

PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY W CHOSZCZNI

W P Ł Y N Ę Ł O
STAROSTWO POWIATOWE w CHOSZCZNI
ul. Nadbrzeźna 2, 73-200 Choszczno
KANCELARIA OGÓLNA

01.03.2021

Skierowano
L.dz.



**STAN BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO
POWIATU CHOSZCZEŃSKIEGO
ZA 2020 ROK**

Choszczno, dnia 26 lutego 2021 r.

W 2020 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Choszczynie kontynuował realizację nałożonych zadań wynikających z ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Głównym celem działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej na terenie powiatu choszczeńskiego jest promowanie zdrowego stylu życia, nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia oraz bezpieczeństwem zdrowotnym wody, przeciwdziałanie zagrożeniom stwarzanym przez nowe narkotyki, zapobieganie powstawaniu chorób, w tym chorób zakaźnych i zawodowych poprzez sprawowanie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego w zakresie zdrowia publicznego w oparciu o analizę ryzyka zagrożenia zdrowia i życia człowieka.

Cel ten realizowany był poprzez wykonywanie zadań planowanych: między innymi poprzez sprawowanie nadzoru sanitarnego nad obiektami, planowy pobór próbek w ramach monitoringu: żywności, wody, prowadzenie działań w dziedzinie zapobiegania i zwalczania chorób zakaźnych, prowadzenie nadzoru w zakresie szczepień ochronnych, wdrażanie i promowanie programów edukacyjnych prozdrowotnych. Jednakże zapewnienie bezpieczeństwa sanitarnego powiatu wymagało również podjęcia skutecznych działań w zależności od sytuacji w kraju, województwie, czy w powiecie poprzez podjęcie działań związanych z zapobieganiem rozprzestrzeniania się wirusa SARS-COV-2.

Zadaniem Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest jak najszybsze identyfikowanie niepożądanych zjawisk wpływających na zdrowie człowieka. Prowadzenie systematycznych badań oraz dokonywanie okresowych ocen stanu sanitarnego umożliwia monitorowanie sytuacji epidemiologicznej i sanitarnego oraz podejmowanie niezbędnych działań interwencyjnych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Choszczynie realizował zadania ujęte w „Planie zasadniczych przedsięwzięć Powiatowej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej w Choszczynie na rok 2020”, na który składają się przedsięwzięcia, kontrole i wizytacje. Plan został opracowany w oparciu o wytyczne Głównego Inspektora Sanitarnego, Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie, wyniki prowadzonego nadzoru z lat poprzednich oraz po uwzględnieniu bieżących lokalnych potrzeb i uwarunkowań.

Mam nadzieję, że przedstawiony Państwu raport będzie podstawą do wyciągnięcia wniosków i podjęcia działań, które pozwolą na dalszą poprawę zdrowia publicznego w powiecie. Ufam, iż zaprezentowana ocena upewni Państwa co do tego, że Państwowa Inspekcja Sanitarna pełni swoje zadania w sposób profesjonalny i rzetelny, zapewniając Nam wszystkim bezpieczeństwo sanitarne.

Obszar, liczba ludności, ilość obiektów nadzorowanych przez PSSE w Choszcznie

Dane	Miasto i Gmina Choszczno	Miasto i Gmina Drawno	Miasto i Gmina Pelczyce	Miasto i Gmina Recz	Gmina Bierzwnik	Gmina Krzęcin	Razem: Miasta; Gminy: miejsko-wiejskie; wiejskie Stan na 31.12.2019
Obszar km ²	246,5	321,1	200,8	180,1	238,9	140,5	1.327,9
Liczba ludności	20.362	4.925	7.551	5.212	4.724	3.539	46.313

Działalność kontrolno- represyjna w 2020 r.

Liczba kontroli – 2.575

Liczba decyzji merytorycznych - 1.660

Liczba decyzji- rachunków - 236

Liczba postanowień - 38

Liczba tytułów wykonawczych - 24

Liczba mandatów – 11 na kwotę – 2.600

Liczba pobranych próbek do badań laboratoryjnych – 488

Liczba wykonanych badań (oznaczenia fizyczne) – 210

ODDZIAŁ NADZORU SANITARNEGO

I EPIDEMIOLOGIA

Państwowa Inspekcja Sanitarna podejmuje działania w celu zapobiegania szerzenia się chorób zakaźnych. Dla oceny sytuacji epidemiologicznej monitoruje ich występowanie poprzez rejestrację chorób zakaźnych, kontrolę wykonawstwa obowiązkowych szczepień ochronnych oraz nadzór nad warunkami higieniczno- sanitarnymi w podmiotach wykonujących działalność leczniczą.

I	SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHORÓB ZAKAŹNYCH	
1.	Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych, w tym:	
1.1.	Zatrucia i zakażenia pokarmowe W 2020 roku odnotowano 6 przypadków zakażeń adenowirusami, 4 zachorowania na salmonellozę oraz 6 zakażeń wywołanych Clostridium difficile	
1.1.1.	Ogniska chorób przenoszonych drogą pokarmową, które wystąpiły w okresie od 01.01.2020r. do 31.12.2020r. – nie stwierdzono wystąpienia ognisk chorób przenoszonych drogą pokarmową	0
1.2.	Decyzje administracyjne wydane w I półroczu 2020r. na podstawie art. 5 ust. 1 ustawy z dnia 5 grudnia 2008r. o zapobieganiu i zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi . Wydano 248 decyzji administracyjnych z nakazem kwarantanny oraz 4 decyzje z nakazem izolacji w warunkach domowych. Łącznie 1460 decyzje.	1460
1.3.	Wirusowe zapalenia wątroby	
1.3.1.	Wirusowe zapalenie wątroby typu „A”	0
1.3.2.	Wirusowe zapalenie wątroby typu „B”	1
1.3.3.	Wirusowe zapalenie wątroby typu „C”	0
1.4.	Grypa sezonowa i zakażenie grypopochodne . Odnotowano 3 przypadki grypy sezonowej potwierdzonej badaniem molekularnym.	3
1.5.	Choroby wieku dziecięcego ospa -liczba zachorowań - 20 różyczka- liczba zachorowań -0 świnka –liczba zachorowań ,-0 szkarlatyna- liczba zachorowań -12	32
1.6.	Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i/lub mózgu	1
1.7.	Inwazyjna choroba meningokokowa	0
1.8.	Borelioza z Lyme	8
1.9.	Styczność, narażenie na wściekliznę – potrzeba szczepień	3
1.10.	Choroby przenoszone drogą płciową	1
1.11.	Gruźlica –	1
1.12.	Zakażenie HIV/choroba AIDS	0
1.13.	Zakażenie Sars-Cov2 i COVID 19. Odnotowano w 2020 roku 1598 potwierdzone zakażenia wirusem Sars Cov-2.	1598
2.	Realizacja szczepień ochronnych, w tym postępowanie wobec osób uchylających się	

	<p>od szczepień</p> <p>Realizacja szczepień ochronnych na terenie działalności PPIS prowadzona jest przez 15 świadczeniodawców mających podpisane umowy z Narodowym Funduszem Zdrowia. Szczepienia ochronne nie są wykonywane przez żadne gabinety prywatne. Stan uodpornienia populacji podlega kontroli PPIS i nie budzi zastrzeżeń. Realizacja Programu Szczepień Ochronnych przebiega planowo .</p> <p>Postępowanie wobec osób uchylających się od obowiązkowych szczepień ochronnych:</p> <ul style="list-style-type: none"> -liczba osób uchylających się od szczepień w 2020r. (stan na dzień 31.12.2020r.)- 69 osób (nieszczepione dzieci) -liczba wysłanych pism informacyjnych do rodziców dzieci- 46 -liczba wystawionych upomnień na rodziców dzieci- 28 -liczba wystawionych przez PPIS tytułów wykonawczych na rodziców dzieci - 21 - liczba wystawionych przez Wojewodę Zachodniopomorskiego grzywien w celu przymuszenia - 31 -kwota nałożonych przez Wojewodę Zachodniopomorskiego grzywien 11500zł -liczba zgłoszonych zarzutów do tytułu wykonawczego- 8 -liczba postanowień PPIS w sprawie zgłoszonych zarzutów do tytułu-8 -liczba zaszczepionych dzieci , dopełnienie obowiązku szczepień–18 os. 	
2.1.	Niepożądane odczyny poszczepienne – w 2020 roku odnotowano 1 łagodny niepożądany odczyn poszczepienny po szczepieniu DTP (odczyn miejscowy)	
	<p>Podsumowanie i wnioski</p> <p>Liczba zachorowań na choroby zakaźne w 2020 roku jest mniejsza od wartości z lat ubiegłych. Prawdopodobną przyczyną jest niższa zgłaszalność się pacjentów do lekarzy celem diagnostyki spowodowana epidemią koronawirusa Sars Cov-2.</p> <p>Liczba osób uchylających się od szczepień 69 osób (dzieci nieszczepione) (stan na 31.12.2020r.). Odnotowano wzrost ilości osób które odmawiają wykonania szczepień ochronnych. Postępowanie prowadzone wobec opiekunów prawnych osób uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych ma małą skuteczność działania. W większości przypadków nałożone kary pieniężne nie skutkują zmianą decyzji rodziców dot. poddania dzieci obowiązkowym szczepieniom ochronnym.</p>	
II.	Stan sanitarny podmiotów działalności leczniczej	
1.	Decyzje administracyjne wydane na podmioty działalności leczniczej, z wyodrębnieniem decyzji dot. opiniowania pomieszczeń. PPIS w Choszcznie nie wydał żadnej decyzji dot. opiniowania pomieszczeń. Na podmioty wykonujące działalność leczniczą wydano łącznie 1 decyzje administracyjną administracyjnych - decyzje dotyczące zakazujące przeprowadzania procesów sterylizacji narzędzi medycznych w sterylizatorach parowych w związku z uzyskaniem w wyniku kontroli wewnętrznej świadczeniodawcy dodatniego wyniku badania testu biologicznego spora A,	
2.	Podmioty działalności leczniczej	
2.1.	<p>Szpitala</p> <p>W 2020 r Zachodniopomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w szczecinie przekazał pod nadzór Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Choszcznie podmiot leczniczy (Szpital) Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Choszcznie ul. Niedziałkowskiego 4a 73-200 Choszczno.</p>	1

2.1.1.	<p>Stan techniczny i funkcjonalność szpitali</p> <p>Samodzielny Publiczny zakład Opieki Zdrowotnej w Choszczynie posiada 326 łóżek szpitalnych, w tym :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 50 Oddział Internistyczno-Kardiologiczny w tym: -8 pododdział kardiologiczny -8 pododdział nefrologiczny -25 Oddział Chirurgiczny -20 Oddział Ginekologiczno-Położniczy -10 Oddział Noworodkowy -15 Oddział Dziecięcy -185 Oddział Rehabilitacji -4 Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii -5 Szpitalny Oddział Ratunkowy, -12 Dializoterapia <p>W 2020r przeprowadzono prace remontowe na Oddziale Rehabilitacji (budynek nr 8). Przeprowadzono malowanie, szpachlowanie, wymianę instalacji elektrycznej, remont sal chorych oraz remont kapitalny łazienek. W Szpitalnym Oddziale Ratunkowym przeprowadzono remont ciągu komunikacyjnego. W budynku Oddziału Internistyczno-Kardiologicznego przeprowadzono remont pomieszczeń kotłowni.</p>	
2.1.2.	<p>Dezynfekcja</p> <ul style="list-style-type: none"> - dezynfekcja endoskopów odbywa się za pomocą myjki automatycznej ultradźwiękowej przy użyciu środków dezynfekcyjnych Kliner,Disinfektan firmy Ekolab - dezynfekcja narzędzi wielorazowego użytku odbywa się w wydzielonych gabinetach zabiegowych oraz w pomieszczeniach do myci narzędzi na oddziałach. Do dezynfekcji służą plastikowe pojemniki zaopatrzone w sito oraz zamknięcie. - dezynfekcja basenów i kaczek odbywa się w wydzielonych na oddziałach łazienkach, w których znajdują się myjnie dezynfektory do wyżej wymienionego sprzętu lub pojemniki z przykrywkami, stosowany środek do dezynfekcji 2% Medicarina -dezynfekcja powierzchni zmywalnych odbywa się za pomocą następujących środków dezynfekcyjnych : Medicarina, Perform, Incidin Plus, Acti Chlor 	
2.1.3.	<p>Utrzymywanie bieżącej czystości</p> <p>Utrzymaniem bieżącej czystości i porządku w placówce zajmują się pracownicy zatrudnieni w Samodzielnym Publicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej w Choszczynie. Sprzęt do sprzątnia stanowią profesjonalne wózki jeżdżące firmy Merida, zestawy wymiennych mopów. Przechowywanie czystego sprzętu do sprzątnia w wydzielonych brudownikach w poszczególnych oddziałach. Mopy przekazywane są do pralni celem prania i dezynfekcji. Szpital posiada opracowany plan higieny szpitalnej dla wszystkich oddziałów. Szpital nie korzysta i nie posiada komór dezynfekcyjnych, materace szpitalne posiadają wymienne pokrowce, które każdorazowo podlegają myciu i dezynfekcji.</p>	
2.1.4.	<p>Sterylizacja</p> <ul style="list-style-type: none"> -liczba sterylizatorów w SPZOZ w Choszczynie- 3 sztuki. W tym 2 sterylizatory przelotowe: GE 2609 rok prod. 1998, SMS AS 669PA rok prod. 2011, i 1 nieprzelotowy AZTECA AC-M70 rok prod. 2011. Sterylizatory mieszczą się w centralnej sterylizatorni oraz 1 na bloku operacyjnym. Czynniki sterylizacji: para wodna oraz formaldehyd 	

	<p>-szpital nie korzysta z usług zewnętrznych w zakresie sterylizacji narzędzi medycznych i sprzętu medycznego,</p> <p>-przygotowaniem sprzętu do sterylizacji zajmują się oddziały szpitalne, dezynfekcja wstępna i zasadnicza odbywa się na oddziałach szpitalnych, pakietowanie narzędzi w głównej sterylizatorni i na bloku operacyjnym,</p> <p>-prowadzeniem procesów sterylizacji zajmuje się przeszkolony personel medyczny, transport materiałów do sterylizacji i po msterylizacji na oddziały odbywa się w zamkniętych pojemnikach</p> <p>-kontrola procesów sterylizacji test biologiczny- 1x w tygodniu, kontrola chemiczna (Comply)- wszystkie pakiety, parametry fizyczne procesów –wydruk z autoklawów. Prowadzona jest dokumentacja odręczna i dodatkowo wydruki z urządzeń sterylizujących.</p> <p>-awaryjność urządzeń sterylizujących – sterylizator GE 2609- 1 awaria, Sterylizator AZTECA AC-M70- 3 awarie</p> <p>-przeгляд urządzeń- rok produkcji wytwornic GE 2609-1998r., usytuowanie- dział sterylizatorni, ostatni przegląd 26.02.2020r, rok produkcji wytwornic AS 669-2011, usytuowanie- dział sterylizatorni, ostatni przegląd 26.02.2020r.</p>	
2.2.	<p>Zakażenia szpitalne i ocena działalności zespołów ds. kontroli zakażeń szpitalnych – W 2020r zgłoszono ogniska zakażeń szpitalnych w samodzielnym Publicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej w Choszczynie wywołane wirusem Sars Cov-2.</p> <p>- 2 ogniska (COVID-19) w Oddziale Rehabilitacji</p> <p>-1 ognisko (COVID 19) w Stacji Dializ</p> <p>-1 ognisko (COVID 19) w Oddziale Internistyczno-Kardiologicznym</p> <p>Skład Zespołu ds. kontroli zakażeń: przewodniczący lek. Krzysztof Szczucki- specjalista chirurgii, pielęgniarka epidemiologiczna- mgr pielęgniarstwa Beata Lewandowska, specjalista z zakresu epidemiologii, mgr pielęgniarstwa Elżbieta Bogdanowicz pełniąca łączoną funkcję Pielęgniarki Naczelnej i pielęgniarki epidemiologicznej, mgr Ewa Mońka kierownik laboratorium diagnosta laboratoryjny.</p> <p>Skład Komitetu Kontroli Zakażeń: lek.med. Marzena Jurczyk specjalista epidemiolog ,mgr farmacji Justyna Markiewicz – kierownik apteki, mgr pielęgniarstwa Elżbieta Bogdanowicz- Pielęgniarka Naczelna, mgr pielęgniarstwa Beata Lewandowska- pielęgniarka epidemiologiczna specjalista z zakresu epidemiologii, mgr analityki medycznej Ewa Mońka- diagnosta laboratoryjny, lek. med. Izydor Jankowiak lekarz medycyny pracy, kierownicy komórek organizacyjnych szpitala i osoby koordynujące oddziałami szpitalnymi.</p> <p>- Szpital nie posiada laboratorium mikrobiologicznego, SPZOZ w Choszczynie ma podpisana umowę z zakładem mikrobiologii w Szczeci Zdunowie.</p> <p>-W szpitalu na bieżąco prowadzi się aktualizacje procedur przeciw epidemicznym w szpitalu, przeprowadzono 10 kontroli wewnętrznych w zakresie działań przeciw epidemicznym a w szczególności opracowano i wdrożono procedury postępowania w przypadku podejrzenia u pacjenta COVID 19 i pacjenta zakażonego COVID 19.</p> <p>- W szpitalu zapewniono warunki izolacji pacjentów z zakażeniem oraz chorobą zakaźną poprzez izolację pacjentów w salach jednoosobowych z węzłem sanitarnym bądź kohortowanie pacjentów z tą samą jednostką chorobową w Sali zbiorczej o najmniejszej liczbie łóżek</p> <p>- W 2020r przeprowadzono 15 kontroli wewnętrznych z zakresu profilaktyki zakażeń szpitalnych i procedur przeciwepidemicznych obowiązujących w szpitalu.</p>	

	-W 2020r w szpitalu przeprowadzono 3 zabiegi deratyzacji. Zabieg został wykonany na strychu budynku głównego szpitala. Zastosowano następujące środki chemiczne Toksanlamirat, Klerat, Nurinsacum. W I półroczu wykonano również 3 zabiegi dezynsekcji w oddziale rehabilitacji oraz kuchni centralnej szpitala. Zastosowano środki chemiczne: Alased-Superkiler, Penta. Wszystkie zabiegi dezynsekcji i deratyzacji wykonuje firma zewnętrzna Grygorowicz Krzysztof – Usługi dezynsekcji, dezynfekcji i deratyzacji.	
3.	Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria	
3.1.	<p>Indywidualne, indywidualne specjalistyczne i grupowe praktyki lekarskie, lekarzy dentystów oraz pielęgniarek i położnych</p> <p>Na terenie działalności PPIS w Choszcznie na dzień 31.12.2020 roku działalność leczniczą prowadziło 90 podmiotów wykonujących działalność leczniczą, w tym 29 podmioty lecznicze, pozostałe to praktyki zawodowe lekarzy, specjalistyczne praktyki zawodowe lekarzy, praktyki zawodowe pielęgniarek, specjalistyczne praktyki zawodowe pielęgniarek. W 2020 roku przeprowadzono 19 kontroli podmiotów wykonujących działalność leczniczą. Lecznicy. Wydano łącznie 1 decyzję administracyjną zakazującą przeprowadzania procesów sterylizacji narzędzi medycznych w sterylizatorach parowych w związku z uzyskaniem w wyniku kontroli wewnętrznej świadczonych dodatkowego wyniku badania testu biologicznego spora A.</p> <p>Stan techniczny i sanitarny skontrolowanych obiektów nie budził zastrzeżeń. W podmiotach wykonujących działalność leczniczą dezynfekcja powierzchni, sprzętu, narzędzi i wyrobów medycznych prawidłowa (dobór środków, spektrum i czas działania preparatów dezynfekcyjnych, warunki procesu dezynfekcji) Sterylizacja narzędzi medycznych prowadzona w praktykach zawodowych lekarzy stomatologów i 1 praktyce zawodowej lek. ginekologa na stanowiskach sterylizatorni gabinetowych. Kontrola procesów sterylizacji prowadzona wskaźnikami chemicznymi wieloparametrowymi, testami biologicznymi spora A, dokumentowana.</p>	
Podsumowanie i wnioski		
Stan sanitarno-techniczny podmiotów wykonujących działalność leczniczą prawidłowy, podmioty przestrzegają przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne.		

II HIGIENA ŻYWNOŚCI ŻYWIENIA I PRODUKTÓW KOSMETYCZNYCH

Państwowa Inspekcja Sanitarna sprawuje nadzór nad warunkami produkcji, przechowywania, sprzedaży i transportu środków spożywczych, ocenia sposób żywienia w zakładach żywienia zbiorowego, oraz zajmuje się warunkami produkcji i jakością, w aspekcie zdrowotnym, materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością oraz kosmetyków znajdujących się w obrocie.

1. Ogólna ocena obiektów.

1.1 Liczba nadzorowanych obiektów.

W 2020r. zewidencjonowano 559 obiektów żywnościowo – żywieniowych, 22 miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, 5 sklepów obrotu

kosmetykami oraz zakład produkcji mydła i stoisko konfekcjonowania perfum. W stosunku do poprzedniego roku sprawozdawczego, ogólna ilość zewidencjonowanych obiektów zwiększyła się.

Największą rotację notuje się w sklepach spożywczych oraz zakładach małej gastronomii. Dalszej likwidacji ulegają małe sklepy, szczególnie wiejskie. Również likwidowane są zakłady małej gastronomii typu pijalnie piwa, ale na terenie Choszczyna powstają nowe placówki w tej samej grupie – zakłady typu „fast – food”.

Zaprzestano prowadzenia działalności gospodarczej w pojedynczych miejscach z grupy innych zakładów obrotu żywnością oraz zlikwidowano pojedyncze środki transportu żywności.

Zgodnie z rejestrem zakładów żywnościowo – żywieniowych w ciągu 2019 roku znajdowało się:

- 200 zakładów produkcji żywności;
- 250 obiektów obrotu żywnością;
- 109 zakładów żywienia zbiorowego.

1.2 Liczba obiektów zatwierdzonych.

W 2020r. zatwierdzono 13 nowych zakładów oraz rozszerzono działalność w 3 obiektach, wydając łącznie 16 decyzji zatwierdzających.

Wydano również 1 decyzję warunkowo zatwierdzającą Gospodarstwo Rolne do rozszerzenia w nim działalności produkcyjnej, warunkowo na 3 miesiące, zatwierdzając Gospodarstwo Rolne w zakresie produkcji, przetwórstwa i sprzedaży czosnku czarnego oraz jego sprzedaży do odbiorców zewnętrznych. Warunkowego zatwierdzenia dokonano ze względu na brak opracowanych procedur GHP/GMP oraz brak opracowanych procedur opartych na zasadach systemu HACCP.

1.3 Ilość przeprowadzonych kontroli i rekontroli.

Skontrolowano 165 zakładów żywnościowo – żywieniowych (w 2019 r. – 241), co stanowi 28,40 % zarejestrowanych obiektów (w 2019 r. – ponad 42 %). Zarówno ilość jak i procent skontrolowanych obiektów zmniejszył się. Tak radykalny spadek skontrolowanych obiektów związany był z wystąpieniem na terenie naszego kraju epidemii wirusa SARS-CoV-2, co wiązało się z ograniczeniem prowadzenia działalności gospodarczej przez przedsiębiorców na terenie całego kraju, w tym powiatu choszczeńskiego i zamknięciem obiektów oraz z przekierowaniem pracowników obszaru HŻŻ i PU do działań przeciwepidemicznych związanych z wystąpieniem bezpośredniego zagrożenia dla zdrowia i życia ludzkiego.

Na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego oceniono 47 obiektów (w 2019 r. – 129 obiektów), z których 1 obiekt, w grupie sklepów spożywczych był niezgodny z wymaganiami, co stanowi ponad 2,13 % (w 2019 r. – 8,5 %). Niski procent obiektów niezgodnych z wymaganiami związany był z mniejszą ilością przeprowadzonych kontroli sanitarnych, z użyciem obowiązującego arkusza oceny zakładu.

Stwierdzona niezgodność nastąpiła z uwagi na dyskwalifikujące uchybienia i otrzymanie maksymalnej ilości punktów w dziale arkusza pn. „Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży” w punkcie dotyczącym „Warunków magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowania łańcucha chłodniczego”, ze względu na stwierdzenie w sprzedaży środków spożywczych po upływie dat minimalnej trwałości, terminów przydatności do spożycia oraz stwierdzeniu żywności nieoznakowanej datą lub terminem ich przydatności do spożycia, a także zamrażaniu przez personel sklepu mięsa i jego elementów, które zostały dostarczone do sklepu i przeznaczone do sprzedaży w warunkach chłodniczych a nie zamrażalniczych.

W zarejestrowanych obiektach żywnościowo – żywieniowych przeprowadzono 245 kontroli i rekontroli (438 w 2019r.), w tym 27 interwencyjnych (42 w 2019r.).

Spadek przeprowadzonych kontroli związany był z wystąpieniem na terenie naszego kraju epidemii wirusa SARS-CoV-2, co wiązało się z ograniczeniem prowadzenia działalności gospodarczej przez przedsiębiorców na terenie całego kraju, w tym powiatu choszczeńskiego, zamknięciem obiektów oraz z przekierowaniem pracowników obszaru HŻŻ i PU do działań przeciwepidemicznych.

Interwencje podejmowano na wnioski klientów (14 kontroli) oraz w związku ze zgłoszeniami w systemie wczesnego ostrzegania o niebezpiecznych produktach RASFF (13 kontroli).

W 2020r, zmniejszyła się ilość interwencji zgłaszanych przez klientów do PSSE w Choszcznie (26 wniosków w 2019r.) oraz zmniejszyła się ilość zgłoszeń kierowanych do Stacji w związku ze zgłoszeniami w systemie RASFF.

W 8 przypadkach interwencji wniesionych przez klientów potwierdzono zasadność zgłoszeń.

Z przeprowadzonych czynności kontrolnych sporządzono 245 protokołów z kontroli sanitarnej.

Z zarejestrowanych 20 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością skontrolowano 4 obiekty sprzedaży detalicznej, przeprowadzając w nich 4 kontrole sanitarne. Kontroli interwencyjnych, w tej grupie obiektów nie przeprowadzano.

Przeprowadzone kontrole były kontrolami tematycznymi. Żadnego ze skontrolowanych obiektów nie poddano ocenie kompleksowej z użyciem arkuszy oceny zakładu w związku z czym nie stwierdzono zakładów niezgodnych z wymaganiami.

W zewidencjonowanych miejscach produkcji i obrotu kosmetykami (5 sklepów obrotu kosmetykami oraz 2 zakłady z grupy zakładów produkujących i konfekcjonujących kosmetyki (zakład produkcji mydła i konfekcjonowania produktów kosmetycznych i stoisko konfekcjonowania perfum na terenie supermarketu).

w 2020r. skontrolowano 4 zakłady (3 miejsca obrotu kosmetykami i 1 zakład produkcji mydła i konfekcjonowania produktów kosmetycznych), przeprowadzając w nich 4 kontrole sanitarne.

Przeprowadzone kontrole były kontrolami tematycznymi. Nie oceniano zakładów w zakresie warunków produkcji, nie oceniano w zakresie dokumentacji oraz w zakresie oznakowania opakowań jednostkowych.

1.3.1. Ilość wydanych decyzji na poprawę stanu sanitarnego.

W związku z naruszeniem wymagań higienicznych i zdrowotnych wydano 74 decyzje administracyjne (128 w 2019r.), w tym 5 zakazu wprowadzania produktów do obrotu. Decyzje zakazu dotyczyły wycofania z obrotu handlowego środków spożywczych dla których upłynął termin przydatności do spożycia bądź data minimalnej trwałości oraz wycofania grzybów bez atestu klasyfikatora.

Zmniejszona ilość wydanych decyzji, w stosunku do roku 2019 była spowodowana mniejszą ilością przeprowadzonych kontroli w 2020r.

Wydano 12 decyzji umarzających wszczęte postępowanie administracyjne (36 w 2019 r.). Właściciele zakładów usuwali nieprawidłowości w krótkim terminie po ich stwierdzeniu i poinformowali o tym fakcie, co potwierdziły kontrole sprawdzające.

Podobnie jak w roku 2019 prolongowano terminy wykonania obowiązków określonych w 22 decyzjach administracyjnych. Powodem przedłużenia terminów przede wszystkim był brak

wystarczających środków finansowych przedsiębiorców oraz trudna sytuacja na rynku usług, związana z wystąpieniem epidemii koronawirusa w kraju i na świecie.

Prolongata była uwarunkowana wykonaniem części obowiązków o większym zagrożeniu sanitarnym.

W związku ze zmianą podmiotu lub profilu prowadzonej działalności, wydano 5 decyzji wygaszających z uwagi na ich bezprzedmiotowość.

Wystawiono 1 decyzję warunkowo zatwierdzającą zakład (w 2019 r. – 0). z grupy „Inne wytwórnictwo żywności”. Warunkowo, na 3 miesiące, zatwierdzono Gospodarstwo Rolne w zakresie produkcji, przetwórstwa i sprzedaży czosnku czarnego oraz jego sprzedaży do odbiorców zewnętrznych. Warunkowego zatwierdzenia dokonano ze względu na brak opracowanych procedur GHP/GMP oraz brak opracowanych procedur opartych na zasadach systemu HACCP.

W sprawie poprawy stanu sanitarnego wydano 28 decyzji administracyjnych, w tym 5 z rygiorem natychmiastowej wykonalności.

W trybie natychmiastowym nakazywano wycofanie z obrotu żywności po upływie terminów przydatności do spożycia i po upływie dat minimalnej trwałości oraz wycofania z produkcji grzybów suszonych nie posiadających atestu klasyfikatora.

Decyzje w sprawie poprawy stanu sanitarnego przede wszystkim zobowiązywały do:

- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian, sufitów, regałów, blatów roboczych, podłóg, futryn drzwiowych, armatury sanitarnej, urządzeń chłodniczych;
- wdrożenia procedur opartych na zasadach systemu HACCP, w znacznej większości dotyczącej weryfikacji;
- wdrożenia posiadanych instrukcji GHP/GMP;
- doprowadzenia bieżącej wody ciepłej do umywalek / zlewów;
- zapewnienia dostatecznej odzieży ochronnej dla pracowników;
- doposażenia obiektów w środki do dezynfekcji rąk i sprzętu;
- doposażenia obiektu w szafę na odzież ochronną i osobistą personelu;
- systematycznego prowadzenia udokumentowanego monitoringu przechowywania w zakładzie nietrwałej żywności;
- zabezpieczenia osłonami kabli elektrycznych,
- zapewnienia prawidłowych warunków oświetleniowych,
- posiadania wykazów składników wraz z wyróżnionymi alergenami dla żywności nieopakowanej wprowadzanej do obrotu;
- doposażenia obiektu w sprzęt do dezynfekcji jaj;
- doposażenia magazynów w regały, podkłady do przechowywania opakowanej żywności trwałej mikrobiologicznie;
- opracowania wykazu badań mikrobiologicznych dla produkowanej w zakładzie żywności;
- prowadzenia udokumentowanego monitoringu krytycznych punktów kontrolnych w obiekcie;
- posiadania deklaracji zgodności, dla wykorzystywanych w obiekcie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych;
- przedłożenia umowy na odbiór odpadów kategorii III „Nie do spożycia przez ludzi”;
- przedłożenia dokumentów świadczących, że wykorzystywana w zakładzie woda odpowiada wymaganiom dla wody do spożycia przez ludzi;
- przedłożenia do wglądu aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno - epidemiologicznych personelu obiektów;
- zabezpieczenia pól uprawnych przed dostępem zwierzyny;

- przeszkolenia pracowników z zakresu instrukcji / procedur GHP / GMP oraz zasad systemu HACCP ;
- oznakowania pojemnika do przechowywania odpadów kategorii III „Nie do spożycia przez ludzi”;
- doposażenia obiektu w szafę do przechowywania sprzętu pomocniczego;
- wyliczenia średnio ważonej dla żywionej populacji dzieci;
- zapewnienia prawidłowych warunków do dezynfekcji naczyń stołowych;

Za przeprowadzone czynności kontrolne, w tym sprawdzające wystawiono 125 decyzji finansowych (w 2019 r. - 218), na łączną kwotę 10.206 zł (w 2019 r. - 20.388 zł). Zmniejszyła się zarówno ilość, jak i kwota decyzji płatniczych, co było związane z mniejszą ilością przeprowadzonych w bieżącym roku kontroli sanitarnych.

W 2020 r. uznano wykonanie obowiązków określonych w 38 decyzjach administracyjnych (73 w 2019 r.), z których 1 została wydana w 2016 r., 2 w 2017 r., 17 w 2019 r. oraz 18 wystawione w 2020 r.

W zewidencjonowanych miejscach obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością w 2020r. nie wydawano decyzji administracyjnych w sprawie poprawy warunków sanitarno-technicznych. Nie unieruchamiano i nie przerywano działalności całego lub części zakładu. Nie zakazywano wprowadzania produktów do obrotu.

W 2020r. zatwierdzono 1 decyzją rozszerzenie działalności w sklepie obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością o sprzedaż artykułów spożywczych w opakowaniach jednostkowych nie wymagających do przechowywania warunków chłodniczych oraz o sprzedaż lodów i mrożonek.

Za przeprowadzone czynności kontrolne, w tej grupie obiektów nie wystawiano decyzji finansowych.

W grupie zakładów produkcji i obrotu kosmetykami, w 2020r. nie wydawano decyzji celem poprawy stanu sanitarno – technicznego obiektów.

Wydano 1 decyzję administracyjną, w zakładzie produkcji mydła i konfekcjonowania produktów kosmetycznych, dotyczącą prolongaty wykonania nałożonych decyzją z roku 2019 obowiązków, dotyczących doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchni ścian i sufitów w pomieszczeniach zakładu, wydzielenia w trwały sposób sąsiadującego z pomieszczeniami produkcyjnymi pomieszczenia piwniczego oraz doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchni drzwi zewnętrznych do obiektu. Decyzję prolongowano na wniosek właściciela zakładu uzasadniony trwającą w naszym kraju epidemią koronawirusa oraz działaniami Polskiego Rządu w tym zakresie. PPIS w Choszcznie przychylił się i przedłużył wykonanie obowiązków do końca września 2021r.

Za przeprowadzone czynności kontrolne nie wystawiano decyzji – rachunków.

1.3.2. Ilość decyzji na unieruchomienie lub częściowe unieruchomienie.

W 2020r. nie wystawiano decyzji administracyjnych z rygorem natychmiastowej wykonalności unieruchamiających lub przerywających działalność całego lub części zakładu.

1.3.3. Ilość decyzji z zakazem wprowadzenia do obrotu z krótkim opisem.

W związku z naruszeniem wymagań higienicznych i zdrowotnych wydano 5 decyzji zakazu wprowadzania produktów do obrotu.

Decyzje zakazu dotyczyły wycofania z obrotu handlowego środków spożywczych dla których upłynął termin przydatności do spożycia bądź data minimalnej trwałości oraz wycofania grzybów bez atestu klasyfikatora.

1.4. Najczęściej stwierdzane uchybienia.

W związku z naruszeniem przepisów prawa żywnościowego, wydawano decyzje administracyjne zobowiązujące przedsiębiorców do usunięcia uchybień w ściśle określonym terminie.

W sprawie poprawy stanu sanitarnego wydano 28 decyzji administracyjnych, w tym 5 z rygiorem natychmiastowej wykonalności.

W trybie natychmiastowym nakazywano wycofanie z obrotu żywności po upływie terminów przydatności do spożycia i po upływie dat minimalnej trwałości oraz wycofania z produkcji grzybów suszonych nie posiadających atestu klasyfikatora.

Decyzje w sprawie poprawy stanu sanitarnego przede wszystkim zobowiązywały do:

- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian, sufitów, regałów, blatów roboczych, podłóg, futryn drzwiowych, armatury sanitarnej, urządzeń chłodniczych;
- wdrożenia procedur opartych na zasadach systemu HACCP, w znacznej większości dotyczącej weryfikacji;
- wdrożenia posiadanych instrukcji GHP/GMP;
- doprowadzenia bieżącej wody ciepłej do umywalek / zlewów;
- zapewnienia dostatecznej odzieży ochronnej dla pracowników;
- doposażenia obiektów w środki do dezynfekcji rąk i sprzętu;
- doposażenia obiektu w szafę na odzież ochronną i osobistą personelu;
- systematycznego prowadzenia udokumentowanego monitoringu przechowywania w zakładzie nietrwałej żywności;
- zabezpieczenia osłonami kabli elektrycznych,
- zapewnienia prawidłowych warunków oświetleniowych,
- posiadania wykazów składników wraz z wyróżnionymi alergenami dla żywności nieopakowanej wprowadzanej do obrotu;
- doposażenia obiektu w sprzęt do dezynfekcji jaj;
- doposażenia magazynów w regały, podkłady do przechowywania opakowanej żywności trwałej mikrobiologicznie;
- opracowania wykazu badań mikrobiologicznych dla produkowanej w zakładzie żywności;
- prowadzenia udokumentowanego monitoringu krytycznych punktów kontrolnych w obiekcie;
- posiadania deklaracji zgodności, dla wykorzystywanych w obiekcie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych;
- przedłożenia umowy na odbiór odpadów kategorii III „Nie do spożycia przez ludzi”;
- przedłożenia dokumentów świadczących, że wykorzystywana w zakładzie woda odpowiada wymaganiom dla wody do spożycia przez ludzi;
- przedłożenia do wglądu aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno - epidemiologicznych personelu obiektów;
- zabezpieczenia pól uprawnych przed dostępem zwierzyny;

- przeszkolenia pracowników z zakresu instrukcji / procedur GHP / GMP oraz zasad systemu HACCP ;
- oznakowania pojemnika do przechowywania odpadów kategorii III „Nie do spożycia przez ludzi”;
- doposażenia obiektu w szafę do przechowywania sprzętu pomocniczego;
- wyliczenia średnio ważonej dla żywionej populacji dzieci;
- zapewnienia prawidłowych warunków do dezynfekcji naczyń stołowych;

1.5. Postępowanie represyjne.

1.5.1. Ilość i wartość mandatów.

Za uchybienia natury bieżącej, stosowano postępowanie mandatowe rzadziej niż w 2019r. Ukarano 11 osób na łączną kwotę 2600zł. (W 2019r. ukarano 35 osób na łączną kwotę 5.900 złotych). Mniejsza ilość wystawionych mandatów spowodowana była mniejszą ilością przeprowadzonych w 2020r. kontroli. Pomimo mniejszej ilości nałożonych mandatów, wzrosła średnia wartość nałożonego mandatu z 168 zł w 2019r., na 236 zł. w roku 2020).

Analogicznie do poprzednich lat, największą ilość mandatów zanotowano w sklepach spożywczych – 4, co stanowi 36,4 % nałożonych mandatów (w tym 1 w supermarkecie) oraz 4 w zakładach żywienia zbiorowego otwartego (w tym 2 w zakładach małej gastronomii) – co również stanowi 36,4 % ogólnej ilości nałożonych mandatów.

Pozostałe mandaty zostały nałożone w pojedynczych grupach obiektów.

Personel zakładów karano przede wszystkim za brudno utrzymane pomieszczenia, sprzęt, urządzenia, szczególnie urządzenia chłodnicze oraz oferowanie do sprzedaży żywności po upływie terminu przydatności do spożycia / daty minimalnej trwałości lub żywności nieoznakowanej.

Mandaty również nakładano za nieprawidłowe warunki przechowywania żywności, szczególnie szybko psującej się, m. in. przechowywanie w temperaturze otoczenia, niezabezpieczenie nieopakowanej żywności przed kontaktem z klientem, niewdrażanie procedur GHP, GMP i HACCP.

Ponadto:

Za stwierdzone podczas czynności kontrolnych nieprawidłowości, w tym przeprowadzone czynności kontrolne sprawdzające, wystawiono 125 decyzji finansowych (w 2019 r. - 218), na łączną kwotę 10.206 zł (w 2019 r. - 20.388 zł). Zmniejszyła się zarówno ilość, jak i kwota decyzji płatniczych, co było związane z mniejszą ilością przeprowadzonych w bieżącym roku kontroli sanitarnych.

Wydano 1 tytuł wykonawczy w grupie sklepów spożywczych.

W mniejszej ilości przypadków niż w 2019 r., należało zastosować środek przymusu. Celem przymuszenia wykonania obowiązków, wydano 3 postanowienia o nałożeniu grzywny, na łączną kwotę 2.100 złotych (w 2019 r. 8 na 3.080 złotych). Wszystkie postanowienia wydano w grupie sklepów spożywczych.

1.5.2. Wnioski do sądów.

W 2020r. do sądów nie kierowano wniosków o ukaranie.

1.5.3. Wnioski do ZPWIS.

W analizowanym okresie do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie skierowano 2 wnioski o ukaranie przedsiębiorców.

W pierwszym przypadku sankcję skierowano na podstawie art. 103 ust. 1 pkt. 5 i art. 104 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (j.t. Dz.U. z 2020r, poz. 2021 ze zm.) na właścicielkę Gospodarstwa Agroturystycznego, za prowadzenie działalności gastronomicznej w zakresie niezgodnym z decyzją o zatwierdzenie zakładu.

W drugim przypadku sankcję skierowano na podstawie art. 103 ust. 1 pkt. 1 i art. 104 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (j.t. Dz.U. z 2020r, poz. 2021 ze zm.) w stosunku do podmiotu zajmującego się m.in. sprzedażą suplementów diety, za nieprzestrzeganie wymagań w zakresie prezentacji i reklamy suplementów diety oferowanych do sprzedaży za pośrednictwem strony internetowej.

1.5.4. Liczba przyjętych interwencji wraz z ich zasadnością.

W 2020r. do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Choszcznie wpłynęło 18 interwencji od mieszkańców powiatu choszczeńskiego. Dwa ze złożonych wniosków przekazano do rozpatrzenia innym organom wg. właściwości rzeczowej.

W 2020r, zmniejszyła się ilość interwencji zgłaszanych przez klientów do PSSE w Choszcznie (26 wniosków w 2019r.).

W 7 przypadkach interwencji wniesionych przez klientów potwierdzono zasadność zgłoszeń, a w 11 przypadkach uznano złożone wnioski za niezasadne.

Wniesione interwencje dotyczyły:

- zakupu zupy z fragmentem tworzywa sztucznego (niezasadna),
- zakupu zepsutego mięsa drobiowego i wieprzowego (zasadna),
- prowadzenia niewłaściwego cateringu żywności ze sklepu do klientów (zasadna),
- przypisywaniu właściwości leczniczych suplementom diety (zasadna),
- niewłaściwych warunków sanitarnych, przygotowania, transportu i wydawania posiłków gospodarstwie agroturystycznym (zasadna),
- obecności kota w pomieszczeniach apteki (niezasadna),
- złego stanu sanitarnego w sklepie (niezasadna),
- wydawanie przeterminowanej żywności w budynku Parafii Polskiego Narodowego Kościoła Katolickiego Rzeczypospolitej Polskiej (niezasadna - przekazana do rozpatrzenia Policji),
- nieprzestrzegania obowiązku zasłaniania nosa i ust przez klientów i obsługę sklepów (przekazana do rozpatrzenia Policji),
- sprzedaży wędlin i jaj, pochodzących z nielegalnego źródła (niezasadna),
- zakupu popcornu, który nie chciał się uprzyżyć, zmywania dat minimalnej trwałości, sprzedaży papierosów mentolowych na sztuki, sprzedaży przeterminowanej żywności w sklepie (niezasadna),
- zakupu nieświeżych szaszłyków drobiowych (zasadna),
- nieprawidłowego przechowywania worków z odpadami (zasadna),
- nieprzestrzegania nakazów, zakazów i ograniczeń w związku z wystąpieniem stanu epidemii (niezasadna),

- zakupu mięsa ze zmienionymi cechami organoleptycznymi (niezasadna),
- obecności ciała obcego w serku (zasadna),
- obecności szkodników w pestkach dyni (niezasadna),
- nieprawidłowych warunków sprzedaży w handlu obwoźnym (niezasadna).

2. Nadzór nad produkcją pierwotną.

2.1. Liczba obiektów objętych nadzorem.

W roku sprawozdawczym zewidencjonowano 174 obiekty. (W 2019r., w ewidencji znajdowało się 167 obiektów). W tej grupie obiektów następuje tendencja wzrostowa. W porównaniu do lat ubiegłych liczba obiektów ciągle wzrasta, w 2020r. zwiększyła się o 7.

W tej grupie zakładów można wyróżnić:

- 147 gospodarstw rolnych obejmujących szerokie spektrum upraw roślinnych;
- 22 podmiotów zajmujących się uprawą warzyw i owoców;
- 1 producent grzybów hodowlanych: uprawa boczniaka ostrygowatego;
- 1 ośrodek hodowli zarodowej (w zakresie produkcji zboża konsumpcyjnego – pszenica, pszenżyto, rzepak oraz produkcji buraków cukrowych);
- 1 wytwórnia pasz i przechowalnia zboża konsumpcyjnego;
- 2 suszarnie i magazyn zboża konsumpcyjnego.

2.2. Liczba przeprowadzonych kontroli.

W 2020r. skontrolowano 13 obiektów, przeprowadzając w nich 13 kontroli sanitarnych (w 2019r. 27 obiektów). 8 ze skontrolowanych obiektów poddano kontroli kompleksowej. Żaden z ocenionych obiektów nie uzyskał oceny niezgodnej z wymaganiami.

Według kryteriów oceny zagrożeń, sklasyfikowane zakłady należały do grupy o wysokim ryzyku. W tej grupie obiektów nie przeprowadzano kontroli interwencyjnych.

2.3. Stwierdzone nieprawidłowości.

W trakcie przeprowadzanych kontroli sanitarnych u producentów produkcji pierwotnej nie stwierdzano większych nieprawidłowości. W wyniku przeprowadzonych kontroli wydano jedynie 3 decyzje administracyjne wydane celem poprawy stanu sanitarno-technicznego obiektów. Wydane decyzje zobowiązywały do:

- przedłożenia wyników badań wody służącej do nawadniania upraw roślinnych,
- usunięcia zanieczyszczeń zgromadzonych w otoczeniu pól uprawnych (zwojów folii, opakowań po sadzonkach, butelek po napojach, zniszczonych koszy plastikowych),
- zabezpieczenia pól w dostępne formy odstraszenia zwierząt,
- przedłożenia aktualnych orzeczeń lekarskich.

W wyniku kontroli Gospodarstw Rolnych nie stwierdzono naruszeń bieżącego stanu sanitarnego wobec czego nie było konieczności stosowania postępowania mandatowego.

2.4. Podjęte działania nadzorowe, oświatowe.

W tej grupie obiektów wystawiano ogółem wydano 9 decyzji. (w 2019r. wydano 3 decyzje administracyjne). Łącznie wydano 3 decyzje na poprawę stanu sanitarno – technicznego, 1 decyzję warunkową, 2 decyzje przedłużające termin wykonania obowiązków, oraz 3 decyzje umarzające wszczęte postępowanie administracyjne.

Decyzje w sprawie poprawy warunków sanitarno – technicznych dotyczyły:

- przedłożenia wyników badań wody służącej do nawadniania upraw roślinnych,
- usunięcia zanieczyszczeń zgromadzonych w otoczeniu pól uprawnych (zwojów folii, opakowań po sadzonkach, butelek po napojach, zniszczonych koszy plastikowych),
- zabezpieczenia pól w dostępne formy odstraszenia zwierząt,
- przedłożenia aktualnych orzeczeń lekarskich.

Nałożono 1 decyzję warunkową w związku z odbiorem zakładu suszenia czosnku nakazującą opracowanie instrukcji i procedur GHP i systemu HACCP.

2 wydane decyzje przedłużające termin wykonania obowiązków związane były z przedłożeniem aktualnych orzeczeń lekarskich i wyników badań wody używanej do nawadniania upraw. Prolongowano terminy z uwagi na trudności z wykonawcami badań laboratoryjnych.

3 decyzje umarzające wszczęte postępowanie administracyjne wydane zostały z uwagi na przedłożenie wyników badań wody ze zbiornika służącej do podlewania truskawek, zlikwidowania uszkodzeń w konstrukcji metalowych stelaży (skorodowanych) do składania na polu pojemników z truskawkami.

W 2020r., uznano za wykonaną jedną decyzję nałożoną w 2019r., zobowiązującą producenta do doprowadzenia do odpowiedniego stanu sanitarno - technicznego powierzchni ścian i sufitów w pomieszczeniu magazynu zboża i ziemniaków, zabezpieczenia w sposób trwały połączeń futryn drzwiowych z budynkiem, doposażenia części magazynu zboża w higrometr, uzupełnieniu oznakowania obiektu o ostrzeżenie o zakazie palenia tytoniu i papierosów elektronicznych.

W tej grupie obiektów nałożono 9 decyzji rachunków na kwotę 723 zł. (w 2019r. - 2 decyzje-rachunki w wysokości 155 zł.).

W 2020r. przeprowadzono 3 wspólne kontrole z innymi Inspekcjami. Dwie wspólne kontrole z Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa z/s w Choszczynie oraz 1 kontrolę z Państwową Inspekcją Ochrony Środowiska z/s Szczecinie. Wspólne kontrole obejmowały wytypowane trzy gospodarstwa rolne.

Zgodnie z planem w zakresie wspólnych kontroli pobrano z jednego gospodarstwa rolnego jedną próbkę ogórków uprawianych na polu w kierunku pestycydów oraz przeprowadzenia oceny organoleptycznej obecności szkodników i ich pozostałości, zapleśnienia.

W tej grupie obiektów w 2020r., ponadto pobrano z 2 gospodarstw rolnych, 2 próbki produktów do badań laboratoryjnych. Badaniom poddano truskawki na zawartość metali ciężkich, natkę pietruszki w kierunku badań mikrobiologicznych. Próbki oceniono organoleptycznie i na obecność parametrów biologicznych w tym szkodników.

Próbki w zakresie przeprowadzonych badań laboratoryjnych, nie uległy zakwestionowaniu.

Nie stwierdzono rażących naruszeń bieżącego stanu sanitarnego wobec czego nie stosowano postępowania mandatowego.

Nie unieruchamiano zakładów w całości lub w części.

Nie zakazywano wprowadzenia produktów do obrotu.

Nie kierowano wniosków o ukaranie.

W celu przymuszenia wykonania obowiązków, nie wszczynano postępowań egzekucyjnych i nie nakładano grzywien.

Podczas przeprowadzanych działań nadzorowych, podejmowano również działania oświatowe.

Należy podkreślić, że dobry stan sanitarny zakładów w tej grupie, uzyskano poprzez szerzenie świadomości producentów polegającej na prowadzeniu instruktaży podczas rejestracji zakładu, pozostawianiu materiałów edukacyjnych podczas każdej czynności kontrolnej. Materiały szkoleniowe obejmują w szczególności zasady zachowania higieny wymaganych na etapach produkcji, zbioru plonów, przechowywaniu oraz podczas prowadzenia sprzedaży roślinnej, ze szczególnym uwzględnieniem owoców miękkich.

Przekazywano również informację prasową MRiRW – STOP przekraczaniu norm pozostałości środków ochrony roślin w żywności. Przekazywano informacje z wytycznych Komisji Europejskiej z 2017r. dotyczące ograniczenia ryzyka mikrobiologicznego w odniesieniu do świeżych owoców i warzyw na etapie produkcji podstawowej poprzez przestrzeganie higieny. Na stronie internetowej PSSE w Choszczynie umieszczano materiały edukacyjne i informacje dla producentów produkcji pierwotnej. Przekazywano podczas kontroli informacje o stronie internetowej na której znajdują się wytyczne.

3. JAKOŚĆ ZDROWOTNA ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH, PRZEDMIOTÓW UŻYTKU, KOSMETYKÓW ORAZ BADANIA SANITARNE

Do badań laboratoryjnych pobrano **128** próbek, w tym:

- żywności -112, w tym 104 w ramach urzędowej kontroli i 8 w monitoringu;
- sanitarne - 7, w tym 3 wymazy i 4 próbki zmiotek;
- materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością - 5
- kosmetyków – 4.

Zdyskwalifikowano 1 próbkę:

- pietruszka (korzeń) odmiany Arat, kaliber: 25-45 mm, ze względu na przekroczenie zawartości pestycydu linuron.

W związku z przekroczeniem zawartości pestycydu w pietruszce (korzeń):

- poinformowano o wynikach badań terenowo właściwe PSSE mające w nadzorze dostawcę (z wiadomością do WSSE), producenta oraz dostawcę produktu;

- wypełniono i przesłano zgłoszenie powiadomienia w ramach systemu Rasff.

W powyższym przypadku, wszczęto postępowanie administracyjne i wystawiono decyzje – rachunki za przeprowadzone czynności kontrolne, w tym badania.

W piekarniach, zakładach żywienia zbiorowego otwartego, w tym w zakładach małej gastronomii, sprawdzano jakość tłuszczu smażalnicy. Dokonano 6 pomiarów, które wykazały zawartość związków polarnych poniżej 25 %.

URZĘDOWA KONTROLA ŻYWNOCI

W ramach urzędowej kontroli żywności przeprowadzono badania 104 próbek żywności, w tym jednego posiłku obiadowego.

a) Jakość zdrowotna krajowych środków spożywczych.

W ramach urzędowej kontroli żywności, zbadano 98 próbek krajowych środków spożywczych, z których zakwestionowano 1 próbkę:

- pietruszka (korzeń) odmiany Arat, kaliber: 25-45 mm, ze względu na przekroczenie zawartości pestycydu linuron.

Badaniom w kierunku **zanieczyszczeń mikrobiologicznych** poddano 75 próbek żywności:

- lody – 20 próbek;
- galaretki z kurczaka - 5 próbek;
- wyroby cukiernicze i ciastkarskie – 15 próbek;
- sok 100% pomarańczowy - 5 próbek;
- nabiał – 5 próbek;
- wyroby kulinarne (pierogi) -5 próbek;
- natka pietruszki – 5 próbek;
- dania złożone – 10 próbek;
- groszek zielony mrożony – 5 próbek.

Żywność badano na obecność **metali** szkodliwych dla zdrowia. Analizie laboratoryjnej poddano 5 próbek, w tym:

- wafle ryżowe;
- śmietanka kremowa;
- truskawki;
- masło 82% tł.;
- szpinak mrożony.

Celem określenia zawartości **substancji dodatkowych** przeprowadzono badania w 2 próbkach, tj.:

- chrzan tarty;
- napój gazowany o smaku truskawkowym.

W kierunku **mykotoksyn** analizie laboratoryjnej poddano 1 próbkę: cydr Lubelski.

W kierunku **parametrów jeliczenia**, zbadano 1 próbkę: masło extra Oselka.

Analizie laboratoryjnej w kierunku pozostałości **pestycydów** poddano 4 próbki:

- ogórek świeży;
- cebula;
- pietruszka (korzeń);
- kasza jaglana.

Przeprowadzona została **ocena znakowania** przez PSSE w Choszczynie, produktu: Kaszka mleczno – ryżowa. Malina, która nie wykazała nieprawidłowości.

W kierunku **WWA** analizie laboratoryjnej poddano 2 próbki: pyłek kwiatowy oraz szynkę wieprzową.

Analizie laboratoryjnej w kierunku **zawartości składników mineralnych i witamin** poddano 3 próbki:

- zbożowe kuleczki o smaku czekoladowym;
- suplement diety (wit. C);
- mleko następne w proszku.

Pojedyncze próbki badano w kierunku:

- **obecności glutenu** – mąka kokosowa;
- **wartości odżywczej (białko, węglowodany, tłuszcz) oraz energetycznej** - posiłek obiadowy.

W ramach urzędowej kontroli jakości zbadano niezaplanowaną próbkę: „serka Jana o smaku malinowym”, związaną z interwencją klienta złożoną do tutejszej PSSE, w sprawie obecności ciała obcego w w/w produkcie.

b) Jakość zdrowotna środków spożywczych pochodzących z importu z krajów trzecich i UE.

W ramach urzędowej kontroli żywności, pobrano 6 próbek żywności, które były wyprodukowane poza obszarem Polski. Próbki nie były kwestionowane.

W kierunku oceny poziomu pozostałości **pestycydów** zbadano 2 próbki: cytryny pochodzące z Hiszpanii oraz pomarańcze pochodzące również z Hiszpanii.

W kierunku zawartości **mykotoksyn** zbadano rodzynki sultańskie pochodzące z Turcji.

W kierunku zawartości **metali** szkodliwych dla zdrowia, badania przeprowadzono w 1 próbce: brzoskwinie pochodzące z Hiszpanii.

Celem określenia zawartości **substancji dodatkowych** przeprowadzono badania w 2 próbkach, tj.:

- Miruna Patagońska filet mrożony;
- tłuszcz roślinny do smarowania 60%.

Poza w/w głównym kierunkiem badań, próbki środków spożywczych poddano również ocenie organoleptycznej i znakowaniu. Próbki niektórych asortymentów badano w kierunku zanieczyszczeń biologicznych, w tym szkodników i ich pozostałości, zapleśnienia. Przeprowadzone analizy wykazały, że żywność w zakresie zbadanych parametrów nie uległa zakwestionowaniu.

MONITORING ŻYWNOCI

W ramach monitoringu, analizie laboratoryjnej poddano 8 próbek żywności, z których 21 wyprodukowano w Polsce.

a) Jakość zdrowotna krajowych środków spożywczych.

W kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych zbadano sałatkę ziemniaczaną z jajkiem.

Badaniom na obecność bakterii komensalnych i zoonotycznych poddano próbkę filetu z piersi z kurczaka;

Zawartość substancji dodatkowych zbadano w 1 próbce konserwy tyrolskiej.

b) Jakość zdrowotna środków spożywczych pochodzących z importu z krajów trzecich i UE.

W kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych zbadano próbkę śliwek suszonych pochodzących z Chile.

Jakość zdrowotna materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością oraz wyrobów kosmetycznych.

Do badań laboratoryjnych pobrano 4 próbki produktów kosmetycznych, w tym:

- peeling kawowy;
- hydrolat rozmarynowy (ekologiczny);
- płyn micelarny;
- płyn do higieny intymnej.

Wszystkie w/w próbki poddano **badaniom mikrobiologicznym**. Nie stwierdzono niezgodności z wymaganiami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2002 r. w sprawie określenia procedur pobierania próbek kosmetyków oraz procedur przeprowadzania badań (Dz. U. z 2003 r. poz. 107 z późn. zm.).

Ocenie organoleptycznej poddany został, kubek mały wykonany z białej melaminy. Ocena ta nie wykazała nieprawidłowości.

Analizie laboratoryjnej w kierunku:

- **migracji globalnej** poddano 1 próbkę: torebki śniadaniowe z klipsami;
- **migracji specyficznej** poddano 1 próbkę: przyborów kuchennych z poliamidu;
- **migracji formaldehydu** poddano 1 próbkę: melaminowej miseczki;
- **migracji ołowiu z obrzeża** poddano 1 próbkę: kuka ceramicznego ze zdobieniem obrzeża.

Żadna z wyżej wymienionych prób nie została zakwestionowana.

Próbki sanitarne

Do badań laboratoryjnych pobrano 7 próbek sanitarnych: 3 wymazy i 4 próbki zmiotek.

Wymazy sanitarne pobrano z 1 obiektu: punktu lodów z automatu. Były to wymazy z rąk personelu.

Na badanych powierzchniach, nie stwierdzono obecności drobnoustrojów chorobotwórczych.

W 2 piekarniach pobrano 4 próbki zmiotek. W żadnej próbce nie stwierdzono obecności szkodników i ich pozostałości.

4. Współpraca z innymi inspekcjami, instytucjami, organami samorządowymi.

W ramach prowadzenia bieżącego nadzoru sanitarnego w 2020r. kontynuowano współpracę zarówno z Powiatowymi Stacjami Sanitarno – Epidemiologicznymi w województwie zachodniopomorskim, jak i poza jego terenem. Prowadzono również współpracę z innymi jednostkami kontrolującymi i organami administracji samorządowej, Inspekcją Weterynaryjną, Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcją Ochrony Środowiska, Inspekcją Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych, KPP w Choszcznie oraz z władzami poszczególnych gmin na terenie powiatu choszczeńskiego.

W ramach współpracy i innymi Inspekcjami Sanitarnymi:

1/ Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Chojnicach, Krakowie i Warszawie przekazano informację o toczącym się postępowaniu dotyczącym sprzedaży suplementów diety za pośrednictwem strony internetowej należącej do przedsiębiorcy będącym na naszym terenie, na której stwierdzono wprowadzanie do obrotu suplementów diety, których składniki znajdują się w Raporcie Naukowym EFSA. Według ustaleń suplementy zakupiono

u przedsiębiorców z powiatu chojnickiego, krakowskiego i warszawskiego, o czym poinformowano właściwie terenowych państwowych inspektorów sanitarnych.

2/ Do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Krakowie i Zachodniopomorskiego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie przekazano informację wraz ze sprawozdaniem, że w dniu 08.12.2020r. do badań laboratoryjnych pobrano próbkę – pietruszkę (korzeń), którą badano w kierunku pozostałości pestycydów. W wyniku przeprowadzonych badań przez WSSE we Wrocławiu- Dział Laboratoryjny, stwierdzono przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu (NDP) linuronu co jest niezgodne z wymaganiami Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 396/2005 z dnia 23 lutego 2005 r. wraz z późniejszymi zmianami. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Choszcznie w związku z powyższym wystosował zgłoszenie powiadomienia w ramach systemu RASFF.

3/ Do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Tomaszowie Lubelskim przesłano dokumentację tj. protokół z kontroli związany z toczącym, się postępowaniem w sprawie wymierzenia kary na podmiot będący pod ich nadzorem.

4/ W ramach współpracy z WSSE w Szczecinie Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Choszcznie zwracał się z prośbami o nałożenie sankcji karnych:

- na podstawie art. 103 ust. 1 pkt. 5 i art. 104 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (j.t. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 ze zm.) na właścicielkę Gospodarstwa Agroturystycznego, za prowadzenie działalności gastronomicznej w zakresie niezgodnym z decyzją o zatwierdzenie zakładu.

- na podstawie art. 103 ust. 1 pkt 1 oraz art. 104 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2020r., poz. 2021 ze zm.) na firmę zajmującą się sprzedażą suplementów diety znajdującą się w Choszcznie za nieprzestrzeganie wymagań w zakresie prezentacji i reklamy suplementów diety oferowanych do sprzedaży za pośrednictwem swojej strony internetowej.

5/ Na wszystkie pisma przesyłane przez ZPWIS w Szczecinie nadesłane do realizacji PPIS w Choszcznie sukcesywnie odpowiadano i udzielano informacji.

Inspekcja Weterynaryjna

W ramach zawartego w dniu 15.11.2018 r. porozumienia ramowego kontynuowano współpracę z Powiatowymi Lekarzami Weterynarii. W ramach współpracy przekazano również listę zakładów podlegających wspólnym kontrolom.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Choszcznie w 2020 r. przekazywał informacje o stwierdzonych nieprawidłowościach właściwym terenowo ze względu na rejestrację podmiotów Powiatowym Lekarzom Weterynarii:

Przekazano informacje dotyczące:

- stwierdzenia nieprawidłowości w znakowaniu opakowań zbiorczych jak i samych jaj dostarczonych do obiektu obrotu żywnością, będącym pod nadzorem PPIS w Choszcznie. Informacje takie były przekazywane do terenowo właściwego Powiatowego Lekarza Weterynarii w Gorzowie. W/w sprawie prowadzono wspólną korespondencję.

- interwencji złożonej przez klienta jednego z supermarketów znajdującym się na terenie powiatu choszczeńskiego, będącym pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Choszcznie. Interwencja dotyczyła zakupu serka, w którym stwierdzono obecność

ciała obcego. Podczas kontroli nie stwierdzono w sprzedaży kwestionowanej partii produktu, o sprawie poinformowano Powiatowego Lekarza Weterynarii w Środzie Wielkopolskiej. W/w sprawie prowadzono wspólną korespondencję.

Powiatowy Lekarz Weterynarii w Choszcznie informował Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Choszcznie o chorobach odzwierzęcych ujawnionych w gospodarstwach hodowlanych znajdujących się na terenie powiatu choszczeńskiego.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono jedną wspólną kontrolę z przedstawicielami Powiatowego Lekarza Weterynarii w Choszcznie i Komendy Powiatowej Policji w Choszcznie w zakładzie przetwórstwa mięsnego znajdującego się na terenie Choszczna. Kontrola związana była z realizacją ograniczeń, nakazów, zakazów i zaleceń oraz z wypracowaniem odpowiednich rozwiązań w zakładach w związku z wystąpieniem stanu epidemii SARS-CoV-2 w Polsce.

W myśl porozumienia między Inspekcją Weterynaryjną a Państwową Inspekcją Sanitarną przesłano Powiatowemu Lekarzowi Weterynarii w Choszcznie informację o wynikach badań żywności pochodzenia zwierzęcego wyprodukowanej przez przedsiębiorców z terenu powiatu choszczeńskiego za rok 2019.

Inspekcja Handlowa

W ramach bieżącego nadzoru nad zakładami znajdującymi się na terenie powiatu choszczeńskiego nie przeprowadzano wspólnych kontroli przedstawicieli PIS w Choszcznie i Inspekcji Handlowej.

Państwowa Inspekcja Ochrony Środowiska

W ramach porozumienia zawartego dnia 20 stycznia 2015 r. , w sprawie współdziałania *Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych, Inspekcji Ochrony Środowiska* w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego przeprowadzono wspólnie z Inspekcją Ochrony Środowiska 1 kontrolę.

Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa

W ramach bieżącego nadzoru nad zakładami znajdującymi się na terenie powiatu choszczeńskiego przeprowadzano 2 wspólne kontrole.

Nie przekazywano do Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa żadnych informacji celem wykorzystania służbowego zgodnie z kompetencjami.

PPIS w Choszcznie nie otrzymywał informacji o nieprawidłowościach stwierdzonych bezpośrednio przez Państwową Inspekcję Ochrony Roślin i Nasiennictwa na terenie powiatu choszczeńskiego.

Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych

W ramach współpracy z Inspekcją Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych Państwowa Powiatowa Inspekcja Sanitarna w Choszcznie przekazywała sprawozdania z wyników badań próbek w/w Inspekcji art. spożywczych pobieranych na naszym terenie celem ewentualnego wykorzystania według kompetencji. Przekazano:

1/ Sprawozdanie z badań laboratoryjnych próbki kaszy jaglanej. Badania kaszy przeprowadzono w kierunku pozostałości pestycydów, oceny organoleptycznej, oceny parametrów biologicznych, w tym obecności szkodników, zanieczyszczenia i oceny znakowania. Pobrana próbka w zakresie przeprowadzonych badań nie uległa zakwestionowaniu. Stwierdzono jednakże uwagę do oznakowania opakowania producenta kaszy jaglanej, związanej z brakiem na opakowaniu sposobu przyrządzania produktu .

PPIS w Choszczynie nie otrzymywał informacji o nieprawidłowościach stwierdzonych bezpośrednio przez Inspekcję Jakości Handlowej Artykułów Rolno- Spożywczych na terenie powiatu choszczeńskiego.

Organy administracji samorządowej

1/ Przed rozpoczynającym się sezonem grzybowym, drogą elektroniczną przekazano do wójtów, burmistrzów, ulotki p.t. „Grzyby”, „Podstawowe Zasady Bezpiecznego Grzybobrania”, „Poznaj Grzyby Unikniesz Zatrucia” oraz informację o dyżurach grzyboznawcy i wykaz adresów klasyfikatorów i grzyboznawców z terenu nadzorowanego przez PSSE w Choszczynie oraz powiatów ościennych. Materiały przekazano w celu umieszczenia na gminnych tablicach informacyjnych.

2/ Do publicznego przedszkola z terenu Choszczyna przekazano informacje o ocenie sposobu żywienia dzieci w oparciu o pobrane jadłospisy, informację przesłano celem prowadzenia żywienia zgodnie z zalecanymi normami, pod kątem spełnienia wymagań zawartych w rozporządzeniu ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

3/ Miejskiemu Przedsiębiorstwu Gospodarki Komunalnej w Choszczynie przekazano informację o częstych interwencjach mieszkańców miasta Choszczyna, w związku z niewłaściwym postępowaniem z odpadami komunalnymi. Z w/w instytucją prowadzono wspólną korespondencję.

4/ Do Urzędu Miejskiego w Drawnie oraz Przewodniczącego Rady Miejskiej w Reczu przesłano informację dotyczącą oceny stanu sanitarnego gminy Drawna oraz Recza.

5/ Na prośbę dyrektora jednej ze szkół podstawowych w Choszczynie w związku z trwającymi w placówce „dniami profilaktyki” przeprowadzono prelekcje dla poszczególnych grup wiekowych dzieci i młodzieży na temat „zasad zdrowego żywienia dzieci i młodzieży w wieku szkolnym”.

6/ Urząd Miejski w Choszczynie drogą elektroniczną poinformowano o adresie strony internetowej, na której zamieszczono informacje z zaleceniami dotyczącymi zapobiegania zagrożenia epidemiologicznego COVID – 19 na targowiskach i bazarach, na których sprzedawana jest żywność.

7/ Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Choszczynie w ramach wspólnej współpracy zwrócił się do Urzędu Miasta i Gminy Choszczyna z prośbą o przekazanie wykazu osób i miejsc wyznaczonych do sprzedaży bezpośredniej w zakresie sprzedaży owoców miękkich, którym wydano zezwolenia w roku 2020 na usytuowanie stoik na terenie miasta Choszczyna.

8/ Do starosty choszczeńskiego przesyłano informacje z oceny stanu sanitarnego powiatu oraz przygotowaną informację na podstawie rekomendacji Głównego Inspektora Sanitarnego dla branży handlowej w związku z potencjalnym ryzykiem zakażenia koronawirusem.

Komenda Powiatowa Policji

W 2020r. w związku z wystąpieniem stanu epidemii SARS-CoV-2 w Polsce, w ramach współpracy razem z funkcjonariuszami Policji w Choszcznie przeprowadzono wspólne działania kontrolne na terenie powiatu choszczeńskiego, które związane były z realizacją ograniczeń, nakazów, zakazów.

Ponadto Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Choszcznie przekazywał informacje o napływających prośbach o interwencję, które dotyczyły min. obiektu, który nie widnieje pod nadzorem PPIS w Choszcznie oraz łamania nakazu zakrywania ust i nosa przez klientów sklepów. Informację zgodnie z kompetencjami przekazywano do Posterunku Policji w Drawnie do wykorzystania służbowego. W w/w sprawach prowadzono wspólną korespondencję.

Izba Celna

W ramach wspólnej współpracy PPIS w Choszcznie otrzymała od Naczelnika Urzędu Celno - Skarbowego w Szczecinie informację o dokonaniu odprawy, kontroli celno-skarbowej produktów kosmetycznych importowanych przez producenta/dystrybutora znajdującego się na naszym terenie. Informację przesłano celem wykorzystania służbowego.

Urząd Skarbowy

W ramach wspólnej współpracy na prośbę Naczelnika Zachodniopomorskiego Urzędu Celno – Skarbowego w Szczecinie oraz Izby Administracji Skarbowej w Szczecinie udzielano informacji dotyczących firm, których działalność były prowadzona na naszym terenie.

5. Ocena sposobu żywienia i podejmowane działania związane z edukacją dot. prawidłowego żywienia.

W 5 zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego, dokonano oceny żywienia dzieci i młodzieży. Oceny żywienia dokonywano metodą „teoretyczną” (6 próbek) oraz laboratoryjną (1 próbka).

Zbadano 5 jadłospisów bez z danych z zestawienia dekadowego, w tym

- 1 w stołówce przedszkolnej;
- 4 w stołówkach szkolnych;

oraz 1 jadłospis dekadowy wraz z danymi z zestawienia dekadowego w stołówce przedszkolnej.

Pod względem jakości żywienia zakwestionowano 1 jadłospis dekadowy. Niezgodności dotyczyły:

- braku podania warzyw lub owoców do podwieczorku oferowanym przez przedszkole;
- braku podania w jednym dniu co najmniej jednej porcji z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych;
- braku podania w jednym dniu w co najmniej dwóch posiłkach porcji warzyw;

- braku podania w jednym dniu co najmniej jednej porcji produktów zbożowych (pieczywo, płatki zbożowe, kasze, makaron, ryż) lub ziemniaki w każdym z głównych posiłków (śniadanie, obiad).

Pozostałe jadłospisy były zestawione prawidłowo. Żywnienie było urozmaicone. W posiłkach nie powtarzały się te same produkty. Podawano produkty ze wszystkich grup. W dekadzie nie powtarzały się te same potrawy. Posiłki były przygotowywane z zastosowaniem różnych procesów technologicznych i uwzględniały różne barwy oraz potrawy o różnej konsystencji, dobrane pod względem smakowym. Podstawowe posiłki zawierały wysokobiałkowe produkty pochodzenia zwierzęcego. Do obiadów podawano porcje warzyw w postaci surówek lub gotowanych.

Oceną ilościową objęto 2 jadłospisy, które zakwestionowano za:

- zawyżoną wartość energetyczną;
- zaniżoną wartość energii pochodzącej z tłuszczu

Do badań laboratoryjnych pobrano jeden posiłek obiadowy z przedszkola, który zakwestionowano za zaniżoną wartość energii pochodzącej z tłuszczu.

Do placówki przedszkolnej przesłano wyniki badań posiłku obiadowego wraz z jego interpretacją.

Ilość przeprowadzonych ocen żywienia ogółem we wszystkich obiektach przedstawia poniższa tabela.

Tabela. Ilość przeprowadzonych badań ogółem we wszystkich obiektach.

Lp.	Rodzaj badań		Ilość badań
	Badania teoretyczne		
1	2		3
1	Badania teoretyczne - ogółem		6
2	Ocena jakościowa jadłospisów dekadowych		5
3	Ocena wartości energetycznej dziennej racji pokarmowej		2
4	Ocena % udziału energii z białka w dziennej racji pokarmowej		2
5	Ocena % udziału energii z tłuszczu w dziennej racji pokarmowej		2
6		wapń	0
	Realizacja normy na:	żelazo	0
		witaminę C	0

7	Badania laboratoryjne	Ilość prób
8	Badanie laboratoryjne posiłków – ogółem	1
9	Badanie prób w kierunku wartości energetycznej	1
10	Badanie prób w kierunku zawartości białka i % udziału energii pochodzącej z białka	1
11	Badanie prób w kierunku zawartości tłuszczu i % udziału energii z tłuszczu	1

Zestawienie wyników zakwestionowanych ocen wg wybranych parametrów żywieniowych w porównaniu do 2019 r. przedstawia poniższa tabela.

Tabela. Wyniki negatywnych ocen wg określonych parametrów żywieniowych.

Lp.	Rodzaj oceny	Liczba prób zakwestionowanych w % (ilość)		
		2019 r.	2020r.	
1	Nieprawidłowa jakość żywienia oceniona metodą teoretyczną - ogółem	40 (4)	33,3 (2)	
2	Zakwestionowane jadłospisy dekadowe	30 (3)	16,6 (1)	
3	Wartość energetyczna dziennej racji pokarmowej niezgodna z normą	10 (1)	16,6 (1)	
4	Zaniżony udział energii pochodzącej z białka	0 (0)	0 (0)	
5	Zawyżony udział energii pochodzącej z tłuszczu	0 (0)	0 (0)	
6	Niezrealizowane normy na:	wapń	-	-
		żelazo	-	-
		witamina C	-	-
Ocena laboratoryjna posiłków				
7	Zakwestionowane próby posiłków - ogółem	0 (0)	0 (0)	
8	Nieprawidłowa wartość kaloryczna posiłków w stosunku do normy	0 (0)	0 (0)	
9	Zaniżony udział energii pochodzącej z białka	0 (0)	0 (0)	
10	Zawyżony udział energii pochodzącej z tłuszczu	0 (0)	0 (0)	

W zakresie przestrzegania przepisów rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. poz. 1154), oceniono 2 próbki, w tym 2 w stołówce przedszkolnej.

Wyniki kontroli przedstawiono w poniższej tabeli.

Lp.	Typ obiektów	Liczba obiektów		Liczba przeprowadzonych kontroli		Liczba obiektów, w których stwierdzono niezgodności		Liczba wydanych decyzji administracyjnych			Liczba mandatów /na kwotę	Uwagi i dodatkowe wyjaśnienia
		Nadzorowanych	Skontrolowanych	Ogółem	W tym: w zakresie rozprządzenia MZ	Ogółem	W tym: w zakresie rozprządzenia MZ	W celu poprawy stanu sanitarnego	PWIS nakładających kary pieniężne /na kwotę	W tym: w zakresie rozprządzenia MZ/na kwotę		
1)	Sklepiki szkolne	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
2)	Stołówki szkolne	15	7	9	4	2	0	1	0	0	0	*s **s
3)	Stołówki w przedszkolach	9	2	2	1	1	1	0	0	0	0	*p **p
4)	Stołówki w bursach i internatach	1	1	1	0	1	0	0	0	0	0	*b
5)	Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
6)	RAZEM	27	10	12	5	4	1	1	0	0	0	-

Tabela. „Wyniki kontroli przeprowadzonych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w nadzorowanych jednostkach systemu oświaty”.

* s

Decyzja w sprawie poprawy stanu sanitarnego zobowiązywała do:

- doprowadzenia do dobrego stanu i kondycji technicznej ściany i sufitu w magazynie ziemniaków;
- opracowania wykazu dań przygotowywanych w żywieniu dzieci, uzupełniony o skład surowcowy i wszelkie składniki użyte do przygotowania potraw wraz z wyszczególnieniem substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji;

**s

W stołówce szkolnej nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie wymagań MZ.

* p

W grupie stołówek przedszkolnych nie wydano decyzji administracyjnych w celu poprawy stanu sanitarnego.

**p

W 1 stołówce przedszkolnej stwierdzono nieprawidłowości:

- braku podania warzyw lub owoców do podwieczorku oferowanym przez przedszkole;
- braku podania w jednym dniu co najmniej jednej porcji z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych;
- braku podania w jednym dniu w co najmniej dwóch posiłkach porcji warzyw;
- braku podania w jednym dniu co najmniej jednej porcji produktów zbożowych (pieczywo, płatki zbożowe, kasze, makaron, ryż) lub ziemniaki w każdym z głównych posiłków (śniadanie, obiad).

* b

W grupie stołówek w bursach i internatach nie wydano decyzji administracyjnych w celu poprawy stanu sanitarnego.

6. Nadzór nad suplementami diety, żywnością dla określonych grup, środkami spożywczymi wzbogacanymi witaminami lub składnikami mineralnymi oraz nową żywnością.

Na terenie powiatu choszczeńskiego w roku 2020r. funkcjonował zakład należący do grupy wytwórni suplementów diety.

W roku sprawozdawczym w/w zakład został jednokrotnie skontrolowany w związku ze zmianą miejsca prowadzonej działalności i został zatwierdzony decyzją administracyjną.

Zakład posiada opracowane i wdrożone instrukcje i procedury zasad GHP i HACCP.

W 2020 r. dokonano oględzin strony internetowej, której właścicielem jest w/w firma. Oględziny te, związane były z powiadomieniami informacyjnymi RASFF, które dotyczyły: wysokiej zawartości witaminy B6 w suplementie diety dla mężczyzn pn. Alpha Multiwitamina dla mężczyzn, pochodzącym z Wielkiej Brytanii a także stwierdzenia niedozwolonej substancji B-fenil-Y-aminobutyric acid (phenibut) w suplementach diety oraz wprowadzenia do obrotu suplementu diety „ Raw Powders Phenibut” (w kapsułkach i w proszku), zawierającego substancję B-fenil-Y-aminobutyric acid (phenibut).

W wyniku podjętych czynności nie stwierdzono stosowania przedmiotowej substancji w suplementach oraz wprowadzania do obrotu w/w produktów.

Na terenie powiatu, w miejscowości Choszczno, znajduje się również magazyn wewnątrzapteczny, w którym przechowywane są suplementy diety, przekazywane do aptek. Obiekt ten w roku sprawozdawczym objęty został 2 kontrolami sprawdzającymi. Kontrole sprawdzające, przeprowadzone były w związku z nieprawidłowościami wynikającymi z nałożonej decyzji administracyjnej z roku 2019. Decyzja zobowiązywała właściciela zakładu do:

- zlikwidowania ubytków w posadzce w pomieszczeniu magazynu spożywczego;
- zapewnienia łatwozmywalnych i nienasiąkliwych podkładów i regałów do przechowywania żywności,
- przeprowadzenia weryfikacji zasad systemu HACCP i dostosowania posiadanych procedur do specyfikacji zakładu,
- przeprowadzenia udokumentowanego szkolenia personelu zakładu z zakresów GHP i HACCP,
- doposażenia zakładu w szafę na odzież osobistą personelu.

W wyniku kontroli sprawdzających stwierdzono wykonanie obowiązków wynikających z w/w decyzji.

Opisywany magazyn posiada opracowane i wdrożone procedury HACCP, GHP.

Na w/w obiekt, wystawiono również 1 decyzję-rachunek za przeprowadzone czynności kontrolne na kwotę 86 zł.

Na terenie powiatu znajduje się również 12 aptek, 2 punkty apteczne oraz 4 sklepy zielarsko-medyczne. Sprzedaż suplementów diety, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego i żywności wzbogacanej prowadzona jest również w niektórych placówkach sklepów spożywczo-przemysłowych. W roku sprawozdawczym w czasie prowadzonego nadzoru sanitarnego przeprowadzono kontrole sanitarne w w/w grupach obiektów oraz w potencjalnych punktach sprzedaży żywności z w/w grupy.

Łącznie w w/w zakresie przeprowadzono 24 kontrole sanitarne, sprawdzając obrót w/w produktami.

5 z przeprowadzonych kontroli było kontrolami interwencyjnymi, dotyczącymi wpływających zgłoszeń w systemach RASFF/AAC oraz w 1 przypadku, w związku z interwencją klienta na obecność kota w pomieszczeniach, należących do apteki z terenu powiatu choszczeńskiego. W/w kontrolami interwencyjnymi objęto 3 strony internetowe przedsiębiorców z terenu powiatu choszczeńskiego, 1 sklep zielarsko-medyczny i 1 aptekę).

Kontrole interwencyjne w zakresie zgłoszeń w systemach RASFF/AAC związane były z powiadomieniami RASFF/AAC Cypru i Niemiec dotyczącymi śledzenia na stronach internetowych przedsiębiorców wprowadzających do obrotu m.in. suplementy diety, dotyczącymi niezgodności w sprawie niedozwolonych oświadczeń zdrowotnych w reklamie suplementów diety, pn. Detonic (AA20.2575, iRASFF 432855) oraz w sprawie wysokiej zawartości witaminy B6 w suplemencie diety dla mężczyzn Alpha Multiwitamina pochodzącego z Wielkiej Brytanii (AA20.2881, iRASFF 4353301) oraz w związku z pismem ZPWIS w Szczecinie o znaku: NHŻ.9220.127.2020 z dnia 13.10.2020r., informującego o przekazaniu przez punkt kontaktowy RASFF/AAC Litwy powiadomienia o niezgodności AA20.4227 w sprawie stwierdzenia niedozwolonej substancji B-fenil-Y-aminobutyric acid (phenibut) w suplementach diety oraz wprowadzeniu do obrotu suplementu diety „Raw Powders Phenibut” (w kapsułkach i w proszku), zawierającego substancję B-fenil-Yaminobutyric acid (phenibut).

W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono stosowania przedmiotowej substancji w suplementach diety oraz wprowadzania w/w produktów do obrotu oraz wprowadzania do obrotu zafałszowanych suplementów diety i zawierających niezadeklarowane składniki.

Ponadto, w wyniku stwierdzonych nieprawidłowości, podczas dokonywania oględzin strony internetowej przedsiębiorcy z terenu powiatu choszczeńskiego w stosunku do 35 ocenionych produktów, wszczęte było postępowanie administracyjne, przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, w wyniku której stwierdzono usunięcie nieprawidłowości określonych w dokumencie „OGLĘDZINY STRONY INTERNETOWEJ”, w związku z czym została wydana decyzja umarzająca. Podmiot usunął nieprawidłowości ze strony internetowej .W analizowanym okresie wydano 2 decyzje rachunki za przeprowadzone kontrole .

Do WSSE w Szczecinie zwrócono się o nałożenie sankcji karnych na w/w firmę za nieprzebranie wymagań w zakresie prezentacji i reklamy suplementów diety oferowanych do sprzedaży za pośrednictwem strony internetowej, w związku z podejrzeniem przypisywania suplementom diety właściwości leczniczych – pismo o znaku PS.N.HŻ.074.53.2020 z dnia 01.06.2020r.

W związku, że w składnikach suplementów diety znajdowały się składniki znajdujące się w Raporcie Naukowym EFSA „ *Kompendium substancji botanicznych w których stwierdzono obecność naturalnie występujących składników mogących stanowić zagrożenie dla zdrowia ludzkiego w przypadku wykorzystania ich do produkcji żywności i suplementów diety*”. Zwrócono się z prośbą do ZPWIS w Szczecinie o opinię w stosunku do produktów.

Ponadto poinformowano terenowo właściwych: PPIS w Warszawie, PPIS w Krakowie oraz PPIS w Chojnicach, że w toku prowadzonego postępowania dot. sprzedaży suplementów diety za pośrednictwem strony internetowej należącej do przedsiębiorcy z terenu powiatu choszczeńskiego stwierdzono, zakup suplementów diety z firm podległym w/w Inspekcjom w których znajdują się składniki w Raporcie Naukowym EFSA. W związku z czym przekazano sprawę do rozpatrzenia mając na uwadze właściwość terenową i zakres zadań PPIS.

W związku ze współpracą prowadzoną pomiędzy Państwową Inspekcją Sanitarną a Inspekcją Farmaceutyczną podczas przeprowadzanych kontroli zwracano również uwagę na wprowadzanie do obrotu w sklepach spożywczych produktów leczniczych. Nie stwierdzano nieprawidłowości w tym zakresie. Produkty lecznicze rozłożone były na odrębnych i przygotowanych do tego celu regałach, osłoniętych przez bezpośrednim kontaktem z klientem. Produkty te podawał klientowi sprzedawca.

Środki spożywcze z opisywanych grup produktów wprowadzane były do obrotu w jednostkowych opakowaniach.

W 2020r. podczas kontroli przeprowadzanych w zakładach produkcyjnych nie stwierdzono używania do produkcji suplementów diety i środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego.

W trakcie przeprowadzania planowanych i tematycznych kontroli sanitarnych w zakładach obrotu żywnością na naszym terenie nie stwierdzono produktu pod nazwą

„DIOHESPAN”, produkcji Aflofarm Fabryka Leków Sp. z o.o. z siedzibą w Ksawerowie, ul. Szkolna 31, 95-054 Ksawerów.

W analizowanym okresie przedstawiciele PPIS w Choszcznie pobrali do oceny znakowania przeprowadzanej w PSSE 1 próbkę niżej wymienionego środka spożywczego specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Pobrana próbka pod kątem oceny znakowania nie uległa zakwestionowaniu.

Tabela. „Ocena znakowania przeprowadzona przez przedstawicieli PPIS”.

Lp.	Podmiot wprowadzający do obrotu	Produkt	Producent/dystrybutor	Stwierdzone niezgodności	Podjęte działania
1.	Sklep Delikatesy Centrum, ul. Bolesława Chrobrego 1A, 73-200 Choszczno	Nestle kaszka mleczno-ryżowa malina, po 4 miesiącu	Nestle Polska S.A. ul. Domaniewska 32, 02-672 Warszawa	Nie dotyczy	Nie dotyczy

W 2020r. w ramach Urzędowej Kontroli Żywności i Monitoringu do badań laboratoryjnych prowadzonych przez wyspecjalizowane laboratoria pobierano środki spożywcze z opisywanych grup produktów, które ujęto w poniższej tabeli.

Tabela. „Zestawienie próbek pobranych do badań z grupy suplementów diety środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, środków spożywczych wzbogaconych witaminami lub składnikami mineralnymi”.

Lp.	Produkt	Producent/dystrybutor	Liczba pobranych próbek	Kierunek badań	Wyniki badań	Podjęte działania
1.	Gr. A03SJ Suplement diety Vita Fizz Forte Witamina C 500 mg o smaku cytrynowym	EFFERTA Sp. z o.o., Spółka Komandytowa, Czosnów 05-152 Cząstków Mazowiecki, ul. Gdańska 3, Polska	1	Zawartość witaminy C, ocena organoleptyczna i ocena znakowania	Zawartość witaminy C (507±101) mg/1 tabletkę; Ocena organoleptyczna: zgodna; Ocena znakowania: Bez uwag	Nie dotyczy
2.	Gr. A00EJ / Musli i podobne / Płatki zbożowe i podobne – Zbożowe kuleczki o smaku czekoladowym z witaminami i składnikami mineralnymi	Cereal Partners Poland Toruń-Pacific Sp. z o.o., ul. Szosa Lubicka 35/58, 87-100 Toruń	1	Zawartość składnika mineralnego: żelazo, ocena organoleptyczna i ocena znakowania	Zawartość żelaza – (11,5±1,2) mg / 100g. Ocena organoleptyczna: zgodna. Ocena znakowania: Bez uwag.	Nie dotyczy
3.	Gr. 2401 / preparaty do początkowego żywienia	Nestle Polska S.A. ul. Domaniewska 32, 02-672 Warszawa		Zawartość składnika mineralnego: żelazo, ocena	Zawartość żelaza – (0,75±0,07) mg w 100 ml. Ocena	Nie dotyczy

niemowląt, w tym mleko początkowe oraz preparaty do dalszego żywienia niemowląt, w tym mleko następne / Nestle Litte Streps 2, powyżej 6 miesiąca. Mleko następne w proszku dla niemowląt		1	organoleptyczna i ocena znakowania	organoleptyczna: zgodna. Ocena znakowania: bez uwag.	
--	--	---	---------------------------------------	---	--

W 2020r. sprawowano również nadzór nad sprzedażą internetową suplementów diety, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz środków spożywczych wzbogacanych witaminami lub składnikami mineralnymi. Kontrolami objęto strony internetowe prowadzone przez podmioty z terenu powiatu choszczeńskiego, zajmujących się wprowadzaniem do obrotu w/w produktów.

Dane z tych kontroli ujęto w tabeli poniżej:

Tabela. „Nadzór nad sprzedażą za pośrednictwem internetu suplementów diety, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego i żywności wzbogaconej w powiecie choszczeńskim”.

L.p.		2020 r.
1.	Liczba nadzorowanych podmiotów prowadzących w/wym. działalność	6
2.	Liczba obiektów skontrolowanych	9
3.	Liczba przeprowadzonych kontroli (stwierdzone nieprawidłowości należy opisać pod tabelą)	13
4.	Liczba produktów ocenionych pod kątem składu	36 ocenionych produktów
5.	Liczba produktów ocenionych jako niezgodne pod kątem składu (stwierdzone nieprawidłowości należy opisać pod tabelą)	0
6.	Liczba produktów ocenionych pod kątem znakowania, prezentacji i reklamy	0
7.	Liczba produktów ocenionych jako niezgodne pod kątem znakowania, prezentacji i reklamy (stwierdzone nieprawidłowości należy opisać pod tabelą)	0
8.	Liczba i kwota nałożonych mandatów karnych	0
9.	Liczba wydanych decyzji administracyjnych, w tym:	3
9a	dot. składu	0
9b	dot. znakowania, prezentacji i reklamy	0

7. Nadzór nad obrotem grzybami i przetwórstwem grzybów.

Przed rozpoczęciem sezonu grzybowego 2020r., pracownicy pionu HŻŻ i PK podjęli następujące działania:

- w siedzibie Powiatowej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej w Choszczynie zaprowadzono dyżury uprawnionego grzyboznawcy. Dyżury prowadzone były w dni robocze od poniedziałku do piątku w godzinach 8.00 – 9.00. Na tablicy ogłoszeniowej PSSE w Choszczynie wywieszono informację o powyższych dyżurach;
- pracownicy HŻŻ i PU dla zainteresowanych przygotowali ulotki informacyjne pt. „Grzyby”, „Podstawowe Zasady Bezpiecznego Grzybobrania”, „Poznaj grzyby unikniesz zatrucia” oraz wykaz adresów klasyfikatorów i grzyboznawców z terenu nadzorowanego przez PSSE w Choszczynie i powiatów ościennych;
- do Urzędów Miast i Gmin, zlokalizowanych na terenie powiatu choszczeńskiego, przekazano drogą elektroniczną materiały informacyjne pt. „Grzyby”, „Podstawowe Zasady Bezpiecznego Grzybobrania”, „Poznaj grzyby unikniesz zatrucia” oraz wykaz adresów klasyfikatorów i grzyboznawców z terenu nadzorowanego przez PSSE w Choszczynie i powiatów ościennych oraz informacje o pełnionych w PSSE w Choszczynie dyżurach grzyboznawcy, celem umieszczenia ich na gminnych tablicach informacyjnych;
- na stronie internetowej PSSE w Choszczynie, umieszczono materiały informacyjne pt. „Grzyby” i „Podstawowe Zasady Bezpiecznego Grzybobrania”, „Poznaj grzyby unikniesz zatrucia” oraz wykaz adresów klasyfikatorów i grzyboznawców z terenu nadzorowanego przez PSSE w Choszczynie i powiatów ościennych, a także informacje o pełnionych w PSSE w Choszczynie dyżurach grzyboznawcy.

W trakcie trwania sezonu grzybowego podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych zwracano baczną uwagę na wprowadzanie do obrotu grzybów dzikorosnących. W w/w zakresie przeprowadzono 2 kontrole. Kontrole sanitarne zostały przeprowadzone na terenie Targowiska Miejskiego w Choszczynie oraz w sklepie spożywczym.

W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono wprowadzania do obrotu grzybów świeżych dziko rosnących. W sprzedaży znajdowały się tylko świeże grzyby hodowlane lub suszone paczkowane grzyby.

W ramach prowadzonego w PSSE w Choszczynie dyżuru grzyboznawcy dokonano 1 oceny fragmentów grzyba pod kątem jego przydatności do spożycia dla jednego mieszkańca powiatu. Oceniony grzyb był grzybem jadalnym, nadającym się do spożycia.

W 2020r. nie wydawano atestów na grzyby świeże i suszone.

W 2020r. nie pobrano do badań laboratoryjnych próbek z w/w grupy żywności.

8. Nadzór nad przestrzeganiem imprez masowych.

W 2020 r. pion HŻŻiPK nie prowadził wzmożonych działań związanych z organizacją imprez masowych.

III HIGIENA KOMUNALNA

Do zakresu działań Państwowej Inspekcji Sanitarnej należy kontrola przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczące higieny środowiska, a zwłaszcza jakości wody do spożycia, w basenach i kąpieliskach, utrzymania należytego stanu higienicznego obiektów i urządzeń użyteczności publicznej.

III HIGIENA KOMUNALNA

III HIGIENA KOMUNALNA

1. Liczba załatwionych interwencji: 6

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

5- przekazanych

1- bezzasadnych

- 1- Zgłoszenie mailowe odnośnie braku toalet przy nieczynnym dworcu PKP. Skarga przekazana do **Burmistrza Choszczna**
- 2- Zgłoszenie dotyczące nieodpowiedniej jakości wody. W dniu 2020-02-24 pobrano próbki wody do analizy. Badania nie wykazały przekroczeń norm sanitarnych. Skarga bezzasadna.
- 3- Zgłoszenie dotyczące nieczystości pozostawianych przez gołębie. Skarga przekazana
- 4- Siłownia działająca w czasie pandemii. Skarga przekazana.
- 5- Zanieczyszczenia powierzchni piwnicznych budynku wielorodzinnego. Skarga przekazana
- 6- Nieodpowiednie gospodarowanie nieczystościami płynnymi. Skarga przekazana

2. Liczba zamknięć / unieruchomień / wyłączenia z użytkowania obiektu lub jego części: nie notowano

3. Charakterystyka obiektów – informacje uzupełniające do danych zawartych w tabelach Excel będących załącznikami do **druku MZ-46**:

3.1. Jakość wody przeznaczonej do spożycia

W ramach nadzoru sanitarnego PIS dokonano poboru **326** próbek wody, z czego **112** było kwestionowanych. Wydano **12** decyzji administracyjnych oraz **74** decyzje płatnicze na łączną kwotę **8515,30** zł.

W ramach kontroli wewnętrznej prowadzonej przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne dokonano poboru **518** próbek wody z czego **105** było kwestionowanych.

W ciągu roku obowiązywało łącznie **12** decyzji na jakość wody, przy czym **9** zostało wykonanych.

Urządzenia o produkcji wody $\leq 100 \text{ m}^3/\text{d}$

Wg ewidencji **52** obiekty, wszystkie skontrolowano pod względem jakości wody. Na koniec roku było **49** urządzeń produkujących wodę odpowiadającym wymaganiom sanitarnym, **3** urządzenia produkowały wodę o zawyżonych parametrach fizykochemicznych (mętność, żelazo, mangan).

W ramach nadzoru sanitarnego PIS dokonano poboru **266** próbek wody, z czego **94** było kwestionowanych. Wydano **7** decyzji administracyjnych oraz **61** decyzji płatniczych na łączną kwotę **6519,59** zł.

W ramach kontroli wewnętrznej prowadzonej przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne dokonano poboru **364** próbek wody z czego **70** było kwestionowanych.

Postępowanie administracyjne w celu wyegzekwowania poprawy jakości wody, w której stwierdzono przekroczenia zawartości manganu, żelaza w powiecie toczy się nadal na wodociągach: **Brzeziny, Żółwino**.

Urządzenia o produkcji wody $100-1.000 \text{ m}^3/\text{d}$

Wg ewidencji **7** obiektów, wszystkie skontrolowano pod względem jakości wody. Wśród 7 urządzeń wodociągowych będących w ewidencji większość dostarczała wodę spełniającą wymagania sanitarne. W ciągu roku obowiązywała 1 decyzja na jakość wody, nie została ona wykonana (postępowanie toczy się nadal).

W ramach nadzoru sanitarnego PIS dokonano poboru **46** próbek wody, z czego **17** było kwestionowanych. Wydano **10** decyzji płatniczych na łączną kwotę **1088,22** zł.

W ramach kontroli wewnętrznej prowadzonej przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne dokonano poboru **126** próbek wody z czego **33** było kwestionowanych.

Wśród **7** urządzeń wodociągowych będących w ewidencji **1** dostarcza wodę nie spełniającą fizykochemicznych wymagań sanitarnych (mangan). Jest to urządzenie w miejscowości Drawno.

Urządzenia o produkcji wody $1.000-10.000 \text{ m}^3/\text{d}$

Wg ewidencji **1** obiekt, skontrolowany pod względem jakości wody. Jedyne urządzenie wodociągowe będące w ewidencji dostarczało wodę spełniającą wymagania sanitarne (wodociąg Choszczno). W ramach nadzoru sanitarnego PIS dokonano poboru **4** próbek wody. W ramach kontroli wewnętrznej prowadzonej przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne dokonano poboru **28** próbek wody, z czego **2** były kwestionowane.

Inne podmioty zaopatrujące w wodę.

Wśród 4 urzędzenia wodociągowe będące w ewidencji wszystkie dostarczały wodę spełniającą wymagania sanitarne.

W ramach nadzoru sanitarnego PIS, dokonano poboru 10 próbek wody z czego 1 była kwestionowana. Wydano 1 decyzję płatniczą na kwotę 105,10 zł.

W ramach kontroli wewnętrznej prowadzonej przez podmioty zaopatrujące w wodę dokonano poboru 12 próbek wody z czego 2 kwestionowane.

Występujące braki w dostarczaniu wody, awarie: braków wody nie notowano, awarie występowały sporadycznie, bez dłuższych braków wody.

Największa i najważniejsza modernizacja – Ujęcie wody w miejscowości Pełczyce.

Działania naprawcze prowadzone przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne, w celu doprowadzenia wody do wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia polegały głównie na czyszczeniu źróź filtracyjnych, a także na zwiększaniu wsadów złoża w zbiornikach filtracyjnych.

3.2. Pływalnie i baseny

Ocenie jakości wody basenowej i stanu sanitarno-technicznego poddany był 1 obiekt Kryta Pływalnia „Wodny Raj” w Choszcznie. W okresie od 01 stycznia do 31 grudnia 2020 roku pobrano do badań łącznie 8 próbek wody z niecek basenowych (z niecek na terenie krytej pływalni). Przeprowadzono 1 kontrolę stanu sanitarno-technicznego basenu sportowego i rekreacyjnego na terenie pływalni. Dokonano łącznie poboru 8 próbek wody ciepłej użytkowej w natryskach na terenie szatni w kierunku badań *Legionella*. Ocena roczna jakości wody umieszczona na stronie BIP PSSE Choszczno pod adresem:

3.3 Kąpieliska i miejsca wykorzystywane do kąpieli

Nadzorem sanitarnym objęte były 3 obiekty.

- Kąpielisko - jez. Klukom w Choszcznie

Centrum Rekreacyjno-Sportowe ul. Promenada 2, 73-200 Choszczno;

- Kąpielisko - jez. Adamowo w Drawnie

Urząd Miejski Drawno ul. Kościelna 3, 73-220 Drawno.

- Kąpielisko - jez. Duży Pełcz w Pełczycach

We wszystkich obiektach woda była badana przed sezonem wyłącznie przez PSSE w Choszczynie, a w sezonie przez zarządców obiektów. Wyniki przekazywane były na bieżąco, przekroczeń nie stwierdzono.

Kąpielisko - jez. Klukom w Choszczynie

Centrum Rekreacyjno-Sportowe ul. Promenada 2, 73-200 Choszczyno;

Kontrola wewnętrzna prowadzona przez Organizatora prawidłowa, oznakowanie kąpieliska również prawidłowe, terminowość pobierania próbek i przekazywania wyników, bez zastrzeżeń, prowadzenie działań naprawczych nie było wymagane.

Kąpielisko - jez. Duży Pełcz w Pełczycach

Miejsko-Gminny Ośrodek Kultury w Pełczycach ul. Starogrodzka 12, 73-260 Pełczyce.

Kontrola wewnętrzna prowadzona przez Organizatora prawidłowa, oznakowanie kąpieliska również prawidłowe, terminowość pobierania próbek i przekazywania wyników, bez zastrzeżeń, prowadzenie działań naprawczych nie było wymagane;

3.4 Stan sanitarny obiektów (krótki opis występującego złego stanu higieniczno-sanitarnego i technicznego – w jakim zakresie i podjętych działań PIS) z uwzględnieniem: n/d

Lp.	Nazwa i adres obiektu ze złym stanem sanitarno – higienicznym i technicznym	Krótki opis czego dot. zły stan obiektu	Data decyzji	
-----	---	---	--------------	--

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

Na terenie cmentarza komunalnego w Choszczynie znajduje się dom przedpogrzebowy zarządzany przez Miejskie Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej Spółka z o.o. ul. Wolności 26, 73-200 Choszczyno.

Tabela Nr 4.1. Dane dot. ekshumacji

Lp.	Liczba cmentarzy (ogółem)	Liczba decyzji dot. ekshumacji	Liczba decyzji zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji	Liczba decyzji nie zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji	Liczba przeprowadzonych ekshumacji	Liczba ekshumacji z udziałem pracowników	Liczba wstrzymanych ekshumacji i powodów ich
-----	---------------------------	--------------------------------	--	--	------------------------------------	--	--

		acji	dzenie ekshumacji			PIS	wstrzymania
	40	102	102	0	80	15	0

Wydano 102 decyzji zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji. W związku ze stanem pandemii tylko niewielka część ekshumacji podlegała nadzorowi w obecności pracowników PSSE. Ekshumacje, które zostały przeprowadzone bez obecności pracowników PSSE nadzorował zarządca cmentarza. Nie stwierdzono naruszeń warunków sanitarnych podczas przeprowadzania ekshumacji i transportu specjalistycznego zwłok i szczątków po przeprowadzonej ekshumacji. Pracownicy wykonujący ekshumacje posiadali zabezpieczenia w środki ochrony osobistej oraz dysponowali środkami do dezynfekcji zarówno rąk jak i samochodów.

Tabela Nr 4.2. Dane dot. zakładów pogrzebowych

Lp.	Nazwa zakładu pogrzebowego / domu przedpogrzebowego	Liczba chłodzi	Liczba miejsc w chłodni	Liczba specjalistycznych środków transportu przeznaczonych do przewozu zwłok i szczątków jakim dysponuje zakład / dom
1.	Miejskie Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej Spółka z o.o. ul. Wolności 26, 73-200 Choszczno.	1	8	2
2.	Zakład Pogrzebowy Anna Polaczuk, ul. Piastowska 1, 73-200 Choszczno	0	0	1
3.	Komunalny Zakład Usługowo-Handlowy Spółka z o.o. w Drawnie, ul. Kolejowa 7, 73-220 Drawno	0	0	1
4.	Zakład Usługowo-Handlowy "Komunalnik" Spółka z o.o., ul. Ratuszowa 7, 73-210 Recz	0	0	1

W roku 2020 na terenie powiatu choszczeńskiego nie stwierdzono nieprawidłowości dot. cmentarzy i domu pogrzebowym.

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

- liczba wydanych postanowień na sprowadzenie zwłok z zagranicy- 11
- liczba wydanych decyzji na wywóz zwłok poza granice RP - 0

5. Szpitale

5.1. Zaopatrzenie w wodę

Tabela Nr 5.1 Zaopatrzenie szpitali w wodę do spożycia

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	źródło zaopatrzenia podstawowe		rezerwowe źródło zaopatrzenia w wodę			Uwagi (np. program dostosowawczy)
			wodociąg własny	wodociąg sieciowy	wodociąg własny	wodociąg sieciowy	zbiornik	
1	Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Choszczynie	Choszczno ul. Niedziałkowskiego 4	tak	nie	Nie	tak	50 m ³	

Opis:

- ocena jakości wody do spożycia – jakość wody do spożycia - dobra;
- ocena ciepłej wody użytkowej w zakresie bakterii *Legionella sp.* (obie instalacjach wody ciepłej użytkowej na koniec roku wolne od skażenia);

5.2. Postępowanie z bielizną szpitalną i pralnictwo

Tabela Nr 5. 2 Wykaz miejsc prania bielizny szpitalnej w obiektach szpitalnych

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Miejsce prania bielizny szpitalnej	Uwagi
	SPZOZ	Ul. Niedziałkowskiego 4, 73-200 Choszczno	Firma zewnętrzna HTS Stargard Sp. z o.o.	

5.3. Postępowanie z odpadami medycznymi w aspekcie ochrony zdrowia ludzkiego

Tabela Nr 5.3 Wykaz firm odbierających odpady medyczne ze szpitali oraz wykaz szpitali prowadzących instalacje do termicznego unieszkodliwiania odpadów medycznych

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Firma odbierająca i transportująca odpady medyczne do miejsca ich unieszkodliwiania	Miejsce unieszkodliwiania odpadów medycznych (lokalizacja spalarni)	Szpitalna instalacje do termicznego unieszkodliwiania odpadów medycznych (lokalizacja spalarni oraz rodzaj stosowanych urządzeń)	Dokumenty potwierdzające unieszkodliwienie przekazanych zakaźnych odpadów medycznych* (czy szpital jako wytwórca odpadów posiada takie dokumenty)	Uwagi
-----	---------	---------------------------------	---	--	---	--	-------

* wymóg przekazania wytwórcy odpadów dokumentu potwierdzającego unieszkodliwienie zakaźnych odpadów medycznych wprowadzony został przepisem § 4 rozporządzenia Ministra Środowiska z dnia 13 stycznia 2014 r. w sprawie dokumentu potwierdzającego unieszkodliwienie zakaźnych odpadów medycznych lub zakaźnych odpadów weterynaryjnych (Dz.U. z 2014 r. poz. 107), przy czym wzór dokumentu zgodnie z § 2 ust. 2 określono w załączniku do rozporządzenia.

Na terenie powiatu choszczeńskiego znajduje się jeden szpital przy ul. Niedziałkowskiego 4 w Choszcznie. Nie posiada instalacji do termicznego unieszkodliwiania odpadów medycznych. Odbiorem odpadów niebezpiecznych zajmuje się firma zewnętrzna HYGEA Czesław Golik.

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

Tabela Nr 5.4 Wykaz prosektoriów, chłodni szpitalnych i pomieszczeń pro - morte

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Prosektorium	Miejsce przechowywania zwłok		Uwagi
				Pro – morte (ilość miejsc)	Chłodnia* (ilość miejsc)	
1.	SPZOZ	Ul. Niedziałkowskiego 4, 73-200 Choszczno		4	1	

* szpital jest zobowiązany zapewnić chłodnię

5.5. Postępowanie z odpadami komunalnymi – krótki opis.

Odpady komunalne odbierane są na podstawie deklaracji złożonej do UM w Choszcznie

6. Liczba i zabezpieczenie imprez masowych w 2020 r. - 0 (jeśli dotyczy), z uwzględnieniem następujących informacji:

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

7. Inne informacje o podjętych działaniach i przedsięwzięciach

- współpraca z innymi pionami PSSE / WSSE – na bieżąco
- współpraca z instytucjami, podmiotami etc. (w jakim zakresie - efekty), współpraca z władzami samorządowymi w sprawie organizowania kąpielisk oraz zabezpieczenia obiektów typu fontanny, opiniowanie regulaminów utrzymania czystości w gminach, sprowadzanie zwłok i szczątków ludzkich z zagranicy,
- współpraca z mediami (RTV, prasa).- nie notowano

8. Krótkie podsumowanie – wnioski.

Wewnętrzna kontrola jakości wody przeprowadzana była systematycznie przez przedsiębiorstwa wodociągowe i znaczną większość podmiotów. Z przeprowadzonych analiz jakości wody sporządzane były sprawozdania. Na podstawie przedkładanych PPIS sprawozdań wydawane były orzeczenia o jakości wody. Większość punktów poboru była zlokalizowana na stacjach uzdatniania wody lub hydroforniach. W ciągu roku 2020 sporządzane były raporty dot. oceny jakości wody i przekazywane odpowiednim terytorialnie władzom samorządowym.

W dalszym ciągu część miejscowości jest niezwodociągowana, część posiada urządzenia wodociągowe lecz o bardzo małej produkcji zasilające małą liczbę osób i w związku z powyższym nie są objęte nadzorem sanitarnym. Na terenie powiatu ogółem jest ok. 1000 osób zamieszkujących tereny niezwodociągowane.

IV HIGIENA PRACY

Celem działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie higieny pracy jest ochrona pracowników przed niekorzystnymi skutkami narażenia na czynniki pochodzenia chemicznego, fizycznego i biologicznego w środowisku pracy. Państwowa Inspekcja Sanitarna sprawuje nadzór nad warunkami pracy kontrolując przestrzeganie przepisów dotyczących utrzymania należytego stanu higienicznego zakładów pracy oraz zapobiegania powstawaniu chorób zawodowych i innych chorób związanych z warunkami pracy.

1. Nadzór bieżący nad zakładami pracy

W 2020 r. pion Higieny pracy przeprowadził kontrole sanitarne w 53 obiektach zatrudniających 814 pracowników, osób fizycznych na podstawie umowy cywilno-prawnej (umowa zlecenie) lub prowadzących własną działalność wykonując usługę na rzecz kontrolowanego przedsiębiorcy. Przeprowadzono ogółem 66 kontroli w zakładach pracy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy, w obiektach stosujących substancje chemiczne i ich

mieszaniny oraz w zakresie legalnego użycia prekursorów narkotyków. Kontrole dotyczyły również warunków pracy w wyniku prowadzonego postępowania w sprawie chorób zawodowych.

Kontrole ze szczególnym uwzględnieniem zagadnień:

a) liczba kontroli ogółem w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy -----	66
w tym m.in.:	
b) liczba kontroli przeprowadzonych w ramach nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami -----	12
c) liczba kontroli przeprowadzonych w ramach nadzoru nad prekursorami kategorii 2 i 3 -----	4
d) liczba kontroli przeprowadzonych w ramach nadzoru nad produktami biobójczymi -----	2
e) liczba kontroli przeprowadzonych w zakresie substancji, preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy -----	1
f) liczba kontroli przeprowadzonych w ramach nadzoru nad czynnikami biologicznymi w środowisku pracy -----	50
g) liczba kontroli przeprowadzonych w ramach nadzoru nad detergentami -----	0
h) liczba skontrolowanych obiektów zajmujących się obrotem substancjami chemicznymi i ich mieszaninami -----	0
i) liczba skontrolowanych obiektów stosujących substancje chemiczne i ich mieszaniny -----	11
j) liczba skontrolowanych obiektów zajmujących się obrotem prekursorami kategorii 2 i 3 -----	2
k) liczba skontrolowanych obiektów wprowadzających do obrotu produkty biobójcze -----	0
l) liczba skontrolowanych obiektów w zakresie substancji, preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy -----	1
m) liczba skontrolowanych obiektów w zakresie czynników biologicznych w środowisku pracy -----	45
n) liczba skontrolowanych obiektów z zakresie nadzoru nad detergentami -----	0

Wydano ogółem 14 decyzji administracyjnych w tym:

- 11 decyzji nakazujących wykonanie obowiązków wynikających z przepisów prawa i wygaszających,
- 3 decyzje dotyczące umorzenia postępowania administracyjnego w wyniku usunięcia stwierdzonych uchybień przed wydaniem decyzji nakazującej wykonanie obowiązków.

W 14 decyzjach administracyjnych zawarto 23 nakazy wykonania obowiązków w celu zapewnienia odpowiednich warunków higienicznych i zdrowotnych środowiska pracy:

w tym nakazów m.in.:

a) w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin -----	0
b) w zakresie prekursorów kategorii 2 i 3 -----	0
c) w zakresie produktów biobójczych -----	0
d) w zakresie substancji, preparatów, ich mieszanin lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy-----	0
e) w zakresie czynników biologicznych w środowisku pracy -----	0
f) w zakresie detergentów -----	0

g) dotyczących badań i pomiarów środowiska pracy -----	13
h) w zakresie oceny ryzyka zawodowego -----	7
i) dotyczących obniżenia stężeń i natężeń czynników szkodliwych -----	0
j) poprawy warunków pracy.....	4
k) unieruchamiających zakłady, oddziały, stanowiska -----	0

W wyniku kontroli sanitarnych w decyzjach ujęto nakazy, które dotyczyły w szczególności:

- Przedstawienia aktualnych wyników badań i pomiarów czynników szkodliwych występujących na stanowiskach pracy – 11
- Zapewnienie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy – 7
- Wykonania lub zaktualizowania rejestru badań i pomiarów czynników szkodliwych oraz kart badań i pomiarów – 2
- Zapewnienia właściwych pomieszczeń higieniczno- sanitarnych pracownikom – 3

Ogółem wydano 12 decyzji płatniczych.

Pion Higieny Pracy wydał 6 postanowień w tym:

- 2 postanowienia o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia do wykonania obowiązku, na kwotę 900,00 złotych.
- 4 postanowienia o zawieszeniu postępowania egzekucyjnego.

W 2020 nie wystawiono tytułów wykonawczych. Mandatów karnych nie nakładano. Wystawiono 1 upomnienie w celu przypomnienia zobowiązaniom o obowiązku wykonania zaleceń zawartych w decyzjach.

Informacja dotycząca nadzorowanych zakładów pracy, w których stwierdzono przekroczenia czynników szkodliwych dla zdrowia (NDS/NDN) wg PKD nadzorowanych w 2020 r.

PKD	Liczba zakładów pracy, w których stwierdzono przekroczenia NDS/NDN W roku sprawozdawczym	Liczba zakładów pracy, w których stwierdzono przekroczenia NDS/NDN ogółem	Liczba pracowników pracujących w przekroczeniach			
			NDS/NDN ogółem (pracownik liczony jeden raz niezależnie od ilości czynników)	NDS czynników chemicznych	NDS pyłów	NDN czynników fizycznych (hałas, drgania, mikroklimat zimny i gorący, promieniowanie optyczne)
01	0	1	2	0	2	2
02	1	9	56	0	0	56
16	0	9	159	0	0	159
24	0	1	59	0	0	59
25	0	2	44	0	0	44
31	0	1	7	0	0	7
36	0	5	23	0	0	23
42	1	2	7	0	0	7
43	0	1	9	0	0	9
46	0	1	2	0	0	2
49	0	1	1	0	0	1
84	0	1	3	0	0	3
Ogółem	2	34	372	0	2	372

2. Ocena narażenia na czynniki rakotwórcze lub mutagenne.

Na terenie powiatu skontrolowano 1 zakład, w których występuje narażenia na substancje chemiczne, ich mieszaniny, czynniki lub procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym.

Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną Narażonych jest 3 pracowników w tym 0 kobiet.

W wyniku kontroli nie stwierdzono naruszenia obowiązujących przepisów w zakresie przekazania informacji o pracach, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawiania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym.

3. Ocena narażenia na szkodliwe czynniki biologiczne.

Przeprowadzono 50 kontroli w 45 zakładach, w których występuje narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne. W 2020 r. szczególną uwagę zwracano na zapewnienie bezpieczeństwa pracy w zakresie działania wirusa SARS-CoV-2. Na działanie szkodliwych czynników biologicznych narażonych jest w tych zakładach ogółem 707 pracowników w tym na 2 grupę zagrożenia oraz 3 grupę zagrożenia – 707 osoby, na 4 grupę – 0.

Uchybienia w zakresie szkodliwych czynników biologicznych:

- a) w przedłożonej udokumentowanej ocenie ryzyka zawodowego na stanowisku pracy nie uwzględniono zagrożeń związanych z działaniem szkodliwego czynnika biologicznego,
- b) brak dokumentacji bezpiecznego postępowania ze szkodliwym czynnikiem biologicznym (procedur i /lub instrukcji).

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami nie wydano decyzji administracyjnych, gdyż nieprawidłowości zostały usunięta przed wszczęciem postępowania. Na terenie powiatu nie stwierdzono instytucji prowadzących prace z organizmami genetycznie zmodyfikowanymi.

4. Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami oraz produktami biobójczymi.

Na terenie powiatu w ewidencji pionu Higieny Pracy ogółem jest 40 dystrybutorów, 1 dalszy użytkownik - formulator i 217 stosujących substancje chemiczne i ich mieszaniny. Przeprowadzono 12 kontroli w zakresie stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin w działalności zawodowej. Pod nadzorem są 42 obiekty odpowiedzialne za wprowadzanie do obrotu produkty biobójcze. Przeprowadzono 2 kontrole w zakładach stosujących produkty biobójcze. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stosowania tych produktów.

Ponadto przeprowadzono 2 kontrole w zakresie wprowadzania do obrotu prekursorów narkotyków kat. 2 i 3 oraz 2 kontrole w zakładach stosujących prekursory w produkcji. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie legalnego obrotu i stosowania prekursorów narkotyków.

W wyniku kontroli stwierdzono nieprawidłowości w 1 zakładzie pracy: brak spisu stosowanych w działalności zawodowej substancji chemicznych i ich mieszanin oraz brak kart tych substancji / mieszanin. W związku z nadzorem nad substancjami chemicznymi nie wydawano decyzji administracyjnych.

5. Choroby zawodowe

W roku sprawozdawczym nie wpłynęło żadne zgłoszenie podejrzenia o chorobę zawodową, Kontynuowano 1 postępowanie z 2019 r. w celu wydania decyzji dotyczącej choroby

zawodowej. W wyniku prowadzonego postępowania wydano 1 decyzję o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej:

- „Zapalenie obrzękowe krtani o podłożu alergicznym. ” (jednostka wymieniona w poz. 13 wykazu chorób zawodowych)

Prowadzono postępowanie wyjaśniające w związku z podejrzeniem o chorobę zawodową w ramach współpracy między inspekcjami sanitarnymi na terenie Polski. Przeprowadzono 1 kontrolę warunków pracy i wypełniono 1 kartę w związku z podejrzeniem o choroba zawodową.

6. Środki zastępcze

Pion Higieny pracy nie otrzymywał zgłoszeń dotyczących podejrzenia wprowadzania do obrotu środków zastępczych lub nowych substancji psychotropowych. Nie przeprowadzano kontroli w tym zakresie.

Podsumowanie

Pion Higieny Pracy PSSE Choszczno w roku 2020 realizował zasadnicze zamierzenia działań PIS przy współpracy z inspekcjami, jednostkami nadrzędnymi, organami samorządu terytorialnego i placówkami naukowymi m.in. z:

- Głównym Inspektorem Sanitarnym w zakresie legalnego obrotu prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3; importerów, dystrybutorów i producentów substancji i preparatów chemicznych;
- współpraca z innymi powiatowymi inspektorami sanitarnymi w zakresie przeprowadzania oceny narażenia zawodowego w sprawach chorób zawodowych i sporządzania kart oceny;
- współpraca z Powiatowym Inspektorem Weterynarii w Choszcznie w zakresie kontroli przestrzegania przepisów dotyczących ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii w obiektach produkujących żywność pochodzenia zwierzęcego;
- współpraca z Powiatową Komendą Policji w Choszcznie w zakresie kontroli przestrzegania przepisów dotyczących ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii;
- Starostwem Powiatowym Choszczno w zakresie oceny stanu bezpieczeństwa sanitarnego powiatu za 2019 r.;
- Urzędem Miejskim w Drawnie w zakresie oceny stanu sanitarnego gminy Drawno za 2019 r.;

W 2020 r. pion Higieny Pracy PSSE Choszczno podczas czynności kontrolnych w zakładach pracy kontynuował program promocji zdrowia prowadząc rozmówki z pracodawcami i osobami służby BHP w zakresie potrzeby podejmowania działań w celu zapewnienia pracownikom bezpiecznych i higienicznych warunków pracy, ze szczególnym uwzględnieniem zakładów pracy, gdzie prowadzono postępowania w sprawie chorób zawodowych.

W zakresie promocji zdrowia prowadzono działania mające na celu uświadamianie społeczeństwa o potrzebie stosowania środków ochrony indywidualnej przede wszystkim maseczek ochronnych oraz rękawiczek jednorazowych podczas pracy jak i uczestnictwa w czynnościach życia społecznego jako ochronę przed działaniem i rozprzestrzenianiem się zagrożenia szkodliwego czynnika biologicznego wirusa SARS-CoV-2 będącego powodem niebezpiecznej dla ludzi choroby COVID-19. W związku z tym zagrożeniem zwracano szczególną uwagę przede wszystkim na przestrzeganiu i zachowaniu zasad higieny osobistej oraz na stosowanie właściwych co do zakresu działania, dopuszczonych do obrotu środków o działaniu dezynfekującym w każdej sytuacji stwarzającej ryzyko narażenia. Podczas wizyt w zakładach pracy i obiektach użyteczności publicznej rozdawano ulotki informacyjne

sporządzone na potrzeby występującego zagrożenia o zasadach prawidłowego zachowania i postępowania.

Kontynuowano także nadzór nad przestrzeganiem przepisów w zakresie zakazu palenia tytoniu i wyrobów tytoniowych oraz e-papierosów zgodnie z art. 5 ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych i stwierdzono, że zarówno w zakładach pracy i innych obiektach ma miejsce przestrzeganie przepisów poprzez wywieszenie informacji o zakazie palenia tytoniu i e-papierosów w formie znaków i napisów, wprowadzenie w regulaminach lub zarządzeniach wewnętrznych zakładów pracy zasad całkowitego zakazu palenia tytoniu w pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt ludzi, pomieszczeniach pracy jak i w pomieszczeniach socjalnych. Nieliczne zakłady pracy wyznaczyły miejsca do palenia tytoniu poza budynkami na wolnym powietrzu, które zaopatrzone w popielnice i oznakowano tabliczką „TU WOLNO PALIĆ”.

V HIGIENA DZIECI I MŁODZIEŻY

Zadania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ochronie zdrowia dzieci i młodzieży realizowane są poprzez sprawowanie nadzoru nad higieną procesu nauczania oraz warunkami higieniczno-sanitarnymi pomieszczeń i sprzętu używanego w placówkach nauczania wychowania.

1. Liczba placówek pod nadzorem (ogółem): **105**, w tym:

Żłobki - 1

Przedszkola – 13

Szkoły podstawowe -15

Zespoły Szkół – 4 w tym : 1 przedszkole, 1 szkoła podstawowa, 3 szkoły branżowe I-go stopnia, 1 szkoła policealna, 2 technikum, 2 liceum ogólnokształcące, 2 warsztaty szkolne, 1 internat.

Państwowa Szkoła Muzyczna - 1

Warsztat Terapii Zajęciowej – 1

Placówki wsparcia dziennego – 11

Specjalne Ośrodki szkolno-wychowawcze - 2

Placówki pracy pozaszkolnej - 25

Placówki sezonowe – 32

2. Ogólna liczba kontroli: **36**

Żłobek	1 kontrola
Przedszkola	2 kontrole (w tym: 1 kontrola interwencyjna)
Szkoły podstawowe	4 kontrole (w tym: 2 kontrole sprawdzające i 1 tematyczna)
Zespoły Szkół	2 kontrole (w tym 1 kontrola sprawdzająca)
Szkoła Policealna	1 kontrola (w tym 1 związana z wydaniem opinii sanitarnej)
Pozaszkolne placówki specjalistyczne	1 kontrola (w tym 1 kontrola tematyczna)
Placówki wsparcia dziennego	1 kontrola (w tym 1 celem wydania opinii w formie decyzji)
Placówki pracy pozaszkolnej	3 kontrole (w tym 2 kontrole celem wydania opinii w formie decyzji)

Łączna liczba dzieci w skontrolowanych placówkach wyniosła : **1024 osoby**

3. Działalność pokontrolna w placówkach nauczania i opieki oraz wypoczynku i rekreacji Dzieci i Młodzieży

Ogółem wydano 12 decyzji w tym:

- 1 decyzja - opinia sanitarna
- 3 decyzje merytoryczne
- 7 decyzji zmieniających termin wykonania nałożonych na stronę obowiązków,
- 1 decyzję rachunek na kwotę 116,70 zł.

4. Liczba załatwionych interwencji: 1

W dniu 23.01.2020r. przeprowadzono kontrolę interwencyjną w związku ze zgłoszeniem telefonicznym, które odebrano w siedzibie PSSE w Choszczynie w dniu 22.01.2020r. Zgłoszenie było anonimowe. Rodzic zgłosił dużą absencję dzieci w grupie maluszków, która jego zdaniem wynika z niewłaściwej i zbyt rzadkiej higieny mycia rąk przez dzieci. Ponadto zgłoszono potrzebę dokonania kontroli stanu sanitarnego sali zajęć.

W dniu kontroli uzyskano informację od Dyrektora Przedszkola, Pani Zofii Radziwoń, że opiekun grupy Maluszków przebywał na zwolnieniu lekarskim od dnia 20.01.2020r z powodu choroby. Z uwagi na brak nauczycieli placówka nie była w stanie zapewnić zastępstwa.

W związku z powyższym na czas zwolnienia lekarskiego pracownika (20.01.2020r.-24.01.2020r.) grupa maluszków została zamknięta. Do przedszkola były przyjmowane dzieci rodziców pracujących. Istniała możliwość dołączenia dzieci z grupy maluszków do grupy 4-latków. W dniu kontroli do Przedszkola nie przyprowadzono żadnego dziecka z grupy maluszków.

Dokonano oceny stanu sanitarnego sali zajęć maluszków oraz pomieszczenia sanitarno-higienicznego zlokalizowanego przy sali.

W dniu kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. Pomieszczenia były utrzymane w czystości. Posadzka w sali zajęć pokryta panelami, w miejscu do zabawy zapewniono duży dywan. Nie stwierdzono ubytków, zanieczyszczeń. Dywan prany jest raz w roku w okresie wakacji przez firmę zewnętrzną. Odkurzanie i bieżące czyszczenie wykonują pracownicy przedszkola. Szyby w oknach czyste. Zabawki poukładane w szafkach. Czyste, niezniszczone.

Dzieci nie leżakują.

W każdej grupie przedszkolnej zatrudniony jest 1 opiekun oraz 1 pracownik jako pomoc/woźna. Placówka posiada własną kuchnię. Wszyscy pracownicy posiadają dokumentację do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Pomieszczenie sanitarne przy Sali zajęć wyposażone jest w 3 umywalki oraz 3 kabiny ustępowe. Wysokość zamontowanych urządzeń sanitarnych dostosowana jest do wieku i wzrostu korzystających z nich dzieci. Każda umywalka posiada podłączenie bieżącej zimnej i ciepłej wody. Zamontowane są przy umywalkach 2 dozowniki na mydło w płynie. W dniu kontroli dozowniki były napełnione środkiem. W kabinach ustępowych zapewniono papier toaletowy.

Dzieciom zapewniono ręczniki wielokrotnego użytku. Ręczniki powieszono były na haczykach w wydzielonym miejscu w pomieszczeniu sanitarnym. Każde dziecko posiadało własny ręcznik. Był on oznaczony grafiką, która przydzielona była jednemu dziecku i powtarzała się także w innych miejscach (szatnia, szafki w salach). Ręczniki prane były w placówce raz na tydzień lub według potrzeby częściej. W dniu kontroli ręczniki czyste.

W pomieszczeniu sanitarnym znajdowało się wydzielone pomieszczenie porządkowe, które zamykane było na klucz w celu zabezpieczenia przed dostępem do niego dzieci. Zapewniono odpowiednie instrukcje, z którymi pracownicy przedszkola byli zapoznawani - Instrukcja mycia i dezynfekcji pomieszczeń, maszyn, urządzeń, sprzętu w placówkach produkcyjnych branży spożywczej, Instrukcja bezpieczeństwa i higieny pracy na stanowisku sprzątaczką, Instrukcja organizacji bezpiecznej i higienicznej pracy przy stosowaniu substancji i preparatów niebezpiecznych. Zapewniono odpowiednie przybory niezbędne do utrzymania czystości takie jak ściereczki, ręczniki jednorazowe, odkurzacz,

zmiotka, szufelka, mopy, wiadra. W placówce używano się środków myjąco-dezynfekcyjnych: DEZEPOL-MED VC410R preparat dezynfekcyjno-myjący o działaniu bakteriobójczym i grzybobójczym, tytan WC, Ajax płyn uniwersalny, Sidolux do szyb, Ludwik mleczko do czyszczenia, Ludwik środek do czyszczenia dywanów i tapicerek, Ludwik płyn do mycia drewna.

Pojemniki na odpady wyposażone w worki.

W pozostałych salach zajęć oraz pomieszczeniach sanitarnych nie stwierdzono nieprawidłowości. Stan sanitarny i techniczny placówki prawidłowy.

5. Liczba zamknięć /unieruchomień / wyłączeń z użytkowania obiektu lub jego części: 2

Uruchomiono placówkę wsparcia dziennego w budynku Gminnego Ośrodka Kultury w Bierzwniku, ul. Dworcowa 11, 73-240 Bierzwnik

Z powodu małej liczby dzieci zlikwidowano Świetlice Wiejską w Suliborku, 73-210 Recz. Placówka zamknięta do odwołania.

6. Stan sanitarno-techniczny placówek

W 2020 roku wydano 3 decyzje merytoryczne - opinie sanitarne, które dotyczyły spełnienia wymagań sanitarnych i higienicznych jakie musi spełniać lokal, w którym ma być prowadzona placówka wsparcia dziennego. Dotyczyły Placówki Wsparcia Dziennego mieszcząca się w budynku Gminnego Ośrodka Kultury ul. Dworcowa 11, 73-200 Bierzwnik, Placówki Wsparcia dziennego mieszcząca się w budynku Świetlice Wiejskiej w Nętkowie, 73-210 Recz oraz Placówki Wsparcia Dziennego mieszczącej się w budynku Świetlice Wsparcia Dziennego w Lubieniowie, 73-210 Recz.

7. Warunki do utrzymania higieny osobistej w szkołach:

W skontrolowanych placówkach ocenie poddano warunki do utrzymania higieny osobistej. Za właściwe uznano takie, w których uczniowie mają dostęp do bieżącej ciepłej wody, mydła w dozownikach, suszarek do rąk bądź ręczników jednorazowych, papieru toaletowego, a także zapewniony właściwy stan sanitarno-higieniczny i techniczny pomieszczeń i armatury.

8. Ocena rozkładów zajęć lekcyjnych

Plan lekcji został poddany ocenie w 2 szkołach w 11 oddziałach.

W skontrolowanych placówkach stwierdzono prawidłowy plan zajęć.

Szkoła Podstawowa w Chrapowie, 73-260 Pelczyce: zajęcia rozpoczynają się i kończą o stałej porze. Różnica liczby godzin lekcyjnych pomiędzy kolejnymi dniami tygodnia jest nie większa od 1 godziny.

Zespół Szkół nr 3 w Choszcznie, 73-200 Choszczno: zajęcia prowadzone są w systemie jednozmianowym. Podstawa programowa obejmuje przedmioty ogólne, teoretyczne przedmioty zawodowe oraz zajęcia praktyczne przedmiotów zawodowych. Przedmioty ogólne nauczane są przez nauczycieli pracujących w innych placówkach oświatowych, w związku z tym czas pracy nauczycieli w Zespole Szkół dostosowany jest indywidualnie do danego pracownika. Zajęcia praktyczne w zawodzie fryzjerskim odbywają się w pracowni szkolnej, natomiast wszystkie zajęcia praktyczne wielozawodowe odbywają się poza placówką, w zakładach pracy. W związku z powyższym plan zajęć ułożony jest pod kątem zapewnienia możliwości zrealizowanie podstawy programowej.

Rodzaj placówek	HIGIENICZNA OCENA ROZKŁADÓW ZAJĘĆ LEKCYJNYCH	
	Ocenie poddano rozkład zajęć szkolnych	Nieprawidłowe stwierdzono

		w ilu szkołach	w ilu oddziałach	w ilu szkołach	w ilu oddziałach
szkoły funkcyjnące samodzielnie	szkoły podstawowe	1	8	0	0
	gimnazja	0		0	0
Zespoły szkół:		1	3	0	0
Placówki funkcyjnące w zespółach	przedszkola				
	szkoły podstawowe	0	0	0	0
	gimnazja	0	0	0	0

9. Ocena dostosowania mebli do wzrostu dzieci i młodzieży

W roku 2020 w wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych w zakresie oceny stanu sanitarnego, nie stwierdzono nieprawidłowości związanych z niedostosowaniem mebli do wzrostu uczniów. Dyrektorzy szkół w miarę możliwości finansowych systematycznie wymieniają stare meble.

Szkoły dokumentują dokonanie pomiarów wzrostu ciała oraz wysokości podkolanowej uczniów oraz odpowiedniego dostosowania mebli edukacyjnych. Zapisy dokonywane są najczęściej w dziennikach lekcyjnych lub elektronicznych. Meble są prawidłowo oznakowane kolorem lub numerem oraz właściwie zestawione. Ich stan techniczny jest prawidłowy.

Ocenie poddano 3 placówki w 12 oddziałach na 136 stanowiskach.

Rodzaj placówek			Ergonomia mebli szkolnych i przedszkolnych					
			oceniono dostosowanie mebli do wzrostu uczniów i przedszkolaków			nieprawidłowe stwierdzono		
			w ilu placówkach	w ilu oddziałach	ile stanowisk	w ilu placówkach	w ilu oddziałach	ile stanowisk
0			4.	5.	6.	7.	8.	9.
Przedszkola/ inne formy wychowania przedszkolnego	01.		1	2	22	0	0	0
Szkoły funkcyjnące samodzielnie	szkoły podstawowe	02.	1	8	91	0	0	0
	gimnazja	03.	0	0	0	0	0	0
	licea ogólnokształcące	04.	0	0	0	0	0	0
	ponadgimnazjalne szkoły zawodowe	05.	0	0	0	0	0	0
Zespoły szkół:		06.	1	2	23	0	0	0
funkcyjnące w zespółach	przedszkola/ inne formy wychowania przedszkolnego	07.	0	0	0	0	0	0
	szkoły podstawowe	08.	0	0	0	0	0	0
	gimnazja	09.	0	0	0	0	0	0

	licea ogólnokształcące	10.	0	0	0	0	0	0
	ponadgimnazjalne szkoły zawodowe	11.	1	2	23	0	0	0
Razem: wiersze od 1 do 6		12.	3	12	136	0	0	0

10. Pomiary temperatury prowadzone w szkołach i placówkach.

W roku 2020 dokonano pomiarów temperatury w 4 placówkach oświatowo-wychowawczych oraz w 4 placówkach wypoczynku dzieci i młodzieży. Badanie przeprowadzono w 31 pomieszczeniach.

- w 1 żłobku sprawdzono 1 pomieszczenie pobytu dzieci,
- w 1 przedszkolu sprawdzono 2 pomieszczenia do nauki,
- w 1 szkole podstawowej sprawdzono 8 pomieszczeń do nauki,
- w 1 zespole szkół sprawdzono 5 pomieszczenia do nauki,
- w 2 placówkach wypoczynku sprawdzono 15 pomieszczeń mieszkalnych.

Temperatury niezgodnej z PN nie stwierdzono.

11. Placówki wypoczynku dzieci i młodzieży

Wypoczynek zimowy na terenie powiatu choszczeńskiego przebiegał bez nieprawidłowości.

W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdza się, iż organizatorzy wypoczynku dla dzieci i młodzieży szkolnej, jak i władze lokalne starają się zapewnić korzystającym bezpieczne i higieniczne warunki do uczestnictwa w wypoczynku.

Łącznie ze wszystkich form wypoczynku w skontrolowanych placówkach skorzystało 178 osób.

W trakcie ferii zimowych przeprowadzono **2 kontrole** stanu sanitarnego, w tym:

➤ **3 zgłoszone do ogólnopolskiej bazy MEN:**

- 2 zimowiska w obiekcie używanym okazjonalnie do wypoczynku:
 - zimowisko zorganizowano w Szkole Podstawowej nr 1 w Choszczynie – Chorągiew Zachodniopomorska ZHP Hufiec Stargard, Rynek Staromiejski 1, Stargard
 - zimowisko zorganizowane w Internacie Zespołu Szkół nr 1 w Choszczynie – Hutnik Warszawa Koszykówka, Króla Macjusia 5, Warszawa

Razem: 178 uczestników

W trakcie wakacji letnich przeprowadzono **19 kontroli** stanu sanitarnego, w tym:

➤ **19 zgłoszonych do ogólnopolskiej bazy MEN:**

- 15 obozów w obiekcie hotelowym:
 - 4 wypoczynek zorganizowano w Ośrodku Sportowo-Wypoczynkowym w Choszczynie
 - 9 wypoczynków zorganizowano w Farmie KALINA, Łasko 29E, 73-240 Bierzwnik
 - 1 wypoczynek zorganizowano w Gospodarstwie Agroturystycznym w Pełczycach
 - 1 wypoczynek w Hoteliku Villa Razem w Choszczynie

Razem: 591 uczestników

- 3 kolonie w obiekcie używanym okazjonalnie do wypoczynku:
 - 3 obóz zorganizowano w Szkole Podstawowej im. Stefana Żeromskiego w Drawnie, ul. Szkolna 25, 73-220 Drawno

Razem: 37 uczestników

- 1 półkolonię w miejscu zamieszkania:
 - 1 półkolonia zorganizowana w Kreatywka Studio Rozwoju Artystycznego w Choszcznie

Razem: 12 uczestników

Wypoczynek letni na terenie powiatu choszczeńskiego przebiegał bez nieprawidłowości.

W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdza się, iż organizatorzy, jak również władze lokalne zastosowali się do wytycznych przeciwepidemicznych Głównego Inspektora Sanitarnego, Ministerstwa Zdrowia oraz Ministerstwa Edukacji Narodowej w zakresie wypoczynku dla dzieci i młodzieży szkolnej, starając się zapewnić korzystającym bezpieczne i higieniczne warunki do uczestnictwa w wypoczynku.

VI ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY

Celem zapobiegawczego nadzoru sanitarnego Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest zapewnienie na etapie planowania zagospodarowania przestrzennego oraz planowania i realizacji inwestycji właściwego stanu sanitarno - zdrowotnego w obiektach, w taki sposób, aby w trakcie eksploatacji obiektów, nie występowały zagrożenia i uciążliwości dla zdrowia ludzi oraz środowiska.

W roku 2020 pion Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego, Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu choszczeńskiego realizował zadania ukierunkowane głównie na sprawowanie nadzoru nad wymaganiami higienicznymi i zdrowotnymi. Przy opiniowaniu projektów studium uwarunkowań, kierunków zagospodarowania przestrzennego i planów zagospodarowania przestrzennego, w ramach przeprowadzanej oceny nadzorował wpływ na zdrowie ludzi, wpływ oddziaływania na środowisko oraz sprawował nadzór pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych nad warunkami higieny: środowiska, pracy, procesów nauczania i wychowania, wypoczynku i rekreacji, warunkami zdrowotnymi żywności, żywienia, warunkami sanitarno-higienicznymi, jakim powinny spełniać pomieszczenia, w którym są udzielane świadczenia zdrowotne i inne obiekty budowlane na poszczególnych etapach realizacji inwestycji.

Opiniowano dokumentację projektową i uczestniczono w dopuszczeniu do użytkowania następujących obiektów budowlanych:

- budynek mieszkalno-usługowy w Choszcznie i Reczu
- budynek produkcyjno-magazynowa w Wierzchnie
- budynek gospodarczo-warsztatowy w Reczu
- budynek usługowo-handlowy w Drawnie
- rozbudowa i przebudowa piekarni z ciastkarnią w Wardyniu
- budynek mieszkalno-handlowy w Krzęcinie
- przebudowa dworca kolejowego w Choszcznie

- punkt małej gastronomii w Choszczynie i Reczu
- lokal usługowy w Choszczynie
- pawilon handlowy w Choszczynie

W ramach działalności Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego wydano 19 opinii i decyzji sanitarnych dotyczących dopuszczenia obiektów budowlanych do użytkowania.

Dokonano oceny projektów dokumentów oraz oceny projektu zmian studium uwarunkowania i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy Choszczno wraz z prognozą oddziaływania na środowisko w związku z czym wydano 2 opinie.

Ogółem wydano 85 opinii dotyczących sporządzenia oceny oddziaływania na środowisko, w tym :

- a) 75 opinie dotyczące obowiązku przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko,
- b) 10 opinie przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach .

Ogółem przeprowadzono 29 kontroli i wizji lokalnych i wystawiono 22 decyzji rachunków.

Na podstawie wyników kontroli i wydanych opinii wykonanych w 2020 r. stwierdza się, że ilość wydanych opinii i wykonanych kontroli w roku 2020 była większa niż w roku 2019.

Na podstawie wyżej przedstawionych danych liczbowych wykonanych przez pion Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego można stwierdzić że stan sanitarny powiatu w roku 2020 nie uległ zmianie.

VII OŚWIATA ZDROWOTNA I PROMOCJA ZDROWIA

Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia w Państwowej Inspekcji Sanitarnej realizuje zadania ukierunkowane głównie na promowanie zdrowego stylu życia, realizację programów edukacyjnych i kampanii społecznych w obszarze promocji zdrowia i profilaktyki chorób.

W roku 2020 pion Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia, Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu choszczeńskiego realizował zadania ukierunkowane głównie na promowanie zdrowego stylu życia i realizacji programów edukacyjnych oraz kampanii społecznych w obszarze promocji zdrowia i profilaktyki chorób z uwzględnieniem działań związanych z zapobieganiem rozprzestrzeniania się wirusa SARS-COV-2

I. Główne programy prozdrowotne realizowane na terenie powiatu:

1. Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu w Polsce.

a. Program edukacyjny dla dzieci w wieku przedszkolnym, ich rodziców i opiekunów pt. „Czyste powietrze wokół nas”.

Zasięg w roku szkolnym 2019/2020 :

- 4 przedszkola ,3 oddziały przedszkolne przy szkołach podstawowych
- 332 dzieci przedszkolnych w wieku 4- 6 lat

- 120 rodziców

Zasięgi w roku szkolnym 2020/2021 : udział w programie zadeklarowały 4 przedszkola i 3 oddziały przedszkolne przy szkołach podstawowych

Spektakularne działanie PSSE : brak działań

b. Program edukacji antytytoniowej dla uczniów klas IV szkół podstawowych, ich rodziców i opiekunów pt. „**Bieg po zdrowie**”

Zasięg w roku szkolnym 2019/2020:

- 7 szkół podstawowych
- 98 uczniów klas IV szkół podstawowych
- 78 rodziców uczniów klas IV szkół podstawowych

Zasięgi w roku szkolnym 2020/ 21 : udział w programie zadeklarowało 6 szkół podstawowych.

Spektakularne działanie PSSE : brak działań

2. Program edukacyjny „Trzymaj Formę!”.

Zasięg w roku szkolnym 2019/2020:

- Udział w programie zadeklarowało 10 szkół podstawowych

Spektakularne działanie PSSE : Zostały przeprowadzone 3 wykłady dla 682 uczniów Szkoły Podstawowej nr 1 w Choszczynie nt. Zasad zdrowego żywienia. Wykłady przeprowadzili pracownicy HŻŻ

Zasięgi w roku szkolnym 2020/2021 : rejestracji dokonała 1 szkoła

3. „Krajowy Program Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV”.

Mierniki za rok 2020: 2 działania

Wybrane 2 działania: przeprowadzono 1 dystrybucję, przekazano do 1 szkoły 20 broszur „Co musisz wiedzieć o HIV/AIDS”, 1 informację umieszczono na stronie BIP PSSE Choszczyno

4. Program „ARS, czyli jak dbać o miłość”

Zasięg w roku szkolnym 2019/2020 :

- 6 szkół ponadpodstawowych
- 324 uczniów szkół ponadpodstawowych
- 102 rodziców

Spektakularne działanie PSSE :

- Przeprowadzono 12 prelekcji dla młodzieży klas pierwszych Zespołu Szkół nr 1 w Choszczynie

Zasięgi w roku szkolnym 2020/2021 : udział w programie zadeklarował 1 Zespół Szkół - 2 typy szkół

5. Wojewódzki Program Profilaktyki Używania Substancji Psychoaktywnych w tym nowych narkotyków „Porozmawiajmy o zdrowiu i nowych zagrożeniach” (rok szkolny 2019/2020)

Zasięgi w roku szkolnym 2019/2020:

- 7 szkół podstawowych
- 284 uczniów klas V-VII szkół podstawowych
- 70 rodziców

Spektakularne działania PSSE :

- Zaproszono szkoły do udziału w Wojewódzkim turnieju wiedzy o przeciwdziałaniu uzależnieniom .

Zasięgi w roku szkolnym 2020/2021 : program został zawieszony

6. Przedszkolny Program Zdrowia Jamy Ustnej i Zapobiegania Próchnicy „Zdrowe zęby mamy-marchewkę zajadamy”

Zasięgi w roku szkolnym 2019/2020:

- 9 przedszkoli , 8 oddziałów przedszkolnych, 2 punkty przedszkolne
- 824 dzieci przedszkolnych w wieku 3-6 lat
- 583 rodziców
- 5 żłobków (w tym 2 grupy żłobkowe przy przedszkolach)
- 142 dzieci w wieku 2-3 lat ,
- 88 rodziców

Spektakularne działania PSSE :

- Przeprowadzono 1 prelekcję z pokazem szczotkowania zębów w 1 oddziale przedszkolnym dla 23 dzieci

Zasięgi w roku szkolnym 2020/2021 : udział w programie zadeklarowały : 4 żłobki oraz 11 przedszkoli i oddziałów przedszkolnych

7. Program „Skąd się biorą produkty ekologiczne”

Cel i adresaci akcji: Zwiększenie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat
Mierniki za 2020r. :

19 działań, 38 odbiorców

Wybrane 1 działanie :

- Przeprowadzono 4 narady z Dyrektorami Przedszkoli z omówieniem wytycznych do realizacji programu.

II. Główne akcje realizowane na terenie powiatu:

1. Światowy Dzień Zdrowia 2020

Cel i adresaci akcji:

Ogólnym celem akcji było popularyzowanie działań służących poprawie zdrowia, tematem przewodnim było Wsparcie pielęgniarek i położnych.

Mierniki za 2020 r. :

2 działania, 19 adresatów

Wybrane 2 działania:

- Zaproszono przedszkola i oddziały przedszkolne do udziału w Powiatowym Przeglądzie Programów Artystycznych Promujących Zdrowie pt. „Zdrowym być”.
- Na stronie BIP PSSE Choszczno umieszczono informację na temat Światowego Dnia Zdrowia

2. Bezpieczne Ferie.

Cel i adresaci akcji:

Zapewnienie bezpieczeństwa dzieciom i młodzieży podczas wypoczynku zimowego – adresaci - uczestnicy wypoczynku zimowego, kierownicy placówek wypoczynku zimowego.

Mierniki za 2020 r. :

7 działań, 23 adresatów

Wybrane 2 działania:

- przeprowadzono 2 prelekcje dla 18 uczestników wypoczynku zimowego w miejscu zamieszkania.
- Przekazano 47 materiałów edukacyjnych do 2 placówek wypoczynku zimowego.

3. Światowy Dzień bez Tytoniu.

Cel i adresaci akcji:

Celem Światowego Dnia Bez Tytoniu jest przyczynienie się do ochrony zdrowia przed skutkami zdrowotnymi, społecznymi i ekonomicznymi wynikającymi z narażenia na dym tytoniowy – społeczność lokalna.

Mierniki za 2020. :

2 działania,

Wybrane 2 działania :

- Zamieszczono 2 informacje na stronie BIP PSSE Choszczno dotyczące obchodów Światowego Dnia bez Tytoniu.

4. Bezpieczne Wakacje.

Cel i adresaci akcji:

Zapewnienie bezpieczeństwa dzieciom i młodzieży podczas wypoczynku letniego – uczniowie szkół podstawowych, uczestnicy wypoczynku letniego.

Mierniki za 2020r. :

44 działania , 35 adresatów

Wybrane 2 działania :

- Przeprowadzono 1 naradę z przedstawicielami : Policji, Straży Pożarnej. Organizatora Wypoczynku i HDiM
- Przeprowadzono 19 instruktaży dla kadry kierowniczej

5. Profilaktyka wszawicy

Cel i adresaci akcji: Edukacja w zakresie profilaktyki wszawicy- społeczność szkolna

Mierniki za 2020r. :

9 działań ,595 odbiorców

Wybrane 2 działania :

- Przekazano 160 materiałów edukacyjnych do 4 szkół .
- Przeprowadzono 5 wykładów dla rodziców w 3 szkołach podstawowych i 1 przedszkolu.

6. Europejski Tydzień Szczepień, w tym akcja „Zaszczep w sobie chęć szczepienia”

Cel i adresaci akcji: edukacja społeczeństwa w zakresie szczepień ochronnych- społeczność lokalna,

Mierniki za 2020r. :

1 działanie, 26 odbiorców

Wybrane 1 działanie :

- Wystosowano 1 list intencyjny skierowany do dyrektorów szkół podstawowych i przedszkoli .

7. Programy edukacyjne „Podstępne WZW” i „Znamię znam je”

Cel i adresaci akcji: edukacja uczniów klas I i II szkół ponadpodstawowych w zakresie profilaktyki WZW i nowotworów skóry.

Mierniki za 2020r. :

2 działania , 4 odbiorców

Wybrane 1 działanie :

- Wystosowano 2 listy intencyjne skierowane do dyrektora Zespołu Szkół.

8. Działania związane z epidemią koronawirusa.

Umieszczano na stronie BIP PSSE Choszczno informacje dotyczące koronawirusa, prowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych, wystosowano listy intencyjne do samorządów. Ponadto uczestniczono w dodatkowych pracach epidemiologii takich jak: dyżury w Stacji, dyżury telefoniczne i monitorowanie stanu zdrowia osób na kwarantannie.

III. Współpraca :

Ze szkołami , przedszkolami w zakresie prowadzenia działań edukacyjnych z uczniami, rodzicami. Z Policją i Strażą Pożarną w zakresie prowadzenia kontroli placówek wypoczynku zimowego i letniego.

Podsumowanie i wnioski.

Zakres działalności oświatowo-zdrowotnej i promocji zdrowia w I półroczu 2020r. skupiony był przede wszystkim na działaniach związanych z zapobieganiem rozprzestrzeniania się wirusa SARS-COV-2.

