



# Powiatowa Stacja Sanitarno- Epidemiologiczna w Koszalinie

## Informacja

Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego  
o stanie bezpieczeństwa sanitarnego  
miasta Koszalina za rok 2013

# Spis treści

1. WSTĘP .....	3
2. SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŻNYCH .....	3
2.1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych.....	3
2.2. Zatrucia i zakażenia pokarmowe.....	4
2.2.1. Ogniska chorób przenoszonych drogą pokarmową.....	5
2.2.2. Decyzje administracyjne .....	11
2.2.3. Wirusowe zapalenie wątroby. ....	11
2.2.4. Grypa sezonowa i grypa wywołana wirusem A/H1N1/ .....	11
2.2.5. Choroby wieku dziecięcego.....	11
2.2.6. Zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu.....	12
2.2.7. Inwazyjna choroba meningokokowa. ....	12
2.2.8. Borelioza z Lyme. ....	12
2.2.9. Pokąsania.....	13
2.2.10. Gruźlica i Choroby przenoszone drogą płciową.....	13
2.3. Realizacja szczepień ochronnych. ....	13
2.4. Stan sanitarny podmiotów działalności leczniczej.....	16
2.4.1. Stan techniczny podmiotów działalności leczniczej.....	17
2.4.2. Utrzymanie bieżącej czystości i porządku.....	21
2.4.3. Sterylizacja.....	23
2.4.4. Dezynfekcja.....	25
3. STAN SANITARNO - PORZĄDKOWY .....	27
3.1. Zaopatrzenie w wodę przeznaczoną do spożycia .....	27
3.2. Infrastruktura zaopatrzenia ludności w wodę.....	28
3.3. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej.....	30
3.4. Stan sanitarny środków transportu publicznego.....	31
4. BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA .....	33
4.1. Zakłady produkcji żywności.....	34
4.2. Zakłady obrotu żywnością.....	38
4.3. Zakłady żywienia zbiorowego otwartego.....	41
4.4. Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego.....	42
4.5. Wytwórnice przedmiotów użytku.....	47
4.6. Zakłady produkcji kosmetyków.....	47
4.7. Współpraca z innymi inspekcjami, instytucjami i środkami masowego przekazu.....	54
5. ŚRODOWISKO PRACY I CHOROBY ZAWODOWE.....	56
5.1. Charakterystyka ogólna.....	56
5.2. Narażenie zawodowe na czynniki szkodliwe w środowisku pracy.....	57
5.3. Substancje i preparaty chemiczne .....	58
5.4. Ocena narażenia zawodowego na czynniki rakotwórcze.....	59
5.5. Choroby zawodowe.....	59

5.6. Działania profilaktyczne .....	59
6. ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY .....	60
6.1. Uczestniczenie w sprawie oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko.....	61
6.2. Uzgadnianie warunków realizacji przedsięwzięć .....	61
6.3. Uzgadnianie dokumentacji projektowej .....	62
6.4. Uczestniczenia w dopuszczeniu do użytkowania obiektu budowlanego.....	62
7. HIGIENA DZIECI I MŁODZIEŻY .....	63
7.1. Działalność pokontrolna.....	63
7.2. Interwencje .....	68
7.3. Higiena procesu nauczania.....	69
7.4. Infrastruktura do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego.....	69
7.5. Ocena warunków sanitarno-higienicznych dla dzieci w oddziałach zerowych .....	70
7.6. Wypoczynek dzieci i młodzieży na terenie miasta .....	70
8. OŚWIATA ZDROWOTNA I PROMOCJA ZDROWIA.....	72
8.1. Interwencje programowe.....	73
8.2. Interwencje nieprogramowe.....	78
8.3. Podjęta współpraca w realizowanych przedsięwzięciach z samorządem lokalnym.....	81

## 1. WSTĘP

---

Państwowa Inspekcja Sanitarna jest powołana do realizacji zadań z zakresu zdrowia publicznego, w szczególności poprzez sprawowanie nadzoru nad warunkami: higieny środowiska, higieny pracy w zakładach pracy, higieny radiacyjnej, higieny procesów nauczania i wychowania, higieny wypoczynku i rekreacji, warunkami zdrowotnymi żywności, żywienia i przedmiotów użytku oraz warunkami higieniczno-sanitarnymi, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne – w celu ochrony zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, zapobiegania powstawaniu chorób, w tym chorób zakaźnych i zawodowych. W przypadku zaistnienia sytuacji kryzysowych, w tym zagrożeń epidemiologicznych działa system powiadamiania alarmowego, a w sytuacji stwierdzenia żywności stanowiącej ryzyko dla zdrowia lub życia ludzi – system wczesnego ostrzegania o niebezpiecznych produktach żywnościowych i środkach żywienia zwierząt RASFF.

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Koszalinie w roku 2013 kontynuowała realizację przedsięwzięć podjętych w roku 2012, mając na celu poprawę stanu sanitarnego i sytuacji epidemiologicznej na nadzorowanym terenie. Na sytuację zdrowotną ludności wpływały podejmowane działania profilaktyczne oraz prawidłowo prowadzone działania przeciwepidemiczne. Pomimo poprawy sytuacji epidemiologicznej w niektórych chorobach, grypa i choroby zakaźne nadal stanowiły problem do rozwiązania m.in. gruźlica płuc, meningokokowe zapalenie opon mózgowych, posocznica i zatrucia pokarmowe salmonelozowe.

W ramach sprawowanego bieżącego i zapobiegawczego nadzoru sanitarnego oraz podejmowanych działań oświatowo- zdrowotnych i promocji zdrowia na terenie nadzorowanym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie, pozostaje wiele spraw do rozwiązania, które założono jako cele do wykonania w roku 2014.

## 2. SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHOROBY ZAKAŹNYCH

### 2.1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych

---

W 2013 roku na terenie Koszalina zarejestrowano 1334 przypadki zachorowań na choroby zakaźne i zatrucia (wsk. zap. 1219,94) i jest o 275 przypadków zachorowań więcej niż w roku 2012. Zgłoszono 13884 przypadki grypy i zakażeń grypopodobnych, co stanowi dwukrotny wzrost w odniesieniu do 2012 roku. Nie odnotowano zachorowań wywołanych wirusem A/H1N1/. Rejestracja zgłoszonych przypadków zachorowań na choroby zakaźne odbywała się w oparciu o aktualne definicje przypadków chorób zakaźnych opracowane na potrzeby nadzoru epidemiologicznego.

W ramach prowadzonego nadzoru nad zachorowaniami w 2013 roku na gruźlicę oraz chorobami przenoszonymi drogą płciową zarejestrowano 26 osób, u których rozpoznano

gruźlicę /o 1 przypadek więcej niż w roku 2012/ oraz 4 przypadki zachorowania na choroby przenoszone drogą płciową, więcej o 2 przypadki niż w roku 2012.

Nastąpił dwukrotny wzrost liczby zgonów z powodu stwierdzenia lub podejrzenia chorób zakaźnych, z 2 zgonów w 2012 roku do 5 w roku sprawozdawczym 2013. Przyczyną zgonów w 3 przypadkach była gruźlica płuc, w jednym przypadku meningokokowe zapalenie opon mózgowych i posocznica oraz przewlekłe zapalenie wątroby typu C. Jeden zgon dotyczył dziecka w przedziale wiekowym od 1- 4 lat. W roku 2013 nastąpił dziesięciokrotny wzrost przypadków zatruc pokarmowych wywołanych pałeczkami Salmonella (80 przypadków zachorowań w 2013 r, 8 przypadków w roku 2012). Powodem takiej sytuacji było wystąpienie 3 ognisk zbiorowego zachorowania z objawami ze strony przewodu pokarmowego. Z powodu zachorowania na chorobę zakaźną hospitalizowano ogółem 199 osób. Zarejestrowano 75 czasowych nosicieli pałeczki Salmonella.

## 2.2. Zatrucia i zakażenia pokarmowe.

---

W nadzorze nad chorobami zakaźnymi zaobserwowano wzrosty zachorowań w jednostkach chorobowych przenoszonych drogą pokarmową. Na taką sytuację miało wpływ wystąpienie 3 ognisk zbiorowego zachorowania z objawami ze strony przewodu pokarmowego. Nie odnotowano zachorowania na bakteryjne zatrucie pokarmowe. Zarejestrowano wzrost liczby zachorowań na biegunki i zapalenia żołądkowo – jelitowe BNO o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu z 75 przypadków w 2012 roku do 119 przypadków w roku 2013. W 49 przypadkach były to dzieci do lat 2. We wszystkich przypadkach nie wykonano badań laboratoryjnych w kierunku określenia biologicznych czynników chorobotwórczych. Hospitalizowano 24 osoby w tym 20 dzieci do lat 2. W rejestrowanych zachorowaniach pokarmowych w 2013 roku dużą grupę stanowiły zatrucia i zakażenia salmonellozowe. Odnotowano kilkakrotny wzrost liczby zachorowań z 8 przypadków w roku 2012 do 80 w roku sprawozdawczym. Czynnikiem etiologicznym była: w 65 zachorowaniach pałeczka Salmonella Enteritidis, w 12 przypadkach pałeczka Salmonella Typhimurium, po jednym przypadku Salmonella Montevideo i Hadar, natomiast w jednym przypadku serogrupę określono, jako enterica. Wśród zachorowań salmonellozowych 7 przypadków określono, jako przypadki prawdopodobne, niepotwierdzone bakteriologicznie, pozostałe 73 zachorowania zarejestrowano, jako przypadki potwierdzone laboratoryjnie. Z powodu salmonellozy hospitalizowano 14 osób. Zarejestrowano 2 ogniska zachorowań pochodzenia salmonellozowego. Nie zgłoszono zachorowania na salmonellozę pozajelitową, co miało miejsce w poprzednich latach.

Odnotowano znaczny spadek zachorowań na bakteryjne zakażenie jelitowe z 17 przypadków w 2012 roku do 7 w roku sprawozdawczym. Hospitalizowano 6 osób. We wszystkich przypadkach, jako czynnik patogenny wyizolowano bakterie Clostridium difficile. Spadek zachorowań odnotowano wśród zachorowań na wirusowe zakażenia jelitowe ze 121 przypadków w roku ubiegłym do 97 w roku sprawozdawczym. W 47 przypadkach czynnikiem etiologicznym były rotawirusy, w 6 przypadkach adenowirusy, natomiast w pozostałych 44

przypadkach nie określono czynnika etiologicznego. Na ogólną liczbę 97 zachorowań, 51 przypadków dotyczyło dzieci do lat 2. Hospitalizowano 48 osób w tym 34 dzieci do lat 2.

Wirusowe zakażenie jelitowe częściowo o określonej etiologii rota i adenowirusowej, a częściowo o nieokreślonej etiologii było również przyczyną wystąpienia 1 ogniska zbiorowego zachorowania.

### 2.2.1. Ogniska chorób przenoszonych drogą pokarmową.

W roku 2012 odnotowano 2 a w roku 2013 trzy ogniska zbiorowego zachorowania z objawami ze strony przewodu pokarmowego, w tym dwa w przedszkolach i jedno w żłobku. Pierwsze ognisko: wystąpiło w miesiącu kwietniu. Przeprowadzone dochodzenie epidemiologiczne wykazało, że:

- Liczba osób narażonych – 180, w tym 145 dzieci do 14 roku życia i 35 osób personelu;
- Liczba osób chorych – 9 dzieci do 14 roku życia, hospitalizowano 6 dzieci.

Objawy chorobowe: wymioty, biegunka, gorączka 38-39°C, sporadycznie bóle brzucha. Przebieg choroby średni. Nie stwierdzono zakażonej potrawy.

Czynnik etiologiczny – wyizolowano rota i adenowirusy;

Czynniki sprzyjające zachorowaniom:

1. Nagromadzenie nadmiernej ilości zbędnych przedmiotów w obrębie wydzielonego z sali zabaw kąpka pełniącego funkcję „biurowo-higieniczną”.
2. Przechowywanie smoczków niezabezpieczonych przed kurzem.
3. W łazience mocno wyeksploatowane tkaninowe ściereczki służące, jako jednorazowe.
4. Używanie przewijaka wyposażonego w materac obszyty welurową tkaniną trudną do utrzymania w czystości.

Nie ustalono źródła zakażenia.

Przeprowadzono badania w kierunku schorzeń jelitowych:

Liczba badanych osób narażonych- 5, osób chorych- 5 dzieci.

Z pobranych próbek kału wyizolowano adeno i rotawirusy.

Liczba osób chorych z wynikiem potwierdzającym: obecność adenowirusów -jedno dziecko, rotawirusów - 4 dzieci.

#### Działania podjęte przez PPIS.

Podczas przeprowadzonej kontroli sanitarnej obejmującej pomieszczenia produkcyjne, magazynowe i socjalne stwierdzono:

1. w dobrym stanie sanitarno-higienicznym wszystkie pomieszczenia, urządzenia i sprzęt. Naczynia stołowe myte i wyparzone w sposób prawidłowy (na wyposażeniu 2 maszyny). Pracownicy zatrudnieni w zmywalniach naczyń stołowych zostali przeszkoleni i zapoznani z procedurami dotyczącymi przeprowadzania prawidłowych zabiegów mycia i dezynfekcji naczyń.

2. Sprawne wszystkie urządzenia chłodnicze sprawne. Żywność nietrwała mikrobiologicznie przechowywana w sposób prawidłowy w urządzeniach chłodniczych.
3. Sprawdzono dokumentując towarzyszącą każdej dostawie – nieprawidłowości nie stwierdzono. Nie stwierdzono zmian skórnych na rękach personelu kuchennego. Przy wszystkich punktach poboru zapewniono dopływ bieżącej ciepłej wody, środki dezynfekcyjne i ręczniki jednorazowego użytku.

Zapas środków dezynfekcyjnych przeznaczonych do dezynfekcji rąk, sprzętu i pomieszczeń. Dokonano przeglądu dokumentacji HACCP i zapisów wynikających z powyższej dokumentacji. Zwrócono szczególną uwagę na dostawców mięsa, wędlin i jaj. Sprawdzono sposób mycia i wyparzania jaj oraz towarzyszącą temu procesowi dokumentację. Ich stan nie budził wątpliwości. Kontrolą objęto również pomieszczenia przynależne wszystkim 6 grupom przedszkolnym: sale zabaw, sypialnie, łazienki, pomieszczenia personelu (magazynki, toalety), szatnie dla dzieci. Stwierdzono, że:

- - wszystkie pomieszczenia objęte kontrolą utrzymane w bieżącej czystości, poza grupą I gdzie stwierdzono uchybienia sanitarne. W tej grupie odnotowano zachorowania.

Na podstawie zapisów w rejestrach stwierdzono, że wymagane zabiegi higieniczne dokonywane były na bieżąco.

Stwierdzono nieprawidłowości w obrębie grupy I :

- brak porządku w obrębie wydzielonego z sali zabaw kącika pełniącego funkcję „biurowo-higieniczną”. W miejscu tym były poza umywalką i półkami, biurko, nieużywany przewijak, pojemniki plastikowe. W „kąciku” złożone były rzeczy w sposób chaotyczny: dokumenty, środki higieniczne, w koszyczku otwarta paczka paluszków, obok oparty zegar ścienny, pod przewijakiem wciśnięte materace na taras, nad biurkiem tablica informacyjna, do której przymocowana była półka z zawieszonymi smoczkami- smoczki oznakowane, część niezabezpieczona przed kurzem.

W łazience na nasłonecznionym parapecie złożone środki higieny i kosmetyki, używane do higieny osobistej, mocno wyeksploatowane tkaninowe ściereczki (wg oświadczenia dyrektora używane były jednorazowo); w szatni odzieży wierzchniej na wyposażeniu przewijaka materac obsyty tkaniną welurową, co nie zapewniło łatwego utrzymania w czystości (mycia i dezynfekcji powierzchni).

W związku ze stanem higienicznym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Koszalinie wydał zalecenia:

1. Natychmiast uporządkować ww. kącik w obrębie sali grupy I, zastosować rozdział dokonywanych w tym miejscu czynności. Zorganizować prawidłowo mycie i przechowywanie smoczków - oznakowane imiennie smoczki po umyciu przechowywać w zamykanych oznakowanych, łatwych do utrzymania w czystości pojemnikach.

2. Przechowywać środki higieny osobistej w miejscach na to przeznaczonych.
3. Wycofać tkaninowe ściereczki używane do higieny osobistej dzieci.
4. Przewijak wyposażyć w materac o powierzchni gładkiej, łatwej do utrzymania czystości.
5. Wzmóc reżim sanitarny poprzez: mycie i dezynfekcja pomieszczeń, całego wyposażenia, sanitariatów, zmiana pościeli, piżamek.
6. wprowadzenie w okresie zwiększonych zachorowań jednorazowych środków higieny osobistej, wzmóc reżim higieny osobistej dzieci i personelu.
7. Wobec osoby odpowiedzialnej za stwierdzone uchybienia miały zostać wyciągnięte konsekwencje w postaci mandatu karnego. W związku z tym, że wszystkie nieprawidłowości zostały usunięte w trybie natychmiastowym, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Koszalinie odstąpił od nałożenia grzywny na drodze mandatu karnego.

Dodatkowo została przeprowadzona kontrola sprawdzająca. Nie stwierdzono nieprawidłowości. Wszystkie zalecenia zostały wykonane.

Drugie ognisko wystąpiło w miesiącu maju.

W wyniku przeprowadzonego dochodzenie epidemiologicznego ustalono:

1. Liczba osób narażonych: ogółem 116, w tym 99 dzieci do lat 14-tu.
2. Liczba osób chorych: ogółem 14 dzieci do lat 14-tu.
3. Liczba osób hospitalizowanych: ogółem 3, w tym 3 dzieci do lat 14-tu
4. Objawy chorobowe: bóle brzucha, biegunka, temperatura ciała 38,0 °C - 39,0 °C, luźne stolce, wymioty.
5. Czynniki etiologiczne: Salmonella z gr. BO, której serotyp określono, jako Typhimurium oraz rotawirusy.
6. Czynniki sprzyjające zachorowaniom: prawdopodobnie zbyt mały nadzór personelu przedszkola nad higieną mycia rąk przez dzieci po wyjściu z toalety.

Nie ustalono źródła zakażenia. Wyniki badań pobranych próbek w kierunku schorzeń jelitowych:

1. Liczba badanych osób narażonych - 55 osób w tym 42 dzieci do lat 14.
2. U 10 chorych dzieci wyizolowano czynnik etiologiczny:
  - Salmonella z gr.BO – wyizolowano u 8 dzieci
  - rotawirusy wyizolowano u 2 dzieci

Ogółem w ognisku pobrano 101 wymazów z kału i z odbytu w kierunku pałeczek schorzeń jelitowych. Ponadto pobrano:

- 7 próbek pokarmowych,
- 4 wymazy z powierzchni dłoni personelu pionu żywienia,
- 6 wymazów z powierzchni użytkowej sprzętu kuchennego.



Wyników badań nie kwestionowano.

Uchybienia stwierdzone podczas kontroli sanitarnej w placówce.

Sekcja Higieny Dzieci i Młodzieży zakresem kontroli objęła przestrzeganie przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dot. higieny pomieszczeń oraz sprzętu używanego w placówce. W trakcie kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

Sekcja Higieny Żywności i Żywności nie stwierdziła uchybień sanitarno- technicznych. Dyrektor placówki w związku z zachorowaniem dzieci na salmonellozę wprowadziła zarządzeniem obowiązujące zastrzone postępowanie profilaktyczne. W związku z zachorowaniami udzielono instruktażu dyrekcji przedszkola odnośnie zakupu żywności, która ma pochodzić tylko ze sprawdzonych źródeł. Nakazano wzmóc nadzór nad:

- sposobem mycia i wyparzania naczyń (sposobem dezynfekcji powierzchni stykających się z żywnością),
- higieną osobistą zarówno personelu jak i dzieci (częste mycie i dezynfekcja rąk),
- wydawaniem i konsumpcją posiłków przez dzieci,

Zalecono:

- systematyczne przeprowadzenie zabiegów mycia i dezynfekcji pomieszczeń, urządzeń i sprzętu zarówno pionu żywienia jak i sanitariatów, klamek,
- wydanie wszystkim rodzicom pościeli, piżam, strojów do gimnastyki oraz odzieży zapasowej do prania i prasowania,
- wyłączenie z użytkowania piaskownicy na placu zabaw do czasu dostawy nowej partii piasku.

Przeprowadzono rozmowę z dyrektorem przedszkola, personelem kuchennym informując o ważności sprawy i konieczności zastosowania wzmożonego reżimu sanitarnego.

Mandatów karnych nie nakładano. Sprawa nie wymagała skierowania jej do organów sprawiedliwości.

Dochodzeniem epidemiologicznym objęto ponadto 23 osób z bezpośredniego środowiska zamieszkania dzieci chorych, u których wyhodowano pałeczki jelitowe typu Salmonella z gr. BO (rodzice, rodzeństwo). Pobrano wymazy z odbytu w kierunku pałeczek schorzeń jelitowych. Wyhodowano pałeczki jelitowe Salmonella z gr. BO u 2 dzieci zdrowych z rodzeństwa.

Ponieważ na podstawie przeprowadzonych badań mikrobiologicznych w pobranych próbach żywności oraz czystościowych z powierzchni produkcyjnych nie wyizolowano czynnika chorobotwórczego (nie kwestionowano żadnej próby pokarmowej), nie brano pod uwagę potrawy, jako źródła zakażenia. Prawdopodobnie do zakażenia mogło dojść przez przeniesienie czynnika chorobotwórczego z zewnątrz od jednego z dzieci.

Zachorowaniom mógł sprzyjać zbyt mały nadzór personelu przedszkola nad higieną rąk przez dzieci po wyjściu z toalety.

Trzecie ognisko wystąpiło w miesiącu lipcu. Zachorowania dotyczyły dzieci ze wszystkich grup.

Liczba osób narażonych: ogółem 75, w tym 61 dzieci do lat 14-tu.

Liczba osób chorych: ogółem 59 w tym 54 dzieci do lat 14-tu.

Liczba osób hospitalizowanych: ogółem 6, w tym 6 dzieci do lat 14-tu

Objawy chorobowe: nudności, biegunka, wymioty, bóle brzucha, bóle głowy, temperatura ciała 37,1 °C - 40,0 °C

Czynnik etiologiczny: Salmonella Enteritidis

Czynniki sprzyjające zachorowaniom: nie zachowanie reżimu sanitarnego podczas przygotowywania posiłków w stołówce przedszkola, zbyt mały nadzór personelu przedszkola nad higieną rąk dzieci i personelu po wyjściu z toalety, stosowanie w placówce przeterminowanych środków dezynfekcyjnych.

Nie ustalono źródła zakażenia.

Wyniki badań pobranych próbek podczas dochodzenia epidemiologicznego w kierunku schorzeń jelitowych:

Liczba badanych osób narażonych - 71 osób, w tym 61 dzieci do lat 14.

U 57 osób wyizolowano czynnik etiologiczny - Salmonella Enteritidis.

Ogółem w ognisku pobrano 295 wymazów z kału i z odbytu w kierunku pałeczek schorzeń jelitowych. Ponadto pobrano:

- 9 próbek pokarmowych,
- 2 wymazy z powierzchni dłoni pracowników,
- 6 wymazów czystościowych ze sprzętu produkcyjnego, naczyń, powierzchni roboczej.

Wyników badan nie kwestionowano.

Podczas kontroli sanitarnej przeprowadzonej przez pracowników Sekcji Higieny Żywności i Żywienia nie odnotowano żadnych uchybień.

Sekcja Higieny Dzieci i Młodzieży zakresem kontroli objęła przestrzeganie przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dot. higieny pomieszczeń oraz sprzętu używanego w placówce. Skontrolowano sale zabaw z przylegającymi łazienkami, magazynki na sprzęt porządkowy i środki czystości, magazyn główny środków czystości.

Stwierdzono nieprawidłowości:

- W zakresie mycia i dezynfekcji pomieszczeń przedszkolnych:
- w trzech magazynkach przy salach zabaw na stanie znajdował się przeterminowany środek służący do dezynfekcji powierzchni zmywalnych Javel,
- Personel nie był przeszkolony z procedur postępowania przy wystąpieniu zbiorowego zachorowania wśród dzieci.

W związku ze stwierdzonymi podczas kontroli uchybieniami:

Nakazano wzmocnić nadzór nad sposobem mycia wyparzania naczyń, sposobem dezynfekcji powierzchni stykających się z żywnością, wzmocnić nadzór nad higieną osobistą (częste mycie

i dezynfekcja rąk). Nadzór ten miał być wzmożony przy wydawaniu i konsumpcji posiłków przez dzieci. Uczulono dyrekcję przedszkola na zakup żywności tylko ze sprawdzonych źródeł oraz systematycznego przeprowadzenia dezynfekcji pomieszczeń, powierzchni, urządzeń i sprzętu.

Polecono:

- wycofać natychmiast przeterminowany środek do dezynfekcji Javel,
- wzmóc reżim sanitarny poprzez codzienne mycie i dezynfekcję pomieszczeń i sprzętu będącego na wyposażeniu, ze szczególnym uwzględnieniem sanitariatów, w tym urządzeń sanitarnych (muszli i desek klozetowych, armatury przy umywalkach,) klamek.
- z dokonywanych czynności myjąco-dezynfekcyjnych prowadzić dokładne codzienne zapisy;
- wzmóc reżim sanitarny odnośnie higieny osobistej dzieci i personelu;
- wprowadzić w okresie zwiększonych zachorowań w miejsce ręczników wielokrotnego użytku ręczniki jednorazowe.

Nałożono mandat karny na Dyrektora Przedszkola w wysokości 300 zł. Sprawę skierowano do Komendy Miejskiej Policji w Koszalinie, jako zgłoszenie popełnienia przestępstwa z art. 157 Kodeksu karnego – zagrożenia zdrowia poprzez doprowadzenie do zbiorowego zachorowania z objawami ze strony przewodu pokarmowego wywołanego pałeczkami *Salmonella Enteritidis*.

Przeprowadzono rozmowę z dyrektorem przedszkola, personelem kuchennym informując o ważności sprawy, w związku z zaistniałą sytuacją i konieczności zastosowania wzmożonego reżimu sanitarnego.

Dochodzeniem epidemiologicznym objęto ponadto 132 osoby z bezpośredniego środowiska zamieszkania dzieci chorych, pobrano wymazy, wyhodowano pałeczki jelitowe typu *Salmonella Enteritidis* (rodzice, rodzeństwo).

W związku z tym, że na podstawie przeprowadzonych badań mikrobiologicznych w pobranych próbach żywności oraz czystościowych z powierzchni produkcyjnych nie wyizolowano czynnika chorobotwórczego (nie kwestionowano żadnej próby pokarmowej), nie brano pod uwagę potrawy jako źródła zakażenia. Niezachowanie reżimu sanitarnego oraz używanie przeterminowanych środków dezynfekcyjnych mogło spowodować zbiorowe zachorowanie. Z dochodzenia epidemiologicznego wynika, że zachorowaniom mógł sprzyjać zbyt mały nadzór personelu przedszkola nad higieną rąk dzieci i personelu po wyjściu z toalety, tym bardziej, że środki dezynfekcyjne stosowane w placówce były przeterminowane.

### 2.2.2. Decyzje administracyjne

---

Wydano 3 decyzje administracyjne / odsunięcia lub przywrócenia / na podstawie art. 5 ust. 1 ustawy z dnia 5 grudnia 2008 roku o zapobieganiu i zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi.

### 2.2.3. Wirusowe zapalenie wątroby.

---

Nie odnotowano przypadku zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu A i typu B. W 2013 roku zarejestrowano jeden przypadek przewlekłego zapalenia wątroby typu C u chorego będącego nosicielem przeciwciał anty-HCV- nosicielstwo potwierdzone obecnością HCV-RNA w badaniu krwi. W 2012 roku zarejestrowano 2 przypadki zachorowania na WZW typu C. W 2013 roku odnotowano jeden zgon nosiciela przeciwciał anty-HCV.

### 2.2.4. Grypa sezonowa i grypa wywołana wirusem A/H1N1/

---

Zarejestrowano 13884 przypadki grypy sezonowej. Jest to prawie dwukrotny wzrost w stosunku do roku ubiegłego (7518 zachorowań). Nikogo nie hospitalizowano. Zachorowania na grypę sezonową dotyczyły osób w następujących przedziałach wiekowych:

- 0-4 lat – 3131 przypadków
- 5-14 lat - 2781 przypadków
- 15-64 lat - 6928 przypadków
- powyżej 65 lat - 1044 przypadki.

W roku 2013 nie zarejestrowano zachorowania na grypę AH1N1.

### 2.2.5. Choroby wieku dziecięcego.

---

Świnka. Obowiązkowe podstawowe szczepienia przeciwko odrze, śwince i różyczce wprowadzone dla wszystkich dzieci w 13 miesiącu życia i zastosowanie dawki przypominającej w 10 roku życia znacznie poprawiły sytuację epidemiologiczną świnki, w stosunku do poprzednich lat nastąpił spadek zachorowań. Jednak, co roku rejestruje się po kilka zachorowań. W 2013 roku zarejestrowano 13 zachorowań na świnkę tj. o 2 przypadki więcej niż w roku poprzednim. Najwięcej zachorowań dotyczyło osób w grupie wiekowej 5-9 lat i 20-24 lata, w tym 4 osób nieszczepionych p/śwince.

Różyczka. Stwierdzono 270 przypadków zachorowań na różyczkę, co stanowi wzrost o 258 przypadków zachorowań w stosunku do 2012 roku. Największa liczba zachorowań dotyczyła osób w grupie wiekowej 15-19 lat i 20-24 lata. Zachorowania w 87 przypadkach dotyczyły osób nieszczepionych p/różyczce - głównie byli to mężczyźni.

Ospa wietrzna. Szczepienie przeciw ospie wietrznej jest szczepieniem zalecanym, na które często decydują się rodzice. Zarejestrowano spadek zachorowań z 499 w roku 2012 do 488 przypadków w roku sprawozdawczym. Z powodu powikłań hospitalizowano 5 osób. Najwięcej zachorowań wystąpiło wśród dzieci w grupach wiekowych 1-4 lata i 5-9 lat. W 121 przypadkach były to dzieci i osoby dorosłe nieszczepione p/ospie

Krztusiec. W roku 2013 nie rejestrowano zachorowania na krztusiec. Nie odnotowano również chorób wieku dziecięcego typu: odra i ostre porażenie wiotkie.

Szkarlatyna. Zaobserwowano spadek liczby zarejestrowanych przypadków zachorowań na szkarlatynę w stosunku do liczby zachorowań w 2012 roku, z 114 przypadków do 73 zachorowań w 2013 roku. Nikogo nie hospitalizowano. Największa liczba zachorowań dotyczyła dzieci w przedziale wiekowym do 14 lat.

### 2.2.6. Zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu.

---

#### - bakteryjne zapalenie opon mózgowych i /lub mózgu.

W 2013 roku odnotowano 3 zachorowania, jest to spadek o jedno zachorowanie w stosunku do roku 2012. Czynniki etiologicznymi, które wyizolowano z pobranego do badań materiału były :

- Streptococcus pneumoniae – w jednym przypadku, to zachorowanie również zarejestrowano jako postać posocznicy. W jednym przypadku zachorowanie zakończyło się zgonem pacjenta z powodu pneumokokowego zapalenia opon mózgowych. W 2 przypadkach nie określono czynnika etiologicznego

Wszystkie osoby hospitalizowano.

#### - wirusowe zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych.

W bieżącym roku zarejestrowano 9 przypadków wirusowego zapalenia opon mózgowo-rdzeniowych, jest to wzrost o 5 zachorowań w stosunku do roku 2012. Pacjentów hospitalizowano. Z pobranego materiału do badań nie wyizolowano czynnika etiologicznego.

#### - wirusowe zapalenie mózgu

W roku sprawozdawczym odnotowano jeden przypadek wirusowego zapalenia mózgu, o 2 zachorowania mniej w stosunku do roku 2012. Chorych hospitalizowano. Z pobranego materiału do badań wyizolowano DNA wirusa HSV typ I, co świadczy o rozpoznaniu opryszczkowego zapalenia mózgu.

### 2.2.7. Inwazyjna choroba meningokokowa.

---

W 2013 roku odnotowano jedno zachorowanie na inwazyjną chorobę meningokokową, jest to znaczny spadek z 4 przypadków w 2012 roku. Zachorowanie dotyczyło dziecka poniżej 4 roku życia zakończone zgonem.

Z pobranego do badań płynu wyizolowano Neisserię meningitidis z grupy „ B”, która była przyczyną zapalenia opon mózgowo-rdzeniowych oraz posocznicy. Osoby z kontaktu według obowiązujących procedur objęte zostały chemioprophylaktyką.

### 2.2.8. Borelioza z Lyme.

---

Liczba zachorowań utrzymuje się na podobnym poziomie, w stosunku do 6 przypadków roku 2012, odnotowano w 2013 roku 5 zachorowań. Nikogo nie hospitalizowano .

### 2.2.9. Pokąsania.

Nastąpił niewielki wzrost liczby osób pokąsanych przez zwierzęta podejrzane o wściekliznę i zakwalifikowanych do szczepień przeciw wściekliznie. Ogółem w 2013 roku pokąsaniu uległo 158 osób (tj. o 4 osoby więcej niż w 2012 roku), w tym 27 dzieci do lat 14. Szczepieniom p/ wściekliznie poddano 24 osoby, w tym 4 dzieci do lat 14. Hospitalizacji nie było.

### 2.2.10. Gruźlica i Choroby przenoszone drogą płciową.

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Koszalinie sprawuje nadzór nad tymi chorobami i ich rejestracją od 2 lat.

#### Choroby przenoszone drogą płciową.

Zarejestrowano 4 zachorowania, które w/g definicji przypadku, 3 sklasyfikowano, jako przypadki potwierdzone i jeden, jako przypadek zachorowania możliwy. Jest to wzrost liczby zachorowań o 2 przypadki w porównaniu do roku 2012. Zarejestrowano 2 zachorowania na kiłę, jeden przypadek zachorowania na rzeżączkę oraz jedno zachorowanie wywołane przez Chlamydie. Wykazane zachorowania nie wymagały podjęcia działań nadzorowych.

#### Gruźlica.

W 2012 roku zarejestrowano 25, a w 2013 roku 26 pacjentów, u których rozpoznano gruźlicę pod postacią gruźlicy płuc. Z powodu gruźlicy prątkującej wszystkie osoby hospitalizowano w Specjalistycznym Zespole Gruźlicy i Chorób Płuc w Koszalinie, w innych przypadkach osoby diagnozowano ambulatoryjnie w Poradni Gruźlicy Specjalistycznego Zespołu Gruźlicy i Chorób Płuc w Koszalinie.

## 2.3. Realizacja szczepień ochronnych.

---

W roku 2013 PSSE w Koszalinie nadzorowała na terenie miasta 26 punktów szczepień wykonujących szczepienia ochronne. Kontrole przeprowadzono zgodnie z planem rocznym, wykonano 53 kontrole, podczas których stwierdzono 9 uchybień dotyczących;

- błędów merytorycznego zawartych w rocznym druku sprawozdawczym MZ-54 ,
- sporządzania obowiązujących sprawozdań na nieprawidłowych drukach
- nie zachowania odstępu 5 lat pomiędzy szczepieniem Td w 19 r.ż a 14 r.ż,
- uregulowania temperatury w urządzeniach chłodniczych, w których przechowywane są preparaty szczepionkowe
- prowadzenia nie prawidłowo dokumentacji dotyczącej dystrybucji szczepionek.

Nadal propagowano szczepienia zalecane. Stosownie do wytycznych swoistego zapobiegania tężcowi, do innych stacji sanitarno-epidemiologicznych na terenie kraju, przesyłano informacje dotyczące kontynuacji rozpoczętych szczepień przeciwko tężcowi u osób zranionych. Profilaktycznie zostało zaszczepionych przeciwko tężcowi 3428 osób, o 717 więcej niż w roku 2012, w tym w poszczególnych grupach wiekowych:

---

- 0-19 lat – 37 dzieci i młodzieży,
- 20-30 lat- 524 osoby,
- 30 lat i powyżej- 2867 osób.

Liczba osób zaszczepionych przeciw grypie, w stosunku do roku 2012 wzrosła 1100 osób, ogółem były to 7354 osoby, w następujących grupach wiekowych:

- 4 lat – 53 dzieci
- 5-14 lat - 123 dzieci
- 15-64 lat - 2730 osób
- 65 lat i powyżej - 4448 osób.

Dla osób z grupy ryzyka 65 lat i powyżej bezpłatne szczepienie przeciwko grypie sponsorował Urząd Miasta Koszalina. Liczba osób zaszczepionych wg choroby, przeciw której wykonywano szczepienie i wieku szczepionych, przedstawia się następująco:

1. błonica - 21 osób w grupie wiekowej 30 lat i powyżej.
2. dur brzuszny- ogółem 52 osoby / o 10 więcej niż w roku 2012/ w grupie wiekowej:
  - 0-19 lat- 10 osoby,
  - 20 i powyżej- 42 osób.
3. kleszczowe zapalenie mózgu –42osób (o 6 osób mniej niż w roku 2012) w tym:
  - 0-19 lat - 15 osoby,
  - 20 i powyżej – 27 osoby.
4. ospa wietrzna- 314 osób w tym:
  - 0-19 lat - 313 dzieci (z grup ryzyka, ich otoczenie oraz uczęszczające do żłobka lub będące pod opieką niani). O 67 dzieci więcej w stosunki do roku ubiegłego.
  - 20 i powyżej – 1 osoba.
5. Zakażenie Neisseria Meningitidis - 118 osób (o 44 dzieci więcej niż w roku 2012) w tym:
  - 0-19 lat - 100 osób,
  - 20 i powyżej – 18 osób.
6. Wirusowe zapalenie wątroby typu A- ogółem 90 osób, na porównywalnym poziomie, co w roku 2012 / w tym:
  - 0-9 lat - 10 dzieci,
  - 15-19 lat- 1 osoba
  - 20 i powyżej – 79 osób.
7. Zakażenie Streptococcus pneumoniae- 754 osób (w porównaniu do roku 2012 to o 27 dzieci więcej), w tym:
  - 0-14 lat – 731 dzieci,
  - 15-19 lat- 3 osoby
  - 20 i powyżej – 20 osób.
8. Biegunka rotawirusowa – 252 niemowląt, o 12 mniej niż w roku ubiegłym.

9. Zakażenie wirusem brodawczaka ludzkiego – ogółem 335 osób, w tym tylko 329 dziewczynek z rocznika 2000, zostało zaszczepionych w ramach kolejnej realizacji programu zdrowotnego pod nazwą „Szczepienia profilaktyczne przeciwko rakowi szyjki macicy – wirus HPV. Organizatorem i sponsorem programu, kolejny rok z rzędu, był Prezydent Miasta Koszalina a wykonawcą Zakład Opieki Zdrowotnej MSW oraz ZOZ „Panaceum” w Koszalinie . W ramach realizacji programu zakupiono dostępne na rynku polskim szczepionki: Cervarix - firmy GlaxoSmithKline oraz Silgard firmy MSD. Procentowość wykonania obowiązkowych szczepień ochronnych przeciw chorobom zakaźnym, w analizowanych rocznikach, kształtuje się następująco:

- błonicy, tężcowi, krztuścowi, polio, - 99,2 - 100%,
- haemophilus influenzae typ b – 99,7- 100%
- wirusowemu zapaleniu wątroby typu B- 99,5- 100%
- odrze, śwince i różyczce- 99,1- 100%,
- BCG- 99,5-99,9%.

Wykonawstwo obowiązkowych szczepień ochronnych nadal jest na zadawalającym poziomie. Wzrasta liczba środowisk opornych. Związane jest to z agresywną działalnością ruchów antyszczepionkowych w Internecie.

W roku sprawozdawczym 2012 zarejestrowano 3 przypadki łagodnych niepożądanych odczynów poszczepiennych, które wystąpiły u dzieci po podaniu szczepionek: Tripacel lub Infanrix. Dzieci leczono ambulatoryjnie.

#### Podsumowanie i wnioski

1. Współpraca z Zachodniopomorskim Oddziałem Wojewódzkim NFZ w zakresie wymiany informacji dotyczącej zachorowalności na choroby zakaźne zaowocowała zdecydowaną poprawą zgłaszalności chorób objętych tym obowiązkiem. Świadczy to również o konieczności kontynuowania działań nadzorowych skierowanych na edukowanie lekarzy o ich obowiązkach ustawowych w tym zakresie.
2. Poprawiła się również zgłaszalność ognisk zachorowań zbiorowych z objawami ze strony przewodu pokarmowego
3. Przy wzroście liczby zachorowań na grypę i schorzenia grypopodobne utrzymuje się zagrożenie, jakie niesie grypa, dlatego też istnieje nadal stała gotowość i czujność nadzoru epidemiologicznego do wprowadzanie działań przeciwepidemicznych.

Kompetencja i zaangażowaniu pracowników sekcji epidemiologii sprawujących nadzór nad chorobami zakaznymi oraz dokładnemu i szerokiemu monitorowaniu przez nich tych przypadków zachorowań, występujące ogniska zbiorowych zachorowań z objawami ze strony przewodu pokarmowego i tendencja wzrostowa chorób zakaźnych nie stwarza zagrożenia epidemiologicznego.



## 2.4. Stan sanitarny podmiotów działalności leczniczej.

Na koniec 2013 roku w ewidencji sekcji znajdowało się 338 podmiotów działalności leczniczej w tym:

- 6 szpitali
- 1 Hospicjum
- 1 Zakład Pielegnacyjno- Opiekuńczy
- 84 podmiotów świadczących ambulatoryjne świadczenia zdrowotne
- 8 medycznych laboratoriów diagnostycznych
- 4 zakłady rehabilitacji leczniczej
- 20 indywidualnych praktyk lekarskich
- 81 indywidualnych praktyk lekarzy dentystów
- 92 indywidualnych specjalistycznych praktyk lekarskich w tym:
  - 28 indywidualnych specjalistycznych praktyk lekarzy dentystów
  - 1 grupowa praktyka lekarska
  - 12 placówek innych, w tym /gabinety medycyny naturalnej, gabinety rehabilitacyjne/

Wydano ogółem 99 decyzji w tym:

- 41 decyzji – opinii sanitarnych
- 46 decyzji rachunków na kwotę 5, 199,50 zł.
- 5 decyzji administracyjnych na poprawę stanu technicznego,
- 5 przedłużających termin wykonania decyzji,
- 2- umarzające

Przeprowadzono 338 kontroli sanitarnych, nałożono trzy mandaty kredytowe na kwotę 300 zł. W Koszalinie nadal zlokalizowanych jest 6 placówek prowadzących działalność leczniczą całodobową oraz 2 podmioty lecznicze świadczące usługi całodobowe inne niż szpitale. Usługi wielospecjalistyczne świadczy Szpital Wojewódzki w Koszalinie. Pozostałe placówki, wykonują usługi o jednej specjalności - pulmonologicznej, urologicznej, onkologicznej, chirurgicznej, okulistycznej i zdrowia psychicznego.

Placówki te to:

1. Szpital Wojewódzki - Koszalin ul. Chałubińskiego 7
2. EUROMEDIC ONKOTERAPIA Sp. z o.o. Rondo ONZ 1 w Warszawie
  - a. Oddział Radioterapii - Koszalin ul. Chałubińskiego 7
3. Specjalistyczny Zespół Gruźlicy i Chorób Płuc - Koszalin ul. Niepodległości 44-48
4. Prywatna Lecznica Chirurgiczna "PRAXIS" - Koszalin ul. Armii Krajowej 7.
5. Środkowopomorskie Centrum Zdrowia Psychicznego MEDISON - Szpital w Koszalinie ul. Słonecznej 15.
6. Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej "UROMED" - Koszalin ul. Głowackiego 7.

Podmioty lecznicze świadczące usługi całodobowe inne niż szpitale to:

- Zakład Pielęgnacyjno - Opiekuńczy zlokalizowany w Koszalinie przy ul. Niepodległości 44-48,
- Hospicjum im. Maksymiliana Kolbego, Hospicyjny Zakład Opieki Zdrowotnej w Koszalinie ul. Zdobywców Wału Pomorskiego 80

#### 2.4.1. Stan techniczny podmiotów działalności leczniczej.

---

a) Szpitale

W styczniu 2013 roku oddano do użytku nowy budynek, w którym zlokalizowano oddziały:

- Wewnętrzny „C” z Pododdziałem Diabetologii - 23 łóżka,
- Wewnętrzny „B” z Pododdziałem Nefrologicznym - 35,
- Oddział Neurologii z Pododdziałem Leczenia Padaczek i Oddział Udarowy - 29.

W skład Oddziału Wewnętrznego „C” z Pododdziałem Diabetologii, zlokalizowanym na parterze, wchodzi 7 sal chorych. Każda sala wyposażona jest z węzeł sanitarny. Sala intensywnego nadzoru 4 - łóżkowa dodatkowo posiada kardiomonitor i defibrylator. Wszystkie sale posiadają łóżka sterowane elektrycznie typu Nitro i Konkret. Sala jednoosobowa stanowi izolatkę ze śluzą umywalkowo - fartuchową oraz węzłem sanitarnym wyposażonym w myjnię dezynfektor. Ponadto w skład Oddziału wchodzi Poradnia Diabetologiczna i Poradnia Stopy Cukrzycowej. Pomieszczenie „pro morte” na 2 stanowiska, z bieżącą wodą. Brudownik – z myjnią dezynfektorem. WC dla niepełnosprawnych ruchowo, WC dla personelu, WC dla odwiedzających.

Oddział Neurologii z Pododdziałem Leczenia Padaczek i Oddział Udarowy - zlokalizowany na pierwszym piętrze. W skład Oddziału Udarowego wchodzi cztery sale w tym; dwie sale udarowe intensywnego nadzoru 5 - łóżkowa i 6 - łóżkowa oraz sala 3 - łóżkowa i 2 - łóżkowa. Sala intensywnego nadzoru 5 łóżkowa - z własnym węzłem sanitarnym, panelami ściennymi z tlenem, próżnią, sprężonym powietrzem. Sala ta, dodatkowo posiada kardiomonitor i defibrylator. Wszystkie sale posiadają łóżka sterowane elektrycznie, przy każdym łóżku umieszczony jest kardiomonitor. Sala Intensywnego Nadzoru Udarowa 6- łóżkowa bez węzła sanitarnego ze stanowiskiem do higienicznego mycia rąk. Sala jednoosobowa – izolatka. Izolatka posiada śluzę umywalkowo -fartuchową oraz węzeł sanitarny, dodatkowo wyposażony w myjnię dezynfektor firmy MEIKO. Gabinet diagnostyczno-zabiegowy z panelem sufitowym wiszącym, lampą bezcieniową. Brudownik – z myjnią dezynfektorem z dodatkowym zlewem i szafą do przechowywania środków myjąco- dezynfekujących.

Oddział Wewnętrzny B” z Pododdziałem Nefrologicznym.

Oddział zlokalizowany jest na II piętrze, posiada dwie sale intensywnego nadzoru pielęgniarskiego 3 i 4- łóżkowe. Sale wyposażone są łóżka sterowane elektrycznie, ścienne panele z tlenem, próżnią, sprężonym powietrzem. Jedna sala intensywnego nadzoru

pielęgniarskiego posiada węzeł sanitarny, stacjonarne kardiomonitoringi. Pokój diagnostyczno-zabiegowy – z wiszącym panelem, lampą bezcieniową. Brudownik – z myjnią dezynfektorem. W Oddziale znajduje się 6 sal 2-osobowych, 5 sal 3-osobowych, 1 sala – 1-osobowa (izolatka). W całym budynku sale intensywnego nadzoru są klimatyzowane.

W budynku komunikację pionową stanowi klatka schodowa i dźwig osobowy, w oddziale – dwa dźwigi osobowe, dostosowane do przewozu łóżek. Pomiędzy oddziałami w tym budynku, a pracowniami diagnostycznymi i innymi oddziałami zlokalizowanymi w innych budynkach komunikacja prowadzi poprzez łączniki.

W Pawilonie Dziecięcym odnowiono poprzez odmalowanie oraz uzupełnienie ubytków tynku, glazury i terakoty pomieszczenia wchodzące w skład Izby Przyjęć Dziecięcej. Dotyczyło to pomieszczeń: sali przyjęć i reanimacyjnej, boksu niemowlęcego, łazienki przy boksach, sali dziennego pobytu, WC dla personelu, poczekalni zlokalizowanej przed izbą przyjęć, szatni dla osób odwiedzających, pomieszczenia socjalnego, magazynku podręcznego, ciągu komunikacyjnego przy Poradni Dermatologicznej.

W kwietniu zostały odebrane pomieszczenia Pracowni Tomografii Komputerowej zlokalizowanej na wysokim parterze, wchodzące w strukturę Zakładu Diagnostyki Obrazowej. W lipcu 2013 roku, Zakład Bakteriologii w Koszalinie przy Al. Monte Cassino 13, przeniesiony został do pomieszczeń po dotychczas istniejącym Regionalnym Centrum Krwiodawstwa i Krwiolecznictwa w Szczecinie, Oddział Terenowy w Koszalinie przy ul. Chałubińskiego 7.

W listopadzie 2013 roku dokonano odbioru pomieszczeń budynku Wielosalowego Zespołu Operacyjnego Szpitala Wojewódzkiego. Budynek ten, jest trzykondygnacyjny, posiada połączenie łącznikami napowietrznymi na poziomie I piętra z istniejącymi budynkami: „E” „J” „J1” (chirurgii, położnictwa, internistycznym i blokiem łóżkowym B1). Komunikację poziomą zapewniają korytarze wewnętrzne, a komunikację pionową zlokalizowane w budynku dwie windy osobowo-łóżkowe, dwie windy towarowe (czysta i brudna) oraz dwie klatki schodowe. W budynku na poziomie piwnic zlokalizowano pomieszczenia techniczne, magazynowe i pomocnicze, na parterze zlokalizowano pomieszczenia oddziału neurochirurgii i centralnej sterylizatorni natomiast na I i II piętrze zlokalizowano pomieszczenia sal operacyjnych. Centralna sterylizatornia usytuowana na parterze podzielona jest na strefy – brudną, czystą i sterylną. W skład strefy brudnej (czerwonej) wchodzi pomieszczenia: przyjęcia materiału skażonego, pomieszczenie mycia i dezynfekcji z przelotowymi myjniemi-dezynfektorniami. Strefa czysta (niebieska) z pomieszczeniem składania i sortowania narzędzi, autoklawami przelotowymi parowym sterylizatorem niskotemperaturowym plazmowym. Strefa sterylna (zielona) z magazynem wyposażonym w regały i wózki do wyjmowania materiału sterylnego z autoklawów.

Z pomieszczenia tego, materiał sterylny na oddziały szpitalne transportowany był w zamkniętych kontenerach poprzez komunikację poziomą i pionową /łącznikami/, natomiast na bloki operacyjne wyłącznie windą czystą. Pomiędzy poszczególnymi strefami zlokalizowane są śluzy umywalkowo – fartuchowe. Ponadto, w skład sterylizatorni wchodzi

magazyn środków dezynfekcyjnych, pomieszczenie mycia wózków, pomieszczenie porządkowe, stacja uzdatniania wody.

Oddział Neurochirurgii przeznaczony jest na 15 łóżek, zlokalizowanych w 6 salach chorych: 2 sale dwuosobowe, ze wspólnym węzłem sanitarnym, z łazienką dostosowaną dla osób niepełnosprawnych. Sala jednołóżkowa (izolatka) ze śluzą umywalkowo-fartuchową, węzłem sanitarnym wyposażonym w myjnię – dezynfektor firmy MEIKO. Dwie sale 3 łóżkowe, w tym jedna pooperacyjna, bez węzła sanitarnego, druga z węzłem sanitarnym oraz sala 4 łóżkowa również z węzłem sanitarnym. Wszystkie sale chorych posiadają panel ścienny z gazami medycznymi, ssakami. Sala pooperacyjna dodatkowo posiada kardiomonitor stacjonarny i pulsoksymetr transportowy-mobilny. Punkt pielęgniarstwa połączony bezpośrednio z gabinetem przygotowawczym. Gabinet opatrunkowy z łóżkiem pneumatycznym. Łazienka ogólna dostosowana dla pacjentów leżących (wanna jezdną). Brudownik z myjnią-dezynfektornią firmy MEIKO.

Poziom I piętra jest rozwiązaniem powtarzalnym w stosunku do II piętra /lustrzane odbicie/. Na poziomie tych pięter zlokalizowany jest Wielosalowy Zespół Operacyjny. W skład zespołu wchodzi sala wybudzeń 6-łóżkowa z 4 stanowiskami podstawowego monitorowania oraz 2 stanowiska z rozszerzonym o respirator monitorowaniem. Sala wybudzeń posiada bezpośrednie połączenie z gabinetem lekarza dyżurnego i połączeniem z tzw. traktem brudnym – (transport odpadów, bielizny brudnej). W skład pomieszczeń Bloków operacyjnych wchodzi szatnia brudna, męska i damska, z której przechodzi się do łazienek wyposażonych w dwie kabiny natryskowe i oczka ustępowe. Z pomieszczenia łazienki komunikacja prowadzi do szatni czystej. Sale operacyjne, po 4 na I i II piętrze, wyposażone w kolumny anestezjologiczne i kolumny chirurgiczne, szafy na materiał sterylny. Pomieszczenie przygotowania personelu do zabiegu z rynną i punktami wodnymi na fotokomórkę, regałem na bieliznę operacyjną. Magazynek sprzętu jałowego z regałami. Śluza przekazania pacjenta z oddziału na blok. Z każdej sali operacyjnej prowadzi tzw. "trakt brudny" do usuwania odpadów pooperacyjnych i odpadów po sprzątnięciu. Brudownik wyposażony w kontenery na odpady pooperacyjne. Tą samą drogą przekazywane są narzędzia operacyjne po zabiegach - dźwigiem brudnym do centralnej sterylizatorni.

W oddziale Urologii i Ginekologii odnowiono łazienkę poprzez malowanie i uzupełnienie uszkodzonej glazury po wcześniej prowadzonej wymianie sieci wodno-kanalizacyjnej. Od grudnia rozpoczęto modernizację Izby Przyjęć Ginekologiczno-Położniczej. W Izbie tej, został wydzielony gabinet lekarski przyjęć ambulatoryjnych.

W 2013 roku w Specjalistycznym Zespole Gruźlicy i Chorób Płuc w Koszalinie przy ul. Niepodległości 44-48 przeprowadzono kapitalny remont wszystkich pomieszczeń laboratorium. Dodatkowo w pracowni bakteriologii gruźlicy zainstalowano komorę laminarną. Zmodernizowano wentylację nawiewno- wyciągową z odzyskaniem ciepła i filtrami HEPA w pracowniach mikrobiologii gruźlicy i ogólnej. Wymieniono na nowy dźwig osobowy. Doposażono placówkę w nowy agregat prądowłóczy dla zasilania awaryjnego. Zakończono remont całego obiektu. Remont i modernizacja obejmowała wymianę mediów

(instalacji, co, elektrycznej i wodnej). Wykonano prace zewnętrzne w zakresie termomodernizacji budynku poprzez jego ocieplenie i nową elewację.

W Środkowopomorskim Centrum Zdrowia Psychicznego MEDISON - Szpitalu w Koszalinie ul. Słonecznej 15, od początku marca 2013 roku, trwało sukcesywne odnawianie węzłów sanitarnych i sal chorych na każdej kondygnacji głównego budynku. Odnawianie przerwano z uwagi na przeprowadzenie kapitalnego remontu pomieszczeń po byłej kuchni i jej zaplecza. W pomieszczeniach tych, zorganizowano Oddział Psychiatrii Sądowej, przeznaczony na 19 łóżek.

#### b/ Przychodnie, poradnie i ambulatoria:

Na koniec 2013 roku w ewidencji Stacji było 95 podmiotów leczniczych świadczących ambulatoryjne usługi zdrowotne. W roku sprawozdawczym, w stosunku do podmiotów leczniczych wszczęto 9 postępowań administracyjnych zakończonych decyzjami-rachunkami oraz wydano 3 decyzje administracyjne dotyczące poprawy stanu technicznego w:

- Prywatnej Przychodni Stomatologicznej w Koszalinie ul. Legnicka 8-10 (decyzję wydano na zarządcę budynku Spółdzielnię Własnościowo-Mieszkaniową „RONDO” ul. Legnicka 8-10, która odpowiada za stan techniczny budynku) - decyzja została wykonana w całości.
- „Multimed” NZOZ Ginekologiczno-Położniczy zlokalizowany w Koszalinie przy ul. Monte Cassino 13. Decyzja dotyczyła poprawy stanu technicznego gabinetu lekarskiego nr 115 i 116- została wykonana w całości.
- ciągu komunikacyjnym budynku przy ul. Monte Cassino 13, w którym zlokalizowanych jest kilkanaście podmiotów leczniczych. Decyzja dotyczyła odnowienia klatki schodowej oraz wymiany luksferów. Została wydana na Zarządcę budynku, czyli Zarząd Budynków Mieszkalnych w Koszalinie. Prolongowana do dnia 30.09.2014 roku.

Za stwierdzone, w trakcie wykonywania czynności kontrolnych, naruszenia przepisów wydano decyzje – rachunki dla:

- Spółdzielni Własnościowo-Mieszkaniowej „RONDO” Koszalin ul. Legnicka 8-10,
- „Multimed” NZOZ Ginekologiczno-Położniczy Koszalin Al. Monte Cassino 13,
- Zarządu Budynków Mieszkalnych Koszalin ul. Połczyńska 24,
- VITALABO NZOZ Sp.z o.o. Bydgoszcz ul. Hallera 2E,
- Medycyny Szkolnej „Zdrowa Szkoła” Koszalin ul. Chopina 42 ( 2 decyzje-rachunki)
- VITA S.C. Przychodni Lekarskiej Koszalin Al. Monte Cassino 13,
- Wojewódzkiego Ośrodka Medycyny Pracy Koszalin ul. Zwycięstwa 136
- NZOZ „Center-Dent” Koszalin ul. Młyńska 15/2

Decyzje-rachunki wystawiano za naruszenie przepisów dotyczących:

- braku dokumentacji prowadzenia kontroli wewnętrznej w obszarze realizacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych,
- niewłaściwego składowania odpadów medycznych,
- braku oznakowania identyfikującego odpady medyczne.

Przeprowadzone kontrole sprawdzające wykazały poprawę w tym zakresie.

#### c/ Indywidualne praktyki lekarskie

Ilość oraz lokalizacja praktyk pielęgniarskich i lekarskich utrzymywała się na tym samym poziomie. Zlokalizowane nadal we własnych domach jednorodzinnych, w mieszkaniach w blokach lub pomieszczeniach dzierżawionych od innych podmiotów leczniczych. Stan techniczny tych pomieszczeń pozostawał bez uwag. Personel medyczny świadczył usługi medyczne w domu pacjenta oraz w gabinetach lekarskich i pielęgniarskich. W przypadku usług wyjazdowych torby lub nesesery wyjazdowe posiadały pełne wyposażenie / sprzęt i materiał wyłącznie jednorazowy/.

Zły stan sanitarny stwierdzono w jednej z praktyk zawodowych stomatologicznych. Właściciela ukarano mandatem karnym w wysokości 100 zł. Dodatkowo, za stwierdzenie naruszenia przepisów wydano decyzję –rachunek. Kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości. Praktyki zabiegowe posiadały na wyposażeniu wyłącznie sterylizatory parowe. Placówki, w których brak było tych urządzeń, korzystały z usług Centralnej Sterylizatorni Szpitala Wojewódzkiego w Koszalinie. Centralna Sterylizatornia pracowała w systemie zarządzania jakością (ISO) . W ramach wewnętrznej kontroli skuteczności procesów sterylizacji metodą biologiczną przebadano 79, na 112 zarejestrowanych. Przeprowadzono 108 badań, kwestionowano jedno badanie. Po przeglądzie technicznym urządzenia i ponownym badaniu wyników nie kwestionowano. Kontrolę chemiczną w postaci zakładania pasków chemicznych o kilku zmiennych prowadzano dla każdego cyklu. Wyniki odnotowywano w założonych do tego celu rejestrach.

#### 2.4.2. Utrzymanie bieżącej czystości i porządku.

---

W Szpitalu Wojewódzkim w styczniu przeprowadzono kontrolę tematyczną w zakresie prowadzenia zabiegów dezynfekcyjnych oraz utrzymania czystości bieżącej w pomieszczeniach Bloku Operacyjnego Chirurgii Ogólnej z Pododdziałem Chirurgii Onkologicznej, podczas której stwierdzono nieprawidłowości w utrzymaniu właściwego stanu sanitarnego tych pomieszczeń. Za powyższy stan, ukarano 2 osoby odpowiedzialne, mandatami karnymi po 100 zł. Dodatkowo, za stwierdzenie naruszenia przepisów wydano decyzję –rachunek. W tym samym miesiącu przeprowadzono kontrolę sprawdzającą. Zalecenia zostały wykonane, nieprawidłowości usunięto.

W dniach 17.04 – 30.04. 2013 roku przeprowadzono kompleksową kontrolę Szpitala Wojewódzkiego, podczas której stwierdzono nieprawidłowości na Bloku Operacyjnym Chirurgii Ogólnej, w Oddziale Neurochirurgii, w Zakładzie Diagnostyki Obrazowej, Oddziale Chirurgii Dziecięcej, na Bloku Operacyjnym Chirurgii Dziecięcej, w Oddziale Chirurgii Ogólnej z Pododdziałem Chirurgii Naczyniowej. Nieprawidłowości dotyczyły zarówno złego stanu technicznego jak i stanu bieżącego.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Koszalinie wszczął z urzędu postępowanie administracyjne w celu wyeliminowania stwierdzonych uchybień. Podczas przeprowadzonej kontroli sprawdzającej nieprawidłowości dotyczących bieżącego stanu sanitarnego nie stwierdzono.

W 2013 roku w Szpitalu Wojewódzkim nadal obowiązywał mieszany system sprzątanania. Sprzątaniem Bloków Operacyjnych, Oddziału Wewnętrznego „B”, Stacji Dializ, Oddziału Obserwacyjno-Zakaźnego, Dermatologicznego i Kardiologicznego zajmował się personel własny tych oddziałów. Pozostałe pomieszczenia sprzątał personel Zespołu Higieny Szpitalnej. Zespół posiadał wydzielone pomieszczenia, odrębne dla pionu dziecięcego i budynku centralnego. Zakres pracy zespołu podzielono na strefy – dotykową i bezdotykową oraz na obszary dezynfekcji niskiego i średniego stopnia oraz strefę ciągłego skażenia. Po zakończonej pracy, sprzęt przechowywano w brudownikach lub łazienkach w poszczególnych oddziałach. Nadal w pomieszczeniach Zespołu Higieny Szpitalnej odbywała się dezynfekcja i pranie mopów oraz ścierek preparatem piorąco-dezynfekującym ELTRA. Używano ściereczki podzielone kolorystycznie, w zależności od sprzątananej powierzchni /czerwone- powierzchnie skażone materiałem biologicznym, niebieskie –kurz, żółte – zlewy i otoczenie zlewów, zielone – szafki chorych/. Mopy i ściereki prano wyłącznie na potrzeby przedmiotowego zespołu. W pomieszczeniu - pralni ZHSz i w brudowniku Oddziału Chirurgii Ogólnej i Naczyniowej zamontowano urządzenia DG1, dozujące 2% roztwór Incidin.

Urządzenia te, jeden raz na kwartał poddawano przeglądowi i kalibracji przez firmę EKOLAB. Pranie mopów i ścierek, stosowanych przez personel własny oddziałów, wykonywał Zakład Usług Pralniczych w Mielenku. Szpital posiada opracowany plan higieny oraz procedury dekontaminacji, osobne dla oddziałów, w tym sal zabiegowych i opatrunkowych oraz bloków operacyjnych, sal porodowych i izolatek.

W Specjalistycznym Zespole Gruźlicy i Chorób Płuc utrzymaniem bieżącej czystości oddziałach i pracowni endoskopowej zajmował się personel własny placówki, natomiast w przypadku poradni firma zewnętrzna „Usługi Porządkowe, Pielęgniarskie” z Koszalina. Firma ta, posiadała wydzielone pomieszczenie w łazience, przy rejestracji w przychodni. Personel szpitala korzystał z pomieszczenia zlokalizowanego przy pralni. W pomieszczeniu tym przechowywano wózki dwukomorowe. Mopy i ściereki, każdorazowo po użyciu, prano we własnej pralni, część z nich traktowano, jako sprzęt jednorazowy. Placówka posiada opracowany plan higieny szpitalnej oraz procedury dekontaminacji, osobne dla oddziałów pulmonologicznych, pododdziału gruźlicy oraz izolatek.

W Prywatnej Lecznicy Chirurgicznej “PRAXIS” nie zmienił się system sprzątanania, nadal utrzymaniem bieżącej czystości w całym budynku zajmował się personel własny. Sprzęt przechowywano w wentylowanym pomieszczeniu porządkowym, podzielonym kolorystycznie na strefy. Mopy po użyciu prano i dezynfekowano w Pralni w Mielenku, która posiada komorę dezynfekcyjną. W zależności od przeznaczenia, mopy i ściereki, segregowano

wg strefy użycia. Placówka posiada opracowany plan higieny szpitalnej oraz procedury dekontaminacji osobne dla oddziału, bloku operacyjnego i poradni specjalistycznej.

W Oddziale Radioterapii usługi świadczyła firma zewnętrzna „IMPEL” z Koszalina, mająca wydzielone pomieszczenie porządkowe, w którym przechowywano wózki odrębne dla oddziału i poradni.

W Oddziale Psychiatrycznym sprzątnięciem zajmowała się firma zewnętrzna STANGRUP. Sprzęt do sprzątnięcia przechowywano w pomieszczeniu porządkowym, w którym odbywało się również pranie mopów i ścierek. Po zakończonym sprzątnięciu pomieszczenie i sprzęt poddawano dekontaminacji.

W Niepublicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej “UROMED” utrzymaniem bieżącej czystości zajmował się personel własny placówki. Na wyposażeniu były wózki transportowe przechowywane w pomieszczeniu porządkowym. Sprzęt po użyciu myto i dezynfekowano.

### 2.4.3. Sterylizacja.

---

W Szpitalu Wojewódzkim w listopadzie roku sprawozdawczego odebrano nowe pomieszczenia Centralnej Sterylizatorni zlokalizowane w budynku Wielosalowego Zespołu Operacyjnego. Jednak do końca 2013 roku wyjaławianie narzędzi i materiału opatrunkowego odbywało się w starych pomieszczeniach i urządzeniach. Sterylizację prowadzono metodą pary wodnej w nadciśnieniu w autoklawach oraz metodą niskotemperaturową tlenkiem etylenu w sterylizatorze gazowym 5XL. Dezynfekcja narzędzi, dostarczanych do sterylizatorni, odbywała się w oddziałach i blokach operacyjnych. Narzędzia sterylizowano w pakietach i rękawach papierowo-foliowych, zestawami narzędzi i jednostkowo. Pakiety i rękawy po sterylizacji oznakowywano wydrukiem z metkownicy /daty ważności i sterylizacji posiadały różne kolory/.

Na bieżąco prowadzono wewnętrzną kontrolę procesów sterylizacji. W przypadku sterylizacji parowej wykonano 4 910 cykli, w tym:

- 656 testów biologicznych, o szybkim odczycie, firmy 3 M Atest 1292 E Rapid B. G. Stearotermophilus,
- 4910 – testów chemicznych umieszczonych /Comply 3M/ w dwóch reprezentatywnych pakietach / górna i dolna półka autoklawu / oraz w zestawach operacyjnych. Awarii w autoklawach nie rejestrowano.

W przypadku sterylizacji tlenkiem etylenu przeprowadzono 392 cykle. Każdy cykl monitorowano za pomocą dwóch pakietów kontrolnych, z umieszczonymi testami biologicznymi firmy 3M Atest /Bacillus Atrophaeus/, w górnym i dolnym koszu sterylizacyjnym. Wykonano po 784 testów biologicznych i chemicznych Comply 3 M. Awarii sterylizatora nie odnotowano. Dokumentację procesów sterylizacji, obu metodami, prowadzono w Księdze Centralnej Sterylizatorni. Personel posiada uprawnienia typu E oraz



ukończył kurs z zakresu technologii sterylizacji i dezynfekcji. Transport materiału, do sterylizacji i po jej wykonaniu, odbywał się w zamkniętych pojemnikach.

Na Bloku Operacyjnym Oddziału Ocznego wyjaławianie narzędzi precyzyjnych odbywało się w trzech autoklawach. W dwóch autoklawach Statim i jednym Milenium B. Wykonano 302 badania testami biologicznymi i 3 172 badania testami chemicznymi Comply 3 M. Awarii autoklawów nie odnotowano

W Oddziale Kardiologii wyjaławiano narzędzia przeznaczone wyłącznie na potrzeby tego oddziału w sterylizatorze plazmowym STERRAD NX. Przeprowadzono 186 cykli. Wykonano 174 badania testami biologicznymi /fiolki firmy STERRAD/ i 2924 badania paskami chemicznymi / pasek w każdym wyjaławianym rękawie/. Awarii nie odnotowano. Wykonano dwa badania testami biologicznymi Sporalami S, sterylizatorów na ciepłe suche powietrze zlokalizowanych w Aptece.

W związku z przeniesieniem Zakładu Bakteriologii w Koszalinie z Al. Monte Cassino 13, do pomieszczeń po dotychczas istniejącym Regionalnym Centrum Krwiodawstwa i Krwiolecznictwa w Szczecinie Oddział Terenowy w Koszalinie przy ul. Chałubińskiego 7, został zlikwidowany autoklaw tzw. „brudny”. Wytwarzane w tym Zakładzie odpady usuwane są do pojemników i worków czerwonych. Wykonano 3 badania autoklawu „czystego”. Sporalami S wykonano 5 badań sterylizatorów na ciepło suche oraz 42 badania za pomocą wskaźnika chemicznego.

Wyjaławianie narzędzi Specjalistyczny Zespół Gruźlicy i Chorób Płuc odbywało się w autoklawie znajdującym się na wyposażeniu pracowni endoskopowej. Jako opakowania stosowano rękawy papierowo- foliowe. Każdy rękaw opisywano datą sterylizacji i datą ważności. Dokumentację kontroli wewnętrznej prowadzono w formie zapisu ręcznego w założonym zeszycie. Przeprowadzono 53 badania testem biologicznym Sporal A i 1327 badań testem chemicznym. Materiał termolabilny wyjaławiany jest w Centralnej Sterylizatorni Szpitala Wojewódzkiego. Awarii autoklawu nie odnotowano.

W Prywatnej Lecznicy Chirurgicznej „PRAXIS” wyjaławianie narzędzi odbywało się w centralnej sterylizatorni metodą pary wodnej w nadciśnieniu. Sterylizatornia posiada zachowany ciąg technologiczny. Materiał termolabilny wyjaławiano w Szpitalu Wojewódzkim w Koszalinie. Na stanie placówki pozostają dwa autoklawy CLINICLAV 25 i MELAG - 24. W ramach monitoringu procesów skuteczności sterylizacji prowadzono wewnętrzną kontrolę tych urządzeń metodą biologiczną, chemiczną i fizyczną.

W Niepublicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej „UROMED” wyjaławianie odbywało się parą wodną w nadciśnieniu, w autoklawach nieprzelotowych próżniowych, znajdujących się na stanie Centralnej Sterylizatorni - MELAG Vacuklav i MILENIUM. Korzystano z jednego autoklawu, drugi stanowił zapas. Dokumentacje prowadzono na nośniku papierowym w formie zapisu ręcznego, w zeszycie sterylizacji.

#### 2.4.4. Dezynfekcja.

---

Szpital Wojewódzki w Koszalinie. Dezynfekcję endoskopów prowadzono na bazie preparatów opartych na aldehydach – 2% Cidex z aktywatorem, Cidex Opa – gotowy 0,55%. Mycie endoskopów odbywało się w detergencie enzymatycznym Cidezime. W Oddziale Chirurgii Ogólnej i Naczyniowej obróbkę endoskopów wykonywano w myjni automatycznej, a w pracowniach zlokalizowanych przy oddziale onkologii i oddziale dziecięcym w myjniach ręcznych.

Dekontaminację basenów i kaczek prowadzono w wydzielonych pomieszczeniach – w basenowniach, łazienkach lub brudownikach. Baseny i kaczki dezynfekowano w 0,72% roztworze Suma-Tab D4. Oddział Chirurgii Urazowo – Ortopedycznej posiada macerator typu EKO– Finisz – 1 szt./w brudowniku /, natomiast myjnie - dezynfektornie oddziały:

- Chirurgii Ogólnej i Naczyniowej - firmy STELCO – 1 szt./ brudownik/,
- Patologii Cięży, Blok Operacyjny Położnictwa Septycznego i Aseptycznego typu TOPIC – 2 szt. /brudowniki/,
- Wewnętrzny C z Pododdziałem Diabetologii- 1 szt./ brudownik /,
- Szpitalny Oddział Ratunkowy- 2 szt. / brudowniki – parter i I piętro/,
- Oddział Intensywnej Terapii Dorosłych – 3 szt./ brudownik i dwie izolatki/.
- Oddział Neurochirurgii w myjnię – dezynfektor firmy MEIKO w pomieszczeniach izolatki i brudowniku.

Dezynfekcję narzędzi wielorazowego użycia wykonywano w gabinetach zabiegowych, salach opatrunkowych oraz na blokach operacyjnych. Stosowano dezynfektanty typu: 2% Sekusept Pulwer z aktywatorem i 1,62% Pera Safe. W Stacji Dializ aparaty do dializ dezynfekowano Citrosterilem w temp. 85°C, Sporotałem jeden raz w tygodniu (zazwyczaj była to niedziela – dzień bez planowych dializ).

W stacji Dializ w użyciu znajdował się sprzęt wyłącznie jednorazowy. Stosowano antyseptyk do rąk: Desderman N, Sensiwa. Preparaty dezynfekcyjne nie uległy zmianie.

Dezynfekcję powierzchni prowadzono w oparciu o Suma Tab D 4 - 0,18% i 0,36% - do powierzchni nie zanieczyszczonych, dezynfekcji końcowej, dezynfekcji wyposażenia sal chorych, zabiegowych, operacyjnych i pomieszczeń izolacyjnych.

- 1,08% do powierzchni skażonych materiałem biologicznym,
- 1,80% do unieczynniania wydzielin, wydaliny, krwi i IPIM.
- 2% Virkon , do powierzchni i wyposażenia, przede wszystkim w oddziałach neonatologicznych i dziecięcych, w tym do dezynfekcji inkubatorów.
- Antyseptyki do rąk – Desderman N, Sensiwa, AHD 2000.

W Specjalistycznym Zespole Gruźlicy i Chorób Płuc dezynfekcję endoskopów prowadzono w myjni automatycznej BHT INOWA E-2, z zastosowaniem dezynfektantu - Neodisher Septo DN, w czasie 45 minut. W przypadku awarii urządzenia, wykonywano dezynfekcję ręczną

w 2% Seku Ekstra i Seku Active. Mycie endoskopów prowadzono w detergencie Sekusept Cleaner.

Dezynfekcję basenów i kaczek prowadzono w łazienkach, w pełnym zanurzeniu, w preparacie 0, 72 % Medicarine. Myjnię dezynfektor posiada Zakład Pielęgnacyjno – Opiekuńczy wchodzący w strukturę przedmiotowego podmiotu leczniczego.

Narzędzia wielorazowego użycia dekontaminowano w gabinetach zabiegowych, roztworami: 2 % Sekusept Activ, 2 % Sekusept Pulwer + 0,5% aktywator. Natomiast powierzchnię -0,25% Surfanios fresh do powierzchni bezdotykowych, - Incidin stęż. do powierzchni dotykowych, - 1,08% do powierzchni skażonych.

Antyseptyki do rąk - Spitaderm, AHD 2000,

#### Prywatna Lecznica Chirurgiczna "PRAXIS"

Dekontaminację endoskopów prowadzono w myjni automatycznej typu MERIT 9000, zamontowanej w wydzielonym pomieszczeniu, przy poradni specjalistycznej. Stosowano dezynfektant zalecany przez producenta – 2% Steranios i Aniosyme DD1. Cykl mycia i dezynfekcji wynosił 40 minut. Myjnia monitorowana poprzez wydruk automatyczny. W przypadku ewentualnego korzystania z basenów i kaczek / w obiekcie, w większości wykonywano zabiegi chirurgiczne jednego dnia /dezynfekcję tego sprzętu wykonywano w pojemniku zamkniętym, w pomieszczeniu brudownika. Stosowano preparat 1,08% Medicarine. Dezynfekcja narzędzi wielorazowego użycia odbywała się w Centralnej Sterylizatorni, w pomieszczeniu dezynfektorni. Narzędzia do pomieszczenia dezynfektorni, po użyciu z bloku operacyjnego i poradni chirurgicznej dostarczano w wydzielonych, zamykanych pojemnikach, w stanie suchym. Transport narzędzi pomiędzy blokiem operacyjnym a centralną sterylizatornią odbywał się dwoma dźwigami towarowymi „czystym” i „brudnym”. Korzystano z pojemników osobnych do transportu narzędzi sterylnych i narzędzi skażonych. Stosowano preparaty: Polsept + aktywator, Aniosyme DD1 w zapasie pozostawał Cidex Opa i Cydezime.

Dekontaminację powierzchni dotykowych prowadzono środkami: Virkon, Propano AF, Incidur Spray, 0,18% Medicarine. Do powierzchni bezdotykowych i skażonych materiałem biologicznym używano 1,08% Medicarine, Domestos, Virusolve, Laudamonium. Antyseptyki do rąk: - Skinman Soft, Spitaderm, AHD 2000.

#### EUROMEDIC ONKOTERAPIA Oddział Radioterapii w Koszalinie

Pomieszczenie mycia i dezynfekcji endoskopów wyposażono w myjnię OLYMPUS i myjkę ultradźwiękową POLSONIC. Do myjni endoskopowej i do narzędzi wielorazowych używano dezynfektant i detergent enzymatyczny Cidezime, do myjki ultradźwiękowej Stabimed. Dezynfekcję basenów i kaczek - prowadzono w pomieszczeniu brudownika w myjni – dezynfektorni. Myjnia taka znajduje się również na wyposażeniu izolatki. Powierzchnie dotykowe dekontaminowano preparatem gotowym Incidin Spray i 0,16% roztworem Medicarine. Do powierzchni bezdotykowych stosowano 0,18% Medicarine , natomiast do

powierzchni skażonych materiałem biologicznym 1,08% Medicarine. Antyseptyki do rąk: - AHD 2000

#### NZOZ "MEDISON" Oddział Psychiatryczny w Koszalinie

Usługi medyczne świadczy wyłącznie w oparciu o sprzęt jednorazowy. Powierzchnie bezdotykowe i skażone materiałem biologicznym dezynfekowano 1, 08% roztworem Medicarine, natomiast dotykowe 0, 18 % roztworem tego preparatu i preparatem gotowym w aerosolu Incidur Spray. W zapasie na stanie znajdowały się dodatkowo Virkon i Domestos. Do rąk stosowano - Manusan i Spitaderm

#### NZOZ "UROMED" w Koszalinie

Dezynfekcję endoskopów prowadzono w myjni ręcznej, w pomieszczeniu dezynfektorni wchodzącej w skład Centralnej Sterylizatorni, zlokalizowanej w piwnicy. Stosowano preparaty: Gigasept FF 1% i Gigazyme 1%. Dekontaminację narzędzi wykonywano w basenie narzędziowym, w pomieszczeniu dezynfektorni, preparatem Sekusept Pulver + 0,5% aktywator. W przypadku ewentualnego korzystania z basenów i kaczek dezynfekcję prowadzono 2% roztworu Perform, w pojemniku z przykrywą, pomieszczeniu wentylowanym, zlokalizowanym w piwnicy. Powierzchnie dotykowe dezynfekowano Incidurem Spray, chusteczkami Incides N. Powierzchnie skażone i bezdotykowe – 2% Perform.

### 3. STAN SANITARNO - PORZĄDKOWY

---

#### 3.1. Zaopatrzenie w wodę przeznaczoną do spożycia

---

Za zbiorowe zaopatrzenie w wodę odpowiedzialne są samorządy terytorialne. Władze samorządów podejmują decyzję o tym jak zarządzają usługami wodociągowymi. Bez względu na to czy oddają je w zarząd powołanym do tych celów zakładów czy zarządzają samodzielnie, pozostają jednostką odpowiedzialną za jakość usług.

Na terenie Koszalina zbiorowe zaopatrzenie w wodę realizowane jest z wodociągów, których zarządcą są Miejskie Wodociągi i Kanalizacja w Koszalinie. Ujęcia wody przy, których usytuowane są stacje uzdatniania wody, posiadają strefy ochrony bezpośredniej, pośredniej choć na dzień dzisiejszy brak jest uregulowań prawnych, które nakładałyby na zarządców wodociągów taki obowiązek. Mogą one być ustanowione na wniosek inwestora bądź zarządcę takich urządzeń.

Na jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi ma wpływ:

- sposób jej uzdatniania

W nadzorowanych wodociągach prowadzi się przede wszystkim tradycyjne procesy uzdatniania wody jak napowietrzanie, filtrację i okresowo dezynfekcję w przypadku

wystąpienia zanieczyszczenia mikrobiologicznego i/lub przeciwko wtórnemu zanieczyszczeniu wód.

Woda przeznaczona do spożycia przez ludzi dostarczana przez wodociągi nie wymaga prowadzenia stałego procesu jej dezynfekcji.

- sposób dystrybucji wody a zwłaszcza stan techniczny sieci wodociągowej, okres ich eksploatacji i rodzaj materiałów.

Stan sieci wodociągowej nie do końca jest znany ich zarządcom, jest to infrastruktura miejscami powojenna, dla której brak jest dokumentacji. Sieci wodociągowe wykonane są z żeliwa, stali, PE-HD i PVC.

- jakość, stan sanitarno-techniczny i właściwa eksploatacja instalacji wodociągowej w budynkach w tym armatura w punktach pobierania wody.

Brak jest uregulowań prawnych, które określałyby obowiązki zarządców budynków w zakresie prawidłowego utrzymania instalacji wodociągowej w budynkach. Jakość wody u konsumenta szczególnie w przypadku interwencji badana jest z punktów poboru wody w lokalach mieszkalnych choć na jej jakość wpływ może mieć stan wewnętrznej instalacji wodociągowej. Zgodnie z art. 5 ustawy z dnia 07.06.2001r. o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzeniu ścieków (Dz. U. z 2006r. Nr 123 poz. 858 ze zm.) odbiorca usług ma obowiązek zapewnić prawidłowość działania instalacji wodociągowej i przyłącza wodociągowego (jeżeli umowa nie stanowi inaczej).

### 3.2. Infrastruktura zaopatrzenia ludności w wodę

---

Wodociągi zaopatrujące Koszalin w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi mieszczą się w grupie wodociągów : o wydajności 10.000 – 100.000m<sup>3</sup>/d – 1.

#### Analiza przekroczeń dopuszczalnych parametrów jakości wody.

W związku z dobrą jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi pochodzącej z ujęć głębinowych zarówno w powiecie (Mostowo) jak i Koszalinie nie zachodzi konieczność stałej dezynfekcji wody. Procesy te prowadzone są tylko okresowo w momencie wystąpienia zanieczyszczenia mikrobiologicznego wody. W ciągu roku pobrano ogółem 82 próbki wody, w tym 12 próbek wody było kwestionowanych pod względem parametru fizyko-chemicznego (mętność wody). Są to próbki wody pobrane z ujęć głębinowych wody (woda surowa przed jej uzdatnianiem).

#### Ocena jakości wody.

Na terenie Koszalina występują studnie głębinowe, z których ujmowana jest woda do zbiorowego zaopatrzenia w wodę przeznaczoną do spożycia. Ujmowana woda charakteryzuje się stabilnym składem fizyko-chemicznym. Podstawowym zanieczyszczeniem tej wody są ponadnormatywna zawartość żelaza i manganu. W związku z powyższym procesami w technologii uzdatniania wody jest jej filtracja i napowietrzanie w celu usunięcia

zawyżonej zawartości żelaza i manganu w wodzie. Potwierdzają to prowadzone badania jakości wody surowej prowadzone w ramach monitoringu kontrolnego. W aspekcie zabezpieczenia zdrowia publicznego przekroczenia tych parametrów w wodzie nie stwarzają bezpośredniego zagrożenia zdrowia i życia jej konsumentów. Niezależnie od powyższego, w celu doprowadzenia jakości wody przeznaczonej do spożycia do obowiązujących wymagań, prowadzone jest jej uzdatnianie. Analizując prowadzony monitoring jakości wody przeznaczonej do spożycia stwierdza się, że jakość wody w ciągu całego 2013 roku nie była kwestionowana. Nadzór prowadzony był przez Państwową Inspekcję Sanitarną w zakresie monitoringu kontrolnego i przeglądowego zgodnie z obowiązującymi przepisami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2007r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. Nr 61 z 2007r. poz. 417ze zm.). Monitoring przeglądowy jest rozszerzeniem monitoringu kontrolnego i obejmuje takie parametry jak: akryloamid, antymon, arsen, azotyny, benzen, benzo/a/piren, bor, bromiany, chlorek winylu, chrom, cyjanki, 1,2-dichloroetan, epichlorohydryna, fluorki, kadm, miedź, nikiel, ołów, pestycydy,  $\Sigma$  pestycydów, rtęć, selen,  $\Sigma$  tri chloroetanu i tetra chloroetanu,  $\Sigma$ wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych, formaldehyd, magnez, srebro, tetrachlorometan (czterochlorek węgla),  $\Sigma$  trichlorobenzenów, 2,4,6-trichlorofenol, trichlorometan (chloroform), twardość wody, żelazo, mangan.

Wymagania radiologiczne obejmują badania Izotopu Cezu. Częstotliwość tych badań nie została określona. Przeprowadzono dwukrotnie badania w tym kierunku i stwierdzono, że aktywność badanego parametru jest poniżej granicy oznaczalności. Dostarczana woda przeznaczona do spożycia w Koszalinie jest wodą średnio twardą, a zawartość w niej fluoru nie przekracza dopuszczalnych stężeń. Wymagania mikrobiologiczne obejmują: Badania monitoringu kontrolnego i przeglądowego prowadzono również w zakresie wyróżników mikrobiologicznych. W 2013r. nie stwierdzono zanieczyszczenia mikrobiologicznego wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi podczas prowadzonego nadzoru.

Częstotliwość badań określona jest w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2007r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. Nr 61 z 2007r. poz. 417ze zm.) i w skali roku wynosiła ona 85 próbek wody. Naprzemiennie po wcześniejszym wzajemnym uzgodnieniu z tą samą częstotliwością prowadzone były badania przez Państwową Inspekcję Sanitarną. Jakość wody w Koszalinie nie wymaga stosowania procesów ciągłego jej chlorowania.

#### Badania wody użytkowej:

Poprawiła się jakość ciepłej wody badanej w kierunku występowania bakterii z rodzaju Legionella. Zarządcy obiektów prowadzą działania zapobiegawcze poprzez wprowadzenie okresowej dezynfekcji termicznej sieci wody ciepłej. Na terenie Koszalina objęto kontrolą jakości ciepłej wody użytkowej obiekty szpitalne. Były to: Szpital Wojewódzki, Specjalistyczny Zespół Gruźlicy i Chorób Płuc, NZOZ Sp. z o.o. Medison, NZOZ Uromed, Prywatna Lecznica Chirurgiczna „Praxis”, Euromedic Onkoterapia. Badania prowadzono również w Domach

Studenta Politechniki Koszalińskiej, Zespole Obiektów Sportowych ( basen), Hospicjum, Internacie Zespołu Państwowych Szkół Muzycznych.

Na koniec 2013r. prowadzone jest postępowanie w sprawie poprawy jakości wody w jednym z Domów Studenta Politechniki Koszalińskiej, gdzie wystąpiło średnie skażenie instalacji wody. Średnie skażenie wody określa się obecnością w niej bakterii z rodzaju Legionella w ilości od 100-1000 jtk.

#### Awarie.

Zarządca wodociągu zgłasza awarie, jednakże odcięcia są krótkotrwałe. Odcięcia występowały głównie podczas modernizacji sieci, dokonywania przyłączy, awarii.

#### Ważniejsze zmiany, modernizacje.

Zarządca wodociągu w 2013r, nie zgłaszał podejmowania modernizacji stacji uzdatniania wody. W tym też roku nie badano jakości wody ze studni zaopatrzenia w warunkach specjalnych. Z uwagi na bezpieczeństwo technologiczne odwiertów zdemontowano ich części nadziemne z możliwością uruchomienia studni w trybie awaryjnym.

### 3.3. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej

---

#### Domy pomocy społecznej.

W okresie sprawozdawczym skontrolowano Dom Dziennego Pobytu „Złoty Wiek” oraz Środowiskowy Dom Samopomocy w Koszalinie. Podczas kontroli nie stwierdzono zastrzeżeń do stanu sanitarno- porządkowego.

#### Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej i tatuażu.

W roku 2013 objęto nadzorem sanitarnym 115 zakładów fryzjerskich, 64 zakłady kosmetyczne, trzy zakłady tatuażu, 18 zakładów odnowy biologicznej i 21 innych zakładów, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z usług. Bieżący stan sanitarno- porządkowy w większości obiektów był zachowany. Nieprzestrzeganie wymagań sanitarnych przy świadczeniu usług w zakładach fryzjerskich i kosmetycznych stwierdzono w pięciu przypadkach, nałożono na osoby odpowiedzialne mandaty karne na kwotę 700,00 zł. Nieprawidłowości dotyczyły głównie braku dezynfekcji narzędzi fryzjerskich, braku sterylizacji narzędzi wielokrotnego użycia naruszających ciągłość tkanek oraz nieprawidłowego postępowania z bielizną. W pozostałych obiektach stan sanitarno- porządkowy nie budził zastrzeżeń. W zakładach kosmetycznych i tatuażu wymagana sterylizacja narzędzi wielokrotnego użytku prowadzona była w autoklawach. Nie oznacza to, że są one na wyposażeniu każdego z zakładów. Dobrym i praktykowanym rozwiązaniem jest korzystanie z usług Centralnej Sterylizatorni Szpitala Wojewódzkiego w Koszalinie w zakresie sterylizacji narzędzi. Podczas kontroli przeglądane były umowy na sterylizację oraz sposób przechowywania i pakietowania narzędzi. Odpady medyczne z gabinetów kosmetycznych i tatuażu odbierane były przez firmy wyspecjalizowane do końca czerwca 2013r. i spalane w spalarni Szpitala Wojewódzkiego w Koszalinie (spalarnia została zamknięta). Od miesiąca

lipca odpady medyczne niebezpieczne wywożone były do spalarni w Gryficach. W zakładach odnowy biologicznej nie stwierdzono uchybień sanitarno –porządkowych.

#### Baseny kąpielowe:

Nadzorem powiązany z badaniem jakości wody basenowej objęty jest jeden basen publiczny należący do Zarządu Obiektów Sportowych w Koszalinie. Jest to basen zamknięty o działalności całorocznej, w którym jakość wody basenowej kontrolowana była raz na kwartał. Próbkę wody do badań pobierane były po dwie z brodzika i basenu dużego oraz jedna z wanny jacuzzi. W tym roku oddano do użytkowania brodzik dla dzieci małych, gdzie również prowadzone są badania jakości wody. W trakcie prowadzonego nadzoru nie wydawano orzeczeń o braku przydatności wody do kąpieli.

Ogółem pobrano 18 próbek wody basenowej. Brak jest uregulowań prawnych określających częstotliwość badań ich zakres oraz normatywy jakim powinna ona odpowiadać. Ocena jakości wody basenowej odbywa się na podstawie analizy zagrożeń zdrowotnych dla kąpiących się osób.

#### Dworce kolejowe i autobusowe:

W grupie tej znajduje się jeden dworzec autobusowy i jeden kolejowy w Koszalinie. Dworzec PKS w Koszalinie jest niedostosowany dla osób niepełnosprawnych. W pierwszym półroczu 2013r. przeprowadzony został kapitalny remont ustępu ogólnodostępnego zlokalizowanego w pomieszczeniach dworca PKS. W ustępie ogólnodostępnym zlokalizowanym w tym obiekcie zapewniono bieżącą ciepłą i zimną wodę (woda ciepła z podgrzewacza elektrycznego), zapewnione były podstawowe środki higieny. Zastrzeżeń do stanu sanitarno - porządkowego obiektu nie stwierdzono.

Natomiast dworzec PKP w Koszalinie jest w pełni przystosowany dla osób niepełnosprawnych. Bieżący stan sanitarno- porządkowy pomieszczeń był zachowany. Ustęp ogólnodostępny zlokalizowany w pomieszczeniach dworca PKP (dzierzawiony jest przez osobę prywatną) miał zapewnione środki higieny, bieżącą ciepłą i zimną wodę. Podczas kontroli nie stwierdzono zastrzeżeń do stanu sanitarno- porządkowego.

### **3.4. Stan sanitarny środków transportu publicznego**

---

W 2013r. nie objęto kontrolą środków transportu publicznego.

#### Inne obiekty

Na terenie Koszalina liczba zakładów pogrzebowych objętych kontrolą nie uległa zmianie i wynosi – 3. Wszystkie kontrolowane zakłady pogrzebowe posiadają chłodnie i stosują się do obowiązujących procedur postępowania ze zwłokami ludzkimi. Odpowiedzialność za prawidłowość przewozu zwłok ponoszą świadczący usługę.



### Gospodarka odpadami stałymi i ciekłymi.

Odpady stałe gromadzone były głównie w pojemnikach o pojemności 1100 L i 240 L. usytuowanych na utwardzonym terenie. Nie odnotowano interwencji w sprawie przepełnień pojemników, jak również czystości wokół nich. Wywóz odpadów stałych prowadzony był głównie przez Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej w Koszalinie Spółka z o.o. ul. Komunalna 5 i osoby fizyczne posiadające koncesje do prowadzenia przedmiotowej działalności.

### Ustępy publiczne

Miasto Koszalin na swoim terenie posiada pięć ustępów publicznych. Zapewniono w nich bieżącą ciepłą wodę, mydło w płynie, ręczniki jednorazowego użytku i papier toaletowy oraz środki czystościowe i dezynfekcyjne. Podczas kontroli nie stwierdzono zastrzeżeń do stanu sanitarno- porządkowego. Na terenie miasta Koszalina przeprowadzono kontrole toalet ogólnodostępnych zlokalizowanych w dużych obiektach użyteczności publicznej, w których stan sanitarno- porządkowy był zachowany.

### Inne zagadnienia

Tereny rekreacyjne. Przed sezonem letnim skontrolowano wrywkowo część piaskownic ogólnodostępnych zlokalizowanych na osiedlach mieszkaniowych, których stan sanitarno- techniczny nie budził zastrzeżeń. Niektóre placzki zabaw dla dzieci zostały ogrodzone i posiadają zamknięcie. Dotyczy to istniejących placzyków zabaw jak i nowo tworzonych.

### Stan sanitarny bazy noclegowej:

- Hotele. W 2013r. pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie było 5 hoteli. W obiektach tych odnotowuje się coraz wyższy standard wyposażenia i prowadzenia usług. Stan sanitarno- porządkowy i sanitarno- techniczny obiektów nie budził zastrzeżeń.
- Motele. Pod nadzorem Stacji był jeden obiekt - Motel „Monika” w Koszalinie. Podczas kontroli stwierdzono zastrzeżenia do stanu sanitarno- porządkowego i sanitarno- technicznego obiektu. Na poprawę stanu technicznego wydana została decyzja administracyjna z terminem wykonania 30.03.2014r. Za uchybienia higieniczno- sanitarne na osobę odpowiedzialną nałożono mandat karny w wysokości 100zł.
- Inne objekty, w których świadczone były usługi hotelarskie. W roku 2013 pod nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Koszalinie były dwa objekty. Podczas kontroli nie stwierdzono zastrzeżeń do stanu sanitarnego obiektów. Standard bazy noclegowej w tej grupie uległ poprawie.

### Cmentarze i przewóz zwłok.

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie jest jeden cmentarz w Koszalinie. Na terenie cmentarza poza ustępem stałym ustawione były biotoalety. Toalety typu TOI- TOI sprzątane były przez firmę Systemy Sanitarne Spółka z o.o. Warszawa, reprezentowane przez Przedsiębiorstwo w Koszalinie ul. Przemysłowa oraz pracowników etatowych. W zakresie świadczenia usług przewozu zwłok, czynności

te wykonują firmy świadczące usługi. Działające na naszym terenie zakłady pogrzebowe posiadają wymagane specjalistyczne środki transportu. Nie odnotowano zastrzeżeń sanitarnych ani też interwencji na nieprawidłowości w tych obiektach.

## 4. BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI I ŻYWIENIA

---

W roku 2013 nadzorem sanitarnym na terenie Koszalina objętych było 967 obiektów żywnościowo-żywnieniowych w tym:

- 31 zakładów produkcji żywności (wytwórnie lodów, automaty do lodów, piekarnie, ciastkarnie, browary, zakłady garmazeryjne, konfekcjonowania grzybów suszonych),
- 576 zakładów obrotu żywnością (sklepy spożywcze, kioski spożywcze, hurtownie spożywcze, ruchome obiekty obrotu żywnością, apteki, sklepy zielarskie),
- 247 zakładów żywienia zbiorowego otwartego (bary i drink - bary, restauracje, kawiarnie, punkty małej gastronomii, pijalnie piwa),
- 111 zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego (stołówki szkolne oraz
- w bursach i internatach, stołówki przedszkolne i w żłobkach, stołówki
- w zakładach specjalnych, karnych i stołówki w szpitalach),
- 1 zakład prowadzące produkcję materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- 1 zakład produkujący kosmetyki,
- oraz 212 środków transportu służących do przewozu żywności.

Skontrolowano 736 obiektów. W nadzorowanych zakładach przeprowadzono łącznie 1781 kontroli sanitarnych, w tym 26 kontroli stanowisk ze sprzedażą grzybów leśnych dziko rosnących. Nałożono 74 szt. mandatów karnych na sumę 18750,- zł.

Najczęściej powtarzające się uchybienia sanitarne, w wyniku których nakładano mandaty karne to:

- brak segregacji żywności w urządzeniach chłodniczych,
- brak zachowania czystości i porządku,
- wprowadzanie do obrotu środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej,
- stwierdzenie na stanie i w obrocie żywności po upływie terminu przydatności do spożycia lub po upływie daty minimalnej trwałości ,
- brak wdrożonych zasad systemu HACCP potwierdzonych stosownymi zapisami,
- brudny sprzęt, urządzenia chłodnicze,
- nieprawidłowo prowadzone procesy technologiczne ( zamrażanie świeżego mięsa i wędlin),
- brak wyparzania jaj używanych do produkcji.

W celu usunięcia nieprawidłowości natury sanitarno-technicznej, mających wpływ na jakość zdrowotną żywności produkowanej, magazynowanej i sprzedawanej, wydano 86 decyzji administracyjnych na poprawę stanu sanitarno-technicznego obiektów oraz 112 decyzji wykreślających z uwagi na likwidację działalności gospodarczej.

Decyzjami najczęściej egzekwowano:

- poprawę stanu technicznego urządzeń i sprzętu,
- poprawę stanu technicznego pomieszczeń, w tym ścian, posadzek, sufitów, okien, drzwi,
- wdrożenia zasad systemu HACCP,
- opracowania i wdrożenia procedur dotyczących zagospodarowania odpadów pochodzenia zwierzęcego,

Ponadto wydano 279 decyzji zatwierdzających zakłady.

W okresie sprawozdawczym zarejestrowano 99 interwencji konsumenckich i 38 interwencji w ramach funkcjonowania systemu wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności i paszach (RASFF).

Dotyczyły one niewłaściwej jakości środków spożywczych, złego stanu sanitarnego w zakładach obrotu i produkcji żywności, prowadzenia prac remontowych podczas prowadzenia działalności handlowej, sprzedaży żywności po upływie daty minimalnej trwałości i terminu przydatności do spożycia oraz wycofywania z obrotu żywności niewłaściwej jakości zdrowotnej.

W przypadku potwierdzenia się interwencji, nakładano mandaty karne.

Stan sanitarny kontrolowanych obiektów w porównaniu z rokiem 2012 ulega widocznej poprawie. Zmiany widoczne są w wyposażaniu obiektów w nowoczesny i wysokiej jakości sprzęt oraz urządzenia techniczne.

W sposób właściwy rozwiązana była również gospodarka odpadami poprodukcyjnymi i pokonsumpcyjnymi. Wszystkie zakłady posiadały podpisane umowy ze specjalistycznymi firmami.

W roku 2013 w ramach urzędowej kontroli żywności zgodnie z wytycznymi GIS oraz w ślad za złożonymi interwencjami pobrano do badań laboratoryjnych 311 próbek z czego zakwestionowano 14.

---

#### 4.1. Zakłady produkcji żywności

---

##### Wytwórnice lodów

Według ewidencji pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie w 2013 r. znajdowały się 3 wytwórnice lodów, w tym jedna produkująca lody na skalę przemysłową. Jest to zakład zatrudniający 16 pracowników. W zakładzie zainstalowano

w pełni zautomatyzowaną, nowoczesną linię technologiczną produkującą lody kilkunastu rodzajów, pakowanych w opakowania o różnym kształcie i pojemności, a także w opakowaniach jednostkowych (wafle typu „rozek” i na patyku). Wielkość produkcji średnio 2 tony/dziennie - ze względu na różne zapotrzebowanie rynku w zależności od pory roku wielkość produkcji ulega sezonowemu wahaniu. W zakładzie wdrożono zasady system HACCP.

Pozostałe 2 wytwórnie lodów tradycyjnych są wytwórniami dla swoich punktów sprzedaży. Wszystkie z nich mają opracowanie i wdrożone zasady z zakresu systemu HACCP. Skontrolowano wszystkie zakłady przeprowadzając ogółem 7 kontroli.

Wydano 3 decyzje administracyjne w tym:

- 2 na poprawę stanu sanitarno- technicznego,
- 1decyzję zmieniającą termin wykonania obowiązków, w związku z przedłużaniem się prac remontowych w obiekcie.

Obowiązki zawarte w decyzjach dotyczyły doprowadzenia do należytego stanu technicznego pomieszczeń oraz przedłożenia umowy dotyczącej zagospodarowania żywności niewłaściwej jakości zdrowotnej. Do badania laboratoryjnego pobrano 5 próbek. Żadnej z próbek nie zakwestionowano. W roku 2013 nie wniesiono interwencji oraz nie nakładano mandatów karnych.

#### Automaty do lodów

W roku 2013 liczba automatów do lodów będących pod stałym nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie wyniosła 4. Produkcja w tych zakładach, oparta była o gotowe mieszanki lub proszki i odbywała się w cyklu zamkniętym z udziałem pracy ręcznej. Przeprowadzono 7 kontroli sanitarnych. W ramach urzędowej kontroli żywności pobrano 30 próbek do badań lodów w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych. Dziesięć próbek kwestionowano za przekroczenie dopuszczalnej liczby Enterobacteriaceae. Nałożono 2 mandaty karne na kwotę 400zł, za brak zachowania podstawowych zasad higieny przy produkcji lodów.

#### Piekarnie

Według ewidencji pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie znajdowało się 9 zakładów, w których przeprowadzono 16 kontroli.

Wydano 4 decyzje administracyjne w tym:

- 3 decyzje administracyjne na poprawę stanu sanitarno technicznego dotyczące doprowadzenia do należytego stanu techniczno - sanitarnego ścian, podłóg, sufitów,
- 1 decyzję zmieniającą termin wykonania obowiązków.

Obowiązki ujęte w decyzjach zostały wykonane. Ponadto wydano 1 decyzję wykreślającą obiekt z rejestru z uwagi na zlikwidowanie działalności gospodarczej. W 2013 roku w piekarniach pobrano do badania w ramach urzędowej kontroli 7 próbek tzw. zmiotek z hali

produkcyjnej i magazynu mąki. Próbkę nie były kwestionowane. W związku ze stwierdzonymi uchybieniami sanitarnymi w tej grupie obiektów nałożono 1 mandat karnych na kwotę 200,- zł. Uchybienia dotyczyły nieprzestrzegania podstawowych zasad higieny na stanowisku pracy, używano brudnego sprzętu produkcyjnego i pakowano pieczywa do brudnych koszy piekarniczych, który przechowywano w ciągu komunikacyjnym. W trakcie kontroli zwracano uwagę m. innymi na jakość surowców. Nie stwierdzono stosowania surowców zawierających GMO.

We wszystkich zakładach wdrożono zasady systemu HACCP.

### Ciastkarnie

W 2013 r. w ewidencji znajdowało się 6 zakładów produkujących wyroby ciastkarskie. Są to zakłady małe produkujące wyroby ciastkarskie trwałe i nietrwałe mikrobiologicznie. Skontrolowano wszystkie ciastkarnie przeprowadzając ogółem 7 kontroli sanitarnych. W tej grupie obiektów ujęto 2 ciastkarnie produkujące wyłącznie wyroby ciastkarskie i desery pod zamówienie (np. imprezy okolicznościowe). Jedna ciastkarnia produkuje wyroby dla sklepów należących do lokalnej sieci handlowej. Pozostałe 4 ciastkarnie posiadają własne sklepy firmowe zlokalizowane przy zakładach. W okresie sprawozdawczym, do badań w ramach urzędowej kontroli żywności pobrano ogółem 25 próbek wyrobów cukierniczych z kremem poddanym i niepodanym obróbce termicznej. Badania wykonane były w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych. Próbek nie kwestionowano. Nie odnotowano interwencji w tej grupie obiektów. Nie wydawano decyzji administracyjnych dotyczących poprawy stanu techniczno-sanitarnego. Nałożono 1 mandat karny w wysokości 500,- zł za nieprzestrzeganie procesów technologicznych przy produkcji żywności, mycie czystego sprzętu produkcyjnego w myjni pojemników zwrotnych, przechowywanie gotowego wyrobu w ciągu komunikacyjnym, stosowanie do produkcji brudnego oblepionego ciastem sprzętu.

### Przetwórnictwo owocowo-warzywne i grzybowe

Pod nadzorem sanitarnym w analizowanym roku znajdował się zakład konfekcjonowania grzybów suszonych. Jest to zakład mały, w którym pakowane są grzyby suszone, poddawane na miejscu selekcji. Roczna jego produkcja wynosiła około 2 ton. W obiekcie tym przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną. Decyzji administracyjnych nie wydawano i mandatów karnych nie nakładano. Do badań w ramach urzędowej kontroli żywności pobrano 2 próbki grzybów suszonych, w kierunku określenia poziomu metali ciężkich, oceny organoleptycznej, parametrów biologicznych, zapleśnienia, parametrów fizycznych. Próbkę nie były kwestionowane.

### Browary i słodownie

Aktualnie na podległym terenie znajdują się dwa browary. Piwo produkowane jest na potrzeby piwiarni „U Kowala”. W niewielkich ilościach piwo butelkowane dystrybuowane

jest na rynku lokalnym. Drugi browar prowadzi produkcję piwa butelkowego, w kegach i puszkach. Jest to przedsiębiorstwo średniej wielkości. Charakter produkcji określono jako wielkoprzemysłowa w cyklu zamkniętym. Zakład posiada system zapewnienia jakości ISO 9001 oraz wdrożone zasady systemu HACCP. Woda używana do produkcji, pozyskiwana jest z własnego ujęcia będącego pod stałym nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Koszalinie. W 2013 r. w browarach przeprowadzono 2 kontrole sanitarne. Nie nakładano mandatów karnych. Nie pobierano próbek do badań laboratoryjnych. Odpady poprodukcyjne traktowane są jako odpady komunalne i odbierane przez Prywatne Przedsiębiorstwo Wielobranżowe „EKOSAN” Chałupy 20B.

#### Zakłady garmażeryjne

Według ewidencji pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie znajdują się 3 zakłady garmażeryjne. Są to zakłady małe produkujące na głównie na rynek lokalny. We wszystkich zakładach przeprowadzono kontrole sanitarne. Zakłady garmażeryjne mają opracowane i wdrożone stałe procedury na podstawie zasad systemu HACCP. Zakresem systemu HACCP objęto produkcję całości asortymentu, od etapu przyjęcia surowców poprzez produkcję żywności, jej dystrybucją, aż do transportu zewnętrznego. Przeprowadzono w nich 5 kontroli sanitarnych. Nie wydawano decyzji administracyjnych i nie nałożono mandatów karnych. Pobrano do badań laboratoryjnych 9 próbek żywności, w kierunku badań mikrobiologicznych i oceny organoleptycznej. Próbkę nie były kwestionowane. Interwencji nie odnotowano. Odpady poprodukcyjne odbierane są przez Przedsiębiorstwo Wielobranżowe EKOSAN w Chałupach 20B oraz Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej w Koszalinie, ul. Komunalna 5.

#### Wytwórnice koncentratów spożywczych

Na terenie miasta Koszalin zlokalizowane są 2 wytwórnice koncentratów spożywczych. W zakładach prowadzi się produkcję polegającą na mieszaniu koncentratów oraz konfekcjonowaniu gotowych mieszanek do wypieku ciast, lodów w proszku, gofrów, galaretek owocowych oraz ich paczkowaniu w opakowania zbiorcze. Zakłady produkują wyłącznie na potrzeby innych zakładów produkcyjnych (piekarni, ciastkarni, wytwórni lodów). Zakłady posiadały opracowane i wdrożone stałe procedury na podstawie zasad systemu HACCP. Przeprowadzono 3 kontrole sanitarne. Nie wydawano decyzji. Nie pobierano próbek do badań laboratoryjnych. Nie odnotowano interwencji.

#### Inne wytwórnice żywności

Na terenie miasta Koszalin znajduje się rozlewnia oleju, która jest małym zakładem produkującym na potrzeby lokalnych zakładów produkcyjnych i gastronomicznych. Produkcja polega na rozlewaniu oleju z cysterny do butli 5 i 1,5 l. Przeprowadzono w tym obiekcie 1 kontrolę. Nie nakładano mandatów karnych. Nie wydawano decyzji administracyjnych. Nie odnotowano interwencji.

## 4.2. Zakłady obrotu żywnością

---

### Sklepy spożywcze

W 2013r. nadzorem sanitarnym objęto 340 sklepów spożywczych położonych na terenie Koszalina. Skontrolowano 201 sklepów, w których przeprowadzono łącznie 1032 kontrole sanitarne.

Wydano 30 decyzji administracyjnych w tym:

- 23 decyzje administracyjne na poprawę stanu techniczno- sanitarnego pomieszczeń, urządzeń i wyposażenia,
- 6 decyzji umarzających postępowanie w związku z wykonaniem obowiązków zawartych w zawiadomieniu o wszczęciu postępowania,
- 1 decyzję przedłużającą termin wykonania obowiązków w związku z poszerzeniem przez właściciela obiektu zakresu prac remontowych oraz 60 decyzji wykreślające obiekty z rejestru w związku ze zlikwidowaniem działalności gospodarczej.

Decyzje administracyjne na poprawę stanu techniczno- sanitarnego dotyczyły: doprowadzenia do właściwego stanu powierzchni ścian, sufitów, podłóg i stolarki okiennej oraz wyposażenia sklepów. Nie wstrzymywano działalności handlowej w zakładach i nie wydawano zakazu wprowadzania żywności do obrotu.

Do najczęściej stwierdzanych uchybień sanitarnych należało:

- brak segregacji artykułów spożywczych w urządzeniach chłodniczych,
- brak higieny przy sprzedaży artykułów spożywczych nie opakowanych jednostkowo,
- brudne urządzenia chłodnicze,
- oferowanie żywności po upływie terminy przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
- przechowywanie poza urządzeniami chłodniczymi żywności nietrwałej mikrobiologicznie,
- prowadzenia prac remontowych podczas działalności handlowej obiektu.

W związku ze stwierdzonymi w trakcie kontroli uchybieniami sanitarnymi nałożono ogółem 37 szt. mandatów karnych na kwotę 8250,- zł. Przeprowadzono 61 kontroli interwencyjnych, w tym związanych z systemem wczesnego ostrzegania (RASFF). Interwencje dotyczyły przede wszystkim niewłaściwej jakości zdrowotnej żywności wprowadzanej do obrotu, niehigienicznej sprzedaży żywności, prowadzenia prac remontowych w godzinach działalności obiektów handlowych, niewłaściwej jakości warzyw wprowadzanych do obrotu, oferowanie do sprzedaży żywności po upływie terminu przydatności do spożycia lub po upływie daty minimalnej trwałości, niewłaściwych warunków przechowywania żywności. Pobrano łącznie do badań 142 próbki żywności. Zakwestionowane zostały trzy próbki, w tym próbkę ciastek owsianych, w których stwierdzono żywe szkodniki i ich pozostałości (liczne oprzędki) oraz 2 próbki kubków szklanych, w których stwierdzono przekroczenie dopuszczalnego poziomu migracji kadmu i ołowiu z obrzeża. System HACCP wdrożony został

we wszystkich obiektach i obejmuje swym zakresem wszystkie etapy obrotu środkami spożywczymi. Wszystkie skontrolowane obiekty posiadały stosowne umowy na wywóz odpadów lub produktów uboczny pochodzenia zwierzęcego zgodnie z zakresem prowadzonej działalności.

#### Kioski spożywcze

Pod stałym nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie jest 110 kiosków, skontrolowano 38 obiektów w których przeprowadzono 125 kontroli sanitarnych. Wydano 5 decyzji administracyjnych w tym:

- 4 dotyczącą poprawy stanu technicznego obiektów,
- 1 umarżającą postępowanie w związku z wykonaniem obowiązków zawartych w zawiadomieniu o wszczęciu postępowania oraz 1 decyzję wykreślającą obiekty z rejestru w związku ze zlikwidowaniem działalności gospodarczej.

Nałożono 3 mandaty karnych na kwotę 400 zł. Mandaty karne nałożono za nieprawidłowe przechowywanie artykułów spożywczych poza urządzeniami chłodniczymi, oraz za brak czystości i porządku w pomieszczeniu kiosku. Zgłoszono 1 interwencję konsumencką dla tej grupy obiektów dotyczącą niehigienicznej sprzedaży ryb wędzonych. Interwencja potwierdziła się. Osobę winną zaniedbania ukarano mandatem karnym. W 2013 r. w kioskach spożywczych nie pobierano próbek.

#### Hurtownie spożywcze i hurtownie materiałów i przedmiotów użytku

W ewidencji znajdowało się 68 hurtowni. W objętych nadzorem zakładach prowadzona była sprzedaż mięsa i wędlin, nabiału, tłuszczów, napojów, warzyw i owoców, substancji dodatkowych, alkoholu oraz przedmiotów użytku. W 2013r. skontrolowano 37 magazynów hurtowych przeprowadzając łącznie 131 kontroli sanitarnych. Wydano 17 decyzji administracyjnych, w tym:

- 7 dotyczących poprawy stanu technicznego zakładów m.in. doprowadzenia do właściwego stanu technicznego pomieszczeń, urządzeń i sprzętu,
- 1 umarżającą postępowanie w związku z wykonaniem obowiązków zawartych w zawiadomieniu o wszczęciu postępowania ,
- 8 decyzji zmieniających termin wykonania obowiązków w związku ze zwiększonym zakresem prac remontowych,
- 1 decyzję nakazującą wycofanie z obrotu handlowego partii produktu pn. „Talerz głęboki z melaminy” D-im ”Toy Story” wyprodukowany w Chinach,
- oraz 8 decyzji wykreślających obiekty z rejestru w związku z likwidacją działalności gospodarczej.

Działanie rozpoczęto po otrzymaniu powiadomienia informacyjnego, przekazanego w ramach systemu RASFF, w związku z przekroczeniem dopuszczalnej migracji specyficznej



formaldehydu. W związku z prowadzonym postępowaniem ponownie pobrano do badania, w celu potwierdzenia wyników badań 1 próbkę (9 szt.), próbki nie kwestionowano. Badanie na prośbę PPIS w Koszalinie wykonano w Wojewódzkiej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Katowicach w celu uzupełnienia materiału dowodowego. Próbki badanych talerzy nie kwestionowano. W związku powyższym ZPWIS w Szczecinie uchylił decyzję i umorzył postępowanie. Ponadto PPIS w Koszalinie wydał decyzję, w której zakazał firmie prowadzącej import z Chin, wprowadzania do obrotu talerzy D-IM CARS. W tej decyzji nakazano również stronie na koszt strony zniszczenie kwestionowanego produktu. Od tej decyzji strona wniosła odwołanie do ZPWIS w Szczecinie i zarzuciła w/w decyzji naruszenie przepisów postępowania. ZPWIS w Szczecinie uchylił zaskarżoną decyzję w całości. Jednak w związku z pojawieniem się nowych dowodów PPIS w Koszalinie wznowił z urzędu postępowanie w sprawie wycofania z obrotu kwestionowanych talerzy. Ponadto PPIS w Koszalinie wydał 5 decyzji w ramach postępowania prowadzonego w związku z powiadomieniem alarmowym dotyczącym przekroczenia limitu ołowiu z obrzeża wyrobu szklanego o nazwie „KUBEK DEKOROWANY BASIC”, dwie decyzje nakazujące importerowi wycofanie zakwestionowanego kubka z obrotu, dwie decyzje zmieniające powyższe decyzje o wycofaniu w zakresie terminu wykonania obowiązków oraz decyzję umarzającą postępowanie w związku z wykonaniem obowiązków. Nałożono 2 mandaty karne na kwotę 700,- zł za brak czystości i porządku w pomieszczeniach magazynowych oraz za przechowywanie żywności poza urządzeniami chłodniczymi. W 2013r. przeprowadzono 12 kontroli interwencyjnych związanych z systemem wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności i paszach (RASFF). Odpady komunalne odbierane są przez Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej. W przypadku hurtowni prowadzących działalność w zakresie obrotu produktami pochodzenia zwierzęcego zawarto umowy ze specjalistycznymi firmami posiadającymi numer weterynaryjny.

Na terenie miasta działają także 2 hurtownie suplementów diety:

- Centrum Terapii Bacha,
- Immunol.

Hurtownia „Centrum Terapii Bacha” dystrybuuje oryginalne ekstrakty kwiatowe Bacha, dostarczane z Anglii przez *A.Nelson & Corporation Manufactures of Homeopathic Medicines, Wimbledon London* Hurtownia „Immunol” dystrybuuje trzy rodzaje suplementów diety, sprowadzanych z Holandii. Hurtownia zajmuje się także sprowadzaniem suplementów na indywidualne zamówienie klientów. Opisywane hurtownie mają wdrożony system HACCP. Obiekty skontrolowano w roku sprawozdawczym przeprowadzając 2 kontrole. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

#### Inne obiekty obrotu żywnością

W ewidencji znajduje się 56 innych obiektów obrotu żywnością np. kioski na stacjach benzynowych, apteki i hurtownie farmaceutyczne. Skontrolowano 15 obiektów przeprowadzając łącznie 21 kontroli sanitarnych. Odnotowano 4 interwencje konsumenckie.

Jedna z nich dotyczyła zanieczyszczenia mleka początkowego dla niemowląt, druga sprzedaży żywności nie znakowanej w języku polskim i braku zgłoszenia działalności do PPIS w Koszalinie, pozostałe interwencje dotyczyły sprzedaży żywności po upływie daty minimalnej trwałości. W związku z potwierdzeniem zarzutów dotyczących nielegalnej sprzedaży internetowej PPIS w Koszalinie wnioskował do ZPWIS w Szczecinie o nałożenie kary pieniężnej na przedsiębiorcę. Pobrano do badania 3 próbki w tym 1 w związku z interwencją konsumenta dot. zanieczyszczeń w mleku początkowym dla niemowląt. Zakwestionowano 1 próbkę mąki gryczanej na zawyżoną zawartość glutenu. Wydano 4 decyzje administracyjne dot. opracowania i wdrożenia dokumentacji systemu HACCP. Obowiązki zawarte w decyzjach zostały wykonane. Nie nakładano mandatów karnych.

#### 4.3. Zakłady żywienia zbiorowego otwartego

---

Według ewidencji pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie jest 247 zakładów żywienia zbiorowego otwartego, takich jak :

- kawiarnie,
- bary,
- restauracje,
- drink – bary,
- punkty małej gastronomii:
  - § smaźalnie,
  - § fast- food,
  - § pijalnie piwa.

Skontrolowano 128 zakładów, w których przeprowadzono 286 kontroli sanitarnych, w tym 18 kontroli związanych z interwencjami konsumentów, które dotyczyły:

- braku porządku i czystości w sali konsumpcyjnej oraz na zapleczu zakładu,
- niewłaściwej jakości posiłków,
- oferowania żywności w brudnych naczyniach.

Interwencje w 6 przypadkach potwierdziły się. Podczas przeprowadzonych kontroli stwierdzono szereg nieprawidłowości sanitarnych, za które osoby winne zaniedbań karano mandatami karnymi. Wydano ogółem 22 decyzji administracyjnych w tym :

- 15 na poprawę stanu sanitarno- technicznego pomieszczeń urządzeń,
- 2 zmieniające termin wykonania obowiązków w związku z przedłużającymi się pracami remontowymi,
- 5 umarzających postępowanie w związku z wykonanie obowiązków zawartych w zawiadomieniach o wszczęciu postępowania administracyjnego,
- oraz 37 decyzji wykreślających obiekty z rejestru w związku ze zlikwidowaniem działalności gospodarczej.

Decyzje na poprawę stanu sanitarno- technicznego dotyczyły przede wszystkim :

- doprowadzenia do należytego stanu technicznego podłóg, ścian i wyposażenia,
- odnowienia zniszczonych drzwi, stolarki okiennej,

Najczęściej powtarzającymi się uchybieniami sanitarnymi były:

- niewłaściwe przechowywanie żywności nietrwałej mikrobiologicznie,
- brak segregacji żywności w urządzeniach chłodniczych,
- brak porządku i czystości w pomieszczeniach produkcyjnych, magazynowych i socjalnych,
- brak środków dezynfekcyjnych i ręczników jednorazowego użytku.

Nałożono ogółem 22 mandaty karne na kwotę 6300 zł. W omawianej grupie obiektów do badań w ramach urzędowej kontroli żywności, w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych pobrano 12 próbek wyrobów kulinarnych. Próbek nie kwestionowano.

#### 4.4. Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego

---

##### Stołówki pracownicze

Wg ewidencji PPIS w Koszalinie, w tej grupie obiektów znajdują się 3 stołówki pracownicze. W stołówkach tych przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych. We wszystkich zakładach wdrożono zasady systemu HACCP. Odpady gastronomiczne wywożone są zgodnie z podpisanymi umowami z Przedsiębiorstwem Gospodarki Komunalnej w Koszalinie.

##### Bufety przy zakładach pracy

W 2013r. pod nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Koszalinie jest się 28 bufetów. Łącznie przeprowadzono 19 kontroli sanitarnych. Odnotowano 1 interwencję, która się potwierdziła, a dotyczyła ona niezachowania podstawowych zasad higieny przy wydawaniu posiłków- pracownicy bez odzieży ochronnej. Za powyższe nałożono 1 mandat karny w wysokości 200 zł. Wydano 4 decyzje wykreślające obiekty z rejestru w związku z zakończeniem działalności gospodarczej. Pobrano do badań w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych i oceny organoleptycznej 5 próbek wyrobu kulinarnego, jakość próbek nie budziła zastrzeżeń. Wszystkie obiekty posiadają wdrożony system HACCP. Odpady gastronomiczne wywożone są przez Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej w Koszalinie.

##### Bloki żywienia w szpitalach

W 2013 r. nadzorem sanitarnym objęto bloki żywienia w pięciu szpitalach:

*Szpital Wojewódzki w Koszalinie.* Blok żywienia obejmował:

- kuchnię centralną,

- kuchenki oddziałowe.

Kuchnia funkcjonuje w systemie tradycyjnym. Przygotowane posiłki przekazywane były do kuchenek oddziałowych.

#### *Specjalistyczny Zespół Gruźlicy i Chorób Płuc w Koszalinie.*

Blok żywienia obejmował:

- kuchnię centralną,
- kuchenki oddziałowe,

Kuchnia funkcjonuje w systemie tradycyjnym, przygotowane posiłki przekazywane były do kuchenek oddziałowych. Kuchnia centralna prowadzona była przez firmę zewnętrzną.

#### *Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej „MEDiSON” Oddział Psychiatryczny w Koszalinie.*

Pion żywienia obejmował wydawalnię gotowych posiłków przygotowywanych i dostarczanych w stołówce zlokalizowanej przy szpitalu, prowadzonej przez firmę zewnętrzną. Od września 2012 r. NZOZ „MEDiSON” Oddział Psychiatryczny korzysta z firmy cateringowej.

#### *Prywatna Lecznica Chirurgiczna „Praxis” Sp. z o. o. w Koszalinie.*

Pion żywienia składał się z kuchenki, w której: przygotowywane były dania na bazie półproduktów gotowych, kanapki oraz napoje, wydawane były posiłki obiadowe dostarczane w ramach cateringu.

#### *NZOZ UROMED, Koszalin ul. Głowackiego 7.*

Pion żywienia składał się z kuchenki, w której: przygotowywane były dania na bazie półproduktów gotowych, kanapki oraz napoje, wydawane były posiłki obiadowe dostarczane w ramach cateringu

#### Stan techniczny i sanitarny

W roku 2013 dokonano oceny stanu sanitarnego we wszystkich objętych nadzorem blokach żywienia; wszystkie uznano za zgodne z wymaganiami. Łącznie przeprowadzono 6 kontroli sanitarnych. Nie wydawano decyzji administracyjnych na poprawę stanu sanitarno-technicznego i nie nałożono mandatów karnych. Pobrano 3 próbki sanitarne ze powierzchni sprzętu produkcyjnego, naczyń kuchennych i stołowych. Czystość nie budziła zastrzeżeń.

#### Szpital Wojewódzki w Koszalinie.

W 2013r. w zakładzie przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną – ocenę stanu sanitarnego pionu żywienia. Higiena osobista personelu była prawidłowa, wszyscy pracownicy zatrudnieni w kuchni posiadali właściwą odzież ochronną. Zapewniono prawidłowe warunki do mycia i dezynfekcji rąk (bieżąca woda zimna i ciepła, mydło w płynie, środki do dezynfekcji, ręczniki jednorazowego użytku). Stan zdrowia pracowników nie budził

zastrzeżeń, książeczki zdrowia były aktualne. Bieżący stan czystości i porządku w pomieszczeniach produkcyjnych, magazynowych i socjalno-sanitarnych oraz stan wyposażenia pomieszczeń, urządzeń i sprzętu nie budziły zastrzeżeń. Transport posiłków na oddziały do kuchенок oddziałowych:

- w budynku głównym posiłki dostarczane były w bemarkach,
- do kuchенок oddziałów położonych poza budynkiem głównym w oznakowanych termosach i pojemnikach.

Mycie opakowań transportowych odbywało się w pomieszczeniu wydzielonym przy kuchni centralnej. Pomieszczenie to wyposażono w dwie komory do mycia i dezynfekcji z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną. Mycie i dezynfekcja opakowań odbywała się zgodnie z opracowaną instrukcją, w której opisano sposób mycia, stosowane środki, sposób suszenia. W zakładzie wdrożono zasady systemu HACCP. Nie pobierano do badań próbek.

#### Specjalistyczny Zespół Gruźlicy i Chorób Płuc w Koszalinie,

W 2013 roku przeprowadzono w stołówce 1 kontrolę sanitarną. Nie nałożono mandatów karnych.

#### Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej „MEDiSON” Oddział Psychiatryczny w Koszalinie.

W roku 2013 przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną. W zakładzie prowadzona jest działalność w zakresie wydawania posiłków (śniadania, obiady, kolacje) przygotowywanych i dostarczanych przez firmę zewnętrzną, przygotowującą posiłki w pomieszczeniach kuchni szpitalnej, dzierżawionych przez tę firmę. Pomieszczenia kuchni szpitalnej od tego czasu są nie wykorzystywane. Posiłki są dostarczane do wydawalni posiłków przez inną firmę zewnętrzną cateringową. Firma posiada opracowane i wdrożone instrukcje GHP/GMP oraz zasady systemu HACCP.

#### Prywatna Lecznica Chirurgiczna „Praxis” Sp. z o. o w Koszalinie.

W 2013 r. w wydawalni posiłków wymienionego zakładu przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną. Nie stwierdzono nieprawidłowości w stanie technicznym pomieszczeń, urządzeń, wyposażenia i sprzętu, ani higieniczno-sanitarnym. W zakładzie opracowano i wdrożono instrukcje GHP/GMP oraz zasady systemu HACCP. Żywnienie pacjentów obejmowało śniadania i kolacje przygotowywane w kuchni lecznicy oraz obiady produkowane i dostarczane w ramach cateringu przez zakład gastronomiczny. Posiłki dostarczano do lecznicy środkiem transportu znajdującym się pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie i wydawano pacjentom w naczyniach jednorazowego użytku.

### NZOZ UROMED, Koszalin ul. Głowackiego 7.

Przeprowadzono 1 kontrolę: ocenę stanu sanitarnego zakładu. Nie wykazano nieprawidłowości. Pion żywienia składał się z kuchenki, w której:

- przygotowywane były dania na bazie półproduktów gotowych, kanapki oraz napoje,
- wydawane były posiłki obiadowe dostarczane w ramach cateringu przez firmę zewnętrzną.

### Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka

W 2013 r. nadzorem objęto 17 stołówek znajdujących się w żłobkach, 10 skontrolowano. Przeprowadzono w nich 13 kontroli sanitarnych. Wydano 1 decyzję administracyjną o unieruchomieniu działalności zakładu. Prowadząca działalność nie dopełniła ustawowych obowiązków i podjęła działalność żywieniową bez uprzedniego zatwierdzenia w drodze decyzji przez PPIS w Koszalinie. Ponadto w czasie kontroli stwierdzono brak na wyposażeniu maszyny do dezynfekcji naczyń stołowych (posiłki podawane były w naczyniach tradycyjnych), żywność nietrwała mikrobiologicznie przechowywana była poza urządzeniem chłodniczym, brak było opracowanej i wdrożonej dokumentacji opartej na zasadach systemu HACCP. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Koszalinie wnioskował do Zachodniopomorskiego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie o nałożenie kary pieniężnej na prowadzącą działalność za popełnione wykroczenie. Decyzją ZPWIS w Szczecinie na prowadzącą działalność nałożono karę pieniężną w wysokości 1000,- zł. W konsekwencji prowadząca działalność zrezygnowała z prowadzonej działalności. Ponadto nałożono 2 mandaty karne na sumę 700,- zł za brak zorganizowanego stanowiska do mycia i wyparzania jaj, brak segregacji żywności w urządzeniach chłodniczych, brak bieżących zapisów wynikających z dokumentacji systemu HACCP. W 2013 r. pobrano 3 próbki do badań laboratoryjnych wymazów sanitarnych z naczyń kuchennych i stołowych oraz drobnego sprzętu produkcyjnego. Czystość mikrobiologiczna próbek nie budziła zastrzeżeń.

### Stołówki szkolne

W ewidencji jest 14 stołówek, w tym 1 prowadzącą żywienie w systemie cateringowym. Wszystkie stołówki były prowadzone przez agentów prywatnych. Przeprowadzono 21 kontroli sanitarnych. Nie wydawano decyzji administracyjnych. Odnotowano 1 interwencję dotyczącą nieprawidłowych cech organoleptycznych posiłków. Interwencja się nie potwierdziła. Przeprowadzono 1 kontrolę w punkcie wydawalniach posiłków żywiących dzieci w systemie cateringowym. Pobrano 5 próbek wymazów sanitarnych z powierzchni naczyń stołowych i kuchennych. W 2 próbkach pobranych ze sprzętu stwierdzono zawyżoną liczbę drobnoustrojów. Przedsiębiorcę za brak zachowania podstawowych zasad higieny ukarano mandatem karnym w wysokości 100,- zł. Czystość mikrobiologiczna ponownie pobranych wymazów nie budziła zastrzeżeń.

### Stołówki w internatach

Nadzorem objęto 4 stołówki. Skontrolowano 2 obiekty. W 2013 roku nie wydawano decyzji administracyjnych. Próbek żywności do badań laboratoryjnych nie pobierano. Interwencji dotyczące tej grupy obiektów nie odnotowano. Wszystkie zakłady mają wdrożony system HACCP.

### Stołówki w przedszkolach w tym żywienie w przedszkolach w systemie cateringowym.

W 2013r. pod nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Koszalinie znajdowało się 30 stołówek zlokalizowanych w przedszkolach. Skontrolowano 21, przeprowadzając łącznie 31 kontroli sanitarnych. We wszystkich stołówkach przedszkolnych opracowano dokumentację opartą na zasadach systemu HACCP. W roku sprawozdawczym wydano 2 decyzje wykreślające w związku z likwidacją działalności gospodarczej, 2 decyzje zmieniające terminy wykonania obowiązków w związku z poszerzeniem prac remontowych w obiekcie. Nałożono ogółem 2 mandaty karne na kwotę 1000,- zł za nieprawidłowy sposób mycia i dezynfekcji naczyń stołowych, brak aktualnych zapisów wynikających z dokumentacji HACCP, braku segregacji żywności w urządzeniach chłodniczych, przeterminowane środki do dezynfekcji powierzchni i rąk.

Ogółem pobrano do badań sanitarnych 32 próbki. w tym:

- 29 wymazów sanitarnych z powierzchni użytkowej sprzętu kuchennego, naczyń stołowych i dłoni personelu, oraz próbki kontrolne posiłków, surowców i półproduktów
- używanych do przygotowania posiłków. Próbki Pobrano w związku z wystąpieniem zachorowań w przedszkolu,
- 3 próbki sanitarne pobrano zgodnie z planem na rok 2013. Próbek żywności nie kwestionowano, a czystość mikrobiologiczna wymazów nie budziła zastrzeżeń.

Opracowano 2 ogniska zachorowania zbiorowego u dzieci w 2 przedszkolach w Koszalinie. Kontrole zostały przeprowadzone po powiadomieniu telefonicznym przez lekarza rodzinnego w Koszalinie. Czynnikiem etiologicznym była *Salmonella Enteritidis*. W roku sprawozdawczym interwencji nie odnotowano. Oceniono 3 jadłospisy, uwag nie wniesiono. Zakłady te posiadają podpisane umowy na zagospodarowanie odpadków pokonsumpcyjnych i poprodukcyjnych ze specjalistycznymi firmami.

### Stołówki studenckie

W 2013 r. pod nadzorem były 2 stołówki studenckie.

Skontrolowano i oceniono 2 stołówki, przeprowadzono 2 kontrole sanitarne. Zakłady te posiadają podpisane umowy na zagospodarowanie odpadków pokonsumpcyjnych i poprodukcyjnych ze specjalistycznymi firmami.

### Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych

W 2013 r. skontrolowano 1 stołówkę w zakładach specjalnych i wychowawczych, w którym przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną. W zakładzie tym opracowano i wdrożono dokumentację opartą na zasadach systemu HACCP. Zakłady te posiadają podpisane umowy ze specjalistycznymi firmami na zagospodarowanie odpadów pokonsumpcyjny i poprodukcyjnych.

### Inne zakłady żywienia

W ewidencji ujęto 6 zakładów. Do tej grupy obiektów zaliczono stołówki w zakładzie karnym i areszcie śledczym oraz prowadzone przez Caritas i inne organizacje pożytku społecznego. Skontrolowano 4 zakłady przeprowadzając w nich 6 kontroli, w tym 5 kontroli interwencyjnych. Interwencje złożone były na stołówki w zakładach karnych i stołówkę prowadzoną przez organizację pożytku publicznego, a dotyczyły one niewłaściwej jakości żywienia np.: podawanie czerstwego pieczywa, zbyt tłustych posiłków, przebywania osób nietrzeźwych na zapleczu stołówki, wybijającej kanalizacji w ustępie dla klientów. Interwencje się nie potwierdziły. Mandatów karnych nie nakładano. Wydano 1 decyzję administracyjną, dotyczącą poprawy stanu sanitarno- technicznego pomieszczeń urządzeń i sprzętu. Obowiązki zawarte w decyzji zostały wykonane. Zakłady te posiadają podpisane umowy na zagospodarowanie odpadów poprodukcyjnych i pokonsumpcyjnych ze specjalistycznymi firmami. We wszystkich skontrolowanych obiektach wdrożono zasady systemu HACCP.

## 4.5. Wytwórnice przedmiotów użytku

---

Na terenie podległym tutejszej Stacji, znajduje się 1 zakład ujęty w omawianej grupie:

- Zakład Produkcji Opakowań z Tworzyw Sztucznych,

Skontrolowano i oceniono go na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego. Przeprowadzono ogółem 1 kontrolę sanitarną. W wyżej wymienionej grupie zakładów nie wydawano decyzji administracyjnych.

## 4.6. Zakłady produkcji kosmetyków

---

W ewidencji ujęty jest 1 zakład produkujący i konfekcjonujący kosmetyki, znajdujący się w Koszalinie. Na rynek polski produkuje mydło w płynie i kosmetyki do pielęgnacji włosów i ciała. Produkty takie jak: żele, szampony, odżywki do włosów wody toaletowe, płyny po goleniu, balsamy do włosów i ciała produkowane są na rynek unijny. Przeprowadzono 2 kontrole sanitarne, w zakresie oceny warunków produkcji, zgodności dokumentacji oraz zgodności oznakowania opakowań jednostkowych. Nie stwierdzono nieprawidłowości w w/w zakresie. Produkcja kosmetyków prowadzona jest w systemie ISO 9001. Zakład



posiada ustalony system jakości, karty charakterystyk substancji i preparatów niebezpiecznych stosowanych w zakładzie i na wyroby własne.

#### System wczesnego ostrzegania o kosmetykach stwarzających zagrożenie dla zdrowia lub życia konsumentów – RAPEX.

Po uzyskaniu informacji, przekazywanych w systemie RAPEX od Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie, dotyczących kosmetyków uznanych za stwarzające zagrożenie dla zdrowia lub życia konsumentów, prowadzono działania kontrolne w sklepach kosmetycznych, fryzjerskich i supermarketach. W trakcie kontroli nie stwierdzono występowania w obrocie handlowym kosmetyków zgłoszonych do systemu RAPEX. We wszystkich przypadkach stwierdzenia, iż na rynek lokalny nie trafiła kwestionowana partia kosmetyków z konkretnym numerem serii i datą minimalnej trwałości, kończono postępowanie.

#### System wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności i paszach: RASFF

W przypadkach otrzymania powiadomienia alarmowego dotyczącego produktu zagrażającego zdrowiu lub życiu bezzwłocznie ustalano, czy w obrocie handlowym znajduje się kwestionowana żywność. W sytuacjach gdy stwierdzano, iż na rynek lokalny nie trafiła kwestionowana partia żywności z konkretnym numerem serii i datą minimalnej trwałości, kończono postępowanie spisując protokół z kontroli. W każdym przypadku informowano Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie o przeprowadzonym postępowaniu w ramach systemu.

W 2013 roku otrzymano 28 powiadomień alarmowych:

1. Powiadomienie alarmowe nr 2012/13 z dnia 20.12.2012r. Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Gdańsku dotyczące przekroczenia dopuszczalnej ilości ołowiu i kadmu na obrzeżu szklanki „szklanka śnieżynka” o pojemności 250ml z dekorem na powierzchni zewnętrznej białe płatki śniegu. W trakcie przeprowadzonej kontroli w zakładzie będącym odbiorcą wyrobów nie stwierdzono w/w produktu, zostały one wykorzystane do produkcji ozdób.
2. Powiadomienie alarmowe nr 2012/14 z dnia 20.12.2012 Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Gdańsku dotyczące przekroczenia dopuszczalnej ilości ołowiu i kadmu z obrzeża wyrobu pn. kieliszki komplet prezentowy „4” orzeł na fladze. W obrocie kieliszków nie stwierdzono, zostały one sprzedane klientom indywidualnym.
3. Powiadomienie alarmowe władz nr 2013.01 z dnia 18.01.2013r. Lubuskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Gorzowie Wielkopolskim, dotyczące stwierdzenia zanieczyszczeń fizycznych wyrobów cukierniczych wyprodukowanych przez 3 firmy, z udziałem mleka w proszku pn. „Skimed milk powder”. Przeprowadzono kontrole u odbiorców ujętych w liście dystrybucyjnej.

Część produktów została sprzedana klientom indywidualnym, a część zwrócono dostawcom.

4. Powiadomienie alarmowe nr 2013/2 z dnia 13.02.2013r. Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Gdańsku dotyczące przekroczenie dopuszczalnej ilości migracji ołowiu z obrzeża wyrobu pn. kubek szklany dekorowany 350ml BASIC, pochodzące z Rosji. Przeprowadzono kontrolę w siedzibie importera wyrobu i dystrybutora. Decyzją administracyjną nakazano importerowi wycofanie z obrotu handlowego zakwestionowanego wyrobu. Importer podjął decyzję o utylizacji całej wycofanej z obrotu partii oraz nie wprowadzonej do obrotu. Część produktów została sprzedana klientom indywidualnym.
5. Powiadomienie alarmowe władz holenderskich nr 2013.0367 z dnia 15.03.2013r. dotyczące przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości oksamylu w świeżych melonach pochodzących z Kostaryki. Przeprowadzono kontrolę sanitarną u odbiorcy produktu. Melonów nie stwierdzono w obrocie, wszystkie zostały sprzedane klientom indywidualnym.
6. Powiadomienie alarmowe władz Estonii nr 2013.0442 z dnia 27.03.2013r. oraz powiadomienia dodatkowe nr 2013.0442-add 01, nr 2013.0442-add 02 oraz nr 2013.0442-add 03 dotyczące stwierdzenia obecności szkła w napoju dla dzieci pn. HAMANEK s boruvkami a brusinkami” produkcji czeskiej. W/w produktu u odbiorców z listy dystrybucyjnej nie stwierdzono.
7. Powiadomienie alarmowe nr 2013.01 z dnia 25.02.2013r. Łódzkiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Łodzi dotyczące stwierdzenia przekroczenia zawartości fumozyny w produkcie pn. „Popcorn ziarna kukurydzy”. U jednego odbiorcy stwierdzono w/w produkt, który został zwrócony do dostawcy. W pozostałych przypadkach kwestionowanego produktu nie stwierdzono.
8. Powiadomienie alarmowe nr 2013.03 z dnia 02.05.2013r. Zachodniopomorskiego Państwowego Powiatowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie dotyczące stwierdzenia przekroczenia dopuszczalnej ilości glutenu w produkcie pn. „mąka gryczana”, produkt bezglutenowy. Przeprowadzono kontrolę u odbiorców produktu, nie stwierdzono kwestionowanego produktu w obrocie.
9. Powiadomienie alarmowe nr 2013/6 z dnia 27.05.2013r. Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Warszawie dotyczące stwierdzenia przekroczenia limitu migracji specyficznej pierwszorzędowej aminy aromatycznej – aniliny w łopatkę płaskiej z tworzywa sztucznego do naleśników PA poliamid, wyprodukowanej we Francji przez firmę TEFAL. Przeprowadzono kontrolę u odbiorcy NEONET ujętego na liście dystrybucyjnej, produktu nie stwierdzono, został sprzedany na paragon odbiorcom indywidualnym.
10. Powiadomienie alarmowe nr 2013/6 z dnia 27.05.2013 Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Warszawie dotyczące stwierdzenia przekroczenia limitu migracji specyficznej pierwszorzędowej aminy aromatycznej – aniliny w łopatkę płaskiej z tworzywa sztucznego do naleśników PA

poliamid, wyprodukowanej we Francji. Przeprowadzono kontrolę u odbiorcy ujętego na liście dystrybucyjnej, produktu nie stwierdzono, został sprzedany na paragon odbiorcom indywidualnym.

11. Powiadomienie alarmowe nr 2013.3 z dnia 17.07.2013r. Mazowieckiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Warszawie dotyczące przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu cyny w produkcie pn. „Kier Gruszki połówki w lekkim syropie”, wyprodukowanego w Chinach. Przeprowadzono kontrolę u odbiorców produktu, ujętych w liście dystrybucyjnej. Nie stwierdzono w obrocie kwestionowanego produktu, został sprzedany klientom indywidualnym.
12. Powiadomienie alarmowe nr 2013.05 z dnia 19.07.2013r. Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Krakowie dotyczące stwierdzenia przekroczenia limitu migracji ołowiu i kadmu z obszaru obrzeża szklanki do piwa pn. „Piwko dla ciebie”, pochodzące z Chin. Przeprowadzono kontrolę sanitarną u odbiorcy i nie stwierdzono produktu na stanie magazynowym. Wszystkie produkty zostały sprzedane klientom indywidualnym.
13. Powiadomienie alarmowe nr 2013.7 z dnia 09.08.2013r. Lubelskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Lublinie dotyczące stwierdzenia zanieczyszczeń fizycznych (szkła) w wódce pn. „Czysta DeLuxe Żółdkowa Gorzka 40% 500ml”, wyprodukowanego w Polsce. Przeprowadzono kontrolę sanitarną. Stwierdzono, że część produktów została sprzedana klientom indywidualnym. Te które nie zostały sprzedane, wycofano z obrotu i zwrócono do centrum dystrybucyjnego w Koszalinie, a następnie do producenta.
14. Powiadomienie alarmowe nr 2012.0943 z dnia 28.08.2013r. Głównego Lekarza Weterynarii w sprawie uboju drobiu wobec którego nie zastosowano okresu karencji dla doxycykliny przed ubojem oraz produkcji z tego surowca oraz wprowadzenia do obrotu mięsa drobiowego oraz produktów z jego udziałem. Przeprowadzono kontrolę sanitarną w sklepie ujętym w liście dystrybucyjnej, w którym nie stwierdzono w obrocie kwestionowanego mięsa drobiowego oraz jego przetworów.
15. Powiadomienie alarmowe nr 2013.01 z dnia 02.05.2013r. Łódzkiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Łodzi dotyczące przekroczenia dopuszczalnego poziomu ochratoksyny w produkcie pn. „Mąka żytnia MELVIT typ 720”, wyprodukowanym w Polsce. Przeprowadzono kontrolę sanitarną u odbiorcy produktu. Stwierdzono, że 2 sztuki kwestionowanego produktu zostały zabezpieczone w magazynie zwrotów przez firmę KAUFMANN i przeznaczone do zwrotu do dostawcy.
16. Powiadomienie alarmowe nr 2013.055 z dnia 30.08.2013r. Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego dotyczące stwierdzenia przekroczenia dopuszczalnego poziomu mikotoksyn (suma fumonizyn B1 B2) w produkcie pn. „Ziarno kukurydzy” pochodzącym z Argentyny. Przeprowadzono kontrolę u odbiorców ujętych w liście dystrybucyjnej. Nie stwierdzono w obrocie kwestionowanego produktu, został sprzedany indywidualnym odbiorcom.

17. Powiadomienie alarmowe z dnia 02.10.2013r. Głównego Lekarza Weterynarii dotyczące stwierdzenia zanieczyszczenia bakterią *Listeria Monocytogenes* produktu pn. kiełbasa podwawelska. Przeprowadzono kontrolę u odbiorców kiełbasy. Nie stwierdzono w obrocie kwestionowanej partii produktu.
18. Powiadomienie alarmowe nr 2013.01 z dnia 20.09.2013r. Świętokrzyskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Kielcach dotyczące stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości (NDP) acetamiprydu, imidaklopyrydu, tiazofosu w herbacie zielonej pn. „Dilmah All Natura greek Tea Pure Greek Lear Tea”, importowanej ze Sri Lanki. Nie stwierdzono w obrocie i na stanie magazynowym w/w produktu u odbiorcy. Według oświadczenia odbiorcy nie dostał on kwestionowane partii produktu.
19. Powiadomienie alarmowe nr 2013.01 z dnia 02.05.2013 łódzkiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Łodzi dotyczące przekroczenia dopuszczalnego poziomu aflatoksyny w produkcie pn. figi suszone, pochodzące z Grecji. Przeprowadzono kontrolę sanitarną. Produktu w obrocie nie stwierdzono, została sprzedana klientom indywidualnym.
20. Powiadomienie alarmowe nr 2013.1230 z dnia 04.10.2013r. Głównego Inspektora Sanitarnego w Warszawie dotyczące wprowadzenia do obrotu na terenie RP, wyprodukowanego przez przedsiębiorstwo PROVANSE Ltd. z Anglii suplementu diety o nazwie „KING KONG”, który zawiera niezadeklarowane substancje tiosildenafil oraz hydroksytiohomosildenafil- pochodne substancji farmakologicznie czynnej – sildenafilu. Przeprowadzono kontrolę w sklepach sexshop na terenie objętym nadzorem PPIS w Koszalinie. Nie stwierdzono w obrocie ani na stanie magazynowym kwestionowanego produktu.
21. Powiadomienie alarmowe nr 2013.06 z dnia 16.10.2013r. Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu dotyczące stwierdzenia obecności bakterii *Salmonella Enteritidis* w produkcie pn. „Ser Janosik wędzony naturalnym dymem z drzewa bukowego”, produkcji polskiej. Kontrola sanitarna wykazała 5 sztuk kwestionowanego produktu zabezpieczonego przez przedsiębiorcę w magazynie i następnie zutylizowanego.
22. Powiadomienie alarmowe nr 2013.10 z dnia 14.11.2013r. Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Gdańsku dotyczące stwierdzenia wysokiej migracji ołowiu i kadmu z obrzeża szklanki zdobionej kalkomanią z motywem „Krówki na łące”, wyprodukowanych w Chinach. Podczas kontroli ustalono, że 68 sztuk szklanek zwrócono do magazynu centralnego NETTO, pozostałe sprzedano klientom indywidualnym.
23. Powiadomienie alarmowe władz duńskich nr 2013.15115 z dnia 18.11.2013r. dotyczące stwierdzenia obecności bakterii *Listeria Monocytogenes* w produkcie pn. „Castello carem cheese with rum” pochodzącym z Danii. Przeprowadzono kontrolę u odbiorcy ujętego w liście dystrybucyjnej. Produktu na stanie nie stwierdzono. Uzyskano dalszą listę dystrybucyjną, na której ujęto

odbiorców indywidualnych. Przeprowadzone kontrole wykazały, że produkt został skonsumowany.

24. Powiadomienie alarmowe nr 2013.16 z dnia 26.11.2013r. Głównego Lekarza weterynarii dotyczące stwierdzenia obecności bakterii *Listeria monocytogenes* w produkcie pn. „Metka cebulowa”, wyprodukowanym w Polsce. Przeprowadzono kontrole sanitarne w sklepach będących sklepami firmowymi producenta produktu. Nie stwierdzono w obrocie ani na stanie magazynowym kwestionowanej partii produktu.
25. Powiadomienie alarmowe władz polskich nr 2013.7 z dnia 09.12.2013r. dotyczące stwierdzenia przekroczenia dopuszczalnej pozostałości ditiokarbaminianów w herbacie czarnej liściastej pn. „Assam India – Green Hills”, wyprodukowanej w Polsce. W trakcie kontroli sanitarnej w centrum dystrybucyjnym w Koszalin ustalono, że produkt w ilości 47 sztuk opakowań zwrócono do dostawcy. Przeprowadzono także kontrole sanitarne w sklepach zaopatrywanych przez odbiorcę kwestionowanego produktu. Nie stwierdzono w obrocie i na stanie w/w produktu. Produkt został sprzedany odbiorcom indywidualnym.
26. Powiadomienie alarmowe nr 2013/7 z dnia 19.11.2013r. dotyczące stwierdzenia przekroczenia dopuszczalnej ilości selenu w suplementie diety pn. „i-Mune kids”, wyprodukowanym w Polsce. Przeprowadzono kontrole sanitarne w aptekach ujętych w liście dystrybucyjnej. Wszystkie suplementy zostały sprzedane klientom indywidualnym.
27. Powiadomienie alarmowe nr 2013.07 z dnia 13.12.2013r. Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu stwierdzenia obecności bakterii *Salmonella* w produkcie pn. „Lody śmietankowe Big Milk”. Przeprowadzono kontrole sanitarne w obiektach ujętych na liście dystrybucyjnych, z wyjątkiem obiektów sezonowych (obiekty czynne w sezonie letnim). Ze wszystkich skontrolowanych obiektów wycofano 87 sztuk kwestionowanej partii lodów do magazynu centralnego firmy, celem dalszej utylizacji.
28. Powiadomienie informacyjne z dnia 20.12.2013r. Głównego Lekarza Weterynarii dotyczące stwierdzenia zieleni malachitowej i leukomalachitowej u ryb z gatunku karp, importowanych z Czech. Przeprowadzono kontrolę u odbiorcy wskazanego w liście dystrybucyjnej. Ustalono, że nie trafił tam kwestionowany produkt. Sklep posiada innego dostawcę ryb niż wymieniony w powiadomieniu. W związku z powyższym od dalszego postępowania odstąpiono.

W 2013 roku otrzymano 10 powiadomień informacyjnych:

1. Powiadomienie informacyjne nr 2013.1 z dnia 19.02.2013r. Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie, dotyczące stwierdzenia zanieczyszczeń fizycznych w produkcie pn. mięso wieprzowo – wołowe a 500g. Przeprowadzono kontrole sanitarne podczas których ustalono zwrot do magazynu centralnego firmy 31 opakowań kwestionowanej partii produktu.

2. Powiadomienie informacyjne nr 2013.02 z dnia 11.03.2013r. Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Wrocławiu, dotyczące stwierdzenia przekroczenia dopuszczalnej zawartości benzoesu sodu w przeliczeniu na kwas benzoesowy w produkcie pn. „Filety śledziowe a’la Matyjas w oleju MARINERO”. Przeprowadzono kontrolę w centrum dystrybucyjnym w Koszalinie, w wyniku której odnotowano obecność innych partii nie objętych powiadomieniem informacyjnym. W związku z powyższym nie podjęto dalszych działań.
3. Powiadomienie informacyjne nr 3013. 04 z dnia 23.05.2013 Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie dotyczące przekroczenia dopuszczalnego poziomu zawartości benzoesu sodu w napoju pomarańczowym niegazowanym pn. „Casper Orange”. Przeprowadzono kontrole sanitarne w sklepach spożywczych sieci Netto. Ustalono, że produkt sprzedano klientom indywidualnym.
4. Powiadomienie informacyjne nr 1/2013 z dnia 01.07.2013r. Podkarpackiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Rzeszowie dotyczące stwierdzenia obecności bakterii z grupy coli w produkcie pn. „Woda źródłana niegazowana AQUA” produkcji krajowej. Przeprowadzono kontrole sanitarne u odbiorców ujętych w liście dystrybucyjne, w wyniku których stwierdzono zwrot 131 opakowań w/w produktu przez dostawcę.
5. Powiadomienie informacyjne władz słowackich nr 2013.0666 z dnia 10.05.2013r. oraz powiadomień uzupełniających nr 2013.0666-add 01 z dnia 17.06.2013r. dotyczące potencjalnego ryzyka dla zdrowia konsumentów w wyniku niewłaściwego użytkowania niespożywczej części lisaków pn. „MINI FLASH POP”, pochodzących z Chin. Przeprowadzono kontrole sanitarne w obiektach będących pod nadzorem PPIS w Koszalinie, które potencjalnie mogły wprowadzać do obrotu w/w produktu. W żadnym przypadku nie stwierdzono wprowadzania do obrotu przedmiotowego produktu.
6. Powiadomienie informacyjne nr 2013.02 z dnia 19.02.2013r. Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu dotyczące stwierdzenia zmian organoleptycznych oraz obecności pleśni w napoju niegazowanym o smaku wiśniowym „San Terra”, wyprodukowanym w Polsce. Przeprowadzono kontrolę sanitarną u odbiorcy, która wykazała zwrot 58 sztuk napoju do dostawcy (również z innymi datami minimalnej trwałości).
7. Powiadomienie informacyjne nr 2013.06 z dnia 24.06.2013r. Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie dotyczące stwierdzenia obecności żywych szkodników w produkcie pn. „Figi suszone Bakalland” pochodzącym z Grecji. Przeprowadzono kontrole sanitarne w sklepach spożywczych ujętych na liście dystrybucyjnej, w wyniku których nie stwierdzono w obrocie i na stanie magazynowym w/w produktów.
8. Powiadomienie informacyjne nr 2/2013 z dnia 03.07.2013r. Podkarpackiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Rzeszowie dotyczące

stwierdzenia obecność bakterii Salmonella spp. z grupy c w przyprawie pn. „Oregano”, produkcji polskiej. Przeprowadzono kontrolę sanitarną w firmie umieszczonej na liście dystrybucyjnej. Stwierdzono, że firma ta wycofała z obrotu 0,7 kg przedmiotowego produktu i przekazała go do utylizacji. Pozostały towar w ilości 0,3 kg został zużyty w procesie produkcji i sprzedany indywidualnym klientom.

9. Powiadomienie informacyjne nr 2013.16 z dnia 07.10.2013r. Łódzkiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Łodzi dotyczące napromieniania suplementu diety pn. „Spirulina”(w postaci proszku). Przeprowadzono kontrolę sanitarną u odbiorcy umieszczonego na liście dystrybucyjnej. Stwierdzono bak na stanie magazynowym i w obrocie przedmiotowego produktu, został on wyprzedany klientom indywidualnym.
10. Powiadomienie informacyjne nr 2013.11 z dnia 05.11.2013r. Świętokrzyskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego dotyczące zakwestionowania suplementu diety pochodzącego z Chin, pn. „Herbatka Ninghong”, który w wyniku badań uznano za poddany działaniu promieniowania jonizującego. W trakcie przeprowadzonych kontroli sanitarnych ustalono, że 3 sztuki produktu zostały sprzedane klientom indywidualny, pozostałe 2 sztuki produktu zabezpieczono w magazynie przez przedsiębiorcę, a następnie zwrócono dostawcy.

#### Nadzór nad obrotem grzybami świeżymi i przetworami grzybowymi

W 2013r. w sezonie grzybowym przeprowadzono regularnie kontrole sanitarne stanowisk sprzedaży grzybów leśnych dziko rosnących na targowiskach i w miejscach sprzedaży w ramach nadzoru nad obrotem grzybami. W wyniku kontroli stwierdzano, że osoby handlujące grzybami leśnymi dziko rosnącymi nie miały trudności z uzyskiwaniem atestu na grzyby na targowisku miejskim w Koszalinie, ul. Połczyńska 39, natomiast na placach targowych (ul. Drzymały/Połtawska, Władysława IV, Łużycka, Zwycięstwa 190) nie posiadały wymaganych atestów lub legitymowały się nieaktualnymi atestami, tłumacząc to utrudnieniami w pozyskaniu wymaganego atestu od osoby która zbiera opłaty placowe i jednocześnie ma uprawnienia klasyfikatora grzybów.

#### 4.7. Współpraca z innymi inspekcjami, instytucjami i środkami masowego przekazu

##### Inspekcja weterynaryjna

W 2013 roku przeprowadzono wspólnie 5 kontroli sanitarnych z przedstawicielami Powiatowego Lekarza Weterynarii w Koszalinie, w tym 1 kontrolę interwencyjną na stoisku mięsno- wędliniarskim dotyczącą sprzedaży żywności po upływie terminu przydatności do spożycia. Interwencja się potwierdziła. Ponadto przeprowadzono wspólne kontrole w kioskach zlokalizowanych na targowisku miejskim prowadzących sprzedaż jaj oraz miodu. W przypadku stwierdzonych nieprawidłowości osoby winne karano mandatami karnymi.

### Inspekcja Handlowa

W 2013 r. nie przeprowadzono wspólnych kontroli z przedstawicielami Inspekcji Handlowej. W związku z przysyłaniem okresowych sprawozdań opisujących wyniki kontroli przedstawiciele Inspekcji Handlowej –szczegółowo je analizowano, a wnioski wykorzystano w pracy bieżącej oraz w planowaniu kontroli na 2014 rok.

### Handlowa Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno- Spożywczych.

W przypadku uwag dotyczących znakowania środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego przekazywano pisemną informację do wykorzystania służbowego. Otrzymywano informacje od właściwego IJHARS informację o sposobie załatwienia sprawy.

### Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa.

W 2013 roku nie przeprowadzono wspólnych kontroli z przedstawicielami Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa. Również nie kierowano pism i nie przekazywano interwencji do Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa.

### Państwowa Inspekcja Pracy.

W 2013 roku nie przeprowadzono wspólnych kontroli z przedstawicielami Państwowej Inspekcji Pracy w zakładach żywności i żywienia. Również nie kierowano pism i nie przekazywano interwencji do Państwowej Inspekcji Pracy dotyczących zakładów żywieniowo-żywnościowych.

### Inspekcja Farmaceutyczna

W 2013 roku nie przeprowadzono wspólnych kontroli z przedstawicielami Państwowej Inspekcji Farmaceutycznej w zakładach żywności i żywienia.

### Wojskowa Inspekcja Weterynaryjna.

W 2013 roku przeprowadzono 1 wspólną kontrolę z przedstawicielami Wojskowej Inspekcji Weterynaryjnej w związku z planowaną dostawą ryb świeżych i mrożonych do wojska.

### Organy Administracji Samorządowej.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Koszalinie współpracuje z organami administracji samorządowej różnego szczebla zarówno w zakresie sprawozdawczości (roczne sprawozdania o stanie sanitarnym powiatu i miasta) jak i w zakresie tematycznym w przypadku konieczności korzystać z pomocy Policji i Straży Miejskiej.



## Wnioski

Na podstawie przeprowadzonej analizy można przedstawić następujące wnioski:

- Prowadzony jest stały nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego otwartego i zamkniętego, w kontekście zagospodarowania odpadów pokonsumpcyjnych i poprodukcyjnych;
- zwiększenie nadzoru nad ciastkarniami i piekarniami w ramach oceny tłuszczów smaźalniczych wykorzystywanych do wypieków oraz stosowania w zakładach dodatków do żywności.
- kontynuowanie współpracy z Inspekcją Weterynaryjną i Inspekcją Farmaceutyczną w ramach zadań bieżących i systemu RASFF;
- wzmożenie nadzoru w zakresie kontroli produktów bezglutenowych w obrocie handlowym,
- wzmożenie nadzoru na sprzedaż poza targowiskiem miejskim grzybów leśnych dziko rosnących.

## 5. ŚRODOWISKO PRACY I CHOROBY ZAWODOWE

---

Do zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej należał nadzór oraz kontrola w zakresie:

- przestrzegania wymagań higienicznych i zdrowotnych w zakładach pracy,
- przestrzegania obowiązków wynikających z ustawy o substancjach i mieszaninach chemicznych, cytostatykach, środkach ochrony roślin, produktach biobójczych, detergentach i prekursorach narkotyków kategorii 2 i 3,
- narażenia pracowników na czynniki o działaniu rakotwórczym i szkodliwe czynniki biologiczne w środowisku pracy,
- zakazu wytwarzania lub wprowadzania do obrotu środków zastępczych lub produktu, co do którego zachodzi podejrzenie, że jest on środkiem zastępczym.

### 5.1. Charakterystyka ogólna

---

W 2013 roku w ewidencji Sekcji Higieny Pracy znajdowało się 541 zakładów pracy, w których zatrudnionych było 16565 pracowników. W przekroczeniach normatywów higienicznych pracowało 1203 pracowników. W 2013 roku przeprowadzono 335 kontroli sanitarnych w 259 zakładach pracy, w których zatrudnionych było 7658 pracowników. Nieprawidłowościami w czasie kontroli było:

- brak pomiarów czynników szkodliwych w środowisku pracy,
- przekroczenia normatywów higienicznych czynników szkodliwych w środowisku pracy,
- brak rejestru czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy,
- brak opracowanej dokumentacji oceny ryzyka zawodowego na stanowiskach pracy,
- brak pomiarów natężenia oświetlenia elektrycznego w pomieszczeniach pracy,

- nieodpowiedni stan techniczny pomieszczeń pracy oraz pomieszczeń higieniczno-sanitarnych,
- brak rejestru chorób zawodowych i podejrzeń o takie choroby,
- brak kart charakterystyki substancji niebezpiecznych,
- brak stanowiskowych instrukcji bhp,
- brak instrukcji udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej,
- brak apteczki medycznej,
- brak znaków nakazujących stosowanie środków ochrony indywidualnej,
- brak spisu stosowanych substancji niebezpiecznych,
- brak miejsca do higienicznego spożywania posiłków,
- brak miejsca do przechowywania odzieży własnej pracowników,
- nie przekazanie informacji do ZPWIS w Szczecinie o substancjach, mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- brak przekazania informacji dotyczącej wprowadzanie do obrotu mieszaniny niebezpiecznej do Inspektora ds. Substancji Chemicznych.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydano 93 decyzji administracyjnych. Nałożono 5 mandatów karnych na łączną sumę 1450 zł, w szczególności za nie przestrzeganie wymagań higieniczno – sanitarnych w pomieszczeniach socjalnych. Ukarano również pracodawców za brak oznakowania pomieszczeń pracy i pomieszczeń higieniczno-sanitarnych znakiem graficznym i słownym, informującym o zakazie palenia wyrobów tytoniowych, a pracowników za nie przestrzeganie przedmiotowego zakazu.

## 5.2. Narażenie zawodowe na czynniki szkodliwe w środowisku pracy

Na podstawie wyników pomiarów środowiskowych ustalono liczbę pracowników pracujących w przekroczeniach normatywów higienicznych czynników szkodliwych występujących w zakładach pracy na terenie Koszalina. W porównaniu z rokiem ubiegłym przedstawia się to następująco:

Rok	Liczba osób pracujących w przekroczeniach normatywów higienicznych ogółem	Hałas	Pył	Substancje chemiczne	Drgania mechaniczne
2012	1011	914	67	28	0
2013	1203	1115	102	28	0

Z powyższych danych wynika, że w 2013 roku w przekroczeniach normatywów higienicznych pracowało 1203 osób co oznacza, że liczba narażonych pracowników zwiększyła się w stosunku do 2012 roku o 192 osób. Zwiększenie liczby pracowników wykonujących pracę w przekroczeniach normatywów higienicznych wynika z otwarcia nowych zakładów pracy, w których wykonuje się prace w narażeniu zawodowym na czynniki szkodliwe dla zdrowia

w środowisku pracy. W związku ze stwierdzonymi przekroczeniami normatywów higienicznych czynników pyłowych i wydano decyzje dotyczące poprawy warunków pracy, które zostały wykonane. W kontrolowanych zakładach w roku 2013r. nie stwierdzono przekroczeń normatywów higienicznych dotyczących drgań mechanicznych.

### 5.3. Substancje i preparaty chemiczne

---

W 2013 roku w zakresie wprowadzania do obrotu i stosowania substancji i mieszanin chemicznych przeprowadzono 46 kontroli sanitarnych, 5 kontroli dotyczyło sprzedaży produktów biobójczych oraz 5 prekursorów narkotyków. Podczas kontroli sanitarnych stwierdzono następujące nieprawidłowości:

- brak kart charakterystyki substancji niebezpiecznych,
- braku spisu stosowanych substancji niebezpiecznych,
- brak przekazania informacji na temat wprowadzanej do obrotu mieszaniny niebezpiecznej do Inspektora ds. Substancji Chemicznych.

W 2013 r. w Koszalinie znajdowało się 9 zakładów stosujących w działalności zawodowej prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3, oraz 5 zakładów wprowadzających do obrotu prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3. W zakresie wprowadzania do obrotu prekursorów narkotyków przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych, w wyniku których nie stwierdzono nieprawidłowości. Osoby pracujące w kontakcie z mieszaninami niebezpiecznymi posiadały aktualne orzeczenia lekarskie bez przeciwwskazań do pracy na zajmowanym stanowisku, wyposażone były w odzież roboczą i środki ochrony indywidualnej, a także odbyły szkolenia w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy. Pracownicy zapoznani zostali z kartami charakterystyk substancji i mieszanin niebezpiecznych. Ponadto przeprowadzono kontrole w zakresie stosowania mieszanin niebezpiecznych i leków cytostatycznych w dwóch zakładach opieki zdrowotnej.

Podczas kontroli dotyczących leków cytostatycznych stwierdzono, że:

- wydzielone były pomieszczenia do przygotowywania leków cytostatycznych wyposażone w komory laminarne bądź dygestorium,
- w pomieszczeniach do przygotowywania i przechowywania leków cytostatycznych znajdowały się oznakowane pojemniki na zużyte środki ochrony indywidualnej,
- wywieszane były szczegółowe instrukcje BHP dotyczące przygotowywania i podawania leków cytostatycznych,
- w oddziałach prowadzone były rejestry podawanych leków cytostatycznych,
- personel przygotowujący leki cytostatyczne stosował środki ochrony indywidualnej,
- sprzęt medyczny używany do podawania leków cytostatycznych był jednorazowego użytku,
- pracownicy posiadali aktualne zaświadczenia lekarskie, nie stwierdzono przeciwwskazań do pracy z cytostatykami.

W zakresie postępowania i stosowania leków cytostatycznych nie stwierdzono nieprawidłowości. W roku 2013 prowadzono nadzór nad wprowadzaniem do obrotu środków zastępczych tzw. „dopalaczy”. W ramach nadzoru przeprowadzono 28 kontroli sanitarnych. Wobec dwóch podmiotów gospodarczych prowadzone jest postępowanie administracyjne.

#### 5.4. Ocena narażenia zawodowego na czynniki rakotwórcze

---

W 2013 roku pod nadzorem Państwowego Powiatowego inspektora Sanitarnego w Koszalinie były 34 zakłady pracy, w których występowało narażenie na czynniki lub procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym. Ogółem narażonych było 179 osób, w tym 65 kobiet i 114 mężczyzn. Narażenie zawodowe na czynniki rakotwórcze występowało w kontakcie z chromianami i dichromianami, benzenem, związkami niklu, pyłem drewna twardego, promieniowaniem jonizującym. W zakresie tym przeprowadzono 25 kontrole sanitarne. We wszystkich kontrolowanych zakładach prowadzone były rejestry prac i rejestry pracowników narażonych na działanie substancji, mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy, pracodawcy przekazywali do Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szczecinie coroczną informację o narażeniu na czynniki rakotwórcze, opracowali stanowiskowe instrukcje BHP oraz instrukcje postępowania na wypadek awarii. Pracownicy posiadali aktualne zaświadczenia lekarskie bez przeciwwskazań do pracy, wyposażeni byli w odzież roboczą i środki ochrony indywidualnej, jak również byli poinformowani o narażeniu na czynniki rakotwórcze. W trakcie kontroli stwierdzono brak pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia tj. substancji chemicznych w środowisku pracy, w związku z czym wydano decyzję administracyjną, a także w jednym przypadku stwierdzono brak przekazania do Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szczecinie corocznej informacji o narażeniu na czynniki rakotwórcze.

#### 5.5. Choroby zawodowe

---

W roku sprawozdawczym wydano 20 decyzji dotyczących chorób zawodowych. Tylko w trzech przypadkach stwierdzono chorobę zawodową, a mianowicie:

- w 1 przypadku stwierdzono przewlekłe zapalenie okołostawowe barku,
- w 1 przypadku stwierdzono alergiczny nieżyt nosa,
- w 1 przypadku stwierdzono zespół cieśni w obrębie nadgarstka.

W 17 przypadkach nie rozpoznano chorób zawodowych. W związku z tym wydane zostały decyzje o braku podstaw do stwierdzenia chorób zawodowych.

#### 5.6. Działania profilaktyczne

---

W ramach działań profilaktycznych zakłady pracy miały podpisane umowy z lekarzami posiadającymi uprawnienia do wykonywania badań profilaktycznych pracowników.

Przeciwwskazań do prac na zajmowanych stanowiskach nie stwierdzono. Wyposażeni byli w odzież roboczą oraz środki ochrony indywidualnej, zgodnie ze sporządzonymi tabelami przydziału na danym stanowisku. Pracodawcy zapewniają pracownikom szkolenia, co w znacznym stopniu przyczynia się do większej świadomości personelu odnośnie zagrożeń ze strony występujących czynników szkodliwych w środowisku pracy. W trakcie kontroli przedstawiciele PPIS w Koszalinie wręczali pracodawcom m.in. przewodniki po Kampanii Europejskiej Agencji Bezpieczeństwa i Zdrowia w Pracy „Zdrowe i Bezpieczne miejsce Pracy – Partnerstwo dla Prewencji” oraz plakaty i ulotki informujące o niebezpieczeństwie spożywania produktów zawierających w swoim składzie metanol. Brano czynny udział w „Pikniku Zdrowia i Bezpieczeństwa” na którym udzielano porad prozdrowotnych i udostępniano materiały edukacyjne. Na stronie internetowej PSSE Koszalin zamieszczone są prezentacje multimedialne dotyczące środków zastępczych – dopalaczy.

#### Wnioski

W 2013 roku na terenie Koszalina w ewidencji Państwowego Powiatowego inspektora Sanitarnego w Koszalinie znajdowało się 541 zakładów pracy, w których zatrudnionych było 16565 pracowników. Skontrolowano 259 obiektów, w których przeprowadzono 335 kontrole sanitarne, w których zatrudnionych było 7658 pracowników. W trakcie kontroli sanitarnych obserwuje się poprawę warunków pracy pracowników. Pracodawcy zwracają coraz większą uwagę na zapewnienie prawidłowych warunków pracy. Zapewniają pracownikom bezpieczne warunki spożywania posiłków w wydzielonych pomieszczeniach, zaopatrują w wszelkie środki ochrony indywidualnej i zbiorowej, a także przeprowadzają systematyczne szkolenia w zakresie problematyki zawodowego narażenia na czynniki szkodliwe. W porównaniu z latami ubiegłymi zwiększa się problem dotyczący wprowadzania do obrotu środków zastępczych tzw. dopalaczy. Na terenie Koszalinie stwierdzono sklep, w którym oferuje się produkty, mogące zagrażać życiu i zdrowiu ludzi. Obiekt monitorowany jest na bieżąco. Wobec właściciela sklepu toczy się postępowanie administracyjne.

## 6. ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY

---

W ramach posiadanych kompetencji ustawowych Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Koszalinie w roku 2013 zrealizował na terenie miasta Koszalina obowiązki, które obejmowały uzgodnienie zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko.

Na zawiadomienie Pana Prezydenta miasta Koszalina w sprawie przystąpienia do sporządzenia zmiany w miejscowym planie zagospodarowania przestrzennego Strefy Zorganizowanej Działalności Inwestycyjnej w Koszalinie, uzgodniono zakres i stopień szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko dla terenu strefy zorganizowanej działalności inwestycyjnej na funkcję usługową oraz umożliwienie

wydzielenia działek budowlanych o powierzchni minimalnej 0,4 ha dla firm małych i średnich przeznaczonych pod obiekty produkcyjne, składy i magazyny.

### 6.1. Uczestniczenie w sprawie oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko.

---

Na złożony wniosek Pana Prezydenta Miasta Koszalina w sprawie wydania opinii w zakresie obowiązku przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko, sporządzenia raportu stwierdzono potrzebę przeprowadzenia oceny;

- dla budowy i przebudowy dróg stanowiących zewnętrzny pierścień układu komunikacyjnego miasta Koszalin - połączenie ul. BoWiD z ul. Władysława IV wraz z niezbędną infrastrukturą: mostem, sieciami -wodociągową, ciepłowniczą, gazową, elektryczną, telekomunikacyjną, kanalizacji deszczowej i sanitarnej.

Nie stwierdzono potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko dla 9 planowanych przedsięwzięć biorąc pod uwagę rodzaj i zakres przedsięwzięcia. Planowane przedsięwzięcia dotyczyły:

- budowy lądowiska dla śmigłowców na terenie Szpitala Wojewódzkiego w Koszalinie przy ul. Leśnej,
- realizacji farmy fotowoltaicznej o mocy 1,5 MW przy ul. Filtrowej w Koszalinie,
- budowy zespołu budynków mieszkalnych jednorodzinnych, wolnostojących z możliwością wprowadzenia usług nieuciążliwych typu sklep osiedlowy, przedszkole - ul. Gradowa i ul. Wodnika w Koszalinie,
- rozbudowy istniejącego zakładu produkcji szyb samochodowych o halę i wiatę magazynową przy ul. Strefowej w Koszalinie,
- zmiany sposobu użytkowania części istniejącego budynku gospodarczo-magazynowego na warsztat samochodowy dwustanowiskowy przy ul. Morskiej w Koszalinie,
- przebudowy ulicy 4-go Marca na odcinku ul. Sezamkowej do skrzyżowania z ul. W. Polskiego wraz z przebudową mostu na rzece Dzierżęcince w Koszalinie,
- budowy budynku produkcji koncentratów spożywczych- dodatków piekarsko-cukierniczych z częścią socjalno-biurową przy ul. Manowskiej w Koszalinie,
- rozbudowy stacji demontażu pojazdów wycofanych z eksploatacji stanowiska do odciągania płynów z instalacji klimatyzacji i osuszania samochodowych instalacji LPG przy ul. Mieszka I w Koszalinie,
- budowy sieci wodociągowej w ulicy Władysława IV w Koszalinie.

### 6.2. Uzgadnianie warunków realizacji przedsięwzięć

---

Na wystąpienie Pana Prezydenta Miasta Koszalina zaopiniowano planowane przedsięwzięcia w oparciu o analizę raportu o oddziaływaniu zamierzenia na środowisko. Uzgodnienia poczyniono w zakresie wpływu na zdrowie i życie ludzi z określeniem warunków

dotyczących: ochrony przed hałasem od najbliższej zabudowy mieszkalnej, zapewnienia zieleni izolacyjnej lub ekranów akustycznych. Planowane przedsięwzięcie obejmowało:

- budowę i przebudowę dróg stanowiących zewnętrzny pierścień układu komunikacyjnego Miasta Koszalina - połączenie ul. BoWiD z ul. Władysława IV wraz z niezbędną infrastrukturą: mostem, sieciami wodociągową, ciepłowniczą, gazową, elektryczną, telekomunikacyjną, kanalizacji deszczowej i sanitarnej;

### 6.3. Uzgodnianie dokumentacji projektowej

Uzgodniono 17 projektów technologicznych, w ramach zmiany sposobu użytkowania lokali istniejących. Analizowane były projekty technologiczne pod kątem spełnienia wymagań przy adaptacji lokali na placówki oświatowe dla: Przedszkola Niepublicznego w Koszalinie ul. Gierczak, Żłobka Miejskiego w Koszalinie ul. Chrzanowskiego. Poczyniono uzgodnienia dla zakładów opieki zdrowotnej: Stomatologiczno-Ginekologicznego w Koszalinie ul. 1-Maja, Centrum Zdrowia Psychicznego w Koszalinie ul. Słoneczna, ZOZ UROMED w Koszalinie ul. Głowackiego. Wydano opinie sanitarne dla lokali usługowo-handlowych między innymi: gabinetu kosmetycznego oraz masażu, hurtowni opakowań, punktu dystrybucji posiłków, sklepów – spożywczego, cukierniczego, monopolowego oraz punktów małej gastronomii. Uzgodniono projekt budowlany przebudowy Stacji Uzdatniania Wody w budynku głównym Specjalistycznego Zespołu Gruźlicy i Chorób Płuc w Koszalinie ul. Niepodległości.

### 6.4. Uczestniczenia w dopuszczeniu do użytkowania obiektu budowlanego.

Na wniesione przez inwestorów zawiadomienia o zakończeniu budowy obiektów budowlanych, w związku z przystąpieniem do ich użytkowania przeprowadzono na terenie miasta Koszalina 5 odbiorów:

- budynku Sali Koncertowej Filharmonii Koszalińskiej im. Stanisława Moniuszki przy ul. Piastowskiej,
- hali magazynowej z zapleczem socjalno-biurowym w budynku handlowo-usługowym Centrum Dystrybucji wędlin i mięsa „Sokołów” przy ul. Wenedów,
- budynku handlowego: sieci: „Biedronka” przy ul. Poprzecznej oraz ul. Zwycięstwa 282 i sieci „Czerwona torebka” przy ul. Poprzecznej

W związku ze zmianą sposobu użytkowania pomieszczeń przystąpiono do 70 odbiorów. Między innymi: Zakładu Bakteriologii w Szpitalu Wojewódzkim ul. Chałubińskiego, Oddziału Psychiatrii Sądowej w Centrum Zdrowia Psychicznego „Medison” przy ul. Słonecznej, placówki opiekuńczo-wychowawczej typu socjalizacyjnego przy ul. Głowackiego, gabinetów lekarskich, rehabilitacyjnych, zajęć rekreacyjnych w budynku hali Widowiskowo-Sportowej przy ul. Śniadeckich, gabinetów lekarskich przy ul. Jana Pawła II, przedszkola ul. 1-Maja, przedszkola ul. Krucza, przedszkola ul. Wenedów, klubu dziecięcego przy ul. Spokojnej, żłobka przy ul. Partyzantów, żłobka przy ul. Francuskiej, Żłobka Miejskiego przy ul.

Chrzanowskiego oraz lokali usługowych: kosmetycznych, fryzjerskich, odnowy biologicznej, lokali handlowych, gastronomicznych.

#### Wnioski

Na podstawie przeprowadzonej analizy można stwierdzić następujące wnioski:

- Przy prowadzeniu postępowania administracyjnego w 2013r. uzgodnienia realizacji przedsięwzięć dla terenu miasta Koszalina dotyczyły budowy układu komunikacyjnego Miasta Koszalin- połączenia ul. BoWiD z ul. Władysława IV wraz z niezbędną infrastrukturą: mostem, sieciami wodociągową, ciepłowniczą, gazową, elektryczną, telekomunikacyjną, kanalizacji deszczowej i sanitarnej,
- Przedkładane do uzgodnienia projekty technologiczne obejmowały zmianę sposobu użytkowania budynków dla placówek oświaty, zakładów opieki zdrowotnej oraz handlu i usług,
- Nowo oddawane obiekty i lokale adaptowane zrealizowane były na podstawie projektów budowlano-architektonicznych lub technologicznych, uzgodnionych w zakresie wymagań higieniczno-zdrowotnych.

## 7. HIGIENA DZIECI I MŁODZIEŻY

---

Do zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej należał nadzór oraz kontrola w zakresie:

- nad warunkami do utrzymania higieny w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych,
- zapobiegania wszelkim zagrożeniom fizycznym, chemicznym i biologicznym wynikającym ze specyfiki pracy ucznia we wszystkich typach szkół, ze szczególnym zwróceniem szczególnej uwagi na: ocenę zgodności mebli szkolnych z Polską Normą oraz dostosowanie mebli (stoły i krzesła) do wzrostu uczniów,
- ocenę tygodniowego rozkładu zajęć uczniów,
- prawidłowego oświetlenie stanowiska pracy ucznia,
- oceny profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej w szkołach,
- gospodarki substancjami i preparatami chemicznymi w szkołach,
- warunkami do prawidłowej organizacji wychowania fizycznego;
- wypoczynku zimowego i letniego dzieci i młodzieży.

### 7.1. Działalność pokontrolna

---

W 2013r. Państwowa Inspekcja Sanitarna w Koszalinie posiadała w swojej ewidencji na terenie Koszalina 151 placówek (posiadająca własną bazę lokalową), których działalność związana była z pobytem dzieci i młodzieży. Były to:

- żłobki: 15 ( 2012- 11)
- przedszkola: 32 (2012- 29)
- szkoły (szkoły podstawowe, gimnazja, zespoły, licea, policealne): 33



- warsztaty szkolne: 1
- szkoły wyższe: 3
- placówki z pobytem całodobowym (domy studenckie, internaty, młodzieżowe ośrodki wychowawcze, specjalne ośrodki szkolno-wychowawcze, wioska dziecięca): 8
- placówki opiekuńczo-wychowawcze wsparcia dziennego (światlice): 12
- placówki wychowania pozaszkolnego: 1
- placówki rekreacyjne( kluby osiedlowe): 9
- placówki sezonowe - wypoczynek dzieci i młodzieży zgłoszony do bazy MEN:37

W ww. obiektach przeprowadzono łącznie 124 kontroli, w tym w obiektach stałych przeprowadzono 113 kontroli, w placówkach sezonowych przeprowadzono 18 kontroli. W związku z restrukturyzacją kompetencyjną w obrębie Państwowej Inspekcji Sanitarnej, w ostatnich latach 2010-2012 przekazano z terenu naszego miasta pod nadzór ZPWIS w Szczecinie, takie placówki jak: Bursa Międzyszkolna w Koszalinie, Pałac Młodzieży, Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy, Miejska Poradnia Psychologiczno-Pedagogiczna, Szkolne Schronisko Młodzieżowe w Koszalinie oraz 10 typów szkół średnich: I Liceum Ogólnokształcące w Koszalinie, II Liceum Ogólnokształcące w Koszalinie, Zespół Szkół nr 1, Zespół Szkół nr 2, Zespół Szkół nr 3, Zespół Szkół nr 7, Zespół Szkół nr 8, Zespół Szkół nr 9, Zespół Szkół nr 10 w Koszalinie, Zespół Szkół nr 12. W 2013r. następowały podobnie jak w latach ubiegłych liczne zmiany w infrastrukturze nadzorowanych placówek. Zewidencjonowano i objęto nadzorem 14 nowo otwartych placówek, przy jednoczesnym zdjęciu z ewidencji 4 placówek, z uwagi na ich likwidację.

#### Placówki nowo powstałe ;

- Niepubliczny Żłobek „Agugu” w Koszalinie ul. Francuska ,
- Żłobek "Maja i Gucio" w Koszalinie, ul. Kasztanowa 10,
- Żłobek "Żabka" w Koszalinie ul. Szymanowskiego 24c,
- Żłobek "Smyk" w Koszalinie ul. Chrzanowskiego 2,
- Klub Dziecięcy "Baśniowa Kraina" w Koszalinie ul. Spokojna 38,
- Przedszkole Niepubliczne „Bambino” w Koszalinie ul. 1-go Maja 20/7 ,
- Przedszkole Ekologiczno-Językowe „Zaczarowany Domek” w Koszalinie, ul. Krucza 8,
- Przedszkole Integracyjno-Terapeutyczne w Koszalinie Seminaryjna 2,
- Punkt Przedszkolny „Eryka” w Koszalinie, ul. Róż 19,
- Niepubliczna Szkoła Podstawowa „Mały Książę” w Koszalinie, ul. Dywizji Drezdeńskiej,
- Technikum Gastronomiczne w Koszalinie, ul. Chałubińskiego 15,
- Policealne Studium Medyczne dla Młodzieży (ratownik medyczny) w Koszalinie ul. Chałubińskiego 15,
- Policealne Studium Medyczne dla Młodzieży (opiekunka dziecięca) w Koszalinie ul. Chałubińskiego 15,
- Filia Szkoły Podstawowej nr 17 w Koszalinie (osiedle Jamno).

Nadzorem sanitarnym po dokonanych odbiorze objęto także, przeniesioną do nowo wybudowanego obiektu o wysokim standardzie Młodzieżową Wspólnotę Mieszkaniową SOS w Koszalinie ul. Głowackiego 15. Na przestrzeni ostatnich lat zwiększyła się w sposób istotny liczba nowo założonych, o dobrym standardzie placówek opiekuńczo-wychowawczych dla dzieci tj. żłobki, kluby dziecięce, przedszkola. W roku 2013 pod bieżącym nadzorem sanitarnym znalazło się łącznie 14 żłobków oraz 1 klub dziecięcy (2012r.-11 placówek). Po wejściu ustawy o opiece nad dziećmi do lat 3 z 4.02.2011r., tego typu placówek przybyło na terenie Koszalina aż 11. Wszystkie nowo zgłoszone do odbioru placówki otrzymały pozytywną opinię na działalność Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie. Obecnie na terenie Koszalina pod nadzorem sanitarnym jest 6 żłobków państwowych i 8 prywatnych oraz 1 klub dziecięcy. Stan sanitarno-techniczny tych obiektów nie budzi zastrzeżeń. W 2013 roku w związku ze złożoną interwencją skontrolowano także placówkę prowadzącą opiekę nad dziećmi do lat 3, działającą na podstawie ustawy o swobodzie działalności gospodarczej, nie będąca pod nadzorem PPIS w Koszalinie. Stwierdzono szereg nieprawidłowości. Osobę winną ukarano mandatem karnym 500zł oraz decyzją PPIS wstrzymano żywienie w placówce i sprawę skierowano do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie - w drodze decyzji wymierzono właścicielce karę pieniężną w wysokości 1000zł. Właściciel placówki podjął decyzję o wstrzymaniu działalności i wykreślenie z ewidencji gospodarczej. W ramach współpracy z Urzędem Miejskim w Koszalinie uzyskano informację dotyczącą działających na terenie miasta żłobków i klubów dziecięcych. Pozwoliło to na zweryfikowanie ich działalności w oparciu o posiadaną opinię sanitarną. Zaszła konieczność skontrolowania zgłoszonych przez UM w Koszalinie żłobków i klubów dziecięcych jako działających, a nie będących w rejestrze UM. Dokonano wizji w terenie w 3 placówkach, co do których zachodziły wątpliwości. Dzięki podjętym działaniom, w przypadku 3 placówek zweryfikowano ich status prawny na koniec br., w przypadku 2 placówek nie potwierdziły się informacje o ich działalności. W roku 2013 odnotowaliśmy zwiększoną liczbę miejsc w przedszkolach. W już istniejących państwowych przedszkolach w latach ubiegłych tworzone nowe oddziały przedszkolne. Do zwiększonej liczby miejsc w przedszkolach koszalińskich przyczyniło się również utworzenie 4 niepublicznych przedszkoli.

W 2013r. na poprawę stanu sanitarno-technicznego będących pod nadzorem placówek na terenie Koszalina wydano 12 decyzji administracyjnych. W celu zapewnienia bezpiecznych i higienicznych warunków pobytu dzieci i młodzieży w placówce decyzje nakładały różnego rodzaju obowiązki:

- Zespół Szkół Plastycznych ul. Raclawicka 9: zapewnienia prawidłowego natężenia oświetlenia sztucznego zgodnego z PN w salach lekcyjnych na stanowiskach pracy ucznia oraz przy tablicach - *wykonano*
- Szkoła Podstawowa nr 10 ul. F. Chopina 42: zapewnienia prawidłowego natężenia oświetlenia sztucznego zgodnego z PN w salach lekcyjnych na stanowiskach pracy ucznia ( w 7 salach ) oraz przy tablicach( w 16 salach) - *termin wykonania 30.08.2014.*

- Szkoła Podstawowa nr 6 ul. Gnieźnieńska: doprowadzić do należytego stanu sanitarno-technicznego ściany i sufit w sanitariacie dla dzieci oddziału przedszkolnego oraz przyległego korytarza na parterze budynku - *termin wykonania 31.12.2014.*
- Gimnazjum nr 9 ul. St. Staszica 6: doprowadzić do właściwego stanu sanitarno-technicznego toalety dla dziewcząt i chłopców na I i II piętrze . - *termin wykonania 31.12.2014.*
- Przedszkole nr 15 ul. St. Staszica 11: doprowadzić do właściwego stanu sanitarno-technicznego parkietu w 4 salach zabaw dla dzieci- *przedłużenie terminu z 31.08.2013r. na 31.08.2014r.*
- Niepubliczny Żłobek „Krasnal” w Koszalinie ul. Piłsudskiego 52: *decyzja umarzająca*
- Społeczna Szkoła „Nasza Szkoła” ul. K.I. Gałczyńskiego 17: doprowadzić do właściwego stanu sanitarno-technicznego podłogi w dwóch salach lekcyjnych w 3 salach lekcyjnych oraz Sali rekreacyjno-zastępczej – *wykonano*
- Ośrodek Rehabilitacyjno -Edukacyjno-Wychowawczy nr1 ul. Wyspiańskiego 4: *decyzja umarzająca*
- Zespół Szkół nr 11 w Koszalinie ul. Jabłoniowa 23: wyposażenie szkoły w meble (stoły i krzesła) zgodnie z PN-EN17299-1:2007 ,w celu zorganizowania stanowisk pracy uczniom zgodnie z ergonomią – *termin wykonania 28.02.2014r.*
- Szkoła Podstawowa nr 13 ul. Rzemieślnicza 9: doprowadzić do należytego stanu sanitarno-technicznego stolarkę okienną: na korytarzu i sanitariatach na parterze (*przedłużenie terminu z 31.08.2013r.na 31.12.2014r*), szatni na odzież wierzchnią i przebieralniach przy sali gimnastycznej( *do 31.12.2015r.*), sali gimnastycznej (*do 31.12.2016*).
- Ponadto na Szkołę Podstawową nr 17 ul. Wańkowicza 11 ciążył obowiązek decyzji wydanej w 2008r. (*ostatnio prolongowanej do 31.12.2013r.*) doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego parkiet w sali gimnastycznej o pow.540m<sup>2</sup> i sali gimnastycznej o pow.240 m<sup>2</sup> z uwagi na niewykonanie obowiązku w terminie zostało wszczęte postępowanie egzekucyjne.
- Szkoła Podstawowa nr 21 ul. Spasowskiego 14 a: zapewnienia prawidłowego natężenia oświetlenia sztucznego zgodnego z PN w salach lekcyjnych na stanowiskach pracy ucznia ( w 9 salach ) oraz przy tablicach (w 9 salach) - *termin wykonania 30.08.2014r.*
- Przedszkole Niepubliczne „ Calineczka ” M. Król- Holmer ul. Grecka 2: zapewnienia na grzejnikach centralnego ogrzewania ( w 7 pomieszczeniach) osłon ochraniających od bezpośredniego kontaktu z elementem grzejnym.

W większości stan sanitarno-techniczny budynków, w których są zlokalizowane placówki uznać należy za dobry. Sukcesywnie prowadzone są remonty zaplecza sanitarnego, poprawił się nieznacznie stan techniczny sal dydaktycznych i ciągów komunikacyjnych. W większości szkół dobrze zorganizowane i wyposażone są sale komputerowe. Część szkół posiada jeszcze niski standard pomieszczeń higieniczno-sanitarnych, stąd wskazane byłoby przeprowadzenie

w nich remontów kapitalnych, co w sposób istotny poprawiłoby możliwość utrzymania w nich czystości i porządku. Problem ten występuje m.in. w Gimnazjum nr 9 w Koszalinie ul. St. Staszica 6 (j. w.). W ramach prowadzonego nadzoru sanitarnego nad placówkami przeprowadzana jest kontrola wyników badań natężenia oświetlenia elektrycznego w obiektach, ze szczególnym uwzględnieniem stanowisk pracy ucznia (ławki szkolne) oraz oświetlenia nad tablicą. Analiza przeprowadzonych w większości szkół ocen oświetlenia sztucznego wskazuje na konieczność dalszego monitorowania tego czynnika szczególnie w salach zajęć lekcyjnych. Należy w tym przypadku stwierdzić, że szkoły posiadają obecnie lepsze oświetlenie na płaszczyźnie stołów uczniowskich, natomiast najwięcej problemów stwarza oświetlenie tablic. Zgodnie z PN wymagane jest 300 Lx, a często zdarza się, że stwierdzone średnie natężenie oświetlenia sztucznego na płaszczyźnie tablicy wynosi zaledwie około 100 Lx. W 2013r. w 4 placówkach na terenie Koszalina na podstawie wyników badań laboratoryjnych przeprowadzonych w ramach bieżącego nadzoru wdrożone zostało postępowanie administracyjne mające na celu poprawę oświetlenia. We wszystkich placówkach na terenie Koszalina, zgodnie z obowiązującymi przepisami, w pomieszczeniach sanitarnych przy umywalkach do mycia rąk zapewniona jest bieżąca ciepła woda. Toalety dla uczniów wyposaża się w ręczniki papierowe, mydło płynne w dozownikach, papier toaletowy. Czystość bieżąca pomieszczeń nie budzi większych zastrzeżeń. We wszystkich skontrolowanych szkołach podstawowych i gimnazjach zapewniona została zgodnie z obowiązującymi wymogami prawnymi możliwość pozostawienia części podręczników i przyborów szkolnych. Możliwość pozostawiania podręczników w szkołach różnie została rozwiązana, w zależności od możliwości lokalowych i organizacyjnych:

- W klasach I-III szkół podstawowych udostępnione są szuflady lub półki w salach zajęć,
- W klasach IV-VI szkół podstawowych, gimnazjach oraz klasach ponadgimnazjalnych uczących się w systemie gabinetowym powyższy problem rozwiązany został poprzez: zapewnienie indywidualnych szafek na podręczniki i przybory szkolne dla każdego ucznia – w ocenie PPIS w Koszalinie jest to najlepsze rozwiązanie, zapewnienie uczniom szafek, które oprócz podręczników przeznaczone są też na odzież wierzchnią (1 szafka na 2 uczniów) ustawionych na korytarzach szkolnych,
- wydzielone miejsca w szafach szkolnych w salach lekcyjnych przypisanych dla danej klasy- to rozwiązanie jest najczęściej stosowane przez dyrektorów szkół.

We wszystkich nadzorowanych na terenie miasta placówkach oświatowych zastosowano się do obowiązującego całkowitego zakazu palenia wyrobów tytoniowych na ich terenie - nie funkcjonują już palarnie, a także umieszczone są w widocznych miejscach odpowiednie oznaczenia słowne i graficzne informujące o zakazie palenia tytoniu. W nadzorowanych na terenie miasta przedszkolach od 3 lat egzekwowana i wprowadzona jest ochrona piaskownic przed zanieczyszczeniem odchodami zwierzęcymi w postaci przykryć piaskownic w czasie przerw w ich użytkowaniu, wygrabiania nieczystości, wymianie piasku przed rozpoczęciem sezonu zabaw w piaskownicy. Z powyższego wymogu placówki wywiązują się bez większych zastrzeżeń.

## 7.2. Interwencje

---

W 2013r. wpłynęła zwiększona w stosunku do 2012 roku liczba interwencji na niewłaściwe warunki sanitarne w placówkach oświatowo-wychowawczych. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w zakresie utrzymania bieżącego stanu sanitarnego na osobę winną nakładano mandat karny – w przypadku 3 interwencji nałożono 3 m.k na kwotę łączną 1000 zł. W celu usunięcia stwierdzonych podczas kontroli uchybień na część placówek wydano zalecenia z natychmiastowym terminem usunięcia. W stosunku do 3 placówek wdrożono postępowanie administracyjne. Za kontrolę negatywną placówka została obciążona kosztami przeprowadzenia kontroli. W jednym przypadku interwencja dotyczyła placówki nie będącej pod nadzorem PPIS w Koszalinie, w której prowadzono opiekę nad dziećmi do lat 3. Kontrola wykazała w szczególności nieprawidłowości w zakresie żywienia dzieci tj. brak decyzji PPIS w Koszalinie rejestrującej zakład, wdrożonych procedur HACCP i dokumentacji DPH i P, zły stan sanitarny pomieszczeń kuchni, a ponadto niewłaściwy stan sanitarny w pozostałych użytkowanych pomieszczeniach. Decyzją PPIS w Koszalinie wstrzymano działalność w zakresie żywienia dzieci w placówce, sprawę skierowano do ZPWIS w Szczecinie, który na drodze decyzji wymierzył właścicielce dodatkowo karę 1000 zł. Placówka nie wznowiła działalności, z uwagi na brak możliwości spełnienia wymogów sanitarnych w zakresie żywienia dzieci. W roku 2013 w 4 placówkach oświatowo - wychowawczych (w 2 żłobkach i 2 przedszkolach) na terenie m. Koszalina prowadzone było dochodzenie epidemiologiczne w związku ze zgłoszeniem zbiorowego zachorowania wśród dzieci z objawami ze strony przewodu pokarmowego. W trakcie prowadzonych dochodzeń, PPIS w Koszalinie uczestniczył w interwencji w zakresie kontroli stanu sanitarno-higienicznego wszystkich użytkowanych pomieszczeń w danej placówce (w szczególności pomieszczeń sanitarnych) oraz sprzętu w niej używanego, jak również zapisów z dokonywanych czynności mycia i dezynfekcji poszczególnych pomieszczeń oraz używanego w nich sprzętu, wynikających z obowiązujących w placówce procedur. W 2 placówkach przedszkolnych - wyizolowanym głównym czynnikiem etiologicznym zachorowań była *Salmonella Enteritidis*. Za brak nadzoru nad prowadzeniem przez personel właściwego reżimu sanitarnego w zakresie higieny osobistej dzieci oraz prowadzonych czynności mycia i dezynfekcji pomieszczeń oraz będącego na wyposażeniu sprzętu, osobę winną zaniedbań ukarano mandatem, placówkę obciążono kosztami kontroli. W drugim - odnotowano 14 zachorowań wśród dzieci. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-higienicznego placówki.

We wszystkich placówkach, w których wystąpiło zbiorowe zachorowanie wśród dzieci głównym zaleceniem było wzmożenie reżimu sanitarnego w placówce poprzez codzienne mycie i dezynfekcję pomieszczeń i sprzętu, ze szczególnym uwzględnieniem sanitariatów i będących na wyposażeniu urządzeń sanitarnych, wzmożenie reżimu sanitarnego odnośnie higieny osobistej dzieci i personelu.

W roku ubiegłym wpływały do Państwowej Inspekcji Sanitarnej liczne sygnały, a także prośby o interwencje, dotyczące występowania w sposób bardzo uciążliwy, bo nawracający, wszawicy u dzieci. Powyższy problem zgłaszany był zarówno przez rodziców, jak również przez same dyrekcje placówek. Problem wszawicy występuje zarówno w szkołach, jak

i w przedszkolach. W szkołach przy dobrej współpracy dyrekcji z pielęgniarką szkolną oraz opiekunami dzieci, problem wszawicy jest opanowany. Natomiast w przypadku przedszkoli, z uwagi na brak profilaktycznej opieki zdrowotnej w placówce, wszawica staje się poważnym problemem, określanym przez rodziców jako przewlekły. Na początku roku ubiegłego Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Koszalinie skierował do wszystkich organów prowadzących pismo, w którym przedstawiono „Stanowisko Departamentu Matki i Dziecka w Ministerstwie Zdrowia w sprawie zapobiegania i zwalczania wszawicy u dzieci i młodzieży” z prośbą o przekazanie ww. informacji podległym placówkom oświatowo-wychowawczym, celem ukierunkowania podejmowanych przez dyrektorów placówek działań zmierzających do likwidacji wszawicy.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Koszalinie mając na uwadze dobro dzieci i prawidłowe funkcjonowanie placówek przedszkolnych wystąpił z wnioskiem do wszystkich organów prowadzących o podjęcie kompleksowych, konsekwentnych działań wprowadzających profilaktykę i zwalczanie wszawicy w przedszkolach.

### 7.3. Higiena procesu nauczania

---

Warunki pracy ucznia w szkole mają wpływ na jego zdrowie i rezultaty nauczania, dlatego personel szkoły obowiązany jest do stworzenia prawidłowych warunków i odpowiedniej organizacji pracy ucznia. Zadaniem PPIS w Koszalinie jest nadzór nad higieną procesów nauczania. Sprawowanie nadzoru w tym zakresie ma na celu ochronę zdrowia dziecka/ucznia przed ujemnymi zjawiskami związanymi z pobytem dziecka w szkole i innej placówce opiekuńczo-wychowawczej. W 2013r. higieniczną oceną rozkładów zajęć lekcyjnych dokonano w 28 szkołach, w 222 oddziałach. W porównaniu do roku 2012 zwiększono nadzór nad ergonomią stanowisk pracy ucznia w szkołach. W 2013r. oceniono dostosowanie mebli szkolnych do wzrostu uczniów i przedszkolaków ogółem w 55 placówkach (2012r.- 47), w 185 oddziałach (2012r. - 148). Analizie poddano 3213 stanowisk pracy ucznia. Nieprawidłowości stwierdzono w 1 placówce (zespole szkół), w 3 oddziałach, dotyczyły 62 stanowisk. Na usunięcie nieprawidłowości i zapewnienie uczniom stanowisk pracy zgodnych z zasadami ergonomii wystosowano decyzje administracyjne.

W 2013r., podobnie jak w 2012r. dwuzmianowość występowała w tych samych 4 placówkach (Szkoła Podstawowa nr 9 w Koszalinie, Szkoła Podstawowa nr 18 w Koszalinie oraz Szkoła Podstawowa w Polanowie, Szkoła Podstawowa nr 17 w Koszalinie). Zajęcia rozpoczynały się o godzinie 8.00, a ostatnie kończyły się najpóźniej o 16.15. W szkołach, w których brakowało dostatecznej ilości sal dydaktycznych stosowano dwuzmianowość w kl. I-III, ostatecznie zajęcia kończyły się o godzinie 14.25 lub 15.15.

### 7.4. Infrastruktura do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego

---

W ostatnich latach odnotowujemy poprawę infrastruktury do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego, dzięki wybudowanym na terenie naszego miasta boiskom ogólnodostępnym „Orlik 2012” a także kompleksom sportowym przy szkołach (Gimnazjum

nr 6, Gimnazjum i Liceum Ogólnokształcącym działające przy Parafii Rzymsko-Katolickiej pw. Ducha Świętego). Wszystkie szkoły podstawowe na terenie miasta posiadają własne sale do prowadzenia zajęć sportowych. Również 5 gimnazjów nr 2, 6, 7, 11 i Gimnazjum Katolickie mają sale pełnowymiarowe oraz boiska szkolne. Ubogą infrastrukturę do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego ma pomimo posiadanego profilu sportowego Zespół Szkół Sportowych przy ul. Zwycięstwa 117. Posiada małą siłownię, dwie sale, w tym jedną rekreacyjną, bez zaplecza sanitarnego. W 3 szkołach (organem prowadzącym nie jest Prezydent Miasta) nie ma infrastruktury do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego (zarówno brak sali, jak i boiska). Należą do nich: Liceum Ogólnokształcące „Computer College” w Koszalinie, Publiczne Technikum Informatyczne „Computer College” w Koszalinie, Zespół Szkół Plastycznych w Koszalinie. Młodzież szkół, których baza do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego jest niewystarczająca korzystała z sal i boisk innych placówek lub obiektów miasta tj. stadionu „Bałtyk” w Koszalinie, hali „Gwardii”, hali sportowej i basenu „KOSiR”, sali sportowej przy ul. Orlej, sali gimnastycznej należącej Centrum Kształcenia Ustawicznego przy ul. Jana Pawła II oraz boisk „Orlik”, usytuowanych w różnych regionach miasta.

#### 7.5. Ocena warunków sanitarno-higienicznych dla dzieci w oddziałach zerowych

W 2013r. we wszystkich publicznych przedszkolach i w większości szkół podstawowych (poza SP nr 10, Społeczną SP „Nasza Szkoła”, Zespołem Szkół Sportowych i Zespołem Państwowych Szkół Muzycznych) funkcjonują tzw. oddziały zerowe dla dzieci 5 i 6 - letnich. Na przestrzeni 2009 do 2013r. w znacznej części szkół podstawowych przeprowadzona była przy zastosowaniu odpowiednich arkuszy tzw. ocena higieny procesu nauczania dokonywana zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego. Ocenie punktowej podlegały m.in. warunki pobytu stworzone w placówce dla dzieci 5-6 letnich. W oparciu o wyniki ocen oraz wyniki bieżących kontroli stwierdzić można, że w szkołach zapewnia się odpowiednie warunki sanitarno-higieniczne do nauki dla dzieci w tzw. oddziałach zerowych poprzez: zapewnienie powierzchni 2,5 m<sup>2</sup> na dziecko, wydzielenia części rekreacyjnej, wyposażenie w meble (stoliki i krzeselka) dostosowane są do wysokości dzieci, zapewnia się korzystanie z wydzielonych sanitariatów, wydzielone są miejsce dzieci mogły korzystać z placu rekreacyjnego. Szkoły zapewniają odpowiednie warunki do zajęć ruchowych. Większość szkół skorzystała z programu „Radosna szkoła”, dzięki któremu zostały wyposażone w odpowiedni sprzęt oraz urządzenia do zajęć ruchowych.

#### 7.6. Wypoczynek dzieci i młodzieży na terenie miasta

Na terenie Koszalina praktycznie zaprzestano wykorzystywać istniejącą bazę lokalową szkół lub internatów do wypoczynku dzieci i młodzieży w okresie wakacyjnym. Zewidencjonowanych placówek wypoczynku w roku 2013 (w oparciu o bazę MEN) na terenie miasta było 37, skontrolowano 18. Podobnie jak w latach ubiegłych na terenie Koszalina zorganizowana została tylko 1 forma wyjazdowa w okresie letnim tzw. wypoczynek

w obiekcie używanym okazjonalnie (szkoła). Był to obóz sportowy odbywający się w ramach Ogólnopolskiego Festiwalu Minikoszykówki zorganizowany przez Polski Związek Koszykówki w Koszalinie „Żak”. Podobnie jak w latach ubiegłych zakwaterowanie i zaplecze sportowe uczestnicy obozu mieli zapewnione w Zespole Szkół nr 11 w Koszalinie przy ul. Jabłoniowej 23. Na obozie wypoczywało 416 uczestników w wieku od 9-12 lat. Nie stwierdzono nieprawidłowości w trakcie trwania wypoczynku. Uczestnikom wypoczynku zapewniono pełne wyżywienie na miejscu w stołówce szkolnej.

Podobnie jak w latach ubiegłych, dla dzieci pozostających w mieście, kluby osiedlowe oraz środowiskowe ogniska wychowawcze TPD itd., zorganizowały wypoczynek w miejscu zamieszkania zarówno w okresie ferii zimowych, jak i letnich. Kluby i ogniska posiadały dobre warunki sanitarno-techniczne. Były to:

- Klub Osiedlowy KSM „Przylesie” w Koszalinie ul. Szenwalda 2,
- Centrum Rozrywki „Na Pięterku” w Koszalinie ul. Jana Pawła II 15 a,
- Klub Osiedlowy KSM „Kanion” w Koszalinie ul. Krzyżanowskiego 26,
- Klub Osiedlowy KSM „Nasz Dom” w Koszalinie, ul. Zwycięstwa 148.

Ponadto wypoczynek dla dzieci i młodzieży na terenie miasta w formie półkolonii zorganizowany był w:

Katolickiej Szkole Podstawowej ul. Staszica 38- półkolonia letnia organizowana przez Parafię p.w. Ducha Świętego- w II turnusach uczestniczyło 72 dzieci, Szkole Języków Obcych SML w Galerii Emka Koszalinie ul. Jana Pawła II – wypoczynek zarówno latem, jak i w ferie zimowe zorganizowany był w kilku 5 dniowych turnusach w formie zajęć edukacyjnych; dzieci zapewnione miały II śniadanie oraz obiad 1 daniowy dostarczany przez firmę cateringową.

Dzieci w okresie wolnym od nauki korzystały także z placówek typu świetlice środowiskowe w ramach „otwartych drzwi”. Po raz pierwszy w tym roku wypoczynek letni dla dzieci i młodzieży w formie otwartej nieodpłatnej półkolonii zgłoszonej do Kuratorium Oświaty zorganizował Kościół Chrystusowy w pomieszczeniach Punktu Przedszkolnego „Kamyczek” przy ul. Gnieźnieńskiej. W 5 dniowych zajęciach uczestniczyły dzieci z tzw. trudnych środowisk socjalnych i rodzin zastępczych .W różnego rodzaju zajęciach (w tym nauce j. angielskiego) brało udział przeszło 60 dzieci (zapisanych było 73). Dzieciom zapewniono II śniadanie oraz posiłek obiadowy.

We wszystkich ww. obiektach dzieci miały zapewnione dobre warunki sanitarne do wypoczynku. W większości są to obiekty całoroczne znajdujące się pod stałym nadzorem sanitarnym Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Nie były zgłaszane żadne interwencje odnośnie warunków sanitarnych obiektów, w których odbywał się wypoczynek dzieci i młodzieży na terenie miasta i nie wystąpiły w nich zachorowania zbiorowe.



Stan sanitarno-technicznego szkół, przedszkoli, żłobków oraz innych placówek oświatowo-wychowawczych na terenie miasta Koszalina PPIS w Koszalinie ocenia jako dobry. Na przestrzeni ostatnich lat zwiększyła się w sposób istotny liczba nowo otwartych, o dobrym standardzie i stanie sanitarnym placówek dla dzieci tj. żłobki, kluby dziecięce, jak również placówki przedszkolne. Są to placówki zarówno prywatne, jak i państwowe. Dyskusyjne wydaje się jednak zróżnicowane podejście, wynikające z regulacji prawnej nierówne traktowanie podmiotów w zakresie przeprowadzania kontroli, dotyczy to żłobków i klubów dziecięcych. Dla niepublicznych żłobków i klubów dziecięcych mają zastosowanie przepisy ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej, co narzuca min. konieczność zawiadamiania przedsiębiorcy o zamiarze kontroli, czego nie stosuje się do żłobków publicznych a także niepublicznych przedszkoli prowadzonych przez prywatnych przedsiębiorców, dla których z kolei mają zastosowanie przepisy ustawy o systemie oświaty. Kontrola warunków środowiskowych w nadzorowanych przez nas placówkach oświatowo-wychowawczych wpływa na poprawę warunków oświetlenia sztucznego w obiektach (poparte jest to wynikami badań natężenia oświetlenia), co w sposób istotny wpływa korzystnie na higienę pracy dziecka, a tym samym lepszą efektywność uczenia się. Systematyczne kontrolowanie stanowisk pracy uczniów i przedszkolaków w zakresie ergonomii stanowisk pracy, daje pożądany skutek w postaci zwiększonej liczby wymiany przez dyrektorów starych mebli na nowe, a w przypadku posiadania przez placówkę starego wyposażenia prawidłowe zgodne z PN jego oznakowanie i zestawienie. Dzięki wprowadzonym regulacjom prawnym i ich konsekwentnym egzekwowaniu podczas prowadzonego nadzoru nad szkołami, w każdej placówce szkolnej na nadzorowanym terenie zapewniony jest stały dostęp do bieżącej ciepłej wody oraz środków higienicznych, co pozwala na zachowanie podstawowej zasady higieny osobistej.

## 8. OŚWIATA ZDROWOTNA I PROMOCJA ZDROWIA

---

Kierunki działań Sekcji Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia w roku 2013 wynikały z zapisów ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, działań zalecanych przez Światową Organizację Zdrowia, Komisję Europejską, Ministerstwo Zdrowia i Główny Inspektorat Sanitarny, a także z sytuacji epidemiologicznej oraz bieżących potrzeb zdrowotnych ludności.

Do priorytetowych zamierzeń PPIS w Koszalinie należało:

- Realizować zadania wynikające z „Programu Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu w Polsce (POZNPT). Cele i zadania na lata 2010-13” (Art.1., Art.3. ustawy z dnia 9 listopada 1995r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych) (DZ. U. z 1996r. Nr 10, poz. 55 z późn. zm.),
- Realizować zadania w zakresie kształtowania postaw i zachowań zdrowotnych dotyczących prawidłowego żywienia i aktywności fizycznej w oparciu o założenia programu edukacyjnego „Trzymaj Formę” realizowanego w szkołach podstawowych i gimnazjach,

- Realizować zadania w zakresie „Profilaktycznego programu w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych”,
- Realizować zadania wynikające z założeń „Krajowego Programu Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV” opracowanego na lata 2012-2016 oraz bieżących potrzeb ludności.

### 8.1. Interwencje programowe

---

#### Ogólnopolski program edukacyjny „Trzymaj Formę”.

Celem programu była edukacja w zakresie kształtowania prozdrowotnych nawyków wśród dzieci i młodzieży szkolnej poprzez naukę zasad zbilansowanej diety i aktywnego stylu życia w oparciu o odpowiedzialność indywidualną i wolny wybór jednostki. Program przeznaczony dla uczniów klas I- III szkół gimnazjalnych i uczniów klas V- VI szkół podstawowych. Ogólna liczba szkół realizujących program -10.

W ramach realizacji programu Powiatowa Stacja Sanitarno- Epidemiologiczna w Koszalinie uczestniczyła w ogólnopolskim *Konkursie wiedzy o zdrowym stylu życia „Trzymaj Formę”*. Organizatorem konkursu był Główny Inspektor Sanitarny oraz Polska Federacja Producentów Żywności Związek Pracodawców. Konkurs przeprowadzany był tylko w czterech wybranych województwach: zachodniopomorskim, małopolskim, opolskim oraz śląskim. Do etapu powiatowego zakwalifikowały się 2 szkoły z miasta Koszalina: Gimnazjum Sportowe i Gimnazjum nr 6, łącznie udział w etapie szkolnym wzięło 79 uczniów, natomiast do etapu powiatowego zakwalifikowano 3 uczniów.

Powiatowa Stacja Sanitarno- Epidemiologiczna w Koszalinie była również partnerem w imprezie organizowanej przez Radio Koszalin i Głos Koszaliński przebiegającej pod hasłem: „Bieganie mamy we krwi” w dniu 25.05.2013r. Do udziału w akcji zaproszono szkoły realizujące program z terenu miasta Koszalina. W ramach doskonalenia szkolnych koordynatorów programu zorganizowano dwa szkolenia programowe, na których przedstawiono główne cele i założenia programowe, oraz wykład pani dietetyk z Poradni Dietetycznej „Dietetycznie Zdrowo” w Koszalinie, która przedstawiła tematykę związaną z prawidłowym i nieprawidłowym żywieniem dzieci i młodzieży. Szkolni koordynatorzy programu stosują wiele różnorodnych form i metod w ramach realizacji programu, poczynając od prelekcji i wykładów dla rodziców, kończąc na wspólnych imprezach prozdrowotnych z szeroką tematyką dla całej społeczności szkolnej.

#### „Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu”

Celem programu było ukazanie zysków płynących z niepalenia oraz zagrożeń wynikających z czynnego i biernego palenia tytoniu. Program ten służył motywowaniu palaczy, a przede wszystkim młodzieży do zaprzestania palenia tytoniu i prób rzucania palenia. W ramach działań programowych organizowano prelekcje związane z tematyką palenia tytoniu dla wychowanków Specjalnego Ośrodka Szkolno - Wychowawczego w Koszalinie, uczestników

wypoczynku zimowego i letniego organizowanego na terenie miasta Koszalina. Program monitorowano poprzez miesięczne sprawozdania dotyczące oceny w zakresie przestrzegania zakazu palenia tytoniu w zakładach objętych nadzorem bieżącym Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Koszalinie tj. placówki nauczania i wychowania, zakłady opieki zdrowotnej, zakłady pracy, zakłady gastronomiczne.

W ramach realizacji „Programu Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu” zrealizowano następujące programy ogólnopolskie:

- Program edukacji antytytoniowej „Czyste powietrze wokół nas”
- Program przedszkolnej edukacji antytytoniowej dla dzieci 5 i 6 letnich.
- Celem głównym programu był wzrost kompetencji rodziców w zakresie ochrony dzieci przed ekspozycją na dym tytoniowy oraz zwiększenie umiejętności dzieci w zakresie radzenia sobie w sytuacjach, gdy przebywają w zadymionych pomieszczeniach lub gdy dorośli palą przy nich tytoń. Program przeznaczony jest dla dzieci 5 i 6 – letnich.

W roku 2013 w programie uczestniczyło 13 przedszkoli z terenu miasta Koszalina. W ramach realizacji programu Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Koszalinie zorganizowała międzyprzedszkolny konkurs plastyczno- techniczny pt. „Dinek- przyjaciel niepalących”. Konkurs adresowany był do grup przedszkolnych 5 i 6-latków, do udziału zgłosiło się 10 przedszkoli z terenu miasta Koszalina. Głównym celem konkursu było kształtowanie wyobraźni dzieci poprzez prace plastyczne oraz zwiększenie ich umiejętności w zakresie radzenia sobie w sytuacjach, gdy przebywają w zadymionych pomieszczeniach lub gdy dorośli palą przy nich tytoń. Dzieci miały za zadanie przygotować przestrzenną postać Dinka –przyjaciela programu. Rozstrzygnięcie konkursu odbyło się w Sali Sesyjnej Urzędu Miejskiego w Koszalinie dnia 24 maja 2013. Nagrody w postaci zestawów sportowych dla grupy biorącej udział w konkursie ufundowane zostały przez Urząd Miejski w Koszalinie, a wręczone przez Pana Leopolda Ostrowskiego z-ca Prezydenta Miasta Koszalina oraz Panią Ewę Betlewicz- Dawidziuk Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie.

W ramach doskonalenia przedszkolnych koordynatorów programu zorganizowano dwa szkolenia programowe, na których przedstawiono główne cele i założenia programowe, oraz wykład pani dietetyk z Poradni Dietetycznej „Dietetycznie Zdrowo” w Koszalinie, która przedstawiła tematykę jednostek chorobowych związanym z czynnym i biernym paleniem tytoniu. Przedszkolni koordynatorzy programu stosują wiele różnorodnych form i metod w ramach realizacji programu, poczynając od artykułów w prasie branżowej, prelekcji i wykładów dla rodziców kończąc na wspólnych imprezach prozdrowotnych z szeroką tematyką dla całej społeczności przedszkolnej. Program edukacji antytytoniowej „Czyste Powietrze Wokół Nas” jest zgodny z Programem Wychowania Przedszkolnego. Podczas realizacji programu zdarza się, że presja dziecka była tak duża na palących rodziców, że rozstali się oni z nałogiem bądź ograniczyli palenie papierosów przy dzieciach.

### „Nie pal przy mnie, proszę”

Program edukacji antytytoniowej przeznaczony był dla uczniów klas I- III szkoły podstawowej. Celem programu było przede wszystkim kształtowanie u dzieci postaw odpowiedzialności za własne zdrowie, uświadomienie dzieciom, że palenie tytoniu jest szkodliwe dla zdrowia, uwrażliwienie dzieci na szkodliwe oddziaływanie dymu papierosowego związane z biernym paleniem, wykształcenie u dzieci umiejętności radzenia sobie w sytuacjach, gdy inni ludzie palą przy nich tytoń. W roku 2013 udział w programie wzięło 8 szkół podstawowych z terenu w miasta Koszalina. W ramach doskonalenia szkolnych koordynatorów programu zorganizowano szkolenie programowe, na którym przedstawiono główne cele i założenia programowe, oraz wykład pani dietetyk z Poradni Dietetycznej „Dietetycznie Zdrowo” w Koszalinie, która przedstawiła tematykę jednostek chorobowych związanych z czynnym i biernym paleniem tytoniu.

Zdaniem szkolnych koordynatorów program „Nie pal przy mnie, proszę”, jest dobrze przyjmowany przez dzieci, które otwarcie rozmawiają, przedstawiają swoje argumenty oraz szukają odpowiednich rozwiązań aby zerwać z nałogiem. Jednak podstawowym mankamentem programu jest brak materiałów pomocniczych do jego realizacji. Potrzebne są środki dydaktyczne, które bardziej pobudzą wyobraźnię dzieci (filmy poglądowe, plansze, prezentacje multimedialne, ulotki, karty pracy ucznia itp.) Problem palenia papierosów przez osoby dorosłe w obecności dzieci jest problemem trudnym. Palący przy swoich dzieciach rodzice często denerwują się, gdy ktoś zwraca im uwagę. Dziecko w młodszym wieku szkolnym, jeśli ma przystąpić do rzeczowej dyskusji na te tematy, powinno posiłkować się solidną wiedzą popartą np.: prezentacjami multimedialnymi. Niestety Powiatowa Stacja Sanitarno- Epidemiologiczna w Koszalinie nie posiada dodatkowych środków finansowanych na wzbogacenie programu.

### „Znajdź właściwe rozwiązanie”

Program profilaktyki palenia tytoniu dla uczniów starszych klas szkoły podstawowej i gimnazjum. Był to program zwiększający wiedzę uczniów w zakresie szkodliwości dymu tytoniowego, kształtujący umiejętności dbania o zdrowie własne i swoich bliskich oraz kształtujący postawę asertywną związaną z unikaniem czynnego i biernego palenia tytoniu. Głównym celem programu było zapobieganie paleniu tytoniu wśród młodzieży szkolnej. W roku 2013 udział w programie wzięło 14 placówek (szkoły podstawowe i gimnazja z terenu miasta Koszalina). Zdaniem szkolnych koordynatorów program „Znajdź właściwe rozwiązanie” całkowicie odpowiada Szkolnemu Programowi Profilaktyki w szkole. Spełnia on oczekiwania uczniów, pedagogów, nauczycieli i rodziców. Jest dostosowany do możliwości intelektualnych i umiejętności uczniów. Część dzieci uczestnicząca w programie wykazuje się dużą wiedzą, która jest przekazywana na grunt rodziny i powoduje, iż częściowo rodzice zmieniają swoje zachowania dotyczące palenia tytoniu.

### „Światowy Dzień bez Tytoniu”

Celem obchodów Światowego Dnia bez Tytoniu w 2013r. było przyczynienie się do ochrony obecnych i przyszłych pokoleń przed skutkami zdrowotnymi, społecznymi i ekonomicznymi

wynikającymi z narażenia na dym tytoniowy poprzez działania wspierające zakaz reklamy i promocji wyrobów tytoniowych oraz sponsorowania przez firmy tytoniowe.

W ramach obchodów „Światowego Dnia bez Tytoniu” Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Koszalinie w dniu 09.05.2013r. zorganizowała „VIII Festiwal Piosenki o Zdrowiu”. Celem Festiwalu było zainteresowanie dzieci, młodzieży i ich opiekunów tematyką zdrowia, zainspirowanie uczestników do poszukiwań treści prozdrowotnych i nowych form wyrazu oraz aktywizacja środowisk szkolnych w zakresie działań prozdrowotnych. Konkurs skierowany był do dzieci przedszkolnych, uczniów szkół podstawowych i gimnazjów. Tematyka Festiwalu ukierunkowana była na obchody Światowego Dnia bez Tytoniu, ze szczególnym uwzględnieniem młodych kobiet oraz wpływu czynnego i biernego palenia tytoniu na zdrowie człowieka, profilaktyki chorób spowodowanych paleniem tytoniu, zdrowym stylem życia. Do Festiwalu przystąpiło 9 przedszkoli, 2 szkoły podstawowe i 1 gimnazjum z terenu miasta Koszalina. Szkoła Podstawowa nr 5 z Zespołu Szkół nr 13 w Koszalinie została zakwalifikowana do etapu wojewódzkiego, który odbył się w Szczecinie 28 maja 2013r.

#### „Światowy Dzień Rzucania Palenia”

W ramach obchodów „Światowego Dnia Rzucania Palenia” Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Koszalinie zorganizowała prelekcja pt. „Palisz, Płacisz – zdrowie tracisz” dla uczniów szkoły ponadgimnazjalnej. Większość placówek oświatowych realizuje obchody „Światowego Dnia Rzucania Palenia” poprzez organizację konkursów, imprez prozdrowotnych, apelów. Co roku Szkoła Podstawowa nr 13 w Koszalinie organizuje całodzienną akcję promującą modę na niepalnie, w czasie, której prowadzone są konkursy wiedzy, plastyczne, inscenizacje, prelekcje i występy artystyczne dla całej społeczności lokalnej.

#### „Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych”

Celem Projektu było ograniczenie używania substancji psychoaktywnych przez kobiety w wieku prokreacyjnym, tj. między 15 a 49 rokiem życia oraz przez młodzież. Projekt realizowany był przez Główny Inspektorat Sanitarny w partnerstwie czterech instytucji: Państwowej Agencji Rozwiązywania Problemów Alkoholowych, Krajowego Biura Do Spraw Przeciwdziałania Narkomanii, Instytut Medycyny Pracy im. Jerzego Nofera w Łodzi oraz Instytut Medycyny Wsi im. Witolda Chodźki w Lublinie.

Projekt współfinansowany jest w ramach Szwajcarsko- Polskiego Programu Współpracy. Zaplanowane cele na lata 2012-2016 w ramach realizacji Projektu osiągnięte zostaną poprzez edukację:

- szkolnych koordynatorów programu i uczniów w ramach realizacji programu edukacyjnego „ARS, czyli jak dbać o miłość”, program przeznaczony dla uczniów szkół ponadgimnazjalnych rozpoczyna się w II półroczu roku szkolnego 2013/2014;

- kadry medycznej i pacjentów- we wrześniu 2013r. zostało przeprowadzonych 10 szkoleń dla przedstawicieli kadry medycznej. W sumie w szkoleniach udział wzięło 897 osób, które następnie będą edukowały pacjentów i pracowników- program edukacyjny oraz szkolenia dla pracodawców w zakładach pracy prowadzony przez Partnera Projektu- Instytut Medycyny Pracy w Łodzi;
- ogółu społeczeństwa- kampania społeczna/ medialna zaplanowana na III kwartał 2014r.

Do udziału w I edycji programu edukacyjnego „ARS, czyli jak dbać o miłość” z terenu miasta Koszalina zgłosiły się 2 szkoły ponadgimnazjalne. Szkolenie programowe z udziałem przedstawicieli Głównego Inspektoratu Sanitarnego zaplanowane jest na dzień 12.03.2014r.

#### „Krajowy Program Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV”

Celem głównym było promowanie testowania w kierunku HIV. Zachęcanie do wykonywania testów w punktach konsultacyjno- diagnostycznych. Cele szczegółowe to uświadomienie, że negatywny wynik testu dzisiaj, nie chroni przed zakażeniem HIV w przyszłości, wzrost poziomu wiedzy na temat HIV/AIDS, ze szczególnym uwzględnieniem odpowiedzialności za własne zdrowie i życie, zmniejszenie poziomu ryzykownych zachowań i uświadomienie faktu, że osoby zakażone wirusem HIV mogą żyć wśród nas. Program adresowany był do mieszkańców miasta Koszalina. W ramach prowadzonych działań Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Koszalinie całorocznie promowała anonimowe i bezpłatne wykonywanie testu w kierunku HIV w Punktach Konsultacyjno – Diagnostycznych. W dniu 22.06.2013r. w ramach imprezy prozdrowotnej przebiegającej pod hasłem „III Piknik Zdrowia i Bezpieczeństwa” Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia zorganizowała stoisko edukacyjne, na którym odbywała się dystrybucja materiałów oraz poradnictwo w zakresie profilaktyki HIV/AIDS. Organizator imprezy: Zarząd Obiektów Sportowych w Koszalinie, Komenda Miejska Policji w Koszalinie, Grupa Made in Koszalin i Centrum Kultury 105 w Koszalinie. W ramach obchodów „Światowego Dnia AIDS” Powiatowa Stacja Sanitarno- Epidemiologiczna w Koszalinie zorganizowała konkursy wiedzy dla uczniów szkół gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych. Dnia 28.11.2013r. w Zespole Szkół nr 1 w Koszalinie został przeprowadzony i rozstrzygnięty międzyszkolny konkurs wiedzy o HIV/AIDS dla uczniów szkół gimnazjalnych. Głównym celem konkursu było zwrócenie uwagi na problem występowania zakażenia wirusem HIV wśród młodych osób, powstrzymanie ich od ryzykownych zachowań seksualnych, które mają zazwyczaj miejsce po spożyciu alkoholu lub narkotyków. Działania organizowane były we współpracy z Zespołem Szkół nr 1 w Koszalinie i Centrum Edukacji Nauczycieli w Koszalinie. Udział w konkursie wzięło 6 szkół gimnazjalnych z terenu miasta Koszalina, łącznie 18 uczestników podzielonych na 3 osobowe reprezentacje ze szkół. Na początku spotkania odbył się wykład dotyczący profilaktyki HIV/AIDS i chorób zakaźnych, następnie zajęcia warsztatowe i test wiedzy- łączna suma zdobytych punktów decydowała o podium. Uczestnicy konkursu otrzymali w nagrodę słuchawki, pendrive, kubki i dyplomu ufundowane przez Urząd Miejski w Koszalinie.

Dnia 29.11. 2013r. Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia w auli Zespołu Szkół nr 1 w Koszalinie, przeprowadziła i rozstrzygnęła międzyszkolny konkurs wiedzy przebiegający pod hasłem „Żyję bez ryzyka HIV/AIDS”. Głównym celem konkursu było zwrócenie uwagi na problem występowania zakażenia wirusem HIV wśród młodych osób, powstrzymanie ich od ryzykownych zachowań seksualnych, które mają zazwyczaj miejsce po spożyciu alkoholu lub narkotyków. Do udziału w konkursie zgłosiło się 5 szkół ponadgimnazjalnych z terenu miasta Koszalina. Łącznie w konkursie udział wzięło 26 osób. Laureaci konkursu otrzymali w nagrodę sprzęt elektroniczny, kubki i dyplomy. Sponsorem nagród był Urząd Miejski w Koszalinie. W ramach działań programowych prowadzone były również prelekcje połączone z możliwością wykonania badania w kierunku wirusa HIV dla podopiecznych Miejskiego Ośrodka Adaptacji Społecznej w Koszalinie i osadzonych w Zakładzie Karnym w Starem Bornem.

## 8.2. Interwencje nieprogramowe

---

### „Profilaktyka grypy”

Celem działań było zmniejszenie zakażeń grypą, poznanie przez społeczeństwo objawów oraz sposobów jej zapobiegania. W ramach prowadzonych działań pracownik Sekcji Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia przeprowadzał rozmowy instruktażowe z dyrekcją i kadrą pedagogiczną placówek z zakresu profilaktyki grypy. W Specjalnym Ośrodku Szkolno-Wychowawczym w Koszalinie oraz w klubach osiedlowych w ramach akcji „Bezpieczne Ferie 2013” prowadzone były prelekcje z zakresu profilaktyki grypy. Na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Koszalinie na bieżąco zamieszczane były informacje dotyczące grypy, w wizytowanych placówkach szkolno - wychowawczych prowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych. Podczas prowadzonych spotkań w obiektach wypoczynku zimowego dzieci i młodzieży pracownik Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia przeprowadzał narady z kierownikami i kadrą pedagogiczną placówek z zakresu profilaktyki grypy. Informowano dyrekcję i kadrę pedagogiczną placówek o możliwości obejrzenia spotu dotyczącego profilaktyki grypy na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Koszalinie.

### „Światowy Dzień Zdrowia”

Głównym celem obchodów było podniesienie świadomości społeczeństwa na temat przyczyn i skutków nadciśnienia tętniczego. Hasłem przewodnim Światowego Dnia Zdrowia 2013r. było „Zdrowe bicie serca”. Działania adresowane były do mieszkańców miasta Koszalina. W ramach realizacji działań Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia przeprowadziła prelekcje dla uczniów szkół ponadgimnazjalnych oraz zamieściła na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Koszalinie informacje dotyczące „Światowego Dnia Zdrowia, wystosowała pisma informacyjne i przekazała materiały edukacyjne na temat „Światowego Dnia Zdrowia” do dyrekcji szkół podstawowych,

gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych, do kierowników ZOZ i NZOZ, UG, UM i G i lokalnych mediów.

#### „Bezpieczne Ferie 2013”

Celem akcji było uświadamianie i szerzenie wiedzy z zakresu profilaktyk: palenia tytoniu, meningokokowej, stomatologicznej, profilaktyki HIV/AIDS, grypy sezonowej. Obiekty wypoczynku zimowego objęte edukacją Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia: Pałac Młodzieży w Koszalinie, Świetlice Środowiskowe TPD „Północ”, „Grono”, Klub Osiedlowy KSM „Nasz Dom”, „Przylesie”, „Na Skarpie”, „Na Pięterku”, „W Klocku” w Koszalinie i Świetlica Profilaktyczno- Wychowawcza „Caritas” w Koszalinie. W ramach realizacji działań edukacyjnych pracownik Sekcji Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia przeprowadzał prelekcje dla uczestników wypoczynku zimowego oraz narady dla kierowników i kadry pedagogicznej z zakresu profilaktyki: grypy, palenia tytoniu, higieny jamy ustnej, profilaktyki HIV/AIDS, zapobiegania zatruciom pokarmowym, zasad udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej. Informowano kierowników i kadrę pedagogiczną obiektów o możliwości skorzystania ze spotów dot. profilaktyki grypy ze strony internetowej Powiatowej Stacji Sanitarnej- Epidemiologicznej w Koszalinie.

#### „Bezpieczne Wakacje 2013”

W ramach akcji propagowano wśród dzieci i młodzieży zasady zdrowego odżywiania z uwzględnieniem spożywania sezonowych warzyw i owoców z nastawieniem na ograniczanie konserwowanej żywności. Zachęcano do aktywności fizycznej, kształtowania prawidłowych nawyków higienicznych, zapobiegania nałogom, propagowano profilaktykę HIV/AIDS i utrwalano zasady udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej. Akcja skierowana była do dzieci i młodzieży w wieku od 6 do 18 roku życia. Obiekty wypoczynku letniego dzieci i młodzieży objęte edukacją Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia: Świetlica Profilaktyczno – Wychowawcza „Caritas” w Koszalinie, TPD „Horyzont” w Koszalinie, Klub Osiedlowy „Nasz Dom” w Koszalinie, Klub Osiedlowy „Kanion” w Koszalinie, Centrum Rozrywki „Na Pięterku” w Koszalinie. W ramach prowadzonych działań PPIS w Koszalinie przeprowadzał prelekcje dla uczestników wypoczynku letniego oraz rozmowy instruktażowe z kierownikami i kadrą pedagogiczną obiektów wypoczynku letniego z zakresu profilaktyk: palenia tytoniu, meningokokowej, higieny jamy ustnej, profilaktyki HIV/AIDS, zapobiegania zatruciom pokarmowym, zasad udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej. Na miejscu pozostawiano materiały oświatowo- zdrowotne na temat w/w profilaktyk. W ramach akcji „Bezpieczne Wakacje 2013” organizowanej przez Urząd Miejski w Koszalinie i Centrum Kultury 105 w Koszalinie Powiatowa Stacja Sanitarnej- Epidemiologiczna w Koszalinie zorganizowała stoisko edukacyjne połączone z konkursami i prozdrowotnymi poradami. W trakcie imprezy dzieci brały udział w warsztatach dotyczących higieny jamy ustnej.

#### „Europejski Dzień Wiedzy o Antybiotykach”

Celem akcji było zwrócenie uwagi na częstość stosowania antybiotyków oraz ukazanie sposobu leczenia bez antybiotyków. Działania adresowane były do mieszkańców miasta



Koszalina. W ramach akcji na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Koszalinie na bieżąco zamieszczano informację na temat „Europejskiego Dnia Wiedzy o Antybiotykach”. Prowadzono dystrybucję plakatów i ulotek do zakładów opieki zdrowotnej oraz lokalnych aptek w Koszalinie. Podejmowane działania w ramach „Europejskiego Dnia Wiedzy o Antybiotykach” są potrzebne, ponieważ zwracają uwagę społeczeństwa lokalnego na zbyt częste zażywanie antybiotyków nawet przy lekkim przeziębieniu.

#### „Europejski Tydzień Szczepień”

Celem akcji była popularyzacja szczepień ochronnych oraz zapobieganie chorobom zakaźnym. PPIS w Koszalinie wysłała pisma informacyjne z założeniami obchodów „Europejskiego Tygodnia Szczepień” do władz lokalnych, ZOZ, NZOZ, placówek szkolno-wychowawczych, zorganizowano również konferencję prasową, na której oprócz historii szczepionki i szczepień przedstawiono sytuację wyszczepialności na terenie nadzorowany przez Powiatową Stację Sanitarno- Epidemiologiczną w Koszalinie. W czasie trwania akcji w Stacji działał bezpłatny punkt informacyjny, w którym można było zasięgnąć porady dotyczącej szczepień i otrzymać materiały edukacyjne, m.in. kalendarz szczepień.

#### „Profilaktyka chorób nowotworowych”

Celem akcji było zapobieganie zachorowaniom na raka skóry - czerniaka oraz motywowanie społeczeństwa do wykonywania badań profilaktycznych oraz rozpropagowanie w środowisku lokalnym wiedzy na temat chorób nowotworowych. Dnia 21.02.2013r. Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia PSSE w Koszalinie we współpracy z Zespołem Szkół nr 1 w Koszalinie uczestniczyła w happeningu uliczny. Happening oprócz tradycyjnego przejścia główną ulicą Koszalina, zawierał w programie występy artystyczne, zbieranie podpisów wśród społeczeństwa pod deklaracjami zobowiązującymi do badań profilaktycznych oraz rozdawnictwo ulotek z informacjami na temat czerniaka i możliwością badań w regionie. Na zakończenie młodzież przekazała zebrane w czasie trwania całej akcji materiały piśmiennicze dla przedstawiciela Domu Samotnej Matki „Dar Życia” w Koszalinie oraz dla Oddziału Onkologicznego Szpitala Wojewódzkiego w Koszalinie.

#### „Bezpieczne Grzybobranie”

Głównym celem akcji było pogłębienie wiedzy rodziców i opiekunów na temat zasad bezpiecznego grzybobrania oraz zapoznanie dzieci i rodziców z okazami grzybów jadalnych, niejadalnych i trujących. W ramach akcji w Przedszkolu nr 14 i Przedszkolu nr 15 w Koszalinie zorganizowano wystawę atrap gatunków grzybów. Wystawa cieszyła się dość dużym zainteresowaniem zarówno wśród dzieci jak i osób dorosłych. Łącznie wystawę obejrzało ponad 1500 przedszkolaków wspólnie z rodzicami. W Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Koszalinie co roku organizowany jest punkt, w którym każdy grzybiarz mający wątpliwości, co do swoich okazów może przynieść je celem zbadania i uzyskania fachowej opinii.

### 8.3. Podjęta współpraca w realizowanych przedsięwzięciach z samorządem lokalnym

Powiatowa Stacja Sanitarno- Epidemiologiczna w Koszalinie w roku 2013 nawiązała współpracę z:

- Urzędem Miejskim w Koszalinie – Wydział Kultury i Spraw Społecznych oraz Pełnomocnikiem Prezydenta ds. uzależnień - partner i sponsor przy organizacji działań prozdrowotnych (konkursy, imprezy prozdrowotne).

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Koszalinie prowadzi działania oświatowo – zdrowotne w większości przedszkoli, szkół i placówek szkolno – wychowawczych realizując interwencje programowe, nieprogramowe oraz różnego rodzaju akcje informacyjno- edukacyjne. Dla szkolnych koordynatorów programu organizowane są szkolenia i konferencje mające na celu pomoc w podejmowanych działaniach. Dyrekcja, kadra pedagogiczna, pielęgniarki aktywnie włączają się w realizację programów i chętnie zgłaszają się do wzięcia udziału w nowych programach proponowanych przez Powiatową Stację Sanitarno – Epidemiologiczną w Koszalinie.



## Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Koszalinie

Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Koszalinie  
ul. Zwycięstwa 136, 75-613 Koszalin

tel. 094 342-40-85; fax 094 342-53-57

<http://pssekoszalin.pis.gov.pl/> email: [psse.koszalin@pis.gov.pl](mailto:psse.koszalin@pis.gov.pl);