

**Stan sanitarno-epidemiologiczny w 2016 r. na terenie nadzorowanym przez PSSE
w Chojnicach w ocenie Oddziału Epidemiologii**

Kontrole stanu sanitarnego przeprowadzone w 2016 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 9 podmiotach, dotyczyły szczepień niezgodnych z Programem 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 78 osób (stan na dzień 31.12.2016r.), 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 2016 roku wystąpiło 6 niepożądanych odczynów poszczepiennych, po szczepieniu następującymi preparatami: Varilix, Trpapel, Bexero oraz BCG. We wszystkich przypadkach odczyny sklasyfikowano jako łagodne.

Sytuacja epidemiologiczna w 2016 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 salmonella, krztusiec, borelioza. Zachorowalność na pozostałe jednostki chorobowe pozostaje na porównywalnym poziomie. W 2016 r. opracowano 12 ognisk gruźlicy (w 2014 r. było ich 11, w 2015 r. – 19) oraz 17 ognisk chorób przenoszonych drogą pokarmową (zachorowania wywołane przez rotawirusy, pałeczki Salmonelli oraz o nieokreślonej etiologii). W trakcie roku zarejestrowano 47809 przypadków zachorowań oraz podejrzeń zachorowań na gripę sezonową, w tym 416 osób hospitalizowano z tego powodu (w 2015 roku – 49108 przypadki, w tym 428 hospitalizowane). W 2016 roku odnotowano 1 zgon 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 2015 i 2016	

Lp.	Kod wg ICD-10	Jednostka chorobowa		Liczba zachorowań wg definicji przypadków ²⁾				
				Liczba przy- padków 2015	zapadalność	Liczba przy- padków 2016	zapadalność	2015/2016 hospitali- zacje
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	Salmonelloza	zatrucie pokarmowe ^{UE/PL}	11	11.4	45	46.70	10/20
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					
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>	6	6.2	7	7.26	6/6
14	A04.8		inne określone					
15	A04.9		nieokreślone	1	1.03	2	2.07	1/2
16	A04	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 ⁵⁾		1	4.83	1	4.83	1/1
17	A05.0	Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe (ogółem)	gronkowcowe	-	-	2	2.07	0/1
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	0/1
23	A07.1	Giardioza (lamblioza) ^{UE}		1	1.03	-	-	1/0
24	A07.2	Kryptosporydioza ^{UE}						
25	A08.0	Wirusowe zakażenia jelitowe (ogółem)	wywołane przez rotawirusy	81	84.07	74	76.80	67/68
26	A08.1		wywołane przez norowirusy	2	2.07	-	-	2/0
27	A08.2-3		inne określone	5	5.18	-	-	5/0
28	A08.4		nieokreślone	8	8.3	-	-	3/0
29	A08.0-4	Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 ⁷⁾		40	193.51	29	140.29	33/28
30	A09	Biegunka i zapalenie żołądkowo- jelitowe BNO, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu	ogółem	866	898.85	628	651.82	49/31
31			w tym u dzieci do lat 2	187	904.69	120	580.55	24/13
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	0/1
41	A33-A35	Tęžec ^{UE}	Ogółem					
42	A33		Noworodków					

0	1	2		3	4	5	6	7
43	A36	Blonica ^{UE}						
44	A37	Krztusiec ^{UE}						
45	A38	Płonica (szkarlatyna) ^{PL}		2	2.07	19	19.72	0/6
46	A39	Choroba meningokokowa, inwazyjna ^{UE/PL 8)}	ogółem	92	95.49	89	92.37	0/0
47	A39.0; A39.8/G05.0		zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu	-	-	1	1.03	0/1
48	A39.1-4		posocznica	-	-	1	1.03	0/1
49	A39.5-9		inna określona i nieokreślona	-	-	-	-	-
50	wym. niżej	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pyogenes</i> , inwazyjna ^{PL 9)}	ogółem	10	10.37	13	13.49	0/0
51	A46		róża	10	10.37	13	13.49	0/0
52	A48.3		zespół wstrząsu toksycznego					
53	B95.0/O85		gorączka pęcherzowa					
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	0/0
59	A52		późna	1	1.03	-	-	1/0
60	A53		inne postacie kily i kila nieokreślona	3	3.11	1	1.03	2/0
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}		6	6.22	1	1.03	0/1
64	A69.2	Borelioza (choroba z Lyme) ^{PL}		18	18.68	31	32.17	6/12
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⁾		5	5.1	14	14.53	1/0
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	0/2
81	—		w innych chorobach objętych MZ-56 ¹²⁾	1	1.03	-	-	1/0
82	A87.0	Wirusowe zapalenie opon mózgowych	enterowirusowe					
83	B00.3		opryszczkowe					
84	A87.1-9; B02.1		inne określone i nieokreślone	2	2.07	6	6.22	2/6
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		403	418.28	560	581.24	0/1
93	B03	Ospa prawdziwa ^{UE}						
94	B05	Odra ^{UE}						
95	B06	Różyczka ^{UE}		3	3.11	3	3.11	0/0

-0	1	2		3	4	5	6	7
96	B08.8	Pryszczycza						
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)}	23	23.87	15	15.56	6/0
100	B17.1; B18.2		typu C: wg definicji przypadku - 2014 r. ^{UE 16)}	11	11.41	4	4.15	7/2
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)}		1	1.03	4	4.15	0/0
105	B26	Świnka (nagminne zapalenie przyusznicy) ^{UE/PL}		2	2.07	1	1.03	0/0
106	B50-B54	Malaria (zimnica) ^{UE}						
107	B67	Bąblowica (echinokokoza) ^{UE}						
108	B69	Wągrzycza (cysticerkoza)						
109	B75	Włośnica ^{UE}						
110	wym. niżej	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i> , inwazyjna ^{UE, 19)}	ogółem	-	-	3	3.11	0/3
111	B95.3/G04.2; G00.1		zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu	-	-	1	1.03	0/1
112	A40.3		posocznica	-	-	2	2.07	0/2
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					
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⁾	-	-	3	3.11	0/3
120	G00.2-8;G04.2		inne określone	1	1.03	-	-	1/0
121	G00.9;G04.2		inne, nieokreślone	-	-	1	1.03	0/1
122	G03	Zapalenie opon mózgowych inne i nieokreślone		2	2.07	2	2.07	2/2
123	G04.8-9	Zapalenie mózgu inne i nieokreślone		-	-	3	3.11	0/3
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)	SUMA		1806		1707		233/221

Stan ludności: Ogółem :96345;Dzieci do lat 2: 2067

HŻ-7036- 24 /17

Chojnice dn. 17.03.2017r.

Charakterystyka stanu sanitarnego obiektów żywności i żywienia w 2016r.

Wytwórnice lodów

Działalność tego typu prowadzi 6 obiektów, ze względu na ilość zatrudnionych osób są to mikro zakłady.

Przeprowadzono łącznie 3 kontrole, w tym 1 tzw. odbiorową, 1 kompleksową oraz 1 kontrolę tematyczną.

Stwierdzone nieprawidłowości nieprawidłowe osuszanie i przechowywanie sprzętu produkcyjnego - ukarano mandatem 150 złotych. Zakład zaprzestał działalności.

Automaty do lodów

Funkcjonowało 12 automatów. Przeprowadzono 7 kontroli sanitarnych w tym 3 kompleksowe, 2 tematyczne oraz 2 tzw. odbiorowe, 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 przeprowadzają konieczne remonty i wymianę sprzętu, pisemnie zawiadamiają o planowanym wznowieniu działalności. Przeprowadzano też kontrole sanitarna w celu potwierdzenia należytego przygotowania zakładu do działalności. Wszystkie obiekty tej grupy posiadają opracowaną dokumentację GHP i GMP.

Piekarnie

Funkcjonowało 13 piekarni, skontrolowano 6 obiektów, przeprowadzono łącznie 11 kontroli, w tym 4 kontrole kompleksowe, 1 tematyczną, 3 sprawdzające oraz 3 interwencyjne.

Podczas kontroli stwierdzono działalność niezgodną z zakresem zawartym w decyzjach o zatwierdzeniu zakładu zarówno w przypadku zakresu produkcji piekarni, jak i środków transportu. Została wydana decyzja nakazująca zaprzestania produkcji ciast z kremem oraz skierowano wnioski do PPWIS w Gdańsku o wymierzenie kary pieniężnej. Właściciel oraz kierownik zostali ukarani mandatami karnymi łącznie w kwocie 900 złotych za nieprawidłowe warunki transportu żywności wymagającej chłodniczych warunków przechowywania oraz uchybienia bieżące: brudny sprzęt produkcyjny, brak ręczników jednorazowych przy umywalkach, przepełniona chłodnia, ciasta w chłodni narażone na zanieczyszczenie, brudne regały, brak do wglądu trzech orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych, duża ilość much w hali produkcyjnej, surowce w otwartych opakowaniach bezpośrednio na posadzce, brudne ściany i sufity z plamami pleśni i łuszczącą się farbą.

Wydawano decyzje dotyczące poprawy stanu technicznego : doprowadzenie do należytego stanu sanitarnego ścian i sufitów, zapewnienia prawidłowego wyposażenia stanowiska mycia rąk oraz mycia sprzętu , wymiana zniszczonego sprzętu produkcyjnego.

Za stwierdzone uchybienia nałożono 5 mandatów na łączną kwotę 1900 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, w tym 1 mała i 6 mikro przedsiębiorstw.

Skontrolowano 3 obiekty, łącznie przeprowadzono 3 kontrole: 1 kompleksowa, 2 tematyczne, większych uchybień nie stwierdzano, nie wydawano decyzji nakazujących poprawę stanu sanitarnego, nie nakładano mandatów.

Pobrano 5 próbek ciast do badań mikrobiologicznych – prawidłowe.

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. Przeprowadzono łącznie 4 kontrole, w tym 2 kompleksowe, 1 tematyczna oraz 1 interwencyjna – dotyczyła nieprawidłowego znakowania grzybów: podgrzybek brunatny krojony mrożony. W wyniku kontroli zmieniono nieprawidłowe etykiety.

W w/w obiektach pobrano łącznie 8 próbek do badań.

W jednym obiekcie stwierdzono brak orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno – epidemiologicznych pracowników oraz wykorzystywanie w produkcji niewłaściwego pod względem jakości sprzętu – ukarano mandatem wysokości 200 złotych.

Garmażernie

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

Oba zakłady zostały skontrolowane, przeprowadzono 1 kontrolę kompleksową i 1 tematyczną. Podczas kontroli stwierdzano uchybienia higieniczno – sanitarne: uszkodzony sprzęt kuchenny, brak aktualizacji instrukcji GHP, GMP, brak dokumentacji środków myjących i dezynfekcyjnych, personel nie przeszkolony. Za nieprawidłowo przechowywane środki do mycia i dezynfekcji, sprzęt produkcyjny narażony na zanieczyszczenia, nieprawidłowo prowadzony proces dezynfekcji jaj – ukarano mandatem 400 złotych.

Zakłady przemysłu zbożowo – młynarskiego

Działalność prowadzi jeden obiekt 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). Przeprowadzono 1 kontrolę tematyczną, stan sanitarny nie budził zastrzeżeń.

Pobrano 1 próbki do badań laboratoryjnych – prawidłowa: 1 próbka jedna próbka mąki pszennej w kierunku mikotoksyny, ochratoksyna A, DON, obecność szkodników i ich pozostałości.

Wytwórnice koncentratów spożywczych

Działalność prowadzi jeden obiekt: produkcja koncentratów lodów w proszku i przetworów z runa leśnego, nalewek owocowych oraz konfekcjonuje grzyby suszone.

Inne wytwórnice żywności

Na terenie powiatu chojnickiego działa łącznie 47 obiektów, w tym 3 zakłady produkcyjne (mikro przedsiębiorstwa):

- zakład produkcji ryżu preparowanego oraz drażetek ryżowych w polewie cukrowej, barwionej.
- gorzelnia rolnicza: produkcja destylatu rolniczego alkoholu etylowego.
- zakład produkcji posypek cukrowych i orzechowych do dekoracji.

W grupie tej przeprowadzono 2 kontrole: tzw. odbiorową i kompleksową – uchybień nie stwierdzano.

W rejestrze innych wytwórni żywności wpisane są do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS w Chojnicach 44 zakłady produkcji pierwotnej: pieczarkarnia oraz 43 gospodarstwa rolne.

Zakres upraw to przede wszystkim zboża, ziemniaki, owoce, na przykład truskawki, maliny, borówka amerykańska.

Przeprowadzone kontrole:

1. Gospodarstwo rolne, Lichnowy – kontrola kompleksowa.
Podczas kontroli sprawdzano zagadnienia: jakość wody stosowanej do podlewania, nawożenie upraw, zapewnienie dostępu do toalet oraz wody do mycia rąk i możliwość suszenia rąk. Uchybień nie stwierdzono, próbek nie pobierano.
2. Gospodarstwo Rolne, Ogorzeliny – kontrola kompleksowa.
Podczas kontroli sprawdzano zagadnienia: jakość wody stosowanej do podlewania, nawożenie upraw, zapewnienie dostępu do toalet oraz wody do mycia rąk i możliwość suszenia rąk. Uchybień nie stwierdzono, próbek nie pobierano.
3. Gospodarstwo Rolne, Pawłowo – kontrola tematyczna, wspólna z przedstawicielem Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, w ramach Planu działania na 2016r.
Kontrola obejmowała pobór próbek malin – 6:
 - 5 w kierunku: mikrobiologia, zakres badań: *Escherichia coli*,
 - 1 w kierunku: chemia, zakres badań: metale: PB, Cd.
4. Gospodarstwo Rolne, Lichnowy – kontrola tematyczna w ramach planu działania na 2016 r, wspólna z przedstawicielem Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Wojewódzkiej Inspekcji Ochrony Środowiska.
Kontrola obejmowała zakres oceny warunków higieniczno-sanitarnych przy uprawie truskawek, na przykład stan sanitarny pomieszczeń, środków transportu, rodzaj i jakość opakowań do żywności oraz zapewnienie dostępu do toalet oraz wody do mycia rąk i możliwość suszenia rąk.

Kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

Sklepy spożywcze

Na terenie powiatu Chojnickiego istnieje łącznie 346 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 213 kontroli (w tym w marketach 37): 97 kompleksowych (markety – 6), 29 interwencyjnych (markety – 5). Interwencje dotyczyły powiadomień w systemie RASFF (9) oraz informacji od konsumentów dotyczących nieprawidłowości przy sprzedaży oraz po terminie przydatności do spożycia artykułów spożywczych.

W celu poprawy stanu sanitarno-technicznego wydano 1 decyzję administracyjną: sklep firmowy mięsno-wędliniarski (doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego posadzki oraz urządzeń chłodniczych w magazynie sklepu.)

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

Nałożono łącznie 21 mandatów, w tym 3 w marketach.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości:

- brak prawidłowych warunków do mycia i dezynfekcji sprzętu do porcjowania oraz mycia i dezynfekcji rąk pracowników,
- brak aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych,
- 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 136 (w tym 97 w marketach) próbek do badań laboratoryjnych – 8 nieprawidłowych (w tym 6 w marketach):

Kioski

Obiekty tej grupy to przede wszystkim drobne punkty oferujące owoce i warzywa, często zlokalizowane na terenie placów handlowych oraz 10 kiosków szkolnych, oferujących 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 9 kontroli: 4 kompleksowe, 5 tzw. odbiorowych. Kontroli interwencyjnych nie przeprowadzano.

Decyzji nie wydawano, mandatów nie nakładano.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości – zakurzone półki, brak zabezpieczenia przed dostępem szkodników.

Hurtownie

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

Nie wydawano decyzji, mandatów nie nakładano.

Przeprowadzono łącznie 13 kontroli, w tym 3 kompleksowe i 1 interwencyjna – dotyczyła powiadomienia w systemie RASFF.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości: brak szczelności drzwi, ubytki kafelek na posadzkach, zabrudzone ściany, brak prawidłowego funkcjonowania zasad GHP.
Pobrano do badań 4 próbki żywności – prawidłowe.

Obiekty ruchome i tymczasowe

W skład tej grupy wchodzi obwoźne przyczepy gastronomiczne, handel obwoźny, witryny lodowe, stragany oraz skupy runa leśnego – łącznie 91 obiektów, z czego skontrolowano 16. Decyzji nie wydawano, mandatów nie nakładano, próbek nie pobierano.
Przeprowadzono łącznie 8 kontroli, wszystkie tzw. odbiorowe.
Nie wydawano decyzji, nie nakładano mandatów, próbek nie pobierano.

Transport

Kontrole środków transportu (28) dotyczyły głównie rozpoczęcia działalności w zakresie transportu środków spożywczych.

W trakcie kontroli interwencyjnej piekarni „ABX” Jerzy Skiba Chojnice skontrolowano należące do zakładu środki transportu - 6 samochodów używanych do przewozu oraz handlu obwoźnego. Kontrola wykazała przewóz żywności wymagającej chłodniczych warunków przechowywania, na które w/w środki transportu nie posiadały zgody i nie zapewniały prawidłowej temperatury oraz załadunek przeznaczonych do handlu obwoźnego artykułów spożywczych nie opakowanych jednostkowo. PPIS w Chojnicach zwrócił się do PPWIS z wnioskiem o wymierzenie kary pieniężnej dotyczącej właściciela piekarni ze względu na stwierdzone w niej nieprawidłowości oraz w związku z opisanym stanem dotyczącym środków transportu.

Inne obiekty obrotu żywnością.

Pod nadzorem PSSE Chojnice znajdują się 93 obiekty. Do grupy tej należą:

- 52 stoiska sprzedaży,
- 33 apteki i punkty apteczne,
- 3 sklepy medyczno-zielarskie
- 5 sklepów internetowych.

Decyzji nie wydawano, mandatów nie nakładano.

Łącznie przeprowadzono 10 kontroli, w tym 6 interwencyjnych.

Kontrole interwencyjne przeprowadzano:

- w związku z pismem PPWIS z dnia 18.11.2016 dotyczącym pobierania próbek suplementów diety i środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego w kierunku identyfikacji niedeklarowanych, aktywnych farmakologicznie substancji oraz substancji zabronionych, zgodnie z załączoną listą produktów. W czasie kontroli nie stwierdzano suplementów wymienionych na w/w liście,
 - w związku z informacją od klienta dotyczącą sprzedaży odczynnika chemicznego jako środka spożywczego- skierowano wniosek do PPWIS w Gdańsku o wymierzenie kary pieniężnej.
 - w związku z pismami GIS oraz PPWIS dotyczącymi składu oraz oznakowania produktów wprowadzanych nielegalnie do obrotu handlowego za pośrednictwem serwisu internetowego.
- Pobrano 7 próbek do badań – prawidłowe.

Zakłady żywienia zbiorowego otwarte (bez PMG)

W zakładach żywienia zbiorowego otwartego przeprowadzono 45 kontroli w 87 obiektach, w tym 4 interwencyjne. Interwencje dotyczyły powiadomień od klientów – zarówno pisemnych, jak i telefonicznych.

Nałożono łącznie 16 mandatów na 4400,- zł.

Wydano decyzję administracyjną nakazującą zaprzestania działalności kuchni w zakresie obierania warzyw oraz zaprzestania działalności w nie spełniających wymagań techniczno-sanitarnych pomieszczeniach piwnicy w restauracji w Łągu.

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

W przypadku restauracji w Charzykowach przeprowadzono kontrole w związku z podejrzeniem zatrucia u dzieci żywiących się w w/w restauracji w ramach wypoczynku letniego. Podczas kontroli pobrano wymazy z rąk 6 pracowników (w jednym przypadku stwierdzono obecność gronkowców koagulazododatnich) oraz 4 wymazy z naczyń stołowych i sztućców – prawidłowe. Ponad to stwierdzono uchybienia sanitarne natury bieżącej – ukarano mandatem 500 zł. W kuchni przeprowadzono dezynfekcję pomieszczeń przez firmę specjalistyczną, osoba u której stwierdzono bakterie w wymazach dłoni została odsunięta od pracy.

Według arkusza oceny zakładu dwa obiekty tej grupy uzyskały wysoką kategorię ryzyka i zostały uznane za niezgodne.

Podczas kontroli w 7-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 52 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.

Przeprowadzono 62 kontrole, w tym 4 interwencyjne. Interwencje dotyczyły zgłoszeń konsumentów. Przeprowadzono dwie kontrole interwencyjne oraz kontrolę sprawdzającą, nałożono 2 mandaty.

Łącznie nałożono na obiekty tego pionu 7 mandatów na 1400,- zł.

W przypadku gastronomii w Jeziorkach wydano decyzję nakazującą zaprzestania wydawania posiłków przy użyciu naczyń stołowych i sztućców.

Podczas kontroli 8-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.

ZAKŁADY ŻYWIENIA ZBIOROWEGO ZAMKNIĘTEGO

Działały 93 zakłady:

- 2 stołówki pracownicze,
- 1 bufet pracowniczy,
- 9 domów wczasowych,
- 1 blok żywienia w sanatoriach,
- 2 domy opieki społecznej,
- 5 żłobków,
- 22 stołówki szkolne (w tym 2 w systemie cateringowym),
- 1 internat,
- 13 kolonii, obozów, zimowisk,
- 24 przedszkola (w tym 11 w systemie cateringowym),
- 1 zakład specjalny (schronisko dla nieletnich),
- 1 zakład usług cateringowych,
- 11 innych zakładów żywienia

Stołówki Pracownicze

Prowadzi się przygotowanie zup regeneracyjnych na bazie surowego mięsa z udziałem dodatków warzywnych nie wymagających obróbki wstępnej, zup mlecznych oraz posiłków z gotowych produktów (w tym wymagających chłodniczych warunków przechowywania) napojów zimnych i gorących. Podawanie posiłków przy użyciu naczyń stołowych.

Bufety pracownicze

Działa 1 bufet w Zakładzie Budowy Maszyn „ZREMB- Chojnice” S.A. Działalność polega na wydawaniu w od października do marca zup regeneracyjnych. Wydawanie potraw przy użyciu naczyń jednorazowych. Zakład posiada opracowaną i wdrożoną dokumentację GHP. Przeprowadzono kontrolę kompleksową, stwierdzono brak aktualnego orzeczenia lekarskiego pracownika, brudne powierzchnie, brak środka do dezynfekcji - ukarano mandatem 150 zł.

Domy wczasowe

Działalność prowadziło 19 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.

Przeprowadzono 9 kontroli, w tym 3 interwencyjne:

- w wyniku podejrzenia zatrucia pokarmowego u uczestników „zielonej szkoły” w Funce - pobrano wymazy z rąk 10 pracowników, w jednym przypadku stwierdzono obecność gronkowców koagulazododatnich (pracownik został odsunięty od pracy) oraz 4 próbki pokarmowe – prawidłowe. Kontrola wykazała drobne uchybienia, ukarano mandatem 100 złotych
- wyniku zażalenia rodziców na warunki panujące na koloniach letnich w ośrodku w Swornegaciach – kontrola wspólna z działem HDM, OZ oraz przedstawicielem Komendy Powiatowej Policji. W kuchni stwierdzono uchybienia sanitarne natury bieżącej, ukarano mandatem 200 zł.

Według arkusza oceny zakładu 1 obiekt uzyskał wysoką kategorię ryzyka i został uznany za niezgodny.

Łącznie nałożono 4 mandaty na 500,- zł, decyzji nie wydawano.

Sanatoria

Działalność prowadzi Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej: Prywatna Klinika Rehabilitacyjna Tomasz Winiecki Krojanty.

Pensjonariusze otrzymują wyżywienie całodzienne.

Zakład posiada opracowaną dokumentację z zakresu GHP, GMP.

Stołówki w domach opieki społecznej

Działalność prowadzą 2 zakłady które posiadają własne kuchnie, wydawanie posiłków na naczyniach stołowych. Zakłady posiadają wdrożone zasady GHP, GMP.

Przeprowadzono 1 kontrolę tematyczną.

Stołówki w żłobkach

Funkcjonuje 5 obiektów, w tym 4 prowadzące żywienie w systemie cateringowym, wszystkie posiadają opracowane i wdrożone instrukcje GHP, GMP, 3 zakłady wdrożyły system HACCP.

Przeprowadzono łącznie 8 kontroli, w tym 1 interwencyjną. Interwencja dotyczyła nieprawidłowości dostaw posiłków w systemie cateringowym.

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

Stołówki szkolne

Tak jak w roku poprzednim działały 22 stołówki, w tym 2 funkcjonujące w systemie cateringowym, 2 przygotowujące posiłki dodatkowo dla innej placówki szkolnej. W obiektach tych prowadzone jest dożywianie, podaje się obiady jednodaniowe. Część dzieci korzysta z dotacji z budżetu gminy i pomocy społecznej.

Podczas kontroli nie stwierdzano większych uchybień sanitarnych.

Wszystkie szkoły posiadają opracowaną dokumentację GHP i GMP, 12 szkół posiada opracowany system HACCP.

Decyzji nie wydawano, mandatów nie nakładano.

Łącznie przeprowadzono 12 kontroli, w tym 7 kompleksowych, 5 tematycznych.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości: brak dostatecznej powierzchni magazynowej oraz prawidłowo zorganizowanego stanowiska obierania warzy, zniszczony sprzęt produkcyjny.

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. Wydawano bieżące zalecenia.

Stołówki w bursach i internatach

Działalność prowadził jeden Internat. Kuchnia przygotowuje posiłki dla mieszkańców internatu (ok. 30 osób) są to śniadania, obiady i kolacje, a także w ramach dofinansowania z budżetu gminy około 160 obiadów jednodaniowych dla uczniów szkoły (dożywianie)

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

Kolonie, obozy

Funkcjonowało 13 obiektów tego pionu. Na terenie powiatu organizowano wypoczynki w stałych obiektach oraz na obozach leśnych z żywieniem 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.

Dokumentację z zakresu GHP i GMP posiadały stałe placówki kolonijne oraz niektóre obozy organizowane przez ZHP.

Łącznie przeprowadzono 16 kontroli, w tym 1 kompleksowa i 15 tematycznych.

Decyzji nie wydawano, nałożono 1 mandat karny za brak bieżącej czystości w kuchni.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości: brak zabezpieczenia przed dostępem szkodników, zniszczony sprzęt kuchenny, nieprawidłowo zorganizowane stanowiska mycia i dezynfekcji.

Stolówki w przedszkolach

Działały 24 placówki, w tym 11 z żywieniem cateringowym. Wszystkie posiadają opracowane i wdrożone zasady GHP, GMP, 6 posiada system HACCP.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości: uszkodzony drobny sprzęt produkcyjny, nieprawidłowo wyposażone stanowisko mycia i dezynfekcji rąk, brak bieżących zapisów z zakresu GHP, GMP. Decyzji nie wydawano. Łącznie przeprowadzono 25 kontroli, w tym jedna interwencyjna. Kontrolę interwencyjną przeprowadzono w związku ze zbiorowym zatruciem pokarmowym podczas której stwierdzono nieprawidłowości, które mogły przyczynić się do wystąpienia ogniska. W szczególności brak możliwości przeprowadzenia dezynfekcji jaj- brak wydzielonego prawidłowego stanowiska. Do kuchni na blaty kuchenne trafiły wytloczki z jajami a mycie i dezynfekcje termiczną jaj przeprowadzano w jedynym zlewozmywaku w kuchni. Takie okoliczności przyczyniają się do występowania zakażeń krzyżowych potraw. Ukarano mandatem 200,- zł, zawiadomiono prokuraturę.

Stolówki w zakładach specjalnych i wychowawczych

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

Zakłady usług cateringowych.

Działalność prowadził zakład usług cateringowych w Chojnicach. Zakład posiadał opracowane i wdrożone zasady GHP, GMP, system HACCP.

Działalność w zakresie przygotowywania zestawów obiadowych dla przedszkoli na terenie powiatu. Zakład zakończył działalność w listopadzie 2016r.

Inne zakłady żywienia

Łącznie na terenie PSEE Chojnice funkcjonuje 11 obiektów. Przeprowadzono 2 kontrole, w tym 1 interwencyjną w związku ze zgłoszeniem konsumenta na temat złych warunków sanitarnych przy sporządzaniu i serwowaniu posiłków. Kontrola wykazała ubytki tynku w pomieszczeniu stolówki.

Zakłady tej grupy posiadają opracowane i wdrożone instrukcje GHP, GMP.

Ocena sposobu żywienia w zakładach zamkniętych żywienia zbiorowego.

W zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego oceniano zgodność jadłospisów dekadowych z aktualnymi zaleceniami żywieniowymi dla poszczególnych grup żywionych osób oraz w oparciu o Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dn. 26.08.2015r. (Dz.U. poz. 1256) i z dn. 26.07.2016r. (Dz. U. poz.1154) 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.

Oceny sposobu żywienia na podstawie jadłospisów dokonano w 21 obiektach w których oceniono 22 jadłospisy dekadowe w tym 8 zakwestionowano.

- Stołówki w domach czasowych - oceniono 1, nieprawidłowy 1 – brak dodatków owocowych i warzywnych w zestawach obiadowych
- Bloki żywienia w domach opieki społecznej - oceniono 1, nieprawidłowy 1- brak dodatków owocowych i warzywnych w śniadaniach i kolacjach.
- Stołówki szkolne oceniono 7, nieprawidłowych 4 – brak dodatków owocowych i warzywnych, brak dodatku warzyw surowych, w zestawach obiadowych wyłącznie ziemniaki, brak porcji ryby w tygodniu.
- Stołówki na koloniach, półkoloniach, obozach - oceniono 8, nieprawidłowy 1- kilkakrotnie brak produktów dostarczających białka zwierzęcego na obiad, zestawy obiadowe jednodaniowe (tylko zupy).
- Stołówki w przedszkolach - oceniono 5 w tym 2 w systemie cateringowym, nieprawidłowy 1 w tym 1 w systemie cateringowym – zbyt często potrawy smażone.

Analizę 10-cio dniowych raportów zużycia produktów żywnościowych przeprowadzono w jednym obiekcie (stołówka szkolna). Stwierdzono nieprawidłowości w zakresie procentowego udziału energii pochodzącej z tłuszczów i białek.

Pobrano dwa posiłki obiadowe w jednym obiekcie (stołówka szkolna). Przeprowadzone badania laboratoryjne wykazały w obydwu próbkach nieprawidłowości w zakresie wartości energetycznej, procentowego udziału energii pochodzącej z białek oraz zawartości soli – zbyt wysokie.

W przypadku nieprawidłowości prowadzących żywienie zobowiązywano zapisem w protokole kontroli do jego poprawy.

W związku z wprowadzeniem nowego rozporządzenia 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 właściciele sklepików i prowadzący żywienia zwracali się o pomoc w interpretacji rozporządzenia.

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

Ponadto stwierdzono zmniejszenie się liczby sklepików szkolnych na przestrzeni lat.

Liczba sklepików szkolnych na koniec 2014r. – 13

Liczba sklepików szkolnych na koniec 2015r. – 9

Liczba sklepików szkolnych na koniec 2016r. - 10

Przeprowadzono jedną kontrolę odbiorową.

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.

Przeprowadzono 2 kontrole: kompleksową i tematyczną.

Nadzór nad bezpieczeństwem produktów kosmetycznych.

Na terenie powiatu Chojnice nie funkcjonują zakłady produkcji kosmetyków.

Liczba nadzorowanych zakładów: 3 hurtownie, 16 sklepów, jeden kiosk i jeden stragan.

Przeprowadzono 1 kontrolę kompleksową i ocenę znakowania kosmetyków w sklepie.

Kontroli w ramach systemu RAPEX nie przeprowadzono. Pobrano 5 próbek kosmetyków – prawidłowe.

Jakość zdrowotna środków spożywczych.

W roku 2016 w PSSE w Chojnicach pobrano ogółem 217 próbek w tym w poszczególnych kierunkach:

- pestycydy – 7
- azotany - 2
- metale – 15
- karbaminian etylu - 1
- mikotoksyny – 9
- GMO – 2
- napromieniania żywności – 1
- jod w soli – 1
- akryloamid – 1
- substancje dodatkowe – 13
- znakowanie żywności wzbogacanej – 1
- znakowanie – 2
- znakowanie suplementów diety – 5
- materiału i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością – 4
- gluten – 1
- alkaloidy tropanowe – 1
- kwas erukowy - 1
- WWA – 1
- liczba nadtlenkowa w tłuszczach zwierzęcych – 1
- ocena laboratoryjna posiłków obiadowych - 2
- skażenia promieniotwórcze Cs 134, Cs 137 – 9
- mikrobiologia – 132

Pod względem cech organoleptycznych oceniono: 155 próbek, pod kątem znakowania 106 oraz 7 pod kątem zanieczyszczeń biologicznych i fizycznych.

W roku sprawozdawczym zdyskwalifikowano ogółem 10 próbek w tym: 8 za nieprawidłowe znakowanie opakowań jednostkowych środków spożywczych i 2 wymazy pobrane z rąk pracowników kuchni – mikrobiologia.

Kierownik Oddziału
Higieny Żywności,
Żywności i Przedmiotów Użytku
Powiatowej Stacji
Sanitarno-Epidemiologicznej
w Chojnicach
mgr inż. Anna Anioł

Oddział Higieny Żywności Żywności i Przedmiotów Użytku
Stan sanitarny obiektów w 2016r.

Rodzaj obiektu	Liczba obiektów	Liczba kontroli i rekontroli	Liczba wydanych decyzji administracyjnych		Nałożone mandaty karne		Liczba próbek	
			ogółem	w tym wstrzymania produkcji, zamknięcia zakładu	Liczba	Kwota (zł)	pobranych	Zdyskwalifikowanych
Wytwórnice lodów	6	3	-	-	1	150	-	-
Automaty do lodów	12	7	-	-	-	-	-	-
Piekarnie	13	11	5	1	5	1900	-	-
Ciastkarnie	7	3	-	-	-	-	5	-
Przetwórnice owocowo-warzywne i grzybowe	3	4	-	-	1	200	8	-
Zakłady garmazeryjne	2	2	-	-	1	400	-	-
Zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego	1	1	-	-	-	-	1	-
Wytwórnice koncentratów spożywczych	1	-	-	-	-	-	-	-
Inne wytwórnice żywności	47	6	-	-	-	-	6	-
Sklepy spożywcze	346	213	1	-	21	4350	136	8
Kioski spożywcze	34	9	-	-	-	-	-	-

Magazyny hurtowe	26	13	-	-	-	-	4	-
Obiekty ruchome i tymczasowe	91	8	-	-	-	-	-	-
Środki transportu	149	28	-	-	-	-	-	-
Inne obiekty obrotu żywnością	93	10	-	-	-	-	7	-
Żywnienie otwarte	87	45	1	1	16	4400	10	1
Zakłady małej gastronomii	101	62	1	1	7	1400	-	-
Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte	93	74	-	-	7	1050	29	1
Wytwórnictwo przedmiotów użytku	3	2	-	-	-	-	-	-
Miejsca obrotu przedmiotami użytku	18	1	-	-	-	-	4	-
Miejsca obrotu kosmetykami	18	1	-	-	-	-	5	-
Obiekty niewydajnicjonowane	-	6	-	-	3	600	2	-
RAZEM	1151	509	8	3	62	14450	217	10

W Oddziale HŻŻ i PU w 2016r. wydano:

194 decyzje ustalające opłatę za przeprowadzone kontrole

85 decyzji zatwierdzających

20 decyzji zatwierdzających warunkowo

35 decyzji wykreślenia zakładu z rejestru

129 Zaświadczeń o wpisie do rejestru zakładów

Kierownik
 Higieny Żywności
 Zwykłej i Przemysłowej Urzędu
 Powiatowy Stacji
 Sanitarno-Epidemiologicznej
 w Opatowie
 mgr inż. Anna Kicił

STAN SANITARNY URZĄDZEŃ WODOCIĄGOWYCH, KĄPIELISK, OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ NA TERENIE POWIATU CHOJNICKIEGO ZA 2016 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.

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). 17 wodociągów dostarcza wodę przydatną do spożycia zaopatrując 88792 mieszkańców powiatu.

Woda z urządzenia wodociągowego w Sławęcinie zaopatrującego 531 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.

Woda z urządzenia wodociągowego w Łęgu zaopatrującego 3181 stałych mieszkańców jest warunkowo przydatna do spożycia, przekroczono wartość dopuszczalną dla manganu, żelaza i mętności - woda nie stwarza zagrożenia dla zdrowia. Wszczęto z urzędu postępowanie administracyjne

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	5930	38415 1873	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	2379	16173	gmina Chojnice
3	Zakład Usług Komunalnych sp. z o.o w Czersku ul. Kilińskiego 15 89-650 Czersk	Czersk Łąg Odry Rytel	2037	20153	miasto i gmina Czersk

lp	Nazwa producenta; adres	Eksploatowane urządzenia wodociągowe	Produkcja wody m3/d (razem)	Liczba ludności zaopatrywanej w wodę w tys. (razem)	zaopatrywane gminy
4	Zakład Gospodarki Komunalnej 89-632 Brusy ul. Bolta 10	Brusy Czyczkowy Męcikał	1661	13651	miasto i gmina Brusy
5	Gminne Przedsiębiorstwo Komunalne sp. z o.o. ul. Szkolna 7 89-606 Konarzyny	Konarzyny Kielpin Ciecholewy	333	2239	gmina Konarzyny

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

Objęto nadzorem 5 wodociągów lokalnych zaopatrujących 293 stałych mieszkańców. Wydano 1 decyzję administracyjną na doprowadzenie jakości wody do wymagań sanitarnych z uwagi na ponadnormatywną zawartość żelaza. Urządzenie wodociągowe dostarcza wodę warunkowo przydatną do spożycia zaopatrując 141 mieszkańców. Warunkowo przydatna woda do spożycia nie stwarza zagrożenia dla zdrowia.

Objęto również nadzorem 13 wodociągów lokalnych zaopatrujących w wodę ośrodki wypoczynkowe szkoły zakłady pracy itp.

W wodzie z urządzenia wodociągowego Spółdzielczej Mleczarni „SPOMLEK” Oddział w Chojnicach stwierdzono ponadnormatywną zawartość żelaza, manganu oraz zwiększoną mętność. Pobrano próby kontrolne. Jakość wody odpowiada wymaganiom sanitarnym.

W wodzie z urządzenia wodociągowego Zakładu Elektromechaniki Chłodniczej Paweł Wiecki Zapora stwierdzono ponadnormatywną zawartość żelaza, manganu oraz zwiększoną mętność. Wszczęto postępowanie administracyjne, które umorzono po dostarczeniu wyników badań jakości wody odpowiadającej wymaganiom sanitarnym. Przypadkowo załączono awaryjny system zaopatrzenia w wodę.

Wykonano zalecenia decyzji dla urządzenia wodociągowego na polu namiotowym w Drzewiczu doprowadzając jakość wody do wymagań sanitarnych.

Wykonano zalecenia decyzji dla urządzenia wodociągowego Zakładów Mięsnych "SKIBA" Andrzej Skiba Chojnice doprowadzając jakość wody do wymagań sanitarnych. Do czasu uzyskania poprawy jakości wody wodociąg był nieczynny.

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.	Sławęcin	21.05.2015 r. Realizacja 31.12.2017 r	Mangan – 95 µg/l	Wyłączenie z eksploatacji hydroforni w Sławęcinie 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 (164 µg/l), żelaza (168-343 µg/l), zwiększoną mętność (2,5 NTU) - doprowadzono jakość wody do wymogów sanitarnych
3.	Kielpin	umorzono postępowanie po przedstawieniu wyników badań jakości wody odpowiadającej wymaganiom sanitarnym	-	Na koniec 2015 r. w wodzie stwierdzono ponadnormatywną zawartość manganu (205-307 µg/l) - doprowadzono jakość wody do wymogów sanitarnych w styczniu 2016 r.
4.	Łąg	wszczęto z urzędu postępowanie administracyjne w sprawie jakości wody z zamiarem wydania decyzji administracyjnej	-	w wodzie stwierdzono ponadnormatywną zawartość manganu (133-298 µg/l), żelaza (222-1000 µg/l), wymiana złóż filtracyjnych (odżelaziaczy i odmanganiaczy) na Stacji Uzdatniania Wody, płukanie sieci wodociągowej
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	wykonano zalecenia
6.	Wod lokalny Zakład Elektromechaniki Chłodniczej Zapor	umorzono postępowanie po przedstawieniu wyników badań jakości wody odpowiadającej wymaganiom sanitarnym	-	w wodzie stwierdzono ponadnormatywną zawartość manganu (139 µg/l), żelaza (323 µg/l), zwiększoną mętność (1,6-1,7 NTU) - doprowadzono jakość wody do wymogów sanitarnych
7.	Wod lokalny Nadleśnictwo Przymuszewo	22.06. 2015 Realizacja 30.06.2017	Żelazo - 300 µg/l	w trakcie realizacji

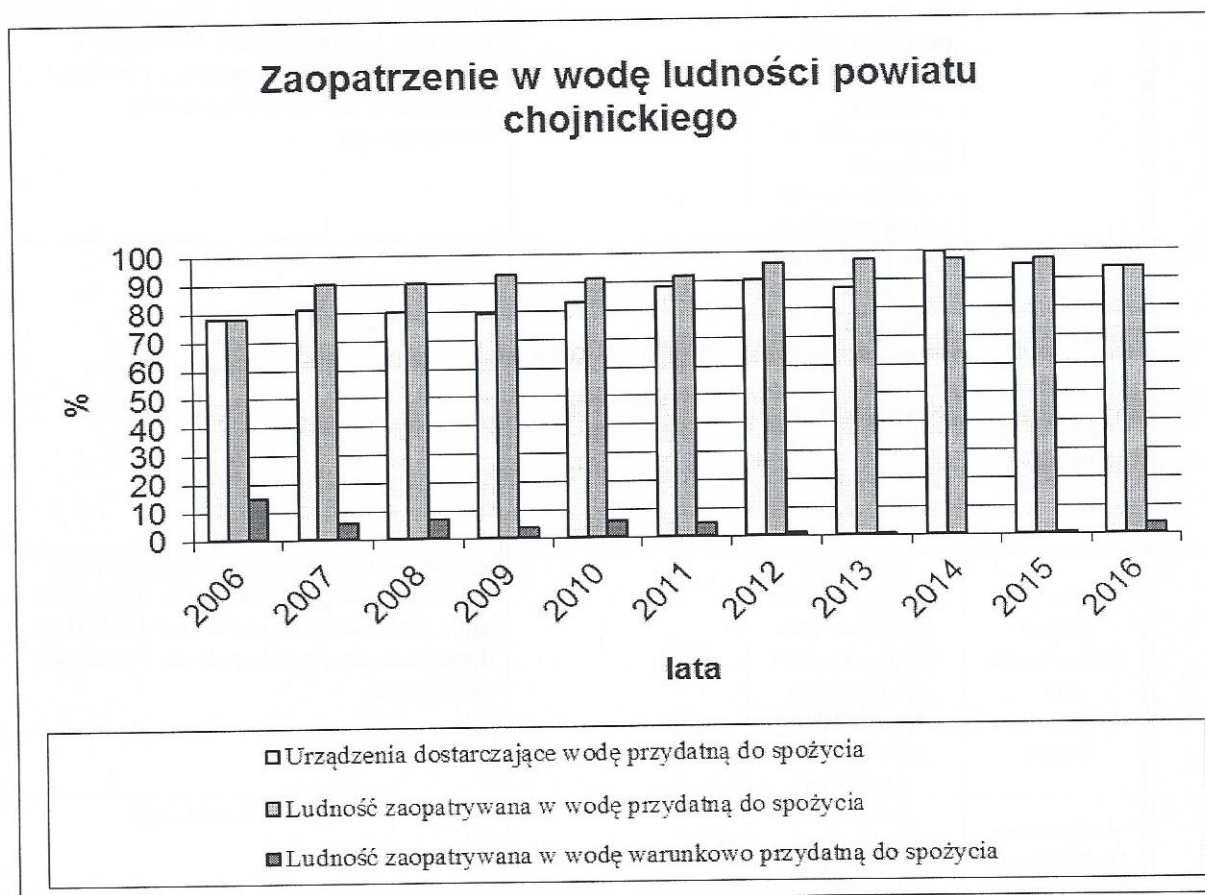
L.p.	Nazwa urządzenia wodociągowego	Data wydania decyzji; termin realizacji decyzji	parametry dopuszczone warunkowo w decyzji	działania naprawcze prowadzone przez przedsiębiorstwa wodociągowo - kanalizacyjne
8.	Wod lokalny Zakłady Mięsne "SKIBA" Andrzej Skiba Chojnice	17.04.2016 r. Realizacja 31.07.2016r.	-	Wodociąg nieczynny do czasu wykonania zaleceń wykonano zalecenia

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

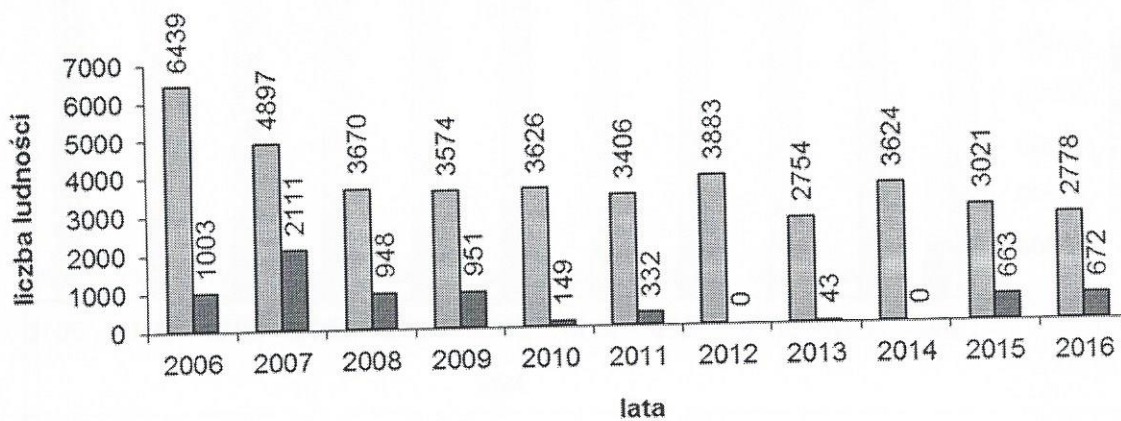
Urządzenia wodociągowe zaopatrują w wodę przydatną do spożycia 88944 osoby (94% mieszkańców powiatu), oraz w wodę warunkowo przydatną do spożycia 3853 osoby (4% mieszkańców powiatu). W 2015r. urządzenia wodociągowe zaopatrywały w wodę warunkowo przydatną do spożycia 663 osoby.

Przeprowadzono 35 kontroli urządzeń wodociągowych. Wydano 34 oceny o jakości wody.

W 2016 r. ramach nadzoru sanitarnego i kontroli wewnętrznej na terenie powiatu chojnickiego z punktów kontrolnych pobrano do badań laboratoryjnych 340 próbek wody. Badania wykonywano w zakresie bakteriologicznym, fizykochemicznym, organoleptycznym i dotyczącym substancji promieniotwórczych.

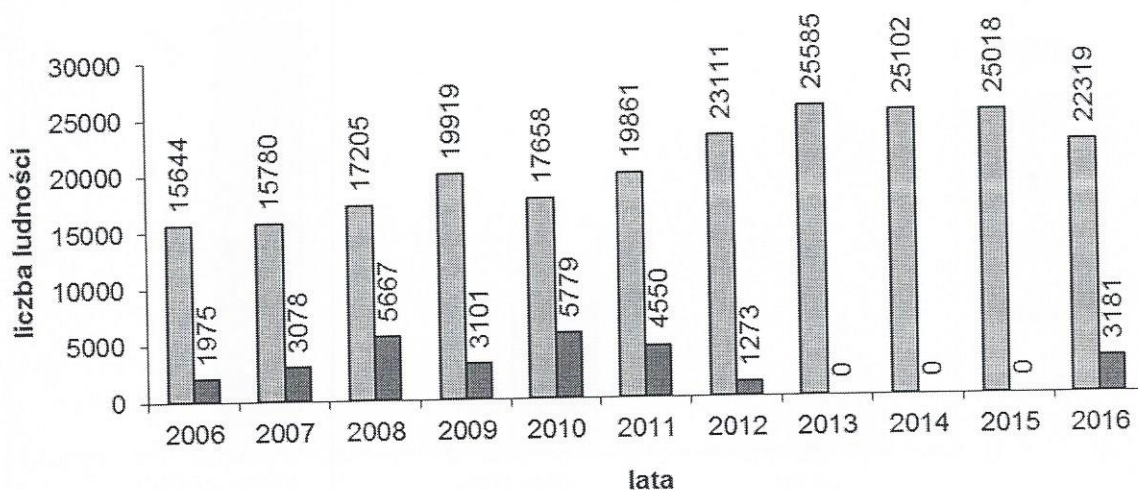


**zaopatrzenie w wodę ludności powiatu chojnickiego
urządzenia wodociągowe produkujące wodę w ilości
< 100 m³/dobę**

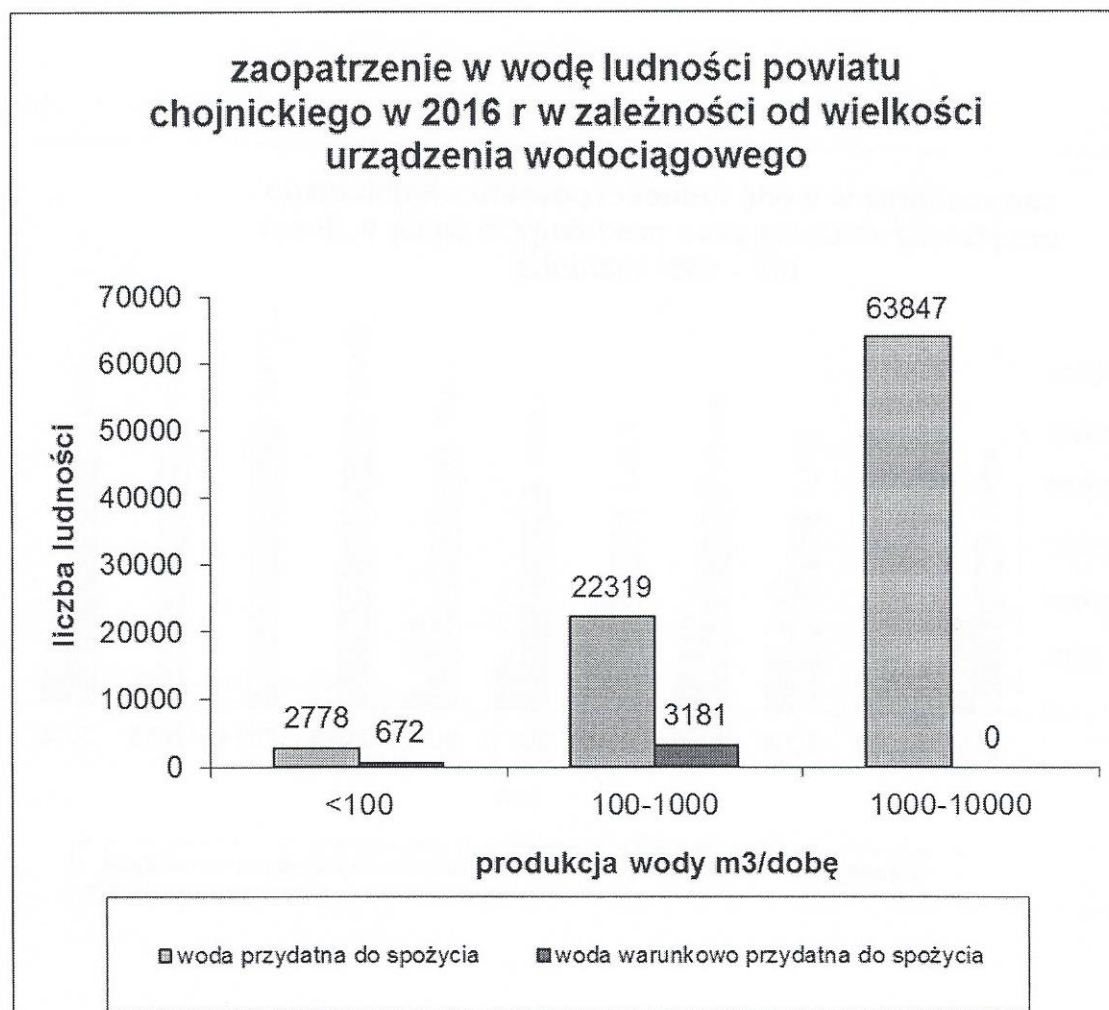
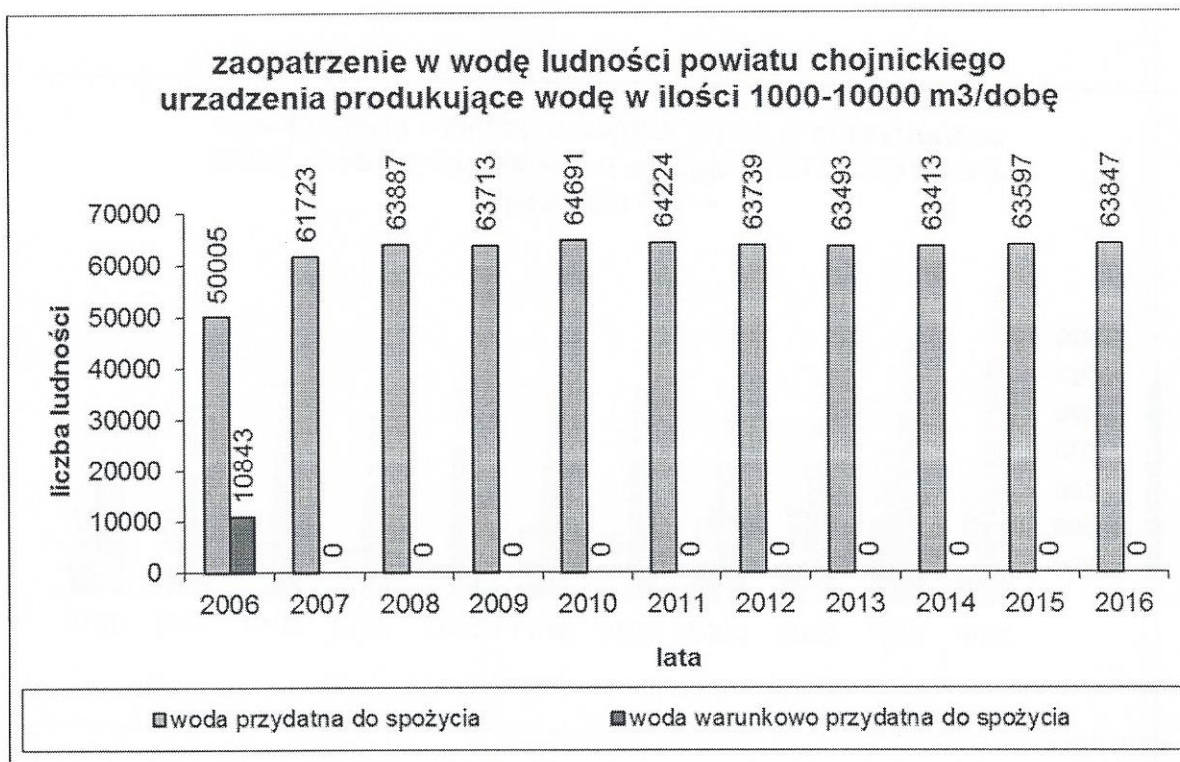


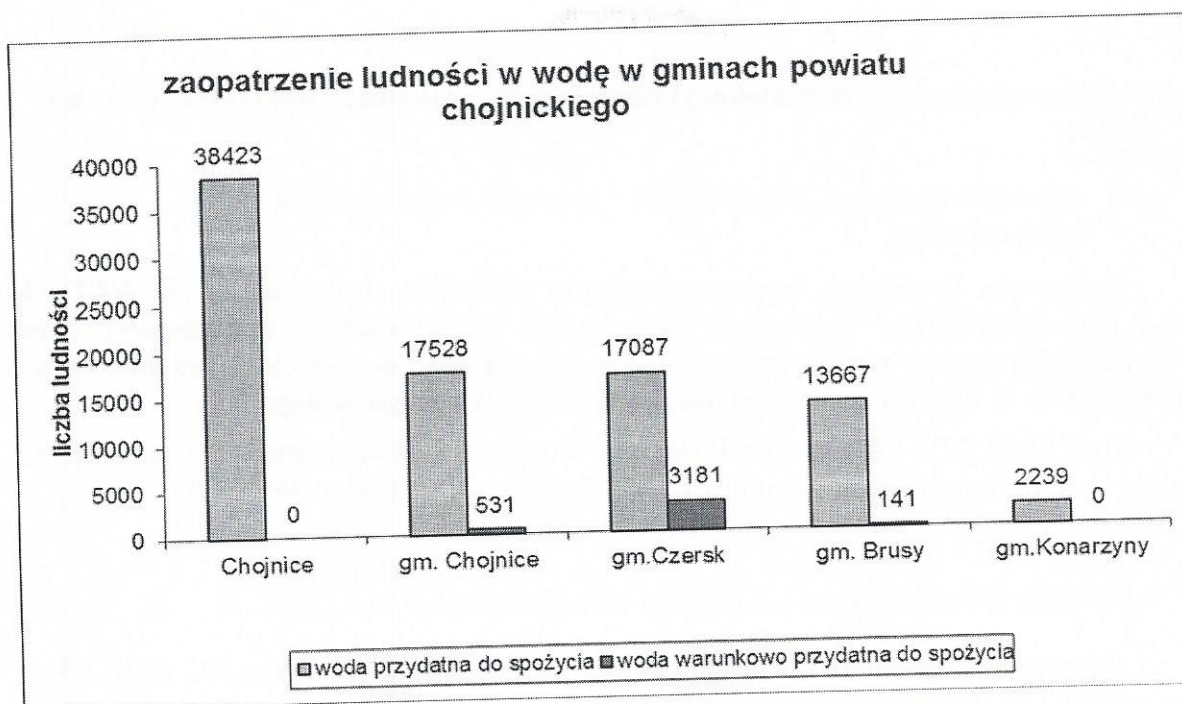
■ woda przydatna do spożycia ■ woda warunkowo przydatna do spożycia

**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 2016 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 kąpiei.

klasyfikacja jakości wody w kąpielisku - jakość doskonała

Ocenę jakości wody przeprowadzono na podstawie 20 próbek wody pobranych w ostatnich czterech sezonach kąpielowych - w 2013 r., w 2014 r., w 2015 r., i w 2016 r..

klasyfikacja jakości wody w kąpielisku w poprzednich latach:

2014 r. - jakość doskonała

2015 r. - jakość doskonała

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

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	
4.	Dybrzk	Brusy	Czernica	Urząd Miejski Brusy 89 - 632 Brusy ul. Na Zaborach 1
5.	Charzykowskie	Chojnice	Funka – O.W. MIKOMANIA	„Miko – Tur” Edyta Kultys Funka 9 89-606 Charzykowy

Wprowadzono tymczasowy (kilkudniowy) zakaz kąpiel w miejscach wykorzystywanych do kąpieli:

- a) Charzykowy na j. Charzykowskim – obecność w wodzie substancji ropopochodnej,

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Chojnicach decyzją nr HK-6001-2-1-1/16 z dnia 01.08.2016 r. wprowadził zakaz kąpiel do odwołania (tymczasowy) oraz zobowiązał organizatora miejsca wykorzystywanego do kąpieli do zamieszczenia informacji o zakazie kąpiel w miejscu oznaczenia miejsca wykorzystywanego do kąpieli.

Dnia 05.08.2016 r Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny stwierdza, że woda w miejscu wykorzystywanym do kąpieli w Charzykowach jest przydatna do kąpieli.

- b) Małe Swornegacie na j. Charzykowskim – zakwit sinic

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Chojnicach decyzją nr HK-6001-2-5-2/16 z dnia 04.08.2016 r. wprowadził zakaz kąpiel do odwołania (tymczasowy) oraz zobowiązał organizatora miejsca wykorzystywanego do kąpieli do zamieszczenia informacji o zakazie kąpiel w miejscu oznaczenia miejsca wykorzystywanego do kąpieli.

Dnia 05.08.2016 r Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny stwierdza, że woda w miejscu wykorzystywanym do kąpieli w Małych Swornegaciach jest przydatna do kąpieli

Organizatorzy w ramach kontroli wewnętrznej pobierali próbki wody. PPIS w Chojnicach wydał 13 ocen o jakości wody pobranej z wymienionych miejsc, w tym 2 o braku przydatności wody do kąpieli.

W komunikacie z dnia 24.06.2016 Główny Inspektor Sanitarny informuje, że:

- wprowadzenie do przepisów krajowych pojęcia miejsc wykorzystywanych do kąpieli miało mieć charakter wyjątkowy (tworzenie ich w specyficznych sytuacjach np. na potrzeby krótkich obozów harcerskich). Jak również na czas dostosowania ich do nowych wymagań dotyczących kąpielisk. Tymczasem, organizatorzy miejsc wykorzystywanych do kąpieli traktują to rozwiązanie nie jako zastępcze (w wybranych przypadkach), ale preferencyjne,
- kąpieliska gwarantują nie tylko spełnienie najwyższych kryteriów jakościowych, ale przede wszystkim zapewniają bezpieczeństwo zdrowotne osób kąpiących się. To powinno zachęcać organizatorów corocznie otwieranych miejsc wykorzystywanych do kąpieli do przekształcenia ich w kąpieliska, a tym samym do gratyfikacji jaką jest prezentacja nadzorowanego obiektu w Serwisie kąpieliskowym. Główny Inspektor Sanitarny opracował projekt zmiany do przepisów ustawy Prawo wodne, który będzie w przyszłości ograniczał w/w proceder,

3. Odpady medyczne.

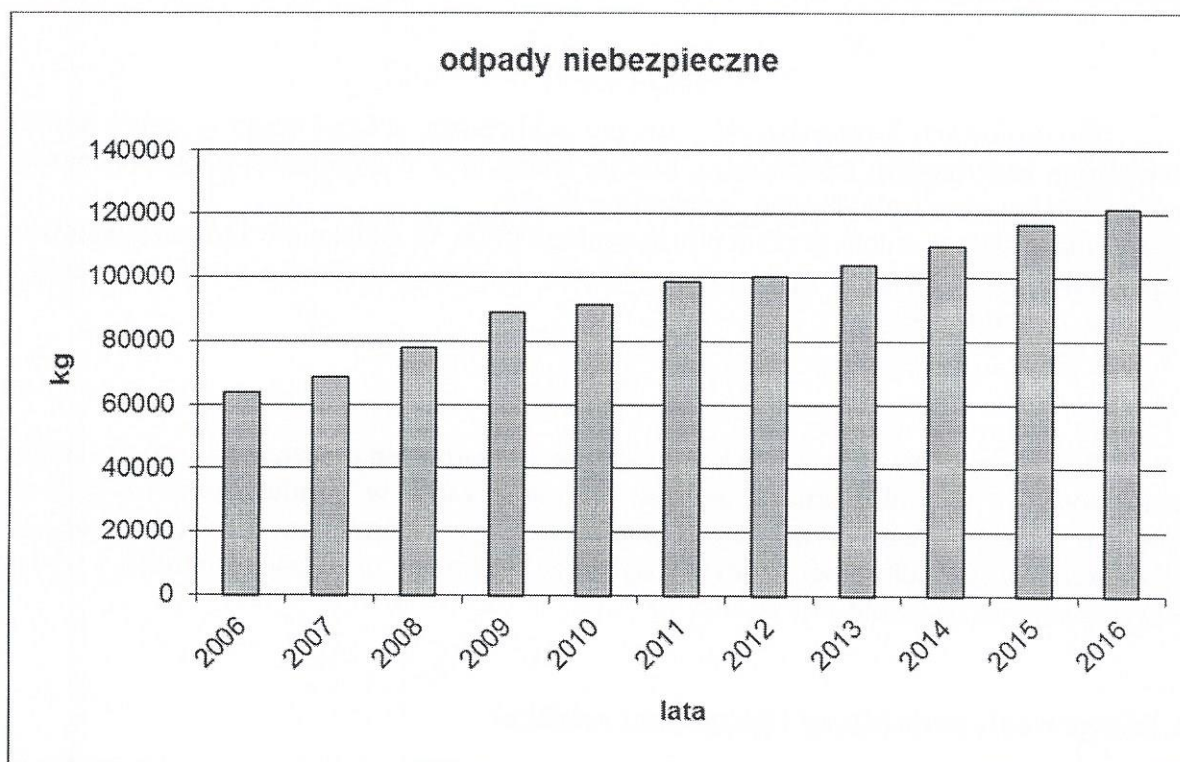
Odpady medyczne są spalane w spalarni przy Szpitalu Specjalistycznym w Chojnicach. W 2016 r. obiekty służby zdrowia wytworzyły 121424 kg odpadów niebezpiecznych, w tym:

- szpitale 112308 kg
- zakłady leczenia ambulatoryjnego 3520 kg
- gabinety lekarskie 3580 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 2006 – 2016



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

Skontrolowano 322 obiekty przeprowadzając 345 kontroli. W 6 obiektach stwierdzono uchybienia sanitarne. Nieprawidłowości dotyczyły utrzymania czystości bieżącej przy świadczeniu usług. Pod wpływem wydanych zaleceń uzyskano poprawę stanu sanitarnego w kontrolowanych obiektach. W 2015 r. w 9 obiektach stwierdzono uchybienia sanitarne. Stan sanitarny wybranej grupy obiektów przedstawia się następująco:

Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej.

Skontrolowano 113 obiektów. W 4 zakładach nie zachowano należytej czystości przy świadczeniu usług, stwierdzono przede wszystkim:

- Nieoznakowany pojemnik z płynem do dezynfekcji
- Brak badania skuteczności sterylizacji autoklawu
- Brak papieru toaletowego, mydła i ręczników w toalecie
- Brak pojemnika na brudną bieliznę
- Czysta bielizna przechowywana w niehigienicznych warunkach
- Niekompletna apteczka I pomocy
- Pracownicy nie używali odzieży ochronnej przy obsłudze klientów

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

. W 1 przypadku skierowano do Sądu Rejonowego wnioski o ukaranie właściciela zakładu fryzjerskiego. Wyrokiem nakazowym ukarano winnego karą grzywny w wysokości 200,- zł. W zakładach w których stwierdzono nieprawidłowości naliczono opłatę za wykonane czynności kontrolne i wydano 4 decyzje płatnicze na kwotę 404,- zł.

Ustępy publiczne.

Skontrolowano 8 ustępów. W 1 ustępie publicznym w Chojnicach w czasie kontroli stwierdzono brak papieru toaletowego, brudną ścianę przy podajniku na papier toaletowy i przy pojemniku na odpady, brudne drzwi od wewnątrz. Uchybienia zostały usunięte, o czym powiadomiono PPIS. W obiekcie w którym stwierdzono nieprawidłowości naliczono opłatę za wykonane czynności kontrolne i wydano decyzję płatniczą na kwotę 54,- zł.

Pralnie

W zakresie utrzymania właściwego stanu sanitarno-higienicznego w czasie kontroli stwierdzono, iż w pralni brudną bieliznę przechowywano w pomieszczeniu z pralkami. Polecono usunąć bieliznę do magazynu brudnej bielizny, co zrobiono w trakcie kontroli. Za stwierdzone nieprawidłowości naliczono opłatę za wykonane czynności kontrolne i wydano decyzję płatniczą na kwotę 71,- zł.

5. Postępowanie ze zwłokami i szczątkami ludzkimi

Wydano 51 decyzji dotyczących ekshumacji.

Wydano 19 postanowień dotyczących sprowadzenia zwłok z zagranicy

KIEROWNIK ODDZIAŁU
Higieny Komunalnej
Powiat. Stacji Sanitarno-Epidem.
w Chojnicach

mgr inż. Stanisław Jazdzewski

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

ZA ROK 2016 r.

Wpłynęło 15 -03- 2017

L.dz. Dział

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

lp	Nadzór nad zakładami	Rok 2014	Rok 2015	Rok 2016
1	Ilość obiektów objętych nadzorem	376	358	333
2	Ilość skontrolowanych obiektów	282	226	213
3	Ilość przeprowadzonych kontroli i kontroli sprawdzających łącznie	303	241	224
4	Ilość wydanych decyzji	9	6	4
5	Ilość nakazów w decyzjach	26	14	5
6	Ilość zakładów w których stwierdzono brak aktualnych pomiarów czynników szkodliwych	4	3	3
7	Liczba zatrudnionych w przekroczeniach (z czego największą liczbę stanowią osoby pracujące w przekroczeniach czynników fizycznych np. hałas)	54	129	415
8	Ilość decyzji stwierdzających choroby zawodowe	3	5	2
9	Ilość decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej	1	1	0

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.

Liczba pracowników, którym poprawiono warunki pracy – 316 (wymiana zużytego parku maszynowego, zastosowanie zmian organizacyjno-technicznych, stosowanie indywidualnych ochron)

Wydane decyzje dotyczyły:

- wykonania pomiarów środowiskowych na stanowiskach pracy
- braku badań lekarskich pracowników
- braku oceny ryzyka zawodowego
- braku spisu i kart charakterystyki substancji i preparatów chemicznych
- 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	2014	2015	2016
1	Liczba zakładów w ewidencji	25	25	24
2	Liczba zakładów skontrolowanych	22	18	21
3	Liczba kontroli	26	21	25
4	Liczba pracowników	164	154	171
5	Liczba zgłoszeń dotyczących rozbiórki wyrobów zawierających azbest	58	73	74

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		2014	2015	2016
1	Liczba podmiotów leczniczych	16	15	15
2	Liczba osób zatrudnionych w skontrolowanych obiektach	118	65	137
3	Liczba kontroli	14	8	15
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 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.

mgr inż. Lucyna Włoch
specjalista II z higieny
KIEROWNIK ODDZIAŁU
HIGIENY PRACY
P.S.B. CHOJNICE

**OCENA STANU SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNEGO
PLACÓWEK OŚWIATOWO WYCHOWAWCZYCH BĘDĄCYCH POD
NADZOREM DZIAŁU HIGIENY DZIECI I MŁODZIEŻY POWIATOWEJ
STACJI SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNEJ W CHOJNICACH
W ROKU 2016**

Ilość obiektów stałych – 93
Ilość turnusów wypoczynku – 134
Ilość kontroli – 184
Decyzje – 6 kosztowe

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. 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.

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 5 opinii sanitarnych- 3 na przedszkola, 1 na żłobek, 1 na szkołę

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

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

**Samodzielne stanowisko
Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia
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 2016. 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	Realizuje Gimnazjów -11 szkół podstawowych-9 łącznie 2328
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-14/1450
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-6/230
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- 25/1701
5.	„Wybierz Życie –Pierwszy Krok” Program lokalny	Czynniki ryzyka występowania wirusa HPV, profilaktyka raka szyjki macicy	Szkoły ponadgimnazjalne klasy I	Realizują szkoły ponadgimnazjalne-8/747
6.	Krajowy Program Zwalczania 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 Placówki ochrony zdrowia – 1 Łącznie - 2836
7.	Program „Pierwotnej Profilaktyki Wad Cewy Nerwowej” Program lokalny	Propagowanie spożycia kwasu foliowego jako metody zapobiegania	Uczniowie szkół ponadgimnazjalnych	Realizują szkoły ponadgimnazjalne 1/150
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 9/380

Działania akcyjne

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.	Emisja filmów na ekranie LCD „Alkohol. Dopalacze. Palenie” (skrzyżowanie ul. Gdańskiej i Tucholskiej)	W ramach Profilaktycznego programu w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu , tytoniu i innych środków psychoaktywnych	Społeczność lokalna	Czas emisji wrzesień – październik 2016
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 1999
4.	Prof. używania narkotyków w tym dopalaczy	Edukacja w zakresie dostępności działania i skutków używania dopalaczy	Rodzice, uczniowie, Pracownicy: służby więziennej, Schronisk dla Nieletnich, Powiatowej Bursy dla Młodzieży Szkolnej	Działania interwencyjne 10/563
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 aktualnych , lokalnych sytuacji zagrożeń zdrowia	- zapobieganie zatruciom pokarmowym w tym grzybami - zapobieganie rozprzestrzeniania się grypy i infekcji grypopodobnych	Społeczność lokalna – odwiedzający stronę www PSSE Chojnice - słuchacze lokalnych stacji radiowych	Liczba odbiorców Szacunkowo 2200

Sporządziła :

Iwona Jażdżewska

– st. asystent ds. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia

PSSE Chojnice

STARSZY ASYSTENT
Powiatowej Stacji Sanit.-Epidem.

Chojnicach

mgr Iwona Jażdżewska

Ocena stanu sanitarnego powiatu chojnickiego za 2016 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 zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko – 11 opinii,
3. opiniowanie projektu dokumentu wraz z prognozą oddziaływania na środowisko – 19 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, w tym 1 opinia negatywna, oraz**
 - a) Rolnictwo, prod. żywności, przemysłowe - 9 opinii,
 - b) farmy wiatrowe i fotowoltaiczne - 5 opinii,
 - c) infrastruktura, drogi, ulice, garaże - 14 opinii,
 - d) sieci: wod. - kan., deszczowe - 8 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 – 4 opinie;

III. Liczba uzgodnień dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych (obiekty oczyszczalni ścieków)

– 1 opinia;

IV. Liczba zajętych stanowisk po uczestniczeniu w dopuszczeniu do użytkowania obiektu budowlanego (z przepisów art. 56, Prawa Budowlanego) – w tym negatywne 2 opinie – 55 opinii, w tym:

- | | | | |
|---|-------------|-------------------------------------|--------------|
| a) budynki mieszkalne, hotele (i noclegowe) | - 5 opinii, | b) obiekty związane z żywieniem | - 9 opinii, |
| c) służba zdrowia, przychodnie, apteki | - 5 opinii, | d) przedszkola, punkty przedszkolne | - 2 opinie, |
| e) świetlica | - 2 opinie, | f) przemysłowe, składowe, remizy | - 17 opinii, |
| g) szkoła, strzelnica | - 2 opinie, | h) handlowe, biurowe, biurowe | - 6 opinii, |
| i) usługi (fryzjer, kosmetyczka, masaż) | - 3 opinie, | j) dom przedpogrzebowy | - 1 opinia, |
| k) infrastruktura, oczyszczalnia, ZZO | - 2 opinie, | l) weterynaria | - 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.) – 25 opinii, w tym:

- | | | | |
|-------------------------------------|-------------|--------------------------------|--------------|
| a) obiekty związane z żywieniem | - 5 opinii, | b) przychodnie | - 1 opinia, |
| c) szkolne | - 2 opinie, | d) fryzjer, kosmetyczka, masaż | - 10 opinii, |
| e) obiekty handlowe, biurowe, banki | - 2 opinie, | f) apteki | - 5 opinii. |

VI. Liczba kontroli (wizytacji) (w tym w trakcie budowy 1 kontrola)

- 96 kontroli, w tym:

- | | | | |
|---|-------|----------------------------------|-------|
| a) budynki mieszkalne, noclegowe, hotel | - 6, | b) związane z żywieniem | - 21, |
| c) lecznicze, przychodnie, apteki | - 13, | d) dom przedpogrzebowy | - 1, |
| e) oświatowe, boiska, zaplecza, świetlice | - 7, | f) strzelnica | - 1, |
| g) przemysłowe, składowe, remizy, warsztaty | - 17, | h) usługi (fryzjer, kosmetyczka) | - 13, |
| i) handlowe i biurowe, banki | - 10, | j) infrastruktura: oczyszcz. ZZO | - 4, |
| 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.) - 17 sprawy.

Sporządził d. 20-01-2017:

Jerzy Rząska, tel 662-522-526.


Specjalista d/s Sanitarnych
Powiatowej Stacji
Sanitarno-Epidemiologicznej
w Chojnicach

inż. Jerzy Rząska