

STAN SANITARNY POWIATU KOŚCIERSKIEGO W ROKU 2024



PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY W KOŚCIERZYNIE

83-400 Kościerzyna, ul. Wodna 15

e-mail: psse.koscierzyna@sanepid.gov.pl,

strona: www.gov.pl/web/psse-koscierzyna

WSTĘP	3
1. DZIAŁANIA KONTROLNO-REPRESYJNE	4
2. ZAPOBIEGANIE ORAZ ZWALCZANIE ZAKAŻEŃ I CHOROÓB ZAKAŻNYCH U LUDZI.....	6
3. STAN SANITARNY WODY ORAZ OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ	20
4. STAN SANITARNY ZAKŁADÓW ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA.....	33
5. OCENA WARUNKÓW SANITARNYCH W PLACÓWKACH OŚWIATOWO – WYCHOWAWCZYCH	52
6. NADZÓR NAD SANITARNO-HIGIENICZNYMI WARUNKAMI PRACY	59
7. OŚWIATA ZDROWOTA I PROMOCJA ZDROWIA.....	67
8. DZIAŁANIA INSPEKCJI SANITARNEJ W RAMACH ZAPOBIEGAWCZEGO NADZORU SANITARNEGO	73
9. NADZÓR NAD ŚRODKAMI ZASTĘPCZYMI	75

WSTĘP

Raport przedstawia zagadnienia i problemy zdrowotne, nad którymi jako instytucja powołana do realizacji zadań z zakresu zdrowia publicznego sprawuje nadzór Państwowa Inspekcja Sanitarna: nad warunkami środowiska, nad warunkami zdrowotnymi żywności, żywienia i przedmiotu użytku, higieny w zakładach pracy, higieny procesów nauczania i wychowania, higieny wypoczynku i rekreacji, warunkami higieniczno-sanitarnymi obiektów użyteczności publicznej, ze szczególnym uwzględnieniem obiektów, w których udzielane są świadczenia zdrowotne.

Szeroki zakres prowadzonego nadzoru ukierunkowany jest na ochronę zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, zapobieganiu powstawania chorób, zwłaszcza chorób zakaźnych i zawodowych.

Do obowiązków Państwowej Inspekcji Sanitarnej należy również szeroki zakres działalności oświatowo-zdrowotnej i promocji zdrowia, realizowany zarówno w programach ogólnopolskich, regionalnych, ale także lokalnych i środowiskowych.

Państwowa Inspekcja Sanitarna prowadzi również działalność oświatowo-zdrowotną w zakresie promocji zdrowia, w tym zdrowego stylu życia, realizując programy krajowe, wojewódzkie, regionalne, a także lokalne.

Państwowa Inspekcja Sanitarna egzekwuje przestrzeganie przepisów dotyczących zakazu wytwarzania, przywozu i wprowadzania do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej środków zastępczych (ŚZ) oraz sprawuje nadzór nad spełnieniem przepisów dotyczących prowadzenia przez przedsiębiorców działalności w zakresie wytwarzania, przetwarzania, przerabiania, przywozu, wywozu, wewnątrzwspólnotowej dostawy lub wewnątrzwspólnotowego nabycia oraz wprowadzania do obrotu nowej substancji psychoaktywnej (NSP), w tym w postaci mieszaniny lub w wyrobie.

1. DZIAŁANIA KONTROLNO-REPRESYJNE

W roku 2024 organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie:

- ◆ przeprowadził **2786** kontroli/ wizytacji wywiadów epidemiologicznych
1445 kontroli
1332 wywiadów epidemiologicznych
9 wizytacji
- ◆ wystawił **214** decyzji merytorycznych
200 decyzji płatniczych
474 postanowienia
57 tytułów wykonawczych
4 wnioski o ukaranie
- ◆ nałożył **31** mandatów karnych na kwotę **13.400** zł.,
2 kary pieniężne na kwotę **2.000** zł.
- ◆ pobrał do badania **460** próbek (higiena komunalna - 207, żywność – 252, higiena pracy -1).

Do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie w trakcie 2024 roku wpłynęły **72 interwencje, z których 23 były zasadne**.

Interwencje dotyczyły m.in:

- hałasu oraz emisji pyłów,
- obecności szczurów,
- wylewania ścieków komunalnych,
- obecności w obrocie środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia,
- braku czystości bieżącej w sklepie spożywczym,
- złego stanu sanitarnego podczas wypoczynku letniego.

Tabela. Działalność kontrolno-represyjna

Rok 2024	Higiena Żywności i Żywienia	Epidemiologia	Higiena Komunalna	Higiena Pracy i Nadzoru nad chemikaliami	Higiena Dzieci i Młodzieży	Oświata i promocja zdrowia	Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny	Ogółem
Liczba przeprowadzonych kontroli/wizytacji/wywiadów	665	1422 137 kontroli 1332 wywiady epidemiologiczne	335	169	139	9	47	2786 1440 - kontrole
Liczba decyzji nakazowych	129	0	37	46	2	-	-	214
Liczba decyzji płatniczych	87	1	11	27	4	-	70	200
Liczba postanowień	-	6	23	4	-	-	441	474
Liczba nałożonych mandatów	25	1	3	0	2	-	-	31
Kwota mandatów	10.100	300	2.000	0	1.000	-	-	13.400
Liczba pobranych próbek	252	-	207	1	-	-	-	460

2. ZAPOBIEGANIE ORAZ ZWALCZANIE ZAKAŻEŃ I CHORÓB ZAKAŻNYCH U LUDZI

Nadzór epidemiologiczny to jeden z kluczowych obszarów działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej, który realizuje zadania w zakresie: nadzoru nad chorobami zakaźnymi, nadzoru nad obiektami leczenia zamkniętego i otwartego, a także nadzoru nad szczepieniami ochronnymi. W ramach powyższego nadzoru m.in. prowadzona jest analiza sytuacji epidemiologicznej zachorowań na choroby zakaźne wśród mieszkańców powiatu kościerskiego, a także działania ukierunkowane

na zwalczanie i zapobieganie chorob zakaźnych, prowadzony jest stały nadzór nad stanem sanitarno-technicznym podmiotów działalności leczniczej oraz przestrzeganiem procedur zapobiegających wystąpieniu zakażeń. Do zadań PIS należy także sprawowanie kontroli nad wykonywaniem szczepień ochronnych, jak również udział w procesie dystrybucji szczepionek do punktów szczepień.

Zwalczanie i zapobieganie zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi - Inspekcja Sanitarna w Kościerzynie prowadzi stały monitoring sytuacji sanitarno-epidemiologicznej powiatu kościerskiego w oparciu o analizę chorób zakaźnych w ramach prowadzonego nadzoru epidemiologicznego i weryfikacji zgłoszonych zachorowań na choroby zakaźne, zakażenia i zatrucia.

Dane epidemiologiczne dotyczące występowania chorób przedstawiono w poniższej tabeli.

2.1 Choroby zakaźne

Grypa i infekcje grypopodobne

Ostre infekcje dróg oddechowych, w tym grypa i podejrzenia grypy należą do najczęściej występujących chorób zakaźnych. Grypa jest ostrą chorobą zakaźną, którą wywołują wirusy grypy. Związana jest z zakażeniem układu oddechowego – wirusy grypy atakują komórki nabłonka dróg oddechowych, w których się namnażają. Do zakażenia dochodzi głównie drogą kropelkową, a także poprzez kontakt ze skażoną powierzchnią.

Przyczyną sezonowych wzrostów zachorowań na grypę, są wirusy grypy typu A i B. Grypa powoduje zachorowania w każdej grupie wiekowej.

W ramach monitoringu sytuacji epidemiologicznej w **2024r. zarejestrowano 253 potwierdzone przypadki zachorowań na grypę**.

OSPA WIETRZNA, ŚWINKA, RÓŻYCZKA, SZKARLATYNA

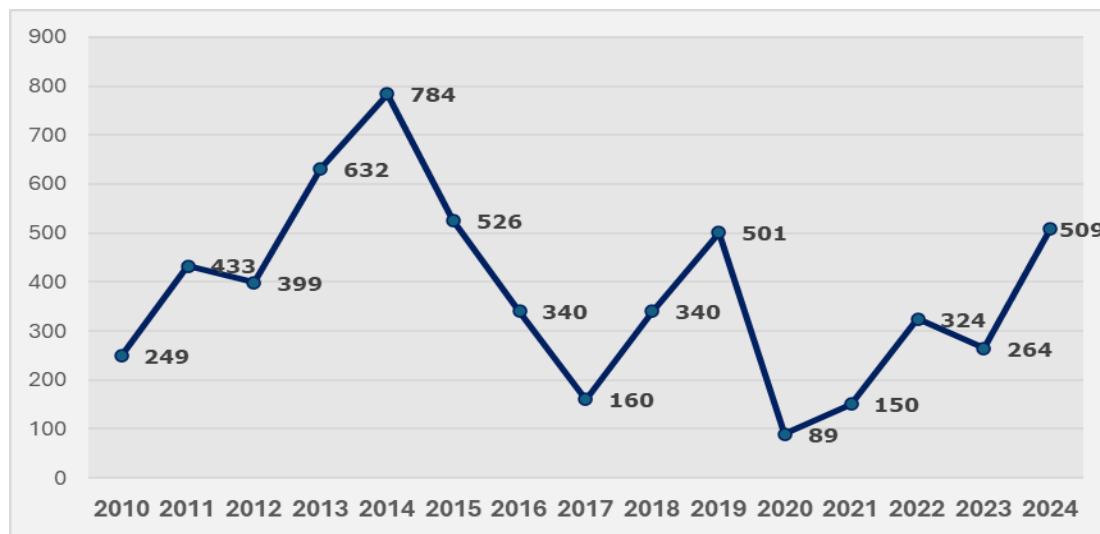
Ospa wietrzna jest ostrą chorobą zakaźną wywołaną przez wirus ospy wietrznej i półpaśca. Jest jedną z najbardziej zaraźliwych chorób zakaźnych. Najczęstszym źródłem zakażenia jest bezpośredni kontakt z chorym lub droga kropelkowa. Zakażenie szerzy się także przez kontakt z przedmiotami zanieczyszczonymi wydzielinami z dróg oddechowych chorej osoby. Do głównych objawów choroby należą: swędząca wysypka grudkowo-pęcherzykowa na tułowie, twarzy, owłosionej skórze głowy, kończynach, błonach śluzowych, gorączka, złe samopoczucie, bóle głowy i mięśni, powiększenie węzłów chłonnych. W większości przypadków ospa wietrzna przebiega łagodnie, jednak u 2-6% chorych mogą wystąpić groźne powikłania. Do najczęstszych powikłań należą zakażenia bakteryjne skóry, które mogą powodować powstanie szpecących blizn, objawy neurologiczne (zapalenie mózdzku, mózgu, czy opon mózgowo-rdzeniowych) oraz ostra małopłytkowość. Okres zakaźności trwa 1-2 dni przed i do 6 dni po pojawieniu się wysypki, praktycznie do przyschnięcia wszystkich pęcherzyków. Po przechorowaniu ospy wietrznej wirus przyjmuje postać latentną (ukrytą) w czuciowych (grzbietowych) zwojach nerwów rdzeniowych i czaszkowych, w których pozostaje w formie uśpionej do końca życia. W warunkach obniżonej odporności organizmu może dojść do reaktywacji wirusa i rozwoju półpaśca.

W Polsce dostępna jest żywa szczepionka przeciwko ospie wietrznej zawierająca szczep wirusa pozbawiony zjadliwości.

W 2024r. zarejestrowano **509** przypadków zachorowań na ospę wietrzną, w 2023 zachorowań było o prawie 50 % mniej.

Liczba zachorowań na ospę wietrzną na przełomie lat 2010 – 2024 przedstawia poniższy wykres.

Wykres: Liczba zarejestrowanych przypadków ospy w powiecie kościerskim w latach 2010-2024



Różyczka jest ostrą wirusową chorobą zakaźną. Przebiega z gorączką, wysypką i objawami grypopodobnymi. Jest silnie zakaźna, a chorują na nią głównie dzieci nabywając tym samym odporność na wiele lat. Inaczej jest z różyczką wrodzoną, która jest bardzo niebezpieczna dla płodu. Zakażenie we wczesnym okresie ciąży często prowadzi do poronienia. Zakażenie w II lub III trymestrze ciąży przyczynia się do licznych wad wrodzonych.

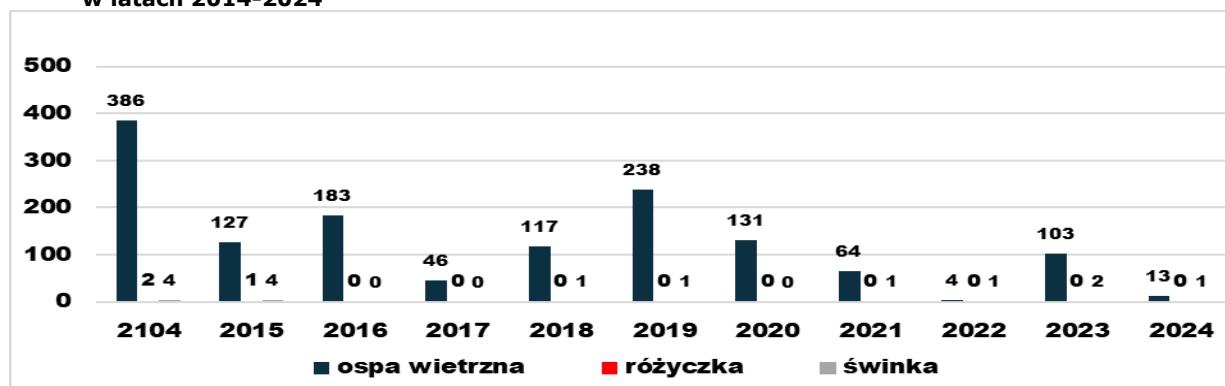
Od 2017r. na terenie powiatu nie stwierdzono zachorowań na różyczkę.

Świnka (nagminne zapalenie przyusznic) jest to ostra wirusowa choroba zakaźna przebiegająca z gorączką i bolesnym obrzękiem gruczołów ślinowych - najczęściej przyuszných, rzadziej podżuchwowych lub podjęzykowych i nierzadko z objawami ze strony centralnego układu nerwowego. Źródłem zakażenia jest chory człowiek oraz osoby z bezobjawowym przebiegiem choroby.

W powiecie kościerskim, podobnie jak w całej Polsce, dzięki powszechnym szczepieniom, zapadalność na świnkę utrzymuje się od kilkunastu lat na stałym niskim poziomie.

W 2024 roku na terenie powiatu kościerskiego zanotowano **1 zachorowanie na świnkę**.

Wyk: Zgłoszone zachorowania na ospę wietrzną, różyczkę oraz świnkę w powiecie kościerskim w latach 2014-2024



Błonica, Szkarlatyna (płonica), Krztusiec

Błonica zwana również dyfterytem jest to ostra choroba zakaźna wywołana przez bakterie. Błonica została skutecznie wykorzeniona przez szczepienia ochronne i do początku lat dziewięćdziesiątych uważano, że błonica nie stanowi już niebezpieczeństwa. Błonica jest nadal chorobą niebezpieczną i że należy jej zapobiegać poprzez szczepienia ochronne.

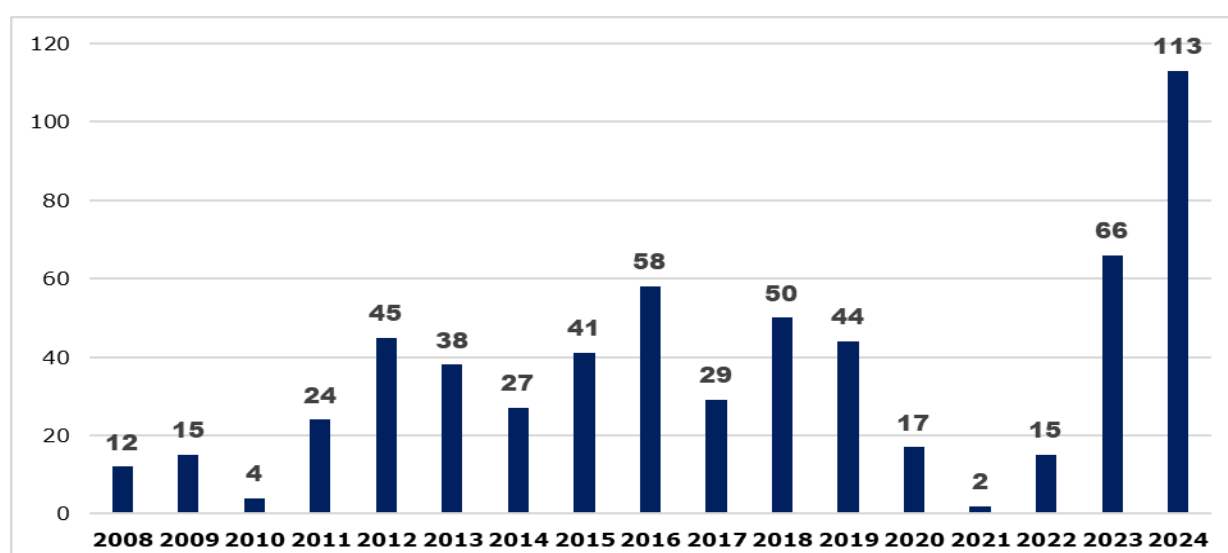
Na terenie powiatu kościerskiego nie odnotowano zachorowania na błonice.

Szkarlatyna (Płonica), jak potocznie nazywa się płonica, **jest zakaźną chorobą bakteryjną, głównie wieku dziecięcego**, wywoływaną przez paciorkowce z grupy A. Zakażenia tą grupą paciorkowców to najczęstsze zakażenia u dzieci, w tym sensie wymagające szczególnej czujności, iż mogą one po ostrym okresie choroby pozostawić stan nosicielstwa, jak i długotrwałe następstwa w postaci mniej lub bardziej ciężkich i niebezpiecznych dla zdrowia powikłań.

W 2024 roku zgłoszono **113** zachorowania, prawie o 100% więcej niż w roku poprzednim.

Spadek zachorowań w latach 2020-2021 tak jak w przypadku innych chorób przenoszonych drogą kropelkową wynikał z prowadzonych obostrzeń związanych z epidemią COVID-19, w tym przede wszystkim wprowadzaniu okresowo nauki zdalnej. Liczby zachorowań w latach 2008 – 2024 przedstawiono na poniższym wykresie

Wyk. Zgłoszone zachorowania na szkarlatynę



Krztusiec, zwany także **kokluszem**, to ostra choroba zakaźna dróg oddechowych o bardzo dużej zaraźliwości, którą wywołują Gram ujemne pałeczki *Bordetella pertussis*. Zakażenie przenosi się drogą kropelkową. Drogą powietrzną bakterie krztuśca przedostają się do górnych dróg oddechowych, gdzie dzięki różnym czynnikom adhezyjnym, zostają zatrzymane na nabłonku migawkowym. Bakterie krztuśca nie wykazują cech inwazyjności, co oznacza, że nie przedostają się do krwi, a ich patogenne działanie związane jest z produkcją toksyn.

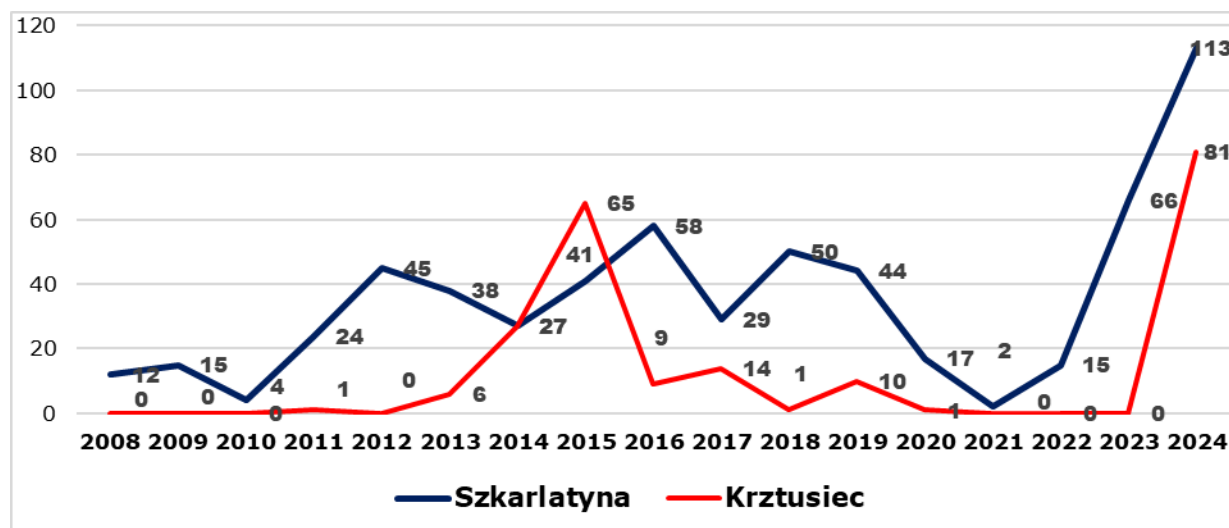
Krztusiec należy do jednych z **najbardziej zaraźliwych chorób zakaźnych** (podobnie jak odra i ospa). Wskaźnik podatności na zakażenie jest bardzo wysoki i wynosi ok. 90%, co oznacza, że na każde 100 osób mających kontakt z osobą chorą, które nie posiadają odporności na zachorowanie aż 90 zachoruje, a tylko 10 uniknie zakażenia.

W 1960 roku wprowadzono w Polsce szczepienia ochronne p-ko krztuścowi, co spowodowało znaczne obniżenie współczynnika zapadalności z 100-200 zachorowań na 100000 mieszkańców do poziomu poniżej 1. Obecnie szczepienie przeciwko krztuścowi składa się z 3 dawek podstawowych w 1 roku życia oraz dawki uzupełniającej w 16-18 miesiącu życia. Od 2006 roku, w ramach programu Światowej Inicjatywy ds. Krztuśca w Polsce, wprowadzono dodatkowe szczepienie przypominające dla sześciolatków, a w 2016 dla 14-latków.

W 2024 roku zanotowano 81 zachorowań na krztusiec, gdzie w latach 2021- 2023 nie odnotowano zachorowań w powiecie kościerskim.

Liczbę zachorowań na szkarlatynę i krztusica terenie powiatu kościerskiego na przestrzeni lat 2008 – 2024 przedstawia poniższy wykres.

Wyk. Zachorowania na szkarlatynę i krztusiec - powiat kościerski



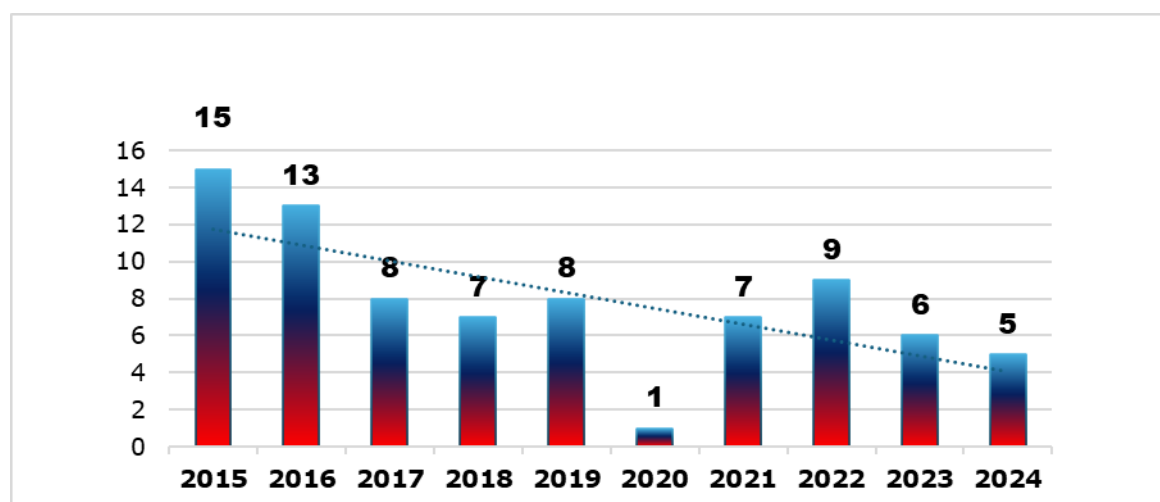
Gruźlica

Gruźlica jest chorobą zakaźną ludzi i zwierząt występującą na całym świecie. Chorzy na gruźlicę podlegają w Polsce ustawowemu obowiązkowi leczenia, a osoby chore na gruźlicę w okresie prątkowania oraz osoby z uzasadnionym podejrzeniem o prątkowanie dodatkowo obowiązkowej hospitalizacji.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie rejestruje przypadki podejrzeń/zachorowań na gruźlicę oraz prowadzi nadzór epidemiologiczny nad chorymi i osobami z ich najbliższego otoczenia.

W 2024 roku w powiecie kościerskim zarejestrowano **5 przypadków gruźlicy**.

Wyk. Liczba zarejestrowanych przypadków gruźlicy na terenie powiatu kościerskiego



Choroby przenoszone drogą pokarmową

Do chorób przenoszonych drogą pokarmową zalicza się zarówno choroby odzwierzęce przenoszone poprzez żywność, które są najpowszechniejszą przyczyną zakażeń w tej grupie chorób, jak również choroby, które występują wyłącznie u człowieka, takie jak zakażenia rotawirusowe, norowirusowe, a także wirusowe zapalenie wątroby typu A (WZW typu A). W przypadku grupy chorób bakteryjnych profilaktyka zachorowań polega przede wszystkim na przestrzeganiu zasad higieny podczas przechowywania i przygotowywania żywności.

Zatrucia pokarmowe, zakażenia jelitowe

Zatrucia pokarmowe – to ostre i gwałtowne dolegliwości żołądkowo-jelitowe objawiające się zwykle biegunką i wymiotami. Występują w stosunkowo krótkim czasie po spożyciu żywności skażonej drobnoustrojami lub trującymi substancjami chemicznymi. Okres wylegania zatruc pokarmowych zakaźnych, zwłaszcza wywołanych przez bakterie, jest bardzo krótki, trwa od kilku do kilkunastu godzin, najdłużej do kilku dni.

W 2024r. PPIS w Kościerzynie podjął działania związane z **podejrzeniem zatrucia pokarmowego** w trzech zakładach: 2 zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego, oraz 1 zakład małej gastronomii.

Salmonelloza

Istotną przyczyną bakteryjnych zakażeń pokarmowych o potwierdzonej etiologii w 2024 roku były bakterie Salmonella. W 2024 roku zanotowano **12 salmonellozowych zakażeń pokarmowych**.

Salmonellozy przebiegały głównie pod postacią nieżytu żołądkowo-jelitowego.

Liczbę zachorowań na Salmonellozę przedstawia poniższa tabela.

Tabela. Liczba zachorowań na Salmonellozę w powiecie kościerski

Rok	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Liczba zachorowań	54	27	22	17	4	11	23	23	32	11	11	19	15	18	12

Clostridium difficile

Clostridium difficile (*C. difficile*) to beztlenowa bakteria, która w sprzyjających warunkach wywołuje zapalenie (uszkodzenie) jelita grubego. Zakażenie szerzy się drogą pokarmową i dotyczy przede wszystkim osób starszych, przebywających w szpitalach i domach opieki.

Głównym objawem zakażenia *Clostridium difficile* jest wodnista biegunka bez domieszki krwi. Przy cięższym przebiegu, u osób z zapaleniem jelita grubego pojawiają się gorączka oraz wzdęcie i bóle brzucha. W skrajnych przypadkach (10–15% chorych) liczba wypróżnień maleje, a wzdęcie i bóle brzucha narastają. Takie objawy świadczą o niedrożności z rozszerzeniem jelita grubego i wskazują nawet na zagrożenie życia.

W 2024 roku zarejestrowano **33** przypadki zachorowań wywołanych bakteriami *Clostridium difficile*, - mniej niż w rok wcześniej.

Liczbę zachorowań na *Clostridium difficile* w latach 2014–2024 przedstawia poniższa tabela.

Tabela. Liczba zachorowań na Clostridium difficile w powiecie kościerskim

Rok	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Liczba przypadków	25	16	21	27	17	14	5	7	38	44	33

Zakażenia w ogromnej większości dotyczyły osób w najstarszych grupach wiekowych i były związane z hospitalizacją oraz stosowaniem antybiotyków.

Inwazyjna choroba meningokokowa

Zapalenia **opon mózgowo-rdzeniowych i posocznice o etiologii meningokokowej** określane są jako **inwazyjna choroba meningokokowa**. Chorobę cechuje ciężki, gwałtowny przebieg, możliwość występowania trwałych pochorobowych powikłań.

W 2024 roku na terenie powiatu kościerskiego zarejestrowano 1 przypadek inwazyjnej choroby meningokokowej.

W każdym przypadku choroby meningokokowej podejmowane są przez Inspekcję Sanitarną działania przeciwepidemiczne w środowisku chorego. Osoby z najbliższego otoczenia obejmowane są nadzorem epidemiologiczno-lekarskim, polegającym na wdrażaniu profilaktyki antybiotykowej.

Liczbę przypadków inwazyjnej choroby meningokokowej w latach 2019-2024 uwzględnia poniższa tabela.

Tabela. Liczba zachorowań na Inwazyjną chorobę meningokokową w latach 2019-2024

Rok	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Liczba przypadków	1	0	1	0	1	1

Inwazyjna choroba wywołana przez Streptococcus pneumoniae

Duże zagrożenie dla zdrowia i życia stanowią również inwazyjne zachorowania wywołane przez bakterie *Streptococcus pneumoniae*. W 2024 roku w powiecie kościerskim zgłoszono **7 zachorowań na inwazyjną chorobę pneumokokową**, więcej niż w rok wcześniej.

Liczbę zachorowań na *Streptococcus pneumoniae* w latach 2014-2024 przedstawia poniższa tabela.

Tabela. Liczba zachorowań na Streptococcus pneumoniae

Rok	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Liczba przypadków	2	10	1	10	6	7	2	7	10	13	7

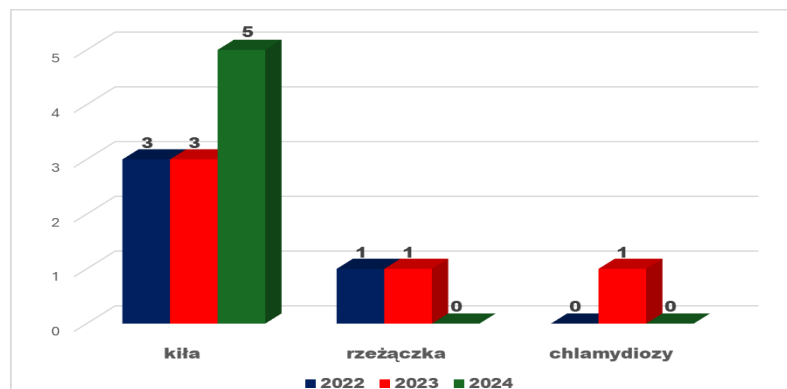
Choroby przenoszone drogą płciową

Kiła, rzeżączka, chlamydie

Choroby przenoszone drogą płciową to grupa chorób zakaźnych, do zakażenia którymi dochodzi na drodze kontaktu płciowego. Do tej grupy chorób należą m.in. kiła, rzeżączka, choroby wywołane przez chlamydie.

W 2024 roku na terenie powiatu kościerskiego zarejestrowano łącznie 5 przypadków zachorowań na choroby przenoszone drogą płciową, podobnie jak w roku ubiegłym. Większość z zarejestrowanych przypadków dotyczyło zachorowań na kiłę.

Wyk. Zachorowania na choroby przenoszone drogą płciową w latach 2022-2024



WŚCIEKLIZNA

Wścieklizna jest wirusową chorobą odzwierzęcą, objawiająca się ostrym zapaleniem mózgu i rdzenia, niemal zawsze prowadzącą do śpiączki i śmierci. Źródłem zakażenia są chore zwierzęta, np. psy, koty, dzika, konia oraz nietoperza,. Do zakażenia dochodzi poprzez kontakt śliny chorego zwierzęcia z zranioną skórą lub błoną śluzową człowieka.

Ostatnie przypadki wścieklizny u człowieka w Polsce (śmiertelne) miały miejsce w 2000 i 2002r. Na terenie powiatu kościerskiego przypadków nie zanotowano zachorowań na wściekliznę wśród ludzi. Rola Państwowej Inspekcji Sanitarnej w nadzorze nad podejrzeniami wścieklizny u ludzi polega na współpracy z organami Inspekcji Weterynaryjnej i objęciu nadzorem epidemiologicznym osób ze styczności ze zwierzęciem poddanym obserwacji z powodu podejrzenia zakażenia wirusem wścieklizny.

Zapobieganie zachorowaniom na wściekliznę u ludzi w Polsce oparte jest również na szczepieniach poekspozycyjnych stosowanych u osób, które zostały pokąsane przez zwierzę podejrzanego o wściekliznę, lub gdy służówki i/lub zraniona skóra miały kontakt ze śliną zwierzęcia podejrzanego o zachorowanie oraz na szczepieniach profilaktycznych u osób, które z racji wykonywanego zawodu są szczególnie narażone na zetknięcie się z wścieklizną (np. lekarze weterynarii, pracownicy leśni, osoby wyjeżdżające w regiony, gdzie wścieklizna jest chorobą endemiczną).

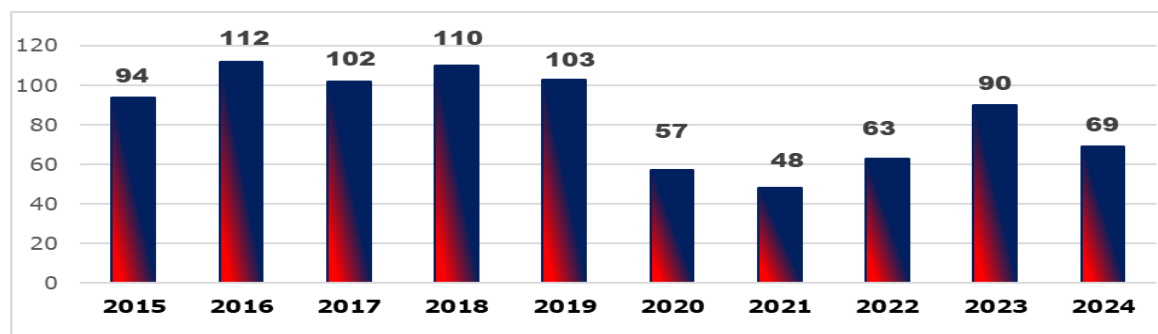
W powiecie kościerskim w 2024 roku odnotowano **69 przypadków pokąsań przez zwierzęta** mniej niż w roku poprzednim.

Do szczepień przeciwko wściekliznie zakwalifikowano 21 osób, żadna z osób nie wymagała hospitalizacji.

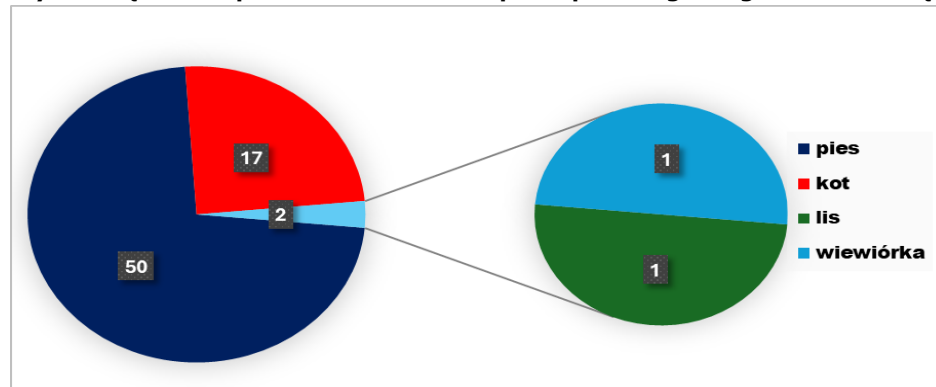
Szczepienie przeciwko wściekliznie powinno być wdrażane w jak najkrótszym czasie od momentu narażenia. W przypadku ciężkich pokąsań, poza szczepieniami, osobom narażonym podaje się surowicę odpornościową.

Pokąsania w 75 % zostały spowodowane przez psy, w 22 % przez koty, w pozostałych 3 % inne zwierzęta. Dane w tym zakresie przedstawia poniższy wykres.

Wyk. Pokąsania przez zwierzęta na terenie powiatu kościerskiego



Wyk. Pokąsania w powiecie kościerskim przez poszczególne gatunki zwierząt



WIRUSOWE ZAPALENIA WĄTROBY INNE NIŻ A

Wirusowe zapalenie wątroby typu B

Do zakażenia wirusem WZW typu B i WZW typu C dochodzi najczęściej poprzez bezpośredni kontakt z zakażoną krwią. Do zakażenia może dojść w szpitalu i innych podmiotach medycznych podczas:

- przetaczania krwi lub preparatów krwiopochodnych zakażonych wirusem HBV lub HCV (przed rokiem 1993 nie była dostępna diagnostyka serologiczna w kierunku WZW typu C),
- przeszczepienia narządu od osoby zakażonej,
- zabiegów stomatologicznych, badań endoskopowych i innych zabiegów podczas których dochodzi do naruszenia ciągłości tkanek i/lub kontaktu narzędzi z błonami śluzowymi pacjenta,
- dializ,
- kontaktu z zakażonymi igłami lub strzykawkami (np. podczas pobierania krwi).

Do zakażenia wirusami WZW typu B i WZW typu C może dojść również pozapodmiotami medycznymi podczas:

- używania wspólnej igły do iniekcji (np. narkomani stosujący dożylnie środki odurzające),
- zabiegów akupunktury,
- korzystania z salonów fryzjerskich i kosmetycznych, w trakcie których dochodzi do przerwania ciągłości tkanki,
- wykonywania tatuaży,
- używania przedmiotów higieny osobistej osoby zakażonej (np. golarek, cążek, nożyczek, szczoteczki do zębów i innych przedmiotów, na których może się znajdować krew lub płyny ustrojowe chorego, a które mogą doprowadzić do przerwania ciągłości skóry lub błon śluzowych).

Jedną z najskuteczniejszych metod profilaktyki zachorowań na WZW typu B są szczepienia. Obecnie obowiązkowymi szczepieniami objęte są wszystkie noworodki (w województwie pomorskim od 1996 roku), uczniowie szkół medycznych (od 1992 roku), pracownicy opieki medycznej i osób mających bliski kontakt z chorymi na WZW typu B (od 1994 roku). Dzięki wprowadzeniu w 2000 roku dodatkowych szczepień młodzieży w 14. roku życia, w województwie pomorskim uodpornieni są wszyscy tzw. młodzi dorośli (osoby urodzone po 1986 roku). Szczepionki przeciwko WZW typu C nie zostały jeszcze opracowane, aczkolwiek obecnie dostępne są skuteczne metody leczenia eliminujące wirusa z organizmu.

W 2024 roku na terenie powiatu kościerskiego zarejestrowano **1 zachorowanie na WZW typu B** (w 2022 roku – 1, 2023 – 9)

Wirusowe zapalenie wątroby typu C

W 2024 roku nie odnotowano zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby typu C

W 2023 roku na terenie powiatu kościerskiego zarejestrowano 3 zachorowania na WZW typu C (w 2022 roku – 2, w 2021 roku – 2).

U nieleczonych osób wzrasta ryzyko poważnych powikłań, np. marskości, nowotworu czy niewydolności wątroby. Wykrycie zakażenia daje możliwość włączenia terapii, a tym samym stwarza szansę wyleczenia, wydłużenia życia i poprawy jego jakości.

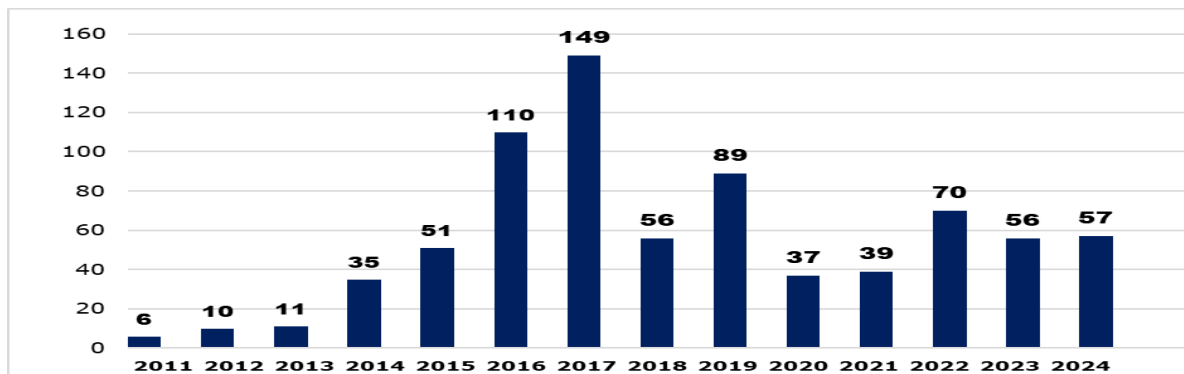
BORELIOZA (choroba z Lyme)

Występowaniu boreliozy sprzyja obecność na terenie powiatu dużych obszarów leśnych będących siedliskiem kleszczy i zakażenie tych stawonogów drobnoustrojem *Borrelia burgdorferi* stwierdzone w badaniach naukowych.

W roku 2024 zgłoszono, **57 potwierdzonych przypadków** zachorowań na boreliozę.

Poniżej na wykresach przedstawiono zachorowania na boreliozę na przestrzeni lat.

Wyk. Liczba przypadków boreliozy w latach 2011 – 2024 na terenie powiatu kościerskiego



Ponadto w powiecie kościerskim w 2024 roku zarejestrowano:

- 3 nowe wykryte **zakażenie HIV**
- 10 inwazyjnych zakażeń wywołanych przez bakterię **Streptococcus pyogenes**, w tym w 8 przypadków pod postacią róży,
- Po jednym przypadku **listeriozy, wirusowego zapalenia opon mózgowych, choroby meningokokowej**

DANE EPIDEMIOLOGICZNE DOTYCZĄCE CHOROÓB ZAKAŹNYCH W POWIECIE KOŚCIERSKIM

Tabela. Dane epidemiologiczne dotyczące chorób zakaźnych w 2024 roku

Jednostka chorobowa		Rok
		2024
Salmonellozy – zatrucia pokarmowe		12
Inne bakteryjne zakażenia jelitowe wyw. przez <i>Clostridium difficile</i>		33
Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy		36
Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez norowirusy		29
Wirusowe zakażenia jelitowe – inne określone		21
Wirusowe zakażenia jelitowe – nieokreślone		5
Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2		61
Biegunka i zapalenie żołądkowo – jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu ogółem		318
Krzusiec		81
Płonica (szkarlatyna)		113
Choroba meningokokowa		1
Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pyogenes</i>		10
Legionelloza		1
Borelioza	ogółem	56
	neuroborelioza	3
Kiła		5
Rzeżączka		0
Styczność i narażenie na wściekliznę/potrzeba szczepień		21
Gorączka denga		0
Ospa wietrzna		509
Wirusowe zapalenie wątroby typu A		-
Wirusowe zapalenie wątroby typu B		1
Wirusowe zapalenie wątroby typu C		-
Malaria (zimnica)		-
AIDS – Zespół nabytego upośledzenia odporności		-
Nowo wykryte zakażenie HIV		3
Świnka (nagminne zapalenie przyusznic)		1
Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i> ogółem		7
Choroba wywołana przez <i>Hemophilus influenzae</i>		2
Grypa i infekcje grypopodobne		253
Zakażenia SARS-CoV-2 (COVID-19)		328
Zakażenie wirusem RSV		96
Zachorowania na gruźlicę		5
Pokąsania przez zwierzęta		69

2.2. SZCZEPIENIA OCHRONNE

Realizację Programu Szczepień Ochronnych, w tym realizację szczepień, które wynikają z koordynowanych przez Światową Organizację Zdrowia programów eliminacji i eradykacji chorób zakaźnych należy uznać za najistotniejszy i najbardziej skuteczny element działań zapobiegawczych.

Sposób regulacji obowiązkowych szczepień ochronnych w polskim prawie wynika zarówno z uczestnictwa Polski w koordynowanych przez WHO międzynarodowych programach całkowitego wykorzenia (eliminacji) takich chorób zakaźnych jak polio, odra i różyczka, jak również z krajowych programów zwalczania chorób zakaźnych, a także konieczności zapewnienia ochrony populacji przed chorobami zakaźnymi o szczególnie ciężkim przebiegu i wysokiej śmiertelności.

Szczepienie polega na podaniu człowiekowi preparatu zawierającego antygen patogennego drobnoustroju, co wywołuje reakcję układu odpornościowego – w organizmie powstają przeciwciała oraz pamięć immunologiczna. Dzięki temu, po kontakcie z żywym drobnoustrojem chorobotwórczym, organizm może uruchomić przygotowane wcześniej mechanizmy obronne. Obowiązkowe szczepienia ochronne stanowią skuteczną i powszechnie akceptowaną społecznie metodą zapobiegania zachorowaniom na choroby zakaźne, zaś preparaty szczepionkowe są, pod względem bezpieczeństwa ich stosowania, jednymi z najlepiej przebadanych produktów leczniczych.

Obowiązek wykonywania szczepień ochronnych w Polsce wynika z Konstytucji Rzeczypospolitej Polskiej, Ustawy z dnia 5 grudnia 2008 roku o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 18 sierpnia 2011 roku, w sprawie obowiązkowych szczepień ochronnych. Główny Inspektor Sanitarny co roku opracowuje Program Szczepień Ochronnych, biorąc pod uwagę potrzeby epidemiologiczne, możliwości ekonomiczne i technologiczne wprowadzenia kolejnych preparatów szczepionkowych. Program składa się z kalendarza szczepień obowiązkowych dzieci i młodzieży oraz osób narażonych w szczególny sposób na zakażenia, a także kalendarza szczepień zalecanych, niefinansowanych ze środków znajdujących się w budżecie Ministra Zdrowia

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie sporządza ilościowe zapotrzebowanie na szczepionki służące do przeprowadzania obowiązkowych szczepień ochronnych. Wojewódzki Inspektor Sanitarny przekazuje Inspektorom powiatowym harmonogram dostaw szczepionek na dany rok kalendarzowy i transportuje je z zachowaniem łańcucha chłodniczego

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Kościerzynie przekazuje szczepionki świadczeniodawcom przeprowadzającym obowiązkowe szczepienia ochronne, z którymi Narodowy Fundusz Zdrowia zawarł umowy o udzielanie tych świadczeń i koordynuje przekazywanie szczepionek na obszarze powiatu kościerskiego.

Odnośnie monitoringu temperatur w urządzeniach chłodniczych punktów szczepień, które mają zawartą umowę z NFZ na realizację świadczeń i otrzymują szczepionki, jest na terenie powiatu kościerskiego **12**, wszystkie posiadają rejestratory temperatur z możliwością wydruku temperatur oraz funkcją powiadamiania sms.

W ramach nadzoru nad dystrybucją szczepionek i wykonawstwem szczepień ochronnych, podczas kontroli sanitarnej sprawdza się:

- dokumentację medyczną, w tym obieg kart szczepień,
- prawidłowość wypełniania kart szczepień,
- poświadczenia wysłanych przez przychodnię wezwań na szczepienia,
- zapisy dotyczące przekazania rodzicom/opiekunom dziecka informacji na temat obowiązkowych i zalecanych szczepień ochronnych w tym możliwości wystąpienia NOP-u,
- technikę wykonania szczepień z oceną miejsca wkłucia oraz zachowania zasad aseptyki i antyseptyki,
- warunki techniczne i higieniczno-sanitarne punktów szczepień
- postępowanie z odpadami medycznymi,
- monitorowanie łańcucha chłodniczego w przechowywaniu preparatów szczepionkowych.

W 2024 roku obowiązkowym szczepieniom ochronnym poddano 16 824 dzieci i młodzieży do 19 roku życia.

W 2023 roku obowiązkowym szczepieniom ochronnym poddano 16 952 dzieci i młodzieży do 19 r. życia

W 2022 roku obowiązkowym szczepieniom ochronnym poddano 17 041 dzieci i młodzieży do 19r. życia

W 2021 roku obowiązkowym szczepieniom ochronnym poddano 17 184 dzieci i młodzieży do 19r. życia.

W 2020 roku obowiązkowym szczepieniom ochronnym poddano 17 227 dzieci i młodzieży do 19r. życia.

W 2019 roku obowiązkowym szczepieniom ochronnym poddano 17 284 dzieci i młodzieży do 19r. życia.

Niepożądane odczyny poszczepienne (NOP)

Niepożądany odczyn poszczepienny (NOP) - jest to nieprawidłowa reakcja organizmu, mająca związek z podaną szczepionką.

Tabela: Występowanie NOP-ów w latach 2012-2024 (z podziałem na rodzaj odczynu)

Lata/ rodzaj NOP	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024
ciężki	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-
poważny	-	-	-	-	-	2	1	2	3	4	1	-	1
łagodny	3	3	5	5	3	9	13	13	2	23	6	6	5
Razem	3	3	5	5	3	11	14	15	5	29	7	6	6

W roku 2024 do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie zgłoszono **6 niepożądanych odczynów poszczepiennych (NOP)**,

Egzekwowanie obowiązku szczepień ochronnych

Obowiązkowe szczepienia ochronne są skuteczną i powszechnie społecznie akceptowaną metodą zapobiegania zachorowaniom na choroby zakaźne, zarówno w wymiarze zapobiegania zachorowaniom u osoby poddanej szczepieniom ochronnym (prewencji indywidualnej), jak również kształtowania odporności całej populacji na zachorowania (prewencji zbiorowej).

Na koniec 2024r. **414 rodziców uchyliło się od obowiązku szczepień.**

Wskutek uchylania się rodziców od wykonania prawnego obowiązku poddania dzieci szczepieniom ochronnym w wymaganym prawem zakresie w 2023 roku **nie zostało poddanych szczepieniom ochronnym 285 dzieci** (140 dzieci z terenu miasta).

Analizując przyczyny nasilania się zjawiska uchylania się od obowiązku szczepień wykazano, że wzrost liczby osób uchylających się w 2024 roku dotyczył osób pozostających pod wpływem ruchów antyszczepionkowych.

W 2024 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie wystosował do osób uchylających się od wykonania obowiązku poddania dzieci szczepieniom ochronnym w wymaganym prawem zakresie:

- ♦ 97 upomnień zawierających wezwanie do wykonania obowiązku szczepień ochronnych z zagrożeniem skierowania sprawy na drogę egzekucji administracyjnej;
- ♦ 57 tytułów wykonawczych;

skierował

- ♦ 57 wniosków do wojewody o egzekucję administracyjną obowiązku szczepień.

W 2024r. Wojewoda nałożył **47 grzywien na osoby uchylające się od obowiązku szczepień** o łącznej wartości 47 000 złotych.

2.3 STAN SANITARNY PODMIOTÓW LECZNICZYCH

Państwowa Inspekcja Sanitarna w 2024r. sprawowała nadzór sanitarny nad podmiotami wykonującymi działalność leczniczą w ramach realizacji zadań z zakresu zdrowia publicznego, w tym kontroli warunków higieniczno-sanitarnych, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne w celu ochrony zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, zapobiegania powstawaniu chorób, w tym chorób zakaźnych.

Podczas kontroli uwzględniano przede wszystkim zagadnienia dotyczące:

- wykonawstwa szczepień ochronnych zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych
- podejmowanych działań w zakresie zwalczania oraz zapobiegania rozprzestrzeniania się chorób zakaźnych w podmiotach leczniczych
- podejmowanych działań zapobiegania oraz zwalczania zakażeń szpitalnych,
- prawidłowości opracowania i wdrożenia procedur dezynfekcyjnych i sterylizacyjnych oraz oceny bieżącej stanu higieniczno-sanitarnego pomieszczeń,
- spełnienie wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą,
- sposobu postępowania z odpadami medycznymi w miejscu ich powstawania.

W 2024r. organ Inspekcji Sanitarnej skontrolowano **63** podmioty prowadzące działalność leczniczą ze **124** ujętych w ewidencji. W obiektach tych przeprowadzono **84** kontrole. Kontrole odbywały się zgodnie z harmonogramem kontroli na 2024r..

Tabela: Podmioty, w których wykonywano działalność leczniczą

Rodzaj podmiotu leczniczego		zakłady wg ewidencji	przeprowadzone kontrole	obiektów ze złym stanem higieniczno- sanitarnym
Szpital		1	5	0
Stacja krwiodawstwa		1	1	0
Zakłady badań diagnostycznych i medyczne laboratoria diagnostyczne		4	0	0
Indywidualne praktyki lekarskie ogółem	ogółem	22	10	0
	indywidualne praktyki lekarzy dentystów	17	8	0
Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie	ogółem	56	10	0
	indywidualne specjalistyczne praktyki lekarzy dentystów	1	1	0
NZOZy (przychodnie, ośrodki zdrowia)		25	51	1
Inne obiekty (rezonans, stacja dializ, indywidualne praktyki rehabilitacyjne)		15	7	0
Razem		124	84	1

2.4 Szpital

Przeprowadzając planowe kontrole oceniano warunki sanitarno-techniczne oraz sanitarno-higieniczne, postępowanie z czystą i brudną bielizną, postępowanie z odpadami medycznymi i komunalnymi, sposób zaopatrzenia w wodę oraz sposób przeprowadzenia procesów sterylizacji. Szczególny nacisk położono na zapobieganie zakażeniom szpitalnym poprzez

kontrole opracowanych i stosowanych procedur.

Kierownicy podmiotów leczniczych zgodnie z art. 14 ust. 1 ww. ustawy są obowiązani między innymi do: monitorowania i rejestracji zakażeń szpitalnych oraz czynników alarmowych, wykonywania badań laboratoryjnych i ich weryfikację, sporządzania i przekazywanie raportów o bieżącej sytuacji epidemiologicznej szpitala, oraz zgłaszania w ciągu 24 godzin potwierdzonego epidemicznego wzrostu liczby zakażeń szpitalnych. Ponadto art. 14 ust. 2 ustawy o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U z 2024 poz. 924 ze zm.) nakłada na kierowników podmiotów leczniczych wykonujących działalność w rodzaju świadczenia szpitalne obowiązek gromadzenia w szpitalu informacji o zakażeniach i czynnikach alarmowych oraz prowadzenia rejestru zakażeń i czynników alarmowych.

Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2011r. w sprawie listy czynników alarmowych, rejestrów zakażeń szpitalnych i czynników alarmowych oraz raportów o bieżącej sytuacji epidemiologicznej szpitala Państwowa Inspekcja Sanitarna otrzymuje zbiorcze roczne dane dotyczące patogenów alarmowych występujących w szpitalach oraz dane dotyczące zakażeń w sytuacji wystąpienia potwierdzonego epidemicznego wzrostu ich liczby - informacje w szpitalach.

W 2024 roku do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie zostało zgłoszone przez Szpital Specjalistyczny w Kościerzynie

- ◆ **2 ogniska epidemiczne** (21 w 2021r., 14 w 2022r., 11 w 2023 r.) oraz
- ◆ **35 przypadków zakażeń szpitalnych** (6 w 2021r.; 27 w 2022r., 29 w 2023r.).

2.5 Działalność lecznicza wykonywana przez podmioty lecznicze inne niż szpitale

W 2024 roku pracownicy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie skontrolowali następujące obiekty udzielające świadczeń zdrowotnych, innych niż świadczenia szpitalne

- punkty poboru materiału do badań laboratoryjnych
- indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie
- indywidualne praktyki lekarskie
- indywidualne praktyki lekarzy dentystów
- indywidualne praktyki rehabilitacyjne
- NZOZ (przychodnie , ośrodki zdrowia)
- NZOZ (praktyki dentystyczne, centrum rehabilitacji)

Stan sanitarno-techniczny oraz sanitarno-higieniczny podmiotów leczniczych nie budził zastrzeżeń za wyjątkiem:

- Jednego NZOZ gdzie wystawiono 1 mandat za brak monitoringu lodówki z preparatami szczepionkowymi,

W/w mandat nałożono za *naruszenie przepisów prawnych: art. 50 pkt 2 Ustawy z dnia 5 grudnia 2008r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi* oraz wydano decyzję.

3. STAN SANITARNY WODY ORAZ OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ

3.1 Nadzór nad jakością wody przeznaczoną do spożycia przez ludzi

Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej sprawują nadzór nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi na podstawie ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej i ustawy o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków.

Jakość wody przeznaczonej do spożycia powinna odpowiadać wymaganiom określonym w Rozporządzeniu w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Woda jest w pełni bezpieczna dla zdrowia, jeśli spełnia określone w Rozporządzeniu wymagania. Bezpieczeństwo zdrowotne wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi jest zagadnieniem złożonym, uzależnionym od wielu czynników wpływających na jakość wody w całym łańcuchu dostaw od ujmowania wody surowej, jej uzdatniania, magazynowania, aż po dystrybucję do punktu zgodności, czyli do kranu odbiorcy.

Badania jakości wody do spożycia w ramach nadzoru wykonywały laboratoria Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Laboratorium w Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Gdańsku oraz Laboratorium Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Starogardzie Gdańskim).

W ramach zleceń badania wykonywane były przez inne laboratoria o udokumentowanym systemie jakości badań zatwierdzonym przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Zakres badań obejmował zarówno badania mikrobiologiczne, fizykochemiczne, jak i organoleptyczne w wodzie.

Podstawą nadzoru nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi była ocena zgodności z wymaganiami określonymi w Rozporządzeniu w aspekcie zagrożeń zdrowotnych, w celu określenia, czy spożywana woda jest czysta i bezpieczna dla zdrowia ludzkiego. Podejmowane działania w ramach obowiązujących przepisów krajowych przyczyniały się do zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego wody.

Inspekcja Sanitarna w Kościerzynie sprawowała nadzór nad wodą przeznaczoną do spożycia przez ludzi poprzez:

- ◆ prowadzenie monitoringu jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi
- ◆ nadzór nad obiektami służącymi do zaopatrzenia ludności w wodę
- ◆ dokonywanie ocen jakości wody do spożycia (bieżących, okresowych i obszarowych) oraz informowanie organów samorządowych i ludności o jakości wody w nadzorowanych urządzeniach wodociągowych (oceny dostępne na stronie PSSE w Kościerzynie): www.gov.pl/web/psse-koscierzyna
- ◆ wydawanie ocen higienicznych dotyczących materiałów oraz wyrobów stosowanych do uzdatniania i dystrybucji wody

Podstawę zaopatrzenia w wodę do spożycia mieszkańców powiatu kościerskiego stanowią wodociągi zbiorowego zaopatrzenia w wodę, które oparte są na wodach podziemnych. Zaopatrywały one na stałe w wodę 63.836 osób z terenu powiatu kościerskiego.

W 2024 r. pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie znajdowały się 62 urządzenia dostarczające wodę, objęte monitoringiem w myśl Ustawy o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków.

Największym wodociągiem w powiecie jest wodociąg zbiorowego zaopatrzenia w wodę Kościerzyna, produkujący 2744 m³ wody/dobę i zaopatrujący 21435 mieszkańców miasta Kościerzyna.

Tabela: Wodociągi zaopatrzenia w wodę

Wodociągi o produkcji wody [m3/d]	Liczba urządzeń dostarczających wodę	Liczba ludności zaopatrywanej w wodę (w tys.)
<100	10	3648
101-1000	18	38753
1001 – 10 000 (wodociąg kościerski)	1	21435
Razem	29	63.836
inne podmioty zaopatrujące w wodę	33	408
Razem wszystkie wodociągi	62	64.244

Organ Inspekcji Sanitarnej w 2024 r.

skontrolował **62** urządzenia dostarczające wodę w tym:

- ◆ **29** wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w wodę
- ◆ **33** wodociągów innych podmiotów zaopatrujące w wodę

pobrał do badania **207** prób wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, oraz próby wody na obecność bakterii Legionella sp. w ciepłej wodzie użytkowej.

wydał **441** ocen o jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Właściciele wodociągów w ramach kontroli wewnętrznej pobrali **354 próby wody**.

W ramach prowadzonego monitoringu, jakości wody dokonywane były pobory próbek wody do badania z urządzeń wodociągowych, z częstotliwością w zależności od wielkości wodociągu (tj. produkcji wody i ilości odbiorców) i jego rodzaju (tj. wodociąg zbiorowego zaopatrzenia w wodę lub inny profil działalności), jak również stwierdzanych nieprawidłowości, jakości wody oraz na podstawie Rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Próbki wody pobierane były przez przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora w Kościerzynie, zgodnie z ustalonym harmonogramem poboru prób wody w ustalonych punktach poboru. Następnie dostarczane do badań w Laboratorium PSSE w Starogardzie Gdańskim i Laboratorium WSSE w Gdańsku.

Badania jakości wody, niezależnie od badań wykonywanych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach nadzoru bieżącego, prowadzone były w ramach wewnętrznej kontroli jakości wody, przez przedsiębiorstwa, nadzorujące jakość wody w procesie ujmowania, uzdatniania i dystrybucji wody oraz bezpośrednio po awariach, a ich wyniki w ramach monitoringu oceniane były przez Inspektora Sanitarnego.

Obowiązkiem przedsiębiorstwa wodociągowego było informowanie Inspektora o każdorazowym pogorszeniu jakości wody (nieodpowiadającej wymaganiom rozporządzenia) oraz o podejmowanych działaniach naprawczych.

W celu określenia czy spożywana woda jest bezpieczna dla zdrowia ludzkiego Inspekcja Sanitarna systematycznie w oparciu o sprawozdania z badań jakości wody do spożycia, dokonuje jej oceny w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego, na podstawie ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz obowiązującego Rozporządzenia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Oceny jakości wody były dostępne są na stronie Powiatowej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej w Kościerzynie ((www.gov.pl/web/psse-koscierzyna)).

Tab. Ocena nadzorowanych urządzeń wodociągowych zbiorowego zaopatrzenia w wodę

Rodzaj wodociągu	skontrolowane	urządzenia ze stwierdzonym <u>złym stanem</u> higieniczno-sanitarnym	wodociągi gdzie woda <u>nie spełniała</u> wymagań rozporządzenia*
o wydajności < 100 m3/dobę	10	0	1
o wydajności 100 -1000 m3/dobę	18	0	1
o wydajności i 1001 - 10000 m3/dobę	1	0	1
inne podmioty zaopatrujące w wodę	33	0	0
Razem	62	0	2

* Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 20017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Stan sanitarno-higieniczny wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w wodę był dobry, a jakość wody odpowiadała wymaganiom obowiązującego rozporządzenia, za wyjątkiem 2 wodociągów, gdzie jakość wody odbiegała od norm ze względu na:

1. ponadnormatywną zawartość ogólnej liczby mikroorganizmów w 22°C po 72h w 1ml oraz obecność Bakterii grupy coli,
2. obecność Bakterii grupy coli.

W sytuacji przekroczenia parametrów mikrobiologicznych, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie wydał decyzje nakazujące poprawę jakości wody oraz:

1. ocenę o warunkowej przydatności wody do spożycia przez ludzi i komunikat informujący odbiorców o warunkowej przydatności wody do spożycia przez ludzi określający warunki korzystania z wody. Decyzja została wykonana,
2. ocenę o braku przydatności wody do spożycia przez ludzi z instalacji budynku, w którym stwierdzono przekroczenie wartości parametrycznej i komunikat informujący odbiorców o braku przydatności wody do spożycia przez ludzi określający warunki korzystania z wody.

Odbiorcy na czas obowiązywania decyzji o braku przydatności w wodę zaopatrywani byli w wodę konfekcjonowaną. Pobrano próby wody do badań ze wszystkich punktów monitoringowych wodociągu. Decyzja została wykonana.

Inne podmioty zaopatrujące w wodę

Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej sprawują nadzór nad jakością wody w innych podmiotach dostarczających lub wykorzystujących wodę pochodzącą z indywidualnego ujęcia w ramach działalności gospodarczej lub w budynkach użyteczności publicznej, budynkach zamieszkania zbiorowego, lub w podmiotach działających na rynku spożywczym, takich jak: szpitale, domy pomocy społecznej, zakłady produkcyjne, ośrodki wypoczynkowe itp.,

W ewidencji Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie w roku 2024 znajdowały się 33 tego typu podmioty, które zaopatrywały 408 osób.

Stan sanitarno-higieniczny wodociągów tej grupy był dobry, a jakość wody odpowiadała wymaganiom obowiązującego rozporządzenia.

Badania wody w kierunku obecności bakterii Legionella sp.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny monitoruje jakość wody w wewnętrznej instalacji ciepłej wody użytkowej pod względem obecności bakterii Legionella sp. w wytypowanych obiektach użyteczności publicznej takich jak domy opieki, szpital, baseny. W celu zapobiegania skażeniom wody bakteriami Legionella sp. niezbędne jest wdrożenie w obiektach procedur przeciwdziałania namnażania się bakterii w sieci wodociągowej. Procedura ta powinna obejmować m.in. monitorowanie temperatury wody, regularne czyszczenie wylewek, termiczną dezynfekcję

wewnętrznej sieci wodociągowej, nie dopuszczanie do powstawania zastoin wody, systematyczne czyszczenie i dezynfekcję urządzeń klimatyzacyjnych.

W roku 2024 przeprowadzono badania wody w kierunku obecności bakterii *Legionella* sp. w obiektach użyteczności publicznej (szpital, podmioty lecznicze, domy pomocy społecznej, domy opieki, domy dziecka, pływalnie, obiekty hotelarskie, siłownie, szkoły, przedszkola, hale sportowe).

W ramach kontroli urzędowej pobrano do badania 28 prób wody na obecność bakterii *Legionella* sp.

Tab. Obiekty skontrolowane pod względem bakterii *Legionella* sp. w ciepłej wodzie użytkowej

obiekty skontrolowane pod względem bakterii <i>Legionella</i> sp. w ciepłej wodzie użytkowej	48
Pobrane próby do badań	233
obiekty, w których badania wody nie odpowiadały wymaganiom	1

Z 48 obiektów użyteczności publicznej, w których przeprowadzono badania ciepłej wody użytkowej na obecność bakterii *Legionella* sp. **w jednym obiekcie stwierdzono skażenie wody** tymi drobnoustrojami.

Stwierdzono skażenie średnie i bardzo wysokie. Ze względu na ochronę życia i zdrowia ludzkiego wydano decyzję nakazującą poprawę jakości wody. Decyzji nadano rygor natychmiastowej wykonalności.

Zgodnie z załącznikiem nr 5 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi „Wymagania mikrobiologiczne, jakim powinna odpowiadać ciepła woda, minimalna częstotliwość pobierania próbek ciepłej wody oraz procedury postępowania w zależności od wyników badania bakteriologicznego”,

- ◆ liczba bakterii *Legionella* sp. w ciepłej wodzie nie powinna przekraczać 100 jtk/100 ml oraz 50 jtk/1000ml w próbkach wody ciepłej pobranych w przedsiębiorstwach podmiotu wykonującego działalność leczniczą w rodzaju stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne, w których przebywają pacjenci o obniżonej odporności, w tym objęci leczeniem immunosupresyjnym.
- ◆ liczba bakterii *Legionella* sp. w ciepłej wodzie użytkowej w ilości <100 jtk/100 ml lub <50 jtk/100 ml oznacza brak skażenia lub skażenie znikome
- ◆ >100/100 ml lub ≥50 jtk/1000 ml jest skażeniem średnim
- ◆ natomiast ≥1000/100 ml lub >100 jtk/1000 ml jest skażeniem wysokim
- ◆ natomiast ≥10000/100 ml lub ≥ 1000 jtk/1000 ml jest skażeniem bardzo wysokim

3.2. Stan sanitarny kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli

Zagadnienia związane z funkcjonowaniem oraz nadzorem organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej nad jakością wody w kąpieliskach i miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli regulują krajowe akty prawne – implementujące dyrektywę 2006/7/WE dotyczącą zarządzania jakością wody w kąpieliskach.

Zgodnie z ustawą Prawo wodne poza kąpieliskami, w przypadku, gdy nie jest uzasadnione utworzenie kąpieliska, mogą być również tworzone miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli, które mogą funkcjonować przez okres nie dłuższy niż 30 kolejnych dni w roku kalendarzowym.

Utworzenie miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli odbywa się za zgodą rady gminy w drodze uchwały (po złożeniu odpowiedniego wniosku przez organizatora takiego miejsca). Miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli mają zabezpieczyć wyjątkowe sytuacje, w których występuje konieczność zorganizowania formy rekreacji związanej z kąpielą. Sytuacje te to przypadki, w których nie dało się wcześniej przewidzieć konieczności utworzenia miejsca do kąpeli zgodnie z wymaganiami i procedurą przewidzianą dla kąpielisk.

Zapewnienie wysokiego poziomu ochrony wody w kąpieliskach jest możliwe poprzez ocenę realnych zagrożeń, analizę wskaźników mikrobiologicznych i przede wszystkim poprzez zarządzanie jakością wody w kąpieliskach przez: organizatora, wójta, burmistrza lub prezydenta miasta oraz organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej, które pozwalają na wykrycie zanieczyszczeń stanowiących niebezpieczeństwo dla osób kąpiących się.

Ocena jakości wody w kąpielisku odbywa się poprzez analizę parametrów świadczących o zanieczyszczeniu mikrobiologicznym – *Escherichia coli* i enterokoki, które zostały zakwalifikowane jako stanowiące potencjalnie największe ryzyko zdrowotne dla osób kąpiących się.

Prewencyjne działania podejmowane w odniesieniu do wód w kąpieliskach oparte są na realnej ocenie wody i natychmiastowej reakcji. Środkami prewencyjnymi są badania mikrobiologiczne wody oraz wizualne nadzorowanie wody w zakresie występowania zakwitów sinic oraz stałych zanieczyszczeń mogących wpływać na bezpieczeństwo osób kąpiących się

Bieżącym nadzorem sanitarnym w 2024 roku Inspekcja Sanitarna w Kościerzynie objęła **16 kąpielisk** oraz **13 miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli, zwane dalej mowdk.**

Tabela Kąpieliska śródlądowe oraz miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli

Rodzaj	Liczba kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli								
	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Kąpieliska	1	1	9	10	12	12	13	13	16
Mowdk	26	26	12	16	11	18	23	15	13
Razem	27	27	21	26	23	30	36	28	29

Wykaz kąpielisk:

1. Przy Centrum Szkoleniowo-Wypoczynkowym w Garczynie nad jeziorem Garczyn
22.06.2024-31.08.2024
2. Kąpielisko PCM Garczyn - 24.06.2024-31.08.2024
3. Kąpielisko nad jeziorem Sudomie w miejscowości Sycowa Huta 22.06.2024-31.08.2024
4. Kąpielisko w miejscowości Czarlina nad jez. Radolne przy OW Gdańskiej Stoczni
„Remontowa” im. J. Piłsudskiego S.A. 17.06.2024-31.08.2024
5. Kąpielisko przy Ośrodku Wypoczynkowym Politechniki Gdańskiej Czarlina nad jez. Jelenie
10.06.2024-16.09.2024
6. Kąpielisko Ośrodek Stawiska 23.06.2024-25.08.2024
7. Kąpielisko we wsi Dobrogoszcz nad jez. Dobrogoszcz 22.06.2024-01.09.2024
8. Kąpielisko Gminne Wdzydze nad jeziorem Jelenie we Wdzydzech 22.06.2024-01.09.2024
9. Kąpielisko nad jez. Rzuno w Dziemianach 01.07.2024-31.08.2024
10. Kąpielisko „Wielewskie” nad jez. Wielewskim w miejscowości Wiele 01.07.2024-31.08.2024
11. Kąpielisko nad jez. Gałęźnym w Kościerzynie 21.06.2024-31.08.2024
12. Kąpielisko nad jez. Skrzynki Duże w Nowym Karpnie 29.06.2024- 31.08.2024
13. Kąpielisko nad jeziorem Osuszyno przylegające do Kompleksu Wypoczynkowego
Szarlota 20.06.2024- 31.08.2024
14. Kąpielisko nad jeziorem Gołoń przy Hotelu Gołoń 22.06.2024- 11.08.2024
15. Kąpielisko Piątkowo nad jeziorem Wielewskim przy OW eFKa 20.06.2024- 31.08.2024
16. Kąpielisko nad jeziorem Wielewskim przy Beaver – Turist 20.06.2024- 31.08.2024

Wykaz Miejsc Okazjonalnie Wykorzystywanych do Kąpieli:

1. MOWDK przy O.W. LARGO nad jez. Wdzydze 01.07.24-30.07.24
2. MOWDK przy O.W. LARGO nad jez. Wdzydze 01.08.24-30.08.24
3. MOWDK przy obozie harcerskim w m. Bartoszylas nad jez. Kozielnia 05.07.24-24.07.24
4. MOWDK obóz harcerski nad jeziorem Strupino 01.07.24-27.07.24
5. MOWDK przy obozie harcerskim nad jez. Przywłoczno 09.07.24-31.07.24
6. MOWDK przy obozie harcerskim nad jez. Strupino 01.07.24-23.07.24
7. MOWDK nad jeziorem Gołuch Zrzeszenie Harcerskie PIĄTA.PL 05.07.24-24.07.24
8. MOWDK nad jez. Wygonin dla Domu Wczasów Dziecięcych Wygonin 18.07.24-17.08.24
9. MOWDK przy obozie harcerskim nad jez. Czerwonko 04.07.24-31.07.24
10. MOWDK przy obozie harcerskim nad jez. Wdzydze 04.07.24-25.07.24
11. MOWDK przy obozie harcerskim nad jez. Czyste 05.07.2024 – 25.07.2024
12. MOWDK nad jez. Wielkim w miejscowości Struga 19.07.2024 – 17.08. 2024
13. MOWDK przy obozie harcerskim II nad jez. Czyste 26.07.2024 – 19.08.2024

W 2024 r. organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie wydał **112 ocen**, w tym:

♦ **71 ocen o przydatności wody do kąpieli** dla 16 kąpielisk i **30 ocen** dla 13 mowdk;

♦ **11 ocen o tymczasowym zakazie kąpieli**, **7 ocen** dla kąpielisk i **4 oceny** dla mowdk – ze względu na wystąpienie nadmiernego zakwitu sinic w:

- kąpielisku w miejscowości Kościerzyna nad jeziorem Gałęźne
(od 20.07.2024 r. do 22.07.2024 r., od 03.08.2024 r. do 04.08.2024 r.)
- kąpielisku w miejscowości Czarlina nad jez. Radolne przy OW Gdańskiej Stoczni „Remontowa” im. J. Piłsudskiego S.A.
(od 11.07.2024 r. do 12.07.2024 r., od 16.08.2024 r. do 17.08.2024 r.)
- kąpielisku we wsi Dobrogoszcz nad jez. Dobrogoszcz
(od 16.08.2024 r. do 17.08.2024 r., 27.08.2024 r. do 28.08.2024 r.)
- kąpielisku Gminnym Wdzydze nad jeziorem Jelenie we Wdzydzech
(od 16.08.2024 r. do 18.08.2024 r.)
- MOWDK przy obozie harcerskim nad jez. Przywłoczno
(od 14.07.2024 r. do 15.07.2024 r.)
- MOWDK przy O.W. LARGO nad jez. Wdzydze
(od 11.07.2024 r. do 13.07.2024 r.)
- MOWDK nad jez. Wielkim w miejscowości Struga
(od 20.07.2024 r. do 23.07.2024 r., od 03.08.2024 r. do 05.08.2024 r.)

Oceny były zamieszczane na tablicach informacyjnych umieszczonych przy wejściach na plaże oraz stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kościerzynie. Ponadto informację o kąpieliskach można znaleźć w internetowym serwisie kąpieliskowym prowadzonym przez Główny Inspektorat Sanitarny (<https://sk.gis.gov.pl/>).

Kontrola stanu sanitarno-porządkowego kąpieliska, miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli.

Podczas sezonu w 2024 r. na ww. kąpieliskach i miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli, zgodnie z obowiązującymi wymaganiami, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie przeprowadzał kontrole nadzоровe, a organizatorzy prowadzili kontrole wewnętrzne we własnym zakresie.

W 2024 r. pracownicy Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie przeprowadzili:

- ◆ **29 kontroli kąpielisk i 13 kontroli mowdk**
- ◆ **pobrali do badania 16 próbek wody z kąpielisk**

Badania pobieranych próbek wody z kąpieliska i miejsc wykorzystywanych do kąpieli, były wykonywane zgodnie z metodami referencyjnymi, określonymi w załączniku nr 1 do Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019r. w sprawie nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpieli.

Ocena stanu sanitarnego obiektów użyteczności publicznej

Inspekcja Sanitarna sprawuje nadzór nad następującymi obiektami użyteczności publicznej.

- ◆ Nadzór nad stanem sanitarno-higienicznym obiektów użyteczności publicznej: hoteli, pól biwakowych, obiektów świadczących usługi hotelarskie, pływalni, obiektów sportowych, zakładów fryzjerskich, kosmetycznych, odnowy biologicznej, tatuażu, solariów, siłowni, domów pomocy społecznej, domów seniora, jednostek organizacji pomocy społecznej, ogrzewalni, schroniska dla bezdomnych, dworca PKP, domów kultury, kina, pralni, ustępów publicznych, cmentarzy, zakładów pogrzebowych, domów pogrzebowych, obiektów rekreacyjnych.
- ◆ Nadzór nad stanem sanitarnym pomieszczeń i urządzeń oraz warunków przy udzielaniu świadczeń zdrowotnych podmiotów wykonujących działalność leczniczą, a w szczególności w aspekcie prawidłowego postępowania z odpadami medycznymi.
- ◆ Nadzór nad stanem sanitarno-porządkowym środków transportu, autobusów turystycznych i komunikacji publicznej, środków transportu szynowego taboru osobowego kolejowego, środków transportu do przewozu chorych, zwłok i szczątków ludzkich, żeglugi śródlądowej.

W roku sprawozdawczym organ Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie skontrolował **212** obiektów użyteczności publicznej:

Tabela Obiekty użyteczności publicznej

Wyszczególnienie	Liczba obiektów		
	według ewidencji na 31 XII	skontrolowanych	
		ogółem	ze stwierdzonym złym stanem higieniczno-sanitarnym
zakłady fryzjerskie	56	37	0
zakłady kosmetyczne	57	53	0
zakłady tatuażu	4	4	0
zakłady odnowy biologicznej	13	8	0
inne zakłady, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z usług fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy, biologicznej, tatuażu	12	11	0
hotele	10	6	0
inne obiekty świadczące usługi hotelarskie	54	40	1

Wyszczególnienie	Liczba obiektów		
	według ewidencji na 31 XII	skontrolowanych	
		ogółem	ze stwierdzonym złym stanem higieniczno-sanitarnym
piływalnie	2	2	0
domy pomocy społecznej i inne jednostki pomocy społecznej	8	4	0
placówki zapewniające całodobową opiekę	1	1	0
ogrzewalnia ¹⁾	1	0	0
schronisko dla osób bezdomnych	1	1	0
ustępy publiczne	6	5	0
dworzec PKP	1	1	0
inne obiekty użyteczności publicznej (domy kultury, obiekty sportowe, hale sportowe, pralnie, kino)	24	10	0
ambulatoryjne świadczenia zdrowotne	34	28	0
stacjonarne, całodobowe świadczenia zdrowotne	1	1	0
cmentarze	27	0	0
domy przedpogrzebowe	3	0	0
Ogółem	315	212	1

¹⁾ Ogrzewalnia w sezonie zimowym 2024/2025 nie funkcjonuje

Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu i odnowy biologicznej

Wymagania dla zakładów, w których świadczone są usługi fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu i odnowy biologicznej regulują między innymi przepisy:

- ♦ ustawy z dnia 5 grudnia 2008r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi. Jedną z ważniejszych regulacji jest art. 16 ww. ustawy, który nakłada na osoby podejmujące czynności, w trakcie wykonywania których dochodzi do naruszenia ciągłości tkanek ludzkich, obowiązek wdrożenia i stosowania procedur zapewniających ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi,
- ♦ rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy,
- ♦ rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie.

Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej i inne zakłady, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z ww. usług stanowią najliczniejszą grupę wśród usługowych obiektów użyteczności publicznej, nadzorowanych przez organy Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie, w których przeprowadzono **114** kontroli:

Rodzaj obiektu	Liczba kontroli	obiekty o niewłaściwym stanie sanitarno-higienicznym
zakłady fryzjerskie	37	0
zakłady kosmetyczne	53	0
zakłady tatuażu	4	0
zakłady odnowy biologicznej	8	0
inne zakłady, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z ww. usług	12	0
Razem	114	0

Przeprowadzając kontrole sanitarne oceniano warunki sanitarno-techniczne pomieszczeń i ich funkcjonalność, postępowanie z narzędziami, bielizną oraz postępowanie z odpadami.

W zakładach kosmetycznych szczególny nacisk położono na zapobieganie zakażeniom oceniając:

- ◆ opracowane i stosowane procedury mające na celu zapobieganie zakażeniom,
- ◆ właściwe postępowanie z narzędziami wielorazowego użytku wykorzystywanymi do zabiegów z naruszeniem ciągłości tkanki,
- ◆ właściwe postępowanie z odpadami potencjalnie zakaźnymi,

Podczas kontroli solariów kładziono dużą uwagę na przestrzeganie przepisów:

- ◆ ustawy z dnia 15 września 2017r. o ochronie zdrowia przed następstwami korzystania z solarium
- ◆ rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 18 stycznia 2018r. w sprawie umieszczania informacji o zakazie udostępniania solarium osobom, które nie ukończyły 18 roku życia

Obiekty hotelarskie i inne obiekty świadczące usługi hotelarskie

Inspekcja Sanitarna w Kościerzynie w tego typu obiektach kontrolowała: zaopatrzenie w bieżącą wodę ciepłą i zimną, jakość wody przeznaczonej do spożycia, nadzór nad jakością ciepłej wody użytkowej pod kątem występowania bakterii Legionella Sp., gospodarkę ściekami i odpadami, postępowanie z brudną i czystą bielizną oraz pościelą, procedury utrzymania czystości, środki czystości i dezynfekcyjne, warunki eksploatacji instalacji wentylacyjnej i klimatyzacji, dokumentację zdrowotną pracowników, stan sanitarno – higieniczny, techniczny oraz infrastrukturę terenów przeznaczonych pod kempingi, pola namiotowe.

W roku 2024 organ Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie objął nadzorem sanitarnym **68** obiektów:

Rodzaj obiektu	obiekty skontrolowane	obiekty o niewłaściwym stanie sanitarno – higienicznym
Obiekty hotelarskie i inne obiekty świadczące usługi hotelarskie	hotele	6
	innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie	40
	Pola biwakowe	2
Razem	48	1

Wszystkie nadzorowane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego hotele posiadają decyzję Marszałka Województwa Pomorskiego o zaszeregowaniu do danego rodzaju i kategorii. W 2024 r. wydano **1 opinię sanitarną** celem kategoryzacji obiektu hotelowego.

Nadzór nad basenami kąpielowymi i urządzeniami rekreacji wodnej

Pływalnia, zgodnie z definicją zawartą w ustawie z dnia 18 sierpnia 2011 r. o bezpieczeństwie osób przebywających na obszarach wodnych, to obiekt kryty lub odkryty, z wodą przepływową, przeznaczony do pływania lub kąpieli, posiadający co najmniej jedną nieckę basenową, z trwałym brzegiem i dnem, wyposażony w urządzenia sanitarne, szatnie i natryski. Zagadnienia związane z funkcjonowaniem i nadzorem nad pływalniami w zakresie ich bezpieczeństwa zdrowotnego wody regulują Ustawa z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz Ustawa o bezpieczeństwie osób przebywających na obszarach wodnych.

Za zapewnienie bezpieczeństwa kąpiących się osób odpowiedzialny jest podmiot prowadzący działalność w zakresie sportu lub rekreacji. W przypadku pływalni jest to osoba fizyczna, osoba prawna lub jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej, która prowadzi działalność w tym zakresie oraz właściwy miejscowo wójt (burmistrz, prezydent miasta). Zarządzający pływalnią umieszcza, w ogólnie dostępnym miejscu, informacje dotyczące zasad korzystania, o ograniczeniach w korzystaniu z wyznaczonego obszaru wodnego oraz sposobie powiadamiania o wypadkach wraz z numerami alarmowymi.

W celu zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego wszystkim użytkownikom pływalni właściciel obiektu zobowiązany jest do prowadzenia kontroli wewnętrznej na podstawie wymagań określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach. Badania jakości wody w ramach kontroli wewnętrznej prowadzone są zgodnie z harmonogramami ustalonymi we współpracy z organami Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Kontrole przeprowadzane są również przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach prowadzanego nadzoru nad jakością wody.

Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach nadzoru nad wodą na pływalniach:

- ◆ uzgadniają, przedkładane przez zarządzających pływalniami, harmonogramy badań jakości wody,
- ◆ gromadzą i analizują dane jakości wody na pływalniach,
- ◆ wykonują badania jakości wody,
- ◆ wydają zbiorcze roczne oceny jakości wody na pływalniach na podstawie wyników badań i pomiarów realizowanych przez zarządzającego pływalnią oraz wyników badań wykonanych w ramach realizacji kontroli urzędowej.

Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej ze względu na swoje zadania ustawowe, w tym m.in. zapobieganie występowaniu chorób zakaźnych oraz ochronę osób korzystających z pływalni, przed wydaniem oceny wody na pływalni również wykonywały badania wody z częstotliwością i zakresem ustalonym w harmonogramach pobierania próbek wody.

Rozporządzenie Ministra Zdrowia reguluje najważniejsze kwestie w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego wody dotyczące:

- wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach,
- częstotliwości pobierania próbek wody na pływalniach,
- metodyk referencyjnych analiz i sposobu oceny, czy woda na pływalniach odpowiada wymaganym warunkom,
- sposobu informowania ludności o jakości wody na pływalniach.

Na terenie powiatu kościerskiego Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie sprawował **nadzór nad jakością wody w 2 pływalniach**:

- ◆ Pływalnia w obiekcie hotelowym - Hotel Niedźwiadek Sp. z o.o. we Wdzydzach
- ◆ Pływalnia w Kaszubskim Centrum Sportowo-Rekreacyjnym Sp. z o.o. „AQUA Centrum” w Kościerzynie

W 2024 r. w ramach kontroli urzędowej w ramach nadzoru nad basenami kąpielowymi i urządzeniami rekreacji wodnej:

pobrano do badania **22** próbek wody basenowej w tym: **6** z urządzeń atrakcji wodnych typu jacuzzi oraz **5** próbek wody z instalacji ciepłej wody użytkowej w kierunku bakterii Legionella sp.

Zakres badań wody basenowej najczęściej obejmuje następujące parametry: Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, ogólna liczba mikroorganizmów w $36\pm 2^{\circ}\text{C}$ po 48h, Legionella sp., chlor wolny, pH, potencjał redox, chlor związany, utlenialność, chloroform, mętność, azotany, Σ THM.

W 1 obiekcie stwierdzono ponadnormatywną zawartość bakterii Legionella sp. w wodzie w niecce basenowej. Państwowy powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie wydał decyzję nakazującą poprawę jakości wody na pływalni.

Domy Pomocy Społecznej i inne jednostki pomocy społecznej

W 2024 roku pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie znajdowało się **11** obiektów:

Rodzaj obiektu		obiekty skontrolowane	obiekty o niewłaściwym stanie sanitarnym
Domy Pomocy Społecznej i inne jednostki pomocy społecznej	domy pomocy społecznej	2	0
	inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej	4	0
	placówki zapewniające całodobową opiekę	1	0
	schronisko dla osób bezdomnych	1	0
	Ogrzewalnia ¹⁾	0	0
Razem		8	0

¹⁾ Ogrzewalnia w sezonie zimowym 2024/2025 nie funkcjonuje

Domy pomocy społecznej

Domy pomocy społecznej – placówki zapewniające całodobową opiekę z powodu wieku, choroby lub niepełnosprawności.

Pod nadzorem sanitarnym Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie w 2024 r. znajdowały się **2** Domy Pomocy Społecznej.

- ◆ DPS w Stawiskach - przeznaczony jest dla 50 mieszkańców, w tym dla 30 osób w podeszłym wieku i 20 osób przewlekłe somatycznie chorych zgodnie z Decyzją Wojewody Pomorskiego
- ◆ DPS w Cisewiu - przeznaczony jest dla 114 osób dorosłych przewlekłe chorych psychicznie zgodnie z Decyzją Wojewody Pomorskiego

Domy przystosowane są dla potrzeb osób niepełnosprawnych (windy i podjazdy).

Obiekty utrzymane były w odpowiednim stanie sanitarno-higienicznym.

Schronisko dla osób bezdomnych

Na terenie powiatu kościerskiego w miejscowości Wiele znajduje się jedno schronisko dla osób bezdomnych. Dom prowadzony jest przez Chrześcijańskie Stowarzyszenie Dobroczynne Oddział Gdynia. W placówce tej przebywają osoby bezdomne, które mają zapewniony nocleg i wyżywienie. Obiekt utrzymany był w odpowiednim stanie sanitarno-higienicznym.

Środki transportu

Przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego skontrolowali **13** środków transportu:

- ◆ 5 środków komunikacji publicznej,
- ◆ 2 środki komunikacji turystycznej,
- ◆ 2 środki transportu do przewozu zwłok i szczątków ludzkich,
- ◆ 1 środek transportu pasażerskiej żeglugi śródlądowej,
- ◆ 3 środki transportu do przewozu chorych.

Kontrole środków transportu wykazały właściwy stan sanitarno – higieniczny.

Ustępy publiczne

W 2024 roku nadzorem sanitarnym objętych było 6 ustępów publicznych,

- ◆ 3 stałe skanalizowane,
- ◆ 2 tymczasowe nieskanalizowane typu TOI TOI,
- ◆ 1 ustęp ogólnodostępny.

Skontrolowano 5 obiektów. Wszystkie skontrolowane ustępy publiczne utrzymane były w odpowiednim stanie sanitarnym. Wszystkie obiekty zaopatrzone były w wystarczającą ilość środków myjąco-dezynfekujących o szerokim spektrum działania a obiekty stałe zaopatrzone były w bieżącą ciepłą i zimną wodę.

Wydawanie zezwoleń na ekshumacje i przewóz zwłok

Sprawy związane z ekshumacjami i transportem zwłok rozpatrywane były na wniosek osób zainteresowanych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie w 2024 r. wydał:

- ◆ **11** decyzji zezwalających na ekshumację szczątków ludzkich na nadzorowanych cmentarzach,
- ◆ **8** postanowień opiniujących sprowadzenie zwłok spoza granic RP.

W 2024 r. przeprowadzono 2 kontrole ekshumacji szczątków żołnierzy narodowości niemieckiej z okresu drugiej wojny światowej.

Wydawanie opinii do projektu uchwał w sprawie „Regulaminu utrzymania czystości i porządku na terenie gmin” zgodnie z art. 4 ust. 1 i art. 6r ust. 3c Ustawy z dnia 13 września 1996 r. o utrzymaniu czystości i porządku w gminach.

W 2024 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie wydał 3 pozytywne opinie.

Wydawanie opinii sanitarnej na przeprowadzenie imprez masowych.

W 2024 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie wydał 1 opinię sanitarną opiniującą pozytywnie zabezpieczenie sanitarne organizowanej imprezy oraz przeprowadził kontrolę imprezy masowej.

Radon

Radon jest gazem promieniotwórczym powszechnie występującym naturalnie w środowisku: w podłożu gruntowym, wodzie i powietrzu. Powstaje w wyniku promieniotwórczego rozpadu radu, który z kolei tworzy się w wyniku rozpadu uranu. Jako gaz może łatwo się przemieszczać. O ile w otwartej przestrzeni jego stężenie jest bardzo małe, w zamkniętych, źle wietrzonych pomieszczeniach, do których przedostaje się z podłoża gruntowego, jego poziom rośnie, co może prowadzić do negatywnych skutków zdrowotnych. Ryzyko narażenia na radon może wystąpić m.in. w miejscu zamieszkania, miejscu pracy oraz w budynkach o mieszanym przeznaczeniu.

Na stronie urzędu udostępniono stronę Głównego Inspektora Sanitarnego <https://www.gov.pl/web/gis/radon2> z materiałami informacyjno-edukacyjnymi zawierającymi najważniejsze aspekty z zakresu zagadnień związanych z radonem skierowanych do pracodawców i pracowników, ogółu społeczeństwa.

Organ Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie udziela porad i informacji na temat występowania radonu w pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt ludzi. Narażeniem na radon, zagrożeniem dla zdrowia, znaczenia przeprowadzania pomiarów radonu czy dostępnych środków technicznych służących ograniczeniu występujących stężeń radonu w budynku.

4. STAN SANITARNY ZAKŁADÓW ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA

4.1 Zakres nadzoru

Zakres bieżącego nadzoru sanitarnego sprawowanego przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej obejmował kontrolę przestrzegania w zakładach żywności i żywienia przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne, w tym przepisów prawa żywnościowego.

Przedmiot nadzoru:

- ◆ nadzór sanitarny nad miejscami produkcji, magazynowania oraz sprzedaży środków spożywczych i materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością oraz nadzór sanitarny nad środkami transportu służącymi do przewozu żywności;
- ◆ nadzór nad jakością zdrowotną środków spożywczych w procesie produkcji i w obrocie;
- ◆ sprawowanie nadzoru nad produktami wprowadzanymi do obrotu, a mogącymi stanowić zagrożenie dla zdrowia;
- ◆ planowanie i pobieranie próbek w ramach urzędowej kontroli i monitoringu oraz przekazywanie ich do laboratorium;
- ◆ prowadzenie ewidencji zakładów żywnościowych, żywieniowych, a także aktualizowanie bazy danych w Centralnym Rejestrze Obiektów będących pod nadzorem PIS (SBŻ II);
- ◆ podejmowanie działań pokontrolnych, w tym działań administracyjno-egzekucyjnych, a także działań w systemie RASFF;
- ◆ współpraca z komórkami merytorycznymi Stacji, w tym z: sekcją epidemiologii w zakresie opracowania ognisk zbiorowych zatruc pokarmowych; zapobiegawczym nadzorem sanitarnym w zakresie spraw związanych z opiniowaniem, odbiorem obiektów oraz wydawaniem decyzji o zatwierdzeniu zakładu; oświatą zdrowotną w zakresie uczestniczenia w realizacji programów prozdrowotnych; higieną dzieci i młodzieży w zakresie kontroli obiektów oświatowych, oceny żywienia w jednostkach systemu oświaty oraz wypoczynku dzieci i młodzieży;
- ◆ współpraca z innymi inspekcjami w zakresie bezpieczeństwa żywności, w tym z Inspekcją Weterynaryjną oraz z jednostkami samorządowymi (Starostwem, Policją, Strażą Miejską);
- ◆ sporządzanie ocen, informacji i sprawozdań wynikających z zadań planowanych, a także na polecenie Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego;

W **2024** roku pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajdowało się **1111** obiektów:

- 127 zakładów produkcji żywności, w tym 72 zakłady produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego, rolniczego handel detalicznego oraz dostawców bezpośrednich,
- 632 zakłady obrotu żywnością,
- 312 zakładów żywienia zbiorowego, w tym 166 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, 137 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego i 9 zakładów usług cateringowych,
- 40 zakładów produkcji i obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym 1 zakład produkcji

Przedstawiciele PPIS w Kościerzynie 2024r. skontrolowali **438 obiektów (zakłady zarejestrowane i zatwierdzone)**, w których przeprowadzili **646 kontroli, w tym 288 kontroli planowanych, 358 kontroli nieplanowanych**.

Tabela: Nadzór nad obiektami

Rodzaj obiektu		Liczba obiektów w ewidencji	Liczba przeprowadzonych kontroli
zakłady produkcji żywności		55	71
zakłady obrotu żywnością		632	314
zakłady żywienia zbiorowego	otwarte	166	122
	zamknięte	137	108
	Zakłady usług cateringowych	9	7
wytwórnie i miejsca obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością		40	7
producenci pierwotni, RHD, dostawy bezpośrednie		72	17
Razem		1111	646

W roku sprawozdawczym, ogółem zanotowano **33 interwencje konsumentów/ i innych organizacji na działanie obiektów znajdujących się pod nadzorem, w tym 12 zasadnych, co stanowi 36% ogółu interwencji.**

Nałożono **11 mandatów** karnych na kwotę **4600,00 zł. za:**

- brak czystości bieżącej w pomieszczeniach zakładu, tj. brudne posadzki w rogach we wszystkich pomieszczeniach, miejscami zabrudzone szafki, blaty produkcyjne, ściany, brudne wózki transportowe, miejscami występujące pajęczyny, miejscami zabrudzone wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie urządzeń chłodniczych i zamrażalniczych, występowanie ekskrementów gryzoni w pomieszczeniu magazynu cukierni, środki spożywcze po upływie daty minimalnej trwałości),
- brak prowadzenia programów wstępnych GHP, system HACCP opracowany ale nie utrzymywany,
- sprzęt porządkowy w przypadkowych miejscach, brak segregacji pomiędzy warzywami a środkami spożywczymi pakowanymi, warzywa przechowywane pod zlewem obok kosza na śmieci, obok ogórków konserwowych, serów,
- brak czystości i porządku na zapleczu sklepu, brudne kosze na śmieci,
- obecność żywych much, w pomieszczeniach kuchni, martwe muchy na parapetach w pomieszczeniu stołówki; brak czystości i porządku w otoczeniu zakładu tj. zbędny sprzęt (drewniane plotki i stół, resztki od urządzeń chłodniczych), zalegające worki śmieci, kartony (pochodzące z kuchni), wytłaczanki na jaj, liście i piasek na posadzce; pojemniki na odpady pokonsumpcyjne- brudne),
- nieprawidłowa gospodarka odpadami komunalnymi.

W jednym przypadku - Klient zgłaszał niewłaściwą jakość kaszy orkiszowej pełnoziarnistej Plony Natury (zapach pleśniowy). Badania laboratoryjne potwierdziły zapach pleśniowy i obecność mikotoksyn (ochratoksyny A), w związku z powyższym wydano decyzję nakazującą wycofanie z obrotu handlowego. **Zgłoszono w systemie RASFF (System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach).**

Najczęstsze przyczyny zgłaszania interwencji

- ◆ nieprawidłowa jakość posiłku obiadowego (zupa, cienka, bez wkładki, ziemniaki niedogotowane),
- ◆ brudno w hali produkcyjnej, stosowane surowce do produkcji przeterminowane, z ciast zdejmuje się pleśń,
- ◆ brudno w lokalu, odchody mysie,

- ◆ matka dziecka przebywającego na oddziale dziecięcym w Szpitalu Specjalistycznym w Kościerzynie, skarżyła się na serwowane posiłki dziecku: małe porcje, dania bez smaku, pieczywo zbutwiałe, bułki twarde,
- ◆ syn klientki (17 lat) źle się poczuł po zjedzeniu obiadu w lokalu- ból brzucha, wymioty - od razu po posiłku w WC lokalu, Klientka twierdzi, że surówka z marchwi była sina, kwaśna, a devolay stare mięso, śmierdzące, kwaśne.
- ◆ zapach zgnilizny po otwarciu lodówki służącej do przechowywania drobiu i ryb w sali sprzedaży,
- ◆ w obrocie środki spożywcze po terminie przydatności do spożycia, brak czystości bieżącej w sklepie,
- ◆ klient skarżył na zapach pleśniowy w kaszy orkiszowej pełnoziarnistej Plony Natury,
- ◆ w sprzedaży środki spożywcze po terminie przydatności do spożycia,
- ◆ brak czystości i obecności much na stołówce,
- ◆ podawano dzieciom zapleśniały chleb oraz nieodpowiednia jakość posiłków,
- ◆ dot. złego samopoczucia dzieci po spożyciu lodów gałkowych,
- ◆ nieświeże mięso drobiowe (skrzydełka, udka z kurczaka), nieświeży zapach, zakupione w dziale mięsnym w sklepie.

Przedstawiciele PPIS w Kościerzynie **2024r.** skontrolowali ogółem: **449** obiektów (w tym 11 obiektów nieewidencjonowanych), w których przeprowadzili **665** kontroli, w tym 288 kontroli planowanych, 377 kontroli nieplanowanych. Wśród kontroli nieplanowanych było np. 135 kontroli interwencyjnych, 91 kontroli dot. zatwierdzenia zakładów, 42 kontrole sprawdzające.

Nieprawidłowości stwierdzono w **42** kontrolowanych obiektach (nieprawidłowości natury sanitarno-higienicznej oraz sanitarno-technicznej).

PPIS w Kościerzynie wydał:

- **67 decyzji zatwierdzających zakład**
- **36 decyzji administracyjnych** ogółem, w tym:
 - ◆ 20 decyzji nakazujących poprawę stanu techniczno-sanitarnego,
 - ◆ 3 decyzje o zakazie wprowadzania środka spożywczego do obrotu
 - ◆ 5 decyzji zmieniających własną decyzję (przedłużenie terminu wykonania zaleceń),
 - ◆ 4 decyzje uchylających własne decyzje,
 - ◆ 4 decyzje umarzające własne postępowanie administracyjne

Nałożył **25 mandatów karnych**, na łączną kwotę **10.100zł**;

Skierował **4 wnioski** o ukaranie podmiotów odpowiedzialnych za nieprzestrzeganie przepisów prawa do Państwowego Pomorskiego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Gdańsku:

- o nałożeniu grzywny z art.103 ust.1 pkt 4 ustawy z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. z 2023, poz. 1448), brak złożenia wniosku do PPIS o zatwierdzenie zakładu (przetwórstwo grzybów);
- o nałożeniu grzywny z art.103 ust.1 pkt 4 ustawy z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. z 2023, poz. 1448), brak złożenia wniosku do PPIS o zatwierdzenie zakładu (skup i przetwórstwo grzybów);
- o nałożeniu grzywny z art.103 ust.1 pkt 4 ustawy z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. z 2023, poz. 1448), brak złożenia wniosku do PPIS o zatwierdzenie zakładu (zakład cateringowy);

- o nałożeniu grzywny z art.103 ust.1 pkt 4 ustawy z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. z 2023, poz. 1448), brak złożenia wniosku do PPIS o zatwierdzenie zakładu (produkcja i sprzedaż wędlin);

Obecnie zakłady posiadają decyzję o zatwierdzeniu zakładu i wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

4.2 Ocena obiektów żywności, żywienia, wytwórni i miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością

Stan sanitarny nadzorowanych obiektów oceniany był przez Państwową Inspekcję Sanitarną w Kościerzynie zgodnie z jednolitymi procedurami urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Zgodnie z obowiązującym prawem żywnościowym obowiązek zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności spoczywa na przedsiębiorcach branży spożywczej, na których spoczywa obowiązek opracowania, wdrożenia i utrzymania procedur GHP/GMP oraz systemu HACCP.

Kontrole nadzorowanych obiektów były prowadzone z częstotliwością wyznaczoną na podstawie analizy ryzyka zidentyfikowanych zagrożeń dla zdrowia i życia ludzi, obejmującej w szczególności stan faktyczny, klasyfikację obiektów i zakładów do kategorii: niskiego, średniego lub wysokiego ryzyka na podstawie kryteriów oceny sanitarnej.

Przy ocenie warunków sanitarnych kontrolowanych zakładów brano pod uwagę m.in. stan higieniczny i wpływający na niego stan techniczny i porządkowy pomieszczeń, wyposażenia oraz otoczenia zakładu, jakość i identyfikowalność surowców wykorzystywanych do produkcji, jakość wody stosowanej do przygotowywania żywności, stan zdrowia personelu pracującego w kontakcie z żywnością, gospodarkę odpadami, wdrożenie i stosowanie zasad oraz systemów kontroli wewnętrznej odpowiednio do rodzaju działalności: dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP), systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP).

Poniżej przedstawiono podział nadzorowanych obiektów.

Tabela: Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Rodzaj obiektów		obiekty wg ewidencji	obiekty skontrolowane	obiekty z nieprawidłowościami
Obiekty produkcji żywności	Wytwórnie lodów	4	4	0
	Automaty do lodów	6	5	0
	Piekarnie	12	11	1
	Ciastkarnie	8	8	1
	Przetwórnie owocowo-warzywne i grzybowe	1	1	0
	Browary i słodownie	1	1	0
	Producenci pierwotni, rolniczy handel detaliczny, dostawcy bezpośredni	72	17	0
	Producenci żywności w warunkach domowych	14	4	0
	Inne wytwórnie żywności	9	5	2
Obiekty obrotu żywności	Sklepy spożywcze	225	142	18
	w tym: supermarkety, hipermarkety	20	18	1
	Kioski	15	6	0
	Apteki	19	6	0
	Magazyny hurtowe	11	7	0
	Obiekty ruchome i tymczasowe	58	13	0
	Środki transportu	253	7	1
	Inne obiekty obrotu żywnością	51	13	0

Rodzaj obiektów		obiekty wg ewidencji	obiekty skontrolowane	obiekty z nieprawidłowościami
Obiekty żywienia zbiorowego	Zakłady żywienia zbiorowego otwarte	166	86	17
	w tym: zakłady małej gastronomii	63	38	9
	w tym zakłady małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych	37	12	1
	w tym: gospodarstwa agroturystyczne	7	3	0
	Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte	137	87	3
	Stołówki pracownicze	1		0
	Bufety przy zakładach pracy	2	1	0
	Stołówki w domach wczasowych	15	10	1
	Bloki żywienia w szpitalach	1	1	0
	tym: żywienie w systemie cateringowym	1	1	0
	Kuchnie niemowlęce	1	1	0
	Bloki żywienia w domach opieki społecznej	2	1	0
	tym: żywienie w systemie cateringowym			0
	Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka	5	1	0
	Stołówki szkolne	30	18	0
	w tym: żywienie w systemie cateringowym	17	12	0
	Stołówki na koloniach/półkoloniach/obozach/zimowiskach	30	26	0
	Stołówki w przedszkolach	31	17	1
	w tym: żywienie w systemie cateringowym	21	12	0
	stołówki w domach dziecka i młodzieży	1	1	0
	Zakłady usług cateringowych	9	5	1
	Inne zakłady żywienia	17	10	0
miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością		40	7	0

Do najczęściej stwierdzanych nieprawidłowości w kontrolowanych obiektach należały:

- ♦ obecność w obrocie środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości, terminu przydatności do spożycia
- ♦ brak czystości bieżącej pomieszczeń, urządzeń i sprzętu,
- ♦ brak czystości bieżącej na posesji, przepełnione pojemniki na śmieci,
- ♦ niewłaściwy stan sanitarno-techniczny (miejscami występujące zabrudzenia ścian, sufitów, odpryski farby, ubytki kafelek, zniszczone wyposażenie zakładu, brak zabezpieczenia otworów wentylacyjnych, uszkodzone punkty świetlne, skorodowane powierzchnie kaloryferów),
- ♦ obecność w obrocie środków spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej (zepsutej)
- ♦ obecność szkodników i ich śladów (pajęczyny, ekskrementy gryzoni, obecność much),
- ♦ brak segregacji w urządzeniach chłodniczych,
- ♦ nieprawidłowości w zakresie znakowania pakowanych środków spożywczych,
- ♦ nieprawidłowości stwierdzone w jadłospisach,
- ♦ brak prawidłowo opracowanego i wdrożonego systemu HACCP,
- ♦ brak przestrzegania zasad GHP/GMP (brak środków myjąco-dezynfekujących, brak zapisów w rejestrach GHP/GMP)

4.3. Nadzór nad obiektami produkcji żywności

W 2024r. w ewidencji nadzorowanych obiektów produkcji żywności znajdowało się **127** zakładów.

W roku sprawozdawczym organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie:

skontrolował **56** obiektów produkcji żywności.

przeprowadził **88** kontroli, w tym **10** interwencyjnych

wydał **1** decyzja o zatwierdzeniu zakładów

wydał **1** decyzję, nakazującą przywrócenie stanu zgodnego z wymaganiami określonymi w przepisach prawnych (poprawa stanu sanitarno-technicznego).

Nałożył **1** mandat karny na kwotę **800zł.**

Mandatem ukarano za nieprawidłowości natury higieniczno-sanitarnej:

- brak czystości bieżącej,
- środki spożywcze, którym upłynęła data minimalnej trwałości,
- nieprawidłowości natury sanitarno-technicznej (ściany, sufity, drzwi)

Tabela: Nadzór nad obiektami produkcji żywności

Rodzaj obiektów		obiekty skontrolowane	obiekty z nieprawidłowościami
Obiekty produkcji żywności	Wytwórnice lodów	4	
	Automaty do lodów	5	
	Piekarnie	11	1
	Ciastkarnie	8	1
	Przetwórnice owocowo-warzywne i grzybowe	1	
	Browary i słodownie	1	
	Producenci pierwotni, rolniczy handel detaliczny, dostawcy bezpośredni	17	
	Inne wytwórnice żywności	5	2

Kontrole obiektów produkcji żywności przeprowadzano w oparciu o:

- arkusze oceny stanu sanitarnego,
- Listy pytań kontrolnych dla zakładów stosujących materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością. Kontrola w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego. listy pytań kontrolnych dla zakładów:
- Ocenę spełniania wymagań prawnych dotyczących zanieczyszczeń mikrobiologicznych żywności.
- Ocenę spełniania wymagań prawnych dotyczących zanieczyszczeń chemicznych żywności.
- Nadzór nad przestrzeganiem wymagań prawnych dotyczących żywności genetycznie zmodyfikowanej.

Do najczęściej stwierdzanych nieprawidłowości w kontrolowanych obiektach produkcji żywności należały:

- ◆ brak czystości bieżącej pomieszczeń, urządzeń i sprzętu,
- ◆ ślady szkodników w zakładzie,
- ◆ brak czystości bieżącej na posesji, przepełnione pojemniki na śmieci,

- ◆ niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego (miejscami występujące zabrudzenia ścian, sufitów, zniszczone wyposażenie zakładu, brak zamykanych szafek na przechowywanie naczyń stołowych, uszkodzone punkty świetlne),
- ◆ zanieczyszczenie organoleptyczne (obcy , pleśniowy zapach po ugotowaniu- kasza orkiszowa)

4.4 Nadzór nad obiektami obrotu żywnością

W 2024r. w ewidencji nadzorowanych obiektów obrotu żywnością znajdowało się **632** zakładów.

W roku sprawozdawczym organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie:

skontrolował **194** obiekty obrotu żywnością.

przeprowadził **314** kontroli w tym **100** interwencyjnych

wydał **46** decyzji o zatwierdzeniu zakładów

wydał **2** decyzje w wyniku naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych, nakazujących przywrócenie stanu zgodnego z wymaganiami określonymi w przepisach prawnych (poprawa stanu sanitarno-technicznego).

nałożył **11** mandatów karnych na kwotę **3600zł.**

Mandatami ukarano m. in. za obecność w obrocie środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości, brak segregacji w urządzeniach chłodniczych, brak czystości bieżącej w pomieszczeniach zakładu, brak czystości bieżącej sprzętu, urządzeń chłodniczych, wyposażenia (np. regały, kratki wentylacyjne, kosze na odpady)

Tabela: Nadzór nad obiektami obrotu żywnością

Rodzaj obiektów		obiekty wg ewidencji	obiekty skontrolowane	obiekty z nieprawidłowościami
Obiekty obrotu żywnością	Sklepy spożywcze	225	142	18
	w tym: supermarkety, hipermarkety	20	18	1
	Kioski	15	6	0
	Apteki	19	6	0
	Magazyny hurtowe	11	7	0
	Obiekty ruchome i tymczasowe	58	13	0
	Środki transportu	253	7	1
	Inne obiekty obrotu żywnością	51	13	0

Kontrole przeprowadzano w oparciu o:

- arkusze oceny stanu sanitarnego

W roku sprawozdawczym przeprowadzano kontrole tematyczne dot. następujących zagadnień:

- Prawdopodobieństwo procedur i ich realizacji dotyczących GHP/GMP/HACCP.
- Śledzenie produktu (traceability).
- Kontrola w zakresie przekazywania konsumentom końcowym informacji na temat żywności nieopakowanej.

- Znakowanie środków spożywczych ogólnego spożycia.
- Nadzoru nad obrotem suplementami diety, żywnością przeznaczoną dla niemowląt i małych dzieci, żywnością specjalnego przeznaczenia medycznego i środkami spożywczymi zastępującymi całodzienną dietę, do kontroli masy ciała lub środkami spożywczymi wzbogacanymi.

Do najczęściej stwierdzanych nieprawidłowości w kontrolowanych obiektach obrotu żywnością należały:

- nieprawidłowy stan techniczny zakładu (podłogi, ściany, sufity),
- niewłaściwa jakość środków spożywczych,
- środki spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia i daty minimalnej trwałości,
- brak czystości w pomieszczeniach zakładu, sprzętu i urządzeń
- brak porządku w otoczeniu zakładu, przepełnione pojemniki na śmieci,
- nieprawidłowe znakowanie środków spożywczych
- zanieczyszczenia mikrobiologiczne żywności (Salmonella spp. – kiełbasa biała surowa)
- zanieczyszczenia akryloamidem – Granola z owocami.

4.5 Nadzór nad obiektami żywienia zbiorowego otwartego

W 2024r. w ewidencji nadzorowanych obiektów żywienia zbiorowego otwartego znajdowało się 166 zakładów.

W roku sprawozdawczym organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie:

skontrolował **89** obiektów żywienia zbiorowego otwartego
 38 zakładów małej gastronomii.
 przeprowadził **55** kontroli w tym 7 interwencyjnych
 wydał **16** decyzji o zatwierdzeniu zakładów
 wydał **7** decyzji nakazujących poprawę stanu technicznego,
 nałożył **7** mandatów karnych na kwotę 2600zł.

Mandatami ukarano m. in. za uchybienia higieniczno-sanitarne, brak czystości bieżącej pomieszczeń, sprzętu, urządzeń.

Tabela: Nadzór nad obiektami żywienia zbiorowego otwartego

Rodzaj obiektów		obiekty wg ewidencji	obiekty skontro- lowane	obiekty z nieprawi- dłościami
Obiekty żywienia zbiorowego	Zakłady żywienia zbiorowego otwarte	166	89	17
	w tym: zakłady małej gastronomii	64	27	9
	w tym zakłady małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych	32	3	1

Podobnie jak w latach ubiegłych, organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie przeprowadził w sezonie letnim 2024r. (w okresie: czerwiec-sierpień) wzmożone kontrole zakładów żywienia zbiorowego otwartego.

Nieprawidłowości stwierdzono w **17** zakładach żywienia zbiorowego otwartego, w tym 9 w zakładach małej gastronomii, w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości podejmowano działania eliminujące naruszenia (decyzje administracyjne, mandaty karne, kary pieniężne w drodze decyzji).

Do najczęściej stwierdzanych nieprawidłowości w kontrolowanych obiektach żywienia zbiorowego otwartego:

- nieprawidłowy stan techniczny zakładu (miejscami występujące zabrudzenia ścian, sufitów, zniszczone wyposażenie zakładu, brak zamykanych szafek na przechowywanie naczyń stołowych, uszkodzone punkty świetlne),
- brak udokumentowanego stanu zdrowia osób mających kontakt z żywnością;
- brak czystości i porządku pomieszczeń, urządzeń, sprzętu;
- brak prawidłowej segregacji i przechowywania środków spożywczych w urządzeniach chłodniczych,
- brak czystości i porządku w otoczeniu zakładu,
- brak utrzymania GHP/GMP i prowadzenia zapisów.

4.6 Obiekty żywienia zbiorowego zamkniętego

W 2024r. w ewidencji nadzorowanych obiektów żywienia zbiorowego zamkniętego znajdowały się **137** zakładów.

W roku sprawozdawczym organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie:

skontrolował **87** obiektów żywienia zbiorowego zamkniętego

przeprowadził **108** kontroli w tym 9 interwencyjnych

wydał **2** decyzje o zatwierdzeniu zakładów

nałożył **2** mandaty karne na kwotę **1.300zł.**

Mandatami ukarano m. in. za brak porządku i czystości w pomieszczeniach zakładu, urządzeń i sprzętu; brak udokumentowanego stanu zdrowia personelu, brak pełnego wdrożenia GHP/GMP (brak bieżących zapisów w rejestrach), brak utrzymania systemu HACCP;

Tabela: Nadzór nad obiektami żywienia zbiorowego zamkniętego

Rodzaj obiektów		obiekty wg ewidencji	obiekty skontrolowane	obiekty z nieprawidłowościami
Obiekty żywienia zbiorowego	Zakłady żywienia zbiorowego otwarte	166	86	17
	w tym: zakłady małej gastronomii	63	38	9
	w tym zakłady małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych	37	12	1
	w tym: gospodarstwa agroturystyczne	7	3	0
	Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte	137	87	3
	Stołówki pracownicze	1		0

Rodzaj obiektów		obiekty wg ewidencji	obiekty skontrolowane	obiekty z nieprawidłowościami
	Bufety przy zakładach pracy	2	1	0
	Stołówki w domach wczasowych	15	10	1
	Bloki żywienia w szpitalach	1	1	0
	tym: żywienie w systemie cateringowym	1	1	0
	Kuchnie niemowlęce	1	1	0
	Bloki żywienia w domach opieki społecznej	2	1	0
	tym: żywienie w systemie cateringowym			0
	Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka	5	1	0
	Stołówki szkolne	30	18	0
	w tym: żywienie w systemie cateringowym	17	12	0
	Stołówki na koloniach/półkoloniach/obozach/zimowiskach	30	26	0
	Stołówki w przedszkolach	31	17	1

Kontrole przeprowadzano w zakresie:

- kontroli w oparciu o arkusze oceny stanu sanitarnego,
- kontroli w zakresie tematów np. przestrzeganie zasad GHP/GMP oraz systemu HACCP,
- kontroli w zakresie oceny żywienia dzieci i młodzieży,
- kontroli w zakresie śledzenia produktu (traceability).

Nieprawidłowości stwierdzono w 17 zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego, w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości podejmowano działania egzekwujące eliminację naruszeń (wyjaśnienia, decyzje, mandaty karne, kary pieniężne w drodze decyzji).

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości w w/w grupie obiektów to:

- brak czystości bieżącej pomieszczeń, urządzeń i sprzętu
- brak segregacji w urządzeniach chłodniczych
- obecność w zakładzie szkodników (muchy)
- nieprawidłowy stan techniczny zakładu (ściany, sufity, urządzenia i sprzęt).

4.7 Ocena jakości żywienia

Ocena sposobu żywienia w roku sprawozdawczym została przeprowadzona łącznie w **51 zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego**:

Oceniane zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego	Ilość
Stołówki w domach wczasowych	4
blok żywienia szpital	1
stołówki szkolne	8
w stołówkach w przedszkolach	6
w stołówkach na koloniach/półkoloniach/obozach/zimowiskach	32
Razem	51

Organ Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie dokonał teoretycznej oceny sposobu żywienia na podstawie **57** jadłospisów, w tym:

- ♦ **26** zestawień dekadowych,
 - ♦ **31** zestawień (7 dniowych, 5 dniowych) analizowanych pod kątem wartości energetycznej i odżywczej posiłków.
- Oceniono je jako prawidłowe, odpowiadały zasadom racjonalnego żywienia.

W większości oceniono je jako prawidłowe, odpowiadały zasadom racjonalnego żywienia.

W **2** przypadkach w jadłospisie wniesiono uwagi. Dotyczyło to grupy obiektów: stołówki w żłobkach, stołówki w przedszkolach.

Przeprowadzono 1 ocenę teoretyczną jadłospisu dekadowego i 1 ocenę laboratoryjną pobranego posiłku obiadowego w przedszkolu. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

4.7 Jakość zdrowotna środków spożywczych

W 2024r. pobrano do badania **252** próbki środków spożywczych, z których **3** nie spełniały obowiązujących wymagań jakości zdrowotnej.

Dyskwalifikacja próbek:

- ♦ **Żywność – zanieczyszczenie mikrobiologiczne**
5K (U) Kielbasa surowa biała Rzeźnik Szymon (Iuz) - Obecność Salmonella spp w 3 z 5 próbek
- ♦ **Żywność – badania sensoryczne**
1K (U) Kasza orkiszowa pełnoziarnista - Zapach przed i po ugotowaniu obcy, pleśniowy.
- ♦ **Żywność- zanieczyszczenie akryloamidem**
1K (M) Granola z owocami – truskawka, żurawina, wiśnia Sante 350g- Przekroczenie poziomu odniesienia dla obecności akryloamidu w żywności **484 ± 78µg/kg**.
Próbki **Kielbasa surowa biała, Granola z owocami – truskawka, żurawina, wiśnia, Kasza orkiszowa pełnoziarnista** zostały zgłoszone **w systemie RASFF**.

Pobory próbek odbywały się zgodnie z wytycznymi Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w ramach monitoringu i urzędowej kontroli żywności oraz w związku ze zgłaszanymi przez klientów interwencjami na niewłaściwą jakość żywności.

Tabela: Badania próbek środków spożywczych

Kierunek badania próbek		Liczba zbadanych próbek	Liczba zdyskwalifikowanych próbek
zanieczyszczenia mikrobiologiczne		103	1
zanieczyszczenia fizyko-chemiczne		1	1
w tym	substancje dodatkowe	10	0
	metale szkodliwe dla zdrowia	19	0
	mikotoksyny	4	0
	azotany	2	0
	WWA	2	0
	zanieczyszczenia biologiczne	14	0

Kierunek badania próbek		Liczba zbadanych próbek	Liczba zdyskwalifikowanych próbek
	napromienianie	1	0
	jod w soli	0	0
	akryloamid	2	1
	radiologia	8	0
	zawartość glutenu	1	0
	3-MCPD	2	0
	GMO	4	0
	nadchlorany	1	0
	pozostałości pestycydów	19	0
	histamina	9	0
	Alergeny – białko orzechów ziemnych	1	0
	Kwas erukowy	1	0
	organoleptyczne	0	1
zawartość witamin i minerałów w żywności wzbogaconej		8	0
inne parametry		3	0
obecność i liczba szkodników żywnościowych żywych i martwych oraz ich pozostałości - próbki sanitarne, zmiotki z zakładu konfekcjonującego		8	0
materiały i wyroby do kontaktu z żywnością:		5	0

W 2024r. ramach interwencji klientów pobrano **33 próbki**, w tym:

- ◆ **10 próbek lodów gałkowanych** (podejrzanie zatrucia pokarmowego);
- ◆ **13 próbek sanitarnych** (wymazy z rąk i sprzętu produkcyjnego);
- ◆ **4 próbki posiłków** (podejrzanie zatrucia pokarmowego).

4.8 Nadzór nad obiektami produkującymi i wprowadzającymi do obrotu materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością

Nadzór sanitarny nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością obejmuje zarówno sanitarno-higieniczne warunki produkcji, jak i bezpieczeństwo zdrowotne tych produktów.

W 2024r. w ewidencji nadzorowanych obiektów:

- ◆ **wytwórnie materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością – 1 zakład**
- ◆ **miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością**
 - **39 zakładów**, w tym: **4 hurtownie**, **35** miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

W roku sprawozdawczym organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie: skontrolował 7 zakładów, przeprowadził 7 kontroli sanitarnych.

W ramach nadzoru **pobrano do badań 5 próbek wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością** w kierunku migracji:

- metali ciężkich (Pb, Cd) - wyroby ceramiczne (2 próbki), wyroby kryształowe (1 próbka)
- migracji specyficznej (zawartość ekstrahowanego formaldehydu) – wyroby z melaminy- (1 próbka), wyroby z nylonu (1 próbka)

W pobranych do badania próbkach nie stwierdzono przekroczeń.

4.9 Zatrucia pokarmowe

Zatrucia pokarmowe – to ostre i gwałtowne dolegliwości żołądkowo-jelitowe objawiające się zwykle biegunką i wymiotami. Występują w stosunkowo krótkim czasie po spożyciu żywności skażonej drobnoustrojami lub trującymi substancjami chemicznymi. Okres wylęgania zatruc pokarmowych zakaźnych, zwłaszcza wywołanych przez bakterie, jest bardzo krótki, trwa od kilku do kilkunastu godzin, najdłużej do kilku dni.

W 2024r. PPIS w Kościerzynie podjął działania związane z podejrzeniem **zatrucia pokarmowego** w trzech zakładach: 2 zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego, oraz 1 zakład małej gastronomii.

4.10 System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – RASFF

Powiadomienia RASFF zwykle związane są z wycofaniem produktu (żywności, paszy, wyrobów do kontaktu z żywnością) z obrotu i/lub od konsumentów. Obowiązek wycofania żywności i pasz, które są niezgodne z wymaganiami w zakresie ich bezpieczeństwa, spoczywa na podmiotach działających na rynku żywności i pasz, zgodnie z art. 19 i 20 rozporządzenia (WE) nr 178/2002.

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.

Do systemu wprowadzane są informacje o żywności, paszach i materiałach do kontaktu z żywnością, potencjalnie niebezpiecznych dla zdrowia ludzi, zwierząt lub środowiska, i działaniach następczych w wyniku zidentyfikowania takich produktów.

Od 2024 roku powiadomienia zgłaszane są w systemie „iRASFF”, który oznacza elektroniczny system wdrażający procedury RASFF i procedury pomocy administracyjnej, określone odpowiednio w artykule 50 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 oraz artykułach 102 do 108 rozporządzenia (UE) 2017/625;

Powiadomienia zgłaszane do iRASFF dzielą się na alarmowe, informacyjne, powiadomienia o odrzuceniu na granicy oraz news.

- ◆ **powiadomienie alarmowe**, inaczej zwane powiadomieniem o zagrożeniu, jest stosowane w sieci RASFF, oznacza powiadomienie o poważnym bezpośrednim lub niebezpośrednim ryzyku związanym z żywnością, materiałem do kontaktu z żywnością lub paszą w rozumieniu artykułu 50 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 i artykułu 29 rozporządzenia (WE) nr 183/2005, które wymaga lub może wymagać podjęcia szybkich działań przez innego członka sieci RASFF (inny kraj członkowski);
- ◆ **powiadomienie informacyjne**, jest stosowane w sieci RASFF, oznacza powiadomienie o bezpośrednim lub niebezpośrednim ryzyku związanym z żywnością, materiałem do kontaktu z żywnością lub paszą zgodnie z artykułem 50 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 i artykułem 29 rozporządzenia (WE) nr 183/2005, które nie wymaga podjęcia szybkich działań przez innego członka sieci RASFF (inny kraj członkowski), ale może wymagać podjęcia szybkich działań przez punkty kontaktowe sieci powiadamiania i współpracy w Polsce;

- ♦ **powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań**, oznacza powiadomienie informacyjne związane z produktem, który jest lub może być wprowadzony do obrotu w innym kraju członkowskim sieci RASFF, jednak nie wymaga podjęcia szybkich działań przez innego członka sieci RASFF (inny kraj członkowski); lub jest obecny w obrocie jedynie w Polsce i wymaga podjęcia szybkich działań przez punkty kontaktowe sieci powiadamiania i współpracy w Polsce;
- ♦ **powiadomienie o niezgodności**, jest stosowane w sieci AAC, oznacza powiadomienie o niezgodności wymagającej pomocy lub współpracy administracyjnej ze strony innego kraju członkowskiego sieci, która nie stwarza ryzyka w rozumieniu artykułu 50 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 i artykułu 106 ust.1 rozporządzenia (UE) 2017/625, z wyjątkiem przypadków niestwarzających poważnego ryzyka dla zdrowia zwierząt oraz przypadków ryzyka dla zdrowia roślin lub dobrostanu zwierząt; powiadomienie informacyjne w celu zwrócenia uwagi oznacza powiadomienie informacyjne związane z produktem, który:
 - jest obecny jedynie w obrocie w Polsce i nie wymaga podjęcia szybkich działań przez punkty kontaktowe sieci powiadamiania i współpracy w Polsce; lub został dostarczony do kraju nie będącego członkiem sieci RASFF (członkami sieci RASFF są kraje UE + Szwajcaria, Norwegia, Islandia, Lichtenstein) i jednocześnie nie spełnia definicji powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań; lub
 - nie został wprowadzony do obrotu; lub
 - nie jest już dostępny w obrocie;
- ♦ **powiadomienie o fałszowaniu**, jest stosowane w sieci FN, oznacza powiadomienie o niezgodności dotyczące podejrzanego celowego działania podmiotów lub osób indywidualnych w celu oszukania nabywców i uzyskania z tego tytułu nienależnych korzyści, grudzień 2022 r. naruszeniem przepisów Unii w obszarach określonych w artykule 1 ust. 2 rozporządzenia (UE) 2017/625;
- ♦ **powiadomienie news**, inaczej zwane powiadomieniem o aktualnych zdarzeniach, jest stosowane w sieci RASFF, oznacza powiadomienie o ryzyku związanym z żywnością, materiałem do kontaktu z żywnością lub paszą zgodnie z artykułem 50 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 i artykułem 29 rozporządzenia (WE) nr 183/2005, które pochodzi z nieformalnego źródła, zawiera niezweryfikowane informacje lub dotyczy jeszcze niezidentyfikowanego produktu;

W Polsce zgodnie z art. 85 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Główny Inspektor Sanitarny kieruje siecią systemu RASFF oraz:

- ♦ prowadzi krajowy punkt kontaktowy (KPK) systemu RASFF,
- ♦ jest odpowiedzialny za funkcjonowanie KPK,
- ♦ powiadamia Komisję Europejską o stwierdzonych przypadkach niebezpiecznej żywności oraz pasz.

W ramach systemu iRASFF – organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie w 2024r. otrzymał **45 powiadomień**.

Tab. Powiadomienia w systemie iRASFF

Powiadomienia	
Alarmowe krajowe	7
Powiadomienia informacyjne krajowe	34
Powiadomienie o niezgodności	1
Alarmowe UE	2
Powiadomienia informacyjne UE	1
Suma końcowa	45

Organ Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie w 2024r. zgłosił 3 powiadomienia informacyjne w ramach systemu RASFF, dot. przekroczenia NDP akryloamidu w granulach, zanieczyszczenie Salmonellą kiełbasy białej surowej, przekroczenie NDP poziomu ochratoksyny A w kaszy orkiszowej.

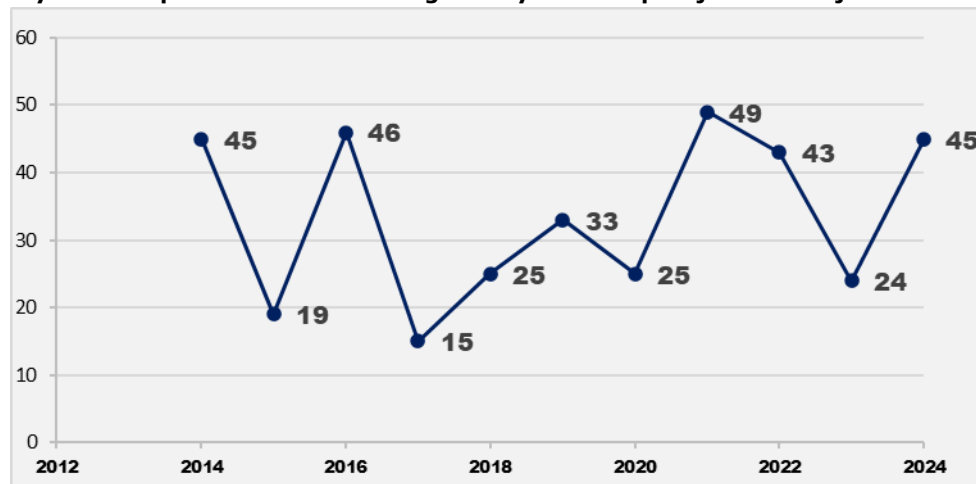
Zagrożenia w systemie RASFF najczęściej zgłaszane do organu Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie w 2024r. to:

Tab. Powiadomienia zgłoszone do Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie

Powiadomienia zgłoszone do Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie	
Alarmowe krajowe	Stwierdzenie migracji 4,4 – diaminodifenyloketanu w produkcie pn. „3 sztuki narzędzi kuchennych nylonowych”
	Stwierdzenie wysokiego poziomu alkaloidów pirolizydynowych w Pietruszce suszonej
	Stwierdzenie akryloamidu w herbatnikach
	Stwierdzenie przekroczenia NDP sumy zawartości morfiny i kodeiny w maku niebieskim
Powiadomienia informacyjne krajowe	Stwierdzenie obecności Salmonelli spp. w próbkach sałatki jarzynowej
	Stwierdzenie obecności bakterii Clostridia w wodzie niegazowanej mineralnej
	Stwierdzenie obecności Salmonelli spp. w próbkach kiełbasy białej surowej
	Stwierdzenie wysokiego poziomu alkaloidów pirolizydynowych w kminie rzymskim
	Stwierdzenie obecności Salmonelli enterica w próbkach kebab drobiowy
	Przekroczenie NDP poziomu fosforanów w próbce krewetki mrożone
	Stwierdzenie obecności ditlenku tytanu w barwnikach spożywczych
	Stwierdzenie obecności Listerii monocytogenes w kiełbasie polskiej
Powiadomienia alarmowe UE	Stwierdzenie obecności wirusa zapalenia wątroby typu A w truskawkach świeżych, kraj pochodzenia - Maroko
Powiadomienia informacyjne UE	Stwierdzenie niedozwolonego barwnika – żółci pomarańczowej w cukierkach, kraj pochodzenia USA

W większości przypadków w trakcie kontroli sanitarnych interwencyjnych, produkty były sprzedane klientom indywidualnym, bez możliwości ich identyfikacji. Przy kasach umieszczano informację o możliwości zwrotu produktów zakwestionowanych do sklepów. Sporadycznie zakłady zostały poinformowane o trwającym procesie wycofania kwestionowanego produktu. W przypadkach stwierdzenia w obrocie handlowym kwestionowanych partii produktów, wycofywano je, składowano i zabezpieczono w magazynie. Podczas kontroli zobowiązano przedstawiciela zakładu do okazania PPIS w Kościerzynie dokumentu zwrotu do dostawcy.

Wyk. Liczba powiadomień RASFF zgłaszanych do Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie



4.11 Wnioski o ukaranie skierowane do PPWIS

W 2024r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie skierował **4 wnioski o ukaranie podmiotów odpowiedzialnych za nieprzestrzeganie przepisów prawa do Państwowego Pomorskiego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Gdańsku.**

- o nałożeniu grzywny z art.103 ust.1 pkt 4 ustawy z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. z 2023, poz. 1448), brak złożenia wniosku do PPIS o zatwierdzenie zakładu (przetwórstwo grzybów)
- o nałożeniu grzywny z art.103 ust.1 pkt 4 ustawy z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. z 2023, poz. 1448), brak złożenia wniosku do PPIS o zatwierdzenie zakładu (skup i przetwórstwo grzybów)
- o nałożeniu grzywny z art.103 ust.1 pkt 4 ustawy z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. z 2023, poz. 1448), brak złożenia wniosku do PPIS o zatwierdzenie zakładu (zakład cateringowy)
- o nałożeniu grzywny z art.103 ust.1 pkt 4 ustawy z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. z 2023, poz. 1448), brak złożenia wniosku do PPIS o zatwierdzenie zakładu (produkcja i sprzedaż wędlin)

Obecnie zakłady posiadają decyzję o zatwierdzeniu zakładu i wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

4.12 Współpraca z innymi inspekcjami, instytucjami, urzędami, służbami w zakresie bezpieczeństwa żywności

Współpraca z Inspekcją Weterynaryjną

1. Liczba kontroli przeprowadzonych w zakładach pod wspólnym nadzorem:

a) zaplanowanych

- przeprowadzonych wspólnie przez przedstawicieli obu inspekcji- 0
- przeprowadzonych przez jedną z inspekcji (przesłanie protokołu do wiadomości) - 0

b) nieplanowanych z podaniem przyczyny kontroli

- przeprowadzonych wspólnie przez przedstawicieli obu inspekcji - 0
- przeprowadzonych przez jedną z inspekcji (przesłanie protokołu do wiadomości) - 0

♦ P.P.H. „KROS” Sp. z o.o., Iłownica 3, 83-412 Głodowo.

Inspekcja Sanitarna objęła nadzorem produkcję kasz, grochu łuskanego, cukru pudru oraz konfekcjonowanie kasz, nasion roślin strączkowych, ryżu, bakalii, bułki tartej itp., Inspekcja Weterynaryjna sprawowała nadzór nad materiałem paszowym (odpady poprodukcyjne).

♦ Piekarnia-Cukiernia, 83-420 Liniewo, ul. Dworcowa 30.

Inspekcja Sanitarna objęła nadzorem produkcję pieczywa i wyrobów cukierniczych, Inspekcja Weterynaryjna sprawowała nadzór nad materiałem paszowym (zwroty pieczywa).

♦ Browar Kościerzyna Sp. z o.o., 83-400 Kościerzyna ul. Browarna 1.

Inspekcja Sanitarna objęła nadzorem produkcję i dystrybucję piwa pasteryzowanego i niepasteryzowanego, Inspekcja Weterynaryjna sprawowała nadzór nad materiałem paszowym (młóto).

♦ Browar Kościerzyna Sp. z o.o., Sp.k., 83-400 Kościerzyna ul. Słodowa 3.

Inspekcja Sanitarna objęła nadzorem produkcję piwa niepasteryzowanego, Inspekcja Weterynaryjna sprawowała nadzór nad materiałem paszowym (młóto).

W 2024r. nie przeprowadzano wspólnych kontroli z przedstawicielami Inspekcji Weterynaryjnej w zakładach znajdujących się pod nadzorem Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie.

W ramach współpracy z PIW w Kościerzynie - zgodnie z §5 ust.1 pkt.1 „Przekazywanie informacji na szczeblu powiatowym” porozumienia z 27.11.2018r.,

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie przekazał: do PLW w Kartuzach:

- a) Informację w związku z interwencją telefoniczną klienta, dot. stwierdzenia zanieczyszczenia (kawałek kości) produktu „Czarny salceson”, zakupiony w sklepie na terenie działalności PPIS w Kościerzynie. Powyższe przesłano do wiadomości i wykorzystania służbowego z uwagi na kompetencję miejscową.
- b) Interwencję klienta e-mail dot. złych warunków bytowych zwierząt w Mini Zoo „Park Edukacyjny – Egzotyczne Kaszuby”, Tuchlino, PIS w Kościerzynie przekazał w/w interwencję do wykorzystania służbowego zgodnie z kompetencją miejscową i merytoryczną.

W ramach współpracy, PLW w Kościerzynie, przekazał:

- a) informację w związku z pismem PPIS w Tczewie nr BŻŻ.9011.3.6.2024.TR z dnia 11.03.2024r. dot. kontroli sanitarnej w dniu 08.03.2024r. na Targowisku Miejskim w Tczewie - sprzedaż ze skrzynek drewnianych ustawionych na stołach, nieoznakowanych wyrobów wędliniarskich, wyprodukowanych w garażu przy budynku mieszkalnym mieszczącym się na terenie powiatu kościerskiego- działalność prowadzona bez złożenia wniosku o zatwierdzenia w PPIS w Kościerzynie.

PPIS w Kościerzynie złożył w dniu 29.03.2024r. do Państwowego Pomorskiego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Gdańsku wniosek **o wymierzenie kary pieniężnej właścicielowi firmy w/w** z uwagi na prowadzenie działalności handlowej i produkcyjnej w zakresie: **produkcji i sprzedaży wyrobów wędliniarskich**, bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie przekazał: do PLW w Ciechanowie:

- a) Informacje w związku z interwencją klienta, dot. zalegającej substancji w płucach kaczki świeżej zapakowanej próżniowo w folię, którą klient kupił w sklepie w Kościerzynie. Producentem produktu pn. „Kaczka z szyja bez podrobów” kl. A,. Podczas kontroli przedstawicieli PPIS w Kościerzynie w sklepie stwierdzono wymieniony produkt, przechowywany zgodnie z zaleceniami producenta, w terminie przydatności do spożycia, bez zmian organoleptycznych, pakowany szczelnie, próżniowo. Innych zgłoszeń na jakość w.w produktu kierownik sklepu LIDL nie odnotował.

Wobec powyższego sprawę przekazano PIW w Ciechanowie, celem wykorzystania służbowego zgodnie z kompetencją miejscową ze względu na zakład produkcyjny.

W piśmie zwrotnym PLW w Ciechanowie, poinformował , że przedstawiciel Producenta CEDROS zidentyfikował opisaną wydzielinę jako wosk, który przedostał się przez tchawicę do płuc podczas etapu woskowania tuszek. W przedmiotowej sprawie doszło do niewłaściwego ułożenia tuszki z kaczki przed etapem usuwania płuc, co spowodowało nieprawidłowe usunięcie tego organu i tym samym obecność pozostałości wosku. Opisana sytuacja miał charakter incydentalny.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie przekazał: do PLW w Sokołowie Podlaskim:

- a) Informację, że w dniu 11.09.2024r. upoważnieni przedstawiciele PPIS w Kościerzynie pobrali do badania w sklepie firmowym „Sokołów-Net” w Kościerzynie, w ramach monitoringu, 1 próbkę (masa netto: 615g) produkt pn. Filet podwójny z piersi kurczaka z obojczykiem świeży klasa A, (pakowane w atmosferze ochronnej). Kierunek badania: monitorowanie

oporności na środki przeciwdrobnoustrojowe odzwierzęcych czynników chorobotwórczych oraz bakterii komensalnych. Badanie wykonane w Państwowym Instytucie Weterynaryjnym, Państwowym Instytucie Badawczym w Puławach- Sprawozdanie z badań nr P/24/34570 z dnia 02.10.2024r. (data wpływu: 08.10.2024r.) - wykazało przekroczenie badanych parametrów. PPIS w Kościerzynie przekazał powyższe celem wykorzystania służbowego, zgodnie z kompetencją miejscową ze względu na zakład produkcyjny.

Współpraca z innymi Inspekcjami i instytucjami:

Współpraca z Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa (poza Planem działania)

W 2024r. PPIS w Kościerzynie nie podejmował wspólnych działań z Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa poza Planem działania.

Współpraca z Inspekcją Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej i Artykułów Rolno – Spożywczych w Gdańsku.

Stwierdzono nieprawidłowości w znakowaniu jaj, pod względem zgodności z przepisami zawartymi w §16 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju wsi z dnia 23 grudnia 2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U.2015 poz. 29 ze zm.). Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie przekazując powyższe informacje do wiadomości i wykorzystania służbowego, nie otrzymał informacji zwrotnych.

Współpraca z Inspekcją Farmaceutyczną

Zgodnie z porozumieniem z dnia 20.10.2016r. o współpracy organów Inspekcji Farmaceutycznej i Państwowej Inspekcji Sanitarnej pomiędzy PPWIS w Gdańsku PWIF w Gdańsku, wszelkie informacje o produktach, które mogą spowodować zagrożenia zdrowia i życia ludzi należy przekazywać do PPWIS w Gdańsku.

W 2024r. PPIS w Kościerzynie nie wydał decyzji administracyjnych dot. suplementów diety i innych środków spożywczych wynikających z niniejszego porozumienia.

W roku 2024 w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli PPIS w Kościerzynie było zarejestrowane **19** aptek. W 2024r. w wymienionym rodzajów zakładów przeprowadzono **6** kontroli sanitarnych w tym **1** interwencyjną.

Kontrole dotyczyły poboru próbek:

- suplementów diety „Tran witaminy A D E”, kierunek badań- metale, znakowanie,
- suplement diety „Magnez z witaminą B”, kierunek badań: zawartość Mg, znakowanie,
- suplement diety „Forte C PUWER witamina C”, kierunek badań: zawartość witaminy C, znakowanie,
- suplement diety „Omega -3 1000 Optima”, kierunek badań: zawartość kwasów omega -3, znakowanie,
- środków spożywczych specjalnego przeznaczenia medycznego „NUTRICIA DRINK o smaku truskawkowym”, znakowanie.

Badane środki spożywcze nie wykazały nieprawidłowości w badanych kierunkach i znakowaniu.

Jedna kontrola interwencyjna w aptece dot. powiadomienia RASFF w sprawie przekroczenia NDP sumy 35 alkaloidów pirolizydynowych w produkcie pn. Labodiet Detox Fix. Podczas kontroli stwierdzono, odłożone 2 opakowania w/w produktu do zwrotu, do hurtowni. Apteka przekazała w PPIS w Kościerzynie fakturę korygującą.

Współpraca z innymi organizacjami np. ośrodkami doradztwa rolniczego

Wystawa grzybów w dniu 09-10.10.2024r.

W miesiącu październiku 2024r. Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Kościerzynie wraz z Nadleśnictwem Kościerzyna oraz Ligą Ochrony Przyrody zorganizowała wystawę grzybów jadalnych, niejadalnych oraz trujących dla przedszkolaków, uczniów szkół podstawowych i ponadpodstawowych oraz osób prywatnych. Podczas wystawy pracownicy Inspekcji Sanitarnej przeprowadzili warsztaty edukacyjne, omówili podstawowe zasady grzybobrania. Podczas wystawy pokazano różnorodne gatunki grzybów -około 60, oraz porównano grzyby jadalne z trującymi.

Nadleśnictwo Kościerzyna oraz Liga Ochrony Przyrody przygotowały dla dzieci prezentację nt. gatunków grzybów znajdujących się pod ochroną. Łącznie w zajęciach, udział wzięło: 13 placówek, 833 dzieci i osób dorosłych (m.in. turystów).

„Grzybobranie w sercu Kaszub” w dniu 15.10.2024r.

Przedstawiciele PPIS w Kościerzynie wzięli udział w imprezie pn. **„Grzybobranie w sercu Kaszub”**, w której uczestniczyło około 100 dzieci i młodzieży Szkoły Podstawowej w Kaliskach Kościerskich.

Przedstawiciele PPIS w Kościerzynie zbierali w lesie razem z dziećmi grzyby, następnie je klasyfikowali i edukowali dzieci i młodzieży jak prawidłowo i bezpiecznie zbierać grzyby.

Organizatorem „Grzybobrania” było Kaszubskie Stowarzyszenie Agroturystyczne „Kościerska Chata”.

W programie:

- gotowanie na żywo potraw z grzybów
- ognisko lub grill
- wspólne gotowanie przy muzyce.

„XXV Światowy Zjazd Kaszubów” w dniu 06.07.20224r.

Przedstawiciele sekcji HŻŻ uczestniczyli w wydaniu Opinii sanitarnej na przeprowadzenie imprezy masowej „XXV Światowy Zjazd Kaszubów” w dniu 06.07.20224r. (przewidywana maksymalna liczba uczestników – 3000 osób). Przeprowadzono kontrole sanitarne punktów ruchomych, tymczasowych gastronomicznych oraz Fast foodów podczas trwania „XXV Światowego Zjazdu Kaszubów”-nieprawidłowości nie stwierdzono.

5. STAN HIGIENICZNO-SANITARNY W PLACÓWKACH OŚWIATOWO – WYCHOWAWCZYCH

Państwowa Inspekcja Sanitarna sprawuje nadzór sanitarny nad placówkami dla dzieci i młodzieży przeznaczonymi zarówno na pobyt dzienny, jak i całodobowy.

Do zakresu działania pionu Higieny Dzieci i Młodzieży w dziedzinie bieżącego nadzoru sanitarnego prowadzonego w 2024 roku należała: kontrola przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczno-sanitarne i zdrowotne w obiektach szkolnych, placówkach oświatowo – wychowawczych, opiekuńczych oraz obiektach wypoczynku letniego i zimowego.

Państwowa Inspekcja Sanitarna w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych w w/w placówkach kontroluje przestrzeganie przepisów dotyczących:

- ◆ stanu sanitarno – technicznego budynków i pomieszczeń, w których funkcjonują żłobki, przedszkola, szkoły, placówki opiekuńczo-wychowawcze, ośrodki wypoczynku dzieci i młodzieży;
- ◆ oceny higienicznej procesu nauczania, tj.: dostosowania mebli do wzrostu uczniów, rozkładów zajęć lekcyjnych, warunków zdrowotnych w pracowniach komputerowych, infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego, parametrów oświetlenia, oceny warunków higienicznych pobytu dzieci w szkole;
- ◆ substancji stwarzających zagrożenie i mieszanin niebezpiecznych lub stwarzających zagrożenie stosowanych w szkolnych pracowniach chemicznych oraz laboratoriach funkcjonujących w szkołach wyższych;
- ◆ gabinetów profilaktyki i pomocy przedlekarskiej w szkołach.

NADZÓR NAD PLACÓWKAMI OŚWIATOWO – WYCHOWAWCZYMI

W roku 2024 w ewidencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie znajdowały się:

- ◆ placówki wypoczynku letniego i zimowego,
- ◆ placówki edukacyjne (przedszkola i szkoły),
- ◆ opiekuńczo-wychowawcze (m. in. żłobki)
- ◆ oraz inne (m. in. domy kultury, świetlice, place zabaw).

W 2024r. organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie w ramach realizacji zadań związanych z nadzorem nad warunkami sanitarno-higienicznymi placówek dla dzieci i młodzieży przeprowadził **139 kontroli sanitarnych**.

Większość kontroli została przeprowadzona w sposób planowy, jedynie nieznaczny odsetek stanowiły kontrole o charakterze tematycznym (przygotowanie do nowego roku szkolnego) i interwencyjnym - 9 kontroli.

W tabeli poniżej przedstawiono ilość placówek nad którymi sprawował nadzór Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie w 2024r..

Tabela: Wykaz placówek nauczania i wychowania

Rodzaj placówki oświatowo-wychowawczej		Ilość placówek wg ewidencji	Liczba skontrolowanych
Żłobki		8	8
Przedszkola		18	7
Inne formy wychowania przedszkolnego		5	2
Placówki funkcjonujące samodzielnie	szkoły podstawowe	20	10
	licea ogólnokształcące	1	1
	Szkoły branżowe I i II stopnia	2	0
Zespoły szkół		17	10
Placówki funkcjonujące w zespołach	przedszkola	14	7
	szkoły podstawowe	14	7
	Szkoły branżowe I i II stopnia	2	2
	inne	3	3
placówki z pobytem całodobowym		2	1
placówki wychowania pozaszkolnego		15	2
Placówki rekreacyjne		6	0
wypoczynek letni i zimowy		261	89

1. Nadzór sanitarny nad placówkami nauczania i wychowania

W roku 2024 na terenie objętym nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie znajdowały się następujące placówki nauczania i wychowania:

- ◆ żłobki
- ◆ przedszkola
- ◆ szkoły podstawowe
- ◆ licea ogólnokształcące
- ◆ szkoły branżowe
- ◆ inne placówki nauczania i wychowania funkcjonujące w zespołach
- ◆ zespoły szkół
- ◆ placówki z pobytem całodobowym (specjalny ośrodek szkolno-wychowawczy)
- ◆ młodzieżowe domy kultury

Żłobki

W roku 2024 pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajdowało się **8 żłobków** – W placówkach tych przeprowadzono **8** kontroli.

Na podstawie przeprowadzonych kontroli stwierdzono, że wszystkie żłobki funkcjonują w budynkach przystosowanych do prowadzenia tego rodzaju działalności. Warunki sanitarno-techniczne oceniono

jako dobre. W skontrolowanych placówkach nie odnotowano zastrzeżeń w stosunku do stanu higieniczno-sanitarnego oraz technicznego.

Przedszkola

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie w 2024 roku objął nadzorem **23 przedszkola i inne formy wychowania przedszkolnego**.

W roku 2024 pracownik pionu Higieny Dzieci i Młodzieży skontrolował 9 przedszkoli na terenie powiatu kościerskiego.

W skontrolowanych placówkach nie odnotowano zastrzeżeń w stosunku do stanu higieniczno-sanitarnego oraz technicznego.

Nadzorem objęto także place zabaw na terenie przedszkoli w szczególności pod względem zapewnienia ochrony przed zanieczyszczeniami odchodami zwierzęcymi. Podczas kontroli zwracano uwagę na ogrodzenie terenu placu zabaw, przestrzeganie zakazu wprowadzania zwierząt na teren obiektu, zabezpieczenie piaskownic w okresie przerw w ich funkcjonowaniu oraz wymianę piasku. Stan sanitarno-porządkowy skontrolowanych placów zabaw nie budził zastrzeżeń.

Ponadto w celu ograniczenia ryzyka sanitarnego i poprawy bezpieczeństwa dzieci korzystających z piaskownic Państwowy Powiatowy Inspektor w Kościerzynie każdorazowo przed rozpoczęciem sezonu wiosenno-letniego polecał i przypominał dyrektorom przedszkoli o obowiązku wymiany piasku w piaskownicach oraz informował o zagrożeniach zdrowotnych dla dzieci wynikających z kontaktu z zanieczyszczonym odchodami zwierząt piaskiem.

Szkoły

W roku 2024 na terenie objętym nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie znajdowały się następujące szkoły:

- ◆ **20** szkół podstawowych funkcjonujących samodzielnie,
- ◆ **14** szkół podstawowych funkcjonujących w zespołach,
- ◆ **1** liceum ogólnokształcące,
- ◆ **4** szkoły branżowe,
- ◆ **3** powiatowe zespoły szkół,

W ramach prowadzonego nadzoru skontrolowano 10 szkół podstawowych funkcjonujących samodzielnie, 10 szkół podstawowych funkcjonujących w zespołach, 2 szkoły branżowe, 3 powiatowe zespoły szkół. W ramach prowadzonego nadzoru w 2024 roku nieprawidłowości stwierdzono w dwóch placówkach. Wystawiono decyzje administracyjne nakazujące usunięcie nieprawidłowości natury higieniczno-sanitarnej, dotyczące brudnych ścian w klasach lekcyjnych w jednej placówce oraz dziurawej podłogi w klasie lekcyjnej w drugiej placówce.

Higiena procesu nauczania

Jednym z zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest bieżąca kontrola w zakresie zapewnienia prawidłowych warunków i odpowiedniej organizacji pracy ucznia w celu jego ochrony przed niekorzystnymi warunkami pobytu w placówce. Nadzór organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej obejmuje m.in.:

- ◆ monitoring higienicznego rozkładu zajęć lekcyjnych
- ◆ właściwe zorganizowanie stanowiska pracy ucznia

Ocena rozkładu zajęć lekcyjnych

Zapewnienie zgodnych z zasadami higieny rozkładów zajęć lekcyjnych wpływa korzystnie na zdolność przyswajania wiedzy i powoduje, iż praca uczniów staje się bardziej efektywna.

W 2024 roku ocenę rozkładu zajęć lekcyjnych przeprowadzono w 17 szkołach dla 182 oddziałów.

Prawidłowo skonstruowany plan lekcji musi uwzględniać potrzebę wypoczynku między lekcjami. Czas trwania przerwy międzylekcyjnej powinien umożliwić uczniom krótki odpoczynek, dlatego też przerwa powinna trwać co najmniej 10 minut. Zaleca się również jedną przerwę dłuższą 20 minutową, która umożliwi uczniowi spożycie posiłku.

Dostosowanie mebli

Właściwe zorganizowanie stanowiska pracy, z których dzieci i młodzież korzystają przez znaczną część dnia w przedszkolu i szkole, ma duży wpływ na kształtowanie prawidłowej postawy. Niedostosowanie mebli do wzrostu uczniów sprzyja powstawaniu wad postawy, powoduje przeciążenia niektórych mięśni, a w konsekwencji powstawanie wad postawy i innych schorzeń kręgosłupa.

W ramach sprawowanego nadzoru sanitarnego nad warunkami higieniczno - zdrowotnymi w placówkach nauczania i wychowania, podczas oceny mebli przedszkolnych i szkolnych zwracano uwagę na:

- ◆ dostosowanie parametrów funkcjonalnych mebli do wzrostu dzieci/uczniów;
- ◆ odpowiednie zestawienie mebli;
- ◆ oznakowanie mebli;
- ◆ stan techniczny mebli oraz posiadanie przez nie certyfikatu.

Ponadto do innych działań Inspekcji Sanitarnej zmierzających do poprawy warunków dostosowania mebli szkolnych do wzrostu uczniów należy także prowadzenie podczas kontroli instruktażu dla dyrektorów, nauczycieli i uczniów na temat prawidłowego stanowiska ucznia/przedszkolaka.

W 2024 roku dokonano oceny zestawiania mebli i ich dostosowania do wzrostu dzieci i uczniów w 20 placówkach:

- ◆ **9** przedszkola/ inne formy wychowania przedszkolnego w 10 oddziałach
- ◆ **10** szkół podstawowych w 20 oddziałach
- ◆ **7** zespoły szkół w 20 oddziałach

W ocenionych placówkach nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie dostosowania mebli do wzrostu dzieci/uczniów.

Stan sanitarny placówek z pobytem całodobowym

W ewidencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu kościerskiego zarejestrowane są 2 placówki całodobowe, w tym:

- ◆ **1** specjalny ośrodek szkolno-wychowawczy,
- ◆ **1** placówka opiekuńczo-wychowawcza.

W ramach prowadzonego nadzoru w 2024 roku nieprawidłowości w powyższych placówkach nie stwierdzono.

Stan sanitarny placówek wychowania pozaszkolnego

W ewidencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu kościerskiego zarejestrowanych jest 17 placówek wychowania pozaszkolnego, w tym:

- ◆ **9** młodzieżowych domów kultury,
- ◆ **3** pozaszkolne placówki specjalistyczne,
- ◆ **3** inne.

W ramach prowadzonego nadzoru w placówkach wychowania pozaszkolnego skontrolowano 2 pozaszkolne placówki specjalistyczne.

W ramach prowadzonego nadzoru w 2024 roku nieprawidłowości w powyższych placówkach nie stwierdzono.

1.1 Placówki wypoczynku zimowego i letniego dzieci i młodzieży

W 2024 roku, w elektronicznej bazie wypoczynku Ministerstwa Edukacji Narodowej, zarejestrowano **261 turnusów zorganizowanego wypoczynku dzieci i młodzieży, w których wykonano 89 kontroli**. W skontrolowanych turnusach brało udział 4749 uczestników. W ramach wypoczynku dzieci i młodzieży podejmowano działania profilaktyczne i prewencyjne zmierzające do zapewnienia bezpiecznego wypoczynku.

Wypoczynek zimowy

W 2024 roku wypoczynek zimowy dla dzieci i młodzieży zorganizowano na **27 turnusach**, w których uczestniczyło **402** dzieci

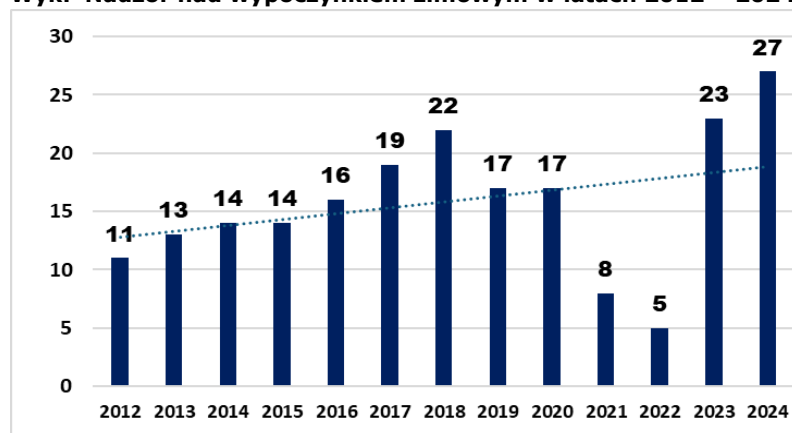
Podczas kontroli przeprowadzono ocenę warunków higieniczno- sanitarnych w placówkach zimowego wypoczynku.

Przez okres ferii zimowych przeprowadzono **9** kontroli.

Tabela: Formy wypoczynku zimowego

Formy wypoczynku zimowego	Liczba turnusów zgłoszonych	Liczba turnusów skontrolowanych	Liczba uczestników
wypoczynek w obiekcie hotelowym lub innym obiekcie, w którym świadczone są usługi hotelarskie	11	4	89
w obiektach używanych okazjonalnie do wypoczynku	3	2	62
w miejscu zamieszkania	13	3	251
Razem	27	9	402

Wyk. Nadzór nad wypoczynkiem zimowym w latach 2012 – 2024 - liczba zorganizowanych turnusów



Wypoczynek zimowy był dobrze zorganizowany, zapewniono bezpieczne i higieniczne warunki uczestnictwa w zajęciach. Wszystkie placówki zapewniły uczestnikom wypoczynku opiekę medyczną i utrzymane były w czystości i porządku.

Nie stwierdzono zatruc pokarmowych, zachorowań, wypadków ani urazów.

Wypoczynek letni

W 2024 roku wypoczynek letni dla dzieci i młodzieży zgłoszono **234** turnusy.

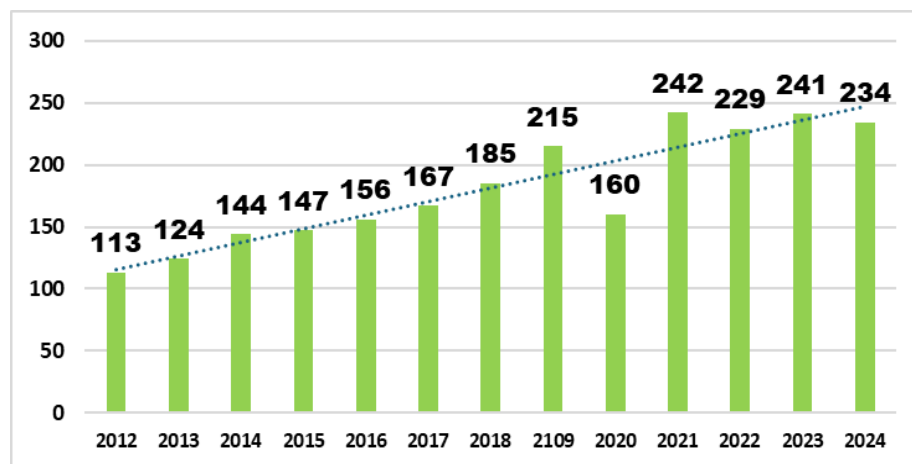
Przez cały okres wakacyjny przeprowadzono **80 kontroli** w placówkach organizujących wypoczynek.

W 2024 roku Państwowa Inspekcja Sanitarna powiatu kościerskiego w ramach nadzoru nad wypoczynkiem letnim dzieci i młodzieży skontrolowała **80 turnusów**, w tym 59 turnusów w obiektach hotelowych lub innych obiektach, w których świadczone są usługi hotelarskie, 2 turnusy w obiektach używanych okazjonalnie do wypoczynku, 19 obozy pod namiotami.

Tabela: Formy wypoczynku letniego

Formy wypoczynku letniego	Liczba turnusów zgłoszonych	Liczba turnusów skontrolowanych	Liczba uczestników
wypoczynek w obiekcie hotelowym lub innym obiekcie, w którym świadczone są usługi hotelarskie	187	59	2856
wypoczynek w obiekcie używanym okazjonalnie do wypoczynku	16	2	40
obozy pod namiotami	25	19	1149
w miejscu zamieszkania	6	0	0
Razem	234	80	4347

Wykres: Nadzór nad wypoczynkiem letnim w latach 2012 – 2024 liczba zorganizowanych turnusów



Podczas trwania sezonu wypoczynkowego 2024 zgłoszono 4 interwencje, które okazały się niezasadne.

Podczas sezonu letniego ukarano mandatami karnymi organizatorów wypoczynku za brak bieżącego porządku i czystości.

Nałożono 2 mandaty karne na kwotę 1.000zł

Podejmowane działania oświatowe podczas wypoczynku

Prowadzenie kampanii pt. „**Bezpieczne wakacje z sanepidem**”.

Podczas kontroli placówek wypoczynku dzieci i młodzieży prowadzona była dystrybucja ulotek:

- PATENT NA BEZPIECZNE WAKACJE

- PIERWSZA POMOC: TONIECIE
- ZASADY POSTĘPOWANIA W PRZYPADKU ZADŁAWIEŃ
- WODA DLACZEGO WARTO JĄ PIĆ
- PIERWSZA POMOC W TRAKCIE UPAŁÓW
- UDAR CIEPLNY
- BORELIOZA
- NIE NABAW SIĘ CHOROBY BAW SIĘ Z PRZYJACÓŁMI
- CHOROBY PRZENOSZONE DROGĄ POKARMOWĄ W SZKOLE, PRZEDSZKOLU I NA WAKACJACH
- ZNAMIEŃ! ZNAM JE? CO MUSISZ WIEDZIEĆ o CZERNIAKU SKÓRY
- ZASADY BEZPIECZEŃSTWA PODCZAS UPAŁÓW
- 5 KROKÓW DO BEZPIECZNIEJSZEJ ŻYWNOŚCI
- WAKACYJNA APTECZKA
- PROMIENIOWANIE UV
- UWAGA DOPALACZE
- SZCZEPZENIA HPV
- JAK USTRZEC SIĘ BURZY
- JAK SKUTECZNIE MYĆ RĘCE
- UWAGA WSZAWICA
- JAK USTRZEC SIĘ BURZY

Zalecano wychowawcom przeprowadzanie pogadanek na powyższe tematy.

6. NADZÓR NAD SNITARNO-HIGIENICZNYMI WARUNKAMI PRACY

Kluczowe kierunki działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie prowadzonego nadzoru sanitarnego w celu poprawy warunków pracy i ochrony zdrowia pracowników przed negatywnym oddziaływaniem szkodliwych i uciążliwych czynników występujących w miejscu pracy określone były w Wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego do planowania i działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2024r.

Bieżący nadzór sanitarny sprawowany przez pion higieny pracy i nadzoru nad chemikaliami Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie obejmował w 2024r. kontrolę przestrzegania przepisów m.in. z zakresu: bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach pracy, wykonywania badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy, przeprowadzania profilaktycznych badań lekarskich u zatrudnionych pracowników, występowania substancji chemicznych i ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy, występowania szkodliwych czynników biologicznych w środowisku pracy, produktów biobójczych, detergentów oraz prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3, a także oceny ryzyka zawodowego, ponadto sprawowano nadzór nad produktami kosmetycznymi. Sprawowanie nadzoru nad warunkami pracy i ocena narażenia zawodowego pracowników obejmowało zarówno programy wieloletnie, tj. ocenę przygotowania pracodawców pod kątem przestrzegania przepisów i zasad bhp podczas usuwania bądź zabezpieczania wyrobów zawierających azbest w ramach realizacji rządowego „Programu Oczyszczania Kraju z Azbestu na lata 2009-2032” – sprawozdanie coroczne, oraz programy dwuletnie: działania kontrolne oraz edukacyjne w zakresie warunków pracy i oceny narażenia zawodowego pracowników narażonych na procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym.

W roku 2024 w ewidencji Pionu Higieny Pracy i Nadzoru nad Chemikaliami Państwowej Powiatowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie było **338** zakładów, które zatrudniały ogółem: **11385** pracowników z czego największą liczbę zatrudnionych stanowili pracownicy wg. następującej klasyfikacji działalności:

- PKD 85 (Edukacja)– 1929,
- PKD 86 (Opieka zdrowotna) – 1573,
- PKD 23 (produkcja wyrobów z pozostałych mineralnych surowców niemetalicznych) – 1446,
- PKD 16 (produkcja wyrobów z drewna) – 1441.

Pracownicy pionu nadzoru higieny pracy i nadzoru nad chemikaliami Państwowej Powiatowej Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie przeprowadzili w 2024r. **164** kontrole u **131** pracodawców, zatrudniających łącznie 6028 pracowników. Nadzorem objętych zostało ok. 40% zewidencjonowanych podmiotów.

Najpowszechniej występującym czynnikiem szkodliwym w nadzorowanych zakładach pracy, podobnie jak i w latach ubiegłych, był ponadnormatywny hałas, którego przekroczenie stwierdzono w 25 zakładach objętych kontrolami.

6.1 Kontrole w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego

Zakres przeprowadzanych kontroli obejmował m.in.

- ◆ **nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami** – 20 kontrole w obiektach zajmujących się obrotem substancjami chemicznymi i ich mieszaninami oraz w obiektach stosujących chemikalia,
- ◆ **nadzór nad prekursorami narkotyków kategorii 2 i 3** – 4 kontrole, w obiektach zajmujących się stosowaniem prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3,

- ◆ **nadzór nad produktami biobójczymi** – 26 kontroli, w tym m.in. w obiektach udostępniających produkty biobójcze oraz w obiektach stosujących produkty biobójcze,
- ◆ **nadzór w zakresie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy** – 50 kontroli,
- ◆ **nadzór nad czynnikami biologicznymi w środowisku pracy** – 20 kontroli,
- ◆ **nadzór nad zakładami pracy, w których zidentyfikowano przekroczenie poziomu odniesienia średniorocznego stężenia promieniotwórczego radonu w powietrzu** (czynności kontrolne i edukacyjne) – 3 kontrole.
- ◆ **Nadzór nad produktami kosmetycznymi** – 11 kontroli.

Przekroczenia normatywów higienicznych czynników szkodliwych dla zdrowia stwierdzono łącznie w 26 skontrolowanych badaniach zakładach pracy. Przekroczenia najwyższych dopuszczalnych stężeń (NDS) i najwyższych dopuszczalnych natężeń (NDN) odnotowane w 2024r., tak jak w latach poprzednich, dotyczyły głównie branż o następującym profilu produkcji:

- produkcja wyrobów tartacznych (PKD 16)
- produkcja pozostałych wyrobów z mineralnych surowców niemetalicznych (PKD 23)
- roboty budowlane związane ze wznoszeniem budynków (PKD 41)

Ogółem **w warunkach przekroczeń najwyższych dopuszczalnych stężeń (NDS) i natężeń (NDN) czynników szkodliwych dla zdrowia w 2024r. zatrudnionych było 516 pracowników.** Najpowszechniej występującym czynnikiem szkodliwym w nadzorowanych zakładach pracy, podobnie jak i w latach ubiegłych, były ponadnormatywny hałas.

Działania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej pionu higieny pracy i nadzoru nad chemikaliami ukierunkowane były na wyegzekwowanie od pracodawców poprawy warunków pracy, m.in. poprzez podjęcie działań mających na celu obniżenie stężeń i natężeń czynników szkodliwych na stanowiskach pracy. Pracodawcy zobligowani byli również do opracowania i następnie wdrażania w życie programów działań organizacyjno-technicznych zmierzających do obniżenia poziomu hałasu. Zalecono również, aby zapewnili prawidłowe oznakowanie stanowisk pracy, odpowiednie środki ochrony indywidualnej pracownikom tj. ochronniki słuchu, środki ochrony dróg oddechowych (maski ochronne) oraz egzekwowanie poprawności ich stosowania.

W wyniku przeprowadzonych w 2024r. przez Państwową Powiatową Inspekcję Sanitarną w Kościerzynie postępowań administracyjnych i egzekucyjnych dotyczących warunków higieniczno-sanitarnych oraz realizacji zadań wynikających z bieżącego nadzoru nad zakładami pracy, wydano:

39 decyzji, w tym

- ◆ 34 decyzje dotyczących poprawy warunków pracy
- ◆ 4 decyzje dot. obniżenia ponadnormatywnego zapylenia oraz hałasu.
- ◆ 1 decyzja dot. wycofania z rynku produktów kosmetycznych

Nakazy decyzji głównie dotyczyły m.in.:

- Braku aktualnych pomiarów czynników szkodliwych,
- Przeprowadzenia badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy,
- Braku lub nieprawidłowej ocena ryzyka zawodowego,
- Poprawy złego stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń pracy oraz pomieszczeń higieniczno-sanitarnych.
- Nieprawidłowości w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin dotyczyły (braku spisu bądź nie zaktualizowanego spisu stosowanych w zakładzie substancji niebezpiecznych lub substancji

stwarzających zagrożenie, mieszanin niebezpiecznych lub mieszanin stwarzających zagrożenie, braku kart charakterystyki stosowanych substancji niebezpiecznych, substancji stwarzających zagrożenie, mieszanin niebezpiecznych, mieszanin stwarzających zagrożenie, brak instrukcji stanowiskowych),

- podjęcia działań i środków zmierzających do obniżenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego stężenia zapylenia oraz hałasu na stanowiskach pracy.

Tab. Kontrole w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego w latach 2018– 2024

Kontrole	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Czynniki chemiczne	70	72	28	40	46	31	20
Czynniki biologiczne	46	31	7	16	24	45	20
Czynniki biobójcze	23	33	24	44	20	26	26
Czynniki rakotwórcze	13	22	2	29	42	38	50

6.2 Bezpieczeństwo stosowania chemikaliów

Polska od 01.06.2007r. w raz z krajami Unii Europejskiej wdraża i stosuje zapisy Rozporządzenia REACH dotyczące bezpiecznego stosowania chemikaliów w tym sporządzenia karty charakterystyki substancji czy też mieszaniny stwarzającej zagrożenie oraz od 01.12.2010r. Rozporządzenia CLP dotyczącego klasyfikacji, oznakowania i pakowania substancji i mieszanin. Rozporządzenie CLP nakłada na wszystkie podmioty w łańcuchu dostaw chemikaliów obowiązek utrzymywania współpracy w zakresie klasyfikacji, oznakowania i pakowania chemikaliów.

Skierowane jest do producentów, importerów i dalszych użytkowników, w tym pracowników i konsumentów. Dotyczy dostaw i stosowania chemikaliów. Obejmuje swoim zakresem także oznakowanie, które umożliwia informowanie użytkownika danej substancji lub mieszaniny o zagrożeniach, tak by zwrócić uwagę użytkownika na konieczność unikania narażenia i będącego jego następstwem ryzyka.

W 2024 roku przeprowadzono ogółem **20 kontroli** w zakresie przestrzegania przepisów dotyczących stosowania chemikaliów m.in. zapewnienia karty charakterystyki, prawidłowego oznakowania i etykietowania opakowań, przestrzegania ograniczeń dotyczących produkcji, wprowadzania do obrotu i stosowania niektórych niebezpiecznych substancji, mieszanin i wyrobów.

Karta charakterystyki jest podstawowym narzędziem służącym do przekazywania informacji w zakresie klasyfikacji niebezpiecznych mieszanin oraz informowania o zagrożeniach i zarządzaniu ryzykiem. Najważniejsze informacje, jakie stosujący chemikalia może uzyskać z karty charakterystyki to oprócz zidentyfikowania zagrożeń danej substancji czy mieszaniny informacje na temat pierwszej pomocy, postępowania z mieszaniną i jej magazynowaniem oraz informacje o wymaganych środkach ochrony indywidualnej.

Najczęściej stwierdzane uchybienia dotyczyły m.in.:

- braku lub nieaktualnych kart charakterystyki substancji i mieszanin niebezpiecznych lub mieszanin stwarzających zagrożenie;
- braku w magazynach niebezpiecznych substancji chemicznych i ich mieszanin wywieszonych instrukcji określających ich sposób składowania, pakowania, załadunku i transportu;
- braku spisu substancji i mieszanin niebezpiecznych lub stwarzających zagrożenie stosowanych w działalności zawodowej;

- nieprawidłowo sporządzonej karty charakterystyki dla produkowanej mieszaniny chemicznej-betonu (mieszanki betonowej) – zgodną z Rozporządzeniem Komisji (UE) 2020/878 z dnia 18 czerwca 2020r. zmieniającym załącznik II do rozporządzenia (WE) nr 1907/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie rejestracji, oceny, udzielania zezwoleń i stosowanych ograniczeń w zakresie chemikaliów (REACH) (Dz. Urz. UE L 203 z 26.6.2020)
- braku potwierdzenia przekazania informacji o mieszaninie niebezpiecznej lub stwarzającej zagrożenie – beton (mieszanka betonowa) poprzez wygenerowanie niepowtarzalnego identyfikatora postaci czynnej (Unique Formula Identifier – UFI) za pośrednictwem potwierdzenia rejestracji w systemie PCN (Poisson Centers Notification).

6.3 Nadzór nad produktami kosmetycznymi

Zgodnie z treścią art. 2 ust. 1 lit. a przepisów rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 z dnia 30 listopada 2009r. dotyczącego produktów kosmetycznych (Dz. U. UE L z 2009r. 342/59, ze zm.) produkt kosmetyczny oznacza każdą substancję lub mieszaninę przeznaczoną do kontaktu z zewnętrznymi częściami ciała ludzkiego (naskórkiem, owłosieniem, paznokciami, wargami oraz zewnętrznymi narządami płciowymi) lub z zębami oraz błonami śluzowymi jamy ustnej, którego wyłącznym lub głównym celem jest utrzymywanie ich w czystości, perfumowanie, zmiana ich wyglądu, ochrona, utrzymywanie w dobrej kondycji lub korygowanie zapachu ciała. Produkty kosmetyczne powinny być wprowadzane do obrotu i udostępniane na rynku zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie.

W zakresie produktów kosmetycznych w 2024r.:

skontrolowano

9 obiektów

przeprowadzono

11 kontroli

wydano

1 decyzję nakazującą dot. zaprzestania udostępniania produktów kosmetycznych zawierających w swoim składzie substancje zakazaną pn. Hydroxyisohexyl 3-Cyclohexane Carboxaldehyde.

W 2024r. w ramach urzędowej kontroli pobrano od dystrybutora do badań 1 produkt kosmetyczny tj. krem pod oczy pod kątem czystości mikrobiologicznej. Niezgodności nie stwierdzono.

6.4 Nadzór nad produktami biobójczymi

Produkty biobójcze przeznaczone są do niszczenia, odstraszania bądź unieszkodliwiania organizmów szkodliwych (np. grzyby, wirusy, bakterie, gryzonie). Stosowane są w gospodarstwach domowych i w działalności zawodowej. W gospodarstwach domowych głównie do odstraszania owadów takich jak komary, muchy czy kleszcze oraz do dezynfekcji toalet, a w działalności zawodowej przede wszystkim w celach dezynfekcyjnych.

Nadzór nad przestrzeganiem przepisów w zakresie udostępniania na rynku i stosowania produktów biobójczych, wprowadzania do obrotu wyrobów poddanych działaniu produktów biobójczych i substancji czynnych przeznaczonych do stosowania w produktach biobójczych w działalności zawodowej, sprawowany jest zgodnie z obowiązującymi aktami prawnymi tj.:

- ◆ ustawą z dnia 9 października 2015 r. o produktach biobójczych,
- ◆ rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 528/2012 z dnia 22 maja 2012r. w sprawie udostępniania na rynku i stosowania produktów biobójczych.

Substancje czynne, które nie mogą znajdować się w obrocie w danej kategorii zastosowania wymienione są w decyzjach Komisji o niewłączaniu niektórych substancji do załącznika I, IA lub IB do dyrektywy 98/8/WE.

Zadania kontrolne obejmowały m.in. sprawdzenie:

- ◆ posiadania i ważności stosownego pozwolenia na wprowadzanie do obrotu produktu biobójczego, wydanego przez Prezesa Urzędu Rejestracji Produktów Leczniczych, Wyrobów Medycznych i Produktów Biobójczych,
- ◆ przeprowadzanie kontroli rodentycydów i insektycydów (produkty biobójcze grupy produktowej PT 14 i 18) stosowanych do deratyzacji i dezynsekcji pomieszczeń i zabudowań, ze szczególnym naciskiem na podmioty będące wyspecjalizowanymi dostawcami powyższych produktów (sprzedaż stacjonarna i internetowa) oraz podmioty stosujące je w działalności zawodowej,
- ◆ kontrole dezynfektantów i algicydów stosowanych do dezynfekcji i zabezpieczania basenów kąpielowych u wprowadzających do obrotu,
- ◆ dostępności karty charakterystyki produktu biobójczego, sporządzonej na zasadach określonych w rozporządzeniu (WE) nr 1907/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady (REACH),
- ◆ obecności i statusu prawnego substancji czynnej,
- ◆ zawartości substancji nie będących substancjami czynnymi, ale wymagających rejestracji (jako składniki mieszanin w rozumieniu rozporządzenia REACH),
- ◆ zgodności przeznaczenia i rodzaju produktu biobójczego z danymi figurującymi w pozwoleniu na obrót,
- ◆ stosowania produktów biobójczych w działalności zawodowej,
- ◆ prawidłowości oznakowania opakowania produktu biobójczego,
- ◆ statusu prawnego substancji czynnych zawartych w produktach biobójczych w ramach programu przeglądu prowadzonego przez Europejską Agencję Chemikaliów (ECHA).

W 2024r. w ramach nadzoru nad produktami biobójczymi przeprowadzono **26 kontroli**, w tym skontrolowano **25 udostępniających produkty biobójcze na rynku, 1 stosujących produkty biobójcze**.

Podczas przeprowadzonych kontroli zostały wykryte 1 nieprawidłowość, która dot.:

- ◆ wprowadzanie produktów biobójczych z numerem pozwolenia na obrót produktem biobójczym, który nie widniał w aktualnym wykazie produktów biobójczych.

6.5 Nadzór nad warunkami pracy podczas zabezpieczania/usuwania wyrobów zawierających azbest

W ramach realizacji programu wieloletniego pn. „Program oczyszczania Kraju z Azbestu na lata 2009-2032” w 2024r., jak i w latach ubiegłych, upoważnieni przedstawiciele Państwowej Inspekcji Sanitarnej przeprowadzili czynności kontrolne w zakładach zajmujących się usuwaniem bądź transportem wyrobów/odpadów zawierających azbest.

Prace polegające na usuwaniu lub zabezpieczeniu wyrobów zawierających azbest mogą być wykonywane wyłącznie przez wykonawców posiadających odpowiednie wyposażenie techniczne do prowadzenia takich prac oraz zatrudniających pracowników przeszkolonych w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy przy usuwaniu i wymianie materiałów zawierających azbest.

Przy wykonywaniu prac w narażeniu na azbest fundamentalne znaczenie dla bezpieczeństwa i ochrony zdrowia pracowników ma właściwe stosowanie odpowiednich środków ochrony indywidualnej oraz odzieży i obuwia roboczego. Wykonawcy prac powinni posiadać zezwolenie na prowadzenie działalności, w wyniku której powstają odpady niebezpieczne, a przed przystąpieniem do demontażu

wyrobów zawierających azbest zarówno właściciel, jak i wykonawca prac powinni poinformować o pracach właściwe organy administracji państwowej.

W 2024r. objęto nadzorem **1 firmę zajmującą się usuwaniem, zabezpieczaniem lub transportem wyrobów zawierających azbest**. Pracownicy pionu higieny pracy i nadzoru nad chemikaliami przeprowadzili w 2024r. na terenie powiatu kościerskiego 1 kontrolę podczas prowadzonych prac powodujących kontakt z azbestem, dotyczących m.in.:

- prac polegających na usuwaniu wyrobów zawierających azbest
- prac polegających na zabezpieczaniu wyrobów zawierających azbest
- prac polegających na transporcie wyrobów zawierających azbest
- podczas innych prac powodujących kontakt z azbestem

6.6 Narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne w środowisku pracy

Kolejna grupa pracowników będąca pod szczególnym nadzorem Inspekcji Sanitarnej to stanowiska pracy, na których występuje narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne w środowisku pracy.

W 2024r. skontrolowanych zostało **20 zakładów pracy**, a liczba pracowników narażonych na szkodliwe czynniki biologiczne wynosiła **1213 ogółem**.

W 2024r. nie wydano decyzji dot. nieprawidłowości w zakresie czynników biologicznych.

6.7 Narażenie na procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym

W roku 2024r. organ Inspekcji Sanitarnej prowadził działania kontrolne w zakresie warunków pracy i oceny narażenia zawodowego pracowników narażonych na procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym (narażenie na pyły drewna, krzemionkę krystaliczną, spaliny diesla, przepracowane oleje mineralne itp.)

W związku z powyższym skontrolowanych zostało **38 zakładów pracy**.

Liczba pracowników narażonych bądź w kontakcie z czynnikami rakotwórczymi - 721.

Wydano łącznie 15 decyzji administracyjnych.

Najczęściej stwierdzone uchybienia dotyczyły m.in.:

- ♦ brak pomiarów środowiska pracy,
- ♦ brak rejestru pracowników zatrudnionych przy pracach, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym,
- ♦ brak rejestrów prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym,
- ♦ brak przekazanej informacji o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym Państwowemu Wojewódzkiemu Inspektorowi Sanitarnemu w Gdańsku
- ♦ w ocenie ryzyka zawodowego nie uwzględniono narażenia na czynniki rakotwórcze.

6.8 Choroby zawodowe

Organ Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie prowadził postępowania administracyjne w sprawie chorób zawodowych. Postępowania prowadzone były na podstawie przepisów określonych w rozporządzeniu Rady Ministrów z dnia 30 czerwca 2009r. w sprawie chorób zawodowych (t.j. Dz.U. z 2022 r. poz. 1836) oraz rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 1 sierpnia 2002 r. w sprawie dokumentowania chorób zawodowych i skutków tych chorób (t.j. Dz.U. z 2013 r., poz. 1379 ze zm.).

Do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kościerzynie w 2024r. wpłynęło **5 zgłoszeń podejrzeń o chorobę zawodową**. W wyniku przeprowadzonych postępowań wyjaśniających i administracyjnych wydano **4 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej** oraz **2 decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej**, sporządzono 8 kart oceny narażenia zawodowego.

Tabela: Stwierdzone choroby zawodowe w latach 2017- 2024

Rodzaj choroby	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Przewlekłe choroby narządu słuchu	-	1	-	-	-	-	-	-
Choroby zakaźne i pasożytnicze	1	1	3	-	-	-	2	1
Choroby skóry	-	-	-	-	-	-	-	1
Przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat	-	-	-	-	-	-	-	2
Przewlekłe choroby układu oddechowego	-	1	2	-	-	-	-	0
OGÓŁEM	1	3	5	0	0	0	2	4

Szczegółowe dane dotyczące stwierdzonych chorób zawodowych opracowywane są przez Instytut Medycyny Pracy w Łodzi w ramach Centralnego Rejestru Chorób Zawodowych. Celem Rejestru jest zbieranie i przetwarzanie danych dotyczących stwierdzonych chorób zawodowych i opracowywanie analiz kształtowania się zapadalności na te choroby. Rejestr jest tworzony na podstawie kart stwierdzenia chorób zawodowych przesyłanych przez państwowych wojewódzkich inspektorów sanitarno-epidemiologicznych, po uprawomocnieniu się decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej (do IMP w Łodzi wysłano 4 karty stwierdzenia chorób zawodowych).

6.9 Współpraca z Państwową Inspekcją Pracy, Służbą Medycyny Pracy oraz innymi instytucjami

- Organy samorządu terytorialnego, jak co roku informowano o stanie bezpieczeństwa sanitarnego powiatu i miasta.
- Wojewódzki Ośrodek Medycyny Pracy – przekazywał informacje na temat zagrożeń w zakładach pracy oraz ocenach ryzyka zawodowego.
- Państwowa Inspekcja Pracy – przekazywała informacje na temat chorób zawodowych,
- Państwowa Inspekcja Handlowa – przekazanie informacji dot. złego oznakowania produktów kosmetycznych.

Promocja Zdrowia

W 2024r. podczas kontroli sanitarnych, wzorem lat ubiegłych, zajmowano się również promocją zdrowia poprzez szerzenie oświaty zdrowotnej. W szczególności zwracano uwagę na:

- Przestrzeganie przepisów z zakresu ochrony zdrowia przed następstwami używania tytoniu.
- Przekazywanie informacji pracownikom o zagrożeniach występujących na stanowiskach pracy (np. badania i pomiary czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy, znaki nakazujące stosowanie środków ochrony indywidualnej, instrukcje stanowiskowe zawierające wszystkie niezbędne informacje, odzież ochronna i robocza).
- Stosowanie środków technicznych w zakładzie, dobór i stosowanie środków ochrony indywidualnej przez pracowników.
- Zachowanie higieny przez pracownika, szczególnie przy wykonywaniu prac w narażeniu na czynniki biologiczne, egzekwowanie zaleceń wynikających z rozporządzenia dot. bhp przy wykonywaniu prac związanych z narażeniem na zranienia narzędziami używanymi przy udzielaniu świadczeń zdrowotnych.
- Profilaktykę szczepień przy wykonywaniu prac w narażeniu na szkodliwe czynniki biologiczne.
- Propagowanie zachowań prozdrowotnych wśród pracowników mających kontakt na stanowiskach pracy z czynnikami rakotwórczymi.
- Kampanię "Zdrowe i bezpieczne miejsce pracy – bezpieczeństwo pracy w świecie cyfrowym" prowadzonej przez Krajowy Punkt Centralny (CIOP-PIB) w ramach kampanii Europejskiej Agencji Bezpieczeństwa i Zdrowia z siedzibą w Bilbao.
- W ramach kampanii społecznej pn. "Chroń siebie i innych - noś półmaskę" prowadzonej przez CIOP-PIB realizowanej w okresie od czerwca 2023 r. do grudnia 2024 r. dotyczącej właściwego stosowania filtrującego sprzętu ochrony układu oddechowego w środowisku pracy i życia - udział pracowników pionu higieny pracy w rozpowszechnianiu wiedzy (informacji/ulotek) związanych z tą kampanią - VI etap ogólnopolskiego programu wieloletniego pn. "Rządowy Program Poprawy Bezpieczeństwa i Warunków Pracy" na rzecz poprawy świadomości w zakresie doboru oraz zasad stosowania, przechowywania, konserwacji i utylizacji półmasek filtrujących.
- Propagowanie dobrych praktyk dotyczących sposobów pomiarów stężenia aktywności radonu w miejscach pracy, budynkach, lokalach i pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt ludzi. Podnoszenie świadomości społeczeństwa poprzez udzielanie porad i informacji w zakresie: narażenia na radon w pomieszczeniach oraz związanych z narażeniem na radon zagrożeń dla zdrowia.
- Materiały informacyjne na temat dostępnej powszechnie aplikacji wspomagającej dobór ochronników słuchu do widma hałasu na określonych stanowiskach pracy – aplikacja powstała w Centralnym Instytucie Ochrony Pracy – Państwowym Instytucie Badawczym.
- Pozostawiano broszurę Kampanii Europejskiej Agencji Bezpieczeństwa i Zdrowia w Pracy (EUOSHA) pn. "Strategia dla bezpieczeństwa i zdrowia w zautomatyzowanym świecie" - Kampania prowadzona jest w celu podniesienia świadomości na temat związku technologii cyfrowych z bezpieczeństwem i zdrowiem w miejscu pracy. Jeśli technologie są zaprojektowane, wdrożone, zarządzane i wykorzystywane zgodnie z podejściem skoncentrowanym na człowieku, mogą być bezpieczne i produktywne. Ponieważ wykorzystanie tych technologii w pracy stale rośnie, a ich wpływ na pracę i miejsca pracy wciąż nie jest w pełni określony, ważne jest, aby zrozumieć, jak opracować strategie, które promują i chronią bezpieczeństwo i zdrowie pracowników.

7. OŚWIATA ZDROWOTA I PROMOCJA ZDROWIA

Działalność pionu oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia jest realizacją zadań określonych w art. 6 ustawy o *Państwowej Inspekcji Sanitarnej* oraz działań, które wynikają z zaleceń *Światowej Organizacji Zdrowia*, *Komisji Europejskiej*, *Ministerstwa Zdrowia*, a także sytuacji epidemiologicznej i bieżących potrzeb zdrowotnych społeczeństwa.

Oświat Zdrowotna podejmuje zadania, których podstawowym celem jest ochrona zdrowia ludzkiego w formie realizacji programów edukacyjnych adresowanych do dzieci i młodzieży oraz działań informacyjnych skierowanych do ogółu społeczeństwa.

W obszarze Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia podejmuje się szereg działań mających na celu:

- ◆ upowszechnianie informacji w zakresie zapobiegania i eliminowania negatywnego wpływu czynników i zjawisk fizycznych, chemicznych i biologicznych na zdrowie ludzi,
- ◆ inicjowanie i wytyczanie kierunków przedsięwzięć zmierzających do zaznajamiania społeczeństwa z czynnikami szkodliwymi dla zdrowia,
- ◆ pobudzanie aktywności społecznej do działań na rzecz własnego zdrowia.

Służą temu realizowane programy prozdrowotne, akcje i kampanie informacyjno-edukacyjne, szkolenia oraz informacje upowszechniane za pośrednictwem mediów lokalnych oraz mediów społecznościowych

W roku 2024 Inspekcja Sanitarna realizowała:

Programy edukacyjne oraz działania akcyjne, w tym profilaktyka chorób zakaźnych i niezakaźnych.

1. Programy edukacyjne

W 2024 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny realizował następujące programy:

- ◆ **Program edukacyjny „Trzymaj Formę”**- profilaktyka zdrowego trybu życia, przeznaczony dla uczniów klas V-VIII szkoły podstawowej
- ◆ **Krajowy Program Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV**
- ◆ **„Podstępne WZW” – profilaktyka Wirusowego zapalenia wątroby typu B i C** – program skierowany jest do uczniów szkół ponadpodstawowych.
- ◆ **„Znamie, Znam je?” – profilaktyka czerniaka skóry.** – program skierowany jest do uczniów szkół ponadpodstawowych.
- ◆ **„Skąd się biorą produkty ekologiczne?”** - ogólnopolski program edukacyjny dla dzieci przedszkolnych (6-letnich).
- ◆ **Powszechny Program Szczepień Przeciw HPV (Wirus Brodawczaka Ludzkiego)**

Akcje i interwencje nieprogramowe

W 2024 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny realizował następujące akcje i interwencje:

- ◆ Światowy Dzień bez Tytoniu
- ◆ Światowy Dzień Rzucenia Palenia
- ◆ Światowy Dzień AIDS – 1 grudnia
- ◆ Bezpieczny Wypoczynek letni i zimowy
- ◆ Światowy Dzień Zdrowia
- ◆ Wystaw Grzybów
- ◆ Bezpieczeństwo żywności
- ◆ Szczepienia ochronne
- ◆ Profilaktyka chorób zakaźnych, szczepienia ochronne

Trzymaj Formę!

Ogólnopolski program edukacyjny „**Trzymaj Formę!**” został opracowany z inicjatywy Głównego Inspektora Sanitarnego, jako realizacja zadań strategii Światowej Organizacji Zdrowia w zakresie diety, aktywności fizycznej i zdrowia oraz Narodowej Strategii opracowanej przez Instytut Żywności i Żywienia.

Celem programu jest edukacja w zakresie trwałego kształtowania prozdrowotnych nawyków wśród młodzieży szkolnej poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety, w oparciu o odpowiedzialność indywidualną i wolny wybór jednostki. Grupą docelową programu są uczniowie V- VIII klas szkoły podstawowej i ich rodzice. W programie biorą udział 9 placówek szkolnych. Liczba uczniów biorących udział w programie 1335 dzieci.

Krajowy program zwalczania AIDS i zapobiegania zakażeniom HIV

Działania prewencyjne w zakresie HIV/AIDS rozpoczęto w latach dziewięćdziesiątych. Podstawą realizacji są wytyczne zawarte w Krajowych Programach Zapobiegania HIV/AIDS, które opracowuje Krajowe Centrum ds. AIDS.

Podobnie jak poprzednio za cel główny stawia sobie ograniczenie liczby nowych przypadków zakażeń wirusem HIV m.in. poprzez wzrost wiedzy społeczeństwa, zmianę postaw i zachowań zdrowotnych zwłaszcza ludzi młodych oraz poprawę jakości życia ludzi dotkniętych problemem HIV/AIDS.

W grudniu roku 2024 planuje się zorganizować XIII Edycję Przeglądu Małych Form Teatralnych dot. HIV/AIDS oraz Uzależnień 2024.

Podstępne WZW” – profilaktyka Wirusowego zapalenia wątroby typu B i C oraz „Znamię, Znam je?” – profilaktyka czerniaka skóry.”

Oba programy profilaktyczne kierowane są do uczniów szkół ponadpodstawowych z terenu miasta, szkolenia nt. zagrożeń wynikających z zakażeń HBV i HCV oraz sposobów zapobiegania im, a także wczesnego wykrywania zachorowań i profilaktyki czerniaka zostały przeprowadzone przez Fundację „Gwiazda Nadziei”. Celem szkoleń było podniesienie poziomu wiedzy na temat infekcji wywołanych przez wirusy zapalenia wątroby typu B i C oraz odpowiedzialnego korzystania z solarium i właściwej ochrony przed promieniowaniem UV. W programie „Podstępne WZW” biorą udział 3 placówki szkolne, liczba uczniów biorących udział w programie 627 dzieci. Zamieszczono informację na Facebooku nt. profilaktyki raka skóry, „Jak ocenić czy znamię jest łagodne czy złośliwe?” oraz wirusowego zapalenia wątroby typu B,C.

„Skąd się biorą produkty ekologiczne?”

Ogólnopolski program edukacyjny dla przedszkolaków. Program został opracowany i zatwierdzony na podstawie porozumienia pomiędzy Ministrem Rolnictwa i Rozwoju Wsi, a Głównym Inspektorem Sanitarnym, który ma na celu promocję i edukację zdrowotną w placówkach przedszkolnych.

Program skierowany jest głównie do **dzieci przedszkolnych (6-letnich)**, a jego celem jest edukacja dzieci z zakresu znaczenia żywności ekologicznej, umiejętności rozpoznawania ich na półkach sklepowych oraz znaczenia rolnictwa ekologicznego dla każdego człowieka. Projekt programu ma za zadanie ułatwić dzieciom zrozumienie czym są produkty ekologiczne, skąd się biorą i dlaczego warto je wybierać. Elementami lekcji jest piramida zdrowego stylu życia dla dzieci, prawidłowe rozmieszczenie produktów w lodówce oraz nauka skutecznego mycia rąk.

W programie biorą udział 2 placówki przedszkolne. Liczba uczniów biorących udział w programie 72 dzieci.

„Powszechny Program Szczepień Przeciw HPV”

Powszechny program szczepień przeciw wirusowi brodawczaka ludzkiego (HPV), realizuje założenia i cele Narodowej Strategii Onkologicznej na lata 2020-2030. Program skierowany jest do uczniów szkół podstawowych w wieku od 9-14 lat. Założeniem programu jest szczepienie dzieci szczepionką (Gardasil 9 lub Cervarix) przeciw HPV w szkołach lub najbliższym POZ-ie. Do programu zgłosiło się łącznie 21 szkół podstawowych, łącznie objęto szczepieniem 446 dzieci. Program przewidziany jest na lata 2024-2030.

2. Akcje, imprezy promujące zdrowy styl życia

AKCJA ŚWIATOWEGO RZUCANIA PALENIA TYTONIU

16 listopada odbyła się akcja Rzucania Palenia Tytoniu, w związku z tym pracownik oświaty zdrowotnej PSSE w Kościerzynie przy współpracy nauczycieli i pielęgniarki medycyny szkolnej Powiatowego Zespołu Szkół Nr 1 w Kościerzynie zorganizowali stoisko oświatowo edukacyjne z ulotkami i plakatami związanymi tematycznie z akcją rzucania palenia, przy którym społeczność szkolna mogła dokonać pomiaru ciśnienia tętniczego krwi, młodzież mogła demonstracyjnie użyć alkoholigogli, ukazujących wirtualną zawartość alkoholu we krwi. Odbył się również pokaz demonstracyjny palącego się papierosa i ukazujący negatywne skutki palenia papierosów, a także wirtualna koszulka ukazująca rozmieszczenie poszczególnych narządów i układów w organizmie człowieka. Młodzież obejrzała film edukacyjny dotyczący skutków używania papierosów i e-papierosów. Pracownik PSSE przeprowadził w dwóch klasach zajęcia profilaktyczne na temat używania e-papierosów.

Zamieszczono informację na stronie Facebooku nt. profilaktyki antytytoniowej Rady dla Palaczy Pt: „Co zyskasz, jeśli rzucisz palenie?” oraz fotorelacje z akcji profilaktycznej, która odbyła się w szkole.

Zdjęcia : Zajęcia w PZS nr 1 w Kościerzynie



ŚWIATOWY DZIEŃ BEZ TYTONIU (31 maja)

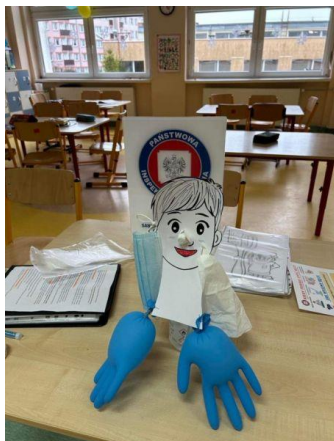
W ramach akcji Światowego Dnia Bez Tytoniu zamieszczono informacje na stronie Facebook odnośnie konsekwencji zdrowotnych używania e-papierosów.

PROMOCJA HIGIENY OSOBISTEJ I RĄK

Na zaproszenie Przedszkola nr 7 w Kościerzynie w dniu 21 października 2024r. pracownik Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kościerzynie przeprowadził zajęcia edukacyjne w zakresie przestrzegania zasad higieny osobistej w dobie trwania sezonu grypowo-przebiegniowego. W ramach zajęć uświadomiono przedszkolakom, jak duże znaczenie dla naszego zdrowia ma prawidłowa higiena rąk. Omówiono drogi roznoszenia się wirusa oraz zasady przestrzegania

prawidłowego mycia rąk w celu ochrony przed wirusem. Pokazano uczestnikom technikę prawidłowego mycia rąk, gdzie potem dzieci z zapalem demonstrowały jak należy właściwie myć ręce. Przeprowadzono eksperyment -doświadczenie pokazujący znaczenie mycia rąk wodą ciepłą z mydłem. Na koniec przedszkolaki otrzymały kolorowanke oraz ulotki tematyczne nt. mycia rąk. Łącznie udział w zajęciach wzięło 53 dzieci.

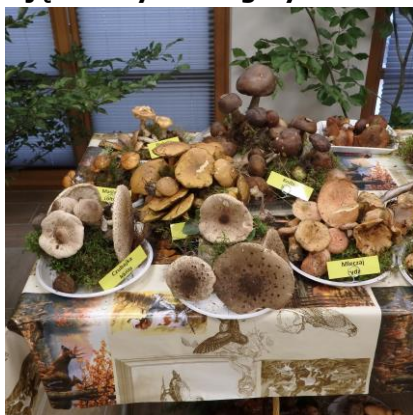
Zdjęcie: Zajęcia w Przedszkolu nr 7 w Kościerzynie



WYSTAWA GRZYBÓW

W miesiącu październiku Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Kościerzynie wraz z Nadleśnictwem Kościerzyna oraz Ligą Ochrony Przyrody zorganizowała wystawę grzybów jadalnych, niejadalnych oraz trujących dla przedszkolaków, uczniów szkół podstawowych i ponadpodstawowych oraz osób prywatnych. Podczas wystawy pracownicy Inspekcji Sanitarnej przeprowadzili warsztaty edukacyjne, omówili podstawowe zasady grzybobrania. Podczas wystawy pokazano różnorodne gatunki grzybów oraz porównano grzyby jadalne z trującymi. Nadleśnictwo Kościerzyna oraz Liga Ochrony Przyrody przygotowały dla dzieci prezentację nt. gatunków grzybów znajdujących się pod ochroną. Łącznie udział w zajęciach wzięło 13 placówek, 833 dzieci i osób dorosłych (m.in. turystów).

Zdjęcia: Wystawa grzybów



ŚWIATOWY DZIEŃ ZDROWIA (7 KWIECIEŃ)

Światowy Dzień Zdrowia obchodzony jest co roku 7 kwietnia, w rocznicę powstania Światowej Organizacji Zdrowia. Każdego roku motyw przewodni poświęcony jest innej tematyce, która podkreśla priorytetowy obszar problemów w obszarze zdrowia publicznego na świecie. W 2024 roku hasłem Światowego Dnia Zdrowia jest **„Moje Zdrowie, Moje prawo”**. Obchody Światowego Dnia Zdrowia na Rynku Miasta w Kościerzynie organizowane są przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną oraz Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Kościerzynie od roku 2009. W ramach

obchodów zainteresowani mieszkańcy m.in. skorzystali z bezpłatnych badań profilaktycznych (m.in. cukier, ciśnienie, BMI, waga i wzrost), konsultacji logopedy, pedagoga, psychologa, konsultacji i masażu fizjoterapeuty, dietetyka, rzecznika praw konsumentów, profilaktyki uzależnień i przeciwdziałania przemocy w rodzinie. Odbyły się pokazy ratownictwa medycznego i udzielanie I pomocy przedlekarskiej, nauka samobadania piersi, promocja zajęć sportowo-rekreacyjnych, pokaz rękodzieła osób niepełnosprawnych, prezentacja policyjnego radiowozu i sprzętu, karetki reanimacyjnej, prezentacja ekologicznej i zdrowej żywności, degustacja herbat ziołowych, wyrobów piekarniczych, pełnoziarnistych, degustacja zdrowych deserków i smacznego i zdrowego ciasta. Każdy mieszkaniec, który odwiedził stoiska częstował się owocami i warzywami. Zaprezentowano również punkt informacyjny dot. szczepień ochronnych w ramach "Europejskiego Tygodnia Szczepień Ochronnych", a także Książkowe Pogotowie Ratunkowe, gdzie można było wypożyczyć literaturę nt. zdrowego stylu życia.

Zdjęcia: Obchody Światowego Dnia Zdrowia na Rynku Miasta Kościerzyna



2. Dodatkowe działania

Przekazywanie do WSSE **miesięcznego raportu** dotyczącego aktualnej sytuacji w zakresie realizacji ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

„Wybieraj zdrową żywność”

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie po raz kolejny włączył się w kampanię informacyjną „Wybieraj zdrową żywność” na temat świadomych wyborów żywieniowych. Kampania jest realizowana przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności EFSA we współpracy z Głównym Inspektoratem Sanitarnym.

Tematami tegorocznej edycji kampanii informacyjnej „Wybieraj Bezpieczną Żywność” są:

1. Suplementy diety.
2. Higiena żywności (w tym tematyka chorób przenoszonych drogą pokarmową).
3. Znakowanie żywności z uwzględnieniem alergenów.

Kampania skierowana jest do osób w wieku 25-45 lat, ze szczególnym uwzględnieniem kobiet i młodych rodziców. Celem kampanii jest zwiększenie wiedzy społeczeństwa na temat roli nauki w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności w UE oraz zachęcenie obywateli do dokonywania świadomych wyborów żywieniowych.

Profilaktyka nadużywania Alkoholu

31.07.2024 oraz 23.08.2024r. odbyły się dwa Pikniki Profilaktyczne **pt: "Kolory Trzeźwości i Bezpieczeństwa"** zorganizowane przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Kościerzynie. W imprezie plenerowej również uczestniczyła Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Kościerzynie. W ramach pikniku dla uczestników czekało mnóstwo atrakcji: udział animatorów, dmuchany plac zabaw wraz z zjeżdżalnią, pokaz sztuczek magicznych, wata cukrowa, gry zręcznościowe, grill, fotobudka, gadzety profilaktyczne, kącik malucha i inne zabawy dla całej

rodziny. Na zakończenie pikniku atrakcją dla dzieciaków była kąpiel w pianie. Przy naszym stoisku można było zmierzyć ciśnienie krwi, dla dzieci atrakcją były alkogogle, które mają za zadanie pokazywać niebezpieczeństwo i ryzyko prowadzenia pojazdu pod wpływem alkoholu, a także model szczęki zębów i nauka techniki mycia zębów dla najmłodszych oraz kolorowanki.

Na stoisku Inspekcji Sanitarnej udzielano porad dotyczących zasad bezpiecznego wypoczynku letniego (w zakresie m. in. profilaktyki chorób odkleszczowych, zagrożeń związanych z używaniem alkoholu, tytoniu i środków psychoaktywnych, profilaktyki zatruc pokarmowych, bezpiecznego żywienia jak i grzybobrania, profilaktyki wszawicy, profilaktyki szczepień przeciwko HPV oraz profilaktyki antynowotworowej).

Organizacja eventu profilaktycznego na kąpieliskach powiatu pod hasłem:

#Latozsanepidem

W dniu 17.07.2024r na kąpielisku miejskim n/j. Gałęźne w Kościerzynie oraz 25 lipca 2024r. na kąpielisku gminnym Wdzydze nad jeziorem Jelenie we Wdzydzach, zorganizowano event profilaktyczny na dwóch kąpieliskach na terenie powiatu kościerskiego. Kampanię profilaktyczną realizowano we współpracy z partnerami akcji- WOPR oraz Policją.

Pracownicy inspekcji zorganizowali pod inspekcyjnym namiotem stoisko edukacyjno-profilaktyczne. Podczas akcji promowaliśmy bezpieczny wypoczynek na kąpielisku, uczulaliśmy wypoczywających na stosowanie filtrów UV, okularów przeciwsłonecznych i noszenia nakryć na głowę w ramach profilaktyki czerniaka skóry, uświadamialiśmy jak chronić się przed kleszczami i nie zachorować na boleriozę. Informowaliśmy o skutkach zdrowotnych palenia e-papierosów, zażywania tzw. dopalaczy, prowadziliśmy dystrybucję materiałów dot. profilaktyki zatrucia grzybami. chętne osoby mogły zbadać ciśnienie tętnicze krwi. Wypoczywający nad kąpieliskiem mogli za pomocą Alkogogle – okularów symulujących stan po spożyciu alkoholu, zaobserwować jak zaburzone jest widzenie, a także reakcja człowieka pod wpływem alkoholu. Dzieci mogły nauczyć się jak prawidłowo szczotkować zęby

Dodatkową atrakcją dla uczestników było:

- nauka pływania dla dzieci, nauka udzielania I pomocy przedmedycznej, resuscytacja krążeniowo-oddechowa RKO, nagrodą za prawidłowo wykonaną resuscytację była możliwość popłynięcia motorówką WOPR-u, zwiedzenie policyjnego pojazdu służbowego.

8. DZIAŁANIA PAŃSTWOWEJ INSPEKCJI SANITARNEJ W RAMACH ZAPOBIEGAWCZEGO NADZORU SANITARNEGO

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie, w zakresie nadzoru zapobiegawczego realizuje ustawowe obowiązki i zadania w zakresie zdrowia publicznego przez uczestniczenie w procesie inwestycyjnym, pełniąc rolę zapobiegawczą.

W dziedzinie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego głównym zadaniem jest:

Sprawować nadzór pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych, w szczególności nad warunkami higieny środowiska oraz wypoczynku i rekreacji przy zajmowaniu stanowisk dotyczących m.in.:

- ◆ projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego i planów zagospodarowania przestrzennego,
- ◆ projektów planów remediacji,
- ◆ warunków przeprowadzenia działań naprawczych w odniesieniu do oceny występowania znaczącego zagrożenia dla zdrowia ludzi na danym terenie,
- ◆ oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko,

Sprawować zapobiegawczy nadzór pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych przy wydawaniu opinii, postanowień i decyzji na wniosek organu administracji lub zainteresowanego podmiotu, na poszczególnych etapach realizacji inwestycji w obiektach istniejących i planowanych (m.in. projektowanie, zmiana sposobu użytkowania, dopuszczenie do użytkowania obiektu budowlanego, uzyskiwania odstępstw od przepisów warunków technicznych oraz bezpieczeństwa i higieny pracy), w szczególności obiektów i urządzeń objętych nadzorem bieżącym przez Państwową Inspekcję Sanitarną.

W 2024r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie **zajął 598 stanowisk** w zakresie spełnienia warunków sanitarno-higienicznych i ochrony środowiska, w następującym zakresie:

- ◆ **12 wniosków** w sprawie zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko;
- ◆ **7 wniosków** w sprawie zaopiniowania/uzgodnienia miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego wraz z prognozą oddziaływania na środowisko;
- ◆ **49 wniosków** co do konieczności przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko;
- ◆ **4 wniosków** w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach;
- ◆ **11 wniosków** dotyczących dokumentacji projektowych obiektów lub lokali o różnym przeznaczeniu;
oraz
- ◆ **19 wniosków** w sprawie ocen higienicznych/weryfikacji materiałów na zastosowanie materiałów planowanych do użycia do dystrybucji / uzdatniania wody przeznaczonej do spożycia;
- ◆ **437 wniosków** dotyczących innych spraw (korespondencje, informacje, pisma).

W sprawach dotyczących przekazania do użytkowania nowych obiektów budowlanych na podstawie przepisów prawa budowlanego rozpatrzone 30 wniosków oraz przystosowania do nowych funkcji obiektów lub lokali istniejących rozpatrzone 29 wniosków

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie kładzie szczególny nacisk na uświadamianie inwestorów o niewątpliwych korzyściach wynikających ze ścisłego zastosowania się do wymagań higienicznych i zdrowotnych w miejscach gdzie przebywają i pracują ludzie.

Zaobserwowano wysoką aktywność gmin w dziedzinie planowania przestrzennego, procedowane są działania mające na celu wprowadzanie planów ogólnych gmin. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie w/w dziedzinie zwraca szczególną uwagę na zapisy dotyczące ustaleń w zakresie kształtowania ładu przestrzennego, zasad ochrony środowiska, zasad obsługi

komunikacyjnej, zasad uzbrojenia terenów w infrastrukturę techniczną - mając na względzie zapewnienie prawidłowej gospodarki wodno-ściekowej, w tym zaopatrzenie ludności w wodę do spożycia o odpowiedniej jakości, zapewnienie właściwej gospodarki odpadami oraz minimalizację zagrożeń dla terenów zabudowy chronionej, ze szczególnym uwzględnieniem aspektów ochrony akustycznej oraz jakości powietrza atmosferycznego.

Istotnym czynnikiem mającym wpływ na stan sanitarny powiatu były działania zapobiegawcze przy planowaniu lokalizacji inwestycji będących przedsięwzięciami mogącymi potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko – w rozumieniu przepisów ochrony środowiska. W ramach tego postępowania zwracano uwagę na zgodność ich lokalizacji z ustaleniami m.p.z.p. oraz oceniano wpływ danego przedsięwzięcia na środowisko oraz zdrowie i warunki życia ludzi zamieszkujących w ich sąsiedztwie. W szczególności analizowano skuteczność planowanych zabezpieczeń chroniących jakość powietrza atmosferycznego oraz rozwiązań związanych z dotrzymaniem obowiązujących norm hałasu w środowisku. Wymagano stosowania zabezpieczeń zapewniających uzyskanie dopuszczalnego poziomu hałasu na terenach zabudowy chronionej akustycznie (dotyczy to zarówno prac w trakcie budowy jak i hałasu powodowanego pracą np. urządzeń wentylacyjnych podczas eksploatacji).

Zwracano uwagę na zagrożenia dla środowiska gruntowo-wodnego (zabezpieczenie odpowiedniej jakości wody pitnej, odprowadzenie ścieków, właściwej gospodarki odpadami, nawozami naturalnymi, stosowania rozwiązań ograniczającej emisję pyłów i gazów do atmosfery).

W 2024r. PPIS w Kościerzynie obserwuje utrzymujący się trend związany z zabudową mieszkaniową, dla powierzchni inwestycji powyżej 0,5ha. Inwestycje te często związane są z zmianą profilu użytkowania gruntów rolnych i przeznaczeniu ich na cele mieszkaniowe.

Uzgadniane były tylko te przedsięwzięcia, które na podstawie przedłożonych dokumentów oraz przepisów prawa nie powinny stwarzać zagrożenia dla zdrowia i warunków życia ludzi zamieszkujących w ich sąsiedztwie.

W kontekście nowobudowanych obiektów budowlanych oddawanych do użytku, największą aktywność odnotowano w zakresie zabudowy handlowej oraz usługowej. Obiekty przekazywane do użytkowania były w dużej mierze realizowane na podstawie dokumentacji projektowej uzgodnionej pod względem wymagań sanitarno-higienicznych. Uzgadnianie dokumentacji projektowej oraz uczestniczenie w dopuszczeniu obiektów do użytkowania umożliwia eliminację nieprawidłowości w zakresie rozwiązań programowo-funkcjonalnych, wykończenia pomieszczeń, instalacji sanitarnych, warunków środowiska pracy oraz wyposażenia obiektów, tak aby w trakcie eksploatacji nie powodowały one zagrożeń dla zdrowia i życia ludzi.

9. NADZÓR NAD ŚRODKAMI ZASTĘPCZYMI

Państwowa Inspekcja Sanitarna na podstawie art. 4 ust.1 pkt 9a i ust. 2 pkt 1a ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej z dnia 14 marca 1985r. w rozumieniu ustawy z dnia 29 lipca 2005r. o przeciwdziałaniu narkomanii egzekwuje przestrzeganie przepisów dotyczących zakazu wytwarzania, przywozu i wprowadzania do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej środków zastępczych (ŚZ) oraz sprawuje nadzór nad spełnieniem przepisów dotyczących prowadzenia przez przedsiębiorców działalności w zakresie wytwarzania, przetwarzania, przerabiania, przywozu, wywozu, wewnątrzwspólnotowej dostawy lub wewnątrzwspólnotowego nabycia oraz wprowadzania do obrotu nowej substancji psychoaktywnej (NSP), w tym w postaci mieszaniny lub w wyrobie.

Zgodnie z ww. ustawą nowa substancja psychoaktywna (NSP) oznacza każdą substancję lub grupy substancji pochodzenia naturalnego lub syntetycznego w formie czystej lub w formie preparatu działającą na ośrodkowy układ nerwowy, inną niż substancja psychotropowa i środek odurzający, stwarzającą zgodnie z rekomendacją Zespołu do spraw oceny ryzyka zagrożeń dla zdrowia lub życia ludzi związanych z używaniem nowych substancji psychoaktywnych zagrożenie dla zdrowia lub zagrożenie społeczne porównywalne do zagrożeń stwarzanych przez substancję psychotropową lub środek odurzający, lub które naśladują działanie tych substancji, określoną w rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie wykazu substancji psychotropowych, środków odurzających oraz nowych substancji psychoaktywnych.

Środek zastępczy (ŚZ) to produkt zawierający substancję o działaniu na ośrodkowy układ nerwowy, który może być użyty w takich samych celach jak środek odurzający, substancja psychotropowa lub nowa substancja psychoaktywna, którego wytwarzanie i wprowadzanie do obrotu nie jest regulowane na podstawie przepisów odrębnych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie **nie prowadził w 2024r. żadnego postępowania związanego z wprowadzaniem do obrotu środków zastępczych i nowej substancji psychoaktywnej.**

Tabela Sprawy związane z nadzorem nad środkami zastępczymi

ROK	Liczba spraw związanych ze środkami zastępczymi, które wpłynęły do PPIS w Kościerzynie
2016	8
2017	3
2018	1 (przekazana do Komendy Wojewódzkiej Policji w Gdańsku)
2019	0
2020	0
2021	0
2022	0
2023	0
2024	0

Na terenie powiatu kościerskiego w 2024 roku **nie odnotowano przypadków zatruc środków zastępczymi i nowymi substancjami psychoaktywnymi.**

Szpital Specjalistyczny w Kościerzynie codziennie raportuje do Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie o przypadkach zatruc „substancjami psychoaktywnymi.

W 2024r. do Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie wpłynęło ze Szpitala Specjalistycznego w Kościerzynie **79 zgłoszeń interwencji medycznych związanych z zatruciem lub podejrzeniem zatrucia środkami psychoaktywnymi** (W 2023r. 56 zgłoszeń), 62 zgłoszenia dotyczyły mężczyzn (78%), 17 kobiet (22%).(w 2023 roku 53 zgłoszenia dotyczyły mężczyzn (95%), a 3 kobiet (5%).

Wyk. Liczba zgłoszeń zatruc środkami psychoaktywnymi w 2024r.



W grupie wiekowej do 18 r.ż. zarejestrowanych zostało łącznie 14 interwencji medycznych. W populacji dzieci i młodzieży największa liczba zgłoszeń dotyczyła osób z grupy wiekowej 15 – 18 lat (10). Z kolei w grupie wiekowej powyżej 18 r.ż. liczba zgłoszonych interwencji medycznych była znacznie większa od liczby interwencji wśród pacjentów do 18 r.ż.. W grupie osób pełnoletnich największa liczba zgłoszeń dotyczyła grupy wiekowej 19 – 29 lat (31), 30 – 39 lat (23) i grupy 40 – 49 lat (11).

Tabela. Liczba zgłoszeń interwencji medycznych z podziałem na wiek i płeć w 2024r.

Wiek	Grupa wiekowa	Przedział wiekowy	Liczba zgłoszeń
do 18 r.ż.	1	0 – 9 lat	0
	2	10 – 14 lat	4
	3	15 – 18 lat	10
Razem do 18 r.ż.			14
powyżej 18 r.ż.	4	19 – 29 lata	31
	5	30 – 39 lat	23
	6	40 – 49 lat	11
Razem powyżej 18 r.ż.			65
RAZEM			79

Wyk. Wykaz substancji psychoaktywnych, które były przyczyną zatruc, w odniesieniu do liczby osób



W 2024r. organ Inspekcji Sanitarnej w Kościerzynie przeprowadził 4 kontrole w obiektach ze sprzedażą e-papierosów oraz sklepach zielarskich w zakresie przestrzegania przepisów dotyczących zakazu wprowadzania do obrotu środków zastępczych i nowych substancji psychoaktywnych. Nieprawidłowości nie stwierdzono.