



POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA w PUCKU

84 – 100 Puck, ul. Żeromskiego 2,
e-mail : psse.puck@sanepid.gov.pl
www.gov.pl/web/psse-puck

***STAN SANITARNO – HIGIENICZNY
POWIATU PUCKIEGO w 2024 r.***

Spis treści:

Oddział Przeciwepidemiczny	4
Oddział Higieny Komunalnej	26
Oddział Bezpieczeństwa Żywności, Żywienia i Produktów Kosmetycznych	42
Higiena Dzieci i Młodzieży	59
Higiena Pracy	65
Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia	72
Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny	75

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.

Działalność Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pucku prowadzona w trosce o zdrowie publiczne przyczyniła się do realizacji w 2024 r. następujących zadań:

- przeprowadzono 4581 kontroli i wywiadów epidemiologicznych,
- wydano 1097 decyzji administracyjnych i 460 decyzji płatniczych,
- opracowano 49 postanowień,
- pobrano 819 próbek do badań laboratoryjnych,
- wykonano 2996 badań i oznaczeń fizycznych,
- w następstwie stwierdzonych nieprawidłowości nałożono 147 mandatów na łączną kwotę 41850 zł.



Realizacja przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pucku

- działań i zamierzeń wynikających z planów zasadniczych zadań opracowanych na 2024 r.,
- współpraca z jednostkami samorządu terytorialnego powiatu oraz innymi organizacjami,
- uczestnictwo w naradach Powiatowego Centrum Zarządzania Kryzysowego,
- rozpatrywanie na bieżąco wpływających zgłoszeń wszelkich nieprawidłowości w zakresie kompetencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej

przyczyniają się do zapewnienia wzrostu bezpieczeństwa sanitarnego na obszarze powiatu puckiego.

ODDZIAŁ PRZECIWEPIDEMICZNY

SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŻNYCH ORAZ STAN SANITARNY PODMIOTÓW LECZNICZYCH

Jednym z podstawowych zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest prowadzenie działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej w zakresie chorób zakaźnych. Powiatowa inspekcja sanitarna monitoruje sytuację epidemiologiczną na terenie powiatu poprzez rejestrację chorób zakaźnych i prowadzenie dochodzeń epidemiologicznych w związku z ich zgłoszeniami, kontroluje wykonawstwo obowiązkowych szczepień ochronnych oraz sprawuje nadzór nad warunkami higieniczno-sanitarnymi w podmiotach wykonujących działalność leczniczą.

Rejestracja zgłoszonych zachorowań i podejrzeń zachorowań na choroby zakaźne odbywała się 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 2022-2024

Lp.	Jednostka chorobowa		2022		2023		2024	
			Liczba chorych	Zapad. na 1000 osób	Liczba chorych	Zapad. na 1000 osób	liczba chorych	Zapad. na 1000 osób
1.	Salmoneloza	zatrucie pokarmowe	7	0,08	23	0,27	34	0,39
		posocznica		0,00	1	0,01		0,00
2.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe (ogółem)	wywołane przez Escherichię coli biegunkotwórczą		0,00	1	0,01		0,00
		wywołane przez E. coli enterokrwotoczną	1	0,01		0,00	2	0,02
		wywołane przez E. coli inną i BNO		0,00	4	0,05	7	0,08
		wywołane przez Campylobacter		0,00	1	0,01	4	0,05
		wywołane przez Y. enterocolitica	1	0,01	17	0,20	1	0,01
		wywołane przez Clostridium difficile	33	0,39	59	0,69	29	0,33
		nieokreślone	8	0,09	16	0,19	8	0,09
	w tym inne bakteryjne zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2		4	0,05	5	0,06	7	0,08

3.	Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe (ogółem)	gronkowcowe						
		inne określone						
		nieokreślone	1	0,01		0,00	1	0,01
4.	Giardioza (lamblioza)		1	0,01	7	0,08	7	0,08
5.	Wirusowe zakażenia jelitowe (ogółem)	razem	366	4,31	359	4,19	453	5,22
		wywołane przez rotawirusy	112	1,32	43	0,50	45	0,52
		wywołane przez norowirusy	38	0,45	89	1,04	97	1,12
		inne określone	44	0,52	34	0,40	52	0,60
		nieokreślone	172	2,03	193	2,25	259	2,99
6.	w tym wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2		96	1,13	101	1,18	130	1,50
7.	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO	ogółem	122	1,44	124	1,45	205	2,36
		w tym u dzieci do lat 2	25	0,29	20	0,23	16	0,18
8.	Mikobakteriozy - inne i BNO		1	0,01		0,00		0,00
9.	Listerioza		1	0,01	1	0,01	2	0,02
10.	Krzusiec		1	0,01	2	0,02	154	1,78
11.	Płonica (szkarlatyna)		69	0,81	147	1,72	214	2,47
12.	Choroba meningokokowa inwazyjna	ogółem	1	0,01	1	0,01		0,00
		zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu	1	0,01		0,00		0,00
		posocznica		0,00	1	0,01		0,00
13.	Choroba wywołana przez Streptococcus pyogenes inwazyjna	ogółem	8	0,09	13	0,15	13	0,15
		róża	8	0,09	11	0,13	10	0,12
		zespół wstrząsu toksycznego		0,00	1	0,01	3	0,03
		inna określona i nieokreślona		0,00	1	0,01		0,00
14.	Kiła	razem	2	0,02	3	0,04	10	0,12
		wczesna		0,00	2	0,02	2	0,02
		inne postacie kiły i kiła nieokreślona	2	0,02	1	0,01	8	0,09
15.	Rzeżączka		4	0,05	3	0,04	4	0,05
16.	Inne choroby przenoszone drogą płciową wywołane przez Chlamydie		3	0,04	3	0,04	5	0,06
17.	Borelioza z Lyme	ogółem	44	0,52	43	0,50	48	0,55
		neuroborelioza	2	0,02	3	0,04	2	0,02
18.	Ostre porażenia wiotkie u dzieci w wieku 0-14 lat		1	0,01		0,00		0,00

19.	Styczność i narażenie na wściekliznę/ potrzeba szczepień		29	0,34	28	0,33	30	0,35
20.	Inne wirusowe zapalenie mózgu	opryszczkowe		0,00		0,00		0,00
		nieokreślone		0,00	1	0,01	1	0,01
21.	Wirusowe zapalenie opon mózgowo- rdzeniowych	enterowirusowe		0,00		0,00	3	0,03
		inne określone i nieokreślone	1	0,01	1	0,01	2	0,02
22.	Ospa wietrzna		435	5,12	537	6,27	627	7,23
23.	Wirusowe zapalenie wątroby	typu A	2	0,02	0	0,00	1	0,01
		typu B - ostre		0,00		0,00		0,00
		typu B - przewlekłe i BNO	12	0,14	9	0,11	8	0,09
		typu C - przewlekłe i BNO	2	0,02	6	0,07	7	0,08
24.	AIDS - Zespół nabytego upośledzenia odporności		1	0,01	1	0,01	1	0,01
25.	Nowowykryte zakażenia HIV		8	0,09	3	0,04	9	0,10
26.	Świnka (nagminne zapalenie przyusznic)		2	0,02	3	0,04	3	0,03
27.	Malaria (zimnica)							
28.	Odra			0,00	0	0,00	1	0,01
29.	Choroba wywołana przez Streptococcus pneumoniae inwazyjna	ogółem	4	0,05	6	0,07	2	0,02
		posocznica	4	0,05	4	0,05	2	0,02
		inna określona i nieokreślona		0,00	2	0,02	2	0,02
30.	Zespół hemolityczno-mocznicowy w przebiegu zakażenia E. coli		1	0,01		0,00	1	0,01
31.	Choroba wywołana przez Haemophilus influenze	ogółem		0,00		0,00	1	0,01
		posocznica		0,00		0,00	1	0,01
		inna określona i nieokreślona						
32.	Bakteryjne zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu	w innych chorobach objętych MZ-56		0,00	3	0,04	1	0,01
		inne określone	1	0,01		0,00		0,00
33.	Zapalenie opon mózgowych inne i nieokreślone			0,00	1	0,01	1	0,01
34.	Grypa (przypadki potwierdzone badaniem)	ogółem	1	0,01	16	0,19	2	0,02
		u dzieci w wieku 0-14 lat		0,00	3	0,04	0	0,00
35.		ogółem		0,00	55	0,64	75	0,86

	Zakażenia wirusem RSV	w tym u dzieci do lat 2		0,00	34	0,40	45	0,52
36.	Zakażenia SARS-CoV-2 (COVID-19)	6219	73,25	753	8,79	587	6,77	
37.	Zakażenia SARS-CoV-2 (COVID-19) - przypadki możliwe	239	2,82	129	1,51	79	0,91	
38.	Grypa potwierdzona testem antygenowym		0,00	217	2,53	375	4,32	
39.	Podejrzenia zachorowań na gripę	13086	154,14		0,00		0,00	
40.	Gruźlica	6	0,07	5	0,06	5	0,06	

W roku 2024 zarejestrowano 41 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	1	4
Adenowirusy	rodzina	mieszkanie prywatne	1	2
Norowirusy	instytucjonalne	ośrodek kolonijny	2	47
	rodzina	mieszkanie prywatne	8	21
Salmonella	rodzina	mieszkanie prywatne	7	22
Giardia lamblia	rodzina	mieszkanie prywatne	1	2
Escherichia coli werotoksyczna	rodzina	mieszkanie prywatne	1	2
Nie określono	rodzina	mieszkanie prywatne	17	42
	instytucjonalne	ośrodek kolonijny, zielona szkoła, hotel	3	39

W związku z prowadzonymi dochodzeniami w ogniskach chorób przenoszonych drogą pokarmową, celem ustalenia czynnika etiologicznego przekazano do Laboratorium WSSE w Gdańsku 64 próbek kału.

ANALIZA WYBRANYCH CHOROÓB ZAKAŻNYCH

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) podczas serii zachorowań zapoczątkowujących pandemię tej choroby. 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.

Podstawowym środkiem chroniącym przed zakażeniem oprócz szczepienia jest higiena rąk (częste mycie wodą z mydłem lub dezynfekcja środkiem na bazie alkoholu) i unikanie kontaktu z osobami, które mogą być zakażone koronawirusem (SARS-CoV-2). Należy unikać dotykania rękami twarzy, szczególnie okolicy ust, nosa i oczu.

W 2024 w powiecie puckim zgłoszono ogółem 666 zachorowań, w tym: 585 przypadków potwierdzonych (test wykonany w placówce medycznej), 2 przypadki prawdopodobne oraz 79 przypadków możliwych (test wykonany samodzielnie przez pacjenta w domu). W związku z zakażeniem SARS-CoV-2 45 osób wymagało hospitalizacji. W stosunku do roku 2023 nastąpił spadek zachorowań.



GRYPA

Grypa jest ostrą chorobą zakaźną, wywoływaną przez wirusy grypy. Przyczyną corocznych, sezonowych wzrostów zachorowań na gripę w okresie jesienno-zimowym są wirusy grypy typu A i B. Jest bardzo zaraźliwa, co sezon wywołuje epidemie, dotykające znaczną część społeczeństwa. Do zakażenia dochodzi drogą kropelkową lub przez kontakt ze skażoną powierzchnią. Okres inkubacji wynosi 1-4 dni. Wirusy grypy

atakują komórki nabłonka dróg oddechowych, w których się namnażają. W konsekwencji powodują ich zniszczenie, co z kolei ułatwia rozwój infekcji bakteryjnych. Objawy grypy są podobne do wielu innych ostrych chorób infekcyjnych i są zarówno miejscowe (kaszel, ból gardła, katar), oraz w postaci nagłej, wysokiej gorączki powyżej 38°C, dreszczy, bólów mięśniowo-stawowych, bólów głowy, bólu w klatce piersiowej, złego samopoczucia, braku łaknienia, nudności i wymiotów. Choroba trwa, o ile nie dojdzie do powikłań, około 7 dni. Kaszel i złe samopoczucie mogą utrzymywać się ponad 2 tygodnie. Powodem ciężkiego przebiegu grypy są powikłania pogrypowe, m.in. zapalenie płuc i oskrzeli, zapalenie ucha środkowego, zapalenie mięśnia sercowego i osierdzia, zaostrzenie istniejących chorób przewlekłych, powikłania neurologiczne.

**ZGŁOSZONE PRZYPADKI ZACHOROWAŃ NA GRYPĘ
w latach 2023-2024 w powiecie puckim**

Rok	Liczba przypadków potwierdzonych	Liczba hospitalizacji
2023	377	34
2024	233	41

Najskuteczniejszą i najtańszą strategią zapobiegania grypie są szczepienia. Szczepienia zapobiegają zachorowaniom w grupie 40-70% zdrowych osób poniżej 65 roku życia.

- Co sezon epidemiczny opracowywana jest nowa szczepionka przeciw grypie, na podstawie szczepów wirusa krążących aktualnie na półkuli północnej.
- Coroczne szczepienie zaleca się wszystkim osobom w wieku ≥ 6 miesięcy, u których nie stwierdza się przeciwwskazań do szczepienia.

Odróżnienie COVID-19 od grypy jest możliwe jedynie na podstawie badania wymazu z nosa i gardła (metodą RT-PCR) w kierunku SARS-CoV-2 lub badania antygenowego.

ZAKAŻENIE wirusem RSV

Wirus RSV (*ang. Respiratory Syncytial Virus*) to wirus wywołujący zakażenia układu oddechowego u dzieci i osób starszych. Rezerwuarem wirusa jest człowiek. RSV izolowano również od małp. Przenosi się drogą kropelkową lub przez kontakt bezpośredni. Może przetrwać wiele godzin poza organizmem na przedmiotach i powierzchniach. Najczęściej źródłem zakażenia są dzieci, rzadko osoby dorosłe. Zakażenia RSV są charakterystyczne dla dużych skupisk dziecięcych takich jak przedszkola czy żłobki. Okres inkubacji wynosi 4-6 dni. Epidemie pozaszpitalne zdarzają się zimą i wczesną wiosną. Największy odsetek zachorowań obserwuje się u dzieci w wieku poniżej 4 lat. Zaraźliwość zazwyczaj trwa do 8 dni. Czas ten jednak może być dłuższy u dzieci dłużej chorujących. Szczególnie ciężki przebieg możliwy jest u wcześniaków i maluchów z obniżoną odpornością, wadami serca i chorobami neurologicznymi. W przebiegu zakażenia u dzieci często wymagana jest hospitalizacja.

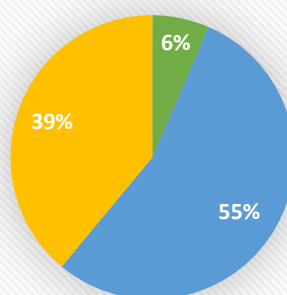
ZGŁOSZONE PRZYPADKI ZAKAŻENIA WIRUSEM RSV w latach 2023-2024

ROK	Liczba zakażeń		Liczba hospitalizacji	
	ogółem	w tym u dzieci do lat 2	ogółem	w tym u dzieci do lat 2
2023	55	34	36	26
2024	75	45	41	31

KRZTUSIEC

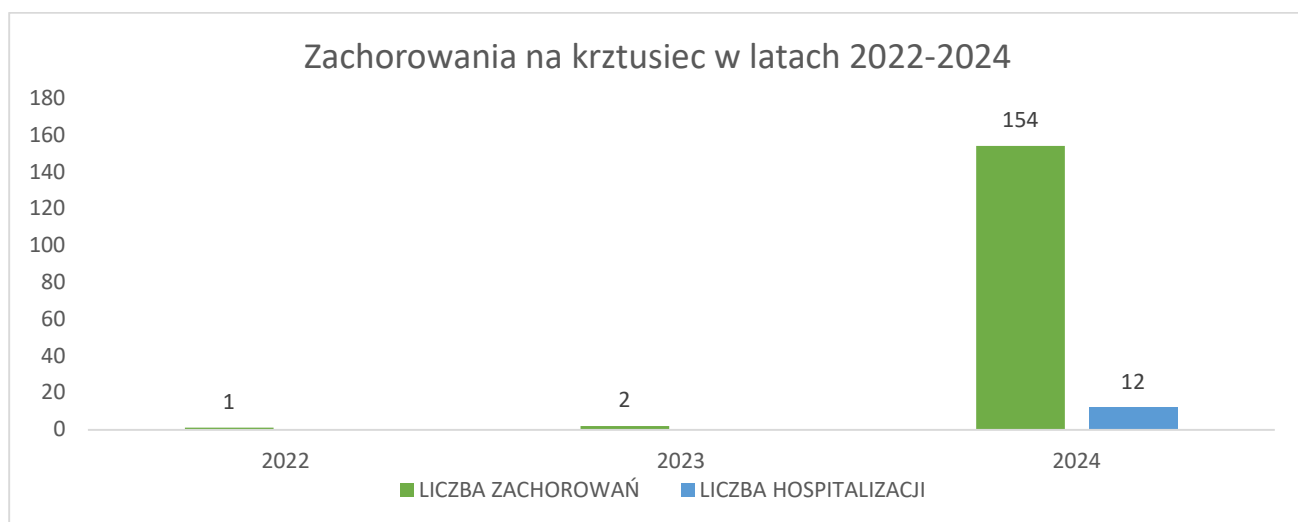
Krztusiec jest ostrą zakaźną chorobą układu oddechowego wywoływaną przez bakterie, tzw. pałeczki krztuśca. Nasilenie objawów krztuśca zależy od wieku chorego i stanu uodpornienia, najbardziej typowe a jednocześnie niebezpieczne objawy krztuśca występują u nieuodpornionych niemowląt i małych dzieci. Do zakażenia dochodzi drogą kropelkową. Po dostaniu się do organizmu, bakterie wnikają do tkanek, gdzie namnażają się produkując toksynę krztuścową i inne czynniki zjadliwości. W pierwszych tygodniach choroby objawy krztuśca są podobne do przeziębienia, tj. suchy kaszel, katar, stany podgorączkowe, zapalenie gardła. Następnie pojawiają się typowe i przedłużające się napady uciążliwego długotrwałego kaszlu, który często kończy się głośnym wdechem (zwanym pianiem), wymiotami lub bezdechem. Sam kaszel o różnym nasileniu może utrzymywać się wiele tygodni. 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, złamanie żeber, zapalenie płuc, drgawki - występują rzadziej. Szczepienie przeciw krztuścowi należy do szczepień obowiązkowych dla dzieci i nastolatków. W celu utrzymania odporności przeciw krztuścowi zalecane jest szczepienie przypominające dla osób dorosłych co 10 lat.

Zachorowania na krztusiec w 2024 r.



■ przypadki prawdopodobne ■ przypadki możliwe ■ przypadki potwierdzone

W porównaniu z latami 2022- 2023 w roku 2024 wystąpił znaczny wzrost zachorowań na krztusiec.



CHOROBY PRZENOSZONE DROGĄ POKARMOWĄ

Ostre schorzenia żołądkowo-jelitowe mogą być wywoływane przez różne czynniki etiologiczne - 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 2024 roku na terenie powiatu puckiego zarejestrowano 751 przypadków zakażeń i zatruć jelitowych (w roku 2023–612 przypadków). Spośród zarejestrowanych nieżytków żołądkowo – jelitowych stwierdzono 86 zachorowań o etiologii bakteryjnej (w 2023 – 121), 453 zachorowań o etiologii wirusowej (w roku 2023– 359), 7 wywołanych przez pasożyty (w 2023 roku – 7) oraz 205 zachorowań o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu (w 2023 r. – 125).

Zakażenia bakteryjne potwierdzone badaniami mikrobiologicznymi w 2024 były wywołane przede wszystkim pałeczkami *Salmonella*, bakteriami *Clostridioides difficile*, *Escherichia Coli*, *Campylobacter*.

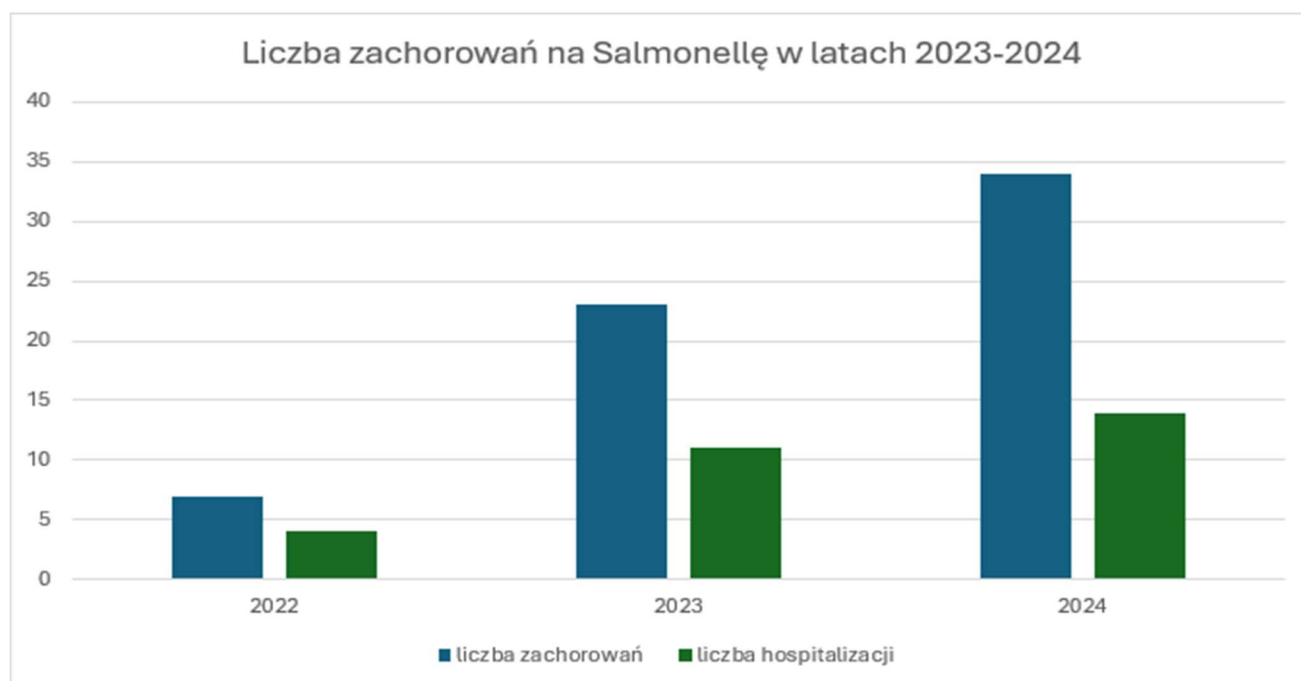
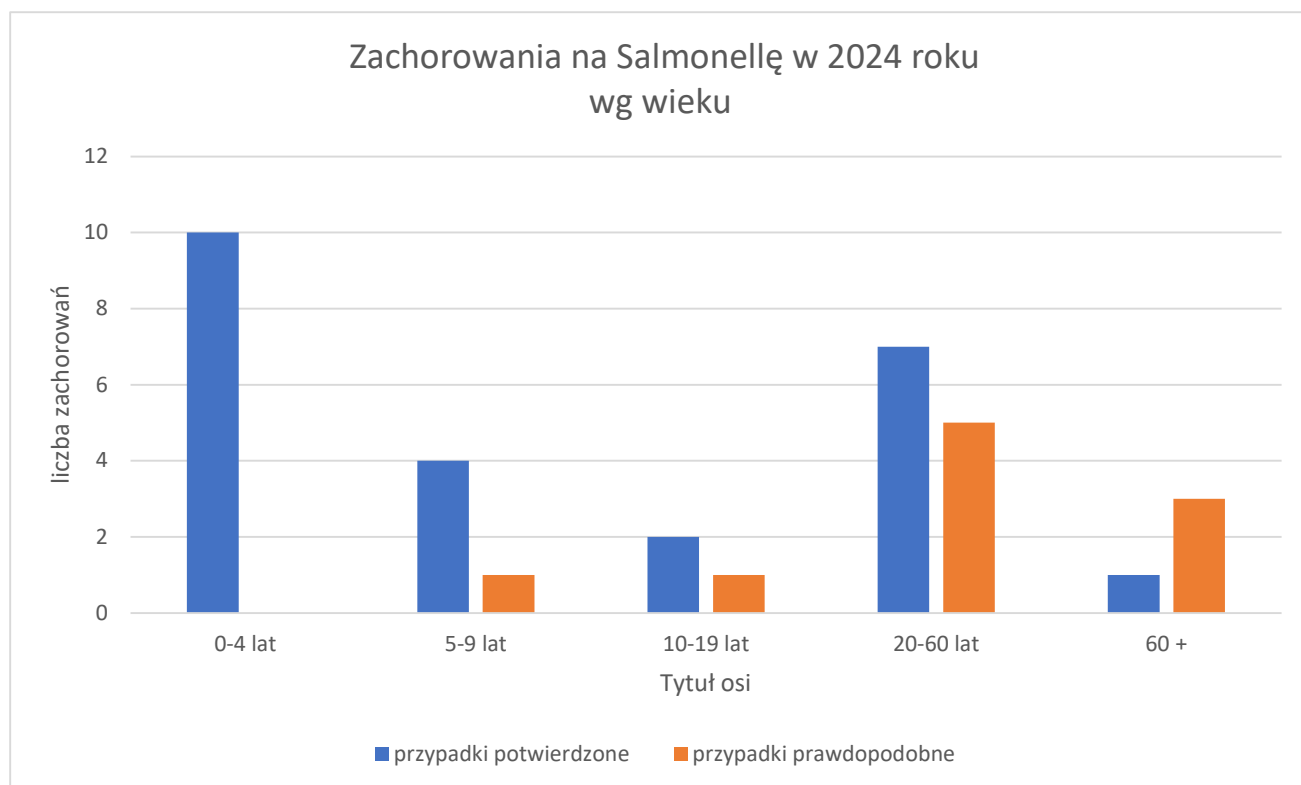
SALMONELOZA

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 01.01.2024 r. do 31.12.2024 r. stwierdzono wzrost zachorowań na *Salmonellę* – w stosunku do lat ubiegłych. Zachorowania miały charakter rozproszony – występowały wśród różnych grup wiekowych. Dominującym

serotypem była *Salmonella enteritidis*. Ogółem zarejestrowano 34 przypadki zachorowań – w tym: 24 potwierdzone i 10 prawdopodobnych, (14 osób wymagało hospitalizacji). Zarejestrowano 7 ognisk rodzinnych - z czego 5 wystąpiło w domach prywatnych a 2 wśród osób przebywających na wczasach na terenie powiatu puckiego (w wynajętych kwaterach).



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 piciem niepasteryzowanego mleka lub zanieczyszczonej wody. W roku 2024 zgłoszono 1 zachorowanie (w 2023 r. 17 – w tym ognisko w przedszkolu – 16 osób chorych). W trakcie dochodzenia epidemiologicznego nie ustalono źródła zakażenia.

CAMPYLOBACTER

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 2024 zgłoszono 4 przypadki zachorowania (w 2023 – 1), 3 osoby wymagały hospitalizacji.

CLOSTRIDIUM 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 spowodowane stosowaniem antybiotyków wpływa na to, że bakterie *Clostridium difficile* się namnażają i zaczynają produkować toksyny – toksynę A i toksynę B, które uszkodzają 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 2024 zakażenia – 29 przypadków (w roku 2023 - 59), w ogromnej większości dotyczyły osób w najstarszych grupach wiekowych i były związane z hospitalizacją (11 osób było hospitalizowanych) oraz stosowaniem antybiotyków. Spośród wszystkich zgłoszonych zakażeń 8 zostało zakwalifikowanych jako zakażenie szpitalne.

ZAKAŻENIA I ZACHOROWANIA SPOWODOWANE *Escherichią coli*

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

- 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* (*Enterotoxigenic 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 biegunk 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 biegunk 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 czerną bakterijną. 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 pacjenci 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.

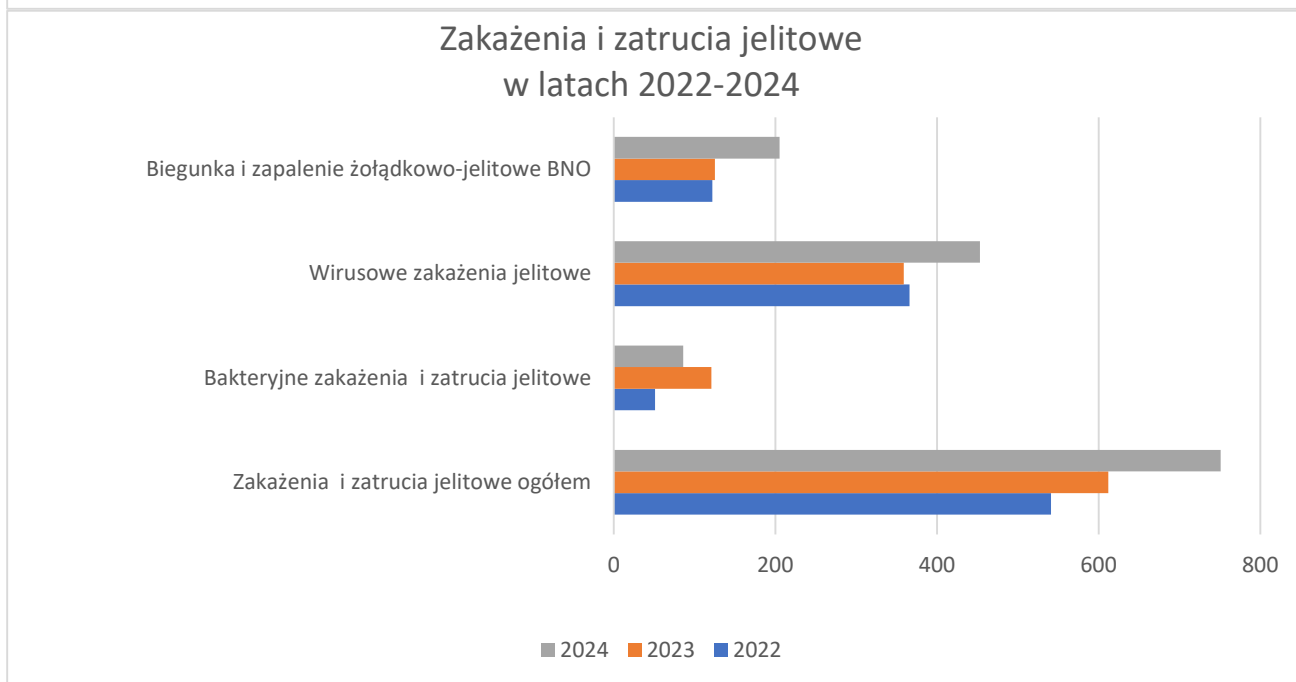
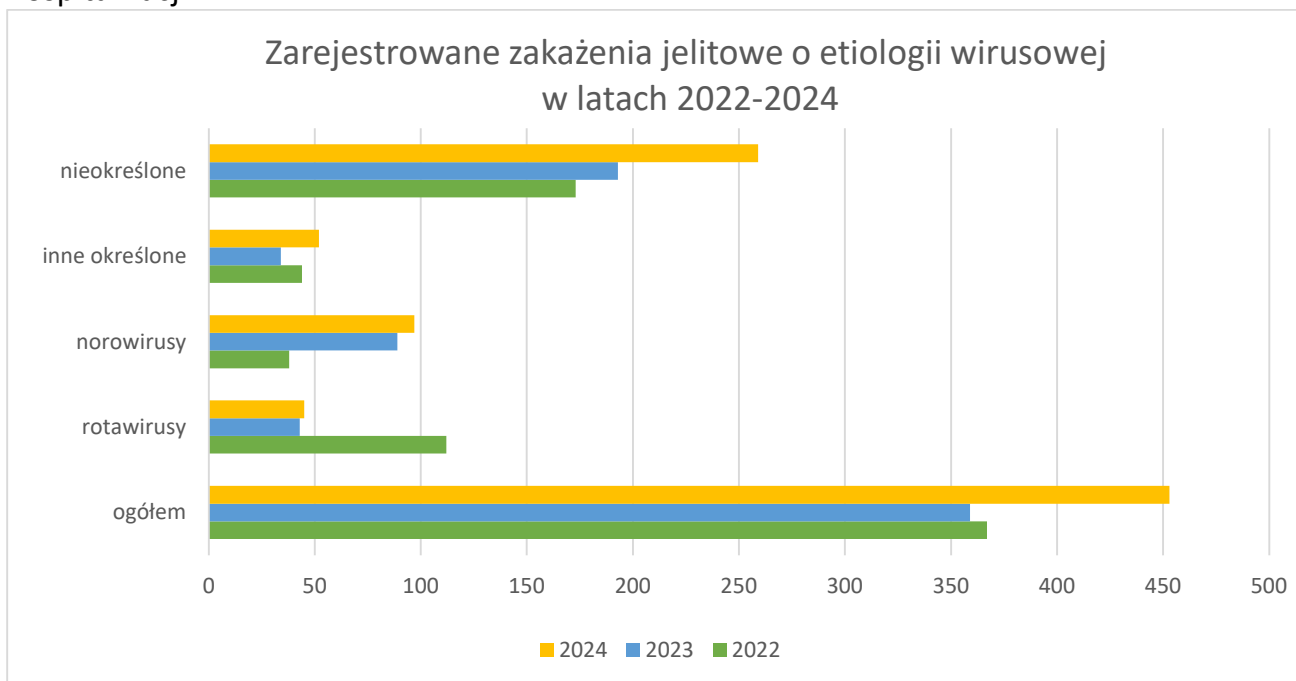
W roku 2024 wystąpiło jedno ognisko rodzinne zakażenia enterokrwotoczną (werotoksyczną) *Escherichia coli* - chorych było 2 dzieci, u jednego dziecka wystąpił zespół hemolityczno -mocznicowy. W trakcie dochodzenia epidemiologicznego nie ustalono czynnika epidemiologicznego.

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. Obecnie istnieje szczepionka przeciwko rotawirusom (doustna), która zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych podawana niemowlętom od 2 do 6 miesiąca życia.

W 2024 roku na terenie powiatu puckiego liczba zgłoszonych zakażeń jelitowych ogółem wyniosła 453 (w 2023 r. 359). Liczba zgłoszonych zakażeń jelitowych wywołanych przez rotawirusy utrzymała się na podobnym poziomie jak w roku poprzednim i wyniosła ogółem 45 przypadków (w roku 2023 – 43). Zdecydowana większość, bo aż 84,4 % zarejestrowanych zachorowań wymagała hospitalizacji.

W porównaniu z rokiem 2023 odnotowano zwiększoną liczbę zachorowań na zakażenia jelitowe wywołane przez norowirusy. Były one czynnikiem etiologicznym aż 10 ognisk chorób przenoszonych drogą pokarmową. Większość ognisk dotyczyła zachorowań w środowisku rodzinnym. Ogółem zarejestrowano 97 przypadków zakażeń jelitowych wywołanych przez norowirusy (w roku 2023 – 89) z czego 35% chorych wymagało hospitalizacji.



STYCZNOŚĆ, NARAŻENIE NA WŚCIEKLIZNĘ – POTRZEBA SZCZEPIEŃ

W powiecie puckim w 2024 roku zarejestrowano 142 przypadków pokąsań przez zwierzęta, tj. o 24 więcej niż w roku ubiegłym. W związku z brakiem możliwości spowodowania obserwacji weterynaryjnej zwierzęcia 30 osób było szczepionych p/wścieklicznie (w roku 2023 – 28 osób). Przyczyną podejmowania szczepień u ludzi stanowiły pokąsania przez zwierzęta wolno żyjące (1 x nietoperz, 2 x lis, 1 x dzik, 1 x tchórzofretka), jednak najczęściej były to zwierzęta domowe, głównie psy i koty, w jednym przypadku był to koń. 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.

BORELIOZA Z LYME

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. W przebiegu zakażenia wyróżnia się dwa stadia.

Borelioza z Lyme ma charakter choroby postępującej. 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 2024 ogółem zgłoszono 48 zachorowań (w 2023 r. 43) w tym 2 postaci neuroboreliozy (w 2023 r. 3), które wymagały hospitalizacji. Zachorowania na boreliozę w latach 2022-2024 utrzymywały się na podobnym poziomie.

CHOROBY WIEKU DZIECIĘCEGO

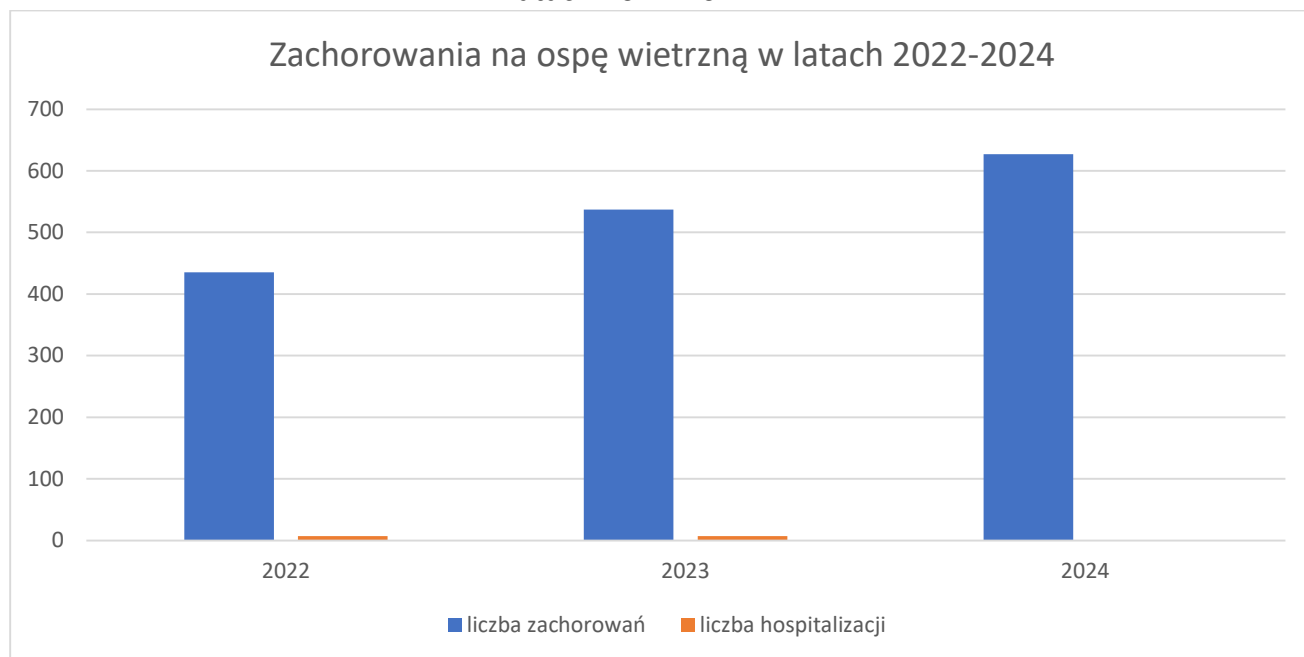
OSPA

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, nasilenie występowania choroby występuje co 2-3 lata.

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 2024 roku w porównaniu z 2023 r. w powiecie puckim zanotowano wzrost zachorowań na ospę wietrzną. Zachorowania miały charakter środowiskowy i konkretyzowały się w grupach przedszkolnych i szkolnych z terenu całego powiatu.

ZACHOROWANIA NA OSPĘ WIETRZNĄ w POWIECIE PUCKIM w latach 2022-2024

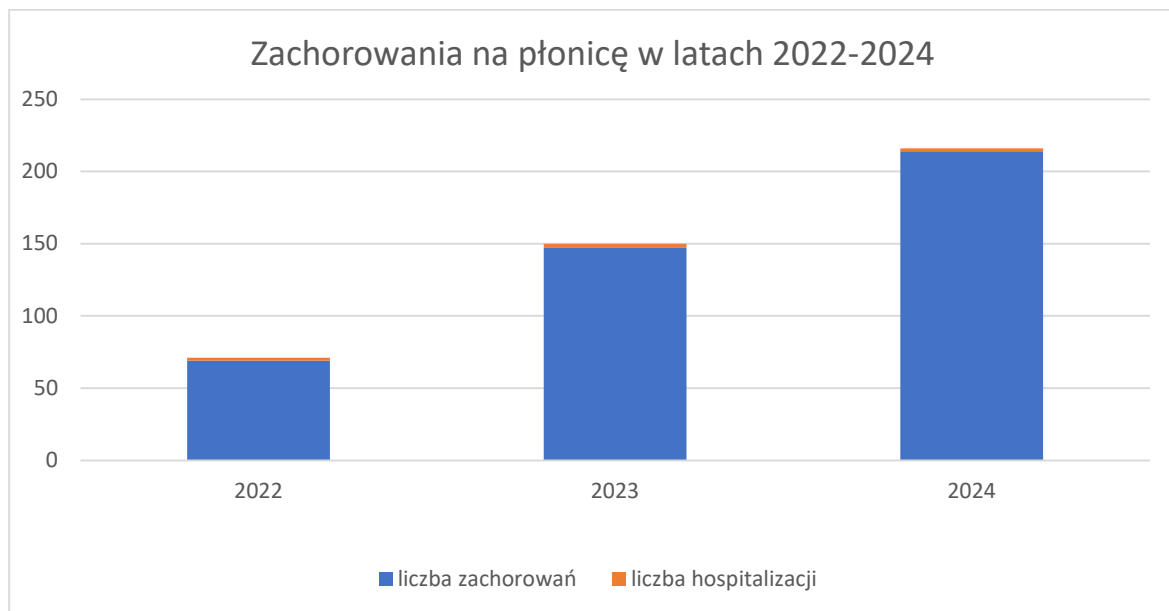


PŁONICA

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 2024 zarejestrowano 214 zachorowań (w 2023 r. – 147), 2 osoby wymagały hospitalizacji.



ŚWINKA

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.

Zakażenia wirusem świnki mają różnorodny przebieg. Najczęściej występują w łagodnej postaci z niegroźnym zapaleniem ślinianek. Wyjątkami są: świnkowe zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i mózgu lub zapalenie trzustki, kiedy choroba jest cięższa i trwa dłużej. Do zapalenia opon mózgowo-rdzeniowych może dojść u 1 na 10 chorych, w tym 3-4 razy częściej wśród chłopców niż dziewczynek. Znacznie rzadziej dochodzi do poświnkowego zapalenia mózgu.

W roku 2024 zgłoszono 3 przypadki zachorowania (w 2023 r. – 3).

ODRA

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. Objawy występują po 10-12 dniach od zakażenia. Na 2-4 dni przed pojawieniem się charakterystycznej wysypki występuje gorączka, złe samopoczucie, zapalenie spojówek, katar, kaszel. Wraz z rozwojem choroby temperatura wzrasta do 39-41°C. W jamie ustnej pojawiają się białe wykwity otoczone czerwoną linią (plamki Koplika), a następnie czerwona wysypka stopniowo zlewa się w plamy i obejmuje całą głowę i ciało. 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 w przebiegu choroby.

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% (uzyskanie odporności zbiorowskiej),
- 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 2024 w powiecie puckim zgłoszono 1 podejrzenie zachorowania, które wykazano jako przypadek możliwy (gdyż nie zostało odwołane przez lekarza).

RÓŻYCZKA

Różyczka jest chorobą zakaźną, wywoływaną przez wirus różyczki. Źródłem zakażenia jest wyłącznie chory na różyczkę człowiek. Zakażenie przenosi się drogą kropelkową, a w przypadku zakażeń wrodzonych przez łożysko. Okres inkubacji choroby wynosi od 14 do 21 dni.

U dzieci choroba najczęściej przebiega łagodnie, a u około 25% do 50% zakażenie jest bezobjawowe. 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 2024 w powiecie puckim nie zgłoszono żadnych przypadków zachorowań/podejrzeń zachorowań na różyczkę.

W związku ze zgłoszonymi chorobami zakaźnymi przeprowadzono ogółem 2 682 dochodzeń epidemiologicznych.

Wydano 5 decyzji merytorycznych (3 – odsunięcie od wykonywanej pracy w związku z uzyskaniem dodatniego wyniku badania, 2 – przywrócenie do pracy po uzyskaniu ujemnych wyników).

W 2024 r. przyjęto i przekazano do laboratorium PSSE w Gdyni ogółem 3849 (w 2023 r. 4096) próbek kału na badanie w kierunku nosicielstwa pałeczek chorobotwórczych, w tym:

- od osób zdrowych 3 351
- od uczniów 390
- od osób chorych (będących pod nadzorem) 108.

U 3 osób wykryto bezobjawowe nosicielstwo pałeczek Salmonella, co tymczasowo uniemożliwiło im pracę w branży gastronomicznej.

NADZÓR NAD REALIZACJĄ PROGRAMU SZCZEPIEŃ OCHRONNYCH

Ilość obiektów, wykonujących szczepienia ochronne na terenie powiatu puckiego – 16,
Ilość przeprowadzonych kontroli w zakresie realizacji Programu Szczepień Ochronnych – 33.

Wyszczepialność wynikająca z realizacji obowiązkowego kalendarza szczepień sięga ok. 87 %. Opóźnienia w realizacji programu szczepień ochronnych częściowo wynikają z tymczasowych przeciwwskazań oraz z nie zgłaszania się rodziców z dziećmi do szczepień.

Na dzień 31.12.2024 r. w rejestrze osób uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych znajduje się 285 osób (rodzice/opiekunowie). Dzieci i młodzieży do 19 roku życia nie szczepionych w rejestrze jest 193 oraz w 19 r.ż - 13 osób).

W roku 2024 wystawiono 123 wezwania do dobrowolnego wykonania obowiązku szczepienia u dziecka. Ponadto wystawiono 55 upomnień zawierających wezwanie do wykonania obowiązku zaszczepienia dziecka (z pouczeniem o skierowaniu 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 -24
- Postanowienie w sprawie stanowiska wierzyciela - 1

W związku z planowanym lub już podjętym postępowaniem 36 dzieci zostało zaszczepionych. W 2024 r. zgłoszono 7 przypadków niepożądanych odczynów poszczepiennych (NOP), z których 6 zostało zakwalifikowanych przez lekarzy jako łagodne a 1 jako poważny.

Zarejestrowane NOP wystąpiły po podaniu następujących szczepionek:

p/odrze, śwince i różyczce – 1,
p/gruźlicy – 2,
p/meningokokom -1,
p/błonicy, krztuścowi i tężcowi – 2,
błonica tężec krztusiec polio – 1.

PORÓWNANIE UODPORNIEŃ POPULACJI W LATACH 2023 R. – 2024 R.

ROK ŻYCIA	SZCZEPIENIE PRZECIW	% UODPORNIEŃ POPULACJI W 2023 ROKU	% UODPORNIEŃ POPULACJI W 2024 ROKU	
0	BCG	97,74%	98,79%	↑
	WZW B	39,17%	41,21%	↑
	BŁONICA, TĘŻEC ,KRZTUSIEC	50,47%	50,10%	↓
	POLIOMYELITIS	50,66%	50,10%	↓
	HAEMOPHILUS INFLUENZAE	50,47%	50,10%	↓
	STREPTOCOCCUS PNEUMONIAE	64,61%	62,42%	↓
	ROTAWIRUS	60,83%	56,77%	↓

1	BCG	99,36%	97,70%	↓
	WZW B	96,00%	85,96%	↓
	BŁONICA, TĘŻEC, KRZTUSIEC	36,80%	39,78%	↑
	POLIOMYELITIS	36,64%	39,78%	↑
	HAEMOPHILUS INFLUENZAE	36,16%	39,61%	↑
	STREPTOCOCCUS PNEUMONIAE	72,96%	70,87%	↓
	ROTAWIRUS	89,44%	89,52%	↑
	ODRA , ŚWINKA , RÓŻYCZKA	78,56%	74,07%	↓
2	WZW B	97,62%	96,83%	↓
	BŁONICA, TĘŻEC, KRZTUSIEC	87,82%	91,11%	↑
	POLIOMYELITIS	87,82%	91,11%	↑
	HAEMOPHILUS INFLUENZAE	89,36%	90,79%	↑
	STREPTOCOCCUS PNEUMONIAE	94,96%	91,75%	↓
	ODRA , ŚWINKA , RÓŻYCZKA	93,56%	95,24%	↑
3	WZW B	97,59%	98,73%	↑
	BŁONICA, TĘŻEC, KRZTUSIEC	94,42%	95,47%	↑
	POLIOMYELITIS	94,54%	95,47%	↑
	HAEMOPHILUS INFLUENZAE	94,16%	96,89%	↑
	STREPTOCOCCUS PNEUMONIAE	96,45%	96,88%	↑
	ODRA , ŚWINKA , RÓŻYCZKA	97,08%	97,31%	↑
4	WZW B	98,67%	97,84%	↓
	BŁONICA, TĘŻEC, KRZTUSIEC	95,75%	95,42%	↓
	POLIOMYELITIS	95,76%	95,29%	↓
	HAEMOPHILUS INFLUENZAE	95,88%	96,19%	↑
	STREPTOCOCCUS PNEUMONIAE	97,94%	96,70%	↓
	ODRA , ŚWINKA , RÓŻYCZKA	97,70%	97,45%	↓
5	BŁONICA, TĘŻEC, KRZTUSIEC	65,78%	67,32%	↑
	POLIOMYELITIS	65,67%	67,32%	↑
	HAEMOPHILUS INFLUENZAE	92,86%	93,32%	↑
	STREPTOCOCCUS PNEUMONIAE	95,62%	95,33%	↓
	ODRA , ŚWINKA , RÓŻYCZKA	65,55%	66,58%	↑
6	BŁONICA, TĘŻEC, KRZTUSIEC	89,85%	90,95%	↑
	POLIOMYELITIS	89,85%	90,95%	↑
	ODRA , ŚWINKA , RÓŻYCZKA	90,27%	90,37%	↑
7	BŁONICA, TĘŻEC, KRZTUSIEC	93,74%	95,35%	↑
	POLIOMYELITIS	93,86%	95,35%	↑
	ODRA , ŚWINKA , RÓŻYCZKA	94,20%	95,68%	↑
8	BŁONICA, TĘŻEC, KRZTUSIEC	95,99%	95,37%	↓
	POLIOMYELITIS	96,24%	95,37%	↓
	ODRA , ŚWINKA , RÓŻYCZKA	96,25%	94,90%	↓
9	BŁONICA, TĘŻEC, KRZTUSIEC	97,25%	96,62%	↓
	POLIOMYELITIS	97,37%	97,37%	=
	ODRA , ŚWINKA , RÓŻYCZKA	97,75%	96,87%	↓
10	BŁONICA, TĘŻEC	96,63%	97,27%	↑
	ODRA , ŚWINKA , RÓŻYCZKA	92,64%	97,64%	↑

11	BŁONICA, TĘŻEC	97,43%	96,64%	↓
	ODRA , ŚWINKA , RÓŻYCZKA	95,31%	93,66%	↓
12	BŁONICA, TĘŻEC	98,55%	98,55%	=
	ODRA , ŚWINKA , RÓŻYCZKA	96,43%	95,87%	↓
13	BŁONICA, TĘŻEC	79,52%	76,91%	↓
	ODRA , ŚWINKA , RÓŻYCZKA	92,56%	97,02%	↑
14	BŁONICA, TĘŻEC, KRZTUSIEC	92,98%	93,12%	↑
15	BŁONICA, TĘŻEC, KRZTUSIEC	95,05%	95,53%	↑
16	BŁONICA, TĘŻEC, KRZTUSIEC	96,57%	95,68%	↓
17	BŁONICA, TĘŻEC, KRZTUSIEC	97,11%	96,95%	↓
18	BŁONICA, TĘŻEC	59,43%	64,31%	↑
19	BŁONICA, TĘŻEC	78,60%	76,87%	↓

NADZÓR NAD PLACÓWKAMI WYKONUJĄCYMI DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZĄ

Wyszczególnienie	Ilość obiektów nadzorowanych	Ilość przeprowadzonych kontroli	Liczba obiektów o złym stanie higieniczno-sanitarnym i/lub technicznym
Stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne	6	9	0
Ambulatoryjne świadczenia zdrowotne	39	29	2 (stan higieniczno-sanitarny)
Działalność lecznicza prowadzona przez praktykę zawodową	35	8	0
Razem	80	46	2

STACJONARNE I CAŁODOBOWE ŚWIADCZENIA ZDROWOTNE

W ewidencji znajduje się 6 obiektów:

- Szpital Pucki Sp. z o.o.
- 115 Szpital Wojskowy z Przychodnią w Helu (kontrolowany tylko w zakresie realizacji programu szczepień ochronnych),
- Klinika Piotrowiak w Suchym Dworze
- Puckie HOSPICIUM p.w. Św. Ojca PIO - Puck
- Puckie Centrum Medyczne Sp. z o.o. – Zakład Rehabilitacji - Puck
- P.H.U. MAGNES – „TERAPIA 24” Ośrodek Psychoterapii – Tupadły

- Ilość kontroli planowanych – 7 /w Szpitalu Puckim Sp. z o.o./
- Ilość kontroli wykonanych – 9 /8 w Szpitalu Puckim i 1 Klinika Piotrowiak/
- Ilość wydanych decyzji:
 - administracyjnych 0
 - płatniczych - 0

Zmiany w ciągu roku:

Ilość obiektów nowo zarejestrowanych – 1 tj. Klinika Piotrowiak w Suchym Dworze - szpital jednodniowy

Ilość obiektów skreślonych z ewidencji – 0

AMBULATORYJNE ŚWIADCZENIA ZDROWOTNE

W ewidencji znajdują się 39 obiekty:

Przychodnie lekarskie – 32 /w tym 11 stomatologicznych/

Zakłady rehabilitacji ambulatoryjnej – 2

Laboratoria diagnostyczne – 4 (w tym 3 punkty poboru materiału diagnostycznego)

Inne ogółem – 1.

- Ilość kontroli zaplanowanych – 28
- Ilość kontroli wykonanych – 28 /w tym: 27 planowych oraz 1 ponadplanowa w obiekcie nowozarejestrowanym/
- Ilość kontroli niewykonanych - 1 - z powodu likwidacji obiektu
- Ilość wydanych decyzji:
 - administracyjnych – 0
 - płatniczych – 2 – nieprawidłowości w zakresie gospodarowania odpadami medycznymi na kwotę: 1 157,00 zł.

Zmiany w ciągu roku:

- Ilość obiektów nowo zarejestrowanych – 1 tj. STACJA REGENERACJA w Kosakowie.

- Ilość obiektów skreślonych z ewidencji – 1 TRIDENT – Przychodnia stomatologiczna we Władysławowie.

PRAKTYKI ZAWODOWE

W ewidencji znajdują się 34 podmioty.

w tym:

- Indywidualna Praktyka Lekarzy Dentystów – 19,
- Indywidualna Specjalistyczna Praktyka Lekarzy 11, w tym ISPL lekarzy dentystów - 5,
- Grupowa Praktyka Lekarzy Dentystów -2,
- Indywidualna Praktyka Pielęgniarek -3.

- Ilość kontroli planowanych – 9
- Ilość kontroli wykonanych –7
- Ilość kontroli nie wykonanych - 2 – gabinety nieczynne z powodu choroby
- Ilość wydanych decyzji:
 - administracyjnych – 0
 - płatniczych – 0

STAN SANITARNY PODMIOTÓW WYKONUJĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZĄ**1. Gospodarka bielizną:**

Wszystkie skontrolowane podmioty miały 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 bielizny 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 w placówkach świadczących usługi w trybie ambulatoryjnym. 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

- ilość podmiotów w których stwierdzono nieprawidłowości w gospodarce bielizną - 0.

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 przypadku dwóch podmiotów świadczących usługi ambulatoryjne stwierdzono nieprawidłowości w zakresie gospodarowania odpadami medycznymi, polegające na:

- przetrzymywaniu odpadów w miejscu ich wytwarzania powyżej 72 godzin ,
- braku widocznego oznakowania na pojemniku do gromadzenia odpadów medycznych oraz braku termometru w przenośnym urządzeniu chłodniczym.

W pozostałych skontrolowanych obiektach czas przechowywania odpadów w miejscu ich wytwarzania nie przekraczał 72 godz, a do czasu przekazania ich do utylizacji przechowywane były w wydzielonych pomieszczeniach magazynowych lub w przenośnych urządzeniach chłodniczych tj. lodówkach (wyposażonych w termometry). Czas przechowywania odpadów medycznych zakaźnych w miejscu magazynowania we wszystkich obiektach nie przekraczał 30 dni (najczęściej przekazywane do unieszkodliwienia za pośrednictwem uprawnionych firm co 14 dni, a w przypadku podmiotów udzielających świadczeń w trybie stacjonarnym 3 razy w tygodniu).

Gospodarka odpadami komunalnymi

Odpady komunalne gromadzone były w kontenerach lub pojemnikach, ustawionych na terenie posesji opróżnianych systematycznie. Stan techniczny pojemników i kontenerów bez uwag, teren wokół pojemników był utrzymany czysto. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

3. Gospodarka ściekowa

Nieczystości płynne z obiektów odprowadzano do sieci kanalizacyjnej a z jednego obiektu (Przychodni Lekarskiej w Leśniewie) do zbiornika bezodpływowego. Żaden podmiot nie przeprowadzał dezynfekcji ścieków we własnym zakresie. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

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. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

5. Zaopatrzenie punktów poboru w ciepłą bieżącą wodę

Skontrolowane obiekty zaopatrzone były w bieżącą zimną i ciepłą wodę.

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, innych drobnych prac naprawczych aby podnieść standard pomieszczeń, w których są udzielane świadczenia.

ZAKAŻENIA SZPITALNE

Zakażenie szpitalne definiuje się jako zakażenie, które wystąpiło w związku z udzielaniem świadczeń zdrowotnych, w przypadku gdy choroba:

- a) nie pozostawała w momencie udzielania świadczeń zdrowotnych w okresie wylegania,

- b) wystąpiła po udzieleniu świadczeń zdrowotnych, w okresie nie dłuższym niż najdłuższy okres jej wylegania.

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. oraz Puckim Hospicjum pw. Św. Ojca Pio zgodnie z obowiązującymi przepisami działają zespoły oraz komitety 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 zakładowym. Zespół ds. kontroli zakażeń szpitalnych przygotował roczny raport o patogenach alarmowych, które zostały przekazane Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu.

W 2024 roku w Szpitalu Puckim nie wystąpiły żadne ogniska epidemiczne (w roku 2023 - 0, w roku 2022 - 2).

ODDZIAŁ HIGIENY KOMUNALNEJ

Nadzór nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi

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

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

W roku 2024 r. eksploatowanych było 28 wodociągów zbiorowego zaopatrzenia (wodociągów publicznych) oraz 8 innych, tj. wodociągów zakładowych lub lokalnych, w tym 1 zaopatrujący w wodę również mieszkańców miejscowości Lubkowo.

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

- 38 kontroli ujęć, stacji uzdatniania wody, urządzeń wodociągowych,
- pobrano 86 próbek wody do badań zakresie monitoringu kontrolnego lub przeglądowego, pozostałe badania jakości wody były wykonywane przez przedsiębiorstwa wodociągowe w ramach wewnętrznej kontroli jakości, według harmonogramu uzgodnionego z PPIS w Pucku na 2024 rok – 407 badań .
- opracowano 49 ocen okresowych dot. jakości wody do spożycia przez ludzi oraz 8 ocen obszarowych dla powiatu, oraz poszczególnych gmin i miast.

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.

Analizując na bieżąco wyniki badań przeprowadzonych w 2024 roku, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pucku wydał:

- 1 decyzję oraz komunikat o braku przydatności wody do spożycia przez ludzi w wodociągu zbiorowego zaopatrzenia, ze względu na wystąpienie zanieczyszczenia mikrobiologicznego wody i zagrożenia dla zdrowia konsumentów,
- 4 komunikaty o warunkowej przydatności wody do spożycia po przegotowaniu, w związku z mikrobiologiczną jakością 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 działania naprawcze i dokonano serii badań sprawdzających jakość wody podawanej do sieci i u odbiorców. W dniu, w którym wyniki badań potwierdziły prawidłową jakość wody pod względem mikrobiologicznym, na ich podstawie PPIS w Pucku stwierdzał przydatność wody do spożycia przez ludzi i wydał 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 2024 roku wpłynęły dwa zgłoszenia dotyczące podejrzenia złej jakości sanitarnej wody. W jednym przypadku wykonano badania kontrolne, które nie potwierdziły złej jakości wody, parametry mikrobiologiczne i fizyko-chemiczne były prawidłowe.

W drugim przypadku przeprowadzono inspekcję we wskazanym miejscu i stwierdzono, że zgłoszenie dotyczyło ciepłej wody użytkowej dostarczanej z systemu grzewczego. Profilaktycznie przeprowadzono płukanie sieci.

Bezpieczeństwo zdrowotne wody pitnej ma dla wszystkich charakter priorytetowy. W ostatnich latach nastąpiła poprawa jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Przyczyniła 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 ze strony producentów podejmowane były natychmiast w porozumieniu z inspektorem sanitarnym.

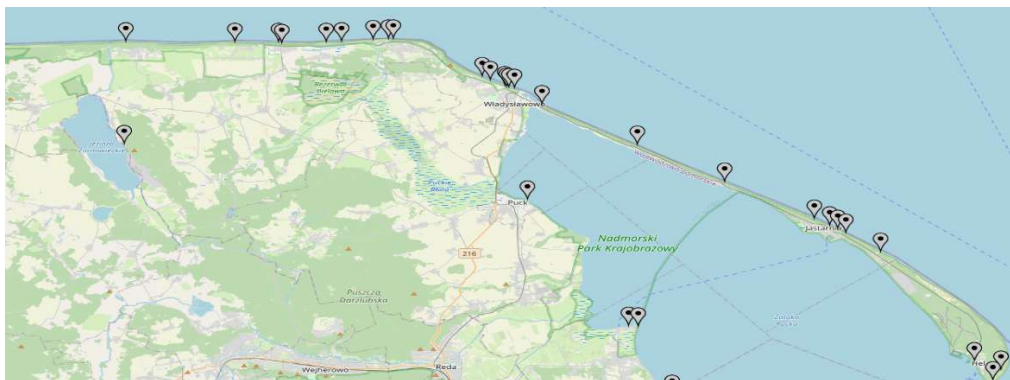
Oceniając na koniec 2024 roku jakość wody przeznaczonej do spożycia we wszystkich wodociągach powiatu puckiego, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pucku stwierdził, że woda odpowiadała wymaganiom sanitarnym i tym samym jest przydatna do spożycia.

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 ³ /d	Ludność zaopatrywana
MPWiK "Ekowik" Sp. z o.o. Władysławowo	2 wodociągi zaopatrujące Gminę Władysławowo i Jastarnia oraz 7 miejscowości w Gminie Puck	7243	23936
Urząd Gminy Puck	8 wodociągów w Gminie Puck	3159	20092
KPK Sp. z o.o. Żarnowiec 76	10 wodociągów +1 wod.zakładowy PSSE Żarnowiec w Gminie Krokowa	2916	10606
PUK "PEKO" Sp. z o.o. Kosakowo	5 wodociągów w Gminie Kosakowo	1970	12443
PGK Sp. z o.o. Puck	1 wodociąg zaopatrujący miasto Puck i 3 miejscowości w gminie Puck	1297	10229
PWiK "PEWiK" Gdynia	1 wodociąg Kazimierz +1 strefa zaopatrzenia 4 miejscowości w Gminie Kosakowo	1170	6194
EKOHEL Sp. Z o.o. w Helu	1 wodociąg - Hel	711	2684

Nadzór nad obiektami rekreacji wodnej

Nadzór nad kąpieliskami



Na terenie Powiatu Puckiego w 2024 r. czynnych było 31 kąpielisk wpisanych w wykazach uchwalonych przez rady gmin i miast, w tym 30 kąpielisk zlokalizowanych nad Morzem Bałtyckim oraz 1 nad Jeziorem Żarnowieckim. W 2024 roku nie funkcjonowało kąpielisko Mechelinki z uwagi na realizację projektu przebudowy infrastruktury drogowej w bezpośrednim sąsiedztwie kąpieliska.

W 2024 r. zorganizowane były również 2 miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli, zlokalizowane w Rozewiu.

Wykonano 31 kontroli kąpielisk i 2 w miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli.

Pobrano 31 próbek do badań jakości wody w kąpieliskach przed otwarciem sezonu letniego. Zrealizowano również badania, zlecone przez organizatorów kąpielisk, pobierając 121 próbek wody z kąpielisk oraz 4 z miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli.

PPIS w Pucku wydał 62 oceny o jakości wody w kąpieliskach i w miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli, w tym:

- 50 bieżących ocen o przydatności wody do kąpieli,
- 6 ocen o (tymczasowym) braku przydatności wody do kąpieli w związku okresowymi zakwitami sinic oraz
- 6 ocen sezonowych.

Tymczasowe zamknięcia kąpielisk z powodu zakwitów sinic miały miejsce 7 razy i dotyczyły 4 kąpielisk:

2024	Nazwa kąpielisk, w których wystąpiły zakwity sinic	Data i godz. wystąpienia zakwitów sinic i wprowadzenia tymczasowego zakazu kąpieli przez PPIS w Pucku	Data i godz. odwołania zakazu kąpieli przez PPIS w Pucku
1	Kąpielisko nr 3 - "Mała Plaża"	07.07.2024 - 14 ⁰⁰	07.07.2024 - 15 ⁰⁰
		11.07.2024 - 13 ⁰⁵	11.07.2024 - 14 ¹⁵
		15.07.2024 - 10 ⁰⁰	15.07.2024 - 13 ¹⁵
		16.08.2024 - 11 ⁰⁰	17.08.2024 - 10 ⁰⁰
2	Kąpielisko nr 2 - "Na Cyplu" w.67	15.07.2024 - 11 ³⁰	16.07.2024 - 9 ¹⁵
3	Kąpielisko Jastarnia "Nadmorska-Plażowa" w. 47-48	21.07.2024 - 11 ⁰⁰	22.07.2024 - 10 ⁰⁰
4	Kąpielisko Jurata „Międzyzmorze”	21.07.2024 - 11 ⁰⁰	22.07.2024 - 10 ⁰⁰

Inne zagrożenia jakości wody w kąpieliskach nie wystąpiły w 2024 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 wody w kąpieliskach, tj. ocena wody w ostatnich 4 sezonach kąpielowych w stosunku do klasyfikacji ubiegłorocznej przedstawia się następująco:

- klasyfikacja ubiegłoroczna, obejmująca lata 2020-2023:

32 kąpieliska = 26 doskonałe + 3 dobre + 1 dostateczna oraz 2 nieklasyfikowane, gdyż działały krócej niż 4 kolejne sezony,

- klasyfikacja tegoroczna, obejmująca lata 2021-2024:

31 kąpielisk = 29 doskonałe + 1 dostateczna oraz 1 nieklasyfikowane, gdyż działało krócej niż 4 kolejne sezony.

W dwóch kąpieliskach odnotowano poprawę w klasyfikacji wody z dobrej na doskonałą, są to kąpieliska: Puck i Rewa od strony Zatoki Gdańskiej.

Ocena jakości wody na pływalniach.

Miasta i gminy w powiecie puckim	Ilość pływalni w powiecie puckim
miasto i gmina Władysławowo	21
miasto i gmina Jastarnia	6
gmina Kosakowo	2
miasto Puck	1
miasto Hel	1
gmina Krokowa	0

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pucku znajduje się 31 pływalni (24 pływalnie kryte, 3 pływalnie odkryte oraz 4 mieszane kryto-odkryte).

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 **31** kontroli na pływalniach. Celem kontroli była ocena stanu sanitarno-technicznego obiektów jak również jakości wody na pływalniach.

Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 09 listopada 2015r. 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 323 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.*, ponadto 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, Σ 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 w taki sposób, aby minimalizować negatywne skutki uboczne.

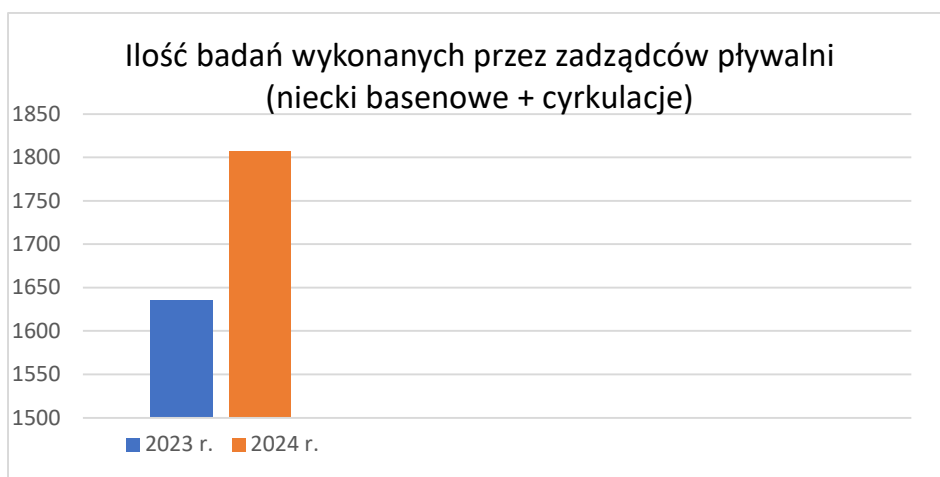
W związku z powyższym, w następstwie stwierdzenia ponadnormatywnych parametrów mikrobiologicznych i fizykochemicznych zostało wydanych 29 decyzji płaćniczych. Zarządzający i właściciele pływalni zawsze jednak prowadzili skuteczne działania naprawcze wykazując poprawę jakości wody w badaniach sprawdzających.

Pobrano także 53 próby 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:

- wysokie skażenie bakteriami *Legionella sp.* - w 1 pływalni, co stanowiło zagrożenie dla zdrowia ludzi. W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pucku wydał decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności, nakazującą 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.

- średnie skażenie ciepłej wody użytkowej bakteriami z rodzaju *Legionella sp.* w 6 pływalniach. W 4 z nich zarządcy obiektów niezwłocznie wdrożyli skuteczne działania naprawcze, uzyskując w krótkim czasie poprawę jakości wody. W 2 pływalniach podjęte działania naprawcze okazały się niewystarczające. W związku z powyższym PPIS w Pucku wydał 2 decyzje nakazujące doprowadzenie jakości ciepłej wody użytkowej do obowiązujących wymagań sanitarnych. Powtórzenie działań naprawczych przyczyniło się do przywrócenia prawidłowej 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 1807 sprawozdań z badań próbek wody ze strefy basenowej (o 172 sprawozdań więcej niż w 2023 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 zarządcy pływalni sprawdzali również jakość ciepłej wody użytkowej pod natryskami, w zakresie obecności bakterii z rodzaju *Legionella sp.* W 2024 r. wpłynęło do tutejszej Stacji 117 sprawozdań z badań dot. ciepłej wody użytkowej. W omawianym okresie sprawozdawczym 2 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 2024 r. wystawiono następujące oceny o jakości wody na pływalniach w powiecie puckim:

- 30 ocen stwierdzających, 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 złych, tj. 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 informowanie 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, i tym samym przyczynia się do wzrostu ich zaufania zarówno do właścicieli pływalni jak i do organów nadzorujących pływalnie.

W 2024 r. PPIS 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.

Pierwszy raz rozpoznano tę chorobę w 1976 r. Podczas Konwentu Legionu Amerykańskiego, który odbywał się 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 od tamtego czasu 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* 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 przepuszczeniu przez instalację wody o temperaturze 70°C,
- 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 7 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 obiekty:

- 2 podmioty lecznicze prowadzących działalność w trybie stacjonarnym,
- 4 domy opieki całodobowej dla osób starszych i przewlekle chorych oraz
- 1 obiekt noclegowy i dwa urządzenia infrastruktury miejskiej w ramach dochodzenia epidemiologicznego.

Sprawując nadzór w zakresie bezpieczeństwa sanitarnego ciepłej wody użytkowej PPIS w Pucku pobrał 27 próbek wody ciepłej do badań. Wielokrotnie oceniane były również wyniki zrealizowane w ramach badań własnych prowadzonych przez właścicieli budynków.

W 1 przypadku w domu opieki stwierdzono średnie skażenie wewnętrznej instalacji ciepłej wody użytkowej bakteriami *Legionella sp.* Przywrócenie prawidłowej jakości ciepłej wody nastąpiło w terminie wydanej decyzji.

W 1 podmiocie leczniczym stwierdzono wysokie skażenie ciepłej wody bakteriami *Legionella sp.* PPIS w Pucku wydał decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności. W obiekcie przeprowadzono skuteczne działania naprawcze, jakość ciepłej wody przywrócono do właściwego stanu sanitarnego co potwierdzono wynikami badań.

PPIS w Pucku otrzymał 1 zgłoszenia zachorowania na legionelozę i w ramach dochodzenia epidemiologicznego pobrał ciepłą wodę do badań kontrolnych we wskazanym obiekcie noclegowym. Wyniki badań wykazały wysokie skażenie wewnętrznej instalacji ciepłej wody bakteriami *Legionella sp.* Wydano decyzję terminową, którą wykonano potwierdzając przywrócenie prawidłowej jakości ciepłej wody wynikami badań sprawdzających. Dodatkowo w ramach dochodzenia epidemiologicznego zbadano wodę w dwóch urządzeniach infrastruktury miejskiej (w fontannach), w których nie wykryto bakterii z rodzaju *Legionella sp.*

Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej.

W Oddziale Higieny Komunalnej w 2024 r. przeprowadzono 254 kontrole obiektów użyteczności publicznej znajdujących się na terenie powiatu puckiego, spośród 406 ujętych w ewidencji.

Skontrolowano łącznie 292 obiekty, w następstwie przeprowadzenia 38 dodatkowych kontroli: 12 interwencji i 3 dodatkowe kontrole w obiektach świadczących usługi noclegowe spoza ewidencji, 16 środków transportu zbiorowego, 2 interwencje w lokalach prywatnych, 1 interwencja na pływalni, 3 kontrole nad pracami ekshumacyjnymi, 1 kontrola imprezy masowej.

Kontrole poszczególnych kategorii obiektów z ewidencji Stacji:

Typ obiektu	Liczba obiektów w ewidencji	Liczba obiektów skontrolowanych (z ewidencji)
Obiekty świadczące usługi noclegowe	121	71
Jednostki organizacyjne pomocy społecznej	11	10
Zakłady świadczące usługi beauty	165	115
Dworce i stacje kolejowe	6	6
Bazy transportu	7	6
Ustępy publiczne	46	20
Pralnie	8	3
Obiekty sportowe	5	2
Obiekty MSWiA	9	9
Cmentarze	24	11
Domy przedpogrzebowe	4	1
RAZEM:	406	254

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

W 2024 r. przeprowadzono łącznie 86 kontroli sanitarnych w obiektach świadczących usługi noclegowe.

Skontrolowano 15 hoteli, w tym 1 interwencyjnie w związku ze zgłoszeniem nieprawidłowych warunków sanitarno-higienicznych. Skarga okazała się bezzasadna – podczas czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości.

Skontrolowano również 4 pensjonaty, 3 campingi i 14 pól namiotowych oraz 50 obiektów świadczących usługi noclegowe, w tym 14 interwencyjnie w związku ze zgłoszeniami nieprawidłowych warunków sanitarno-higienicznych i technicznych (12 skarg obejmowało swym zakresem obiekty spoza ewidencji), przeprowadzono 3 kontrole dodatkowe: 1 na wniosek przedsiębiorcy, 1 rekontrolę po interwencji oraz 1 kontynuacja interwencji z 2023 r. Kontrole interwencyjne okazały się zasadne w 3 przypadkach – podczas czynności kontrolnych stwierdzono zły stan sanitarny

i techniczny. Na zarządców obiektów nałożono grzywny w postaci mandatów karnych, wydano zalecenia pokontrolne i decyzje administracyjne ustalające opłatę. Pozostałe kontrole nie wykazały zaniedbań w utrzymaniu czystości bieżącej i zapewnienia wymaganego stanu technicznego.

W 2024 r. skontrolowano 3 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 sprząkania 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 sukcesywnie przeprowadzane są remonty i modernizacje, a drobne naprawy wykonywane są we własnym zakresie na bieżąco.



Źródło: <https://kobieta.gazeta.pl/kobieta/7,107881,28854709,nocujesz-w-hotelu-po-wejsciu-do-pokoju-walizke-wloz-od-razu.html>

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 instrukcji/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 2024 r. przeprowadzono 10 kontroli sanitarnych w jednostkach organizacyjnych pomocy społecznej.

Skontrolowano 2 Domy Pomocy Społecznej, 6 placówek zapewniających całodobową opiekę oraz 2 dzienne domy seniora. 1 kontrola wykazała nieprawidłowości w zakresie

stanu sanitarno-higienicznego, na zarządcę obiektu nałożono grzywnę w postaci mandatu karnego, wydano zalecenia pokontrolne i decyzję administracyjną ustalającą opłatę. Pozostałe 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 sprzątania pokoi i pozostałych pomieszczeń. Dokonano również przeglądu środków przeznaczonych do sprzątania i dezynfekcji, spektrum ich działania i prawidłowość zastosowania.

Źródło: <https://urzedmiasta.zagan.pl/2022/11/23/rozstrzygniecie-otwartego-konkursu-na-uslugi-opiekuncze/>

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 sprzątająco-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 2024 r. przeprowadzono 115 kontroli sanitarnych w zakładach świadczących usługi beauty, które w powiecie puckim stanowią najliczniejszą grupę obiektów użyteczności publicznej.

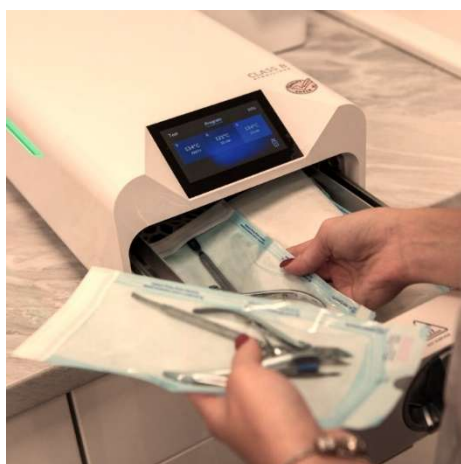
Skontrolowano 36 zakładów fryzjerskich w tym świadczących usługi barberskie, 46 zakładów kosmetycznych, 1 salon tatuażu, 16 salonów odnowy biologicznej oraz 16 zakładów świadczących łącznie więcej niż jedną z wymienionych wyżej usług. 1 kontrola wykazała nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-higienicznego, na przedsiębiorcę nałożono grzywnę w postaci mandatu karnego, wydano zalecenia pokontrolne i decyzję administracyjną ustalającą opłatę. Pozostałe kontrole nie wykazały zaniedbań sanitarno-technicznych. Podana ilość kontroli zawiera 10 przeprowadzonych w solariach.

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



Źródło: <https://sklep.silog.pl/>



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 sterylizatori 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.

Ponadto w 1 salonie kosmetycznym oferującym usługi z zakresu makijażu permanentnego oraz w 1 salonie tatuażu dokonano przeglądu produktów do tatuowania skóry, celem weryfikacji czy należą one do grupy zgłoszonych w systemie Safety Gate, ze względu na przekroczenie dopuszczalnej wartości ołowiu, miedzi i arsenu. Podczas czynności kontrolnych ustalono, że zgłoszonych tuszy do tatuowania nie stosowano w nadzorowanych obiektach.

W 2024 r. skontrolowano 27 nowych obiektów z tej kategorii, które zostały zaewidencjonowane i pozostaną pod bieżącym nadzorem PPIS w Pucku.

Dworce i stacje kolejowe

W 2024 r. przeprowadzono 6 kontroli sanitarnych dworców i stacji PKP. Skontrolowano 3 dworce i 3 stacje. Kontrole nie wykazały zaniedbań sanitarno-technicznych.

Kontrole obejmowały swym zakresem ocenę stanu sanitarno-technicznego stacji i pomieszczeń w dworcach kolejowych, w tym łazienek.

Źródło: <https://www.whitemad.pl/dworzec-w-pucku-otwarty-tak-wyglada-po-przebudowie/>



Sprawdzono również postępowanie z odpadami komunalnymi, częstotliwość sprzątania, czystość torów, międzytorza i terenów przyległych oraz realizację regulacji prawnych dotyczących zakazu palenia w obiektach służących obsłudze podróżnych. Większość nadzorowanych dworców to obiekty nowoczesne po przebudowach, modernizacjach i po

kapitałnych remontach.

Bazy transportu i środki transportu zbiorowego

W 2024 r. przeprowadzono 6 kontroli sanitarnych baz transportu oraz skontrolowano 16 środków transportu zbiorowego, w tym 4 autobusy komunikacji publicznej i 12 autobusów turystycznych. Kontrole nie wykazały zaniedbań sanitarno-technicznych.

Kontrole obejmowały swym zakresem ocenę stanu sanitarno-technicznego środków transportu. Sprawdzono również m.in.: postępowanie z odpadami komunalnymi, częstotliwość sprzątania 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 sprząwania i dezynfekcji.

Ustępy publiczne

W 2024 r. przeprowadzono 20 kontroli sanitarnych ustępów publicznych. Skontrolowano 10 ustępów stałych skanalizowanych i 10 ustępów tymczasowych skanalizowanych. 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 sprząwania oraz realizację regulacji prawnych dotyczących zakazu palenia. Dokonano również przeglądu środków przeznaczonych do sprząwania i dezynfekcji.

W wielu miejscach w powiecie puckim, zwłaszcza przy wejściach na plażę we Władysławowie, umieszczono 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.

W 2024 r. skontrolowano 1 nowy ustęp publiczny, który został zaewidencjonowany i pozostanie pod bieżącym nadzorem PPIS w Pucku.



Źródło:<https://toaletymiejskie.pl/wladyslawowo-zejscie-nr-9/>

Pralnie

W 2024 przeprowadzono 3 kontrole sanitarne 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.

W 2024 r. skontrolowano 1 nową pralnię, która została zaewidencjonowana i pozostanie pod bieżącym nadzorem PPIS w Pucku.



Źródło: <https://www.tupralnia.pl/>

Obiekty sportowe

W 2024 r. przeprowadzono 2 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.

Obiekty MSWiA

W 2024 r. przeprowadzono 9 kontroli sanitarnych w obiektach MSWiA w następstwie przejęcia przez Państwową Inspekcję Sanitarną zadań dotyczących nadzoru sanitarnego m.in. nad Policją, Państwową Strażą Pożarną i Strażą Graniczną, które dotychczas wykonywała Państwowa Inspekcja Sanitarna MSWiA. Kontrole nie wykazały zaniedbań sanitarno-technicznych.

Kontrole obejmowały swym zakresem ocenę stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń i przestrzeni wspólnych.

W trakcie kontroli sanitarnych prowadzono działania edukacyjno-informacyjne nt. stanu higieniczno-sanitarnego i technicznego pomieszczeń.

Cmentarze

W 2024 r. przeprowadzono 11 kontroli sanitarnych na cmentarzach. Kontrole nie wykazały zaniedbań sanitarno-technicznych.

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

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

W 2024 r. skontrolowano 1 nowy cmentarz, który został zaewidencjonowany i pozostanie pod bieżącym nadzorem PPIS w Pucku.

Domy przedpogrzebowe i postępowanie ze zwłokami i szczątkami ludzkimi

W 2024 r. przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną domu przedpogrzebowego nieświadczącego usług inwazyjnych związanych z przygotowaniem zwłok do pochowania. Kontrola nie wykazała zaniedbań sanitarno-technicznych.

Kontrola obejmowała swym zakresem ocenę stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń. Dokonano również przeglądu środków przeznaczonych do sprzątania i dezynfekcji.

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

Wydano 37 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 2024 r. przeprowadzono 3 kontrole w zakresie nadzoru nad przestrzeganiem wymogów i warunków określonych przez przepisy prawne podczas wykonywania prac ekshumacyjnych. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania ze zwłokami i szczątkami ludzkimi

Ponadto w 2024 r. zarejestrowano 2 interwencje dotyczące nieprawidłowego stanu sanitarnego oraz niewłaściwych warunków mieszkaniowych w lokalu prywatnym oraz budynku wielorodzinnym (Hel, Władysławowo). W każdym przypadku przeprowadzono odpowiednie działania, adekwatne do stwierdzonej sytuacji.

Zarejestrowano również 1 interwencję dotyczącą podejrzenia zakażenia wirusem brodawczaka ludzkiego (HPV) podczas pobytu na pływalni znajdującej się na terenie powiatu puckiego.

W 2024 r. PPIS w Pucku zaopiniował 6 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 1 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 2024 r. wprowadzono do ewidencji Oddziału Higieny Komunalnej łącznie 33 obiekty użyteczności publicznej, które pozostaną pod bieżącym nadzorem.

W następstwie zgłoszeń dotyczących nieprawidłowych warunków sanitarno-higienicznych i technicznych 18 obiektów skontrolowano interwencyjnie.

W trakcie kontroli sanitarnych, podczas których stwierdzono uchybienia, nałożono 3 mandaty karne na kwotę 1500,00 zł oraz wydano decyzje administracyjne ustalające opłatę na kwotę 1659,00 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 2024 r. wprowadzono do ewidencji 5 salonów fryzjerskich z barberingiem.

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, a w przypadku stwierdzenia drobnych nieprawidłowości, na bieżąco wydawano zalecenia w celu doprowadzenia obiektów do właściwego stanu sanitarno-higienicznego i technicznego.

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 2024 r. w rejestrze zakładów znajdowało się 2344 obiektów, w tym:

- 163 zakładów produkcji żywności wraz z zakładami produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego, rolniczego handlu detalicznego i dostawców bezpośrednich,
- 684 zakładów obrotu żywnością,
- 1467 zakładów żywienia zbiorowego (tj. 1182 obiektów typu otwartego i 272 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego oraz 13 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

Grupa obiektów	Ilość w 2024 r.	Porównanie do 2023r
Zakłady produkcji	163	174

Zakłady obrotu żywnością	684	712
Zakłady żywienia zbiorowego otwartego	1182	1221
Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego oraz zakłady usług cateringowych	285	267
Zakłady produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	2	2
Zakłady obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością	28	28
OGÓŁEM	2344	2404

W stosunku do roku 2023 liczba nadzorowanych obiektów zmniejszyła się o 60.

Kontrole zakładów przeprowadzone były 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 (odbiorowe, sprawdzające, interwencyjne, doraźne). 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 2024 uprawnieni pracownicy PPIS przeprowadziły 1095 urzędowych kontroli żywności, w tym 88 kontroli interwencyjnych (ok. 8%). Liczba kontroli sanitarnych większa o 3 kontrole niż w roku 2023 (przy czym kontroli interwencyjnych mniej o 5). Skontrolowano 59 zakładów produkcji żywności przeprowadzając 86 kontroli, 292 zakłady obrotu żywnością przeprowadzając 361 kontroli, 519 zakładów żywienia zbiorowego dokonując 636 kontroli oraz 3 zakłady nieewidencjonowane (prowadzące działalność na terenie powiatu puckiego, ale będące w rejestrze Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego właściwego dla miejsca siedziby przedsiębiorcy). Liczba skontrolowanych zakładów branży materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością wyniosła 5, przeprowadzono w nich 5 kontroli. Spośród zakładów skontrolowanych 257 oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu. W sumie do kategorii niskiego ryzyka zakwalifikowanych jest 770 zakładów, do kategorii średniego ryzyka 1511 zakładów oraz do kategorii wysokiego ryzyka 63 zakłady.

W myśl obowiązujących 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. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami: brak czystości bieżącej pomieszczeń i sprzętu roboczego, zły stan techniczny pomieszczeń i wyposażenia, niewłaściwe przechowywanie środków spożywczych i opakowań jednorazowego użytku, 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 nt. 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, brak potwierdzenia właściwej jakości produkowanej żywności i wody używanej w zakładzie, brak odpowiedniego zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami, nieprawidłowa gospodarka nieczystościami płynnymi i stałymi, brak przestrzegania procedur i instrukcji opracowanych w ramach GHP/GMP oraz opartych na zasadach systemu HACCP lub brak zapisów wynikających z procedur i instrukcji j/w, rozszerzanie zakresu prowadzonej działalności poza zakres określony w decyzji o zatwierdzeniu zakładu i nieprawidłowe znakowanie gotowych wyrobów, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pucku:

- wydał 207 decyzji w wyniku naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych, a także decyzje, na mocy których strona nabyła prawo, jak również decyzje wydane przez ten sam organ zmieniające treść wydanych decyzji:
 - 74 nakazujących poprawę stanu sanitarno-technicznego obiektu,
 - 2 o unieruchomienie działalności zakładu,
 - 15 zmieniających decyzje własne,
 - 19 umarzających postępowania,
 - 49 związanych z warunkowym zatwierdzeniem zakładu lub odmową zatwierdzenia,
 - 48 o zatwierdzeniu rozszerzonego zakresu działania.
- nałożył 136 mandaty karne na łączną kwotę 38 050 zł.
- skierował 2 wnioski o ukaranie do Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

Ogółem Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pucku wydał 1013 decyzji administracyjnych, oprócz wykazanych powyżej wydano: 215 decyzji o zatwierdzeniu, 235 o wykreśleniu zakładu z rejestrem i 356 decyzji płatniczych.

Działania w poszczególnych grupach obiektów	Produkcja żywności	Obrót żywnością	Żywnienie zbiorowe	Materiały i wyroby do kontaktu z żywnością	Obiekty poza ewidencją	ogółem
Liczba zakładów w ewidencji	163	684	1467	30	-	2344
Liczba zakładów skontrolowanych	59	292	519	5	3	878
Liczba zakładów poddanych ocenie	19	84	154	-	-	257

Liczba zakładów niskiego ryzyka	31	280	429	30	-	770
Liczba zakładów średniego ryzyka	90	403	1018	-	-	1511
Liczba zakładów wysokiego ryzyka	42	1	20	-	-	63
Liczba kontroli/ kontroli interwencyjnych	86/4	361/23	636/58	5/-	3/3	1091/88
Liczba decyzji administracyjnych	14	48	143	1	1	207
Liczba i kwota mandatów	10/2700	28/6300	96/28050	-	2/1000	136/38050
Liczba wniosków o ukaranie do PPWIS	1	1	-	-	-	2

Zakłady produkcji żywności:

Wytwórnice lodów

W roku sprawozdawczym w rejestrach znajdowało się 17 czynnych wytwórni lodów w sezonie letnim, tj. o 2 zakłady mniej w stosunku do roku poprzedniego. Aktualnie wszystkie zakłady posiadały wdrożone zasady GHP/GMP i procedury oparte na zasadach systemu HACCP. W roku sprawozdawczym 2 zakłady zostały ocenionych na podstawie arkuszy oceny zakładu. Z ogólnej liczby zakładów 5 zakwalifikowano do kategorii średniego ryzyka i 12 zakładów do kategorii wysokiego ryzyka. Skontrolowano 3 zakłady przeprowadzając 5 kontroli. Za stwierdzone nieprawidłowości higieniczno-sanitarne nałożono 1 mandat karny na kwotę 500 zł: brak czystości, brak warunków do mycia rąk (brak mydła i możliwości osuszenia rąk oraz i brak ciepłej wody w jednej toalecie dla pracowników) opakowania jednorazowego użytku na odkrytych regałach, sprzęt porządkowy w miejscach przypadkowych, brak udokumentowanej kontroli wewnętrznej.

Automaty do lodów

W 2024 roku na terenie powiatu puckiego w rejestrze zakładów znajdowało się czynnych 51 automatów do lodów (wszystkie działające sezonowo), tj. o 8 zakładów mniej niż w roku poprzednim. Zakłady produkujące lody z automatu posiadały wdrożone zasady GHP/GMP i systemu HACCP. Skontrolowano 16 automatów przeprowadzając 25 kontroli, w tym 1 kontrolę interwencyjną. Na podstawie arkuszy oceny zakładu poddano ocenie 6 automatów do lodów. Wszystkie automaty zakwalifikowano do kategorii średniego ryzyka. Wydano 6 decyzji administracyjnych, w tym 3 nakazujące poprawę stanu sanitarnego w związku z brakiem ciepłej wody przy

umywalce do mycia rąk, skorodowanymi urządzeniami chłodniczymi i zniszczoną posadzką. Nałożono 8 mandatów karnych na łączną kwotę 1900zł za: brak kompletu orzeczeń lekarskich, nieprawidłowe przechowywanie sprzętu podręcznego, przepełnione kosze na śmieci, nieprawidłową gospodarkę nieczystościami płynnymi oraz brak zapisów dokumentujących kontrolę wewnętrzną.

Piekarnie

W roku 2024 pod nadzorem znajdowało się 8 piekarni, podobnie jak w roku ubiegłym. Dwa zakłady oceniono na podstawie arkuszy oceny zakładu. Ogólnie do kategorii średniego ryzyka zakwalifikowano 2 zakłady, a do kategorii wysokiego ryzyka 6 zakładów. W ciągu roku skontrolowano 5 zakładów przeprowadzając 11 kontroli, w tym 1 interwencyjną. Wydano 2 decyzje, w tym 1 nakazującą doprowadzić posadzki i ściany piekarni do należytego stanu higieniczno-sanitarnego. Zalecenie zostało wykonane. Do badań laboratoryjnych pobrano u jednego producenta 2 próbki: margarynę (na parametry jełczenia i mąkę (na mykotoksyny).

Ciastkarnie

W roku 2024 pod nadzorem znajdowało się 17 ciastkarni, o 1 mniej niż w roku poprzednim. Skontrolowano 8 zakładów, przeprowadzając 9 kontroli, w tym 1 interwencyjną. W roku sprawozdawczym oceniono na podstawie arkuszy oceny 2 zakłady. Z ogólnej liczby nadzorowanych zakładów do kategorii niskiego ryzyka zakwalifikowano 2 zakłady, do kategorii średniego ryzyka 11 zakładów, a do kategorii wysokiego ryzyka 4 zakłady. Wdrożone zasady GHP/GMP i HACCP w 16 zakładach (1 posiada decyzję warunkową). Wydano 2 decyzje, w tym 1 nakazującą udokumentować jakość ciast i wody. Zalecenia zostały wykonane. W ciastkarniach pobrano do badań mikrobiologicznych 5 próbek ciastek z kremem.

Przetwórnictwo owocowo-warzywne i grzybowe

Pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2024 roku znajdowały się 4 zakłady (1 z wykazanych w ub. roku był nieczynny). Skontrolowano 3 zakłady przeprowadzając 6 kontroli, w tym 1 interwencyjna związana z RASFFem. We wszystkich zakładach funkcjonowały zasady GHP/GMP i systemu HACCP. Z ogólnej liczby zakładów znajdujących się w rejestrze zakwalifikowano 2 zakłady do kategorii wysokiego ryzyka, 2 do kategorii średniego ryzyka. Nie wszczynano postępowania administracyjnego i nie stosowano mandatów karnych. W ramach urzędowej kontroli żywności pobrano do badań 6 próbek – ziarno soi i przetwory sojowe, z czego 1 próbka (ziarno soi) została zdyskwalifikowana ze względu na zanieczyszczenie kadmem, w związku z czym wszczęto procedurę RASFF.

Browary i słodownie

W roku sprawozdawczym w ewidencji znajdowały się 2 browary, podobnie jak w 2023 roku. Skontrolowano 2 zakłady przeprowadzając 2 kontrole. Oba zakłady wdrożyły zasady GHP/GMP i procedury systemu HACCP. Zakłady zakwalifikowano do kategorii średniego ryzyka. Podczas działań kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości.

Wytwórnice naturalnych wód mineralnych, wód źródlanych i stołowych:

W tej grupie w 2024 roku pod nadzorem znajdowała się 1 wytwórnia wody źródlanej, podobnie jak w latach poprzednich. Została 1 raz skontrolowana. Zakład zakwalifikowano do kategorii średniego ryzyka. Zakład posiada wdrożone zasady GHP/GMP i systemu HACCP.

Zakłady garmażeryjne

Pod nadzorem sanitarnym w 2024 roku w tej grupie obiektów znajdowało 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 wysokiego ryzyka i jeden do kategorii średniego ryzyka. Zakłady posiadają wdrożone zasady GHP/GMP i systemu HACCP. Skontrolowano 2 zakłady przeprowadzając 3 kontrole. Za stwierdzone podczas kontroli nieprawidłowości nałożono 1 mandat karny w wysokości 300 zł za brak czystości. Wydano 1 decyzję administracyjną nakazującą doprowadzić sufit i sprzęt wyposażeniowy do należytego stanu sanitarnego.

Wytwórnice wyrobów cukierniczych

Pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajduje się 1 wytwórnia wyrobów cukierniczych, podobnie jak w 2024r. Zakład posiada wdrożone zasady GHP/GMP i systemu HACCP. Jest to zakład niskiego ryzyka. Obiekt nie został skontrolowany w roku sprawozdawczym.

Wytwórnice koncentratów spożywczych

W 2024 roku na terenie powiatu puckiego w rejestrze zakładów znajdowały się 2 wytwórnice koncentratów spożywczych, podobnie jak w roku poprzednim. Jeden zakład zakwalifikowano do kategorii niskiego ryzyka i jeden zakład do kategorii średniego ryzyka. Zakład posiada wdrożone i utrzymane zasady GHP/GMP oraz procedury systemu HACCP. Skontrolowano 1 zakład przeprowadzając 1 kontrolę. Skierowano do PPWIS 1 wniosek o ukaranie przedsiębiorcy, który nie przestrzegał wymagań w zakresie znakowania środków spożywczych wprowadzanych do obrotu.

Wytwórnice octu, majonezu, musztardy

W 2024 roku, podobnie jak w latach ubiegłych, na terenie powiatu puckiego znajdowały się 3 wytwórnice zajmujące się produkcją majonezu i musztardy oraz rozlewem octu, przy czym jeden z zakładów dodatkowo zajmuje się przetwórstwem owoców i warzyw. Wszystkie zakłady zakwalifikowane są do kategorii niskiego ryzyka, posiadają wdrożone zasady GHP/GMP i zasady systemu HACCP. Skontrolowano 3 zakłady przeprowadzając 4 kontrole. Podczas urzędowej kontroli pobrano 3 próbki do badań – dwie musztardy w różnych zakładach (na kwas erukowy) i gorczycę (na metale).

Wytwórnice suplementów diety

W 2024 roku w rejestrze obiektów nadzorowanych przez PPIS w Pucku podobnie jak w roku poprzednim znajdowały się 2 zakłady – 1 wytwarzający suplementy diety i 1 konfekcjonujący je. Skontrolowano 2 obiekty, w których przeprowadzono 3 kontrole, w tym 1 kompleksową. Zakłady zostały zakwalifikowane do kategorii średniego ryzyka

posiadają wdrożone zasady GHP/GMP i systemu HACCP. Wydano 2 decyzje administracyjne zatwierdzające zmodernizowany zakład – powiększenie powierzchni zakładu, otwarcie nowej linii pakowania i odpylarni.

Wytwórnice substancji dodatkowych i rozpuszczalników ekstrakcyjnych

W 2024 roku w rejestrze obiektów nadzorowanych przez Państwową Inspekcję Sanitarną podobnie jak w roku poprzednim znajdowały się 2 zakłady. Skontrolowano 2 obiekty, przeprowadzono 3 kontrole. W jednym zakładzie dokonano oceny na podstawie arkusza oceny zakładu. Ogólnie oba zakłady zostały zakwalifikowane do kategorii niskiego ryzyka. Posiadają wdrożone zasady GHP/GMP i systemu HACCP. Wydano 1 decyzję o rozszerzeniu działalności o produkcję pieczywa.

Producenci pierwotni, rolniczy handel detaliczny, dostawcy bezpośredni

W rejestrach nadzorowanych zakładów znajdowało się 36 producentów, w tym 12 producentów pierwotnych, 1 producent pierwotny i rolniczy handel detaliczny, 20 zakładów zajmujących się produkcją pierwotną i dostawami bezpośrednimi oraz 3 zakład zajmujący się jednocześnie produkcją pierwotną, rolniczym handlem detalicznym i dostawami bezpośrednimi. Skontrolowano 5 zakładów przeprowadzając 5 kontrole tj. 3 w grupie producentów pierwotnych i dostawców bezpośrednich oraz 2 u producentów zajmujących się jednocześnie produkcją pierwotną, rolniczym handlem detalicznym i dostawami bezpośrednimi. Wdrożone zasady GHP/GMP posiadały wszystkie zakłady. Z ogólnej liczby nadzorowanych zakładów do kategorii niskiego ryzyka przyporządkowano 18 zakładów (9 producentów pierwotnych, 1 producenta pierwotnego i rolniczego handlu detalicznego i 8 producentów zajmujących się jednocześnie produkcją pierwotną i dostawami bezpośrednimi i rolniczym handlem detalicznym), do średniego ryzyka 1 zakład produkcji pierwotnej, a do kategorii wysokiego ryzyka 17 zakładów (12 producentów pierwotnych, 1 producent zajmujący się produkcją pierwotną i rolniczym handlem detalicznym, 20 producentów zajmujących się jednocześnie produkcją pierwotną i dostawami bezpośrednimi i 3 zakłady zajmujące się jednocześnie produkcją pierwotną, rolniczym handlem detalicznym i dostawami bezpośrednimi). Pobrano 3 próbki owoców do badań laboratoryjnych - 2 na pestycydy i 1 na metale.

Producenci żywności w warunkach domowych

W 2024 roku w rejestrze obiektów nadzorowanych przez Państwową Inspekcję Sanitarną znajdowały się 3 zakłady produkujące żywność w warunkach domowych, podobnie jak w roku poprzednim. W jednym zakładzie dokonano oceny na podstawie arkusza oceny zakładu. Ogólnie dwa zakłady zostały zakwalifikowane do kategorii średniego ryzyka i jeden do kategorii wysokiego ryzyka. Posiadają wdrożone zasady GHP/GMP i procedury systemu HACCP. W tej grupy zakładów skontrolowano 1 raz 1 obiekt. W związku ze stwierdzonymi usterkami w m-cu grudniu – brak receptur dotyczących produkowanych wyrobów i brak informacji dla konsumenta o wykazie składników, w tym alergenów –postępowanie w trakcie.

Inne wytwórnice żywności

Do grupy „inne wytwórnie 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 2024 pod nadzorem znajdowało się 11 zakładów, o 1 mniej niż w roku poprzednim. W jednym zakładzie dokonano oceny na podstawie arkusza oceny zakładu. Ogólnie zakwalifikowano 4 zakłady do kategorii niskiego ryzyka, 5 zakładów do kategorii średniego ryzyka i 1 zakład do kategorii wysokiego ryzyka. Wszystkie zakłady posiadają wdrożone zasady GHP/GMP i HACCP. Skontrolowano 6 zakładów przeprowadzając 6 kontroli, w tym 2 kompleksowe. Nie wszczynano postępowania administracyjnego i nie nakładano mandatów karnych. Pobrano do badań laboratoryjnych 1 próbkę puszek lakierowanych przeznaczonych do pakowania ryb. W przypadku jednego zakładu wszczęto procedurę RASFF. Lokalny producent został poinformowany przez firmę od której zakupiono cebulę w proszku o przekroczeniu w niej kadmu - 0,533 mg/kg w oraz o konieczności zablokowania i zwrotu surowca.

Obiekty obrotu żywnością

rodzaje zakładów	liczba zakładów w ewidencji	liczba zał skontrolowanych	liczba zakładów ocenianych	liczba przeprowadzonych kontroli ogółem	liczba kontroli interwencyjnych	liczba decyzji administracyjnych
sklepy	410	205	63	252	12	34
kioski	39	12	4	20	4	2
apteki	24	10	2	10	-	-
magazyny	24	14	1	20	1	2
obiekty ruchome i tymczasowe	25	8	-	8	-	4
środki transportu	63	14	-	14	-	-
inne obiekty obrotu żywnością	99	29	14	37	6	6
ogółem	684	292	84	361	23	48

W 2024 roku w rejestrze zakładów znajdowało się 684 zakładów obrotu żywnością, o 28 mniej niż w roku poprzednim. Wykazane miejsca obrotu stanowią: sklepy spożywcze - 410 (w tym supermarkety - 32), kioski spożywcze- 39, apteki - 24, magazyny - 24, obiekty ruchome i tymczasowe - 25, środki transportu – 63 i inne obiektów obrotu

żywnością - 99. W 678 obiektach wdrożono zasady GHP/GMP, a w 481 zakładach wdrożono zasady systemu HACCP. Z ogólnej liczby nadzorowanych zakładów do kategorii zakładów niskiego ryzyka zakwalifikowano 280, do kategorii średniego ryzyka przyporządkowano 403 zakłady a do wysokiego ryzyka 1 zakład. Ogółem skontrolowano 292 miejsca obrotu przeprowadzając 361 kontroli, tym 84 kontroli kompleksowych i 23 interwencyjnych. Kontroli poddano: 205 sklepów, przeprowadzając 252 kontrole, w tym 63 kontroli kompleksowych i 12 interwencyjnych, 12 kiosków przeprowadzając 20 kontroli, tym 4 kompleksowe i 4 interwencyjne, 10 aptek przeprowadzając 10 kontroli, tym 2 kompleksowe, 14 magazynów przeprowadzając 20 kontroli, tym 1 kontrola kompleksowa i 1 interwencyjna, 8 obiektów ruchomych i tymczasowych przeprowadzając 8 kontroli, 14 środków transportu przeprowadzając 14 kontrole, 29 innych obiektów obrotu żywnością przeprowadzając 37 kontroli, tym 14 klasyfikacji i 6 interwencyjnych. W tej grupie obiektów nałożono w sumie 28 mandatów na kwotę 6 300zł (75% w sklepach pożywczych), wydano 48 decyzji, w tym 15 nakazujących (głównie w sklepach spożywczych), w wyniku postępowania egzekucyjnego nałożono 7 grzywnien w łącznej wysokości 17 500zł za nie wykonanie nałożonych obowiązków przez jednego z przedsiębiorców prowadzącego sklep spożywczy. Skierowano do PPWIS 1 wnioski o ukaranie przedsiębiorcy za to, że prowadził działalność handlową w kiosku rybnym w zakresie niezgodnym z decyzją o zatwierdzeniu zakładu i nie przestrzegał wymagań zakresie znakowania przetworów rybnych. Pobrano 113 próbek różnorodnych środków spożywczych, z czego 1 zdyskwalifikowano za wykrycie obecności *Campylobacter* w wątrobie drobiowej. O fakcie tym powiadomiono właściwego miejscowo powiatowego lekarza weterynarii.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości w ww. grupie obiektów: 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 i regałów do przechowywania środków spożywczych, z brakiem ciepłej wody bieżącej przy niektórych umywalkach do mycia rąk i z brakiem dokumentu potwierdzającego odpowiednią jakość sanitarną wody w zakładzie. W większości przypadków zalecenia PPIS zostały wykonane jeszcze w trakcie roku sprawozdawczego.

Jeden z przedsiębiorców prowadzący sklep spożywczy nie wykonywał zaleceń PPIS (zapewnić ciepłą wodę bieżącą i miejsce do przechowywania środków czystości oraz udokumentować jakość sanitarną wody w zakładzie), w związku z czym otrzymał 7 postanowień o nałożeniu grzywny w łącznej kwocie 17 500zł.

Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego

W 2024 roku w rejestrach zakładów znajdowało się 1182 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym 559 zakładów małej gastronomii innych niż tymczasowe i ruchome, 70 obiektów tymczasowych lub ruchomych i 5 gospodarstw

agroturystycznych. W 1160 obiektach wdrożono zasady GHP/GMP, a w 1079 zakładach wdrożono system na podstawie zasad HACCP. Ocenie na podstawie arkusza poddano 112 zakładów. Z ogólnej liczby nadzorowanych zakładów do kategorii zakładów niskiego ryzyka zakwalifikowano 390, do kategorii średniego ryzyka przyporządkowano 776 zakładów, a do wysokiego ryzyka 16 zakładów. Skontrolowano 380 zakładów, w tym 163 zakłady małej gastronomii innych niż tymczasowe i ruchome, 15 obiektów tymczasowych lub ruchomych. Przeprowadzono 471 kontroli sanitarnych, w tym 194 w zakładach małej gastronomii innych niż tymczasowe i ruchome, 18 obiektach tymczasowych lub ruchomych. Liczba kontroli interwencyjnych wynosiła 42. Wydano 122 decyzji administracyjnych, w tym 43 nakazujące (11 w małej gastronomii, w tym decyzję z rygorem natychmiastowego zamknięcia zakładu). Nałożono 76 mandatów karnych na łączną kwotę 22 900 zł (w tym w małej gastronomii 25 na kwotę 7300zł). 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 53 próbki (31 żywności tj. ryby, lody, ciastka, próbki kontrolne posiłków oraz 22 wymazy sanitarne ze sprzętu i z rąk pracowników kuchni). Dyskwalifikacji uległo 10 próbek, z czego 5 próbek lodów z automatu zostało zdyskwalifikowanych ze względu na przekroczenie liczby Enterobacteriaceae i 5 wymazów sanitarnych ze względu na obecność gronkowców koagulazododatnich. Na dwóch przedsiębiorców nałożono grzywny w celu przymuszenia do wykonania nakazów Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pucku - w wysokości 600 zł za nie wykonanie nakazu decyzji administracyjnej w sprawie doprowadzenia do należytego stanu sanitarnego mebli wyposażeniowych i okazania dokumentu potwierdzającego dobrą jakość sanitarną wody w zakładzie i w wysokości 1000zł za niewykonanie decyzji o natychmiastowym zamknięciu zakładu małej gastronomii. Zanotowano 3 zatrucia pokarmowe w zakładach żywienia otwartego – łącznie pobrano do badania mikrobiologicznego 5 próbek kontrolnych posiłków i 22 wymazy sanitarne z rąk personelu i sprzętu kuchennego. Dyskwalifikacji uległo 5 wymazów z powierzchni wewnętrznej dłoni ze względu na obecność gronkowców koagulazododatnich. Pracownicy zostali odsunięci od pracy w kontakcie z żywnością.

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	103	40	15	49	4	8
bloki żywienia w szpitalach	1	1	1	1	-	-
bloki żywienia w DPS-ach	9	6	3	10	2	1
stołówki w żłobkach	10	8	-	8	-	-
stołówki szkolne	26	20	6	20	-	3
stołówki na koloniach/obozach/zimowiskach	48	19	2	28	7	4
stołówki przedszkolne	48	29	12	33	2	3
stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych	4	2	-	2	-	-
inne zakłady żywienia	23	4	1	4	-	1
zakłady usług cateringowych	13	10	2	10	1	1
Ogółem	285	139	42	165	16	21

W roku sprawozdawczym 2024 w prowadzonych rejestrach zakładów nadzorowanych znajdowało się czynnych 272 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego, w tym: 103 stołówki w domach wczasowych, 1 stołówka szpitalna, 9 stołówek w blokach żywienia w domach opieki społecznej, 10 stołówek w żłobkach i domach małego dziecka, 26 stołówek szkolnych, 48 stołówek na koloniach i obozach, 48 stołówek w przedszkolach, 4 stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych, 23 stołówki w innych zakładach żywienia. Skontrolowano 130 obiektów, ocenie zakładu na podstawie arkusza poddano 40 obiektów. Liczba przeprowadzonych kontroli

sanitarnych wynosiła 155, Wydano 20 decyzji administracyjnych, z czego 7 nakazujących poprawę warunków sanitarnych (wyegzekwowano dorowadzenie pomieszczeń i ich wyposażenia do odpowiedniego stanu technicznego oraz udokumentowanie właściwej jakości sanitarnej wody w zakładzie i 1 o zamknięciu obozu konnego. Nałożono 19 mandatów karnych na łączną kwotę 5 050 zł.(za brak czystości pomieszczeń i sprzętu wyposażeniowego, niewłaściwie przechowywaną żywność i naczynia, brak warunków do mycia rąk, stosownie surowców po terminie przydatności do spożycia czy dacie minimalnej trwałości, brak udokumentowanej kontroli wewnętrznej i weryfikacji systemu HACCP, zatrudnianie pracowników bez aktualnych orzeczeń lekarskich. W zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego w roku 2024 pobrano do badań laboratoryjnych 25 próbek (w tym 1 posiłek w DPSie oraz 3 posiłki i 21 wymazów sanitarnych z rąk pracowników kuchni i ze sprzętu kuchennego na koloniach letnich. Nie zanotowano dyskwalifikacji.

Zgłoszono 4 zatrucia pokarmowe na koloniach – łącznie pobrano do badania mikrobiologicznego 3 próbki kontrolne posiłków i 21 wymazów sanitarnych z rąk personelu i sprzętu kuchennego.

Ponadto w grupie zakładów usług cateringowych w roku sprawozdawczym zarejestrowano czynnych 13 zakładów, skontrolowano 10 obiektów przeprowadzając 10 kontroli, w tym 2 kompleksowe i 1 interwencyjna. Spośród nadzorowanych zakładów do kategorii niskiego ryzyka przyporządkowano 5 zakładów, a do kategorii średniego ryzyka 8 zakładów. W 13 zakładach wdrożono zasady dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej oraz procedury na zasadach systemu HACCP. Wydano 1 decyzję w sprawie opracowania procedur opartych na zasadach systemu HACCP i zapewnienia konsumentom dostępu do wykazu składników, w tym alergenów. Nałożono 1 mandat karny w wysokości 100zł za nieprawidłowo przechowywane naczynia jednorazowego użytku i sprzęt kuchenny.

Poza ewidencją (tj. zakłady ruchome działające na terenie powiatu puckiego, a zarejestrowane w PSSE właściwym do miejsca siedziby przedsiębiorcy oraz gospodarstwo prywatne związane z zatruciem pokarmowym indywidualnym)

Działalność kontrolną prowadzono w 4 zakładach. Skontrolowano 3 zakłady ruchome przeprowadzając 3 kontrole interwencyjne. Nałożono 2 mandaty po 500 zł za brak czystości, brak orzeczenia lekarskiego i brak zapisów z kontroli wewnętrznej. Wydano 1 decyzję umarzającą postępowanie po zakończeniu działalności gastronomicznej na terenie powiatu puckiego. W gospodarstwie prywatnym zanotowano zatrucie pokarmowe, w związku z czym pobrano do badania mikrobiologicznego 1 próbkę jajek kurzych.

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 2024 roku ocenę jakości żywienia przeprowadzono w 11 zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego – 7 w przedszkolach, 3 w szkołach, i 1 w domu pomocy

społecznej. Stwierdzono następujące nieprawidłowości w zakresie planowania żywienia (jadłospisów) : w 6 jednostkach systemu oświaty - brak dostatecznej ilości warzyw/owoców, brak porcji mleka lub przetworów mlecznych, brak dania rybnego w tygodniu, w domu pomocy społecznej - brak dostatecznej ilości warzyw/owoców, brak porcji mleka lub przetworów mlecznych, mała częstotliwość podawania produktów zbożowych, zawyżona ilość soli i nieprawidłowa zawartość witaminy C w serwowanych produktach.

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 2024 roku pod nadzorem PPIS w Pucku znajdowało się 78 bloków żywienia w jednostkach systemu oświaty, w tym stołówki w przedszkolach, szkołach oraz zakładach specjalnych i wychowawczych. Skontrolowano 51 placówek, przeprowadzając ogółem 60 kontroli, w tym 10 w zakresie oceny żywienia. W 6 obiektach stwierdzono nieprawidłowości w zakresie przestrzegania wymogów zawartych w ww. rozporządzeniu. Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości: zbyt mała ilość owoców i warzyw, brak porcji ryby w tygodniu, zbyt mała podaż mleka i produktów mlecznych. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie środków spożywczych stosowanych do produkcji potraw.

Ocena jakości żywienia w Domach Pomocy Społecznej

W 1 Domu Pomocy Społecznej dokonano oceny jakości żywienia na podstawie zestawienia dekadowego oraz na podstawie sprawozdania z badania posiłku obiadowego pod względem kaloryczności, zawartości tłuszczu, białka i zawartości soli. Stwierdzone nieprawidłowości: brak dostatecznej ilości warzyw i owoców /zbyt małe porcje/, brak 1 porcji mleka lub przetworów mlecznych w 2 dniach, mała częstotliwość podawania produktów zbożowych z pełnego przemiału, nieprawidłowa zawartość witaminy C, zawyżona zawartość soli.

Ocenę ilościową żywienia dokonano z użyciem programu komputerowego. Do wyliczenia wartości energetycznej posiłków i zawartości składników odżywczych zastosowano program Wikt 5.

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

W 2024 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 hurtownię i 27 sklepów. W porównaniu do 2023 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 3 próbki do badań: kolorowe szklanki, łypatkę kuchenną z nylonu i pojemniki plastikowe „fresh box”.

Ponadto warunki stosowania i oznakowania wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (wiaderka PP, butelki PET, kanistry PE) kontrolowano w zakładzie produkcji koncentratów spożywczych. Natomiast w zakładzie produkcji żywności pobrano do badania puszki do ryb z wieczkiem lakierowanym.

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. 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 2 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 suplementami diety w 2024r. przeprowadzono kontrolę w 2 zakładach produkcyjnych, 10 aptekach i 1 klubie sportowym.

Do badania laboratoryjnego pobrano 5 próbek suplementów diety, które oceniono również pod kątem prawidłowości prezentacji i reklamy w Internecie.

Ponadto dokonano oceny prezentacji i reklamy suplementów diety na stronach internetowych podmiotów spoza powiatu puckiego. Oceniono w ten sposób 13 produktów, z czego zakwestionowano dwa. Nieprawidłowości dotyczyły braku nazwy lub firmy i wskazania odpowiedzialnego za informacje na temat żywności, formy w jakiej wskazano jednostkę, błędy w wyliczeniu RWS dla wit. B12 oraz brak stwierdzenia że suplement diety nie może być substytutem zróżnicowanej diety. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w oznakowaniu produktów przekazywano informacje do właściwych ze względu na siedzibę producenta bądź dystrybutora państwowych powiatowych inspektorów sanitarnych

W ramach nadzoru nad żywnością przeznaczoną dla określonych grup skontrolowano: jedną aptekę i cztery markety. W każdym zakładzie oceniono po jednym produkcie.

Do badania laboratoryjnego pobrano 5 próbek produktów dla niemowląt i małych dzieci i cztery z nich oceniono również pod kątem prawidłowości prezentacji i reklamy w Internecie.

Ponadto dokonano oceny prezentacji i reklamy żywności przeznaczonych dla określonych grup na stronach internetowych podmiotów spoza powiatu puckiego. Oceniono w ten sposób 2 produkty.

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 2024r. pobrano do badania laboratoryjnego 238 próbek, w tym 190 próbek żywności, 4 próbki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością i 43 wymazów sanitarnych ze sprzętu kuchennego i rąk personelu kuchennego i 1 próbka kosmetyków.

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 pobrano przy opracowywaniu ogniska zatrucia pokarmowego do badania mikrobiologicznego.

Zakwestionowaniu uległo 12 próbek, w tym 1 próbka wątroby drobiowej z uwagi na obecność bakterii *Campylobacter*, 5 próbek lodów z uwagi na przekroczenie liczby *Enterobacteriaceae*, i 1 próbkę ziarna soi ze względu na zanieczyszczeniem kadmem oraz 5 wymazów sanitarnych z rąk pracowników kuchni ze względu na obecność gronkowców na powierzchni wewnętrznej obu dłoni.

Informację o kwestionowanych próbach żywności wyprodukowanej poza powiatem puckim przesłano do właściwych miejscowo Inspektorów Sanitarnych i Lekarzy Weterynarii celem służbowego wykorzystania. W przypadku ziarna soi wszczęto procedurę RASFF. Pracownicy kuchni u których na dłoni wykryto gronkowca zostali odsunięci od pracy z żywnością.

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 2 powiadomienia informacyjne o niebezpiecznej żywności w sprawie: pobranego do badania laboratoryjnego w ramach urzędowej kontroli żywności ziarna soi z przekroczoną zawartością kadmu i po powzięciu informacji od przedsiębiorcy o dostarczeniu mu z Niemiec cebuli w proszku z przekroczoną zawartością kadmu.

W sumie w wyniku otrzymanych powiadomień RASFF Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pucku monitorował wycofanie z obrotu następujących środków spożywczych:

- 55,2 kg „kaczki Pekin głęboko mrożonej” – ze względu na wykrycie Salmonelli Newport,
- 5 op. suplementu diety „NutriRegular”- ze względu na stwierdzenie niedozwolonego składnika,
- 2 op. suplementu diety „Tongat Ali 400mg” - ze względu na stwierdzenie niedozwolonego składnika,
- 8 szt. „Mąki migdałowej” – ze względu na przekroczenia najwyższych dopuszczalnych poziomów aflatoksyny B1 oraz sumy aflatoksyn B1,B2,G1i G2,
- 0,27 kg „Szynki Wiejskiej” – ze względu na stwierdzenie obecności bakterii Listeria Monocytogenes,
- 44 op. maku niebieskiego z Czech - ze względu na stwierdzenia najwyższego dopuszczalnego poziomu sumy zawartości morfiny i kodeiny,
- 19 szt. kminu rzymskiego mielonego Prymat - ze względu na stwierdzenie alkaloidów pirolozydynowych na poziomie $963 \pm 329 \mu\text{g/kg}$,
- 320 szt. wody – „Aria Naturalna woda mineralna 1,5L” – ze względu na stwierdzenie obecności bakterii z grupy coli,
- 8 szt. mąki żytniej typ 720- ze względu na stwierdzenie zawartości ochratoksyny A na poziomie $5,4 \pm 1,2 \mu\text{g/kg}$,
- 3 szt. soczewicy czerwonej z Kanady – ze względu na stwierdzenie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pestycydu – procymidonu,
- 4 szt. fasoli Adzuki z Argentyny - ze względu na przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu glufosynatu,
- 7 szt. sera „Złoty Lazur” – ze względu na stwierdzenie bakterii Salmonella Newport
- 1 szt. „płatków owsianych bezglutenowych 400g” – ze względu na stwierdzenie w produkcie obecności glutenu,
- 7 szt. „rodzynek Kresto” – ze względu na przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu ochratoksyny w produkcie,

- 129,9 kg cebuli suszonej w proszku – ze względu na przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu kadmu,
- 2300 kg ziarna soi- ze względu na przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu kadmu,
- oraz materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością 2 szt. czajnika elektrycznego marki Clatronic WK 3462 – ze względu na pogorszenie właściwości organoleptycznych.

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

W roku 2023 pod nadzorem organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej na terenie powiatu puckiego znajdowały się 2 zakłady produkcji kosmetyków i 10 obiektów obrotu produktami kosmetycznymi, w tym 2 hurtownie oraz 8 sklepów. W jednym zakładzie odbywa się produkcja masek bionanocelulozowych do twarzy – nawilżających, regenerujących i odmładzających, natomiast w drugim zakładzie odbywa się produkcja produktów kosmetycznych do pielęgnacji ciała oraz konfekcjonowanie produktów kosmetycznych przeznaczonych do pielęgnacji ciała oraz podkładów do twarzy. W roku 2024 przeprowadzono kontrolę w 1 zakładzie w zakresie oceny warunków wytwarzania produktów kosmetycznych i nieprawidłowości nie stwierdzono. Skontrolowano 3 sklepy drogeryjne. Podczas kontroli dokonano oceny oznakowania opakowań jednostkowych produktów kosmetycznych oferowanych do sprzedaży. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Zestawienie liczby zakładów produkcji i obrotu produktów kosmetycznych nadzorowanych przez PPIS w Pucku w latach 2024-2023 z uwzględnieniem rodzaju prowadzonej działalności przedstawiono w poniższej tabeli:

	2024	2023
Liczba zakładów produkująco-konfekcjonujących produkty kosmetyczne	1	1
Liczba zakładów produkcji produktów kosmetycznych	1	1
Liczba zakładów obrotu produktami kosmetycznymi:	10	12
hurtownie	2	2
sklepy	8	10
ogółem	12	14

W roku 2024 o 2 zakłady obrotu mniej niż w roku poprzednim.

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

W 2024 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 liczby przypadków zatruć, podejrzeń zatruć oraz zgonów spowodowanych środkami zastępczymi lub nowymi substancjami psychoaktywnymi.

HIGIENA DZIECI I MŁODZIEŻY

Jednym z ważnych zadań z zakresu zdrowia publicznego wykonywanych przez pracowników inspekcji sanitarnej jest sprawowanie nadzoru nad warunkami higieny procesów nauczania i wychowania oraz wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży.

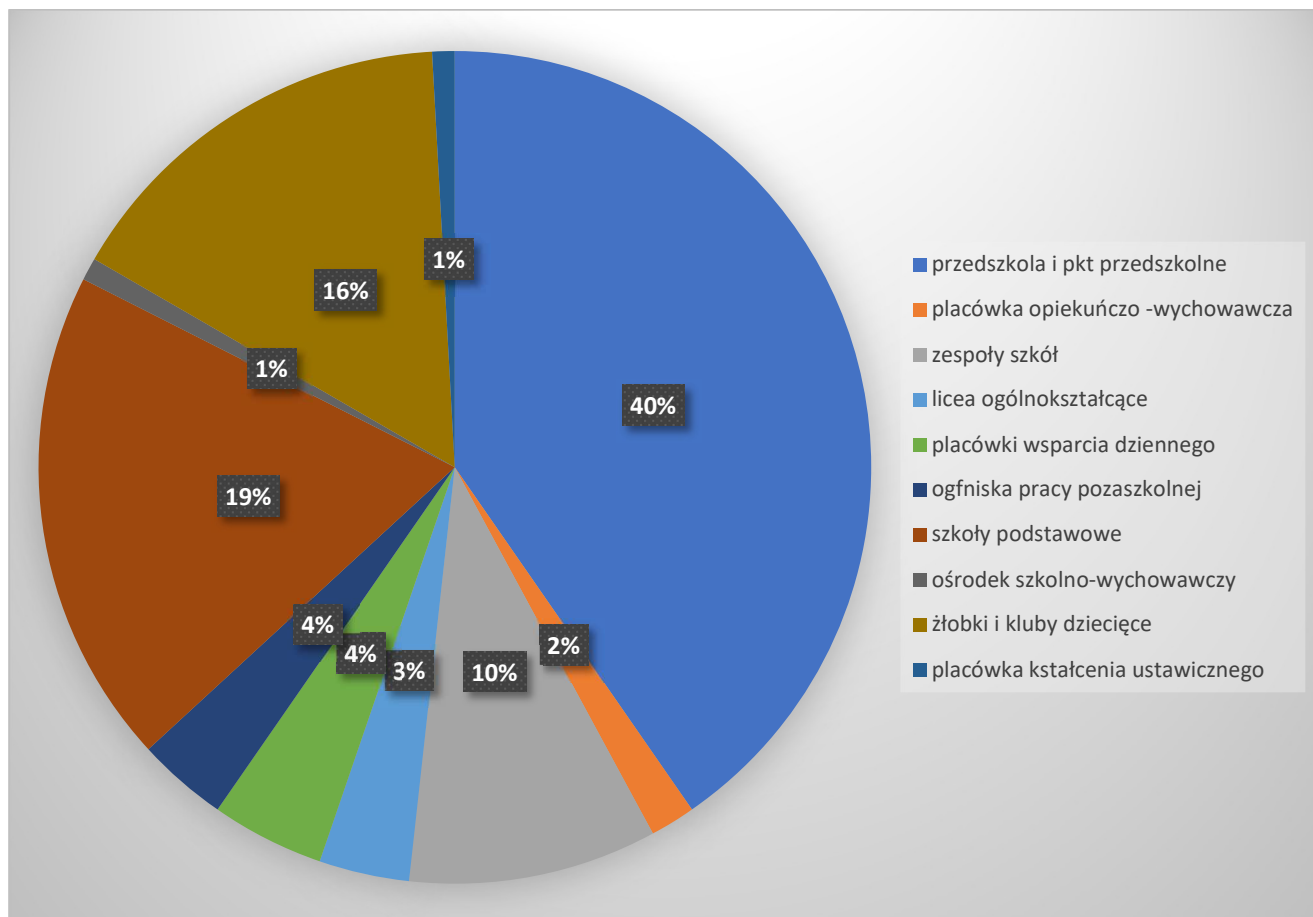
Nadzór sanitarny nad placówkami nauczania i wychowania

W roku 2024 pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pucku znajdowało się 976 placówek, w tym:

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

W obiektach stałych znajdowały się:

- 5 żłobków publicznych
- 9 żłobków niepublicznych
- 1 publiczny klub malucha
- 3 niepubliczne kluby malucha
- 11 przedszkoli publicznych
- 35 przedszkoli niepublicznych
- 4 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, 1-technikum, 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 185 kontroli sanitarnych w tym :

- 79 kontroli placówek stałych
- 101 kontroli wypoczynku dzieci i młodzieży (91 wypoczynek letni, 10 wypoczynki zimowy)
- 5 kontroli wycieczek/zielonych szkół

Zmiany w infrastrukturze nadzorowanych placówek

W roku 2024 Gmina Kosakowo rozbudowała Szkołę Podstawową w Pogórze o skrzydło modułowe, zyskując sale dydaktyczne dla 220 uczniów.

Istniejące Technikum Informatyczne w Pucku po rozbudowie przyległego do szkoły budynku usługowego zyskało nowe sale lekcyjne z zapleczem sanitarnym.

Placówka Opiekuńczo - Wychowawcza w Kłaninie została przeniesiona z budynku internatu do nowo wybudowanego budynku wolnostojącego.

W 2024 r. w nowych budynkach oddano do użytku: Żłobek Niepubliczny w Kosakowie, Klub Dziecięcy we Władysławowie, Integracyjne Przedszkole we Władysławowie i Niepubliczną Szkołę Mistrzostwa Sportowego we Władysławowie. W obiektach istniejących utworzono dwa Niepubliczne Żłobki w Pucku i Mrzezinie oraz Klub Dziecięcy w Pogórze.

Działalność kontrolna w placówkach nauczania i wychowania

Wszystkie zamierzenia ujęte w planach pracy za rok 2024 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 nie posiadających certyfikatów nie stwierdzono.

W pięciu placówkach szkolnych dokonano oceny obciążenia uczniów ciężarem tornistrów. Ogółem badaniu poddano 380 uczniów. Wyniki pomiarów wykazały, że ciężar tornistrów u 60 uczniów przekracza 15% masy ciała, u 130 uczniów mieści się w zakresie 10-15% masy ciała, u 190 uczniów mieści się w 10% masy ciała.

W 2024 roku oceniono dostosowanie mebli edukacyjnych do warunków antropometrycznych uczniów i przedszkolaków w 35 placówkach, w 87 oddziałach, dla 1683 stanowisk w tym: w 24 przedszkolach w 51 oddziałach, 7 szkołach podstawowych w 20 oddziałach, w 4 zespołach szkół w 16 oddziałach. Łącznie w trakcie przeprowadzonych kontroli, oceniono 1683 stanowiska pracy ucznia. Nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono. Pomiary dzieci są dokonywane przez wychowawców klas, pielęgniarki, opiekunki przedszkolne dwa razy w roku szkolnym. 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 2024 r. dokonano oceny rozkładu zajęć lekcyjnych w 16 placówkach, w tym w 11 szkołach podstawowych w 82 oddziałach i 5 zespołach szkół w 163 oddziałach – nieprawidłowości nie stwierdzono. Skontrolowano warunki odpoczynku podczas przerw międzylekcyjnych, ogółem w 25 placówkach zapewniono przerwy 10 minut i jedną przerwę dłuższą. Uczniowie z 21 skontrolowanych szkół mają możliwość spędzania przerw międzylekcyjnych na świeżym powietrzu.

Dziewiętnaście z dwudziestu pięciu skontrolowanych placówek zapewniają dzieciom dostęp do wody pitnej.

W roku 2024 dokonano oceny 8 pracowni chemicznych w 4 szkołach podstawowych i 7 zespołach szkół. W pozostałych skontrolowanych szkołach zajęcia chemii prowadzone są z wykorzystaniem prezentacji multimedialnych. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego

-14 szkół posiada kompletną bazę sportową, czyli szkolny zespół sportowy z boiskiem

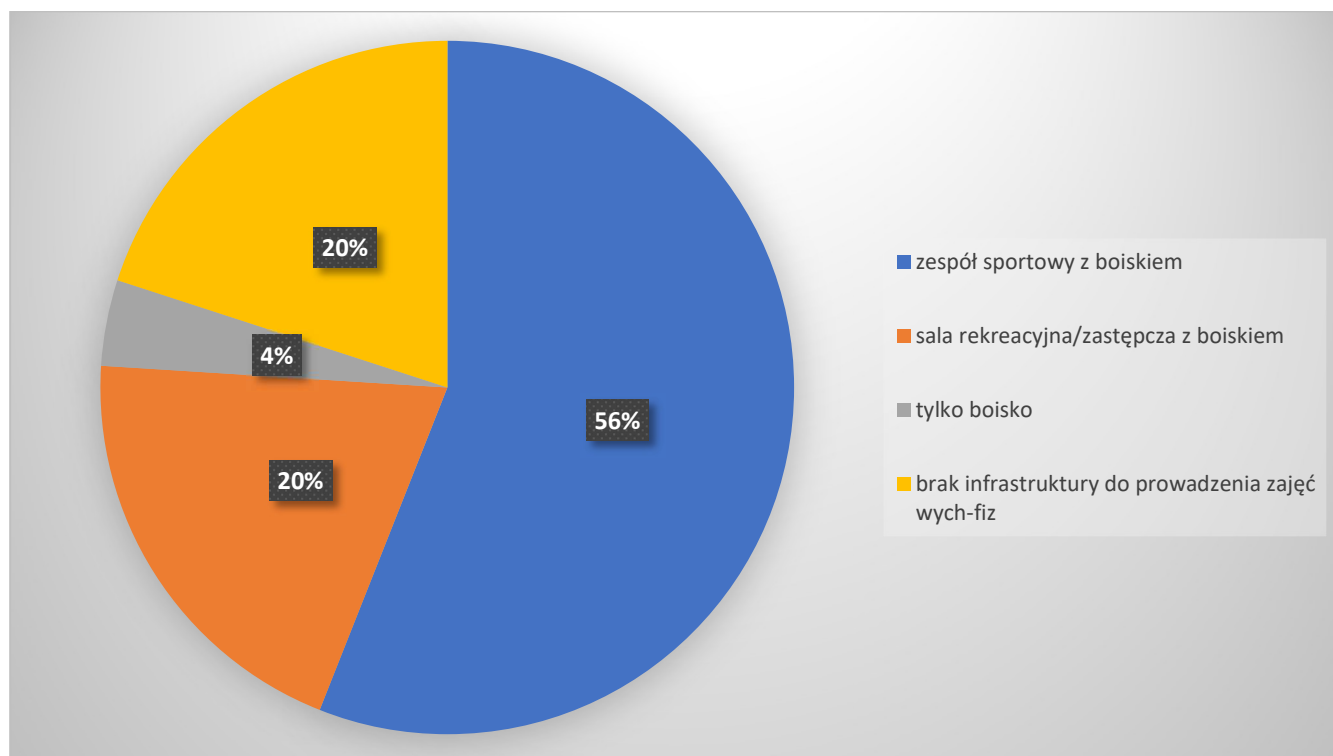
- 5 szkół posiada salę rekreacyjną/zastępczą z boiskiem

- 1 szkoła posiada tylko boisko

- 5 szkół nie posiada infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego.

W jednej szkole podstawowej zajęcia wychowania fizycznego nadal odbywają się na holu szkolnym. 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 14 placówkach szkolnych warunki w tym zakresie są zapewnione, jednak uczniowie tylko w jednym Zespole Szkół z nich korzystają.



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.

Trzy skontrolowane placówki nie posiadają podłączenia do sieci kanalizacyjnej: 1 żłobek, 2 przedszkola - posiadają zbiorniki bezodpływowe (szambo).

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, oprócz jednej szkoły podstawowej mają zapewnioną opiekę zdrowotną. Opieka ta prowadzona jest głównie w gabinetach profilaktyki zdrowotnej, które posiada 17 placówek szkolnych, natomiast w 4 szkołach w których brak jest 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 2024 dożywianie było prowadzone w 11 szkołach podstawowych i 6 zespołach szkół:

- posiłki przygotowywane na miejscu w 8 placówkach,
- posiłki dowożone (catering) w 9 placówkach,

Z posiłków jednodaniowych i z pełnych obiadów skorzystało łącznie 1874 uczniów, w tym 74 uczniów uzyskało dofinansowanie z MOPS-u i GOPS-u.

Nadzór nad warunkami wypoczynku dzieci i młodzieży

W roku 2024 przeprowadzono ogółem – 101 kontroli placówek wypoczynku letniego oraz zimowego dzieci i młodzieży i 5 kontroli wycieczek/zielonych szkół.

Liczba kontroli w obiektach hotelowych – 59

Liczba kontroli w obiektach używanych okazjonalnie – 19

Liczba kontroli obozów pod namiotami – 11

Formy w miejscu zamieszkania – 2

Dodatkowe kontrole – 5 zielonych szkół/wycieczek

Nieprawidłowości i uchybienia stwierdzono ogółem w 18 obiektach : w 4 obiektach hotelowych, 10 obiektach okazjonalnych, 4 obozach , 1 wycieczce szkolnej/zielonej szkole.

Za naruszenie wymagań sanitarno-higienicznych nałożono siedem grzywien w formie mandatów karnych.

W sezonie letnim 2024 stwierdzono prowadzenie wypoczynku bez wymaganego zgłoszenia do Kuratorium Oświaty w dwóch obiektach : w jednym obiekcie okazjonalnym i jednym obozie.

Wystosowano trzy wystąpienia do Kuratorium Oświaty

- dwa wystąpienia w związku z prowadzeniem wypoczynku dzieci i młodzieży bez wymaganego zgłoszenia do Kuratorium Oświaty (obóz windsurfingowy, obóz jeździecki)
- jedno wystąpienie o cofnięcie wydanej zgody na organizowanie wypoczynku w obiekcie hotelarskim, w którym stwierdzono podczas kontroli interwencyjnej nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny obiektu zagrażający, bezpieczeństwu dzieci i młodzieży.

W większości skontrolowanych placówek wypoczynku dzieci i młodzieży stan sanitarno-higieniczny nie budził zastrzeżeń. W jednym przypadku podjęto decyzję o natychmiastowym przeniesieniu dzieci przebywających na wycieczce/zielonej szkole, do innego ośrodka wczasowego ze względu na nieprawidłowe przygotowanie obiektu do świadczenia usług hotelarskich i rażące uchybienia sanitarno-higieniczne oraz techniczne.

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) 13, w tym:

- 9 interwencji uzasadnionych (7 wypoczynek letni, 1 zielona szkoła, 1 wycieczka)
- przeprowadzono pięć kontroli interwencyjnych związanych ze zgłoszeniem podejrzenia ognisk choroby przenoszonej drogą pokarmową. Cztery interwencje miały

miejsce podczas wypoczynku letniego dzieci i młodzieży, jedna podczas turnusu tzw. zielonej szkoły,

- dwie interwencje dotyczące prowadzenia wypoczynku dla dzieci i młodzieży w sezonie letnim bez wymaganego zgłoszenia placówek do Kuratorium Oświaty.

Prowadzenie dzięki działalności potwierdzono w jednym obiekcie okazjonalnym (obóz jeździecki) oraz jednym obozie windsurfingowym,

- jedno naruszenie wymagań higieniczno-sanitarnych w ośrodku wczasowym, organizującym tzw. zieloną szkołę - obiekt nie został prawidłowo przygotowany na zakwaterowanie osób. Stwierdzono rażące uchybienia sanitarno-higieniczne oraz techniczne. W związku z zaistniałą sytuacją zalecono natychmiastowe przeniesienie wszystkich uczestników do innego ośrodka wczasowego oraz zwrócono się do Kuratorium Oświaty w Warszawie o cofnięcie wydanego zezwolenia, wyrażającego zgodę na organizowanie wypoczynku dla dzieci i młodzieży.

- jedna interwencja dotycząca pogryzienia przez pluskwy w ośrodku wczasowym, podczas trzydniowej wycieczki szkolnej.

- 4 interwencje bezzasadne (2 przedszkola, 1 wypoczynek zimowy, 1 półkolonia).

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. W dużym stopniu poprawiło się wyposażenie placówek w meble, dzięki czemu zapewnia się uczniom miejsca na pozostawianie w szkole części podręczników i przyborów szkolnych zgodnie z rozporządzeniem MEN, a nowe stoły i krzesła z możliwością regulacji, pozwalają na łatwiejsze dostosowanie ich do zasad ergonomii.

W szkołach powstają 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 2023	Rok 2024
	Liczba kontroli	162	185
	Liczba kontroli interwencyjnych	3	13
	Mandaty	2	7
	Decyzje administracyjne	2	0
	Decyzje kosztowe	4	7
	Grzywny	0	0

STAN HIGIENICZNO – SANITARNY ZAKŁADÓW PRACY

Celem działania Inspekcji Sanitarnej w zakresie higieny pracy jest ochrona pracowników przed niekorzystnymi skutkami narażenia na czynniki pochodzenia chemicznego, fizycznego 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.

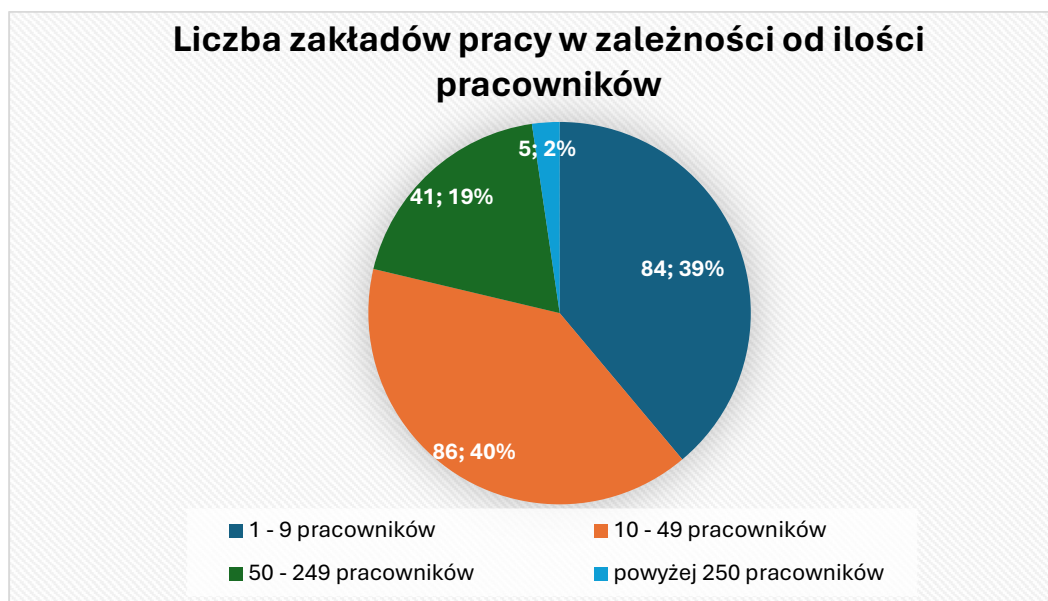
Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pucku sprawuje także nadzór nad przestrzeganiem przepisów unijnych i krajowych w zakresie wprowadzania do obrotu oraz stosowania substancji i mieszanin chemicznych, produktów biobójczych i prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3.

Nadzór nad zakładami pracy

W roku 2024 nadzorem w zakresie Higieny Pracy objęto 216 podmiotów gospodarczych zatrudniających ogółem 9180 pracowników.

W stosunku do poprzedniego roku ilość zewidencjonowanych podmiotów gospodarczych zwiększyła się o 4 zakłady, zaś liczba zatrudnionych wzrosła o 147 osób.

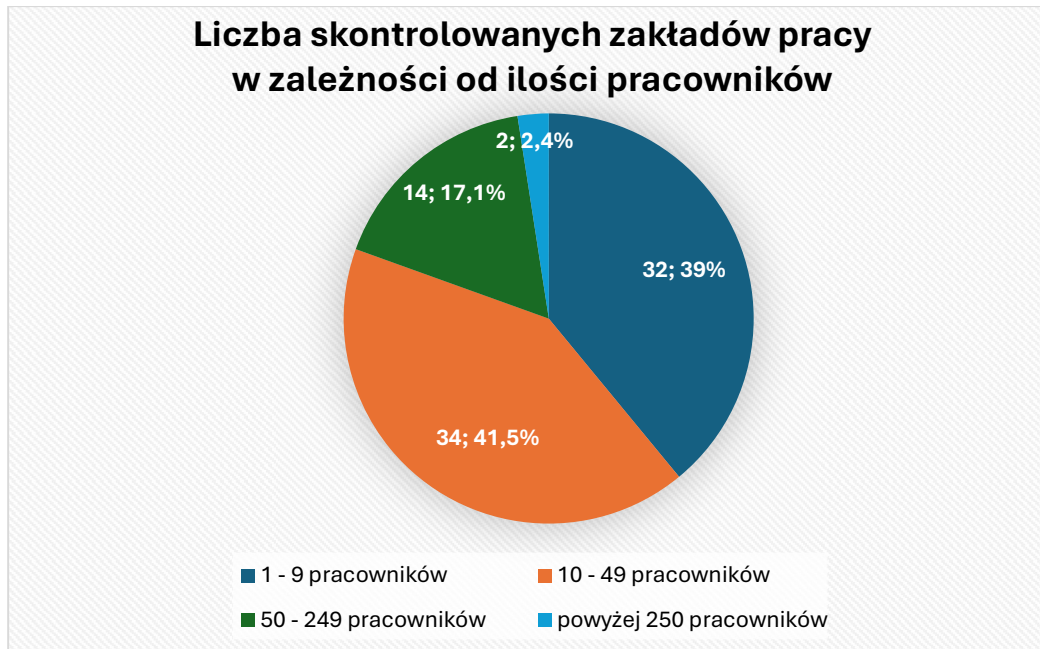
W ewidencji nadzorowanych podmiotów przeważają zakłady małe zatrudniające do 9 pracowników (39% ogółu nadzorowanych obiektów) oraz podmioty zatrudniające od 10 do 49 pracowników (40%). Zakłady zatrudniające od 50-249 pracowników stanowiły 19%, natomiast zakłady zatrudniające powyżej 250 pracowników stanowiły 2% 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.

W 2024 roku dokonano 97 kontroli:

- 88 kontroli zakładów pracy o łącznej liczbie pracowników 3291,
- 9 prowadzonych postępowań w sprawie chorób zawodowych.



W 2024 r. przeprowadzono kontrole m. in w następującym zakresie.:

- 39 kontroli dotyczących stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin,
- 15 kontroli dotyczących czynników biologicznych,
- 12 kontroli dotyczących wprowadzania do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin,
- 11 kontroli dotyczących wprowadzania do obrotu produktów biobójczych,
- 9 kontroli dotyczących czynników rakotwórczych,
- 8 kontroli dotyczących stosowania produktów biobójczych,
- 6 kontroli podmiotów wykonujących działalność leczniczą,
- 4 kontrole dotyczące stosowania prekursorów narkotyków.

Ocena środowiska pracy



W 7 zakładach wartości stężeń i natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia przekraczały dopuszczalne normatywy higieniczne, co stanowi 8,5 % skontrolowanych. Z analizy narażenia zawodowego wynika, że na 3291 pracowników zatrudnionych w pomiotach gospodarczych działających na terenie powiatu puckiego skontrolowanych w 2024 roku, 136 pracowało w warunkach niezgodnych z normatywami higienicznymi, co stanowi 4 % ogółu zatrudnionych.



Najliczniejszą grupę pracującą w warunkach przekroczenia normatywów higienicznych stanowią osoby ekspozowane na hałas, tj. 136 osób. Przekroczenia te dotyczą 7 zakładów z branży produkcji tworzyw sztucznych, wyrobów budowlanych, wyrobów z metalu i drewna oraz produktów spożywczych. We wszystkich z nich poinformowano pracowników o wynikach pomiarów hałasu i o możliwych jego skutkach na organizm ludzki oraz o środkach ochrony przed zagrożeniami, wdrożono bezwzględny nakaz stosowania ochronników słuchu, oznakowano strefy zagrożenia hałasem. W 1 zakładzie wprowadzono program działań organizacyjno-technicznych i ograniczono narażenie na hałas na stanowiskach pracy.

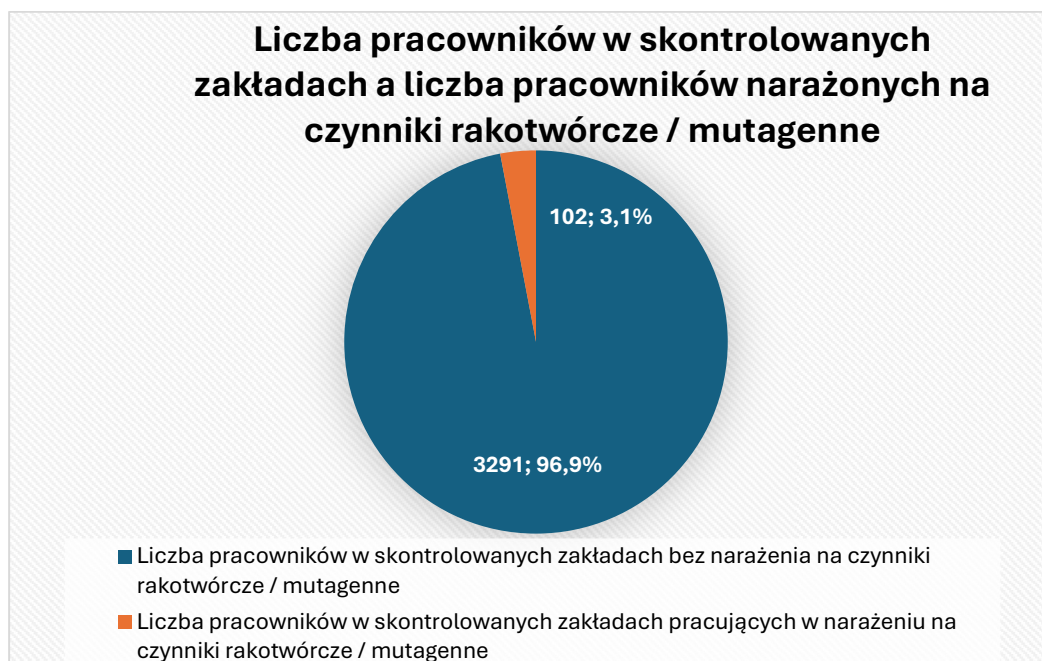
Na skutek określonych w 2023 r. nieprawidłowości dotyczących przekroczenia dopuszczalnego stężenia pyłu oraz wydania w 2024 r. decyzji administracyjnej nakazującej jego obniżenie, pracodawca poprawił 5 pracownikom warunki pracy.

Czynniki rakotwórcze i mutagenne 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 2024 roku w ewidencji PPIS w Pucku pod nadzorem znajdowało się 20 zakładów, w których pracownicy mieli kontakt lub byli narażeni na czynniki lub procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym. Skontrolowano 9 zakładów pracy (45% zakładów, w których występują czynniki rakotwórcze). Stwierdzono, że narażenie/kontakt z czynnikami rakotwórczymi miało 102 pracowników (3,1% ogółu zatrudnionych w skontrolowanych zakładach), w tym 19 kobiet. Wśród nich największą grupę stanowią osoby wykonujące prace związane z narażeniem na pył drewna - 79.



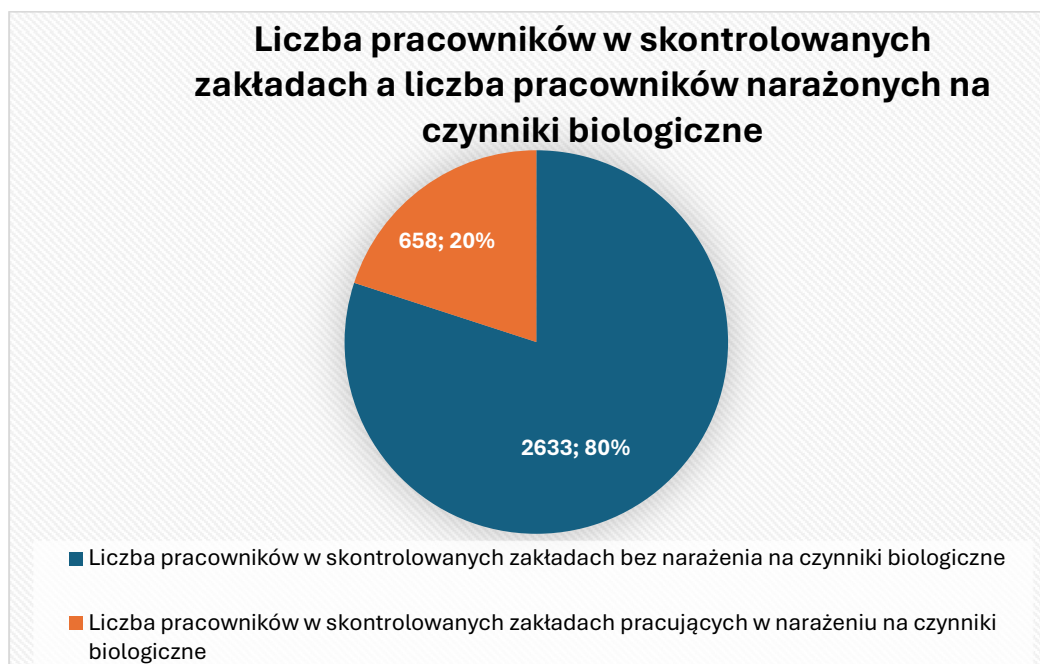
Czynniki biologiczne



W ewidencji komórki Higieny Pracy w 2024 roku znajdowało się 71 zakładów, w których występowało narażenie pracowników na działanie szkodliwych czynników biologicznych.

W ramach nadzoru skontrolowano 15 zakładów pracy, gdzie eksponowanych na szkodliwe czynniki biologiczne było 658 pracowników, w tym na grupę 2 zagrożenia

- 658 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 - 105 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).



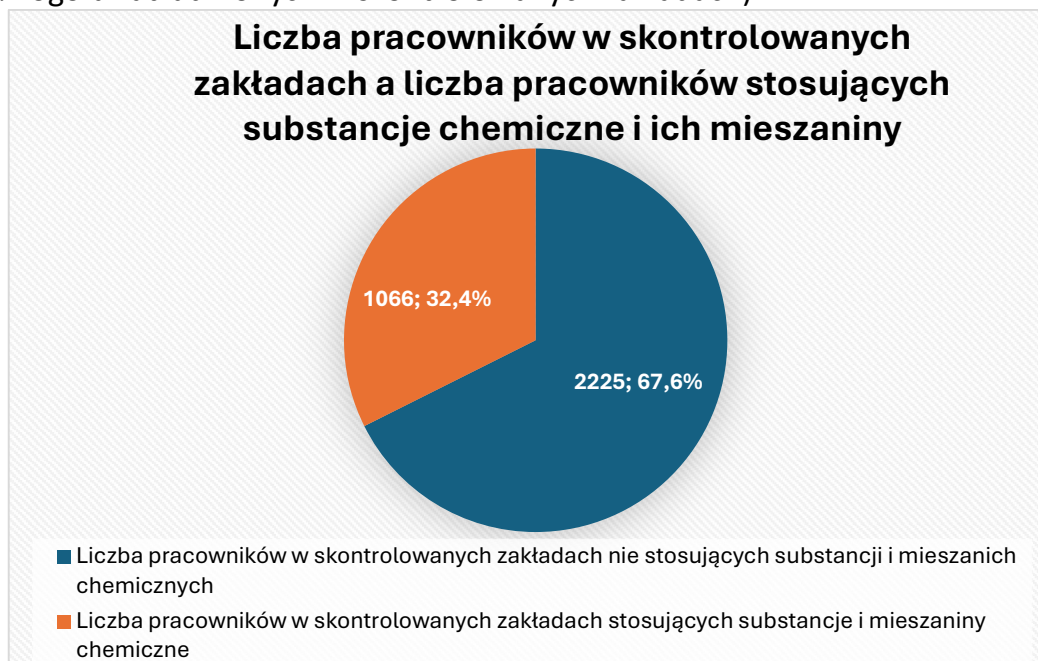
Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami



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 26 wprowadzających do obrotu substancje chemiczne i ich mieszanin oraz 123 podmioty gospodarcze stosujące substancje chemiczne i ich mieszaniny w działalności zawodowej. Przeprowadzono 12 kontroli podmiotów gospodarczych wprowadzających do obrotu oraz 39 kontroli zakładów,

w których 1066 pracowników stosuje substancje i mieszaniny stwarzających zagrożenie (32,4% ogółu zatrudnionych w skontrolowanych zakładach).



Nadzór nad produktami biobójczymi

Pod nadzorem PPIS w Pucku w 2024 r. znajdowało się 17 podmiotów wprowadzających do obrotu 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 11 kontroli u wprowadzających do obrotu i 8 kontroli zakładów, w których 152 pracowników stosuje produkty biobójcze (4,6% ogółu zatrudnionych w skontrolowanych zakładach).

W jednym zakładzie stwierdzono udostępnianie produktu biobójczego niezgodnie z zakresem i warunkami udzielonego przez Prezesa Urzędu Rejestracji Produktów Leczniczych, Wyrobów Medycznych i Produktów Biobójczych pozwolenia. Wydano decyzję administracyjną dot. zaprzestania udostępniania na rynku i wycofania ze sprzedaży produktu biobójczego. Kontrola sprawdzająca potwierdziła wykonanie nakazów wydanej decyzji.



Nadzór nad prekursorami kategorii 2 i 3

Na terenie działania PIS w Pucku w 2024 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 skontrolowano 4 podmioty.

Choroby zawodowe

W 2024 r. PPIS w Pucku zajmował się 9 sprawami dotyczącymi chorób zawodowych. W ciągu roku skierowano na badania do jednostki orzeczniczej 3 osoby (4 jednostki chorobowe). Na prośbę innych Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych, dla Wojewódzkiego Ośrodka Medycyny Pracy oraz na potrzeby własnych postępowań administracyjnych sporządzono 8 kart oceny narażenia zawodowego. W tym celu dokonano również kontroli 6 zakładów.

PPIS w Pucku wydał 1 decyzję o stwierdzeniu choroby zawodowej oraz 1 decyzję o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej.

Promocja zdrowia w miejscu pracy

W 2024 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 w środowisku pracy, instrukcji BHP, ryzyka zawodowego, środków ochrony indywidualnej oraz odzieży i obuwia roboczego, stosowania substancji/mieszanin chemicznych stwarzających zagrożenie, systemu pierwszej pomocy, zagrożenia radonem w miejscu pracy, pomieszczeń pracy i pomieszczeń higieniczno-sanitarnych. 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 62 zakłady, co stanowi 70,45 % 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 mającym na celu rozwój i wdrożenie programu badawczego i działań innowacyjnych w dziedzinie oceny ryzyka chemicznego.

OŚWIATA ZDROWOTNA I PROMOCJA ZDROWIA

Jak co 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 2024 r. zrealizowano następujące interwencje programowe oraz nieprogramowe.

1. Interwencje programowe:

I. 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. Prowadzono również dystrybucję materiałów edukacyjnych. Działaniami objęto 73 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 Stacji.

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 456 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. Działaniami objęto 292 osoby.

Przeprowadzona została kolejna edycja **programu edukacji antytytoniowej „Bieg po zdrowie”** dla klas IV SP – do realizacji przystąpiło 8 placówek (345 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 11 placówek (593 uczestników).

Monitorowano przestrzeganie zapisów **ustawy antytytoniowej** – zakaz palenia w nadzorowanych obiektach – nadzorem objęto 724 obiekty.

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

Program jest realizowany w przedszkolach, w grupie wiekowej 5 – 6 latków. Do realizacji programu zgłosiło się 7 przedszkoli (152 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 18 szkół (1779 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 (9 uczniów). PSSE Puck koordynowała przebieg konkursu.

2. Interwencje nieprogramowe

Pracownik Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia przeprowadził następujące akcje promocyjne:

- 1. Światowy Dzień Zdrowia** - został zorganizowany punkt edukacyjny, przeprowadzono pogadanki, 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** - zamieszczono informacje na portalu społecznościowym Stacji.
- 4. Kampania EFSA „Wybieraj bezpieczną żywność”; „Safe2Eat”; „Plants4Life”** - przeprowadzono pogadanki, dystrybucję materiałów edukacyjnych, zamieszczono informację na portalu społecznościowym Stacji.
- 5. Profilaktyka zatruć grzybami** - informacje o tej tematyce zamieszczono 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** - przeprowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych, 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

w przedszkolach, szkołach podstawowych i 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, odry, 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) Udział w ***Festynie Ekologicznej*** – zorganizowano punkt edukacyjny, gdzie zostały przeprowadzone pomiary ciśnienia, zajęcia z wykorzystaniem alkohogli oraz nauka higieny i mycia zębów.
- 2) Organizacja akcji ***#latozsanepldem*** – zorganizowano punkty edukacyjne, gdzie zostały przeprowadzone pomiary ciśnienia, zajęcia z wykorzystaniem alkohogli oraz naukę higieny i mycia zębów, a także analiza składu ciała.
- 3) Współorganizacja konkursu ***„Wybieramy zdrowe życie”*** z SOSW w Pucku – przeprowadzona została zbiórka nagród rzeczowych, które zostały przekazane zwycięzcom konkursu.
- 4) Organizacja autorskiego konkursu ***„Zdrowy styl życia – bez używek i nałogów”***. Konkurs został przeprowadzony w szkołach podstawowych na terenie powiatu puckiego. W konkursie wzięło udział 18 szkół – 193 uczniów.
- 5) Organizacja autorskiego konkursu ***„Jak się bawić bez telefonu? FONO HOLISM STOP!”***. Konkurs przeprowadzony został w przedszkolach na terenie Miasta Puck, Gminy Puck, Gminy Krokowa, Gminy Jastarnia, Gminy Władysławowo. W konkursie wzięły udział 44 grupy przedszkolne.

Część nagrodzonych prac w konkursach wymienionych w punktach 3, 4 i 5 były zaprezentowane w budynku PSSE w Pucku.

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

1. Udział w szkoleniu powiatowych koordynatorów programów edukacyjnych ***„Znamie! Znam je?”*** oraz ***„Podstępne WZW”***.
2. Udział w szkoleniu mającym na celu podniesienie kwalifikacji zawodowych z zakresu HIV/AIDS – ***„Profilaktyka HIV oraz innych zakażeń przenoszonych drogą płciową z elementami nowoczesnej edukacji o zdrowiu”***
3. Udział w 8 Narodowym Kongresie Żywnościowym organizowanym przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego i Państwowy Instytut Badawczy.
4. Udział w szkoleniu e-learningowym pt. ***„Zasady zdrowego żywienia i aktywności fizycznej dla grup zawodowych zaangażowanych w działania na rzecz walki z nadwagą i otyłością”***.

ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY

Znaczący wpływ na prawidłowy stan sanitarny powiatu puckiego ma działalność tutejszego organu w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego. Polega ona na wykonaniu czynności określonych w art. 3 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, uwzględniających następujące zagadnienia:

- opiniowanie projektów dokumentów wraz z prognozą oddziaływania na środowisko z zakresu planowania przestrzennego,
- wydawanie opinii dla planowanych przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko, na etapie oceny oddziaływania przedsięwzięć na środowisko,
- uzgodnienia dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych,
- uczestnictwo w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych.

Opiniowanie w zakresie planowania przestrzennego

Na podstawie ustawy z dnia 3 października 2008 r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko dokonano 21 uzgodnień zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko dla projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego gmin, w tym 3 uzgodnień dotyczących planów ogólnych gmin. Uzgodniono 5 odstępień od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko dla zmian miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego gmin, stanowiących niewielkie modyfikacje obowiązujących dokumentów.

W 2024 r. zaopiniowano 11 projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego i projektów ich zmian. Najwięcej opinii wydano dla gminy Krokowa.

Opiniując projekty ww. dokumentów wraz z prognozą oddziaływania na środowisko zwracano uwagę na zapisy dotyczące ustaleń w zakresie kształtowania ładu przestrzennego, a także zasad ochrony środowiska, gospodarki odpadami oraz minimalizację zagrożeń dla terenów zabudowy chronionej, ze szczególnym uwzględnieniem aspektów ochrony akustycznej oraz jakości powietrza atmosferycznego. Brano pod uwagę również zapisy dotyczące zasad uzbrojenia terenów w infrastrukturę techniczną, mając na względzie zapewnienie prawidłowej gospodarki wodno-ściekowej, w tym zaopatrzenie w wodę do spożycia o odpowiedniej jakości.

Opiniowanie w zakresie przedsięwzięć wymagających przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko

Wydano ogółem 46 opinii w sprawie oddziaływania przedsięwzięć na środowisko, w tym:

- 44 opinie co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko,
- 2 opinie w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia, przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach.

Składane wnioski w sprawie potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko analizowano pod kątem wpływu realizacji przedsięwzięć na stan środowiska, a tym samym na warunki zdrowotne życia ludzi. Zwracano uwagę na zabezpieczenia stosowane w celu zapobiegania przekroczeniom dopuszczalnego poziomu hałasu na terenach zabudowy chronionej akustycznie, zarówno na etapie realizacji jak i eksploatacji planowanych przedsięwzięć. Treść Kart informacyjnych przedsięwzięć analizowano również pod kątem zabezpieczeń przed zagrożeniami dla środowiska gruntowo-wodnego oraz zabezpieczeń chroniących jakość powietrza atmosferycznego.

Opinie o braku potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania dla przedsięwzięć zaliczanych do mogących potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko, dotyczyły między innymi:

- budowy i przebudowy dróg gminnych i powiatowych - 6,
- budowy zespołów budynków mieszkalnych jednorodzinnych i wielorodzinnych – 11,
- rozbudowy istniejących zakładów przemysłowych, w tym oczyszczalni ścieków – 10,
- budowy magazynów energii elektrycznej – 3.

Dla części przedsięwzięć, dla których nie stwierdzono konieczności przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko, w opiniach określono warunki realizacji, konieczne do uwzględnienia na etapie realizacji i eksploatacji przedsięwzięć.

Obowiązek sporządzenia raportu wraz ze wskazaniem jego zakresu określono w opinii dla przedsięwzięcia polegającego na: „Budowie budynku inwentarskiego – obory wolnostanowiskowej dla krów, jałówek i cieląt w systemie bezściółkowym na rusztach dla obsady 131,2 DJP”.

Obowiązek sporządzenia raportu dla ww. przedsięwzięcia nałożono z uwagi na zagrożenie emisją substancji złośliwych, w tym odorów do środowiska i ich negatywny wpływ na zdrowie ludzi oraz potencjalną możliwość zanieczyszczenia środowiska gruntowo-wodnego.

Obowiązek sporządzenia raportu nałożono także na przedsięwzięcie polegające na: „Rozbudowie zespołu hotelowo-rekreacyjnego” w gminie Władysławowo. Dla tego przedsięwzięcia wskazano na konieczność wykonania raportu z uwagi na skalę przedsięwzięcia i jego bliskie usytuowanie względem istniejącej zabudowy mieszkaniowej. W związku z powyższym stwierdzono, że istnieje ryzyko negatywnego oddziaływania na środowisko przedmiotowego przedsięwzięcia w zakresie emisji hałasu oraz emisji substancji do powietrza, a także wpływu na życie i zdrowie zamieszkujących w pobliżu ludzi.

Wydano 2 opinie dla przedsięwzięć w sprawie uzgodnienia warunków ich realizacji, przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach. Przedstawione warunki realizacji przedsięwzięć zaopiniowano pozytywnie, powołując się na otrzymaną w raportach analizę oddziaływania przedsięwzięć na środowisko, na etapie ich realizacji i eksploatacji. Wskazano wymagania dotyczące ochrony środowiska konieczne do uwzględnienia w decyzjach środowiskowych.

Uzgodnianie dokumentacji projektowej

W 2024 roku uzgodniono pod względem sanitarno-higienicznym 13 dokumentacji projektowych obiektów lub lokali o różnym przeznaczeniu. Uzgodniono 7 dokumentacji projektowych dotyczących budowy oraz zmiany sposobu użytkowania obiektów budowlanych i 6 projektów technologicznych dostosowania istniejących lokali usługowych do nowych funkcji.

Uzgadniając projekty, brano pod uwagę spełnienie wymogów sanitarnych dla poszczególnych rodzajów działalności oraz zapewnienie bezpieczeństwa przyszłym użytkownikom i pracownikom. Sprawdzano m.in.: układ funkcjonalny pomieszczeń (w kontekście zachowania dróg technologicznych), oświetlenie naturalne i sztuczne, wysokość i sposób wentylacji pomieszczeń, liczbę i rodzaj zaprojektowanych pomieszczeń higieniczno-sanitarnych.

Wydano 1 decyzję o wyrażeniu zgody na poszerzenie istniejącego Cmentarza Komunalnego w Helu. W decyzji zawarto warunki konieczne do uwzględnienia przy realizacji przedmiotowego poszerzenia cmentarza.

Udział w dopuszczeniu obiektów budowlanych do użytkowania

W zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego zajmowane były stanowiska w sprawie nowych obiektów budowlanych, w związku z uczestnictwem inspekcji w dopuszczeniu ich do użytkowania w trybie art. 56 ustawy Prawo budowlane. Dodatkowo wydawano stanowiska w sprawie przystosowania do nowych funkcji obiektów lub lokali istniejących, wyłącznie na wniosek zainteresowanych podmiotów. W 2024 roku wydano łącznie 33 stanowiska w zakresie spełnienia wymagań higienicznych i zdrowotnych przez nowo wybudowane lub adaptowane do nowych funkcji obiekty i lokale oraz zajęto 53 stanowiska w sprawie braku sprzeciwu w przekazaniu obiektów do użytkowania.

Przekazywane do użytkowania nowe obiekty realizowane były na podstawie dokumentacji projektowej w przeważającej większości uzgodnionej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych przez rzeczoznawców.

Przeprowadzono łącznie 33 kontrole odbiorowe obiektów i lokali o różnym przeznaczeniu.

Poniższa tabela przedstawia liczbę nowo wybudowanych, przebudowanych lub zaadaptowanych na nowe funkcje obiektów i lokali poddanych kontroli przez Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny w 2024 roku:

Grupa obiektów	Liczba kontroli odbiorowych
Szkoły, placówki oświatowe i świetlice	3
Przedszkola publiczne i niepubliczne	1
Żłobki i kluby dziecięce	5
Placówki opiekuńczo-wychowawcze	1

Grupa obiektów	Liczba kontroli odbiorowych
Obiekty hotelarskie i inne świadczące usługi zakwaterowania turystycznego	8
Zakłady fryzjerskie i kosmetyczne, gabinety fizjoterapii i masażu	4
Obiekty handlowo-usługowe, w tym sklepy spożywcze	7
Stacje paliw	1
Obiekty sportowe, rekreacyjne	2
Hale produkcyjne	1

Dla ww. obiektów zostały wydane opinie sanitarne stwierdzające spełnienie wymagań higieniczno-sanitarnych w zakresie infrastruktury i wyposażenia.

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.

.....

Realizacja przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pucku

- działań i zamierzeń wynikających z planów zasadniczych zadań opracowanych na 2024 r.,
- współpraca z jednostkami samorządu terytorialnego powiatu oraz różnymi organizacjami,
- uczestnictwo w naradach Powiatowego Centrum Zarządzania Kryzysowego,
- rozpatrywanie na bieżąco wpływających zgłoszeń wszelkich nieprawidłowości w zakresie kompetencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej

przyczyniają się do zapewnienia wzrostu bezpieczeństwa sanitarnego na obszarze powiatu puckiego.