

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

28.02.2020

Skierowano
L.dz. 26wa/wb



STAN BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO
POWIATU CHOSZCZEŃSKIEGO
ZA 2019 ROK

Choszczno, dnia 28 lutego 2020 r.

W 2019 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Choszcznie 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 interwencyjnych na zgłoszenia społeczeństwa w związku z naruszeniem wymagań sanitarno-higienicznych, czy też w zakresie kontroli wprowadzania do obrotu środków zastępczych, suplementów diety i nowej żywności, działań w zakresie zagrożeń związanych z rozprzestrzenianiem się afrykańskiego pomoru świń (ASF) oraz zanieczyszczenia wód kąpieliska w Choszcznie środkami chemicznymi

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 sanitarnej oraz podejmowanie niezbędnych działań interwencyjnych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Choszcznie realizował zadania ujęte w „Planie zasadniczych przedsięwzięć Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Choszcznie na rok 2019”, 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 Choszczynie

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	20.609	5.030	7.629	5.259	4.749	3.545	46.821

Działalność kontrolno- represyjna w 2019 r.

Liczba kontroli – 1.179

Liczba decyzji merytorycznych - 325

Liczba decyzji- rachunków - 356

Liczba postanowień - 53

Liczba tytułów wykonawczych - 35

Liczba mandatów – 35 na kwotę – 5.900 zł

Liczba pobranych próbek do badań laboratoryjnych – 498

Liczba wykonanych badań (oznaczenia fizyczne) – 2.495

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 CHOROÓB ZAKAŹNYCH	
1.	Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych, w tym:	
1.1.	Zatrucia i zakażenia pokarmowe W 2019 roku odnotowano 37 przypadków zakażeń wywołanych rotawirusami, 7 przypadków zakażeń adenowirusami, 1 zachorowanie na salmonellozę	45
1.1.1.	Ogniska chorób przenoszonych drogą pokarmową, które wystąpiły w okresie od 01.01.2019r. do 31.12.2019r.	0
1.2.	Decyzje administracyjne wydane w 2019r. na podstawie art. 5 ust. 1 ustawy z dnia 5 grudnia 2008r. o zapobieganiu i zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi	0
1.3.	Wirusowe zapalenia wątroby	
1.3.1.	Wirusowe zapalenie wątroby typu „A”	0
1.3.2.	Wirusowe zapalenie wątroby typu „B”	6
1.3.3.	Wirusowe zapalenie wątroby typu „C”	2
1.4.	Grypa sezonowa i zakażenie grypopochodne	9
1.5.	Choroby wieku dziecięcego (ospa -liczba zachorowań 301, różyczka- liczba zachorowań 0, świnka –liczba zachorowań 2, szkarlatyna- liczba zachorowań 20)	323
1.6.	Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i/lub mózgu	0
1.7.	Inwazyjna choroba meningokokowa	0
1.8.	Borelioza z Lyme	16
1.9.	Styczność, narażenie na wściekliznę – potrzeba szczepień	11
1.10.	Choroby przenoszone drogą płciową	1
1.11.	Gruźlica –	7
1.12.	Zakażenie HIV/choroba AIDS	0
2.	Realizacja szczepień ochronnych, w tym postępowanie wobec osób uchylających się od szczepień 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>Postępowanie wobec osób uchylających się od obowiązkowych szczepień ochronnych:</p> <ul style="list-style-type: none"> -liczba osób uchylających się od szczepień w 2019r. (stan na dzień 31.12.2019r.)- 69 osób (nieszczepione dzieci) -liczba wysłanych pism informacyjnych do rodziców dzieci-128 -liczba wystawionych upomnień na rodziców dzieci- 36 -liczba wystawionych przez PPIS tytułów wykonawczych na rodziców dzieci -24 - liczba wystawionych przez Wojewodę Zachodniopomorskiego grzywien w celu przymuszenia 35 -kwota nałożonych przez Wojewodę Zachodniopomorskiego grzywien 22700 zł -liczba zgłoszonych zarzutów do tytułu wykonawczego-8 -liczba postanowień PPIS w sprawie zgłoszonych zarzutów do tytułu-8 -liczba zaszczepionych dzieci , dopełnienie obowiązku szczepień– 43 os. 	
2.1.	Niepożądane odczyny poszczepienne – w 2019 roku nie odnotowano wystąpienia niepożądanych odczynów poszczepiennych	
<p>Podsumowanie i wnioski</p> <p>Liczba zachorowań na choroby zakaźne w 2019 roku jest zbliżona do wartości z lat ubiegłych. Wzrost zachorowań odnotowano w przypadku chorób wieku dziecięcego- ospy wietrznej. W 2019 roku odnotowano 7 potwierdzonych zachorowanie na gruźlicę płuc, 1 zachorowanie na chorobę przenoszona drogę płciową-kiłę. Liczba osób uchylających się od szczepień 69 osób (dzieci nieszczepione) (stan na 31.12.2019r.). 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 6 decyzji administracyjnych: 2 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 sporał A, 1 decyzja dotycząca wyposażenia gabinetu pielęgniarskiego w szkole w urządzenie chłodnicze na odpady medyczne, 1 decyzja dot. wyposażenia pomieszczenia porządkowego w zlew z baterią, 1 decyzja dotycząca wyposażenia gabinetu stomatologicznego w zlewozmywak 2- komorowy na stanowisku sterylizatorni gabinetowej, 1 decyzja zakazująca prowadzenia działalności innej niż lecznicza w pomieszczeniach podmiotu wykonującego działalność leczniczą.	6
2.	Podmioty działalności leczniczej	
2.1.	Szpitala (jeśli dotyczy) pod nadzorem ZPWIS	0
2.1.1.	Stan techniczny i funkcjonalność szpitali	0
2.1.2.	Dezynfekcja	0

2.1.3.	Utrzymywanie bieżącej czystości	0
2.1.4.	Sterylizacja	0
2.2.	Zakażenia szpitalne i ocena działalności zespołów ds. kontroli zakażeń szpitalnych – SPZOZ w Choszczynie pod nadzorem ZPWIS w Szczecinie. Ognisko epidemiczne zgłoszone przez SPZOZ w Choszczynie o etiologii <i>Acinetobacter baumani</i> oporny na karbapenemy dotyczące Anestezjologii i intensywnej Terapii Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Choszczynie. Liczba pacjentów w ognisku -2 osoby.	1
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 Choszczynie na dzień 31.12.2019 roku działalność leczniczą prowadziło 90 podmiotów wykonujących działalność leczniczą, w tym 30 podmioty lecznicze, pozostałe to praktyki zawodowe lekarzy, specjalistyczne praktyki zawodowe lekarzy, praktyki zawodowe pielęgniarek, specjalistyczne praktyki zawodowe pielęgniarek. W 2019 roku przeprowadzono 82 kontrole podmiotów wykonujących działalność leczniczą. Lecznicy. Wydano łącznie 5 decyzji administracyjnych: 2 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, 1 decyzja dotycząca wyposażenia gabinetu pielęgniarskiego w szkole w urządzenie chłodnicze na odpady medyczne, 1 decyzja dotycząca wyposażenia gabinetu stomatologicznego w zlewozmywak 2- komorowy na stanowisku sterylizatorni gabinetowej, 1 decyzja zakazująca prowadzenia działalności innej niż lecznicza w pomieszczeniach podmiotu wykonującego działalność leczniczą. 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 2019 r. zewidencjonowano 547 obiektów żywnościowo – żywieniowych, 24 miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością (w tym: 2 wytwórnie wyrobów do kontaktu z żywnością - zakład konfekcjonowania folii spożywczej, produkcja naczyń aluminiowych – odlewanie i nakładanie powłok, 3 hurtownie i 19 punktów sprzedaży detalicznej), 5 sklepów obrotu kosmetykami oraz zakład produkcji mydła. W stosunku do poprzedniego roku sprawozdawczego, ogólna ilość zewidencjonowanych obiektów zmniejszyła 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 Choszczna powstały nowe placówki w tej grupie – zakłady typu „fast – food”.

Wykreślono 3 gospodarstwa rolne, ale zarejestrowano inne.

W związku z likwidacją Aresztu Śledczego wraz Oddziałem Zewnętrznym w Choszczynie nie prowadzono działalności handlowej w kioskach prowadzonych na terenie tych placówek.

Zaprzestano prowadzenia działalności gospodarczej w mniejszych magazynach hurtowych oraz w grupie innych obiektów obrotu żywnością.

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

- 193 zakładów produkcji żywności;
- 250 obiekty obrotu żywnością;
- 104 zakłady żywienia zbiorowego.

1.2 Liczba obiektów zatwierdzonych.

W 2019r. zatwierdzono 18 nowych zakładów oraz rozszerzono działalność w 18 obiektach, wydając łącznie 36 decyzji zatwierdzających.

Nie wydawano decyzji warunkowo zatwierdzających obiekty do prowadzenia w nich działalności.

1.3 Ilość przeprowadzonych kontroli i rekontroli.

Skontrolowano 241 zakładów żywnościowo – żywieniowych (w 2018 r. – 274), co stanowi ponad 42 % zarejestrowanych obiektów (w 2018 r. – ponad 46,5 %). Zarówno ilość jak i procent skontrolowanych obiektów zmniejszył się. Najmniejszy odsetek (16,2 %) skontrolowanych zakładów, podobnie jak w latach poprzednich, zanotowano w gospodarstwach rolnych.

Na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego oceniono 129 obiektów (w 2018 r. – 196 obiektów), z których 11 było niezgodnych z wymaganiami, co stanowi ponad 8,5 % (w 2018 r. – 3,6 %). Przy mniejszej ilości sklasyfikowanych obiektów, zwiększyła się zarówno ilość jak i procent obiektów niespełniających wymagania sanitarne. Niezgodność nastąpiła z uwagi na dyskwalifikujące uchybienia.

Jako niezgodne z wymaganiami oceniono 10 sklepy spożywcze, w tym jeden supermarket oraz jeden zakład małej gastronomii.

Placówki były niezgodne z wymaganiami, ze względu na dyskwalifikujące punkty:

- przechowywanie nietrwalej żywności w zbyt wysokich temperaturach;
- oferowanie do sprzedaży artykułów spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia / daty minimalnej trwałości;
- brudno utrzymane pomieszczenia, urządzenia, sprzęt.

W 2 obiektach stwierdzono niezgodność wynikającą z dwóch dyskwalifikujących przyczyn.

W zarejestrowanych obiektach żywnościowo – żywieniowych przeprowadzono 438 kontroli i rekontroli (528 w 2018 r.), w tym 42 interwencyjne (44 w 2018 r.). Interwencje podejmowano na wnioski klientów (26 kontroli) oraz w związku ze zgłoszeniami w systemie wczesnego ostrzegania o niebezpiecznych produktach (RASFF). Ogółem zmniejszyła się ilość interwencji. Zmniejszeniu (o 8) uległa ilość zgłoszeń w systemie Rasff, a wzrosła ilość zgłoszeń wnoszonych przez klientów. W 8 przypadkach (t. j. ponad 30 % kontroli na wnioski klientów) potwierdzono zasadność zgłoszeń.

Z przeprowadzonych czynności kontrolnych sporządzono 438 protokołów z kontroli sanitarnej.

Z zarejestrowanych 24 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością skontrolowano 9 obiektów, w których przeprowadzono 10 kontroli, w tym jedną interwencyjną. Były to przede wszystkim kontrole z wykorzystaniem arkusza oceny zakładu (5 kontroli). Jedną kontrolę przeprowadzono w związku z poborem próbki do badań laboratoryjnych, 2 sprawdzające wykonanie obowiązków zawartych w decyzji PPIS w Choszcznie oraz jedną tematyczną dotyczącą opakowań do żywności.

Interwencja dotyczyła niewłaściwego gromadzenia stałych odpadów. Wniosek nie zasadny.

Nie stwierdzono zakładów niezgodnych z wymaganiami - wszystkie uzyskały kategorie niskiego zagrożenia.

W zewidencjonowanych miejscach produkcji i obrotu kosmetykami (5 sklepów obrotu kosmetykami oraz zakład produkcji mydła) w 2019r. skontrolowano 4 zakłady przeprowadzając w nich 4 kontrole.

W zakładzie produkcyjnym przeprowadzono 1 kontrolę kompleksową, która obejmowała warunki produkcji i dokumentacji, w tym ocenę znakowania wyrobów oraz pobór próbki do badań laboratoryjnych. Również dokonano przeglądu strony internetowej, na której są oferowane do sprzedaży wyroby kosmetyczne tej firmy.

Skontrolowano 3 sklepy, w których przeprowadzono 3 kontrole. Oceniono oznakowania opakowań jednostkowych 2 kosmetyków dla dzieci, kremu do rąk i balsamu do stóp i paznokci. Nie stwierdzono zastrzeżeń.

1.3.1. Ilość wydanych decyzji na poprawę stanu sanitarnego.

W związku z naruszeniem wymagań higienicznych i zdrowotnych w zakładach żywnościowo-żywnościowych wydano 128 decyzji administracyjnych (163 w 2018 r.), w tym 13 zakazu wprowadzania produktów do obrotu. Decyzje zakazu dotyczyły wycofania z obrotu handlowego środków spożywczych dla których upłynął termin przydatności do spożycia / data minimalnej trwałości. Zmniejszyła się ilość wydanych decyzji administracyjnych, ale prawie 2-krotnie zwiększyła się ilość przypadków nakazujących wycofanie środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej.

Wydano 36 decyzji umarzających wszczęte postępowanie administracyjne (59 w 2018 r.). Właściciele zakładów usunęli nieprawidłowości w krótkim terminie po ich stwierdzeniu i poinformowali o tym fakcie, co potwierdziły kontrole sprawdzające. Ilość umorzeń zmniejszyła się prawie o 40 procent.

Prolongowano terminy wykonania obowiązków określonych w 14 decyzjach administracyjnych (15 w 2018 r.). Powodem przedłużenia terminu przede wszystkim był brak środków finansowych celem dostosowania zakładu do wymogów HACCP.

Prolongata była uwarunkowana wykonaniem części obowiązków o większym zagrożeniu sanitarnym.

W związku ze zmianą podmiotu lub profilu prowadzonej działalności, wydano 9 decyzji wygaszających z uwagi na ich bezprzedmiotowość..

Nie wystawiano decyzji warunkowo zatwierdzających zakład do prowadzenia działalności gospodarczej (w 2018 r. – 3). Wszystkie zgłoszone zakłady, spełniały wymagania w zakresie bezpieczeństwa żywności.

W sprawie poprawy stanu sanitarnego wydano 68 decyzji administracyjnych, w tym 19 z rygiorem natychmiastowej wykonalności.

W trybie natychmiastowym nakazano:

- wycofanie z obrotu żywności po upływie terminu przydatności do spożycia / daty minimalnej trwałości / nieznakowanej (13 decyzji);
- zapewnienia właściwych warunków temperaturowych przechowywania nietrwałej mikrobiologicznie żywności (2);
- zlikwidowania obecności szkodników i ich pozostałości (2);
- przeprowadzenia zabiegów dezynfekcji (2).

Decyzje w sprawie poprawy stanu sanitarnego przede wszystkim zobowiązywały do:

- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian (w 20) i sufitów (w 14);
- wdrożenia procedur opartych na zasadach systemu HACCP, w znacznej większości dotyczącej weryfikacji (w 14);
- przeszkolenia pracowników z zakresu instrukcji / procedur GHP / GMP (w 11) oraz zasad systemu HACCP (w 7);
- doprowadzenia do należytego stanu sanitarnego podłóg (w 7);
- doprowadzenia bieżącej wody ciepłej do umywalek/ zlewów (w 6);
- uaktualnienia przez personel orzeczeń lekarskich do celów san. – epid. (w 6);
- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno – technicznego wyposażenia – regałów, szaf (w 6) ;
- prowadzenia systematycznych zapisów z okresowych czynności mycia i dezynfekcji, kontroli zabezpieczenia przed szkodnikami (w 3);

- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno – technicznego powierzchni drzwi (w 3);
- opracowania i wdrożenia instrukcji dobrej praktyki higienicznej (w 2);
- zabezpieczenia przed zanieczyszczeniami wózków dla klientów (w 2);
- doposażenia magazynów w regały, podkłady do przechowywania opakowanej żywności trwalej mikrobiologicznie (w 2);
- Zapewnienia dostatecznej odzieży ochronnej dla pracowników (w 2);
- doposażenia magazynów w regały, podkłady do przechowywania opakowanej żywności trwalej mikrobiologicznie (w 2).

W pojedynczych decyzjach obowiązki dotyczyły:

- opracowania procedur opartych na zasadach systemu HACCP;
- zamontowania osłon na lampy;
- zabezpieczenia przed zanieczyszczeniami nieopakowanego pieczywa;
- prawidłowego oznakowania pieczywa.

Za przeprowadzone czynności kontrolne, w tym sprawdzające wystawiono 218 decyzji finansowych (w 2018 r. - 297), na łączną kwotę 20.388 zł (w 2018 r. - 24.825 zł). Zmniejszyła się zarówno ilość, jak i kwota decyzji płatniczych. Natomiast wzrosła średnia wartość rachunku z 83,59 zł. na 93,52 zł.

W 2019 r. uznano wykonanie obowiązków określonych w 73 decyzjach administracyjnych (70 w 2018 r.), z których 2 zostało wydanych w 2016 r., 3 w 2017 r., 25 w 2018 r. oraz 43 wystawione w 2019 r.

W zewidencjonowanych miejscach obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością w 2019r. nie wydawano decyzji administracyjnych w sprawie poprawy warunków sanitarno – technicznych.

Uznano za wykonane obowiązki zawarte w 2 decyzjach administracyjnych, które wydano w 2018 r. Przedłożono dokumenty dotyczące jakości zdrowotnej folii aluminiowej oraz kopie deklaracji zgodności. Doprowadzono do właściwego stanu sanitarnego powierzchnie ścian i podłogi.

Za przeprowadzone czynności sprawdzające wystawiono 3 decyzje – rachunki, o łącznej kwocie 224 zł.

W grupie zakładów produkcji i obrotu kosmetykami, w analizowanym okresie wydano jedną decyzję dotyczącą poprawy stanu sanitarno – technicznego pomieszczeń przylegających do zakładu produkcji i konfekcjonowania kosmetyków.

Za przeprowadzone czynności kontrolne wystawiono decyzję – rachunek w wysokości 16 zł.

1.3.2. Ilość decyzji na unieruchomienie lub częściowe unieruchomienie.

W 2019r. 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 13 decyzji zakazu wprowadzania produktów do obrotu. Decyzje zakazu dotyczyły wycofania z obrotu handlowego środków spożywczych dla których upłynął termin przydatności do spożycia / data minimalnej trwałości.

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 68 decyzji administracyjnych, w tym 19 z rygorem natychmiastowej wykonalności.

W trybie natychmiastowym nakazano:

- wycofanie z obrotu żywności po upływie terminu przydatności do spożycia / daty minimalnej trwałości / nieznakowanej (13 decyzji);
- zapewnienia właściwych warunków temperaturowych przechowywania nietrwałej mikrobiologicznie żywności (2);
- zlikwidowania obecności szkodników i ich pozostałości (2);
- przeprowadzenia zabiegów dezynfekcji (2).

Decyzje w sprawie poprawy stanu sanitarnego przede wszystkim zobowiązywały do:

- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian (w 20) i sufitów (w 14);
- wdrożenia procedur opartych na zasadach systemu HACCP, w znacznej większości dotyczącej weryfikacji (w 14);
- przeszkolenia pracowników z zakresu instrukcji / procedur GHP / GMP (w 11) oraz zasad systemu HACCP (w 7);
- doprowadzenia do należytego stanu sanitarnego podłóg (w 7);
- doprowadzenia bieżącej wody ciepłej do umywalek/ zlewów (w 6);
- uaktualnienia przez personel orzeczeń lekarskich do celów san. – epid. (w 6);
- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno – technicznego wyposażenia – regałów, szaf (w 6);
- prowadzenia systematycznych zapisów z okresowych czynności mycia i dezynfekcji, kontroli zabezpieczenia przed szkodnikami (w 3);
- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno – technicznego powierzchni drzwi (w 3);
- opracowania i wdrożenia instrukcji dobrej praktyki higienicznej (w 2);
- zabezpieczenia przed zanieczyszczeniami wózków dla klientów (w 2);
- doposażenia magazynów w regały, podkłady do przechowywania opakowanej żywności trwałej mikrobiologicznie (w 2);
- Zapewnienia dostatecznej odzieży ochronnej dla pracowników (w 2);
- doposażenia magazynów w regały, podkłady do przechowywania opakowanej żywności trwałej mikrobiologicznie (w 2).

W pojedynczych decyzjach obowiązki dotyczyły:

- opracowania procedur opartych na zasadach systemu HACCP;
- zamontowania osłon na lampy;
- zabezpieczenia przed zanieczyszczeniami nieopakowanego pieczywa;
- prawidłowego oznakowania pieczywa.

1.5. Postępowanie represyjne.

1.5.1. Ilość i wartość mandatów.

Za uchybienia natury bieżącej, stosowano postępowanie mandatowe. Ukarano 35 osób na łączną kwotę 5.900 złotych (w 2018 r. - 30 na 5.100 zł). Zarówno ilość jak i wartość mandatów zwiększyła się. Natomiast średnia wartość mandatu nieznacznie zmalała (ze 170 zł na 168,57 zł).

Analogicznie do poprzednich lat, największą ilość mandatów zanotowano w sklepach spożywczych - 28, (co stanowi 80 %), w tym 10 w supermarketach. W hurtowniach nałożono 2 mandaty. Pozostałe mandaty zostały nałożone w pojedynczych grupach obiektów.

Personel zakładów karano przede wszystkim za brudno utrzymane pomieszczenia, sprzęt, urządzenia, szczególnie urządzenia chłodnicze (w 18) oraz oferowanie do sprzedaży żywności po upływie terminu przydatności do spożycia / daty minimalnej trwałości lub nieoznakowanej (13).

Również mandaty nakładano za:

- nieprawidłowe warunki przechowywania żywności, szczególnie szybko psującej się, m. in. przechowywanie w temperaturze otoczenia;
- niezabezpieczenie nieopakowanej żywności przed kontaktem z klientem;
- oferowanie do sprzedaży mięsa zmielonego w sklepie.

Ponadto wydano 5 tytułów wykonawczych, które dotyczyły 3 sklepów, punktu lodów z automatu i ruchomego punktu sprzedaży.

W mniejszej ilości przypadków niż w 2018 r., należało zastosować środek przymusu. Celem przymuszenia wykonania obowiązków, wydano 8 postanowień o nałożeniu grzywny, na łączną kwotę 3.080 złotych (w 2018 r. 15 na 6.268 zł.).

Za przeprowadzone czynności kontrolne, w tym sprawdzające wystawiono 218 decyzji finansowych (w 2018 r. - 297), na łączną kwotę 20.388 zł (w 2018 r. - 24.825 zł). Zmniejszyła się zarówno ilość, jak i kwota decyzji płatniczych. Natomiast wzrosła średnia wartość rachunku z 83,59 zł. na 93,52 zł.

1.5.2. Wnioski do sądów.

W 2019r. do sądów nie kierowano wniosków o ukaranie.

1.5.3. Wnioski do ZPWIS.

W analizowanym okresie nie kierowano wniosków o ukaranie do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora sanitarnego w Szczecinie.

1.5.4. Liczba przyjętych interwencji wraz z ich zasadnością.

W 2019r. do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Choszcznie wpłynęło 26 interwencji od mieszkańców powiatu choszczeńskiego. W wyniku podjętych działań 8 interwencji uznano za zasadne a 18 za niezasadnie złożone.

Wniesione interwencje dotyczyły:

- wprowadzania do obrotu przeterminowanej żywności i spożywania alkoholu w sklepie (zasadna),
- zakupu przez klienta zepsutych elementów drobiowych (niezasadna),
- wydawania przeterminowanej żywności podopiecznym Środowiskowego Domu Samopomocy (niezasadna),
- notorycznego przechowywania dostaw żywności do sklepu na zewnątrz obiektu, bez zadaszenia i zabezpieczenia przed zanieczyszczeniami (zasadna),
- zakupu pieczywa z widoczną pleśnią w jego farszu (zasadna),
- sprzedaży truskawek bez wymaganych zezwoleń (niezasadna),
- sprzedaży truskawek z nielegalnego źródła, bez wymaganych zezwoleń (niezasadna),
- niezachowania należytej higieny osobistej personelu, przy sprzedaży truskawek (niezasadna),
- niezachowania należytej higieny osobistej i higieny sprzedaży przez personel w punkcie lodów z automatu (niezasadna),
- nieudostępniania ustępu klientom sklepu i oddawaniu przez nich moczu w obrębie sklepu (niezasadna),
- nieprawidłowego usuwania odpadów z restauracji (niezasadna),
- brudno utrzymanego otoczenia sklepu i restauracji (niezasadna),
- nieprawidłowej sprzedaży, prezentacji i reklamy suplementów diety (niezasadna),
- wprowadzania do obrotu przeterminowanej żywności (zasadna),
- sprzedaży ciasta z widocznymi zmianami organoleptycznymi (zasadna),
- złego stanu sanitarno-higienicznego w sklepie i jego otoczeniu (niezasadna),
- niewłaściwej jakości porcji rosółowej zakupionej w sklepie (niezasadna),
- niewłaściwego przechowywania i przetrzymywania żywności przed jednym ze sklepów (niezasadna),
- nieprawidłowego postępowania z upieczonym w sklepie pieczywem (niezasadna),
- niezachowania należytych warunków sanitarno-higienicznych w sklepie spożywczym (niezasadna),
- obecności szkodników w pomieszczeniach sklepu (niezasadna),
- brudno utrzymanych podłóg i koszy dla klienta w supermarkecie (zasadna),
- niewłaściwych warunków sanitarno-higienicznych w pomieszczeniach piekarni (zasadna),
- złego stanu sanitarno-higienicznego w sklepie spożywczym (zasadna),
- zakupu nieświeżego hot-doga i braku orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników sklepu (niezasadna),
- nieprawidłowego przechowywania żywności oraz sprzedaży przeterminowanej żywności (niezasadna).

2. Nadzór nad produkcją pierwotną.

2.1. Liczba obiektów objętych nadzorem.

W 2019r., w ewidencji znajdowało się 167 obiektów. W tej grupie obiektów następuje tendencja wzrostowa (w 2018r. w tej grupie znajdowało się 165 obiektów, w 2017 było 154 obiektów, w 2016r. w ewidencji uwzględniono 148 obiekty). W porównaniu do roku 2018 ilość obiektów zwiększyła się o 2.

Ogólnie w tej grupie można wyróżnić:

- 143 gospodarstw rolnych obejmujących szerokie spektrum upraw roślinnych;
- 20 podmiotów zajmujących się uprawą warzyw i owoców;
- 1 producentów 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 suszarnia i magazyn zboża konsumpcyjnego.

2.2. Liczba przeprowadzonych kontroli.

W 2019r. skontrolowano 27 obiektów (w 2018r., skontrolowano 20 obiektów). Poddano 24 obiekty kontroli kompleksowej (w 2018r. - 16 obiektów). Żaden z ocenionych obiektów nie uzyskał oceny niezgodnej z wymogami. Według kryteriów oceny zagrożeń sklasyfikowane zakłady należały do grupy niskim ryzyku.

W czasie czynności kontrolnych przeprowadzono łącznie 28 kontroli i rekontroli. W tej grupie nie przeprowadzano kontroli interwencyjnych.

2.3. Stwierdzone nieprawidłowości.

W trakcie przeprowadzanych kontroli sanitarnych u producentów produkcji pierwotnej nie stwierdzano większych nieprawidłowości. Podczas przeprowadzonych kontroli tylko u 1 rolnika stwierdzono nieprawidłowości, na podstawie których wszczęto postępowanie administracyjne zakończone wydaniem decyzji administracyjnej na poprawę stanu sanitarno-technicznego. Wydana decyzja zobowiązywała 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 1 przypadku podczas kontroli wszczęto postępowanie administracyjne z uwagi na nie przedłożenie do wglądu wyników badań wody ze studni służącej do podlewania truskawek. W związku z wszczęciem postępowania właścicielka gospodarstwa przedłożyła wynik badania próbki wody ze studni, w związku z czym postępowanie zostało umorzone.

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

2.4. Podjęte działania nadzorowe, oświatowe.

W tej grupie obiektów wystawiano ogółem 3 decyzje administracyjne:

- 1 decyzję nakazującą 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
- 1 decyzję wygaszającą do część obowiązków nałożonych na producenta grzybów (decyzja z 2018r.), z uwagi na zmianę sposobu pakowania grzybów podczas sprzedaży bezpośredniej. Podczas prowadzonej sprzedaży grzyby były pakowane w jednorazowe pojemniki. W związku z powyższą sytuacją wydano decyzję wygaszającą na obowiązki dotyczące zorganizowania stanowiska wyposażonego w bieżącą zimną i ciepłą wodą do mycia i dezynfekcji pojemników plastikowych służących do pakowania grzybów oraz do zorganizowania stanowiska do osuszania umytych pojemników.
- 1 decyzję umarzającą wszczęte postępowanie administracyjne z uwagi na przedłożenie wyników badań wody ze studni służącej do podlewania truskawek.

Uznano w 2019r. za wykonaną decyzję nałożoną w 2018r. zobowiązującą producenta do zlikwidowania w pomieszczeniach uprawy i ciągu komunikacyjnego z powierzchni ścian, sufitów pęknięcia, ubytki tynku.

W tej grupie obiektów nałożono 2 decyzje rachunki w wysokości 155 zł.

W 2019r. przeprowadzono 3 wspólne kontrole z innymi Inspekcjami (w 2018r. - 2 kontrole). 2 - wspólne kontrole z Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa z/s w Choszcznie oraz 1 kontrolę z Państwową Inspekcją Ochrony Środowiska z/s Szczecinie. Wspólne kontrole obejmowały wytypowane trzy gospodarstwa rolne, które w okresie kontroli zajmowali się uprawą malin, truskawki, oraz sałaty.

Zgodnie z planem w zakresie wspólnych kontroli pobrano z trzeciego gospodarstwa rolnego jedną próbkę sałaty szklarniowej w kierunku zawartości azotanów i przeprowadzenia oceny organoleptycznej. Kontrole w gospodarstwach nie wykazały nieprawidłowości, również próbka sałaty pobranej spod folii nie budziła zastrzeżeń pod względem badanego parametru.

W tej grupie obiektów w 2019r., pobrano do badań laboratoryjnych jeszcze 1 próbkę żywności. Badaniom poddano kapustę z gruntu na zawartość azotanów.

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 Choszcznie 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 oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Do badań laboratoryjnych pobrano **198** próbek, w tym:

- żywności -175, w tym 149 w ramach urzędowej kontroli i 26 w monitoringu;
- sanitarne - 14, w tym 6 wymazów i 8 próbek zmiotek;
- kieliszki (w ramach monitoringu) – 1;
- kosmetyki – 8.

Zakwestionowano 13 próbek, w tym:

- 10 próbek lodów z automatu (2 partie w tym samym obiekcie) ze względu na obecność Enterobacteriaceae;
- kapustę pekińską ze względu na przekroczenie zawartości pestycydu dimetoat;
- 2 próbki zmiotek ze względu na obecność szkodników i ich pozostałości.

W piekarniach, ciastkarniach i zakładach małej gastronomii, sprawdzano jakość tłuszczu smażalniczych. Dokonano 12 pomiarów, które wykazały zawartość związków polarnych poniżej 25 %.

W trybie natychmiastowej wykonalności, wydano decyzje administracyjne nakazujące:

- w punkcie lodów z automatu – przeprowadzenie dezynfekcji pomieszczeń, urządzeń i sprzętu; - przedłożenie wyników badań lodów potwierdzających skuteczność przeprowadzonego zabiegu; - przeszkolenie personelu z zakresu przestrzegania higieny i przedłożenie jego udokumentowania;
- w piekarni – zlikwidowanie obecności szkodników i przedłożenie dokumentów świadczących o prawidłowym i skutecznym przeprowadzeniu zabiegu dezynsekcji.

W związku z przekroczeniem zawartości pestycydu w kapuście:

- poinformowano o wynikach badań terenowo właściwe PSSE dostawcy i producenta (z wiadomością do WSSE), producenta, dostawcę;
- wypełniono i przesłano zgłoszenie powiadomienia w ramach systemu Rasff.

We wszystkich przypadkach, wszczęto postępowanie administracyjne i wystawiono decyzje – rachunki za przeprowadzone czynności kontrolne, w tym badania.

URZĘDOWA KONTROLA ŻYWNOŚCI

W ramach urzędowej kontroli żywności przeprowadzono badania 149 próbek żywności, w tym jednego posiłku obiadowego.

a) Jakość zdrowotna krajowych środków spożywczych

W ramach urzędowej kontroli żywności, zbadano 133 próbki krajowych środków spożywczych, z których zakwestionowano 11 próbek:

- 10 próbek lodów z automatu ze względu na obecność Enterobacteriaceae;
- kapustę pekińską ze względu na przekroczenie zawartości pestycydu: dimetoat.

Badaniom w kierunku **zanieczyszczeń mikrobiologicznych** poddano 85 próbek żywności:

- kielbasa – 5 próbek;
- masło – 5 próbek;
- makrela – 5 próbek;
- lody - 30 próbek;
- wyroby cukiernicze i ciastkarskie – 15 próbek;
- przyprawa - 5 próbek;
- woda źródlana – 5 próbek;
- wyroby kulinarne (pierogi) -5 próbek;
- suplementy diety – 10 próbek.

Oznaczenie zawartości **histaminy** przeprowadzono w filetach z makreli w sosie pomidorowym (9 próbek jednej partii).

Żywność badano na obecność **metali** szkodliwych dla zdrowia. Analizie laboratoryjnej poddano 10 próbek, w tym:

- pszenicę;
- kaszkę mleczno - ryżową;
- filet z indyka i mięso udo kurczaka;
- miód naturalny;
- lubczyk;
- sok pomarańczowy, nektar z czarnej porzeczki;
- groszek konserwowy;
- suplement diety (Active Muss Calcium).

Celem określenia zawartości **substancji dodatkowych** przeprowadzono badania w 7 próbkach, tj.:

- serek;
- pierniki i rogaliki;
- kapusta kiszona;
- morele;
- żelfix;
- suplement diety (tabletki musujące).

Na zgodność deklarowanego składu ilościowo – jakościowego oceniono 5 próbek: tabletki musujące, tran, kisiel, kawę zbożową, napój gazowany.

Analizie laboratoryjnej w kierunku pozostałości **pestycydów** poddano 3 próbki:

- kapustę pekińską – 2 próbki;
- marchew.

Analizę w kierunku zanieczyszczeń **azotanami** przeprowadzono w 2 próbkach: sałacie i kaszce dla niemowląt.

W kierunku **mikotoksyn** analizie laboratoryjnej poddano 2 próbki: słonecznik i pieczywo lekkie.

Zawartość **jodu** określono w 2 próbkach soli.

Zawartość **kofeiny** zbadano w 2 próbkach suplementów diety.

W kierunku **parametrów jeliczenia**, zbadano 2 próbki: smalec i masło.

Pojedyncze próbki badano w kierunku:

- obecności **organizmów genetycznie zmodyfikowanych** – ziarno soi;
- **obecności glutenu** – ryż (zapakowany w Polsce);
- **zawartości kwasu erukowego** – olej;
- wartości odżywczej (białko, węglowodany, tłuszcz) oraz energetycznej - posiłek obiadowy.

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

W ramach urzędowej kontroli żywności, pobrano **16** próbek żywności, które były wyprodukowane poza obszarem Polski. Próbki nie były kwestionowane.

W kierunku oceny poziomu pozostałości **pestycydów** zbadano 5 próbek: mandarynki i pomarańcze pochodzące z Hiszpanii, winogron z Chile, bakłażany i brokuły z Hiszpanii.

Zanieczyszczenia mikrobiologiczne zbadano w 5 próbkach sera Grana pochodzącego z Włoch.

W kierunku zawartości **mykotoksyn** zbadano rodzynki i orzechy laskowe pochodzące z Turcji.

W kierunku zawartości **metali** szkodliwych dla zdrowia, badania przeprowadzono w 2 próbkach: winogronie z Peru oraz ryżu z Kambodży.

Zawartość kwasów **omega** badano w tranie wyprodukowanym w Republice Czeskiej.

Zbadano 1 próbkę przyprawy (vegeta) w kierunku obecności **glutenu**.

Poza w/w głównym kierunkiem badań, próbki środków spożywczych poddano również ocenie organoleptycznej i znakowaniu. Próbki z 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 ŻYWNOŚCI

W ramach monitoringu, analizie laboratoryjnej poddano **26** próbek żywności, z których 21 wyprodukowano w Polsce.

a) Jakość zdrowotna krajowych środków spożywczych.

W kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych zbadano 15 próbek wyrobów ciastkarskich (3x 5).

Badaniom na obecność bakterii komensalnych i zoonotycznych poddano 4 próbki mięsa; po 2 wołowego i wieprzowego.

Zawartość azotynów zbadano w 1 próbce szynki z kurczaka.

W 1 próbce kapusty, zbadano zanieczyszczenie azotanami.

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

W kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych zbadano 5 próbek daktyli suszonych (1 x 5), które pochodziły z Iranu.

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

W ramach **monitoringu** w kierunku migracji ołowiu i kadmu z obrzeża, przeprowadzono badania w kieliszkach.

Do badań laboratoryjnych pobrano 8 próbek produktów kosmetycznych, w tym:

- 3 dla dzieci (chusteczki nawilżające i 2 kremy);
- 3 do twarzy (tonik, maseczka, krem);
- balsam do ciała;
- hydrolat.

Próbkę kremu dla dzieci oraz hydrolat 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.).

Deklarowany skład oraz oznakowanie chusteczek nawilżających było zgodne z wymaganiami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1223/2009 z dnia 30 listopada 2009 r. dotyczącego produktów kosmetycznych (Dz. Urz. UE L 342/59 z późn. zm.).

Pozostałe produkty, w zakresie deklarowanego składu, zawartości formaldehydu oraz znakowania (za wyjątkiem maski odżywczo - liftingującej) wykazały zgodność z wymaganiami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1223/2009 z dnia 30 listopada 2009 r. dotyczącego produktów kosmetycznych (Dz. Urz. UE L 342/59 z późn. zm.).

Maska odżywczo – liftingująca nie zawierała informacji dotyczącej instrukcji użycia, co jest niezgodne z przepisem art. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1223/2009 z dnia 30 listopada 2009 r. dotyczącego produktów kosmetycznych (Dz. Urz. UE L 342/59 z późn. zm.).

Próbki sanitarne

Do badań laboratoryjnych pobrano 14 próbek sanitarnych: 6 wymazów i 8 próbek zmiotek.

Wymazy sanitarne pobrano z 2 obiektów: punktu lodów z automatu i piekarni - ciastkarni. Były to wymazy z powierzchni sprzętu pomocniczego, urządzenia chłodniczego oraz rąk personelu.

Na badanych powierzchniach, nie stwierdzono obecności drobnoustrojów chorobotwórczych.

W wymazie ze sprzętu (lejek) stwierdzono zawyżoną liczbę drobnoustrojów, co wskazuje, że nie był on dostatecznie czysty.

W 2 piekarniach pobrano 8 próbek zmiotek. W dwóch próbkach (po jednej w każdej piekarni) stwierdzono obecność szkodników i ich pozostałości (żywa larwa / chrząszcz, martwy owad).

W trybie natychmiastowej wykonalności, wydano decyzję administracyjną nakazującą zlikwidowanie obecności szkodników w pomieszczeniach piekarni i przedłożenie dokumentów świadczących o prawidłowym i skutecznym przeprowadzeniu zabiegu dezynsekcji. Wszczęto postępowanie administracyjne i wystawiono decyzję – rachunek za przeprowadzone czynności kontrolne, w tym badania.

W pozostałych zmiotkach nie stwierdzono zanieczyszczeń szkodnikami i / lub ich pozostałościami.

UWAGI DO ZNAKOWANIA ŻYWNOŚCI OPAKOWANEJ

Do 1 próbki żywności producenta z powiatu choszczeńskiego, stwierdzono uwagi do znakowania:

- kapusta kiszona:
 - nieprawidłowy sposób prezentowania wartości odżywczej;
 - nie podano ilości netto żywności.

W/w stanowią niezgodność z załącznikiem XV, art. 9 pkt e, art. 30 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany ... (Dz. U. UE L. 2011. 304.18 z późn. zm.) oraz § 2 ust. 4 rozporządzenia z 20 lipca 2009 r. w sprawie szczegółowych wymagań dotyczących oznakowania towarów paczkowanych (Dz. U. Nr 122, poz. 1010).

Producent znajduje się pod nadzorem tutejszej Inspekcji Sanitarnej. Wystosowano pismo polecające oraz powiadomiono Wojewódzkiego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych w Szczecinie.

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

W ramach prowadzenia bieżącego nadzoru sanitarnego w 2019 r. kontynuowano współpracę zarówno z Powiatowymi Stacjami Sanitarно – 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, Regionalnym Dyrektorem Ochrony Środowiska w Szczecinie oraz z władzami poszczególnych gmin na terenie powiatu choszczeńskiego.

W ramach współpracy i innymi Inspekcjami Sanitarnymi:

1/ Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Tomaszowie Lubelskim przekazano informację odnośnie niewłaściwego znakowania wyrobów cukierniczych. Informację przekazano ze względu na miejsce produkcji danych wyrobów.

2/ Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Gdańsku przekazano sprawozdanie z badań laboratoryjnych próbki Koncentratu spożywczego ŻELFIX 3:1. Badania przeprowadzono w kierunku zawartości substancji konserwujących, oceny organoleptycznej i oceny znakowania. W wyniku przeprowadzonej analizy próbka nie uległa zakwestionowaniu. Natomiast do znakowania wniesiono uwagi.

3/ Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Oświęcimiu przekazano sprawozdanie z badań laboratoryjnych próbek suplementów diety: „GUARANA SHOT” oraz „KOLAGEN SHOT”. Badania przeprowadzono w kierunku zawartości kofeiny.

4/ Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu we Wrocławiu przekazano sprawozdanie z badań laboratoryjnych próbki tranu, pobranej do badań laboratoryjnych w kierunku znakowania, oceny organoleptycznej oraz zawartości kwasów tłuszczowych omega.

5/ Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gorzowie Wlkp. poinformowano o przeprowadzeniu kontroli w hurtowni będącej pod nadzorem PPIS w Choszczynie podczas której odbywała się dostawa napojów alkoholowych środkiem transportu należącym do przedsiębiorcy będącym pod nadzorem PPIS w Gorzowie Wlkp. W czasie czynności kontrolnych kierowca pojazdu nie okazał decyzji właściwego PPIS do przewozu

żywności, orzeczenia lekarskiego wydanego dla celów sanitarno-epidemiologicznych, jak również nie stwierdzono obecności ostrzeżenia o konieczności zakazu palenia tytoniu i papierosów elektronicznych.

6/ Do Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych w Proszowicach i w Chorzowie przekazano informację, że w dniu 10.06.2019r. do badań laboratoryjnych pobrano próbkę kapusty pekińskiej, którą badano w kierunku pozostałości pestycydów. W wyniku przeprowadzonych badań przez WSSE we Wrocławiu, stwierdzono przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu (NDP) pestycydu dimetoat, 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 Choszczynie w związku z powyższym wystosował zgłoszenie powiadomienia w ramach systemu RASFF.

7/ Do ZPWIS w Szczecinie przekazano wykaz przedsiębiorców prowadzących działalność w zakresie przetwórstwa owocowo – warzywnego, w celu ich dalszego przekazania do Okręgowego Inspektoratu Pracy w Szczecinie.

8/ Na wszystkie pisma przesyłane przez ZPWIS w Szczecinie nadesłane do realizacji PPIS w Choszczynie 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 Choszczynie przekazał informację Powiatowemu Lekarzowi Weterynarii w Choszczynie dotyczącą:

- interwencji złożonej przez klienta jednego z supermarketów znajdującym się na terenie powiatu choszczeńskiego, będącym pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Choszczynie. Interwencja dotyczyła zakupu „porcji rosółowej świeżej”, o zmienionych cechach organoleptycznych. Podczas kontroli nie stwierdzono w sprzedaży kwestionowanej partii produktu, stwierdzono natomiast uwagi do znakowania elementów mięsnych. W/w sprawie prowadzono wspólną korespondencję.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono jedną wspólną kontrolę przy współudziale przedstawiciela Powiatowego Lekarza Weterynarii w Choszczynie na terenie Targowiska Miejskiego w Choszczynie w związku z wystąpieniem w Polsce afrykańskiego pomoru świń (ASF).

W myśl porozumienia między Inspekcją Weterynaryjną a Państwową Inspekcją Sanitarną przesłano Powiatowemu Lekarzowi Weterynarii w Choszczynie wyniki badań żywności pochodzenia zwierzęcego wyprodukowanej przez przedsiębiorców z terenu powiatu choszczeńskiego za rok 2018.

W ramach porozumienia pomiędzy Inspekcjami, nie przekazywano zakładów do zmiany w nadzorze.

Inspekcja Handlowa

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

Państwowa Inspekcja Ochrony Środowiska

W analizowanym okresie nie przeprowadzano wspólnych działań.

Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa

W ramach bieżącego nadzoru nad zakładami znajdującymi się na terenie powiatu choszczeńskiego przeprowadzono 3 wspólne kontrole.

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

PPIS w Choszczynie 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 Choszczynie 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 kapusty kiszzonej. Badania kapusty kiszzonej przeprowadzono w kierunku zawartości substancji dodatkowych (wykrywanie substancji konserwujących), oceny organoleptycznej i oceny znakowania. Pobrana próbka w zakresie przeprowadzonych badań nie uległa zakwestionowaniu. Stwierdzono jednakże uwagę do oznakowania opakowania jednostkowego kapusty, dotyczącą nieprawidłowego sposobu prezentowania wartości odżywczej i braku podania ilości netto żywności.

2/ Sprawozdanie z badań laboratoryjnych próbki kisielu o smaku truskawkowym z witaminą C. Próbkę poddano badaniom w kierunku zawartości witaminy C, oceny znakowania oraz oceny organoleptycznej. Pobrana próbka w zakresie przeprowadzonych badań nie uległa zakwestionowaniu jednakże do znakowania wniesiono uwagę polegającą na nieprawidłowo wskazanej w składnikach kisielu nazwy chemicznej witaminy C, jest kwas L askorbinowy a nie kwas askorbinowy, który wskazano w składnikach produktu.

3/ Sprawozdanie z badań laboratoryjnych próbki napoju gazowanego Black Energy After Alkohol Citrus Flavour. Próbkę pobrano celem poddania badaniom na zawartość witamin rozpuszczalnych w wodzie z grupy C oraz przeprowadzeniu oceny organoleptycznej i oceny znakowania. Pobrana próbka w zakresie przeprowadzonych badań nie uległa zakwestionowaniu. Stwierdzono jednakże uwagę do oznakowania, polegającą na umieszczeniu w tabeli wartości odżywczych informacji o zawartości witaminy B2, zgodnie z załącznikiem XIII część A pkt. 1 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r., w w/w załączniku witamina ta jest określana nazwą ryboflawina, a nie witamina B2, która zamieszczono na opakowaniu napoju.

Państwowy Powiatowy Inspektor sanitarny w Choszczynie w roku 2019 przekazywał informację o stwierdzonych nieprawidłowościach podczas przeprowadzonych kontroli urzędowych, dotyczących;

- braku oznakowania artykułów rolno – spożywczych informacjami o kraju pochodzenia oraz przy ziemniakach wizerunku flagi państwa z którego pochodzą.

PPIS w Choszczynie nie otrzymywał informacji o nieprawidłowościach stwierdzonych bezpośrednio przez Inspekcję Jakości Handlowej Artykułów Rolno- Spożywczych na terenie powiatu choszczeńskiego. Prowadzono wspólną korespondencję z w/w Inspekcją.

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 umieszczeniu na gminnych tablicach informacyjnych.

2/ Powiatowemu Zespołowi Doradztwa Rolniczego w Choszczynie przekazano informacje kierujące do linku Zawiadomienia Komisji w sprawie wytycznych dotyczących ograniczania ryzyka mikrobiologicznego w odniesieniu do świeżych owoców i warzyw na etapie produkcji podstawowej poprzez przestrzeganie zasad higieny, będący dobrym narzędziem edukacyjnym dotyczącym ograniczania ryzyka mikrobiologicznego w odniesieniu do świeżych owoców i warzyw na etapie produkcji podstawowej.

3/ Do Burmistrza Drawna przekazano informację odnośnie przyjętej interwencji dotyczącej obiektu obrotu żywnością na terenie gminy Drawna. Interwencja dotyczyła m.in. powtarzającej się sytuacji picia alkoholu w sklepie przez sprzedawczynię.

4/ Do Urzędu Miejskiego w Reczu przekazano informacje o wynikach oceny żywienia dzieci i młodzieży po przeprowadzonej kontroli sanitarnej w stołówce szkolnej w Reczu. Stwierdzono nieprawidłowości w przygotowywanych posiłkach, które winny spełniać wymagania Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2016 r., w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2016 r., poz.1154). Przekazana została również informacja o ocenie stanu sanitarnego Gminy Recz za rok 2018.

5/ Do starosty choszczeńskiego przesyłano informacje z oceny stanu sanitarnego powiatu, oceny z przebiegu „bezpiecznych ferii”, „bezpiecznych wakacji”.

Komenda Powiatowa Policji

W 2019 r. nie przeprowadzano wspólnych działań z Komendą Policji w Choszczynie.

Do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego wpłynęła informacja z prośbą o interwencję w jednym z obiektów obrotu żywnością. Interwencja dotyczyła między innymi informacji o spożywaniu alkoholu w otoczeniu sklepu jak i w samym sklepie.

Informację zgodnie z kompetencjami przekazano do Komendy Powiatowej Policji w Choszczynie do wykorzystania służbowego.

Izba Celna

W roku sprawozdawczym nie prowadzono postępowań we współpracy z Izłą Celną.

Urząd Skarbowy w Choszczynie

W roku sprawozdawczym nie prowadzono wspólnej współpracy z Urzędem Skarbowym.

Regionalny Dyrektor Ochrony Środowiska w Szczecinie

Regionalny Dyrektor Ochrony Środowiska w Szczecinie przekazał do wiadomości Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Choszczynie informację o wydaniu

decyzji zezwalających przedsiębiorcom na pozyskanie ślimaka winniczka *Helix pomatia* m. in. z powiatu choszczeńskiego.

Współpraca z innymi podmiotami, mediami

Na wniosek jednego z podmiotów, który został złożony drogą elektroniczną udzielono informacji publicznej w zakresie ilości złożonych wniosków o wpis do rejestru zakładów wytwarzających produkty kosmetyczne, ilość kontroli przeprowadzonych w 2019r. na podstawie przepisów ustawy z dnia 04.10.2018r. o produktach kosmetycznych, ilości kontroli przeprowadzonych w 2017r. na podstawie ustawy o kosmetykach, ilość kontroli przeprowadzonych w 2018r. na podstawie ustawy o kosmetykach, ilości kar nałożonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 4 października 2018r. o produktach kosmetycznych, ilość kar nałożonych na podstawie przepisów ustawy o kosmetykach w 2017r, ilości kar nałożonych na podstawie przepisów ustawy o kosmetykach w 2018r., ilość działań niepożądanych i ciężkich działań niepożądanych produktów kosmetycznych zgłoszonych do PSSE w Choszczynie.

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

W 7 zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego, dokonano oceny żywienia dzieci i młodzieży. Oceny żywienia dokonywano metodą „teoretyczną” (10 próbek) oraz laboratoryjną (1 próbka).

Zbadano 7 jadłospisów dekadowych bez danych z zestawienia dekadowego i 3 jadłospisy dekadowe wraz z danymi z zestawienia dekadowego, w tym:

- 5 w stołówkach przedszkolnych;
- 1 w stołówce szkolnej;
- 4 w innych zakładach żywienia, które prowadziły żywienie dla dzieci i młodzieży przebywającej na kolonii, obozach i półkoloniach.

Pod względem jakości żywienia zakwestionowano 3 jadłospisy. Niezgodności dotyczyły:

- nie wyliczenia średniej racji pokarmowej (w 3 ocenach, w tym w 2 przedszkolach i 1 w szkole);
- braku warzyw lub owoców do podwieczorku (w 2 ocenach przedszkolnych);
- w ciągu dekady nie podano ryb, warzyw strączkowych, orzechów (w 1 ocenie w przedszkolu);
- braku porcji ryby w tygodniu żywieniowym (w 1 ocenie w przedszkolu);
- braku produktu wysokobiałkowego w jednym obiedzie (1 ocena w przedszkolu);
- podawania zbyt małej ilości mleka lub produktów mlecznych (w 2 ocenach w przedszkolu);
- używania do sporządzania zup, sosów koncentratów pochodzących z nienaturalnych składników (w 1 ocenie w szkole).

Pozostałe jadłospisy (7) były zestawione prawidłowo. Żywienie 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 3 jadłospisy dekadowe, z których 2 zakwestionowano za:

- zawyżoną wartość energetyczną;
- dużą zawartość soli.

Do badań laboratoryjnych pobrano jeden posiłek obiadowy z przedszkola, który nie został zakwestionowany. Analiza wykazała, że posiłek obiadowy zapewniał średnie zapotrzebowanie energetyczne żywionej grupy oraz udział energii pochodzącej z białka, tłuszczu i węglowodanów był zgodny z zalecanymi zasadami racjonalnego żywienia.

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		10
2	Ocena jakościowa jadłospisów dekadowych		10
3	Ocena wartości energetycznej dziennej racji pokarmowej		3
4	Ocena % udziału energii z białka w dziennej racji pokarmowej		3
5	Ocena % udziału energii z tłuszczu w dziennej racji pokarmowej		3
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 2018 r. przedstawia poniższa tabela.

Tabela. Wyniki negatywnych ocen wg określonych parametrów żywieniowych.

Lp.	Rodzaj oceny	Liczba prób zakwestionowanych w % (ilość)		
		2019 r.	2018 r.	
1	Nieprawidłowa jakość żywienia oceniona metodą teoretyczną - ogółem	40 (4)	8,3 (2)	
2	Zakwestionowane jadłospisy dekadowe	30 (3)	0 (0)	
3	Wartość energetyczna dziennej racji pokarmowej niezgodna z normą	10 (1)	8,3 (2)	
4	Zaniżony udział energii pochodzącej z białka	0 (0)	0 (0)	
5	Zawyżony udział energii pochodzącej z tłuszczu	0 (0)	8,3 (2)	
6	Niezrealizowane normy na:	wapń	-	-
		żelazo	-	-
		witamina C	-	-
Ocena laboratoryjna posiłków				
7	Zakwestionowane próby posiłków - ogółem	0 (0)	100 (1)	
8	Nieprawidłowa wartość kaloryczna posiłków w stosunku do normy	0 (0)	100 (1)	
9	Zaniżony udział energii pochodzącej z białka	0 (0)	0 (0)	
10	Zawyżony udział energii pochodzącej z tłuszczu	0 (0)	100 (1)	

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 4 próbki, w tym 1 w stołówce szkolnej i 3 w przedszkolnych.

Wyniki kontroli przedstawiono w poniższej tabeli.

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

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	16	6	6	1	3	1	1	0	0	0	*S **S
3) Stołówki w przedszkolach	9	4	5	3	3	3	2	0	0	0	* p ** p
4) Stołówki w bursach i internatach	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
5) Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
6) RAZEM	25	10	11	4	6	4	3	0	0	0	-

* s

Decyzja w sprawie poprawy stanu sanitarnego zobowiązywała do:

- zamontowania umywalki z doprowadzeniem bieżącej wody zimnej i ciepłej w pomieszczeniu przygotowalni wstępnej.

**s

W 3 stołówkach szkolnych stwierdzono nieprawidłowości:

- nie doprowadzono do należytego stanu sanitarno – technicznego ścian w pomieszczeniach stołówki (2);
- brak umywalki do mycia rąk w pomieszczeniu przygotowalni wstępnej (1);
- brak wyliczenia średniej racji pokarmowej oraz używanie do sporządzania zup, sosów koncentratów pochodzących z nienaturalnych składników (w 1 ocenie).

* p

Decyzje wydane w sprawie poprawy warunków sanitarnych w zakładach (2), zobowiązywały właścicieli zakładów do:

- doprowadzenia do odpowiedniego stanu sanitarno – technicznego powierzchni sufitu w magazynie spożywczym (w 1 placówce),
- przeszkolenia pracowników z zakresu instrukcji i procedur GHP/GMP i systemu HACCP (w 1 placówce).

**p

W 3 stołówkach przedszkolnych stwierdzono nieprawidłowości:

- w pomieszczeniu magazynu spożywczego, przecieki opadów atmosferycznych na suficie; sufit z odpadającą farbą (1);
- personel nie został przeszkolony z zakresu przestrzegania zasad higieny oraz zasad systemu HACCP (1);
- nie wyliczenia średniej racji pokarmowej (2);
- brak warzyw lub owoców w podwieczorku (2)
- w ciągu dekady nie podano ryb, warzyw strączkowych, orzechów (1);
- braku porcji ryby w tygodniu żywieniowym (1);
- braku produktu wysokobiałkowego w jednym obiedzie (1);
- podawania zbyt małej ilości mleka lub produktów mlecznych (2).

Z osobami odpowiedzialnymi za planowanie żywienia, omówiono jadłospisy, udzielono instruktażu w zakresie prawidłowego prowadzenia żywienia oraz organ nadzórny poinformowano o nieprawidłowościach, celem wzmożenia nadzoru i przeszkolenia personelu z zakresu prawidłowego planowania żywienia, w tym zgodnie z obowiązującym rozporządzeniem Ministra Zdrowia.

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 2019 funkcjonował zakład należący do grupy wytwórni suplementów diety.

W roku sprawozdawczym w/w zakład został zatwierdzony decyzją administracyjną i objęty 4 kontrolami sanitarnymi (2 tematycznymi, 1 sprawdzającą i 1 interwencyjną). Kontrola interwencyjna przeprowadzona została w związku z interwencją konsumencką dotyczącą nieprawidłowości związaną ze sprzedażą, prezentacją i reklamą suplementów diety wprowadzanymi do obrotu przez w/w zakład. W wyniku podjętych w obiekcie działań interwencyjnych uznano za niezasadnie złożoną.

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

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 1 kontrolą kompleksową, z użyciem arkusza oceny zakładu. W wyniku tej oceny obiekt został oceniony na zgodny z wymaganiami, a ryzyko w skontrolowanym zakładzie ocenione zostało na średnie. Podczas kontroli zakładu nie stwierdzano naruszeń bieżącego stanu sanitarnego, wobec czego nie było konieczności nakładania mandatów karnych. W związku ze stwierdzonymi podczas kontroli nieprawidłowościami, wszczęte zostało postępowanie administracyjne zakończone wydaniem 1 decyzji merytorycznej na poprawę stanu sanitarnego zakładu. Decyzja zobowiązywała właściciela zakładu do:

- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchni posadzki w pomieszczeniu magazynu,
- 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.

Terminy wykonania nałożonych obowiązków wyznaczono na rok 2020.

Opisywany magazyn posiada opracowane i wdrożone procedury GHP, jednakże oceniono, że procedury HACCP nie są w pełni wdrożone i wymagają ponownej weryfikacji. Na w/w obiekt, wystawiono również 1 decyzję-rachunek za przeprowadzone czynności kontrolne na kwotę 86 zł.

Podczas przeprowadzania w zakładzie kontroli kompleksowej, w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu, do badań laboratoryjnych pobrano 5 próbek suplementu diety pn. ARTROSTAV COMPLEX, w kierunku określenia zanieczyszczeń mikrobiologicznych, przeprowadzenia oceny organoleptycznej i oceny znakowania. Pod względem przeprowadzonych badań próbki nie uległy zdyskwalifikowaniu. Do znakowania pobranego suplementu uwag nie wniesiono.

Ponadto w roku sprawozdawczym w czasie prowadzonego nadzoru sanitarnego przeprowadzono kontrole sanitarne w grupach takich obiektów jak: sklepy spożywcze, sklepy zielarsko-medyczne, apteki a także w potencjalnych punktach sprzedaży żywności z w/w grupy.

Łącznie w w/w zakresie przeprowadzono 56 kontroli, sprawdzając obrót w/w produktami.

Z przeprowadzonych kontroli 1 była kontrolą interwencyjną. W II kwartale 2019r. do PPIS w Choszcznie wpłynęła interwencja przekazana przez Podlaskiego Państwowego Wojewódzkiego

Inspektora Sanitarnego w Białymstoku oraz Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych w Szczecinie i Stargardzie dotycząca nieprawidłowości w oznakowaniu i reklamie suplementów diety, których producentem jest przedsiębiorca z powiatu choszczeńskiego firma: ALL HERBALS ŁUKASZ POCHEĆ, ul. Drawieńska 4, 73-200 Choszczno.

W dniu 11.06.2019r., u przedmiotowego producenta przeprowadzono kontrolę interwencyjną. Przeprowadzona kontrola nie wykazała nieprawidłowości w zakresie przestrzegania bieżącego stanu sanitarnego obiektu. Nie stwierdzono również naruszeń stanu technicznego zakładu.

W wyniku podjętych działań, ustalono, że choszczeńska firma ALL HERBALS ŁUKASZ POCHEĆ, ul. Drawieńska 4, 73-200 Choszczno, prowadzi produkcję suplementów diety pod zamówienia, tylko dla jednej firmy: Fat Cat Yury Zviarko, ul. Warszawska 6 lok. 32, 15-063 Białystok i to firma z Białegostoku zajmowała się etykietowaniem produktów oraz ich reklamą.

Ustalono również, że Firma ALL HERBALS ŁUKASZ POCHEĆ nie prowadziła sprzedaży suplementów diety za pośrednictwem jakiegokolwiek strony internetowej. Pan Łukasz Pocheć posiadał jedynie stronę internetową pod adresem internetowym: www.allherbals.pl, reklamującą w sieci jedynie firmę producenta i możliwość nawiązania z nią współpracy. Na w/w stronie nie są oferowane do sprzedaży oraz reklamowane jakiegokolwiek suplementy diety.

W związku z nieprawidłowościami dotyczącymi oznakowania produktu i jego reklamy postępowaniem zajął się Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Białymstoku sprawujący bezpośredni nadzór nad firmą Fat Cat Yury Zviarko, ul. Warszawska 6 lok. 32, 15-063 Białystok, etykietującą i wprowadzającą produkt do obrotu handlowego.

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.

Przeprowadzano również kontrole dotyczące wprowadzania do obrotu zafałszowanych suplementów diety i zawierających niezadeklarowane składniki, przesyłanych informacjami przez Głównego Inspektora Sanitarnego i Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie. Podczas przeprowadzonych kontroli w tym zakresie nie stwierdzono wprowadzania do obrotu zafałszowanych suplementów diety i zawierających niezadeklarowane składniki.

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

W 2019r. 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 nie pobierali próbek do oceny znakowania przeprowadzanej w PSSE.

Tabela. „Ocena znakowania przeprowadzona przez przedstawicieli PPIS”

Lp.	Podmiot wprowadzający do obrotu	Produkt	Producent/dystrybutor	Stwierdzone niezgodności	Podjęte działania
1.	Nie dotyczy	Nie dotyczy	Nie dotyczy	Nie dotyczy	Nie dotyczy

W 2019r. 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/ dystrybuto r	Liczba pobra nych próbek	Kierunek badań	Wyniki badań	Podjęte działania
1.	Gr. 26 „Suplemen ty diety” / VITALSS S Plus MAGNEZ + potas + witaminy z gr. B	NATUR PRODUKT PHARMA Sp. z o.o., ul. Podstoczysk o 30, 07- 300 Ostrów Mazowieck a	1 x 5	Zanieczyszcze nia mikrobiologic zne (Salmonella w 25g – obecność, Listeria monocytogene s – liczba w 1g) , ocena organoleptycz na i ocena znakowania	Salmonella spp. – obecność w 25 g – nie wykryto Listeria monocytogenes – liczba w 1g - $<1,0 \times 10^1$ jtk Ocena organoleptyczna: zgodna Znakowanie: bez uwag	Nie dotyczy
2.	Gr. 26 „Suplemen ty diety” / Active Muss Calcium tabletki musujące	Polski Lek S.A., ul. Chopina 10, 34-100 Wadowice	1	Zanieczyszcze nia metalami szkodliwymi dla zdrowia (Pb, Cd, Hg), ocena organoleptycz na i ocena znakowania	Zawartość ołowiu – poniżej 0,100 mg/kg Zawartość kadmu (0,043±0,008) mg/kg Zawartość rtęci - poniżej 0,004 mg/kg Ocena organoleptyczna: zgodna Znakowanie: bez uwag	Nie dotyczy
3.	Gr. 2402 / Produkty zbożowe przetworzo ne oraz żywność dla dzieci/ BOBOVIT A Porcja Zbóż, Mleczna 4 Zboża, Zbożowo- Gryczana, Jabłko - Gruszka	Wyproduko wano w Polsce dla NUTRICIA POLSKA Sp. z o.o., ul. Bobrowieck a 6, 00-728 Warszawa	1	Zanieczyszcze nia azotanami, ocena organoleptycz na i ocena znakowania	Zawartość azotanów - poniżej 5,4 mg NO ₃ , Ocena organoleptyczna: zgodna Znakowanie: bez uwag	Nie dotyczy
4.	Gr.26 „Suplemen ty diety” / ACTIVE MUSS Magnez o smaku jeżynowy m	Polski Lek S.A., ul. Chopina 10, 34-100 Wadowice	1	Zawartość limitowanych substancji słodzących ACESULFA M K, ASPARTAM, ocena organoleptycz na i ocena znakowania	Zawartość Aspartamu: (42,1±6,6) mg/l Zawartość Acesulfamu K: (122,8±12,3) mg/l, Ocena organoleptyczna: zgodna Znakowanie: bez uwag	Nie dotyczy

5.	Gr.26 „Suplementy diety” / Magnez + Witamina B ₆ POWER ON	Wyprodukowano w Polsce dla SCA PR POLSKA Sp. z o.o., ul. Św. Mikołaja 5, SWADZIM, 62-080 Tarnowo Podgórne	1	Zawartość witamin i składników mineralnych Magnez, Witamina B ₆ , ocena organoleptyczna i ocena znakowania	Zawartość magnezu: (224±16) mg/1 tabletkę, Ocena organoleptyczna: zgodna Znakowanie: bez uwag	Nie dotyczy
6.	Gr. 1902 „Koncentraty spożywcze i deserów” / Kisiel o smaku truskawkowym z wit. C	Wyprodukowano przez CYKORIA S.A., Wierzchosławice 15, 88-140 Gniewkowo dla SCA PR POLSKA Sp. z o.o., ul. Św. Mikołaja 5, SWADZIM, 62-080 Tarnowo Podgórne	1	Zawartość wit. C, ocena organoleptyczna i ocena znakowania	Zawartość wit. C: (15±3) mg/100g produktu po przyrządzeniu, Ocena organoleptyczna: zgodna, Znakowanie: Uwaga do znakowania o treści: „Formą chemiczną witaminy C dodawaną do żywności jest m.in. kwas L-askorbinowy (Art. 3 ust. 1, zał. II Rozporządzenia (WE) nr 1925/2006 PEiR z dnia 20.12.2006r. w sprawie dodoawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji (Dz.U.U.E.L404 z 30.12.2006 z późn. zm.))	O uwadze od znakowania powiadomiono terenowo właściwych PPIS w Inowrocławiu i WIJHARS w Bydgoszczy, sprawujących nadzór nad producentem wyrobu.
7.	Gr. 1607 „Napoje gazowane” / Gazowany napój energetyzujący o smaku cytrusowym z dodatkiem witamin BLACK ENERGY AFTER ALCOHOL CITRUS FLAVOUR	Wyprodukowano w UE. Food Care Sp. z o.o., ul. Spokojna 4, 32-080 Zabierzów	1	Zawartość witamin rozpuszczalnych w wodzie z gr. C, ocena organoleptyczna i ocena znakowania	Zawartość witaminy C: (39±8) mg/100ml, Ocena organoleptyczna: zgodna, Znakowanie: Uwaga do znakowania o treści: „Treść obowiązującej informacji o wartości odżywczej może zostać uzupełniona m.in. informacją dotyczącą witamin wymienionych w załączniku XIII część A pkt. 1 Rozporządzenia PEiR (WE) nr 1169/2011 z dn. 25.10.2011r (Dz.U.L304 z 22.11.2011 z późn. zm.). W w/w załączniku witamina ta wymieniona jest jako ryboflawina, a nie witamina B ₂ , która jest zamieszczona na opakowaniu. Art. 30 ust. 2 lit. f Rozporządzenia PEiR (UE) nr 1169/2011 z dn. 25.10.2011 (Dz.U. L304 z 22.11.2011 z późn. zm.)	O uwadze od znakowania powiadomiono terenowo właściwych PPIS w Wieliczce i WIJHARS w Krakowie, sprawujących nadzór nad producentem wyrobu.
8.	Gr. 1905 „Koncentraty spożywcze kaw	„GRANA” Sp. z o.o., ul. Piłsudskiego 1, 32-050	1	Zawartość witamin i składników mineralnych: Magnez,	Zawartość Magnezu: (1060±74) mg/100g, Ocena organoleptyczna: zgodna Znakowanie: bez uwag	Nie dotyczy

	zbożowych ” / INKA MAGNE Rozpuszcz alna kawa zbożowa wzbogacon a w magnez	Skawina		ocena organoleptycz na i ocena znakowania		
9.	Sól stołowa, jodowana, spożywcza O'sole	CENOS Sp. z o.o., ul. Gen. Sikorskiego 22, 62-300 Września	1	Zawartość jodu w soli, ocena organoleptycz na i ocena znakowania	Zawartość jodanu potasu: (32,8±5,2) mg jodanu potasu w 1 kg soli kuchennej. Ocena organoleptyczna: zgodna Znakowanie: bez uwag	Nie dotyczy
10.	Sól morska, drobnoziar nista, jodowana O'sole	CENOS Sp. z o.o., ul. Gen. Sikorskiego 22, 62-300 Września	1	Zawartość jodu w soli, ocena organoleptycz na i ocena znakowania	Zawartość jodanu potasu: (46,3±7,4) mg jodanu potasu w 1 kg soli kuchennej. Ocena organoleptyczna: zgodna Znakowanie: bez uwag	Nie dotyczy
11.	Gr. 2402 „Produkty zbożowe przetworzo ne oraz żywność dla dzieci - produkty zbożowe przetworzo ne oraz pozostała żywność dla niemowląt i małych dzieci” / Kaszka mleczno- ryżowa 3 owoce BOBOVIT A	NUTRICIA POLSKA Sp. z o.o., ul. Bobrowieck a 6, 00-728 Warszawa	1	Zanieczyszcze nia metalami szkodliwymi dla zdrowia (PB, Cd, Hg, Ni), ocena organoleptycz na i ocena znakowania	Zawartość ołowiu – poniżej 0,010 mg/kg, zawartość kadmu (0,005±0,001) mg/kg, zawartość rtęci – poniżej 0,002 mg/kg, zawartość niklu <0,25 mg/kg. Ocena organoleptyczna: zgodna. Do znakowania próbeki uwag nie wniesiono.	Nie dotyczy
12.	Gr. 26 „Suplemen ty diety” / Dr. Max tran	Dr. Max Pharma s.r.o., Na Florenci 2116/15 Nove Mesto, 11000 Praga 1, Republika Czeska	1	Kwasy omega 3 i omega 6, ocena organoleptycz na i ocena znakowania	Zawartość kwasów tłuszczowych omega-3: 1346,0±215,4 mg/5ml, w tym: DHA : 538,0±86,1 mg/5 ml EPA: 377,5±60,4 mg/5 ml Ocena organoleptyczna: zgodna Znakowanie: bez uwag	O wynikach przeprowadzonych badań powiadomiono Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu, sprawującego bezpośredni nadzór nad importerem/dystry butorem produktu

13.	Gr.26 „Suplementy diety” / Guarana Shot 100 ml o smaku malinowo- cytrynowo- miętowym	Wytwórnia napojów chłodzących SAHARA, 32-640 Zator, ul. Władysława Grabskiego 35	1	Zawartość kofeiny, ocena organoleptycz- na i ocena znakowania	Zawartość kofeiny: 1945±311 mg/l ; 195±31 mg/100 ml Ocena organoleptyczna: zgodna Znakowanie: bez uwag	Nie dotyczy
14.	Gr.26 „Suplementy diety” / Kolagen Shot 100ml o smaku truskawka - ananas	Wytwórnia napojów chłodzących SAHARA, 32-640 Zator, ul. Władysława Grabskiego 35	1	Zawartość kofeiny, ocena organoleptycz- na i ocena znakowania	Zawartość kofeiny: 1685±270 mg/l ; 169±27 mg/100 ml Ocena organoleptyczna: zgodna Znakowanie: bez uwag	O wynikach przeprowadzonych badań poinformowano Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Oświęcimiu, sprawującego bezpośredni nadzór nad producentem produktu
15.	Gr.26 „Suplementy diety” / ARTROST AV COMPLE X	BIOFARM Sp. z o.o., ul. Wałbrzyska 13, 60-198 Poznań	1 x 5	Zanieczyszcze- nia mikrobiologic- zne (Salmonella w 25g – obecność, Listeria monocytogene- s liczba w 1 g) ocena organoleptycz- na i ocena znakowania	Salmonella spp. – obecność w 25g: nie wykryto Listeria monocytogenes – liczba w 1g: <1,0 x 10 ⁻¹ jtk Ocena organoleptyczna: zgodna Znakowanie: bez uwag	Nie dotyczy
16.	Gr.26 „Suplementy diety” / Vital Fruit Magnez	EFFERTA Sp. z o.o., Sp.K., Czosnów, 05-152 Cząstków Mazowiecki , ul. Gdańska 3.	1	Zawartość magnezu, ocena organoleptycz- na i ocena znakowania	Zawartość magnezu: (120±8) mg/1 tabletkę. Ocena organoleptyczna: zgodna. Ocena znakowania: bez uwag	Nie dotyczy

W 2019r. sprawowano również nadzór nad sprzedażą internetową suplementów diety, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego i żywności wzbogaconej.

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.		2019 r.
1.	Liczba nadzorowanych podmiotów prowadzących w/wym. działalność	1
2.	Liczba obiektów skontrolowanych	2 strony internetowe: www.sexshop112.pl ,

		neves.com.pl
3.	Liczba przeprowadzonych kontroli (stwierdzane nieprawidłowości należy opisać pod tabelą)	35 ocenionych produktów
4.	Liczba produktów ocenionych pod kątem składu	26 ocenionych produktów
5.	Liczba produktów ocenionych jako niezgodne pod kątem składu (stwierdzane nieprawidłowości należy opisać pod tabelą)	0
6.	Liczba produktów ocenionych pod kątem znakowania, prezentacji i reklamy	35
7.	Liczba produktów ocenionych jako niezgodne pod kątem znakowania, prezentacji i reklamy (stwierdzane nieprawidłowości należy opisać pod tabelą)	35
8.	Liczba i kwota nałożonych mandatów karnych	0
9.	Liczba wydanych decyzji administracyjnych, w tym:	0
9a	dot. składu	0
9b	dot. znakowania, prezentacji i reklamy	0

W wyniku oceny 35 produktów na stronach internetowych stwierdzono następujące uwagi do produktów umieszczonych sprzedaży na stronie www.sexshop112.pl :

1.1. Niezgodności z art. 7 ust. 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności ...

a) Sugerowanie, że dany produkt - suplement diety jest lekiem:

- 1) POTENCY THERAPY - wizerunek lekarza (biały fartuch, stetoskop przewieszony przez szyję);
- 2) Spanish love Drops – “Love Drops to pozycja obowiązkowa w Twojej erotycznej apteczce.”;
- 3) Exxtreme power caps (2 tabletki) – “Razem z tym lekiem zalecane jest duże spożycie wody.”;
- 4) Mr. Big – “W opakowaniu znajdziesz 22 tabletki, co wystarczy na przeprowadzenie kompletnej kuracji.”;
- 5) Spermup - wizerunek lekarza (biały fartuch, stetoskop przewieszony przez szyję).

b) Sugerowanie, że inne produkty - nie są bezpieczne; produkt posiada specjalne właściwości, których inne produkty nie posiadają:

- 1) PenimaX - „**Nie zawierają żadnych medykamentów**, przez co są w pełni bezpieczne dla zdrowia.”.
- 2) „Viageon jest mieszanką ziół i naturalnych aktywnych składników, których nie doświadczysz w innych preparatach na potencję”.
- 3) PenimaX - „W tym przypadku już nie będziesz musiał stosować żadnych ćwiczeń i zabiegów”

c) Wątpliwość budzi wykorzystanie wyrazu „bezpieczny”:

- 1) Spanish Fly Red – „Powstała w oparciu o **bezpieczne dla organizmu składniki** – suplement diety zawiera: L-argininę, kwas L-askorbinowy oraz substancje konserwujące.”;
- 2) Spanish love Drops – “Hiszpańska mucha Love Drops ... - pobudza silnie, a jednocześnie jest w pełni bezpieczna- **można ją zażyć bez ryzyka dla zdrowia**”;
- 3) Hiszpańska mucha – 16 ml – “W 100 % skuteczny i bezpieczny afrodyzjak dla kobiet i mężczyzn”;

- 4) Exxtreme power caps (5 tabletek) – „... zawierają naturalne, bezpieczne dla organizmu składniki, takie jak kardamon, guarana, witamina B6 oraz B12...”;
- 5) GOLDEN XXL TABLETS – „... Gwarantuje skuteczne działanie oraz 100 % bezpieczeństwa wg. Unijnych Norm”.

d) Dla zwiększenia atrakcyjności produktu, przy opisie produktu GOLDEN XXL TABLETS wykorzystano tak, jakby drugą nazwę „Big Boy Złoty XXL”.

1.2. Nie podano ilości wszystkich czynnych / aktywnych składników lub kategorii składników; działania odnoszą się do całego produktu, a nie do poszczególnych składników (art. 9 ust. 1d rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności ...) w produktach:

1) POTENCY THERAPY, 2) PENILARGE, 3) MegaSize, 4) Viamea, 5) Prorino potency, 6) Spanish Fly Red, 7) PRORIONO LIBIDO, 8) Orgasm Control, 9) zestaw Penilarge (tabletki + krem), 10) Penilarge + żel, 11) Prorino na libido, 12) Spanish Fly Maroc, 13) Spanish love Drops, 14) Hiszpańska Mucha Hot Passion, 15) Hiszpańska mucha afrodyzjak, 16) Exxtreme libido, 17) Perfect Bust, 18) Viageon, , 19) Exxtreme power caps (5 tabletek), 20) PenimaX , 21) zestaw Perfect Bust , 22) Penisex, 23) Exxtreme power caps (2 tabletki), 24) Penis XL, 25) Erecta Vit, 26) Venicon, 27) Venicon na libido (za wyjątkiem wapnia), 28) Mr. Big, 29) GOLDEN XXL TABLETS, 30) Spermup, 31) zestaw Orgasm Control + spray, 32) Rock Hard, 33) krople miłości na silne podniecenie

1.3. Niezgodność z art. 9 ust. 1b rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności ...:

- Brak wykazu składników, składniki podane w niewłaściwy sposób lub nie ujęcie wszystkich składników, dotyczy produktów: PENILARGE, MegaSize, Prorino potency, PRORIONO LIBIDO, zestaw Penilarge (tabletki + krem), Penilarge + żel, Prorino na libido, Spanish love Drops, Hiszpańska Mucha Hot Passion, Hiszpańska mucha afrodyzjak, zestaw Perfect Bust, Mr. Big, Spermup, Rock Hard.

- Nie podano funkcji składnika – wapń (węglan wapnia) w produkcie POTENCY THERAPY, w Exxtreme libido dotyczy celulozy i węglanu wapnia; w składnikach Penis XL nie podano nazwy substancji zbrylającej lub nr E.

- W produkcie Viamea, składniki (podane nie w polskim języku) poprzedzone są wyrazem „skład”.

1.4. Niezgodność z przepisem art. 48 ust. 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 z późn. zm.)

- Wykaz składników podany jest w języku obcym a nie polskim w produkcie Viamea i Venicon na libido.

- W produkcie Orgasm Control i zestawie Orgasm Control + spray, nie wszystkie składniki podano w języku polskim.

1.5. W produkcie „Penilarge + żel” oświadczenie „Dodatek wapnia sprzyja szybszemu działaniu składników”, nie może być stosowane, ponieważ Komisja nie udzieliła zezwolenia na takie oświadczenie i nie zostało ono włączone do wykazu dopuszczonych oświadczeń o jakich mowa w załączniku do rozporządzenia Komisji (UE) nr 432/2012 z dnia 16 maja 2012 r. ustanawiające wykaz dopuszczonych oświadczeń zdrowotnych dotyczących żywności, innych niż oświadczenia odnoszące się do zmniejszenia ryzyka choroby oraz rozwoju i zdrowia dzieci (Dz. U. L 136 z 25.05.2012 r. z późn. zm.). Zgodnie z art. 10 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 1924/2006, „Oświadczenia zdrowotne są zabronione, o ile nie są one zgodne z ogólnymi wymaganiami zawartymi w rozdziale II i wymaganiami szczególnymi zawartymi w niniejszym

rozdziale oraz o ile nie zostało udzielone w odniesieniu do nich zezwolenie zgodnie z niniejszym rozporządzeniem i nie figurują w wykazie dozwolonych oświadczeń zawartym w art. 13 i 14”.

1.6. Nie wyróżnienie składników powodujących alergie lub reakcje nietolerancji (art. 9 ust. 1c rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności ...),:

- „owies” w Exxtreme libido, PenimaX, w „Venicon”,
- „mąka owsiana” w Exxtreme power caps (2 tabletki).

1.7. Przy produkcji „Krople miłości na silne podniecenie”, nie podano warunków przechowywania i dokładnego użycia (art. 9 ust. 1g rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności ...).

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wszczęte zostało postępowanie administracyjne.

7. Nadzór nad obrotem grzybami i przetwórstwem grzybów.

Przed rozpoczęciem sezonu grzybowego 2019 r., pracownicy pionu HŻŻ i PU podjęli następujące działania:

- w siedzibie Powiatowej Stacji Sanitarno – 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 baczna uwagę na wprowadzanie do obrotu grzybów dzikorosnących. W w/w zakresie przeprowadzono 6 kontroli. Kontrole sanitarne zostały przeprowadzone na terenie Targowiska Miejskiego w Choszczynie oraz w sklepach spożywczych.

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 2019r. nie wydawano atestów na grzyby świeże i suszone.

W 2019r. nie pobrano do badań laboratoryjnych próbek z w/w grupy żywności.

8. Nadzór nad przestrzeganiem imprez masowych.

W 2019 r. pion HŻŻiPU 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.

1. Ogółem liczba obiektów pod nadzorem: **467**, w tym:

- Obiekty zaopatrzenia w wodę i kąpieliska: **67**

Rodzaj obiektu	Liczba obiektów	Liczba obiektów skontrolowanych	Liczba kontroli
Wodociągi zbiorowego zaopatrzenia w wodę	60	48	124
Inne podmioty zaopatrujące w wodę	4	1	2

Rodzaj obiektu	Liczba obiektów	Liczba obiektów skontrolowanych	Liczba kontroli
Kąpieliska	3	3	4

- Obiekty użyteczności publicznej: **400**

Rodzaj obiektu	Liczba obiektów	Liczba obiektów skontrolowanych	Liczba kontroli
Ustępy publiczne	4	4	7
Ustępy ogólnodostępne	7	0	0
Pływalnia	1	1	1
Inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej (Środowiskowe domy samopomocy)	4	0	0
Placówki zapewniające całodobową opiekę	1	1	3
Noclegownie i domy dla bezdomnych	1	1	1
Inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie: (15 gospodarstwa agroturystyczne, 19 pokoje gościnne; 6 domki letniskowe)	40	12	12
Zakłady fryzjerskie	41	10	11

Zakłady kosmetyczne	38	12	16
Zakłady tatuażu	1	0	0
Zakłady odnowy biologicznej	8	3	3
Inne zakłady, w których są świadczone więcej niż jedna z usług fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, tatuażu	6	3	3
Dworce, stacje kolejowe	3	1	1
Przystanie jednostek pływających rekreacyjnych	1	1	1
Tereny rekreacyjne (78 place zabaw, 12 leśne miejsca biwakowania, 3 bindugi, 1 pole namiotowe, 3- plaże, siłownie zewnętrzne -2)	99	16	16
Cmentarze	40	3	3
Domy przedpogrzebowe	1	1	1
Obiekty kulturalno-widowiskowe (6 domy kultury, 55 świetlice, 2 biblioteki)	63	4	4
Obiekty sportowe (4 stadiony, 9 boiska sportowe, 6 zespoły rekreacyjno-sportowe, 2 hale sportowe)	21	0	0
Apteki i punkty apteczne (13+2)	15	0	0
Karawany	5	4	4
OGÓLEM	400	77	87

2. W 2019 r. przeprowadzono 320 kontroli.

- 87 obiekty użyteczności publicznej,
- 92 ekshumacje,
- 139 jakość wody.

3. Ogólna liczba interwencji – 11 w tym,

- 6 zasadne,
- 5 bezzasadnych.

1- Nieodpowiednie warunki sanitarno-techniczne nieruchomości - po przeprowadzeniu wizji lokalnej otoczenia posesji wskazanej we wniosku wykazano zasadność interwencji. **Interwencja zasadna.**

2- Nieodpowiednie warunki sanitarno-higieniczne oraz brak dezynfekcji w salonie fryzjerskim- po dokonaniu kontroli obiektu, zarzuty stawiane we wniosku nie potwierdziły się. **Interwencja bezzasadna.**

3- Nieodpowiednie gospodarowanie odpadami komunalnymi - przeprowadzono wizję lokalną obiektu i terenu mu przyległego. Stwierdzono niewystarczającą ilość pojemników i porozrzucane śmieci. Odpady nadprogramowe były zabezpieczane w workach i ustawione na górze pojemników. Niektóre jednak zostały porozrywane. **Interwencja zasadna.**

4- Nieodpowiednie gospodarowanie odpadami komunalnymi przy salonach fryzjerskich i restauracji- przeprowadzono wizję lokalną obiektu oraz kontrole sanitarna salonów fryzjerskich i obiektu gastronomicznego oraz terenu przyległego. **Interwencja bezzasadna.**

5- Niewłaściwy stan techniczny zabudowań gospodarczych i nieodpowiednie gospodarowanie nieczystościami płynnymi. Po przeprowadzeniu wizji lokalnej terenu wskazanego we wniosku zarzuty stawiane w piśmie interwencyjnym nie potwierdziły się. **Interwencja bezzasadna.**

6- Niewłaściwy stan techniczny zabudowań gospodarczych oraz obecność gryzoni i odpadów komunalnych. Po dokonaniu wizji lokalnej terenu wskazanego we wniosku stwierdzono zalegający gruz budowlany jednak nie zaobserwowano odpadów komunalnych i śladów gryzoni.

Interwencja bezzasadna.

7- Nieodpowiednie gospodarowanie nieczystościami płynnymi. Przeprowadzono wizję lokalną terenu przyległego do nieruchomości. Wylewu nieczystości nie stwierdzono. **Interwencja bezzasadna.**

8- Nieodpowiednie warunki sanitarne nieruchomości. Przeprowadzono wizję lokalną budynku oraz terenu przyległego obiektu wskazanego we wniosku. Kontrola nie wykazała obecności gryzoni czy ich odchodów, nie stwierdzono również uciążliwego zapachu. Stwierdzono jednak niezabezpieczone wejścia do budynku, duże składowisko odpadów komunalnych i gruzu. Wniosek przekazano do Burmistrza Choszczna- **Interwencja zasadna**

9- Salon kosmetyczny mieszczący się w gabinetach lekarskich. Przeprowadzono kontrolę która wykazała, że przedsiębiorca wynajmuje jeden pokój na usługi kosmetyczne. Nie stwierdzono poza tym nieprawidłowości w innym zakresie. Postępowanie administracyjne wobec lekarza prowadzi dział epidemiologii. – **Interwencja zasadna**

10- Odpady wielkogabarytowe. Droga elektroniczna wpłynęło anonimowe pismo w sprawie nielegalnego wysypiska śmieci na działkach ogrodowych w Choszczynie. Przeprowadzono wizję lokalną na terenie . Pismo przekazano do Gminy Choszczno celem rozpatrzenia wg kompetencji **Interwencja zasadna**

11- Odpady komunalne. Nieodpowiednie składowanie odpadów komunalnych na terenie Choszczna. Stwierdzono zaleganie odpadów wielkogabarytowych i wnioski przekazano do Burmistrza Choszczna. **Interwencja zasadna**

4. Liczba decyzji: 126, w tym:

- a) 15 dot. stanu sanitarno-technicznego obiektów użyteczności publicznej 4 obiekty, 5 wodociągi),
- b) 98 dot. ekshumacji,
- c) 2 dot. jakości wody ciepłej użytkowej *Legionella*,
- d) 10 dot. jakości wody (8-na jakość warunkową, 2 –braki przydatności),
- e) 8 dot. zmiany terminu (2 jakość wody, 5 wodociągi),
- f) 5 umarzających postępowanie (3 jakość wody, 2 obiekty użyteczności publicznej),
- g) 11 dot. sprowadzania zwłok z zagranicy.

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

Nie notowano wyłączenia z eksploatacji.

6. Jakość wody przeznaczonej do spożycia

W ramach nadzoru sanitarnego PIS dokonano poboru 257 próbek wody, z czego 47 było kwestionowanych. Wydano 9 decyzji administracyjnych oraz 66 decyzji płatniczych na łączną kwotę 6231,50 zł.

W ramach kontroli wewnętrznej prowadzonej przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne dokonano poboru 493 próbek wody z czego 99 było kwestionowanych.

W ciągu roku obowiązywało łącznie 14 decyzji na jakość wody, przy czym 11 zostało wykonanych (w tym 4 z lat ubiegłych).

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 203 próbki wody, z czego 41 było kwestionowanych. Wydano 13 decyzji administracyjnych oraz 48 decyzji płatniczych na łączną kwotę 5401,95 zł.

W ramach kontroli wewnętrznej prowadzonej przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne dokonano poboru 378 próbek wody z czego 75 było kwestionowanych.

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

Urządzenia o produkcji wody 100-1.000 m^3/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, została ona wykonana (z lat ubiegłych).

W ramach nadzoru sanitarnego PIS dokonano poboru 46 próbek wody, z czego 5 było kwestionowanych. Wydano 5 decyzji płatniczych na łączną kwotę 421,80 zł.

W ramach kontroli wewnętrznej prowadzonej przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne dokonano poboru 73 próbek wody z czego 16 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 m^3/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 30 próbek wody nie były one kwestionowane.

Inne podmioty zaopatrujące w wodę.

Wśród 4 urządzenia wodociągowe będące w ewidencji 1 dostarczało wodę nie spełniającą fizykochemicznych wymagań sanitarnych (mętność, żelazo, mangan, jon amonowy). Jest to urządzenie w SOSW Niemieńsko na terenie gminy Drawno.

W ramach nadzoru sanitarnego PIS, dokonano poboru 4 próbek wody z czego 2 były kwestionowane. Wydano 3 decyzje płatnicze na kwotę 324,90 zł.

W ramach kontroli wewnętrznej prowadzonej przez podmioty zaopatrujące w wodę dokonano poboru 30 próbek wody z czego 8 kwestionowana.

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

Największa i najważniejsza modernizacja - nie notowano.

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

2. Pływalnie, baseny i kąpieliska

Kryta Pływalnia „Wodny Raj”

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 2019 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:

https://pssechoszczno.pis.gov.pl/plikijednostki/wsseszczecin/pssechoszczno/userfiles/file/2019_Zbiorcza_ocena_PŁYWALNIA_Choszczno.pdf

Kąpieliska

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 „PEŁCZANKA”- jez. Duży Pełcz w Pełczycach
Miejsko-Gminny Ośrodek Kultury ul. Starogrodzka 12, 73-260 Pełczyce

We wszystkich obiektach woda była badana przed sezonem wyłącznie przez PSSE w Choszcznie, a w sezonie przez zarządców obiektów. Wyniki przekazywane były na bieżąco, przekroczeń nie stwierdzono. w trakcie trwania sezonu doszło do zdarzenia, polegającego na incydentalnym zanieczyszczeniu wody środkiem chemicznym nieznanego pochodzenia. Fakt ten nie wpłynął na jakość sanitarną wody. Kąpielisko zostało uruchomione po otrzymaniu wyników jakości wody.

8. Stan sanitarny obiektów (na koniec roku 2019)

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

1.	<p>Ustęp publiczny ul. Nadbrzeżna 73-200 Choszczno</p> <p>Gmina Choszczno ul. Wolności 24, 73-200 Choszczno</p>	- brak bieżącej ciepłej wody	-----	<p>Zgłoszono usunięcie nieprawidłowości przed wszczęciem postępowania administracyjnego. Zapewniono bieżącą ciepłą wodę w ustępie publicznym przy ul. Nadbrzeżnej w Choszczynie. Wystawiono decyzję – rachunek.</p>
2.	<p>Koral Paulina SALON KOSMETYCZNY 73-200 Choszczno ul. Władysława Jagielli 28</p>	<p>Brak dokumentów ewidencji gospodarki zakaźnymi odpadami medycznymi. Brak dokumentów potwierdzających unieszkodliwienie zakaźnych odpadów medycznych, brak ciepłej bieżącej wody w Sali usług, brak dokumentacji do celów sanitarno-epidemiologicznych.</p>	01.04.2019 r	<p>Decyzja wykonana w całości. Wystawiono decyzję –rachunek.</p>
3.	<p>Salon Fryzjerski Małgorzata i Roman Felusiak 73-200 Choszczno ul. Piastowska 2</p>	Brak dokumentacji do celów sanitarno-epidemiologicznych	-----	<p>Zgłoszono usunięcie nieprawidłowości przed wszczęciem postępowania administracyjnego. Przedstawiono dokumentację do celów sanitarno-epidemiologicznych. Wystawiono decyzję – rachunek.</p>
4.	<p>Misiejek Monika Studio Urody ul. Rynek 6 73-200 Choszczno</p>	<p>Brak dokumentów ewidencji gospodarki zakaźnymi odpadami medycznymi. Brak dokumentów potwierdzających unieszkodliwienie zakaźnych odpadów medycznych</p>	30.04.2019 r	<p>Decyzja umarzająca. Decyzja+ rachunek</p>
5.	<p>Klinika Piękna Aleksandra Olszewska ul. Jagielli 28 73-200 Choszczno</p>	<p>Brak dokumentów ewidencji gospodarki zakaźnymi odpadami medycznymi, brak dokumentów potwierdzających unieszkodliwienie zakaźnych odpadów medycznych.</p>	24.05.2019 r	<p>Decyzja umarzająca. Decyzja+ rachunek</p>
6.	<p>Prywatny Dom Opieki "RICCARDO" w Pełczycach ul. Starogrodzka 12 a 73-260 Pełczyce</p>	Nieodpowiedni stan techniczny sufitów, ścian i podłóg.	28.06.2019 r	<p>Decyzja wykonana w całości. Wystawiono decyzję –rachunek.</p>
7.	<p>Dom Przedpogrzebowy w Choszczynie Miejskie Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej Spółka z o.o. ul. Wolności 26 73-200 Choszczno</p>	Nieodpowiedni stan techniczny sufitów, ścian i podłóg.	16.12.2019 r	<p>Termin wykonania obowiązków 29.02.2020 r.</p>

8	Komunalny Zakład Usługowo-Handlowy Spółka z o.o. ul. Kolejowa 7 73-220 Drawno Karawan	Brak zmywalnych powierzchni	09.12.2019 r	Termin wykonania obowiązków 29.02.2020 r.
9.	Miejska Biblioteka Publiczna w Choszczynie ul. Wolności 13 73-200 Choszczyno	Nieodpowiedni stan techniczny sufitu holu biblioteki.	25.01.2019 r	Decyzja wykonana w całości. Wystawiono decyzję –rachunek

Stan sanitarny pozostałych obiektów nie budził zastrzeżeń.

9. Cmentarze i zakłady pogrzebowe w kontekście nadzoru nad postępowaniem ze zwłokami i szczątkami ludzkimi w aspekcie ochrony zdrowia ludzkiego.

Na terenie powiatu choszczeńskiego znajduje się 39 cmentarzy komunalnych i 1 parafialny. W roku 2019 nie stwierdzono nieprawidłowości dot. cmentarzy. Natomiast odnotowano nieprawidłowości w domu pogrzebowym znajdującym się na terenie cmentarza komunalnego w Choszczynie. Podczas kontroli stwierdzono nieodpowiedni stan techniczny podłóg, ścian i sufitów.

Przeprowadzono również kontrole środków do przewozu zwłok i szczątków ludzkich. W jednym przypadku stwierdzono nieprawidłowości w postaci niezmywalnych powierzchni w miejscu przewożenia zwłok/szczątek ludzkich.

W 2019 r. wydano 98 decyzji zezwalających na ekshumacje zwłok/szczątków ludzkich. 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.

Wydano 11 postanowień na sprowadzenie zwłok z zagranicy.

10. Szpitale- pod nadzorem WSSE Szczecin

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	Choszczyno ul. Niedziałkowskiego 4	tak	nie	nie	tak	50 m ³	

W minionym roku dokonano poboru próbek wody w ramach monitoringu kontroli wewnętrznej, przekroczeń parametrów nie stwierdzono, jakość wody odpowiada wymaganiom sanitarnym.

11. Liczba i zabezpieczenie imprez masowych

W 2019 r. do PPIS w Choszczynie wpłynęły 3 wnioski o wydanie opinii dotyczącej zorganizowania imprezy masowej:

- * impreza masowa - Drawieński Ośrodek Kultury, ul. Szpitalna 2, 73-220 Drawno - „LATO NAD DRAWĄ”, (data imprezy masowej -06.07.2019 r.),
- * impreza masowa - Choszczeński Dom Kultury, ul. Bohaterów Warszawy 17, 73-200 Choszczno- „Pożegnanie Sobótki” (data imprezy masowej – 28.06.2019 r.),
- * impreza masowa - Miejsko-Gminny Ośrodek Kultury w Pełczycach, ul. Starogrodzka 12, 73-260 Pełczyce- „Letnia Biesiada Pełczycka” (data imprezy masowej- 12-13.07.2019 r.).

Wszystkie wnioski otrzymały opinie pozytywne.

12 . Inne informacje o podjętych działaniach i przedsięwzięciach

- współpraca z innymi pionami PSSE/WSSE – na bieżąco,
- współpraca z instytucjami, podmiotami itp.- 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 - nie notowano.

13. Krótkie podsumowanie – wnioski.

Wyszczególnione obiekty kontrolowano w ramach planu pracy oraz kontroli pozaplanowych. Na koniec roku 2019 nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny stwierdzono w dwóch:

- Dom przedpogrzebowy w Choszcznie (nieodpowiedni stan techniczny sufitów, ścian i podłóg),
- Karawan KZUH Spółki z o.o. w Drawnie (Brak zmywalnych powierzchni).

Stan pozostałych skontrolowanych obiektów nie budził zastrzeżeń.

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 2019 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 2019 r. pod nadzór zaplanowano 74 obiektach z czego kontrole przeprowadzono w 61 obiektach. W wyniku prowadzonych działań nadzorowych stwierdzono, iż 7 zakładów zlikwidowało lub zawiesiło działalność gospodarczą, 7 zakładów prowadziło działalność jednoosobowo i nie zatrudniały pracowników o czym poinformowały na piśmie, w 1 zakładzie nie przeprowadzono kontroli z powodu braku czynnej działalności produkcyjnej natomiast w 2 zakładach nie odebrano korespondencji.

Kontrole przeprowadzono w 61 obiektach zatrudniających 834 pracowników, osób fizycznych na podstawie umowy cywilno-prawnej (umowa zlecenie) lub prowadzących własną działalność wykonując usługę na rzecz kontrolowanego przedsiębiorcy. Przeprowadzono ogółem 83 kontrole w zakładach pracy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy, w obiektach wprowadzających do obrotu substancje chemiczne i ich mieszaniny i prekursorzy narkotyków oraz kontrole dotyczące 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 -----	83
w tym m.in.:	
b) liczba kontroli przeprowadzonych w ramach nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami -----	37
c) liczba kontroli przeprowadzonych w ramach nadzoru nad prekursorami kategorii 2 i 3 -----	5
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 -----	4
f) liczba kontroli przeprowadzonych w ramach nadzoru nad czynnikami biologicznymi w środowisku pracy -----	28
g) liczba kontroli przeprowadzonych w ramach nadzoru nad detergentami -----	1
h) liczba skontrolowanych obiektów zajmujących się obrotem substancjami chemicznymi i ich mieszaninami -----	1
i) liczba skontrolowanych obiektów stosujących substancje chemiczne i ich mieszaniny -----	26
j) liczba skontrolowanych obiektów zajmujących się obrotem prekursorami kategorii 2 i 3 -----	3
k) liczba skontrolowanych obiektów wprowadzających do obrotu produkty biobójcze -----	2
l) liczba skontrolowanych obiektów w zakresie substancji, preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy -----	4
m) liczba skontrolowanych obiektów w zakresie czynników biologicznych w środowisku pracy -----	20
n) liczba skontrolowanych obiektów z zakresie nadzoru nad detergentami -----	1

Zestawienie prowadzonego nadzoru nad zakładami pracy w poszczególnych gminach powiatu choszczeńskiego:

	Choszczno	Drawno	Recz	Pelczyce	Bierzwnik	Krzęcin
Liczba obiektów skontrolowanych	26	8	16	14	14	4

Liczba kontroli	37	11	8	8	15	4
Liczba decyzji	15	6	3	1	6	1
Liczba decyzji płatniczych	9	4	8	3	8	3
Kwota decyzji płatniczych (zł)	682,00	116,00	154,00	94,00	258,00	204,00
Liczba tytułów wykonawczych	2	0	0	0	1	1
Liczba postanowień o nałożeniu grzywny	2	0	0	0	1	1
Kwota nałożonych grzywien (zł)	600,00	0,00	0,00	0,00	300,00	300,00
Liczba innych postanowień	1	3	0	0	0	0
Liczba upomnień	2	0	0	0	1	1
Liczba decyzji w sprawie chorób zawodowych,	1	0	1	0	1	0
O stwierdzeniu choroby - pozycja w wykazie:	26	0	15	0	26	0
O braku podstaw do stwierdzenia choroby - pozycja w wykazie:	0	0	0	0	0	0
Liczba postanowień w sprawie chorób zawodowych	0	0	0	0	0	0
Liczba decyzji w sprawie środków zastępczych	0	0	0	0	0	0

Wydano ogółem 32 decyzje administracyjne w tym:

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

W 26 decyzjach administracyjnych zawarto 170 nakazów wykonania obowiązków zapewnienia odpowiednich warunków higienicznych i zdrowotnych środowiska pracy:

w tym nakazów m.in.:

- | | |
|---|----|
| a) w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin ----- | 19 |
| 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 ----- | 7 |
| f) w zakresie detergentów ----- | 0 |
| g) dotyczących badań i pomiarów środowiska pracy ----- | 26 |
| h) w zakresie oceny ryzyka zawodowego ----- | 7 |
| i) dotyczących obniżenia stężeń i natężeń czynników szkodliwych ----- | 0 |
| j) unieruchamiających zakłady, oddziały, stanowiska ----- | 0 |

Nakazy ujęte w decyzjach administracyjnych dotyczyły w szczególności:

- a) Przedstawienia aktualnych wyników badań i pomiarów czynników szkodliwych występujących na stanowiskach pracy – 24
- b) Zapewnienie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy – 20
- c) Wykonania i udokumentowania lub zaktualizowania oceny ryzyka zawodowego i zapoznania z nią pracowników – 8
- d) Przedstawienia aktualnych pomiarów natężenia oświetlenia na stanowiskach pracy – 4
- e) Wykonania lub zaktualizowania rejestru badań i pomiarów czynników szkodliwych oraz kart badań i pomiarów – 5
- f) Zapewnienia kart charakterystyki stosowanych substancji chemicznych i ich mieszanin oraz zapoznania z nimi pracowników – 3
- g) Sporządzenia lub przedstawienia spisu stosowanych substancji chemicznych i ich mieszanin – 3
- h) Zapewnienia prawidłowego systemu udzielania pierwszej pomocy – 1
- i) Zapewnienia lub uaktualnienia instrukcji / procedur i zapoznania z nimi pracowników – 14
- j) Zapewnienia właściwych pomieszczeń higieniczno- sanitarnych pracownikom – 13
- k) Zapewnienia prawidłowego sposobu przechowywania substancji chemicznych i ich mieszanin – 4
- l) Zapewnienie prawidłowego przydziału i postępowania z odzieżą, obuwiem roboczym oraz środkami ochrony indywidualnej – 3
- m) Sporządzenia wykazu i klasyfikacji szkodliwych czynników biologicznych występujących w środowisku pracy – 3
- n) Zapewnienia właściwego oznakowania opakowań stosowanych i przechowywanych substancji i ich mieszanin – 4
- o) Założenia lub przedłożenia rejestru chorób zawodowych i podejrzeń o takie choroby oraz wypadków przy pracy – 3
- p) Przedstawienia aktualnych zaświadczeń lekarskich o braku przeciwwskazań do wykonywania pracy na danym stanowisku – 5
- q) Przeprowadzenia szkoleń BHP dla pracowników – 2
- r) Doprowadzenia do właściwego stanu technicznego ciągów komunikacyjnych – 1

Ogółem wydano 30 decyzji płatniczych na kwotę 1508,00 zł.

Pion Higieny Pracy wydał 8 postanowień w tym:

- 4 postanowienia o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia do wykonania obowiązku,
- 2 postanowienia o zawieszeniu postępowania egzekucyjnego,
- 2 postanowienia o umorzeniu postępowania egzekucyjnego.

Wystawiono 4 tytuły wykonawcze. Mandatów karnych nie nakładano. Wystawiono 4 upomnienia w celu przypomnienia zobowiązaniem o obowiązku wykonania zaleceń zawartych w decyzjach.

Pion Higieny Pracy przeprowadził 1 kontrolę w jednym zakładzie pracy w związku ze złożonym wnioskiem interwencyjnym – skargą. Skarga wpłynęła do urzędu telefonicznie jako anonimowa. Wniosek dotyczył warunków pracy w zakresie wysokich temperatur w pomieszczeniach produkcyjnych. W wyniku przeprowadzonej kontroli stwierdzono, iż skarga była niezasadna, ponieważ pomimo panujących upałów na zewnątrz i wysokiej temperatury w pomieszczeniach pracy pracodawca wywiązywał się z obowiązków wynikających z przepisów w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy podejmując wszelkie dostępne środki. Ze względu na anonimowość wniosku nie wystosowano odpowiedzi nadawcy.

Informacja dotycząca nadzorowanych zakładów pracy, w których stwierdzono przekroczenia czynników szkodliwych dla zdrowia (NDS/NDN) wg PKD nadzorowanych w 2019 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	8	36	0	0	57
16	2	9	167	0	0	173
24	0	1	59	0	0	59
25	1	2	44	0	0	44
31	0	1	7	0	0	7
36	0	5	23	0	0	27
42	0	1	4	0	0	6
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	4	32	357	0	2	390

2. Ocena narażenia na czynniki rakotwórcze lub mutagenne.

Na terenie powiatu skontrolowano 4 zakładów, w których występuje narażenia na substancje chemiczne, ich mieszaniny, czynniki lub procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym.

Przeprowadzono 4 kontrole sanitarnych. Narazonych jest 25 pracowników w tym 0 kobiet.

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

3. Ocena narażenia na szkodliwe czynniki biologiczne.

Przeprowadzono 28 kontroli w 20 zakładach, w których występuje narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne. Na działanie szkodliwych czynników biologicznych narażonych jest w tych zakładach ogółem 204 pracowników w tym na 2 grupę zagrożenia – 204 osoby, na 3 grupę zagrożenia – 153 osoby, na 4 grupę – 0.

Uchybienia w zakresie szkodliwych czynników biologicznych:

- nie okazano wykazu i klasyfikacji szkodliwego czynnika biologicznego,
- w przedłożonej udokumentowanej ocenie ryzyka zawodowego na stanowisku pracy nie uwzględniono zagrożeń związanych z działaniem szkodliwego czynnika biologicznego,
- brak dokumentacji bezpiecznego postępowania ze szkodliwym czynnikiem biologicznym (procedur i /lub instrukcji),
- brak rejestru prac narażających pracowników na działanie szkodliwego czynnika biologicznego zakwalifikowanego do grupy 3 lub 4 zagrożenia,
- brak rejestru pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników biologicznych zakwalifikowanych do grupy 3 lub 4 zagrożenia.

Na podstawie stwierdzonych nieprawidłowości wydano 6 decyzji administracyjnych.
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 213 stosujących substancje chemiczne i ich mieszaniny. Przeprowadzono 36 kontrole w zakresie stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin w działalności zawodowej oraz 1 kontrolę w zakresie wprowadzania do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin. 11 kontroli wykazało nieprawidłowości przestrzegania przepisów dotyczących substancji chemicznych i ich mieszanin. Wydano 6 decyzji zobowiązujących do usunięcia nieprawidłowości.

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

Uchybienia w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin:

- a) brak aktualnego spisu posiadanych i stosowanych w działalności zawodowej substancji chemicznych i ich mieszanin,
- b) brak kart charakterystyki dla tych substancji chemicznych i ich mieszanin, pracownicy nie zostali zapoznani z kartami,
- c) brak instrukcji stanowiskowych bhp składowania, przechowywania substancji chemicznych i ich mieszanin,
- d) brak instrukcji stanowiskowych bhp stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin,
- e) nie oznakowano miejsca przechowywania stosowanych substancji chemicznych i ich mieszanin,
- f) brak regału na składowanie opakowań produktów chemicznych w pomieszczeniu gospodarczym – magazynie chemicznym,
- g) pracodawca nie posiada udokumentowanej oceny ryzyka zawodowego na stanowiskach pracy uwzględniając narażenie na substancje/mieszaniny chemiczne. W pomieszczeniu gospodarczym, będącym magazynem chemicznym brak wentylacji mechanicznej wyciągowej.

W związku ze stwierdzeniem nieprawidłowości wydano 6 decyzji administracyjnych.

5. Choroby zawodowe

W roku sprawozdawczym wpłynęło 1 zgłoszenie podejrzenia o chorobę zawodową, w wyniku którego podjęto postępowanie oraz kontynuowano 3 postępowania z 2018 r. w celu wydania decyzji dotyczących chorób zawodowych. W wyniku prowadzonego postępowania wydano 3 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej:

- choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa – borelioza - pozycja 26 wykazu chorób zawodowych -2,
- przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat: niedowład mięśni wewnętrznych krtani z wrzecionowatą niedomykalnością fonacyjną głóśni i trwałą dysfonią -1.

Jedno z postępowań zgłoszonych w 2018 r. nie zostało jeszcze zakończone – podejrzenie choroby zawodowej „Zapalenie obrzękowe krtani o podłożu alergicznym. ” (jednostka wymieniona w poz. 13 wykazu chorób zawodowych).

Stwierdzone choroby zawodowe miały powiązanie z PKD 02– leśnictwo, PKD 85 – edukacja.

Podczas prowadzonego postępowania wyjaśniającego w sprawie chorób zawodowych przeprowadzono ogółem 2 kontrole w zakładach pracy i sporządzono 7 kart oceny narażenia zawodowego.

Wystawiono 3 karty stwierdzenia choroby zawodowej dla Instytutu Medycyny Pracy w Łodzi na podstawie decyzji w sprawie stwierdzenia choroby zawodowej.

6. Środki zastępcze

Pion Higieny pracy wraz z pionem HŻŻ i PU przeprowadzili 1 kontrolę dotyczącą podejrzenia wprowadzania do obrotu środków zastępczych lub nowych substancji psychotropowych. Kontrola była wynikiem telefonicznego zgłoszenia przez Komendę Powiatową Policji w Choszczynie w ramach współpracy instytucji w związku z podejrzeniem sprzedaży produktów zawierających konopie oraz kontroli legalności sprzedaży pozostałych produktów będących w sklepie.

W wyniku kontroli nie stwierdzono łamania przepisów o zakazie wprowadzania do obrotu środków zastępczych oraz przedsiębiorcy uzyskano dokumentację stwierdzającą legalność sprzedaży produktów zawierających w swym składzie konopie siewne. Ponadto w ramach współpracy w wyniku kontroli przeprowadzonej przez PPIS w Poznaniu u producenta i dostawcy wyrobów zawierających konopie uzyskano informację o legalności tej produkcji.

Podsumowanie

W 2019 r. pion Higieny Pracy PSSE Choszczno 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 mieszanin chemicznych;
- współpraca z Wojewódzkim Ośrodkiem Medycyny Pracy w Szczecinie w zakresie przeprowadzania oceny narażenia zawodowego w sprawach chorób zawodowych i sporządzania kart oceny;
- współpraca z Powiatową Komendą Policji w Choszczynie w zakresie kontroli przestrzegania przepisów dotyczących zakazu produkcji i wprowadzania do obrotu środków zastępczych;
- Starostwem Powiatowym Choszczno w zakresie oceny stanu bezpieczeństwa sanitarnego powiatu za 2018 r.;
- Urzędem Miejskim w Drawnie w zakresie oceny stanu sanitarnego gminy Drawno za 2018 r.;
- Urzędem Miejskim w Reczu w zakresie oceny stanu sanitarnego gminy Recz za 2018 r.

Pion Higieny Pracy PSSE Choszczno prowadził program promocji zdrowia w zakładach pracy 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.

Podczas kontroli sanitarnych, jak w latach ubiegłych, sprawdzano przestrzeganie 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. W nadzorowanych 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. W części zakładów pracy zostały wyznaczone miejsca do palenia tytoniu poza budynkami na wolnym powietrzu i oznakowano tabliczką „TU WOLNO PALIĆ”, zaopatrzone w popielnice.

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): **108**, w tym:

Żłobki - 1

Przedszkola – 13

Szkoły podstawowe -15

Zespoły Szkół – 2 w tym : 1 przedszkole, 1 szkoła podstawowa, 1 gimnazjum, 1 ponadgimnazjalna szkoła zawodowa.

Państwowa Szkoła Muzyczna - 1

Warsztat Terapii Zajęciowej – 1

Placówki wsparcia dziennego - 8

Placówki pracy pozaszkolnej - 26

Placówki sezonowe – 41

2. Ogólna liczba kontroli: **88**

Żłobek	1 kontrola	
Przedszkola	13 kontroli	
Szkoły podstawowe	21 kontroli	(w tym: 6 kontroli sprawdzających)
Zespoły Szkół	2 kontrole	
Państwowa Szkoła Muzyczna	1 kontrola	
Placówki wsparcia dziennego	2 kontrole	(w tym: 2 kontrole celem wydania opinii w formie decyzji)
Placówki pracy pozaszkolnej	18 kontroli	(w tym 5 kontroli sprawdzających)
Placówki sezonowe	28 kontroli	(w tym: 2 wypoczynku zimowego i 26 wypoczynku letniego)
Inne: bawialnie dla dzieci	2 kontrole	

Łączna liczba dzieci w skontrolowanych placówkach wyniosła : **6505 osoby**

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

Ogółem wydano 20 decyzji oraz 1 upomnienie, w tym:

- 15 decyzji nakładających na stronę obowiązek usunięcia nieprawidłowości,
- 5 decyzji zmieniających termin wykonania nałożonych na stronę obowiązków,
- 7 decyzji płatniczych na kwotę 352.70 zł.
- 1 upomnienie

4. Liczba załatwionych interwencji: 1

W dniu 04.06.2019r. do PSSE w Choszczynie wpłynęło anonimowe pismo dot. bezpieczeństwa użytkowania obiektu boiska zlokalizowanego przy budynku Przedszkola. Zwrócono głównie uwagę na brak odpowiednich zabezpieczeń przed wypadaniem piłki poza teren boiska oraz nieodpowiednie wymiary i zaniedbaną nawierzchnię.

Teren ten jest pod stałą kontrolą PPIS w Choszczynie. W trakcie corocznych kontroli obiektu Przedszkola sprawdzano także otoczenie wokół niego. Wyżej wspomniane boisko, stanowiły jedynie dwie małe bramki ustawione na niewielkim placu rekreacyjnym. Jest to teren ogólnodostępny dla wszystkich mieszkańców. Zajęcia wychowania fizycznego dla uczniów szkoły odbywały się tam sporadycznie.

W dniu 11.06.2019r. przeprowadzono telefoniczną rozmowę z Dyrektorem Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Bierzwniku, Panią Kingą Recką-Matyjasik. W trakcie rozmowy uzyskano informację, że w miejscu dawnego placu rekreacyjnego powstał nowoczesny kompleks boiskowy z pełnowymiarowym boiskiem, wraz z siatkami zabezpieczającymi. Pani Dyrektor poinformowała także, że obiekt nie jest pod nadzorem Szkoły i że najlepiej kontaktować się w tej sprawie z Urzędem Gminy w Bierzwniku.

W dniu 12.06.2019r. dokonano wizji lokalnej terenu przy Przedszkolu oraz przeprowadzono rozmowę z Panią Emilią Szymanowską, pracownikiem Samodzielnego Stanowiska ds. kontroli w Urzędzie Gminy w Bierzwniku. Stwierdzono, że w miejscu dawno boiska rekreacyjnego powstało nowoczesne boisko wielofunkcyjne. Ponadto z rozmowy uzyskano informacje, że właścicielem terenu przy Przedszkolu jest Gmina Bierzwnik. Natomiast zarządcą terenu jest Stowarzyszenie Młodzieżowy Uczniowski Ludowy Klub Sportowy „ORZEL” Bierzwnik z siedzibą: ul. Kopernika 2, 73-240 Bierzwnik. Stowarzyszenie. Gmina Bierzwnik zawarła umowę użyczenia ze Stowarzyszeniem na użytkowanie terenu. Natomiast Stowarzyszenie jest Inwestorem budowy kompleksu integracyjno-rekreacyjnego w Bierzwniku. Obiekt posiada wszelkie zgłoszenia oraz pozwolenia na budowę. W dniu 31 maja 2019r. sporządzono Protokół odbioru robót budowlanych.

Z przedłożonej dokumentacji wynika, że boisko posiada wymiary 20x40 a jego wyposażenie stanowią: dwie bramki, dwa aluminiowe słupki do siatkówki z siatką z mocowaniem chowanym w nawierzchni boiska, dwie tablice z koszami do koszykówki. Przy boisku postawiono piłkochwyty o wysokości 6m – **interwencja bezzasadna.**

5. Liczba zamknięć /unieruchomień / wyłączeń z użytkowania obiektu lub jego części: 3

Świetlica Wiejska w Suliborzu, 73-210 Recz - Z powodu małej liczby dzieci placówka jest zamknięta do odwołania.

Publiczne Gimnazjum w Choszczynie, ul. Obrońców Westerplatte 1a, 73-200 Choszczno - Z dniem 31 sierpnia 2019r. zakończono działalność placówki w związku z reformą edukacji.

Szkoła Podstawowa w Krzęcinie, ul. Pogodna 4, 73-231 Krzęcin – Filia w Granowie - Z dniem 31 sierpnia 2019r. przekształcono Szkołę Podstawową w Krzęcinie poprzez likwidację jej filii w Granowie (z klasami I-III i oddziałem przedszkolnym)

6. Stan sanitarno-techniczny placówek

W 2019 roku wydano 5 decyzji merytorycznych nakładających na stronę obowiązek usunięcia nieprawidłowości. Decyzje dotyczyły:

1. Świetlice Wiejskiej w Chomętowie, 73-220 Drawno
 - Doprowadzenie do prawidłowego stanu zewnętrznych stopni schodów betonowych prowadzących do placówki, tak aby były bez ubytków, równe, stabilne, niespękane, nieskruszone;
 - Doprowadzenie do odpowiedniego stanu sanitarno-technicznego i higienicznego sufitu w salce siłowni po prawej stronie od wejścia, tak aby jego powierzchnia była gładka, równa, bez widocznych pęcherzy, łatwa do utrzymania w czystości;
 - Doprowadzenie do odpowiedniego stanu sanitarno-technicznego i higienicznego ściany w salce siłowni po lewej stronie od wejścia tak, aby była równa, gładka, bez ubytków farby i tynku.
2. Szkoły Podstawowej Nr 3 w Choszczynie
 - doprowadzenie do odpowiedniego stanu sanitarno-technicznego i higienicznego sufitów i ścian tak, aby były bez zacieków, żółtych plam oraz równe bez ubytków farby i tynku w następujących pomieszczeniach: sali gimnastycznej, ciągu komunikacyjnym na II piętrze przy salach zajęć, pomieszczeniu sanitarnym chłopców na II piętrze, sali zajęć języka angielskiego II, sali zajęć MIŚ, szatni dziewcząt i chłopców przy sali gimnastycznej.
3. Świetlice Wiejskiej w Suliborku
 - Doprowadzenie do odpowiedniego stanu sanitarno-technicznego i higienicznego sufitu w sali głównej tak, aby jego powierzchnia była równa, gładka, czysta, bez oznak zawilgoceń i żółtych plam oraz zacieków, ubytków farby i tynku.
 - Doprowadzenie do odpowiedniego stanu sanitarno-technicznego i higienicznego sufitu w okolicy rury kanalizacyjnej oraz ścian w całym pomieszczeniu kuchennym tak, aby ich powierzchnie były bez uszkodzeń i zawilgoceń, gładkie, bez ubytków farby i tynku oraz łatwe do utrzymania w czystości.
 - Doprowadzenie do odpowiedniego stanu sanitarno-technicznego i higienicznego ściany w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym w części niepokrytej glazurą tak, aby była równa, bez spękań, czysta, gładka oraz łatwa do utrzymania w czystości.
4. Szkoła Podstawowa w Reczu
 - doprowadzenie do odpowiedniego stanu sanitarno-technicznego i higienicznego sufitów i ścian tak, aby były bez zacieków, żółtych plam oraz równe bez spękań, ubytków farby i tynku w następujących pomieszczeniach: salach lekcyjnych nr 68, 67, 61, 64, 55, sali zabaw (nr 58), pomieszczeniu sanitarnym chłopców na parterze w łączniku i I piętrze w budynku gimnazjum, pomieszczeniu sanitarnym dziewcząt na parterze w budynku gimnazjum.
5. Szkoła Podstawowa w Krzęcinie
 - Doprowadzenie do odpowiedniego stanu sanitarno-technicznego i higienicznego ścian w salach lekcyjnych nr 18, 3, 5, 7 w budynku gimnazjum tak, aby były gładkie, bez oznak uszkodzeń i ubytków farby i tynku.
 - Doprowadzenie do odpowiedniego stanu sanitarno-technicznego i higienicznego wykładziny pcv w sali lekcyjnej nr 18 w budynku gimnazjum tak, aby była równa, bez szczelin na łączeniach, łatwa do utrzymania w czystości.
 - Osłonięcie lub zabezpieczenie grzejników centralnego ogrzewania przed bezpośrednim

kontaktem z elementem grzejnym w następujących pomieszczeniach: świetlicy w budynku szkoły podstawowej, salach zajęć oddziału przedszkolnego – motylki, pszczołki, biedronki, w sali zajęć oddziału zerowego – żabki.

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.

W 2019 roku w Szkole Podstawowej im. Marii Konopnickiej w Sławęcinie, 73-200 Choszczno zapewniono możliwość mycia rąk pod bieżącą ciepłą wodą w pomieszczeniach sanitarnych.

W 2019 roku w Świetlicy Wiejskiej w Klasztornej, 73-240 Bierzwnik zapewniono możliwość mycia rąk pod bieżącą ciepłą wodą w pomieszczeniach sanitarnych.

8. Ocena rozkładów zajęć lekcyjnych

Plan lekcji został poddany ocenie w 16 szkołach w 204 oddziałach.

W niektórych placówkach ułożenie prawidłowego planu zajęć sprawia ogromne trudności.

Szkoła Podstawowa Nr 3 w Choszczynie, ul. Wolności 62A, 73-200 Choszczno od wielu lat zmagają się z problemem dwuzmianowości oraz zbyt dużej liczby dzieci w porównaniu do posiadanej infrastruktury. Obecny plan zajęć ułożony jest w porozumieniu z rodzicami uczniów. Z powodu wprowadzonej reformy edukacji szkole przybyły dodatkowe oddziały klas VII i VIII. Uczniowie tych oddziałów zostali przeniesieni do budynku Publicznego Gimnazjum w Choszczynie przy ul. Obrońców Westerplatte 1. Ta sytuacja spowodowała konieczność przemieszczania się nauczycieli ze szkoły do szkoły.

Szkoła Podstawowa w Zamęcinie, 73-200 Choszczno: zajęcia rozpoczynają się o stałej porze. W piątki zajęcia w szkole trwają krócej. Różnica liczby godzin lekcyjnych pomiędzy kolejnymi dniami tygodnia jest nie większa od 1 godziny. W klasie 4 w środy liczba godzin jest mniejsza, gdyż po lekcjach jest godzina zajęć dodatkowych (SKS i zajęcia artystyczne). W klasie 7 we wtorek liczba godzin jest większa, gdyż w pierwszym semestrze na pierwszej lekcji zaplanowano przedmiot WDŻR. Plan lekcji jest skorelowany z siatką godzin dowozu uczniów do szkoły.

Szkoła Podstawowa w Krzęcinie, 73-231 Krzęcin: Zajęcia rozpoczynają się o stałej porze. Różnica liczby godzin lekcyjnych pomiędzy kolejnymi dniami tygodnia jest większa niż 1 godzina w oddziale 1SP dla jednej grupy informatycznej. Zgodnie z oświadczeniem Pani wicedyrektor wynika to z powodu zatrudnienia jednego nauczyciela informatyki na całą szkołę. Jednak zajęcia edukacji informatycznej są zajęciami wprowadzającymi w tematykę informatyczną i prowadzone są w formie zabawy dla dzieci. W oddziale 6a SP – w poniedziałek jest większa liczba godzin lekcyjnych, jednak dwie ostatnie to zajęcia w-f, które nie są zajęciami obciążającymi umysłowo, następnie liczba godzin stopniowo zmniejsza się o 1 a dniami z najmniejszą liczbą godzin lekcyjnych są czwartek i piątek.

Szkoła Podstawowa Nr 1 w Choszczynie, ul. Obrońców Westerplatte 1, 73-200 Choszczno: Stwierdzono niezgodności w 17 oddziałach. Jest to spowodowane bardzo dużą liczbą oddziałów (ogółem 37). Szkoła stara się by zachowano system jednozmianowy. Nauczyciele

SP1 są także pracownikami innych szkół. Ponadto w szkole funkcjonuje podział na grupy językowe, grupy matematyczne, podział na zajęciach informatycznych i w-f. Ponadto istnieje konieczność zaplanowania zajęć z Doradztwa Zawodowego oraz Wychowania do Życia w Rodzinie. W większości oddziałów dokonano korekty planu zajęć.

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 funkcyjujące samodzielnie	szkoły podstawowe	14	189	4	47
	gimnazja	0		0	0
Zespoły szkół:		2	15	0	0
Placówki funkcyjujące w zespołach	przedszkola				
	szkoły podstawowe	0	0	0	0
	gimnazja	0	0	0	0

9. Ocena dostosowania mebli do wzrostu dzieci i młodzieży

W roku 2019 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. Tylko 1 placówka posiada jedynie meble bez certyfikatów.

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 26 placówek w 149 oddziałach na 2218 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.	12	41	664	0	0	0	
Szkoły funkcyjujące samodzielnie	szkoły podstawowe	02.	13	96	1340	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	12	214	0	0	0
Placówki funkcjonujące w zespółach	przedszkola/ inne formy wychowania przedszkolnego	07.	1	4	82	0	0	0
	szkoły podstawowe	08.	1	8	132	0	0	0
	gimnazja	09.	0	0	0	0	0	0
	licea ogólnokształcące	10.	0	0	0	0	0	0
	ponadgimnazjalne szkoły zawodowe	11.	0	0	0	0	0	0
Razem: wiersze od 1 do 6		12.	26	149	2218	0	0	0

10. Pomiary temperatury prowadzone w szkołach i placówkach.

Dokonano pomiarów temperatury w 35 placówkach oświatowo-wychowawczych, w 2 bawialniach dla dzieci oraz w 4 placówkach wypoczynku dzieci i młodzieży. Badanie przeprowadzono w 243 pomieszczeniach.

- w 1 żłobku sprawdzono 2 pomieszczenia pobytu dzieci,
- w 12 przedszkolach sprawdzono 39 pomieszczeń do nauki,
- w 14 szkołach podstawowych sprawdzono 156 pomieszczeń do nauki,
- w 1 zespole szkół sprawdzono 3 pomieszczenia do nauki,
- w 2 bawialniach sprawdzono 2 sale zajęć,
- w 4 placówkach wypoczynku sprawdzono 14 pomieszczeń mieszkalnych,
- w 1 Państwowej Szkole Muzycznej sprawdzono 12 pomieszczeń do nauki,
- w 6 świetlicach sprawdzono 15 pomieszczeń do zajęć.

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 1069 osób.

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

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

- 1 zimowisko w obiekcie hotelowym:

- zimowisko zorganizowano w Ośrodku Sportowo-Wypoczynkowym w Choszczynie – Szkoła Tańca „JANTAR” Anna Zjawińska, ul. Morelowa 2, Szczecin;

Razem: 31 uczestników

- 1 zimowisko w obiekcie używanym okazjonalnie do wypoczynku:
 - zimowisko zorganizowano w Szkole Podstawowej im. Stefana Czarnieckiego w Reczu – Chorągiew Zachodniopomorska ZHP Hufiec Stargard, Rynek Staromiejski 1, Stargard

Razem: 95 uczestników

W trakcie wakacji letnich przeprowadzono 26 kontroli stanu sanitarnego, w tym:

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

- 21 obozów w obiekcie hotelowym:
 - 13 obozów zorganizowano w Ośrodku Sportowo-Wypoczynkowym w Choszcznie
 - 5 obozów zorganizowano w Farmie KALINA, Łasko 29E, 73-240 Bierzwnik
 - 3 obozy zorganizowano w Hoteliku Villa RAZEM w Choszcznie

Razem: 763 uczestników

- 3 kolonie w obiekcie używanym okazjonalnie do wypoczynku:
 - 1 kolonię zorganizowano w Ośrodku Wspierania Rodziny w Zieleniewie, 73-240 Bierzwnik
 - 1 kolonię zorganizowano w Internacie Zespołu Szkół Nr 1 w Choszcznie
 - 1 obóz zorganizowano w Szkole Podstawowej im. Stefana Żeromskiego w Drawnie, ul. Szkolna 25, 73-220 Drawno

Razem: 120 uczestników

- 2 obozy pod namiotami:
 - 1 obóz harcerski Szczepu 244 PDM GUSTAW zorganizowany w Nowej Korytnicy, jezioro Mszanek k. Nowej Korytnicy, 73-220 Drawno
 - 1 kolonia zuchowa Szczepu 244 PDM GUSTAW zorganizowany w Nowej Korytnicy, jezioro Mszanek k. Nowej Korytnicy, 73-220 Drawno

Razem: 60 uczestników

Wypoczynek letni na terenie powiatu choszczeńskiego przebiegał bez nieprawidłowości.

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 2019 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:

- sieć wodociągowa i sieć kanalizacji sanitarnej w Oraczewicach,
- hala magazynowo-produkcyjna w Choszcznie i Reczu,
- świetlica wiejska w Raduniu, Zieleniewie i Niemieńsku,
- Dom Pomocy Społecznej w Kolsku,
- oczyszczalnia ścieków w Choszcznie,
- plac targowy - rynek miejski w Choszcznie i Pełzycach,
- punkt apteczny w Krzęcinie.

W ramach działalności Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego wydano 36 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 3 opinie.

Ogółem wydano 49 opinii dotyczących sporządzenia oceny oddziaływania na środowisko, w tym :

- a) 46 opinie dotyczące obowiązku przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko,
- b) 3 opinie przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach.

Ogółem przeprowadzono 36 kontroli i wizji lokalnych i wystawiono 33 decyzji rachunków.

Na podstawie wyników kontroli i wydanych opinii wykonanych w 2019 r. stwierdza się, że ilość wydanych opinii i wykonanych kontroli w roku 2019 była większa niż w roku 2018.

Na podstawie wyżej przedstawionych danych liczbowych wykonanych przez pion Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego można stwierdzić że stan sanitarny powiatu w roku 2019 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 2019 pion Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia, Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu choszczeńskiego realizował zadania ukierunkowane głównie na promowaniu zdrowego stylu życia i realizacji programów edukacyjnych i kampanii społecznych w obszarze promocji zdrowia i profilaktyki chorób.

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 2018/2019 :

- 4 przedszkola , 9 oddziałów przedszkolnych przy szkołach podstawowych,
- 499 dzieci przedszkolnych w wieku 4- 6 lat,
- 105 rodziców.

Zasięgi w roku szkolnym 2019/2020 : do programu zgłosiło się 7 przedszkoli i 7 oddziałów przedszkolnych przy szkołach podstawowych.

Spektakularne działanie PSSE :

- w organizowanym przez PSSE Powiatowym Przeglądzie Programów Artystycznych Promujących Zdrowie pt. „Zdrowym być” oddział przedszkolny przy Szkole Podstawowej w Łasku w ramach podsumowania programu wystawił przedstawienie pt. „Mamo, Tato nie pal”.

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

Zasięg w roku szkolnym 2018/2019:

- 11 szkół podstawowych,
- 325 uczniów klas IV szkół podstawowych,
- 264 rodziców uczniów klas IV szkół podstawowych.

Zasięgi w roku szkolnym 2019/2020 : do programu zgłosiło się 13 szkół podstawowych.

Spektakularne działanie PSSE :

- szkolenie dla 9 koordynatorów programu,
- konkurs plastyczny „Wolny od dymu”.

2. Program edukacyjny „**Trzymaj Formę!**”.

Zasięg w roku szkolnym 2018/2019:

- 16 szkół podstawowych,
- 1907 uczniów klas V-VIII szkół podstawowych,
- Sporadycznie w działaniach programowych w szkołach podstawowych uczestniczyło 338 uczniów,
- 1 oddział gimnazjalny przy szkole podstawowej,
- 21 uczniów oddziałów gimnazjalnych biorących udział w programie,
- 229 rodziców.

Spektakularne działanie PSSE :

- szkolenie dla 7 koordynatorów programu.

Zasięgi w roku szkolnym 2019/2020 : do programu zgłosiło się 10 szkół podstawowych.

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

Mierniki za rok 2019: 15 działań , 69 odbiorców

Wybrane 2 działania:

- opracowywano pismo intencyjne dot. obchodów Światowego Dnia AIDS które przesłano do szkół, placówek Podstawowej Opieki Zdrowotnej i jednostek administracji samorządowej,
- w celu wzmocnienia działań zorganizowano powiatowy konkurs Olimpiada Wiedzy o AIDS. W konkursie wzięło udział 10 uczniów klas VIII szkół podstawowych i uczniów klas I szkół średnich.; nagrody dla laureatów konkursu zapewnił Starosta Choszczeński, natomiast dyplomy zapewnił Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Choszczynie.

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

Zasięg w roku szkolnym 2018/2019 :

- 8 szkół ponadgimnazjalnych,
- 215 uczniów szkół ponadgimnazjalnych,
- 74 rodziców.

Spektakularne działanie PSSE :

- Przeprowadzono 2 narady ze szkolnymi koordynatorami programu odnośnie wytycznych do realizacji programu w roku szkolnym 2018/2019.

Zasięgi w roku szkolnym 2019/2020 : do programu zgłosiły się 3 Zespoły Szkół (9 typów szkół średnich).

5. Wojewódzki Program Profilaktyki Używania Substancji Psychoaktywnych w tym nowych narkotyków „Porozmawiajmy o zdrowiu i nowych zagrożeniach” (rok szkolny 2018/2019).

Zasięgi w roku szkolnym 2018/2019:

- 14 szkół podstawowych,
- 416 uczniów klas V-VIII szkół podstawowych,
- 103 rodziców.

Spektakularne działanie PSSE :

- wspólnie z policją zorganizowano 1 szkolenie dla szkolnych koordynatorów programu,

- przeprowadzono 18 prelekcji nt. Zdrowie i substancje psychoaktywne dla uczniów realizujących program.

Zasięgi w roku szkolnym 2019/2020 : do programu zgłosiło się 15 szkół podstawowych.

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

Zasięgi w roku szkolnym 2018/2019:

- 8 przedszkoli , 6 oddziałów przedszkolnych,
- 1151 dzieci przedszkolnych w wieku 3-6 lat,
- 95 rodziców,
- 4 żłobki (w tym 2 grupy żłobkowe przy przedszkolach),
- 112 dzieci w wieku 2-3 lat,
- 73 rodziców.

Spektakularne działanie PSSE :

- przeprowadzono 1 szkolenie dla 12 koordynatorów programu. Szkolenie poprowadził lekarz stomatolog,
- przeprowadzono 7 prelekcji z pokazem szczotkowania zębów w 2 oddziałach przedszkolnych i w 1 przedszkolu dla 149 dzieci.

Zasięgi w roku szkolnym 2019/2020 : do programu zgłoszono : 2 żłobki, 8 przedszkoli (w tym 2 z grupami żłobkowymi), 9 oddziałów przedszkolnych przy szkołach podstawowych i 1 Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy).

II. Główne akcje realizowane na terenie powiatu:

1. Profilaktyka używania „nowych narkotyków”.

Cel i adresaci akcji:

Edukacja w zakresie szkodliwości używania substancji psychoaktywnych – młodzież szkół podstawowych , gimnazjalnych i średnich.

Mierniki za 2019r. :

33 działania , 143 adresatów

Wybrane 2 działania :

- 1 prelekcja dla uczniów klas I szkół średnich w ramach kampanii „Szkoda Ciebie na takie patoklimaty” oraz 5 prelekcji dla uczestników wycieczki zimowego i letniego
- Wystosowano list intencyjny z zaproszeniem do udziału w konkursie "Narkotyki i dopalacze zabijają".

2. Światowy Dzień Zdrowia 2019.

Cel i adresaci akcji:

Ogólnym celem akcji było popularyzowanie działań służących poprawie zdrowia dla wszystkich. Adresatami akcji jest ogół społeczeństwa.

Mierniki za 2019 r. :

11 działań , 339 adresatów

Wybrane 2 działania:

- w dniu 22 maja zorganizowano Powiatowy Przegląd Programów Artystycznych Promujących Zdrowie pt. „Zdrowym być”. W Przeglądzie wzięło udział 9 zespołów z Przedszkoli i Oddziałów Przedszkolnych przy Szkołach Podstawowych (250). Dzieci wystąpiły w inscenizacjach teatralnych o tematyce zdrowotnej. Relacja z Przeglądu została wyemitowana w telewizji lokalnej „ECHO”,
- wystosowano listy intencyjne związane z organizacją Obchodów Światowego Dnia Zdrowia skierowane do jednostek samorządu terytorialnego, szkół i placówek służby zdrowia.

3. Bezpieczne Ferie.

Cel i adresaci akcji:

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

Mierniki za 2019 r. :

9 działań, 32 adresatów

Wybrane 2 działania:

- przeprowadzono 2 prelekcje dla 32 uczestników wypoczynku zimowego w miejscu zamieszkania,
- Przekazano 197 materiałów edukacyjnych do 5 placówek wypoczynku zimowego.

4. 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 2019r. :

16 działań , 83 adresatów

Wybrane 2 działania :

- zorganizowano 1 stoiska informacyjno-edukacyjne , w którym można było zmierzyć poziom tlenu węgla w wydychanym powietrzu oraz uzyskać porady i materiały edukacyjne z zakresu profilaktyki tytoniowej (40 odbiorców),
- Wystosowano listy intencyjne dotyczące obchodów Światowego Dnia bez Tytoniu skierowane do szkół, jednostek samorządu terytorialnego, placówek podstawowej opieki zdrowotnej.

5. Bezpieczne Wakacje.

Cel i adresaci akcji:

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

Mierniki za 2019r. :

40 działań , 496 adresatów

Wybrane 2 działania :

- przeprowadzono 14 prelekcji „Jak dbać o zdrowie podczas wakacji” dla 477 uczestników wypoczynku letniego,
- przekazano 906 materiałów edukacyjnych do 23 placówek wypoczynku letniego.

6. Profilaktyka grypy.

Cel i adresaci akcji:

Edukacja zdrowotna w zakresie profilaktyki grypy - pacjenci podstawowej opieki zdrowotnej.

Mierniki za 2019r.:

16 działań

Wybrane 2 działania :

- przekazano 150 materiałów edukacyjnych do placówek podstawowej opieki zdrowotnej.

7. Europejski Dzień Wiedzy o Antybiotykach.

Cel i adresaci akcji:

Szerzenie wiedzy o zagrożeniach wynikających z niewłaściwego stosowania antybiotyków- społeczność lokalna.

Mierniki za 2019r. :

15 działań

Wybrane 2 działania:

- Przekazano 536 materiałów edukacyjnych do placówek podstawowej opieki zdrowotnej i do szkoły podstawowej.

8. Kampania „Jasne jak słońce”.

Cel i adresaci akcji:

Uświadomienie ryzyka związanego z nadmiernym narażeniem na promieniowanie ultrafioletowe.

Mierniki za 2019r. :

29 działań

Wybrane 2 działania:

- przekazano 67 materiałów edukacyjnych do szkół i przedszkoli.

9.Światowy Dzień Rzucania Palenia.

Cel i adresaci akcji: prowadzenie działań edukacyjnych na temat szkodliwości palenia tytoniu oraz zachęcenie osób palących do zerwania z nałogiem – społeczność lokalna, internauci.

Mierniki za 2019 r. :

6 działań , 83 odbiorców

Wybrane 2 działania:

- opracowano krzyżówkę tematyczną, która ukazała się w Naszej gazecie regionalnej w listopadzie 2019r.. Do udziału w konkursie na rozwiązanie krzyżówki przystąpiło 4 czytelników gazety. Trzech laureatów otrzymało nagrody książkowe,
- wystosowano list intencyjny do szkół dotyczący obchodów Światowego Dnia Rzucania Palenia .

10. Profilaktyka wszawicy

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

Mierniki za 2019r. :

32

Wybrane 2 działania :

- przekazano 67 materiałów edukacyjnych do szkół i przedszkoli.

IV. Współpraca :

Ze Starostwem Powiatowym, Gminą Choszczno w zakresie przekazania nagród dla uczestników Powiatowego Przeglądu Programów Artystycznych Promujących Zdrowie.

Z Choszczeńskim Domem Kultury w zakresie udostępnienia sali widowiskowej na organizację Powiatowego Przeglądu Programów Artystycznych Promujących Zdrowie.

Z Zespołem Szkół nr 1 w Choszczynie i ze Środowiskowym Domem Samopomocy w Choszczynie w zakresie organizacji stoisk edukacyjnych podczas imprez organizowanych przez placówki.

Podsumowanie i wnioski.

Zakres działalności oświatowo-zdrowotnej i promocji zdrowia w 2019 r. skupiony był przede wszystkim na realizacji zadań w zakresie przeciwdziałania uzależnień od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych oraz promocji zdrowego stylu życia.