

BK.0640.6.2016

Państwowy
Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Chojnicach
89-620 Chojnice, ul. Piłsudskiego 39
tel. 052 39 68 081

PSSE A-073-8/2016

STAROSTWO POWIATOWE
w Chojnicach

wpl. dn. 2016-03-29

☐ poczta

☒ złożono osobiście

L.dz. 6935 podpis

STAROSTWO POWIATOWE
w Chojnicach
BIURO RADY

wpl. dn. 30.03.2016

L.dz.

Chojnice, dnia 29.03.2016r.

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 2015.

Otrzymują:

1 adresat

2. a/a

Państwowy
Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Chojnicach
lek.med. Iwona Zalewska
specjalista epidemiolog

HŻ-7036-11/16

Chojnice dn. 4.03.2015r.

Charakterystyka stanu sanitarnego obiektów żywności i żywienia w 2015r.

Wytwórnice lodów

Działalność tego typu prowadzi 5 obiektów, ze względu na ilość zatrudnionych osób są to mikro zakłady. Wytwórnia lodów PPH „Wodnik” w Chojnicach – produkcja lodów mlecznych i wodnych, produkcja kostkowego lodu spożywczego. Stan sanitarno-techniczny prawidłowy. Zakład posiada opracowane i wdrożone instrukcje GHP i GMP, system HACCP. Stan techniczny i sanitarny bez uwag.

Pozostałe wytwórnice to bardzo małe obiekty prowadzące produkcję i dystrybucję wyłącznie w miejscu produkcji. Opracowano i wdrożono zasady GHP i GMP w 3 obiektach, w dwóch system HACCP.

Przedsiębiorcy przeprowadzali badania zgodności z kryteriami mikrobiologicznymi określonymi w załączniku I Rozporządzenia Komisji (WE) Nr 2037/2005 z dnia 15.11.2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.

Próbek do badań nie pobierano.

Automaty do lodów

Funkcjonowało 13 automatów, wszystkie obiekty tej grupy prowadzą działalność sezonową, od maja do września.

Przeprowadzono 14 kontroli sanitarnych, podczas których nie stwierdzano większych uchybień sanitarno – higienicznych. Nie nakładano mandatów, 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. W wielu przypadkach przeprowadzana jest kontrola sanitarna dla potwierdzenia należytego przygotowania zakładu do działalności.

Wszystkie obiekty tej grupy posiadają opracowaną dokumentację GHP i GMP.

Przedsiębiorcy przeprowadzali badania zgodności z kryteriami mikrobiologicznymi określonymi w załączniku I Rozporządzenia Komisji (WE) Nr 2037/2005 z dnia 15.11.2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.

Próbek do badań nie pobierano.

Piekarnie

Funkcjonowało 13 piekarni. Wszystkie zakłady oceniono na podstawie arkuszy ocen stanu sanitarnego. W celu poprawy stanu technicznego w dwóch przypadkach wydano decyzje administracyjne dotyczące:

- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno - technicznego drzwi oraz osłon lamp i wentylatora w hali produkcyjnej

– doprowadzenia do należytego stanu sanitarnego ścian, sufitów oraz posadzek w hali produkcyjnej

W jednym przypadku właściciel wystąpił o przedłużenie terminu wykonania obowiązków wynikających z decyzji ze względu na pilną konieczność przeprowadzenia remontu pieca.

We wszystkich trzech zakładach ostatecznie wykonano obowiązki wynikające z decyzji.

Zły stan czystości bieżącej stwierdzono w piekarni w Rytlu. Kontrola kompleksowa wykazała szereg nieprawidłowości np. uszkodzony i zabrudzony sprzęt produkcyjny, brak zabezpieczenia przed dostępem szkodników kanału wentylacyjnego w hali produkcyjnej. Ukarano mandatem 250 zł.

Podczas kontroli oceniano przy użyciu szybkich testów do wstępnej oceny jakości tłuszczów smażalniczych stopień degradacji tłuszczów używanych do produkcji. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Ciastkarnie

W roku sprawozdawczym działalność prowadziło 7 ciastkarni, w tym 1 małe i 6 mikro przedsiębiorstw.

Wszystkie obiekty zostały skontrolowane, 6 oceniono na podstawie arkuszy ocen stanu sanitarnego. Ogółem przeprowadzono 7 kontroli, większych uchybień nie stwierdzano, nie wydawano decyzji nakazujących poprawę stanu sanitarnego, nie nakładano mandatów.

Podczas kontroli oceniano przy użyciu szybkich testów do wstępnej oceny jakości tłuszczów smażalniczych stopień degradacji tłuszczów używanych do produkcji. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Przetwórnictwo owocowo – warzywne i grzybowe

Funkcjonują trzy przetwórnictwa owocowo – warzywne i grzybowe: 2 małe zakłady i 1 mikro. Obiekty te posiadają sieć własnych skupów runa leśnego. Działalność prowadzona sezonowo.

W w/w obiektach pobrano łącznie 7 próbek do badań- prawidłowe.

Wszystkie zakłady posiadają opracowany i wdrożony system HACCP.

W przypadku przetwórnictwa owocowo - warzywnego „Fungopol” Cis – Bankiewicz, Skórczewski, Brusy, ul. Chełmowska 17 skierowany został wniosek o ukaranie do PPWIS z powodu nieprawidłowego znakowania wyrobów. Na dodatkowych ulotkach umieszczane były wprowadzające w błąd konsumenta informacje przypisujące produktom właściwości zapobiegania i leczenia chorób.

Decyzji nie wydawano, mandatów nie nakładano.

Garmażernie

Na terenie powiatu Chojnickiego działalność prowadziły 2 zakłady, sklasyfikowane ze względu na liczbę zatrudnionych pracowników jako mikro zakłady.

Podczas kontroli nie stwierdzano uchybień higieniczno – sanitarnych.

Przedsiębiorcy przeprowadzali badania zgodności z kryteriami mikrobiologicznymi określonymi w załączniku I Rozporządzenia Komisji (WE) Nr 2037/2005 z dnia 15.11.2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.

Próbek do badań nie pobierano.

Zakłady przemysłu zbożowo – młynarskiego

W roku 2015 działalność prowadził jeden młyn w zakresie przemiału żyta i pszenicy od okolicznych producentów. Produkowana w zakładzie mąka pakowana jest w worki 50 kilogramowe i dostarczana do zakładów produkcyjnych (głównie piekarnie). Stan sanitarny nie budził zastrzeżeń.

Pobrano 2 próbki zbóż do badań laboratoryjnych w kierunku pozostałości pestycydów – prawidłowe.

Wytwórnice koncentratów spożywczych

Zakład Produkcji Spożywczej „Skwierawski” w Brusach to zakład mały ze względu na ilość zatrudnianych osób. Działalność produkcyjna ma miejsce głównie w miesiącach maj – październik. Zakład prowadzi produkcję koncentratów lodów w proszku i przetworów z runa leśnego, nalewek owocowych oraz konfekcjonuje grzyby suszone.

Przeprowadzono badania zgodności z kryteriami mikrobiologicznymi określonymi w załączniku I Rozporządzenia Komisji (WE) Nr 2037/2005 z dnia 15.11.2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.

Zakład posiada wdrożony system HACCP.

Próbek do badań nie pobierano

Inne wytwórnice żywności

- zakład produkcji ryżu preparowanego - produkcja ryżu preparowanego oraz drażetek (ryż preparowany w polewie cukrowej, barwionej).
- pieczarkarnia – prowadzi uprawę pieczarek.
- gorzelnia rolnicza: produkcja nieoczyszczonego alkoholu etylowego.
- 31 zakładów produkcji pierwotnej.

W roku 2015 w obiektach tej grupy przeprowadzono trzy kontrole produkcji pierwotnej

- plantacja borówki amerykańskiej,
- plantacja truskawek, malin, uprawa zboża,
- uprawa grochu, zbóż, plantacja malin i truskawek,

Przeprowadzono kontrole dotyczące sposobu postępowania w celu ograniczenia zanieczyszczenia owoców miękkich na etapie zbioru. Dwie z kontroli przeprowadzono wspólnie z przedstawicielem Państwowej Inspekcji ochrony roślin i Nasiennictwa. Oceniano między innymi jakość wody stosowanej do podlewania oraz zapewnienia dostępu do toalet oraz wody do mycia rąk i możliwość suszenia rąk po umyciu. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

Próbek nie pobierano.

Sklepy spożywcze

Na terenie powiatu Chojnickiego istnieje łącznie 375 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.

W 372 obiektach wdrożono zasady GHP. W sytuacji, kiedy zasady GHP opracowane były prawidłowo i wdrożone bez uchybień, a rejestry prowadzone rzetelnie i systematycznie, uznawano, że dany obiekt funkcjonuje zgodnie z zasadami systemu HACCP.

W celu poprawy stanu sanitarno-technicznego wydano 2 decyzje administracyjne na

- doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego powierzchnie ścian i posadzek w magazynie, podestów za ladą w sali sprzedaży, podłączenie sklepu do wiejskiej sieci kanalizacyjnej, zapewnienie WC podłączone do sieci wodociągowej i kanalizacyjnej, zapewnienie prawidłowych warunków do magazynowania żywności oraz przeszkolenie personelu i wdrożenie instrukcji GHP w sklepie.

- doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego urządzenia chłodniczego służącego do przechowywania pieczywa do odpieku.

W większości przypadków po stwierdzeniu uchybień sanitarno-technicznych w zakładach właściciele samodzielnie zobowiązywali się do ich usunięcia i wykonywali obowiązki w wyznaczonym terminie, bez konieczności wydawania decyzji.

W obiektach tej grupy przeprowadzono kontrole kompleksowe i tematyczne, a także 25 interwencyjnych. Interwencje dotyczyły powiadomień w systemie RASFF oraz zgłoszeń konsumenckich. Kontrole przeprowadzane są także w przypadku zgłoszeń anonimowych i telefonicznych. W wielu przypadkach kontrole potwierdzają doniesienia, np.:

- stwierdzono nieprawidłowości na stoisku sprzedaży tradycyjnej: sprzedaż żywności po upływie daty minimalnej trwałości oraz z oznakami zepsucia, uszkodzone lub brak etykiet na produktach nabiałowych, brak bieżącej ciepłej wody na stanowisku mycia i dezynfekcji sprzętu do porcjowania, brak znajomości zasad higieny personelu – pracownicy nie przeszkoleni w zakresie dobrej praktyki higienicznej – ukarano mandatem 500 złotych.

- sklep rybny – stwierdzono sprzedaż artykułów spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia, uszkodzone urządzenie chłodnicze, brak segregacji prawidłowej segregacji żywności w urządzeniach chłodniczych – ukarano mandatem 300 złotych. Kolejna kontrola wykazała powtórnie nieprawidłowości: przechowywanie żywności w niesprawnym urządzeniu chłodniczym, w obrocie produkty spożywcze bez oznakowania, brak dokumentacji zakupu i pochodzenia ryb i przetworów – ukarano mandatem 200 zł.

- Sklep mięsno-spożywczy – stwierdzono wprowadzanie do obrotu żywności po upływie terminu przydatności do spożycia – ukarano mandatem 500 złotych.

Poważne uchybienia sanitarne stwierdzano także podczas kontroli planowych, na przykład:

- Sklep spożywczo – przemysłowy - brak prawidłowej segregacji żywności w urządzeniu chłodniczym oraz prawidłowego sprzętu do porcjowania na stoisku mięsno- wędliniarskim, stanowisko mycia sprzętu do porcjowania wykorzystywane przez personel do celów socjalnych, zabrudzone półki i regały na stoisku piekarniczo – cukierniczym, uszkodzona i zabrudzona posadzka w pomieszczeniach sklepu, brak prawidłowych warunków przechowywania odzieży personelu ukarano mandatem 500 złotych.

- Sklep spożywczo – przemysłowy – zabrudzone urządzenia chłodnicze, półki i regały, ściany i posadzki we wszystkich pomieszczeniach sklepu oraz sprzedaż żywności po upływie daty minimalnej trwałości – ukarano dwoma mandatami karnymi na łączną kwotę 400 złotych.

W roku sprawozdawczym 2015 w sklepach (w tym w supermarketach) nałożono 43 mandaty karne na łączną kwotę 8500 zł. za bieżące uchybienia sanitarne.

W jednym przypadku wystąpiono z wnioskiem o nałożenie kary pieniężnej przez Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

Wniosek dotyczący drugi raz tego samego obiektu – w 2014r. rozpoczęto działalność handlową środkami spożywczymi bez dopełnienia obowiązku uzyskania decyzji o zatwierdzeniu zakładu.

Pobrano 111 próbek do badań laboratoryjnych, w tym 83 w marketach.

6 zakwestionowano:

- a) 2 próbki ciastek z kremem - obecność bakterii Salmonella,
- b) 1 próbka talarki z ogórka kiszzone – nieprawidłowe znakowanie,
- c) 1 próbka pojemniki do żywności z tworzywa sztucznego – zmiana cech

- organoleptycznych – w badaniach arbitrażowych nie potwierdzono nieprawidłowości.
- d) 2 próbki środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego – nieprawidłowe znakowanie.

Kioski

Obiekty tej grupy to przede wszystkim drobne punkty oferujące owoce i warzywa, zlokalizowane na terenie placów handlowych lub targowiska oraz 13 kiosków szkolnych, oferujących żywność pakowaną jednostkowo: kanapki, przekąski i napoje.

Od momentu wejścia w życie Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 roku 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 przeprowadzono kontrole w 9 zakładach w 7 stwierdzono niezgodności z rozporządzeniem dotyczące asortymentu oferowanych do sprzedaży środków spożywczych oraz kanapek, w tym przygotowywanych na miejscu. W początkowym okresie obowiązywania w/w rozporządzenia właściciele sklepików szkolnych wykazywali duże niezrozumienie jego treści. Prosimi o konsultacje i porady, sukcesywnie dostosowywano asortyment do wymogów.

Część właścicieli zrezygnowała z prowadzenia działalności i kioski zostały zamknięte, niektóre kioski przejęli nowi właściciele.

Nałożono 1 mandat karny na kwotę 200 zł. za bieżące uchybienia sanitarne: brak zabezpieczenia przed dostępem szkodników otworów wentylacyjnych, zabrudzone i uszkodzone opakowania żywności oraz brak zapisów z przeprowadzonych czynności mycia i dezynfekcji.

Pobrano 1 próbkę do badań laboratoryjnych: kapusta świeża w kierunku zawartości metali szkodliwych dla zdrowia - prawidłowa.

Hurtownie

Hurtownie w większości to magazyny ogólnospożywcze oraz hurtownie specjalistyczne: napojów, mięsno-wędliniarskie, mrożonek, tłuszczów, owoców i warzyw.

System HACCP funkcjonuje w 15 obiektach, pozostałe w trakcie wdrażania.

Decyzji nie wydawano, nie karano mandatami karnymi.

Pobrano do badań 5 próbek żywności – prawidłowe.

Obiekty ruchome i tymczasowe

W skład tej grupy wchodzi obwoźne przyczepy gastronomiczne, ruchome punkty sprzedaży, witryny lodowe, stragany oraz skupy runa leśnego – łącznie 92 obiekty.

Podczas kontroli w ruchomym punkcie sprzedaży ryb Stanisław Kloskowski stwierdzono brak dokumentu dostawy wprowadzanych do obrotu ryb świeżych. Ukarano mandatem 200 zł.

Próbek nie pobierano.

Transport

Kontrole środków transportu dotyczyły głównie rozpoczęcia działalności w zakresie transportu środków spożywczych. Wydano 11 decyzji o zatwierdzeniu. Wszystkie nowo zatwierdzone obiekty posiadają opracowaną dokumentację GHP.

Sprawdzenie stanu sanitarnego samochodów dostawczych przeprowadzano także w ramach kontroli kompleksowych zakładów produkcyjnych i magazynów hurtowych, których częścią działalności jest dystrybucja żywności do odbiorców.

Inne obiekty obrotu żywnością.

Do grupy tej należą:

- stoiska sprzedaży artykułów spożywczych,
- hurtownia farmaceutyczna
- apteki i punkty apteczne,
- sklepy medyczno - zielarskie,
- sprzedaż internetowa

Pobrano 4 próbki do badań – prawidłowe.

Zakłady żywienia zbiorowego otwarte

W zakładach żywienia zbiorowego otwartego przeprowadzono 81 kontroli w 56 obiektach. Nałożono łącznie 12 mandatów na sumę 2300 zł. Najczęściej stwierdzane uchybienia sanitarne: brudne posadzki, ściany i sufity, brudny sprzęt produkcyjny, nieprawidłowo magazynowana żywność, brak ręczników jednorazowych oraz środków do mycia i dezynfekcji rąk personelu, brak środków do dezynfekcji powierzchni produkcyjnych, brak prawidłowej odzieży personelu kuchni, brak prowadzonej dokumentacji GHP, GMP.

Najgorszy stan sanitarny stwierdzono w restauracji w Łęgu. Podczas kontroli stwierdzono odchody gryzoni w magazynie żywności, poza tym brak zabezpieczenia otworów wentylacyjnych przed dostępem szkodników, otoczenie utrzymane brudno, z dużą ilością zbędnych przedmiotów: uszkodzone sprzęty i meble, opakowania i opał. Poza tym w kuchni zabrudzone i zniszczone powierzchnie sprzętów produkcyjnych, brak prawidłowej segregacji w urządzeniach chłodniczych, żywność bez oznakowania, z oznakami zepsucia, nieprawidłowe pojemniki do przechowywania żywności, brak do wglądu orzeczeń lekarskich do celów sanitarno – epidemiologicznych pracowników kuchni.

W związku z zaistniałym stanem obiekt uznany został za niezgodny z obowiązującymi przepisami. Wydano decyzję administracyjną nakazującą natychmiastowe wstrzymanie działalności zakładu oraz wycofanie z produkcji i obrotu oraz utylizację środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej i opakowania do żywności ze względu na narażenie na zanieczyszczenie spowodowane obecnością szkodników. Osoby odpowiedzialne za nieprawidłowości ukarano mandatami karnymi: 500 zł. i 100 zł.

Kontrola sprawdzająca wykazała, iż w zakładzie przeprowadzono zabiegi deratyzacji, dezynsekcji i dezynfekcji, uporządkowano otoczenie, zabezpieczono restaurację przed dostępem gryzoni oraz usunięto pozostałe uchybienia stwierdzone podczas kontroli. Zakład wznowił działalność.

Zły stan stwierdzono także w dwóch obiektach:

- pizzeria – zabrudzone powierzchnie produkcyjne, wewnątrz urządzenia chłodniczego oraz ściany i posadzki w pomieszczeniu produkcyjnym, nieprawidłowe przechowywanie żywności, sprzęt produkcyjny zmywany razem z naczyniami stołowymi w zmywalni naczyń stołowych – ukarano mandatem 200 zł.

- restauracja – nieprawidłowy stan techniczny regału do przechowywania warzyw – oznaki rdzy, zbędne przedmioty i naczynia osobiste personelu w pomieszczeniach kuchni właściwej, zniszczony sprzęt produkcyjny, brak segregacji żywności w urządzeniach chłodniczych, brak do wglądu dokumentacji GHP, GMP – ukarano mandatem 200 zł.

Podczas kontroli oceniano stopień degradacji tłuszczów używanych do przygotowywania posiłków przy użyciu szybkich testów do wstępnej oceny jakości tłuszczów smażalniczych – prawidłowe.

Pobrano 5 próbek żywności – prawidłowe.

Zakłady małej gastronomii

W roku sprawozdawczym skontrolowano 53 zakłady małej gastronomii. Część to obiekty całoroczne, część z nich prowadzi działalność jedynie sezonową w miejscowościach turystycznych. W przypadku tych drugich ma miejsce częsta zmiana zatrudnionego personelu, często nie przeszkolonego w zakresie dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej.

Nałożono 6 mandatów karnych na łączną kwotę w wysokości 1900 zł. Kary pieniężne nakładano w przypadku stwierdzenia na przykład: 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.

Zły stan sanitarny stwierdzono w punkcie małej gastronomii podczas kontroli sanitarnej kompleksowej zakład uzyskał ocenę zagrożenia wysoką w zakresie procesów czyszczenia, mycia i dezynfekcji – brak prawidłowych warunków mycia i dezynfekcji sprzętu produkcyjnego oraz powierzchni i blatów roboczych – stanowisko nieprawidłowo wyposażone, utrzymane brudno, brak środka dezynfekcyjnego.

Właściciela ukarano mandatem 500 zł.

Zły stan sanitarny w punkcie małej gastronomii podczas kontroli interwencyjnej przeprowadzonej w wyniku informacji telefonicznej od klienta stwierdzono nieprawidłowo magazynowane, narażone na zanieczyszczenia opakowania do pizzy, zabrudzone powierzchnie posadzek w pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych, nieprawidłowo przechowywana odzież osobista i ochronna, brak prawidłowo wdrożonych i funkcjonujących GHP, GMP, brak zapisów. – ukarano mandatem 500 zł. Podczas kolejnej kontroli, mającej na celu sprawdzenie funkcjonowania zasad dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej w zakładzie stwierdzono w dalszym ciągu brak prawidłowego jej funkcjonowania oraz szereg uchybień czystości bieżącej, np. zabrudzone powierzchnie produkcyjne i urządzenia, nieprawidłowe mycie i dezynfekcja sprzętu produkcyjnego oraz nieprawidłowe jego przechowywanie oraz nieprawidłowe magazynowanie żywności – ukarano mandatem 500 zł.

Podczas kontroli oceniano stopień degradacji tłuszczów używanych do przygotowywania posiłków przy użyciu szybkich testów do wstępnej oceny jakości tłuszczów smażalniczych – prawidłowe.

Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego

Działają 104 zakłady:

- 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,
- 25 kolonii, obozów, zimowisk,
- 23 przedszkola (w tym 11 w systemie cateringowym),
- 1 zakład specjalny (schronisko dla nieletnich),
- 1 zakład usług cateringowych,
- 12 innych zakładów żywienia (2 areszty śledcze, ośrodek leczenia uzależnień, ośrodek leczenia nerwic, hospicjum, stołówka Caritas, dom kapłana seniora oraz 5 obiektów agroturystycznych).

Stołówki Pracownicze

Działalność tych zakładów polega na przygotowywaniu posiłków regeneracyjnych na bazie gotowych półproduktów oraz od surowca, wydawanie dań przy użyciu naczyń stołowych.

Zakłady posiadają opracowane i wdrożone zasady GHP, GMP.

Decyzji nie wydawano, mandatów nie nakładano, próbek nie pobierano

Zobowiązano właściciela do informowania konsumentów o składnikach oferowanej do konsumpcji żywności i obecności w składzie serwowanych potraw substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji.

Bufety pracownicze

Działają 1 bufet którego działalność polega na wydawaniu w od października do marca zup regeneracyjnych. Wydawanie potraw przy użyciu naczyń jednorazowych. Zakład posiada opracowaną i wdrożoną dokumentację GHP.

Zobowiązano właściciela do informowania konsumentów o składnikach oferowanej do konsumpcji żywności i obecności w składzie serwowanych potraw substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji.

Domy wczasowe

Działalność prowadziło 9 ośrodków wczasowych. Obiekty sezonowe działają w okresie od maja do września. Kuchnie żywią przeważnie do 200 osób.

Część zakładów prowadzi działalność głównie w zakresie obsługi lokalowo żywieniowej organizowanych na ich terenie kolonii i obozów.

W związku ze stwierdzeniem braku prawidłowych warunków przechowywania naczyń stołowych – uszkodzoną, trudną do utrzymania w czystości szafę przepustową wydano decyzję administracyjną nakazującą usunięcie nieprawidłowości.

Właścicieli zobowiązano do informowania konsumentów o składnikach oferowanej do konsumpcji żywności i obecności w składzie serwowanych potraw substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji. Mandatów nie nakładano, próbek nie pobierano.

Sanatoria

Działalność prowadzi jeden obiekt. W zakładzie prowadzone jest wyżywienie całodziennie pensjonariuszy, do 100 osób. Zakład posiada opracowaną dokumentację z zakresu GHP, GMP.

Zobowiązano właściciela do informowaniu konsumentów o składnikach oferowanej do konsumpcji żywności i obecności w składzie serwowanych potraw substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji.

Stolówki w domach opieki społecznej

Działalność tego typu prowadzono w dwóch obiektach. Zakłady posiadają własne kuchnie, wydawanie posiłków na naczyniach stołowych. Zakłady posiadają wdrożone zasady GHP, GMP. W każdym z obiektów pobrano do badań próbki, dokonano ich oceny laboratoryjnej i teoretycznej. W obiektach oceniono jadłospisy dekadowe – nieprawidłowe brak dodatków owocowo-warzywnych na śniadania i kolacje.

Osoby odpowiedzialne zobowiązano do informowania konsumentów o składnikach oferowanej do konsumpcji żywności i obecności w składzie serwowanych potraw substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji.

Stolówki w żłobkach

Funkcjonują 4 obiekty, wszystkie posiadają opracowane i wdrożone instrukcje GHP, GMP, 3 zakłady wdrożyły system HACCP.

Oceniono 1 jadłospis dekadowy – stwierdzono brak dodatku mlecznego w posiłkach śniadaniowych oraz brak białka zwierzęcego w posiłkach obiadowych a także podawanie słodyczy na podwieczorki.

Stan sanitarny bez zastrzeżeń, nie nakładano mandatów, nie wydawano decyzji.

Właścicieli zobowiązano do informowania konsumentów o składnikach oferowanej do konsumpcji żywności i obecności w składzie serwowanych potraw substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji.

Stolówki szkolne

Tak jak w roku poprzednim działały 22 stolówki, w tym dwie funkcjonujące w systemie cateringowym. W obiektach tych prowadzone jest dożywianie, podaje się obiady jednodaniowe. Część dzieci korzysta z dotacji z budżetu gminy i pomocy społecznej.

Zły stan sanitarny stwierdzono w kuchni Zespole Szkół w Łęgu: w pomieszczeniu obieralni warzyw zbędne przedmioty i odzież osobista personelu, uszkodzone powierzchnie i zły stan techniczny naczyń stołowych, zabrudzone urządzenie chłodnicze, sprzęt porządkowy i

środki do mycia i dezynfekcji pomieszczeń w przypadkowych miejscach w obieralni warzyw i kuchni - ukarano mandatem 100 zł.

Wszystkie posiadają opracowaną dokumentację GHP i GMP, 8 posiada opracowany system HACCP.

Osoby odpowiedzialne zobowiązano do informowania konsumentów o składnikach oferowanej do konsumpcji żywności i obecności w składzie serwowanych potraw substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji.

Od momentu wejścia w życie Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 roku 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 przeprowadzono kontrole w zakładach pod kątem przestrzegania wymogów w/w rozporządzenia. Stwierdzano niezgodności w zakresie planowania żywienia, jak i surowców przeznaczonych do przygotowywania dań. Najczęściej stwierdzanymi nieprawidłowościami z zakresu jadłospisów były:

- brak porcji owoców i warzyw do posiłku obiadowego,
- porcja surowych warzyw rzadziej niż 3 razy w tygodniu do posiłku obiadowego,
- mniej niż 3 porcje owoców w tygodniu do posiłku obiadowego ,
- zbyt częste potrawy smażone w posiłku obiadowym.

W zakresie produktów do sporządzania posiłków najczęściej stwierdzano: używanie soli o nie obniżonej zawartości sodu, używanie produktów o zbyt dużej ilości soli oraz cukru .

W początkowym okresie obowiązywania w/w rozporządzenia dyrektorzy szkół oraz kierownicy stołówek szkolnych wykazywali duże niezrozumienie jego treści. Zwracali się z prośbami o konsultacje i porady, a po ich uzyskaniu stosowali je w zakładach.

Stołówki w bursach i internatach

Działalność prowadził jeden obiekt. Kuchnia przygotowuje posiłki dla mieszkańców internatu (ok. 30 osób), a także w ramach dofinansowania z budżetu gminy około 160 obiadów jednodaniowych dla uczniów szkoły (dożywianie).

Zakład posiada opracowaną dokumentację z zakresu GHP/GMP, prowadzone są zapisy.

Przeprowadzono kontrolę sanitarną podczas której oceniano zgodność żywienia z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 roku 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. Stwierdzono jedynie drobne nieprawidłowości w zakresie surowców przeznaczonych do przygotowywania dań.

Osoby odpowiedzialne zobowiązano do informowania konsumentów o składnikach oferowanej do konsumpcji żywności i obecności w składzie serwowanych potraw substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji.

Kolonie, obozy

Funkcjonowało 25 obiektów tego pionu. Na terenie powiatu organizowano wypoczynek w stałych obiektach oraz na obozach leśnych z żywnieniem przygotowywanym w kuchniach polowych. Często zatrudniany personel jest przypadkowy, słabo

zaznajomiony z zasadami GHP i GMP. W przypadku harcerskich obozów namiotowych uczestnicy wypoczynku biorą udział w przygotowywaniu produktów do sporządzania posiłków – głównie obieranie warzyw, ziemniaków.

Dokonano oceny 17 jadłospisów, w 3 przypadkach stwierdzono nieprawidłowości: obiady jednodaniowe, drugie dania obiadowe przygotowywane z produktów przetworzonych (wędliny), brak dodatków owocowo-warzywnych.

W dwóch obiektach stwierdzono zły stan sanitarny:

- kuchnia kolonii – zabrudzone powierzchnie ścian, posadzek, okien oraz mebli i sprzętów kuchennych w pomieszczeniach produkcyjnych, obieralni warzyw i magazynie żywności, zabrudzone urządzenia wnętrza urządzeń chłodniczych, narażony na zanieczyszczenie, nieprawidłowo przechowywany sprzęt produkcyjny – w miejscach przypadkowych oraz zabrudzone stanowisko mycia i dezynfekcji rąk – ukarano właściciela mandatem 500 zł, szefa kuchni – 100 zł.

- kuchnia obozu w harcerskiego – naczynia stołowe przechowywane w stanie wilgotnym, uszkodzone, trudne do utrzymania w czystości elementy konstrukcyjne mebli kuchennych i blatów produkcyjnych, uszkodzone naczynia stołowe, z ubytkami, brak prawidłowego wyposażenia stanowiska mycia i dezynfekcji sprzętu produkcyjnego – uszkodzony zlewozmywak, brak wystarczającej ilości powierzchni do osuszania i przechowywania, nieprawidłowe pojemniki na śmieci i odpady w pomieszczeniach kuchennych (wymagające użycia dłoni do otwarcia), w użyciu uszkodzony drobny sprzęt produkcyjny

W trakcie 2 kontroli nałożono 2 mandaty karne na łączną kwotę 400 zł.

Uchybienia sanitarno-techniczne usunięto w wyznaczonym terminie, bez konieczności wydawania decyzji.

Osoby odpowiedzialne zobowiązano do informowania konsumentów o składnikach oferowanej do konsumpcji żywności i obecności w składzie serwowanych potraw substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji.

Stolówki w przedszkolach

Działy 23 placówki, w tym 11 z żywieniem cateringowym. Wszystkie posiadają opracowane i wdrożone zasady GHP, GMP, 4 posiada system HACCP.

Od momentu wejścia w życie Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 roku 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 przeprowadzono kontrole w zakładach pod kątem przestrzegania wymogów w/w rozporządzenia. Stwierdzano nieprawidłowości w zakresie opracowania jadłospisów, jak i surowców przeznaczonych do przygotowywania dań.

Najczęściej stwierdzanymi nieprawidłowościami z zakresu jadłospisów były:

- brak porcji owoców i warzyw do posiłku obiadowego,
- porcja surowych warzyw rzadziej niż 3 razy w tygodniu do posiłku obiadowego,
- mniej niż 3 porcje owoców w tygodniu do posiłku obiadowego ,
- zbyt częste dania smażone.
- brak dodatku mlecznego w posiłkach,

W zakresie produktów do sporządzania posiłków najczęściej stwierdzano używanie soli o nie obniżonej zawartości sodu, przekroczoną ilość soli oraz cukru w produktach.

W początkowym okresie obowiązywania w/w rozporządzenia dyrektorzy oraz właściciele przedszkoli wykazywali duże niezrozumienie jego treści. Zwracali się z prośbami o konsultacje i porady, a po ich uzyskaniu stosowali je w zakładach.

Osoby odpowiedzialne zobowiązano do informowania konsumentów o składnikach oferowanej do konsumpcji żywności i obecności w składzie serwowanych potraw substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji. Podczas kontroli nie stwierdzano poważniejszych uchybień sanitarnych. Decyzji nie wydawano, mandatów nie nakładano. Próbek nie pobierano.

Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych

Działa jeden zakład. W obiekcie wdrożono zasady GHP i GMP, wdrożony został system HACCP.

Osoby odpowiedzialne zobowiązano do informowania konsumentów o składnikach oferowanej do konsumpcji żywności i obecności w składzie serwowanych potraw substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji. Podczas kontroli nie stwierdzano poważniejszych uchybień sanitarnych. Decyzji nie wydawano, mandatów nie nakładano. Próbek nie pobierano.

Zakłady usług cateringowych.

Funkcjonuje jeden obiekt tego typu. Zakład posiada opracowane i wdrożone zasady GHP, GMP, system HACCP.

Dokonano oceny jadłospisu dekadowego, stwierdzono nieprawidłowości: obiady jednodaniowe, brak napojów do posiłku obiadowego, brak pełnowartościowego białka w posiłkach obiadowych.

Właścicielkę zobowiązano do informowania konsumentów o składnikach oferowanej do konsumpcji żywności i obecności w składzie serwowanych potraw substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji.

Inne zakłady żywienia

Działo 12 zakładów, w których przeprowadzono 6 kontroli.

W trakcie kontroli zobowiązano osoby odpowiedzialne do informowania konsumentów o składnikach oferowanej do konsumpcji żywności i obecności w składzie serwowanych potraw substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji.

Nie stwierdzano poważniejszych uchybień sanitarnych.

Decyzji nie wydawano, mandatów nie nakładano. Próbek nie pobierano.

Wytwórnice materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Funkcjonują 3 zakłady:

- nadruk fleksograficzny na osłonkach do wędlin.
- produkcja koszyków do owoców i runa leśnego z drewna topolowego.
- produkcja drobnych elementów ze stali nierdzewnej oraz rękawy jednorazowe z folii polietylenowej wykorzystywane w produkcji ciastkarskiej.

Wszystkie wytwórnice skontrolowano.

Nie stwierdzano poważniejszych uchybień sanitarnych, decyzji nie wydawano, mandatów nie nakładano.

Próbek nie pobierano.

Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością

Hurtownie

Pod nadzorem znajdują się 3 hurtownie. Prowadzą działalność handlową wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością z metalu, tworzyw sztucznych, ceramiki, drewna i szkła.

Pobrano do badań 3 próbki:

- łypatka do mięsa z poliamidu w kierunku oznaczenia migracja pierwszorzędowych amin aromatycznych – prawidłowa
- łypatka uniwersalna z poliamidu w kierunku oznaczenia migracja pierwszorzędowych amin aromatycznych – prawidłowa,
- tacki do żywności z melaminy w kierunku migracja formaldehydu - prawidłowa

Sklepy

Pod nadzorem znajduje się 19 obiektów. Prowadzą działalność handlową wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością z metalu, tworzyw sztucznych, drewna, ceramiki i szkła. W ramach powiadomienia RASFF przeprowadzono jedną kontrolę interwencyjną – wycofanie z obrotu kubków pochodzących z Chin ze względu na przekroczenie dopuszczalnych limitów migracji ołowiu i kadmu.

Pobrano 1 próbkę do badań w zakresie: migracja kadmu i ołowiu – kieliszki do wódki – prawidłowa.

Nadzór nad obiektami produkcji, konfekcjonowania i obrotu kosmetykami

Do grupy tej należą: 3 hurtownie, 19 sklepów (w tym jeden kiosk i jeden stragan).

Obiekty obrotu kosmetykami. Hurtownie.

Działały trzy hurtownie obrotu kosmetykami. Skontrolowano jedną.

Obiekty obrotu kosmetykami. Sklepy.

Działało 19 sklepów tej branży (w tym jeden kiosk i jeden stragan). Przeprowadzone 2 kontrole. Dokonano ocen znakowania kosmetyków w dwóch obiektach – prawidłowe.

Pobrano 6 próbek do badań laboratoryjnych:

- 2 próbki pasty do zębów w zakresie zawartości fluoru całkowitego - prawidłowe,
- 2 próbki żelu do higieny intymnej w zakresie zanieczyszczeń mikrobiologicznych oraz zawartości substancji konserwujących - prawidłowe,
- 2 próbki kremu dla dzieci w zakresie zanieczyszczeń mikrobiologicznych oraz zawartości substancji konserwujących – prawidłowe.

Jakość zdrowotna środków spożywczych

W roku 2015 zakwestionowano 6 próbek żywności –

- 2 próbki ciastek z kremem - obecność bakterii Salmonella,
- 1 próbka talarki z ogórka kiszzonego – nieprawidłowe znakowanie,
- 1 próbka pojemniki do żywności z tworzywa sztucznego – zmiana cech organoleptycznych – w badaniach arbitrażowych nie potwierdzono nieprawidłowości.
- 2 próbki środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego – nieprawidłowe znakowanie.

Kierownik Oddziału
Hygieny Żywności,
Żywności, Przedmiotów Użytku
i Wiskowej Stacji
Sanitarno-Epidemiologicznej
w Chojnicach

mgr inż. Anna Anioł

Oddział Higieny Żywności Żywienia i Przedmiotów Użytku
Stan sanitarny obiektów w 2015r.

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	7	-	-	-	-	-	-
Automaty do lodów	13	13	-	-	-	-	-	-
Piekarnie	13	22	3	-	1	250	-	-
Ciastkarnie	7	7	-	-	-	-	-	-
Przetwórnice owocowo-warzywne i grzybowe	3	3	-	-	-	-	7	-
Zakłady garmażeryjne	2	2	-	-	-	-	-	-
Zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego	1	2	-	-	-	-	2	-
Wytwórnice koncentratów spożywczych	1	1	-	-	-	-	-	-
Inne wytwórnice żywności	34	5	-	-	-	-	1	-
Sklepy spożywcze	375	298	2	-	43	8500	111	6
Kioski spożywcze	38	13	-	-	1	200	1	-

Magazyny hurtowe	25	22	-	-	-	-	5	-
Obiekty ruchome i tymczasowe	92	6	-	-	1	200	-	-
Środki transportu	137	37	-	-	-	-	-	-
Inne obiekty obrotu żywnością	78	8	-	-	-	-	4	-
Żywnienie otwarte	83	81	1	1	12	2300	5	-
Zakłady małej gastronomii	106	64	-	-	6	1900	-	-
Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte	104	94	1	-	5	1100	2	-
Wytwórnice przedmiotów użytku	3	3	-	-	-	-	-	-
Miejsca obrotu przedmiotami użytku	22	5	-	-	-	-	4	-
Miejsca obrotu kosmetykami	22	3	-	-	-	-	6	-
Obiekty nieewidencjonowane	-	-	-	-	-	-	2	-
RAZEM	1164	696	7	1	69	14450	143	6

W Oddziale HŻŻ i PU w 2015r. wydano:
278 decyzji ustalających opłatę za przeprowadzone kontrole
112 decyzji zatwierdzających
38 decyzji zatwierdzających warunkowo
27 decyzji wykreślenia zakładu z rejestru
135 Zaświadczeń o wpisie do rejestru zakładów

STAN SANITARNY URZĄDZEŃ WODOCIĄGOWYCH, KĄPIELISK, OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ NA TERENIE POWIATU CHOJNICKIEGO ZA 2015 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 w 17 wodociągach przed podaniem do sieci jest uzdatniana - odżelaziana i odmanganiana. Od 2007 r. właściciele, gestorzy wodociągów prowadzą kontrolę wewnętrzną jakości wody.

18 wodociągów dostarcza wodę przydatną do spożycia zaopatrując 91180 mieszkańców powiatu. Urządzenie wodociągowe w Sławęcinie dostarcza wodę warunkowo przydatną do spożycia zaopatrując 529 mieszkańców. Wydano decyzję administracyjną na doprowadzenie jakości wody do wymagań sanitarnych z uwagi na ponadnormatywną zawartość manganu.

Ocenę jakości wody do spożycia wydano zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2007 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. Nr 61 poz. 417 z późn. zm.), a od 28.11.2015 r. 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)

Wodę dostarczają następujący producenci:

lp	Nazwa producenta; adres	Eksplloatowane 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	5620	40867	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 Ogorzeliny Pawłowo Sławęcin Swornegacie Charzykowy	2384	15730	gmina Chojnice
3	Zakład Usług Komunalnej sp. z o.o w Czersku ul. Kilińskiego 15 89-650 Czersk	Czersk Łąg Odry Rytel	2148	19723	miasto i gmina Czersk
4	Zakład Gospodarki Komunalnej 89-632 Brusy ul.Bolta 10	Brusy Czyczkowy Męcikał	1658	13143	miasto i gmina Brusy

lp	Nazwa producenta; adres	Eksplloatowane urządzenia wodociągowe	Produkcja wody m3/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 Kielpin Ciecholewy	352	2246	gmina Konarzyny

Objęto również nadzorem 6 wodociągów lokalnych zaopatrujących stałych mieszkańców. Wydano 2 decyzje administracyjne na doprowadzenie jakości wody do wymagań sanitarnych z uwagi na ponadnormatywną zawartość manganu lub żelaza. Zalecenia 1 decyzji wykonano. 1 wodociąg dostarcza wodę warunkowo przydatną do spożycia zaopatrując 134 mieszkańców.

Warunkowo przydatna woda do spożycia nie stwarza zagrożenia dla zdrowia.

Wymienione urządzenia wodociągowe zaopatrują w wodę przydatną do spożycia 91636 osób (97% mieszkańców powiatu), oraz w wodę warunkowo przydatną do spożycia 663 osoby (0,7% mieszkańców powiatu). W 2014 roku nie stwierdzono warunkowej przydatności wody do spożycia.

Ponadto objęto nadzorem 13 wodociągów lokalnych zaopatrujących w wodę ośrodki wypoczynkowe szkoły zakłady pracy itp. Celem poprawy jakości wody, z uwagi na ponadnormatywną zawartość manganu wydano w 2013 r. przedłużającą decyzję administracyjną, nakazującą doprowadzenie wody do wymagań sanitarnych w obiekcie czynnym w sezonie letnim w terminie do 30.06.2016 r., woda warunkowo przydatna do spożycia. Działania naprawcze związane są z usprawnieniem stacji uzdatniania wody.

Przeprowadzono 43 kontrole urządzeń wodociągowych, pobrano 95 próbek wody. Wydano 32 oceny o jakości wody..

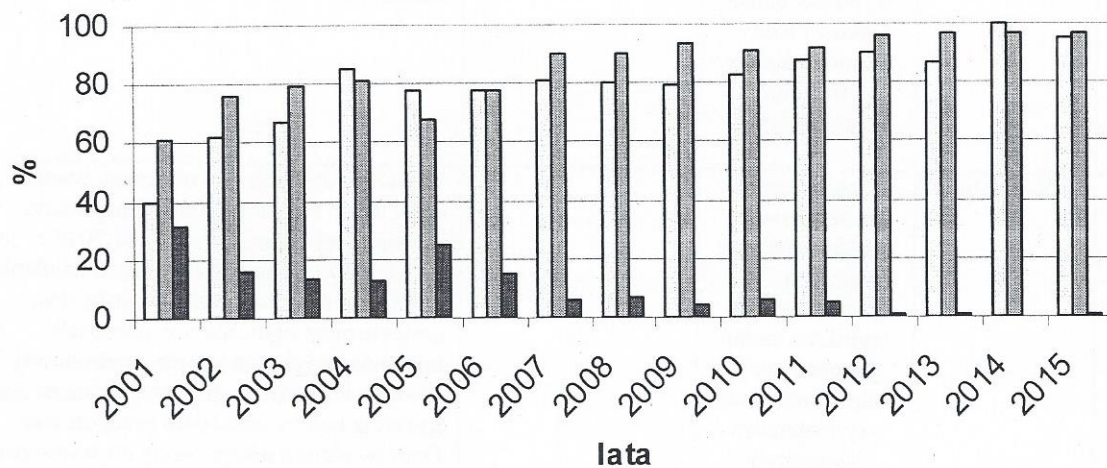
Wykaz urządzeń wodociągowych, gdzie prowadzono postępowanie administracyjne celem uzyskania jakości wody odpowiadającej wymaganiom sanitarnym.

L.p	Nazwa urządzenia wodociągowego	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 Sławęcínie w terminie do 31.12.2017 r. – brak systemu uzdatniania wody. Sieć wodociągu zostanie podłączona do nowej stacji uzdatniania wody w Ogorzelinach.
2.	Ciecholewy	umorzono postępowanie po przedstawieniu wyników badań jakości wody odpowiadającej wymaganiom sanitarnym	---	w wodzie stwierdzono ponadnormatywną zawartość manganu (76-95 µg/l) - doprowadzono jakość wody do wymogów sanitarnych

L.p	Nazwa urządzenia wodociągowego	Data wydania decyzji; termin realizacji decyzji	parametry dopuszczone warunkowo w decyzji	działania naprawcze prowadzone przez przedsiębiorstwa wodociągowo - kanalizacyjne
3.	Kielpin	umorzono postępowanie po przedstawieniu wyników badań jakości wody odpowiadającej wymaganiom sanitarnym	---	w wodzie stwierdzono ponadnormatywną zawartość manganu (205-307 µg/l) - doprowadzono jakość wody do wymogów sanitarnych
4.	Krojanty	zakończono postępowanie, wydano decyzję płatniczą po przedstawieniu wyników badań jakości wody odpowiadającej wymaganiom sanitarnym	---	W wodzie stwierdzono obecność bakterii grupy coli (4-8). Gminny Zakład Gospodarki Komunalnej w dniach od 20.11.2015 r. do 29.11.2015 r. chlorował wodę, o działaniach poinformował mieszkańców, sołtysów, umieszczając ogłoszenia w punktach informacyjnych, na stronie internetowej. Podał również informację, że wodę przeznaczoną do spożycia należy uprzednio przegotować. Doprowadzono jakość wody do wymogów sanitarnych
5.	Wod lokalny Nadleśnictwo Przymuszewo - pole namiotowe Drzewicz	05.10.2010 r. Realizacja 30.06.2011 r. przedłużona do 30.06.2012 r. przedłużona do 30.06.2013 r. przedłużona do 30.06.2016 r	Mangan - 316 µg/l jon amonowy - 0,75 mg/l	w trakcie realizacji
6.	Wod lokalny Rehabilitacja Krojanty	25.06.2015 r. Realizacja 31.08.2015r.	Mangan - 110 µg/l	wykonano zalecenia
7.	Wod lokalny Nadleśnictwo Przymuszewo	22.06. 2015 Realizacja 30.06.2017	Żelazo - 300 µg/l	w trakcie realizacji
8.	Wod lokalny Ośrodek Rehabilitacyjny Wypoczynkowy w Bachorzu	umorzono postępowanie	---	Po wszczęciu postępowania administracyjnego właściciel poinformował, że obiekt jest nieczynny a sieć wodociągu w Bachorzu podłączono do wodociągu zaopatrującego miasto Chojnice

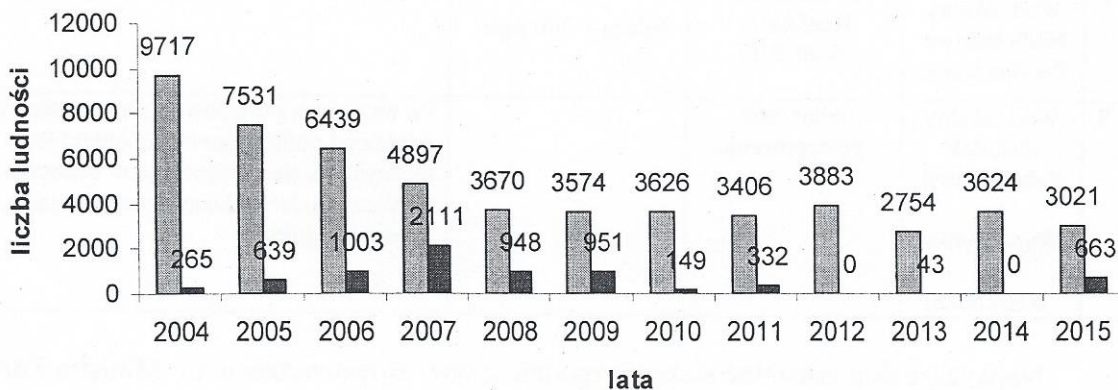
Najwyższe dopuszczalne stężenie zgodnie z ww. rozporządzeniami Ministra Zdrowia
Mangan 50 µg/l
Żelazo - 200 µg/l
jon amonowy - 0,5 mg/l

Zaopatrzenie w wodę ludności powiatu chojnickiego



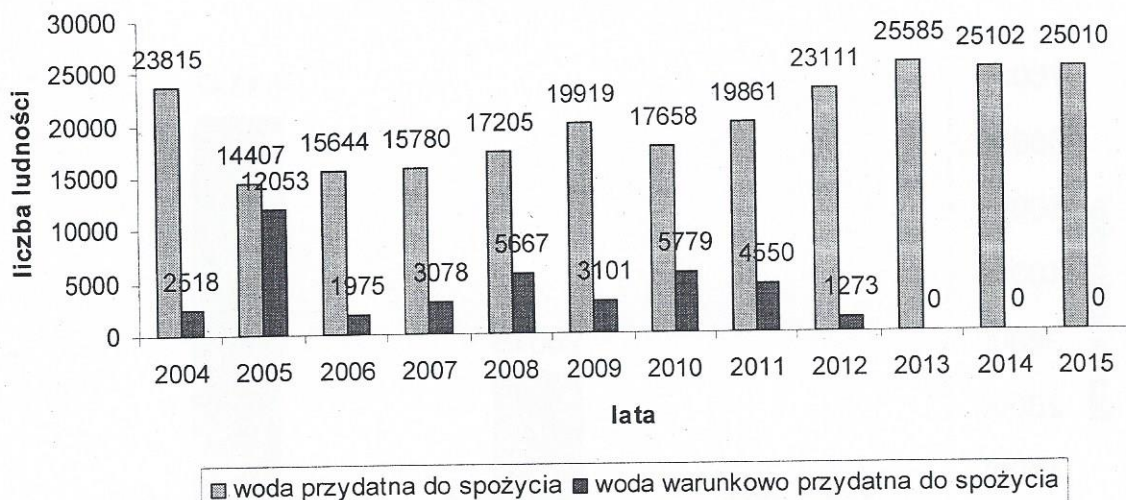
- Urządzenia dostarczające wodę przydatną do spożycia
- Ludność zaopatrywana w wodę przydatną do spożycia
- Ludność zaopatrywana w wodę warunkowo przydatną do spożycia

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

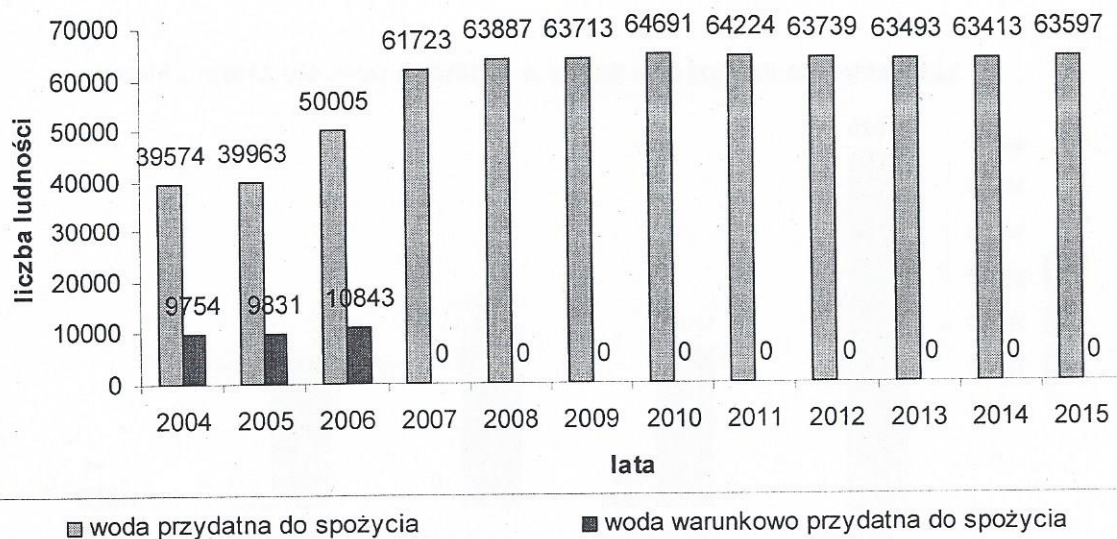


- woda przydatna do spożycia
- woda warunkowo przydatna do spożycia

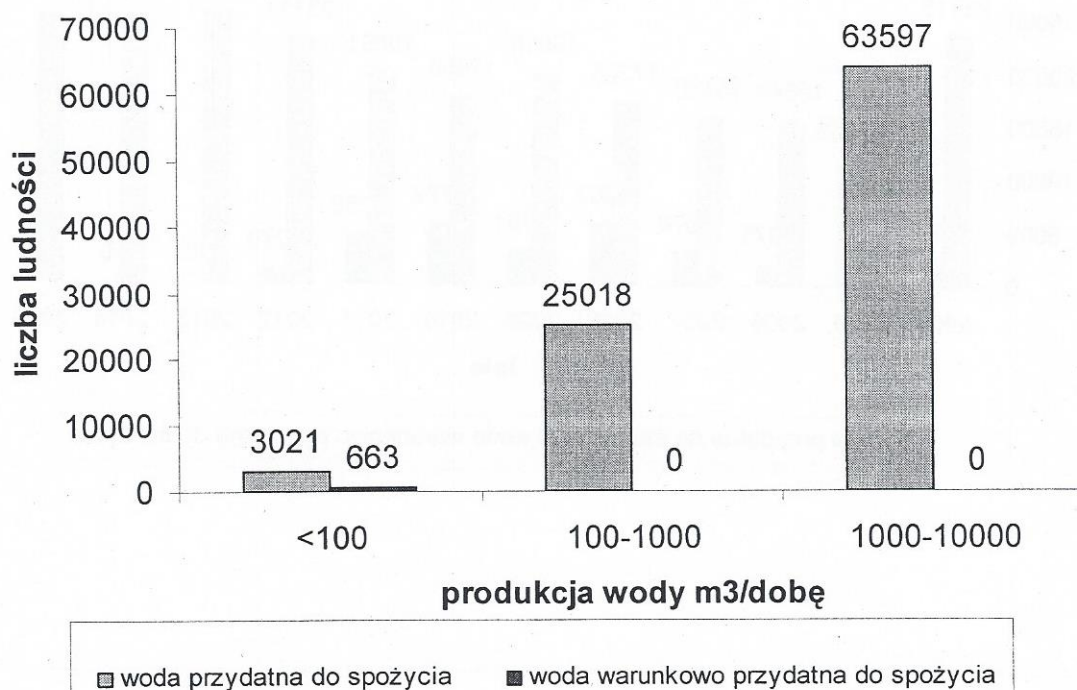
**zaopatrzenie w wodę ludności powiatu chojnickiego
urządzenia wodociągowe produkujące wodę w ilości
100 - 1000 m³/dobę**



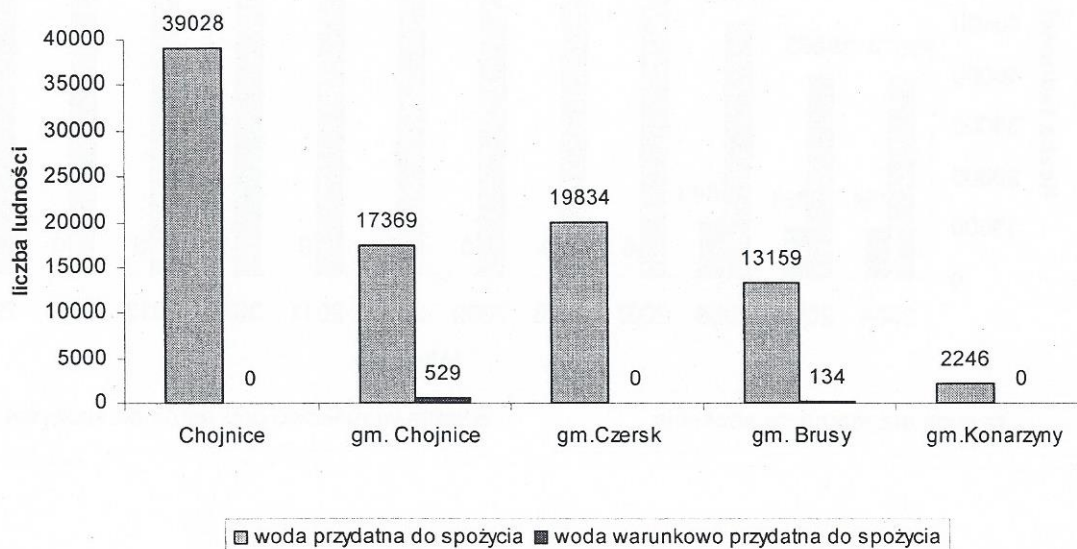
**zaopatrzenie w wodę ludności powiatu chojnickiego
urządzenia produkujące wodę w ilości 1000-10000 m³/dobę**



**zaopatrzenie w wodę ludności powiatu
chojnickiego w 2015 r w zależności od wielkości
urządzenia wodociągowego**



zaopatrzenie ludności w wodę w gminach powiatu chojnickiego



2. Kąpieliska

W 2015 r. na terenie powiatu chojnickiego czynne było tylko jedno kąpielisko w miejscowości Ostrowite (j. Ostrowite) gm. Czersk. W ramach kontroli urzędowej przed sezonem pobrano 2 próbki wody. Organizator kąpieliska w sezonie pobrał 8 próbek wody. PPIS w Chojnicach wydał 5 ocen o jakości wody w kąpielisku, stwierdzając przydatność wody do kąpiel.

Na terenie powiatu chojnickiego ponadto było czynnych 5 miejsc wykorzystywanych do kąpiel:

- | | |
|----------------------------------|------------------|
| 1. Charzykowy gm. Chojnice | j. Charzykowskie |
| 2. Małe Swornegacie gm. Chojnice | j. Charzykowskie |
| 3. Swornegacie gm. Chojnice | j. Karsińskie |
| 4. Czernica gm. Brusy | j. Dybrzk |
| 5. Funka gm. Chojnice , MIKO-TUR | j. Charzykowskie |

Organizatorzy w ramach kontroli wewnętrznej pobierali próbki wody. PPIS w Chojnicach wydał 10 ocen o jakości wody pobranej z wymienionych miejsc, stwierdzając przydatność wody do kąpiel.

3. Odpady medyczne.

Odpady medyczne są spalane w spalarni przy Szpitalu Specjalistycznym w Chojnicach. W 2015 r. obiekty służby zdrowia wytworzyły 116680 kg odpadów niebezpiecznych, w tym:

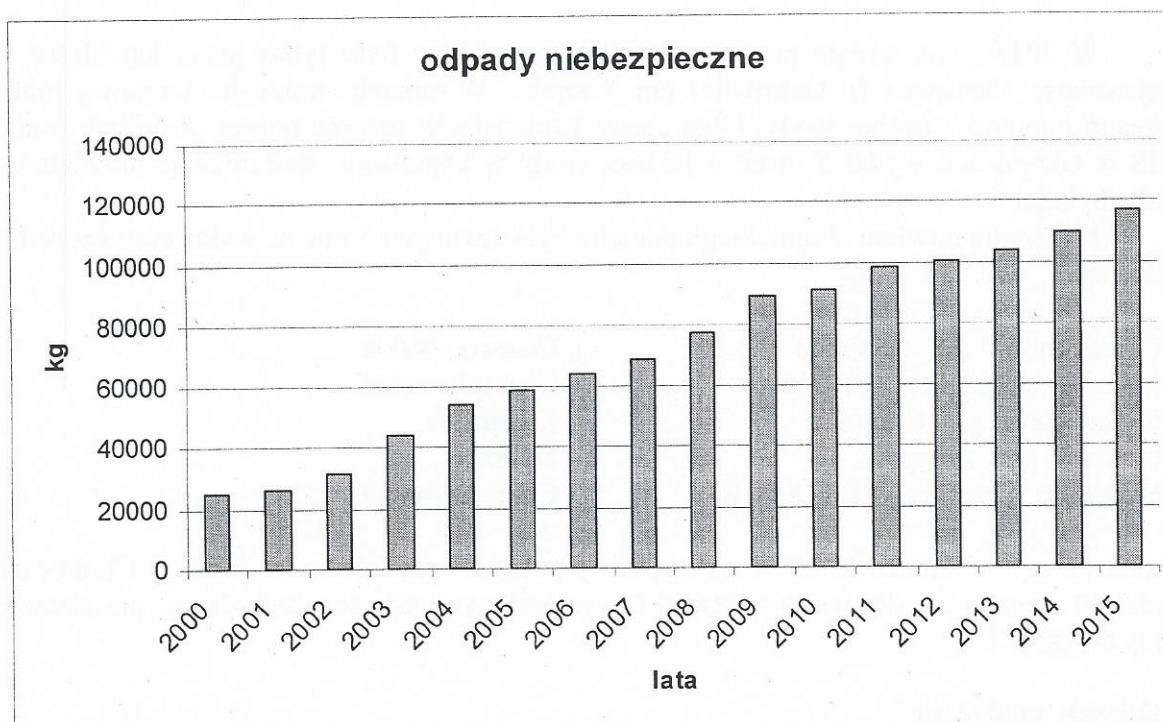
- szpitale 109098 kg
- zakłady leczenia ambulatoryjnego 4082 kg
- gabinety lekarskie 3500 kg

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.

W 1 obiekcie stwierdzono nieprawidłowo sprzątane pomieszczenie na odpady medyczne. Uchybienia usunięto.

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 2000 – 2015



4. Basen kąpielowy

W 2015 r. 1 raz pobierano próby wody z 4 nisek Centrum Park Chojnice Spółka z o.o.. Pobrano 6 próbek wody. Ponadto 3 razy w roku pobierano próbki wody w ramach kontroli wewnętrznej. Jakość wody w badanym zakresie (badanie bakteriologiczne i oznaczanie zawartości chloru) odpowiadała wymaganiom sanitarnym.

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

Skontrolowano 385 obiektów przeprowadzając 409 kontroli. W 9 obiektach stwierdzono uchybienia sanitarne. Nieprawidłowości dotyczyły utrzymania czystości bieżącej przy świadczeniu usług. Pod wpływem wydanych zaleceń uzyskano poprawę stanu sanitarnego w kontrolowanych obiektach. Nałożono 1 mandat na kwotę 100 zł. W 2014 r. w 8 obiektach stwierdzono uchybienia sanitarne.

Stan sanitarny wybranej grupy obiektów przedstawia się następująco:

Obiekty w których udzielane są świadczenia zdrowotne

Skontrolowano 58 podmiotów leczniczych wykonujących stacjonarne lub ambulatoryjne świadczenia zdrowotne. Stwierdzono następujące nieprawidłowości:

- Zerwany pojemnik ze środkiem dezynfekcyjnym

- W gabinecie zabiegowym środek dezynfekcyjny z przeterminowaną datą
- Nieprawidłowo przechowywany środek dezynfekcyjny
- W gabinecie zabiegowym brudny stolik zabiegowy
- W toaletach brudne umywalki i brudna podłoga
- Nieprawidłowości z zakresu szczepień ochronnych

W/w uchybienia zostały usunięte, o czym powiadomiono PPIS.

Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej.

Skontrolowano 125 obiektów. W 6 zakładach nie zachowano należytej czystości przy świadczeniu usług, stwierdzono przede wszystkim:

- Brak procedur zapewniających ochronę przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi
- Brak badania skuteczności sterylizacji
- Przeterminowany płyn do dezynfekcji narzędzi
- Nieoznakowany pojemnik z płynem do dezynfekcji
- Brak środka do dezynfekcji powierzchni
- Brak mydła i ręczników w toalecie
- Niekompletna apteczka I pomocy

W 1 zakładzie fryzjerskim nałożono mandat w wysokości 100,- zł, za używanie przeterminowanego płynu do dezynfekcji narzędzi

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

Ustępy publiczne.

Skontrolowano 8 ustępów. W 2 ustępach publicznych w czasie kontroli stwierdzono brak papieru toaletowego, mydła i ręczników. W jednym z nich była też brudna podłoga oraz przewijak dla niemowląt. Uchybienia zostały usunięte, o czym powiadomiono PPIS.

W sezonie letnim kontrolowano również ustępy dostępne publicznie zlokalizowane przy 9 stacjach paliw. Uchybień sanitarnych nie stwierdzono.

KIEROWNIK ODDZIAŁU
Higieny Komunalnej
Powiat. Stacji Sanitarno-Epidem.
w Chojnicach
mgr inż. Stanisław Jazdzewski

**Stan sanitarno-epidemiologiczny w 2015 r. na terenie nadzorowanym przez PSSE
w Chojnicach w ocenie Oddziału Epidemiologii**

Kontrole stanu sanitarnego przeprowadzone w 2015 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 w 3 podmiotach, dotyczyły nieprawidłowej dokumentacji z zakresu szczepień ochronnych 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 około 78 osób, które nie stawiają się na szczepienie ze swymi dziećmi (postępowanie prowadzone jest w stosunku do każdego z rodziców indywidualnie). W kilku przypadkach przyczyną jest przekonanie o szkodliwości szczepień, w większości nie ma możliwości ustalenia faktycznego miejsca pobytu osób podlegających szczepieniu. W 2015 roku wystąpiły 4 niepożądane odczyny poszczepienne, po szczepieniu następującymi preparatami: DTP oraz Tripacel. We wszystkich przypadkach odczyny sklasyfikowano jako łagodne.

Sytuacja epidemiologiczna w 2015 r. 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*, kiłę, wirusowe zapalenie wątroby typu B. Znaczący spadek nastąpił w zgłoszonych przypadkach zachorowań na ospę i szkarlatynę. Zachorowalność na pozostałe jednostki chorobowe pozostaje na porównywalnym poziomie. W 2015 r. opracowano 19 ognisk gruźlicy (w 2013 r. było ich 17, w 2014 r. – 11). W trakcie roku zarejestrowano 49108 przypadki zachorowań oraz podejrzeń zachorowań na gripę sezonową, w tym 428 osób hospitalizowano z tego powodu (w 2014 roku - 43803 przypadki, w tym 467 hospitalizowane). W 2015 roku odnotowano również 2 zgony z powodu zakażeń i chorób zakaźnych - w obu przypadkach przyczyną zgonu była gruźlica.

Sporządził:

Justyna Pilarek

mł. asystent Oddz. Epidemiologii

Młodszy Asystent
Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej
w Chojnicach

mgr Justyna Pilarek

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 2014 i 2015		
--	--	--	--

Lp.	Kod wg ICD-10	Jednostka chorobowa		Liczba zachorowań wg definicji przypadków ²⁾				
				Liczba przy- padków 2014	zapadalność	Liczba przy- padków 2015	zapadalność	2014/2015 hospitali- zacje
0	1	2		3	4	5	6	7
1	A00	Cholera ^{UE}						
2	A01.0	Dyr brzuszny ^{UE}						
3	A01.1-3	Dury rzekome A, B, C ^{UE}						
4	A02.0	Salmoneloza	zatrucie pokarmowe ^{UE/PL}	9	9.34	11	11.4	8/10
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 (wero- toksyczną) ^{UE}					
10	A04.4		wywołane przez <i>E. coli</i> inną i BNO	1	1.03			
11	A04.5		wywołane przez <i>Campylobacter</i> ^{UE}					
12	A04.6		wywołane przez <i>Yersinia enterocolitica</i> lub <i>pseu- dotuberculosis</i> ^{UE}					
13	A04.7		wywołane przez <i>Clostridium difficile</i>	2	2.07	6	6.2	2/6
14	A04.8		inne określone	1	1.03	1	1.03	1/1
15	A04.9		nieokreślone	2	2.07	1	1.03	1/1
16	A04	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 ⁵⁾		2	2.07	1	4.83	1/1
17	A05.0	Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe (ogółem)	gronkowcowe					
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⁾						
23	A07.1	Giardioza (lamblioza) ^{UE}		2	2.07	1	1.03	0/1
24	A07.2	Kryptosporydioza ^{UE}						
25	A08.0	Wirusowe zakażenia jelitowe (ogółem)	wywołane przez rotawirusy	97	100.67	81	84.07	94/67
26	A08.1		wywołane przez norowirusy			2	2.07	2
27	A08.2-3		inne określone	1	1.03	5	5.18	1/5
28	A08.4		nieokreślone	12	12.45	8	8.3	4/3
29	A08.0-4	Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 ⁷⁾		44	45.66	40	41.51	43/33
30	A09	Biegunka i zapalenie żołądkowo- jelitowe BNO, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu	ogółem	766	795.05	866	898.85	36/49
31			w tym u dzieci do lat 2	126	130.78	187	194.09	12/24
32	A20	Dżuma ^{UE}						
33	A21	Tularemia ^{UE}						
34	A22	Wąglik ^{UE}						
35	A23	Bruceloza: nowe zachorowania ^{UE}						
36	A24.0	Nosaczna ^{PL}						
37	A27	Leptospiroza ^{UE}						
38	A28.2	Jersinioza pozajelitowa ^{PL}						
39	A31	Mikobakteriozy - inne i BNO						
40	A32	Listerioza ^{UE}						
41	A33-A35	Tężec ^{UE}	Ogółem					
42	A33		Noworodków					

0	1	2	3	4	5	6	7
43	A36	Blonica ^{UE}					
44	A37	Krztusiec ^{UE}	1	1.03	2	2.07	1/0
45	A38	Plonica (szkarlatyna) ^{PL}	259		92	95.49	
46	A39	Choroba meningokokowa, inwazyjna ^{UE/PL 8)}	ogółem				
47	A39.0; A39.8/G05.0		zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu				
48	A39.1-4		posocznica				
49	A39.5-9		inna określona i nieokreślona				
50	wym. niżej	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pyogenes</i> , inwazyjna ^{PL 9)}	ogółem	9	9.34	10	10.37
51	A46		róża	9	9.34	10	10.37
52	A48.3		zespół wstrząsu toksycznego				
53	B95.0/O85		gorączka płożowa				
54	B95.0/ (...)		inna określona i nieokreślona ¹⁰⁾	1	1.03		1/0
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		
59	A52		późna			1	1.03
60	A53		inne postacie kily i kila nieokreślona			3	3.11
61	A54	Rzeżączka ^{UE/PL}					
62	A55	Ziarnica weneryczna wywołana przez <i>Chlamydie</i> ^{UE/PL}					
63	A56	Inne choroby przenoszone drogą płciową wywołane przez <i>Chlamydie</i> ^{UE/PL}		12	12.45	6	6.22
64	A69.2	Borelioza (choroba z Lyme) ^{PL}		22	22.83	18	18.68
65	A70	Ornitozy (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⁾		9	9.34	5	5.1
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				
81	—		w innych chorobach objętych MZ-56 ¹²⁾			1	1.03
82	A87.0	Wirusowe zapalenie opon mózgowych	enterowirusowe				
83	B00.3		opryszczkowe				
84	A87.1-9; B02.1		inne określone i nieokreślone	1	1.03	2	2.07
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; A98.0-2,5-8, A99		inna określona i nieokreślona ¹⁴⁾				
91	A98.5	Choroba wywołana przez hantawirusy ^{PL}					
92	B01	Ospa wietrzna		1381	1433.39	403	418.28
93	B03	Ospa prawdziwa ^{UE}					
94	B05	Odra ^{UE}					
95	B06	Różyczka ^{UE}		6	6.2	3	3.11

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}				
99	B18.0-1		typu B – przewlekłe i BNO ^{UE/PL 15)}	1	1.03	23	23.87
100	B17.1; B18.2		typu C: wg definicji przypadku - 2014 r. ^{UE 16)}	10	10.37	11	11.41
101	odpowiednio		typu B+C (zakażenie mieszane) ¹⁷⁾				7/7
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)}	2	2.07	1	1.03	
105	B26	Świnka (nagminne zapalenie przyusznicy) ^{UE/PL}	4	4.15	2	2.07	
106	B50-B54	Malaria (zimmica) ^{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		3/0
111	B95.3/G04.2; G00.1		zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu	2	2.07		2/0
112	A40.3		posocznica	3	3.11		3/0
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				
116	B96.3/G04.2; G00.0		zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu				
117	A41.3		posocznica				
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⁾				
120	G00.2-8;G04.2		inne określone	1	1.03	1	1.03
121	G00.9;G04.2		inne, nieokreślone				
122	G03	Zapalenie opon mózgowych inne i nieokreślone		1	1.03	2	2.07
123	G04.8-9	Zapalenie mózgu inne i nieokreślone					
124	J09	Grypa ptaków typu A/H5 lub A/H5N1 u ludzi ^{UE/PL, 23)}					
125	J10-J11	Grypa ^{UE/PL}	Ogółem				
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 ²⁴⁾	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 bifenyle				
140	-		inne określone i nieokreślone				
141	25)						
142	25)						
143	25)						
144	25)						
145	25)						
146	25)						
147	25)						

Uwagi przekazującego dane:

Stan ludności:

Ogółem :96345

Dzieci do lat 2: 2067

Sporządziła: Justyna Pilarek

Młodszy Asystent
Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej
w Chojnicach
Pilarek
mgr Justyna Pilarek

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

ZA ROK 2015 r.

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

lp	Nadzór nad zakładami	Rok 2013	Rok 2014	Rok 2015
1	Ilość obiektów objętych nadzorem	373	376	358
2	Ilość skontrolowanych obiektów	284	282	226
3	Ilość przeprowadzonych kontroli i kontroli sprawdzających łącznie	327	303	241
4	Ilość wydanych decyzji	14	9	6
5	Ilość nakazów w decyzjach	28	26	14
6	Ilość zakładów w których stwierdzono brak aktualnych pomiarów czynników szkodliwych	12	4	3
7	Liczba zatrudnionych w przekroczeniach (z czego największą liczbę stanowią osoby pracujące w przekroczeniach czynników fizycznych np. hałas)	128	54	129
8	Ilość decyzji stwierdzających choroby zawodowe	1	3	5
9	Ilość decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej	1	1	1

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.

Wydane decyzje dotyczyły:

- wykonania pomiarów środowiskowych na stanowiskach pracy
- braku aktualnych badań lekarskich pracowników
- złego stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń pracy i pomieszczeń socjalnych
- stwierdzenia choroby zawodowej i 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	2013	2014	2015
1	Liczba zakładów w ewidencji	24	25	25
2	Liczba zakładów skontrolowanych	23	22	18
3	Liczba kontroli	28	26	21
4	Liczba pracowników	163	164	154
5	Liczba zgłoszeń dotyczących rozbiórki wyrobów zawierających azbest	67	58	73

Szczególnym nadzorem objęte są zakłady pracy zajmujące się rozbiórką elementów zawierających azbest, oraz nowo powstałe składowisko azbestu znajdujące się w Zakładzie Zagospodarowania Odpadów w Nowym Dworze. Oddział Higieny Pracy przeprowadził 3 kontrole w trakcie przeprowadzania prac rozbiórkowych elementów azbestowych.

Nadzór nad placówkami służby zdrowia.

lp		2013	2014	2015
1	Liczba podmiotów leczniczych	15	16	15
2	Liczba osób zatrudnionych	87	118	65
3	Liczba kontroli	11	14	8
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 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, a także zbieranie informacji na temat zużycia i obrotu prekursorów narkotyków kategorii II i III.

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.

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 tytoniu. 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-mailową.

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

PSSE CHOJNICE
KIEROWNIK ODDZIAŁU
HIGIENY PRACY
mgr inż. Lucyna Nyks
specjalista II z higieny

**- Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia –
Za 2015 rok**

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 2015. Tematyka programów wynika z ogólnych problemów zdrowotnych zawartych w Narodowym Programie Zdrowia na lata 2007-2015 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	Realizuje Gimnazjów -11 szkół podstawowych-6 łącznie 2263
2.	„Nie pal przy mnie, proszę” w ramach Programu Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu	Skutki palenia papierosów w szczególności palenia biernego odpowiedzialność za własne zdrowie	Dzieci szkół podstawowych Klas I-III	Realizuje Szkoły podstawowe-14/993
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	Realizują oddziały „0” w przedszkolach i szkołach podstawowych-6/198
4.	„Znajdź właściwe rozwiązanie” w ramach Programu Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu	Skutki palenia tytoniu, propagowanie postawy asertywnej	Młodzież szkół gimnazjalnych i klasy IV-VI szkół podstawowych	Realizują Gimnazja i szkoły podstawowe- 26/1376
5.	„Wybierz Życie –Pierwszy Krok” Program lokalny	Czynniki ryzyka występowania wirusa HPV, profilaktyka raka szyjki macicy	Szkoły ponadgimnazjalne klasy I	Realizują szkoły ponadgimnazjalne-10/759
6.	Krajowy Program Zwalczenia AIDS i Zapobiegania HIV/AIDS	Propagowanie testów na obecność HIV Propagowanie wiedzy na temat zapobiegania rozprzestrzenianiu się wirusa HIV	Szkoły ponadgimnazjalne, gimnazjalne placówki ochrony zdrowia	Realizują szkoły gimnazjalne i ponadgimnazjalne-6/1695 Placówki ochrony zdrowia – 2
7.	Program „Pierwotnej Profilaktyki Wad Cewy Nerwowej” Program lokalny	Propagowanie spożycia kwasu foliowego jako metody zapobiegania	Uczniowie szkół ponadgimnazjalnych	Realizują szkoły ponadgimnazjalne 1/120
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 Szpital specjalistyczny	Szkoły ponadgimnazjalne 8/302

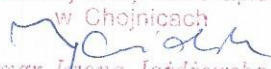
Akcje

lp	Nazwa akcji	tematyka	Adresaci-grupa docelowa	uwagi
1.	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 3265
2.	Światowy Dzień Zdrowia	Propagowanie zdrowego stylu życia „Z pola na stół uczyni jedzenie bezpiecznym”	Uczniowie gimnazjów uczestnicy etapu powiatowego konkursu wiedzy o zdrowym stylu życia	liczba odbiorców 20
3.	Bezpieczny wypoczynek dzieci i młodzieży (lato , zima) Zapobieganie chorobom zakaźnym w tym wirusem grypy , meningokokami, chorobom przenoszonym przez kleszcze, zatruciom pokarmowym i grzybami. Zapobieganie nadmiernej ekspozycji na słońce	Zapobieganie chorobom zakaźnym i niezakaźnym	Dzieci i młodzież przebywający na obozach i koloniach	Liczba uczestników Lato-5226 Zima-929
4.	Prof. używania narkotyków w tym dopalaczy	Edukacja w zakresie dostępności działania i skutków używania dopalaczy	Rodzice, uczniowie	Działania interwencyjne 32/1709
5	Ogólnopolskie Mistrzostwa W Udzielaniu Pierwszej Pomocy	Propagowanie umiejętności udzielania pierwszej pomocy w nagłych wypadkach	Szkoły ponadgimnazjalne	Współpraca z PCK-
6	Olimpiada Zdrowego Stylu Życia	Propagowanie zachowań prozdrowotnych	Szkoły gimnazjalne i ponadgimnazjalne	Współpraca z PCK
7	Akcje informacyjne wynikające z lokalnej sytuacji epidemiologicznej	Profilaktyka chorób odkleszczowych Zagrożenie barszczem Sosnowskiego	Społeczność lokalna – odwiedzający stronę www PSSE Chojnice	Liczba odbiorców 1000

Sporządziła :

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

STARSZY ASYSTENT
Powiatowej Stacji Sanit.-Epidem.

w Chojnicach

mgr Iwona Jażdżewska

**OCENA STANU SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNEGO
PLACÓWEK OŚWIATOWO WYCHOWAWCZYCH BĘDĄCYCH POD
NADZOREM DZIAŁU HIGIENY DZIECI I MŁODZIEŻY POWIATOWEJ
STACJI SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNEJ W CHOJNICACH
W ROKU 2015**

Ilość obiektów stałych – 90
Ilość turnusów wypoczynku – 145
Ilość kontroli – 212
Decyzje – 7 (w tym 6 kosztowe i 1 nakazująca poprawę stanu
sanitarно – technicznego obiektu)

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. Na stwierdzone uchybienia wydano decyzję administracyjną , .

Ponadto :

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

2. Przeprowadzano 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.

4. 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 .

5. Wydano 4 opinie sanitarne- na przedszkola -2 oraz 2 na żłobki ,

6. 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.

Sporzadziła: M. Brajer

St. Pielęgniarka
Powiat. Stacji Sanit.-Epidem.
w Chojnicach
M. Brajer
Małgorzata Brajer

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

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

1. uzgodnienie zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko – 19 opinii,
3. opiniowanie projektu dokumentu wraz z prognozą oddziaływania na środowisko – 11 opinii;

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 – 36 opinii,
2. opinia w sprawie zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko – 1 opinia,
3. opinie w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach – 1 opinia,
4. opinia – przed wydaniem postanowienia przez regionalnego dyrektora ochrony środowiska w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia w ramach ponownej oceny oddziaływania na środowisko – 1 opinia;

III. Liczba uzgodnień dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych – 2 opinie;

IV. Liczba zajętych stanowisk po uczestniczeniu w dopuszczeniu do użytkowania obiektu budowlanego (z przepisów art. 56, Prawa Budowlanego) – 38 opinii, w tym:

- | | | | |
|--|-------------|-------------------------------------|--------------|
| a) budynki mieszkalne (i noclegowe) | - 6 opinii, | b) obiekty związane z żywieniem | - 3 opinie, |
| c) służba zdrowia; przychodnie | - 1 opinia, | d) przedszkola, punkty przedszkolne | - 4 opinie, |
| e) świetlica wiejska | - 2 opinie, | f) przemysłowe, składowe | - 6 opinii, |
| g) szkoła, sala gimnast., bud. zaplecza boisk. | - 4 opinie, | h) obiekty handlowe i biurowe | - 10 opinii, |
| i) usługi (fryzjer, kosmetyczka) | - 0 opinii, | j) dom przedpogrzebowy | - 1 opinia, |
| k) infrastruktura: drogi, parkingi, ścieżki | | - 1 opinia, | |

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.)) – 27 opinii, w tym:

- | | | | |
|---------------------------------|-------------|----------------------------------|-------------|
| a) obiekty związane z żywieniem | - 9 opinii, | b) przychodnie | - 2 opinie, |
| c) przemysłowe, składowe | - 1 opinia, | d) usługi (fryzjer, kosmetyczka) | - 7 opinie, |
| e) obiekty handlowe i biurowe | - 6 opinii. | f) apteki | - 2 opinie. |

VI. Liczba kontroli (wizytacji) (i sprawdzeń)

- 82 kontroli, w tym:

- | | | | |
|-------------------------------------|-------|-----------------------------------|-------|
| a) budynki mieszkalne (i noclegowe) | - 8, | b) związane z żywieniem | - 17, |
| c) lecznicze, przychodnie, apteki | - 6, | d) dom przedpogrzebowy | - 1, |
| e) oświatowe, boiska, zaplecza | - 8, | f) usługowo – szkoleniowe | - 2, |
| g) przemysłowe, składowe | - 9, | h) usługi (fryzjer, kosmetyczka) | - 7, |
| i) handlowe i biurowe | - 18, | j) infrastruktura: drogi, ścieżki | - 3, |
| | | k) inne | - 3. |

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.) – 53 sprawy.

Sporządził d. 03-03-2016:

Jerzy Rząska, tel 662-522-526.

