



**OCENA STANU SANITARNEGO
POWIATU
ZA 2024 ROK**

Kamień Pomorski, dnia 28.02.2025r.

WSTĘP	7
DZIAŁALNOŚĆ KONTROLNO – REPRESYJNA	9
EPIDEMIOLOGIA	

L.p.	Spis treści	Str.
I.	Zapobieganie oraz zwalczanie zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi	11
1.	Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych	14
1.1.	Zatrucia i zakażenia pokarmowe	14
1.2.	Wirusowe zapalenie wątroby	15
1.3.	Wybrane choroby infekcyjne układu oddechowego: Covid-19, grypa, RSV	16
1.4.	Choroby wieku dziecięcego	17
1.5.	Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i mózgu	20
1.6.	Inwazyjna choroba meningokokowa	20
1.7.	Borelioza z Lyme	20
1.8.	Wścieklizna	21
1.9.	Choroby przenoszone drogą płciową	22
1.10.	Gruźlica	22
1.11.	Zakażenia wirusem HIV, choroba AIDS	23
1.12.	Tularemia	23
1.13.	Ospa mała	23
1.14.	Podsumowanie i wnioski	23
2.	Szczepienia ochronne	24
2.1.	Realizacja programu szczepień ochronnych	24
2.2.	Niepożądane odczyny poszczepienne	27
2.3.	Podsumowanie i wnioski	27
II.	Stan sanitarny podmiotów działalności leczniczej	28
1.	Szpitale	28
2.	Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria	29
3.	Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową	30

HIGIENA ŻYWNOSCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU

31

L.p.	Spis treści	Str.
1.	Stan sanitarny nadzorowanych obiektów	31
1.1.	Zakłady produkcji żywności	37
1.2	Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, rolniczy handel detaliczny	40
1.3	Produkcja żywności w warunkach domowych	42
1.4	Zakłady obrotu żywnością	42
1.5	Zakłady żywienia zbiorowego	47
1.6	Środki transportu	61
1.7	Zakłady produkcji i wprowadzania do obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	61
2.	Jakość zdrowotna środków spożywczych materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	62
3.	Suplementy diety, żywność dla określonych grup odbiorców i żywność wzbogacana	67
4.	Wzmoczony nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego w sezonie letnim	70
5.	System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – RASFF	83
6.	Obrót grzybami i przetwórstwo grzybów oraz zatrucia grzybami	84

HIGIENA PRACY

85

L.p.	Spis treści	Str.
I.	Warunki higienicznosanitarne środowiska pracy	85
1.	Stan sanitarny zakładów pracy	85
2.	Narażenie na czynniki szkodliwe i uciążliwe dla zdrowia w środowisku pracy	87
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	91
II.	Bezpieczeństwo Chemiczne	92
1.	Substancje chemiczne i ich mieszaniny	92
2.	Produkty biobójcze	93
3.	Produkty kosmetyczne	94
4.	Prekursory narkotyków kat. 2 i 3	95
5.	Środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne	95

HIGIENA KOMUNALNA

97

L.p.	Spis treści	Str.
1.	Liczba załatwionych interwencji	97
2.	Liczba zamknięć / unieruchomień / wyłączeń z użytkowania obiektu lub jego części	99
3.	Charakterystyka obiektów	100
3.1.	Jakość wody przeznaczonej do spożycia	100
3.1.1.	Badania ciepłej wody w kierunku obecności bakterii z rodzaju Legionella sp.	115
3.2.	Pływalnie i baseny	117
3.3.	Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli	119
3.4.	Stan sanitarny obiektów	121
4.	Cmentarze i zakłady pogrzebowe w kontekście nadzoru nad postępowaniem ze zwłokami i szczątkami ludzkimi	131
5.	Szpitala	133
5.1.	Zaopatrzenie w wodę	134
5.2.	Postępowanie z bielizną szpitalną i pralnictwo	136
5.3.	Postępowanie z odpadami medycznymi w aspekcie ochrony zdrowia ludzkiego	139
5.4.	Postępowanie ze zwłokami w aspekcie ochrony zdrowia ludzkiego, prosektoria	143
5.5.	Postępowanie z odpadami komunalnymi	145
6.	Liczba i zabezpieczenie imprez masowych	145
7.	Inne informacje o podjętych działaniach i przedsięwzięciach	145
8.	Krótkie podsumowanie – wnioski	146

HIGIENA DZIECI I MŁODZIEŻY

146

L.p.	Spis treści	Str.
I.	Warunki higienicznosanitarne w placówkach oświatowo - wychowawczych	146
1.	Stan higienicznosanitarny placówek oświatowo - wychowawczych	146
1.1.	Nadzór sanitarny nad placówkami	146
1.2.	Stan sanitarny budynków lub ich części, w których funkcjonują placówki opieki, wychowania i nauczania dla dzieci i młodzieży	151
1.3.	Zaplecze sanitarne placówek dla dzieci i młodzieży oraz warunki do utrzymania higieny osobistej	153
1.4.	Oświetlenie, temperatura i wentylacja w pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt dzieci i młodzieży	155
2.	Higiena procesów nauczania	157
2.1.	Ergonomiczne warunki pracy ucznia	157
2.2.	Jakość wyposażenia placówek	157
2.3.	Zapewnienie na terenie szkoły miejsc do przechowywania podręczników i przyborów szkolnych	158
2.4.	Rozkład zajęć lekcyjnych oraz zmianowy system nauczania w szkołach	159
2.5.	Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych	160

3.	Warunki do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego	160
4.	Żywnienie dzieci i młodzieży w placówkach	161
5.	Warunki realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami w placówkach	169
II.	Warunki wypoczynku oraz rekreacji dzieci i młodzieży	169
1.	Ferie zimowe	169
2.	Wypoczynek letni	170

ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY

171

L.p.	Spis treści	Str.
1.	Zakres i cel sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego.	171
2.	Działania w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego.	171
2.1.	Stanowiska zajmowane w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko.	171
2.2.	Stanowiska dotyczące projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy i projektów planów zagospodarowania przestrzennego gminy, w innym trybie niż strategiczna ocena oddziaływania na środowisko	171
2.3.	Stanowiska dotyczące projektów planów remediacji, przeprowadzania działań naprawczych w środowisku oraz projekty gminnych programów rewitalizacji.	171
2.4.	Ocena oddziaływania przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko.	172
2.5.	Uzgadnianie dokumentacji projektowej .	172
2.6.	Odstępstwa od obowiązujących przepisów .	172
2.7.	Inne sprawy w zakresie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego.	172
2.8.	Uczestniczenie w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych i statków żeglugi śródlądowej do eksploatacji.	172

PROFILAKTYKA I PROMOCJA ZDROWIA

172

L.p.	Spis treści	Str.
1.	Profilaktyka nadwagi i otyłości	172
1.1.	Krajowy Program Edukacyjny „Trzymaj Formę!”	172
1.2.	Promocja aktywności fizycznej i prawidłowego odżywiania	173
2.	Profilaktyka palenia tytoniu	173
2.1.	Światowy Dzień bez Tytoniu	173
2.2.	Światowy Dzień Rzucania Palenia	174
2.3.	Profilaktyka używania wyrobów tytoniowych i nowatorskich wyrobów nikotynowych	174

3	Profilaktyka uzależnień	174
3.1.	Wojewódzki program profilaktyki używania substancji psychoaktywnych, w tym nowych narkotyków „Porozmawiajmy o zdrowiu i nowych zagrożeniach”	174
3.2.	Profilaktyka używania substancji psychoaktywnych, w tym Nowych Narkotyków	174
4	Profilaktyka zdrowia psychicznego	175
4.1.	Powiatowego Programu Zwalczania Depresji Wśród Młodzieży pt. „Zdemaskuj depresję!”	175
5	Profilaktyka chorób zakaźnych, w tym realizacja programu profilaktyki HIV/AIDS	175
5.1.	Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczania AIDS	175
5.2.	Wojewódzki program higieny i profilaktyki wybranych chorób zakaźnych „Higiena naszą tarczą ochronną”	175
5.3.	Wojewódzki przedszkolny program zdrowia jamy ustnej i zapobiegania próchnicy „Zdrowe zęby mamy marchewkę zajadamy”	176
5.4.	Program edukacyjny "Podstępne WZW"	176
5.5.	Profilaktyka chorób zakaźnych i promocja szczepień ochronnych	176
6	Profilaktyka chorób nowotworowych	177
6.1.	Program edukacyjny „Znamie, znam je?”	177
6.2.	Kampania wojewódzka „Bądź swoją bohaterką”	177
7	Promocja zdrowego stylu życia	177
7.1.	Światowy Dzień Zdrowia	177
7.2.	Promocja bezpiecznego grzybobrania i profilaktyka zatruć grzybami	178
7.3.	Europejski i Światowy Dzień Wiedzy o Antybiotykach	178
7.4.	Bezpieczeństwo dzieci podczas wypoczynku letniego i zimowego (Bezpieczne Ferie i Wakacje)	178
7.5.	Zdrowy Senior	179
7.6.	Wpływ czynników środowiskowych na zdrowie (Radon, PEM ipt.)	179
8	Inne działania	180
8.1.	Zdrowy styl życia	180
8.2.	Światowy Dzień wody	180
8.3.	Kampania EFSA	180
8.4.	Profilaktyka próchnicy i chorób przyzębia	181
8.5.	Pierwsza Pomoc Przedmedyczna	181
8.6.	Profilaktyka wszawicy	181

WSTĘP

Państwowa Inspekcja Sanitarna poprzez swoje działania statutowe ma na celu zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego mieszkańców. Położenie nadmorskie powiatu kamieńskiego określa charakter działań poprzez nadzór nad zdrowiem zarówno mieszkańców jak i turystów szczególnie w okresie sezonu zimowego i letniego.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny sprawuje nadzór na terenie powiatu kamieńskiego, który zajmuje powierzchnię 1006,65 m² z liczbą mieszkańców 44449, zamieszkujących na terenie gmin: Golczewo, Międzyzdroje, Wolin, Kamień Pomorski, Dziwnów, Świerżno.

Zapobieganie występowaniu chorób zakaźnych jest jednym z istotnych zadań, które realizowane są przez Państwową Inspekcję Sanitarną. Poprzez stały nadzór miejsc oraz obiektów użyteczności publicznej, tj.: wodociągów, basenów kąpielowych, obiektów świadczących usługi noclegowe, usług fryzjersko – kosmetycznych, ustępów publicznych, miejsc służących do wypoczynku i rekreacji oraz innych obiektów użyteczności publicznej.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim prowadzi monitoring jakości wody zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r. poz. 2294), jak również prowadzi nadzór sanitarny nad przestrzeganiem prawidłowych warunków produkcji, transportu, przechowywania i sprzedaży żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Jednocześnie prowadzony jest stały nadzór sanitarny nad przestrzeganiem prawidłowych warunków produkcji produktów kosmetycznych, ich obrotu, w tym poprzez pobór próbek produktów kosmetycznych do badań laboratoryjnych zgodnie z procedurami kontroli Głównego Inspektora Sanitarnego.

Stanowiska Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego zajmowane są wyłącznie na wniosek zainteresowanych podmiotów lub w związku z wystąpieniami organów prowadzących postępowanie główne i dotyczą planowanych inwestycji lub zagospodarowania terenu.

Ważnym elementem w działalności Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kamieniu Pomorskim jest uczestnictwo w dopuszczaniu do użytku obiektów budowlanych (nowo wybudowanych, zmodernizowanych, adaptowanych w całości lub części do działalności w zakresie produkcji, przetwórstwa, lub sprzedaży środków spożywczych), uzgadnianie miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego i planów ogólnych gminy oraz warunków zabudowy i zagospodarowania terenu pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych; uczestniczenie w postępowaniu w sprawie oddziaływania na środowisko inwestycji mogących znacząco pogorszyć stan środowiska, uzgadnianie dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych, dotyczącej budowy i zmiany sposobu użytkowania obiektów budowlanych (obiekty przemysłowe, obiekty służby zdrowia, użyteczności publicznej, oświaty i wychowania, obiekty nauki, obiekty usługowe różnego przeznaczenia).

Sprawowanie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego ma na celu zapewnienie, na etapie planowania zagospodarowania przestrzennego oraz planowania i realizacji inwestycji, właściwego stanu sanitarno-zdrowotnego w obiektach, w taki sposób, aby w trakcie eksploatacji obiektów nie powodowały one zagrożeń i uciążliwości dla zdrowia ludzi.

Państwowa Inspekcja Sanitarna oprócz w/w zadań sprawuje bieżący nadzór nad warunkami zdrowotnymi środowiska pracy, higieną środowiska zakładów nauczania i wychowania oraz nad placówkami wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży. Celem sprawowanego nadzoru w zakresie przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne środowiska pracy jest ochrona zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem środowiskowych czynników szkodliwych i uciążliwych oraz zapobieganie powstawaniu chorób zawodowych i innych chorób związanych z warunkami pracy.

Przeprowadzone kontrole urzędowe w zakresie bezpieczeństwa żywności od wielu lat są regularne na każdym etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności, bez wcześniejszego uprzedzenia podmiotów kontrolowanych, zgodnie z udokumentowanymi procedurami tak, aby osiągnąć zamierzone cele w myśl art. 9 ust 4 i art. 10 rozporządzenia (UE) nr 2017/625, co pozwala na wydawanie decyzji w sprawie zatwierdzenia, warunkowego zatwierdzenia, przedłużenia warunkowego zatwierdzenia, zawieszenia zatwierdzenia, cofnięcia zatwierdzenia zakładów działających w sektorze spożywczym (w tym środków transportu żywności) podlegających urzędowej kontroli.

Przeprowadzona analiza wyników działań nadzorowych na terenie powiatu wskazuje, że stan bezpieczeństwa sanitarnego społeczeństwa ulega stałej poprawie. Nadal jednak stwierdza się negatywne zjawiska w sferze sanitarno-higienicznej, co świadczy o konieczności prowadzenia stałego systematycznego nadzoru obejmującego działania prewencyjne, monitoringowe i naprawcze. Dlatego też w trybie pilnym podejmowano wszystkie działania kontrolno-represyjne w przypadku wnoszonych interwencji ze strony osób zgłaszających, a także ze strony organów państwowych i instytucji na niewłaściwe warunki higieniczno-sanitarne w obiektach użyteczności publicznej i zagrożenia bezpieczeństwa żywności. Jednocześnie podejmowano współpracę z wieloma urzędami, instytucjami celem wyeliminowania powstających zagrożeń dla zdrowia i życia ludzi.

DZIAŁALNOŚĆ KONTROLNO - REPRESYJNA

Wyszczególnienie			Badania ogółem	Wykonane oznaczenia			Liczba pobranych próbek	Kontrole (wizytacje)	Decyzje wydane przez PPIS		Postanowienia	Tytuły wykonawcze	Wnioski o ukaranie	Akty oskarżenia	Nałożone mandaty	Kwota nałożonych mandatów w złotych
				chemiczne	fizyczne	mikrobiologiczne			merytoryczne	płatnicze						
0			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Ogółem			3024	309	2715	0	823	3019	533	488	244	6	1	0	85	32300
Komórki organizacyjne stacji sanitarno - epidemiologicznych	higiena	komunalna	517	309	208	0	389	551	95	107	11	0	0	0	13	4200
		żywności, żywienia i przedmiotów użytku	0	0	0	0	305	700	323	289	12	0	1	0	69	27400
		pracy	0	0	0	0	0	126	66	46	93	0	0	0	0	0
		dzieci i młodzieży	2507	0	2507	0	0	156	23	17	1	0	0	0	3	700
	epidemiologia		0	0	0	0	129	1 439	25	3	8	6	0	0	0	0
	zapobiegawczy nadzór sanitarny		0	0	0	0	0	26	1	26	119	0	0	0	0	0
	środki zastępcze		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	inne		0	0	0	0	0	21 OZiPZ	0	0	0	0	0	0	0	0
	Wyszczególnienie												Ogółem	w tym negatywnie		
Liczba zajętych stanowisk dotyczących	strategicznej oceny oddziaływania na środowisko	Uzgodnienie dot. odstąpienia od przeprowadzania strategicznej oceny oddziaływania na środowisko										2	0			
		uzgodnienie zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko										6	0			
		opiniowanie projektu dokumentu wraz z prognozą oddziaływania na środowisko										9	0			
	oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko	opinia co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby – co do zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko										54	0			
		wydanie opinii w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach										2	0			
	uzgadniania dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych										1	0				
	Zastosowanie rozwiązań innych niż określone w obowiązujących przepisach prawnych , w tym w zakresie warunków technicznych										0	0				
	uczestniczenia w dopuszczeniu do użytkowania obiektu budowlanego										99	0				
	innych spraw										199	0				
	sprzeciwu przeciwko uruchomieniu wybudowanego lub przebudowanego zakładu pracy lub innego obiektu budowlanego, w tym wobec dopuszczenia do użytkowania										0	0				
												372	0			

Legenda:

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim w pkt 38. wydał: 199 stanowisk.

Stanowisko d/s Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego ogółem 183 stanowisk :

- **146** stanowisk uzgadniających projekt warunków zabudowy

- 84 postanowień, 62 adnotacje
- **37** stanowisk uzgadniających projekt decyzji o ustaleniu lokalizacji inwestycji celu publicznego.
- 35 postanowień, 2 adnotacje

W pionie Higieny Komunalnej ogółem 14 stanowisk w tym:

- opinie dot. usług noclegowych - 6
- opinie dot. projektu uchwały w sprawie określenia sezonu kąpielowego -3
- opinie w sprawie regulaminu utrzymania czystości i porządku - 5

W pionie Higieny Dzieci i Młodzieży ogółem 2 stanowiska w tym:

- opinie sanitarne dot. spełnienia wymagań sanitarno-lokalowych w przedszkolu – 2

EPIDEMIOLOGIA

Sekcja Epidemiologii prowadzi działalność przeciwepidemiczną i zapobiegawczą w zakresie chorób zakaźnych, nadzoruje realizację systemu szczepień ochronnych, sprawuje nadzór nad przestrzeganiem przepisów prawa dotyczących standardów higieniczno-sanitarnych w podmiotach wykonujących działalność leczniczą oraz zasad profilaktyki zakażeń szpitalnych. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny swoją właściwością miejscową obejmuje teren powiatu kamieńskiego (ryc.1). Położenie nadmorskie powiatu z odcinkiem wybrzeża, położenie w strefie nadgranicznej określa specyfikę wymagań dotyczących zabezpieczenia terenu pod względem epidemiologicznym, szczególnie w okresie letnim. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim mając to na uwadze już od czerwca podporządkowuje i koordynuje działania nadzoru nakierowane na bezpieczeństwo sanitarne powiatu. Podobnie jak w poprzednich latach, w sezonie letnim 2024 roku Zarządzeniem Dyrektora powołano dwa zespoły wyjazdowe pracujące od poniedziałku do piątku oraz w soboty lub niedziele w godzinach od 12:25 do 20:00, zespół interwencyjny oraz zespół ds. zatruc pokarmowych. Został opracowany szczegółowy harmonogram pracy Nadzoru Sanitarnego na każdy miesiąc letni.



Ryc. 1 Obszar powiatu kamieńskiego

I. ZAPOBIEGANIE ORAZ ZWALCZANIE ZAKAŻEŃ I CHOROBY ZAKAŹNYCH U LUDZI

Inspekcja Sanitarna podejmuje działania w celu zapobiegania szerzenia się chorób zakaźnych. Dla oceny sytuacji epidemiologicznej monitoruje się ich występowanie. Monitorowanie

w powiecie kamieńskim poparte jest rzetelnym nadzorem epidemiologicznym prowadzonym poprzez analizę zgłaszanych przypadków zachorowań i podejrzeń zachorowań na choroby zakaźne przy wykorzystaniu aktualnych definicji chorób zakaźnych opracowanych na potrzeby nadzoru epidemiologicznego.

Zgłaszalność chorób zakaźnych i zakażeń była prowadzona zgodnie z Ustawą z dnia 5 grudnia 2008 roku o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi art.27 ust.1, który mówi, że „lekarz lub felczer, który podejrzewa lub rozpoznaje zakażenie, chorobę zakaźną lub zgon z powodu zakażenia lub choroby zakaźnej określonej na podstawie ust.9 pkt.1, ma obowiązek, w ciągu 24 godzin od momentu rozpoznania lub powzięcia podejrzenia zakażenia, choroby zakaźnej lub zgonu z powodu choroby zakaźnej, zgłoszenia tego faktu państwowemu powiatowemu inspektorowi sanitarnemu właściwemu dla miejsca rozpoznania zakażenia”.

W Polsce zgłaszanie, kwalifikacja oraz rejestracja zachorowań na choroby zakaźne opiera się na opracowanych przez Państwowy Zakład Higieny „Definicjach chorób zakaźnych”, które mają na celu ujednolicenie zgłaszalności chorób zakaźnych i zapewnienie porównywalności danych, zbieranych w ramach nadzoru epidemiologicznego w Polsce oraz we Wspólnocie Europejskiej. Dokonana analiza zgłoszonych przypadków podejrzeń zachorowań i zachorowań, wskazuje na zadowalającą sytuację epidemiologiczną w powiecie kamieńskim, pomimo dostrzegalnych niekorzystnych wzrostów zapadalności kilku jednostek chorobowych w tym w szczególności ospy wietrznej oraz zakażeń pałeczką *Salmonella*.

Opracowanie przedstawia dane epidemiologiczne, dotyczące kształtowania sytuacji epidemiologicznej wybranych chorób zakaźnych na terenie powiatu kamieńskiego w roku 2024, w odniesieniu do roku 2023 oraz wybranych lat poprzednich. Sytuacja epidemiologiczna w powiecie kamieńskim w analizowanym okresie była zróżnicowana, ale ocenić ją można jako dobrą. Ocenę sytuacji epidemiologicznej wybranych chorób zakaźnych, w powiecie opracowano na podstawie danych epidemiologicznych, zgromadzonych w ramach nadzoru nad chorobami zakaźnymi. Do Powiatowej Stacji Sanitarnej - Epidemiologicznej w Kamieniu Pomorskim wpłynęło 1341 przypadków zgłoszeń podejrzeń zachorowań i zachorowań na choroby zakaźne, zakażenia i zatrucia. Łącznie w 2024 roku przeprowadzono 1337 dochodzeń epidemiologicznych, w związku ze zgłoszeniem podejrzeń lub zachorowań na choroby zakaźne, zaś dochodzeniami objęto 1441 osób.

W ramach identyfikowania różnych zagrożeń zdrowotnych dla społeczności lokalnej, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim, jest włączony do funkcjonujących centralnych systemów monitorowania sytuacji epidemiologicznej, w skali krajowej i unijnej, które są realizowane przez prowadzenie:

- Elektronicznego Systemu Chorób Zakaźnych/Zakażeń – EPIBAZA;
- Elektronicznego Nadzoru nad Dystrybucją Szczepionek ESND (e-szczepionka);
- Systemu Monitorowania Zagrożeń (SMZ);
- Systemu Rejestrowania Wywiadów Epidemiologicznych – SRWE;
- Rejestru Ognisk Epidemicznych – ROE;
- Systemu Ewidencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej – SEPIS;

Tabela 1 Sytuacja epidemiologiczna zachorowań i zapadalności na choroby zakaźne na terenie powiatu kamieńskiego w latach 2020 - 2024

L.P	JEDNOSTKA CHOROBOWA	LICZBA ZACHOROWAŃ 2024 (kolejno lata: 2023; 2022;2021;2020)	LICZBA HOSPITALIZACJI 2024 (kolejno lata: 2023; 2022;2021;2020)	CZYNNIK ETIOLOGICZNY	ZAPADALNOŚĆ na 100.000 2024 (kolejno lata: 2023; 2022;2021;2020)
1.	SALMONELLOZA, ZATRUCIA POKARMOWE, POSOCZNICA, INNE ZAKAŻENIA POZAJELITOWE	145 (5; 3; 2; 0)	28 (4; 2; 2;0)	<i>Salmonella enteritidis</i>	327,20 (11,16;6,38; 4,26; 0)
2.	WIRUSOWE ZAKAŻENIA JELITOWE WYWOŁANE PRZEZ ROTAWIRUSY	7 (5; 25; 4; 5)	7 (5; 25; 3; 5)	<i>Rotavirus</i>	15,80 (11,16;53,19; 8,51;10,64)
3.	WIRUSOWE ZAKAŻENIA JELITOWE WYWOŁANE PRZEZ NOROWIRUSY	71 (5; 29; 4; 0)	3 (4; 3;3;0)	<i>Norowirus</i>	160,21 (11.16; 61,70; 8,51 ;0)
4.	WIRUSOWE ZAKAŻENIA JELITOWE OKREŚLONE I NIEOKREŚLONE (RAZEM)	22 (13; 12;11;8)	14 (4;12;9;8)	<i>wirusy</i>	49,64 (29,02; 25,53; 23,40; 17,02)
5.	WIRUSOWE ZAPALENIE WĄTROBY TYPU B	2 (6;3;0;1)	0 (1;0;0;0)	<i>HBV</i>	4,51 (13,39; 6,38; 0; 2,13)
6.	WIRUSOWE ZAPALENIE WATROBY TYPU C	5 (1;8;2;3)	0 (0;1;1;2)	<i>HCV</i>	11,28 (2,23;17,02;4,25;6,38)
7.	OSPA WIETRZNA	244 (377;86;107;107)	0 (3;0;1;0)	<i>Varicella zoster wirus</i>	550,59 (841,61;182,98;227,66;22 7,66)
8.	RÓŻYCZKA	1 (0;0;0;0)	0 (0;0;0;0)	<i>Rubiwirus</i>	2,26 (0;0;0;0)
9.	ŚWINKA	3 (3;2;1;3)	0 (0;0;0;0)	<i>Paramyxowirus</i>	6,77 (6,70;4,26;2,13;6,38)
0	OSTRE PORAŻENIA WIOTKIE	0 (0;0;0;0)	0 (0;0;0;0)	<i>Poliowirus typu 1,2 lub 3</i>	0 (0;0;0;0)
11.	BAKTERYJNE ZAPALENIE OPON MÓZGOWO-RDZENIOWYCH I MÓZGU	0 (0;1;0;0)	0 (0;1;0;0)	<i>bakterie</i>	0 (0;2,13 ;0; 0)
12.	ZAPALENIE OPON MÓZGOWYCH INNE I NIEOKREŚLONE	1 (0;0;0;0)	0 (0;0;0;0)		2,26 (0;0;0;0)

13.	INWAZYJNA CHOROBA MENINGOKOKOWA	0 (0;0;0;1)	0 (0;0;0;1)	Neisseria meningitidis	0 (0;0;0;2,11)
14.	BOLERIOZA Z LYME	58 (54;18;17;35)	3 (1;0;1;1)	Borelia spp.	130,88 (120,55;38,30;36,17; 74,47)
15.	STYCZNOŚĆ NARAŻENIE NA WŚCIEKLIZNĘ-POTRZEBA SZCZEPIEŃ	19 (15;19;4;11)	1 (3;0;0;0)	rodz. Rhabdowirus	42,87 (33,49;40,43; 8,51;23,40)
16.	PŁONICA (SZKARLATYNA)	55 (73;23,1;5)	2 (2;0;0;0)	Streptococcus pyogenes typu a	124,11 (162,96;48,94;2,13;10,64)
17.	ODRA	0 (0;0;0;0)	0 (0;0;0;0)	Wirus odry	0 (0;0;0;0)
18.	GIARDIOZA (LAMBLIOZA)	1 (1;0;0;0)	0 (0;0;0;0)	Lamblia intestinalis	2,26 (2,23;0;0;0;0)
19.	BIEGUNKA I ZAPALENIE ŻOŁĄDKOWO-JELITOWE BNO, O PRAWDOPODOBNIE ZAKAŹNYM POCHODZENIU	66 (29; 27;31; 5)	55 (20;23;28; 5)		148,93 (64,74;57,45;65,96;10,64)
20.	TULAREMIA	0 (1,0;0;0)	0 (1;0;0;0)	Francisella tularensis	0 (2,23;0;0;0;0)
21.	COVID-19	166 (231; 2155;2898; 1259)	29 (59; 119;214; 106)	Wirus SARS- CoV-2	374,58 (515,68; 4585,20; 6166,09; 2678,78)
22	RSV	14 (12)	11 (10)	syncytialny wirus oddechowy	31,59 (26,79)

Liczba ludności w powiecie kamieńskim: 2024 – 44 316; 2023 – 44 795; 2022- 46 999; 2021 – 46 999; 2020 - 46 999;

1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych

1.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe

W roku 2024 zarejestrowano 145 przypadków zatruc pokarmowych wywołanych pałeczką *Salmonella* co stanowi ponad 29 krotny wzrost zakażeń w porównaniu do roku poprzedniego w którym odnotowano tylko 5 zachorowań. Wykryto również i zarejestrowano 51 nowych nosicieli czasowych salmonelloz (2023 r. – 7).

OGNISKA CHOROÓB PRZENOSZONYCH DROGĄ POKARMOWĄ, KTÓRE WYSTĄPIŁY W OKRESIE OD 01.01.2023R. DO 31.12.2023R.

Na terenie powiatu kamieńskiego w 2024 roku odnotowano łącznie 7 zbiorowych zatruc pokarmowych 2023-0) w tym 2 ogniska rodzinne. Wśród zgłoszonych ognisk chorób przenoszonych drogą pokarmową w 3 przypadkach czynnikiem etiologicznym były pałeczki z rodzaju *Salmonella*, 3 ogniska wywołane zostały przez Norowirusy oraz 1 ognisko przez Adenowirusy. W przypadku 1 ogniska wywołanego przez Norowirusy dodatkowym czynnikiem etiologicznym były bakterie *Campylobacter jejuni*.

1.2. Wirusowe zapalenie wątroby

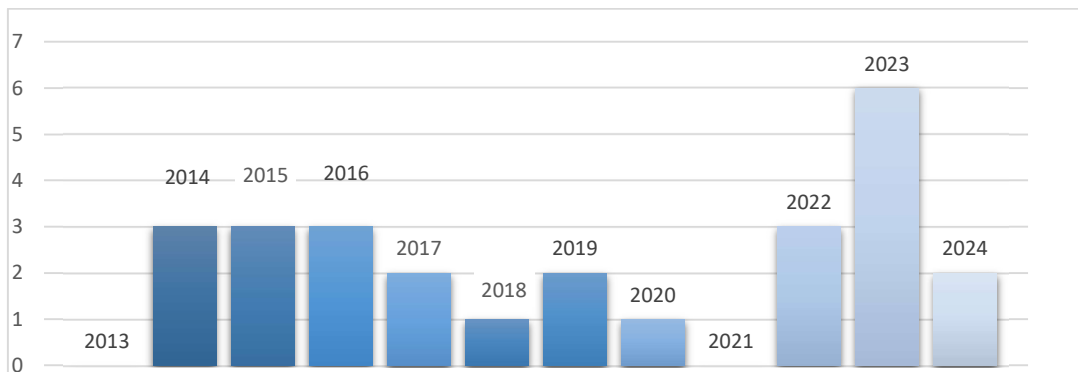
Wirusowe Zapalenie Wątroby potocznie nazywane „żółtaczką” lub „żółtaczką zakaźną” to choroba wywoływana przez jeden z kilku obecnie znanych wirusów hepatotropowych (hepatocytów). Objawy chorobowe występujące w przebiegu WZW są podobne we wszystkich typach WZW niezależnie od wywołującego je wirusa.

Wirusowe zapalenie wątroby typu „A”

W 2024 roku, w powiecie kamieńskim odnotowano 1 zachorowanie na WZW typu A (2023-0). W trakcie dochodzenia epidemiologicznego ustalono osoby z kontaktu, z rodziną chorego przeprowadzono rozmowę edukacyjną. Poinformowano lekarza rodzinnego osób z kontaktu z chorym o konieczności objęcia nadzorem lekarskim.

Wirusowe zapalenie wątroby typu „B”

W 2024 roku, w powiecie kamieńskim zarejestrowano 2 zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu B-przewlekłe i BNO (2023-6), nie odnotowano ostrych przypadków zachorowań.



Rysunek 1 Liczba zachorowań na WZW typu B w latach 2013-2024, powiat kamieński.

Wirusowe zapalenie wątroby typu „C”

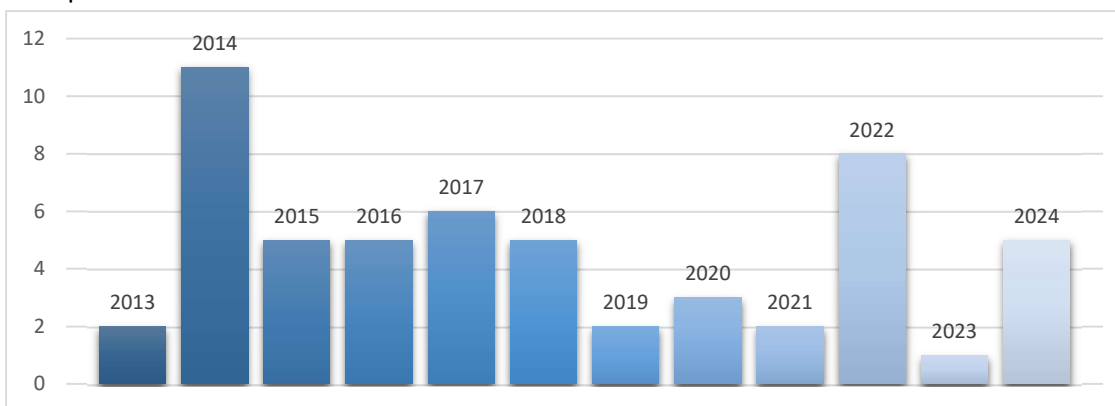
Wirusowe zapalenie wątroby typu C (WZW C) to choroba zakaźna wywołana przez wirusa HCV (Hepatitis C Virus). Do zakażenia dochodzi poprzez kontakt z zakażoną krwią w przypadku przerwania ciągłości tkanek np. nakłucia, rozcięcia skóry lub błony śluzowej lub kontakt z przedmiotami, które zostały zanieczyszczone zakażoną krwią. Ze względu na bezobjawowy przebieg choroby oraz brak szczepionki, wirus HCV stanowi bardzo poważne zagrożenie, gdyż nie leczone zakażenie może doprowadzić do poważnych konsekwencji zdrowotnych, w postaci niewydolności i

marskości wątroby, a w niektórych przypadkach do raka tego narządu. Konieczne jest dalsze monitorowanie sytuacji ze szczególnym uwzględnieniem nowo wykrytych zakażeń, poprzez ścisłą współpracę z poradnią chorób zakaźnych, laboratoriami diagnostycznymi itd.

W porównaniu z 2023 rokiem (1) liczba zachorowań w roku 2024 (5) wykazała tendencję wzrostową.

W 2024 roku w powiecie kamieńskim wykryto 10 nowych nosicieli przeciwciał anty HCV, w tym 4 przypadki zgłoszono jako potwierdzone zachorowanie na wirusowe zapalenie wątroby typu C. Wywiady epidemiologiczne przeprowadzone przez pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kamieniu Pomorskim wskazywały zabiegi w placówkach służby zdrowia jako najbardziej prawdopodobną drogę zakażenia.

Nosiciele oraz osoby z ich otoczenia (kontakt domowy i seksualny) znajdują się pod nadzorem epidemiologicznym tutaj. PPIS oraz lekarzy Podstawowej Opieki Zdrowotnej, zgodnie ze złożoną deklaracją wyboru lekarza pierwszego kontaktu. Osoby z otoczenia chorych na WZW B oraz osoby chore na WZW C, które wcześniej nie były szczepione p/WZW typu B, skierowano na szczepienia.



Rysunek 2 Liczba zachorowań na WZW typu C w latach 2013-2024, powiat kamieński.

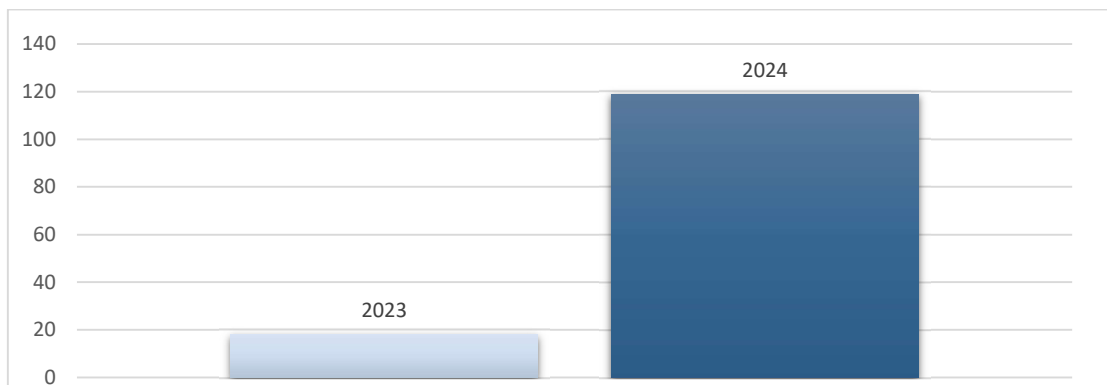
Wirusowe zapalenie wątroby inne i nieokreślone

W 2024 roku, w powiecie kamieńskim podobnie jak w roku poprzednim nie odnotowano przypadków zachorowań na inne i nieokreślone wirusowe zapalenia wątroby.

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

Nadzór epidemiologiczny nad chorobami infekcyjnymi układu oddechowego prowadzony jest przez cały rok, z nasileniem w miesiącach od września do kwietnia. W tym czasie notuje się zwiększoną liczbę zachorowań w Polsce.

W 2024 roku zarejestrowano 119 (2023-18) przypadków grypy potwierdzonej wynikiem szybkiego testu antygenowego, 2 przypadki grypy potwierdzonej laboratoryjnie testem molekularnym (2023-2)



Rysunek 3 Liczba przypadków grypy potwierdzonej wynikiem szybkiego testu antygenowego, powiat kamieński.

W 2024 zakażonych wirusem SARS-CoV-2 (COVID-19) zostało 166 osób (2023 – 231) w tym poddanych hospitalizacji zostało 29 osób, 4 osoby zakażone zmarły (2023 -1)

RSV wywołuje Syncytialny wirus oddechowy, który atakuje górne i dolne drogi oddechowe. Do zakażenia dochodzi głównie drogą kropelkową przez kaszel, kichanie a także poprzez kontakt z zakażoną powierzchnią. U osób zakażonych RSV występują objawy zakażenia górnych dróg oddechowych: nieżyt nosa, kaszel, stan zapalny gardła, gorączka, gorszy apetyt. U niemowląt i małych dzieci zakażenie RSV jest jedną z głównych przyczyn hospitalizacji, ponieważ bardzo często dochodzi do zapalenia płuc i zapalenia oskrzelików. W 2024 roku odnotowano 14 przypadków zakażeń wirusem RSV potwierdzonych wynikiem szybkiego testu antygenowego (2023-12) , w tym 6 dzieci do lat 2, które wymagały hospitalizacji (2023 – 10).

1.4. Choroby wieku dziecięcego

Wiele powszechnych wcześniej chorób dziecięcych dzięki szczepieniom obecnie występuje coraz rzadziej. Często też mają łagodniejszy przebieg. Niektóre tj. odra, świnka, różyczka, ospa wietrzna mogą stanowić, jak każda wirusowa choroba, zagrożenie powikłaniami.

Odra

Odra to ostra wirusowa choroba zakaźna, jedna z najbardziej zaraźliwych chorób wirusowych. Wywołują ją paramyxowirusy. Jedynym źródłem zakażenia jest chory człowiek. Choroba u dorosłych ma zwykle cięższy przebieg niż u dzieci i zdarza się coraz częściej.

W 2024 r. w powiecie kamieńskim nie odnotowano zachorowania na odrę (2023-0).

Ostre porażenia wiotkie u dzieci do 14 r.ż.

Skuteczny nadzór nad ostrymi porażeniami wiotkimi jest jednym z kluczowych działań mających na celu potwierdzenie lub wykluczenie występowania dzikich szczepów wirusa polio na danym terenie.

Definicja przypadku ostrego porażenia wiotkiego (OPW) obejmuje każde zachorowanie dziecka w wieku poniżej 15 r.ż. z osłabieniem mięśni szkieletowych. Kontrola przypadków OPW zalecana przez WHO uwzględnia: zapalenia wielonerwowe w tym zespół Guillaina-Barrégo,

poprzeczne zapalenie rdzenia, neuropatie pourazowe oraz inne OPW u dzieci w wieku poniżej 15 r.ż. z wyłączeniem izolowanego porażenia nerwu twarzowego.

W 2024 roku w powiecie kamieńskim nie odnotowano żadnego przypadku zachorowania na ostre porażenia wiotkie (2023-0).

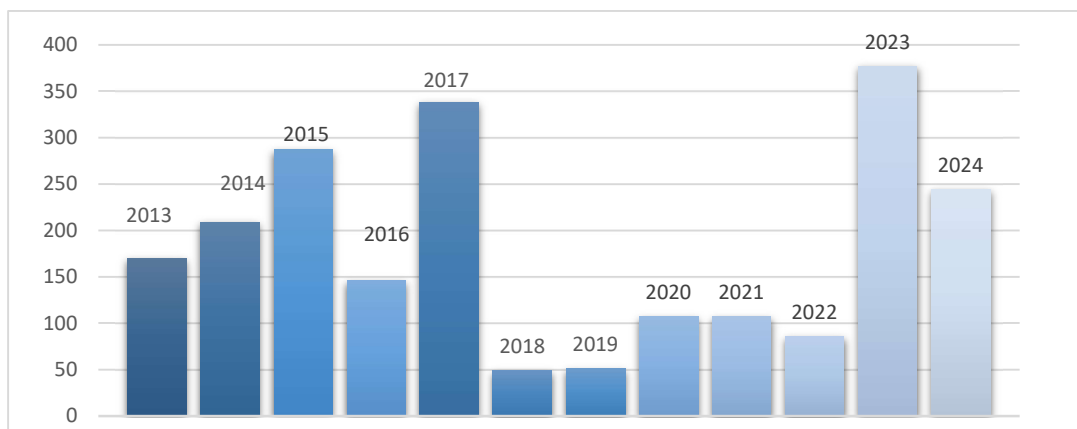
Krztusiec

Krztusiec (koklusz) to ostra choroba zakaźna dróg oddechowych, wywołana przez Gram-ujemną bakterię o nazwie *Bordetella pertusis*. Najczęściej występuje u niemowląt i małych dzieci (0 – 4 r.ż.). W 2024 roku w powiecie kamieńskim odnotowano 2 zachorowania na krztusiec (2023-0).

Ospa wietrzna

Ospa wietrzna, to choroba zakaźna wywołana przez wirusa ospy wietrznej i półpaśca (*Varicella-zoster virus*). Źródłem zakażenia jest chory człowiek. Wirus, wywołujący chorobę szerzy się drogą kropelkową poprzez kontakt bezpośredni oraz kontakt pośredni, przez przedmioty świeżo zanieczyszczone materiałem z nosa, gardła oraz wykwitów skórnych chorej osoby. Choroba jest niezwykle zaraźliwa u dzieci i najczęściej przebiega łagodnie, jednak ostatnio obserwuje się zwiększenie liczby zachorowań wśród młodzieży i osób dorosłych, u których przebieg zakażenia jest cięższy z większym odsetkiem powikłań.

W roku 2024 na terenie powiatu zanotowano 244 zachorowań – odnotowano spadek zakażeń w stosunku do roku poprzedniego (2023 – 377). Większość zachorowań wystąpiła wśród dzieci w wieku przedszkolnym i wczesnoszkolnym i tak w wieku: 0 lat – 5 (7), 1-4 lat – 82 (127), 5-9 lat – 107 (188), 10-14 lat – 35 (43) oraz 15 lat i powyżej – 15 (12). Spośród wszystkich chorych 2 osoby były szczepione jedną dawką szczepionki przeciwko tej chorobie (mężczyźni 5 i 15lat).



Rysunek 4 Liczba chorych na ospę wietrzną w latach 2013-2024, powiat kamieński

Różyczka

Różyczka jest wirusową chorobą zakaźną. Jedynym rezerwuarem wirusa jest człowiek. Podatność na zakażenie jest powszechna. Najczęściej na różyczkę chorują dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym, ale chorować mogą także osoby dorosłe. Różyczka u dzieci ma zwykle

przebieg łagodny. Powikłania są bardzo rzadkie, jednak zachorowanie na różyczkę u kobiet w ciąży, zwłaszcza w pierwszych 16 tygodniach, może być przyczyną poronienia, zgonu płodu lub porodu przedwczesnego oraz licznych wad wrodzonych.

W 2024 roku w powiecie kamieńskim odnotowano 1 zachorowanie na różyczkę (2023 – 0).

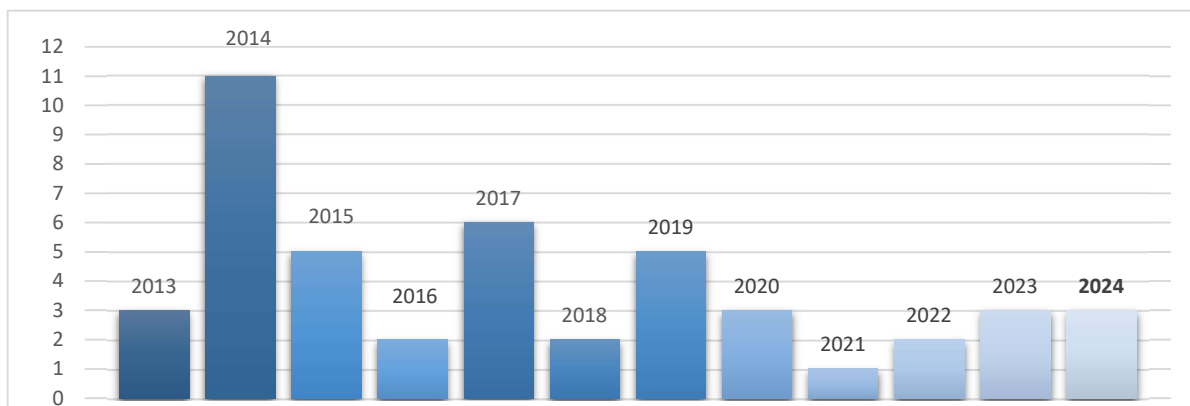


Rysunek 5 Liczba chorych na różyczkę w latach 2013-2024, powiat kamieński

Naagminne zapalenie przyusznic – świnka

Świnka jest ostrą chorobą wieku dziecięcego, wywoływaną przez wirus z rodziny *Paramyxoviridae*. Jedynym rezerwuarem wirusa są ludzie. Wirus ten przenosi się z człowieka na człowieka przez bezpośredni kontakt oraz drogą kropelkową. Może przenosić się też przez przedmioty zanieczyszczone śliną osób chorych.

W roku 2024 na terenie powiatu zanotowano 3 przypadki świnki (2023-3). Zachorowanie wystąpiło u jednej zaszczepionej dziewczynki w wieku 6 lat oraz u dwóch nieszczepionych kobiet w wieku 39 i 70 lat.



Rysunek 6 Liczba chorych na świnkę w latach 2013-2024, powiat kamieński

Płonica (szkarlatyna)

Płonica jest ostrą chorobą zakaźną wywołaną przez bakterię paciorkowca grupy A, wywołującego m.in. anginę. Źródłem zakażenia jest chory na zakażenie paciorkowcowe, w tym anginę lub płonicę, ozdrowieniec lub nosiciel paciorkowca.

W roku 2024 na terenie powiatu zanotowano 55 przypadków płonicy, czyli zanotowany został spadek zachorowań do analogicznego okresu w roku ubiegłym (2023-73).

1.5. Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i mózgu

Stan zapalny wywołany przedostaniem się drobnoustrojów do płynu mózgowo-rdzeniowego (PMR), obejmujący opony pajęczną i miękką oraz przestrzeń podpajęczynówkową. Czynnikiem etiologicznym tego schorzenia mogą być zarówno bakterie, wirusy i grzyby. Najczęstszą przyczyną bakteryjnego ropnego zapalenia opon są meningokoki, pneumokoki, paciorkowce i gronkowce, u dzieci również pałeczka *Haemophilus influenzae*.

W 2024 roku w powiecie kamieńskim odnotowano 1 zachorowanie na zapalenie opon mózgowych inne i nie określone (2023-0); 1 chorobę wywołaną przez *Streptococcus pneumoniae*, inwazyjną - zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu (2023-0). Nie odnotowano przypadków wirusowego zapalenia mózgu – opryszczkowego (2023 – 1)

1.6. Inwazyjna choroba meningokokowa

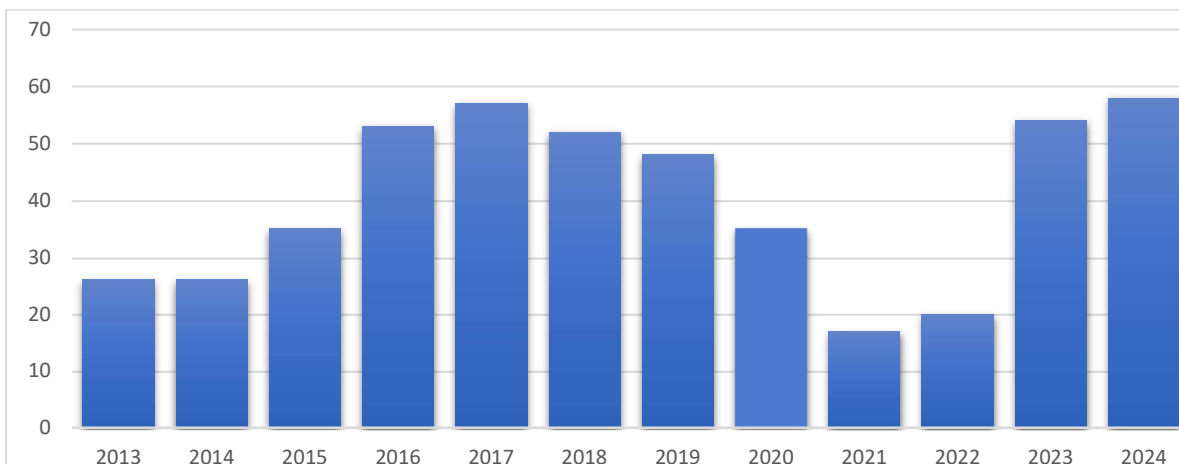
Zakażenie meningokokowe jest wywoływane przez bakterie dwuinki zapalenia opon mózgowo-rdzeniowych, zwane również meningokokami (*Neisseria meningitidis*). Bakterie te występują w jamie nosowo-gardłowej u zdrowych osób (nosicieli), nie powodując żadnych dolegliwości ani objawów. Do zakażenia dochodzi na skutek kontaktu podatnej osoby z bezobjawowym nosicielem lub osobą chorą

W 2024 r. nie zarejestrowano zachorowań na Inwazyjną Chorobę Meningokokową (2023-0).

1.7. Borelioza z Lyme

Borelioza z Lyme jest chorobą zakaźną, wywołaną przez bakterie – *Borrelia burgdorferi*. Najbardziej narażone na tę chorobę są osoby mieszkające w pobliżu terenów leśnych.

W 2024 roku na terenie powiatu zarejestrowano 58 przypadki zachorowań na Boreliozę z Lyme (2023-54). Wg definicji przypadków chorób zakaźnych na potrzeby nadzoru epidemiologicznego 52 zachorowań wykazano jako przypadki potwierdzone (2023-46), 6 jako prawdopodobne (2023-8). Spośród zgłoszonych przypadków 3 osoby leczono w warunkach szpitalnych (2023-1). Wśród 52 przypadków potwierdzonych, 43 zachorowania (2023-24) przebiegało pod postacią skórną - rumień wędrujący (*Erytrema migrans EM*). Pozostałe 7 zachorowań wykazano pod postacią stawową, 2 zachorowania pod postacią neuroboreliozy (2023-1), nie wykazano boreliozy układu krążenia (2023-0)



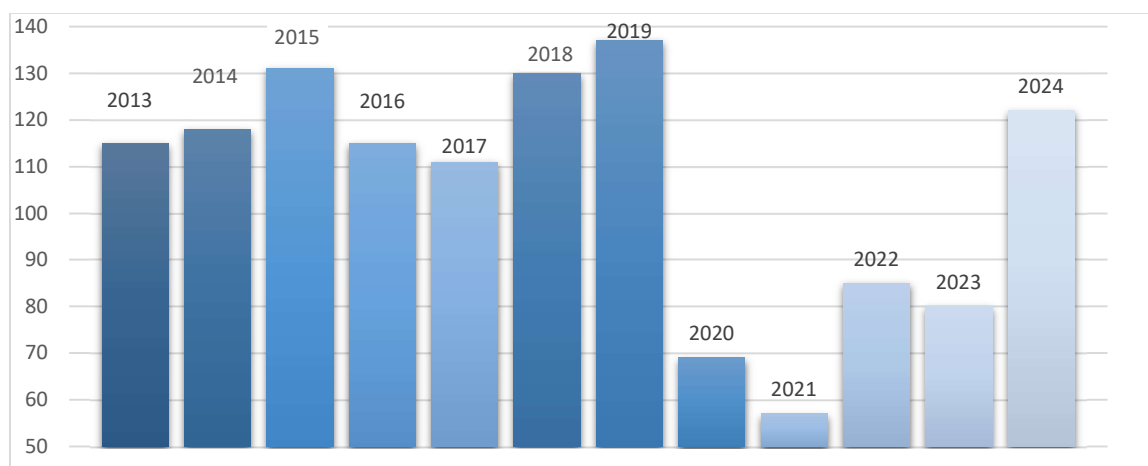
Rysunek 7 Liczba chorych na Boreliozę z Lyme w latach 2009-2024 powiat kamieński

1.8. Wścieklizna

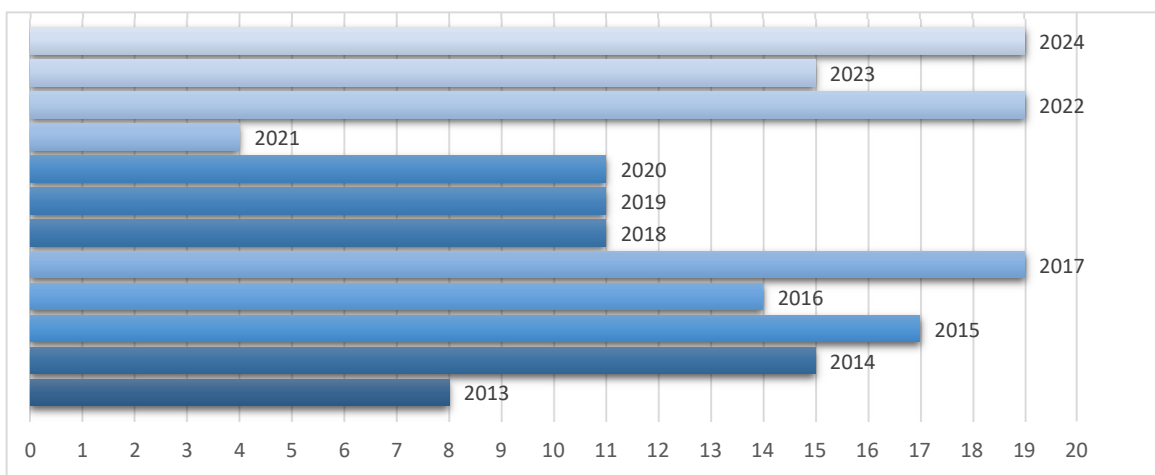
W 2024 roku na terenie powiatu kamieńskiego zgłoszono 122 przypadki pokąsań ludzi przez zwierzęta (2023-80), w tym: 83 przez psy (2023-54), 34 przez koty (2023-18), 1 przez inne zwierzęta hodowlane – królik, krowa (2023-2) oraz 3 przez dzikie zwierzęta -mysz, nietoperz; (2022-5). We wszystkich przypadkach prowadzono dochodzenia epidemiologiczne, aby ustalić stopień narażenia na wściekliznę oraz podjąć odpowiednie działania celem ochrony zdrowia i życia pokąsanych osób. Wśród wszystkich pokąsanych było 25 dzieci w wieku do lat 14 (2023-11).

Liczba przypadków styczości i narażenia na wściekliznę, po których w 2024 r. podjęto szczepienia przeciw wściekliznie wyniosła 19 osób (2023-15), w tym u dzieci do 14 r.ż. – 1 (2023-1). Pośród wszystkich szczepionych osób, 16 było pokąsanych przez zwierzęta domowe, a 3 przez zwierzęta dzikie.

W trakcie prowadzonego nadzoru epidemiologicznego współpracowano z Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Kamieniu Pomorskim. Szczepienia przeciw wściekliznie wykonywane były w Poradni Profilaktyki Wścieklizny w Szczecinie lub kontynuowane w poradni właściwej dla miejsca zamieszkania lub pobytu pokąsanego.



Rysunek 8 Styczość i narażenia na wściekliznę w latach 2013-2024, powiat kamieński



Rysunek 10 Styczność i narażenie na wściekliznę / potrzeba szczepień, powiat kamieński w latach 2013-2024

1.9. Choroby przenoszone drogą płciową

Choroby przenoszone drogą płciową to problem powracający. Infekcje przenoszone drogą płciową bardzo często występują razem z zakażeniem HIV. Doniesienia naukowe podają, że zakażenie chlamydiozą, HPV, HSV mogą zwiększyć kilkakrotnie ryzyko zakażenia HIV, a w przypadku kiły i rzeżączki to ryzyko jest 10 razy większe.

W 2024 r. na terenie powiatu kamieńskiego zarejestrowano 2 przypadki zachorowania na kiłę (2023-6).

1.10. Gruźlica

Do zakażenia prątkami gruźlicy dochodzi najczęściej drogą wziewną. Prątki znajdujące się w kropelkach wykrztuszonej plwociny unoszą się w powietrzu i wysychają, tworząc tak zwane „jądra kropielek”, które są wdychane przez człowieka do dróg oddechowych. Źródłem zakażenia mogą być również chore na gruźlicę zwierzęta np. chore krowy, które wydają prątki m. in. z mlekiem. Wywołują ją Gram-dodatnie bakterie *Mycobacterium tuberculosis* zwane pałeczkami lub prątkami Kocha. Najczęstszym źródłem zakażenia są osoby chore na gruźlicę w fazie prątkowania.

Tabela 2 Nowe zachorowania na gruźlicę w 2024 roku

WYSZCZEGÓLNIENIE	Gruźlica				
	wszystkie postaci	w tym			
		płucna			innych narządów
		razem	zakaźna (prątkująca)	niezakaźna	
Powiat kamieński:					
w tym:					
Miasto	4	4	3	1	0
Wieś	1	1	0	1	0

Mężczyźni	3	3	1	2	0
Kobiety	2	2	2	0	0
wg grup wiekowych:					
0 - 14	0	0	0	0	0
15 - 19	0	0	0	0	0
20 - 29	0	0	0	0	0
30 - 44	2	2	1	1	0
45 - 64	2	2	1	1	0
65 i więcej	1	1	1	0	0
Liczba osób objętych nadzorem:	6				

W roku 2024 w powiecie kamieńskim odnotowano 5 nowych zachorowań na gruźlicę (2023-3). Osoby chore zobowiązane do poddania się leczeniu zgodnie z ustawą z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi były hospitalizowane w oddziale gruźlicy i chorób płuc Specjalistycznego Szpitala im. prof. Alfreda Sokołowskiego przy ul. Sokołowskiego 11 w Szczecinie. Wszystkie osoby z bliskiego kontaktu z chorymi prątkującymi oraz podejrzanymi o prątkowanie (najczęściej wspólne zamieszkanie) zostały objęte pod nadzorem epidemiologicznym przez tut. Inspektora oraz lekarzy Podstawowej Opieki Zdrowotnej.

1.11. Zakażenia wirusem HIV, choroba AIDS

W Polsce wirusem HIV zakażają się przede wszystkim osoby młode. W roku 2024 na terenie powiatu kamieńskiego odnotowano 1 zakażenie ludzkim wirusem upośledzenia (niedoboru) odporności (HIV), oraz odnotowano 1 nowe zachorowanie na AIDS - Zespół nabytego upośledzenia odporności (2023 - 4 przypadków HIV; 0- AIDS).

1.12. Tularemia

W powiecie kamieńskim w roku 2024 nie zarejestrowano przypadków zachorowania na tularemię (2023-1).

1.13. Ospa mała

W 2024 r. w powiecie kamieńskim tak jak w roku ubiegłym, nie zarejestrowano zachorowań na ospę.

1.14. Podsumowanie i wnioski

Pracownicy Państwowej Inspekcji Sanitarnej prowadzili działania edukacyjne wśród lekarzy oraz personelu medycznego, w ramach wzmożonego nadzoru epidemiologicznego, co skutkowało poprawą zgłaszalności chorób zakaźnych i zakażeń podlegających obowiązkowej zgłaszalności i rejestracji. Sytuacja epidemiologiczna w powiecie kamieńskim była na bieżąco monitorowana, w zakresie szeroko rozumianego zdrowia publicznego.

Zgłaszanie, kwalifikacja oraz rejestracja zachorowań na choroby zakaźne opiera się na opracowanych przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego- Państwowy Instytut Badawczy „Definicjach chorób zakaźnych”, które mają na celu ujednolicenie zgłaszalności chorób zakaźnych

W 2024 r. dość stabilna sytuacja w zakresie zakażeń COVID-19, nie wymuszała już priorytetowego ukierunkowania epidemiologii na ten obszar działań, natomiast pojawiły się nowe zagrożenia epidemiologiczne, np. zakażenia pałeczką Salmonella. Poza tym realizowano liczne dochodzenia epidemiologiczne w ramach nadzoru nad innymi zakażeniami i chorobami zakaźnymi, które jak co roku występowały na terenie powiatu. Podstawą oceny sytuacji epidemiologicznej chorób zakaźnych w powiecie były dane liczbowe o zachorowaniach na choroby zakaźne pochodzące ze zgłoszeń zachorowań dokonywanych przez lekarzy podejrzewających lub rozpoznających choroby zakaźne.

Dokonana analiza zgłoszonych przypadków podejrzeń zachorowań i zachorowań, wskazuje na dobrą sytuację epidemiologiczną w powiecie kamieńskim, pomimo dostrzegalnego wzrostu zachorowań na niektóre jednostki chorobowe. W 2024 roku odnotowano wzrost współczynników zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców w przypadku niektórych zachorowań na choroby zakaźne w tym zakażeń pałeczką Salmonella, zakażeń wirusem grypy czy Norowirusem, jednak w większości nieprzekraczają one wartości współczynników zapadalności w województwie czy kraju. Sytuację epidemiologiczną w zakresie chorób zakaźnych ilustruje tabela nr 1. Interpretacja tabeli wskazuje, iż można uznać, że ogólna sytuacja epidemiologiczna i zdrowotna w powiecie kamieńskim w 2024 roku uległa nieznacznej zmianie. Wspomniany wyżej wzrost zachorowań na grypę czy zakażeń pałeczką Salmonella, spowodował, iż wskaźnik zachorowalności uległ wzrostowi porównując do lat poprzednich.

W odniesieniu do zachorowań na niektóre jednostki chorobowe tzw. choroby wieku dziecięcego, nie odnotowano pogorszenia sytuacji epidemiologicznej.

Pomimo atrakcyjności terenów nadmorskich i związanej z tym migracji ludności nie zawleczono na teren powiatu, żadnych z groźnych gorączek krwotocznych, innych chorób szczególnie niebezpiecznych i wysoce zakaźnych, jak cholera, malaria oraz dżuma. Nie odnotowano również chorób, mających znaczenie dla zdrowia publicznego np. dur brzuszny, dury rzekome, czerwonka bakteryjna (szigelozą) oraz włośnicy u ludzi.

2. Szczepienia ochronne

2.1 Realizacja programu szczepień ochronnych

Szczepienia ochronne są ważnym czynnikiem w zapobieganiu chorobom zakaźnym oraz ograniczeniu i łagodzeniu ich skutków. Są one jedną z podstawowych form profilaktyki zdrowotnej. W Polsce, obowiązuje Program Szczepień Ochronnych, obejmujący szczepienia obowiązkowe dzieci i młodzieży oraz osób narażonych w sposób szczególny na zakażenie, które są wykonywane w systemie scentralizowanym oraz szczepienia zalecane, niefinansowane z budżetu państwa. Dbając o zaszczepienie wszystkich podlegających temu obowiązkowi w powiecie kształtuje się odporność zbiorowiskową populacji powiatu kamieńskiego na zachorowania. Program Szczepień Ochronnych jest co roku modyfikowany, na podstawie aktualnej sytuacji epidemiologicznej kraju,

a jego aktualna wersja ogłaszana jest w Dzienniku Urzędowym Ministra Zdrowia w formie komunikatu Głównego Inspektora Sanitarnego.

W roku 2024 r. pracownicy Sekcji Epidemiologii prowadzili nadzór nad wykonawstwem szczepień ochronnych m.in. poprzez:

- realizację zadań w zakresie planowych kontroli punktów szczepień,
- analizę i opracowywanie kwartalnych sprawozdań z przeprowadzonych szczepień ochronnych wg ilości wykorzystanych szczepionek oraz wg informacji zawartych w kartach uodpornienia przechowywanych przez składającego sprawozdanie,
- podejmowanie działań w zakresie bieżącego nadzoru nad poborem preparatów szczepionkowych i ich realnym zużyciem w ramach realizacji Programu Szczepień Ochronnych,
- przygotowywanie rocznego sprawozdania ze szczepień ochronnych (MZ-54),
- analizę i nadzór nad społecznością osób niewykonujących szczepień ochronnych lub sprzeciwiających się tego typu procesom profilaktyki zdrowotnej.
- sporządzanie rocznego sprawozdania o osobach niewykonujących obowiązku szczepień ochronnych,
- zastosowanie procedur administracyjnych w celu egzekwowania wykonania szczepień przez opiekunów prawnych (rodziców) nierealizujących obowiązków szczepień ochronnych u małoletnich dzieci oraz prowadzenie rejestrów tych działań,
- prowadzenie „rejestru niepożądanych odczynów poszczepiennych”.

Powiatowa Stacja Sanitarно-Epidemiologiczna w Kamieniu Pomorskim posiada Elektroniczny System Nadzoru nad Dystrybucją Szczepionek, który został opracowany w celu zapewnienia jednolitego obiegu dokumentacji dotyczącej realizacji szczepień ochronnych, usprawnienia obrotu szczepionkami zakupionymi do realizacji PSO oraz uzyskania bieżących danych o ich dostępności i rozmieszczeniu.

Uodpornienie dzieci, młodzieży i osób dorosłych w Polsce wykonywane jest w drodze realizacji Programu Szczepień Ochronnych. Program ten ogłaszany jest corocznie przez Głównego Inspektora Sanitarnego w formie komunikatu w dzienniku urzędowym ministra właściwego do spraw zdrowia. Zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych na 2024 rok obowiązkowymi są szczepienia przeciwko chorobom: gruźlicy, wzw typu b, błonicy, tężcowi, krztuścowi, rotawirusom, poliomyelitis, zakażeniom *Haemophilus influenzae* typu b, *Streptococcus pneumoniae* u dzieci w 1. roku życia; wzw typu b, błonicy, tężcowi, krztuścowi, poliomyelitis, zakażeniom *Haemophilus influenzae* typu b, *Streptococcus pneumoniae* oraz odrze, śwince i różyczce u dzieci w 2. roku życia; błonicy, tężcowi, krztuścowi, poliomyelitis oraz szczepienie p. odrze, śwince i różyczce u dzieci w 6. roku życia; błonicy, tężcowi, krztuścowi którym podlega młodzież w 14. i błonicy, tężcowi 19. roku życia.

W 2024 roku szczepienia ochronne na terenie powiatu kamieńskiego wykonywano w 13 punktach szczepień realizujących obowiązkowy program szczepień. Programem objęto dzieci i młodzież do 19. roku życia tj. 6 664 osoby.

W okresie od stycznia do grudnia przeprowadzono łącznie 26 kontroli punktów szczepień, sporządzając ocenę z przeprowadzonych czynności. We wszystkich podmiotach realizacja szczepień odbywa się zgodnie z wytycznymi Programu Szczepień Ochronnych na dany rok kalendarzowy.

Transport szczepionek z PSSE w Kamieniu Pomorskim do placówek medycznych organizują świadczeniodawcy z zabezpieczeniem łańcucha chłodniczego (termotorby z wkładami chłodzącymi). W placówkach POZ szczepionki są prawidłowo przechowywane w urządzeniach chłodniczych z zapewnieniem ciągłości łańcucha chłodniczego w temp. od +2 do +8 stopni C. Każdego dnia kontrolowane są wskazania termometrów, a ich wartości są rejestrowane.

W placówkach leczniczych, które do dnia kontroli nie zastosowały automatycznych rozwiązań monitorowania temperatury w urządzeniach chłodniczych, pomimo wcześniejszych zaleceń pokontrolnych, konsekwentnie informowano o możliwości wyposażenia sprzętu służącego do przechowywania preparatów szczepionkowych w elektroniczny system powiadamiania o nieprawidłowym funkcjonowaniu lodówek i pogorszeniu warunków chłodniczych mających znaczący wpływ na jakość i bezpieczeństwo szczepionek.

W ramach prowadzonego nadzoru nad wykonawstwem szczepień ochronnych w roku 2024 stwierdzono, że liczba rodziców/opiekunów prawnych uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych oraz liczba dzieci, u których nie zrealizowano obowiązkowych szczepień ochronnych zgodnie z PSO wzrosła w porównaniu do roku ubiegłego.

Analiza przyczyn tego zjawiska wskazuje, że najliczniejsza grupa osób uchylających się od obowiązku wykonywania szczepień ochronnych dotyczy osób, które odmawiają podania przyczyny niechęci do wykonania szczepień oraz osoby, które za powód nieszczepienia dzieci, podają wpływ ruchów antyszczepionkowych m.in. działalność Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Wiedzy o Szczepieniach „STOP NOP” czy innych grup antyszczepionkowych, negatywne informacje pozyskiwane z mediów, obawa przed wystąpieniem niepożądanego odczynu poszczepiennego.

W związku z przypadkami niewykonania szczepień obowiązkowych oraz wahaniami rodziców co do ich celowości, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim (PPIS) przed wszczęciem postępowania administracyjno-egzekucyjnego w pierwszej kolejności prowadził działania informacyjne, mające na celu uświadomienie korzyści wynikających z uodpornienia dziecka przeciw chorobom zakaźnym, a także konsekwencji prawnych wynikających z odmowy poddania dziecka obowiązkowym szczepieniom. Na koniec 2024 r. rejestrowano 71 osób nie realizujących szczepień (rodziców, opiekunów prawnych). W 2024 r. PPIS wystosował do osób nierealizujących szczepień:

- 45 pism informacyjnych,
 - 8 upomnień,
- wystawił
- 6 tytułów wykonawczych,
 - 32 wnioski o ukaranie do Wojewody Zachodniopomorskiego
 - 7 postanowień w odpowiedzi na zarzuty.

W odpowiedzi na złożone wnioski Wojewoda Zachodniopomorski na rodziców/opiekunów nierealizujących PSO nałożył karę grzywny na łączną kwotę 16 000,00 zł.

Na skutek podjętych przez pracowników sekcji Epidemiologii działań obowiązkowemu szczepieniu ochronnemu w roku 2024 poddano troje dzieci.

2.2. Niepożądane odczyny poszczepienne

Niepożądany odczyn poszczepienny (NOP) to nieprawidłowa reakcja organizmu występująca po podaniu szczepionki. Może być spowodowany samym działaniem szczepionki lub np. uczuleniem na jej składnik, nieprawidłowym podaniem szczepionki lub przypadkowo występującym w tym samym czasie czynnikiem, co szczepienie. NOP może wystąpić natychmiast lub po kilku dniach, a nawet tygodniach po wykonaniu szczepienia.

W Polsce system monitorowania NOP został wprowadzony w 1996 roku i opiera się na zaleceniach Światowej Organizacji Zdrowia w zakresie monitorowania bezpieczeństwa szczepień.

Ponieważ niepożądane odczyny poszczepienne stanowią element analizy bezpieczeństwa wykonania szczepień ochronnych, są rejestrowane. W 2024 roku w powiecie kamieńskim nie zgłoszono NOP po podaniu szczepionek wykorzystywanych do realizacji obowiązkowego PSO wśród dzieci i młodzieży. Odnotowano natomiast 1 łagodny odczyn poszczepienny u osoby dorosłej po zastosowaniu szczepionki na Covid-19

2.3. Podsumowanie i wnioski:

W ramach prowadzonego nadzoru nad wykonawstwem szczepień ochronnych w roku 2024 stwierdzono, że liczba rodziców/opiekunów prawnych nierealizujących obowiązek szczepień ochronnych oraz liczba dzieci, u których nie zrealizowano szczepień ochronnych zgodnie z PSO w odniesieniu do roku poprzedniego utrzymuje się na tym samym poziomie. Wobec narastania problemu, jaki stanowi wzrost liczby osób nie poddających się ustawowemu obowiązkowi szczepień ochronnych na terenie powiatu kamieńskiego kontynuowano postępowanie wobec tych osób.

Według informacji uzyskiwanych z nadzorowanych placówek medycznych (na podstawie indywidualnych zgłoszeń osób nierealizujących szczepień), przyczyna ich niewykonania najczęściej była nieznana. Należy sądzić, iż na pogłębienie się zjawiska negatywnej postawy rodziców wobec uodparniania swoich dzieci, wpływ mają też prawdopodobnie: działalność Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Wiedzy o Szczepieniach „STOP NOP”, negatywne informacje pozyskiwane z mediów, obawa przed wystąpieniem niepożądanego odczynu poszczepienne.

Informacja o stanie bezpieczeństwa sanitarnego powiatu kamieńskiego za rok 2024 została opracowana, jak corocznie, na podstawie kontroli prowadzonych w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego, w tym pobranych do badań laboratoryjnych próbek w ogniskach zatruc pokarmowych oraz na podstawie przeprowadzonych wywiadów epidemiologicznych oraz zarejestrowanych zgłoszeń chorób zakaźnych.

Z analizy sytuacji epidemiologicznej w zakresie chorób zakaźnych w 2024 r. na terenie powiatu kamieńskiego wynika, iż nadzór epidemiologiczny, przebiegał zgodnie z głównym kierunkiem działań ujętych w harmonogramie pracy oraz zgodnie z zadaniami określonymi w ustawie o Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Prowadzony był na wysokim poziomie, czego wynikiem

jest dobry stan zdrowia populacji w powiecie kamieńskim. Jest ona również odzwierciedleniem zadawalającego, mimo problemów (ruchy antyszczepionkowe, odroczenia od szczepień), odsetka osób zaszczepionych przeciwko chorobom zakaźnym, zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych, co pozwala na zachowanie odporności zbiorowiskowej na poprawnym poziomie.

II. Stan sanitarny podmiotów działalności leczniczej

Pod nadzorem sanitarnym Państwowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kamieniu Pomorskim znajduje się **117** obiektów udzielających świadczeń medycznych tj:

- Szpitale ogółem (4) w tym: szpital uzdrowiskowy (1), szpital jednodniowy (1), szpital rehabilitacyjny (1), szpital powiatowy (1)
- Podmioty lecznicze udzielające stacjonarnych i całodobowych świadczeń zdrowotnych:
 - Zakłady pielęgnacyjno-opiekuńcze – 1
 - Zakłady opiekuńczo – lecznicze - 1
 - Zakłady rehabilitacji leczniczej - 6
 - Sanatoria - 2
 - Hospicja - 1
 - Inne - 0
- Podmioty lecznicze udzielające ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych:
 - Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie, ambulatoria - 39
 - Medyczne laboratoria diagnostyczne - 1
 - Zakłady rehabilitacji leczniczej - 8
 - Inne - 8
- Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową:
 - Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie - 21
 - Indywidualne praktyki lekarzy dentystów - 13
 - Indywidualne praktyki pielęgniarek - 3
 - Grupowe praktyki pielęgniarek - 7
 - Inne - 2

W roku 2024 przeprowadzono **102** kontrole, w tym również kontrole związane ze zgłoszeniami dot. podejrzeń ognisk chorób przenoszonych drogą pokarmową.

1. Szpitale

Pod stałym nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kamieniu Pomorskim znajdują się obecnie 4 szpitale:

- a) Szpital w Kamieniu Pomorskim sp. z o.o., ul. Szpitalna 10, 72-400 Kamień Pomorski
- b) Szpital Uzdrowiskowy „Mieszko” ul. Wojska Polskiego 2, 72-400 Kamień Pomorski, wchodzący w skład Podmiotu Leczniczego „Uzdrowisko Kamień Pomorski” Spółka Akcyjna, 72-400 Kamień Pomorski ul. Szpitalna nr 13.
- c) Stacjonarny NZOZ „Zdrowie” Perła, 72-415 Międzywodzie, ul. Morska 2a (Szpital Rehabilitacyjny)
- d) Meritum Centrum Medyczne ul. M. Kopernika 27, 72-400 Kamień Pomorski (Szpital Jednodniowy)

2. Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria

W roku 2024 roku pod nadzorem PPIS w Kamieniu Pomorskim znajdowało się 39 podmiotów świadczących ambulatoryjne świadczenia zdrowotne. Wszystkie obiekty spełniły wymagania określone w przepisach prawnych. Nadzór nad obiektami prowadzono poprzez przeprowadzanie kontroli sanitarnych nad warunkami higieniczno-sanitarnymi, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia. Zakres przeprowadzonych kontroli obejmował również sprawdzenie należytego stanu sanitarno-technicznego i funkcjonalności pomieszczeń, czystości bieżącej i porządku w obiekcie, prawidłowości prowadzonych procesów dekontaminacji powierzchni i sprzętu wielokrotnego użytku, gospodarki odpadami medycznymi i komunalnymi, postępowania z bielizną, oraz przestrzegania procedur zapobiegających zakażeniom, realizacji szczepień ochronnych.

Podmioty lecznicze działające na terenie powiatu posiadają pomieszczenia zlokalizowane w osobnych budynkach lub w wydzielonych częściach większych budynków. W poczekalniach znajdują się miejsca siedzące dla pacjentów oraz punkty rejestracyjno-informacyjne. Stan sanitarno-techniczny w podmiotach leczniczych skontrolowanych w 2024 r. oceniono pozytywnie, z wyjątkiem trzech podmiotów w których stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno-techniczny. Do czasu odbioru odpady medyczne przechowywane w oznakowanych pojemnikach lub urządzeniach chłodniczych przeznaczonych wyłącznie do tego celu, w wydzielonych pomieszczeniach. Dokumentami potwierdzającymi odbiór odpadów były karty przekazania odpadów. Dezynfekcja powierzchni była prowadzona zgodnie z procedurami wewnętrznymi. Preparaty stosowane do mycia i dezynfekcji były odpowiednie i stosowane zgodnie z przeznaczeniem i spektrum działania. Przechowywane były w oryginalnych opakowaniach z zachowanymi datami ważności. Ponadto personel placówek stosował odpowiednie środki do dezynfekcji rąk, umieszczone w dozownikach przy umywalkach. W placówkach obowiązują i są stosowane procedury higieniczno-sanitarne, dot. m. in.: mycia i dezynfekcji rąk, mycia i dezynfekcji narzędzi chirurgicznych, sterylizacji narzędzi medycznych, postępowania z bielizną brudną i czystą, postępowania po ekspozycji, sprzątanía i dezynfekcji pomieszczeń oraz postępowania z odpadami medycznymi. Wszystkie przychodnie i gabinety zaopatrywane są w bieżącą zimną wodę z wodociągów publicznych będących pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, a w wodę ciepłą z kotłowni własnych lub podgrzewaczy przepływowych. Podczas kontroli pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kamieniu Pomorskim pozytywnie ocenili przestrzeganie zakazu palenia tytoniu i wyrobów tytoniowych w skontrolowanych przedsiębiorstwach leczniczych. Pomieszczenia były prawidłowo oznakowane słownymi i graficznymi informacjami o zakazie palenia tytoniu, które umieszczone były w widocznych miejscach.

3. Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową

Praktyki zawodowe stanowią odrębną grupę obiektów, w których prowadzone są usługi lecznicze z różnych dziedzin medycyny obejmujące: indywidualne praktyki lekarskie, indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie, grupowe praktyki lekarskie, indywidualne praktyki lekarzy dentyków indywidualne specjalistyczne lekarzy dentyków, grupowe praktyki lekarzy dentyków, indywidualne praktyki pielęgniarek inne praktyki zawodowe.

Gabinety indywidualnej praktyki lekarskiej jak i indywidualne praktyki pielęgniarek i położnych zajmują wydzielone pomieszczenia w budynkach mieszkalnych jedno i wielorodzinnych, bądź dzierżawione są w przychodniach lub ośrodkach zdrowia. Udzielane są w nich świadczenia medyczne w trybie ambulatoryjnym. Najliczniejszą kategorią objętych kontrolą sanitarną placówek w omawianej grupie były indywidualne praktyki lekarzy dentyków oraz indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie.

Podczas kontroli sanitarnych oceniano zagadnienia z zakresu stosowania procedur higienicznych z uwzględnieniem czystości bieżącej pomieszczeń, dezynfekcji, sterylizacji, postępowania z bielizną i odpadami medycznymi, mycia i dezynfekcji rąk oraz stosowania preparatów antyseptycznych. Stan sanitarno-techniczny w podmiotach leczniczych skontrolowanych w 2024 r. oceniono pozytywnie. Zaopatrzenie w środki do utrzymania czystości było wystarczające, a ich dobór nie budził zastrzeżeń. Przygotowywano właściwe stężenia roztworów i stosowano odpowiedni czas dezynfekcji. Placówki okresowo dokonywały zmian stosowanych środków dezynfekcyjnych i używały naprzemiennie preparatów różnych firm. Narzędzia medyczne wielorazowego użycia po zastosowaniu były poddawane manualnej dezynfekcji i myciu. Dodatkowo w części gabinetów stomatologicznych do mycia i dezynfekcji drobnego sprzętu stomatologicznego stosowano myjki ultradźwiękowe.

Po zabiegach dezynfekcji i mycia narzędzia medyczne poddawano procesowi sterylizacji z zastosowaniem pary wodnej w nadciśnieniu. Skuteczność procesów sterylizacji była sprawdzana za pomocą testów chemicznych oraz testów biologicznych. Przeprowadzone w 2024 roku kontrole w zakresie przygotowywania sprzętu do sterylizacji, pakietowania, przechowywania, zachowania odpowiednich terminów ważności wysterylizowanych narzędzi nie wykazały nieprawidłowości.

W ramach bieżącego nadzoru sanitarnego w zakresie sterylizacji dokonano oceny procedur sterylizacyjnych z uwzględnieniem przyjętych rozwiązań zaopatrzenia w materiały sterylne. Wysoka skuteczność procesu sterylizacji oznacza osiągnięcie wysokiego stopnia bezpieczeństwa podczas wykonywania zabiegów naruszających ciągłość tkanek. Sterylizacja przeprowadzana jest w autoklawach parowych usytuowanych w gabinetach zabiegowych lub w oddzielnych pomieszczeniach/aneksach przeznaczonych wyłącznie do tego celu.

We wszystkich skontrolowanych obiektach czynności związane z przeprowadzaniem dezynfekcji i sterylizacji zostały opisane w opracowanych przez placówki procedurach higienicznych. Procedury zawierały obowiązujące standardy higieny wewnątrzszkolowej. Obiekty prowadzące działalność leczniczą, sukcesywnie zwiększały ilość stosowanych narzędzi jednorazowego użycia, co wpływało na zwiększenie bezpieczeństwa epidemiologicznego.

Odpady medyczne w placówkach gromadzone są selektywnie i magazynowane w urządzeniach chłodniczych przeznaczonych wyłącznie do tego celu. Odpady medyczne przekazywane są do unieszkodliwienia odpowiednim zakładom utylizacji odpadów, z którymi podmioty mają podpisane umowy na ich odbiór. Postępowanie z odpadami medycznymi odbywa się według opracowanych procedur, są one gromadzone w sposób bezpieczny dla personelu i środowiska w pojemnikach plastikowych, twardościennych zamykanych. Przed wywiezieniem przechowywane w oznakowanym urządzeniu chłodniczym.

Gabinety prywatne piorą bieliznę we własnym zakresie. Zachowana jest zasada rozdzielności przechowywania odzieży własnej i roboczej. Podczas świadczenia usług medycznych używane są podkłady i prześcieradła jednorazowe.

Nie stwierdzono nieprawidłowości w postępowaniu z bielizną czystą i brudną

Utrzymaniem czystości zajmuje się personel prowadzący praktykę zawodową. W zakresie czystości bieżącej w roku 2024 r. nie stwierdzono nieprawidłowości.

Pomieszczenia były prawidłowo oznakowane słownymi i graficznymi informacjami o zakazie palenia tytoniu, które umieszczone były w widocznych miejscach.

Wnioski:

1. Stan sanitarno - higieniczny, skontrolowanych w roku sprawozdawczym podmiotów leczniczych, wykonujących ambulatoryjne świadczenia zdrowotne, w zakresie sanitarno – higienicznym i technicznym oraz przestrzegania procedur dezynfekcji, sterylizacji, doboru preparatów dezynfekcyjnych, zaopatrzenia w sprzęt jednorazowego użytku i środki opatrunkowe ocenia się na poziomie zadowalającym.
2. Skontrolowane podmioty lecznicze w powiecie kamieńskim ocenia się jako dobre.
3. Na podstawie wyników przeprowadzonych kontroli sanitarnych należy stwierdzić, że gospodarka odpadami medycznymi oraz postępowania z brudną bielizną placówkach odbywa się zgodnie z procedurami opracowanymi stosownie do obowiązujących przepisów prawa.
4. Placówki posiadają opracowane i wdrożone procedury zapewniające ochronę przed zakażeniami, nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono. Kontrole wewnętrzne w obszarze realizacji działań zapobiegających szeregzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych przeprowadzano zgodnie z obowiązującymi przepisami.
5. Pomieszczenia podmiotów leczniczych były prawidłowo oznakowane słownymi i graficznymi informacjami o zakazie palenia tytoniu, które umieszczone były w widocznych miejscach

HIGIENA ŻYWNOSCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU

1. Stan sanitarny nadzorowanych obiektów

Sekcja HŻŻiPU prowadzi nadzór na warunkami produkcji, transportu, przechowywania i sprzedaży żywności oraz warunkami żywienia zbiorowego, jak również warunkami zdrowotnymi produkcji i obrotu przedmiotami użytku, materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

W roku sprawozdawczym 2024 pod nadzorem sanitarnym znajdowało się **1522** obiektów produkcji żywności, obrotu żywnością, żywienia zbiorowego, wytwórni i obrotu przedmiotami użytku oraz produktów kosmetycznych. Na ogólną liczbę obiektów wg ewidencji składają się:

- 📊 346 zakładów produkcji żywności;
- 📊 380 zakładów obrotu żywnością;
- 📊 571 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym:
 - 292 zakładów małej gastronomii;
 - 103 tymczasowych/ruchomych zakładów małej gastronomii;
 - 3 gospodarstwa agroturystyczne;
- 📊 200 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego, w tym:
 - 116 stołówek w domach wczasowych;
 - 3 blok żywienia w szpitalu, w tym 2 żywienie w systemie cateringowym;
 - 2 bloki żywienia w sanatoriach, w tym 1 żywienie w systemie cateringowym;
 - 1 blok żywienia w domu opieki społecznej;
 - 1 stołówka w żłobkach, w tym 1 w systemie cateringowym;
 - 16 stołówek szkolnych, w tym 6 w systemie żywienia cateringowego;
 - 1 stołówka w bursach i internatach;
 - 35 stołówek na koloniach/półkoloniach/obozach/zimowiskach;
 - 10 stołówek w przedszkolach, w tym 6 w systemie żywienia cateringowego;
 - 2 stołówki w domach dziecka i młodzieży;
 - 1 stołówka w zakładach specjalnych i wychowawczych, w tym 1 żywienie w systemie cateringowym;
 - 12 innych zakładów żywienia, w tym 2 w systemie cateringowym;
- 📊 5 zakładów usług cateringowych;
- 📊 1 wytwórnia materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością;
- 📊 19 zakładów obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością;

Skontrolowano 499 obiektów, co daje 33 % wszystkich nadzorowanych obiektów, w tym:

- 📊 71 zakładów produkcji;
- 📊 151 zakładów obrotu żywnością;
- 📊 178 zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym:
 - 91 zakładów małej gastronomii;
 - 29 tymczasowych/ruchomych zakładów małej gastronomii;
- 📊 87 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego, w tym:
 - 47 stołówek w domach wczasowych;
 - 3 bloki żywienia w szpitalu;
 - 2 blok żywienia w sanatorium;
 - 1 stołówka w żłobkach;
 - 6 stołówek szkolnych;
 - 1 stołówka w bursach i internatach;
 - 17 stołówek na koloniach/półkoloniach/obozach/zimowiskach;

- 3 stołówek w przedszkolach;
- 2 stołówka w domach dziecka;
- 5 inne zakłady żywienia;
- 🚧 3 zakłady usług cateringowych;
- 🚧 1 wytwórnia materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością;
- 🚧 8 zakładów obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością;

Stan sanitarny nadzorowanych obiektów oceniany był zgodnie z procedurami urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Do tego celu wykorzystane były ujednolicone arkusze oceny stanu sanitarnego (będące załącznikami do ww. procedur) dla poszczególnych rodzajów obiektów, w których ocenia się m.in stan techniczno-sanitarny zakładu, higienę produkcji, dystrybucji i sprzedaży, zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności, w tym prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP) oraz znakowanie.

W skali całego powiatu zasady GHP/GMP w 2024r. wdrożyło 1522 co stanowi 100% nadzorowanych obiektów. Natomiast system HACCP wprowadziło 1427 co stanowi 94 % nadzorowanych obiektów.

W 2024 roku zaplanowano **300** obiektów objętych nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kamieniu Pomorskim. Plan wykonano w 85 % - skontrolowano 254 obiektów. Głównymi przyczynami niezrealizowania założeń kontrolnych:

- 🚧 33 zakładów zakończyło działalność, wykreślono z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS;
- 🚧 13 zakładów było zamkniętych, a w których podejmowano próby przeprowadzenia kontroli, które nie zostały wykreślone z rejestru zakładów.

W sumie przeprowadzono 725 kontroli i rekontroli, z czego 42 kontroli wspólnych z innymi działaniami. Podział czynności kontrolnych przedstawia się następująco:

- 🚧 105 w zakładach produkcji;
- 🚧 246 w zakładach obrotu żywnością;
- 🚧 221 w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym 117 w zakładach małej gastronomii, 29 w ruchomych/tymczasowych zakładach małej gastronomii;
- 🚧 129 w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego;
- 🚧 8 w zakładach usług cateringowych;
- 🚧 5 w wytwórni materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością
- 🚧 11 w zakładach obrotu przedmiotami użytku.

Oprócz kontroli planowych Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim przeprowadził również kontrole specjalne, które dotyczyły m.in.: zgłaszanych interwencji, przeprowadzania kontroli akcyjnych związanych między innymi: z kontynuowaniem i utrzymaniem wzmożonego nadzoru sanitarnego w obiektach żywnościowych zlokalizowanych w miejscowościach o natężonym ruchu turystycznym, w tym wzmożonego nadzoru nad zakładami żywienia zbiorowego otwartego typu kebab i pizzerie, zakładach małej gastronomii, nadzoru nad jakością produkowanych i wprowadzanych od obrotu lodów z automatu, wzmożonym nadzorem nad sklepami wielkopowierzchniowymi w okresie przedświątecznym, prowadzeniem nadzoru nad zakładami cateringowymi dostarczającymi posiłki do jednostek

systemu oświaty, warunków przechowywania oraz znakowania wód butelkowanych; sezonu grzybowego.

Biorąc pod uwagę ciągły wzrost wymogów sanitarnych stawianych przedsiębiorcom branży spożywczej, co związane jest ze zmianami dostosowawczymi i ujednoliceniem krajowej legislacji z prawem obowiązującym w krajach UE stwierdzono stopniową eliminację zakładów najbardziej odbiegających od wymogów, przez co statystycznie spada odsetek obiektów ocenianych jako złe. Na ich miejsce powstają nowe obiekty zgodne z obowiązującymi przepisami. W związku z powyższym na terenie powiatu kamieńskiego w 2024 roku zatwierdzono **91** zakładów w trybie i na zasadach określonych w obowiązujących przepisach prawa żywnościowego. W przypadku wprowadzenia zmian w zakresie prowadzonej działalności przedsiębiorcy składali stosowne wnioski – wydano **27** decyzji zmieniających zakres prowadzonej działalności (rozszerzających). Ponadto, wydano **2** decyzje warunkowo zatwierdzające w związku z brakiem wdrożenia zasad systemu HACCP.

W 2024 r. przeprowadzono łącznie **45** kontroli sanitarnych interwencyjnych. Kontrole interwencyjne zostały przeprowadzone w związku ze zgłoszeniami przez konsumentów w zakresie niewłaściwego stanu sanitarnego obiektu, niewłaściwej jakości zdrowotnej żywności lub podejrzenia zatrucia pokarmowych.

Interwencje najczęściej dotyczyły:

-  braku właściwej higieny personelu - niewłaściwa higiena rąk oraz palenia papierosów przez pracownika, braku dostępu do toalety;
-  wprowadzania do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości;
-  niewłaściwej jakości zdrowotnej środków spożywczych oferowanych w zakładach obrotu żywnością i zakładach gastronomicznych;
-  wystąpienia objawów ze strony układu pokarmowego po spożyciu produktów w oferowanych w zakładach;
-  obecności szkodników – szczurów na zewnątrz sklepu;
-  niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego otoczenie zakładu;
-  obecności między urządzeniami chłodniczymi turystycznego łóżeczka z małym dzieckiem;
-  wprowadzania do obrotu handlowego arbuza krojonego w niewłaściwych warunkach;
-  niewłaściwych warunków higienicznych w zakładach gastronomicznych;
-  braku dokumentacji zdrowotnej personelu;
-  niewłaściwych warunków przechowywania i transportu mięsa;
-  niewłaściwej jakości sprzedawanych frytek;
-  niewłaściwych warunków przygotowywania potraw oraz braku spełniania wymagań dla przygotowywanych potraw w zakładzie;
-  braku umowy na odbiór odpadów komunalnych w zakładzie małej gastronomii;
-  niewłaściwej jakości wydawanych posiłków oraz niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego naczyń;
-  nieprzestrzegania podstawowych zasad sanitarno-higienicznych w obiektach żywnościowych;
-  niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego zakładów.

Podział rozpatrzonych interwencji przedstawia się następująco:

- 📁 3 w zakładach produkcji (cukiernia, produkcja pierwotna i RHD, kuchnia domowa);
- 📁 7 w zakładach obrotu żywnością, w tym 5 zasadnych (7 sklepy spożywcze);
- 📁 18 w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego (6 w zakładach typu otwartego i 12 w zakładach małej gastronomii), w tym 1 zasadna w żywieniu otwartym i 3 zasadne w zakładach małej gastronomii;
- 📁 17 w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego, w tym 3 zasadne w ośrodku wczasowym, 1 zasadna w stołówce w internacie, 1 zasadna na obozie (12 – stołówki w domach wczasowych, 1 stołówka w internacie, 3 stołówki na obozach i koloniach, 1 blok żywienia w szpitalu)

Po przeprowadzonych czynnościach kontrolnych stwierdzono zasadność 14 zgłoszeń interwencji, natomiast 31 uznano za niezasadne.

Działania podjęte w czasie kontroli sanitarnych przeprowadzonych w związku ze zgłoszonymi interwencjami polegały, w przypadku stwierdzenia obecności w sprzedaży towarów uznanych jako niebezpieczne dla zdrowia, na spowodowaniu wycofania z obrotu zakwestionowanych towarów.

Osobom interweniującym udzielano pisemnej odpowiedzi o wynikach przeprowadzonej kontroli oraz o ewentualnych działaniach pokontrolnych w przypadku potwierdzenia się wnoszonych uwag.

Natomiast w przypadku wniesienia interwencji do tutejszej Inspekcji, która była niewłaściwa w sprawie, zgodnie z art. 65 §1 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego niezwłocznie przekazywano je do organu właściwego, zawiadamiając jednocześnie o tym wnoszącego podanie – przekazano 4 interwencje do innych organów i 1 interwencję w części przekazaną do innego organu, również rozpatrzona w zakresie bezpieczeństwa żywności.

W przypadku otrzymania powiadomienia w ramach systemu RASFF podejmowane były działania mające na celu sprawdzenie występowania w obrocie kwestionowanego produktu. Przeprowadzono 30 kontroli sanitarnych w ramach systemu RASFF. Każdorazowo postępowanie w takich przypadkach prowadzone było zgodnie z obowiązującą procedurą RASFF. Zakwestionowane produkty objęte powiadomieniami zostały zwrócone do dostawców.

Ustalenia z przeprowadzonych kontroli dały podstawę do:

- 📁 wydania **372** decyzji administracyjnych. Podział wydanych decyzji przedstawiał się w następujący sposób:
 - **68** decyzji administracyjnych nakazujących podmiot do wykonania obowiązków w określonym terminie;
 - **6** decyzji wycofujących z obrotu artykułów spożywczych niespełniających wymagań sanitarnych i jakościowych;
 - **9** decyzji nakazujących przeprowadzenie zabiegów dezynfekcji;
 - **2** decyzje nakazujące zakaz używania wody;
 - **2** decyzje nakazujące przeprowadzenie zabiegów dezynsekcji;
 - **1** decyzja zawieszająca prowadzenie działalności;
 - **5** decyzji przedłużające termin wykonania obowiązków;
 - **49** decyzji umarzających postępowanie administracyjne w sprawie stwierdzonych nieprawidłowości;

- **118** decyzji zatwierdzających zakład do prowadzenia działalności (91 zatwierdzających i 27 zatwierdzających zmianę);
- **2** decyzje warunkowo zatwierdzające;
- **102** decyzji wykreślających zakład z rejestru zakładów;
- **8** decyzji wygaszających;
- ✚ nałożenia **69** mandatów karnych na sumę **27 400,00 zł**, w tym:
 - 31 mandatów karnych na sumę 11 900,00 zł w zakładach obrotu żywnością;
 - 20 mandatów karnych na sumę 7 800,00 zł w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym 11 mandatów karnych na sumę 3 800,00 zł w zakładach małej gastronomii;
 - 17 mandatów karne na sumę 7 500,00 zł w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego;
 - 1 mandat karny na kwotę 200 zł w zakładzie usług cateringowych;
- ✚ wydania **12** postanowień:
 - 7 o uchyleniu zarządzenia zabezpieczenia stosowanego w zabezpieczeniu wykonania obowiązku o charakterze niepieniężnym;
 - 2 postanowienia o sprostowaniu oczywistej pomyłki;
 - 3 postanowienia o przedłużeniu terminu załatwienia sprawy;
- ✚ wydania **6** zarządzeń dotyczących zabezpieczenia środków spożywczych;
- ✚ wydania **289** decyzji obciążających na kwotę **30 811,00 zł**;

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w zakresie stanu sanitarno-higienicznego nałożono **69** mandatów na łączną sumę **27400,00 zł**. Do najczęściej stwierdzanych nieprawidłowości należało:

- ✚ wprowadzanie do obrotu handlowego artykułów spożywczych przeterminowanych, przechowywanych niezgodnie z zaleceniami producentów, przechowywanych w sposób niezabezpieczający przed źródłem zanieczyszczeń;
- ✚ stosowanie w procesach produkcji potraw środków spożywczych przeterminowanych, nieoznakowanych, przechowywanych niezgodnie z zaleceniami producentów;
- ✚ niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny powierzchni pozostających w kontakcie z żywnością, w tym urządzeń, wyposażenia znajdujących się na sali sprzedaży oraz niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny podłóg na sali sprzedaży oraz na zapleczu.
- ✚ brak dokumentacji zdrowotnej do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników;
- ✚ niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny powierzchni wykorzystywanych przy produkcji żywności w tym blatów, urządzeń chłodniczych i zamrażalniczych, półek i regałów-zatłuszczone;
- ✚ niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń zakładów – podłóg, ścian - w miejscach trudnodostępnych utrzymywane brudno, zatłuszczone;
- ✚ brak przykryw na kosze przeznaczone na odpady komunalne;
- ✚ w pomieszczeniach zakładu, w tym w pomieszczeniu produkcyjnym stwierdzono przechowywanie rzeczy zbędnych, takich jak nieużywany sprzęt, rzeczy osobiste, dekoracje w przypadkowych miejscach;
- ✚ brak właściwych warunków do wyparzania naczyń tradycyjnych stosowanych w lokalu do wydawania potraw;

- ✚ brak wdrożenia systemu HACCP w zakresie opracowanych procedur i instrukcji GHP;
- ✚ brak prowadzonych bieżących zapisów wynikających z opracowanej dokumentacji systemu HACCP w zakresie monitorowania programu warunków wstępnych oraz wyznaczonych CCP;
- ✚ brak możliwości identyfikacji dostarczonych do zakładu środków spożywczych, brak prowadzonego rejestru dostaw, system *traceability* nie funkcjonuje prawidłowo.

W 2024 r. pobrano łącznie **305** próbek środków spożywczych, próbek sanitarnych, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz produktów kosmetycznych. Zakwestionowano 43 próbki: 40 próbek lodów z automatu pod względem mikrobiologicznym, 1 próbkę pokarmową pod względem mikrobiologicznym, 2 próbki sanitarne – zmiotki w zakresie parametrów biologicznych.

W przypadku otrzymania powiadomienia w ramach systemu RASFF podejmowane były działania mające na celu sprawdzenie występowania w obrocie kwestionowanego produktu. Przeprowadzono 30 kontroli sanitarnych w ramach systemu RASFF. Każdorazowo postępowanie w takich przypadkach prowadzone było zgodnie z obowiązującą procedurą RASFF. Zakwestionowane produkty objęte powiadomieniami zostały zwrócone do dostawców.

1.1. Zakłady produkcji żywności

Na terenie powiatu kamieńskiego w roku 2024 funkcjonowało 77 zakładów produkcji żywności:

- ✚ 9 wytwórni lodów;
- ✚ 48 automatów do lodów;
- ✚ 6 piekarni;
- ✚ 7 ciastkarni;
- ✚ 1 przetwórnia owocowo – warzywna;
- ✚ 1 browar;
- ✚ 1 zakład garmażeryjny;
- ✚ 1 wytwórnia wyrobów cukierniczych;
- ✚ 3 inne wytwórnie żywności;

W bieżącym roku sprawozdawczym w tej grupie dokonano zatwierdzenia 5 zakładów produkcji żywności.

W wyniku prowadzonego nadzoru w 2023 r. w analizowanej grupie skontrolowano 56 zakładów, przeprowadzając w nich łącznie 88 kontroli, w tym 38 zakładów ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji żywności z określonym ryzykiem.

W bieżącym roku sprawozdawczym pobrano do badań 71 próbek środków spożywczych w ramach urzędowej kontroli żywności oraz próbek rezerwowych:

- automaty do lodów – 60 próbek środków spożywczych;
- piekarnie – 1 próbka środka spożywczego;
- ciastkarnie – 5 próbek środków spożywczych;
- zakłady garmażeryjne – 5 próbek środków spożywczych.

31 pobranych i przebadanych laboratoryjnie próbki były zgodne z obowiązującymi przepisami

prawa żywnościowego, tj. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia i rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych, natomiast 40 próbek lodów z automatu pod względem mikrobiologicznym zostało zakwestionowanych z uwagi na ponadnormatywną liczbę *Enterobacteriaceae* w 1g. Kwestionowane próbki pochodziły z zakładów: automaty do lodów.

W związku z powyższym PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał 8 decyzji nakazujących przeprowadzenie skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów oraz wykorzystywanego sprzętu. Na podstawie przeprowadzonych badań mikrobiologicznych w kierunku drobnoustrojów chorobotwórczych: *Enterobacteriaceae* – liczba w 1g stwierdzono, że wyniki są niezgodne z wymaganiami Rozporządzenia Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych w zakresie kryterium higieny procesu.

Decyzjom nadano rygor natychmiastowej wykonalności. Jednocześnie zobowiązano strony do poinformowania o podjęciu działań korygujących, zgodnie z procedurami systemu HACCP, w tym przeprowadzeniu skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów oraz wykorzystywanego sprzętu, w celu potwierdzenia, iż zachowane są kryteria higieny produkcji zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych. Przeprowadzono kontrole sprawdzające w 5 obiektach, w wyniku których stwierdzono, iż podmioty zastosowały się do zarządzeń wynikających z wydanych decyzji.

2 pobrane próbki sanitarne: zmiotki w kierunku parametrów biologicznych: obecności szkodników i ich pozostałości zgodnie z metodą badawczą PB/H.Ż./BC/05 Wyd. II/17.04.2014 (A) wykazały ich obecności, co jest nie zgodne z wymaganiami rozdziału I i IX załącznika II rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 str. 1. Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t.34, str. 319 z późn. zm.). W związku z powyższym PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał 2 decyzję nakazującą przeprowadzenie skutecznych zabiegów dezynsekcji pomieszczeń i sprzętu w zakładzie. Decyzjom nadano rygor natychmiastowej wykonalności. Jednocześnie zobowiązano stronę do przedłożenia w siedzibie Powiatowej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej w Kamieniu Pomorskim dokumentów potwierdzających wykonanie w/w zabiegów przez firmę specjalistyczną oraz wyników badań próbek sanitarnych potwierdzających skuteczność wykonanych zabiegów dezynsekcji w terminie 7 dni od daty ustatecznienia się niniejszej decyzji. Stwierdzono wykonanie zarządzeń wynikających z w/w wydanych decyzji. Zmiotki pochodziły z piekarni i ciastkarni.

W wyniku prowadzonego nadzoru w 2023 r. w analizowanej grupie wydano **26** decyzje:

- ✚ 9 decyzji nakazujących podmiot do wykonania obowiązków w określonym terminie;
- ✚ 5 decyzji umarzających postępowanie administracyjne w sprawie stwierdzonych nieprawidłowości;
- ✚ 2 decyzje nakazujące przeprowadzenie skutecznych zabiegów dezynsekcji pomieszczeń i sprzętu;
- ✚ 1 decyzję wygaszającą wykonanie obowiązków w określonym terminie;

- ✚ 8 decyzji nakazujących przeprowadzenie skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów kręconych oraz wykorzystywanego sprzętu;
- ✚ 1 decyzję na podstawie art. 155 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego przedłużających termin wykonania obowiązków;

W tej grupie obiektów zarządzenia decyzji administracyjnych dotyczyły:

- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego sufit w toalecie dla personelu;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego podłogi w pomieszczeniu produkcyjno-wydawczym;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego urządzenie chłodnicze znajdujące się w pomieszczeniu przygotowawczym;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego brodzik w pomieszczeniu przygotowalni;
- ✚ wdrożenia i utrzymania procedury nadzoru nad jakością wody stosowanej w zakładzie poprzez udokumentowanie wynikami badań laboratoryjnych jakości wody stosowanej w zakładzie;
- ✚ udokumentowania badaniami laboratoryjnymi jakość mikrobiologiczną produkowanych i wprowadzonych do obrotu lodów z automatu, zgodnie z opracowaną procedurą dot. weryfikacji systemu HACCP i z opracowanym harmonogramem oraz wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15.11.2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE. L Nr 338 z dnia 22.12.2005r. z późn. zm.);
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego blatu oraz bocznej listwy przy blacie w pomieszczeniu przygotowawczo-magazynowym;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian przy stanowisku piecowni w pomieszczeniu produkcyjnym;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego sufit w hali produkcyjnej;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego podłogi, ścian w pomieszczeniu kuchni właściwej;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego podłogi w punkcie przyjęcia dostaw przed drzwiami pomieszczenia obróbki wstępnej;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian w korytarzu przy wejściu z sali konsumenckiej do pomieszczeń produkcyjnych;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego urządzenia typu obieraczka nr 1, obieraczka nr 2, obieraczka nr 3 w pomieszczeniu obróbki wstępnej.

Termin w/w decyzji wyznaczono na 2025r.

W analizowanej grupie obiektów mandatów nie nałożono.

W analizowanej grupie rozpatrzono 1 interwencję, które dotyczyły dotyczącą braku wykazu składników w wyrobach ciastkarskich dostarczanych przez ciastkarnię-piekarnię. Przeprowadzona kontrola sanitarna nie potwierdziła wnoszonych zarzutów.

W ramach powiadomienia w systemie RASFF przeprowadzono 1 kontrolę, która dotyczyła powiadomienia #701869 w sprawie stwierdzenia przekroczenia NDP tiametoksamu na poziomie 0,027 +/- 0,014 mg/kg w porzeczce czerwonej pochodzącej z Polski, dostawca: Spółdzielnia Ogrodnicza, ul. Mogielnicka 28, 05-600 Grójec; masa netto: 500g, nr partii TG: 27E.

1.2. Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, rolniczy handel detaliczny

Na terenie powiatu kamieńskiego według ewidencji funkcjonuje 258 zakładów:

- ✚ 233 gospodarstw rolnych prowadzących działalność w zakresie produkcji pierwotnej surowców pochodzenia roślinnego;
- ✚ 1 gospodarstwo rolne prowadzące działalność w zakresie produkcji przetworów owocowych w ramach Rolniczego Handlu Detalicznego;
- ✚ 3 gospodarstwa rolne prowadzące działalność w zakresie obrotu płodami rolnymi tj. warzywami, owocami w zakresie dostaw bezpośrednich;
- ✚ 1 gospodarstwo rolne prowadzące działalność w zakresie produkcji pierwotnej i RHD;
- ✚ 20 gospodarstw rolnych prowadzących działalność w zakresie produkcji pierwotnej i dostaw bezpośrednich.

W bieżącym roku sprawozdawczym w związku ze złożonym wnioskiem o wpis zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS wpisano 1 gospodarstwo rolne. Ponadto w związku z zakończeniem prowadzonej działalności w jednym z gospodarstw rolnych na wniosek strony wydano decyzję wykreślającą z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS.

W bieżącym roku sprawozdawczym skontrolowano 10 zakładów gospodarstw rolnych prowadzących działalność w zakresie produkcji pierwotnej surowców pochodzenia roślinnego, przeprowadzając w nich łącznie 12 kontroli.

Skontrolowane gospodarstwa rolne prowadzą działalność głównie w zakresie produkcji pierwotnej zbóż konsumpcyjnych, ziemniaków, buraków cukrowych oraz rzepaku. W skład gospodarstw wchodzi budynki mieszkalne oraz obory, wiaty, stodoły, budynki gospodarcze. Ścieki z gospodarstw rolnych podłączone są do bezodpływowych zbiorników. Gospodarstwa rolne wyposażono w niezbędne maszyny, narzędzia i urządzenia rolnicze służące do uprawy gleby, ochrony roślin, zbioru plonów, w tym ciągniki rolnicze, przyczepy ciągnikowe. Stosowane są nawozy i środki ochrony roślin tj. nawozy mineralne – nawozy azotowe (N), nawozy wieloskładnikowe, nawozy fosforowe (P₂O₅), nawozy wapniowe (CaO), nawozy organiczne, środki ochrony roślin – chwastobójcze, owadobójcze, grzybobójcze i zaprawy nasienne, środki gryzoniodobójcze. W celu utrzymania w czystości obiektów, wyposażenia, pojemników wydzielono punkty wodne. Większość prac w gospodarstwie wykonuje się na otwartej przestrzeni, a osoby wykonujące narażone są na działania biologicznych czynników szkodliwych tj. mikro-i makroorganizmy oraz substancje przez nie wytwarzane. W związku z powyższym w celu zapobiegania chorobom wywołanym przez szkodliwe czynniki biologiczne w gospodarstwie surowce roślinne przechowuje się w odpowiednich warunkach nie dopuszczających do rozwoju drobnoustrojów. Zapewniono umywalki do mycia rąk z dopływem bieżącej zimnej wody oraz wyposażono w środki do higienicznego mycia i suszenia rąk. W skontrolowanych gospodarstwach rolnych wdrożono system *traceability* - przechowywana jest dokumentacja umożliwiająca zidentyfikowanie odbiorcy produkowanych środków spożywczych.

W gospodarstwach rolnych do zbioru owoców zapewniono opakowania tekturowe/torebki foliowe, które zakupywane są bezpośrednio przed zbiorami i przetrzymywane w wydzielonym miejscu w budynku mieszkalnym. Owoce oraz warzywa przygotowywane do sprzedaży nie są poddawane zabiegom wpływającym na ich lepszą prezentację tj. mycie. Głównym sposobem ograniczenia ryzyka skażeń mikroorganizmami chorobotwórczymi w gospodarstwie rolnym stosowane są zasady Dobrej Praktyki Rolniczej, a w szczególności: dbałość o czystość wody używanej w uprawach i higieny osobistej, niestosowanie nawozów i środków wspomagających wzrost roślin o złym lub niepewnym stanie sanitarnym, które mogą być źródłem skażenia, zapobieganie przedostawaniu się fekaliiów do gleby i wody, utrzymanie porządku i higieny w gospodarstwie, dezynfekcja narzędzi, sprzętu i opakowań, higiena osobista pracowników, niedopuszczenie ludzi chorych do prac z produktami roślinnymi, zapobieganie kontaktom upraw ze zwierzętami. W zakresie opracowanych instrukcji/procedury Dobrej Praktyki Rolniczej w celu zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej produkowanych warzyw i owoców jak również zasad higieny przedłożono dokumentację zawierającą właściwe informacje na temat zagrożeń, które mogą powstawać w produkcji podstawowej i działaniach powiązanych oraz działaniach mających na celu kontrolę zagrożeń.

W gospodarstwach produkujących zboża/warzywa okopowe odbywa się magazynowanie zboża w magazynie, natomiast do przechowywania ziemniaków zapewniono wentylowane pojemniki okrywane włókniną. Zboże magazynuje się wyłącznie na krótki okres czasu bezpośrednio po zbiorze, przed sprzedażą przez ok. 2 tygodnie. Ziemniaki magazynuje się w niewielkich ilościach, w większości na cele prywatne, całość przeznaczona do sprzedaży sprzedawana jest zaraz po zbiorze i przebraniu ziemniaków.

Przeprowadzono 1 kontrolę interwencyjną dotyczącą braku właściwej higieny personelu: niewłaściwej higieny rąk oraz palenia papierosów przez pracownika punktu, braku dostępu do toalety oraz niewłaściwej higieny punktu sprzedaży. Przeprowadzona kontrola interwencyjna nie potwierdzała wnoszonych zarzutów.

W bieżącym roku sprawozdawczym PPIS w Kamieniu Pomorskim skierował 1 wniosek do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie o wymierzenie kary pieniężnej za czyn z art. 103 ust. 1 pkt 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia dotyczący prowadzenia działalności bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i wpis do rejestru zakładów w zakresie rozszerzenia działalności o sprzedaż grzybów suszonych i przetworów grzybowych, transportu środków spożywczych oraz za czyn z art. 103 ust. 1 pkt 1b lit. c ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia dotyczący nie przestrzegania wymagań w zakresie znakowania środków spożywczych określonego w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE I 304/18 z 22.11.2011 r.), tj. braku właściwego oznakowania produktów, w tym braku informowania konsumentów o alergenach zawartych w produkowanych i wprowadzanych do obrotu produkowanych potraw.

Do badań laboratoryjnych pobrano 3 próbki środków spożywczych pn. „Ziarno żyta” oraz „Ziarno owsa”, „Ziarno rzepaku ozimego odmiana Baracuda” w kierunku pestycydów - uzyskane wyniki z przebadanych próbek zgodne z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego.

1.3. Produkcja żywności w warunkach domowych

Według ewidencji w 2024r. na terenie powiatu kamieńskiego funkcjonowało 11 producentów żywności w warunkach domowych prowadzących działalność w zakresie produkcji i wypieku pieczywa, produkcji oleju (tłoczenie na zimno), transportu produktów do zakładu oraz transportu gotowych wyrobów do klienta, produkcji ciast od surowca do wyrobu gotowego, usługi cateringu domowego od surowca do wyrobu gotowego dla odbiorców zewnętrznych oraz na potrzeby własne, produkcji i sprzedaży tortów oraz wyrobów ciastkarskich i cukierniczych.

W bieżącym roku kalendarzowym w związku ze złożonym wnioskiem o wpis zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS wydano 2 zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS.

W bieżącym roku sprawozdawczym skontrolowano 5 zakładów przeprowadzając w nich łącznie 5 kontrole, w tym 4 kontrole sanitarne z wykorzystaniem arkusza z określonym ryzykiem dla skontrolowanych zakładów: średnie. Przeprowadzone kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

Podczas czynności kontrolnych stwierdzono, iż w kontrolowanych zakładach zapewniono odpowiednie warunki do produkcji w sposób zabezpieczający przed dostępem osób postronnych oraz przed dostępem zwierząt - brak zwierząt w gospodarstwie domowym. Kuchnie znajdują się w budynkach mieszkalnych, których właścicielami są osoby prowadzące kuchnie domowe, wykorzystywane są również inne pomieszczenia, np. toalety.

Celem zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności przedsiębiorcy w ramach prowadzonej działalności posiadają wdrożony system HACCP oraz zasady GHP/GMP.

W bieżącym roku sprawozdawczym przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną interwencyjną dotyczącą stosowania niedozwolonych barwników do tortów oraz braku legalności prowadzonej działalności.

Przeprowadzona kontrola nie potwierdzała wnoszonych zarzutów, natomiast stwierdzono brak zgodności z opracowaną procedurą dotyczącą zaopatrzenia w wodę – strona przesłała aktualne sprawozdanie z badania wody. W związku z powyższym wydano 1 decyzję umarzającą.

W tej grupie obiektów mandatów nie nałożono.

1.4. Zakłady obrotu żywnością

Na terenie tutejszej Inspekcji w zakresie obrotu żywnością w roku 2024 funkcjonowało 327 obiektów:

-  184 sklepy spożywcze;
-  4 kioski;
-  22 apteki i sklepy zielarskie;
-  16 hurtowni;
-  39 obiekty ruchome i tymczasowe;
-  62 innych obiektów obrotu żywnością.

Skontrolowano 151 obiektów, przeprowadzając w nich łącznie 246 kontrole, w tym 27 kontroli interwencyjnych (w tym 7 kontroli interwencyjnych i 20 w ramach funkcjonowania systemu RASFF).

Nadzorowane obiekty wyposażone są w odpowiednie urządzenia i sprzęt zapewniający prawidłowe warunki przechowywania i sprzedaży żywności, sale sprzedaży oraz magazyny zaopatrzone w odpowiednią ilość urządzeń chłodniczych i zamrażalniczych, wyposażonych w termometry. Posiadają wdrożone zasady dobrej praktyki higienicznej oraz wdrożone zasady systemu HACCP.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w zakresie stanu sanitarno-higienicznego nałożono 31 mandatów na łączną sumę 11 900,00 zł.

Do najczęściej stwierdzanych nieprawidłowości należało:

-  wprowadzanie do obrotu handlowego artykułów spożywczych przeterminowanych, przechowywanych niezgodnie z zaleceniami producentów, przechowywanych w sposób niezabezpieczający przed źródłem zanieczyszczeń;
-  brak wdrożenia systemu HACCP w zakresie opracowanych procedur i instrukcji GHP;
-  brak prowadzenia bieżących zapisów dotyczących wdrożenia opracowanych systemów: GHP, HACCP;
-  niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny powierzchni pozostających w kontakcie z żywnością, w tym urządzeń, wyposażenia znajdujących się na sali sprzedaży oraz niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny podłóg na sali sprzedaży oraz na zapleczu;
-  brak dokumentacji zdrowotnej do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników.

W 2024 roku w analizowanej grupie ogółem wydano **48** decyzji administracyjnych:

-  29 decyzje administracyjne nakazujące podmiotom wykonanie obowiązków w określonym terminie;
-  3 decyzje wycofujących z obrotu artykuły spożywcze po upływie daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia, przechowywanych niezgodnie z zaleceniami producentów;
-  14 decyzji umarzających postępowanie administracyjne;
-  1 decyzję prolongującą wykonanie obowiązków określonych w decyzji administracyjnej nakazującej;
-  1 decyzję zatwierdzającą warunkowo do prowadzenia działalności;

oraz:

-  **24** decyzji wykreślających zakład z rejestru zakładów;
-  **13** decyzji zatwierdzających;
-  **6** decyzji zatwierdzające zmianę zakresu prowadzonej działalności;

Zarządzenia wynikające z decyzji nakazujących głównie dotyczyły:

-  wdrożenia i utrzymania procedury nadzoru nad jakością wody stosowanej w zakładzie;
-  doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian na zapleczu w korytarzu komunikacyjnym;
-  doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian, sufitu w pomieszczeniu socjalno-biurowym;

-  doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian w jadalni;
-  doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego drzwi od strony przyjęcia towaru;
-  doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian, sufitu w szatni oraz ościeżnic metalowych drzwi do szatni;
-  doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego sufitu, ścian, podłogi na zapleczu magazynowym;
-  doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego drzwi z sali sprzedaży na zaplecze;
-  doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian w toalecie dla personelu;
-  doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego sufitu, podłogi na sali sprzedaży;
-  doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego w pomieszczeniu szatni;
-  doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian, sufitu w pomieszczeniu przyjęcia towaru;
-  doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego drzwi prowadzące do chłodni;
-  doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian w przedsionku toalety;
-  doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego urządzenia chłodnicze pod witryną chłodniczą;
-  przyjąć szczególne środki higieny poprzez opracowanie, wdrożenie i utrzymanie dokumentacji systemu HACCP, w tym warunków wstępnych GHP i GMP;
-  zweryfikowania, wdrożenia i utrzymanie systemu opartego na zasadach HACCP poprzez przeprowadzenie auditu systemu HACCP;
-  przedłożenia dokumentu potwierdzającego sposób gospodarowania odpadami komunalnymi;
-  przeprowadzenia i udokumentowania szkoleń z zasad systemu HACCP.
-  doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego sufitu w magazynie głównym;
-  doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian w korytarzu komunikacyjnym;
-  doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian w magazynie podręcznym;
-  doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian w komorze dostaw;
-  doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego witrynę chłodniczą z wędlinami przy ladzie sprzedaży.

W związku z niewykonaniem zarządzeń wynikających z decyzji w określonych terminach wystawiono **6** upomnień. Wyegzekwowano zarządzenia wynikające z 21 decyzji wydanych w 2024 r., natomiast zarządzenia 8 decyzji zostały wyznaczone na rok 2025 r.

W związku ze stwierdzeniem niewłaściwej jakości zdrowotnej środków spożywczych oraz wprowadzania do obrotu handlowego artykułów spożywczych nieoznakowanych oraz przechowywanych niezgodnie z zaleceniami producentów wydano **3** decyzji nakazujących wycofanie z obrotu produktów oraz zobowiązano podmioty do dostarczenia dokumentów dotyczących zagospodarowania produktów przeterminowanych, zgodnie z opracowanymi

procedurami systemu HACCP dotyczącymi postępowania z partią żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej. Wszystkie zarządzenia wynikające z w/w decyzji zostały wykonane.

W 2024 r. przeprowadzono **27** kontroli interwencyjnych, w wyniku których stwierdzono:

-  niezasadność **2** wniesionych interwencji, dotyczących między niewłaściwej jakości produktu pn. „Filet z piersi kurczaka”, o „nieprzyjemnym zapachu”, zakupu we wcześniejszym czasie nieświeżego mięsa, wystąpienia objawów – wymiotów, biegunki po spożyciu wprowadzanego do obrotu handlowego produktu pn. „Hot-dog” - zapleśniałej bułki;
-  zasadność **5** wniesionych interwencji dotyczących: przechowywanie w witrynie chłodniczej na sali sprzedaży produktu po upływie daty przydatności do spożycia, stwierdzono obecność szczerów, które wyszły po usunięciu elementów elewacji sklepu, niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny otoczenie zakładu, obecności między urządzeniami chłodniczymi turystycznego łóżeczka z małym dzieckiem, wprowadzania do obrotu handlowego arbuza krojonego w niewłaściwych warunkach.

W wyniku naruszeń wymagań sanitarno-higienicznych osoby winne ukarano 3 mandatami karnymi na sumę 1300 zł. Przeprowadzone kontrole sanitarne potwierdziły zastosowanie się do wydanych zaleceń poprzez doprowadzenie do należytego stanu sanitarnego obiektów.

-  pozostałe kontrole interwencyjne, tj. 20 przeprowadzonych było w ramach funkcjonowania systemu RASFF.

Ponadto, w roku sprawozdawczym przeprowadzano kontrole akcyjne do pism ZPWIS w Szczecinie dotyczące wzmożonego nadzoru nad sklepami wielkopowierzchniowymi, w tym super - i hipermarketach.

Przeprowadzane kontrole dotyczyły: oceny warunków zapewnionych podczas przyjęcia dostaw, magazynowania oraz wprowadzania do obrotu mięsa świeżego, oceny stanu sanitarno-higienicznego wózków i koszyków zakupowych, nadzoru nad wprowadzaną do obrotu żywnością pochodzącą z krajów Unii Europejskiej oraz krajów trzecich, wzmożenia w okresie przedświątecznym nadzoru nad sklepami spożywczymi i marketami.

Podczas kontroli analizowano zagadnienia dotyczące między innymi: przewozu towarów spożywczych, identyfikacji pochodzenia artykułów spożywczych, oceny znakowania wprowadzanych do obrotu handlowego zapakowanych środków spożywczych, w tym pochodzących z krajów UE i krajów trzecich, transportu odpadów oraz sposobu postępowania w zakresie wycofywania żywności, w tym prawidłowości dokonywania zwrotu odpadów kat. 3, stanu sanitarno-technicznego zakładów, funkcjonowania systemu kontroli wewnętrznej HACCP, stanu sanitarno-higienicznego koszy i wózków dla klienta, stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń oraz wyposażenia, segregacji środków spożywczych, jakości żywności, w tym przestrzegania terminów przydatności do spożycia oraz warunków przechowywania. W nawiązaniu do powyższych zagadnień łącznie przeprowadzono 46 kontroli w 29 sklepach, w tym 16 w sklepach wielkopowierzchniowych. W 4 zakładach obrotu żywnością, w tym 3 w sklepach super i hipermarketach stwierdzono:

-  nieprawidłowości w zakresie niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń i wyposażenia zakładu. Nałożono 5 mandatów na łączną sumę 1500,00 zł. Do nieprawidłowości kwalifikujących się do nałożenia mandatów należały m.in.: niewłaściwy

stan sanitarno-higieniczny: pieca do wypieku bułek – zabrudzony, z brudnym nalotem, z okruchami, urządzenia zamrażalniczego w pomieszczeniu dostaw towaru oraz w pomieszczeniu magazynowym - zabrudzone, z nagromadzonymi okruchami, podłogi na stanowisku wypieku – za piecem zaschnięte zacieki, nagromadzony brud, blachy metalowej do wypieku pieczywa z zaschniętymi wyciekami, przy zlewozmywaku na stanowisku wypieku nagromadzone zbędne rzeczy – folię, brudne zaschnięte ściereczki, kasy samoobsługowej – z zaschniętymi wyciekami środków spożywczych, z tyłu za kasami samoobsługowymi z nagromadzonym brudem, kurzem, z porzucanymi środkami spożywczymi, witryny chłodniczej z mięsem wołowym oraz z mięsem drobiowym z zaschniętymi oraz z rdzawymi zalekami, przy listwach z nagromadzonymi okruchami, kurzem, przy sufitach i lampach w górnej części (przy wejściu do sklepu (wiatrołap) oraz przy stanowiskach kasowych) stwierdzono nagromadzone pajęczyny, kurz, podłogi w magazynie napojów alkoholowych – z zaschniętym brudnym nalotem, podłogi w mroźni - podłoga utrzymana brudno, z resztkami żywności, przymarzniętymi okruchami i brudem, wymagająca wyczyszczenia, podłóg w pomieszczeniach sklepu – na zapleczu przy urządzeniu na uppz kat. 3 z wyciekami, na sali sprzedaży zabrudzone z zaschniętymi plamami, zadeptane, z okruchami, w szczególności pod regałami, paletami, toaleta utrzymana brudno, porzucane śmieci, podłoga utrzymana brudno, zadeptana, stwierdzono awarię – w muszli ustępowej stwierdzono zastoje wody, brak sprawności systemu kanalizacyjnego, pracownicy sklepu podjęli działania, które nie przyniosły efektu, toaleta dla klientów utrzymana brudno – brak dostępu do muszli ustępowej oraz do umywalki, zastawione, zagracone, podłoga z porzucanymi środkami spożywczymi wycofanymi z obrotu, stwierdzono nieprawidłowości w zakresie funkcjonowania procedury „Wycofania z obrotu towaru niezgodnego” – w dniu kontroli stwierdzono, iż urządzenie zamrażalnicze na uppz kat.3 przepełnione, urządzenie niesprawne, wg wyjaśnienia nastąpiła awaria urządzenia, stwierdzono z urządzenia zamrażalniczego wyciek krwi z mięsa na podłodze, nieprzyjemny zapach – zobowiązano do niezwłocznego usunięcia uppz kat.3 oraz ewentualnego dostosowania częstotliwości wywozu uppz kat.3 do wytwarzanej ilości, stwierdzono brak zgodności z opracowanymi procedurami wynikającymi z zasad GHP/GMP, w szczególności w zakresie przeprowadzanych procesów mycia i dezynfekcji;

 w 1 sklepie spożywczym stwierdzono nieprawidłowości w zakresie wprowadzania do obrotu handlowego artykułów spożywczych trwałych i nietrwałych mikrobiologicznie po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości.

We wszystkich zakładach obrotu żywnością, w których stwierdzono bieżące nieprawidłowości skutkujące mandatem karnym przeprowadzono kontrole sprawdzające. W trzech obiektach kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie stwierdzonych nieprawidłowości, natomiast w 1 sklepie spożywczym, w tym super i hipermarkecie podczas kontroli stwierdzono częściowe wykonanie nieprawidłowości w związku z powyższym nałożono mandat karny w wysokości 200 zł. za niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny zakładu i zobowiązano do podjęcia niezwłocznych działań celem poprawy stanu, do czego w trakcie trwania czynności kontrolnych się zastosowano. Kolejna kontrola sprawdzająca wykazała, że wszystkie nieprawidłowości stanu sanitarno-higienicznego zostały wykonane.

W tej grupie obiektów celem oceny jakości zdrowotnej artykułów spożywczych wprowadzanych do obrotu handlowego pobrano do badań 120 próbek. Wyniki badań laboratoryjnych wszystkich pobranych próbek środków spożywczych w zakresie przebadanych parametrów były zgodne z wymaganiami określonymi w aktualnie obowiązujących przepisach prawa. W związku z powyższym wprowadzane do obrotu środki spożywcze w zakresie przebadanych parametrów były bezpieczne i mogły być wprowadzane do obrotu handlowego na podstawie art. 14 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r.

1.5. Zakłady żywienia zbiorowego

W tej grupie obiektów znajduje się 776 obiektów, w tym 571 zakłady żywienia zbiorowego otwartego oraz 205 zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego.

Skontrolowano 268 obiektów, przeprowadzając w nich łącznie 358 kontroli, w tym 43 kontroli interwencyjnych (35 kontroli interwencyjnych oraz 8 w ramach funkcjonowania systemu RASFF).

Zakłady żywienia zbiorowego otwartego

W roku 2024 objęto nadzorem 571 zakładów żywienia zbiorowego otwartego. Działalność prowadzona była w zakresie podaży dań przygotowywanych od surowca do wyrobu gotowego, w oparciu o półprodukty lub dania gotowe poddawane obróbce termicznej oraz podaży napojów gorących, zimnych w tym alkoholowych. Większość obiektów prowadzi podaż dań na naczyniach tradycyjnych, zapewniając higieniczne warunki do ich mycia i dezynfekcji.

Skontrolowano 178 obiektów, przeprowadzono łącznie 221 kontroli, w tym 24 kontroli interwencyjnych (w tym 6 kontroli w ramach systemu Rasff). 71 zakładów oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego.

We wszystkich zakładach żywienia zbiorowego otwartego podjęto działania zmierzające do wdrożenia i utrzymania systemu opartego na zasadach HACCP. Zasady GHP/GMP oraz systemu HACCP zostały wdrożone w wszystkich zakładach znajdujących się pod nadzorem PPIS.

W bieżącym roku sprawozdawczym za nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli sanitarnych właścicieli lub osoby upoważnione ukarano 20 mandatami karnymi na łączną kwotę 7800,00 zł.

Uchybienia kwalifikujące do nałożenia mandatów karnych:

-  niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny powierzchni wykorzystywanych przy produkcji żywności w tym blatów, urządzeń chłodniczych i zamrażalniczych, półek i regałów-zatłuszczone;
-  niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny podłogi - w miejscach trudnodostępnych utrzymana brudno, zatłuszczona;
-  niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny ściany w pomieszczeniu produkcyjnym w miejscach wyłożonych płytą ze stali nierdzewnej zatłuszczone, z zaciekami;
-  brak przykryw na kosze przeznaczone na odpady komunalne;
-  w pomieszczeniach zakładu, w tym w pomieszczeniu produkcyjnym stwierdzono przechowywanie rzeczy zbędnych, takich jak nieużywany sprzęt, rzeczy osobiste, dekoracje w przypadkowych miejscach;

- ✚ brak właściwych warunków do wyparzania naczyń tradycyjnych stosowanych w lokalu do wydawania potraw;
- ✚ stosowanie w procesach produkcji potraw środków spożywczych przeterminowanych, nieoznakowanych, przechowywanych niezgodnie z zaleceniami producentów;
- ✚ brak prowadzonych bieżących zapisów wynikających z opracowanej dokumentacji systemu HACCP w zakresie monitorowania programu warunków wstępnych oraz wyznaczonych CCP;
- ✚ brak możliwości identyfikacji dostarczonych do zakładu środków spożywczych, brak prowadzonego rejestru dostaw, system *traceability* nie funkcjonuje prawidłowo.

W analizowanej grupie obiektów w 2024 roku PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał **46** decyzji administracyjnych, w tym:

- ✚ 20 decyzji administracyjnych nakazujących podmiot do wykonania obowiązków w określonym terminie;
- ✚ 1 decyzję wycofującą z obrotu artykuły spożywcze niespełniających wymagań sanitarnych i jakościowych;
- ✚ 2 decyzje przedłużające termin wykonania obowiązków;
- ✚ 16 decyzji umarzających postępowanie administracyjne, w sprawie stwierdzonych uchybień;
- ✚ 7 decyzji wygaśnięcia decyzji administracyjnej nakazującej podmiot do wykonania obowiązków w określonym terminie;

oraz

- ✚ 64 decyzje zatwierdzające zakład do prowadzenia działalności;
- ✚ 9 decyzji zatwierdzających zmianę zakresu prowadzonej działalności;
- ✚ 45 decyzje wykreślające zakład z rejestru zakładów.

Wydane zarządzenia wynikające z 20 decyzji zobowiązujących przedsiębiorców do wykonania obowiązków dotyczyły między innymi:

- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego urządzeń chłodniczych;
- ✚ doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian, podłóg i sufitów w pomieszczeniach produkcyjnych oraz magazynowych zakładu;
- ✚ doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian, podłóg i sufitów w pomieszczeniach socjalnych zakładu;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego sprzętu do obróbki termicznej w pomieszczeniu produkcyjnym;
- ✚ wdrożenia i utrzymania procedury nadzoru nad jakością wody stosowanej w zakładzie;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno - technicznego blatów produkcyjnych, sprzętu produkcyjnego mających kontakt z żywnością;
- ✚ zweryfikowania, wdrożenia i utrzymanie systemu opartego na zasadach HACCP poprzez przeprowadzenie auditu systemu HACCP;
- ✚ przeprowadzenia i udokumentowania szkoleń z zasad systemu HACCP.

Wyegzekwowano zarządzenia wynikające z 20 decyzji, w tym z 9 decyzji wydanych w 2023r. oraz 1 wydanej w 2022r., natomiast termin wykonania zarządzeń wynikających z 10 decyzji nakazujących został określony na rok 2025.

W związku z niewykonaniem zarządzeń wynikających z decyzji w określonych terminach wystawiono 3 upomnienia.

W tej grupie obiektów rozpatrzono 24 interwencje:

- ✚ w 14 przypadkach nie potwierdziły się wnoszone zarzuty;
- ✚ w 4 przypadkach stwierdzono zasadność wnoszonych zarzutów;
- ✚ przeprowadzono 6 kontroli w ramach funkcjonowania systemu Rasff.

Zarzuty zasadnych interwencji dotyczyły:

- *niewłaściwych warunków przygotowywania potraw oraz braku spełniania wymagań dla przygotowywanych potraw w zakładzie małej gastronomii* – stwierdzono prowadzenie procesów technologicznych bez zachowania zasad dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej. W toku kontroli stwierdzono w urządzeniu chłodniczym przechowywanie jaj konsumpcyjnych. Ustalono, iż w obiekcie zakupione jaja nie są naświetlane przez producenta, a w zakładzie jaja przed użyciem nie są dezynfekowane. Polecono w trybie natychmiastowym prowadzić procesy technologiczne zgodnie z zasadami GHP/GMP. Jednocześnie stwierdzono brak prowadzonych zapisów wynikających z opracowanej dokumentacji systemu HACCP, w tym brak zapisów odnoszących się do zasad GHP/GMP, brak udokumentowanych szkoleń personelu zgodnie z opracowaną Instrukcją „Szkolenia”, zgodnie z którą szkolenia należy przeprowadzać przed dopuszczeniem pracownika do pracy oraz nie rzadziej niż jak jeden raz w roku dla całego personelu. W zakresie stwierdzonych nieprawidłowości, w tym stanu sanitarno-higienicznego w zakładzie nałożono grzywnę w drodze mandatu karnego w wysokości 500 zł. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie nieprawidłowości dotyczących bieżącego stanu sanitarno-higienicznego;
- *braku umowy na odbiór odpadów komunalnych w zakładzie małej gastronomii* - w dniu kontroli brak dokumentu potwierdzającego sposób zagospodarowania odpadów komunalnych. na zewnątrz obiektu zapewniono pojemnik zbiorczy o pojemności 240l na odpady komunalne, stwierdzono niewłaściwy sposób gromadzenia odpadów komunalnych - poza zamkniętym zbiorczym pojemnikiem, w workach - worki częściowo porozrywane, wydobywa się nieprzyjemny zapach. W zakresie stwierdzonych nieprawidłowości nałożono grzywnę w drodze mandatu karnego w wysokości 300 zł. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie stwierdzonych nieprawidłowości dotyczących braku właściwego gospodarowania odpadami komunalnymi;
- *wystąpienia objawów ze strony przewodu pokarmowego tj. w postaci biegunki i wysypki po spożyciu „zająca w śmietanie i dzika” w zakładzie żywienia zbiorowego otwartego* - w dniu kontroli stwierdzono stosowanie w procesach produkcyjnych środków spożywczych nieoznakowanych, przechowywanych w urządzeniu zamrażalniczym niezgodnie z zaleceniami producenta, w tym mięso zająca po ugotowaniu nieoznakowane poddane ponownemu zamrożeniu po procesie obróbki termicznej. W dniu kontroli stwierdzono prowadzenie procesów technologicznych bez zachowania zasad dobrej praktyki higienicznej tj. w pomieszczeniu obróbki wstępnej stwierdzono przetrzymywanie na zlewozmywaku po obróbce termicznej kolb kukurydzy dodawanych do potraw razem z warzywami przed obróbką brudną – m.in. ziemniakami. Pomieszczenie utrzymane brudno, na podłodze porzucane warzywa - ziemniaki. W ofercie znajduje się potrawa z mięsa z

dzika -z gotowego półproduktu mięso mrożone – schab z dzika bez kości, stwierdzono mięso rozmrożone na dany dzień z etykietą, mięso bez oznak zepsucia, przedłożono dokument zakupu, przygotowywane poprzez przyprawianie, panierowanie, smażenie na płytce tłuszczu. W zakresie stwierdzonych nieprawidłowości nałożono grzywnę w drodze 2 mandatów karnych w wysokości 800 zł. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie stwierdzonych nieprawidłowości;

- *wystąpienia objawów w postaci bólu brzucha, biegunki po spożyciu kebaba w zakładzie gastronomicznym* - w dniu kontroli stwierdzono w pomieszczeniu magazynowym przechowywanie sosów tj.: majonez wyśmienity, sos Verse Sambal, musztarda w temperaturze otoczenia, niezgodnie z zaleceniami producentów. Ponadto, stwierdzono nieprawidłowości bieżącego stanu sanitarno – higienicznego. Wydano doraźne zalecenie dotyczące wzmożenia nadzoru nad przechowywaniem żywności. W zakresie stwierdzonych nieprawidłowości nałożono grzywnę w drodze mandatu karnego w wysokości 500 zł. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie stwierdzonych nieprawidłowości.

Niezasadne zarzuty dotyczyły m.in.: niewłaściwych warunków higienicznych tj.: brudnych stolików, brudnych lodówek, porzucanych resztek na podłodze, braku mycia rąk przez pracowników, niewłaściwej jakości zdrowotnej frytek, braku zapewnionej toalety dla klientów w pizzerii, braku dokumentacji zdrowotnej personelu, niewłaściwych warunków przechowywania i transportu mięsa, niewłaściwych warunków przygotowywania posiłków.

W 2024r. pobrano do badań 30 próbek środków spożywczych, nie zakwestionowano żadnych z nich.

W tej grupie obiektów oferowanie żywności przez internet polega w większości na prowadzeniu na portalach społecznościowych stron obiektów o charakterze reklamowym, w tym oferowaniu dostaw do domu przez obiekty posiadające środki transportu znajdujące się pod nadzorem PPIS w Kamieniu Pomorskim.

Podczas czynności kontrolnych w związku ze wzmożonym nadzorem w okresie przygotowania oraz przebiegu sezonu letniego w zakładach małej gastronomii stwierdzono:

- 📄 zgodnie rozporządzeniem (WE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności w miejscu widocznym dla klienta umieszczono wykaz substancji alergennych bądź powodujących nietolerancję tj. w formie tabelarycznej, poprzez pogrubienie czcionki lub w formie legendy z numerami przypisanymi do danych alergenów w produktach, ponadto opracowano opisy produktów, w których ujęto wszystkie składniki wchodzących w skład danej potrawy, w których również wyszczególniono alergeny;
- 🗑️ obiekty gromadzą odpady stałe w zamykanych pojemnikach lub kontenerach i posiadają stosowne umowy na odbiór odpadów komunalnych z firmami mającymi wymagane zezwolenie na prowadzenie przedmiotowej działalności. Kontenery na gromadzenie odpadów komunalnych utrzymane są w dobrym stanie technicznym i ustawiane na powierzchniach utwardzonych. Sukcesywnie wzrasta świadomość przedsiębiorców w zakresie prawidłowego postępowania z odpadami gastronomicznymi, jak również prawidłowego opracowania i wdrożenia procedury dotyczącej sposobu postępowania z partią żywności nieodpowiadającej jakości zdrowotnej;

- 🚧 nadzorowani przedsiębiorcy podpisują stosowane umowy ze specjalistycznymi firmami w powyższym zakresie, które specjalizują się w odbiorze odpadów gastronomicznych czy też produktów przeterminowanych pochodzenia zwierzęcego;
- 🚧 nieczystości płynne z obiektów turystyczno-wypoczynkowych w dużej mierze odprowadzane są do istniejących sieci kanalizacyjnych, nieliczne z nich, zwłaszcza te usytuowane na obrzeżach miast i wsi odprowadzają ścieki do zbiorników bezodpływowych opróżnianych w miarę potrzeb przez wyspecjalizowane podmioty gospodarcze. W przypadku obiektów usytuowanych na plaży – tzw. namiotów dodatkowo wymagany jest dokument – protokół szczelności instalacji wodno-kanalizacyjnej celem wyeliminowania zagrożenia skażenia wody morskiej drobnoustrojami fekalnego;
- 🚧 w nowo uruchamianych obiektach wdrażane są systemy w zakresie procedur i instrukcji GHP/GMP, oraz system HACCP. Dokumentacje opracowane są zgodnie z 7 zasadami systemu HACCP i obejmują plan HACCP, analizę zagrożeń (uwzględniającej priorytet i stopień zagrożenia) z wyznaczonymi krytycznymi punktami kontroli, ustalenie działań korygujących i zapobiegawczych jak również sposób weryfikacji tego systemu, polegający na corocznym wewnętrznym audicie. Personel zatrudniony w obiektach jest systematycznie szkolony przez firmy zewnętrzne. Stan sanitarno-higieniczny obiektów potwierdza, iż opracowany system HACCP funkcjonuje zgodnie z zasadami określonymi w dokumentacji;
- 🚧 jakość tłuszczu do smażenia ryb, frytek, mięs badana jest przy użyciu testera oleju TESTO – w analizowanym okresie czasu dokonano 51 pomiarów, wyniki 49 pomiarów wskazywały, iż tłuszcz jest odpowiedniej jakości i mieści się w granicach normy tj. do 25% TPM., natomiast 2 pomiary były powyżej normy – tłuszcz natychmiast został wymieniony na nowy.

W bieżącym roku sprawozdawczym PPIS w Kamieniu Pomorskim skierował 1 wniosek do Sądu Rejonowego w Kamieniu Pomorskim w związku z tym, iż strona dopuściła się naruszenia przepisu prawa uniemożliwiła przeprowadzenie czynności kontrolnych, które to zachowanie wyczerpuje znamiona wykroczenia z art. 38 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tj. Dz. U. z 2024r. poz. 416) - kto utrudnia lub udaremnia działalność organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, podlega karze aresztu do 30 dni, karze ograniczenia wolności albo grzywny.

Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego

Na terenie działania tutejszej Inspekcji w minionym roku funkcjonowało 205 obiekty żywienia zbiorowego zamkniętego tj.:

- 🚧 116 stołówek w domach wczasowych;
- 🚧 3 bloki żywienia w szpitalu, w tym 2 żywienie w systemie cateringowym;
- 🚧 2 bloki żywienia w sanatoriach, w tym 1 żywienie w systemie cateringowym;
- 🚧 1 blok żywienia w domu opieki społecznej;
- 🚧 1 stołówka w żłobkach, w tym 1 w systemie cateringowym;
- 🚧 16 stołówek szkolnych, w tym 6 w systemie żywienia cateringowego;
- 🚧 1 stołówka w bursach i internatach;
- 🚧 35 stołówki na koloniach/półkoloniach/obozach/zimowiskach;

- ✚ 10 stołówek w przedszkolach, w tym 6 w systemie żywienia cateringowego;
- ✚ 2 stołówki w domach dziecka i młodzieży;
- ✚ 1 stołówka w zakładach specjalnych i wychowawczych, w tym 1 żywienie w systemie cateringowym;
- ✚ 12 innych zakładów żywienia, w tym 2 w systemie cateringowym;
- ✚ 5 zakładów usług cateringowych;

Skontrolowano 90 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego, w tym:

- ✚ 47 stołówek w domach wczasowych;
- ✚ 3 bloki żywienia w szpitalu;
- ✚ 2 blok żywienia w sanatorium;
- ✚ 1 stołówka w żłobkach;
- ✚ 6 stołówek szkolnych;
- ✚ 1 stołówka w burszach i internatach;
- ✚ 17 stołówek na koloniach/półkoloniach/obozach/zimowiskach;
- ✚ 3 stołówki w przedszkolach;
- ✚ 2 stołówki w domach dziecka;
- ✚ 5 inne zakłady żywienia;
- ✚ 3 zakłady usług cateringowych.

Obiekty żywienia zbiorowego zamkniętego wykazują dużą różnorodność. W przypadku dużych zakładów należących do osób prywatnych stwierdzano wysoki poziom sanitarno-techniczny oraz przystosowanie do nowych wymogów obowiązującego prawa.

W 90 skontrolowanych zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego przeprowadzono 137 kontroli, w tym 19 interwencyjnych (w tym 2 w ramach funkcjonowania systemu RASFF).

W wyniku prowadzonego nadzoru w 2024 r. w analizowanej grupie wydano 30 decyzji:

- ✚ 10 decyzji administracyjnych nakazujących podmiot do wykonania obowiązków w określonym terminie;
- ✚ 1 decyzja warunkowo zatwierdzająca;
- ✚ 2 decyzje wycofujące z obrotu artykuły spożywcze niespełniających wymagań sanitarnych i jakościowych;
- ✚ 12 decyzji umarzających postępowanie administracyjne w sprawie stwierdzonych nieprawidłowości;
- ✚ 1 decyzję przedłużającą termin wykonania obowiązków;
- ✚ 1 decyzję zawieszającą prowadzenie działalności z rygorem natychmiastowej wykonalności;
- ✚ 1 decyzję nakazującą wykonanie zabiegu dezynfekcji z rygorem natychmiastowej wykonalności;
- ✚ 2 decyzje zakazujące stosowanie wody z rygorem natychmiastowej wykonalności;

oraz

- ✚ 9 decyzji zatwierdzających zakład do prowadzenia działalności;

2 decyzje wykreślające zakład z rejestru zakładów.

Zarządzenia **10** wydanych decyzji nakazujących dotyczyły:

-  doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ściany w pomieszczeniu produkcyjno-przygotowawczym oraz ściany w korytarzu;
-  doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego urządzenia chłodniczego w pomieszczeniu produkcyjno-przygotowawczym;
-  wdrożenia i utrzymania procedury nadzoru nad jakością wody stosowanej w zakładzie poprzez udokumentowanie wynikami badań laboratoryjnych jakości wody stosowanej w zakładzie;
-  zweryfikowania, wdrożenia i utrzymania systemu opartego na zasadach HACCP poprzez przeprowadzenie auditu systemu HACCP;
-  przeprowadzenia i udokumentowania szkoleń z zasad systemu HACCP;
-  doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego powierzchni ścian, suftów, podłóg w pomieszczeniach produkcyjnych, magazynowych;
-  doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego powierzchni oraz sprzętu produkcyjnego wykorzystywanego w procesach produkcji potraw.

Zarządzenia wynikające z 1 decyzji zostały wyegzekwowane, natomiast aa wnioski stron oraz z uwagi na sezonowy charakter działalności termin wykonania zarządzeń wynikających z pozostałych decyzji nakazujących został określony na rok 2025.

W związku ze stwierdzeniem środków spożywczych przeterminowanych, nieoznakowanych, przechowywanych niezgodnie z zaleceniami producenta PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał **2** decyzje nakazujące wycofanie z żywienia zbiorowego zamkniętego produktów przeterminowanych, nieoznakowanych, przechowywanych niezgodnie z zaleceniami producenta oraz zobowiązano podmioty do przedłożenia dokumentu potwierdzającego ilość wycofanego towaru oraz dokumentu dotyczącego zagospodarowania zgodnie zobowiązującymi przepisami z określonym terminem. Zarządzenia wynikające z w/w decyzji zostały wykonane.

W związku otrzymaniem niezgodnych wyników badania próbek wody do spożycia w zakresie mikrobiologicznym PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał **2** decyzję zakazującą używania wody stosowanej w procesach produkcji i podaży dań przygotowywanych od surowca do wyrobu gotowego, podaży na naczyniach tradycyjnych oraz do wszelkich prac związanych z myciem powierzchni, w tym powierzchni przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz mycia rąk- do czasu uzyskania prawidłowych wyników badań laboratoryjnych w zakresie mikrobiologicznym wody stosowanej w zakładzie. Nakazał unieruchomienie instalacji wewnętrznej wody w zakresie nie wyłączającym jednak możliwości dokonania skutecznej dezynfekcji i płukania instalacji wewnętrznej. Na czas prowadzenia prac naprawczych zmierzających do poprawy jakości wody należy zapewnić i stosować w obiekcie zastępcze źródło dostawy wody. Decyzjom nadano rygor natychmiastowej wykonalności. Przeprowadzone kontrole sprawdzające wykazały, iż wyłączono z użycia punkty poboru wody z instalacji wewnętrznej, zapewniono wodę butelkowaną oraz wodę z zastępczego źródła. W procesach przygotowywania potraw oraz do picia stosuje się wodę butelkowaną. Decyzje dotyczyły stołówki w domu wczasowym i stołówki na obozach.

Podczas kontroli sanitarnej kompleksowej w domu wczasowym stwierdzono w magazynie z artykułami suchymi stwierdzono obecność szkodników – owady żywe oraz ich larwy

(szkodnik zbożowo-mączny, z uwagi na zauważone cechy osobnicze prawdopodobnie z gatunku mlik mączny) w ilości ok. 6 sztuk owadów latających oraz na półce stwierdzono żywe larwy owadów oraz przez nie wytworzone pajęczyny. W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim wydał 1 decyzję nakazującą przeprowadzenie skuteczne zabiegi dezynsekcji i dezynfekcji pomieszczeń i sprzętu w bloku żywienia w domu wczasowym, ustalić przyczynę wystąpienia zanieczyszczenia szkodnikami zbożowo-mącznymi zgodnie z opracowanymi procedurami dokumentacji systemu HACCP oraz poinformowania Państwowego Powiatowego Inspektora w Kamieniu Pomorskim wraz z przedłożeniem dokumentów o podjętych działaniach korygujących, wynikających z procedur systemu HACCP oraz dokumentów potwierdzających wykonanie zabiegów dezynsekcji i dezynfekcji przez firmę specjalistyczną w określonym terminie. Decyzji nadaje się rygor natychmiastowej wykonalności. Przyprawdzona kontrola sprawdzająca wykazała zastosowanie się do w/w decyzji.

W wyniku sprawowanego nadzoru stwierdzono uchybienia i osoby winne stwierdzonych uchybień ukarano 18 mandatami na łączną sumę 7700,00 zł, do najczęściej stwierdzanych uchybień należało:

- ✚ brak zapisów w zakresie opracowanej dokumentacji systemu HACCP w zakresie monitorowania wyznaczonych CCP oraz w zakresie opracowanych instrukcji i procedur GHP/GMP;
- ✚ stosowanie w procesach produkcyjnych środków spożywczych przeterminowanych, nieoznakowanych, przechowywanych niezgodnie z zaleceniami producenta;
- ✚ niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny powierzchni i sprzętu wykorzystywanego w procesach produkcji - utrzymane brudno, z okruskami, resztkami żywności, zatłuszczone;
- ✚ niewłaściwy sposób postępowania przy wydawaniu potraw tj. przechowywanie w witrynach chłodniczych niezjedzone wędlin z poprzedniego posiłku tj. pasztet, wędliny, jajecznicę;
- ✚ brak zachowanej segregacji w chłodni razem przechowywane są surowce – filet z kurczaka, warzywa oraz wyroby gotowe – ciasto, smalec;
- ✚ niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny terenu wokół zakładu – utrzymany brudno, z nagromadzoną dużą ilością nieużywanego sprzętu, pozostałości opakowań, zaśmiecony, stwierdzono miski wypełnione jedzeniem dla psów i kotów;
- ✚ niewłaściwie prowadzone mycie i wyparzanie naczyń tradycyjnych i sztuców - w trakcie lustracji naczyń oraz sztuców po procesie mycia i wyparzania przechowywanych na okienku wydawczym oraz w sali konsumpcyjnej i przeznaczonych do użycia stwierdzono, iż sztucce są z zaschniętymi pozostałościami środków spożywczych, niedomyte; talerze z widocznymi zaciekami, matowe, z osadem, kubki ceramiczne - umyte niedokładnie, zatłuszczone, umieszczone jeden w drugim, niedosuszone;
- ✚ niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny części ładunkowej środka transportu tj. podłoga zabrudzona, zaplamiona, nagromadzonym piachem.

W tej grupie obiektów rozpatrzono 19 interwencji:

- ✚ w 12 przypadkach nie potwierdziły się wnoszone zarzuty;
- ✚ w 5 przypadkach stwierdzono zasadność wnoszonych zarzutów;
- ✚ przeprowadzono 2 kontrole w ramach funkcjonowania systemu Rasff.

Zarzuty niezasadnych interwencji dotyczyły między innymi: niewłaściwej jakości wydawanej potraw, w tym „Sałatki śledziowej”, nieprzyjemnego zapachu przywiezionych dań do ośrodka kolonijnego, wystąpienia objawów chorobowych ze strony układu pokarmowego u uczestników obozu, uczestników turnusu rehabilitacyjnego oraz po spożyciu posiłku śniadaniowego w hotelu, obsługi na stołówce pacjentów z widocznymi niepełnosprawnościami ruchowymi oraz umysłowymi przez osoby bez stosownych badań tj. sprzątaczką, osobą prowadzącą zajęcia kulturalno-oświatowe oraz osobą przebywającą na turnusie, niewłaściwych warunków sanitarno-higienicznych w ośrodku wypoczynkowym (brudnej podłogi oraz brudnych talerzy na stołówce, przechowywania brudnych rzeczy na stole szwedzkim), nieprzestrzegania higieny – brudne podłogi, resztek jedzenia zaschniętych w bemarach do których dokłada się potrawy w kolejnym dniu bez ich umycia, niezabezpieczonego wejścia do stołówki niezabezpieczonego barierkami wejścia do pomieszczenia w piwnicy budynku, niewłaściwego zapachu wydawanych potraw, wydawania potraw, które nie są przygotowywane n miejscu, niewłaściwego stanu sanitarnego toalety przy jadalni.

Zarzuty 5 zasadnych interwencji dotyczyły:

✚ *podejrzenia zachorowania na choroby przenoszone drogą pokarmową w restauracji domu wczasowego* - celem ustalenia źródła wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych u osób wypoczywających, jak również sprawdzenia warunków sanitarnych panujących w obiektach pobrano do badań w kierunku mikrobiologicznym: 6 wymazów sanitarnych, 2 próbki pokarmowe posiłków, 5 próbek żywności - jaja konsumpcyjne. Ponadto, podczas czynności kontrolnych stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny, tj.: urządzenia chłodniczego w pomieszczeniu obróbki czystej (kuchnia zimna) – z brudnym nalotem, brak zachowanej rozdzielności stref brudnych i czystych – w pomieszczeniu obróbki czystej odbywa się obróbka brudna warzyw (rzodkiewka), sztućce po procesie mycia i wyparzania (podczas polerowania) w skrzynkach z tworzywa sztucznego z okruciami, resztkami, mokrym nalotem, brak właściwych warunków do przebierania się przez personel. W trakcie czynności kontrolnych powyższe nieprawidłowości zostały niezwłocznie usunięte. W zakresie stwierdzonych nieprawidłowości bieżącego stanu sanitarno-higienicznego nałożono grzywnę w drodze mandatu karnego w wysokości 500 zł.

Na podstawie otrzymanych sprawozdań z badań stwierdzono, iż pobrane próbki środków spożywczych i próbek pokarmowych są zgodne z przepisami prawa żywnościowego, natomiast pobrane próbki sanitarne nie wskazują na zanieczyszczenie mikrobiologiczne w przebadanych zakresach.

Na podstawie otrzymanych sprawozdań stwierdzono dodatnie wyniki *Salmonella Enteritidis*, które wyhodowano u wczasowiczów oraz osób personelu bloku żywienia. W związku z powyższym na podstawie art. 304 § 2 k.p.k. (tj. Dz. U z 2024 r. poz. 37 z późn.zm.) Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim zawiadomił Prokuraturę Rejonową w Kamieniu Pomorskim o możliwości popełnienia przestępstwa z art. 165 Kodeksu karnego (tj. Dz. U z 2024 r. poz. 17), tj. o spowodowaniu stanu powszechnie niebezpiecznego dla życia lub zdrowia;

✚ niewłaściwej jakości wydawanych posiłków oraz niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego naczyń w ośrodku wypoczynkowym, tj.: podawania tych samych surówek na śniadanie, obiad i kolację – przeprowadzona kontrola potwierdziła, iż praktykowane jest

podawanie tych samych potraw z dnia poprzedniego - stwierdzono w witrynie chłodniczej półmiski z poporcjowanym pasztetem oraz wędliną, półmiski z widocznymi śladami zaschniętych porcji świadczące o tym, iż produkty te nie były przygotowane na bieżąco; sztucze, w tym łyżeczek posiadały czarny kolor wynikający ze zużycia zewnętrznej warstwy materiału z którego wykonane są łyżeczki - w trakcie czynności kontrolnych sztucze z czarnym zabarwieniem zostały usunięte. W zakresie stwierdzonych nieprawidłowości nałożono grzywnę w drodze 3 mandatów karnych na sumę 1300zł. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie nieprawidłowości bieżącego stanu sanitarno-higienicznego oraz wdrożono właściwy sposób postępowania przy wydawaniu posiłków. W zakładzie wdrożono zasady systemu HACCP oraz GHP/GMP;

- ✚ podejrzenia wystąpienia ogniska choroby przenoszonej drogą pokarmową wśród uczestników obozu harcerskiego. Celem ustalenia źródła wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych u uczestników, jak również sprawdzenia warunków sanitarnych panujących w obiektach pobrano do badań w kierunku mikrobiologicznym: 6 wymazów sanitarnych: 3 wymazy z dłoni personelu i 3 wymazy z powierzchni do kontaktu z żywnością, 5 próbek żywności - jaja konsumpcyjne.

Przeprowadzona kontrola sanitarna interwencyjna wykazała, iż skontrolowane pomieszczenia oraz wyposażenie utrzymane w należytym stanie sanitarno-higienicznym, czystość i przestrzeń robocza pomieszczeń zakładu właściwa. Pobrano próbki wody do spożycia w zakresie badań mikrobiologicznym, na podstawie otrzymanych sprawozdań z badań stwierdzono przekroczenie mikrobiologiczne: w 3 zbadanych próbkach stwierdzono obecność liczby bakterii grupy, w związku z faktem, iż jakość wody w analizowanych próbkach wody nie odpowiadała wymaganiom mikrobiologicznym rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r., poz. 2294). W związku z powyższym PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał decyzję zakazującą używania wody stosowanej w procesach produkcji potraw przygotowywanych od surowca do wyrobu gotowego, podaży potraw i napojów na naczyniach tradycyjnych oraz do wszelkich prac związanych z myciem powierzchni, w tym powierzchni przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz mycia rąk - do czasu uzyskania prawidłowych wyników badań laboratoryjnych w zakresie mikrobiologicznym wody stosowanej w zakładzie. Nakazał unieruchomienie instalacji wewnętrznej wody w zakresie nie wyłączającym jednak możliwości dokonania skutecznej dezynfekcji i płukania instalacji wewnętrznej. Na czas prowadzenia prac naprawczych zmierzających do poprawy jakości wody należy zapewnić i stosować w obiekcie zastępcze źródło dostawy wody. Decyzji nadano rygor natychmiastowej wykonalności. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała, iż wyłączono z użycia punkty poboru wody z instalacji wewnętrznej, zapewniono wodę butelkowaną w 5l opakowaniach, w procesach przygotowywania potraw, do picia, do mycia powierzchni, rąk stosuje się wodę butelkowaną. Podaż na naczyniach jednorazowego użytku, zapewniono zapas do bieżącego użycia. Stwierdzono stosowanie w procesach przygotowywania potraw wody butelkowanej, woda gorąca, ciepła do mycia powierzchni, sprzętu, rąk uzyskiwana jest poprzez zagotowywanie w garach wody butelkowanej. Przeprowadzona została dezynfekcja na sieci, natomiast we własnym zakresie w pomieszczeniach kuchennych

odkręcono kurki, zdezynfekowano elementy instalacji oraz zaplanowano chlorowanie instalacji wewnętrznej na obozie przez firmę zewnętrzną i przeprowadzenie badania wody celem potwierdzenia skuteczności podjętych działań oraz potwierdzenia jakości mikrobiologicznej wody stosowanej w zakładzie. Do siedziby PSSE w Kamieniu Pomorskim wpłynęło sprawozdanie, zgodnie z którym woda w zakresie przeprowadzonych badań mikrobiologicznych, tj. liczby bakterii z grupy coli odpowiada wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294) w przebadanym zakresie. W związku z powyższym PPIS w Kamieniu Pomorskim poinformował, iż spełnione są warunki do wznowienia produkcji potraw przygotowywanych od surowca do wyrobu gotowego, podaży potraw i napojów na naczyniach tradycyjnych oraz do wszelkich prac związanych z myciem powierzchni, w tym powierzchni przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz mycia rąk przy wykorzystaniu wody pochodzącej z instalacji wewnętrznej obiektu. Na podstawie otrzymanego sprawozdania z badań stwierdzono, iż pobrane próbki jaj były zgodne z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz na podstawie otrzymanego sprawozdania z badań stwierdzono: w kierunku drobnoustrojów chorobotwórczych *Salmonella* wyniki badania wymazów sanitarnych nie wskazywały na zanieczyszczenie mikrobiologiczne; w kierunku drobnoustrojów *Staphylococcus aureus* wyniki badania próbek wymazów sanitarnych nie wskazywały na zanieczyszczenie mikrobiologiczne; w kierunku bakterii z grupy coli - wyniki badania wymazów sanitarnych: nie wskazywały na zanieczyszczenie mikrobiologiczne; w kierunku bakterii z grupy coli - wynik badania wymazów sanitarnych: 1 wymaz z dłoni personelu oraz 2 wymazy z powierzchni do kontaktu z żywnością wskazywały na zanieczyszczenie mikrobiologiczne. W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim nakazał podjąć niezwłocznie działania korygujące zgodnie z opracowanymi i wdrożonymi procedurami systemu opartego na zasadach HACCP w zakresie skutecznego mycia i dezynfekcji oraz skutecznych szkoleń personelu z zasad systemu HACCP i poinformowanie Organu o podjętych działaniach w celu potwierdzenia, iż zachowane są kryteria higieny produkcji. Strona pisemnie poinformowała, iż niezwłocznie zostały podjęte działania mające na celu wyeliminowanie zagrożenia w pomieszczeniach kuchennych. Uczestnicy obozu wyjechali;

🚩 podejrzenia wystąpienia ogniska choroby przenoszonej drogą pokarmową w domu wypoczynkowym wśród uczestników obozu sportowego. Celem ustalenia źródła wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych u uczestników, jak również sprawdzenia warunków sanitarnych panujących w obiektach pobrano do badań w kierunku mikrobiologicznym: 6 wymazów sanitarnych: 3 wymazy z dłoni personelu i 3 wymazy z powierzchni do kontaktu z żywnością. W wyniku przeprowadzonych czynności stwierdzono, iż skontrolowane pomieszczenia w dobrym stanie sanitarno-higienicznym - czystość i przestrzeń robocza pomieszczeń zakładu właściwa, sprzęt produkcyjny oraz powierzchnie stykające się z żywnością utrzymane czysto, w dobrej kondycji sanitarno-higienicznej. Stwierdzono niewłaściwe warunki przechowywania artykułów spożywczych – przechowywanie margaryny niezgodnie z zaleceniami producenta, przechowywanie w urządzeniu zamrażalniczym środków spożywczych nieoznakowanych

i przeterminowanych. Właściciela zakładu ukarano mandatem karnym w wysokości 500 zł. Podczas kontroli sprawdzającej stwierdzono wykonanie nieprawidłowości bieżącego stanu sanitarno-higienicznego. Na podstawie otrzymanych sprawozdań z badań stwierdzono: w kierunku drobnoustrojów chorobotwórczych *Salmonella* wyniki badania wymazów sanitarnych nie wskazywały na zanieczyszczenie mikrobiologiczne; w kierunku drobnoustrojów *Staphylococcus aureus* wyniki badania próbek wymazów sanitarnych nie wskazywały na zanieczyszczenie mikrobiologiczne; w kierunku bakterii z grupy coli - wyniki badania wymazów sanitarnych: 3 wymazy z dłoni personelu i 2 wymazy z powierzchni do kontaktu z żywnością nie wskazywały na zanieczyszczenie mikrobiologiczne; w kierunku bakterii z grupy coli wynik badania wymazu sanitarnego: 1 wymaz z powierzchni do kontaktu z żywnością wskazywał na zanieczyszczenie mikrobiologiczne. W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim nakazał podjąć niezwłocznie działania korygujące zgodnie z opracowanymi i wdrożonymi procedurami systemu opartego na zasadach HACCP w zakresie skutecznego mycia i dezynfekcji oraz skutecznych szkoleń personelu z zasad systemu HACCP i poinformowanie Organu o podjętych działaniach w celu potwierdzenia, iż zachowane są kryteria higieny produkcji. Strona poinformowała, iż zostało przeprowadzone szkolenie przypominające personelu dotyczące zasad systemu HACCP, GMP, GHP, w szczególności prawidłowości i skuteczności przeprowadzanych zabiegów mycia i dezynfekcji powierzchni w obszarach produkcyjnych, w tym sprzętu i wyposażenia mającego kontakt z żywnością. W związku z otrzymanym sprawozdaniem z badań wody, którym stwierdzono przekroczenia mikrobiologiczne (bakterie z grupy coli) PPIS w Kamieniu Pomorskim zobowiązał stronę o podjętych działaniach. Strona potwierdziła, iż przeprowadzono dezynfekcję sieci wodociągowej w obiekcie, dodatkowo została wymieniona bateria kranowa w pomieszczeniu mycia przy stanowisku do mycia sprzętu kuchennego przy dwukomorowym basenie głębokim - wymiana na nową wraz z nową uszczelką, które po montażu zostały zdezynfekowane. Strona przesłała sprawozdanie z badania wody - wyniki badania wody wykazały przekroczenie wartości parametrów mikrobiologicznych, tj. ogólna liczba mikroorganizmów, obecność liczby bakterii grupy coli, obecność liczby enterokoków kałowych. W związku z powyższym jakość wody w analizowanych próbkach wody nie odpowiadała wymaganiom mikrobiologicznym rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r., poz. 2294). W związku z powyższym PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał decyzję zakazującą używania wody stosowanej w procesach produkcji i podaży dań przygotowywanych od surowca do wyrobu gotowego, podaży na naczyniach tradycyjnych oraz do wszelkich prac związanych z myciem powierzchni, w tym powierzchni przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz mycia rąk- do czasu uzyskania prawidłowych wyników badań laboratoryjnych w zakresie mikrobiologicznym wody stosowanej w zakładzie. Nakazał unieruchomienie instalacji wewnętrznej wody w zakresie nie wyłączającym jednak możliwości dokonania skutecznej dezynfekcji i płukania instalacji wewnętrznej. Na czas prowadzenia prac naprawczych zmierzających do poprawy jakości wody należy zapewnić i stosować w obiekcie zastępcze źródło dostawy wody. Decyzji nadano rygor natychmiastowej wykonalności. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca

wykazała, iż wyłączone z użycia punkty poboru wody z instalacji wewnętrznej, zapewniono wodę butelkowaną w 5l opakowaniach oraz wodę z zastępczego źródła. W procesach przygotowywania potraw, do picia stosuje się wodę butelkowaną. Do mycia powierzchni, rąk oraz naczyń stosuje się wodę wodociągową z budynku „wynajem pokoi” znajdującego się w odległości ok. 30 m, zapewniono zapas naczyń jednorazowego użytku do bieżącego użycia. Po otrzymaniu sprawozdania z badań wody spełniających wymagania rozporządzenia PPIS w Kamieniu Pomorskim poinformował przedsiębiorcę, iż spełnione są warunki do wznowienia produkcji potraw przygotowywanych od surowca do wyrobu gotowego, podaży potraw i napojów na naczyniach tradycyjnych oraz do wszelkich prac związanych z myciem powierzchni, w tym powierzchni przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz mycia rąk przy wykorzystaniu wody pochodzącej z instalacji wewnętrznej obiektu;

 podejrzenia wystąpienia ogniska choroby przenoszonej drogą pokarmową w placówce oświatowej - otrzymano telefoniczne zgłoszenie dotyczące podejrzenia zatrucia/zakażenia drogą pokarmową. Celem ustalenia źródła wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych u uczniów/ młodzieży, jak również sprawdzenia warunków sanitarnych panujących w obiekcie pobrano do badań w kierunku mikrobiologicznym: 6 wymazów sanitarnych, 3 próbki pokarmowe posiłków z dnia 19 lutego 2024r., 5 próbek żywności - jaja konsumpcyjne. Wyniki badań 5 próbek żywnościowych, 2 próbek pokarmowych oraz 4 wymazów sanitarnych były zgodne z przepisami prawa żywnościowego i nie wskazywały na zanieczyszczenia mikrobiologiczne. Natomiast 2 próbki wymazów sanitarnych: deska z tworzywa sztucznego (obecność *bakterii z grupy coli*) oraz wymaz z dłoni kucharza (obecność *Staphylococcus aureus*) wskazywały na zanieczyszczenia mikrobiologiczne. Wyniki badania 1 próbki pokarmowej spaghetti Carbonara wykazały obecność *Salmonella spp.* gr. DO i jest niezgodny z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Powyższe wyniki badań laboratoryjnych wskazują na zanieczyszczenia mikrobiologiczne oraz iż nie są zachowane kryteria mikrobiologiczne bezpieczeństwa żywności oraz higieny produkcji, a w szczególności świadczą o niewłaściwie przeprowadzonych zabiegach mycia i dezynfekcji przez personel oraz niezachowaniu właściwej higieny podczas wykonywania czynności związanych z produkcją posiłków, które oznaczają wymaganie pozwalające na akceptację funkcjonującego procesu produkcji. Ponadto, kryteria mikrobiologiczne stanowią również wskazówkę co do akceptowania środków spożywczych oraz ich produkcji, postępowania z nimi oraz ich dystrybucji. Stosowanie kryteriów mikrobiologicznych powinno stanowić integralną część procesu wdrażania procedur opartych na zasadach HACCP oraz innych środków kontroli higieny.

Zgodnie z art. 14 ust. 1, 2 rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. żaden niebezpieczny środek spożywczy nie może być wprowadzany na rynek, środek spożywczy uznawany jest za niebezpieczny, jeżeli jest szkodliwy dla zdrowia oraz nie nadaje się do spożycia przez ludzi. Natomiast, w myśl artykułu 6 ust. 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia środki spożywcze niespełniające wymagań zdrowotnych nie mogą być wprowadzane do obrotu lub stosowane do produkcji innych środków spożywczych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim wydał decyzję nakazującą zaprzestanie działalności bloku żywienia w zakresie produkcji i podaży potraw przygotowywanych od surowca do wyrobu gotowego oraz podaży dań i napojów na naczyniach tradycyjnych w zakresie żywienia zbiorowego zamkniętego do czasu potwierdzenia skuteczności zabiegów mycia i dezynfekcji wyposażenia oraz wykorzystywanego sprzętu kuchennego, w tym powierzchni pozostających w kontakcie z żywnością wynikami badań laboratoryjnych niewskazujących na zanieczyszczenia mikrobiologiczne oraz potwierdzenia tego faktu przez PPIS w Kamieniu Pomorskim. Decyzji nadano rygor natychmiastowej wykonalności. Przeprowadzono kontrolę sprawdzającą potwierdzającą zaprzestanie działalności bloku żywienia w zakresie produkcji i żywienia zbiorowego zamkniętego. Zgodnie z decyzją dyrektora placówki wprowadzone zostało nauczanie zdalne, w obiekcie przebywa w dniu kontroli wyłącznie personel, tj. nauczyciele prowadzący zajęcia ze swoich sal oraz osoby przeprowadzające procesy mycia i dezynfekcji pomieszczeń internatu oraz pomieszczeń szkoły ogólnodostępnych, w tym sanitariatów. Według ustaleń nauczyciele prowadzą zajęcia on-line w salach, które uprzednio zdezynfekowano.

Dyrektor pisemnie poinformował, iż została przeprowadzona w pomieszczeniach bloku żywieniowego (tj. kuchni, stołówce, zapleczu socjalnym, zmywaku, pomieszczeniu obróbki brudnej) dezynfekcja przez Zakład Specjalistyczny Dezynfekcji, Dezynsekcji i Deratyzacji środkiem Virusolve + 5%. Ponadto, wszystkie pomieszczenia w szkole oraz internacie zostały zdezynfekowane środkiem Trisept Max oraz Sanytol oraz dwukrotnie przeprowadzono ozonowanie wszystkich pomieszczeń.

Przeprowadzono kontrolę sanitarną, w wyniku której stwierdzono, iż działalność bloku żywienia nie jest prowadzona w zakresie produkcji i podaży potraw w ramach żywienia zbiorowego zamkniętego. Pomieszczenia bloku żywienia oraz powierzchnie, w tym pozostające w kontakcie z żywnością utrzymane w należyтым stanie sanitarno-higienicznym – w wyniku oceny wizualnej stwierdzono, iż czystość pomieszczeń zakładu właściwa. Podczas czynności kontrolnych pobrano próbki sanitarne – 9 wymazów sanitarnych do badań w kierunku mikrobiologicznym. Analiza wyników badań laboratoryjnych nie wskazała na zanieczyszczenia mikrobiologiczne oraz świadczy o właściwie przeprowadzonych zabiegach mycia i dezynfekcji.

W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim odwołał zakaz dotyczący zaprzestania działalności w zakresie produkcji i podaży potraw przygotowywanych od surowca do wyrobu gotowego oraz podaży dań i napojów na naczyniach tradycyjnych w zakresie żywienia zbiorowego zamkniętego.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim zawiadomił Prokuraturę Rejonową w Kamieniu Pomorskim o możliwości popełnienia przestępstwa z art. 165 Kodeksu karnego (tj. Dz. U z 2024 r. poz. 17), tj. o sprowadzeniu stanu powszechnie niebezpiecznego dla życia lub zdrowia – zgodnie z postanowieniem prokuratury umorzono śledztwo wobec niewykrycia sprawcy przestępstwa.

W roku sprawozdawczym w obiektach żywienia zbiorowego zamkniętego pobrano łącznie 74 próbki, w tym:

- 🏠 stołówki w domach wczasowych – 37 próbek – 20 próbek sanitarnych – wymazy sanitarne i 17 próbek środków spożywczych
- 🏠 bloki żywienia w szpitalach – 1 próbka posiłku obiadowego;
- 🏠 stołówki szkolne – 1 próbka posiłku obiadowego;
- 🏠 stołówki w bursach i internatach – 23 próbki – 15 próbek sanitarnych – wymazy sanitarne i 8 próbek środków spożywczych;
- 🏠 stołówki na koloniach/półkoloniach/obozach – 11 próbek – 6 próbek sanitarnych – wymazy sanitarne i 5 próbek środków spożywczych;
- 🏠 inne zakłady żywienia – 1 próbka posiłku obiadowego;

1 próbka pokarmowa pn. „Spaghetti Carbonara” została zakwestionowana pod względem mikrobiologicznym z uwagi na obecność drobnoustrojów chorobotwórczych *Salmonella spp.* (gr. DO). W związku powyższym PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał decyzję nakazującą zaprzestanie działalności bloku żywienia w Zespole Szkół Ponadpodstawowych w Benicach (internat) w zakresie produkcji i podaży potraw przygotowywanych od surowca do wyrobu gotowego oraz podaży dań i napojów na naczyniach tradycyjnych w zakresie żywienia zbiorowego zamkniętego do czasu potwierdzenia skuteczności zabiegów mycia i dezynfekcji wyposażenia oraz wykorzystywanego sprzętu kuchennego, w tym powierzchni pozostających w kontakcie z żywnością wynikami badań laboratoryjnych niewskazujących na zanieczyszczenia mikrobiologiczne oraz potwierdzenia tego faktu przez PPIS w Kamieniu Pomorskim. Decyzji nadano rygor natychmiastowej wykonalności. Pozostałe próbki środków spożywczych były zgodne z wymaganiami prawa z żywnościowego.

1.6. Środki transportu

Na terenie powiatu kamieńskiego w roku 2024 zewidencjonowano 53 środków transportu, z wdrożonymi zasadami GHP. W powyższej grupie nie przeprowadzono kontroli sanitarnych. W 2024 roku w analizowanej grupie ogółem wydano 9 decyzji wykreślających zakłady z rejestru zakładów.

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

W bieżącym roku kalendarzowym wpisano do rejestru zakład REUS mieszczący się w Kamieniu Pomorskim w zakresie produkcji i obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością w oparciu o półprodukt: opakowania gastronomiczne: dwupak – fast food, hamburger box, bambu box, china box, noodle box, tacki, lunch box, transportu półproduktu do zakładu oraz rozszerzono zakres prowadzonej działalności o transportu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (opakowania gastronomiczne) do klienta zewnętrznego środkami transportu Scania nr rej. ZKA 29994, nr rej. ZKA 36168, nr rej. ZKA 29625, nr rej. ZS 262PH.

W zakresie obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, przedmiotami użytku, produktami kosmetycznymi oraz materiałami biurowymi pod nadzorem znajdowało się 19 obiektów w tym: 13 obiektów obrotu detalicznego oraz 6 obiektów obrotu hurtowego.

W bieżącym roku sprawozdawczym skontrolowano 9 z nich przeprowadzając łącznie 16 kontroli w zakresie przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczących warunków produkcji i obrotu przedmiotami użytku, materiałami i

wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz innymi wyrobami mogącymi mieć wpływ na zdrowie ludzi. 7 z nich prowadzących działalność w zakresie obrotu oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu.

W wyniku sprawowanego nadzoru w tej grupie obiektów nie wydano decyzji, nie odnotowano zgłoszeń interwencyjnych oraz nie nałożono mandatów.

W roku 2024 z miejsca detalicznego obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością pobrano do badań 2 próbki, z miejsca hurtowego obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością pobrano do badań 1 próbkę – pobrane i przebadane laboratoryjnie próbki odpowiadały aktualnie obowiązującym przepisom prawa.

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

W 2024 r. pobrano łącznie 303 próbki środków spożywczych, próbek sanitarnych, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością:

-  116 próbek środków spożywczych w ramach urzędowej kontroli żywności:
 - 107 próbek środków spożywczych pochodzenia krajowego;
 - 2 próbki środków spożywczych pochodzące z krajów UE;
 - 7 próbek środków spożywczych z importu;
-  8 próbek środków spożywczych w ramach monitoringu;
 - 8 próbek środków spożywczych pochodzenia krajowego;
-  23 próbki środków spożywczych w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu:
 - 18 próbek środków spożywczych pochodzenia krajowego;
 - 5 próbki środków spożywczych pochodzących z krajów UE;
-  1 próbka przedmiotu użytku w ramach urzędowej kontroli żywności:
 - 1 próbka przedmiotu użytku pochodząca z importu;
-  1 próbka przedmiotu użytku w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu:
 - 1 próbka przedmiotu użytku pochodząca z importu;
-  1 próbka przedmiotu użytku w ramach monitoringu:
 - 1 próbki przedmiotu użytku z krajów UE;
-  110 próbek w ramach próbek rezerwowych;
 - 110 próbek środków spożywczych, w tym 5 próbek pokarmowych;
-  43 próbki sanitarnych:
 - 41 wymazy sanitarne;
 - 2 zmiotki.

Przeprowadzając ocenę jakości zdrowotnej wykonano badania próbek żywności należących do różnych grup asortymentowych. Główne kierunki badań to:

-  zawartość metali ciężkich – 15 próbek;
-  zanieczyszczenia mikrobiologiczne – 205 próbek;
-  wykrywanie/oznaczanie substancji dodatkowych – 5 próbek;

- 📊 zawartość substancji wzbogacających (zawartości składników mineralnych, witamin) – 2 próbki;
- 📊 wartości energetycznej i odżywczej – 3 próbki;
- 📊 GMO – 1 próbka;
- 📊 zawartości mikotoksyn – 3 próbki;
- 📊 pestycydy – 13 próbek;
- 📊 znakowanie – 2 próbki;
- 📊 gluten – 1 próbka;
- 📊 parametry biologiczne – 2 próbki;
- 📊 zanieczyszczenia mikrobiologiczne – wymazy sanitarne – 41 próbek;
- 📊 akryloamid – 1 próbka;
- 📊 skażenia promieniotwórcze zawartości izotopu CEZ-u 137 – 2 próbki;
- 📊 napromieniowanie – 3 próbki;
- 📊 kryteria czystości – 1 próbka;
- 📊 oznaczania migracji specyficznej formaldehydu do jednego płynu modelowego 3% kwasu octowego – 1 próbka;
- 📊 migracja ołowiu i kadmu z wnętrza – 1 próbka;
- 📊 migracja ołowiu i kadmu z obszaru obrzeża i wnętrza – 1 próbka;
- 📊 badanie chemiczne, ocena znakowania i skład – 2 próbki

Próbki pobierane były z różnych rodzajów obiektów żywieniowo-żywnościowych:

- 📊 obiekty produkcji żywności – 76 próbek środków spożywczych, w tym:
 - automaty do lodów – 60 próbek środków spożywczych;
 - piekarnie – 1 próbka środka spożywczego;
 - piekarnie – 1 próbka sanitarna – zmiotki;
 - ciastkarnie – 5 próbek środków spożywczych;
 - ciastkarnie — 1 próbka sanitarna – zmiotki;
 - zakłady garmażeryjne – 5 próbek środków spożywczych;
 - produkcja pierwotna – 3 próbki środka spożywczego;
- 📊 obiekty obrotu żywnością – 120 próbek środków spożywczych, w tym:
 - sklepy spożywcze – 91 próbek środków spożywczych;
 - magazyny hurtowe – 11 próbek środków spożywczych;
 - apteki – 2 próbek środków spożywczych;
 - inne obiekty obrotu żywnością – 16 próbek środków spożywczych;
- 📊 obiekty żywienia zbiorowego – 30 próbek środków spożywczych, w tym:
 - zakłady żywienia zbiorowego otwartego – 10 próbek środków spożywczych;
 - zakłady małej gastronomii – 20 próbek środków spożywczych;
- 📊 obiekty żywienia zbiorowego zamkniętego – 74 próbki, w tym:
 - stołówki w domach wczasowych – 37 próbek – 20 próbek sanitarnych – wymazy sanitarne i 17 próbek środków spożywczych
 - bloki żywienia w szpitalach – 1 próbka posiłku obiadowego;
 - stołówki szkolne – 1 próbka posiłku obiadowego;

- stołówki w bursach i internatach – 23 próbki – 15 próbek sanitarnych – wymazy sanitarne i 8 próbek środków spożywczych;
- stołówki na koloniach/półkoloniach/obozach – 11 próbek – 6 próbek sanitarnych – wymazy sanitarne i 5 próbek środków spożywczych;
- inne zakłady żywienia – 1 próbka posiłku obiadowego;
- miejsca hurtowego obrotu materiałami wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością – 1 próbki przedmiotów użytku;
- miejsca detalicznego obrotu materiałami wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością – 2 próbki przedmiotów użytku;
- obiekty obrotu produktami kosmetycznymi – sklepy – 2 próbki produktów kosmetycznych.

Wyniki badań laboratoryjnych pobranych 262 próbek w zakresie przebadanych parametrów były zgodne z wymaganiami określonymi w aktualnie obowiązujących przepisach prawa. Natomiast 43 próbki zostało zdyskwalifikowanych, tj.;

- 40 próbek lodów z automatu pod względem mikrobiologicznym zostało zakwestionowanych z uwagi na ponadnormatywną liczbę *Enterobacteriaceae* w 1g, które pochodziły z 8 obiektów produkcji żywności - automatów do lodów;
- 2 próbki sanitarne – zmiotki w kierunku parametrów biologicznych: obecności szkodników i ich pozostałości, które pochodziły z piekarni i ciastkarni;
- 1 próbka pokarmowa pn. „Spaghetti Carbonara” pod względem mikrobiologicznym z uwagi na obecność drobnoustrojów chorobotwórczych *Salmonella spp. (gr. DO)*, która pochodziła ze stołówki w bursach i internatach.

Próbki lodów z automatu pobranych w kierunku badań mikrobiologicznych: wykrywania obecności drobnoustrojów chorobotwórczych *Salmonella* w 25 g były zgodne z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, w kierunku oznaczania liczby drobnoustrojów *Listeria monocytogenes* w 1g - wyniki badania próbek wynosiły $<1,0 \times 10^1$ jtk/g i były zgodne z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. UE.L.05.338 z późn. zm.) jako kryterium bezpieczeństwa żywności, natomiast wyniki badań 40 próbek lodów wykazały ponadnormatywną liczbę *Enterobacteriaceae* w 1g jako kryterium higieny procesu. W związku powyższym PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał ogółem 8 decyzji nakazujących przeprowadzenie skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatów do lodów oraz wykorzystywanego sprzętu. Decyzjom nadano rygor natychmiastowej wykonalności. Jednocześnie zobowiązano strony do poinformowania o podjęciu działań korygujących, zgodnie z procedurami systemu HACCP, w tym przeprowadzeniu skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów oraz wykorzystywanego sprzętu, w celu potwierdzenia, iż zachowane są kryteria higieny produkcji zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych. Stwierdzono wykonanie zarządzeń wynikających z w/w wydanych decyzji.

2 pobrane próbki sanitarne: zmiotki w kierunku parametrów biologicznych: obecności szkodników i ich pozostałości zgodnie z metodą badawczą PB/H.Ż./BC/05 Wyd. II/17.04.2014 (A)

wykazały ich obecności, co jest nie zgodne z wymaganiami rozdziału I i IX załącznika II rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 str. 1. Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t.34, str. 319 z późn. zm.). W związku z powyższym PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał 2 decyzję nakazującą przeprowadzenie skutecznych zabiegów dezynsekcji pomieszczeń i sprzętu w zakładzie. Decyzjom nadano rygor natychmiastowej wykonalności. Jednocześnie zobowiązano stronę do przedłożenia w siedzibie Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kamieniu Pomorskim dokumentów potwierdzających wykonanie w/w zabiegów przez firmę specjalistyczną oraz wyników badań próbek sanitarnych potwierdzających skuteczność wykonanych zabiegów dezynsekcji w terminie 7 dni od daty ustatecznienia się niniejszej decyzji. Stwierdzono wykonanie zarządzeń wynikających z w/w wydanych decyzji.

1 próbka pokarmowa pn. „Spaghetti Carbonara” zakwestionowana pod względem mikrobiologicznym z uwagi na obecność drobnoustrojów chorobotwórczych *Salmonella spp. (gr. DO)*. W związku powyższym PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał decyzję nakazującą zaprzestanie działalności bloku żywienia w Zespole Szkół Ponadpodstawowych w Benicach mieszczącym się w Benicach 12a w zakresie produkcji i podaży potraw przygotowywanych od surowca do wyrobu gotowego oraz podaży dań i napojów na naczyniach tradycyjnych w zakresie żywienia zbiorowego zamkniętego do czasu potwierdzenia skuteczności zabiegów mycia i dezynfekcji wyposażenia oraz wykorzystywanego sprzętu kuchennego, w tym powierzchni pozostających w kontakcie z żywnością wynikami badań laboratoryjnych niewskazujących na zanieczyszczenia mikrobiologiczne oraz potwierdzenia tego faktu przez PPIS w Kamieniu Pomorskim. Decyzji nadano rygor natychmiastowej wykonalności. Podczas czynności kontrolnych stwierdzono, iż zaprzestano działalności bloku żywienia w zakresie produkcji i żywienia zbiorowego zamkniętego. Na podstawie wyników kontroli oraz wyników badań laboratoryjnych wymazów sanitarnych Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim pismem odwołał zakaz dotyczący zaprzestania działalności w zakresie produkcji i podaży potraw przygotowywanych od surowca do wyrobu gotowego oraz podaży dań i napojów na naczyniach tradycyjnych w zakresie żywienia zbiorowego zamkniętego zawarty w decyzji nakazującej w bloku żywienia w Zespole Szkół Ponadpodstawowych w Benicach.

W przypadku próbek środków spożywczych pobieranych w ramach urzędowej kontroli żywności oraz urzędowej kontroli żywności i monitoringu w opakowaniach producenta prowadzona jest ocena znakowania tam, gdzie sposób znakowania jest powiązany z wynikiem badania, suplementów diety, żywności dla określonych grup, żywności wzbogacanej. W związku z powyższym oceniono 29 próbek środków spożywczych – uwag do znakowania nie stwierdzono. Oceny zgodności dokonano na podstawie:

-  ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r.;
-  rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych;
-  rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności (Dz. Urz. L 404/9 z 30.12.2006r. z późn.zm.);
-  rozporządzenia (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006r. w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych

- oraz niektórych innych substancji (Dz. Urz. L 404/26 z 30.12.2006r. z późn. zm.);
-  rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. U. L. 304 z 22.11.2011 z późn.zm.);
 -  rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 października 2007 r. w sprawie składu oraz oznakowania suplementów;
 -  rozporządzenia Komisji (UE) Nr 432/2012 z dnia 16 maja 2012r. ustanawiającego wykaz dopuszczonych oświadczeń dotyczących żywności, innych niż oświadczenia odnoszące się do zmniejszenia ryzyka choroby oraz rozwoju i zdrowia dzieci (Dz. Urz. L 136/1 z dnia 25.05.2012 r. z późn.zm.);
 -  rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz.U. L 354 z dnia 03.12.2012 z późn. zm.);
 -  rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 609/2013 z dnia 12 czerwca 2013 r. w sprawie żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci oraz żywności specjalnego przeznaczenia medycznego i środków spożywczych zastępujących całodzienną dietę, do kontroli masy ciała oraz uchylające dyrektywę Rady 92/52/EWG, dyrektywy Komisji 96/8/WE, 1999/21/WE, 2006/125/WE i 2006/141/WE, dyrektywę Parlamentu Europejskiego i Rady 2009/39/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 41/2009 i (WE) nr 953/2009 (Dz. U. L 181 z 29.06.2013r.);
 -  rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 13 kwietnia 2004 r. w sprawie w sprawie szczegółowego zakresu i sposobu znakowania niektórych grup i rodzajów artykułów rolno-spożywczych kodem identyfikacyjnym partii produkcyjnej.

W 2024r. pobrano 41 wymazów sanitarnych w zakresie parametrów mikrobiologicznych: w kierunku drobnoustrojów chorobotwórczych *Salmonella*, w kierunku drobnoustrojów *Staphylococcus aureus*, w kierunku bakterii z grupy coli. Wyniki badania 35 próbek nie wskazywały na zanieczyszczenie mikrobiologiczne, natomiast 6 próbek:

- 1 próbka w kierunku bakterii z grupy coli - „Wymaz z powierzchni – deska biała z tworzywa sztucznego” wskazywała na zanieczyszczenie mikrobiologiczne – pochodząca ze stołówki w domu wczasowym;
- 3 próbki w kierunku bakterii z grupy coli „Wymaz z powierzchni dłonie kelnerka”, „Wymaz z powierzchni – wnętrze lodówki z wędlinami”, „Wymaz z powierzchni – miska do surówki ze stali nierdzewnej” wskazywały na zanieczyszczenie mikrobiologiczne – pochodząca ze stołówki na obozach;
- 1 próbka w kierunku bakterii z grupy coli „Wymaz z powierzchni – deska z tworzywa sztucznego (zielona) na zanieczyszczenie mikrobiologiczne – pochodząca ze stołówki w bursie i internacie;
- 1 próbka w kierunku drobnoustrojów *Staphylococcus aureus* „Wymaz z powierzchni - dłonie

kucharza" wskazywała na zanieczyszczenie mikrobiologiczne – pochodząca ze stołówki w bursie i internacie;

Zobowiązano podmioty do podjęcia działania korygujące zgodnie z opracowanymi i wdrożonymi procedurami systemu opartego na zasadach HACCP w zakresie skutecznego mycia i dezynfekcji oraz skutecznych szkoleń personelu z zasad systemu HACCP i poinformowanie Organu o podjętych działaniach w celu potwierdzenia, iż zachowane są kryteria higieny produkcji. Zastosowano się do wydanych zaleceń.

W zakresie nadzoru nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością pobrano 3 próbki w zakresie badań fizyko-chemicznych w ramach urzędowej kontroli żywności, urzędowej kontroli żywości i monitoringu oraz monitoringu. Próbki pobrano w 2 miejscach obrotu detalicznego i w 1 miejscu obrotu hurtowego przedmiotami użytku. Pobrano:

- ✚ **„Tacka melaminowa 45,5x31 cm”** w kierunku oznaczania migracji specyficznej formaldehydu do jednego płynu modelowego 3% kwasu octowego wynik badania próbki odpowiada wymaganiom rozporządzenia Komisji (UE) nr 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczanych do kontaktu z żywnością (Dz. U. UE L 12 z 15 stycznia 2011 z późn. zm);
- ✚ **„Kieliszek do wódki Quadro 55ml”** w kierunku migracji ołowiu z wnętrza wynik badania próbki - wartość średnia wynosi $< 0,1 \text{ mg/l}$ ($0,10 \pm 0,01 \text{ mg/l}$); w kierunku migracji kadmu - wartość średnia wynosi $< 0,02 \text{ mg/l}$ ($0,020 \pm 0,003 \text{ mg/l}$);
- ✚ **„AMBITION AM-ROYAL Kubek 400 ml zielony”** w kierunku migracji ołowiu i kadmu z obszaru obrzeża i wnętrza wynik badania próbki odpowiada wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 15 stycznia 2008r. w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z innych niż tworzywa sztuczne przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz. U z 2008r. Nr 17 poz. 113 z późn. zm.).

Uzyskane wyniki wykazały, iż w/w wyroby zostały wyprodukowane zgodnie z dobrą praktyką produkcyjną, w sposób zapobiegający migracji jego składników do żywności w ilościach, które mogłyby: stanowić zagrożenie dla zdrowia człowieka, powodować niemożliwe do przyjęcia zmiany w składzie żywności lub powodować pogorszenie jej cech organoleptycznych.

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

W ramach nadzoru nad suplementami diety, żywnością dla określonych grup oraz środkami wzbogaconymi witaminami lub składnikami mineralnymi dokonano oceny znakowania produktów.

Dokonano oceny znakowania środków spożywczych z w/w grup w zakresie wymagań, określonych w przepisach prawa:

- ✚ ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r.;
- ✚ rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych;
- ✚ rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności;

-  rozporządzenia (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006r. w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji;
-  rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004;
-  rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 października 2007 r. w sprawie składu oraz oznakowania suplementów diety;
-  rozporządzenia Komisji (UE) Nr 432/2012 z dnia 16 maja 2012r. ustanawiającego wykaz dopuszczonych oświadczeń dotyczących żywności, innych niż oświadczenia odnoszące się do zmniejszenia ryzyka choroby oraz rozwoju i zdrowia dzieci;
-  rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności;
-  rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 13 kwietnia 2004 r. w sprawie w sprawie szczegółowego zakresu i sposobu znakowania niektórych grup i rodzajów artykułów rolno-spożywczych kodem identyfikacyjnym partii produkcyjnej;
-  rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 609/2013 z dnia 12 czerwca 2013r. w sprawie żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci oraz żywności specjalnego przeznaczenia medycznego i środków spożywczych zastępujących całodzienną dietę, do kontroli masy ciała oraz uchylające dyrektywę Rady 92/52/EWG, dyrektywy Komisji 96/8/WE, 1999/21/WE, 2006/125/WE i 2006/141/WE, dyrektywę Parlamentu Europejskiego i Rady 2009/39/WE oraz Rozporządzenia Komisji (WE) Nr 41/2009 i (WE)nr 935/2009;
-  rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010 r. w sprawie środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego;

Dokonano oceny znakowania następujących produktów:

-  „Magnez – tabletki musujące o smaku cytrynowym. Zawiera substancje słodzące. Optisana o smakocytrynowym”;
-  „Suplement diety Węgiel Aktywny”;
-  „Gold-Vit® C 1000 Forte Suplement Diety”;
-  „Suplement Diety Strepsils Herbal bez czarny jeżówka”;
-  „Suplement diety Tymianek + Podbiał”;
-  „Suplement diety Kwas foliowy”;
-  „Suplement diety Oregardin Gardło”;
-  „Suplement diety Syrop na miodzie malina”;
-  „Suplement diety Musss Witamina C”;
-  „Suplement diety Shot xtreme 2KC”;
-  „Suplement diety Shot xtreme 2KC”;
-  „Suplement diety Hemorigen femina” „Żelazo Plus”;

🚩 „Witamina D3 2000 j.m.suplement diety”;

🚩 „Enterisdefence supplement diety”.

W wyniku oceny znakowania w/w środków spożywczych nie stwierdzono uwag do znakowania.

Ponadto, w ramach urzędowej kontroli żywności oraz urzędowej kontroli żywności i monitoringu pobrano do badań 8 próbek: 2 suplementów diety oraz 6 próbek żywności dla określonych grup :

🚩 „Plusssz Elektrolity Complex. Suplement diety. Tabletki musujące o smaku ananas-mango”
- w kierunku metali ciężkich: zawartości ołowiu i kadmu, rtęci wyniki badań próbki odpowiadały wymaganiom rozporządzenia Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności oraz uchylające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 Dz. U. L 119 z dnia 05.05.2023 z późn. zm.); w kierunku zawartości arsenu wyniki badań próbki wynosił poniżej 0,010 (0,0100 ± 0,0015) mg/kg; w kierunku oceny organoleptycznej wyniki badania próbki był zgodny z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, nie stwierdzono uwag do znakowania;

🚩 „Porcja zbóż Mleczna manna brzoskwinia-banan po 4 miesiącu Bobovita” - nie stwierdzono uwag do znakowania;

🚩 „Kaszka mleczno-ryżowa truskawka po 6 miesiącu Bobovita” - w kierunku pestycydów – wyniki badania próbki odpowiadały wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (tj. Dz. U. z dnia 23 lipca 2015, poz. 1026); w kierunku oceny organoleptycznej wyniki badania próbki nr HŻ/449/K/Ż/24 jest zgodny z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, brak uwag do znakowania;

🚩 „Ciastka zbożowe z musli wzbogacone w wapń, magnez i żelazo. BelVita Original”- w kierunku zawartość magnezu, żelaza, wapnia zawartość deklarowana przez producenta mieści się w obliczonym limicie tolerancji; brak uwag do znakowania;

🚩 Suplement diety „Magnez extra o smaku cytrynowym” - w kierunku zawartość magnezu zawartość deklarowana przez producenta mieści się w obliczonym limicie tolerancji; brak uwag do znakowania; w kierunku oceny organoleptycznej wynik badania próbki jest zgodny z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia;

🚩 „Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego. Do postępowania dietetycznego w niedożywieniu i ryzyku niedożywienia związanych z chorobą. Nutricia Nutri drink o smaku owoców leśnych” w kierunku oznaczania substancji dodatkowych - substancji konserwujących: kwasu benzoowego i kwasu sorbowego wynik badania próbki jest zgodny z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. UE L354 31.12.2008r. z późn. zm.); brak uwag do znakowania; w kierunku oceny organoleptycznej wynik badania próbki jest zgodny z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia;

🚩 Mleko następne po 6.miesiącu BebiLion Advance Pronutra - w kierunku metali ciężkich: zawartości ołowiu, kadmu, rtęci, arsen całkowity, arsen nieorganiczny, nikiel wyniki badań próbki odpowiadały wymaganiom rozporządzenia Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia

2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności oraz uchylające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006Dz. U. L 119 z dnia 05.05.2023 z późn. zm.); w kierunku zawartości arsenu wyniki badań próbki wynosił poniżej 0,010 ($0,0100 \pm 0,0015$) mg/kg; w kierunku oceny organoleptycznej wyniki badania próbki był zgodny z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, nie stwierdzono uwag do znakowania;

-  Gerber Kaszka bezmleczna ryżowo- owsiana jabłko – śliwka po 6 miesiącu. Produkt na bazie mleka, przeznaczony dla małych dzieci, wzbogacony w witaminy i składniki mineralne, w proszku. NAN OPTipro Nestle - w kierunku metali ciężkich: zawartości ołów, kadm, rtęć, arsen całkowity, arsen nieorganiczny, nikiel wyniki badań próbki odpowiadały wymaganiom rozporządzenia Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności oraz uchylające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006Dz. U. L 119 z dnia 05.05.2023 z późn. zm.); w kierunku zawartości arsenu wyniki badań próbki wynosił poniżej 0,010 ($0,0100 \pm 0,0015$) mg/kg; w kierunku oceny organoleptycznej wyniki badania próbki był zgodny z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, nie stwierdzono uwag do znakowania;

W ramach nadzoru nad sprzedażą żywności, w tym suplementów diety za pośrednictwem internetu w roku sprawozdawczym przeprowadzano przegląd stron internetowych allegro oraz olx, w wyniku których nie stwierdzono sprzedaży środków spożywczych, nie wyszukano ofert sprzedaży suplementów diety, w tym reklamowanych jako preparaty o właściwościach leczniczych, pomocnych w walce z cukrzycą, cholesterolem, nadciśnieniem tętniczym itp.

4. Wzmocniony nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego w sezonie letnim

W okresie sezonu letniego 2024r. w związku z zapewnieniem właściwego stanu sanitarno-higienicznego w zakładach wytwórczych artykułów żywności, zakładach żywienia zbiorowego (otwartego i zamkniętego), w zakładach małej gastronomii przeprowadzono w terminie 01 czerwca 2024 r. do 31 sierpnia 2024 r. ogółem **265** kontroli sanitarnych, w tym:

 Piekarnie i ciastkarnie	6
 Wytwórnie lodów i automatów do lodów	50
 Zakłady żywienia zbiorowego otwartego – 113 w tym:	
 zakłady małej gastronomii	87
 Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego – 57 w tym:	
- stołówki w domach wczasowych	38
- stołówki w palcówkach wypoczynku dzieci i młodzieży – 19 w tym:	
- obiekty stałe – szkoły	0
- obozy pod namiotami	9
- obiekty kolonijno-wczasowe	10
 Środki transportu	0

W okresie od 01 czerwca 2024 r. do 31 sierpnia 2024 r. wydano ogółem 150 decyzji:

-  37 decyzji administracyjnych dot. poprawy stanu sanitarno-technicznego, w tym:

- ✚ 8 decyzji nakazujących przeprowadzenie skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów oraz wykorzystywanego sprzętu;
- ✚ 2 decyzje dotyczące zakazu używania wody;
- ✚ 1 decyzja prolongująca termin wykonania obowiązków;
- ✚ 2 decyzję nakazującą wycofanie środków spożywczych;
- ✚ 62 decyzji rachunków;
- ✚ 49 decyzji zatwierdzających.

Zarządzenia z 26 decyzji administracyjnych dotyczących poprawy stanu sanitarno-technicznego dotyczyły przede wszystkim:

- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego podłogi i sufitu w pomieszczeniu zmywalni naczyń;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego podłogi przy wejściu do pomieszczenia magazynowego;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego mieszalnika do wyrabiania ciast;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego urządzenia zamrażalniczego i urządzenia chłodniczego;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego podłogi w pomieszczeniu produkcyjno-wydawczym;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego sufitu w pomieszczeniu magazynowym;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian w pomieszczeniu produkcyjnym;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego podłogę w pomieszczeniu sprzedaży;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego sufitu i ścian w pomieszczeniu krojenia wędlin;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian w pomieszczeniu magazynowym urządzeń chłodniczych;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego framugi drzwi;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian i sufitu w magazynie artykułów spożywczych suchych;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian i sufitu w pomieszczeniu socjalnym;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian i sufitu w magazynie warzyw;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego brodzika w pomieszczeniu przygotowalni;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego blatu przy zlewozmywaku i blatu przygotowawczego w zabudowie meblowej;
- ✚ doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego metalowe drzwi w części magazynowej;

- ✚ wdrożenia i utrzymania procedury nadzoru nad jakością wody stosowanej w zakładzie poprzez udokumentowanie wynikami badań laboratoryjnych jakości wody stosowanej w zakładzie;
- ✚ przedłożenia dokumentu potwierdzającego sposób gospodarowania odpadami komunalnymi;
- ✚ zweryfikowania, wdrożenia i utrzymania systemu opartego na zasadach HACCP poprzez przeprowadzenie auditu systemu HACCP;
- ✚ przeprowadzenia i udokumentowania szkoleń z zasad systemu HACCP;
- ✚ udokumentowania badaniami laboratoryjnymi jakości mikrobiologicznej produkowanych i wprowadzonych do obrotu lodów z automatu, zgodnie z opracowaną procedurą dot. weryfikacji systemu HACCP i z opracowanym harmonogramem oraz wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15.11.2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE. L Nr 338 z dnia 22.12.2005r. z późn. zm.).

Zarządzenia wynikające z 1 decyzji zostały wyegzekwowane, natomiast termin pozostałych decyzji został wyznaczony na okres pomiędzy październik 2024r. – czerwiec 2025r.

W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych ustalono wykonanie zarządzeń wynikających z 6 decyzji wydanych przez PPIS w Kamieniu Pomorskim w 2023 r. Termin 1 decyzji na wniosek strony został przedłużony do 10 listopada 2024 r. z uwagi na brak możliwości znalezienia wykonawcy oraz fakt niemożliwości wyłączenia z użytku pomieszczeń produkcyjnych z uwagi na trwający okres sezonu i zwiększoną produkcję, co zapewni pozyskanie środków na przeprowadzenie remontu, decyzja dotyczyła piekarni – zarządzenia zostały wyegzekwowane.

W związku ze stwierdzeniem stosowania w żywieniu zbiorowym środków spożywczych przeterminowanych, nieoznakowanych, przechowywanych niezgodnie z zaleceniami producenta w stanie zamrożenia PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał 2 decyzje nakazujące wycofanie z żywienia zbiorowego w/w produktów oraz zobowiązano podmiot do przedłożenia dokumentów potwierdzających ilość wycofanego towaru oraz dokumentu dotyczącego zagospodarowania zgodnie z obowiązującymi przepisami z określonym terminem. Decyzje dotyczyły zakładu żywienia zbiorowego otwartego i stołówki na koloniach.

W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych w obiektach, w których stwierdzono nieprawidłowości wszczęto postępowanie mandatowe. Nałożono 24 mandaty karne na sumę 9800 zł. Mandaty dotyczyły:

- ✚ zakładów żywienia zbiorowego otwartego – 5/2000 zł;
- ✚ zakładów małej gastronomii – 8/3100 zł;
- ✚ zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego - stołówki w domach wczasowych – 11/4700 zł;

Nieprawidłowości kwalifikujące do nałożenia mandatów karnych:

- ✚ niewłaściwy sposób gromadzenia odpadów komunalnych – poza pojemnikiem zamykanym, w workach, worki częściowo porozrywane wydobywa się nieprzyjemny zapach;
- ✚ stosowania w żywieniu zbiorowym środków spożywczych nieoznakowanych, przechowywanych niezgodnie z zaleceniami producenta w stanie zamrożenia oraz przeterminowanych;

- 🚧 niewłaściwe warunki przechowywania margaryny roślinnej - przechowywanie w urządzeniu chłodniczym podręcznym przy pomieszczeniu produkcyjnym odłączonym z zasilania;
- 🚧 prowadzenie procesów technologicznych bez zachowania zasad dobrej praktyki higienicznej, tj. w pomieszczeniu obróbki wstępnej stwierdzono przetrzymywanie na zlewozmywaku po obróbce termicznej kolb kukurydzy dodawanych do potraw razem z warzywami przed obróbką brudną – m.in. ziemniakami, niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny pomieszczenia - utrzymane brudno, na podłodze porozrzucone warzywa – ziemniaki;
- 🚧 brak dokumentacji zdrowotnej do celów sanitarno-epidemiologicznych zatrudnionego personelu;
- 🚧 niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny podłogi w pomieszczeniu przygotowawczo-magazynowego - podłoga utrzymana brudno, w szczególności w miejscach trudnodostępnych, z okruchami, resztkami żywności;
- 🚧 niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny 3 urządzeń zamrażalniczych z mięsem kebab w pomieszczeniu przygotowawczo-magazynowym- utrzymane wewnątrz brudno, oblodzone, z okruchami, resztkami żywności;
- 🚧 niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny urządzeń chłodniczych na surówki, warzywa po obróbce – w dolnej części urządzenia utrzymane brudno, zakruszone, szklane drzwi obtłuszczone, wymagające umycia;
- 🚧 brak pokryw na koszach w pomieszczeniu przygotowawczo-magazynowym podczas produkcji surówek oraz brak pokryw na koszach w pomieszczeniu produkcyjno-wydawczym;
- 🚧 przechowywanie naczyń jednorazowego użytku niezabezpieczonych przed zanieczyszczeniami w pomieszczeniu produkcyjno-wydawczym w szafce podblatowej;
- 🚧 niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny otoczenia zakładu od strony zaplecza (podwórze) - porozrzucone wiaderka, skrzynki połamane, sprzęty;
- 🚧 brak wdrożenia zasad systemu HACCP w związku ze stwierdzonym niewłaściwym stanem sanitarno-higienicznym obiektów;
- 🚧 niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny urządzenia chłodniczego w pomieszczeniu obróbki czystej (kuchnia zimna) – z brudnym nalotem;
- 🚧 brak zachowanej rozdzielności stref brudnych i czystych – w pomieszczeniu obróbki czystej odbywa się obróbka brudna warzyw (rzodkiewka);
- 🚧 w pomieszczeniu obróbki wstępnej „brudnej” stwierdzono urządzenie zamrażalnicze, w którym magazynuje się gotowe lody (lody kulkowe mini), według wyjaśnienia lody obecnie nie są wydawane, przetrzymywane są celem zwrotu do dostawcy;
- 🚧 przechowywanie sztućców po procesie mycia i wyparzania (podczas polerowania) w skrzynkach wykonanych z tworzywa sztucznego z okruchami, resztkami, mokrym nalotem;
- 🚧 brak właściwych warunków do przebierania się przez personel – stwierdzono odzież osobistą i zmienną w przedsionku toalety na wieszaku, obuwiu na podłodze;

- 📌 przechowywanie w urządzeniu chłodniczym „obeschniętych” wędlin pochodzących od klientów z kolacji z dnia poprzedniego;
- 📌 przechowywanie w urządzeniu chłodniczym jajecznicy pochodzącej od klientów ze śniadania;
- 📌 w pomieszczeniu produkcyjnym stwierdzono przetrzymywanie warzyw celem przeprowadzenia obróbki wstępnej tj. pomidory, cukinia, sałata, papryka w opakowaniach transportowych;
- 📌 brak zachowanej segregacji w chłodni - razem przechowywane są surowce – filet z kurczaka, warzywa oraz wyroby gotowe – ciasto, smalec, bigos, fasolka po bretońsku, kasza gryczana;
- 📌 niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny: pieca konwekcyjnego znajdującego się w pomieszczeniu produkcyjnym – zabrudzony, z pozostałością środków spożywczych, z zaciekami; pieca konwekcyjnego znajdującego się w pomieszczeniu pomocniczym – zabrudzony, z pozostałością środków spożywczych, z zaciekami; szuflad w pomieszczeniu produkcyjnym do przechowywania przypraw w opakowaniach jednostkowych oraz do przechowywania sprzętu pomocniczego – szuflady utrzymane brudno, z okruskami, zaciekami, zatłuszczone; pojemników do przechowywania sprzętu pomocniczego – zatłuszczone, z zaciekami, mokre powierzchnie pojemników; pater do wydawania potraw przechowywanych na regale po procesie mycia – zatłuszczone; patelni elektrycznej w pomieszczeniu produkcyjnym – patelnia zdemontowana celem naprawy, pozostałe części utrzymane brudno, zatłuszczone; półek, regałów, szafek w pomieszczeniu produkcyjnym utrzymane brudno, zatłuszczone, z okruskami; umywalki w pomieszczeniu porcjowania wędlin – brudna, z zaciekami, brak ręczników jednorazowego użytku – pusty pojemnik; urządzenia zamrażalniczego w magazynie urządzeń – nadmiernie oblodzone, z pozostałością środków spożywczych; podłogi w pomieszczeniu produkcyjnym – zatłuszczona, zachlapana; podłogi w pomieszczeniu zmywalni naczyń – zatłuszczona, zachlapana, z nagromadzonym brudem w miejscach trudnodostępnych; korytarz komunikacyjnych zapajęczony; terenu wokół zakładu utrzymany brudno - z nagromadzoną dużą ilością nieużywanego sprzętu, pozostałości opakowań, zaśmiecony, przechowywanie skorupki jaj w wiaderkach w obrębie otoczenia zakładu;
- 📌 niewłaściwe warunki przechowywania sosów, dla których określono przechowywanie po otwarciu w lodówce schłodzić, w ciemnym miejscu, tj. - niezgodne z zaleceniami producenta tj. w pomieszczeniu magazynowym w temp. 22,7 °C;
- 📌 niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny: urządzenia zamrażalniczego znajdującego się w przygotowni – nadmiernie oblodzone, zatłuszczone, brudne uszczelki; koszyk z tworzywa sztucznego do przechowywania podręcznego sprzętu stosowanego w procesach produkcyjnych z nagromadzonym brudem, zatłuszczony, stwierdzono przechowywanie brudnej łyżeczki, z resztkami jedzenia, sprzęt pomocniczy myty niedokładnie, zatłuszczony; witryna chłodnicza w pomieszczeniu magazynowym utrzymana brudno, zachlapana (z wyciekami), okruskami, warzywa (ogórek) przechowywane w brudnym koszyku z nagromadzoną ziemią, ponadto stwierdzono brak zachowanej segregacji – w urządzeniu przechowuje się warzywa przed obróbką wstępną (ogórki, marchewka), gotowe surówki w foliowym worku oraz pokrojone surowe mięso – według wyjaśnienia osoby

uczestniczącej w czynnościach kontrolnych mięso przeznaczone do zjedzenia przez personel; pojemniki z sosami utrzymane brudno, zatłuszczone, z okruchami, podłogi w pomieszczeniu przygotowalni wyłożone kartonami – podłoga zatłuszczona, zachlapana; podłogi w części magazynowej – zatłuszczona, zachlapana; ścian w części przygotowawczej w szczególności przy dwukomorowym zlewozmywaku utrzymane brudno – zatłuszczone, z przyklejonymi okruchami, zachlapane; ścian w części barowej sali konsumenckiej utrzymane brudno – zatłuszczone, z przyklejonymi okruchami, zachlapane;

- ✚ prowadzenie procesów technologicznych bez zachowania zasad dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej.

W analizowanym okresie rozpatrzono 24 interwencji: 17 niezasadnych i 7 zasadne. Podział interwencji niezasadnych:

- ✚ 1 dotyczyła zakładu żywienia zbiorowego otwartego;
- ✚ 9 dotyczyło zakładów małej gastronomii;
- ✚ 5 dotyczyły stołówek w domach wczasowych;
- ✚ 1 dotyczyła stołówek na koloniach;
- ✚ 1 dotyczyła obozu pod namiotami.

Podział interwencji zasadnych:

- ✚ 1 dotyczyła zakładu żywienia zbiorowego otwartego;
- ✚ 2 dotyczyły zakładów małej gastronomii;
- ✚ 3 dotyczyły stołówek w domu wczasowym;
- ✚ 1 dotyczyła obozu pod namiotami.

Zarzuty niezasadnych interwencji dotyczyły:

- ✚ niewłaściwej jakości przygotowywanych posiłków w restauracji,
- ✚ niewłaściwych warunków przechowywania i transportu mięsa w lokalu gastronomicznym,
- ✚ niewłaściwych warunków w trakcie sprzedaży ryb wędzonych na stoisku sprzedaży,
- ✚ obecności much chodzących po rybach oraz wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu ryby wędzonej w zakładzie gastronomicznym,
- ✚ wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu kebaba z mięsem mieszanym w placku bez frytek, z sosem i surówkami w punkcie gastronomicznym,
- ✚ niewłaściwych warunków przygotowywania posiłków w blaszaku znajdującym się na posesji przy obiekcie gastronomicznym,
- ✚ niewłaściwej jakości popcornu o nieprzyjemnym zapachu oraz posiadający smak „ryby” w kawiarni,
- ✚ niewłaściwej jakości wydawanej potrawy tj. „Sałatki śledziowej” w punkcie żywienia;
- ✚ biegającego w jadalni robactwa oraz niedomytych naczyń i sztućców;
- ✚ niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego obiektu;
- ✚ zakupu dania pn. „Pizza mięsna” 30 cm, w którym stwierdzono obecność „zapieczonej” monety 1 zł produkowanej i serwowanej w zakładzie żywienia zbiorowego;
- ✚ zakupu ryby wędzonej o niewłaściwym zapachu w obiekcie ruchomym –;
- ✚ zakupu dania pn. „Placek po węgiersku”, w którym stwierdzono obecność robaka w zakładzie gastronomicznym;
- ✚ niewłaściwej jakości lodów, które dostarczane są do zakładu rozmrożone – półmiękkie, a następnie ponownie mrożone i sprzedawane klientom w małej gastronomii;

- ✚ wystąpienia objawów ze strony układu pokarmowego – biegunki, wymiotów oraz wysypki po spożyciu ryby smażonej - ryby maślanej w smażalni ryb;
- ✚ wystąpienia objawów ze strony układu pokarmowego po spożyciu ryby wędzonej - ryby maślanej oraz niewłaściwych warunków przechowywania ryb w małej gastronomii;
- ✚ wystąpienia objawów ze strony układu pokarmowego po spożyciu ryb wędzonych w sklepie z punktem wędzenia ryb;
- ✚ wystąpienia objawów ze strony układu pokarmowego po spożyciu tortu pn. „Esterhazy” w kawiarni;
- ✚ niewłaściwej jakości warzyw dodawanych do hamburgerów (wyczuwalny smak sfermentowany, nieświeży) oraz niewłaściwej higieny personelu (brak mycia rąk po paleniu papierosa, brak zapewnionych rękawiczek) w małej gastronomii „;“;
- ✚ niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego panującego w lokalu, sprzedaży częściowo rozmrożonych lodów gałkowych dolewanych do kolejnych kuwet, przechowywania ponownie mrożonych lodów w pomieszczeniu wydzielonym z tyłu obiektu;
- ✚ niewłaściwej jakości oferowanych surówek oraz stwierdzenia obecności włosa w potrawie w małej gastronomii;
- ✚ niewłaściwej jakości zakupionej ryby wędzonej – węgorz wędzony z nalotem pleśni wewnątrz, sprzedaży ryb bez użycia rękawiczek jednorazowego użytku, załatwiania potrzeb fizjologicznych przez pracownika za sklepem i braku właściwej higieny rak w sklepie rybnym z wędzarnią;
- ✚ niewłaściwej jakości zakupionych ryb wędzonych oraz wystąpienia dolegliwości ze strony układu pokarmowego po spożyciu makreli wędzonej w zakładzie gastronomicznym;
- ✚ wystąpienia objawów chorobowych ze strony układu pokarmowego u uczestników obozu, w lokalu gastronomicznym, ośrodku wypoczynkowym,
- ✚ braku toalety dla gości w lokalu gastronomicznym,
- ✚ braku dokumentacji zdrowotnej personelu.

Podczas czynności kontrolnych odnosząc się do w/w zarzutów stwierdzono ich niezasadność, natomiast w zakresie niewłaściwej jakości zdrowotnej oferowanych potraw oraz wystąpienia objawów ze strony układu pokarmowego brak jest możliwości ustalenia związku przyczynowo - skutkowego pomiędzy niewłaściwą jakością zakupionych i spożywanych posiłków, a stwierdzonym stanem faktycznym w obiektach na dzień przeprowadzenia czynności kontrolnych.

Zarzuty 7 zasadnych interwencji dotyczyły:

- ✚ niewłaściwych warunków przygotowywania potraw oraz braku spełniania wymagań dla przygotowywanych potraw w zakładzie małej gastronomii – stwierdzono prowadzenie procesów technologicznych bez zachowania zasad dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej. W toku kontroli stwierdzono w urządzeniu chłodniczym przechowywanie jaj konsumpcyjnych. Ustalono, iż w obiekcie zakupione jaja nie są naświetlane przez producenta, a w zakładzie jaja przed użyciem nie są dezynfekowane. Polecono w trybie natychmiastowym prowadzić procesy technologiczne zgodnie z zasadami GHP/GMP. Jednocześnie stwierdzono brak prowadzonych zapisów wynikających z opracowanej dokumentacji systemu HACCP, w tym brak zapisów odnoszących się do zasad GHP/GMP, brak udokumentowanych szkoleń personelu zgodnie z opracowaną Instrukcją „Szkolenia”, zgodnie z którą szkolenia należy przeprowadzać przed dopuszczeniem pracownika do pracy

oraz nie rzadziej niż jak jeden raz w roku dla całego personelu. W zakresie stwierdzonych nieprawidłowości, w tym stanu sanitarno-higienicznego w zakładzie nałożono grzywnę w drodze mandatu karnego w wysokości 500 zł. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie nieprawidłowości dotyczących bieżącego stanu sanitarno-higienicznego;

-  podejrzenia zachorowania na choroby przenoszone drogą pokarmową zakładzie żywienia zbiorowego - celem ustalenia źródła wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych u osób wypoczywających, jak również sprawdzenia warunków sanitarnych pobrano do badań w kierunku mikrobiologicznym: 6 wymazów sanitarnych, 2 próbki pokarmowe posiłków, 5 próbek żywności - jaja konsumpcyjne, Ponadto, podczas czynności kontrolnych stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny panujący w obiektach tj.: urządzenia chłodniczego w w pomieszczeniu obróbki czystej (kuchnia zimna) – z brudnym nalotem, brak zachowanej rozdzielności stref brudnych i czystych – w pomieszczeniu obróbki czystej odbywa się obróbka brudna warzyw (rzodkiewka), przechowywanie sztuców po procesie mycia i wyparzania (podczas polerowania) w skrzynkach z tworzywa sztucznego z okruskami, resztkami, mokrym nalotem, brak właściwych warunków do przebierania się przez personel. W związku z powyższym stwierdzono, iż system HACCP w zakresie warunków wstępnych GHP nie funkcjonuje prawidłowo. W trakcie czynności kontrolnych powyższe nieprawidłowości zostały niezwłocznie usunięte. W zakresie stwierdzonych nieprawidłowości bieżącego stanu sanitarno-higienicznego nałożono grzywnę w drodze mandatu karnego w wysokości 500 zł. Na podstawie otrzymanych sprawozdań z badań stwierdzono, iż pobrane próbki środków spożywczych i próbek pokarmowych są zgodne z przepisami prawa żywnościowego, natomiast pobrane próbki sanitarne nie wskazują na zanieczyszczenie mikrobiologiczne w przebadanych zakresach. W nawiązaniu do prowadzonego dochodzenia epidemiologicznego Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim zwrócił się z prośbą o udzielenie pisemnej informacji o podjętych działaniach korygujących w zakresie stosowanych w zakładzie procesów mycia i dezynfekcji bloku żywienia zgodnie z opracowanymi procedurami systemu HACCP - strona przesłała dokumentację potwierdzającą przeprowadzenie szkoleń oraz informację o podjętych działaniach korygujących w zakresie procesów mycia dezynfekcji. Na podstawie otrzymanych sprawozdań stwierdzono dodatnie wyniki *Salmonella Enteritidis*, które wyhodowano u wczasowiczów oraz osób personelu bloku żywienia. W związku z powyższym na podstawie art. 304 § 2 k.p.k. (tj. Dz. U z 2024 r. poz. 37 z późn.zm.) Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim zawiadomił Prokuraturę Rejonową w Kamieniu Pomorskim o możliwości popełnienia przestępstwa z art. 165 Kodeksu karnego (tj. Dz. U z 2024 r. poz. 17), tj. o spowodowaniu stanu powszechnie niebezpiecznego dla życia lub zdrowia;
-  niewłaściwej jakości wydawanych posiłków oraz niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego naczyń w ośrodku wypoczynkowym, tj.: podawania tych samych surówek na śniadanie, obiad i kolację – przeprowadzona kontrola potwierdziła, iż praktykowane jest podawanie tych samych potraw z dnia poprzedniego - stwierdzono w witrynie chłodniczej półmiski z poporcjowanym pasztetem oraz wędliną, półmiski z widocznymi śladami zaschniętych porcji świadczące o tym, iż produkty te nie były przygotowane na bieżąco;

sztuńce, w tym łyżeczek posiadały czarny kolor wynikający ze zużycia zewnętrznej warstwy materiału z którego wykonane są łyżeczki - w trakcie czynności kontrolnych sztucze z czarnym zabarwieniem zostały usunięte. W zakresie stwierdzonych nieprawidłowości nałożono grzywnę w drodze 3 mandatów karnych na sumę 1300zł. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie nieprawidłowości bieżącego stanu sanitarno-higienicznego oraz wdrożono właściwy sposób postępowania przy wydawaniu posiłków. W zakładzie wdrożono zasady systemu HACCP oraz GHP/GMP;

 braku umowy na odbiór odpadów komunalnych w zakładzie małej gastronomii - w dniu kontroli brak dokumentu potwierdzającego sposób zagospodarowania odpadów komunalnych. na zewnątrz obiektu zapewniono pojemnik zbiorczy o pojemności 240l na odpady komunalne, stwierdzono niewłaściwy sposób gromadzenia odpadów komunalnych - poza zamykanym zbiorczym pojemnikiem, w workach - worki częściowo porozrywane, wydobywa się nieprzyjemny zapach. W zakresie stwierdzonych nieprawidłowości nałożono grzywnę w drodze mandatu karnego w wysokości 300 zł. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie stwierdzonych nieprawidłowości dotyczących braku właściwego gospodarowania odpadami komunalnymi;

 wystąpienia objawów ze strony przewodu pokarmowego tj. w postaci biegunki i wysypki po spożyciu „zajęca w śmietanie i dzika” w zakładzie żywienia zbiorowego otwartego – w dniu kontroli stwierdzono stosowanie w procesach produkcyjnych środków spożywczych nieoznakowanych, przechowywanych w urządzeniu zamrażalniczym niezgodnie z zaleceniami producenta, w tym mięso zajęca po ugotowaniu nieoznakowane poddane ponownemu zamrożeniu po procesie obróbki termicznej. W dniu kontroli stwierdzono prowadzenie procesów technologicznych bez zachowania zasad dobrej praktyki higienicznej tj. w pomieszczeniu obróbki wstępnej stwierdzono przetrzymywanie na zlewozmywaku po obróbce termicznej kolb kukurydzy dodawanych do potraw razem z warzywami przed obróbką brudną – m.in. ziemniakami. Pomieszczenie utrzymane brudno, na podłodze porzucane warzywa - ziemniaki. W zakresie stwierdzonych nieprawidłowości nałożono grzywnę w drodze 2 mandatów karnych w wysokości 800 zł. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie stwierdzonych nieprawidłowości;

 podejrzenia wystąpienia ogniska choroby przenoszonej drogą pokarmową wśród uczestników obozu harcerskiego. Celem ustalenia źródła wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych u uczestników, jak również sprawdzenia warunków sanitarnych panujących w obiektach pobrano do badań w kierunku mikrobiologicznym: 6 wymazów sanitarnych: 3 wymazy z dłoni personelu i 3 wymazy z powierzchni do kontaktu z żywnością, 5 próbek żywności - jaja konsumpcyjne.

Przeprowadzona kontrola sanitarna interwencyjna wykazała, iż skontrolowane pomieszczenia oraz wyposażenie utrzymane w należytym stanie sanitarno-higienicznym, czystość i przestrzeń robocza pomieszczeń zakładu właściwa. Pobrano próbki wody do spożycia w zakresie badań mikrobiologicznym, na podstawie otrzymanych sprawozdań z badań stwierdzono przekroczenie mikrobiologiczne: w 3 zbadanych próbkach stwierdzono obecność liczby bakterii grupy, w związku z faktem, iż jakość wody w analizowanych próbkach wody nie odpowiadała wymaganiom mikrobiologicznym rozporządzenia Ministra

Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r., poz. 2294). W związku z powyższym PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał decyzję zakazującą używania wody stosowanej w procesach produkcji potraw przygotowywanych od surowca do wyrobu gotowego, podaży potraw i napojów na naczyniach tradycyjnych oraz do wszelkich prac związanych z myciem powierzchni, w tym powierzchni przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz mycia rąk - do czasu uzyskania prawidłowych wyników badań laboratoryjnych w zakresie mikrobiologicznym wody stosowanej w zakładzie. Nakazał unieruchomienie instalacji wewnętrznej wody w zakresie nie wyłączającym jednak możliwości dokonania skutecznej dezynfekcji i płukania instalacji wewnętrznej. Na czas prowadzenia prac naprawczych zmierzających do poprawy jakości wody należy zapewnić i stosować w obiekcie zastępcze źródło dostawy wody. Decyzji nadano rygor natychmiastowej wykonalności. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała, iż wyłączono z użycia punkty poboru wody z instalacji wewnętrznej, zapewniono wodę butelkowaną w 5l opakowaniach, w procesach przygotowywania potraw, do picia, do mycia powierzchni, rąk stosuje się wodę butelkowaną. Podaż odbywa się na naczyniach jednorazowego użytku, zapewniono zapas do bieżącego użycia. Stwierdzono stosowanie w procesach przygotowywania potraw wody butelkowanej, woda gorąca, ciepła do mycia powierzchni, sprzętu, rąk uzyskiwana jest poprzez zagotowywanie w garach wody butelkowanej. Przeprowadzona została dezynfekcja na sieci, natomiast we własnym zakresie w pomieszczeniach kuchennych odkręcono kurki, zdezynfekowano elementy instalacji oraz zaplanowano chlorowanie instalacji wewnętrznej na obozie przez firmę zewnętrzną i przeprowadzenie badania wody celem potwierdzenia skuteczności podjętych działań oraz potwierdzenia jakości mikrobiologicznej wody stosowanej w zakładzie. Do siedziby PSSE w Kamieniu Pomorskim wpłynęło sprawozdanie, zgodnie z którym woda w zakresie przeprowadzonych badań mikrobiologicznych, tj. liczby bakterii z grupy coli odpowiada wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294) w przebadanym zakresie. W związku z powyższym PPIS w Kamieniu Pomorskim poinformował, iż spełnione są warunki do wznowienia produkcji potraw przygotowywanych od surowca do wyrobu gotowego, podaży potraw i napojów na naczyniach tradycyjnych oraz do wszelkich prac związanych z myciem powierzchni, w tym powierzchni przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz mycia rąk przy wykorzystaniu wody pochodzącej z instalacji wewnętrznej obiektu. Na podstawie otrzymanego sprawozdania z badań stwierdzono, iż pobrane próbki jaj były zgodne z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz na podstawie otrzymanego sprawozdania z badań stwierdzono: w kierunku drobnoustrojów chorobotwórczych *Salmonella* wyniki badania wymazów sanitarnych nie wskazywały na zanieczyszczenie mikrobiologiczne; w kierunku drobnoustrojów *Staphylococcus aureus* wyniki badania próbek wymazów sanitarnych nie wskazywały na zanieczyszczenie mikrobiologiczne; w kierunku bakterii z grupy coli - wyniki badania wymazów sanitarnych: nie wskazywały na zanieczyszczenie mikrobiologiczne; w kierunku bakterii z grupy coli - wynik badania wymazów sanitarnych: 1 wymaz z dłoni personelu oraz 2 wymazy z powierzchni do kontaktu z żywnością wskazywały na zanieczyszczenie mikrobiologiczne.

W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim nakazał podjąć niezwłocznie działania korygujące zgodnie z opracowanymi i wdrożonymi procedurami systemu opartego na zasadach HACCP w zakresie skutecznego mycia i dezynfekcji oraz skutecznych szkoleń personelu z zasad systemu HACCP i poinformowanie Organu o podjętych działaniach w celu potwierdzenia, iż zachowane są kryteria higieny produkcji. Strona pisemnie poinformowała, iż niezwłocznie zostały podjęte działania mające na celu wyeliminowanie zagrożenia w pomieszczeniach kuchennych. Uczestnicy obozu wyjechali;

 podejrzenia wystąpienia ogniska choroby przenoszonej drogą pokarmową w domu wypoczynkowym wśród uczestników obozu sportowego. Celem ustalenia źródła wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych u uczestników, jak również sprawdzenia warunków sanitarnych panujących w obiektach pobrano do badań w kierunku mikrobiologicznym: 6 wymazów sanitarnych: 3 wymazy z dłoni personelu i 3 wymazy z powierzchni do kontaktu z żywnością. W wyniku przeprowadzonych czynności stwierdzono, iż skontrolowane pomieszczenia w dobrym stanie sanitarno-higienicznym - czystość i przestrzeń robocza pomieszczeń zakładu właściwa, sprzęt produkcyjny oraz powierzchnie stykające się z żywnością utrzymane czysto, w dobrej kondycji sanitarno-higienicznej. Stwierdzono niewłaściwe warunki przechowywania artykułów spożywczych – przechowywanie margaryny niezgodnie z zaleceniami producenta, przechowywanie w urządzeniu zamrażalniczym środków spożywczych nieoznakowanych i przeterminowanych. Właściciela zakładu ukarano mandatem karnym w wysokości 500 zł. Podczas kontroli sprawdzającej stwierdzono wykonanie nieprawidłowości bieżącego stanu sanitarno-higienicznego. Na podstawie otrzymanych sprawozdań z badań stwierdzono: w kierunku drobnoustrojów chorobotwórczych *Salmonella* wyniki badania wymazów sanitarnych nie wskazywały na zanieczyszczenie mikrobiologiczne; w kierunku drobnoustrojów *Staphylococcus aureus* wyniki badania próbek wymazów sanitarnych nie wskazywały na zanieczyszczenie mikrobiologiczne; w kierunku bakterii z grupy coli - wyniki badania wymazów sanitarnych: 3 wymazy z dłoni personelu i 2 wymazy z powierzchni do kontaktu z żywnością nie wskazywały na zanieczyszczenie mikrobiologiczne; w kierunku bakterii z grupy coli wynik badania wymazu sanitarnego: 1 wymaz z powierzchni do kontaktu z żywnością wskazywał na zanieczyszczenie mikrobiologiczne. W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim nakazał podjąć niezwłocznie działania korygujące zgodnie z opracowanymi i wdrożonymi procedurami systemu opartego na zasadach HACCP w zakresie skutecznego mycia i dezynfekcji oraz skutecznych szkoleń personelu z zasad systemu HACCP i poinformowanie Organu o podjętych działaniach w celu potwierdzenia, iż zachowane są kryteria higieny produkcji. Strona poinformowała, iż zostało przeprowadzone szkolenie przypominające personelu dotyczące zasad systemu HACCP, GMP, GHP, w szczególności prawidłowości i skuteczności przeprowadzanych zabiegów mycia i dezynfekcji powierzchni w obszarach produkcyjnych, w tym sprzętu i wyposażenia mającego kontakt z żywnością. W związku z otrzymanym sprawozdaniem z badań wody, którym stwierdzono przekroczenia mikrobiologiczne (bakterie z grupy coli) PPIS w Kamieniu Pomorskim zobowiązał stronę o podjętych działaniach. Strona potwierdziła, iż przeprowadzono dezynfekcję sieci

wodociągowej w obiekcie, dodatkowo została wymieniona bateria kranowa w pomieszczeniu mycia przy stanowisku do mycia sprzętu kuchennego przy dwukomorowym basenie głębokim - wymiana na nową wraz z nową uszczelką, które po montażu zostały zdezynfekowane. Strona przesłała sprawozdanie z badania wody - wyniki badania wody wykazały przekroczenie wartości parametrów mikrobiologicznych, tj. ogólna liczba mikroorganizmów, obecność liczby bakterii grupy coli, obecność liczby enterokoków kałowych. W związku z powyższym jakość wody w analizowanych próbkach wody nie odpowiadała wymaganiom mikrobiologicznym rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r., poz. 2294). W związku z powyższym PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał decyzję zakazującą używania wody stosowanej w procesach produkcji i podaży dań przygotowywanych od surowca do wyrobu gotowego, podaży na naczyniach tradycyjnych oraz do wszelkich prac związanych z myciem powierzchni, w tym powierzchni przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz mycia rąk- do czasu uzyskania prawidłowych wyników badań laboratoryjnych w zakresie mikrobiologicznym wody stosowanej w zakładzie. Nakazał unieruchomienie instalacji wewnętrznej wody w zakresie nie wyłączającym jednak możliwości dokonania skutecznej dezynfekcji i płukania instalacji wewnętrznej. Na czas prowadzenia prac naprawczych zmierzających do poprawy jakości wody należy zapewnić i stosować w obiekcie zastępcze źródło dostawy wody. Decyzji nadano rygor natychmiastowej wykonalności. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała, iż wyłączono z użycia punkty poboru wody z instalacji wewnętrznej, zapewniono wodę butelkowaną w 5l opakowaniach oraz wodę z zastępczego źródła. W procesach przygotowywania potraw, do picia stosuje się wodę butelkowaną. Do mycia powierzchni, rąk oraz naczyń stosuje się wodę wodociągową z budynku „wynajem pokoi” znajdującego się w odległości ok. 30 m, zapewniono zapas naczyń jednorazowego użytku do bieżącego użycia. Po otrzymaniu sprawozdania z badań wody spełniających wymagania rozporządzenia PPIS w Kamieniu Pomorskim poinformował przedsiębiorcę, iż spełnione są warunki do wznowienia produkcji potraw przygotowywanych od surowca do wyrobu gotowego, podaży potraw i napojów na naczyniach tradycyjnych oraz do wszelkich prac związanych z myciem powierzchni, w tym powierzchni przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz mycia rąk przy wykorzystaniu wody pochodzącej z instalacji wewnętrznej obiektu.

Zgodnie z art. 75 ust. 1 pkt 1, 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 05 października 2017 r. w sprawie opłat za czynności wykonywane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach urzędowych kontroli żywności, podmioty działające na rynku spożywczym podlegające urzędowym kontrolom PIS są zobowiązane do pokrywania opłat związanych z przeprowadzeniem ponownych czynności kontrolnych w celu sprawdzenia, czy niezgodności zostały usunięte. W okresie od 01 czerwca do 30 sierpnia 2024 r. PPIS w Kamieniu Pomorskim w związku ze stwierdzeniem naruszenia przepisów sanitarnych za przeprowadzone kontrole wystawił **62** decyzje obciążające na kwotę 7660 zł.

Biorąc pod uwagę ciągły wzrost wymogów sanitarnych stawianych przedsiębiorcom branży spożywczej, co związane jest ze zmianami dostosowawczymi i ujednoliceniem krajowej legislacji z prawem obowiązującym w krajach UE stwierdzono stopniową eliminację zakładów najbardziej odbiegających od wymogów, przez co statystycznie spada odsetek obiektów ocenianych jako złe. Na ich miejsce powstają nowe obiekty zgodne z obowiązującymi przepisami. W związku z powyższym na terenie powiatu kamieńskiego w okresie od 01 czerwca 2024r. do 30 sierpnia 2024r. wydano **49** decyzji zatwierdzających w trybie i na zasadach określonych w obowiązujących przepisach prawa żywnościowego.

W okresie od 01 czerwca 2024r. do 30 sierpnia 2024 r. pobrano łącznie 65 próbek lodów z automatu, w tym 15 próbek lodów z automatów w ramach „Akcji lody”. 25 próbek lodów z automatu pobranych w ramach próbek rezerwowych były zgodne z przepisami prawa żywnościowego. Natomiast 40 próbek lodów z automatu zostało zakwestionowanych z uwagi na stwierdzoną ponadnormatywną liczbę *Enterobacteriaceae* w 1 g. Wyniki badań pobranych 25 próbek lodów z automatu były zgodne z wymaganiami przepisów prawa żywnościowego w zakresie:

- w kierunku badań mikrobiologicznych: wykrywania obecności drobnoustrojów chorobotwórczych *Salmonella* w 25 g wyniki badania próbek były zgodne z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia;
- w kierunku oznaczania liczby drobnoustrojów *Listeria monocytogenes* w 1g wyniki badania próbek wynosiły $<1,0 \times 10^1$ jtk/g i były zgodne z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków jako kryterium bezpieczeństwa żywności;

W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim po zapoznaniu się z wynikami badań laboratoryjnych lodów z automatu wydał **8** decyzji nakazujących przeprowadzenie skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów oraz wykorzystywanego sprzętu. Decyzjom nadano rygor natychmiastowej wykonalności. Jednocześnie zobowiązano stronę do poinformowania o podjęciu działań korygujących, zgodnie z procedurami systemu HACCP, w tym przeprowadzeniu skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatów do lodów oraz wykorzystywanego sprzętu, w celu potwierdzenia, iż zachowane są kryteria higieny produkcji zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych poprzez wykonanie badania laboratoryjnego produkowanych lodów w kierunku wyróżnika mikrobiologicznego *Enterobacteriaceae* w określonych terminach.

W oparciu o wyniki kontroli sprawdzających oraz po zapoznaniu się z dostarczonym do siedziby PPIS w Kamieniu Pomorskim sprawozdaniami z badań lodów z automatu stwierdzono, iż wszystkie nałożone obowiązki wynikające z w/w decyzji zostały wykonane.

W okresie od 01 czerwca 2024r. do 30 sierpnia 2024 r. dokonywano oceny jakości tłuszczu do smażenia ryb, frytek, mięs przy użyciu testera oleju TESTO – w analizowanym okresie czasu dokonano 51 pomiarów, wyniki 49 pomiarów wskazywały, iż tłuszcz jest odpowiedniej jakości i mieści się w granicach normy tj. do 25% TPM., natomiast 2 pomiary były powyżej normy – tłuszcz natychmiast został wymieniony na nowy.

5. System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – RASFF

W związku z napływającymi powiadomieniami dotyczącymi niewłaściwej jakości zdrowotnej produktów spożywczych przeprowadzono kontrole sanitarne, które dotyczyły:

-  powiadomienia #663576 w celu podjęcia działań dot. produktu pn.: „Kmin rzymski mielony Prymat”, w którym stwierdzono przekroczenie sumy alkaloidów pirolizydynowych, producent: Prymat Sp. z o.o., ul. Chlebowa 14, 44-337 Jastrzębie-Zdrój, nr partii 1394992;
-  powiadomienia alarmowego 2024.1971 w sprawie wykrycia obecności kadmu na poziomie 1,37 +/- 0,206 mg/kg w produkcie pn. Baby-Oktopus, marki Seawork, nr partii SS_123_2022, data minimalnej trwałości: 30.09.2024, pochodzącym z Indii;
-  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 alarmowego nr #696286 w związku ze stwierdzeniem przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu sumy zawartości morfiny i 0,2 zawartości kodeiny (208±62mg/kg) w maku niebieskim pochodzącym z Czech;
-  powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań #696175 dotyczącego ryzyka uszkodzenia (wybuchu) butelek z piwem bezalkoholowym Kormoran Radler Gorzka Pomarańcza 500 ml;
-  powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań #692787 dot. stwierdzenia migracji ołowiu na poziomie > 8,0 mg/wyrób oraz migracji kadmu na poziomie > 0,8mg/wyrób z produktu pn. komplet 2 kubków termicznych z wzorem ziół z serii PETER marki ALLESKEN, 390 ml, numer serii produktu REF9-23, kod kreskowy 5905204628843;
-  powiadomienia #701869 w sprawie stwierdzenia przekroczenia NDP tiametoksamu na poziomie 0,027 ± 0,014 mg/kg w porzeczce czerwonej pochodzącej z Polski, dostawca: Spółdzielnia Ogrodnicza, ul. Mogielnicka 28, 05-600 Grójec; masa netto: 500g, nr partii TG: 27E ;
-  powiadomienia alarmowego #697408 w sprawie stwierdzenia obecności Salmonella Sinstorf w 25g produktu (bazylia) pochodzącego z Egiptu;
-  powiadomienia informacyjnego #706449 w celu podjęcia działań dot. produktu pn.: „Kmin rzymski mielony Prymat”, kraj pochodzenia: Polska, w którym stwierdzono przekroczenie NDP sumy alkaloidów pirolizydynowych na poziomie 963 +/- 329 µg/kg;
-  powiadomienia alarmowego #706395 dotyczącego alkaloidów pirolizydynowych w herbacie rumiankowo-koperkowej dla niemowląt i małych dzieci pochodzącej z Polski
-  powiadomienia o niezgodności nr AA24.6223 dotyczącej przekroczenia NDP kadmu w płatkach ryżowych, pochodzących z Włoch;
-  powiadomienia w celu podjęcia działań # 709711 dotyczącego stwierdzenia bakterii grupy coli w ilości 1 jtk/250 ml w 1 z 5 próbek naturalnej wody mineralnej niegazowanej pochodzącej z Polski pn. „Aria naturalna woda mineralna niegazowana 1,5L”, najlepiej spożyć przed: 08.08.2025r. nr partii: 08.08.2025/P2;
-  powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań #715445 w sprawie stwierdzenia nieoznakowanego napromieniania suplementu diety pochodzącego z USA;

- 🚩 powiadomienia alarmowego 2024.7129 w sprawie stwierdzenia obecności Salmonella Newport w serze pochodzącym z Polski, nr partii 30.08/P6, termin przydatności do spożycia 28.11.2024.

Przeprowadzono łącznie 30 kontroli:

- 🚩 3 w aptekach;
- 🚩 1 w hurtowni;
- 🚩 1 w zakładzie żywienia zbiorowego zamkniętego;
- 🚩 15 w sklepach spożywczych;
- 🚩 3 w zakładach żywienia zbiorowego otwartego;
- 🚩 3 w zakładach malej gastronomii;
- 🚩 1 w zakładzie usług cateringowych;
- 🚩 1 w innym obiekcie obrotu żywnością;
- 🚩 1 w miejscu hurtowego obrotu materiałami wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością;
- 🚩 1 w ciastkarni.

W wyniku czynności nadzorowych i kontrolnych nie stwierdzono w obrocie handlowym zakwestionowanych produktów będących przedmiotem powiadomień bądź też kwestionowane produkty zwracano do dostawcy, na co dostarczano dokumenty potwierdzające ich zwrot.

6. Obrót grzybami i przetwórstwo grzybów oraz zatrucia grzybami

W zakresie sprawowanego nadzoru nad obrotem grzybami w sezonie grzybowym w roku 2024 uprawnienia klasyfikatora grzybów posiadają pracownicy PSSE w Kamieniu Pomorskim mgr inż. Ewelina Popławska - klasyfikator grzybów nr 2469, mgr inż. Justyna Subda – klasyfikator grzybów nr 22 oraz mgr inż. Karolina Szabat – klasyfikator grzybów nr 23.

Wzorem lat ubiegłych PPIS w Kamieniu Pomorskim przed rozpoczęciem sezonu grzybowego przesłał pisemną informację do Urzędów Miast i Gmin dotyczącą wymagań rozporządzenia 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 oraz możliwości uzyskania atestu na grzyby świeże w siedzibie PSSE w Kamieniu Pomorskim.

W ramach dodatkowych działań stanowisko pracy ds. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia w przeprowadzono 5 prelekcji/wykładów związanych z bezpiecznym grzybobraniem, których odbiorcami byli: uczniowie szkół podstawowych i przedszkoli, osoby dorosłe oraz seniorzy – łącznie 137 osób. Wykonano 4 działania polegające na publikacji na stronie internetowej PSSE w Kamieniu Pomorskim oraz na portalu społecznościowym Facebook informacji dotyczących grzybów oraz zasad ich zbierania min. pn. „Dekalog grzybiarza”, „Zatrucia grzybami”, „Pierwsza pomoc przy zatruciu grzybami” oraz przeprowadzono 5 dystrybucji materiałów edukacyjnych dla szkół, przedszkoli, środowiskowego domu samopomocy oraz Polskiego Stowarzyszenia na rzecz Osób z Niepełnosprawnością Intelktualną.

Ponadto przed rozpoczęciem sezonu grzybowego przekazano do poszczególnych Urzędów Miast i Gmin informacje dotyczące wymagań rozporządzenia 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 (tj. Dz. U

z 2020 r. poz. 1048 z późn.zm.) oraz informację o możliwości uzyskania bezpłatnej porady i atestu na grzyby świeże w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kamieniu Pomorskim w czasie trwania sezonu grzybowego.

Na terenie powiatu kamieńskiego w okresie sezonu grzybowego przeprowadzane są kontrole w punktach sprzedaży detalicznej w zakresie obrotu handlowego grzybami oraz przetworami z grzybów, podczas których zwracana jest szczególna uwaga na warunki przechowywania oraz właściwe oznakowanie oferowanych przy produkcji i w sprzedaży grzybów świeżych, suszonych oraz przetworów z grzybów.

W wyniku sprawowanego nadzoru przeprowadzono kontrole 2 targowisk miejskich przeprowadzając w nich łącznie 2 kontrole. W wyniku przeprowadzanych kontroli nie stwierdzono wprowadzania do obrotu grzybów świeżych, przetworów z grzybów świeżych oraz przetworów.

W 2024r. nie pobierano próbek grzybów świeżych, suszonych i przetworów grzybowych. Nie wystawiono atestów na grzyby świeże.

HIGIENA PRACY

I. Warunki higienicznosanitarne środowiska pracy

1. Stan sanitarny zakładów pracy

W 2024r. pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kamieniu Pomorskim znajdowało się 391 zakładów pracy, w których zatrudnionych było 6114 pracowników.

Największą grupę stanowili pracownicy zatrudnieni w zakładach edukacyjnych zatrudniających łącznie 1060 osób, co stanowi 17,34 % wszystkich pracowników objętych nadzorem w roku sprawozdawczym.

Zdecydowana większość zakładów znajdujących się w ewidencji to zakłady zatrudniające do 9 osób – 220 zakładów.

W roku sprawozdawczym 2024 przeprowadzono łącznie 151 kontroli w 125 zakładach, co oznacza, że kontrolą objęto 31,97 % podmiotów gospodarczych znajdujących się w ewidencji.

Najistotniejsze nieprawidłowości stwierdzone podczas czynności kontrolnych:

- a) Niewłaściwy stan sanitarno – techniczny pomieszczeń pracy i pomieszczeń higienicznosanitarnych – 25 przypadków,
- b) Brak aktualnych badań lekarskich – 10 przypadków,
- c) Brak aktualnych pomiarów czynników szkodliwych – 8 przypadków,
- d) Brak lub nieprawidłowa ocena ryzyka zawodowego – 8 przypadków,
- e) Uchybienia w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin – 6 przypadków,
- f) Uchybienia w zakresie czynników rakotwórczych lub mutagennych – 4 przypadki,
- g) Uchybienia w zakresie czynników biologicznych – 3 przypadki,
- h) Brak rejestru czynników szkodliwych – 2 przypadki,

W związku ze stwierdzonymi w toku czynności kontrolnych nieprawidłowościami w okresie sprawozdawczym wydano ogółem 78 decyzji, w tym: 32 decyzje nakazujące (29 decyzji tylko HP, 3 decyzje z innymi działami), 30 decyzji przedłużających termin wykonania obowiązków, 4 decyzje wygaszające, 12 decyzji umarzających postępowanie administracyjne. Decyzje umarzające postępowanie były wydane wówczas, gdy przedsiębiorca niezwłocznie po zakończeniu czynności kontrolnych usunął stwierdzone nieprawidłowości. Wydano 46 decyzji obciążających, łącznie na kwotę 6203,00 zł.

Wydane decyzje zawierały 144 nakazy, które dotyczyły m. in.:

- a) Zapewnienia właściwego stanu pomieszczeń higieniczno-sanitarnych oraz właściwego stanu znajdującego się w nich wyposażenia – 50,
- b) Przedstawienia aktualnych wyników badań i pomiarów czynników szkodliwych występujących na stanowiskach pracy – 34,
- c) Zapewnienia bezpiecznych i higienicznych warunków pracy – 24,
- d) Przedstawienia aktualnych pomiarów natężenia oświetlenia na stanowiskach pracy – 8,
- e) Wykonania lub zaktualizowania rejestru badań i pomiarów czynników szkodliwych oraz kart badań i pomiarów – 6,
- f) Sporządzenia lub zaktualizowania rejestru pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników biologicznych oraz rejestr prac narażających na działanie takich czynników – 4;
- g) Przeprowadzenia pomiarów czynników rakotwórczych występujących na stanowiskach pracy – 4,
- h) Wykonania i udokumentowania lub zaktualizowania oceny ryzyka zawodowego – 3;

W 2024r. Higiena Pracy podejmowała działania mające na celu promowanie zdrowia wśród podmiotów kontrolowanych oraz wskazywała przepisy prawne, które zobowiązują pracodawców do ich realizacji w celu zapewnienie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy. W 2024r. zintensyfikowano działania edukacyjno-informacyjne, niemal każdorazowo w ramach prowadzonych kontroli. Podczas 141 kontroli przeprowadzono działania edukacyjno-informacyjne o zróżnicowanej tematyce, tj.:

- badania i pomiary czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy,
- badania profilaktyczne pracowników,
- choroby zawodowe,
- szkodliwe czynniki biologiczne w środowisku pracy,
- czynniki rakotwórcze/mutagenne w środowisku pracy.
- instrukcje bhp,
- ryzyko zawodowe,
- pomieszczenia pracy,
- środki ochrony indywidualnej (w tym nowoczesne ochrony przed hałasem, zbiorowe oraz indywidualne),
- pomieszczenia higieniczno-sanitarne,
- stosowanie niebezpiecznych substancji chemicznych i ich mieszanin w środowisku pracy,

- radon - zagrożenia w miejscach pracy,
- system pierwszej pomocy,
- ochrona zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych,
- Legionella,

Ponadto podczas czynności kontrolnych w obiektach będących pod nadzorem PPIS w Kamieniu Pomorskim promowano Kampanię EU-OSHA na lata 2023-2025 na rzecz utworzenia bezpiecznej i zdrowej cyfrowej przyszłości. Na stronie internetowej PSSE i/lub portalu społecznościowym FB publikowano informacje dot. w/w kampanii oraz informacje nt. zagrożeń środowiska pracy. Zwiększono ilość odbiorców omawianych informacji o internautów odwiedzających stronę internetową PSSE i portal Facebook.

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

Istotną uwagę zwracano także na konieczność posiadania przez pracodawców aktualnych wyników pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy oraz na występowanie przekroczeń najwyższego dopuszczalnego stężenia i natężenia czynnika szkodliwego dla zdrowia w środowisku pracy. W trakcie przeprowadzanych kontroli wzorem lat ubiegłych informowano pracowników oraz pracodawców o zagrożeniach wynikających z pracy w w/w warunkach oraz o ich skutkach dla zdrowia. Zainteresowane osoby informowano o konieczności stosowania właściwie dobranych środków ochrony indywidualnej. W miarę możliwości od pracodawców egzekwowano wprowadzanie działań organizacyjnych mających na celu zmniejszenie narażenia osób zatrudnionych.

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

PKD	Liczba zakładów pracy, w których stwierdzono przekroczenia NDS/NDN dot. zakładów skontrolowanych w 2024r.	Liczba pracowników pracujących w przekroczeniach dot. zakładów skontrolowanych w 2024r.				Liczba wydanych decyzji dotyczących obniżenia stężeń i natężeń czynników szkodliwych
		NDS/NDN (ogółem) pracownik liczony jeden raz niezależnie od ilości czynników	NDS czynników chemicznych	NDS pyłów	NDN czynników fizycznych	
					należy uwzględnić: hałas, drgania, mikroklimat zimny i gorący, promieniowanie optyczne	
1	2	3	4	5	6	7
1						
2	1	4	0	0	4	0
3						
5						
6						
7						

8						
9						
10	4	37	0	37	0	0
11						
12						
13						
14						
15						
16	2	9	0	9	0	0
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23	1	4	0	0	4	0
24						
25						
26						
27						
28						
29	0	0	0	0	0	0
30						
31						
32						
33						
35						
36	1	4	0	0	4	0
37						
38	0	0	0	0	0	0
39						
41						
42						
43						
45						
46	1	1	0	1	0	0
47						
49						
50						
51						
52						
53						
55						
56						
58						
59						
60						
61						
62						
63						
64						
65						
66						
68						

69						
70						
71						
72						
73						
74						
75						
77						
78						
79						
80						
81						
82						
84	1	15	0	0	15	0
85						
86						
87						
88						
90						
91	1	2	0	0	2	0
92						
93						
94						
95						
96						
97						
98						
99						
Razem	12	76	0	47	29	0

3. Narażenie na czynniki rakotwórcze i mutagenne w środowisku pracy

Na terenie powiatu znajdują się zakłady pracy, w których pracownicy narażeni są na czynniki rakotwórcze lub mutagenne. W okresie sprawozdawczym pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kamieniu Pomorskim znajdowało się 11 zakładów tego typu. Narażenia dotyczą promieniowania jonizującego, pyłu drewna.

W 2024 roku skontrolowano siedem zakładów pracy, w których występuje narażenie na w/w czynniki.

Tabela 2.1 Dane liczbowe z zakresu nadzoru nad czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi z terenu powiatu kamieńskiego

P(G)SSE	Liczba zakładów skontrolowanych	Liczba kontroli	Liczba zakładów, w których stwierdzono następujące uchybienia				
			Brak rejestru prac	Brak rejestru pracowników	Brak informacji do PWIS	Brak badań i pomiarów czynnika rakotwórczego	Nieprawidłowa lub brak oceny ryzyka zawodowego w zakresie czynników rakotwórczych

			pod tabelą podać inne, najczęściej stwierdzone uchybienia, wraz z liczbą przypadków				
1	2	3	4	5	6	7	8
Kamień Pomorski	7	8	1	1	0	4	0
Razem	7	8	1	1	0	4	0

4. Narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne w środowisku pracy

W ramach nadzoru nad szkodliwymi czynnikami biologicznymi w środowisku pracy skontrolowano 78 zakładów pracy. W 4 zakładach stwierdzono nieprawidłowości w zakresie braku rejestru prac, braku rejestru pracowników pracujących w narażeniu na czynniki biologiczne z grupy 3 lub 4 oraz w 2 zakładach braku szkoleń pracowników. W przeważającej części pracownicy narażeni są na działanie szkodliwych czynników biologicznych zakwalifikowanych do 2 grupy zagrożenia.

Tabela 3.1 Dane liczbowe z zakresu nadzoru nad czynnikami biologicznymi na terenie powiatu kamieńskiego

P(G)SSE	Liczba zakładów skontrolowanych	Liczba kontroli	Liczba zakładów, w których stwierdzono następujące uchybienia					
			brak rejestru prac (grupa 3 lub 4)	brak rejestru pracowników pracujących w narażeniu na czynniki biologiczne z grupy 3 lub 4	brak oceny ryzyka dotyczącego czynników biologicznych	brak procedur i instrukcji	brak szkoleń pracowników	brak zastosowania znaku ostrzegającego przed zagrożeniem biologicznym
			pod tabelą podać inne, najczęściej stwierdzone uchybienia, wraz z liczbą przypadków					
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Kamień Pomorski	78	97	4	4	0	0	2	0
Suma	78	97	4	4	0	0	2	0

5. Stosowanie w działalności zawodowej chemikaliów

Do zakresu działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w dziedzinie bieżącego nadzoru sanitarnego należy również kontrola przestrzegania przepisów dotyczących stosowania w działalności zawodowej substancji chemicznych i ich mieszanin, w tym detergentów. Podczas czynności kontrolnych w 1 zakładzie stwierdzono brak spisu stosowanych substancji chemicznych i ich mieszanin, natomiast w 2 zakładach brak kart charakterystyk stosowanych chemikaliów.

Tabela 4.1 Substancje chemiczne i ich mieszaniny w powiecie kamieńskim – stosujący

	Zagadnienie	Liczba ogółem w P(G)SSE	UWAGI
1	Liczba kontroli przeprowadzonych w zakresie stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin, w tym:	19	
a)	detergentów	0	
2	Liczba stosujących, u których stwierdzono niezgodne z prawem oznakowanie substancji chemicznych i ich mieszanin, w tym:	0	
a)	detergentów	0	
3	Liczba stosujących, u których stwierdzono brak spisu stosowanych substancji chemicznych i ich mieszanin	1	
4	Liczba stosujących, u których stwierdzono brak kart charakterystyki, w tym:	2	
a)	detergentów	0	
5	Liczba stosujących, u których stwierdzono karty charakterystyki niezgodne z prawem	0	
6	Liczba stosujących, u których stwierdzono niewłaściwe oznakowanie pojemników, zbiorników, niezabudowanych rurociągów służących do przechowywania substancji niebezpiecznych i mieszanin niebezpiecznych	0	

6. Choroby zawodowe

PPIS w Kamieniu Pomorskim prowadzi również postępowania administracyjne w związku ze zgłaszanymi podejrzeniami chorób zawodowych.

W 2024 r. do PPIS wpłynęło 5 zgłoszeń podejrzenia chorób zawodowych. W omawianym okresie wydano 4 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej, w tym 4 prawomocne, 1 decyzję o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej, sporządzono 12 kart oceny narażenia zawodowego w związku z podejrzeniem chorób zawodowych. Ponadto wydano 4 karty stwierdzenia chorób zawodowych i 90 postanowień przedłużenia postępowań administracyjnych w sprawie chorób zawodowych.

Tabela 5.1 Choroby zawodowe w powiecie kamieńskim

Nr choroby zawodowej	Liczba zgłoszonych podejrzeń chorób zawodowych	Liczba wydanych decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej	Liczba stwierdzonych chorób zawodowych w rozumieniu decyzji prawomocnych	Liczba wydanych decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej
1	2	3	4	5
1				
2				
3				

4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				1
16				
17	1			
18				
19				
20	1			
21				
22				
23				
24				
25				
26 tularemia		1	1	
26 borelioza	3	3	3	
26 (nazwa jednostki)				
26 (nazwa jednostki)				
26 (nazwa jednostki)				
Razem	5	4	4	1

II. Bezpieczeństwo chemiczne

1. Substancje chemiczne i ich mieszaniny

Do zakresu działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w dziedzinie bieżącego nadzoru sanitarnego należy kontrola przestrzegania przepisów dotyczących wprowadzania do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin, w tym detergentów.

Tabela 1.1 Substancje chemiczne i ich mieszaniny, w tym detergenty w powiecie kamieńskim - wprowadzający do obrotu

	Zagadnienie	Liczba ogółem w P(G)SSE	UWAGI
1	Liczba kontroli przeprowadzonych w zakresie wprowadzania do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin, w tym:	21	

a)	detergentów	0	
2	Liczba wprowadzających do obrotu, u których stwierdzono niezgodne z prawem oznakowanie substancji chemicznych i ich mieszanin, w tym:	0	
a)	detergentów	0	
3	Liczba wprowadzających do obrotu, u których stwierdzono brak kart charakterystyki	0	
4	Liczba wprowadzających do obrotu, u których stwierdzono karty charakterystyki niezgodne z prawem	0	
5	Liczba wprowadzających do obrotu, u których stwierdzono nieprawidłowe oznakowanie substancji chemicznych i ich mieszanin, w tym:	0	
a)	detergentów	0	

2. Produkty biobójcze

Na terenie działania PPIS nie odnotowano zakładów odpowiedzialnych za pierwsze wprowadzenie do obrotu produktu biobójczego.

Działalność prowadzą wyłącznie dystrybutorzy w/w produktów obsługujący głównie klientów indywidualnych. Są to na ogół sklepy małopowierzchniowe.

Tabela 2.1 Produkty biobójcze w powiecie kamieńskim

	Zagadnienie	Liczba ogółem w P(G)SSE	UWAGI
1	Liczba przeprowadzonych kontroli w zakresie produktów biobójczych:	15	
a)	wprowadzanie do obrotu	11	
b)	stosowanie	4	
2	Liczba decyzji w zakresie wprowadzania do obrotu produktów biobójczych w tym:	0	
a)	liczba decyzji nakazujących wycofanie z obrotu produktów biobójczych	0	podać przyczyny wycofania z obrotu

b)	liczba wycofanych z obrotu produktów biobójczych	0	
3	Liczba decyzji w zakresie stosowania produktów biobójczych	0	wskazać czego dotyczyły

3. Produkty kosmetyczne

Pod nadzorem tutejszej Inspekcji znajduje się 12 obiektów: 2 zakłady wytwarzające produkty kosmetyczne w zakresie: naturalny hydrolat lawendowy (woda lawendowa), olejek lawendowy, lawendowa sól do kąpieli oraz masło kakaowe - krem, emulsje do opalania, olejki do opalania, balsam do ciała, balsam po opalaniu i 10 zakładów obrotu produktami kosmetycznymi prowadzących detaliczną sprzedaż.

W tej grupie obiektów skontrolowano łącznie 7 obiektów, przeprowadzając w nich łącznie 8 kontroli.

Przeprowadzono 2 kontrole w ramach poboru próbek wprowadzanych do obrotu handlowego 2 produktów kosmetycznych – nieprawidłowości nie stwierdzono. W ramach bieżącego nadzoru nad wprowadzaniem do obrotu handlowego produktów kosmetycznych nie stwierdzano produktów kosmetycznych zawierających w swoim składzie substancje zakazane.

Podczas sprawowanego nadzoru nad wprowadzaniem do obrotu handlowego produktów kosmetycznych dokonywano oceny znakowania wprowadzanych do obrotu i stosowanych kosmetyków – przeprowadzono 6 kontroli w tym zakresie. W żadnym ze skontrolowanych obiektów nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 z dnia 30 listopada 2009 r. dotyczącego produktów kosmetycznych.

W zakresie nadzoru nad produktami kosmetycznymi pobrano 2 próbki pochodzenia krajowego. Pobrano w obiektach detalicznego obrotu produktami kosmetycznymi:

- **„Pielęgnujące mydło w płynie Seyo Apple Pie”, „Żel do mycia rąk grapefruit z zieloną miętą, Ziaja”** w kierunku zawartości formaldehydu wyniki badania próbek odpowiadają wymaganiom Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 z dnia 30 listopada 2009 r. dotyczącego produktów kosmetycznych (Dz. U. UE L 342/59 z 22.12.2009r. z późn. zm.), brak uwag do oceny zadeklarowanego składu i oceny znakowania próbki - znakowanie i skład zgodne z wymaganiami Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 z dnia 30 listopada 2009r. dotyczącego produktów kosmetycznych (Dz. U. UE L 342/59 z 22.12.2009 r. z późn. zm.) i Decyzją Wykonawczą Komisji (UE) 2022/677 z dnia 31 marca 2022 r. ustanawiającą zasady stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 w odniesieniu do słownika wspólnych nazw składników do stosowania na etykietach produktów kosmetycznych (Dz. U. UE z 2002 L 127 z 25.04.2022 r.).

4. Prekursory narkotyków kat. 2 i 3

Na terenie powiatu kamieńskiego nie odnotowano w okresie sprawozdawczym zakładów wprowadzających do obrotu prekursory kategorii 2 i 3. W 3 obiektach stosowano prekursory narkotykowe w 2024r.

Tabela 3.1 Prekursory narkotyków i nowe substancje psychoaktywne w powiecie kamieńskim

	Zagadnienie	Liczba ogółem w P(G)SSE	UWAGI
PREKURSORY NARKOTYKÓW			
1	Ogólna liczba wprowadzających do obrotu prekursory kategorii 2	0	
2	Ogólna liczba wprowadzających do obrotu prekursory kategorii 3	0	
3	Ogólna liczba eksporterów (do krajów trzecich) prekursorów kategorii 2 i 3	0	
4	Liczba wydanych zezwoleń przez PPIS na wywóz prekursorów do krajów trzecich	0	
5	Liczba stosujących prekursory narkotykowe	3	
6	Liczba przeprowadzonych kontroli w zakresie prekursorów narkotykowych:	0	
a)	wprowadzanie do obrotu	0	
b)	stosowanie	0	
7	Liczba kontroli podczas, których stwierdzono naruszenia przepisów w zakresie prekursorów narkotykowych	0	wskazać czego dotyczyły nieprawidłowości
8	Liczba wystawionych decyzji dotyczących prekursorów narkotykowych	0	wskazać czego dotyczyły

5. Środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne

Zgodnie z zapisami ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii, środek zastępczy definiowany jest jako produkt zawierający substancję o działaniu na ośrodkowy układ nerwowy, który może być użyty w takich samych celach jak środek odurzający, substancja psychotropowa lub nowa substancja psychoaktywna, których wytwarzanie i wprowadzanie do obrotu nie jest regulowane na podstawie przepisów odrębnych; do środków zastępczych nie stosuje się przepisów o ogólnym bezpieczeństwie produktów.

Tabela 4.1 Środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne w powiecie kamieńskim

	Zagadnienie	Liczba ogółem w P(G)SSE	UWAGI
ŚRODKI ZASTĘPCZE			
1	Liczba kontroli (zakończonych protokołem kontroli) przeprowadzonych w zakresie przestrzegania zakazu wprowadzania do obrotu środków zastępczych	0	
2	Liczba wizytacji przeprowadzonych w zakresie przestrzegania zakazu wprowadzania do obrotu środków zastępczych	0	
3	Liczba zabezpieczonych produktów	0	
4	Liczba wydanych decyzji o wstrzymaniu wprowadzania do obrotu produktów	0	
5	Liczba wydanych decyzji o wstrzymaniu prowadzenia działalności	0	
6	Liczba wydanych decyzji o zakazie wprowadzania do obrotu środków zastępczych	0	
7	Liczba wydanych decyzji o nałożeniu kary pieniężnej za wprowadzanie do obrotu środków zastępczych	0	
a)	Kwota nałożonych kar pieniężnych	0	
8	Liczba prowadzonych postępowań dot. osób fizycznych, ogółem, w tym:	0	
a)	liczba postępowań, które zostały wszczęte, w latach ubiegłych	0	
9	Liczba wydanych decyzji o umorzeniu postępowania	0	
10	Liczba wydanych decyzji o umorzeniu postępowania oraz zniszczeniu środków zastępczych	0	
11	Liczba wydanych decyzji o zakazie wprowadzania do obrotu środków zastępczych	0	
12	Liczba wydanych decyzji o nałożeniu kary pieniężnej za wprowadzanie do obrotu środków zastępczych	0	
a)	kwota nałożonych kar pieniężnych	0	
13	Inne decyzje	0	
NOWE SUBSTANCJE PSYCHOAKTYWNE			
14	Liczba podmiotów, które uzyskały zezwolenie Prezesa Biura do spraw Substancji Chemicznych na prowadzenie działalności w zakresie wytwarzania, przetwarzania, przerabiania, przywozu, wywozu oraz wprowadzenia do obrotu nowej substancji psychoaktywnej	0	

15	Liczba kontroli przeprowadzonych w ww. podmiotach	0	
16	Liczba kontroli podczas, których stwierdzono naruszenia przepisów ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii	0	

HIGIENA KOMUNALNA:

1. Liczba załatwionych interwencji:

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

W okresie sprawozdawczym do siedziby PPIS w Kamieniu Pomorskim wpłynęły 46 interwencji. Dodatkowo rozpatrzono 2 interwencje z 2023 r. W rozpatrzonych interwencjach zarzuty dotyczyły:

- **1 interwencja** dotycząca złej jakości wody w budynku wielorodzinnym - **zgłoszenie zasadne**,
- **1 interwencja** dotycząca niewłaściwych warunków sanitarno-higienicznych oraz sanitarno-technicznych w obiekcie świadczącym usługi noclegowe - **zgłoszenie zasadne**,
- **1 interwencja** dotycząca niewłaściwych warunków sanitarno-higienicznych w zakładzie pralniczym - **zarzut zasadny**,
- **1 interwencja** w sprawie niewłaściwych warunków noclegowych w obiekcie - **zarzut zasadny**,
- **1 interwencja** dotycząca niewłaściwych warunków sanitarno-higienicznych w obiekcie świadczącym usługi noclegowe - **zgłoszenie zasadne**,
- **1 interwencja** dotycząca złej jakości wody u konsumenta, w budynku mieszkalnym – **zgłoszenie zasadne**,
- **1 interwencja** dotycząca braku zapewnionej bieżącej ciepłej wody oraz środków do higienicznego mycia i suszenia rąk w toalecie damskiej w Parku Rozrywki - **zarzut zasadny**,
- **1 interwencja** dotycząca niewłaściwych warunków sanitarno-technicznych w obiekcie noclegowym - **zarzut zasadny**,
- **1 interwencja** dotycząca obecności pluskiew w jednym z pokoi w Ośrodku Wypoczynkowym - **zarzut zasadny**,
- **1 interwencja** dotycząca niewłaściwych warunków sanitarno-technicznych w obiekcie noclegowym - **zarzut zasadny**,
- **1 interwencja** w sprawie niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego na brzegach kanałów odpływowych w kompleksie basenowym – **zgłoszenie zasadne**,
- **7 interwencji** dotyczących niewłaściwej jakości wody w kompleksie basenowym usytuowanym w budynku zamieszkania zbiorowego - **zarzut częściowo zasadny**,
- **1 interwencja** dotycząca niewłaściwych warunków noclegowych w campingu – **zgłoszenie częściowo zasadne**,
- **1 interwencja** dotycząca uciążliwości sąsiedzkiej w związku z nadmiernym hałasem funkcjonowania wentylacji mechanicznej w sąsiednim budynku - **interwencja częściowo zasadna**,
- **1 interwencja** dotycząca niewłaściwych warunków sanitarno-higienicznych i technicznych w domkach noclegowych, niewłaściwego sposobu użytkowania instalacji elektrycznej („kable od gniazdek na wierzchu...”) oraz użytkowania gaśnic po terminie ważności - **zgłoszenie zasadne, dodatkowo zgłoszenie w części przekazane zgodnie z kompetencjami ustawowymi**,

- **1 interwencja** dotycząca niewłaściwych warunków sanitarno-technicznych w obiekcie noclegowym – **zarzut częściowo zasadny**,
- **1 interwencja** dotycząca niewłaściwych warunków sanitarno-higienicznych i technicznych w pomieszczeniach znajdujących się w kompleksie basenowym - **zgłoszenie częściowo zasadne, zgłoszenie częściowo przekazane zgodnie z kompetencjami ustawowymi**,
- **1 interwencja** dotycząca niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego w obiekcie - **zgłoszenie niezasadne**,
- **1 interwencja** dotycząca uciążliwości sąsiedzkiej w budynku wielorodzinnym w związku z brakiem podłączenia wody, kanalizacji, braku właściwego gospodarowania odpadami komunalnymi oraz niewłaściwych warunków sanitarno-higienicznych w lokalu mieszkalnym - **zgłoszenie niezasadne**,
- **1 interwencja** dotycząca braku desek klozetowych w obiekcie noclegowym – **zgłoszenie niezasadne**,
- **1 interwencja** dotycząca zgłoszenia zachorowania wskazująca na podejrzenie ogniska choroby przenoszonej drogą pokarmową w kompleksie wypoczynkowym – pobór próbek wody - **zgłoszenie niezasadne**,
- **1 interwencja** dotycząca niewłaściwych warunków sanitarno-higienicznych i technicznych w obiekcie noclegowym oraz w jego obrębie – **interwencja niezasadna**,
- **1 interwencja** dotycząca pogryzienia przez pluskwy w jednym z apartamentów w obiekcie noclegowym- **zgłoszenie niezasadne**,
- **1 interwencyjna** w sprawie pojawienia się dolegliwości związanych po kontakcie z wodą z niecki basenowej oraz bani – jacuzzi podczas wypoczynku w obiekcie - **zarzut niezasadny**,
- **1 interwencja** dotycząca niewłaściwych warunków sanitarno-higienicznych w Sanatorium – **zarzut niezasadny**,
- **1 interwencja** dotycząca uciążliwości lokalowej związanej bytowaniem gołębi na jednym z balkonów lokalu mieszkalnego budynku mieszkalnego wielorodzinnego - **zarzut niezasadny**,
- **1 interwencja** dot. niewłaściwych warunków sanitarnych w Ośrodku Rehabilitacyjno-Wypoczynkowym – **zarzut niezasadny**,
- **1 interwencja** dot. niewłaściwych warunków sanitarno-higienicznych w Ośrodku Rehabilitacyjno-Wypoczynkowym - **zarzut niezasadny**,
- **1 interwencja** dotycząca pojawienia się lisa na placu zabaw - **zarzut niezasadny**,
- **1 interwencja** dotycząca wylewania nieczystości płynnych ze studzienek - **zgłoszenie przekazane zgodnie z kompetencjami ustawowymi**,
- **1 interwencja** dotycząca procedury gromadzenia nadmiernej ilości odpadów, w tym odpadów spożywczych tj. resztek ryb – **zgłoszenie przekazane zgodnie z posiadanymi kompetencjami ustawowymi**,
- **1 interwencja** dotycząca niewłaściwej odległości usytuowania wiaty śmietnikowej od okien budynku wielorodzinnego, a tym samym uciążliwego, nieprzyjemnego zapachu wyczuwalnego w lokalu mieszkalnym w bezpośredniej odległości od wiaty śmietnikowej przy otwartych oknach – **zgłoszenie interwencyjne przekazane zgodnie z posiadanymi kompetencjami ustawowymi**,
- **1 interwencja** dotycząca zanieczyszczenia wody w kąpielisku morskim – **przekazanie zgodnie z kompetencjami ustawowymi**,
- **1 interwencja** dotycząca niewłaściwych warunków hodowli gołębi przy budynku wielorodzinnym - **zgłoszenie przekazane zgodnie z kompetencjami**,

- **1 interwencja** dotycząca uciążliwości związanej z emisją hałasu pochodzącą z lokalu usługowego - **interwencja przekazana zgodnie z posiadanymi kompetencjami ustawowymi,**
- **1 interwencja** dotycząca złego stanu sanitarno-technicznego oraz sanitarno-higienicznego w obiekcie – **przekazanie zgłoszenia zgodnie z kompetencjami ustawowymi,**
- **1 interwencja** dotycząca wylewania nieczystości płynnych z łajby zacumowanej na rzece - **zgłoszenie przekazane zgodnie z kompetencjami ustawowymi,**
- **1 interwencja** dotycząca niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego oraz sanitarno-higienicznego w obiekcie - zgłoszenie **przekazane zgodnie z kompetencjami ustawowymi,**
- **1 interwencyjna** w sprawie terenu posesji dotyczące niewłaściwej gospodarki odpadami komunalnymi oraz niewłaściwej gospodarki wodno-ściekowej ba terenach przyległych działkach – brak zbiornika bezodpływowego - **zarzut przekazany zgodnie z kompetencjami ustawowymi,**
- **1 interwencja** dotycząca niewłaściwych warunków sanitarno-higienicznych na terenie gospodarstwa rolnego - **zarzut przekazany zgodnie z kompetencjami ustawowymi,**

Ponadto rozpatrzono 2 interwencje z 2023 r.:

- **1 interwencja** dotycząca niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego oraz technicznego w obiekcie. Osobę wnoszącą interwencje poinformowano, iż brak jest uregulowań prawnych dotyczących prowadzenia tego typu usług noclegowych. Ponadto wystosowano pismo do zarządcy budynku i poinformowano stronę ,iż należałoby posłużyć się przepisami Kodeksu cywilnego występując na drogę cywilno-prawną.
- **1 interwencja** dotycząca m.in. niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego w obiekcie sezonowym świadczącym usługi noclegowe - **zarzut niezasadny, w części przekazano zgodnie z kompetencjami,**
 - Potwierdzone/ częściowo potwierdzone - 23
 - Niepotwierdzone - 12
 - przekazane - 11
 - w trakcie rozpatrywania – 0

2. Liczba zamknięć / unieruchomień / wyłączeń z użytkowania obiektu lub jego części:
(z krótkim opisem przyczyn i rodzaju obiektu)

W okresie sprawozdawczym PPIS w Kamieniu Pomorskim na podstawie otrzymanych wyników badań jakości wody przeznaczonej do spożycia wydał 1 decyzję stwierdzającą brak przydatności wody do spożycia:

- **Wodociąg lokalny Biała Góra Baza Edukacyjna WPN:**
- obecność bakterii grupy coli

Wydanych zostało 9 decyzji unieruchamiających niecki i stwierdzających brak przydatności do kąpiei w kompleksach basenowych znajdujących się w obiektach świadczących usługi hotelarskie i noclegowe. Decyzje zostały wydane w związku ze stwierdzonymi zanieczyszczeniami mikrobiologicznymi i fizykochemicznymi tj.: obecnością Liczby Pseudomonas aeruginosa, Liczby Escherichia coli oraz ponadnormatywną zawartością chloru wolnego i chloru związanego.

Dodatkowo w okresie sprawozdawczym PPIS w Kamieniu Pomorskim sprawował bieżący nadzór nad obiektami, gdzie po analizie wyników badania ciepłej wody użytkowej oceniając ryzyko zdrowotne wydał łącznie 2 decyzje nakazujące nie korzystanie z pryszniców w obiektach sanatoryjnych zlokalizowanych na terenie powiatu kamieńskiego z uwagi na wysoki i bardzo wysoki stopień skażenia bakteriami Legionella sp. Ponadto w związku z funkcjonowaniem w okresie letnim w sezonie kąpielowym zorganizowanych kąpielisk PPIS w Kamieniu Pomorskim na podstawie wyników z badań wody z kąpielisk jak również oceny wizualnej kąpielisk wydał 3 decyzje stwierdzające brak przydatności do kąpeli wprowadzając tym samym zakaz kąpeli :

- **Kąpielisko Szczuce na Jeziorze Szczuce w Golczewie** – 2 decyzje zakazujące kąpeli z uwagi na zakwit sinic;
- **Kąpielisko morskie Dziwnówek** – 1 decyzja zakazująca kąpeli, gdyż stwierdzono ponadnormatywną zawartość Escherichia coli

Reasumując w okresie sprawozdawczym łącznie wydanych zostało 16 decyzji unieruchamiających/ zakazujących kąpeli, wszystkie decyzje z rygiorem natychmiastowej wykonalności.

3. Charakterystyka obiektów

3.1. Jakość wody przeznaczonej do spożycia

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim w 2024 roku prowadził monitoring jakości wody zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Pobór próbek wody do analiz odbywał się zgodnie z zatwierdzonym przez ZPWIS w Szczecinie harmonogramem poboru próbek wody na rok 2024. Częstotliwość kontroli jakości wody zgodna jest z wymogami przedmiotowego rozporządzenia i zależy od ilości produkowanej wody. W przypadku wodociągów o produkcji do 100 m³ / dobę - ustalono pobór 2 krotnie w ciągu roku w zakresie parametrów z grupy A (MK) oraz 1 raz w roku w zakresie parametrów z grupy B (MP) – dotyczy wodociągów nieobjętych tą kontrolą w 2023r. W przypadku wodociągów o produkcji od 101 m³ do 1000 m³/ dobę – ustalono 2 krotny pobór w ciągu roku w zakresie parametrów z grupy A (MK) oraz 1 raz w roku w zakresie parametrów z grupy B (MP). W wodociągach o produkcji powyżej 1000 m³/ dobę zaplanowano: dla wodociągu publicznego Kamień Pomorski 4 krotny pobór w ciągu roku w zakresie parametrów z grupy A (MK) i 1 krotny w zakresie parametrów grupy B (MP), dla wodociągu publicznego Strzeżewo 4 krotny pobór w ciągu roku w zakresie parametrów z grupy A (MK) i 1 krotny w zakresie parametrów z grupy B (MP), dla wodociągu publicznego Międzyzdroje 4 krotny pobór w ciągu roku w zakresie parametrów z grupy A (MK) i 2 krotny w zakresie parametrów z grupy B (MP).

Tabela 3 Liczba wodociągów z podziałem na produkcję wody funkcjonujące w roku sprawozdawczym 2024r.

Lp.	Wodociągi zbiorowego zaopatrzenia w wodę z podziałem	Miasto	Wieś
-----	--	--------	------

	na produkcję wody o wydajności w m ³ /d		
1.	<100	0	34
2.	101-1000	2	11
3.	1001-10000	2	1
Lp.	Inne podmioty zaopatrujące w wodę	Miasto	Wieś
1.	<100	2	8

- **Liczba wodociągów skontrolowanych na jakość wody**

W okresie sprawozdawczym pobrano próbki wody ze wszystkich grup wodociągów tj.:

Wodociągi o produkcji wody < 100m³/d skontrolowano 32 wodociągi na jakość dostarczanej wody odbiorcom znajdujących się w ciągu roku w ewidencji PSSE w Kamieniu Pomorskim. Wodociąg publiczny Chynowo funkcjonował do lipca 2024 z dniem 01 lipca 2024r. ujęcie wody Chynowo zostało wyłączone z użytkowania, miejscowości zasilane przez ujęcie Chynowo tj. Rekowo i Chynowo zaopatrywane są przez wodociąg publiczny Sierosław. Ponadto w 2024r. zmniejszyła się produkcja wody dla wodociągu publicznego Rzeczyn i wodociągu publicznego Mechowo dlatego w/w zostały uwzględnione w tej grupie wodociągów. Dodatkowo w roku sprawozdawczym włączono do ewidencji 2 wodociągi tj. sieć wodociągowa Strzegowo-Parłowo oraz sieć wodociągowa Zastań-Łowno, kontrola wody zaplanowana na 2025r. w ramach kontroli wewnętrznej zarządców siecią, którzy dokonują zakupu wody od innych przedsiębiorstw wodociągowo-kanalizacyjnych.

Wodociągi o produkcji wody 100m³/d – 1000m³/d skontrolowano 13 wodociągów na jakość dostarczanej wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi tj. wszystkie, które znajdują się pod nadzorem tutejszej Inspekcji. Z uwagi na zwiększoną produkcję wody w ciągu roku 2024r wodociąg publiczny Świniec został zakwalifikowany do tej grupy wodociągów.

Wodociągi o produkcji wody 1000m³/d – 10000m³/d skontrolowano 3 obiekty w tej grupie, tj. wszystkie wodociągi będące w ewidencji PSSE w Kamieniu Pomorskim.

- **Infrastruktura zaopatrzenia ludności wodę**

Wodociągi znajdujące się w ewidencji PSSE w Kamieniu Pomorskim posiadają Stacje Uzdatniania Wody wraz z urządzeniami wodociągowymi (m.in. filtry, rurociągi, aeratory itp.). Woda ujmowana z ujęć podziemnych. Sieć wodociągowa wykonana z różnych materiałów między innym wykonana (PCV, PE, żeliwa, stali czy azbestocement).

1) Ocena jakości wody dostarczanej odbiorcom z poszczególnych wodociągów wg produkcji dobowej wody.

Wodociągi o produkcji wody poniżej 100m³/d

Na podstawie uzyskanych sprawozdań z badań wody pobieranej z tej grupy wodociągów PPIS w Kamieniu Pomorskim stwierdza, iż jakość analizowanej wody pod względem fizykochemicznym utrzymuje się podobnie jak w latach ubiegłych. Zakwestionowane

parametry fizykochemiczne to: mętność, mangan, barwa, żelazo, jon amonowy, chlorki. W przypadku analiz wody pod względem mikrobiologicznym obserwuje się częściej występowanie obecności pojedynczej liczby bakterii grupy coli (co może być skutkiem susz czy brakiem opadów) oraz podobnie do lat ubiegłych podwyższoną zawartość ogólnej liczby mikroorganizmów po 72h.

PPIS w Kamieniu Pomorskim w związku z przekroczeniami parametrów mikrobiologicznych i fizykochemicznych w wodzie pobranej w ramach kontroli wewnętrznej i bieżącego nadzoru sanitarnego po analizie zagrożeń zdrowotnych podejmował stosowne decyzje zgodnie z przepisami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi tj. wszczynano postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody w zakresie tych parametrów. Zarządcy każdorazowo podejmowali działania zmierzające do poprawy jakości wody, przedkładali badania powtórkowe przeprowadzane w ramach kontroli wewnętrznej przedsiębiorstwa, na podstawie których stwierdzono, iż woda odpowiada wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. W związku z powyższym PPIS w Kamieniu Pomorskim umarzał wszczęte postępowania administracyjne w sprawie złej jakości wody;

- **wodociąg publiczny Rarwino** – 1 decyzja umarzająca postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie ponadnormatywnej zawartości ogólnej liczby mikroorganizmów po 72 h (bieżący nadzór sanitarny);
- **wodociąg publiczny Górki** – 1 decyzja umarzająca postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie ponadnormatywnej zawartości ogólnej liczby mikroorganizmów po 72 h (kontrola wewnętrzna przedsiębiorcy);
- **wodociąg publiczny Kępica** – 1 decyzja umarzająca postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie ponadnormatywnej zawartości manganu (kontrola wewnętrzna przedsiębiorcy);
- **wodociąg publiczny Jatki** – 2 decyzje umarzające postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie ponadnormatywnej zawartości manganu (kontrola wewnętrzna przedsiębiorcy) oraz w zakresie ponadnormatywnej zawartości mętności (kontrola wewnętrzna przedsiębiorcy);
- **wodociąg publiczny Rzewnowo** – 1 decyzja umarzająca postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie ponadnormatywnej zawartości mętności (bieżący nadzór sanitarny);
- **wodociąg publiczny Rekowo-Borzysław** – 2 decyzje umarzające postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie ponadnormatywnej zawartości mętności (bieżący nadzór sanitarny) oraz w zakresie ponadnormatywnej zawartości żelaza i manganu (kontrola wewnętrzna przedsiębiorcy);
- **wodociąg publiczny Śniatowo** – 1 decyzja umarzająca postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie ponadnormatywnej zawartości mętności (bieżący nadzór sanitarny);
- **wodociąg publiczny Rzeczyn** – 1 decyzja umarzająca postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie ponadnormatywnej zawartości manganu (bieżący nadzór sanitarny);

- **wodociąg publiczny Mierzęcín** – 1 decyzja umarzająca postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie ponadnormatywnej zawartości ogólnej liczby mikroorganizmów po 72 h (bieżący nadzór sanitarny);
- **wodociąg publiczny Benice** – 1 decyzja umarzająca postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie ponadnormatywnej zawartości mętności (kontrola wewnętrzna przedsiębiorcy);
- **wodociąg publiczny Dargobądz** – 1 decyzja umarzająca postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie ponadnormatywnej zawartości mętności, żelaza i manganu (bieżący nadzór sanitarny);
- **wodociąg publiczny Świerzno** – 2 decyzje umarzające postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie obecności liczby bakterii grupy coli (bieżący nadzór sanitarny);
- **wodociąg publiczny Kaleń** – 1 decyzja umarzająca postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie ponadnormatywnej zawartości ogólnej liczby mikroorganizmów po 72 h (bieżący nadzór sanitarny);
- **wodociąg publiczny Unibórz** – 2 decyzje umarzające postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie obecności liczby bakterii grupy coli (kontrola wewnętrzna przedsiębiorcy);
- **wodociąg publiczny Ostromice** – 1 decyzja umarzająca postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie obecności liczby bakterii grupy coli (kontrola wewnętrzna przedsiębiorcy);
- **wodociąg publiczny Dobropole** – 1 decyzja umarzająca postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie obecności liczby bakterii grupy coli (kontrola wewnętrzna przedsiębiorcy);
- **wodociąg publiczny Miłachowo** – 1 decyzja umarzająca postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie ponadnormatywnej zawartości mętności (bieżący nadzór sanitarny);
- **wodociąg publiczny Mechowo** – 2 decyzje umarzające postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie obecności liczby bakterii grupy coli (bieżący nadzór sanitarny) oraz w zakresie ponadnormatywnej zawartości mętności (bieżący nadzór sanitarny);
- **wodociąg publiczny Kłęby** – 2 decyzje umarzające postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie ponadnormatywnej zawartości mętności (bieżący nadzór sanitarny) w zakresie obecności liczby bakterii grupy coli (kontrola wewnętrzna przedsiębiorcy)

W przypadku braku skuteczności przeprowadzonych prac naprawczych i potrzeby dłuższego czasu do doprowadzenia kwestionowanych parametrów PPIS na wnioszek strony bądź z urzędu wydawał decyzje warunkowej przydatności wody do spożycia bądź prolongował termin warunkowej wody do spożycia. W okresie sprawozdawczym obowiązywały przedmiotowe decyzje dla następujących wodociągów:

- **wodociąg publiczny Kępica** – decyzje warunkowej przydatności wody do spożycia w zakresie mętności (decyzja przedłużająca wydana w 2024r.) oraz w zakresie żelaza (warunkowa przydatność);
- **wodociąg publiczny Kaleń** – decyzja warunkowej przydatności wody do spożycia w zakresie mętności (warunkowa przydatność);
- **wodociąg publiczny Giżkowo** – decyzja warunkowej przydatności wody do spożycia w zakresie chlorków (decyzja wydana w 2022r) .

W przypadku w/w decyzji stwierdzających warunkowe przydatności wody do spożycia (w tym też prolongujące termin) odpowiedzialne przedsiębiorstwa przeprowadzały działania przynoszące efekty. W przypadku większych trudności bądź dłuższych okresów niezbędnych do doprowadzenia jakości wody do wymaganych wartości Organ wydawał decyzje prolongujące.

Dodatkowo tej grupie wodociągów w roku 2024 utrzymany był zwiększony monitoring jakości wody dla wodociągu publicznego Reclaw, dla wodociągu publicznego Dargobądz, dla wodociągu publicznego Skoszewo, dla wodociągu publicznego Zagórze zgodnie z pismem z dnia 04.10.2023r. Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie. Zwiększony monitoring ujęć wody oparty był na przeprowadzonej ocenie ryzyka zagrożenia ujęć wody w związku z zaistniałą sytuacją na rzece Odrze w 2022r.

W tej grupie wodociągów pobranych zostało 86 próbek wody w ramach nadzoru sanitarnego z 34 wodociągów publicznych. Liczba zakwestionowanych prób - 9, w tym pod względem fizykochemicznym – 9 i 6 pod względem mikrobiologicznym.

W roku sprawozdawczym w tej grupie wodociągów nie wpłynęły interwencje dotyczące złej jakości wody.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 7 kontroli stanu sanitarno-technicznego wodociągu publicznego tj.: Benice, Górki, Rzewnowo, Piaski Wielkie, Sierosław, Śniatowo, Świerżno. Czynności kontrolne nie wykazały nieprawidłowości. Poinformowano zarządców, iż stan sanitarno – techniczny pomieszczeń, urządzeń wodociągowych winien być na bieżąco kontrolowany, a w przypadku konieczności remontowany.

Ponadto w okresie sprawozdawczym w związku z prowadzonym dochodzeniem epidemiologicznym w sprawie podejrzenia zachorowania na choroby przenoszone drogą pokarmową została pobrana próbka wody z instalacji wewnętrznej wody obiektu w miejscowości Benice, podłączonego do sieci wodociągowej zaopatrywanej przez wodociąg publiczny Benice. W zakresie przebadanych parametrów mikrobiologicznych woda spełniała wymagania określone w załączniku nr 1 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294).

Wodociągi o produkcji wody 101m³/d – 1000m³/d

Wyniki badań wód pobranych z wodociągów o tej produkcji wskazują, iż jakość wody pozostaje bez większych zmian w zakresie fizykochemicznym i mikrobiologicznym. W okresie sprawozdawczym w tej grupie wodociągów odnotowano przekroczenie parametrów mikrobiologicznych i fizykochemicznych tj.: bakterie grupy coli, żelazo, mangan, barwa, chlorki, sól, oraz mętność.

Analogicznie do grupy wodociągów o produkcji do 101m³/d w przypadku jednorazowych przekroczeń parametrów, gdzie skuteczność działań naprawczych przyniosła efekty potwierdzone wynikiem Organ wydawał decyzje umarzające wszczęte postępowanie w sprawie złej jakości:

- **wodociąg publiczny Stuchowo** – 3 decyzje umarzające postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie ponadnormatywnej zawartości mętności (kontrola wewnętrzna przedsiębiorcy) oraz żelaza (kontrola wewnętrzna przedsiębiorcy) i ze względu na obecność bakterii grupy coli (bieżący nadzór sanitarny);
- **wodociąg publiczny Wisetka** – 2 decyzje umarzające postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie ponadnormatywnej zawartości mętności (bieżący nadzór sanitarny) oraz w zakresie obecności liczby bakterii grupy coli (bieżący nadzór sanitarny);
- **wodociąg publiczny Golczewo** – 3 decyzje umarzające postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie obecności liczby bakterii grupy coli (kontrola wewnętrzna przedsiębiorcy) oraz w zakresie ponadnormatywnej zawartości ogólnej liczby mikroorganizmów po 72h (kontrola wewnętrzna przedsiębiorcy);
- **wodociąg publiczny Gostyń** – 2 decyzje umarzające postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie ponadnormatywnej zawartości mętności (kontrola wewnętrzna przedsiębiorcy) w zakresie obecności liczby bakterii grupy coli (bieżący nadzór sanitarny);
- **wodociąg publiczny Kretlewo** – 4 decyzje umarzające postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie obecności liczby bakterii grupy coli (kontrola wewnętrzna przedsiębiorcy); oraz w zakresie ponadnormatywnej zawartości ogólnej liczby mikroorganizmów po 72h (kontrola wewnętrzna przedsiębiorcy);
- **wodociąg publiczny Niemica** – 1 decyzja umarzająca postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie obecności liczby bakterii grupy coli, mętności (kontrola wewnętrzna przedsiębiorcy);
- **wodociąg publiczny Świniec** - 1 decyzja umarzająca postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie ponadnormatywnej zawartości żelaza i mętności (bieżący nadzór sanitarny);
- **wodociąg publiczny Chomino** – 2 decyzje umarzające postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie obecności liczby bakterii grupy coli (bieżący nadzór sanitarny);

W przypadku braku skuteczności przeprowadzonych prac naprawczych i potrzeby dłuższego czasu do doprowadzenia kwestionowanych parametrów PPIS na wnioski strony bądź z urzędu wydawał decyzje warunkowej przydatności wody do spożycia. W okresie sprawozdawczym obowiązywały przedmiotowe decyzje dla następujących wodociągów:

- wodociąg publiczny Stuchowo – decyzja warunkowej przydatności wody do spożycia w zakresie mętności (warunkowa przydatność);
- wodociąg publiczny Golczewo – decyzja warunkowej przydatności wody do spożycia w zakresie mętności (warunkowa przydatność);
- wodociąg publiczny Świniec – decyzja warunkowej przydatności wody do spożycia w zakresie mętności (warunkowa przydatność) .

W związku z sytuacją na rzece Odrze w 2022r. (tj. wystąpienia zanieczyszczenia śniętymi rybami) pobór wody w okresie sprawozdawczym w zakresie monitoringu parametrów grupy B z ujęcia wody w Wapnicy oraz ujęcia wody w Wolinie odbył się w miesiącu letnim, tak jak w 2023r. Powyższe podparte było przeprowadzoną oceną ryzyka zagrożenia ujęć oraz zgodnie z pismem z dnia 10.10.2023r. Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie.

W tej grupie wodociągów pobranych zostało 49 próbek wody w ramach urzędowej kontroli z 13 wodociągów publicznych. Łączna liczba zakwestionowanych prób to 15, pod względem fizykochemicznym - 6, pod względem mikrobiologicznym - 9

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 3 kontrole stanu sanitarno-technicznego wodociągu publicznego: Łukęcin, Gostyń, Świątouść. Czynności kontrolne nie wykazały nieprawidłowości. Poinformowano zarządców, iż stan sanitarno – techniczny pomieszczeń, urządzeń wodociągowych winien być na bieżąco kontrolowany, a w przypadku konieczności remontowany.

W tej grupie wodociągów w okresie sprawozdawczym otrzymano 1 interwencję dotyczącą złej jakości wody:

- **wodociąg publiczny Wisetka**, zgłoszenie interwencyjne dotyczące jakości wody w budynku mieszkalnym. Osoba wnosząca interwencję poinformowała, iż od około 2 tygodni obserwuje zmianę jakości wody – napowietrzenie, mocne zabarwienie w kolorze białym i zmianę smaku. Problem zgłaszany był do przedsiębiorstwa wodociągowego, które według wyjaśnień podjęło prace zmierzające do poprawy jakości wody, jednakże poprawa była krótkotrwała. W związku z powyższym ustalono z Miejskim Przedsiębiorstwem Gospodarki Komunalnej Sp. z o.o. w Wolinie, iż prowadzone były prace naprawcze związane z płukaniem sieci przy ul. Golfowej ze skrzyżowaniem przy ul. Słowicza w dniach 12 i 19 lipca 2024., dodatkowo prowadzono standardowe płukanie filtrów. PPIS w Kamieniu Pomorskim w dniu 23 lipca 2024r. dokonał poboru próbek wody do badań w 3 punktach z wodociągu publicznego Wisetka tj. - z punktu w Stacji uzdatniania wody, z punktu reprezentacyjnego wyznaczonego przez zarządzające przedsiębiorstwo wodociągowe oraz w kranie u odbiorcy. Próbkę wody zostały pobrane do badań w zakresie mikrobiologicznym tj.: ogólna liczba mikroorganizmów w 22°C, liczba bakterii grupy coli, liczba Escherichia coli oraz liczba enterokoków kałowych oraz w zakresie fizykochemicznym tj.: mętność, barwa, zapach, smak, przewodność elektryczna (właściwa), stężenie jonów wodoru (pH), twardość, amonowy jon, azotyny, azotany, żelazo, mangan. Wyniki analiz wykazały, iż w kranie u odbiorcy (osoby wnoszącej interwencję) stwierdzono

ponadnormatywną zawartość ogólnej liczby mikroorganizmów po 72 h (z uwagi na to przekroczenie nie przebadano smaku). Jednakże w związku z tym przekroczeniem oraz nieakceptowalnymi przez konsumenta innymi właściwościami organoleptycznymi ukierunkowano osobę wnoszącą interwencję, iż ważne jest aby dokonywać przeglądu domowych urządzeń, instalacji wewnętrznej, aby wyeliminować wszelkiego rodzaju zanieczyszczenia. Pozostałe wyniki z badań na SUW i sieci wodociągowej punkt reprezentatywny odpowiadały wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Ponadto w okresie sprawozdawczym w związku z prowadzonym dochodzeniem epidemiologicznym w sprawie podejrzenia zachorowania na choroby przenoszone drogą pokarmową zostały pobrane próbki wody z instalacji wewnętrznej wody obiektu Baza Obozowa w Międzywodziu w punktach czerpalnych zlokalizowanych na sieci wewnętrznej przedmiotowej bazy obozowej- blok żywieniowy oraz z SUW Międzywodzie-Świętość (punkt reprezentatywny wyjście na sieć), gdyż obiekt podłączony jest do sieci wodociągowej. Wyniki analiz wykazały obecność bakterii grupy coli w punkcie czerpalnym w kuchni - kran przy zlewozmywaku w kuchni na skutek czego PPIIS w Kamieniu Pomorskim wydał decyzję administracyjną - decyzja Sekcja Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku. W związku z czym dodatkowo pobrano próbki wody poza blokiem żywienia tj. w części noclegowej i sanitarno-higienicznej. Punkty poboru wody wyznaczone zostały po zapoznaniu się z budową sieci i jej rozprowadzeniem na terenie w/w obiektu. Pobrano próbki z trzech punktów tj.: punkt najbliższy położony od przyłącza wodociągowego łożnia męska; punkt pośredni łazienka; punkt na końcu sieci próbka łazienka w domku. W zakresie przebadanych parametrów mikrobiologicznych woda spełniała wymagania określone w załączniku nr 1 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294).

Wodociągi o produkcji wody 1001m³/d – 10000m³/d

W okresie sprawozdawczym nie zaobserwowano znaczącego pogorszenia jakości wody, pojawiały się jednorazowe przekroczenia parametrów tj. barwa, żelaza, manganu i mętności oraz ogólna liczba mikroorganizmów po 72h i obecność bakterii grupy coli, Escherichia coli. W przypadku jednorazowych przekroczeń parametrów, gdzie skuteczność działań naprawczych przyniosła efekty potwierdzone wynikiem Organ wydawał decyzje umarzające wszczęte postępowanie w sprawie złej jakości:

- **wodociąg publiczny Kamień Pomorski** – 1 decyzja umarzająca wszczęte postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody w zakresie ponadnormatywnej zawartości ogólnej liczby mikroorganizmów (bieżący nadzór sanitarny);
- **wodociąg publiczny Strzeżewo** – 1 decyzja umarzająca wszczęte postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody w zakresie obecności liczby bakterii grupy coli ogólnej liczby mikroorganizmów (bieżący nadzór sanitarny)

W przypadku braku skuteczności przeprowadzonych prac naprawczych i potrzeby dłuższego czasu do doprowadzenia kwestionowanego parametru PPIS na wniosek strony wydał decyzję warunkowej przydatności wody do spożycia.

W okresie sprawozdawczym obowiązywały przedmiotowe decyzje dla następujących wodociągów:

- **wodociąg publiczny Międzyzdroje** – decyzja warunkowej przydatności wody do spożycia w zakresie mętności (warunkowa przydatność)

W tej grupie wodociągów pobranych zostało 36 próbek wody w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego z 3 wodociągów publicznych. Łączna liczba zakwestionowanych prób to 9 w tym pod względem fizykochemicznym 3 próby, pod względem mikrobiologicznym 7 prób

W tej grupie wodociągów w okresie sprawozdawczym otrzymano 1 interwencję dotyczącą złej jakości wody:

- **wodociąg publiczny Międzyzdroje**, zgłoszenie interwencyjne dotyczące jakości wody w lokalu mieszkalnym w Międzyzdrojach. Osoba wnosząca interwencję poinformowała, iż „woda jest brudna, zabarwienie ciemne z drobinkami”. Dodatkowo jako odbiorca nie otrzymuje wcześniejszych informacji o planowaniu prowadzonych prac przez ZWiK Sp. z o.o. w Międzyzdrojach. Według osoby zgłaszającej u wszystkich osób współzamieszkujących wystąpiło zapalenie spojówek. Według osoby zgłaszającej dolegliwości nie były spowodowane uczuleniem. Pozyskano informacje od zarządcy sieci tj. Zakładu Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. w Międzyzdrojach, iż w maju 2024r. został odcięty dopływ wody do ul. Ustronie Leśne w Międzyzdrojach. Czasowe wyłączenie spowodowane było koniecznością wstawienia trójnika na sieci wodociągowej we wskazanej ulicy. Prace związane z przebudową ulicy Cmentarnej. Dodatkowo przedsiębiorca poinformował, iż po uruchomieniu dostaw wody nastąpiło powszechne zjawisko naruszenia osadów zalegających w rurociągach. PPIS w Kamieniu Pomorskim niezwłocznie dokonał poboru wody w pobór próbek wody do badań w 3 punktach z wodociągu publicznego Międzyzdroje tj. z punktu reprezentacyjnego wyznaczonego przez Przedsiębiorstwo wodociągowe na sieci, z punktu w Stacji uzdatniania wody oraz w kranie odbiorcy. Wyniki wykazały ponadnormatywną zawartość ogólnej l. mikroorganizmów po 72 h - w jednym punkcie na sieci -hydrant, w pozostałych punktach zaobserwowano przekroczenia parametrów fizykochemicznych we wszystkich punktach mętność oraz dodatkowo żelazo i mangan w lokalu mieszkalnym. W związku z powyższym zakład niezwłocznie przystąpił do prowadzenia prac naprawczych.

W tej grupie wodociągów na dzień 31 grudnia 2024r. nie obowiązuje żadna decyzja warunkowej przydatności wody do spożycia. W okresie sprawozdawczym przeprowadzono nie przeprowadzono kontroli stanu sanitarno-technicznego wodociągów w tej grupie.

Ponadto w okresie sprawozdawczym w związku z prowadzonym dochodzeniem epidemiologicznym w sprawie podejrzenia zachorowania na choroby przenoszone drogą pokarmową w dwóch obiektach noclegowych znajdujących się w Międzyzdrojach zostały pobrane

próbki wody z instalacji wewnętrznej tych obiektów oraz wody z SUW Międzyzdroje. W jednym z obiektów w zakresie przebadanych parametrów mikrobiologicznych woda spełniała wymagania określone w załączniku nr 1 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294). Natomiast w przypadku drugiego obiektu w Międzyzdrojach w próbkach wody pobranej z bloku żywieniowego (kuchnia) stwierdzono obecność liczby bakterii grupy coli. Niezwłocznie wezwano podmiot do podjęcia działań dezynfekcji instalacji wewnętrznej budynku. Jednocześnie zalecono demontaż gumowej przedłużki zamontowanej na kranie z uwagi, iż to może być rezerwuarem przedmiotowego zanieczyszczenia. Dodatkowo PPIS w Kamieniu Pomorskim pobrał próbki wody z ogólnodostępnych pomieszczeń sanitarno-higienicznych znajdujących się w tym obiekcie noclegowym. Jakość wody tych punktach poboru analizowanych próbkach odpowiada wymaganiom mikrobiologicznym rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r., poz. 2294) – załącznik Nr 1, część C, tabela nr 1. Dalsze postępowanie uwagi na przekroczenia parametrów mikrobiologicznych w punkcie poboru w bloku żywieniowym prowadzone było przez Sekcję Higieny Żywności i Przedmiotów Użytku.

W ciągu roku również pobrane zostały próbki z wodociągu publicznego Strzeżewo zaopatrującego między innymi miejscowość Dziwnówek, gdzie wystąpiło podejrzenie zachorowania na choroby przenoszone drogą pokarmową w jednym z obiektów wczasowych. Wyniki wykazały w jednej próbce z bloku żywieniowego obecność 1 liczby bakterii grupy coli. Polecono podjąć działania zmierzające do poprawy, podmiot przeprowadził dezynfekcję instalacji i wykonał badania powtórkowe.

Prowadzone postępowania administracyjne na jakość wody

- Wodociąg publiczny Giżkowo – obowiązuje 1 decyzja na warunkową przydatność wody w zakresie:
- chlorków decyzja wydana w dniu 14 lipca 2022r. z terminem wykonania do dnia 30 grudnia 2022r. (termin warunkowej przydatności 16 stycznia 2023r.) przedłużona w dniu 02 lutego 2023r. z terminem wykonania do dnia 31 grudnia 2024r. (termin warunkowej przydatności 14 stycznia 2025r.) - **w trakcie realizacji**,
- Wodociąg publiczny Kępica – obowiązywały decyzje na warunkową przydatność wody w zakresie:
- mętności decyzja wydana w dniu 21 grudnia 2023r. z terminem wykonania do dnia 31 stycznia 2024r. (termin warunkowej przydatności 14 lutego 2024r.) przedłużona w dniu 31 stycznia 2024r. z terminem wykonania do dnia 31 marca 2024r. (termin warunkowej przydatności 14 kwietnia 2024r.) – **wykonana**,
- żelazo decyzja wydana w dniu 02 maja 2024r. z terminem wykonania do dnia 31 maja 2024r. (termin warunkowej przydatności 17 czerwca 2024r.) – **wykonana**

- Wodociąg publiczny Stuchowo – obowiązuje decyzja na warunkową przydatność wody w zakresie:
- mętności decyzja wydana w dniu 20 grudnia 2024r. z terminem wykonania do dnia 20 grudnia 2024r. (termin warunkowej przydatności 07 stycznia 2025r.) – **w realizacji**,
- Wodociąg publiczny Kaleń – obowiązuje decyzja na warunkową przydatność wody w zakresie:
- mętności decyzja wydana w dniu 28 października 2024r. z terminem wykonania do dnia 30 listopada 2024r. (termin warunkowej przydatności 16 grudnia 2024r.) – **w realizacji**,
- Wodociąg publiczny Golczewo – obowiązywała decyzja na warunkową przydatność wody w zakresie:
- mętności decyzja wydana w dniu 29 kwietnia 2024r. z terminem wykonania do dnia 31 maja 2024r. (termin warunkowej przydatności 17 czerwca 2024r.) – **wykonana**,
- Wodociąg publiczny Świniec – obowiązywała decyzja na warunkową przydatność wody w zakresie:
- mętności decyzja wydana w dniu 20 czerwca 2024r. z terminem wykonania do dnia 19 lipca 2024r. (termin warunkowej przydatności 02 sierpnia 2024r.) – **wykonana**,
- Wodociąg publiczny Międzyzdroje – obowiązywała decyzja na warunkową przydatność wody w zakresie:
- mętności decyzja wydana w dniu 24 czerwca 2024r. z terminem wykonania do dnia 26 lipca 2024r. (termin warunkowej przydatności 09 sierpnia 2024r.) – **wykonana**,

Podsumowując w okresie sprawozdawczym PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał następujące decyzje:

- 1) w związku ze złą jakością wody podawanej przez wodociągi:
 - 6 decyzji na warunkową przydatność wody do spożycia,
 - 1 decyzja prolongująca termin wykonania obowiązków,

Na dzień 31 grudnia 2024r. pozostają 2 decyzje w trakcie realizacji obowiązków nałożonych na przedsiębiorstwa wodociągowo – kanalizacyjne w związku ze złą jakością wody.

W okresie sprawozdawczym PPIS w Kamieniu Pomorskim nie dokonywał zatwierdzenia laboratorium - system jakości prowadzonych badań wody do spożycia przez ludzi.

Występujące braki w dostarczaniu wody, awarie

W okresie sprawozdawczym występowały krótkotrwałe awarie lub planowane przerwy w dostawie wody w Gminie Dziwnów, w Gminie Międzyzdroje. Wstrzymania dostaw wody, które związane były z wymianą sieci wodno-kanalizacyjnej, rozbudową sieci wodociągowej bądź losowymi włączeniami prądu

Ważniejsze modernizacje stacji uzdatniania i sieci wodociągowej

Gmina Międzyzdroje

Międzyzdroje - Zakład Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o. o. w Międzyzdrojach zakończył budowę uzdatnionej na terenie ujęcia wody w Międzyzdrojach.

- dokonano wymiany sieci wodno-kanalizacyjnej w ul. Cmentarnej, Marii Skłodowskiej-Curie oraz Elizy Orzeszkowej.

Gmina Kamień Pomorski

Kamień Pomorski - kompleksowo przebudowano wodociąg w ciągu ulic Solskiego, Rejtana, Grabowo – przejęcie od inwestora sieci wodociągowej przez Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej Sp. z o.o w Mokrawicy.

Gmina Golczewo

SUW Kretlewo – wykonano zewnętrzną obudowę studni głębinowej nr 2, wymieniono wodomierze mechaniczne na wodomierze elektroniczne ze zdalnym odczytem.

SUW Niemica, SUW Unibórz, SUW Golczewo, SUW Mechowo, SUW Kłęby - wymieniono wodomierze mechaniczne na wodomierze elektroniczne ze zdalnym odczytem.

Gmina Dziwnów

Strzeżewo – zmodernizowano sieć wody surowej o długości 1050m,

Łukęcin - budowa sieci wodociągowej w ul. Leśnej o długości 1150 m

Gmina Wolin

Zakupiono i wymieniono ok 825 wodomierzy radiowych.

SUW Sierosław - uzupełniono złożę kwarcowe w dwóch zbiornikach odżelaziaczy, wymieniono hydrant nadziemny DN 80, zamontowano anteny GSM na budynku sterowni pomp głębinowych, wymieniono sterownika pomp głębinowych,

SUW Zagórze - uzupełniono złożę kwarcowe w zbiorniku odżelaziacza, wymieniono odpowietrzniki na zbiorniku odżelaziacza, wymieniono zaworu zwrotnego DN 80 przy zbiorniku hydroforowym.

SUW Rzeczyn - uzupełniono złożę kwarcowe w dwóch zbiornikach odżelaziaczy, wymieniono 2 przepustnice między kołnierzowych, wymieniono trójnik kołnierzowy DN 100 wraz z zaworem zwrotnym odpowietrzniki na zbiorniku odżelaziacza, wymieniono zaworu zwrotnego przy zbiorniku hydroforowym, wymieniono pompę głębinową do studni nr 2, zamontowano lampę UV, wymieniono zaworu zwrotnego DN 100 na instalacji studni głębinowej nr 1, zamontowano mieszacz wodno-powietrzny, zmieniono sposób uzdatniania wody z filtracji równoległej na filtrację szeregową, prowadzone były prace remontowo-czyszczące SUW i urządzeń wodociągowych.

SUW Dobropole - zamontowano lampę UV, prowadzone były prace remontowo-czyszczące urządzeń wodociągowych.

SUW Wolin - wymieniono system drenażowy II filtrze pionowym dwustopniowym z dyfuzorów talerzowych na drenaż lateralny, wymieniono złożę kwarcowe w II filtrze pionowym dwustopniowym, wymieniono masy katalitycznej G1 w II filtrze pionowym dwustopniowym, zamontowano koryto pomiarowe wód popłuczynach, zamontowano osuszacz powietrza,

wymieniono system drenażowy w III filtrze pionowym dwustopniowym z dyfuzorów talerzowych na drenaż lateralny, prowadzone były prace remontowo-czyszczące SUW i urządzeń wodociągowych, wymieniono hydrant podziemny przy ul. Słowiańskiej 13, wymieniono 12 zasuw odcinających na sieci wodociągowej

SUW Chynowo – do czasu wyłączenia wodociągu publicznego Chynowo tj. do 01.07.2024r. uzupełniono złożę kwarcowe w dwóch zbiornikach odżelaziaczy, wymieniono 2 zasuw DN80, wymieniono pompę głębinową w studni głębinowej nr 2.

SUW Wiejkówko- uzupełniono złożę kwarcowe w zbiorniku odżelaziacza, prowadzone były prace remontowo-czyszczące SUW i urządzeń wodociągowych.

SUW Wisetka- uzupełniono złożę kwarcowe w czterech zbiornikach odżelaziaczy, podłączono kanalizację sanitarną do budynku SUW w celu odprowadzenia wód popłucznych. zamontowano 2 zasuw DN 150 na sieci wodociągowej przy SUW, zamontowano 1 zasuwę DN 100 na sieci wodociągowej przy SUW, wymieniono 3 zasuw DN 100 przy ul. Nadmorskiej i ul. Leśnej

Domysłów- zamontowano zawór redukcyjny ciśnienie DN 100 w studni wodomierzowej, zamontowano zasuwę odcinającą DN80 w studni wodomierzowej w miejscowości Ładzin-domysłów,

Kołczewo - wymieniono 2 zasuw ziemne DN 100, wymieniono 3 hydranty nadziemne DN 80, wymieniono hydrant w ul. Młyńskiej.

SUW Piaski Wielkie – serwis gwarancyjny filtra pionowego, zamontowano odpowietrznik DN 100 na zbiorniku retencyjnym, zamontowano hydrant nadziemny DN 80 na wodzie surowej

Sierosław- wymieniono hydrant nadziemny DN 80

Działania naprawcze prowadzone przez przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne, w celu doprowadzenia wody do wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia.

Przedsiębiorstwa wodociągowo - kanalizacyjne zarządzające wodociągami publicznymi, w związku ze stwierdzonymi przekroczeniami parametrów mikrobiologicznych podejmowały zabiegi dezynfekcyjne ujęć, które okazywały się mniej lub bardziej skuteczne. W przypadku przekroczeń parametrów fizykochemicznych zarządzający prowadzili prace zmierzające do obniżenia podwyższonych wartości parametrów, szczególności poprzez zwiększenie częstotliwości płukania filtrów, wymianę złoż w filtrach itp.

Liczba wodociągów skontrolowanych na jakość wody.

Wodociągi lokalne są w większości wodociągami - ujęciami własnymi obiektów sezonowych, prowadzącymi działalność między innymi w zakresie usług noclegowych, obozy harcerskie oraz działalność wykorzystującą wodę ,pochodzącą z ujęcia w ramach działalności gospodarczej.

W ewidencji PPIS w Kamieniu Pomorskim znajduje się 10 innych podmiotów zaopatrujących w wodę, kontroli jakości wody dokonano 9 ujęć z uwagi, iż ujęcie ZHP Nowa Sól w roku 2024r nie było użytkowane, gdyż nie funkcjonował obóz harcerski. Nadmieniam, iż kontrola urzędowa i kontrola wewnętrzna podmiotu prowadzona była dla 7 ujęć lokalnych, natomiast 2 ujęcia tj. ujęcie wody Kopalni Ropy Naftowej Kamień Pomorski w miejscowości Buniewice oraz ujęcie wody Zakładu Produkcyjnego w Golczewie IKO Kompania Drobiarska Sp z o.o. wykonują badania w ramach kontroli wewnętrznej podmiotu.

Ocena jakości wody dostarczanej odbiorcom z poszczególnych wodociągów wg produkcji dobowej wody.

W tej grupie wodociągów w trakcie okresu sprawozdawczego pobrano wodę z 9 wodociągów lokalnych tj.: łącznie pobrano 14 próbek wody w zakresie monitoringu parametrów z grupy A i z grupy B. Liczba próbek zakwestionowanych to 7, w tym 2 pod względem fizykochemicznym oraz 6 pod względem mikrobiologicznym.

Organ wydawał decyzje umarzające wszczęte postępowanie w sprawie złej jakości:

- **wodociąg lokalny Grodno II OW Katowice** – 1decyzja umarzająca postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie ponadnormatywnej zawartości ogólnej liczby mikroorganizmów po 72 (bieżący nadzór sanitarny);
- **wodociąg lokalny Biała Góra Baza Edukacyjna WPN** – 2 decyzje umarzające postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie ponadnormatywnej zawartości ogólnej liczby mikroorganizmów po 72 (bieżący nadzór sanitarny) oraz w zakresie obecności liczby bakterii grupy coli (kontrola wewnętrzna przedsiębiorcy);
- **wodociąg lokalny ZHP Żary w Łukęcinie** – 1 decyzja umarzająca postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie ponadnormatywnej zawartości ogólnej liczby mikroorganizmów po 72h, mangan, siarczany (bieżący nadzór sanitarny);
- **wodociąg lokalny Grodno I Kompleks Edukacyjny WPN** – 3 decyzje umarzające postępowanie administracyjne w sprawie złej jakości wody podawanej w zakresie ponadnormatywnej zawartości ogólnej liczby mikroorganizmów po 72 (bieżący nadzór sanitarny, 2 kontrola wewnętrzna przedsiębiorcy);

W przypadku zanieczyszczeń mikrobiologicznych, których obecność w wodzie jest niedopuszczalna Organ stwierdzał brak przydatności wody po rozważeniu analizy ryzyka, (biorąc pod uwagę między innymi ilość jednostek tworzących kolonie). W okresie sprawozdawczym obowiązywały przedmiotowe decyzje dla następujących wodociągów:

- **wodociąg lokalny Biała Góra Baza Edukacyjna WPN** – 1 decyzje stwierdzająca brak przydatności wody do spożycia z uwagi na obecność liczby bakterii grupy coli

W przypadku w/w decyzji stwierdzającej brak przydatności wody do spożycia badania powtórkowe wykonane w celu potwierdzenia skuteczności prowadzonych działań zmierzających do poprawy jakości wody wykazały, iż woda była wolna od zanieczyszczeń mikrobiologicznych. Tym samym analizy próbki wykazały wykonanie decyzji i stwierdzenie przydatności wody do spożycia przez PPIS w Kamieniu Pomorskim.

- **wodociąg lokalny Biała Góra Baza Edukacyjna WPN** – decyzja warunkowej przydatności wody do spożycia w zakresie obecności liczby bakterii grupy coli (warunkowa przydatność);
- **wodociąg lokalny U Benka w Wiselce** – decyzja warunkowej przydatności wody do spożycia w zakresie ponadnormatywnej zawartości żelaza, manganu (prolongująca warunkową przydatność wody);

- **wodociąg lokalny U Benka w Wisielce** – decyzja warunkowej przydatności wody do spożycia w zakresie ponadnormatywnej zawartości mętności (prolongująca warunkową przydatność wody)

W tej grupie obiektów/ innych podmiotów zaopatrujących w wodę na dzień 31 grudnia 2024r. obowiązują 2 decyzje warunkowej przydatności wody do spożycia.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 6 kontroli stanu sanitarno-technicznego wodociągów lokalnych. Czynności kontrolne nie wykazały nieprawidłowości.

Prowadzone postępowania administracyjne na jakość wody

- **Wodociąg lokalny w Wisielce** – obowiązują 2 decyzje na warunkową przydatność wody w zakresie:
 - mętności decyzja wydana w dniu 31 sierpnia 2022r. z terminem wykonania do dnia 12 czerwca 2023r. (termin warunkowej przydatności 26 czerwca 2023r.) przedłużona w dniu 30 czerwca 2023r. z terminem wykonania do dnia 01 sierpnia 2023r. (termin warunkowej przydatności 15 sierpnia 2023r.), przedłużona w dniu 21 sierpnia 2023r. z terminem wykonania do dnia 30 września 2023r. (termin warunkowej przydatności 14 października 2023r.), przedłużona w dniu 19 października 2023r. z terminem wykonania do dnia 01 lipca 2024r. (termin warunkowej przydatności 15 lipca 2024r.), przedłużona w dniu 24 lipca 2024r. z terminem wykonania do dnia 30 czerwca 2025r. (termin warunkowej przydatności 14 lipca 2025r.) - **w trakcie realizacji**,
 - żelazo, mangan decyzja wydana w dniu 31 sierpnia 2022r. z terminem wykonania do dnia 12 czerwca 2023r. (termin warunkowej przydatności 26 czerwca 2023r.) przedłużona w dniu 30 czerwca 2023r. z terminem wykonania do dnia 01 sierpnia 2023r. (termin warunkowej przydatności 15 sierpnia 2023r.), przedłużona w dniu 21 sierpnia 2023r. z terminem wykonania do dnia 30 września 2023r. (termin warunkowej przydatności 14 października 2023r.), przedłużona w dniu 19 października 2023r. z terminem wykonania do dnia 01 lipca 2023r. (termin warunkowej przydatności 15 lipca 2023r.) przedłużona w dniu 24 lipca 2024r. z terminem wykonania do dnia 30 czerwca 2025r. (termin warunkowej przydatności 14 lipca 2025r.) - **w trakcie realizacji**;
- **wodociąg lokalny Biała Góra Baza Edukacyjna WPN** – obowiązywała decyzja stwierdzająca brak przydatności wody do spożycia w zakresie i obowiązuje decyzja warunkowej przydatności wody do spożycia:
 - liczba bakterii grupy coli decyzja wydana w dniu 14 sierpnia 2024r. z rygiorem natychmiastowej wykonalności – **wykonana**,
 - liczba bakterii grupy coli decyzja wydana w dniu 06 grudnia 2024r. z terminem wykonania do dnia 07 stycznia 2025r. (termin warunkowej przydatności 20 stycznia 2025r.)- **w trakcie realizacji**

Podsumowując w okresie sprawozdawczym PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał następujące 4 decyzje w związku ze złą jakością wody :

- 1 decyzję warunkowej przydatności wody do spożycia,
- 1 decyzję stwierdzającą brak przydatności wody do spożycia
- 2 decyzje prolongujące termin warunkowej przydatności wody do spożycia

Występujące braki w dostarczaniu wody, awarie

Do PPIS w Kamieniu Pomorskim nie wpłynęła informacja nt. braków w dostawie wody oraz awarii. Z uwagi na obowiązującą decyzję stwierdzającą brak przydatności wody do spożycia odpowiedzialny podmiot/zarządca sieci zapewnił zastępcze źródło wody w postaci wody butelkowanej.

Ważniejsze modernizacje stacji uzdatniania i sieci wodociągowej

W tej grupie wodociągów nie wykonano prac związanych z modernizacją czy rozbudową sieci.

Działania naprawcze prowadzone przez przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne, w celu doprowadzenia wody do wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia.

W okresie sprawozdawczym podmioty odpowiedzialne za jakość wody w których stwierdzono zanieczyszczenia fizykochemiczne i mikrobiologiczne prowadziły zwiększoną częstotliwość płukania filtrów, sieci jak również dezynfekcję ujęć. W przypadku konieczności prowadzenia działań naprawczych w celu poprawy jakości wody. Przedsiębiorstwa zgłaszały informację o tych działaniach naprawczych.

3.1.1. Badania ciepłej wody w kierunku obecności bakterii z rodzaju *Legionella sp.*

W okresie sprawozdawczym prowadzono również kontrole jakości ciepłej wody użytkowej w zakresie obecności pałeczek *Legionella sp.* w zakładach opieki zdrowotnej zamkniętej i obiektach użyteczności publicznej. Nadzorem objęto w ciągu okresu sprawozdawczego 15 obiektów. Ponadto w okresie sprawozdawczym w 6 obiektach użyteczności publicznej właściciele w ramach kontroli wewnętrznej dokonali poboru próbek wody ciepłej.

Dodatkowo wyżej wymienione obiekty użyteczności publicznej, obiekty opieki zdrowotnej jak również podmioty lecznicze funkcjonujące jako szpital w roku sprawozdawczym również prowadziły kontrolę wewnętrzną ciepłej wody użytkowej. Na podstawie otrzymanych sprawozdań z przeprowadzonych badań w 2 (spośród 4) nadzorowanym podmiocie wykonującym działalność leczniczą w formie szpitala tj. Zakład Leczniczy Uzdrowisko Kamień Pomorski - Szpital Uzdrowiskowy „Mieszko” w Kamieniu Pomorskim oraz Meritum Centrum Medyczne w Kamieniu Pomorskim stwierdzono przekroczenia dopuszczalnej ilości pałeczek *Legionella sp.* z określeniem stopnia skażenia w zależności od wartości ilości pałeczek *Legionella sp.*

W związku z powyższym na podstawie analizy sprawozdań z badań wody pobranej w ramach kontroli wewnętrznej PPIS w Kamieniu Pomorskim całościowo określił:

- **Bardzo wysoki stopień skażenia** bakteriami *Legionella sp.* instalacji wewnętrznej ciepłej wody w Szpitalu Uzdrowiskowym zlokalizowanym na terenie powiatu kamieńskiego (biorąc pod uwagę lokalizację punktów poboru próbek wody) wydał decyzję z rygorem

natychmiastowej wykonalności zakazującą korzystanie z pryszniców, nakazał ustalić przyczynę skażenia tj. dokonać przeglądu technicznego sieci, sprawdzić temperaturę wody oraz podjąć działania zmierzające do redukcji liczby bakterii *Legionella sp.* w instalacji wewnętrznej ciepłej wody użytkowej obiektu, włącznie z czyszczeniem i dezynfekcją systemu i urządzeń wody w celu doprowadzenia jakości wody do wymagań określonych w załączniku Nr 5 tabela B rozporządzenia Ministra Zdrowia 07 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r., poz. 2294) przy jednoczesnym wskazaniu terminu. Podmiot niezwłocznie przystąpił do prac naprawczych, przeprowadził szczegółowy przegląd techniczny, dezynfekcję termiczną. Na podstawie przeprowadzonych analiz mikrobiologicznych próbek wody pobranych w ramach kontroli wewnętrznej celem sprawdzenia skuteczności przeprowadzonych działań odwołano nakaz nie korzystania z pryszniców. Jednocześnie poinformowano odpowiedzialny podmiot o zachowaniu częstotliwości poboru zgodnej rozporządzeniem Ministra Zdrowia 07 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r., poz. 2294) biorąc pod uwagę wystąpienia bardzo wysokiego skażenia.

- **Średni stopień skażenia** bakteriami *Legionella sp.* instalacji wewnętrznej ciepłej wody w podmiocie leczniczym zlokalizowanym na terenie powiatu kamieńskiego (biorąc pod uwagę lokalizację punktów poboru próbek wody). Powyższa ocena stopnia skażenia podyktowana jest uzasadnieniem podmiotu, iż w obiekcie prowadzona jest działalność lecznicza w rodzaju stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne (szpital jednego dnia) w zakresie wykonywania zabiegów planowanych u pacjentów. Przeciwskazaniem do przeprowadzenia przedmiotowych zabiegów jest występowanie obniżonej odporności pacjentów (weryfikacja na podstawie wywiadu oraz wykonywanych badań laboratoryjnych przed zabiegiem). W związku z czym w obiekcie nie są leczeni pacjenci o obniżonej odporności w tym również pacjenci objęci leczeniem immunosupresyjnym. Organ wystosował pismo wzywające do podjęcia niezwłocznych działań zgodnie z zapisami przedmiotowego rozporządzenia, które powinny w sposób skuteczny wyeliminować w systemie ciepłej wody pałeczki *Legionella sp.* wraz ze wskazaniem ustalenia przyczyny skażenia poprzez dokonanie przeglądu technicznego sieci.

W pozostałych 2 podmiotach wykonujących działalność leczniczą w ramach których funkcjonuje szpital, na podstawie sprawozdań z badań ciepłej wody użytkowej zarówno w ramach urzędowej kontroli jak i kontroli wewnętrznej podmiotu tut. Organ ocenił stopień skażenia instalacji wewnętrznej na poziomie brak lub znikome zgodnie z w/w rozporządzeniem oraz w jednej próbce powtórkowej stopień średni.

Z podmiotów lecznictwa szpitalnego pobranych zostało 19 próbek w ramach bieżącego nadzoru, kontrola wewnętrzna podmiotu to 39 próbek, liczba próbek zakwestionowanych ogółem to 6 próbek w ramach wewnętrznej kontroli.

Na podstawie otrzymanych sprawozdań z przeprowadzonych badań w 1 nadzorowanym obiektach (obiekty opieki zdrowotnej) stwierdzono przekroczenia dopuszczalnej ilości pałeczek *Legionella sp.* z określeniem stopnia skażenia w zależności od wartości ilości pałeczek *Legionella sp.* (**wysoki stopień skażenia**) Organ wydał decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności zakazującą korzystanie z pryszniców, punktów czerpalnych wody nakazał ustalić przyczynę skażenia tj. dokonać przeglądu technicznego sieci, sprawdzić temperaturę wody oraz podjąć działania zmierzające do redukcji liczby bakterii *Legionella sp.* w instalacji wewnętrznej ciepłej

wody użytkowej obiektu, włącznie z czyszczeniem i dezynfekcją systemu i urządzeń wody w celu doprowadzenia jakości wody do wymagań określonych w załączniku Nr 5 tabela B rozporządzenia Ministra Zdrowia 07 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r., poz. 2294) przy jednoczesnym wskazaniu terminu. Podmiot niezwłocznie przystąpił do prac naprawczych, przeprowadził szczegółowy przegląd techniczny, dokonał płukanie zasobników i wymienników ciepłej wody, przeprowadziła dezynfekcję chemiczną jak również dezynfekcję termiczną. Na podstawie przeprowadzonych analiz mikrobiologicznych próbek wody pobranych w ramach kontroli wewnętrznej celem sprawdzenia skuteczności przeprowadzonych działań odwołano nakaz nie korzystania z pryszniców. Jednocześnie poinformowano odpowiedzialny podmiot o zachowaniu częstotliwości poboru zgodnej rozporządzeniem Ministra Zdrowia 07 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r., poz. 2294) biorąc pod uwagę wystąpienia bardzo wysokiego skażenia.

Natomiast w 3 nadzorowanych obiektach (obiekty użyteczności publicznej oraz opieki zdrowotnej) stwierdzono przekroczenia dopuszczalnej ilości pałeczek *Legionella sp.* z określeniem stopnia średniego stopnia skażenia. W związku z powyższym Organ wezwał do podjęcia niezwłocznych działań, które powinny w sposób skuteczny wyeliminować w systemie ciepłej wody pałeczki *Legionella sp.* W piśmie zwracano uwagę, że ze względu na obecność i możliwość potencjalnego skolonizowania instalacji wodnej pałeczkami *Legionella* i realne zagrożenie zakażenia ludzi ważne jest podjęcie działań mających na celu ograniczenie ich występowania i namnażania. Jednorazowe przeprowadzenie dezynfekcji nie chroni przed rekolonizacją systemu, niezbędne jest więc wprowadzenie stałego monitoringu w tym zakresie. Dodatkowo nadmieniono, iż ważnym jest aby temperatura ciepłej wody na całej instalacji osiągnęła zalecane 55°C, gdyż może mieć istotny wpływ na wynik badania. Kolejny pobór próbek wody wykazał, iż podmioty podejmowały skuteczne działania.

Reasumując pobranych zostało 44 próbek w ramach bieżącego nadzoru, kontrola wewnętrzna podmiotu to 112 próbek, liczba próbek zakwestionowanych ogółem to 14 w ramach bieżącego nadzoru to 3 próbki, a w ramach kontroli wewnętrznej 11.

3.2. Pływalnie i baseny

Ogółem nadzorowanych basenów kąpielowych jest 29, w tym 20 basenów z nieckami krytymi, 4 baseny z nieckami basenowymi odkrytymi oraz 5 basenów kryto-odkryte. W okresie sprawozdawczym skontrolowano 27 basenów pod względem jakości wody. W roku sprawozdawczym wyłączono 1 basen z niecką krytą – obiekt został zlikwidowany oraz włączono 2 baseny kryto - odkryte i 1 basen z niecką krytą.

W okresie sprawozdawczym pobrano 128 próbek wody z niecek basenowych i z systemów cyrkulacji w ramach urzędowej kontroli. Ogółem zakwestionowanych było 54 próbki, w tym pod względem mikrobiologicznym 28 próbek, a pod względem fizykochemicznym 41.

W okresie sprawozdawczym wydano 9 decyzji unieruchomienia niecek basenowych w związku z zanieczyszczeniami mikrobiologicznymi tj. obecnością Liczby *Pseudomonas aeruginosa*, Liczby *Escherichia coli* bądź *Legionella sp.* oraz jednorazowo w związku z ponadnormatywną zawartością chloru wolnego i chloru związanego. Przedmiotowe decyzje

wydane były do odwołania, tj. do czasu uzyskania poziomu parametrów mikrobiologicznych – w zależności np. Liczby *Pseudomonas aeruginosa*, Liczby *Escherichia coli*, czy parametrów fizykochemicznych zgodnych z załącznikiem nr 1 rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach.

Na podstawie przeprowadzonych powtórkowych analiz mikrobiologicznych próbek wody w ramach kontroli wewnętrznej przedsiębiorcy stwierdzono brak obecności Liczby *Pseudomonas aeruginosa*, Liczby *Escherichia coli*, chloru wolnego i chloru związanego Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim stwierdzał przydatność wody do kąpieli, tym samym odwoływał nakaz unieruchomienia niecek.

Dodatkowo podczas prowadzonej kontroli jakości wody zaobserwowano podwyższoną zawartość chloroformu, Σ THM, mętności, utlenialności azotanów oraz ogólnej liczby mikroorganizmów po 72 h. W związku z powyższym Organ wydawał pisma wzywające do obniżenia ich zawartości do poziomu zgodnego z rozporządzeniem Ministra Zdrowia w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach.

Ponadto pobrano w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego 25 próbek ciepłej wody w natryskach, w szatniach, przy basenie lub bliskim sąsiedztwie niecek basenowych. Na podstawie otrzymanych sprawozdań z przeprowadzonych badań stwierdzono w 5 obiektach skażenie na poziomie średnim. W związku ze średnim poziomem skażenia wystosowano pismo do podmiotu odpowiedzialnego za jakość wody wzywające do podjęcia działań zgodnie z zapisami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach, które powinny w sposób skuteczny wyeliminować w systemie ciepłej wody pałeczki *Legionella sp.* Zobowiązany podmiot w przedłożył sprawozdania z przeprowadzonych w ramach kontroli wewnętrznej badań na podstawie, których nie stwierdzono przekroczenia mikrobiologicznego.

Podmioty prowadziły kontrolę wewnętrzną jakości wody. Na podstawie przedkładanych sprawozdań z badań PPIS w Kamieniu Pomorskim podejmował działania adekwatne do przekroczonych parametrów, dodatkowo obserwowano, iż podmioty również same podejmowały działania zmierzające do obniżenia wartości przekroczonych parametrów. Nadmieniam, iż w okresie sprawozdawczym przeprowadzono łącznie 28 kontroli sanitarnych w 22 obiektach będących pod nadzorem tutejszej Inspekcji. W 5 skontrolowanym obiektach (tj. 3 baseny kryte i 2 baseny kryto-odkryte) stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno-techniczny, natomiast w 1 basenie krytym stwierdzono brak opracowanego harmonogramu oraz systematycznych i udokumentowanych badań jakości wody prowadzonych zgodnie z zaopiniowanym harmonogramem badań poboru próbek przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kamieniu Pomorskim, brak umieszczonej informacji dla osób korzystających z basenu o bieżącej ocenie jakości wody pod względem fizykochemicznym i mikrobiologicznym, brak prowadzonego systematycznego i udokumentowanego nadzoru pracy urządzeń oraz rejestrowania wyników pomiarów jakości wody w niecce rekreacyjnej, brodziku dla dzieci, wannie jacuzzi Spa oraz systemach zasilających, brak umieszczonej informacji dla osób korzystających z basenu o bieżącej ocenie jakości wody pod względem fizykochemicznym i mikrobiologicznym, brak prowadzonego systematycznego, udokumentowanego nadzoru pracy urządzeń oraz rejestrowania wyników pomiarów jakości wody w niecce rekreacyjnej, brodziku dla dzieci, wannie jacuzzi Spa oraz systemach zasilających. Za stwierdzone nieprawidłowości dotyczące stanu sanitarno-higienicznego

osoby odpowiedzialne ukarano mandataми karnymi wystawiając 2 mandaty na łączną kwotę 500zł. W związku z powyższym w tych obiektach wszczęto postępowania administracyjne wobec odpowiedzialnego podmiotu i wydano 4 decyzje administracyjne a w przypadku 1 obiektu przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, która wykazała wykonanie nieprawidłowości. W związku z powyższym wydano decyzję umarzającą wszczęte postępowanie administracyjne.

3.3. Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli

W sezonie letnim 2024 na terenie powiatu kamieńskiego funkcjonowało łącznie 11 kąpielisk, w tym 10 kąpielisk morskich i 1 kąpielisko śródlądowe tj.:

Gmina Międzyzdroje sezon kąpielowy ustalono w okresie od 15 czerwca 2024r. do 15 września 2024r.

- Kąpielisko morskie Wschód - obszar wodny o długości linii brzegowej 920m na wschód od Molo w Międzyzdrojach
- Kąpielisko morskie Zachód - obszar wodny o długości linii brzegowej 1086m na zachód od Molo w Międzyzdrojach

Gmina Dziwnów - sezon kąpielowy ustalony został w okresie od 15 czerwca 2024r. do 31 sierpnia 2024r.

- Kąpielisko morskie Międzywodzie
 - Kąpielisko morskie Dziwnów
 - Kąpielisko morskie Łukęcin "Spacerowa"
 - Kąpielisko morskie Łukęcin "Bajkowa"
 - Kąpieliska morskie Dziwnówek
- sezon kąpielowy ustalono w okresie od 1 lipca 2024r. do 31 sierpnia 2024r.
- Kąpielisko morskie Dziwnów „Spadochroniarzy Polskich”
 - Kąpielisko morskie Dziwnów „Przymorze”
 - Kąpielisko morskie Dziwnów „Słoneczne”

Gmina Golczewo - sezon kąpielowy ustalono w okresie od 22 czerwca 2024r. do 31 sierpnia 2024r.

- Kąpielisko Szczucze na Jeziorze Szczucze w Golczewie

Zgodnie z przepisami próbki wody z kąpielisk zostały pobrane w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego przed rozpoczęciem sezonu kąpielowego tj. w dniu 07 czerwca 2024r. oraz 25 czerwca 2024r. w gminie Dziwnów i 07 czerwca 2024r. w gminie Międzyzdroje oraz 14 czerwca 2024r. w gminie Golczewo.

Pobór próbek wody z kąpielisk morskich i kąpieliska śródlądowego przeprowadzanych przez organizatorów w ramach kontroli wewnętrznej odbywał się zgodnie z zaplanowanymi i ustalonymi harmonogramami na sezon letni 2024. Dla kąpielisk w gminie Międzyzdroje zaplanowano po 5 poborów, w gminie Dziwnów zaplanowano po 4 pobory i 5 poborów, a dla Kąpieliska Szczucze na Jeziorze Szczucze zaplanowano 3 pobory.

W przypadku dwóch kąpielisk tj. Kąpielisko Szczucze na Jeziorze Szczucze oraz Kąpielisko morskie Dziwnówek woda w badanym zakresie nie odpowiadała wymaganiom mikrobiologicznym i innym wymaganiom załącznika nr 1 część A rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019r. w sprawie prowadzenia nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpeli (Dz. U. z 2019r. poz. 255).

Dla kąpieliska morskiego Dziwnówek w ramach kontroli wewnętrznej organizatora analizy wykazały zanieczyszczenie mikrobiologiczne tj. ponadnormatywną zawartość liczby bakterii *Escherichia coli*. PPIS w Kamieniu Pomorskim stwierdził brak przydatności wody do kąpeli i wprowadził zakaz kąpeli do czasu stwierdzenia przydatności do kąpeli. Z uwagi na utrzymującą się ponadnormatywną zawartość Liczby *Escherichia coli* dłużej niż 72h nie zakwalifikowano zanieczyszczenia jako krótkotrwałego. (pobór w dniu: 12.07.2024r. -kontrola organizatora, 15.07.2024r. - kontrola urzędowa, 18.07.2024r. - kontrola urzędowa) W związku z zanieczyszczeniem wody tutejszy Organ w dniu 18 lipca 2024r. pobrał kolejne próbki wody do badań w celu potwierdzenia ustąpienia zanieczyszczenia. Wyniki z analizy wody wykazały, iż woda odpowiadała wymaganiom załącznika nr 1 część A rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019r. w sprawie prowadzenia nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpeli (Dz. U. z 2019r. poz. 255) i pismem z dnia 21 lipca 2024r. odwołał zakaz kąpeli i wydał ocenę stwierdzającą przydatność wody do kąpeli.

Natomiast dla Kąpieliska Szczucze na Jeziorze Szczucze w okresie sprawozdawczym Organizator zgłaszał zmianę jakości wody, podejrzenie zakwitu sinic. W związku z czym przedstawiciele PPIS w Kamieniu Pomorskim podejmowali czynności kontrolne przeprowadzając ocenę wizualną jakości wody w następujących dniach:

- kontrola w dniu 11 lipca 2024r. stwierdzono zakwit sinic, Organ stwierdził brak przydatności wody do kąpeli i wprowadził zakaz kąpeli do czasu stwierdzenia przydatności do kąpeli. W związku z czym zalecono organizatorowi prowadzić wzmożoną codzienną ocenę wizualną jakości wody. W dniu 17 lipca 2024r. na podstawie przeprowadzonej oceny wizualnej przeprowadzonej w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego wykazano, iż woda o swoistym zabarwieniu, bez zanieczyszczeń i zakwitu sinic i odwołano zakaz kąpeli i wdano ocenę przydatności wody kąpeli,
- kontrola w dniu 19 lipca 2024r. stwierdzono zakwit sinic, zaobserwowano zmianę zabarwienia, mętności i zapachu wody, widoczne smugi. Organ stwierdził brak przydatności wody do kąpeli i wprowadził zakaz kąpeli do czasu stwierdzenia przydatności do kąpeli. W związku z czym zalecono organizatorowi prowadzić wzmożoną codzienną ocenę wizualną jakości wody. W dniu 24 lipca 2024r. przedstawiciele tutejszego Organu na podstawie przeprowadzonej oceny wizualnej wykazali, iż utrzymuje się zakwit sinic na przedmiotowym kąpielisku, wydano ocenę braku przydatności wody do kąpeli. Kolejną ocenę wizualną przeprowadzono w dniu 26 lipca 2024r. w ramach zaplanowanej kontroli wewnętrznej organizatora. Ocena ta wykazała, iż woda jest wolna od zanieczyszczeń między innymi zakwitu sinic. Organ odwołał zakaz kąpeli i wdano ocenę przydatności wody kąpiel

Resumując w trakcie okresu sprawozdawczego wydano 3 decyzje zakazujące kąpeli. Pobrano w ramach urzędowej kontroli 13 próbek i 50 w ramach kontroli wewnętrznej przez

organizatora. Wydanych zostało łącznie 79 ocen w tym 63 o przydatności wody do kąpiel oraz 4 oceny o nieprzydatności wody do kąpiel w tym 1 decyzja oraz 11 ocen sezonowych.

Liczba miejsc wykorzystywanych do kąpiel:

W sezonie letnim okresu sprawozdawczego 2024 roku na terenie powiatu kamieńskiego nie funkcjonowało żadne miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpiel.

3.4. Stan sanitarny obiektów

Ustępy publiczne.

W ewidencji PPIS w Kamieniu Pomorskim znajduje się 36 ustępów publicznych, w tym 4 ustępy stałe skanalizowane, 17 ustępów tymczasowych skanalizowanych oraz 15 ustępów tymczasowych nie skanalizowanych. W okresie sprawozdawczym skontrolowano 2 ustępy stałe skanalizowane, 8 obiektów w grupie ustępy tymczasowe skanalizowane oraz 9 obiektów w grupie ustępy tymczasowe nie skanalizowane. Na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych w 3 obiektach z grupy ustępy tymczasowe skanalizowane stwierdzono nieprawidłowości dotyczące:

- stanu sanitarno-technicznego uchwytów znajdujących się przy ustępie i umywalce do mycia rąk w pomieszczeniu higieniczno – sanitarnym dla osób niepełnosprawnych – częściowo skorodowane, powierzchnie nierówne trudne do utrzymania w czystości;
- niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego podłogi - płytki ruchome, popękane, powierzchnia nierówna, trudna do utrzymania w czystości;
- niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego sufitu - miejscami z odpryskami farby, napuchnięciami, powierzchnia nierówna, trudna do utrzymania w czystości;
- niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego ścian - płytki przy drzwiach z pęknięciami, powierzchnie trudne do utrzymania w czystości;
- braku podłączenia bieżącej ciepłej wody przy umywalkach do mycia rąk.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wobec podmiotu odpowiedzialnego PPIS w Kamieniu Pomorskim wszczął postępowanie administracyjne w sprawie stwierdzonych nieprawidłowości. Przeprowadzone kontrole sprawdzające obiektach wykazały nie wykonanie wszystkich stwierdzonych nieprawidłowości, w związku z powyższym PPIS w Kamieniu Pomorskim biorąc pod uwagę sezony charakter prowadzonej działalności wydał decyzje administracyjne z terminem realizacji nałożonych obowiązków do dnia 15 czerwca 2025r.

Domy Pomocy Społecznej.

W ewidencji PPIS w Kamieniu Pomorskim znajduje się jeden Dom Pomocy Społecznej. W okresie sprawozdawczym w przedmiotowym obiekcie przeprowadzono kontrolę sprawdzającą do wydanej decyzji administracyjnej PPIS w Kamieniu Pomorskim. Ponadto przeprowadzono

kontrolę zaplanowaną w Planie zasadniczych przedsięwzięć na rok 2024. Na podstawie czynności kontrolnych stwierdzono, iż obiekt utrzymany był w należyтым stanie sanitarno-technicznym oraz sanitarno-higienicznym.

Placówki zapewniające całodobową opiekę.

W ewidencji PPIS w Kamieniu Pomorskim znajduje się 1 obiekt zapewniający całodobową opiekę. Obiekt został uwzględniony w Planie zasadniczych przedsięwzięć na rok 2024. Na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono, iż obiekt utrzymany był w należyтым stanie sanitarno-technicznym oraz sanitarno-higienicznym.

Noclegownie i domy dla bezdomnych.

W tej grupie obiektów znajduje się 1 obiekt typu ogrzewalnia, która funkcjonuje całodobowo przez 7 dni w tygodniu w okresie od 1 października do 30 kwietnia. W obiekcie zapewniono krzesła oraz ławki drewniane, a także ławki typu szkolnego dla osób korzystających z ogrzewalni. Wydzielono pomieszczenie sanitarno – higieniczne, w którym zapewniono umywalkę do mycia rąk z podłączeniem bieżącej ciepłej oraz zimnej wody, środki do mycia rąk – mydło w płynie oraz środki do suszenia rąk – ręczniki papierowe. Osoby korzystające z ogrzewalni mają dostęp do gorącej herbaty przechowywanej w termosach. Obiekt został uwzględniony do kontroli w Planie zasadniczych zadań na rok 2025.

Obiekty świadczące usługi hotelarskie skategoryzowane i nie objęte kategoryzacją.

Pod nadzorem PPIS w Kamieniu Pomorskim znajduje się 12 hoteli. W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 10 kontroli w 7 obiektach będących pod nadzorem tutejszej Inspekcji. Na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych w dwóch obiektach stwierdzono nieprawidłowości stanu sanitarno-technicznego. W związku z powyższym wobec podmiotów odpowiedzialnych zostało wszczęte postępowanie w sprawie stwierdzonych nieprawidłowości. Kontrole sprawdzające przeprowadzone w obiektach wykazały wykonanie wszystkich stwierdzonych nieprawidłowości. W związku z powyższym PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał decyzje umarzające w całości postępowania administracyjne.

Ponadto w wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych w pozostałych obiektach stwierdzono, iż spełniają one wymagania higieniczne i zdrowotne w zakresie pomieszczeń noclegowych, pomieszczeń higieniczno – sanitarnych, a także postępowanie z bielizną. Dodatkowo należy zaznaczyć, iż w tym okresie sprawozdawczym do przedmiotowej grupy obiektów włączono dwa nowopowstałe hotele a czynności kontrole zostały przeprowadzone w związku ze złożonymi wnioskami o odbiór podmiotów prowadzących działalność.

W ewidencji PPIS w Kamieniu Pomorskim znajdują się 4 obiekty należące do kategorii kempingi. W okresie sprawozdawczym przeprowadzono czynności kontrolne w dwóch obiektach znajdującym się tej grupie obiektów. Jeden obiekt został zaplanowany do kontroli w Planie Zasadniczych Zadań na rok 2024. W wyniku tej kontroli stwierdzono, iż obiekt utrzymany był w należyтым stanie sanitarno-technicznym oraz sanitarno-higienicznym. Dodatkowo na jeden

obiekt w okresie trwania sezonu letniego wpłynęło zgłoszenie interwencyjne. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno-techniczny lodówki znajdującej się w aneksie kuchennym domku rodzinnego tj. powierzchnia drzwi zewnętrznych lodówki z ubytkami emalii, powierzchnia trudna do utrzymania w czystości, brak drzwi w górnej części lodówki tj. zamrażalnika, w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym domku prowadnice brodzika odbarwione, zaciemnione od środków myjąco-dezynfekujących częściowo z ubytkami silikonu.

W związku z powyższym wobec podmiotu odpowiedzialnego zostało wszczęte postępowanie administracyjne. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie stwierdzonych nieprawidłowości w związku z powyższym PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał decyzję umarzającą w całości wszczęte postępowanie administracyjne.

W ewidencji PPIS w Kamieniu Pomorskim znajdują się 3 obiekty należące do kategorii pól biwakowych. W okresie sprawozdawczym nie przeprowadzono czynności kontrolnych w obiektach znajdującym się tej grupie obiektów.

W ewidencji PPIS w Kamieniu Pomorskim znajdują się 204 obiekty – ośrodki wczasowe. W okresie sprawozdawczym skontrolowano 78 obiektów, w których przeprowadzono 96 kontroli.

Na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych w 20 obiektach stwierdzono nieprawidłowości w 15 nieprawidłowości dotyczyły tylko stanu sanitarno – technicznego, w 4 stanu tylko higieniczno-sanitarnego oraz w 1 stanu sanitarno-higienicznego i technicznego tj.:

- brak dokumentu potwierdzającego, iż zastosowana wentylacja w gabinecie zapewnia wymaganą wymianę powietrza w pomieszczeniach zgodnie z przepisami;
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny umywalki w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym powierzchnia trudna do utrzymania w czystości, dodatkowo w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym ubytki w płytkach pod lustrem, ciekąca spłuczka przy ustępie, sufit z dużym zaciekiem, łuszczącą się farbą, ubytki w brodziku;
- niewłaściwy stan sanitarno – techniczny powierzchni ściennych w pomieszczeniu sanitarno – higienicznym – ubytki, w płytkach, powierzchnia nierówna, trudna do utrzymania w czystości, fugi z ciemnym nalotem;
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny sufitu - zacieki, napuchnięcia farby oraz ubytki tynku i farby, powierzchnia nierówna, trudna do utrzymania w czystości,
- niewłaściwy stan sanitarno – techniczny podłogi - wyłożona wykładziną pcv z ubytkami, widocznym rozdarcie - powierzchnia nierówna, trudna do utrzymania w czystości;
- niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny poduszek znajdujących się w dwóch skontrolowanych pokojach oraz jednej kołdry - poduszki z trwałymi plamami w większości na całej powierzchni poduszek, kołdra z trwałą żółtą plamą;
- niewłaściwy stan sanitarno – higieniczny magazynu pościeli czystej – w pomieszczeniu stwierdzono, iż czysta pościel przechowywana jest na regałach oraz na podłodze a na metalowym regale znajdował się sprzęt porządkowy m.in. miski, wiadra, środki czystości, odkurzacz, stelaże do łóżek. W związku z powyższym stwierdzono krzyżowanie się dróg czystej z brudną;

- niewłaściwy stan sanitarno- techniczny uchwytu ściennego deszczownicy – uchwyt skorodowany;
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny wyposażenia skontrolowanego pokoju - rozkładana kanapa i tapczan jednoosobowy z miejscowymi przetarciami, trwałymi odbarwieniami;
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny brodzika kabiny prysznicowej w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym przy skontrolowanym pokoju – brodzik z ubytkami emalii, powierzchnia trudna do utrzymania w czystości;
- niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny materacy, na materacach stwierdzono łupinki po słoneczniku, okruchy oraz rdzawe naloty na materacu oraz drewnianym stelażu pod materacem;
- niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny grzejnika - grzejnik zakurzony, z pajęczynami;
- niewłaściwy stan sanitarno – techniczny framugi od drzwi prowadzących do pomieszczenia sanitarno – higienicznego – skorodowane, łuszcząca się farba;
- niewłaściwy stan sanitarno – techniczny powierzchni ścienny w przedsionku prowadzącym do dwóch pomieszczeń tj. pokoju oraz pomieszczenia sanitarno – higienicznego – łuszcząca się farba, ubytki, powierzchnia nierówna;
- niewłaściwy stan sanitarno – techniczny metalowych stopek mocujących ścianki działowe przy kabinach prysznicowych do podłogi w ogólnodostępnym pomieszczeniu damskim z natryskami – stopki skorodowane;
- niewłaściwy stan sanitarno – techniczny ścianki dzielącej miejsca prysznicowe w ogólnodostępnych pomieszczeniach sanitarno-higienicznych, głównie w dolnej części skorodowana, z ubytkami farby, powierzchnia trudna do utrzymania w czystości;
- niewłaściwy stan sanitarno – techniczny baterii przy umywalkach do mycia rąk i wylewki częściowo skorodowane, ze zniszczoną powierzchnią, armatura łazienkowa zniszczona, częściowo zakamieniona o powierzchniach trudnych do utrzymania w czystości;
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny metalowego sitka syfonu w ogólnodostępnym pomieszczeniu sanitarno-higienicznym męskim - powierzchnie trudne do utrzymania w czystości;
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny ścian i podłóg w pomieszczeniu magazynowym na pościel brudną oraz w pomieszczeniu magazynowym na sprzęt porządkowy oraz środki czystości - podłoga oraz ściany stanowi płyta wiórowa – powierzchnia nasiąkliwa, trudna do utrzymania w czystości;
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny tapety na ścianie w pokoju, tapeta z widocznymi zaciekami, brunatnymi plamami;
- brak kratki wentylacyjnej – niezabezpieczony otwór w suficie w pomieszczeniu do przechowywania brudnej bielizny pościelowej;
- niewłaściwy stan sanitarno – techniczny powierzchni ściennych w pomieszczeniu pralni, przy umywalce do mycia rąk w części dolnej ściana popękana, z ubytkami glazury, powierzchnia trudna do utrzymania w czystości;

- w pokoju zaobserwowano obecność martwych/zasuszonych pluskiew znajdujących się pod łóżkiem i na tapicerce łóżka.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wobec podmiotów odpowiedzialnych PPIS w Kamieniu Pomorskim wszczął postępowanie administracyjne w sprawie stwierdzonych nieprawidłowości. W toku postępowania administracyjnego przeprowadzono kontrole sprawdzające na podstawie, których stwierdzono wykonanie nieprawidłowości i wydano decyzje umarzające wszczęte postępowanie. Natomiast w przypadku 11 obiektów wydano decyzje administracyjne z czego 5 z terminem realizacji obowiązku do sezonu letniego 2025 w związku z sezonowym charakterem prowadzonej działalności w tych obiektach. PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał 1 decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności zobowiązującą podmiot do natychmiastowego podjęcia działań mających na celu doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-higienicznego pokój znajdujący się w budynku noclegowym poprzez przeprowadzenie niezbędnych zabiegów dezynsekcyjnych i porządkowych. Przeprowadzone czynności kontrolne wykazały wykonanie obowiązków wynikających z niniejszej decyzji.

W przypadku stwierdzenia uchybień z zakresu stanu sanitarno-higienicznego osoby odpowiedzialne ukarano mandataми karnymi. W okresie sprawozdawczym w tej grupie obiektów wystawiono 5 mandatów karnych na łączną kwotę 1900zł.

W okresie sprawozdawczym w 10 obiektach przeprowadzono kontrole sprawdzające do decyzji wydanych w roku 2024. Czynności kontrolne w 2 obiektach wykazały niewykonanie nałożonych obowiązków, wobec czego PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał upomnienie. Przeprowadzone kontrole sprawdzające w obiektach wykazały wykonanie obowiązków nałożonych decyzją z terminem wykonania do 2024r.

Gospodarstwa agroturystyczne.

W ewidencji PPIS w Kamieniu Pomorskim znajdują się 4 obiekty w tej grupie obiektów. W okresie sprawozdawczym przeprowadzono czynności kontrolne w 1 obiekcie znajdującym się w tej grupie obiektów. Na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono, niewłaściwy stan sanitarno-techniczny materacy będących na wyposażeniu domku letniskowego, materace z trwałymi przebarwieniami, przetarciami, miejscami z rozdarciami. Wobec podmiotu odpowiedzialnego PPIS w Kamieniu Pomorskim wszczął postępowanie administracyjne. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca ca wykazała wykonanie nieprawidłowości. W związku z powyższym wydano decyzję umarzającą wszczęte postępowanie administracyjne.

Inne obiekty hotelarskie nieskategoryzowane.

W ewidencji PPIS w Kamieniu Pomorskim znajduje się 98 obiektów. W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 8 kontroli w 5 nadzorowanych obiektach. Na podstawie czynności kontrolnych w 3 obiektach stwierdzono w 2 obiektach dotyczyły stanu higieniczno-sanitarnego i technicznego oraz w 1 stanu tylko sanitarno-higienicznego tj.:

- niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego armatury łazienkowej znajdującej się przy prysznicu tj. uchwyt służący do zawieszenia słuchawki prysznicowej z ubytkami emalii, ruchomy. Powierzchnia trudna do utrzymania w czystości;
- niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny materaca będącego na wyposażeniu łóżka - zniszczony, częściowo zaplamiony, brudny na obrzeżach (widoczne trwałe plamy);
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny podłogi w pomieszczeniu służącym do przechowywania bielizny czystej;
- niewłaściwy stan sanitarno – higieniczny podłogi oraz skrzyni na pościel- zalegający kurz, okruchy jedzenia;
- niewłaściwy stan sanitarno – higieniczny zaścielonego i wyposażonego w bieliznę pościelową łóżka tj. za łóżkiem okruchy jedzenia, plastikowa butelka po wodzie, kłęby kurzu;
- niewłaściwy stan sanitarno – higieniczny materaca – pokrowiec z dużą plamą, obecnością włosów, jak również paprochów. Bielizna pościelowa również z obecnością włosów.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wobec podmiotów odpowiedzialnych PPIS w Kamieniu Pomorskim wszczął postępowanie administracyjne w sprawie stwierdzonych nieprawidłowości. W przypadku stwierdzenia uchybień z zakresu stanu sanitarno-higienicznego osoby odpowiedzialne ukarano mandatami karnymi. W okresie sprawozdawczym w tej grupie obiektów wystawiono 3 mandaty karne na łączną kwotę 800zł.

W toku postępowania administracyjnego wydano 2 decyzje administracyjne z terminem realizacji obowiązku. Kontrole sprawdzające wykazały wykonanie nałożonych obowiązków. W przypadku jednego obiektu w toku postępowania administracyjnego przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, która wykazała wykonanie nieprawidłowości. W związku z powyższym PPIS w Kamieniu Pomorskim wydał decyzję umarzającą wszczęte postępowanie.

Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej oraz świadczące łącznie powyższe usługi

W okresie sprawozdawczym pod nadzorem PPIS w Kamieniu Pomorskim znajdowało się 118 obiektów świadczących w/w usługi z czego:

- 45 - zakładów fryzjerskich,
- 43 - zakładów kosmetycznych,
- 3 - zakłady tatuażu,
- 6 – inne zakłady odnowy biologicznej,
- 3 – solaria,
- 5 – masaże,
- 13 - inne zakłady, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z usług: fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, tatuażu etc.

W okresie sprawozdawczym skontrolowano 15 obiektów spośród 45 zakładów fryzjerskich znajdujących się w ewidencji, 36 zakładów kosmetycznych spośród 43 znajdujących się w ewidencji, 2 tatuaże z 3 obiektów znajdujących się w ewidencji, 2 masaże z 5 obiektów znajdujących się

w ewidencji, 2 solaria z 3 znajdujących się w ewidencji, 2 obiekty spośród 6 odnowy biologicznej oraz 8 obiektów z 13 w grupie innych zakładów, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z w/w usług. W grupie opisywanych obiektach łącznie przeprowadzono 71 kontroli tj.:

- 15 kontroli zakładów fryzjerskich (w tym: 12 kontroli planowych, 3 kontrole na wniosek strony),
- 39 kontroli zakładów kosmetycznych (w tym: 32 kontroli planowych, 6 kontroli na wniosek strony, 1 kontrolę sprawdzającą),
- 2 kontrole zakładu tatuażu (1 planową, 1 kontrolę na wniosek strony),
- 6 kontroli obiektów odnowy biologicznej: 2 masaże, 2 solaria i 2 inne zakłady odnowy biologicznej (w tym: 3 kontrole planowe, 3 kontrole na wniosek strony),
- 9 kontroli innych obiektów świadczących więcej niż 1 usługę (w tym 7 kontroli planowych, 1 kontrola na wniosek strony, 1 kontrola sprawdzająca).

W okresie sprawozdawczym w zakładach fryzjerskich przeprowadzono 15 kontroli, w wyniku których w obiektach nie stwierdzono nieprawidłowości. Obiekty fryzjerskie utrzymane w należyтым stanie sanitarno-technicznym oraz sanitarno-higienicznym.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 39 kontroli w 36 zakładach kosmetycznych. Na podstawie czynności kontrolnych w 5 obiektach stwierdzono nieprawidłowości dotyczące braku wymaganych zapisów w opracowanych procedurach zapewniających ochronę przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi oraz dodatkowo w 1 obiekcie stwierdzono nieprawidłowości stanu sanitarno-technicznego tj.: w pomieszczeniu do wykonywania zabiegów na twarz, w tym henna brwi i laminacja oraz przedłużanie rzęs brak listew przypodłogowych, widoczne szczeliny w miejscu łączenia ścian z podłogą, powierzchnia trudna do utrzymania w czystości; w pomieszczeniu głównym metalowe części foteli do wykonywania pedicure miejscami skorodowane z ubytkami farby, powierzchnie trudne do utrzymania w czystości.

W związku z powyższym wobec podmiotów odpowiedzialnych zostały wszczęte postępowania administracyjne. Podmioty zostały zobowiązane do przedłożenia w siedzibie PSSE w Kamieniu Pomorskim brakujących dokumentów zgodnie z opracowanymi procedurami. Dodatkowo na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych sprawdzających stwierdzono, iż podmiot doprowadził do należytego stanu sanitarno – technicznego obiekt oraz jego wyposażenie.

W związku z powyższym wydano decyzje umarzające wszczęte postępowanie administracyjne.

W przypadku 1 obiektu postępowanie administracyjne w toku.

W pozostałych skontrolowanych obiektach świadczących usługi kosmetyczne nie stwierdzono nieprawidłowości. Obiekty utrzymane są we właściwym stanie sanitarno-higienicznym i sanitarno-technicznym. W skontrolowanych obiektach opracowano i wdrożono procedury zapewniające ochronę przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi.

W okresie sprawozdawczym skontrolowano 2 obiekty – tatuaże 1 zgodnie z harmonogramem pracy na 2024 r. oraz 1 obiekt – tatuaż w związku z wnioskiem Strony. Na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono, iż obiekty utrzymane są we właściwym stanie sanitarno-higienicznym i sanitarno-technicznym. W skontrolowanych obiektach

opracowano i wdrożono procedury zapewniające ochronę przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi.

W grupie obiektów odnowa biologiczna przeprowadzono 6 kontroli, w tym 3 zgodnie z harmonogramem pracy na 2024 r. oraz 3 kontrole na wniosek Strony. Czynności kontrolne w obiektach nie wykazały nieprawidłowości.

W okresie sprawozdawczym w grupie innych obiektów świadczących więcej niż 1 z usług przeprowadzono 9 kontroli, w tym 7 uwzględnionych w harmonogramie pracy na 2024r. oraz 1 kontrola na wniosek Strony i 1 kontrolę sprawdzającą. W 1 obiekcie stwierdzono brak wymaganych zapisów w opracowanej procedurze zapewniającej ochronę przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi.

W związku z powyższym wobec podmiotu odpowiedzialnego zostało wszczęte postępowania administracyjne w sprawie stwierdzonych nieprawidłowości oraz wydano decyzję administracyjną z terminem wykonania do dnia 31 lipca 2024r. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca do decyzji administracyjnej wykazała wykonanie obowiązku w zakresie braku opracowanej procedury zapewniającej ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi.

Pozostałe skontrolowane obiekty utrzymane we właściwym stanie sanitarno-higienicznym i sanitarno-technicznym. Opracowano i wdrożono procedury zapewniające ochronę przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi.

Dworce autobusowe

W ewidencji tutejszej inspekcji znajduje się 1 dworzec autobusowy PKS. W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 1 kontrolę. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości. W obiekcie wydzielono poczekalnię dla podróżnych, pomieszczenia higieniczno – sanitarne wyposażone w umywalki z podłączeniem bieżącej ciepłej zimnej wody. Zapewniono środki do higienicznego mycia i suszenia rąk. Teren wokół obiektu utrzymany czysto. Dodatkowo w trakcie czynności kontrolnych skontrolowano 1 autokar znajdujący się na terenie PKS w Kamieniu Pomorskim, którego stan sanitarno – porządkowy w trakcie przeprowadzanych czynności kontrolnych nie budził zastrzeżeń. Wg uzyskanych informacji od kierowcy autobusu w przypadku wytworzenia odpadów przez pasażerów pouczani są o samodzielnym utrzymaniu czystości (zapewnione pojemniki/kosze na odpady na stacji, przystankach).

Dworce, stacje i przystanki PKP

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono kontrole planowe uwzględnione w harmonogramie pracy na rok 2024 na dworcach znajdujących się w ewidencji tutejszej Stacji tj.: na dworcu PKP w Międzyzdrojach, na dworcu PKP w Kamieniu Pomorskim oraz na dworcu PKP w Wolinie. Na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono, iż na dworcach wydzielono poczekalnie dla podróżnych. Na dworcu w Międzyzdrojach zapewniono sanitariaty jednakże w związku z sezonowym charakterem działalności prowadzonej przez przedsiębiorcę polegającą na prowadzeniu w budynku dworca toalet ogólnodostępnych, strona zapewniła przy

budynku dworca toaletę przenośną typu TOI-TOI z umywalką. Przy dworcu w Wolinie również zapewniono toaletę typu TOI-TOI. Obsługą toalet zajmuje się firma TOI-TOI Systemy Sanitarne Sp. z o.o. Serwis toalety odbywa się 2 razy w tygodniu. W trakcie kontroli kabiny utrzymane w należytym stanie sanitarno-porządkowym. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych na jednym z dworców PKP stwierdzono nieprawidłowość dotyczącą niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego szyby w ramie okiennej przy drzwiach wyjściowych z dworca na perony - uszkodzona, pęknięta.

W związku z powyższym wobec podmiotu odpowiedzialnego zostało wszczęte postępowania administracyjne w sprawie stwierdzonej nieprawidłowości oraz wydano decyzję administracyjną z terminem wykonania do dnia 30 września 2024r. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca do decyzji administracyjnej wykazała wykonanie obowiązku wynikającego z decyzji.

Przystanie

W tej grupie obiektów pod nadzorem PPIS w Kamieniu Pomorskim znajduje się 1 obiekt, który w okresie sprawozdawczym został skontrolowany zgodnie z harmonogramem pracy na 2024 r. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych ustalono, iż teren był ogrodzony, usytuowany przy jeziorze. Na tablicy zapewniono regulamin korzystania z przystani oraz sprzętu wodnego. Teren zadbany. Według uzyskanych informacji w obiekcie prowadzona jest działalność sezonowa od czerwca do września polegająca na wypożyczeniu sprzętu wodnego. Przystań czynna codziennie od godz. 11.00-20.00. W trakcie czynności kontrolnych dokonano lustracji sprzętu pływającego tj. kajaki, rowery wodne, łódki oraz kamizelki asekuracyjne. Sprzęt w dniu kontroli utrzymany w należytym stanie sanitarno-higienicznym i sanitarno-technicznym. Na terenie przystani zapewniono pomieszczenie sanitarno-higieniczne, w którym zapewniono ustęp oraz umywalkę z podłączeniem bieżącej zimnej i ciepłej wody oraz środki do higienicznego mycia i suszenia rąk.

Tereny rekreacyjne

W danej grupie znajduje się 60 obiektów tj.:

- 1) 43 place zabaw,
- 2) 15 piaskownic,
- 3) 3 parki,
- 4) 3 siłownie plenerowe,
- 5) 11 innych terenów rekreacyjnych

W okresie sprawozdawczym skontrolowano 9 obiektów będących w ewidencji PPIS w Kamieniu Pomorskim przeprowadzając 9 kontroli.

Podczas czynności kontrolnych 7 placów zabaw nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-technicznego oraz sanitarno – higienicznego. Na terenie placów zabaw znajdowały się tablice informacyjne z regulaminem korzystania określającym zasady użytkowania znajdujących się na nim urządzeń oraz zawierającą dane zarządcy, nr kontaktowy do zarządcy i nr telefonów alarmowych. Ponadto szczegółowe informacje dotyczące ustaleń kontroli opisywane były w załączniku nr 1 „Formularz oceny stanu sanitarno – higienicznego placu zabaw”.

Ponadto w okresie sprawozdawczym przeprowadzono 2 kontrole siłowni zgodnie z harmonogramem pracy na 2024 r. Skontrolowane obiekty utrzymane w należytym stanie

sanitarno-technicznym oraz sanitarno-porządkowym. Na terenie siłowni zapewniono urządzenia typu: orbitrek eliptyczny, piechur-biegacz plus surfer/narciarz/wahadło plus twister, siedzący przywodziciel nóg/prasa ręczna dolna. Wszystkie urządzenia posiadają tabliczki znamionowe informujące o nazwie urządzenia i celu jego przeznaczenia oraz dane firmy produkującej, jak również certyfikaty/atesty zamontowanych urządzeń siłowni. Urządzenia utrzymane w należytym stanie sanitarno-higienicznym i technicznym. Ponadto zapewniono pojemniki do gromadzenia odpadów komunalnych. Pojemniki nieprzepełnione utrzymane w należytym stanie sanitarno-higienicznym i sanitarno - porządkowym.

Inne obiekty state

W ewidencji tutejszej Inspekcji znajduje się 130 obiektów. W okresie sprawozdawczym skontrolowano 13 obiektów:

- z 7 pralni skontrolowano 4 obiekty. Przeprowadzono 2 kontrole planowe uwzględnione w harmonogramie pracy na rok 2024, 1 kontrolę na wniosek strony, 1 kontrolę interwencyjną oraz 2 kontrole sprawdzające. Na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych w 3 obiektach stwierdzono, iż pomieszczenia obiektu oraz wyposażenie utrzymane były w nienależytym stanie sanitarno-technicznym. Dodatkowo w jednym z obiektów stwierdzono uchybienia bieżącego stanu sanitarno-higienicznego, za co osobę odpowiedzialną ukarano 2 mandatami karnymi na łączną kwotę 800 zł. Wobec podmiotów odpowiedzialnych zostało wszczęte postępowanie administracyjne w sprawie stwierdzonych nieprawidłowości. Podmioty przedłożyły w siedzibie PSSE w Kamieniu Pomorskim brakujące dokumenty zgodnie z opracowanymi procedurami oraz na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych sprawdzających stwierdzono, iż podmiot doprowadził do należytego stanu sanitarno – technicznego obiekt oraz jego wyposażenie. W związku z powyższym wydano decyzje umarzające wszczęte postępowanie administracyjne. Natomiast w przypadku 2 obiektów zostały wydane 4 decyzje administracyjne z terminem wykonania obowiązków do 2024 roku, w tym 2 decyzje przedłużające termin wykonanie nałożonych obowiązków. W jednym z obiektów, postępowanie w toku.
- z 4 stadionów skontrolowano 3, przeprowadzając w nich łącznie 3 kontrole, w tym 2 kontrole planowe uwzględnione w harmonogramie pracy na rok 2024 oraz 1 kontrolę sprawdzającą do decyzji wydanej w roku 2023r. W skontrolowanych obiektach nieprawidłowości nie stwierdzono. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca w obiekcie wykazała wykonanie obowiązków nałożonych decyzją administracyjną z terminem wykonania do 2024r.
- z 11 innych obiektów użyteczności publicznej skontrolowano 6 obiektów – 3 kontrole planowe uwzględnione w harmonogramie pracy na rok 2024, 3 kontrole sprawdzające oraz 2 kontrole interwencyjne. W okresie sprawozdawczym w 1 obiekcie przeprowadzono kontrolę sprawdzającą do decyzji wydanej w roku 2023. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca w obiekcie wykazała niewykonanie obowiązków nałożonych decyzją, wydano upomnienie. Kolejna kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie obowiązków nałożonych decyzją z terminem wykonania do 2024r. Ponadto na 2 obiekty wpłynęły zgłoszenia

interwencyjne. Czynności kontrolne wykazały niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny obiektu tj.: w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym dla mężczyzn przy umywalce brak środków do higienicznego suszenia rąk, w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym dla kobiet przy umywalce brak środków do higienicznego suszenia rąk, w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym dla osób niepełnosprawnych oraz przewijakiem dla dzieci przy umywalce brak środków do higienicznego suszenia rąk, zły stan sanitarno-porządkowy (higieniczny) apartamentu. Za w/w nieprawidłowości osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym na kwotę 200zł. oraz 300zł. Stwierdzone nieprawidłowości zostały wykonane w trakcie trwania czynności kontrolnych.

Środki transportu.

W ewidencji PPIS w Kamieniu Pomorskim znajduje się 5 środków do przewozu zwłok i szczątków ludzkich. Środki do przewozu posiadają kabinę kierowcy oddzieloną od części przeznaczonej na umieszczenie zwłok lub szczątków ludzkich. Samochody trwale oznakowane wskazujące na jego przeznaczenie. Środki transportu posiadają zabezpieczenie przed przesuwaniem się trumny lub pojemnika na zwłoki lub szczątki ludzkie. Powierzchnie wykonane z materiału łatwozmywalnego, odpornego na działanie środków dezynfekcyjnych. Podmioty świadczące usługi pogrzebowe posiadają opracowaną „Procedurę mycia i dezynfekcji samochodu do przewozu osób zmarłych oraz szczątków ludzkich”.

W ewidencji tutejszej Inspekcji znajduje się 9 samochodów do przewozu bielizny. W okresie sprawozdawczym przeprowadzono czynności kontrolne 3 środków transportu do przewozu bielizny.

Dodatkowo w trakcie kontroli Dworca PKS w Kamieniu Pomorskim przeprowadzono kontrolę 1 autokaru znajdujących się na zajezdni. W trakcie czynności kontrolnych stwierdzono, iż w/w pojazdy utrzymane były w należytym stanie sanitarno – higienicznym.

4. Cmentarze i zakłady pogrzebowe w kontekście nadzoru nad postępowaniem ze zwłokami i szczątkami ludzkimi

Pod nadzorem PPIS w Kamieniu Pomorskim znajdują się 23 cmentarze. W ewidencji znajduje się 5 Domów Przedpogrzebowych na cmentarzu w Kamieniu Pomorskim, w Dziwnowie, w Międzyzdrojach, w Wolinie oraz w Międzywodziu. W okresie sprawozdawczym przeprowadzono czynności kontrolne na 4 cmentarzach znajdujących się w danej grupie obiektów. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości. Tereny cmentarzy ogrodzone, ogrodzenia utrzymane w należytym stanie sanitarno-technicznym. Tereny uporządkowane. Na terenie cmentarzy zapewniono punkty poboru wody, woda dostarczana z wodociągów publicznych. Do gromadzenia odpadów komunalnych zapewniono kontenery, teren wokół pojemników utrzymany czysto, pojemniki w trakcie czynności kontrolnych nieprzepełnione, utrzymane w należytym stanie sanitarno-technicznym.

Tabela Nr 4.1. 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.	23	33	33	0	33	21	0

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim po otrzymaniu zgłoszenia dokonane przez firmę pogrzebową o planowanym przeprowadzeniu czynności ekshumacyjnych dokonuje analizy ryzyka oceniając zagrożenie sanitarne biorąc pod uwagę m.in. czas jaki upłynął od momentu pochówku osoby zmarłej. Dodatkowo do zakładu pogrzebowego przesyłane jest pismo oceniające zagrożenie sanitarne PPIS w Kamieniu Pomorskim informuje o konieczności przestrzegania wymagań higienicznych i zdrowotnych podczas czynności ekshumacyjnych oraz warunków przewozu/transportu (jeśli dotyczy) a także informuje, iż wykonywanie prac ekshumacyjnych winno odbywać się w godzinach wczesnych porannych tj.: do godziny 9.00. z zachowaniem reżimu sanitarnego oraz stosowaniem środków ochrony indywidualnej.

Podczas czynności kontrolnych przeprowadzonych w trakcie ekshumacji nie stwierdzono naruszenia przepisów sanitarno-higienicznych. Pracownicy firm przeprowadzających czynności ekshumacyjne pracowali w ochronnych kombinezonach jednorazowego użytku, gumowych rękawicach oraz maseczkach ochronnych jednorazowego użytku. Wydobytą ziemię z grobu umieszczano na nieprzepuszczalnych matach, które według uzyskanych informacji zabierane były do zakładów w celu poddania zabiegom myjąco-dezynfekującym. Po wydobyciu szczątków dół dezynfekowano wapnem.

Tabela Nr 4.2. Dane dot. zakładów pogrzebowych

Lp.	Nazwa zakładu pogrzebowego / domu przedpogrzebowego	Liczba chłodni	Liczba miejsc w chłodni	Czy zakł./dom posiada wszystkie wymagane pomieszczenia	Czy zachowana jest funkcjonalność - nośność pomieść - szczeń	Liczba specjalistycznych środków transportu przeznaczonych do przewozu zwłok i szczątków jakim dysponuje zakład / dom
-----	---	----------------	-------------------------	--	--	---

1.	Miejskie Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej Sp. z o.o. ul. Adama Mickiewicza 2d, 72-510 Wolin	2	5	tak	tak	1
2.	Zielone Międzyzdroje Sp. zo.o. ul. Nowomyśliwska 86, 72-500 Międzyzdroje	2	5	tak	tak	1
3.	Gmina Golczewo - Zakład Usług Publicznych ul. Krótka 4, 72-410 Golczewo	0	0	nie (zakład zajmuje się wyłącznie pochówkiem)	nie dotyczy	0
4.	Salon Pogrzebowy „Morfeusz” ul. Jedności Narodowej 1a, 72-410 Golczewo	0	3	tak	tak	3

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

- liczba wydanych postanowień na sprowadzenie zwłok z zagranicy- 10
- liczba wydanych decyzji na wywóz zwłok poza granice RP - 3

5. Szpitale

Pod stałym nadzorem tutejszej Inspekcji znajdują się 4 obiekty w których w okresie sprawozdawczym przeprowadzono kontrole zaplanowane w Planie Zasadniczych Zadań na rok 2024. Woda pod względem bakteriologicznym w zakresie Legionella Sp. odpowiada wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r., poz. 2294).

W stosunku do jednego skontrolowanego obiektu toczy się postępowanie administracyjne dotyczące stanu sanitarno-technicznego. PPIS w Kamieniu Pomorskim na prośbę strony wydał decyzję przedłużającą termin wykonania obowiązków. Kontrole przeprowadzone w pozostałych obiektach wykazały, iż obiekty utrzymane są w należyтым stanie sanitarno-higienicznym i sanitarno-technicznym.

5.1. Zaopatrzenie w wodę

Tabela Nr 5.1 Zaopatrzenie szpitali w wodę do spożycia

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 Kamieniu Pomorskim	ul. Szpitalna 10, 72-400 Kamień Pomorski	nie	wodociąg publiczny Kamień Pomorski	nie	wodociąg publiczny Kamień Pomorski	brak	-
2.	Zakład Lecznicy Uzdrowisko Kamień Pomorski Szpital Uzdrowiskowy „Mieszko”	ul. Wojska Polskiego 2 , 72-400 Kamień Pomorski	nie	wodociąg publiczny Kamień Pomorski	nie	wodociąg publiczny Kamień Pomorski	brak	-
3.	NZOZ „Zdrowie” Ośrodek Wczasowo-Sanatoryjny „Perła”	ul. Morskiej 2, 72-415 Międzywodzie	nie	wodociąg publiczny Świątouś-Międzywodzie	nie	wodociąg publiczny Świątouś - Międzywodzie	brak	-
4.	Meritum Centrum Medyczne Niepubliczny Zakład Rehabilitacji (Szpital jednolodowy)	ul. Kopernika 28, 72-400 Kamień Pomorski	nie	wodociąg publiczny Kamień Pomorski	nie	wodociąg publiczny Kamień Pomorski	brak	-

Opis:

- ocena jakości wody do spożycia (stwierdzone przekroczenia i liczba wydanych decyzji na jakość wody);
- ocena ciepłej wody użytkowej w zakresie bakterii *Legionella sp.*
- inne działania związane z redukcją pałeczek *Legionella sp.* np. remonty, wymiana instalacji, sprzętu, procedury dezynfekcji.

W okresie sprawozdawczym prowadzono kontrolę jakości wody ciepłej w zakresie obecności pałeczek *Legionella sp.* w podmiotach leczniczych w ramach których funkcjonuje szpital. W trakcie okresu sprawozdawczego nadzorem objęto 4 obiekty.

Na podstawie otrzymanych sprawozdań z przeprowadzonych badań w 3 spośród 4 nadzorowanych obiektów wykonujących działalność leczniczą w formie szpitala stwierdzono przekroczenia dopuszczalnej ilości pałeczek *Legionella sp.* z określeniem stopnia skażenia w zależności od wartości ilości pałeczek *Legionella sp.* dla danych punktów poboru pobranych w ramach wewnętrznej kontroli podmiotów (*znikomy - 4, średni – 6 oraz bardzo wysoki – 3 stopień skażenia*).

Na podstawie otrzymanych sprawozdań z badań w 1 nadzorowanym podmiocie wykonującym działalność leczniczą w ramach których funkcjonuje szpital w pobranych próbkach wody w ramach

wewnętrznej kontroli podmiotu stwierdzono w jednym z czterech punktów przekroczenie parametru *Legionella* sp. niezgodnego z wymaganiami określonymi w § 3 ust. 2 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r., poz. 2294) tj. nie spełnia wymagań załącznika nr 5 tabela A niniejszego rozporządzenia. W związku z powyższym PPIS w Kamieniu Pomorskim pismem biorąc pod uwagę rodzaj prowadzonej działalności leczniczej i mając na względzie bezpieczeństwo kuracjuszy/pacjentów o obniżonej odporności ocenił średni stopień skażenia bakteriami i wezwał do podjęcia niezwłocznych działań w celu wyeliminowania w systemie ciepłej wody pałeczki *Legionella* sp. i doprowadzenia parametru mikrobiologicznego do wymaganej wartości. Podmiot w ramach sprawdzenia skuteczności podjętych działań naprawczych pobrał próbki ciepłej wody do badań. Analiza przedłożonego sprawozdania wykazała, iż parametr mikrobiologiczny jest zgodny z wymaganiami określonymi w ww. rozporządzeniem. Zgodnie z harmonogramem poboru próbek wody w ramach wewnętrznej kontroli strona przedłożyła sprawozdania z badań pobranych w dniu 05 listopada 2024 r. próbek wody ciepłej. PPIS w Kamieniu Pomorskim na podstawie wyników wody ocenił stopień bardzo wysoki skażenia bakteriami *Legionella* sp. instalacji wewnętrznej ciepłej wody w obiekcie nakazał w drodze decyzji administracyjnej z rygorem natychmiastowej wykonalności zakaz korzystania z pryszniców oraz nakaz ustalić przyczynę skażenia tj. dokonać przeglądu technicznego sieci, sprawdzić temperaturę wody oraz podjąć działania zmierzające do redukcji liczby bakterii *Legionella* sp. w instalacji wewnętrznej ciepłej wody użytkowej obiektu, włącznie z czyszczeniem, dezynfekcją systemu i urządzeń wody w celu doprowadzenia jakości wody do wymagań określonych w załączniku Nr 5 tabela B rozporządzenia Ministra Zdrowia 07 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi przy jednoczesnym wskazaniu terminu. Podmiot niezwłocznie przystąpił do prac naprawczych, przeprowadził szczegółowy przegląd sieci, dezynfekcję termiczną sieci z analizą temperatury poszczególnych punktów sieci na różnych poziomach kondygnacji, sprawdzenie skuteczności działania cyrkulacji oraz zlecenie firmie zewnętrznej czyszczenie i dezynfekcję sieci wodociągowej. Ponadto strona dokonała przeglądu wszystkich „martwych” punktów występujących w obiekcie stwarzających niebezpieczeństwo stagnacji wody, podczas przeglądu ze wszystkich kraników spuszczo wodę i sprawdzono temperaturę jej wypływu. Po otrzymaniu sprawozdań z badań odwołano nakaz nie korzystania z pryszniców. Jednocześnie podmiot odpowiedzialny poinformowano o zachowaniu częstotliwości poboru zgodnej rozporządzeniem Ministra Zdrowia 07 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r., poz. 2294) biorąc pod uwagę wystąpienia wysokiego skażenia.

W 1 spośród 4 obiektów nadzorowanych na podstawie otrzymanych sprawozdań z badań ciepłej wody użytkowej pobranej w instalacji wewnętrznej stwierdzono przekroczenie parametru mikrobiologicznego tj. *Legionella* sp. Organ ocenił średni stopień skażenia instalacji wewnętrznej i wezwał pismem do podjęcia niezwłocznych działań w celu wyeliminowania w systemie ciepłej wody pałeczki *Legionella* sp. z terminem podjęcia działań naprawczych oraz przedłożenie potwierdzenia skuteczność podjętych działań.

W ramach sprawowanego nadzoru sanitarnego nad jakością wody pobrano próbki do badań ciepłej wody użytkowej z instalacji wewnętrznej obiektu. Wyniki pobranych próbek wody nie wykazały obecności bakterii *Legionella* sp. Organ ocenił brak skażenia bakteriami *Legionella* sp. W ramach wewnętrznej kontroli podmiot w okresie sprawozdawczym pobrał 8 próbek do badań

ciepłej wody użytkowej. Wyniki wykazały obecność bakterii Legionella sp. Na podstawie analizy otrzymanych sprawozdań organ w jednym przypadku określił stopień skażenia średni, a w drugim znikomy stopień skażenia bakteriami Legionella sp. W związku z powyższym w przypadku w przypadku średniego skażenia bakteriami wezwano podmiot do podjęcia niezwłocznych działań mających na celu poprawę jakości wody do wymaganej wartości pałeczki Legionella sp.

W 1 spośród 4 obiektów nadzorowanych na podstawie analizy przedłożonych sprawozdań z badań pobranych próbek wody zarówno z urzędowej kontroli, jak i kontroli wewnętrznej podmiotu stwierdzono, iż wyniki pobranych próbek wody ciepłej użytkowej nie wykazały obecności bakterii Legionella sp. W związku z powyższym organ ocenił brak skażenia bakteriami Legionella sp.

Z podmiotów lecznictwa szpitalnego pobranych zostało 19 próbek w ramach bieżącego nadzoru, kontrola wewnętrzna podmiotów to 39 próbek, w tym zakwestionowanych próbek to 13 pobranych w ramach wewnętrznej kontroli podmiotów.

5.2. Postępowanie z bielizną szpitalną i pralnictwo

Tabela Nr 5.2 Wykaz miejsc prania bielizny szpitalnej w obiektach szpitalnych

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Miejsce prania bielizny szpitalnej	Uwagi
1.	Szpital w Kamieniu Pomorskim	ul. Szpitalna 10, 72-400 Kamień Pomorski	HOLLYWOOD TEXTILE SERVICE Sp. z o.o., ul. Bojanowskiej 2a w Sierpcu	Brak
2.	Zakład Leczniczy Uzdrowisko Kamień Pomorski Szpital Uzdrowski „Mieszko”	ul. Wojska Polskiego 2, 72-400 Kamień Pomorski	CITONET Sp. z o.o. przy ul. Rolnej 4 w Szczecinie	Brak
3.	NZOZ „Zdrowie” Ośrodek Wczasowo-Sanatoryjny „Perła”	ul. Morskiej 2, 72-415 Międzywodzie	Pralnia „Kołczewo”, ul. Pocztowa 7 w Kołczewie	Brak
4.	Meritum Centrum Medyczne Niepubliczny Zakład Rehabilitacji (Szpital jednodniowy)	ul. Kopernika 28, 72-400 Kamień Pomorski	SPZZOZ w Gryficach	Pranie wraz z dezynfekcją

Opis:

Informację czy pralnia piorąca bieliznę szpitalną posiada tzw. barierę higieniczną czy funkcjonuje w tzw. układzie tradycyjnym proszę zawrzeć w kolumnie „Uwagi”.

Opisać postępowanie z bielizną (brudną i czystą), w tym z bielizną noworodkową i dzieci młodszych, operacyjną i z oddziałów położniczych oraz zakaźnych, magazynowanie i transport bielizny, z uwzględnieniem stanu sanitarno – technicznego pomieszczeń.

Stwierdzone nieprawidłowości i działania jakie zostały podjęte przez PPIS w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami, liczba wydanych decyzji administracyjnych (merytorycznych), liczba i kwota nałożonych mandatów.

W Szpitalu w Kamieniu Pomorskim usytuowanym przy ul. Szpitalnej 10 w Kamieniu Pomorskim, w części piwnicznej zapewniono magazyny do przechowywania bielizny czystej i bielizny brudnej. W magazynie bielizny brudnej nr 22 wydzielono pojemnik do przechowywania bielizny skażonej i bielizny brudnej. W dniu czynności kontrolnych w pomieszczeniu bielizny brudnej w wózkach pralniczych, w workach z tworzywa sztucznego znajdowała się brudna bielizna pościelowa. Według uzyskanych informacji pościel brudna odbierana jest trzy razy w tygodniu. W pomieszczeniu bielizny brudnej zapewniono umywalkę do mycia rąk z podłączeniem bieżącej ciepłej i zimnej wody. Przy umywalce zapewniono środki do higienicznego mycia, dezynfekcji, suszenia rąk oraz środki do szybkiej dezynfekcji i czyszczenia wyrobów medycznych. Środki przechowywane w oryginalnych opakowaniach. Według uzyskanych informacji oraz zgodnie z przedłożonymi procedurami postępowania z bielizną brudną, bielizna z oddziałów transportowana jest zamykanym wózkiem/pojemnikiem plastikowym na kółkach. Na oddziałach następuje rozdział bielizny brudnej na bieliznę skażoną (worki czerwone), kosz opisany „bielizna skażona” i na bieliznę brudną kosz opisany „bielizna brudna”. W pomieszczeniu zapewniono wentylację naturalną oraz grawitacyjną. Po przekazaniu bielizny brudnej, skażonej do pralni pojemniki – kontenery są dezynfekowane. Podmiot posiada opracowaną Instrukcję „Higiena szpitalna ” wydanie I, data wydania 01.03.2021r. (aktualizacja 01.09.2021r.), w której określono obieg bielizny brudnej, skażonej biologicznie, w tym zanieczyszczonej organicznie oraz określenie zasad postępowania z bielizną brudną i skażoną. W zawartej umowie z pralnią HOLLYWOOD TEXTILE SERVICE Sp. z o. o. z siedzibą w Sierpcu przy ul. Bojanowskiej 2a widnieje zapis, iż wykonawca oświadcza, że prowadzi działalność gospodarczą w zakresie usług prania przemysłowego oraz posiada niezbędne zaplecze, sprzęt i urządzenia, wykwalifikowany personel oraz zgodę Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej na pranie bielizny szpitalnej, dodatkowo w myśl §1 ust.1 przedmiotem umowy w zakresie świadczonych usług wynajmu, prania i serwisu bielizny szpitalnej płaskiej łącznie ze znakowaniem w systemie RFID dla Szpitala w Kamieniu Pomorskim Sp. z o.o. przy ul. Szpitalnej 10 w Kamieniu Pomorskim. Według uzyskanych informacji pranie bielizny odbywa się w jednym z oddziałów HTS z siedzibą w Stargardzie. W umowie zawarta jest również usługa dezynfekcji bielizny, kocy, materacy i poduszek.

W magazynie bielizny czystej zapewniono regały do przechowywania czystej bielizny pościelowej i kocy. Pościel przywożona jest z pralni w wózkach pralniczych zapakowana jednostkowo w podwójne worki z tworzywa sztucznego. Sposób przechowywania bielizny czystej opisano w przedłożonej do wglądu procedurze „Procedura przechowywania bielizny czystej”. Pomieszczenie w trakcie czynności kontrolnych utrzymane w należyтым stanie sanitarno-higienicznym. Transport bielizny czystej na oddziały odbywa się przy użyciu oznakowanego wózka zgodnie z opracowaną instrukcją „Zasady postępowania z bielizną czystą”, co określono w pkt. 5.7.3. Prowadzony jest rejestr przychód i rozchód pościeli, uwzględniający datę i rodzaj oraz ilość rozchodu pościeli. Według wyjaśnień bielizna pościelowa wymieniana jest 3 razy w tygodniu. Do dezynfekcji rąk stosowane są środki pn.: DESDERMEN PUR i TRISEPT MIX przechowywane w oryginalnych opakowaniach producenta lub w pojemnikach opisanych z aktualnym terminem

ważności. Zgodnie z opracowaną instrukcją „Higiena szpitalna” wydanie I, data wydania 01.03.2021r. (aktualizacja 01.09.2021r.) I” wózek przeznaczony do transportu materiału czystego jest myty środkiem pn.: Into XL Fresch w godzinach popołudniowych. Dodatkowo wózek poddawany jest myciu i dezynfekcji 1 raz w tygodniu środkiem dezynfekcyjnym CHLORAMIX DT. Ściany magazynu malowane farbą zmywalną, podłoga wyłożona wykładziną PCV. Wentylacja w pomieszczeniu grawitacyjna.

W Stacjonarnym NZOZ „Zdrowie” Perła z siedzibą przy ul. Morska 2 w Międzywodziu wydzielono magazyn, w którym wydzielono 2 miejsca przedzielone ścianką działową do gromadzenia brudnej bielizny pościelowej i miejscem gospodarczym. Brudna bielizna przechowywana w wózkach pralniczych wyposażonych w pokrowce (przestrzeń ładunkowa jest przestrzenią zamkniętą). Powierzchnie ścienne wyłożone glazurą, powierzchnia podłogi wyłożona terakotą. Powierzchnie nienasiąkliwe odporne na działanie wilgoci łatwe do utrzymania w czystości. Wentylacja grawitacyjna oraz naturalna, oświetlenie sztuczne oraz naturalne. W budynku w części piwnicznej zapewniono pomieszczenie do przechowywania bielizny czystej. Podłoga w magazynie wyłożona terakotą, ściany pokryte glazurą o powierzchni gładkiej, łatwej do utrzymania w czystości. Bielizna przechowywana na regałach. Według informacji uzyskanych w trakcie czynności kontrolnych pranie bielizny brudnej odbywa się w Pralni „Kołczewo” przy ul. Pocztowej 7 w Kołczewie. Ponadto według uzyskanych informacji usługa pralnicza obejmuje pranie bielizny pościelowej, asortymentu frotte, asortymentu gastronomicznego, kołder, poduszek, narzut, koców, zasłon, firan oraz innych niewymienionych. Poinformowano, iż zasadnym byłoby rozważenie dostosowania usług pralniczych do charakteru prowadzonej działalności leczniczej, mając na uwadze, że bielizna „szpitalna” może być źródłem zakażenia zarówno pacjentów, jak i zatrudnionego personelu. Zapewnienie właściwego postępowania jest jednym z ważniejszych elementów zapobiegania i ograniczania rozprzestrzeniania się zakażeń związanych z opieką zdrowotną.

W Zakładzie Leczniczym Uzdrowisko Kamień Pomorski Szpital Uzdrowski „Mieszko” przy ul. Wojska Polskiego 2 w Kamieniu Pomorskim wydzielono pomieszczenia magazynowe do przechowywania brudnej bielizny pościelowej oraz czystej bielizny pościelowej. Zapewniono 2 pomieszczenia magazynowe do przechowywania czystej bielizny pościelowej. W pomieszczeniu bielizny czystej zapewniono regały do ich przechowywania. W pomieszczeniu do przechowywania brudnej bielizny pościelowej zapewniono metalowe wózki wyłożone pokrowcami materiałowymi. Podmiot posiada Umowę zawartą w dniu 03 sierpnia 2023 r. z firmą CITONET Sp. z o.o. przy ul. Rolnej 4 w Szczecinie o świadczenie usług prania oraz oddawanie wyrobów do używania aneksowaną w dniu 14.08.2024 r. Pościel skażona przechowywana w workach z tworzywa sztucznego w kolorze czerwonym. Przedłożono do wglądu procedurę postępowania z bielizną, która uwzględnia tok postępowania z bielizną czystą oraz brudną, procedura z dnia 22.02.2022 r., w tym również tok postępowania z „bielizną skażoną- bielizna używana przez osobę z rozpoznaniem zakażeniem, poplamiona krwią, wydaliniami, wydzielinami lub płynami ustrojowymi - worki czerwone. Dodatkowo na podstawie tej procedury dezynfekcja termiczno-chemiczna (kocy, kołder, poduszek, materacy) odbywa się okresowo zewnętrznie zgodnie z planem higieny.

Zakład Rehabilitacji (Szpital jednodniowy) z siedzibą przy ul. Kopernika 28 w Kamieniu Pomorskim w części piwnicznej budynku zapewniono magazyn bielizny czystej. Powierzchnie ścienne malowane farbą. Podłoga wyłożona terakotą. Wentylacja w pomieszczeniu mechaniczna.

Do przechowywania czystej bielizny pościelowej zapewniono zamykaną szafę z półkami oraz regał. Według uzyskanych informacji czysta bielizna pościelowa przywożona jest z pralni w wózkach pralniczych pakowana w podwójne worki foliowe i transportowana do pomieszczenia metalowym wózkiem. Sposób przechowywania bielizny czystej opisano w opracowanej procedurze „Procedura postępowania z czystą bielizną pościelową” sporządzoną dnia 08 lutego 2018 r., według której czystą bielizną pościelową przed wprowadzeniem do magazynu czystej bielizny należy zdjąć opakowanie transportowe, wszelkie czynności przy segregowaniu, przekładaniu, transporcie bielizny należy wykonywać czystymi, umyтыми i zdezynfekowanymi rękami i w czystej odzieży roboczej. Wózki transportowe systematycznie myte i dezynfekowane. Pomieszczenie w trakcie czynności kontrolnych utrzymane w należytym stanie sanitarno-higienicznym. W obiekcie zapewniono również magazyn brudnej bielizny pościelowej. Do przechowywania brudnej bielizny pościelowej zapewniono 2 pojemniki z tworzywa sztucznego w kolorze czarnym, do przechowywania bielizny skażonej zapewniono pojemnik z tworzywa sztucznego w kolorze czerwonym. W chwili kontroli w pomieszczeniu brak brudnej i skażonej bielizny pościelowej. Według uzyskanych informacji brudna i skażona bielizna pościelowa prana jest w Samodzielnym Publicznym Zespole Zakładów Opieki Zdrowotnej w siedzibą przy ul. Niechorskiej 27 w Gryficach. Przedłożono do wglądu Umowę 1/2024 na usługi pralnicze, w tym pranie i maglowanie bielizny pościelowej oraz kocy, poduszek i kołder. Umowa zawarta w dniu 01 lutego 2024 r. pomiędzy stroną, a SPZZOZ w Gryficach. Według uzyskanych informacji na oddziałach następuje rozdział bielizny brudnej i bielizny skażonej. Bielizna skażona wkładana jest do worków z tworzywa sztucznego w kolorze czerwonym i transportowana w pojemniku wykonanym z tworzywa sztucznego w kolorze czerwonym, brudna bielizna wkładana w worek foliowy w kolorze czarnym i transportowa w pojemniku z tworzywa sztucznego w kolorze czarnym metalowym wózkiem. Przedłożono do wglądu procedurę „Postępowanie z brudną bielizną”. W magazynie zapewniono zlew gospodarczy z podłączeniem bieżącej zimnej i ciepłej wody. Pomieszczenie w trakcie czynności kontrolnych utrzymane w należytym stanie sanitarno-higienicznym. Powierzchnie ścienne wyłożone częściowo glazurą, częściowo malowane farbą, podłoga wyłożona terakotą. Wentylacja mechaniczna. Po przekazaniu bielizny brudnej, skażonej do pralni pojemniki są środkiem do dezynfekcji. Według uzyskanej informacji i przedłożonej do wglądu procedury transport bielizny brudnej i skażonej następuje własnym środkiem transportu Pościel transportowana jest w pojemnikach wykonanych z tworzywa sztucznego z zapewnienie właściwych warunków ich transportowania. W dniu czynności kontrolnych brak środka transportu.

5.3. Postępowanie z odpadami medycznymi w aspekcie ochrony zdrowia ludzkiego

Tabela Nr 5.3 Wykaz firm odbierających odpady medyczne ze szpitali oraz wykaz szpitali 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	Dokumenty potwierdzające unieszkodliwienie przekazanych zakaźnych odpadów medycznych* (czy szpital jako wytwórca	Uwagi
-----	---------	---------------------------------	---	---	---	--	-------

					rodzaj stosowanych urządzeń)	odpadów posiada takie dokumenty)	
1.	Szpital w Kamieniu Pomorskim	ul. Szpitalna 10, 72-400 Kamień Pomorski	REMONDIS Medison Sp. z o. o. ul. Puskina 41, 42-530 Dąbrowa Górnicza	PROMAROL- PLUS Sp. z o.o. Ciepielówek 2, 67-410 Ciepielówek	brak	nie	
2.	Zakład Lecznicy Uzdrowisko Kamień Pomorski Szpital Uzdrowiskowy „Mieszko”	ul. Wojska Polskiego 2, 72-400 Kamień Pomorski	Zakład Transportowo – Handlowy KONCA Sp. z o.o., ul. Adama Asnyka, Szczecin	Firma Port – Serwis Sp. z o. o., ul. H. Sucharskiego 75, 80-601 Gdańsk	brak	nie	
3.	Stacjonarny NZOZ „Zdrowie” Perła	ul. Morskiej 2, 72-415 Międzywodzie	EKO-SPALMED ul. Armii Krajowej 20/7, 78-100 Kołobrzeg	ENERIS PROECO Sp. Z o.o., ul. Wojska Polskiego 65, 85-825 Bydgoszcz Spalarnia Gryfice, ul. Niechorska 28, 72-300 Gryfice	brak	nie	
4.	Meritum Centrum Medyczne Niepubliczny Zakład Rehabilitacji (Szpital jednodniowy)	ul. Kopernika 28, 72-400 Kamień Pomorski	EKO-SPALMED ul. Armii Krajowej 20/7, 78-100 Kołobrzeg	ENERIS PROECO Sp. Z o.o., ul. Wojska Polskiego 65, 85-825 Bydgoszcz Spalarnia Gryfice, ul. Niechorska 28, 72-300 Gryfice	brak	nie	

* 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.

Opis:

Informacja czy przestrzeń ładunkowa środków przeznaczonych do transportu odpadów medycznych (wózków i pojemników) jest przestrzenią zamkniętą.

Stan sanitarno – techniczny pomieszczenia do magazynowania odpadów medycznych.

Informacja czy w sąsiedztwie pomieszczenia magazynowego znajduje się umywalka z ciepłą i zimną wodą, wyposażona w dozownik z mydłem i środkiem do dezynfekcji rak oraz ręczniki jednorazowego użytku

Informacja o warunkach czasowych i temperaturowych magazynowania odpadów medycznych:

- w jaki sposób odbywa się magazynowanie odpadów medycznych o kodzie 180102* *zapewniające temp. do 10 °C*

- w jaki sposób odbywa się magazynowanie odpadów medycznych o kodach 180103*, 180106*, 180110*, 180182*

Stan sanitarno – techniczny pomieszczenia/ miejsca przeznaczonego do dezynfekcji, mycia i przechowywania wewnątrzzakładowych środków transportu wewnętrznego odpadów medycznych i pojemników wielokrotnego użycia.

Informacja czy szpital posiada szczegółową procedurę postępowania z odpadami medycznymi na stanowiskach pracy, gdzie wytwarza się odpady medyczne.

Postępowanie z odpadami medycznymi w miejscu ich powstawania.

Stwierdzone nieprawidłowości i działania jakie zostały podjęte przez PPIS w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami. Liczba wydanych decyzji administracyjnych (merytorycznych), liczba i kwota nałożonych mandatów.

W Szpitalu w Kamieniu Pomorskim zapewniono pomieszczenie do przechowywania odpadów medycznych, które przechowywane są w zapewnionych 4 kontenerach o pojemności 1100l. Odpady przechowywane w workach foliowych koloru czerwonego, worki oznakowane etykietą z zapisem daty zamknięcia, podpisem i kodem odpadu. W pomieszczeniu zapewniono umywalkę do mycia rąk z bieżącą ciepłą i zimną wodą. Przy umywalce zapewniono środki do higienicznego mycia, dezynfekcji i suszenia rąk. W pomieszczeniu zapewniono środki firmy Ecolab do mycia i dezynfekcji powierzchni. Pomieszczenie zabezpieczone przed dostępem gryzoni oraz osób postronnych. Zapewniono kratkę spustową. Przedstawiono do wglądu karty przekazania odpadów w systemie BDO. Odpady odbierane są z zachowaniem czasu przechowywania odpadów nie przekraczającym 72h. Podmiot prowadzi monitoring kontroli temperatur w pomieszczeniu, przedłożono do wglądu monitoring temperatury pomieszczeń, zapisy również potwierdzają utrzymanie wymaganej temperatury w pomieszczeniu na poziomie 17°C. Przy magazynie odpadów medycznych wydzielono pomieszczenie do mycia i dezynfekcji wewnętrznych środków transportu odpadów medycznych. Pomieszczenie w trakcie czynności kontrolnych utrzymane w należyтым stanie sanitarno-higienicznym. Powierzchnie ścienne częściowo wyłożone glazurą, częściowo malowane farbą. W pomieszczeniu w trakcie czynności kontrolnych na stanie znajdowały się 3 czyste i zdezynfekowane pojemniki. Zapewniono również umywalkę z podłączeniem bieżącej zimnej i ciepłej wody oraz środki do mycia i dezynfekcji rąk. Odbiorem odpadów zajmuje się firma REMONDIS Medison Sp. z o. o. na podstawie przedłożonego do wglądu aneksu do Umowy 334/TP/2021 z dniem wejścia w życie z dniem 01.03.2022 r. Według oświadczenia odpady medyczne o kodzie 180103* odbierane z częstotliwością nie rzadziej niż co 72 h. W umowie widnieją zapisy dotyczące warunków odbioru odpadów, w tym określonym kodem odpadów medycznych. Podmiot posiada nr rejestrowy w systemie BDO jako podmiot wytwarzający odpady. W trakcie czynności kontrolnych przedłożono do wglądu „Postępowanie z odpadami medycznymi”, wydanie I, w której widnieje zapis, iż odpady medyczne niebezpieczne zabierane są z oddziałów 1 raz dziennie oraz w zależności od potrzeb. W opracowanym załączniku nr 3 wyd. I z dnia 01.03.2021 r. „Transport wewnętrzny odpadów medycznych i komunalnych”, który przewiduje transport w zamykanym wózku poczynawszy od piętra II w kierunku ku dołowi do wyjścia głównego, a następnie odpady transportowane są zamkniętym wózkiem do pomieszczenia

magazynowego do momentu odbioru przez specjalistyczną firmę. Wózek po wyładunku jest myty i dezynfekowany. Czysty trafia do brudownika znajdującego się na II piętrze. Przedłożono ostatnią wygenerowaną kartę przekazania w zakresie odbioru odpadów w ilości 0,2050 Mg. Odpady unieszkodliwiane są przez firmę PROMAROL-PLUS Sp. z o. o. z siedzibą Ciepiałówek 2, 67-410 Ciepiałówek.

W Zakładzie Leczniczym Uzdrowisko Kamień Pomorski - Szpital Uzdrowski „Mieszko” magazyn do przechowywania odpadów medycznych, w którym ustawione zostało urządzenie chłodnicze wykorzystywane do przechowywania odpadów, utrzymane czysto, w dobrej kondycji technicznej. Urządzenie chłodnicze wykorzystywane do przechowywania odpadów wyposażone w termometr, który w trakcie kontroli wskazywał 2°C. W trakcie kontroli w urządzeniu znajdują się odpady medyczne o kodzie 18 01 03*, data zamknięcia 08.11.2024 r. i 13.11.2024 r. (dwa pojemniki twarłosćienne oraz worki koloru czerwonego). Prowadzony jest rejestr temperatury w urządzeniu, odczyt codzienny oraz rejestr odpadów medycznych z datą przyjęcia odpadów do magazynu). W pomieszczeniu zapewniono umywalkę do mycia rąk z podłączeniem bieżącej ciepłej i zimnej wody, środkami do dezynfekcji i mycia i suszenia rąk, oraz jednokomorowy zlew gospodarczy z dostępem bieżącej ciepłej i zimnej wody. Przedłożono do wglądu umowę zawartą w dniu 02.01.2011 r. oraz aneksy do umów ostatni z 2017 r. z Zakładem Transportowo - Handlowym KONCA z siedzibą w Szczecinie na odbiór, transport i spalanie odpadów m.in o kodzie 18 01 03*. Przedłożono do wglądu kartę przekazania tj. wydruk elektroniczny z bazy BDO nr karty 00164/2024/KPO/0005/000015916 z dnia 13.11.2024 r. o kodzie wytworzonych odpadów 180103*. Na podstawie przedłożonej do wglądu karty przekazania odpadów unieszkodliwianiem odpadów zajmuje się firma Port Service Sp. z o.o. z siedzibą w Gdańsku przy ul. Sucharskiego 75. Według uzyskanych informacji odbiór odpadów medycznych dokonywany nie mniej niż raz w tygodniu. Przedłożono do wglądu urzędowe poświadczenie odbioru sprawozdania od wytwarzanych odpadach i o gospodarowaniu odpadami sporządzonego przez Uzdrowisko Kamień Pomorski S.A. identyfikator dokumentu 2023/WO/000015916/2/4 z dnia 18.01.2024 r.

W Stacjonarnym NZOZ „Zdrowie” Perła z siedzibą przy ul. Morska 2 w Międzywodziu na I piętrze zapewniono pomieszczenie przeznaczone do przechowywania odpadów medycznych. W pomieszczeniu zapewniono urządzenie chłodnicze wyposażone w termometr służący do pomiaru temperatury. W chwili kontroli w urządzeniu brak wytworzonych odpadów niebezpiecznych. Według wyjaśnień odpady o kodzie – 18 01 03* zostały odebrane w dniu 23 października 2024 r. przedłożono do wglądu kartę przekazania odpadów nr 00017/2024/KPO/0002/000028550. Termometr w urządzeniu wskazywał 3°C. W pomieszczeniu zapewniono zeszyt, w którym odnotowywana jest temperatura, podpis osoby wykonującej mycie i dezynfekcję urządzenia chłodniczego i pomieszczenia. Urządzenie chłodnicze w dniu kontroli sprawne, utrzymane w należyтым stanie sanitarno – higienicznym i technicznym. W pomieszczeniu zapewniono umywalkę z podłączeniem bieżącej ciepłej i zimnej wody, środki do higienicznego mycia i suszenia rąk (środek do dezynfekcji rąk Sterillhand oraz ręczniki papierowe). Zapewniono środek do dezynfekcji powierzchni ALPINUSEPTOL+. Opisywane pomieszczenie w trakcie czynności kontrolnych utrzymane w należyтым stanie sanitarno-higienicznym i technicznym. Odbiorem odpadów według uzyskanych informacji uzyskanych od Pani Doroty Błaszczuk zajmuje się Firma EKO-SPALMED z siedzibą w Kołobrzegu. W trakcie czynności kontrolnych przedłożono do aneksu nr 1 z dnia 29.02.2024r. do umowy nr 16/B/2008 z dnia 02.01.2008r. dot. gospodarowania odpadami

medycznym, w tym odbiór i utylizację odpadów. Według wyjaśnień odpady przekazywane są 1 raz w miesiącu (odpady przechowywane do momentu odbioru przez firmę EKO-SPALMED do 10°C przez okres nie dłuższy niż 30 dni liczony od momentu wytworzonego pierwszego odpadu). Podmiot posiada nr rejestrowy BDO 000028550. Podmiot posiada opracowaną i wdrożoną procedurę postępowania z odpadami zakaźnymi o kodzie 180103* z dnia 10.05.2024r. Przedłożono do wglądu urzędowe poświadczenie odbioru złożonego w Urzędzie Marszałkowskim w Szczecinie sprawozdania o wytworzonych odpadach.

W Meritum Centrum Medyczne Niepubliczny Zakład Rehabilitacji (Szpital jednodniowy) z siedzibą przy ul. Kopernika 28 w Kamieniu Pomorskim zapewniono pomieszczenie przeznaczone do przechowywania odpadów medycznych. W pomieszczeniu zapewniono urządzenie chłodnicze wyposażone w termometr służący do pomiaru temperatury w celu zapewnienia właściwych warunków przechowywania. W chwili kontroli termometr wskazywał 8°C. Na wyposażeniu pomieszczenia zapewniono umywalkę z podłączeniem bieżącej ciepłej i zimnej wody wraz ze środkami do higienicznego mycia i suszenia rąk. Podmiot posiada umowę na odbiór odpadów medycznych zawartą z firmą Eko- Spalmed z dnia 08.01.2018 roku, numer umowy 693/B/2018, umowa zawarta na czas nieokreślony. Podmiot prowadzi wyłącznie rejestr elektroniczny. Numer BDO 000028617. Przedstawiono kartę nr 000003/2024/KPO/0001/000028617 z dnia 05.02.2024r. o masie 0,0165 [Mg]. Kod odpadów 180103*.

5.4. Postępowanie ze zwłokami w aspekcie ochrony zdrowia ludzkiego, prosektoria.

Tabela Nr 5.4 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 Kamieniu Pomorskim	ul. Szpitalna 10, 72-400 Kamień Pomorski	brak	tak (dwa miejsca)	brak	brak
2.	Zakład Lecznicy Uzdrowisko Kamień Pomorski Szpital Uzdrowski „Mieszko	ul. Wojska Polskiego 2, 72-400 Kamień Pomorski	brak	brak	brak	Podmiot posiada opracowaną procedurę ze zwłokami
3.	Stacjonarny NZOZ „Zdrowie” Perła	ul. Morskiej 2, 72-415 Międzywodzie	brak	tak (jedno miejsce)	brak	brak
4.	Meritum Centrum Medyczne Niepubliczny Zakład Rehabilitacji (Szpital jednodniowy)	ul. Kopernika 28, 72-400 Kamień Pomorski	brak	brak	brak	Podmiot posiada opracowaną procedurę ze zwłokami

* szpital jest zobowiązany zapewnić chłodnię

Opis:

Stan sanitarno – techniczny pomieszczenia/innego miejsca do przechowywania zwłok w okresie pomiędzy stwierdzeniem zgonu a przed przewiezieniem do chłodni. Informacja czy przestrzeń ładunkowa środka transportu zwłok jest przestrzenią zamkniętą. Stan sanitarny kapsuły do przewozu zwłok.

Stan sanitarno - techniczny i funkcjonalny pomieszczeń prosektorium oraz jego wyposażenia, w tym noszy i wózków do przenoszenia i przewozu zwłok.

Stwierdzone nieprawidłowości i działania jakie zostały podjęte przez PPIS w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami, liczba wydanych decyzji administracyjnych (merytorycznych), liczba i kwota nałożonych mandatów.

W Szpitalu w Kamieniu Pomorskim zapewniono pomieszczenie pro-morte, w którym zwłoki osoby zmarłej przebywają do 2 godziny od czasu zgonu. W pomieszczeniu zapewniono dwa metalowe wózki. Pomieszczenie i wyposażenie w trakcie czynności kontrolnych utrzymane w należytym stanie sanitarno-technicznym i sanitarno-higienicznym. Powierzchnia ścienne malowane farbą, podłoga wyłożona terakotą, zapewniono wentylację grawitacyjną. Podmiot posiada opracowany dokument „Dezynfekcja pomieszczenia PRO MORTE (I piętro) z datą wydania 01.03.2021 r., w którym określono przeprowadzanie dezynfekcji pomieszczenia po każdym wywiezieniu zwłok. Szpital posiada podpisaną umowę na transport zwłok ludzkich na sekcję i z sekcji oraz odbiór zmarłego pacjenta z pomieszczenia na terenie szpitala z Firmą Handlowo-Usługowa Marcin Wasylów z siedzibą w Trzebiatowie przy ul. Osiedlowej 12. Zgodnie z § 1 w/w umowy odbiór zwłok odbywa się specjalnie do tego przeznaczonym środkiem transportu w szczelnie zamykanej kapsule wyznaczonymi ciągami komunikacyjnymi. Wózek z korpusem po każdym użyciu jest myty i dezynfekowany. Zgodnie z § 2 wykonawca zobowiązał się do dotrzymania następujących warunków świadczenia usług: przyjmować zgłoszenie o potrzebie wykonania usługi całodobowo we wszystkich dniach tygodnia; zrealizować usługę w ciągu 24 h od zgłoszenia; odbierać zwłoki zmarłych pacjentów do 2 h po zgłoszeniu telefonicznym. Podmiot posiada zeszyt zgonów w szpitalu. Wpisy podzielone są okresem miesięcznym, odnotowywane są w nim między innymi takie dane jak: numer księgi głównej oddziału, imię i nazwisko osoby zmarłej i adres, wiek i płeć osoby zmarłej, datę i godzinę zgonu, podpis pielęgniarki, datę i godzinę oraz imię i nazwisko osoby zgłaszającej zgon oraz przyjmującej zgłoszenie, datę i godzinę oraz podpis pracownika firmy pogrzebowej odbierającej zwłoki. Zapisy potwierdzają odbiór zwłok do 2h od godziny zgonu. Przedłożono do wglądu kserokopie upoważnienia pracowników właściciela w/w firmy pogrzebowej do odbioru zwłok ze szpitala. Osoby wymienione w upoważnieniu faktycznie potwierdzone są zapisem w przedmiotowym zeszycie.

W Zakładzie Leczniczym Uzdrowisko Kamień Pomorski - Szpital Uzdrowiskowy „Mieszko” i w Meritum Centrum Medyczne Niepubliczny Zakład Rehabilitacji (Szpital jednodniowy) przy ul. Kopernika 28, 72-400 Kamień Pomorski opracowano procedurę postępowania w przypadku zgonu w obiekcie.

W Stacjonarnym NZOZ „Zdrowie” Perła z siedzibą przy ul. Morska 2 w Międzywodziu zapewniono pomieszczenie *pro morte*, w którym zapewniono umywalkę z podłączeniem bieżącej ciepłej i zimnej wody. Przy umywalce zapewniono środki do higienicznego mycia i suszenia rąk oraz dezynfekcji rąk. Zapewniono również środek do dezynfekcji powierzchni. Zapewniono stół oraz worek do ewentualnego przechowywania/zabezpieczenia zwłok. Podłoga w pomieszczeniu

wyłożona terakotą, ściany malowane farbą o powierzchni gładkiej, łatwej do utrzymania w czystości, oświetlenie sztuczne. W trakcie czynności kontrolnych stwierdzono, iż pomieszczenie utrzymane w należytym stanie sanitarno – technicznym oraz sanitarno – porządkowym. Według uzyskanych informacji w sytuacji zgonu osoby wzywany jest Zakład Pogrzebowy celem odbioru zwłok.

5.5. Postępowanie z odpadami komunalnymi – krótki opis.

W każdym obiekcie znajdującym się w tej grupie obiektów zapewnione miejsce do gromadzenia odpadów komunalnych. W jednym przypadku odpady komunalne gromadzone są w pojemnikach usytuowanych w zabudowanym i zadaszonym miejscu na terenie obiektu. Natomiast w dwóch pozostałych pojemniki usytuowane są w wydzielonym miejscu na utwardzonym podłożu. Zarówno miejsca jak i pojemniki do przechowywania odpadów utrzymywane czysto, nieprzepełnione, Pojemniki, kontenery służące do gromadzenia odpadów komunalnych utrzymywane w należytym stanie sanitarno - technicznym. Podmioty odpowiedzialne za gospodarowanie odpadami komunalnymi posiadają podpisane umowy na wywóz odpadów ze specjalistycznymi firmami posiadając stosowne dokumenty potwierdzające ten fakt. Podmioty prowadzą również segregację odpadów (plastik, papier, szkło).

6. Liczba i zabezpieczenie imprez masowych (jeśli dotyczy), z uwzględnieniem następujących informacji:

- 0 - ogólna liczba wniosków, które wpłynęły do PPIS na zabezpieczenie imprez masowych,
- 0 - ogólna liczba wydanych pozytywnych opinii na zorganizowanie imprez masowych z wyszczególnieniem:
- 0 - ogólna liczba wydanych pozytywnych opinii na zorganizowanie imprez masowych z wyszczególnieniem: wnioskodawców, rodzaju imprezy, w tym meczów piłki nożnej,
- 0 - ogólna liczba wydanych negatywnych opinii na zorganizowanie imprez masowych z wyszczególnieniem: wnioskodawców, rodzaju imprezy, w tym meczów piłki nożnej oraz przyczyn negatywnych opinii.

7. Inne istotne informacje o podjętych działaniach i przedsięwzięciach

Sekcja Higieny Komunalnej w okresie sprawozdawczego przeprowadzała kontrole wspólne z innymi działami (Sekcja Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku oraz Stanowisko ds. Higieny Pracy). Ponadto Sekcja Higieny Komunalnej uczestniczyła w kontrolach z innymi działami wiodącymi tj.: z Sekcją Epidemiologii. W roku 2024 prowadzone były cykliczne szkolenia w zakresie pobierania próbek wody do spożycia dla przedsiębiorstw wodociągowo – kanalizacyjnych.

W okresie sprawozdawczym prowadzona jest współpraca z innymi podmiotami w razie zaistniałej potrzeby. Na bieżąco przekazywane są również informacje dotyczące jakości wody z poszczególnych wodociągów oraz kąpielisk znajdujących się na terenie powiatu kamieńskiego dla mediów lokalnych.

8. Krótkie podsumowanie – wnioski.

W okresie sprawozdawczym szczególnie w okresie sezonu letniego obserwuje się wzrost składanych zgłoszeń interwencyjnych. Większość dotyczy obiektów świadczących usługi noclegowe, ponieważ zdarzają się obiekty, których stan techniczny odbiega od wyznaczonych standardów. W związku z powyższym w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości prowadzone są postępowania administracyjne mające na celu zobowiązanie podmiotów prowadzących działalność do doprowadzenia do należytego stanu pomieszczeń obiektu.

Zaobserwować można, iż w obiektach typu hotele wiele podmiotów gospodarczych w swojej działalności dąży do poprawy funkcjonalności pomieszczeń, zmiany wystroju wnętrz, wyposaża swoje obiekty w nowoczesne, dobrej jakości materiały sprzęty i urządzenia, co idzie w parze z wymaganiami technicznymi i sanitarnymi określonymi w obowiązujących aktach prawnych.

Natomiast w przypadku zakładów fryzjerskich i gabinetów kosmetycznych częstą stwierdzaną nieprawidłowością jest brak opracowanych i wdrożonych procedur zapewniających ochronę przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi. Jednakże podmioty w zobowiązane w wyznaczonym terminie przedkładały opracowane procedury w siedzibie PSSE w Kamieniu Pomorskim. Natomiast w przypadku braku możliwości opracowania procedur w wyznaczonym terminie podmioty zwracały się z prośbą o wydanie decyzji administracyjnej z terminem wykonania obowiązku. Wszystkie wydane decyzje z terminem wykonania nałożonego obowiązku były w tym terminie zrealizowane.

W przypadku jakości wody pod względem fizykochemicznym stwierdza się, iż utrzymuje się ona podobnie jak w latach ubiegłych. Natomiast w przypadku jakości wody pod względem mikrobiologicznym w odniesieniu do ubiegłego roku zauważalne jest zwiększenie ilości przekroczeń parametru mikrobiologicznego będącymi parametrami wskaźnikowymi (tj. bakterie grupy coli), których obecność może być spowodowana potencjalną występowaniem biofilmu w systemach dystrybucji, zbiornikach wody. Większość stwierdzonych zanieczyszczeń bakterią grupy coli może sugerować nieodpowiednie uzdatnianie wody, wtórne zanieczyszczenia lub nadmierną zawartość substancji odżywczych w uzdatnianej wodzie jak również może być spowodowana skrajnymi warunkami atmosferycznymi susza, intensywne opady.

HIGIENA DZIECI I MŁODZIEŻY

I. Warunki higienicznosanitarne w placówkach oświatowo - wychowawczych

1. Stan higieniczno-sanitarny placówek oświatowo wychowawczych.

1.1 Nadzór sanitarny nad placówkami.

W roku 2024 przeprowadzono 156 kontroli. W miernikach zaplanowano 145 kontroli. Większa ilość kontroli spowodowana była wykonaniem kontroli tematycznych dot. przygotowania szkół do nowego roku szkolnego, kontroli tematycznych dot. oceny obciążenia uczniów tornistrami oraz kontroli sprawdzających.

Na ogólną liczbę 156 kontroli przeprowadzonych w roku 2024 składają się następujące kontrole:

- 60 kontroli zaplanowanych w harmonogramie kontroli na rok 2024 - placówek stałych – w tym 7 kontroli dot. przygotowania szkół do nowego roku szkolnego 2024/2025;
- 62 kontrole wypoczynku dzieci i młodzieży (12 – wypoczynek zimowy i 50 – wypoczynek letni – w tym 3 kontrole interwencyjne);
- 3 kontrole odbiorowe;
- 13 kontroli tematycznych 8 kontroli dot. przygotowania szkół do nowego roku szkolnego 2024/2025, 1 kontrola dot. poziomu radonu w obiektach nadzorowanych, 1 kontrola dot. dostosowania mebli szkolnych do wymagań ergonomii, 3 kontrole dot. oceny obciążenia uczniów tornistrami, 4 kontrole dot. oceny prowadzenia profilaktyki wszawicy w placówce;
- 1 kontrola interwencyjna (dot. zielonej szkoły);
- 13 kontroli sprawdzających (12 kontroli sprawdzających – dot. placówek stałych, 1 kontrola sprawdzająca – dot. wypoczynku dzieci i młodzieży).

Tabela nr 1. Wykaz placówek stałych pod nadzorem PSSE w Kamieniu Pomorskim w latach 2023 i 2024 r.

L.p.	Rodzaj Placówki	Liczba placówek w ewidencji		Liczba skontrolowanych placówek	Liczba przeprowadzonych kontroli		Liczba dzieci i młodzieży w skontrolowanych placówkach	
		2024	2023		2024	2023	2024	2023
1.	Żłobki/kluby dziecięce	2	2	2	2	2	84	80
2	Przedszkola	12	12	12	20	18	934	968
3	Szkoły podstawowe	16	16	16	37	47	2850	2953
4	Licea ogólnokształcące	2	2	2	5	6	296	280
5	Branżowe szkoły I stopnia	1	1	1	1	2	17	17
6	Szkoły Specjalne (szkoła przysposabiająca do pracy...)	1	1	1	2	2	6	6
7	Zespoły szkół	5	5	5	9	16	1312	1219
8	Specjalny ośrodek szkolno-wychowawczy	1	1	1	2	2	43	39
9	Placówki opiekuńczo-wychowawcze	2	2	2	3	4	32	28
10	Placówki opiekuńczo-wychowawcze wsparcia dziennego	27	26	6	6	20	102	299
11	Młodzieżowe domy kultury	8	8	2	2	5	164	175
12	Pozaszkolne placówki specjalistyczne	3	3	2	2	1	1600	55
13	Domy wczasów dziecięcych	1	1	0	0	1	0	44
14.	Ogółem (placówki stałe - wiersz 1 do 12)	81	80	52	91	126	7440	6162
15.	Wypoczynek zimowy	15	13	12	12	11	423	389
16.	Wypoczynek letni	219	223	50	50	44	2854	2596
	Ogółem liczba placówek pod nadzorem (wiersz 14, 15 i 16)	315	316	114	153	181	10717	9147

Rodzaj placówki	Liczba	Uwagi
Inne obiekty nie uwzględnione w druku MZ-53	3	Fundacja Kolorowy Ptak z siedzibą pod adresem Borzysław 12 planująca utworzenie Placówki Opiekuńczo – Wychowawczej typu Rodzinnego. Pierwsza Spółka Turystyczna Sp. z o.o. z siedzibą w Koszalinie – kontrola sprawdzająca do protokołu - organizator wypoczynku dzieci i młodzieży, podczas którego stwierdzono nieprawidłowości, a jednocześnie dzierżawca obiektu, w którym zorganizowano w/w wypoczynek – kontrola sprawdzająca do protokołu. Ziółkowski Arkadiusz, Ar-sport z siedzibą w Opocznie – kontrola interwencyjna zielonej szkoły.

W 2024 roku do Higieny Dzieci i Młodzieży wpłynęło 6 interwencji. W związku z powyższym podjęto działania mające na celu sprawdzenie wniesionych zarzutów. Przeprowadzono 4 kontrole interwencyjne, z których sporządzono protokoły kontroli. Spośród wszystkich zgłoszonych interwencji 2 okazały się zasadne.

W przypadku potwierdzenia zarzutów podjęto działania naprawcze.

Tabela nr 2. Interwencje podjęte w roku 2024 r.

Lp.	Rodzaj placówki	Interwencja zasadna dotyczyła	Interwencja bezzasadna dotyczyła	Podjęte działania
1.	Organizator zielonej szkoły		Spania w jednym łóżku dwóch niespokrewnionych ze sobą osób uczestniczących w zielonej szkole.	Kontrola interwencyjna, rozmowa właścicielem obiektu. Interwencja bezzasadna.
2.	Organizator wypoczynku letniego dzieci i młodzieży	Małe pokoje, brak wyposażenia typu szafki, półki, obecność owadów i pajaków, brak miejsca do spędzania czasu podczas niekorzystnych warunków pogodowych.		Przeprowadzono czynności kontrolne, lustracja pomieszczeń, sporządzenie protokołu kontroli. Interwencja zasadna w zakresie małej ilości wyposażenia do przechowywania rzeczy osobistych w pokojach mieszkalnych.
3.	Organizator wypoczynku letniego dzieci i młodzieży		Występowanie objawów chorobowych u uczestników wypoczynku w postaci wymiotów oraz bóli brzucha.	Przeprowadzenie kontroli, sporządzenie protokołu kontroli

4.	Organizator wypoczynku letniego dzieci i młodzieży	Wystąpienie u uczestników wypoczynku objawów chorobowych tj. wymioty, podwyższona temperatura, bóle brzucha, biegunka.		Kontrola interwencyjna, lustracja pokoi mieszkalnych. Interwencja zasadna – postępowanie przejęła Sekcja Epidemiologii.
5.	Placówka oświatowo-wychowawcza	Od początku roku szkolnego 2024/2025 notorycznie powraca problem wszawicy w oddziale przedszkolnym.		Interwencję przekazano zgodnie z kompetencjami do dyrektora szkoły. Dyrektor placówki w odpowiedzi na przekazaną interwencję przedstawił na piśmie podjęte działania.
6.	Placówka opiekuńcza dla dzieci do lat 3		Pies właściciela przebywa na salach wspólnie z dziećmi oraz w szatni, pies jest zaśliniony.	Przekazano zgodnie z kompetencjami do Gminy kamień Pomorski, ul. Stary Rynek 1, 72-400 Kamień Pomorski, która sprawuje nadzór nad działalnością polegającą na opiece nad dziećmi do lat 3 w formie opiekuna dziennego. W odpowiedzi na przekazaną interwencję Gmina Kamień pomorski przekazała wyjaśnienia opiekuna dziennego.

Zmiany w infrastrukturze nadzorowanych placówek przedstawia tabela nr 3:

Tabela nr 3. Zmiany w infrastrukturze nadzorowanych placówek w roku 2024

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	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Przedszkola	02	0	1	0	1	0	0	0	0	0
Szk. Podst.	03	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Licea	05	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Technika	06	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Zas. Szk. Zaw.	07	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Zespoły szkół	08	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Szk. Wyższe	09	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Pozostałe placówki	10	0	1	0	0	0	0	0	0	0
OGÓŁEM	11	0	2	0	1	0	0	0	0	0

Kol. 2 wiersz 2 – Niepubliczne Przedszkole „Słoneczko” Towarzystwa Przyjaciół Dzieci w Wysokiej Kamieńskiej (nowopowstałe przedszkole w istniejącym budynku).

Kol. 2 wiersz 10 – Świetlica Wiejska w Gostyniu (nowopowstała placówka w istniejącym budynku)

Kol. 4 wiersz 2 – Niepubliczny Punkty Przedszkolny „Zielony Listek” mieszczący się pod adresem Ładzin 56, 72-518 Ładzin został zlikwidowany z dniem 01.09.2024 r.

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

W 2024 r. w 14 obiektach stwierdzono 15 nieprawidłowości w zakresie pionu HDiM, w tym 12 nieprawidłowości w obiektach stałych i 3 nieprawidłowości w obiektach sezonowych (wypoczynek dzieci i młodzieży w okresie letnim).

Ogółem wydano 23 decyzje administracyjne, w tym:

- 10 nakazujących
- 13 zmieniających termin wykonania obowiązków

Wydane decyzje administracyjne dotyczyły:

- Stanu sanitarno-technicznego ciągów komunikacyjnych w budynku – 5 obiektów
- Stanu sanitarno-technicznego sal lekcyjnych i innych sal zajęć dla dzieci i młodzieży – 3 obiekty
- Stanu sanitarno-higienicznego toalet, w tym sprawności technicznej armatury – 2 obiekty
- Warunków prowadzenia zajęć WF – 1 obiekt
- Stanu sanitarno-higienicznego i technicznego w pokojach mieszkalnych – 2 obiekty
- Oświetlenia niespełniającego wymagań normy – 2 obiekty.

Tabela nr 4. Postępowanie administracyjno-egzekucyjne w roku 2024

Rodzaj placówki			Decyzje administracyjne (merytoryczne)				Decyzje płatnicze liczba	Mandaty karne		
			wydane		wyegzekwowane			liczba	Kwota	
			ogółem	w tym, zmieniające termin	ogółem	w tym, z lat ubiegłych				
Żłobki / kluby dziecięce			01.	0	0	0	0	1	0	0
Placówki funkcjonują ce samodzielnie	przedszkola / inne formy wychowania przedszkolnego	02.	3	2	3	2	3	0	0	
	szkoły podstawowe	03.	10	6	9	8	6	0	0	
	licea ogólnokształcące (w tym uzupełniające)	04.	2	1	1	0	1	0	0	
	technika	05.	0	0	0	0	0	0	0	
	Szkoły branżowe I i II stopnia	06.	0	0	0	0	0	0	0	
	szkoły specjalne	07.	0	0	0	0	0	0	0	
	szkoły policealne	08.	0	0	0	0	0	0	0	
	Zespoły szkół	ogółem	09.	2	1	2	0	1	0	0
w tym specjalne		10.	0	0	0	0	0	0	0	

Szkoły wyższe	11.	0	0	0	0	0	0	0
Placówki całodobowe	12.	3	2	0	0	1	0	0
Pozostałe placówki stałe	13.	1	1	0	0	0	0	0
Placówki sezonowe	14.	1	0	0	0	3	3	700
OGÓŁEM:	15.	23	13	14	10	17	3	700

W 2024 r. wyegzekwowano 14 decyzji, w tym 10 z lat ubiegłych:

- 1 decyzja z 2022 r.
- 9 decyzji z 2023 r.
- 4 decyzje z 2024 r.

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

W 2024 roku pod nadzorem HDiM znajdowało się 81 placówek stałych, z których skontrolowano 52. Skontrolowane placówki (100%) są podłączone do sieci wodnej, natomiast 8 z nich nie zostało podłączonych do sieci kanalizacji.

Przeprowadzone czynności kontrolne w 2024 r. placówek znajdujących się pod nadzorem PPIS wykazały, iż 8 z nich nie posiada kanalizacji centralnej. W placówkach nieposiadających kanalizacji centralnej zapewniono kanalizację miejscową - zbiorniki bezodpływowe. Placówki posiadające zbiorniki bezodpływowe to:

- Punkt Przedszkolny w Kołczewie, ul. Zwycięstwa 3, 72-514 Kołczewo
- Społeczna Szkoła Podstawowa Ładzin, Ładzin 56, 72-518 Ładzin
- Publiczna Szkoła Podstawowa w Troszynie, Troszyn 15, 72-510 Wolin
- Publiczna Szkoła Podstawowa w Koniewie, Koniewo 9, 72-510 Wolin
- Publiczna Szkoła Podstawowa im. Bolesława Chrobrego, ul. Zwycięstwa 3, 72-514 Kołczewo
- Szkoła Podstawowa w Wysokiej Kamieńskiej, ul. Szkolna 5, 72-410 Golczewo
- Zespół Szkół Ponadpodstawowych w Benicach
- Niepubliczne Przedszkole „Słoneczko” w Wysokiej Kamieńskiej, ul. Spółdzielcza 2, Wysoka Kamieńska, 72-410 Golczewo.

Tabela nr 5. Warunki do utrzymania higieny osobistej w placówkach nauczania i wychowania

Rodzaj placówki		Placówki posiadające													
		Instalację kanalizacyjną przyłączoną do sieci kanalizacyjnej		Brak kanalizacji						Instalację wodociagową		Brak wodociągów			
				zbiorniki bezodpływowe (szamba)		Przedomowe oczyszczalnie ścieków		Podać przyczyny funkcjonowania placówek bez kanalizacji							
		1		2		3		4		5		6		7	
Lata		2024	2023	2024	2023	2024	2023	2024	2024	2024	2023	2024			
Żłobki	01	2	2	0	0	0	0		2	0	0				
Przedszkola	02	10	10	2	2	0	0	Brak kanaliza cji w danej m-ści	12	0	0				
Szkoły Podstawowe	03	11	11	5	5	0	0	Brak kanaliza cji w danej m-ści	16	0	0				
Licea	04	2	2	0	0	0	0		2	0	0				
technika	05	0	0	0	0	0	0		0	0	0				
Branżowe szkoły I i II stopnia	06	1	1	0	0	0	0		1	0	0				
Szkoły specjalne	07	1	1	0	0	0	0		1	0	0				
Szkoły policealne	08	0	0	0	0	0	0		0	0	0				
Zespoły szkół	09	4	4	1	1	0	0	Brak kanaliza cji w danej m-ści	5	0	0				
Placówki kształcenia praktycznego	10	0	0	0	0	0	0		0	0	0				
Szk. Wyższe	11	0	0	0	0	0	0		0	0	0				

Placówki z pobytem całodobowym	12	3	3	0	0	0	0		3	0	0	
Pozostałe placówki stałe	13	10	21	0	2	0	0		10	0	0	
OGÓŁEM		44	55	8	10	0	0		52	0	0	

Na terenie powiatu kamieńskiego nie wystąpiły placówki oświatowo-wychowawcze, do których nie byłaby doprowadzona instalacja wodociągowa, które miałyby ustępy zewnętrzne.

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

2024 roku przeprowadzono pomiary temperatury w 43 placówkach. Skontrolowano 57 pomieszczeń, wykonując w każdym po 5 pomiarów jednostkowych w celu uśrednienia mierzonej temperatury. W żadnej placówce nie stwierdzono nieprawidłowości.

Tabela nr 6. Szczegółowe dane dotyczące pomiarów temperatur w 2023 i 2024 r.

Rodzaj placówki	lata	Liczba placówek, w których stwierdzono zagęszczenie w klasach	Liczba placówek, w których stwierdzono zmianowość	Przypadki wszawicy	Przypadki świerzbu	Pomiar temperatury			
						Liczba placówek w których dokonano pomiaru temp.	w ilu pomieszczeniach	Stwierdzone nieprawidłowości	
								w ilu szkołach	w ilu pomieszczeniach
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Żłobek/klub dziecięcy	2024	0	0	0	0	1	1	0	0
	2023	0	0	0	0	0	0	0	0
Przedszkola	2024	0	0	0	0	9	15	0	0
	2023	0	0	0	0	7	12	0	0
Szkoły podstawowe	2024	0	0	1	0	10	15	0	0
	2023	0	0	0	0	9	13	0	0
Liceum ogólnokształcące	2024	0	0	0	0	2	3	0	0
	2023	0	0	0	0	2	5	0	0
Szkoły ponadpodstawowe	2024	0	0	0	0	1	1	0	0

	2023	0	0	0	0	1	4	0	0
Szkoły specjalne	2024	0	0	0	0	0	0	0	0
	2023	0	0	0	0	0	0	0	0
Zespoły szkół	2024	0	0	0	0	3	3	0	0
	2023	0	0	0	0	4	5	0	0
Placówki wsparcia dziennego	2024	0	0	0	0	3	3	0	0
	2023	0	0	0	0	8	8	0	0
Domy kultury	2024	0	0	0	0	1	1	0	0
	2023	0	0	0	0	2	2	0	0
Inne placówki pracy pozaszkolnej	2024	0	0	0	0	0	0	0	0
	2023	0	0	0	0	1	2	0	0
Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy	2024	0	0	0	0	1	1	0	0
	2023	0	0	0	0	1	2	0	0
Placówki opiekuńczo- wychowawcze	2024	0	0	0	0	0	0	0	0
	2023	0	0	0	0	0	0	0	0
Placówka rekreacyjna	2024	0	0	0	0	0	0	0	0
	2023	0	0	0	0	0	0	0	0
Wypoczynek zimowy	2024	0	0	0	0	12	14	0	0
	2023	0	0	0	0	11	26	0	0
Razem w 2024		0	0	0	0	43	57	0	0

W ramach bieżącego nadzoru sanitarnego nad placówkami znajdującymi się na terenie powiatu kamieńskiego dokonano oceny oświetlenia w pomieszczeniach, w których przebywają dzieci i młodzież. Przeprowadzone czynności kontrolne wykazały w dwóch placówkach oświatowo-wychowawczych w salach zajęć oświetlenie nie spełniające wymagań normy PN-EN 12464-1:2022-01. W związku z powyższym wszczęto postępowanie administracyjne oraz wydano decyzję nakazującą.

W 2024 r. podczas czynności kontrolnych przeprowadzanych w placówkach znajdujących się na terenie powiatu kamieńskiego, w których przebywają dzieci i młodzież oceniano również zapewnienie właściwej wentylacji. Czynności kontrolne przeprowadzone w placówkach znajdujących się w wykazie obiektów stanowiska ds. Higieny Dzieci i Młodzieży nie wykazały w w/w zakresie nieprawidłowości.

2. Higiena procesów nauczania.

2.1 Ergonomiczne warunki pracy ucznia.

W 2024 roku przeprowadzono ocenę dostosowania mebli szkolnych/przedszkolnych do zasad ergonomii w 34 placówkach. Ocenie poddano 1440 stanowiska w 110 oddziałach.

Tabela nr 7. Ergonomia mebli szkolnych i przedszkolnych w latach 2023 i 2024 r.

Rodzaj placówek			ERGONOMIA MEBLI SZKOLNYCH I PRZEDSZKOLNYCH											
			Oceniono dostosowanie mebli do wzrostu uczniów i przedszkolaków						Nieprawidłowe stwierdzono					
			w ilu placówkach		w ilu oddziałach		ile stanowisk		w ilu placówkach		w ilu oddziałach		ile stanowisk	
		2024	2023	2024	2023	2024	2023	2024	2023	2024	2023	2024	2023	
Przedszkola/inne formy wychowania przedszkolnego			1 1	12	25	24	362	323	0	0	0	0	0	0
Szkoły funkcjonujące samodzielnie	16	1 6	60	38	721	468	0	0	0	0	0	0	0	0
	2	2	5	7	63	72	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Zespoły szkół:			5	5	20	13	294	154	0	0	0	0	0	0
Placówki funkcjonujące w zespołach	1	1	2	1	31	14	0	0	0	0	0	0	0	0
	1	1	4	3	78	41	0	0	0	0	0	0	0	0
	3	3	4	5	39	60	0	0	0	0	0	0	0	0
	1	1	7	3	102	30	0	0	0	0	0	0	0	0
	1	1	2	0	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ogółem			34	35	110	82	1440	1017	0	0	0	0	0	0

W skontrolowanych placówkach nie stwierdzono nieprawidłowości. Meble są oznakowane kolorami i numerami prawidłowo zestawione. Sporządzane są wykazy wzrostu uczniów/dzieci z wymaganymi numerami stolików/ławek i krzeseł. W dostosowaniu mebli do zasad ergonomii w szkołach biorą udział pielęgniarki szkolne.

2.2 Jakość wyposażenia placówek.

Przeprowadzone kontrole w 2024 r. w placówkach oświatowo-wychowawczych nie wykazały zmian w zakresie wyposażenia szkół/przedszkoli w meble i sprzęt sportowy z wymaganymi certyfikatami.

Sytuacja w zakresie certyfikacji mebli przedszkolnych i szkolnych przedstawia się następująco:

- a) **przedszkola:** w 2024 r. skontrolowano wszystkie przedszkola. Każda skontrolowana placówka posiada w 100% meble z certyfikatami.
- b) **szkoły podstawowe:** Skontrolowano wszystkie szkoły podstawowe. Przeprowadzone kontrole w roku 2024 r. nie wykazały zmiany w zakresie wyposażenia w meble szkolne:
- 13 szkół posiada w 100% meble z certyfikatami
 - 3 szkoły posiadają meble z certyfikatami powyżej 50%, w tym:
 - Szkoła Podstawowa w Świerznie - powyżej 50%,
 - Publiczna Szkoła Podstawowa w Koniewie – 82%,
 - Społeczna Szkoła Podstawowa w Ładzinie – 90 %
- c) **Liceum Ogólnokształcące:** każda skontrolowana placówka posiada w 100% meble z certyfikatami.
- d) **Zespoły Szkół** – Skontrolowano wszystkie zespoły szkół znajdujące się w ewidencji. Trzy skontrolowane zespoły szkół posiadają w 100 % meble z certyfikatami, natomiast pozostałe dwie placówki posiadają w 80 % meble z certyfikatami (Zespół Szkół Ponadpodstawowych w Kamieniu Pomorskim, Zespół Szkół Ponadpodstawowych w Wolinie).

Certyfikacja sprzętu sportowego placówkach oświatowo-wychowawczych w 2024 r.

W skontrolowanych 37 placówkach stwierdzono:

- 6 placówek sprzęt posiada sportowy z certyfikatami w ponad 50%
 - 4 Szkoły Podstawowe: Szkoła Podstawowa w Stuchowie (ponad 50 %), Publiczna Szkoła Podstawowa w Koniewie (ponad 50 %), Publiczna Szkoła Podstawowa w Dargobądzu (60 %), Społeczna Szkoła Podstawowa w Ładzinie (60%)
 - Szkoła Podstawowa działająca w Zespole Szkół Publicznych w Golczewie (80%) oraz Zespół Szkół Ponadpodstawowych w Benicach (90%).
- 31 pozostałych placówek posiada sprzęt sportowy z certyfikatami 100% tj. 12 przedszkoli, 12 szkół podstawowych, Liceum Ogólnokształcące w Kamieniu Pomorskim, Szkoła Przysposabiająca do Pracy oraz trzy zespoły szkół ponadpodstawowych.
- Liceum im. Św. Ottona z Bambergu w Wolinie oraz Wielobranżowa Szkoła im. Św. Ottona z Bambergu w Wolinie nie posiadają własnej bazy sportowej, a zajęcia z w-f prowadzone są na sali gimnastycznej Publicznej Szkoły Podstawowej w Wolinie, która w 100% posiada sprzęt sportowy z certyfikatami.
- Zespół szkół Społecznych w Dziwnowie nie posiada własnej bazy sportowej, zajęcia w-f prowadzone są na hali sportowej posiadającej w 100 % sprzęt sportowy z certyfikatami oraz na gminnym boisku wielofunkcyjnym typu Orlik.

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

Podczas czynności kontrolnych szkół odniesiono się do realizacji § 4a rozporządzenia MENiS dot. zapewnienia uczniom możliwości pozostawienia części podręczników i przyborów szkolnych. Skontrolowane szkoły podstawowe i ponadpodstawowe zapewniają dla uczniów, miejsce do przechowywania podręczników i przyborów szkolnych - 11 placówek zapewniło uczniom szafki z indywidualnymi skrytkami, natomiast 13 placówek zapewniło inne miejsce na pozostawienie

podręczników i przyborów szkolnych – uczniom udostępniono szafki, półki i regały w salach zajęć.

2.4 Rozkład zajęć lekcyjnych oraz zmianowy system nauczania w szkołach.

W trakcie przeprowadzonych czynności kontrolnych dokonano również higienicznej oceny rozkładu zajęć lekcyjnych. Skontrolowano 24 szkoły, 271 oddziałów.

Tabela nr 8. Tygodniowy rozkład lekcji szkół powiatu kamieńskiego w 2024 r.

Rodzaj placówek			HIGIENICZNA OCENA ROZKŁADÓW ZAJĘĆ LEKCYJNYCH			
			Ocenie poddano rozkład zajęć szkolnych		Nieprawidłowe stwierdzono	
			w ilu szkołach	w ilu oddziałach	w ilu szkołach	w ilu oddziałach
1		2	3	4	5	6
Szkoly funkcjonujace samodzielnie	szkoly podstawowe	01	16	181	0	0
	licea ogólnokształcące	02	2	15	0	0
	technika	03	0	0	0	0
	branżowe szkoly I i II stopnia	04	1	3	0	0
Zespoły szkół:		05	5	5	72	0
Placówki funkcjonujace w zespołach	szkoly podstawowe	06	1	16	0	0
	licea ogólnokształcące	07	2	8	0	0
	technika	08	3	41	0	0
	branżowe szkoly I i II stopnia	09	1	7	0	0
Razem: wiersze od 1 do 5		10	24	24	271	0

W ramach higienicznej oceny rozkładów zajęć lekcyjnych w szkołach w 2024 roku skontrolowano 24 placówki, 271 oddziałów. Przeprowadzone czynności kontrolne wykazały, że zajęcia rozpoczynają się o stałej porze i rozłożone są równomiernie, uwzględniając godziny odjazdu autobusów. Uczniowie, którzy czekają na odwóz mają możliwość uczestniczenia w zajęciach dodatkowych, bądź pobytu w świetlicy szkolnej. Zapewniono również wypoczynek między lekcjami: przerwy 10 minutowe oraz dłuższe przerwy na posiłek. Placówki, w których występują przerwy 5-minutowe uzgadniają ten fakt z radą rodziców i są one wprowadzone w związku z godzinami odjazdów autobusów.

Przeprowadzane czynności kontrolne w placówkach oświatowo wychowawczych nie wykazały zagęszczenia uczniów w placówkach.

2.5 Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych.

W trakcie czynności kontrolnych przeprowadzanych w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego dokonano oceny obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych. W wyniku tych czynności objęto badaniem 797 uczniów w 59 oddziałach w 14 szkołach podstawowych.

Przeprowadzona ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych wykazała, iż:

- 448 uczniów posiadało tornister o wadze do 10 % masy ciała
- 241 uczniów posiadało tornister o wadze w zakresie 10-15 % masy ciała
- 108 uczniów posiadało tornister, którego waga przekraczała 15 % masy ciała

Wyniki oceny obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych przedstawiano Dyrektorom placówek, którzy następnie omawiali je z wychowawcami poszczególnych oddziałów.

3. Warunki do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego

W roku 2024 skontrolowano 16 szkół podstawowych, 2 licea ogólnokształcące, 1 szkołę branżową, 1 szkołę specjalną oraz 5 zespołów szkół. Spośród skontrolowanych szkół:

- 1 szkoła posiada tylko salę gimnastyczną – Zespół Szkół Ponadpodstawowych im. Stanisława Staszica w Kamieniu Pomorskim.
- 3 szkoły posiadają tylko salę zastępczą – Szkoła Podstawowa nr 2 im. Leonida Teligi w Kamieniu Pomorskim, Szkoła Podstawowa w Stuchowie, Specjalna Szkoła Przysposabiająca do Pracy w Kamieniu Pomorskim.
- 3 szkoły posiadają tylko boisko szkolne – Publiczna Szkoła Podstawowa w Koniewie, Publiczna Szkoła Podstawowa w Troszynie, Zespół Szkół Ponadpodstawowych w Benicach.
- 4 szkoły posiadają salę gimnastyczną z boiskiem – Publiczna Szkoła Podstawowa w Kołczewie, Szkoła Podstawowa w Wysokiej Kamieńskiej, Zespół Szkół Ponadpodstawowych w Wolinie, Szkoła Podstawowa nr 1 im. Bolesława Chrobrego w Kamieniu Pomorskim.
- 6 szkół posiada salę zastępczą i boisko: Szkoła Podstawowa w Jarszewie, Szkoła Podstawowa im. Zofii Kossak-Szczuckiej w Dargobądzu, Społeczna Szkoła Podstawowa w Ładzinie, Szkoła Podstawowa im. Marii Konopnickiej we Wrzosowie, Liceum Ogólnokształcące im. Bolesława Krzywoustego w Kamieniu Pomorskim, Szkoła Podstawowa im. 5-go Kołobrzeskiego Pułku Piechoty w Dziwnowie.
- 5 szkół posiada szkolne zespoły sportowe z boiskiem: Szkoła Podstawowa im. Juliana Grunera w Świerznie, Szkoła Podstawowa nr 1 im. Bolesława Chrobrego w Międzyzdrojach, Zespół Szkół Publicznych w Golczewie, Szkoła Podstawowa nr 2 im. prof. dra Władysława Szafera w Wapnicy, Publiczna Szkoła Podstawowa im. Bolesława Krzywoustego w Wolinie.
- 3 placówki nie posiadają infrastruktury do prowadzenia zajęć – Liceum Ogólnokształcące im. Św. Ottona z Bambergu w Wolinie, Wielobranżowa Szkoła I Stopnia im. Św. Ottona z Bambergu w Wolinie, Zespół Szkół Społecznych w Dziwnowie.

Dwanaście placówek korzysta z infrastruktury do WF poza placówką: z hali sportowej oraz boiska/stadionu sportowego znajdujących się w pobliżu szkół.

- 6 szkół podstawowych - Szkoła Podstawowa nr 2 im. Leonida Teligi w Kamieniu Pomorskim, Szkoła Podstawowa im. 5-go Kołobrzeskiego Pułku Piechoty w Dziwnowie, Publiczna Szkoła Podstawowa im. Bolesława Krzywoustego w Wolinie, Szkoła Podstawowa im. Marii Konopnickiej w Stuchowie, Szkoła Podstawowa im. Marii Konopnickiej we Wrzosowie, Społeczna Szkoła Podstawowa w Ładzinie.
- 2 licea ogólnokształcące – Liceum Ogólnokształcące im. Bolesława Krzywoustego w Kamieniu Pomorskim oraz Liceum Ogólnokształcące im. Św. Ottona z Bambergu w Wolinie.
- 1 szkoła branżowa – Wielobranżowa Szkoła I Stopnia im. Św. Ottona z Bambergu w Wolinie.
- 2 zespoły szkół – Zespół Szkół Ponadpodstawowych im. Stanisława Staszica w Kamieniu Pomorskim, Zespół Szkół Społecznych w Dziwnowie.
- 1 szkoła specjalna – Szkoła Specjalna Przystosowująca do Pracy w Kamieniu Pomorskim.

4. Żywnienie dzieci i młodzieży w placówkach.

W bieżącym roku sprawozdawczym prowadzono nadzór nad jednostkami systemu oświaty, w tym w zakresie spełnienia wymagań zawartych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U z 2016 r. poz. 1154). W 2024 r. według rejestru zakładów w ciągu roku znajdowało się 31 obiektów:

- 1 stołówka w żłobkach, w tym 1 w systemie cateringowym;
- 16 stołówek szkolnych, w tym 6 w systemie żywienia cateringowego;
- 1 stołówka w bursach i internatach;
- 10 stołówek w przedszkolach, w tym 6 w systemie żywienia cateringowego;
- 2 stołówki w domach dziecka i młodzieży;
- 1 stołówka w zakładach specjalnych i wychowawczych, w tym 1 żywienie w systemie cateringowym;

W 2024 r. skontrolowano: 6 stołówek szkolnych, 3 stołówek w przedszkolach, 1 stołówka w żłobku, 1 sklepik szkolny, 1 stołówka w bursach i internatach, 2 domy dziecka i młodzieży, przeprowadzając w w/w obiektach łącznie 19 kontroli, w tym 11 w zakresie w/w rozporządzenia.

W obiektach należących do jednostek systemu oświaty wydano:

- 1 decyzję nakazującą zaprzestanie działalności bloku żywienia w zakresie produkcji i podaży potraw przygotowywanych od surowca do wyrobu gotowego oraz podaży dań i napojów na naczyniach tradycyjnych w zakresie żywienia zbiorowego zamkniętego do czasu potwierdzenia skuteczności zabiegów mycia i dezynfekcji wyposażenia oraz wykorzystywanego sprzętu kuchennego, w tym powierzchni

pozostających w kontakcie z żywnością wynikami badań laboratoryjnych niewskazujących na zanieczyszczenia mikrobiologiczne oraz potwierdzenia tego faktu przez PPIS w Kamieniu Pomorskim;

- 1 decyzję umarzającą postępowanie administracyjne w sprawie stwierdzonych nieprawidłowości

oraz

- 2 decyzje zatwierdzające do prowadzenia działalności w zakresie podaży gotowych posiłków dostarczanych przez firmę cateringową, podaży na naczyniach tradycyjnych;
- 1 decyzję wykreślającą zakład z rejestru zakładów.

Stołówki szkolne

W bieżącym roku sprawozdawczym pod nadzorem znajdowało się 16 punktów żywienia w stołówkach szkolnych, 10 z nich prowadzi działalność w zakresie produkcji od surowca do wyrobu gotowego, w 6 placówkach natomiast prowadzone jest żywienie w systemie cateringowym. Skontrolowano 6 obiektów, w tym 2 z żywieniem w systemie cateringowym. Przeprowadzono łącznie 6 kontroli. Skontrolowano 4 obiekty na podstawie arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego jako ryzyko średnie dla ocenianego zakładu.

Podczas jednej kontroli pobrano do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli żywności 1 posiłek obiadowy dwudaniowy w kierunku badań fizyko-chemicznych w zakresie wartości odżywczej: wartość energetyczna – białko, węglowodany, tłuszcze.

W analizowanej grupie obiektów podczas przeprowadzonych kontroli stwierdzono zastosowanie wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych przez stołówki szkolne oraz zakłady świadczące usługi cateringowe i dostarczające do w/w zakładów. W toku kontroli przeanalizowano sposób żywienia dzieci na podstawie przedkładanych jadłospisów.

Posiłki podawane są dzieciom na naczyniach tradycyjnych w przypadku posiłków produkowanych na miejscu oraz w przypadku systemu cateringowego, w zależności od warunków podawane są na naczyniach tradycyjnych, z zapewnieniem higienicznego sposobu ich mycia, dezynfekcji oraz przechowywania lub na naczyniach jednorazowego użytku.

W przypadku żywienia w systemie cateringowym dowóz posiłków do szkół odbywa się w termosach specjalistycznymi środkami transportu, posiadającymi decyzje właściwych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych.

W 100 % stołówek szkolnych został wdrożony system HACCP oraz GHP/GMP.

W wyniku prowadzonego nadzoru w 2024 r. w analizowanej grupie wydano 1 decyzję umarzającą postępowanie administracyjne w sprawie stwierdzonych nieprawidłowości dotyczącej weryfikacji systemu HACCP.

Na obiekty znajdujące się w tej grupie obiektów w bieżącym roku sprawozdawczym nie nałożono mandatów karnych.

W bieżącym roku sprawozdawczym teoretycznie oceniono 8 jadłospisów w stołówkach szkolnych prowadzących żywienie w zakresie produkcji i podaży posiłków przygotowywanych od surowca do

wyrobu gotowego. We wszystkich ocenianych placówkach wyliczono wartość energetyczną dekadowego jadłospisu oraz w dwóch szkołach wyliczono wartość odżywczą na białko, tłuszcze i węglowodany. W jednym obiekcie pobrano posiłek obiadowy celem wykazania wartości energetycznej i odżywczej.

Ocenę sposobu żywienia przeprowadzono w oparciu o wymagania zawarte w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia dzieci i młodzieży w tych jednostkach oraz aktualne normy żywieniowe dla badanej grupy wiekowej.

W jednej szkole dokonano oceny jadłospisu dekadowego w zakresie wyżywienia młodzieży szkolnej 16-19 lat spożywających całodzienne posiłki tj. śniadanie, obiad dwudaniowy, kolację.

W zakresie wymagań zawartych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016r., poz. 1154) stwierdzono, iż posiłki obiadowe zawierają produkty z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze. Zupy, sosy oraz potrawy są sporządzane z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników – przeanalizowano opisy produktów dla produkowanych dań i nie stwierdzono stosowania koncentratów spożywczych. Potrawy smażone według tygodniowego jadłospisu występują nie więcej niż 2 razy w tygodniu, dania również są gotowane, duszone oraz przygotowywane w piecu konwekcyjnym. Raz w tygodniu podawana jest porcja nasion strączkowych oraz raz w tygodniu podawana jest ryba - piątek (paluszki rybne, kotlet rybny). Do obiadu codziennie dodawana jest porcja świeżych warzyw w postaci surówek ze świeżych warzyw jak również oferowana jest porcja owoców w postaci kompotu, owocu świeżego. Do smażenia potraw stosowany jest: „Olej Rzepakowy rafinowany” - zawartość kwasów tłuszczowych jednonienasyconych w ilości 65,5% i wielonienasyconych 26,0% . Kompot przygotowany jest z gotowych kompotów w słoiku bez zużycia cukru, dosładzany jest miodem pszczelim 5g/200 ml.

Do badań dostarczono posiłek obiadowy dwudaniowy z dnia 15.10.2024 r. w skład którego wchodziło: Zupa Żurek z jajkiem w ilości 450 ml; Pieczeń wieprzowa w ilości 100 g z sosem 100 ml; Kasza gryczana w ilości 150 g; Mix warzyw z cukinią w ilości 100 g; Kompot wiśniowy w ilości 200 ml. Wartość energetyczna zadeklarowana przez przedsiębiorcę pobranego posiłku do badań wynosi 1091 kcal, natomiast wartości wynikające ze sprawozdania z badań wynoszą 871 ± 87 kcal. Zadeklarowana przez przedsiębiorcę wartość energetyczna posiłku obiadowego pobranego do badań mieści się w limicie tolerancji 25% odchylenia od wyniku ze sprawozdania. Wartość odżywcza zadeklarowana przez przedsiębiorcę pobranego posiłku do badań dla białka wynosi 45,6 g, dla tłuszczu 34,6 g, natomiast wartość dla węglowodanów wynosi 143,3 g. Ustalono, iż wartości odżywcze dla białka i tłuszczu zadeklarowane przez przedsiębiorcę dla obiadu dwudaniowego pobranego do badań, a wartości wynikające ze sprawozdania z badań mieszczą się w limicie tolerancji $\pm 25\%$ (przy przyjętym wyniku ze sprawozdania z badań). Jednocześnie stwierdzono, iż wartości odżywcze dla węglowodanów zadeklarowane przez

przedsiębiorcę dla obiadu dwudaniowego pobranego do badań, a wartości wynikające ze sprawozdania z badań nie mieszczą się w limicie tolerancji $\pm 25\%$ (przy przyjętym wyniku ze sprawozdania z badań), tj. przekroczono procentowe odchylenie od norm.

Wynik z wartości energetycznej i odżywczej zadeklarowane przez placówkę z posiłku z dnia 15.10.2024 r. był wyższy niż wartości wyliczone na podstawie programu dietetycznego „Dieta 6.D” przez przedstawicieli PPIS w Kamieniu Pomorskim, może być to przyczyną, iż niektóre produkty użyte celem wyliczenia wartości energetycznej i odżywczej w programie komputerowym „Dieta 6.D” zaniżała energetyczność produktu, niż wyliczenia placówki w analizowanym jadłospisie, jak i rozbieżność może wynikać, iż nie wszystkie składniki użyte przez przedsiębiorcę do produkcji potraw znajdują się w programie dietetycznym „Dieta 6.D” w związku z powyższym używano składnika zamiennego.

Wydano zalecenia dotyczące dokładniejszej analizy opracowywanych jadłospisów w kierunku wartości energetycznej i odżywczej z uwzględnieniem norm żywieniowych dla młodzieży jak również zalecono zachowanie systematyczności dziennej wartości energetycznej i odżywczej każdego dnia.

Strona określiła się pismem, iż wydane zalecenia podczas oceny sposobu żywienia młodzieży szkolnej spożywającej posiłki w Zespole Szkół Ponadpodstawowych im. Stanisława Staszica zostały wdrożone w bieżących jadłospisach. W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim pismem poinformował, iż realizacja wydanych zaleceń dotyczących oceny sposobu żywienia zostanie przeanalizowana podczas kolejnych czynności kontrolnych wynikających z realizacji bieżącego nadzoru sanitarnego w placówce oświatowej.

Stołówki w bursach i internatach

Na terenie powiatu kamieńskiego zewidencjonowano 1 Internat mieszący się w Benicach, gmina Kamień Pomorski, w bieżącym roku sprawozdawczym w kontrolowanym obiekcie przeprowadzono łącznie 4 kontrole, w tym 1 interwencyjną w związku z podejrzeniem wystąpienia zatrucia pokarmowego. Ponadto dokonano oceny zakładu na podstawie arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego.

W obiekcie podczas kontroli sanitarnej kompleksowej w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami stwierdzonymi osobę winną zaniedbań ukarano mandatem karnym w wysokości 300 zł, nieprawidłowości dotyczyły: niewłaściwie prowadzonego mycia i wyparzania naczyń tradycyjnych i sztućców w trakcie lustracji naczyń oraz sztućców po procesie mycia i wyparzania przechowywanych na okienku wydawczym oraz w sali konsumpcyjnej i przeznaczonych do użycia stwierdzono: sztućce z zaschniętymi pozostałościami środków spożywczych, niedomyte; talerze z widocznymi zaciekami, matowe, z osadem- po kolejnym zabiegu mycia nie zmieniły swojego wyglądu; zalecono przegląd i weryfikację talerzy i ewentualne wycofanie z użytku gdzie konieczne; kubki ceramiczne- umyte niedokładnie, zatłuszczone, umieszczone jeden w drugim, niedosuszone. W związku z powyższym stwierdzono brak wdrożenia procedur dot. mycia i dezynfekcji wyposażenia stosowanego podczas wydawania posiłków, stosowanie w procesach produkcji posiłków środków spożywczych przeterminowanych. Przeprowadzono kontrolę sprawdzającą w wyniku której stwierdzono wykonanie nieprawidłowości.

Podczas kontroli kompleksowej dokonano oceny analizy dekadowego jadłospisu w oparciu o wymagania zawarte w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia dzieci i młodzieży w tych jednostkach oraz aktualne normy żywieniowe dla badanej grupy wiekowej jak również sporządzono listę wspomagającą ocenę żywienia całodziennego pod kątem spełnienia wymagań zawartych w wyżej wymienionym rozporządzeniu. W ocenianym jadłospisie zawarto różnorodne produkty zbożowe jak również oferowano dania składające się z produktów będących źródłem pełnowartościowego białka. Zupy, sosy oraz potrawy są sporządzane z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników – przeanalizowano opisy produktów dla produkowanych dań i nie stwierdzono stosowania koncentratów spożywczych. Potrawy smażone występują nie częściej niż dwa razy w tygodniu, dania przygotowywane są głównie poprzez duszenie, gotowanie. Napoje przygotowywane zawierają nie więcej niż 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia. Każdego dnia podawane są: przynajmniej dwie porcje mleka lub przetworów mlecznych, co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, nasiona roślin strączkowych, przy każdym posiłku codziennie podawane jest warzywo lub owoc. W przedłożonym jadłospisie raz w tygodniu uwzględniono porcję ryby.

Otrzymano telefoniczne zgłoszenie dotyczące podejrzenia zatrucia/zakażenia drogą pokarmową. Celem ustalenia źródła wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych u uczniów/ młodzieży, jak również sprawdzenia warunków sanitarnych panujących w obiekcie pobrano do badań w kierunku mikrobiologicznym: 6 wymazów sanitarnych, 3 próbki pokarmowe posiłków z dnia 19 lutego 2024r., 5 próbek żywności - jaja konsumpcyjne. Wyniki badań 5 próbek żywnościowych, 2 próbek pokarmowych oraz 4 wymazów sanitarnych były zgodne z przepisami prawa żywnościowego i nie wskazywały na zanieczyszczenia mikrobiologiczne. Natomiast 2 próbki wymazów sanitarnych: deska z tworzywa sztucznego (obecność *bakterii z grupy coli*) oraz wymaz z dłoni kucharza (obecność *Staphylococcus aureus*) wskazywały na zanieczyszczenia mikrobiologiczne. Wyniki badania 1 próbki pokarmowej spaghetti Carbonara wykazały obecność *Salmonella spp.* gr. DO i jest niezgodny z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Powyższe wyniki badań laboratoryjnych wskazują na zanieczyszczenia mikrobiologiczne oraz iż nie są zachowane kryteria mikrobiologiczne bezpieczeństwa żywności oraz higieny produkcji, a w szczególności świadczą o niewłaściwie przeprowadzonych zabiegach mycia i dezynfekcji przez personel oraz niezachowaniu właściwej higieny podczas wykonywania czynności związanych z produkcją posiłków, które oznaczają wymaganie pozwalające na akceptację funkcjonującego procesu produkcji. Ponadto, kryteria mikrobiologiczne stanowią również wskazówkę co do akceptowania środków spożywczych oraz ich produkcji, postępowania z nimi oraz ich dystrybucji. Stosowanie kryteriów mikrobiologicznych powinno stanowić integralną część procesu wdrażania procedur opartych na zasadach HACCP oraz innych środków kontroli higieny.

Zgodnie z art. 14 ust. 1, 2 rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. żaden niebezpieczny środek spożywczy nie może być wprowadzany na rynek, środek spożywczy uznawany jest za niebezpieczny, jeżeli jest szkodliwy dla zdrowia oraz nie nadaje się do spożycia przez ludzi. Natomiast, w myśl artykułu 6 ust. 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia środki spożywcze niespełniające wymagań

zdrowotnych nie mogą być wprowadzane do obrotu lub stosowane do produkcji innych środków spożywczych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim wydał decyzję nakazującą zaprzestanie działalności bloku żywienia w zakresie produkcji i podaży potraw przygotowywanych od surowca do wyrobu gotowego oraz podaży dań i napojów na naczyniach tradycyjnych w zakresie żywienia zbiorowego zamkniętego do czasu potwierdzenia skuteczności zabiegów mycia i dezynfekcji wyposażenia oraz wykorzystywanego sprzętu kuchennego, w tym powierzchni pozostających w kontakcie z żywnością wynikami badań laboratoryjnych niewskazujących na zanieczyszczenia mikrobiologiczne oraz potwierdzenia tego faktu przez PPIS w Kamieniu Pomorskim. Decyzji nadano rygor natychmiastowej wykonalności. Przeprowadzono kontrolę sprawdzającą potwierdzającą zaprzestanie działalności bloku żywienia w zakresie produkcji i żywienia zbiorowego zamkniętego. Zgodnie z decyzją dyrektora placówki wprowadzone zostało nauczanie zdalne, w obiekcie przebywa w dniu kontroli wyłącznie personel, tj. nauczyciele prowadzący zajęcia ze swoich sal oraz osoby przeprowadzające procesy mycia i dezynfekcji pomieszczeń internatu oraz pomieszczeń szkoły ogólnodostępnych, w tym sanitariatów. Według ustaleń nauczyciele prowadzą zajęcia on-line w salach, które uprzednio zdezynfekowano.

Dyrektor pisemnie poinformował, iż została przeprowadzona w pomieszczeniach bloku żywieniowego (tj. kuchni, stołówce, zapleczu socjalnym, zmywaku, pomieszczeniu obróbki brudnej) dezynfekcja przez Zakład Specjalistyczny Dezynfekcji, Dezynsekcji i Deratyzacji środkiem Virusolve + 5%. Ponadto, wszystkie pomieszczenia w szkole oraz internacie zostały zdezynfekowane środkiem Trisept Max oraz Sanytol oraz dwukrotnie przeprowadzono ozonowanie wszystkich pomieszczeń.

Przeprowadzono kontrolę sanitarną, w wyniku której stwierdzono, iż działalność bloku żywienia nie jest prowadzona w zakresie produkcji i podaży potraw w ramach żywienia zbiorowego zamkniętego. Pomieszczenia bloku żywienia oraz powierzchnie, w tym pozostające w kontakcie z żywnością utrzymane w należytym stanie sanitarno-higienicznym – w wyniku oceny wizualnej stwierdzono, iż czystość pomieszczeń zakładu właściwa. Podczas czynności kontrolnych pobrano próbki sanitarne – 9 wymazów sanitarnych do badań w kierunku mikrobiologicznym. Analiza wyników badań laboratoryjnych nie wskazała na zanieczyszczenia mikrobiologiczne oraz świadczy o właściwie przeprowadzonych zabiegach mycia i dezynfekcji.

W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim odwołał zakaz dotyczący zaprzestania działalności w zakresie produkcji i podaży potraw przygotowywanych od surowca do wyrobu gotowego oraz podaży dań i napojów na naczyniach tradycyjnych w zakresie żywienia zbiorowego zamkniętego.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim zawiadomił Prokuraturę Rejonową w Kamieniu Pomorskim o możliwości popełnienia przestępstwa z art. 165 Kodeksu karnego (tj. Dz. U z 2024 r. poz. 17), tj. o sprowadzeniu stanu powszechnie niebezpiecznego dla życia lub zdrowia – zgodnie z postanowieniem prokuratury umorzono śledztwo wobec niewykrycia sprawcy przestępstwa.

Stołówki w przedszkolach

Na terenie powiatu kamieńskiego w 2024 r. znajdowało się 10 przedszkoli, w tym 6 przedszkoli prowadzących żywienie w systemie cateringowym. Skontrolowano 2 placówki przeprowadzając łącznie 4 kontrole. Na obiekty znajdujące się w tej grupie obiektów

w bieżącym roku sprawozdawczym nie wpływały interwencje, jak również nie wydano decyzji administracyjnych.

Stołówki przedszkolne są zakładami małymi, zatrudniającymi osoby posiadające aktualną dokumentację zdrowotną. Żywnienie dzieci w zakresie: I śniadania, obiadu dwudaniowego, podwieczorka. W przedszkolach w wyniku czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości stanu sanitarno-higienicznego oraz technicznego. Osoby odpowiedzialne oraz zatrudniony personel wykazują zaangażowanie w prawidłowe funkcjonowanie systemu HACCP w obiektach oraz utrzymanie pomieszczeń we właściwym stanie sanitarno – technicznym.

W 2024 r. wydano 2 decyzje zatwierdzającą:

-  przedszkole w zakresie podaży posiłków dostarczanych przez firmę cateringową, podaży posiłków na naczyniach jednorazowego użytku;
-  przedszkole w zakresie podaży posiłków (śniadania, 2 daniowy obiad w termosach, podwieczorek, napoje gorące, zimne) przygotowywanych w zakładzie usług cateringowych znajdującym się na terenie powiatu kamieńskiego w związku ze zmianą lokalizacji dotychczasowego przedszkola na czas remontu

oraz

-  1 decyzję wykreślającą.

Oceniono teoretycznie 2 dekadowe jadłospisy w stołówkach przedszkolnych, w tym prowadzące żywienie w systemie cateringowym. W 1 placówce wyliczono wartość energetyczną oraz odżywczą dla białka, tłuszczu i węglowodanów.

Ocenę sposobu żywienia przeprowadzono w oparciu o wymagania zawarte w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U z 2016 r. poz. 1154) oraz aktualne normy żywieniowe dla badanej grupy wiekowej.

Dokonano oceny jadłospisu dekadowego w zakresie wyżywienia dzieci w wieku przedszkolnym 3-6 lat spożywających posiłki tj. śniadanie, II śniadanie, dwudaniowy obiad i spełniania norm żywieniowych na energię i składniki odżywcze w przedszkolu.

Ustalono, iż wartość kaloryczna wynikająca z dekadowego jadłospisu przy przyjętym zakresie tolerancji $\pm 15\%$ nie mieści się w przyjętym górnym zakresie tolerancji tj. pokrywa energię w 117%. Ilość białka, tłuszczu oraz węglowodanów wynikająca z dekadowego jadłospisu przy przyjętym zakresie tolerancji $\pm 15\%$ mieści się w przyjętym zakresie tolerancji.

W związku z powyższym wydano zalecenia dotyczące zachowanie systematyczności dziennej wartości energetycznej oraz zachowanie dokładnej wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisie oraz w recepturach potraw. Niestosowania rozbieżności pomiędzy jadłospisem, a wykazem użytych składników – planem posiłków. Zalecono, aby jadłospisy były sporządzane i podpisane przez osobę odpowiedzialną, np. intendenta żywienia.

W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim podczas kolejnych czynności kontrolnych wynikających z realizacji bieżącego nadzoru sanitarnego w placówce oświatowej dokona sprawdzenia wydanych zaleceń dotyczących oceny sposobu żywienia.

Stołówki w domach dziecka i młodzieży

Na terenie działania tutejszej Inspekcji działają 2 stołówki w domach dziecka i młodzieży, w 2024 r. zostały skontrolowane i ocenione na podstawie arkusza oceny zakładów żywienia zbiorowego.

W ramach sprawowanego nadzoru w 2024 r. przeprowadzono łącznie 4 kontrole. Podczas czynności kontrolnych ustalono, iż w zakładzie nie są zatrudnione osoby w pionie żywienia i nie jest prowadzona działalność w zakresie produkcji dań obiadowych dla wychowanków. Podstawowym celem pracy opiekuńczo-wychowawczej placówki jest realizacja prawa dziecka do wychowywania w rodzinie. Dziecko ma prawo do żywienia dostosowanego do wymogów dietetycznych odpowiadające indywidualnym potrzebom rozwojowymi zdrowotnym dziecka. Dziecko ma prawo do uczestniczenia w procesie podejmowania decyzji dotyczących jadłospisu, zakupów żywnościowych, przygotowywania potraw. Ustalono, iż w placówce wszystkie posiłki przygotowywane są przez wychowanków wraz z wychowawcami.

W wyniku czynności kontrolnych w jednej placówce stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno-techniczny urządzenia chłodniczego. W wyniku kontroli sprawdzających stwierdzono wykonanie stwierdzonej nieprawidłowości.

Na obiekty znajdujące się w tej grupie obiektów w bieżącym roku sprawozdawczym nie wpływały interwencje oraz nie nałożono mandatów karnych oraz nie wydano decyzji administracyjnych.

Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych

Do tej grupy zewidencjonowano placówkę tj. Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy znajdujący się w Kamieniu Pomorskim przy ul. Wolińskiej 9A, w którym prowadzone jest żywienie w systemie cateringowym, w 2024 r. nie przeprowadzono kontroli.

Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka

Pod nadzorem znajduje się 1 żłobek prowadzący działalność w zakresie podaży posiłków przygotowywanych w szkole podstawowej, podaży posiłków na naczyniach tradycyjnych. Przeprowadzono 1 kontrolę oceniając zakład na podstawie arkusza oceny.

Spożywanie posiłków odbywa się na sali zajęć, w której zapewniono krzesła i stół, w dobrej kondycji sanitarno-technicznej. Ponadto w salach wydzielono odrębne stoliki na zwrot brudnych naczyń.

W zakładzie nie są odkładane próbki pokarmowe. Zweryfikowano, iż próby pokarmowe przechowywane są w szkole podstawowej, zgodnie z porozumieniem, przedłożono dokument dotyczący przygotowywania posiłków w kuchni szkoły dla dzieci w żłobku.

Na terenie powiatu kamieńskiego znajdują się 2 przedszkola, w których wydzielony jest oddział żłobkowy.

Na obiekty znajdujące się w tej grupie obiektów w bieżącym roku sprawozdawczym nie wpływały interwencje oraz nie nałożono mandatów karnych oraz nie wydano decyzji administracyjnych.

Nadzór nad sklepikami szkolnymi

W bieżącym roku sprawozdawczym prowadzono nadzór nad sklepikami szkolnymi w tym w zakresie spełnienia wymagań zawartych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom

i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154).

Pod nadzorem tutejszej Inspekcji w roku sprawozdawczym 2024 r. znajdowały się 2 sklepiki szkolne, w których działalność prowadzona jest w zakresie obrotu środkami spożywczymi zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

Ogółem skontrolowano 1 obiekt tj. sklepik szkolny, przeprowadzając w nim 1 kontrolę sanitarną.

W bieżącym roku sprawozdawczym nie stwierdzono nieprawidłowości, w tym w zakresie wymagań określonych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r., poz. 1154).

W roku 2024 w analizowanej grupie nie wydano decyzji administracyjnych, nie odnotowano zgłoszeń interwencyjnych oraz nie nałożono mandatów.

5. Warunki realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami w placówkach

Opiekę medyczną nad uczniami sprawują pielęgniarki szkolne, zatrudnione przez NFZ. Spośród skontrolowanych 25 szkół, 22 posiadają gabinety profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej z tego 20 szkół posiada własne gabinety, natomiast 2 posiadają gabinet z inną szkołą - Szkoła Podstawowa w Dziwnowie udostępnia gabinet dla Zespołu Szkół Społecznych w Dziwnowie (budynek oddalony o około 200 m.), Szkoła Przysposabiająca do Pracy dla Uczniów Niepełnosprawnych Intellektualnie (gabinet dostępny dla wszystkich placówek znajdujących się w budynku). Liceum Ogólnokształcące im. Św. Ottona z Bambergu w Wolinie oraz Wielobranżowa Szkoła I Stopnia im. Św. Ottona z Bambergu w Wolinie w ramach opieki zdrowotnej korzystają z usług pobliskiej przychodni – poradnia NZOZ Vita Wolin. Ponadto 15 placówek zapewnia uczniom opiekę dentystyczną (10 placówek – dentobus, 5 placówek – gabinet stomatologiczny poza placówką).

II. Warunki wypoczynku oraz rekreacji dzieci i młodzieży.

1. Ferie zimowe

W wykazie elektronicznej bazy wypoczynku dzieci i młodzieży na terenie powiatu kamieńskiego w 2024 r. podczas ferii zimowych widniało 15 zgłoszonych turnusów. W okresie ferii zimowych od 15 stycznia 2024 r. do 25 lutego 2024 r. W powyższym okresie przeprowadzono 12 kontroli wypoczynku dzieci i młodzieży. Podczas kontroli z zakresu HDiM równolegle przeprowadzone były kontrole z zakresu bezpieczeństwa żywności i żywienia zbiorowego (7 kontroli obiektów, w których przebywali uczestnicy zorganizowanego wypoczynku). Ponadto Sekcja Higieny Komunalnej przeprowadziła 2 kontrole w placówkach, gdzie był prowadzony wypoczynek dzieci i młodzieży

w formie wyjazdowej. W okresie ferii zimowych współpracowano z Policją oraz Strażą Pożarną, z którymi wspólnie przeprowadzono 4 kontrole wypoczynku dzieci i młodzieży.

Przeprowadzone czynności kontrolne wykazały, iż organizatorzy zapewnili opiekę medyczną poza obiektem (przychodnia) organizatorzy posiadali numery telefonów do przychodni. Nie stwierdzono urazów. Natomiast na jednym turnusie stwierdzono zachorowanie (u jednego uczestnika wypoczynku wystąpił stan podgorączkowy. Po konsultacji telefonicznej z rodzicami podano chłopcu lekarstwa, po podaniu lekarstw stan uczestnika się poprawił. Za zgodą rodziców pozostał na obozie).

Uczestnicy wypoczynku w formie wyjazdowej, którzy byli zakwaterowani w hotelach mieli wyznaczone inne godziny posiłków niż pozostali goście hotelowi. Natomiast dzieci uczestniczące w półkolonii w miejscu zamieszkania miały stołówkę do własnej dyspozycji.

Wszystkie skontrolowane turnusy spełniały wymagania dot. powierzchni noclegowej na 1 osobę w pokoju tj. min. 2,5m².

2. Wypoczynek letni

W wykazie elektronicznej bazy wypoczynku dzieci i młodzieży na terenie powiatu kamieńskiego w 2024 r. podczas wakacji letnich figurowało 219 zgłoszonych turnusów wypoczynku dzieci i młodzieży.

Podczas czynności kontrolnych przeprowadzanych w ramach akcji Bezpieczne Wakacje 2024 nie stwierdzono rażących uchybień ze strony organizatorów wypoczynku letniego dzieci i młodzieży. Podczas trzech kontroli wypoczynku letniego stwierdzono nieprawidłowości:

- Niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń sanitarno-higienicznych
- Zbyt mała ilość miejsca do przechowywania rzeczy osobistych uczestników w pokojach mieszkalnych
- Niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny pokoju mieszkalnego uczestników

Nieprawidłowości w zakresie niekompletnej pościeli czy niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego pokoi były usuwane jeszcze podczas przeprowadzanych czynności kontrolnych. W związku z powyższym wobec organizatora wypoczynku zostało wszczęte postępowanie administracyjne w sprawie opłat. Ponadto w przypadku stwierdzenia niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego pokoi zamieszkałych przez uczestników wypoczynku, kierownika ukarano mandatem karnym.

Organizatorzy zapewniali opiekę medyczną poprzez udanie się własnym środkiem transportu do najbliższej placówki POZ. Pojedyncze turnusy zapewniają własną opiekę lekarską nad dziećmi i młodzieżą poprzez zatrudnienie pielęgniarki. Na terenie powiatu kamieńskiego znajdują się również ośrodki wypoczynkowe, w których opiekę medyczną sprawuje pielęgniarka zatrudniona przez właściciela obiektu.

W trosce o zdrowie dzieci i młodzieży kąpiele odbywają się na plażach strzeżonych w obecności ratownika WOPR i kadry. Ponadto zapewniono apteczki pierwszej pomocy z instrukcją jej udzielania.

W okresie ferii letnich ściśle współpracowano z Policją, Strażą Graniczną oraz Strażą Pożarną, z którymi wspólnie przeprowadzono 10 kontroli wypoczynku dzieci i młodzieży.

ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY.

1. Zakres i cel sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego.

W Zapobiegawczym Nadzorze Sanitarnym realizowano zadania ustawowe z zakresu zdrowia publicznego. Stanowiska Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego zajmowane były wyłącznie na wniosek zainteresowanych podmiotów lub w związku z wystąpieniami organów prowadzących postępowanie główne i dotyczyły planowanych inwestycji lub zagospodarowania terenu.

Powiatowy Inspektor Sanitarny realizuje zadania ustawowe poprzez: opiniowanie projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz projektów studiów i kierunków zagospodarowania przestrzennego powiatu Kamieńskiego, uzgadnianie warunków zabudowy i zagospodarowania terenu pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych, uczestniczenie w postępowaniu w sprawie oddziaływania na środowisko inwestycji mogących znacząco pogorszyć stan środowiska, uzgadnianie dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych, dotyczącej budowy i zmiany sposobu użytkowania obiektów budowlanych (obiekty przemysłowe, obiekty służby zdrowia, użyteczności publicznej, oświaty i wychowania, obiekty nauki, obiekty usługowe różnego przeznaczenia), uczestniczenie w odbiorach obiektów budowlanych różnego przeznaczenia, dokonywanie odbiorów aptek, zakładów kosmetycznych, fryzjerskich i odnowy biologicznej oraz innych lokali usługowych.

2. Działania w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego.

2.1. Stanowiska zajmowane w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko.

2 – uzgodnienia dotyczące odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko,

6 – uzgodnień zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko,

9 – opiniowanie projektu dokumentu wraz z prognozą oddziaływania na środowisko.

2.2. Stanowiska dotyczące projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy i projektów planów zagospodarowania przestrzennego gminy, w innym trybie niż strategiczna ocena oddziaływania na środowisko.

Brak

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

Brak

2.4. Ocena oddziaływania przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko.

54 – opinie co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko, w tym:

2 – stwierdzające potrzebę przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko,

52 – odstępujące od przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko.

2 – opinie w sprawie uzgodnień warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach.

2.5. Uzgadnianie dokumentacji projektowej.

1 - opinia sanitarna dotycząca uzgodnienia dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych.

2.6. Odstępstwa od obowiązujących przepisów.

Brak

2.7. Inne sprawy w zakresie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego.

Stanowiska w formie postanowienia:

- 146 stanowisk uzgadniających projekt warunków zabudowy

- 37 stanowisk uzgadniających projekt decyzji o ustaleniu lokalizacji inwestycji celu publicznego.

2.8. Uczestniczenie w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych i statków żeglugi śródlądowej do eksploatacji .

W 2024 r. dokonano **26 kontroli /wizytacji**. Z każdej kontroli sporządzono protokoły.

99 – stanowiska zajęte w związku z uczestnictwem w dopuszczeniu do użytkowania

0 – sprzeciwów

PROFILAKTYKA I PROMOCJA ZDROWIA

W 2024 roku pion Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu kamieńskiego realizował zadania ukierunkowane głównie na koordynację i przeprowadzanie programów profilaktycznych oraz interwencji nieprogramowych w celu propagowania procesów umożliwiających społeczeństwu zwiększanie kontroli nad własnym zdrowiem oraz jego wzmacnianie.

1. Profilaktyka nadwagi i otyłości

1.1 Krajowy Program Edukacyjny „Trzymaj formę!”

W roku szkolnym 2023/2024 przeprowadzono XVII edycję Ogólnopolskiego Programu Edukacyjnego „Trzymaj Formę!” promującego zasady zbilansowanej diety i aktywności fizycznej

wśród młodzieży szkolnej od roku 2006 r. Grupa docelową byli uczniowie klas V-VIII szkół podstawowych z powiatu kamieńskiego. Do realizacji programu przystąpiło 15 pałcówek oświatowych zgłaszając do programu 818 uczniów. W ramach realizacji programu przeprowadzono 7 prelekcji skierowanych do 185 uczniów. Przeprowadzono 3 wizytacje do programu. Nie stwierdzono żadnych uwag dotyczących realizacji programu.

W ramach programu „Trzymaj Formę!” szkoły w powiecie kamieńskim mogły wziąć udział w konkursie „Trzymaj formę! ”. Do konkursu przystąpiły 4 szkoły podstawowe, zgłaszają łącznie 11 uczniów. Do drugiego etapu powiatowego konkursu zakwalifikowały się 2 uczennice ze szkoły Podstawowej w Wysokiej Kamieńskiej.

W roku 2024 przeprowadzono łącznie 40 działań skierowanych do 287 osób, obejmujących: prelekcje, wizytacje, listy intencyjne, dystrybucje materiałów edukacyjno – informacyjnych oraz publikacje na stronie internetowej PSSE oraz portalu społecznościowym Facebook.

1.2 Promocja aktywności fizycznej i prawidłowego odżywiania

W roku szkolnym 2023/2024 odbyła się II edycja kampanii #MojaSzkołaZdrowaSzkoła, której celem było promowanie zdrowego stylu życia wśród dzieci i młodzieży szkolnej ze szczególnym uwzględnieniem wad postawy oraz nawyków żywieniowych. Działania skierowane zostały do uczniów klas III i IV szkół podstawowych.

W ramach akcji w roku 2024 przeprowadzono 11 działań dla 186 odbiorców, obejmujących wykłady, prelekcje, listy intencyjne, dystrybucje materiałów edukacyjno – informacyjnych oraz publikacje na stronie internetowej PSSE i portalu społecznościowym Facebook. Przeprowadzono m.in. wykłady i prelekcje dla uczniów klas III i IV szkół podstawowych wytypowanych do kampanii dotyczące podstaw zdrowego żywienia.

2. Profilaktyka palenia tytoniu

2.1. Światowy Dzień bez Tytoniu

Celem Światowego Dnia bez Tytoniu było zwrócenie uwagi społeczeństwu na fakt, że palenie tytoniu powoduje nie tylko choroby układu oddechowego, ale także stanowi istotny czynnik ryzyka chorób sercowo-naczyniowych, wiodącej przyczynie śmierci ludzi na całym świecie.

W ramach akcji w roku 2024 przeprowadzono 30 działań (prelekcje, wykłady, stoiska edukacyjno-informacyjne, publikacje na stronie internetowej PSSE oraz portalu społecznościowym Facebook, dystrybucje materiałów edukacyjno - informacyjnych), którymi objęto 478 odbiorców. Odbiorcami działań byli przede wszystkim uczniowie szkół podstawowych i ponadpodstawowych, a także ogół społeczeństwa.

Jednym z bardziej istotnych działań był cykl wykładów i prelekcji na temat „Szkodliwość palenia papierosów” w Zespole Szkół Ponadpodstawowych w Wolinie, we współpracy ze Stowarzyszeniem Walki z Rakiem Płuca Oddział w Szczecinie. Działaniem tym objęto 91 uczniów.

2.2. Światowy Dzień Rzucania Palenia

Celem Światowego Dnia Rzucania Palenia było zachęcenie osób palących do podjęcia próby rzucenia palenia – nie tylko w tym dniu, ale na całe życie. Przeprowadzono 21 działań (prelekcje, wykłady, stoiska edukacyjno-informacyjne, publikacje na stronie internetowej PSSE oraz portalu społecznościowym Facebook, dystrybucje materiałów edukacyjno - informacyjnych), którymi objęto 278 odbiorców. Odbiorcami działań byli uczniowie szkół podstawowych, ponadpodstawowych, a także osoby uczęszczające na zajęcia do Środowiskowego Domu Samopomocy w Kamieniu Pomorskim.

2.3. Profilaktyka używania wyrobów tytoniowych i nowatorskich wyrobów nikotynowych

Działania edukacyjne związane z używaniem nowatorskich wyrobów tytoniowych prowadzone są jednocześnie z działaniami dotyczącymi profilaktyki palenia tytoniu takimi jak: „Światowy Dzień bez Tytoniu” oraz „Światowy Dzień Rzucania Palenia”.

3. Profilaktyka uzależnień

3.1. Wojewódzki program profilaktyki używania substancji psychoaktywnych, w tym nowych narkotyków „Porozmawiajmy o zdrowiu i nowych zagrożeniach”

Program został stworzony z myślą o młodych osobach celem zapobiegania sięgania przez nich po środki psychoaktywne, a w szczególności po „nowe narkotyki”. Odbiorcami programu są uczniowie V, VI i VII klas podstawowych. W roku szkolnym 2023/2024 program realizowało 16 szkół z powiatu kamieńskiego. Do udziału w programie zgłoszono łącznie 834 uczniów. Działania edukacyjne prowadzi wspólnie z przedstawicielami Komendy Powiatowej Policji w Kamieniu Pomorskim 19 spotkań dla 698 uczniów). W ramach realizacji programu przeprowadzono łącznie 31 działań skierowanych do 790 osób, obejmujących: wykłady, prelekcje, listy intencyjne, szkolenie szkolnych koordynatorów programu, wizytacje, publikacje na stronie internetowej PSSE i portalu społecznościowym Facebook.

Przeprowadzono 2 wizytacje do programu. Nie stwierdzono uwag do realizacji programu.

3.2. Profilaktyka używania substancji psychoaktywnych, w tym Nowych Narkotyków

Działania podejmowane w ramach nieprogramowej interwencji – Profilaktyka używania substancji psychoaktywnych, w tym nowych Narkotyków miały na celu zapobieganie stosowania środków psychoaktywnych przez młodzież oraz szeroko pojętą edukację społeczeństwa, rzetelną informację na temat konsekwencji zdrowotnych, prawnych jak również promocję zachowań prozdrowotnych. W roku 2024 roku przeprowadzono łącznie 29 działań (wykłady, prelekcje, dystrybucja materiałów edukacyjno – informacyjnych, publikacje na stronie internetowej PSSE i portalu społecznościowym Facebook) dla 267 odbiorców. Odbiorcami działań byli uczniowie szkół ponadpodstawowych, kadra pedagogiczna oraz ogół społeczeństwa. Przeprowadzono m.in. prelekcję w Zespole Szkół Ponadpodstawowych w Wolinie pt. "Używanie substancji

psychoaktywnych tym nowych narkotyków" skierowaną do kadry pedagogicznej w szkole. Współpracowano z przedstawicielami Komendy Powiatowej Policji w Kamieniu Pomorskim.

4. Profilaktyka zdrowia psychicznego

4.1. Powiatowy program zwalczania Depresji Wśród Młodzieży pt. „Zdemaskuj depresję”

Program nie jest realizowany na terenie powiatu kamieńskiego. Działania podejmowane w ramach profilaktyki zdrowia psychicznego w roku 2024 ograniczały się do publikacji informacji na stronie PSSE oraz na portalu społecznościowym Facebook. Przeprowadzono prelekcję w ramach obchodów Światowego Dnia Zdrowia Psychicznego pt. „Zdrowie psychiczne” dla uczniów ze Szkoły Podstawowej w Jarszewie – działaniami objęto 46 uczniów.

5. Profilaktyka chorób zakaźnych, w tym realizacji profilaktyki HIV/AIDS

5.1. Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczania AIDS

Program ma na celu zapewnienie odpowiedniego dostępu do informacji oraz edukacji ogółu społeczeństwa, w tym młodzieży w zakresie profilaktyki HIV/AIDS, testowania w kierunku HIV, kształtowanie postaw tolerancji wobec nosicieli wirusa HIV i chorych na AIDS, a także ograniczenie rozprzestrzeniania się zakażeń HIV. W ramach realizacji zadań programowych przeprowadzono m.in. prelekcje i wykłady z uczniami szkół podstawowych i ponadpodstawowych, dystrybucje materiałów edukacyjnych, publikacje na stronie internetowej PSSE, portalu społecznościowym Facebook oraz w lokalnych mediach, konkurs wiedzy o HIV/AIDS pn. „Pozytywni”. Łącznie przeprowadzono 46 działań skierowanych do 321 odbiorców.

Największym przedsięwzięciem był konkurs wiedzy o HIV i AIDS pod nazwą „Pozytywni”, który odbył się w Zespole Szkół Ponadpodstawowych im. Stanisława Staszica w Kamieniu Pomorskim. W konkursie tym wzięło udział 12 uczniów z 4 szkół ponadpodstawowych powiatu kamieńskiego. Patronem Honorowym konkursu był Starosta Kamieński, który był fundatorem nagród dla zwycięzców oraz drobnych upominków dla wszystkich uczestników.

5.2. Wojewódzki program higieny i profilaktyki wybranych chorób zakaźnych „higiena naszą tarczą ochronną”

W roku szkolnym 2023/2024 odbyła się kolejna edycja programu „Higiena naszą tarczą ochronną”, którego głównym celem jest osiągnięcie znaczącej poprawy zachowań higienicznych wśród najmłodszych uczniów szkół podstawowych w obszarze profilaktyki chorób zakaźnych. Program skierowany jest do uczniów klas I-III szkół podstawowych. W roku szkolnym 2023/2024 do programu zgłosiło się 11 szkół podstawowych z terenu powiatu kamieńskiego. Program objął swym zasięgiem 632 uczniów. Przeprowadzono łącznie 30 działań obejmujących prelekcje, wykłady, dystrybucje materiałów edukacyjnych, listy intencyjne, szkolenie szkolnych koordynatorów programu, którymi objęto 365 osób.

Przeprowadzono 6 wizytacji do programu. W 5 placówkach nie stwierdzono uwag do realizacji programu. W 1 placówce stwierdzono brak uwzględniania w/w programu w programie profilaktyczno – wychowawczym szkoły.

5.3. Wojewódzki przedszkolny program zdrowia jamy ustnej i zapobiegania próchnicy „Zdrowe zęby mamy marchewkę zajadamy”

W roku szkolnym 2023/2024 przedszkolny program zdrowia jamy ustnej i zapobiegania próchnicy „Zdrowe zęby mamy marchewkę zajadamy” realizowało 21 placówek: żłobki, przedszkola, punkty przedszkolne oraz oddziały przedszkolne. Program swoim zasięgiem objął 632 dzieci w wieku od 2-6 lat. W ramach realizacji programu przeprowadzono 60 działań obejmujących prelekcje, dystrybucje materiałów edukacyjnych, konkurs, publikacje na stronie internetowej PSSE, portalu społecznościowym Facebook oraz w lokalnych mediach. Działaniami objęto 397 osób. Przeprowadzono 10 wizytacji do programu. W żadnej placówce nie stwierdzono uwag do realizacji programu

W roku szkolnym 2023/2024 odbyła się X edycja konkursu plastycznego „Zdrowe zęby mam-bardzo o nie dbam”. Do konkursu zgłoszono 15 prac z sześciu placówek przedszkolnych. Komisja konkursowa oceniła nadesłane prace biorąc pod uwagę treści prozdrowotne, wykonanie, pomysłowość i kreatywność, przyznając I, II i III miejsce oraz trzy wyróżnienia. Wyniki konkursu zostały opublikowane na stronie internetowej i portalu społecznościowym Facebook PSSE w Kamieniu Pomorskim.

5.4. Program edukacyjny „Podstępne WZW”

Celem programu edukacyjnego „Podstępne WZW” jest upowszechnienie wśród młodzieży szkół ponadpodstawowych wiedzy na temat wirusowego zapalenia wątroby typu A, B i C, tym samym przekazanie wiedzy na temat ryzyka zakażeń HAV, HBV, HCV. W roku szkolnym 2023/2024 program realizowało 7 szkół ponadpodstawowych – 493 uczniów. Przeprowadzono 10 działań dla 31 osób – głównie do koordynatorów szkolnych programu edukacyjnego. W ramach działań zaproszono koordynatorów na konferencję szkoleniową on-line prowadzoną m.in. przez specjalistę współpracującego z Fundacją Gwiazda Nadziei - zajmującego się tematyką wirusowego zapalenia wątroby oraz prowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych przekazanych przez Fundację Gwiazda Nadziei.

5.5. Profilaktyka chorób zakaźnych i promocja szczepień ochronnych

Celem podejmowanych działań jest zmniejszenie występowania chorób zakaźnych – grypy, poprzez podnoszenie wiedzy, świadomości i kształtowanie postaw prozdrowotnych w duchu zdrowego stylu życia, propagowanie szczepień ochronnych przeciwko grypie. Adresatami działań były dzieci w wieku przedszkolnym, uczniowie szkół podstawowych i ponadpodstawowych powiatu kamieńskiego oraz ogół społeczeństwa. Przeprowadzono 27 działań edukacyjnych dla łącznie 145 odbiorców. Przeprowadzono m.in. prelekcję pt. „Profilaktyka chorób zakaźnych” dla uczestników zajęć Środowiskowego Domu Samopomocy w Kamieniu Pomorskim oraz Warsztatów Terapii Zajęciowej – łącznie 30 osób.

W ramach „Europejskiego Tygodnia Szczepień” przypadającego 21 do 27 kwietnia 2024 r. przeprowadzono szereg działań skierowanych do ogółu społeczeństwa. Zorganizowano m.in. stoisko – edukacyjno informacyjne w Niepublicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej w Kamieniu

Pomorskim, mające na celu popularyzację szczepień ochronnych. Przeprowadzono łącznie 33 działania obejmujące stoiska edukacyjno-informacyjne, prelekcje, listy intencyjne, dystrybucje materiałów edukacyjno – informacyjnych, publikacje na stronie internetowej PSSE, portalu społecznościowym Facebook oraz w lokalnych mediach skierowane do 165 osób.

W ramach popularyzacji szczepień ochronnych włączono się także w kampanię dot. szczepień zalecanych przeciw ludzkiemu wirusowi brodawczaka (HPV). Przeprowadzono łącznie 10 działań obejmujących przede wszystkim dystrybucję materiałów edukacyjno – informacyjnych oraz publikacje artykułów na stronie internetowej PSSE oraz portalu społecznościowym Facebook.

6. Profilaktyka chorób nowotworowych

6.1. Program edukacyjny „Znamie! Znam je?”

Cel programu edukacyjnego „Znamie! Znam je?” było upowszechnienie wiedzy na temat nowotworów skóry, w tym czerniaka oraz budowanie właściwych prozdrowotnych postaw młodzieży szkół ponadpodstawowych. Program w roku szkolnym 2023/2024 realizowało 6 szkół ponadpodstawowych – 415 uczniów.

W ramach realizacji interwencji nieprogramowej w 2024 r. przeprowadzono 8 działań skierowanych do 21 osób – głównie do koordynatorów szkolnych programu edukacyjnego. W ramach działań zaproszono koordynatorów na konferencję szkoleniową on-line prowadzoną m.in. przez specjalistę współpracującego z Fundacją Gwiazda Nadziei - zajmującego się nowotworami skóry oraz przeprowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych przekazanych przez Fundację Gwiazda Nadziei.

6.2. Kampania wojewódzka „Bądź swoją bohaterką”

Celem kampanii jest propagowanie zapobiegania zachorowaniom na nowotwory kobiece, w tym raka piersi. Działania kampanijne skierowane są do mieszkanek województwa zachodniopomorskiego.

W ramach akcji przeprowadzono 27 działań kampanijnych dla 477 odbiorców takich jak wykłady, prelekcje, instruktaże, stoiska edukacyjno-informacyjne, publikacje na stronie internetowej PSSE, portalu społecznościowym Facebook oraz w lokalnych mediach. Działania skierowane były w głównej mierze do uczniów szkół ponadpodstawowych, kuracjuszy przebywających na leczeniu w powiecie kamieńskim oraz dla uczestników Kół Gospodyń Wiejskich. Na spotkaniach propagowano badania profilaktyczne dla kobiet, w tym w szczególności regularne samobadanie piersi oraz podkreślano rolę diety jako czynnika wpływającego na rozwój nowotworów. Podczas spotkań wykorzystywano fantom piersi w celach edukacyjnych.

7. Promocja zdrowego stylu życia

7.1. Światowy Dzień Zdrowia

Światowy Dzień Zdrowia w roku 2024 przebiegał pod hasłem: „Moje zdrowie, moje prawo”. W ramach akcji zorganizowano obchody w Starostwie Powiatowym. Podczas konferencji przeprowadzono dwa wykłady. Pierwszy dotyczył zdrowego stylu życia: roli składników

pokarmowych w organizmie człowieka, prawidłowego bilansowanie posiłków pod względem kalorycznym. Przytoczono także najpopularniejsze mity dietetyczne. Następnie osobom chętnym wykonano analizę składu masy ciała. Drugi przeprowadziła Pani Maria Najdowska – Prezes Stowarzyszenia Kobiet po mastektomii Amazonki z Gryfic przypominając jak ważna jest profilaktyka i wczesne wykrywanie nowotworów piersi. W konferencji udział wzięło 88 osób.

Przeprowadzono łącznie 34 działania skierowane do 671 osób, obejmujące wykłady, eventy, narady, prelekcje, warsztaty, listy intencyjne, dystrybucje materiałów edukacyjno – informacyjnych, publikacje na stronie internetowej PSSE, portalu społecznościowym Facebook oraz w lokalnych mediach.

7.2. Promocja bezpiecznego grzybobrania i profilaktyka zatruć grzybami

Główną przyczyną zatrucia grzybami jest niewłaściwe rozpoznanie jadalnych i trujących grzybów oraz nieodpowiednie przygotowanie potraw z niektórych jadalnych grzybów. Ważne jest uświadamianie o podstawowych zasadach bezpiecznego grzybobrania.

W ramach akcji przeprowadzono 14 działań skierowanych do 142 odbiorców – m.in. prelekcje na temat "Zasad bezpiecznego grzybobrania" skierowane do dzieci w wieku przedszkolnym oraz uczestników Środowiskowego Domu Samopomocy w Kamieniu Pomorskim.

7.3. Europejski i Światowy Dzień Wiedzy o Antybiotykach

Europejski Dzień Wiedzy o Antybiotykach oraz Światowy Tygodnia Wiedzy o Antybiotykach to inicjatywy, które mają na celu zwrócenie uwagi i podniesienie świadomości społeczeństwa jak poważne zagrożenie dla zdrowia publicznego stanowi zjawisko narastania i rozpowszechniania się oporności na antybiotyki wśród drobnoustrojów wywołujących zakażenia u ludzi. W 2024 r. hasłem przewodnim obchodów było „**EDUKUJ. WSPIERAJ. DZIAŁAJ TERAZ.**”

W ramach interwencji nieprogramowej przeprowadzono 5 działań m.in. listy intencyjne oraz publikacje na stronie internetowej PSSE oraz w mediach społecznościowych. Działaniami objęto łącznie 63 podmioty użyteczności publicznej m.in. szkoły, ośrodki zdrowia oraz miejsca kultury.

7.4. Bezpieczeństwo dzieci podczas wypoczynku letniego i zimowego (Bezpieczne Ferie i Wakacje)

Okres ferii zimowych i wakacyjnej przerwy w nauce to czas zintensyfikowanych działań skierowanych do dzieci i młodzieży, których głównym celem jest zapewnienie bezpieczeństwa podczas wypoczynku.

W ramach interwencji nieprogramowej „Bezpieczne Ferie 2024” przeprowadzane były działania edukacyjne związane z tematyką: profilaktyki chorób zakaźnych, zdrowego odżywiania, zachowania odpowiedniej higieny, budowania odporności. Poruszana także była kwestia sięgania przez młode osoby po substancje psychoaktywne, w tym nowe narkotyki. Działania nakierowane były także na przedstawienie dzieciom i młodzieży jak bezpiecznie spędzać czas na śniegu czy lodowisku poczynawszy od odpowiedniego ubrania, poprzez bezpieczną zabawę śnieżkami, jazdą na sankach, kończąc na zabawie na lodzie. Zachęcano do korzystania tylko ze strzeżonych lodowisk.

Przestrzegano przed wchodzeniem na akweny takie jak np. stawy, jeziora oraz omawiano pierwszą pomoc związaną z wypadkami na lodzie, np. załamanie się lodu.

Przeprowadzono 69 działań obejmujących wykłady, prelekcje, konkurs, narady, dystrybucje materiałów edukacyjno – informacyjnych, publikacje na stronie internetowej PSSE, portalu społecznościowym Facebook, a także w lokalnych mediach. Działaniami objęto 1015 osób. Działania prowadzone były wspólnie z przedstawicielami Policji, Straży Pożarnej i Straży Granicznej.

Zorganizowano powiatowy konkurs fotograficzny pn. „Aktywne ferie” zachęcający dzieci w wieku 8-12 lat do aktywnego wypoczynku. Do konkursu zgłoszono 11 prac.

W ramach interwencji nieprogramowej „Bezpieczne Wakacje 2024” poruszano tematykę: zatruc pokarmowych, ochrony przed nadmiernym promieniowaniem słonecznym, odpowiedniego nawodnienia organizmu, bezpiecznych zachowań w wodzie. Zalecano korzystanie ze strzeżonych plaż oraz zachowanie odpowiedzialności podczas kąpieli. Przestrzegano przed nawiązywaniem kontaktów z osobami nieznanymi oraz przed pochopnym publikowaniem zdjęć w mediach społecznościowych. Zalecano stosowanie odpowiednich środków przeciw insektom w szczególności, aby chronić się przed kleszczami. Przypominano numery alarmowe. Celem akcji było także zapobieganie używaniu substancji psychoaktywnych, w szczególności nowych narkotyków oraz alkoholu przez młode osoby.

Przeprowadzono 133 działania obejmujące wykłady, prelekcje, dystrybucje materiałów edukacyjno-informacyjnych, stoiska edukacyjno-informacyjne, publikacje na stronie internetowej PSSE, portalu społecznościowym Facebook oraz w lokalnych mediach. Działaniami objęto 2079 osób przebywających na terenie powiatu kamieńskiego w okresie wakacyjnym.

Wzięto udział w pikniku służb mundurowych zorganizowanym przez Kamieński Dom Kultury w Kamieniu Pomorskim. Stoisko edukacyjno – informacyjne cieszyło się dużym zainteresowaniem. Działania skierowane były do dzieci i młodzieży, a także osób dorosłych – mieszkańców oraz osób wypoczywających na terenie powiatu kamieńskiego. Działaniem objęto 83 osoby.

7.5. Zdrowy Senior

Aby przybliżyć społeczeństwu zagadnienie starzenia się i sytuację osób starszych obchodzone są globalnie i lokalnie „Dni Seniora”. Obchody tych dni stają się okazją do zwrócenia uwagi na potrzeby osób starszych związanych z dyskryminacją, niepełnosprawnością, opieką zdrowotną, ale również jest to możliwość wspólnego spędzania czasu, integracji i poprawy jakości życia Seniorów. W celu zwrócenia uwagi na znaczenie osób starszych w naszym społeczeństwie Powiatowa Stacja Sanitarно – Epidemiologiczna w Kamieniu Pomorskim opublikowała 3 artykuły dotyczące Światowego Dnia Seniora, a jeden z nich przesłano do lokalnych mediów.

Przeprowadzono m.in. prelekcje dla pacjentów i kuracjuszy Szpitala Uzdrowskiego Mieszko i Uzdrowisko S.A. „Chrobry” w Kamieniu Pomorskim oraz dla uczestników Uniwersytetu Trzeciego Wieku w Kamieniu Pomorskim. Łącznie przeprowadzano 10 działań skierowanych do 112 osób.

7.6. Wpływ czynników środowiskowych na zdrowie (Radon, PEM itp.)

Interwencja nieprogramowa ukierunkowana jest na zwiększanie wiedzy o naturalnie występującym promieniowaniu jonizującym, a w szczególności wpływie radonu na zdrowie.

W związku z badaniami GIS dotyczącymi średniorocznego stężenia radonu w powietrzu, prowadzonymi ponownie w wybranych placówkach i wynikach przekraczających bezpieczną wartość 300 Bq przeprowadzono m.in. we współpracy z działem higieny dzieci i młodzieży i higieny pracy szkolenie dla pracowników w placówkach oświatowych, w których odnotowano przekroczenia norm dla radonu. Przeprowadzono prelekcje dla 3 osób. Łącznie podjęto 4 działania obejmujące prelekcje, dystrybucję materiałów edukacyjnych i publikacje na stronie internetowej PSSE oraz portalu społecznościowym Facebook.

8. Inne działania

8.1. Zdrowy styl życia

Zdrowy styl życia to sposób życia, który ma na celu zapewnić optymalne zdrowie oraz minimalizować ryzyko zachorowania na choroby określone mianem społecznych. Zdrowy styl życia uznawany jest za główny czynnik decydujący o zdrowiu człowieka, dlatego tak ważna jest profilaktyka zdrowotna. W ramach akcji podjęto 136 działań skierowanych do 551 odbiorców. Przeprowadzono m.in. wykłady, prelekcje, instruktaże oraz publikacje na stronie internetowej PSSE i portalu społecznościowym Facebook. Najistotniejszymi działaniami były instruktaże dotyczące prawidłowej regulacji i noszenia plecaków przeprowadzony w szkołach powiatu kamieńskiego.

8.2. Światowy Dzień Wody

Hasło przewodnie „Światowego Dnia Wody” w 2024 r. brzmiało: **„Woda dla pokoju”**. Celem obchodów tego dnia jest zwiększenie świadomości społecznej na temat: problemów związanych z wodą, takich jak dostęp do czystej wody pitnej, zanieczyszczenia wód, wpływu efektu zmian klimatycznych na zasoby wodne, potrzeba efektywnego zarządzania zasobami wodnymi.

W ramach interwencji przeprowadzono m.in. spotkania z dziećmi, podczas których podkreślano rolę wody oraz rozmawiano z dziećmi o sposobach jej oszczędzania. Łącznie przeprowadzono 9 działań, obejmujących prelekcje, listy intencyjne, publikacje na stronie internetowej PSSE i portalu społecznościowym Facebook, którymi objęto 154 osoby.

8.3. Kampania EFSA

W 2024 r. kampania została zorganizowana pod hasłem #Safe2EatEU – Jedz bezpiecznie i skierowana była do osób w wieku 18-55 lat. Działania Powiatowej Stacji w Kamieniu Pomorskim skupiły się na tematach związanych z higieną żywności, chorobami przenoszonymi przez żywność oraz suplementami diety. Przeprowadzono łącznie 13 działań obejmujących wykłady, prelekcje, listy intencyjne oraz publikacje na stronie internetowej PSSE oraz portalu społecznościowym Facebook skierowanych do 190 osób.

Przeprowadzono m.in. prelekcję w szpitalu Uzdrowskim „Dąbrówka” w Kamieniu Pomorskim dla 26 kuracjuszy oraz wykład dla uczestników zajęć w Środowiskowym Domu Samopomocy i Warsztatu Terapii Zajęciowej w Kamieniu Pomorskim.

8.4. Profilaktyka próchnicy i chorób przyzębia

Dbanie o higienę jamy ustnej dziecka należy rozpocząć już od pierwszych dni jego życia. W przyszłości procentuje to pięknym i zdrowym uśmiechem. W związku z powyższym tak ważne jest zaszczepienie wśród najmłodszego społeczeństwa zdrowych i nawyków odpowiedniej higieny jamy ustnej. W ramach akcji przeprowadzono 3 działania dla 55 odbiorców, obejmujące prelekcje dla dzieci w wieku przedszkolnym.

8.5. Pierwsza pomoc przedmedyczna

Edukowanie dzieci i młodzieży w zakresie udzielania pierwszej pomocy, takiej jak: znajomość numerów alarmowych i podstawowych zasad wzywania pomocy jest istotnym aspektem. W ramach interwencji nieprogramowej przeprowadzono 10 działań skierowanych do 49 osób, które obejmowały: prelekcje, dystrybucje materiałów edukacyjno-informacyjnych oraz publikacje na stronie internetowej PSSE i portalu społecznościowym Facebook. Dzieci chętnie biorą udział w zajęciach z wykorzystaniem fantomów, gdzie ćwiczą resuscytację krążeniowo – oddechową.

8.6. Profilaktyka wszawicy

Problem wszawicy, powraca do placówek oświatowych cyklicznie. W roku 2024 problem wszawicy był znikomy, więc działania ograniczyły się do dystrybucji materiałów informacyjno – edukacyjnych. Przeprowadzono 2 działania w ramach interwencji.