

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Chełmnie

**OCENA STANU SANITARNEGO
I SYTUACJI EPIDEMIOLOGICZNEJ
POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO
W 2018 ROKU**

Chełmno 2019 rok

SPIS TREŚCI	Str.
Wstęp	3
I. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych	4
II. Jakość wody przeznaczonej do spożycia	12
III. Stan sanitarny obiektów i urządzeń użyteczności publicznej i kąpielisk	16
IV. Stan sanitarny zakładów opieki zdrowotnej	21
V. Zapobiegawczy nadzór sanitarny	22
VI. Warunki sanitarno–higieniczne środowiska pracy	24
VII. Warunki sanitarno–higieniczne w szkołach i innych placówkach oświatowo–wychowawczych	29
VIII. Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku	30
IX. Promocja Zdrowia i Oświata Zdrowotna	37
X. Podsumowanie	39

WSTĘP

Państwowa Inspekcja Sanitarna działa na mocy ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2017, poz. 1261).

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Chełmnie wykonuje zadania Państwowej Inspekcji Sanitarnej na obszarze powiatu chełmińskiego, który podzielony jest na sześć gmin wiejskich i jedną miejską za pomocą Powiatowej Stacji Sanitarno–Epidemiologicznej w Chełmnie. Ludność powiatu chełmińskiego według stanu na dzień 31.12.2018 roku wynosi 52.236 osób.

Głównym celem działalności Stacji jest ochrona zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych oraz zapobieganie powstawaniu chorób, w tym zakaźnych i zawodowych, poprzez działania umożliwiające zachowanie bezpieczeństwa zdrowotnego ludzi, a także kształtowanie odpowiednich postaw i zachowań zbiorowości ludzkiej poprzez działalność oświatową w zakresie promocji zdrowia. Ponadto Stacja jest elementem krajowego systemu rozpoznawania, zwalczania i ograniczania skutków zjawisk wywoływanych przez czynniki naturalne, w tym chorób zakaźnych, oraz ewentualnych ataków bioterrorystycznych.

Do oceny stanu sanitarnego i sytuacji epidemiologicznej istotne znaczenie mają te czynniki, które poprzez długotrwałe lub masowe oddziaływanie wpływają na stan zdrowotny mieszkańców powiatu. Negatywny wpływ na zdrowie ludzi odbywa się w szczególności przez:

- żywność i wodę, których jakość, zanieczyszczenia fizyczne, chemiczne oraz mikrobiologiczne implikują istotne skutki zdrowotne,
- powietrze atmosferyczne (w tym powietrze wewnątrz pomieszczeń), którego zanieczyszczenia chemiczne, fizyczne i mikrobiologiczne mogą wywołać choroby ostre i przewlekłe,
- środowisko pracy, w którym występują czynniki szkodliwe i uciążliwe dla zdrowia,
- stan sanitarny obiektów żywnościowo–żywnościowych, zakładów opieki zdrowotnej, placówek nauczania i wychowania, obiektów turystyczno–wypoczynkowych i innych obiektów użyteczności publicznej.

I. SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŻNYCH

Analizę sytuacji epidemiologicznej na terenie nadzorowanym przez Powiatową Stację Sanitarno - Epidemiologiczną w Chełmnie przeprowadzono w oparciu o zgłoszone i zarejestrowane w 2018 roku przypadki zakażeń i zachorowań na choroby zakaźne zgodnie z ustawą z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. z 2018 r. poz. 151 ze zm.). Rejestracja zakażeń i chorób zakaźnych prowadzona była zgodnie z „Międzynarodową Klasyfikacją Chorób” (ICD-10) oraz w o aktualne definicje przypadków chorób zakaźnych opracowanych na potrzeby nadzoru epidemiologicznego. Dane za 2018 rok zostały porównane z okresem analogicznym 2017 roku.

Tab.1 Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych w 2018 roku w porównaniu z 2017 rokiem.

Lp.	Jednostka chorobowa	Liczba zachorowań	
		w 2017 roku	w 2018 roku
1.	Salmonellozy-zatrucia pokarmowe	11	8
2.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe (ogółem)	17	13
	wywołane przez Escherichia. coli inną i BNO	0	0
	wywołane przez Yersinia enterocolitica lub pseudotuberculosis	0	0
	wywołane przez Clostridium difficile	15	13
	inne określone	1	0
	nie określone	1	0
3.	Inne bakteryjne zatrucie pokarmowe (ogółem)	0	0
	gronkowcowe	0	0
	inne określone	0	0
	nie określone	0	0
4.	Lamblioza (giardioza)	0	1
5.	Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy	49	88
6.	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu	44	13
7.	Krztusiec	2	0
8.	Płonica (szkarlatyna)	3	6
9.	Choroba meningokokowa inwazyjna zap. opon mózgowych i/lub mózgu	0	0
10.	Choroba wywołana przez Streptococcus pyogenes, inwazyjna-róża	7	9
11.	Rzeżączka	2	0

STAN SANITARNY POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO W 2018 ROKU

Lp.	Jednostka chorobowa	Liczba zachorowań	
		w 2017 roku	w 2018 roku
12.	Inne choroby przenoszone drogą płciową wywołane przez chlamydie	0	0
13.	Borelioza z Lyme	10	2
14.	Styczność i narażenie na wściekliznę/potrzeba szczepień	9	8
15.	Ospa wietrzna	302	191
16.	Różyczka	1	1
17.	Wirusowe zapalenie wątroby typu A	16	2
18.	Wirusowe zapalenie wątroby typu B- przewlekłe i BNO	11	9
19.	Wirusowe zapalenie wątroby typu C: wg definicji przypadku 2014 r.	6	4
20.	Świnka (nagminne zapalenie przyusznic)	0	0
21.	Choroba wywołana przez Streptococcus pneumoniae, inwazyjna	0	3
22.	Zapalenie opon mózgowych inne, nie określone	1	1
23.	Grypa ogółem	2	3
24.	Gruźlica	6	4

W tabeli wyłuszczone schorzenia, w zakresie, których sytuacja epidemiologiczna uległa pogorszeniu, kursywą natomiast – te w zakresie, których sytuacja uległa poprawie.

Ocena sytuacji epidemiologicznej w zakresie chorób objętych programem obowiązkowych szczepień ochronnych (błonica, polio, tężec, krztusiec, świnka, różyczka, ospa wietrzna, Haemophilus influenzae typ B).

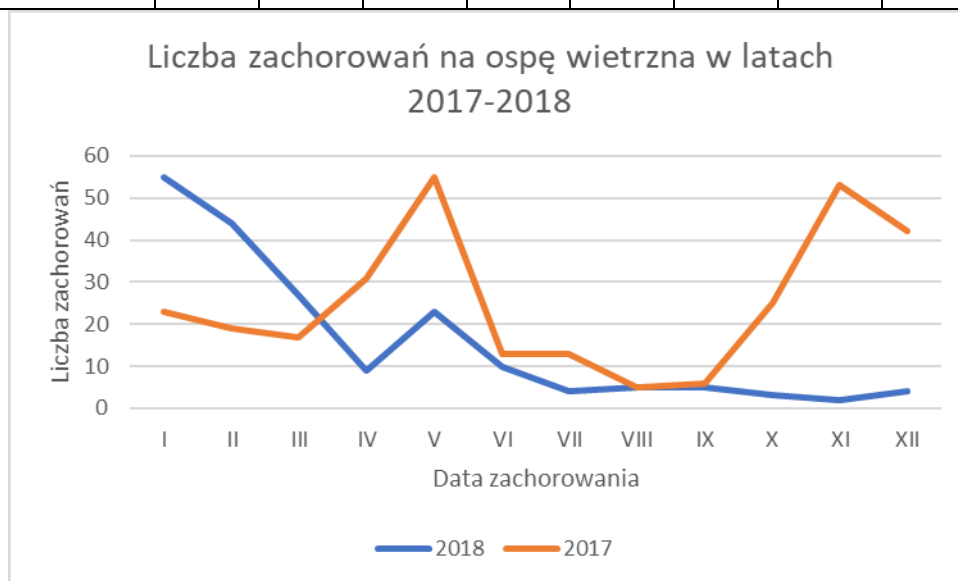
1. Ospa wietrzna – B01

W 2018 roku nastąpił spadek liczby zachorowań, zarejestrowano 191 zachorowania (zapadalność – 365,26), natomiast w porównywanym okresie 2017 roku odnotowano ich aż 302. Zachorowania wystąpiły u osób od 0 do 50 roku życia. Najczęściej chorowały dzieci pomiędzy 1 a 9 rokiem życia – 139 przypadków, co stanowiło 83,24 % wszystkich zachorowań. Większość dzieci chorych pochodziła ze wsi. Przebieg zachorowań był łagodny, jedynie w 1 przypadku zastosowano hospitalizację.

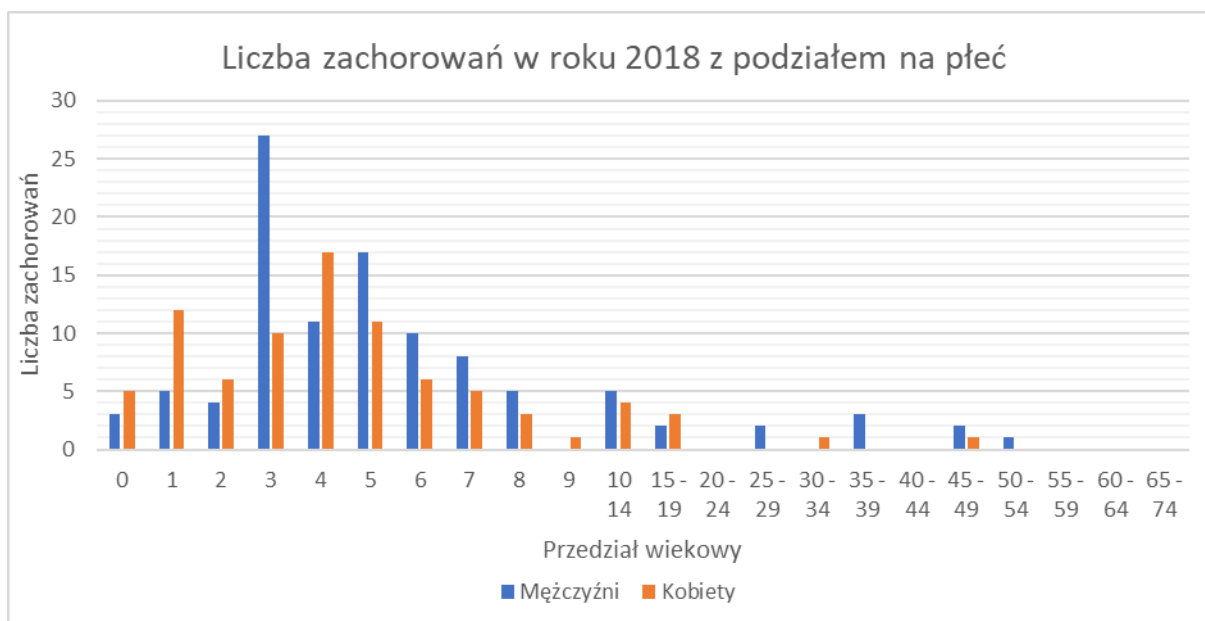
STAN SANITARNY POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO W 2018 ROKU

Tab. 2 Zachorowania na ospę wietrzną z podziałem na grupy wiekowe.

Okres sprawozdawczy	Grupa wiekowa								
	0	1-4	5-9	10-14	15-19	20-24	25-29	30+	Ra- zem
2017 rok	16	100	121	26	19	6	6	8	302
2018 rok	8	93	66	9	5	0	2	8	191



Wykres 1. Zachorowania na ospę wietrzną



Wykres 2. Liczba zachorowań na ospę wietrzną w roku 2018 z podziałem na płeć.

2. Różyczka – B06 – w 2018 roku odnotowano jedno zachorowanie (zapadalność- 1,91). Zachorowanie to dotyczyło 29-letniej kobiety z miasta, szczepionej jedną dawką szczepienia przeciwko różyczce.

Ocena stanu zaszczepienia populacji dotycząca wyżej wymienionych jednostek chorobowych.

Stan zaszczepienia dzieci i młodzieży poniżej 20 roku życia podlegających szczepieniu w zakresie szczepień obowiązkowych do 31.12.2018 roku oscyluje w granicach 98%.

47 osób uchyła się od obowiązku szczepień ochronnych, natomiast niepoddanych szczepieniom jest 37 dzieci. Wobec osób uchylających się od szczepień ochronnych wszczęto postępowania wyjaśniające przyczyny braku zaszczepienia wskazanych 29 osób.

Inne choroby wysypkowe wieku dziecięcego.

1. Płonica – A38

W minionym roku na płonicę zachorowało 6 dzieci (zapadalność – 11,47). Wszystkie przypadki zostały rozpoznane na podstawie objawów klinicznych. Zachorowania te dotyczyły 4 chłopców i 2 dziewczynki w wieku od 2 do 8 lat. Zachorowania te nie wymagały hospitalizacji. W porównywalnym okresie 2017 roku wystąpiły 3 przypadków zachorowań (zapadalność – 5,75).

Zatrucia i zakażenia pokarmowe wywołane przez czynniki biologiczne.

1. Salmonellozy – zatrucia pokarmowe – A02.0

W 2018 roku odnotowano 8 przypadków zachorowań (zapadalność – 15,30), 5 z nich wymagało hospitalizacji. Każdy przypadek został potwierdzony badaniami laboratoryjnymi. Zachorowania wystąpiły u osób w wieku od 1 do 84 roku życia. Zachorowania dotyczyły osób zamieszkujących zarówno wieś jak i miasta. W większości przypadkach domniemanym nośnikiem zatrucia pokarmowego były jaja kurze. W trakcie wywiadów epidemiologicznych ustalono, że większość zachorowań była wynikiem błędów higienicznych w trakcie przygotowywania posiłków oraz niewłaściwego przechowywania artykułów spożywczych. Porównując z analogicznym okresem roku 2017 zachorowalność uległa nie znacznej poprawie w liczbie zachorowań wywołanych salmonellą.

2. Ogniska zatruc pokarmowych – W analizowanym okresie nie odnotowano ogniska chorób przenoszonych drogą pokarmową.

3. Inne bakteryjne zakażenia jelitowe Escherichia coli inną i BNO– A04.4 – w 2018 roku nie zarejestrowano żadnego przypadku zachorowania.

4. Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy - A08.0

W ocenianym okresie nastąpił znaczny wzrost liczby zachorowań, zarejestrowano 88 przypadków (zapadalność – 168,29), w porównywanym okresie 2017 tych zachorowań było 49. Zachorowania wystąpiły w przedziale wiekowym 0-85 lat, głównie u mieszkańców wsi. Do wzrostu zachorowalności mogła przyczynić się lepsza diagnostyka zakażeń rotawirusami.



Wykres 3. Zachorowania rotawirusowe w roku 2018 wg miejsca zamieszkania.



Wykres 4 . Liczba zachorowań wywołanych rotawirusem w roku 2018 z podziałem na wiek.

Ocena sytuacji epidemiologicznej chorób przenoszonych przez naruszenie ciągłości tkanki 1.

Wirusowe zapalenie wątroby typu B – przewlekłe – B18.0

W 2018 roku nastąpił nieznaczny spadek liczby zachorowań. Zarejestrowano 9 przypadków (zapadalność – 17,23), natomiast w porównywanym okresie 2017 roku odnotowano 11 przypadków (zapadalność – 21,01). Większość zachorowań dotyczyła kobiet (88,9%). Pochodzących ze środowiska miejskiego jak i wiejskiego. U większości osób zakażonych przebieg choroby był bezobjawowy, a zakażenie wykryte było w trakcie badań rutynowych (przed zabiegiem, w ciąży). Najbardziej prawdopodobna drogą zakażenia były zabiegi medyczne.

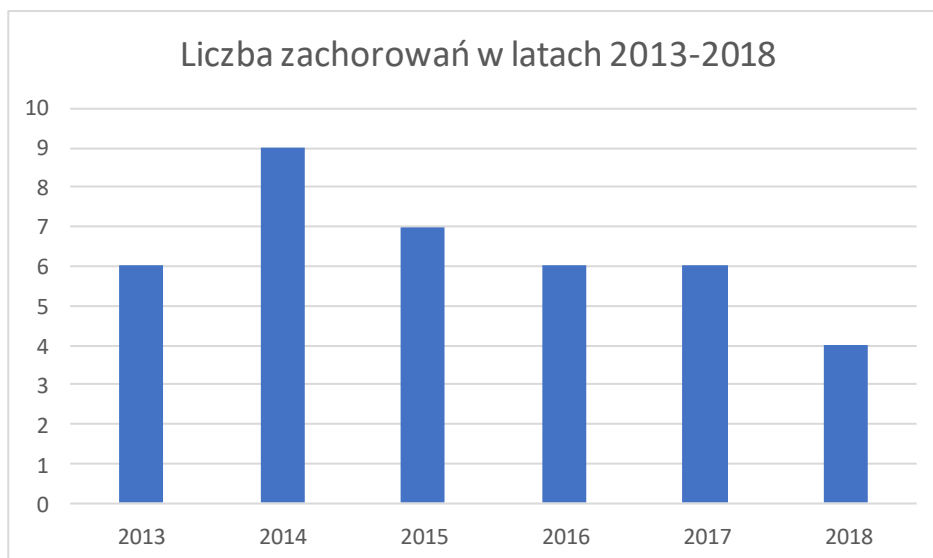
2. Wirusowe zapalenie wątroby typu C – B18.2.

W analizowanym 2018 roku można zaobserwować stabilizację w liczbie wykrytych zachorowań. Zarejestrowano 4 nowe zachorowania (zapadalność – 7,65). Zachorowania te dotyczyły 3 kobiet i 1 mężczyzny. Zachorowania wykryto w trakcie badań rutynowych (przed zabiegiem) i w trakcie diagnostyki w poradni Chorób Zakaźnych. W 1 przypadku przebieg choroby wiązał się z wystąpieniem różnych dolegliwości (utrata apetytu, nudności, objawy dyspeptyczne, osłabienie, złe samopoczucie) w pozostałym przebiegu choroby był bezobjawowy. Przypadki zarejestrowane na podstawie zgłoszenia z laboratorium (obecność HCV RNA). Prawdopodobną drogą zakażenia były zabiegi medyczne (małe zabiegi chirurgiczne, duże operacje).

Choroby przenoszone przez kleszcze – w omawianym okresie zarejestrowano 2 przypadki zachorowania na boreliozę (zapadalność – 3,82). Zachorował 7-letni chłopiec pochodzący ze wsi oraz 33 letnia kobieta, również pochodzącą ze wsi. Przypadki zarejestrowano jako potwierdzone. Do narażenia na ugryzienie przez kleszcza doszło na terenach leśnych.

Gruźlica - gruźlica jest powszechną, w wielu przypadkach śmiertelną chorobą zakaźną spowodowaną przez bakterie *Mycobacterium Tuberculosis*. Szczególnie duże zagrożenie zachorowania na gruźlicę powodują stany obniżające odporność komórkową. Pozapłucna lokalizacja zmian gruźliczych nie stanowi zagrożenia epidemicznego, ale stwarza problemy diagnostyczne. Szczególnie niebezpieczną grupą, stanowiącą ważne źródło zakażenia, są obficie prątkujący chorzy na gruźlicę.

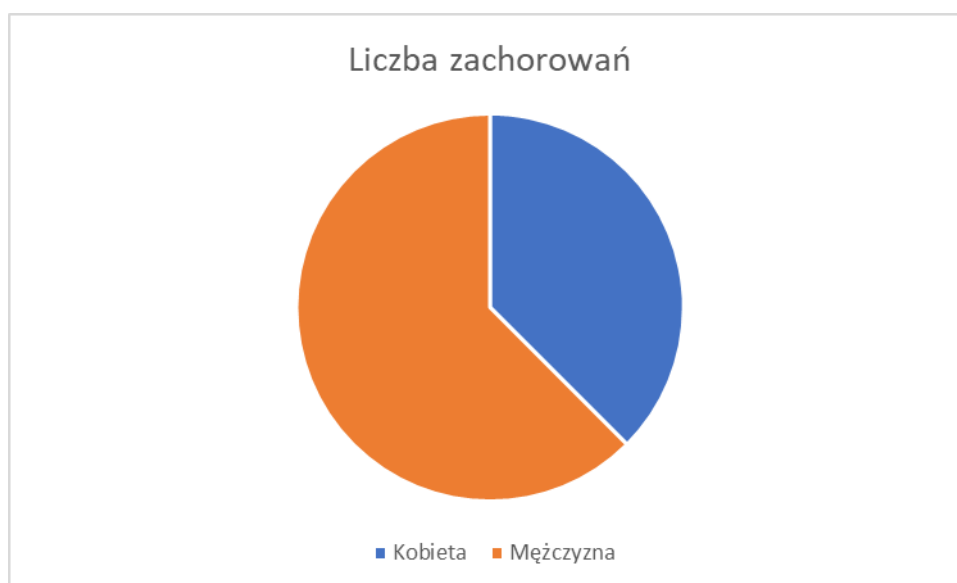
W roku 2018 r. w powiecie chełmińskim odnotowano 4 nowe zachorowania (wskaźnik zapadalności wyniósł 7,65). W porównaniu z rokiem ubiegłym (6 zachorowań; wsk. zapadalności 11,48) zaobserwowano stabilizację sytuacji epidemiologicznej gruźlicy na nadzorowanym terenie.



Wykres 6. Liczba zachorowań w latach 2013-2018.



Wykres 7. Liczba zachorowań w latach 2015-2018 z podziałem na wiek.



Wykres 8. Liczba zachorowań w latach 2016-2018 z podziałem na płeć.

Lekarze pierwszego kontaktu obejmują nadzorem lekarskim osoby z najbliższego otoczenia chorego. Każdorazowo wysyłane są pisma z zaleceniem tegoż oraz prośba o informację zwrotną. W 2018 roku Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Chełmnie nie wydała żadnej decyzji.

Choroby przenoszone drogą płciową – W 2018 roku nie zarejestrowano chorób przenoszonych drogą płciową.

Grypa i zachorowania grypopodobne - Odnotowano 3 potwierdzone laboratoryjnie przypadki zachorowania na grypę (zapadalność – 5,75). Jeden przypadek zachorowania wykryto w trakcie badań wykonanych w prowadzonym nadzorze SENTINEL. Odnotowano 4030 przypadków zachorowania (w tym 1270 dzieci) spełniających kryteria przypadku możliwego. Zapadalność skumulowana wyniosła – 7716,61. Większość zachorowań miała przebieg łagodny. W miesiącach zimowych obserwowany jest sezonowy wzrost zachorowań na grypę i zachorowania grypopodobne.

Profilaktyka wścieklizny u ludzi

W odnotowano 85 przypadków pokąsań przez zwierzęta (w porównywanym okresie 2017 r. było ich 87). Najczęściej sprawcami były psy, a w kilku koty. Wszystkie zwierzęta /psy i koty/ poddano obserwacji weterynaryjnej. Z powodu braku możliwości ustalenia właścicieli zwierzęcia, u 8 osób pogryzionych podjęto decyzję o szczepieniu przeciwko wściekliźnie.

Zgony z powodu chorób zakaźnych – w analizowanym okresie odnotowano 3 zgony z powodu choroby zakaźnej. Przyczynami zgonu było: zapalenie opon mózgowo rdzeniowych wywołanych *Streptococcus pneumoniae*, posocznica wywołana pałeczkami *Salmonella* oraz AIDS.

Ocena realizacji programu szczepień ochronnych.

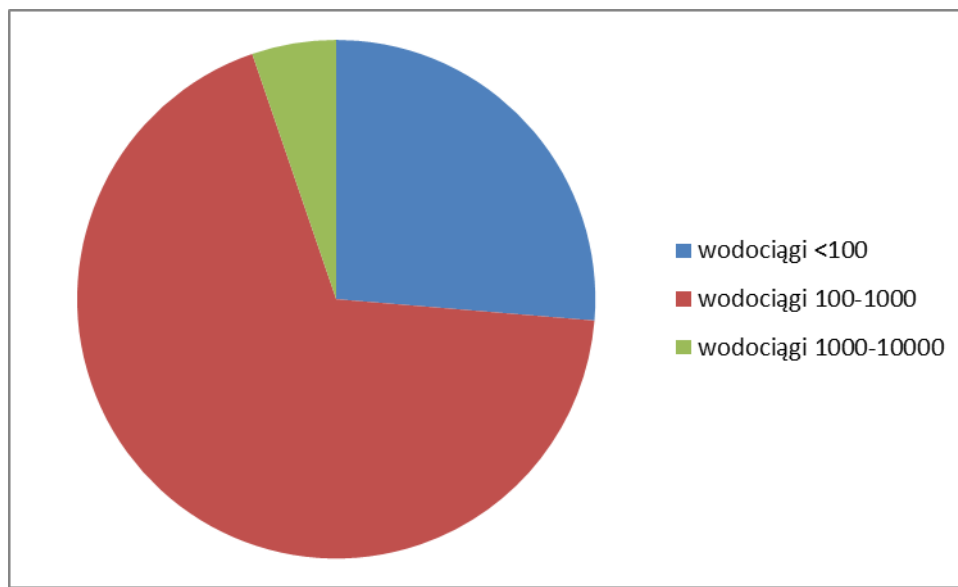
W roku sprawozdawczym rejestrowano 7 niepożądanych odczynów poszczepiennych w kategorii NOP (łagodne) oraz 1 w kategorii NOP (poważny) . We wszystkich przypadkach nastąpił całkowity powrót do zdrowia. Stan zaszczepienia dzieci i młodzieży poniżej 20 roku życia w zakresie szczepień obowiązkowych biorąc pod uwagę liczbę dzieci i młodzieży podlegającej szczepieniu do 31.12.2018 r. oscyluje w granicach 98% populacji. W 2018 roku wykonawstwo szczepień zalecanych utrzymywało się na podobnym poziomie jak w poprzednich latach.

WNIOSKI

1. W roku 2018 roku nie nastąpiły znaczące zmiany w ilości zachorowań poszczególnych jednostek chorobowych. Wyjątek stanowią zachorowania na wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy, gdzie odnotowano znamienny wzrost w liczbie zachorowań (o 91%).
2. Na tym samym poziomie, jak w 2017 roku, kształtował się procent realizacji obowiązkowych szczepień ochronnych.
3. W analizowanym okresie odnotowano 8 przypadków NOP.

II. JAKOŚĆ WODY PRZEZNACZONEJ DO SPOŻYCIA

Urządzenia do zaopatrywania w wodę wg. wydajności wodociągu [m³/d]



1. Woda przeznaczona do spożycia.

Liczba obiektów z tej grupy w ewidencji PPIS w Chełmnie w 2018 r. wynosiła 19. Wszystkie skontrolowano. Jeden z wodociągów z uwagi na złą jakość wody został oceniony negatywnie (wodociąg publiczny Kałdus gm. Chełmno). Przez cały 2018 rok w wodociągu tym pojawiały się przekroczenia mikrobiologiczne, dwukrotnie był wyłączany przez właściciela z uwagi na przekroczenie mikrobiologiczne (mieszkańcom dostarczano wodę z sąsiedniego wodociągu). Na koniec roku jakość wody nadal nie odpowiada wymaganiom obowiązujących przepisów. Stan sanitarno-techniczny wodociągów nie budził zastrzeżeń.

Ludność powiatu chełmińskiego korzysta z wody pozyskiwanej z ujęć podziemnych. Jest ona bogata w substancje mineralne zwłaszcza żelazo i mangan. Związki te nie stanowią istotnego zagrożenia dla zdrowia konsumentów, są jednak uciążliwe, pogarszają organoleptyczną jakość wody i powinny być przed podaniem do sieci wodociągowej usunięte w procesach uzdatniania. W żadnym z nadzorowanych wodociągów nie jest prowadzone stałe chlorowanie wody. Wody podziemne na terenie powiatu chełmińskiego są pod wyraźnym wpływem oddziaływania człowieka. Zwłaszcza na terenach wiejskich zagrożenia środowiskowe są bardzo duże. Intensywna uprawa rolna, jak i stosowanie nawozów azotowych, organicznych i mineralnych oraz środków ochrony roślin, może wpływać na zmiany składu fizyko-chemicznego wód podziemnych. Dzieje się tak, ze względu na przesiąkanie tych związków przez grunt. Produkcja rolna, jak również działalność bytowa rolników, są źródłem niepożądanych zanieczyszczeń wodno-gruntowych zwłaszcza wokół miejsc składowania i magazynowania odchodów zwierzęcych, tzw. nawozów naturalnych. Szkodliwe związki pochodzące z gospodarstw rolnych: z produkcji gnojowicy i gnojówki, odcieki powstające przy przygotowywaniu pasz i kiszzonek oraz ścieki gospodarcze są zasadniczą przyczyną zauważalnego zanieczyszczenia wód studziennych.

Wszystkie wodociągi na terenie powiatu chełmińskiego posiadają urządzenia uzdatniające, istnieje jednak potrzeba usprawnienia procesu eliminacji ponadnormatywnych poziomów związków żelaza i manganu, aby skład fizyko-chemiczny wody był stabilny.

Proces stałej dezynfekcji prowadzony jest tylko w dwóch wodociągach. Wybrana metoda, to dezynfekcja promieniami UV. W 1 przypadku przynosi ona oczekiwane efekty. Jed-

nak w drugim wodociągu nie spełnia swojej roli, gdyż wodociąg ten w 2017 roku dwukrotnie nie poradził sobie z przekroczeniami bakterii grupy coli.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Chełmnie podejmował w 2018 r. działania w zakresie zaopatrzenia ludności w wodę prowadząc monitoring jakości wody, oceniając przydatność wody do spożycia, prowadząc stosowne postępowania w przypadku, gdy woda nie spełniała wymagań jakościowych, uzgadniając harmonogramy poboru próbek wody sporządzone przez przedsiębiorstwa wodno-kanalizacyjne, systematycznie przekazując wójtom, burmistrzowi oraz administratorom wodociągów informacje o jakości wody.

Wodociągi o wydajności <100 m³/d

W 2018 r. w ewidencji PPIS w Chełmnie znajdowało się 5 wodociągów o ww. wydajności (wszystkie zlokalizowane na wsi, ujęcia wyłącznie podziemne). Wszystkie skontrolowano. W nadzorowanych wodociągach nie notowano deficytów wody, spowodowanych niedostateczną ilością i wydajnością ujęć. W odniesieniu do 2017 r., można stwierdzić, że jakość wody dostarczanej przez wodociągi tej grupy nadal nie jest stabilna. W 2017 roku wodociągi borykały się z przekroczeniem bakterii coli, zaś w 2018 roku z ogólną liczbą mikroorganizmów w 22°C.

W trakcie bieżącego nadzoru w jednym z wodociągów wykryto w badanej próbce bakterie grupy coli. PPIS decyzją zakazał korzystania z wody. Właściciel wodociągu doprowadził jakość wody do obowiązującej w ciągu 7 dni.

Jeden z wodociągów z uwagi na złą jakość wody został oceniony negatywnie. Wodociąg ten dwukrotnie był wyłączany przez właściciela z uwagi na przekroczenie mikrobiologiczne (mieszkańcom dostarczano wodę z sąsiedniego wodociągu). Na koniec roku jakość wody nadal nie odpowiada wymaganiom obowiązujących przepisów. Obowiązuje decyzja administracyjna na poprawę jakości wody w zakresie ogólnej liczby mikroorganizmów z data 31.01.2019 r.

W miesiącu listopadzie na terenie prywatnej posesji stwierdzono nielegalne składowisko odpadów niebezpiecznych. W dwóch magazynach składowano pojemniki (w części były uszkodzone) ze środkami chemicznymi. Z uwagi, iż w odległości ok. 200 m od miejsca składowiska znajdowało się ujęcie wody pitnej dla mieszkańców miejscowości Jeleniec i Żygląd (wodociąg publiczny) pobrano wodę do badań. Przeprowadzone przez laboratorium WSSE w Bydgoszczy badania nie wykazały przekroczeń organicznych związków chemicznych w ujęciu wody pitnej.

Woda podawana z pozostałych wodociągów zachowuje prawidłowe parametry zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294 ze zm.).

Wodociągi o wydajności 100 – 1.000 m³/d

Ogółem, w ewidencji PPIS w Chełmnie znajduje się 13 tego typu obiektów (wszystkie zlokalizowane na wsi, ujęcia wody wyłącznie podziemne), wszystkie skontrolowano. Także w tej grupie występowały problemy skażenia wody pod względem mikrobiologicznym. W 3 wodociągach w trakcie badań monitoringowych stwierdzono przekroczenia ogólnej liczby mikroorganizmów w 22°C. Właściciele wodociągów bezzwłocznie przeprowadzili płukanie i dezynfekcję sieci, przedstawiając PPIS w Chełmnie prawidłowe wyniki badania wody.

W 2 nadzorowanych wodociągach występowały przekroczenia zw. manganu. Wodociągi te mają problemy z przekroczeniami w tym zakresie od kilku lat i ich właściciele dokładają wszelkich starań by uzyskać prawidłową jakość wody. Przekroczenie w stosunku do lat poprzednich są mniejsze.

W 2018 roku w 2 wodociągach wystąpiło przekroczenie bakterii grupy coli. Z uwagi, iż w latach poprzednich nie występowały przekroczenia mikrobiologiczne oraz iż przekroczenie by-

ło poniżej 10 jtk, odstąpiono od unieruchomienia wodociągów.

Nadzorowane stacje uzdatniania wody są obiektami z lat 60-tych, większość posiada stary system uzdatniania. Wszystkie oparte są na ujęciach głębinowych. Z uwagi, iż wszystkie studnie ujęć wody zlokalizowane są na terenach wiejskich, istotnym czynnikiem powodującym zanieczyszczenie wód może być reakcja zlewni na warunki meteorologiczne. Sposób zagospodarowania zlewni jest jednym z głównych czynników wpływających na stężenie substancji organicznych oraz większości związków biogennych. Wymywanie zanieczyszczeń z powierzchni terenu przez wody opadowe stanowi ważne źródło skażeń chemicznych, w tym związków biogennych wnoszonych do wód z terenów rolniczych. Przemieszczająca się woda opadowa rozpuszcza w glebie związki organiczne i mineralne, kształtując jakość wód spływających i wód wglębnych.

Pozostałe wodociągi produkowały wodę spełniającą normy zawarte 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 ze zm.).

Wszystkie wodociągi przeprowadziły badania związków promieniotwórczych w wodzie - wyniki zgodne z wymaganiami.

Wodociągi o wydajności 1.000 – 10.000 m³/d

W ewidencji PPIS w Chełmnie znajduje się jeden wodociąg o ww. wydajności (zlokalizowany w mieście), który ujmuje wody podziemne, naprzemiennie z siedmiu studni. Wodociąg skontrolowany. Nie odnotowano deficytu wody. Obiekt podłączony do systemu alarmowego. Studnie ujęć wody zabezpieczone, podłączone do systemu powiadamiania. Wodociąg posiada urządzenia uzdatniające (odmanganiacze, odżelaziacze, a system dezynfekcji prowadzi się poprzez naświetlanie promieniami UV). Chlorowanie sieci prowadzi się po awariach oraz profilaktycznie wg. potrzeb.

Dla wszystkich ujęć wyznaczono strefy bezpośrednie. Studnie ujęć wody znajdują się na terenach zalewowych, w minionym roku nie stwierdzono podtopień, ani zalań studni. Wodociąg miejski w Chełmnie sprzedaje wodę gminie Chełmno (2 magistrale: Chełmno - Ostrów Świecki i Chełmno - Wielkie Łunawy- każda licząca około 8-10 km.). Jakość wody nadzorowana była przez odbiorcę wody, Gminę Chełmno. Nie stwierdzono przekroczeń parametrów wody.

Oceniając tę grupę w odniesieniu do lat ubiegłych r., można stwierdzić, iż jakość wody utrzymywana jest na stałym poziomie. Podawana woda zachowuje prawidłowe parametry, zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294 ze zm.).

Kąpieliska

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Chełmnie w tym roku nadzorował zorganizowane kąpielisko, które powstało w miejscu dotychczasowego miejsca okazjonalnie wykorzystywanego do kąpieli nad jeziorem Starogrodzkim.

PPIS w Chełmnie przeprowadził wstępne badanie wody z kąpieliska, przed sezonem. Wyniki prawidłowe. Administrator wykonał badania wody, zgodnie z zatwierdzonym harmonogramem w dniach 2.07.18, 23.07.18, 6.08.18, 13.08.18 - wyniki prawidłowe. Stan sanitarno-higieniczny obiektu utrzymany jest na wysokim poziomie. Woda czysta, bagrowana przed sezonem, plaże sprzątane na bieżąco. Przed sezonem nawieziono nowy piasek na plażę, który został przebadany w ramach nadzoru przez PPIS w Chełmnie. Wyniki wykazały przekroczenie bakterii *Escherichia coli*. Administrator przeprowadził dezynfekcję piasku oraz przekazał próbki do analizy. Wyniki prawidłowe. Jakość wody zakwalifikowano jako dobra.

Pływalnie

Pod nadzorem PPIS w Chełmnie w 2018 r. znajdował się jeden basen sportowo-rehabilitacyjny, usytuowany w Chełmnie przy Szkole Podstawowej nr 1. Obiekt został skontrolowany. Podczas kontroli stwierdzono, że zapewniona jest recyrkulacja oraz automatyczna dezynfekcja wody. Zakres kontroli sanitarnej basenu obejmuje ocenę jakości wody basenowej oraz stanu sanitarno-technicznego i porządkowego pomieszczeń, w tym sanitariatów, szatni, poczekalni, przebieralni, pomieszczenia z niecką basenową, a także postępowania z odpadami, sposób dezynfekcji wody, postępowania z preparatami stosowanymi do dezynfekcji wody.

Administrator obiektu prowadzi monitoring jakości wody w niecce basenowej. Prowadzone przez administratora badania nie wykazały przekroczeń.

Badania przeprowadzone przez PPIS w Chełmnie wykazały przekroczenia bakterii *Legionella* sp w ciepłej wodzie pobranej z natrysku w szatni damskiej, wody z cyrkulacji po filtrach oraz chloroformu w niecce basenowej i wodzie z cyrkulacji po filtrach. Administrator podjął odpowiednie działania, które pozwoliły na szybkie przywrócenie jakości wody do odpowiadającej obowiązującym normom. Chloroform pojawił się w wodzie z uwagi na awarię instalacji, usterka została usunięta. Przekroczenie bakterii *Legionella* sp. także zostało szybko usunięte, kolejne badania przeprowadzone przez administratora były prawidłowe.

W szatniach pływalni i pomieszczeniu z niecką basenową zainstalowana jest centralna klimatyzacja obsługiwana przez wyspecjalizowaną firmę. Urządzenie serwisowane jest raz na kwartał. Klimatyzacja utrzymuje stały poziom wilgotności pomieszczeń, nie chłodzi powietrza.

Oceniając obiekt należy uznać, że pływalnia w Chełmnie utrzymana jest w dobrym stanie sanitarno-technicznym oraz porządkowym. Administrator dokłada wszelkich starań, aby jakość wody zachowana była na stałym poziomie odpowiadającym normom zawartym w rozporządzeniu sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2015 r. poz. 2016). W 2018 roku zainstalowano kolektory słoneczne do przygotowania c.w.u. i podgrzewania wody basenowej uzupełnionej instalacją fotowoltaiki.

Występowanie bakterii *Legionella* sp. w ciepłej wodzie w nadzorowanych obiektach.

W ramach nadzoru sanitarnego w 2018 r. w dwóch bazach noclegowych pobrano próby ciepłej wody w zakresie bakterii *Legionella* sp. W jednym obiekcie stwierdzono przekroczenie. Wydano decyzję administracyjną z terminem do 6.04.2019 r. Właściciel przeprowadził przegląd instalacji oraz dezynfekcję sieci. Wyniki prawidłowe.

W drugiej bazie noclegowej nie stwierdzono przekroczeń.

W pływalni „Wodnik” w trakcie badań nadzorowych stwierdzono przekroczenia bakterii *Legionella* sp w ciepłej wodzie pobranej z natrysku w szatni damskiej, wody z cyrkulacji po filtrach. Administrator podjął odpowiednie działania, które pozwoliły na szybkie przywrócenie jakości wody do odpowiadającej obowiązującym normom.

Ponadto zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. 2017 r. poz. 2294 ze zm.) właściciele i zarządcy budynków zamieszkania zbiorowego oraz budynków użyteczności publicznej, gdzie w trakcie ich użytkowania wytwarzany jest aerozol wodno-powietrzny zostali pouczeni, że zgodnie z § 18 oraz częścią B załącznika 5 cytowanego rozporządzenia, do końca 2018 roku należy wykonać badanie ciepłej wody użytkowej w zakresie bakterii *Legionella* sp.

STAN SANITARNY POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO W 2018 ROKU

Stan sanitarny obiektów

Rodzaj obiektu	Liczba obiektów w ewidencji	Liczba obiektów skontrolowanych	Liczba obiektów ocenionych negatywnie	Ilość mandatów /kwota	Ogólna ocena grupy	Decyzje
Ustępy publiczne	3	3	0	0	dobra	0
Ustępy ogólnodostępne	1	1	0	0	dobra	0
Pływalnie kryte	1	1	0	0	bardzo dobra	1
DPS-y	1	1	0	0	bardzo dobra	0
Inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej	1	1	0	0	bardzo dobra	0
Hotele	2	2	0	0	dobra	0
Inne obiekty hotelarskie	15	15	0	0	dobra	1
Zakłady fryzjerskie	35	35	0	0	dobra	0
Zakłady kosmetyczne	9	9	0	0	bardzo dobra	0
Zakłady tatuażu	1	1	0	0	dobra	0
Zakłady odnowy biologicznej	10	10	0	0	dobra	0
Inne zakłady	14	12	0	0	bardzo dobra	0
Dworce autobusowe	1	1	0	0	dobra	0
Tereny rekreacyjne	5	5	0	0	bardzo dobra	0
Cmentarze	14	0	0	0	Nie kontrolowano	0
Domy pogrzebowe	2	1	0	0	dobrze	0

STAN SANITARNY POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO W 2018 ROKU

Inne obiekty						
Stacje paliw	14	11	0	0	dobra	0
Obiekty sportowe	10	10	0	0	dobra	Decyzja z 2017 wykonano 09.2018
Obiekty kulturalno-rozrywkowe	3	3	0	0	dobra	0
Zakładu usług pogrzebowych	3	3	0	0	dobra	0
Parkingi	1	1	0	0	dobra	0
Targowiska	2	2	0	0	dobra	0
Warsztaty terapii zajęciowej	1	1	0	0	dobra	0
Wypożyczalnia sprzętu narciarskiego	1	1	0	0	dobra	0
Stok narciarski	1	1	0	0	dobra	0
Zakład aktywizacji zawodowej	1	1	0	0	dobra	0
Piaskownice	2	2	0	0	dobra	0
Dyskoteki	1	1	0	0	dobra	0

Ustępy publiczne

Pod nadzorem PPIS w Chełmnie znajdują się trzy szalety publiczne (2 w mieście i 1 na wsi). Szalety w mieście są obiektami podziemnymi i nie są dostosowane dla potrzeb osób niepełnosprawnych ruchowo. Jest to spore utrudnienie, jednak nie przewiduje się w najbliższym czasie przebudowy obiektów. Szalet na wsi przystosowany jest w pełni do potrzeb osób niepełnosprawnych ruchowo. Jeden z obiektów został wyposażony w rzutniki na monety.

Wszystkie z nadzorowanych obiektów zostały skontrolowane. Sprzątaniem zajmują się zatrudnione osoby, a stan sanitarny zachowany.

Ustępy ogólnodostępne

Pod nadzorem PPIS w Chełmnie znajduje się 1 ustęp ogólnodostępny w mieście- zlokalizowany w galerii handlowej; dostosowany do potrzeb osób niepełnosprawnych. Klienci galerii handlowej, w której zlokalizowane są toalety, zgłaszali do PPIS informacje o całkowitym zamknięciu toalet. Postępowanie wyjaśniające wykazało, iż zamknięcie było czasowe z uwagi na dewastację toalet. Po interwencji PPIS toalety uruchomiono. Sprzątaniem toalet zajmuje się firma zewnętrzna. Z uwagi, iż toalety są bezpłatne i bezobsługowe zdarzają się problemy z utrzymaniem czystości.

Oceniając tę grupę należy stwierdzić, iż pomimo problemów z zachowaniem czystości przez klientów, właściciel dąży do zapewnienia odpowiedniego stanu sanitarnego.

Hotele

Nadzorem sanitarnym w 2018 r. objęto 2 placówki, obydwie skategoryzowane. Obiekty czynne są cały rok. W minionym roku w placówkach kontrolowano m.in. zaopatrzenie w wodę, gospodarkę odpadami komunalnymi, odprowadzanie ścieków bytowo - gospodarczych, postępowanie z bielizną pościelową, stan wyposażenia pokoi.

Wszystkie placówki zostały pouczone, iż zgodnie z §18 oraz częścią B załącznika 5 do rozporządzenia Ministra z Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z dnia 7 grudnia 2017 r. (Dz. U z 2017 r. poz. 2294 ze zm.), do końca 2018 roku należy wykonać badanie ciepłej wody użytkowej w zakresie bakterii Legionella sp.

Oceniając tę grupę można stwierdzić, że działa ona bardzo prężnie, rozwija się, poprzez poszerzanie działalności i prowadzenie remontów mających na celu zwiększenie komfortu ich klientów.

Inne obiekty, w których są świadczące usługi hotelarskie.

W ewidencji PPIS w Chełmnie znajduje się 15 obiektów (stan na 31.12.2018 r.), wszystkie skontrolowane. Obiekty w tej grupie kwalifikują się jako bazy noclegowe.

W nadzorowanych bazach noclegowych kontrolowano m.in. zaopatrzenie w wodę, gospodarkę odpadami komunalnymi, odprowadzenie ścieków bytowo-gospodarczych, postępowanie z bielizną pościelową, stan wyposażenia pokoi i pomieszczeń. Nie stwierdzono zaniedbań w utrzymaniu bieżącej czystości oraz w zakresie stanu sanitarno-technicznego.

W porównaniu z poprzednimi latami obserwowany jest wzrost poziomu i standardu świadczonych usług, szczególnie baz noclegowych nieskategoryzowanych, stanowiących podstawową bazę noclegową. Obiekty te są systematycznie modernizowane, remonty prowadzone są na bieżąco w szczególności przed sezonem letnim.

Wszystkie obiekty są zaopatrywane w wodę z wodociągów publicznych.

Bieżący stan sanitarny obiektów świadczących usługi hotelarskie nie budzi zastrzeżeń.

W dwóch obiektach pobrano próby ciepłej wody użytkowej w zakresie bakterii Legionella sp. W jednym z nich stwierdzono przekroczenie. Wszczęto postępowanie administracyjne. Właściciel przeprowadził przegląd instalacji oraz dezynfekcję sieci. Wyniki prawidłowe.

Wszystkie placówki zostały pouczone, iż zgodnie z § 18 oraz częścią B załącznika 5 do rozporządzenia Ministra z Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z dnia 7 grudnia 2017 r. (Dz. U z 2017 r. poz. 2294 ze zm.), do końca 2018 roku należy wykonać badanie ciepłej wody użytkowej w zakresie bakterii Legionella sp.

Oceniając powyższą grupę, należy stwierdzić, iż są to obiekty niewielkie, często prowadzone rodzinie. Stan sanitarny utrzymany jest na wysokim poziomie.

Zakłady fryzjerskie

To najliczniejsza grupa obiektów użyteczności publicznej objęta nadzorem sanitarnym. Na koniec roku 2018 w ewidencji PPIS w Chełmnie znajdowało się 35 placówek, wszystkie skontrolowano.

Stan technicznych obiektów uległ znacznej poprawie poprzez dokonywane remonty, żaden z obiektów nie pogorszył swojego stanu sanitarnego.

Wszystkie zakłady stosują bieliznę jednorazowego użycia. Bielizna wielorazowa stosowana jest sporadycznie.

Oceniając tę grupę należy zauważyć, iż zwiększyła się świadomość pracowników i właścicieli zakładów fryzjerskich. Bardzo dużą wagę przywiązuje się do procesu dezynfekcji - właścicielom zależy by klient w ich zakładzie czuł się bezpiecznie mając pewność, że sprzęt przez nich używany jest czysty i dezynfekowany.

Zakłady kosmetyczne

W 2018 r. pod nadzorem PPIS w Chełmnie znajdowało się 9 tego typu obiektów.

W grupie tej, w porównaniu do ubiegłego roku, nie stwierdzono pogorszenia stanu sanitarnego. Gabinety dynamicznie rozwijają się - zarówno pod względem świadomości personelu, jak i z punktu widzenia innowacyjności.

Pięć gabinetów posiada własne autoklawy. Proces sterylizacji przeprowadzany jest w nich prawidłowo, a poprawność działania sprzętu potwierdzona jest wykonywanym raz na rok badaniem biologicznym. Pozostałe gabinety oddają sprzęt do sterylizacji poprzez ZOZ Chełmno do firmy CitoNet w Bydgoszczy.

Oceniając tę grupę należy zauważyć, że zwiększa się świadomość właścicieli, którzy przywiązują dużą wagę do czystości, w szczególności do procesu sterylizacji sprzętu. Stosują oraz na bieżąco aktualizują obowiązujące w zakładach procedury. Ponadto wprowadzają nowe środki dezynfekcyjne o szerszym spektrum działania.

Zakłady tatuażu

Nadzorem w 2018 r. objęto 1 zakład zlokalizowany na wsi. Stan sanitarno- higieniczny nie budzi zastrzeżeń. Gospodarka odpadami prawidłowa, zgodna z obowiązującymi przepisami. W gabinecie stosuje się wyłącznie sprzęt jednorazowy.

Zakłady odnowy biologicznej

W tej grupie pod nadzorem PPIS Chełmnie znajduje się 10 obiektów. Wszystkie w 2018 r. skontrolowano. Zakłady odnowy biologicznej są grupą obiektów, w której dużą wagę przywiązuje się do należytego stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń. Pod nadzorem PPIS w Chełmnie znajdują się następujące obiekty:

- 2 solaria (1 w mieście, 1 na wsi),
- 1 sauna (w mieście)
- 4 siłownie (1 na wsi i 3 w mieście),
- 3 gabinety masażu (1 na wsi i 2 w mieście).

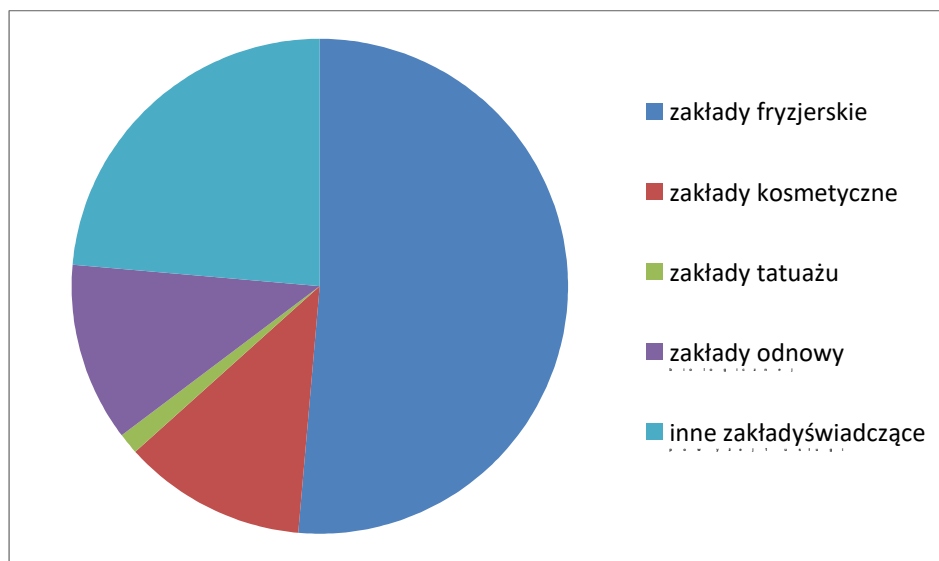
Po wejściu nowych przepisów dot. solariów, PPIS w Chełmnie przeprowadził szkolenie dla właścicieli i pracowników solariów połączone ze spotkaniem z lekarzem dermatologiem. Podczas prowadzonych kontroli nie stwierdzono naruszeń obowiązujących przepisów. Realizowane są przepisy Ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami korzystania z solarium (Dz. U z 2017 r. poz. 2111). Informacja z załącznika do rozporządzenia Ministra Zdrowia z 18 stycznia 2018 r. (Dz. U z 2018 r., poz. 275) jest widoczna na klientów solarium.

Właściciele części obiektów z tej grupy, tj. siłowni zostali pouczeni, iż zgodnie z § 18 oraz częścią B załącznika 5 do rozporządzenia Ministra z Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z dnia 7 grudnia 2017 r. (Dz. U z 2017 r. poz. 2294 ze zm.), do końca 2018 roku należy wykonać badanie ciepłej wody użytkowej w zakresie bakterii Legionella sp.

Inne zakłady, w których świadczona jest więcej niż jedna usługa

Obiekty z tej grupy to nowoczesne i estetyczne placówki wyposażone w sprzęt najnowszej generacji. Większość przyrządów kosmetycznych stosowana jest jednorazowo.

Ze szczególną uwagą traktowane są zakłady, gdzie wykonuje się zabiegi związane z naruszeniem ciągłości tkanek, dba się o to, aby zachowywane były zasady higieny w postępowaniu z narzędziami i sprzętem. Wszystkie obiekty posiadają opracowaną i wdrożoną procedurę postępowania przy świadczeniu usług w przypadku naruszenia ciągłości tkanek. Stan sanitarny nie budzi zastrzeżeń. Siedem gabinetów, w których świadczone są usługi kosmetyczne posiada własne urządzenie sterylizujące. Postępowanie prawidłowe. Prowadzony jest nadzór nad skutecznością sterylizacji.



Obiekty usługowe w poszczególnych grupach rodzajowych

Reasumując, kontrole tej grupy obiektów utrudnione były ze względu na brak przepisów określających szczegółowe wymagania sanitarne, jakim powinny odpowiadać zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu i odnowy biologicznej. Z uwagi na ochronę przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi szczególną uwagę zwracano na sposób postępowania z narzędziami stosowanymi przy świadczeniu usług oraz prawidłowość postępowania z bielizną. Dezynfekcja i sterylizacja narzędzi prowadzona była zgodnie z procedurami postępowania aseptycznego. Narzędzia dezynfekowane są przez zanurzenie w środkach dezynfekcyjnych o szerokim spektrum działania. Przestrzegane było stężenie robocze środków dezynfekcyjnych oraz wymagany czas dezynfekcji. Dodatkowo właściciele posiadają środki do szybkiej dezynfekcji. W trakcie przeprowadzonych kontroli w obiektach świadczących usługi fryzjerskie, kosmetyczne i odnowy biologicznej zwracano uwagę m. in. na bieżący stan sanitarnotechniczny, prawidłowość postępowania z narzędziami przed i po dezynfekcji, sterylizacji oraz sposób postępowania z bielizną czystą i brudną stosowaną dla klientów. Stwierdzono, że w większości gabinetów właściciele stosują bieliznę jednorazowego użytku oraz w przypadkach, kiedy jest to możliwe i zasadne narzędzia jednorazowe. Gabinety kosmetyczne, które wykonują zabiegi z naruszeniem ciągłości tkanki wyposażają swoje gabinety we własne autoklawy oraz posiadają umowy na odbiór odpadów niebezpiecznych ze specjalistycznymi firmami.

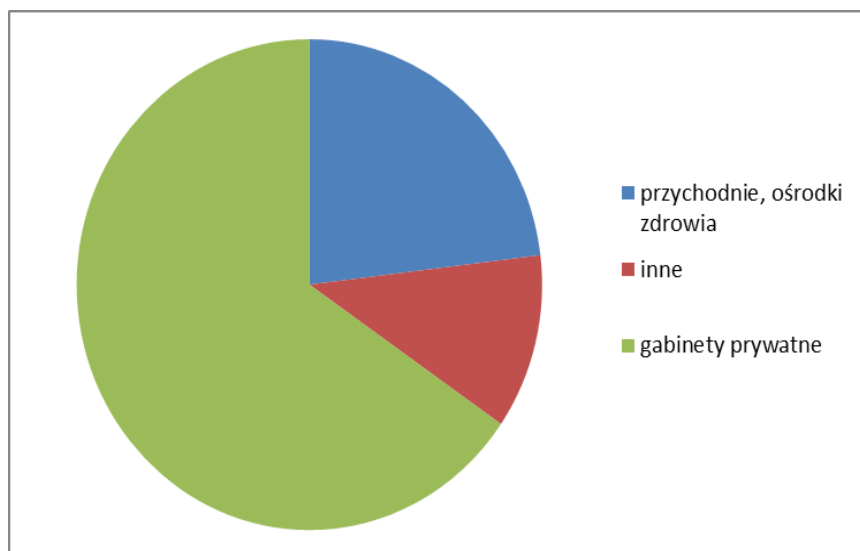
Wykonywanie zabiegów przy użyciu narzędzi wielokrotnego użytku, podczas których może dojść do przerwania ciągłości tkanek, wymaga od właścicieli stosowania procesu sterylizacji. Część obiektów, która nie posiada własnych autoklawów, korzysta z usług ZOZ Chełmno lub CitoNet w Bydgoszczy (na podstawie zawartych umów).

IV. STAN SANITARNY ZAKŁADÓW OPIEKI ZDROWOTNEJ

Pod nadzorem PSSE w Chełmnie jest:

- 6 przychodni,
- 2 N- ZOZy
- 1 punkt pobrań RCKiK
- 16 gabinetów prywatnych
- 1 hospicjum domowe

W 2018 r. skontrolowano wszystkie obiekty.



Udział procentowy podmiotów leczniczych

Wszystkie obiekty mają zrealizowane programy dostosowawcze, wszystkie spełniają wymagania. Przeprowadzone kontrole sanitarne nie wykazały nieprawidłowości w zakresie zaopatrzenia placówek w sprzęt i aparaturę medyczną, sprzęt jednorazowego użytku, odzież ochronną i środki czystości. Bielizna mająca kontakt z pacjentem jest najczęściej jednorazowa, a zużyta traktowana jest jako odpad medyczny przekazywany do utylizacji.

Stan czystości bieżącej w skontrolowanych obiektach jest zadowalający.

Dwa z nadzorowanych obiektów mają klimatyzowane pomieszczenia (gabinety lekarskie, gabinety zabiegowe i pomieszczenia do rehabilitacji). Urządzenia serwisowane są 1-2 razy w roku przez specjalistyczną firmę (posiadają stosowną dokumentację, która jest sprawdzana w trakcie kontroli sanitarnej).

Wszystkie nadzorowane placówki sprzątane są przez zatrudnionych pracowników, pracują w oparciu o zatwierdzone własne procedury.

V. ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY

Działalność zapobiegawczego nadzoru sanitarnego ma na celu zapewnienie właściwego stanu sanitarno – zdrowotnego obiektów. Głównie na etapie sporządzania dokumentacji projektowej nowych i modernizowanych budynków, inwestycji, w których pracować i przebywać będą ludzie oraz na etapie dopuszczania do użytkowania tych obiektów (m.in. placówki ochrony zdrowia, obiekty żywieniowo – żywnościowe, zakłady pracy, placówki oświatowe, obiekty użyteczności publicznej).

W wyżej wymienionym zakresie działalności w 2018 r. rozpatrzono i wydano 57 uzgodnień i opinii sanitarnych.

W 2018 roku widoczne były działania wynikające z ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko (Dz. U. z 2018 r. poz. 2081 t.j.), gdzie głównie prowadzone było postępowanie zmierzające do wydania decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach (opinie w sprawie potrzeby przeprowadzenia oceny... i opinie do decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach).

Charakterystyka obecnej sytuacji na obszarze powiatu chełmińskiego w większości opiniowanych dokumentów nadal wskazywała na problem niedostosowania parametrów technicznych układu drogowego do istniejącego, stale wzrastającego natężenia ruchu kołowego, a także na zły stan techniczny wielu odcinków drogowych. Związane jest to m.in. z brakiem systemów obwodnic miejskich, a także lokalizacją różnego rodzaju inwestycji, które generują ruch, wymuszając niejednokrotnie wjazd do centrów dużych pojazdów ciężarowych. Na nadmierny hałas są eksponowani mieszkańcy budynków stojących przy ruchliwych ulicach, trasach m.in. (osoby przebywające w budynkach stałego zamieszkania, szkołach, szpitalach itd.).

Ważnym elementem w działalności pionu NZ było uzgadnianie projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, uchwalanych przez rady gminy oraz poprzedzających je i wiążących dla planów studiów uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy. Plany te stanowią podstawę do późniejszego ustalania przez właściwe organy warunków zabudowy i zagospodarowania terenu, a także lokalizowania inwestycji celu publicznego.

Celem zmiany planów było przede wszystkim stworzenie warunków dla wprowadzenia zabudowy mieszkaniowej, usługowo – mieszkaniowej, przemysłu w zakresie drobnej wytwórczości, usług, przeznaczenie nowych terenów w celu uporządkowania obsługi komunikacyjnej poprzez modernizację i uzupełnienie dróg. Należy zaznaczyć, że obszary zabudowy związane z działalnością produkcyjną, bazami i składami w projektach planów starano się korzystnie lokalizować w sąsiedztwie istniejących i projektowanych układów komunikacyjnych.

Działania wykonywane w ramach uczestnictwa w dopuszczeniu do użytkowania obiektów m.in. obiektów handlowych, oświatowych, hal magazynowych, polegają w szczególności na sprawdzeniu zgodności realizacji ww. obiektów z dokumentacją projektową w zakresie spełnienia wymagań sanitarno-higienicznych. Realizowane one były poprzez dokonywanie oględzin obiektów, analizowanie stosownych protokołów odbiorowych, sprawozdań i oświadczeń (protokoły pomiarów głośności i wydajności wentylacji, opinie kominiarskie, sprawozdania z badań wody, protokoły odbiorów przyłączy, atesty i świadectwa higieniczne materiałów budowlanych, instalacji itd.).

Czynności odbiorowe mają na celu zapewnienie, aby nowo wybudowany obiekt został przekazany do użytku w stanie zapewniającym możliwość utrzymania w nim właściwego stanu sanitarno – higienicznego, tj. prawidłowego układu funkcjonalnego, właściwej wymiany powietrza i temperatury, właściwego oświetlenia, poziomów hałasu zgodnych z obowiązującą

cymi przepisami, wody o parametrach odpowiadających jakości wody do picia, prawidłowej gospodarki ściekami i odpadami.

Ponadto uzgadniana była dokumentacja projektowa obiektów użyteczności publicznej tj. magazynów, obiektów usługowo-handlowych, kulturalno-oświatowych.

Ważną rolę w zapewnieniu zdrowia publicznego odgrywa prawidłowe zaprojektowanie układu funkcjonalnego obiektów, instalacji sanitarnych. Przy uzgadnianiu dokumentacji projektowych sprawdzano czy dla planowanego zakresu i programu funkcjonowania obiektu zostaną spełnione wymagania określone w przepisach szczegółowych oraz wszystkich mających zastosowanie przepisach i normach wynikających z *Prawa budowlanego*. Zapobiegawczy nadzór sanitarny uzgadniając dokumentację projektową oceniał rozwiązania proponowane przez projektantów, w aspekcie zagwarantowania odpowiednich warunków sanitarno – higienicznych w miejscach pobytu ludzi, poprzez zastosowanie m.in. prawidłowej funkcji oraz warunków techniczno – użytkowych pomieszczeń, właściwych pod względem zdrowotnym materiałów budowlanych, prawidłowej wymiany powietrza w projektowanych pomieszczeniach, właściwego oświetlenia, zabezpieczenia ludzi przed narażeniem na ponadnormatywny poziom hałasu, nadmierne promieniowanie, zanieczyszczenie powietrza.

Część uzgadnianych projektów dotyczyło zmiany sposobu użytkowania obiektów istniejących

VI. WARUNKI SANITARNO-HIGIENICZNE ŚRODOWISKA PRACY

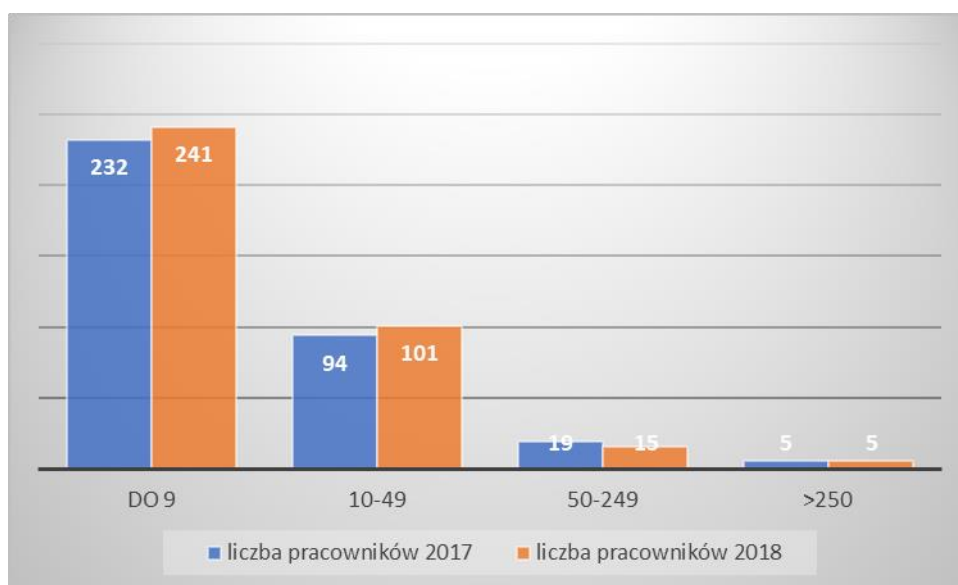
1. Wprowadzenie

Zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego zasadniczymi kierunkami działania realizowanymi podczas sprawowanego bieżącego nadzoru przez Sekcję Prewencji Chorób Zawodowych w 2018 roku były:

- ochrona zdrowia pracowników przed niekorzystnym oddziaływaniem szkodliwych i uciążliwych czynników występujących w miejscu pracy poprzez nadzór nad warunkami zdrowotnymi środowiska pracy,
- nadzór nad warunkami pracy i wypełnianiem przez pracodawców obowiązków wynikających z oceny ryzyka zawodowego pracowników zatrudnionych w zakładach sektora gospodarki odpadami i ściekami,
- sprawowanie nadzoru nad substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, produktami biobójczymi, detergentami i prekursorami narkotyków kat. 2 i 3 w oparciu o obowiązujące przepisy,
- nadzór nad wprowadzaniem do obrotu produktów biobójczych,
- prowadzenie działań w zakresie monitorowania wprowadzania na rynek środków zastępczych oraz ich sprzedaży internetowej; prowadzenie kampanii społecznych i działań profilaktycznych oraz współpracowanie z innymi jednostkami w aspekcie podnoszenia wiedzy i świadomości społeczeństwa na temat problemów związanych z używaniem substancji psychoaktywnych i możliwości zapobiegania skutkom ich spożycia.

2. Działalność kontrolna w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego

W Sekcji Prewencji Chorób Zawodowych - 1 stycznia 2018 roku zewidencjonowanych było 350 obiektów. W ciągu 2018 roku aktualizowano wykaz obiektów; włączono do ewidencji 17 nowych obiektów, natomiast 5 zakładów zostało zlikwidowanych. Stan obiektów w ewidencji na 31 grudnia 2018 roku to 362 zakłady. Ogółem zatrudnionych w zakładach było: 6225 pracowników. Najliczniejszą grupą stanowiły obiekty zatrudniające do 9 pracowników – w 241 zakładach, a najmniejszą grupą – 5 zakładów zatrudniających ponad 250 pracowników.



Struktura zakładów pracy w ewidencji Sekcji Prewencji Chorób Zawodowych w latach 2017-2018 (wg liczby zatrudnionych pracowników)

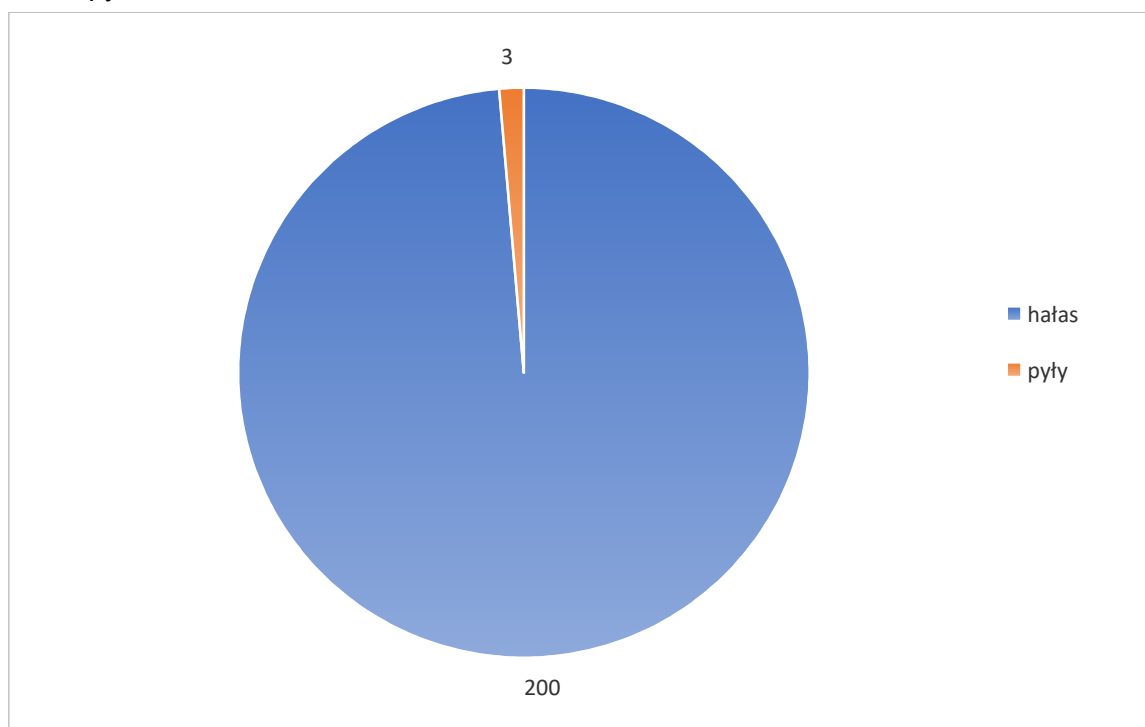
STAN SANITARNY POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO W 2018 ROKU

W 2018 roku skontrolowano 74 zakłady zatrudniające 2306 pracowników. Planowano przeprowadzić 73 kontrole, wykonano 92 kontrole (71 kontroli podstawowych, 21 kontroli sprawdzających). Przeprowadzono 78 kontroli w obiektach zaplanowanych na 2018 rok, 14 kontroli w obiektach dodatkowych; były to kontrole:

- w związku z prowadzonym postępowaniem administracyjnym wydanych nakazów w decyzjach w latach poprzednich,
- w zakresie ogólnych warunków higieny pracy w nowym obiekcie,
- w ramach projektu REACH-EN- FORCE 6,
- w związku z pismem WSSE w Bydgoszczy.

Na podstawie przeprowadzonych kontroli środowiska pracy stwierdzono, że przekroczenia najwyższych dopuszczalnych stężeń i natężeń czynników szkodliwych występują w 17 zakładach pracy objętych ewidencją; a więc w warunkach narażenia zawodowego na czynniki szkodliwe pracowało 200 pracowników, co stanowi ok. 3,2 % zatrudnionych we wszystkich zakładach objętych ewidencją.

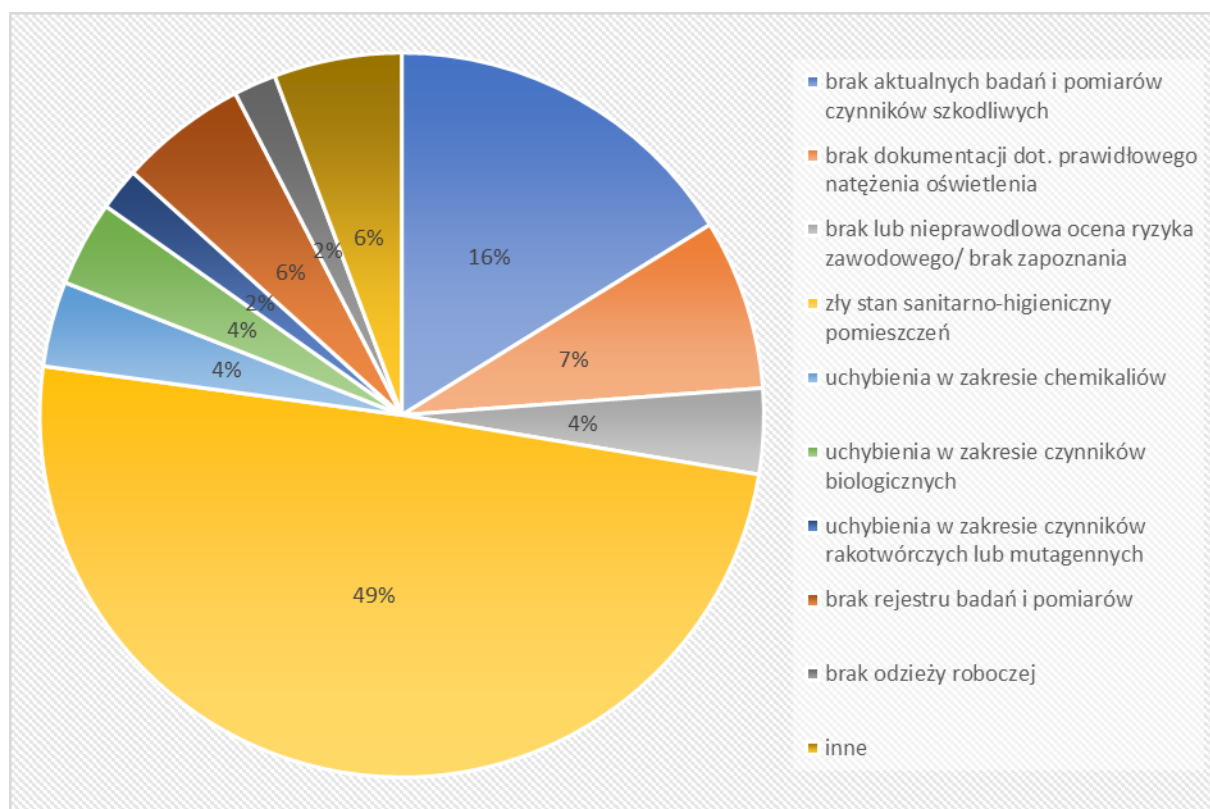
Pracownicy narażeni są przede wszystkim na działanie ponadnormatywnego hałasu (powyżej 85 dB A). W przypadku jednego zakładu narażenie tych samych pracowników dotyczy także zapylenia.



Liczba pracowników zatrudnionych w przekroczeniach NDS/NDN wg rodzaju czynnika szkodliwego

Podczas przeprowadzonych kontroli w 26 zakładach stwierdzono 105 nieprawidłowości.

STAN SANITARNY POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO W 2018 ROKU



Najistotniejsze uchybienia w skontrolowanych zakładach - 2018 r.

W wyniku prowadzonego postępowania administracyjno-egzekucyjnego wydano ogółem 25 decyzji administracyjnych (nakazowych, zmiany terminu na wniosek pracodawcy, umorzenia postępowania administracyjnego w związku z przeprowadzoną kontrolą i usunięciem stwierdzonych nieprawidłowości przed wydaniem decyzji, odmowy przesunięcia terminu wykonania obowiązków) oraz 18 decyzji orzekających opłatę za czynności kontrolne. We wszystkich decyzjach administracyjnych wydanych w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wystawiono łącznie 61 nakazów dotyczących:

- a) przeprowadzenia badań i pomiarów środowiskowych - 11,
- b) przeprowadzenia działań techniczno – organizacyjnych celem ograniczenia zapylenia do obowiązujących norm – 1,
- c) sporządzenia rejestru badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia – 2,
- d) wyposażenia zakładu w dokumentację potwierdzającą właściwe natężenie oświetlenia na stanowiskach pracy – 3,
- e) oceny ryzyka zawodowego – 3,
- f) zapoznania z oceną ryzyka zawodowego – 1,
- g) wentylacji w pomieszczeniach pracy i pomieszczeniach socjalno-higienicznych – 8,
- h) zapoznania kartami charakterystyki stosowanych substancji i ich mieszanin – 1,
- i) odzieży roboczej i obuwia - 1
- j) doprowadzenia do właściwego stanu higieniczno-sanitarnego pomieszczeń pracy – 12,
- k) właściwego doprowadzenia do właściwego stanu sanitarnego pomieszczeń higieniczno – sanitarnych – 12,
- l) właściwego przedstawienia aktualnych badań lekarskich pracowników – 1,
- m) opracowania rejestru prac narażających pracowników na czynniki rakotwórcze – 1
- n) opracowania rejestru pracowników pracujących w kontakcie z czynnikiem rakotwórczym – 1,
- o) sporządzenia rejestru chorób zawodowych oraz zgłoszeń podejrzenia chorób zawodowych – 1,
- p) wyznaczenia osoby do udzielania I pomocy – 1,
- q) zapewnienia właściwej organizacji stanowisk pracy - 1

W 2018 roku wydano 2 tytuły wykonawcze oraz 2 postanowienia o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia do wykonania obowiązków zawartych w decyzji. Dotyczyły zakładów z: **PKD:01 – 2 postanowienia** wystawione na łączną sumę 660,00 zł – wyegzekwowane w 2018 r.

Pozytywnie oceniono przestrzeganie przez pracodawców ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych i zakazie palenia tytoniu, wyrobów tytoniowych oraz papierosów elektronicznych w zakładach. W tym zakresie w 2018 roku wykonano kontrole w 34 zakładach, w których przeprowadzano także krótkie instruktaże nt. szkodliwości palenia tytoniu, wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych oraz przekazano materiały edukacyjne.

3. Choroby zawodowe

Prowadzony nadzór sanitarny nad warunkami pracy ma na celu wzmocnienie ochrony zdrowia pracowników przed negatywnym oddziaływaniem szkodliwych i uciążliwych czynników występujących w miejscu pracy, w tym przede wszystkim zapobieganie powstawaniu chorób zawodowych.

W 2018 roku przeprowadzono **4 postępowania wyjaśniające** w sprawie chorób zawodowych. Wystawiono **2 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej** i **2 karty stwierdzenia choroby zawodowej** (poz. 18.2 wykazu chorób zawodowych – kontaktowe zapalenie skóry z podrażnienia, poz. 26 wykazu chorób zawodowych – choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa: borelioza) oraz **1 decyzję o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej** (poz. 15 wykazu chorób zawodowych: przewlekłe schorzenia narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym trwającym co najmniej 15 lat). Ponadto opracowano 6 kart oceny narażenia zawodowego w związku z podejrzeniem choroby zawodowej (**1** dotyczącą poz. 15 wykazu chorób zawodowych – przewlekłe choroby układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy: przewlekłe schorzenia narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym trwającym co najmniej 15 lat; **1** dotyczącą poz. 18 wykazu chorób zawodowych – choroby skóry; **4** dotyczące poz. 20.1 wykazu chorób zawodowych – przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy: zespół cieśni w obrębie nadgarstka lewego) oraz przeprowadzono **5 wizytacji** w ramach postępowań wyjaśniających dot. chorób zawodowych.

4. Środki zastępcze

Sekcja Prewencji Chorób Zawodowych w ubiegłym roku współpracowała z Komendą Powiatową Policji w Chełmnie w zakresie przekazywania informacji nt. ewentualnych miejsc, co do których zachodzi podejrzenie sprzedaży środków zastępczych oraz na bieżąco prowadziła monitoring Internetu. Nie otrzymano informacji o istnieniu na terenie działania tutejszej stacji obiektów podejrzanych o wprowadzanie do obrotu środków zastępczych. Poza tym nie odnotowano przypadków zgłoszeń przed jednostki lecznicze podejrzeń zatruc środków zastępczymi.

W 2018 roku przeprowadzono 1 kontrolę przy współpracy z Komendą Powiatową Policji w Chełmnie w zakresie nadzoru nad wprowadzaniem do obrotu środków zastępczych w dyskotekę znajdującą się na terenie powiatu chełmińskiego. W wyniku podjętych czynności nie stwierdzono obecności w sprzedaży w/w środków.

Ponadto w poszczególnych miesiącach 2018 roku prowadzono działania profilaktyczne i informacyjne – edukacyjne:

- w kwietniu zorganizowano stoisko informacyjno – edukacyjne podczas biegów ulicznych, związane ze szkodliwością używania środków zastępczych i nowych substancji psychoaktywnych;
- w czerwcu przygotowano i przedstawiono prezentację nt. zdrowego stylu życia ze szczególnym uwzględnieniem uzależnień od substancji psychoaktywnych – „dopaciaczy” podczas Tygodnia Profilaktyki;

- w czerwcu i sierpniu zamieszczono na stronie internetowej PSSE w Chełmnie (www.chelmno.psse.gov.pl) informację/ostrzeżenie przed rosnącą liczbą zatruć i zgonów opioidami znajdującymi się w „dopalaczach” oraz zagrożeniami związanymi z używaniem środków zastępczych i nowych substancji psychoaktywnych;
- w lipcu w ramach akcji bezpieczne wakacje przekazano materiały informacyjne dla uczestników półkolonii i kolonii w dwóch miejscach letniego wypoczynku;
- we wrześniu zorganizowano punkt informacyjny w PSSE w Chełmnie związany z zagrożeniami wynikającymi ze stosowania środków zastępczych i nowych substancji psychoaktywnych;
- w listopadzie przekazano materiały informacyjno – edukacyjne służbom bhp w zakładach pracy oraz przedstawiono sytuację dotyczącą problematyki i zagrożeń związanych ze środkami zastępczymi i nowymi substancjami psychoaktywnymi;
- w grudniu nawiązano współpracę z osobami prowadzącymi 2 świetlice dla dzieci i młodzieży oraz przekazano materiały informacyjno – edukacyjne nt. zagrożeń związanych ze stosowaniem środków zastępczych.

Podsumowanie

Pracodawcy podejmują działania zmierzające do poprawy warunków pracy. Niektóre procesy technologiczne, jak również stosowane maszyny i urządzenia nie pozwalają na dostosowanie hałasu do obowiązujących normatywów higienicznych. W takich przypadkach pracownicy są zobowiązani do stosowania indywidualnie dobranych środków ochronnych. Jednak obowiązkiem pracodawcy jest wykorzystanie wszystkich osiągnięć nauki i techniki, po to, aby pracownik nie był narażony na czynnik szkodliwy.

W większości przypadków przestrzegany jest obowiązek stosowania przez pracowników środków ochrony indywidualnej na stanowiskach pracy, na których stwierdzone są przekroczenia dopuszczalnych norm higienicznych. Stosowane są również inne środki ochrony jak maseczki p/pyłowe, maseczki z pochłaniaczami, okulary, właściwe rękawice ochronne i inne specjalistyczne ochrony stosowane w zależności od rodzaju wykonywanej pracy. Zaopatrzenie pracowników w odzież roboczą i ochronną w kontrolowanych zakładach pracy jest zadowalające. Pracodawcy zaopatrują pracowników w niezbędną odzież roboczą i ochronną, część pracodawców natomiast wypłaca pracownikom ekwiwalent za używanie odzieży własnej.

W wyniku działań Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Chełmnie w 2018 roku znaczącą poprawę stanu sanitarnego uzyskano w 8 podmiotach gospodarczych poprzez modernizację, reorganizację oraz remonty i rozbudowę zakładu. Poprawiono warunki pracy 383 pracownikom.

Stan sanitarno-higieniczny zakładów pracy oraz miejsc pracy należy uznać jako dobry.

VII. WARUNKI SANITARNO-HIGIENICZNE W SZKOŁACH I INNYCH PLACÓWKACH OŚWIATOWO-WYCHOWAWCZYCH

W 2018 r. pod nadzorem PSSE w Chełmnie (wg stanu na koniec roku) znajdowały się 53 placówki oświatowe i opiekuńczo – wychowawcze z terenu powiatu chełmińskiego, w tym 45 placówek stałych i 8 sezonowych (turnusy wypoczynku zimowego i letniego).

Skontrolowano 48 placówek, zakres przeprowadzonych kontroli sanitarnych obejmował następujące zagadnienia:

- ocena stanu sanitarno – technicznego pomieszczeń,
- ocena warunków higienicznych, w jakich przebiega proces nauczania, m.in. spełnienia wymogów higienicznych w pracowniach komputerowych, infrastruktury do zajęć wychowania fizycznego, a także oceny rozkładów zajęć w kontekście higieny pracy umysłowej uczniów,
- ocena warunków do utrzymania higieny osobistej w placówkach,
- zapewnienie uczniom profilaktycznej opieki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej,
- formy dożywiania prowadzonego w szkołach,
- ocena przestrzegania w placówkach zapisów ustawy z dn. 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych,
- kontrole zapewnienia uczniom możliwości pozostawienia w szkołach części podręczników i pomocy szkolnych.

Stan sanitarny wszystkich placówek szkolnych oraz opiekuńczo – wychowawczych znajdujących się pod nadzorem PSSE w Chełmnie na koniec roku 2018 można ocenić jako prawidłowy.

Wnioski z przeprowadzonych kontroli sanitarnych:

- nieprawidłowości sanitarno-techniczne stwierdzono tylko w 1 placówce. Postępowanie administracyjne dotyczące tych uchybień nie zostało jeszcze zakończone,
- wszystkie placówki zapewniły dostęp do ciepłej wody w sanitariatach oraz zachowały standardy dostępności do urządzeń sanitarnych, w żadnej placówce nie stwierdzono korzystania z ustępów zewnętrznych,
- nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie warunków do utrzymania higieny,
- sytuacja w zakresie prowadzonych zajęć wychowania fizycznego w placówkach nie uległa zmianie, w porównaniu do roku ubiegłego,
- wszystkie placówki zapewniają uczniom miejsca na pozostawienie części podręczników i przyborów szkolnych,
- wszystkie szkoły wiejskie na terenie powiatu chełmińskiego zapewniają swoim uczniom dojazd do szkoły oraz ze szkoły do domu,
- nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie zagęszczenia w klasach.

Ocena wypoczynku zimowego i letniego

W 2018r. w powiecie chełmińskim nie organizowano wypoczynku zimowego.

W elektronicznej bazie wypoczynku Kuratorium Oświaty figurowało 8 turnusów wypoczynku letniego dzieci i młodzieży organizowanego na terenie powiatu chełmińskiego: 4 turnusy w miejscu zamieszkania (były to turnusy organizowane przez tego samego organizatora, w tym samym miejscu i dla tych samych dzieci w każdym turnusie), 2 turnusy w obiekcie hotelowym oraz 2 w obiekcie używanym okazjonalnie do wypoczynku. Przeprowadzono 5 kontroli w zakresie oceny higieniczno-sanitarnych warunków pobytu oraz żywienia uczestników, nie stwierdzono nieprawidłowości.

VIII. STAN SANITARNY OBIEKTÓW ŻYWNOŚCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU

W roku 2018 pod nadzorem PSSE Chełmno znajdowały się **1097** obiektów, w tym:

- żywnościowo-żywieniowych i miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością - 1085, z czego skontrolowano 271, przeprowadzono 394 kontrole i rekontrole;
- obiektów obrotu kosmetykami - 12, skontrolowano 4, przeprowadzono 4 kontrole.

W 2018 r. powstało 58 nowych zakładów (w tym 33 nie wymagających zatwierdzenia), likwidacji uległo 31 zakładów. Główną przyczyną likwidacji działalności w tych zakładach była nieopłacalność prowadzenia działalności w tych obiektach.

W 2015 r. było pod nadzorem 668 obiektów, a w 2016 r. – 1042, w 2017 r. było 1070, natomiast w roku 2018 r. 1097 (wzrost liczby zakładów związany jest z rejestracją zakładów produkcji pierwotnej).

Stan sanitarny nadzorowanych obiektów oceniany był zgodnie z jednolitymi w skali kraju procedurami Głównego Inspektora Sanitarnego, które obowiązują od 22.05.2017 r. Stosowano arkusze oceny zakładów pod względem zagrożenia na podstawie analizy ryzyka. Przeprowadzono ocenę stanu sanitarnego **230** zakładów, z których 6 oceniono jako niezgodne z wymaganiami. Sklasyfikowano 33 zakłady produkcyjne, 146 zakładów obrotu żywnością, 45 zakładów żywienia zbiorowego, w tym 19 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego, 5 zakładów obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością, 1 zakład produkcji materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością.

W roku 2018 pobrano **162** próby.

W ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu pobrano 161 prób, w tym 156 prób środków spożywczych, 5 prób materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością.

Pobrano do badań 1 próbkę kosmetyku do badań mikrobiologicznych i oceny oznakowania.

Nie odnotowano przypadku zdyskwalifikowania próbek w 2018 r.

W wyniku przeprowadzonych kontroli spisano **315** protokołów kontroli, **83** protokoły kontroli sprawdzających, wydano **291** decyzji (37 nakazujących usunięcie stwierdzonych, 38 decyzji zatwierdzenia (w tym 2 warunkowego zatwierdzenia), 33 decyzje umarzające postępowanie administracyjne, 1 decyzję zmieniającą, 4 decyzje stwierdzające wygaśnięcie decyzji, 147 decyzji płatniczych, 31 decyzji wykreślenia zakładu z rejestru).

Wydano 58 zaświadczeń o wpisie zakładu do rejestru, 55 zaświadczeń o dokonaniu zmian w rejestrze, 41 zaświadczeń potwierdzających, że zakład znajduje się pod nadzorem PPIS w Chełmnie, w celu przedłożenia w urzędzie gminy.

W związku z przeprowadzoną graniczną kontrolą sanitarną żywności oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością przeprowadzono 1 kontrolę, wydano 1 świadectwo spełnienia wymagań zdrowotnych przez materiał lub wyrób do kontaktu z żywnością.

Wydano 1 tytuł wykonawczy, 1 postanowienie o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia na kwotę 500 zł, 1 postanowienie o umorzeniu grzywny, wydano 1 upomnienie.

Za stwierdzone nieprawidłowości sanitarne nałożono 9 grzywien na drodze mandatu karnego kredytowanego na kwotę 1450 zł.

W ramach funkcjonowania systemu RASFF uczestniczono w 7 akcjach, przeprowadzono 3 kontrole. W ramach systemu RAPEX w roku 2018 r. uczestniczono w 1 akcji, przeprowadzono 4 kontrole. Przeprowadzono 10 kontroli dotyczących zgłoszeń konsumentów na niewłaściwą jakość środków spożywczych lub nieprawidłowy stan sanitarny obiektów.

W roku sprawozdawczym wystosowano 1 wniosek o nałożenie kary pieniężnej do Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy. Mieszkaniec gminy Papowo Biskupie na zlecenie osób prywatnych wykonywał usługę produkcji wyrobów cukierniczych w swoim mieszkaniu prywatnym, bez złożonego stosownego wniosku o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, a także bez uzyskania stosownej decyzji zatwierdzenia do prowadzenia tego rodzaju działalności.

STAN SANITARNY POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO W 2018 ROKU

W 2018 r. na terenie powiatu chełmińskiego nie odnotowano ogniska zbiorowego zatrucia pokarmowego.

Porównanie stanu sanitarnego grup obiektów w latach 2017-2018

Lp.	Grupy obiektów wg arkusza Mz-48	Liczba obiektów wg rejestru		Liczba obiektów o złym stanie sanitarnym	
		2017	2018	2017	2018
1.	Automaty do lodów	6	6	-	-
2.	Piekarnie	7	6	-	-
3.	Ciastkarnie	-	-	-	-
4.	Przetwórnice owocowo-warzywne	5	6	-	-
5.	Zakłady garmazeryjne	1	1	-	-
6.	Wytwórnice tłuszczów roślinnych	1	1	-	-
7.	Inne wytwórnice żywności	607	634	-	-
8.	Sklepy spożywcze	192	181	11	6
9.	Kioski spożywcze	2	2	-	-
10.	Obiekty ruchome i tymczasowe	33	38	-	-
11.	Magazyny hurtowe	14	17	-	-
12.	Inne obiekty obrotu żywnością	62	63	-	-
13.	Zakłady żywienia zbiorowego otwartego (restauracje)	15	17	2	-
14.	Zakłady małej gastronomii	37	32	-	-
15.	Zakłady żywienia zbiorowego zamknię- tego w tym:	43	46	-	-
16.	a) bufety pracownicze	1	-	-	-
17.	b) bloki żywienia w szpitalach	-	-	-	-
18.	c) kuchnie mleczne	-	-	-	-
19.	d) bloki żywienia w domach opieki spo- łecznej	2	3	-	-
20.	e) stołówki szkolne	25	25	-	-

STAN SANITARNY POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO W 2018 ROKU

21	f) stołówki w żłobkach	1	1	-	-
22	g) stołówki na koloniach i obozach	3	2	-	-
23	h) stołówki w przedszkolach	9	10	-	-
24	i) stołówki w domach dziecka i młodzieży	-	3	-	-
25	j) stołówki w zakł. specjal. i wychowawczych	2	2	-	-
26	k) inne zakłady żywienia	-	-	-	-
27	Transport	21	22	-	-
28	Miejsca obrotu p.u. i kosmetyków, produkcja p.u.	24	25	-	-
	Ogółem	1070	1097	13	6

Priorytetowym celem działania Inspekcji Sanitarnej w zakresie żywności, żywienia i przedmiotów użytku jest zapewnienie odpowiedniego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności produkowanej i wprowadzanej do obrotu. Nadzór sanitarny sprawowany jest poprzez kontrole planowe i interwencyjne, plany pobierania próbek, szybką wymianę informacji w ramach Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (RASFF) oraz w ramach współpracy pomiędzy innymi uprawnionymi organami urzędowej kontroli. Zgodnie z obowiązującym prawem żywnościowym, obowiązek zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności spoczywa na przedsiębiorcach branży spożywczej.

Stan sanitarno-higieniczny obiektów żywności i żywienia, nadzorowanych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest bardzo zróżnicowany. Działają zarówno obiekty nowoczesne, jak i stare oraz obiekty małe (sklepy w rejonach wiejskich) i bardzo duże (typu supermarkety).

W analizowanym roku statystycznym przeprowadzano ocenę obiektów żywności i żywienia na podstawie arkuszy oceny zgodnych z obowiązującymi procedurami urzędowej kontroli żywności.

Na podstawie analizy danych statystycznych stwierdzono, że w grupie obiektów produkcji żywności istnieje tendencja do utrzymania poprawy warunków sanitarno-technicznych w tej grupie obiektów, nie odnotowano przypadków oceny ww. obiektów jako niezgodne z wymaganiami.

W 2009 r. oceniono jako niezgodny z wymaganiami 1 obiekt, w 2010 r. ocenę taką otrzymały 2 zakłady, w 2011 r. - 4 obiekty, w 2012 r. - 1 zakład produkcyjny, w roku 2013 - 1 zakład produkcji, w 2014 r. - 2 zakłady, w 2015 roku, 2016 r., 2017 r. i 2018 r. w tej grupie zakładów nie stwierdzono obiektów niezgodnych.

Jeżeli chodzi o zakłady obrotu żywnością, to w stosunku do roku ubiegłego liczba obiektów ocenianych jako niezgodne z wymaganiami zmniejszyła się. Obiekty oceniane jako niezgodne z wymaganiami wystąpiły w grupie sklepów. W roku 2015 r. 8 obiektów niezgodnych na 96 sklasyfikowanych, co stanowiło 8,3 %, w 2016 r. było 11 na 128 sklasyfikowanych (8,6% wszystkich sklasyfikowanych), w 2017 r. niezgodnych z wymaganiami było 11 sklepów na 115 sklasyfikowanych, co stanowi 9,5 % wszystkich sklasyfikowanych sklepów, w 2018 r. ocenę niezgodną z wymaganiami otrzymało 6 na 93 sklasyfikowane sklepy, co

stanowi 6,45 % wszystkich sklasyfikowanych w danym roku sklepów. W 2018 r. sklasyfikowano o 22 mniej sklepów niż w roku ubiegłym, część sklepów uległa likwidacji.

W sklepach spożywczych w dalszym ciągu problem stanowi nieprawidłowa funkcjonalność pomieszczeń, zbyt mała powierzchnia magazynów i sal sprzedaży w stosunku do ilości i rodzaju wprowadzanego do obrotu asortymentu, nieprzestrzeganie przez sprzedawców warunków przechowywania i ekspozycji artykułów spożywczych (w tym niezachowanie ciągłości łańcucha chłodniczego), oferowanie do sprzedaży artykułów spożywczych przeterminowanych, nieprawidłowo oznakowanych lub zepsutych, brak zachowanej higieny sprzedaży, a przede wszystkim realizacji i przestrzegania zasad GHP.

W roku 2018 r. nie zostały skontrolowane wszystkie obiekty obrotu żywności tj. sklepy, kioski i inne zakłady obrotu, które zgodnie z założeniami urzędowej kontroli żywności i przyjętym harmonogramem oceniane są zgodnie z przeprowadzoną analizą ryzyka, jednakże nie rzadziej niż raz na 2 lata. Na 323 zakłady obrotu klasyfikację przeprowadzono w 146, skontrolowano 167 ww. zakładów. Nad dużymi obiektami obrotu tj. supermarkety, dyskonty spożywcze, magazyny hurtowe oraz obiektami o najgorszym stanie sanitarno-higienicznym prowadzony jest wzmożony nadzór sanitarny - nasilona działalność kontrolna.

Zauważalne jest zjawisko pogarszania się stanu sanitarnego w obiektach obrotu żywnością, które w roku ubiegłym nie były objęte kontrolą, na co na pewno ma wpływ fakt, że większość kierujących zakładami podejmuje działania mające na celu poprawę stanu sanitarno-technicznego dopiero po nałożeniu tego obowiązku przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Jeżeli chodzi o zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego, to w porównaniu do roku 2017 stan sanitarny w tej grupie obiektów uległ poprawie. Jednakże w dalszym ciągu są odnotowywane przypadki nieprawidłowego mycia i dezynfekcji sprzętu produkcyjnego, braku higienicznych warunków do mycia rąk, nieprzestrzeganiu warunków przechowywania i ekspozycji surowców, półproduktów i dań gotowych (brak segregacji w urządzeniach chłodniczych i zamrażalniczych), czy też nie przestrzegania rozdzielności stanowisk.

Porównując dane statystyczne można zauważyć poprawę stanu sanitarnego w restauracjach (w 2013 r. 2 restauracje oceniono jako niezgodne z wymaganiami, w 2014 r. - 4 obiekty na 18 sklasyfikowanych, w roku 2015 - 1 restaurację na 11 sklasyfikowanych, a w 2016 r. nie odnotowano takiego przypadku, w 2017 r. ocenę niezgodną z wymaganiami otrzymały 2 zakłady na 14 sklasyfikowanych, a w 2018 żadna restauracja nie otrzymała takiej oceny).

Pobrane próbki środków spożywczych w 2018 r. z uwzględnieniem grup asortymentu

Grupa środków spożywczych		PSSE: Chełmno							
		liczba pobranych próbek w danej grupie środków spożywczych - we wszystkich kierunkach badań				liczba próbek niezgodnych (kwestionowanych) w danej grupie			
		Razem	w tym:			Razem	w tym:		Przyczyny niezgodności
			K	UE	I		K	UE	I
1.	Mięso, podroby, produkty mięsne	18	18						
2.	Drób, podroby i produkty drobiarskie, jaja i przetwory jajeczne	7	7						
3.	Ryby, owoce morza i ich przetwory	2	2						

STAN SANITARNY POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO W 2018 ROKU

4.	Mleko i przetwory mleczne	36	36						
	w tym lody	16	16						
5.	Ziarna zbóż i przetwory zbożowo-mączne	6	6						
6.	Wyroby cukiernicze i ciastkarskie	31	31						
7.	Ocet	1	1						
8.	Warzywa i przetwory warzywne	16	13	3					
9.	Owoce i przetwory owocowe	16	7	7	2				
10.	Napoje alkoholowe	1	1						
11.	Wody mineralne i napoje bezalkoh.	1	1						
12.	Tłuszcze roślinne	-		-					
13.	Wyroby garmazeryjne i kulinarne	5	5						
14.	Zioła, przyprawy								
15.	Kawa, herbata, kakao	2	2						
16.	ŚSPPŻ	5	4	1					
17.	Suplementy diety	8	4	2	2				
18.	PU	5	-	1	4				
19.	Sól spożywcza	-	-						
20.	Inne produkty * sos sojowy	1	-		1				
SUMA		161	138	14	9				

Ocena sposobu żywienia w zakładach zamkniętych żywienia zbiorowego

Żywnienie zbiorowe zamknięte jest szczególnie istotnym elementem podstawowej formy wyżywienia dla określonych środowisk m.in.: pacjentów szpitali, dzieci w szkołach i przedszkolach, wychowanków domów dziecka, pensjonariuszy domów pomocy społecznej. W 2018 r. przeprowadzono ocenę sposobu żywienia w 18 zakładach. Prowadzono ocenę teoretyczną jadłospisów.

Teoretyczną ocenę jadłospisów przeprowadzono w: 9 stołówkach szkolnych (w tym w 6 stołówkach, gdzie odbywało się żywienie w systemie cateringowym), 6 stołówkach

przedszkolnych (w tym 2 z prowadzonym żywieniem w systemie cateringowym), 2 stołówkach na obozach i koloniach, 1 żłobki.

Warunki produkcji i obrotu żywnością regulują obowiązujące przepisy prawa żywnościowego. Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej nadzorują warunki higieniczno-sanitarne w obiektach produkcji i obrotu żywnością, w tym m.in. w zakładach żywienia zbiorowego.

Zasady racjonalnego żywienia oraz zalecane racje pokarmowe dla różnych grup ludności opracowują (zgodnie z kompetencjami i aktualnym stanem wiedzy) oraz publikują jednostki badawczo-rozwojowe podległe i nadzorowane przez Ministra Zdrowia, w tym głównie Instytut Żywności i Żywienia.

Przy planowaniu i realizacji żywienia zbiorowego, korzystne jest posługiwanie się modelowymi racjami pokarmowymi, w których podane są ilości poszczególnych grup produktów spożywczych. Dla większości obiektów mają one formę zaleceń oraz spełniają rolę edukacyjną w praktycznej realizacji tego rodzaju żywienia.

Od poniedziałku do piątku były podawane nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%; napoje przygotowywane na miejscu zawierały nie więcej niż 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia. Poza tym każdego dnia były podawane co najmniej dwie porcje mleka lub produktów mlecznych, co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych, warzywa lub owoce w każdym posiłku, co najmniej jedna porcja produktów zbożowych w śniadaniu, obiedzie oraz kolacji; w żywieniu całodziennym było podawane przynajmniej pięć porcji warzyw lub owoców; a co najmniej raz w tygodniu była podawana porcja ryby.

PODSUMOWANIE

- Pracownicy PSSE Chełmno w 2018 roku realizując ustawowy obowiązek zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia:
- przeprowadzali urzędowe kontrole poczynszy od etapu produkcji, poprzez dystrybucję i wprowadzanie do obrotu detalicznego;
- pobierali do badań laboratoryjnych próbki środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością;
- dokonywali oceny sposobu i jakości żywienia w zakładach żywienia zbiorowego;
- opracowywali i przekazywali wnioski pokontrolne do właścicieli i kierownictwa zakładów;
- prowadzili postępowanie administracyjno – egzekucyjne w celu wyeliminowania stwierdzonych nieprawidłowości;
- uczestniczyli w akcjach specjalnych oraz współpracowali z innymi urzędami i inspekcjami;
- podejmowali działania kontrolno – represyjne w przypadku wnoszonych informacji/doniesień ze strony ludności, a także ze strony organów państwowych i instytucji na niewłaściwe warunki higieniczno – sanitarne w obiektach i zagrożenia bezpieczeństwa żywności.

Do najczęstszych nieprawidłowości stwierdzonych w 2018 r. należy zaliczyć:

1. Brak utrzymania pomieszczeń w czystości i zachowania ich w dobrym stanie i kondycji technicznej, w tym zapewnienia właściwej przestrzeni roboczej w tych zakładach. Nie gwarantuje to ochrony przed wtórnymi zanieczyszczeniami.

2. Brak zapewnionych prawidłowych warunków przetwarzania i składowania w odpowiednich warunkach środków spożywczych, co może przyczynić się do ich zanieczyszczenia lub ze-

psucia. Niewłaściwe postępowanie z żywnością, które sprzyja wzrostowi chorobotwórczych mikroorganizmów lub tworzeniu się toksyn, może stanowić ryzyko dla zdrowia lub życia ludzi.

3. Wprowadzanie do obrotu środków spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej: zepsutych, po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości zarówno w zakładach obrotu żywnością, jak oferowanie takowych w placówkach gastronomicznych. Stanowi to ryzyko dla zdrowia lub życia konsumentów.

4. Brak utrzymania stałej procedury lub procedur na podstawie zasad HACCP. W zakładach opracowano procedury, jednakże nie są one przestrzegane, o czym świadczą liczne nieprawidłowości w zakresie przestrzegania przepisów sanitarnych. Przestrzeganie procedury lub procedur opartych na zasadach systemu HACCP przyczyniłoby się do wzrostu bezpieczeństwa produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności.

Do przyczyn stwierdzonych nieprawidłowości należy zaliczyć:

1. Brak świadomości i wyrobionych higienicznych zachowań personelu, co związane jest bezpośrednio z istniejącą w ostatnich latach sytuacją na rynku pracy, dużą rotacją pracowników oraz tendencją do zatrudniania osób przypadkowych, często nieznających zasad zapewnienia bezpieczeństwa żywności, brakiem szkoleń oraz zapewnienia właściwego nadzoru nad pracownikiem. Wynika to w dużej mierze z niedbalstwa, braku znajomości przepisów oraz braku doświadczenia właścicieli placówek.

2. Brak środków finansowych na zapewnienie zgodności z przepisami, zysk i obowiązkowe zobowiązania finansowe (ZUS, podatki) są przedkładane nad dbałość o stan sanitarno - techniczny zakładu i bezpieczeństwo produkowanej lub wprowadzanej do obrotu żywności.

3. Brak odstraszających sankcji karnych.

IX. PROMOCJA ZDROWIA I OŚWIATA ZDROWOTNA

Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia inicjuje, organizuje, prowadzi, koordynuje i monitoruje działalność wychowawczą i edukacyjną w społeczeństwie w celu ochrony oraz poprawy zdrowia poprzez:

- zwiększanie świadomości,
- kształtowanie postaw i zachowań korzystnych dla zdrowia,
- pobudzanie aktywności na rzecz zdrowia,
- propagowanie zdrowego stylu życia w oparciu o ustawę o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, cele Narodowego Programu Zdrowia, kierunki działań Światowej Organizacji Zdrowia, sytuację epidemiologiczną, diagnozę procesów społecznych i potrzeb zdrowotnych ludności.

W 2018r. realizowano następujące programy:

1. Ogólnopolski program edukacyjny „Trzymaj Formę!”, którego celem jest edukacja w zakresie promocji zasad zbilansowanej diety i aktywności fizycznej wśród młodzieży szkolnej. Program realizowało 12 szkół podstawowych i gimnazjalnych na terenie powiatu chełmińskiego. Działaniami objęto 762 uczniów oraz ich rodziców.
2. „Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu” – realizacja programu wynika ze zobowiązań nałożonych zapisami ustawy z dnia 9 listopada 1995r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. W roku 2018r. przeprowadzono 294 kontrole, podczas których sprawdzano przestrzeganie zapisów w/w ustawy. Kontrole nie wykazały uchybień w tym zakresie. Częścią działań w ramach ograniczania zdrowotnych następstw palenia tytoniu były ogólnopolskie programy edukacyjne, realizowane w placówkach nauczania i wychowania tj.:
 - „Nie pal przy mnie, proszę” – to program, który w ramach edukacji antytytoniowej odnosi się do problemu biernego palenia wśród dzieci. Realizacja programu kształtuje u najmłodszych postawy odpowiedzialności za własne zdrowie i umiejętności radzenia sobie w sytuacjach, gdy inni przy nich palą. Program był realizowany przez 10 szkół podstawowych z terenu powiatu, działaniami objęto 680 uczniów klas I-III oraz ich rodziców.
 - „Znajdź właściwe rozwiązanie” - program profilaktyki palenia tytoniu dla starszych klas szkół podstawowych oraz szkół gimnazjalnych. Inicjatywy podjęte w ramach programu kształtują odpowiedzialność uczniów za własne zdrowie, wzmacniają poczucie własnej wartości i kreują ważne umiejętności w kontaktach z ludźmi w aspekcie ochrony zdrowia przed dymem tytoniowym. Program realizowało 10 szkół podstawowych i gimnazjalnych, łącznie edukacją objęto 266 uczniów i ich rodziców.
 - „Czyste powietrze wokół nas” - program edukacyjny dla dzieci w wieku przedszkolnym, ich rodziców i opiekunów, którego głównym celem jest zwiększenie wiedzy rodziców w zakresie ochrony dzieci przed narażeniem na działanie dymu tytoniowego oraz kształtowanie świadomych, asertywnych postaw w zakresie ochrony własnego zdrowia, w przypadku bezpośredniego kontaktu z osobami palącymi. Działania były realizowane w 3 przedszkolach i 3 oddziałach przedszkolnych, wyedukowano 335 dzieci i ich rodziców.
 - „Bieg po zdrowie” - program edukacji antytytoniowej, skierowany do uczniów klas IV szkoły podstawowej. Działaniami objęto 6 szkół z terenu powiatu chełmińskiego, wyedukowano 202 dzieci i ich rodziców.
3. Krajowy Program Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV- cel programu to ograniczenie rozprzestrzeniania się zakażeń HIV, wzrost poziomu wiedzy nt. HIV/AIDS u ogółu społeczeństwa oraz zmiana postaw ze szczególnym uwzględnieniem odpowiedzialności za własne zdrowie i życie oraz zmniejszenie poziomu zachowań ryzykownych. W ramach programu PSSE w Chełmnie prowadzi działania informacyjno-edukacyjne, docierając do różnych grup odbiorców. Inicjuje działania i uczestniczy w akcjach organizowanych przez szkoły, włącza się w realizację kampa-

- nii społecznych rekomendowanych przez Krajowe Centrum ds. AIDS. W 2018 r. kontynuowana była kampania „Mam czas rozmawiać” i akcja „Czerwona kokardka” - przygotowana przez jedną ze szkół ponadgimnazjalnych z terenu miasta Chełmna.
4. Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych – działania edukacyjno-informacyjne realizowane były podczas plenerowych imprez środowiskowych.
 5. Program edukacyjny pn. „ARS, czyli jak dbać o miłość?”, adresowany do młodzieży szkół ponadgimnazjalnych. Działaniami objęto 38 uczniów w dwóch szkołach ponadgimnazjalnych z terenu powiatu.
 6. Wojewódzki program „Etykieta rozszyfrowana, wiem co kupuję i jem” - którego celem jest zwiększenie świadomości konsumentów w kierunku potrzeb czytania etykiet spożywczych oraz wzbogacenie wiedzy z zakresu informacji zawartych na opakowaniach żywnościowych. Program realizowany był w jednej szkole ponadgimnazjalnej, działaniami objęto 114 uczniów.
 7. Program edukacyjny „Chroń się przed kleszczami wszystkimi sposobami” – celem, którego było uświadomienie wagi problemu ugryzień przez kleszcze oraz podniesienie poziomu wiedzy o chorobach odkleszczowych i sposobach ich zapobiegania. Kolejna edycja programu była realizowana w trzech placówkach nauczania i wychowywania, działaniami objęto 381 dzieci i ich rodziców.
 8. Zapobieganie zakażeniom HCV – działania informacyjno-edukacyjne skierowane były do placówek medycznych i zakładów fryzjerskich i salonów kosmetycznych.

Prowadzone były też akcje i kampanie prozdrowotne:

1. Akcja „Uroczystości komunijne bez zatruc pokarmowych” - działania mające na celu zapobieganie zatruciom i zakażeniom pokarmowym kierowane były do rodziców dzieci przystępujących do I komunii św. oraz pracowników lokali gastronomicznych przygotowujących uroczystości komunijne. Działaniami objęto 615 osób.
2. Światowy Dzień Zdrowia 2018 – działania związane z obchodami realizowane były podczas plenerowych imprez środowiskowych
3. Akcje antynikotynowe - „Światowy Dzień bez Tytoniu” (obchodzony corocznie 31 maja) i „Światowy Dzień Rzucania Palenia” (każdego roku w trzeci czwartek listopada) stanowią okazję do zwrócenia uwagi całego Świata na powszechność nałogu palenia papierosów i jego negatywnych skutków zdrowotnych. W ramach akcji PSSE prowadziła akcje informacyjno-edukacyjne w zakładach pracy, zakładach opieki zdrowotnej, zakładach fryzjerskich, kosmetycznych, szkołach i sklepach spożywczych.
4. Profilaktyka chorób pasożytniczych - owsica, wszawica, świerzby - przedsięwzięcie edukacyjne mające na celu ograniczenie szerzenia się chorób pasożytniczych wśród dzieci w wieku przedszkolnym i wczesnoszkolnym. Przedsięwzięcie było realizowane w 1 szkole podstawowej i 2 przedszkolach, działaniami objęto 1715 dzieci i ich rodziców.
5. Akcja letnia „Bezpieczne wakacje 2018” - celem akcji jest zapewnienie bezpiecznego i zdrowego wypoczynku w okresie wakacyjnym. W związku z powyższym we współpracy z innymi instytucjami – partnerami działań, prowadzone były różnorodne działania edukacyjne. Działania te wzmacniane były materiałami informacyjno – edukacyjnymi (ulotkami, broszurami, plakatami) m.in. nt. zasad bezpiecznej kąpieli, informacji dot. zatruc pokarmowych, bezpiecznego opalania oraz zagrożeń związanych z nałogami.
6. Akcje informacyjno-edukacyjne profilaktyki grypy i profilaktyki lekooporności na antybiotyki, promocja szczepień ochronnych – działania prowadzone były w zakładach służby zdrowia, placówkach oświatowo-wychowawczych, informacje rozpowszechniane na stronach internetowych współpracujących instytucji.
7. Wojewódzka akcja „Stop dopalaczom” – prowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych w lokalach i punktach gastronomicznych, prowadzono działania edukacyjne wśród młodzieży spędzającej wakacje w mieście.

PODSUMOWANIE

Jednostka Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Chełmnie podejmowała działania edukacyjno-informacyjne, kontrolne oraz akcje profilaktyczne na rzecz ochrony zdrowia. Bardzo potrzebna jest aktywność Inspekcji Sanitarnej, która poprzez prawdziwość rekomendacji, przejrzystość i sprawozdawczość zwiększa zaufanie mieszkańców powiatu, co umożliwia efektywniejsze wywieranie wpływu na zmiany zachowań społeczeństwa w kierunku prozdrowotnym.

W roku 2018 roku nie nastąpiły znaczące zmiany w ilości zachorowań poszczególnych jednostek chorobowych. Wyjątek stanowią zachorowania na wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy, gdzie odnotowano znamienny wzrost w liczbie zachorowań (o 91%). Na tym samym poziomie, jak w 2017 roku, kształtował się procent realizacji obowiązkowych szczepień ochronnych. W analizowanym okresie odnotowano 8 przypadków NOP.

W 2018 roku w 2 wodociągach wystąpiło przekroczenie bakterii grupy coli. Z uwagi, iż w latach poprzednich nie występowały przekroczenia mikrobiologiczne oraz iż przekroczenie było poniżej 10 jtk, odstąpiono od unieruchomienia wodociągów. W 3 wodociągach w trakcie badań monitoringowych stwierdzono przekroczenia ogólnej liczby mikroorganizmów w 22°C. Właściciele wodociągów bezzwłocznie przeprowadzili płukanie i dezynfekcję sieci, przedstawiając PPIS w Chełmnie prawidłowe wyniki badania wody. W 2 nadzorowanych wodociągach występowały przekroczenia związków manganu. Wodociągi te mają problemy z przekroczeniami w tym zakresie od kilku lat i ich właściciele dokładają wszelkich starań by uzyskać prawidłową jakość wody. Przekroczenie w stosunku do lat poprzednich są mniejsze.

W stosunku do roku ubiegłego zmniejszyła się liczba doniesień sanitarnych od konsumentów dotyczących zakładów żywnościowo-żywnościowych, z 13 do 10.

Skala i rodzaj ujawnionych nieprawidłowości wskazuje na konieczność podejmowania dalszych działań kontrolnych. Przedsiębiorcy prowadzący działalność na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności zostali objęci nadzorem celem potwierdzenia przestrzegania przepisów prawa żywnościowego. W przypadku uzyskania zbyt małej poprawy stanu sanitarnego bądź technicznego w tych zakładach, dany zakład wyznaczony został ponownie do wzmożonego nadzoru. W stosunku do zakładów wykazujących najgorszy stan sanitarny zwiększono sankcje karne.

Jeżeli chodzi o zakłady deklarujące wdrożenie systemu HACCP, w których stwierdzano nieprawidłowości świadczące o nieprzestrzeganiu zasad GHP, GMP i HACCP, to konieczna jest kontynuacja uzupełniania wiadomości. W związku z powyższym będą kontynuowane instruktaże dla pracowników i kierujących zakładami w trakcie kontroli sanitarnych.

W wyniku działań Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Chełmnie w 2018 roku znaczącą poprawę stanu sanitarnego uzyskano w 8 podmiotach gospodarczych poprzez modernizacje, reorganizacje oraz remonty i rozbudowę zakładu. Poprawiono warunki pracy 383 pracownikom.

Stan sanitarno-higieniczny zakładów pracy oraz miejsc pracy należy uznać jako dobry.