

BR. 0640.G.dob

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Chojnicach
89-600 Chojnice, ul. Stycznińska 56
tel. 052 32 68 081

PSSE A-073-9/2018

Województwo Pomorskie
Powiat Chojnicki
w Chojnicach, wpł.
REPERO 23.02.18 da

wpi.
dn. 04.02.2018r. 5.205

Licz

Chojnice, dnia 23.02.2018 r.

Starosta Chojnicki

ul. 31 Stycznia 56

89- 600 Chojnice

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Chojnicach przesyła w załączeniu
Ocenę Stanu Sanitarno- Epidemiologicznego powiatu chojnickiego za rok 2017.

Otrzymują:

1. adresat
2. a/a

Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny
w Chojnicach
Chojnice 23.02.18

Ocena stanu higieniczno-sanitarnego nadzorowanych obiektów w których stwierdzano nieprawidłowości

W 2017r. w nadzorowanych obiektach żywności i żywienia nastąpił znaczący wzrost ilości i kwoty nałożonych mandatów (w 2016r. 59/13850zł) oraz decyzji unieruchomienia (w 2016r. -3) przy jednoczesnym spadku ilości kontroli (w 2016r. – 503)

Automaty do lodów

Funkcjonowało 12 automatów, większość obiektów tej grupy prowadzi działalność sezonową. Przeprowadzono 4 kontrole sanitarne w tym jedną interwencyjną. W jednym przypadku stwierdzono uchybienia sanitarno – higieniczne- opakowania do lodów nieprawidłowo przechowywane, narażone na zanieczyszczenie. Ukarano mandatem 100 zł. Nie wydawano decyzji administracyjnych w celu poprawy stanu technicznego. Zakłady tego typu przed rozpoczęciem działalności sezonowej samodzielnie przeprowadzają konieczne remonty i wymianę sprzętu, pisemnie zawiadamiają o planowanym wznowieniu działalności. Wszystkie obiekty tej grupy posiadają opracowaną dokumentację GHP i GMP, jeden posiada wdrożony HACCP.

Piekarnie

Funkcjonowało 13 piekarni, skontrolowano 11 obiektów, przeprowadzono łącznie 18 kontroli, w tym 1 interwencyjną. Kontrola wykazała obecność żywych szkodników zbożowo-mącznych oraz brudne posadzki, zniszczony drobny sprzęt produkcyjny, przechowywany w przypadkowych miejscach, brak środka do dezynfekcji rąk przy umywalni, brak warunków do prawidłowego osuszania sprzętu. Wydano decyzję zamknięcia zakładu do czasu przeprowadzenia skutecznej dezynsekcji i dezynfekcji. Za bieżące uchybienia właściciela ukarano mandatem karnym 300 zł.

W celu poprawy stanu technicznego wydano 2 decyzje administracyjne dotyczące remontu malarskiego oraz wymiany zniszczonego sprzętu produkcyjnego.

Za stwierdzone uchybienia łącznie nałożono 6 mandatów na łączną kwotę 1600 złotych. Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości: uszkodzony sprzęt produkcyjny i urządzenia chłodnicze, nieprawidłowe przechowywanie sprzętu produkcyjnego, brudne pomieszczenia produkcyjne, nieprawidłowo przechowywana odzież ochronna, brak prawidłowego wyposażenia stanowiska mycia i dezynfekcji rąk.

Ciastkarnie

W roku sprawozdawczym działalność prowadziło 7 ciastkarni, skontrolowano 4 obiekty, łącznie przeprowadzono 6 kontroli, w tym 2 interwencyjne. Jedną z interwencji dotyczyła niedozwolonej substancji – fipronilu w produktach jajecznych wykorzystywanych do produkcji.

Decyzji nakazujących poprawę stanu sanitarnego nie wydawano, nałożono mandatów 2 na łączną sumę 600 zł. Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości: uszkodzony sprzęt produkcyjny, nieprawidłowo przechowywane półprodukty, nieprawidłowe osuszanie i przechowywanie sprzętu produkcyjnego, nieprawidłowe stanowisko dezynfekcji jaj.

Sklepy spożywcze

Na terenie powiatu Chojnickiego istnieje łącznie 359 obiektów, w tym 23 markety. Większość obiektów tej grupy to sklepy ogólnospożywcze, posiadające wydzielone stoiska sprzedaży specjalistycznej. Wiele z nich to małe zakłady, usytuowane na terenach wiejskich i w małych miejscowościach.

Przeprowadzono łącznie 189 kontroli z czego 29 interwencyjnych. Interwencje dotyczyły między innymi powiadomień w systemie RASFF, informacji od konsumentów oraz związane ze skutkami nawałnicy (długotrwała przerwa w dostawie energii elektrycznej).

Wydano łącznie 4 decyzje administracyjne nakazujące poprawę stanu sanitarnego, w tym

- 1 unieruchomienia ze względu na ślady obecności gryzoni-
- 1 ograniczenia zakresu działalności ze względu na brak warunków do mycia i dezynfekcji zarówno rąk, jak i sprzętu do porcjowania żywności
- 1 ograniczenia zakresu działalności ze względu na brak warunków do mycia i dezynfekcji sprzętu do porcjowania żywności oraz nieprawidłowo zorganizowanego i wyposażonego stanowiska mielenia mięsa na życzenie klienta.

W jednym przypadku w wyniku kontroli interwencyjnej stwierdzono rozszerzenie zakresu działalności o przygotowywanie dan typu fast-food. Właściciel zaprzestał natychmiast prowadzenia działalności w rozszerzonym zakresie. Skierowano wniosek do PPWIS o wymierzenie kary pieniężnej.

Nałożono łącznie 50 mandatów na kwotę 11600 zł.,

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości:

- brak prawidłowych warunków do mycia i dezynfekcji sprzętu do porcjowania oraz mycia i dezynfekcji rąk pracowników,
- nieprawidłowe magazynowanie żywności,
- brak prawidłowej odzieży ochronnej personelu,
- środki do dezynfekcji po terminie ważności,
- uszkodzony drobny sprzęt,
- w sprzedaży żywność po upływie daty minimalnej trwałości,
- brak przeszkolenia personelu z zakresu dobrej praktyki higienicznej.

Pobrano 110 próbek do badań laboratoryjnych – 2 zakwestionowano

– 1 próbka rodzynek (kraj pochodzenia Turcja) za ponadnormatywną zanieczyszczenie Ochratoksyną A

- 1 próbka suplement diety za nieprawidłowe znakowanie opakowania jednostkowego.

Kioski

Obiekty tej grupy to przede wszystkim drobne punkty oferujące owoce i warzywa oraz ryby, oraz kioski szkolne (8), oferujące żywność pakowaną jednostkowo: kanapki, przekąski i napoje.

Przeprowadzono kontrole pod względem zgodności z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia 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.

Łącznie przeprowadzono 7 kontroli, w tym żadnej interwencyjnej.

Decyzji nie wydawano, nałożono 1 mandat karny na kwotę 200 zł.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości: zniszczone powierzchnie blatów, brak środka do dezynfekcji, brak bieżących zapisów monitoringu temperatur urządzeń chłodniczych.

Hurtownie

W większości to magazyny ogólnospożywcze oraz hurtownie specjalistyczne: napojów, mięsno-wędliniarskie, mrozonek, tłuszczów, owoców i warzyw.

Nie wydawano decyzji, mandatów nie nakładano.

Przeprowadzono łącznie 13 kontroli, w tym 2 interwencyjne.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości: brak szczelności drzwi, ubytki kafelek na posadzkach, zabrudzone ściany, brak prawidłowego funkcjonowania zasad GHP.

W dwóch przypadkach skierowano wniosek o ukaranie przez PPWIS z powodu nieprawidłowego znakowania produktów przepakowywanych w zakładzie (glutaminian monosodowy oraz żeń – szeń syberyjski).

Inne obiekty obrotu żywnością.

Pod nadzorem PSSE Chojnice znajduje się 95 obiektów. Do grupy tej należą:

- stoiska sprzedaży,
- hurtownia farmaceutyczna,
- apteki i punkty apteczne,
- sprzedaż internetowa.

Decyzji nie wydawano, nałożono 1 mandat karny na kwotę 500 zł.- internetowa sprzedaż suplementów diety – wprowadzenie do obrotu suplementu diety bez powiadomienia GIS.

Łącznie przeprowadzono 9 kontroli, w tym 3 interwencyjne.

Najczęściej stwierdzanymi nieprawidłowościami było złe oznakowanie produktów wprowadzanych do obrotu oraz nieprawidłowa prezentacja i reklama suplementów diety oferowanych do sprzedaży przez Internet.

W dwóch przypadkach zwrócono się z wnioskiem do PPWIS o wymierzenie kary pieniężnej. Pobrano 7 próbek do badań, 1 kwestionowana za nieprawidłowości w oznakowaniu opakowania jednostkowego..

Zakłady żywienia zbiorowego otwarte

W zakładach żywienia zbiorowego otwartego przeprowadzono 63 kontrole w 82 obiektach, w tym 6 interwencyjnych. Interwencje dotyczyły powiadomień od klientów oraz postępowania związanego ze skutkami nawałnicy (długotrwała przerwa w dostawie energii elektrycznej).

Nałożono łącznie 15 mandatów na kwotę 4100zł.

Wydano 4 decyzje administracyjne w tym:

- 1 nakazującą zaprzestania działalności z powodu niewłaściwych warunków sanitarno-technicznych: brak ciepłej wody, w pomieszczeniach produkcyjnych zgromadzone prywatne sprzęt i meble;
- 1 nakazującą zaprzestania działalności z powodu uruchomienia zakładu po sezonowej przerwie bez doprowadzenia do należytego stanu sanitarnego tj. pomieszczenia i urządzenia brudne, zdemontowane elementy wyposażenia.
- 1 ograniczającą zakres prowadzonej działalności z powodu demontaży wyposażenia w obieralni warzyw
- 1 nakazującą poprawę stanu sanitarnego – remont i malowanie.

Najczęściej stwierdzane uchybienia sanitarne: brak prawidłowego stanowiska dezynfekcji jaj, nieprawidłowa segregacja żywności w urządzeniach chłodniczych, w użyciu zniszczony sprzęt produkcyjny, brak prawidłowego wyposażenia stanowiska mycia i dezynfekcji rąk personelu, brudne posadzki, ściany, urządzenia chłodnicze, brak prawidłowo funkcjonujących zasad GHP,GMP.

W jednym przypadku zwrócono się z wnioskiem do PPWIS o wymierzenie kary pieniężnej. Podczas kontroli 9 - krotnie oceniano stopień degradacji tłuszczów używanych do przygotowywania posiłków przy użyciu szybkich testów do wstępnej oceny jakości tłuszczów smażalniczych. Nie stwierdzano nieprawidłowości.

Zakłady małej gastronomii

W roku sprawozdawczym skontrolowano 46 zakłady małej gastronomii. Część to obiekty całoroczne, część z nich prowadzi działalność jedynie sezonową w miejscowościach turystycznych. Przeprowadzono 64 kontrole, w tym 5 interwencyjnych, w tym dotyczące

postępowania związanego ze skutkami nawałnicy (długotrwała przerwa w dostawie energii elektrycznej).

Wydano jedną decyzję dotyczącą unieruchomienia zakładu, ze względu na zalanie części pomieszczeń piwnicznych na wysokość 1 m.

Nałożono 10 mandatów na kwotę 3100 zł .

Podczas kontroli 10-krotnie oceniano stopień degradacji tłuszczów używanych do przygotowywania posiłków przy użyciu szybkich testów do wstępnej oceny jakości tłuszczów smażalniczych. Nie stwierdzano nieprawidłowości.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości: zabrudzone urządzenia chłodnicze, brak segregacji w urządzeniach chłodniczych, brak prawidłowych warunków do mycia i dezynfekcji rąk i sprzętu, brak wdrożonych instrukcji GHP, GMP, personel nie przeszkolony, brak zapisów, brak prawidłowej odzieży ochronnej.

Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego

Działało 91 zakładów:

- 2 stołówki pracownicze,
- 1 bufet pracowniczy,
- 9 domów wczasowych,
- 1 blok żywienia w sanatoriach,
- 2 domy opieki społecznej,
- 4 żłobki,
- 22 stołówki szkolne (w tym 2 w systemie cateringowym),
- 1 internat,
- 9 kolonii, obozów, zimowisk,
- 28 przedszkoli (w tym 16 w systemie cateringowym),
- 1 zakład specjalny (schronisko dla nieletnich),
- 11 innych zakładów żywienia (2 areszty śledcze, ośrodek leczenia uzależnień, ośrodek leczenia nerwic, hospicjum, stołówka Caritas, dom kapłana seniora oraz 4 obiekty agroturystyczne).

Przeprowadzono 42 kontrole, w tym żadnej interwencyjnej. W trakcie kontroli obejmowane były między innymi zagadnienia dotyczące postępowania związanego ze skutkami nawałnicy (długotrwała przerwa w dostawie energii elektrycznej).

Wydano dwie decyzje administracyjne, w tym jedną ograniczającą czasowo zakres działalności o zakaz obróbki wstępnej warzyw oraz użycia jaj z powodu braku prawidłowych warunków. Zakład ten uzyskał wysoką kategorię ryzyka według arkusza oceny zakładu i został uznany za niezgodny z powodu braku prawidłowych warunków sanitarno-technicznych do obróbki wstępnej warzyw oraz dezynfekcji jaj.

Nałożono 3 mandaty karne na kwotę 800.

Ocena żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego.

bloki żywienia w:	liczba ocenionych jadłospisów:				liczba jadłospisów w których stwierdzono nieprawidłowości	najczęściej stwierdzane nieprawidłowości	liczba ocen teoretycznych (ilościowych) z użyciem programu komputerowego	liczba ocen teoretycznych (ilościowych) w których stwierdzono nieprawidłowości
	10 - dniowych	7 -dniowych	5-dniowych	1-dniowych				
Szkołach	3	-	-	-	-	-	1	1
bursach i internatach	1	-	-	-	1	Brak porcji ryby	1	1
przedszkolach	2	-	-	-	1	Brak warzyw i owoców w każdym posiłku, brak porcji ryby.		
zakładach specjalnych i wychowawczych	1	-	-	-	-	-	-	-
Pozostałe zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego	6	-	-	-	-	-	-	-
SUMA	13	-	-	-	2	Jak wyżej	2	2

Analizę 10-cio dniowych raportów zużycia produktów żywnościowych przeprowadzono przy użyciu programu WIKT w dwóch obiektach (stołówka szkolna i internat zespołu szkół).

W stołówce szkolnej (dożywianie) stwierdzono nieprawidłowości w zakresie zbyt niskiej wartości energetycznej i zbyt wysokiego procentowego udziału energii pochodzącej z tłuszczów i białek oraz zbyt niskiej zawartości wapnia, żelaza i witaminy C.

Pobrano dwa posiłki obiadowe. Przeprowadzone badania laboratoryjne nie wykazały nieprawidłowości.

W internacie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie zbyt wysokiego procentowego udziału energii pochodzącej z tłuszczów oraz zbyt niskiej zawartości wapnia, żelaza i witaminy C.

Przeprowadzone badania laboratoryjne posiłku obiadowego wykazały zbyt wysoki procentowy udziału energii pochodzącej z tłuszczów w wartości energetycznej ogółem.

Pismem zalecono usunięcie nieprawidłowości w w/w zakresie i poinformowanie w ciągu 30 dni o podjętych działaniach w tym zakresie.

W przypadku oceny jadłospisów podczas kontroli i stwierdzeniu nieprawidłowości prowadzących żywienie zobowiązywano zapisem w protokole kontroli do jego poprawy . Większość szkół prowadzi tzw. „dożywiane” posiłki składają się z jednego dania, głównie z zup- bardzo niska stawka żywieniowa. Część posiłków finansuje pomoc społeczna lub gmina

Obiekty niewidencjonowane

W roku 2017 skontrolowano 2 obiekty:

- przyczepa gastronomiczna „Lody Marsjano” zlokalizowana w Chojnicach, plac parkingowy przy markecie TESCO ul. Sukienników 5.

Przeprowadzono 2 kontrole, w tym 1 interwencyjną. Pobrano do badań laboratoryjnych 5 próbek lodów – wszystkie zakwestionowane za ponadnormatywną liczbę Enterobacteriaceae. Decyzji nie wydawano, nałożono 1 mandat karny na kwotę 300 zł. Zakład zaprzestał działalności

- tymczasowe stoisko sprzedaży dań z grilla, usytuowane w Chojnicach, Stary Rynek.

Przeprowadzono 1 kontrolę interwencyjną. Ukarano mandatem karnym 200 zł. (niewłaściwa jakość surowych szaszłyków; nieprawidłowe ich przechowywanie)

Ocena bezpieczeństwa suplementów diety, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia i żywności wzbogacanej:

Liczba podmiotów nadzorowanych zajmujących się suplementami diety/środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia (2017 r.)						
Producent/ importer	sprzedaż hurtowa	sprzedaż detaliczna (w tym równocześnie przez Internet)	Sprzedaż internetowa	Apteki	inne (super i hipermarkety, kluby sportowe, sexshopy)	ogółem
-	-	7	1	33	27	68

W stacjonarnych obiektach obrotu suplementami diety przeprowadzono 8 kontroli (w tym 4 tematyczne i 4 interwencyjne) podczas których dokonano oceny przestrzegania wymagań dotyczących składu i znakowania suplementów diety. Oceniono 10 produktów, zakwestionowano 2.

- NEEM /HIMALAYA - w składzie miodla indyjska (*Azadirachta indica*), brak historii spożycia przez ludzi w krajach Unii Europejskiej przed dniem 15 maja 1997. Wycofano z obrotu i zwrócono do dostawcy 1 opakowanie.

- „Witamina C MSE matrix” producent MSE Pharmazeutika GmbH Dr Franz Enzmann Hamburg dla Mito-Pharma – w oznakowaniu sformułowanie „Zawiera lewoskrętną witaminę C”. Wycofano a obrotu 1 opakowanie , przekazano informację PPIS nadzorującego dystrybutora.

W wyniku monitoringu stron internetowych dokonano oceny prezentacji i reklamy

11 suplementów – zakwestionowano 10. Stwierdzane nieprawidłowości:

- wprowadzenie do obrotu bez powiadomienia GIS – manat 1/500,- dokonano powiadomienia.(1produkt - Sex Elixir Spanish Fly)

- oświadczenia sugerujące właściwości lecznicze suplementów – skierowano wniosek do PPWIS o ukaranie, zalecono zmianę kwestionowanych oświadczeń (8 produktów).
- prezentacja wprowadza w błąd co do rzeczywistego składu (1 produkt), przekazano informację PPIS nadzorującego wprowadzającego do obrotu
Ponadto przeprowadzono 3 kontrole interwencyjne w związku z informacją GIS o możliwości wprowadzenia do obrotu suplementów diety zawierających w składzie 5- hydroktryptofan (5-HTP) lub Griffonia simplicifolia – nie stwierdzono.
Pobrano do badań 7 próbek suplementów diety w zakresie oceny przestrzegania wymagań dotyczących składu i znakowania. Zakwestionowano 1 - „Calcium krystalicznie czyste, mleczań wapnia” producent Uniphar sp.z o.o. ul. Bażancia 34, Warszawa:- na opakowaniu w wykazie składników nie podano nazwy kategorii zastosowanej substancji dodatkowej co jest niezgodne z załącznikiem VII część C Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady UE Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. (dz. Urz. L 304/18 z 22.11.2011 ze zm.) oraz użyto nieprawidłowej nazwy dotyczącej wartości spożycia - zastosowane dla produktu oświadczenie zdrowotne o zmniejszeniu ryzyka choroby : „ Calcium Krystalicznie Czyste jest przeznaczone szczególnie dla osób uczulonych na niektóre substancje występujące w tabletkach musujących” nie zostało ujęte w wykazie dozwolonych oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych, co jest niezgodne z art. 10 ust. 1 Rozporządzenia (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006r. (Dz. Urz. L 404/9 z 30.12.2006 ze zm.)

Jakość zdrowotna środków spożywczych

W roku sprawozdawczym zdyskwalifikowano ogółem 8 próbek w tym:

- Lody z automatu - 5 próbek za ponadnormatywną liczbę Enterobacteriaceae
- Sałatka jarzynowa – za nieprawidłowe znakowanie
- Rodzynki - za ponadnormatywne zanieczyszczenie Ochrotoksyną A
- Suplementy diety – za nieprawidłowe znakowanie:

na opakowaniu w wykazie składników nie podano nazwy kategorii zastosowanej substancji dodatkowej

- zastosowane dla produktu oświadczenie zdrowotne o zmniejszeniu ryzyka choroby : „ Calcium Krystalicznie Czyste jest przeznaczone szczególnie dla osób uczulonych na niektóre substancje występujące w tabletkach musujących” nie zostało ujęte w wykazie dozwolonych oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych,

RASFF – System Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach–

W roku sprawozdawczym prowadzono działania związane z każdym otrzymanym powiadomieniem w systemie RASFF. O trzymano 11 powiadomień w tym jedno które było przedmiotem przekazanego przez PSSE w Chojnicach (rodnynki Kresto producent: VOG Polska Sp. z o.o., ul. Przemysłowa 8, 96-100 Skierniewice pobrane w sklepie TESCO Chojnice, zakwestionowane za ponadnormatywne zanieczyszczenie Ochrotoksyną A) .

Otrzymane powiadomienia:

- Kubki do kawy z melaminy (Holandia) – przekroczenie dopuszczalnego poziomu migracji formaldehydu.
- Czekolada biała - Das Exquisite Heidel Beere Weisse Schokolade - skażenie bakteriami Salmonella .
- Czekolada mleczna Duet przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu WWA i benzo(a)pirenu.

- Ekologiczny imbir - skażenie bakteriami Salmonella i Enterobacteriaceae ($1,1 \times 10^4$ jtk/g)
- Żółtko płynne pasteryzowane (Niemcy) – obecność fipronilu.
- Jaja ściółkowe Farmio - obecność fipronilu.
- Koncentrat pomidorowy 30% Słoneczny Ogród – obecność pleśni.
- Łyżka cedzakowa Schaumkelle (Chiny) - przekroczenie dopuszczalnego poziomu migracji pierwszorzędowych amin aromatycznych.
- Mąka owsiana wysokobłonnikowa BIO – przekroczenie dopuszczalnego poziomu suma toksyn T-2 i HT-2.
- Woda źródłana niegazowana Świętokrzyska 1,5 l – skażenie bakteriami Pseudomonas aeruginosa.

Przeprowadzono 5 kontroli interwencyjnych: markety - 3, sklep - 1 , ciastkarnia - 1. Ponadto podejmowano działania drogą internetową lub telefoniczną. Odbiorcy byli poinformowani przez dostawców o wycofaniach, umieszczano informacje dla klientów o możliwości zwrotu.

1:

Oddział Higieny Żywności Żywienia i Przedmiotów Użytku
Stan sanitarny obiektów w 2017r.

Rodzaj obiektu	Liczba obiektów	Liczba kontroli i rekontroli	Liczba wydanych decyzji administracyjnych		Nalożone mandaty karne		Liczba próbek	
			ogółem	w tym wstrzymania produkcji, zamknięcia zakładu	Liczba	Kwota (zł)	pobranych	Zdyskwalifikowanych
Wytwórnice lodów	5	2	-	-	1	100	-	-
Automaty do lodów	12	4	-	-	-	-	-	-
Piekarnie	13	18	3	1	6	1600	-	-
Ciastkarnie	7	6	-	-	2	600	-	-
Przetwórnice owocowo-warzywne i grzybowe	3	4	-	-	-	-	5	-
Zakłady garmazeryjne	2	1	-	-	-	-	-	-
Zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego	1	1	-	-	-	-	1	-
Wytwórnice koncentratów spożywczych	1	1	-	-	-	-	-	-
Inne wytwórnice żywności	59	6	-	-	-	-	2	-
Sklepy spożywcze	359	189	12	3	50	11600	110	2
Kioski spożywcze	35	7	1	-	1	200	-	-

Magazyny hurtowe	26	13	-	-	-	-	-	-	-	37	-
Obiekty ruchome i tymczasowe	102	9	1	-	-	-	-	-	-	-	-
Środki transportu	164	32	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Inne obiekty obrotu żywnością	95	9	1	-	1	-	500	7	1	-	-
Żywnienie otwarte	82	63	5	3	15	4100	5	-	-	-	-
Zakłady małej gastronomii	119	64	10	1	10	3100	-	-	-	-	-
Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte	91	42	4	1	3	800	3	-	-	-	-
Wytwórnice przedmiotów użytku	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Miejsca obrotu przedmiotami użytku	21	3	-	-	-	-	-	4	-	-	-
Miejsca obrotu kosmetykami	18	1	-	-	-	-	-	4	-	-	-
Obiekty nieewidencjonowane	-	3	-	-	2	500	7	5	-	-	-
RAZEM	1218	478	37	9	91	23100	185	8			

W Oddziale HŻŻ i PU w 2017r. wydano:
211 decyzji ustalających opłatę za przeprowadzone kontrole
91 decyzji zatwierdzających i zatwierdzających warunkowo
79 decyzji wykreślenia zakładu z rejestru
119 Zaświadczeń o wpisie do rejestru zakładów

Ocena stanu sanitarnego powiatu chojnickiego za 2017 rok – w zakresie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego.

W ramach prowadzonego zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w powiecie chojnickim dokonano następujących czynności:

I. Liczba zajętych stanowisk dotyczących strategicznej oceny oddziaływania na środowisko:

1. uzgodnienie dot. odstąpienia od przeprowadzania strategicznej oceny oddziaływania na środowisko – 2 opinie,
2. uzgodnienie zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko – 12 opinii,
3. opiniowanie projektu dokumentu wraz z prognozą oddziaływania na środowisko – 13 opinii,
4. opiniowanie projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy oraz projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego gminy; – 3 opinie.

II. Liczba zajętych stanowisk dotyczących oceny oddziaływania przedsięwzięć na środowisko:

1. opinie co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby – co do zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko – 23 opinie, – w tym: a) Rolnictwo, prod. żywności, przemysłowe, ZZO - 4 opinie, b) farmy wiatrowe i fotowoltaiczne, elektrownie wodne - 5 opinii, c) infrastruktura, drogi, ulice, garaże - 12 opinii, d) sieci: wod. - kan., deszczowe - 3 opinie, e) stacje demontażu – 1 opinia.
2. opinie w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach – 3 opinie;
3. opinii przed wydaniem postanowienia przez regionalnego dyrektora ochrony środowiska w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia w ramach ponownej oceny oddziaływania na środowisko – 2 opinie,

III. Liczba uzgodnień dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych – brak opinii;

IV. Liczba zajętych stanowisk po uczestniczeniu w dopuszczeniu do użytkowania obiektu budowlanego (z przepisów art. 56, Prawa Budowlanego) – 57 opinii, w tym:

- | | | | |
|---|----------------------|--|-------------|
| a) budynki mieszkalne, hotele (i noclegowe) | - 7 opinii, | b) obiekty związane z żywieniem | - 3 opinie, |
| c) przedszkola, punkty przedszkolne | - 7 opinii, | d) szkoła, boisko, strzelnica, sklep myśl. | - 2 opinie, |
| e) przemysłowe, składowe, garaż, warsztaty | - 15 opinii, | f) usługi: fryzjer, kosmetyczka, masaż | - 2 opinie, |
| g) handlowe, biurowe, banki | - 7 opinii, | g) część zakładów mięsnych | - 1 opinia, |
| | h) inne - 13 opinii. | | |

V. Liczba zajętych stanowisk po przeprowadzonej kontroli obiektów lub lokali (przy stosowaniu przepisów rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12-04-2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. nr 75, poz. 690 z dnia 15 czerwca 2002 r. ze zm.)) – 13 opinii, w tym:

- | | | | |
|-------------------------------------|-------------|--------------------------------|-------------|
| a) obiekty związane z żywieniem | - 5 opinii, | b) Zbór Świadków Jehowy | - 1 opinia, |
| c) sklep myśliwski | - 1 opinia, | d) fryzjer, kosmetyczka, masaż | - 5 opinii, |
| e) obiekty handlowe, biurowe, banki | - 1 opinia. | | |

VI. Liczba kontroli (wizytacji) (w tym w trakcie budowy: 1 kontrola) – 69 kontroli, w tym:

- | | | | |
|---|-------|--|-------|
| a) budynki mieszkalne, noclegowe, hotel | - 9, | b) związane z żywieniem | - 9, |
| c) drogi, parkingi, garaże | - 7, | d) Zbór Świadków Jehowy | - 1, |
| e) oświatowe, boisko, przedszkola, | - 10, | f) przemysłowe, składowe, remizy, warsztat | - 15, |
| g) usługi: fryzjer, kosmetyczka, masaż | - 8, | h) handlowe i biurowe, banki | - 8, |
| i) ZZO | - 1, | j) inne | - 1. |

VII. Opinie i pisma związane z prowadzoną procedurą (opinie o braku kompetencji, wezwania do uzupełnienia wniosku, informacje do PINB o wycofaniu wniosku, przekazanie zgodnie z kompetencjami i.t.p.) - 31 spraw.

VIII. Udział w posiedzeniach Zespołu Opiniowania Dokumentacji – przy Starostwie Powiatowym w Chojnicach – związane ze zniszczeniami i uszkodzeniami w wyniku działania żywiołu – 14 spotkań

Sporządził d. 16-01-2018:

Jerzy Rząska, tel 662-522-526.



OCENA STANU SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNEGO POWIATU PO LINII HIGIENY PRACY PSSE CHOJNICE

ZA ROK 2017 r.

Oddział Higieny Pracy PSSE w Chojnicach obejmuje nadzorem zakłady pracy w gminach: Chojnice, Czersk, Brusy i Konarzyny.

lp	Nadzór nad zakładami	Rok 2015	Rok 2016	Rok 2017
1	Ilość obiektów objętych nadzorem	358	333	331
2	Ilość skontrolowanych obiektów	226	213	128
3	Ilość przeprowadzonych kontroli i kontroli sprawdzających łącznie	241	224	131
4	Ilość wydanych decyzji	6	4	4
5	Ilość nakazów w decyzjach	14	5	7
6	Ilość zakładów w których stwierdzono brak aktualnych pomiarów czynników szkodliwych	3	3	4
7	Liczba zatrudnionych w przekroczeniach (z czego największą liczbę stanowią osoby pracujące w przekroczeniach czynników fizycznych np. hałas)	129	415	245
8	Ilość decyzji stwierdzających choroby zawodowe	5	2	0
9	Ilość decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej	1	0	7

Liczba zatrudnionych pracowników w przekroczeniach dotyczy zakładów skontrolowanych w danym roku kalendarzowym i wynika z częstotliwości wykonywanych pomiarów. Niska liczba decyzji administracyjnych jest spowodowana obowiązkiem wysyłania zawiadomień o zamiarze przeprowadzenia kontroli wraz z jej zakresem, co daje możliwość przygotowania się pracodawcy i usunięcia ewentualnych braków i uchybień. Pracodawcy sukcesywnie wprowadzają usprawnienia służące poprawie warunków pracy polegające między innymi na: wymianie zużytego parku maszynowego, zastosowaniu zmian organizacyjno-technicznych, stosowaniu indywidualnych ochron.

Wydane decyzje dotyczyły:

- wykonania pomiarów środowiskowych na stanowiskach pracy
- braku badań lekarskich pracowników
- braku oceny ryzyka zawodowego
- braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej
- powiadamiania powiatowego inspektora o wykonaniu nakazów decyzji

Informacja z zakresu nadzoru nad substancjami rakotwórczymi

Na terenie działania Oddziału Higieny Pracy PSSE Chojnice znajdują się zakłady, w których występują czynniki rakotwórcze lub mutagenne: sadze węglowe i wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne, pyły drewna twardego, pył azbestu, promieniowanie jonizujące.

lp	Nadzór nad substancjami rakotwórczymi	2015	2016	2017
1	Liczba zakładów w ewidencji	25	24	24
2	Liczba zakładów skontrolowanych	18	21	7
3	Liczba kontroli	21	25	7
4	Liczba pracowników	154	171	198
5	Liczba zgłoszeń dotyczących rozbiórki wyrobów zawierających azbest	73	74	542

Zwiększona liczba zgłoszeń z firm zajmujących się demontażem wyrobów zawierający azbest była spowodowana koniecznością likwidacji skutków sierpniowej nawałnicy (48 bieżące zgłoszenia a pozostałe 494 zgłoszenia po nawałnicy)

Szczególnym nadzorem objęte są zakłady pracy zajmujące się rozbiórką elementów zawierających azbest, oraz składowisko azbestu znajdujące się w Zakładzie Zagospodarowania Odpadów w Nowym Dworze. Oddział Higieny Pracy przeprowadził 4 kontrole w trakcie przeprowadzania prac rozbiórkowych elementów azbestowych. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Nadzór nad placówkami służby zdrowia.

lp		2015	2016	2017
1	Liczba podmiotów leczniczych	15	15	14
2	Liczba osób zatrudnionych w skontrolowanych obiektach	65	137	126
3	Liczba kontroli	8	15	0
4	Liczba wydanych decyzji	0	0	0

Ogólne zagadnienia dotyczące higieny pracy

Wszyscy pracownicy są objęci profilaktyczną opieką medyczną sprawowaną przez lekarzy medycyny pracy z którymi są podpisane umowy na wykonywanie badań wstępnych i

okresowych. W zakładach przeprowadza się systematycznie kontrole oceny ryzyka zawodowego ze szczególnym zwróceniem uwagi na zawarte w niej narażenie pracowników na czynniki szkodliwe i powiadamiania pracowników o występującym ryzyku zawodowym na zajmowanych stanowiskach pracy.

W celu ujednoczenia opracowywania oceny ryzyka zawodowego w roku 2017 zorganizowano w PSSE Chojnice spotkanie instruktażowe z przedstawicielami służby bhp z obiektów objętych ewidencją.

W nadzorowanych zakładach zwraca się szczególną uwagę na obrót, stosowanie i magazynowanie substancji i mieszanin chemicznych, prekursorów narkotyków, produktów biobójczych i detergentów. Na bieżąco przekazywane są informacje dotyczące rozporządzenia REACH i CLP oraz prawidłowości sporządzonych kart charakterystyki i zapoznawania z nimi pracowników.

Na terenie działania PSSE Chojnice znajduje się obecnie jedno przedsiębiorstwo pełniące rolę producenta które można zakwalifikować jako mikro przedsiębiorstwo. Przedsiębiorstwo to produkuje substancję w postaci własnej (alkohol spożywczy -destylat do produkcji spożywczej oraz alkohol przemysłowy -czysty etanol) W przedsiębiorstwie dokonano rejestracji przekazanej do ECHA.

Przeprowadzona została kontrola oraz wypełniono kwestionariusz dotyczący Projektu forum REF-5.

W trakcie przeprowadzonej kontroli przedsiębiorstwa nie wykryto żadnych nieprawidłowości. Jedynym problemem i to zarówno dla pracodawców jak i osób kontrolujących jest opracowana i przesyłana dokumentacja w języku angielskim.

W zakładach objętych nadzorem, w których występuje narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne przeprowadzane są kontrole w trakcie których sprawdzana jest dokumentacja dotycząca klasyfikacji i oceny ryzyka zawodowego. Pracownicy zaklasyfikowani są do II i III grupy zagrożenia.

W ramach nadzoru nad produktami biobójczymi zwraca się szczególną uwagę na produkty wprowadzane do obrotu bez aktualnych pozwoleń i bez wpisu do Rejestru Produktów Biobójczych. Udziela się informacji o aktualnym wykazie zarejestrowanych i posiadających zezwolenia wprowadzania do obrotu. W skontrolowanych podmiotach dotychczas nie stwierdzono nieprawidłowości.

W trakcie przeprowadzanych kontroli zwraca się także uwagę na aktualną sytuację w zakresie przestrzegania zakazu palenia papierosów i e-papierosów. Udzielane są informacje o możliwości bezpłatnych badań spirometrii płuc u palaczy.

W ramach poprawy stanu sanitarnego powiatu Oddział Higieny Pracy uczestniczył, w odbiorach nowopowstałych obiektów z Nadzorem Zapobiegawczym oraz w Dniu Przedsiębiorczości, gdzie informowano zainteresowanych o warunkach rozpoczęcia działalności.

Nowo obowiązujące przepisy oraz wszystkie zalecenia i informacje otrzymywane z GIS-u i z WSSE w Gdańsku przekazywane są do zakładów w trakcie kontroli i drogą e-maliową.

Oddział Higieny Pracy corocznie wysyła do zakładów przypomnienie o obowiązku przesyłania informacji o czynnikach rakotwórczych występujących w zakładach.

Alicja Jaśkiewicz

ASYSTENT
Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej
Gdańsk
mgr Alicja Jaśkiewicz

**OCENA STANU SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNEGO
PLACÓWEK OŚWIATOWO WYCHOWAWCZYCH BĘDĄCYCH POD
NADZOREM DZIAŁU HIGIENY DZIECI I MŁODZIEŻY POWIATOWEJ
STACJI SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNEJ W CHOJNICACH
W ROKU 2017**

Ilość obiektów stałych	– 87
Ilość turnusów wypoczynku	– 142
Ilość kontroli	- 214
Decyzje	- 10 kosztowe, 1 administracyjna

Podczas przeprowadzania kontroli sanitarnych w obiektach oświatowo – wychowawczych, objętych nadzorem Higieny Dzieci i Młodzieży, przede wszystkim zwracano uwagę na czystość pomieszczeń w których przebywają uczniowie oraz stan sanitarno – techniczny budynków i terenu wokół nich. Drastycznych uchybień nie stwierdzono.

Ponadto :

1. Sprawdzano aktualność dokumentacji zdrowotnej nauczycieli oraz pozostałego personelu administracyjno – gospodarczego – uchybień nie zanotowano.

2. Przeprowadzono analizy planu zajęć lekcyjnych – wszystkie niezgodności omawiano na miejscu lub wydawano pisemne zalecenia, uchybienia były usuwane zgodnie z terminem.

3. Oceniano przystosowanie mebli szkolnych do wzrostu uczniów, nieprawidłowości omawiano na miejscu lub wydawano zalecenia pisemne.

Podczas kontroli zwraca się uwagę, aby meble były zmierzone i posiadały aktualną numerację (zgodnie z normą).

W minionym roku dyrektorzy szkół w miarę posiadanych środków wymienili częściowo meble na nowe posiadające certyfikaty.

4. Sprawdzano posiadanie atestów i certyfikatów na zakupione meble i sprzęty.

5. Podczas trwania zimowisk, kolonii, obozów, półkolonii sprawdzano warunki w jakich przebywają dzieci i młodzież, czystość, porządek, dokumentację uczestników i dokumentację zdrowotną personelu, który się nimi opiekował

6. Wydano 11 opinii sanitarnych- 7 na przedszkola, 2 na żłobek, 1 na szkołę, 1 na klub malucha

7. Przeprowadzono ocenę przygotowania szkół do nowego roku szkolnego

Podsumowując wyniki kontroli w obiektach oświatowo – wychowawczych można stwierdzić, że szkoły w miarę posiadanych środków finansowych :

- przeprowadzają bieżące remonty
- podnoszą standard sanitariatów poprzez wymianę armatury i założenie glazury
- dokonują wymiany mebli na nowe
- dokonują wymiany instalacji elektrycznej.

Sporządziła: M. Brajer

Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia
Samodzielne stanowisko
w PSSE Chojnice

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Chojnicach realizując zadania z zakresu zdrowia publicznego polegające między innymi na sprawowaniu zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego oraz działalności oświatowo-zdrowotnej, przedstawia poniżej zestawienie programów i akcji edukacyjno-profilaktycznych inicjowanych i koordynowanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Chojnicach, realizowanych przez placówki oświatowe różnego szczebla i podmioty lecznicze w roku 2017. Tematyka programów wynika z ogólnych problemów zdrowotnych zawartych w Narodowym Programie Zdrowia na lata 2016-2020 oraz aktualnej ogólnopolskiej i lokalnej sytuacji epidemiologicznej.

Programy

lp	Nazwa programu	Tematyka programu	Grupa docelowa	uwagi
1.	„Trzymaj Formę” Program ogólnopolski	Właściwe odżywianie, zapobieganie nadwadze i otyłości, propagowanie aktywności fizycznej	Młodzież szkół gimnazjalnych i starsze klasy szkół podstawowych	Realizowało: Gimnazjów-9 szkół podstawowych-4 łącznie 1859
2.	Podstępne WZW	Profilaktyka wirusowego zapalenia wątroby (WZW)	Młodzież szkół ponadpodstawowych	Realizowało- Szkoły ponadpodstawowe 10/1062
3.	„Czyste powietrze wokół nas” w ramach Programu Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu	Kształtowanie świadomości ekologicznej, dym tytoniowy jako zanieczyszczenie środowiska	Klasy, oddziały „0” przedszkoli i szkół podstawowych	Realizowały oddziały „0” w przedszkolach i szkolach podstawowych- 6/242
4.	„Znamię ! Znam je?”	Profilaktyka raka skóry	Młodzież szkół ponadpodstawowych	Realizują Szkoły ponadpodstawowe 10/1227
5.	„Wybierz Życie –Pierwszy Krok” Program lokalny	Czynniki ryzyka występowania wirusa HPV, profilaktyka raka szyjki macicy	Szkoły ponadpodstawowe klasy I	Realizują szkoły ponadgimnazjalne-7/755
6.	Krajowy Program Zwalczenia AIDS i Zapobiegania HIV/AIDS	Propagowanie testów na obecność HIV Propagowanie wiedzy na temat zapobiegania rozprzestrzenianiu się wirusa HIV	Szkoły ponadpodstawowe, Społeczność lokalna	Łącznie – 751 osób
7.	Program „Pierwotnej Profilaktyki Wad Cewy Nerwowej” Program lokalny	Propagowanie spożycia kwasu foliowego jako metody zapobiegania	Uczniowie szkół ponadgimnazjalnych	Realizują szkoły ponadgimnazjalne 2/274
8.	Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu, i innych środków psychoaktywnych „Ars, czyli jak dbać o miłość”	Propagowanie wiedzy na temat uzależnień	Uczniowie szkół ponadgimnazjalnych Społeczność lokalna	Szkoły ponadgimnazjalne 8/350
9.	„Bieg po zdrowie”	Kształtowanie postaw prozdrowotnych	Klasy IV szkół podstawowych	Szkoły podstawowe 2/53

Działania akcyjne

lp	Nazwa akcji	tematyka	Adresaci-grupa docelowa	uwagi
1.	Działania akcyjne antytytoniowe: „Światowy Dzień bez Tytoniu” „Światowy Dzień Rzucania Palenia	propagowanie życia bez tytoniu, monitorowanie przestrzegania zakazu palenia w obiektach nadzorowanych przez PSSE	Społeczność lokalna Szkoły gimnazjalne i ponadgimnazjalne	Liczba uczestników 651
2.	Bezpieczny wypoczynek dzieci i młodzieży (lato , zima) Działania edukacyjne w zakresie: zapobieganie chorobom zakaźnym w tym wirusem grypy , meningokokami, chorobom przenoszonym przez kleszcze, zatruciom pokarmowym i zatruciom grzybami. Zapobieganie nadmiernej ekspozycji na słońce	Zapobieganie chorobom zakaźnym i niezakaźnym	Dzieci i młodzież przebywający na obozach i koloniach	Liczba uczestników 5803
3.	Prof. używania środków psychoaktywnych (dopalaczy)	Edukacja w zakresie dostępności działania i skutków używania dopalaczy	Uczniowie szkół ponadpodstawowych	Działania interwencyjne 2/160
4.	Ogólnopolskie Mistrzostwa W Udzielaniu Pierwszej Pomocy	Propagowanie umiejętności udzielania pierwszej pomocy w nagłych wypadkach	Szkoły ponadpodstawowych	Współpraca z PCK
5.	Olimpiada Zdrowego Stylu Życia	Propagowanie zachowań prozdrowotnych	Szkoły ponadpodstawowe i podstawowe	Współpraca z PCK
6.	Akcje informacyjno-edukacyjne wynikające z aktualnych , lokalnych zagrożeń zdrowia związanych z chorobami zakaźnymi i niezakaźnymi	- zapobieganie boreliozie, KZM, wszawicy, świerzbowi - zapobieganie zatruciom pokarmowym w tym grzybami - zapobieganie rozprzestrzeniania się grypy i infekcji grypopodobnych	Społeczność lokalna – odwiedzający stronę www PSSE Chojnice - słuchacze lokalnych stacji radiowych - podopieczni i pracownicy MOPS Czersk	Liczba odbiorców Szacunkowo 2200

Sporządziła :

Iwona Jażdżewska

– st. asystent ds. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia
PSSE Chojnice

Stan sanitarno-epidemiologiczny w 2017 r. na terenie nadzorowanym przez PSSE w Chojnicach w ocenie Oddziału Epidemiologii

Kontrole stanu sanitarnego przeprowadzone w 2017 r. przez pracowników Oddziału Epidemiologii PSSE w Chojnicach w podmiotach wykonujących działalność leczniczą wykazały, że stan tychże obiektów jest zadowalający, a reżim sanitarny w czasie wykonywania czynności medycznych zwykle był zachowany. Nieprawidłowości stwierdzono podczas 8 kontroli podmiotów leczniczych. Dotyczyły nierzetelnego prowadzenia dokumentacji szczepień ochronnych, przerwania łańcucha chłodniczego przechowywanych szczepionek oraz nieodpowiedniego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń.

W zakresie realizacji programu szczepień ochronnych wzmożono działania mające na celu egzekwowanie wykonania obowiązku szczepień ochronnych przez osoby uchylające się. Na terenie powiatu chojnickiego zarejestrowano 58 osób (stan na dzień 31.12.2017r.), które nie stawiają się na szczepienie ze swymi dziećmi (postępowanie prowadzone jest w stosunku do każdego z rodziców indywidualnie). Przyczyną nie wykonania w/w obowiązku jest przekonanie rodziców o szkodliwości szczepień, w kilku przypadkach nie ma możliwości ustalenia faktycznego miejsca pobytu osób podlegających szczepieniu. W 2017 roku wystąpiło 17 niepożądanych odczynów poszczepiennych, po szczepieniu następującymi preparatami: Prevenar 13, Tetraxim, Priorix, Infanrix Hexa, DTP, Imowax Polio, Act Hib, Infanrix DTPa, Pentaxim, Hepavax Gene oraz BCG. Odczyny zostały sklasyfikowane jako: 2 poważne, 1 ciężki oraz pozostałe 14 jako łagodne.

Sytuacja epidemiologiczna w 2017 r. nieznacznie różniła się od roku poprzedniego. Dane dotyczące zachorowań na jednostki objęte obowiązkiem rejestracji z dwóch ostatnich lat przedstawiono w załączonych tabelach. Wzrost odnotowano w przypadku takich jednostek chorobowych jak bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez *Clostridium difficile*, wirusowe zapalenie wątroby typu C, natomiast spadek zachorowalności w przypadku zachorowań na krztusiec oraz salmonelozę. Zachorowalność na pozostałe jednostki chorobowe pozostaje na porównywalnym poziomie. W 2017 r. opracowano 17 ognisk gruźlicy (w 2016 r. było ich 12) oraz 12 ognisk chorób przenoszonych drogą pokarmową - zachorowania wywołane przez rotawirusy, pałeczki *Salmonella* oraz o nieokreślonej etiologii (w 2016r. było 17). W trakcie roku zarejestrowano 45983 przypadków zachorowań oraz podejrzeń zachorowań na grypę sezonową, w tym 451 osób hospitalizowano z tego powodu (w 2016 roku - 47809 przypadki, w tym 416 hospitalizowane). W 2017 roku odnotowano 2 zgony z powodu zakażeń i chorób zakaźnych - przyczyną zgonu była gruźlica.

Sporządził:

Justyna Pilarek

st. asystent Oddz. Epidemiologii

Nazwa i adres jednostki sprawozdawczej: Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Chojnicach 89-600 Chojnice, ul. Piłsudskiego 39	Liczba zachorowań na choroby zakaźne, zakażenia i zatrucia - porównanie rok 2016 i 2017

Lp.	Kod wg ICD-10	Jednostka chorobowa		Liczba zachorowań wg definicji przypadków ²⁾				
				Liczba przypadków 2016	zapadalność	Liczba przypadków 2017	zapadalność	2016/2017 hospitalizacje
0	1	2		3	4	5	6	7
1	A00	Cholera ^{UE}						
2	A01.0	Dur brzuszny ^{UE}						
3	A01.1-3	Dury rzekome A, B, C ^{UE}						
4	A02.0	Salmoneloza	zatrucie pokarmowe ^{UE/PL}	45	46.70	7	7.22	20/3
5	A02.1		posocznica ^{PL}					
6	A02.2-8		inne zakażenie pozajelitowe ^{PL}					
7	A03	Czerwonka bakteryjna (szigelozja) ^{UE}						
8	A04.0-2	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe (ogółem)	wywołane przez <i>E. coli</i> biegunkotwórczą ^{PL 4)}					
9	A04.3		wywołane przez <i>E. coli</i> enterokrwotoczną (werotoksyczną) ^{UE}					
10	A04.4		wywołane przez <i>E. coli</i> inną i BNO					
11	A04.5		wywołane przez <i>Campylobacter</i> ^{UE}					
12	A04.6		wywołane przez <i>Yersinia enterocolitica</i> lub <i>pseudotuberculosis</i> ^{UE}					
13	A04.7		wywołane przez <i>Clostridium difficile</i>	7	7.26	15	15.47	6/15
14	A04.8		inne określone			1	3.10	0/1
15	A04.9		nieokreślone	2	2.07	1	3.10	2/1
16	A04	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 ⁵⁾		1	4.83	2	6.26	1/2
17	A05.0	Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe (ogółem)	gronkowcowe	2	2.07			1/0
18	A05.1		jadem kielbasianym (botulizm) ^{UE/PL}					
19	A05.2		wywołane przez <i>Cl. perfringens</i>					
20	A05.3-8		inne określone					
21	A05.9		nieokreślone					
22	A05	Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe u dzieci do lat 2 ⁶⁾		2	9.67			1/0
23	A07.1	Giardioza (lamblioza) ^{UE}				1	1.03	0/0
24	A07.2	Kryptosporydioza ^{UE}						
25	A08.0	Wirusowe zakażenia jelitowe (ogółem)	wywołane przez rotawirusy	74	76.80	59	60.85	68/44
26	A08.1		wywołane przez norowirusy			1	3.10	0/1
27	A08.2-3		inne określone					
28	A08.4		nieokreślone			2	6.26	0/1
29	A08.0-4	Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 ⁷⁾		29	140.29	26	80.82	28/22
30	A09	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu		628	651.82	336	346.56	31/27
31		w tym u dzieci do lat 2		120	580.55	67	208.26	13/13
32	A20	Dżuma ^{UE}						
33	A21	Tularemia ^{UE}						
34	A22	Wąglik ^{UE}						
35	A23	Brucelloza: nowe zachorowania ^{UE}						
36	A24.0	Nosaczka ^{PL}						
37	A27	Leptospiroza ^{UE}						
38	A28.2	Jersinioza pozajelitowa ^{PL}						
39	A31	Mikobakteriozy - inne i BNO						
40	A32	Listerioza ^{UE}		1	1.03	1	1.03	1/1
41	A33-A35	Tęžec ^{UE}	Ogółem					
42	A33		Noworodków					

0	1	2	3	4	5	6	7	
43	A36	Błonica ^{UE}						
44	A37	Krztusiec ^{UE}	19	19.72	2	2.06	6/2	
45	A38	Plonica (szkarlatyna) ^{PL}	89	92.37	43	44.35	0/0	
46	A39	Choroba meningokokowa, inwazyjna ^{UE/PL 8)}	ogółem	1	1.03		1/0	
47	A39.0; A39.8/G05.0		zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu	1	1.03		1/0	
48	A39.1-4		posocznica	1	1.03		1/0	
49	A39.5-9		inna określona i nieokreślona					
50	wym. niżej	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pyogenes</i> , inwazyjna ^{PL 9)}	ogółem	13	13.49	6	6.18	0/2
51	A46		róża	13	13.49	6	6.18	0/2
52	A48.3		zespół wstrząsu toksycznego					
53	B95.0/O85		gorączka pologowa					
54	B95.0/ (...)		inna określona i nieokreślona ¹⁰⁾					
55	A48.1	Legionelloza	choroba legionistów ^{UE/PL}					
56	A48.2		gorączka Pontiac ^{PL}					
57	A50	Kila ^{UE/PL}	wrodzona i noworodków					
58	A51		wczesna	1	1.03	1	1.03	0/1
59	A52		późna					
60	A53		inne postacie kily i kila nieokreślona	1	1.03			0/0
61	A54	Rzeżączka ^{UE/PL}						
62	A55	Ziarnica weneryczna wywołana przez Chlamydie ^{UE/PL}						
63	A56	Inne choroby przenoszone drogą płciową wywołane przez Chlamydie ^{UE/PL}	1	1.03			1/0	
64	A69.2	Borelioza (choroba z Lyme) ^{PL}	31	32.17	35	36.10	12/7	
65	A70	Ornitocy (zakażenia <i>Chlamydia psittaci</i>)						
66	A75	Dur wysypkowy						
67	A78	Gorączka Q ^{UE}						
68	A77; A79	Gorączka płamista i inne riketsjozy ¹⁴⁾						
69	A80.1-2,4	Poliomyelitis ^{UE/PL}	wywołane dzikim wirusem					
70	A80.0,3-8		wyw. wirusem pochodzenia szczepionkowego					
71	—	Ostre porażenia wiotkie u dzieci w wieku 0-14 lat						
72	A81.0	Encefalopatie gąbczaste	choroba Creutzfeldta-Jakoba (CJD) ^{PL}					
73	A81.0		wariant choroby Creutzfeldta-Jakoba (vCJD) ^{UE}					
74	A81		inne i nieokreślone					
75	A82	Wścieklizna ^{UE}						
76	Z20.3/ Z24.2;Z28	Styczność i narażenie na wściekliznę / potrzeba szczepień ¹¹⁾	14	14.53	13	13.4	0/1	
77	A84	Kleszczowe zapalenie mózgu ^{UE}						
78	B00.4	Inne wirusowe zapalenie mózgu	opryszczkowe					
79	A81.1;A83; A85;B02.0		inne określone					
80	A86		nieokreślone	2	2.07		2/0	
81	—		w innych chorobach objętych MZ-56 ¹²⁾					
82	A87.0	Wirusowe zapalenie opon mózgowych	enterowirusowe					
83	B00.3		opryszczkowe					
84	A87.1-9;B02.1		inne określone i nieokreślone	6	6.22	1	1.03	6/1
85	—		w innych chorobach objętych MZ-56 ¹³⁾					
86	A90-1	Gorączka denga (klasyczna lub krwotoczna) ^{PL}						
87	A92.3	Gorączka zachodniego Nilu ^{UE}						
88	A95	Żółta gorączka ^{UE}						
89	A96.2;A98.3-4	Wirusowe gorączki krwotoczne ^{UE}	Ebola, Marburg, Lassa ¹⁴⁾					
90	A92.0;A96.0-1,8-9; A98.0-1,5-8,A99		inna określona i nieokreślona ¹⁴⁾					
91	A98.5	Choroba wywołana przez hantawirusy ^{PL}						
92	B01	Ospa wietrzna	560	581.24	533	549.76	1/1	
93	B03	Ospa prawdziwa ^{UE}						
94	B05	Odra ^{UE}						
95	B06	Różyczka ^{UE}	3	3.11	2	2.07	0/0	

0	1	2	3	4	5	6	7	
96	B08.8	Pryszczyca						
97	B15	Wirusowe zapalenie wątroby	typu A ^{UE}					
98	B16		typu B - ostre ^{UE/PL}	1	1.03		0/0	
99	B18.0-1		typu B – przewlekłe i BNO ^{UE/PL 15)}	15	15.56	14	14.44	0/1
100	B17.1; B18.2		typu C: wg definicji przypadku - 2014 r. ^{UE 16)}	4	4.15	11	11.34	2/3
101	odpowiednio		typu B+C (zakażenie mieszane) ¹⁷⁾					
102	B17.0,2-8; B18.8-9;B19	inne i nieokreślone						
103	B20-B24	AIDS – Zespół nabytego upośledzenia odporności ^{UE/PL}						
104	Z21	Nowo wykryte zakażenia HIV ^{UE, 18)}	4	4.15	1	1.03	0/0	
105	B26	Świnka (nagminne zapalenie przyusznic) ^{UE/PL}	1	1.03	3	3.09	0/0	
106	B50-B54	Malaria (zimnica) ^{UE}						
107	B67	Bąblowica (echinokokoza) ^{UE}						
108	B69	Wągrzyca (cysticerkoza)						
109	B75	Włośnica ^{UE}						
110	wym. niżej	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i> , inwazyjna ^{UE, 19)}	ogółem	3	3.11	2	2.07	3/2
111	B95.3/G04.2; G00.1		zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu	1	1.03			1/0
112	A40.3		posocznica	2	2.07	2	2.07	2/2
113	J13;B95.3/(...)		inna określona i nieokreślona					
114	B96.2/D59.3	Zespół hemolityczno-mocznicowy w przebiegu zak. <i>E. coli</i> ^{UE, 20)}						
115	wym. niżej	Choroba wywołana przez <i>Haemophilus influenzae</i> , inwazyjna ^{UE/PL 21)}	ogółem			1	1.03	0/1
116	B96.3/G04.2; G00.0		zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu					
117	A41.3		posocznica			1	1.03	0/1
118	J14;B96.3/(...)		inna określona i nieokreślona					
119	G01;G04.2; G05.0;	Bakteryjne zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu	w innych chorobach objętych MZ-56 ²²⁾	3	3.11			3/0
120	G00.2-8;G04.2		inne określone					
121	G00.9;G04.2		inne, nieokreślone	1	1.03	1	1.03	1/1
122	G03	Zapalenie opon mózgowych inne i nieokreślone	2	2.07	1	1.03	2/1	
123	G04.8-9	Zapalenie mózgu inne i nieokreślone	3	3.11	1	1.03	3/1	
124	J09	Grypa ptaków typu A/H5 lub A/H5N1 u ludzi ^{UE/PL, 23)}						
125	J10-J11	Grypa ^{UE/PL}	Ogółem			1	1.03	0/1
126			u dzieci w wieku 0-14 lat					
127	P35.0	Wrodzone choroby wirusowe	różyczka wrodzona ^{UE}					
128	P35.3-9		inne określone i nieokreślone ¹⁴⁾					
129	P37.1	Inne wrodzone zakażenia i choroby pasożytnicze	toksoplazmoza ^{UE}					
130	P37.2		listerioza ^{UE}					
131	P37.3-4,8-9		inne określone i nieokreślone ¹⁴⁾					
132	U04	SARS – Zespół ostrej niewydolności oddechowej ^{UE, 23)}						
133	T60	Zatrucia pestycydami – ostre ²⁴⁾						
134	T61	Zatrucia naturalnie toksycznymi substancjami spożytymi jako pokarm ²⁵⁾	ryby, skorupiaki i inne produkty morza					
135	T62.0		Grzyby					
136	T62.1-2		jagody i inne części roślin					
137	T64	Ostre zatrucia żywnością skażoną biologicznie i/lub chemicznie ²⁴⁾	Mikotoksyny					
138	-		Dioksyny					
139	-		polichlorowane bifenylo					
140	-		inne określone i nieokreślone					
141	25)							
142	25)							
143	25)							
144	25)							
145	25)							
146	25)							
147	25)	SUMA	1707		1200		221/160	

**STAN SANITARNY URZĄDZEŃ WODOCIĄGOWYCH, KĄPIELISK,
OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ NA TERENIE
POWIATU CHOJNICKIEGO ZA 2017 ROK**

1. Urządzenia wodociągowe

19 urządzeń wodociągowych w ramach zbiorowego zaopatrzenia w wodę dostarcza wodę przeznaczoną do spożycia do 177 miejscowości położonych w gminach: Chojnice, Czersk, Brusy, Konarzyny. Ujęciami tych wodociągów są studnie głębinowe niekiedy przekraczające głębokość 100 m. Woda z większości tych studni zanieczyszczona jest związkami żelaza i manganu, dlatego przed podaniem do sieci jest uzdatniana - odżelaziana i odmanganiana.

Ocenę jakości wody do spożycia wydano zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 13.11.2015 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2015 r., poz. 1989). 18 wodociągów dostarcza wodę przydatną do spożycia zaopatrując 92682 mieszkańców powiatu.

Woda z urządzenia wodociągowego w Sławęcinie zaopatrującego 546 stałych mieszkańców jest warunkowo przydatna do spożycia, przekroczono wartość dopuszczalną dla manganu - woda nie stwarza zagrożenia dla zdrowia. Wydano decyzję administracyjną na doprowadzenie jakości wody do wymagań sanitarnych.

Wodę dostarczają następujący producenci:

lp	Nazwa producenta; adres	Eksploatowane urządzenia wodociągowe	Produkcja wody m3/d (razem)	Liczba ludności zaopatrywanej w wodę w tys. (razem)	zaopatrywane gminy
1	Miejskie Wodociągi sp. z.o.o 89-600 Chojnice Pl. Piastowski 27a	Funka - Chojnice	5930	40779	miasto Chojnice gmina Chojnice (8 miejscowości)
2	Gminny Zakład Gospodarki Komunalnej sp.z.o.o w Chojnicach 89-600 Chojnice ul. Drzymały 14	Krojanty Lichnowy Niezychowice Ogorzeliń Pawłowo Sławęcin Swornegacie Charzykowy	2187	16311	gmina Chojnice
3	Zakład Usług Komunalnych sp. z o.o w Czersku ul. Kilińskiego 15 89-650 Czersk	Czersk Łąg Odry Rytel	2118	20143	miasto i gmina Czersk
4	Zakład Gospodarki Komunalnej 89-632 Brusy ul.Bolta 10	Brusy Czyczkowy Męcikał	1632	13757	miasto i gmina Brusy

lp	Nazwa producenta; adres	Eksploatowane urządzenia wodociągowe	Produkcja wody m ³ /d (razem)	Liczba ludności zaopatrywanej w wodę w tys. (razem)	zaopatrywane gminy
5	Gminne Przedsiębiorstwo Komunalne sp. z o.o. ul. Szkolna 7 89-606 Konarzyny	Konarzyny Kiełpin Ciecholewy	309	2238	gmina Konarzyny

Podmioty wykorzystujące wodę, pochodzącą z indywidualnego ujęcia, jako część działalności handlowej lub w budynkach użyteczności publicznej.

Objęto nadzorem 4 wodociągi lokalne zaopatrujące 272 stałych mieszkańców. Urządzenie wodociągowe dostarczą wodę przydatną do spożycia. Wykonano zalecenia decyzji dla urządzenia wodociągowego NDL Przymuszewo doprowadzając jakość wody do wymagań sanitarnych.

Objęto również nadzorem 12 wodociągów lokalnych zaopatrujących w wodę ośrodki wypoczynkowe, szkoły, zakłady pracy itp.

11 wodociągów dostarcza wodę przydatną do spożycia. Unieruchomiono wodociąg w Rolbiku z uwagi na wodę nieodpowiadającą wymaganiom mikrobiologicznym.

Wykaz urządzeń wodociągowych, gdzie prowadzono postępowanie administracyjne celem uzyskania jakości wody odpowiadającej wymaganiom sanitarnym.

L.p	Nazwa urządzenia wodociągo- wego	Data wydania decyzji; termin realizacji decyzji	parametry dopuszczone warunkowo w decyzji	działania naprawcze prowadzone przez przedsiębiorstwa wodociągowo - kanalizacyjne
1.	Sławęcín	21.05.2015 r. Realizacja 31.12.2017 r	Mangan – 95 µg/l	Wyłączenie z eksploatacji hydroforni w Sławęcín – brak systemu uzdatniania wody. Sieć wodociągu zostanie podłączona do nowej stacji uzdatniania wody w Ogorzelinach. Trwają prace projektowe nowej stacji w Ogorzelinach. Realizacja inwestycji planowana jest na lata 2019-2020. Pierwotny termin realizacji zadania nie doszedł do skutku w związku z brakiem środków finansowych.
2.	Ciecholewy	26.07.2017 r. Realizacja 15.09.2017 r	-	w wodzie stwierdzono ponadnormatywną zawartość manganu (152 µg/l - 358 µg/l), Wymieniono złoża filtracyjne, płukanie sieci wodociągowej. wykonano zalecenia
3.	Łąg	02.02.2017 r. umorzono postępowanie po przedstawieniu wyników badań jakości wody odpowiadającej wymaganiom sanitarnym	-	w wodzie stwierdzono ponadnormatywną zawartość manganu (133-298 µg/l), żelaza (222-1000 µg/l), wymiana złoż filtracyjnych (odżelaziaczy i odmanganiaczy) na Stacji Uzdatniania Wody, płukanie sieci wodociągowej

L.p	Nazwa urzędzenia wodociągowego	Data wydania decyzji; termin realizacji decyzji	parametry dopuszczone warunkowo w decyzji	działania naprawcze prowadzone przez przedsiębiorstwa wodociągowo - kanalizacyjne
4.	Lichnowy	11.10. 2017 Realizacja natychmiast	Bakterie grupy coli	Unieruchomienie wodociągu, zapewnienie zastępczego źródła wody, chlorowanie wody wykonano zalecenia
5.	Wod lokalny Rolbik	30.11. 2017 Realizacja natychmiast	Bakterie grupy coli	Unieruchomienie wodociągu, zapewnienie zastępczego źródła wody, chlorowanie wody
6.	Wod lokalny Nadleśnictwo Przymuszewo	22.06. 2015 Realizacja 30.06.2017	Żelazo - 300 µg/l	wykonano zalecenia

Najwyższe dopuszczalne stężenie zgodnie z ww. rozporządzeniami Ministra Zdrowia
Mangan 50 µg/l
Żelazo - 200 µg/l

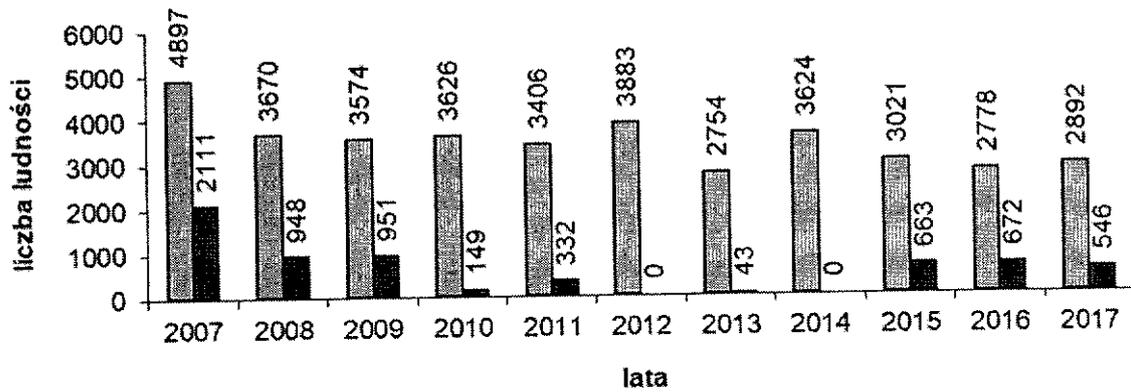
Urządzenia wodociągowe zaopatrują w wodę przydatną do spożycia 92954 osoby (97% mieszkańców powiatu), oraz w wodę warunkowo przydatną do spożycia 546 osoby (0,6% mieszkańców powiatu).

W 2016 r. urządzenia wodociągowe zaopatrywały w wodę warunkowo przydatną do spożycia 3853 osoby

Przeprowadzono 37 kontroli urządzeń wodociągowych. Wydano 38 ocen o jakości wody.

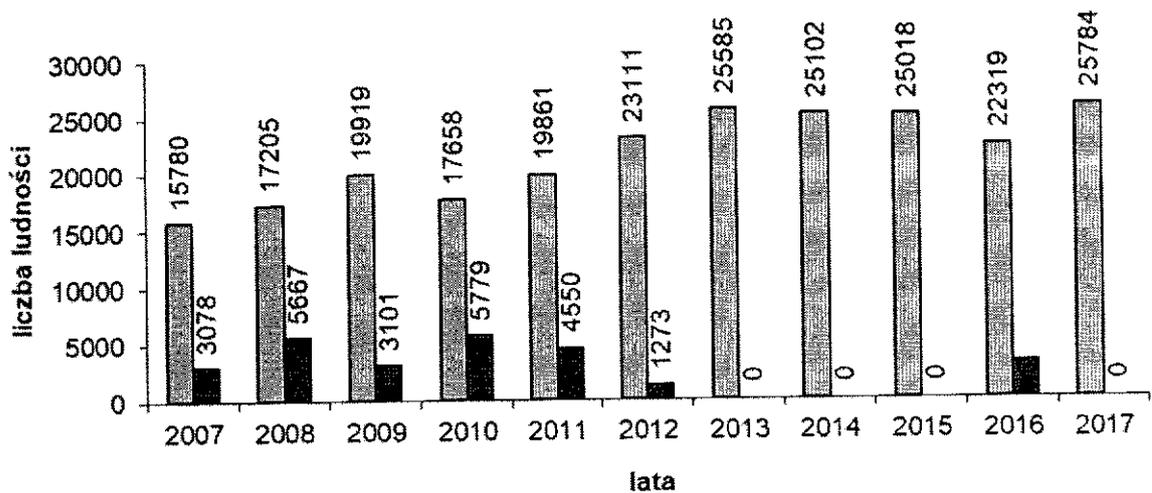
W 2017 r. ramach nadzoru sanitarnego i kontroli wewnętrznej z punktów kontrolnych pobrano do badań laboratoryjnych 361 próbek wody. Badania wykonywano w zakresie bakteriologicznym, fizykochemicznym, organoleptycznym i dotyczącym substancji promieniotwórczych.

zaopatrzenie w wodę ludności powiatu chojnickiego
urządzenia wodociągowe produkujące wodę w ilości
< 100 m³/dobę

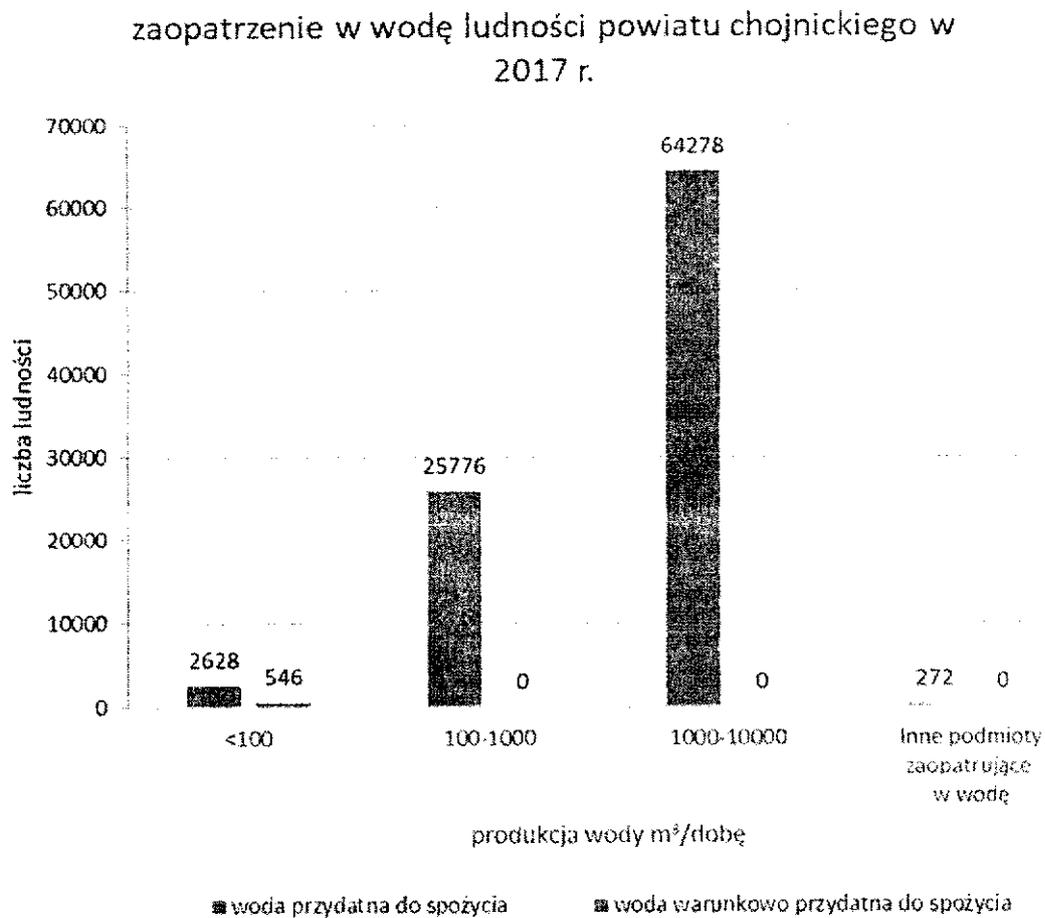
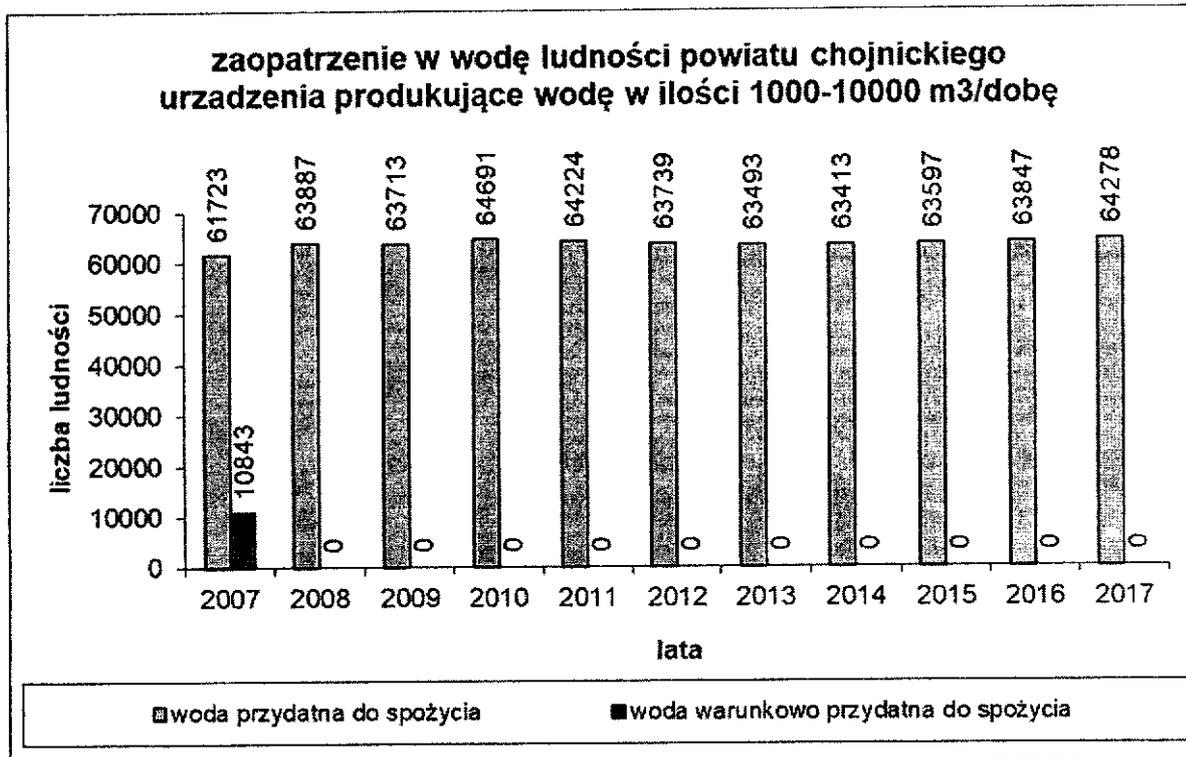


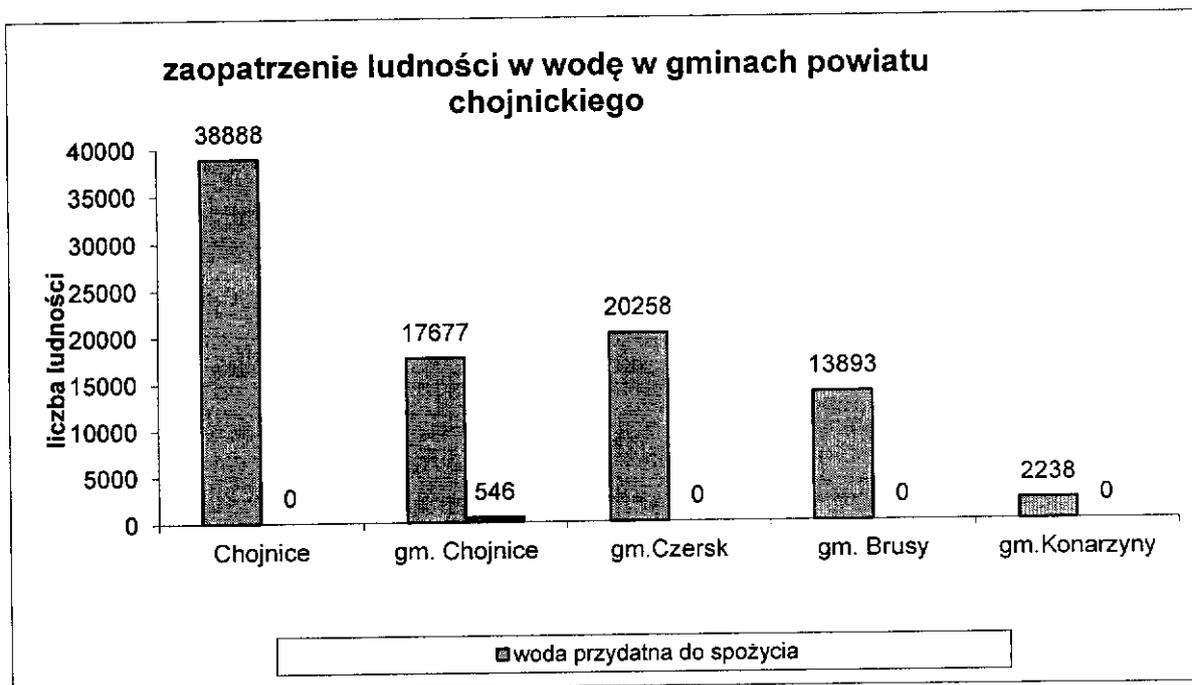
■ woda przydatna do spożycia ■ woda warunkowo przydatna do spożycia

zaopatrzenie w wodę ludności powiatu chojnickiego
urządzenia wodociągowe produkujące wodę w ilości
100 - 1000 m³/dobę



■ woda przydatna do spożycia ■ woda warunkowo przydatna do spożycia





2. Kąpieliska

W 2017 r. na terenie powiatu chojnickiego czynne było tylko jedno kąpielisko w miejscowości Ostrowite (j. Ostrowite) gm. Czersk. W ramach kontroli urzędowej przed sezonem pobrano 1 próbkę wody. Organizator kąpieliska w sezonie pobrał 4 próbki wody. PPIS w Chojnicach wydał 5 ocen o jakości wody w kąpielisku, stwierdzając przydatność wody do kąpeli.

klasyfikacja jakości wody w kąpielisku - jakość doskonała

Ocenę jakości wody przeprowadzono na podstawie 20 próbek wody pobranych w ostatnich czterech sezonach kąpielowych - w 2014 r., w 2015 r., w 2016 r., i w 2017 r..

klasyfikacja jakości wody w kąpielisku w poprzednich latach:

2014 r. - jakość doskonała

2015 r. - jakość doskonała

2016 r. - jakość doskonała

Na terenie powiatu chojnickiego ponadto było czynne 4 miejsca wykorzystywane do kąpeli:

L.p.	Nazwa jeziora	Gmina	Lokalizacja	Organizator
1.	Charzykowskie	Chojnice	Charzykowy	Urząd Gminy Chojnice 89 - 600 Chojnice ul. 31 Stycznia 56 A
2.	Charzykowskie	Chojnice	Małe Swornegacie	
3.	Karsińskie	Chojnice	Swornegacie	

L.p.	Nazwa jeziora	Gmina	Lokalizacja	Organizator
4.	Charzykowskie	Chojnice	Funka – O.W. MIKOMANIA	„Miko – Tur” Edyta Kultys Funka 9 89-606 Charzykowy

Organizatorzy w ramach kontroli wewnętrznej pobierali próbki wody. PPIS w Chojnicach wydał 8 ocen o jakości wody pobranej z wymienionych miejsc, stwierdzając przydatność wody do kąpieli.

3. Odpady medyczne.

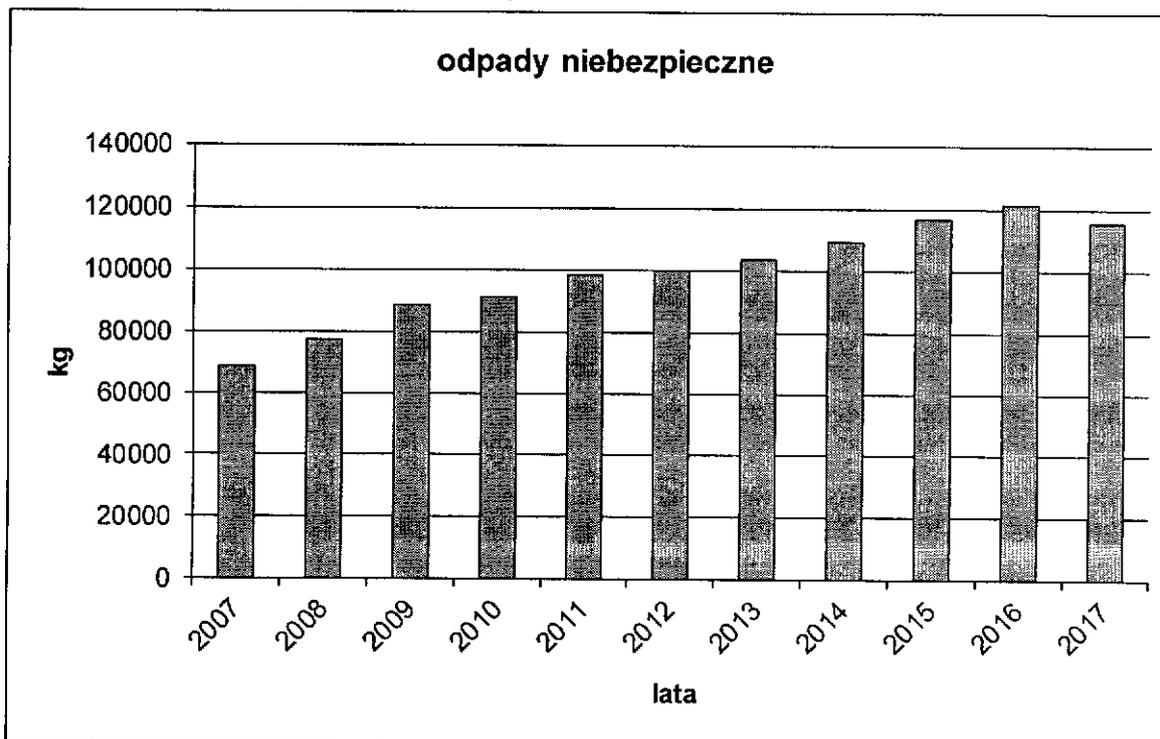
Odpady medyczne są spalane w spalarni przy Szpitalu Specjalistycznym w Chojnicach. W 2017 r. obiekty służby zdrowia wytworzyły 115646 kg odpadów niebezpiecznych, w tym:

- szpitale 108913 kg
- zakłady leczenia ambulatoryjnego i gabinety lekarskie 6733 kg

Odpady medyczne są segregowane w miejscu wytwarzania. Odpady medyczne o ostrych końcach i krawędziach są zbierane w pojemnikach jednorazowego użycia, sztywnych, odpornych na działanie wilgoci, przekłucie lub przecięcie, z widocznym oznakowaniem kodu odpadów, wytwórcy i daty zamknięcia. Pozostałe odpady medyczne zbierane są do worków jednorazowego użycia z folii polietylenowej, koloru czerwonego, nieprzezroczystych, wytrzymałych, odpornych na działanie wilgoci i środków chemicznych z widocznym oznakowaniem kodu i wytwórcy odpadów oraz daty zamknięcia. Z miejsca wytwarzania odpady odpowiednio zabezpieczone przenosi się do magazynu odpadów lub pomieszczenia z lodówką do przechowywania odpadów do czasu wywozu do spalarni.

Podmioty lecznicze posiadają umowy na odbiór, transport i utylizację odpadów medycznych z firmą: EMKA SA 96-300 Żyrardów, ul. Jaktorowska 15a. Odpady medyczne z terenu powiatu chojnickiego spalane są w spalarni odpadów niebezpiecznych w Chojnicach przy ul. Leśnej 10.

Ilość wytwarzanych odpadów medycznych w latach 2007 – 2017



4. Obiekty użyteczności publicznej, obiekty w których udzielane są świadczenia zdrowotne, autobusy, oraz obiekty związane z turystyką.

Skontrolowano 315 obiektów przeprowadzając 320 kontrole. W 8 obiektach stwierdzono uchybienia sanitarne. Nieprawidłowości dotyczyły utrzymania czystości bieżącej przy świadczeniu usług. Pod wpływem wydanych zaleceń uzyskano poprawę stanu sanitarnego w kontrolowanych obiektach. W 2016 r. w 6 obiektach stwierdzono uchybienia sanitarne. Stan sanitarny wybranej grupy obiektów przedstawia się następująco:

Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej.

Skontrolowano 128 obiektów. W 7 zakładach nie zachowano należytej czystości przy świadczeniu usług, stwierdzono przede wszystkim:

- Nieoznakowany pojemnik z płynem do dezynfekcji
- Przeteterminowany płyn do dezynfekcji narzędzi
- Brak właściwego płynu do dezynfekcji narzędzi
- Brak badania skuteczności sterylizacji autoklawu
- Pakiety sterylizacyjne rozklejone
- Brak daty sterylizacji na pakietach sterylizacyjnych
- Brak pojemnika na odpady w toalecie
- Brak ręcznika papierowego w łazience
- Odzież osobista w szafie razem z odzieżą ochronną
- Niekompletna apteczka I pomocy
- Brak dokumentacji zdrowotnej pracowników

Osoby odpowiedzialne pouczono i polecono wyeliminować wymienione nieprawidłowości. Wykonano zalecenia.

W 3 zakładach fryzjerskich nałożono mandaty na kwotę 300 zł. W 1 przypadku skierowano do Sądu Rejonowego wnioski o ukaranie właściciela salonu tatuażu. W zakładach w których stwierdzono nieprawidłowości naliczono opłatę za wykonane czynności kontrolne i wydano 7 decyzji płatniczych na kwotę 529 zł .

Ustępy publiczne.

Skontrolowano 8 ustępów. Uchybień sanitarnych nie stwierdzono.

Pralnie

W zakresie utrzymania właściwego stanu sanitarno-higienicznego w czasie kontroli stwierdzono nieprawidłowości w przechowywaniu bielizny czystej i brudnej. Nałożono mandat na kwotę 100 zł, wydano decyzję płatniczą na kwotę 71 zł. Wykonano zalecenia w czasie kontroli.

5. Postępowanie ze zwłokami i szczątkami ludzkimi

Wydano 38 decyzji dotyczących ekshumacji.

Wydano 12 postanowień dotyczących sprowadzenia zwłok z zagranicy

