

**POWIATOWA STACJA  
SANITARNO- EPIDEMIOLOGICZNA  
W KOŁOBRZEGU**

**OCENA STANU BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO POWIATU KOŁOBRZESKIEGO  
ZA 2024 ROK**



**Kołobrzeg 2025**

<b>WSTĘP .....</b>	<b>6</b>
<b>I. Zapobieganie oraz zwalczanie zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi.....</b>	<b>6</b>
1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych .....	6
1.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe	6
1.2. Wirusowe zapalenia wątroby	10
1.3. Grypa i zakażenia grypopochodne	10
1.4. Choroby wieku dziecięcego	11
1.5. Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i/lub mózgu.	17
1.6. Inwazyjna choroba meningokokowa.	17
1.7. Borelioza z Lyme.	17
1.8. Styczność, narażenie na wściekliznę – potrzeba szczepień:	17
1.9. Choroby przenoszone drogą płciową.	20
1.10. Gruźlica	20
1.11. Zakażenia HIV/choroba AIDS	20
1.12. Zakażenie SARS-CoV-2 i COVID 19	22
1.13. Tularemia	23
1.14. Zakażenie Mpox	23
1.15. Podsumowanie i wnioski	23
2. Szczepienia ochronne	26
2.1. Realizacja programu szczepień ochronnych	26
2.2. Niepożądane odczyny poszczepienne.	28
2.3. Podsumowanie i wnioski	29
3. Sytuacja epidemiologiczna w szpitalach	29
3.1. Zakażenia szpitalne i ocena działalności zespołów kontroli zakażeń szpitalnych	29
3.2. Nadzór nad czynnikami alarmowymi w podmiotach leczniczych	34
3.3. Podsumowanie i wnioski	34
<b>II. Stan sanitarny podmiotów działalności leczniczej. ....</b>	<b>35</b>
1.. Szpitale	36
1.1. Infrastruktura obiektów, ich stan techniczny i funkcjonalność	36
1.2. Zaopatrzenie szpitali w wodę	37
1.3. Bloki żywieniowe	37
1.4. Dezynfekcja	38
1.5. Sterylizacja.	400

1.6. Utrzymywanie bieżącej czystości i porządku	43
1.7. Postępowanie z bielizną szpitalną	43
2. Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria	44
3. Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową	47
4. Postępowanie z odpadami medycznymi	52
<b>III. Higiena żywności, żywienia i przedmiotów użytku .....</b>	<b>54</b>
1.1. Zakłady produkcji żywności	54
1.2. Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, rolniczy handel detaliczny	54
1.3. Produkcja żywności w warunkach domowych	57
<u>1.4. Zakłady obrotu żywnością</u>	59
1.5. Zakłady żywienia zbiorowego	62
1.6. Środki transportu	62
1.7. Zakłady produkcji i wprowadzania do obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.	66
2. Jakość zdrowotna środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	66
3. Suplementy diety, żywność dla określonych grup odbiorców i żywność wzbogacana	668
4. Wzmocniony nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego w sezonie letnim	70
5. System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – RASFF	704
6. Obrót grzybami i przetwórstwo grzybów oraz zatrucia grzybami	746
<b>IV. Higiena komunalna.....</b>	<b>767</b>
1. Liczba załatwionych interwencji:	77
2. Liczba zamknięć / unieruchomień / wyłączeń z użytkowania obiektu lub jego części:	788
3. Charakterystyka obiektów	78
3.1. Jakość wody przeznaczonej do spożycia	78
3.2. Pływalnie i baseny	80
3.3. Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli	82
3.4. Stan sanitarny obiektów	82
4. Cmentarze i zakłady pogrzebowe w kontekście nadzoru nad postępowaniem ze zwłokami i szczątkami ludzkimi	88
5. Szpitale	900
5.1. Zaopatrzenie w wodę	90
5.2. Postępowanie z bielizną szpitalną i pralnictwo	91

5.3. Postępowanie z odpadami medycznymi w aspekcie ochrony zdrowia ludzkiego	92
5.4. Postępowanie ze zwłokami w aspekcie ochrony zdrowia ludzkiego, prosektoria.	93
5.5. Postępowanie z odpadami komunalnymi – krótki opis.	94
6. Liczba i zabezpieczenie imprez masowych	94
7. Inne informacje o podjętych działaniach i przedsięwzięciach	96
8. Podsumowanie i wnioski.	97
<b>V. Warunki higieniczno-sanitarne w placówkach oświatowo-wychowawczych .....</b>	<b>97</b>
1. Stan higienicznosanitarny placówek oświatowo – wychowawczych	97
1.1. Nadzór sanitarny nad placówkami	97
1.2. Stan sanitarno-techniczny budynków lub ich części, w których funkcjonują placówki opieki, wychowania i nauczania dla dzieci i młodzieży	98
1.3. Zaplecze sanitarne placówek dla dzieci i młodzieży oraz warunki do utrzymania higieny osobistej	99
1.4. Oświetlenie, temperatura i wentylacja w placówkach	99
2. Higiena procesów nauczania	100
2.1. Ergonomiczne warunki pracy ucznia	100
2.2. Jakość wyposażenia placówek	100
2.3. Zapewnienie na terenie szkoły miejsc do przechowywania podręczników i przyborów szkolnych	1000
2.4. Rozkład zajęć lekcyjnych oraz zmianowy system nauczania w szkołach	100
2.5. Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych	100
3. Warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego	101
4. Żywnienie dzieci i młodzieży w placówkach	101
5. Warunki realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami w placówkach	103
<b>VI. Warunki wypoczynku oraz rekreacji dzieci i młodzieży .....</b>	<b>103</b>
1. Ferie zimowe	103
2. Wypoczynek letni	104
<b>VII. Higiena pracy .....</b>	<b>105</b>
1. Stan sanitarny zakładów pracy	105
2. Narażenie na czynniki szkodliwe i uciążliwe dla zdrowia w środowisku pracy	107
3. Narażenie na czynniki rakotwórcze i mutagenne w środowisku pracy.	110
4. Narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne w środowisku pracy	111
5. Stosowanie w działalności zawodowej chemikaliów.	112

6. Choroby zawodowe.	11213
<b>VIII. Bezpieczeństwo chemiczne .....</b>	<b>114</b>
1. Substancje chemiczne i ich mieszaniny	114
2. Produkty biobójcze	115
3. Produkty kosmetyczne	115
4. Prekursory narkotyków kat. 2 i 3	115
5. Środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne	1177
<b>IX. Zapobiegawczy nadzór sanitarny .....</b>	<b>118</b>
<b>X. Oświata zdrowotna i promocja zdrowia .....</b>	<b>1180</b>
1. Profilaktyka nadwagi i otyłości:	120
2. Profilaktyka palenia tytoniu	121
3. Profilaktyka innych uzależnień	122
4. Profilaktyka zaburzeń zdrowia psychicznego	122
5. Profilaktyka chorób zakaźnych, w tym realizacja programu profilaktyki HIV/AIDS	123
6. Inne działania	124
7. Podsumowanie i wnioski.	128

## **WSTĘP**

Działalność Powiatowej Inspekcji Sanitarnej w Kołobrzegu obejmuje 2 gminy miejskie miasto Kołobrzeg, miasto Gościno i 5 gmin wiejskich tj.: Dygowo, Siemyśl, Ustronie Morskie, Rymań, Kołobrzeg.

Podstawowym celem w prowadzonych działaniach jest ochrona zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych oraz zapobieganie powstawaniu i szerzeniu chorób zakaźnych i zawodowych. Realizacja tego celu sprowadza się do sprawowania bieżącego i zapobiegawczego nadzoru m.in. nad warunkami higieny środowiska, higieny pracy w zakładach pracy, higieny procesów nauczania i wychowania, warunkami zdrowotnymi żywności i żywienia oraz warunkami higieniczno- zdrowotnymi w zakładach udzielających świadczeń zdrowotnych.

## **I. Zapobieganie oraz zwalczanie zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi**

### **1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych**

Sytuację epidemiologiczną na terenie powiatu kołobrzesckiego w 2024 roku należy uznać za ogólnie dobrą. Analizę sytuacji epidemiologicznej powiatu przeprowadzono w oparciu o sprawozdania o zachorowaniach/podejrzeniach zachorowań na choroby zakaźne, zakażeniach i zatruciach. W wyżej wymienionym okresie nie rejestrowano epidemicznego występowania chorób zakaźnych, a także chorób wysoce zakaźnych, zachorowań z powodu grypy A/H1N1 oraz zachorowań wywołanych E. coli O104 STEC. Podobnie jak w latach ubiegłych na terenie powiatu kołobrzesckiego nie rejestrowano zachorowań na dur brzuszny, dur rzekomy, czerwonkę, zatrucia jelitowego enterotoksyną gronkowcową, toksyną botulinową.

W 2024 r. zarejestrowano 13 ognisk chorób przenoszonych drogą pokarmową przebiegających z objawami nieżytu żołądkowo-jelitowego, w tym w przypadku 2 ognisk czynnikiem etiologicznym wywołującym zachorowania była Salmonella Enteritidis, w 5 ogniskach czynnikiem etiologicznym wywołującym zakażenia były norowirusy, natomiast w przypadku 6 ognisk nie udało się ustalić czynnika etiologicznego. Najwięcej ognisk zarejestrowano w ośrodkach wypoczynkowych (9), 2 ogniska zarejestrowano w żłobkach oraz 2 ogniska wystąpiły wśród uczestników spotkań towarzyskich/przyjęć. Łącznie w ogniskach zachorowało 210 osób w tym dzieci do lat 14 - 23. W większości przypadków przebieg zachorowań był lekki, hospitalizowano 8 osób, w tym 2 dzieci. Dla porównania w 2023 r. zarejestrowano 2 ogniska chorób przenoszonych drogą pokarmową, w których łącznie zachorowało 31 osób w tym dzieci do lat 14 – 27, w większości przypadków przebieg zachorowań był lekki, natomiast 2 dzieci o średnim przebiegu zachorowania hospitalizowano.

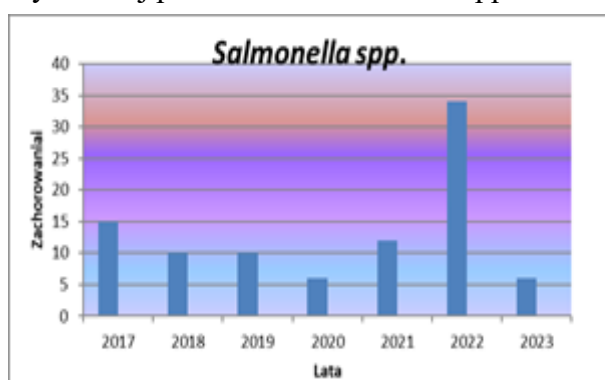
Nadal rejestruje się występowanie ognisk epidemicznych wywołanych pałeczkami Klebsiella pneumoniae wytwarzającymi mechanizmy oporności ESBL (+), New Delhi (+). W ocenianym okresie w oddziałach Regionalnego Szpitala w Kołobrzegu podobnie jak w 2023 r. zarejestrowano wystąpienie 3 ognisk epidemicznych wywołanych pałeczkami Klebsiella pneumoniae o mechanizmach oporności ESBL (+), New Delhi, w których łącznie zakażenie stwierdzono u 7 pacjentów, natomiast u 15 pacjentów stwierdzono kolonizację szczepem w przewodzie pokarmowym. Ogniska epidemiczne rozpoznano w oparciu o badania mikrobiologiczne i objawy kliniczne.

### 1.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe

Wśród przyczyn zatruc pokarmowych najczęstszą przyczyną jest zakażenie wywołane przez pałeczki *Salmonella spp.* W 2024 r. zarejestrowano 15 przypadków zakażenia pokarmowego wywołanego przez pałeczki *Salmonella spp.*, w tym 5 osób hospitalizowano. Zarejestrowano 2 ogniska epidemiczne wywołane tą bakterią, w których zachorowało 12 osób.

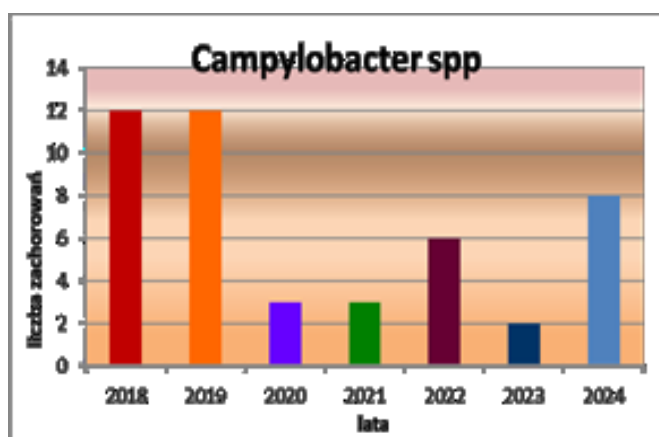
2024		2023	
ilość przypadków	zapadalność	ilość przypadków	zapadalność
15	2,1	6	0,8

W okresie poddanym ocenie zarejestrowano 2 przypadki posocznicy wywołanej pałeczkami *Salmonella spp.* Dla porównania w 2023 r. zarejestrowano również 2 przypadki posocznicy, natomiast w 2022 r. zarejestrowano 1 przypadek posocznicy wywołanej pałeczkami *Salmonella spp.*



W analizowanym okresie zaobserwowano wzrost w porównaniu do 2023 r. zakażeń pokarmowych wywoływanych przez pałeczki *Campylobacter spp.*, zarejestrowano 8 potwierdzonych przypadków zachorowań (w 2023 r. – 2 przypadki), hospitalizowano 5 osób. Główną przyczyną zatruc i zakażeń pokarmowych wywoływanych tymi drobnoustrojami jest niewłaściwa obróbka mięsa drobiowego i jego przetworów.

2024		2023	
ilość przypadków	zapadalność	ilość przypadków	zapadalność
8	1,1	2	0,3



❖ **Ogniska chorób przenoszonych drogą pokarmową, które wystąpiły w okresie od 01.01.2024 do 31.12.2024 r**

W ocenianym okresie zarejestrowano 13 ognisk chorób przenoszonych drogą pokarmową, przebiegających z objawami ze strony układu pokarmowego, w których objawy chorobowe wystąpiły łącznie u 210 osób, w tym u 23 dzieci do lat 14. W większości przypadków przebieg zachorowań był lekki, hospitalizacji wymagało 8 osób o średnim przebiegu zachorowań, w tym 2 dzieci.

Czynniki etiologiczne wywołujące zachorowania w ogniskach ustalono w oparciu o wykonane w ramach dochodzenia epidemiologicznego badania mikrobiologiczne. W 2024 r. zarejestrowano 6 ognisk o etiologii wirusowej (norowirusy), 2 ogniska wywołane pałeczkami *Salmonella Enteritidis* oraz 6 ognisk, w przypadku których nie udało się ustalić czynnika etiologicznego.

**Ogniska Chorób przenoszonych drogą pokarmową zarejestrowane w 2024 r.**

Lp.	Miejsce wystąpienia ogniska	Data zarejestrowania ogniska	Czynnik etiologiczny wywołujący zakażenie w ognisku	liczba osób chorych		liczba osób narażonych		liczba osób hospitalizowanych		Główne objawy chorobowe	podejrzana potrawa	Podjęte działania przez PSSE
				ogółem	Dzieci do lat 14	ogółem	Dzieci do lat 14	ogółem	Dzieci do lat 14			
1.	Sanatorium w Kołobrzegu	09.04.2024	nie ustalono	9	0	280	0	0	0	biegunka, silne bóle brzucha, bez gorączki	nie wskazywano	Przeprowadzono dochodzenia epidemiologiczne, wydano zalecenia. Skontrolowano pion żywienia - stwierdzono nieprawidłowości sanitarno-higieniczne. Osobę odpowiedzialną ukarano grzywną w drodze mandatu karnego
2.	Hotel w Ustroniu Morskim	30.04.2024	norowirusy	7	0	109	0	0	0	biegunka, silne bóle brzucha	nie wskazywano	Przeprowadzono dochodzenia epidemiologiczne, wydano zalecenia. Przeprowadzona kontrola sanitarna w pionie żywienia stwierdziła nieprawidłowości, osobę odpowiedzialną ukarano grzywną w drodze mandatu karnego
3.	Sanatorium w Kołobrzegu	14.06.2024	Salmonella Enteritidis	6	0	279	0	1	0	biegunka, wymioty, nudności	nie wskazywano	Przeprowadzono dochodzenia epidemiologiczne, wydano zalecenia. Przeprowadzono kontrolę sanitarną - stwierdzono nieprawidłowości
4.	OW Sianożęty	26.06.2024	norowirusy	3	1	380	43	0	0	wymioty, silne bóle brzucha, bez gorączki	nie wskazywano	Przeprowadzono dochodzenia epidemiologiczne, wydano zalecenia. Skontrolowano pion żywienia - stwierdzono nieprawidłowości sanitarno-higieniczne. Osobę odpowiedzialną ukarano grzywną w drodze mandatu karnego
5.	OW w Ustroniu Morskim	12.07.2024	nie ustalono	6	2	1562	717	2	2	wymioty, nudności, bóle brzucha, biegunka	zupa pomidorowa, frytki, paluszki rybne serwowane na stołach	Przeprowadzono dochodzenia epidemiologiczne, wydano zalecenia. Skontrolowano pion żywienia - stwierdzono nieprawidłowości sanitarno-higieniczne. Osobę odpowiedzialną ukarano grzywną w drodze mandatu karnego
6.	Żłobek Kołobrzeg	26.07.2024	nie ustalono	9	9	32	25	0	0	wymioty, luźne stolce, bez gorączki	nie wskazywano	Przeprowadzono dochodzenia epidemiologiczne, wydano zalecenia. Pracownicy sekcji HDM PSSE w Kołobrzegu przeprowadzili kontrolę sanitarną pomieszczeń – nieprawidłowości nie stwierdzono.
7.	OW w Dźwierzynie	23.08.2024	nie ustalono	5	0	113	0	1	0	wymioty, gorączka, bóle brzucha, biegunka	nie wskazywano	Przeprowadzono dochodzenia epidemiologiczne, wydano zalecenia. Przeprowadzono kontrolę sanitarną pionu żywienia - stwierdzono nieprawidłowości.



Ogniaka Choroby przenoszonych drogą pokarmową zarejestrowane w 2024 r. ( Ciąg dalszy tabeli )												
Lp.	Miejsce wystąpienia ogniska	Data zarejestrowania ogniska	Czynnik etiologiczny wywołujący zakażenie w ognisku	liczba osób chorych		liczba osób narażonych		liczba osób hospitalizowanych		Główne objawy chorobowe	podejrzana potrawa	Podjęte działania przez PSSE
				ogółem	Dzieci do lat 14	ogółem	Dzieci do lat 14	ogółem	Dzieci do lat 14			
8.	OWL Dźwierzyno	05.09.2024	norowirusy	39	0	280	12	1	0	wymioty, bóle brzucha, biegunka, sporadycznie gorączka	nie wskazywano	Przeprowadzono dochodzenia epidemiologiczne, wydano zalecenia. Przeprowadzono kontrolę sanitarną - nieprawidłowości nie stwierdzono
9.	Uroczystość Rodzinna	15.09.2024	norowirusy GII	35	4	77	7	0	0	wymioty, bóle brzucha, biegunka, sporadycznie gorączka	nie wskazywano	Przeprowadzono dochodzenia epidemiologiczne, wydano zalecenia. Skontrolowano pion żywienia w lokalu, w którym odbywała się uroczystość - stwierdzono nieprawidłowości sanitarno higieniczne. Osobę odpowiedzialną ukarano grzywną w drodze mandatu karnego
10.	ORW Kołobrzeg	23.09.2024	norowirusy G II	19	0	157	0	1	0	wymioty, biegunka	nie wskazywano	Przeprowadzono dochodzenia epidemiologiczne, wydano zalecenia. Przeprowadzona kontrola sanitarna w pionie żywienia stwierdziła nieprawidłowości, osobę odpowiedzialną ukarano grzywną w drodze mandatu karnego
11.	Spotkanie towarzyskie	04.10.2024	Salmonella Enteritidis	6	0	12	0	1	0	wymioty, nudności, bóle brzucha, biegunka	tatar wołowy, krewetki tygrysie z sałsą z pieczonej papryki	Przeprowadzono dochodzenia epidemiologiczne, wydano zalecenia. Pracownicy sekcji HZZiPU PSSE w Kołobrzegu przeprowadzili kontrolę sanitarną w restauracji w której miało miejsce spotkanie towarzyskie. W wyniku kontroli stwierdzono nieprawidłowości , osobę odpowiedzialną ukarano grzywną w drodze mandatu karnego. Pracownicy GSSE w Szczecinie przeprowadzili kontrolę sanitarną w pomieszczeniach Smażalni ” pozostającej pod ich nadzorem, zlokalizowanych w Ustroniu Morskim. W wyniku kontroli stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu technicznego
12.	Żłobek Gościno	07.11.2024	nie ustalono	9	7	46	38	0	0	Objawy, które wystąpiły u dzieci miały charakter jednorazowych epizodów-wymiotów	nie wskazywano	Przeprowadzono dochodzenia epidemiologiczne, wydano zalecenia. Przeprowadzono kontrolę sanitarną - nieprawidłowości nie stwierdzono
13.	Sanatorium w Kołobrzegu	10.12.2024	nie ustalono	57	0	359	0	1	0	biegunka, nudności	nie wskazywano	Przeprowadzono dochodzenia epidemiologiczne, wydano zalecenia. Przeprowadzono kontrolę sanitarną - nieprawidłowości nie stwierdzono

W każdym przypadku wystąpienia lub podejrzenia wystąpienia ogniska choroby przenoszonej drogą pokarmową prowadzone jest dochodzenia epidemiologiczne oraz przeprowadzane są kontrole sanitarne szczególnie pionu żywienia odpowiedzialnego za przygotowywanie i serwowanie posiłków

W wyniku kontroli sanitarnych przeprowadzonych, w związku z zarejestrowaniem w/w ognisk stwierdzono: w 9 obiektach nieprawidłowości sanitarno – higieniczne, w tym w 6 obiektach osoby odpowiedzialne zostały ukarane grzywną w drodze mandatu karnego, natomiast w 4 placówkach nieprawidłowości nie stwierdzono - stan sanitarno – higieniczny nie budził zastrzeżeń.

\* Najczęściej stwierdzano nieprawidłowości w zakresie stanu higienicznego:

- stosowanie preparatów do dezynfekcji rąk oraz powierzchni po upływie terminu ważności,
- niewłaściwe warunki przechowywania produktów spożywczych (jaj), używanie świeżych nie mytych jaj,
- niewłaściwe warunki przechowywania naczyń,
- niewłaściwe przechowywanie produktów zamrożonych we własnym zakresie - brak etykiet umożliwiających identyfikację produktów spożywczych,
- używanie środki spożywcze po upływie terminu ważności,
- niewłaściwe warunki przechowywania produktów spożywczych gotowych do spożycia nie poddawanych obróbce termicznej,
- brak zachowania ogólnego porządku i czystości w pomieszczeniach kuchennych.

\* Najczęściej stwierdzano nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-technicznego:

- ubytki farby i tynku, spulchnienia i łuszcząca się farba na ścianach, zacieki,
- brak kratki wentylacyjnych, niezabezpieczone otwory w ścianie,
- miejscowa korozja na powierzchni półek w urządzeniach chłodniczych,
- używanie patelni ze zdartą powłoką teflonową,
- używanie zniszczonych, pociętych desek do krojenia z tworzywa sztucznego.

**Decyzje administracyjne wydane w 2024 r. na podstawie, art. 5 ust. 1 ustawy z dnia 5 grudnia 2008 o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi /Dz.U. z 2024 r. poz.924 z późn. zm./.**

W 2024 r. wydano 10 decyzji administracyjnych w oparciu o art. 5 ust. 1 ustawy z dnia 5 grudnia 2008 o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi, nakazujące wstrzymać się od wykonywania pracy zawodowej przy wykonywaniu, której istnieje możliwość przeniesienia zakażenia, w związku z wyhodowaniem pałeczek *Salmonelli spp.*

## 1.2. Wirusowe zapalenia wątroby

*Wirusowe zapalenie wątroby typu „A”*

2024		2023	
ilość przypadków	zapadalność	ilość przypadków	zapadalność
0	0	0	0

W 2024 r. podobnie jak 2023 r. nie rejestrowano zachorowań na WZW typu A. Dla porównania w 2022 r. zarejestrowano 1 zachorowanie na WZW typu A u 26 letniej kobiety - źródła zakażenia nie ustalono. Natomiast w latach wcześniejszych tj.: w 2021 nie rejestrowano zachorowań na WZW typu A, w 2020 r. zarejestrowano 1 zachorowanie u 58 letniego mężczyzny - źródła zakażenia nie udało się ustalić, w 2019 r. zarejestrowano 3 zachorowania na WZW typu A – przebiegające w ognisku rodzinnym, w którym zachorowało 6 osób, w tym 5 dzieci do lat 14 – źródła zakażenia nie udało się ustalić, w 2018 r. na terenie miasta Kołobrzeg zarejestrowano 1 zachorowanie wywołane wirusem zapalenia wątroby typu A – nośnik zakażenia domniemany - prawdopodobnie po konsumpcji kielbasy podczas pobytu w Niemczech, w 2017 r. zarejestrowano 3 przypadki

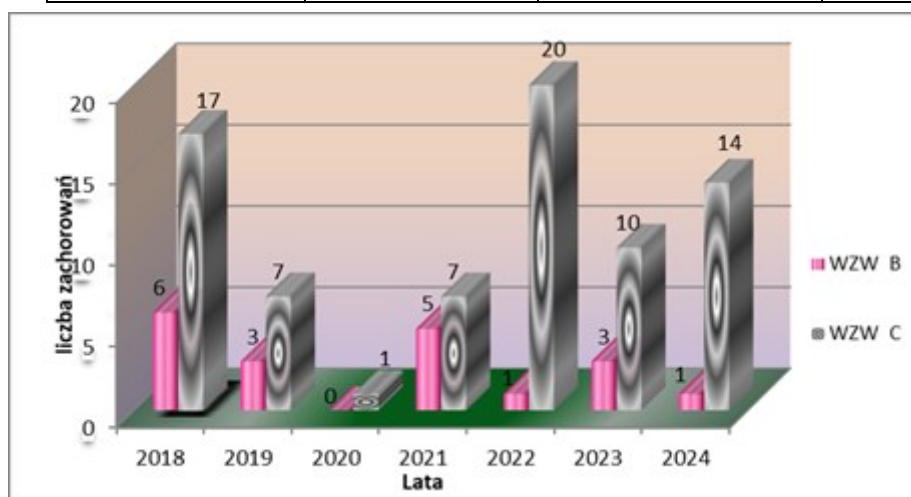
zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby typu A, w tym jedno zachorowanie po pobycie w Egipcie oraz jedno ognisko rodzinne, w którym zachorowały 2 osoby, prawdopodobnie po spożyciu owoców morza (krewetki), w 2016 r. oraz w 2015 r. nie rejestrowano zachorowań na WZW typu A.

#### *Wirusowe zapalenie wątroby typu „B”*

2024		2023	
ilość przypadków	zapadalność	ilość przypadków	zapadalność
1	0,1	3	0,4

#### *Wirusowe zapalenie wątroby typu „C”*

2024		2023	
ilość przypadków	zapadalność	ilość przypadków	zapadalność
14	1,9	10	1,4



### **1.3. Wybrane choroby infekcyjne układu oddechowego : Covid-19, grypa i RSV.**

#### **- Zakażenia wywołane wirusem grypy.**

Nadzór epidemiologiczny nad zachorowaniem na grypę prowadzony jest w ciągu całego roku. W ocenianym 2024 r. w porównaniu do 2023 r. zaobserwowano stabilizację zachorowań na grypę wywołaną zidentyfikowanym wirusem, zachorowania potwierdzono u 81 osób (w 2023 r. – 80 osób), w tym zachorowania w grupie wiekowej 0-14 lat zdiagnozowano w 12 przypadkach (w 2023 – 40 przypadków). Hospitalizowano łącznie 67 osób (w 2023 r. – 62 osoby), w tym 10 dzieci w grupie wiekowej 0-14 lat (w 2023 – 33 dzieci). Dla porównania w 2022 r. zachorowania na grypę wywołaną zidentyfikowanym wirusem zarejestrowano u 44 osób, w tym zachorowania w grupie wiekowej 0-14 lat zdiagnozowano w 19 przypadkach. W większości zarejestrowanych w 2024 r. przypadków zdiagnozowano zachorowania wywołane wirusem grypy typu A, grypę wywołaną wirusem grypy typu B zdiagnozowano u 2 osób. Natomiast w 17 przypadkach brak informacji o typie wirusa wywołującego zachorowanie na grypę.

#### *grypa wywołana zidentyfikowanym wirusem grypy*

2024		2023	
ilość przypadków	zapadalność	ilość przypadków	zapadalność
81	11,3	80	11,0

W ramach monitoringu sytuacji epidemiologicznej grypy, zgłoszeniu podlegają również przypadki grypy potwierdzone wynikiem szybkiego testu antygenowego. W 2024 r. zgłoszono 101 osób, u których rozpoznano grypę w oparciu o wynik szybkiego testu antygenowego, w tym 1 osobę hospitalizowano.

Reasumując w 2024 r. łącznie grypę wywołaną zidentyfikowanym wirusem oraz grypę potwierdzoną szybkim testem antygenowym rozpoznano u 182 osób w tym u 11 dzieci w grupie wiekowej 0-14 lat.

#### **grypa wywołana wirusem A/H1N1**

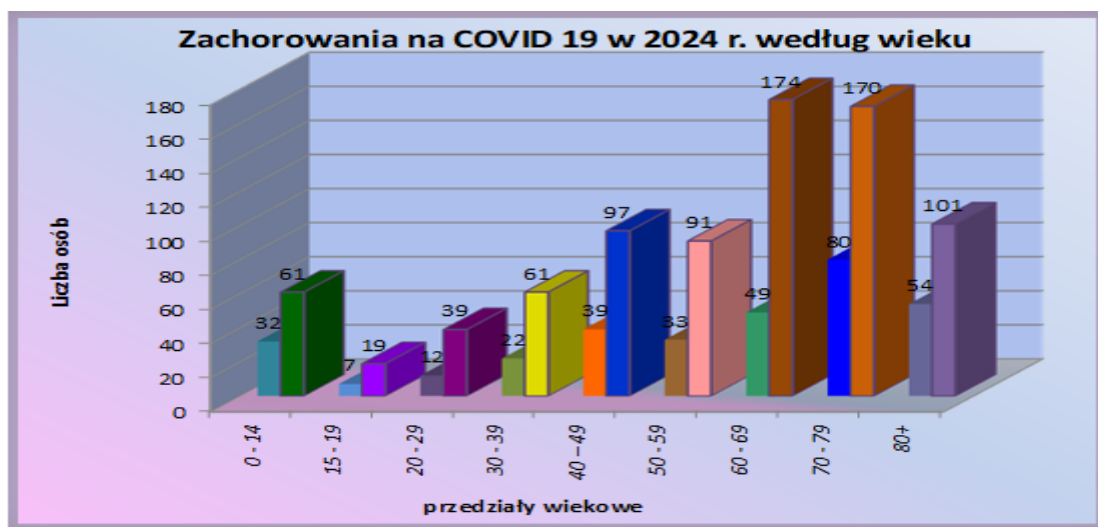
W ostatnich latach nie rejestrowano zachorowań na grypę wywołaną wirusem A/H1N1.

#### **Zakażenie COVID 19**

W 2024 r. wciąż we wszystkich grupach wiekowych rejestrowano potwierdzone przypadki zakażeń wywołanych koronawirusem, niemniej jednak zaobserwowano znaczny spadek (o 57 %) zakażeń Covid 19. W ocenianym okresie w powiecie kołobrzeskim zarejestrowano łącznie 371 zakażeń wywołanych koronawirusem, w tym 328 przypadków potwierdzonych oraz 43 przypadki możliwe. Dla porównania w powiecie kołobrzeskim w 2023 r. zarejestrowano łącznie 854 zakażenia wywołane koronawirusem, w tym 41 przypadków możliwych, w 2022 r. zarejestrowano 5525 potwierdzonych przypadków zakażenia koronawirusem, w 2021 r. zarejestrowano 6446 potwierdzonych przypadków zakażenia koronawirusem, a w 2020 r. zarejestrowano 2924 potwierdzone przypadki zakażenia koronawirusem. Szczegółowe dane przedstawiono w tabeli poniżej.

Wyszczególnienie	COVID-19									
	Potwierdzone laboratoryjnie zachorowania na SARS CoV-2 (liczba osób)					Zgony				
	2024	2023	2022	2021	2020	2024	2023	2022	2021	2020
<i>Powiat kołobrzeski</i>	<b>328</b>	<b>813</b>	<b>5525</b>	<b>6446</b>	<b>2924</b>	<b>2</b>	<b>7</b>	<b>43</b>	<b>197</b>	<b>107</b>
w tym:										
Miasto	248	619	3770	4446	1847	1	5	28	144	69
Wieś	80	194	1755	2000	1077	1	2	15	53	38
Mężczyźni	144	335	2269	2886	1377	1	5	23	114	68
Kobiety	184	478	3256	3560	1547	1	2	20	83	39
Wg grup wiekowych:										
0 - 14	32	61	530	438	100	0	0	1	0	0
15 - 19	7	19	229	214	69	0	0	0	0	0
20 - 29	12	39	536	525	255	0	0	0	0	0
30 - 39	22	61	828	1038	451	0	0	1	2	1
40 – 49	39	97	820	1118	552	0	0	0	3	0
50 - 59	33	91	690	886	435	0	1	0	14	10
60 - 69	49	174	844	1132	590	0	0	6	48	28
70 - 79	80	170	678	749	326	0	2	13	53	32
80+	54	101	370	346	146	2	4	22	77	36

Z osobami, które uzyskały pozytywny wynik testu w kierunku wirusa przeprowadzono wywiady epidemiologiczne. W trakcie zbierania wywiadu epidemiologicznego, wszystkie osoby zakażone i podejrzane o zakażenie pouczano o konieczności skontaktowania się z lekarzem, zastosowania się do zaleceń lekarskich, a także poddaniu się samoizolacji. W powiecie kołobrzeskim w 2024 r. analogicznie jak w latach poprzednich najczęściej zakażenia wywołane koronawirusem rejestrowano w przedziałach wiekowych powyżej 30 lat, w tym w grupie osób należących do grup podwyższonego ryzyka tj.: w grupie wiekowej (50-59 lat) – 33 osoby oraz w grupie osób powyżej 60 roku życia zakażenie koronawirusem potwierdzono u 183 osób. W ocenianym okresie w porównaniu do 2023r. zaobserwowano znaczny spadek liczby zachorowań na COVID 19 we wszystkich grupach wiekowych.



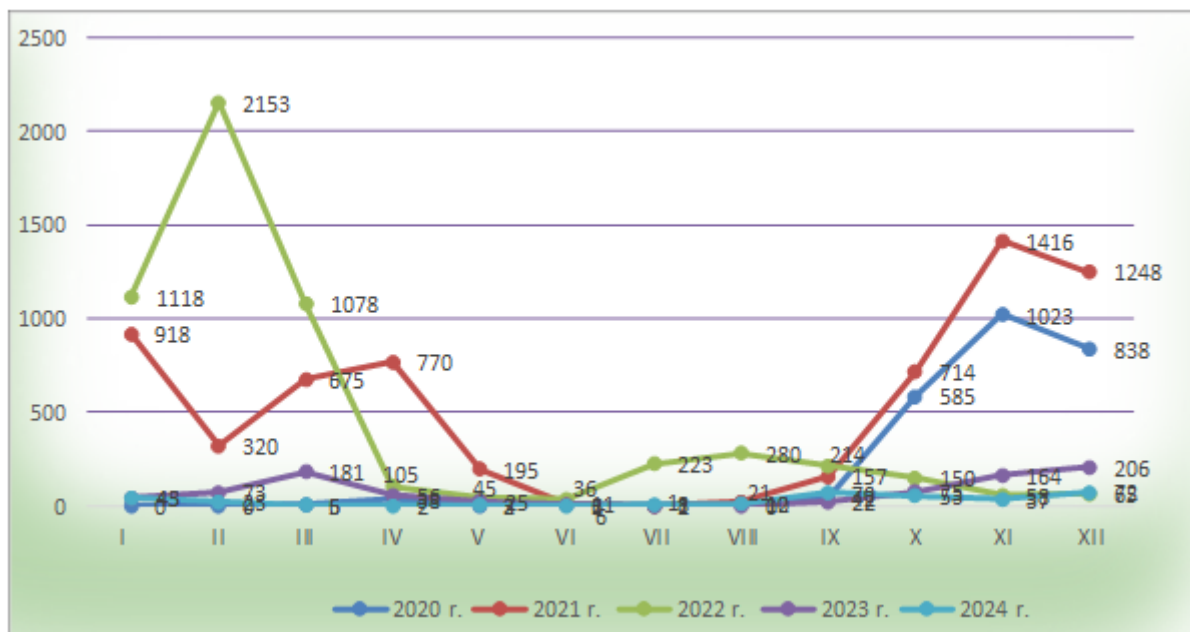
W okresie poddanym ocenie w powiecie kołobrzeskim zaobserwowano znaczny spadek odsetka hospitalizowanych osób z powodu zakażenia Covid 19 w porównaniu do lat ubiegłych. W 2024 r. hospitalizowano 21 osób co stanowi 6,4 % wszystkich potwierdzonych zakażeń. Najczęściej hospitalizowano osoby z grup podwyższonego ryzyka tj. powyżej 60 roku życia. Analogicznie w 2023 r. z powodu zakażenia koronawirusem hospitalizowano 92 osoby co stanowi 11,3 % wszystkich potwierdzonych zakażeń, w 2022 r. z powodu zakażenia koronawirusem hospitalizowano 302 osoby co stanowiło 5,5 % wszystkich potwierdzonych zakażeń, w 2021 r. z powodu zakażenia koronawirusem hospitalizowano 578 osób co stanowiło 9% potwierdzonych przypadków COVID-19, natomiast w 2020 r. hospitalizowano 351 osób co stanowiło 12% potwierdzonych przypadków COVID-19, najczęściej hospitalizowano osoby powyżej 60 roku życia.

W 2024 r. w odniesieniu do lat poprzednich zaobserwowano znaczny spadek liczby zgonów, w analizowanym okresie z powodu zakażenia koronawirusem - zmarły 2 osoby. Dla porównania w 2023 z powodu zakażenia koronawirusem zmarło 7 osób, w 2022 r. zmarły 43 osoby z powodu zakażenia koronawirusem, w 2021 r. odnotowano 197 zgonów, z powodu zachorowań wywołanych koronawirusem, natomiast w 2020 r. zgłoszono 107 zgonów z powodu koronawirusa. We wszystkich rocznikach najwięcej zgonów z powodu

zakażenia wirusem SARS CoV-2 zarejestrowano wśród pacjentów należących do grup podwyższonego ryzyka.

Najwięcej zakażeń wywołanych koronawirusem zarejestrowano w okresie wzmożonych zachorowań tj. w miesiącach zimowych i wczesno wiosennych przypadających na I oraz IV kwartał, co wskazuje na sezonowy charakter zachorowań.

Na wykresie oraz w tabeli poniżej przedstawiono liczbę zdiagnozowanych zakażeń wywołanych wirusem SARS CoV-2 w latach od 2020 r. do 2024 r. z rozbiciem na poszczególne miesiące.



ROK	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII
2020	0	0	6	38	2	6	2	12	42	585	1023	838
2021	918	320	675	770	195	11	1	21	157	714	1416	1248
2022	1118	2153	1078	105	45	36	223	280	214	150	58	65
2023	45	73	181	56	25	6	1	0	22	75	164	206
2024	43	23	5	2	3	2	8	10	70	53	37	72

W 2024 r nie rejestrowano ognisk epidemicznych wywołanych koronawirusem. Celem porównania w powiecie kołobrzeskim zarejestrowano: w 2023 r. 3 ogniska epidemiczne wywołane koronawirusem, które wystąpiły w oddziałach Regionalnego Szpitala w Kołobrzegu, łącznie zachorowało 21 osób, nie rejestrowano ognisk epidemicznych wywołanych koronawirusem w obiektach sanatoryjnych, w 2022 r. zarejestrowano łącznie 52 ogniska epidemiczne wywołane koronawirusem, w których łącznie zachorowało 461 osób, w tym 9 ognisk zarejestrowano w Regionalnym Szpitalu w Kołobrzegu - zachorowało 99 osób, 31 ognisk epidemicznych zarejestrowano w ośrodkach sanatoryjnych wśród kuracjuszy i gości przebywających na wypoczynku lub leczeniu sanatoryjnym – zachorowała 268 osób, 5 ognisk zarejestrowano w podmiotach opieki społecznej – zachorowało 53 osoby, 7 ognisk epidemicznych zarejestrowano w zakładach pracy – zachorowało 41 osób.

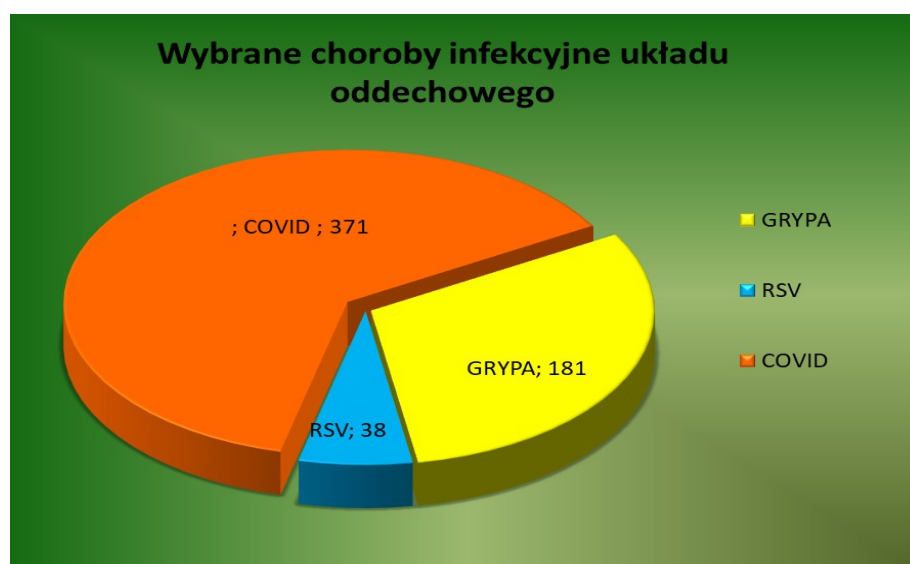
W latach wcześniejszych tj.: w 2021 r. w powiecie kołobrzeskim zarejestrowano łącznie 89 ognisk epidemicznych wywołanych wirusem SARS CoV-2, w których łącznie zachorowało 886 osób, w tym 15 ognisk zarejestrowano w Regionalnym Szpitalu w Kołobrzegu - zachorowało 133 osoby, w ośrodkach sanatoryjnych zarejestrowano 43 ogniska – zakażenia wirusem SARS CoV-2 potwierdzono u 512 osób, natomiast w 2020 r. w powiecie kołobrzeskim zarejestrowano łącznie 32 ogniska epidemiczne wywołane koronawirusem, w których zakażenia potwierdzono u 692 osób, w tym 13 ognisk zarejestrowano w Regionalnym Szpitalu w Kołobrzegu, w których łącznie zachorowało 463 osoby. W ośrodkach sanatoryjnych zarejestrowano 4 ogniska epidemiczne, w których zakażenie wirusem SARS CoV-2 potwierdzono u 80 osób.

### **Zakażenia wywołane wirusem RSV**

W okresie poddanym ocenie, ze względu na konieczność ochrony zdrowia publicznego, celem monitorowania liczby zakażeń oraz rozprzestrzeniania się wirusa w Polsce. obowiązkiem zgłaszania przez lekarzy właściwemu państwowemu inspektorowi sanitarnemu objęte zostały zachorowania wywołane wirusem syncytialnym układu oddechowego RSV. Patogen ten jest szczególnie niebezpieczny dla noworodków i niemowląt oraz dzieci poniżej 5 r.ż. Infekcje wywoływane przez wirusa RSV podobnie jak grypa wykazują charakter sezonowy. W powiecie kołobrzeskim w 2024 r. zarejestrowano 38 zakażeń wywołanych tym wirusem, w tym w 18 przypadkach zakażenia dotyczyły dzieci do lat 2. Z powodu zakażenia hospitalizowano 19 osób, w tym 12 dzieci do lat 2. Początek wzrostu liczby zachorowań przypadał na okres od grudnia 2023 r. do lutego 2024 r., a szczyt zachorowań wystąpił w miesiącach styczniu i lutym w których łącznie zachorowało 21 osób, co potwierdza sezonowy charakter zachorowań wywołanych tym wirusem.

### **Podsumowanie**

W 2024 r. na choroby układu oddechowego wywołane wirusami grypy, RSV oraz koronawirusem łącznie zachorowało 590 osób, hospitalizowano 107 osób. Według przesyłanych przez podmioty medyczne do PSSE w Kołobrzegu zgłoszeń, w analizowanym okresie zarejestrowano najwięcej zachorowań wywołanych koronawirusem.



#### 1.4. Choroby wieku dziecięcego

*Odra.*

W ostatnich latach w powiecie kołobrzeskim nie rejestrowano przypadków zachorowań na odrę.

*Ostre porażenia wiotkie do 14 r.ż.*

W powiecie kołobrzeskim nie rejestrowano zachorowań na ostre porażenie wiotkie.

*Krztusiec.*

2024		2023	
ilość przypadków	zapadalność	ilość przypadków	zapadalność
14	1,1	0	0

*Ospa wietrzna.*

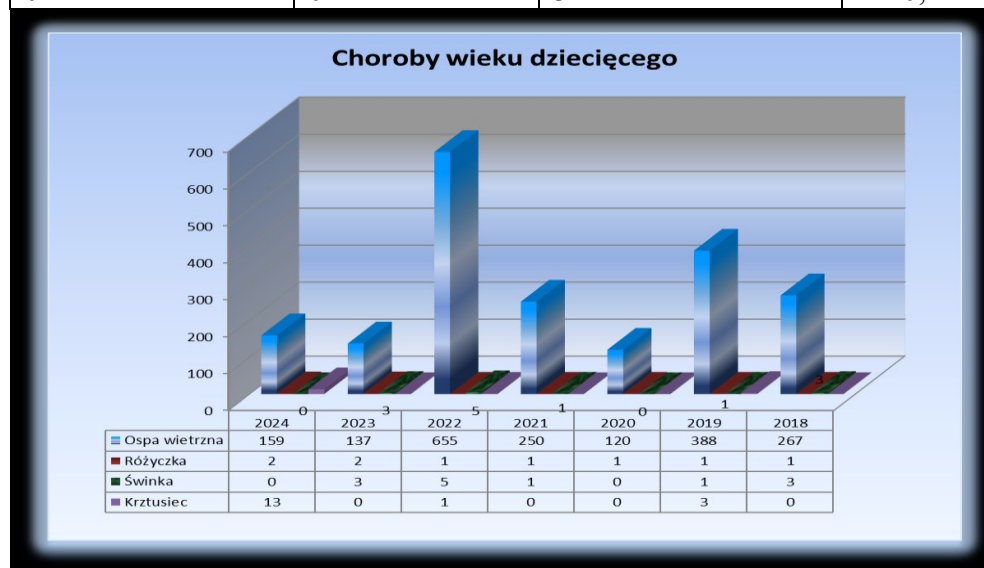
2024		2023	
ilość przypadków	zapadalność	ilość przypadków	zapadalność
159	22,1	137	18,6

*Różyczka.*

2024		2023	
ilość przypadków	zapadalność	ilość przypadków	zapadalność
2	0,3	2	0,3

*Nagminne zapalenie przyusznic - świnka.* Przypadki nagminnego zapalenia przyusznic stwierdzane są sporadycznie.

2024		2023	
ilość przypadków	zapadalność	ilość przypadków	zapadalność
0	0	3	0,4





### 1.5. Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i mózgu.

*Bakteryjne zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu.*

2024		2023	
ilość przypadków	zapadalność	ilość przypadków	zapadalność
0	0,0	2	0,3

*Wirusowe zapalenie opon mózgowych*

2024		2023	
ilość przypadków	zapadalność	ilość przypadków	zapadalność
2	0,3	3	0,4

*Wirusowe zapalenie mózgu*

2024		2023	
ilość przypadków	zapadalność	ilość przypadków	zapadalność
0	0	0	0

### 1.6. Inwazyjna choroba meningokokowa.

W analizowany okresie zarejestrowano 1 przypadek posocznicy wywołanej szczepem *Neisseria meningitidis* grupy B. W latach ubiegłych tj.: w 2023 i w 2022r. nie rejestrowano zachorowań, natomiast w 2021 r. oraz 2017 r. zgłoszono posocznicę i zapalenia opon mózgowo-rdzeniowych wywołanych szczepem *Neisseria meningitidis* grupy B.

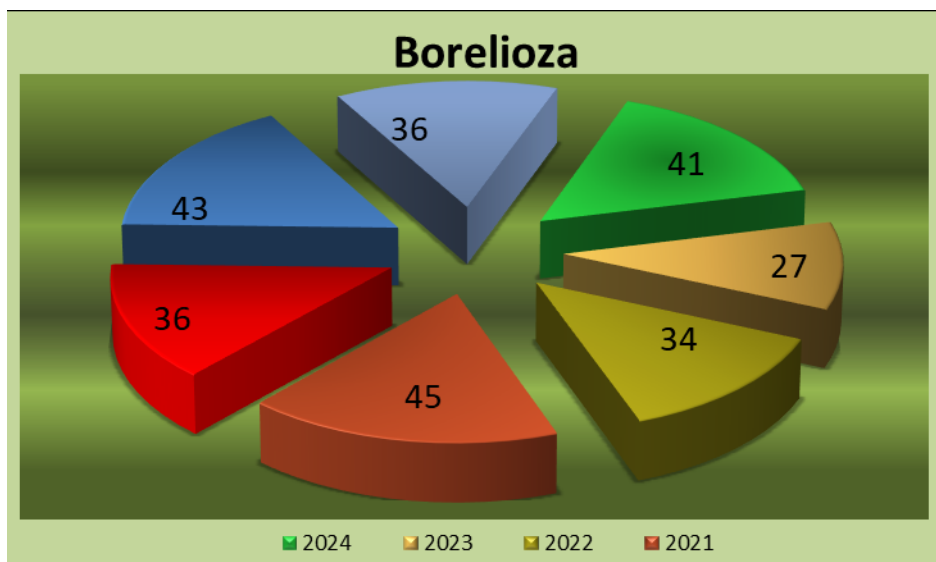
2024		2023	
ilość przypadków	zapadalność	ilość przypadków	zapadalność
1	0,1	0	0

### 1.7. Borelioza z Lyme.

W 2024 r. odnotowano wzrost liczby zachorowań na Boreliozę, niemniej jednak utrzymuje się na porównywalnym poziomie do lat poprzednich – w 2024 zarejestrowano 41 zachorowań, hospitalizowano 1 osobę. Dla porównania w latach wcześniejszych na Boreliozę zachorowało: w 2018 – 36 osób, w 2019 r. - 44 osoby, w 2020 r. – 36 osób, w 2021 r. – 45 osób, a w 2022 r. – 34 osoby, w 2023 – 27 osób).

We wszystkich zgłoszonych w 2024 r. zachorowaniach zdiagnozowano Boreliozę z Lyme w oparciu o objawy kliniczne (rumień wędrujący). W okresie objętym analizą nie rejestrowano postaci neurologicznej Boreliozy (Neuroboreliozy).

2024		2023	
ilość przypadków	zapadalność	ilość przypadków	zapadalność
41	5,7	27	3,7

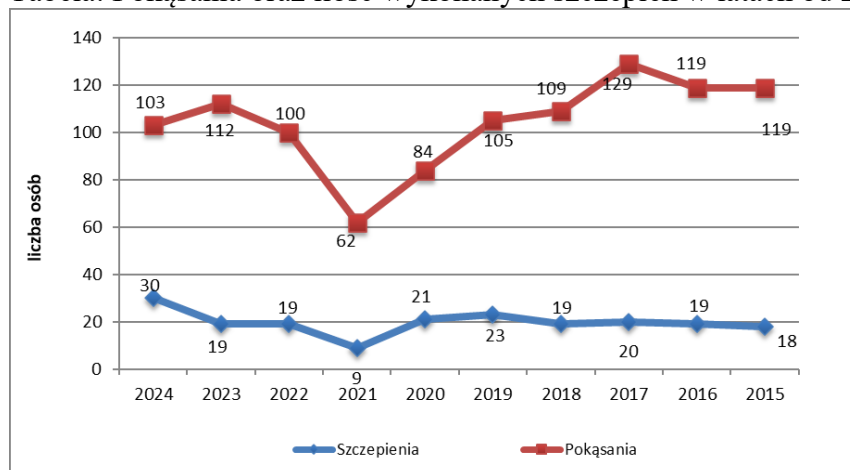


### 1.8. Wścieklizna

W 2024 roku zgłoszono 103 pokąsania ludzi przez zwierzęta podejrzane o zakażenie wścieklizną, w tym 18 pokąsań dotyczyło dzieci do 14 lat. Dla porównania w latach wcześniejszych zgłoszono: w 2023 r. – 112 pokąsań, w 2022 r. - 100 pokąsań, w 2021 r. - 62 pokąsania, w 2020 r. - 84 pokąsania, w 2019 r. - 105 pokąsań, w 2018 r. - 109 pokąsań, w 2017 r. - 129 pokąsań; w 2016 r. - 119 pokąsań, w 2015 r. - 111 pokąsań. W okresie sprawozdawczym z terenu miasta Kołobrzeg zgłoszono - 45 pokąsań (w 2023 – 61, w 2022 r. -60, w 2021 r. – 29, w 2020 r. – 49, w 2019 r. – 58, 2018 r. – 71, w 2017 r. – 71, w 2016 r. - 44, a w 2015 r. - 73), gminy Kołobrzeg - 16 pokąsań (w 2023 – 5, w 2022 r. – 16 pokąsań; w 2021 r. – 14, w 2020 r. – 9, w 2019 r.– 22, w 2018 r.-17, w 2017 r. – 20, w 2016 r. – 19, a w 2015 r. - 16), miasta i gminy Gościno - 7 pokąsań (w 2023 – 7, w 2022 r. - 5 pokąsań w 2021 r. – 1, w 2020 r. – 2, w 2019 r. - 6, w 2018 r.- 9, w 2017 r.- 9, w 2016 r.- 4, a w 2015 r.-5), gminy Siemyśl - 10 pokąsań (w 2023 – 7, w 2022 r. - 5 pokąsań, w 2021 r. – 3, w 2020 r. -5, w 2019 r. – 4, w 2018 r. -12, w 2017 r.- 5, w 2016 r. – 6, oraz 2015 r.- 5), gminy Rymań - 1 pokąsania (w 2023 – 1, w 2022 r. - 2 pokąsania, w 2021 r. 4, w 2020 r. – 1, w 2019 r. – 5, w 2018 r. – 3, w 2017 r.- 10, w 2016 r.– 9, a w 2015 r.-2), gminy Dygowo - 10 pokąsań (w 2023 – 11, w 2022 r. - 4 pokąsania, w 2021 r. – 8, w 2020 r. – 6, w 2019 r.– 7, w 2018 r. – 4, w 2017 r. -6, w 2016 r. -6 w 2015 r. - 9), gminy Ustronie Morskie – 14 pokąsań (w 2023 – 8, w 2022 r. - 8 pokąsań, w 2021 r. – 3, w 2020 r. 12, w 2019 r.– 3, w 2018 r. – 6, w 2017 r. -9, w 2016 r.– 2 a w 2015 r. - 1).

Wścieklizna to ostra wirusowa choroba ośrodkowego układu nerwowego ssaków, dla człowieka śmiertelna. Wirus wścieklizny przenoszony jest na człowieka ze śliną chorego zwierzęcia poprzez ugryzienie albo oślinienie uszkodzonej skóry lub błony śluzowej. Jedynym sposobem zapobiegania śmiertelnym skutkom zakażenia jest jak najwcześniejsze wdrożenie szczepień p/wściekliznie. W 30 przypadkach styczności i narażenia na wściekliznę w 2024 r. podjęto szczepienia p/wściekliznie. Dla porównania w latach wcześniejszych, szczepienia p/wściekliznie podjęto: w roku 2023 – u 19 osób, w roku 2022 – u 19 osób, w roku 2021- u 9 osób, w roku 2020 – u 21 osób, w roku 2019 – u 23 osób, w roku 2018 r. – u 19 osób, w roku 2017 r. – u 20 osób, w roku 2016 – u 19 osób, w roku 2015- u 18 osób.

Tabela: Pokąsania oraz ilość wykonanych szczepień w latach od 2015 do 2024



W okresie poddanym ocenie podobnie jak w roku ubiegłym nie zarejestrowano hospitalizacji z powodu styczności i narażenia na wściekliznę.

Spośród 30 osób poddanych szczepieniom, 27 osób pokąsanych zostało przez zwierzęta domowe (głównie przez psy), 3 osoby pogryzione zostały przez zwierzę dzikie (szczura, kunę, wiewiórkę).

Powiatowa Stacja Sanitarno- Epidemiologiczna w Kołobrzegu współpracuje z Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Kołobrzegu. Po otrzymaniu zgłoszenia pokąsania, uderzenia przez zwierzę, pracownicy niezwłocznie informują o tym fakcie Powiatowego Lekarza Weterynarii w Kołobrzegu podając dane teleadresowe właściciela zwierzęcia, w celu przeprowadzenia obserwacji (dochodzenie epizootyczne) w kierunku wścieklizny zwierząt, które zraniły człowieka. Po zakończeniu dochodzenia epizootycznego lekarz weterynarii przesyła PPIS w Kołobrzegu informację o wynikach przeprowadzonego dochodzenia epizootycznego. W przypadku pokąsania przez zwierzę nieznane, dzikie, braku możliwości przeprowadzenia obserwacji zwierzęcia lub uzyskaniu wyników sugerujących objawy wścieklizny u zwierząt, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny kieruje osoby poszkodowane do Poradni Chorób Zakaźnych na konsultację specjalistyczną i ewentualne podjęcie szczepień przeciwko wściekliznie.

#### Wnioski:

W dalszym ciągu rejestruje się wysoką liczbę pokąsań, w porównaniu do roku ubiegłego odnotowano niewielki spadek liczby pokąsań, niemniej jednak w porównaniu do lat wcześniejszych liczba pokąsań utrzymuje się na porównywalnym poziomie. W okresie objętym oceną w związku z podejrzeniem narażenia na wściekliznę, z osobami pogryzionymi przez zwierzęta przeprowadzono 103 wywiady epidemiologiczne, w tym 18 wywiadów dotyczyło dzieci do 14 r. ż., analogicznie w 2023 r. 112, w 2022 r. – 100, w 2021 – 62, 2020 – 84, 2019 – 105, w 2018 -109; 2017 – 129; 2016 – 119, a w 2015 r. – 111 wywiadów.

Pokąsania stanowią duże zagrożenie dla zdrowia i życia mieszkańców oraz wczasowiczów i kuracjuszy. Najczęściej pokąsania spowodowane są przez psy pozostające bez dozoru. Obowiązek wyprowadzania psów na smyczy lub w kagańcu powinien być bezwzględnie respektowany. W 2024 roku na terenie powiatu kołobrzесьkiego nie wykryto żadnego przypadku wścieklizny.

### 1.9. Choroby przenoszone drogą płciową.

W analizowanym okresie zarejestrowano 13 zachorowań na Kiłę, w tym 4 na kiłę wczesną, 1 na Kiłę późną, 8 na inne postacie kiły i kiłę nieokreśloną.

Wyszczególnienie	Kiła				
	Pierwotna (A51.0-2)				Inna i nieokreślona (A51.9; A52.0-7; A52.9; A53)
		Wtórna (A51.3-4)	Utajona wczesna (A51.5)	Utajona późna (A52.8)	
Powiat kołobrzeski	1	0	0	0	12
w tym:					
Miasto	0	0	0	0	9
Wieś	1	0	0	0	3
Mężczyźni	1	0	0	0	10
Kobiety	0	0	0	0	2
Wg grup wiekowych:					
0 - 14	0	0	0	0	0
15 - 19	0	0	0	0	0
20 - 29	1	0	0	0	4
30 - 44	0	0	0	0	7
45 – 64	0	0	0	0	0
65 i więcej	0	0	0	0	1
Liczba osób objętych nadzorem: ogółem 13	przeprowadzono 13 wywiadów.				

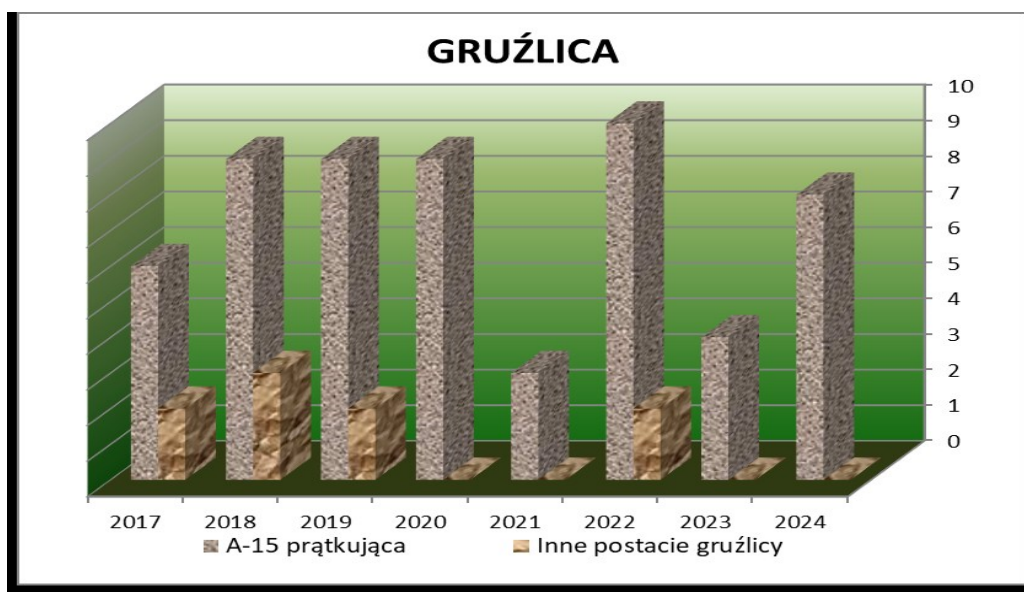
Ponadto w 2024 r. wśród innych chorób przenoszonych drogą płciową w 4 przypadkach rozpoznano rzeżączkę, a także zarejestrowano 2 zachorowania wywołane przez Chłamydie.

### 1.10. Gruźlica

W 2024 r. na terenie powiatu kołobrzeskiego zarejestrowano – 8 przypadków zachorowań na Gruźlicę, u wszystkich osób rozpoznano Gruźlicę Płuc potwierdzoną bakteriologicznie (zakaźną prątkującą). W 2024 r. i 2023 r. zaobserwowano znaczny spadek zachorowań na Gruźlicę Płuc.

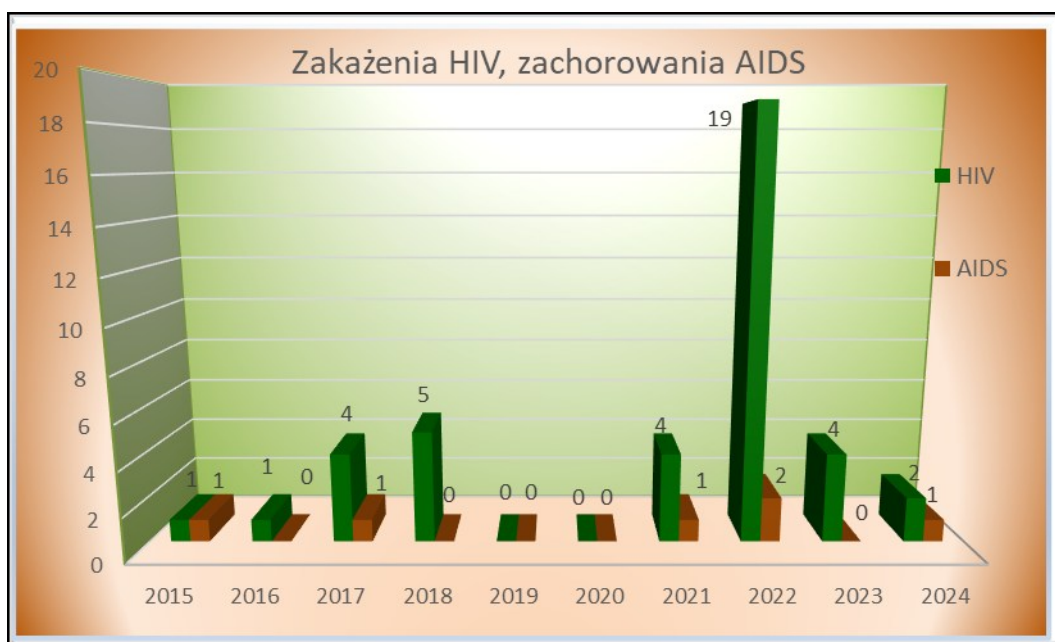
Wyszczególnienie	Gruźlica zachorowania w 2024 r.				
	wszystkie postacie	w tym			innych narządów (A18)
		razem	zakaźna (prątkująca A15)	Niezakaźna (A16)	
Powiat: kołobrzeski	8	8	8	0	0
w tym:					
Miasto	7	7	7	0	0
Wieś	1	1	1	0	0
Mężczyźni	6	6	6	0	0
Kobiety	2	2	2	0	0
Wg grup wiekowych:					
0 - 14	0	0	0	0	0
15 - 19	0	0	0	0	0
20 - 44	4	4	4	0	0
45 - 64	2	2	2	0	0
65 i więcej	2	2	2	0	0
brak	2	0	0	0	0
Liczba osób objętych nadzorem: ogółem 13 osób	przeprowadzono 8 wywiady epidemiologiczne.				

Dla porównania: w 2023 r. na terenie powiatu kołobrzeskiego zarejestrowano 4 przypadki zachorowań na Gruźlicę Płuc potwierdzoną bakteriologicznie (zakaźną prątkującą), w 2022 r. zarejestrowano – 12 przypadków zachorowań na Gruźlicę, w tym u 10 osób rozpoznano Gruźlicę Płuc potwierdzoną bakteriologicznie (zakaźną prątkującą), w 2 przypadkach rozpoznano Gruźlicę Węzłów Chłonnych potwierdzoną histopatologicznie, w 2021 r. zarejestrowano – 3 przypadki zachorowań na Gruźlicę Płuc potwierdzoną bakteriologicznie (zakaźną prątkującą), w 2020 r. zarejestrowano – 9 przypadków zachorowań na Gruźlicę Płuc potwierdzoną bakteriologicznie (zakaźną prątkującą), w 2019 r. zgłoszono 12 przypadków zachorowania na Gruźlicę w tym u 9 osób rozpoznano Gruźlicę Płuc potwierdzoną bakteriologicznie (zakaźną prątkującą), a u 2 osób zdiagnozowano Gruźlicę Płuc niepotwierdzoną bakteriologicznie (niezakaźną), w 1 przypadku rozpoznano Gruźlicę Kręgosłupa, w 2018 r. zgłoszono również 12 przypadków zachorowań na Gruźlicę w tym u 9 osób rozpoznano Gruźlicę Płuc potwierdzoną bakteriologicznie (zakaźną prątkującą), w 3 przypadkach rozpoznano Gruźlicę Płuc niepotwierdzoną bakteriologicznie (niezakaźną), w 2017 zgłoszono 9 przypadków zachorowań na Gruźlicę w tym u 6 osób rozpoznano Gruźlicę Płuc potwierdzoną bakteriologicznie (zakaźną prątkującą), w 2 przypadkach rozpoznano Gruźlicę Płuc niepotwierdzoną bakteriologicznie (niezakaźną), w 1 przypadku rozpoznano Gruźlicę innych narządów, natomiast 2016 r. odnotowano 9 przypadków zachorowań na Gruźlicę, w tym u 4 osób rozpoznano Gruźlicę Płuc potwierdzoną bakteriologicznie (zakaźną prątkującą), w 4 przypadkach rozpoznano Gruźlicę Płuc niepotwierdzoną bakteriologicznie (niezakaźną). (niezakaźną).



### 1.11. Zakażenia HIV, choroba AIDS

W roku objętym oceną zarejestrowano spadek w porównaniu do ubiegłego roku zakażeń wywołanych wirusem HIV - zarejestrowano 2 nowo wykryte zakażenia wirusem HIV, zakażenia zarejestrowano: u 2 mężczyzn w przedziale wiekowym 30-40 lat zamieszkujących w powiecie kołobrzeskim W 2024 r. zarejestrowano również 1 przypadek zachorowania na AIDS – (Zespół nabytego upośledzenia odporności), u 40 letniego mężczyzny. Celem porównania w 2023 r. zarejestrowano 4 przypadki zakażenia wirusem HIV u jednej osoby w wieku 21 lat oraz u 3 osób w przedziale wiekowym 50-60 lat zamieszkujących w powiecie kołobrzeskim, w 2022 r. - zarejestrowano 19 przypadków nowo wykrytych zakażeń wirusem HIV u osób powyżej 24 roku życia zamieszkujących w powiecie kołobrzeskim, w tym u 11 osób posiadających obywatelstwo Ukraińskie wśród których 3 osoby były uchodźcami wojennymi z Ukrainy. Zarejestrowano również 2 przypadki zachorowania na AIDS – (Zespół nabytego upośledzenia odporności) u 27 letniej kobiety - uchodźcy wojennego z Ukrainy, oraz 46 letniego mężczyzny mieszkańca powiatu kołobrzeskiego, w 2021 r. zarejestrowano 4 przypadki nowo wykrytych zakażeń wirusem HIV u osób w przedziale wiekowym od 23 do 48 lat, zamieszkujących w powiecie kołobrzeskim oraz zarejestrowano 1 przypadek zachorowania na AIDS – (Zespół nabytego upośledzenia odporności) u 32 letniego mężczyzny zamieszkującego w Kołobrzegu. W 2020 r. oraz 2019 r. nie rejestrowano nowych zachorowań na AIDS, a także zakażeń wywołanych wirusem HIV. W latach wcześniejszych zarejestrowano: w 2018 r. - 5 przypadków nowo wykrytych zakażeń wirusem HIV u osób w przedziale wiekowym od 21 do 43 lat, zamieszkujących w powiecie kołobrzeskim, w 2017 r. zarejestrowano 4 przypadki zakażenia i zachorowania wywołanego wirusem HIV u osób w przedziale wiekowym od 28 do 46 lat mieszkających w Kołobrzegu oraz zarejestrowano 1 przypadek zakażenia wirusem HIV i zachorowania na AIDS –u 61 letniej osoby mieszkającej w Kołobrzegu, w 2016 r. zarejestrowano 1 przypadek zachorowania wywołanego wirusem HIV - u 32 letniej osoby mieszkającej w Kołobrzegu, w 2015 r. również zarejestrowano 1 przypadek zakażenia wirusem HIV i zachorowania na AIDS u 52 letniej osoby mieszkającej w Kołobrzegu.



#### 1.12. Tularemia

W ostatnich latach w powiecie kołobrzeskim nie rejestrowano przypadków zachorowań na Tularemię. W latach wcześniejszych w 2018 r. zgłoszono 1 przypadek podejrzenia Tularemii u 66 letniego mężczyzny.

#### 1.13. Zakażenia Mpox

W powiecie kołobrzeskim nie rejestrowano zachorowań na Mpox.

#### 1.14. Podsumowanie i wnioski

- ❖ Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kołobrzegu ocenia stan bezpieczeństwa sanitarnego powiatu kołobrzeskiego w roku 2024 za ogólnie dobry – nie obserwowano epidemicznego występowania chorób zakaźnych, zaobserwowany wzrost liczby zakażeń na niektóre choroby zakaźne miał, podobnie jak w latach ubiegłych charakter sezonowy.
- ❖ W dalszym ciągu, pomimo prowadzonego nadzoru epidemiologicznego i współpracy z placówkami udzielającymi świadczenia zdrowotne na nadzorowanym przez PPIS w Kołobrzegu terenie, nie wszystkie przypadki zakażeń i chorób zakaźnych zostają zgłaszane.
- ❖ W analizowanym okresie nie rejestrowano chorób wysoce zakaźnych, zachorowań wywołanych szczepem E. coli O104 STEC oraz zachorowań z powodu grypy A/H1N1v.
- ❖ 2024 r. na choroby układu oddechowego wywołane wirusami grypy, RSV oraz koronawirusem łącznie zachorowało 590 osób, hospitalizowano 107 osób. Najwięcej zakażeń zarejestrowano w miesiącach zimowych i wczesno wiosennych co świadczy o sezonowym charakterze zachorowań.
- ❖ Wśród chorób układu oddechowego wywołanych wirusami: grypy, RSV oraz koronawirusem, w 2024 r. najwięcej zarejestrowano zachorowań wywołanych

koronawirusem (371 przypadków), co stanowi około 60% wszystkich zachorowań wywołanych wyżej wymienionymi wirusami.

- ❖ Grypa jest w dalszym ciągu chorobą wymagającą stałego nadzoru epidemiologicznego. W 2024 r. liczba zarejestrowanych przypadków zachorowania na gripę wywołaną zidentyfikowanym wirusem (zdiagnozowano u 81 osób) utrzymuje się na porównywalnym poziomie do 2023 r. (zdiagnozowano u 80 osób), podobnie sytuacja przedstawia się w przypadku hospitalizacji tj.: w 2024 r. z powodu zachorowania na gripę hospitalizowano 67 osób, natomiast w 2023 r. z powodu zachorowania na gripę hospitalizacji wymagało - 62 osoby. Wzrost liczby zgłoszeń grypy wywołanej zidentyfikowanym wirusem powiązany jest z większą dostępnością i wykonywaniem testów diagnostycznych w kierunku wirusów grypy. W większości zarejestrowanych przypadków zdiagnozowana zachorowania wywołane wirusem grypy typu A, gripę wywołaną wirusem grypy typu B zdiagnozowano u 2 osób.
- ❖ W 2024 r. najwięcej zakażeń koronawirusem zarejestrowano w miesiącach zimowych i wczesno wiosennych przypadających na I i IV kwartał - zarejestrowano 371 zakażeń wywołanych koronawirusem, co stanowi 62,8% wszystkich zarejestrowanych w 2024 r. zakażeń.
- ❖ Transmisja wirusa SARS-CoV2 jest nadal powszechna, o czym świadczy występowanie w dalszym ciągu zachorowań na COVID-19, dlatego też wciąż zalecane jest, aby przestrzegać podstawowych zasad przeciwepidemicznych, których celem jest ograniczenie szerzenia się wirusa w populacji.
- ❖ W 2024 r. z powodu koronawirusa zmarło 2 osoby, celem porównania w latach wcześniejszych zarejestrowano: w 2023 – 7 zgonów, w 2022 – 43 zgony, 2021- 197 zgonów; 2020- 107 zgonów. Dominującą grupą osób, w której dochodziło najczęściej do zgonu w wyniku zakażenia wirusem SARS-CoV-2, były osoby należące do grup podwyższonego ryzyka.
- ❖ W analizowanym okresie w powiecie kołobrzeskim nie rejestrowano ognisk epidemicznych wywołanych wirusem SARS CoV-2.
- ❖ W 2024 r. podobnie jak w latach ubiegłych, nie rejestrowano chorób takich jak odra, ostre porażenie wiotkie, czerwotka, cholera, dur brzuszny, dury rzekome A,B,C, błonica, tężec, tularemia, Mpox.
- ❖ Inwazyjna choroba meningokokowa rejestrowana jest sporadycznie, w okresie objętym oceną zarejestrowano 1 przypadek posocznicy wywołanej szczepem *Neisseria meningitidis* grupy B. W latach ubiegłych tj.: w 2023 i w 2022r. nie rejestrowano zachorowań wywołanych meningokokami.
- ❖ W okresie sprawozdawczym zarejestrowano 13 ognisk chorób przenoszonych drogą pokarmową przebiegających z objawami nieżytu żołądkowo-jelitowego. W ogniskach chorób przenoszonych drogą pokarmową prowadzone były dochodzenia epidemiologiczne oraz kontrole sanitarne pionu żywienia w obiektach, a także podejmowane były działania przeciwepidemiczne mające na celu przerwanie dróg szerzenia zakażenia.
- ❖ Liczba zarejestrowanych zachorowań wywołanych wirusami hepatotropowymi typu B i C jest wyższa niż w ubiegłym roku. W większości zarejestrowanych przypadków nie ustalono źródła zakażenia, często źródło zakażenia powiązane jest z przyjmowaniem narkotyków w iniekcjach.



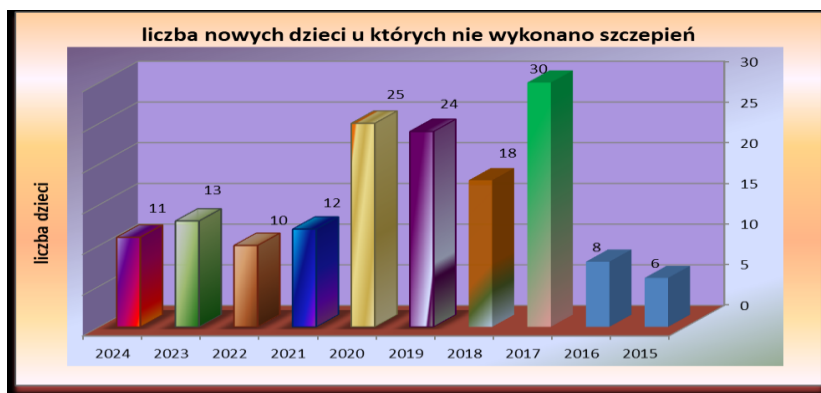
- ❖ Zapalenia wątroby wywołane wirusem typu A rejestrowane są sporadycznie. W 2024 r. nie rejestrowano zapalenia wątroby wywołanego wirusem typu A.
- ❖ Wśród chorób wieku dziecięcego podobnie jak w latach poprzednich najczęściej rejestruje się zachorowania na ospę wietrzną.
- ❖ W 2024 r. nastąpił znaczący wzrost liczby przypadków zachorowań na krztusiec 13 przypadków w porównaniu do lat ubiegłych, ostatnie zachorowania zarejestrowano w 2022 r. – 1 przypadek oraz w 2019 r. – 3 przypadki.
- ❖ Zachorowania na różyczkę, świnkę rejestruje się sporadycznie. W latach 2024–2018 liczba zgłoszonych przypadków różyczki utrzymuje się na porównywalnym poziomie, rejestruje się tylko pojedyncze przypadki zachorowań. We wszystkich zgłoszonych przypadkach różyczkę rozpoznawano na podstawie objawów klinicznych, zachorowania nie były potwierdzane badaniem laboratoryjnym.
- ❖ Zachorowania na zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i/lub mózgu występują się sporadycznie – w 2024 r. zarejestrowano 2 przypadki wirusowego zapalenia opon mózgowo-rdzeniowych.
- ❖ W dalszym ciągu niepokojąca sytuacja dotyczy zachorowań na przenoszoną przez kleszcze boreliozę. W 2024 r. zarejestrowano znaczący wzrost liczba zachorowań na boreliozę (41) w porównaniu do roku 2023 (27) Rozpoznanie boreliozy głównie stawiane było na podstawie wystąpienia rumienia wędrującego. Przyczyny wzrostu zachorowań na boreliozę należy upatrywać w stale zmieniającym się zasięgu geograficznym bytowania kleszczy, wydłużenia okresu ich żerowania, zmiany klimatu.
- ❖ Pokąsania stanowią duże zagrożenie dla zdrowia i życia mieszkańców oraz wczasowiczów i kuracjuszy. Wskaźnik pokąsań przez zwierzęta oraz potrzeba zastosowania profilaktyki wścieklizny w postaci szczepień jest wyższy w porównaniu do roku ubiegłego. Osoby podejrzane o narażenie na zakażenie wirusem wścieklizny poddawane są szczepieniom poekspozycyjnym (cykl 5 szczepień p/wściekliznie). Najczęściej pokąsania spowodowane są przez psy pozostające bez dozoru. Obowiązek wyprowadzania psów na smyczy lub w kagańcu musi być bezwzględnie respektowany.
- ❖ Wśród chorób przenoszonych drogą płciową w 2024 w porównaniu do 2023 r. odnotowano wzrost liczby zachorowań na Kiłę, Rzeżączkę, a także na inne choroby przenoszone drogą płciową wywołane przez chlamydie
- ❖ Utrzymująca się duża liczba zachorowań na gruźlicę płuc stanowi problem w zakresie zdrowia publicznego. W 2024 r. w porównaniu do 2023 r. odnotowano wzrost liczby zachorowań na gruźlicę płuc potwierdzoną bakteriologicznie.
- ❖ Najwięcej zachorowań na gruźlicę płuc zakaźną prątkującą, podobnie jak w roku ubiegłym odnotowano wśród osób mieszkających w mieście, z grupy wiekowej 20-44 lata (6 osób).
- ❖ W roku objętym oceną na terenie powiatu kołobrzeskiego zarejestrowano znaczny spadek w porównaniu do 2023 roku zakażeń wirusem HIV oraz zachorowań na AIDS. Liczba zarejestrowanych zakażeń wywołanych wirusem HIV w 2024 r. utrzymuje się na porównywalnym poziomie do ilości zarejestrowanych zakażeń w latach 2017 do 2021. Zarejestrowane przypadki zakażenia dotyczyły 2 osób posiadających obywatelstwo polskie. W ocenianym okresie zarejestrowano również jedno zachorowanie na AIDS – (Zespół nabytego upośledzenia odporności).

## 2. Szczepienia ochronne

### 2.1. Realizacja programu szczepień ochronnych

Na terenie powiatu kołobrzeskiego znajdują się 22 punkty szczepień, w tym 3 punkty szczepień w Regionalnym Szpitalu w Kołobrzegu. Ponadto 8 placówek posiada wyodrębnione punkty szczepień, w pozostałych placówkach szczepienia wykonywane są w gabinetach zabiegowych zintegrowanych z punktem szczepień, w godzinach przeznaczonych dla przyjmowania dzieci zdrowych.

W ramach prowadzonego nadzoru nad wykonawstwem szczepień ochronnych w roku 2024 w dalszym ciągu rejestruje się rodziców/opiekunów, nie wyrażających zgody na wykonanie obowiązkowych szczepień ochronnych zgodnie z PSO, u swoich dzieci. W powiecie kołobrzeskim w 2024 r. liczba dzieci u których nie wykonano obowiązkowych szczepień ochronnych utrzymuje się na porównywalnym poziomie do 2023 r. tj.: w 2024 r. do PSSE w Kołobrzegu zgłoszono 11 nowych dzieci, u których nie wykonano obowiązkowych szczepień ochronnych (12 opiekunów), w 2023 r. zarejestrowano 13 dzieci (14 opiekunów) u których nie dopełniono obowiązku szczepień. Dla porównania w latach wcześniejszych zarejestrowano: w 2022 r. 10 dzieci (8 opiekunów), w 2021 r. zarejestrowano 12 dzieci (16 opiekunów). w 2020 r. - 25 dzieci (17 opiekunów), w 2019 r. - 24 dzieci (36 opiekunów), w 2018 r. - 18 dzieci (36 opiekunów), w 2017 r. – 30 dzieci (28 opiekunów), w 2016 r. - 8 dzieci (14 opiekunów), 2015 – 6 (11 opiekunów), u których nie dopełniono obowiązku szczepień ochronnych. Stosunek podejścia opiekunów dzieci do szczepień ochronnych objętych PSO, ulega dynamicznym zmianom, łącznie na dzień 31.12.2024 r. w powiecie kołobrzeskim u 73 dzieci nie wykonano obowiązkowych szczepień ochronnych, zarejestrowanych jest 98 opiekunów uchylających się od wykonania obowiązku szczepień ochronnych w ramach PSO. W 2024 r. odnotowano nieznaczny spadek w porównaniu do roku 2023 r. zarówno liczby dzieci u których nie wykonano obowiązkowych szczepień ochronnych jak i liczby rodziców nie wyrażających zgody na wykonanie obowiązkowych szczepień ochronnych u swoich dzieci. Należy przypuszczać, że na utrzymujące się wciąż zjawisko negatywnej postawy rodziców i opiekunów prawnych do szczepienia dzieci może mieć wpływ wzmożona aktywność ruchów anty-szczepionkowych. Dodatkowo problemem stają się przypadki odmów wykonania w pierwszej dobie życia dziecka szczepienia przeciwko gruźlicy w szpitalnych oddziałach noworodkowych, które skutkują późniejszymi trudnościami w uzupełnieniu tego szczepienia w POZ.



W oparciu o przedstawione dane należy stwierdzić, iż w analizowanym okresie sprawozdawczym liczba rodziców/opiekunów uchylających się od wykonania obowiązkowych szczepień ochronnych u swoich dzieci jest nadal duża, zaobserwowano, iż począwszy od 2021 r. utrzymuje się ona na porównywalnym poziomie.

Obowiązkowe szczepienia ochronne są najskuteczniejszym sposobem zapobiegania chorobom zakaźnym zagrażającym naszemu zdrowiu i życiu, nierzadko śmiertelnym. Warunkiem osiągnięcia odporności w skali populacji jest wysoki odsetek zaszczepionych osób (odporność populacyjna). Zwykle odporność populacyjną osiąga się przy zaszczepieniu co najmniej około 95 % populacji, co skutecznie zapobiega szerzeniu się zachorowań na choroby zakaźne nie tylko wśród osób zaszczepionych, lecz również wśród osób, które ze względu na przeciwwskazania zdrowotne nie mogą być na nie zaszczepione lub osób, które pomimo prawidłowo przeprowadzonego szczepienia nie wykształciły odporności immunologicznej. Procentowy wskaźnik osób uodpornionych poprzez szczepienie ma różną wartość w zależności od choroby, np. w przypadku odry „próg bezpieczeństwa” wynosi aż 95%, dla krztuśca szacowany jest na 92-94%, błonicy i różyczki na 83-86%, świnki na 75-86%, co oznacza, że tyle osób w populacji musi być odpornych na daną chorobę, żeby nie doszło do zakażeń na większą skalę. W powiecie kołobrzeskim stan zaszczepienia populacji objętej obowiązkowymi szczepieniami ochronnymi przedstawiono w tabeli.

Stan zaszczepienia dzieci i młodzieży przeciw wybranym chorobom zakaźnym w powiecie kołobrzeskim - stan na 31.12.2024 r.			
Szczepienie przeciw	liczba kart uodpornienia	liczba dzieci zaszczepionych przynajmniej 1 dawką	stan zaszczepienia populacji w %
Błonica, Tęžec	13039	12398	95
Krztusiec	10919	10680	98
Poliomyelitis	5870	5617	96
Odra, Świnka, Różyczka	8162	7970	98
Haemophilus influenzae *	3081	2533	82
Strptococcus pneumoniae *	3081	2633	85
gruźlicy (szczepionką BCG)	871	842	97
wirusowemu zapaleniu wątroby typu B (wzwB)	2450	2338	95

(\*uwzględniono dzieci z całej populacji urodzeniowej, stąd też brak niektórych szczepień może wynikać z daty urodzenia, np. dzieci urodzonych pod koniec roku).

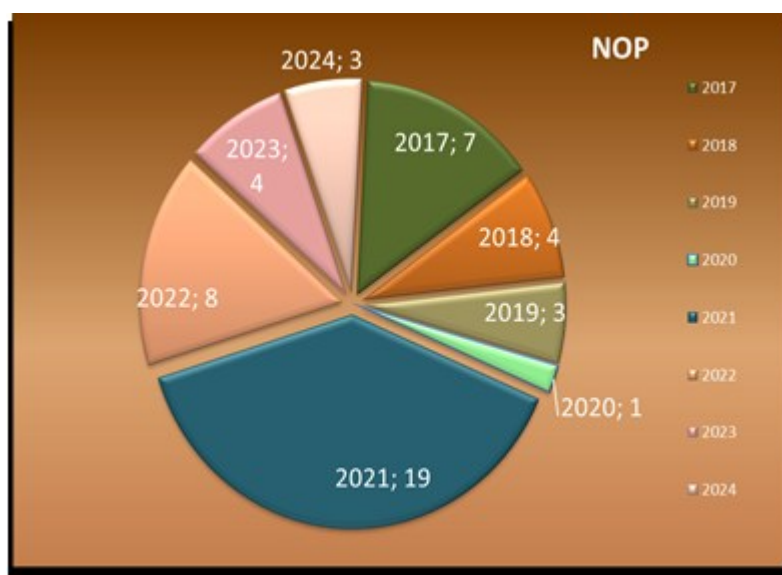
Dane dotyczące wykonanych szczepień przedstawione w tabeli są to dane zbiorcze przekazane do PSSE przez placówki POZ na formularzach sprawozdawczych (MZ-54). W oparciu o przedstawione w tabeli dane należy stwierdzić, że szczepienia w powiecie kołobrzeskim realizowane są na poziomie około 95 do 98 % zaszczepionych dzieci w wieku do 19 lat.

Wobec osób uchylających się od wykonania obowiązkowych szczepień ochronnych u swoich dzieci wzorem lat ubiegłych podjęto działania mające na celu przymuszenie rodziców/opiekunów prawnych do wykonania obowiązku szczepień ochronnych. W 2024 r. w stosunku do 42 rodziców sprawujących prawną opiekę nad małoletnimi dziećmi, wystawiono tytuły wykonawcze i sprawy przekazano do Wojewody, a także w stosunku do

21 rodziców/opiekunów małoletnich dzieci skierowano do Wojewody Zachodniopomorskiego wnioski o ponowne nałożenie grzywny. W okresie objętym oceną, w wyniku podjętych działań przymuszających rodziców dzieci, do wykonania obowiązkowych szczepień ochronnych doprowadzono do zaszczepienia 18 dzieci. W roku 2024 r. podobnie jak w latach wcześniejszych zorganizowano naradę szkoleniową z przedstawicielami świadczeniodawców realizujących szczepienia ochronne z terenu powiatu kołobrzeskiego. Podczas spotkania omówiono obowiązujący Program Szczepień Ochronnych, omówiono zasady sprawozdawczości, trudności związane z wykonawstwem szczepień oraz sprawy bieżące. Ponadto przypomniano przepisy prawne obowiązujące świadczeniodawców w zakresie prowadzenia szczepień.

## 2.2. Niepożądane odczyny poszczepienne.

W ocenianym roku zarejestrowano łącznie 3 Niepożądane Odczyny Poszczepienne (NOP), które wystąpiły u dzieci szczepionych zgodnie z obowiązującym kalendarzem szczepień ochronnych, we wszystkich 3 przypadkach rozpoznawano NOP klasyfikowany jako łagodny. Dla porównania w 2023 r. zarejestrowano 4 NOP, w 2022 8 NOP, w 2021 r. zarejestrowano 19 NOP (w tym 16 NOP wystąpiło po przyjęciu szczepienia przeciw COVID-19), w 2020 r. zarejestrowano 1 NOP, w 2019 r. zarejestrowano 3 NOP, w 2018 r. zarejestrowano 4 NOP, w 2017 r. zarejestrowano 7 NOP, w 2016 r. nie rejestrowano NOP, w 2015 r. zarejestrowano - 3 przypadki NOP.



W okresie sprawozdawczym niepożądane odczyny poszczepienne pozostające w związku czasowym z wykonanym szczepieniem ochronnym wystąpiły po szczepieniu preparatem:

- \* BCG u 5 miesięcznego dziecka – NOP łagodny, w przebiegu z objawami: powiększenie węzła chłonnego okolicy pachowej lewej o wymiarach 14 mm x 9,7 mm, inne obwodowe węzły chłonne niepowiększone.
- \* Priorix u 18 miesięcznego dziecka – NOP łagodny, w przebiegu z objawami wysypka różyczkopodobna na tułowie, gorączka, wymioty.
- \* Tetraxim u 4 letniego dziecka – NOP łagodny, w przebiegu z objawami obrzęk w miejscu podania, rumień ~8 cm.

## **2.3. Podsumowanie i wnioski**

- ❖ Wpływ na pogłębienie się zjawiska negatywnej postawy rodziców i opiekunów prawnych do szczepienia dzieci niewątpliwie ma działalność ruchów antyszczepionkowych w Internecie.
- ❖ Liczba rodziców/opiekunów uchylających się od wykonania obowiązkowych szczepień ochronnych u swoich dzieci utrzymuje się na porównywalnym poziomie do roku 2023. Na dzień 31.12.2024 r. wg sprawozdania z realizacji obowiązkowych szczepień w powiecie kołobrzeskim zarejestrowanych jest 98 opiekunów uchylających się od wykonania obowiązku szczepień ochronnych w ramach PSO.
- ❖ Stosunek podejścia opiekunów dzieci do szczepień ochronnych objętych PSO, ulega dynamicznym zmianom. W 2024 r. odnotowano spadek liczby dzieci u których nie wykonano wszystkich obowiązkowych szczepień ochronnych. Łącznie na dzień 31.12.2024 r. w powiecie kołobrzeskim zarejestrowanych jest 98 dzieci, u których nie wykonano obowiązkowych szczepień ochronnych.
- ❖ W stosunku do rodziców/opiekunów uchylających się od wykonania obowiązkowych szczepień ochronnych u swoich dzieci podejmowane były działania mające na celu doprowadzenie do wykonania obowiązku.
- ❖ W związku z niedopełnieniem przez rodziców/opiekunów, obowiązku szczepień ochronnych u swoich dzieci, w 2024 r. skierowano do Wojewody Zachodniopomorskiego 42 wnioski o wszczęcie postępowania egzekucyjnego na podstawie wystawionych tytułów wykonawczych.
- ❖ W roku sprawozdawczym, podległe podmioty lecznicze zgłosiły ogółem 3 niepożądane odczyny poszczepienne. We wszystkich zgłoszonych przypadkach rozpoznawano NOP klasyfikowany jako łagodny.
- ❖ Na terenie powiatu kołobrzeskiego znajdują się 22 punkty szczepień, w tym 3 punkty szczepień w Regionalnym Szpitalu w Kołobrzegu, Stan sanitarno-higieniczny nadzorowanych punktów szczepień prowadzonych przez podmioty wykonujące działalność leczniczą oceniono jako dobry.
- ❖ Magazynowanie, dystrybucja i przechowywanie preparatów szczepionkowych odbywa się zgodnie z zasadami łańcucha chłodniczego. Wdrożone są procedury postępowania dotyczące monitorowania warunków przechowywania i transportu preparatów szczepionkowych, a także postępowania w przypadku awarii urządzeń chłodniczych wykorzystywanych do przechowywania preparatów szczepionkowych.

## **3. Sytuacja epidemiologiczna w szpitalach**

### **3.1. Zakażenia szpitalne i ocena działalności Zespołów Kontroli Zakażeń Szpitalnych.**

Zakażenia szpitalne związane z udzielaniem świadczeń zdrowotnych stanowią aktualnie poważny problem wszystkich szpitali, to jedna z głównych przyczyn współczesnych chorób zakaźnych. W placówkach szpitalnych istnieje podwyższone ryzyko zakażenia, dlatego też monitoruje się występowania zakażeń szpitalnych i czynników alarmowych. Podjęcie działań w tym zakresie jest szczególnie istotne w związku z narastającym w szpitalach zjawiskiem lekooporności drobnoustrojów na dostępne antybiotyki, a także wzrostem liczby pacjentów zakażonych patogenami wielolekoopornymi trudnymi do wyeliminowania ze środowiska szpitalnego.

W okresie objętym analizą w Regionalnym Szpitalu w Kołobrzegu zarejestrowano łącznie 5 ognisk epidemicznych: w tym:

\* 1 ognisko wywołane wirusem grypy typu A, w którym łącznie zachorowały 4 osoby. Ognisko zarejestrowano w oddziale Chorób Wewnętrznych z pododdziałem Hematologicznym Regionalnego Szpitala w Kołobrzegu (luty 2024 r.). Ognisko epidemiczne rozpoznano w oparciu o badania etiologiczne – badanie molekularne (PCR), które były wykonane u wszystkich 4 pacjentów, w każdym przypadku jako czynnik chorobotwórczy rozpoznano wirusa grypy typ A oraz przebieg kliniczny. Jedna osoba zmarła - zgon nie związany z zakażeniem w ognisku. W celu unieszkodliwienia źródeł zakażenia oraz przecięcia dróg szerzenia się zakażenia, prowadzone były działania zapobiegawcze i przeciwepidemiczne, zgodnie z obowiązującymi procedurami. Osoby wymagające leczenia szpitalnego były obowiązkowo odizolowywane od pozostałych hospitalizowanych w oddziale pacjentów.

\* 1 ognisko epidemiczne wywołane przez *Clostridioides difficile* toksyna A/B GDH, w którym zachorowało 4 pacjentów hospitalizowanych na oddziale Chorób Wewnętrznych z pododdziałem Hematologicznym Regionalnego Szpitala w Kołobrzegu (kwiecień 2024). Ognisko epidemiczne rozpoznano w oparciu o badania etiologiczne toksyna *Clostridioides difficile* A i B; antygen GDH oraz objawy kliniczne - biegunka. Jedna osoba zmarła przyczyna zgonu nie związana z zakażeniem w ognisku. W związku z wystąpieniem ogniska epidemicznego, Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych Regionalnego Szpitala w Kołobrzegu wdrożył działania zapobiegawcze i przeciwepidemiczne mające na celu unieszkodliwienie źródeł zakażenia oraz przecięcia dróg szerzenia się zakażenia.

\* 3 ogniska epidemiczne, wywołane pałeczkami *Klebsiella pneumoniae* ESBL (+), New Delhi, liczba osób w ognisku 22, w tym 7 osób z potwierdzonym zakażeniem w ognisku epidemicznym oraz 15 pacjentów z kolonizacją biologicznym czynnikiem chorobotwórczym w przewodzie pokarmowym. Ogniska epidemiczne zarejestrowano w oddziale Chirurgii Ogólnej z Pododdziałem Urologicznym, Oddziale Anestezjologii i Intensywnej Terapii oraz Neurologicznym z Pododdziałem Udarowym, w którym ognisko na dzień 31.12.2024r. pozostaje nie wygaszone (aktywne). Ogniska przebiegały z zakażeniem układu moczowego: u 3 pacjentów, zakażeniem dolnych dróg oddechowych u 4 pacjentów, zakażeniem miejsca operowanego u 1pacjenta, zakażeniem łóżyska krwi u 1pacjenta oraz stwierdzonym nosicielstwem w przewodzie pokarmowym u 15 pacjentów. Wszystkie ogniska epidemiczne rozpoznano w oparciu o badania mikrobiologiczne i objawy kliniczne. Podejrzewano zakażenie endogenne i przenoszenie kontaktowe zakażenia przez personel. W ogniskach zarejestrowano 2 zgony z powodu zakażenia (w OIT), a także 4 zgony bez związku z zakażeniem - osoby zmarły z powodu chorób współwystępujących (1 zgon w OIT i 3 zgony w oddziale Neurologii). W celu unieszkodliwienia źródeł zakażenia oraz przecięcia dróg szerzenia się zakażenia wprowadzono wzmożony reżim sanitarny (ściśle przestrzeganie zasad higieny i stosowania środków ochrony osobistej personelu), izolacja/kohortacja pacjentów z nosicielstwem i zakażeniem, wykonywano badania przesiewowe w kierunku nosicielstwa patogenów wielolekoopornych. Przeprowadzono szkolenie przypominające dla personelu lekarskiego, pielęgniarskiego, sprząającego w zakresie postępowania w ognisku zakażeń patogenami wielolekoopornymi.

Szczegółową sytuację epidemiologiczną w zakresie ognisk epidemicznych zakażeń szpitalnych przedstawiono w tabeli poniżej.

### Ogniska epidemiczne w Regionalnym Szpitalu w Kołobrzegu w 2024 r.

LP.	ODDZIAŁ	Biologiczny czynnik chorobotwórczy	Liczba pacjentów z zakażeniami w ognisku epidemicznym	Liczba zgłoszeń w ognisku epidemicznym		Postać kliniczna zakażenia epidemicznego	Liczba zgłoszeń w ognisku epidemicznym			Kontrola sanitarna TARNIE
				z powodu zakażenia	bez związku z zakażeniem		z powodu zakażenia	bez związku z zakażeniem	przebieg choroby	
1.	Oddział Chorób Wewnętrznych	Wirus grypy typu A	4	0	1	2 pacjentów: łagodne objawy infekcji dróg oddechowych; 1 pacjent: zapalenie płuc; 3 pacjentów: gorączka	0	1	zgon bez związku z zakażeniem K266, K92.2	tak
2.	Oddział Chorób Wewnętrznych	Clostridioides (Clostridium) difficile	4	0	1	biegunka	0	1	zgon bez związku z zakażeniem K70.3 I46.0	tak
3.	Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii	Klebsiella pneumoniae NDM (+) ESB (+)	10	2	1	moczowego: 1 Zakażenie d. d. odd. 2 Zakażenie miejsca operowanego: 1 Zakażenie łożyska krwi: 1 Nosicielstwo w przewodzie pokarmowym: 7	2	1	zgon bez związku z zakażeniem K85, R57.9	tak
4.	Oddział Chirurgii Ogólnej z Pododdziałem Urologicznym	Klebsiella pneumoniae NDM (+) ESB (+)	2	0	0	Zakażenie układu moczowego: 1 Tylko nosicielstwo w przewodzie pokarmowym: 1	0	0	nd	tak
5.	Oddział Neurologiczny	Klebsiella pneumoniae NDM (+) ESB (+)	10	0	3	Zakażenie d. d. odd. 2 Zakażenie układu moczowego: 1 Tylko nosicielstwo w przewodzie pokarmowym: 1	0	3	zgon bez związku z zakażeniem 1: I61.8, R10.2, 2: I63.3, I74.9, I46.9, 3: G05.0, I46.0	tak

W Regionalnym Szpitalu w Kołobrzegu powołany jest Zespół i Komitet Kontroli Zakażeń Szpitalnych. W Zespole pracuje lekarz posiadający specjalizację z chorób zakaźnych i pediatrii, diagnosta laboratoryjny specjalista ds. mikrobiologii oraz 2 Specjalistów Pielęgniarstwa Epidemiologicznego. Szpital posiada własne Laboratorium Mikrobiologiczne.

*Ocena działalności szpitalnych Zespołów ds. Zapobiegania i Zwalczania Zakażeń Szpitalnych.*

- Monitoring zakażeń zakładowych, zagrożeń epidemiologicznych oraz rejestracja zakażeń i drobnoustrojów alarmowych polega na:

bieżącej analizie wyników badań laboratorium mikrobiologicznego,  
analizie i ocenie stanu faktycznego zgłoszeń z oddziałów (sprawdzanie procedur, analiza zagrożeń, wydawanie zaleceń dla oddziałów),  
bieżącej analizie dokumentacji medycznej,  
analizie historii chorób ze statystyki szpitalnej i zgłoszeń.



Współpraca między Zespołem ds. Zakażeń Szpitalnych a pracownikami PIS polega na wspólnej analizie kart zakażeń szpitalnych, ocenie sytuacji epidemiologicznej szpitala, omawianiu poszczególnych przypadków zachorowań, omawianiu zasad przestrzegania przez personel zasad higieny, stosowania środków ochrony osobistej pracowników, omawianiu zasad prawidłowej dezynfekcji pomieszczeń, aparatury, narzędzi, łóżek, bielizny.

\* Czynne monitorowanie sytuacji epidemiologicznej szpitala prowadzone jest poprzez:

- analizę wyników badań mikrobiologicznych i danych klinicznych,
- współpracę z lekarzami prowadzącymi w zakresie identyfikowania i zgłaszania zachorowań na choroby zakaźne oraz zakażeń szpitalnych, konsultacje pacjentów dotyczące rozpoznawania i leczenia zakażeń,
- współpracę z pielęgniarkami,
- przeprowadzanie audytów w oddziałach szpitalnych,
- prowadzenie bieżącej kontroli w oddziałach,
- comiesięczne kontrole czystości oddziałów szpitala.

□ Izolacja pacjentów z zakażeniem oraz chorobą zakaźną

W Regionalnym Szpitalu w Kołobrzegu zapewniono warunki izolacji pacjentów z zakażeniem oraz chorobą zakaźną poprzez udostępnienie sal z węzłami sanitarnymi, mogącymi służyć do izolowania lub kohortacji zakażonych pacjentów (sale jedno lub dwu osobowe) z wejściem przez służę umywalkowo-fartuchową, znajdującą się pomiędzy pomieszczeniem pobytu pacjenta a ogólną drogą komunikacyjną, wyposażoną w: umywalkę z baterią uruchamianą bez kontaktu z dłonią, dozowniki ściennie z mydłem w płynie oraz ze środkiem dezynfekcyjnym uruchamiane bez kontaktu z dłonią (łokciowe), pojemnik z ręcznikami jednorazowego użycia i pojemnik na zużyte ręczniki, zamykany pojemnik na brudną bieliznę oraz szafka na czystą odzież ochronną (jednorazową). W oddziałach: Okulistyki, Otolaryngologii, Neurologii, Psychiatrii, Kardiologii, Chorób Wewnętrznych, Ortopedii, Rehabilitacji, Chirurgii, Ginekologiczno-Położniczym, Pediatrii - sale pobytu pacjenta są bezpośrednio połączone z pomieszczeniem higieniczno-sanitarnym dodatkowo wyposażonym w natrysk. Natomiast izolacja pacjentów w OIT odbywa się w sali jednoosobowej ze służą dodatkowo wyposażonej w klimatyzację z możliwością wytworzenia podciśnienia.

Konsultacje pacjentów ambulatoryjnych podejrzanych o zakażenia chorobami szczególnie niebezpiecznymi mogą odbywać się w salach krótkotrwałej izolacji pacjenta zlokalizowanych w Izbie Przyjęć, bezpośrednio połączonych z pomieszczeniem higieniczno-sanitarnym.

Pacjenci, którzy wymagają leczenia w Oddziale Zakaźnym kierowani są najczęściej na Oddział Obserwacyjno-Zakaźny z pododdziałem Chorób Wewnętrznych Szpitala Wojewódzkiego w Koszalinie lub do Oddziału Obserwacyjno - Zakaźnego Samodzielnego Publicznego Wojewódzkiego Szpitala Zespolonego w Szczecinie przy ul Arkońskiej 4.

W Regionalnym Szpitalu opracowane są i wdrożone procedury w zakresie zapobiegania zakażeniom i chorobom zakaźnym związanym z udzielaniem świadczeń zdrowotnych w tym dekontaminacji wyrobów medycznych, wyposażenia oraz powierzchni pomieszczeń i urządzeń, które są na bieżąco aktualizowane.

Prowadzony jest stały nadzór nad procedurami, mający na celu aktualizację procedur w razie zaistnienia takiej potrzeby, aktualizacje przeprowadzane są zgodnie z obowiązującymi przepisami i rekomendacjami.

W okresie poddanym ocenie w Regionalnym Szpitalu w Kołobrzegu przeprowadzono aktualizację procedury P/DEP/57/2017 „Postępowanie z pacjentami skolonizowanymi



bakteriami i szczepami wielolekoopornymi (MDRO)” wydanie nr II -aktualizacja październik 2024 r.

### ***Kontrole wewnętrzne w Regionalnym Szpitalu w Kołobrzegu***

W okresie sprawozdawczym członkowie Zespołu ds. Kontroli Zakażeń Szpitalnych Regionalnego Szpitala w Kołobrzegu, w ramach kontroli wewnętrznej przeprowadzili:

\* audyty wewnętrzne dotyczące zbiorczej ocena stanu higienicznego szpitala i procedur - audyty przeprowadzono w miesiącu marcu i wrześniu – zakres audytów:

- segregacja odpadów,
- postępowanie z materiałem sterylnym,
- wyposażenie stanowisk w środki ochrony osobistej,
- monitoring stanowisk mycia rąk.

\* 12 audytów wewnętrznych (cykliczne audyty) dotyczących przestrzegania procedur sprzątnięcia i dekontaminacji pomieszczeń szpitalnych (przeprowadzane z częstotliwością 1 x w miesiącu).

\* Kontrola stanu sanitarnego całego obiektu – audyt przeprowadzono w miesiącu marcu.

### ***Szkolenia wewnętrzne z zakresu profilaktyki zakażeń szpitalnych i procedur przeciwepidemicznych.***

W 2024 roku personel Szpitala uczestniczył w 7 szkoleniach wewnętrznych w zakresie profilaktyki zakażeń szpitalnych i procedur przeciwepidemicznych, w których udział wzięło łącznie 395 osób.

Przeprowadzone szkolenia dla personelu Szpitala dotyczyły zagadnień przedstawionych w tabeli poniżej:

Lp	Termin szkolenia	TEMATY Szkolenia wewnętrznego z zakresu profilaktyki zakażeń w 2019 r.	ilość osób uczestniczących w szkoleniach
1).	Marzec 2024r.	„Szczepienia ochronne wykonywane u noworodków w oddziale neonatologicznym”	10 osób
2).	Maj 2024 r.	„Zapobieganie zakażeniom miejsca operowanego oraz zapobieganie zakażeniom układu moczowego według wytycznych NPOA”	78 osób
3).	Maj 2024 r.	„Zapobieganie zakażeniom o etiologii Clostridioides difficile oraz zapobieganie zakażeniom układu moczowego według wytycznych NPOA”	108 osób
4).	Maj 2024 r.	„Zapobieganie zakażeniom szpitalnym poprzez prawidłowy reprocessing endoskopów”	9 osób
5).	Czerwiec 2024 r.	„Zapobieganie ekspozycji zawodowej wśród personelu medycznego”	151 osób
6).	Czerwiec 2024 r	„Postępowanie z odpadami medycznymi – segregacja odpadów”	10 osób
7).	Październik 2024 r.	„Postępowanie z pacjentami zakażonymi/skolonizowanymi szczepami wielolekoopornymi”	29 osób

Ponadto w zależności od potrzeby do oddziałów szpitalnych rozsyłane są w formie elektronicznej zalecenia i instrukcje postępowania mające na celu zapobieganie rozprzestrzeniania się zakażeń.

### 3.2. Nadzór nad czynnikami alarmowymi w podmiotach leczniczych

Udzielanie świadczeń zdrowotnych w nadzorowanych podmiotach medycznych zorganizowane jest w sposób zapewniający bezpieczeństwo zdrowotne pacjentom. W podmiotach leczniczych prowadzone są czynności nadzоровe w zakresie przeciwdziałania zakażeniom i chorobom zakaźnym tj.:

- \* zapobieganie zakażeniom szpitalnym i szerzeniu się czynników alarmowych,
- \* izolowanie pacjentów z zakażeniem lub chorobą zakaźną,
- \* wykonywanie badań laboratoryjnych umożliwiających identyfikację biologicznych czynników chorobotwórczych,
- \* ograniczenie narastania lekooporności biologicznych czynników chorobotwórczych poprzez dobór właściwego leczenia przyczynowego (antybiotykoterapii).

Prowadzone są rejestry zakażeń szpitalnych i czynników alarmowych. W roku sprawozdawczym najczęściej biologiczne czynniki chorobotwórcze o szczególnej zjadliwości lub oporności izolowano z materiałów pobranych od pacjentów hospitalizowanych. W ocenianym okresie odnotowano wzrost liczby zarejestrowanych zakażeń/nosicielstwa pałeczek *Klebsiella pneumoniae* wytwarzających mechanizmy oporności NDM (+), ESBL (+) – zarejestrowane zakażenia powiązane były z ogniskami epidemicznymi zarejestrowanymi w Regionalnym Szpitalu w Kołobrzegu.

### 3.3. Podsumowanie i wnioski

- ❖ W Regionalnym Szpitalu w Kołobrzegu w ocenianym okresie zarejestrowano łącznie 5 ognisk epidemicznych, w tym 3 ogniska epidemiczne wywołane przez pałeczki *Klebsiella pneumoniae* ESBL (+), New Delhi (+), przebiegające z zakażeniem u 7 osób oraz stwierdzonym nosicielstwem w przewodzie pokarmowym u 15 pacjentów; 1 ognisko wywołane przez *Clostridioides difficile* toksyna A/B GDH - zachorowały 4 osoby oraz 1 ognisko wywołane wirusem grypy typu A – zachorowały 4 osoby.
- ❖ W roku sprawozdawczym odnotowano wzrost rozprzestrzenienia się w środowisku szpitalnym szczepów wielolekoopornych w szczególności pałeczek *Klebsiella pneumoniae* wytwarzających mechanizmy oporności NDM (+), ESBL (+). Obserwowany wzrost rejestrowanych zakażeń wywołanych szczepami wielolekoopornymi świadczy o poprawie systemu nadzoru epidemiologicznego i zgłaszalności czynników alarmowych, lecz również o pogłębiającym się zjawisku narastającej lekooporności drobnoustrojów.
- ❖ W Regionalnym Szpitalu w Kołobrzegu przed rozpoczęciem hospitalizacji lub w I dobie hospitalizacji, wykonywane są badania przesiewowe w kierunku szczepów wielolekoopornych CPE u pacjentów z grup ryzyka.
- ❖ W sytuacji zgłoszenia podejrzenia/wystąpienia ogniska epidemicznego podejmowane są działania mające na celu ograniczenie szerzenia się zakażenia. Prowadzone są dochodzenia epidemiologiczne, każdorazowo w działania włącza się Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych oraz wdrażane były stosowne procedury izolacji.
- ❖ W oddziałach objętych ogniskiem epidemicznym wprowadzano podwyższony reżim sanitarny, uwzględniając zasady izolacji, prowadzono działania edukacyjne i wykonywano badania mikrobiologiczne.
- ❖ Personel szpitala podnosi swoje kwalifikacje poprzez udział w szkoleniach wewnętrznych oraz zewnętrznych, w tym często organizowanych w wersji online.

## II. Stan sanitarny podmiotów działalności leczniczej.

Decyzje administracyjne wydane na podmioty działalności leczniczej.

W 2024 r. w stosunku do podmiotów działalności leczniczej, wydano łącznie 4 decyzje administracyjne, nakazujących wykonanie orzeczonych decyzją nieprawidłowości tj.:

\* Szpital w Kołobrzegu – decyzja nakazująca doprowadzić do właściwego stanu sanitarno-technicznego:

- parapet, skrzydło drzwiowe, okleinę meblową drzwiczkach w szafie na leki w niektórych oddziałach w taki sposób, aby powierzchnia była gładka, jednolita, przystosowana do mycia i dezynfekcji,
- ściany oraz sufit w pomieszczeniu szatni męskiej, tak aby ich powierzchnia była czysta, gładka, bez widocznych pęknięć tynku.

Wszystkie nieprawidłowości zostały usunięte.

\* Przychodnia lekarska w Kołobrzegu wydano decyzję dotyczącą:

- złego stanu sanitarno-technicznego sufitu i ścian w gabinecie, na klatkach schodowych, rejestracji, pomieszczeniu sanitarno-higienicznym - nakazująca doprowadzić do prawidłowego stanu, w taki sposób aby powierzchnie były gładkie, jednolite bez ubytków tynku, powłoki malarskiej, pozbawiona zacieków i zawilgocenia.
- uszkodzonej tapicerki na ławeczce - nakazującą doprowadzić tapicerkę do właściwego stanu sanitarno-technicznego w taki sposób, aby powierzchnia była gładka, jednolita przystosowana do mycia i dezynfekcji.
- niewłaściwie prowadzonych procesów dezynfekcji, pojemniki, w których prowadzone były procesy dezynfekcji były nie kompletne - nakazującą wyposażyć pojemniki w sito i pokrywę.
- brak opracowanych procedur epidemiologicznych oraz dokumentów potwierdzających zapoznanie się pracowników z procedurami - nakazującą opracować procedury, zapoznać pracowników z procedurami oraz gromadzić dokumentację potwierdzającą zapoznanie się pracowników z procedurami.

Wszystkie nieprawidłowości zostały usunięte.

\* Podmiot świadczący usługi w zakresie transportu medycznego w Kołobrzegu wydano decyzję nakazującą usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości w zakresie tj.:

- niewłaściwej gospodarki odpadami medycznymi – nakazującą okazać dokument potwierdzający zawarcie umowy/porozumienie gdzie i w jaki sposób przekazywane są odpady medyczne wytworzone w związku z transportem pacjenta,
- braku opracowanych procedur w zakresie mycia i dezynfekcji rąk, postępowania po ekspozycji, postępowania z odpadami medycznymi – decyzja nakazująca opracowanie ww. procedur, zapoznać pracowników z procedurami oraz gromadzić dokumentację potwierdzającą zapoznanie się pracowników z procedurami,
- prowadzenia kontroli wewnętrznej – decyzja nakazująca przeprowadzić kontrolę wewnętrzną, którą należy potwierdzić protokołem kontroli wewnętrznej,
- Brak dokumentacji potwierdzającej przeprowadzania procesu mycia i dezynfekcji ambulansów – decyzja nakazująca prowadzenie oraz gromadzenie dokumentów/zapisów potwierdzających wykonanie tych czynności.

Wszystkie nieprawidłowości zostały usunięte.

\* Praktyka Stomatologiczna w Kołobrzegu, dotycząca uszkodzonej tapicerki fotela stomatologicznego – decyzja nakazująca doprowadzić tapicerkę do właściwego stanu sanitarno-technicznego w taki sposób, aby powierzchnia była gładka, jednolita przystosowana do mycia i dezynfekcji. Nieprawidłowości zostały usunięte.

## 1. Szpitale

Na terenie powiatu kołobrzeskiego znajdują się 2 podmioty świadczące działalność leczniczą jako stacjonarne i całodobowe świadczenie zdrowotne – szpitalne, w tym Regionalny Szpital w Kołobrzegu ul. Łopuskiego 31-33 oraz 1 Szpital Uzdrawiskowy „Willa Fortuna” ul. prof. T. Rafińskiego.

Regionalny Szpital w Kołobrzegu liczy 13 oddziałów, posiada 369 łóżek szpitalnych oraz 5 łóżek na Izbach Przyjęć, łącznie liczba łóżek szpitalnych na 31 grudnia 2024 r. wynosiła 374. W Regionalnym Szpitalu znajdują się niżej wymienione oddziały: Neonatologiczny z pododdziałem Patologii Noworodka, Ginekologiczno-Położniczy, Pediatriczny z Pododdziałem Neurologii Dziecięcej, Chorób Wewnętrznych z pododdziałem Hematologicznym, Kardiologiczny, Chirurgii Ogólnej z pododdziałem Urologicznym, Chirurgii Urazowo-Ortopedycznej, Neurologiczny z pododdziałem udarowym, Anestezjologii i Intensywnej Terapii z pododdziałem Anestezjologii dla Dzieci, Rehabilitacyjny, Okulistyczny, Otolaryngologiczny, Psychiatryczny. Budynek szpitala dostosowany jest dla osób niepełnosprawnych.

Szpital Uzdrawiskowy „Willa Fortuna” zlokalizowany w Kołobrzegu przy ul. Rafińskiego 3 – liczba łóżek 111.

### 1.1. Infrastruktura obiektów, ich stan techniczny i funkcjonalność

Stan sanitarno-techniczny Regionalnego Szpitala w Kołobrzegu ulega systematycznej poprawie. W 2024 r. przeprowadzono remonty w:

- \* oddziale Otolaryngologii
  - montaż w wejściu do oddziału drzwi aluminiowych w klasie ognioodpornej E160.
- \* Oddział Ginekologiczno-Położniczy – malowanie sali Porodów Rodzinnych nr 2.
- \* Oddział Neurologiczny z pododdziałem udarowym – malowanie sali chorych nr 1.
- \* Oddział Rehabilitacyjny –
  - remont lekarskiego pokoju opisowego,
  - remont natrysku,
  - malowanie holu pomiędzy oddziałami Rehabilitacji i Ortopedii.
- \* Pracownia Diagnostyki Obrazowej :
  - wymiana klimatyzacji w serwerowni,
  - montaż nowych arkuszy ściennych i narożników ochronnych w pomieszczeniach:
    - ✓ Rezonansu Magnetycznego,
    - ✓ Tomografii Komputerowej,
    - ✓ Pomieszczenia Zabiegowego.
- \* Blok Operacyjny – naprawa/renowacja ściany po przeciekach.
- \* Dzienny Oddział Psychiatryczny:
  - montaż drzwi aluminiowych w klasie ognioodpornej E160 prowadzących do oddziału,
  - odmalowanie stołówki z zapleczem kuchennym.
- \* Klatka schodowa, wejście główne do budynku przychodni – montaż arkuszy ochronnych ściennych i narożników.
- \* Klatka schodowa nr 1 - montaż nowych drzwi wewnętrznych stalowych.
- \* Wyremontowano i wyposażono szatnie:
  - OIT,
  - Oddziału Urazowo-Ortopedycznego,
  - Oddziału Psychiatrii.

Ponadto przeprowadzono modernizację/zakup sprzętu, w oddziałach: Anestezjologii i Intensywnej Terapii z pododdziałem Anestezjologii dla Dzieci, Chirurgii Urazowo-Ortopedycznej, Kardiologicznym, Okulistycznym, Pediatrycznym, Neonatologicznym, Ginekologiczno-Położniczym, Chorób Wewnętrznych z pododdziałem Hematologicznym. Zakup nowego sprzętu do Bloku Operacyjnego, a także do Sali Operacyjnej w oddziale Otolaryngologicznym oraz w oddziale Okulistycznym. Nowy sprzęt zakupiono również do Poradni Leczenia Bólu, Poradni Urologicznej, Pracowni Elektrofizjologii.

Szpital pozostaje pod ciągłym nadzorem, systematycznie prowadzone są kontrole sanitarne. Przeprowadzona w 2024 r. w pomieszczeniach Regionalnego Szpitala w Kołobrzegu kontrola sanitarna wykazała uchybienia techniczno-sanitarne (miejscowe płytek PCV w podłodze, zły stan techniczny parapetu, skrzydeł drzwiowych, szafek, foteli, a także w niektórych pomieszczeniach brak dozowników ściennych na środek do dezynfekcji rąk) – wszystkie stwierdzone nieprawidłowości zostały usunięte.

Szpital Uzdrowski „Willa Fortuna” pomieszczenia dostosowane są do wymogów obowiązujących przepisów. W skład szpitala uzdrowskiego wchodzi pokoje łóżkowe wyposażone w system sygnalizacji przywoławczej, pomieszczenia pielęgnacyjne i ogólne. Obiekt przystosowany do przyjęcia osób niepełnosprawnych. Stan higieniczno-sanitarny i techniczny jest zadowalający.

## **1.2. Zaopatrzenie szpitali w wodę**

Regionalny Szpital w Kołobrzegu zaopatrywany jest w wodę z dwóch niezależnych ujęć miejskich sieci wodociągowej poprzez hydrofornię szpitala, zbiornik retencyjny i urządzenia hydroforowe (zestaw pomp). W wariancie awaryjnym, w przypadku wystąpienia awarii urządzeń hydroforowych szpital zaopatrywany jest w wodę bezpośrednio z sieci miejskiej z pominięciem urządzeń hydroforowych.

Szpital Uzdrowski „Willa Fortuna” zaopatrywany jest w wodę z wodociągu zbiorowego zaopatrzenia w wodę – wodociąg Kołobrzeg z ujęciem wody w Bogucinie i Rościęcinie. W 2024 r. jakość wody dostarczona do miasta Kołobrzeg przez MWiK Sp. z o.o. odpowiadała wymaganiom obowiązującego rozporządzenia.

## **1.3. Bloki żywieniowe**

W 2024 roku pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kołobrzegu był blok żywienia w Regionalnym Szpitalu w Kołobrzegu, tj. Kuchnia Centralna z bufetem, w której prowadzona jest działalność w zakresie przygotowania posiłków od surowca i dystrybucji na oddziały szpitalne.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono w tym obiekcie 2 kontrole, w tym 1 sanitarną i 1 sprawdzającą wykonanie obowiązków decyzji związanej ze stwierdzonymi uchybieniami z zakresu stanu techniczno-sanitarnego. Nałożone obowiązki dotyczyły zapewnienia:

- właściwego stanu techniczno-sanitarnego powierzchni sufitu i ścian w pomieszczeniach pionu żywienia, tak aby pozbawione były trwałych zabrudzeń, ubytków, zawilgoceń, pęknięć,
- uchwytu do zawieszania łyżek w kuchni pozbawionego miejscowych skorodowań,
- listwy w progu wejścia do komory zamrażalniczej pozbawionej uszkodzeń i trwale przylegającej do powierzchni,
- wykładziny w pomieszczeniu obróbki warzyw (obróbka czysta) trwale przylegającej do powierzchni oraz parapetu okiennego pozbawionego miejscowych pęknięć w płytkach.

Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie w/w obowiązków.

Podczas kontroli sanitarnej dokonano analizy jadłospisu dekadowego. W czasie kontroli sanitarnej w szpitalu przeanalizowano jadłospis dekadowy. W ramach żywienia

serwowane były 4 posiłki (śniadanie, II śniadanie, obiad, kolacja). Dodatkowo zapewniono 5 posiłek dla kobiet ciężarnych, matek karmiących, dzieci i osób przebywających na diecie żołądkowej i diecie cukrzycowej. Podstawowe posiłki zawierały pełnowartościowe białko oraz dodatek warzyw i owoców. Raz w tygodniu serwowana była ryba. Jako dodatki skrobiowe do obiadu, zamiennie do ziemniaków, serwowano ryż, kasze, makaron. W ramach drugiego śniadania podawane były owoce oraz produkty mleczne takie jak jogurt naturalny, kefir, maślanka. W ramach kolacji oprócz pieczywa, masła, wędlin, przygotowywane były różnorodne pasty, np. z nasion roślin strączkowych, ryb. Jadłospis był urozmaicony pod względem doboru środków spożywczych, a także pod względem smaku, barwy, konsystencji i stosowanych technik kulinarnych.

W roku 2024 r. kontynuowano przystąpienie do programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalach”, o czym poinformowano na stronie internetowej Szpitala Regionalnego w Kołobrzegu. W zakładce „Program pilotażowy Dobry posiłek w szpitalach” umieszczane są jadłospisy z wykazem alergenów, informacje o dobowej wartości odżywczej oraz niekiedy zdjęcia I śniadania i obiadu. W związku z przystąpieniem do projektu szpital we własnym zakresie serwuje pacjentom II kolację nazwaną posiłkiem witaminowym, stanowiącym mus owocowy w oryginalnym opakowaniu producenta.

#### **1.4. Dezynfekcja**

Regionalny Szpital w Kołobrzegu nie posiada własnych komór dezynfekcyjnych, materace, koce, poduszki i kołdry poddawane są praniu i dezynfekcji w pralni HTS Stargard Sp. z o.o. ul. Bojanowska 2a, 09-200 Sierpce. Szpitalne materace zaopatrzone są w pokrowce, które poddawane są procesom ręcznego mycia i dezynfekcji w oddziałach.

Dezynfekcja, w tym:

Dezynfekcja endoskopów odbywa się w 2 myjniach automatycznych.

- Przygotowanie narzędzi wielorazowego użycia do dezynfekcji i wstępna dezynfekcja prowadzona jest w gabinetach zabiegowych zlokalizowanych w oddziałach, wyposażonych w zlew oraz niezależne stanowisko mycia i dezynfekcji rąk. Po dezynfekcji sprzęt transportowany jest w szczelnie zamykanych pojemnikach do Centralnej Sterylizatorni.

- Blok Operacyjny i Sale Zabiegowe posiadają wydzielone zmywalnie.

- Oddziały wyposażone są w naczynia jednorazowe z pulpy celulozowej, które utylizowane są w maceratorach przeznaczonych do bezpiecznej i szybkiej utylizacji, przy zachowaniu najwyższego bezpieczeństwa epidemicznego, automatyczną dezynfekcją/deodoryzacją komory.

Środki stosowane do dezynfekcji:

środki do dezynfekcji powierzchni stosowane przez firmę sprzątającą –

1% Incidin OxyDes, 2% Incidin Activ, 2%, Suma alkohol spray, Oxivir Excel wipes, Incidin Oxy Foam S. Mikrozyd, Suma alkohol Wipes, Suma foam, Mikrozyd Foam, Do dezynfekcji przez zamgławianie używany jest Nocolyse Neutral, Glosair 400 Cardrige. Powierzchnie skażone materiałem biologicznym dezynfekowane są za pomocą środka 2% Incidin Activ lub stosowane są tabletki Acti Chlor.

Najczęściej stosowane przez personel medyczny środki dezynfekcyjne do powierzchni w gabinetach zabiegowych – preparatu Suma Alkohol Spray, Suma Alkohol Wipes, Suma foam, Incidin Oxy Foam S, Mikrozyd foam, Mikrozyd, Oxivir, Excel Wipes oraz Spirytus 96% i 70%.

Do dezynfekcji narzędzi stosowane są preparaty: 2% Sekusept Activ, alco-CLEAN - gaziki. Dezynfekcja narzędzi prowadzona jest w gabinetach zabiegowych zlokalizowanych w oddziałach, w sztywnych plastikowych pojemnikach, zaopatrzonych w sitko oraz pokrywę, opatrzonych etykietą z nazwą oraz stężeniem preparatu stosowanego do dezynfekcji, datą przygotowania roztworu, a także danymi identyfikującymi osobę sporządzającą roztwór.

Do dezynfekcji narzędzi endoskopowych używany jest: Termosept ED, Termosept ER, Sekusept Active, Sekusept Multienzyme.

W procesach mycia i dezynfekcji maszynowej narzędzi i sprzętu medycznego w Centralnej Sterylizatorni stosowane są: Neodisher Prestop, Neodisher Mutizym, Neodisher Msepto Preclean, Neodisher Mediclean Forte, Neodisher Septo DN, Neodisher Medclar, Neodisher Dekonta Med, Neodisher TN, Neodisher IP Spray.

Roztwory robocze środków dezynfekcyjnych przygotowywane są przez personel medyczny/pielęgniarki w gabinetach zabiegowych, a także przez personel firmy sprzątającej w brudownikach i pomieszczeniach firmy sprzątającej. Mycie i dezynfekcja łóżek szpitalnych oraz szafek chorych odbywa się w salach chorych, wykonywana jest przez pracowników firmy sprzątającej. Brak jest stacji przygotowywania łóżek.

Dodatkowo dezynfekcja pomieszczeń przeprowadzana jest poprzez zamgławianie przy użyciu preparatów:

- Nycolise Neutral i 12% roztwór nadtlenu wodoru plus kationy srebra stosowane w aparacie Nocospray.
- GLOSAIR 400 CRDRIDGE roztwór nadtlenu wodoru przeznaczony do automatycznego systemu dekontaminacji pomieszczeń aparatem Glosair.

Stanowisko do mycia rąk.

Do dezynfekcji rąk stosowane są preparaty: AHD 1000, Desderman oraz Kodan Wipes (jednorazowe chusteczki) używane na Oddziale Psychiatrii. Wszystkie stanowiska do mycia i dezynfekcji rąk personelu wyposażone są w umywalki z ciepłą i zimną wodą, dozowniki ścienne z mydłem w płynie, i dozowniki ścienne (łokciowe) z preparatem antyseptycznym do rąk, zasobniki z ręcznikami jednorazowego użytku, pojemnik na zużyte ręczniki. Sale chorych na Oddziałach za wyjątkiem oddziału Psychiatrycznego wyposażone są w dozowniki ścienne z preparatem antyseptycznym do rąk.

W Szpitalu Uzdrawiskowym do dezynfekcji powierzchni stosowane są preparaty wykazujące szerokie spektrum działania B, F, V (HBV, HCV, Polio, Adeno), Tbc oraz w ilościach zaspakajających zapotrzebowanie.

W szpitalu Uzdrawiskowym Willa Fortuna dezynfekcja powierzchni prowadzona jest przy użyciu preparatów o szerokim spektrum działania.

W Szpitalu Uzdrawiskowym w Kołobrzegu narzędzia wielorazowego użytku używane są wyłącznie podczas zabiegów inhalacji. Do dezynfekcji narzędzi stosowany jest 4% roztwór Viruton Forte. Dezynfekcja narzędzi prowadzona jest w całkowitym zanurzeniu w gabinetach inhalacji zlokalizowanych na terenie bazy zabiegowej, w sztywnych plastikowych pojemnikach, zaopatrzonych w sitko oraz pokrywę, opatrzonych etykietą z nazwą oraz stężeniem preparatu stosowanego do dezynfekcji, datą przygotowania roztworu, a także danymi identyfikującymi osobę sporządzającą roztwór.

## 1.5. Sterylizacja.

Na terenie Regionalnego Szpitala w Kołobrzegu znajduje się Centralna Sterylizatornia, która zlokalizowana jest w pomieszczeniach na poziomie (-1) budynku. W Centralnej Sterylizatorni wydzielono strefę brudną, czystą i sterylną. Organizacja pomieszczeń w Centralnej Sterylizatorni zapewnia ruch postępowy obrabianych materiałów od strefy brudnej do sterylnej. Transport materiałów do i po sterylizacji odbywa się ściśle zamykanymi wózkami (Gart), które myte i dezynfekowane są w myjniach przelotowych. Na wyposażeniu Centralnej Sterylizatorni znajdują się 2 przelotowe sterylizatory parowe oraz 1 sterylizator plazmowy, 2 autoklawy gazowe, 3 myjki automatyczne przelotowe, myjka ultradźwiękowa na drobny sprzęt. Nadzór techniczny nad urządzeniami sprawują specjalistyczne firmy: Getinge Polska Sp. z o.o. Żwirki i Wigury 18 02-092 Warszawa; ELEKTRA Service Bananowa 28 62-070 Dąbrowa; ARMAR Nehringa 1 71-668 Szczecin; Ultra Serwis ul. Kiepury 11/144 20-838 Lublin. Na bieżąco prowadzona jest kontrola skuteczności procesów sterylizacji testami biologicznymi 3M. Kontrola przebiegu procesu sterylizacji w autoklawie plazmowym prowadzona jest przy użyciu testu Helix z częstotliwością 1 raz dziennie. W Regionalnym Szpitalu w ramach kontroli wewnętrznej, prowadzona jest kontrola skuteczności procesów sterylizacji metodą biologiczną przy użyciu bioindykatory 3M Attest. W 2024 r. wykonano 1834 kontroli skuteczności procesów sterylizacji metodą biologiczną autoklawów parowych, 361 kontroli skuteczności procesów sterylizacji w sterylizatorach gazowych oraz 136 kontroli skuteczności procesów sterylizacji w sterylizatorze plazmowym. Ponadto prowadzona jest dokumentacja procesów sterylizacji w formie elektronicznego wydruku z autoklawów w Centralnej Sterylizatorni oraz w formie zapisu ręcznego w Laboratorium Mikrobiologicznym i Oddziale Okulistycznym.

W 2024 r. w Centralnej Sterylizatorni Regionalnego Szpitala w Kołobrzegu w miesiącach styczniu – lutym oraz wrzesień -grudzień z eksploatacji wyłączony był sterylizator plazmowy STERICCOL, który w styczniu 2025 r. został przekazany do naprawy producentowi urządzenia zajmującemu się również kompleksowym serwisowaniem urządzenia tj.: firmie Getinge Polska Sp. z o.o. Awaria urządzenia nie zaburzała pracy Centralnej Sterylizatorni, a także oddziałów szpitala

Na terenie Centralnej Sterylizatorni zlokalizowana jest Stacja Uzdadniania Wody rok produkcji 2010, zabezpieczająca potrzeby sterylizatorni, zaopatrująca w wodę myjki i sterylizatory. Stacja działa na zasadzie filtrów uzdatniających oraz systemu odwróconej osmozy, zgodnie ze wskazaniem firmy instalującej poddawana jest przeglądowi serwisowemu z częstotliwością 1x w roku (ostatni przegląd przeprowadzono w dniu 31.07.2024 r.). Ponadto kontrola pracy stacji uzdatniania wody przeprowadzana jest na bieżąco każdego dnia rano przez pracowników Centralnej Sterylizatorni Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kołobrzegu w ramach prowadzonego nadzoru obejmują kontrolą sanitarną również stację uzdatniania wody, ostatnią kontrolę przeprowadzono w marcu 2024 r. – nieprawidłowości nie stwierdzono.

Woda ze stacji uzdatniania wykorzystywana jest wyłącznie do urządzeń zainstalowanych w Centralnej Sterylizatorni. Wytwornice pary są integralnymi częściami sterylizatorów parowych:

- o GETINGE GSS 67 (rok produkcji 2020)– ostatni okresowy przegląd techniczny przeprowadzono w styczniu 2024 r., data następnego przeglądu wyznaczona jest na lipiec 2025 r.



- GETINGE HS 66 (rok produkcji 2010)– ostatni okresowy przegląd techniczny przeprowadzono w lutym 2024 r., data następnego przeglądu wyznaczona jest na lipiec 2025 r.

*\* Przygotowanie sprzętu do sterylizacji:*

W Centralnej Sterylizatorni prowadzone jest:

- maszynowe mycie z dezynfekcją narzędzi medycznych w myjkach dezynfektorach Getinge 46-Series,
- maszynowe mycie z dezynfekcją kontenerów, pojemników i wózków transportowych, w myjni Getinge 1920 E,
- sterylizacja plazmowa (H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>), w sterylizatorze Getinge Stericcol A110DF.

Ponadto wstępna dezynfekcja narzędzi wielorazowego użycia prowadzona jest na oddziałach szpitalnych w gabinetach zabiegowych. Blok operacyjny i sale zabiegowe w Oddziale Okulistycznym i Otolaryngologicznym posiadają wydzielone zmywalnie.

- Transport narzędzi po dezynfekcji z oddziałów szpitalnych do Centralnej Sterylizatorni odbywa się w szczelnie zamykanych, prawidłowo opisanych wózkach.
- Pakietowanie sprzętu do sterylizacji odbywa się w Centralnej Sterylizatorni.
- Transport narzędzi po sterylizacji na oddziały szpitalne prowadzony jest w specjalnie do tego przeznaczonych szczelnie zamykanych (hermetycznych) wózkach.
- Wydzielony jest personel (po odpowiednim przeszkoleniu), do prowadzenia procesów sterylizacji.

*\* Stosowane metody sterylizacji – sterylizacja parowa, tlenkiem etylenu.*

✓ sterylizacja:

Urządzenia sterylizacyjne (rodzaj, stan techniczny):

- 2 autoklawy przelotowe: Getinge HS 66/10– rok. prod. 2010 oraz Getinge GSS67 H13 rok produkcji 2020 - stan techniczny autoklawów – dobry.
- 1 autoklaw plazmowy (Getinge Stericcol A110DF(H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>) – rok produkcji 2020 – przekazany do naprawy.
- 2 sterylizatory gazowe – (STERI VAC 4XL – rok prod. 1995 r., STERI VAC 5XL – rok produkcji 1996 r.) - stan techniczny – dobry.

Ponadto na Oddziale Okulistycznym znajduje się autoklaw Statim 5000 - rok produkcji 2003.

✓ kontrola procesów sterylizacji:

- *sterylizacja parowa:*

- wskaźnikiem biologicznym („3M Attest” Rapid Readout – 1x dziennie), wskaźniki umieszczone są na półce górnej i dolnej;
- wskaźnikiem chemicznym: (IV klasa – „3MTM-1250”), częstotliwość – każdy pakiet, miejsce umieszczenia wskaźnika – wewnątrz pakietu;
- przy użyciu testu Helix - 1 raz dziennie sterylizacji w autoklawie plazmowym.

- *sterylizacja tlenkiem etylenu:*

- wskaźnikiem biologicznym – każdy proces sterylizacji.
- wskaźnikiem chemicznym – każdy pakiet,

- ✓ **Monitoring procesów sterylizacji:** w ramach kontroli wewnętrznej, skuteczność procesów sterylizacji wskaźnikiem biologicznym przeprowadzono w:

**\* w Centralnej Sterylizatorni**

**- sterylizacja parowa:**

- wskaźnikiem biologicznym w 2024 r. wykonano – 1685 kontroli skuteczności procesów sterylizacji,
- wskaźnikiem chemicznym – każdy pakiet.

**- sterylizator plazmowy:**

- przy użyciu testu Helix – 136 kontrole skuteczności procesów sterylizacji.

**- sterylizacja tlenkiem etylenu:**

- wskaźnikiem biologicznym w 2024 r. wykonano 361 kontroli skuteczności procesów sterylizacji,
- wskaźnikiem chemicznym – każdy pakiet.

**\* w Oddziale Okulistycznym**

**- sterylizacja parowa:**

- wskaźnikiem biologicznym „3M Attest” – 1x w tygodniu autoklaw STATIM 500, w 2024 r. wykonano - 49 kontroli skuteczności procesów sterylizacji,
- wskaźnikiem chemicznym – każdy pakiet.

**Laboratorium Mikrobiologicznym**

sterylizacja parowa: w 2024 r. wykonano – łącznie 100 kontroli skuteczności procesów sterylizacji wskaźnikiem biologicznym „3M Attest” – 1x w tygodniu autoklaw parowy: 80MSL rok produkcji 2021 r. oraz Nr 2118 rok produkcji 1996. W Laboratorium Mikrobiologicznym autoklaw parowy używany jest wyłącznie do sterylizacji podłoży mikrobiologicznych.

W ocenianym okresie odnotowano awarię sterylizatora plazmowego STERICCOL, który w styczniu 2025 r. został przekazany do naprawy. Awaria urządzenia nie zaburzała pracy Centralnej Sterylizatorni, a także oddziałów szpitala.

Tabela Ilość i awaryjność sterylizatorów Centralnej Sterylizatorni.

Steryliizator	Nazwa komórki/oddziału	Liczba sterylizator	Ilość awarii
Autoklaw parowy	Centralna Sterylizatornia	2	0
	Oddział Okulistyczny	1	0
	Laboratorium	2	0
Steryliizator plazmowy	Centralna Sterylizatornia	1	1
Steryliizator gazowy	Centralna Sterylizatornia	2	0

Szpital Uzdrowiskowy na terenie powiatu kołobrzskiego nie prowadzi sterylizacji we własnym zakresie.

### **1.6. Utrzymywanie bieżącej czystości i porządku**

Utrzymaniem bieżącej czystości i porządku w Szpitalu zajmuje się profesjonalna firma Fudeko S.A, z siedzibą w Gdyni ul. Spokojna 4 81-549 Gdynia. Plan higieny zaakceptowany przez Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych jest integralną częścią umowy na świadczenie usług sprzątania. Wykaz sprzętu stosowanego do sprzątania oraz plan higieny - do wglądu w gabinecie Specjalisty ds. Epidemiologii. Do sprzątania stosowany jest wydzielony sprzęt dla poszczególnych stref czystości, wózki typu Vileda w systemie kuwetowym z zastosowaniem zasad jednego dotyku mopa. Wydzielone są wózki do sprzątania bloków operacyjnych i bloku porodowego, które przechowywane są w oddziałach.

Dezynfekcja pomieszczeń przeprowadzana jest przy użyciu urządzeń do zamgławiania firmy:

- OXYFARM,

- NOCOSPRAJY stosowanego do dezynfekcji pomieszczeń drogą powietrzną (środkami dezynfekcyjnymi Nocolyse - automatyczny system dezynfekcji oparty na biodegradowalnym nadtlenu wodoru),
- GLOSAIR – zaawansowana technologia dezynfekcji wykorzystująca nadtlenek wodoru do dezynfekcji metodą zamgławiania pomieszczeń o kubaturze do 2000 m<sup>2</sup>.

Pozostałe zestawy do sprzątania, środki dezynfekcyjne przechowywane są w pomieszczeniach firmy sprzątającej. Mycie i dezynfekcja sprzętu stosowanego do utrzymania czystości przeprowadzana jest przez pracowników firmy sprzątającej Fudeko, w specjalnie przystosowanym do tego celu miejscu/kabinie znajdującym się w pomieszczeniach dzierżawionych przez firmę od szpitala (hala główna). Firma sprzątająca pracuje w systemie sprzątania całodobowym, sprzątanie w gabinetach zabiegowych odbywa się dwa razy dziennie oraz w razie potrzeby, pozostałe pomieszczenia sprzątane są raz dziennie, sprzątanie ręczne, mechaniczne. Ponadto oddziały wyposażone są w naczynia jednorazowe z pulpy celulozowej, które utylizowane są w maceratorach przy zachowaniu najwyższego bezpieczeństwa epidemicznego, automatyczna dezynfekcja/deodoryzacja komory.

Dezynsekcja i deratyzacja.

W 2024 roku w dniach 14-28 listopada w budynku i na terenie zielonym Regionalnego Szpitala w Kołobrzegu przeprowadzano zabiegi dezynsekcji i deratyzacji przy użyciu kostek i pasty preparatu DERAT. Zabiegi przeprowadzili pracownicy Zakładu deratyzacji, dezynsekcji i dezynfekcji RATTUS z siedzibą w Kołobrzegu przy ul. Portowej 10B/7.

### **1.7. Postępowanie z bielizną szpitalną**

Pranie bielizny szpitalnej na podstawie umowy nr 11/UO/2022 z dnia 01 czerwca 2022 roku wykonywane jest przez HTS STARGARD Sp. z o.o. z siedzibą w Stargardzie (73-102) przy ulicy Lotników 51 - spółka wchodzi w skład grupy kapitałowej HOLLYWOOD 09-200 Sierpc, ulica Bojanowska 2a. W szpitalu wydzielono magazyn bielizny brudnej, czystej oraz pomieszczenie naprawy bielizny. Transport bielizny brudnej z oddziałów szpitalnych do magazynu bielizny brudnej odbywa się wyznaczonymi wózkami transportowymi. Bielizna czysta przechowywana jest na regałach w magazynie bielizny czystej skąd transportowana jest na oddziały wydzielonym wózkiem do transportu bielizny czystej. Wózki służące do transportu bielizny poddawane są procesom dezynfekcji. Szpitalne materace powleczone są w pokrowce, które poddawane są procesom ręcznego mycia i dezynfekcji w oddziałach.

## 2. Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria

Na dzień 31.12.2024 r. w rejestrach Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kołobrzegu figuruje 219 podmiotów świadczących usługi medyczne w tym:

- 1 - szpital, udzielający stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne;
- 1 - szpital uzdrowiskowy;
- 87 – podmiotów leczniczych wykonujących ambulatoryjne świadczenia zdrowotne, w tym:
  - 37 - w kategorii przychodnie, ośrodki, poradnie i ambulatoria,
  - 1 - w kategorii zakłady badań diagnostycznych i medyczne laboratoria diagnostyczne,
  - 49 - w kategorii inne podmioty medyczne; w tym 26 podmiotów udzielających świadczeń w zakresie medycyny szkolnej.
- 130 podmiotów działalności leczniczej wykonywanej w ramach praktyki zawodowej, w tym:
  - 39 - Indywidualnych praktyk lekarzy dentystów;
  - 73 - Indywidualnych specjalistycznych praktyk lekarskich, w tym 6 - indywidualnych specjalistycznych praktyk lekarzy dentystów,
  - 2 - grupowe praktyki lekarskie, w tym 1 grupowa praktyka lekarzy dentystów;
  - 16 - indywidualnych praktyk pielęgniarских.

W okresie poddanym ocenie przeprowadzono łącznie 197 kontroli, skontrolowano 144 podmioty prowadzące działalność leczniczą.

### ☐ ***Podmioty działalności medycznej udzielające ambulatoryjne świadczenia zdrowotne.***

Na terenie powiatu kołobrzieskiego zarejestrowanych jest 87 podmiotów działalności medycznej udzielających ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych, w tym 27 podmiotów udzielających świadczeń w zakresie medycyny szkolnej, w 2024 r. skontrolowano 62 podmioty.

W placówkach, w których świadczone są usługi medyczne prowadzono nadzór w zakresie przeprowadzania: procesów dekontaminacji sprzętu medycznego oraz dezynfekcji pomieszczeń, sprzątania pomieszczeń, a także stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń, postępowania z odpadami w miejscu ich wytwarzania oraz sposobu gromadzenia i usuwania odpadów medycznych powstających podczas świadczenia usług medycznych, posiadania podpisanej umowy na odbiór odpadów, wdrożenie procedur epidemiologicznych, przeprowadzania kontroli wewnętrznej potwierdzonej sporządzonym protokołem, przestrzegania zakazu palenia papierosów i wyrobów tytoniowych oraz papierosów elektronicznych. W zdecydowanej większości skontrolowanych podmiotów były opracowane i wdrożone procedury w zakresie zapobiegania zakażeniom i chorobom zakaźnym związanym z udzielaniem świadczeń zdrowotnych, w tym dekontaminacji wyrobów medycznych, wyposażenia oraz powierzchni pomieszczeń i urządzeń, we wszystkich podmiotach przestrzegane są zapisy ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. W widocznych miejscach umieszczone są informacje graficzne oraz słowne o zakazie palenia tytoniu i papierosów elektronicznych. Stan higieniczno-sanitarny i techniczny w większości skontrolowanych obiektów jest zadowalający, funkcjonalność w placówkach jest zachowana, niemniej jednak w 2024 r. w porównaniu do roku ubiegłego zaobserwowano nieznaczny wzrost liczby podmiotów leczniczych, w których kontrole wykazały nieprawidłowości – 12 podmiotów

Stwierdzone nieprawidłowości w większości dotyczyły:

- Gospodarki odpadami medycznymi – nieprawidłowości stwierdzono w 4 podmiotach. Najczęściej podczas kontroli stwierdzano - nieprawidłowo opisane zamknięte

pojemniki/worki z odpadami medycznymi przygotowane do przekazania firmie odbierającej odpady, odpady medyczne magazynowane w niewłaściwych warunkach.

- Procedur epidemiologicznych w zakresie zapobiegania zakażeniom i chorobom zakaźnym związanym z udzielaniem świadczeń zdrowotnych w tym dekontaminacji wyrobów medycznych wyposażenia oraz powierzchni pomieszczeń i urządzeń – nieprawidłowości stwierdzono w 5 podmiotach. Najczęściej procedury nie były na bieżąco aktualizowane oraz stwierdzano brak dokumentu potwierdzającego zapoznanie się pracowników z procedurami.
- Przeprowadzania przez świadczeniodawców w ramach prowadzonej działalności „Kontroli Wewnętrznej” – nieprawidłowości stwierdzono w 3 podmiotach.

W okresie objętym oceną w stosunku do 2 podmiotów działalności medycznej udzielających ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych wydano decyzje nakazujące, wszystkie orzeczone w decyzjach nakazy zostały wykonane.

W 2024 r. w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami 2 świadczeniodawców prowadzących podmioty działalności medycznej udzielające ambulatoryjne świadczenia zdrowotne ukarano grzywną w drodze mandatu karnego.

Nieprawidłowości sanitarne stwierdzono w 2024 r. podczas kontroli w podmiotach udzielających ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych, tj.:

- \* Podmiot świadczący usługi w zakresie stomatologii w Kołobrzegu – stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły stosowania przeterminowanego preparatu do dezynfekcji narzędzi wielorazowego użytku. Nieprawidłowości zostały usunięte przed wszczęciem postępowania administracyjnego
- \* Zakład Opieki Zdrowotnej Medycyny Szkolnej w Kołobrzegu - stwierdzono fotel w gabinecie pielęgniarskim z widocznymi ubytkami, pęknięciami, przetarciami skaju tapicerskiego oraz podłokietnikami z widocznymi przetarciami. Nieprawidłowości zostały usunięte przed wszczęciem postępowania administracyjnego.
- \* Podmiot świadczący usługi w zakresie stomatologii w Kołobrzegu - stwierdzono nieprawidłowości w zakresie gospodarowania odpadami medycznymi, tj.: odpady medyczne wstępnie magazynowane powyżej 72 godzin w temperaturze pokojowej. Świadczeniodawcę ukarano grzywną w drodze mandatu karnego. Nieprawidłowości niezwłocznie zostały usunięte przed wszczęciem postępowania administracyjnego.
- \* Przychodnia w Kołobrzegu - stwierdzono nieprawidłowości w zakresie złego stanu sanitarno-technicznego sufity oraz ścian widoczne ubytki, zawilgocenia, zacieki. Kontrola wykazała prowadzenie procesów dezynfekcji podkładów/gąbek wielorazowego użytku stosowanych pod elektrody w zabiegach z zakresu fizykoterapii w misce z pokrywą od garnka, bez sita. Stwierdzono również brak opracowanych procedur epidemiologicznych oraz dokumentów potwierdzających zapoznanie się pracowników z procedurami. Ponadto stwierdzono uszkodzoną tapicerkę na ławce dla pacjentów. Wszczęto postępowanie administracyjne, wydano decyzje nakazującą – nieprawidłowości zostały usunięte.
- \* Podmiot świadczący usługi w zakresie transportu medycznego w Kołobrzegu - stwierdzono nieprawidłowości w zakresie niewłaściwej gospodarki odpadami medycznymi tj.: na opakowaniach z odpadami medycznymi brak etykiet identyfikujących odpad zawierających dane o wytwórcy odpadów medycznych, daty i godziny otwarcia, a także brak dokumentu potwierdzającego (zawarcie umowy/porozumienie) gdzie i w jaki sposób przekazywane są odpady medyczne wytworzone w związku z transportem pacjenta. Kontrola wykazała również brak opracowanych procedur w zakresie mycia i dezynfekcji rąk, postępowania po ekspozycji, postępowania z odpadami medycznymi oraz brak dokumentów potwierdzających zapoznanie się pracowników z procedurami. Stwierdzono również

nieprawidłowości w przedmiocie przeprowadzania przez świadczeniodawcę w ramach prowadzonej działalności, kontroli wewnętrznej w zakresie podejmowanych działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych. Świadczeniodawca nie posiadał dokumentacji/zapisów potwierdzających przeprowadzenie procesu mycia i dezynfekcji karetek. Świadczeniodawcę ukarano grzywną w drodze mandatu karnego. Wszczęto postępowanie administracyjne, wydano decyzje nakazującą – nieprawidłowości zostały usunięte.

- \* Przychodnia w Kołobrzegu stwierdzono uchybienia techniczno-sanitarne - w gabinecie brak dozowników na środek do dezynfekcji rąk oraz mydło, a także pojemnika na jednorazowe ręczniki. Nieprawidłowości zostały usunięte przed wszczęciem postępowania administracyjnego.
- \* Podmiot świadczący usługi w zakresie stomatologii w Kołobrzegu - stwierdzono nieprawidłowości w zakresie gospodarowania odpadami medycznymi tj. nieprawidłowo opisane zamknięte pojemniki/worki z odpadami medycznymi - brak numeru REGON, brak daty i godziny otwarcia. Ponadto w wyniku kontroli stwierdzono, że świadczeniodawca nie posiada dokumentów potwierdzających zapoznanie się pracowników z procedurami. Nieprawidłowości zostały usunięte przed wszczęciem postępowania administracyjnego.
- \* Ośrodek Uzależnienia - stwierdzono środki do dezynfekcji powierzchni po upływie terminu przydatności do użycia. W pomieszczeniu gospodarczym nie zamontowano dozowników ściennych na środek do dezynfekcji rąk. Ponadto stwierdzono nieprawidłowości w przedmiocie przeprowadzania przez świadczeniodawcę w ramach prowadzonej działalności, kontroli wewnętrznej w zakresie podejmowanych działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych. Nieprawidłowości zostały usunięte przed wszczęciem postępowania administracyjnego.
- \* Transport Sanitarny - kontrola wykazała zły stan techniczny ścian – w magazynie odpadów ubytki w glazurze na ścianie, widoczny ubytek tynku, a także stwierdzono widoczne wyraźne pęknięcia płytek. Nieprawidłowości zostały usunięte przed wszczęciem postępowania administracyjnego.
- \* Przychodnia stomatologiczna w Kołobrzegu przeprowadzona kontrola wykazała że wdrożone w placówce procedury epidemiologiczne w zakresie zapobiegania zakażeniom i chorobom zakaźnym związanym z udzielaniem świadczeń zdrowotnych nie są na bieżąco aktualizowane. Nieprawidłowości zostały usunięte przed wszczęciem postępowania administracyjnego.
- \* Praktyka pielęgniarska w Drzonowie - stwierdzono nieprawidłowości w przedmiocie przeprowadzania przez świadczeniodawcę w ramach prowadzonej działalności, kontroli wewnętrznej w zakresie podejmowanych działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych. Ponadto stwierdzono brak opracowanej procedury dotyczącej kontroli wewnętrznej oraz procedury dotyczącej postępowania po ekspozycji. Wszystkie nieprawidłowości zostały usunięte przed wszczęciem postępowania administracyjnego.
- \* Punkt pobrań materiału do badań laboratoryjnych w Kołobrzegu, w wyniku kontroli stwierdzono, że nie wszyscy pracownicy potwierdzili zapoznanie się z procedurami. Nieprawidłowości zostały niezwłocznie usunięte przed wszczęciem postępowania administracyjnego.

W podmiotach udzielających ambulatoryjne świadczenia zdrowotne stosowany jest głównie sprzęt jednorazowego użytku. Podmioty, w których używany jest sprzęt wielorazowego użytku prowadzą dezynfekcję i sterylizację sprzętu we własnym zakresie, wyposażone są

w sterylizatory (autoklawy parowe), przeprowadzają kontrolę skuteczności procesów sterylizacji testami biologicznymi oraz fizyko-chemicznymi. Na terenie powiatu kołobrzeskiego 9 placówek udzielających ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych prowadzi sterylizację narzędzi wielorazowego użytku we własnym zakresie, tj.: autoklawy parowe znajdują się w 8 gabinetach stomatologicznych (13 autoklawów) oraz w poradni chirurgicznej LANCET (1 autoklaw). Opakowanie sterylizacyjne – stosowane są rękawy papierowo - foliowe. Gabinety nie posiadające na swoim stanie sterylizatorów stosują wyłącznie sprzęt jednorazowego użytku lub mają podpisane umowy na usługi sterylizacji z Centralną Sterylizatornią Regionalnego Szpitala w Kołobrzegu mieszczącą się przy ul. Łopuskiego 31. Odpowiedzialnym za transport narzędzi do i po sterylizacji jest świadczeniodawca.

Kontrole skuteczności procesów sterylizacji prowadzone są testami chemicznymi (do każdego wsadu) i testami biologicznymi – w 2024 r. testem biologicznym (Sporal A) skontrolowano - 14 autoklawów, przeprowadzono 68 oznaczeń kontroli skuteczności procesów sterylizacji – wyników badań nie kwestionowano Dokumentacja procesów sterylizacji czynnikami fizyko-chemicznymi nie budziła zastrzeżeń, prowadzona jest w formie rejestru.

Tabela 2. Ilość i awaryjność sterylizatorów w podmiotach ambulatoryjnych 2024 r.

Steryliizator	Liczba sterylizatorów	Ilość urządzeń sterylizacyjnych w których zakwestionowano wyniki badań skuteczności sterylizacji
Autoklaw parowy	14	0

Przyjęcia ambulatoryjne dzieci prowadzone są przez lekarzy rodzinnych, nie ma wydzielonych poradni dziecięcych, izolatek. Na terenie powiatu kołobrzeskiego znajduje się 22 punkty szczepień, w tym 3 punkty szczepień znajdują się w Regionalnym Szpitalu w Kołobrzegu, 8 placówek posiada wyodrębnione punkty szczepień (Al-Med, AiKa, Łopuskiego 52 i Wojskowa Specjalistyczna Przychodnia Lekarska oraz poradnie w Drzonowie, Dygowie, Rymaniu i Wrzosowie), w pozostałych placówkach szczepienia wykonywane są w gabinetach zabiegowych zintegrowanych z punktem szczepień, w godzinach przeznaczonych dla przyjmowania dzieci zdrowych. Szczepienia realizowane są na zadowalającym poziomie, niemniej jednak w dalszym ciągu rejestruje się przypadki nie wyrażenia zgody przez rodziców na wykonanie u ich dzieci szczepień gwarantowanych w ramach Programu Szczepień Ochronnych.

### 3. Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową

W 2024 r. PSSE w Kołobrzegu nadzorowała 130 podmiotów leczniczych działających w formie: przedsiębiorstw udzielających świadczeń leczniczych jako Indywidualne/ Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie oraz Indywidualne praktyki pielęgniarские. W analizowanym okresie przeprowadzono 128 kontroli, skontrolowano 107 placówek, zakres kontroli obejmował: przeprowadzanie procesów dekontaminacji sprzętu medycznego oraz dezynfekcji pomieszczeń, sprzątanie pomieszczeń, a także kontrolę stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń. Duży nacisk nałożono na postępowania z odpadami medycznymi w miejscu ich wytwarzania oraz sposób gromadzenia i usuwania odpadów medycznych powstających podczas świadczenia usług medycznych, posiadania podpisanej umowy na odbiór odpadów. Kontrole wykazały, iż w placówkach opracowane są i wdrożone procedury epidemiologiczne w zakresie zapobiegania zakażeniom i chorobom zakaźnym związanym z udzielaniem świadczeń zdrowotnych w tym dekontaminacji wyrobów medycznych, wyposażenia oraz powierzchni pomieszczeń i urządzeń. Przeprowadzana jest kontrola

wewnętrzna, która jest potwierdzana protokołem kontroli wewnętrznej. Podczas prowadzenia kontroli oceniano przestrzeganie zapisów ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych w zakresie przestrzegania zakazu palenia tytoniu, wyrobów tytoniowych oraz papierosów elektronicznych. W skontrolowanych podmiotach realizowane są zapisy ww. ustawy, w widocznych miejscach umieszczone są informacje graficzne oraz słowne o zakazie palenia tytoniu oraz papierosów elektronicznych.

W większości skontrolowanych podmiotach działalności leczniczej wykonywanych przez praktykę zawodową stan sanitarny nie budził zastrzeżeń. W oparciu o wyniki kontroli sanitarnych przeprowadzonych w 2024 r. ww. podmiotach, należy stwierdzić, iż stan higieniczno-sanitarny skontrolowanych praktyk poprawił się w stosunku do 2023 r. W ocenianym okresie nieprawidłowości higieniczno-sanitarne stwierdzono w 12 praktykach zawodowych, dla porównania w 2023 r. nieprawidłowości stwierdzono w 21 praktykach zawodowych. Wszystkie stwierdzone nieprawidłowości zostały usunięte.

Stwierdzone nieprawidłowości najczęściej dotyczyły:

\* niewłaściwego postępowania z odpadami medycznymi szczególnie:

- Nieprawidłowo opisane zamknięte pojemniki/worki z odpadami medycznymi - brak daty i godziny otwarcia oraz zamknięcia opakowania - nieprawidłowości stwierdzono w 3 praktykach zawodowych.

\* braku dostosowania do wymagań określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 marca 2019 r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą tj.:

- brak dozowników ze środkiem do dezynfekcji rąk - uchybienia stwierdzono w 5 placówkach medycznych,

- meble stanowiące wyposażenie placówki tapicerowane tkaniną obiciową nie przystosowaną do mycia i dezynfekcji - stwierdzono w 4 praktykach zawodowych,

- nieprawidłowości dotyczące złego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń stwierdzono w 5 praktykach zawodowych,

\* Procedur epidemiologicznych w zakresie zapobiegania zakażeniom i chorobom zakaźnym związanym z udzielaniem świadczeń zdrowotnych, w tym dekontaminacji wyrobów medycznych wyposażenia oraz powierzchni pomieszczeń i urządzeń – nieprawidłowości stwierdzono w 3 praktykach zawodowych. Najczęściej procedury nie były na bieżąco aktualizowane oraz stwierdzano brak dokumentu potwierdzającego zapoznanie się pracowników z procedurami.

\* Przeprowadzania przez świadczeniodawców w ramach prowadzonej działalności „Kontroli Wewnętrznej” – nieprawidłowości stwierdzono w 2 praktykach zawodowych.

\* W 2 praktykach zawodowych używano preparaty do dezynfekcji powierzchni po terminie ważności.

\* W 1 placówce medycznej używany był sprzęt i wyroby medyczne jednorazowego użytku (strzykawki, igły) po dacie przydatności do użycia.

W 2024 r. w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami 1 przedsiębiorcę prowadzącego działalność leczniczą wykonywaną jako praktykę zawodową, ukarano grzywną w drodze mandatu karnego.

Nieprawidłowości sanitarne w 2024 r. stwierdzono w 12 placówkach działalności leczniczej wykonywanych przez praktykę zawodową tj.:



- \* Prywatny Gabinet Stomatologiczny w Kołobrzegu – stwierdzono nieprawidłowości techniczne: zacieki i ślady wilgoci na sufitach. Nieprawidłowości zostały usunięte przed wszczęciem postępowania administracyjnego.
- \* Praktyka zawodowa świadcząca usługi stomatologiczne w Kołobrzegu kontrola wykazała nieprawidłowości techniczne: w pomieszczeniu w którym myty, dezynfekowany i sterylizowany jest sprzęt wielorazowego użytku nie zorganizowano stanowiska mycia i dezynfekcji rąk. Nieprawidłowości zostały usunięte przed wszczęciem postępowania administracyjnego.
- \* Praktyka zawodowa POZ w Drzonowie – stwierdzono nieprawidłowości techniczne tj.: na ścianach na wysokości oparcie krzeseł ubytki powłoki malarskiej wraz z tynkiem. Nieprawidłowości usunięto – wszczęte postępowanie administracyjne zostało umorzone.
- \* Gabinet stomatologiczny w Kołobrzegu w wyniku kontroli stwierdzono nieprawidłowości techniczne: w pomieszczeniu sterylizacji nie wydzielono stanowiska mycia i dezynfekcji rąk. Nieprawidłowości zostały usunięte przed wszczęciem postępowania administracyjnego.
- \* ISPL w Kołobrzegu stwierdzono nieprawidłowości w przedmiocie przeprowadzania przez świadczeniodawcę w ramach prowadzonej działalności, kontroli wewnętrznej w zakresie podejmowanych działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych, a także brak opracowanych procedur epidemiologicznych w zakresie zapobiegania zakażeniom i chorobom zakaźnym związanym z udzielaniem świadczeń zdrowotnych, wyposażenia oraz powierzchni pomieszczeń i urządzeń. Nieprawidłowości zostały niezwłocznie usunięte przed wszczęciem postępowania administracyjnego.
- \* Gabinet Kardiologiczny w Kołobrzegu – w wyniku kontroli stwierdzono, iż powierzchnia foteli w gabinecie nie była jednolita gładka co utrudnia przeprowadzenie skutecznego procesu dezynfekcji. Ponadto stwierdzono, że sprzęt stosowany do utrzymania czystości przechowywany był w pomieszczeniu socjalnym. Stwierdzono również, że nie zaktualizowano procedury dotyczącej postępowania z odpadami medycznymi (w procedurze brak informacji o wpisywaniu na etykiecie identyfikującej odpad, nr REGON wytwórcy odpadów medycznych, a także daty i godz. otwarcia oraz zamknięcia opakowania. Nieprawidłowości zostały usunięte przed wszczęciem postępowania administracyjnego.
- \* ISPL w Kołobrzegu w wyniku kontroli sanitarnej stwierdzono, iż meble stanowiące wyposażenie placówki (fotel w gabinecie lekarskim) tapicerowane jest tkaniną obiciową nie przystosowaną do mycia i dezynfekcji. Ponadto stwierdzono, iż w opracowanych procedurach brak dokumentu/oświadczenia potwierdzającego zapoznanie się pracownika z procedurami. Nieprawidłowości zostały usunięte przed wszczęciem postępowania administracyjnego.
- \* Gabinet stomatologiczny w Kołobrzegu - w wyniku kontroli stwierdzono nieprawidłowości sanitarno - techniczne brak wydzielonego stanowiska mycia i dezynfekcji rąk w pomieszczeniu sterylizacji. Kontrola wykazała również nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami medycznymi tj.: na opakowaniu z odpadami medycznymi przygotowanymi do przekazania firmie odbierającej i przekazującej odpady do utylizacji nie umieszczono etykiety umożliwiającej identyfikację odpadów. Nieprawidłowości zostały usunięte, wszczęte postępowanie zostało umorzone.
- \* Praktyka stomatologiczna w Kołobrzegu stwierdzono nieprawidłowości w zakresie gospodarowania odpadami medycznymi, tj.: na opakowaniach z odpadami medycznymi

wstępnie magazynowanymi w urządzeniu chłodniczym brak daty i godz. otwarcia oraz zamknięcia worków. W praktyce nie opracowano również procedur epidemiologicznych w zakresie zapobiegania zakażeniom i chorobom zakaźnym związanym z udzielaniem świadczeń zdrowotnych, wyposażenia oraz powierzchni pomieszczeń i urządzeń. Nieprawidłowości zostały usunięte przed wszczęciem postępowania administracyjnego.

- \* Gabinet okulistyczny w Kołobrzegu stwierdzono uchybienia higieniczno-sanitarne w przedmiocie przeprowadzania przez świadczeniodawcę w ramach prowadzonej działalności, kontroli wewnętrznej w zakresie podejmowanych działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych. W wyniku kontroli stwierdzono również, że nie zaktualizowano procedury dotyczącej postępowania z odpadami medycznymi (w procedurze brak informacji o wpisywaniu na etykietę identyfikującej odpad, nr REGON wytwórcy odpadów medycznych, a także daty i godz. otwarcia oraz zamknięcia opakowania. Nieprawidłowości zostały usunięte, wszczęte postępowanie zostało umorzone.
- \* Praktyka Stomatologiczna w Kołobrzegu – w wyniku kontroli stwierdzono uszkodzoną tapicerkę na fotelu stomatologicznym. Wszczęto postępowanie administracyjne, wydano decyzję nakazującą. Nieprawidłowości zostały usunięte.
- \* Praktyka Chirurgiczna w Kołobrzegu przeprowadzona kontrola wykazała używanie sprzętu i wyrobów medycznych jednorazowego użytku po terminie ważności. Ponadto stwierdzone uchybienia dotyczyły nieprawidłowości w zakresie przeprowadzania przez świadczeniodawcę w ramach prowadzonej działalności, kontroli wewnętrznej w zakresie podejmowanych działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych. Stwierdzono również uszkodzoną popękaną tapicerkę na stole operacyjnym. Nieprawidłowości zostały usunięte, wszczęte postępowanie zostało umorzone.

W ocenianym okresie w stosunku do jednego przedsiębiorcy prowadzącego Indywidualną Specjalistyczną Praktykę Lekarską w Kołobrzegu, wszczęto postępowanie administracyjne, a także wydano decyzję dotyczącą uszkodzonej tapicerki fotela stomatologicznego nakazującą, doprowadzić tapicerkę do właściwego stanu sanitarno-technicznego w taki sposób, aby powierzchnia była gładka, jednolita przystosowana do mycia i dezynfekcji. Nieprawidłowości zostały usunięte.

W przypadku pozostałych podmiotów leczniczych nieprawidłowości nie stwierdzono, stan higieniczno-sanitarny i techniczny skontrolowanych praktyk można określić jako zadowalający (nie uległ pogorszeniu w stosunku do 2023 r.). Pomimo ujawnionych w wyniku kontroli nieprawidłowości należy stwierdzić, że w znacznej większości działalności leczniczej wykonywanej przez praktykę zawodową na terenie powiatu kołobrzieskiego świadczenia zdrowotne udzielane były z zachowaniem wysokiego poziomu higieniczno-sanitarnego. Zakłady lecznicze wyposażone są w nowoczesny sprzęt, aparaturę, preparaty dezynfekcyjne o szerokim spektrum działania oraz środki ochrony osobistej dla personelu medycznego. Obiekty prowadzące działalność leczniczą, za wyjątkiem gabinetów stomatologicznych i laryngologicznych używają narzędzi, sprzętu oraz materiałów medycznych jednorazowego użytku, co przyczynia się do zwiększenia bezpieczeństwa epidemiologicznego. Sprzęt medyczny stosowany w podmiotach leczniczych posiada aktualne terminy ważności do użytku, przechowywany jest prawidłowo (szafki lekarskie zamykane, szafki stojące z szufladami lub szafki wiszące). Zużyty sprzęt jednorazowego użytku gromadzony jest w pojemnikach lub workach i oddawany do utylizacji. Stanowiska do mycia i dezynfekcji rąk wyposażone w dozowniki ściennie na mydło w płynie i środek dezynfekcyjny, zasobniki na

ręczniki jednorazowe. Pranie odzieży ochronnej w większości podmiotów we własnym zakresie (w pralkach domowych), część gabinetów w pralniach ogólnodostępnych.

✓ *Sterylizacja*

W działalności leczniczej wykonywanej jako praktyka zawodowa znajduje się 47 sterylizatorów (43 w gabinetach stomatologicznych, 1 w gabinecie laryngologicznym, 2 w Centrum Chirurgii Plastycznej, 1 w gabinecie okulistycznym). Praktyki zawodowe nie posiadające na swoim stanie sterylizatorów, stosują wyłącznie sprzęt jednorazowego użytku, pojedyncze praktyki mają podpisane umowy na usługi sterylizacji z Centralną Sterylizatornią Regionalnego Szpitala w Kołobrzegu mieszczącą się przy ul. Łopuskiego 31. Odpowiedzialnym za transport narzędzi do i po sterylizacji jest świadczeniodawca. Opakowanie sterylizacyjne – stosowane są rękawy papierowo - foliowe.

Kontrole skuteczności procesów sterylizacji prowadzone są testami chemicznymi (do każdego wsadu) i testami biologicznymi – w 2024 r. testem biologicznym (Sporal A) skontrolowano - 47 autoklawów, przeprowadzono 99 oznaczeń biologicznej kontroli skuteczności procesów sterylizacji – wyników kontroli skuteczności procesów sterylizacji testem biologicznym (Sporal A) nie kwestionowano. Dokumentacja procesów sterylizacji czynnikami fizyko-chemicznymi nie budziła zastrzeżeń, prowadzona jest w formie rejestru.

Tabela Ilość i awaryjność sterylizatorów w podmiotach ambulatoryjnych 2024 r

Sterylizator	Liczba sterylizatorów	Ilość urządzeń sterylizacyjnych w których zakwestionowano wyniki badań skuteczności sterylizacji
Autoklaw parowy	47	0

✓ *Dezynfekcja.*

Wszystkie placówki prowadzące działalność leczniczą posiadały odpowiednie zaopatrzenie w środki do mycia i dezynfekcji narzędzi, sprzętu medycznego, powierzchni oraz dostęp do indywidualnych środków ochrony osobistej (rękawiczki jednorazowego użytku, fartuchy, maseczki). Do dezynfekcji powierzchni stosowane są preparaty wykazujące szerokie spektrum działania B, F, V (HBV, HCV, Polio, Adeno), Tbc oraz w ilościach zaspakajających zapotrzebowanie, niemniej jednak w 2 praktykach zawodowych stwierdzono stosowanie preparatów po terminie ważności do użycia. Przygotowywanie roztworów roboczych odbywa się w gabinetach i w wydzielonych pomieszczeniach. W większości gabinetów lekarskich stosowany jest sprzęt jednorazowego użytku. Sprzęt wielorazowego użytku stosowany głównie w gabinetach stomatologicznych (narzędzia stomatologiczne), poddawany jest dezynfekcji i sterylizacji. Mycie i dezynfekcja narzędzi i sprzętu odbywała się w większości podmiotów w sposób manualny. Dezynfekcja sprzętu wielokrotnego użycia prowadzona była zazwyczaj w pomieszczeniu udzielania świadczenia w specjalnie do tego celu wydzielonych i opisanych sztywnych plastikowych pojemnikach z pokrywą i sitem, pojemnością dostosowanych do ilości dezynfekowanego sprzętu (wsadu). Oznakowanie pojemników, w których prowadzony jest proces dezynfekcji zawiera nazwę roztworu, jego stężenie, datę i godzinę przygotowania, inicjały osoby sporządzającej roztwór.

#### **4. Postępowanie z odpadami medycznymi**

Podczas prowadzonych kontroli w zakresie gospodarki odpadami medycznymi sprawdzano warunki przechowywania, częstotliwość odbioru, oznakowanie worków i pojemników z odpadami medycznymi. Kontrole wykazały, że gospodarka odpadami medycznymi odbywa się zgodnie z obowiązującym rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 5 października 2017 r. w sprawie szczegółowego sposobu postępowania z odpadami medycznymi. Odpady medyczne zakaźne z wyjątkiem odpadów medycznych o ostrych końcach i krawędziach, zbierane są w miejscu ich powstawania do pojemników lub worków jednorazowego użycia z folii polietylenowej, odpornych na działanie wilgoci i środków chemicznych z możliwością jednokrotnego zamknięcia koloru czerwonego. Odpady medyczne zakaźne o ostrych końcach i krawędziach zbierane się w pojemnikach jednorazowego użycia koloru czerwonego, sztywnych, odpornych na działanie wilgoci, mechanicznie odpornych na przekłucie bądź przecięcie. Każdy worek i każdy pojemnik z odpadami medycznymi posiada wymagane oznaczenie identyfikujące odpad.

Podmioty lecznicze wytwarzające odpady medyczne mają zawarte umowy na odbiór i utylizację odpadów ze specjalistycznymi firmami zewnętrznymi. Dokumentacja dotycząca gospodarki odpadami w tym dokumenty potwierdzające przekazanie i utylizację niebezpiecznych odpadów medycznych prowadzona jest przez świadczeniodawców w formie elektronicznej „BDO”.

W 2024 r. w ramach nadzoru bieżącego w zakresie postępowania z odpadami medycznymi skontrolowano 62 podmioty lecznicze udzielające ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych, w tym w 3 podmiotach stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami medycznymi. W zakresie postępowania z odpadami medycznymi skontrolowano 82 praktyki zawodowe, w tym w 3 praktykach stwierdzono nieprawidłowości ww. zakresie.

##### **Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły:**

- niekompletnego oznakowania pojemników/worków na odpady medyczne identyfikujące odpad w miejscu ich wytwarzania, w tym w większości przypadków na etykietach identyfikujących odpad medyczny nie wpisywano daty i godz. otwarcia oraz zamknięcia worka/pojemnika,
- braku etykiety na opakowaniach umożliwiającej identyfikację odpadów,
- przekroczenie czasu (72 godzin) wstępnego magazynowania odpadów w temperaturze pokojowej.
- niezaktualizowanych procedur postępowania z odpadami medycznymi - brak informacji o umieszczaniu na etykietach opisujących odpad daty i godziny otwarcia i zamknięcia opakowania,

Odpady medyczne niebezpieczne, inne niż zakaźne, zbierane są w miejscu ich powstawania do pojemników lub worków jednorazowego użycia z folii polietylenowej, wytrzymałych, odpornych na działanie wilgoci i środków chemicznych z możliwością jednokrotnego zamknięcia w kolorze innym niż czerwony albo żółty.

Personel oddziałów szpitalnych i komórek medycznych przygotowuje odpady medyczne, a następnie przekazuje pracownikowi firmy sprzątającej zajmującemu się transportem wewnętrznym odpadów medycznych. Transport odpadów medycznych z miejsca ich powstawania do miejsca ich wstępnego magazynowania, odbywa się przeznaczonym do tego celu wózkiem transportowym, a następnie odpady odbierane są przez firmę zewnętrzną do unieszkodliwienia.

## **Podsumowanie i wnioski.**

1. Stan sanitarno-techniczny Regionalnego Szpitala w Kołobrzegu ulega systematycznej poprawie, w kolejnych pomieszczeniach przeprowadzono prace remontowe oraz modernizację/zakup sprzętu.
2. Personel szpitala podnosi swoje kwalifikacje poprzez udział w szkoleniach zewnętrznych oraz w wersji on-line.
3. Stan sanitarno-techniczny Przychodni, Poradni jest zadowalający, niemniej jednak w 2024r. w porównaniu do roku ubiegłego zaobserwowano nieznaczny wzrost liczby podmiotów udzielających ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych, w których kontrole wykazały nieprawidłowości - nieprawidłowości stwierdzono w 12 placówkach - w stosunku do 2 podmiotów wydano decyzje administracyjne. Wszystkie stwierdzone nieprawidłowości zostały usunięte. Jednego świadczeniodawcę ukarano grzywną w drodze mandatu karnego.
4. Stan sanitarno-techniczny podmiotów leczniczych działających w formie: przedsiębiorstw udzielających świadczeń leczniczych jako Indywidualne/Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie oraz Indywidualne praktyki pielęgniarskie uległ poprawie w stosunku do 2023 r. Nieprawidłowości higieniczno-sanitarne stwierdzono w 12 praktykach zawodowych. - w stosunku do 1 podmiotu wydano decyzję administracyjną, Wszystkie stwierdzone nieprawidłowości zostały usunięte. Jednego świadczeniodawcę ukarano grzywną w drodze mandatu karnego.
5. Stwierdzone nieprawidłowości w większości dotyczyły:
  - Gospodarki odpadami medycznymi. Najczęściej podczas kontroli stwierdzano nieprawidłowo opisane zamknięte pojemniki/worki z odpadami medycznymi.
  - Procedur epidemiologicznych w zakresie zapobiegania zakażeniom i chorobom zakaźnym związanym z udzielaniem świadczeń zdrowotnych w tym dekontaminacji wyrobów medycznych wyposażenia oraz powierzchni pomieszczeń i urządzeń. Najczęściej w wyniku kontroli stwierdzano, że procedury nie były na bieżąco aktualizowane oraz brak dokumentu potwierdzającego zapoznanie się pracowników z procedurami.
  - Przeprowadzania przez świadczeniodawców w ramach prowadzonej działalności „Kontroli Wewnętrznej”
  - Braku dostosowania do wymagań określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 marca 2019 r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą - brak dozowników ze środkiem do dezynfekcji rąk, meble stanowiące wyposażenie placówki tapicerowane tkaniną obiciową nie przystosowaną do mycia i dezynfekcji
6. Podmioty lecznicze wytwarzające niebezpieczne odpady medyczne mają podpisane umowy prawne w zakresie postępowania z odpadami medycznymi. Dokumentacja dotycząca gospodarki odpadami prowadzona jest elektronicznie w systemie BDO.
7. We wszystkich placówkach leczniczych prowadzona jest dekontaminacja powierzchni i sprzętu medycznego, poprzez stosowanie środki dezynfekcyjnych o szerokim spektrum działania B, F, V (HBV, HCV, Polio, Adeno), Tbc i w ilościach zaspakajających zapotrzebowanie.

### **III. Higiena żywności, żywienia i przedmiotów użytku 2024 r.**

#### **1. Stan sanitarny nadzorowanych obiektów**

##### **1.1. Zakłady produkcji żywności**

Znajdujące się na terenie powiatu kołobrzesckiego zakłady produkcji żywności są małymi zakładami, które swoje wyroby wprowadzają na rynek lokalny, głównie na terenie powiatu kołobrzesckiego i w niewielkim stopniu powiatów ościennych, z wyjątkiem zakładu produkcji wody źródlanej, którą można zakupić na terenie całego kraju.

W roku sprawozdawczym pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kołobrzegu znajdowało się 131 zakładów produkcji żywności, do których zakwalifikowano:

- wytwórnie lodów- 17,
- automaty do lodów- 89,
- piekarnie- 11,
- cukiernie- 4,
- przetwórnie owocowo warzywne- 2,
- wytwórnie napojów alkoholowych- 2,
- zakład produkcji wody źródlanej,
- zakład produkcji suplementów diety,
- zakład produkcji polioli,
- zakład konfekcjonowania tartego sera żółtego,
- zakład produkcji cukierków- krówek,
- zakład obróbki ziemniaków.

W ramach prowadzonego nadzoru sanitarnego w 2024 r.:

- a) zatwierdzono 10 obiektów, rozszerzono zakres prowadzonych działalności w 15 obiektach, wpisano do rejestru zakładów 1 obiekt (wytwórnię napojów alkoholowych);
- b) przeprowadzono 126 kontroli i rekontroli, w tym 8 kontroli interwencyjnych, skontrolowano 56 obiektów (39 zgodnie z „Arkuszem oceny zakładu”);
- c) wydano 16 decyzji administracyjnych, w tym:
  - 13 na poprawę warunków techniczno- sanitarnych w obiektach,
  - 2 umarzające wszczęte postępowanie,
  - 1 wygaszającą,
- d) w wyniku stwierdzonych zaniedbań higienicznych i zdrowotnych wynikających z naruszenia przepisów prawa żywnościowego nałożono 16 mandatów karnych na łączną kwotę 6.100 zł.

Uchybienia kwalifikujące się do nałożenia mandatów karnych to m.in.:

- niewłaściwy stan higieniczno - sanitarny urządzeń i wyposażenia m.in.: brudne urządzenia chłodnicze, urządzenia produkcyjne, regały/półki/szafki do przechowywania żywności, pojemniki zastępcze do przechowywania żywności, szafka chłodnicza z zastoinami wody; zawilgocone fugi między płytkami glazury ściennej; brudne i z zaciekami szklanki, talerzyki oraz filiżanki; brudne i otłuszczone wózki piekarnicze, część foremek do chleba brudne powierzchnie ścian i podłóg, zakurzony z pajęczynami i padłymi owadami parapet okienny, brudne kratki wentylacyjne; w pomieszczeniach produkcyjnych przetrzymywano brudny nieużywany sprzęt;

- przetrzymywanie produktów spożywczych bezpośrednio na posadzce pod powierzchnią roboczą;
  - przy umywalkach do mycia rąk brak środka do higienicznego mycia i suszenia rąk;
  - brak przechowania etykiet umożliwiających identyfikację produktów spożywczych przekładanych do opakowań zastępczych;
  - brak zachowanej segregacji w chłodni, tj.: wspólnie przetrzymywano surowce, półprodukty i gotowe wyroby;
  - oszronione urządzenia zamrażalnicze,
  - brak prowadzonych zapisów z kontroli wewnętrznej z wyznaczonych CCP, bądź prowadzone niesystematycznie,
  - środki spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia i/lub dacie minimalnej trwałości,
  - przetrzymywane zbędne przedmioty niezwiązane z prowadzoną działalnością,
  - produkty spożywcze nietrwałe mikrobiologicznie przechowywane niezgodnie ze wskazaniami producenta umieszczonymi na etykiecie, tj.: poza urządzeniem chłodniczym,
  - nieaktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno - epidemiologicznych personelu;
- e) wystosowano 1 wniosek o wymierzenie kary pieniężnej do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie w związku z naruszeniem przez przedsiębiorcę art. 103 ust. 1 pkt 1 i pkt 1b lit. c ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (nie przestrzegano przepisów w zakresie wymagań dotyczących znakowania środków spożywczych, w tym w zakresie prezentacji, reklamy i promocji);
- f) wniosków do Sądu nie wystosowano;
- g) do badań laboratoryjnych pobrano 113 próbek, w tym:
- 15 próbek lodów gałkowych z wytwórni lodów, zakres badań: obecność *Salmonella* w 25g, liczba *Listeria monocytogenes* w 1g - nie kwestionowano,
  - 70 próbek lodów z automatów, zakres badań: obecność *Salmonella* w 25g, liczba *Listeria monocytogenes* w 1 g, liczba *Enterobacteriaceae* w 1g - zakwestionowano
- 40 próbek z uwagi na przekroczenie dopuszczalnego poziomu liczby bakterii *Enterobacteriaceae*.
- W związku z powyższym, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kołobrzegu wystosował do przedsiębiorców pisma dotyczące konieczności podjęcia skutecznych działań naprawczych oraz przekazania informacji o przeprowadzonych działaniach. W przypadku zakwestionowania próbek lodów do badań pobierano ponownie próbki w zakresie oznaczenia liczby *Enterobacteriaceae* w 1g.
- U jednego przedsiębiorcy po dwukrotnym przeprowadzeniu badań, które wykazały nie spełnianie w/w wymagań przedsiębiorcy na piśmie oświadczył, że sprzedał automat do lodów, w związku z tym nie pobrano ponownie próbek do badań.
- 5 próbek wyrobów ciastkarskich z kremem niepoddanym obróbce termicznej pn. omlet z bitą śmietaną, RTE w kierunku wykrywania obecności *Salmonella* spp. w 25 g, oznaczania liczby *Listeria monocytogenes* w 1 g, oznaczania liczby przypuszczalne *Bacillus cereus* w 1 g oraz oceny organoleptycznej - nie kwestionowano,
  - 6 próbek zmiotek mącznych z hali produkcji pieczywa oraz magazynu mąki i komponentów piekarskich – nie kwestionowano,
  - 1 próbkę chleba żytniego w kierunku badania zawartości metali szkodliwych dla zdrowia, tj.: arsenu całkowitego, arsenu nieorganicznego, kadmu, ołowiu, rtęci, niklu
  - nie kwestionowano;

- 1 próbkę frytury gastronomicznej w kierunku zawartości 3-MCPD (niezwiązany w postaci estrów), 3-MCPD (pochodzący z estrów 3-MCPD z kwasami tłuszczowymi), Glicydołu (pochodzącego z estrów glicydołu z kwasami tłuszczowymi) – nie kwestionowano.
  - 5 próbek wody źródłanej niegazowanej „Jantar”, nienasyconej dwutlenkiem węgla. Zakres badań obejmował oznaczenie liczby bakterii z grupy coli, liczby bakterii *Escherichia coli*, bakterii *Pseudomonas aeruginosa*, enterokoków kałowych i liczby beztlenowców redukujących siarczyny, oceny organoleptycznej i oceny znakowania – nie kwestionowano,
  - 5 próbek suplementu diety pn. Kolagen Hydrolizowany kolagen typu I & III w zakresie zanieczyszczeń mikrobiologicznych – nie kwestionowano,
  - 1 próbkę składnika do produkcji suplementów diety pn. Witamina C kwas L-askorbinowy w zakresie kryteriów czystości – nie kwestionowano,
  - 3 próbki suplementu diety pn. witamina D w kierunku zawartości witaminy – nie kwestionowano,
  - 1 próbkę suplementu diety pn. witamina A w kierunku zawartości witaminy – przeprowadzone badania w kierunku zawartości witaminy A wykazały niezgodność pomiędzy wynikiem badania, a wartością deklarowaną przez producenta, która była znacznie zawyżona. W związku z uzyskanymi wynikami przedsiębiorcę produkującego na zlecenie zobligowano do przeprowadzenia analizy przyczyny powstałej niezgodności oraz do podjęcia działań naprawczych. Przedsiębiorca na piśmie złożył stosowne wyjaśnienia, w tym dotyczące wycofania kwestionowanych suplementów,
- h) w okresie sprawozdawczym w tej grupie obiektów przeprowadzono 8 kontroli sanitarnych (interwencyjnych), z czego zasadność potwierdzono w 3 przypadkach, zgłoszenia konsumentów dotyczyły:
- 2 w automatach do lodów:
    - niewłaściwej jakości gofrów – zasadna,
    - niewłaściwych warunków sanitarnych i warunków transportu lodów gałkowych, tj. w bagażniku samochodu osobowego w temperaturze otoczenia – częściowo zasadna w zakresie transportu lodów,
  - 2 w wytwórniach lodów:
    - utrzymania brudno sali konsumpcyjnej i toalety dla konsumentów, w tym braku środków do higienicznego mycia i suszenia rąk oraz braku przestrzegania zasad higieny przez obsługę kelnerską – niezasadna,
    - wystąpienia dolegliwości ze strony układu pokarmowego po spożyciu lodów z automatu – niezasadna,
  - 2 w zakładzie produkcji suplementów diety:
    - zaniżania dawek witaminy D na opakowaniu produktu, produkcji substancji zakazanych (np. 5- HTP) oraz pomieszczenia, które nie zostało zatwierdzone przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kołobrzegu, a w którym odbywa się pakowanie i przyklejanie etykiet produktów – zasadna,
    - wprowadzania do obrotu produktu pn. Now Foods Melatonina 5mg – niezasadna;
  - 2 w piekarniach:
    - obecności kotów w czasie produkcji – niezasadna;
    - obecności gryzoni w bułce – niezasadna.
- Ponadto 1 zgłoszenie interwencyjne dotyczące uciążliwości prowadzonej działalności przez piekarnię w zakresie zanieczyszczenia powietrza, osmolenia sadzą i dymem



przyległych do piekarni nieruchomości, zostało przekazane do Inspekcji Ochrony Środowiska w Szczecinie oraz do Nadzoru Budowlanego w Kołobrzegu.

## **1.2. Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, rolniczy handel detaliczny**

W roku sprawozdawczym pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kołobrzegu znajdowało się 91 gospodarstw. W ramach prowadzonego nadzoru sanitarnego w 2024 r.:

- a) wpisano 7 gospodarstwa,
- b) przeprowadzono 22 kontrole, w tym 19 sanitarnych, na podstawie „Arkusza oceny zakładu” oceniono 15 obiektów; oraz 3 związane z pobraniem próbek do badań laboratoryjnych,
- c) decyzji administracyjnych nie wydawano,
- d) mandatów karnych nie nakładano,
- e) interwencji nie odnotowano,
- f) wniosków do Sądu nie wystosowano,
- g) do badań laboratoryjnych pobrano:
  - 1 próbkę jarmużu, zakres badań: pozostałości pestycydów - nie kwestionowano,
  - 1 próbkę owsa, zakres badań: pozostałości pestycydów - nie kwestionowano,
  - 1 próbkę sałaty dębowej (uprawa szklarniowa) w zakresie zawartości azotanów- nie kwestionowano,
  - 1 próbkę ziemniaków, zakres badań: zawartości metali szkodliwych dla zdrowia: ołowiu, kadmu, rtęci, arsenu i niklu - nie kwestionowano,
  - 1 próbkę buraków, zakres badań: zawartości metali szkodliwych dla zdrowia: ołowiu, kadmu, rtęci, arsenu i niklu - nie kwestionowano.

### **Producenci pierwotni**

W rejestrze zakładów prowadzonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kołobrzegu znajduje się 30 gospodarstw rolnych zajmujących się produkcją pierwotną produktów pochodzenia roślinnego. W gospodarstwach uprawiane są głównie zboża, rzepak i ziemniaki, 6 gospodarstw uprawia warzywa do bezpośredniego spożycia. Uprawy zbywane są bezpośrednio po zbiorze. W 2024 r. przeprowadzono 7 kontroli kompleksowych związanych ze sprawdzeniem przestrzegania przepisów prawa żywnościowego w zakresie produkcji pierwotnej, podczas których nieprawidłowości nie stwierdzono.

### **Producenci pierwotni i rolniczy handel detaliczny**

W rejestrze zakładów prowadzonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kołobrzegu w zakresie produkcji pierwotnej produktów pochodzenia roślinnego oraz produkcji i zbywania żywności wytworzonej w ramach rolniczego handlu detalicznego wpisane są trzy gospodarstwa rolne. W zakresie działalności prowadzonej w ww. gospodarstwach ujęte jest wytwarzanie m.in.: oleju wytłaczanego na zimno z ziarna słonecznika, czarnuszki, rzepaku, lnu, ostropestu, kiszzonek, dżemów, chlebów, octów owocowych.

W 2024 r. nie przeprowadzono kontroli w tej grupie obiektów.

Producenci pierwotni i dostawcy bezpośredni

Na terenie powiatu kołobrzeskiego znajdują się 52 gospodarstwa rolne, w których uprawiane są rośliny w celu pozyskania produktów pierwotnych pochodzenia roślinnego oraz ich sprzedaż konsumentowi końcowemu lub do lokalnych zakładów handlowych/gastronomicznych w ramach dostaw bezpośrednich. W gospodarstwach uprawiane są głównie zboża (pszenica, żyto, owies, pszenżyto, jęczmień) i ziemniaki, w 15 gospodarstwach warzywa oraz owoce.

W celu sprawdzenia przestrzegania przepisów prawnych w zakresie produkcji pierwotnej oraz sprzedaży bezpośredniej w 2024 r. skontrolowano 11 gospodarstw, przeprowadzając 13 kontroli, w tym dwie wspólnie z przedstawicielem Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz jedną z przedstawicielem Inspekcji Ochrony Środowiska. Ustalenia kontrolne nie wykazały nieprawidłowości.

W ramach urzędowej kontroli i monitoringu żywności do badań laboratoryjnych w zakresie:

- zawartości metali szkodliwych dla zdrowia pobrano próbkę ziemniaków odmiana Gala oraz buraków odmiana Taurus,
- zawartości pozostałości pestycydów pobrano próbkę ziarna owsa,
- zawartości azotanów pobrano próbkę sałaty dębowej,

zbadanych próbek nie kwestionowano.

Producenci pierwotni, rolniczy handel detaliczny i dostawcy bezpośredni

W rejestrze zakładów prowadzonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kołobrzegu znajduje się sześć gospodarstw rolnych zajmujących się produkcją pierwotną produktów pochodzenia roślinnego i dostawą bezpośrednią oraz produkcją żywności i zbywaniem jej w ramach rolniczego handlu detalicznego. W powyższych gospodarstwach uprawiane są i sprzedawane w ramach sprzedaży bezpośredniej warzywa m.in.: marchew, kapusta, ogórki, buraki ćwikłowe, zboża i owoce m.in.: jabłka, śliwki, aronia, porzeczki, maliny, borówki. W ramach RHD wytwarzane są przetwory owocowe i warzywne, m.in.: kiszzone ogórki, dżemy, soki, syropy, sosy warzywne.

W 2024 r. skontrolowano jedno gospodarstwo rolne, w którym przeprowadzono dwie kontrole. Czynności kontrolne nie wykazały nieprawidłowości.

Do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli i monitoringu żywności pobrano próbkę jarmużu zielonego w zakresie zawartości pozostałości pestycydów, której nie kwestionowano.

### **1.3. Produkcja żywności w warunkach domowych**

W rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej prowadzonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kołobrzegu znajduje się 18 producentów żywności prowadzących działalność w prywatnych domach mieszkalnych w zakresie produkcji wyrobów ciastkarskich, chleba, pierogów, naleśników, kielbasy, przekąsek.

W ramach prowadzonego nadzoru sanitarnego w 2024 r.:

- a) wpisano 5 obiektów,
- b) skontrolowano 6 kuchni domowych przeprowadzając 8 kontroli w tym 1 interwencyjną,
- c) decyzji administracyjnych nie wydawano,

- d) mandatów karnych nie nakładano,
- e) wniosków do Sądu nie wystosowano,
- i) w okresie sprawozdawczym w tej grupie obiektów odnotowano 1 interwencję dotyczącą produkcji żywności w warunkach domowych bez uzyskania zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej – zasadna,
- j) wystosowano 2 wnioski o wymierzenie kar pieniężnych do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie związku z naruszeniem art. 103 ust. 1 pkt 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia,
- k) w związku z prowadzonym nadzorem stron internetowych przeprowadzono dwie kontrole związane z wypiekiem ciast w kuchniach domowych które oferowane były na portalach internetowych. Działalność w obu przypadkach prowadzona była bez uzyskania zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

#### 1.4. Zakłady obrotu żywnością

W roku sprawozdawczym pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kołobrzegu znajdowało się 541 obiektów obrotu żywnością.

W ramach prowadzonego nadzoru sanitarnego w 2024 r.:

- a) zatwierdzono 48 obiektów oraz rozszerzono zakres prowadzonych działalności w 20 obiektach;
- b) przeprowadzono 417 kontroli i rekontroli, w tym 32 interwencyjne – związane ze zgłoszeniami konsumentów, a 53 związane z powiadomieniami w ramach systemu RASFF;
- c) skontrolowano 173 obiekty (91 zgodnie z „Arkuszem oceny zakładu”);
- d) wydano 50 decyzji administracyjnych, w tym:
  - 29 na poprawę warunków techniczno- sanitarnych w obiektach,
  - 9 umarzających prowadzone postępowanie,
  - 2 z rygorem natychmiastowej wykonalności ze względu na obecność szkodników,
  - 1 decyzję uchylającą wszczęte postępowanie administracyjne,
  - 9 prolongujących terminy wykonania obowiązków decyzji;
- e) w wyniku stwierdzonych zaniedbań higienicznych i zdrowotnych wynikających z naruszenia przepisów prawa żywnościowego nałożono 74 mandaty karne na łączną kwotę 21.600 zł.

Stwierdzone uchybienia higieniczno – sanitarne to m. in.:

- odchody mysie na regałach sklepowych, obecność owadów latających oraz myszy,
- oferowanie w obrocie handlowym artykułów spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia / daty minimalnej trwałości,
- przechowywanie środków spożywczych bezpośrednio na podłodze,
- brak czystości bieżącej pomieszczeń magazynowych, socjalno – sanitarnych, sali sprzedaży i korytarzy komunikacyjnych oraz ich wyposażenia, tj.: brudne podłogi, glazury ścienne, urządzenia zamrażalnicze i chłodnicze, umywalki, regały, półki, blaszki do odpieku pieczywa, kratki wentylacyjne; oblodzone urządzenia zamrażalnicze; pajęczyny i pająki w narożach ścian,
- brak etykiet identyfikujących artykuły spożywcze,
- nieporządek w miejscu przeznaczonym do składowania odpadów komunalnych,
- brudne i zakurzone środki spożywcze w oryginalnych opakowaniach producenta,

- brak środków ich higienicznego mycia i dezynfekcji rąk przy umywalkach,
  - brak prowadzonych bieżących zapisów z monitoringu punktów krytycznych określonych w procedurach kontroli wewnętrznej opartych na zasadach HACCP.
- f) wniosków o ukaranie do Sądu nie wystosowywano,
- g) wystosowano 4 wnioski o nałożenie kar pieniężnych do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie.
- h) do badań laboratoryjnych pobrano łącznie 136 próbek:
- Sklepy spożywcze:
- 1 próbkę żywności do badań laboratoryjnych w kierunku zawartości WWA (benzoapiren, suma 4WWA – benzoapiren, benzoantracen, benzobfluoranten, chryzen) – nie kwestionowano.

Supermarkety: pobrano 104 próbki środków spożywczych/ materiałów do kontaktu z żywnością w kierunkach:

- mikrobiologicznych 66 próbek w zakresie: wykrywania obecności *Salmonella spp.* w 25 g, oznaczenia liczby *Listeria monocytogenes* w 1g, wykrywania obecności *Salmonella spp.* w 10g, oznaczenia liczby przypuszczalnej *Bacillus cereus* w 1 g, obecności komensalnych bakterii wskaźnikowych *E. coli* wytwarzających ESBL, AmpC lub karbapenemazy – nie kwestionowano,
- fizyko-chemicznych 37 próbek w zakresie: zawartości metali szkodliwych dla zdrowia (ołów, kadm, rtęć, arsen całkowity /nieorganiczny/, nikiel), zawartości substancji dodatkowych słodzących (acesulfam K), oznaczenia glutenu, zawartości histaminy, zawartości substancji konserwujących (sorbinian potasu i benzoesan sodu), migracji formaldehydu do 3% kwasu octowego, zawartości histaminy, zawartości WWA (benzoapiren i suma 4WWA),
- oceny znakowania 1 próbka – nie kwestionowano;

Apteki: pobrano 4 próbki żywności, w tym:

- 3 specjalnego przeznaczenia medycznego w zakresie: zawartości substancji słodzących (acesulfam K, sól sodowa sacharyny), obecności glutenu, oceny znakowania – nie kwestionowano,
- 1 suplement diety w zakresie zawartości koenzymu Q10 i oceny znakowania – nie kwestionowano.

Magazyny hurtowe: pobrano do badań laboratoryjnych 25 próbek środków spożywczych w kierunkach:

- mikrobiologiczne 10 próbek w zakresie: wykrywania obecności *Salmonella spp.* w 25g z powierzchni skorupki jaj oraz treści jaja kurzego, wykrywania obecności *Salmonella spp.* w 25 g, oznaczenia liczby *Listeria monocytogenes* w 1g – nie kwestionowano,
- fizyko-chemiczne 15 próbek w zakresie: pozostałości pestycydów, zawartości miktokosyn (aflatoksyna B1, aflatoksyna B2, aflatoksyna G1, aflatoksyna G2, suma B1, G1, B2, G2, ochratoksyna A), zawartości kofeiny, zawartości izotopu cezu 137 – nie kwestionowano.

Inne obiekty obrotu żywnością: pobrano do badań laboratoryjnych 2 próbki środków spożywczych w kierunkach:

- zawartości substancji konserwujących (sorbinian potasu i benzoesan sodu), oceny organoleptycznej i oceny znakowania,

- zawartości wapnia i oceny znakowania.
- i) w okresie sprawozdawczym w tej grupie obiektów odnotowano 32 interwencje klientów z czego zasadność potwierdzono w 7 przypadkach, zgłoszenia dotyczyły:

14 w sklepach spożywczych:

- obecności myszy i ich odchodów – zasadna,
- braku ciepłej wody, nieświeżych parówek do hot dogów, ciast i zapiekaneek, przeterminowanych środków spożywczych oraz brudu pod regałami - zasadna w zakresie oferowania w sprzedaży artykułów spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia / daty minimalnej trwałości oraz braku bieżącej ciepłej wody,
- oferowania zepsutej i przecenionej żywności oraz niewłaściwych warunków jej przechowywania - zasadna w zakresie przechowywania żywności nietrwałej mikrobiologicznie poza urządzeniem chłodniczym,
- braku zachowania higieny i właściwego stanu techniczno - sanitarnego oraz sprzedaży artykułów spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia - zasadna w zakresie braku zachowania higieny oraz właściwego stanu techniczno – sanitarnego,
- złych warunków sanitarnych i przeterminowanych artykułów spożywczych - zasadna w zakresie oferowania w sprzedaży żywności po upływie terminu przydatności do spożycia.
- sprzedaży przeterminowanych środków spożywczych, braku zachowania higieny w obiekcie oraz zakurzonych artykułów spożywczych – zasadna w zakresie zakurzonych produktów spożywczych,
- braku utrzymywania odpowiedniej temperatury w lodówkach, zachowania czystości bieżącej, sprzedaży produktów spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia / daty minimalnej trwałości oraz wydostawania się moli spożywczych z wentylacji sklepu do wentylacji sąsiadujących mieszkań – niezasadna,
- brzydkiego zapachu wędlin i mięsa, oferowania w sprzedaży przecenionych o 50% owoców i warzyw zgniłych lub z zielonym nalotem, obecności psa biegającego luzem po sklepie – zasadna w zakresie oferowania w sprzedaży przecenionych o 50% owoców i warzyw o niewłaściwej jakości,
- sfermentowanych i z nalotem pleśni czereśni, przetrzymywania nocą owoców i warzyw w pomieszczeniu z psami – niezasadna,
- przygotowywania kanapek z resztek wędlin i nadpsutych warzyw, nieprawidłowych warunków magazynowania jaj – niezasadna,
- zepsutych, kwaśnych kotletów rybnych z dorsza – niezasadna,
- wystąpienia dolegliwości ze strony układu pokarmowego po spożyciu jogurtu naturalnego zakupionego w sklepie – niezasadna,
- braku posiadania aktualnego orzeczenia lekarskiego do celów sanitaro - epidemiologicznych pracownika – niezasadna,
- artykułów spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia (gotowe bułki, piwo) i ogólnego nieporządku – niezasadna.

11 w supermarketach:

- sprzedaży przecenianych artykułów spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia / daty minimalnej trwałości – 2 interwencje, w tym 1 zasadna i 1 niezasadna,

- nieprawidłowości w zakresie identyfikacji produktów spożywczych na stanowisku mięsno-wędliniarskim, braku przestrzegania zasad higieny podczas prowadzonej działalności, sprzedaży produktów spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia / daty minimalnej trwałości - zasadna w zakresie niewłaściwej identyfikacji produktów spożywczych na stanowisku mięsno-wędliniarskim i braku przestrzegania zasad higieny podczas prowadzonej działalności,
- braku czystości w sali sprzedaży i na stoisku mięsnym - zasadna w zakresie czystości powierzchni podłóg,
- zepsutego mleka – niezasadna,
- obecności substancji chemicznych w migdałach zakupionych w markecie – niezasadna,
- zakupu zepsutego mięsa (porcja rosołowa) – niezasadna,
- przechowywania nabiału poza urządzeniami chłodniczymi, nieporządku na stoisku z warzywami, nieprzyjemnego zapachu mięsa, otwartych opakowań od śmietany – niezasadna,
- mat ułożonych na winogronach – niezasadna,
- zakupu nieświeżego kurczaka – niezasadna,
- zakupu sera żółtego o niewłaściwej jakości, tj. oznaki pleśni po dwóch dniach przechowywania w urządzeniu chłodniczym – niezasadna.

#### 2 w magazynach hurtowych:

- prowadzenia działalności handlowej bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej –1 zasadna
- obecności szkodników (myszy) w obiekcie – niezasadna,

#### 3 w obiektach ruchomych:

- niewłaściwego postępowania z odpadami komunalnymi oraz prowadzenie działalności bez uzyskania decyzji zatwierdzającej obiekt – zasadna w zakresie prowadzenia działalności bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
- wystąpienia dolegliwości ze strony przewodu pokarmowego po spożyciu śledzia zakupionego w punkcie sprzedaży oraz niewłaściwe warunkami sprzedaży – niezasadna,
- zakupu surowego boczku o nieprzyjemnym zapachu – niezasadna.

#### 1 w innych obiektach obrotu żywnością:

- sprzedaży produktów po upływie daty minimalnej trwałości, zakrywania dat oraz układania produktów spożywczych po upływie daty min. trwałości z tyłu, a z przodu produktów w dacie min. trwałości – zasadna w zakresie oferowania w sprzedaży artykułów spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości

#### 1 w kiosku spożywczym:

- zakupu wędzonej makreli ze śladami pleśni – zasadna.

### **1.5. Zakłady żywienia zbiorowego**

W roku sprawozdawczym pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kołobrzegu znajdowało się 1021 obiektów żywienia zbiorowego.

W ramach prowadzonego nadzoru sanitarnego w 2024 r.:

- a) skontrolowano 441 obiektów, na podstawie „Arkusza oceny zakładu” oceniono 264 obiekty;
- b) zatwierdzono 101 obiektów oraz rozszerzono zakres prowadzonych działalności w 61 obiektach;
- c) przeprowadzono 764 kontrole i rekontrole, w tym 90 interwencyjnych, z czego 25 dotyczyło powiadomień w ramach systemu RASFF;
- d) wydano 108 decyzji administracyjnych, w tym:
  - 70 na poprawę warunków techniczno- sanitarnych,
  - 28 umarzających prowadzone postępowanie,
  - 7 prolongujących termin wykonania obowiązków decyzji,
  - 1 decyzję warunkowego zatwierdzenia zakładu,
  - 2 wygasające prowadzone postępowanie;
- e) w wyniku stwierdzonych zaniedbań higienicznych i zdrowotnych wynikających z naruszenia przepisów prawa żywnościowego nałożono 161 mandatów karnych na łączną kwotę 57.000 zł.

Stwierdzone uchybienia najczęściej dotyczyły:

- wykorzystywanie w prowadzonej działalności środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia/ daty min. trwałości,
  - braku zachowania segregacji asortymentowej w urządzeniach chłodniczych i/lub zamrażalniczych,
  - braku zabezpieczenia żywności przed zanieczyszczeniem wewnętrznym urządzeń chłodniczych i/lub zamrażalniczych,
  - mrożenia we własnym zakresie surowców, produktów spożywczych i dań gotowych do spożycia,
  - magazynowania produktów spożywczych niezgodnie z deklaracją producenta,
  - przetrzymywania nieoczyszczonych warzyw i owoców w pomieszczeniach kuchni,
  - brudnego i nieoczyszczonego: drobnego sprzętu produkcyjnego (patelnie, miski, pojemniki), półek do przechowywania żywności, blatów roboczych, urządzeń chłodniczych, urządzeń zamrażalniczych, uszczelki w urządzeniach, kratki wentylacyjnych
  - brudnych powierzchni podłóg, ścian, parapetów,
  - oblodzonych wewnątrz urządzeń chłodniczych i/lub zamrażalniczych,
  - pajęczyn w narożach pomieszczeń produkcyjnych, socjalnych lub magazynowych,
  - otłuszczonych okapów wentylacyjnych nad stanowiskami grzewczymi,
  - braku środków do higienicznego mycia rąk w pomieszczeniach produkcyjnych, magazynowych i socjalnych;
  - braku etykiet umożliwiających identyfikację produktów spożywczych,
  - braku oznakowania gotowych potraw datą przygotowania,
  - braku oznakowania zamrożonych we własnym zakresie artykułów spożywczych,
  - braku prowadzenia zapisów z monitoringu krytycznych punktów kontroli wyznaczonych w procedurach kontroli wewnętrznej opartych na zasadach systemu HACCP,
  - nieaktualnych orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych.
- f) wniosków do Sądu nie wystosowano;
  - g) wystosowano 7 wniosków o wymierzenie kar pieniężnych do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie;
  - h) do badań laboratoryjnych pobrano:

- 5 próbek pn. Sok pomarańczowy, w kierunku badań: obecność *Salmonella spp.* w 25 ml, liczba *Listeria monocytogenes* w 1 ml, ocena organoleptyczna – nie kwestionowano,
  - 5 próbek pn. Kebab mielony z mięsa wołowego Berlin Doner Kebab w kierunku badań: obecność *Salmonella spp.* w 10 g – nie kwestionowano.
  - 3 próbki posiłków obiadowych w kierunku badań fizyko-chemicznych w celu sprawdzenia wartości odżywczej – nie kwestionowano,
  - 26 wymazów czystościowych z powierzchni (wymazy małe, wymazy duże) oraz z rąk pracownika przygotowującego posiłki. W wyniku przeprowadzonych badań nie wykryto obecności bakterii chorobotwórczych.
- i) w okresie sprawozdawczym w tej grupie obiektów odnotowano 65 interwencji konsumentów, z czego zasadność potwierdzono w 17 przypadkach dotyczących:
- 10 w zakładach żywienia zbiorowego – duża gastronomia:
- niewłaściwego postępowania z odpadami komunalnymi – 2 zasadne,
  - niezachowania odpowiedniego stanu higieniczno-sanitarnego w obiekcie – 1 zasadna,
  - serwowania niewłaściwej jakości potraw i niezachowania odpowiedniego stanu higieniczno-sanitarnego w obiekcie – częściowo zasadna w zakresie brudnych szklanek i brudnej podłogi,
  - serwowania niewłaściwej jakości potraw – niezasadna,
  - wystąpienia dolegliwości ze strony układu pokarmowego po spożyciu potraw – 4 niezasadne,
  - palenia papierosów przez pracowników produkcyjnych podczas przygotowywania posiłków – niezasadna,
- 16 w zakładach żywienia zbiorowego – mała gastronomia
- wystąpienia dolegliwości ze strony układu pokarmowego po spożyciu potraw – 3 niezasadne i 1 częściowo zasadna w zakresie warunków przechowywania frytek i utrzymania czystości,
  - serwowania spleśniałego pieczywa – 1 zasadna i 1 niezasadna,
  - niewłaściwych warunków higieniczno-sanitarnych, nieświeżego jedzenia, prowadzenia działalności w niezgłoszonym pomieszczeniu kuchennym – częściowo zasadna w zakresie warunków higienicznych i nieświeżego jedzenia,
  - braku toalety w lokalu gastronomicznym – 1 niezasadna,
  - braku zachowanej higieny podczas prowadzonej działalności – 3 niezasadne,
  - serwowania surowego mięsa (karkówka kraftowa) w kebabie – 1 niezasadna,
  - czyszczenia wycieraczek samochodowych w bliskim położeniu ogródka gastronomicznego – 1 niezasadna,
  - wylewania odpadów i płynów do odpływu wyjazdowego przez użytkowników lokali gastronomicznych – 2 niezasadne,
  - serwowania niewłaściwej jakości potraw – niezasadna.
- 18 w stołówkach w domach wczasowych
- wystąpienia dolegliwości ze strony układu pokarmowego – 5 niezasadnych, 2 zasadne, 2 częściowo zasadne w zakresie stwierdzenia produktów spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia i daty minimalnej trwałości oraz mrożenia mięsa i wyrobów mięsnych we własnym zakresie, braku etykiet oraz nieoczyszczonych warzyw i owoców w kuchni,



- niewłaściwej jakości produktów spożywczych wykorzystywanych w działalności, brudnych kubków po herbacie i grilla, braku orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników pionu żywienia – częściowo zasadna w zakresie brudnych kubków po herbacie,
- wyszczerbionych talerzy, niestosowania przez obsługę rękawiczek w kontakcie ze sztućcami oraz pieczywem – częściowo zasadna w zakresie wyszczerbionych talerzy,
- ponownego przetwarzania żywności – niezasadna,
- serwowania żywności o niewłaściwej jakości – niezasadna,
- noszenia sztućców gołymi rękoma przez personel stołówek, braku okrycia na sztućce, niedomytych szklanek – niezasadna,
- niewłaściwej jakości podawanych wędlin i mało urozmaiconej diety – niezasadna,
- podawania żywności o niewłaściwych cechach (wędliny kwaśne, sery nieświeże, parówki zielone, mięso na obiad śmierdzące i szare, pierogi „ruskie” przygotowane z zepsutego sera i ziemniaków z poprzednich dni), brudnych talerzy i sztućców, uszkodzonych krawędzi od kubków, serwowania posiłków niezgodnych z podanym na jadalni menu, przygotowywania posiłków z produktów pozostałych z poprzedniego dnia, nakładania surówki z oryginalnego opakowania dłonią, bez zabezpieczenia bezpośrednio na talerz obiadowy – niezasadna,
- palenia papierosów, złej jakości warzyw i owoców, mięsa po terminie przydatności do spożycia – niezasadna,
- podawania spleśniałego pieczywa i obecności mrówek w herbacie – niezasadna.

#### 12 w blokach żywienia w sanatoriach i prewentoriach

- podejrzenia wystąpienia choroby przenoszonej drogą pokarmową – 3 niezasadne, 1 zasadna,
- objawów chorobowych ze strony układu pokarmowego wśród gości, nieprawidłowego przechowywania i niewłaściwej jakości środków spożywczych (wędliny, sałatki, zupy, mięsa, jaja) – częściowo zasadna w zakresie stwierdzenia środków spożywczych przeterminowanych,
- wystąpienia dolegliwości żołądkowo – jelitowych, w związku z niestosowaniem zadeklarowanej diety bezglutenowej u kuracjusza – częściowo zasadna w zakresie podania kuracjuszowi z celiakią produktów zawierających gluten,
- wyszczerbionych naczyń, podawania 3 łyżeczek do stołu 4-osobowego, braku serwetek na stolikach – częściowo zasadna w zakresie wyszczerbionych naczyń,
- braku otrzymania przez kuracjuszy dziennego wyżywienia (tzw. suchego prowiantu) na zorganizowanej całodiennej wycieczce do Berlina – niezasadna,
- uwag odnośnie żywienia, m.in. niedogotowanych ziemniaków, serka topionego podawanego do diety cukrzycowej, zjełczałego majonezu na sałatce, palenia papierosów na terenie obiektu – niezasadna,
- niewłaściwej jakości jajeczniczy oraz stanu sztućców i talerzy – niezasadna,
- brudnych naczyń i skisniętego mleka przy ekspresach – niezasadna,
- brudnych talerzy wydawanych do posiłków na jadalni – niezasadna,

1 w stołówce w internacie dotyczącą wystąpienia dolegliwości ze strony układu pokarmowego po spożyciu posiłków przygotowanych w obiekcie – niezasadna.

#### 2 w stołówkach na koloniach, półkoloniach i obozach

- serwowania posiłków z surowym mięsem, brudnych naczyń stołowych – częściowo zasadna w zakresie brudnych talerzy,

- zlewania kompotu pozostałego po obiedzie do powtórnego wykorzystania – niezasadna,

### 3 w stołówkach w przedszkolach

- wystąpienia zapachu pleśni, braku zachowania zasad higieny podczas podawania posiłków, nieprawidłowych warunków przechowywania i podawania posiłków, wątpliwości odnośnie orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych osób mających kontakt z żywnością – niezasadna,
- wystąpienia wymiotów u dziecka po spożyciu rosółu z makaronem i pałki z kurczaka – niezasadna,
- nieprzestrzegania przepisów rozporządzenia „sklepikowego” – niezasadna,

### 2 w innych zakładach żywienia zbiorowego

- wystąpienie dolegliwości ze strony układu pokarmowego po spożyciu potraw wśród uczestników zamkniętej imprezy okolicznościowej – 1 zasadna
- wystąpienia dolegliwości ze strony układu pokarmowego po wypiciu kompotu przygotowanego z wody pobranej bezpośrednio z kranu – 1 niezasadna.

## 1.6. Środki transportu

W roku sprawozdawczym pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kołobrzegu znajdowało się 20 środków transportu.

W ramach prowadzonego nadzoru sanitarnego w 2024 r.:

- a) zatwierdzono 4 środki transportu, rozszerzono zakres prowadzonej działalności przy kuchni domowej o transport wyprodukowanych wyrobów.
- b) przeprowadzono 4 kontrole sanitarne (tematyczne).

Nieprawidłowości podczas czynności kontrolnych nie stwierdzono.

## 1.7. Zakłady produkcji i wprowadzania do obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

W ewidencji obiektów znajduje się 25 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością (4 hurtownie i 21 sklepów).

W ramach prowadzonego nadzoru sanitarnego w 2024 r.:

- a) przeprowadzono 3 kontrole, w tym 1 związaną z otrzymanym powiadomieniem w ramach systemu RASFF;
- b) do badań laboratoryjnych pobrano 4 próbki:
  - 2 rodzaje kubków szklanych w kierunku migracji specyficznej (migracja ołowiu i kadmu z obszaru obrzeża) nie kwestionowano;
  - 2 rodzaje miseczek z melaminy w zakresie migracji specyficznej formaldehydu do 3 % kwasu octowego nie kwestionowano.

## 2. Jakość zdrowotna środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

W 2024 r. pobrano 298 próbek, w tym:

- 260 próbek środków spożywczych,
- 6 próbek zmiotek mącznych,
- 26 próbek wymazów sanitarnych,
- 4 próbki wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- 2 próbki produktów kosmetycznych.

W 2024 r. z pobranych 260 próbek środków spożywczych, 101, tj.: 39 % wyprodukowano w lokalnych zakładach, tj.:

- 15 próbek lodów na bazie mleka, RTE w wytwórniach lodów w zakresie czystości mikrobiologicznej (wykrywanie obecności *Salmonella spp.* w 25 g, oznaczenie liczby *Listeria monocytogenes* w 1 g);
- 70 próbek lodów z automatu na bazie mleka, RTE w punktach z automatami do lodów w zakresie czystości mikrobiologicznej (wykrywanie obecności *Salmonella spp.* w 25 g, oznaczenie liczby *Listeria monocytogenes* w 1g, liczba *Enterobacteriaceae* w 1 g),
- 5 próbek wyrobów ciastkarskich z kremem niepoddanym obróbce cieplnej- RTE w ciastkarni w kierunku czystości mikrobiologicznej (wykrywanie obecności *Salmonella spp.* w 25g, oznaczanie liczby *Listeria monocytogenes* w 1g, oznaczanie przypuszczalnych *Bacillus cereus* w 1g), oceny organoleptycznej;
- 5 próbek wody źródlanej w wytwórni wody „Jantar” w kierunku czystości mikrobiologicznej (oznaczanie ilościowe *Escherichia coli* i bakterii z grupy *coli*, wykrywanie i oznaczanie ilościowe enterokoków kałowych, wykrywanie i oznaczanie ilościowe przetrwalników beztlenowców redukujących siarczyny (clostridia), wykrywanie i oznaczanie ilościowe *Pseudomonas aeruginosa*), oceny organoleptycznej i oceny znakowania;
- 1 próbkę chleba żytniego w piekarni w kierunku zawartości metali szkodliwych dla zdrowia arsenu całkowitego, arsenu nieorganicznego, kadmu, ołowiu, rtęci, niklu;
- 5 próbek od producentów produkcji pierwotnej, tj.: sałaty dębowej (uprawa szklarniowa) w zakresie zawartości azotanów; jarmużu i owsa w kierunku zawartości pestycydów, ziemniaków i buraków w kierunku zawartości metali szkodliwych dla zdrowia: ołowiu, kadmu, rtęci.

Ponadto pobrano próbki dań/napojów przygotowanych w zakładach żywienia zbiorowego, tj.:

- 3 próbki posiłków do badań fizyko- chemiczne w zakresie wartości odżywczej, tj.: w stołówce przedszkolnej, która również prowadzi catering do innych placówek oświatowych oraz w dwóch ośrodkach sanatoryjnych;
- 5 próbek soku pomarańczowego w kawiarni w zakresie czystości mikrobiologicznej (wykrywanie obecności *Salmonella* w 25g, oznaczanie liczby *Listeria monocytogenes* w 1g) i oceny organoleptycznej.

W zakładzie produkcji suplementów diety pobrano 4 próbki suplementów diety, wyprodukowanych na zlecenie firmy z Wielkiej Brytanii, tj.: 3 próbki witaminy D i jedną próbkę witaminy A w kierunku zawartości witamin.

W wyniku przeprowadzonych badań zakwestionowano 41 próbek (16%):

- 40 próbek lodów z automatów, co stanowi 57 % pobranych próbek lodów z automatu. Próbki zdyskwalifikowano z uwagi na niespełnienie wymagań higieny procesu, tj.: przekroczenie dopuszczalnego poziomu *Enterobacteriaceae* określonego w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych;
- 1 próbkę suplementu diety- witamina A z uwagi na niezgodność pomiędzy wynikiem badania, a wartością deklarowaną przez producenta na opakowaniu producenta, która była znacznie zawyżona.

W ramach urzędowej kontroli żywności w zakładach produkcyjnych (piekarnie, ciastkarnia) oraz w zakładach gastronomicznych (zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego tzw. duża gastronomia i zakłady małej gastronomii), w których prowadzono produkcję w oparciu o smażenie na tzw. „głębokim tłuszczu” przeprowadzono pomiar

zawartości związków polarnych metodą szybkiego testu urządzeniem TESTO 270. Ocenie poddano tłuszcz smaźalniczy w 39 zakładach, w tym w 34 zakładach gastronomicznych i 5 zakładach piekarsko-ciastkarskich. Wyniki przeprowadzonych pomiarów nie wykazały przekroczenia dopuszczalnego poziomu związków polarnych określonego w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 25 września 2012 r. w sprawie określenia maksymalnych poziomów substancji zanieczyszczających, które mogą znajdować się w tłuszczach stosowanych do smażenia, oraz kryteriów dla metod analitycznych stosowanych do ich oznaczania.

### **3. Suplementy diety, żywność dla określonych grup odbiorców i żywność wzbogacana**

Nadzór nad suplementami diety, żywnością dla określonych grup, środkami spożywczymi wzbogacanymi oraz nową żywnością odbywa się w sklepach spożywczych, zielarsko-medycznych i aptekach, a także poprzez przegląd stron internetowych. Ponadto pod nadzorem tutejszej Inspekcji znajduje się zakład produkcji suplementów diety.

W ramach sprawowanego nadzoru sanitarnego do badań laboratoryjnych pobrano:

- a) 2 próbki żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci pn.:
  - Herbatka instant z ekstraktem ziół Humana Herbatka koperkowa z ekstraktem ziół w zakresie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia, oceny organoleptycznej i oceny znakowania,
  - Mleko początkowe dla niemowląt od urodzenia Bebiko 1 w zakresie oceny znakowania;
- b) 18 próbek suplementów diety pn.:
  - 5 próbek – Kolagen w zakresie zanieczyszczeń mikrobiologicznych (wykrywanie obecności *Salmonella spp.* w 25 g, oznaczanie liczby *Listeria monocytogenes* w 1 g) i oceny znakowania,
  - Altapharma wapń w kierunku zawartości wapnia, oceny organoleptycznej i oceny znakowania,
  - 5 próbek – Kolagen Hydrolizowany kolagen typu I & III w zakresie zanieczyszczeń mikrobiologicznych (wykrywanie obecności *Salmonella spp.* w 25 g, oznaczanie liczby *Listeria monocytogenes* w 1 g) i oceny znakowania,
  - Elektrolity na kaca w zakresie zawartości sodu,
  - Plusssz Sport Complex. Tabletki o smaku cytrynowo-pomarańczowym w zakresie zawartości sodu,
  - Koenzym Q10 100 mg „Walmark Plus Max” w zakresie zawartości koenzymu Q10,
  - Witamina D<sub>3</sub> 10000IU 180 kapsułek w zakresie zawartości witaminy D<sub>3</sub>,
  - Witamina D<sub>3</sub> 20000IU 180 kapsułek w zakresie zawartości witaminy D<sub>3</sub>,
  - Witamina D<sub>3</sub> 35000IU 180 kapsułek w zakresie zawartości witaminy D<sub>3</sub>,
  - Witamina A 10000IU 180 kapsułek w zakresie zawartości witaminy A,

stwierdzono niezgodność pomiędzy wynikiem badania, a wartością deklarowaną przez producenta, tj. wynik badania  $198 \pm 35$  µg/1 tabletkę, wartość deklarowana przez producenta 3440 µg/1 tabletkę – wystosowano pismo do producenta produktu, który potwierdził niewłaściwy sposób wyliczenia własnego i poinformował o podjętych działaniach. Zakwestionowano 1 próbkę pn. Witamina A 10000IU 180 kapsułek.
- c) 3 próbki żywności specjalnego przeznaczenia medycznego pn.:

- Nutricia Nutridrink o smaku neutralnym, do postępowania dietetycznego w niedożywieniu i ryzyku niedożywienia związanym z chorobą w zakresie obecności glutenu i oceny znakowania,
  - Bebilon pepti syneo dla niemowląt z alergią na białko mleka krowiego. Hipoalergiczny preparat mlekozastępczy w proszku dla niemowląt od urodzenia w zakresie oceny znakowania,
  - Nutricia diaspin w zakresie zawartości substancji słodzących i oceny znakowania;
- d) próbkę składnika do produkcji suplementów diety pn. Witamina C w zakresie kryteriów czystości.

Pozostałe próbki pod względem jakości zdrowotnej nie budziły zastrzeżeń, nie wniesiono uwag do oceny znakowania.

Ponadto dokonano oceny znakowania 3 suplementów diety przeprowadzonej przez przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kołobrzegu, do których wniesiono 1 uwagę, tj.: w wykazie składników podkreślono za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego się od reszty składników wyraz „pszczeli” wskazującego, że jest to substancja powodująca alergie lub reakcje nietolerancji, co jest niezgodne z załącznikiem II rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. W związku z powyższym wystosowano pismo dotyczące uwag do znakowania do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w m. st. Warszawie ze względu na siedzibę dystrybutora.

Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną w punkcie aptecznym, podczas której dokonano oceny znakowania suplementów diety pn. Vibovit Junior, Magnez skurcz Apteo, do których uwag nie wniesiono.

Dokonano przeglądu 2 sklepów internetowych w zakresie prezentacji suplementów diety, podczas których oceniono 31 suplementów diety – uwag nie wniesiono.

W związku z pismem Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie dotyczącym:

- a) sprzedaży internetowej suplementów diety, które mogłyby być reklamowane jako preparaty o właściwościach leczniczych, pomocnych w walce z cukrzycą, cholesterolem, nadciśnieniem tętniczym,
- b) sprzedaży internetowej suplementu diety pn. „Cystone”, „Uroiner” i „Uroner D” oraz sprzedaży internetowej suplementów diety na pasożyty pn. „Carska – Gorzki kompleks ziołowy”, „Carska”, „Carska kompleks ziołowy”, „Kompleks ziołowy na odrobaczanie”,

dokonano przeglądu portali internetowych oraz sklepów internetowych – nie stwierdzono ofert sprzedaży przedsiębiorców z powiatu kołobrzieskiego.

W związku z pismem Głównego Inspektora Sanitarnego w Warszawie i pismem Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie dotyczącym internetowej sprzedaży suplementu diety pn. Now Kava Kava Extract 250 mg dokonano przeglądu stron internetowych wskazanych w powyższych pismach, na których oferowano do sprzedaży suplement diety pn. Now Kava Kava Extract 250 mg naruszający przepisy prawa żywnościowego. W wyniku przeglądu wskazanych stron nie stwierdzono przedsiębiorców z powiatu kołobrzieskiego oferujących przedmiotowy suplement diety. Niezależnie od powyższego, w związku z faktem, iż produkt pn. Now Kava Kava Extract 250 mg był przedmiotem powiadomienia Głównego Inspektora Sanitarnego, w myśl art. 29 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia przeprowadzono kontrolę sanitarną (tematyczną) u przedsiębiorcy wskazanego w piśmie, prowadzącego działalność w Zakładzie produkcji suplementów diety, w wyniku której nie stwierdzono

składników sugerujących produkcję przedmiotowego produktu jak również w/w produktu. Podczas czynności kontrolnych przedsiębiorca poinformował, że rezygnuje z wprowadzania do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej w/w produkt. Zobligował się również do poinformowania o powyższym Główny Inspektorat Sanitarny.

Przeprowadzono 2 kontrole związane z powiadomieniami w systemie RASFF dotyczącymi suplementu diety pn. Aloes kapsułki i Tonga tali 400 mg 120 tabletek.

Do tutejszej Inspekcji Sanitarnej wpłynęły 3 interwencje, które dotyczyły:

- zaniżania dawek witaminy D na opakowaniu produktu (inna zawartość witaminy D na produkcie inna zawartość w opakowaniu), produkcji substancji zakazanych (np. 5-HTP), „zatajonym” przed organami urzędowej kontroli pomieszczeniem, w którym odbywa się pakowanie i przeklejanie etykiet produktów – zasadna,
- oferowania do sprzedaży jako suplement diety produktu pn. Now Foods Melatonina 5 mg – (interwencja wpłynęła dwukrotnie) – niezasadna.

#### **4. Wzmóżony nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego w sezonie letnim**

Zakłady/obiekty małej gastronomii

W okresie trwania sezonu letniego skontrolowano 135 zakładów małej gastronomii, w tym 34 punkty ruchome, przeprowadzając łącznie 179 kontroli, w tym 40 w punktach ruchomych.

W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono w 39 obiektach niezgodności z przepisami prawa żywnościowego, w 2 zakładach prowadzenie działalności niezgodnie z uzyskanymi zatwierdzeniami, tj. wykorzystywanie surowców do przygotowania posiłków oraz konsumpcja posiłków. W związku z powyższym, na podstawie art. 103 ust. 1 pkt 5 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia zostały wystosowane wnioski do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie o nałożenie kar pieniężnych.

Nałożono 38 mandatów karnych na łączną kwotę 12.500 zł, w tym w punktach ruchomych 2 mandaty na łączną kwotę 600 zł. Wydano 13 decyzji na poprawę stanu techniczno – sanitarnego pomieszczeń żywnościowych oraz ich wyposażenia, w tym 1 dotyczącą punktu ruchomego oraz 3 decyzje umarzające wszczęte postępowanie administracyjne.

Obowiązki nakładane w drodze decyzji administracyjnych dotyczyły m.in. zapewnienia:

- podłóg, sufitów i ścian zachowanych w dobrej kondycji technicznej;
  - blatu roboczego pozbawionego ubytków;
  - zabezpieczenia otworów w ścianie i suficie;
  - bieżącej ciepłej i zimnej wody przy umywalce do mycia rąk w przygotowalni;
  - siatki przeciw owadom w otwieralnej części okna w kuchni;
  - zamykanego kosza na odpady w bufecie;
  - mebli i regałów na produkty spożywcze oraz naczynia zachowanych w dobrej kondycji technicznej;
  - drzwi do szafy przełotowej na naczynia stołowe zachowanych w dobrej kondycji technicznej;
  - półek w urządzeniach chłodniczych zachowanych w dobrym stanie techniczno-sanitarnym;
- oraz:
- opracowania dokumentacji systemu kontroli wewnętrznej HACCP, GHP/GMP;
  - przeprowadzenia badania wody wykorzystywanej w obiekcie podczas prowadzonej działalności.

Niezgodności z przepisami prawa żywnościowego, które dały podstawę do nałożenia mandatów karnych to m.in.:

- pomieszczenia żywnościowe utrzymane w ogólnym nieporządku,
- brak zachowania czystości bieżącej podczas prowadzonej działalności, tj.: brudne powierzchnie podłóg, ścian i powierzchni roboczych, drobny sprzęt produkcyjny i naczynia produkcyjne, szuflady, szafki, półki, pojemniki, opakowania zastępcze na środki spożywcze, urządzenia chłodnicze; otłuszczony okap wentylacyjny i smażalniki; liczne pajęczyny na ścianach i sufitach pomieszczeń żywnościowych; brudne i nadmiernie oblodzone urządzenia zamrażalnicze;
- w urządzeniach chłodniczych brak zachowanej segregacji asortymentowej produktów spożywczych mogących przenieść wtórne zanieczyszczenie lub oddziaływać na siebie;
- artykuły spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia i daty minimalnej trwałości wykorzystywane do przygotowywania dań;
- zastoiny wody w naczyniach kuchennych układanych „jeden w drugim”;
- przechowywanie artykułów spożywczych bezpośrednio na podłodze;
- brak etykiet umożliwiających identyfikację produktów spożywczych;
- brak oznakowania datą przygotowania i zabezpieczenia przed zanieczyszczeniem wcześniej przygotowanych dań i półproduktów;
- brak środków do higienicznego mycia i dezynfekcji rąk przy umywalkach do mycia rąk;
- przechowywanie przedmiotów niezwiązanych z prowadzoną działalnością w obszarach, w których pracuje się z żywnością;
- rozmrażanie środków spożywczych w temperaturze otoczenia;
- brak prowadzonego monitoringu z wyznaczonych CCP.

Do tutejszej Inspekcji Sanitarnej wpłynęło 12 interwencji, które dotyczyły:

- spleśniałego pieczywa w kebabie – zasadna;
- surowego mięsa w kebabie – niezasadna;
- braku higieny w zakładzie, mrożenia produktów – zasadna;
- wystąpienia dolegliwości ze strony układu pokarmowego po spożyciu posiłków – 2 niezasadne, 1 częściowo zasadna w zakresie niezgodności z przepisami prawa żywnościowego dotyczących warunków przechowywania frytek i utrzymania czystości;
- braku toalety dla klientów – niezasadna;
- niewłaściwych warunków higieniczno – sanitarnych w punkcie oraz nieświeżego jedzenia, prowadzenia działalności w niezgłoszonym pomieszczeniu kuchennym za punktem – częściowo zasadna w zakresie warunków higienicznych i nieświeżego jedzenia (stwierdzono produkty po upływie terminu przydatności do spożycia/ daty minimalnej trwałości);
- czyszczenia wycieraczek samochodowych w bliskiej odległości ogródka gastronomicznego – niezasadna;
- niewłaściwej jakości serwowanego kebaba warzywnego – niezasadna;
- imisji odpadów i płynów (krew, oleje i inne) wylewanych do odpływu wyjazdowego przez użytkowników dwóch lokali gastronomicznych – niezasadna.

Do osób wnoszących interwencje, które podały dane zostały wysłane odpowiedzi na wnoszone zarzuty.

W okresie objętym sprawozdawczością przeprowadzono czynności kontrolne w punktach gastronomicznych zlokalizowanych na lotnisku w Podczelu, w związku z odbywającymi się imprezami masowymi, tj. Sunrise Festival (czas trwania imprezy 19.07.2024 r. – 21.07.2024 r.) oraz Sun Festival (czas trwania imprezy 26.07.2024 r. – 28.07.2024 r.).

Łącznie przeprowadzono 12 kontroli sanitarnych (tematycznych). Skontrolowano 8 punktów gastronomicznych znajdujących się na terenie imprez masowych zatwierdzonych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kołobrzegu oraz 4 punkty (przyczepy gastronomiczne), które posiadały decyzje zatwierdzające z innych powiatów. W wyniku prowadzonego nadzoru sanitarnego nad warunkami żywienia zbiorowego nie stwierdzono uchybień z zakresu stanu higieniczno – sanitarnego oraz techniczno – sanitarnego. Sprawdzono m.in. terminy przydatności / daty minimalnej trwałości środków spożywczych, warunki przechowywania artykułów spożywczych, utrzymanie czystości bieżącej w obiektach wraz z jego wyposażeniem, aktualność orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno – epidemiologicznych pracowników. Obiekty zatwierdzone przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kołobrzegu posiadały dostęp do bieżącej wody, w pozostałych skontrolowanych punktach ustawionych na terenie w/w imprez masowych wodę zapewniono na zasadzie obiegu wewnętrznego.

#### Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego

W okresie sprawozdawczym skontrolowano 39 obiektów żywienia zbiorowego typu zamkniętego, w których przeprowadzono łącznie 76 kontroli, w tym 18 kontroli interwencyjnych.

W wyniku prowadzonego nadzoru sanitarnego nad warunkami żywienia zbiorowego stwierdzono uchybienia higieniczno – sanitarne, za które nałożono 21 mandatów karnych na łączną kwotę 8.400 zł. Stwierdzone nieprawidłowości to m.in.:

- brak czystości bieżącej pomieszczeń i wyposażenia obiektów (brudne m.in.: urządzenia chłodnicze i zamrażalnicze, półki/regaly, pojemniki do przetrzymywania drobnego sprzętu produkcyjnego oraz przypraw, parapety z padłymi owadami, uszczelki w urządzeniu chłodniczym, piec konwekcyjno – parowy, powierzchnie podłóg, otłuszczone wentylatory);
- w pomieszczeniu kuchni: przetrzymywanie brudnych z piórami i odchodami jaj świeżych w wytłaczance, nieoczyszczonych warzyw i owoców, ziół w doniczkach oraz środków spożywczych ustawionych na regale ociekowym na naczynia;
- w pomieszczeniach magazynowych brudne posadzki oraz półki regałów do przechowywania żywności;
- w komorze chłodniczej brudne regały do przechowywania środków spożywczych;
- brak zachowanej segregacji asortymentowej, część gotowych produktów niezabezpieczona przed zanieczyszczeniem wewnętrznym i nieoznakowana datą przygotowania;
- brudne naczynia stołowe, przechowywane w stanie wilgotnym, z zastoinami wody, kubki do herbaty z osadem po herbacie;
- brak etykiet do skrojonych wędlin oraz przypraw przesypywanych do opakowań zastępczych;
- w pomieszczeniach żywnościowych pajęczyny przy suficie i w narożach ścian;
- w toalecie dla personelu nieporządek, brudna umywalka do mycia rąk i podajnik do mydła;
- środki spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia/ daty minimalnej trwałości;
- środki spożywcze przechowywane bezpośrednio na podłodze, pomimo zapewnionych regałów do przechowywania środków spożywczych;
- przetrzymywanie wspólnie środków spożywczych ze środkami czystości;
- brak prowadzonych zapisów z systemu kontroli wewnętrznej HACCP, GHP/GMP;



- przetrzymywanie prywatnych rzeczy pracowników w przestrzeniach, w których pracuje się z żywnością;
- rozmrażanie artykułów spożywczych w temperaturze otoczenia.

W okresie sprawozdawczym wydano 14 decyzji na poprawę stanu techniczno – sanitarnego pomieszczeń żywnościowych oraz ich wyposażenia, 2 decyzje umarzające wszczęte postępowanie administracyjne oraz 1 decyzję prolongującą termin wykonania obowiązków decyzji.

Obowiązki nakładane w drodze decyzji administracyjnych dotyczyły m.in.:

- doprowadzenia do właściwego stanu techniczno-sanitarnego powierzchni podłóg, ścian, sufitów w pomieszczeniach żywnościowych;
- zapewnienia urządzeń chłodniczych, drobnego sprzętu produkcyjnego, stelażu blatu, stołu produkcyjnego, powierzchni filarów zachowanych we właściwym stanie techniczno – sanitarnym;
- zapewnienia siatki przeciwko owadom w otwieralnej części okna;
- zabezpieczenia otworu wentylacyjnego pod okapem wentylacyjnym w pomieszczeniu obróbki termicznej mięsa;
- zapewnienia drzwi pozbawionych ubytku okleiny, wykonanych z materiału gładkiego, łatwego do utrzymania w czystości w zmywalni naczyń stołowych;
- zapewnienia windy do przewozu odpadów, tak aby pozbawiona była zdartej wewnętrznej powłoki;
- zabezpieczenia odpływu w podłodze w przygotowalni wstępnej;
- zapewnienia bieżącej ciepłej i zimnej wody w przygotowalni wstępnej przy stanowisku obróbki jaj;
- przeprowadzenia badania wody wykorzystywanej w obiekcie podczas prowadzonej działalności;
- opracowania dokumentacji HACCP, GHP/GMP dostosowanej do prowadzonej w obiekcie działalności.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 18 kontroli interwencyjnych. Wnoszone przez konsumentów zarzuty dotyczyły:

- spleśniałego pieczywa oraz obecności mrówek w herbacie – niezasadna;
- podejrzenia wystąpienia choroby przenoszonej drogą pokarmową – 4 niezasadne;
- wystąpienia dolegliwości ze strony układu pokarmowego po spożyciu posiłku oferowanego w obiekcie – zasadna;
- mało urozmaiconej diety oraz niewłaściwej jakości wędlin – niezasadna;
- niewłaściwej jakości produktów spożywczych, brudnych kubków po herbacie, braku orzeczeń lekarskich do celów sanitarno – epidemiologicznych pracowników pionu żywienia – częściowo zasadna w zakresie brudnych kubków;
- brudnych, wyszczerbionych naczyń stołowych – zasadna;
- podawania żywności o niewłaściwych cechach organoleptycznych, brudnych talerzy i sztućców, uszkodzonych krawędzi od kubków, serwowania posiłków niezgodnych z menu, przygotowywania posiłków z produktów pozostałych z poprzedniego dnia – niezasadna;
- wyszczerbionych talerzy, nie stosowania rękawiczek w kontakcie ze sztućcami oraz pieczywem przez obsługę – częściowo zasadna w zakresie wyszczerbionych talerzy;
- serwowania żywności o niewłaściwej jakości – niezasadna;
- niedomytych szklanek, braku okrycia na sztućce, podawania sztućców gołymi rękoma przez personel – niezasadna;

- brudnych naczyń na stołówce oraz serwowania posiłków z surowym mięsem – zasadna w zakresie czystości naczyń stołowych;
- składowania odpadów przez tydzień na zewnątrz przy pomieszczeniach pionu żywienia – zasadna;
- zlewania kompotu pozostałego po obiedzie do powtórnego wykorzystania – niezasadna;
- niewłaściwej jakości jajeczniczy oraz stanu sztućców i talerzy – niezasadna;
- dolegliwości żołądkowo jelitowych w związku z niestosowaniem diety bezglutenowej u kuracjusza – częściowo zasadna w zakresie podania dla osoby z celiakią produktów z glutenem.

Z osobami odpowiedzialnymi omówiono przedmioty interwencji i zobligowano do bezwzględnego przestrzegania przepisów prawa żywnościowego. Do osób wnoszących interwencje, które podały dane zostały wysłane odpowiedzi na wnoszone zarzuty.

W związku z czterema zgłoszeniami podejrzeń wystąpienia choroby przenoszonej drogą pokarmową przeprowadzono czynności kontrolne wraz z poborem wymazów czystościowych do badań laboratoryjnych. Do badań laboratoryjnych w zakresie: obecność *Salmonella*, ogólna liczba drobnoustrojów, obecność gronkowców koagulazododatnich pobrano wymazy sanitarne z rąk pracowników odpowiedzialnych za przygotowywanie posiłków, z powierzchni blatu roboczego, tarczy szatkownicy do warzyw, deski do krojenia. W trzech obiektach próbek nie kwestionowano. W jednym obiekcie stwierdzono obecność ogólnej liczby drobnoustrojów tlenowych na powierzchni szatkownicy oraz obu dłoni kucharza oraz obecność gronkowców koagulazododatnich (*S. aureus* i inne gatunki) na powierzchni obu dłoni kucharza. W związku z zakwestionowaniem próbek wymazów sanitarnych Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kołobrzegu wystosował do przedsiębiorcy pismo dotyczące konieczności podjęcia skutecznych czynności naprawczych. Przedsiębiorca poinformował na piśmie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kołobrzegu o przeprowadzonych działaniach.

Do badań laboratoryjnych, w ramach urzędowej kontroli żywności w zakresie wartości odżywczej pobrano posiłek obiadowy dla pacjentów korzystających z diety ogólnej – próbki nie kwestionowano.

## **5. System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – RASFF**

W 2024 r. w ramach funkcjonowania Systemu RASFF otrzymano 25 powiadomień o produktach, które nie spełniały wymagań przepisów prawnych, stanowiących potencjalne zagrożenie dla zdrowia lub życia konsumentów, w tym:

- 10 powiadomień alarmowych, które dotyczyły produktów:
  - Zestaw przyborów kuchennych, kraj pochodzenia Chiny, producent Guangzhou Tongfengyuan industry ltd, Tianan Hi-tech industrial Plaza B, Panyu Avenue North, w związku ze stwierdzeniem obecności 4,4'-metylenodianiliny;
  - Łosoś mrożony, kraj pochodzenia Norwegia, producent Pure Norwegian Seafood AS, w związku z wprowadzeniem do obrotu produktu niezdatnego do spożycia przez ludzi;
  - Mini ośmiorniczki pn. „Baby – Octopus” marki Seawork, kraj pochodzenia Indie, w związku ze stwierdzeniem obecności kadmu na poziomie  $1,37 \pm 0,206$  mg/kg;
  - Produkt pn. „Mini Danisch”, kraj pochodzenia Dania, producent Lantmannen Unibake Denmark A/S, w związku ze stwierdzeniem niezadeklarowanego alergenów białka mleka;

- Mak niebieski, kraj pochodzenia Polska, producent Diaspolis Sp. z o.o., ul. Szkolna 24, 95-080 Kruszów, w związku ze stwierdzeniem przekroczenia NDP sumy zawartości morfiny i kodeiny;
  - Płatki owsiane bezglutenowe, kraj pochodzenia Polska, producent Radix – Bis Sp. z o.o., Gerberowa 22, 83-010 Rotmanka, w związku ze stwierdzeniem obecności alergenu glutenu;
  - Bazylia otarta, kraj pochodzenia Egipt, dystrybutor Piek-Hurt Jarosław Maciejewski, ul. Mieszka I 5/a, 75-124 Koszalin, ze względu na stwierdzenie obecności *Salmonella Sinstorff* w 25g;
  - Ser Złoty Mazur 150g, kraj pochodzenia Polska, producent Spółdzielnia Mleczarska "Mlekpól" w Grajewie, ul. Elewatorska 13, 19-203 Grajewo, ze względu na stwierdzenie obecności *Salmonella Newport*;
  - Płatki owsiane bezglutenowe 300g, kraj pochodzenia Polska, producent Bezgluten Sp. z o.o. Posąda 128, 32-104 Koniusza, ze względu na stwierdzenie glutenu (>80 mg/kg);
  - Mąka żytnia razowa typ 720, kraj pochodzenia Polska, producent Radix-Bis Sp. z o.o., ul. Gerberowa 22, 83-010 Rotmanka, w związku ze stwierdzeniem przekroczenia NDP Ochrotoksyny A ( $5,4 \pm 1,2 \mu\text{g/kg}$ );
- b) 12 powiadomień informacyjnych w celu podjęcia działań, które dotyczyły produktów:
- Aloes (Aloe Vera) kapsułki, kraj pochodzenia Polska, producent Medica Herbs S.C. Łukasz Wachowicz, Szymon Wachowicz, ul. Bieżanowska 23e, 30-812 Kraków, w związku ze stwierdzeniem niedozwolonego składnika do stosowania w suplementach diety, tj. ekstrakt z liści aloesu standaryzowanego na zawartość 15% barbaloiny;
  - Herbata Lord James Earl Grey, kraj pochodzenia Kenia, producent Livee Polska Sp. z o.o., Zarzecze 136A, 30-134 Kraków, w związku z przekroczeniem NDP sumy alkaloidów pirolizydynowych;
  - Herbata Lord James Classic Black Tea, kraj pochodzenia Kenia, producent Livee Polska Sp. z o.o., Zarzecze 136A, 30-134 Kraków, w związku z przekroczeniem NDP sumy alkaloidów pirolizydynowych;
  - Miski plastikowe pn. „Ciotolina tonda melamina nera diametro cm 7x3,5”, producent Leone Srl, Via Dogana, 25; 48022 Lugo, Ravenna (RA), w związku ze stwierdzeniem obecności melaminy;
  - Fasola Adzuki, kraj pochodzenia Argentyna, dystrybutor Zakład konfekcjonowania „Green Essence”, ul. Poznańska 20, 74-200 Pyrzyce, w związku z przekroczeniem NDP pestycydu glufosynatu;
  - Suplement diety pn. „Reishi Mushroom”, kraj pochodzenia USA, producent Swanson Health Products, Fargo ND 58104, w związku stwierdzeniem nieautoryzowanej nowej żywności;
  - Surowy wyrób mięsny pn. „Wiepszytk Kociewski”, kraj pochodzenia Polska, producent SOKOŁÓW S.A., Oddział w Osiu, ul. Dworcowa 8A, 86-150 Osie, w związku z wykryciem w 25g *Listerii monocytogenes* w 2 z 5 próbek;
  - Kmin rzymski mielony Prymat, kraj pochodzenia Polska, producent Prymat Sp. z o.o., ul. Chlebowa 14, 44-337 Jastrzębie – Zdrój, w związku ze stwierdzeniem przekroczenia NDP sumy alkaloidów pirolizydynowych;
  - Figa suszona, kraj pochodzenia Grecja, producent Prowend.com. Żaneta Wenda, Zawadka, ul. Pszczelarzy 11, 34-100 Wadowice, w związku ze stwierdzeniem

- przekroczenia aflatoksyny B1 na poziomie  $21,62 \pm 3,46 \mu\text{g/kg}$  oraz sumy aflatoksyn B1, B2, G1, G2 na poziomie  $26,35 \pm 4,6 \mu\text{g/kg}$ ;
- Woda mineralna niegazowana Aria 1,5 l, kraj pochodzenia Polska, producent Zbyszko Company S.A., ul. Warszawska 239, 26-600 Radom, Zakład Produkcyjny w Pile, ul. Energetyczna 3, 64-920 Piła, w związku ze stwierdzeniem bakterii grupy coli w ilości 1 jtk/250 ml w 1 z 5 próbek;
  - Oregano, kraj pochodzenia Turcja, dystrybutor Orzeszek Sp. z o.o., Mogilno Duże 28A, 95-082 Dobroń, w związku ze stwierdzeniem przekroczenia NDP sumy alkaloidów pirolizydynowych;
  - Rodzynki Kresto 100g, kraj pochodzenia Iran, dystrybutor VOG Polska Sp. z o.o., ul. Przemysłowa 8, 96-100 Skierniewice, w związku ze stwierdzeniem przekroczenia NDP Ochratoksyny A.
- c) 2 powiadomienia informacyjne w celu zwrócenia uwagi, które dotyczyły produktów:
- Kmin rzymski mielony Prymat, kraj pochodzenia Polska, producent Prymat Sp. z o.o., ul. Chlebowa 14, 44-337 Jastrzębie – Zdrój, w związku z przekroczeniem NDP sumy alkaloidów pirolizydynowych;
  - Suplement diety Tonga tali 400 mg 120 tabletek, kraj pochodzenia Polska, producent Medfuture Sp. z o.o., Pl. Powstańców Śląskich 16-18, 53-314 Wrocław, w związku ze stwierdzeniem składnika Eurycoma longifolia;
- d) 1 powiadomienie niezgodności, które dotyczyło produktu:
- Płatki ryżowe błyskawiczne, kraj pochodzenia Włochy, producent KUPIEC Sp. z o.o., ul. Kupiecka 17, 62-513 Paprotnia, ze względu na stwierdzenie przekroczenia NDP kadmu.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kołobrzegu w roku sprawozdawczym nie dokonał żadnego zgłoszenia produktów do systemu RASFF.

## 6. Obrót grzybami i przetwórstwo grzybów oraz zatrucia grzybami

Nadzór nad grzybami rosnącymi w warunkach naturalnych prowadzono na Targowisku Miejskim w Kołobrzegu. W 2024 r. grzyby oferowano na 2 stanowiskach. W czasie sezonu grzybowego przeprowadzono 8 kontroli, które nie wykazały nieprawidłowości. Osoby oferujące do sprzedaży grzyby świeże posiadały atesty wystawiane przez klasyfikatorów grzybów.

Klasyfikatorzy grzybów zatrudnieni w Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Kołobrzegu udzielali porad w zakresie identyfikacji gatunkowej przynoszonych grzybów przez grzybiarzy. Na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Kołobrzegu, mediach społecznościowych Facebook oraz w siedzibie Stacji na tablicy ogłoszeniowej umieszczono informacje dotyczące m.in. zasad bezpiecznego grzybobrania oraz pełnionych dyżurów klasyfikatorów grzybów w Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Kołobrzegu.

Ponadto w trakcie trwania sezonu grzybowego klasyfikator grzybów udzielił w telewizji kablowej w Kołobrzegu wywiadu w zakresie bezpiecznego grzybobrania.

Nie odnotowano interwencji w związku z grzybami i przetworami grzybowymi. Próbek grzybów lub przetworów grzybowych nie pobrano do badań laboratoryjnych.

#### IV. HIGIENA KOMUNALNA

##### 1. Liczba załatwionych interwencji:

Do tutejszej Stacji wpłynęło 94 interwencji, z czego 27 uznano za zasadne lub częściowo zasadne dotyczyły one:

- niewłaściwego stanu sanitarno – technicznego w Sanatorium Uzdrowskim w Kołobrzegu,
- świadczenia usług tatuażu w mieszkaniu prywatnym oraz niewłaściwego stanu sanitarnego podczas świadczenia powyższych usług,
- niewłaściwego stanu sanitarnego w Szpitalu Uzdrowskim w Kołobrzegu,
- niewłaściwego stanu sanitarnego w budynku mieszkalnym przy ul. Sienkiewicza w Kołobrzegu,
- niewłaściwego stanu sanitarnego w ustępie ogólnodostępnym przy galerii Moło,
- niewłaściwego stanu sanitarnego i zagrożenia epidemiologicznego w domu mieszkalnym,
- odległości śmietników od okien budynku mieszkalnego,
- niewłaściwego stanu sanitarno – technicznego na pływalni w Ustroniu Morskim,
- niewłaściwego stanu sanitarnego w Hotelu w Ustroniu Morskim,
- niewłaściwego stanu sanitarno – technicznego na pływalni w Kołobrzegu,
- gromadzenia odpadów na terenie nieruchomości w Głowaczewie,
- uciążliwej woni wydobywającej się ze ściany budynku mieszkalnego przy ul. Tarnopolskiej w Kołobrzegu,
- niewłaściwego stanu sanitarnego w obiekcie noclegowym w Dźwirzynie,
- niewłaściwego stanu sanitarnego w obiekcie noclegowym w Grzybowie,
- niewłaściwego stanu technicznego pomieszczenia sanitarno-higienicznego w sklepie w Kołobrzegu,
- niewłaściwego stanu sanitarnego w zakładzie fryzjerskim w Kołobrzegu,
- niewłaściwego stanu sanitarnego w Sanatorium Uzdrowskim w Kołobrzegu,
- zalania fekaliami lokalu przy ul. Jerzego w Kołobrzegu,
- składowania pojemników po substancjach żrących na terenie obiektu noclegowego w Ustroniu Morskim,
- niewłaściwego stanu sanitarnego obiektu noclegowego w Kołobrzegu,
- niewłaściwego stanu sanitarnego na pływalni i w hotelu w Kołobrzegu,
- niewłaściwego stanu sanitarno- technicznego apartamentów w Kołobrzegu,
- niewłaściwego stanu sanitarno- technicznego w Sanatorium Uzdrowskim w Kołobrzegu,
- niewłaściwego stanu sanitarnego w salonie kosmetycznym w Kołobrzegu,
- niewłaściwego stanu sanitarno- technicznego w obiekcie i na pływalni w Kołobrzegu,
- niewłaściwych warunków sanitarnych w Sanatorium Uzdrowskim w Kołobrzegu,
- niewłaściwych warunków sanitarnych w Sanatorium Uzdrowskim w Kołobrzegu.

Większość interwencji dotyczyła nieprzestrzegania reżimu sanitarnego w obiektach; 51 było bezzasadnych, 3 zostały bez rozpatrzenia, 11 było poza kompetencjami PIS (przekazano do właściwych organów), 2 były poza kompetencjami HK.

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

Wydano pięć decyzji wstrzymujących działalność niecek basenowych, dziesięć zakazujących użytkowania natrysków na pływalniach, cztery wprowadzające zakaz korzystania z wody ciepłej w postaci drobnocząsteczkowego pyłu z natrysków w obiektach noclegowych, dwie decyzje stwierdzające brak przydatności wody do spożycia, trzy decyzje wstrzymujące użytkowanie autoklawów, siedem decyzji dot. braku przydatności wody do kąpieli w kąpieliskach morskich. Łącznie wydano trzydzieści jeden decyzji, którym nadano rygor natychmiastowej wykonalności.

## **3. Charakterystyka obiektów**

### **3.1. Jakość wody przeznaczonej do spożycia**

Zbiorowe zaopatrzenie w wodę realizowane jest przez 1 przedsiębiorstwo wodociągowo – kanalizacyjne tj. Miejskie Wodociągi i Kanalizacja sp. z o. o. Kołobrzeg ul. Artyleryjska 3 administrujące 7 wodociągami (wodociąg Kołobrzeg, wodociąg Skoczów, wodociąg Włocibórz, wodociąg Bagicz, wodociąg Rymań, wodociąg Gorawino oraz wodociąg Rusowo, który został wyłączony w IV kwartale roku i sieć tego wodociągu przełączono pod wodociąg Kołobrzeg). Zaopatrzenie w wodę realizowane jest także z 8 wodociągów o zasięgu lokalnym (wodociąg DPS Włocibórz, wodociąg ORW Podczele, wodociąg OW Podczele II, wodociąg OW Leśna Polana, wodociąg Karcino, wodociąg MONAR oraz dwa wodociągi przy przetwórnicy rybnych zaopatrujące Zakład Przetwórstwa Rybnego Koral i Zakład Przetwórstwa Rybnego Lisner).

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kołobrzegu sprawuje nadzór nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi na zasadach określonych w przepisach o Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Zatem w ramach prowadzonego monitoringu jakości wody nadzoruje prawidłowość wykonywania działań przez podmioty wykonujące zadania z zakresu zbiorowego zaopatrzenia w wodę, jak również wykonuje badania wody według ustalonego przez siebie planu działania. Na podstawie wyników uzyskanych z przeprowadzonych badań oraz pozyskanych od przedsiębiorstwa, które przeprowadzało badania wody w ramach kontroli wewnętrznej należy stwierdzić, że jakość wody dostarczanej konsumentom na terenie powiatu kołobrzесьkiego przez przedsiębiorstwo wodociągowo – kanalizacyjne odpowiada wymaganiom określonym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r w sprawie, jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi /Dz. U. z 2017 poz. 2294/.

W 2024r. w wodzie z wodociągu publicznego Kołobrzeg stwierdzano przekroczenia parametrów związków żelaza i manganu w jednej ze zbadanych próbek (dot. miejscowości Grzybowo), stwierdzono także dwukrotnie skażenie wody z wodociągu Kołobrzeg w miejscowości Robuń (decyzje o braku przydatności wody opisano poniżej). Wyników badań próbek wody z pozostałych wodociągów publicznych nie kwestionowano, a Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kołobrzegu na bieżąco wydawał przydatności wody do spożycia. Natomiast w związku ze stwierdzanymi przekroczeniami prowadzone były postępowania administracyjne.

Stwierdzano także przekroczenia parametrów w wodzie z wodociągu lokalnego przy DPS Włocibórz w dwóch próbkach wody (wystąpiły przekroczenia bakterii grupy coli oraz ogólnej liczby mikroorganizmów – prowadzone postępowanie administracyjne umorzono po

przedłożeniu przez podmiot wyników potwierdzających właściwą jakość wody do spożycia). W pozostałych wodociągach lokalnych nie notowano przekroczeń parametrów wody.

Na podstawie wyników uzyskanych z przeprowadzonych badań oraz pozyskanych od przedsiębiorstwa wodno-kanalizacyjnego i podmiotów, które przeprowadzały badania wody w ramach kontroli wewnętrznej wydano dwie decyzje stwierdzające brak przydatności wody do spożycia pod względem bakteriologicznym:

- decyzja nr. 89.HK.2024 z dnia 25.09.2024r. wydana ze względu na skażenie wody z wodociągu publicznego Kołobrzeg w miejscowości Robuń bakteriami grupy coli i E. coli (zapewniono zastępcze źródło wody, przeprowadzono dezynfekcję sieci, doprowadzono jakość wody do norm) – decyzja wykonana;

- decyzja nr. 95.HK.2024 z dnia 03.10.2024r. wydana ze względu na skażenie wody z wodociągu publicznego Kołobrzeg w miejscowości Robuń enterokokami kałowymi (zapewniono zastępcze źródło wody, przeprowadzono dezynfekcję sieci, doprowadzono jakość wody do norm) – decyzja wykonana;

Obowiązuje również decyzja dotycząca wodociągu lokalnego Karcino 1 stwierdzająca brak przydatności wody do spożycia. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kołobrzegu nie wszczął postępowania egzekucyjnego ponieważ właściciel studni zobowiązał się pisemnie do stałego systematycznego dostarczania lokatorom budynków Karcino 1 i Karcino 2 wody butelkowanej. Według przedstawionej dokumentacji PKP S.A. nie otrzymało warunków technicznych przyłączenia do sieci wodociągowej budynków Karcino 1 i 2 a budowa indywidualnego ujęcia jest niemożliwa ze względu na nieprawidłowe parametry próbek wody. Ponadto według oświadczenia PKP S.A. wielokrotnie proponowała mieszkańcom tych budynków przekwaterowanie. Jednakże mieszkańcy nie wyrażają zgody na zmianę miejsca zamieszkania. Korzystają z wody z zastępczego źródła – wody butelkowanej.

W bieżącym roku na terenie powiatu kołobrzieskiego nie stwierdzono awarii sieci wodociągowych wodociągów publicznych.

### **Substancje promieniotwórcze w wodzie przeznaczonej do picia**

Monitoring substancji promieniotwórczych realizowany jest zgodnie z zapisami § 15 w.w. rozporządzenia. W 2024r. dwa podmioty (wodociągi zlokalizowane przy przetwórnich rybnych) przedłożyły w tut. Inspekcji Sanitarnej przeprowadzone w ramach wewnętrznej kontroli jakości wody badania substancji promieniotwórczych w wodzie zgodnie z obowiązującym rozporządzeniem. Przeprowadzono badanie trytu (3H) oraz izotopów promieniotwórczych radu: Ra-226 i Ra-228 na ujęciu wody wodociągu lokalnego przy zakładzie Lisner, na ujęciu wody wodociągu o zasięgu lokalnym Koral zbadano aktywności Radonu oraz przeprowadzono badanie trytu (3H) oraz izotopów promieniotwórczych radu: Ra-226 i Ra-228. Przedłożonych wyników badań nie kwestionowano.

### **Ciepła woda użytkowa**

W ramach nadzoru sanitarnego PPIS w Kołobrzegu pobrał do badania 153 próbek wody ciepłej w kierunku obecności bakterii z rodzaju Legionella sp. W 33 próbkach stwierdzono przekroczenie dopuszczalnej liczby bakterii Legionella sp. W ramach kontroli wewnętrznej pobrano 140 próbek. W związku z przekroczeniami bakterii Legionella sp. w stosunku do

właścicieli obiektów prowadzone były postępowania administracyjne oraz wydawane były decyzje. Zarządzający obiektami podejmowali działania naprawcze i doprowadzali jakość wody ciepłej do norm. Łącznie w ocenianym okresie wydano 11 decyzji (w tym 1 zmieniającą) dot. jakości wody ciepłej użytkowej. Cztery z nich wprowadzały zakaz korzystania z wody ciepłej w postaci drobnocząsteczkowego pyłu z natrysków w obiektach noclegowych.

### **3.2. Pływalnie i baseny**

W ewidencji znajduje się 97 obiektów basenowych w tym 66 pływalni krytych, 13 pływalni mieszanych, 18 basenów odkrytych (w tym 2 parki wodne), skontrolowano 31. Nieprawidłowości stwierdzono w 7 obiektach, w 1 z nich umorzono wszczęte postępowanie administracyjne, gdyż nieprawidłowości usunięto w trakcie prowadzonego postępowania administracyjnego, wydano 6 decyzji z których 3 zostały wykonane (jedna z decyzji wydana na podstawie nieprawidłowości z 2023r.), w 1 z pływalni za zły stan sanitarny osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym- kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości sanitarnych. Obowiązują 3 decyzje na dzień 31.12.2024r.

Obiekty basenowe i pływalnie ze stwierdzonym złym stanem:

1. Pływalnia w Dźwirzynie – w szatni damskiej oraz szatni męskiej pod natryskami silikonu oraz fugi z szaro-czarnymi plamami, w szatni damskiej oraz szatni męskiej baterie pod natryskami miejscami z osadem. W stosunku do Strony prowadzone było postępowanie administracyjne. W trakcie prowadzonego postępowania nieprawidłowości usunięto, a postępowanie umorzono.

2. Kompleks Basenowy w Kołobrzegu – Ściany oraz dno niecki basenowej rekreacyjnej z widocznymi trwałymi brązowymi odbarwieniami w folii, na hali basenowej, na suficie widoczne brązowe zacieki na kasetonach, ubytki w kasetonach, na hali basenowej na posadzce i schodach prowadzących do niecek jacuzzi ubytki w fugach, w szatniach ubytki w fugach na ścianach i podłogach, na suficie brązowe zacieki na kasetonach, ściany rozpulchnione z łuszczącą się, odchodzącą powłoką malarską, przy natryskach fugi i silikonu miejscami z czarnymi plamami, glazura miejscami z pęknięciami, kaloryfer z widocznymi śladami korozji i odchodzącą powłoką malarską, skorodowane elementy wyposażenia. Wydano decyzję, która została wykonana.

3. Pływalnia w hotelu w Ustroniu Morskim - Brak czystości bieżącej w obiekcie: w węźle higieniczno- sanitarnym pod natryskiem posadzka zakamieniona, deszczownice zakamienione, zasłonka prysznicowa brudna z pomarańczowymi plamami, dołem zakamieniona, posadzka w saunie zakamieniona, w pomieszczeniu higieniczno- sanitarnym ogólnodostępnym podłoga zakamieniona, z widocznymi smugami, w szatni podłogi w narożnikach przy ścianach, przy natrysku oraz przy przebieralni i pomieszczeniu higieniczno- sanitarnym z widocznymi czarnymi plamami, na pływalni fotele rattanowe brudne, zakurzone w szczelinach przy siedzisku, w saunie siedzisko górne z pękniętą deską, drewniane nogi od siedzisk sauny z szaro czarnymi plamami oraz ubytkami w drewnie, osłonki od lamp w saunie z widocznymi dziurami, odsłaniającymi żarówki, sufit na pływalni z widoczną dziurą, pęknięciem folii sufitowej, z której jest wykonany. Decyzję wykonano. Decyzja wydana na obiekt i na pływalnię.

4. Pływalnia w Grzybowie – silikonu w szatniach przy natryskach z szaro – czarnymi plamami, metalowe elementy wyposażenia ze śladami korozji, w szatni sufit przy szafkach



ubraniowych z widocznymi pęknięciami w powłoce malarskiej, brak prowadzonej bieżącej obserwacji wody na pływalni, brak prowadzonych zapisów pomiarów (w zakresie pH, temperatury wody, potencjału redox nie rzadziej niż co 4 godziny, w trakcie godzin użytkowania pływalni oraz w zakresie parametru chloru związanego nie rzadziej niż raz na dobę, brak komunikatu o jakości wody na pływalni). Brak umieszczonej w widocznym miejscu informacji o ostatniej ocenie jakości wody na pływalni dokonanej przez PPIS w Kołobrzegu. Wydano decyzję. Obiekt zakończył działalność sezonową. Decyzja zostanie wyegzekwowana w 2025r.

5. Pływalni w Kołobrzegu - w szatni męskiej w korytarzu ściany przy pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym oraz przy natryskach z rozpulchnieniami i odchodzącą, łuszczącą się powłoką malarską, w szatni damskiej w pomieszczeniu gospodarczym ściana z rozpulchnieniami i odchodzącą, łuszczącą się powłoką malarską, w szatni damskiej ościeżnica drzwi pomieszczenia gospodarczego ze śladami korozji i odchodzącą powłoką malarską, dno niecki basenowej na części płytkiej oraz głębokiej z widocznym zielonym osadem. Wydano decyzję, którą częściowo wykonano.

6. Pływalnia w hotelu w Kołobrzegu - w pomieszczeniu wypoczywalni narożnik ściany oraz ściana dzieląca wypoczywanie z halą basenową miejscami rozpulchniona z łuszczącą się powłoką malarską, brak czystości w pomieszczeniu przy saunie: na podłodze widoczna zakamieniona terakota, na łączeniu ściany i podłogi silikon miejscami brudny, na ścianie przy saunie pęknięta płytka, w niecce basenowej na dnie widoczny miejscami żółty osad. Za niewłaściwy stan sanitarny ukarano osobę upoważnioną mandatem karnym. Podmiot częściowo usunął nieprawidłowości (sanitarne oraz techniczne). Wydano decyzję z terminem realizacji do 31.12.2024r.

7. Pływalnia w Zakładzie Rehabilitacji Leczniczej w Kołobrzegu – w pomieszczeniach pływalni skorodowane elementy wyposażenia, ubytki w fugach, łuszcząca się i odchodząca powłoka malarska na suficie, zakamienione elementy wyposażenia, niewłaściwy stan sanitarny brodzików do stóp. Ukarano osobę odpowiedzialną mandatem karnym. Usunięto nieprawidłowości sanitarne. Wszczęto postępowanie na uchybienia sanitarno-techniczne.

Właściciele obiektów basenowych zobowiązani są do prowadzenia kontroli wewnętrznej zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015r w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach /Dz. U. z 2022 poz. 1230/. Prawie wszystkie obiekty na bieżąco przesyłają do tutejszej stacji sprawozdania z badań wody prowadzonych w ramach kontroli wewnętrznej.

W przypadku stwierdzenia niewłaściwej jakości wody w nieckach basenowych lub wody ciepłej z natrysków w szatni na pływalniach wydawane są stosowne decyzje administracyjne lub wystosowywane są pisma interwencyjne do właścicieli obiektów. W obydwu przypadkach zobowiązuje się właścicieli do podjęcia działań likwidujących zanieczyszczenie oraz przedstawienia wyniku badania wody potwierdzającego jej właściwą jakość do kąpieli.

W związku ze stwierdzonym skażeniem bakteriologicznym lub zanieczyszczeniem fizykochemicznym wody w nieckach lub wody ciepłej z natrysków wydano 52 decyzje dotyczące jakości wody na pływalniach w tym 15 decyzji prolongujących. Ponadto do właścicieli obiektów wystosowano także pisma interwencyjne, w których stwierdzono

zanieczyszczenie wody mikrobiologiczne lub przekroczenia parametrów fizykochemicznych w wodzie z niecek.

### **3.3. Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli**

Na terenie powiatu kołobrzeskiego zorganizowano 18 kąpielisk morskich. Przeprowadzono badania wody w ramach kontroli urzędowej przed rozpoczęciem sezonu – wyników badań nie kwestionowano. W trakcie sezonu letniego przeprowadzane były badania wody w ramach kontroli wewnętrznej przez organizatorów. W związku z wynikami kwestionowanymi pobranymi w ramach kontroli wewnętrznej przez organizatorów kąpielisk wydano 7 decyzji stwierdzających brak przydatności wody do kąpeli i wprowadzających zakaz kąpeli (dotyczyło to kąpielisk zlokalizowanych na terenie gminy Ustronie Morskie). Łącznie zakwestionowano 8 próbek wody. W 7 przypadkach wyniki powtórnych badań potwierdziły ustanie zanieczyszczenia, w 1 przypadku wynik powtórnego badania był kwestionowany. W sezonie kąpielowym 2024r. jedno z kąpielisk zakończyło sezon kąpielowy wcześniej niż określono w uchwale Rady Gminy.

Miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli nie organizowano.

W trakcie trwania sezonu kąpielowego przeprowadzane były kontrole oraz wizje lokalne dot. stanu sanitarnego kąpielisk – nie stwierdzano zaniedbań sanitarnych na terenie kąpielisk.

### **3.4. Stan sanitarny obiektów**

Ustępy publiczne - ogółem w ewidencji znajduje się 40 ustępów, skontrolowano 4. Nieprawidłowości stwierdzono w 1 ustępie. Wydano 1 decyzję. Decyzja została wykonana.

- Ustęp publiczny przy Moło w Kołobrzegu - w części damskiej ustępu, dwie umywalki wewnątrz oraz na obrzeżach ze śladami korozji. Decyzja wykonana.

Ustępy ogólnodostępne - ogółem w ewidencji znajdują się 3 ustępy, skontrolowany 1.

-Ustęp ogólnodostępny przy galerii Moło w Kołobrzegu - na ścianach pomieszczeń między kaflami brudne, czarne fugi, drzwi wejściowe do części męskiej oraz drzwi wejściowe do części damskiej z ciemnymi zaciekami, z grubą warstwą kurzu, ościeżnice drzwi wejściowych do części męskiej oraz ościeżnice drzwi wejściowych do części damskiej w dolnej części brudne, ściany pomieszczeń miejscami pokryte grubą warstwą kurzu, w części damskiej sanitariatu kratki wentylacyjne brudne z dużą ilością kurzu, przewijak dla niemowląt brudny z dużą ilością piasku, brak środka do dezynfekcji sanitariatu, silikon przy umywalkach w części damskiej oraz w części męskiej z widocznymi szarocznymi plamami, w części damskiej sanitariatu na ścianach ubytki w glazurze. Za niewłaściwy stan sanitarny ukarano osobę upoważnioną mandatem karnym. Usunięto uchybienia sanitarne. Wszczęto postępowanie administracyjne na nieprawidłowości sanitarno-techniczne – usunięto nieprawidłowości i umorzono prowadzone postępowanie.

Schronisko, ogrzewalnia dla osób bezdomnych w Kołobrzegu - ogółem w ewidencji znajduje się 1, skontrolowano 1. Podczas kontroli stwierdzono nieprawidłowości: w schronisku dla osób bezdomnych w jednym z pokoi na suficie widoczne żółto – brązowe zacieki, w łazience damskiej pęknięta szyba w oknie, nad wejściem do łazienki męskiej na suficie i ścianie widoczne żółto – brązowe zacieki z odpryskami w powłoce malarskiej, na I piętrze w schronisku dla osób bezdomnych na ścianie i suficie nad wejściem do toalety

męskiej widoczne żółto – brązowe zacieki, w noclegowni w toalecie nad misą ustępową na ścianie widoczny rozpulchniony tynk z widocznym żółto – brązowym zaciekiem oraz ubytkami w powłoce malarskiej. Wydano decyzję, która została wykonana.

Domy Pomocy Społecznej - ogółem w ewidencji znajduje się 5, skontrolowano 5. Nieprawidłowości stwierdzono w 2:

- Dom Pomocy Społecznej, ul. Karlińska 1 w Gościnie – w pokoju nr 015 w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym sufit i ściany z zaciekami i odchodzącą, łuszczącą się powłoką malarską, w pokoju nr 017 w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym sufit z żółtobrazowymi zaciekami, w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym w pokoju nr 18 umywalka uszkodzona z pęknięciami, w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym w pokoju nr 21 umywalka uszkodzona z pęknięciami. Wszczęto postępowanie administracyjne i wydano decyzję z terminem realizacji w 2025r.

- Dom Pomocy Społecznej we Włociborzu - w pokoju nr 14 szafka wisząca przy zlewie rozpulchniona z odchodzącą okleiną, w pokoju nr 14 na suficie przy rurze odpływowej zacieki z żółtymi plamami, w pokoju nr 20 szafka wisząca przy zlewie rozpulchniona z odchodzącą okleiną, w pokoju nr 20 sufit miejscami z pęknięciami w powłoce malarskiej, w węźle sanitarno- higienicznym ogólnodostępnym nr 53 nad ustępem sufit z odchodzącą powłoką malarską, w pomieszczeniu sanitarno- higienicznym ogólnodostępnym nr 60 nad natryskiem w narożniku przy suficie zacieki z żółtymi plamami, w pokoju 66 szafka wisząca przy zlewie rozpulchniona z odchodzącą okleiną, w pokoju 67 szafka wisząca przy zlewie rozpulchniona z odchodzącą okleiną, w pokoju 81 ściana nad oknami balkonowymi z pęknięciem w powłoce malarskiej, w pokoju 96 ściana wokół ościeżnicy drzwiowej z ubytkami w tynku. Prowadzone jest postępowanie administracyjne.

Inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej - ogółem w ewidencji znajdują się 1, nie skontrolowano.

Hotele - ogółem w ewidencji znajduje się 27 hoteli, skontrolowano 9. Nieprawidłowości stwierdzono w 3 obiektach.

- Hotel w Ustroniu Morskim - w pokoju w pomieszczeniu higieniczno- sanitarnym silikonu oraz fugi w kabinie natryskowej miejscowo z czarnymi plamami. Wydano decyzję – wykonana (decyzja wspólna na pływalnię i hotel).

- Hotel w Kołobrzegu - w węźle sanitarno-higienicznym przy pokoju listwy od kabiny natryskowej brudne z czarnym osadem. Ukarano osobę odpowiedzialną mandatem karnym. Nieprawidłowość została usunięta, co potwierdziła kontrola sprawdzająca.

- Hotel w Kołobrzegu - w magazynie z ręcznikami czystymi, na suficie widoczne rozpulchnienia tynku, w magazynie z ręcznikami czystymi przechowywane są inne zbędne rzeczy np. podgrzewacze z kamieniami do masażu, wałki rehabilitacyjne do masażu, sprzęt wykorzystywany przy zabiegach. Nieprawidłowości usunięto w trakcie prowadzonego postępowania – wydano decyzję umarzającą.

Motele - ogółem w ewidencji znajduje się 1, skontrolowano 0.

Pensjonaty - ogółem w ewidencji 0.

Kempingi – w ewidencji 12, skontrolowano 6. Nieprawidłowości stwierdzono w 1.

- Pole Campingowe w Kołobrzegu - brak czystości bieżącej w obiekcie: w pomieszczeniach sanitarno-higienicznych brudne umywalki, miski ustępowe oraz natryski, podłogi z dużą ilością piasku, zakamieniona armatura sanitarna. Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem. Kontrola sanitarna wykazała usunięcie nieprawidłowości sanitarnych.

Pola namiotowe – w ewidencji 3, skontrolowano 1. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie – w ewidencji 505, skontrolowano 97. Nieprawidłowości stwierdzono w 12 obiektach. W 2 obiektach kolejna kontrola wykazała usunięcie nieprawidłowości – wydano decyzje umarzające postępowania, w 2 obiektach stwierdzono zaniedbania sanitarne – ukarano mandatem osobę odpowiedzialną, rekontrola wykazała właściwy stan sanitarny, w 1 obiekcie stwierdzono, iż decyzja z 2023r. nie została wykonana, następna kontrola potwierdziła wykonanie decyzji. Wydano siedem decyzji, z których 3 zostały wykonane. Wydano jedną decyzję zmieniającą (dot. decyzji z 2023r.). Jeden obiekt kontrolowany w ramach interwencji (nie widnieje w wykazie tutejsze Stacji).

- Obiekt Wypoczynkowy w Kołobrzegu – brak czystości bieżącej w obiekcie: w pokojach szafy z grubą warstwą kurzu, ściany przy łóżkach brudne, z plamami, komoda oraz szuflady w szafkach nocnych z okruchami oraz resztkami włosów, brudne podłogi przy łóżkach, pajęczyny na sufitach, na korytarzach wykładzina brudna, z dużą ilością piasku, przy recepcji z dużą ilością piasku oraz padłych owadów, podłoga w sali zabaw brudna, z dużą ilością piasku, zakamieniona armatura sanitarna w węzłach sanitarno-higienicznych, brudne wyposażenie węzłów sanitarnych. Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym. Kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości sanitarnych.

- Ośrodek Rehabilitacyjny w Ustroniu Morskim – podczas kontroli sprawdzającej wykonania decyzji z 2023r. stwierdzono, iż nieprawidłowości nie zostały usunięte - w magazynie głównym ze środkami do utrzymania czystości sufit oraz ściana przy oknie po stronie lewej z zaciekami oraz odchodzącą powłoką malarską, w gabinetach na bazie zabiegowej sufity z odchodzącą powłoką malarską oraz pęknięciami, wentylatory ze śladami korozji. Ponowna kontrola potwierdziła usunięcie nieprawidłowości.

- Obiekt noclegowy w Grzybowie - w obiekcie przeprowadzono kilkakrotnie kontrole, które wykazały nieprawidłowości m.in. brak czystości bieżącej: wyposażenie pokoi (lampy, zagłówki łóżek, szafki, szuflady) z warstwą kurzu, brudne, w węzłach sanitarno-higienicznych brudna armatura sanitarna, fugi pod natryskami z czarnymi plamami, wentylatory z grubą warstwą kurzu, w obiekcie stwierdzono także usterki techniczne np. urwana deska sedesowa, sufit z odchodzącą, łuszczącą się farbą, silikon z szaro-czarnymi plamami. Za niewłaściwy stan sanitarny osobę odpowiedzialną ukarano mandatem. Nieprawidłowości sanitarne bezzwłocznie usunięto. Wydano decyzję administracyjną. Obiekt zakończył działalność sezonową – decyzja zostanie wyegzekwowana po wznowieniu działalności obiektu.

- Obiekt noclegowy w Sianożętach - w magazynie pościeli czystej (II piętro) podłoga wykonana z materiału nie nadającego się do mycia i dezynfekcji- podłoga pokryta wykładziną dywanową. Wydano decyzję, którą wykonano.

- Ośrodek wypoczynkowy w Sianożętach - nad schodami klatki schodowej na ścianie (w części głównej budynku na parterze) widoczne plamy po zalaniu, pod oknami na klatce

schodowej pomiędzy parterem a I piętrem oraz między I a II piętrem parapety ze zdartą i odchodzącą powierzchnią. Wydana decyzja została wykonana.

- Ośrodek wypoczynkowy w Sianożętach – niewłaściwe postępowanie z bielizną czystą, brak czystości w sali zabaw, uszkodzone zabawki znajdujące się na sali zabaw, w miejscu gromadzenia odpadów przepełnione pojemniki, skorodowane elementy wyposażenia węzłów sanitarnych, sufit i ściany na korytarzu w pęknięciami i zaciekami. Ukarano osobę odpowiedzialną mandatem. Bezzwłocznie usunięto uchybienia sanitarne. Decyzja wykonana.

- Obiekt w Ustroniu Morskim – brak czystości bieżącej w obiekcie: brudne podłogi, brudne sprzęty będące wyposażeniem pokoi i węzłów sanitarnych, brudna, zakurzona kratka wentylacyjna, silikon i fugi przy kabinie prysznicowej z szaro – czarnymi plamami, obudowa brodzika zakamieniona, listwy przypodłogowe poplamione, z dużą ilości kurzu, w magazynach pościeli czystej ściany magazynów brudne, poplamione, podłogi magazynów brudne, poplamione z dużą ilością piachu i kurzu, niesprawne drzwiczki kabiny prysznicowej (wypadające z rolek), powierzchnia brodzika miejscami z odchodzącą powłoką malarską. Za uchybienia sanitarne ukarano osobę odpowiedzialną mandatem. Bezzwłocznie usunięto uchybienia sanitarne. Decyzja wykonana.

- Obiekt Wczasowy w Ustroniu Morskim - w węźle sanitarno-higienicznym przy pokoju w rogu na suficie przy kratce wentylacyjnej widoczny zaciek. W trakcie prowadzonego postępowania usunięto nieprawidłowość – umorzono postępowanie.

- Obiekt w Dźwirzynie – brak czystości bieżącej w obiekcie: brudne materace, brudne wykładziny dywanowe w pokojach, w jednym pokoju silikon przy oknie z szaro-czarnymi plamami. Za uchybienia sanitarne ukarano osobę odpowiedzialną mandatem. Bezzwłocznie usunięto uchybienia sanitarne. Umorzono prowadzone postępowanie.

- Obiekt Wczasowy w Ustroniu Morskim - w pomieszczeniu higieniczno- sanitarnym przy pokoju pęknięta umywalka, na bazie zabiegowej w gabinecie nr 2 tapicerka kozetki popękana uniemożliwiająca jej prawidłowe mycie i dezynfekcję, na bazie zabiegowej w gabinecie nr 5 dwa fotele masujące z popękaną tapicerką, brak czystości bieżącej na bazie zabiegowej – brudne podłogi, duża ilość kurzu, sufit z zaciekiem ściany z czarnymi plamami, uszkodzone tapicerki kozetki i fotela masującego, pęknięta umywalka w węźle sanitarnym. Za uchybienia sanitarne ukarano osobę odpowiedzialną mandatem. Bezzwłocznie usunięto uchybienia sanitarne. Wydano decyzję – obiekt nieczysty – decyzja zostanie sprawdzona po ponownym uruchomieniu obiektu.

- Obiekt Wczasowy w Kołobrzegu - w pomieszczeniach higieniczno sanitarnych w pokojach silikon przy brodzikach z szaro – czarnymi plamami, fugi między kaflami przy natryskach miejscami z brązowo – czarnymi plamami. Wydano decyzję – nie wykonana.

Zakłady fryzjerskie – w ewidencji 72, skontrolowano 30. Nieprawidłowości stwierdzono w 2 obiektach. W 1 umorzono wszczęte postępowanie. W jednym za brak czystości bieżącej osobę odpowiedzialną ukarano mandatem.

- Salon fryzjerski w Kołobrzegu - przy stanowisku mycia włosów uszkodzona tapicerka fotela – brak możliwości prawidłowego mycia i dezynfekcji powierzchni. Nieprawidłowość usunięto i umorzono postępowanie administracyjne.

- Zakład Fryzjerski w Kołobrzegu - brak czystości bieżącej w salonie: na toalecie przy nożyczkach, grzebieniach, nakładkach do maszynek oraz na podłodze pod toaletką, pod fotelem fryzjerskim oraz na fotelu fryzjerskim resztki włosów, brak wdrożonych i stosowanych procedur zapewniających ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi - brak środka do dezynfekcji powierzchni oraz narzędzi, brak wdrożonych procedur dotyczących postępowania z odpadami niebezpiecznymi: brak podpisanej umowy na odbiór i utylizację odpadów o kodzie 18 01 03 z podmiotem posiadającym zezwolenie na zbieranie odpadów, brak pojemnika lub worków koloru czerwonego na odpady niebezpieczne o kodzie 18 01 03, brak urządzenia chłodniczego do magazynowania odpadów medycznych. Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem. Wielokrotnie próbowano przeprowadzić kontrolę sprawdzającą – obiekt nieczynny.

Zakłady kosmetyczne – w ewidencji 63 skontrolowano 53. Nieprawidłowości stwierdzono w 6 obiektach. Umorzono 3 wszczęte postępowania. Wydano 1 decyzję. W 2 obiektach nałożono mandaty karne.

- Salon Kosmetyczny w Kołobrzegu - brak umywalki z podłączeniem do bieżącej wody w pomieszczeniu świadczenia usług kosmetycznych. Nieprawidłowość usunięto i umorzono postępowanie administracyjne.

- Studio w Kołobrzegu - brak wdrożonych procedur dotyczących postępowania z odpadami niebezpiecznymi: brak podpisanej umowy na odbiór i utylizację odpadów o kodzie 18 01 03 z podmiotem posiadającym zezwolenie na zbieranie odpadów, brak pojemnika lub worków koloru czerwonego na odpady niebezpieczne o kodzie 18 01 03. Nieprawidłowości usunięto i umorzono postępowanie.

- Salon kosmetyczny w Kołobrzegu - brak stosowanej procedury zapewniającej ochronę przed chorobami zakaźnymi: narzędzia wielokrotnego użytku nie są poddawane sterylizacji, narzędzia jednorazowego użytku używane są wielokrotnie, brak czystości bieżącej w salonie: w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym miska ustępowa brudna, z żółtymi, zaschniętymi plamami, przy fotelach do pedicure brodziki brudne, z żółto- brązowym osadem, fotele kosmetyczne przy stolikach do manicure brudne, zapylone, ze śladami lakierów, fotele przy stolikach do manicure wykonane z materiału tapicerowanego (welur) uniemożliwiającego prawidłowe, bieżące mycie i dezynfekcję. Za niewłaściwy stan sanitarny osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym. Nieprawidłowości bezzwłocznie usunięto.

- Salon kosmetyczny w Głowaczewie - brak wdrożonych procedur dotyczących postępowania z odpadami niebezpiecznymi: brak podpisanej umowy na odbiór i utylizację odpadów o kodzie 18 01 03 z podmiotem posiadającym zezwolenie na zbieranie odpadów. Nieprawidłowość usunięto i umorzono prowadzone postępowanie.

- Salon w Kołobrzegu - ściana przy łóżku kosmetycznym oraz przy stoliku do manicure z odchodzącą, łuszczącą się powłoką malarską oraz szarymi plamami. Wszczęto postępowanie administracyjne i wydano decyzję – wykonano.

- Salon kosmetyczny w Kołobrzegu - brak czystości bieżącej w szafkach i szufladach przy stanowiskach manicure tj. zalegający kurz i pył, który powstał podczas świadczenia usług manicure. Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym. Nieprawidłowość bezzwłocznie usunięto.

Zakłady tatuażu – w ewidencji 9 zakładów, skontrolowano 9. Nieprawidłowości stwierdzono w 3 obiektach, w 2 ukarano mandatem karnym osoby odpowiedzialne.

- Studio tatuażu w Kołobrzegu – rekontrola decyzji z 2023r. - w pomieszczeniach ze stanowiskami pracy brak było umywalki z zapewnioną bieżącą wodą. Podczas ponownej kontroli stwierdzono wykonanie decyzji.

- Usługi tatuażu w Kołobrzegu - niewłaściwe postępowanie z odpadami niebezpiecznymi – brak podpisanej umowy z podmiotem posiadającym zezwolenie na zbieranie odpadów niebezpiecznych o kodzie 18 01 03. Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem. Usunięto nieprawidłowość.

- Studio tatuażu w Kołobrzegu - niewłaściwe postępowanie z odpadami niebezpiecznymi o kodzie 18.01.03 (między innymi zużytym sprzętem po tatuowaniu): odpady niebezpieczne o kodzie 18.01.03. przechowywane w studio tatuażu powyżej okresu określonego przepisem tj. w temp. od 10°C do 18°C wstępne magazynowanie powyżej 72 godzin, brak uzupełnionej etykiety na pojemniku z odpadami niebezpiecznymi, brak potwierdzenia utylizacji odpadów wytworzonych w 2023r oraz odpadów stwierdzonych podczas kontroli w dniu 28.11.2023r., odpady o kodzie 18.01.03 nie posiadające ostrych końców i krawędzi wyrzucane były do worków o kolorze żółtym. Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem. Nieprawidłowości usunięto.

Zakłady odnowy biologicznej – w ewidencji 24 zakładów, skontrolowano 1. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Inne zakłady, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna usługa - w ewidencji 51 skontrolowano 46. Nieprawidłowości stwierdzono w 2 obiektach. Nałożono w 2 obiektach mandaty karne.

- Salon Fryzjersko-Kosmetyczny w Kołobrzegu - brak wdrożonej procedury dotyczącej postępowania z odpadami o kodzie 18.01.03: brak podpisanej umowy na odbiór odpadów niebezpiecznych z firmą posiadającą pozwolenie na zbieranie w/w odpadów, brak pojemnika sztywnego, czerwonego lub czerwonych worków do zbierania odpadów niebezpiecznych o kodzie 18.01.03. Ukarano osobę odpowiedzialną mandatem karnym. Umorzono prowadzone postępowanie – usunięto nieprawidłowości.

- Salon fryzjersko-kosmetyczny w Kołobrzegu - brak czystości bieżącej w salonie: szuflady przybornika fryzjerskiego z dużą ilością włosów, w przyborniku fryzjerskim grzebienie, szczotki do modelowania oraz nakładki do maszynki do strzyżenia z dużą ilością włosów, brak wdrożonych procedur dotyczących postępowania z odpadami medycznymi: brak podpisanej umowy na odbiór i utylizację odpadów o kodzie 18 01 03 z podmiotem posiadającym zezwolenie na zbieranie odpadów: brak pojemnika lub worków koloru czerwonego na odpady niebezpieczne o kodzie 18 01 03. Osoby odpowiedzialne ukarano mandatami. Nieprawidłowości usunięto.

Dworzec autobusowy – w ewidencji 1, skontrolowano 0.

Dworce i stacje kolejowe – w ewidencji 4, skontrolowano 0.

Tereny rekreacyjne – w ewidencji 96, skontrolowano 31. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Cmentarze – w ewidencji 15, skontrolowano 0.

Domy przedpogrzebowe – w ewidencji 4, skontrolowano 2. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Inne obiekty użyteczności publicznej – w ewidencji 175 skontrolowano 9. Nieprawidłowości stwierdzono w 1 obiekcie.

- Stadion Sportowy Piłkarski w Kołobrzegu - w pomieszczeniu 1.16 A (szatnia gości) w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym zlew gospodarczy ze śladami korozji, w pomieszczeniu 1.27 A (szatnia gospodarzy) w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym zlew gospodarczy ze śladami korozji, w pomieszczeniu 1.33/A (pokój trenerów) w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym pęknięta umywalka, w pomieszczeniu 2.12/A (pomieszczenie higieniczno-sanitarne męskie) w pisuarach metalowe kratki odpływowe ze śladami korozji, w pomieszczeniu 2.12/A (pomieszczenie higieniczno-sanitarne męskie) obudowy spłuczek przy pisuarach ze śladami korozji, w pomieszczeniu 2.01/A (pomieszczenie higieniczno-sanitarne męskie) w pisuarach metalowe kratki odpływowe ze śladami korozji, w pomieszczeniu 2.01/A (pomieszczenie higieniczno-sanitarne męskie) obudowy spłuczek przy pisuarach ze śladami korozji, w pomieszczeniu 1.11/B (szatnia) w korytarzu ściana po prawej stronie w dolnej części z rozpułchnieniami w tynku i odchodzącą, łuszczącą się powłoką malarską. Decyzja wykonana.

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

Zwłoki do pochowania można przygotować:

- na cmentarzu komunalnym w Kołobrzegu w przeznaczonym do tego celu pomieszczeniu, w którym znajdują się również chłodnie (lodówki) do przechowywania zwłok;

- w domu przedpogrzebowym należącym do Usługi Pogrzebowe Międzynarodowe i na terenie Kraju Henryk Brząkowski w Gościnie, w przeznaczonym do tego celu pomieszczeniu, w którym znajdują się również chłodnie (lodówki) do przechowywania zwłok;

- w Zakładzie Pogrzebowym „Regina” PW Edyta Ambroziak w Kołobrzegu w nowo wybudowanych pomieszczeniach z chłodnią.

- w spopieliarni zwłok w Ramlewie należącej do firmy Weles Sp. z o. o. Sp. K (firma prowadzi także zakład pogrzebowy Onyx – pomieszczenia zakładu wspólne ze spopieliarnią) w przeznaczonym do tego celu pomieszczeniu, obok pomieszczenia znajduje się pomieszczenie chłodni.

We wszystkich tych pomieszczeniach zapewniona jest bieżąca woda ciepła i zimna, podłoga i ściany wykonane są z materiału zmywalnego i odpornego na działanie środków myjących i dezynfekcyjnych. Stan sanitarno-techniczny w skontrolowanych w 2024r. dwóch zakładach pogrzebowych bez uwag.

Na terenie 5 cmentarzy znajdują się kaplice. W kaplicy w Kołobrzegu wydzielone jest pomieszczenie-chłodnia przeznaczone do przechowywania zwłok przygotowanych do pogrzebu.



Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania ze zwłokami i szczątkami ludzkimi w ocenianym okresie.

Nie stwierdzono nieprawidłowości dot. środków transportu na przewóz zwłok i szczątków ludzkich.

**Tabela Nr 4.1. Dane dot. ekshumacji**

Lp.	Liczba argumenty ogółem	Liczba decyzji dot. ekshumacji	Liczba decyzji zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji	Liczba decyzji nie zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji	Liczba przeprowadzonych ekshumacji	Liczba nadzorowanych ekshumacji	Liczba wstrzymanych ekshumacji i powód ich wstrzymania
1.	15	56	56	0	35	16	0

Warunki sanitarne przeprowadzania ekshumacji były zgodne z wymogami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07.12.2001r. w sprawie postępowania ze zwłokami i szczątkami ludzkimi oraz rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 23.03.2011r. w sprawie sposobu przechowywania zwłok i szczątków.

Szczałki lub zwłoki przewożone były środkami transportu przeznaczonymi do przewozu zwłok lub szczątków ludzkich.

Pracownicy przeprowadzający ekshumacje mieli zapewnioną odzież ochronną jednorazowego użytku, która po zakończonej ekshumacji traktowana jest jako odpad niebezpieczny umieszczana w workach koloru czerwonego i oddawana do utylizacji.

Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

**Tabela Nr 4.2. Dane dot. zakładów pogrzebowych**

0	Nazwa zakładu pogrzebowego / domu przedpogrzebowego	Liczba chłodni	Liczba miejsc w chłodni	Czy zakł./dom posiada wszystkie wymagane pomieszczenia	Czy zachowana jest funkcjonalność pomieszczeń	Liczba specjalistycznych środków transportu przeznaczonych do przewozu zwłok i szczątków jakim dysponuje zakład pogrzebowy
1.	Miejski Zakład Zieleni Dróg i Ochrony Środowiska w	2	8	tak	tak	4

	Kołobrzegu Sp. z o. o. ul. 6 Dywizji Piechoty 60, 78-100 Kołobrzeg					
2.	Zakład Pogrzebowy „Regina” ul. Witkowie 5, 78-100 Kołobrzeg	1	8	tak	tak	3
3.	Henryk Brząkowski Usługi Pogrzebowe Międzynarodowe i na Terenie Kraju ul. Kołobrzaska 18, 78- 120 Gościno	1	3	tak	tak	1
4	Spopielarnia zwłok w Ramlewie i Onyks Usługi Pogrzebowe Ramlewo 45 pogrzebowej: Al. Jana Pawła II 30, Kołobrzeg)	1	30	tak	tak	4

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

Liczba wydanych postanowień na sprowadzenie zwłok z zagranicy- 17

Liczba wydanych decyzji na wywóz zwłok poza granice RP – 1

## 5. Szpitale

### 5.1. Zaopatrzenie w wodę

**Tabela Nr 5.1 Zaopatrzenie szpitali w wodę do spożycia**

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiekту szpitalnego	źródło zaopatrzenia podstawowe		rezerwowe źródło zaopatrzenia w wodę			Częstotliwość badania wody na rok
			wodociąg własny	wodociąg sieciowy	wodociąg własny	wodociąg sieciowy	zbiornik	
1	Regionalny Szpital	ul. Łopuskiego 31 , 78-100 Kołobrzeg	nie	tak	nie	nie	tak	4

Szpital zaopatrywany jest w wodę z dwóch niezależnych ujęć miejskich sieci wodociągowej. W wariancie podstawowym szpital zaopatrywany jest w wodę z dwóch niezależnych ujęć miejskich sieci wodociągowej tj. z przyłącza A od ulicy Łopuskiego oraz z przyłącza B od ulicy Radomskiej poprzez hydrofornię szpitala, zbiornik retencyjny i urządzenia hydroforowe (zestaw pomp). W przypadku braku wody z jednego przyłącza szpital może być zaopatrywany z drugiego. W wariancie awaryjnym w przypadku awarii urządzeń hydroforowych szpital zaopatrywany jest w wodę bezpośrednio z sieci miejskiej z pominięciem urządzeń hydroforowych. Na bieżąco szpital pobiera wodę ze zbiornika retencyjnego o pojemności 75m<sup>3</sup>, za pomocą urządzeń hydroforowych – zestawu trzech pomp woda dostarczana jest do obiektów szpitalnych. Do wody w zbiorniku jest automatycznie dozowany podchloryn sodu Chlorex firmy Acrylmed. W wymiennikowni

zamontowany jest generator dwutlenku chloru do wody ciepłej użytkowej. Stan techniczny pomieszczeń bez uwag.

Obowiązują decyzje PPIS w Kołobrzegu dot.:

- stałej dezynfekcji wody podawanej do sieci wodociągowej wewnętrznej,

Instalacja wewnętrzna wodociągowa szpitala podłączona jest bezpośrednio do sieci miejskiej dwoma niezależnymi przyłączami. Jakość wody zimnej w instalacji wewnętrznej szpitala jest monitorowana. W 2024r. pobrano 8 próbek wody do spożycia. W jednej z próbek wody pobranej na oddziale laryngologicznym (gabinet opatrunkowy) stwierdzono obecność bakterii grupy coli. W stosunku do Szpitala Regionalnego w Kołobrzegu wszczęto postępowanie administracyjne. Szpital bezzwłocznie podjął działania naprawcze (podniesiono dawkę podchlorynu sodu w instalacji wewnętrznej wody zimnej, wprowadzono na oddziale używanie wody do spożycia po przegotowaniu, w postępowaniu z narzędziami (do mycia i dezynfekcji) używano wodę przegotowaną. Szpital w trakcie prowadzonego postępowania pobrał do badań próbkę wody z przedmiotowego oddziału. Wyników nie kwestionowano i umorzono prowadzone postępowanie.

Przeprowadzono także badania wody ciepłej użytkowej z natrysków. Dwukrotnie pobrano do badań ze stałych punktów poboru 4 próbki wody ciepłej (łącznie w ciągu roku 8 próbek)– wyników nie kwestionowano.

## 5.2. Postępowanie z bielizną szpitalną i pralnictwo

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

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Miejsce prania bielizny szpitalnej	Uwagi
1.	Regionalny Szpital	ul. Łopuskiego 31 , 78-100 Kołobrzeg	HTS Stargard Sp. z o.o. z siedzibą w Sierpcu ul. Bojanowska 2a, 09-200 Sierpce	

Na terenie szpitala wydzielone są pomieszczenia na niskim parterze z dostępem z zewnątrz obejmujące magazyn bielizny brudnej, czystej i pomieszczenie naprawy bielizny. Pomieszczenia są po generalnym remoncie. W pomieszczeniach tych przy umywalkach zapewniono dozowniki na mydło i środek dezynfekujący, podajnik na ręczniki i kosz pedałowy na odpady. Ściana przy umywalkach zabezpieczona przez zawilgoceniem glazurą. Nie wnoszono zastrzeżeń do stanu sanitarno – technicznego tych pomieszczeń. Na podłogach wykładzina PCV, na ścianach farba zmywalna, antybakteryjna. W magazynie bielizny brudnej na ścianach częściowo okładzina PCV. W pomieszczeniach tych zapewniono środek do dezynfekcji powierzchni. Bielizna czysta przechowywana jest w magazynie na regałach, natomiast brudna składowana jest w koszach pralniczych.

Sposób postępowania z bielizną nie uległ zmianie. Transport bielizny brudnej z oddziałów szpitalnych do magazynu bielizny brudnej odbywa się wyznaczonymi wózkami otwartymi, w workach nieprzemakalnych, jednorazowych. W magazynie bielizna bez sortowania i rozpakowywania worków jest ważona i zabierana transportem własnym pralni. Bielizna skażona w miejscu powstania pakowana jest do worków koloru czerwonego dalszy sposób postępowania tak jak z brudną bielizną. Wszystkie worki opisane są nazwą oddziału i datą z którego pochodzą.

Transport bielizny brudnej do pralni i czystej z pralni odbywa się transportem własnym pralni.

Bielizna czysta rozładowywana jest do magazynu bielizny czystej, skąd w tym samym dniu przewożona jest wydzielonym wózkiem do transportu bielizny czystej na oddziały. Wózki oznakowane. Zwożeniem i rozwożeniem bielizny zajmuje się dwóch pracowników, którym zapewniono białą odzież roboczą do rozwożenia bielizny czystej oraz odzież granatową do zwożenia bielizny brudnej. Do dezynfekcji wózków zapewniono odpowiedni środek.

Stan sanitarny pomieszczeń magazynowych i naprawy bielizny bez zastrzeżeń.

### 5.3. Postępowanie z odpadami medycznymi w aspekcie ochrony zdrowia ludzkiego

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

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Firma odbierająca i transportująca odpady do miejsca ich unieszkodliwiania	Miejsce unieszkodliwiania odpadów medycznych (lokalizacja spalarni)	Szpitalne instalacje do termicznego unieszkodliwiania odpadów medycznych	Dokumenty potwierdzające unieszkodliwienie przekazanych zakaźnych odpadów medycznych (czy szpital jako wytwórca odpadów posiada takie dokumenty)	Uwagi
1.	Regionalny Szpital	ul. Łopuskiego 31 , 78-100 Kołobrzeg	1. Fudeko S.A. z siedzibą w Gdyni ul. Spokojna 4, 81-549 Gdynia 2.Firma transportująca do utylizacji- EMKA Handel – Usługi Krzysztof Rdest ul. Generała Grota Roweckiego 6, 96-300 Żyrardów	1.Spalarnia odpadów medycznych w Gryficach	Brak	Tak	

Utrzymaniem czystości i gospodarką odpadami na terenie szpitala zajmuje się Firma zewnętrzna Fudeko S.A. z siedzibą w Gdyni ul. Spokojna 4, 81-549 Gdynia. Zgodnie z umową nr 10/UO/2024 z dnia 30.06.2024 roku zawartą pomiędzy Regionalnym Szpitalem w Kołobrzegu a firmą Fudeko S.A., zawartą na okres 01.07.2024r – 31.12.2024r na świadczenie kompleksowej usługi utrzymania w czystości i prawidłowym stanie sanitarnym budynków oraz sprzątanie terenów zewnętrznych Regionalnego Szpitala, załącznik nr 1 do umowy (opis przedmiotu zamówienia) dotyczy gospodarki odpadami medycznymi oraz komunalnymi na terenie Regionalnego Szpitala.

Regionalny Szpital w Kołobrzegu jest wytwórcą odpadów o kodach 180102\* części ciała i organy oraz pojemniki na krew i konserwanty służące do jej przechowywania, 180103\* inne odpady, które zawierają żywe drobnoustroje chorobotwórcze lub ich toksyny oraz inne formy zdolne do przeniesienia materiału genetycznego, o których wiadomo lub co do których istnieje wiarygodne podstawy do sądzenia, że wywołują choroby u ludzi i zwierząt. Odpady te wytwarzane są przez komórki organizacyjne przedsiębiorstwa i zbierane w miejscu ich powstawania do odpowiednich pojemników sztywnych i worków koloru czerwonego. Odpady te zbierane są przez dwóch przeszkolonych pracowników firmy Fudeko S.A., a następnie transportowane w wózkach oznakowanych, przeznaczonych do tego celu i magazynowane.

Odpady 180102\* części ciała i organy odbierane są i magazynowane przez pracowników Fudeko S.A. w zamrażarce ustawionej w wydzielonym pomieszczeniu (pom. 032),

zabezpieczonym przed dostępem osób trzecich. Pomieszczenie po generalnym remoncie. Prowadzony jest monitoring temperatury w zamrażarce. Prowadzony jest rejestr przekazania szczątków i narządów ludzkich po zabiegach operacyjnych i porodowych, na którym każdorazowo odnotowywana jest temperatura w zamrażarce (najczęściej odnotowywana temperatura to -30 °C.). W pomieszczeniu tym zapewniono umywalkę, przy której zapewniono Liquid Soap firmy Sterisol ( środek do mycia rąk ) oraz środek do dezynfekcji rąk Skinman Soft Protect, ręczniki jednorazowego użytku oraz kosz typu pedałowego na odpady komunalne. Ścianę przy umywalce zabezpieczono przed zawilgoceniem glazurą. Na podłodze położono terakotę.

Odpady o kodzie 180103\* magazynowane są w pomieszczeniu do magazynowania odpadów medycznych, które posiada niezależne wejście, jest zabezpieczone przed dostępem osób nieupoważnionych, posiada ściany i podłogi wykonane z materiałów gładkich, łatwo zmywalnych i umożliwiających dezynfekcję (glazura i terakota), jest zabezpieczone przed dostępem owadów, gryzoni oraz innych zwierząt, posiada drzwi wejściowe bez progu, których szerokość i wysokość gwarantuje swobodny dostęp, podpisane worki z odpadami gromadzone są na podłodze w wyznaczonym miejscu, posiada wentylację mechaniczną z niezależnym wyrzutem powietrza na zewnątrz, posiada automatyczny pomiar temperatury powietrza, w dniu kontroli temperatura powietrza w pomieszczeniu wynosiła 8°C, posiada umywalkę z bieżącą wodą ciepłą i zimną. Przy umywalce zapewniono podajnik z ręcznikami jednorazowego użytku, mydło oraz środek do dezynfekcji rąk Skinman Soft Protect (w dozowniku łokciowym), kosz typu pedałowego.

W pomieszczeniu tym znajduje się zlew a przy nim wąż do mycia pomieszczenia. W pomieszczeniu zapewniono również wagę do ważenia odpadów niebezpiecznych zwożonych z oddziałów szpitalnych. Prowadzony jest rejestr odpadów przekazanych ze szpitala.

Zastosowano wymagane znaki ostrzegające przed zagrożeniem biologicznym.

Wywozem i unieszkodliwianiem odpadów niebezpiecznych powstających na terenie Szpitala zbieranych przez firmę Fudeko S.A. zajmuje się firma „EMKA” z Żyrardowa. Poddawane utylizacji w spalarni w Gryficach.

Obiekt posiada karty przekazania odpadów z wygenerowanym potwierdzeniem oraz karty przekazania odpadów z potwierdzonym transportem – w systemie elektronicznym, jak również karty przekazania odpadów w formie papierowej.

Szpital posiada procedurę postępowania z odpadami medycznymi na stanowiskach pracy, gdzie wytwarza się odpady medyczne.

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

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

L p.	Szpital	Lokalizacja obiektu	Prosektorium	Miejsce przechowywania zwłok	Uwagi

		szpitalnego		Pro – morte (ilość miejsc)	Chłodnia (ilość miejsc)	
1	Szpital Regionalny	ul. Łopuskiego 31 , 78-100 Kołobrzeg	Zakład Patomorfologii przy Szpitalu Regionalnym  w Kołobrzegu ul. Łopuskiego 31	brak	9-12	3 lodów ki

Pomieszczenia chłodni do przechowywania zwłok zorganizowane są w przebudowanych pomieszczeniach szpitala - dawnego pogotowia ratunkowego. Pomieszczenia dzierżawione są przez PUH AVA Arkadiusz Ambroziak ul. Handlowa 12. 78-122 Rościcino. Wydzielone są pomieszczenia:

- przechowywania zwłok z 3 lodówkami (9-12 miejsc do przechowywania zwłok, stosując odpowiedni rozstaw suwnic)
- mycia zwłok,
- wydawania zwłok,
- ustępu dla interesantów,
- higieniczno - sanitarne dla personelu,
- biurowe,
- porządkowe.

Na oddziałach brak jest pomieszczeń do przechowywania zwłok. Zwłoki osób zmarłych przetrzymywane są w oddziale w odizolowanych miejscach. Do chłodni odbierane przez personel w/w firmy, przewożone wydzielonym wózkiem zapewniającym szczelne zamknięcie przestrzeni ładunkowej.

Obowiązuje decyzja PPIS w Kołobrzegu dotycząca przekazywania odpadów niebezpiecznych uprawnionej firmie z terminem do bieżącego stosowania. Obowiązek ten jest realizowany na bieżąco.

#### **5.5. Postępowanie z odpadami komunalnymi – krótki opis.**

Odpady komunalne gromadzone są w workach koloru czarnego. Odpady na zewnątrz szpitala usuwane są przez pracownika firmy sprzątajacej wózkami przeznaczonymi tylko do tego celu. Odpady komunalne gromadzone są w dwóch budynkach, zamykanych, zadaszonych. W jednym budynku zapewniono 10 kontenerów 1100 L na odpady zmieszane, w drugim budynku znajduje się 5 kontenerów 1100l na papier, 1 kontener 1100l na szkło, 5 kontener 1100l na plastik. Kontenery ustawione na utwardzonej powierzchni. Prowadzona jest segregacja odpadów komunalnych. Czystość bieżąca zachowana, kontenery nieprzepełnione.

#### **6. Liczba i zabezpieczenie imprez masowych**

Do tutejszej Stacji wpłynęło 13 wniosków na zabezpieczenie imprez masowych, wydano 13 pozytywnych opinii na organizację:

1. meczu piłki halowej (FUTSAL), który odbył się w dniu 4 lutego 2024 roku, w Hali Milenium przy ulicy Łopuskiego 38 w Kołobrzegu. Przewidywana ilość widzów 1000 osób, organizatorem imprezy był Zachodniopomorski Związek Piłki Nożnej w Szczecinie ul. Pocztowa 30/12, 70-360 Szczecin;

2. meczów piłkarskich Miejskiego Klubu Piłkarskiego Kotwica Kołobrzeg ( runda wiosenna oraz jesienna sezon 2024/2025), które odbyły się od dnia 24 lutego 2024 roku do dnia 21 grudnia 2024 roku na Stadionie Miejskim im. Sebastiana Karpiniuka przy ulicy Sliwińskiego 10 w Kołobrzegu, zgodnie z przedłożonym terminarzem. Przewidywana ilość widzów 2830 osób, organizatorem imprezy był Miejski Klub Piłkarski Kotwica Kołobrzeg;

3. Gali Prezydenta Miasta Kołobrzeg i Starosty Kołobrzесьkiego – Koniki Kołobrzесьkie 2024 i Perły Powiatu 2024, która odbyła się w dniu 3 lutego 2024 roku, w Hotelu Diune Hotel\*\*\*\*\* & Resort przy ulicy Sułkowskiego 4 A-C w Kołobrzegu. Przewidywana liczba uczestników 600 osób, organizatorem imprezy był Urząd Miasta Kołobrzeg ul. Ratuszowa 13, 78-100 Kołobrzeg;

4. „XXVI Międzynarodowego Zlotu Historycznego Pojazdów Wojskowych i Samolotów”, która odbyła się w dniach 04-06 lipca 2024 roku na wydzielonym i oznakowanym terenie byłego lotniska wojskowego w Bagiczu (Podczele- Kołobrzeg – Nadmorski Park Kultury).

– „Baltic Drive & Fly Festival”, która odbyła się w dniach 15-17 sierpnia 2024 roku na wydzielonym i oznakowanym terenie byłego lotniska wojskowego w Bagiczu (Podczele- Kołobrzeg – Nadmorski Park Kultury). Udostępnieniu miejsc dla 3000 osób, organizatorem był Nadmorski Park Kultury Sp. z o.o. ul. 1 maja 39, 71-627 Szczecin;

5. imprezy masowej pn. „Lato na Maxxa w Kołobrzegu”, która odbyła się w dniu 28 czerwca 2024 roku na terenie otwartym portu w Kołobrzegu wg załączonego programu. Przewidywana ilość widzów 2000 osób, organizatorem imprezy był High Events Sp. z o.o. ul. Strzygłowska 71z/3, 04-872 Warszawa;

6. „SUNRISE FESTIVAL 2024”, która odbyła się w dniach 19-21 lipca 2024 roku na części terenu byłego lotniska wojskowego w Bagiczu (Podczele- Kołobrzeg – Nadmorski Park Kultury) wg załączonego programu.

– „SUN FESTIVAL 2024”, która odbyła się w dniach 26-28 lipca 2024 roku na części terenu byłego lotniska wojskowego w Bagiczu (Podczele- Kołobrzeg – Nadmorski Park Kultury) wg załączonego programu. Przewidywana ilość widzów 15000 osób, organizatorem imprezy był MDT Production Sp. z o.o. Sp.K. ul. Wypoczynkowa 57, 62-081 Baranowo;

7. „Ekwador”, która odbyła się w dniu 13 lipca 2024 roku w Amfiteatrze przy ulicy Fredry 1 Kołobrzegu wg załączonego programu.

– „Koncert Andrzej Piaseczny z zespołem”, który odbył się w dniu 20 lipca 2024 roku w Amfiteatrze przy ulicy Fredry 1 Kołobrzegu wg załączonego programu.

– „Koncert Lady Pank”, który odbył się w dniu 27 lipca 2024 roku w Amfiteatrze przy ulicy Fredry 1 Kołobrzegu wg załączonego programu.

– „Koncert Agnieszka Chylińska”, który odbył się w dniu 09 sierpnia 2024 roku w Amfiteatrze przy ulicy Fredry 1 Kołobrzegu wg załączonego programu. Udostępnionych

3000 miejsc (Ekwador), 500 miejsc (koncerty), organizatorem imprezy była AGENCJA BRUSSA Jarosław Brussa Welnica Oś. Słoneczne 20, 62-200 Gniezno;

8. „BACK2 KAZAMATY”, która odbyła się w dniu 17 sierpnia 2024 roku w Amfiteatrze przy ulicy Fredry 1 Kołobrzegu wg załączonego programu. Udostępnionych 3000 miejsc, organizatorem imprezy była AGENCJA BRUSSA Jarosław Brussa Welnica Oś. Słoneczne 20, 62-200 Gniezno;

9. „Hybrid MMA 5”, która odbyła się w dniu 23 sierpnia 2024 roku w Hali Milenium przy ulicy Łopuskiego 38 w Kołobrzegu wg załączonego programu. Udostępnionych 1400 miejsc, organizatorem był Hybrid MMA Sp. z o.o.;

10. meczów ligowych piłki koszykowej I ligi PZKosz drużyny MUKS „Kotwica 50”, które odbywać się będą w terminie od 28 września 2024 roku do 31 maja 2025 roku, w Hali Milenium przy ulicy Łopuskiego 38 w Kołobrzegu. Przewidywana ilość widzów 1400 osób, organizatorem imprezy jest MUKS KOTWICA 50 Kołobrzeg;

11. „koncert White 2115 i Tymek Kołobrzeg 23.11.2024r.”, która odbędzie się w dniu 23 listopada 2024 roku w Hali Milenium przy ulicy Łopuskiego 38 w Kołobrzegu wg załączonego programu. Przewidywana ilość widzów 2250 osób, organizatorem imprezy był F.H.U. KENAN Sylwia Sancakli ul. Wrocławska 14, 48-300 Nysa;

12. „Impreza Sylwestrowa na Skwerze Pionierów w Kołobrzegu”, która odbyła się w dniu 31 grudnia 2024 roku, na terenie Skweru Pionierów w Kołobrzegu. Przewidywana ilość widzów 1200 osób, organizatorem imprezy był 2 EVENT Sp. z o.o. ul. Traugutta 129, 71-300 Szczecin;

13. „Spotkanie Noworoczne Prezydenta Miasta Kołobrzeg– Koniki Kołobrzeszkie 2025”, która odbędzie się w dniu 25 stycznia 2025 roku, w Hotelu Diune Hotel\*\*\*\*\* & Resort przy ulicy Sułkowskiego 4 A-C w Kołobrzegu. Przewidywana ilość uczestników 550 osób, organizatorem imprezy jest Prezydent Miasta Kołobrzeg.

## **7. Inne informacje o podjętych działaniach i przedsięwzięciach**

Przeprowadzono 23 kontrole wspólne z innymi sekcjami PSSE w Kołobrzegu, w tym w 4 przypadkach higiena komunalna nie była działem wiodącym.

Wydano 10 decyzji merytorycznych dotyczących podmiotów leczniczych:

- Sanatorium Uzdrowskie w Kołobrzegu – nieprawidłowości dotyczyły stanu sanitarno-technicznego – w trakcie realizacji;
- Sanatorium Uzdrowskie w Kołobrzegu - nieprawidłowości dotyczyły stanu sanitarno-technicznego – decyzja wykonana;
- Sanatorium Uzdrowskie w Kołobrzegu – nieprawidłowości dotyczyły stanu sanitarno-technicznego – w trakcie realizacji;
- Szpital Uzdrowski w Kołobrzegu – nieprawidłowości dotyczyły stanu sanitarno-technicznego – decyzja wykonana;
- Szpital Uzdrowski w Kołobrzegu – nieprawidłowości dotyczyły stanu sanitarno-technicznego – w trakcie realizacji;
- Sanatorium Uzdrowskie w Kołobrzegu – nieprawidłowości dotyczyły stanu sanitarno-technicznego – w trakcie realizacji;



- Sanatorium Uzdrawiskowe w Kołobrzegu - nieprawidłowości dotyczyły stanu sanitarno-technicznego – w trakcie realizacji;
- Sanatorium Uzdrawiskowe w Kołobrzegu - nieprawidłowości dotyczyły stanu sanitarno-technicznego – w realizacji;
- Sanatorium Uzdrawiskowe w Kołobrzegu - nieprawidłowości dotyczyły stanu sanitarno-technicznego – w realizacji;
- Zakład Rehabilitacji Leczniczej w Kołobrzegu - nieprawidłowości dotyczyły stanu sanitarno-technicznego – w realizacji.

Większość nieprawidłowości stwierdzonych w podmiotach leczniczych dot. dostosowania rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie określenia wymagań, jakim powinny odpowiadać zakłady i urządzenia lecznictwa uzdrawiskowego.

Ponadto przeprowadzono kontrolę w Hospicjum stacjonarnym w Kołobrzegu. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

## **8. Krótkie podsumowanie – wnioski.**

Na podstawie uzyskanych wyników badań wody przeznaczonej do spożycia prowadzonych w ramach monitoringu kontrolnego i przeglądowego należy stwierdzić, że jakość wody dostarczanej konsumentom na terenie powiatu kołobrzесьkiego z wodociągów zbiorowego zaopatrzenia odpowiada wymaganiom określonym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi /Dz.U. z 2017 poz. 2294/.

W porównaniu do roku 2023 do tutejszej Stacji wpłynęło mniej interwencji (mniej o 21 zgłoszeń). Stwierdzono procentowo podobną ilość interwencji uznanych za zasadne. Przeprowadzono mniejszą liczbę kontroli i stwierdzono także mniejszą liczbę obiektów z nieprawidłowościami. W odniesieniu do nieprawidłowości sanitarnych w bieżącym roku za niewłaściwy stan sanitarny ukarano osoby odpowiedzialne większą liczbą mandatów (w 2024r. wystawiono 29 mandatów, natomiast w 2023r. 19 mandatów).

## **V. Warunki higieniczno-sanitarne w placówkach oświatowo-wychowawczych**

### **1. Stan higienicznosanitarny placówek oświatowo – wychowawczych**

#### **1.1. Nadzór sanitarny nad placówkami**

Liczba placówek będących pod nadzorem Higieny Dzieci i Młodzieży na terenie powiatu kołobrzесьkiego w 2024r. - 635, w tym:

- 108 obiektów stałych,
- 527 turnusów wypoczynku letniego i zimowego.

W 2024 r. zaplanowano do wykonania 83 kontroli w placówkach znajdujących się pod nadzorem Higieny Dzieci i Młodzieży w powiecie kołobrzесьkim. Nie wykonano 1 planowanej kontroli ze względu na zamknięcie obiektu do odwołania.

Przeprowadzono łącznie 278 kontroli, w tym :

- 25 kontroli sprawdzających wykonanie obowiązków nałożonych decyzją PPIS w Kołobrzegu lub usunięcie nieprawidłowości ujętych w protokołach kontroli,
- 10 kontroli w związku ze złożonymi interwencjami,
- 4 kontrole na wniosek podmiotów,
- 149 kontroli wypoczynku zimowego i letniego (w tym 4 kontrole w związku ze złożonymi interwencjami),

- 82 kontrole placówek oświatowo – wychowawczych wynikających z bieżącego harmonogramu kontroli, w tym kontrole dotyczące przygotowania szkół do nowego roku szkolnego,

- 8 pozaplanowych kontroli tematycznych obejmujących profilaktykę wszawicy, ocenę obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych oraz kontrolę w zakresie dostosowania do zasad ergonomii stanowisk pracy uczniów w pomieszczeniach lekcyjnych.

Przeprowadzono 894 oznaczeń fizycznych w tym:

- 59 pomiarów temperatury i pomiarów pomieszczeń w obiektach stałych będących pod nadzorem PSSE w Kołobrzegu oraz w obiektach sezonowych przeznaczonych na wypoczynek dzieci i młodzieży w okresie ferii zimowych oraz letnich,

- 603 pomiarów wagi ciała uczniów i ich tornistrów przeprowadzonych w 4 szkołach podstawowych,

- 232 pomiary wstępowe, w tym pomiary ławek i krzeseł w salach lekcyjnych oraz pomieszczeń w obiektach stałych będących pod nadzorem PSSE w Kołobrzegu, a także w obiektach sezonowych przeznaczonych na wypoczynek dzieci i młodzieży.

W 2024r. na terenie powiatu kołobrzesckiego powstały 3 nowe placówki – 2 żłobki oraz Ośrodek Rehabilitacyjno-Edukacyjno-Wychowawczy, natomiast została zlikwidowana 1 świetlica.

W 2024 roku do Higieny Dzieci i Młodzieży PSSE w Kołobrzegu wpłynęło 17 interwencji dotyczących: 2 żłobków (objawy chorobowe u dzieci), 3 przedszkoli (wszawica, niewłaściwy stan sanitarno higieniczny), 2 szkół podstawowych (wszawica, brak mycia zębów w oddziałach przedszkolnych), 6 zespołów szkół (pluskwy, wszawica) a także 4 interwencje, które wpłynęły podczas wypoczynku letniego i dotyczyły: niewłaściwych warunków sanitarno – higienicznych, zbyt dużej liczby dzieci w pokojach, niewłaściwych warunków w pionie żywienia oraz niewywożenia na bieżąco odpadów komunalnych. W przypadku 2 interwencji potwierdzono ich zasadność, 12 okazały się częściowo zasadne, natomiast 3 nieuzasadnione.

## **1.2. Stan sanitarno-techniczny budynków lub ich części, w których funkcjonują placówki opieki, wychowania i nauczania dla dzieci i młodzieży**

W 2024 roku wydano 30 decyzji administracyjnych (w tym 10 prolongujących termin wykonania obowiązków nałożonych decyzją w latach ubiegłych oraz 1 decyzję umarzającą postępowanie), dotyczących poprawy warunków pobytu dzieci i młodzieży w:

- 1 przedszkolu,

- 10 szkołach podstawowych,

- 4 zespołach szkół.

Wydane decyzje dotyczyły przede wszystkim pomieszczeń takich jak: sale lekcyjne, pomieszczenia sanitarno – higieniczne, korytarze, gabinety pielęgniarstwa, w których zalecono doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego – ścian, sufitów i podłóg w pomieszczeniach, pomieszczeń sanitarno – higienicznych, w tym sprawności technicznej armatury, sal zajęć w oddziałach przedszkolnych, gdzie zalecono zabezpieczenie grzejników centralnego ogrzewania przed kontaktem z elementem grzejnym oraz zapewnienie oświetlenia sztucznego w szkołach podstawowych o natężeniu zgodnym z Polską Normą.

Pojedyncze decyzje wydano na pomieszczenia takie jak: sala gimnastyczna, zewnętrzne boisko sportowe oraz pawilon sportowy, plac rekreacyjny, pokoje w internacie, w których zalecono doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian, sufitów i podłóg w pomieszczeniach, doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego teren

zewnątrzny tj. boisko, ogrodzenie i plac rekreacyjny, a także zapewnienie uczniom miejsca na pozostawienie podręczników i przyborów szkolnych, dostosowanie krzeseł do zasad ergonomii w pracowni komputerowej oraz doprowadzenie do należytego stanu sanitarno – technicznego zniszczonego wyposażenia w sali lekcyjnej i pokojach w internacie.

Wyegzekwowano 9 decyzji administracyjnych wydanych w roku 2024, oraz 10 decyzji administracyjnych wydanych w latach ubiegłych, które dotyczyły przede wszystkim: niewłaściwego stanu sanitarno- technicznego:

- ścian, sufitów i podłóg w salach lekcyjnych, holach, pokojach w internatach szkolnych.

Poprawa warunków nastąpiła także w 2 placówkach, w których częściowo wyegzekwowano decyzje administracyjne wydane w 2024r. – dotyczące doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian i sufitów w pomieszczeniach, parkietu podłogowego oraz pokoi mieszkalnych wraz z pomieszczeniami sanitarno-higienicznymi.

W 1 placówce w związku z usunięciem stwierdzonych podczas kontroli nieprawidłowości przed wydaniem decyzji administracyjnej umorzono wszczęte postępowanie.

W 2024 roku wydano 2 opinie sanitarne, w tym 1 dla nowo utworzonego Ośrodka Rehabilitacyjno-Edukacyjno-Wychowawczego w Kołobrzegu i 1 opinię sanitarną dla nowo utworzonej sali zajęć praktycznych w obiekcie już istniejącym oraz 2 opinie w formie decyzji w tym 1 dla nowo utworzonego żłobka oraz 1 w wyniku przekształcenia jednej sali przedszkolnej w oddział żłobkowy w obiekcie już funkcjonującym.

### **1.3. Zaplecze sanitarne placówek dla dzieci i młodzieży oraz warunki do utrzymania higieny osobistej**

Na terenie powiatu kołobrzieskiego wszystkie nadzorowane placówki zaopatrywane są w wodę z sieci wodociągów publicznych i podłączone są do sieci kanalizacji sanitarnej publicznej.

Nie występują placówki, w których uczniowie korzystaliby z ustępów zewnętrznych. Dostęp do urządzeń sanitarnych w skontrolowanych placówkach był zachowany.

Wszystkie placówki zapewniają bieżącą ciepłą wodę oraz dostęp do środków higienicznych. Przeprowadzone kontrole sanitarne w 2024 roku w 2 placówkach wykazały niewłaściwe warunki do utrzymania higieny osobistej, gdzie w pomieszczeniach sanitarno- higienicznych stwierdzano rozszechnioną wykładzinę na podłodze, brak drzwi do kabin w-c oraz skorodowaną ościeżnicę w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym, w związku z powyższym wydano 2 decyzje administracyjne w celu poprawy warunków zaplecza sanitarnego w tych placówkach.

### **1.4. Oświetlenie, temperatura i wentylacja w placówkach**

Skontrolowane w 2024 roku placówki oświatowo – wychowawcze na terenie powiatu kołobrzieskiego w większości zapewniają prawidłowe oświetlenie. W 2 placówkach po przedstawieniu do wglądu protokołów z pomiarów natężenia oświetlenia sztucznego, które okazały się niezgodne z Polską Normą, zostały wydane decyzje administracyjne na poprawę warunków oświetlenia.

Podczas przeprowadzonych kontroli w 2024 roku w placówkach oświatowo wychowawczych był wyczuwalny komfort termiczny. W 3 placówkach (żłobku, 2 przedszkolach) w 14 pomieszczeniach, w tym salach zajęć dzieci oraz w 3 placówkach wypoczynku zimowego (10 pomieszczeń) zostały przeprowadzone pomiary temperatury pomieszczeń, we wszystkich przypadkach zmierzone wartości były prawidłowe.

W zakresie wentylacji w skontrolowanych w 2024 roku placówkach nie stwierdzono nieprawidłowości.

## **2. Higiena procesów nauczania**

### **2.1. Ergonomiczne warunki pracy ucznia**

W 2024 roku w 50 skontrolowanych placówkach w 384 oddziałach na 7563 stanowiskach pracy dzieci dokonano oceny dostosowania mebli do warunków antropometrycznych uczniów i przedszkolaków. Nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono.

### **2.2. Jakość wyposażenia placówek**

Wszystkie skontrolowane w 2024 roku placówki posiadają meble zakupione po 1997 roku, w 100% z atestami lub certyfikatami, jedynie w placówkach funkcjonujących w zespołach tj. w 4 internatach odsetek mebli zakupionych po 1997 roku z atestami lub certyfikatami wynosi ponad 50 %.

Wszystkie skontrolowane placówki, które posiadają urządzenia i sprzęt sportowy, dysponują sprzętem zakupionym po 1997 roku z certyfikatami w 100%.

### **2.3. Zapewnienie na terenie szkoły miejsc do przechowywania podręczników i przyborów szkolnych**

We wszystkich skontrolowanych w 2024 roku szkołach podstawowych uczniowie mają możliwość pozostawienia w szkole podręczników i przyborów szkolnych. Uczniom klas I-III zapewniono przeważnie półki w salach lekcyjnych, natomiast uczniom klas IV-VIII indywidualne szafki. W 2024 roku wydano jedną decyzję w szkole średniej na zapewnienie uczniom miejsca, gdzie mogliby pozostawić podręczniki i przybory szkolne. Dzieciom w przedszkolach i oddziałach przedszkolnych na pozostawienie podręczników i przyborów szkolnych zapewniono inne miejsca, np. półki w salach zajęć.

### **2.4. Rozkład zajęć lekcyjnych oraz zmianowy system nauczania w szkołach**

W 26 skontrolowanych placówkach szkolnych w 417 oddziałach dokonano oceny rozkładu zajęć dydaktyczno – wychowawczych. Nieprawidłowości nie stwierdzono. Wszystkie skontrolowane szkoły zapewniają uczniom przerwy 10 minutowe i co najmniej jedną przerwę dłuższą 15 i/lub 20 minutową.

W 2 szkołach podstawowych wykorzystywane są inne pomieszczenia do zajęć lekcyjnych np. świetlica czy biblioteka.

W większości skontrolowanych placówek zajęcia odbywają się w systemie jednozmianowym, jedynie w 3 szkołach podstawowych zmianowością objęto oddziały dzieci najmłodszych I - III.

### **2.5. Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych**

W 2024 roku przeprowadzono w 4 szkołach podstawowych w 36 oddziałach na 603 uczniach pomiary wagi ich ciała i tornistrów szkolnych w celu dokonania oceny obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych.

Stwierdzono przekroczenie ciężaru tornistra powyżej 15% masy ciała u 46 uczniów. Waga tornistra 203 uczniów mieściła się w granicach 10-15% masy ich ciała, natomiast u 354 uczniów ciężar tornistra szkolnego nie przekroczył 10% masy ciała.

Podczas przeprowadzanych pomiarów zaobserwowano, że oprócz zeszytów i książek potrzebnych na dzień bieżący w tornistrach szkolnych uczniów znajdowały się jeszcze: dodatkowe (podwójne) piórniki, odzież wierzchnia, zabawki, telefony komórkowe, książki do oddania do biblioteki, inne podręczniki szkolne lub stroje na w-f niepotrzebne w danym

dniu, metalowe breloczki przy plecakach, klucze, portfele lub monety, śniadaniówki, bidony, a także często oprócz bidonów dodatkowe wody w butelkach plastikowych.

Z przeprowadzonych wywiadów z uczniami wynika, że dzieci wiedzą o możliwości pozostawiania podręczników w salach lekcyjnych lub w indywidualnych szafkach, często jednak zabierają książki ze sobą do domu.

### **3. Warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego**

Podczas przeprowadzonych w 2024 roku kontroli w szkołach na terenie powiatu kołobrzeskiego stwierdzono, że wszystkie dysponują infrastrukturą do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego, w tym:

- 16 szkół podstawowych, 2 licea i 5 zespołów szkół dysponuje pełnym zapleczem do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego,
- 1 szkoła podstawowa posiada tylko salę zastępczą.

1 szkoła podstawowa posiadająca tylko salę zastępczą korzysta również z hali sportowej znajdującej się poza placówką.

Wszystkie skontrolowane szkoły posiadające zaplecze sanitarne dysponują czynnymi natryskownicami, które przeważnie nie są wykorzystywane podczas zajęć lekcyjnych tylko sporadycznie po dodatkowych zajęciach sportowych. Pomieszczenia sportowe wraz z zapleczem sanitarnym w skontrolowanych placówkach utrzymane są w dobrym stanie sanitarno-higienicznym i technicznym.

### **4. Żywnienie dzieci i młodzieży w placówkach**

W roku sprawozdawczym pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kołobrzegu znajdowało się 65 obiektów jednostek systemu oświaty, do których zakwalifikowano:

- 10 sklepików szkolnych – skontrolowano 5 sklepików przeprowadzając łącznie 9 kontroli,
- 19 stołówek szkolnych – skontrolowano 5 stołówek przeprowadzając łącznie 11 kontroli,
- 30 stołówek przedszkolnych – skontrolowano 7 stołówek przeprowadzając łącznie 18 kontroli,
- 6 stołówek w bursach i internatach – skontrolowano 4 stołówki przeprowadzając łącznie 11 kontroli.

W ramach prowadzonego nadzoru sanitarnego w 2024 r.:

- a) rozszerzono zakres prowadzonych działań w 2 sklepikach;
- b) przeprowadzono 49 kontroli i rekontroli, w tym 11 kontroli interwencyjnych z czego 7 dotyczyło działań w ramach systemu RASFF;
- c) wydano 6 decyzji w celu poprawy stanu techniczno-sanitarnego, w tym 2 prolongujące termin wykonania nałożonych obowiązków. Obowiązki nałożone na przedsiębiorców dotyczyły zapewnienia:
  - właściwego stanu techniczno-sanitarnego powierzchni sufitów, podłóg i ścian w pomieszczeniach pionu żywienia, tak aby pozbawione były zwilgoceń, ubytków, odprysków i spulchnień farby,
  - urządzenia chłodniczego i szafek odzieżowych dla personelu pozbawionych korozji w dolnej części,
  - brakującej połowy osłony zabezpieczającej punkt świetlny przed rozpryskiem szkła w pomieszczeniu kuchni,
  - dolnej powierzchni skrzyni transportowej środka transportu, pozbawionej trwałych zniszczeń,

- sprawozdania z badania wody przeprowadzonego zgodnie z określoną w dokumentacji częstotliwością badania wody,
  - drzwi zachowanych w dobrym stanie techniczno-sanitarnym, tj. pozbawionych łuszczącej się farby, spulchnień,
  - bieżącej ciepłej wody przy umywalce do mycia rąk,
  - drobnego sprzętu produkcyjnego, pozbawionego łuszczącego się tworzywa, pęknięć, o powierzchni gładkiej,
  - siatki przeciwko owadom w otwieralnej części okien w pomieszczeniu kuchni, pozbawionej uszkodzeń,
  - krzeseł w pomieszczeniach, w których pracuje się z żywnością zachowanych w dobrym stanie techniczno-sanitarnym, tj. pozbawionych pęknięć, łuszczącego się tworzywa, trwałych zabrudzeń,
  - termosów przeznaczonych do przewozu żywności, tak aby pozbawione były trwałych uszkodzeń wewnątrz i miejscowych ubytków w metalowej powłoce,
  - półek metalowych regałów do przechowywania drobnego sprzętu produkcyjnego i naczyń stołowych, pozbawionych miejscowej korozji na powierzchni;
- d) nałożono 3 mandaty karne na łączną kwotę 700 zł za:
- przetrzymywanie nieoczyszczonych warzyw w pomieszczeniu „obróbki czystej”,
  - brak etykiet identyfikacyjnych do części skrojonych wędlin i serów oraz przypraw przesypywanych do opakowań zastępczych,
  - brak zapisów z monitoringu CCP określonych w procedurach HACCP,
  - brak zachowania czystości bieżącej, m.in. brudne urządzenie chłodnicze, powierzchnia podłogi, rury gazowe przy trzonie grzewczym, otluszczone i niedoczyszczone pojemniki przeznaczone do przechowywania drobnego sprzętu produkcyjnego w kuchni,
  - przetrzymywanie plastikowych misek do surówek przetrzymywane w stanie wilgotnym ułożone warstwowo,
  - produkty spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia;
- e) wniosków do Sądu nie wystosowano;
- f) w okresie sprawozdawczym w tej grupie obiektów przeprowadzono 4 kontrole sanitarne (interwencyjne) w związku ze zgłoszeniami konsumentów dotyczące:
- wystąpienia dolegliwości ze strony układu pokarmowego po spożyciu posiłków przygotowanych w obiekcie – 2 niezasadne,
  - wystąpienia zapachu pleśni, braku zachowania zasad higieny podczas podawania posiłków, nieprawidłowych warunków przechowywania i podawania posiłków, wątpliwości odnośnie orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych osób mających kontakt z żywnością – niezasadna,
  - nieprzestrzegania przepisów rozporządzenia „sklepikowego” – niezasadna.

W toku prowadzonego nadzoru w 1 sklepiku szkolnym stwierdzono wprowadzanie do obrotu środków spożywczych niezgodnych z rozporządzeniem 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. W związku z powyższym, wystosowano wniosek o wymierzenie kary pieniężnej przedsiębiorcy do Zachodniopomorskiego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie za to, że naruszył przepis art. 103 ust. 1 pkt 8 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

W czasie kontroli związanej z poborem próbek w ramach urzędowej kontroli żywności pobrano posiłek obiadowy przeznaczony dla dzieci przedszkolnych. Kaloryczność pobranego posiłku obiadowego znajdowała się powyżej normy. Ocenie poddano również jadłospis pod względem zasad racjonalnego żywienia oraz wymagań 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, do którego wniesiono uwagę dotyczącą braku porcji ryby w analizowanym jadłospisie. W związku z powyższym do przedsiębiorcy wystosowano pismo z zaleceniem dokonania analizy układanych jadłospisów. Przeprowadzona kontrola i ponowna analiza jadłospisu wykazała uwzględnienie porcji ryby co najmniej raz w tygodniu.

Podczas czynności kontrolnych w stołówkach szkolnych i przedszkolnych ocenie teoretycznej poddano 14 jadłospisów, w wyniku których stwierdzono, że posiłki były zróżnicowane i prawidłowo skomponowane tj. zawierały wszystkie niezbędne grupy produktów: składniki białkowe (np. mięso czerwone, drób, ryby), składniki węglowodanowe (np. ziemniaki, makaron, ryż, kasze), składniki tłuszczowe, warzywa i owoce. Do przygotowywania potraw stosowano różne techniki kulinarne, np. pieczenie, duszenie, gotowanie, smażenie, przy czym potrawy smażone podawano nie częściej niż dwa razy w tygodniu. Przygotowywane na miejscu napoje zawierały do 10 g cukru w 250 ml.

## **5. Warunki realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami w placówkach**

Na 26 skontrolowanych w 2024 roku szkół, 25 posiada gabinety opieki przedmedycznej, natomiast 1 szkoła podstawowa zapewnia opiekę poza terenem placówki.

Wszystkie skontrolowane gabinety wyposażone są w umywalkę z ciepłą i zimną wodą, środki do mycia i dezynfekcji rąk, a także ręczniki jednorazowego użytku. We wszystkich skontrolowanych pomieszczeniach czystość bieżącą zachowano.

Żadna ze szkół na terenie powiatu kołobrzeskiego nie posiada gabinetu stomatologicznego, ani nie zawarła umowy z podmiotem świadczącym usługi w tym zakresie.

## **VI. Warunki wypoczynku oraz rekreacji dzieci i młodzieży**

### **1. Ferie zimowe**

W czasie trwania ferii zimowych w roku 2024 na terenie powiatu kołobrzeskiego zgłoszono 45 turnusów wypoczynku zimowego w tym:

- 32 turnusy zorganizowane w obiektach hotelarskich, w których uczestniczyło 1286 dzieci i młodzieży,
- 3 turnusy zorganizowane w obiektach używanych okazjonalnie do wypoczynku, z których korzystało 146 dzieci i młodzieży,
- 10 turnusów zorganizowanych w miejscu zamieszkania (półkolonie), w których uczestniczyło 410 dzieci i młodzieży z terenu powiatu kołobrzeskiego.

HDiM PSSE w Kołobrzegu skontrolowała łącznie 31 turnusów, w tym 23 zorganizowanych w obiektach świadczących usługi hotelarskie, 2 w obiektach używanych okazjonalnie do wypoczynku oraz 6 w miejscu zamieszkania (półkolonie), w których uczestniczyło łącznie 1608 osób.

Jeden skontrolowany wypoczynek nie został zgłoszonych do elektronicznej bazy wypoczynku. O zaistniałej sytuacji zostało powiadomione Zachodniopomorskie Kuratorium Oświaty w Szczecinie Delegatura w Koszalinie.

W okresie trwania ferii zimowych w 2024 roku do PSSE w Kołobrzegu nie zgłoszono interwencji.

W trakcie trwania ferii zimowych w obiektach przeznaczonych na wypoczynek dzieci i młodzieży pion HŻŻiPU nałożył 1 mandat karny na kwotę 300,00 zł.

Skontrolowane turnusy organizowane w większości były w formie obozów dla dzieci i młodzieży uprawiających różne dziedziny sportu, dlatego organizowane były głównie w obiektach posiadających zaplecze sportowe lub w niedalekiej odległości od boisk i hal sportowych, z których korzystali wypoczywający.

Stan techniczno-sanitarny skontrolowanych placówek oceniono jako dobry. Otoczenie oraz pomieszczenia placówek utrzymane były w czystości i porządku. Pomieszczenia sanitarne wyposażono w środki higieny osobistej, zapewniono bieżącą wodę ciepłą i zimną bez ograniczeń. W pomieszczeniach zapewniono właściwą temperaturę. Dokonano pomiarów temperatury w pomieszczeniach sypialnych przeznaczonych dla dzieci i młodzieży podczas kontroli 2 turnusów wypoczynku zimowego w 6 pomieszczeniach – pomiary prawidłowe.

Zapewniono opiekę medyczną wypoczywającym na zimowiskach. Kierownikom wypoczynku znane były adresy jednostek medycznych, gdzie mogliby zwrócić się w przypadku zdarzenia medycznego. Przeprowadzając kontrole turnusów wypoczynku zimowego uzyskiwano informacje odnośnie zachorowań, urazów i wypadków, stwierdzono:

- 3 przypadki zachorowań tj. bóle głowy, bóle brzucha, wymioty,
- 4 przypadki uraz tj. rozcięcie powieki oka, rozcięcie brody, złamanie ręki prawej, stłuczenie lewego kolana

## **2. Wypoczynek letni**

W czasie trwania sezonu letniego w roku 2024 na terenie powiatu kołobrzесьkiego zgłoszono 482 turnusy wypoczynku letniego z liczbą wypoczywających dzieci i młodzieży 21716, w tym:

- 336 turnusów zorganizowanych w obiektach hotelarskich, w których uczestniczyło 15772 dzieci i młodzieży,
- 112 turnusów zorganizowanych w obiektach używanych okazjonalnie do wypoczynku, z których korzystało 5040 dzieci i młodzieży,
- 34 turnusów zorganizowanych w miejscu zamieszkania (półkolonie), w których uczestniczyło 904 dzieci i młodzieży z powiatu kołobrzесьkiego.

HDiM PSSE w Kołobrzegu skontrolowała 118 turnusów wypoczynku letniego zorganizowanych na terenie powiatu kołobrzесьkiego, w tym 68 turnusów zorganizowanych w obiektach hotelowych, 43 w placówkach wykorzystywanych okazjonalnie do wypoczynku i 7 turnusów odbywających się w miejscu zamieszkania, w których łącznie uczestniczyło 5099 dzieci i młodzieży.

W czasie trwania sezonu letniego do tutejszej Stacji wpłynęły 4 interwencje, w tym 2 zasadne: 1 dotycząca pionu żywienia w obiekcie wykorzystywanym okazjonalnie do wypoczynku tj. internacie zespołu szkół oraz 1 dotycząca niewywożenia na bieżąco i zalegania odpadów komunalnych w obiekcie hotelarskim.

W placówkach wypoczynku i rekreacji podczas wypoczynku w sezonie letnim 2024 r. wystąpiły:

- Urazy: 11 – 1 rozcięcie pięty lewej nogi, 1 skręcenie kostki prawej nogi, 1 uraz palca prawej ręki, 2 urazy stawu skokowego lewej nogi, 1 stłuczenie łokcia prawej ręki, 1 skręcenie lewego stawu skokowego, 1 rozcięcie lewego kolana, 1 stłuczenie palca lewej ręki, 1 stłuczenie palca prawej ręki, 1 skręcenie śródstopia



- Choroby: 6 – 1 zapalenie oskrzeli, 1 ból głowy i kaszel, 2 ból brzucha, 1 ból ucha, 1 ból głowy.

Na terenie powiatu kołobrzeskiego nie były organizowane obozy pod namiotami.

Warunki wypoczynku organizowanego w obiektach świadczących usługi noclegowe oraz okazjonalnie wykorzystywanych do organizacji wypoczynku oceniane są jako dobre. Wyposażenie jednostek mieszkalnych odpowiadało niejednokrotnie standardom hotelowym oraz zapewniało wymagalne minimum (w salach lekcyjnych i pokojach internatów).

Uczestnicy wypoczynku na terenie powiatu korzystali z infrastruktury sportowej i kulturalnej będącej pod całorocznym nadzorem sanitarnym.

Uczestnikom wypoczynku w większości zapewniało wyżywienie przygotowywane na miejscu, posiłki dostarczano również do obiektów w formie cateringu, a niekiedy korzystano z posiłków w punktach gastronomicznych zlokalizowanych poza obiektem zakwaterowania czy przebywania (półkolonie).

W trakcie kontroli kierownicy turnusów wypoczynku deklarowali korzystanie ze strzeżonych kąpielisk morskich ogólnodostępnych, informując ratowników wodnych o zamiarze wejścia danej grupy dzieci do wody, często także grupy zapewniały ratownika wodnego we własnym zakresie.

Opieka medyczna - w niektórych obiektach zapewniało opiekę medyczną na miejscu całodobowo lub z dostępem 24h na telefon. Kierownikom wypoczynku znane były adresy jednostek medycznych, gdzie mogliby zwrócić się w przypadku zdarzenia medycznego.

W trakcie nadzoru sanitarnego we współpracy z Oświatą Zdrowotną i Promocją Zdrowia przeprowadzano instruktaże szkoleniowe dla kierowników/ wychowawców wypoczynku oraz prelekcje dla dzieci i młodzieży dotyczące zasad utrzymywania higieny osobistej, szczególnie zapobiegania wszawicy i świerzbu oraz prelekcje na temat bezpiecznego wypoczynku.

Pozostawiano materiały informacyjno-edukacyjne w formie ulotek dotyczące wszawicy, profilaktyki antytytoniowej, nowych narkotyków tzw. „dopalaczy”, zdrowego odżywiania, nowotworu złośliwego skóry, HIV/AIDS czy bezpiecznego wypoczynku.

Wspólnie z OZiPZ w sezonie letnim kilkakrotnie zorganizowano stoiska profilaktyczno-oświatowe, gdzie zainteresowani mieszkańcy i osoby wypoczywające mogły dokonać pomiarów ciśnienia tętniczego, założyć alko i narko-gogle symulujące stan nietrzeźwości i stan zażycia narkotyków, aby doświadczyć jakie zaburzenia wywołuje spożycie tych substancji, a także uzyskać informacje dotyczące profilaktyki chorób zakaźnych, udaru mózgu, szkodliwości palenia tytoniu i e-papierosów, szkodliwości spożywania substancji psychoaktywnych, czy szczepień ochronnych.

Ponadto podejmowano działania monitoringowe na rzecz Wojewódzkiej Kampanii #MOJASZKOŁAZDROWASZKOŁA w zakresie oceny obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych w 4 szkołach podstawowych na terenie powiatu kołobrzeskiego.

## **VII. Higiena pracy**

### **1. Stan sanitarny zakładów pracy**

Do zakresu działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kołobrzegu, w dziedzinie bieżącego nadzoru sanitarnego, należy m.in. kontrola przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczno-zdrowotne w środowisku pracy oraz zapobieganie chorobom zawodowym i innym chorobom związanym z warunkami pracy.

W ewidencji pionu Higieny Pracy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kołobrzegu w 2024r. znajdowało się 208 zakładów pracy, które zatrudniały 5591

pracowników. Ogółem przeprowadzono 81 kontroli w 69 zakładach pracy, zatrudniających 2824 osób.

Przeprowadzono kontrole sanitarne, m.in.:

- w ramach nadzoru nad czynnikami biologicznymi w środowisku pracy – 18 kontroli w 18 obiektach,
- w ramach nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami – 14 kontroli, z czego 11 obiektach stosujących substancje chemiczne i ich mieszaniny, pozostałe 3 w podmiotach zajmujących się obrotem chemikaliami,
- w ramach nadzoru nad substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy – 7 kontroli w 7 obiektach.

### **Zły stan sanitarno-techniczny pomieszczeń**

Nieprawidłowości dot. pomieszczeń higienicznosanitarnych stwierdzono w 2 zakładach pracy, tj.:

- w zakładzie o numerze PKD 81- w umywalni: ściany wyłożone blachą metalową - przy wejściu na ścianie ślady korozji; w części przy natrysku miejscowy ślad po zacieku w kolorze rdzawym.
- w zakładzie o numerze PKD 35 - w pomieszczeniach higienicznosanitarnych dla pracowników działu dystrybucji w ciepłowni CC1, w korytarzu prowadzącym do jadalni ściana od strony hali odzūżłania na znacznej powierzchni z wybrzuszeniami powłoki malarskiej;

Nieprawidłowości dot. szatni: stwierdzono w 1 zakładzie pracy, tj. zakładzie o numerze PKD 81 - szafy ubraniowe metalowe po stronie damskiej i męskiej z odpryskami farby, poszczególne z powyginanymi drzwiami, ze śladami korozji; sufit z płyty gipsowo-kartonowej – z brudną powłoką malarską, z miejscowymi złuszczeniami powłoki malarskiej; ściany wyłożone płytą laminowaną z zabrudzeniami.

Nieprawidłowości dot. jadalni: stwierdzono w 2 zakładach pracy, tj.:

- zakładzie o numerze PKD - ściany z płyty gipsowo-kartonowej – z brudną powłoką malarską, z miejscowymi złuszczeniami, odpryskami powłoki malarskiej; nad zlewozmywakiem ściana ze śladem po zacieku w kolorze rdzawym; w rogu pomieszczenia przy oknie na ścianie i suficie ślady po zacieku w kolorze rdzawym; sufit z płyty gipsowo-kartonowej – z miejscowymi spękaniami, złuszczeniami, odpryskami farby.
- w zakładzie PKD 22- sufit przy zbiorniku wyrównawczym z wodą, nad kominem – płyta gipsowo - kartonowa ze spękaniami, ubytkami w wierzchniej powłoce; na kominie ślady po zaciekach, spękania powłoki malarskiej, ubytki w wierzchniej powłoce tynku; ściany brudne, ze śladami bieżącego użytkowania.

Nieprawidłowości dot. natrysków i toalet: stwierdzono w 1 zakładzie pracy, tj. zakładzie o numerze PKD 81- w ustępie: nad listwą przypodłogową odpryski powłoki malarskiej na płycie ściennej; płyta sufitowa ze śladami po zawilgoceniach w kolorze siwym, pęknięta.

Nieprawidłowości dot. pomieszczeń pracy: stwierdzono w 3 zakładach pracy, tj.:

- w zakładzie o numerze PKD 22 - w hali nr 1 w głównym budynku - na jednej ze ścian przy kotłowni miejscowe ubytki tynku, zmurszenia.
- w zakładzie o numerze PKD 35 - niewłaściwy stan sanitarno – techniczny ścian w ciągu komunikacyjnym w ciepłowni CC2 na poziomie parteru, tj.: między halą pomp a warsztatami działu produkcji - monterów instalacji elektroenergetycznych i spawaczy – ściana z ubytkami

tyнку, odpryskami farby oraz przy drzwiach wyjścia ewakuacyjnego ściana z ubytkami tynku i odpryskami farby;

- niewłaściwy stan sanitarno – techniczny ścian w ciepłowni CC2, w ciągu komunikacyjnym na klatce schodowej prowadzącej do poszczególnych poziomów CC2 - nawęglania, kotłów, odżużlania, odpylania, tj. ściany pokryte powłoką malarską, powyżej linii lamperii mocno zabrudzone, miejscowe spękania powłoki malarskiej, ubytki w wierzchniej powłoce tynku, dodatkowo na poziomie IV ze śladami zacieków w kolorze ciemnoszarym;
- niewłaściwy stan sanitarno – techniczny schodów w ciepłowni CC2, w ciągu komunikacyjnym na klatce schodowej prowadzącej do poszczególnych poziomów CC2 - nawęglania, kotłów, odżużlania, odpylania, tj. powyżej I piętra krawędzie stopni schodów z lastriko z wyszczerbieniami, ubytkami;
- na wysokości kolejnych pięter klatki schodowej prowadzącej do poszczególnych poziomów CC2 - nawęglania, kotłów, odżużlania, odpylania - łączniki konstrukcyjne stalowych ścian budynku w ciepłowni CC2, przy przeszklonej ścianie – betonowe parapety w niewłaściwym stanie sanitarno-technicznym, tj. z ubytkami, spękaniem.
- w zakładzie PKD 01: niewystarczający stan techniczny magazynu środków ochrony roślin: brak systemu wentylacji mechanicznej oraz brak oddzielnej bezodpływowej kanalizacji, wyposażonej w urządzenia służące do neutralizacji powstałych ścieków.

Z zakresu bieżącego nadzoru sanitarnego wydano ogółem **16** decyzji administracyjnych, z określonymi do wykonania **61** nakazami, z czego, m.in. :

- 25 nakazów dot. zapewnienia właściwego stanu pomieszczeń higieniczno-sanitarnych oraz właściwego stanu znajdującego się w nich wyposażenia (dot. m.in. niewłaściwego stanu ścian, podłóg, stolarki okiennej i drzwiowej itd. oraz wyposażenia),
- 12 nakazów dot. przeprowadzenia badań i pomiarów środowiska pracy,
- 7 nakazów dot. obniżenia stężeń i natężeń czynników szkodliwych,
- 4 nakazy dot. zapewnienia bezpiecznych i higienicznych warunków pracy (nakazy dot. zapewnienia właściwego stanu higieniczno-techniczny pomieszczeń pracy, właściwego stanu wyposażenia oraz nakazy dot. ciągów komunikacyjnych, otoczenia zakładu)
- 2 nakazy w zakresie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy – dot. przedstawienia aktualnych wyników pomiarów szkodliwego dla zdrowia czynnika o działaniu rakotwórczym – formaldehydu oraz pyłu drewna.

Wydano **24** decyzje płaćnicze, wystawiono **3** upomnienia, grzywien i mandatów nie wystawiano.

## **2. Narażenie na czynniki szkodliwe i uciążliwe dla zdrowia w środowisku pracy**

- a. Tabela 1.1 Informacje dotyczące nadzorowanych zakładów pracy, w których stwierdzono przekroczenia czynników szkodliwych dla zdrowia (NDS/NDN) wg PKD

PKD	Liczba zakładów pracy, w których stwierdzono	Liczba pracowników pracujących w przekroczeniach <i>dot. zakładów skontrolowanych w 2024r.</i>	Liczba wydanych decyzji dotyczących
-----	--	---	-------------------------------------

	<b>przekroczenia NDS/NDN</b>  <i>dot. zakładów skontrolowanych w 2024r.</i>	<b>NDS/NDN (ogółem)</b>  <i>pracownik liczony jeden raz niezależnie od ilości czynników</i>	<b>NDS czynników chemicznych</b>	<b>NDS pyłów</b>	<b>NDN czynników fizycznych</b>  <i>należy uwzględnić: hałas, drgania, mikroklimat zimny i gorący, promieniowanie optyczne</i>	<b>obniżenia stężeń i natężeń czynników szkodliwych</b>
			<i>jeden pracownik może być ujęty w więcej niż jednej kolumnie</i>			
1	2	3	4	5	6	7
1	0	0	0	0	0	0
2	4	14	0	0	14	0
3	0	0	0	0	0	0
5	0	0	0	0	0	0
6	0	0	0	0	0	0
7	0	0	0	0	0	0
8	0	0	0	0	0	0
9	0	0	0	0	0	0
10	6	228	0	15	213	2
11	0	0	0	0	0	0
12	0	0	0	0	0	0
13	0	0	0	0	0	0
14	0	0	0	0	0	0
15	0	0	0	0	0	0
16	1	0	0	0	0	0
17	0	0	0	0	0	0
18	0	0	0	0	0	0
19	0	0	0	0	0	0
20	0	0	0	0	0	0
21	0	0	0	0	0	0
22	1	0	0	0	0	0
23	0	0	0	0	0	0
24	0	0	0	0	0	0
25	0	0	0	0	0	0
26	0	0	0	0	0	0
27	0	0	0	0	0	0
28	0	0	0	0	0	0
29	1	35	6	0	35	1
30	0	0	0	0	0	0
31	0	0	0	0	0	0
32	0	0	0	0	0	0

33	0	0	0	0	0	0
35	0	0	0	0	0	0
36	0	0	0	0	0	0
37	0	0	0	0	0	0
38	0	0	0	0	0	0
39	0	0	0	0	0	0
41	0	0	0	0	0	0
42	0	0	0	0	0	0
43	0	0	0	0	0	0
45	0	0	0	0	0	0
46	0	0	0	0	0	0
47	0	0	0	0	0	0
49	0	0	0	0	0	0
50	0	0	0	0	0	0
51	0	0	0	0	0	0
52	0	0	0	0	0	0
53	0	0	0	0	0	0
55	0	0	0	0	0	0
56	0	0	0	0	0	0
58	0	0	0	0	0	0
59	0	0	0	0	0	0
60	0	0	0	0	0	0
61	0	0	0	0	0	0
62	0	0	0	0	0	0
63	0	0	0	0	0	0
64	0	0	0	0	0	0
65	0	0	0	0	0	0
66	0	0	0	0	0	0
68	0	0	0	0	0	0
69	0	0	0	0	0	0
70	0	0	0	0	0	0
71	0	0	0	0	0	0
72	0	0	0	0	0	0
73	0	0	0	0	0	0
74	0	0	0	0	0	0
75	0	0	0	0	0	0
77	0	0	0	0	0	0
78	0	0	0	0	0	0
79	0	0	0	0	0	0
80	0	0	0	0	0	0
81	0	0	0	0	0	0
82	0	0	0	0	0	0
84	0	0	0	0	0	0

85	0	0	0	0	0	0
86	0	0	0	0	0	0
87	0	0	0	0	0	0
88	0	0	0	0	0	0
90	0	0	0	0	0	0
91	0	0	0	0	0	0
92	0	0	0	0	0	0
93	0	0	0	0	0	0
94	0	0	0	0	0	0
95	0	0	0	0	0	0
96	0	0	0	0	0	0
97	0	0	0	0	0	0
98	0	0	0	0	0	0
99	0	0	0	0	0	0
Razem	13	277	6	15	262	3

W ramach sprawowanego nadzoru sanitarnego stwierdzono uchybienia w zakresie występujących przekroczeń najwyższych dopuszczalnych stężeń i natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia w 13 spośród skontrolowanych 69 zakładów pracy, tj. 4 zakładach o numerze PKD 02; 6 zakładach o numerze PKD 10 i po jednym z zakładów o numerze PKD 16, 22 oraz 29. W 9 zakładach pracy stwierdzono przekroczenia NDN hałasu; w 4 zakładach pracy przekroczenia NDS pyłów; w 3 zakładach pracy przekroczenia NDN wibracji i w 1 zakładzie pracy przekroczenia NDS czynników chemicznych. Ogółem w warunkach przekroczenia najwyższych dopuszczalnych stężeń i natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia zatrudnionych było 277 pracowników. PPIS w Kołobrzegu wydał 3 decyzje dotyczące obniżenia stężeń i natężeń czynników szkodliwych, tj. czynników pyłowych, chemicznych. Jedno z postępowań administracyjnych, w związku ze stwierdzeniem przekroczeń normatywów higienicznych czynników pyłowych (zakład o numerze PKD 16), umorzono z uwagi na udokumentowaną przez pracodawcę poprawę warunków pracy, jeszcze przed wydaniem decyzji nakazującej. Ponadto na koniec roku wszczęto postępowanie administracyjne w sprawie poprawy warunków pracy w zakładzie o numerze PKD 10 – decyzję wydano już w 2025r.

### 3. Narażenie na czynniki rakotwórcze i mutagenne w środowisku pracy

- a. Tabela 2.1 Dane liczbowe z zakresu nadzoru nad czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi z terenu powiatu kołobrzieskiego

P(G)SSE	Liczba zakładów skontrolowanych	Liczba kontroli	Liczba zakładów, w których stwierdzono następujące uchybienia				
			Brak rejestru prac	Brak rejestru pracowników	Brak informacji do PWIS	Brak badań i pomiarów czynnika rakotwórczego	Nieprawidłowa lub brak oceny ryzyka zawodowego w zakresie czynników rakotwórczych

			<i>pod tabelą podać inne, najczęściej stwierdzane uchybienia, wraz z liczbą przypadków</i>				
1	2	3	4	5	6	7	8
KołoBrzeg	7	7	0	0	0	2	0
<b>Razem</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

Pod nadzorem pionu higieny pracy w 2024 roku było 14 zakładów pracy, w których występowały czynniki rakotwórcze. Skontrolowano 7 z nich (zakłady o numerach PKD: 20, 29, 35, 47, oraz 86). W żadnym z nich nie występowało narażenie zawodowe na czynniki rakotwórcze. Pracownicy wykonywali prace w kontakcie z czynnikami rakotwórczymi, takimi jak: pyły krzemionki krystalicznej – kwarc krystobalit, formaldehyd, benzen, promieniowanie jonizujące, epoksyetan. W ramach sprawowanego nadzoru nad czynnikami rakotwórczymi i mutagennymi stwierdzono w dwóch zakładach pracy (o numerze PKD 16 i 20) naruszenie obowiązujących przepisów prawa, tj. brak aktualnych wyników pomiarów szkodliwego dla zdrowia czynnika o działaniu rakotwórczym pyłu drewna oraz formaldehydu.

W 2024r. wydano 2 decyzje administracyjne z nakazem dot. przedstawienia do wglądu PPIS w KołoBrzegu aktualnych wyników pomiarów szkodliwego dla zdrowia czynnika o działaniu rakotwórczym – formaldehydu oraz pyłu drewna - obowiązki zrealizowano.

#### 4.     **Narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne w środowisku pracy**

- a. Tabela 3.1 Dane liczbowe z zakresu nadzoru nad czynnikami biologicznymi na terenie powiatu kołoBrzeskiego

P(G)SSE	Liczba zakładów skontrolowanych	Liczba kontroli	Liczba zakładów, w których stwierdzono następujące uchybienia					
			brak rejestru prac (grupa 3 lub 4)	brak rejestru pracujących w narażeniu na czynniki biologiczne z grupy 3 lub 4	brak oceny ryzyka dotyczącego czynników biologicznych	brak procedur i instrukcji	brak szkoleń pracowników	brak zastosowania znaku ostrzegającego przed zagrożeniem biologicznym
			<i>pod tabelą podać inne, najczęściej stwierdzane uchybienia, wraz z liczbą przypadków</i>					
1	2	3	4	5	6	7	8	9
KołoBrzeg	18	18	0	0	0	0	0	0
<b>Suma</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

W 2024 roku, w ramach prowadzonego nadzoru nad czynnikami biologicznymi nie stwierdzono uchybień, nie prowadzono postępowania administracyjnego w tym zakresie.

W ewidencji PSSE w KołoBrzegu figuruje 121 zakładów pracy, w których występują szkodliwe czynniki biologiczne 2 oraz 3 grupy zagrożenia. W warunkach narażenia zawodowego na czynniki 2 grupy zagrożenia zatrudnionych jest 1012 osób, 3 grupy zagrożenia 556 osób. Szpital jest zakładem pracy z największą liczbą pracowników narażonych na szkodliwe czynniki biologiczne, w następnej kolejności duże zakłady przetwórstwa ryb, zakłady rolnicze i usług leśnych. Pracodawcy realizują nałożone obowiązki w zakresie występowania w środowisku pracy szkodliwych czynników biologicznych oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki. Szacują ryzyko

zawodowe związane z czynnikami biologicznymi, zapewniają profilaktyczną opiekę lekarską, zapewniają wymagane środki ochrony zbiorowej i indywidualnej; procedury, instrukcje bezpiecznego postępowania ze szkodliwymi czynnikami biologicznymi. Prowadzą wymagane rejestry prac narażających pracowników na działanie szkodliwych czynników biologicznych zaklasyfikowanych do 3 grupy zagrożenia oraz pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników biologicznych zaklasyfikowanych do 3 zagrożenia. W 2024 roku, podobnie jak w roku 2023 nie stwierdzono uchybień w ramach sprawowanego nadzoru nad czynnikami biologicznymi.

## 5. Stosowanie w działalności zawodowej chemikaliów

### a. Tabela 4.1 Substancje chemiczne i ich mieszaniny – stosujący

	Zagadnienie	Liczba ogółem w P(G)SSE	UWAGI
1	Liczba kontroli przeprowadzonych w zakresie stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin, w tym:	11	brak
a)	detergentów	0	brak
2	Liczba stosujących, u których stwierdzono niezgodne z prawem oznakowanie substancji chemicznych i ich mieszanin, w tym:	0	brak
a)	detergentów	0	brak
3	Liczba stosujących, u których stwierdzono brak spisu stosowanych substancji chemicznych i ich mieszanin	0	brak
4	Liczba stosujących, u których stwierdzono brak kart charakterystyki, w tym:	0	brak
a)	detergentów	0	brak
5	Liczba stosujących, u których stwierdzono karty charakterystyki niezgodne z prawem	0	brak
6	Liczba stosujących, u których stwierdzono niewłaściwe oznakowanie pojemników, zbiorników, niezabudowanych rurociągów służących do przechowywania substancji niebezpiecznych i mieszanin niebezpiecznych	0	brak

W 2024 roku, w ramach prowadzonego nadzoru nad stosowaniem substancji chemicznych i ich mieszanin nie stwierdzono uchybień, nie prowadzono postępowania administracyjnego.

Nie stwierdzono uchybień w ramach sprawowanego nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami, podobnie jak w roku 2023. Przeprowadzono czynności kontrolne w 11 zakładach pracy. Kontrole sanitarne wykazały, iż pracodawcy przywiązują dużą wagę do zapewnienia pracownikom w zakładach pracy bezpieczeństwa chemicznego. Zarówno w zakresie samej organizacji stanowisk pracy, na których są stosowane substancje chemiczne i ich mieszaniny, zapewnienia właściwych miejsc magazynowania chemikaliów, jak też zaopatrywania pracowników w wymagane środki ochrony indywidualnej.



## 6. Choroby zawodowe

Tabela 5.1 Choroby zawodowe w powiecie kołobrzeskim

Nr choroby zawodowej	Liczba zgłoszonych podejrzeń chorób zawodowych	Liczba wydanych decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej	Liczba stwierdzonych chorób zawodowych w rozumieniu decyzji prawomocnych	Liczba wydanych decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej
1	2	3	4	5
1	0	0	0	0
2	0	0	0	0
3	1	0	0	0
4	0	0	0	0
5	0	0	0	0
6	0	0	0	0
7	0	0	0	0
8	0	0	0	0
9	0	0	0	0
10	0	0	0	0
11	0	0	0	0
12	0	0	0	0
13	0	0	0	0
14	0	0	0	0
15	1	0	0	0
16	0	0	0	0
17	0	0	0	0
18	0	0	0	0
19	1	0	0	0
20	0	0	0	0
21	0	0	0	0
22	0	0	0	0
23	0	0	0	0
24	0	0	0	0
25	0	0	0	0
26 (BORELIOZA )	1	0	0	0
26 (WZW typu B )	1	0	0	0
26 (nazwa jednostki)	0	0	0	0
26 (nazwa jednostki)	0	0	0	0
26 (nazwa jednostki)	0	0	0	0

<b>Razem</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
--------------	----------	----------	----------	----------

Następstwem oddziaływania szkodliwych i uciążliwych warunków pracy w zakładach są choroby zawodowe.

Do tut. Inspekcji w 2024r. wpłynęło 5 zgłoszeń podejrzenia choroby zawodowej (w 2023r. - 1), tj. boreliozy, wirusowego zapalenia wątroby typu B (z poz. 26 wykazu chorób zawodowych), przewlekłej choroby narządu głosu spowodowanej nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat: niedowładu mięśni wewnętrznych krtani z wrzecionowatą niedomykalnością fonacyjną głosi i trwałą dysfonią ( poz. 15.3 wykazu chorób zawodowych), przewlekłej choroby układu ruchu wywołanej sposobem wykonywania pracy: przewlekłego zapalenia okołostawowego barku (poz. 19.4 wykazu chorób zawodowych) oraz pylicy płuc: pylicy spawaczy ( poz. 3.4 wykazu chorób zawodowych). Postępowań nie zakończono wydaniem decyzji – wszystkie sprawy w toku. W trzech przypadkach, z uwagi na przedłużający się proces orzeczniczy w Wojewódzkim Ośrodku Medycyny Pracy w Koszalinie, w dwóch pozostałych przypadkach – PPIS w Kołobrzegu jest w trakcie ustalania narażenia zawodowego.

W 2024r. PPIS Kołobrzegu nie wydawał decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej oraz decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej,

W związku z w/wym. zgłoszonymi przypadkami podejrzeń chorób zawodowych przeprowadzono 5 wizytacji w zakładach pracy oraz sporządzono 9 kart narażenia zawodowego, w tym 3 dla innych PSSE.

## VIII. Bezpieczeństwo chemiczne

### 1. Substancje chemiczne i ich mieszaniny

Tabela 1.1

	<b>Zagadnienie</b>	<b>Liczba ogółem w P(G)SSE</b>	<b>UWAGI</b>
1	Liczba kontroli przeprowadzonych w zakresie wprowadzania do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin, w tym:	<b>3</b>	brak
a)	detergentów	<b>0</b>	brak
2	Liczba wprowadzających do obrotu, u których stwierdzono niezgodne z prawem oznakowanie substancji chemicznych i ich mieszanin, w tym:	<b>0</b>	brak
a)	detergentów	<b>0</b>	brak
3	Liczba wprowadzających do obrotu, u których stwierdzono brak kart charakterystyki	<b>0</b>	brak
4	Liczba wprowadzających do obrotu, u których stwierdzono karty charakterystyki niezgodne z prawem	<b>1</b>	brak
5	Liczba wprowadzających do obrotu, u których stwierdzono nieprawidłowe oznakowanie substancji chemicznych i ich mieszanin, w tym:	<b>0</b>	brak
a)	detergentów	<b>0</b>	brak

W 2024r. u wprowadzającego do obrotu mieszaniny chemiczne stwierdzono nieprawidłowości w kartach charakterystyki dwóch produktów, tj. karty zawierały

klasyfikacje mieszaniny niezgodną z rozporządzeniem (WE) nr 1272/2008; odbiorcy nie przekazano zaktualizowanej karty charakterystyki. Z uwagi na usunięcie uchybień przed wydaniem decyzji nakazującej - umorzono w drodze decyzji administracyjnej wszczęte postępowanie administracyjne.

## 2. Produkty biobójcze

Tabela 2.1

	Zagadnienie	Liczba ogółem w P(G)SSE	UWAGI
1	Liczba przeprowadzonych kontroli w zakresie produktów biobójczych:	17	brak
a)	wprowadzanie do obrotu	13	brak
b)	stosowanie	4	brak
2	Liczba decyzji w zakresie wprowadzania do obrotu produktów biobójczych w tym:	0	brak
a)	liczba decyzji nakazujących wycofanie z obrotu produktów biobójczych	0	podać przyczyny wycofania z obrotu
b)	liczba wycofanych z obrotu produktów biobójczych	0	brak
3	Liczba decyzji w zakresie stosowania produktów biobójczych	0	wskazać czego dotyczyły

## 3. Produkty kosmetyczne

Nadzór nad produktami kosmetycznymi prowadzony jest w drogeriach lub w sklepach i marketach spożywczych, w których produkty te sprzedawane są z wydzielonych regałów. W roku sprawozdawczym przeprowadzono łącznie 6 kontroli obiektów obrotu kosmetykami. Podczas przeprowadzanych kontroli sprawdzono m.in. przestrzeganie przepisów prawa wynikających z rozporządzenia Komisji (UE) 2022/1176 z dnia 7 lipca 2022 r. zmieniającego rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 w odniesieniu do stosowania niektórych filtrów UV w produktach kosmetycznych. Dodatkowo przeprowadzono 1 kontrolę związaną z otrzymanym powiadomieniem w ramach systemu RAPEX.

W ramach urzędowej kontroli do badań laboratoryjnych w kierunku:

- badań mikrobiologicznych (*Pseudomonas aeruginosa*, *Staphylococcus aureus*, *Candida spp.*, *Escherichia coli*, pleśni oraz ogólnej liczby drobnoustrojów) pobrano 1 próbkę produktu kosmetycznego pn. Bioderma Atoderm Intensive eye Pielęgnacja 3 w 1 przeciw podrażnieniom skóry powiek i okolicy oczu – nie kwestionowano;
- badania chemicznego, składu i oznakowania pobrano 1 próbkę produktu kosmetycznego pn. „Kremowy żel pod prysznic Luksja” nawilżający jogurt i miód manuka – nie kwestionowano.

W związku ze sprawowanym nadzorem nad sprzedażą wyrobów wybielających przez Internet dokonywano przeglądu portali internetowych [www.allegro.pl](http://www.allegro.pl) oraz [www.allegrolokalnie.pl](http://www.allegrolokalnie.pl), na których oferowane były do sprzedaży preparaty do wybielania zębów. Na terenie powiatu kołobrzесьkiego nie stwierdzono wyrobów przeznaczonych do wybielania zębów zawierających w swoim składzie nadtlenek wodoru.

W ramach nadzoru nad wyrobami do wybielania zębów w roku sprawozdawczym przeprowadzono kontrole sanitarne:

- w 41 placówkach stomatologicznych, w 7 z nich stosowane są preparaty do wybielania zębów zawierające wysokie stężenie nadtlenu wodoru,
- w 53 gabinetach kosmetycznych, w wyniku których nie stwierdzono stosowania preparatów do wybielania zębów zawierających wysokie stężenie nadtlenu wodoru.

#### 4. Prekursory narkotyków kat. 2 i 3

Tabela 3.1.

	Zagadnienie	Liczba ogółem w P(G)SSE	UWAGI
<b>PREKURSORY NARKOTYKÓW</b>			
1	Ogólna liczba wprowadzających do obrotu prekursorów kategorii 2	0	brak
2	Ogólna liczba wprowadzających do obrotu prekursorów kategorii 3	5	brak
3	Ogólna liczba eksporterów (do krajów trzecich) prekursorów kategorii 2 i 3	0	brak
4	Liczba wydanych zezwoleń przez PPIS na wywóz prekursorów do krajów trzecich	0	brak
5	Liczba stosujących prekursorów narkotykowe	3	brak
6	Liczba przeprowadzonych kontroli w zakresie prekursorów narkotykowych:	4	łącznie liczba kontroli
a)	wprowadzanie do obrotu	3	brak
b)	stosowanie	1	brak
7	Liczba kontroli podczas, których stwierdzono naruszenia przepisów w zakresie prekursorów narkotykowych	0	wskazać czego dotyczyły nieprawidłowości
8	Liczba wystawionych decyzji dotyczących prekursorów narkotykowych	0	wskazać czego dotyczyły

## 5. Środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne

Tabela 4.1

	Zagadnienie	Liczba ogółem w P(G)SSE	UWAGI
ŚRODKI ZASTĘPCZE			
1	Liczba kontroli <b>(zakończonych protokołem kontroli)</b> przeprowadzonych w zakresie przestrzegania zakazu wprowadzania do obrotu środków zastępczych	0	brak
2	Liczba <b>wizytacji</b> przeprowadzonych w zakresie przestrzegania zakazu wprowadzania do obrotu środków zastępczych	0	brak
3	Liczba zabezpieczonych produktów	0	brak
4	Liczba wydanych decyzji o wstrzymaniu wprowadzania do obrotu produktów	0	brak
5	Liczba wydanych decyzji o wstrzymaniu prowadzenia działalności	0	brak
6	Liczba wydanych decyzji o zakazie wprowadzania do obrotu środków zastępczych	0	brak
7	Liczba wydanych decyzji o nałożeniu kary pieniężnej za wprowadzanie do obrotu środków zastępczych	0	brak
a)	Kwota nałożonych kar pieniężnych	0	brak
8	<b>Liczba prowadzonych postępowań dot. osób fizycznych, ogółem, w tym:</b>	0	brak
a)	liczba postępowań, które zostały wszczęte, w latach ubiegłych	0	brak
9	Liczba wydanych decyzji o umorzeniu postępowania	0	brak
10	Liczba wydanych decyzji o umorzeniu postępowania oraz zniszczeniu środków zastępczych	0	brak

11	Liczba wydanych decyzji o zakazie wprowadzania do obrotu środków zastępczych	0	brak
12	Liczba wydanych decyzji o nałożeniu kary pieniężnej za wprowadzanie do obrotu środków zastępczych	0	brak
a)	kwota nałożonych kar pieniężnych	0	brak
13	Inne decyzje	0	wskazać czego dotyczyły
<b>NOWE SUBSTANCJE PSYCHOAKTYWNE</b>			
14	Liczba podmiotów, które uzyskały zezwolenie Prezesa Biura do spraw Substancji Chemicznych na prowadzenie działalności w zakresie wytwarzania, przetwarzania, przerabiania, przywozu, wywozu oraz wprowadzenia do obrotu nowej substancji psychoaktywnej	0	brak
15	Liczba kontroli przeprowadzonych w ww. podmiotach	0	brak
16	Liczba kontroli podczas, których stwierdzono naruszenia przepisów ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii	0	wskazać czego dotyczyły nieprawidłowości

## IX. Zapobiegawczy nadzór sanitarny

### 1. Zakres i cel sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego

Sprawowanie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego ma na celu wyeliminowanie lub zminimalizowanie w jak największym stopniu zagrożeń dla bezpieczeństwa sanitarnego i zdrowia ludzi, poprzez zapewnienie na etapie planowania zagospodarowania przestrzennego oraz planowania i realizacji inwestycji, właściwego stanu sanitarno-zdrowotnego w obiektach przeznaczonych na pobyt ludzi, w taki sposób, aby w trakcie ich użytkowania nie powstawały zagrożenia dla zdrowia i życia ludzi, powodowane przyjętymi w tym zakresie rozwiązaniami.

### 2. Działania w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego

W 2024 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kołobrzegu zajął łącznie **208** stanowisk w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych w tym 2 opinie negatywne. Stanowiska zajmowane były na wniosek zainteresowanych podmiotów lub w związku z wystąpieniami organów prowadzących postępowanie główne.

Dokonywana ocena pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych dotyczyła m.in. przedsięwzięć inwestycyjnych takich jak: budynki zamieszkania, w tym zamieszkania zbiorowego, turystyki, handlu i usług, oświaty, zakładów pracy.

## **2.1. Stanowiska zajmowane w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko**

Łącznie w tym zakresie w 2024 r zajęto 25 stanowisk w tym:

- uzgodnienia dotyczące odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko (*art. 48 ust. 1 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko*) - 9
- uzgodnienia dotyczące zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko projektów dokumentów strategicznych (*art. 53 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko*) - 12
- opinie dotyczące oceny projektów dokumentów wraz z prognozami oddziaływania na środowisko (*art. 54 ust. 1 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko*) – 4

## **2.2. Stanowiska dotyczące projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy i projektów planów zagospodarowania przestrzennego gminy, w innym trybie niż strategiczna ocena oddziaływania na środowisko**

W powyższym zakresie nie zajmowano stanowisk.

## **2.3. Stanowiska dotyczące projektów planów remediacji, przeprowadzania działań naprawczych w środowisku oraz projekty gminnych programów rewitalizacji**

W powyższym zakresie nie zajmowano stanowisk.

## **2.4. Ocena oddziaływania przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko**

Łącznie w tym zakresie w 2024 r zajęto 36 stanowisk, w tym:

- opinie w sprawie obowiązku przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko (*art. 64 ust. 1 pkt 2 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko*) - 28
- opinie w sprawie zakresu raportu o oddziaływaniu na środowisko (*art. 70 ust. 1 pkt 2 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko*) - 0
- opinie przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach (*art. 77 ust. 1 pkt 2 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko*) – 8
- inne opinie, w ramach przeprowadzanych ponownych ocen oddziaływania przedsięwzięć na środowisko (*art. 90 ust. 2 pkt 2 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko*) – 0

## **2.5. Uzgadnianie dokumentacji projektowej**

W 2024 r nie wnioskowano o uzgodnienie dokumentacji projektowej.

## **2.6. Odstępstwa od obowiązujących przepisów**

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kołobrzegu w 2024 r. zajął **2** stanowiska, w tym **1** negatywne, w zakresie lokalizacji wyrzutni terenowych, będących zakończeniem wentylacji - § 152 ust. 8 Rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie.

## **2.7. Inne sprawy w zakresie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego**

Łącznie zajęto **52** stanowiska, w tym:

- uzgadniające decyzję o lokalizacji inwestycji celu publicznego *na podstawie art. 53 ust. 4 pkt 2a i ust. 5 ustawy planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennymi* - **22**
- uzgadniające decyzje o warunkach zabudowy *na podstawie art. 64 ust.1 ustawy o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym* – **30**

## **2.8. Uczestniczenie w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych i statków żeglugi śródlądowej do eksploatacji**

W 2024 r. państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny uczestniczył w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych *na podstawie art. 56 ust. 1 pkt 2 ustawy Prawo budowlane* i zajął **93** stanowiska, w tym **1** negatywne z uwagi na:

- brak zainstalowanych urządzeń nawiewnych zapewniających niezbędną ilość powietrza dla potrzeb wentylacyjnych, umieszczone w oknach lub innych częściach przegród zewnętrznych,
- brak wentylacji w pomieszczeniu przygotowalni w części żłobkowej, pomieszczeniu gospodarczym w bloku kuchennym oraz w pomieszczeniach magazynów utworzonych w miejscu nieistniejących a przewidywanych przy rozbudowie klatek schodowych,
- w dokumentacji projektowej brak informacji dotyczącej rozwiązań zapewniających odpowiednią jakość środowiska wewnętrznego w zakresie wentylacji w tym wielkości wymiany powietrza w pomieszczeniach stałego pobytu dzieci i pracowników.

Nie zgłaszał sprzeciwu w dopuszczeniu do użytkowania obiektu budowlanego *na podstawie art. 28 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej*.

Przeprowadzono 79 kontroli sanitarnych, nie kontrolowano obiektów budowlanych w trakcie budowy.

## **X. Oświata zdrowotna i promocja zdrowia**

W roku 2024 pion Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia, Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu kołobrzieskiego realizował zadania ukierunkowane głównie na promocję zdrowego stylu życia i realizacji programów edukacyjnych oraz kampanii społecznych w obszarze promocji zdrowia i profilaktyki chorób, w tym chorób.

### **1. Profilaktyka nadwagi i otyłości**

#### **Interwencje programowe**

##### **1.1 Program Krajowy**

Nazwa programu: „**Trzymaj Formę!**”

Grupa docelowa: uczniowie klas V-VII szkół podstawowych



Liczba odbiorców: 245

Główne działania w ramach interwencji:

Prelekcje, narady, dystrybucje, listy intencyjne, działalność internetowa w mediach społecznościowych, zajęcia praktyczno-teoretyczne.

Organizowano spotkania z uczniami szkoły podstawowej w ramach programu edukacyjnego, którego celem jest edukacja w zakresie trwałego kształtowania prozdrowotnych nawyków wśród młodzieży szkolnej poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety, w oparciu o odpowiedzialność indywidualną i wolny wybór jednostki. Utrzymywano bieżący kontakt z koordynatorami programu celem współpracy podczas realizacji programu.

## 1.2. Programy lokalne

Nazwa programu: **Challenge pt. Trzymaj Formę**

Grupa docelowa: Pracownicy PSSE Kołobrzeg

Liczba odbiorców: 16

Główne działania w ramach interwencji:

Pracownicy PSSE wzięli czynny udział w Challengu promującym aktywny tryb życia. Ponadto dostarczyli zdjęcia i nagrania dot. swojej aktywności fizycznej oraz członków rodziny. Z dostarczonych materiałów powstało nagranie, które zostało zamieszczone na stronie Facebook PSSE w Kołobrzegu.

## 2. Profilaktyka palenia tytoniu

### Interwencje programowe

#### 2.1. Programy lokalne Nazwa programu: „Czyste powietrze wokół nas”

Grupa docelowa: dzieci przedszkolne

Liczba odbiorców: 37

Główne działania w ramach interwencji:

Prelekcja, dystrybucja, listy intencyjne, działalność internetowa w mediach społecznościowych.

Zorganizowano spotkanie z dziećmi z kołobrzeskiego przedszkola. Wygłoszono prelekcję wraz z pokazem prezentacji na temat zagrożeń wynikających z wdychania dymu papierosowego dotyczącego tzw. biernego palenia oraz zapoznano dzieci z różnymi rodzajami dymów. Zapoznano dzieci z możliwością kształtowania postawy dotyczącej ochrony własnego zdrowia, w przypadku bezpośredniego kontaktu z osobami palącymi (Nie pal przy mnie- proszę).

### Interwencje nieprogramowe

#### 2.2. Interwencje wojewódzkie

Nazwa interwencji: „Światowy Dzień bez Tytoniu”

Grupa docelowa: Ogół społeczeństwa

Liczba odbiorców: 166 + obserwatorzy

Główne działania w ramach interwencji:

Prelekcje, narady, dystrybucje, listy intencyjne, działalność internetowa w mediach społecznościowych, przemarsz ulicami miasta.

Organizowano spotkania z dziećmi, młodzieżą oraz osobami dorosłymi promując życie wolne od dymu tytoniowego. Zorganizowano przemarsz z dziećmi ulicami Kołobrzegu, które w szczególny sposób zmanifestowały na ulicach miasta, że chcą żyć w środowisku wolnym od dymu tytoniowego.

Nazwa interwencji: **„Światowy Rzucania Palenia”**

Grupa docelowa: Ogół społeczeństwa

Liczba odbiorców: 220 + liczba niepoliczalna

Główne działania w ramach interwencji:

Prelekcje, wykłady, narady, dystrybucje, listy intencyjne, działalność internetowa w mediach społecznościowych.

Organizowano spotkania z młodzieżą szkół podstawowych, ponadpodstawowych oraz z osobami dorosłymi w celu zwrócenia uwagi na negatywne skutki palenia tytoniu tj.: społeczne, ekonomiczne, a przede wszystkim zdrowotne, które spowodowane są paleniem papierosów, wapowaniem oraz stosowaniem snusów wśród młodzieży. Zachęcano do zaprzestania palenia wyrobów tytoniowych oraz do prowadzenia zdrowego stylu życia.

### **3. Profilaktyka innych uzależnień**

#### **Interwencje programowe**

##### **3.1. Programy wojewódzkie**

Nazwa programu: **„Porozmawiajmy o zdrowiu i nowych zagrożeniach”**

Grupa docelowa: Uczniowie klas V-VII szkół Podstawowych

Liczba odbiorców: 483

Główne działania w ramach interwencji:

Prelekcje, wykłady, narady, szkolenia, dystrybucje, listy intencyjne, działalność internetowa w mediach społecznościowych.

Głównym celem spotkań było zapobieganie używaniu substancji psychoaktywnych, w szczególności nowych narkotyków oraz innych substancji psychoaktywnych tj. alkohol, leki, wyroby tytoniowe, dopalacze, napoje energetyczne przez osoby młode, w celu kształtowania umiejętności podejmowania decyzji przez młodzież odnośnie własnego zdrowia i poczucia odpowiedzialności za dokonywane wybory związanych ze zdrowiem.

#### **Interwencje nieprogramowe**

##### **3.1 Interwencje wojewódzkie**

Nazwa interwencji: **„Profilaktyka Używania Nowych Narkotyków”**

Grupa docelowa: Młodzież

Liczba odbiorców: 197

Główne działania w ramach interwencji:

Prelekcje, wykłady, narady, dystrybucje, listy intencyjne, działalność internetowa w mediach społecznościowych.

Przeprowadzano spotkania z młodzieżą, których celem była edukacja w zakresie szkodliwości używania substancji psychoaktywnych. Rozmawiano z młodzieżą na temat szkodliwego wpływu zażywania nowych narkotyków na zdrowie fizyczne, psychiczne oraz społeczne. Omawiano rodzaje uzależnień. Wskazano możliwości rozpoznawania i zapobiegania sytuacjom sprzyjającym sięganiu po substancje psychoaktywne. Po

przeprowadzonych spotkaniach młodzież brała udział w warsztatach z użyciem alkohogli i narkogogli.

#### **4. Profilaktyka zaburzeń zdrowia psychicznego**

##### **Interwencje nieprogramowe**

###### **4.1 Interwencje wojewódzkie**

Nazwa interwencji: **„Światowy Dzień Zdrowia Psychicznego”**

Grupa docelowa: Młodzież szkolna, ogół społeczeństwa

Liczba odbiorców: 63 + liczba niepoliczalna

Główne działania w ramach interwencji:

Wykład, działalność internetowa w mediach społecznościowych.

Pracownik PSSE wygłosił wykład na temat Zdrowia Psychicznego, jego korelacji ze zdrowiem fizycznym oraz społecznym. Hasło w 2024 roku brzmiało: „Nadszedł czas, aby nadać priorytet zdrowiu psychicznemu w miejscu pracy” jak najbardziej wpisał się w obchody tego święta w szkole ponieważ szkołę można uznać za miejsce pracy dzieci i młodzieży. Tworzenie dobrej atmosfery w szkole przez personel oraz przez samych uczniów ma ogromny wpływ na dobre samopoczucie i dobrą kondycję psychiczną uczniów.

#### **5. Profilaktyka chorób zakaźnych, w tym realizacja programu profilaktyki HIV / AIDS**

##### **Interwencje programowe**

###### **5.1. Program Krajowy**

Nazwa programu: **„Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczenia AIDS”**

Grupa docelowa: Ogół społeczeństwa

Liczba odbiorców: 192

Główne działania w ramach interwencji:

Prelekcje, wykłady, narady, dystrybucje, listy intencyjne, działalność internetowa w mediach społecznościowych.

Pracownik PSSE w Kołobrzegu zorganizował spotkania z młodzieżą szkoły ponadpodstawowej oraz podstawowej, podczas którego wygłosił prelekcję wraz z prezentacją na temat zapobiegania zakażeniom HIV oraz zachorowań na AIDS ze szczególnym uwzględnieniem tegorocznej kampanii Światowego Dnia Walki z AIDS. Zapoznano młodzież z informacją dotyczącą możliwości wykonania anonimowego i bezpłatnego testu na obecność wirusa HIV w punktach konsultacyjno-diagnostycznych.

Kontakt z personelem medycznym miał na celu zwrócenie uwagi na zapobieganie zakażeniom HIV/AIDS przez personel medyczny oraz zasad postępowania podczas ekspozycji zawodowej.

###### **5.2. Programy wojewódzkie:**

Nazwa programu: **„Higiena naszą tarczą ochronną”**

Grupa docelowa: Uczniowie klas I-III szkół podstawowych

Liczba odbiorców: 134

Główne działania w ramach interwencji:

Prelekcje, wykłady, narady, dystrybucje, listy intencyjne, działalność internetowa w mediach społecznościowych, organizacja konkursu dotyczącego higieny.

Prowadzono edukację wśród dzieci klas I-III szkół podstawowych w celu wdrażania zasad profilaktyki zdrowotnej od najmłodszych lat.

Uczniowie wzbogacili swoją wiedzę z dziedziny zdrowia, przyswoili i wdrożyli prawidłowe przyzwyczajenia i nawyki higieniczno-zdrowotne.

Nazwa programu: **„Zdrowe zęby mamy marchewkę zajadamy”**

Grupa docelowa: Dzieci w wieku żłobkowym (2-3 lata) oraz dzieci w wieku przedszkolnym (3-6 lat)

Liczba odbiorców: 428

Główne działania w ramach interwencji:

Prelekcje wraz z instruktażem mycia zębów, dystrybucje, listy intencyjne, działalność internetowa w mediach społecznościowych.

Spotkania z dziećmi miały na celu prowadzenie edukacji prozdrowotnej w zakresie higieny jamy ustnej i zapobiegania próchnicy. Podczas spotkań edukowano w zakresie zasad higieny jamy ustnej, zasad zdrowego odżywiania, które wpływają na zapobieganie próchnicy u dzieci. Przeprowadzano instruktaże mycia zębów dostosowane do wieku za pomocą modelu uzębienia człowieka.

### 5.3 Programy lokalne

Nazwa programu: **„Skąd się biorą produkty ekologiczne”**

Grupa docelowa: Dzieci przedszkolne

Liczba odbiorców: 50

Główne działania w ramach interwencji:

Prelekcje, dystrybucje, listy intencyjne, działalność internetowa w mediach społecznościowych.

Zorganizowano spotkania z dziećmi z oddziałów przedszkolnych w ramach programu edukacyjnego, którego celem jest zwiększanie świadomości i wiedzy dzieci w wieku 5-6 lat na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat. Wygłoszono prelekcję na temat zdrowej ekologicznej żywności, zasad jej produkcji, zasad zdrowego żywienia oraz podstawowych zasad higieny, zapoznano dzieci ze znaczkiem – ekologicznej żywności.

## Interwencje nieprogramowe

### 5.4. Interwencje lokalne

Nazwa interwencji: **„Profilaktyka chorób zakaźnych”**

Grupa docelowa: Ogół społeczeństwa

Liczba odbiorców: 89 + liczba niepoliczalna

Główne działania w ramach interwencji:

Prelekcje, narady, listy intencyjne, działalność internetowa w mediach społecznościowych.

Zorganizowano spotkania na temat zapobiegania chorobom zakaźnym przewodu pokarmowego ze szczególnym naciskiem na choroby przenoszone przez brudne ręce oraz

zakażoną żywność dla pracowników działu gastronomii, a także osób z objawami żołądkowo-jelitowymi.

Przeprowadzono prelekcję dla rodziców i nauczycieli szkoły podstawowej na temat zapobiegania wszawicy.

## 6. Inne

### Interwencje nieprogramowe

#### 6.1. Interwencje wojewódzkie

Nazwa interwencji: **Promocja zdrowego stylu życia, aktywności fizycznej i prawidłowego odżywiania w tym # Moja Szkoła Zdrowa Szkoła**

Grupa docelowa: Dzieci z klas III i IV ze szkół podstawowych

Liczba odbiorców: 112

Główne działania w ramach interwencji:

Prelekcje, listy intencyjne, narady, ważenie dzieci, ich szkolnych plecaków, działalność internetowa w mediach społecznościowych.

Przeprowadzono ważenie dzieci i ich plecaków oraz pogadanki wśród dzieci wytypowanych do akcji szkół podstawowych. Tematem prelekcji była istota dobrze dobranego tornistra oraz właściwego użytkowania plecaków szkolnych przez ucznia, a także omawiano negatywny wpływ na stan zdrowia ucznia - noszenia przeciążonego tornistra szkolnego. Podkreślono, by tornister ucznia nie był za ciężki i odpowiednio dopasowany do sylwetki dziecka, gdyż przeciążony może doprowadzić do nabytych wad postawy tj. skrzywienia kręgosłupa. Poinformowano dzieci, aby nie nosiły niepotrzebnych rzeczy w plecaku oraz niepotrzebnych książek i zeszytów, których nie używają w danym dniu. Waga tornistra nie powinna przekraczać 10%-15% wagi dziecka. Poruszono temat istoty regularnej aktywności fizycznej szczególnie na świeżym powietrzu, gdyż ruch korzystnie wpływa na sprawność i prawidłową sylwetkę.

Akcja miała na celu ocenę obciążenia uczniów ciężarem noszonego plecaka do szkoły oraz edukacja w zakresie kształtowania prawidłowych nawyków zdrowotnych.

#### 6.2. Interwencje lokalne

Nazwa interwencji: **„Promocja zdrowia” (Piknik Rodzinny, Piknik w Kopydlówku, Biała Niedziela, Światowy Dzień Pierwszej Pomocy), Obchody Światowego Dnia Nadciśnienia Tętniczego**

Grupa docelowa: Mieszkanki i mieszkańcy Kołobrzegu oraz powiatu kołobrzeskiego

Liczba odbiorców: 476

Główne działania w ramach interwencji: stoiska profilaktyczno-edukacyjne, listy intencyjne, instruktaże, prelekcje, dystrybucja ulotek podczas organizowanych pikników profilaktyczno-edukacyjnych, działalność internetowa w mediach społecznościowych.

W ramach tych wydarzeń mieszkańcy Kołobrzegu, okolicznych miejscowości oraz kuracjusze wypoczywający w naszym mieście mogli wykonać bezpłatne badania profilaktyczne (pomiar ciśnienia tętniczego krwi, pomiar tlenu węgla w wydychanym powietrzu), ponadto pracownicy PSSE prowadzili instruktaż badania piersi na fantomie z imitacjami guzów sutka oraz warsztaty z użyciem alkogogli oraz narkogogli. Ponadto, chętni mogli skorzystać z porad i konsultacji w zakresie szeroko pojętej profilaktyki zdrowotnej, a także nauczyć się resuscytacji krążeniowo-oddechowej.

Nazwa interwencji: **Profilaktyka chorób nowotworowych, w tym wojewódzka kampania „Bądź Swoją bohaterką”**

Grupa docelowa: Mieszkanki i mieszkańcy Kołobrzegu oraz powiatu kołobrzeskiego

Liczba odbiorców: 250

Główne działania w ramach interwencji:

Prelekcje, wykłady, instruktaże, narady, dystrybucje, listy intencyjne, stoisko profilaktyczno-edukacyjne, działalność internetowa w mediach społecznościowych

Prowadzono edukację na temat zapobiegania chorobom nowotworowym ze szczególnym uwzględnieniem profilaktyki raka piersi. Informowano o wskazaniach do comiesięcznego samobadania piersi, dzięki którym kobieta może zauważyć oraz wykryć różnego rodzaju powstające zmiany, które mogą okazać się nowotworem. Przeprowadzono instruktaż badania piersi na fantomie z imitacjami guzków sutka. Zaproszone do współpracy członkinie Stowarzyszenia Amazonek w Kołobrzegu dzieliły się swoimi historiami dotyczącymi zachorowania, leczenia oraz rekonwalescencji po przebytym raku piersi.

Nazwa interwencji: **„Promocja bezpiecznego grzybobrania i profilaktyka zatruć grzybami”**

Grupa docelowa: Ogół społeczeństwa

Liczba odbiorców: Niepoliczalna

Główne działania w ramach interwencji:

Działalność internetowa w mediach społecznościowych, edukacja oraz dystrybucja ulotek podczas organizowanych pikników profilaktyczno-edukacyjnych.

Celem działalności była edukacja w zakresie promocji zasad bezpiecznego grzybobrania, a także profilaktyka chorób odkleszczowych.

Nazwa interwencji: **„Promocja szczepień ochronnych”**

Grupa docelowa: Mieszkańcy Kołobrzegu oraz powiatu kołobrzeskiego

Liczba odbiorców: 145 + liczba niepoliczalna

Główne działania w ramach interwencji:

Prelekcje, infolinia dotycząca szczepień ochronnych, dzień otwarty w PSSE, narady, dystrybucje, listy intencyjne, stoisko profilaktyczno-edukacyjne, działalność internetowa w mediach społecznościowych.

Zorganizowano spotkania z mieszkańcami. Wygłoszono prelekcję dla dziewcząt szkół ponadpodstawowych na temat szczepień ochronnych w tym HPV jako podstawowej metody zapobiegania chorobom nowotworowym (raka szyjki macicy, pochwy, raka głowy, gardła...). Stoisko edukacyjne miało na celu podniesienie świadomości ogółu społeczeństwa na temat istoty dokonywania świadomych, prozdrowotnych zachowań, ukazujących możliwość ochrony ludzi przed chorobami zakaźnymi dzięki szczepieniom ochronnym.

Nazwa interwencji: **„Światowy Dzień Zdrowia”**

Grupa docelowa: Mieszkańcy miasta i powiatu kołobrzeskiego

Liczba odbiorców: 253

Główne działania w ramach interwencji:

Prelekcja, narady, dystrybucje, listy intencyjne, organizacja stoiska edukacyjnego, działalność internetowa w mediach społecznościowych.

„Moje zdrowie moje prawo” to hasło obchodów Światowego Dnia Zdrowia w 2024 roku. Celem obchodów święta jest podkreślenie, że wszyscy powinniśmy dbać o własne zdrowie, gdyż profilaktyka jest podstawową metodą zapobiegania chorobom. W swoich działaniach Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Kołobrzegu między innymi zorganizowała 5.04.2024 r. w Kompleksie Milenium obchody Światowego Dnia Zdrowia dla mieszkańców miasta i powiatu kołobrzeskiego. W ramach zorganizowanego wydarzenia pracownicy PSSE przeprowadzali rozmowy edukacyjne na tematy dotyczące profilaktyki zdrowotnej, wykonywali pomiar ciśnienia tętniczego, prowadzili instruktaż badania piersi na fantomie z imitacjami guzów sutka, były prowadzone warsztaty z użyciem alkoholigli oraz narkogogli. Dla najmłodszych uczestników przeprowadzono pogadanki na temat zasad higieny jamy ustnej wraz z instruktażem mycia zębów dostosowanym do wieku dzieci za pomocą modelu uzębienia człowieka oraz na temat zasad zdrowego odżywiania.

Dzięki Stowarzyszeniom biorącym udział w akcji (na zaproszenie PSSE w Kołobrzegu) prowadzona była nauka pierwszej pomocy, nauka samobadania piersi, porady psychologa dziecięcego, terapeutę, przeprowadzane były badania trychologiczne skóry głowy i włosów, prowadzone były zapisy na bezpłatne badania profilaktyczne tj. mammografia czy kolonoskopia.

Nazwa interwencji: **„Zdrowy Senior”**

Grupa docelowa: Członkowie Klubu Seniora

Liczba odbiorców: 35

Główne działania w ramach interwencji:

Prelekcje wraz z prezentacjami, dystrybucje, listy intencyjne, działalność internetowa w mediach społecznościowych.

Przeprowadzono spotkania z Seniorami, których celem było podniesienie poziomu wiedzy na temat profilaktyki wybranych chorób cywilizacyjnych. Szczególną uwagę zwrócono na bezpośrednie przyczyny występowania chorób cywilizacyjnych, gdyż wszyscy mamy na nie wpływ. Podczas spotkania podkreślono znaczenie wykonywania badań profilaktycznych, zdrowej diety oraz aktywności fizycznej. Po wysłuchaniu prelekcji przeprowadzono pomiar ciśnienia tętniczego wśród słuchaczy oraz dokonano u chętnych osób analizy składu masy ciała.

Nazwa programu: **„Wpływ czynników środowiskowych na zdrowie człowieka” (PEM, Radon itp.) {Ekologia, Światowy Dzień Wody }**

Grupa docelowa: Mieszkańcy Kołobrzegu oraz powiatu kołobrzeskiego

Liczba odbiorców: 152

Główne działania w ramach interwencji

Prelekcja, dystrybucje, organizacja stoiska edukacyjnego, działalność internetowa w mediach społecznościowych.

Celem przeprowadzonych działań było wykazanie związku między człowiekiem, a środowiskiem naturalnym oraz istoty ich ścisłej współzależności. Ponadto, kształtowanie postaw proekologicznych, które mają na celu poprawę jakości środowiska naturalnego.

Nazwa interwencji: **„Europejski i Światowy Dzień Wiedzy o Antybiotykach”**

Grupa docelowa: Ogół społeczeństwa

Liczba odbiorców: 21 + liczba niepoliczalna

Główne działania w ramach interwencji:

List intencyjny, działalność internetowa w mediach społecznościowych

Głównym celem działań dotyczących Europejskiego Dnia Wiedzy o Antybiotykach jest zwrócenie uwagi i podniesienie świadomości społeczeństwa na temat zjawiska narastania i rozprzestrzeniania się oporności na antybiotyki wśród drobnoustrojów wywołujących zakażenia u człowieka.

Odpowiedzialne stosowanie antybiotyków może pomóc w powstrzymaniu rozwoju opornych bakterii i utrzymaniu skuteczności antybiotyków na użytek przyszłych pokoleń.

Nazwa interwencji: **„Bezpieczeństwo dzieci podczas wypoczynku letniego i zimowego” (bezpieczne ferie i wakacje)**

Grupa docelowa: Dzieci, młodzież Kołobrzegu i powiatu kołobrzeskiego oraz osób przyjezdnych przebywających na w/w terenie podczas wypoczynku letniego i zimowego.

Liczba odbiorców: 2212 + liczba niepoliczalna

Główne działania w ramach interwencji:

Prelekcje wraz z prezentacjami, wykłady, dystrybucje, listy intencyjne, działalność internetowa w mediach społecznościowych, organizacja stoisk profilaktyczno- edukacyjnych. Przeprowadzono spotkania z dziećmi i młodzieżą w miejscach wypoczynku, organizowano na plaży w Kołobrzegu stoiska profilaktyczno-zdrowotne podczas którego prowadzono szeroko pojętą edukację na temat zdrowego trybu życia, bezpiecznego korzystania z kąpielisk, zdrowej diety, aktywności fizycznej, zapobiegania chorobom zakaźnym, zasadności częstego mycia rąk, szkodliwości palenia tytoniu oraz bezpiecznych zachowań podczas wypoczynku. Ponadto prowadzone były konkursy i zagadki dla dzieci, pomiar ciśnienia tętniczego osobom dorosłym oraz warsztaty z użyciem alkogogli i narkogogli. Dzięki uprzejmości Ratowników Medycznych można było zapoznać się z podstawami RKO (tj. resuscytacja krążeniowo-oddechowa) oraz przećwiczyć swoje umiejętności dotyczące wykonywania masażu serca na fantomach.

Celem nadrzędnym akcji było zachęcenie do prowadzenia zdrowego stylu życia i podejmowania zachowań bezpiecznych dla zdrowia w czasie wypoczynku.

## **7. Podsumowanie i wnioski.**

Działalność pionu oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia w 2024 roku skupiona była na organizowaniu, prowadzeniu i koordynowaniu interwencji programowych oraz nieprogramowych mających na celu podniesienie poziomu wiedzy na temat zachowań prozdrowotnych oraz wykorzystaniu jej w życiu codziennym, a także na wykształcaniu wśród dzieci, młodzieży i dorosłych mieszkańców powiatu kołobrzeskiego dbałości o własne zdrowie.

Działania edukacyjne prowadzone były w zakresie zapobiegania chorobom zakaźnym, propagowania obowiązkowych, a także zalecanych szczepień ochronnych, kształtowania właściwych nawyków higienicznych (higiena osobista, mycie rąk, w tym również w zakresie zdrowia jamy ustnej u dzieci), promocji zdrowego stylu życia (w obszarze odżywiania, aktywności fizycznej, bezpiecznych zachowań podczas wypoczynku), profilaktyki zakażeniom HIV i zachorowań na AIDS, zapobiegania nowotworom, a także przeciwdziałania używania substancji psychoaktywnych tj.: papierosy, e-papierosy, alkohol, leki, napoje energetyczne i inne tzw. nowe narkotyki.