

**INFORMACJA PAŃSTWOWEGO POWIATOWEGO INSPEKTORA SANITARNEGO W SŁUPSKU
DOTYCZĄCA BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO W SEZONIE LETNIM W ROKU 2026 NA
TERENIE POWIATU SŁUPSKIEGO**

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupsku w sezonie letnim 2026 r. podejmował działania mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego ludzi, uwzględniając wzmożony napływ turystów w czasie wakacji.

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

I. DZIAŁANIA W ZAKRESIE ZAPOBIEGAWCZEGO I BIEŻĄCEGO NADZORU SANITARNEGO

Działania w ramach bieżącego i zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w okresie czerwiec-sierpień 2026 r. dotyczyły następujących obiektów w porównaniu do identycznego okresu 2025 r:

Typ	Obiekt	Liczba obiektów pod nadzorem		Liczba kontroli		Liczba próbek pobranych		Decyzje/opinie/oceny	
		2025	2026	2025	2026	2025	2026	2025	2026
Zakłady użyteczności publicznej	Zakłady opieki zdrowotnej (SPZOZ, NZOZ)	56	56	22	1	0	0	0	1
	Prywatne gabinety lekarskie	43	43	2	3	0	0	1	1
	Hotele, Pensjonaty, Ośrodki wczasowe	168	170	23	17	0	0	0	1
	Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, solaria	40	44	1	2	0	0	0	0
	Toalety publiczne i ogólnodostępne	8	7	3	0	0	0	0	0
	Imprezy masowe	0	0	0	0	0	0	3	3
Woda do spożycia i kąpeli	Zaopatrzenie w wodę – wodociągi publiczne + lokalne	165	164	11	13	49	47	19	17
	Kąpieliska	14	14	14	0	14	14	127	65
	Miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli	3	2	0	0	0	0	6	1
	Parki wodne Baseny	18	17	6	8	36	46	0	0
Zakłady żywieniowo-żywnościowe	Zakłady produkcji żywności	242	263	9	8	13	8	4	2
	Zakłady obrotu żywnością	506	509	22	26	31	6	32	23
	Zakłady żywienia zbiorowego otwarte	353	370	68	83	50	40	49	37
	Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte	167	176	21	25	4	13	7	10
Placówki wypoczynku	Kolonie, półkolonie, obozy	337	317	51	55	0	0	0	2

Odbiory	Kontrola spełnienia wymagań higieniczno-zdrowotnych w obiektach przed podjęciem działalności gospodarczej	0	0	27	30	0	0	37	26
	RAZEM	2120	2152	280	271	197	174	285	189

Bezpieczeństwo epidemiologiczne

W każdym przypadku otrzymania zgłoszenia podejrzenia lub rozpoznania zakażenia lub choroby zakaźnej podejmowane są działania przeciwepidemiczne.

W okresie od 01.06.2026 r. do 31.08.2026 r. na terenie powiatu słupskiego odnotowano 44 przypadki boreliozy. Najwięcej przypadków odnotowano w: gminie Redzikowo oraz gminie Ustka po 8 przypadków, mieście Ustka – 7 przypadków, oraz gminie Dębica Kaszubska – 6 przypadków. Do ukłuc przez kleszcze dochodziło zazwyczaj na terenach leśnych i działkach rekreacyjnych.

Zarejestrowano 46 pokąsań przez zwierzęta. W 17 przypadkach osoby pokąsane zostały poddane szczepieniu przeciw wściekliznie w Centralnym Punkcie Szczepień przy Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym im. Janusza Korczaka w Słupsku Sp. z o.o. ul. Hubalczyków 1.

W omawianym okresie do PPIS w Słupsku wpłynęły 4 zgłoszenia rozpoznania gruźlicy u mieszkańców z terenu powiatu słupskiego. W związku z otrzymanymi zgłoszeniami zarówno osoby chore jak i osoby ze styczności (6 osób) objęto nadzorem epidemiologicznym. W tym zakresie prowadzona jest współpraca z Poradnią Chorób Płuc i Gruźlicy w Słupsku. Podejmowane działania są wieloobszarowe i wymagają współpracy z różnymi instytucjami jak np. Gminnymi Ośrodkami Pomocy Społecznej, Policją, ośrodkami POZ.

Na terenie powiatu słupskiego wystąpiło 8 ognisk choroby przenoszonej drogą pokarmową:

- 6 ognisk domowych: w 2 ogniskach czynnikiem etiologicznym była Salmonella (4 chore osoby); w 1 ognisku czynnikiem etiologicznym były rotawirusy (2 osoby chore) w pozostałych 3 ogniskach nie ustalono czynnika etiologicznego (łącznie 9 osób z objawami ze strony układu pokarmowego);
- 2 ogniska w ośrodkach wypoczynkowych, czynnik etiologiczny ognisk nie został ustalony (32 chore osoby).

Bezpieczeństwo wody do spożycia, wody w kąpieliskach/miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli, sprawowanie nadzoru nad obiektami użyteczności publicznej i pływalniami.

Zaopatrzenie w wodę

W ramach sprawowanego nadzoru sanitarnego nad jakością wody do spożycia w sezonie letnim w powiecie słupskim pobrano do badań laboratoryjnych 47 próbek. Z kolei w ramach kontroli wewnętrznej przeprowadzonej przez dostawców wody, dokonano analizy 111 wyników badań jakości wody do spożycia. Przeprowadzone działania w większości potwierdziły, że jakość wody do spożycia pod względem bakteriologicznym oraz fizykochemicznym jest zgodna z wymaganiami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 22 maja 2026 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2026 r. poz. 748). Wyjątek stanowi system wodociągowy zaopatrujący w wodę miejscowość Łojewo, w którym wystąpiły przekroczenia wartości dopuszczalnych paramentów fizykochemicznych takich jak: mętność, żelazo, mangan. Jednocześnie wobec systemów wodociągowych w miejscowościach: Machowino, Zimowiska, Łebień i Zagórzycza z uwagi na przekroczenia parametrów fizykochemicznych, na mocy wydanych decyzji administracyjnych, PPIS w Słupsku prowadzi aktualnie postępowania administracyjne. Dodatkowo w urządzeniach wodociągowych: Skórowo, Rówienko, Borzęcino, Przytocko, Dobra, OSW Leśnik w Orzechowie, OW Lazur w Poddąbiu wystąpiły przekroczenia dopuszczalnych wartości paramentów bakteriologicznych (ogólna liczba mikroorganizmów w 22°C, bakterie grupy coli, enterokoki kałowe). Dostawców wyżej wymienionych systemów wodociągowych zobowiązano do podjęcia działań w celu wyeliminowania przekroczeń i doprowadzenia jakości wody do wymagań ww. rozporządzenia.

Większość obiektów turystycznych i wypoczynkowych w pasie nadmorskim zaopatrywanych jest w wodę z wodociągów publicznych. Wyjątek stanowią: 2 obiekty w Poddąbiu, 1 w Dębiniu, 1 w Ustce, 1 w Orzechowie Morskim, które zaopatrywane są z indywidualnych ujęć wody. Urządzenia te dostarczały w sezonie letnim wodę dobrej jakości.

Gospodarka ściekowa

Całość nieczystości płynnych z miejscowości w pasie nadmorskim, poprzez system kanalizacji przekazywana jest do oczyszczalni ścieków komunalnych w Ustce i Rowach. Nieliczne ośrodki wczasowe z pasa nadmorskiego albo te zlokalizowane nad jeziorami, gromadzone są w zbiornikach bezodpływowych,

a następnie taborem asenizacyjnym przewożone do punktów zlewnych znajdujących się w oczyszczalniach ścieków w ww. miejscowościach.

Gospodarka odpadami stałymi

W okresie sezonu letniego z uwagi na napływ wczasowiczów i turystów ilość odpadów ulega zwiększeniu. Samorządy poprzez specjalistyczne firmy prowadziły m. in. selektywny zbiór odpadów. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie gospodarki odpadami komunalnymi.

Urządzenia i obiekty rekreacji wodnej

1. W sezonie letnim 2026 r. pod nadzorem sanitarnym było 14 kąpielisk, w tym 13 kąpielisk morskich położonych:

- na terenie miasta Ustki 3: Ustka Zachód II i Ustka Wschód, Przewłoka;
- na terenie gminy Ustka 9: Poddąbie, Dębina, Rowy Zachód – Domki Letniskowe, Rowy Zachód Radomsko, Rowy Zachód – Słoneczko, Rowy Zachód – Apator, Rowy Zachód – Centralne, Rowy Wschód – Słowińskie I, Rowy Wschód – Słowińskie II;
- na terenie gminy Smołdzino 1 kąpielisko Czołpino;
- 1 kąpielisko śródlądowe na terenie gminy Kępice w Oblężu;

W sezonie letnim (od 01.06. do 31.08.2026 r.) pobrano próbki wody ze wszystkich nadzorowanych kąpielisk w ramach działalności statutowej i oceniono jakość wody kąpielisk. Na podstawie 14 sprawozdań z badań próbek jakości wody w kąpieliskach pobranych w ramach kontroli urzędowej - i 50 próbek wody powierzchniowej pobranych w ramach kontroli wewnętrznej – wydano 61 bieżących ocen jakości wody dla kąpielisk, które były przekazywane dla zarządców kąpielisk, samorządów oraz umieszczane w ogólnopolskim serwisie kąpieliskowym <http://sk.gis.gov.pl/> i na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Słupsku <https://www.gov.pl/web/psse-slupsk>.

W sezonie letnim 2026 r. na kąpielisku Ustka Wschód stwierdzono obecność bakterii *Escherichia coli*, z kolei na 1 zorganizowanym kąpielisku w Rowach stwierdzono w wodzie obecność sinic. W związku z tym zarządcy podjęli decyzję o czasowym zamknięciu kąpielisk, a PPIS w Słupsku prowadził w tym zakresie postępowanie wydając stosowne oceny i decyzje administracyjne.

2. W sezonie letnim 2026 r. utworzone były przez harcerzy 2 miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli:

- nad Jeziorem Głębokie (gm. Dębica Kaszubska),
- nad Jeziorem Nakło (gm. Kępice).

PPIS w Słupsku na podstawie badań laboratoryjnych zleconych przez organizatorów wydał dla miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli 3 bieżące oceny jakości wody, które przekazał organizatorom, samorządom i zamieścił na własnej stronie internetowej.

3. W sezonie letnim 2026 r. pod nadzorem sanitarnym było 17 pływalni w tym:

- 8 pływalni całorocznych: Park Wodny w Redzikowie, Dolina Charlotty w Strzelinku, Grand Lubicz, Lubicz, Jantar, Royal Baltic, Kormoran i Holiday Park & Resort w Rowach, a także
- 9 sezonowych: Lawendowa Przystań, Neptun, Fisherman's House, Jeanette, Lazur Bis, Rosa Style, Family Resort, Magra oraz Poddąbek.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupsku i zarządcy pływalni zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2022 r. poz. 1230) opracowali harmonogramy kontroli jakości wody na pływalniach, które były realizowane planowo.

W przypadkach gdy przeprowadzane kontrole jakości wody na pływalniach wykazały, że woda nie spełniała wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2022 r. poz. 1230), zarządzający pływalniami prowadzili działania naprawcze w celu poprawienia jakości wody w nadzorowanych basenach, co było potwierdzone badaniami jakości wody wykonanymi w ramach kontroli wewnętrznej.

W sezonie letnim 2026 r. PPIS w Słupsku prowadził postępowanie w związku z wystąpieniem bakterii *Legionella sp.* w ciepłej wodzie użytkowej w:

- Przedszkolu Poziomka w Włynkówku,
- Niepublicznym Przedszkolu "Na Wydmie" w Ustce,
- Centrum Administracyjnym Domów dla Dzieci w Ustce (dom w Przewłoce)

wydając w toku postępowania stosowne decyzje administracyjne.

Plaże i tereny przyplażowe przy kąpieliskach i miejscach wykorzystywanych do kąpieli

W związku z organizacją sezonu kąpielowego na terenie powiatu słupskiego zorganizowano plaże i tereny przyplażowe znajdujące się: w Ustce (plaża wschodnia – Ustka Wschód, plaża zachodnia – Ustka Zachód II i Przewłoka), Poddąbiu, Dębinie, Rowach (z wydzielonymi obszarami do kąpieli zlokalizowanymi przy zejściach: Domki Letniskowe, Radomsko, Słoneczko, Apator, Centralne, Słowińskie I i Słowińskie II), Czołpinie, a także w Oblężu.

Obiekty hotelarskie i inne obiekty świadczące usługi hotelarskie

W sezonie letnim w obiektach hotelarskich i innych obiektach świadczących usługi hotelarskie przeprowadzono 17 kontroli sanitarnych. W 5 z nich stwierdzono brak wyników/niezachowania minimalnej częstotliwości badań ciepłej wody użytkowej w kierunku obecności bakterii *Legionella* sp. Wobec kontrolowanych podmiotów PPIS w Słupsku wszczął postępowania administracyjne lub wydał stosowane zalecenia.

Bezpieczeństwo żywności i żywienia

PPIS w Słupsku w związku z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia na bieżąco prowadzi rejestrację oraz zatwierdzanie zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność pochodzenia niezwierzęcego rozpoczynających działalność – na wniosek przedsiębiorcy oraz bieżący nadzór nad zakładami wpisanymi do rejestru.

W obiektach produkcji żywności, żywienia zbiorowego, obrotu żywnością będących pod nadzorem PPIS w Słupsku zlokalizowanych przy trasach i w miejscowościach turystycznych przeprowadzono ogółem 142 kontroli sanitarnych (kompleksowych, tematycznych, interwencyjnych, sprawdzających oraz na wniosek strony).

PPIS w Słupsku wydał łącznie 72 decyzje administracyjne, w tym: 42 o zatwierdzeniu lub warunkowym zatwierdzeniu zakładu, 16 decyzji wykreślających/uchylających/zmieniających/wygaszających decyzje, 14 decyzji płatniczych.

Stwierdzane najczęściej w trakcie kontroli nieprawidłowości:

- niezachowanie higieny przy procesie produkcji i sprzedaży żywności – niewłaściwy stan sanitarny i techniczny pomieszczeń, sprzętu i wyposażenia;
- brak aktualnych orzeczeń lekarskich pracowników;
- wprowadzanie do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości oraz nieoznakowanych bez możliwości identyfikacji;
- brak segregacji przy przechowywaniu żywności;
- nieprzestrzeganie procedur opartych na zasadach HACCP.

Wobec prowadzących działalność, u których stwierdzano nieprawidłowości wydawano bieżące zalecenia, wszczynano postępowanie administracyjne, egzekwowano działania naprawcze oraz stosowano przewidziane prawem sankcje karne. Za stwierdzone nieprawidłowości nałożono 25 mandatów karnych na kwotę 7050 zł.

W sezonie letnim w trakcie kontroli w obiektach żywienia zbiorowego w szczególności działających sezonowo przeprowadzono 13 szybkich testów tłuszczów smażalniczych używanych w zakładach – nieprawidłowości nie stwierdzono.

Pobrano do badań laboratoryjnych 55 próbek środków spożywczych – zakwestionowano 20 próbek lodów z automatu z uwagi na stwierdzenie obecności bakterii *Enterobacteriaceae* świadczących o niezachowaniu zasad higieny w procesie produkcji. Ponadto pobrano 12 próbek wymazów sanitarnych ze sprzętu produkcyjnego i rąk w ramach prowadzonych dochodzeń epidemiologicznych w związku z podejrzeniem wystąpienia ognisk choroby przenoszonej drogą pokarmową – wyniki niekwestionowane.

Nadzór nad przestrzeganiem zakazu produkcji i wprowadzania do obrotu środków zastępczych.

PPIS w Słupsku w sezonie letnim 2026 nie odnotował zgłoszeń od podmiotów prowadzących działalność leczniczą, przypadków zatruć, podejrzeń zatruć oraz zgonów spowodowanych przez środki zastępcze lub nowe substancje psychoaktywne.

W ramach nadzoru nad przestrzeganiem zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych tzw. dopalaczy na bieżąco prowadzona jest współpraca z przedstawicielami Policji – nie podejmowano działań z uwagi na brak stacjonarnych punktów sprzedaży na terenie powiatu słupskiego oraz brak zgłoszeń przypadków sprzedaży środków zastępczych przez osoby prywatne.

Bezpieczeństwo wypoczynku dzieci i młodzieży

W sezonie letnim przeprowadzono 55 kontroli sanitarnych wypoczynku dzieci i młodzieży, w tym 18 kontroli przy współudziale Sekcji Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia. Podczas każdej kontroli pracownicy HDM prowadzili działania w zakresie edukacji zdrowotnej dotyczącej m. in. profilaktyki wszawicy, higieny osobistej (mycia rąk), profilaktyki ochrony zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych, chorób przenoszonych drogą pokarmową, profilaktyki chorób odkleszczowych, *Legionelli* sp., wirusowego zapalenia wątroby typu A oraz Letniej Akademii Sanepidu – LAS. Prowadzono rozmowy z organizatorami i kierownikami wypoczynku dotyczące ww. zagadnień oraz pozostawiano ulotki/broszury w powyższym zakresie. Wspólnie z pracownikami Sekcji Bezpieczeństwa Żywności, Żywienia i PK oraz Sekcji Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia przeprowadzono również kontrole obozów pod namiotami. Współpracowano z Komendą Miejską Policji w Słupsku.

Podczas wypoczynku letniego wpłynęły 3 wnioski o podjęcie działań interwencyjnych, które dotyczyły złych warunków pobytu dzieci i młodzieży, wystąpienia u dzieci objawów ze strony układu pokarmowego oraz występowania insektów. Podjęto działania kontrolne w ww. zakresie. W związku z podejrzeniem wystąpienia ogniska choroby przenoszonej drogą pokarmową przeprowadzono dochodzenie epidemiologiczne, w toku którego

został ustalony czynnik etiologiczny – norowirusy. Ponadto przeprowadzone kontrole w jednym przypadku wykazały nieprzestrzeganie bezpiecznych i higienicznych warunków wypoczynku dzieci i młodzieży zorganizowanego w obiekcie hotelowym lub innym obiekcie, w którym są świadczone usługi hotelarskie tj. niezachowany właściwy stan sanitarno-higieniczno-porządkowy w pokojach oraz w sanitariatach.

Ponadto podczas kontroli jednego z obozów stwierdzono nieprzestrzeganie bezpiecznych i higienicznych warunków wypoczynku zorganizowanego w formie obozu pod namiotami bez stałej infrastruktury komunalnej.

W związku z nieprawidłowościami stwierdzonymi podczas kontroli sanitarnych nałożono na osoby odpowiedzialne za przestrzeganie wymagań 2 mandaty karne na kwotę 700 zł, a w stosunku do organizatorów wypoczynku wszczęto postępowanie administracyjne.

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

Lp.	Przedmiot wniosku	Sezon 2025	Sezon 2026
1	Niewłaściwa jakość wody do spożycia (zanieczyszczenie związkami żelaza i mętność) wynikająca z eksploatacji przestarzałych sieci	3(0)*	5(0)*
2	Niewłaściwa gospodarka odpadami i ściekami	1(0)*	1(1)*
3	Niewłaściwy stan sanitarny zakładów użyteczności publicznej (zakłady fryzjerskie, hotele)	5(3)*	5(2)*
4	Niewłaściwa jakość produkowanych i wprowadzanych do obrotu środków spożywczych	5(2)*	18(3)*
5	Niezachowanie właściwych warunków sanitarnych w zakładach żywnościowo-żywnościowych oraz wymagań higienicznych i zdrowotnych personelu	3(2)*	6(3)*
6	Prowadzenie działalności w zakresie produkcji i obrotu żywnością przy nie zachowaniu właściwych warunków sanitarno-technicznych	2(0)*	2(0)*
7	Niewłaściwe warunki wypoczynku dzieci i młodzieży	1(0)*	3(1)*
Ogółem		20(7)*	39(10)*

* uzasadnione

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

Zestawienia zbiorcze dot. prowadzonego postępowania administracyjnego i nałożonych mandatów karnych w poszczególnych grupach obiektów czerwiec – sierpień 2026 r.

	Liczba		Kwota /PLN/		na poprawę stanu technicznego		inne	
	2025	2026	2025	2026	2025	2026	2025	2026
Wodociągi	0	0	0	0	0	0	0	0
Zakłady produkcji żywności	1	1	200	400	0	0	4	2
Zakłady obrotu żywnością	2	2	550	550	0	0	32	23
Zakłady żywienia zbiorowego otwarte	21	19	6000	5100	0	0	49	37

Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte	1	3	450	1000	0	0	7	10
Placówki wypoczynku dzieci i młodzieży	0	2	0	700	0	0	0	2
Ośrodki wypoczynkowe i pokoje gościnne	3	1	750	200	0	0	4	1
Ogółem	28	28	7950	7950	0	0	96	75

Ponadto w sezonie letnim 2026 r. pełnione były całodobowe dyżury telefoniczne pod numerem telefonu alarmowego **608 205 830 i stacjonarnego (59) 843 12 91**.

II. DZIAŁANIA ODDZIAŁU LABORATORYJNEGO DLA POWIATU SŁUPSKIEGO

Oddział Laboratoryjny posiada akredytację PCA AB 572.

Laboratorium Mikrobiologii i Parazytologii

Laboratorium wykonuje badania w kierunku obecności drobnoustrojów chorobotwórczych przewodu pokarmowego:

- w ogniskach chorób przenoszonych drogą pokarmową: osób chorych tj. z objawami chorobowymi ze strony układu pokarmowego, osób bez objawów chorobowych, ale będących w kontakcie z osobami chorymi oraz personelu bloku żywienia;
- w rodzinnych ogniskach chorób przenoszonych drogą pokarmową: osób z kontaktu z chorym, u którego stwierdzono czynnik chorobotwórczy, wywołujący objawy chorobowe;
- w kierunku nosicielstwa pałeczek chorobotwórczych z rodzaju *Salmonella* i *Shigella* pochodzących od osób podejmujących lub wykonujących prace oraz uczniów, studentów i doktorantów kształcących się do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia lub choroby zakaźnej na inne osoby.

W sezonie letnim 2026 r. dla powiatu słupskiego laboratorium przeprowadziło badania próbek pochodzących z ogniska chorób przenoszonych drogą pokarmową, które powiązane było z Ośrodkiem Wczasowym w Rowach i w Ustce .

- w dniach 02-03.07.2026 r. z OW w Rowach dostarczono do badania 15 próbek (od 15 osób), które poddano badaniom w kierunku obecności drobnoustrojów chorobotwórczych przewodu pokarmowego. Łącznie wykonano 84 badania uczestnikom wypoczynku – u dwóch osób stwierdzono obecność antygenów norowirusów.
- w dniach 20.-24.08.2026 r. z OW w Ustce dostarczono do badania 5 próbek (od 5 osób), które poddano badaniom w kierunku obecności drobnoustrojów chorobotwórczych przewodu pokarmowego.

Łącznie wykonano 78 badań uczestnikom wypoczynku – u jednej osoby stwierdzono obecność antygenów adenowirusów.

Poza tym Laboratorium przeprowadziło badania próbek pochodzących z rodzinnych ognisk chorób przenoszonych drogą pokarmową od osób, u których nie stwierdzono czynnik chorobotwórczy, wywołujący objawy chorobowe.

W okresie przygotowania do sezonu i podczas trwania sezonu (od 01czerwca do 31sierpnia 2026 r.) wykonano 4752 badania próbek kału w kierunku nosicielstwa pałeczek chorobotwórczych z rodzaju *Salmonella* i *Shigella*, pochodzących od osób chcących podjąć pracę w obiektach gastronomicznych/placówkach medycznych oraz 1830 badań próbek kału, pochodzące od uczniów/studentów/słuchaczy odbywających praktyki w obiektach gastronomicznych/ placówkach medycznych.

Laboratorium Badania Wody i Gleby

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

W sezonie letnim, dla badań mikrobiologicznych jakości wody z kąpielisk i z miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli, wykonano 15 („nadzorowych”) oraz 53 („zleconych”) badań, również w miesiącu czerwcu przeprowadzono dodatkowe dwa badania na zlecenie Ośrodka Sportu i Rozwoju Sp. z o.o. w Ustce, w związku z jednorazowym wystąpieniem przekroczenia wartości parametrycznych najbardziej prawdopodobnej liczby bakterii *Escherichia coli*.

W związku z podjętymi działaniami przeciwepidemicznymi, wynikającymi z podejrzenia wystąpienia ogniska choroby przenoszonej drogą pokarmową, przeprowadzono badania mikrobiologiczne próbek wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, obejmujące oznaczenie liczby bakterii grupy coli, liczby bakterii *Escherichia coli* oraz liczby enterokoków kałowych.

Badania przeprowadzono w następujących obiektach:

- w Ośrodku Wypoczynkowym w Rowach – 3 próbki pobrane w dniu 01.07.2026 r.,
- w Ośrodku Rehabilitacyjno-Wypoczynkowym w Ustce – 2 próbki pobrane w dniu 19.08.2026 r.

W żadnej z badanych próbek nie stwierdzono przekroczenia wartości parametrycznych ani nieprawidłowego wzrostu liczby oznaczanych drobnoustrojów.

W okresie trwania sezonu 2026, tj. od czerwca do sierpnia, Laboratorium PBW wykonało na rzecz klienta zewnętrznego 90 badań mikrobiologicznych próbek wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Badania obejmowały oznaczenie liczby bakterii grupy coli, *Escherichia coli* oraz enterokoków kałowych.

Ponadto wykonano 140 badań próbek wody ciepłej użytkowej w kierunku oznaczenia liczby bakterii *Legionella*.

W okresie czerwiec-sierpień laboratorium PBW wykonało 124 badania mikrobiologiczne i fizykochemiczne z 10 obiektów pływalni z terenu powiatu słupskiego (w tym wykonana w sierpniu jedna kontrola urzędowa w obiekcie Park Wodny Redzikowo). W pobranych próbkach wody zbadano następujące parametry: ogólna liczba kolonii bakterii w 36°C, liczba bakterii *Escherichia coli*, liczba bakterii *Pseudomonas aeruginosa*, liczba bakterii *Legionella* (48 badań), mętność, pH, chlor wolny, chlor związany, stężenie azotanów, ΣTHM, chloroform, utlenialność, potencjał redox. Razem wykonano 858 oznaczeń dla pobranych 62 próbek wody z pływalni.

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

Laboratorium Badania Żywności

W okresie od 01.06.2026 r. do 31.08.2026 r. w ramach urzędowej kontroli żywności (UKŻ) Laboratorium PBŻ wykonało badania mikrobiologiczne w 62 próbkach. Próbkę badano z zastosowaniem metod referencyjnych, zgodnie ze zleceniem klienta oraz w zakresie posiadanej akredytacji.

W badanych próbkach oznaczano m.in. obecność pałeczek *Salmonella*, liczbę *Listeria monocytogenes*, liczbę Enterobacteriaceae, obecność przypuszczalnych *Escherichia coli* oraz obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (*Staphylococcus aureus* i in. gat.). Łącznie w badanych próbkach wykonano 177 badań i 596 oznaczeń.

W ramach urzędowej kontroli żywności przebadano łącznie 50 próbek lodów z automatu. W próbkach oznaczano obecność pałeczek *Salmonella*, liczbę *Listeria monocytogenes* oraz liczbę Enterobacteriaceae. W 20 próbkach, tj. w 40% badanych próbek, stwierdzono ponadnormatywną liczbę Enterobacteriaceae, świadczącą o niezachowaniu właściwych warunków higienicznych w procesie produkcji lodów, pozostałe parametry mieściły się w ustalonych limitach kryteriów mikrobiologicznych środków spożywczych.

30 próbek lodów spełniało wymagania mikrobiologiczne w zakresie badanych parametrów.

W związku z podejrzeniem wystąpienia ogniska choroby przenoszonej drogą pokarmową przeprowadzono również badania wymazów sanitarnych.

- w dniu 01.07.2026 r. pobrano 4 wymazy z rąk pracowników bloku żywienia w Ośrodku Wczasowym w Rowach. Próbkę badano w kierunku obecności *Salmonella* oraz gronkowców koagulazo-dodatnich. Łącznie wykonano 8 badań i 36 oznaczeń. W badanych próbkach nie stwierdzono przekroczeń badanych parametrów mikrobiologicznych.

- w dniu 19.08.2026 r., w związku z podejrzeniem wystąpienia ogniska choroby przenoszonej drogą pokarmową, pobrano próbki w bloku żywienia Ośrodka Wypoczynkowego w Ustce.

Pobrano 5 wymazów z rąk pracowników, które badano w kierunku obecności *Salmonella* oraz gronkowców koagulazo-dodatnich. Wykonano 10 badań i 35 oznaczeń. Wszystkie badane próbki spełniały wymagania mikrobiologiczne.

Ponadto pobrano 3 wymazy z powierzchni w bloku żywienia ww. ośrodka. Próbkę badano w kierunku obecności *Salmonella*, przypuszczalnych *Escherichia coli* oraz gronkowców koagulazo-dodatnich. Wykonano 9 badań i 35 oznaczeń. Wszystkie badane próbki spełniały wymagania mikrobiologiczne.

W żadnej z badanych próbek wymazów sanitarnych, pobranych w związku z podejrzeniem wystąpienia ogniska choroby przenoszonej drogą pokarmową, nie stwierdzono obecności badanych bakterii chorobotwórczych ani przekroczeń w zakresie ocenianych parametrów mikrobiologicznych.

Laboratorium PBŻ wykonuje badania mikrobiologiczne środków spożywczych oraz wymazów sanitarnych z zastosowaniem metod referencyjnych, w zakresie objętym akredytacją Polskiego Centrum Akredytacji nr AB 572.

III. DZIAŁANIA INFORMACYJNO-EDUKACYJNE

1. Informacje:

- Na stronie internetowej <http://www.gov.pl/web/psse-slupsk> oraz Facebooku PSSE Słupsk na bieżąco umieszczano informacje, ostrzeżenia oraz materiały edukacyjne związane z bezpieczeństwem wypoczynku oraz Kampanią LAS – Letnia Akademia Sanepidu
- W holu Stacji została wyeksponowana tablica informacyjno – edukacyjna nt. bezpieczeństwa wypoczynku dzieci i młodzieży w czasie wakacji letnich.

2. Prowadzenie akcji i kampanii:

- Akcje informacyjno – edukacyjne na temat zagrożeń dla zdrowia i życia wynikające m.in.: z nadmiernego promieniowania UV (profilaktyka czerniaka, udary cieplne) oraz innych zagrożeń takich jak zatrucia pokarmowe, ukąszenia przez kleszcze i owady, prewencja WZW typu A.
- Bezpieczeństwo dzieci i młodzieży na koloniach i obozach.
- Profilaktyka w zakresie HIV/AIDS.

3. Monitoring kolonii i półkolonii letnich na terenie powiatu słupskiego oraz prowadzenie pogadań i dystrybucji materiałów informacyjno – edukacyjnych w zakresie:

- Bezpiecznego wypoczynku młodzieży w czasie pobytu na obozie, kolonii, w pociągu, nad wodą oraz w miejscu zamieszkania.
- Zagrożeń wynikających z używania środków odurzających - dopalaczy, narkotyków, alkoholu i przypadkowych kontaktów seksualnych.
- Podstawowych zasad higieny (w tym profilaktyka wszawicy).
- Profilaktyki zakażeń WZW typu A, B i C.
- Objawów zakażeń meningokokowych.
- Profilaktyki antynikotynowej.
- Prawidłowego postępowania przy ukąszeniu przez żmiję, kleszcza.
- Podstawowych informacji na temat wścieklizny, zatruc pokarmowych np. grzybami, pałeczkami Salmonelli.

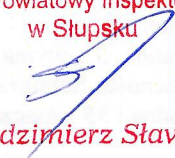
Podjęto współpracę z Komendą Miejską Policji.

POWIAT - działaniami objęto ok. 3200 osób

PODSUMOWANIE DZIAŁAŃ

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupsku oceniając stan bezpieczeństwa sanitarnego na terenie powiatu słupskiego stwierdza, że podjęte działania przyniosły oczekiwane efekty w sezonie letnim 2026 r. Analiza danych z prowadzonych monitoringów, przeprowadzonych kontroli sanitarnych oraz badań elementów środowiska wykazała, że prowadzone planowe działania zapobiegawcze, naprawcze i edukacyjne przyczyniają się do zwiększenia odpowiedzialności i świadomości obywateli, a tym samym zapewnienia bezpieczeństwa zdrowia publicznego.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Słupsku


Włodzimierz Sławny