

PAŃSTWOWA INSPEKCJA SANITARNA



**OCENA STANU BEZPIECZEŃSTWA
SANITARNEGO
POWIATU BIAŁOGARDZKIEGO
ZA 2024 ROK**

Białogard, 2025 rok

Spis treści

WSTĘP	8
I. ZAPOBIEGANIE ORAZ ZWALCZANIE ZAKAŻEŃ I CHOROÓB ZAKAŻNYCH U LUDZI	11
1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych:	11
1.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe:	11
1.2. Wirusowe zapalenia wątroby	11
1.3. Wybrane choroby infekcyjne układu oddechowego: Covid-19, grypa i RSV	11
1.4. Choroby wieku dziecięcego	11
1.5. Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i mózgu	12
1.6. Inwazyjna choroba meningokokowa	12
1.7. Borelioza z Lyme	12
1.8. Wścieklizna	12
1.9. Choroby przenoszone drogą płciową	12
1.10. Gruźlica	13
1.11. Zakażenie wirusem HIV / choroba AIDS.....	13
1.12. Tularemia.....	13
1.13. Zakażenia Mpox.....	13
1.14. Podsumowanie i wnioski	13
2. Szczepienia ochronne	13
2.1. Realizacja programu szczepień ochronnych	13
2.2. Niepożądane odczyny poszczepienne	14
2.3. Podsumowanie i wnioski	14
3. Sytuacja epidemiologiczna w szpitalach.....	15
3.1. Zakażenia szpitalne i ocena działalności zespołów kontroli zakażeń szpitalnych	15
3.2. Nadzór nad czynnikami alarmowymi w podmiotach leczniczych.....	16
3.3. Podsumowanie i wnioski	16
II. STAN SANITARNY PODMIOTÓW DZIAŁALNOŚCI LECZNICZEJ	17
1. Szpitale	17
1.1. Infrastruktura obiektów, ich stan techniczny i funkcjonalność	17
1.2. Zaopatrzenie szpitali w wodę	17
1.3. Bloki żywieniowe	19
1.4. Dezynfekcja	19
1.5. Sterylizacja.....	20
1.6. Utrzymanie bieżącej czystości i porządku.....	21
1.7. Postępowanie z bielizną szpitalną	21
1.8. Prosektoria i postępowanie ze zwłokami	23

2.	Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria	23
3.	Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową	24
4.	Postępowanie z odpadami medycznymi	24
5.	Podsumowanie i wnioski	26
III.	HIGIENA ŻYWNOŚCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU	27
1.	Stan sanitarny nadzorowanych obiektów	27
1.1.	Zakłady produkcji żywności	28
1.2.	Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, rolniczy handel detaliczny	32
1.3.	Produkcja żywności w warunkach domowych	33
1.4.	Zakłady obrotu żywnością	34
1.5.	Zakłady żywienia zbiorowego	39
1.6.	Środki transportu	45
1.7.	Zakłady produkcji i wprowadzania do obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	45
2.	Jakość zdrowotna środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	46
3.	Suplementy diety, żywność dla określonych grup odbiorców i żywność wzbogacana	46
4.	Wzmocniony nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego w sezonie letnim	49
5.	System wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności i paszach - RASFF	51
6.	Obrót grzybami i przetwórstwo grzybów oraz zatrucia grzybami	52
IV.	JAKOŚĆ WODY PRZEZNACZONEJ DO SPOŻYCIA ORAZ WODY UŻYTKOWEJ	53
1.	Infrastruktura zaopatrzenia ludności w wodę	53
2.	Nadzór nad jakością wody do spożycia	54
3.	Substancje promieniotwórcze w wodzie przeznaczonej do picia	54
4.	Ważniejsze modernizacje oraz rozbudowa sieci wodociągowej	54
5.	Awarie i zdarzenia istotne dla infrastruktury zaopatrzenia w wodę	54
6.	Ocena jakości wody przeznaczonej do spożycia	55
7.	Ciepła woda użytkowa	56
V.	STAN SANITARNY PŁYWAŁNI I OBIEKTÓW WYPOSAŻONYCH W NIECKI BASENOWE	57
1.	Infrastruktura obiektów	57
2.	Jakość wody na pływalniach i w obiektach wyposażonych w niecki basenowe	57
3.	Stan sanitarny i techniczny pływalni i obiektów wyposażonych w niecki basenowe	58
VI.	STAN SANITARNY KĄPIELISK I MIEJSC OKAZJONALNIE WYKORZYSTYWANYCH DO KĄPIELI	58
VII.	DZIAŁANIA ORGANÓW PAŃSTWOWEJ INSPEKCJI SANITARNEJ W ZWIĄZKU Z ZANIECZYSZCZENIEM RZ. ODRY	58
VIII.	STAN SANITARNY MIEJSC OGÓLNIE DOSTĘPNYCH ORAZ OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ	58

1.	Zabezpieczenie sanitarne imprez masowych	59
2.	Ustępy publiczne i ogólnodostępne	60
3.	Domy pomocy społecznej, placówki świadczące całodobową opiekę i jednostki zajmujące się pomocą społeczną	60
4.	Noclegownie i domy dla bezdomnych.....	60
5.	Obiekty hotelarskie i inne jednostki świadczące usługi hotelarskie	60
6.	Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej i inne świadczące podobne usługi	61
7.	Dworce autobusowe	62
8.	Stacje, dworce i przystanki kolejowe.....	62
9.	Środki transportu.....	62
10.	Tereny rekreacyjne	62
11.	Cmentarze i domy pogrzebowe.....	62
12.	Zakłady karne i areszty śledcze.....	64
13.	Inne obiekty użyteczności publicznej	64
14.	Liczba załatwionych interwencji	64
15.	Liczba zamknięć / unieruchomień / wyłączenia z użytkowania obiektu lub jego części.....	66
16.	Inne informacje o podjętych działaniach i przedsięwzięciach	66
17.	Krótkie podsumowanie – wnioski.....	67
IX.	WARUNKI HIGIENICZNO-SANITARNE W PLACÓWKACH OŚWIATOWO-WYCHOWAWCZYCH.....	68
1	Stan higienicznosanitarny placówek oświatowo-wychowawczych	68
1.1	Nadzór sanitarny nad placówkami	68
1.2	Stan sanitarnotechniczny budynków lub ich części, w których funkcjonują placówki opieki, wychowania i nauczania dla dzieci i młodzieży.....	73
1.3	Zaplecze sanitarne placówek dla dzieci i młodzieży oraz warunki do utrzymania higieny osobistej	74
1.4.	Oświetlenie, temperatura i wentylacja w pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt dzieci i młodzieży.....	76
2.	Higiena procesów nauczania	79
2.1.	Ergonomiczne warunki pracy ucznia	79
2.2.	Jakość wyposażenia placówek.....	80
2.3.	Zapewnienie na terenie szkoły miejsc do przechowywania podręczników i przyborów szkolnych	80
2.4.	Rozkład zajęć lekcyjnych oraz zmianowy system nauczania w szkołach	81
2.5.	Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych.....	82
3.	Warunki do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego	83
4.	Żywność dzieci i młodzieży w placówkach	85

5.	Warunki realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami w placówkach	86
X.	WARUNKI WYPOCZYNKU ORAZ REKREACJI DZIECI I MŁODZIEŻY	86
1.	Ferie zimowe	86
2.	Wypoczynek letni	86
3.	Inne informacje o podjętych działaniach i przedsięwzięciach pionu Higieny Dzieci i Młodzieży 87	
XI.	WARUNKI HIGIENICZNO-SANITARNE ŚRODOWISKA PRACY	88
1.	Stan sanitarny zakładów pracy	88
2.	Narażenie na czynniki szkodliwe i uciążliwe dla zdrowia w środowisku pracy.....	89
3.	Narażenie na czynniki rakotwórcze i mutagenne w środowisku pracy	89
4.	Narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne w środowisku pracy.....	90
5.	Stosowanie w działalności zawodowej chemikaliów.....	90
6.	Choroby zawodowe	90
XII.	BEZPIECZEŃSTWO CHEMICZNE	90
1.	Substancje chemiczne i ich mieszaniny	90
2.	Produkty biobójcze	90
3.	Produkty kosmetyczne	90
4.	Prekursory narkotyków kat. 2 i 3	91
5.	Środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne.....	91
XIII.	ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY	91
1.	Zakres i cel sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego	91
2.	Działania w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego	92
2.1.	Stanowiska zajmowane w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko.....	92
2.2.	Stanowiska dotyczące projektów planów remediacji, przeprowadzania działań naprawczych w środowisku oraz projekty gminnych programów rewitalizacji	92
2.3.	Ocena oddziaływania przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko	92
2.4.	Uzgadnianie dokumentacji projektowej.....	93
	na podstawie np. art. 32 ust. 1 pkt 2; art. 71 ust. 2 pkt 6 ustawy Prawo budowlane – 0	93
2.5.	Odstępstwa od obowiązujących przepisów.....	93
2.6.	Inne sprawy w zakresie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego	93
2.7.	Uczestniczenie w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych (w tym negatywnych)	93
XIV.	PROFILAKTYKA I PROMOCJA ZDROWIA	94
1.	PROFILAKTYKA NADWAGI I OTYŁOŚCI:.....	94
1.1.	Program Krajowy	94
1.2.	Programy lokalne.....	94
1.3.	Interwencje lokalne	94

2.	PROFILAKTYKA PALENIA TYTONIU	94
2.1.	Programy lokalne.....	94
2.2.	Interwencje wojewódzkie.....	94
3.	PROFILAKTYKA INNYCH UZALEŻNIEŃ	95
3.1.	Programy wojewódzkie	95
3.2.	Programy lokalne.....	95
3.3.	Interwencje wojewódzkie.....	95
3.4.	Programy lokalne.....	96
4.	PROFILAKTYKA ZABURZEN ZDROWIA PSYCHICZNEGO	96
5.	PROFILAKTYKA CHOROÓB ZAKAŻNYCH, W TYM REALIZACJA PROGRAMU PROFILAKTYKI HIV / AIDS96	
5.1.	Program Krajowy	96
5.2.	Programy wojewódzkie	96
5.3.	Programy lokalne.....	97
5.4.	Interwencje lokalne	97
6.	INNE, z podziałem na kategorie tematyczne	98
6.1.	Programy lokalne.....	98
6.2.	Interwencje wojewódzkie.....	98
6.3.	Interwencje lokalne	100
7.	Podsumowanie i wnioski	101
	PODSUMOWANIE	102
	SPIS TABEL/ RYCIN/ WYKRESÓW	103

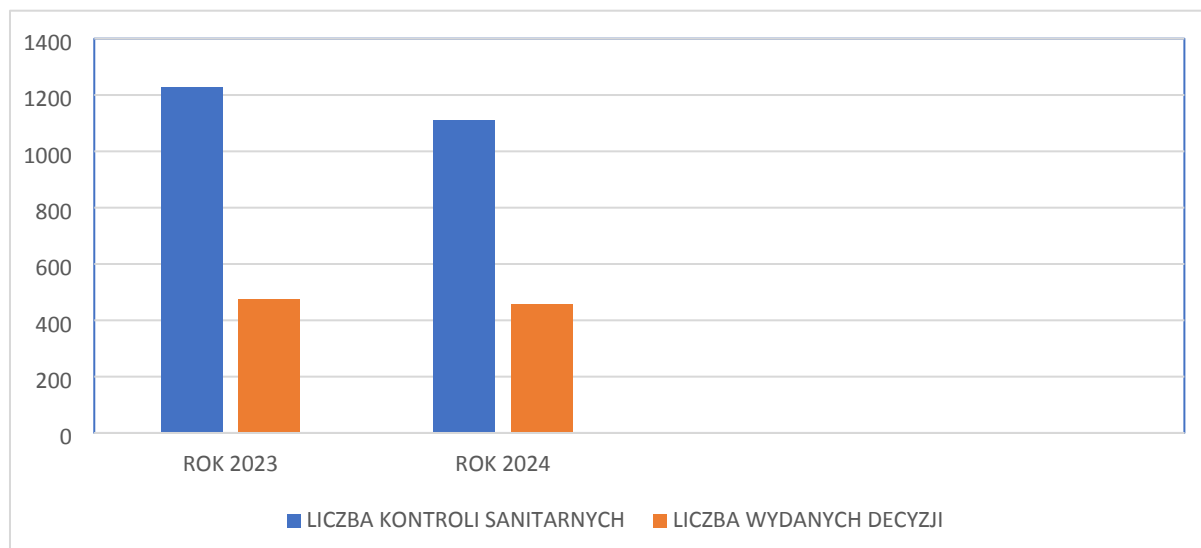
WSTĘP

Państwowa Inspekcja Sanitarna jest powołana do realizacji zadań z zakresu zdrowia publicznego, w szczególności poprzez sprawowanie nadzoru nad warunkami: higieny środowiska, higieny pracy w zakładach pracy, higieny procesów nauczania i wychowania, higieny wypoczynku i rekreacji, warunkami zdrowotnymi żywności, żywienia i przedmiotów użytku oraz warunkami higieniczno-sanitarnymi, 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 i zawodowych. W celu kształtowania postaw i zachowań prozdrowotnych, Państwowa Inspekcja Sanitarna inicjuje, organizuje, koordynuje i nadzoruje działalność oświatowo-zdrowotną, która obejmuje także realizację programów edukacyjnych oraz kampanii społecznych w zakresie promocji zdrowego stylu życia.

Realizacja zadań statutowych odbywała się zgodnie z „Planem zasadniczych zadań Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Białogardzie na 2024 r.” obejmującym zadania priorytetowe, pozostałe zadania statutowe oraz plan kontroli nad obiektami.

Szczegółową analizę działalności kontrolno - represyjnej prowadzonej przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2023 i 2024 r. przedstawiają ryciny 1 i 2.

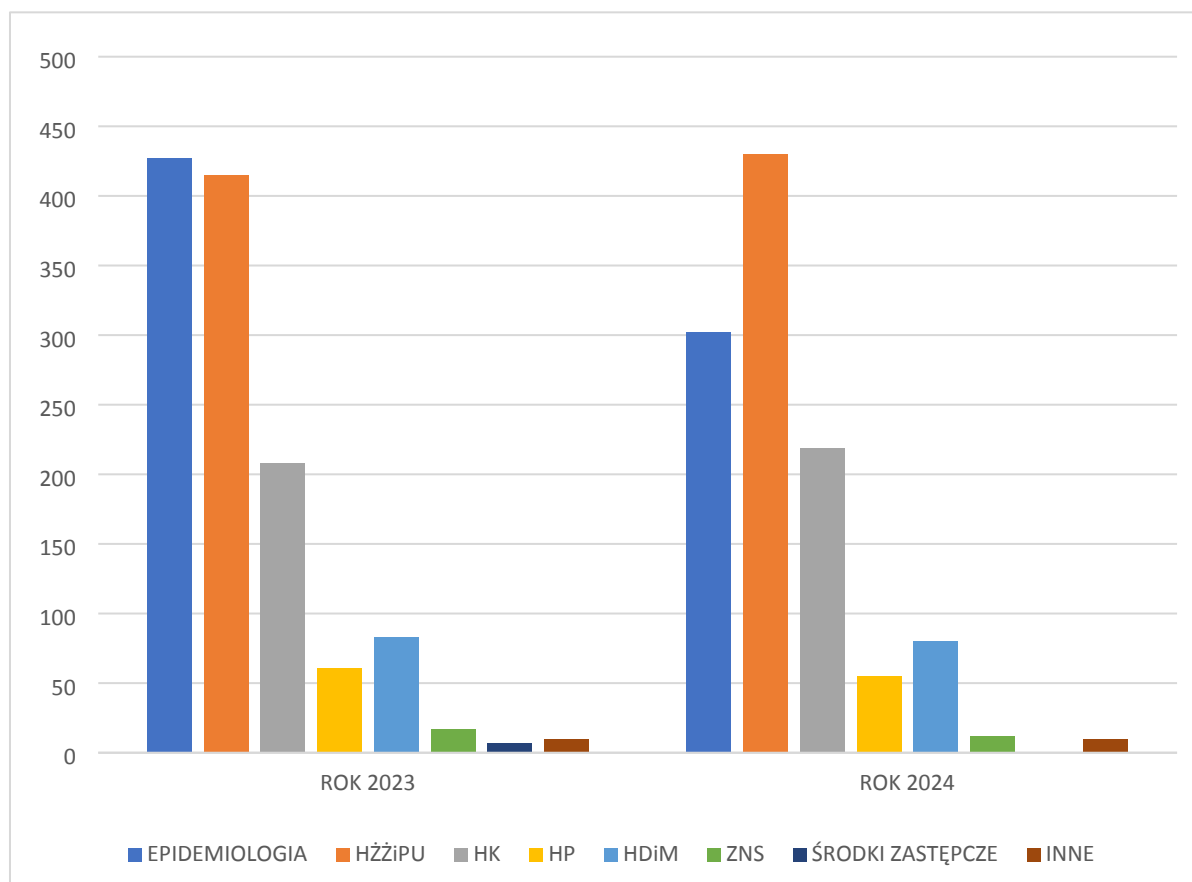
Ryc. 1. Zestawienie liczbowe przeprowadzonych kontroli i wydanych decyzji przez Państwową Inspekcję Sanitarną w powiecie białogardzkim w 2023 i 2024 r.



Zamieszczony powyżej wykres przedstawia zestawienie liczbowe kontroli sanitarnych i decyzji wydanych ogółem przez oddział nadzoru sanitarnego w 2023 i 2024 r.

W 2023 r. zobrazują to następujące liczby: kontrole sanitarne - 1228 , decyzje – 473, natomiast w 2024 r. liczba przeprowadzonych kontroli wyniosła – 1111, decyzji – 455.

Ryc. 2. Zestawienie liczbowe kontroli sanitarnych przeprowadzonych przez poszczególne komórki nadzoru sanitarnego w 2023 i 2024 r.



Wyżej zamieszczony wykres przedstawia zestawienie liczbowe kontroli sanitarnych przeprowadzonych przez poszczególne komórki nadzoru sanitarnego w 2023 i 2024 r.

W 2023 r. liczba przeprowadzonych kontroli przedstawiała się następująco: HK – 208, HŻ – 415, HP – 61, HD – 83, EP – 427 (w tym 83 kontrole sanitarne oraz 344 dochodzenia epidemiologiczne), ZNS – 17, środki zastępcze – 7, inne - 10, natomiast w 2024 r. zobrazują to następujące liczby: HK – 219, HŻ – 430, HP – 55, HD – 80, EP – 302 (w tym 77 kontroli sanitarnych oraz 225 dochodzeń epidemiologicznych), ZNS – 12, środki zastępcze – 0, inne – 13.

Najwyższy odsetek wśród kontroli prowadzonych w 2024 r. w ramach nadzoru sanitarnego, stanowiły kontrole z zakresu higieny żywności i żywienia, następnie kontrole epidemiologii, higieny komunalnej, kontrole z zakresu higieny dzieci i młodzieży, kontrole z zakresu higieny pracy oraz kontrole zapobiegawczego nadzoru sanitarnego.

Tabela Nr 1. Działalność kontrolno-represyjna w 2024 r.

Lp.	Nazwa komórki nadzoru sanitarnego	Liczba kontroli	Liczba decyzji merytorycznych	Liczba decyzji płatniczych	Liczba postanowień	Liczba mandatów/kwota	Liczba opinii
1.	Epidemiologia	302	5	6	1	0	0
2.	Higiena Dzieci i Młodzieży	80	12	10	0	0	1
3.	Higiena Żywności Żywienia i PU	430	140	167	19	61/11800 zł	0
4.	Higiena Pracy	55	13	8	0	0	0
5.	Higiena Komunalna	219	69	13	13	1/100 zł	5
6.	Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny	12	0	12	194	0	45
7.	Środki zastępcze	-	0	0	0	0	0
8.	Inne	13	-	-	-	-	-
	Ogółem	1111	239	216	227	62/11900 zł	51

Z powyższego zestawienia wynika, że w 2024 r. komórki Oddziału Nadzoru Sanitarnego przeprowadziły 1111 kontroli sanitarnych. Wydano 239 decyzji merytorycznych oraz 216 decyzji płatniczych.

Ponadto wydano 227 postanowień i 51 opinii. Funkcjonariusze Państwowej Inspekcji Sanitarnej wykorzystali swoje uprawnienia do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego 62 razy karząc osoby odpowiedzialne za naruszenie przepisów ustawy z dnia 20 maja 1971 r. Kodeks wykroczeń oraz ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Ogółem nałożono 62 mandaty karne na kwotę 11900 zł.

Obszar higieny dzieci i młodzieży wykonał 1910 oznaczeń fizycznych, natomiast w obszarze higieny komunalnej wykonano 40 oznaczeń fizycznych.

Podejmowane przez Państwową Inspekcję Sanitarną działania na terenie powiatu białogardzkiego miały na celu wyeliminowanie zagrożeń i uzyskanie poprawy w zakresie ochrony zdrowia publicznego mieszkańców powiatu.

I. ZAPOBIEGANIE ORAZ ZWALCZANIE ZAKAŻEŃ I CHOROÓB ZAKAŻNYCH U LUDZI

1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych:

1.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe:

Salmonelozy – 2 (zatrucia pokarmowe).

Bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez *Clostridium difficile* – 17.

Jersinioza jelitowa – 2.

Biegunki i zapalenie żołądkowo – jelitowe nieokreślone -43, w tym u dzieci do lat 2 – 1.

Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez: rotawirusy – 16, w tym u dzieci do lat 2 – 2, norowirusy – 2, w tym u dzieci do lat 2 – 1, inne określone (adenowirusy) – 13, w tym u dzieci do lat 2 – 4.

1.2. Wirusowe zapalenia wątroby

1.2.1. Wirusowe zapalenie wątroby typu „A”- zarejestrowano 2 przypadki zachorowań z hospitalizacją.

1.2.2. Wirusowe zapalenie wątroby typu „B”- zarejestrowano 2 przypadki zachorowań przewlekłych i BNO, 1 przypadek hospitalizowany.

1.2.3. Wirusowe zapalenie wątroby typu „C”- zarejestrowano 4 przypadki zachorowań przewlekłych i BNO, 1 przypadek hospitalizowany.

1.2.4. Wirusowe zapalenie wątroby inne i nieokreślone - nie zarejestrowano zachorowań.

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

Zarejestrowano 72 przypadki COVID-19, 60 przypadków zachorowań na grypę, potwierdzonych wynikiem szybkiego testu antygenowego oraz 23 przypadki RSV, w tym 15 u dzieci do lat 2.

1.4. Choroby wieku dziecięcego

Choroby wieku dziecięcego ujęto w tabeli poniżej.

Tabela nr 2. Choroby wieku dziecięcego

Rok	Odra	Ospa wietrzna	Różyczka	Świnka	Krztusiec	Ostre porażenia wiotkie	Płonica
2023	0	156	1	2	0	0	16
2024	1	47	1	1	8	0	14

1.5. Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i mózgu

Zarejestrowano 1 przypadek hospitalizowany kleszczowego zapalenia mózgu.

1.6. Inwazyjna choroba meningokokowa

Zarejestrowano 1 przypadek hospitalizowany zachorowania, pod postacią zapalenia opon mózgowo-rdzeniowych i posocznicy.

1.7. Borelioza z Lyme

Zarejestrowano 20 przypadków, w tym 16 zachorowań pod postacią rumienia wędrującego, 3 pod postacią stawową oraz 1 przypadek neuroboreliozy. Hospitalizowano 2 osoby.

1.8. Wścieklizna

Styczność, narażenie na wściekliznę – potrzeba szczepień:

- ilość przeprowadzonych w 2024 roku wywiadów z powodu styczności i narażenia na wściekliznę - 102, w tym dzieci do lat 14 – 19:
 - przez zwierzęta domowe – 100;
 - przez zwierzęta dzikie – 2;
- liczba przypadków styczności i narażenia na wściekliznę, po których podjęto szczepienia p/wściekliznę – 18, w tym dzieci do lat 14 – 1;
- hospitalizacje z powodu styczności i narażenia na wściekliznę – 0.

Podsumowanie i wnioski

Liczba osób szczepionych przeciwko wściekliznie w 2024 r., pokąsanych przez zwierzęta nieznane lub nieszczepione w porównaniu z rokiem ubiegłym wzrosła. Wszystkie przypadki pokąsań osób przez zwierzęta podejrzane o wściekliznę opracowywane były drogą wywiadu epidemiologicznego. Zwierzęta były poddawane obserwacji weterynaryjnej przez okres 15 dni. W przypadkach kontynuacji szczepień p/wściekliznę od początku życia psów i stanu zdrowia nie wskazującego na zakażenie wścieklizną, Inspekcja Weterynaryjna odstępowała od dalszej obserwacji weterynaryjnej, o czym powiadamiała pisemnie. Nie zanotowano przypadków zachorowań zwierząt na wściekliznę.

W okresie sprawozdawczym w związku z pokąsaniem przez nieznanego psa wydano 3 decyzje nakazujące natychmiastowe stawienie się celem konsultacji w Poradni Chorób Zakaźnych. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Białogardzie w przedmiotowych sprawach stale monitorował, czy osoby pokąsane zgłosiły się do Poradni Chorób Zakaźnych. W toku trwającego postępowania administracyjnego powzięto informacje że osoby pokąsane nie zgłosiły się na konsultację. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Białogardzie prowadzi postępowania egzekucyjne w stosunku do tych osób.

1.9. Choroby przenoszone drogą płciową

Zarejestrowano 3 przypadki zachorowań na kiłę, 1 osobę hospitalizowano oraz 2 przypadki rzeżączki.

1.10. Gruźlica

Zarejestrowano 2 przypadki zachorowań na gruźlicę płuc.

1.11. Zakażenie wirusem HIV / choroba AIDS

Zarejestrowano 2 przypadki zakażenia HIV.

1.12. Tularemia

Nie zarejestrowano zachorowań.

1.13. Zakażenia Mpx

Nie zarejestrowano zachorowań.

1.14. Podsumowanie i wnioski

W porównaniu z 2023 rokiem zanotowano wzrost przypadków zachorowań na krztusiec, wirusowe zapalenia wątroby typu A, bakteryjne zakażenia jelitowe, biegunki BNO, wirusowe zakażenia jelitowe, RSV, boreliozę, choroby przenoszone drogą płciową. Zarejestrowano po1 przypadku inwazyjnej choroby meningokokowej, odry, kleszczowego zapalenia mózgu oraz 2 nowowykryte zakażenia HIV. Zanotowano spadek zachorowań na COVID-19, ospę wietrzną, grypę, zachorowań przewlekłych i BNO wirusowego zapalenia wątroby typu B i C. Liczba zachorowań na gruźlicę i pozostałe jednostki chorobowe utrzymują się na podobnym poziomie.

2. Szczepienia ochronne

2.1. Realizacja programu szczepień ochronnych

Realizacja szczepień ochronnych odbywa się zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych (PSO), który jest ogłaszany corocznie przez Głównego Inspektora Sanitarnego w formie komunikatu o którym mowa w art. 17 ust. 11 ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi.

W 2024 roku na terenie powiatu białogardzkiego Program Szczepień Ochronnych realizowany był przez 10 świadczeniodawców w 12 punktach, przy użyciu szczepionek finansowanych ze środków znajdujących się w budżecie Ministra Zdrowia.

U świadczeniodawców znajdowało się 8416 kart uodpornienia dzieci i młodzieży w wieku od 0 do 20 roku życia. Roczny plan kontroli zakłada kontrolę każdego punktu szczepień 2 razy w roku. Przeprowadzono 24 kontrole sanitarne w 12 punktach szczepień na terenie powiatu białogardzkiego.

Podczas kontroli zwracano uwagę na stan sanitarny punktów szczepień, warunki przechowywania preparatów szczepionkowych, prowadzenie dokumentacji szczepień, dystrybucję szczepionek, obowiązujące procedury. Realizacja szczepień ochronnych odbywa się zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych (PSO), który jest ogłaszany corocznie przez Głównego Inspektora Sanitarnego w formie komunikatu o którym mowa w art. 17 ust. 11

ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi.

W okresie sprawozdawczym na polecenia Głównego Inspektora Sanitarnego, w związku

z przeprowadzoną analizą funkcjonowania systemu szczepień i dystrybucji szczepionek, przeprowadzono kontrole sanitarne w 12 punktach szczepień. Czynności kontrolne przeprowadzone w 1 punkcie szczepień wykazały nieprawidłowości dotyczące stanu sanitarno-technicznego w gabinecie zabiegowym (zacieki na suficie w punkcie szczepień)

Strona poinformowała o ich usunięciu. Kontrola sanitarna sprawdzająca przeprowadzona w punkcie szczepień potwierdziła doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego sufitu w gabinecie zabiegowym. Organ nałożył na stronę decyzję administracyjną na podstawie art. 36 ust. 1 i ust. 2 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W okresie od 1 stycznia 2024 r. do 31 grudnia 2024 r. prowadzono postępowania wobec osób uchylających się od szczepień.

Liczba osób uchylających się od obowiązku szczepień w 2024 r. wzrosła w stosunku do lat ubiegłych z 26 do 188. W 2024 r. liczba osób niezaszczepionych zgodnie z kalendarzem PSO na terenie powiatu białogardzkiego wzrosła. Pod koniec roku 2024 r. zanotowano 188 osób uchylających się od szczepień. W przypadkach uporczywego uchylania się od obowiązku poddania dzieci szczepieniom ochronnym kontynuowano wdrażanie postępowania egzekucyjnego w ramach kompetencji wierzyciela. W okresie sprawozdawczym 8 osób uchylających się wykonało obowiązek szczepień.

Wśród wykazanych osób uchylających się od wykonania obowiązku szczepień dziecka są również osoby, które wnoszą zarzuty w sprawie egzekucji administracyjnej, zażalenia wydłużając tok postępowania.

Problem na terenie powiatu stanowią osoby uchylające się od obowiązku szczepień ochronnych. Pomimo iż sukcesywnie prowadzone są działania edukacyjne w stosunku do rodziców uchylających się od obowiązku poddania dziecka szczepieniom ochronnym oraz działania przymuszające, w 2024 r. zaobserwowano znaczący wzrost liczby osób uchylających się od obowiązku szczepień. W przypadkach uporczywego uchylania się od obowiązku poddania dzieci szczepieniom ochronnym wdrażane jest postępowanie egzekucyjne, które zgodnie z właściwością kierowane jest do Wojewody Zachodniopomorskiego.

2.2. Niepożądane odczyny poszczepienne

Zarejestrowano łącznie 3 łagodne przypadki NOP, w tym 1 po zaszczepieniu szczepionką Cervarix u dziecka urodzonego w 2007 r. oraz 2 przypadki po zaszczepieniu szczepionką Infanrix-IPV u dzieci urodzonych w 2017 r. i 2019 r.

2.3. Podsumowanie i wnioski

Realizacja szczepień ochronnych odbywa się zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych (PSO), który jest ogłaszany corocznie przez Głównego Inspektora Sanitarnego w formie komunikatu o którym mowa w art. 17 ust. 11 ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r.

o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi. Pomimo sukcesywnie prowadzonych działań edukacyjnych w stosunku do rodziców uchylających się od obowiązku poddania dziecka szczepieniom ochronnym oraz działań przymuszających w 2024 r. zaobserwowano znaczący wzrost liczby osób uchylających się od obowiązku szczepień. W przypadkach uporczywego uchylania się od obowiązku poddania dzieci szczepieniom ochronnym wdrażane jest postępowanie egzekucyjne, które zgodnie z właściwością kierowane jest do Wojewody Zachodniopomorskiego.

W 2024 r. pracownicy Państwowej Inspekcji Sanitarnej podjęli działania przymuszające w stosunku do osób uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych m.in. poprzez:

- wysłanie 57 pism informacyjnych do rodziców/opiekunów prawnych dziecka uświadamiających o korzyściach wynikających z uodpornienia dziecka oraz zawierających pouczenie o zagrożeniach związanych z chorobami, na które istnieje możliwość uodpornienia poprzez szczepienie, a także o konsekwencjach prawnych wynikających z odmowy poddania dziecka obowiązkowym szczepieniom ochronnym;
- wysłanie 26 upomnień zawierających wezwanie do wykonania obowiązku szczepień ochronnych z zagrożeniem skierowania sprawy na drogę egzekucji administracyjnej;
- wystawienie 10 tytułów wykonawczych na rodziców/opiekunów uchylających się od wykonania obowiązku szczepień ochronnych dziecka oraz skierowanie wniosków do organu egzekucyjnego o nałożenie grzywny;
- prowadzenie działań informacyjno-edukacyjnych za pomocą portalu społecznościowego i strony internetowej na temat szczepień obowiązkowych i zalecanych, podkreślając ich znaczenie dla odporności zbiorowiskowej.

3. Sytuacja epidemiologiczna w szpitalach

3.1. Zakażenia szpitalne i ocena działalności zespołów kontroli zakażeń szpitalnych

W skład Zespołu kontroli zakażeń szpitalnych wchodzi lekarz/ przewodniczący, Pielęgniarka – Specjalista ds. Epidemiologii, Pielęgniarka Epidemiologiczna oraz Specjalista ds. Mikrobiologii. Członkowie Zespołu kontroli zakażeń szpitalnych posiadali kwalifikacje zgodne z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 27 maja 2010 r. (t.j. Dz. U. z 2014 r., poz. 746).

Szpital nie posiada własnego laboratorium mikrobiologicznego. Badania mikrobiologiczne dla szpitala wykonywano w Laboratorium Medycznym Zakładu Bakteriologii ul. Sokołowskiego 11, 70-891 Szczecin, Diagnostyka Sp. z o.o. Region Zachodniopomorski.

W szpitalu prowadzono aktualizację oraz realizację obowiązujących procedur przeciwepidemicznych w zakresie zapobiegania zakażeniom szpitalnym, postępowania w przypadku zakażeń wywołanych przez szczepy CPE/NDM. Wdrożono Procedurę Przygotowanie pacjenta do operacji.

Kontrolę wewnętrzną w zakresie skuteczności procedur zapobiegania zakażeniom i szerzeniu się czynników alarmowych przeprowadzono 23 października 2024 r., podczas której ocenie podlegała również bieżąca realizacja procedur czystości i dekontaminacji.

3.2. Nadzór nad czynnikami alarmowymi w podmiotach leczniczych

Prowadzony jest Rejestr zakażeń szpitalnych oraz rejestr czynników alarmowych. Przy przyjęciu pacjenta do szpitala wypełniany jest przez lekarza przyjmującego formularz oceny ryzyka wystąpienia zakażenia związanego z wykonywaniem świadczeń zdrowotnych, który dołączany jest do historii choroby pacjenta.

Prowadzono okresową analizę formularzy oceny ryzyka oraz ocenę bieżącą sytuacji epidemiologicznej w całym szpitalu. Określano kryteria rozpoznawania i postępowania w przypadku wystąpienia zakażeń szpitalnych. Ocena w zakresie zakażenia: miejsca operowanego, układu moczowego, układu oddechowego, zakażenia uogólnionego. W szpitalu zapewniono możliwość izolacji pacjentów z podejrzeniem /zakażeniem lub chorobą, wywołaną czynnikami alarmowymi w salach jednoosobowych w oddziałach. Wszystkie oddziały szpitalne posiadają izolatki lub sale chorych z pomieszczeniami higieniczno – sanitarnymi.

W 2024 r. stwierdzono 2 ogniska zakażeń szpitalnych, w którym czynnikiem epidemiologicznym były pałeczki *Clostridioides difficile* (*Clostridium difficile*). Ogniska zostały wygaszone. Szpital przekazał raporty wstępne o podejrzeniu lub wystąpieniu ogniska epidemicznego i końcowe o wygaszeniu ogniska epidemicznego.

W 2024 r. zorganizowano 12 szkoleń wewnętrznych z zakresu profilaktyki zakażeń szpitalnych. Przeszkolono 180 pracowników, wszystkich grup zawodowych.

3.3. Podsumowanie i wnioski

W zakresie przestrzegania procedur zapobiegania zakażeniom nie stwierdzono istotnych nieprawidłowości. W wyniku działalności Zespołu Kontroli Zakażeń Szpitalnych podjęto działania edukacyjne i prowadzenie kontroli wewnętrznych, podczas których oceniano wdrożenie i realizację procedur przeciwepidemicznych. Kontrolę wewnętrzną w zakresie skuteczności procedur zapobiegania zakażeniom i szerzeniu się czynników alarmowych przeprowadzono dnia 23 października 2024 r. Działania powyższe miały znaczący wpływ na wzrost świadomości personelu w zakresie stosowania środków ochrony indywidualnej, dezynfekcji rąk oraz stosowania opracowanych procedur zapobiegania zakażeniom i chorobom zakaźnym podczas wykonywania działalności medycznej.

II. STAN SANITARNY PODMIOTÓW DZIAŁALNOŚCI LECZNICZEJ

1. Szpitale

1.1. Infrastruktura obiektów, ich stan techniczny i funkcjonalność

Działalność leczniczą w Szpitalu w Białogardzie prowadzi Regionalne Centrum Medyczne w Białogardzie Spółka z o.o., ul. Chopina 29, 78-200 Białogard. Wszystkie oddziały szpitalne Regionalnego Centrum Medycznego w Białogardzie Spółka z o.o. funkcjonują przy ul. Chopina 29 w Białogardzie.

Tabela nr 3. Liczba łóżek w oddziałach szpitalnych. Stan na dzień 31 grudnia 2024 r.

Nazwa szpitala (adres)	Oddziały	Liczba łóżek
Regionalne Centrum Medyczne w Białogardzie Sp. z o.o. ul. Chopina 29 78-200 Białogard	Ogólna liczba łóżek	299
	w tym:	
	Oddział Chirurgiczny	19
	Oddział Wewnętrzny z pododdziałem reumatologii	20
	Oddział Dziecięcy z pododdziałem noworodkowym	10
	Oddział Rehabilitacji ogólnoustrojowej	80
	Oddział Rehabilitacji Neurologicznej	62
	Oddział Położniczo – Ginekologiczny	16
	Oddział Psychosomatyczny	20
	Zakład Pielęgnacyjno – Opiekuńczy „CORDA”	60
	Oddział Chirurgii Urazowo- Ortopedycznej	12

1.2. Zaopatrzenie szpitali w wodę

Tabela nr 4. Zaopatrzenie szpitali w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi w 2024 roku

LP.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Źródło zaopatrzenia podstawowe		Rezerwowe źródło zaopatrzenia w wodę			
			wodociąg własny	wodociąg sieciowy	wodociąg własny	wodociąg sieciowy	zbiornik	Częstotliwość badania jakości wody na rok

1.	Szpital w Białogardzie ul. Chopina 29	ul. Chopina 29 78-200 Białogard	nie dotyczy	wodociąg Białogard (Dębczyno SUW)	nie dotyczy	wodociąg Białogard (Dębczyno SUW)	Dwa zbiorniki retencyjne zapewniające co najmniej 72 godziny zapas wody (1 wyłączony z eksploatacji).	Częstotliwość ustalona przez podmiot leczniczy (nie mniej niż raz na rok).
----	--	------------------------------------	-------------	-----------------------------------	-------------	-----------------------------------	---	--

Podstawowym źródłem zaopatrzenia szpitala w wodę jest wodociąg sieciowy, zgodnie z umową na zaopatrzenie w wodę i odprowadzanie ścieków zawartą z przedsiębiorstwem wodociągowo – kanalizacyjnym tj. Regionalne Wodociągi i Kanalizacja Spółka z o.o. w Białogardzie, ul. Ustronie Miejskie 1, 78-200 Białogard. Umowa na dostarczanie wody i odbiór ścieków z obiektu zawarta została na czas nieokreślony. Woda do obiektu szpitala przy ul. Chopina 29 w Białogardzie dostarczana jest dwoma przyłączami przy ul. Nowowiejskiego oraz ul. Chopina. Woda ciepła pochodzi z miejskiej sieci ciepłowniczej. Obiekt Szpitala zlokalizowany przy ul. Chopina 29 w Białogardzie posiada rezerwowe źródło zaopatrzenia w wodę tj. 2 zbiorniki retencyjne o pojemności 173 m³ każdy, zapewniający co najmniej 72 godziny zapas wody. Zgodnie z ustaleniami kontroli sanitarnej aktualnie jeden zbiornik został wyłączony z użytkowania.

W związku ze sprawowaniem bieżącego nadzoru sanitarnego nad jakością wody ciepłej w roku sprawozdawczym pobrano do badań łącznie 13 próbek ciepłej wody użytkowej z Regionalnego Centrum Medycznego w Białogardzie Spółka z o.o. mieszczącego się przy ul. Chopina 29, 78-200 Białogard. W wyniku analizy pobranych próbek wody stwierdzono obecność bakterii z rodzaju Legionella sp. w 100 ml w jednej próbce. W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Białogardzie wszczął z urzędu postępowanie administracyjne. Po dokonaniu działań naprawczych oraz uzyskaniu wyników badania dodatkowych próbek wody tutejszy organ uznał, że jakość wody ciepłej spełnia wymagania ujęte w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz. 2294). Postępowanie administracyjne zostało umorzone. Pozostałe pobory próbek wody pobrane zgodnie z harmonogramem na 2024 rok nie wykazały przekroczeń badanych parametrów.

Podczas kontroli sanitarnej przeprowadzonej w 2024 roku stwierdzono, że podmiot leczniczy, w celu zapobiegania zakażeniom pałeczkami Legionella sp., opracował oraz stosuje procedurę pn. „Procedura – Postępowanie w przypadku stwierdzenia zawyżonej liczby bakterii z rodzaju Legionella sp. w wodzie” wydaną w dniu 7 października 2023 r.

Budynek szpitala przy ul. Chopina 29 w Białogardzie wyposażony jest w agregat prądotwórczy o mocy 200 KW zasilający wyznaczone obwody elektryczne, który zabezpiecza szpital w energię elektryczną. Zgodnie z uzyskaną informacją agregat prądotwórczy przy pełnym obciążeniu pracuje przez 12 godzin (zbiornik paliwa – 150 litrów). Pomieszczenia bloku operacyjnego (sale operacyjne) wyposażone są w urządzenie podtrzymujące napięcie UPS.

1.3. Bloki żywieniowe

Szpital prowadzony jest przez Regionalne Centrum Medyczne w Białogardzie Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością z siedzibą w Białogardzie ul. Chopina 29, 78-200 Białogard. Szpital posiada kuchnię produkującą posiłki dla pacjentów we własnym zakresie.

Przeprowadzono 3 kontrole:

- 1 sprawdzającą dotyczącą sprawdzenia wykonania obowiązków decyzji nakazującej poprawę niewłaściwego stanu technicznego pomieszczeń kuchni wydanej po kontroli z 2023 r. – obowiązki zostały wykonane;
- 1 kompleksową, która nie wykazała nieprawidłowości;
- 1 interwencyjną w związku z powiadomieniem RASFF.

Na tablicach ogłoszeniowych na oddziałach umieszczone są jadłospisy z informacjami o alergenach zgodnie z art. 44 ust. 1 Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, a także informacjami o wykazie składników potraw zgodnie z § 19 Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r., poz. 29 z późn. zm.). Szpital posiada wdrożony system HACCP wraz z GHP i GMP. Nie pobierano próbek.

1.4. Dezynfekcja

Zabiegi dezynfekcyjne stosowane były we wszystkich obszarach mających kontakt z materiałem organicznym. Preparaty do dezynfekcji dobierano właściwie pod względem przeznaczenia i spektrum działania. Dobór preparatów dezynfekcyjnych uzależniony był od ich zastosowania.

Mycie i dezynfekcja narzędzi wielokrotnego użytku odbywała się w gabinetach zabiegowych, a także w wydzielonych pomieszczeniach oraz na bloku operacyjnym. Środki dezynfekcyjne stosowane i przygotowywane w komórkach organizacyjnych szpitala przez osoby przeszkolone, wyposażone w środki ochrony indywidualnej. Środki dezynfekcyjne przechowywano w gabinetach zabiegowych lub w wydzielonych pomieszczeniach gospodarczych w zamkniętych i oznakowanych szafach.

Narzędzia po użyciu dezynfekowano w pełnym zanurzeniu w pojemnikach z sitem. Do dezynfekcji powierzchni w obiekcie stosowane są preparaty: Medi Quick, Meliseptol Wipes, Taski Sprint Degerm, Chlor - Clean. Do dezynfekcji rąk stosowany preparat AHD 1000. Do dezynfekcji narzędzi stosowany jest Stabimed Fresh. Do dezynfekcji narzędzi w myjniach – dezynfektorach stosowany jest praeparat Neodisher Z. Do dezynfekcji endoskopów stosowany jest preparat Adaspor Plus + Aktywator. Do dezynfekcji basenów i kaczek w płuczkach – dezynfektorach stosowany jest preparat Neodisher Mediclean, Neodisher Septoclean. Do dezynfekcji armatury sanitarnej w szpitalu stosuje się środki: Mediclean 310, Mediclean 320 WC. Wszystkie preparaty posiadały aktualne terminy przydatności. Szpital posiada 2 maceratory.

Pracownia endoskopowa zlokalizowana na parterze budynku przy ul. Chopina 29 w Białogardzie. W skład Pracowni Endoskopii wchodzi następujące pomieszczenia: gabinet badań górnego i dolnego odcinka przewodu pokarmowego z bezpośrednim połączeniem z pomieszczeniem higieniczno-sanitarnym wyposażonym dodatkowo w bidet, pomieszczenie zmywalni, pokój personelu, pokój ze stanowiskiem wybudzeniowym dla pobytu po badaniu. Zabiegi przewodu pokarmowego przeprowadzane są w tym samym gabinecie, z rozdziałem czasowym.

Postępowanie w zakresie dekontaminacji akcesoriów endoskopowych prawidłowe. Do badań i zabiegów endoskopowych używane były endoskopy ze szczelną optyką, umożliwiającą ich mycie i dezynfekcję w pełnym zanurzeniu. Endoskopy dezynfekowano w myjni automatycznej, w wydzielonej zmywalni wchodzącej w skład pracowni endoskopowej, usytuowanej bezpośrednio przy pokoju badań. Wentylacja mechaniczna nawiewowo – wyciągowa.

W roku 2024 zabiegi dezynsekcji i deratyzacji w szpitalu przeprowadzała firma zewnętrzna - UNIVERSAL SERVICE Piotr Baranowski ul. Zwycięstwa 153, 75-900 Koszalin. Przeprowadzono 1 zabieg dezynsekcji z użyciem preparatu Cimex Out, w pomieszczeniach kuchni, magazynów i pomieszczeń socjalnych. Zabiegi deratyzacji przeprowadzono 12 razy (1 raz w miesiącu). Użyte środki: pasty, kostki wabiące, mumyfikujące SELONTRA, karmniki deratyzacyjne. Środki zastosowano w kanałach ściekowych, sufitach podwieszanych, korytkach elektrycznych i w piwnicach.

1.5. Sterylizacja

Sterylizacja odbywa się w podręcznej sterylizatorni zlokalizowanej w Budynku nr 5. Na wyposażeniu znajdują się 2 Autoklawy przelotowe: Cliniclave 45 D nr. seryjny 2020C45 D10 11, rok produkcji 2020; MATACHANA nr. seryjny E-34931 Typ 100GE-2, rok produkcji 2023. Kontrolę procesów sterylizacji wskaźnikami biologicznymi przeprowadzano 1 raz w tygodniu za pomocą Bioindykatora. W 2024 roku przeprowadzono 143 badania. Wskaźniki chemiczne umieszczano w każdym pakiecie, we wszystkich procesach sterylizacji. Prowadzono dokumentację kontroli wewnętrznej poprzez dokumentowanie parametrów procesu sterylizacji poprzez wydruk oraz zapisy w pamięci urządzenia. Autoklawy mają udokumentowane przeglądy techniczne z dnia 18 października 2024 r. Materiał do sterylizacji, po dezynfekcji wstępnej i właściwej pakietowano w opakowania papierowo – foliowe oraz w papier krepowy. Podręczna sterylizatornia wyposażona jest w 2 automatyczne myjnie – dezynfektory do narzędzi: DS. 600/1 STEELCO nr fabr. 1260013; MATACHANA nr fabr. L-05641 typ. MAT Ld 500 E-2 (myjnia przelotowa). Przygotowanie wyrobów medycznych do sterylizacji odbywało się w pomieszczeniu myjni podręcznej sterylizatorni oraz w oddziałach. Transport materiałów do i po sterylizacji w zamkniętych pojemnikach. Pakiety sterylne oznakowano datą sterylizacji i datą ważności. Data ostatniej kontroli przeprowadzonej przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Białogardzie 30-31 października 2024 r.

W zakresie sterylizacji gazowej szpital korzystał z usług 109 Szpitala Wojskowego w Szczecinie ul. P. Skargi 9/11, 71-422 Szczecin. W zakresie sterylizacji parowej pod ciśnieniem Regionalny Szpital w Kołobrzegu ul. Łopuskiego 31-33, 78-100 Kołobrzeg.

W strukturach organizacyjnych szpitala w Białogardzie nie funkcjonują stacja dializ i centralna sterylizatornia. W jednostkach organizacyjnych szpitala nie zainstalowano stacji/urządzeń do uzdatniania wody.

1.6. Utrzymanie bieżącej czystości i porządku

Placówka nie korzystała z usług profesjonalnych firm sprzątających, sprzątaniem zajmowali się zatrudnieni pracownicy Działu Higieny Szpitalnej (system sprzątania zmianowy). Każdy oddział wyposażony w akcesoria porządkowe, sprzęt wydzielony dla poszczególnych stref czystości. Na wszystkich oddziałach znajdują się pomieszczenia gospodarcze – wydzielone miejsce na podręczny sprzęt porządkowy, posegregowany według stref czystości. Wszystkie oddziały szpitalne sprzątano minimum 2 razy dziennie i dodatkowo w zależności od potrzeb, według opracowanego Planu Higieny Szpitala. Postępowanie ze sprzętem po sprzątaniu prowadzono zgodnie z opracowaną procedurą. Zapas środków czystościowych i dezynfekcyjnych służących utrzymaniu czystości poszczególnych komórek organizacyjnych szpitala był wystarczający.

W szpitalu przy ul. Chopina 29 w Białogardzie odpady komunalne gromadzone są w opisanych pojemnikach, zaopatrzonych w worki foliowe jednorazowego użytku. W obiekcie prowadzona jest selektywna zbiórka odpadów komunalnych. Po napełnieniu pojemników odpady komunalne usuwane są przez wyznaczone osoby do kontenerów/pojemników zbiorczych bądź worków znajdujących się poza budynkiem głównym. Odpady z papieru gromadzone są w wyznaczonym miejscu w piwnicy szpitala. Miejsce do gromadzenia odpadów komunalnych zapewniono na utwardzonym podłożu wraz z bezpiecznym dojazdem podmiotu uprawnionego do odbioru odpadów. Odpady komunalne odbierane są przez Zakład Wywozu Nieczystości S.C. „ŁAD-SAN”, ul. Ustronie Miejskie 1, 78-200 Białogard na podstawie zawartej umowy z podmiotem leczniczym. Wywóz odpadów komunalnych odbywa się zgodnie z obowiązującym harmonogramem bądź po uprzednim zgłoszeniu telefonicznym.

1.7. Postępowanie z bielizną szpitalną

Pranie bielizny i odzieży szpitalnej realizuje pralnia zewnętrzna - Zakład Usług Pralniczych Spółka jawna Henryka Różalska Katarzyna Karasiewicz, ul. Lipowa 11, 76-032 Mielenko, na podstawie umowy zawartej pomiędzy Regionalnym Centrum Medycznym w Białogardzie Spółka z o.o., ul. Chopina 29, 78-200 Białogard a Zakładem Usług Pralniczych Spółka jawna Henryka Różalska Katarzyna Karasiewicz, ul. Lipowa 11, 76-032 Mielenko na świadczenie usług pralniczych, usług dezynfekcji termicznej lub termiczno-chemicznej, a także transport, odbiór i zwrot asortymentu.

W obiekcie opracowano procedurę „Postępowanie z bielizną szpitalną” określającą bezpieczne postępowanie z bielizną czystą oraz bielizną brudną.

Zgodnie z ustaleniami kontroli sanitarnej w obiekcie nie wydzielono centralnego magazynu bielizny czystej. Bielizna czysta dostarczana jest z pralni zewnętrznej, zapakowana asortymentowo w worki foliowe w sposób zabezpieczający przed jej zabrudzeniem. Bielizna dostarczana jest samochodem należącym do pralni w wózkach przeznaczonych do transportu bielizny czystej. Wyznaczony pracownik tj. salowa - koordynator Działu Higieny (w zastępstwie pracownik gospodarczy) dostarcza bieliznę na poszczególne oddziały środkiem transportu przeznaczonym do tego celu z przestrzenią ładunkową otwartą. Środek transportu oznakowany jest jako „czysta bielizna”, wykonany z materiału łatwozmywalnego oraz umożliwiającego jego dezynfekcję. Bielizna czysta przechowywana jest na oddziałach w magazynach bielizny i odzieży czystej bądź w wyznaczonych do tego celu, zamykanych szafkach/szafach. Bielizna czysta z podziałem asortymentowym umieszczona jest na regałach. W magazynkach bielizny czystej ściany o powierzchniach gładkich, podłoga wykonana z materiałów umożliwiających ich mycie i dezynfekcję.

Bielizna brudna do czasu odbioru przez wyznaczonego pracownika gromadzona była w brudownikach znajdujących się na poszczególnych oddziałach. Bielizna brudna umieszczana jest w foliowych workach. Bielizna zabrudzona materiałem biologicznym zbierana jest do czerwonych worków foliowych. Pomieszczenia tj. brudowniki wyposażone są w umywalkę do rąk z bieżącą ciepłą i zimną wodą, kosz na odpady komunalne zaopatrzony w worek foliowy jednorazowego użycia oraz środki higieny osobistej tj. mydło w płynie, środek do dezynfekcji rąk oraz ręczniki papierowe jednorazowego użycia. Bielizna brudna odbierana jest z oddziałów minimum 2 razy dziennie przez pracownika gospodarczego, salową, środkiem transportu przeznaczonym do tego celu i transportowana do magazynu bielizny brudnej. Środek transportu oznakowany „brudna bielizna”, wykonany z materiału łatwozmywalnego oraz umożliwiającego jego dezynfekcję. Bielizna brudna odbierana jest do prania przez pralnię zewnętrzną z Magazynu bielizny brudnej (nr 048). Magazyn bielizny brudnej zlokalizowany jest w piwnicy budynku szpitala (kondygnacja -1). Pomieszczenie posiada posadzkę z terakoty, ściany pokryte farbą zmywalną. Bielizna brudna składowana jest w workach foliowych na wózkach do transportu zewnętrznego o konstrukcji stalowej. Za czyszczenie i dezynfekcję środków transportu zewnętrznego odpowiada pralnia.

Mycie, dezynfekcja i przechowywanie środków transportu wewnętrznego bielizny prowadzone jest w pomieszczeniu usytuowanym w piwnicy budynku Szpitala (nr 053).

W okresie sprawozdawczym nie stwierdzono nieprawidłowości oraz nie prowadzono postępowań administracyjnych w zakresie postępowania z bielizną w szpitalu.

Tabela Nr 5. Wykaz miejsc prania bielizny szpitalnej w obiektach szpitalnych

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Miejsce prania bielizny szpitalnej	Uwagi
-----	---------	---------------------------------	------------------------------------	-------

1.	Szpital w Białogardzie ul. Chopina 29	ul. Chopina 29 w Białogardzie	Zakład Usług Pralniczych Spółka jawna Henryka Różalska Katarzyna Karasiewicz, ul. Lipowa 11, 76-032 Mielenko	
----	--	---	---	--

1.8. Prosektoria i postępowanie ze zwłokami

Tabela Nr 6. Wykaz prosektoriów, chłodni szpitalnych i pomieszczeń pro – morte.

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Prosektorium	Miejsce przechowywania zwłok		Uwagi
				Pro - morte (ilość miejsc)	Chłodnia* (ilość miejsc)	
1.	Szpital w Białogardzie ul. Chopina 29	ul. Chopina 29 w Białogardzie	-	4	0	Szpital nie posiada własnej chłodni.

* szpital jest zobowiązany zapewnić chłodnię

Obiekt nie posiada zakładu patomorfologii oraz chłodni do przechowywania zwłok. Regionalne Centrum Medyczne w Białogardzie Spółka z o.o. posiada umowę z zakładem pogrzebowym w zakresie odbierania, przewozu i przechowywania zwłok osób zmarłych w szpitalu w Białogardzie przy ul. Chopina 29. W trakcie czynności kontrolnych przedłożono do wglądu Umowę zawartą pomiędzy Regionalnym Centrum Medycznym w Białogardzie Spółka z o.o., ul. Chopina 29, 78-200 Białogard, a ARMAR Spółka z o.o., ul. Stefana Kardynała Wyszyńskiego 62, 78-200 Białogard dotyczącą odbioru, przewozu i przechowywania zwłok w chłodni oraz udostępniania sali prosektorium do wykonywania administracyjnych sekcji zwłok z wyjątkiem osób zmarłych na COVID-19 (obowiązuje do dnia 9 marca 2026 r.).

W obiekcie opracowano procedurę „Zasady postępowania ze zwłokami osoby zmarłej w przypadku zgonu pacjenta” P-41-00.

2. Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria

W 2024 roku podczas czynności kontrolnych stwierdzono nieprawidłowość sanitarno – technicznego w 1 podmiocie leczniczym. W trakcie kontroli stwierdzono następującą nieprawidłowość:

- w gabinecie zabiegowym (punkt szczepień) sufit z zaciekami (zaciek przy lampie znajdującej się na suficie oraz zaciek przy kratce wentylacyjnej).

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Białogardzie nie wydał decyzji nakazującej usunięcie stwierdzonych naruszeń wymagań higienicznych i zdrowotnych, ponieważ do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Białogardzie wpłynęło pismo Strony, w którym zadeklarowała usunięcie nieprawidłowości. W związku z powyższym

przeprowadzono kontrolę sanitarną sprawdzającą. W toku czynności kontrolnych stwierdzono, iż w gabinecie zabiegowym (punkt szczepień) usunięto zacieki i pomalowano sufit.

Stan techniczny i sanitarno- higieniczny pozostałych obiektów w tej grupie był dobry. Nie stwierdzono wykonania prac remontowych w przychodniach, ośrodkach zdrowia, poradniach i ambulatoriach.

3. Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową

W 2024 roku podczas czynności kontrolnych stwierdzono nieprawidłowości sanitarno – technicznego w 2 obiektach należących do tej grupy.

W jednym obiekcie stwierdzono następujące nieprawidłowości:

- w gabinecie stomatologicznym na łączeniu ściany z sufitem nad oknem wzdłuż całej długości ściany, pęknięcia z odpryskującą farbą;
- w gabinecie stomatologicznym na łączeniu ściany z sufitem nad blatem roboczym wzdłuż całej długości ściany, pęknięcia z odpryskującą farbą;
- w gabinecie stomatologicznym na ścianie nad blatem roboczym, łuszcząca się i odpryskująca farba.

Strona zadeklarowała usunięcie nieprawidłowości. Kontrola sanitarna sprawdzająca przeprowadzona w obiekcie potwierdziła doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego ściany i sufit w gabinecie stomatologicznym. Organ nałożył na stronę decyzję administracyjną na podstawie art. 36 ust 1 i ust. 2 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W drugim w gabinecie stomatologicznym stwierdzono następującą nieprawidłowość:

- uszkodzoną, poprzecieraną, popękaną tapicerkę siedziska fotela stomatologicznego.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Białogardzie wszczął z urzędu postępowanie administracyjne. Strona po otrzymaniu zawiadomienia poinformowała, że jest w trakcie usuwania nieprawidłowości, a realizacja nastąpi w terminie do dnia 1 września 2024 r.

W toku kontroli sprawdzającej stwierdzono, iż tapicerka siedziska fotela stomatologicznego została wymieniona. Zapewniono w gabinecie fotel stomatologiczny o powierzchni łatwej do mycia i dezynfekcji.

Stan techniczny i sanitarno-higieniczny pozostałych obiektów w tej grupie był dobry. W 2024 r. nie stwierdzono wykonania prac remontowych.

4. Postępowanie z odpadami medycznymi

Tabela Nr 7. Wykaz firm odbierają prowadzących instalacje do termicznego unieszkodliwiania odpadów medycznych prowadzących instalacje do termicznego unieszkodliwiania odpadów medycznych.

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Firma odbierająca i transportująca odpady medyczne do miejsca ich unieszkodliwiania	Miejsce unieszkodliwiania odpadów medycznych (lokalizacja spalarni)	Szpitalna instalacje do termicznego unieszkodliwiania odpadów medycznych (lokalizacja spalarni oraz rodzaj stosowanych urządzeń)	Dokumenty potwierdzające unieszkodliwienie przekazanych zakaźnych odpadów medycznych (czy szpital jako wytwórca odpadów posiada takie dokumenty)	Uwagi
1.	Szpital w Białogardzie ul. Chopina 29	- ul. Chopina 29 w Białogardzie	EMKA S.A. ul. Jaktorowska 15a, 96-300 Żyrardów	Spalarnia w Chojnicach przy ul. Leśnej 10.	Szpital nie posiada spalarni.	Szpital posiada dokumenty potwierdzające unieszkodliwienie przekazanych zakaźnych odpadów medycznych. Informacje zawarte na indywidualnym koncie klienta BDO.	

* wymóg przekazania wytwórcy odpadów dokumentu potwierdzającego unieszkodliwienie zakaźnych odpadów medycznych wprowadzony został przepisem § 4 rozporządzenia Ministra Środowiska z dnia 13 stycznia 2014 r. w sprawie dokumentu potwierdzającego unieszkodliwienie zakaźnych odpadów medycznych lub zakaźnych odpadów weterynaryjnych (Dz.U. z 2014 r. poz. 107), przy czym wzór dokumentu zgodnie z § 2 ust. 2 określono w załączniku do rozporządzenia.

W miejscu udzielania świadczeń zdrowotnych wytwarzane były odpady medyczne o kodzie 18 01 02* oraz 18 01 03*. Odpady medyczne wytwarzane w szpitalu odbierane są oraz unieszkodliwiane są przez EMKA S.A. ul. Jaktorowska 15a, 96-300 Żyrardów.

Odpady medyczne o kodzie 18 01 02* oraz 18 01 03*, z wyjątkiem odpadów o ostrych końcówkach i krawędziach, zbierane były do worków jednorazowego użycia z folii polietylenowej (koloru czerwonego), w sztywnych pojemnikach wielokrotnego użycia lub stelażach. Odpady medyczne o ostrych końcówkach i krawędziach zbierane są do pojemników koloru czerwonego, sztywnych, odpornych na działanie wilgoci, mechanicznie odpornych na przekłucie bądź przecięcie. Pojemniki i worki wypełniane są do 2/3 ich objętości. Pojemniki i worki z odpadami medycznymi oznakowano: kodem odpadów w nich przechowywanych, adresem siedziby wytwórcy odpadów oraz datami otwarcia i zamknięcia pojemnika/worka.

Do czasu odbioru przez specjalistyczną firmę odpady medyczne wytworzone w komórkach organizacyjnych kontrolowanego podmiotu leczniczego mieszczących się przy ul. Chopina 29 magazynowano w pomieszczeniu przeznaczonym do tego celu, wyposażonym w agregat chłodniczy (w temperaturze do 10 st. C). Temperatura monitorowana jest przez wyznaczonych pracowników. Pomieszczenie zabezpieczone jest przed dostępem osób nieupoważnionych, posiada ściany i podłogi wykonane z materiałów gładkich, łatwo zmywalnych i umożliwiających dezynfekcję tj. terakota, glazura oraz panele PCV.

Pomieszczenie do magazynowania odpadów medycznych znajduje się w odrębnym budynku, w pobliżu dawnej spalarni odpadów szpitala. Pomieszczenie do magazynowania odpadów zabezpieczone jest przed dostępem owadów, gryzoni oraz innych zwierząt. Drzwi wejściowe do pomieszczenia bez progu, których szerokość i wysokość gwarantuje swobodny dostęp. W pomieszczeniu bezpośrednio sąsiadującym z magazynem odpadów medycznych zapewniono umywalkę z dostępem do bieżącej ciepłej i zimnej wody oraz środki higieny osobistej tj. dozowniki z mydłem, środek do dezynfekcji rąk oraz ręczniki papierowe jednorazowego użytku. Środki transportu zewnętrznego są dezynfekowane, a następnie myte w pomieszczeniu do tego przeznaczonym tj. w sąsiedztwie magazynu odpadów medycznych. Pracownikom obsługi zapewniono środki ochrony indywidualnej tj. fartuchy jednorazowe, rękawiczki jednorazowe oraz maseczki jednorazowe, które przechowywane są w zamkniętej szafce. Miejsce, w którym dezynfekowane są i myte środki transportu zewnętrznego posiada ściany i podłogi wykonane z materiałów łatwo zmywalnych i umożliwiających dezynfekcję, dostęp do wody bieżącej z możliwością jej odprowadzenia do kanalizacji oraz zapewnia swobodny wjazd/wyjazd środka transportu i dostęp pracowników obsługi. Transport odbywa się środkami transportu przeznaczonymi wyłącznie do tego celu tj. pojemnikami zamykanymi, oznaczonymi kodem odpadów przez wyznaczonych pracowników.

W 2024 roku nie stwierdzono złego stanu sanitarno – technicznego pomieszczenia przeznaczonego do dezynfekcji, mycia i przechowywania wewnątrzszpitalowych środków transportu wewnętrznego odpadów medycznych i pojemników wielokrotnego użycia.

W miejscu udzielania świadczeń zdrowotnych dostępna jest opracowana i wdrożona do stosowania procedura „Gospodarka odpadami w szpitalu”. W gabinetach zabiegowych w widocznych miejscach zamieszczono „Instrukcję stanowiskową – postępowanie z odpadami w szpitalu”.

W okresie sprawozdawczym nie prowadzono postępowań administracyjnych wobec podmiotu leczniczego oraz nie nałożono grzywny w drodze mandatu karnego.

Podmiot podlega wpisowi do Rejestru BDO. Ewidencja prowadzona jest w formie elektronicznej (na indywidualnym koncie przedsiębiorcy).

5. Podsumowanie i wnioski

Stan sanitarny podmiotów leczniczych na terenie powiatu białogardzkiego nie uległ pogorszeniu. Podmioty lecznicze utrzymane są w dobrym stanie sanitarno – higienicznym i technicznym. Zaopatrzenie w preparaty dezynfekcyjne o szerokim spektrum działania w wystarczającej ilości. Placówki wykorzystujące w działalności sprzęt wielorazowego użytku posiadały umowy z firmami wykonującymi usługi w zakresie odbioru, transportu i utylizacji odpadów medycznych, tj. z firmą „EKO – SPALMED” ul. Armii Krajowej 20/7, 78-100 Kołobrzeg oraz firmą EMKA S.A. ul. Jaktorowska 15A w Żyrardowie. Utrzymaniem czystości zajmował się zatrudniony personel lub korzystano z usług firmy sprzątającej. Placówki posiadają wydzielone pomieszczenia gospodarcze lub miejsca do przechowywania sprzętu do sprzątania, środków czystościowych. Sprzęt był podzielony w zależności od stref czystości mikrobiologicznej. Wykorzystywany jest również sprzęt jednorazowy (mopy, jednorazowe ściereczki).

Zaopatrzenie w środki czystościowe i dezynfekcyjne było wystarczające. Wdrożenie i realizowanie procedur przeciwepidemicznych w poszczególnych obiektach w stopniu prawidłowym. Nie stwierdzono uchybień zagrażających bezpośrednio zdrowiu i życiu pacjentów.

III. HIGIENA ŻYWNOSCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU

1. Stan sanitarny nadzorowanych obiektów

Obiekty nadzorowane posiadają przyłącze do sieci wodno-kanalizacyjnej, co zapewnia dostateczną ilość wody bieżącej zimnej i ciepłej i prawidłowe odprowadzanie ścieków. Woda spełnia wymogi dla wody przeznaczonej do spożycia. Odpady stałe gromadzone są w wydzielonych pojemnikach usytuowanych poza terenem zakładu. Kierujący zakładami dbają o systematyczny wywóz odpadów i śmieci, regulują to umowy podpisane przez przedsiębiorców z firmami specjalistycznymi. Odpady poprodukcyjne i gastronomiczne traktowane są jako odpady komunalne i gromadzone w pojemnikach z przykrywkami. Niektóre zakłady żywienia zbiorowego, w tym piony żywienia zakładów nauczania i wychowania zawarły umowy z firmą utylizacyjną. Żaden z obiektów nie stosuje młynka koloidalnego do rozdrabniania odpadów. Zapewnia się i stosuje środki do dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością, do rąk i urządzeń sanitarnych. Środki transportu żywności, do przewozu artykułów spożywczych opakowanych oryginalnie nie wymagających temperatury chłodniczej, posiłków oraz do transportu artykułów spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie posiadają konstrukcję umożliwiającą zachowanie właściwej jakości zdrowotnej przewożonych artykułów spożywczych, odpowiadają warunkom określonym w obowiązujących przepisach prawnych. W 2024 r. w rejestrze zakładów na terenie powiatu białogardzkiego ujęto 538 zakładów żywnościowo – żywieniowych, wytwórni, miejsc obrotu żywnością i przedmiotami użytku oraz środków transportu żywności.

Łącznie skontrolowano 244 obiekty z rejestru. Ogółem przeprowadzono 446 kontroli sanitarnych (435 kontroli w zakładach z rejestru oraz 11 kontroli w zakładach spoza rejestru zakładów).

W ramach postępowania administracyjnego wydano 315 decyzji:

- 29 – decyzje nakazujące poprawę stanu techniczno-sanitarnego;
- 5 – decyzje zmieniające (przedłużające postępowanie);
- 1 – decyzje uchylające;
- 7 – decyzje zakazujące wprowadzenia produktu do obrotu/wykorzystania do produkcji;
- 3 – decyzje odmowy uwzględnienia wniosku o zmianę terminu;
- 8 – decyzje umarzające;
- 26 – decyzje zatwierdzające;
- 17 – decyzje zatwierdzające rozszerzenie działalności;
- 52 – decyzje wykreślające zakłady z rejestru;
- 167 – decyzje płatnicze.

Nie wydano decyzji odmowy bądź cofnięcia zatwierdzenia. ZPWIS w Szczecinie nie wydawał decyzji dotyczących odwołań.

Wystawiono 19 postanowień, w tym:

- 7 – postanowienia o sprostowaniu omyłki pisarskiej;
- 7 – postanowienia o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia na łączną kwotę 2 900 złotych;
- 5 – postanowienia o uchyleniu zarządzenia o zabezpieczeniu żywności.

Wydano 5 tytułów wykonawczych. Wydano 6 zarządzeń o zabezpieczeniu żywności. W 61 przypadkach winnych zaniedbań w zakresie braku przestrzegania podstawowych wymagań sanitarnych ukarano mandatami karnymi na kwotę 11 800 złotych.

Nie kierowano wniosków o ukaranie do sądu. Skierowano 2 wnioski o ukaranie do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie (jeden dotyczył wytwórni napojów bezalkoholowych, drugi stoiska tymczasowego spoza rejestru zakładów PSSE w Białogardzie).

1.1. Zakłady produkcji żywności

Automaty do lodów

W ewidencji znajdował się 1 automat do lodów prowadzący działalność sezonową. Działalność polega na produkcji lodów z automatu produkowanych na bazie koncentratów mieszanych z wodą i podawanych w waflach oraz kubkach jednorazowych.

W trakcie trwania sezonu letniego przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną kompleksową z wykorzystaniem arkusza oceny. Nie stwierdzono nieprawidłowości. Pobrano 5 próbek lodów z automatu w kierunku: Mikrobiologia. Zakres: Salmonella – obecność w 25 g, Listeria monocytogenes – liczba w 1 g, Enterobacteriaceae – liczba w 1 g. Uwagi: Organoleptyka. Próbek nie kwestionowano.

Automat do lodów w systemie HACCP uwzględnił procedurę i harmonogram w zakresie określonym Rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15.11.2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. WE L 338/1 z 22.12.2005 r. ze zm.) i posiadał wyniki badań właścicielskich produkowanych lodów zgodnie z ww. rozporządzeniem. W porównaniu do 2023 r. wykreślono 1 automat z uwagi na zakończenie działalności.

Piekarnie

W ewidencji znajdowały się 4 obiekty, które prowadzą działalność w zakresie produkcji pieczywa i wyrobów cukierniczych.

Skontrolowano 3 piekarnie, ogółem przeprowadzono 7 kontroli sanitarnych – 3 kompleksowe, 2 tematyczne w związku z wnioskami o rozszerzenie działalności, 1 sprawdzającą i 1 interwencyjną w związku ze zgłoszeniem interwencyjnym. We wszystkich piekarniach stwierdzono zły stan sanitarno-techniczny pomieszczeń oraz ich wyposażenia. Wydano 2 decyzje administracyjne nakazujące poprawę, które zostały wyegzekwowane. W trzeciej piekarni postępowanie administracyjne zostało wszczęte, zaś decyzja zostanie wydana w 2025 r. W jednej piekarni stwierdzono również nieprawidłowości dotyczące złego

stanu czystości – pajęczyny w pomieszczeniach oraz zabrudzenia i zanieczyszczenia w urządzeniu chłodniczym. Ukarano mandatem karnym w wysokości 100 zł – nieprawidłowości usunięto w trakcie trwania kontroli. Wniesiono zgłoszenie interwencyjne dotyczące wystąpienia insektów w piekarni. Metodą wizualną nie stwierdzono w pomieszczeniach piekarni obecności insektów. Zabezpieczeniem zakładu przed szkodnikami oraz kontrolą obecności szkodników zajmuje się firma specjalistyczna. W związku z wniesionym zgłoszeniem interwencyjnym dotyczącym obecności insektów w piekarni pobrano 2 próbki sanitarne - zmiotki mączne z posadzki i podestów w magazynie surowców, z posadzki w pomieszczeniu produkcyjnym. Wyniki pobranych próbek prawidłowe.

Ogółem w piekarniach pobrano 3 próbki zmiotek mącznych – próbki nie były kwestionowane. System HACCP wraz z GHP i GMP wdrożony jest we wszystkich zakładach.

Ciastkarnie

Pod nadzorem sanitarnym znajdowało się 6 zakładów ciastkarskich, które produkują w przeważającej części wyroby ciastkarskie, a poza tym pieczywo i wyroby cukiernicze.

Skontrolowano wszystkie zakłady - łącznie przeprowadzono 10 kontroli, w tym 5 kontroli kompleksowych i 5 sprawdzających. W jednej ciastkarni stwierdzono zły stan techniczno-sanitarny pomieszczeń. Wydano decyzję nakazującą, a następnie na wniosek strony decyzję prolongującą. Obowiązki decyzji zostały wyegzekwowane.

W drugiej ciastkarni trwa postępowanie dotyczące złego stanu technicznego – wydano decyzję nakazującą oraz w związku z niewykonaniem nakazów 2 postanowienia o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia w kwocie łącznej 700 złotych. Obiekt jest nieczynny, w związku z czym postępowanie będzie kontynuowane w 2025 roku. Pobrano 5 próbek wyrobów ciastkarskich z kremem oraz 2 próbki zmiotek. Wyniki badań prawidłowe.

Wszystkie ciastkarnie posiadają opracowane i wdrożone procedury systemu HACCP oraz procedury i harmonogramy badań właścicielskich. Jedna ciastkarnia produkuje wyłącznie wyroby ciastkarskie trwałe mikrobiologicznie, czyli nie objęte zakresem rozporządzenia Nr 2073/2005.

Wytwórnice napojów bezalkoholowych i rozlewnie piwa

W ewidencji istnieją 2 zakłady, ponieważ jeden zakład produkujący wodę nasyconą CO₂ w butelkach PET typu syfon został wykreślony z rejestru.

Jeden z zakładów prowadzi działalność w zakresie produkcji napojów bezalkoholowych oraz napojów energetyzujących na zlecenia. Proces technologiczny obejmuje produkcję na linii produkcyjnej puszkowej (puszki o pojemności 250 ml i 500 ml). Jakość wody potwierdzono wynikami badań laboratoryjnych. Po zmieszaniu wody ze wszystkimi składnikami w leju zasypowym oraz nasyceniu dwutlenkiem węgla następuje pasteryzacja w temp. 72-78 st. C. Gotowy napój jest pompowany do tanku ciśnieniowego. Kolejnym etapem jest filtracja na filtrach świecowych. Po filtracji następuje rozlew gotowego napoju do puszek lub butelek i znakowanie oraz pakowanie. Stosowana jest pasteryzacja tunelowa - napój podlega pasteryzacji wraz z opakowaniem, co ogranicza wzrost drobnoustrojów. Dodatki do żywności stosowane do poszczególnych rodzajów napojów są dodawane w ilościach zgodnych z przepisami prawa, okazano stosowne atesty oraz specyfikacje. Znakowanie wyrobów

gotowych uwzględnia dodatki do żywności i ich funkcje. Wszystkie dodatki do żywności stosowane w procesie technologicznym spełniają funkcje zgodnie z założeniami tego procesu i z definicjami zawartymi w załączniku I do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności. W dokumentacji systemu HACCP opisane są schematy technologiczne, w których są uwzględnione dawki dodatków do żywności dodawanych do określonych napojów.

Funkcjonuje laboratorium własne zakładu, w którym napoje są badane pod kątem mikrobiologicznym i fizykochemicznym.

Drugi zakład prowadzi działalność opartą na produkcji i sprzedaży wody nasyconej CO₂ w butelkach PET typu syfon o pojemności 2 litrów. Produkcja wody gazowanej odbywa się przez cały rok. Używana jest woda wodociągowa. Woda na linii napełniania syfonów po przefiltrowaniu jest nasycana dwutlenkiem węgla, po czym jest rozlewana.

Skontrolowano 2 zakłady. Przeprowadzono 5 kontroli: 2 kompleksowe, 2 obejmujące pobór próbek i 1 kontrolę graniczną związaną z eksportem napoju. Wydano świadectwo spełnienia wymagań. Próbkę (barwnik tartrazyna w kierunku tlenku etylenu oraz kwas cytrynowy w kierunku kryteriów czystości substancji dodatkowych) nie były kwestionowane. Kontrola kompleksowa z arkuszem oceny w zakładzie wykazała nieprawidłowości – zły stan techniczny pomieszczeń. Wszczęto postępowanie administracyjne, które będzie kontynuowane w 2025 r.

Obie wytwórnie posiadają opracowane i wdrożone procedury systemu HACCP.

Zakłady garmażeryjne

W 2024 r. w ewidencji istniał zakład garmażeryjny produkujący od surowca do gotowego produktu oraz sprzedający wyroby kulinarne na bazie surowców roślinnych pakowane w atmosferze ochronnej w opakowania z tworzywa sztucznego.

Przeprowadzono 10 kontroli w zakładzie:

- 1 kontrolę kompleksową z wykorzystaniem arkusza oceny zakładu, podczas której stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu technicznego pomieszczeń zakładu. Wydano decyzję nakazującą poprawę, która została wyegzekwowana;
- 2 kontrole związane z poborem próbek;
- 7 kontroli interwencyjnych w związku z postępowaniem w ramach systemu RASFF dotyczącym produktu pn. „go VEGE GYROS ROŚLINNY NA BAZIE GROCHU”. W ww. produkcie oznakowanym na etykiecie oświadczeniem „BEZ SOI” wykryto obecność białka soi.

Wygenerowano zgłoszenie powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań. W sprawie produktu otrzymano również 4 powiadomienia informacyjne sporządzone przez inne powiatowe stacje sanitarno-epidemiologiczne, na terenie których zostały pobrane próbki do badań. W związku ze stwierdzeniem zawartości białka soi w zbadanych partiach gyrosa przy jednoczesnym braku soi w wykazie składników i zawartą na opakowaniu środka spożywczego informacją: „BEZ SOI” przeprowadzono szereg czynności kontrolnych wyjaśniających w zakładzie.

Dokonano sprawdzenia surowców używanych w zakładzie do produkcji ww. produktu. Surowce stosowane do produkcji: Vertis TVP P65.01C teksturowane proteiny grochu, olej rzepakowy, PF AMCOMIX VEGE GYROS AE (mieszanka przypraw) oraz teksturowane białko UNITEX S-2030 posiadały specyfikacje. W specyfikacji produktu pn. Vertis TVP P65.01C teksturowane proteiny grochu - zawarto informację, że „surowiec został wyprodukowany z surowców (cały groszek lub bobik) wolnych od zanieczyszczeń soją, potwierdzonych akredytowaną analizą Veratox® ELISA, LOD 10 mg/kg”. W opisie produktu dostawcy oleju rzepakowego określono, że produkt jest wolny od alergenów;. W specyfikacji białka pszennego pn. UNITEX S-2030 określono, że: „Soja i produkty pochodne – obecny w produkcie: NIE”. W specyfikacji dotyczącej mieszanki przypraw PF AMCOMIX VEGE GYROS AE – określono, że: „Soja i produkty pochodne – występuje w produkcie: NIE”. Zakład przedstawił certyfikaty potwierdzające wdrożenie systemów zarządzania jakością u producentów i dostawców używanych surowców, jak również potwierdził właściwe wdrożenie systemu HACCP w zakresie zarządzania alergenami. Zakład przedstawił również sprawozdania z badań własnych wyrobów gotowych w kierunku obecności białka soi, które nie wykazały alergenu w produkcie. W związku z zaistniałą sytuacją przedstawiciele PPIS w Białogardzie pobrali do badań laboratoryjnych surowce: Vertis TVP P65.01C teksturowane proteiny grochu, PF AMCOMIX VEGE GYROS AE (mieszanka przypraw) i teksturowane białko UNITEX S-2030. Kierunek: Alergeny. Zakres: Wykrywanie soi/ białka soi. Wyniki wykazały:

- surowiec pn. „Vertis TVP P65.01C teksturowane proteiny grochu” – zawartość białka soi >20 ($20,0 \pm 3,9$) mg/kg;
- surowiec pn. „Teksturowane białko UNITEX S-2030” – zawartość białka soi $4,25 \pm 0,83$ mg/kg;
- surowiec pn. „PF AMCOMIX VEGE GYROS AE (mieszanka przypraw)” – zawartość białka soi $< 2,5$ ($2,25 \pm 0,5$) mg/kg.

W związku z ww. wynikami została wydana decyzja nakazująca wycofanie z obrotu wszystkich partii produktu gotowego pn. „Gyros roślinny na bazie grochu”, oznakowanego „BEZ SOI”, do produkcji których użyto zbadane surowce: pn. „Vertis TVP P65.01C teksturowane proteiny grochu” i „Teksturowane białko UNITEX S-2030”, jak również przeprowadzenie weryfikacji procedur na podstawie zasad systemu HACCP w zakresie właściwego przekazywania konsumentom informacji o substancjach i składnikach powodujących reakcje alergii lub nietolerancji.

Następnie otrzymano pismo Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie, informujące, że w związku z wątpliwościami dotyczącymi różnych metod stosowanych przez laboratorium urzędowe oraz laboratorium komercyjne, GIS zwrócił się do ekspertów NIZP PZH - PIB o opinię. Zgodnie z informacjami w niej zawartymi wynik uzyskany przez Laboratorium Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku WSSE w Szczecinie (obecność białka soi $5,66 \pm 14$ mg/kg) mieści się w granicach wyniku fałszywie dodatniego dla reakcji krzyżowej (suszony groch zielony $8,3$ mg/kg) według informacji producenta testu, zatem produkt pn. Gyros roślinny na bazie grochu, odpowiedni dla wegan - Go Vege nie stanowi zagrożenia pod względem obecności białka soi.

Wniosek o odwołanie i natychmiastowe rozpoznanie złożył producent, w związku z powyższym PPIS w Białogardzie zgodnie z art. 132 §1 k.p.a. wydał nową decyzję, od której stronom służyło odwołanie, w której uchylił decyzję w sprawie wycofania z obrotu produktu pn. „Gyros roślinny na bazie grochu” dostarczonego do odbiorcy oraz przeprowadzenia weryfikacji procedur na podstawie zasad systemu HACCP w zakresie właściwego przekazywania konsumentom informacji o substancjach i składnikach powodujących reakcje alergii lub nietolerancji. Ponadto producent przedłożył organom Państwowej Inspekcji Sanitarnej badanie wyrobu gotowego przeprowadzone metodą real-time PCR, w którym nie stwierdzono obecności specyficznego DNA alergenu – soja.

W zakładzie pobrano ogółem 9 próbek – 5 w kierunku mikrobiologicznym (wyniki prawidłowe), 4 w kierunku wykrywania białka soi – 1 produktu gotowego oraz 3 użytych do produkcji surowców.

Wytwórnice koncentratów spożywczych

W 2024 r. przeprowadzono jedną kontrolę tematyczną na wniosek strony o zatwierdzenie zakładu w nowym zakładzie o zakresie działalności: produkcja mieszanek przyprawowych i funkcjonalnych z gotowych surowców. Zakład otrzymał decyzję zatwierdzającą, spełniał wymagania w zakresie opracowania dokumentacji GHP/GMP oraz HACCP.

Inne wytwórnice żywności

Na nadzorowanym terenie w 2024 r. istniało 5 zakładów. Są to zakłady konfekcjonujące orzechy, przetwory zbożowo-mączne, nasiona roślin oleistych, suszone owoce itp., pieczarkarnia, zakład produkujący kawior wegetariański (obecnie zakład w likwidacji), zakłady pakujące owoce świeże. Skontrolowano 3 zakłady. Przeprowadzono 5 kontroli: 1 kompleksową, 3 związane z poborem próbek i 1 sprawdzającą, która dotyczyła decyzji wydanej w sprawie złego stanu technicznego pomieszczeń w pieczarkarni. Kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie obowiązków.

Pobrano 5 próbek żywności. Wyniki prawidłowe.

Wszystkie zakłady tej grupy posiadają wdrożone zasady GHP, 4 zakłady posiadają wdrożony system HACCP.

Nie stwierdzano nieprawidłowości, nie nakładano mandatów karnych.

W tej grupie 1 zakład posiada decyzję w zakresie sprzedaży przez Internet ziaren roślin oleistych, orzechów, owoców suszonych, bułki tartej, szatwii hiszpańskiej, płodów rolnych, przetworów zbożowo – mącznych.

1.2. Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, rolniczy handel detaliczny

W ewidencji w 2024 r. ujęto 161 zakładów zajmujących się produkcją pierwotną i dostawami bezpośrednimi. Skontrolowano 16 zakładów, przeprowadzono 20 kontroli – 13 kontroli kompleksowych i 7 w związku z poborem próbek oraz wnioskami o rozszerzenie działalności.

Wykonano 2 kontrole w ramach Planu działania na 2024 r. dot. produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego realizowanego w ramach porozumienia z dnia 22.12.2020 r. w sprawie współdziałania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego. Przeprowadzono 2 kontrole wspólnie z Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa w 2 gospodarstwach rolnych – w jednym z uprawą borówki amerykańskiej oraz w drugim z uprawą ziemniaków, kapusty, marchwi, pietruszki, selera, pora, buraków. W drugim gospodarstwie była zaplanowana kontrola uprawy ogórków wraz z poborem próbki, ale z powodu braku uprawy ogórków w 2024 r. próbkę pobrano z obrotu.

W ramach planu pobrano 1 próbkę borówki amerykańskiej w kierunku: pozostałości pestycydów. Wyniki badań prawidłowe.

Nie stwierdzono nieprawidłowości w powyższym zakresie.

Poza porozumieniem przeprowadzono 18 kontroli w 14 gospodarstwach rolnych i plantacjach z uprawą owoców, warzyw, zbóż. Ponadto poza porozumieniem pobrano 5 próbek - 1 próbka malin w kierunku skażeń promieniotwórczych, 4 próbki w kierunku pozostałości pestycydów - pomidory, ziarno żyta oraz 2 próbki buraków. Wyniki badań prawidłowe.

Zagadnienia kontrolowane u rolników:

- sposób dostarczania wody do podlewania (źródło);
- rodzaje nawożenia płodów rolnych;
- warunki sanitarne dla zatrudnionych pracowników, w tym dostęp do toalet, czystej bieżącej wody do mycia rąk oraz środków do suszenia rąk;
- warunki zdrowia i zachowanie higieny osobistej pracowników;
- warunki zbioru, magazynowania i transportu, w tym stan sanitarno-techniczny pomieszczeń, pojemników i sprzętu;
- przestrzeganie obowiązku identyfikowalności/śledzenia surowców i produktów;
- wdrożenie i przestrzeganie zasad Dobrej Praktyki Higienicznej;
- przestrzeganie zakazu palenia tytoniu.

Dwie z kontroli dotyczyły wniosków o rozszerzenie działalności gospodarstw rolnych o transport warzyw i owoców.

90 obiektów posiada wdrożone zasady GHP, zaś 5 większych plantacji również opracowany HACCP.

W tej grupie obiektów wydano 1 decyzję umarzającą dotyczącą wycofanego wniosku. Wydano 4 decyzje wykreślające producentów pierwotnych z rejestru.

Na terenie powiatu białogardzkiego zarejestrowano jeden podmiot prowadzący rolniczy handel detaliczny.

1.3. Produkcja żywności w warunkach domowych

W 2024 roku w ewidencji ujęto 12 kuchni domowych zajmujących się produkcją i sprzedażą wyrobów ciastkarskich trwałych i nietrwałych mikrobiologicznie, pierogów, dań

mięsnych, mącznych, rybnych, sałatek, ciast, ogórków kiszonych, kapusty kiszonej oraz przewozem ww. dań do odbiorców zewnętrznych. W 2024 r. przeprowadzono 2 kontrole kuchni domowych – 1 z użyciem arkusza oceny zakładu oraz 1 sprawdzającą dotyczącą sprawdzenia obowiązków decyzji administracyjnej nakazującej opracowanie systemu HACCP oraz procedury badań właścicielskich. Nakazów nie wykonano, strona zwróciła się z prośbą o przedłużenie terminu wykonania obowiązków, a następnie o wykreślenie kuchni z rejestru z powodu zaprzestania działalności. Została wydana decyzja umarzająca i decyzja wykreślająca kuchnię z rejestru zakładów.

1.4. Zakłady obrotu żywnością

Sklepy spożywcze

W ewidencji widnieje 126 sklepów spożywczych, w tym 21 supermarketów. Skontrolowano 96 sklepów (w tym wszystkie supermarkety), zaś ogółem przeprowadzono 206 kontroli, w tym 94 w supermarketach. Przeprowadzono 206 kontroli:

- 79 z wykorzystaniem arkusza oceny (w tym 15 w supermarketach);
- 50 tematycznych i związanych z poborem próbek (w tym 38 w supermarketach);
- 46 sprawdzających (w tym 19 w supermarketach);
- 29 interwencyjnych (w tym 20 w supermarketach);
- 2 związane z oceną produktów kosmetycznych w supermarketach.

Stwierdzane nieprawidłowości:

- w obrocie artykuły po upływie daty minimalnej trwałości, terminu przydatności do spożycia, z oznakami zepsucia;
- zły stan techniczno-sanitarny pomieszczeń i wyposażenia zakładów;
- niezabezpieczone otwory wentylacyjne w pomieszczeniach;
- brak zachowanej segregacji żywności, w tym w urządzeniach chłodniczych bądź zamrażarkach;
- brak zachowania łańcucha chłodniczego artykułów nietrwałych mikrobiologicznie;
- nagromadzony lód, szron w urządzeniach chłodniczych i zamrażarkach;
- brak bieżącej ciepłej i zimnej wody przy umywalkach do mycia rąk;
- brudne urządzenia chłodnicze, zamrażalnicze oraz inne elementy wyposażenia zakładów;
- nieporządek w pomieszczeniach tj. pajęczyny, przechowywanie zbędnych rzeczy;
- przechowywanie żywności bezpośrednio na podłodze;
- żywność nieopakowana przechowywana w sposób narażający na zanieczyszczenia zewnętrzne;
- zakurzone artykuły spożywcze i wyposażenie zakładów;
- brak zachowanej higieny sprzedaży;
- brak wdrożenia i utrzymania opracowanego systemu HACCP m.in. brak prowadzonego monitoringu wyznaczonych krytycznych punktów kontroli;
- brak orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych lub nieaktualne orzeczenia lekarskie personelu mającego kontakt z żywnością.

Za powyższe nieprawidłowości nałożono 40 mandatów na kwotę 7 750 złotych, w tym 11 mandatów na kwotę 2 250 złotych dotyczących supermarketów.

Wydano 30 decyzji administracyjnych:

- 16 dotyczących poprawy stanu sanitarno-technicznego (w tym 8 dot. supermarketów);
- 5 zakazujących wprowadzenia produktu do obrotu (w tym 2 dot. supermarketów) – dotyczyły wycofania z obrotu zabezpieczonych środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości/terminu przydatności do spożycia lub zamrożonego mięsa przyjętego jako świeże. Przedsiębiorcy wykonali nakazy i potwierdzili wycofanie odpowiednimi dokumentami;
- 4 przedłużające postępowanie administracyjne (w tym 2 dot. supermarketów);
- 3 odmawiające zmiany decyzji (w tym 2 dot. supermarketów);
- 2 umarzające postępowanie administracyjne.

Wyegzekwowano 26 decyzji dotyczących poprawy stanu sanitarnego pomieszczeń i wyposażenia sklepów, natomiast w przypadku 4 decyzji termin wykonania obowiązków upływa w 2025 roku.

Wydano również 4 postanowienia o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia na łączną kwotę 1900 złotych (3 nałożone na supermarkety na łączną kwotę 1 700 złotych). W przypadku 2 postanowień o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia nałożonych na supermarkety postępowanie egzekucyjne trwa nadal z uwagi na niewykonanie obowiązków i będzie kontynuowane w 2025 roku.

Ponadto wydano:

- 4 decyzje zatwierdzające;
- 6 decyzji zatwierdzających rozszerzenie działalności (w tym 1 dotycząca supermarketu);
- 12 decyzji wykreślenia sklepów z rejestru w związku z ich likwidacją.

W sklepach przeprowadzono łącznie 29 kontroli interwencyjnych: 19 w ramach systemu RASFF (w tym 11 w supermarketach), 10 w związku ze zgłoszeniami konsumentów (w tym 9 w supermarketach).

Interwencje konsumentów dotyczyły:

a) w sklepach spożywczych:

- 1 zgłoszenie dot. zakupu cukierków, po których wystąpiły objawy takie jak biegunka i ból brzucha. Kontrola interwencyjna nie potwierdziła zarzutów;

b) w supermarketach:

- 1 zgłoszenie dotyczące niewłaściwego zapachu i smaku mleka („skiśnięte” i zsiadłe, pozostawia grudki na ściance butelki) – kontrola nie potwierdziła zarzutów;
- 1 zgłoszenie dotyczące mięsa mielonego z łopatki wieprzowej, które zostało wykorzystane do przygotowania spaghetti, a po posiłku wystąpiły objawy - wymioty, ból brzucha, biegunka – podczas kontroli pobrano próbki mięsa w kierunku mikrobiologicznym (*Salmonella spp.* – wykrywanie obecności w 10 g) – wyniki badań prawidłowe;

- 3 zgłoszenia dot. artykułów po upływie terminu przydatności i daty minimalnej trwałości w obrocie – kontrole potwierdziły zarzuty. Ukarano mandatami karnymi. Dodatkowo w jednym obiekcie stwierdzono również zły stan techniczny. Wydano decyzję na poprawę stanu technicznego. Wszystkie obowiązki zostały wyegzekwowane;
- 2 zgłoszenia dotyczące zanieczyszczenia wody butelkowanej pływającymi „kłaczkami, grudkami” o brunatnym kolorze. Obie kontrole nie wykazały w obrocie wskazywanych przez osoby zgłaszające partii, natomiast inne wody butelkowane posiadały wygląd charakterystyczny dla wody i nie stwierdzono w nich obecności ciał obcych;
- 1 zgłoszenie dotyczące złego stanu otoczenia supermarketu – porzucane odpady, nieporządek na terenie wokół sklepu. Kontrola interwencyjna potwierdziła zarzuty. Ukarano mandatem karnym;
- 1 zgłoszenie dotyczące złego stanu otoczenia supermarketu oraz nieporządku i porzucanego towaru w pomieszczeniach sklepu – porzucane odpady, nieporządek na terenie wokół sklepu. Kontrola interwencyjna potwierdziła zarzuty. Ukarano mandatem karnym.

5 zgłoszeń interwencyjnych spośród 10 okazało się zasadnych.

W 2 supermarketach podczas czynności kontrolnych sprawdzano przestrzeganie wymogów określonych w rozporządzeniu Komisji (UE) 2017/1224 z dnia 6 lipca 2017 r. zmieniającym załącznik V do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 dotyczącego produktów kosmetycznych w zakresie dopuszczenia do stosowania metyloizotiazolinonu jako środka konserwującego, oferowania do sprzedaży wybielających produktów do jamy ustnej (past do zębów oraz produktów do wybielania zębów, ale również płynów do płukania jamy ustnej) zawierających nadtlenek wodoru lub związki uwalniające go, oferowania do sprzedaży produktów kosmetycznych przeznaczonych dla dzieci, jako szczególnie wrażliwej grupy, np. farb do malowania twarzy oraz zestawów do makijażu, perfum dla dzieci itp., stosowania henny do malowania ciała czy tatuażu, oferowania do sprzedaży produktów kosmetycznych pochodzących z importu, w szczególności z Rosji, Ukrainy, Chin, przestrzegania przepisów określających warunki higieniczne i zdrowotne, dotyczące warunków zdrowotnych obrotu produktami kosmetycznymi oraz w zakresie oceny zgodności produktów kosmetycznych z obowiązującymi wymaganiami w zakresie składu, oznakowania, w tym oświadczeń w formie tekstów, nazw, znaków towarowych, obrazów, symboli i innych znaków, które informują bezpośrednio lub pośrednio o właściwościach lub funkcjach produktu, zgodnie z rozporządzeniem nr 655/2013 określającym wspólne kryteria dotyczące uzasadniania oświadczeń stosowanych w związku z produktami kosmetycznymi. Oceniano także oznakowanie opakowań jednostkowych. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

W ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu pobrano ogółem do badań laboratoryjnych 167 próbek, w tym 156 w supermarketach. Zakwestionowano 5 próbek z uwagi na parametry mikrobiologiczne (opis w pkt 2 i 3).

Wszystkie sklepy spożywcze posiadają wdrożony system HACCP oraz warunki wstępne GHP.

Kioski

W 2024 roku w ewidencji znajdowało się 10 kiosków spożywczych, w tym 5 kiosków na targowiskach miejskich, które prowadzą sprzedaż mięsa, wędlin, ryb i ich przetworów. Zostało skontrolowanych 6 kiosków, w tym 4 usytuowane na targowiskach miejskich. Łącznie przeprowadzono 7 kontroli, w tym:

- 4 kompleksowe z wykorzystaniem arkusza oceny (w tym 2 na targowisku);
- 1 sprawdzającą na targowisku;
- 2 tematyczne na targowisku w związku z akcją dotyczącą zgłoszeń w sprawie nielegalnej sprzedaży żywności na targowiskach lub w innych zwyczajowych miejscach sprzedaży.

Stwierdzono nieprawidłowości w 2 kioskach (w tym w 1 na targowisku miejskim):

- artykuły spożywcze po upływie daty minimalnej trwałości/terminu przydatności do spożycia;
- niezachowany łańcuch chłodniczy wyrobów wędliniarskich i mięsa oraz brak monitoringu CCP w kiosku na targowisku miejskim.

Nałożono 2 mandaty karne na kwotę ogółem 400 złotych.

Ponadto w kiosku na targowisku miejskim stwierdzono

- brak bieżącej ciepłej wody;
- zły stan techniczny pomieszczeń;

Wydano decyzję administracyjną, która została wyegzekwowana. Nie pobierano próbek.

Wykreślono z rejestru zakładów 2 kioski, w tym 1 zlokalizowany na targowisku.

Wszystkie kioski posiadają wdrożony system HACCP oraz warunki wstępne GHP.

Apteki

W ewidencji znajduje się 11 aptek, skontrolowano 2. Przeprowadzono 3 kontrole sanitarne – 1 kompleksową z arkuszem oceny, 2 związane z poborem próbek suplementów diety. Jedna wykazana próbka suplementu diety nie była kwestionowana, natomiast druga próbka została zwrócona do apteki z uwagi na pobór niezgodny z zakresem badań prowadzonym przez laboratorium badawcze. Wszystkie apteki posiadają wdrożone instrukcje GHP.

Magazyny hurtowe

W ewidencji znajduje się 8 obiektów prowadzących działalność w zakresie sprzedaży:

- owoców, warzyw i ich przetworów – 1 obiekt;
- artykułów ogólnospożywczych – 2 obiekty;
- napojów alkoholowych i bezalkoholowych – 1 obiekt;
- napojów alkoholowych (wino) – 1 obiekt;
- półproduktów dla piekarni i ciastkarni – 1 obiekt;
- zbóż i rzepaku – 1 obiekt;
- ziemniaków i warzyw okopowych – 1 obiekt.

W 2024 r. skontrolowano 5 hurtowni, przeprowadzono łącznie 9 kontroli:

- 4 kompleksowe na podstawie arkusza oceny;

- 2, w związku z poborem próbek i wnioskiem o zatwierdzenie;
- 2 sprawdzające;
- 1 interwencyjną w związku ze zgłoszeniem interwencyjnym dotyczącym „zakłócania ciszy nocnej oraz uciążliwości w ciągu dnia z powodu hałasu dochodzących z przechowalni warzyw”. Zostały podjęte czynności kontrolne wspólne z Sekcją Higieny Komunalnej w celu ustalenia charakteru działalności zakładu. Kontrola wykazała, że zakład to magazyn produktów rolnych prowadzący działalność polegającą na sprzedaży ziemniaków na cele konsumpcyjne dla zakładów spożywczych – pośrednicy i sieci handlowe. Ponadto ziemniaki przechowywane w zakładzie pochodzą z gospodarstwa rolnego należącego do tego samego właściciela. Wobec powyższego stwierdzono nieprawidłowości:
 - działalność bez uzyskania decyzji zatwierdzającej i wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej magazynu produktów rolnych;
 - działalność bez uzyskania wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej gospodarstwa rolnego.

Niezwłocznie po kontroli zostały złożone wnioski o zatwierdzenie i o wpis obu zakładów. Wydano decyzję zatwierdzającą magazyn produktów rolnych oraz zaświadczenie o wpisie do rejestru gospodarstwa rolnego. Zostanie wystosowany wniosek o nałożenie kary pieniężnej do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora w Szczecinie.

Kontrola w magazynie artykułów ogólnospożywczych wykazała nieprawidłowości - zły stan techniczno-sanitarny pomieszczeń i wyposażenia. Za stan sanitarny ukarano mandatem karnym w wysokości 200 złotych, zaś na poprawę stanu technicznego wydano decyzję, której obowiązki zostały wykonane.

W hurtowni pobrano 1 próbkę – wyniki prawidłowe.

Obiekty ruchome i tymczasowe

Do obiektów ruchomych i tymczasowych zaliczono stragany i punkty ruchome i tymczasowe zlokalizowane na targowisku miejskim oraz poza nim, w tym również stoiska z owocami miękkimi usytuowane w obrębie pasa drogowego. Ogółem 9 obiektów w ewidencji, skontrolowano 4. Przeprowadzono 4 kontrole: 2 kompleksowe, 2 tematyczne w związku z akcją dotyczącą zgłoszeń w sprawie nielegalnej sprzedaży żywności na targowiskach lub w innych zwyczajowych miejscach sprzedaży. Dwie kontrole wykazały artykuły spożywcze po upływie daty minimalnej trwałości, ukarano właścicieli mandatami karnymi w wysokości łącznej 250 złotych. Wydano 1 decyzję zatwierdzającą nowy zakład oraz 3 decyzje wykreślające zakłady z rejestru.

Nie pobierano próbek.

Inne obiekty obrotu żywnością

W ewidencji ujęto 20 tzw. innych obiektów obrotu żywnością - przedsiębiorców prowadzących sprzedaż internetową oraz punkty sprzedaży artykułów spożywczych

opakowanych oryginalnie trwałych mikrobiologicznie, suplementów diety, żywność dla określonych grup (w siłowniach, w sklepach odzieżowych, salonach prasowych, urzędach pocztowych, salach zabaw itp.).

Skontrolowano 7 obiektów, przeprowadzono łącznie 10 kontroli: 3 kontrole sanitarne kompleksowe, 2 tematyczne w związku ze złożonymi wnioskami o zatwierdzenie i 5 tematycznych dotyczących zgłoszeń w sprawie nielegalnej sprzedaży żywności na targowiskach lub w innych zwyczajowych miejscach sprzedaży. Nie wydawano decyzji nakazujących, wydano 2 decyzje zatwierdzające. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

1.5. Zakłady żywienia zbiorowego

Zakłady żywienia zbiorowego otwartego

Według rejestru zakładów 71 obiektów, w tym 26 barów i restauracji, 32 zakłady małej gastronomii i 13 zakładów małej gastronomii w zakładach ruchomych.

Skontrolowano ogółem 47 zakładów, w tym 24 zakłady małej gastronomii oraz 3 zakłady małej gastronomii w zakładach ruchomych. Przeprowadzono 76 kontroli, w tym 38 w zakładach małej gastronomii oraz 4 w zakładach małej gastronomii w zakładach ruchomych.

Bary i restauracje:

Bary i restauracje prowadzą działalność głównie w zakresie produkcji dań kulinarnych od surowca do gotowej potrawy.

W ewidencji 26 obiektów, skontrolowano 20. Przeprowadzono ogółem 34 kontrole, w tym:

- 16 kontroli z wykorzystaniem arkusza oceny stanu sanitarnego;
- 9 kontroli sprawdzających wykonanie obowiązków decyzji administracyjnych, zaleceń doraźnych, pokontrolnych;
- 8 kontroli tematycznych w związku z wnioskami o zatwierdzenie zakładu lub o rozszerzenie działalności;
- 1 kontrola interwencyjna w związku z podejrzeniem ogniska choroby przenoszonej drogą pokarmową podczas stypy. Uczestnicy odczuwali objawy chorobowe takie jak: wymioty, biegunka, osłabienie, bóle głowy, bóle kości. Kontrola interwencyjna wykazała, że zakupy artykułów spożywczych przeznaczonych do produkcji potraw odbywają się na bieżąco tuż przed rozpoczęciem produkcji. W związku z powyższym na stanie magazynowym nie stwierdzono surowców, które zostały zużyte do produkcji potraw – z wyjątkiem jaj kurzych. Potrawy gotowe zostały spożyte podczas stypy przez uczestników, nie były zabierane przez gości. W urządzeniu chłodniczym pozostały również buraczki z cebulką oraz sernik, które zostały pobrane do badań laboratoryjnych w ramach próbek rezerwowych. Pobrano również 1 próbkę jaj świeżych w ilości 10 jaj oraz wymazy sanitarne w pomieszczeniu kuchni z powierzchni obu dłoni osób, które brały udział w przygotowaniu potraw (5 wymazów) oraz ze sprzętów używanych do produkcji dań kulinarnych (4 wymazy). Pobrano ogółem 12 próbek. Wyniki badań prawidłowe.

Podczas kontroli stwierdzono nieaktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych właściciela oraz brak prowadzonego monitoringu CCP 1 na etapie

przechowywania surowców, dodatków, materiałów, wyrobów gotowych. Ponadto stwierdzono nieokazanie aktualnych orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby 4 pracowników. Ukarano właściciela mandatem karnym w wysokości 100 złotych. Wszystkie nieprawidłowości zostały usunięte – właściciel dostarczył aktualne orzeczenia lekarskie i zapisy z monitoringu CCP 1.

Stwierdzone nieprawidłowości w barach i restauracjach:

- zły stan techniczno-sanitarny pomieszczeń, wyposażenia, sprzętu;
- niezabezpieczone kable na sufitach i ścianach w pomieszczeniach zakładów;
- niezabezpieczone otwory wentylacyjne w pomieszczeniach zakładów;
- brudne, zatłuszczone, zapleśniałe, z okruchami, resztkami żywności sprzęty i elementy wyposażenia zakładów;
- brak zachowanej segregacji żywności w szafkach, chłodniach, urządzeniach chłodniczych i zamrażarkach;
- półprodukty i potrawy gotowe przechowywane w pojemnikach bez przykrycia;
- warzywa z oznakami zepsucia na stanie magazynowym;
- brak pokrywy na pojemniku na odpady;
- odpady gastronomiczne przechowywane w otwartym pojemniku w zmywalni naczyń stołowych;
- sprzęt porządkowy oraz naczynia jednorazowego użytku przechowywane w przypadkowych miejscach zakładów;
- brak do wglądu orzeczeń lekarskich do celów sanitarno – epidemiologicznych personelu lub orzeczenia nieaktualne;
- na stanie magazynowym artykuły spożywcze po upływie daty minimalnej trwałości,
- brak monitoringu wyznaczonych krytycznych punktów kontroli systemu HACCP.

Ukarano 8 mandatami karnymi w wysokości 1 700 złotych. Wydano 6 decyzji administracyjnych, w tym:

- 3 decyzje nakazujące poprawę stanu sanitarno-technicznego w zakładach tego typu – wyegzekwowano dwie, termin wykonania obowiązków jednej decyzji upłyne w 2025 roku;
- 1 decyzja z rygorem natychmiastowej wykonalności dot. wycofania z obrotu zabezpieczonych zarządzeniem zamrożonych wyrobów gotowych;
- 2 decyzje umarzające postępowanie po usunięciu nieprawidłowości.

Wydano 4 decyzje zatwierdzające, 4 decyzje zatwierdzające rozszerzenie działalności oraz 2 decyzje wykreślające zakłady z rejestru.

W roku sprawozdawczym w barach i restauracjach pobrano ogółem 12 próbek. Wyniki badań prawidłowe.

W 25 obiektach opracowano i wdrożono system HACCP.

Zakłady małej gastronomii

32 obiekty w ewidencji. Skontrolowano 24 zakłady. Są to głównie zakłady prowadzące działalność w zakresie przygotowywania dań kulinarnych takich jak: pizza (od surowca do gotowej potrawy bądź z mrożonek), zupy, frytki, zapiekanki, hamburgery, hot-dogi, kebab, kurczak z różną itp. na bazie półproduktów mrożonych oraz chłodzonych, jak również sprzedaży gotowych surówek, lodów przemysłowych, artykułów spożywczych opakowanych oryginalnie typu: paluszki, chrupki, chipsy, orzeszki, napojów zimnych i gorących. Część zakładów prowadzi wyłącznie sprzedaż do konsumpcji napojów alkoholowych i bezalkoholowych.

Przeprowadzono ogółem 38 kontroli sanitarnych, w tym:

- 15 kontroli z wykorzystaniem arkusza oceny stanu sanitarnego;
- 10 kontroli sanitarnych tematycznych związanych ze złożonymi wnioskami przedsiębiorców o zatwierdzenie zakładu i wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS;
- 10 kontroli sprawdzających dot. wykonania obowiązków decyzji administracyjnych, zaleceń doraźnych, pokontrolnych;
- 3 kontrole sanitarne interwencyjne w związku ze zgłoszeniami konsumentów.

Zgłoszenia interwencyjne dotyczyły:

- niewłaściwego utylizowania tłuszczu po smażeniu oraz braku zgłaszania wywozu odpadów komunalnych – zgłoszenie interwencyjne niezasadne;
- pozostawiania niezużytego do produkcji mięsa na kebab na opiekaczu do następnego dnia, bez zachowania warunków chłodniczych i ponownego używania go do produkcji – zgłoszenie interwencyjne niezasadne;
- obecności w obiekcie dużej liczby owadów – much, które „chodzą po żywności”, braku zachowania higieny przez pracowników, niezminiania rękawiczek podczas przygotowywania potraw i obsługi klienta. Kontrola potwierdziła zarzuty oraz wykazała szereg nieprawidłowości sanitarno-technicznych – zabrudzone, zatłuszczone, zanieczyszczone urządzenia chłodnicze, wnętrza szafek, umywalki, podłogi, drzwi, zacieki, odpryski farby, ślady rdzy, niezabezpieczone otwory, niezachowany łańcuch chłodniczy, nie okazanie do wglądu aktualnych orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno–epidemiologicznych pracowników. Kontrole sprawdzające wykazały, że wszystkie nieprawidłowości zostały usunięte.

Stwierdzane nieprawidłowości w zakładach małej gastronomii:

- zły stan techniczno-sanitarny pomieszczeń, wyposażenia, sprzętu;
- brudne, zatłuszczone, przypalone, zapleśniałe, z okruchami, resztkami żywności sprzęty i elementy wyposażenia zakładów;
- duża ilość lodu i szronu w zamrażarkach;
- pajęczyny w pomieszczeniach zakładów;
- brak zmywarko-wyparzarki w zmywalni naczyń;
- brak aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych personelu mającego kontakt z żywnością;

- brak zachowanej segregacji żywności w szafkach, chłodniach, urządzeniach chłodniczych i zamrażarkach;
- żywność, naczynia jednorazowego użytku, naczynia kuchenne i stołowe przechowywane na podłogach;
- brak monitoringu wyznaczonych krytycznych punktów kontroli systemu HACCP;
- brak do wglądu orzeczeń lekarskich do celów sanitarno – epidemiologicznych personelu lub orzeczenia nieaktualne.

Na osoby winne zaniedbań nałożono 6 mandatów karnych w wysokości ogółem 1 250 zł.

Wydano 3 decyzje administracyjne, w tym:

- 1 decyzję nakazującą poprawę warunków higienicznych i stanu sanitarno – technicznego –wyegzekwowano;
- 2 decyzje umarzające postępowanie.

Wydano również 1 tytuł wykonawczy oraz postanowienie o nałożeniu grzywny w kwocie 300 zł w celu przymuszenia do wykonania obowiązków określonych w tytule wykonawczym w związku z niewykonaniem obowiązków nałożonych decyzją administracyjną. Obowiązki zostały wykonane.

Ponadto wydano 8 decyzji zatwierdzających, 3 decyzje zatwierdzające rozszerzenie działalności, 12 wykreślających z rejestru zakłady tego typu.

W roku sprawozdawczym do badań laboratoryjnych pobrano w zakładzie małej gastronomii 5 próbek lodów z automatu w kierunku mikrobiologicznym, które nie były kwestionowane.

W 27 obiektach opracowano i wdrożono system HACCP.

Zakłady małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych

13 obiektów w ewidencji. Skontrolowano 3, przeprowadzono 4 kontrole sanitarne – 1 z wykorzystaniem arkusza, 2 tematyczne odbiorowe oraz 1 interwencyjną w związku ze zgłoszeniem interwencyjnym konsumenta dotyczącym braku decyzji zatwierdzającej foodtruck oraz braku orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych osób pracujących

w foodtrucku. Kontrola nie potwierdziła zarzutów.

Kontrole nie wykazały nieprawidłowości. Wydano 2 decyzje zatwierdzające i 4 wykreślające.

Wszystkie zakłady posiadają opracowane i wdrożone procedury GHP/GMP i HACCP.

2 obiekty z grupy żywienia zbiorowego typu otwartego posiadają decyzje dotyczące sprzedaży oferowanych potraw gotowych przez internet.

W ramach nadzoru nad zakładami żywienia otwartego dokonywano pomiaru zawartości związków polarnych w tłuszczu przeznaczonym do smażenia – nie stwierdzono przekroczeń.

Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego

W ewidencji istnieje 51 zakładów w tego typu, skontrolowano 28 z nich. Ogółem przeprowadzono 35 kontroli sanitarnych.

Stołówki pracownicze

Na terenie powiatu funkcjonują 3 stołówki pracownicze, w tym 2 działające w systemie cateringowym. W roku 2024 skontrolowano 2 stołówki – przeprowadzono 2 kontrole z wykorzystaniem arkusza oceny, które nie wykazały nieprawidłowości. Obie stołówki posiadają opracowany i wdrożony system HACCP wraz z GHP.

Bloki żywienia w domach opieki społecznej

W powiecie funkcjonują 3 zakłady, w tym 1 prowadzący żywienie w systemie cateringowym.

W roku sprawozdawczym 2024 skontrolowano 1 obiekt z produkcją od surowca do gotowej potrawy, przeprowadzono 1 kontrolę kompleksową, która nie wykazała nieprawidłowości. Nie nakładano mandatów karnych. Nie pobierano próbek.

Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka

W powiecie białogardzkim funkcjonują 3 żłobki, w których posiłki dostarczane są przez zewnętrzne firmy cateringowe. Żaden ze żłobków nie był zaplanowany do kontroli w 2024 r. Wszystkie żłobki posiadają opracowany i wdrożony system HACCP wraz z GHP.

Stołówki szkolne

Na terenie szkół istnieje 14 zakładów, w tym 10 prowadzących żywienie w systemie cateringowym. Skontrolowano 7 zakładów, w tym 3 prowadzące żywienie w systemie cateringowym. Przeprowadzono 8 kontroli: 6 kompleksowych (w tym 3 w placówkach z systemem cateringowym), 1 obejmującą pobór próbki posiłku obiadowego oraz 1 sprawdzającą. W jednej stołówce stwierdzono nieprawidłowości dotyczące złego stanu technicznego. Wydano decyzję poprawy, kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie wszystkich obowiązków. W jednej stołówce pobrano 1 próbkę posiłku obiadowego do badań fizyko-chemicznych w zakresie wartości odżywczej – wartości energetycznej, białko, węglowodany, tłuszcze. Wyniki prawidłowe.

6 stołówek szkolnych posiada wdrożony system HACCP, w tym 2 prowadzące żywienie w systemie cateringowym.

Stołówki w bursach i internatach

Na terenie powiatu funkcjonują 2 stołówki w internatach, w tym 1 produkująca potrawy od surowca do gotowego produktu, druga prowadząca żywienie w systemie cateringowym. Skontrolowano jeden obiekt – przeprowadzono kontrolę sprawdzającą usunięcia m.in. niezgodności z przepisami prawa żywnościowego, wydaną przez pion wiodący - Higienę Dzieci i Młodzieży. Obowiązki wykonano. System HACCP funkcjonuje w obu placówkach.

Stołówki na koloniach/półkoloniach/obozach/zimowiskach

W 2024 r. ujęto w ewidencji 3 obiekty działające w systemie cateringowym. Są to zakłady funkcjonujące jako półkolonie/zimowiska w czasie ferii i wakacji. Skontrolowano 3 zakłady. Przeprowadzono 5 kontroli: 3 kompleksowe i 2 tematyczne. Nie stwierdzono nieprawidłowości. Zakłady tego typu posiadają opracowane wyłącznie procedury GHP.

Stołówki przedszkolne

12 zakładów w ewidencji, w tym 7 w systemie cateringowym. Skontrolowano 6 zakładów, w tym 3 w systemie cateringowym. Przeprowadzono 7 kontroli: 5 kompleksowych, 1 dotyczącą poboru próbek posiłku obiadowego i 1 interwencyjną w związku ze zgłoszeniem interwencyjnym dotyczącym niezachowania higieny osobistej przez osobę wydającą posiłki – pracownik nie posiada osłony włosów (włosy rozpuszczone), fartucha, rękawiczek, ponadto nie myje rąk po wyjściu z toalety. Kontrola interwencyjna nie potwierdziła zarzutów, nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie higieny osobistej personelu. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości. Pobrano 2 próbki posiłków obiadowych w stołówkach przedszkolnych (1 próbkę pobrano podczas kontroli kompleksowej, drugą podczas kontroli związanej wyłącznie z poborem próbek) – wyniki badań prawidłowe.

W powiecie białogardzkim istnieją 3 pionierzy żywienia funkcjonujące jako wspólne dla żłobka i przedszkola – tzw. „żłobkoprzedzszkola”. 10 stołówek przedszkolnych posiada wdrożony system HACCP, w tym 5 prowadzących żywienie w systemie cateringowym.

Stołówki w domach dziecka i młodzieży

Pod nadzorem znajduje się 1 zakład – placówka opiekuńczo-wychowawcza. Zakres działalności: przygotowywanie posiłków przez osoby objęte opieką we własnym zakresie lub pod nadzorem wychowawców. Kontrola na rok 2024 nie była zaplanowana.

Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych

Pod nadzorem znajduje się 1 zakład – młodzieżowy ośrodek wychowawczy zapewniający wyżywienie w systemie cateringowym. Kontrola na rok 2024 nie była zaplanowana.

Inne zakłady żywienia

Na nadzorowanym terenie znajduje się 8 stołówek w zakładach nie należących do żadnej z powyższych grup tj. w 2 ośrodkach rehabilitacyjno-edukacyjno-wychowawczych, oddziale aresztu śledczego, ośrodku terapii uzależnień od alkoholu i współuzależnień, powiatowym domu samopomocy i 3 placówkach wsparcia dziennego. 2 nowo powstałe zakłady żywienia w placówkach wsparcia dziennego uzyskały decyzje zatwierdzające. W systemie cateringowym działa 5 obiektów. W 2024 r. skontrolowano 7 obiektów z tej grupy, przeprowadzono 8 kontroli: 4 kontrole kompleksowe, 1 sprawdzającą i 2 tematyczne w związku z wnioskami o zatwierdzenie i 1 interwencyjną w związku ze zgłoszeniem konsumenta, podczas której dokonano również oceny zakładu za pomocą arkusza oceny. Kontrola interwencyjna dotyczyła oddziału aresztu śledczego, zgłoszenie osadzonego dotyczyło złego stanu czystości oraz obecności kotów w pomieszczeniach kuchni. Podczas kontroli nie stwierdzono obecności kotów w pomieszczeniach kuchni oraz przy budynku. Obiekt ten spełniał warunki sanitarno-higieniczne wymagane w zakładzie żywienia zbiorowego.

W kuchni ośrodka terapii uzależnień od alkoholu i współuzależnień stwierdzono zły stan techniczny pomieszczeń. Po piśmie strony o usunięciu nieprawidłowości dotyczących złego stanu technicznego przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, która wykazała usunięcie nieprawidłowości. W tej grupie system HACCP opracowany jest w 2 zakładach prowadzących

żywienie od surowca do gotowej potrawy. W pozostałych obiektach zastosowano elastyczne podejście do wdrożenia systemu HACCP i opracowano wyłącznie GHP.

Zakłady usług cateringowych

W ewidencji 3 zakłady tego typu z działalnością opartą na produkcji potraw od surowca do gotowego produktu z przeznaczeniem na catering. Nowo powstały zakład otrzymał decyzję zatwierdzającą. Przeprowadzono ogółem 4 kontrole: 2 kontrole kompleksowe z wykorzystaniem załącznika „arkusz oceny stanu sanitarnego zakładu żywienia zbiorowego”, 1 kontrolę tematyczną w czasie trwania ferii zimowych i 1 tematyczną w związku z wnioskiem o zatwierdzenie zakładu. Nie stwierdzono nieprawidłowości w żadnym zakładzie. Nie nakładano mandatów karnych. Zakłady posiadają wdrożony system HACCP.

Obiekty żywienia zbiorowego typu zamkniętego w 2024 r. nie prowadziły sprzedaży żywności przez internet.

1.6. Środki transportu

W ewidencji znajduje się 5 środków transportu, które funkcjonują przy firmach transportowych i otrzymały osobną decyzję zatwierdzającą.

Nie nakładano mandatów karnych.

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

Na nadzorowanym terenie działają: 3 wytwórnie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych, w tym przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz 20 obiektów obrotu: 1 hurtownia i 19 sklepów.

Jedna wytwórnia materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych prowadzi działalność w zakresie produkcji materiałów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do pakowania żywności, jak również artykułów przemysłowych, wyrobów tytoniowych, karmy dla zwierząt. Produkcja materiałów polega na zgrzewaniu dostarczonych surowców i półproduktów, wykonywaniu laminatów, montowaniu korków i nakrętek oraz wytwarzaniu zamknięć strunowych. Surowce stosowane w produkcji to: polietylen, polipropylen, politereftalan etylu, poliamid, cast. W zakładzie opracowano i wdrożono dobrą praktykę produkcyjną GMP oraz systemy HACCP, ISO 9001:2015 i BRC. W 2024 r. zakład nie był zaplanowany do kontroli. W drugiej wytwórni materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych produkcja odbywa się przy użyciu granulatu (polietylen). Kontrola kompleksowa z wykorzystaniem arkusza oceny nie wykazała nieprawidłowości. Zakład produkuje folie, worki, przekładki. Są prowadzone badania w kierunku migracji globalnej, metali ciężkich oraz badania z powierzchni w zakładzie oraz rąk pracowników. Dla odbiorców są wystawiane deklaracje zgodności. W zakładzie opracowano i wdrożono dobrą praktykę produkcyjną GMP oraz systemy HACCP i BRC.

Nie są produkowane materiały pochodzące z procesów recyklingu. Trzecia wytwórnia otrzymała w 2024 r. zaświadczenie o wpisie zakładu do rejestru i dotychczas nie została skontrolowana.

Skontrolowano 5 sklepów. W sklepach przeprowadzono 7 kontroli: 3 kompleksowe, 2 interwencyjne związane z powiadomieniami RASFF oraz 2 kontrole sprawdzające. W jednym obiekcie, w którym ma miejsce także sprzedaż środków spożywczych stwierdzono artykuły spożywcze po upływie daty minimalnej trwałości. Ukarano mandatem karnym w wysokości 150 zł. Ponadto stwierdzono w tym samym zakładzie zły stan techniczny pomieszczeń – wydano decyzję nakazującą poprawę. Pierwsza kontrola sprawdzająca wykazała niewykonanie obowiązków, wydano upomnienie, po czym podczas drugiej kontroli sprawdzającej stwierdzono wykonanie nakazów decyzji. Wszystkie sklepy posiadają opracowane instrukcje dobrej praktyki higienicznej.

Próbek w tej grupie zakładów nie pobierano. Dla klientów są dostępne deklaracje zgodności.

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

Ogółem w 2024 r. pobrano 228 próbek. Pobrano 211 próbek żywności, 12 wymazów sanitarnych i 5 próbek zmiotek mącznych.

Zakwestionowano 5 próbek:

- A01SN#F24.A07VS Świeże mięso drobiu (mięśnie), PRZEZNACZENIE + Przeznaczone do spożycia po ugotowaniu mięso mielone i wyroby z mięsa drobiowego przeznaczone do spożycia po obróbce cieplnej / Mięso mielone – „SZTUKA MIĘSA Mięso mielone z nogi kurczaka świeże”. Próbki zakwestionowano ze względu na obecność Salmonella w 25 g - w 3 z 5 próbek. Wygenerowano w ramach sieci ACN powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań. Przeprowadzono kontrolę sanitarną w sklepie, w którym produkt został pobrany do badań – nie stwierdzono go w obrocie. Do sklepu dostarczono 6 sztuk przedmiotowego produktu, zgodnie z informacją uzyskaną od zastępcy kierownika sklepu, wszystkie zostały pobrane do badań laboratoryjnych. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Białogardzie przekazał informację w sprawie Powiatowemu Lekarzowi Weterynarii w Otwocku, właściwemu terenowo ze względu na siedzibę producenta oraz Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Stargardzie właściwemu terenowo ze względu na siedzibę dostawcy. O wynikach poinformowano również producenta produktu.

3. Suplementy diety, żywność dla określonych grup odbiorców i żywność wzbogaćcana

W ramach nadzoru nad ww. produktami ze szczególnym uwzględnieniem prawidłowości znakowania, w tym przepisów Rozporządzenia Nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności oraz rozporządzenia Komisji (UE) Nr 432/2012 z dnia 16 maja 2012 r. ustanawiającego wykaz dopuszczonych oświadczeń zdrowotnych dotyczących żywności, innych niż oświadczenia odnoszące się do zmniejszenia ryzyka choroby oraz rozwoju i zdrowia dzieci oceniono podczas kontroli sanitarnych 4 następujące produkty:

a) Żywność wzbogacona - 2 produkty

- KUBUŚ immuno ODPORNOŚĆ Jabłko Marchew Gruszka Czarny Bez Banan Acerola”. Z dodatkiem witaminy C i cynku. Producent: MWS Sp. z o.o. ul. Strefowa 13, 43-100 Tychy;
- Fit MUSLI bez dodatku cukru truskawka & wiśnia Sante (z dodatkiem niacyny i składników mineralnych). Producent: Sante sp. z o. o. ul. Jagiellońska 55A, 03-301 Warszawa.

b) Suplementy diety – 2 produkty:

- Suplement diety Zdrowy Lizak Mniem-Mniem. Wyprodukowano w Unii Europejskiej Starpharma Sp. z o. o. ul. Stawki 2, 23 piętro, 00-193 Warszawa;
- „Suplement diety Vitaminum A + E Strong Starpharma”. Producent: Starpharma Sp. z o. o. ul. Jedności 9, 05-506 Lesznowola.

W 2024 roku pobrano 22 próbki z niżej wymienionych grup do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu:

a) suplementy diety – 6 próbek:

- „Suplement diety Vita Fizz Forte Magnez 125 mg Witamina B6 1,4 mg”. Efferta Pharma Sp. z o. o. Czosnów 05-152, Częstków Maz. Ul. Gdańska 3. Kierunek badań: Substancje dodatkowe: Substancje słodzące - oznaczanie zawartości aspartamu. Uwagi: organoleptyka, znakowanie.
- „Witamina C fast&easy WITAMINA C + bioflawonoidy”. Wyprodukowano dla: Dr Vita Sp. z o.o. ul. Sprzętowa 2, 10-467 Olsztyn. Kierunek: Witaminy i inne żywieniowe. Zakres: Witamina C. Uwagi: organoleptyka, znakowanie
- „Plusssz MAGNEZ FORTE COMPLEX”. Producent: „POLSKI LEK” Sp. z o.o. ul. Chopina 10, 34-100 Wadowice. Kierunek: Witaminy i inne żywieniowe. Zakres: Magnez. Uwagi: organoleptyka, znakowanie
- Magnez + vit. B6 Suplement diety “POLSKI LEK” Sp. z o. o. ul. Chopina 10, 34-100 Wadowice. Kierunek: Witaminy i inne żywieniowe. Zakres: Witaminy z Grupy B
- „ACTIVE PLUS KIDS VITAMIN Complex. Suplement diety. Tabletki musujące” Wyprodukowano dla Bakoma Sp. z.o.o. ul. Połczyńska 97A, 01-303 Warszawa. Kierunek: substancje dodatkowe. Zakres: substancje słodzące: aspartam, acesulfam K. Uwagi: organoleptyka, znakowanie.
- „electroVit® SHOT Suplement diety” Unipro Sp. z o. o. Targowisko 553, 32-015 Kłaj, Poland. Kierunek: Substancje dodatkowe: Substancje konserwujące - sorbinian potas, benzoosan sodu, substancje słodzące - acesulfam K. Uwagi: Organoleptyka, znakowanie

b) żywność dla określonych grup – 7 produktów (16 próbek):

- „BOBO FRUT Deserek jabłko, brzoskwinia dla dzieci powyżej 1 roku życia ”. Nestle Polska S.A. ul. Domaniewska 32, 02-672 Warszawa. Kierunek: Znakowanie.
- „Żywność dla dzieci - obiadek dla niemowląt. Bio danie z warzywami 52%, gotowanym ryżem i mięsem z indyka, od 8 miesiąca”. Producent: InnFood GmbH,

Menningerstrasse 1, 84570 Polling-Weiding, Deutschland Niemcy. Kierunek: Mikrobiologia. Zakres: wykrywanie obecności Salmonella spp. w 25 g, wykrywanie obecności Listeria monocytogenes – w 25 g. Uwagi: Organoleptyka, znakowanie.

- „K KUBUŚ baby mus po 6 miesiącu jabłko, brzoskwinia, marchew, banan”. Producent: MWS Sp. z o.o. Sp. k. ul. Strefowa 13, 43-100 Tychy. Kierunek: Furan, 2-Metylofuran, 3-Metylofuran
- „BoboVita kluseczki z warzywami i indykiem”. Producent: Nutricia Polska Sp. z o.o. ul. Bobrowiecka 8, 00-728 Warszawa. Kierunek: Wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne.
- Zakres: Benz(a)antracen, Benzo(b)fluoranten, Benzo(a)piren, Chryzen, Suma 4 WWA. Uwagi: organoleptyka, znakowanie
- „BoboVita PORCJA ZBÓŻ bezmleczna owsianka z ryżem BoboVita PORCJA ZBÓŻ bezmleczna owsianka z ryżem”. Kierunek: Metale. Zakres: kadm, ołów, rtęć, arsen całkowity, arsen nieorganiczny. Uwagi: Organoleptyka, znakowanie.
- „Bebiko 1 od urodzenia nutriFLOR EXPERT Mleko początkowe dla niemowląt”. Nutricia Polska Sp. z o. o. ul. Bobrowiecka 8, 00-728 Warszawa. Kierunek: Metale. Zakres: kadm, ołów, rtęć, arsen całkowity, arsen nieorganiczny, nikiel. Uwagi: Organoleptyka, znakowanie
- „Gerber po 12. miesiącu. Rybka z marchewką, groszkiem i kluseczkami”. Nestlé Polska S.A. ul. Domaniewska 32, 02-672 Warszawa. Kierunek: Azotany. Uwagi: Organoleptyka, znakowanie.

Wyniki badań wszystkich ww. produktów prawidłowe.

Ponadto podczas kontroli sanitarnych oceniano oświadczenia żywieniowe i zdrowotne zamieszczone na etykietach wybranych środków spożywczych. Analiza oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych wykazała zgodność z warunkami ich stosowania zawartymi w Rozporządzeniu Nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności oraz Rozporządzeniu Komisji (UE) Nr 432/2012 z dnia 16 maja 2012 r. ustanawiającego wykaz dopuszczonych oświadczeń zdrowotnych dotyczących żywności, innych niż oświadczenia odnoszące się do zmniejszenia ryzyka choroby oraz rozwoju i zdrowia dzieci.

W związku z pismem otrzymanym od Głównego Inspektora Sanitarnego dotyczącym dystrybucji oraz reklamy produktu pn. „Cystone”, kwalifikowanego jako suplement diety przeprowadzono postępowanie wyjaśniające w firmie na terenie powiatu białogardzkiego. Ustalono, że firma nie prowadzi działalności związanej z wprowadzaniem do obrotu suplementów diety w żadnej z lokalizacji ujętych w Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, jak również za pośrednictwem Internetu. Przedsiębiorca wystosował do Głównego Inspektora Sanitarnego pismo o wycofaniu powiadomienia złożonego w 2013 r. względem produktu pn. „Cystone”, w związku z brakiem jego wprowadzania do obrotu.

Przeprowadzono przeglądy stron internetowych pod kątem sprawdzenia, czy przedsiębiorcy działający na terenie powiatu białogardzkiego wprowadzają do obrotu suplementy diety zawierające substancje niedozwolone: Himalaya Liv.52, Mieloguard, Mieloguard Glyco, Mieloguard Move, Urydynox, Fibrocin, Cogninerv, Revitanerw, NeuraxBiotic Zen, Mononerw, Fosydyna, ALAnerv ON, Alfarydyn, Neurocytal oraz Now Kava Kava Extract 250 mg. Nie stwierdzono sprzedaży ww. suplementów diety przez nadzorowane podmioty działające na terenie powiatu białogardzkiego. W toku przeglądów stron internetowych odnośnie przypisywania właściwości leczniczych suplementom diety, oceniono 2 suplementy diety pod kątem prezentacji na stronie internetowej oraz zgłoszenia do Głównego Inspektora Sanitarnego (u przedsiębiorcy z nadzorowanego terenu). Nie stwierdzono niezgodności. Ponadto w toku przeglądów stron internetowych nie stwierdzono przedsiębiorców z terenu powiatu białogardzkiego, którzy wprowadzają do obrotu żywność bez spełnienia obowiązku rejestracji.

4. Wzmóżony nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego w sezonie letnim

W sezonie letnim 2024 r. skontrolowano 15 zakładów małej gastronomii. Przeprowadzono 19 kontroli w zakładach małej gastronomii (10 kompleksowych, 3 sprawdzające, 4 tematyczne i 2 interwencyjne).

W 5 zakładach małej gastronomii stwierdzono nieprawidłowości:

- w jednym zakładzie (typu kebab) nieprawidłowości w zakresie stanu technicznego wyposażenia zakładu oraz brak zmywarko-wyparzarki – kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości;
- w drugim zakładzie (typu kebab) nieprawidłowości w zakresie stanu technicznego pomieszczeń zakładu – kontrola sprawdzająca na wniosek strony wykazała usunięcie nieprawidłowości;
- w trzecim zakładzie (typu kebab) nieprawidłowości w zakresie braku monitoringu wyznaczonych CP na etapie przyjęcia towaru oraz przechowywania towaru w urządzeniach chłodniczych i nieaktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych personelu. Ukarano mandatem karnym w wysokości 150 złotych. Zostało wszczęte postępowanie administracyjne. Przedsiębiorca przedłożył do wglądu w siedzibie PSSE w Białogardzie monitoring wyznaczonych CP oraz aktualne orzeczenia lekarskie;
- w czwartym zakładzie (typu kebab) nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-technicznego, brak prowadzonego monitoringu krytycznego punktu kontrolnego CCP2 - przechowywanie, wyznaczonego w systemie HACCP oraz nie okazanie do wglądu aktualnych orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników. Ukarano mandatem karnym w wysokości 400 złotych. Kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie wszystkich nieprawidłowości;
- w piątym zakładzie (typu pizzeria) - nieokazanie aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac,

przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby. Zobowiązano osobę upoważnioną do poinformowania właściciela o obowiązku okazania aktualnych orzeczeń lekarskich. Brak wykonania zobowiązania skutkować będzie uznaniem, że wystąpiła ww. nieprawidłowość w postaci naruszenia ww. przepisu. Ponieważ orzeczenia nie zostały okazane we wskazanym w protokole kontroli terminie, zostało wszczęte postępowanie administracyjne. Zalecenia zostały wykonane.

Nie wydawano decyzji nakazujących poprawę stanu sanitarno-technicznego – wszyscy przedsiębiorcy usunęli nieprawidłowości w krótkim terminie przed wydaniem decyzji nakazującej.

W dwóch zakładach małej gastronomii (typu kebab oraz zakład ruchomy) przeprowadzono 2 kontrole interwencyjne w związku z zarzutami konsumentów:

- dotyczącymi braku decyzji zatwierdzającej foodtruck oraz braku orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych osób pracujących w foodtrucku. Kontrola nie potwierdziła zarzutów;
- dotyczącymi obecności w obiekcie dużej liczby owadów – much, które „chodzą po żywności”, braku zachowania higieny przez pracowników, niezmienniania rękawiczek podczas przygotowywania potraw i obsługi klienta. Kontrola potwierdziła zarzuty oraz wykazała szereg nieprawidłowości sanitarno-technicznych – zabrudzone, zatłuszczone, zanieczyszczone urządzenia chłodnicze, wnętrza szafek, umywalki, podłogi, drzwi, zacieki, odpryski farby, ślady rdzy, niezabezpieczone otwory, niezachowany łańcuch chłodniczy, nie okazanie do wglądu aktualnych orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników. Kontrole sprawdzające wykazały, że wszystkie nieprawidłowości zostały usunięte.

Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego obsługujące zorganizowany wypoczynek (żywienie na obozach, koloniach, wczasach, turnusach wypoczynkowych itp.) - Przeprowadzono 3 kontrole w 3 zakładach (w tym w 2 w systemie cateringowym). Przeprowadzono 2 kontrole sanitarne „kompleksowe” oraz 1 kontrolę tematyczną. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości. Kontrole przeprowadzono podczas trwania półkolonii i obozów dla dzieci. Higiena osobista oraz higiena wydawania posiłków zachowana. Stan sanitarno-techniczny pionów żywienia i wyposażenia bez uwag. W dwóch zakładach nie opracowywano pełnego zakresu HACCP ze względu na dostawę gotowych posiłków od dostawcy, procedury GHP są wystarczające. Jeden zakład posiada wdrożone procedury HACCP.

Udostępniono informację o alergenach zgodnie art. 44 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, a także informacje o wykazie składników potraw zgodnie z § 19 Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r., poz. 29 z późn. zm.).

5. System wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności i paszach - RASFF

W ramach systemu RASFF podejmowano działania kontrolne i wyjaśniające w sprawie powiadomień alarmowych i informacyjnych. Weryfikowano i sprawdzano, czy w obiektach będących pod nadzorem PPIS w Białogardzie znajdują się w obrocie produkty niebezpieczne dla zdrowia i życia ludzi wyszczególnione w powiadomieniach.

Otrzymane powiadomienia w 2024 r. dotyczyły:

- powiadomienia informacyjnego w celu zwrócenia uwagi w sprawie przekroczenia NDP sumy alkaloidów pirolizydynowych w herbacie pn. „Lord James classsic black tea” pochodzącej z Kenii;
- powiadomienia informacyjnego w celu zwrócenia uwagi w sprawie przekroczenia NDP sumy alkaloidów pirolizydynowych w herbacie pn. „Lord James herbata Earl Grey” pochodzącej z Kenii;
- powiadomienia o niezgodności nr AA24.0880 CSP Niemiec dotyczące wykrycia nieautoryzowanego genetycznie modyfikowanego Inu FP967 w siemieniu Inianym, pochodzącym z Polski;
- powiadomienia informacyjnego w celu zwrócenia uwagi dot. produktów pn. „Tongkat ali 400 mg suplement diety 120 tabletek - Medfuture”, - „Tongkat ali 400 mg suplement diety 120 tabletek – Pureline Nutrition”, - „Tongkat ali 400 mg suplement diety – Vitality Plus”, producent (siedziba i biuro firmy): Medfuture Sp. z o.o., Pl. Powstańców Śl. 16-18, 53-314 Wrocław (Zakład Konfekcjonowania ul. Kościuszki 234B, 26-500 Szydłowiec zakwestionowanych ze względu na stwierdzenie w wykazie składnika Eurycoma longifolia;
- powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań w sprawie przekroczenia NDP pestycydu Glufosynatu w produkcie pn. „Fasola Adzuki”;
- powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań w sprawie stwierdzenia migracji ołowiu na poziomie > 8,0 mg/wyrób oraz migracji kadmu na poziomie > 0,8 mg/wyrób z produktu pn. „Komplet 2 kubków termicznych z wzorem ziół z serii PETER marki ALLESKEN”;
- powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań RASFF nr 0414/04/2024 dotyczącego wykrycia w 25 g obecności w badaniach urzędowych *Listeria monocytogenes* w 2 z 5 próbek produktu pn. WIEPSZTYK KOCIEWSKI (surowy wyrób mięsny);
- powiadomienia alarmowego nr #696706 w związku ze stwierdzeniem przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu sumy zawartości morfiny i kodeiny (127 ± 38 mg/kg) w maku niebieskim pochodzącym z Polski;
- powiadomienia o niezgodności nr AA24.5586 dotyczącego stwierdzenia nieautoryzowanego bifenylu w proszku matcha pochodzącym z Polski;

- powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań # 706449 w sprawie stwierdzenia przekroczenia NDP sumy alkaloidów pirolizydynowych na poziomie 963 +/- 329 µg/kg w produkcie pn. Kmin rzymski mielony Prymat, kraj produkcji: Polska;
- powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań nr 2024.7396 w sprawie stwierdzenia akryloamidu w herbatnikach z Rumunii

Podczas kontroli interwencyjnych i postępowań dotyczących powyższych powiadomień stwierdzano, iż produkty nie znajdowały się w obrocie, zostały sprzedane klientom indywidualnym na paragon, wycofane z obrotu, były niszczone przez przedsiębiorców lub zwracane do dostawców.

Ponadto Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Białogardzie wygenerował 2 powiadomienia w ramach RASFF:

- powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań w sprawie niedeklarowanej zawartości białka soi w produkcie „goVEGE Gyros roślinny na bazie grochu”;
- powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań w sprawie stwierdzenia obecności Salmonella w 25 g - w 3 z 5 próbek w produkcie pn. „SZTUKA MIĘSA Mięso mielone z nogi kurczaka świeże”.

6. Obrót grzybami i przetwórstwo grzybów oraz zatrucia grzybami

W ciągu całego sezonu grzybowego w placówce Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Białogardzie dyżury były pełnione przez 1 grzyboznawcę oraz 2 klasyfikatorów grzybów. Podczas dyżurów udzielano informacji związanych z obrotem grzybami oraz możliwością uzyskania atestów na grzyby świeże i suszone.

W okresie sezonu grzybowego 2024 na targowisku miejskim w Białogardzie przeprowadzono 10 kontroli wraz z instruktażem dotyczącym uzyskania atestów na grzyby świeże i suszone przez osoby zbierające grzyby. Dodatkowo przeprowadzono 14 kontroli (w 2 hurtowniach, 6 sklepach spożywczych, 5 zakładach żywienia zbiorowego otwartego, 1 zakładzie usług cateringowych). W 1 sklepie stwierdzono w obrocie grzyby suszone opakowane oryginalnie prawidłowo oznakowane, a w pozostałych zakładach nie stwierdzono wprowadzania do obrotu i stosowania w produkcji potraw grzybów leśnych. Podczas kontroli pracownicy PSSE w Białogardzie instruowali o konieczności posiadania atestów w przypadku sprzedaży grzybów zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 maja 2011 r. w sprawie grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych, środków spożywczych zawierających grzyby oraz uprawnień klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 2237 z późn. zm.). Informowano również o możliwości uzyskania atestów w siedzibie Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Białogardzie i o dyżurach grzyboznawcy i klasyfikatorów.

Ogółem w 2024 roku wydano 86 atestów (72 na grzyby świeże, 14 na grzyby suszone). W 2024 r. pobrano 1 próbkę z grupy: A00ZA Przetworzone konserwowe warzywa i podobne – „Borowik marynowany Stąd Takie Dobre” pochodzący z Polski. Kierunek: Metale. Zakres: ołów, kadm. Uwagi: Organoleptyka, znakowanie. Wyniki prawidłowe.

Na tablicy ogłoszeń PSSE w Białogardzie oraz na stronie internetowej PSSE w Białogardzie umieszczono informację o dyżurach klasyfikatorów i grzyboznawcy. Ponadto na stronie internetowej PSSE w Białogardzie zamieszczono artykuł pt. „Grzyby – wybieraj bezpiecznie”, natomiast na portalu społecznościowym Facebook artykuł pt. „Bezpieczne grzybobranie”.

IV. JAKOŚĆ WODY PRZEZNACZONEJ DO SPOŻYCIA ORAZ WODY UŻYTKOWEJ

1. Infrastruktura zaopatrzenia ludności w wodę

Mieszkańcy powiatu białogardzkiego w 2024 roku zaopatrywani byli w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi pochodzącą z 14 miejskich sieci wodociągowej, którego zarządcą jest przedsiębiorstwo wodociągowo – kanalizacyjne tj. Regionalne Wodociągi i Kanalizacja Spółka z o.o. w Białogardzie:

- 8 wodociągów o wydajności poniżej 100 m³/d:
 - Wodociąg Rościno (Rościno SUW),
 - Wodociąg Kościernica (Kościernica SUW),
 - Wodociąg Rarwino (Rarwino SUW),
 - Wodociąg Dobrowo (Dobrowo SUW),
 - Wodociąg Zaspy Wielkie (Zaspy Wielkie SUW),
 - Wodociąg Daszewo (Daszewo SUW),
 - Wodociąg Karwin (Karwin SUW),
 - Wodociąg Karścino (Karścino SUW);
 - Podborsko – Hydrofornia;
- 5 wodociągów o wydajności 100-1.000 m³/d:
 - Wodociąg Kościernica (Kościernica SUW),
 - Wodociąg Dargikowo (Dargikowo SUW),
 - Wodociąg Stanomino (Stanomino SUW),
 - Wodociąg Tychowo (Tychowo SUW),
 - Wodociąg Karlino (Redlino SUW);
- 1 wodociąg o wydajności 1.000-10.000 m³/d:
 - Wodociąg Białogard (Dębczyno SUW).

Ponadto w powiecie białogardzkim funkcjonują trzy ujęcia indywidualne nieprowadzące zbiorowego zaopatrzenia w wodę o wydajności poniżej 100 m³/d tj.:

- Wodociąg Domu Pomocy Społecznej w Białogardzie, ul. Świętego Brata Alberta 1, 78-200 Białogard;
- Wodociąg Oddziału Zewnętrznego w Dobrowie Aresztu Śledczego w Koszalinie, Dobrowo 53, 78-220 Tychowo;
- Wodociąg Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego, Podborsko 12, 78-220 Tychowo.

2. Nadzór nad jakością wody do spożycia

W okresie objętym sprawozdaniem jakość wody przeznaczoną do spożycia przez ludzi w ramach nadzoru sanitarnego skontrolowano w:

- a) 13 wodociągach należących do Regionalnych Wodociągów i Kanalizacja Spółka z o.o. w Białogardzie tj.:
 - w 7 wodociągach o wydajności poniżej 100 m³/d;
 - w 5 wodociągach o wydajności 100-1.000 m³/d;
 - w 1 wodociągu o wydajności 1.000-10.000 m³/d.
- b) 3 wodociągach nieprowadzących zbiorowego zaopatrzenia w wodę.

W ramach nadzoru sanitarnego łącznie pobrano 41 próbek wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono kontrole sanitarne w zakresie stanu sanitarno-technicznego w 4 wodociągach należących do przedsiębiorstwa wodociągowo – kanalizacyjnego. Przeprowadzono 4 kontrole sanitarne:

- 1 kontrola wodociągu o wydajności poniżej 100 m³/d;
- 2 kontrole wodociągu o wydajności 100-1.000 m³/d;
- 1 kontrolę wodociągu o wydajności 1.000-10.000 m³/d.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono również 1 kontrolę sanitarną ujęcia indywidualnego Domu Pomocy Społecznej w Białogardzie, ul. Świętego Brata Alberta 1, 78-200 Białogard.

W okresie sprawozdawczym nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno – technicznego obiektów.

3. Substancje promieniotwórcze w wodzie przeznaczonej do picia

W 2024 roku przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne i podmioty wykorzystujące wodę pochodzącą z indywidualnego ujęcia nie przeprowadziły monitoringu substancji promieniotwórczych wody zaopatrującej mieszkańców powiatu białogardzkiego.

4. Ważniejsze modernizacje oraz rozbudowa sieci wodociągowej

W 2024 roku do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Białogardzie wpłynęła informacja od przedsiębiorstwa wodociągowo – kanalizacyjnego tj. Regionalnych Wodociągów i Kanalizacja Spółka z o.o. w Białogardzie dotycząca uruchomienia ujęcia „Podborsko – Hydrofornia”, które zaopatrywać będzie w wodę mieszkańców miejscowości Podborsko (gm. Tychowo).

5. Awarie i zdarzenia istotne dla infrastruktury zaopatrzenia w wodę

W okresie sprawozdawczym do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Białogardzie nie wpłynęły informacje dotyczące wystąpienia braków w dostarczaniu wody. Przedsiębiorstwo wodociągowo – kanalizacyjne informuje swoich odbiorców wody o awariach bądź pracach na sieciach wodociągowych poprzez zamieszczanie informacji na

stronie internetowej spółki. Ponadto w 2024 roku do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Białogardzie nie zgłoszono żadnej interwencji dotyczącej zastrzeżeń do jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

6. Ocena jakości wody przeznaczonej do spożycia

Na terenie powiatu białogardzkiego znajdują się wyłącznie głębinowe ujęcia wody. W 2024 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Białogardzie wydał jedną decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności orzekającą brak przydatności wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, zaopatrującej odbiorców wody w miejscowości: Góry (gmina Białogard, powiat białogardzki), która dostarczana jest z urządzenia wodociągowego w miejscowości Rzecino (gmina Rąbino, powiat świdwiński), nadzorowanego przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Świdwinie. Ponadto tutejszy organ wydał jedną decyzję dotyczącą warunkowej jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi pochodzącą z Wodociągu Karlino (Redlino SUW).

Wodociągi o wydajności poniżej 100 m³/d

W okresie sprawozdawczym jakość wody pochodząca z wodociągów o wydajności poniżej 100 m³/d w zakresie parametrów mikrobiologicznych oraz parametrów fizykochemicznych opowiadała wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Wodociągi o wydajności 100-1.000 m³/d

W okresie sprawozdawczym analiza pobranych próbek wody pobranych z Wodociągu Karlino (Redlino SUW) wykazała przekroczenia parametru mikrobiologicznego tj. liczba bakterii grupy coli w 100 ml. W przedmiotowej sprawie, po dokonaniu analizy ryzyka, wydano decyzję na warunkową przydatność wody do spożycia przez ludzi. Zarządca wodociągu niezwłocznie podjął działania naprawcze mające na celu uzyskanie jakości wody zgodnej z wymaganiami ujętymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz. 2294) polegające na przeglądzie urządzeń oraz sieci wodociągowej, jak również przeprowadził dezynfekcję sieci oraz dokonał jej płukania. Po otrzymaniu wyników badania próbek wody pobranych w ramach kontroli wewnętrznej Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Białogardzie stwierdził, że woda spełnia wymagania określone w Załączniku nr 1 „Parametry i wartości parametryczne, jakim powinna odpowiadać woda” – część C „Parametry wskaźnikowe” - Tabela 1. „Wymagania mikrobiologiczne” rozporządzenia Ministra z dnia 7 grudnia 2017 r. roku w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz. 2294).

W pozostałych wodociągach należących do ww. grupy woda przeznaczona do spożycia przez ludzi w zakresie parametrów mikrobiologicznych oraz parametrów fizykochemicznych opowiadała wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Wodociągi o wydajności 1.000-10.000 m³/d

W I kwartale 2024 roku w próbce wody pobranej w ramach nadzoru sanitarnego

z Wodociągu Białogard (Dębczyno SUW) wykryto przekroczenie parametru mikrobiologicznego tj. liczba bakterii grupy coli w 100 ml. W przedmiotowej sprawie wszczęto postępowanie administracyjne. Zarządca wodociągu niezwłocznie przystąpił do działań naprawczych mających na celu doprowadzenie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi do zgodnej z obowiązującymi przepisami tj. przepłukano odcinek sieci wodociągowej. Analiza próbek pobranych w ramach kontroli wewnętrznej nie wykazała przekroczeń badanych parametrów, tym samym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Białogardzie umorzył postępowanie administracyjne.

Indywidualne ujęcia wody

W 2024 roku w próbce wody pobranej w ramach nadzoru sanitarnego z ujęcia Domu Pomocy Społecznej w Białogardzie, ul. Świętego Brata Alberta 1, 78-200 Białogard stwierdzono przekroczenie parametru tj. mangan. W przedmiotowej sprawie wszczęto postępowanie administracyjne. Zarządca ujęcia przystąpił do działań naprawczych polegających na przeglądzie sieci oraz chlorowaniu studni głębinowej i płukaniu filtra, a następnie dokonał poboru próbki wody w ramach kontroli wewnętrznej. W związku z otrzymaniem sprawozdania z badań próbki wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, spełniającej wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz. 2294) Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Białogardzie umorzył postępowanie administracyjne.

W okresie sprawozdawczym zarządca ujęcia Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego w Podborsku, Podborsko 12, 78-220 Tychowo w ramach kontroli wewnętrznej pobrał do badań próbkę wody przeznaczoną do spożycia przez ludzi. Analiza badania wykazała przekroczenie parametru tj. liczba bakterii grupy coli w 100 ml. Zarządca ujęcia niezwłocznie przystąpił do działań mających na celu doprowadzenie jakości wody do zgodnej z obowiązującymi przepisami. Na czas prowadzonych działań naprawczych wychowankom udostępniona została woda butelkowana oraz woda dostarczona przez Gminę. Po zakończeniu działań naprawczych zarządca dokonał poboru próbki wody w ramach kontroli wewnętrznej. Analiza badanej próbki nie wykazała przekroczeń.

7. Ciepła woda użytkowa

W okresie sprawozdawczym w ramach nadzoru sanitarnego w obiektach funkcjonujących na terenie powiatu białogardzkiego pobrano łącznie 29 próbek wody w kierunku wykrywania bakterii z rodzaju Legionella. Zakwestionowano 1 próbkę wody pobraną z podmiotu leczniczego. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Białogardzie po dokonaniu analizy wyniku badania próbki wody ciepłej pobranej z obiektu Szpitala w Białogardzie przy ul. Chopina 29 stwierdził obecność i zawyżoną liczbę bakterii z rodzaju, w związku z czym wszczęto postępowanie administracyjne. Strona przystąpiła do działań naprawczych mających na celu doprowadzenie jakości wody do spożycia do zgodnej z wymaganiami polegających na przeglądzie technicznym sieci oraz do dezynfekcji sieci instalacji wodnej, o czym poinformowała tutejszy organ. Dodatkowa analiza próbek wody nie wykazała przekroczenia badanych parametrów mikrobiologicznych tj. liczby bakterii

z rodzaju Legionella. Mając na uwadze powyższe Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Białogardzie umorzył postępowanie.

V. STAN SANITARNY PŁYWALNI I OBIEKTÓW WYPOSAŻONYCH W NIECKI BASENOWE

1. Infrastruktura obiektów

Na terenie powiatu białogardzkiego funkcjonuje jedna pływalnia tj. Kompleks Basenowo – Rekreacyjny mieszcząca się przy ul. Moniuszki 29 w Białogardzie. Białogardzki Ośrodek Sportu i Rekreacji Spółka z o.o., ul. Moniuszki 49, 78-200 Białogard (zarządca pływalni) w ramach kontroli wewnętrznej prowadził bieżący nadzór nad jakością wody basenowej, zgodnie z zatwierdzonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Białogardzie „Harmonogramem badań mikrobiologicznych oraz fizykochemicznych wody basenowej”. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Białogardzie po dokonaniu analizy przekazywanych sprawozdań z badania wody z pływalni stwierdzał, że Białogardzki Ośrodek Sportu i Rekreacji Sp. z o.o. w Białogardzie, ul. Moniuszki 49, 78-200 Białogard w sposób odpowiedni wywiązuje się z obowiązku monitorowania jakości wody.

W 2024 roku w trakcie trwania sezonu letniego funkcjonował Obiekt Kąpielowy przy ul. Moniuszki 49 w Białogardzie zarządzany przez Białogardzki Ośrodek Sportu i Rekreacji Spółka z o.o., ul. Moniuszki 49, 78-200 Białogard.

2. Jakość wody na pływalniach i w obiektach wyposażonych w niecki basenowe

W udokumentowanej obserwacji jakości wody na pływalni prowadzonej przez jej zarządcę, można wyszczególnić chwilowe przekroczenia parametrów fizykochemicznych oraz mikrobiologicznych wody, które usuwane były na bieżąco, a jakość wody basenowej doprowadzana była w trybie natychmiastowym do wymagań zgodnych z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (t.j. Dz. U. z 2022 r., poz. 1230).

W okresie sprawozdawczym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Białogardzie wydał „Zbiorczą roczną oceną jakości wody na pływalni za 2023 rok”.

W 2024 roku w ramach nadzoru sprawowanego nad Kompleksem Basenowo – Rekreacyjnym w Białogardzie przy ul. Moniuszki 29, 78-200 Białogard pobrano do badań laboratoryjnych próbki wody basenowej wynikające z "Harmonogramu poboru próbek wody na 2024 r.". W próbkach wody na pływalni nie stwierdzono przekroczenia badanych parametrów, tym samym woda spełniała wymagania ujęte w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (t.j. Dz. U. z 2022 r., poz. 1230).

Zarządca Obiektu Kąpielowego przy ul. Moniuszki 49 w Białogardzie podczas sezonu letniego w ramach kontroli wewnętrznej pobierał do badań próbki wody z niecki dużej oraz z brodzika. Analiza próbek wody nie wykazała przekroczeń badanych parametrów.

3. Stan sanitarny i techniczny pływalni i obiektów wyposażonych w niecki basenowe

W 2024 roku w ramach prowadzonego nadzoru sanitarnego podczas kontroli sanitarnej Kompleksu Basenowo – Rekreacyjnego w Białogardzie stwierdzono zły stan techniczny w pomieszczeniu szatni przeznaczonej dla osób niepełnosprawnych oraz na plaży basenowej. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Białogardzie w przedmiotowej sprawie wydał decyzję nakazującą usunięcie stwierdzonych naruszeń wymagań higienicznych i zdrowotnych. Przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, podczas której stwierdzono, że zarządca pływalni w terminie wykonał nakazy ujęte w powyższej decyzji.

Kontrola sanitarna Obiektu Kąpielowego przy ul. Moniuszki 49 w Białogardzie nie wykazała nieprawidłowości.

W okresie sprawozdawczym łącznie przeprowadzono 3 kontrole sanitarne.

VI. STAN SANITARNY KĄPIELISK I MIEJSC OKAZJONALNIE WYKORZYSTYWANYCH DO KĄPIELI

W okresie sprawozdawczym na terenie powiatu białogardzkiego nie zostało utworzone kąpielisko oraz miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli.

VII. DZIAŁANIA ORGANÓW PAŃSTWOWEJ INSPEKCJI SANITARNEJ W ZWIĄZKU Z ZANIECZYSZCZENIEM RZ. ODRY

W 2024 roku organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej nie prowadził działań w tym zakresie.

VIII. STAN SANITARNY MIEJSC OGÓLNIE DOSTĘPNYCH ORAZ OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ

W 2024 roku w "Wykazie obiektów w obszarze higieny komunalnej" ujęto 268 obiektów stałe. Łącznie skontrolowano 130 obiekty oraz przeprowadzono 133 kontrole sanitarnych.

W okresie sprawozdawczym w trakcie czynności kontrolnych przeprowadzonych w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego stwierdzono zły stan w 7 obiektach.

Szczegółowe informacje dotyczące prowadzonego nadzoru sanitarnego ujęto w tabeli zamieszczonej poniżej.

Tabela Nr 8. Nadzór sanitarny w poszczególnych grupach obiektów

NADZÓR SANITARNY W POSZCZEGÓLNYCH GRUPACH OBIEKTÓW			
Lp.	TYP OBIEKTU ZGODNIE Z "WYKAZEM OBIEKTÓW W OBSZARZE HIGIENY KOMUNALNEJ"	LICZBA OBIEKTÓW W EWIDENCJI	LICZBA OBIEKTÓW SKONTROLOWANYCH
1.	Ustępy publiczne	5	2
2.	Ustępy ogólnodostępne	3	1
3.	Pływalnie/ parki wodne	2	2
4.	Domy pomocy społecznej	2	2
5.	Jednostki organizacyjne pomocy społecznej	1	0
6.	Noclegownie i domy dla bezdomnych	1	0
7.	Obiekty hotelarskie	4	1
8.	Inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie	8	2
9.	Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, tatuażu oraz inne	117	71
10.	Dworce i stacje kolejowe	6	1
11.	Tereny rekreacyjne	76	37
12.	Cmentarze	9	0
13.	Domy przedpogrzebowe	1	1
14.	Areszty śledcze	1	0
15.	Inne obiekty użyteczności publicznej	11	3
16.	Samochody do przewozu zwłok i szczątków ludzkich	4	2
18.	Wodociągi	14	4
19.	Podmioty nieprowadzące zbiorowego zaopatrzenia w wodę	3	1
ŁĄCZNIE		268	130

1. Zabezpieczenie sanitarne imprez masowych

W okresie objętym sprawozdaniem do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Białogardzie wpłynęło 5 wniosków dotyczących wydania opinii sanitarnej w związku z organizacją imprezy masowej. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Białogardzie po zapoznaniu się z dokumentacją przekazaną przez organizatorów wydał pozytywne opinie sanitarne na organizację imprez masowych tj.:

- impreza masowa pn. „GALA SPORTÓW WALK – DWM FIGHT NIGHT 2” organizowanej przez MONEYFANS Sp. z o.o., ul. Michała Kleofasa Ogińskiego 11/9, 03-318 Warszawa, która odbyła się w Hali Sportowej – Liceum Ogólnokształcącego im. Bogusława X, ul. Grunwaldzka 46, 78-200 Białogard w dniu 23 marca 2024 r.;
- impreza masowa tj. „XXX. Bieg Papieski im. św. Jana Pawła II” organizowana w dniu 16 czerwca 2024 r. na Stadionie Miejskim w Karlinie przy ul. Kościuszki 30;
- impreza masowa pn.: „Gala Boksu Zawodowego Homanit Rocky Boxing Night” zorganizowana przez ROCKY BOXING PROMOTION Krystian Każyszka, ul. Gdańska 33, 83-400 Kaliska Kościerskie, która odbyła się w dniu 8 czerwca 2024 r. w Hali Sportowo –

Widowiskowej przy Regionalnym Centrum Turystyki i Sportu w Karlinie, ul. Kościuszki 1A, 78-230 Karlino;

- impreza masowa artystyczno-rozrywkowa pn.: „Koncert zespołu LemOn wraz z zabawą ludową” organizowaną przez Gminny Ośrodek Kultury w Tychowie, ul. Wolności 7, 78-220 Tychowo, która odbyła się w dniach 27/28 lipca 2024 r. na terenie placu przy ulicy Ogrodowej w Tychowie;
- impreza masowa artystyczno-rozrywkowa „DNI BIAŁOGARDU 2024” organizowana w dniu 9 sierpnia 2024 r. oraz w dniu 10 sierpnia 2024 r. na terenie placu Stanisława Wyspiańskiego w Białogardzie;

W okresie sprawozdawczym w dniu 9 sierpnia 2024 r. przeprowadzono kontrolę sanitarną w trakcie trwania imprezy masowej pn. „DNI BIAŁOGARDU 2024” organizowanej na terenie placu Stanisława Wyspiańskiego w Białogardzie. Organizatorem imprezy masowej było Centrum Kultury i Spotkań Europejskich w Białogardzie. Kontrola sanitarna nie wykazała nieprawidłowości.

2. Ustępy publiczne i ogólnodostępne

W okresie sprawozdawczym łącznie przeprowadzono 3 kontrole sanitarne w ustępach publicznych i ogólnodostępnych. W tej grupie obiektów nie stwierdzono nieprawidłowości w trakcie trwania całego okresu sprawozdawczego.

3. Domy pomocy społecznej, placówki świadczące całodobową opiekę i jednostki zajmujące się pomocą społeczną

W 2024 roku czynności kontrolne przeprowadzono w dwóch domach pomocy społecznej będących pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Białogardzie. Zasadniczym celem funkcjonowania domów pomocy społecznej jest zaspakajanie potrzeb opiekuńczych, bytowych oraz wspomagających. Kontrole sanitarne wykazały, że placówki te utrzymane były w dobrym stanie higieniczno - sanitarnym oraz w dobrym stanie technicznym. Łącznie przeprowadzono 2 kontrole sanitarne.

4. Noclegownie i domy dla bezdomnych

W okresie sprawozdawczym nie przeprowadzono kontroli sanitarnych w tej grupie obiektów.

5. Obiekty hotelarskie i inne jednostki świadczące usługi hotelarskie

W 2024 roku łącznie przeprowadzono 2 kontrole sanitarne w obiektach hotelarskich oraz innych obiektach, które świadczą usługi noclegowe. W tej grupie obiektów nie stwierdzono nieprawidłowości w trakcie trwania całego okresu sprawozdawczego.

6. Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej i inne świadczące podobne usługi

W 2024 roku w ramach prowadzonego nadzoru sanitarnego stwierdzono nieprawidłowości w 5 obiektach. Nałożono 1 grzywnę w drodze mandatu karnego w wysokości 100,00 zł.

Podczas kontroli sanitarnej przeprowadzonej w ZAKŁADZIE FRYZJERSKIM DAMSKIM „EWA”, ul. Rycerska 2 lok. 1, 78-200 Białogard stwierdzono brak umywalki z bieżącą ciepłą i zimną wodą w pomieszczeniu higieniczno – sanitarnym. W przedmiotowej sprawie Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Białogardzie wydał decyzję nakazującą usunięcie nieprawidłowości w terminie do 31 lipca 2024 r. Kontrola sanitarna sprawdzająca wykazała wykonanie nakazu decyzji w terminie.

Kontrole sanitarne przeprowadzone w 2 zakładach tj. SERCEM MALOVANE Makijaż Permanentny Marta Duczyńska, ul. Najświętszej Marii Panny 4 , 78-200 Białogard oraz „CARLOS INK” Karol Sawicki, ul. Lipowa 2, 78-200 Białogard wykazały, że przedsiębiorcy nie opracowali procedur mających na celu ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi. W obu przypadkach przedsiębiorcy niezwłocznie przedłożyli tutęszemu organowi opracowane i stosowane procedury w swoich zakładach.

W okresie sprawozdawczym podczas kontroli sanitarnej ELITE BARBER SHOP IZABELA SZYMAŃSKA, ul. Drzymały 41, 78-200 Białogard stwierdzono nieodpowiednie wstępne magazynowanie odpadów medycznych tj. odpady medyczne magazynowane były w obiekcie powyżej 30 dni od dnia rozpoczęcia ich magazynowania. Przedsiębiorca niezwłocznie przekazał do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Białogardzie kartę przekazania odpadów medycznych.

W 2024 roku podczas kontroli sanitarnej przeprowadzonej w Fitness Club FORMA, ul. Staromiejska 29, 78-200 Białogard stwierdzono zły stan techniczny ścian i sufitu tj. napuchnięty oraz odchodzący tynk i farba na ścianach, zacieki, złą powierzchnię drzwi i ościeżnicy oraz ubytki płytek w pomieszczeniu higieniczno – sanitarnym. Podczas kontroli sanitarnej stwierdzono brak środków do dezynfekcji powierzchni. Nałożono grzywnę w drodze mandatu karnego. W przedmiotowej sprawie ustalono, że przedsiębiorca zapewnił w obiekcie środki przeznaczone do dezynfekcji powierzchni. Na dzień 31 grudnia 2024 r. postępowanie administracyjne dotyczące poprawy warunków higienicznych i zdrowotnych w toku.

W okresie sprawozdawczym wydano zalecenia w 29 obiektach tj. zakładach fryzjerskich, kosmetycznych, odnowy biologicznej i tatuażu. Zalecenia dotyczyły m.in. przedłożenia procedur dezynfekcji rąk, dezynfekcji powierzchni oraz dezynfekcji/ sterylizacji narzędzi wielokrotnego użycia, zapewnienia termometru w urządzeniu przeznaczonym do magazynowania odpadów medycznych oraz niezwłocznego zapewnienia środków do dezynfekcji w odpowiedniej ilości (zalecenie wydane podczas nałożenia grzywny w drodze mandatu karnego). W 2024 roku wydano również zalecenie podczas kontroli sanitarnej pralni dotyczące opracowania procedur postępowania z bielizną. Przedsiębiorcy wykonali wydane zalecenia.

7. Dworce autobusowe

W okresie sprawozdawczym nie przeprowadzono kontroli sanitarnych w tej grupie obiektów.

8. Stacje, dworce i przystanki kolejowe

Na terenie powiatu białogardzkiego znajduje się 6 dworców kolejowych, z czego 3 z nich nadal pozostają wyłączone z użytkowania. W tej grupie obiektów w 2024 roku stwierdzono zły stan techniczny Dworca Kolejowego w Tychowie. W przedmiotowej sprawie Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Białogardzie kierując się interesem społecznym, a w szczególności zapewnieniem bezpiecznych i higienicznych warunków w obiekcie wydał decyzję ustalając termin wykonania obowiązków decyzji do dnia 29 listopada 2024 r. W toku prowadzonego postępowania Strona zwróciła się z prośbą o prolongatę terminu wykonania decyzji. Z uwagi na charakter nałożonych obowiązków oraz uwzględniając słuszny interes Strony, jak również biorąc pod uwagę interes społeczny, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Białogardzie uznał, że zachodzi możliwość przedłużenia wykonania przedmiotowych obowiązków, tym samym wydał decyzję zmieniającą i określił termin wykonania nakazu do dnia 30 czerwca 2025 r.

9. Środki transportu

W ewidencji obiektów będących pod nadzorem sanitarnym w 2024 roku znajdowały się 4 środki transportu przeznaczone do przewozu zwłok i szczątków ludzkich należące do zakładu pogrzebowego ARMAR Spółka z o.o. w Białogardzie. Łącznie, skontrolowano 2 środki transportu. Wyniki kontroli pozwoliły stwierdzić, że karawany pogrzebowe spełniały wymagania ujęte w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 27 grudnia 2007 r. w sprawie wydawania pozwoleń i zaświadczeń na przewóz zwłok i szczątków ludzkich (Dz. U. Nr 249, poz. 1866).

10. Tereny rekreacyjne

W 2024 roku w grupie obiektów „Tereny rekreacyjne” ujętych w wykazie obiektów w obszarze higieny komunalnej znajdowało się 76 obiektów m.in. place zabaw, parki, piaskownice, siłownie plenerowe, skwery wypoczynkowe oraz przystań kajakowa. Łącznie przeprowadzono 37 kontroli sanitarnych, w wyniku których nie stwierdzono nieprawidłowości.

11. Cmentarze i domy pogrzebowe

Na terenie powiatu białogardzkiego znajduje się 9 cmentarzy:

- Cmentarz Komunalny w Białogardzie przy ul. Chocimskiej,
- Cmentarz Komunalny w Białogardzie przy ul. Szosa Połczyńska,
- Cmentarz Komunalny w Pękaninie – na Cmentarzu znajduje się kaplica służąca do wystawienia trumien ze zwłokami/szczątkami lub urn z prochami. W jej skład wchodzi: pomieszczenie służące do wystawienia trumien ze zwłokami lub szczątkami bądź urn

z prochami oraz odprawiania ceremonii pogrzebowych, pomieszczenie dla księdza, pomieszczenie do przechowywania sprzętu porządkowego, pomieszczenie do przechowywania środków myjąco-dezynfekujących; dwa ustępy ogólnodostępne (damski i męski). Na terenie cmentarza znajduje się również kolumbarium.

- Cmentarz Komunalny w Karlinie – na Cmentarzu znajduje się kaplica, służąca do wystawienia trumien ze zwłokami lub szczątkami lub urn z prochami. W jej skład wchodzi: pomieszczenie do wystawiania trumien i urn oraz odprawiania ceremonii pogrzebowych; pomieszczenie do przechowywania sprzętu porządkowego i środków myjąco-dezynfekujących,
- Cmentarz Komunalny w Tychowie – na Cmentarzu znajduje się kaplica, służąca do wystawienia trumien ze zwłokami lub szczątkami bądź urn z prochami. W jej skład wchodzi: pomieszczenie do wystawiania trumien i urn oraz odprawiania ceremonii pogrzebowych, pomieszczenie dla księdza, pomieszczenie do przechowywania sprzętu porządkowego i środków myjąco-dezynfekujących,
- Cmentarz Komunalny w Białogórzynie,
- Cmentarz Komunalny w Byszynie,
- Cmentarz Komunalny w Podwilczu,
- Cmentarz Parafialny w Karwinie.

W okresie sprawozdawczym nie przeprowadzono kontroli sanitarnych cmentarzy znajdujących się na terenie powiatu białogardzkiego. Nie prowadzono postępowań administracyjnych.

Na terenie powiatu białogardzkiego funkcjonuje zakład pogrzebowy tj. ARMAR Spółka z o.o. w Białogardzie. Wszystkie czynności związane z przechowywaniem i przygotowywaniem zwłok ludzkich do pochówku odbywają się w budynku chłodni (kostnica z myjnią płytową) przy ul. Szpitalnej w Białogardzie. W pomieszczeniu chłodni znajduje się 16 miejsc na przechowywanie zwłok. W okresie sprawozdawczym przeprowadzono kontrolę sanitarną chłodni przy ul. Szpitalnej w Białogardzie oraz dwóch środków transportu przeznaczonych do przewozu zwłok i/lub szczątków ludzkich. W trakcie kontroli sanitarnej nie stwierdzono nieprawidłowości. W okresie sprawozdawczym nie prowadzono postępowań administracyjnych.

Tabela Nr 9. Dane dot. ekshumacji

Lp.	Liczba cmentarzy (ogółem)	Liczba decyzji dot. ekshumacji	Liczba decyzji zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji	Liczba decyzji nie zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji	Liczba przeprowadzonych ekshumacji	Liczba ekshumacji z udziałem pracowników PIS	Liczba wstrzymanych ekshumacji i powód ich wstrzymania
1.	9	59	59	0	60	29	0

W 2024 roku przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Białogardzie wzięli udział w 29 ekshumacjach zwłok i/lub szczątków ludzkich. Sporządzono 28 protokołów kontroli. Podczas kontroli sanitarnych dokonywano oceny warunków przeprowadzanych ekshumacji przez pracowników zakładów pogrzebowych oraz transportu zwłok i/lub szczątków po przeprowadzonej ekshumacji. Kontrole sanitarne nie wykazały nieprawidłowości.

Tabela Nr 10. Dane dot. zakładów pogrzebowych

Lp.	Nazwa zakładu pogrzebowego / domu przedpogrzebowego	Liczba chłodzi	Liczba miejsc w chłodni	Czy zakład pogrzebowy posiada wszystkie wymagane pomieszczenia?	Czy zachowana jest funkcjonalność pomieszczeń	Liczba specjalistycznych środków transportu przeznaczonych do przewozu zwłok i szczątków jakim dysponuje zakład / dom
1.	„ARMAR” Spółka z o.o. ul. Stefana Kardynała Wyszyńskiego 62, 78-200 Białogard	1	16	TAK	TAK	4

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

- liczba wydanych postanowień na sprowadzenie zwłok z zagranicy- **13**;
- liczba wydanych decyzji na wywóz zwłok poza granice RP – **1**.

12. Zakłady karne i areszty śledcze

W okresie sprawozdawczym nie przeprowadzono kontroli sanitarnych w tej grupie obiektów.

13. Inne obiekty użyteczności publicznej

W 2024 roku w grupie „Inne obiekty użyteczności publicznej” widniało 11 obiektów tj. pralnia, obiekty sportowe, hala widowiskowo – sportowa, lodowisko, szkoła tańca oraz skateparki. W okresie sprawozdawczym przeprowadzono łącznie 3 kontrole sanitarne. W okresie sprawozdawczym nie stwierdzono nieprawidłowości w tej grupie obiektów.

14. Liczba załatwionych interwencji

(liczba interwencji, z podziałem na zasadne oraz bezzasadne, krótko opisać czego dotyczyły interwencje zasadne)

W 2024 roku liczba interwencji, które wpłynęły do Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Białogardzie, wynosiła: **17**, w tym:

- potwierdzone: **5**,
- niepotwierdzone: **5**,
- przekazane: **5**,
- w trakcie rozpatrywania: **2**.

W okresie sprawozdawczym do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Białogardzie wpłynęło 5 zgłoszeń interwencyjnych, których zarzuty potwierdzono w trakcie oględzin bądź kontroli sanitarnych tj.:

- 1) Zgłoszenie interwencyjne anonimowe dotyczące wyrzucania przez osobę prywatną odpadów budowlanych, w tym odpadów ropopochodnych, „do wąwozu” na jedną z działek w Karlinie celem jego zasypania. Dokonano oględzin miejsca wskazanego w zgłoszeniu w celu ustalenia stanu faktycznego. Podczas oględzin stwierdzono, że teren działki nie jest zabudowany oraz ogrodzony. Stwierdzono, że na terenie działki znajdowały się hałdy świeżo nawiezionej ziemi zmieszanej z odpadami budowlanymi m.in. gruz, płyty chodnikowe, cegły, przewody elektryczne. Na miejscu nie stwierdzono śladów cieczy/ płynów. Informacje o ustaleniach wraz ze zgłoszeniem interwencyjnym przekazano Burmistrzowi Karlina. W odpowiedzi Burmistrz Karlina poinformował, że w przedmiotowej sprawie ustalono numer działki oraz jego właściciela, do którego wystosowano pismo informujące o zaistniałej sytuacji wraz z wezwaniem do złożenia pisemnych wyjaśnień. Ponadto Burmistrz Kalina poinformował, że przywieziona ziemia oraz elementy budowlane pochodzące z wykopów fundamentowych zostały uprzątnięte z nieruchomości.
- 2) Pismo Komendanta Powiatowej Policji w Białogardzie dotyczące złych warunków bytowych osoby zamieszkującej w budynku wielorodzinnym na terenie Miasta Białogard. W przedmiotowej sprawie przeprowadzono kontrolę sanitarną części wspólnych budynku wielorodzinnego, podczas której nie stwierdzono nieprawidłowości. W obecności zarządcy budynku dokonano oględzin lokalu mieszkalnego. Stwierdzono zalegające na podłodze oraz półkach/ szafkach ubrania oraz pościel. Ponadto stwierdzono, iż część ubrań znajdowała się również w workach bądź torbach. W trakcie oględzin w kuchni stwierdzono odpady komunalne, które umieszone były w zamkniętych workach. Na podłodze nie zalegały resztki jedzenia oraz odpady komunalne. Ponadto nie stwierdzono obecności insektów oraz gryzoni. W trakcie oględzin wyczuwalny był jedynie intensywny zapach dymu tytoniowego. Informacje o ustalonym stanie faktycznym przekazano miejskiemu ośrodkowi pomocy społecznej, jednakże nie uzyskano informacji zwrotnej o działaniach przez nich podjętych.
- 3) Pismo zarządcy wspólnoty mieszkaniowej dotyczące podjęcia działań w stosunku do lokatorki zamieszkującej w budynku wielorodzinnym, która gromadzi odpady/ przedmioty zarówno na terenie posesji oraz w swoim mieszkaniu. Przeprowadzono kontrolę sanitarną części wspólnych należących do wspólnoty mieszkaniowej tj. klatki schodowej oraz podwórka zlokalizowanego przy budynku mieszkalnym. Ustalono, że za gromadzenie

przedmiotów i odpadów w tych miejscach odpowiada lokatorka wspólnoty. Lokatorka nie udostępniła lokalu mieszkalnego. Wezwano lokatorów do udostępnienia lokalu. W przedmiotowej sprawie podjęto kilkukrotne próby przeprowadzenia oględzin lokalu mieszkalnego, jednakże nie zastano lokatorki. Informacje o ustalonym stanie faktycznym przekazano miejskiemu ośrodkowi pomocy społecznej;

- 4) Pismo Wójta Gminy Białogard przekazujące pisma interwencyjne mieszkańców miejscowości Rychowo dotyczące podjęcia działań w sprawie uciążliwego, silnego zapachu pochodzącego z obornika w silosach znajdujących się na działce nr 9/34, obręb Rychowo, gm. Białogard. Dokonano oględzin miejsca wskazanego w zgłoszeniu interwencyjnym. Stwierdzono zalegający obornik oraz gnojowicę w dwóch silosach. Ustalono, że zgromadzony obornik wykraczał poza granice silosów, a nieczystości płynne znajdowały się na całym terenie tj. przy oborniku, a także poza terenem utwardzonym. Ustalono, że istnieje możliwość wycieku nieczystości płynnych może przedostawać się do gruntu. W trakcie oględzin wyczuwalny był nieprzyjemny zapach, jak również stwierdzono dużą ilość owadów, które były uciążliwe w trakcie dokonywanych czynności. Ponadto przeprowadzono rozmowy z mieszkańcami miejscowości Rychowo (gm. Białogard) celem uzyskania dodatkowych informacji. W wyniku przeprowadzonych rozmów mieszkańcy jednogłośnie potwierdzili fakt uciążliwości powodowanych bliskim sąsiedztwem silosów, do których przywożony jest obornik. Po dokonaniu ustaleń w przedmiotowej sprawie przekazano zgłoszenia interwencyjne mieszkańców Rychowa Staroście Białogardzkiemu celem podjęcia działań w ramach kompetencji;
- 5) Pismo mieszkańca Miasta Białogard dotyczące rozlania przez nieznanego sprawcę „cuchnącej cieczy” w jego lokalu mieszkalnym. W przedmiotowej sprawie przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Białogardzie przeprowadzili oględziny lokalu mieszkalnego. Stwierdzono nieprzyjemny, intensywny zapach we wszystkich pomieszczeniach, pomimo wykonania szeregu prac polegających na myciu, czyszczeniu ścian i podłóg oraz ozonowaniu pomieszczeń. Po ustaleniu stanu faktycznego przekazano informację wraz ze zgłoszeniem interwencyjnym Komendantowi Powiatowemu Policji w Białogardzie.

15. Liczba zamknięć / unieruchomień / wyłączenia z użytkowania obiektu lub jego części

W okresie sprawozdawczym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Białogardzie nie wydał decyzji dotyczących zamknięcia, unieruchomienia bądź wyłączenia z użytkowania obiektu lub jego części.

16. Inne informacje o podjętych działaniach i przedsięwzięciach

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 2 kontrole sanitarne wspólnie z innymi pionami Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Białogardzie, przy czym Sekcja Higieny Komunalnej była komórką wiodącą.

W okresie sprawozdawczym nie prowadzono szkoleń, porad oraz konferencji.

Pracownicy pionu Higieny Komunalnej brali udział w szkoleniach zewnętrznych organizowanych m.in. przez Główny Inspektorat Sanitarny, Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH - Państwowy Instytut Badawczy, Wojewódzką Stację Sanitarno – Epidemiologiczną w Szczecinie, a także w szkoleniach wewnętrznych organizowanych przez pracowników stacji macierzystej dla pracowników tej stacji.

Pracownicy Sekcji Higieny Komunalnej brali udział w czynnościach kontrolnych z zakresu higieny komunalnej w trakcie trwania 30.Pol'and'Rock w dniach 01-04 sierpnia 2024 r. na obszarze lotniska Broczyno w Czaplinku, na terenie gminy miejsko-wiejskiej Czaplinek. Realizowano dodatkowe zadania i czynności w zakresie sprawowania bieżącego nadzoru sanitarnego oraz działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej w zakresie chorób zakaźnych i innych chorób powodowanych warunkami środowiska.

17. Krótkie podsumowanie – wnioski

W okresie sprawozdawczym w ramach nadzoru sanitarnego pobrano łącznie 41 próbek wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, pochodzącej z sieci wodociągowych należących do Regionalnych Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. w Białogardzie, a także z ujęć indywidualnych tj. Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego w Podborsku, Oddziału Zewnętrznego w Dobrowie Aresztu Śledczego w Koszalinie oraz Domu Pomocy Społecznej w Białogardzie przy ul. Świętego Brata Alberta 1. W ramach kontroli wewnętrznej zarządcy wodociągów oraz ujęć pobrali do badań łącznie 98 próbek wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Ponadto w ramach nadzoru sanitarnego pobrano do analizy łącznie 29 próbek wody ciepłej użytkowej. W 2024 roku wydano 1 decyzję o braku przydatności wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, jak również 1 decyzję na warunkową przydatność wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Zarządcy sieci wodociągowych bądź obiektów wyposażonych w indywidualne ujęcia wody w przypadku stwierdzenia przekroczeń badanych parametrów mikrobiologicznych i fizykochemicznych w trybie natychmiastowym przystępowali do działań naprawczych mających na celu doprowadzenie jakości wody do zgodniej z wymaganiami rozporządzenia Ministra z dnia 7 grudnia 2017 r. roku w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz. 2294).

W okresie sprawozdawczym na terenie powiatu białogardzkiego nie funkcjonowały żadne kąpieliska oraz nie zgłoszono funkcjonowania miejsca okazjonalnie wykorzystywanego do kąpeli.

W okresie sprawozdawczym w 7 obiektach stałych stwierdzono naruszenie wymagań higienicznych i zdrowotnych. Pracownicy Sekcji Higieny Komunalnej w 2024 roku przeprowadzili łącznie 219 kontroli sanitarnych, przy czym 46 kontroli związanych było z poborem próbek wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, ciepłej wody użytkowej oraz wody na pływalni. Podczas 1 kontroli sanitarnej nałożono grzywnę w drodze mandatu karnego na łączną sumę 100,00 zł.

W okresie objętym informacją wydano 5 opinii na zorganizowanie imprezy masowej na terenie powiatu białogardzkiego.

W 2024 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Białogardzie wydał 13 postanowień na sprowadzenie zwłok bądź szczątków ludzkich zza granicy RP oraz 1 decyzję zezwalającą na wywóz szczątków ludzkich. W okresie sprawozdawczym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Białogardzie wydał 59 decyzji zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji zwłok i/lub szczątków ludzkich. Ponadto tutejszy organ wydał 9 decyzji merytorycznych oraz 13 decyzji dotyczących nałożenia przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej opłaty na podstawie art. 36 ust 1 i ust. 2 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

IX. WARUNKI HIGIENICZNO-SANITARNE W PLACÓWKACH OŚWIATOWO-WYCHOWAWCZYCH

1 Stan higienicznosanitarny placówek oświatowo-wychowawczych

1.1 Nadzór sanitarny nad placówkami

(liczba kontroli z MZ-53 oraz liczba kontroli w innych placówkach i obiektach nie uwzględnionych w MZ-53, np. działalności gospodarczej, kontroli w ramach akcji wspomagających działania innych komórek lub podejmowanych wspólnie, kontrole sprawdzające i inne -jakie itp.; liczba interwencji, ich tematyka z oceną interwencji: uzasadnione i bezzasadne oraz podjęte działania; zmiany w infrastrukturze nadzorowanych placówek: nowopowstałe/zlikwidowane obiekty/części obiektów/placówki/zmodernizowane/po generalnych remontach, zamknięte, wyłączone z użytku).

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Białogardzie w 2024 r. znajdowały się 123 placówki, w tym: 100 – placówki stałe (publiczne: 83 i niepubliczne: 17) oraz 23 – placówki sezonowe.

W Sprawozdaniu MZ-53 z działalności obszaru Higieny Dzieci i Młodzieży za rok 2024 wykazano 65 kontroli sanitarnych. Przeprowadzono również 12 kontroli w obiektach sezonowych (3 - wypoczynek zimowy i 9 - wypoczynek letni) a także 1 kontrolę w związku z czasową zmianą lokalizacji Zespołu Szkół Specjalnych w Białogardzie (z uwagi na trwający remont w szkole), 1 kontrolę w budynku przeznaczonym na placówkę opiekuńczo-wychowawczą typu rodzinnego oraz 1 kontrolę w zlikwidowanym Oddziale Przedszkolnym NP MOTYLEK w Białogardzie. Łącznie przeprowadzono 80 kontroli, które wykazane zostały w MZ-45 za 2024.

W 2024 r. przeprowadzono 13 kontroli wspólnych (z HP, z HŻŻiPU oraz z EP), w których HDiM była obszarem wiodącym. Przeprowadzano również 1 kontrolę wspólną, gdzie inna komórka była obszarem wiodącym – HP.

Liczba przeprowadzonych kontroli - tylko sprawdzających wykonanie nałożonych obowiązków – 8 (ujęto zarówno kontrole sprawdzające wykonanie nakazów decyzji oraz kontrolę sprawdzającą na etapie wszczętego postępowania administracyjnego, po piśmie strony informującym o usunięciu nieprawidłowości).

W okresie objętym sprawozdaniem do PPIS w Białogardzie wpłynęły 3 interwencje:

a) Interwencja wniesiona telefonicznie w dniu 27 grudnia 2023 r. przez rodzica wychowanka Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego w Podborsku dotyczącą wystąpienia pluskiew w Młodzieżowym Ośrodku Wychowawczym w Podborsku oraz braku podjętych działań przez Ośrodek w celu rozwiązania problemu. Osoba interweniująca poinformowała, że u syna widoczne są liczne ślady po ugryzieniu przez pluskwy. Czynności kontrolne przeprowadzono w dniu 03 stycznia 2024 r.

W trakcie kontroli sanitarnej dyrektor Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego w Podborsku poinformował, że w dniu 25 grudnia 2023 r. wychowawca Grupy III uzyskał informację od wychowanków Grupy III, że w pokojach pojawiły się pluskwy. W trakcie czynności kontrolnych wyjaśnił, że po uzyskaniu powyższej informacji oraz po przeprowadzonej rozmowie telefonicznej z mamą jednego z wychowanków niezwłocznie podjęto działania polegające na: przeniesieniu wychowanków Grupy III do pokoi w Grupie II (II piętro),

a następnie wszystkich obecnych wychowanków w okresie świąteczno-noworocznym do Grupy I na I piętrze budynku, zakupie preparat do dezynsekcji (okazano do wglądu podczas kontroli), przeprowadzeniu dezynsekcji we własnym zakresie we wszystkich pomieszczeniach na II piętrze, usunięciu wszystkich materaców z pokoi na II piętrze, wypraniu (we własnym zakresie) ubrań wychowanków oraz zebraniu i zawieszeniu do pralni zewnętrznej wszystkich kołder, poduszek, ręczników i koców. Zakupione zostały nowe materace piankowe w ilości 40 szt., których pokrowce można zdejmować oraz prać. Dyrektor placówki poinformował, że dezynsekcja została przeprowadzona kilkakrotnie. Po przeprowadzonych zabiegach dezynsekcji, nie stwierdzono obecności insektów.

Kontrolą sanitarną objęto pomieszczenia internatu Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego w Podborsku zlokalizowane na I i II piętrze budynku ośrodka (tj. 7 pokoi mieszkalnych na I piętrze - Grupa I, 4 pokoje na II piętrze – Grupa II, 4 pokoje na II piętrze – Grupa III, pomieszczenia higieniczno-sanitarne, świetlice grupowe i pomieszczenia „depozyty”), magazyn bielizny czystej i pomieszczenie z 2 pralkami służące do prania rzeczy osobistych wychowanków. We wszystkich skontrolowanych pomieszczeniach nie stwierdzono obecności insektów.

Ustalono, że młodzież przechowuje odzież w wydzielonych pomieszczeniach pełniących funkcję garderób – depozytów lub w szafkach/szafach w pokojach. Wychowankowie mieli możliwość prania własnej bielizny osobistej „drobnej” we własnym zakresie (przepierka). Natomiast pozostała odzież, odzież wierzchnia gromadzona była w przeznaczonych do tego celu skrzyniach ustawionych na korytarzach, po czym zbierana w worki i prana w pralni zewnętrznej. Również brudna bielizna pościelowa i ręczniki prane były w pralni zewnętrznej. Pościel zmieniana była 2 razy w miesiącu lub częściej w razie potrzeby, natomiast koce, kołdry i poduszki prane 2 razy w roku oraz w razie potrzeby. Brudną bieliznę pościelową i ręczniki przekazują do prania sami wychowankowie. Transport zewnętrzny bielizny pościelowej, ręczników, koców, kołder i poduszek do pralni zewnętrznej i z pralni do Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego w Podborsku odbywa się samochodem własnym ośrodka. Bielizna czysta i inny asortyment na czas przewozu z pralni zewnętrznej

zabezpieczone

są

w zamkniętych workach foliowych, pakowanych asortymentowo.

Za utrzymanie porządku i sprzątanie pokoi, pomieszczeń higieniczno-sanitarnych i pozostałych pomieszczeń w Grupach odpowiadają wychowankowie danej Grupy. Wychowankom udostępniany jest sprzęt do sprzątania oraz środki myjąco-dezynfekujące. Terminy ważności preparatów do dezynfekcji powierzchni i pomieszczeń higieniczno-sanitarnych stosowane w placówce - w dniu kontroli zachowane. Wg ustalonego harmonogramu wychowankom wydawane są środki higieny osobistej.

Dyrektor Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego w Podborsku przedłożył „Procedurę postępowania w przypadku stwierdzenia wszawicy, świerzba, insektów w Młodzieżowym Ośrodku Wychowawczym w Podborsku” oraz „Procedurę postępowania w przypadku podejrzenia lub wystąpienia choroby zakaźnej w Młodzieżowym Ośrodku Wychowawczym w Podborsku”. Po stwierdzeniu wystąpienia insektów wdrażana jest procedura „Procedura postępowania w przypadku stwierdzenia wszawicy, świerzba, insektów w Młodzieżowym Ośrodku Wychowawczym w Podborsku”.

Interwencja bezzasadna.

b) Interwencyjna wniesiona telefonicznie w dniu 06 czerwca 2024 r. przez rodzica dzieci uczęszczających do 4 i 5 klasy Szkoły Podstawowej w Tychowie, dotycząca wystąpienia wszawicy w klasie 4 i 5 Szkoły Podstawowej w Tychowie. Według rodzica problem trwa od około 2 tygodni, sprawa zgłaszana była kilkakrotnie wychowawcom, lecz nie podjęto żadnych działań. Osoba interweniująca uzyskała informacje od wychowawcy, że pielęgniarka szkolna nie może sprawdzić stanu czystości skóry głów dzieci.

W toku czynności kontrolnych przeprowadzonych w dniu 07 czerwca 2024 r. ustalono, iż szkoła ma opracowaną procedurę wewnętrzną w przypadku podejrzenia występowania wszawicy. W dzienniku elektronicznym LIBRUS zamieszczono Ogłoszenie Dyrektora dot. pojawienia się pojedynczych przypadków wszawicy i „standardów postępowania przy wszawicy w szkole”. Ponadto szkoła posiada zgody podpisane przez większość rodziców dzieci m.in. zezwalające na okresowe kontrole głów w kierunku wykrywania wszy.

Według informacji uzyskanej od wicedyrektor placówki (obecnej podczas kontroli) w przypadku zgłoszenia problemu wszawicy sprawdzana jest czystość skóry głowy u wszystkich uczniów z tej klasy przez pielęgniarkę szkolną. Rodzicom sugeruje się nie przyprowadzanie dziecka, u którego pojawiły się wszy do szkoły do czasu ich wyeliminowania. Rodziców poproszono, aby działania dot. sprawdzania głów i ewentualnych zabiegów przeprowadzić u pozostałych domowników. Rodzice powiadamiani są przez dziennik elektroniczny o zaistniałym problemie w danej klasie. Wychowawca prowadzi rozmowy telefoniczne i kontaktuje się przez dziennik elektroniczny z rodzicami celem podjęcia działań profilaktycznych i wyeliminowania problemu. Ponadto wicedyrektor poinformowała, że problem wystąpienia przypadków wszawicy w klasach 4 i 5 nie został dyrekcji zgłoszony, nie posiadała wiedzy na ten temat. Czynność związaną ze sprawdzaniem głów zostały zlecone innej osobie z uwagi na krótkotrwałą nieobecność pielęgniarki szkolnej. Wicedyrektor poinformowała również, że dyrekcja została powiadomiona o pojedynczych przypadkach

wystąpienia wszawicy w klasie 3a oraz o już podjętych działaniach w tym zakresie (w tym poinformowanie GOPS).

Wyjaśniono, iż w celu zwalczania problemu wszawicy konieczne jest zintegrowane działanie i współpraca pomiędzy rodzicami, dyrekcją placówki oraz nauczycielami. Poinformowano wicedyrektor szkoły, że w przypadku potrzeby zorganizowania zebrania z rodzicami w celu przekazania informacji nt. wszawicy, przedstawiciel PPIS w Białogardzie służy wsparciem merytorycznym w tym zakresie. Pozostawiono materiały informacyjno – edukacyjne dotyczące profilaktyki i zwalczania wszawicy.

Kontrolę sanitarną przeprowadzono przy współudziale pracownika Oświaty Zdrowotnej

i Promocji Zdrowia, który przeprowadził działania edukacyjno-informacyjne w klasie 4b (pozostałe klasy nieobecne). Wyjaśnił czym jest wszawica, skąd się biorą wszy, jak je rozpoznać, jak zapobiegać.

Interwencja zasadna.

c) Anonimowa interwencja wniesiona telefonicznie w dniu 05 września 2024 r. przez rodzica dziecka uczęszczającego do Szkoły Podstawowej Nr 5 im. W. Broniewskiego przy ul. Kołobrzeskiej 23 w Białogardzie dotycząca wysokich temperatur panujących w szkole, głównie w salach lekcyjnych. Rodzic zgłaszający interwencję poinformował również, że sale lekcyjne nie są wietrzone, dzieciom jest słabo i mają złe samopoczucie z powodu wysokiej temperatury.

Kontrolę sanitarną przeprowadzono w dniu zgłoszenia. Podczas wykonywania czynności kontrolnych przeprowadzono pomiary temperatur w pomieszczeniach szkoły oraz na zewnątrz budynku. Pomiarów temperatury dokonano losowo w salach lekcyjnych:

- na parterze budynku (sala lekcyjna nr 3 i nr 2). W sali lekcyjnej nr 3 otwarte były okna w czasie przerw lekcyjnych, gdy dzieci były na zewnątrz, natomiast w sali nr 2 okna otwarte (klasa uczestniczyła w zajęciach w-f). W obu salach zamontowane rolety w oknach, słońce pojawia się w salach około południa. W sali lekcyjnej nr 3 uzyskano temp. (°C): 25,9; 25,8; 25,9; 25,9 i 25,9, natomiast w sali lekcyjnej nr 2 temp. (°C): 25,9; 25,8; 25,8; 25,8 i 25,8;
- na I piętrze budynku (sala lekcyjna nr 12 i nr 16). W sali lekcyjnej nr 12 otwarte były okna, w sali nr 16 – otwarte jedno okno. W sali nr 12 zamontowane rolety w oknach, słońce pojawia się w sali około południa, natomiast w sali nr 16 jedna roleta, na jednym oknie – sala nie jest nasłoneczniona. W sali lekcyjnej nr 12 uzyskano temp. (°C): 25,6; 25,6; 25,7; 25,7 i 25,8, natomiast w sali lekcyjnej nr 16 temp. (°C): 26,3; 26,3; 26,3; 26,4 i 26,4;
- na II piętrze budynku (sala lekcyjna nr 26 i nr 21). W sali lekcyjnej nr 21 otwarte były okna, w sali nr 26 – zamknięte. W sali nr 21 zamontowane rolety w oknach, słońce pojawia się w sali około południa, natomiast w sali nr 26 jedna roleta, na jednym oknie – sala nie jest nasłoneczniona. W sali lekcyjnej nr 26 uzyskano temp. (°C): 26,1; 26,2; 26,2; 26,2 i 26,2, natomiast w sali lekcyjnej nr 21 temp. (°C): 26,1; 26,2; 26,3; 26,3 i 26,4;

- na III piętrze budynku w sali nr 29 – sala informatyczna, w sali okna były zamknięte. Brak rolet w oknach, słońce pojawia się w godzinach porannych oraz wieczorem. W sali lekcyjnej nr 29 uzyskano temp. (°C): 26,7; 26,7; 26,7; 26,7 i 26,7.

Dokonano również pomiaru temperatury na korytarzu na parterze budynku, otrzymano temp. (°C): 26,2; 26,3; 26,2; 26,1 i 26,2 oraz na sali gimnastycznej - otrzymano temp. (°C): 24,7; 24,8; 24,6; 24,6 i 24,4. Zmierzono temperaturę na zewnątrz budynku w cieniu o godz. 10:45, uzyskano: 25,8 i 25,9 °C.

Dyrektor poinformowała, że dzieciom w razie potrzeby udostępniana była woda mineralna/źródłana (z 1,5 l butelek) – w kubeczkach jednorazowego użycia. Dziecko mogło zgłosić się po wodę do pokoju nauczycielskiego, Kierownika ds. Gospodarczych, sekretariatu oraz do pokoju socjalnego personelu.

Uzyskano informację od dyrektora, iż w godzinach porannych uczniowie spędzali przerwy na świeżym powietrzu, w cieniu. Ustalono, że zajęcia z wychowania fizycznego prowadzone były w godzinach porannych na zewnątrz w miejscach zacienionych, natomiast w godzinach większego nasłonecznienia i wyższych temperatur na zewnątrz – zajęcia prowadzone na sali gimnastycznej.

W trakcie trwania czynności kontrolnych dyrektor Szkoły Podstawowej nr 5 w Białogardzie wystąpiła do organu prowadzącego szkołę z wnioskiem o skrócenie zajęć lekcyjnych w dniu 06 i 09 września 2024 r. z uwagi na prognozowane wysokie temperatury powietrza. Organ prowadzący wyraził zgodę na powyższe. Powyższa informacja została zamieszczona w dzienniku elektronicznym Librus, do wiadomości rodziców oraz na stronie internetowej i FB szkoły.

Z uwagi na zapewnienie przez placówkę wody do picia czy wietrzenie sal - interwencja bezzasadna.

Informacje dotyczące zmian w infrastrukturze nadzorowanych placówek zamieszczono w tabeli poniżej.

Tabela Nr 11. Zmiany w infrastrukturze nadzorowanych placówek:

Rodzaj placówki	Liczba placówek								
	nowo oddanych w nowych obiektach	nowo otwartych w obiektach istniejących	istniejących przeniesionych do nowych obiektów lub z rozbudowaną bazą dydaktyczną	zlikwidowanych	po remontach generalnych	z nowo oddanymi obiektami sportowymi	z modernizowanymi blokami sportowymi	z nowo otwartymi blokami żywienia	z modernizowanymi blokami żywienia
	1	2	3	4	5	6	7	8	9

Żłobki	01	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Przedszkola/inne formy wychowania przedszkolnego	02	-	-	-	1	-	-	-	-	-
Szk. Podst.	03	-	-	-	-	1	-	-	-	-
Gimnazja	04	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Licea	05	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Technika	06	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Zas. Szk. Zaw.	07	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Zespoły szkół	08	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Szk. Wyższe	09	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Pozostałe placówki	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-
OGÓŁEM	11	-	-	-	1	1	-	-	-	-

W 2024 roku nastąpiły następujące zmiany w ewidencji placówek:

- nie zostały otwarte nowe placówki;
- zlikwidowany został 1 obiekt przedszkolny - Oddział Przedszkolny Niepublicznego Przedszkola MOTYLEK w Białogardzie, ul. Kisielice Duże 30, 78-200 Białogard.

Ponadto po przerwie związanej z generalnym remontem w latach 2023-2024, w 2024 r. zaczęła funkcjonować Szkoła Podstawowa w Stanominie. W szkole realizowane było zadanie pt.: „Przebudowa Szkoły w Stanominie wraz z termomodernizacją, przebudową stadionu sportowego i przebudową drogi dojazdowej do stadionu sportowego”. Zadanie to obejmowało remont szkoły wraz z wymianą drzwi, okien, parapetów, malowanie ścian, wymianę instalacji elektrycznej, wodno-kanalizacyjnej i grzewczej, ocieplenie budynku, docieplenie dachu, montaż pompy ciepła i fotowoltaiki. W związku z trwającymi pracami budowlanymi, dyrekcja szkoły przyjęła następującą organizację nauki w Szkole Podstawowej w Stanominie:

- 2 oddziały przedszkolne funkcjonowały w dotychczasowym budynku przedszkola bez zmian;
- klasa III – zajęcia prowadzono w sali mieszczącej się przy auli gimnastycznej;
- w pozostałych oddziałach lekcje prowadzone były w pomieszczeniach Gminnej Biblioteki Publicznej w Stanominie.

W dniu 27 listopada 2023 r. przeprowadzona została kontrola sanitarna dot. m.in. zapewnienia zastępczych warunków lokalowych przez szkołę. W dniu 22 marca 2024 r. szkoła wróciła do pracy w budynku macierzystym, po zakończonym remoncie kapitalnym.

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

(decyzje, najczęstsze nieprawidłowości, czy usunięto, czy nastąpiła poprawa warunków).

W 2024 r. nieprawidłowości stwierdzono w 8 obiektach. Łącznie przeprowadzono 13 kontroli sprawdzających, w tym 8 kontroli tylko sprawdzających wykonanie nałożonych obowiązków. W jednym obiekcie przeprowadzono trzy kontrole sprawdzające.

Nieprawidłowości w głównej mierze dotyczyły m.in.: złego stanu sanitarno-technicznego ścian, sufitów i podłóg w pomieszczeniach placówek, braku udokumentowania, że w pomieszczeniach placówek oświetlenie spełnia wymagania Polskiej Normy, niezapewnienia właściwej temperatury w pomieszczeniu placówki.

Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną na wniosek strony dotyczący wydania opinii sanitarnej o warunkach bezpieczeństwa i higieny w budynku przeznaczonym na placówkę opiekuńczo-wychowawczą typu rodzinnego. W związku z powyższym wydano 1 opinię sanitarną dot. spełnienia warunków bezpieczeństwa i higieny w placówce.

W okresie sprawozdawczym wydano 22 decyzje merytoryczne: 12 decyzji nakazujących (w tym zmieniające – 3), 1 opinię o spełnieniu warunków bezpieczeństwa i higieny w placówce, 10 decyzji płatniczych (w tym 1 decyzja płatnicza na obiekt nie podlegający kontroli - placówka opiekuńczo-wychowawcza typu rodzinnego).

W 1 obiekcie nieprawidłowości zostały usunięte przed wszczęciem postępowania administracyjnego, a także w 1 obiekcie nieprawidłowości zostały częściowo wykonane przed wydaniem decyzji administracyjnych, w związku z powyższym została wydana 1 decyzja nakazująca/umarzająca postępowanie administracyjne.

W 2024 r. wydano 9 decyzji merytorycznych nakazujących usunąć stwierdzone nieprawidłowości w 9 obiektach (1 decyzja została wydana w 2024 r. na obiekt skontrolowany w 2023 r.). W przypadku 5 obiektów terminy wykonania nakazów przypadają na rok 2025.

W roku sprawozdawczym wyegzekwowano 11 decyzji, w tym 5 z lat ubiegłych. Stan sanitarny placówek znajduje się na podobnym poziomie jak w roku 2023.

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

(decyzje, najczęstsze nieprawidłowości, czy usunięto, czy nastąpiła poprawa warunków, zapewnienie ciepłej bieżącej wody oraz zachowanie standardów dostępności do urządzeń sanitarnych).

W 2024 r. nie stwierdzono ustępów zewnętrznych. Zdecydowana większość placówek na terenie powiatu białogardzkiego jest przyłączona do sieci kanalizacyjnej oraz wodociągów sieciowych. Stwierdzono zachowanie standardów dostępności do urządzeń higieniczno-sanitarnych w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych w skontrolowanych placówkach. Zachowane były właściwe warunki higieniczno-sanitarne w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych. Jedna placówka należąca do grupy „placówki z pobytem całodobowym” (tj. MOW w Podborsku), skontrolowana w 2024 r. nie jest podłączona do sieci kanalizacyjnej, z uwagi na brak kanalizacji w miejscowości, w której placówka funkcjonuje. Obiekt posiada własną oczyszczalnię ścieków (oczyszczanie biologiczno-mechaniczne). Ta sama placówka nie jest również podłączona do wodociągu sieciowego, z uwagi na brak wodociągu w miejscowości, w której placówka funkcjonuje. Woda pochodzi z własnego ujęcia głębinowego.

W okresie objętym sprawozdaniem w 6 obiektach stwierdzono zły stan sanitarno-techniczny w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych. Wydano 5 decyzji nakazujących usunięcie stwierdzonych podczas kontroli nieprawidłowości, w jednym obiekcie nieprawidłowości zostały usunięte przed wydaniem decyzji administracyjnej. Nieprawidłowości stwierdzono w:

- Zespole Szkół w Karlinie - w dniu 29 marca 2024 r. wydana została decyzja nakazująca m.in.: doprowadzić do właściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchnię ścian i sufitu nad umywalkami (w rogu) w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym damskim na I piętrze (w części z umywalkami) - w terminie do dnia 31 sierpnia 2024 r. Decyzja została wykonana w dniu 25 września 2024 r.;
- Szkole Podstawowej im. Bohaterów 6 Pomorskiej Dywizji Piechoty w Karlinie - w dniu 29 marca 2024 r. wydana została decyzja nakazująca m.in.: doprowadzić do właściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchnię ściany i sufitu nad kabinami ustępowymi w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym damskim w łączniku (w części z oczkami ustępowymi), powierzchnię ściany i sufitu nad umywalkami (przy drzwiach wejściowych) w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym damskim w łączniku (w części z umywalkami), powierzchnię ścian i sufitu (w rogu) nad pisuarami w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym męskim w łączniku (w części z pisuarami i oczkami ustępowymi) - w terminie do dnia 31 sierpnia 2024 r. Decyzja została wykonana w dniu 25 września 2024 r.;
- Szkole Podstawowej Nr 1 im. Marii Skłodowskiej-Curie w Białogardzie - w dniu 28 czerwca 2024 r. wydana została decyzja nakazująca m.in.: doprowadzić do właściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchnię sufitu przy lampie oświetleniowej w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla dziewcząt na II piętrze w części z umywalkami - w terminie do dnia 31 grudnia 2025 r.;
- Młodzieżowym Ośrodku Wychowawczym w Podbojsku - w dniu 28 listopada 2024 r. wydana została decyzja nakazująca m.in.: doprowadzić do właściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchnię sufitu w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym z natryskami przynależącym do II Grupy (II piętro budynku), powierzchnię sufitu w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym z miską ustępową przynależącym do II grupy (II piętro budynku) oraz powierzchnię ściany przy natrysku po prawej stronie od wejścia do pomieszczenia higieniczno-sanitarnego przy pokoju nr 109 - w terminie do dnia 31 stycznia 2025 r.;
- Liceum Ogólnokształcącym w Tychowie - w dniu 20 grudnia 2024 r. wydana została decyzja nakazująca m.in.: zapewnić obudowę do przycisku spłuczki w pierwszej i trzeciej kabinie ustępowej (od okna) w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym na I piętrze budynku internatu - w terminie do dnia 17 lutego 2025 r. oraz doprowadzić do właściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchnię sufitu przy drugim natrysku (od strony ściany) w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym na parterze budynku

internatu (przy siłowni) w części z natryskami, powierzchnię sufitu w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym na II piętrze budynku internatu w części z umywalkami oraz nad natryskami, powierzchnię grzejnika w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym na III piętrze budynku internatu (naprzeciwko natrysków) - w terminie do dnia 30 września 2025 r.;

- Szkole Podstawowej w Karwinie – w dniu 14 marca 2024 r. przeprowadzono kontrolę sanitarną, w trakcie której stwierdzono m.in.: w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym męskim na parterze budynku (w części z oczkami ustępowymi) na ścianach i suficie nad kabiną ustępową przy oknie wilgotny zaciek, napuchnięta i łuszcząca powłoka malarska oraz w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym przy sali oddziału „0” (w części z umywalkami) na suficie przy lampie oświetleniowej żółty zaciek. W dniu 22 marca 2024 r. do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Białogardzie wpłynęło pismo dyrektora Szkoły Podstawowej im. M. Rataja w Karwinie z dnia 22 marca 2024 r. informujące o usunięciu nieprawidłowości. Mając na uwadze powyższe w dniu 25 marca 2024 r. przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Białogardzie przeprowadzili kontrolę sanitarną sprawdzającą usunięcie nieprawidłowości - w toku czynności kontrolnych stwierdzono usunięcie nieprawidłowości.

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

(warunki termiczne, wentylacja i ocena oświetlenia w pomieszczeniach, w których przebywają dzieci i młodzież, stwierdzone nieprawidłowości i wydane decyzje).

W pomieszczeniach placówek zapewniono oświetlenie naturalne oraz sztuczne. W części skontrolowanych szkół uzyskiwano informacje od dyrektorów placówek o rozpoczętych działaniach mających na celu wymianę oświetlenia z jarzeniowego na oświetlenie led. Placówki sporządzały m.in. inwentaryzację lamp oświetleniowych i dokonywały wyceny inwestycji. Dyrektorzy placówek informowali, że po zakończeniu inwestycji, zostaną wykonane pomiary natężenia oświetlenia.

W 2024 r. stwierdzono nieprawidłowość dotyczącą niewłaściwego oświetlenia w pomieszczeniach jednej ze szkół na terenie Białogardu. Została wydana 1 decyzja nakazująca zapewnić właściwe natężenie oświetlenia sztucznego w części sal lekcyjnych oraz na sali gimnastycznej, tak aby natężenie oświetlenia wynosiło co najmniej 500 lx. Termin wykonania niniejszego nakazu – do 31 sierpnia 2025 r.

W trakcie kontroli sanitarnej przeprowadzonej w 2022 r. w 1 obiekcie stwierdzono, że oświetlenie nie spełniało wymagań Polskiej Normy, w związku z powyższym została wydana decyzja nakazująca z terminem wykonania obowiązków określonym na 30 września 2024 r. Nakaz decyzji został wykonany w dniu 30 września 2024 r.

W 2024 r. w okresie grzewczym sprawdzano temperatury panujące w pomieszczeniach żłobków, przedszkoli, szkół podstawowych, liceum ogólnokształcącym (w tym w internacie),

zespołach szkół (w tym w internacie), placówkach wsparcia dziennego, młodzieżowym ośrodku wychowawczym, w placówce opiekuńczo-wychowawczej, placówkach wypoczynku zimowego oraz w zlikwidowanym oddziale przedszkolnym i w tymczasowej lokalizacji ZSS w Białogardzie (ujętych w poniższej tabeli w „inne”).

W jednej skontrolowanej w 2024 r. szkole stwierdzono, iż nie została zapewniona właściwa temperatura w sali gimnastycznej, w związku z powyższym zostało wszczęte postępowanie administracyjne. W dniu 21 maja 2024 r. została wydana decyzja nakazująca zapewnić właściwą temperaturę w sali gimnastycznej (zlokalizowanej przy szkole), tj. temperaturę co najmniej 18°C - w terminie do dnia 15 listopada 2024 r.

W dniu 21 listopada 2024 r. przeprowadzono kontrolę sanitarną sprawdzającą, w trakcie której nie stwierdzono wykonania nakazu. W dniu 29 listopada 2024 r. wydano upomnienie. Po upomnieniu, w dniu 10 grudnia 2024 r. przeprowadzono kolejną kontrolę sprawdzającą – również nakaz nie został wykonany. W dniu 16 grudnia 2024 r. Strona wyjaśniła zaistniałą sytuację, przedstawiła plan działania oraz zwróciła się z prośbą o prolongatę terminu wykonania nakazu. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Białogardzie przychylił się do prośby Strony i w dniu 07 stycznia 2025 r. wydał decyzję zmieniającą termin wykonania nakazu – do dnia 31 października 2025 r.

Pozostałe skontrolowane placówki zapewniały prawidłowe temperatury panujące w pomieszczeniach wynikające z rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 31 grudnia 2002 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach, rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 10 lipca 2014 r. w sprawie wymagań lokalowych i sanitarnych jakie musi spełniać lokal, w którym ma być prowadzony żłobek lub klub dziecięcy oraz rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie.

W dniu 05 września 2024 r. wpłynęła jedna anonimowa interwencja wniesiona przez rodzica dziecka uczęszczającego do Szkoły Podstawowej Nr 5 im. W. Broniewskiego przy ul. Kołobrzeskiej 23 w Białogardzie dotycząca wysokich temperatur panujących w szkole, głównie w salach lekcyjnych. Rodzic zgłaszający interwencję poinformował również, że sale lekcyjne nie są wietrzone, dzieciom jest słabo i mają złe samopoczucie z powodu wysokiej temperatury. Tego samego dnia przedstawiciel Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Białogardzie przeprowadził kontrolę sanitarną. Podczas wykonywania czynności kontrolnych przeprowadzono pomiary temperatur w pomieszczeniach szkoły oraz na zewnątrz budynku. Pomiarów temperatury dokonano losowo w salach lekcyjnych:

- na parterze budynku (sala lekcyjna nr 3 i nr 2). W sali lekcyjnej nr 3 otwarte były okna w czasie przerw lekcyjnych, gdy dzieci przebywały na zewnątrz, natomiast w sali nr 2 okna otwarte (klasa uczestniczyła w zajęciach w-f). W obu salach zamontowane rolety w oknach, słońce pojawia się w salach około południa. W sali lekcyjnej nr 3 uzyskano temp. (°C): 25,9; 25,8; 25,9; 25,9 i 25,9, natomiast w sali lekcyjnej nr 2 temp. (°C): 25,9; 25,8; 25,8; 25,8 i 25,8;

- na I piętrze budynku (sala lekcyjna nr 12 i nr 16). W sali lekcyjnej nr 12 otwarte były okna, w sali nr 16 – otwarte jedno okno. W sali nr 12 zamontowane rolety w oknach, słońce pojawia się w sali około południa, natomiast w sali nr 16 jedna roleta, na jednym oknie – sala nie jest nasłoneczniona. W sali lekcyjnej nr 12 uzyskano temp. (°C): 25,6; 25,6; 25,7; 25,7 i 25,8, natomiast w sali lekcyjnej nr 16 temp. (°C): 26,3; 26,3; 26,3; 26,4 i 26,4;
- na II piętrze budynku (sala lekcyjna nr 26 i nr 21). W sali lekcyjnej nr 21 otwarte były okna, w sali nr 26 – zamknięte. W sali nr 21 zamontowane rolety w oknach, słońce pojawia się w sali około południa, natomiast w sali nr 26 jedna roleta, na jednym oknie – sala nie jest nasłoneczniona. W sali lekcyjnej nr 26 uzyskano temp. (°C): 26,1; 26,2; 26,2; 26,2 i 26,2, natomiast w sali lekcyjnej nr 21 temp. (°C): 26,1; 26,2; 26,3; 26,3 i 26,4;
- na III piętrze budynku w sali nr 29 – sala informatyczna, w sali okna zamknięte. Brak rolet w oknach, słońce pojawia się w godzinach porannych oraz wieczorem. W sali lekcyjnej nr 29 uzyskano temp. (°C): 26,7; 26,7; 26,7; 26,7 i 26,7.

Dokonano również pomiaru temperatury na korytarzu na parterze budynku, otrzymano temp. (°C): 26,2; 26,3; 26,2; 26,1 i 26,2 oraz na sali gimnastycznej - otrzymano temp. (°C): 24,7; 24,8; 24,6; 24,6 i 24,4. Zmierzono temperaturę na zewnątrz budynku w cieniu o godz. 10:45, uzyskano: 25,8 i 25,9 °C.

Dyrektor szkoły poinformowała, że dzieciom w razie potrzeby udostępniana była woda mineralna/źródłana (z 1,5 l butelek) – w kubeczkach jednorazowego użycia. Dziecko mogło zgłosić się po wodę do pokoju nauczycielskiego, kierownika ds. gospodarczych, sekretariatu oraz do pokoju socjalnego personelu.

Uzyskano informację od dyrektora, iż w godzinach porannych uczniowie spędzali przerwy na świeżym powietrzu w cieniu. Ustalono, że zajęcia z wychowania fizycznego prowadzone były w godzinach porannych na zewnątrz w miejscach zacienionych, natomiast w godzinach większego nasłonecznienia i wyższych temperatur na zewnątrz – zajęcia prowadzone na sali gimnastycznej.

W trakcie trwania czynności kontrolnych dyrektor Szkoły Podstawowej nr 5 w Białogardzie wystąpiła do organu prowadzącego szkołę z wnioskiem o skrócenie zajęć lekcyjnych w dniu 06 i 09 września 2024 r. z uwagi na prognozowane wysokie temperatury powietrza. Organ prowadzący wyraził zgodę. Powyższa informacja została zamieszczona w dzienniku elektronicznym Librus, do wiadomości rodziców oraz na stronie internetowej i FB szkoły.

Informacje dotyczące liczby placówek/ sal, w których przeprowadzono pomiar temperatury zamieszczono w tabeli poniżej.

Tabela Nr 12. Liczba placówek (sal), w których przeprowadzono pomiary temperatury w 2024 roku

Rodzaj placówki	Liczba placówek,	Liczba sal, w których	Nieprawidłowości stwierdzono
-----------------	------------------	-----------------------	------------------------------

	w których przeprowadzono pomiary temperatury	przeprowadzono pomiary temperatury	Liczba placówek	Liczba sal
Żłobek	4	8	0	0
Przedszkola	6	15	0	0
Szkoły podstawowe	7	34	1	1
Licea ogólnokształcące	1	4	0	0
Zespoły szkół	2	11	0	0
Placówki wsparcia dziennego	2	2	0	0
Placówki opiekuńczo- wychowawcze	1	3	0	0
Placówki pozaszkolne specjalistyczne	0	0	0	0
Placówki wypoczynku zimowego	3	5	0	0
Inne	2	5	0	0
Razem	28	87	1	1

We wszystkich skontrolowanych obiektach zapewniona była wentylacja grawitacyjna lub mechaniczna włączana automatycznie, w kilku salach zajęć w placówkach zapewniono klimatyzację. Czystość kratki wentylacyjnych była zachowana, nie stwierdzono nieprawidłowości w powyższym zakresie.

2. Higiena procesów nauczania

2.1. Ergonomiczne warunki pracy ucznia

(ocena dostosowania mebli do warunków antropometrycznych uczniów z krótkim komentarzem).

W roku sprawozdawczym 2024 dokonano oceny dostosowania mebli szkolnych do wzrostu dzieci w 26 placówkach, łącznie oceniono 1330 stanowisk. Nie stwierdzono używania mebli niedostosowanych.

Dodatkowo (brak grupy obiektów w MZ-53) dokonano oceny dostosowania mebli: w żłobku (10 stanowisk), w młodzieżowym ośrodku wychowawczym (3 stanowiska) oraz w zlikwidowanym oddziale przedszkolnym (15 stanowisk). Meble były dostosowane do zasad ergonomii.

Informacje dotyczące oceny mebli w placówkach zamieszczono w poniższej tabeli.

Tabela Nr 13. Ocena mebli w placówkach w 2024 roku

Rodzaj placówki	STOŁY I KRZESŁA			
	Oceniono dostosowanie do wzrostu		Stwierdzono używanie mebli niedostosowanych	
	liczba zbadanych uczniów (dzieci)	w ilu placówkach	liczba zbadanych uczniów (dzieci)	liczba placówek

przedszkola/inne formy wych. przedszkolnego	514	10	0	0
szkoły podstawowe	733	10	0	0
licea ogólnokształcące	21	1	0	0
zespoły szkół	34	2	0	0
żłobki	10	1	0	0
młodzieżowe ośrodki wychowawcze	3	1	0	0
zlikwidowany oddział przedszkolny	15	1	0	0

2.2. Jakość wyposażenia placówek

(posiadanie przez szkoły i placówki certyfikatów na sprzęt sportowy i meble zakupione po 1997r., stan techniczny, stwierdzone nieprawidłowości).

W skontrolowanych w 2024 roku przedszkolach i innych formach wychowania przedszkolnego (9 obiektów) oraz 10 szkołach podstawowych stwierdzono, że wszystkie meble oraz sprzęt i urządzenia sportowe zostały zakupione po 1997 r. i posiadały certyfikaty/atesty. Natomiast w 1 skontrolowanym przedszkolu stwierdzono, że odsetek mebli zakupionych po 1997 r. wyniósł powyżej 50% (w 100% z certyfikatami), a sprzęt i urządzenia sportowe zostały zakupione po 1997 r. i posiadały certyfikaty/atesty w 100%. W 1 skontrolowanym liceum ogólnokształcącym stwierdzono, że wszystkie meble zostały zakupione po 1997 r. i posiadały certyfikaty/atesty, natomiast odsetek sprzętu i urządzeń sportowych zakupionych po 1997 r. wyniósł powyżej 50% (w 100% z certyfikatami). W grupie obiektów, do których należą zespoły szkół, stwierdzono, że jeden obiekt wyposażony był w meble oraz sprzęt i urządzenia sportowe zakupione po 1997 r. i w 100% posiadały certyfikaty/atesty. Jeden zespół szkół wyposażony był w odsetek mebli zakupionych po 1997 r. wynoszący powyżej 50 % i wszystkie te meble posiadały certyfikaty, natomiast cały posiadany sprzęt i urządzenia sportowe zakupione zostały po 1997 r. (wszystkie z certyfikatami). W powyższym zakresie w 2024 r. nie stwierdzono nieprawidłowości.

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

(półki, szafki, inne miejsca, krótki komentarz do realizacji obowiązku przez kierujących placówkami, wydane decyzje, zalecenia).

Wszystkie skontrolowane szkoły zapewniały uczniom miejsce na pozostawienie podręczników i przyborów szkolnych. Uczniowie mieli możliwość pozostawienia swoich podręczników/przyborów szkolnych w salach zajęć na półkach, regałach/szafach bądź indywidualnych szafkach. 6 szkół zapewniło dzieciom i młodzieży szafki z indywidualnymi skrytkami, natomiast w 7 szkołach zapewniono inne miejsca dedykowane temu przeznaczeniu np. półki/szafki/regaly w salach lekcyjnych, w tym w 2 szkołach (SP w Karlinie i SP nr 3 w Białogardzie) istnieje zarówno możliwość pozostawienia podręczników/przyborów

szkolnych w indywidualnych szafkach lub innych miejscach, np. szafki lub półki w salach lekcyjnych.

2.4. Rozkład zajęć lekcyjnych oraz zmianowy system nauczania w szkołach

(krótki komentarz, stwierdzone nieprawidłowości, wydane decyzje, przyczyny, zagęszczenie uczniów w placówkach - krótki komentarz dot. ilości uczniów w klasach w porównaniu do powierzchni pomieszczeń lekcyjnych).

W roku sprawozdawczym 2024 przeprowadzono ocenę planów lekcji w 13 szkołach. W 4 szkołach stwierdzono, że plany lekcji nie uwzględniały równomiernego obciążenia uczniów zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia (w części oddziałów szkolnych). Dyrektorzy tych szkół złożyli wyjaśnienia, w których jako powód wskazywali m.in.: problemy kadrowe, dużą liczbę uczniów a małą ilością sal lekcyjnych, prośby rodziców uczniów dojeżdżających aby zajęcia nie rozpoczynały się zbyt wcześnie z uwagi na brak możliwości dojazdu dzieci do szkoły.

Tabela Nr 14. Ocena planów lekcji w placówkach w 2024 roku

Rodzaj placówki	HIGIENICZNA OCENA ROZKŁADÓW ZAJĘĆ LEKCYJNYCH			
	Ocenie poddano rozkład zajęć szkolnych		Stwierdzono nieprawidłowości	
	w ilu szkołach	w ilu oddziałach	w ilu szkołach	w ilu oddziałach
szkoła podstawowa	10	149	1	4
licea ogólnokształcące	1	6	1	3
zespół szkół	2	38	2	10

W 2024 roku jedna szkoła podstawowa prowadziła zajęcia lekcyjne w systemie dwuzmianowym - w części oddziałów funkcjonowała zmianowość z uwagi na zbyt małą liczbę sal lekcyjnych. Klasa 1B i 2D miały naprzemiennie zajęcia w jednej sali lekcyjnej, klasa 1B rozpoczynała zajęcia od pierwszej godziny lekcyjnej w poniedziałek i wtorek, a w środę-piątek od trzeciej godziny lekcyjnej, natomiast klasa 2D w poniedziałek i wtorek od 4 godziny lekcyjnej, a środę-piątek od pierwszej godziny lekcyjnej. Klasa 3C i 3D miały naprzemiennie zajęcia w jednej sali lekcyjnej, klasa 3C rozpoczynała zajęcia od pierwszej godziny lekcyjnej w poniedziałek, wtorek i piątek, w środę od drugiej godziny, a w czwartek od czwartej godziny lekcyjnej, natomiast klasa 3D w poniedziałek i piątek rozpoczynała zajęcia od czwartej godziny lekcyjnej, we wtorek od trzeciej godziny, a środa i czwartek od pierwszej godziny lekcyjnej. Zgodnie z uzyskaną informacją od dyrektor szkoły różnica czasu rozpoczynania zajęć pomiędzy dniami tygodnia – zmianowość, związana jest z prośbami rodziców (woleli aby dzieci przychodziły na późniejszą godzinę kilka razy w tygodniu, niż przez cały tydzień).

2.5. Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych.

W ramach kontynuacji II edycji kampanii pn. #MojaSzkołaZdrowaSzkoła wspólnie z pionem OZiPZ w kwietniu 2024 r. w dwóch szkołach podstawowych dokonano pomiarów obciążenia uczniów (uczniowie klas III i IV) ciężarem tornistrów i plecaków - w celu oceny obciążenia uczniów plecakami/tornistrami szkolnymi:

- w Szkole Podstawowej Nr 5 w Białogardzie. Ogółem pomiarami obciążenia uczniów ciężarem tornistrów/plecaków objęto 44 uczniów (klasa IIIa i IVa). Liczba oddziałów, w których waga tornistra szkolnego przekroczyła 15% masy ciała ucznia – 1. Liczba dzieci, u których waga tornistra szkolnego przekroczyła 15% masy ciała ucznia – 7 uczniów. Wagę tornistra/plecaka szkolnego od 10% do 15% masy ciała ucznia - stwierdzono u 12 uczniów. U 37 uczniów waga tornistra szkolnego nie przekroczyła 10% masy ich ciała. W pomieszczeniach szkoły zapewnia się uczniom możliwość pozostawienia części podręczników i przyborów szkolnych: klasa IVa posiada indywidualne szafki na korytarzach, natomiast uczniowie klasy IIIa mają możliwość pozostawia podręczników i przyborów szkolnych na półkach lub szufladach oraz na ławkach w sali dydaktycznej;
- w Szkole Podstawowej w Karścinie. Ogółem pomiarami obciążenia uczniów ciężarem tornistrów/plecaków objęto 15 uczniów (klasa III i IV). Liczba oddziałów, w których waga tornistra szkolnego przekroczyła 15% masy ciała ucznia – 0. Liczba dzieci, u których waga tornistra szkolnego przekroczyła 15% masy ciała ucznia – 0 uczeń. Wagę tornistra/plecaka szkolnego od 10% do 15% masy ciała ucznia - stwierdzono u 1 ucznia. U 14 uczniów waga tornistra szkolnego nie przekroczyła 10% masy ich ciała. W pomieszczeniach szkoły zapewnia się uczniom możliwość pozostawienia części podręczników i przyborów szkolnych (półki/szafki w klasach dydaktycznych).

Ponadto w październiku 2024 r. wspólnie z OZiPZ przeprowadzono pomiary obciążenia uczniów ciężarem tornistrów/plecaków wśród uczniów klas I-VIII w jednej szkole miejskiej oraz w dwóch wybranych szkołach wiejskich:

- Szkoła Podstawowa Nr 3 w Białogardzie. Ogółem pomiarami obciążenia uczniów ciężarem tornistrów/plecaków objęto 280 uczniów (po dwie klasy każdego rocznika). Liczba oddziałów, w których waga tornistra szkolnego przekroczyła 15% masy ciała ucznia – 9. Liczba dzieci, u których waga tornistra szkolnego przekroczyła 15% masy ciała ucznia – 24 uczniów. Wagę tornistra/plecaka szkolnego od 10% do 15% masy ciała ucznia - stwierdzono u 99 uczniów. U 157 uczniów waga tornistra szkolnego nie przekroczyła 10% masy ich ciała. W pomieszczeniach szkoły zapewnia się uczniom możliwość pozostawienia części podręczników i przyborów szkolnych: uczniowie klas I-III w wyznaczonych półkach/szafkach w klasach, natomiast dla uczniów klas VI – VIII oraz dla jednej klasy V zapewniono zamykane, indywidualne szafki usytuowane w szatni lub na korytarzach. Zgodnie z uzyskaną informacją uczniowie mają możliwość pracy przy użyciu tablic interaktywnych, gdzie treść podręcznika wyświetlana jest na tablicy, tym samym uczniowie nie muszą nosić podręczników.

- Szkoła Podstawowa w Daszewie. Ogółem pomiarami obciążenia uczniów ciężarem tornistrów/plecaków objęto - 76 uczniów. Pomiarów ciężaru masy ciała dzieci dokonała pielęgniarka szkolna. Liczba oddziałów, w których waga tornistra szkolnego przekroczyła 15% masy ciała ucznia – 3. Liczba dzieci, u których waga tornistra szkolnego przekroczyła 15% masy ciała ucznia – 4 uczniów. Wagę tornistra/plecaka szkolnego od 10% do 15% masy ciała ucznia - stwierdzono u 29 uczniów. U 43 uczniów waga tornistra szkolnego nie przekroczyła 10% masy ich ciała. W pomieszczeniach szkoły zapewnia się uczniom możliwość pozostawienia części podręczników i przyborów szkolnych (szafki/półki w klasach lekcyjnych).
- Szkoła Podstawowa w Karwinie. Ogółem pomiarami obciążenia uczniów ciężarem tornistrów/plecaków objęto - 78 uczniów. Liczba oddziałów, w których waga tornistra szkolnego przekroczyła 15% masy ciała ucznia – 3. Liczba dzieci, u których waga tornistra szkolnego przekroczyła 15% masy ciała ucznia – 3 uczniów. Wagę tornistra/plecaka szkolnego od 10% do 15% masy ciała ucznia - stwierdzono u 19 uczniów. U 56 uczniów waga tornistra szkolnego nie przekroczyła 10% masy ich ciała. Dla dzieci uczęszczających do klas I-III zapewnione są szafki w ich klasach do pozostawienia części podręczników i przyborów. Uczniowie klas IV-VIII mieli możliwość pozostawienia części podręczników i przyborów szkolnych w indywidualnych szafkach znajdujących się na korytarzu szkoły.

Pracownik Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia przeprowadził działania informacyjno-edukacyjne dla uczniów ukazując im jakie konsekwencje dla ich zdrowia niesie ciężki szkolny tornister, plecak. Przedstawiono, iż nadmiernie obciążony młody kręgosłup to prosta droga do bólu pleców i poważnych schorzeń w przyszłości. Wyjaśniono również jak zadbać, aby tornister nie był ciężki i jak prawidłowo nosić plecak. Nadmierna waga plecaków/tornistrów wynikała nie tylko z konieczności przynoszenia do szkoły potrzebnych książek i zeszytów, ale również dodatkowych piórników, strojów na w-f, napojów często także podręczników, które w danym dniu są niepotrzebne.

Łącznie w 2024 r. dokonano pomiarów obciążenia uczniów ciężarem tornistrów i plecaków w 5 szkołach w 36 oddziałach. Przeprowadzono ważenia tornistrów/plecaków wśród 493 uczniów.

3. Warunki do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego

(ocena na podstawie druków statystycznych, nowopowstałe obiekty, modernizacje, stwierdzone nieprawidłowości, wydane decyzje/zalecenia).

Wszystkie skontrolowane obiekty (13 obiektów) posiadały własną infrastrukturę do prowadzenia zajęć WF:

- 1 obiekt posiadał tylko boisko sportowe;
- 1 obiekt posiadał salę zastępczą/rekreacyjną z boiskiem;
- 7 obiektów posiadało szkolny zespół sportowy z boiskiem;
- 4 obiekty posiadały szkolny zespół sportowy bez boiska.

Żadna ze skontrolowanych placówek nie prowadziła zajęć WF na korytarzach. Siedem obiektów posiadało czynne natryski – nieużywane.

Dziesięć skontrolowanych placówek korzystało z infrastruktury do WF poza obiektem: 2 placówki korzystały z hali sportowej, 9 szkół korzystało z boiska/stadionu sportowego (1 obiekt w grupie szkoły podstawowe oraz 1 obiekt w grupie zespoły szkół korzystał zarówno z sali gimnastycznej i stadionu sportowego poza placówką) oraz 1 obiekt korzystał z basenu.

W trakcie czynności kontrolnych stwierdzono w 3 szkołach nieprawidłowości dotyczące zaplecza higieniczno-sanitarnego przy salach gimnastycznych oraz sal gimnastycznych:

- zły stan sanitarno-techniczny ścian i sufitu w sali gimnastycznej (zlokalizowanej przy szkole) oraz zły stan sanitarno-techniczny ścian i sufitu w sali gimnastycznej (zlokalizowanej przy ul. Kościelnej 1 w Białogardzie) w Szkole Podstawowej nr 4 w Białogardzie. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami została wydana decyzja administracyjna nakazująca usunąć stwierdzone nieprawidłowości do 31 sierpnia 2025 r.;
- zły stan sanitarno-techniczny ściany i sufitu na klatce schodowej w sali gimnastycznej z przynależnym zapleczem sanitarnym oraz zły stan sanitarno-techniczny sufitu na korytarzu na I piętrze w sali gimnastycznej z przynależnym zapleczem sanitarnym w Szkole Podstawowej nr 1 w Białogardzie. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami została wydana decyzja administracyjna nakazująca usunąć stwierdzone nieprawidłowości do 31 grudnia 2025 r.;
- zły stan sanitarno-techniczny sufitu w sali ćwiczeń rehabilitacyjnych (nr 111) oraz sufitu w przedsionku sali ćwiczeń rehabilitacyjnych (nr 111) w hali sportowej przy budynku B („nowa szkoła”), zły stan sanitarno-techniczny ściany w sali ćwiczeń rehabilitacyjnych (nr 106) w hali sportowej przy budynku B („nowa szkoła”) w Szkole Podstawowej w Tychowie. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami została wydana decyzja administracyjna nakazująca usunąć stwierdzone nieprawidłowości do 11 listopada 2024 r.

W wyniku kontroli przeprowadzonej w listopadzie 2023 r. w Szkole Podstawowej w Stanominie stwierdzono zły stan sanitarno-techniczny ścian w sali gimnastycznej, zły stan sanitarno-techniczny ściany i sufitu w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym nad salą gimnastyczną na I piętrze, zły stan sanitarno-techniczny ściany w szatni/przebierali dla chłopców przy sali gimnastycznej oraz zły stan sanitarno-techniczny ściany w korytarzu prowadzącym do szatni/przebierali dla chłopców przy sali gimnastycznej. W związku z powyższym w 2024 r. wydana została decyzja administracyjna nakazująca usunąć stwierdzone nieprawidłowości do 31 sierpnia 2024 r. Kontrola sanitarna sprawdzająca wykazała usunięcie nakazów.

W 2024 r. wykonane zostały nakazy decyzji wydanych w ubiegłych latach:

- w sali gimnastycznej na grzejnikach centralnego ogrzewania brak osłon ochraniających od bezpośredniego kontaktu z elementem grzejnym (nakaz usunięcia nieprawidłowości do dnia 31 stycznia 2024 r.) w Szkole Podstawowej nr 3 w Białogardzie. 24 stycznia 2024 r. Strona wystąpiła z wnioskiem o prolongatę terminu wykonania nakazu. Wydana została decyzja zmieniająca z terminem usunięcia nieprawidłowości do 31 sierpnia 2024 r. W wyniku kontroli sanitarnej sprawdzającej stwierdzono wykonanie nakazu;
- w szatniach/przebieralniach przy sali gimnastycznej na grzejnikach centralnego ogrzewania brak osłon ochraniających od bezpośredniego kontaktu z elementem grzejnym w sali gimnastycznej w Szkole Podstawowej Nr 4 w Białogardzie. Została wydana decyzja administracyjna z terminem usunięcia nieprawidłowości do dnia 12 kwietnia 2024 r. W wyniku kontroli sanitarnej sprawdzającej stwierdzono wykonanie nakazów;
- zły stan sanitarno-techniczny ściany w sali gimnastycznej w Liceum Ogólnokształcącym w Tychowie. W związku ze stwierdzoną nieprawidłowością została wydana decyzja administracyjna nakazująca usunąć stwierdzone nieprawidłowości do 31 sierpnia 2024 r. Kontrola sanitarna sprawdzająca wykazała wykonanie nakazu;
- zły stan sanitarno-techniczny ścian i sufitu oraz kratek ściekowych w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym z natryskami w sali gimnastycznej, skrzydła drzwi wewnętrznych na sali gimnastycznej oraz brak drzwi do kabiny z oczkiem ustępowym w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym z natryskami w sali gimnastycznej Zespołu Szkół Ponadpodstawowych w Białogardzie. W związku z powyższym została wydana decyzja administracyjna, termin wykonania nakazów - 30 września 2024 r. W dniu 30 sierpnia 2024 r. strona wystąpiła z wnioskiem o prolongatę terminu, nowy termin wykonania nieprawidłowości został ustalony na 30 września 2025r.

W 2024 r. nie powstały nowe obiekty służące do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego.

4. Żywnienie dzieci i młodzieży w placówkach

(ocena na podstawie druków statystycznych, funkcjonowanie stołówek/bufetów i sklepików szkolnych).

W 9 skontrolowanych szkołach prowadzone było dożywianie dzieci i młodzieży: 8 szkół prowadziło dożywianie (catering/posiłki na miejscu), jednocześnie w 6 z nich znajdowały się automaty, natomiast w 1 szkole, która nie prowadziła dożywiania funkcjonował automat. W jednej szkole brak automatów oraz nie było prowadzone dożywianie.

Jedna ze skontrolowanych szkół organizowała śniadania szkolne – dla grupy „0”. W 2 przypadkach posiłki przygotowywane były na miejscu, a pozostałych 6 dowożone - w formie cateringu. Z obiadów pełnych korzystało 242 uczniów, natomiast z posiłków jednodaniowych 272 uczniów. Liczba dzieci i młodzieży korzystających z posiłków

dofinansowywanych – 141. Na terenie 10 placówek funkcjonowały automaty z żywnością. Nie funkcjonowały sklepiki szkolne.

5. Warunki realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami w placówkach

(ocena na podstawie druków statystycznych, funkcjonowanie gabinetów opieki przedmedycznej i stomatologicznych, inne formy realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej).

W 12 na 13 skontrolowanych placówkach funkcjonowały gabinety profilaktyki zdrowotnej do dyspozycji dla każdej szkoły, indywidualnie. Jedna placówka (należąca do grupy szkoły podstawowe) nie posiadała gabinetu profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej, natomiast zapewniono na jej terenie pomieszczenie zastępcze, w którym zadania poznu były realizowane przez pielęgniarkę - pomieszczenia pełniące inne funkcje a udostępnianych pielęgniarce i uczniom na czas realizowanych zadań z zakresu poznu. Szkoła ta była w trakcie organizowania gabinetu profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej w miejsce jednej z sal lekcyjnych.

W okresie sprawozdawczym nie stwierdzono w powyższym zakresie nieprawidłowości.

Cztery szkoły zorganizowały opiekę stomatologiczną w gabinetach stomatologicznych poza terenem szkoły.

X. WARUNKI WYPOCZYNKU ORAZ REKREACJI DZIECI I MŁODZIEŻY

(ocena na podstawie meldunków z wypoczynku zimowego i letniego).

1. Ferie zimowe

W bazie wypoczynku w okresie trwania ferii zimowych w 2024 r. zgłoszone były 4 turnusy. Skontrolowano 3 turnusy w czasie trwania ferii zimowych. Udział w zorganizowanych i skontrolowanych formach wzięło 38 uczestników. Nie stwierdzono nieprawidłowości w skontrolowanych turnusach. Wypoczynek zimowy zorganizowany był wyłącznie w formach półkolonii – w miejscu zamieszkania.

W okresie trwania ferii do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Białogardzie nie wpłynęły żadne interwencje dotyczące wypoczynku dzieci i młodzieży.

W trakcie czynności kontrolnych przeprowadzonych przez pracowników pionu HŻŻiPU również nie stwierdzono nieprawidłowości.

2. Wypoczynek letni

Na terenie powiatu białogardzkiego w okresie wakacyjnym organizatorzy wypoczynku dla dzieci i młodzieży zgłosili 19 turnusów wypoczynku. Skontrolowano 9 turnusów. Ogółem przeprowadzono 12 kontroli (kontrole przeprowadzane były przez pion HDiM oraz HŻŻiPU). Łącznie udział w zorganizowanych i skontrolowanych wypoczynkach wzięło 246 uczestników. Wypoczynek letni zorganizowany był w formach:

- w formie wyjazdowej - w obiekcie, w którym świadczone są usługi hotelarskie: 4 zgłoszone i skontrolowane wypoczynki, w których udział wzięło 129 uczestników;

- w formie wypoczynku wyjazdowej - wypoczynek w obiekcie używanym okazjonalnie do wypoczynku: 3 zgłoszone, 1 turnus skontrolowany, w których udział łącznie wzięło 37 uczestników;
- w formie wypoczynku w miejscu zamieszkania: 12 zgłoszonych, 4 turnusy skontrolowane, w których udział łącznie wzięło 80 uczestników.

W czasie trwania wakacji nie wpłynęły żadne interwencje dotyczące wypoczynków.

W zakresie działania pionu HDiM w czasie wakacji nie stwierdzono nieprawidłowości w stosunku do zorganizowanych wypoczynków. Sekcja HŻŻiPU również nie stwierdziła nieprawidłowości.

3. Inne informacje o podjętych działaniach i przedsięwzięciach pionu Higieny Dzieci i Młodzieży

(współpraca z innymi pionami PSSE / WSSE, współpraca z instytucjami, organizacjami społecznymi, samorządem gmin itp., inne wydarzenia, akcje).

Zakres współpracy HDiM z innymi obszarami Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Białogardzie dotyczył obszaru: OZiPZ, HŻŻiPU, HK, HP, EP, ZNS i obejmował następujące zagadnienia:

- związane z sezonem zimowym, podstawowymi wymogami, które placówki przeznaczone do wypoczynku w nich dzieci i młodzieży powinny zapewniać;
- związane z sezonem letnim, podstawowymi wymogami, które placówki przeznaczone do wypoczynku w nich dzieci i młodzieży powinny zapewniać;
- prowadzenia wspólnych działań nadzorowych.

Komórki nadzoru sanitarnego, które brały udział we wspólnych kontrolach sanitarnych podczas, których wiodącym był obszar Higieny Dzieci i Młodzieży:

- 1) Higiena Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku – 10;
- 2) Higiena Pracy – 2;
- 3) Higiena Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku oraz Higiena Komunalna – 1.

Współpraca obszaru HDiM z OHDiM WSSE w Szczecinie obejmowała następujące zagadnienia i dotyczyła przekazywania w terminie sprawozdań, obejmujących takie zagadnienia jak: ocena warunków sanitarno-higienicznych w placówkach zimowego wypoczynku dzieci i młodzieży 2024, ocena warunków sanitarno-higienicznych w placówkach letniego wypoczynku dzieci i młodzieży 2024, ocena przygotowania szkół do nowego roku szkolnego, ocena stanu sanitarnego placówek.

Zakres współpracy HDiM z organami samorządu terytorialnego oraz innymi instytucjami obejmował następujące zagadnienia dotyczące:

- w sprawie zapewnienia bezpieczeństwa sanitarnego dzieciom i młodzieży uczestniczącym w zorganizowanych formach wypoczynku zimowego;
- w sprawie warunków, jakie muszą spełniać organizatorzy wypoczynku dzieci i młodzieży szkolnej, a także zasad jego organizowania i nadzorowania zbliżającego się

sezonu letniego, podstawowych wymogów, które placówki przeznaczone do wypoczynku w nich dzieci i młodzieży powinny zapewniać;

- w sprawie zgłaszania wypoczynku letniego przez organizatorów wypoczynku do kuratora oświaty;
- przekazywania na bieżąco organom prowadzącym informacji na temat aktualnej sytuacji sanitarnej w placówkach, informując je, np. o prowadzonym postępowaniu administracyjnym.

Współpraca prowadzona była z: Gminą Karlino, Miastem Białogard, Gminą Białogard, Gminą Tychowo, ze Starostwem Powiatowym w Białogardzie, Wydziałem Zarządzania Kryzysowego i Gotowości Cywilnej, Komendą Powiatową Państwowej Straży Pożarnej w Białogardzie, Komendą Powiatową Policji w Białogardzie.

Szeroka współpraca prowadzona była z dyrektorami i kierownikami jednostek podległych tj.: żłobki, przedszkola, szkoły podstawowe, zespoły szkół, świetlice wiejskie.

W ramach kontynuacji II edycji kampanii pn. #MojaSzkołaZdrowaSzkoła wspólnie z pionem OZiPZ w kwietniu 2024 r. w dwóch szkołach podstawowych dokonano pomiarów obciążenia uczniów (uczniowie klas III i IV) ciężarem tornistrów i plecaków - w celu oceny obciążenia uczniów plecakami/tornistrami szkolnymi.

Przy współudziale pracownika Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia przeprowadzono prelekcje nt. bezpiecznych wakacji oraz ferii zimowych dla uczestników półkolonii i obozów.

W miesiącach wrzesień-październik 2024 r. prowadzono działania edukacyjne związane z programem szczepień p/HPV w szkołach. W dniu 16 września 2024 r. PPIS w Białogardzie zorganizował spotkanie dla dyrektorów oraz koordynatorów szkolnych dotyczące programu szczepień przeciw wirusowi brodawczaka ludzkiego (HPV) realizowanego na terenie szkół.

Również w miesiącach wrzesień – październik 2024 r. w 3 przedszkolach przeprowadzono działania edukacyjno-informacyjne skierowane do rodziców/nauczycieli dotyczące wszawicy.

XI. WARUNKI HIGIENICZNO-SANITARNE ŚRODOWISKA PRACY

1. Stan sanitarny zakładów pracy

W ewidencji pionu Higieny Pracy w roku 2024 znajdowało się 274 zakładów pracy zatrudniających 6940 pracowników. W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 60 kontroli w 53 zakładach zatrudniających łącznie 2056 pracowników. Zakres kontroli obejmował nadzór nad warunkami higieny pracy w zakładach pracy; przestrzeganie przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne, a w szczególności dotyczące utrzymania należytego stanu higienicznego zakładu pracy; warunki zdrowotne środowiska pracy, a zwłaszcza zapobieganie powstawaniu chorób zawodowych i innych chorób związanych z warunkami pracy; przestrzeganie przez producentów, importerów, osoby wprowadzające do obrotu, stosujące

lub eksportujące substancje chemiczne, ich mieszaniny, przestrzeganie obowiązków wynikających z ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

W roku sprawozdawczym ogółem wydano 22 decyzje w tym:

- nakazujące wykonanie obowiązku: 10;
- zmieniające wykonanie obowiązku: 1;
- płatnicze za stwierdzone nieprawidłowości podczas czynności kontrolnych: 8;
- umarzające w związku z wykonaniem obowiązków określonych w zawiadomieniu: 1;
- o stwierdzeniu choroby zawodowej: 1;
- o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej: 1.

Podczas kontroli najczęściej stwierdzano uchybienia dotyczące:

- braku aktualnych badań i pomiarów czynników szkodliwych i uciążliwych dla zdrowia w środowisku pracy;
- braku opracowanej dokumentacji oceny ryzyka zawodowego na stanowiskach pracy;
- braku rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym;
- braku 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;
- braku szkolenia dla pracowników na stanowisku pracy w zakresie występowania w miejscu pracy czynnika rakotwórczego;
- braku sporządzonego i wprowadzonego w życie programu działań organizacyjno-technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia na hałas, w związku z przekroczeniami NDN;
- zapewnienia organizacji pracy i stanowisk pracy w sposób zabezpieczający pracowników przed oddziaływaniem czynników szkodliwych dla zdrowia, poprzez obniżenie wartości stężenia czynnika szkodliwego dla zdrowia występującego w środowisku pracy;
- zapewnienia właściwego stanu sanitarno – technicznego pomieszczeń.

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

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

3. Narażenie na czynniki rakotwórcze i mutagenne w środowisku pracy

a) Tabela 2.1 Dane liczbowe z zakresu nadzoru nad czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi z terenu powiatu białogardzkiego.

4. Narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne w środowisku pracy

a) Tabela 3.1 Dane liczbowe z zakresu nadzoru nad czynnikami biologicznymi na terenie powiatu białogardzkiego.

5. Stosowanie w działalności zawodowej chemikaliów

a) Tabela 4.1 Substancje chemiczne i ich mieszaniny – stosujący

6. Choroby zawodowe

a) Tabela 5.1 Choroby zawodowe w powiecie białogardzkim

XII. BEZPIECZEŃSTWO CHEMICZNE

1. Substancje chemiczne i ich mieszaniny

Tabela 1.1.

2. Produkty biobójcze

Tabela 2.1.

3. Produkty kosmetyczne

W ewidencji ujęto 7 obiektów obrotu produktami kosmetycznymi. 3 zostały skontrolowane, przeprowadzono 7 kontroli sanitarnych:

- 3 kontrole w zakresie przestrzegania wymogów określonych w rozporządzeniu Komisji (UE) 2017/1224 z dnia 6 lipca 2017 r. zmieniającym załącznik V do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 dotyczącego produktów kosmetycznych w zakresie dopuszczenia do stosowania metyloizotiazolinonu jako środka konserwującego, oferowania do sprzedaży wybielających produktów do jamy ustnej (past do zębów oraz produktów do wybielania zębów, ale również płynów do płukania jamy ustnej) zawierających nadtlenek wodoru lub związki uwalniające go, oferowania do sprzedaży produktów kosmetycznych przeznaczonych dla dzieci, jako szczególnie wrażliwej grupy, np. farb do malowania twarzy oraz zestawów do makijażu, perfum dla dzieci itp., stosowania henny do malowania ciała czy tatuażu, oferowania do sprzedaży produktów kosmetycznych pochodzących z importu, w szczególności z Rosji, Ukrainy, Chin, przestrzegania przepisów określających warunki higieniczne i zdrowotne, dotyczące warunków zdrowotnych obrotu produktami kosmetycznymi oraz w zakresie oceny zgodności produktów kosmetycznych z obowiązującymi wymaganiami w zakresie składu, oznakowania, w tym oświadczeń w formie tekstów, nazw, znaków towarowych, obrazów, symboli i innych znaków, które informują bezpośrednio lub pośrednio o właściwościach lub funkcjach produktu, zgodnie z rozporządzeniem nr 655/2013 określającym wspólne kryteria dotyczące uzasadniania

oświadczeń stosowanych w związku z produktami kosmetycznymi. Oceniano także oznakowanie opakowań jednostkowych. Nie stwierdzono nieprawidłowości;

- 4 kontrole w związku ze sprawdzeniem obecności w obrocie produktów kosmetycznych ujętych w systemie RAPEX.

Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Dodatkowo w 2 supermarketach spożywczych sprawdzono przestrzeganie wymogów określonych w rozporządzeniu Komisji (UE) 2017/1224 z dnia 6 lipca 2017 r. zmieniającym załącznik V do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 dotyczącego produktów kosmetycznych w zakresie dopuszczenia do stosowania metyloizotiazolinonu jako środka konserwującego, oferowanie do sprzedaży wybielających produktów do jamy ustnej (past do zębów oraz produktów do wybielania zębów, ale również płynów do płukania jamy ustnej) zawierających nadtlenek wodoru lub związki uwalniające go, oferowania do sprzedaży produktów kosmetycznych przeznaczonych dla dzieci, jako szczególnie wrażliwej grupy, np. farb do malowania twarzy oraz zestawów do makijażu, perfum dla dzieci itp., stosowania henny do malowania ciała czy tatuażu, oferowania do sprzedaży produktów kosmetycznych pochodzących z importu, w szczególności z Rosji, Ukrainy, Chin, przestrzegania przepisów określających warunki higieniczne i zdrowotne, dotyczące warunków zdrowotnych obrotu produktami kosmetycznymi oraz w zakresie oceny zgodności produktów kosmetycznych z obowiązującymi wymaganiami w zakresie składu, oznakowania, w tym oświadczeń w formie tekstów, nazw, znaków towarowych, obrazów, symboli i innych znaków, które informują bezpośrednio lub pośrednio o właściwościach lub funkcjach produktu, zgodnie z rozporządzeniem nr 655/2013 określającym wspólne kryteria dotyczące uzasadniania oświadczeń stosowanych w związku z produktami kosmetycznymi. Oceniano także oznakowanie opakowań jednostkowych. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

4. Prekursory narkotyków kat. 2 i 3

Tabela 3.1.

5. Środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne

Tabela 4.1.

XIII. ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY

1. Zakres i cel sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego

Zapobiegawczy nadzór sanitarny ma charakter zaradczy i jest sprawowany w celu wyeliminowania lub zminimalizowania w jak największym stopniu zagrożeń dla bezpieczeństwa sanitarnego, w tym zdrowia ludzi.

Sprawowanie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego ma na celu zapewnienie, na etapie planowania zagospodarowania przestrzennego oraz planowania i realizacji inwestycji, właściwego stanu sanitarno-zdrowotnego w obiektach przeznaczonych na pobyt ludzi w taki

sposób, aby w trakcie ich użytkowania nie powstawały zagrożenia dla zdrowia i życia ludzi, powodowane przyjętymi w tym zakresie rozwiązaniami.

Państwowa Inspekcja Sanitarna w ramach sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego na terenie powiatu białogardzkiego realizuje zakres zadań poprzez:

- opiniowanie miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego i planów ogólnych gminy;
- uzgadnianie warunków zabudowy i zagospodarowania terenu pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych;
- uzgadnianie dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych, dotyczącej budowy i zmiany sposobu użytkowania obiektów budowlanych;
- kontrolę obiektów budowlanych w trakcie ich realizacji w zakresie zgodności z wymogami higienicznymi i zdrowotnymi określonymi w obowiązujących przepisach;
- uczestniczenie w dopuszczeniu do użytku obiektów budowlanych;
- wydawanie opinii co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby – co do zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko;
- opiniowanie dokumentacji przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach;
- wydawanie opinii co do zgodności z warunkami sanitarnymi określonymi przepisami Unii Europejskiej przedsięwzięć i zrealizowanych inwestycji, których realizacja jest wspomagana przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa ze środków pochodzących z funduszy Unii Europejskiej.

2. Działania w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego

2.1. Stanowiska zajmowane w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko

Liczba stanowisk zajętych na podstawie np. art. 48 ust. 1; art. 53; art. 54 ust. 1 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko – 11.

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

Liczba zajętych stanowisk – 0.

2.3. Ocena oddziaływania przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko

Ocena oddziaływania przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko na podstawie np. 64 ust. 1 pkt 2; art. 70 ust. 1; art. 77 ust. 1 pkt 2; art. 90 ust. 2 pkt 2 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko – 22.

2.4. Uzgadnianie dokumentacji projektowej

Uzgadnianie dokumentacji projektowej na podstawie np. art. 32 ust. 1 pkt 2; art. 71 ust. 2 pkt 6 ustawy Prawo budowlane – 0.

2.5. Odstępstwa od obowiązujących przepisów

Liczba odstępstw od obowiązujących przepisów, m.in. w zakresie warunków technicznych z podaniem podstawy prawnej – 0.

2.6. Inne sprawy w zakresie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego

Liczba innych spraw w zakresie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego, w tym dotyczących uzgadniania projektu decyzji o warunkach zabudowy i zagospodarowania terenu oraz decyzji o ustaleniu lokalizacji celu publicznego – 195.

2.7. Uczestniczenie w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych (w tym negatywnych)

Liczba zajętych stanowisk dotyczących dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych (w tym negatywnych) na podstawie np. art. 56 ust. 1 pkt 2; art. 56 ust. 1a; art. 71 ust. 2 pkt 6 ustawy Prawo budowlane – 11.

W ogólnej liczbie stanowisk dotyczących dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych znajdują się dwa stanowiska negatywne. W pierwszym przypadku negatywne stanowisko dotyczyło obiektu budowlanego wykonanego niezgodnie z uzgodnionym projektem budowlanym. Niezgodność polegała na braku umywalki w pomieszczeniu jadalni, która znajdowała się na rzucie przyziemia. Jedno z pomieszczeń WC nie spełniało wymogu wysokości w świetle. W obu toaletach bez okien brak wentylacji mechanicznej. W pomieszczeniu magazynowym brak umywalki, która znajdowała się na rzucie przyziemia, a także w pomieszczeniu magazynowym znajdowały się schody prowadzące na drugą kondygnację, które nie zostały naniesione na uzgodnionym projekcie. W projekcie budowlanym była mowa o budynku jednokondygnacyjnym natomiast budynek w części socjalno-sanitarnej posiadał drugą kondygnację nie uwzględnioną w projekcie. W drugim przypadku negatywne stanowisko dopuszczenia do użytkowania obiektu budowlanego dotyczyło nie spełnienia wymogu minimalnej wysokości w świetle pomieszczeń biurowych.

Liczba przeprowadzonych kontroli, wizji lokalnych (w tym obiektów w trakcie budowy) – 12.

Liczba stanowisk dotyczących sprzeciwu w dopuszczeniu do użytkowania obiektu budowlanego na podstawie art. 28 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej – 0.

XIV. PROFILAKTYKA I PROMOCJA ZDROWIA

1. PROFILAKTYKA NADWAGI I OTYŁOŚCI:

INTERWENCJE PROGRAMOWE

1.1. Program Krajowy

Nazwa Programu: „Trzymaj Formę!”

Grupa docelowa: Uczniowie szkół podstawowych, klasy (V-VIII), rodzice, opiekunowie.

Liczba odbiorców: 209 osób.

W ramach realizacji programu pracownik Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia PSSE w Białogardzie przeprowadził prelekcje dla uczniów. Uczestnicy poznali zasady zdrowego odżywiania, składniki odżywcze znajdujące się w jedzeniu. Zapoznano z piramidą zdrowego żywienia oraz znaczeniem aktywności fizycznej w przeciwdziałaniu otyłości oraz innym chorobom cywilizacyjnym. Zwrócono szczególną uwagę na jakość gotowych produktów, zachęcano uczniów do sprawdzania ich składu, jak również ograniczaniu spożycia cukru.

1.2. Programy lokalne

Nie realizowano programów lokalnych w powiecie białogardzkim.

INTERWENCJE NIEPROGRAMOWE

1.3. Interwencje lokalne

Nazwa interwencji: Zdrowy styl życia oraz higiena osobista

Grupa docelowa: dzieci, uczniowie oraz mieszkańcy powiatu białogardzkiego.

Liczba odbiorców: 191 osób.

Główne działania w ramach interwencji:

Podczas prelekcji zwrócono uwagę na to jak ważny w życiu każdego człowieka jest zdrowy tryb życia na który składają się higiena osobista, właściwe odżywianie, aktywny wypoczynek, pozytywne nastawienie oraz unikanie używek. Zachęcano do prawidłowego odżywiania poprzez regularność posiłków, wypijanie odpowiedniej ilości płynów oraz do aktywnego spędzania czasu.

2. PROFILAKTYKA PALENIA TYTONIU

INTERWENCJE PROGRAMOWE

2.1. Programy lokalne

Nie realizowano programów lokalnych w powiecie białogardzkim.

INTERWENCJE NIEPROGRAMOWE

2.2. Interwencje wojewódzkie

Nazwa interwencji: Światowy Dzień bez Tytoniu

Grupa docelowa: dzieci, uczniowie, nauczyciele, mieszkańcy powiatu białogardzkiego.

Liczba odbiorców: 781 osób.

Główne działania w ramach interwencji:

W trakcie realizacji Światowego Dnia bez Tytoniu pracownik Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia PSSE w Białogardzie przeprowadził prelekcje. Tematyką spotkań była szkodliwość papierosów, e-papierosów oraz nowatorskich wyrobów tytoniowych. Omawiano skład dymu tytoniowego i aerozolu z e-papierosów oraz ich wpływ na organizm człowieka. Poruszano kwestię chorób wywołanych paleniem tytoniu.

Nazwa interwencji: Światowy Dzień Rzucania Palenia

Grupa docelowa: dzieci, uczniowie, nauczyciele, mieszkańcy powiatu białogardzkiego.

Liczba odbiorców: 713 osób.

Główne działania w ramach interwencji:

W ramach obchodów Światowego Rzucania Palenia pracownik Państwowej Inspekcji Sanitarnej przeprowadził prelekcje.

W trakcie spotkań informowano o tym iż palenie tytoniu niesie za sobą poważne skutki zdrowotne (głównie schorzenia układu krążenia, oddechowego, nowotwory), a także zaostrza przebieg wielu schorzeń. Przedstawiano uczestnikom negatywne skutki palenia tytoniu dla zdrowia oraz zachęcano do podejmowania świadomych decyzji w trosce o własną przyszłość. Omawiano także pojęcie biernego palenia.

3. PROFILAKTYKA INNYCH UZALEŻNIEŃ

INTERWENCJE PROGRAMOWE

3.1. Programy wojewódzkie

Nazwa programu: „Porozmawiajmy o zdrowiu i nowych zagrożeniach”

Grupa docelowa: Uczniowie klas V-VII szkół podstawowych.

Liczba odbiorców: 723 osób.

Główne działania w ramach interwencji:

W ramach realizacji programu przy współpracy Komendy Powiatowej Policji w Białogardzie, przeprowadzono szereg spotkań, prelekcji, porad. Podczas spotkań przekazywano wiedzę jak zapobiegać używaniu substancji psychoaktywnych, w szczególności nowych narkotyków, przez osoby młode. Działania profilaktyczno-edukacyjne miały na celu kształtowanie umiejętności podejmowania decyzji odnośnie własnego zdrowia i poczucia odpowiedzialności za dokonywane wybory związane ze zdrowiem.

3.2. Programy lokalne

Nie realizowano programów lokalnych w powiecie białogardzkim.

INTERWENCJE NIEPROGRAMOWE

3.3. Interwencje wojewódzkie

Nazwa interwencji: Profilaktyka Używania Nowych Narkotyków

Grupa docelowa: uczniowie, nauczyciele.

Liczba odbiorców: 475 osób.

Główne działania w ramach interwencji:

Celem spotkań z młodzieżą było zwiększenie świadomości na temat zagrożeń dla zdrowia i życia jakie niosą za sobą substancje psychoaktywne. Zapoznano uczniów ze skutkami przyjmowania środków psychoaktywnych. Przybliżono temat odpowiedzialności prawnej w zakresie eksperymentowania i używania tych substancji.

Nazwa interwencji: ARS, czyli jak dbać o miłość

Grupa docelowa: uczniowie, nauczyciele.

Liczba odbiorców: 67 osób.

Główne działania w ramach interwencji:

W ramach realizacji programu zostały przeprowadzone prelekcje dla uczniów. Program pogłębił wiedzę i umiejętności, które pomogą chronić młodzież w ich szczególnym okresie życia, jakim jest wczesna dorosłość. Uczniowie dowiedzieli się o zagrożeniach związanych z zażywaniem środków psychoaktywnych.

3.4. Programy lokalne

Nie realizowano programów lokalnych w powiecie białogardzkim.

4. PROFILAKTYKA ZABURZEN ZDROWIA PSYCHICZNEGO

Nie realizowano w powiecie białogardzkim.

5. PROFILAKTYKA CHOROÓB ZAKAŻNYCH, W TYM REALIZACJA PROGRAMU PROFILAKTYKI HIV / AIDS

INTERWENCJE PROGRAMOWE

5.1. Program Krajowy

Nazwa programu: „Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczania AIDS”

Grupa docelowa: uczniowie szkół ponadpodstawowych, mieszkańcy powiatu białogardzkiego.

Liczba odbiorców: 1137 osób.

Główne działania w ramach interwencji:

W ramach realizacji programu, zostały wystawione stoiska edukacyjne, przeprowadzano prelekcje. Głównym celem spotkań było popularyzowanie wiedzy na temat HIV/AIDS, promocja badań w kierunku HIV, kształtowanie postaw tolerancji wobec nosicieli wirusa i chorych na AIDS, ograniczenie rozprzestrzeniania się zakażeń oraz zapewnienie odpowiedniego dostępu do informacji, edukacji i usług w zakresie profilaktyki.

5.2. Programy wojewódzkie

Nazwa programu: „Higiena naszą tarczą ochronną”

Grupa docelowa: Uczniowie klas I-III szkół podstawowych.

Liczba odbiorców: 1273 osób.

Główne działania w ramach interwencji:

W ramach realizacji programu, zostały przeprowadzone prelekcje. Głównym celem spotkań była poprawa zachowań higienicznych wśród najmłodszych uczniów w obszarze profilaktyki chorób zakaźnych. Dzieci wzbogaciły swoją wiedzę w dziedzinie zdrowia oraz przyswoiły i wdrożyły prawidłowe przyzwyczajenia i nawyki higieniczno- zdrowotne. W trakcie zajęć koncentrowano się na zapobieganiu chorobom zakaźnym poprzez stosowanie zasad higieny osobistej.

Nazwa programu: „Zdrowe zęby mamy marchewkę zjadamy”

Grupa docelowa: dzieci żłobkowe i przedszkolne.

Liczba odbiorców: 1121 osób.

Główne działania w ramach interwencji:

Przedstawiciel Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Białogardzie przeprowadzał prelekcje nt. profilaktyki jamy ustnej dzieci. Podczas spotkań omawiano zagadnienia związane z budową i higieną jamy ustnej oraz zębów. Prelekcje połączone były z projekcją bajki pt. „Dr Ząbek i legenda Zębolandii” oraz pokazem prawidłowego szczotkowania zębów przy wykorzystaniu modelu szczęki.

5.3. Programy lokalne

Nie realizowano programów lokalnych w powiecie białogardzkim.

INTERWENCJE NIEPROGRAMOWE

5.4. Interwencje lokalne

Nazwa interwencji: Światowy Dzień Wody

Grupa docelowa: uczniowie szkół podstawowych.

Liczba odbiorców: 78 osób.

Główne działania w ramach interwencji:

Podczas prelekcji szerzono świadomość, że woda jest niezbędna do życia dla ludzi i wielu organizmów na Ziemi. Za sprawą coraz silniej postępującej zmiany klimatu staje się dobrem deficytowym, a czasami nawet luksusowym. Dzieje się tak, ponieważ na co dzień zbyt obficie korzystamy z dobrodziejstw współczesnego świata nie zastanawiając się nad konsekwencjami naszych działań. Zachęcano aby dołożyć wszelkich starań by przyczynić się do oszczędzania tego drogiego zasobu.

Nazwa interwencji: Profilaktyka wszawicy

Grupa docelowa: dzieci, uczniowie, rodzice.

Liczba odbiorców: 637 osób.

Główne działania w ramach interwencji:

W trakcie prelekcji poruszano problematykę dotyczącą wszawicy m.in. skupiano się na objawach, przebiegu, leczeniu i profilaktyce.

Nazwa interwencji: „Znamię? Znam je!”

Grupa docelowa: uczniowie.

Liczba odbiorców: 52 osoby.

Główne działania w ramach interwencji:

Poprzez przeprowadzone działania edukacyjne zwiększano świadomość w zakresie profilaktyki czerniaka. Wiedza zdobyta podczas spotkań ma na celu zachęcać uczniów do regularnego badania skóry oraz przestrzegania podstawowych zasad ochrony przez czerniakiem. Uczniowie dowiedzieli się kto jest najbardziej narażony na ten rodzaj nowotworu oraz na co powinni zwracać uwagę podczas obserwacji własnych znamion.

Nazwa interwencji: „Podstępne WZW”

Grupa docelowa: uczniowie.

Liczba odbiorców: 48 osób.

Główne działania w ramach interwencji:

Prelekcje przedstawiane uczniom miały na celu zwiększenie wiedzy na temat wirusowego zapalenia wątroby typu A, B i C, zapoznano uczestników z drogami szerzenia wirusa oraz profilaktyką.

Nazwa interwencji: Profilaktyka grypy sezonowej

Grupa docelowa: dzieci, uczniowie.

Liczba odbiorców: 564 osób.

Główne działania w ramach interwencji:

Przeprowadzone prelekcje miały na celu poszerzenie wiedzy dzieci i uczniów na temat dbania o zdrowie oraz kształtowanie postaw i odpowiednich nawyków higienicznych.

Nazwa interwencji: Światowy Dzień Resuscytacji

Grupa docelowa: dzieci, uczniowie.

Liczba odbiorców: 160 osób.

Główne działania w ramach interwencji:

Celem inicjatywy bicia rekordu w jednoczesnym prowadzeniu resuscytacji krążeniowo-oddechowej było podniesienie wiedzy na temat zasad udzielania pierwszej pomocy osobie, u której wystąpiło nagłe zatrzymanie akcji serca. Zwiększenie świadomości wśród społeczeństwa, że tak niewiele potrzeba by uratować czyjeś życie.

6. INNE, z podziałem na kategorie tematyczne

INTERWENCJE PROGRAMOWE

6.1. Programy lokalne

Nie realizowano w powiecie białogardzkim.

INTERWENCJE NIEPROGRAMOWE

6.2. Interwencje wojewódzkie

Nazwa interwencji: Promocja zdrowego stylu życia, aktywności fizycznej i prawidłowego odżywiania.

– **Moja szkoła zdrowa szkoła**

Grupa docelowa: uczniowie szkół podstawowych oraz ich rodzice.

Liczba odbiorców: 176 osób.

Główne działania w ramach interwencji:

W ramach akcji pracownicy Państwowej Inspekcji Sanitarnej sprawdzili dostosowanie mebli edukacyjnych do zasad ergonomii w placówkach oświatowych, obciążenie uczniów tornistrami oraz poziom oświetlenia stanowisk pracy uczniów. Przeprowadzano również cykl zajęć edukacyjnych dla dzieci i rodziców, który miał na celu pogłębić wiedzę z zakresu higieny i obciążenia ciężarem tornistrów.

– **EFSA – wybieraj zdrową żywność**

Grupa docelowa: rodzice dzieci, mieszkańcy powiatu białogardzkiego.

Liczba odbiorców: 289 osób.

Główne działania w ramach interwencji:

Podczas przeprowadzonych prelekcji dla rodziców, wspólnie z pracownikiem sekcji HŻŻiPU przedstawiano cele Kampanii. Starano się zainteresować, szczególnie młodych rodziców bezpieczeństwem żywności szeroko rozumianym. Zachęcano do podejmowania świadomych decyzji dotyczących tego, jaką żywność kupujemy i spożywamy każdego dnia.

Nazwa interwencji: Profilaktyka chorób nowotworowych, w tym wojewódzka kampania.

– **„Bądź Swoją bohaterką”**

Grupa docelowa: kobiety oraz mieszkańcy powiatu białogardzkiego.

Liczba odbiorców: 1414 osób.

Główne działania w ramach interwencji:

Prelekcje, instruktaże, marsze, biegi miały na celu profilaktykę raka piersi. Uświadczenie członkom społeczeństwa (w przypadku raka piersi – szczególnie kobietom), jakie czynniki mogą zwiększyć ryzyko zachorowania i jaki jest mechanizm działania tych czynników. Posiadając wiedzę możemy podjąć działania zmierzające do wyeliminowania lub zmniejszenia natężenia czynników ryzyka. Wiele czynników ryzyka związanych jest ze stylem życia i dlatego potencjalnie możemy je kontrolować.

Nazwa interwencji: Promocja bezpiecznego grzybobrania i profilaktyka zatruc grzybami.

– **Bezpieczne grzybobranie**

Grupa docelowa: mieszkańcy powiatu białogardzkiego.

Główne działania w ramach interwencji:

Umieszczanie informacji na profilu Facebook PSSE w Białogardzie na temat bezpiecznego grzybobrania.

Nazwa interwencji: Promocja szczepień ochronnych.

– **„Europejski Tydzień Szczepień”**

Grupa docelowa: mieszkańcy powiatu białogardzkiego.

Liczba odbiorców: 723 osoby.

Główne działania w ramach interwencji:

Prelekcje, zorganizowane stoiska edukacyjne, działalność informacyjna za pomocą portalu społecznościowego i strony internetowej miał za zadanie podkreślanie znaczenia szczepień ochronnych. Wielu chorobom można zapobiec właśnie poprzez szczepienia.

Nazwa interwencji: Światowy Dzień Zdrowia

Grupa docelowa: mieszkańcy powiatu białogardzkiego.

Liczba odbiorców: 649 osób.

Główne działania w ramach interwencji:

W trakcie przeprowadzanych prelekcji informowano o głównych założeniach tego dnia, zwracano uwagę na najważniejsze problemy zdrowotne dotyczące społeczeństwa na całym świecie.

Nazwa interwencji: Europejski i Światowy Dzień Wiedzy o Antybiotykach

Grupa docelowa: mieszkańcy powiatu białogardzkiego.

Liczba odbiorców: 26 osób.

Główne działania w ramach interwencji:

Wystosowano pisma informacyjne, celem podniesienia świadomości społeczeństwa na zjawisko narastania i rozprzestrzeniania się oporności na antybiotyki wśród drobnoustrojów wywołujących zakażenia u człowieka.

Nazwa interwencji: Bezpieczeństwo dzieci podczas wypoczynku letniego i zimowego (bezpieczne ferie i wakacje).

Grupa docelowa: dzieci, uczniowie oraz mieszkańcy powiatu białogardzkiego.

Liczba odbiorców: 4083 osób.

Główne działania w ramach interwencji:

Pracownik Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia PSSE w Białogardzie dokładał wszelkich starań, działań, aby wypoczynek dzieci i młodzieży był bezpieczny. Pracownik przeprowadzał prelekcje. Głównym tematem spotkań było szeroko rozumiane bezpieczeństwo, ze zwróceniem szczególnej uwagi na bezpieczeństwo dzieci w czasie trwania wakacji oraz ferii zimowych. Pracownik PSSE w Białogardzie przestrzegał dzieci i młodzież przed niebezpieczeństwami, jakie mogą ich spotkać w czasie wypoczynku zimowego i letniego. Przy współpracy Komendy Powiatowej Policji w Białogardzie, WOPR oraz Straży Miejskiej w Karlinie prowadzone były akcje informacyjne.

W ramach działań edukacyjnych prowadzonych przez pracownika Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Białogardzie odbyły się prelekcje na temat higieny osobistej, zdrowego odżywiania.

6.3. Interwencje lokalne

Nie realizowano w powiecie białogardzkim.

7. Podsumowanie i wnioski

W związku z realizacją wybranych działań z zakresu Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia w roku 2024 współpracowano z Komendą Powiatową Policji w Białogardzie, Strażą Miejską w Karlinie oraz Wodnym Ochotniczym Pogotowiem Ratunkowym w zakresie przeprowadzania wspólnych akcji, prelekcji, warsztatów, spotkań z dziećmi i młodzieżą.

Współpracowano z Urzędem Miasta Białogard, Centrum Kultury i Spotkań Europejskich w Białogardzie.

Współpraca z instytucjami samorządu lokalnego, placówkami oświatowo-wychowawczymi, instytucjami pozarządowymi, stowarzyszeniami pozwala dotrzeć do większej grupy odbiorców, promując zdrowy tryb życia wolny od nałogów.

PODSUMOWANIE

Podjęmowane przez Państwową Inspekcję Sanitarną działania na terenie powiatu białogardzkiego miały na celu wyeliminowanie zagrożeń i uzyskanie poprawy w zakresie ochrony zdrowia publicznego mieszkańców powiatu.

Głównym celem była ochrona zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, zapobieganie powstawaniu chorób zakaźnych i zawodowych poprzez sprawowanie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego oraz prowadzenie działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej w zakresie chorób zakaźnych i innych chorób powodowanych warunkami środowiska, a także na prowadzeniu działalności oświatowo – zdrowotnej.

Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej zgodnie z art. 12 ust. 1 ustawy o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków sprawowały nadzór nad jakością wody przeznaczonej do spożycia na zasadach określonych w przepisach o PIS - nadzorowały działania przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjnego i wykonywały badania w ramach prowadzonego nadzoru.

Państwowa Inspekcja Sanitarna realizowała zadania z zakresu zdrowia publicznego, a w szczególności poprzez sprawowanie nadzoru nad warunkami: higieny środowiska, higieny pracy w zakładach pracy, higieny procesów nauczania i wychowania, higieny wypoczynku i rekreacji, zdrowotnymi żywności, żywienia i przedmiotów użytku, higieniczno-sanitarnymi jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne. Prowadzono skuteczny nadzór w zakresie chorób stanowiących zagrożenie zdrowia mieszkańców powiatu białogardzkiego.

Realizując powyższe Państwowa Inspekcja Sanitarna sprawowała bieżący nadzór terenowo – laboratoryjny nad jakością wody pod względem fizyko – chemicznym i biologicznym, nad zapewnieniem odpowiedniej jakości wody do spożycia, jak również nad zmniejszeniem zapadalności na choroby związane z zanieczyszczeniami wody.

Przedsięwzięcia skupione na zapewnieniu jakości i bezpieczeństwa żywności realizowane były na każdym etapie łańcucha żywnościowego.

Poprzez różnego rodzaju działania oświatowo - zdrowotne podnoszono świadomość społeczną celem „zaszczepienia” właściwych zachowań prozdrowotnych. Państwowa Inspekcja Sanitarna poprzez swoje działania starała się wpływać na stopniowe zmniejszenie częstotliwości i ciężkości chorób zawodowych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Białogardzie ocenił stan bezpieczeństwa sanitarno-epidemiologicznego na terenie powiatu białogardzkiego jako dobry.

SPIS TABEL/ RYCIN/ WYKRESÓW

- Tabela nr 1. Działalność kontrolno-represyjna w 2024 r.;
- Tabela nr 2. Choroby wieku dziecięcego;
- Tabela Nr 3. Liczba łóżek w oddziałach szpitalnych - stan na 31 grudnia 2024 r.;
- Tabela Nr 4. Zaopatrzenie szpitali w wodę do spożycia;
- Tabela Nr 5. Wykaz miejsc prania bielizny szpitalnej w obiektach szpitalnych;
- Tabela Nr 6. Wykaz prosektoriów, chłodni szpitalnych i pomieszczeń pro – morte;
- Tabela Nr 7. Wykaz firm odbierających odpady medyczne ze szpitali oraz wykaz szpitali prowadzących instalacje do termicznego unieszkodliwiania odpadów medycznych;
- Tabela Nr 8. Dane dot. ekshumacji;
- Tabela Nr 9. Dane dot. zakładów pogrzebowych;
- Tabela nr 10. Zmiany w infrastrukturze nadzorowanych placówek;
- Tabela nr 11. Liczba placówek (sal), w których przeprowadzono pomiary temperatury w 2024 r.;
- Tabela nr 12. Ocena mebli w placówkach w 2024 r.;
- Tabela nr 13. Ocena planów lekcji w placówkach w 2024 r.;
- Tabele z obszaru Higieny Pracy: Plik Excel „zał. 1 tabele sprawozd. NCH za 2024 dla PSSE” (Tabele 1.1, 2.1, 3.1, 4.1);
- Tabele z obszaru Higieny Pracy: Plik Excel „woj. HP - ocena stanu bezp. 2024” (Tabele 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1);
- Tabele z obszaru Higieny Komunalnej (Excel 3201_tabele statystyczne_2024);
- Tabele z obszaru Higieny Komunalnej (Excel 3201_odpady_med_2024);
- Tabele z obszaru Higieny Komunalnej (Excel 3201_dział_kontrolno-represyjna_2024);
- Rys. 1 Zestawienie liczbowe przeprowadzonych kontroli i wydanych decyzji przez Państwową Inspekcję Sanitarną w powiecie białogardzkim w 2023 i 2024 r.;
- Rys. 2 Zestawienie liczbowe kontroli sanitarnych przeprowadzonych przez poszczególne komórki nadzoru sanitarnego w 2023 i 2024 r.