknięcia, podpisem i kodem odpadu lub w pojemnikach twarościennych. W pomieszczeniach bądź w bliskim sąsiedztwie zapewniono umywalki do mycia rąk z bieżącą ciepłą i zimną wodą. Przy umywalkach zapewniono środki do higienicznego mycia, dezynfekcji i suszenia rąk oraz środki do mycia i dezynfekcji powierzchni. Pomieszczenia zabezpieczone przed dostępem gryzoni oraz osób postronnych. Przedstawiono do wglądu karty przekazania

odpadów w systemie BDO. Odpady odbierane są z zachowaniem czasu przechowywania odpadów nie przekraczającym 72h. Podmiot prowadzi monitoring kontroli temperatur w urządzeniach chłodniczych. Pomieszczenia w trakcie czynności kontrolnych utrzymane w należytym stanie sanitarno-higienicznym. Powierzchnie ścienne oraz podłóg w trakcie czynności kontrolnych utrzymane w należytym stanie sanitarno – higienicznym oraz sanitarno – technicznym. W umowach widnieją zapisy dotyczące warunków odbioru odpadów, w tym określonym kodem odpadów medycznych. Podmioty posiadają nr rejestrowy w systemie BDO jako podmioty wytwarzające odpady.

#### **5.4. Postępowanie ze zwłokami w aspekcie ochrony zdrowia ludzkiego, prosektoria.**

W dwóch obiektach znajdujących się w ewidencji zapewniono pomieszczenie pro-morte, w którym zwłoki osoby zmarłej przebywają do 2 godziny od czasu zgonu. W pomieszczeniu zapewniono metalowe wózki. Pomieszczenia i wyposażenie w trakcie czynności kontrolnych utrzymane w należytym stanie sanitarno-technicznym i sanitarno-higienicznym. Powierzchnia ścienna malowana farbą, podłoga wyłożona terakotą, zapewniono wentylację grawitacyjną. W jednym przypadku obiekt posiada podpisaną umowę na transport zwłok ludzkich na sekcję i z sekcji oraz odbiór zmarłego pacjenta z pomieszczenia. Zgodnie z zapisami zawartej umowy odbiór zwłok odbywa się specjalnie do tego przeznaczonym środkiem transportu w szczelnie zamykanej kapsule wyznaczonymi ciągami komunikacyjnymi. Wózek z korpusem po każdym użyciu jest myty i dezynfekowany. Ponadto podmiot posiada zeszyt zgonów. W drugim przypadku w sytuacji zgonu osoby wzywany jest zakład pogrzebowy celem odbioru zwłok.

W dwóch obiektach znajdujących się w ewidencji opracowano procedurę postępowania w przypadku zgonu w obiekcie.

#### **5.5. Postępowanie z odpadami komunalnymi – krótki opis.**

W każdym obiekcie znajdującym się w tej grupie obiektów zapewnione miejsce do gromadzenia odpadów komunalnych. W jednym przypadku odpady komunalne gromadzone są w pojemnikach usytuowanych w zabudowanym i zadaszonym miejscu na terenie obiektu. Natomiast w pozostałych obiektach pojemniki usytuowane są w wydzielonym miejscu na utwardzonym podłożu. Zarówno miejsca jak i pojemniki do przechowywania odpadów utrzymane czysto, nieprzepełnione. Pojemniki, kontenery służące do gromadzenia odpadów komunalnych utrzymane w należytym stanie sanitarno - technicznym. Podmioty odpowiedzialne za gospodarowanie odpadami komunalnymi posiadają podpisane umowy na wywóz odpadów ze specjalistycznymi firmami posiadając stosowne dokumenty potwierdzające ten fakt. Podmioty prowadzą również segregację odpadów (plastik, papier, szkło).

#### **6. Liczba i zabezpieczenie imprez masowych, z uwzględnieniem następujących informacji:**

- 0 - ogólna liczba wniosków, które wpłynęły do PPIS na zabezpieczenie imprez masowych,
- 0 - ogólna liczba wydanych pozytywnych opinii na zorganizowanie imprez masowych z wyszczególnieniem:
- 0 - ogólna liczba wydanych pozytywnych opinii na zorganizowanie imprez masowych z wyszczególnieniem: wnioskodawców, rodzaju imprezy, w tym meczów piłki nożnej,
- 0 - ogólna liczba wydanych negatywnych opinii na zorganizowanie imprez masowych z wyszczególnieniem: wnioskodawców, rodzaju imprezy, w tym meczów piłki nożnej oraz przyczyn negatywnych opinii.

#### **7. Inne istotne informacje o podjętych działaniach i przedsięwzięciach**

Sekcja Higieny Komunalnej w okresie sprawozdawczego przeprowadzała kontrole wspólne z innymi działami (Sekcja Higieny Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku oraz Stanowisko ds. Higieny Pracy). Ponadto Sekcja Higieny Komunalnej uczestniczyła w kontrolach z innymi działami wiodącymi tj.: z Sekcją Epidemiologii. W roku 2025 prowadzone były cykliczne szkolenia w zakresie pobierania próbek wody do spożycia dla przedsiębiorstw wodociągowo – kanalizacyjnych.

W okresie sprawozdawczym prowadzona była współpraca z innymi podmiotami w razie zaistniałej potrzeby. Na bieżąco przekazywane są również informacje dotyczące jakości wody z poszczególnych wodociągów oraz kąpielisk znajdujących się na terenie powiatu kamieńskiego dla mediów lokalnych.

## 8. Krótkie podsumowanie – wnioski.

W okresie sprawozdawczym szczególnie w okresie sezonu letniego obserwuje się wzrost składanych zgłoszeń interwencyjnych. Większość dotyczy obiektów świadczących usługi noclegowe ponieważ zdarzają się obiekty, których stan techniczny odbiega od wyznaczonych standardów. W związku z powyższym w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości prowadzone są postępowania administracyjne mające na celu zobowiązanie podmiotów prowadzących działalność do doprowadzenia do należytego stanu pomieszczeń obiektu.

Zaobserwować można, iż w obiektach typu hotele wiele podmiotów gospodarczych w swojej działalności dąży do poprawy funkcjonalności pomieszczeń, zmiany wystroju wnętrz, wyposaża swoje obiekty w nowoczesne, dobrej jakości materiały sprzęty i urządzenia, co idzie w parze z wymaganiami technicznymi i sanitarnymi określonymi w obowiązujących aktach prawnych.

Natomiast w przypadku zakładów fryzjerskich i gabinetów kosmetycznych częstą stwierdzaną nieprawidłowością jest brak opracowanych i wdrożonych procedur zapewniających ochronę przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi. Jednakże podmioty w zobowiązane w wyznaczonym terminie przedkładały opracowane procedury w siedzibie PSSE w Kamieniu Pomorskim. Natomiast w przypadku braku możliwości opracowania procedur w wyznaczonym terminie podmioty zwracały się z prośbą o wydanie decyzji administracyjnej z terminem wykonania obowiązku. Wszystkie wydane decyzje z terminem wykonania nałożonego obowiązku były w tym terminie zrealizowane.

W przypadku jakości wody pod względem fizykochemicznym stwierdza się, iż utrzymuje się ona podobnie jak w latach ubiegłych. Natomiast w przypadku jakości wody pod względem mikrobiologicznym w odniesieniu do ubiegłego roku zauważalne jest zwiększenie ilości przekroczeń parametru mikrobiologicznego będącymi parametrami wskaźnikowymi (tj. bakterie grupy coli), których obecność może być spowodowana potencjalną występowaniem biofilmu w systemach dystrybucji, zbiornikach wody. Większość stwierdzonych zanieczyszczeń bakterią grupy coli może sugerować nieodpowiednie uzdatnianie wody, wtórne zanieczyszczenia lub nadmierną zawartość substancji odżywczych w uzdatnianej wodzie jak również może być spowodowana skrajnymi warunkami atmosferycznymi susza, intensywne opady.

Coraz większym zainteresowaniem cieszy się oficjalne konto PSSE w Kamieniu Pomorskim w mediach społecznościowych na portalu Meta (Facebook).

Szczególną uwagę należy zwrócić na nowe narzędzie stworzone dla pracowników Państwowej Inspekcji Sanitarnej. System Ewidencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej, w skrócie SEPIS jest uniwersalną platformą komunikacji dla całej Inspekcji, służącą także gromadzeniu wysokiej jakości danych oraz zarządzaniu nimi. Stanowi również innowacyjne narzędzie analityczne dla Głównego Inspektoratu Sanitarnego. Pracownicy Stacji w Kamieniu Pomorskim wykorzystywali głównie system SEPIS do codziennej pracy, w każdym obszarze działalności, m.in. nowego modułu w zakresie higieny środowiska, a także zgłaszanych interwencji, gdzie system umożliwia obsługę zgłoszeń cudzoziemców przebywających w Polsce w różnych językach.

Usytuowanie Stacji, praca w terenie, bliski kontakt z placówkami nadzorowanymi oraz rozwijanie cyfryzacji Inspekcji daje możliwość pracownikom PSSE w Kamieniu Pomorskim szybkiego reagowania i podejmowania odpowiednich decyzji.

## HIGIENA DZIECI I MŁODZIEŻY

### I. Warunki higieniczno-sanitarne w placówkach oświatowo-wychowawczych

#### 1. Stan higieniczno-sanitarny placówek oświatowo wychowawczych.

##### 1.1 Nadzór sanitarny nad placówkami.

W roku 2025 przeprowadzono 141 kontroli. W miernikach zaplanowano 145 kontroli. Na ogólną liczbę 141 kontroli przeprowadzonych w roku 2025 składają się następujące kontrole:

- 56 kontroli zaplanowanych w harmonogramie kontroli na rok 2025 - placówek stałych – w tym 6 kontroli dot. przygotowania szkół do nowego roku szkolnego 2025/2026;
- 56 kontroli wypoczynku dzieci i młodzieży (7 – wypoczynek zimowy i 49 – wypoczynek letni – w tym 1 kontrola interwencyjna);
- 4 kontrole odbiorowe;

- 16 kontroli tematycznych: 7 kontroli dot. przygotowania szkół do nowego roku szkolnego 2025/2026, 2 kontrole dot. dostosowania mebli szkolnych do wymagań ergonomii, 5 kontroli dot. oceny obciążenia uczniów tornistrami, 2 kontrole w zakresie przygotowania do sezonu letniego 2025 r.;
- 2 kontrole interwencyjne;
- 7 kontroli sprawdzających.

**Tabela nr 1. Wykaz placówek stałych pod nadzorem PSSE w Kamieniu Pomorskim w latach 2024 i 2025 r.**

Lp.	Rodzaj placówki	Liczba placówek w ewidencji		Liczba skontrolowanych placówek	Liczba przeprowadzonych kontroli		Liczba dzieci i młodzieży w skontrolowanych placówkach	
		2025	2024	2025	2025	2024	2025	2024
1.	Żłobki/kluby dziecięce	4	2	4	4	2	120	84
2.	Przedszkola	13	12	13	17	20	924	934
3.	Szkoły podstawowe	16	16	16	36	37	2846	2850
4.	Licea ogólnokształcące	2	2	2	3	5	248	296
5.	Branżowe szkoły I stopnia	1	1	1	1	1	19	17
6.	Szkoły Specjalne	1	1	1	2	2	4	6
7.	Zespoły Szkół	5	5	5	9	9	1271	1312
8.	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy	1	1	1	2	2	81	43
9.	Placówki Opiekuńczo-Wychowawcze	2	2	2	2	3	29	32
10.	Placówki wsparcia dziennego	25	27	4	4	6	58	102
11.	Młodzieżowe domy kultury	8	8	2	2	2	61	164
12.	Pozaszkolne placówki specjalistyczne	3	3	0	0	2	0	1600
13.	Domy wczasów dziecięcych	0	1	0	0	0	0	0
14.	<b>Ogółem (placówki stałe - wiersz 1 do 13)</b>	<b>81</b>	<b>81</b>	<b>51</b>	<b>82</b>	<b>91</b>	<b>5661</b>	<b>7440</b>
15.	Wypoczynek zimowy	13	15	7	7	12	240	423
16.	Wypoczynek letni	215	219	49	49	50	2737	2854
17.	<b>Ogółem liczba placówek pod nadzorem (wiersz 14,15 i 16)</b>	<b>309</b>	<b>315</b>	<b>107</b>	<b>138</b>	<b>153</b>	<b>8638</b>	<b>10717</b>

Rodzaj placówki	Liczba	Uwagi
Inne obiekty nie uwzględnione w druku	3	1) Świetlica Wiejska w Gostyniu. Placówka została wpisana do rejestru na podstawie wykazu przesłanego przez Gminę Świerżno. Po dokonaniu czynności kontrolnych obiekt

MZ-53		<p>wykreślono z wykazu, ponieważ świetlica funkcjonuje na zasadzie drzwi otwartych (brak zapisów).</p> <p>2) Polskie Stowarzyszenie na Rzecz Osób z Niepełnosprawnością Intelektualną Koło w Kamieniu Pomorskim, ul. Garncarska 4, 72-400 Kamień Pomorski - kontrola tematyczna w związku z pismem ZPWIS w Szczecinie o sygn. NHD.9011.3.8.2025 z dnia 27.05.2025 r. w zakresie przygotowania do sezonu letniego 2025 r.</p> <p>3) Szkoła Podstawowa Nr 1 im. Bolesława Chrobrego, ul. Leśna 17, 72-500 Międzyzdroje - kontrola tematyczna w związku z pismem ZPWIS w Szczecinie o sygn. NHD.9011.3.8.2025 z dnia 27.05.2025 r. w zakresie przygotowania do sezonu letniego 2025 r.</p>
-------	--	---

W 2025 roku do Higieny Dzieci i Młodzieży wpłynęły 3 interwencje. W związku z powyższym podjęto działania mające na celu sprawdzenie wniesionych zarzutów. Przeprowadzono 3 kontrole interwencyjne, z których sporządzono protokoły kontroli. Spośród wszystkich zgłoszonych interwencji 1 okazała się zasadna. W przypadku potwierdzenia zarzutów podjęto działania naprawcze.

**Tabela nr 2. Interwencje podjęte w roku 2025 r.**

Lp.	Rodzaj placówki	Interwencja zasadna dotyczyła	Interwencja bezzasadna dotyczyła	Podjęte działania
1.	Placówka oświatowo-wychowawcza		Niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny łazienek dla dzieci uczęszczających do przedszkola, brak nadzoru personelu nad dziećmi podczas korzystania z toalety.	Kontrola interwencyjna, lustracja pomieszczeń sanitarno-higienicznych. Sporządzenie protokołu kontroli.
2.	Organizator wypoczynku	Treść interwencji dot. stanu sanitarno-higienicznego w Domu Wczasowym w Międzyzdrojach - wyposażenie w obiekcie zaniedbane i zniszczone - stare dywany - u córki osoby wnoszącej interwencje lekarz stwierdził ślady ugryzień przez pluskwy		Sekcja Higieny Komunalnej przeprowadziła czynności kontrolne obiektu, Higiena Dzieci i Młodzieży przeprowadziła czynności kontrolne wypoczynku zakwaterowanego w Domu Wczasowym w Międzyzdrojach.
3.	Placówka oświatowo-wychowawcza		Niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny toalet	Przeprowadzenie kontroli, lustracja pomieszczeń, sporządzenie protokołu kontroli

Zmiany w infrastrukturze nadzorowanych placówek przedstawia tabela nr 3:

**Tabela nr 3. Zmiany w infrastrukturze nadzorowanych placówek w roku 2025**

Rodzaj placówki	Liczba placówek
-----------------	-----------------

		nowo oddanych w nowych obiektach	nowo otwartych w obiektach istniejących	Istniejących przeniesionych do nowych obiektów lub z rozbudowaną bazą dydaktyczną	zlikwidowanych	po remontach generalnych	Z nowo oddanymi obiektami sportowymi	Z modernizowanymi blokami sportowymi	Z nowo otwartymi blokami żywienia	Z modernizowanymi blokami żywienia
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
Żłobki	01	0	2	0	0	0	0	0	0	0
Przedszkola	02	0	1	0	0	2	0	0	0	0
Szk. Podst.	03	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Licea	05	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Technika	06	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Zas. Szk. Zaw.	07	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Zespoły szkół	08	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Szk. Wyższe	09	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Pozostałe placówki	10	0	0	0	2	0	0	0	0	0
<b>OGÓŁEM</b>	<b>11</b>	0	3	0	2	2	0	0	0	0

Kol. 2 wiersz 1 – Żłobek Golczewskie Żabcie w Golczewie, Żłobek „Kamyczek” w Kamieniu Pomorskim (nowopowstałe żłobki w istniejących budynkach).

Kol. 2 wiersz 2 – Publiczne Przedszkole „Słoneczko” Towarzystwa Przyjaciół Dzieci w Stuchowie (nowopowstałe przedszkole w istniejącym budynku).

Kol. 4 wiersz 10 – Dom Wczasów Dziecięcych w Międzyzdrojach, Placówka Wsparcia Dziennego TPD w Świerznie (placówki zlikwidowane).

Kol. 5 wiersz 2 – Przedszkole Publiczne nr 1 w Kamieniu Pomorskim, Przedszkole Miejskie nr 1 „Morskie Skarby” w Międzyzdrojach (placówki po remontach generalnych).

### 1.2 Stan sanitarny budynków lub ich części, w których funkcjonują placówki opieki, wychowania i nauczania dla dzieci i młodzieży.

W 2025 r. stwierdzono 11 nieprawidłowości w 10 obiektach w zakresie pionu HDiM, w tym 9 nieprawidłowości w obiektach stałych i 2 nieprawidłowości w obiektach sezonowych (wypoczynek dzieci i młodzieży w okresie letnim).

Ogółem wydano 21 decyzji administracyjnych, w tym:

- 7 nakazujących
- 10 zmieniających termin wykonania obowiązków
- 3 decyzje potwierdzające spełnienie wymagań sanitarno-lokalowych
- 1 decyzja wygaszająca.

Wydane decyzje administracyjne dotyczyły:

- Ciągów komunikacyjnych w budynku – 4 objekty.
- Sal lekcyjnych i innych sal zajęć dla dzieci i młodzieży – 2 objekty.
- Stanu sanitarno-higienicznego toalet, w tym sprawności technicznej armatury – 2 objekty.
- Stanu sanitarno-higienicznego i technicznego w pokojach mieszkalnych – 1 obiekt.
- Oświetlenia niespełniającego wymagań normy – 1 obiekt.

Tabela nr 4. Postępowanie administracyjno-egzekucyjne w roku 2025

Rodzaj placówki	Decyzje administracyjne (merytoryczne)	Decyzje	Mandaty karne
-----------------	--	---------	---------------

		wydane		wyegzekwowane			liczba	Kwota	
		ogółem	w tym, zmieniające termin	ogółem	w tym, z lat ubiegłych				
Żłobki / kluby dziecięce	01	2	0	0	0	1	0	0	
Placówki funkcjonujące samodzielnie	przedszkola / inne formy wychowania przedszkolnego	02	3	0	2	0	4	0	0
	szkoły podstawowe	03	8	6	0	0	3	0	0
	licea ogólnokształcące (w tym uzupełniające)	04	0	0	0	0	0	0	0
	technika	05	0	0	0	0	0	0	0
	Szkoły branżowe I i II stopnia	06	0	0	0	0	0	0	0
	szkoły specjalne	07	0	0	0	0	0	0	0
	szkoły policealne	08	0	0	0	0	0	0	0
	Zespoły szkół	ogółem	09	1	1	2	2	1	0
	w tym specjalne	10	0	0	0	0	0	0	0
Szkoły wyższe	11	0	0	0	0	0	0	0	
Placówki całodobowe	12	4	2	1	1	4	0	0	
Pozostałe placówki stałe	13	2	1	0	0	0	0	0	
Placówki sezonowe	14	1	0	0	0	2	2	700	
<b>OGÓŁEM:</b>	<b>15</b>	<b>21</b>	<b>10</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>15</b>	<b>2</b>	<b>700</b>	

W 2025 r. wyegzekwowano 5 decyzji, w tym 3 z lat ubiegłych:

- 1 decyzja z 2018 roku.
- 1 decyzja z 2021 r.
- 1 decyzja z 2024 r.
- 2 decyzje z 2025 r.

### 1.3 Zaplecze sanitarne placówek dla dzieci i młodzieży oraz warunki do utrzymania higieny osobistej.

W 2025 roku pod nadzorem pionu Higieny Dzieci i Młodzieży w Kamieniu Pomorskim znajdowało się 81 placówek stałych, z których skontrolowano 51. Skontrolowane placówki (100%) są podłączone do sieci wodnej, natomiast 8 z nich nie zostało podłączonych do sieci kanalizacyjnej.

Przeprowadzone czynności kontrolne w 2025 r. placówek znajdujących się pod nadzorem PPIS wykazały, iż 8 z nich nie posiada kanalizacji centralnej. W placówkach nieposiadających kanalizacji centralnej zapewniono kanalizację miejscową - zbiorniki bezodpływowe. Placówki posiadające zbiorniki bezodpływowe to:

- Punkt Przedszkolny w Kołczewie, ul. Zwycięstwa 3, 72-514 Kołczewo
- Społeczna Szkoła Podstawowa Ładzin, Ładzin 56, 72-518 Ładzin
- Publiczna Szkoła Podstawowa w Troszynie, Troszyn 15, 72-510 Wolin
- Publiczna Szkoła Podstawowa w Koniewie, Koniewo 9, 72-510 Wolin

- Publiczna Szkoła Podstawowa im. Bolesława Chrobrego w Kołczewie, ul. Zwycięstwa 3, 72-514 Kołczewo
- Szkoła Podstawowa w Wysokiej Kamieńskiej, ul. Szkolna 5, 72-410 Golczewo
- Zespół Szkół Ponadpodstawowych w Benicach, Benice 12a, 72-400 Kamień Pomorski
- Niepubliczne Przedszkole „Słoneczko” w Wysokiej Kamieńskiej, ul. Spółdzielcza 2, Wysoka Kamieńska, 72-410 Golczewo.

**Tabela nr 5. Warunki do utrzymania higieny osobistej w placówkach nauczania i wychowania**

Rodzaj placówki		Placówki posiadające											
		Instalację kanalizacyjną przyłączoną do sieci kanalizacyjnej		Brak kanalizacji						Instalację wodociągową	Brak wodociągów		
				zbiorniki bezodpływowe (szamba)		Przydomowe oczyszczalnie ścieków		Podać przyczyny funkcjonowania placówek bez kanalizacji	Własne ujęcie wody		Podać przyczyny funkcjonowania placówek bez wodociągów		
				1	2	3	4					6	7
Lata		2025	2024	2025	2024	2025	2024	2025	2025	2025	2024	2025	
Żłobki	01	4	2	0	0	0	0		4	0	0		
Przedszkola	02	11	10	2	2	0	0	Brak kanalizacji w danej m-ści	13	0	0		
Szkoły Podstawowe	03	11	11	5	5	0	0	Brak kanalizacji w danej m-ści	16	0	0		
Licea	04	2	2	0	0	0	0		2	0	0		
technika	05	0	0	0	0	0	0		0	0	0		
Branżowe szkoły I i II stopnia	06	1	1	0	0	0	0		1	0	0		
Szkoły specjalne	07	1	1	0	0	0	0		1	0	0		
Szkoły policealne	08	0	0	0	0	0	0		0	0	0		
Zespoły szkół	09	4	4	1	1	0	0	Brak kanalizacji w danej m-ści	5	0	0		
Placówki kształcenia praktycznego	10	0	0	0	0	0	0		0	0	0		
Szk. Wyższe	11	0	0	0	0	0	0		0	0	0		
Placówki z pobytem całodobowym	12	3	3	0	0	0	0		3	0	0		
Pozostałe placówki stałe	13	6	10	0	0	0	0		6	0	0		
<b>OGÓŁEM</b>		<b>43</b>	<b>42</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>51</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		

Na terenie powiatu kamieńskiego nie wystąpiły placówki oświatowo-wychowawcze, do których nie byłaby doprowadzona instalacja wodociągowa, które miałyby ustępy zewnętrzne.

#### 1.4 Oświetlenie, temperatura i wentylacja w pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt dzieci i młodzieży.

W 2025 roku przeprowadzono pomiary temperatury w 44 obiektach. Skontrolowano 75 pomieszczeń, wykonując w każdym po 5 pomiarów jednostkowych w celu uśrednienia mierzonej temperatury.

W żadnej placówce nie stwierdzono nieprawidłowości.

Tabela nr 6. Szczegółowe dane dotyczące pomiarów temperatur w 2024 i 2025 r.

Rodzaj placówki	lata	Liczba placówek, w których stwierdzono zagęszczenie w klasach	Liczba placówek, w których stwierdzono zmianowość	Przypadki wszawicy	Przypadki świerzbu	Pomiar temperatury			
						Liczba placówek w których dokonano pomiaru temp.	w ilu pomieszczeniach	Stwierdzone nieprawidłowości	
								w ilu szkołach	w ilu pomieszczeniach
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
Żłobek/klub dziecięcy	2025	0	0	0	0	1	2	0	0
	2024	0	0	0	0	1	1	0	0
Przedszkola	2025	0	0	0	0	11	20	0	0
	2024	0	0	0	0	9	15	0	0
Szkoły podstawowe	2025	0	0	0	0	14	25	0	0
	2024	0	0	1	0	10	15	0	0
Liceum ogólnokształcące	2025	0	0	0	0	2	3	0	0
	2024	0	0	0	0	2	3	0	0
Szkoły ponadpodstawowe	2025	0	0	0	0	1	1	0	0
	2024	0	0	0	0	1	1	0	0
Szkoły specjalne	2025	0	0	0	0	0	0	0	0
	2024	0	0	0	0	0	0	0	0
Zespoły szkół	2025	0	0	0	0	3	5	0	0
	2024	0	0	0	0	3	3	0	0
Placówki wsparcia dziennego	2025	0	0	0	0	2	3	0	0
	2024	0	0	0	0	3	3	0	0
Domy kultury	2025	0	0	0	0	2	2	0	0
	2024	0	0	0	0	1	1	0	0
Inne placówki pracy pozaszkolnej	2025	0	0	0	0	0	0	0	0
	2024	0	0	0	0	0	0	0	0
Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy	2025	0	0	0	0	1	1	0	0
	2024	0	0	0	0	1	1	0	0

Placówki opiekuńczo-wychowawcze	2025	0	0	0	0	0	0	0	0
	2024	0	0	0	0	0	0	0	0
Wypoczynek zimowy	2025	0	0	0	0	7	13	0	0
	2024	0	0	0	0	12	14	0	0
<b>Razem w 2025</b>		0	0	0	0	44	75	0	0

W ramach bieżącego nadzoru sanitarnego nad placówkami znajdującymi się na terenie powiatu kamieńskiego dokonano oceny oświetlenia w pomieszczeniach, w których przebywają dzieci i młodzież. Przeprowadzone czynności kontrolne wykazały w jednej placówce oświatowo-wychowawczej w salach zajęć oświetlenie nie spełniające wymagań normy PN-EN 12464-1:2022-01. W związku z powyższym wszczęto postępowanie administracyjne oraz wydano decyzję nakazującą.

W 2025 r. podczas czynności kontrolnych przeprowadzanych w placówkach znajdujących się na terenie powiatu kamieńskiego, w których przebywają dzieci i młodzież oceniano również zapewnienie właściwej wentylacji. Czynności kontrolne przeprowadzone w placówkach znajdujących się w wykazie obiektów stanowiska ds. Higieny Dzieci i Młodzieży nie wykazały w w/w zakresie nieprawidłowości.

## 2. Higiena procesów nauczania.

### 2.1 Ergonomiczne warunki pracy ucznia.

W 2025 roku przeprowadzono ocenę dostosowania mebli szkolnych/przedszkolnych do zasad ergonomii w 35 placówkach. Ocenie poddano 1384 stanowiska w 110 oddziałach.

Tabela nr 7. Ergonomia mebli szkolnych i przedszkolnych w latach 2024 i 2025 r.

Rodzaj placówek		ERGONOMIA MEBLI SZKOLNYCH I PRZEDSZKOLNYCH												
		Oceniono dostosowanie mebli do wzrostu uczniów i przedszkolaków						Nieprawidłowe stwierdzono						
		w ilu placówkach		w ilu oddziałach		ile stanowisk		w ilu placówkach		w ilu oddziałach		ile stanowisk		
		2025	2024	2025	2024	2025	2024	2025	2024	2025	2024	2025	2024	
Przedszkola/inne formy wychowania przedszkolnego	1	12	11	26	25	378	362	0	0	0	0	0	0	
Szkoły funkcyjne samodzielnie	szkoły podstawowe	2	16	16	59	60	670	721	0	0	0	0	0	0
	licea ogólnokształcące	3	2	2	8	5	109	63	0	0	0	0	0	0
	technika	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Branżowe szkoły I i II stopnia	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Zespoły szkół:	6.	5	5	17	20	227	294	0	0	0	0	0	0	
Placówki funkcyjne w zespołach	przedszkola	7	1	1	3	2	47	31	0	0	0	0	0	0
	szkoły podstawowe	8	1	1	2	4	29	78	0	0	0	0	0	0
	licea ogólnokształcące	9	2	3	5	4	63	39	0	0	0	0	0	0
	technika	10	3	1	7	7	88	102	0	0	0	0	0	0
	Branżowe szkoły	11	0	1	0	2	0	25	0	0	0	0	0	0

	I i II stopnia												
<b>Ogółem</b>		<b>35</b>	<b>34</b>	<b>110</b>	<b>110</b>	<b>138</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

W skontrolowanych placówkach nie stwierdzono nieprawidłowości. Meble są oznakowane kolorami i numerami prawidłowo zestawione. Sporządzane są wykazy wzrostu uczniów/dzieci z wymaganymi numerami stolików/ławek i krzeseł. W dostosowaniu mebli do zasad ergonomii w szkołach biorą udział pielęgniarki szkolne.

## 2.2 Jakość wyposażenia placówek.

Przeprowadzone kontrole w 2025 r. w placówkach oświatowo-wychowawczych wykazały drobne zmiany w zakresie wyposażenia szkół/przedszkoli w meble i sprzęt sportowy z wymaganymi certyfikatami.

### Certyfikacja mebli przedszkolnych i szkolnych przedstawia się w placówkach oświatowo-wychowawczych w 2025 r.

- a) **przedszkola:** w 2025 r. skontrolowano wszystkie przedszkola. Każda skontrolowana placówka posiada w 100% meble z certyfikatami.
- b) **szkoły podstawowe:** Skontrolowano wszystkie szkoły podstawowe. Przeprowadzone kontrole w roku 2025 r. wykazały, że:
  - 13 szkół posiada w 100% meble z certyfikatami
  - 3 szkoły posiadają meble z certyfikatami powyżej 50%, w tym:
    - Szkoła Podstawowa w Świerznie - 60%,
    - Publiczna Szkoła Podstawowa w Koniewie - 82%,
    - Społeczna Szkoła Podstawowa w Ładzinie - 95%
- c) **Liceum Ogólnokształcące:** każda skontrolowana placówka posiada w 100% meble z certyfikatami.
- d) **Zespoły Szkół** – Skontrolowano wszystkie zespoły szkół znajdujące się w ewidencji. Każda placówka posiada w 100 % meble z certyfikatami.

### Certyfikacja sprzętu sportowego w placówkach oświatowo-wychowawczych w 2025 r.

W skontrolowanych placówkach stwierdzono, że:

- 6 placówki posiadają sprzęt sportowy z certyfikatami w ponad 50%
  - 4 Szkoły Podstawowe: Szkoła Podstawowa w Stuchowie (ponad 50 %), Publiczna Szkoła Podstawowa w Koniewie (ponad 50 %), Publiczna Szkoła Podstawowa w Dargobądzu (60 %), Społeczna Szkoła Podstawowa w Ładzinie (60%)
  - Szkoła Podstawowa działająca w Zespole Szkół Publicznych w Golczewie (90%) oraz Zespół Szkół Ponadpodstawowych w Benicach (90%).
- 31 pozostałych placówek posiada sprzęt sportowy z certyfikatami 100% tj. 13 przedszkoli, 12 szkół podstawowych, Liceum Ogólnokształcące w Kamieniu Pomorskim, Szkoła Przystosobająca do Pracy oraz trzy zespoły szkół ponadpodstawowych.
- Liceum im. Św. Ottona z Bambergu w Wolinie oraz Wielobranżowa Szkoła im. Św. Ottona z Bambergu w Wolinie nie posiadają własnej bazy sportowej, a zajęcia z w-f prowadzone są na gminnym boisku wielofunkcyjnym typu Orlik, które w 100% posiada sprzęt sportowy z certyfikatami.
- Zespół szkół Społecznych w Dziwnowie nie posiada własnej bazy sportowej, zajęcia w-f prowadzone są na hali sportowej posiadającej w 100 % sprzęt sportowy z certyfikatami oraz na gminnym boisku wielofunkcyjnym typu Orlik.

## 2.3 Zapewnienie na terenie szkoły miejsc do przechowywania podręczników i przyborów szkolnych.

Podczas czynności kontrolnych szkół odniesiono się do realizacji § 4a rozporządzenia MENiS dot. zapewnienia uczniom możliwości pozostawienia części podręczników i przyborów szkolnych. Skontrolowane szkoły podstawowe i ponadpodstawowe zapewniają dla uczniów, miejsce do przechowywania podręczników i przyborów szkolnych - 10 placówek zapewniło uczniom szafki z indywidualnymi skrytkami, natomiast 27 placówek zapewniło inne miejsce na pozostawienie podręczników i przyborów szkolnych – uczniom udostępniono szafki, półki i regały w salach zajęć.

## 2.4 Rozkład zajęć lekcyjnych oraz zmianowy system nauczania w szkołach.

W trakcie przeprowadzonych czynności kontrolnych dokonano również higienicznej oceny rozkładu zajęć lekcyjnych. Skontrolowano 24 szkoły, 275 oddziałów.

**Tabela nr 8. Tygodniowy rozkład lekcji szkół powiatu kamieńskiego w 2025 r.**

Rodzaj placówek		HIGIENICZNA OCENA ROZKŁADÓW ZAJĘĆ LEKCYJNYCH				
		Ocenie poddano rozkład zajęć szkolnych		Nieprawidłowe stwierdzono		
		w ilu szkołach	w ilu oddziałach	w ilu szkołach	w ilu oddziałach	
1	2	3	4	5	6	
Szkoly funkcjonujace samodzielnie	szkoly podstawowe	1	16	184	0	0
	licea ogólnokształcące	2	2	15	0	0
	technika	3	0	0	0	0
	branżowe szkoły I i II stopnia	4	1	3	0	0
Zespoły szkół:		5	5	73	0	0
Placówki funkcjonujace w zespołach	szkoly podstawowe	6	1	17	0	0
	licea ogólnokształcące	7	2	8	0	0
	technika	8	3	39	0	0
	branżowe szkoły I i II stopnia	9	2	9	0	0
Razem: wiersze od 1 do 5		10	24	275	0	0

W ramach higienicznej oceny rozkładów zajęć lekcyjnych w szkołach w 2025 roku skontrolowano 24 placówki, 275 oddziałów. Przeprowadzone czynności kontrolne wykazały, że zajęcia rozpoczynają się o stałej porze i rozłożone są równomiernie, uwzględniając godziny odjazdu autobusów. Uczniowie, którzy czekają na odwóz mają możliwość uczestniczenia w zajęciach dodatkowych, bądź pobytu w świetlicy szkolnej. Zapewniono również wypoczynek między lekcjami: przerwy 10 minutowe oraz dłuższe przerwy na posiłek. Placówki, w których występują przerwy 5-minutowe uzgadniają ten fakt z radą rodziców i są one wprowadzone w związku z godzinami odjazdów autobusów. Przeprowadzane czynności kontrolne w placówkach oświatowo wychowawczych nie wykazały zagęszczenia uczniów w placówkach.

### 2.5 Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych.

W trakcie czynności kontrolnych przeprowadzanych w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego dokonano oceny obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych. W wyniku tych czynności objęto badaniem 619 uczniów w 48 oddziałach w 11 szkołach podstawowych.

Przeprowadzona ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych wykazała, iż:

- 352 uczniów posiadało tornister o wadze do 10 % masy ciała
- 198 uczniów posiadało tornister o wadze w zakresie 10-15 % masy ciała
- 69 uczniów posiadało tornister, którego waga przekraczała 15 % masy ciała

Wyniki oceny obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych przedstawiano Dyrektorom placówek, którzy następnie omawiali je z wychowawcami poszczególnych oddziałów.

### 3. Warunki do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego

W roku 2025 skontrolowano 16 szkół podstawowych, 2 licea ogólnokształcące, 1 szkołę branżową, 1 szkołę specjalną oraz 5 zespołów szkół.

- Spośród skontrolowanych szkół:
- 1 szkoła posiada tylko salę gimnastyczną – Zespół Szkół Ponadpodstawowych im. Stanisława Staszica w Kamieniu Pomorskim.
  - 3 szkoły posiadają tylko salę zastępczą – Szkoła Podstawowa nr 2 im. Leonida Teligi w Kamieniu Pomorskim, Szkoła Podstawowa w Stuchowie, Specjalna Szkoła Przystosowująca do Pracy w Kamieniu Pomorskim.
  - 3 szkoły posiadają tylko boisko szkolne – Publiczna Szkoła Podstawowa w Koniewie, Publiczna Szkoła Podstawowa w Troszynie, Zespół Szkół Ponadpodstawowych w Benicach.
  - 4 szkoły posiadają salę gimnastyczną z boiskiem – Publiczna Szkoła Podstawowa w Kołczewie, Szkoła Podstawowa w Wysokiej Kamieńskiej, Zespół Szkół Ponadpodstawowych w Wolinie, Szkoła Podstawowa nr 1 im. Bolesława Chrobrego w Kamieniu Pomorskim.

- 6 szkół posiada salę zastępczą i boisko: Szkoła Podstawowa w Jarszewie, Szkoła Podstawowa im. Zofii Kossak-Szczuckiej w Dargobądzu, Społeczna Szkoła Podstawowa w Ładzinie, Szkoła Podstawowa im. Marii Konopnickiej we Wrzosowie, Liceum Ogólnokształcące im. Bolesława Krzywoustego w Kamieniu Pomorskim, Szkoła Podstawowa im. 5-go Kołobrzeskiego Pułku Piechoty w Dziwnowie.
- 4 szkoły posiadają szkolne zespoły sportowe bez boiska: Szkoła Podstawowa im. Juliana Grunera w Świerznie, Szkoła Podstawowa nr 1 im. Bolesława Chrobrego w Międzyzdrojach, Zespół Szkół Publicznych w Golczewie, Szkoła Podstawowa nr 2 im. prof. dra Władysława Szafera w Wapnicy.
- 1 szkoła posiada szkolny zespół sportowy z boiskiem: Publiczna Szkoła Podstawowa im. Bolesława Krzywoustego w Wolinie.
- 3 placówki nie posiadają infrastruktury do prowadzenia zajęć – Liceum Ogólnokształcące im. Św. Ottona z Bambergu w Wolinie, Wielobranżowa Szkoła I Stopnia im. Św. Ottona z Bambergu w Wolinie, Zespół Szkół Społecznych w Dziwnowie.

Dwanaście placówek korzysta z infrastruktury do WF poza placówką: z hali sportowej oraz boiska/stadionu sportowego znajdujących się w pobliżu szkół.

- 6 szkół podstawowych - Szkoła Podstawowa nr 2 im. Leonida Teligi w Kamieniu Pomorskim, Szkoła Podstawowa im. 5-go Kołobrzeskiego Pułku Piechoty w Dziwnowie, Publiczna Szkoła Podstawowa im. Bolesława Krzywoustego w Wolinie, Szkoła Podstawowa im. Marii Konopnickiej w Stuchowie, Szkoła Podstawowa im. Marii Konopnickiej we Wrzosowie, Społeczna Szkoła Podstawowa w Ładzinie.
- 2 licea ogólnokształcące – Liceum Ogólnokształcące im. Bolesława Krzywoustego w Kamieniu Pomorskim oraz Liceum Ogólnokształcące im. Św. Ottona z Bambergu w Wolinie.
- 1 szkoła branżowa – Wielobranżowa Szkoła I Stopnia im. Św. Ottona z Bambergu w Wolinie.
- 2 zespoły szkół – Zespół Szkół Ponadpodstawowych im. Stanisława Staszica w Kamieniu Pomorskim, Zespół Szkół Społecznych w Dziwnowie.
- 1 szkoła specjalna – Szkoła Specjalna Przystosowująca do Pracy w Kamieniu Pomorskim.

#### 4. Żywnienie dzieci i młodzieży w placówkach.

W bieżącym roku sprawozdawczym prowadzono nadzór nad jednostkami systemu oświaty, w tym w zakresie spełnienia wymagań zawartych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U z 2016 r. poz. 1154). W 2025 r. według rejestru zakładów w ciągu roku znajdowało się 36 obiektów:

- 2 stołówki w żłobkach, w tym 2 w systemie cateringowym;
- 18 stołówek szkolnych, w tym 7 w systemie żywienia cateringowego;
- 1 stołówka w bursach i internatach;
- 12 stołówek w przedszkolach, w tym 8 w systemie żywienia cateringowego;
- 2 stołówki w domach dziecka i młodzieży;
- 1 stołówka w zakładach specjalnych i wychowawczych, w tym 1 żywienie w systemie cateringowym.

W 2025 r. skontrolowano: 9 stołówek szkolnych, 10 stołówek w przedszkolach, 1 stołówka w żłobku, 1 sklepik szkolny, 1 dom dziecka i młodzieży, 1 stołówka w zakładach specjalnych i wychowawczych przeprowadzając w ww. obiektach łącznie 25 kontroli, w tym 20 w zakresie ww. rozporządzenia.

W obiektach należących do jednostek systemu oświaty nie wydano decyzji administracyjnych, nie nałożono mandatów, przeprowadzono 1 kontrolę interwencyjną w ramach funkcjonowania systemu Rasff.

Zatwierdzono 2 obiekty do prowadzenia działalności w produkcji i podaży posiłków oraz obiekty w zakresie podaży gotowych posiłków dostarczanych przez firmę cateringową, podaży na naczyniach tradycyjnych.

#### Stołówki szkolne

W bieżącym roku sprawozdawczym pod nadzorem znajdowało się 18 punktów żywienia w stołówkach szkolnych, 11 z nich prowadzi działalność w zakresie produkcji od surowca do wyrobu gotowego, w 7 placówkach natomiast prowadzone jest żywienie w systemie cateringowym. Skontrolowano 9 obiektów, w tym 6 z żywieniem w systemie cateringowym. Przeprowadzono łącznie 10 kontroli, w tym 1 kontrola interwencyjnych w ramach systemu RASFF. Skontrolowano 9 obiektów na podstawie arkusza oceny zakładu. W analizowanej grupie obiektów podczas przeprowadzonych kontroli stwierdzono zastosowanie wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych

przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych przez stołówki szkolne oraz zakłady świadczące usługi cateringowe i dostarczające do w/w zakładów. W toku kontroli przeanalizowano sposób żywienia dzieci na podstawie przedkładanych jadłospisów.

Posiłki podawane są dzieciom na naczyniach tradycyjnych w przypadku posiłków produkowanych na miejscu oraz w przypadku systemu cateringowego, w zależności od warunków podawane są na naczyniach tradycyjnych, z zapewnieniem higienicznego sposobu ich mycia, dezynfekcji oraz przechowywania lub na naczyniach jednorazowego użytku.

W przypadku żywienia w systemie cateringowym dowóz posiłków do szkół odbywa się w termosach specjalistycznymi środkami transportu, posiadającymi decyzje właściwych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych.

W 100 % stołówek szkolnych został wdrożony system HACCP oraz GHP/GMP.

W wyniku prowadzonego nadzoru w 2025 r. w analizowanej grupie nie wydano decyzji administracyjnych.

Na obiekty znajdujące się w tej grupie obiektów w bieżącym roku sprawozdawczym nie nałożono mandatów karnych.

W bieżącym roku sprawozdawczym teoretycznie oceniono 9 jadłospisów w stołówkach szkolnych w tym 3 prowadzące żywienie w zakresie produkcji i podaży posiłków przygotowywanych od surowca do wyrobu gotowego oraz w 6 prowadzących żywienie w systemie cateringowym. W 7 ocenianych placówkach wyliczono wartość energetyczną dekadowego jadłospisu.

Ocenę sposobu żywienia przeprowadzono w oparciu o wymagania zawarte w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia dzieci i młodzieży w tych jednostkach oraz aktualne normy żywieniowe dla badanej grupy wiekowej. Oceny teoretyczne prawidłowe.

#### **Stołówki w bursach i internatach**

Na terenie powiatu kamieńskiego zewidencjonowano 1 Internat mieszący się w ZSP w Benicach, gmina Kamień Pomorski, w którym nie przeprowadzono w roku sprawozdawczym kontroli.

Na obiekt znajdujący się w tej grupie obiektów w bieżącym roku sprawozdawczym nie wpływały interwencje.

#### **Stołówki w przedszkolach**

Na terenie powiatu kamieńskiego w 2025 r. znajdowało się 12 przedszkoli, w tym 8 przedszkoli prowadzących żywienie w systemie cateringowym. Skontrolowano 10 placówek, przeprowadzając łącznie 12 kontrole. 10 skontrolowanych oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu.

Na obiekty znajdujące się w tej grupie obiektów w bieżącym roku sprawozdawczym nie wpływały interwencje.

Stołówki przedszkolne są zakładami małymi, zatrudniającymi osoby posiadające aktualną dokumentację zdrowotną. Żywienie dzieci w zakresie: I śniadania, obiadu dwudaniowego, podwieczorka. W przedszkolach w wyniku czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości stanu sanitarno-higienicznego. Osoby odpowiedzialne oraz zatrudniony personel wykazują zaangażowanie w prawidłowe funkcjonowanie systemu HACCP w obiektach oraz utrzymanie pomieszczeń we właściwym stanie sanitarno-higieniczny.

W 2025 r. wydano 3 decyzje zatwierdzające zakład, w tym jedna w stołówkach w przedszkolach w systemie cateringowym.

Wyegzekwowano zarządzenia wynikające z 1 decyzji administracyjnej zobowiązującą podmiot do wykonania obowiązków w określonym terminie wydanej przez pion HDiM, a dotyczących doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian w pomieszczeniu przygotowawczym, zweryfikowania, wdrożenia i utrzymania systemu opartego na zasadach HACCP poprzez przeprowadzenie auditu systemu HACCP.

Dane liczbowe w powyższym zakresie przedstawiono w załączniku nr 5 - Nadzór nad jednostkami systemu oświaty na terenie powiatu kamieńskiego.

Oceniono teoretycznie 6 dekadowych jadłospisów w stołówkach przedszkolnych, w tym w 5 prowadzące żywienie w systemie cateringowym. W 6 placówkach wyliczono wartość energetyczną.

Ocenę sposobu żywienia przeprowadzono w oparciu o wymagania zawarte w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U z 2016 r. poz. 1154) oraz aktualne normy żywieniowe dla badanej grupy wiekowej. Oceny teoretyczne prawidłowe.

#### **Stołówki w domach dziecka i młodzieży**

Na terenie działania tutejszej Inspekcji działają 2 stołówki w domach dziecka i młodzieży. W ramach sprawowanego nadzoru w 2025 r. przeprowadzono łącznie 1 kontrolę. Wyegzekwowano zarządzenia wynikające z 1 decyzji wydanej w 2024 r.

Na obiekty znajdujące się w tej grupie obiektów w bieżącym roku sprawozdawczym nie wpływały interwencje oraz nie nałożono mandatów karnych oraz nie wydano decyzji administracyjnych.

#### **Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych**

Do tej grupy zewidencjonowano 1 placówkę, w której prowadzone jest żywienie w systemie cateringowym. Przeprowadzono 1 kontrolę oceniając zakład na podstawie arkusza oceny.

Na obiekty znajdujące się w tej grupie obiektów w bieżącym roku sprawozdawczym nie wpływały interwencje oraz nie nałożono mandatów karnych oraz nie wydano decyzji administracyjnych.

Analizie układanych dekadowych jadłospisów poddano stołówkę w zakładach specjalnych i wychowawczych, przeprowadzając w niej 1 ocenę sposobu żywienia w ramach kontroli sanitarnej.

W przedłożonym jadłospisie stwierdzono, iż jest układany zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

#### **Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka**

Pod nadzorem znajdują się 2 zakłady prowadzące działalność w systemie cateringowym.

Przeprowadzono 1 kontrolę oceniając zakład na podstawie arkusza oceny.

Na obiekty znajdujące się w tej grupie obiektów w bieżącym roku sprawozdawczym nie wpływały interwencje oraz nie nałożono mandatów karnych oraz nie wydano decyzji administracyjnych.

W 2025 r. wydano 1 decyzję zatwierdzającą zakład w stołówce w żłobkach i domach małego dziecka w systemie cateringowym.

#### **Nadzór nad sklepikami szkolnymi**

W bieżącym roku sprawozdawczym prowadzono nadzór nad sklepikami szkolnymi, w tym w zakresie spełnienia wymagań zawartych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U z 2016 r. poz. 1154).

Pod nadzorem tutejszej Inspekcji w roku sprawozdawczym 2025 r. znajdowały się 2 sklepiki szkolne, w których działalność prowadzona jest w zakresie obrotu środkami spożywczymi zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

Skontrolowano 1 obiekt tj. sklepik szkolny, przeprowadzono 1 kontrolę oceniając zakład na podstawie arkusza oceny.

W bieżącym roku sprawozdawczym nie stwierdzono nieprawidłowości, w tym w zakresie wymagań określonych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r., poz. 1154).

W roku 2025 w analizowanej grupie nie wydano decyzji administracyjnych, nie odnotowano zgłoszeń interwencyjnych oraz nie nałożono mandatów.

#### **5. Warunki realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami w placówkach**

Opiekę medyczną nad uczniami sprawują pielęgniarki szkolne, zatrudnione przez NFZ. Spośród skontrolowanych 25 szkół, 22 posiadają gabinety profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej z tego 20 szkół posiada własne gabinety, natomiast 2 posiadają gabinet z inną szkołą - Szkoła Podstawowa w Dziwnowie udostępnia gabinet dla Zespołu Szkół Społecznych w Dziwnowie (budynek oddalony o około 200 m.), Szkoła Przystosowująca do Pracy dla Uczniów Niepełnosprawnych Intellektualnie (gabinet dostępny dla wszystkich placówek znajdujących się w budynku). Liceum Ogólnokształcące im. Św. Ottona z Bambergu w Wolinie oraz Wielobranżowa Szkoła I Stopnia im. Św. Ottona z Bambergu w Wolinie w ramach opieki zdrowotnej korzystają z usług pobliskiej przychodni – poradnia NZOZ Vita Wolin. Ponadto 5 placówek zapewnia uczniom opiekę dentystryczną (4 placówki – dentobus, 1 placówka – gabinet stomatologiczny poza placówką).

## II. Warunki wypoczynku oraz rekreacji dzieci i młodzieży.

### 1. Ferie zimowe

W wykazie elektronicznej bazy wypoczynku dzieci i młodzieży na terenie powiatu kamieńskiego podczas ferii zimowych (w okresie od 20 stycznia 2025 r. do 02 marca 2025 r.) figurowało 13 turnusów wypoczynku dzieci i młodzieży. W powyższym okresie przeprowadzono 7 kontroli wypoczynku dzieci i młodzieży. Podczas kontroli z zakresu HDiM równolegle przeprowadzone były kontrole z zakresu bezpieczeństwa żywności i żywienia zbiorowego (7 kontroli obiektów, w których przebywali uczestnicy zorganizowanego wypoczynku). Ponadto Sekcja Higieny Komunalnej przeprowadziła 2 kontrole w obiektach, gdzie był prowadzony wypoczynek dzieci i młodzieży w formie wyjazdowej. W okresie ferii zimowych współpracowano z Policją, Strażą Pożarną, Strażą Graniczną oraz Morską Służbą Poszukiwania i Ratownictwa. W ramach tej współpracy zorganizowano w dniu 17.01.2025 r. naradę dot. Bezpiecznych Ferii 2025 podczas, której omówiono zagadnienia dot. podejmowanych działań w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa w okresie ferii zimowych. Zaplanowano wspólne kontrole obiektów pracowników PIS, Policji i Straży Pożarnej. Wymieniono informacje nt. organizowanego wypoczynku dla dzieci i młodzieży pomiędzy przedstawicielem Straży Pożarnej i pracownikiem HDiM. Wspólnie z w/w służbami przeprowadzono 4 kontrole wypoczynku dzieci i młodzieży.

Przeprowadzone czynności kontrolne wykazały, iż organizatorzy zapewnili właściwe warunki sanitarno-higieniczne i techniczne. Przeprowadzono pomiary temperatury 13 pomieszczeń podczas kontroli 6 turnusów, które wykazały właściwą temperaturę powyżej 20°C, ponadto stwierdzono, iż pomieszczenia były wietrzone. Każdy z organizatorów zapewnił opiekę medyczną uczestnikom wypoczynku. Nie stwierdzono urazów. Natomiast na jednym turnusie stwierdzono zachorowanie (u jednego uczestnika wypoczynku wystąpiła wysoka gorączka. Po konsultacji telefonicznej z rodzicami zdecydowano, że rodzice odbiorą dziecko z kolonii.

Uczestnikom wypoczynku zapewniono wyżywienie w miejscu pobytu. Wypoczynek obejmujący całodobowy pobyt - wyżywienie: śniadanie, obiad, podwieczorek i kolacja. Natomiast w przypadku półkolonii zapewniono: II śniadanie, obiad dwudaniowy z kompotem. Ponadto organizatorzy wypoczynku zapewniali uczestnikom wodę niegazowaną bez ograniczeń. Obiekty, w których prowadzone było dożywianie są pod stałym nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kamieniu Pomorskim.

Wszystkie skontrolowane turnusy spełniały wymagania dot. powierzchni noclegowej na 1 osobę w pokoju tj. min. 2,5m<sup>2</sup>.

### 2. Wypoczynek letni

W wykazie elektronicznej bazy wypoczynku dzieci i młodzieży na terenie powiatu kamieńskiego w 2025 r. podczas wakacji letnich figurowało 215 zgłoszonych turnusów wypoczynku dzieci i młodzieży. Podczas czynności kontrolnych przeprowadzanych w ramach akcji Bezpieczne Wakacje 2025 nie stwierdzono rażących uchybień ze strony organizatorów wypoczynku letniego dzieci i młodzieży. Podczas dwóch kontroli wypoczynku letniego stwierdzono nieprawidłowości:

- Niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń sanitarno-higienicznych
- Niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny pokoi mieszkalnych uczestników.

Nieprawidłowości w zakresie niekompletnej pościeli czy niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego pokoi były usuwane jeszcze podczas przeprowadzanych czynności kontrolnych. W związku z powyższym wobec organizatora wypoczynku zostało wszczęte postępowanie administracyjne w sprawie opłat. Ponadto w przypadku stwierdzenia niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego pokoi zamieszkałych przez uczestników wypoczynku, kierownika ukarano mandatem karnym.

Organizatorzy zapewniali opiekę medyczną poprzez udanie się własnym środkiem transportu do najbliższej placówki POZ. Pojedyncze turnusy zapewniały własną opiekę lekarską nad dziećmi i młodzieżą poprzez zatrudnienie pielęgniarki. Na terenie powiatu kamieńskiego znajdują się również ośrodki wypoczynkowe, w których opiekę medyczną sprawuje pielęgniarka zatrudniona przez właściciela obiektu. W trosce o zdrowie dzieci i młodzieży kąpiele odbywają się na plażach strzeżonych w obecności ratownika WOPR i kadry. Ponadto zapewniono apteczki pierwszej pomocy z instrukcją jej udzielania.

W okresie ferii letnich ściśle współpracowano z Policją oraz Strażą Pożarną, z którymi wspólnie przeprowadzono 14 kontroli wypoczynku dzieci i młodzieży.

## HIGIENA PRACY

### I. Warunki higienicznosanitarne środowiska pracy

## 1. Stan sanitarny zakładów pracy

W 2025r. pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kamieniu Pomorskim znajdowało się 386 zakładów pracy, w których zatrudnionych było 6480 pracowników.

Największą grupę stanowili pracownicy zatrudnieni w zakładach edukacyjnych zatrudniających łącznie 1083 osób, co stanowi 16,71 % wszystkich pracowników objętych nadzorem w roku sprawozdawczym.

Zdecydowana większość zakładów znajdujących się w ewidencji to zakłady zatrudniające do 9 osób – 212 zakładów.

W roku sprawozdawczym 2025 przeprowadzono łącznie 113 kontroli w 104 zakładach, co oznacza, że kontrolą objęto 26,94 % podmiotów gospodarczych znajdujących się w ewidencji.

Najistotniejsze nieprawidłowości stwierdzone podczas czynności kontrolnych:

- a) Niewłaściwy stan sanitarno – techniczny pomieszczeń pracy i pomieszczeń higienicznosanitarnych – 9 przypadków,
- b) Brak aktualnych badań lekarskich – 4 przypadki,
- c) Brak aktualnych pomiarów czynników szkodliwych – 1 przypadek,
- d) Brak lub nieprawidłowa ocena ryzyka zawodowego – 2 przypadki,
- e) Uchybienia w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin – 3 przypadki,
- f) Uchybienia w zakresie czynników rakotwórczych lub mutagennych – 2 przypadki,
- g) Uchybienia w zakresie czynników biologicznych – 2 przypadki,

W związku ze stwierdzonymi w toku czynności kontrolnych nieprawidłowościami w okresie sprawozdawczym wydano ogółem 21 decyzji, w tym: 7 decyzji nakazujących, 7 decyzji przedłużających termin wykonania obowiązków, 4 decyzje wygaszające, 3 decyzje umarzające postępowanie administracyjne. Decyzje umarzające postępowanie były wydane wówczas, gdy przedsiębiorca niezwłocznie po zakończeniu czynności kontrolnych usunął stwierdzone nieprawidłowości. Wydano 22 decyzje obciążające, łącznie na kwotę 2846,00 zł.

Wydane decyzje zawierały 23 nakazy, które dotyczyły m. in.:

- a) Zapewnienia właściwego stanu pomieszczeń higieniczno-sanitarnych oraz właściwego stanu znajdującego się w nich wyposażenia – 12,
- b) Zapewnienia właściwego stanu pomieszczeń pracy oraz właściwego stanu znajdującego się w nich wyposażenia – 3,
- c) Zapewnienia spisu i/lub aktualnych kart charakterystyk stosowanych substancji chemicznych i ich mieszanin – 2
- d) Przedstawienia aktualnych pomiarów natężenia oświetlenia na stanowiskach pracy – 4,
- e) Przeprowadzenia pomiarów czynników szkodliwych występujących na stanowiskach pracy – 1,
- f) Przeprowadzenia pomiarów czynników rakotwórczych występujących na stanowiskach pracy – 1,

W 2025r. Higiena Pracy podejmowała działania mające na celu promowanie zdrowia wśród podmiotów kontrolowanych oraz wskazywała przepisy prawne, które zobowiązują pracodawców do ich realizacji w celu zapewnienie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy. W 2025r. zintensyfikowano działania edukacyjno-informacyjne, niemal każdorazowo w ramach prowadzonych kontroli. Podczas 112 kontroli (co stanowi 99,1% wszystkich kontroli) przeprowadzono działania edukacyjno-informacyjne o zróżnicowanej tematyce, tj.:

- badania i pomiary czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy,
- badania profilaktyczne pracowników,
- choroby zawodowe,
- szkodliwe czynniki biologiczne w środowisku pracy,
- czynniki rakotwórcze/mutagenne w środowisku pracy.
- instrukcje bhp,

- ryzyko zawodowe,
- pomieszczenia pracy,
- środki ochrony indywidualnej (w tym nowoczesne ochrony przed hałasem, zbiorowe oraz indywidualne),
- pomieszczenia higieniczno-sanitarne,
- stosowanie niebezpiecznych substancji chemicznych i ich mieszanin w środowisku pracy,
- radon - zagrożenia w miejscach pracy,
- system pierwszej pomocy,
- ochrona zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych,
- Legionella,

Ponadto podczas czynności kontrolnych w obiektach będących pod nadzorem PPIS w Kamieniu Pomorskim promowano Kampanię EU-OSHA na lata 2023-2025 na rzecz utworzenia bezpiecznej i zdrowej cyfrowej przyszłości.

Zwiększono ilość odbiorców działań edukacyjnych o internautów odwiedzających stronę internetową PSSE i portal Facebook poprzez publikację na stronie internetowej PSSE i/lub portalu społecznościowym FB informacji dot.:

- występowania radonu,
- Europejskiego Dnia Radonu,
- chorób zawodowych,
- nowoczesnych ochron przed hałasem, zbiorowych i indywidualnych,
- repelentów i produktów biobójczych,
- tuszy do tatuażu i makijażu permanentnego w świetle przepisów REACH,
- Europejskiego Tygodnia Bezpieczeństwa i Zdrowia w Pracy 2025 (udostępnionego ze strony GIS)

## 2. Narażenie na czynniki szkodliwe i uciążliwe dla zdrowia w środowisku pracy

Istotną uwagę zwracano także na konieczność posiadania przez pracodawców aktualnych wyników pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy oraz na występowanie przekroczeń najwyższego dopuszczalnego stężenia i natężenia czynnika szkodliwego dla zdrowia w środowisku pracy. W trakcie przeprowadzanych kontroli wzorem lat ubiegłych informowano pracodawców o zagrożeniach wynikających z pracy w w/w warunkach oraz o ich skutkach dla zdrowia. Zainteresowane osoby informowano o konieczności stosowania właściwie dobranych środków ochrony indywidualnej. W miarę możliwości od pracodawców egzekwowano wprowadzanie działań organizacyjnych mających na celu zmniejszenie narażenia osób zatrudnionych.

Tabela 1.1 Informacje dotyczące nadzorowanych zakładów pracy, w których stwierdzono przekroczenia czynników szkodliwych dla zdrowia (NDS/NDN) wg PKD

PKD	Liczba zakładów pracy, w których stwierdzono przekroczenia NDS/NDN	Liczba pracowników pracujących w przekroczeniach				Liczba wydanych decyzji dotyczących obniżenia stężeń i natężeń czynników szkodliwych
		NDS/NDN (ogółem)	NDS czynników chemicznych	NDS pyłów	NDN czynników fizycznych	
1	2	3	4	5	6	7
1						
2						

3						
5						
6						
7						
8						
9						
10	1	30	0	0	30	0
11						
12						
13						
14						
15						
16	2	3	0	0	3	0
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24	1	1	0	0	1	0
25						
26						
27						
28						
29	1	33	9	0	24	0
30						
31						
32						
33						
35						
36	1	9	0	0	9	0
37						
38						
39						
41						
42						
43						
45						
46						
47						
49						
50						
51						
52						
53						
55						
56						
58						
59						
60						
61						
62						

63						
64						
65						
66						
68						
69						
70						
71						
72						
73						
74						
75						
77						
78						
79						
80						
81						
82						
84						
85						
86						
87						
88						
90						
91						
92						
93						
94						
95						
96						
97						
98						
99						
Razem	6	76	9	0	67	0

### 3. Narażenie na czynniki rakotwórcze, mutagenne lub reprotoksyczne w środowisku pracy

Na terenie powiatu znajdują się zakłady pracy, w których pracownicy narażeni są na czynniki rakotwórcze, mutagenne lub reprotoksyczne. W okresie sprawozdawczym pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kamieniu Pomorskim znajdowało się 14 zakładów tego typu. Narażenia dotyczą m. in. promieniowania jonizującego, pyłu drewna i tlenku węgla. W 2025 roku skontrolowano 9 zakładów pracy, w których występuje narażenie na w/w czynniki.

Tabela 2.1 Dane liczbowe z zakresu nadzoru nad czynnikami rakotwórczymi, mutagennymi lub reprotoksycznymi z terenu powiatu kamieńskiego

P(G)SSE	Liczba zakładów skontrolowanych	Liczba kontroli	Liczba zakładów, w których stwierdzono następujące uchybienia				
			Brak rejestru prac	Brak rejestru pracowników	Brak informacji do PWIS	Brak badań i pomiarów czynnika CMR	Nieprawidłowa lub brak oceny ryzyka zawodowego w zakresie czynników CMR

1	2	3	4	5	6	7	8
Kamień Pomorski	9	9	1	1	0	1	0
<b>Razem</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>

#### 4. Narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne w środowisku pracy

W ramach nadzoru nad szkodliwymi czynnikami biologicznymi w środowisku pracy skontrolowano 62 zakłady pracy. W 2 zakładach stwierdzono nieprawidłowości w zakresie braku rejestru prac, braku rejestru pracowników pracujących w narażeniu na czynniki biologiczne z grupy 3 lub 4 oraz braku szkoleń pracowników. W przeważającej części pracownicy narażeni są na działanie szkodliwych czynników biologicznych zakwalifikowanych do 2 grupy zagrożenia.

Tabela 3.1 Dane liczbowe z zakresu nadzoru nad czynnikami biologicznymi na terenie powiatu

P(G)SSE	Liczba zakładów skontrolowanych	Liczba kontroli	Liczba zakładów, w których stwierdzono następujące uchybienia					
			brak rejestru prac (grupa 3 lub 4)	brak rejestru pracowników pracujących w narażeniu na czynniki biologiczne z grupy 3 lub 4	brak oceny ryzyka dotyczącego czynników biologicznych	brak procedur i instrukcji	brak szkoleń pracowników	brak zastosowania znaku ostrzegającego przed zagrożeniem biologicznym
			4	5	6	7	8	9
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Kamień Pomorski	62	63	2	2	0	0	2	0
<b>Suma</b>	<b>62</b>	<b>63</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>

#### 5. Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami – stosujący

Do zakresu działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w dziedzinie bieżącego nadzoru sanitarnego należy również kontrola przestrzegania przepisów dotyczących stosowania w działalności zawodowej substancji chemicznych i ich mieszanin, w tym detergentów. Podczas czynności kontrolnych w 3 zakładach stwierdzono brak spisu stosowanych substancji chemicznych i ich mieszanin oraz brak kart charakterystyk stosowanych chemikaliów.

#### 6. Choroby zawodowe

PPIS w Kamieniu Pomorskim prowadzi również postępowania administracyjne w związku ze zgłaszanymi podejrzeniami chorób zawodowych.

W 2025 r. do PPIS wpłynęło 1 zgłoszenie podejrzenia choroby zawodowej. W omawianym okresie wydano 2 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej, w tym 2 prawomocne, 2 decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej, sporządzono 4 karty oceny narażenia zawodowego w związku z podejrzeniem chorób zawodowych. Ponadto wydano 1 kartę stwierdzenia choroby zawodowej.

Tabela 5.1 Choroby zawodowe w powiecie kamieńskim

Nr choroby zawodowej	Liczba zgłoszonych podejrzeń chorób zawodowych	Liczba wydanych decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej	Liczba stwierdzonych chorób zawodowych	Liczba wydanych decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej
1	2	3	4	5
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15		1	1	1
16				
17				1
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26 (borelioza)	1	1	1	
<b>Razem</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>

## II. Bezpieczeństwo chemiczne

### 1. Substancje chemiczne i ich mieszaniny

Do zakresu działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w dziedzinie bieżącego nadzoru sanitarnego należy kontrola przestrzegania przepisów dotyczących wprowadzania do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin, w tym detergentów.

W 2025r. pod stałym nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kamieniu Pomorskim znajdowało się 57 zakładów. W ramach realizowanych działań prowadzono nadzór głównie nad hurtowniami, sklepami wielobranżowymi zajmującymi się obrotem produktami chemicznymi, podmiotami stosującymi w działalności zawodowej mieszaniny chemiczne m. in. tusze do makijażu permanentnego.

W 2025 roku przeprowadzono ogółem 5 kontroli w zakresie przestrzegania przepisów rozporządzenia REACH i CLP. Zadania kontrolne obejmowały m.in. weryfikację przestrzegania przepisów ustawy z dnia 25 lutego 2011 r. o substancjach chemicznych i ich mieszaninach, obowiązków wynikających z tej ustawy oraz z rozporządzeń Wspólnot Europejskich w niej wymienionych przez producentów, importerów, osoby wprowadzające do obrotu, stosujące lub eksportujące substancje chemiczne, ich mieszaniny lub wyroby. Nie stwierdzono nieprawidłowości w niniejszym zakresie.

## 2. Produkty biobójcze

Na terenie działania PPIS nie odnotowano zakładów odpowiedzialnych za pierwsze wprowadzenie do obrotu produktu biobójczego.

Działalność prowadzą wyłącznie dystrybutorzy w/w produktów obsługujący głównie klientów indywidualnych. Są to na ogół sklepy małopowierzchniowe. Ponadto pod nadzorem PPIS na terenie powiatu kamieńskiego znajdują się podmioty stosujące w swojej działalności zawodowej produkty biobójcze. W 2025r. przeprowadzono 6 planowych kontroli w zakresie produktów biobójczych, dokonano łącznie oceny 13 produktów biobójczych, przeprowadzono również 5 kontroli interwencyjnych – nie stwierdzono nieprawidłowości.

Tabela 2.1 Produkty biobójcze w powiecie kamieńskim

Lp.	Liczba produktów skontrolowanych	Liczba produktów zakwestionowanych	Liczba produktów wycofanych z podaniem liczby i powodu wycofania
Produkty biobójcze – udostępnianie	9	0	0
Produkty biobójcze – stosowanie w działalności zawodowej	4	0	0

Podczas kontroli w 1 zakładzie dokonano sprawdzenia m. in. zgodności produktów biobójczych z dedykowanymi przepisami rozporządzenia w sprawie produktów biobójczych (BPR, rozporządzenie (UE) nr 528/2012) oraz załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 1907/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie rejestracji, oceny, udzielania zezwoleń i stosowanych ograniczeń w zakresie chemikaliów (REACH, rozporządzenie (UE) nr 2020/878), a w szczególności dot. kontroli przestrzegania przepisów art. 69 ust. 1 i 2 w związku z przepisami art. 22 ust. 1 i 2 BPR i sekcji 1-3 zał. II do REACH.

## 3. Produkty kosmetyczne

Pod nadzorem tutejszej Inspekcji znajduje się 14 obiektów: 2 zakłady wytwarzające produkty kosmetyczne w zakresie: naturalny hydrolat lawendowy (woda lawendowa), olejek lawendowy, lawendowa sól do kąpieli oraz masło kakaowe -krem, emulsje do opalania, olejki do opalania, balsam do ciała, balsam po opalaniu, będący jednocześnie producentami, 1 importer tatuażów półtrwałych i 9 zakładów obrotu produktami kosmetycznymi prowadzących detaliczną sprzedaż (dystrybutorzy).

W tej grupie obiektów skontrolowano łącznie 3 obiekty, przeprowadzając w nich łącznie 4 kontrole: 2 kontrole interwencyjne dotyczące importera, 1 kontrolę tematyczną w ramach poboru próbek u dystrybutora (obrot detaliczny) i 1 kontrolę tematyczną w zakresie wprowadzania do obrotu handlowego produktów kosmetycznych zawierających w swoim składzie substancje zakazane, w tym tlenek difenylo (2,4,6-trimetylobenzoilo)fosfiny (TPO, INCI: Trimethylbenzoyl diphenylphosphine oxide).

Przeprowadzona kontrola sanitarna interwencyjna u importera (Sklep internetowy) dotycząca warunków zdrowotnych obrotu produktami kosmetycznymi oraz innymi wyrobami mogącymi mieć wpływ na zdrowie ludzi w zakresie przestrzegania obowiązku prawidłowego oznakowania opakowań jednostkowych produktów kosmetycznych; nadzoru nad przestrzeganiem przepisów ustawy z dnia 4 października 2018r. o produktach

kosmetycznych (Dz.U. z 2018r. poz. 2227) oraz przepisów rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 z dnia 30 listopada 2009r. dotyczącego produktów kosmetycznych (wersja przekształcona) (Dz. Urz. UE L 342 z 22.12.2009, str.59 z późn.zm), obowiązków ustawy z dnia 09 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (tj. Dz. U. z 2024 r. poz. 1162 z późn. zm.) wykazała, iż importer przed wprowadzeniem do obrotu - tatuażu półtrwałego nie przeprowadził oceny bezpieczeństwa produktu oraz produkt nie został zgłoszony do bazy CPNP (Cosmetic Products Notification Portal) prowadzonej przez Komisję Europejską. Wobec powyższego została wydana decyzją nakazująca wstrzymanie wprowadzania do obrotu produktu kosmetycznego pn. „Tatuaż półtrwały” pochodzącego z Chin Decyzji nadano rygor natychmiastowej wykonalności. Przedsiębiorca opracował i przedłożył dokumentację bezpieczeństwa produktu kosmetycznego i zgłoszenie produktu kosmetycznego do Komisji Europejskiej, tj. Raport Bezpieczeństwa Produktu numer raportu RB/09/2025/PL – wersja I oraz potwierdzenie zgłoszenia do bazy CPNP. Powyższa dokumentacja opracowana zgodnie z wymaganiami zawartymi w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 z dnia 30 listopada 2009 r. dotyczącym produktów kosmetycznych (Dz.U. L 342 z 22.12.2009, s. 59 ze zm.) i ustawie z dnia 4 października 2018 r. o produktach kosmetycznych (Dz. U. z 2018 r. poz. 2227). W związku z powyższym odwołany został nakaz wstrzymania wprowadzania do obrotu produktu kosmetycznego pn. „Tatuaż półtrwały” pochodzącego z Chin.

Za naruszenie przepisów na podstawie art. 2 pkt 7, art. 3 ust. 1, ust. 2, art. 14, art. 15 ust. 1 art. 27, art. 30, art. 32 ust. 1, art. 36 ust. 1, w związku z art. 46 ust. 1 pkt 1, pkt 2 Ustawy z dnia 4 października 2018r. o produktach kosmetycznych (Dz. U. 2018r. poz. 2227), art. 3, art. 4 ust. 5, art. 10 ust. 1, art. 11 ust. 1, ust. 2, ust. 3, ust. 4, art. 13 ust. 1, ust. 2, art. 14 ust. 1 lit. c (i), art. 19 ust. 1 lit a , art. 25 ust. 1 lit. b, c, e, h, ust. 5 lit. a, załącznik nr I część A i B rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 z dnia 30 listopada 2009 r. dotyczące produktów kosmetycznych (Dz. U. L 342 z 22.12.2009, s. 59 ze zm.) Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim nałożył w drodze decyzji na importera prowadzącego działalność sklepu internetowego administracyjną karę pieniężną.

W zakresie nadzoru nad produktami kosmetycznymi pobrano 1 próbkę pochodzenia krajowego – nieprawidłowości nie stwierdzono. Pobrano w obiekcie detalicznego obrotu produktami kosmetycznymi w kierunku badań chemicznych (zawartość formaldehydu), oceny znakowania i składu wynik badania próbki odpowiada wymaganiam Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 z dnia 30 listopada 2009 r. dotyczącego produktów kosmetycznych (Dz. U. UE L 342/59z 22.12.2009r. z późn. zm.), Decyzji Wykonawczej Komisji (UE) 2022/677 z dnia 31 marca 2022 r. ustanawiająca zasady stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 w odniesieniu do słownika wspólnych nazw składników do stosowania na etykietach produktów kosmetycznych (Dz. U. UE z 2002 L 127 z 25.04.2022 r.).

#### **4. Środki zastępcze, nowe substancje psychoaktywne oraz prekursory narkotyków kat. 2 i 3**

Zgodnie z zapisami ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii, środek zastępczy definiowany jest jako produkt zawierający substancję o działaniu na ośrodkowy układ nerwowy, który może być użyty w takich samych celach jak środek odurzający, substancja psychotropowa lub nowa substancja psychoaktywna, których wytwarzanie i wprowadzanie do obrotu nie jest regulowane na podstawie przepisów odrębnych; do środków zastępczych nie stosuje się przepisów o ogólnym bezpieczeństwie produktów.

Na terenie nadzorowanym brak jest podmiotów wykorzystujących w swojej działalności nowe substancje psychoaktywne.

Na terenie powiatu kamieńskiego nie odnotowano w okresie sprawozdawczym zakładów wprowadzających do obrotu prekursory kategorii 2 i 3. W 3 obiektach stosowano prekursory narkotykowe w 2025r.

### **ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY**

#### **1. Zakres i cel sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego.**

W Zapobiegawczym Nadzorze Sanitarnym realizowano zadania ustawowe z zakresu zdrowia publicznego. Stanowiska Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego zajmowane były wyłącznie na wniosek zainteresowanych podmiotów lub w związku z wystąpieniami organów prowadzących postępowanie główne i dotyczyły planowanych inwestycji lub zagospodarowania terenu.

Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny wykonuje zadania o charakterze prewencyjnym na etapie planowania, projektowania, realizacji i dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych, mające na celu zachowanie właściwych warunków higienicznych i zdrowotnych oraz wyeliminowanie (lub maksymalne ograniczenie)

niekorzystnego oddziaływania inwestycji na środowisko, a tym samym na zdrowie ludzi.

Do zakresu działania Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego, należało:

- opiniowanie projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego i planów ogólnych gminy,
- uzgadnianie warunków zabudowy i zagospodarowania terenu, pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych,
- zajmowanie stanowiska w sprawie konieczności przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko,
- uzgadnianie zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko,
- zajmowanie stanowiska w sprawie konieczności przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby ustalenie zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko,
- zajmowanie stanowiska w sprawie warunków realizacji przedsięwzięcia, przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach,
- uzgadnianie dokumentacji projektowych pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych, dotyczących planowanych inwestycji lub istniejących, zmieniających sposób użytkowania,
- uczestniczenie w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych.

## **2. Działania w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego.**

### **2.1. Stanowiska zajmowane w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko.**

**1** – uzgodnienia dotyczące odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko.

**15** - uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko.

**10** - opiniowanie projektu dokumentu wraz z prognozą oddziaływania na środowisko.

### **2.2. Stanowiska dotyczące projektów planów ogólnych gminy i projektów zagospodarowania przestrzennego gminy, w innym trybie niż strategiczna ocena oddziaływania na środowisko**

Brak.

### **2.3. Stanowiska dotyczące projektów planów remediacji, przeprowadzania działań naprawczych w środowisku oraz projekty gminnych programów rewitalizacji**

Brak.

### **2.4. Uzgadnianie projektów decyzji o warunkach zabudowy i zagospodarowania terenu oraz decyzji o ustaleniu lokalizacji celu publicznego.**

Warunki zabudowy i zagospodarowania terenu - 1043 stanowisk :

- **957** stanowisk uzgadniających projekt warunków zabudowy:

103 postanowień ( w tym 1 negatywne),

854 adnotacje.

- **86** stanowisk uzgadniających projekt decyzji o ustaleniu lokalizacji inwestycji celu publicznego:

76 postanowień,

10 adnotacje.

### **2.5. Ocena oddziaływania przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko.**

**91**– opinii co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko, w tym:

**3**-stwierdzających potrzebę przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko

88 - odstępujących od przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko.

2- opinie w sprawie uzgodnień warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach ( 1 pozytywna , 1 negatywna).

#### 2.6. Uzgadnianie dokumentacji projektowej.

2 - opinia sanitarna dotycząca uzgodnienia dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych.

#### 2.7. Odstępstwa od obowiązujących przepisów.

Brak

#### 2.8. Inne sprawy w zakresie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego .

Brak

#### 2.9. Uczestniczenie w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych i statków żeglugi śródlądowej do eksploatacji .

96 - stanowiska zajęte w związku z uczestnictwem w dopuszczeniu do użytkowania.

(23 stanowiska po przeprowadzeniu czynności odbiorowych w obiekcie, 73 stanowiska dokonanych - „milcząca zgodą”/ adnotacja urzędowa).

### PROFILAKTYKA I PROMOCJA ZDROWIA

W 2025 roku pion Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu kamieńskiego realizował zadania skoncentrowane przede wszystkim na koordynowaniu i wdrażaniu programów profilaktycznych oraz prowadzeniu interwencji nieprogramowych. Działania te ukierunkowane były na promocję prozdrowotnych postaw oraz na inicjowanie i wspieranie procesów umożliwiających społeczeństwu zwiększenie kontroli nad własnym zdrowiem, jego ochronę oraz wzmacnianie potencjału zdrowotnego na poziomie indywidualnym i populacyjnym.

#### 1. Profilaktyka nadwagi i otyłości

##### 1.1. Krajowy Program Edukacyjny „Trzymaj Formę!”

W roku szkolnym 2024/2025 zrealizowano XVIII edycję Ogólnopolskiego Programu Edukacyjnego „Trzymaj Formę!” promującego zasady zbilansowanej diety i aktywności fizycznej wśród młodzieży szkolnej od roku 2006 r. Grupą docelową byli uczniowie klas V-VIII szkół podstawowych z powiatu kamieńskiego. Do realizacji programu przystąpiło **17 placówek oświatowych zgłaszając do programu 1174 uczniów**. W ramach realizacji programu przeprowadzono **4 działania edukacyjne** (wykłady, prelekcje), którymi objęto **152 uczniów**. Przeprowadzono 4 wizytacje do programu. Nie stwierdzono żadnych uwag dotyczących realizacji programu. Szkoły z powiatu kamieńskiego mogły również wziąć udział w konkursie wiedzy o zdrowym stylu życia „Trzymaj Formę!”, niezależnie od tego, czy realizowały program edukacyjny. Do konkursu przystąpiły **2 szkoły podstawowe**, zgłaszając łącznie **6 uczniów**. Żaden uczeń nie zakwalifikował się do drugiego etapu - powiatowego konkursu.

W roku 2025 przeprowadzono łącznie **29 działań skierowanych do 248 osób**, obejmujących: działania edukacyjne, wizytacje, listy intencyjne, szkolenie dla szkolnych koordynatorów programu, dystrybucje materiałów edukacyjno – informacyjnych oraz publikacje na stronie internetowej PSSE oraz portalu społecznościowym Facebook.

##### 1.2. Promocja aktywności fizycznej i prawidłowego odżywiania

W ramach interwencji nieprogramowej w 2025 roku przeprowadzono **78 działań dla 238 odbiorców**, obejmujących: działania edukacyjne, listy intencyjne, dystrybucje materiałów edukacyjno – informacyjnych oraz publikacje na stronie internetowej PSSE i portalu społecznościowym Facebook. Dodatkowo podjęta została współpraca z lokalnym portalem informacyjnym, na którym opublikowane zostały z informacje prasowe.

#### 2. Profilaktyka palenia tytoniu

##### 2.1. Światowy Dzień bez Tytoniu

Celem kampanii realizowanej w ramach Światowego Dnia bez Tytoniu w 2025 roku było ujawnienie manipulacyjnych i często ukrytych strategii stosowanych przez przemysł tytoniowy i nikotynowy, które mają na celu przyciągnięcie nowych użytkowników – zwłaszcza wśród dzieci i młodzieży. Kampania realizowana była pod hasłem: „**Zdemaskować atrakcyjność: ujawnienie taktyk przemysłu tytoniowego i nikotynowego**”.

W ramach interwencji nieprogramowej w 2025 roku przeprowadzono **19 działań** (prelekcje, wykłady, stoiska edukacyjno-informacyjne, publikacje na stronie internetowej PSSE oraz portalu społecznościowym Facebook, dystrybucje materiałów edukacyjno - informacyjnych), którymi objęto **347 odbiorców**. Odbiorcami działań byli przede wszystkim uczniowie szkół podstawowych i ponadpodstawowych, a także ogół społeczeństwa.

## **2.2. Światowy Dzień Rzucania Palenia**

Celem Światowego Dnia Rzucania Palenia jest zwrócenie uwagi społeczeństwa na szkodliwość palenia tytoniu i używania innych wyrobów nikotynowych. W 2025 roku kampania realizowana była pod hasłem: „**Nowe formy - stare pułapki**” i skierowana została do młodzieży, rodziców i nauczycieli, a jej głównym celem było dostarczenie rzetelnej wiedzy o nikotynie i jej negatywnych skutkach zdrowotnych.

W ramach interwencji nieprogramowej przeprowadzono **29 działań** (prelekcje, wykłady, publikacje na stronie internetowej PSSE oraz portalu społecznościowym Facebook, dystrybucje materiałów edukacyjno - informacyjnych), którymi objęto **545 odbiorców**. Odbiorcami działań byli uczniowie szkół podstawowych i ponadpodstawowych.

## **2.3. Profilaktyka używania wyrobów tytoniowych i nowatorskich wyrobów nikotynowych**

Działania edukacyjne związane z używaniem nowatorskich wyrobów tytoniowych prowadzone są jednocześnie z działaniami dotyczącymi profilaktyki palenia tytoniu takimi jak: „Światowy Dzień bez Tytoniu” oraz „Światowy Dzień Rzucania Palenia”.

### **3. Profilaktyka uzależnień**

#### **3.1. Wojewódzki program profilaktyki używania substancji psychoaktywnych, w tym nowych narkotyków „Porozmawiajmy o zdrowiu i nowych zagrożeniach”**

Program został stworzony z myślą o młodych osobach celem zapobiegania sięgania przez nich po środki psychoaktywne, a w szczególności po „nowe narkotyki”. Odbiorcami programu są uczniowie klas V, VI i VII szkół podstawowych. W roku szkolnym 2024/2025 program realizowało **16 szkół podstawowych** z powiatu kamieńskiego. Do udziału w programie zgłoszono łącznie **1010 uczniów**. Działania edukacyjne realizowano wspólnie z przedstawicielami Komendy Powiatowej Policji w Kamieniu Pomorskim (**20 działań edukacyjnych dla 862 uczniów**). W ramach realizacji programu przeprowadzono łącznie **31 działań** skierowanych do **946 osób**, obejmujących: wykłady, prelekcje, listy intencyjne, szkolenie szkolnych koordynatorów programu, wizytacje, publikacje na stronie internetowej PSSE i portalu społecznościowym Facebook.

Przeprowadzono **2 wizytacje** do programu. Nie stwierdzono uwag do realizacji programu.

#### **3.2. Profilaktyka używania substancji psychoaktywnych, w tym Nowych Narkotyków**

Działania realizowane w ramach nieprogramowej interwencji dotyczącej profilaktyki używania substancji psychoaktywnych, w tym nowych narkotyków, były ukierunkowane na zapobieganie sięganiu po środki psychoaktywne przez młodzież oraz na szeroko rozumianą edukację społeczną. Obejmowały one przekazywanie rzetelnych informacji o konsekwencjach zdrowotnych i prawnych oraz promowanie zachowań sprzyjających zdrowiu. W 2025 roku przeprowadzono łącznie **31 działań** (wykłady, prelekcje, dystrybucja materiałów edukacyjno - informacyjnych, publikacje na stronie internetowej PSSE i portalu społecznościowym Facebook) dla **328 odbiorców**. Odbiorcami działań byli uczniowie szkół ponadpodstawowych, kadra pedagogiczna oraz ogół społeczeństwa.

### **4. Profilaktyka zdrowia psychicznego**

#### **4.1. Powiatowy program zwalczania Depresji Wśród Młodzieży pt. „Zdemaskuj depresję”**

Program nie jest realizowany na terenie powiatu kamieńskiego. Działania podejmowane w ramach interwencji nieprogramowej dotyczącej profilaktyki zdrowia psychicznego w 2025 roku obejmowały: wykłady, prelekcje, dystrybucje materiałów edukacyjno-informacyjnych oraz publikacje na stronie internetowej PSSE i portalu społecznościowym Facebook. Zrealizowano **6 działań**, którymi objęto **145 osób**, głównie uczniów szkół podstawowych.

## 5. Profilaktyka chorób zakaźnych, w tym realizacji profilaktyki HIV/AIDS

### 5.1. Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczania AIDS

Program ma na celu zapewnienie powszechnego i odpowiedniego dostępu do rzetelnej informacji oraz edukacji społeczeństwa, w tym w szczególności dzieci i młodzieży, w zakresie profilaktyki HIV/AIDS oraz testowania w kierunku HIV. Istotnym elementem programu jest również kształtowanie postaw akceptacji i tolerancji wobec osób żyjących z HIV oraz chorych na AIDS, a także podejmowanie działań sprzyjających ograniczeniu rozprzestrzeniania się zakażeń. Realizacja programu koncentruje się na zwiększaniu świadomości zdrowotnej, obalaniu mitów związanych z HIV/AIDS oraz promowaniu odpowiedzialnych zachowań prozdrowotnych.

W ramach działań programowych przeprowadzono szereg inicjatyw edukacyjnych i informacyjnych skierowanych do różnych grup odbiorców. Zrealizowano m.in. prelekcje i wykłady dla uczniów szkół podstawowych i ponadpodstawowych, podczas których omawiano zagadnienia związane z drogami zakażenia, metodami profilaktyki oraz znaczeniem wczesnej diagnostyki. Dodatkowo prowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych mających na celu utrwalenie przekazywanej wiedzy i zwiększenie dostępności informacji. Treści profilaktyczne publikowano również na stronie internetowej PSSE, w mediach społecznościowych oraz w lokalnych środkach przekazu, co pozwoliło na dotarcie do szerszego grona odbiorców.

Łącznie w ramach programu przeprowadzono **40 działań edukacyjno-informacyjnych**, którymi objęto **423 odbiorców**. Realizacja programu przyczyniła się do zwiększenia poziomu wiedzy na temat HIV/AIDS, budowania postaw odpowiedzialności za własne zdrowie oraz wzmocnienia społecznej wrażliwości wobec osób dotkniętych problemem zakażeń.

W 2025 roku zrealizowano kolejną edycję konkursu wiedzy o HIV i AIDS pod nazwą „Pozytywni”, który odbył się w Liceum Ogólnokształcącym im. Bolesława Krzywoustego w Kamieniu Pomorskim. Celem przedsięwzięcia było poszerzenie wiedzy młodzieży na temat profilaktyki HIV/AIDS, promowanie świadomych postaw zdrowotnych oraz kształtowanie odpowiedzialności za własne zdrowie i bezpieczeństwo innych.

W konkursie uczestniczyło **12 uczniów** reprezentujących **4 szkoły ponadpodstawowe** z terenu powiatu kamieńskiego. Rywalizacja miała charakter edukacyjny i sprzyjała utrwalaniu rzetelnych informacji dotyczących dróg zakażenia, metod profilaktyki oraz znaczenia wczesnej diagnostyki. Wydarzenie stanowiło również okazję do integracji młodzieży oraz wymiany doświadczeń w zakresie edukacji zdrowotnej. Konkurs został objęty Patronatem Honorowym Starosty Kamieńskiego, co podkreśliło rangę inicjatywy oraz jej znaczenie dla działań profilaktycznych i promowania zdrowia w środowisku lokalnym.

### 5.2. Wojewódzki program higieny i profilaktyki wybranych chorób zakaźnych „Higiena naszą tarczą ochronną”

W roku szkolnym 2024/2025 zrealizowano kolejną edycję programu „Higiena naszą tarczą ochronną”, którego głównym celem jest kształtowanie właściwych zachowań higienicznych wśród najmłodszych uczniów szkół podstawowych. Wdrażanie zasad profilaktyki zdrowotnej już na wczesnym etapie edukacji ma ogromne znaczenie – to właśnie wtedy kształtują się nawyki, które mogą towarzyszyć dzieciom przez całe życie. Program skierowany jest do uczniów klas I-III szkół podstawowych. W roku szkolnym 2024/2025 do programu zgłosiło się **13 szkół podstawowych** z terenu powiatu kamieńskiego. Program objął swym zasięgiem **662 uczniów**. Przeprowadzono łącznie **36 działań edukacyjnych**, obejmujących: prelekcje, wykłady, dystrybucje materiałów edukacyjnych, listy intencyjne, szkolenie szkolnych koordynatorów programu, którymi objęto **401 osób**.

Przeprowadzono **3 wizytacje** do programu. Nie stwierdzono żadnych uwag dotyczących realizacji programu.

### 5.3. Wojewódzki przedszkolny program zdrowia jamy ustnej i zapobiegania próchnicy „Zdrowe zęby mamy marchewkę zajadamy”

W roku szkolnym 2024/2025 przedszkolny program zdrowia jamy ustnej i zapobiegania próchnicy „Zdrowe zęby mamy marchewkę zajadamy”, którego głównym celem jest promowanie higieny i zdrowia jamy ustnej wśród dzieci, ich rodziców i opiekunów zrealizowało **26 placówek oświatowych**: żłobki, przedszkola, punkty przedszkolne oraz oddziały przedszkolne. Program swoim zasięgiem objął **800 dzieci** w wieku od 2-6 lat.

W ramach realizacji programu przeprowadzono **51 działań** obejmujących: prelekcje, szkolenie dla przedszkolnych koordynatorów programu, dystrybucje materiałów edukacyjnych, konkurs, publikacje na stronie internetowej PSSE, portalu społecznościowym Facebook oraz w lokalnych mediach. Działaniami objęto **438 osób**. Przeprowadzono **4 wizytacje** do programu. Nie stwierdzono uwag do realizacji programu

W 2025 roku odbyła się kolejna edycja konkursu plastycznego „Zdrowe zęby mam-bardzo o nie dbam”. Do konkursu zgłoszono **10 prac z 5 placówek przedszkolnych**. Komisja konkursowa oceniła nadesłane prace biorąc pod uwagę treści prozdrowotne, wykonanie, pomysłowość i kreatywność, przyznając I, II i III miejsce oraz trzy wyróżnienia. Wyniki konkursu zostały opublikowane na stronie internetowej PSSE w Kamieniu Pomorskim i portalu społecznościowym Facebook.

#### 5.4. Program edukacyjny „Podstępne WZW”

Celem programu edukacyjnego „Podstępne WZW” jest: upowszechnienie wśród młodzieży wiedzy na temat wirusowego zapalenia wątroby typu A, B i C, uświadomienie zagrożeń i zasad profilaktyki w tym zakresie, pobudzenie do refleksji nad odpowiedzialnością w zakresie własnych zachowań zdrowotnych, a także kształtowanie postawy tolerancji i zrozumienia wobec osób zakażonych. W roku szkolnym 2024/2025 program realizowało **5 szkół ponadpodstawowych – zgłoszono 383 uczniów**. Program opracowany i realizowany we współpracy z Fundacją Gwiazda Nadziei. Przeprowadzono **11 działań dla 22 osób** – głównie koordynatorów szkolnych programu edukacyjnego obejmujących: dystrybucje materiałów edukacyjnych, koordynację realizacji programu.

#### 5.5. Profilaktyka chorób zakaźnych i promocja szczepień ochronnych.

Celem podejmowanych działań w zakresie profilaktyki chorób zakaźnych było ograniczenie występowania chorób zakaźnych, poprzez podnoszenie poziomu wiedzy i świadomości zdrowotnej oraz kształtowanie postaw prozdrowotnych. Istotnym elementem realizowanych przedsięwzięć była również promocja szczepień ochronnych jako skutecznej i bezpiecznej metody profilaktyki chorób zakaźnych. Realizowane działania były na bieżąco dostosowywane do aktualnej sytuacji epidemiologicznej, z uwzględnieniem sezonowego wzrostu zachorowań oraz pojawiających się zagrożeń zdrowotnych. Treści edukacyjne oraz zakres prowadzonych inicjatyw odpowiadały aktualnym potrzebom społecznym. W ramach profilaktyki chorób zakaźnych w 2025 roku wykonano **20 działań**, którymi objęto **133 odbiorców**. Zrealizowano kampanię społeczną „Jesień bez infekcji”, której celem była promocja szczepień ochronnych wśród osób najbardziej narażonych na powikłania - seniorów, kobiet w ciąży, a także ogółu społeczeństwa ze szczególnym uwzględnieniem pracowników i pracodawców. W ramach kampanii zrealizowano **8 działań** (publikacje na stronie internetowej PSSE i portalu społecznościowym Facebook, rozpowszechnienie kampanii w podmiotach leczniczych, działania edukacyjne w formie prelekcji i wykładów), którymi objęto **48 osób**. Ponadto zrealizowano kampanię edukacyjną poświęconą zwiększaniu świadomości społecznej na temat gruźlicy pn. „**Zwykły kaszel czy objaw gruźlicy? Sprawdź!**”, prowadzoną przez Biuro Krajowe Światowej Organizacji Zdrowia (WHO) w Polsce we współpracy z Polskim Towarzystwem Chorób Płuc. **Celem kampanii było:** zwiększenie świadomości społecznej na temat gruźlicy, obalanie mitów i stereotypów, promowanie profilaktyki i wczesnej diagnostyki, dotarcie do jak największej liczby odbiorców. Kampania skierowana była do obywateli Polski oraz wszystkich osób przebywających na terytorium kraju, w tym migrantów i uchodźców. Realizacja kampanii polegała w głównej mierze na promowaniu jest w mediach społecznościowych. Wystosowano także listy intencyjne informujące o kampanii skierowane do podmiotów leczniczych i zakładów pracy powiatu kamieńskiego. Łącznie przeprowadzono **3 działania do 42 podmiotów**.

Działania informacyjne i edukacyjne w ramach **Promocji szczepień ochronnych** koncentrowały się na zwiększaniu świadomości społecznej dotyczącej znaczenia szczepień w zapobieganiu chorobom zakaźnym oraz budowaniu zaufania do profilaktyki zdrowotnej.

W ramach powszechnej kampanii szczepień przeciw HPV szczególnie promowano szczepienia przeciw wirusowi brodawczaka ludzkiego, podkreślając ich rolę w zapobieganiu nowotworom, w tym rakowi szyjki macicy oraz innym chorobom wywoływanym przez HPV. Informowano o dostępności szczepień, zasadach kwalifikacji oraz korzyściach wynikających z objęcia nimi dzieci i młodzieży zgodnie z obowiązującym Programem Szczepień Ochronnych.

Dodatkowo, w czasie Europejskiego Tygodnia Szczepień, prowadzone działania edukacyjne promujące szczepienia ochronne jako skuteczną i bezpieczną metodę zapobiegania chorobom zakaźnym. Omawiano ich znaczenie dla zdrowia indywidualnego i publicznego, a także przedstawiano zalecane szczepienia dla poszczególnych grup wiekowych i populacyjnych, w tym dzieci, młodzieży, dorosłych oraz seniorów. Całość działań miała na celu zwiększenie poziomu wyszczepialności oraz wzmacnianie postaw prozdrowotnych w społeczeństwie.

W ramach „Europejskiego Tygodnia Szczepień” przypadającego od 27 kwietnia do 3 maja 2025 r. realizowanego pod hasłem „**Zapobiegaj. Chroń. Szczep**” przeprowadzono szereg działań skierowanych do ogółu społeczeństwa. Zorganizowano m.in. prelekcję i stoisko edukacyjno-informacyjne w Sanatorium

Uzdrowiskowym „Chrobry” w Kamieniu Pomorskim, mieszczącym się przy ul. Bankowej 2. Działaniami objęto **24 osoby**.

W ramach popularyzacji szczepień ochronnych w 2025 roku przeprowadzono łącznie **65 działań** obejmujących przede wszystkim: dystrybucje materiałów edukacyjno-informacyjnych, listy intencyjne, stoiska edukacyjno-informacyjne, prelekcje oraz publikacje artykułów na stronie internetowej PSSE oraz portalu społecznościowym Facebook. Działaniami objęto **296 osób**.

## **6. Profilaktyka chorób nowotworowych**

### **6.1. Program edukacyjny „Znamię! Znam je?”**

Celem programu edukacyjnego „Znamię! Znam je?” jest budowanie wśród młodzieży świadomości na temat zagrożeń wynikających z zachorowalności na czerniaka oraz edukacja na temat profilaktyki i wczesnego wykrywania tego nowotworu. Program Znamię! Znam je? to edukacja młodzieży o: istotności regularnego samobadania skóry, unikaniu nadmiernego opalania się oraz ochronie przed promieniowaniem słonecznym i UV. W Polsce każdego roku na czerniaka zapada 4 000 osób. To najzłośliwszy nowotwór skóry i błon śluzowych, bardzo szybko postępujący do zgonu. Program skierowany jest do uczniów szkół ponadpodstawowych. Program w roku szkolnym 2024/2025 zrealizowały **4 szkoły ponadpodstawowe - 318 uczniów**.

W ramach realizacji programu w 2025 r. przeprowadzono **12 działań skierowanych do 21 osób** - skierowanych głównie do koordynatorów szkolnych programu edukacyjnego i obejmujących m. in.: dystrybucje materiałów edukacyjnych przekazanych przez Fundację Gwiazda Nadziei.

### **6.2. Kampania wojewódzka „Bądź swoją bohaterką”**

Kampania była poświęcona profilaktyce raka piersi i skierowana przede wszystkim do kobiet, w celu zwiększenia ich świadomości zdrowotnej oraz zachęcenia do regularnego wykonywania badań profilaktycznych. Jej głównym założeniem było motywowanie kobiet do troski o własne zdrowie, systematycznego przeprowadzania samobadania piersi oraz korzystania z konsultacji lekarskich, co umożliwiłoby wczesne wykrywanie ewentualnych zmian nowotworowych i zwiększa szanse na skuteczne leczenie.

Równolegle, w ramach działań z zakresu profilaktyki onkologicznej, realizowano kampanię informacyjno-edukacyjną skierowaną do mężczyzn, koncentrującą się na zapobieganiu i wczesnym wykrywaniu nowotworów typowych dla populacji męskiej. Celem tych działań było podnoszenie świadomości zdrowotnej oraz promowanie regularnych badań kontrolnych jako istotnego elementu profilaktyki.

W ramach interwencji nieprogramowej przeprowadzono **34 działania kampanijne dla 228 odbiorców** takich jak: wykłady, prelekcje, publikacje na stronie internetowej PSSE, portalu społecznościowym Facebook oraz w lokalnych mediach. Działania skierowane były w głównej mierze do uczniów szkół ponadpodstawowych, kuracjuszy przebywających na leczeniu w powiecie kamieńskim oraz pracowników Starostwa Powiatowego w Kamieniu Pomorskim. Działania przeprowadzone były wspólnie z przedstawicielem Stowarzyszenia Amazonek z Gryfic.

## **7. Promocja zdrowego stylu życia**

### **7.1. Światowy Dzień Zdrowia**

Światowy Dzień Zdrowia w 2025 roku przebiegał pod hasłem: **„Zdrowe początki, pełna nadziei przyszłość”**.

W ramach interwencji nieprogramowej **9 kwietnia 2025 r.** zorganizowane zostały **Dni Otwarte Inspekcji Sanitarnej** w siedzibie Powiatowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Kamieniu Pomorskim. Uczestnicy zapoznali się z codzienną pracą pracowników inspekcji sanitarnej wysłuchując wystąpienia pt. „Rola Inspekcji Sanitarnej dla zdrowia publicznego” oraz zwiedzając stoiska tematyczne przygotowane przez pracowników poszczególnych sekcji PSSE. Odbiorcami działań byli uczniowie szkół ponadpodstawowych oraz uczestnicy Uniwersytetu Trzeciego Wieku. W wydarzeniu udział wzięły **63 osoby**.

W ramach interwencji nieprogramowej przeprowadzono także szereg działań edukacyjnych obejmujących: prelekcje, wykłady, eventy, dystrybucje materiałów edukacyjno-informacyjnych, publikacje na stronie internetowej PSSE i portalu społecznościowym Facebook skierowane do dzieci, młodzieży i osób dorosłych. łącznie przeprowadzono **30 działań**, którymi objęto **390 osób**.

### **7.2. Promocja bezpiecznego grzybobrania i profilaktyka zatruc grzybami**

Główną przyczyną zatruc grzybami jest błędne rozpoznanie gatunków jadalnych i trujących, wynikające najczęściej z braku wystarczającej wiedzy, pośpiechu lub kierowania się niepewnymi źródłami informacji. Wiele trujących grzybów do złudzenia przypomina gatunki jadalne, co zwiększa ryzyko pomyłki, zwłaszcza w przypadku osób niedoświadczonych.

Szczególnie niebezpieczne są gatunki takie jak muchomor sromotnikowy, którego spożycie może prowadzić do ciężkiego uszkodzenia wątroby i stanowić zagrożenie życia. Dlatego tak istotne jest uświadamianie społeczeństwa o podstawowych zasadach bezpiecznego grzybobrania, takich jak zbieranie wyłącznie grzybów, co do których mamy absolutną pewność, korzystanie z atlasów grzybów lub konsultacji z grzyboznawcą/ klasyfikatorem grzybów, a także unikanie spożywania grzybów przez małe dzieci, kobiety w ciąży, osoby starsze i osoby zmagające się z problemami trawiennymi. Edukacja w tym zakresie może znacząco ograniczyć liczbę zatruc i zwiększyć bezpieczeństwo podczas sezonu grzybowego. W ramach interwencji nieprogramowej przeprowadzono **14 działań skierowanych do 46 odbiorców** – m.in. prelekcje na temat "Bezpieczne grzybobranie" skierowane do uczestników Środowiskowego Domu Samopomocy i Warsztatu Terapii Zajęciowej PSONI Koło w Kamieniu Pomorskim.

### 7.3. Europejski i Światowy Dzień Wiedzy o Antybiotykach

Europejski Dzień Wiedzy o Antybiotykach oraz Światowy Tygodnia Wiedzy o Antybiotykach to inicjatywy, które mają na celu zwrócenie uwagi i podniesienie świadomości społeczeństwa jak poważne zagrożenie dla zdrowia publicznego stanowi zjawisko narastania i rozpowszechniania się oporności na antybiotyki wśród drobnoustrojów wywołujących zakażenia u ludzi. Antybiotykooporność stanowi duże zagrożenie dla zdrowia publicznego na świecie, ponieważ znacznie utrudnia leczenie infekcji bakteryjnych. Niewłaściwe stosowanie antybiotyków, czyli przepisywanie ich w infekcjach wirusowych, stosowanie preparatów o szerokim spektrum działania, nieprzestrzeganie zaleconego czasu terapii – sprzyja powstawaniu szczepów opornych. W efekcie leczenie niektórych chorób staje się trudniejsze, a czasem niemożliwe, co prowadzi do wydłużenia hospitalizacji, zwiększenia ryzyka powikłań, a nawet śmierci pacjentów. W 2025 r. hasłem przewodnim obchodów było „**Działaj teraz: Chroń naszą teraźniejszość, zabezpiecz naszą przyszłość.**”

W ramach interwencji nieprogramowej przeprowadzono 8 działań m.in. listy intencyjne

oraz publikacje na stronie internetowej PSSE oraz w mediach społecznościowych. Działaniami objęto 70 podmiotów użyteczności publicznej m.in. szkoły, zakłady pracy, ośrodki zdrowia oraz miejsca kultury. Przeprowadzono także prelekcję dla uczestników Środowiskowego Domu Samopomocy w Międzyzdrojach.

### 7.4. Bezpieczeństwo dzieci podczas wypoczynku letniego i zimowego (Bezpieczne Ferie i Wakacje)

Okres ferii zimowych i wakacyjnej przerwy w nauce to czas zintensyfikowanych działań skierowanych do dzieci i młodzieży, których głównym celem jest zapewnienie bezpieczeństwa podczas wypoczynku.

W ramach interwencji nieprogramowej „Bezpieczne Ferie 2025” przeprowadzane były działania edukacyjne związane z tematyką: profilaktyki chorób zakaźnych, zdrowego odżywiania, zachowania odpowiedniej higieny, budowania odporności. Poruszona była także kwestia sięgania przez młode osoby po substancje psychoaktywne, w tym nowe narkotyki. Działania profilaktyczne obejmowały również edukację dzieci i młodzieży w zakresie bezpiecznego spędzania czasu zimą – zarówno na śniegu, jak i na lodowisku. Omawiano zasady odpowiedniego ubioru dostosowanego do warunków atmosferycznych, a także bezpieczne formy aktywności, takie jak rzucanie śnieżkami, jazda na sankach czy łyżwach. Podkreślano znaczenie rozwagi, unikania niebezpiecznych miejsc oraz dostosowania zabawy do swoich umiejętności. Szczególną uwagę zwracano na konieczność korzystania wyłącznie ze strzeżonych i odpowiednio przygotowanych lodowisk. Przestrzegano przed wchodzeniem na zamrożone akweny, takie jak stawy czy jeziora, gdzie lód może być zbyt cienki i stanowić poważne zagrożenie. W ramach zajęć omawiano również podstawowe zasady udzielania pierwszej pomocy w sytuacjach związanych z załamaniem się lodu, wskazując, jak należy reagować, aby skutecznie i bezpiecznie udzielić pomocy poszkodowanemu.

Przeprowadzono **61 działań** obejmujących wykłady, prelekcje, konkurs, narady, dystrybucje materiałów edukacyjno – informacyjnych, publikacje na stronie internetowej PSSE, portalu społecznościowym Facebook, a także w lokalnych mediach. **Działaniami objęto 1407 osób.** Działania prowadzone były wspólnie z przedstawicielami Policji, Straży Pożarnej, Straży Granicznej oraz Morskiej Służby Poszukiwania i Ratownictwa Morskiego.

Zorganizowano powiatowy konkurs fotograficzny pn. „Aktywne ferie” zachęcający dzieci w wieku 8-12 lat do aktywnego wypoczynku. Do konkursu zgłoszono 11 prac.

W ramach interwencji nieprogramowej „Bezpieczne Wakacje 2025” poruszono zagadnienia związane z zapobieganiem zatruciom pokarmowym, ochroną przed nadmiernym promieniowaniem słonecznym, prawidłowym nawodnieniem organizmu oraz zasadami higieny, ze szczególnym uwzględnieniem higieny rąk i bezpiecznych zachowań w wodzie.

Rekomendowano korzystanie wyłącznie ze strzeżonych kąpielisk oraz zachowanie rozwagi i odpowiedzialności podczas przebywania nad wodą. Ostrzegano przed nawiązywaniem kontaktów z nieznajomymi, a także przed nieprzemyślanym publikowaniem zdjęć w mediach społecznościowych.

Zalecano stosowanie odpowiednich środków ochrony przed insektami, w szczególności w celu zabezpieczenia się przed kleszczami. Przypominano również o znajomości i właściwym wykorzystywaniu numerów alarmowych.

Istotnym celem akcji było także przeciwdziałanie używaniu substancji psychoaktywnych – zwłaszcza tzw. nowych narkotyków – oraz spożywaniu alkoholu przez osoby młode.

Przeprowadzono **141 działania** obejmujące: wykłady, prelekcje, dystrybucje materiałów edukacyjno-informacyjnych, stoiska edukacyjno-informacyjne, publikacje na stronie internetowej PSSE, portalu społecznościowym Facebook oraz w lokalnych mediach. Działaniami objęto **2446 osób** przebywających na terenie powiatu kamieńskiego w okresie wakacyjnym.

Wzięto udział w Festynie Komandosa w Dziwnowie na zaproszenie Legionu HDK Oddział Szczecin.

Zorganizowano stoisko edukacyjno-informacyjne, podczas którego promowano zdrowy styl życia. Działania skierowane były do dzieci i młodzieży, a także osób dorosłych – mieszkańców oraz osób wypoczywających na terenie powiatu kamieńskiego. Działaniem objęto **123 osoby**. Zorganizowane zostało także stoisko edukacyjno-informacyjne na plaży w Międzywodziu dla **78 osób**.

## 7.5. Zdrowy Senior

Aby przybliżyć społeczeństwu zagadnienie starzenia się i sytuację osób starszych obchodzone są globalnie i lokalnie „Dni Seniora”. Obchody tych dni stają się okazją do zwrócenia uwagi na potrzeby osób starszych związanych z dyskryminacją, niepełnosprawnością, opieką zdrowotną, ale również jest to możliwość wspólnego spędzania czasu, integracji i poprawy jakości życia Seniorów. Przeprowadzono 5 działań edukacyjnych (publikacje na stronie internetowej PSSE i portalu społecznościowym Facebook), którymi objęto 32 osoby.

Przeprowadzono m.in. prelekcje dla pacjentów i kuracjuszy Sanatorium Uzdrowskiego „Dąbrówka” w Kamieniu Pomorskim.

## 7.6. Wpływ czynników środowiskowych na zdrowie (Radon, PEM itp.)

Interwencja nieprogramowa ukierunkowana jest na zwiększanie wiedzy o naturalnie występującym promieniowaniu jonizującym, a w szczególności wpływie radonu na zdrowie. Opublikowano artykuł na stronie PSSE i w mediach społecznościowych Facebook.

## 8. Inne działania

### 8.1. Światowy Dzień Wody

Hasło przewodnie „Światowego Dnia Wody” w 2025 r. brzmiało: „**Ochrona lodowców**”. Temat ten podkreśla znaczenie lodowców jako kluczowych rezerwarów wody słodkiej oraz konieczność ich ochrony w obliczu zmian klimatycznych. Szybkie topnienie lodowców wpływa na przepływy wody, co może prowadzić do powodzi, susz i innych ekstremalnych zjawisk. Najważniejsze przesłania Światowego Dnia Wody 2025:

- Lodowce topnieją szybciej niż kiedykolwiek.
- Cofanie się lodowca grozi dewastacją.
- Ochrona lodowców to strategia przetrwania.

W ramach interwencji zorganizowano w siedzibie Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kamieniu Pomorskim obchody Światowego Dnia Wody. Działania zostały wsparte przez Oddział Laboratoryjny Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szczecinie. Podczas spotkania przeprowadzono prelekcję na temat znaczenia wody w codziennym życiu, jej roli w ekosystemie oraz konieczności dbania o jej czystość i oszczędzanie. Dzieci miały również możliwość uczestniczenia w eksperymentach z wodą, które w przystępny i atrakcyjny sposób pokazały jej właściwości fizyczne i chemiczne.

Jednym z punktów programu było zwiedzanie laboratorium mikrobiologicznego, gdzie uczestnicy mogli zobaczyć, jak przeprowadza się badania jakości wody oraz jakie mikroorganizmy mogą się w niej znajdować. To wyjątkowe doświadczenie pozwoliło najmłodszym lepiej zrozumieć, jak ważne jest dbanie o higienę i jakość spożywanej wody.

### 8.2. Kampania EFSA

W 2025 r. kampania została zorganizowana pod hasłem **#Safe2EatEU – Jedz bezpiecznie** i skierowana była do osób w wieku 18-55 lat. Działania Powiatowej Stacji w Kamieniu Pomorskim skupiły się na tematach

związanych z higieną żywności, chorobami przenoszonymi przez żywność oraz suplementami diety. Przeprowadzono łącznie **25 działań** obejmujących wykłady, prelekcje, dystrybucje materiałów edukacyjno-informacyjnych, listy intencyjne oraz publikacje na stronie internetowej PSSE oraz portalu społecznościowym Facebook skierowanych do **336 osób**.

Przeprowadzono m.in. wykład podczas zebrania dla rodziców Szkoły Podstawowej w Wysokiej Kamieńskiej, a także prelekcje dla pełnoletnich uczniów szkół ponadpodstawowych z powiatu kamieńskiego.

### **8.3. Wpływ czynników środowiskowych na zdrowie. Wpływ źle noszonego plecaka na rozwój wad postaw.**

Wpływ plecaka na wady postawy jest istotnym zagadnieniem, szczególnie w przypadku dzieci i młodzieży w wieku szkolnym. Nieprawidłowo dobrany lub nadmiernie obciążony plecak może przyczyniać się do powstawania oraz pogłębiania wad postawy. Przeprowadzono instruktaż na temat prawidłowego noszenia plecaka, udzielono wskazówek jak poprawnie pakować plecak, a także poinformowano o skutkach zdrowotnych noszenia zbyt ciężkiego plecaka w sposób nieodpowiedni. Dokonano pomiarów ciężaru plecaków i dzieci w celu określenia procentowego stosunku masy ciała do masy plecaka. Działanie wspólne z pionem Higieny Dzieci i Młodzieży. Łącznie przeprowadzono **16 działań** skierowanych do **436 osób**.