



**POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA w PUCKU**

84 – 100 Puck, ul. Żeromskiego 2,  
e-mail: [psse.puck@sanepid.gov.pl](mailto:psse.puck@sanepid.gov.pl)  
[www.gov.pl/web/psse-puck](http://www.gov.pl/web/psse-puck)

***STAN SANITARNY POWIATU PUCKIEGO  
w 2025 r.***

Spis treści:

|   |    |
|---|----|
| Oddział Przeciwepidemiczny .....  | 4  |
| Oddział Higieny Komunalnej .....  | 31 |
| Oddział Bezpieczeństwa Żywności, Żywienia i Produktów Kosmetycznych ..... | 46 |
| Higiena Dzieci i Młodzieży .....  | 64 |
| Higiena Pracy .....   | 69 |
| Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia .....                                | 77 |
| Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny .....                                      | 80 |

Działania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej polegają na sprawowaniu zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego oraz prowadzeniu działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej w zakresie chorób zakaźnych i innych chorób powodowanych warunkami środowiska, a także na prowadzeniu działalności oświatowo-zdrowotnej.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pucku sprawuje nadzór sanitarny na obszarze powiatu puckiego.



Obszar powiatu puckiego zaznaczono na mapie kolorem żółtym

Działalność Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pucku prowadzona w trosce o zdrowie publiczne skutkowałą w 2025 r. realizacją następujących zadań:

- przeprowadzono 4113 kontroli i wywiadów epidemiologicznych,
- wydano 703 decyzje administracyjne i 438 decyzji płatniczych,
- opracowano 45 postanowień,
- pobrano 925 próbek do badań laboratoryjnych,
- wykonano 2171 badań,
- w następstwie stwierdzonych nieprawidłowości nałożono 118 mandatów na łączną kwotę 32 300 zł oraz wystosowano 9 wniosków o ukaranie.

## ODDZIAŁ PRZECIWEPIDEMICZNY

### SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHORÓB ZAKAŹNYCH ORAZ STAN SANITARNY PODMIOTÓW LECZNICZYCH

Jednym z podstawowych zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest prowadzenie działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej w zakresie chorób zakaźnych. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pucku (dalej PPIS w Pucku) monitoruje sytuację epidemiologiczną na terenie powiatu poprzez rejestrację chorób zakaźnych i prowadzenie dochodzeń epidemiologicznych w związku z ich zgłoszeniami, kontroluje realizację obowiązkowych szczepień ochronnych oraz sprawuje nadzór nad warunkami higieniczno-sanitarnymi w podmiotach wykonujących działalność leczniczą.

Rejestracja przypadków podejrzeń i rozpoznań zakażeń, chorób zakaźnych i zgonów z powodu zakażenia lub choroby zakaźnej prowadzona była na podstawie zgłoszeń przekazywanych przez lekarzy i diagnostów laboratoryjnych, w oparciu o art. 27 i art. 29 Ustawy z dnia 5 grudnia 2008 roku o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz.U. z 2025 r., poz. 1675).

Każde zgłoszenie, po przeprowadzeniu dochodzenia epidemiologicznego, było weryfikowane i klasyfikowane w oparciu o aktualne definicje przypadków chorób zakaźnych opracowanych na potrzeby nadzoru epidemiologicznego przez Państwowy Zakład Higieny Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego Państwowy Instytut Badawczy w Warszawie.

#### Wybrane choroby zakaźne (ogólna ich liczba oraz zapadalność na 1000 osób) z powiatu puckiego w latach 2023-2025

| Lp. | Jednostka chorobowa                         | 2023                                      |                          | 2024           |                          | 2025           |                          |      |
|-----|---|---|--------------------------|----------------|--------------------------|----------------|--------------------------|------|
|     |   | liczba chorych                            | Zapadalność na 1000 osób | liczba chorych | Zapadalność na 1000 osób | liczba chorych | Zapadalność na 1000 osób |      |
| 1.  | Cholera                                     |   | 0,00                     |                | 0,00                     |                | 0,00                     |      |
| 2.  | Dur brzuszny                                |   | 0,00                     |                | 0,00                     |                | 0,00                     |      |
| 3.  | Dury rzekome A, B, C                        |   | 0,00                     |                | 0,00                     |                | 0,00                     |      |
| 4.  | Salmonelloza                                | razem                                     | 24                       | 0,28           | 34                       | 0,39           | 7                        | 0,08 |
| 5.  |   | zatrucie pokarmowe                        | 23                       | 0,27           | 34                       | 0,39           | 7                        | 0,08 |
| 6.  |   | posocznica                                | 1                        | 0,01           |                          | 0,00           |                          | 0,00 |
| 7.  |   | inne zakażenia pozajelitowe               |                          | 0,00           |                          | 0,00           |                          | 0,00 |
| 8.  | Czerwonka bakteryjna                        |   | 0,00                     |                | 0,00                     |                | 0,00                     |      |
| 9.  | Inne bakteryjne zakażenia jelitowe (ogółem) | razem                                     | 98                       | 1,14           | 51                       | 0,59           |                          | 0,00 |
| 10. |   | wywołane przez E. coli biegunkotówarzyszą | 1                        | 0,01           |                          | 0,00           |                          | 0,00 |
| 11. |   | Wywołane przez E. coli enterokrwotoczną   |                          | 0,00           | 2                        | 0,02           | 1                        | 0,01 |
| 12. |   | Wywołane przez E. coli inną i BNO         | 4                        | 0,05           | 7                        | 0,08           | 4                        | 0,05 |

|     |  |   |     |      |     |      |     |      |
|-----|--|---|-----|------|-----|------|-----|------|
| 13. |  | wywołane przez Campylobacter                            | 1   | 0,01 | 4   | 0,05 | 6   | 0,07 |
| 14. |  | wywołane przez Y. enterocolitica lub pseudotuberculosis | 17  | 0,20 | 1   | 0,01 | 2   | 0,02 |
| 15. |  | wywołane przez Clostridium difficile                    | 59  | 0,69 | 29  | 0,33 | 27  | 0,31 |
| 16. |  | inne określone  |     | 0,00 |     | 0,00 |     | 0,00 |
| 17. |  | nieokreślone  | 16  | 0,19 | 8   | 0,09 | 13  | 0,15 |
| 18. | w tym inne bakteryjne zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 |   | 5   | 0,06 | 7   | 0,08 | 10  | 0,12 |
| 19. | Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe (ogółem)                | razem   |     | 0,00 | 1   | 0,01 | 1   | 0,01 |
| 20. |  | gronkowcowe   |     | 0,00 |     | 0,00 | 1   | 0,01 |
| 21. |  | jadem kiełbasianym (botulizm)                           |     | 0,00 |     | 0,00 |     | 0,00 |
| 22. |  | wywołane przez C. perfringens                           |     | 0,00 |     | 0,00 |     | 0,00 |
| 23. |  | inne określone  |     | 0,00 |     | 0,00 |     | 0,00 |
| 24. |  | nieokreślone  |     | 0,00 | 1   | 0,01 |     | 0,00 |
| 25. | Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe u dzieci do lat 2       |   |     | 0,00 |     | 0,00 |     | 0,00 |
| 26. | Giardioza (lamblioza)                                      |   | 7   | 0,08 | 7   | 0,08 | 15  | 0,17 |
| 27. | Kryptosporydioza   |   |     | 0,00 |     | 0,00 | 2   | 0,02 |
| 28. | Wirusowe zakażenia jelitowe (ogółem)                       | razem   | 359 | 4,19 | 453 | 5,22 | 302 | 3,48 |
| 29. |  | wywołane przez rotawirusy                               | 43  | 0,50 | 45  | 0,52 | 43  | 0,50 |
| 30. |  | wywołane przez norowirusy                               | 89  | 1,04 | 97  | 1,12 | 27  | 0,31 |
| 31. |  | inne określone  | 34  | 0,40 | 52  | 0,60 | 25  | 0,29 |
| 32. |  | nieokreślone  | 193 | 2,25 | 259 | 2,99 | 207 | 2,39 |
| 33. | w tym wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2        |   | 101 | 1,18 | 130 | 1,50 | 80  | 0,92 |
| 34. | Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO                | ogółem  | 124 | 1,45 | 205 | 2,36 | 228 | 2,63 |
| 35. |  | w tym u dzieci do lat 2                                 | 20  | 0,23 | 16  | 0,18 | 33  | 0,38 |
| 36. | Dżuma  |   |     | 0,00 |     | 0,00 |     | 0,00 |
| 37. | Tularemia  |   |     | 0,00 | 1   | 0,01 | 1   | 0,01 |
| 38. | Wąglik   |   |     | 0,00 |     | 0,00 |     | 0,00 |
| 39. | Bruceloza: nowe zachorowania                               |   |     | 0,00 |     | 0,00 |     | 0,00 |
| 40. | Nosacizna  |   |     | 0,00 |     | 0,00 |     | 0,00 |
| 41. | Leptospiroza   |   |     | 0,00 |     | 0,00 |     | 0,00 |
| 42. | Jesrinioza pozajelitowa                                    |   |     | 0,00 |     | 0,00 |     | 0,00 |
| 43. | Mikobakteriozy - inne i BNO                                |   |     | 0,00 |     | 0,00 |     | 0,00 |
| 44. | Listerioza   |   | 1   | 0,01 | 2   | 0,02 | 2   | 0,02 |
| 45. | Tężec  | ogółem  |     | 0,00 |     | 0,00 |     | 0,00 |
| 46. |  | noworodków  |     | 0,00 |     | 0,00 |     | 0,00 |
| 47. | Błonica  |   |     | 0,00 |     | 0,00 |     | 0,00 |
| 48. | Krzyszec   |   | 2   | 0,02 | 154 | 1,78 | 56  | 0,65 |
| 49. | Płonica (szkarlatyna)                                      |   | 147 | 1,72 | 214 | 2,47 | 69  | 0,80 |
| 50. |  | ogółem  | 1   | 0,01 |     | 0,00 | 1   | 0,01 |

|     |   |  |    |      |    |      |     |      |
|-----|---|--|----|------|----|------|-----|------|
| 51. | Choroba meningokokowa inwazyjna                                 | zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu         |    | 0,00 |    | 0,00 | 1   | 0,01 |
| 52. |   | posocznica                                   | 1  | 0,01 |    | 0,00 | 1   | 0,01 |
| 53. |   | inna określona i nie określona               |    | 0,00 |    | 0,00 |     | 0,00 |
| 54. | Choroba wywołana przez Streptococcus pyogenes inwazyjna         | ogółem                                       | 13 | 0,15 | 13 | 0,15 | 12  | 0,14 |
| 55. |   | róża   | 11 | 0,13 | 10 | 0,12 | 12  | 0,14 |
| 56. |   | zespół wstrząsu toksycznego                  | 1  | 0,01 | 3  | 0,03 |     | 0,00 |
| 57. |   | gorączka połogowa                            |    | 0,00 |    | 0,00 |     | 0,00 |
| 58. |   | inna określona i nieokreślona                | 1  | 0,01 |    | 0,00 |     | 0,00 |
| 59. | Legioneloza   | choroba legionistów                          |    | 0,00 | 1  | 0,01 | 3   | 0,03 |
| 60. |   | gorączka Pontiac                             |    | 0,00 |    | 0,00 |     | 0,00 |
| 61. | Kiła wrodzona   |  |    | 0,00 |    | 0,00 |     | 0,00 |
| 62. | Kiła  | wrodzona i noworodków                        |    | 0,00 |    | 0,00 |     | 0,00 |
| 63. |   | wczesna                                      | 2  | 0,02 | 2  | 0,02 | 2   | 0,02 |
| 64. |   | późna  |    | 0,00 |    | 0,00 |     | 0,00 |
| 65. |   | inne postacie kiły i kiła nieokreślona       | 1  | 0,01 | 8  | 0,09 | 1   | 0,01 |
| 66. | Rzeżączka   |  | 3  | 0,04 | 4  | 0,05 |     | 0,00 |
| 67. | Ziarnica weneryczna wywołana przez Chlamydie                    |  |    | 0,00 |    | 0,00 | 3   | 0,03 |
| 68. | Inne choroby przenoszone drogą płciową wywołane przez Chlamydie |  | 3  | 0,04 |    | 0,00 |     | 0,00 |
| 69. | Borelioza z Lyme  | ogółem                                       | 43 | 0,50 | 48 | 0,55 | 105 | 1,21 |
| 70. |   | neuroborelioza                               | 3  | 0,04 | 2  | 0,02 | 2   | 0,02 |
| 71. | Ornitozy (zakażenia Chlamydia psittaci)                         |  |    | 0,00 |    | 0,00 |     | 0,00 |
| 72. | Dur wysypkowy   |  |    | 0,00 |    | 0,00 |     | 0,00 |
| 73. | Gorączka Q  |  |    | 0,00 |    | 0,00 |     | 0,00 |
| 74. | Gorączka plamista i inne riketsjozy                             |  |    | 0,00 |    | 0,00 |     | 0,00 |
| 75. | Poliomyelitis   | wywołane dzikim wirusem                      |    | 0,00 |    | 0,00 |     | 0,00 |
| 76. |   | wywołane wirusem pochodzenia szczepionkowego |    | 0,00 |    | 0,00 |     | 0,00 |
| 77. | Ostre porażenia wiotkie u dzieci w wieku 0-14 lat               |  |    | 0,00 |    | 0,00 |     | 0,00 |
| 78. | Encefalopatie gąbczaste   | choroba Creutzfeldta-Jacoba (CJD)            |    | 0,00 |    | 0,00 |     | 0,00 |
| 79. |   | wariant choroby Creutzfeldta-Jacoba (vCJD)   |    | 0,00 |    | 0,00 |     | 0,00 |
| 80. |   | inne i nie określone                         |    | 0,00 |    | 0,00 |     | 0,00 |
| 81. | Wścieklizna   |  |    | 0,00 |    | 0,00 |     | 0,00 |
| 82. | Styczność i narażenie na wściekliznę/ potrzeba szczepień        |  | 28 | 0,33 | 30 | 0,35 | 36  | 0,41 |
| 83. | Kleszczowe zapalenie mózgu                                      |  |    | 0,00 |    | 0,00 | 1   | 0,01 |
| 84. |   | opryszczkowe                                 |    | 0,00 |    | 0,00 |     | 0,00 |

|      |   |                                      |     |      |     |      |     |      |
|------|---|--------------------------------------|-----|------|-----|------|-----|------|
| 85.  |   | inne określone                       |     | 0,00 |     | 0,00 |     | 0,00 |
| 86.  | Inne wirusowe zapalenie mózgu                             | nieokreślone                         | 1   | 0,01 | 1   | 0,01 |     | 0,00 |
| 87.  |   | w innych chorobach objętych MZ-56    |     | 0,00 |     | 0,00 |     | 0,00 |
| 88.  |   | enterowirusowe                       |     | 0,00 | 3   | 0,03 |     | 0,00 |
| 89.  | Wirusowe zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych               | opryszczkowe                         |     | 0,00 |     | 0,00 |     | 0,00 |
| 90.  |   | inne określone i nieokreślone        | 1   | 0,01 | 2   | 0,02 |     | 0,00 |
| 91.  |   | w innych chorobach objętych MZ-56    |     | 0,00 |     | 0,00 |     | 0,00 |
| 92.  | Gorączka denga (klasyczna lub krwotoczna)                 |                                      |     | 0,00 |     | 0,00 |     | 0,00 |
| 93.  | Choroba wywołana przez wirus Chikungunya                  |                                      |     | 0,00 |     | 0,00 |     | 0,00 |
| 94.  | Gorączka zachodniego Nilu                                 |                                      |     | 0,00 |     | 0,00 |     | 0,00 |
| 95.  | Choroba wywołana przez wirus Zika                         |                                      |     | 0,00 |     | 0,00 |     | 0,00 |
| 96.  | Żółta gorączka  |                                      |     | 0,00 |     | 0,00 |     | 0,00 |
| 97.  | Wirusowe gorączki krwotoczne                              | Ebola, Marburg, Lassa                |     | 0,00 |     | 0,00 |     | 0,00 |
| 98.  |   | inna określona i nie określona       |     | 0,00 |     | 0,00 |     | 0,00 |
| 99.  | Choroba wywołana przez hantawirusy                        |                                      |     | 0,00 |     | 0,00 |     | 0,00 |
| 100. | Ospa wietrzna   |                                      | 537 | 6,27 | 627 | 7,23 | 632 | 7,29 |
| 101. | Ospa prawdziwa  |                                      |     | 0,00 |     | 0,00 |     | 0,00 |
| 102. | Ospa mała   |                                      |     | 0,00 |     | 0,00 |     | 0,00 |
| 103. | Odra  |                                      |     | 0,00 | 1   | 0,01 |     | 0,00 |
| 104. | Różyczka  |                                      |     | 0,00 |     | 0,00 |     | 0,00 |
| 105. | Pryszczycza   |                                      |     | 0,00 |     | 0,00 |     | 0,00 |
| 106. | Wirusowe zapalenie wątroby                                | typu A                               |     | 0,00 | 1   | 0,01 | 1   | 0,01 |
| 107. |   | typu B - ostre                       |     | 0,00 |     | 0,00 |     | 0,00 |
| 108. |   | typu B - przewlekłe i BNO            | 9   | 0,11 | 8   | 0,09 | 5   | 0,06 |
| 109. |   | typu C - ostre - ogółem              |     | 0,00 |     | 0,00 |     | 0,00 |
| 110. |   | typu C - przewlekłe i BNO            | 6   | 0,07 | 7   | 0,08 | 10  | 0,12 |
| 111. |   | inne i nie określone                 |     | 0,00 |     | 0,00 |     | 0,00 |
| 112. | AIDS - Zespół nabytego upośledzenia odporności            |                                      | 1   | 0,01 | 1   | 0,01 | 1   | 0,01 |
| 113. | Nowowykryte zakażenia HIV                                 |                                      | 3   | 0,04 | 9   | 0,10 | 5   | 0,06 |
| 114. | Świnka (nagminne zapalenie przyusznic)                    |                                      | 3   | 0,04 | 3   | 0,03 | 3   | 0,03 |
| 115. | Malaria (zimnica)   |                                      |     | 0,00 |     | 0,00 |     | 0,00 |
| 116. | Bąblowica (echinokokoza)                                  |                                      |     | 0,00 |     | 0,00 |     | 0,00 |
| 117. | Wągrzyca (cysticerkoza)                                   |                                      |     | 0,00 |     | 0,00 |     | 0,00 |
| 118. | Włośnica  |                                      |     | 0,00 |     | 0,00 |     | 0,00 |
| 119. | Choroba wywołana przez Streptococcus pneumoniae inwazyjna | ogółem                               | 6   | 0,07 | 2   | 0,02 | 7   | 0,08 |
| 120. |   | zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu |     | 0,00 |     | 0,00 |     | 0,00 |
| 121. |   | posocznica                           | 4   | 0,05 | 2   | 0,02 | 4   | 0,05 |

|      |  |  |     |      |     |      |      |       |
|------|--|--|-----|------|-----|------|------|-------|
| 122. |  | inna określona i nieokreślona          | 2   | 0,02 | 2   | 0,02 | 5    | 0,06  |
| 123. | Zespół hemolityczno-mocznicy w przebiegu zakażenia E. coli         |  |     | 0,00 | 1   | 0,01 |      | 0,00  |
| 124. | Choroba wywołana przez Haemophilus influenzae inwazyjna            | ogółem                                 |     | 0,00 | 1   | 0,01 |      | 0,00  |
| 125. |  | zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu   |     | 0,00 |     | 0,00 |      | 0,00  |
| 126. |  | posocznica                             |     | 0,00 | 1   | 0,01 |      | 0,00  |
| 127. |  | inna określona i nie określona         |     | 0,00 |     | 0,00 |      | 0,00  |
| 128. | Bakteryjne zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu                    | w innych chorobach objętych MZ-56      | 3   | 0,04 | 1   | 0,01 | 3    | 0,03  |
| 129. |  | inne określone                         |     | 0,00 |     | 0,00 |      | 0,00  |
| 130. |  | inne nieokreślone                      |     | 0,00 |     | 0,00 |      | 0,00  |
| 131. | Zapalenie opon mózgowych inne i nieokreślone                       |  | 1   | 0,01 | 1   | 0,01 | 2    | 0,02  |
| 132. | Zapalenie mózgu inne i nie określone                               |  |     | 0,00 |     | 0,00 |      | 0,00  |
| 133. | Grypa ptaków typu A/H5 lub A/H5N1                                  |  |     | 0,00 |     | 0,00 |      | 0,00  |
| 134. | Grypa (przypadki potwierdzone badaniem molekularnym)               | ogółem                                 | 16  | 0,19 | 2   | 0,02 | 25   | 0,29  |
| 135. |  | u dzieci w wieku 0-14 lat              | 3   | 0,04 |     | 0,00 | 12   | 0,14  |
| 136. | Zakażenia wirusem RSV  | ogółem                                 | 55  | 0,64 | 75  | 0,86 | 281  | 3,24  |
| 137. |  | w tym u dzieci do lat 2                | 34  | 0,40 | 45  | 0,52 | 137  | 1,58  |
| 138. | Wrodzone choroby wirusowe  | różyczka wrodzona                      |     | 0,00 |     | 0,00 |      | 0,00  |
| 139. |  | choroba wywołana przez wirus Zika      |     | 0,00 |     | 0,00 |      | 0,00  |
| 140. |  | inne określone i nie określone         |     | 0,00 |     | 0,00 |      | 0,00  |
| 141. | Inne wrodzone zakażenia i choroby pasożytnicze                     | toksoplazmoza                          |     | 0,00 |     | 0,00 |      | 0,00  |
| 142. |  | listerioza                             |     | 0,00 |     | 0,00 |      | 0,00  |
| 143. |  | inne określone i nie określone         |     | 0,00 |     | 0,00 |      | 0,00  |
| 144. | SARS - Zespół ostrej niewydolności oddechowej                      |  |     | 0,00 |     | 0,00 |      | 0,00  |
| 145. | Zakażenia SARS-CoV-2 (COVID-19)                                    |  | 753 | 8,79 | 587 | 6,77 | 560  | 6,46  |
| 146. | Zakażenia SARS-CoV-2 (COVID-19) - przypadki możliwe                |  | 129 | 1,51 | 79  | 0,91 | 37   | 0,43  |
| 147. | Zatrucia pestycydami - ostre                                       |  |     | 0,00 |     | 0,00 |      | 0,00  |
| 148. | Grypa potwierdzona testem antygenowym                              |  | 217 | 2,53 | 375 | 4,32 | 1736 | 20,01 |
| 149. | Podejrzenia zachorowań na grypę                                    |  |     | 0,00 |     | 0,00 |      | 0,00  |
| 150. | Gruźlica   |  | 5   | 0,06 | 5   | 0,06 | 6    | 0,07  |
| 151. | Zatrucia naturalnie toksycznymi substancjami spożytymi jako pokarm | ryby, skorupiaki i inne produkty morza |     | 0,00 |     | 0,00 |      | 0,00  |
| 152. |  | grzyby                                 |     | 0,00 |     | 0,00 |      | 0,00  |
| 153. |  | jagody i inne części roślin            |     | 0,00 |     | 0,00 |      | 0,00  |
| 154. | Ostre zatrucia żywnością skażoną biologicznie i/lub chemicznie     | mikotoksyny                            |     | 0,00 |     | 0,00 |      | 0,00  |
| 155. |  | dioksyny                               |     | 0,00 |     | 0,00 |      | 0,00  |
| 156. |  | polichlorowane bifenyle                |     | 0,00 |     | 0,00 |      | 0,00  |

|      |                                |      |      |      |
|------|--------------------------------|------|------|------|
| 157. | inne określone i nie określone | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
|------|--------------------------------|------|------|------|

**W roku 2025 zarejestrowano 27 ognisk chorób przenoszonych drogą pokarmową, które zostały przedstawione w poniższej tabeli**

| Czynnik epidemiologiczny | Grupa społeczna | Miejsce wystąpienia | Liczba zarejestrowanych ognisk              | Ogólna liczba osób chorych w ogniskach |
|--------------------------|-----------------|---------------------|---|--|
| Rotawirusy               | rodzina         | mieszkanie prywatne | 3   | 6                                      |
| Adenowirusy              | rodzina         | mieszkanie prywatne | 1   | 2                                      |
| Norowirusy               | rodzina         | mieszkanie prywatne | 4   | 12                                     |
| WZW A                    | znajomi         | Mieszkanie prywatne | 1 (ognisko międzypowiatowe – Poznań i Puck) | 2 (w tym 1 os. z Pucka)                |
| Nie określono            | rodzina         | mieszkanie prywatne | 17  | 45                                     |
|                          | instytucjonalne | restauracja         | 1   | 4                                      |

W związku z prowadzonymi dochodzeniami w ogniskach chorób przenoszonych drogą pokarmową, celem ustalenia czynnika etiologicznego ogółem przekazano do badania do Laboratorium WSSE w Gdańsku 8 próbek kału.

## ANALIZA WYBRANYCH CHOROÓB ZAKAŻNYCH

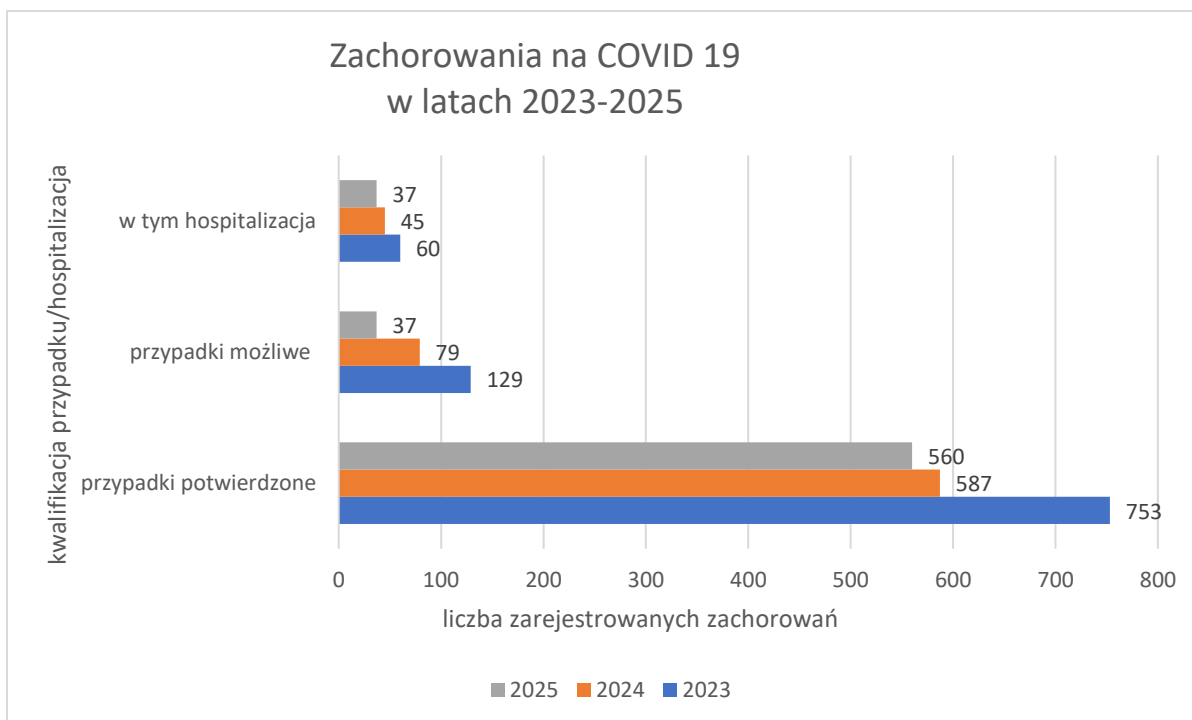
### INFEKCJE UKŁADU ODDECHOWEGO

#### ZAKAŻENIE SARS-CoV-2 (COVID-19)

**COVID-19** (od ang. *coronavirus disease 2019*) – choroba zakaźna układu oddechowego wywołana zakażeniem wirusem SARS-CoV-2. Została po raz pierwszy rozpoznana i opisana w listopadzie 2019 w środkowych Chinach (miasto Wuhan, w prowincji Hubei). Przebieg zakażeń COVID-19 jest zróżnicowany: od bezobjawowego, przez łagodną chorobę układu oddechowego (podobną do przeziębienia), po ciężkie zapalenie płuc z zespołem ostrej niewydolności oddechowej i/lub niewydolnością wielonarządową.

Do większości zakażeń u ludzi dochodzi przede wszystkim drogą kropelkową, kiedy zakażona osoba kaszle lub kicha. Wirus może także zostać przeniesiony, kiedy człowiek dotknie powierzchni lub przedmiotu, na którym znajduje się wirus (czyli np. ślina osoby chorej), a następnie dotknie swoich ust, nosa lub oczu. Jednak bezpośredni kontakt z osobą zakażoną jest główną drogą przenoszenia się koronawirusa SARS-CoV-2.

W 2025 w powiecie puckim zgłoszono ogółem 597 przypadków zachorowań w związku z zakażeniem SARS-CoV-2, z czego 36 osób wymagało hospitalizacji. W stosunku do roku 2024 nastąpił spadek zachorowań.



**GRYPA** - jest ostrą chorobą zakaźną układu oddechowego, wywoływaną przez wirusy grypy. Przyczyną corocznych, sezonowych wzrostów zachorowań na gripę w okresie jesienno-zimowym są wirusy grypy typu A i B. Choroba jest bardzo zaraźliwa, co sezon wywołuje epidemie dotykające znaczną część społeczeństwa. Do zakażenia dochodzi drogą kropelkową lub przez kontakt ze skażoną powierzchnią. Choroba trwa, o ile nie dojdzie do powikłań, około 7 dni. Powodem ciężkiego przebiegu grypy są powikłania pogrypowe, m.in. zapalenie płuc i oskrzeli, zapalenie ucha środkowego, zapalenie mięśnia sercowego i osierdza, zaostrzenie istniejących chorób przewlekłych, powikłania neurologiczne. W roku 2025 z powodu grypy hospitalizacji w naszym powiecie wymagało 80 osób.

**ZGŁOSZONE PRZYPADKI ZACHOROWAŃ/PODEJRZEŃ ZACHOROWAŃ NA GRYPĘ  
w latach 2024-2025**

| Rok         | Liczba przypadków potwierdzonych testem antygenowym | Liczba przypadków potwierdzonych badaniem molekularnym | Liczba przypadków możliwych (test wykonany we własnym zakresie lub rozpoznanie przez lekarza bez testu) | RAZEM       | W tym ogólna liczba hospitalizacji |
|-------------|---|--|---|-------------|------------------------------------|
| <b>2024</b> | <b>375</b>  | <b>2</b>   | <b>49</b>   | <b>426</b>  | <b>42</b>                          |
| <b>2025</b> | <b>1736</b>   | <b>25</b>  | <b>233</b>  | <b>1994</b> | <b>80</b>                          |

W roku 2025 w stosunku do lat wcześniejszych zwiększyła się liczba przypadków zachorowań potwierdzonych szybkimi testami antygenowymi oraz liczba osób chorych wymagających hospitalizacji.

- Najskuteczniejszą i najtańszą strategią zapobiegania grypie są szczepienia. Szczepienia zapobiegają zachorowaniom w grupie 40-70% zdrowych osób poniżej 65 roku życia.
- Co sezon epidemicznie opracowywana jest nowa szczepionka przeciw grypie, na podstawie szczepów wirusa krążących aktualnie na półkuli północnej,

- Coroczne szczepienie zaleca się wszystkim osobom w wieku  $\geq 6$  miesięcy, u których nie stwierdza się przeciwwskazań do szczepienia.

Odróżnienie choroby COVID-19 od grypy jest możliwe jedynie na podstawie badania wymazu z nosa i gardła (metodą RT-PCR) w kierunku SARS-CoV-2 lub dostępnymi w aptekach szybkimi testami wykrywającymi antygen wirusa (np. testy COMBO).

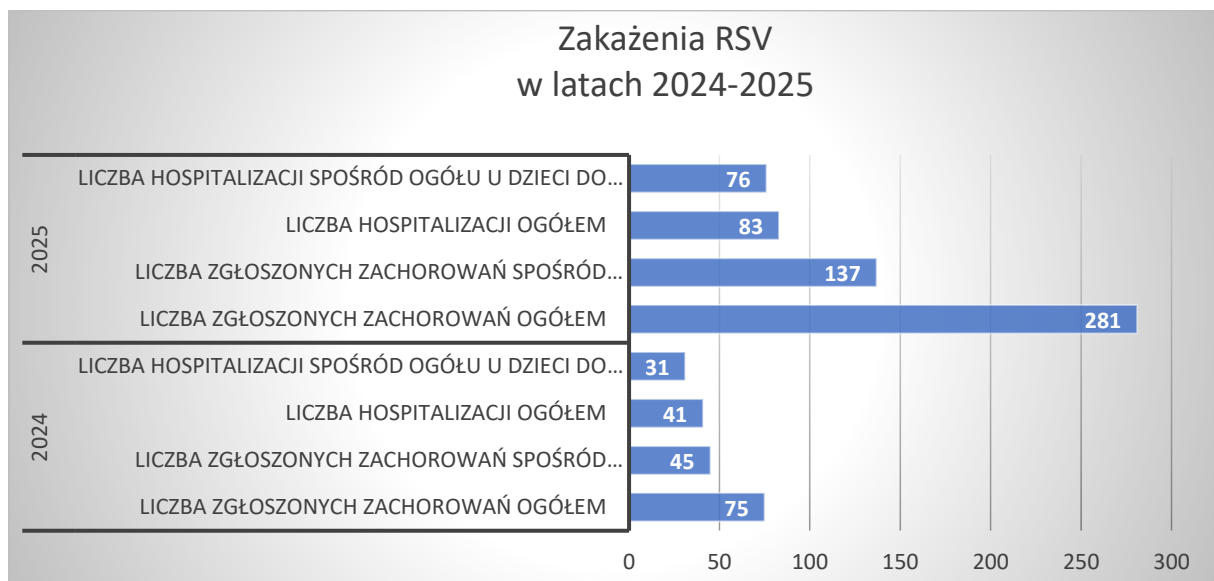
**Zakażenie RSV** (*respiratory syncytial virus*) - należy do grupy wirusów wywołujących zakażenia dróg oddechowych człowieka (pneumowirusów). Nazwa pochodzi od specyficznego namnażania się wirusa w komórkach układu oddechowego. Zakażone sąsiednie komórki zlewają się w duże struktury tzw. syncytia. Do zakażenia dochodzi głównie drogą kropelkową (przez kaszel, kichanie). Ponieważ wirus może przeżyć przez kilka godzin na skórze (np. na skórze rąk) i różnych powierzchniach (klamki, poręcze, zabawki) do zakażenia może dojść także drogą kontaktową – poprzez kontakt z zakażoną powierzchnią. Źródłem zakażenia jest osoba demonstrująca objawy choroby, jak również zainfekowana bez widocznych objawów. Na RSV każdy może zachorować, ale choroba jest najgroźniejsza dla niemowląt (szczególnie wcześniaków) oraz osób starszych, zwłaszcza z chorobami przewlekłymi układu oddechowego, z wadami serca, po przeszczepach, w immunosupresji.

Najczęstszym powikłaniem jest:

- zapalenie oskrzelików (u małych dzieci)
- zapalenie płuc.

Szczepienia przeciw RSV (w Polsce dostępne są dwie szczepionki podjednostkowe, rekombinowane należące do kategorii szczepionek „nieżywych”) są szczególnie zalecane:

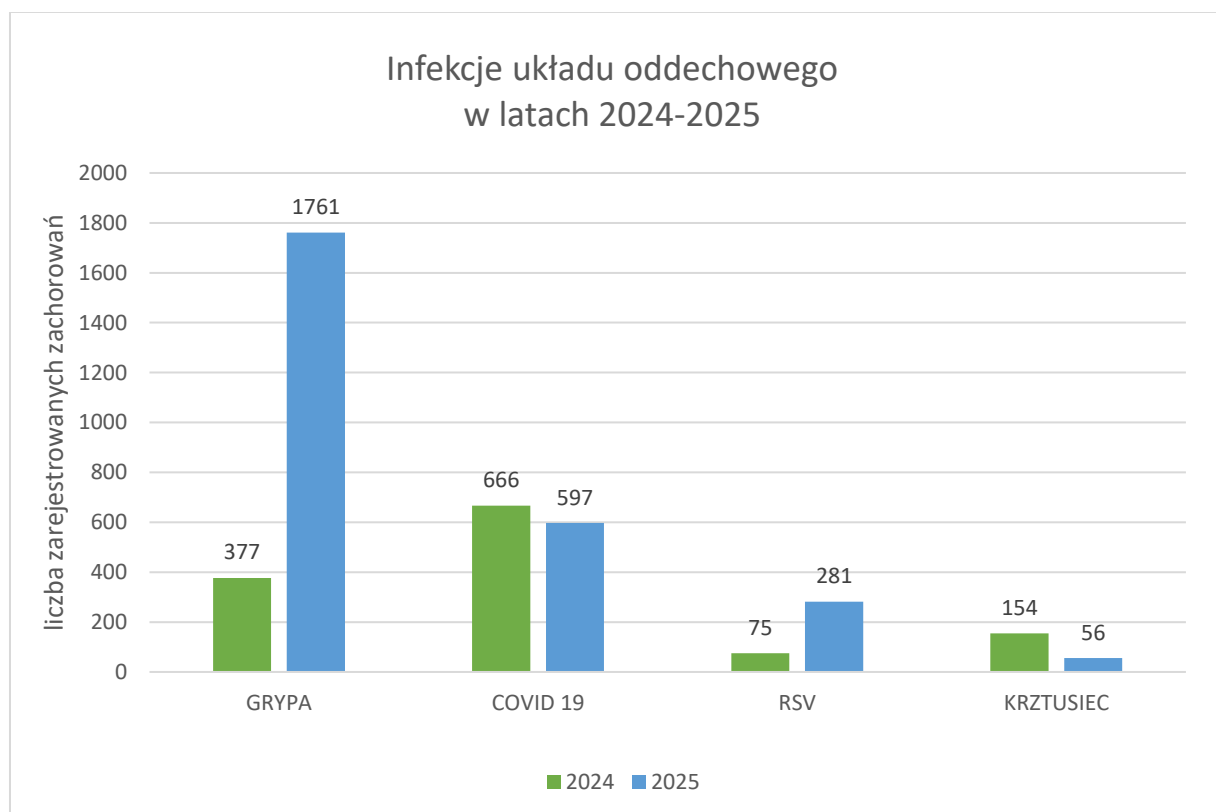
- osobom w wieku 60 lat i starszym,
- osobom w wieku 18 lat i starszym z chorobami towarzyszącymi, które zwiększają ryzyko zachorowania na chorobę wywoływaną przez RSV,
- kobietom w ciąży w celu biernej ochrony dzieci od urodzenia do 6 miesiąca życia przed chorobami dolnych dróg oddechowych wywoływanymi przez RSV. To najlepsza metoda ochrony noworodków.



**KRZTUSIEC** - krztusiec jest ostrą zakaźną chorobą układu oddechowego wywoływaną przez bakterie, tzw. pałeczki krztuśca. Nasilenie objawów krztuśca zależy od wieku chorego i stanu uodpornienia, najbardziej typowe a jednocześnie niebezpieczne objawy krztuśca występują u nieuodpornionych niemowląt i małych dzieci, a najmniej typowe, łagodne u młodzieży i osób dorosłych. Do zakażenia dochodzi drogą kropelkową. Krztusiec u niemowląt i noworodków związany jest z ryzykiem wystąpienia powikłań, tj. zapalenie płuc, bezdech, drgawki, encefalopatia. Powikłania u nastolatków i dorosłych, tj. nietrzymanie moczu, złamania żeber, zapalenie płuc. Szczepienie przeciw krztuścowi należy do szczepień obowiązkowych dla dzieci i nastolatków. W celu utrzymania odporności przeciw krztuścowi zalecane jest również szczepienie przypominające w 19 roku życia oraz dla osób dorosłych co 10 lat.

Przed wprowadzeniem masowych szczepień przeciw krztuścowi w 1960 r., corocznie w Polsce odnotowywano kilkadziesiąt tysięcy zachorowań i był on częstą przyczyną zgonów wśród dzieci poniżej pierwszego roku życia.

W 2025 r. zarejestrowano ogółem 56 przypadków krztuśca (w 2024 – 154), 2 osoby wymagały hospitalizacji (w 2024 -12).



## **CHOROBY PRZENOSZONE DROGĄ POKARMOWĄ**

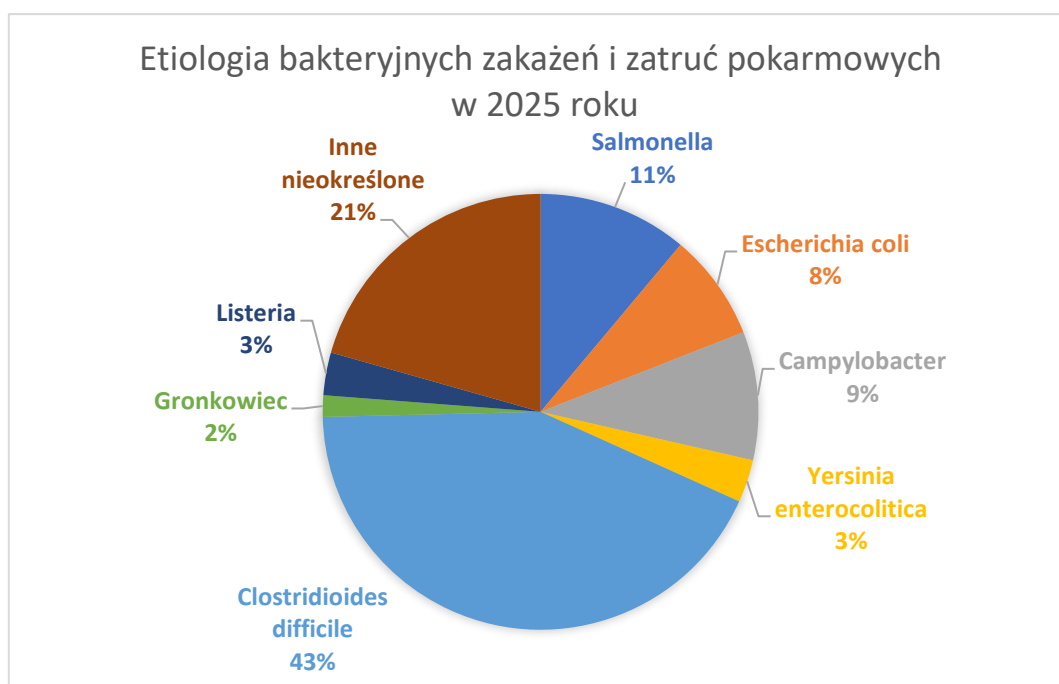
Ostre schorzenia żołądkowo-jelitowe mogą być wywoływane przez różne czynniki etiologiczne jak bakterie, wirusy, pasożyty, toksyny roślinne i zwierzęce, toksyczne substancje chemiczne. Przyczyną zachorowań jest najczęściej spożycie skażonej żywności. Surowce spożywcze mogą być skażone pierwotnie albo wtórnie (przez osoby chore lub nosiciele biorących udział w produkcji, transporcie, magazynowaniu,

dystrybucji i przygotowaniu żywności), patogeny mogą również ulec namnożeniu w wyniku niewłaściwego przechowywania produktów.

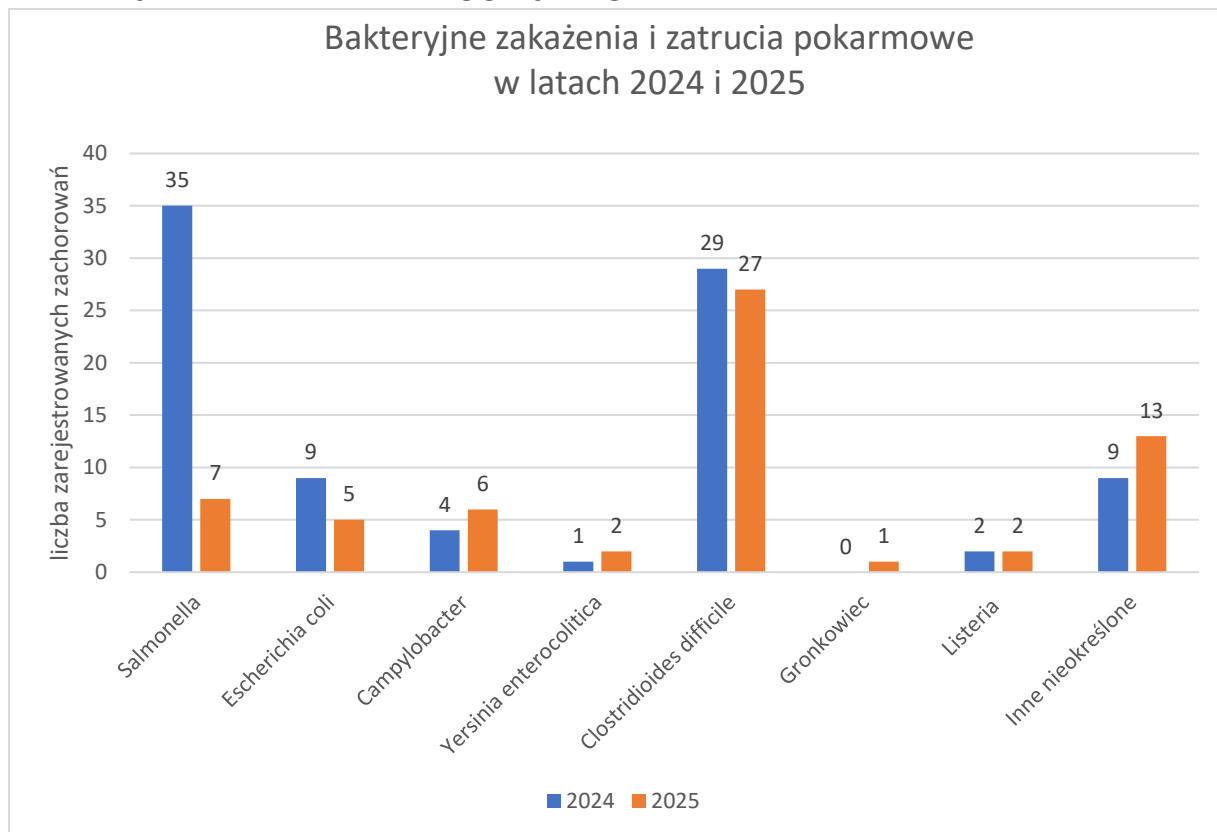
W 2025 roku na terenie powiatu puckiego zarejestrowano 487 przypadków zakażeń przenoszonych drogą pokarmową. W porównaniu z rokiem poprzednim odnotowano spadek liczby zarejestrowanych przypadków o etiologii wirusowej i bakteryjnej, ale zaobserwowano ponad dwukrotny wzrost liczby zachorowań na choroby pasożytnicze. Połowę wszystkich zarejestrowanych przypadków tej grupy chorób stanowiły wirusowe zakażenia jelitowe.

Spośród zarejestrowanych przypadków nieżytów żołądkowo – jelitowych stwierdzono:

- 63 zachorowań o etiologii bakteryjnej (w 2024 – 89),
- 302 zachorowań o etiologii wirusowej (w roku 2024 – 453)
- 17 wywołanych przez pasożyty (w 2024 roku – 7).



## BAKTERYJNE ZAKAŻENIA I ZATRUCIA JELITOWE



W latach 2024–2025 obserwowano zmiany w liczbie zgłoszonych bakteryjnych zakażeń i zatruc pokarmowych w zależności od czynnika etiologicznego.

W 2024 roku najczęściej rejestrowano zakażenia wywołane przez *Salmonella* 35 przypadków, natomiast w 2025 roku liczba ta uległa obniżeniu do 7 przypadków. Spadek odnotowano również w przypadku zakażeń *Escherichia coli* z 9 do 5 przypadków.

Wzrost liczby zachorowań w 2025 roku w porównaniu z rokiem poprzednim dotyczył zakażeń wywołanych przez *Campylobacter* z 4 do 6 przypadków oraz *Yersinia enterocolitica* z 1 do 2 przypadków. Zarejestrowano także pojedynczy przypadek zakażenia gronkowcem, podczas gdy w 2024 roku nie odnotowano takich zachorowań.

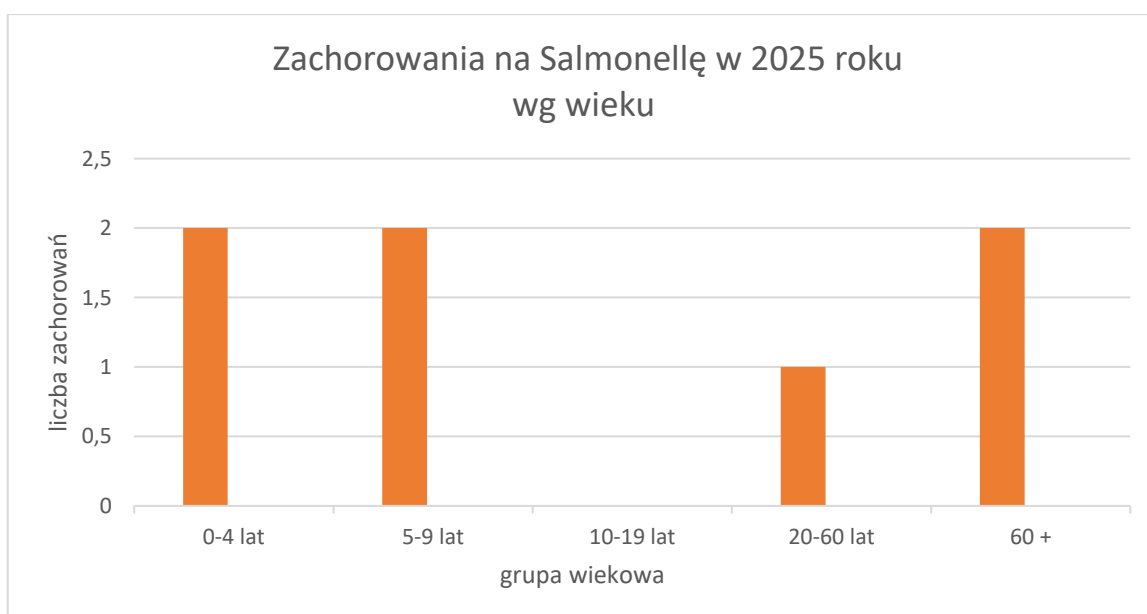
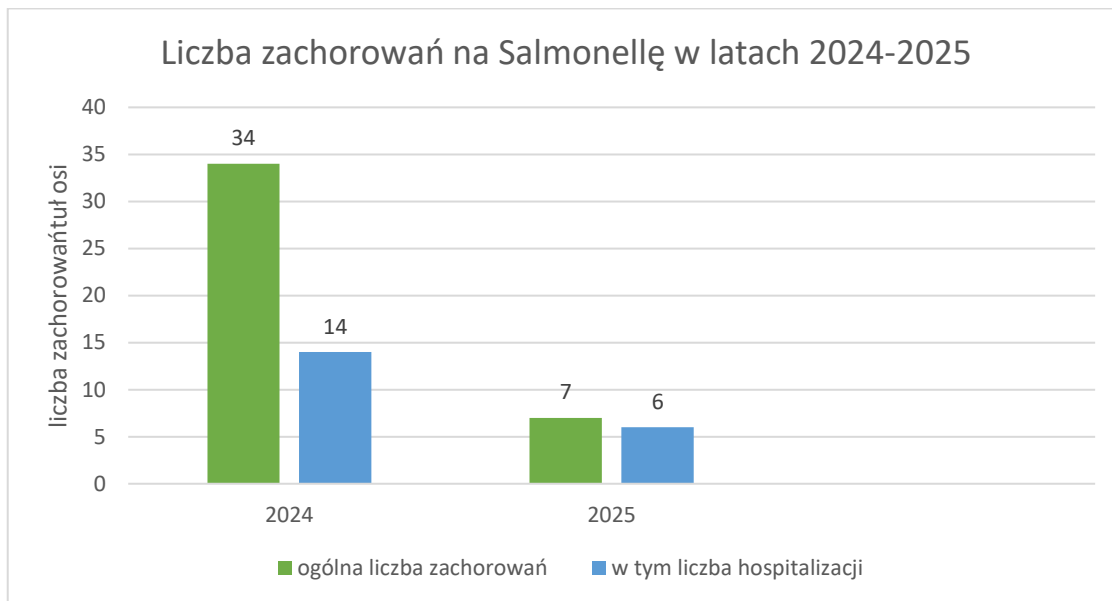
Liczba zakażeń *Clostridioides difficile* utrzymywała się na wysokim poziomie w obu latach, przy czym w 2025 roku odnotowano nieznaczny spadek z 29 do 27 przypadków.

Zakażenia wywołane przez *Listeria* występowały sporadycznie i na podobnym poziomie w obu analizowanych latach (po 2 przypadki).

W kategorii inne nieokreślone stwierdzono wzrost liczby zachorowań w 2025 roku z 9 do 13 przypadków.

**SALMONELLOZA** - bakterie *Salmonella* bytują zarówno w organizmach ludzi jak i zwierząt. Do zakażenia dochodzi przez spożycie pokarmu lub wody skażonych tymi drobnoustrojami – najczęściej są to jajka (i pokarmy je zawierające) lub niedogotowane mięso drobiowe. Możliwe jest także zakażenie poprzez spożycie innych skażonych produktów, jak np. owoców morza, sosów, niektórych przypraw, ciast ze śmietaną, nabiału lub zanieczyszczonych warzyw.

Najczęściej zakażenia przybierają postać ostrego nieżytu żołądkowo-jelitowego, choć zdarza się, że dochodzi do rozwoju innych postaci zakażenia, które mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia i życia pacjenta. Wykonywanie badań sanitarnych wśród branżowców pozwala na wykrycie również bezobjawowych nosicieli Salmonelli. Na terenie powiatu puckiego w okresie od 01.01 do 31.12.2025 r. stwierdzono spadek zachorowań na salmonellozę w stosunku do roku 2024. Zarejestrowano 7 przypadków zachorowań (w 2024 – 34) a 6 osób wymagało hospitalizacji. Zachorowania miały charakter rozproszony występowały pojedyncze zachorowania bez bezpośrednich powiązań epidemiologicznych i występowały wśród różnych grup wiekowych. Dominującym serotypem była *Salmonella enteritidis*. W trakcie przeprowadzonych dochodzeń epidemiologicznych nie udało się ustalić źródeł zakażenia.



### ZAKAŻENIA I ZACHOROWANIA SPOWODOWANE *Escherichią coli*

Wyróżniamy co najmniej 5 różnych patogennych typów jelitowych *Escherichia coli*, które są zdolne do wywołania ostrych biegunek:

- ETEC - enterotoksyczne szczepy *Escherichia coli* (*enterotoxigenic Escherichia coli* - ETEC)
- EPEC - enteropatogenne szczepy *Escherichia coli* (*enteropathogenic Escherichia coli* - EPEC)
- EIEC - enteroinwazyjne szczepy *Escherichia coli* (*enteroinvasive Escherichia coli* - EIEC)
- EAEC - enteroagregacyjne szczepy *Escherichia coli* (*Enteroaggregative Escherichia coli* - EAEC).
- STEC/EHEC - wytwarzające toksynę Shiga szczepy *Escherichia coli* (*Shiga toxin producing Escherichia coli* - STEC), czyli enterokrwotoczne szczepy *Escherichia coli* (*enterohemorrhagic Escherichia coli* - EHEC)

Szczepy ETEC stanowią główną przyczynę biegunek u małych dzieci w krajach rozwijających się oraz biegunki podróżnych u osób z krajów rozwiniętych, które udają się do krajów o gorszych warunkach sanitarnych. Szczepy EPEC są przyczyną wodnistych biegunek u noworodków i małych dzieci w krajach rozwijających się. Szczepy EIEC powodują zakażenia wśród dzieci w krajach rozwijających się oraz wśród podróżujących do tych krajów. Każdy typ patogenny *Escherichia coli* wywołuje nieco odmienną biegunkę.

Szczepy STEC/EHEC wywołują krwotoczne zapalenie jelita grubego, chorobę bardzo przypominającą czerwonkę bakteryjną. Około 5-10% osób, u których zdiagnozowano zakażenie STEC, rozwija potencjalnie zagrażające życiu powikłanie – zespół hemolityczno-mocznicowy, który objawia się ostrą niewydolnością nerek, anemią i małopłytkowością. Również inne organy takie jak płuca, trzustka czy serce mogą zostać uszkodzone. W grupie najwyższego ryzyka są dzieci, osoby starsze i z osłabionym układem odpornościowym. Do zakażenia dochodzi najczęściej przez zjedzenie zainfekowanego, niedogotowanego mięsa (głównie wołowiny), spożycie zainfekowanego mleka lub jego przetworów. Źródłem zakażenia może być też nawóz bydlęcy, który może skazić rośliny uprawne spożywane na surowo, np. sałatę, szpinak czy jabłka (spady). Ścieki z obornikiem mogą zanieczyścić wodę pitną. Źródłem zakażenia może być również człowiek będący nosicielem.

W roku 2025 zarejestrowano 1 zachorowanie wywołane werotoksyczną *E. coli* STEC oraz 4 pojedyncze zachorowania wywołane *E. coli* nieokreśloną. W trakcie dochodzenia epidemiologicznego nie ustalono czynnika epidemiologicznego.

**KAMPYLOBACTER** - bakterie z rodzaju *Campylobacter* występują w przewodzie pokarmowym wielu zwierząt rzeźnych, w tym ptactwa, bydła, świń i owiec, jak też zwierząt domowych: ptaków, kotów i psów. Kampylobakterioza dotyczy ludzi w każdym wieku, ale najbardziej narażone są na nią niemowlęta i małe dzieci. Zakażenie *Campylobacter* może przebiegać bezobjawowo, zazwyczaj jednak pojawiają się stany zapalne żołądkowo-jelitowe lub zapalenie jelit. Do zakażenia człowieka dochodzi przede wszystkim na skutek spożycia skażonego, niedogotowanego mięsa, szczególnie drobiu. Sprzyja temu zła obróbka mięsa oraz nieprzestrzeganie zasad higieny podczas przygotowywania posiłków.

W roku 2025 zgłoszono 6 przypadków (w 2024 – 4), 5 osób wymagało hospitalizacji. (w 2024 r. -3).

**YERSINIA** - Jersinioza to odzwierzęca choroba zakaźna powodowana przez bakterie z rodzaju *Yersinia*. Zakażenie kilkoma z serotypów *Yersinia enterocolitica* wywołuje u ludzi chorobę potocznie nazywaną jersiniozą, natomiast zakażenie *Yersinia pseudotuberculosis* powoduje rodencjozę. *Yersinia pestis* jest czynnikiem etiologicznym dżumy.

Głównym rezerwuarem zwierzęcym szczepów *Yersinia enterocolitica* chorobotwórczych dla ludzi są świnie, dlatego zakażenie ma miejsce najczęściej po spożyciu skażonej żywności, w szczególności surowej lub półsurowej wieprzowiny lub podrobów wieprzowych. Szczególnie ryzykowny jest kontakt z surowymi jelitami zakażonego zwierzęcia. Ponadto ryzyko nabycia zakażenia związane jest z pićm niepasteryzowanego mleka lub zanieczyszczonej wody.

W roku 2025 zgłoszono 2 przypadki zachorowań (niepowiązane epidemiologicznie), 1 osoba wymagała hospitalizacji. W trakcie dochodzenia epidemiologicznego nie ustalono źródła zakażenia.

**CLOSTRIDIODES DIFFICILE** - szacuje się, że *Clostridium difficile* bytuje w jelicie grubym u około 70% niemowląt, jak również u około 3% osób dorosłych.

U najmłodszych zwykle nie dochodzi do objawowego zakażenia, natomiast u dorosłych bakteria *Clostridium difficile* nie wywołuje żadnych dolegliwości, o ile utrzymana jest równowaga mikroflory jelitowej. Pożyteczne bakterie hamują bowiem nadmierny rozrost chorobotwórczych patogenów. Zaburzenie równowagi bakteryjnej często spowodowane stosowaniem antybiotyków wpływa na to, że bakterie *Clostridioides difficile* namnażają się i zaczynają produkować toksyny A i B, które uszkadzają komórki ściany jelita i powodują stan zapalny, co objawia się biegunką o różnym nasileniu. Zakażenie może przybrać także bardzo ciężką postać – rzekomobłoniastego zapalenia jelit.

Zgłoszone w 2025 zakażenia – 27 przypadków (w roku 2024 - 29), w większości dotyczyły osób w najstarszych grupach wiekowych i wymagały hospitalizacji u 18 osób (w 2024 r. 11).

**LISTERIOZA** - Listerioza jest rzadką, lecz bardzo poważną chorobą zakaźną wywoływaną przez Gram-dodatnie pałeczki *Listeria monocytogenes*. Bakterie te powszechnie występują w środowisku naturalnym – w glebie, wodzie, ściekach, gnijących roślinach oraz kiszonkach, a także u dzikich i hodowlanych zwierząt. Zwierzęta często są nosicielami tych bakterii, jednak zakażenie zazwyczaj przebiega u nich bezobjawowo.

*Listeria monocytogenes* ma zdolność namnażania się w szerokim zakresie temperatur, od  $-0,4^{\circ}\text{C}$  do  $50^{\circ}\text{C}$ , a więc również w temperaturze lodówki.

Do zakażenia człowieka dochodzi najczęściej drogą pokarmową, poprzez spożycie produktów zanieczyszczonych bakterią. Około 10% populacji może być bezobjawowymi nosicielami *Listeria monocytogenes*. Choroba jest szczególnie niebezpieczna dla kobiet w ciąży, gdyż może prowadzić do poronienia lub urodzenia martwego płodu.

W przypadku rozwoju postaci inwazyjnej bakterie przenikają z przewodu pokarmowego do krwi, a następnie do ośrodkowego układu nerwowego. Listerioza inwazyjna może prowadzić do:

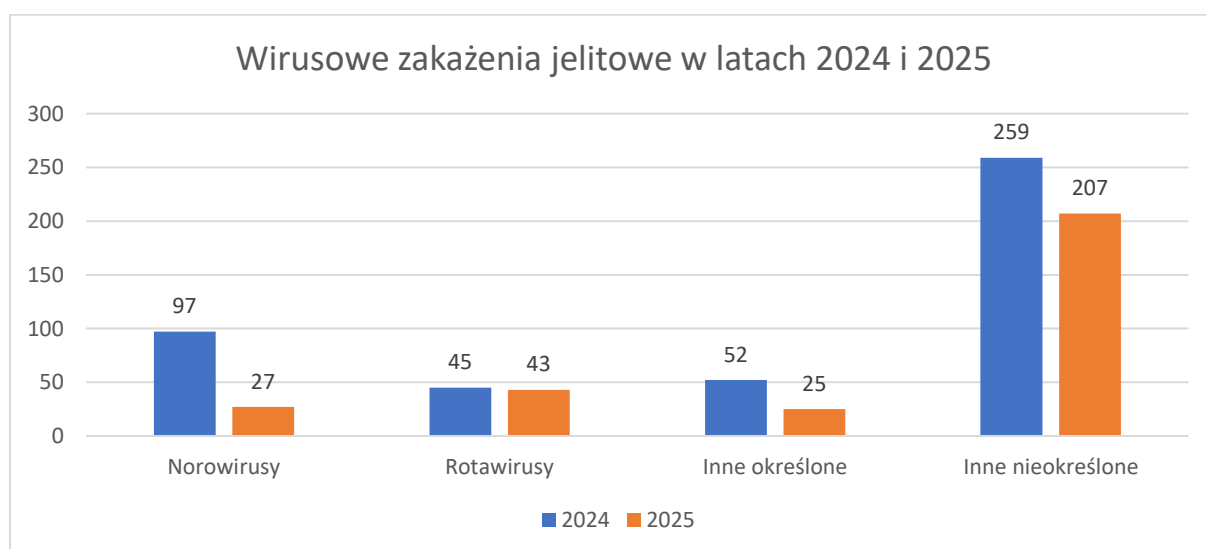
- posocznicy (zakażenia krwi i całego organizmu) – najczęstszej postaci choroby,
- zapalenia opon mózgowo-rdzeniowych i mózgu,
- powstania ropnia mózgu.

W 2025 roku odnotowano dwa przypadki zachorowań: jeden przypadek posocznicy oraz jeden przypadek zapalenia opon mózgowo-rdzeniowych. Dla porównania, w 2024 roku zarejestrowano dwa przypadki posocznicy.

## ZAKAŻENIA JELITOWE WYWOŁANE PRZEZ WIRUSY

Zarówno norowirusy jak i rotawirusy stanowią jedną z częstszych przyczyn występowania nieżytu żołądkowo-jelitowego u dzieci i dorosłych. Do głównych objawów zakażenia należą: wymioty, biegunka, nudności i gorączka. Do zakażenia może dojść przez bezpośredni i pośredni kontakt z osobą zakażoną lub jej wydaliniami, poprzez wdychanie cząstek wirusa unoszących się w powietrzu, powstałych np. z wymiocin osoby chorej oraz drogą pokarmową przez spożycie zanieczyszczonej żywności lub wody. Od 2021 roku do programu szczepień ochronnych, zostało wprowadzone szczepienie p/rotawirusom obowiązkowe dla dzieci w pierwszych sześciu miesiącach życia.

| Rok  | Etiologia wirusowych zakażeń jelitowych |            |                              |                   |
|------|---|------------|------------------------------|-------------------|
|      | rotawirusy                              | norowirusy | inne określone (adenowirusy) | inne nieokreślone |
| 2024 | 45                                      | 97         | 52                           | 259               |
| 2025 | 43                                      | 27         | 25                           | 207               |



W 2025 roku odnotowano wyraźny spadek liczby wirusowych zakażeń jelitowych (o ok. 33% w porównaniu z 2024 r.). Ogółem zarejestrowano 302 zgłoszenia (w 2024 r. 453). W przeważającej większości zgłoszone zakażenia jelitowe dotyczą dzieci do 2 roku życia oraz dzieci w wieku przedszkolnym. Największy spadek dotyczy **norowirusów** (z 97 do 27 przypadków). Zarejestrowano cztery ogniska rodzinne wywołane tymi patogenami, w których razem było chorych 12 osób. Pozostałe przypadki dotyczące 15 osób stanowiły pojedyncze zachorowania. Hospitalizacji wymagała ponad połowa chorych tj. 19 osób. Liczba zgłoszonych zakażeń jelitowych wywołanych przez rotawirusy utrzymywała się na podobnym poziomie jak w roku 2024. Aż 95,2 % zarejestrowanych zachorowań wymagało hospitalizacji, głównie dzieci.

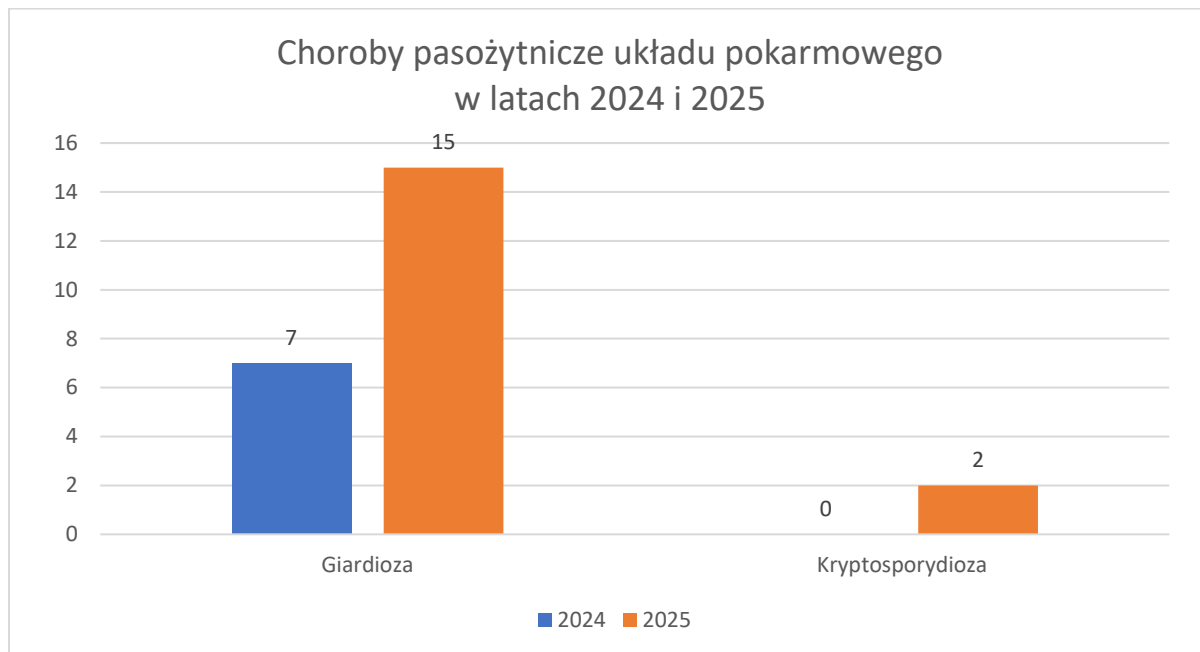


## CHOROBY PASOŻYTNICZE

**GIARDIOZA** (lamblioza) - choroba pasożytnicza jelita cienkiego wywoływana przez pierwotniaka *Giardia lamblia*. Rezerwuarem dla *Giardia lamblia* są ludzie, ale także zwierzęta domowe i dzikie, należące do ssaków. Do zakażenia dochodzi drogą pokarmową. Postacią zakaźną pierwotniaka jest jego postać przetrwalnikowa – cysta. Osoba lub zakażone zwierzę wydalą cysty wraz z kałem. Następnie mogą one dostać się do wody, zanieczyścić produkty żywnościowe lub – w przypadku niezachowania zasad higieny – zostać przeniesione na przedmioty codziennego użytku, elementy takie jak klamki czy przy bezpośrednim kontakcie na inną osobę, na przykład przez podanie ręki.

**KRYPTOSPORIDIOZA** - choroba pasożytnicza wywoływana przez pierwotniaki z rodzaju *Cryptosporidium*, przy czym u człowieka za większość inwazji odpowiedzialne są *Cryptosporidium hominis* i *Cryptosporidium parvum*. Wywołują one samoograniczające się choroby biegunkowe u osób z prawidłową odpornością, natomiast przebiegają ciężko u chorych z upośledzoną odpornością, np. z AIDS. Do

zakażenia dochodzi w wyniku spożycia oocyst, z których w jelicie uwalniają się sporozycy, które z kolei wnikają do komórek nabłonka jelitowego. W nabłonku zachodzą dalsze etapy rozwoju pasożyta i jego namnażanie, wskutek czego powstają nowe formy zdolne do zakażenia kolejnych komórek nabłonka jelitowego oraz cysty wydalane z kałem. *Cryptosporidium parvum* może szerzyć się ze zwierząt na ludzi, jak również drogą kontaktów międzyludzkich, np. w domach opieki, w gospodarstwie domowym czy też przez kontakty seksualne.



W 2025 roku nastąpił ogólny wzrost liczby zdiagnozowanych chorób pasożytniczych, szczególnie widoczny w przypadku giardiozy, która dominuje liczebnie w obu latach.

### **STYCZNOŚĆ, NARAŻENIE NA WŚCIEKLIZNĘ – POTRZEBA SZCZEPIEŃ**

W powiecie puckim w roku 2025 zarejestrowano 134 przypadki pokąsań przez zwierzęta, tj. o 10 więcej niż w roku ubiegłym. Po konsultacji z lekarzem chorób zakaźnych, w związku z brakiem możliwości spowodowania obserwacji weterynaryjnej zwierzęcia 36 osób poddano szczepieniom p/wściekliznie. Najczęstszą przyczyną podejmowania szczepień u ludzi stanowiły pokąsania przez zwierzęta domowe, głównie psy i koty. W trzech przypadkach był to kontakt z nietoperzem a po jednym przypadku pokąsanie przez szczura, mysz i osła. Jedna z osób pokąsanych przez nietoperza z uwagi na konieczność podania immunoglobuliny ludzkiej była hospitalizowana. W trakcie prowadzonego nadzoru epidemiologicznego współpracowano z Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Pucku, którego na bieżąco informowano o wystąpieniu pokąsania i konieczności spowodowania obserwacji weterynaryjnej zwierzęcia. Wszystkie zwrotne informacje otrzymane od Powiatowego Lekarza Weterynarii zawierały informacje o wykluczeniu podejrzenia wystąpienia wścieklizny u obserwowanych zwierząt. Należy podkreślić, że problem pokąsań przez zwierzęta domowe będące bez nadzoru utrzymuje się od wielu lat na podobnym poziomie.

**BORELIOZA Z LYME** - jest najczęściej występującą chorobą odkleszczową w Polsce i Europie, wywołaną przez krętki z rodzaju *Borrelia burgdorferi*. Choroba ta jest przenoszona przez kleszcze z rodzaju *Ixodes*, a rezerwuarem dla tego drobnoustroju są dzikie i domowe zwierzęta, gryzonie, drobne ssaki oraz ptaki. Borelioza z Lyme ma charakter choroby postępującej. W przebiegu zakażenia wyróżnia się dwa stadia. W pierwszym stadium oprócz objawów grypopodobnych charakterystyczne jest pojawienie się rumienia wędrującego po ok. 7-10 dniach od kontaktu z kleszczem. Na tym etapie badania laboratoryjne nie są wskazane. Drugie stadium boreliozy związane jest najczęściej z zakażeniem układu nerwowego (neuroborelioza), układu kostno-stawowego lub układu krążenia. Przebycie boreliozy nie daje odporności na ponowne zakażenie. Dotychczas nie wyprodukowano skutecznej i bezpiecznej dla ludzi szczepionki przeciw tej chorobie. Należy unikać kontaktu z kleszczami, stosować odpowiednią odzież na terenach ich występowania, jak najszybciej je usuwać ze skóry oraz stosować repelenty. W powiecie puckim w 2025 zgłoszono 105 przypadków zachorowań, w tym 101 przypadków postaci wczesnej skórnej i 2 postaci neuroboreliozy. W stosunku do roku 2024 stwierdzono ponad 100 % wzrost zachorowań.

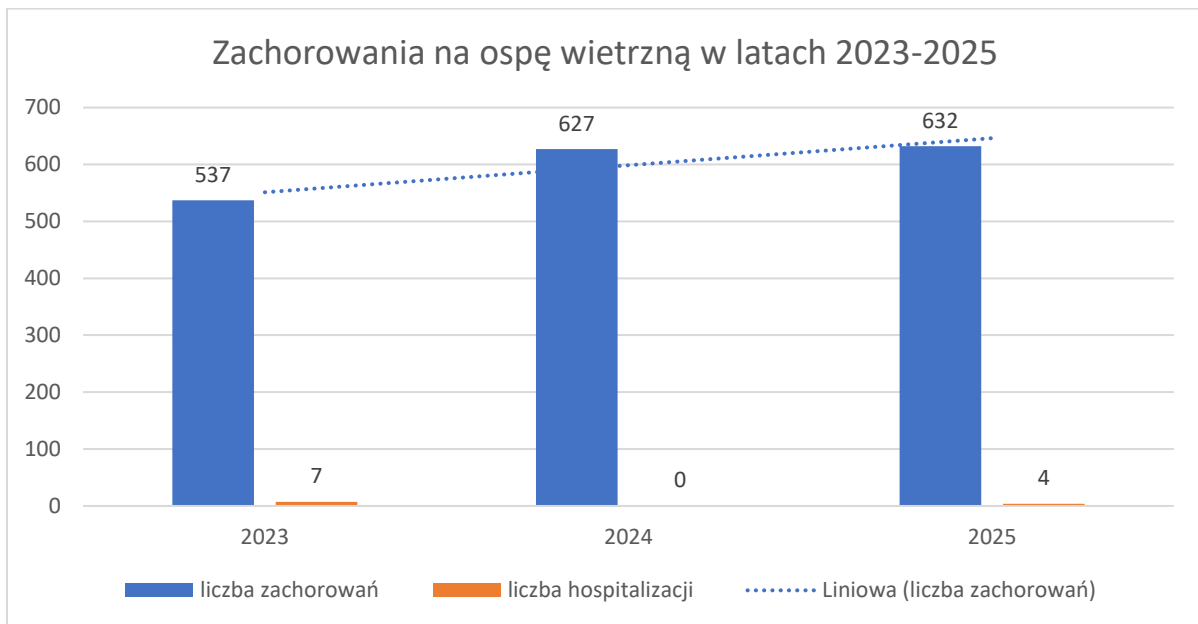
## CHOROBY WIEKU DZIECIĘCEGO

**OSPA** - ospa wietrzna jest najczęstszą chorobą zakaźną wieku dziecięcego. Źródłem zakażenia jest chory człowiek. Choroba jest niezwykle zaraźliwa. Wirus szerzy się drogą kropelkową oraz z ruchem powietrza na odległość do kilkudziesięciu metrów – stąd nazwa ospa wietrzna, przez kontakt bezpośredni i pośrednio przez materiał zanieczyszczony zawartością pęcherzyków od chorej osoby.

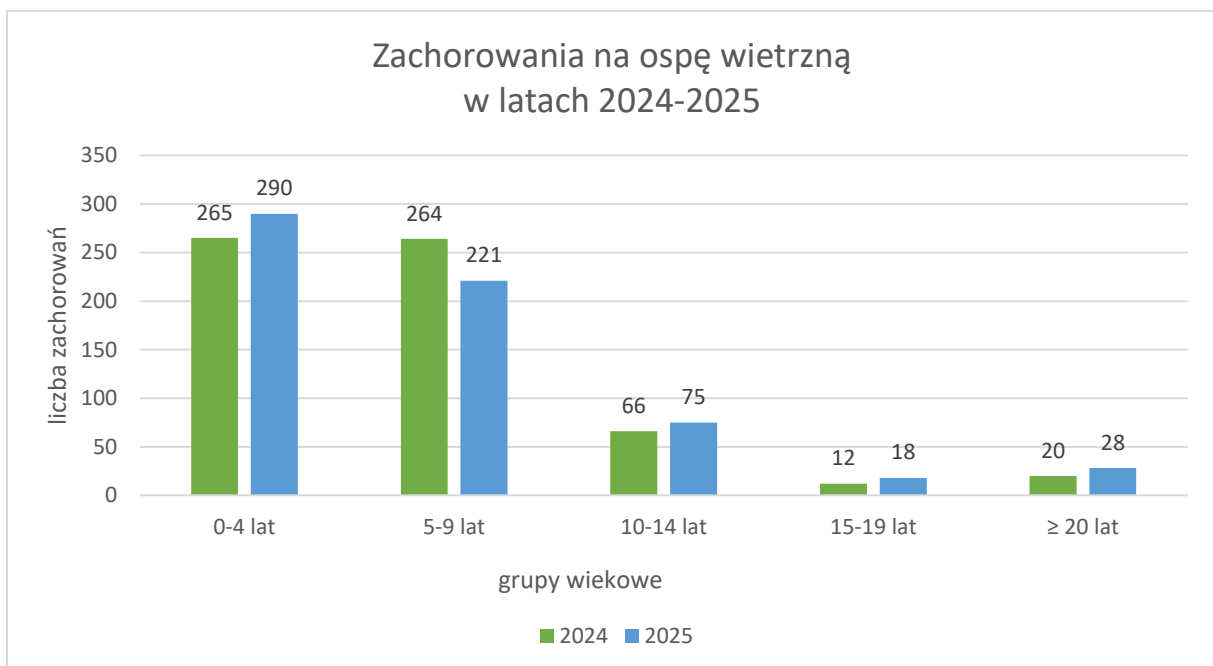
Choroba dotyczy głównie dzieci i najczęściej przebiega łagodnie. Zachorowania zdarzają się przez cały rok, najczęściej na wiosnę. Charakterystycznym dla ospy wietrznej objawem jest swędząca wysypka, zazwyczaj pojawiająca się w kilku rzutach. Na początku są to małe, czerwone plamki, które szybko przekształcają się w swędzące pęcherzyki wypełnione płynem.

Najczęstszym powikłaniem jest nadkażenie bakteryjne wykwitów ospowych, często prowadzące do powstawania blizn. Rzadsze, ale bardziej groźne powikłania, to: zapalenie płuc, ucha środkowego, mięśnia sercowego, opon mózgowo-rdzeniowych, mózgu, mózdzku. Szczególnie niebezpieczne jest chorowanie kobiety ciężarnej, gdyż może doprowadzić do zakażenia płodu.

W 2025 roku w zarejestrowano 632 przypadki zachorowań. Liczba zachorowań była podobna do tej zgłoszonej w 2024 r. (627). Zachorowania podobnie do lat ubiegłych miały charakter środowiskowy i konkretyzowały się w grupach przedszkolnych i szkolnych z terenu całego powiatu.

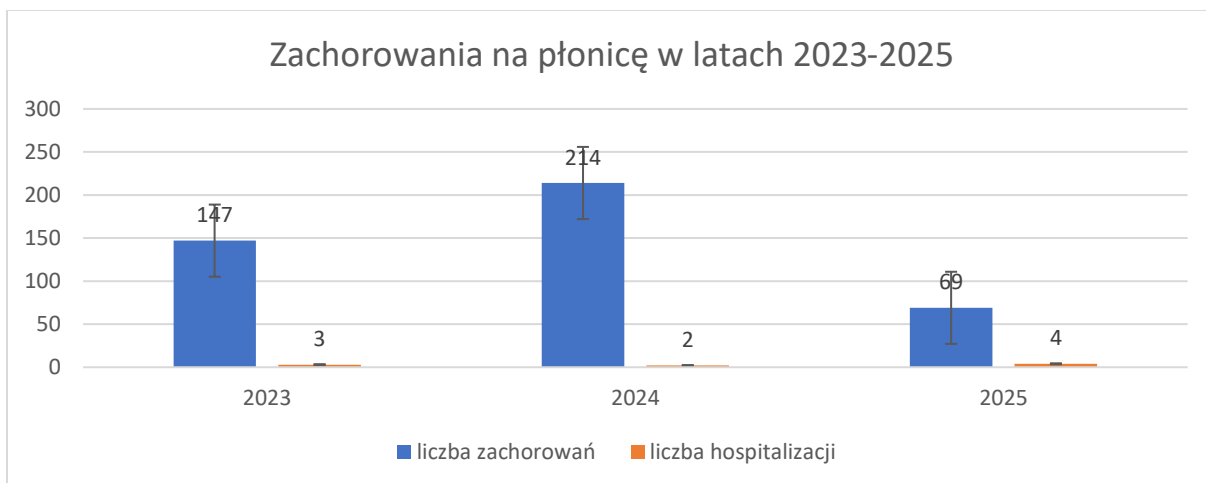


W Polsce dostępna jest żywa szczepionka przeciwko ospie wietrznej zawierająca szczep wirusa pozbawiony zjadliwości. W 2025 roku oraz w latach poprzednich Ministerstwo Zdrowia finansowało szczepienia przeciwko ospie wietrznej jedynie dla dzieci z grup szczególnego ryzyka oraz dla dzieci uczęszczających do żłobków, klubów dziecięcych i ośrodków opiekuńczo – wychowawczych, ale jest ona zalecana wszystkim osobom, które w przeszłości nie chorowały na ospę wietrzną i nie były zaszczepione. W roku 2025 szczepionką refundowaną zaszczepiono 68 osób w wieku 0-19 lat (w roku 2024 – 141 osób).



**PŁONICA** - szkarlatyna (płonica) to choroba bakteryjna, spowodowana przez zakażenie paciorkowcami gr A. Chorują głównie dzieci, u dorosłych choroba zdarza się sporadycznie. Najczęściej do zakażenia dochodzi w przedszkolach i szkołach. Szkarlatyna jest chorobą wysypkową, przebiegającą z zapaleniem migdałków i gardła. Drobnoplamista wysypka na skórze ma postać szkarłatnego rumieńca z

punkcikowatymi zmianami typu rumieniowego, znika po ucisku. Charakterystyczny jest wolny od wysypki trójkąt między fałdami policzkowymi i wokół ust. Do powikłań płonicy należą: zapalenie węzłów chłonnych, zapalenie ucha środkowego, nerek i stawów, rzadziej zapalenie mięśnia sercowego. Nie opracowano dotąd szczepionki przeciwko tej chorobie. W roku 2025 r. stwierdzono spadek zachorowań w stosunku do roku ubiegłego. Ogółem w 2025 r. zgłoszono 69 zachorowań (w 2024 r. - 214), z czego 49 przypadków zarejestrowano jako przypadki możliwe (w 2024 r. - 187) a 20 jako potwierdzone (szybkim testem Streptococcus A) (2024 r. - 27). Hospitalizacji wymagały 4 osoby (w 2024 r. - 2).



**ŚWINKA** - (nagminne zapalenie ślinianek przyusznych) jest ostrą chorobą zakaźną wywoływaną przez wirusy świnki. Źródłem zakażenia jest chory na świnkę człowiek. Choroba szerzy się drogą kropelkową przez bezpośredni kontakt. Powodem zakażenia może być także pośredni kontakt z przedmiotami skażonymi wydzieliną z gardła chorej osoby.

Wirus świnki dostaje się do organizmu przez jamę ustną. Po namnożeniu się w błonach śluzowych, przenosi się z krwią do wrażliwych tkanek i narządów. Szczególnie podatne na zakażenie są ślinianki przyuszne, w mniejszym stopniu podżuchwowe i podjęzykowe.

Choroba może być powodem groźnych powikłań, np. zapalenia jąder u mężczyzn, zapalenia opon mózgowo-rdzeniowych czy innych zaburzeń ośrodkowego układu nerwowego.

W roku 2025 zgłoszono 3 przypadki zachorowania (w 2024 r. – 3). Wobec faktu, że w żadnym ze zgłoszonych przypadków nie zostały wykonane badania laboratoryjne zachorowania zostały wykazane jako przypadki możliwe (spełniające jedynie kryteria kliniczne). Wszystkie zgłoszenia dotyczyły dzieci, które przyjęły jedną lub dwie dawki szczepionki.

**ODRA** - to ostra, wirusowa choroba zakaźna, która bardzo łatwo się rozprzestrzenia wśród nieuodpornionych osób w każdym wieku i może powodować epidemię.

Źródłem zakażenia jest chory człowiek. Zakażenie szerzy się drogą kropelkową oraz przez bezpośrednią styczność z wydzieliną z jamy nosowo-gardłowej chorej osoby.

Około 30% zachorowań przebiega z powikłaniami szczególnie wśród dzieci do 5 roku życia i dorosłych w wieku powyżej 20 lat.

Najczęstsze powikłania to zapalenie ucha środkowego, które prowadzi do utraty słuchu, biegunka, zapalenie płuc, ostre zapalenie mózgu prowadzące do obrzęku mózgu, zaburzenia wzroku prowadzące do ślepoty, rzadkie ciężkie uszkodzenia mózgu znane jako podostre stwardniające zapalenie mózgu (SSPE), którego objawy pojawiają się kilka lat po chorobie. Odra jest najbardziej niebezpieczna dla dzieci do 5 lat oraz osób z zaburzeniami układu odporności. Co czwarta chora osoba wymaga hospitalizacji. Jedna na 1000 chorych umiera.

Odra objęta jest programem eliminacji koordynowanym przez Światową Organizację Zdrowia (WHO). Termin „eliminacja” w odniesieniu do odry oznacza sytuację, w której nie występuje endemiczne szerzenie się zachorowań, zaś w przypadku reintrodukcji wirusa (zawleczenie), transmisja zakażeń nie jest podtrzymana.

Osiągnięcie takiego stanu wymaga:

- utrzymania poziomu zaszczepienia populacji dwiema dawkami szczepionki na poziomie 95% (tj. uzyskanie odporności zbiorowiskowej),
- oceny odsetka osób wrażliwych w populacji na podstawie badań serologicznych,
- stałego monitorowania sytuacji epidemiologicznej, w tym rejestrowania wszystkich podejrzeń w kierunku odry i diagnostyki laboratoryjnej prowadzonej wobec wszystkich podejrzeń odry.

W roku 2025 w powiecie puckim zgłoszono 2 przypadki zachorowania (w tym jeden z dużym opóźnieniem). Przypadek zgłoszony od razu po powzięciu rozpoznania przez lekarza został odwołany, na podstawie wyników badań serologicznych wykonanych w NIZP PZH PIB. W drugim przypadku w trakcie dochodzenia epidemiologicznego ustalono, że osoba, której zgłoszenie dotyczyło, była mieszkanką innego powiatu i przyjechała w celach turystycznych już z objawami chorobowymi a po rozpoznaniu przez lekarza odry od razu wyjechała do rodzimego miasta, gdzie została hospitalizowana a w badaniach potwierdzono zachorowanie na odrę.

**RÓŻYCZKA** - jest chorobą zakaźną, wywołowaną przez wirus różyczki. Źródłem zakażenia jest wyłącznie chory na różyczkę człowiek. Zakażenie przenosi się drogą kropelkową, a w przypadku zakażeń wrodzonych przez łożysko. U dzieci choroba najczęściej przebiega łagodnie, cięższy przebieg choroby zdarza się u dorosłych, a istotny problem stanowią zakażenia wirusem różyczki w czasie życia płodowego.

U nieuodpornionych kobiet ciężarnych wirus może zakazić płód, prowadząc do jego obumarcia lub do jego licznych wad rozwojowych.

W roku 2025 w powiecie puckim nie zgłoszono żadnych przypadków zachorowań/podejrzeń zachorowań na różyczkę.

**GRUŹLICA** - jest chorobą zakaźną ludzi i zwierząt występującą na całym świecie. Chorzy na gruźlicę podlegają w Polsce ustawowemu obowiązkowi leczenia, a osoby chore na gruźlicę w okresie prątkowania oraz osoby z uzasadnionym podejrzeniem o prątkowanie dodatkowo obowiązkowej hospitalizacji. W 2025 roku w powiecie puckim zarejestrowano 6 przypadków tej choroby.

### **NADZÓR EPIDEMIOLOGICZNY 2025**

- w związku ze zgłoszonymi chorobami zakaźnymi oraz czynnikami biologicznymi przeprowadzono ogółem 2297 dochodzeń epidemiologicznych.
- przyjęto i przekazano do laboratorium PSSE w Gdyni ogółem 4096 prób kału na badanie w kierunku nosicielstwa pałeczek chorobotwórczych, w tym od:
  - osób zdrowych 3381,
  - uczniów 669,
  - osób chorych (będących pod nadzorem) 46.

U 1 badanej osoby wykryto bezobjawowe nosicielstwo pałeczek Salmonella, co tymczasowo uniemożliwiło jej podjęcie pracy w branży gastronomicznej.

### **NADZÓR NAD REALIZACJĄ PROGRAMU SZCZEPIEŃ OCHRONNYCH**

Wyszczepialność wynikająca z realizacji obowiązkowego kalendarza szczepień wynosi około 85%. Opóźnienia w realizacji programu szczepień ochronnych częściowo wynikają z występowania czasowych przeciwwskazań zdrowotnych, a częściowo z niezgłaszania się rodziców lub opiekunów z dziećmi na szczepienia.

Na dzień 15.12.2025 r. w rejestrze osób uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych figuruje 523 rodziców/opiekunów. Liczba dzieci i młodzieży do 19 roku życia nieobjętych szczepieniami wynosi łącznie 492 osoby, w tym 475 dzieci i młodzieży do 18 roku życia oraz 14 osób w 19 roku życia.

W 2025 roku wystawiono 181 wezwań do dobrowolnego wykonania obowiązku szczepienia dziecka. Ponadto wystawiono 54 upomnienia zawierające wezwanie do wykonania obowiązku zaszczepienia dziecka, wraz z pouczeniem o możliwości skierowania sprawy na drogę postępowania egzekucyjnego.

Postępowanie wobec osób, które nie wykonały obowiązku szczepień ochronnych: Tytuły wykonawcze i wnioski o wszczęcie postępowania egzekucyjnego skierowane do Wojewody Pomorskiego - 32

Postanowienie (dotyczące zarzutów w sprawie egzekucji administracyjnej) - 6

W związku z podjętymi czynnościami lub już podjętym postępowaniem zaszczepiono 14 dzieci.

Zgłoszono 10 przypadków niepożądanych odczynów poszczepiennych (NOP), z czego 8 zostało zakwalifikowanych przez lekarzy jako łagodny, 1 jako poważny i 1 jako ciężki.

Zarejestrowane NOP wystąpiły po podaniu następujących szczepionek:

p/gruźlicy – 1,

p/wirusowemu zapaleniu wątroby typu B – 1,  
 p/błonicy, krztuścowi i tężcowi – 2,  
 p/błonicy, krztuścowi, tężcowi i poliomyelitis – 2,  
 p/rotawirusom – 1,  
 p/grypie – 1,  
 p/błonicy, krztuścowi, tężcowi, poliomyelitis, WZW t.B i HIB – 1 (Hexacima i Pentaxim) - 2

## WPROWADZONE PROGRAMY SZCZEPIEŃ (zalecanych)

### 1. Powszechny program szczepień przeciw HPV (przeciwko ludzkiemu wirusowi brodawczaka)

Program realizowany jest przez każdy podmiot POZ, który realizuje szczepienia ochronne a objęte nim są dziewczęta i chłopcy od ukończenia 9 roku życia do ukończenia 14 roku życia.

### 2. Program szczepień p/krztuścowi kobiet w ciąży

Od 15 października 2024 r. jest realizowany program szczepień p/krztuścowi skierowany do kobiet w ciąży. Nieodpłatnymi szczepieniami zalecanymi zostały objęte kobiety w ciąży po ukończeniu 27 do 36 tygodnia ciąży, a w uzasadnionych przypadkach zagrożenia przedwczesnym porodem – po ukończeniu 20 tygodnia ciąży.

W powiecie puckim w roku 2025 w programie wzięły udział wszystkie przychodnie podstawowej opieki zdrowotnej.

Zaszczepiono ogółem 175 kobiet.

## PORÓWNANIE WYSZCZEPIALNOŚCI W LATACH 2024R. – 2025R.

| ROK ŻYCIA | SZCZEPIENIE PRZECIW       | % UODPORNIEŃA POPULACJI W 2024 ROKU | % UODPORNIEŃA POPULACJI W 2025 ROKU |   |
|-----------|---------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|---|
| 0         | BCG                       | 98,79%                              | 97,57%                              | ↓ |
|           | WZW B                     | 41,21%                              | 34,96%                              | ↓ |
|           | BŁONICA, TĘŻEC, KRZTUSIEC | 50,10%                              | 50,66%                              | ↑ |
|           | POLIOMYELITIS             | 50,10%                              | 49,78%                              | ↓ |
|           | HAEMOPHILUS INFLUENZAE    | 50,10%                              | 50,44%                              | ↑ |
|           | STREPTOCOCCUS PNEUMONIAE  | 62,42%                              | 59,73%                              | ↓ |
|           | ROTAWIRUS                 | 56,77%                              | 64,38%                              | ↑ |
| 1         | BCG                       | 97,70%                              | 97,91%                              | ↑ |
|           | WZW B                     | 85,96%                              | 90,68%                              | ↑ |
|           | BŁONICA, TĘŻEC, KRZTUSIEC | 39,78%                              | 39,35%                              | ↓ |
|           | POLIOMYELITIS             | 39,78%                              | 39,35%                              | ↓ |
|           | HAEMOPHILUS INFLUENZAE    | 39,61%                              | 39,5%                               | ↑ |
|           | STREPTOCOCCUS PNEUMONIAE  | 70,87%                              | 69,01%                              | ↓ |
|           | ROTAWIRUS                 | 89,52%                              | 88,02%                              | ↓ |
|           | ODRA, ŚWINKA, RÓŻYCZKA    | 74,07%                              | 69,20%                              | ↓ |
| 2         | WZW B                     | 96,83%                              | 92,44%                              | ↓ |
|           | BŁONICA, TĘŻEC, KRZTUSIEC | 91,11%                              | 90,86%                              | ↓ |

|    |                           |        |        |   |
|----|---------------------------|--------|--------|---|
|    | POLIOMYELITIS             | 91,11% | 90,68% | ↓ |
|    | HAEMOPHILUS INFLUENZAE    | 90,79% | 90,16% | ↓ |
|    | STREPTOCOCCUS PNEUMONIAE  | 91,75% | 95,08% | ↑ |
|    | ODRA , ŚWINKA , RÓŻYCZKA  | 95,24% | 94,73% | ↓ |
| 3  | WZW B                     | 98,73% | 96,28% | ↓ |
|    | BŁONICA, TĘŻEC, KRZTUSIEC | 95,47% | 93,49% | ↓ |
|    | POLIOMYELITIS             | 95,47% | 93,49% | ↓ |
|    | HAEMOPHILUS INFLUENZAE    | 96,89% | 93,80% | ↓ |
|    | STREPTOCOCCUS PNEUMONIAE  | 96,88% | 94,73% | ↓ |
|    | ODRA , ŚWINKA , RÓŻYCZKA  | 97,31% | 95,35% | ↓ |
| 4  | WZW B                     | 97,84% | 97,82% | ↓ |
|    | BŁONICA, TĘŻEC, KRZTUSIEC | 95,42% | 95,92% | ↑ |
|    | POLIOMYELITIS             | 95,29% | 95,92% | ↑ |
|    | HAEMOPHILUS INFLUENZAE    | 96,19% | 95,78% | ↓ |
|    | STREPTOCOCCUS PNEUMONIAE  | 96,70% | 96,19% | ↓ |
|    | ODRA , ŚWINKA , RÓŻYCZKA  | 97,45% | 97,01% | ↓ |
| 5  | BŁONICA, TĘŻEC, KRZTUSIEC | 67,32% | 71,25% | ↑ |
|    | POLIOMYELITIS             | 67,32% | 71,25% | ↑ |
|    | HAEMOPHILUS INFLUENZAE    | 93,32% | 85,63% | ↓ |
|    | STREPTOCOCCUS PNEUMONIAE  | 95,33% | 93,43% | ↓ |
|    | ODRA , ŚWINKA , RÓŻYCZKA  | 66,58% | 70,76% | ↑ |
| 6  | BŁONICA, TĘŻEC, KRZTUSIEC | 90,95% | 92,10% | ↑ |
|    | POLIOMYELITIS             | 90,95% | 92,10% | ↑ |
|    | ODRA , ŚWINKA , RÓŻYCZKA  | 90,37% | 92,10% | ↑ |
| 7  | BŁONICA, TĘŻEC, KRZTUSIEC | 95,35% | 95,76% | ↑ |
|    | POLIOMYELITIS             | 95,35% | 95,65% | ↑ |
|    | ODRA , ŚWINKA , RÓŻYCZKA  | 95,68% | 95,55% | ↑ |
| 8  | BŁONICA, TĘŻEC, KRZTUSIEC | 95,37% | 94,26% | ↓ |
|    | POLIOMYELITIS             | 95,37% | 94,26% | ↓ |
|    | ODRA , ŚWINKA , RÓŻYCZKA  | 94,90% | 95,50% | ↑ |
| 9  | BŁONICA, TĘŻEC, KRZTUSIEC | 96,62% | 96,86% | ↑ |
|    | POLIOMYELITIS             | 97,37% | 96,86% | ↓ |
|    | ODRA , ŚWINKA , RÓŻYCZKA  | 96,87% | 96,86% | ↓ |
| 10 | BŁONICA, TĘŻEC            | 97,27% | 97,29% | ↑ |
|    | ODRA , ŚWINKA , RÓŻYCZKA  | 97,64% | 96,93% | ↓ |
| 11 | BŁONICA, TĘŻEC            | 96,64% | 96,49% | ↓ |
|    | ODRA , ŚWINKA , RÓŻYCZKA  | 93,66% | 92,87% | ↓ |
| 12 | BŁONICA, TĘŻEC            | 98,55% | 96,49% | ↓ |
|    | ODRA , ŚWINKA , RÓŻYCZKA  | 95,87% | 92,87% | ↓ |
| 13 | BŁONICA, TĘŻEC            | 76,91% | 73,57% | ↓ |
|    | ODRA , ŚWINKA , RÓŻYCZKA  | 97,02% | 95,28% | ↑ |
| 14 | BŁONICA, TĘŻEC            | 93,12% | 91,75% | ↓ |
| 15 | BŁONICA, TĘŻEC            | 95,53% | 95,03% | ↓ |
| 16 | BŁONICA, TĘŻEC            | 95,68% | 94,90% | ↓ |
| 17 | BŁONICA, TĘŻEC            | 96,95% | 94,69% | ↓ |
| 18 | BŁONICA, TĘŻEC            | 64,31% | 60,77% | ↓ |
| 19 | BŁONICA, TĘŻEC            | 76,87% | 81,04% | ↑ |

## NADZÓR NAD PLACÓWKAMI WYKONUJĄCYMI DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZĄ

| wyszczególnienie   | Ilość obiektów w ewidencji | Ilość przeprowadzonych kontroli | Liczba obiektów o złym stanie higieniczno-sanitarnym i/lub technicznym |
|--|----------------------------|---------------------------------|--|
| Stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne           | 6                          | 13                              | 0  |
| Ambulatoryjne świadczenia zdrowotne                      | 43                         | 25                              | 3  |
| Działalność lecznicza prowadzona przez praktykę zawodową | 36                         | 17                              | 0  |
| Razem  | 85                         | 55                              | 3  |

### STACJONARNE I CAŁODOBOWE ŚWIADCZENIA ZDROWOTNE

W ewidencji znajduje się 6 obiektów świadczących stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne (2 szpitale, hospicjum, szpital jednego dnia, zakład rehabilitacyjny, ośrodek terapeutyczny):

- Ilość kontroli planowanych – 13
- Ilość kontroli wykonanych – 13
- Ilość wydanych decyzji:
  - administracyjnych – 0,
  - płatniczych – 0.

### AMBULATORYJNE ŚWIADCZENIA ZDROWOTNE

W ewidencji znajdują się 43 obiekty, w których są udzielane ambulatoryjne świadczenia zdrowotne, w tym:

- przychodnie lekarskie – 34 (w tym 12 stomatologicznych),
  - zakłady rehabilitacji ambulatoryjnej – 2,
  - laboratoria diagnostyczne – 6 (w tym 5 punktów poboru materiału diagnostycznego).
- Ilość kontroli zaplanowanych – 23.
  - Ilość kontroli wykonanych – 25 (tj. 23 planowych oraz 2 ponadplanowe w obiektach nowo zarejestrowanych).
  - Ilość kontroli nie wykonanych – 0.
  - Ilość wydanych decyzji:
    - administracyjnych – 1,
    - płatniczych – 3 (za stwierdzone nieprawidłowości w zakresie stanu higieniczno-sanitarnego, w tym: porządkowego i technicznego – 1, tylko porządkowego – 2) na łączną kwotę 2072,00 zł.

### PRAKTYKI ZAWODOWE

W ewidencji znajduje się 36 podmiotów, w tym:

- indywidualna praktyka lekarzy dentyków – 19,

- indywidualna specjalistyczna praktyka lekarzy 11 (w tym ISPL lekarzy dentystów – 5),
  - grupowa praktyka lekarzy dentystów - 3,
  - indywidualna praktyka pielęgniarek - 3.
- Ilość kontroli planowanych – 16.
  - Ilość kontroli wykonanych – 14.
  - Ilość kontroli nie wykonanych - 2 – (powód: tymczasowe zamknięcie obiektu).
  - Ilość wydanych decyzji:
    - administracyjnych – 0,
    - płatniczych – 0.

## **STAN SANITARNY PODMIOTÓW WYKONUJĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZĄ**

### **1. Gospodarka bielizną:**

Wszystkie skontrolowane podmioty posiadały opracowane i wdrożone procedury postępowania z czystą i brudną bielizną. Kontrolowane obiekty posiadały wydzielone magazyny lub miejsca na przechowywanie czystej oraz brudnej bielizny. Podmioty udzielające świadczeń w trybie stacjonarnym stosujące bieliznę wielorazowego użytku miały podpisane umowy na pranie bielizny z firmami zewnętrznymi. Transport do i z pralni zapewniała pralnia. Czysta bielizna wielorazowego użytku była przywożona z pralni opakowana w folię a na terenie obiektu segregowana i układana w miejsca jej przechowywania. W obiektach stosowano również bieliznę jednorazowego użytku, przede wszystkim w gabinetach diagnostycznych i zabiegowych. Zapasy bielizny jednorazowego użytku przechowywano w zamkniętych szafach na półkach w suchych i czystych warunkach. Bielizna jednorazowego użytku po użyciu stanowiła odpad medyczny i była przekazywana z odpadami medycznymi do unieszkodliwienia. Nieprawidłowości w gospodarce bielizną nie stwierdzono.

### **2. Gospodarka odpadami stałymi:**

We wszystkich skontrolowanych obiektach była prowadzona segregacja odpadów na odpady medyczne oraz pozostałe, wszystkie podmioty miały opracowane i wdrożone procedury postępowania z odpadami medycznymi.

### **Gospodarka odpadami medycznymi**

Odpady medyczne o ostrych krawędziach zawsze gromadzono w pojemnikach odpornych na przekłucie, a pozostałe w pojemnikach jednorazowego użytku lub workach jednorazowego użytku koloru czerwonego, umieszczanych w pojemnikach uruchamianych bez kontaktu z dłonią. W jednym podmiocie stwierdzono brak opisanego pojemnika na magazynowanie ww. odpadów zaś w pozostałych skontrolowanych obiektach pojemniki były opisane prawidłowo a czas przechowywania odpadów w miejscu ich wytwarzania nie przekraczał 72 godz. Odpady do czasu przekazania ich do utylizacji przechowywane były w wydzielonych pomieszczeniach magazynowych lub w przenośnych urządzeniach chłodniczych tj. lodówkach (wyposażonych w termometry). Czas przechowywania w odpowiedniej temperaturze w miejscu magazynowania nie przekraczał 30 dni.

### **Gospodarka odpadami komunalnymi**

Odpady komunalne gromadzone były w kontenerach lub pojemnikach, ustawionych na terenie posesji opróżnianych systematycznie. Stan techniczny pojemników i kontenerów bez zastrzeżeń, teren wokół pojemników był utrzymany czysto. Nie stwierdzono nieprawidłowości w gospodarce odpadami.

### **3. Gospodarka ściekowa**

Nieczystości płynne z obiektów odprowadzane do sieci kanalizacyjnej a z jednego obiektu do zbiornika bezodpływowego. Żaden podmiot nie przeprowadzał dezynfekcji ścieków we własnym zakresie. Nie stwierdzono nieprawidłowości w postępowaniu ze ściekami.

### **4. Wentylacja**

Skontrolowane obiekty wyposażone były w systemy wentylacji grawitacyjnej. W wielu obiektach zamontowane były również klimatyzatory. Wszystkie placówki posiadały udokumentowane kontrole urządzeń wentylacji i klimatyzacji – okresowe przeglądy, czyszczenie i dezynfekcję. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

### **5. Zaopatrzenie punktów poboru w ciepłą bieżącą wodę**

Wszystkie obiekty były zaopatrzone w bieżącą zimną wodę.

W jednym z obiektów stwierdzono brak ciepłej wody w gabinecie zabiegowym.

Wydano decyzję administracyjną nakazującą doprowadzenie ciepłej wody do punktu wodnego, która została wykonana w wyznaczonym terminie.

### **6. Stan techniczny pomieszczeń i wyposażenia**

W trakcie przeprowadzonych kontroli nieprawidłowości nie stwierdzono. W wielu przypadkach właściciele obiektów dokonali bieżącego odmalowania ścian, wymiany powierzchni w meblach tapicerowanych i innych drobnych prac naprawczych, aby podnieść standard pomieszczeń, w których są udzielane świadczenia.

### **7. Ocena procedur dezynfekcyjnych**

We wszystkich skontrolowanych placówkach były opracowane i wdrożone procedury higieniczne w zakresie dezynfekcji narzędzi oraz sprzętów i powierzchni.

Nie stwierdzono nieprawidłowości.

### **8. Sterylizacja**

Wszystkie gabinety stomatologiczne oraz większość pozostałych podmiotów, które udzielają świadczeń stosując narzędzia wielorazowego użytku były wyposażone w autoklawy. W skontrolowanych obiektach w sposób systematyczny były przeprowadzane kontrole procesów sterylizacji wskaźnikami chemicznymi i biologicznymi.

W trzech obiektach stwierdzono przechowywanie sprzętu sterylnego, po upływie daty ważności.

## **ZAKAŻENIA SZPITALNE**

Zakażenie szpitalne definiuje się jako zakażenie, które wystąpiło w związku z udzielaniem świadczeń zdrowotnych. Najczęściej uznaje się zakażenie za szpitalne, jeśli wystąpiło w okresie 48 - 72 godzin od udzielenia świadczenia zdrowotnego. Zakażenie szpitalne, z punktu widzenia jakości i bezpieczeństwa opieki medycznej jest zdarzeniem niepożądanym, czyli problemem zdrowotnym, który powstaje w trakcie

lub w efekcie leczenia, ale nie jest związany z naturalnym przebiegiem choroby. Wykrywanie zakażeń szpitalnych jest niezbędnym warunkiem umożliwiającym ich skuteczną kontrolę na terenie szpitala. Nadzór obejmuje między innymi zbieranie danych na temat zakażeń i ich analizę.

W funkcjonującym na terenie powiatu puckiego Szpitalu Puckim Sp. z o.o. zgodnie z obowiązującymi przepisami działa zespół oraz komitet ds. kontroli zakażeń szpitalnych. Do działalności zespołu kontroli zakażeń szpitalnych należy tworzenie procedur służących zmniejszeniu ryzyka zakażeń, wdrażanie ich w praktyce szpitalnej, monitorowanie i rejestracja czynników alarmowych oraz zakażeń szpitalnych, szkolenie personelu medycznego w zakresie zapobiegania zakażeniom szpitalnym. Zespół ds. kontroli zakażeń sporządził roczny raport o zakażeniach szpitalnych i czynnikach alarmowych. W 2025 roku w Szpitalu Puckim nie wystąpiły żadne ogniska epidemiczne.

## **ODDZIAŁ HIGIENY KOMUNALNEJ**

### **Nadzór nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi**

Na terenie Powiatu Puckiego zaopatrzenie mieszkańców w wodę do spożycia następuje z 30 ujęć głębinowych.

Zbiorowe zaopatrzenie ludności w wodę realizuje 6 przedsiębiorstw wodociągowo-kanalizacyjnych oraz 1 Gmina Puck.

W roku 2025 r. eksploatowanych było 27 wodociągów zbiorowego zaopatrzenia ludności w wodę (wodociągi publiczne) oraz 8 innych, tj. wodociągów zakładowych lub lokalnych dostarczających wodę do zakładów pracy, w tym 1 zaopatrujący w wodę również mieszkańców małej miejscowości Lubkowo.

W ramach nadzoru nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi przeprowadzono:

- 37 kontroli ujęć, stacji uzdatniania wody, urządzeń wodociągowych,
- pobrano 103 próbki wody do badań w zakresie monitoringu kontrolnego oraz przeglądowego, tj. w zakresie parametrów grupy A i parametrów grupy B, pozostałe badania jakości wody były wykonywane przez przedsiębiorstwa wodociągowe w ramach wewnętrznej kontroli jakości, według harmonogramu uzgodnionego z PPIS w Pucku na 2025 rok – w liczbie 494 badań.
- opracowano 52 oceny okresowe dotyczące jakości wody do spożycia przez ludzi oraz 8 ocen obszarowych dla poszczególnych gmin i miast oraz całego powiatu.

Biorąc pod uwagę wymagania określone w załącznikach do rozporządzenia w sprawie jakości wody, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pucku w przypadku ich spełnienia stwierdza przydatność wody do spożycia, a w przypadku przekroczeń szacuje ryzyko zdrowotne konsumentów i określa warunkową przydatność lub brak przydatności wody do spożycia. W razie pogorszenia się jakości wody PPIS w Pucku przekazuje informacje o zakresie bezpiecznego używania wody, w wydawanych na bieżąco komunikatach dla mieszkańców.

Analizując na bieżąco wyniki badań przeprowadzonych w 2025 roku, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pucku wydał:

- 9 komunikatów o braku przydatności wody do spożycia przez ludzi, dotyczące 4 wodociągów zbiorowego zaopatrzenia, ze względu na wystąpienie zanieczyszczenia mikrobiologicznego wody i zagrożenia dla zdrowia konsumentów,
- 8 komunikatów o warunkowej przydatności wody do spożycia po przegotowaniu, dotyczące 5 wodociągów, w następstwie zmiany mikrobiologicznej jakości wody, która mogła potencjalnie stanowić zagrożenie dla zdrowia użytkowników.

Zanieczyszczenia bakteriologiczne obecne w wodzie mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia oraz wywołać objawy chorobowe ze strony układu pokarmowego lub inne, dlatego w trosce o zdrowie konsumentów Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pucku, w każdym przypadku pogorszenia się jakości wody na bieżąco wydawał komunikaty dla mieszkańców wraz z praktycznymi wskazówkami, w jakim zakresie można bezpiecznie korzystać z wody w trakcie stwierdzonego zanieczyszczenia.

W wymienionych powyżej przypadkach przeprowadzono liczne działania naprawcze i dokonano serii badań sprawdzających jakość wody podawanej do sieci i u odbiorców. Natychmiast po uzyskaniu wyników badań potwierdzających prawidłową jakość wody pod względem mikrobiologicznym oraz skuteczność przeprowadzonych działań naprawczych, PPIS w Pucku stwierdzał przydatność wody do spożycia przez ludzi i wydawał stosowne komunikaty.

Przekroczenia w zakresie parametrów organoleptycznych lub fizykochemicznych jakości wody, takich jak mętność, żelazo czy mangan miały miejsce sporadycznie, nie stanowiły zagrożenia dla zdrowia i nie miały wpływu na ocenę wody w wodociągach zbiorowego zaopatrzenia.

W 2025 roku wpłynęły dwa zgłoszenia od konsumentów, dotyczące podejrzenia złej jakości wody. Po rozpatrzeniu sprawy przekazano je do załatwienia właściwym zarządom wodociągów.

Bezpieczeństwo zdrowotne wody pitnej ma dla wszystkich charakter priorytetowy. W ostatnich latach utrzymuje się dobra jakość wody przeznaczonej do spożycia. Przyczynia się do tego prowadzona przez przedsiębiorstwa wodociągowe systematyczna kontrola wewnętrzna, aktualizacja procedur wewnętrznych oraz wzrost świadomości producentów w zakresie bezpieczeństwa sanitarnego wody.

W przypadku wystąpienia incydentów związanych z pogorszeniem się jakości wody działania naprawcze ze strony producentów podejmowane były natychmiast w porozumieniu z inspektorem sanitarnym.

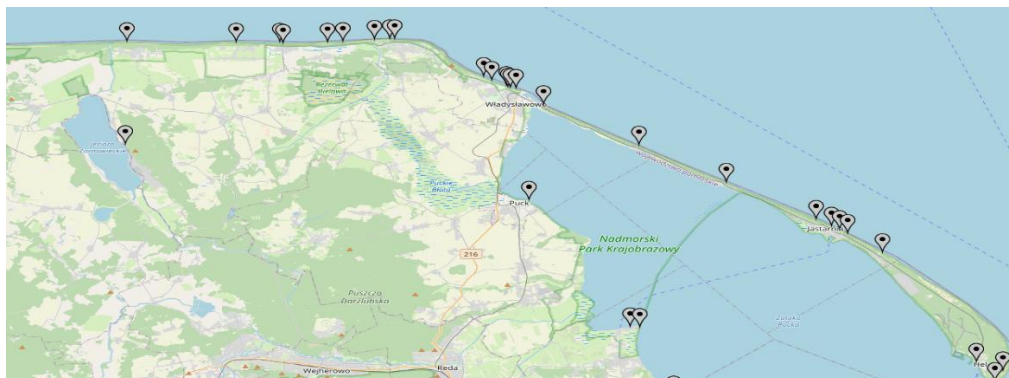
Oceniając na koniec 2025 roku jakość wody przeznaczonej do spożycia we wszystkich wodociągach powiatu puckiego, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pucku stwierdził, że woda odpowiadała wymaganiom sanitarnym i tym samym jest przydatna do spożycia.

Wielkość produkcji wody dostarczonej przez poszczególne firmy realizujące zbiorowe zaopatrzenie w wodę oraz liczbę zaopatrywanej ludności przedstawiono poniżej:

| Producent wody                         | Liczba wodociągów monitoringowych i teren zaopatrzenia ludności w wodę                                | Prod. wody m <sup>3</sup> /d | Ludność zaopatrywana |
|--|---|------------------------------|----------------------|
| MPWiK "Ekowik" Sp. z o.o. Władysławowo | 2 wodociągi zaopatrujące Gminy: Władysławowo i Jastarnia oraz 7 miejscowości w Gminie Puck            | 7181                         | 23663                |
| Gmina Puck                             | 8 wodociągów w Gminie Puck  | 2908                         | 20370                |
| KPK Sp. z o.o. Żarnowiec 76            | 10 wodociągów +1 wod.zakładowy PSSE Żarnowiec w Gminie Krokowa  | 2652                         | 10589                |
| PUK "PEKO" Sp. z o.o. Kosakowo         | 5 wodociągów w Gminie Kosakowo  | 2109                         | 12754                |
| PGK Sp. z o.o. Puck                    | 1 wodociąg zaopatrujący miasto Puck i 3 miejscowości w gminie Puck                                    | 1378                         | 9867                 |
| PWiK "PEWIK" Gdynia                    | 1 strefa Reda zaopatrująca Kazimierz,<br>1 strefa Rumia zaopatrująca 4 miejscowości w Gminie Kosakowo | 1316                         | 6578                 |
| EKOHEL Sp. Z o.o. w Helu               | 1 wodociąg w Helu   | 656                          | 2692                 |

## Nadzór nad obiektami rekreacji wodnej

### Nadzór nad kąpieliskami



Na terenie Powiatu Puckiego w 2025 r. czynne były sezonowo 33 kąpieliska wpisane w wykazach uchwalonych przez rady gmin i miast, w tym 32 kąpieliska zlokalizowane nad Morzem Bałtyckim, 1 nad Jeziorem Żarnowieckim. Przybyło jedno nowe kąpielisko w Osłoninie nad Zatoką Pucką i ponownie otwarte zostało kąpielisko Mechelinki (w 2024 r. działało 31 kąpielisk).

W 2025 r. zorganizowane było również 1 miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpiel, zlokalizowane w Rozewiu.

Wykonano 33 kontrole w kąpieliskach i 1 w miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpiel.

Pobrano 33 próbki do badań jakości wody w kąpieliskach przed otwarciem sezonu letniego. Zrealizowano również badania, zlecone przez organizatorów kąpielisk, pobierając 129 próbek wody z kąpielisk oraz 2 w miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpiel.

PPIS w Pucku wydał 87 ocen o jakości wody w kąpieliskach i w miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpeli, w tym:

- 66 bieżących ocen o przydatności wody do kąpeli,
- 21 ocen o (tymczasowym) braku przydatności wody do kąpeli w związku okresowymi zakwitami sinic oraz
- 7 ocen sezonowych.

Tymczasowe zamknięcia kąpielisk z powodu zakwitów sinic miały miejsce 54 razy, i dotyczyły 28 kąpielisk:

| Nazwa kąpielisk, w których wystąpiły zakwit sinic | Data i godz. wystąpienia zakwitów sinic i wprowadzenia tymczasowego zakazu kąpeli przez PPIS w Pucku | Data i godz. odwołania zakazu kąpeli przez PPIS w Pucku |
|---|--|---|
| Kąpielisko nr 1 - "Duża Plaża"                    | 18.07.2025 – 10 <sup>55</sup>  | 19.07.2025 – 10 <sup>20</sup>                           |
| Kąpielisko nr 2 - "Na Cyplu"                      | 18.07.2025 – 10 <sup>55</sup>  | 19.07.2025 – 10 <sup>20</sup>                           |
|   | 27.07.2025 – 12 <sup>15</sup>  | 29.07.2025 – 10 <sup>55</sup>                           |
| Kąpielisko nr 3 - "Mała Plaża"                    | 18.07.2025 – 11 <sup>10</sup>  | 19.07.2025 – 10 <sup>10</sup>                           |
|   | 23.07.2025 - 10 <sup>15</sup>  | 23.07.2025 – 13 <sup>10</sup>                           |
|   | 25.07.2025 – 10 <sup>00</sup>  | 25.07.2025 – 15 <sup>00</sup>                           |
| kąpielisko Jurata "Międzyzmorze"                  | 27.07.2025 – 10 <sup>00</sup>  | 29.07.2025 – 11 <sup>10</sup>                           |
|   | 18.07.2025 – 10 <sup>10</sup>  | 19.07.2025 – 10 <sup>00</sup>                           |
|   | 21.07.2025 – 13 <sup>40</sup>  | 23.07.2025 – 10 <sup>45</sup>                           |
| kąpielisko Jurata "Międzyzmorze"                  | 23.07.2025 – 13 <sup>45</sup>  | 24.07.2025 – 10 <sup>15</sup>                           |
|   | 25.07.2025 – 13 <sup>30</sup>  | 26.07.2025 – 11 <sup>50</sup>                           |
|   | 18.07.2025 – 10 <sup>10</sup>  | 19.07.2025 – 10 <sup>00</sup>                           |
| kąpielisko Jastarnia "Leśna"                      | 21.07.2025 – 13 <sup>40</sup>  | 23.07.2025 – 10 <sup>45</sup>                           |
|   | 25.07.2025 – 13 <sup>30</sup>  | 29.07.2025 – 11 <sup>00</sup>                           |
|   | 14.08.2025 – 11 <sup>30</sup>  | 14.08.2025 – 14 <sup>00</sup>                           |
| kąpielisko Jastarnia "Zdrojowa"                   | 18.07.2025 – 10 <sup>10</sup>  | 19.07.2025 – 10 <sup>00</sup>                           |
|   | 21.07.2025 – 13 <sup>40</sup>  | 23.07.2025 – 10 <sup>45</sup>                           |
|   | 25.07.2025 – 13 <sup>30</sup>  | 29.07.2025 – 11 <sup>00</sup>                           |
| kąpielisko Jastarnia "Nadmorska-Plażowa"          | 18.07.2025 – 10 <sup>10</sup>  | 19.07.2025 – 10 <sup>00</sup>                           |
|   | 21.07.2025 – 13 <sup>40</sup>  | 23.07.2025 – 10 <sup>45</sup>                           |
|   | 25.07.2025 – 13 <sup>30</sup>  | 29.07.2025 – 11 <sup>00</sup>                           |
| kąpielisko Jastarnia "Ogrodowa"                   | 18.07.2025 – 10 <sup>10</sup>  | 19.07.2025 – 10 <sup>00</sup>                           |
|   | 21.07.2025 – 13 <sup>40</sup>  | 23.07.2025 – 10 <sup>45</sup>                           |
|   | 25.07.2025 – 13 <sup>30</sup>  | 26.07.2025 – 11 <sup>50</sup>                           |
| kąpielisko Kuźnica "Szkota"                       | 21.07.2025 – 13 <sup>40</sup>  | 23.07.2025 – 10 <sup>45</sup>                           |
|   | 14.08.2025 – 11 <sup>30</sup>  | 14.08.2025 – 14 <sup>00</sup>                           |
| Chałupy wejście na plażę nr 21                    | 17.07.2025 - 15 <sup>10</sup>  | 18.07.2025 – 9 <sup>30</sup>                            |
|   | 21.07.2025 – 12 <sup>30</sup>  | 23.07.2025 - 11 <sup>15</sup>                           |
|   | 27.07.2025 – 13 <sup>30</sup>  | 29.07.2025 – 10 <sup>50</sup>                           |
| Władysławowo wejście na plażę nr 4                | 21.07.2025 – 14 <sup>00</sup>  | 22.07.2025 – 9 <sup>45</sup>                            |
| Władysławowo wejście na plażę nr 6                | 21.07.2025 – 14 <sup>00</sup>  | 22.07.2025 – 9 <sup>45</sup>                            |
| Władysławowo wejście na plażę nr 9                | 21.07.2025 – 14 <sup>00</sup>  | 22.07.2025 – 9 <sup>45</sup>                            |
| Władysławowo wejście na plażę nr 10               | 21.07.2025 – 14 <sup>00</sup>  | 22.07.2025 – 9 <sup>45</sup>                            |
| Chłapowo wejście na plażę nr 12                   | 21.07.2025 – 14 <sup>00</sup>  | 22.07.2025 – 9 <sup>45</sup>                            |
| Chłapowo wejście na plażę nr 14                   | 21.07.2025 – 14 <sup>00</sup>  | 22.07.2025 – 9 <sup>45</sup>                            |
| Jastrzębia Góra wejście na plażę nr 22            | 20.07.2025 – 12 <sup>20</sup>  | 21.07.2025 – 9 <sup>30</sup>                            |
|   | 21.07.2025 – 14 <sup>00</sup>  | 22.07.2025 – 9 <sup>45</sup>                            |
| Jastrzębia Góra wejście na plażę nr 23            | 20.07.2025 – 12 <sup>20</sup>  | 21.07.2025 – 9 <sup>30</sup>                            |

|   |                               |                               |
|---|-------------------------------|-------------------------------|
|   | 21.07.2025 – 14 <sup>00</sup> | 22.07.2025 – 9 <sup>45</sup>  |
| Jastrzębia Góra wejście na plażę nr 25            | 20.07.2025 – 12 <sup>20</sup> | 21.07.2025 – 9 <sup>30</sup>  |
|   | 21.07.2025 – 14 <sup>00</sup> | 22.07.2025 – 9 <sup>45</sup>  |
| Ostrowo Kolonia wejście na plażę nr 32            | 20.07.2025 – 12 <sup>20</sup> | 21.07.2025 – 9 <sup>30</sup>  |
|   | 21.07.2025 – 14 <sup>00</sup> | 22.07.2025 – 9 <sup>45</sup>  |
|   | 28.07.2025 – 9 <sup>30</sup>  | 29.07.2025 – 10 <sup>50</sup> |
| Ostrowo wejście na plażę nr 35                    | 20.07.2025 – 12 <sup>20</sup> | 22.07.2025 – 9 <sup>45</sup>  |
| Karwia wejście na plażę nr 43                     | 20.07.2025 – 12 <sup>20</sup> | 21.07.2025 – 9 <sup>30</sup>  |
|   | 21.07.2025 – 14 <sup>00</sup> | 22.07.2025 – 9 <sup>45</sup>  |
| Karwia wejście na plażę nr 45                     | 20.07.2025 – 12 <sup>20</sup> | 21.07.2025 – 9 <sup>30</sup>  |
|   | 21.07.2025 – 14 <sup>00</sup> | 22.07.2025 – 9 <sup>45</sup>  |
| Kąpielisko morskie w Karwieńskich Błotach Drugich | 21.07.2025 – 13 <sup>30</sup> | 22.07.2025 – 9 <sup>50</sup>  |
| Kąpielisko morskie w Dębках                       | 20.07.2025 – 14 <sup>50</sup> | 22.07.2025 – 9 <sup>50</sup>  |
| Kąpielisko morskie w Białogórze                   | 21.07.2025 – 13 <sup>30</sup> | 22.07.2025 – 9 <sup>50</sup>  |
| Rewa od strony Zatoki Gdańskiej                   | 14.08.2025 – 13 <sup>00</sup> | 14.08.2025 – 14 <sup>55</sup> |
| Mechelinki  | 17.07.2025 – 16 <sup>20</sup> | 19.07.2025 – 9 <sup>15</sup>  |

Inne zagrożenia jakości wody w kąpieliskach nie wystąpiły w 2025 roku.

PPIS w Pucku na bieżąco aktualizował informacje o jakości wody w kąpieliskach w internetowym Serwisie Kąpieliskowym.

Wyniki mikrobiologicznych badań wód w kąpieliskach były prawidłowe.

Klasyfikacja 4-letnia kąpielisk w stosunku do klasyfikacji ubiegłorocznej przedstawia się następująco:

- klasyfikacja czteroletnia za lata 2021-2024 = 31 kąpielisk = 29 doskonałe + 1 dostateczne + 1 nieklasyfikowane, gdyż nie było czynne przez 4 kolejne sezony.

W sezonie 2024 r. nie udostępniono kąpieliska w Mechelinkach ze względu na prowadzone prace modernizacyjne dróg i parkingów w sąsiedztwie.

- klasyfikacja czteroletnia za lata 2022-2025 = 33 kąpieliska = 29 doskonałe + 1 dobre + 1 dostateczne i 2 nieklasyfikowane, gdyż nie były czynne przez 4 kolejne sezony (Chłapowo w. 14 i Osłonino Plaża – czynne od 2025 r.).

#### Ocena jakości wody na pływalniach.

| Miasta i gminy w powiecie puckim | Ilość pływalni w 2024 r. | Ilość pływalni w 2025 r. |
|----------------------------------|--------------------------|--------------------------|
| miasto i gmina Władysławowo      | 20                       | 20                       |
| miasto i gmina Jastarnia         | 6                        | 7                        |
| gmina Kosakowo                   | 2                        | 3                        |
| miasto Puck                      | 1                        | 1                        |
| gmina Puck                       | 1                        | 1                        |
| miasto Hel                       | 1                        | 2                        |
| gmina Krokowa                    | 0                        | 0                        |
| RAZEM                            | 31                       | 34                       |

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pucku znajdują się 34 pływalnie (26 pływalni krytych, 3 pływalnie odkryte oraz 5 mieszanych kryto-odkrytych). 23 pływalnie działają jako obiekty całoroczne oraz 6 jako sezonowe, dostępne tylko w okresie letnim.



<https://spahoteljawor.pl/spa-wellness/wodny-raj/basen>

Skontrolowano wszystkie czynne obiekty, przeprowadzając 34 kontrole na pływalniach. Celem kontroli była ocena stanu sanitarno-technicznego obiektów jak również jakości wody na pływalniach.

Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach. (Dz.U. z 2022 r., poz. 1230) reguluje najważniejsze kwestie w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego wody dotyczące:



Wszystkie powyższe punkty były sprawdzane podczas kontroli sanitarnych.

W ramach sprawowanego nadzoru PPIS w Pucku pobrał 334 próbki wody w strefie basenowej, które zgodnie ze wskazanym wyżej rozporządzeniem były zbadane pod względem bakteriologicznym oraz fizyczno-chemicznym. Pierwsze mają na celu określenie zagrożeń ze strony mikroorganizmów, drugie ustalenie składu chemicznego wody, ze szczególnym uwzględnieniem substancji szkodliwych dla zdrowia.

W niektórych próbkach wody ze strefy basenowej wykrywane były patogeny tj. bakterie *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa* oraz bakterie z rodzaju *Legionella sp.*, jak również ponadnormatywna ogólna liczba mikroorganizmów w  $36\pm 2^{\circ}\text{C}$  po 48h. Wskaźniki mikrobiologiczne są czynnikami o najwyższym znaczeniu zdrowotnym.

W przypadku spełnienia wymagań wskazują na właściwą kontrolę jakości wody na pływalni oraz skuteczność procesów uzdatniania i dezynfekcji wody.

W części próbek stwierdzono niewielkie odchylenia od norm wartości parametrów fizyko-chemicznych, takich jak: chlor wolny i związany, potencjał redox, chloroform, azotany,  $\Sigma$  THM, azotany, utlenialność i pH. Parametry te wskazują na jakość prowadzonych procesów oczyszczania i dezynfekcji wody przez układ technologiczny. Jednocześnie utrzymywanie prawidłowej jakości fizyko-chemicznej wody wpływa na skuteczność prowadzonej dezynfekcji wody na pływalniach, prawidłowe jej oczyszczanie oraz zapobiega tworzeniu się ubocznych produktów dezynfekcji. Dlatego procesy te muszą być kontrolowane, aby minimalizować ewentualne skutki uboczne. W związku z powyższym, w następstwie stwierdzenia ponadnormatywnych parametrów mikrobiologicznych i fizykochemicznych zostało wydanych 31 decyzji płaćniczych. Zarządzający i właściciele pływalni zawsze jednak prowadzili skuteczne działania naprawcze wykazując poprawę jakości wody w badaniach sprawdzających.

Pobrano także 58 próbek ciepłej wody użytkowej z wewnętrznych instalacji stref basenowych w kierunku oznaczenia bakterii z rodzaju *Legionella sp.* Na podstawie uzyskanych wyników badań PPIS w Pucku stwierdził:

- w 2 pływalniach wysokie skażenie bakteriami *Legionella sp.* co stanowiło zagrożenie dla zdrowia ludzi. W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pucku wydał 2 decyzje z rygorem natychmiastowej wykonalności, nakazujące doprowadzenie jakości ciepłej wody użytkowej do obowiązujących wymagań sanitarnych oraz zakazał używania natrysków w strefie basenowej do czasu uzyskania prawidłowych wyników badań wody. Wdrożone działania naprawcze przyczyniły się do poprawy jakości wody, co potwierdziły wyniki badań.
- w 5 pływalniach średnie skażenie ciepłej wody użytkowej bakteriami z rodzaju *Legionella sp.* We wszystkich 5 pływalniach zarządcy obiektów niezwłocznie wdrożyli skuteczne działania naprawcze, uzyskując w krótkim czasie poprawę jakości wody.

Wszyscy właściciele i zarządzający pływalniami przedstawili, do uzgodnienia z Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Pucku, harmonogramy poborów próbek wody ze stref basenowych, które realizowali w ramach kontroli wewnętrznej. Harmonogramy były sporządzone zgodnie z obowiązującym rozporządzeniem. W następstwie realizacji tych planów do tutejszej Stacji wpłynęło do oceny 1860 sprawozdań z badań próbek wody ze strefy basenowej (o 53 sprawozdań więcej niż w 2024 r.). W przypadku stwierdzenia przekroczeń badanych parametrów, zarządcy pływalni przesyłali również powiadomienia z opisem podjętych działań naprawczych w celu poprawy jakości wody.

Zgodnie z zatwierdzonymi harmonogramami badań zarządcy pływalni sprawdzali również jakość ciepłej wody użytkowej pod natryskami, w zakresie obecności bakterii z rodzaju *Legionella sp.* W 2025 r. wpłynęło do tutejszej Stacji 106 sprawozdań z badań dotyczących ciepłej wody użytkowej. W omawianym okresie sprawozdawczym 4 pływalnie nie wykonały badań ciepłej wody użytkowej.

Po przeanalizowaniu wszystkich nadesłanych sprawozdań z badań wody ze strefy basenowej, zrealizowanych przez zarządców pływalni w ciągu całego roku, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pucku wydał zbiorcze roczne oceny dotyczące bezpieczeństwa sanitarnego na pływalniach. Za 2025 r. wystawiono następujące oceny o jakości wody na pływalniach w powiecie puckim:

- 33 oceny stwierdzające, że woda nie stanowiła zagrożenia dla zdrowia osób kąpiących się - odpowiada wymaganiom;
- 1 ocenę stwierdzającą, że woda nie stanowiła bezpośredniego zagrożenia dla zdrowia osób kąpiących się co oznacza, że woda odpowiada wymaganiom z nieprawidłowościami;
- 0 ocen stwierdzających, że woda mogła potencjalnie stanowić zagrożenie dla zdrowia osób kąpiących się – nie odpowiada wymaganiom.

Użytkownicy pływalni byli informowani o jakości wody za pomocą komunikatów umieszczanych na terenie stref basenowych. Komunikaty zawierały informację o ostatniej rocznej ocenie jakości wody na pływalni, o ewentualnych przekroczeniach parametrów jakości wody na pływalni, podjętych działaniach naprawczych w celu przywrócenia właściwej jakości wody i zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego

użytkownikom obiektów. Realizacja obowiązku informowania użytkowników o jakości wody na pływalniach powoduje wzrost świadomości osób korzystających z pływalni, umożliwiając im wybór obiektu, na podstawie porównania kryteriów zamieszczonych w prezentowanych komunikatach i ocenach, a tym samym przyczynia się do wzrostu ich zaufania zarówno do właścicieli pływalni jak i do organów nadzorujących pływalnie.

W związku z powtarzającymi się w ubiegłych latach interwencjami dotyczącymi zakażeń wirusem brodawczaka ludzkiego (HPV) wśród użytkowników pływalni znajdujących się na terenie powiatu puckiego, opracowano ulotkę dla zarządzających basenami pt. „*Stop dla wirusa brodawczaka na basenach! Jak chronić stopy przed zakażeniem*”. Podczas kontroli sanitarnych pływalni w 2025 r. omawiano informacje zawarte w ww. ulotce oraz zwracano szczególną uwagę na procedury sprzątnięcia oraz dezynfekcji stref basenowych pod względem przenoszenia chorób wirusowych, wywołujących zakażenie brodawkami stóp. Sprawdzano czy używane preparaty do sprzątnięcia i dezynfekcji znajdują się w Wykazie Produktów Biobójczych, który jest prowadzony przez Urząd ds. Preparatów Biobójczych. W wyniku przeprowadzonej akcji edukacyjnej w 2025 r. do PSSE w Pucku nie wpłynęła żadna interwencja dotycząca zakażeń wirusem brodawczaka ludzkiego HPV od użytkowników pływalni.

Podczas kontroli sanitarnych przeprowadzono działania edukacyjne w zakresie prawidłowej eksploatacji wewnętrznej sieci wodociągowej mająca na celu zmniejszenie ryzyka występowania bakterii z rodzaju *Legionella*.

W 2025 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pucku stwierdził wzrost:

- ilości badań wody basenowej realizowanych przez zarządzających pływalniami zgodnie z ustalonymi harmonogramami,
- świadomości osób pracujących na pływalniach w zakresie podejmowanych działań w celu ograniczenia rozwoju bakterii z rodzaju *Legionella sp.*,
- informowania tut. Stacji o podejmowaniu działań naprawczych w celu poprawy jakości wody w wypadku nieprawidłowych wyników badań wody basenowej lub w przypadku zaistnienia incydentów oraz awarii w stacjach uzdatniania wody.

### **Jakość ciepłej wody użytkowej w instalacjach wewnętrznych budynków – zagrożenie ze strony bakterii z rodzaju *Legionella sp.***

W Polsce wymagania dotyczące bakterii *Legionella sp.* w ciepłej wodzie użytkowej reguluje rozporządzenie Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z 2017 roku. W instalacji ciepłej wody użytkowej każdego budynku, przy braku odpowiednich zabezpieczeń sanitarnych i technicznych, może nastąpić wzrost ilości bakterii z rodzaju *Legionella sp.* Przy wysokim skażeniu bakterie te mogą wywoływać zachorowania w postaci ciężkiego zapalenia płuc zwanego chorobą legionistów (legionelozą) lub mniej groźne zachorowania o objawach grypopodobnych. Najbardziej narażone na ciężki przebieg infekcji są osoby starsze, z chorobami serca, cukrzycą czy obniżoną odpornością, pacjenci po przeszczepach, z innymi chorobami płuc, nowotworami, a także alkoholicy i osoby palące tytoń lub byli palacze.

Podczas Konwentu Legionu Amerykańskiego, który odbywał się w 1976 r. w Filadelfii, jego uczestnicy zachorowali na ciężką postać zapalenia płuc. Wiele osób zmarło. Źródłem zakażeń była woda z urządzeń klimatyzacyjnych hotelu, w którym odbył się zjazd weteranów. Bakterię, którą wyizolowano od osób chorych, nazwano Legionellą, a zachorowanie „chorobą legionistów”.

Grupowe zachorowania wywołane zakażeniami tą bakterią odnotowywano już wielokrotnie, najczęściej w hotelach, szpitalach, biurach wyposażonych w klimatyzację oraz przy narażeniu na działanie aerozoli wodno-powietrznych (przy fontannach, instalacjach przemysłowych, hydromasażach, na pływalniach, pod prysznicem, itp.). Dlatego tak ważne jest wdrożenie działań ograniczających nadmierne namnażanie się bakterii *Legionella sp.* w instalacji ciepłej wody użytkowej każdego budynku, polegających m.in. na:

- czyszczeniu zbiorników i sieci wodnej z osadów,
- utrzymaniu temperatury ciepłej wody dostępnej w kranach w przedziale 55°C - 60°C,
- likwidacji ślepych końcówek i odcinków stagnacji wody lub ich częstym przepłukiwaniu,
- regularnym wykonywaniu dezynfekcji termicznej instalacji ciepłej wody użytkowej, polegającej na przepłukaniu całej instalacji wodą o temperaturze 70°C i wylaniu jej na zewnątrz przez otwarte w trakcie płukania krany użytkowe,
- dokonywanie regularnych przeglądów i zabiegów technicznych urządzeń klimatyzacyjnych,
- przeprowadzanie badań laboratoryjnych dot. ilości bakterii *Legionella sp.* w ciepłej wodzie użytkowej dostępnej pod natryskami.

W tym zakresie PPIS w Pucku dokonał 11 kontroli jakości ciepłej wody użytkowej w wewnętrznych instalacjach budynków użyteczności publicznej, ze szczególnym uwzględnieniem narażenia osób starszych, z obniżoną odpornością. W związku z tym wzięto pod uwagę następujące objekty:

- 4 podmioty lecznicze prowadzących działalność w trybie stacjonarnym,
- 6 domów opieki całodobowej dla osób starszych i przewlekle chorych oraz
- 1 obiekt noclegowy.

Sprawując nadzór w zakresie bezpieczeństwa sanitarnego ciepłej wody użytkowej PPIS w Pucku pobrał 39 próbek wody ciepłej do badań. Wielokrotnie oceniane były również wyniki zrealizowane w ramach badań własnych prowadzonych przez właścicieli budynków. W 1 przypadku w podmiocie leczniczym stwierdzono średnie skażenie wewnętrznej instalacji ciepłej wody użytkowej bakteriami *Legionella sp.* Zarządca obiektu niezwłocznie wdrożył skuteczne działania naprawcze, uzyskując w krótkim czasie poprawę jakości wody.

Dodatkowo w ramach przeprowadzenia 5 dochodzeń epidemiologicznych zbadano 15 próbek ciepłej wody użytkowej w budynkach mieszkalnych oraz w obiektach noclegowych. Uzyskane sprawozdania z badań potwierdziły prawidłową jakość ciepłej wody użytkowej w sieciach wewnętrznych kontrolowanych budynków.

Podczas kontroli sanitarnych wykonano działania informacyjno-edukacyjne dotyczące właściwego korzystania z wewnętrznej sieci wodociągowej, które miały na celu ograniczenie ryzyka rozwoju bakterii z rodzaju Legionella sp.

### **Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej.**

W Oddziale Higieny Komunalnej w 2025 r. przeprowadzono 261 kontroli w obiektach użyteczności publicznej znajdujących się na terenie powiatu puckiego, spośród 407 ujętych w ewidencji.

Skontrolowano łącznie 285 obiektów, w następstwie przeprowadzenia 24 dodatkowych kontroli: 4 środki transportu zbiorowego (autobusy turystyczne), 11 samochodów do przewozu zwłok i szczątków ludzkich, 1 interwencja na pływalni, 1 interwencja sali zabaw dla dzieci, 5 interwencji w lokalach prywatnych, 1 rekontrola po interwencji i 1 kontrola imprezy masowej.

Kontrole poszczególnych kategorii obiektów z ewidencji Stacji:

| Typ obiektu                               | Liczba obiektów skontrolowanych w roku 2024 | Liczba obiektów skontrolowanych w roku 2025 |
|---|---|---|
| Obiekty świadczące usługi noclegowe       | 71  | 70  |
| Jednostki organizacyjne pomocy społecznej | 10  | 10  |
| Zakłady świadczące usługi beauty          | 115   | 132   |
| Dworce i stacje kolejowe                  | 6   | 0   |
| Bazy transportu                           | 6   | 1   |
| Ustępy publiczne                          | 20  | 23  |
| Pralnie                                   | 3   | 5   |
| Obiekty sportowe                          | 2   | 3   |
| Obiekty MSWiA                             | 9   | 0   |
| Cmentarze                                 | 11  | 14  |
| Domy przedpogrzebowe                      | 1   | 3   |
| <b>RAZEM:</b>                             | <b>254</b>                                  | <b>261</b>                                  |

### **Obiekty świadczące usługi noclegowe: hotele, pensjonaty, campingi, pola namiotowe i pozostałe**

W 2025 r. przeprowadzono łącznie 70 kontroli sanitarnych w obiektach świadczących usługi noclegowe.

Skontrolowano 12 hoteli, 2 pensjonaty, 13 campingów i pól namiotowych oraz 43 obiekty świadczące usługi noclegowe, w tym 15 interwencyjnie w związku ze zgłoszeniami podejrzenia nieprawidłowych warunków sanitarno-higienicznych i technicznych. Kontrole interwencyjne okazały się bezzasadne – podczas czynności kontrolnych nie stwierdzono zgłaszanych nieprawidłowości – kontrole nie wykazały zaniedbań w utrzymaniu czystości bieżącej i zapewnienia wymaganego stanu technicznego.

W 2025 r. skontrolowano 2 nowe obiekty świadczące usługi noclegowe, które zostały zaewidencjonowane i pozostaną pod bieżącym nadzorem PPIS w Pucku.

Planowe kontrole obejmowały swym zakresem ocenę stanu sanitarno-technicznego m.in.: pokoi i łazienek, toalet ogólnodostępnych, magazynów porządkowych, magazynów przeznaczonych do przechowywania bielizny czystej i brudnej, pomieszczeń strefy relaksu, treningów czy też spotkań oraz pozostałych przestrzeni wspólnych. Dokonano przeglądu środków przeznaczonych do sprzątnia i dezynfekcji, sprawdzono sposób postępowania z odpadami komunalnymi i dokumentację w zakresie konserwacji i wymiany filtrów w urządzeniach klimatyzacyjnych, czy też drożności przewodów kominowych i wentylacyjnych, a także realizację regulacji prawnych dotyczących zakazu palenia w obiektach użyteczności publicznej. Zarządcy obiektów świadczących usługi noclegowe przywiązują coraz większą wagę do podnoszenia standardu, co spowodowane jest znaczną konkurencją w tej branży. W obiektach tych sukcesywnie przeprowadzane są remonty i modernizacje, a drobne naprawy wykonywane są we własnym zakresie na bieżąco.

W trakcie kontroli sanitarnych prowadzono działania edukacyjno-informacyjne nt. zagrożeń zdrowotnych powodowanych skażeniem instalacji ciepłej wody bakteriami z rodzaju *Legionella sp.* Informowano o konieczności prowadzenia właściwej eksploatacji wewnętrznej sieci wodociągowej mającej na celu zmniejszenie ryzyka występowania bakterii z rodzaju *Legionella sp.* tj. regularne przeglądy i czyszczenie, unikanie stagnacji wody, zachowanie reżimu termicznego ciepłej wody użytkowej oraz prowadzenie okresowej dezynfekcji termicznej wewnętrznej instalacji ciepłej wody użytkowej w obiekcie. Informowano również o konieczności posiadania procedury zawierającej czynności podejmowane w celu zapobiegania rozwojowi bakterii *Legionella sp.* w instalacjach wodnych, a także o wymaganej częstotliwości przeprowadzania badań w kierunku obecności bakterii *Legionella sp.* Zwracano także uwagę na konieczność prowadzenia właściwej eksploatacji wentylacji i klimatyzacji tj. okresowe przeglądy, czyszczenie, dezynfekcja, czynności serwisowe.

### **Jednostki organizacyjne pomocy społecznej: Domy Pomocy Społecznej, placówki zapewniające całodobową opiekę, dzienne domy seniora**

W 2025 r. przeprowadzono 10 kontroli sanitarnych w jednostkach organizacyjnych pomocy społecznej.

Skontrolowano 2 Domy Pomocy Społecznej, 6 placówek zapewniających całodobową opiekę (w tym 1 interwencyjnie w związku ze zgłoszeniem podejrzenia nieprawidłowych warunków sanitarno-higienicznych, skarga okazała się bezzasadna) oraz 2 dzienne domy seniora. Kontrole nie wykazały zaniedbań sanitarno-technicznych.

Kontrole obejmowały swym zakresem ocenę stanu sanitarno-technicznego m.in.: pokoi i łazienek, toalet ogólnodostępnych, magazynów porządkowych, magazynów przeznaczonych do przechowywania bielizny czystej i brudnej, pozostałych pomieszczeń i przestrzeni wspólnych. Sprawdzono również sposób postępowania z odpadami medycznymi powstającymi w związku z udzielaniem świadczeń zdrowotnych oraz wymaganą częstotliwość sprzątnia pokoi i pozostałych pomieszczeń. Dokonano również przeglądu środków przeznaczonych do sprzątnia i dezynfekcji, spektrum ich działania i prawidłowość zastosowania.

W związku z przebywaniem w tego typu obiektach osób starszych, przewlekle chorych, z chorobami współistniejącymi oraz obniżoną odpornością, podczas kontroli szczególną uwagę zwracano na prowadzenie działań edukacyjno-informacyjnych nt. zagrożeń zdrowotnych powodowanych skażeniem instalacji ciepłej wody bakteriami z rodzaju *Legionella sp.*

Mając na uwadze konieczność zapewnienia bezpieczeństwa sanitarnego mieszkańcom oraz utrzymania odpowiednich standardów dobrej praktyki higienicznej, informowano o konieczności zwracania szczególnej uwagi na poprawność, dokładność oraz odpowiednią częstotliwość wykonywania czynności sprzątajaco-dezynfekcyjnych, stosowania i wymiany jednorazowych rękawic ochronnych, stosowania preparatów do dezynfekcji dłoni i skóry, postępowania zgodnie z opracowaną procedurą w przypadku stwierdzenia u mieszkańca/mieszkańców choroby zakaźnej.

### **Zakłady świadczące usługi beauty: fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, solaria, odnowy biologicznej, świadczące łącznie więcej niż jedna z wymienionych usług**

W 2025 r. przeprowadzono 132 kontrole sanitarnych w zakładach świadczących usługi beauty, które w powiecie puckim stanowią najliczniejszą grupę obiektów użyteczności publicznej.

Dokonano kontroli w 48 zakładach fryzjerskich, w tym świadczących usługi barberskie, w 55 zakładach kosmetycznych, 1 salonie tatuażu, 15 salonach odnowy biologicznej, 13 zakładach świadczących łącznie więcej niż jedną z wymienionych wyżej usług oraz 10 solariach.

2 kontrole wykazały nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-higienicznego, na przedsiębiorców nałożono grzywny w postaci mandatów karnych, wydano zalecenia pokontrolne i decyzje administracyjne ustalające opłatę. Pozostałe kontrole nie wykazały zaniedbań sanitarno-technicznych.

Kontrole obejmowały swym zakresem ocenę stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń zakładów. Sprawdzone również m.in.: wdrożenie i stosowanie procedur zapewniających ochronę przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi, postępowanie z odpadami komunalnymi i tymi, które powstają w wyniku naruszenia ciągłości tkanki ludzkiej, a także realizację regulacji prawnych dotyczących zakazu palenia w obiektach użyteczności publicznej. Dokonano przeglądu środków przeznaczonych do dezynfekcji, spektrum ich działania i prawidłowość zastosowania. Ponadto w zakładach posiadających solaria, sprawdzono realizację regulacji prawnych dotyczących ochrony zdrowia przed następstwami korzystania z solarium, a także umieszczania informacji o zakazie udostępniania solarium osobom, które nie ukończyły 18 roku życia oraz treści informacji o ryzyku związanym z korzystaniem z solarium. W kontrolowanych obiektach do wykonywania zabiegów używano narzędzi i urządzeń sprawnych technicznie, czystych i dezynfekowanych, a w przypadku narzędzi mogących spowodować naruszenie ciągłości tkanki – sterylizowanych. W obiektach opracowano, wdrożono i stosowano procedury zapewniające ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi na skutek naruszenia ciągłości tkanek ludzkich. W trakcie świadczenia zabiegów mogących spowodować

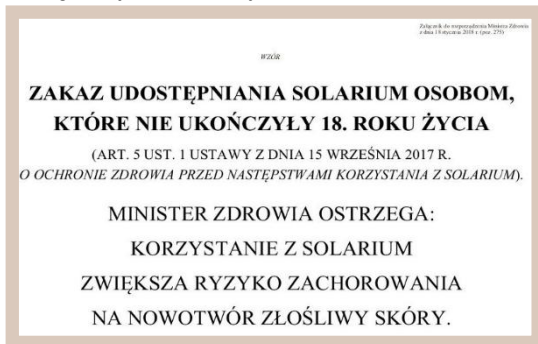




naruszenie ciągłości tkanki używano wyłącznie jałowych materiałów i narzędzi przechowywanych w oddzielnych pakietach sterylizacyjnych zabezpieczających je przed wtórnym skażeniem. W większości zakładów przeprowadzano sterylizację narzędzi we własnych sterylizatorach parowo-ciśnieniowych, a także prowadzono kontrolę skuteczności tych procesów potwierdzając ją sprawozdaniami z badań laboratoryjnych oraz stosując wskaźniki fizyko-chemiczne. W pozostałych salonach korzystano z usług sterylizatorni zewnętrznych.

Źródło: <https://beautyhouse.bydgoszcz.pl/autoklaw-enbio/>

Roztwory preparatów stosowanych do dezynfekcji narzędzi, posiadających szerokie spektrum działania, sporządzano zgodnie z zaleceniami producenta. W większości obiektów stosowano bieliznę jednorazową, przechowywaną w sposób prawidłowy. W solariach umieszczono wymagane informacje dotyczące zakazu udostępniania solarium osobom, które nie ukończyły 18 roku życia oraz informacje o ryzyku związanym z korzystaniem z solarium.



Mając na uwadze możliwość występowania ryzyka zagrożenia chorobami zakaźnymi w trakcie wykonywania zabiegów upiększających, podczas kontroli prowadzono działania edukacyjno-informacyjne nt. prawidłowego przygotowania stanowiska sterylizacji gabinetowej w formie ciągu technologicznego, postępowania podczas mycia i dezynfekcji oraz sterylizacji narzędzi,

Źródło: <https://czasopismo.legeartis.org/2018/02/tabliczka-ostrzegawcza-solarium/>

postępowania z bielizną czystą i brudną oraz odpadami powstałymi w wyniku naruszenia ciągłości tkanki ludzkiej.

W 2025 r. skontrolowano 19 nowych obiektów z tej kategorii, które zostały zaewidencjonowane i pozostaną pod bieżącym nadzorem PPIS w Pucku.

### **Bazy transportu i środki transportu zbiorowego**

W 2025 r. przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną bazy transportu oraz skontrolowano 4 środki transportu zbiorowego (autobusy turystyczne). Kontrole nie wykazały zaniedbań sanitarno-technicznych.

Kontrole obejmowały swym zakresem ocenę stanu sanitarno-technicznego środków transportu. Sprawdzone również m.in.: postępowanie z odpadami komunalnymi, częstotliwość sprzątnięcia i mycia oraz realizację regulacji prawnych dotyczących zakazu palenia.

W trakcie kontroli sanitarnych prowadzono działania edukacyjno-informacyjne nt. konieczności opracowania i wdrożenia procedur oraz harmonogramu sprzątnięcia i dezynfekcji.

## **Ustępy publiczne**

W 2025 r. przeprowadzono 23 kontrole sanitarne ustępów publicznych. Skontrolowano 5 ustępów stałych skanalizowanych, 15 ustępów tymczasowych skanalizowanych i 3 ustępy tymczasowe nieskanalizowane. Kontrole nie wykazały zaniedbań sanitarno-technicznych.

Kontrole obejmowały swym zakresem ocenę stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń ustępów publicznych. Sprawdzono również m.in.: postępowanie z odpadami komunalnymi, częstotliwość sprzątnięcia oraz realizację regulacji prawnych dotyczących zakazu palenia. Dokonano również przeglądu środków przeznaczonych do sprzątnięcia i dezynfekcji.

W wielu miejscach w powiecie puckim, zwłaszcza przy wejściach na plażę czynne są nowoczesne toalety z automatycznymi panelami posiadającymi funkcje bezdotykowego dozowania mydła w płynie, wody i ciepłego powietrza. Ustępy publiczne zaopatrzone w środki higieny tj. mydło, ręczniki jednorazowego użytku, papier toaletowy, suszarki. Wydzielono pomieszczenia/miejsca do przechowywania środków czystości, dezynfekcyjnych higienicznych. W większości ustępów wydzielono część damską i męską oraz dla matek z dziećmi z miejscem do przewijania.

W trakcie kontroli sanitarnych prowadzono działania edukacyjno-informacyjne nt. zasad utrzymania bieżącej czystości.

## **Pralnie**

W 2025 przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych w pralniach. Kontrole nie wykazały zaniedbań sanitarno-technicznych.

Kontrole obejmowały swym zakresem ocenę stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń przeznaczonych do prania, suszenia, przechowywania bielizny czystej. Sprawdzono również m.in.: zachowanie bariery higienicznej rozumianej jako całkowite wyeliminowanie krzyżowania się dróg bielizny czystej z brudną.

W trakcie kontroli sanitarnych prowadzono działania edukacyjno-informacyjne nt. wyeliminowania krzyżowania się dróg bielizny czystej z brudną oraz konieczności prowadzenia właściwej eksploatacji wentylacji i klimatyzacji tj. okresowe przeglądy, czyszczenie, dezynfekcja, czynności serwisowe.

## **Obiekty sportowe**

W 2025 r. przeprowadzono 3 kontrole sanitarne w obiektach sportowych. Kontrole nie wykazały zaniedbań sanitarno-technicznych.

Kontrole obejmowały swym zakresem ocenę stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń obiektów sportowych.

W trakcie kontroli sanitarnych prowadzono działania edukacyjno-informacyjne nt. zagrożeń zdrowotnych powodowanych skażeniem instalacji ciepłej wody bakteriami z rodzaju *Legionella sp.* Informowano o konieczności prowadzenia właściwej eksploatacji wewnętrznej sieci wodociągowej mającej na celu zmniejszenie ryzyka występowania bakterii z rodzaju *Legionella sp.*, a także o konieczności posiadania instrukcji/procedury zawierającej czynności podejmowane w celu zapobiegania rozwojowi bakterii *Legionella* w instalacjach wodnych oraz o wymaganej częstotliwości przeprowadzania badań w kierunku obecności bakterii *Legionella*.

Zwracano uwagę także na konieczność prowadzenia właściwej eksploatacji wentylacji i klimatyzacji.

### **Cmentarze**

W 2025 r. przeprowadzono 14 kontroli sanitarnych na cmentarzach. Kontrole nie wykazały zaniedbań sanitarno-technicznych.

Kontrole obejmowały swym zakresem ocenę stanu sanitarno-technicznego cmentarzy. Sprawdzone również m.in.: postępowanie z odpadami komunalnymi.

Pod nadzorem PPIS w Pucku znajdują się 4 Cmentarze Komunalne, pozostałe to cmentarze należące do Parafii.

### **Domy przedpogrzebowe i postępowanie ze zwłokami i szczątkami ludzkimi**

W 2025 r. przeprowadzono 3 kontrole sanitarne domów przedpogrzebowych nieświadczących usług inwazyjnych związanych z przygotowaniem zwłok do pochowania. Kontrole nie wykazały zaniedbań sanitarno-technicznych.

Kontrole obejmowały swym zakresem ocenę stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń i obejmowały przegląd środków przeznaczonych do sprzątania i dezynfekcji.

W trakcie kontroli sanitarnych prowadzono działania edukacyjno-informacyjne nt. stanu higieniczno-sanitarnego i technicznego pomieszczeń oraz konieczności prowadzenia właściwej eksploatacji wentylacji i klimatyzacji w obiekcie.

Wydano 25 decyzji zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji zwłok lub szczątków ludzkich, 23 postanowienia na sprowadzenie zwłok lub szczątków ludzkich z zagranicy oraz wydano 1 decyzję zezwalającą na wywóz urny z prochami do Ukrainy.

W 2025 r. wpłynęło do tutejszej Stacji 5 interwencji dotyczących nieprawidłowego stanu sanitarnego oraz niewłaściwych warunków mieszkaniowych w lokalach prywatnych. W każdym przypadku przeprowadzono odpowiednie działania, adekwatne do stwierdzonej sytuacji.

W 2025 r. PPIS w Pucku zaopiniował 7 dokumentacji dotyczących przeprowadzenia w powiecie puckim imprez masowych.

Podczas imprezy masowej pod nazwą Open'er Festival każdego dnia przeprowadzano kontrole w zakresie stanu sanitarnego w obszarze trwania festiwalu. Kontrole te zakończyły się sporządzeniem protokołu pokontrolnego.

Źródło: <https://viva.pl/ludzie/newsy/opener-festival-2024-wszystko-co-wiemy-line-uo-kto-wystapi-kiedy-jest-koncert-149836-r1/>



### **Podsumowanie**

W 2025 r. wprowadzono do ewidencji Oddziału Higieny Komunalnej łącznie 21 obiektów użyteczności publicznej, które pozostaną pod bieżącym nadzorem. W następstwie zgłoszeń dotyczących nieprawidłowych warunków sanitarno-higienicznych i technicznych 24 obiekty skontrolowano interwencyjnie.

W trakcie kontroli sanitarnych, podczas których stwierdzono uchybienia, nałożono 2 mandaty karne na łączną kwotę 300,00 zł oraz wydano decyzje administracyjne ustalające opłatę na kwotę 659,00 zł.

W powiecie puckim nadal szczególnie rozwijającym się jest rynek usług kosmetycznych oraz pozostałych usług należących do branży beauty. Powiat pucki jako miejsce o wysokich walorach turystycznych, przyciągając rzeszę turystów dąży do spełniania ich wymagań pod względem oferowanych usług. Dodatkowym bodźcem jest migracja ludności na rozwijający się obszar gminy Kosakowo. Coraz większą popularnością cieszy się także barbering, czyli fryzjerstwo męskie oferujące usługi związane z goleniem i pielęgnacją brody i wąsów oraz stryżeniem włosów.

W kontrolowanych obiektach przeprowadzono szereg działań edukacyjno-informacyjnych, odnoszących się do zapewnienia w poszczególnych grupach obiektów bezpieczeństwa sanitarnego. W następstwie zapytań o wytyczne, które powinni spełniać przedsiębiorcy oferujący mobilne usługi z zakresu beauty – objęto ich działaniami edukacyjno-informacyjnymi, przekazywano ulotki i informacje dotyczące wymagań w zakresie świadczenia tego typu usług.

Poprzez systematyczne przeprowadzanie remontów i modernizacji w turystycznych obiektach noclegowych, poprawia się ich estetyka, wizerunek oraz standard.

Podsumowując stan sanitarny nadzorowanych przez Oddział Higieny Komunalnej obiektów ocenia się jako dobry, nie budzący zastrzeżeń oraz nie stanowiący zagrożenia sanitarnego.

## **ODDZIAŁ BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI, ŻYWIENIA I PRODUKTÓW KOSMETYCZNYCH**

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

W 2025 r. w rejestrze zakładów znajdowało się 2388 obiektów, w tym:

- 166 zakładów produkcji żywności wraz z zakładami produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego, rolniczego handlu detalicznego i dostawców bezpośrednich,

702 zakładów obrotu żywnością,

1490 zakładów żywienia zbiorowego (w tym 1206 obiektów typu otwartego i 272 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego oraz 12 zakładów usług cateringowych,

30 zakładów produkcji i obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

Liczba obiektów z podziałem na grupy wg arkusza statystycznego Mz-48 i porównanie do roku poprzedniego

| <b>Grupa obiektów</b>    | <b>Ilość w 2025r</b> | <b>Porównanie do 2024r</b> |
|--------------------------|----------------------|----------------------------|
| Zakłady produkcji        | 166                  | 163                        |
| Zakłady obrotu żywnością | 702                  | 684                        |

|   |             |             |
|---|-------------|-------------|
| Zakłady żywienia zbiorowego otwartego   | 1206        | 1182        |
| Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego oraz zakłady usług cateringowych      | 284         | 285         |
| Zakłady produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością | 2           | 2           |
| Zakłady obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością  | 28          | 28          |
| <b>OGÓŁEM</b>   | <b>2388</b> | <b>2344</b> |

W stosunku do roku 2024 liczba nadzorowanych obiektów zwiększyła się o 44, przy czym w przypadku kilkunastu zakładów trwa postępowanie administracyjne w sprawie wykreślenia ich z rejestru nadzorowanych zakładów. Wykreślenie zakładu z rejestru odbywa się na wniosek przedsiębiorcy albo z urzędu w wyniku postępowania administracyjnego po powzięciu informacji, że zakład zakończył działalność.

Kontrole zakładów przeprowadzone pod kątem spełnienia wymagań higienicznych i zdrowotnych obejmowały kontrole planowane (tematyczne i kompleksowe wyznaczone na podstawie analizy ryzyka zidentyfikowanych zagrożeń dla zdrowia i życia ludzi) oraz kontrole nieplanowane (zatwierdzające, sprawdzające, interwencyjne). Oceniając warunki sanitarne w kontrolowanych zakładach brano pod uwagę m.in. stan higieniczny i techniczny pomieszczeń oraz urządzeń i sprzętu wyposażeniowego, czystość otoczenia, jakość i identyfikowalność surowców, jakość wody używanej w zakładzie, higienę i stan zdrowia personelu pracującego w kontakcie z żywnością, zabezpieczenie przed dostępem szkodników, gospodarkę odpadami, stopień wdrożenia i stosowania zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) czy procedur opartych na zasadach systemu HACCP. W 2025 uprawnieni pracownicy PPIS przeprowadzili 999 urzędowych kontroli żywności, w tym 130 kontroli interwencyjnych (ok. 13%). Liczba kontroli sanitarnych większa o 3 kontrole niż w roku 2024, a kontroli interwencyjnych mniej o 5. Skontrolowano 46 zakładów produkcji żywności przeprowadzając 70 kontroli, 224 zakłady obrotu żywnością przeprowadzając 366 kontroli, 447 zakładów żywienia zbiorowego dokonując 550 kontroli oraz 4 zakłady nieewidencjonowane (prowadzące działalność na terenie powiatu puckiego, ale będące w rejestrze Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego właściwego dla miejsca siedziby przedsiębiorcy) przeprowadzając 6 kontroli. Liczba skontrolowanych zakładów branży materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością wyniosła 7, przeprowadzono w nich 7 kontroli. Spośród zakładów skontrolowanych 187 oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu. W sumie do kategorii niskiego ryzyka zakwalifikowanych jest 1007 zakładów, do kategorii średniego ryzyka 1323 zakłady oraz do kategorii wysokiego ryzyka 58 zakładów.

W myśl aktualnych przepisów prawa żywnościowego obowiązek zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności spoczywa na podmiocie prowadzącym przedsiębiorstwo spożywcze. Od w/w podmiotów organy

Państwowej Inspekcji Sanitarnej zobligowane są do egzekwowania przestrzegania wymagań przepisów prawa żywnościowego: brak czystości bieżącej pomieszczeń i sprzętu roboczego, zły stan techniczny pomieszczeń i wyposażenia, niewłaściwe przechowywanie środków spożywczych, naczyń stołowych i opakowań, sprzęt porządkowy w miejscach przypadkowych, środki spożywcze po upływie daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia, pracownicy bez odzieży ochronnej, brak informacji dla konsumentów na temat składników oferowanej żywności, w tym składników wywołujących alergię lub reakcje nietolerancji, brak warunków do mycia rąk, brak ciepłej wody przy niektórych umywalkach, brak kompletu orzeczeń lekarskich pracowników, brak potwierdzenia właściwej jakości produkowanej żywności i wody używanej w zakładzie, brak przestrzegania procedur i instrukcji opracowanych w ramach GHP/GMP oraz opartych na zasadach systemu HACCP lub brak zapisów wynikających z procedur i instrukcji, rozszerzanie zakresu prowadzonej działalności poza zakres określony w decyzji o zatwierdzeniu zakładu, nieprawidłowe znakowanie gotowych wyrobów, niewłaściwa prezentacja i reklama środków spożywczych sprzedawanych przez internet oraz nieudostępnienie przez przedsiębiorcę zakładu do przeprowadzenia kontroli. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pucku:

- wydał 204 decyzje w następstwie naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych, w tym:
    - 72 nakazujące poprawę stanu sanitarno-technicznego obiektu,
    - 5 o unieruchomienie działalności zakładu,
    - 7 zmieniających decyzje własne w zakresie terminu wykonania zaleceń,
    - 22 umarzających postępowania,
    - 55 związanych z warunkowym zatwierdzeniem zakładu lub odmową zatwierdzenia,
    - 43 o zatwierdzeniu rozszerzonego zakresu działania,
  - nałożył 110 mandatów karnych na łączną kwotę 30 400 zł.
  - skierował 9 wniosków o ukaranie, z czego 8 wniosków do Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego i 1 wniosek do Sądu.
- Oprócz wykazanych powyżej decyzji wydano również: 198 decyzji o zatwierdzeniu nowych zakładów i tych po decyzji warunkowej, 193 o wykreśleniu zakładu z rejestru, 16 decyzji w zakresie zmiany nazwy czy adresu i 359 decyzji płatniczych.

| <b>Działania w poszczególnych grupach obiektów</b> | <b>Produkcja żywności</b> | <b>Obrót żywnością</b> | <b>Żywnienie zbiorowe</b> | <b>Materiały i wyroby do kontaktu z żywnością</b> | <b>Obiekty poza ewidencją</b> | <b>ogółem</b> |
|--|---------------------------|------------------------|---------------------------|---|-------------------------------|---------------|
| Liczba zakładów w ewidencji                        | 166                       | 702                    | 1490                      | 30  | -                             | 2388          |

|  |        |          |              |    |       |            |
|--|--------|----------|--------------|----|-------|------------|
| Liczba zakładów skontrolowanych          | 46     | 224      | 447          | 7  | 4     | 728        |
| Liczba zakładów poddanych ocenie         | 8      | 61       | 115          | 3  | -     | 187        |
| Liczba zakładów niskiego ryzyka          | 46     | 255      | 676          | 30 | -     | 1007       |
| Liczba zakładów średniego ryzyka         | 77     | 444      | 802          | -  | -     | 1323       |
| Liczba zakładów wysokiego ryzyka         | 43     | 3        | 12           | -  | -     | 58         |
| Liczba kontroli/kontroli interwencyjnych | 70/7   | 366/57   | 550/62       | 7  | 6/4   | 999/130    |
| Liczba decyzji administracyjnych         | 17     | 57       | 130          | -  | -     | 204        |
| Liczba i kwota mandatów                  | 7/2200 | 43/11800 | 59/16<br>100 | -  | 1/300 | 110/30 400 |
| Liczba wniosków o ukaranie do PPWIS      | -      | 6        | 3            | -  | -     | 9          |

## **Zakłady produkcji żywności:**

### **Wytwórnice lodów**

W roku sprawozdawczym w rejestrach znajdowało się 18 czynnych wytwórni lodów w sezonie letnim, liczba ta zwiększyła się o 1 w stosunku do roku poprzedniego. Aktualnie wszystkie zakłady posiadały wdrożone zasady GHP/GMP i procedury oparte na zasadach systemu HACCP. W roku sprawozdawczym 1 zakład został oceniony na podstawie arkusza oceny zakładu. Z ogólnej liczby zakładów 7 zakwalifikowano do kategorii średniego ryzyka i 11 zakładów do kategorii wysokiego ryzyka. Skontrolowano 2 zakłady przeprowadzając 2 kontrole. Wydano 2 decyzje administracyjne umarzające postępowanie ze względu na anulowanie przez przedsiębiorcę wniosku o zatwierdzenie zakładu. Podczas działań kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości. Pobrano 10 próbek lodów do badania mikrobiologicznego – wyniki bez zastrzeżeń.

### **Automaty do lodów**

W 2025 roku na terenie powiatu puckiego w rejestrze zakładów znajdowało się czynnych 45 automatów do lodów (wszystkie działające sezonowo), tj. o 6 zakładów mniej niż w roku poprzednim. Zakłady produkujące lody z automatu posiadały wdrożone zasady GHP/GMP i procedury systemu HACCP. Skontrolowano 7 automatów przeprowadzając 10 kontroli, w tym 2 kontrole interwencyjne. Nie oceniano zakładów na podstawie arkusza oceny. Z ogólnej liczby zakładów 44 zakwalifikowano do kategorii średniego ryzyka i 1 do kategorii wysokiego ryzyka. Wydano 3 decyzje

administracyjne, w tym 3 nakazujące wykonanie badań właścicielskich lodów, opracowania instrukcji z określoną częstotliwością badań oraz wykonanie badania wody używanej w zakładzie. Nałożono 3 mandaty karne za: brak kompletu orzeczeń lekarskich, brak zapisów dokumentujących kontrolę wewnętrzną (jeden z przedsiębiorców ukarany dwukrotnie). W tej grupie zakładów pobrano 15 próbek lodów do badań mikrobiologicznych, z czego 5 uległo dyskwalifikacji ze względu na przekroczenie liczby Enterobacteriaceae.

### **Piekarnie**

W roku 2025 pod nadzorem znajdowało się 7 piekarni, o jeden zakład mniej niż w roku poprzednim. Nie oceniono piekarni na podstawie arkusza oceny zakładu. Ogólnie do kategorii niskiego ryzyka zakwalifikowano 2 zakłady, średniego 3, a do kategorii wysokiego ryzyka 2 zakłady. W ciągu roku skontrolowano 3 zakłady przeprowadzając 6 kontroli, w tym 2 interwencyjne. Wydano 1 decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności - stwierdzono naruszenie wymagań higieniczno-sanitarnych bezpośrednio zagrażających zdrowiu i życiu ludzi: brak ciepłej wody bieżącej w całym zakładzie, brudny sprzęt wyposażeniowy, brak środków do higienicznego mycia i suszenia rąk, bardzo zły stan techniczny ścian, sufitów, podłóg, liczne wykwity pleśni w większości pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych, zniszczone powierzchnie wyposażeniowe, częściowo uszkodzone, pokryte rdzą lub pajęczynami, brak szczelności bram wjazdowych i drzwi wejściowych do zakładu, środki spożywcze narażone były na bezpośrednie zanieczyszczenie na każdym etapie produkcji, w tym w trakcie przechowywania, brak orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych wszystkich pracowników, odpady przechowywane były częściowo poza pojemnikami na odpady w pomieszczeniu dystrybucji wyrobu gotowego oraz w pomieszczeniu produkcyjnym wyrobów ciastkarskich. Zakład został zamknięty. Do badań laboratoryjnych pobrano 1 próbkę mąki żytniej (w kierunku mykotoksyn). Nie budziła zastrzeżeń.

### **Ciastkarnie**

W roku 2025 pod nadzorem znajdowało się 14 ciastkarni, o 3 mniej niż w roku poprzednim. Skontrolowano 8 zakładów, przeprowadzając 16 kontroli, w tym 1 interwencyjną. W roku sprawozdawczym oceniono na podstawie arkusza oceny 2 zakłady. Z ogólnej liczby nadzorowanych zakładów do kategorii niskiego ryzyka zakwalifikowano 6 zakładów, do kategorii średniego ryzyka 4 zakłady, a do kategorii wysokiego ryzyka 4 zakłady. Wdrożone zasady GHP/GMP i HACCP we wszystkich ciastkarniach. Wydano 6 decyzji, w tym 2 nakazujące – w jednej ciastkarni: udokumentować właściwą jakość mikrobiologiczną lodów i ciast oraz w drugiej: doprowadzić do należytego stanu sanitarnego sufit, ściany i blat roboczy w zakładzie. Zalecenia zostały wykonane. Nałożono 2 mandaty karne za następujące nieprawidłowości: środki spożywcze bez zabezpieczenia przed zanieczyszczeniem (przechowywane w bliskim sąsiedztwie odpadów i na regale w pomieszczeniu socjalnym), jajka używane do produkcji ciast bez uprzedniej dezynfekcji, środki spożywcze po dacie minimalnej trwałości, brak udokumentowanej kontroli wewnętrznej oraz w drugiej za: brudne posadzki oraz zbędny sprzęt w pomieszczeniu produkcyjnym. Kontrole sprawdzające potwierdziła usunięcie nieprawidłowości.

### **Przetwórnice owocowo-warzywne i grzybowe**

Pod nadzorem PPIS w Pucku w 2025 roku znajdowały się 4 zakłady (podobnie jak w roku ubiegłym). Skontrolowano 2 zakłady przeprowadzając 4 kontrole. We wszystkich zakładach funkcjonowały zasady GHP/GMP i systemu HACCP. W roku sprawozdawczym oceniono na podstawie arkuszy oceny 1 zakład. Z ogólnej liczby zakładów znajdujących się w rejestrze zakwalifikowano po 1 zakładzie do kategorii wysokiego i niskiego ryzyka oraz 2 do kategorii średniego ryzyka. Nie wszczynano postępowania administracyjnego, nie stosowano mandatów karnych

### **Browary i słodownie**

W 2025 r. w ewidencji znajdowały się 2 browary, podobnie jak w 2024 roku. Skontrolowano 1 zakład przeprowadzając 1 kontrolę. Oba zakłady wdrożyły zasady GHP/GMP i procedury systemu HACCP. Po jednym zakładzie zakwalifikowano do kategorii niskiego i średniego ryzyka. Wydano 1 decyzję terminową w sprawie doprowadzenia posadzki w pomieszczeniu produkcyjnym i magazynowym do należytego stanu sanitarnego. Obowiązek został wykonany jeszcze w trakcie roku sprawozdawczego. Nie stosowano mandatów karnych.

### **Wytwórnice naturalnych wód mineralnych, wód źródlanych i stołowych**

W tej grupie w 2025 roku pod nadzorem znajdowała się 1 wytwórnia wody źródlanej, podobnie jak w latach poprzednich. Została 1 raz skontrolowana. Zakład został zakwalifikowany do kategorii średniego ryzyka. Posiada wdrożone zasady GHP/GMP i systemu HACCP. Podczas działań kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości.

### **Zakłady garmazeryjne**

Pod nadzorem sanitarnym w 2025 roku w tej grupie obiektów znajdowały się 3 zakłady, podobnie jak w ub. roku. W jednym zakładzie dokonano oceny na podstawie arkusza oceny zakładu. Ze wszystkich zakładów dwa zakwalifikowano do kategorii średniego ryzyka i jeden do kategorii wysokiego ryzyka. Zakłady posiadają wdrożone zasady GHP/GMP i systemu HACCP. Skontrolowano 2 zakłady przeprowadzając 3 kontrole. Nie prowadzono postępowania administracyjnego. Za stwierdzone podczas kontroli nieprawidłowości nałożono 1 mandat karny za brak aktualnych orzeczeń lekarskich, brak segregacji w urządzeniu chłodniczym (produkty surowe przechowywane z tymi po obróbce termicznej), towary sypkie w otwartych workach, nierzetelne dokumentowanie kontroli wewnętrznej. Kontrola sprawdzająca potwierdziła usunięcie nieprawidłowości

### **Wytwórnice wyrobów cukierniczych**

Pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajduje się 1 wytwórnia wyrobów cukierniczych, podobnie jak w 2025 r. Zakład posiada wdrożone zasady GHP/GMP i systemu HACCP. Jest to zakład niskiego ryzyka. Obiekt został skontrolowany. Podczas działań kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości. Pobrano do badania mikrobiologicznego 20 próbek (trzy rodzaje chałwy i nasiona sezamu). Wyniki nie budziły zastrzeżeń.

### **Wytwórnice koncentratów spożywczych**

W 2025 roku na terenie powiatu puckiego w rejestrze zakładów znajdowały się 2 wytwórnie koncentratów spożywczych, podobnie jak w roku poprzednim. Jeden zakład zakwalifikowano do kategorii niskiego ryzyka i jeden zakład do kategorii średniego ryzyka. Zakłady posiadają wdrożone i utrzymane zasady GHP/GMP oraz procedury systemu HACCP. Zakłady w 2025r nie zostały skontrolowane.

#### **Wytwórnice octu, majonezu, musztardy**

W 2025 roku, podobnie jak w latach ubiegłych, na terenie powiatu puckiego znajdowały się 3 wytwórnie zajmujące się produkcją majonezu i musztardy oraz rozlewem octu, przy czym jeden z zakładów dodatkowo zajmuje się przetwórstwem owoców i warzyw. Wszystkie zakłady zakwalifikowane do kategorii niskiego ryzyka, posiadają wdrożone zasady GHP/GMP i zasady systemu HACCP. Skontrolowano 1 zakład przeprowadzając 1 kontrolę. Nie wszczynano postępowania administracyjnego, nie stosowano mandatu karnego.

#### **Wytwórnice suplementów diety**

W 2025 roku w rejestrze obiektów nadzorowanych przez Państwową Inspekcję Sanitarną podobnie jak w roku poprzednim znajdowały się 2 zakłady, przy czym 1 pod koniec roku na wniosek przedsiębiorcy został wykreślony z rejestru zakładów. W roku sprawozdawczym nie kontrolowano tych wytwórni.

#### **Wytwórnice substancji dodatkowych i rozpuszczalników ekstrakcyjnych**

W 2025 roku w rejestrze obiektów nadzorowanych przez Państwową Inspekcję Sanitarną podobnie jak w roku poprzednim znajdowały się 2 zakłady. Skontrolowano 1 obiekt, przeprowadzono 1 kontrolę dokonując oceny na podstawie arkusza oceny zakładu. Ogólnie oba zakłady zostały zakwalifikowane do kategorii niskiego ryzyka. Posiadają wdrożone zasady GHP/GMP i systemu HACCP. Nie wszczynano postępowania administracyjnego, nie stosowano mandatu karnego

#### **Producenci pierwotni, rolniczy handel detaliczny, dostawcy bezpośredni**

W rejestrach nadzorowanych zakładów znajdowało się 38 producentów (o 2 więcej niż w roku poprzednim), w tym 12 producentów pierwotnych, 23 zakłady zajmujące się produkcją pierwotną i dostawami bezpośrednimi oraz 3 zakłady zajmujące się jednocześnie produkcją pierwotną, rolniczym handlem detalicznym i dostawami bezpośrednimi. Skontrolowano 8 zakładów przeprowadzając 8 kontrole, tj. 2 w grupie producentów pierwotnych i 6 producentów zajmujących się jednocześnie produkcją pierwotną i dostawami bezpośrednimi. Wdrożone zasady GHP/GMP posiadały wszystkie zakłady. Z ogólnej liczby nadzorowanych zakładów do kategorii niskiego ryzyka przyporządkowano 21 zakładów (9 producentów pierwotnych oraz 12 producentów zajmujących się jednocześnie produkcją pierwotną i dostawami bezpośrednimi), a do kategorii wysokiego ryzyka 17 zakładów (12 producentów pierwotnych oraz 23 producentów zajmujących się jednocześnie produkcją pierwotną i dostawami bezpośrednimi). Nie prowadzono postępowania administracyjnego i nie stosowano mandatów karnych. Pobrano 5 próbek warzyw i owoców do badań laboratoryjnych - 4 na pestycydy i 1 na metale. Uzyskane wyniki nie budziły zastrzeżeń.

## **Producenci żywności w warunkach domowych**

W 2025 roku w rejestrze obiektów nadzorowanych przez PPIS w Pucku znajdowało się 10 zakładów produkujących żywność w warunkach domowych, o 7 więcej jak w roku ubiegłym. Nie dokonywano oceny na podstawie arkusza oceny zakładu. Jeden zakład zakwalifikowany do niskiego ryzyka, 7 kuchni domowych do kategorii średniego ryzyka i 2 do kategorii wysokiego ryzyka. Posiadają wdrożone zasady GHP/GMP. W tej grupie zakładów skontrolowano 2 obiekty. W związku ze stwierdzonymi usterkami w m-cu grudniu ub. roku (brak receptur dotyczących produkowanych wyrobów i brak informacji dla konsumenta o wykazie składników, w tym alergenów) została wydana decyzja terminowa w sprawie zapewnienia konsumentom dostępu do wykazu składników, w tym mogących powodować alergię lub reakcję nietolerancji oraz opracowania receptury produkowanych wyrobów. Zalecenie wykonano. Nie stosowano mandatów karnych.

## **Inne wytwórnice żywności**

Do grupy „inne wytwórnice żywności” należą zakłady produkcji żywności, które nie zakwalifikowano do grup opisanych powyżej, np. producenci pizzy, zapiekanek, sałatek, gotowych posiłków oraz przetworów mięsnych produkowanych na zamówienie z przeznaczeniem dla klienta ostatecznego, a także zakłady konfekcjonowania środków spożywczych. W roku 2025 pod nadzorem znajdowało się 14 zakładów, o 3 więcej niż w roku poprzednim. W dwóch zakładach dokonano oceny na podstawie arkusza oceny zakładu. Ogólnie zakwalifikowano 7 zakładów do kategorii niskiego ryzyka, 3 zakłady do kategorii średniego ryzyka i 4 zakłady do kategorii wysokiego ryzyka. Wszystkie zakłady posiadają wdrożone zasady GHP/GMP i HACCP. Skontrolowano 7 zakładów przeprowadzając 14 kontroli, w tym 2 interwencyjne. Wydano 3 decyzje administracyjne, w tym 1 z rygorem natychmiastowego zamknięcia zakładu prowadzono działalność polegającą na krojeniu owoców, gotowaniu kukurydzy, pakowaniu i przechowywaniu środków spożywczych z przeznaczeniem do sprzedaży obnośnej na plaży w termotorbach z mrożonymi wkładami i do sprzedaży obwoźnej za pomocą wózków do hot-dogów (stwierdzono naruszenie wymagań higieniczno-sanitarnych bezpośrednio zagrażających zdrowiu i życiu ludzi: brak orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników, brak zachowania czystości w zakładzie (brudne ściany, podłogi, sufity, urządzenia chłodnicze) i jego otoczeniu (duże ilości zalegających nieczystości stałych), sufity z widocznymi zawilgoczeniami, z łuszczącą się farbą, brak odpowiedniej ilości punktów wodnych do higienicznego mycia żywności, rąk i sprzętu, brak dokumentu potwierdzającego właściwą jakość wody, w obiekcie ma miejsce krzyżowanie się dróg czystych i brudnych (gotowanie warzyw, krojenie owoców i mycie termotoreb odbywa się w jednym pomieszczeniu), środki spożywcze przechowywane nieprawidłowo (na podłodze i/lub częściowo na terenie niezadaszonym, narażone na warunki atmosferyczne i zanieczyszczenia), brak dokumentów potwierdzających źródło pochodzenia/ zakupu żywności) i 1 o odmowie wpisu do rejestru zakładu produkcji wędzonek (kontrola odbiorowa wykazała brak wyposażenia w naczynia, brak warunków do: przebierania się i przechowywania odzieży roboczej, do przechowywania i usuwania odpadów mięsnych, dowodów na

bezpieczeństwo żywności produkowanej w zakładzie oraz orzeczenia lekarskiego osoby biorącej udział w produkcji). Pobrano do badań laboratoryjnych 3 próbki (puszki lakierowane przeznaczone do pakowania ryb, herbatę, przyprawę).

W tej grupie zakładów wszczęto dwukrotnie procedurę RASFF, przypadki zostały opisane w punkcie RASFF na stronie 62.

### Obiekty obrotu żywnością

| rodzaje zakładów              | liczba zakładów w ewidencji | liczba zał kontrolowanych | liczba zakładów ocenianych | liczba przeprowadzonych kontroli ogółem | liczba kontroli interwencyjnych | liczba decyzji administracyjnych |
|-------------------------------|-----------------------------|---------------------------|----------------------------|---|---------------------------------|----------------------------------|
| sklepy                        | 404                         | 140                       | 42                         | 203                                     | 32                              | 34                               |
| kioski                        | 39                          | 9                         | 1                          | 16                                      | 2                               | -                                |
| apteki                        | 26                          | 5                         | 4                          | 5                                       | -                               | 1                                |
| magazyny                      | 24                          | 13                        | 1                          | 26                                      | 3                               | 7                                |
| obiekty ruchome i tymczasowe  | 25                          | 2                         | -                          | 2                                       | -                               | -                                |
| środki transportu             | 64                          | 17                        | -                          | 17                                      | -                               | 2                                |
| inne obiekty obrotu żywnością | 120                         | 38                        | 13                         | 97                                      | 20                              | 13                               |
| ogółem                        | 702                         | 224                       | 61                         | 366                                     | 57                              | 57                               |

W 2025 roku w rejestrze zakładów znajdowało się 702 zakładów obrotu żywnością, o 178 więcej niż w roku poprzednim. Wykazane miejsca obrotu stanowią: sklepy spożywcze - 404 (w tym supermarkety - 34), kioski spożywcze- 39, apteki - 26, magazyny - 24, obiekty ruchome i tymczasowe - 25, środki transportu – 64 i inne obiektów obrotu żywnością – 120. W 61 obiektach dokonano oceny na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego: sklepy - 42 (w tym supermarkety - 5), kioski spożywcze- 1, apteki - 5, magazyny - 1 i inne obiekty obrotu żywnością – 13. Z ogólnej liczby nadzorowanych zakładów do kategorii zakładów niskiego ryzyka zakwalifikowano 255, do kategorii średniego ryzyka przyporządkowano 444 zakłady, a do wysokiego ryzyka 3 zakłady. Ogółem skontrolowano 224 miejsca obrotu przeprowadzając 366 kontroli, tym 57 interwencyjnych. Kontroli poddano: 140 sklepów, przeprowadzając 203 kontrole, w tym 42 kontrole kompleksowe i 32 interwencyjne, 9 kiosków przeprowadzając 16 kontroli, tym 14 kompleksową i 2 interwencyjne, 5 aptek przeprowadzając 5 kontroli, w tym 4 kompleksowe, 13

magazynów przeprowadzając 20 kontroli, w tym 1 kontrola kompleksowa i 3 interwencyjne, 2 obiekty ruchome i tymczasowe przeprowadzając 2 kontrole, 17 środków transportu przeprowadzając 17 kontroli, 38 innych obiektów obrotu żywnością przeprowadzając 97 kontroli, tym 14 klasyfikacji i 20 interwencyjnych. W tej grupie obiektów nałożono w sumie 43 mandaty na kwotę 11 800zł (około 50% w sklepach pożywczych), wydano 57 decyzji w tym 17 nakazujących (głównie w sklepach spożywczych), skierowano do PPWIS 6 wniosków o ukaranie (omówione poniżej). Pobrano 137 próbek różnych środków spożywczych, z czego 11 zdyskwalifikowano (5 próbek wody źródlanej ze względu na bakterie grupy coli - RASFF, 5 próbek mięsa mielonego, ze względu na obecność Salmonella spp - RASFF i 1 próbkę suplementu diety, ze względu na znakowanie). W zakładach obrotu sumie 7 razy wszczynano procedurę RASFF, przypadki opisane w punkcie RASFF na stronie 62.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości w miejscach obrotu żywnością skutkujące nałożeniem mandatu karnego w ww. grupie obiektów to: brak czystości pomieszczeń i sprzętu wyposażeniowego, nieprawidłowe przechowywanie środków spożywczych (głównie bez właściwej segregacji i zabezpieczenia przed zanieczyszczeniem), wprowadzanie do obrotu żywności po terminie przydatności czy po dacie minimalnej trwałości, brak aktualnych orzeczeń lekarskich i właściwej odzieży roboczej podczas wykonywania pracy w kontakcie z żywnością, brak bieżących zapisów z kontroli wewnętrznej.

Decyzje nakazujące związane były głównie ze złym stanem ścian, posadzki, urządzeń chłodniczych, drzwi i regałów do przechowywania środków spożywczych oraz z zapewnieniem ciepłej wody bieżącej i brakiem dokumentu potwierdzającego odpowiednią jakość sanitarną wody w zakładzie. W większości przypadków zalecenia PPIS zostały wykonane jeszcze w trakcie roku sprawozdawczego.

Wszczęto 4 postępowania egzekucyjne w administracji, wydano 16 postanowień o nałożeniu grzywny na łączną kwotę 72 500zł, w celu przymuszenia przedsiębiorców zajmujących się obrotem żywnością do wykonania zaleceń wydanych przez PPIS w Pucku – do zaprzestania działalności po otrzymaniu decyzji o natychmiastowym zamknięciu zakładu, do doprowadzenia do należytego stanu sanitarnego ścian, podłóg i drzwi w zakładzie oraz do zapewnienia ciepłej wody bieżącej, miejsca do przechowywania środków czystości i udokumentowania jakości sanitarnej wody. Skierowano do Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego 5 wniosków o ukaranie przedsiębiorców, w tym:

- 1 wniosek w związku z prowadzeniem działalności polegającej na obrocie żywnością w zakresie niezgodnym z decyzją o zatwierdzeniu zakładu,
- 1 wniosek związany z tzw. „dziką działalnością” tj. prowadzeniem punktu sprzedaży ryb bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu,
- 2 wnioski dotyczyły przedsiębiorców, którzy nie przestrzegli wymagań w zakresie prezentacji i reklamy środków spożywczych sprzedawanych przez internet,
- 1 wniosek w związku z brakiem w sklepie informacji dla konsumentów o żywności nieopakowanej.

Skierowano 1 wniosek o ukarane do Sądu, gdyż przedsiębiorca nie wyraził zgody na wejście do zakładu sprzedaży i wędzenia ryb. Przy wejściu do punktu znajdowała się informacja dla potencjalnych klientów „tradycyjnie wędzona ryba”. Z zewnątrz widoczny i wyczuwalny był dym wędzarniczy. Przy wejściu do baru ustawiono urządzenie chłodnicze, w którym znajdował się zapakowany próżniowo węgorz oraz oferta cenowa dla klientów.

Przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pucku nie zostali wpuszczeni przez przedsiębiorcę do pomieszczeń punktu i nie można było udokumentować faktycznego stanu sanitarno-higienicznego zakładu. Przedsiębiorca poinformował, że wędzi i sprzedaje ryby. Nie okazał jednak dokumentów potwierdzających źródło pochodzenia ryb i wyników badań potwierdzających właściwą jakość ryb wędzonych w zakresie zawartości WWA, w tym benzo(a)pirenu - związków stwarzających zagrożenie dla zdrowia konsumentów. W związku z nieudostępnieniem przez przedsiębiorcę lokalu do przeprowadzenia kontroli, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pucku nie mógł stwierdzić, czy obiekt spełnia wymagania sanitarne określone w rozporządzeniu Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych. W/w obwiniony udaremnił działalność organu Inspekcji Sanitarnej. Należy uznać, że przedsiębiorca (działając bez decyzji o zatwierdzeniu zakładu tj. bez potwierdzenia przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pucku, że zakład spełnia należne wymagania sanitarne) stwarza realne niebezpieczeństwo zaistnienia skutków szkodliwych dla zdrowia konsumentów.

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

W 2025 roku w rejestrach zakładów znajdowało się 1206 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, tj o 24 więcej niż w roku poprzednim, w tym 580 zakładów małej gastronomii innych niż tymczasowe i ruchome, 75 obiektów tymczasowych lub ruchomych i 5 gospodarstw agroturystycznych.

Na podstawie arkusza oceny zakładu zakwalifikowano do kategorii niskiego ryzyka 676 zakładów, do kategorii średniego ryzyka przyporządkowano 802 zakładów, a do wysokiego ryzyka 12 zakładów.

Skontrolowano 356 zakładów, w tym 150 zakładów małej gastronomii innych niż tymczasowe i ruchome, 17 obiektów tymczasowych lub ruchomych i 1 gospodarstwo agroturystyczne. Przeprowadzono 441 kontroli sanitarnych, w tym 167 w zakładach małej gastronomii innych niż tymczasowe i ruchome, 18 obiektach tymczasowych lub ruchomych i 1 w agroturystyce. Liczba kontroli interwencyjnych wynosiła 52, w tym małej gastronomii 15. Wydano 130 decyzji administracyjnych, w tym 39 nakazujące (12 w małej gastronomii). Nałożono 52 mandaty karne (w tym w małej gastronomii 9). W ramach prowadzonego postępowania wyegzekwowano poprawę warunków sanitarnych w zakresie czystości pomieszczeń i sprzętu wyposażeniowego oraz ich kondycji technicznej, właściwego przechowywania żywności i naczyń jednorazowego użytku, właściwych warunków do mycia rąk, przestrzegania terminów przydatności do spożycia surowców wykorzystywanych do przygotowywania posiłków, prawidłowego dokumentowania kontroli wewnętrznej i weryfikacji systemu HACCP, zatrudniania

pracowników posiadających aktualne orzeczenia lekarskie oraz znakowania ryb mrożonych. W grupie zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego pobrano do badań laboratoryjnych 21 próbek tj. 16 próbek żywności (ryby, przyprawy i kotlety mielone) 5 wymazów sanitarnych w kierunku *Listeria monocytogenes* w małej gastronomii, gdyż w badaniach właścicielskich lodów z automatu wykryto *Listerię monocytogenes*. Pobrane i zbadane próbki nie budziły zastrzeżeń.

Skierowano do PPWIS 2 wnioski o ukaranie w związku z prowadzeniem działalności polegającej na przygotowywaniu posiłków w zakresie niezgodnym z decyzją o zatwierdzeniu zakładu.

### Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego i zakłady usług cateringowych

| rodzaje zakładów                                 | liczba zakładów w ewidencji | liczba zakładów skontrolowanych | liczba zakładów ocenianych | liczba przeprowadzonych kontroli ogółem | liczba kontroli interwencyjnych | liczba decyzji administracyjnych |
|--|-----------------------------|---------------------------------|----------------------------|---|---------------------------------|----------------------------------|
| stołówki w domach wczasowych                     | 101                         | 20                              | 5                          | 25                                      | 2                               | 8                                |
| bloki żywienia w szpitalach                      | 1                           | -                               | -                          | -                                       | -                               | -                                |
| bloki żywienia w DPS-ach                         | 10                          | 4                               | 1                          | 5                                       | 1                               | 1                                |
| stołówki w żłobkach                              | 9                           | 6                               | 2                          | 6                                       | -                               | 2                                |
| stołówki szkolne                                 | 27                          | 12                              | 2                          | 14                                      | 2                               | -                                |
| stołówki na koloniach/obozach/zimowiskach        | 51                          | 13                              | 3                          | 15                                      | 1                               | 1                                |
| stołówki przedszkolne                            | 45                          | 18                              | 3                          | 22                                      | 2                               | 2                                |
| stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych | 3                           | 2                               | 2                          | 2                                       | -                               | -                                |
| inne zakłady żywienia                            | 25                          | 9                               | 1                          | 12                                      | 2                               | 4                                |
| zakłady usług cateringowych                      | 12                          | 7                               | 1                          | 8                                       | -                               | 2                                |
| Ogółem   | 284                         | 91                              | 20                         | 109                                     | 10                              | 20                               |

W roku sprawozdawczym w prowadzonych rejestrach zakładów nadzorowanych znajdowało się czynnych 272 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego (jak w roku ubiegłym), w tym: 101 stołówek w domach wczasowych, 1 stołówka w szpitalu, 10 stołówek w blokach żywienia w domach opieki społecznej, 9 stołówek w żłobkach i domach małego dziecka, 27 stołówek szkolnych, 51 stołówek na koloniach i obozach, 45 stołówek w przedszkolach, 3 stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych, 25 stołówek w innych zakładach żywienia. Skontrolowano 84 obiekty, a 19 poddano ocenie na podstawie arkusza. Liczba przeprowadzonych kontroli sanitarnych wynosiła 101, w tym 10 kontroli interwencyjnych, Wydano 18 decyzji administracyjnych, z czego 8 nakazujących poprawę warunków sanitarnych (wyegzekwowano dorowadzenie pomieszczeń i ich wyposażenia do odpowiedniego stanu technicznego oraz zapewnienie dostępu do umywalki do mycia rąk oraz udokumentowanie właściwej jakości sanitarnej wody w zakładzie i zapewnienie umowy na odbiór zużytego oleju, oraz 1 decyzję o zamknięciu obozu konnego (ten przypadek omówiono w punkcie 2). Nałożono 6 mandatów karnych za stwierdzone nieprawidłowości. W zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego w roku 2025 pobrano do badań laboratoryjnych 6 próbek.

Zanotowano 1 zatrucie pokarmowe w zakładach innych żywienia tj. w sali bankietowej – łącznie pobrano do badania mikrobiologicznego 1 próbkę jajek kurzych i 1 wymaz sanitarny z deski krajalniczej. W uroczystości rodzinnej uczestniczyły 34 osoby z powiatu wejherowskiego - 15 osób chorych. W kale dwóch pracowników wykryto *Staphylococcus aureus*. Pracowników odsunięto od pracy - zalecono konsultację lekarską. W zakładzie polecono zwiększyć reżim sanitarno-higieniczny.

Skierowano do Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego 1 wniosek o ukaranie związany z tzw. „dziką działalnością” tj. prowadzeniem obozu konnego bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu.

Ponadto w grupie zakładów usług cateringowych w roku sprawozdawczym zarejestrowano czynnych 12 zakładów (o 1 obiekt mniej niż w roku poprzednim), dokonano 8 kontroli, w tym 1 kompleksową. Spośród nadzorowanych zakładów do kategorii niskiego ryzyka przyporządkowano 1 zakład a do kategorii średniego ryzyka 11 zakładów. W 12 zakładach wdrożono zasady dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej oraz procedury na zasadach systemu HACCP. Wydano 2 decyzje – 1 rozszerzająca zakres działalności i 1 decyzja warunkowo zatwierdzająca zakład (jeszcze w trakcie roku sprawozdawczego przedsiębiorca opracował i wdrożył procedury oparte na zasadach systemu HACCP). Nałożono 1 mandat za brak aktualnych zapisów dokumentujących kontrolę wewnętrzną w zakładzie.

### **Poza ewidencją**

Działalność kontrolną prowadzono w 4 zakładach, przeprowadzono 4 kontrole interwencyjne i 2 sprawdzające usunięcie nieprawidłowości. Nałożono 1 mandat za brak czystości bieżącej. Nie prowadzono postpowania administracyjnego

### **Ocena jakości żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego**

Ocenę jakości żywienia w zakładach żywienia zamkniętego przeprowadzano na podstawie ocen jadłospisów dekadowych (jadłospisy 10-dniowe) oraz na podstawie wyniku badań próbek posiłku obiadowego pod względem kaloryczności, zawartości tłuszczu, białka i zawartości soli.

W 2025 roku ocenę jakości żywienia przeprowadzono w 17 zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego – 10 w przedszkolach, 6 w szkołach i 1 w domu pomocy społecznej. Stwierdzono następujące nieprawidłowości w zakresie planowania żywienia (jadłospisów) :

- \* brak dostatecznej ilości świeżych warzyw /zbyt małe porcje/
- \* brak 1 porcji mleka lub przetworów mlecznych w 2 dniach
- \* w dekadzie brak ryby i przetworów rybnych
- \* nieprawidłowa zawartość witaminy C
- \* niska podaż wapnia
- \* zawyżona zawartość soli

Ocenę ilościową żywienia w Domu Pomocy Społecznej dokonano z użyciem programu komputerowego. Do wyliczenia wartości energetycznej posiłków i zawartości składników odżywczych zastosowano program Wikt 6.

### **Jakość żywienia w jednostkach systemu oświaty oraz kontrole sklepików szkolnych**

Kontrole w pionach żywienia jednostek systemu oświaty i sklepikach szkolnych przeprowadzane były w zakresie spełnienia wymagań zawartych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r., poz. 1154).

Przepisy tego rozporządzenia mają na celu ochronę zdrowia dzieci i młodzieży w wieku przedszkolnym i szkolnym poprzez ograniczenie dostępu na terenie jednostek systemu oświaty do środków spożywczych zawierających składniki niezalecane dla ich rozwoju, w szczególności tłuszczu, cukru i soli. Żywność prowadzone w jednostkach systemu oświaty oraz środki spożywcze oferowane w sklepikach szkolnych czy automatach do dystrybucji żywności powinny spełniać rolę edukacyjną, tj. być zgodne z wiedzą jaką uzyskują dzieci i młodzież podczas edukacji szkolnej i przedszkolnej.

W 2025 roku pod nadzorem PPIS w Pucku znajdowało się 75 bloków żywienia w jednostkach systemu oświaty, w tym stołówki w przedszkolach, szkołach oraz zakładach specjalnych i wychowawczych. Skontrolowano 32 placówki, przeprowadzając ogółem 38 kontroli, w tym 16 w zakresie oceny żywienia.

Nieprawidłowości w zakresie planowania jadłospisów w jednostkach systemu oświaty:

- brak obliczenia wartości energetycznej posiłków oraz zawartości składników odżywczych,
- mała ilość warzyw i owoców,
- zbyt mała podaż mleka i produktów mlecznych (raz dziennie, mała gramatura),
- brak dania rybnego.

Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie środków spożywczych stosowanych do produkcji potraw.

W 2025r na terenie szkół nie funkcjonowały sklepiki szkolne.

W roku sprawozdawczym skontrolowano jeden automat z żywnością zlokalizowany na terenie zespołu szkolno-przedszkolnego. W obrocie stwierdzono napoje z dodatkiem cukru. Kontrola sprawdzająca potwierdziła usunięcie z automatu niedozwolonych środków spożywczych.

### **Zakłady produkcji i miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością**

W 2025 roku na terenie powiatu puckiego pod nadzorem znajdowało się 30 obiektów, tj. 2 zakłady produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością i 28 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym 1 hurtownia i 27 sklepów. W porównaniu do 2024 roku, liczba nadzorowanych zakładów w tej grupie obiektów pozostała bez zmian. Wszystkie zakłady zostały zakwalifikowane do kategorii niskiego ryzyka i posiadają opracowane i wdrożone instrukcje dobrych praktyk. Pobrano 2 próbki do badań: kolorowe szklanki, łożatkę kuchenną z nylonu i pojemniki plastikowe „fresh box”.

Natomiast w zakładzie produkcji żywności pobrano do badania puszki do ryb z wieczkiem lakierowanym.

W tej grupie zakładów nie stwierdzono nieprawidłowości.

### **Nadzór nad bezpieczeństwem suplementów diety, żywności dla określonych grup oraz żywności wzbogacanej**

W rejestrze Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pucku znajdują się dwa zakłady produkcyjne. Jeden z nich to wytwórnia suplementów diety działająca na zlecenie innej spółki spoza województwa pomorskiego (w trakcie roku sprawozdawczego została zlikwidowana). Drugi zakład produkuje suplementy diety oraz magazynuje je i dystrybuje na rynek UE. Poza tym w tej grupie zakładów pod nadzorem znajdują się 3 sklepy zielarskie, 2 sklepy sportowe i 3 punkty sprzedaży suplementów diety w klubie sportowym. Wszystkie wymienione podmioty realizują sprzedaż detaliczną. W/w środki spożywcze sprzedawane są również (w mniejszych ilościach) w innych zakładach obrotu żywnością.

W ramach nadzoru nad prawidłowością wprowadzania do obrotu suplementów diety i środków spożywczych przeznaczonych dla określonych grup w 2025 r. kontrolę przeprowadzono w 5 aptekach, 1 sklepie zielarskim i 1 klubie sportowym.

Do badania laboratoryjnego pobrano 5 próbek suplementów diety, które oceniono również pod kątem znakowania oraz prawidłowości prezentacji i reklamy w internecie. 1 próbka suplementu diety została zdyskwalifikowana ze względu na nieprawidłowości w znakowaniu.

Do badania laboratoryjnego pobrano 5 próbek produktów dla niemowląt i małych dzieci i oceniono również pod kątem znakowania oraz prawidłowości prezentacji i reklamy w internecie – nieprawidłowości nie stwierdzono.

Ponadto w ramach prowadzonej akcji kontrolnej w okresie od sierpnia do grudnia 2025 r. przeprowadzono:

- monitoring stron internetowych - platform sprzedażowych obejmujących sprzedaż na terenie powiatu puckiego: Allegro.pl, Allegrolokalnie.pl, Olx.pl - nieprawidłowości nie stwierdzono.

- monitoring stron internetowych podmiotów pod nadzorem tut. organu.

W sumie przeprowadzono 8 kontroli. Stwierdzono następujące nieprawidłowości: stosowanie niedozwolonych oświadczeń zdrowotnych, przypisywanie suplementom diety właściwości leczniczych lub zapobiegających chorobom, brak wskazania na znaczenie zrównoważonego sposobu żywienia i zdrowego trybu życia przy zastosowanych oświadczeniach zdrowotnych, brak wykazu składników, brak określenia suplementów diety, przed wykazem składników nie zastosowano określenia „składniki”, nie podano nazwy lub firmy i adresu podmiotu odpowiedzialnego, nie zamieszczono ostrzeżenia dotyczącego nieprzekraczania zalecanej porcji do spożycia w ciągu dnia, nie zamieszczono stwierdzenia, że suplementy diety nie mogą być stosowane jako substytut zróżnicowanej diety, nie zamieszczono stwierdzenia, że suplement diety powinien być przechowywany w sposób niedostępny dla małych dzieci; brak ilości porcji produktu zalecanej do spożycia w ciągu dnia w suplementach diety, nie podano nazwy i adresu podmiotu odpowiedzialnego za wprowadzenie produktu do obrotu, brak lub nieprawidłowo sformułowane określenie "suplement diety", brak nazwy i adresu podmiotu odpowiedzialnego za wprowadzenie produktu do obrotu, nie podano w postaci liczbowej zawartości substancji czynnej.

Wszystkie stwierdzone na stronach nieprawidłowości zostały usunięte.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pucku skierował do jednostki nadrzędnej wnioski o ukaranie winnych przedsiębiorców.

### **Jakość żywności, żywienia, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz zbadanych próbek sanitarnych**

Oceny jakości zdrowotnej środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością dokonywano na podstawie sprawozdań z badań laboratoryjnych próbek pobieranych zgodnie z „Planem pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu dla Państwowej Inspekcji Sanitarnej” oraz w następstwie kontroli interwencyjnych, w tym w ognisku zatrucia pokarmowego.

W 2025 r. pobrano do badania laboratoryjnego 220 próbek, w tym 212 próbek żywności, 3 próbki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością i 5 wymazów sanitarnych ze sprzętu kuchennego i rąk personelu kuchennego.

Zakres badań żywności obejmował: metale szkodliwe dla zdrowia, substancje dodatkowe, zawartość histaminy, skażenia promieniotwórcze, GMO, 3-MCPD, azotany, mykotoksyny, pozostałości pestycydów, mikrobiologię, napromienianie, akryloamid, zawartość glutenu, wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne, znakowanie oraz ocenę wartości energetycznej, zawartości białka, tłuszczu i soli w posiłku obiadowym.

Wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością zostały zbadane w kierunku organoleptyki i migracji specyficznej.

Wymazy do badania mikrobiologicznego pobrano przy opracowywaniu ogniska zatrucia pokarmowego.

Zakwestionowaniu uległo 16 próbek, w tym 5 próbek lodów z automatu (przekroczenie liczby Enterobacteriaceae), 5 próbek mięsa mielonego drobiowego (stwierdzono obecność Salmonella spp.), 5 próbek wody źródlanej (wykryto bakterie grupy coli) i 1 próbka suplementu diety (nieprawidłowości w znakowaniu).

W przypadku dyskwalifikacji mięsa mielonego i wody źródlanej wszczęto procedurę RASFF. Po dyskwalifikacji lodów przedsiębiorca zaprzestał produkcji do czasu uzyskania właściwych wyników badań mikrobiologicznych. W przypadku dyskwalifikacji suplementu diety - informację przesłano do właściwego miejscowo inspektora sanitarnego celem służbowego wykorzystania.

## **RASFF**

System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (ang. Rapid Alert System for Food and Feed, w skrócie RASFF) służy do wymiany informacji pomiędzy organami urzędowej kontroli w Europie, będącymi członkami tego systemu, o poważnym bezpośrednim lub pośrednim niebezpieczeństwie grożącym zdrowiu ludzkiemu, pochodzącym z żywności. W Polsce Główny Inspektor Sanitarny kieruje siecią systemu RASFF i powiadamia Komisję Europejską o stwierdzonych przypadkach niebezpiecznej żywności oraz pasz.

Organy urzędowej kontroli żywności i pasz w Polsce przekazują informacje o stwierdzonych przypadkach niebezpiecznej żywności, pasz lub materiałów do kontaktu z żywnością zgodnie z procedurą systemu RASFF oraz podejmują odpowiednie działania na podstawie otrzymanych powiadomień RASFF i raportują o wynikach tych działań.

Za pośrednictwem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pucku do systemu RASFF przekazano:

- ze względu dyskwalifikację próbek żywności:

1. „mięso mielone z nogi kurczaka”, pobrane w ramach urzędowej kontroli do badania mikrobiologicznego, w 1 z 5 zbadanych próbek stwierdzono obecność Salmonella spp.
2. „woda źródlana” niegazowana 1,5 L pobrana w ramach urzędowej kontroli do badania mikrobiologicznego, w 3 z 5 próbek stwierdzono wykryto bakterie grupy coli
3. 3 razy „udziec z kurczaka świeżego” tego samego producenta, pobrany w ramach badań właścicielskich przedsiębiorcy, w których stwierdzono obecność Salmonella spp.
4. „kielbasa biała surowa” (wyprodukowana na miejscu) pobrana w ramach badań właścicielskich przedsiębiorcy, w 3 z 5 zbadanych próbek stwierdzono obecność Salmonella spp.

- po ocenie stron internetowych przez WSSE w Gdańsku pod kątem niedozwolonych składników (i po przeprowadzeniu kontroli u producenta i wprowadzającego równocześnie żywność do obrotu za pomocą stron internetowych:

1. nieautoryzowana\_nowa żywność w herbacie w proszku pn. „Matcha niebieska blue” klitoria naturalna jakość (Clitoria ternatea – kwiat Klitorii).
2. Glistnik ziele cięty jaskółcze chelidonium majus odporność herbata\_ – niedozwolony składnik Glistnik.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pucku monitorował również wycofywanie z terenu powiatu puckiego produktów objętych systemem RASFF: 45 środków spożywczych (w tym suplementy diety) i 2 wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

### **Nadzór nad bezpieczeństwem produktów kosmetycznych – obiekty produkcji, konfekcjonowania i obrotu**

W roku 2025 pod nadzorem organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej na terenie powiatu puckiego znajdowały się 2 zakłady produkcji kosmetyków (przy czym 1 zakład zakończył działalność produkcyjną w trakcie roku sprawozdawczego) i 11 obiektów obrotu produktami kosmetycznymi, w tym 2 hurtownie oraz 9 sklepów. W jednym zakładzie odbywała się produkcja masek bionanocelulozowych do twarzy – nawilżających, regenerujących i odmładzających, natomiast w drugim zakładzie produkcja produktów kosmetycznych do pielęgnacji ciała oraz konfekcjonowanie produktów kosmetycznych przeznaczonych do pielęgnacji ciała oraz podkładów do twarzy. W roku 2025 przeprowadzono kontrolę w 2 hurtowniach i 1 sklepie drogowym. Podczas kontroli dokonano oceny oznakowania opakowań jednostkowych produktów kosmetycznych oferowanych do sprzedaży. Nieprawidłowości nie stwierdzono. Pobrano do badania laboratoryjnego próbkę kremu – wynik bez uwag.

Zestawienie liczby zakładów produkcji i obrotu produktów kosmetycznych nadzorowanych przez PPIS w Pucku w latach 2024-2025 z uwzględnieniem rodzaju prowadzonej działalności przedstawiono w poniższej tabeli:

|  | 2024 | 2025 |
|--|------|------|
| Liczba zakładów produkująco-konfekcjonujących produkty kosmetyczne | 1    | 1    |
| Liczba zakładów produkcji produktów kosmetycznych                  | 1    | 1    |
| Liczba zakładów obrotu produktami kosmetycznymi:                   |      |      |
| hurtownie  | 2    | 2    |
| sklepy   | 8    | 9    |
| ogółem   | 12   | 13   |

W roku 2025 o 1 zakłady obrotu więcej niż w roku poprzednim.

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

W 2025 roku na terenie powiatu puckiego nie funkcjonowały stacjonarne punkty sprzedaży, w których wprowadzano do obrotu środki zastępcze tzw. „dopalacze”. Wzorem lat ubiegłych w ramach współpracy ze Szpitalem w Pucku i w Helu kontynuowano monitorowanie wystąpienie przypadków zatruć, podejrzeń zatruć oraz zgonów spowodowanych środkami zastępczymi lub nowymi substancjami psychoaktywnymi. Przypadki takie nie wystąpiły.

## ***HIGIENA DZIECI I MŁODZIEŻY***

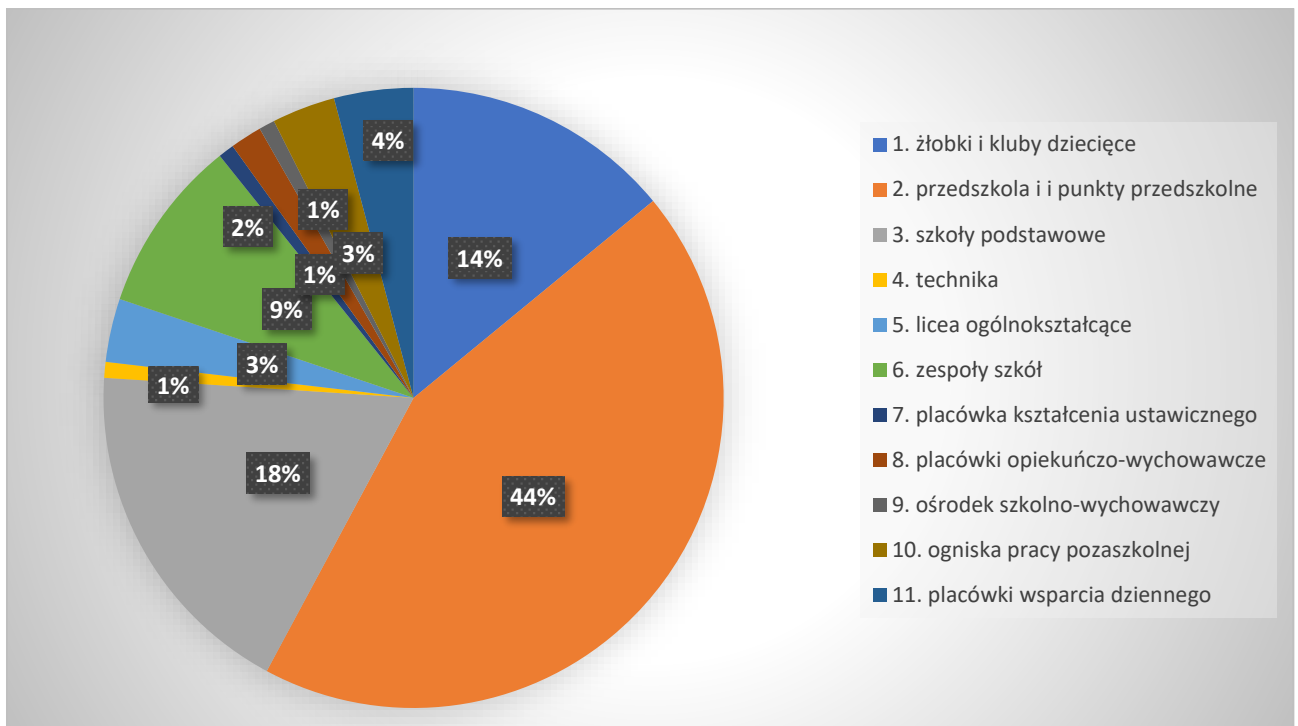
### **Nadzór sanitarny nad placówkami nauczania i wychowania.**

W roku 2025 pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pucku znajdowało się 959 placówek, w tym:

- 121 placówek stałych nauczania i wychowania
- 838 placówek letniego i zimowego wypoczynku dzieci i młodzieży, zgłoszonych do elektronicznej bazy wypoczynku

W obiektach stałych znajdowały się:

- 4 żłobków publicznych
- 9 żłobków niepublicznych
- 1 publiczny klub malucha
- 3 niepubliczne kluby malucha
- 13 przedszkoli publicznych
- 35 przedszkoli niepublicznych
- 5 niepubliczne punkty przedszkolne
- 19 publicznych szkół podstawowych
- 3 niepubliczne szkoły podstawowe, w tym 1 specjalna niepubliczna
- 1 niepubliczne technikum
- 1 publiczne liceum ogólnokształcące
- 3 niepubliczne licea ogólnokształcące
- 11 zespołów szkół w skład których wchodzi: 9-przedszkoli, 10-szkół podstawowych, 2-licea ogólnokształcące, 2-technika, 1- szkoła branżowa
- 1 placówka kształcenia ustawicznego
- 2 placówki opiekuńczo-wychowawcze
- 1 ośrodek szkolno-wychowawczy
- 5 placówek wsparcia dziennego
- 4 ogniska pracy pozaszkolnej



*Procentowy udział poszczególnych rodzajów placówek oświatowych w powiecie puckim.*

W ramach sprawowania nadzoru nad warunkami pobytu dzieci i młodzieży w placówkach przeprowadzono łącznie 195 kontroli sanitarnych w tym:

- 92 kontroli placówek stałych
- 103 kontroli wypoczynku dzieci i młodzieży (88 wypoczynek letni, 15 wypoczynek zimowy)

#### Zmiany w infrastrukturze nadzorowanych placówek

W roku 2025 Gmina Władysławowo przebudowała i rozbudowała istniejący budynek Szkoły Podstawowej we Władysławowie na żłobek dla 63 dzieci i przedszkole dla 66 dzieci.

Urząd Gminy w Krokowej przeprowadził remont kapitalny budynku po starej szkole podstawowej w Żarnowcu, który został przeznaczony w całości na przedszkole dla 66 dzieci.

Nową lokalizację zyskało istniejące Technikum Informatyczne w Pucku i Liceum Akademickie w Pucku, które zostały przeniesione do przebudowanego budynku usługowego w Pucku.

#### Działalność kontrolna w placówkach nauczania i wychowania

Wszystkie zamierzenia ujęte w planach pracy za rok 2025 zostały wykonane zgodnie z wyznaczonymi terminami.

W placówkach dokonano oceny przygotowania szkół do nowego roku szkolnego.

W wyniku uzyskanych informacji stwierdzono, że większość placówek została prawidłowo przygotowana do zajęć.

Oceniono spełnienie wymogów posiadania przez placówki certyfikatów na meble i sprzęt sportowy. Placówek nieposiadających certyfikatów nie stwierdzono.

W pięciu placówkach szkolnych dokonano oceny obciążenia uczniów ciężarem tornistrów. Ogółem badaniu poddano 618 uczniów z 31 oddziałów, i stwierdzono, że

ciężar tornistra u 54 uczniów przekracza 15% masy ciała, u 274 uczniów mieści się w zakresie 10-15% masy ciała, u 290 uczniów mieści się w zakresie 10% masy ciała. W 2025 roku oceniono również dostosowanie mebli edukacyjnych do warunków antropometrycznych uczniów i przedszkolaków w 19 placówkach, w 60 oddziałach, dla 1162 stanowisk, w tym: w 8 przedszkolach w 21 oddziałach, 7 szkołach podstawowych w 22 oddziałach, w 4 zespołach szkół w 17 oddziałach. Łącznie w trakcie przeprowadzonych kontroli, oceniono 1162 stanowiska pracy ucznia. Nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono. Pomiary dzieci są dokonywane przez wychowawców klas, pielęgniarki, opiekunki przedszkolne dwa razy w roku szkolnym, czyli we wrześniu i w drugim półroczu. Wyniki pomiarów zapisywane były w dziennikach lub innej dokumentacji szkolnej. We wszystkich placówkach meble były prawidłowo zestawione i oznakowane kolorami lub numerami zgodnymi z PN. W dużym stopniu poprawiło się wyposażenie placówek w meble, a nowe stoły i krzesła z możliwością regulacji, pozwalają na łatwiejsze dostosowanie ich do zasad ergonomii.

W 2025 r. dokonano oceny rozkładu zajęć lekcyjnych w 13 placówkach, w tym w 7 szkołach podstawowych w 68 oddziałach i 6 zespołach szkół w 51 oddziałach – nieprawidłowości nie stwierdzono. Skontrolowano warunki odpoczynku podczas przerw międzylekcyjnych, ogółem w 27 placówkach zapewniono przerwy 10 min. I jedną przerwę dłuższą. Uczniowie z 26 skontrolowanych szkół mają możliwość spędzania przerw międzylekcyjnych na świeżym powietrzu.

Dwadzieścia trzy placówki z dwudziestu siedmiu skontrolowanych zapewniają dzieciom dostęp do wody pitnej.

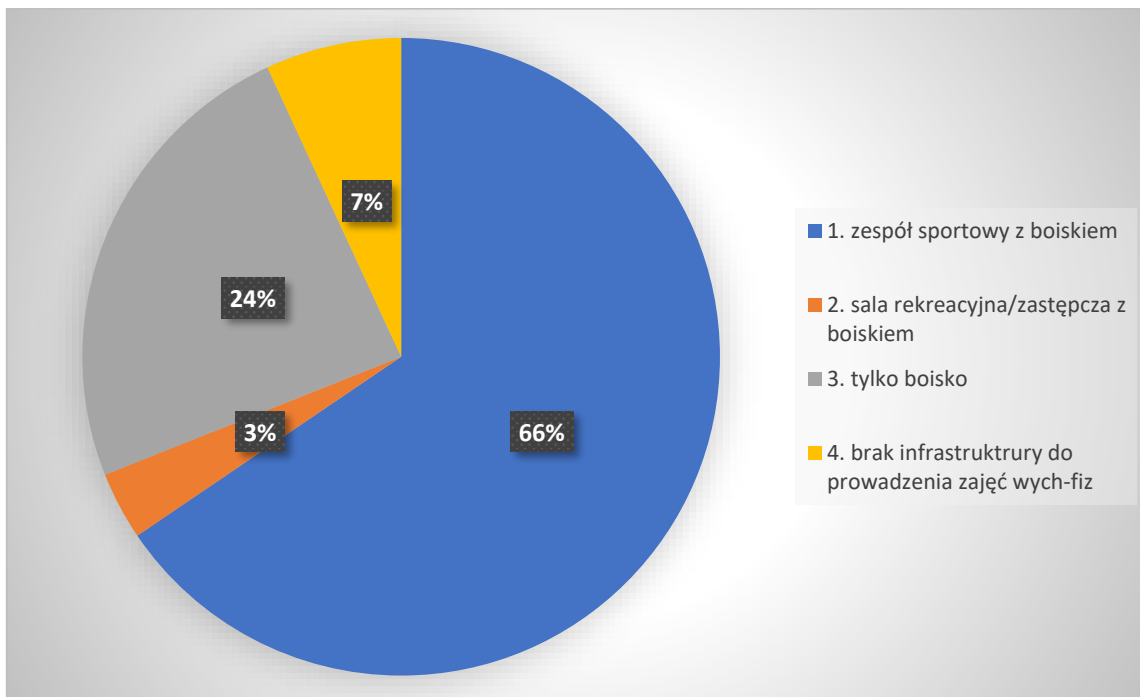
W roku 2025 dokonano oceny 16 pracowni chemicznych: w 9 szkołach podstawowych i 6 zespołach szkół, 1 liceum ogólnokształcącym. W pozostałych skontrolowanych szkołach zajęcia chemii prowadzone są z wykorzystaniem prezentacji multimedialnych. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

### Warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego

- 19 szkół posiada kompletną bazę sportową, czyli szkolny zespół sportowy z boiskiem
- 1 szkoła podstawowa posiada salę rekreacyjną/zastępczą z boiskiem
- 6 szkół podstawowych, 1 liceum ogólnokształcące posiada tylko boisko
- 2 szkoły nie posiadają infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego.

Uczniowie szkół, w których infrastruktura do prowadzenia zajęć jest niewystarczająca, korzystają z obiektów sportowych znajdujących się poza placówką (hale sportowe, basen, stadion/boiska sportowe).

Podczas kontroli oceniono również stopień korzystania przez uczniów z natrysków po zajęciach sportowych. W 19 placówkach szkolnych warunki w tym zakresie są zapewnione, jednak uczniowie tylko z dwóch z nich korzystają. Dyrekcje szkół zrezygnowały z udostępniania natrysków w związku z koniecznością przeprowadzania kosztownych badań dotyczących obecności bakterii z rodzaju Legionella sp. w instalacji ciepłej wody użytkowej.



*Warunki do prowadzenia zajęć sportowych.*

#### Warunki do utrzymania higieny osobistej w placówkach nauczania i wychowania

We wszystkich skontrolowanych placówkach zapewniono standardy dostępności do urządzeń sanitarnych dla uczniów. Dwie skontrolowane placówki nie posiadają podłączenia do sieci kanalizacyjnej: 1 żłobek, 1 szkoła podstawowa. Żłobek posiada zbiornik bezodpływowy (szambo), szkoła posiada własną oczyszczalnię ścieków. Wszystkie obiekty znajdujące się pod nadzorem PPIS w Pucku zaopatrzone są w wodę bieżącą z wodociągów publicznych.

Niewłaściwych warunków do utrzymania higieny osobistej nie stwierdzono.

#### Warunki realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami

Na terenie powiatu uczniowie ze wszystkich szkół mają zapewnioną opiekę zdrowotną. Opieka ta prowadzona jest głównie w gabinetach profilaktyki zdrowotnej, które posiada 16 placówek szkolnych, natomiast w 8 szkołach w których brak gabinetów, opieka jest zapewniona w pomieszczeniach zastępczych na terenie placówek. Opieka stomatologiczna w większości placówek prowadzona jest w oparciu o korzystanie z gabinetów poza terenem szkoły.

#### Prowadzenie dożywiania w szkołach

W roku 2025 dożywianie było prowadzone w 13 szkołach podstawowych, 6 zespołach szkół, 1 liceum ogólnokształcącym:

- posiłki przygotowywane na miejscu w 7 placówkach
- posiłki dowożone (catering) w 13 placówkach
- posiłki zapewnione poza terenem szkoły w 1 placówce

Z posiłków jednodaniowych i z pełnych obiadów skorzystało łącznie 2231 uczniów, w tym 55 uczniów uzyskało dofinansowanie z MOPS-u i GOPS-u.

#### Nadzór nad warunkami wypoczynku dzieci i młodzieży

W roku 2025 przeprowadzono ogółem – 103 kontrole placówek wypoczynku letniego i zimowego dzieci i młodzieży.

Liczba kontroli w obiektach hotelowych – 79

Liczba kontroli w obiektach używanych okazjonalnie – 11

Liczba kontroli obozów pod namiotami – 10

Formy w miejscu zamieszkania – 3

Nieprawidłowości i uchybienia stwierdzono ogółem w 10 obiektach: w 5 obiektach hotelowych, 5 obiektach okazjonalnych. Za naruszenie wymagań sanitarno-higienicznych nałożono trzy grzywny w formie mandatów karnych.

W sezonie letnim 2025 stwierdzono prowadzenie wypoczynku bez wymaganego zgłoszenia do Kuratorium Oświaty w 1 obiekcie okazjonalnym (obóz jeździecki), w związku z tym wystosowano jedno wystąpienie do Kuratorium Oświaty.

W większości skontrolowanych placówek wypoczynku dzieci i młodzieży stan sanitarno-higieniczny nie budził zastrzeżeń.

Podczas przeprowadzanych czynności kontrolnych prowadzono działania edukacyjno-informacyjne polegające na przekazaniu kierownikom wypoczynku ulotek: "Patent na bezpieczne wakacje" i "Choroby przenoszone drogą pokarmową na wakacjach". Udzielano instruktarzu jak skutecznie zapobiegać chorobom przenoszonym drogą pokarmową oraz jakie działania podejmować w razie podejrzenia zakażenia.

### Interwencje

Liczba załatwionych interwencji ogółem 8, w tym 5 interwencji uzasadnionych:

- w zespole szkół – skarga dotyczyła zaniedbań higieniczno-sanitarnych podczas prowadzenia praktycznej nauki zawodu w pracowniach gastronomicznych. Zarzuty zostały potwierdzone, podczas kontroli stwierdzono przechowywanie przeterminowanych produktów spożywczych, warzywa z oznakami pleśni, zabrudzone półki w szafkach, drobny sprzęt kuchenny i pokrywki do garnków niedomyte z resztkami pokarmowymi,
- w jednej ze szkół podstawowych – skarga była przekazana za pośrednictwem Kuratorium Oświaty w Gdańsku - w toku prowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono nieprawidłowości w zakresie warunków użytkowania pomieszczeń przeznaczonych do realizacji zadań dydaktycznych ze względu na ich usytuowanie poniżej terenu budynku, braku okien i możliwości wietrzenia sal oraz braku wymaganej wysokości pomieszczeń,
- w pensjonacie, w którym zorganizowano wypoczynek letni dla dzieci- stwierdzono prowadzenie działalności bez wymaganego zgłoszenia do Kuratorium Oświaty, w bardzo złych warunkach hotelowych, bez stołówki. W pokojach sypialnianych ogólny bałagan. Brudne ściany w całym budynku, wykładziny okrywające podłogi nie zabezpieczone listwami, na szafach i w ich wnętrzach przechowywane rzeczy właścicieli. W łazienkach brak zachowania czystości bieżącej. Teren przed posesją zaniedbany, brak ogrodzenia,
- w ośrodku kolonijny - stwierdzono niewłaściwe warunki higieniczno-sanitarne w pokojach sypialnianych i łazienkach. Obiekt nie został prawidłowo przygotowany do rozpoczęcia działalności w sezonie 2025. Ściany w pokojach sypialnianych nie zostały odświeżone, w łazienkach nie wymieniono zawilgoconych silikonów i brudnych fug, oraz nie wymieniono zniszczonej armatury łazienkowej. Część ścian na korytarzach po

wymianie okien nie została odmalowana. Drewniane okna na poddaszu posiadały zniszczone klamki i parapety. W holu wejściowym przechowywane były stare, tapczaniki, połamane wieszaki i inne sprzęty nadające się do usunięcia ze względów bezpieczeństwa,

- zgłoszenie o wystąpieniu wszawicy w przedszkolu.

### Podsumowanie

Stan sanitarno-higieniczny placówek nauczania i wychowania objętych nadzorem PPIS w Pucku, z roku na rok ulega poprawie. Dyrekcje na bieżąco prowadzą działania utrzymujące obiekty w prawidłowym stanie sanitarnym dzięki temu wydaje się mniej decyzji zalecających poprawę złego stanu. Tylko w przypadku dwóch szkół podstawowych wydano decyzje ze wskazaniem terminu na usunięcie nieprawidłowości dotyczących w jednym przypadku pomieszczeń związanych z zajęciami wychowania fizycznego a w drugim pomieszczeń do realizacji zajęć dydaktycznych.

W znacznym stopniu poprawiło się wyposażenie placówek w meble, a nowe stoły i krzesła, z możliwością regulacji, pozwalają na łatwiejsze dostosowanie ich do zasad ergonomii. Zgodnie z rozporządzeniem MEN zapewnia się uczniom miejsca na pozostawianie w szkole części podręczników i przyborów szkolnych, powstają więc nowoczesne szatnie wyposażane w szafki na odzież i przybory szkolne.

Współpraca z dyrektorami placówek stałych, jak i kierownikami wypoczynku układa się pomyślnie i wpływa na prawidłowe zapewnienie warunków sanitarno-higienicznego dla dzieci i młodzieży.

|                                 | Rok 2025 | Rok 2024 |
|---------------------------------|----------|----------|
| Liczba kontroli                 | 195      | 185      |
| Liczba kontroli interwencyjnych | 8        | 13       |
| Mandaty                         | 6        | 7        |
| Decyzje administracyjne         | 2        | 0        |
| Decyzje kosztowe                | 5        | 7        |
| Grzywny                         | 0        | 0        |

## **HIGIENA PRACY**

### **STAN HIGIENICZNO – SANITARNY ZAKŁADÓW PRACY**

Celem działania Inspekcji Sanitarnej w zakresie higieny pracy jest ochrona pracowników przed niekorzystnymi skutkami narażenia na czynniki pochodzenia fizycznego, chemicznego i biologicznego w środowisku pracy. Państwowa Inspekcja Sanitarna sprawuje nadzór nad warunkami pracy kontrolując przestrzeganie przepisów dotyczących utrzymania należytego stanu higienicznego zakładów pracy oraz zapobiegania powstawaniu chorób zawodowych i innych chorób związanych z warunkami pracy.

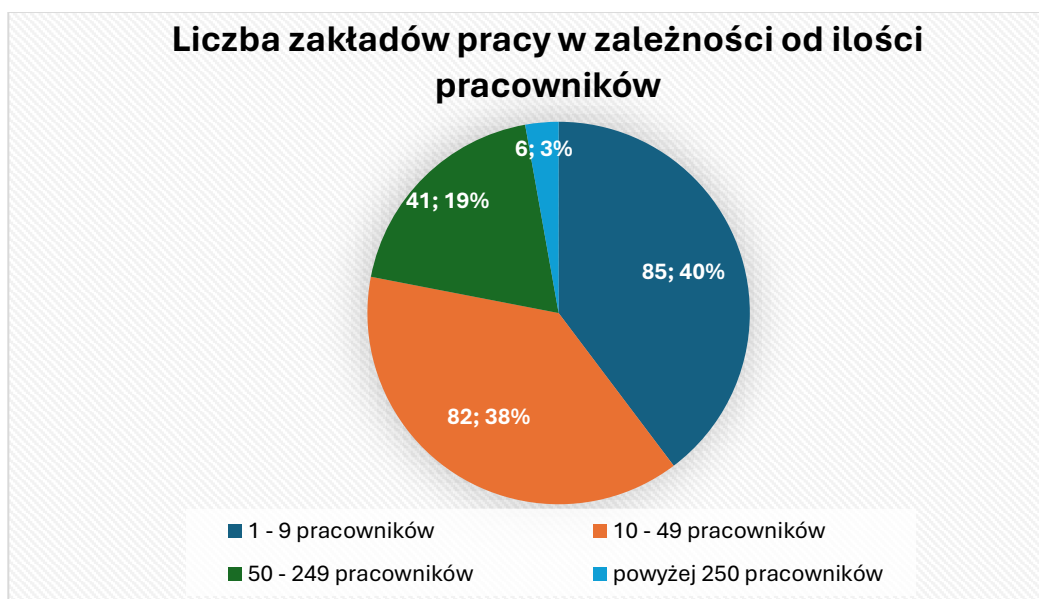
Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pucku sprawuje także nadzór nad przestrzeganiem przepisów unijnych i krajowych w zakresie wprowadzania do obrotu oraz stosowania substancji i mieszanin chemicznych, produktów biobójczych i prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3.

### Nadzór nad zakładami pracy

W roku 2025 nadzorem komórki Higieny Pracy objęto 214 podmiotów gospodarczych zatrudniających ogółem 9327 pracowników.

W stosunku do poprzedniego roku ilość zewidencjonowanych podmiotów gospodarczych zmniejszyła się o 2 zakłady, zaś liczba zatrudnionych wzrosła o 147 osób.

W ewidencji nadzorowanych podmiotów przeważają zakłady małe zatrudniające do 9 pracowników (40% ogółu nadzorowanych obiektów) oraz podmioty zatrudniające od 10 do 49 pracowników (38%). Zakłady zatrudniające od 50-249 pracowników stanowiły 19%, natomiast zakłady zatrudniające powyżej 250 pracowników stanowiły 3% ogółu zewidencjonowanych podmiotów gospodarczych, co ilustruje poniższy wykres:

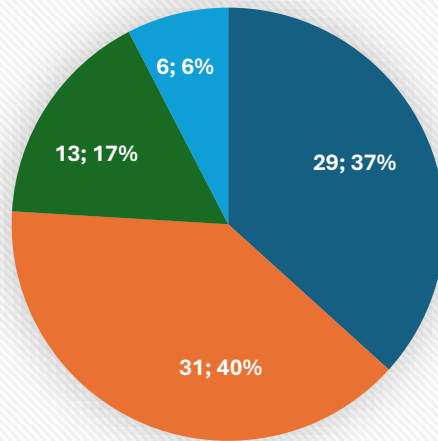


Analiza danych wskazuje, że wiodącymi kierunkami działalności gospodarczej powiatu jest produkcja artykułów spożywczych, produkcja konstrukcji metalowych, stolarstwo meblowe, konserwacja i naprawa pojazdów oraz opieka zdrowotna.

W 2025 roku dokonano 97 kontroli:

- 83 kontrole zakładów pracy o łącznej liczbie pracowników 4716,
- 14 prowadzonych postępowań w sprawie chorób zawodowych.

### Liczba skontrolowanych zakładów pracy w zależności od ilości pracowników



■ 1 - 9 pracowników      ■ 10 - 49 pracowników  
■ 50 - 249 pracowników      ■ powyżej 250 pracowników

W 2025 r. przeprowadzono kontrole m. in w następującym zakresie.:

- 48 kontroli dotyczących stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin,
- 35 kontroli dotyczących czynników biologicznych,
- 15 kontroli dotyczących stosowania produktów biobójczych,
- 12 kontroli dotyczących wprowadzania do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin,
- 11 kontroli podmiotów wykonujących działalność leczniczą,
- 10 kontroli dotyczących czynników rakotwórczych, mutagennych lub reprotoksycznych,
- 9 kontroli dotyczących udostępniania na rynku produktów biobójczych.

W ramach nadzoru bieżącego wydano 2 decyzje terminowe. 7 nakazów dotyczyło:

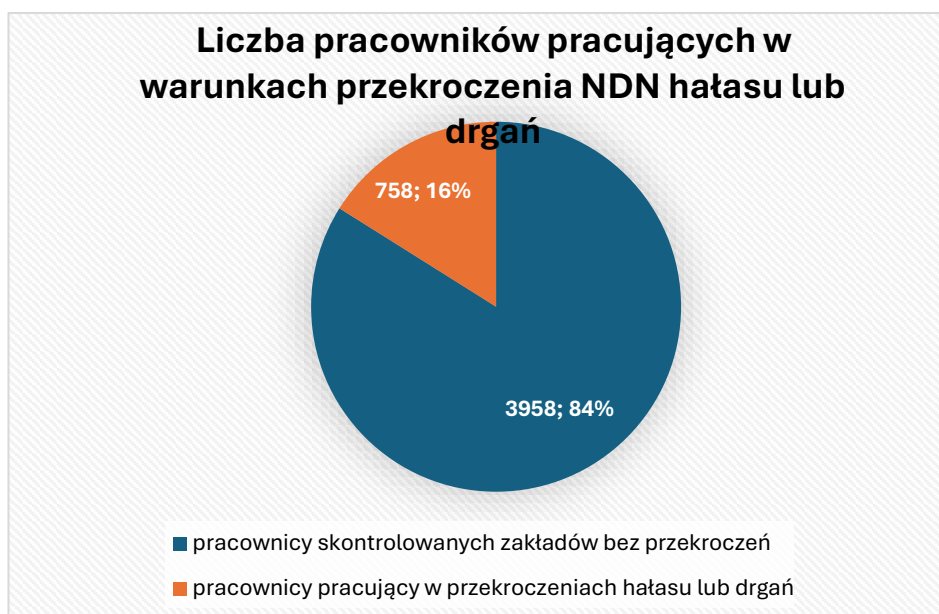
- 2 - warunków w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych,
- 1 - oceny ryzyka zawodowego,
- 1 - przeszkolenia pracowników w zakresie czynników biologicznych i zranień ostrymi narzędziami,
- 1 - ustalenia zasad przydziału środków ochrony indywidualnej oraz odzieży i obuwia roboczego,
- 1 - sporządzenia raportu o bezpieczeństwie i higienie pracy w zakresie zranień ostrymi narzędziami,
- 1 - odnowienia pomieszczeń pracy.

Kontrole sprawdzające wykazały usunięcie nieprawidłowości.

## Ocena środowiska pracy



W 6 zakładach wartości stężeń i natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia przekraczały dopuszczalne normatywy higieniczne, co stanowi 7,7 % skontrolowanych. Z analizy narażenia zawodowego wynika, że na 4716 pracowników zatrudnionych w pomiotach gospodarczych działających na terenie powiatu puckiego skontrolowanych w 2025 roku, 758 pracowało w warunkach niezgodnych z normatywami higienicznymi, co stanowi 16 % ogółu zatrudnionych.



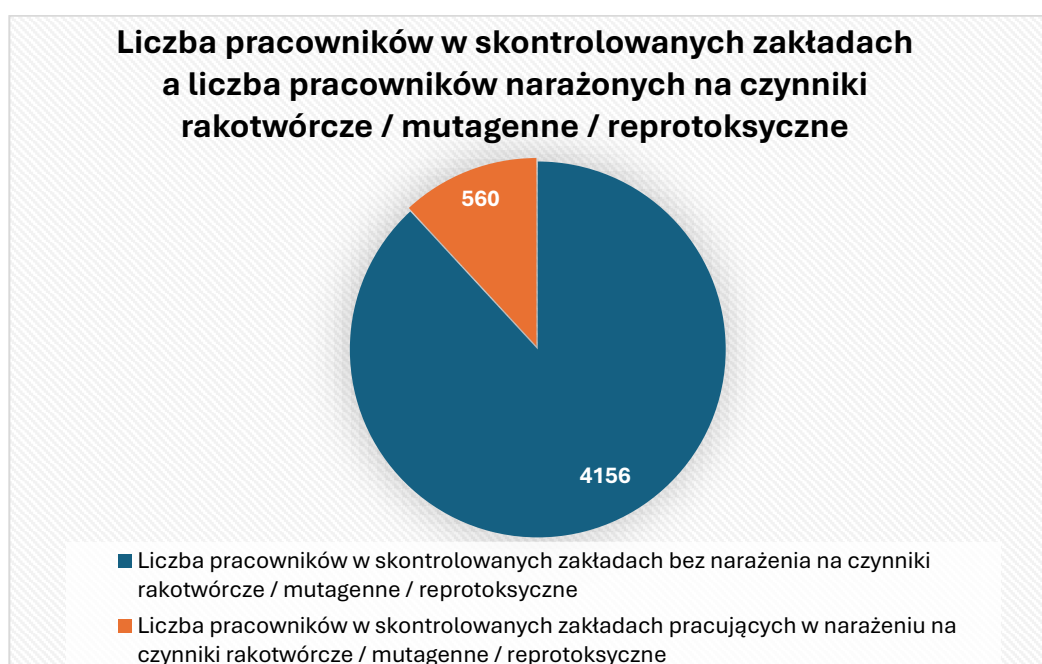
Najliczniejszą grupę pracującą w warunkach przekroczenia normatywów higienicznych stanowią osoby ekspozowane na hałas, tj. 758 osób. Przekroczenia te dotyczą 6 zakładów m. in. z branży produkcji tworzyw sztucznych, wyrobów z metalu oraz produktów spożywczych. Dodatkowo w jednym zakładzie pracownicy narażeni są na ponadnormatywne wartości drgań miejscowych. We wszystkich tych obiektach poinformowano pracowników o wynikach pomiarów hałasu i drgań, możliwych jego skutkach na organizm ludzki oraz o środkach ochrony przed zagrożeniami, wdrożono bezwzględny nakaz stosowania ochronników słuchu, oznakowano strefy zagrożenia hałasem. W 3 zakładach wprowadzono program działań organizacyjno-technicznych mający na celu ograniczenie narażenia na hałas na stanowiskach pracy.

## Czynniki rakotwórcze, mutagenne i reprotoksyczne w środowisku pracy



Szczególne konsekwencje w postaci rozwoju chorób nowotworowych niesie za sobą kontakt z czynnikami rakotwórczymi obecnymi w środowisku pracy. Czynniki rakotwórcze (kancerogeny) powodują wzrost zapadalności i umieralności na specyficzne choroby nowotworowe w populacji osób narażonych na ich działanie w porównaniu z populacją ogólną. Równie niebezpieczne są szkodliwe czynniki mutagenne powodujące nieodwracalne i dziedziczne mutacje w materiale genetycznym. W ostatnim czasie nowe regulacje prawne włączyły do przepisów substancje reprotoksyczne - substancje działające szkodliwie na rozrodczość. Ich negatywnie działanie wpływa na funkcje rozrodcze i płodność u dorosłych mężczyzn i kobiet oraz toksyczność rozwojową potomstwa. Prowadzone badania mające na celu wyeliminowanie najbardziej niebezpiecznych chemikaliów powodują rozszerzanie listy substancji CMR.

W 2025 roku w ewidencji PPIS w Pucku pod nadzorem znajdowały się 23 zakłady, w których pracownicy mieli kontakt lub byli narażeni na czynniki lub procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym. Skontrolowano 10 zakładów pracy (43% zakładów, w których występują czynniki CMR). Stwierdzono, że narażenie/kontakt z tymi czynnikami miało 560 pracowników (10,7% ogółu zatrudnionych w skontrolowanych zakładach), w tym 33 kobiety. Wśród nich największą grupę stanowią osoby stosujące mieszaniny chemiczne w przemyśle produkcyjnym związanym z wykorzystaniem stali - 460.



## Czynniki biologiczne



W ewidencji komórki Higieny Pracy w 2025 roku znajdowały się 72 zakłady, w których występowało narażenie pracowników na działanie szkodliwych czynników biologicznych.

W ramach nadzoru skontrolowano 35 zakładów pracy, gdzie ekspozowanych na szkodliwe czynniki biologiczne było 1261 pracowników, w tym na grupę 2 zagrożenia - 1261 pracowników (grupa 2 zagrożenia - są to czynniki, które mogą wywoływać choroby u ludzi, mogą być niebezpieczne dla pracowników, ale rozprzestrzenianie ich w populacji ludzkiej jest mało prawdopodobne, zazwyczaj istnieją w stosunku do nich skuteczne metody profilaktyki lub leczenia) i na grupę 3 zagrożenia - 270 pracowników (grupa 3 zagrożenia - są to czynniki, które mogą wywoływać ciężkie choroby u ludzi, są niebezpieczne dla pracowników, a rozprzestrzenianie ich w populacji ludzkiej jest bardzo prawdopodobne, zazwyczaj istnieją w stosunku do nich skuteczne metody profilaktyki lub leczenia).

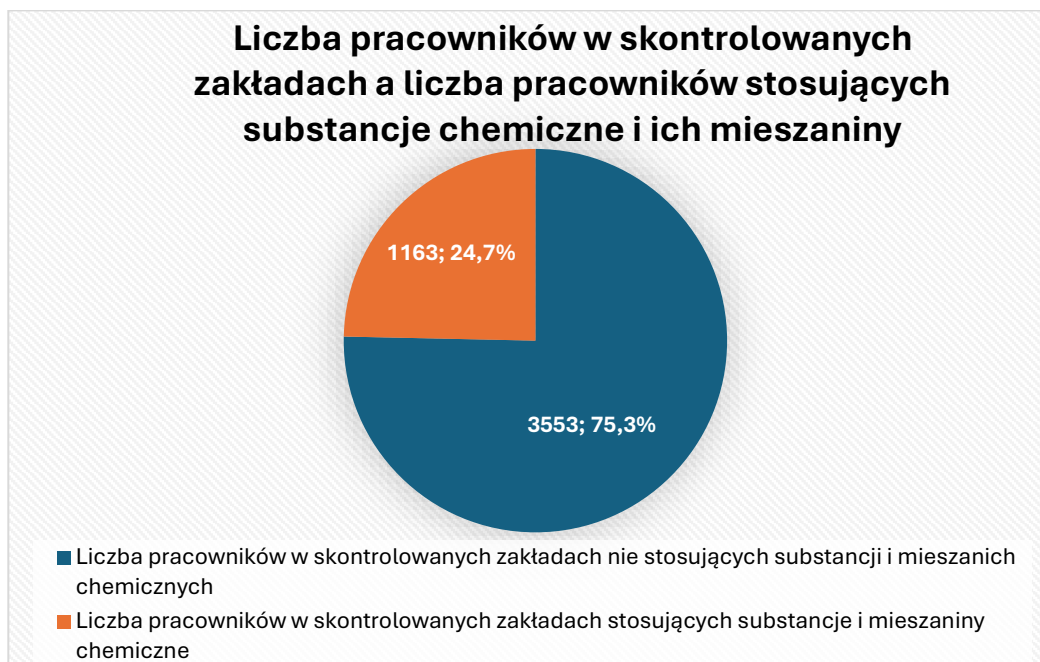


## Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami



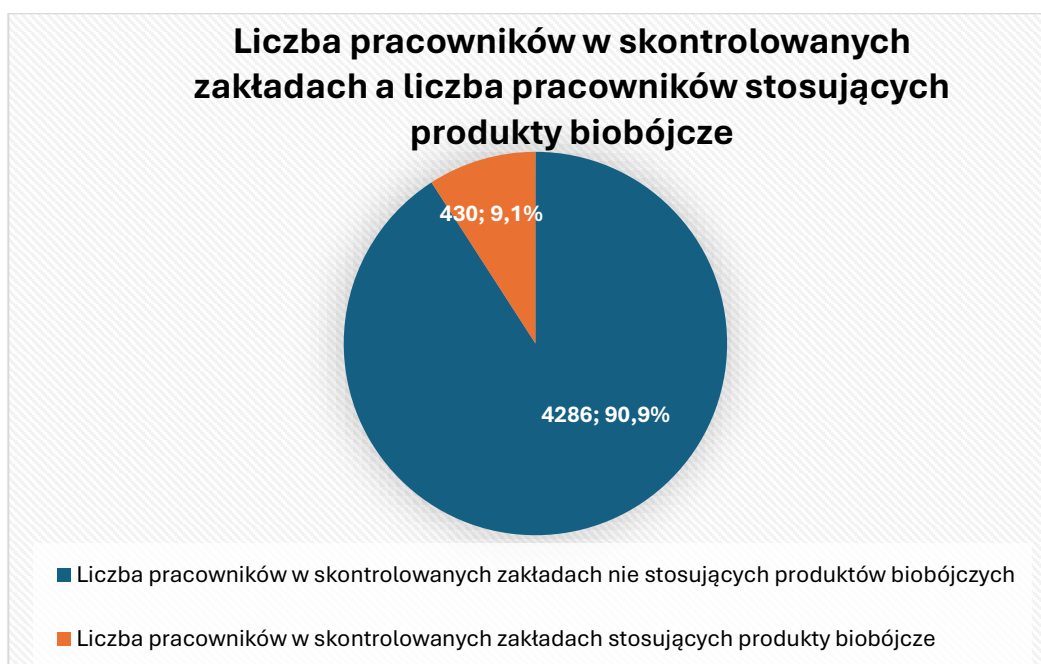
Podczas wykonywania czynności kontrolnych oceniano realizację przepisów – ustawy o substancjach chemicznych i ich mieszaninach, rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1907/2006 zwanego REACH oraz rozporządzenia nr 1272/2008 zwanego CLP przez podmioty gospodarcze.

W ewidencji PPIS w Pucku znajduje się 28 wprowadzających do obrotu substancje chemiczne i ich mieszaniny oraz 123 podmioty stosujące je w działalności zawodowej. Przeprowadzono 14 kontroli podmiotów gospodarczych wprowadzających do obrotu oraz 48 kontroli zakładów, w których 1163 pracowników stosuje substancje i mieszaniny stwarzające zagrożenie (24,7% ogółu zatrudnionych w skontrolowanych zakładach).



## Nadzór nad produktami biobójczymi

Pod nadzorem PPIS w Pucku w 2025 r. znajdowało się 18 podmiotów udostępniających na rynek produkty biobójcze, w tym jeden zobowiązany do uzyskania pozwolenia na obrót oraz 46 stosujących te produkty w działalności zawodowej. Zgodnie z zakresem ustawy o produktach biobójczych dokonano 9 kontroli u udostępniających na rynek i 15 kontroli zakładów, w których 430 pracowników stosuje produkty biobójcze (9,1% ogółu zatrudnionych w skontrolowanych zakładach). W jednym zakładzie stwierdzono udostępnianie produktu biobójczego dla użytkownika powszechnego bez wyczuwalnego dotykaniem ostrzeżenia o niebezpieczeństwie. Nieprawidłowości zostały usunięte w trakcie kontroli.



## Nadzór nad prekursorami kategorii 2 i 3

Na terenie działania PIS w Pucku w 2025 roku nie funkcjonował żaden podmiot wprowadzający do obrotu prekursory narkotyków kategorii 2 i 3. W 5 zakładach stosowano prekursory narkotyków kategorii 3. W tym zakresie nie prowadzono kontroli.

## Choroby zawodowe

W 2025 r. PPIS w Pucku zajmował się 14 sprawami dotyczącymi chorób zawodowych. Na prośbę innych Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych, dla Wojewódzkiego Ośrodka Medycyny Pracy oraz na potrzeby własnych postępowań administracyjnych sporządzono 7 kart oceny narażenia zawodowego. W tym celu dokonano również kontroli 6 zakładów.

PPIS w Pucku wydał 5 decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej. Od 2 decyzji strona wniosła odwołanie do II instancji. Pomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny utrzymał w mocy obie zaskarżone decyzje.

### **Promocja zdrowia w miejscu pracy**

W 2025 r. w trosce o bezpieczeństwo zdrowotne pracowników prowadzono działania edukacyjno-informacyjne dot. badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy, badań profilaktycznych pracowników, czynników rakotwórczych /mutagennych/reprotoksycznych w środowisku pracy, szkodliwych czynników biologicznych, ryzyka zawodowego, środków ochrony indywidualnej oraz odzieży i obuwia roboczego, stosowania substancji/mieszanin chemicznych stwarzających zagrożenie, systemu pierwszej pomocy. W trakcie kontroli informowano także o negatywnych dla zdrowia następstwach paleniu tytoniu i wyrobów tytoniowych zwracając szczególną uwagę na zwiększone ryzyko wystąpienia poważnych dolegliwości czy chorób w przypadku kontaktu osób palących ze szkodliwymi substancjami chemicznymi. Działaniami objęto 69 zakładów, co stanowi 83,13 % kontroli.

W celu podniesienia świadomości na temat wpływu nowych technologii cyfrowych na bezpieczeństwo i zdrowie pracowników w miejscu pracy kontynuowano kampanię prowadzoną przez Europejską Agencję Bezpieczeństwa i Zdrowia w Pracy (EU-OSHA), „Bezpieczna i zdrowa praca w epoce cyfrowej”.

Mając na uwadze ochronę zdrowia ludzi i środowiska informowano pracodawców o możliwości udziału w Projekcie PARC ukierunkowanym na rozwój i wdrożenie programu badawczego i działań innowacyjnych w dziedzinie oceny ryzyka chemicznego.

## **OŚWIATA ZDROWOTNA I PROMOCJA ZDROWIA**

W 2025 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pucku realizował działania oświatowe, które przyczyniają się do popularyzowania zdrowego stylu życia poprzez stosowanie zasad racjonalnego żywienia, aktywności fizycznej, działań na rzecz ochrony środowiska oraz profilaktyki prozdrowotnej. W tym zakresie w 2025 r. zrealizowano następujące interwencje programowe oraz nieprogramowe jak również dodatkowe działania w zakresie profilaktyki i promocji zdrowia.

### **1. Interwencje programowe:**

#### ***1. Krajowy Program Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV***

W ciągu całego roku kalendarzowego podejmowano działania tematyczne w ramach *Krajowego Programu Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV* mające na celu ograniczenie rozprzestrzeniania się zakażeń HIV, zapewnienie dostępu do informacji w zakresie profilaktyki HIV/AIDS oraz promocję testowania – m.in. z okazji Światowego Dnia AIDS, czy Międzynarodowego Dnia Pamięci o Zmarłych na AIDS

Informacje zostały zamieszczane na portalu społecznościowym PSSE w Pucku. W Powiatowym Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Pucku zorganizowano punkt edukacyjny oraz prelekcję dla uczniów. Prowadzono również dystrybucję materiałów edukacyjnych. Działaniami objęto 433 osoby.

## **II. Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu w Polsce, w tym realizacja programów edukacyjnych w przedszkolach i szkołach**

Działania profilaktyczne związane z powyższym programem realizowano podczas całego roku kalendarzowego poprzez udostępnianie materiałów informacyjnych szkołom, społeczności lokalnej, przy okazji realizacji punktów edukacyjno-informacyjnych PSSE w Pucku oraz poprzez zamieszczanie materiałów informacyjnych na portalu społecznościowym PSSE w Pucku.

Z okazji *Światowego Dnia Bez Tytoniu* przeprowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych dot. szkodliwości palenia tytoniu i zachęcających do rzucenia palenia, zorganizowano punkt edukacyjno-informacyjny, zostały przeprowadzone prelekcje wśród uczniów Powiatowego Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Pucku oraz zamieszczono informacje na Facebooku. Działaniami objęto 288 osób. Z okazji *Światowego Dnia Rzucania Palenia* zorganizowany został punkt informacyjny oraz przeprowadzona została dystrybucja materiałów edukacyjnych w Zespole Szkół nr 1 we Władysławowie. Zamieszczono również posty w mediach społecznościowych PSSE w Pucku. Do placówek oświatowych na terenie powiatu rozesłano materiały edukacyjne oraz prezentację do wykorzystania na lekcjach w ramach profilaktyki palenia tytoniu. Działaniami objęto 370 osób.

Przeprowadzona została kolejna edycja programu edukacji antytytoniowej „*Bieg po zdrowie*” dla klas IV SP – do realizacji przystąpiło 7 placówek (511 uczestników).

W przedszkolach i szkołach podstawowych kontynuowano realizację programu edukacyjnego pt. „*Czyste powietrze wokół nas*” dla dzieci w wieku 5-6 lat.

Do realizacji przystąpiło 9 placówek (389 uczestników).

Monitorowano przestrzeganie zapisów **ustawy antytytoniowej** – zakaz palenia w nadzorowanych obiektach – nadzorem objęto 700 obiektów.

## **III. Program edukacyjny „Skąd się biorą produkty ekologiczne?”**

Program jest realizowany w przedszkolach, w grupie wiekowej 5 – 6 latków.

Do realizacji programu zgłosiło się 5 przedszkoli (462 uczestników). Celem programu jest edukowanie dzieci w zakresie prawidłowego żywienia oraz kształtowanie postaw determinujących aktualne i przyszłe zachowania dotyczące zdrowia już od najmłodszych lat.

## **IV. Program edukacyjny „Trzymaj Formę”**

Program jest realizowany w szkołach podstawowych. Do realizacji programu zgłosiło się 10 szkół (1754 uczniów). Celem programu jest ukształtowanie prawidłowych postaw żywieniowych oraz promowanie aktywności fizycznej.

W ramach programu odbył się Ogólnopolski Konkurs Wiedzy o Zdrowym Stylu Życia „Trzymaj Formę”. Do udziału w konkursie zgłosiły się 2 szkoły. PSSE Puck koordynowała przebieg konkursu.

## **2. Interwencje nieprogramowe**

Pracownik Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia przeprowadził następujące akcje promocyjne:

- 1. Światowy Dzień Zdrowia** (zostały zorganizowane punkty edukacyjne (również w ramach Dnia Otwartego PSSE w Pucku, przeprowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych, zamieszczono informacje na portalu społecznościowym Stacji).
- 2. Europejski Tydzień Szczepień Ochronnych** (została przeprowadzona dystrybucja materiałów edukacyjnych w placówkach oświatowych oraz w placówkach POZ, rozesłano elektroniczne materiały edukacyjne do podmiotów leczniczych na terenie powiatu puckiego, zamieszczono informacji na portalu społecznościowym Stacji).
- 3. Europejski Dzień Wiedzy o Antybiotykach** (została przeprowadzona dystrybucja materiałów edukacyjnych w placówkach POZ, rozesłano elektroniczne materiały edukacyjne do podmiotów leczniczych na terenie powiatu, zamieszczono informacje na portalu społecznościowym Stacji).
- 4. Kampania EFSA „Wybieraj bezpieczną żywność”; „Safe2Eat”; „PlantHealth4Life”** (przeprowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych, przeprowadzono pogadanki, zamieszczono informację na portalu społecznościowym Stacji).
- 5. Profilaktyka zatruć grzybami** (została przeprowadzona dystrybucja materiałów edukacyjnych, zamieszczono informacje na portalu społecznościowym Stacji).
- 6. Bezpieczeństwo wypoczynku dzieci i młodzieży**, w tym zagrożenia zdrowotne wynikające z nadmiernej ekspozycji na słońce (zostały zorganizowane punkty edukacyjne, przeprowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych oraz zamieszczono informacje na portalu społecznościowym Stacji).
- 7. Profilaktyka zachorowań na raka** (została przeprowadzona dystrybucja materiałów edukacyjnych, we współpracy ze Stowarzyszeniem „Amazonki” przeprowadzono warsztaty, rozesłano elektroniczne materiały edukacyjne do podmiotów leczniczych na terenie powiatu zamieszczono informację na portalu społecznościowym Stacji).
- 8. Profilaktyka używania narkotyków, w tym zatruć środkami zastępczymi** (przeprowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych, zamieszczono informacje na portalu społecznościowym Stacji).
- 9. Promocja zdrowego stylu życia, zdrowia psychicznego, aktywności fizycznej i prawidłowego odżywiania** (przeprowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych, zorganizowano punkty edukacyjne, przeprowadzono pogadanki wśród przedszkoli, szkół podstawowych oraz szkół średnich na terenie powiatu puckiego, zamieszczono informacje na portalu społecznościowym Stacji).
- 10. Inicjowanie i prowadzenie działań oświatowo-zdrowotnych zgodnych z aktualną sytuacją epidemiologiczną oraz potrzebami społeczeństwa** – przeprowadzono działania dotyczące profilaktyki boreliozy, wszawicy, sinicy, wad postawy, chorób przenoszonych drogą pokarmową (przeprowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych, zamieszczono informacje na portalu społecznościowym Stacji oraz na tablicy informacyjnej Stacji).

W ramach powyższych interwencji współpracowano z placówkami nauczania i wychowania, jak również udostępniano tematyczne materiały edukacyjno-informacyjne oraz materiały promocyjne.

### **Dodatkowe działania Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia to również:**

- 1) Organizacja akcji **#latozsanepidem** – zorganizowano punkty edukacyjne, gdzie zostały przeprowadzone pomiary ciśnienia, zajęcia z wykorzystaniem algogogli oraz naukę higieny i mycia zębów, a także analiza składu ciała.
- 2) Współorganizacja konkursu **„Jemy ekologicznie, zdrowo i kolorowo”** w Specjalnym Ośrodku Szkolno-Wychowawczym w Pucku – przeprowadzona została charytatywna zbiórka nagród rzeczowych wśród pracowników PSSE w Pucku, które zostały przekazane zwycięzcom konkursu.
- 3) Organizacja autorskiego konkursu **„Recepta na zdrowie – bez używek i nałogów”**. Konkurs został przeprowadzony w szkołach podstawowych na terenie powiatu puckiego. W konkursie wzięło udział 14 szkół – 111 uczniów. Konkurs finansowany przez: Starostwo w Pucku, Urząd Gminy Puck, Urząd Miasta Puck, Urząd Gminy Krokowa, Urząd Miasta Hel, Urząd Miejski w Jastarni, Urząd Miejski we Władysławowie.
- 4) Organizacja autorskiego konkursu **„Wybieramy marzenia – nie uzależnienia”**. Konkurs przeprowadzony został w przedszkolach na terenie powiatu puckiego. W konkursie wzięły udział 45 grup przedszkolnych z 19 przedszkoli. Konkurs finansowany przez: Starostwo w Pucku, Urząd Gminy Puck, Urząd Miasta Puck, Urząd Gminy Krokowa, Urząd Miasta Hel, Urząd Miejski w Jastarni, Urząd Miejski we Władysławowie.

Dodatkowo pracownik Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia uczestniczył w szkoleniach zewnętrznych:

1. „Zasady prowadzenia edukacji zdrowotnej dla wybranych grup zawodowych”
2. „Wybrane aspekty metodyki pracy oświatowo-zdrowotnej i promocji zdrowia”
3. „Tytoń – nowe produkty i zagrożenia dla zdrowia publicznego”
4. „Nowe zdrowie publiczne i jego funkcje”
5. „Europejski Kodeks Walki z Rakiem – jak zmniejszyć ryzyko nowotworów”
6. „Dezinformacja zdrowotna”.

### **ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY**

Zakres działań realizowanych w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego:

- udział w postępowaniu dotyczącym przeprowadzania strategicznej oceny oddziaływania na środowisko:
  - uzgodnienia dot. odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko,
  - uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko,

- opiniowanie miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego wraz z prognozą oddziaływania na środowisko,
- opiniowanie planów ogólnych wraz z prognozą oddziaływania na środowisko,
- uzgadnianie warunków zabudowy i zagospodarowania terenu pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych,
- udział w postępowaniu w sprawie oceny oddziaływania na środowisko przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko:
  - wydawanie opinii co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko,
  - wydawanie opinii w sprawie warunków realizacji przedsięwzięć przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach,
- uzgadnianie dokumentacji projektowej dotyczącej budowy oraz zmiany sposobu użytkowania obiektów budowlanych,
- opiniowanie planów, koncepcji i projektów technologicznych dostosowania istniejących lokali usługowych do nowej funkcji,
- uczestniczenie w dopuszczeniu do użytkowania nowo wybudowanych obiektów budowlanych,
- wydawanie opinii:
  - o spełnieniu wymagań sanitarnych w placówkach oświatowych,
  - o spełnieniu wymagań sanitarnych w placówkach opiekuńczo-wychowawczych,
  - o spełnieniu wymagań sanitarnych w żłobkach i klubach dziecięcych,
  - o spełnieniu wymagań w obiektach hotelarskich i innych, w których świadczone są usługi hotelarskie,
  - o spełnieniu wymagań sanitarnych w zakładach fryzjerskich i kosmetycznych oraz gabinetach fizjoterapii i masażu,
- wydawanie decyzji o spełnieniu wymagań higieniczno-sanitarnych w żłobkach, określających maksymalną liczbę miejsc w placówkach.

Ponadto:

- udzielanie pisemnej odpowiedzi na zapytania interesantów w sprawach z zakresu działania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego,
- korespondencja z organami administracji rządowej i samorządowej,
- udzielanie konsultacji w sprawach z zakresu działania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego, bezpośrednio (przyjęcia interesantów) lub telefonicznie.

| <b>ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY</b>   | <b>2024</b> | <b>2025</b> |
|---|-------------|-------------|
| Kontrole  | 33          | 22          |
| Decyzje płatnicze   | 47          | 25          |
| ODBIORY – Opinie, Postanowienia, Decyzje  | 33          | 22          |
| Uzgodnienia projektów budowlanych, technologicznych                               | 13          | 6           |
| Uzgodnienia decyzji o warunkach zabudowy  | 13          | 1379        |
| Uzgodnienia zakresu prognozy do miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego | 21          | 17          |

|  |            |             |
|--|------------|-------------|
| Uzgodnienia dot. odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko (odstąpienie od sporządzania prognozy do miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego) | 5          | 1           |
| Opinie do projektu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego i studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego wraz z prognozą oddziaływania na środowisko           | 11         | 12          |
| Opinie do Planu Ogólnego wraz z prognozą   | 0          | 2           |
| Opinie co do konieczności przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięć na środowisko i zakresu raportu  | 44         | 59          |
| Opinie o środowiskowych uwarunkowaniach realizacji przedsięwzięć (opiniowanie warunków realizacji przedsięwzięć)   | 2          | 2           |
| Uczestnictwo w dopuszczeniu nowo wybudowanych obiektów budowlanych do użytkowania  | 53         | 86          |
| Pisma (inne)   | 17         | 13          |
| <b>SUMA</b>  | <b>292</b> | <b>1646</b> |

Znaczący wzrost liczby uzgadnianych projektów decyzji o warunkach zabudowy wynika ze zwiększonej ilości składanych wniosków o warunki zabudowy, które są skutkiem zmian w przepisach o planowaniu przestrzennym - Ustawa z dnia 27 marca 2003 r. o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 1130, ze zm.) Ustawa z dnia 7 lipca 2023 r. o zmianie ustawy o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym oraz niektórych innych ustaw (Dz.U. 2025 poz. 1668).

### **Strategiczna ocena oddziaływania na środowisko i ocena oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko**

W roku 2025 uzgodniono lub zaopiniowano w zakresie spełnienia warunków sanitarnohigienicznych i ochrony środowiska:

- 12 miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego wraz z prognozą oddziaływania na środowisko,
- 2 plany ogólne,
- 17 wniosków w sprawie zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko,
- 1 wniosek dotyczących odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko,
- 59 wniosków co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko i ewentualnego określenia zakresu raportu.

### **Uzgodnienia dokumentacji projektowych**

W 2025 roku uzgodniono 6 dokumentacji projektowych obiektów lub lokali o różnym przeznaczeniu. Uzgodniono 4 dokumentacje projektowe dotyczące obiektów gastronomicznych, 1 dokumentację dotyczącą instalacji wod.-kan. oraz 1 dokumentację dotyczącą wentylacji mechanicznej.

Wydano 1 pismo w odpowiedzi na zapytanie dotyczące zabudowy usługowo – handlowej w strefie ochrony sanitarnej cmentarza (odl. 50 m od cmentarza).

### **Dopuszczenie obiektów budowlanych do użytkowania i kontrole odbiorowe pozostałych obiektów**

W sprawach dotyczących przekazania do użytkowania nowych obiektów oraz przystosowania do nowych funkcji obiektów lub lokali istniejących, wydano 22 stanowiska w zakresie spełnienia wymagań higienicznych i zdrowotnych oraz zajęto 54 stanowiska w sprawie braku sprzeciwu w przekazaniu obiektów do użytkowania. Przeprowadzono 22 kontrole odbiorowe obiektów i lokali o różnym przeznaczeniu.

W wyniku przeprowadzonych w 2025 roku kontroli odbiorowych wydano 22 opinie sanitarne dla następujących obiektów:

- szkoły, placówki oświatowe i świetlice – 1,
- przedszkola – 4,
- żłobki i kluby dziecięce – 1,
- placówki opiekuńczo-wychowawcze – 1,
- obiekty hotelarskie i inne świadczące usługi zakwaterowania turystycznego – 5,
- zakłady fryzjerskie i kosmetyczne oraz gabinety fizjoterapii i masażu – 3,
- obiekty handlowo-usługowe, w tym sklepy spożywcze – 4,
- apteka - 1,
- węzeł integracyjny – 1.
- ośrodek rekolekcyjny - 1

Wydano 5 opinii o spełnieniu wymagań higieniczno-sanitarnych w istniejących obiektach i określających maksymalną liczbę miejsc w przedszkolach, żłobkach i klubach dziecięcych.

Wydanie opinii sanitarnej poprzedzone było dokonaniem kontroli sanitarnej obiektu, sporządzeniem stosownego protokołu oraz analizą protokołów badań i sprawdzeń tj. m.in. wyników badania wody, opinii o drożności kanałów wentylacji grawitacyjnej, pomiarów wydajności wentylacji mechanicznej, pomiarów natężenia oświetlenia pomieszczeń światłem sztucznym i innych, w zależności od charakteru inwestycji.

Budynki i lokale, które zostały odebrane przez pion Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego spełniały wymogi obowiązujących przepisów prawa w zakresie higieniczno-sanitarnym.

### **Decyzje płatnicze**

W sprawach dotyczących dopuszczenia nowych obiektów budowlanych do użytkowania, uzgodnienia dokumentacji projektowych oraz w przypadku stanowisk dotyczących spełnienia wymagań higienicznych i zdrowotnych dla innych lokali usługowych, wydano łącznie 25 decyzji płatniczych.

## **Przekazania spraw innym organom**

W 2025 roku przekazano do rozpatrzenia zgodnie z kompetencją 2 sprawy do Państwowego Granicznego Inspektora Sanitarnego w Gdyni, 2 sprawy do Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Gdańsku, 1 sprawę do Wójta Gminy Puck oraz 1 sprawę do Powiatowego Inspektoratu Nadzoru Budowlanego w Pucku.

.....

## **Realizacja przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pucku**

- **działań i zamierzeń wynikających z planów zasadniczych zadań opracowanych na 2025 r.,**
- **rozpatrywanie na bieżąco wpływających zgłoszeń wszelkich nieprawidłowości w zakresie kompetencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej,**
- **współpraca z jednostkami samorządu terytorialnego powiatu oraz innymi organizacjami,**
- **uczestnictwo w naradach Powiatowego Centrum Zarządzania Kryzysowego,**
- **oraz nowoczesne systemy informatyczne wdrożone w Powiatowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Pucku**

**przyczyniają się do zapewnienia wzrostu bezpieczeństwa sanitarnego na obszarze powiatu puckiego oraz sprawnej obsługi spraw oraz ludności.**