



**INFORMACJA PAŃSTWOWEGO POWIATOWEGO
INSPEKTORA SANITARNEGO O STANIE
BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO KOSZALINA
ZA ROK 2012**

Koszalin 2013r.

Wstęp:

Głównym celem Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest ochrona zdrowia ludzkiego przed szkodliwym wpływem środowiska oraz zapobieganie powstawaniu chorób zakaźnych i zawodowych.

W zadaniach Państwowej Inspekcji Sanitarnej mieścił się obszar ochrony zdrowia publicznego obejmujący nadzór nad warunkami higieny środowiska, higieny pracy w zakładach, procesów nauczania i wychowania, a także higieny wypoczynku i rekreacji oraz sprawowanie pieczy nad warunkami sanitarno-higienicznymi zakładów opieki zdrowotnej i bezpieczeństwem żywności.

Powiatowa Stacja Sanitarno- Epidemiologiczna w Koszalinie w roku 2012 kontynuowała realizację przedsięwzięć podjętych w roku 2011, 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.

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 2013.

SEKCJA EPIDEMIOLOGII

I. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych

W 2012 roku na terenie Koszalina zarejestrowano 1056 przypadków zachorowań na choroby zakaźne i zatrucia. Zarejestrowano 7 518 przypadków grypy i zakażeń grypopodobnych. Jest to wzrost o 355 przypadków w stosunku do 2011r. Wśród zachorowań na grypę nie odnotowano przypadków o serotypie A/H1N1/. Rejestracja zgłoszonych zachorowań na choroby zakaźne odbywała się w oparciu o aktualne definicje przypadków chorób zakaźnych opracowane na potrzeby nadzoru epidemiologicznego.

W 2012 roku zarejestrowano 25 osób, u których stwierdzono zachorowanie na gruźlicę oraz 2 przypadki zachorowania na choroby przenoszone drogą płciową. W dwóch przypadkach choroba zakaźna zakończyła się zgonem. W jednym przypadku z powodu gruźlicy, w drugim z powodu pneumokokowego zapalenia opon mózgowo- rdzeniowych.

W roku 2012 problemem epidemiologicznym było zwiększenie zachorowań na zakażenia dotyczące przewodu pokarmowego między innymi wirusowe oraz bakteryjne zakażenia jelitowe, a także biegunki i zapalenia żołądkowo jelitowe bliżej nieokreślone, prawdopodobnie zakaźnego pochodzenia. Powodem tej sytuacji było wystąpienie 2 ognisk zbiorowego zachorowania z objawami ze strony przewodu pokarmowego.

Hospitalizowano ogółem 207 osób z powodu chorób zakaźnych. Zarejestrowano 11 czasowych nosicieli pałeczki Salmonella.

1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych:

Jednostka chorobowa	Rok 2011	Rok 2012			Wsk. zap.
	liczba zachorowań	Liczba zachorowań	Liczba hospitalizacji	Czynnik Etiologiczny	
Wirusowe zakażenia jelitowe	59	121	40	70- rotawirusy, 4- adenowirusy, 47- nieokreślony	110,82
Biegunki i zapalenia żołądkowo –jelitowe BNO, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu	39	75	28	Nieokreślony	68.69

Inne bakteryjne zakażenia jelitowe inne określone i nieokreślone	3	17	1	15- Enterobacteriaceae 1- Clostridium difficile 1- nieokreślony	15,57
Zatrucia pokarmowe - Salmonellozowe	109	8	6	5- Salmonella Enteritidis 1- Typhimurium 1- Kentucky 1- Infantis	5,49
Salmonellozy pozajelitowe	0	2	1	2- Salmonella Mbanaka	1,83
Wirusowe zapalenie wątroby typu A	0	0	0	-	-
Wirusowe zapalenie wątroby typu B	0	3	3	Wirus HBV	2,74
Wirusowe zapalenie wątroby typu C	3	2	2	Wirus HCV	1,83
Ospa wietrzna	609	499	3	Herpesvirus varicella- zoster	457,03
Różyczka	4	12	0	Wirus różyczki	11,00
Nagminne zapalenie przyusznic /Świnka	5	11	0	-wirus świnki	10,07
Krztusiec	1	1	1	pałeczka Bordetella pertussis	0,92
Grypa sezonowa	7163	7518	0	Wirus grypy	-
Grypa wywołana nowym wirusem A/H1N1/	3	0	0	Wirus A/H1N1/	-
Bakteryjne zap. opon mózgowo- rdzeniowych i mózgu	0	4	4	2- Streptococcus pneumoniae 1- Listeria monocytogenes 1- krętek Borrelia	3,66
Wirusowe zap. opon mózgowo- rdzeniowych	2	4	4	Nieokreślony	3,66

Wirusowe zapalenie mózgu	1	3	3	Nieokreślony	2,75
Inwazyjna choroba meningokokowa – -zapalenie opon mózgowo -rdzeniowych (posocznica)	-	4 3 2	4 3 2	3- Neisseria meningitidis gr.B 1- Neisseria meningitidis gr C	3,66
Borelioza z Lyme	5	6	2	krętek Borrelia,	5,50
Styczność, narażenie na wściekliznę- potrzeba szczepień	27	14	0	Wirus wścieklizny	12,82
Encefalopatia gąbczasta - Choroba Creutzfeldta - Jakoba(CJD)	1	0	0	0	0
Płonica(szkarlatyna)	96	114	0	Paciorkowiec grupy A	104,41
Gruźlica	-	25	25	Prątek gruźlicy	22,90
Choroby przenoszone drogą płciową- kiła	-	2	-	Krętek błądy	1,83

2. Zatrucia i zakażenia pokarmowe

W nadzorze nad chorobami zakaźnymi zaobserwowano wzrost zachorowań w jednostkach chorobowych przenoszonych drogą pokarmową. Na taką sytuację miało wpływ wystąpienie 2 ognisk zbiorowego zachorowania z objawami ze strony przewodu pokarmowego, w których zachorowaniu uległo 35 osób. Odnotowano znaczny wzrost zachorowań na bakteryjne zakażenie jelitowe, z 3 przypadków w 2011 roku, do 17 przypadków w roku sprawozdawczym. Hospitalizowano 1 osobę.

W 15 przypadkach jako czynnik etiologiczny wyizolowano:

- bakterie z rodziny Enterobacteriaceae,
- w 1 przypadku przyczyną zachorowania była bakteria Clostridium defficile,
- a w jednym przypadku nie określono czynnika etiologicznego.

Wzrost zachorowań był powodem wystąpienia **ogniska zbiorowego zachorowania**. Znacznie wzrosła liczba przypadków zachorowań na wirusowe zakażenia jelitowe. Z 59 przyp. w roku 2011, do 121 przyp. w roku 2012. W 70 przypadkach czynnikiem etiologicznym były rotawirusy, w 4 przypadkach adenowirusy, natomiast w pozostałych 47 przypadkach nie określono czynnika etiologicznego. Na ogólną liczbę 121 zachorowań, 55 przypadków dotyczyło dzieci do lat 2. Hospitalizowano 40 osób, w tym 34 dzieci do lat 2. Zarejestrowano prawie dwukrotny wzrost liczby zachorowań na biegunki i zapalenia żołądkowo –jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu z 39 przypadków w 2011r. do 75 przyp. w 2012r. Najwięcej, bo aż 52 zachorowania wystąpiły u dzieci do lat dwóch. W tych przypadkach nie wykonano badań laboratoryjnych w kierunku biologicznych czynników chorobotwórczych.

Hospitalizowano 28 osób, w tym 27 to dzieci do lat 2. W rejestrowanych zatruciach pokarmowych w 2012r. niewielką grupę stanowiły zatrucia i zakażenia salmonellozowe. Zarejestrowano spadek tych zachorowań ze 109 przypadków w roku 2011, do 8 przypadków zachorowań w roku 2012.

Czynnikiem etiologicznym tych zachorowań była:

- pałeczka Salmonella Enteritidis - 5 przyp.
- pałeczka Salmonella Typhimurium - 1 przyp.
- pałeczka Salmonella Kentucky - 1 przyp.
- pałeczka Salmonella Infantis - 1 przyp.

Wśród zachorowań salmonellozowych wszystkie przypadki zarejestrowano jako przypadki potwierdzone laboratoryjnie. Z powodu salmonellozy hospitalizowano 6 osób. Nie zarejestrowano ognisk zachorowań, w których czynnikiem etiologicznym byłaby pałeczka Salmonella. Zarejestrowano 2 pojedyncze zachorowania na salmonellozę pozajelitową u osób dorosłych. Czynnikiem etiologicznym w obu przypadkach była pałeczka Salmonella Mbandaka. Obie osoby hospitalizowano.

3. Ogniska chorób przenoszonych drogą pokarmową

W roku sprawozdawczym zanotowano 2 ogniska zachorowania z objawami ze strony przewodu pokarmowego.

Pierwsze ognisko zbiorowego zachorowania, wystąpiło wśród wychowanków Specjalnego Ośrodka Szkolno - Wychowawczego w Koszalinie, będącego pod nadzorem Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie, który po konsultacji telefonicznej, z uwagi na ważność sprawy upoważnił Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie do przeprowadzania czynności kontrolnych oraz dochodzenia epidemiologicznego w tej placówce.

Ogółem liczba osób narażonych: 37, w tym 11 dzieci do lat 14. Liczba osób chorych ogółem: 15, w tym 5 dzieci do lat 14. Nikogo nie hospitalizowano. Czynnikiem etiologicznym wyizolowanym z potraw były bakterie z rodziny Enterobacteriaceae.

Czynnikami wspomagające to:

- brak dostatecznej higieny osobistej pracowników pionu żywienia. Stwierdzono wzrost drobnoustrojów niepoliczalny na powierzchni dłoni,
 - zanieczyszczony sprzęt produkcyjny, ze względu na wzrost drobnoustrojów niepoliczalny na powierzchni deski produkcyjnej oraz z wewnętrznej powierzchni windy przeznaczonej do transportu czystych naczyń.
- Nieprzestrzeganie podstawowych zasad higieny przy produkcji i obrocie żywnością stanowiło czynniki sprzyjające zachorowaniu. Źródłem zakażenia, mogła być prawdopodobnie: pasta z wędzonej makreli z pietruszką, cebulą i musztardą ze względu na zawyżoną liczbę bakterii z rodziny Enterobacteriaceae w 1 g. pasty podanej na kolację, przygotowanej przez personel kuchenny w

wymienionej placówce oraz klops w sosie własnym ze względu na zawyżoną liczbę bakterii z rodziny *Enerobacteriaceae* w 1 g. klopsu podanego na obiad. Pobrano próby pokarmowe, czystościowe oraz wymazy w kierunku schorzeń jelitowych od chorych. Z pobranych badań od chorych nie wyizolowano czynnika etiologicznego. Dochodzeniem epidemiologicznym objęto 15 osób. Za nieprzestrzeganie podstawowych zasad higieny przy produkcji i obrocie żywnością, ukarano 3 osoby mandatami karnymi na sumę 700 złotych. W związku z tym, iż stały nadzór nad przedmiotową placówką prowadził Zachodniopomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Szczecinie, przekazano dokumenty pocztą elektroniczną, protokół z kontroli sanitarnej i protokoły poboru próbek żywności oraz wymazów sanitarnych, a także sprawozdania z badań wykonanych w Oddziale Laboratoryjnym Powiatowej Stacji Sanitarnej- Epidemiologicznej w Koszalinie.

Drugie ognisko wystąpiło wśród dzieci w Przedszkolu w Koszalinie.

Ogółem liczba osób narażonych było 147 osób, w tym 125 dzieci do lat 14.

Liczba chorych- 20 osób, w tym 19 dzieci do lat 14. Nikt nie został hospitalizowany. Objawy choroby trwały od 1 do 2 dni i dzieci.

Czynnika etiologicznego nie wyizolowano.

Czynnikami wspomagającymi był:

- zanieczyszczony sprzęt produkcyjny ze względu na zawyżoną ogólną liczbę drobnoustrojów na powierzchni użytkowej.

Czynnik sprzyjający to:

- nagromadzenie nadmiernej ilości zbędnych przedmiotów zalegających na półkach w nieładzie,
- w łazience wiszące, zniszczone, postrzępione ręczniki osobistego użytku pracownika oraz przechowywany zapas niegazowanej wody butelkowanej do dystrybutorów,
- na salach jest zorganizowane stoisko z wodą- stół z tacą i kubeczkami.

Za stwierdzone nieprawidłowości nałożono mandat karny w wys.100zł na osobę pełniącą funkcję pomocy nauczyciela. Nie ustalono źródła zakażenia. Dochodzeniem epidemiologicznym objęto 20 osób.

Z pobranych próbek kału od chorych w kierunku pałeczek schorzeń jelitowych nie wyizolowano czynnika chorobotwórczego. Zakwestionowano natomiast wymaz sanitarny z powierzchni użytkowej noża produkcyjnego ze względu na zawyżoną ogólną liczbę drobnoustrojów. W związku z tym, przeprowadzono analizę ryzyka i uznano, że stopień czystości powierzchni użytkowej noża produkcyjnego jest niedostateczny i stanowić może zagrożenie dla produkowanych w kuchni posiłków. Poinformowano o wynikach badań dyrektorkę przedszkola, która złożyła w PSSE w Koszalinie oświadczenie informujące o usunięciu- wyrzuceniu noża produkcyjnego do odpadów komunalnych.

4. Wirusowe zapalenie wątroby typu A

Nie odnotowano w 2012r. przypadku zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu A. Taka sytuacja utrzymuje się od 2000r.

5. Wirusowe zapalenie wątroby typu B

W 2012 roku zarejestrowano 1 przypadek zachorowań na ostre wirusowe zapalenie wątroby typu B, które wystąpiło u pacjenta stosującego środki odurzające. Zarejestrowano 3 przypadki przewlekłego zapalenia wątroby typu B oraz 2 nosicieli antygeny HBs Ag- potwierdzone obecnością DNA we krwi.

6. Wirusowe zapalenie typu C

W roku 2012 nie rejestrowano zachorowań na ostre wirusowe zapalenia wątroby typu C. Zarejestrowano natomiast 2 przypadki przewlekłego zapalenia wątroby typu C potwierdzone obecnością RNA anty-HCV we krwi.

7. Choroby wieku dziecięcego

Nagminne zapalenie przyusznic- 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 liczby zachorowań na świnkę, w stosunku do poprzednich lat nastąpił spadek zachorowań. Jednak co roku rejestruje się po kilka zachorowań. W 2012 roku zarejestrowano 11 zachorowań na świnkę tj. o 6 więcej niż w roku poprzednim. Zachorowania w 2 przypadkach dotyczyły osób dorosłych i 2 dzieci nieszczepionych p/śwince.

Różyczka

Stwierdzono 12 przypadków zachorowań na różyczkę roku 2012, co stanowi niewielki wzrost o 8 przypadków zachorowań w stosunku do 2011 roku. Zachorowania dotyczyły dzieci do lat 14. Zachorowania w 6 przypadkach dotyczyło dzieci nieszczepionych p/różyczce.

Ospa wietrzna

Szczepienie przeciw ospie wietrznej jest szczepieniem zalecanym, na które często decydują się rodzice, w związku z powyższym zarejestrowano znaczny spadek zachorowań na ospę wietrzną z 609 w roku 2011 do 499 zachorowań w roku sprawozdawczym. Z powodu powikłań hospitalizowano 3 dzieci do lat 14.

Krztusiec

W roku 2012 zarejestrowano 1 przypadek zachorowania na krztusiec dziecka 3-miesięcznego. Przypadek został zarejestrowany jako potwierdzony wykonanym badaniem laboratoryjnym.

Nie odnotowano natomiast chorób wieku dziecięcego typu: odra i ostre porażenie wiotkie.

Płonica-Szkarlatyna

Zaobserwowano wzrost liczby zarejestrowanych przypadków zachorowań na szkarlatynę w stosunku do liczby zachorowań w 2011 roku, z 96 przypadków do 114 zachorowań w 2012 roku. Z powodu powikłania hospitalizowano 1 osobę. Zachorowania dotyczyły dzieci w przedziale wiekowym do 14 lat.

8. Zapalenie opon mózgowo- rdzeniowych i/lub mózgu

Bakteryjne zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i /lub mózgu

W 2012r. odnotowano 4 zachorowania na bakteryjne zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu, jest to wzrost o 4 przypadki w stosunku do roku 2011, w którym nie notowano zachorowań.

Czynnikami etiologicznymi, które wyizolowano z pobranego materiału do badań były:

- Streptococcus pneumoniae – w 2 przypadkach, w tym 1 zachorowanie
Zarejestrowano również jako postać posocznicy.

W 1 przypadku zachorowanie zakończyło się zgonem.

- krętek Borrelia – w 2 przypadkach, rozpoznano neuroboreliozę.

- Listeria monocytogenes – w 1 przypadku.

Wszystkie osoby hospitalizowano.

Wirusowe zapalenie opon mózgowo- rdzeniowych

W bieżącym roku zarejestrowano 4 przypadki zachorowania na wirusowe zapalenie opon mózgowo- rdzeniowych, jest to wzrost o 2 zachorowania w stosunku do roku 2011. Pacjentów hospitalizowano. Z pobranego materiału do badań nie wyizolowano czynnika etiologicznego.

Wirusowe zapalenie mózgu

W 2012r. zarejestrowano 3 przypadki zachorowania na wirusowe zapalenie mózgu. Jest to o 2 przyp. więcej niż w 2011r. Zachorowania dotyczyły osób dorosłych. Pacjentów hospitalizowano. We wszystkich 3 zachorowaniach nie określono czynnika etiologicznego.

9. Inwazyjna choroba meningokokowa

W 2012r. odnotowano 4 zachorowania na inwazyjną chorobę meningokokową, natomiast w 2011r. nie odnotowano żadnego przypadku tego zachorowania. Zachorowania dotyczyły osób powyżej 14 roku życia i dorosłych. W trzech przypadkach z pobranego do badań płynu mózgowo- rdzeniowego wyizolowano bakterie Neisseria meningitidis z grupy „B”, która była przyczyną zapalenia opon mózgowo- rdzeniowych, a w dwóch przypadkach również posocznicy.

Natomiast w czwartym przypadku pobranego materiału do badań wyizolowano *Neisseria meningitidis* z gr. „C”. Zachorowanie zarejestrowano również jako meningokokowe zapalenie opon mózgowo- rdzeniowych. Wszystkie przypadki zachorowań zakończyły się wyzdrowieniem pacjentów. We wszystkich zachorowaniach osoby z kontaktu według obowiązujących procedur objęte zostały chemioprophylaktyką.

10. Borelioza z Lyme

Liczba zachorowań w roku 2012 wynosi 6 osób i utrzymuje się na tym samym poziomie w stosunku do roku 2011 tj. hospitalizowano 2 osoby.

W jednym przypadku u pacjenta postawiono rozpoznanie neuroboreliozy pod postacią zapalenia opon mózgowo- rdzeniowych i porażenia nerwu twarzowego lewego.

11. Grypa sezonowa i grypa wywołana wirusem A/H1N1/

Zarejestrowano 7518 przypadków grypy sezonowej. Jest to wzrost o 355 w stosunku do roku ubiegłego. Hospitalizowano 1 osobę z powodu powikłań grypy sezonowej w postaci zaburzeń ze strony układu oddechowego.

Zachorowania na grypę sezonową dotyczyły osób w następujących przedziałach wiekowych:

0- 4 lat - 2634 przypadki

5- 14 lat - 1612 przypadków

15- 64 lat - 2936 przypadki

powyżej 65 lat - 336 przypadków.

W 2012r. nie zarejestrowano natomiast zachorowania na grypę AH1N1, które wystąpiły w 2011r.

12. Pokąsania

Nastąpił niewielki spadek liczby osób pokąsanych przez zwierzęta podejrzane o wściekliznę i zakwalifikowanych do szczepień przeciw wściekliznie. Ogółem w 2012 roku pokąsaniu uległy 154 osoby (tj. o 9 osób mniej niż w 2011r.), w tym 23 dzieci do lat 14.

Szczepieniom p/ wściekliznie poddano 15 osób w tym 3 dzieci do lat 14.

Nie hospitalizowano osób w wyniku pokąsania przez zwierzęta podejrzane o wściekliznę.

13. Gruźlica i choroby przenoszone drogą płciową

Od dnia 1 stycznia 2012 roku Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Koszalinie otrzymała zadania związane z prowadzeniem rejestracji gruźlicy i zgłaszaniem chorób przenoszonych drogą płciową, które leżały dotychczas w gestii Wojewódzkiej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Szczecinie.

14. Choroby przenoszone drogą płciową

Zarejestrowano 2 przypadki zachorowania, które wg definicji przypadku sklasyfikowano jako przypadki możliwe. Zarejestrowano 2 zachorowania na kiłę wtórną, które wystąpiły w Koszalinie, dotyczyły mężczyzn w przedziale wiekowym 20- 29 lat. Wykazane zachorowania nie wymagały podjęcia działań nadzorowych.

15. Gruźlica

W 2012 roku zarejestrowano 25 pacjentów, u których rozpoznano gruźlicę o różnej postaci. W jednym przypadku u pacjenta z gruźlicą płuc rozpoznano dodatkowo gruźlicę krtani. Zarejestrowano jeden przypadek gruźlicy kręgosłupa. Z powodu rozpoznania 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.

16. Realizacja szczepień ochronnych

W roku sprawozdawczym liczba placówek nadzorowanych przez tutejszą Stację nie uległa zmianie, nadal obejmuje 23 podmioty wykonujące szczepienia ochronne. Przeprowadzono w nich ogółem 25 kontroli w tym:

- 23 kontrole planowane,
- 2 rekontrole.

Podczas przeprowadzanych kontroli stwierdzono ogółem 4 uchybienia, dotyczące:

- braku i opóźnienia w terminach realizacji szczepień - 2 przypadki,
- nieprawidłowości w zakresie warunków przechowywania szczepionek- 1 przypadek,
- inne - wykorzystanie szczepionki ze względu na jej krótką datę ważności- 1 przypadek.

Tak jak w latach ubiegłych pracownicy Sekcji Epidemiologii propagowali szczepienia zalecane. Profilaktycznie zostało zaszczepionych przeciw tężcowi ogółem -2711 osób, w tym w poszczególnych grupach wiekowych:

- 0-19 lat - 38 dzieci i młodzieży,
- 20-30 lat- 581osób,
- 30 lat i powyżej- 2092 osoby.

W roku sprawozdawczym 2012 zarejestrowano 3 przypadki łagodnych niepożądanych odczynów poszczepiennych, które wystąpiły u dzieci po podaniu szczepionek: Pentaxim, Infanrix, oraz jednocześnie DTP- Euvax „B”-Act-Hib. Hospitalizacji nie było.

Liczba osób zaszczepionych przeciw grypie, w stosunku do roku 2011 spadła o 1809, ogółem wyniosła 6254 osoby, w następujących grupach wiekowych:

- 0- 4 lat - 18 dzieci
- 5-14 lat - 123 dzieci

15-64 lat - 2084 osoby
powyżej 65 lat - 4029 osób.

Liczba osób zaszczepionych wg choroby, przeciw której wykonywano szczepienie i wieku szczepionych przedstawia się następująco:

1. błonica - 18 osób w grupie wiekowej 30 lat i powyżej.

2. dur brzuszny- ogółem 42 osoby, w grupie wiekowej: 0-19 lat- 2 osoby, 20 i powyżej- 40 osób.

3. kleszczowe zapalenie mózgu - 48 osób / o 88 osób mniej niż w roku 2011/
w tym:

- 0- 19 lat - 23 osoby,
- 20 i powyżej - 25 osób.

3. ospa wietrzna- 247 osób w tym:

- 0-19 lat - 213 dzieci i młodzieży,
- 20 i powyżej - 34 osoby o 147 osób / w tym 114 dzieci z grup ryzyka ujętych w programie szczepień ochronnych / więcej niż w roku 2011.

4. Profilaktyka Neisseria Meningitidis- 74 osób w tym:

- 0-19 lat - 54 osoby,
- 20 i powyżej -20 osób.

5. Wirusowe zapalenie wątroby typu A- 93 osoby, na porównywalnym poziomie co w roku 2011 /w tym:

- 0-9 lat - 15 dzieci,
- 10-14 lat- 3 dzieci,
- 15-19 lat- 1 osoba,
- 20 i powyżej – 74 osoby.

6. Zakażenie Streptococcus pneumoniae- 727 osób:

- 0-4 lat- 705 dzieci,
- 5-14 lat- 4 dzieci,
- 15-19 lat- 1 osoba,
- 20 i powyżej -17 osób.

Ogółem w roku sprawozdawczy zaszczepiło się o 22 dzieci więcej niż w roku 2011.

7. Biegunka rotawirusowa – 263 niemowląt, o 14 mniej niż w roku ubiegłym.

8. Zakażenie wirusem brodawczaka ludzkiego - ogółem 267 osób, w tym tylko 116 dziewczynek, zostało zaszczepionych w ramach kolejnej realizacji programu zdrowotnego pod nazwą „Szczepienia profilaktyczne przeciwko rakowi szyjki macicy – wirus HPV”. Organizatorem i sponsorem programu, trzeci rok z rzędu, był Prezydent Miasta Koszalina, a wykonawcą Zakład Opieki Zdrowotnej

MSWiA w Koszalinie. Wybrany rocznik to dziewczynki urodzone w roku 1999. W ramach realizacji programu zakupiono dostępne na rynku polskim następujące szczepionki:

- Cervarix - firmy GlaxoSmithKline w ilości 165 dawek i zaszczepiono 55 dziewczynek,
- Silgard firmy MSD w ilości 183 dawki i zaszczepiono 61 dziewczynek.

Procentowość wykonania obowiązkowych szczepień ochronnych przeciw chorobom zakaźnym, w różnych rocznikach kształtuje się następująco:

- błonicy, tężcowi, krztuścowi, polio, - 99,1 -99,9%,
- haemophilus influenzae typ b - 99,8-99,9%,
- wirusowemu zapaleniu wątroby ty B- 99,8-99,9%,
- odrze, śwince i różyczce- 99,3-99,9%,
- BCG- 98,6-99,8%.

Wykonawstwo obowiązkowych szczepień ochronnych nadal jest na zadawalającym poziomie mimo zarejestrowania 141 środowisk opornych w roku 2012.

1. Ocena stanu sanitarnego placówek służby zdrowia

Na koniec 2012 roku w ewidencji Sekcji znajdowało się 327 podmiotów działalności leczniczej w tym:

- 6 szpitali,
- 90 niepublicznych zakładów opieki zdrowotnej,
- 12 publicznych zakładów opieki zdrowotnej,
- 15 indywidualne praktyki lekarskie,
- 8 indywidualnych specjalistycznych praktyk lekarskich,
- 1 grupowa praktyka lekarska,
- 81 indywidualnych praktyk lekarzy dentystów,
- 27 indywidualnych specjalistycznych praktyk lekarzy dentystów,
- 1 indywidualna specjalistyczna praktyka pielęgniarska,
- 11 placówek innych w tym /gabinety medycyny naturalnej, gabinety rehabilitacyjne/.

Wydano ogółem 74 decyzje administracyjne w tym:

- 33 decyzji- opinii sanitarnych,
- 36 decyzji rachunków na kwotę 1, 663, 10 zł.,
- 5 decyzji administracyjnych na poprawę stanu technicznego, w tym 3 przedłużające termin wykonania decyzji.

Przeprowadzono 211 kontroli sanitarnych, nałożono jeden mandat kredytowy na kwotę 100 zł.

W Koszalinie nadal zlokalizowanych jest 6 placówek prowadzących działalność leczniczą całodobową. Usługi wielospecjalistyczne prowadzone są w Szpitalu Wojewódzkim w Koszalinie.

Pozostałe placówki, wykonują usługi o jednej specjalności - pulmonologicznej, urologicznej, onkologicznej, chirurgicznej, okulistycznej i zdrowia psychicznego.

Placówki te zlokalizowane są:

1. Szpital Wojewódzki - Koszalin ul. Chałubińskiego 7.
2. EUROMEDIC ONKOTERAPIA Sp. z o.o. Rondo ONZ 1 w Warszawie
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. Niepubliczny Zakładu Opieki Zdrowotnej „MEDiSON”- Oddział
Psychiatryczny Koszalin ul. Słoneczna 15.
6. Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej „UROMED” - Koszalin
ul. Głowackiego 7.

2. Stan techniczny podmiotów działalności leczniczej

a) Szpitale

W 2012 roku, w nowych pomieszczeniach, uruchomiono Izbę Przyjęć Ogólną, Szpitalny Oddział Ratunkowy, a na I piętrze Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii Dorosłych.

Budynek dwukondygnacyjny Szpitalnego Oddziału Ratunkowego, połączony jest z Zakładem Diagnostyki Obrazowej i budynkami zintegrowanych oddziałów internistycznych i bloków operacyjnych łącznikami napowietrznymi. Komunikację zapewniają korytarze wewnętrzne oraz dwie windy osobowo-towarowe i dwie klatki schodowe. W skład Szpitalnego Oddziału Ratunkowego wchodzi pomieszczenia:

- podjazd dla karet z wjazdem zamykanym i otwieranym automatycznie,
- obszar segregacji medycznej tzw. „triaż” ,
- obszar terapii zabiegowej /dwie sale zabiegowe „czysta” i „brudna”/ oraz gipsownia,
- obszar konsultacyjny /3 gabinety konsultacyjne/,
- obszar reanimacji i resuscytacji /3 sale z 4 stanowiskami reanimacyjnymi/,
- obszar laboratoryjno- diagnostyczny /pomieszczenie przyjmowania materiału do badań/,
- obszar wstępnej intensywnej terapii /2 sale obserwacyjne 4-łóżkowe, pomieszczenie „pro morte”/,
- obszar obserwacyjny z 5 salami na 12 łóżek,
- obszar administracyjny.

Poszczególne obszary posiadają zaplecze magazynowe, socjalne, sanitarne i poczekalnie.

Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii zlokalizowany na piętrze, posiada dwie sale czterołóżkowe- intensywnej terapii, jedną salę dwułożkową i dwie

izolatki, gabinet zabiegowy, pomieszczenie socjalne, magazyn, pomieszczenie porządkowe i brudownik, szatnię personelu z łazienką oraz pokój socjalny. Wszystkie sale zabiegowe, intensywnej terapii i gipsowni są klimatyzowane. Pozostałe pomieszczenia wyposażone są w wentylację grawitacyjną, mechaniczną wyciągową i nawiewno- wywiewną. W drugiej połowie czerwca 2012 roku dokonany został odbiór budowlany zintegrowanych bloków operacyjnych w budynku trzykondygnacyjnym. Na poziomie piwnicy zlokalizowane są: pomieszczenia magazynowe, zaplecze sanitarne dla personelu - szatnia damska i męska, pomieszczenie mycia i dezynfekcji wózków. Na parterze znajduje się centralna sterylizatornia z zachowaniem stref brudnej, czystej i sterylnej oraz Oddział Neurochirurgii. Na I i II piętrze zlokalizowano sale operacyjne z pełnym zapleczem. Cztery sale na każdej kondygnacji. Uruchomienie tych pomieszczeń nastąpi w 2013 roku po pełnym wyposażeniu sal operacyjnych i pomieszczeń zaplecza. W drugim półroczu roku sprawozdawczego na terenie Szpitala Wojewódzkiego zakończono budowę dwukondygnacyjnego budynku, którego inwestorem jest Euromedic Diagnostics Polska Sp. z o.o. w Warszawie ul. Mokotowska 49.

W placówce tej zlokalizowane będą placówki:

1. Regionalne Centrum Krwiodawstwa i Krwiolecznictwa w Szczecinie, Oddział Terenowy w Koszalinie, mieszczący się dotychczas w odrębnych pomieszczeniach budynku Poradni Specjalistycznych.
2. Laboratorium Analiz Lekarskich „ALAB” zlokalizowany obecnie w wolnostojącym, starym niefunkcjonalnym budynku Szpitala Wojewódzkiego.
3. Powstanie nowa Stacja Dializ FRESENIUS NEPHROCARE POLSKA Sp. z o.o. mająca siedzibę w Poznaniu przy ul. Krzywej 13.
4. Zachodniopomorskie Centrum Medyczne Zakład Medycyny Nuklearnej wchodzące w strukturę Euromedic Diagnostics Polska Sp. z o.o. w Warszawie ul. Mokotowska 49. Placówka ta, otrzymała decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie na podstawie art.100 ust.5 ustawy z dnia 15 kwietnia 2011r. o działalności leczniczej (Dz.U.Nr 112,poz.654 z późn. zm.) . Zakres świadczeń medycznych tego podmiotu obejmuje diagnostykę i leczenie gamma kamerą z wykorzystaniem izotopów Technetu-Tc99m i Jodu-I131 w przypadku diagnostyki. Samaru- Sm 153, Jodu- I 131, Ytrium -Y 90 i Lutetu-Lu 177 w przypadku leczenia.

Diagnostyka z wykorzystaniem izotopu:

- Tc 99m (Technet) obejmuje między innymi badanie serca (badanie spoczynkowe i po obciążeniu farmakologicznym), kości, nerek, płuc, tarczycy, przytarczyc, i procedurę węzła wartowniczego, limfoscyntyografię itp.
- I 131 (jod) - tarczycę.

Terapia z wykorzystaniem izotopów:

- I131 (jod) - obejmuje zmiany łagodne tarczycy,
- Sm153 (samar) - terapię paliatywną (przeciwbólową, przerzuty do kości),

- Y 90 (ytrium) - guzy neuroendokrynne, radiosynowektomię,
- Lu177 (lutet) - guzy neuroendokrynne.

W skład pomieszczeń Zakładu Medycyny Nuklearnej wchodzi: sterownia z jednym stanowiskiem komputerowym, laboratorium gorące, śluza umywalkowo - fartuchowa z dozymetrem, magazyn źródeł i odpadów promieniotwórczych, pomieszczenie przygotowania pacjenta, gabinet lekarski z dwoma stanowiskami komputerowymi do opisywania wyników badania izotopowego z gamma kamery, poczekania, WC osobne dla pacjentów i personelu.

Odpady promieniotwórcze odbierane są przez Ośrodek Radioizotopów POLATOM Narodowe Centrum Badań Jądrowych w Otwocku ul. Andrzeja Sałata 7.

W Pawilonie Dziecięcym w byłej pracowni RTG, przeznaczonej obecnie na pracownię USG wykonano remont posadzki, położono wykładzinę PCV. W Poradni Chorób Zakaźnych i Poradni Hepatologicznej poprzez wyburzenie ściany gabinetu Ordynatora Oddziału powstała rejestracja, natomiast gabinet ordynatora, przeniesiono do Oddziału Zakaźnego Dorosłych na pierwszym piętrze.

Zakończono budowę budynków B1 przeznaczonego dla Oddziałów Wewnętrznych B, C oraz dla Oddziału Neurologii i budynku „WZO” wielosalowego zespołu operacyjnego, w którym również mieścić się będą: Centralna Sterylizatornia i Oddział Neurochirurgii. Na I i II piętrze zlokalizowano po 4 sale operacyjne wraz z pełnym ich zapleczem. Uruchomienie tych działalności planowane jest 2013 roku.

Wymieniono na nowe drzwi wejściowe do Oddziału Anestezjologii i Intensywnej Terapii Dziecięcej i Neonatologicznej oraz przeprowadzono remont schodów.

Nadal kapitalnego remontu wymagają Oddziały:

- Urologiczny w którym na czas budowy zlokalizowano dodatkowo oddział ginekologiczny,
- Ginekologiczny w którym dotychczas działała Izba Przyjęć Ogólna ze Szpitalnym Oddziałem Ratunkowym,
- Izba Przyjęć Dziecięca - w przypadku otrzymania dotacji finansowej zostanie poddana remontowi i kompleksowej modernizacji, zgodnie z wydaną decyzją Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie. Na wniosek Szpitala Wojewódzkiego w Koszalinie został przedłużony termin wykonania decyzji do dnia 31.12.2012 roku. Modernizacja ma objąć przebudowę części pomieszczeń parteru budynku pawilonu dziecięcego wraz z wymianą instalacji sanitarnej, elektrycznej i wentylacji. Przedłużono termin wykonania decyzji dotyczącej poprawy stanu technicznego Zakładu Bakteriologii zlokalizowanego w Koszalinie przy Al. Monte Cassino 13. Zakład ten, zostanie przeniesiony na teren Szpitala, w miejsce dotychczas istniejącego Regionalnego Centrum Krwiodawstwa i Krwiolecznictwa w Szczecinie Oddział Terenowy w Koszalinie ul. Chałubińskiego 7.

We wrześniu 2012 roku w Specjalistycznym Zespole Gruźlicy i Chorób Płuc Koszalin ul. Niepodległości 44-48 rozpoczęto remont całego obiektu - planowane jego zakończenie to sierpień 2013 roku. Remont i modernizacja obejmował wymianę okien w poradniach specjalistycznych i korytarzach ogólnodostępnych oraz w części laboratorium. Wykonano prace zewnętrzne w zakresie termomodernizacji budynku poprzez jego ocieplenie i nową elewację oraz założenie 60 solarów słonecznych na dachu budynku. Dokonano wymiany na nową instalację wodno-kanalizacyjną, przeprowadzono modernizację centralnego ogrzewania. Wymieniono świetliki w pionie komunikacyjnym prowadzącym do oddziałów od strony dziedzińca.

W oddziale na odcinku chemioterapii dobudowano węzeł sanitarny łączący dwie sale. W oddziale męskim w łazience uruchomiono dodatkowe miejsca prysznicowe oraz wyremontowano łazienki przy zlokalizowane przy sekretariacie. Założono monitoring w ciągach komunikacyjnych oddziałów i poradni oraz na zewnątrz obiektu. Prace remontowe prowadzono po uprzednim całkowitym oddzieleniu pomieszczeń remontowanych od części, w której przebywają pacjenci.

W Niepublicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej „MEDiSON” w Słupsku - Oddział Psychiatryczny w Koszalinie przy ul. Słonecznej 15, w połowie 2012 roku odnowiono węzły sanitarne na wszystkich kondygnacjach. W planie placówki jest budowa nowego obiektu.

W pozostałych placówkach stan higieniczno-sanitarny pozostawał bez zastrzeżeń, a funkcjonalność pomieszczeń była zachowana.

b/Przychodnie, poradnie i ambulatoria:

W 2012 roku w ewidencji Stacji było 102 podmioty lecznicze w tym:

- 90 niepublicznych zakładów opieki zdrowotnej,
- 12 publicznych zakładów opieki zdrowotnej.

W stosunku do tych podmiotów nie prowadzono postępowania administracyjno-egzekucyjnego. Postępowanie takie zostało wdrożone w stosunku do firmy utrzymującej porządek w pomieszczeniach węzłów sanitarnych zlokalizowanych w Koszalinie w budynku przy ulicy Kościuszki 7 oraz w stosunku do właściciela tego budynku. Kontrolę sanitarną tych pomieszczeń przeprowadzono w związku z anonimową interwencją pacjentów dotyczącą ich złego stanu technicznego i bieżącego. W trakcie kontroli stwierdzono brudne drzwi wejściowe prowadzące do kabiny ustępowej, brudną muszlę ustępową, brudny podajnik na jednorazowe ręczniki, uszkodzony dozownik z płynnym mydłem, odstającą glazurę przy umywalce, zniszczone, porysowane ściany powyżej glazury oraz powyrywane kratki wentylacyjne w każdym ustępie. Właściciela firmy sprzątającej ukarano mandatem karnym w wysokości 100zł., a na właściciela budynku Zarząd Budynków Mieszkalnych w Koszalinie, wydano decyzję administracyjną nakazującą doprowadzenie do właściwego stanu technicznego tych ustępów, w terminie do dnia 17.08.2012 roku. Decyzja została wykonana. Podmioty te, za stwierdzone naruszenie przepisów obciążono decyzjami rachunkami.

W placówkach „MULTIMED” Ginekologiczno-Położniczych zlokalizowanych w Koszalinie zlikwidowano sterylizatory na ciepło suche. Placówki te, świadczą usługi medyczne wyłącznie w oparciu o jednorazowy, jałowy sprzęt.

Pod koniec czerwca rozpoczęto remont w NZOZ „CORDIS” w Koszalinie. Remont dotyczył odnowienia wszystkich pomieszczeń oraz wymiany, na nowe mebli w gabinecie szczepień.

Wydano decyzję na poprawę stanu technicznego gabinetu zabiegowego należącego do Poradni Medycyny Rodzinnej NZOZ „Art. Med” w Koszalinie przy ul. Św. Wojciecha 1. Decyzja została wykonana.

3. Indywidualne praktyki lekarskie

Praktyki lekarskie w ilości 225 obiektów zlokalizowane były wydzielonych pomieszczeniach własnych domków jednorodzinnych, w blokach lub pomieszczeniach dzierżawionych od innych podmiotów leczniczych. Stan tych pomieszczeń zarówno techniczny jak i sanitarny pozostawał bez uwag. Gabinety 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 przeprowadzono 282 badania na 107 zarejestrowanych urządzeń sterylizujących. Kontrolę chemiczną w postaci zakładania pasków chemicznych o kilku zmiennych prowadzono dla każdego cyklu. Wyniki każdego cyklu odnotowywano w założonych do tego celu rejestrach.

4. Utrzymanie bieżącej czystości i porządku

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 sprzątanej 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, odbywało się w Zakładzie Usług Pralniczych w Mielenku. Szpital posiada opracowany plan higieny oraz opracowane 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 przechowywane były wózki dwukomorowe. Mopy i ścierki, 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 sprzątania, 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 ścierki, 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 pomieszczeniu tym przechowywano wózki odrębne dla oddziału i poradni.

W Oddziale Psychiatrycznym sprzątaniem zajmowała się firma zewnętrzna STANGRUP. Sprzęt do sprzątania przechowywano w pomieszczeniu porządkowym, w którym odbywało się również pranie mopów i ścierek. Po zakończonym sprzątaniu 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.

5. Sterylizacja

W Centralnej Sterylizatorni Szpitala Wojewódzkiego wyjaławianie narzędzi i materiału opatrunkowego prowadzono metodą pary wodnej w nadciśnieniu w autoklawach typu Chirana:

- 3 przelotowe z rok 1988,

- 1 nieprzelotowy z roku 1984,

oraz metodą niskotemperaturową tlenkiem etylenu w sterylizatorze gazowym 5XL.

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 tlenkiem etylenu monitorowano każdy jego cykl za pomocą dwóch pakietów kontrolnych z umieszczonymi testami biologicznymi firmy 3M Atest /Bacillus Atrophaeus/ w górnym i dolnym koszu sterylizacyjnym. Dokumentację procesów sterylizacji, obu metodami, prowadzono w Księdze Centralnej Sterylizatorni. 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 w autoklawach Statim i jednym Milenium B.

W Oddziale Kardiologii wyjaławiano narzędzia przeznaczone wyłącznie na potrzeby tego oddziału w sterylizatorze plazmowym STERRAD NX.

Badania procesów skuteczności sterylizacji Sporalami A, prowadziło własne laboratorium mikrobiologiczne, zlokalizowane poza terenem szpitala, przy Al. Monte Cassino 13 w Koszalinie. Autoklawy zlokalizowane w przedmiotowym Zakładzie Bakteriologii tzw. „czysty” i „brudny” kontrolowano we własnym zakresie jeden raz na kwartał Sporalami A.

Wyjaławianie narzędzi w Specjalistycznym Zespole Gruźlicy i Chorób Płuc odbywało się w autoklawie znajdującym się na wyposażeniu pracowni endoskopowej. Jako opakowania stosowano rękawy papierowo- foliowe. Każdy rękaw opisany był datą sterylizacji i datą ważności. Dokumentację kontroli wewnętrznej prowadzono w formie zapisu ręcznego w założonym zeszycie. 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. Dokumentacja prowadzona była na nośniku papierowym w formie zapisu ręcznego w zeszycie sterylizacji.

6. 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– Finiszer – 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/.

Dezynfekcja narzędzi wielorazowego użycia wykonywano w gabinetach zabiegowych, salach opatrunkowych oraz na blokach operacyjnych. Do tego zabiegu 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 /. Do reutilizacji dializatorów używano Steridial forte 2, 5%, antyseptyk do rąk: Desderman N, Sensiwa. Stosowane w placówce - 2% Virkon bo powierzchni i wyposażenia przede wszystkim w oddziałach neonatologicznych i dziecięcych w tym do dezynfekcji inkubatorów.

- Antyseptyki do rąk – Desderman N, Sensiva, 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% Sekusept Ekstra i Sekusept Active. Mycie endoskopów prowadzono w detergencie Sekusept Cleaner. preparaty dezynfekcyjne nie uległy zmianie. Dezynfekcję powierzchni prowadzono w oparciu o Suma Tab D 4 - 0,18% i 0,36% - do powierzchni niezanieczyszczonych, 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.

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% Surfianos 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.

W 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.

W 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 Pulwer + 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.

SEKCJA HIGIENY KOMUNALNEJ

1. Zaopatrzenie w wodę przeznaczoną do spożycia

Zarządcą wodociągów w Koszalinie i Mostowie są Miejskie Wodociągi i Kanalizacja w Koszalinie. Zarządzają one wodociągiem o produkcji 10.000 – 100.000 m³ z ujęciem wody w Koszalinie przy ul. Rzecznej oraz ujęciem wody w Mostowie – gmina Manowo, dostarczającym wodę dla Koszalina oraz dla części miejscowości gminy Manowo, gminy Będzino i gminy Mielno. Wodociąg ten zaopatruje 112.900 osoby, a dobową produkcję wody wynosi 20.850m³/d. Prowadzone procesy uzdatniania wody przez zarządcę to: napowietrzanie, odżelazianie, odmanganianie oraz chlorowanie w sytuacjach awaryjnych. Monitoringiem jakości wody do spożycia objęto ujęcia wody, stacje uzdatniania oraz reprezentatywne punkty poboru wody znajdujące się na terenie Koszalina. Punkty poboru prób wody jako reprezentatywne wyznaczone zostały w uzgodnieniu z zarządcą wodociągu i były to:

1. stacja uzdatniania wody przy ulicy Żwirowej (pobieranie wody surowej, jak i uzdatnionej),

2.zbiornik retencyjny na Górze Chełmskiej,

3.ul. Powstańców Wielkopolskich 14

4.ul. Podgórna 28

5.ul. BOWiD 15

oraz z wodociągu Mostowo, z punktów

1. w stacji uzdatniania wody w Mostowie (pobieranie wody surowej jak i uzdatnionej),

2. w Manowie – komora na magistrali wodociągowej,

3. w Jamnie po przełączeniu.

2. Infrastruktura zaopatrzenia ludności w wodę

Liczba wodociągów czynnych z podziałem na produkcje wody:

Na terenie Koszalina w 2012 roku nadzorem sanitarnym objętych było 6 wodociągów oraz 5studni publicznych tzw. ujęć awaryjnych z czego:

- 4 wodociągi o produkcji poniżej 100 m³ na dobę,

- 1wodociąg o produkcji 100 - 1.000 m³ na dobę,

- 1wodociąg o produkcji 10.000 - 100.000 m³ na dobę.

Do badań laboratoryjnych pobierana była woda surowa, woda uzdatniona oraz woda z sieci (u odbiorcy). Badania wody z wodociągów wykonywane były w zakresie monitoringu kontrolnego i przeglądownego z częstotliwością wymaganą rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 6 kwietnia 2007 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. Nr 61 z 2007r poz. 417).

3. Analiza przekroczeń

Na podstawie przeprowadzonych badań laboratoryjnych próbek wody przeznaczonej do spożycia stwierdza się, że jakość wody przeznaczonej do spożycia nie była kwestionowana.

4. Ocena jakości wody

Na terenie Koszalina i Mostowa występują studnie głębinowe, z których ujmowana jest woda do zbiorowego zaopatrzenia w wodę przeznaczoną do spożycia. Ujmowana woda charakteryzuje się stabilnym składem fizykochemicznym. 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.

Badane próbki wody w zakresie monitoringu przeglądownego prowadzono przez akredytowane laboratorium w Koszalinie, w Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szczecinie i w Poznaniu (pełny zakres monitoringu

przeładowego). Badania prowadzone były z udziałem laboratoriów zewnętrznych w zakresie oznaczeń, które nie są wykonywane przez oddział laboratoryjny Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Koszalinie. Obejmował on pobór 6 prób do oznaczeń fizyko-chemicznych, 6 prób do oznaczeń mikrobiologicznych, 1 próbę do badania zawartości izotopów cezu Cs – 134 i Cs-137. Tak szeroki zakres badań nie wykazywał przekroczeń wartości normatywnych dla badanych parametrów.

W 2012r. pobrano ogółem 79 próbek do badania w kierunku wyróżników mikrobiologicznych i 81 próbek do badania w kierunku wyróżników fizyko-chemicznych.

W Koszalinie są czynne studnie publiczne, jako ujęcia awaryjne na okoliczność wojny.

Jakość wody skontrolowano w 2 studniach awaryjnych na 5. Posiadają one wodę niespełniającą wymagania fizyko-chemiczne. Brak kontroli studni pozostałych wynikała z braku przygotowania przez Zarządcę urządzenia do eksploatacji.

Pod względem mikrobiologicznym jakość wody spełniała wymogi sanitarne.

Współpraca z Zarządcą wodociągu koszalińskiego prowadzona była na bieżąco i jest prawidłowa. Zarządca wodociągu Miejskie Wodociągi i Kanalizacja w Koszalinie realizują obowiązki w zakresie prowadzenia kontroli wewnętrznej jakości dostarczanej wody przeznaczonej do spożycia. Badania prowadzone są przez laboratorium zakładowe, jak również przez laboratorium zewnętrzne w zakresie oznaczeń niewykonywanych na miejscu. Laboratorium zakładowe Miejskich Wodociągów i Kanalizacja w Koszalinie, posiada decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie zezwalającą na prowadzenie badań jakości wody przeznaczonej do spożycia. Wymóg ten wynika z zapisu art.12 ust.4 ustawy z dnia 7 czerwca 2001r. o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzeniu ścieków. Harmonogram poboru próbek wody do badania jest tak uzgodniony, że woda dostarczana konsumentom podlega podwójnej kontroli. 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).

Jakość wody w Koszalinie nie wymaga stosowania procesów ciągłego jej chlorowania. Dezynfekcja prowadzona jest tylko w sytuacjach skażenia wody zanieczyszczeniami mikrobiologicznymi.

Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi w Koszalinie w 2012r. była bezpieczna dla konsumentów.

Wodociąg	Zaopatruje	Uzdatnianie	Liczba ludności	Wydajność wodociągu m3/d	Punkty poboru	Terminy poboru prób w 2012r.	Ilość prób		Parametry kwestionowane
							Mikrobiologia	Fizyko-chemia	
Koszalin	miasto Koszalin, Kliszno, Wyszewo, Wyszebórz, Manowo, Kretomino, gm Mielno (Mielno, Unieście, Mielenko, Sarbinowo, Chłopy, Gąski)	Odże-laziane, odmangani a nie, napowietrz a nie	112900	20850	Koszalin ul.Żwirowa ujęcie wody	Styczeń MK 25.01.	1	1	Mętność 20
						Marzec MK 21.03	1	1	Mętność-15
						Maj MK 23.05.	1	1	Mętność -20
						Lipiec MK 11.07.	1	1	Mętność-27
						Wrzesień MK 05.09.	1	1	mętność 24, zapach nieakc.
						Listopad MK 14.11.	1	1	Mętność-21
					Koszalin ul.Żwirowa SUW	kwiecień 24.04.	-	1	CEZ radiologia
						Styczeń MK 25.01.	1	1	nie kwest.
						Luty MK 20.02.	1	1	nie kwest.
						Marzec MK 21.03	1	1	nie kwest.
						Kwiecień MK 02.04.	1	1	nie kwest.
						Kwiecień 24.04.	-	1	CEZ
						Maj MK 23.05.	1	1	nie kwest.
						Czerwiec MK 26.06.	1	1	nie kwest.
						Lipiec MK 11.07.	1	1	nie kwest.
						sierpień 08.08.	-	1	CEZ
						Wrzesień MK 05.09.	1	1	nie kwest.

					Listopad MK 14.11.	1	1	nie kwest.
				Koszalin ul. Powstańców Wielkopolskich 14	Luty MK 20.02.	1	1	nie kwest.
					Kwiecień MP przeniesiony na Maj 22.05.	1	1	nie kwest.
					Czerwiec MK 26.06	1	1	nie kwest.
					Sierpień MK 10.08.	1	1	nie kwest.
					Terminy poboru prób w 2012r.	Ilość prób		Parametry kwestionowane
						Mikrobiologia	Fizyko- chemia	
					Październik MK 02.10.	1	1	nie kwest.
				Koszalin ul .Podgórna 28	Styczeń MP przeniesiony na LUTY 13.02.	1	1	MP przeniesiony na luty nie kwestionowana
					Marzec MK 21.03	1	1	nie kwest.
					Maj MK 22.05.	1	1	nie kwest.
					Lipiec MK 11.07.	1	1	nie kwest.
					Wrzesień MK 05.09.	1	1	nie kwest.
					Listopad MK 14.11.	1	1	nie kwest.
				Koszalin ul. BoWiD 15	Styczeń MK 25.01.	1	1	nie kwest.
					Luty MK 20.02.	1	1	nie kwest.
					Kwiecień MK 02.04.	1	1	nie kwest.

					Czerwiec MK 26.06	1	1	nie kwest.
					Sierpień MK 10.08.	1	1	nie kwest.
					Październik MK 02.10.	1	1	nie kwest.
					Listopad MK 14.11.	1	1	nie kwest.
					Grudzień MK 10.12.	1	1	zapach niecka.
				Góra Chełmska- zbiornik retencyjny	Styczeń MK 25.01.	1	1	nie kwest.
					Marzec MK 21.03	1	1	nie kwest.
					Maj MK 22.05.	1	1	nie kwest.
					Lipiec MK 11.07.	1	1	nie kwest.
					Wrzesień MK 05.09.	1	1	nie kwest.
					Listopad MK 14.11.	1	1	nie kwest.
					Grudzień MP 03.12.	1	1	nie kwest.
				ul. Piłsud -skiego 24/7	Styczeń 03.01.	1inter.	1 inter.	nie kwest.
				Punkty poboru	Terminy poboru prób w 2012r.	Ilość prób		Parametry kwestionowane
						Mikrobiologia	Fizyko- chemia	
				Mostowo ujęcie	luty MK 07.02.	1	1	nie kwest., mętność na granicy
					Kwiecień MK 04.04.	1	1	mętność 1,3
					Lipiec MK (czerwiec MK) 16.07.	1	1	Metność-13, pobrano w lipcu za czerwiec
					Sierpień MK 08.08.	1	1	Mętność 25

						Październik MK 01.10.	1	1	Mętność -1,4
						grudzień MK 11.12.	1	1	mętność 1,5
					Mostowo SUW	luty MK 07.02.	1	1	nie kwest.
						Kwiecień MK 04.04.	1	1	nie kwest.
						Lipiec MK (czerwiec MK) 16.07.	1	1	pobrano w lipcu za czerwiec
						Sierpień MK 08.08.	1	1	nie kwest.
						Październik MK 01.10.	1	1	nie kwest.
						Październik 22.10.	-	1	CEZ
						grudzień MK 11.12.	1	1	nie kwest.
					Manowo-komora	luty MK 20.02.	1	1	nie kwest.
						Kwiecień MK 02.04.	1	1	nie kwest.
						Lipiec MK (czerwiec MK) 16.07.	1	1	pobrano w lipcu za czerwiec
						Sierpień MK 10.08.	1	1	mętność 1,2
						Wrzesień MP 18.09.	1	1	nie kwest.
						Październik MK 02.10.	1	1	nie kwest.
						Grudzień MK 10.12.	1	1	zapach nieakc.
Koszalin studnie TOPL	STUDNIE TOPL	-	-	-	ul. Partyzantów 5a	Listopad MK 14.11.	1	1	Mętność-13, zapach Nieakc.
		Uzdatnianie	Liczba ludności	Wydaj ność wodociąg gu	Punkty poboru	Terminy poboru prób w 2012r.	Ilość prób		Parametry kwestionowane

				m3/d			Mikrobiologia	Fizyko-chemia	
					ul. Piłsudskiego 70	Listopad MK 14.11.	-	-	BRAK WODY
					ul. Ruszczyca 12	Listopad MK 14.11.	-	-	PPSUTA RĄCZKA OD POMPY
					ul. Bosmańska 19	Listopad MK 14.11.	1	1	Mętność>40, zapach nieakceptowalny
					ul. Kolejowa 69	Listopad MK 14.11.			BRAK WODY
Koszalin	SZGiChP ul. Niepodległości	odżelazianie, odmanganianie	-	24	BIURO	Marzec MK 27.03.	1	1	nie kwest.
						Wrzesień MK 05.09.	1	1	nie kwest.
Koszalin	Seminarium Duchowne ul. Seminaryjna 2	Napowietrz napo	70	15	KUCHNIA	Marzec MK 27.03.	1	1	nie kwest.
						Wrzesień MK 05.09.	1	1	nie kwest.
Koszalin	Szpital Wojewódzki ul. Chałubińskiego	odżelazianie, odmanganianie	210	200	SUW	Styczeń MK 25.01.	1	1	nie kwest.
						Kwiecień MP 24.04.	1	1	nie kwest.
						Czerwiec MK 26.06	1	1	nie kwest.
						Sierpień MK 10.08.	1	1	nie kwest.
						Listopad MK 14.11.	1	1	nie kwest.
Jamno	Jamno	Odżelazianie, odmanganianie	885	150	SUW-wyłączono od października, Jamno podłączono pod <u>wodociąg Koszalin</u>	Kwiecień MK 02.04.	1	1	Mn 72,
						Październik 02.10.	1	1	Mętność-3,1, Fe 306, Mn 114, pobrano po decyzje
						Listopad MK	-	-	umorzono decyzje
					Oczyszczalnia ścieków	Luty MK 20.02.	1	1	nie kwest.

					ścieków	Lipiec MK 11.07.	1	1	mętność 5,7 gr.coli 6
						lipiec 17.07.	1	-	powtórka, nie kwest.
						Wrzesień MP 24.09.	1	1	nie kwest.
						SUMA	79	81	

5. Badania ciepłej wody użytkowej

Poprawiła się jakość wody ciepłej badanej w kierunku występowania bakterii z rodzaju Legionella. Zarządcy obiektów prowadzą działania zapobiegawcze poprzez wprowadzenie okresowej dezynfekcji termicznej sieci wody ciepłej. W 2012r. kontynuowano badania jakości wody ciepłej w kierunku obecności bakterii z rodzaju Legionella. Próbkę wody zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami pobrano z punktów poboru: w Zarządzie Obiektów Sportowych w Koszalinie przy ul. Głowackiego (basen), w Domach Studenta Politechniki Koszalińskiej przy ul. Rejtana, w Specjalistycznym Zespole Gruźlicy i Chorób Płuc w Koszalinie przy ul. Niepodległości, w Szpitalu Wojewódzkim w Koszalinie przy ul. Chałubińskiego 7, w Onkoterapii „Euromedic” Koszalin przy ul. Chałubińskiego, w Uro- Medzie w Koszalinie przy ul. Głowackiego. Średnie skażenie obecnością bakterii z rodzaju Legionella wykryto w Domach Studenta Politechniki Koszalińskiej, Szpitalu Wojewódzkim przy ul. Chałubińskiego. Po dokonanych działaniach naprawczych przez zarządcę obiektu, jakość wody uległa poprawie.

6. Awarie

Zarządca wodociągu na terenie Koszalina zgłasza awarie, jednakże odcięcia te są krótkotrwałe. Odcięcia występowały głównie podczas modernizacji sieci, dokonywania przyłączy. O każdorazowej awarii powiadamiany jest Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Koszalinie. Jednakże nie występowały awarie powodujące konieczność podjęcia działań związanych z wyłączeniem wodociągu decyzją Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie.

7. Ważniejsze zmiany, modernizacje

Po przeprowadzeniu zmian administracyjnych wieś Jamno włączona została w granice administracyjne Koszalina. W 2012r. działająca stacja uzdatniania wody zabezpieczająca dotychczas potrzeby zaopatrzenia w wodę przeznaczoną do spożycia w Jamnie i Łabuszu została wyłączona, a sieci zewnętrzne podłączone do magistrali koszalińskiej. Zarządcą przedmiotowej stacji uzdatniania wody są Miejskie Wodociągi i Kanalizacja w Koszalinie i jest ona traktowana jako źródło awaryjne.

2. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej

Domy pomocy społecznej

Na terenie Koszalina liczba obiektów objętych kontrolą nie uległa zmianie i wynosi - 2. W okresie sprawozdawczym obiektów nie kontrolowano.

Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej i tatuażu

W roku 2012 nadzorem sanitarnym objęto 117 zakładów fryzjerskich, 62 zakłady kosmetyczne, jeden zakład tatuażu, 20 zakładów odnowy biologicznej i 28 innych zakładów, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z usług. Nieprzestrzeganie wymagań sanitarnych przy świadczeniu usług w zakładach

fryzjerskich i kosmetycznych stwierdzono w jednym przypadku, osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym. Nieprawidłowości dotyczyły głównie braku dezynfekcji narzędzi fryzjerskich, braku sterylizacji narzędzi wielokrotnego użycia naruszających ciągłość tkanek. W pozostałych obiektach stan sanitarno-porządkowy nie budził zastrzeżeń. W zakładach kosmetycznych i tatuażu wymagana sterylizacja narzędzi wielokrotnego użytku prowadzona była w autoklawach Centralnej Sterylizatorni Szpitala Wojewódzkiego w Koszalinie zgodnie z zawartymi umowami. 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 spalarni Szpitala Wojewódzkiego w Koszalinie. W zakładach odnowy biologicznej nie stwierdzono uchybień sanitarno – porządkowych.

Baseny kąpielowe

W 2012r. kontrolą stanu sanitarno - technicznego i sanitarno- porządkowego objęto basen w Koszalinie przy ul. Jedności 4.

Częstotliwość badań określono na podstawie obciążenia basenu ilością osób kąpiących się. Dowolność ta wynika z faktu, że brak jest w tym zakresie uregulowań prawnych. Nadzór nad jakością wody basenowej prowadzony przez naszą jednostkę wynikał z działań zapobiegawczych, a woda oceniania była pod kątem jej bezpieczeństwa zdrowotnego dla osób kąpiących się. Prowadzone badania próbek wody basenowej obejmowały wyróżniki mikrobiologiczne jak: obecność w wodzie bakterii: Escherichia coli, bakterie grupy coli, ogólną liczbę bakterii w 36 °C, Pseudomonas aeruginosa, Gronkowce koagulazododatnie, chlor wolny.

W 2012r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Koszalinie nie wydawał decyzji o braku przydatności wody basenowej z uwagi na występujące zagrożenie zdrowia kąpiących się osób.

Dworce kolejowe i autobusowe

W grupie tej znajduje się jeden dworzec autobusowy i jeden kolejowy w Koszalinie. W ustępie ogólnodostępnym zlokalizowanym na dworcu PKS zapewniono bieżącą ciepłą i zimną wodę (woda ciepła z podgrzewaczy elektrycznych), zapewnione były podstawowe środki higieny. Ściany i podłogi posiadały wykończenie gładkie, zmywalne odporne na działanie środków dezynfekcyjnych. Zastrzeżeń do stanu sanitarno - porządkowego obiektu nie stwierdzono.

Lokalizacja ustępu na dworcu PKS w piwnicy, do którego prowadzą strome schody nie spełnia wymogów dla osób niepełnosprawnych ruchowo.

Na dworcu PKP w Koszalinie bieżący stan sanitarno- porządkowy pomieszczeń był zachowany. Ustęp ogólnodostępny zlokalizowany w pomieszczeniach dworca był w trakcie remontu.

3. Stan sanitarny środków transportu publicznego

Skontrolowano trzy pociągi osobowe i cztery autobusy. Podczas kontroli nie stwierdzono zastrzeżeń do stanu sanitarno –porządkowego.

4. Inne obiekty

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

5. Gospodarka odpadami stałymi i ciekłymi

Odpady stałe gromadzone były głównie w pojemnikach o pojemności 1100litrów i 240l. usytuowanych na utwardzonym terenie. Nie notowano przepełnień pojemników, jak również czystości wokół nich. Dotyczy to zaplecza gospodarczego obiektów kontrolowanych. 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.

6. Ustępy publiczne

Na terenie miasta ilość ustępów publicznych uległa zmianie i wynosi - 5. W maju 2012r. oddano do użytku nowy szalet publiczny w Koszalinie przy ul. Młyńskiej. Obiekt podłączony był do sieci wodociągowo- kanalizacyjnej, przystosowany dla osób niepełnosprawnych. W trakcie prowadzonego nadzoru stan higieniczno-sanitarny w tych obiektach był zachowany. Zapewniono w nich bieżącą ciepłą wodę, mydło w płynie, ręczniki jednorazowego użytku i papier toaletowy.

7. Inne zagadnienia

Tereny rekreacyjne

W celu poprawy bezpieczeństwa dzieci korzystających z piaskownic przeprowadzone były kontrole piaskownic zlokalizowanych na placach ogólnodostępnych. Niektóre place zabaw dla dzieci zostały ogrodzone i posiadają zamknięcie. Dotyczy to istniejących placów zabaw jak i nowo tworzonych.

8. Stan sanitarny bazy noclegowej

W 2012r. pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie było 5 hoteli. W jednym z nich podczas kontroli zakwestionowano stan sanitarno- porządkowy w kontrolowanym pokoju. Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym. W pozostałych obiektach nie notowano zastrzeżeń sanitarno-porządkowych.

Motele:

Pod nadzorem Stacji był jeden obiekt. Podczas kontroli nie stwierdzono zastrzeżeń do stanu sanitarnego.

Inne obiekty, w których świadczone były usługi hotelarskie

W roku 2012 pod nadzorem Stacji były dwa obiekty. Podczas kontroli nie stwierdzono zastrzeżeń do stanu sanitarnego. Standard bazy noclegowej w tej grupie uległ poprawie.

9. Cmentarze i przewóz zwłok

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie był jeden cmentarz w Koszalinie. Na terenie cmentarza poza ustępem stałym ustawione były biotoalety. Toalety typu TOI- TOI czyszczone były przez firmę Systemy Sanitarne Spółka z o.o. Warszawa, reprezentowane przez Przedsiębiorstwo w Koszalinie przy ul. Przemysłowej.

W zakresie świadczenia usług przewozu zwłok, czynności te wykonują zakłady pogrzebowe. Posiadają one wymagane specjalistyczne środki transportu. Nie notowano zastrzeżeń sanitarnych ani też nie wpływały interwencje na nieprawidłowości w tych obiektach.

SEKCJA HIGIENY ŻYWIENIA, ŻYWNOŚCI I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU

1. Charakterystyka ogólna

W roku 2012 nadzorem sanitarnym na terenie Koszalina objętych było 1136 obiektów żywnościowo- żywieniowych w tym:

- 28 zakładów produkcji żywności (wytwórnice lodów, automaty do lodów, piekarnie, ciastkarnie, browary, zakłady garmazeryjne, konfekcjonowania grzybów suszonych),
- 597 zakładów obrotu żywnością (sklepy spożywcze, kioski spożywcze, hurtownie spożywcze, ruchome obiekty obrotu żywnością),
- 247 zakładów żywienia zbiorowego otwartego (bary i drink - bary, restauracje, kawiarnie, punkty małej gastronomii, pijalnie piwa),
- 88 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,
- 2 zakłady prowadzące produkcję materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Skontrolowano 452 obiekty. W nadzorowanych zakładach przeprowadzono łącznie 2215 kontroli sanitarnych. Osoby winne zaniedbań stwierdzonych podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych karano mandatami karnymi. Nałożono 64 mandaty karne na sumę 19050zł.

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,
- brak środków do dezynfekcji rąk,
- brak wdrożonych zasad systemu HACCP potwierdzonych stosownymi zapisami.

W celu usunięcia nieprawidłowości natury sanitarno- technicznej, mających wpływ na jakość zdrowotną żywności produkowanej, magazynowanej i sprzedawanej wydano: 53 decyzje administracyjne w tym 15 umarzających postępowanie z uwagi na wykonanie obowiązków zawartych w zawiadomieniu o wszczęciu postępowania, 4 zmieniające termin wykonania obowiązków oraz 90 decyzji wykreślających z rejestru w związku z zakończeniem działalności gospodarczej.

Decyzjami najczęściej egzekwowano:

- poprawę stanu technicznego urządzeń i sprzętu,
- poprawę stanu technicznego pomieszczeń, w tym ścian i posadzek,
- opracowanie i wdrożenie zasad systemu HACCP.

Ponadto wydano 312 decyzji zatwierdzających zakłady.

W okresie sprawozdawczym zarejestrowano 163 interwencje konsumenckie i 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, sposobu żywienia w stołówkach oraz wycofywania z obrotu żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej. W przypadku potwierdzenia się interwencji, osoby winne karano mandatami karnymi. Stan sanitarny kontrolowanych obiektów poprawił się.

Widoczna była także poprawa stanu technicznego obiektów. Zmiana ta związana była z wyposażaniem obiektów w coraz to nowocześniejszy, wysokiej jakości sprzęt i urządzenia. W sposób właściwy rozwiązana była również gospodarka odpadami poprodukcyjnymi i pokonsumpcyjnymi. Wszystkie zakłady posiadały podpisane umowy ze specjalistycznymi firmami.

2. Zakłady produkcji żywności

Wytwórnice lodów

Według ewidencji pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie w 2012r. znajdowały się 2 wytwórnice lodów, w tym jedna wytwórnia produkująca lody na skalę przemysłową. Jest to niewielki zakład zatrudniający 10 pracowników. W zakładzie zainstalowano w pełni zautomatyzowaną, nowoczesną linię technologiczną produkującą na skalę przemysłową 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 1500 kg/dziennie - ze względu na różne zapotrzebowanie rynku w zależności od pory roku wielkość produkcji ulega wahaniu. W zakładzie wdrożono zasady system HACCP. Skontrolowano wszystkie zakłady przeprowadzając ogółem 4 kontrole. Nie wydawano decyzji administracyjnych. Do badania laboratoryjnego pobrano 5 próbek. Żadnej z próbek nie zakwestionowano.

W roku 2012 r. zgłoszono jedną interwencję dotyczącą działalności wytwórni lodów. Interwencja dotyczyła: niewłaściwej technologii produkcji, braku książeczek zdrowia, „stosowania do produkcji sztucznych barwników”. Przeprowadzona kontrola nie wykazała zasadności interwencji. Nie nakładano mandatów karnych.

Automaty do lodów

W roku 2012 liczba automatów do lodów będących pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie wyniosła 5. Produkcja w tych zakładach, oparta była o gotowe mieszanki lub proszki – odbywała się w cyklu zamkniętym z udziałem pracy ręcznej. Przeprowadzono 10 kontroli sanitarnych.

Nie wydawano decyzji administracyjnych. W ramach urzędowej kontroli żywności pobrano do badań 5 próbek lodów w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych. Próbkę nie były kwestionowane. Mandatów karnych nie nakładano. Odnotowano dwie interwencje dotyczące kwaśnego smaku lodów oraz wystąpienia dolegliwości ze strony układu pokarmowego po spożyciu lodów.

Interwencje się nie potwierdziły.

Piekarnie

Według ewidencji pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie znajdowało się 10 zakładów, w których przeprowadzono 46 kontroli. Wydano 3 decyzje w celu poprawy stanu sanitarno - higienicznego dotyczącego doprowadzenia do należytego stanu techniczno - sanitarnego ścian, podłóg, sufitów i oświetlenia. W roku 2012 w piekarniach pobrano do badania w ramach urzędowej kontroli 4 próbki zmiotek. Próbkę nie były kwestionowane.

W związku ze stwierdzonymi uchybieniami sanitarnymi w tej grupie obiektów nałożono 5 mandatów karnych na kwotę 1 250zł. Uchybienia dotyczyły nieprzestrzegania podstawowych zasad higieny na stanowiskach pracy, a mianowicie używanie brudnego sprzętu produkcyjnego i brudnych koszy piekarniczych przechowywanych w pomieszczeniach produkcyjnych. Zarejestrowano dwie interwencje dotyczące działalności piekarni oraz jedną interwencję w sprawie wycofania z obrotu żywności niewłaściwej jakości zdrowotnej – suszu jajecznego w ramach systemu wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności i paszach (RASFF).

Interwencje konsumenckie dotyczyły:

- zanieczyszczenia środowiska poprzez nadmierne zapylenie otoczenia piekarni (przeprowadzono kontrolę sanitarną, sprawę przekazano do rozpatrzenia przez Inspekcję Ochrony Środowiska),
- stwierdzenia żywych owadów w chlebie (kontrola nie potwierdziła zasadności interwencji).

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 2012 r. w ewidencji znajdowało się 7 zakładów produkujących wyroby ciastkarskie. Są to zakłady małe produkujące wyroby ciastkarskie trwałe i nietrwałe mikrobiologicznie. Skontrolowano wszystkie ciastkarnie przeprowadzając ogółem 16 kontroli sanitarnych. W tej grupie obiektów ujęto 2 ciastkarnie produkujące wyłącznie wyroby ciastkarskie i desery na konkretne zamówienie (np. imprezy okolicznościowe). Jedna ciastkarnia produkuje wyroby dla sklepów należących do lokalnej sieci handlowej. Pozostałe 5 ciastkarni posiada własne sklepy firmowe zlokalizowane przy zakładach. Nie wydawano w tej grupie obiektów decyzji administracyjnych. W okresie sprawozdawczym, do badań w ramach urzędowej kontroli żywności pobrano ogółem 30 próbek wyrobów cukierniczych z kremem poddanym i niepodanym obróbce termicznej. Próbek nie kwestionowano. Badania wykonywane były w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych. Nie nakładano mandatów karnych.

Przetwórnice owocowo-warzywne i grzybowe

Pod nadzorem sanitarnym w analizowanym roku znajdował się zakład konfekcjonowania grzybów suszonych. Jest to zakład mały, w którym paczkowane są grzyby suszone, poddawane na miejscu selekcji. W obiekcie tym przeprowadzono 3 kontrole sanitarne, w tym 1 kontrolę interwencyjną związaną z powiadomieniami w ramach systemu wczesnego ostrzegania (RASFF) dotyczącą stwierdzenia wysokiej zawartości arsenu w podgrzybkach suszonych.

Decyzji administracyjnych nie wydawano i mandatów karnych nie nakładano.

Do badań w ramach urzędowej kontroli żywności pobrano w okresie sprawozdawczym 1 próbkę grzybów suszonych w kierunku określenia poziomu metali ciężkich i oznakowania. Próbka nie była kwestionowana.

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: 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 Sanitarnej– Epidemiologicznej w Koszalinie. W 2012 r. w browarach przeprowadzono 2 kontrole sanitarne. Nie pobierano próbek do badań laboratoryjnych. Nie nakładano mandatów karnych.

Zakłady garmażeryjne

Według ewidencji pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie znajdowały się 4 zakłady garmażeryjne. Wszystkie zostały skontrolowane. 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 dystrybucję do transportu zewnętrznego. Wszystkie zakłady zostały skontrolowane. Przeprowadzono w nich 14 kontroli sanitarnych. Wydaną w 2011r. decyzję administracyjną dotyczącą zapewnienia właściwego oznakowania wyrobu garmażeryjnego, w 2012 r. na wniosek właściciela przedłużono termin wykonania do końca 2013r. Prowadzący działalność prośbę motywował zapasem wyprodukowanych wcześniej etykiet.

Pobrano do badań laboratoryjnych 10 próbek żywności, z czego zakwestionowano 1 próbkę ze względu na stwierdzenie obecności bakterii *Listeria monocytogenes* w kopytkach. Właściciel zakładu wstrzymał produkcję do momentu przeprowadzenia zabiegów mycia i dezynfekcji. Powtórne badania nie wykazały nieprawidłowości. Interwencji nie odnotowano. Nie nakładano mandatów karnych.

Wytwórnice koncentratów spożywczych

Na terenie nadzorowanym przez PSSE w Koszalinie znajdowały się 2 wytwórnice koncentratów spożywczych i obie zostały skontrolowane. 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. Zakład produkuje wyłącznie na potrzeby innych zakładów produkcyjnych (piekarni, ciastkarni, wytwórni lodów). Oba zakłady posiadały opracowane i wdrożone stałe procedury

na podstawie zasad systemu HACCP. Nie wydawano decyzji. Nie pobierano próbek do badań laboratoryjnych. Nie wniesiono interwencji.

Inne wytwórnie żywności

Na terenie nadzorowanym przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Koszalinie znajduje się 1 zakład i jest to rozlewnia oleju. Przeprowadzono w niej 1 kontrolę sanitarną. Nie wpłynęła żadna interwencja dotycząca tej grupy zakładów. Nie wydawano decyzji administracyjnych. Nie nakładano mandatów karnych.

3. Zakłady obrotu żywnością

Sklepy spożywcze

W 2012r. nadzorem sanitarnym objęto 340 sklepów spożywczych położonych na terenie Koszalina. Skontrolowano 115 sklepów, w których przeprowadzono łącznie 1006 kontroli sanitarnych, w tym 210 kontroli sanitarnych przeprowadzono w super i hipermarketach. Wydano 10 decyzji administracyjnych, w tym 4 decyzje umarzające postępowanie z uwagi na usunięcie nieprawidłowości po zawiadomieniu o wszczęciu postępowania. Decyzje te dotyczyły poprawy stanu sanitarnego: 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 nieopakowanych jednostkowo,
- brudne urządzenia chłodnicze,
- oferowanie żywności po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
- przechowywanie poza urządzeniami chłodniczymi żywności nietrwałej mikrobiologicznie.

W związku ze stwierdzonymi w trakcie kontroli uchybieniami sanitarnymi nałożono ogółem 24 mandaty karne na kwotę 8350 zł., w tym w supermarketach 7 mandatów karnych na kwotę 2800 zł.

Przeprowadzono 115 kontroli interwencyjnych, w tym związanych z funkcjonowaniem systemu wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności i paszach (RASFF) w sklepach i w supermarketach.

Interwencje konsumenckie dotyczyły przede wszystkim niewłaściwej jakości zdrowotnej żywności wprowadzanej do obrotu, niehigienicznej sprzedaży żywności. Natomiast interwencje związane z systemem RASFF dotyczyły wycofania z obrotu produktów takich jak:

- suplementy diety zawierające DMAA,
- produkty z zawyżoną migracją ołowiu, kadmu i formaldehydu,
- produkty ze stwierdzoną obecnością aflatoksyn, ochratoksyn, DON,
- produkty bezglutenowe w których stwierdzono obecność glutenu,
- gruszki świeże, w których stwierdzono obecność imazalilu,
- produkty specjalnego przeznaczenia żywieniowego, w których stwierdzono obecność bakterii Cronobacter sakazaki.

Pobrano łącznie do badań 103 próbki żywności, w tym 89 próbek pobrano w super i hipermarketach. Zakwestionowane zostały dwie próbki orzechów włoskich łuskanych ze względu zmienione cechy organoleptyczne. System HACCP wdrożony został we wszystkich obiektach i obejmuje swym zakresem wszystkie etapy obrotu środkami spożywczymi.

Super i hipermarkety

W 2012 roku nadzorem sanitarnym objęto 37 supermarketów. Wszystkie super i hipermarkety zostały skontrolowane. Przeprowadzono ogółem 217 kontroli, w tym 56 kontroli związanych z interwencjami konsumentów i w ślad za systemem wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności i paszach (RASFF).

Interwencje konsumenckie dotyczyły wycofania z obrotu żywności niewłaściwej jakości zdrowotnej, wprowadzenia do obrotu żywności po upływie terminu przydatności do spożycia lub dat minimalnej trwałości, odświeżania mięsa i wędlin oraz występowaniu dolegliwości po zakupionych środkach spożywczych w sklepach (gołąbkach).

Natomiast interwencje związane z systemem RASFF dotyczyły wycofania z obrotu produktów takich jak:

- suplementy diety zawierające DMAA,
- produkty z zawyżoną migracją ołowiu i kadmu, formaldehydu,
- produkty ze stwierdzoną obecnością aflatoksyn, ochratoksyn, DON,
- produkty bezglutenowe, w których stwierdzono obecność glutenu,
- gruszki świeże, w których stwierdzono obecność imazalilu,
- produkty specjalnego przeznaczenia żywieniowego, w których stwierdzono obecność bakterii Cronobacter sakazaki.

Pobrano do badań laboratoryjnych 89 próbek. Dwie próbki żywności zostały zakwestionowane. Wydano 1 decyzję administracyjną dotyczącą doprowadzenia do należytego stanu technicznego urządzeń pomocniczych, ścian i posadzek.

W wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych w super i hipermarketach nałożono 7 mandatów karnych na kwotę 2800 zł.

Mandaty karne nałożono za:

- brak środków myjących i dezynfekujących przy umywalkach do mycia rąk,
- niewłaściwe przechowywanie żywności nietrwałej mikrobiologicznie, poza urządzeniem chłodniczym (tłuszczów),

- niehigieniczną sprzedaż pieczywa,
- brak zabezpieczenia żywności (ryb, owoców suszonych) przed wpływem czynników zewnętrznych.

W 6 supermarketach należących do sieci działają punkty przetwórstwa mięsa, nadzorowane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie. Prowadzona jest w nich produkcja białej kiełbasy i porcji mięsnych kulinarnych. We wszystkich zakładach odbywała się sprzedaż kurczaków i ich elementów z rożna. Jeden punkt przetwórstwa mięsa nadzorowany jest przez Powiatową Inspekcję Weterynaryjną w Koszalinie. Sprzedaż mięsa, wędlin, serów żółtych krojonych, wyrobów garmażeryjnych odbywała się na wydzielonych stanowiskach, w systemie tradycyjnym.

Kioski spożywcze

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie było 110 kiosków, w których przeprowadzono 14 kontroli sanitarnych.

Wydano 1 decyzję administracyjną, dotyczącą poprawy stanu technicznego podłogi. Obowiązek zawarty w decyzji został wykonany. Nałożono 2 mandaty karne na kwotę 200 zł. za nieprawidłowe przechowywanie kiszzonek poza pomieszczeniem kiosku oraz za brak czystości i porządku w pomieszczeniu kiosku.

Zgłoszono 1 interwencję konsumencką dla tej grupy obiektów dotyczącą złej jakości owoców. Interwencja nie potwierdziła się.

W 2012 r. w kioskach spożywczych pobrano 1 próbkę truskawek do badania laboratoryjnego w kierunku określenia zawartości metali ciężkich. Próbką nie była kwestionowana.

Hurtownie spożywcze

W ewidencji znajdują się 62 hurtownie. W objętych nadzorem zakładach prowadzona była sprzedaż mięsa i wędlin, nabiału, tłuszczów, napojów, warzyw i owoców, substancji dodatkowych, alkoholu. W 2012 r. skontrolowano 35 magazynów hurtowych przeprowadzając łącznie 114 kontroli sanitarnych i sprawdzających. Wydano 3 decyzje administracyjne, w większości dotyczące poprawy stanu technicznego zakładów m.in. doprowadzenia do właściwego stanu technicznego pomieszczeń, urządzeń i sprzętu. Nałożono 2 mandaty karne na kwotę 600 zł.

W 2012 r. przeprowadzono 16 kontroli interwencyjnych związanych z systemem wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności i paszach (RASFF) w tym odnotowano 1 interwencję konsumentów dotyczącą złego stanu sanitarnego hurtowni spożywczej.

Zasadność interwencji potwierdzono. Osoba odpowiedzialna została ukarana mandatem karnym. Wyegzekwowano poprawę bieżącego stanu sanitarnego.

Interwencje związane z systemem RASFF dotyczyły:

- przekroczenia dopuszczalnego poziomu ochrotoksyny A, aflatoksyn w rodzynekach,
- przekroczenia dopuszczalnego poziomu migracji ołowiu i kadmu z obrzeży

wyrobów pn. „Pomarańcz 7 elementowy komplet do soków” oraz „Jabłko 7 elementowy komplet do soków”

- obecności bakterii *Pseudomonas aeruginosa* w produkcie pn. „Źródło Primavera woda źródłana niegazowana”.

W okresie sprawozdawczym, w omawianej grupie obiektów pobrano do badań w ramach urzędowej kontroli i monitoringu 22 próbki żywności. Żadnej nie zakwestionowano.

Na terenie miasta działają także 2 hurtownie suplementów diety:

- Centrum Terapii Bacha,
- Immunol.

Hurtownia „Centrum Terapii Bacha” dystrybuje oryginalne ekstrakty kwiatowe Bacha, dostarczane z Anglii przez *A.Nelson & Corporation Manufactures of Homeopathic Medicines, Wimbledon London* Hurtownia „Immunol” dystrybuje trzy rodzaje suplementów diety, sprowadzanych z Holandii. Hurtownia zajmuje się także sprowadzaniem suplementów na indywidualne zamówienie klientów.

Obie hurtownie mają wdrożony system HACCP. Obiekty skontrolowano w roku sprawozdawczym przeprowadzając 2 kontrole. Nie stwierdzono nieprawidłowości. Nie pobierano próbek do badań laboratoryjnych. Nie nakładano mandatów karnych.

Inne obiekty obrotu żywnością

W ewidencji znajduje się 30 innych obiektów obrotu żywnością np. kioski na stacjach benzynowych, apteki i hurtownie farmaceutyczne. Skontrolowano wszystkie obiekty przeprowadzając łącznie 65 kontroli sanitarnych, w tym 30 kontroli związanych z systemem wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności i paszach (RASFF).

Kontrole dotyczyły:

- obecności nieautoryzowanego składnika DMAA w suplemencie diety pn. „Lipo-6 Black”,
- obecności nieautoryzowanego składnika DMAA w suplemencie diety pn. „Black Boombs”,
- obecności nieautoryzowanego składnika DMAA w suplemencie diety pn. „Jack 3D”,
- obecności nieautoryzowanego składnika DMAA w suplemencie diety pn. „Endobrun” pochodzącego z USA,
- obecności nieautoryzowanego składnika DMAA w suplemencie diety pn. „1.M.R.”,
- obecności nieautoryzowanego składnika DMAA w suplemencie diety pn. „Oxy Elite Pro”,
- obecności nieautoryzowanego składnika DMAA w suplemencie diety pn. „Rush”,
- obecności nieautoryzowanego składnika DMAA w suplemencie diety pn. „Code Red”,

- obecności nieautoryzowanego składnika DMAA w suplemencie diety pn. „White Lightnineg”,
- obecności nieautoryzowanego składnika DMAA w suplemencie diety pn. „Flash Over”,
- wycofania z obrotu suplementu diety pn. „No End”,
- obecności nieautoryzowanego składnika DMAA w suplemencie diety pn. „Extreme BetaCret”
- obecności nieautoryzowanego składnika DMAA w suplemencie diety pn. „Testet Nut performance”,
- wycofania suplementu diety pn. „Repped Freak”,
- obecności nieautoryzowanego składnika DMAA w suplemencie diety pn. „Crack”,
- obecności nieautoryzowanego składnika DMAA w suplemencie diety pn. „Multant Mayhem 270g”.

Nie wydawano decyzji administracyjnych, nie nakładano mandatów karnych.

4. Zakłady żywienia zbiorowego otwartego

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

- kawiarnie,
- bary,
- restauracje,
- drink- bary,
- punkty małej gastronomii: smażalnie, fast- foody, pijalnie piwa.

Skontrolowano 155 zakładów, w których przeprowadzono 437 kontroli sanitarnych, w tym 8 kontroli interwencyjnych w ślad za systemem wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności i paszach (RASFF) i 9 kontroli związanych z interwencjami konsumentów, które dotyczyły:

- nieskutecznej wentylacji,
- braku porządku i czystości w sali konsumpcyjnej,
- niewłaściwej jakości posiłków,
- spalonego tłuszczu smażalniczego,
- obierania warzyw w zmywalni naczyń stołowych.

Interwencje w 2 przypadkach potwierdziły się. Podczas przeprowadzonych kontroli stwierdzono szereg innych nieprawidłowości sanitarnych, za które osoby winne zaniedbań karano mandatami karnymi.

Wydano ogółem 19 decyzji administracyjnych z tego 10 decyzji umarzających postępowanie po usunięciu nieprawidłowości zawartych w zawiadomieniu o wszczęciu postępowania.

Decyzje 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.

Osoby odpowiedzialne zostały ukarane mandatami karnymi. Nałożono ogółem 25 mandatów karnych na kwotę 7 850 zł.

W omawianej grupie obiektów do badań w ramach urzędowej kontroli żywności, w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych pobrano 15 próbek środków spożywczych (5 próbek lodów oraz 10 próbek wyrobów garmażeryjnych - kotlet mielony i kopytka). Próbek nie kwestionowano.

5. Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego

Stołówki pracownicze

Wg ewidencji w tej grupie obiektów znajdują się 2 stołówki pracownicze.

W stołówkach tych przeprowadzono 2 kontrole sanitarne. Nie nakładano mandatów karnych. Próbek do badań nie pobierano, nie odnotowano interwencji konsumentów. We wszystkich zakładach wdrożono zasady systemu HACCP.

Bufety przy zakładach pracy

W 2012 r. pod nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarnej - Epidemiologicznej w Koszalinie, znajdowało się 25 bufetów. Skontrolowano 19 obiektów, w których łącznie przeprowadzono 20 kontroli sanitarnych i sprawdzających. Interwencji nie odnotowano. Nałożono 1 mandat karny w wysokości 150 zł. w związku z brakiem przestrzegania przez personel podstawowych zasad higieny (brudne fartuchy, brak dezynfekcji urządzeń chłodniczych). Nie wydawano decyzji administracyjnych.

Bloki żywienia w szpitalach

W 2012 r. nadzorem sanitarnym objęto bloki żywienia w pięciu szpitalach:

1. Szpital Wojewódzki w Koszalinie

Blok żywienia obejmował:

- a) kuchnię centralną,
- b) kuchenki oddziałowe.

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

2. Specjalistyczny Zespół Gruźlicy i Chorób Płuc w Koszalinie

Blok żywienia obejmował:

- a) kuchnię centralną,
- b) kuchenki oddziałowe,

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

3. 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.

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

Pion żywienia składał się z kuchenki, w której:

- a) przygotowywane były dania na bazie półproduktów gotowych, kanapki oraz napoje,
- b) wydawane były posiłki obiadowe dostarczane w ramach cateringu.

5. NZOZ UROMED, Koszalin ul. Głowackiego 7

Pion żywienia składał się z kuchenki, w której:

- a) przygotowywane były dania na bazie półproduktów gotowych, kanapki oraz napoje,
- b) wydawane były posiłki obiadowe dostarczane w ramach cateringu.

Stan techniczny i sanitarny

W roku 2012 dokonano oceny stanu sanitarnego we wszystkich objętych nadzorem blokach żywienia, wszystkie uznano za zgodne z wymaganiami. Łącznie przeprowadzono 7 kontroli sanitarnych i sprawdzających. Wydano 3 decyzje administracyjne, w tym dwie dotyczące poprawy stanu technicznego pomieszczeń i sprzętu, a jedną decyzję dotyczącą przedłużenia terminu wykonania obowiązków zawartych w decyzji. Nałożono 1 mandat karny w wysokości 300 zł.

Pobrano 3 próbki sanitarne ze sprzętu i urządzeń w stołówce Specjalistycznego Zespołu Gruźlicy i Chorób Płuc w Koszalinie. Żadnej nie kwestionowano.

Szpital Wojewódzki w Koszalinie

W 2012r. 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. 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 kuchenek oddziałowych:

- w budynku głównym posiłki dostarczane były w bemaarach,
- do kuchenek 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 2012 roku przeprowadzono w stołówce 2 kontrole sanitarne, w tym jedną kontrolę sprawdzającą wykonanie obowiązków decyzji wydanej w 2011 roku. Termin wykonania części obowiązków wynikających z decyzji przedłużono do końca maja 2012 roku. Wszystkie obowiązki wynikające z decyzji wykonano.

Zaplanowano i pobrano wymazy sanitarne ze sprzętu i naczyń stołowych. Pobrano 3 próbki wymazów ze sprzętu w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych w zakresie obecności bakterii *Salmonella*, *Staphylococcus aureus*, bakterii z grupy *Coli* oraz liczby bakterii tlenowych mezofilnych.

Wyniki nie były kwestionowane. Nie nakładano mandatów karnych.

Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej „MEDiSON” Oddział Psychiatryczny w Koszalinie

W roku 2012 przeprowadzono 2 kontrole sanitarne. W związku z koniecznością poprawy stanu technicznego pomieszczeń wydana została decyzja administracyjna nakładająca obowiązek doprowadzenia do należytego stanu technicznego pomieszczenia jadalni, zmywalni naczyń stołowych i kuchenki oddziałowej.

W zakładzie prowadzona była działalność w zakresie wydawania posiłków (śniadania, obiady, kolacje) przygotowywanych i dostarczanych przez firmę zewnętrzną, przygotowującą posiłki w pomieszczeniach kuchni szpitalnej, dzierżawionych przez tę firmę. Przeprowadzona kontrola sanitarna wykazała zły stan techniczny pomieszczeń kuchennych. Obowiązki doprowadzenia do należytego stanu technicznego pomieszczeń zostały umorzone, ze względu na zaprzestanie we wrześniu 2012 roku działalności firmy. Pomieszczenia kuchni szpitalnej od tego czasu nie są 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 2012 r. w wydawalni posiłków wymienionego zakładu przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną. Nie stwierdzono nieprawidłowości w stanie technicznym pomieszczeń, urządzeń, wyposażenia i sprzętu, ani higieniczno- sanitarnym.

Nie prowadzono postępowania administracyjnego ani mandatowego. W zakładzie opracowano i wdrożono instrukcje GHP/GMP oraz zasady systemu HACCP.

Żywienie 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 2012 r. nadzorem objęte było 11 stołówek znajdujące się w żłobkach, 11 skontrolowano. Przeprowadzono w nich 13 kontroli sanitarnych. Nie wydawano decyzji administracyjnych. We wszystkich stołówkach stwierdzono wdrożenie zasady systemu HACCP. W analizowanej grupie obiektów nie nakładano mandatów karnych, nie wstrzymywano działalności. W okresie sprawozdawczym pobrano 3 próbki do badań laboratoryjnych wymazów sanitarnych ze sprzętu i urządzeń. Próbki nie były kwestionowane. W okresie sprawozdawczym nie wpłynęła żadna interwencja. Na terenie działalności PSSE Koszalin nie ma stołówek w domach małego dziecka.

Stołówki szkolne

W ewidencji było 15 stołówek, w tym 4 prowadzące żywienie w systemie cateringowym. Wszystkie stołówki były prowadzone przez agentów prywatnych. Przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych. Nie wydawano decyzji administracyjnych. Nie nakładano mandatów karnych. Odnotowano 1 interwencję dotyczącą nieprawidłowych cech organoleptycznych posiłków (spleśniały ser twarogowy). Interwencja nie potwierdziła się. Nie przeprowadzono kontroli w punktach wydawania posiłków żywiących dzieci w systemie cateringowym.

Stołówki w internatach

Nadzorem objęto 6 stołówek. Skontrolowano 1 obiekt. W roku sprawozdawczym nie wydawano decyzji administracyjnych. Próbek żywności do badań laboratoryjnych nie pobierano. Interwencji dotyczące tej grupy obiektów nie odnotowano. Nie nakładano mandatów karnych. Wszystkie zakłady mają wdrożony system HACCP.

Stołówki na koloniach, półkoloniach, obozach i zimowiskach

W 2012r. zarejestrowana była 1 stołówka na półkolonii, kontroli nie przeprowadzano.

Stołówki w przedszkolach w tym żywienie w przedszkolach w systemie cateringowym

W 2012r. pod nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Koszalinie znajdowało się 28 stołówek zlokalizowanych w przedszkolach. Skontrolowano 22 stołówki, przeprowadzając łącznie 24 kontrole sanitarne. Zakłady oceniono jako zgodne z obowiązującymi wymaganiami. We wszystkich stołówkach przedszkolnych prowadzona była dobra praktyka produkcyjna i higieniczna oraz wdrożono zasady systemu HACCP. W roku sprawozdawczym wydano 4 decyzje administracyjne, dotyczyły one doprowadzenia do należytego stanu sanitarno- technicznego ścian, sufitów, posadzek. Nałożono ogółem 2 mandaty karne na kwotę 300 zł za użycie do produkcji posiłków artykułów spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia, niezachowania segregacji żywności w urządzeniach chłodniczych (surowiec i wyrób gotowy przechowywany na jednej półce). Ogółem pobrano do badań sanitarnych 16 próbek wymazów sanitarnych z powierzchni użytkowej sprzętu i rąk pracowników, w tym 8 próbek w ślad za stwierdzeniem ogniska zachorowania wśród wychowanków jednego z przedszkoli. Próbki nie były kwestionowane. Podczas kontroli sanitarnej nie stwierdzono nieprawidłowości w bieżącym stanie sanitarnym pomieszczeń pionu żywienia oraz sposobie prowadzenia dokumentacji HACCP.

Stołówki studenckie

W 2012 r. pod nadzorem były 2 stołówki studenckie. Skontrolowano i oceniono 2 stołówki, przeprowadzono 3 kontrole sanitarne. W wyniku stwierdzenia nieprawidłowości sanitarnych takich jak: brak segregacji żywności w urządzeniach chłodniczych oraz używanie do produkcji żywności po upływie terminu przydatności do spożycia nałożono mandat karny w wysokości 250zł. Próbek do badań nie pobierano.

Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych

W 2012 r. pod nadzorem była 1 stołówka w zakładach specjalnych i wychowawczych, w których przeprowadzono łącznie 1 kontrolę sanitarną. W zakładzie tym opracowano i wdrożono zasady systemu HACCP.

Zakłady usług cateringowych

W roku sprawozdawczym powstał zakład specjalizujący się w usługach cateringowych polegających na przygotowaniu posiłków od surowca do gotowych dań na potrzeby odbiorców zewnętrznych oraz organizowanie imprez okolicznościowych we własnym domu weselnym.

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 użytku publicznego. Skontrolowano 6 zakładów przeprowadzając w nich 6 kontroli.

W grupie tej odnotowano 2 interwencje dotyczące:

- złego stanu toalet oraz braku dostatecznej ilości środków czystości,
- braku czystości i porządku w pomieszczeniach kuchennych oraz złego stanu

Technicznego panującego w pomieszczeniach kuchennych i magazynowych. Interwencja potwierdziła się w części dotyczącej złego stanu technicznego obiektu. W celu wyeliminowania tej nieprawidłowości, wydano decyzję administracyjną. Obowiązki zawarte w decyzji zostały wykonane.

6. Wytwórnice przedmiotów użytku

Na terenie podległym tutejszej Stacji, znajdują się 2 zakłady ujęte w omawianej grupie:

- Zakład Produkcji Opakowań z Tworzyw Sztucznych,
- Zakład Produkcji Świeczek Urodzinowych.

Skontrolowano Zakład Produkcji Opakowań z Tworzyw Sztucznych i oceniono go na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego. Przeprowadzono ogółem 1 kontrolę sanitarną. W wyżej wymienionej grupie zakładów nie wydawano decyzji administracyjnych. Nie nałożono mandatów karnych oraz nie odnotowano interwencji. Do badań laboratoryjnych pobrano 2 próbki pojemników z tworzywa sztucznego. Badanie przeprowadzono w kierunku migracji z materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością i migracji globalnej z materiałów do kontaktu z żywnością. Nie kwestionowano zbadanych próbek.

Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością

Hurtownie

W 2012 r. pod nadzorem było 5 hurtowni. Skontrolowano 3 hurtownie, przeprowadzając w nich 3 kontrole sanitarne. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Pobrano 7 próbek do badań laboratoryjnych:

- wyrobów z melaminy w kierunku substancji migrujących z materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz oceny z znakowania i oceny organoleptycznej.

Próbki nie były kwestionowane. Decyzji nie wydawano. Interwencji nie odnotowano

Sklepy

W roku sprawozdawczym, wg ewidencji pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie było 30 miejsc, w których prowadzono obrót materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z

żywnością (hurtownie i sklepy AGD oraz stoiska z artykułami AGD w dużych sklepach spożywczych).

Skontrolowano 18 obiektów, w których łączne przeprowadzono 18 kontroli sanitarnych. Pobrano do badania laboratoryjnego 9 próbek wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Próbek nie kwestionowano.

7. Zakłady Produkcji Kosmetyków

W ewidencji ujęty jest 1 zakład produkujący i konfekcjonujący kosmetyki, znajdujący się w Koszalinie. Na rynek polski produkuje się 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, głównie szwedzki.

Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną, 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.

Na terenie będącym pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie nie ma zakładu konfekcjonującego kosmetyki.

Nadzór nad kosmetykami

W roku 2012 wg ewidencji pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie było 17 obiektów obrotu kosmetykami: 3 hurtownie i 14 sklepów. Skontrolowano 12 obiektów, w których przeprowadzono łącznie 15 kontroli. W roku sprawozdawczym nie wydawano decyzji administracyjnych, nie nakładano mandatów. Próbek do badań nie pobierano.

Hurtownie

W roku sprawozdawczym w hurtowniach obrotu kosmetykami przeprowadzono 3 kontrole sanitarne związane z funkcjonowaniem systemu RAPEX. Nie wydawano zaleceń.

Sklepy

W trakcie trwania roku sprawozdawczego przeprowadzono 12 kontroli w zakładach wprowadzających do obrotu kosmetyki, które ukierunkowane były na sprawdzenie występowania w obrocie handlowym kosmetyków objętych notyfikacjami systemu RAPEX.

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, prowadzono działania kontrolne w sklepach kosmetycznych,

fryzjerskich i supermarketach. W roku sprawozdawczym przeprowadzono w obiektach kontrole tematyczne związane z produktami kosmetycznymi oraz przemysłowymi zgłaszanymi w ramach systemu RAPEX w zakładach obrotu kosmetykami.

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 2012 r. w ramach nadzoru nad suplementami diety, środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz środkami spożywczymi wzbogaconymi witaminami lub składnikami mineralnymi pobrano:

- 5 próbek suplementów diety,
- 6 próbek środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego,
- 3 próbki środków spożywczych wzbogaconych.

Zakres wykonanych badań obejmował:

- zanieczyszczenia mikrobiologiczne,
- zawartość substancji dodatkowych - substancji słodzących,
- zawartość substancji wzbogacającej- witamina C,
- ocenę organoleptyczną,
- ocenę znakowania.

Próbek nie kwestionowano. Oceny znakowania dokonano dla 14 produktów z omawianych grup. Uwagi wniesiono do oznakowania 8 pobranych produktów.

W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w znakowaniu, przekazywano informację do wykorzystania służbowego właściwym miejscowo lub rzeczowo organom nadzoru.

8. Tytoń

Podczas kontroli w obiektach gastronomicznych pracownicy Państwowej Powiatowej Inspekcji Sanitarnej zwracają uwagę na przestrzeganie zakazu palenia tytoniu. Powyższe informacje przekazywane są pracownikom Sekcji Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia, celem przedłożenia powyższych informacji w comiesięcznym sprawozdaniu: „Aktualna sytuacja w zakresie przestrzegania zakazu palenia tytoniu w powiecie koszalińskim”. Informacje te uwzględniają liczbę obiektów, w których przestrzega się zakazu palenia tytoniu oraz liczbę obiektów, w których zakaz ten nie jest przestrzegany.

9. 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. Przeprowadzono kontrole w hurtowniach, sklepach, w trakcie, których sprawdzono czy na stanie znajduje się

kwestionowana partia żywności oraz gdzie została rozprowadzona. 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 i dokonując wpisu do książki kontroli. W każdym przypadku przesyłano oddzielne pismo do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie o przeprowadzonym postępowaniu w ramach systemu.

W roku sprawozdawczym otrzymano 42 powiadomienia alarmowe:

1. Powiadomienie alarmowe nr 2011.11 z dnia 16.12.2011 r. Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Gdańsku dotyczące stwierdzenia glutenu w produkcie pn., Pałeczki kukurydziane” deklarowanym, jako produkt bezglutenowy. W trakcie przeprowadzonej kontroli w sklepie podanym w liście dystrybucyjnej nie stwierdzono w obrocie w/w produktu, został sprzedawany odbiorcom indywidualnym.
2. Powiadomienie alarmowe nr 2011/2 z dnia 30.12.2011 Świętokrzyskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Kielcach dotyczące wysokiej migracji ołowiu i kadmu z powierzchni obrzeża wyrobu pn., Kubek Szymek 250 ml herbata”. W trakcie przeprowadzonych kontroli w sklepie podanym w liście dystrybucyjnej nie stwierdzono w obrocie w/w produktu, został sprzedawany odbiorcom indywidualnym.
3. Powiadomienie alarmowe władz niemieckich nr 2012.0335 z dnia 05.03.2012r. dotyczące stwierdzenia obecności *aflatoksyn* w jądrach pestek moreli pochodzących z Turcji. W trakcie przeprowadzonej kontroli w zakładach podanych w liście dystrybucyjnej nie stwierdzono w obrocie ani na stanie magazynowym w/w produktu. Został sprzedany.
4. Powiadomienie alarmowe nr 31/2012 z dnia 16.03.2012r. Głównego Lekarza Weterynarii dotyczące nienadzorowanej produkcji proszku jajecznego oraz powiadomienia informacyjne nr 2012.0414 z dnia 16.03.2012 r., nr 2012.04.14-add 01 z dnia 19.03.2012 r., nr 0414-add 03 z dnia 23.03.2012 r., nr 0414-add 04 z dnia 26.03.2012 r., nr 0414-add 05 z dnia 27.03.2012 nr 2012.0470 z dnia 29.03.2012 r., nr 2012. 0470 –add 01 z dnia 04.04.2012 r., nr 2012. 0470 –add 02 z dnia 05.04.2012 r, nr 2012. 0470 –add 03 z dnia 17.04.2012 r.
W hurtowni w Koszalinie, będącej dystrybutorem suszu jajecznego zabezpieczono a następnie zutylizowano 2 kg. kwestionowanego produktu (pochodzącego ze zwrotu od odbiorcy). W piekarni w Koszalinie zabezpieczono i zutylizowano łącznie 30, 5 kg. suszu jajecznego.
5. Powiadomienie alarmowe władz holenderskich nr 2012.0330 z dnia 02.03.2012 r. dotyczące obecności imazalilu w gruszkach świeżych

pochodzących z Holandii. Ustalono, że zakład ujęty w liście dystrybucyjnej wycofał od swoich odbiorców 16, 87 kg. zakwestionowanych gruszek.

6. Powiadomienie alarmowe nr 2012.01 z dnia 06.04.2012 r. Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Gdańsku dotyczące przekroczenia dopuszczalnego limitu migracji formaldehydu z wyrobu pn., „Pólmisek głęboki”, importowanego z Chin. W trakcie przeprowadzonej kontroli w sklepie podanym w liście dystrybucyjnej nie stwierdzono w obrocie w/w produktu, został sprzedawany odbiorcom indywidualnym.
7. Powiadomienie alarmowe nr 2012.06 z dnia 26.04.2012 Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu dotyczące stwierdzenia obecności glutenu w produkcie pn., „Mąka Kukurydziana Bio”. Ustalono, że sklep wycofał i zwrócił do dostawcy 1 opakowanie kwestionowanego produktu.
8. Powiadomienie alarmowe nr 2012/1 z dnia 23.04.2012 r. Głównego Lekarza Weterynarii dotyczące nienadzorowanej produkcji mrożonych ryb i produktów rybołówstwa. Ujęta w liście dystrybucyjnej hurtownia w Koszalinie, zwróciła do dostawcy 5 kg. kwestionowanych produktów.
9. Powiadomienie alarmowe nr 2012.05 z dnia 26.04.2012 r. Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu dotyczące stwierdzenia obecności glutenu w produkcie pn. „Mąka gryczana Bio”. W trakcie przeprowadzonej kontroli w sklepie podanym w liście dystrybucyjnej nie stwierdzono w obrocie w/w produktu, został sprzedawany na paragon odbiorcom indywidualnym.
10. Powiadomienie alarmowe nr 2012. 03 z dnia 15.06.2012r. Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie dotyczące stwierdzenia glutenu w produkcie bezglutenowym pn. „Mąka gryczana”. W trakcie przeprowadzonej kontroli w sklepie podanym w liście dystrybucyjnej nie stwierdzono w obrocie w/w produktu, został sprzedawany odbiorcom indywidualnym.
11. Powiadomienie alarmowe nr 2012.01 z dnia 15.06.2012r. Opolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Opolu dotyczące przekroczenia dopuszczalnego poziomu DON w produkcie „Sante Kulki kukurydziane”. Ujęta w liście dystrybucyjnej hurtownia w Koszalinie, zwróciła do dostawcy 32 szt. kwestionowanego produktu.
12. Powiadomienie alarmowe nr 2012.0890 z dnia 27.06.2012r. władz szwedzkich oraz dodatkowe powiadomienie nr 2012.0890- add 03 z dnia 27.07.2012r. władz holenderskich w sprawie nieautoryzowanego składnika

DMAA w suplemencie diety pn., „Lipo -6 Black” pochodzącym z USA. Nie stwierdzono w obrocie w/w składnika (PSSE nie figurowała na liście).

13. Powiadomienie alarmowe nr 2012.1043 z dnia 23.07.2012 r. Opolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Opolu dotyczące nieautoryzowanego składnika DMAA w suplemencie diety pn. „, Black Bombs” Temple ST., Birmihing USA. W trakcie przeprowadzonej kontroli stwierdzono 5 szt. kwestionowanego produktu, został zwrócony do dostawcy.
14. Powiadomienie alarmowe nr 2012.0943 z dnia 06.07.2012r. władz szwedzkich oraz dodatkowe powiadomienie nr 2012.0943-add 01 z dnia 27.07.2012 r. władz holenderskich i powiadomienie dodatkowe władz holenderskich nr 2012.0798-add42 z dnia 07.09.2012r. w sprawie nieautoryzowanego składnika DMAA w suplemencie diety pn. „Jack 3D”. W trakcie kontroli stwierdzono 1 szt. kwestionowanego produktu, został on zabezpieczony i oddany do dostawcy.
15. Powiadomienie alarmowe nr 2012. 16 z dnia 22.08.2012r. Opolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Opolu dotyczące nieautoryzowanego składnika DMAA w suplemencie diety pn. „Endoburn” pochodzącego z USA. W trakcie przeprowadzonych kontroli sanitarnych nie stwierdzono w obrocie w/w produktu.
16. Powiadomienie alarmowe nr 2012. 14 z dnia 22.08.2012r. Opolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Opolu dotyczące nieautoryzowanego składnika DMAA w suplemencie diety pn., 1.M.R. W trakcie przeprowadzonych kontroli sanitarnych nie stwierdzono w obrocie w/w produktu.
17. Powiadomienie alarmowe nr 2012. 15 z dnia 22.08.2012r. Opolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Opolu dotyczące nieautoryzowanego składnika DMAA w suplemencie diety pn. „, Oxy Elite Pro” pochodzącym z USA. W trakcie przeprowadzonych kontroli sanitarnych nie stwierdzono w obrocie w/w produktu.
18. Powiadomienie alarmowe nr 2012. 17 z dnia 23.08.2012r. Opolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Opolu dotyczące nieautoryzowanego składnika DMAA w suplemencie diety pn. „, Rush”, pochodzącym z USA. W trakcie przeprowadzonych kontroli sanitarnych nie stwierdzono w obrocie w/w produktu.
19. Powiadomienie alarmowe nr 2012. 18 z dnia 24.08.2012r. Opolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Opolu dotyczące nieautoryzowanego składnika DMAA w suplemencie diety pn. „, Code

- Red”, pochodzącym z USA. W trakcie przeprowadzonych kontroli sanitarnych nie stwierdzono w obrocie w/w produktu.
20. Powiadomienie alarmowe nr 2012.19 z dnia 24.08.2012r. Opolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Opolu dotyczące nieautoryzowanego składnika DMAA w suplemencie diety pn. „White lightning” pochodzącym z USA. W trakcie przeprowadzonych kontroli sanitarnych nie stwierdzono w obrocie w/w produktu.
 21. Powiadomienie alarmowe nr 2012.20 z dnia 24.08.2012r. Opolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Opolu dotyczące nieautoryzowanego składnika DMAA w suplemencie diety pn. „Flash Over”. W trakcie przeprowadzonych kontroli sanitarnych nie stwierdzono w obrocie w/w produktu.
 22. Powiadomienie alarmowe nr 2012.08 z dnia 01.08.2012r. Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Poznaniu dotyczące suplementu diety pn. „NoEnd”, producent Nouvolabs Co. Ltd. Cypr. W trakcie przeprowadzonych kontroli sanitarnych w zakładach ujętych w liście dystrybucyjnej, stwierdzono 1 szt. produktu, która została oddana do dystrybutora.
 23. Powiadomienie informacyjne nr 2012.1198 z dnia 21.08.2012r. władz czeskich w sprawie suplementu diet pn. „Extreme Beta Cret” dotyczące nieautoryzowanego składnika DMAA. W trakcie przeprowadzonych kontroli sanitarnych nie stwierdzono w obrocie w/w produktu.
 24. Powiadomienie alarmowe nr 2012.21 z dnia 24.08.2012r. Opolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Opolu dotyczące nieautoryzowanego składnika DMAA w suplemencie diety pn. „Testet Nut Performance”, pochodzącym z Kanady. W trakcie przeprowadzonych kontroli sanitarnych nie stwierdzono w obrocie w/w produktu.
 25. Powiadomienie alarmowe nr 2012.1199 z dnia 21.08.2012r. władz czeskich w sprawie suplementu diet pn. „Ripped Freak” dotyczące nieautoryzowanego składnika DMAA, pochodzącym z USA. W trakcie przeprowadzonych kontroli sanitarnych nie stwierdzono w obrocie w/w produktu.
 26. Powiadomienie alarmowe nr 2012.22 z dnia 30.08.2012r. Opolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Opolu dotyczące nieautoryzowanego składnika DMAA w suplemencie diety pn. „Crack” pochodzącym z USA. W trakcie przeprowadzonych kontroli sanitarnych nie stwierdzono w obrocie w/w produktu.

27. Powiadomienie alarmowe nr 2012.06 z dnia 06.08.2012r. Opolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Opolu dotyczące nieautoryzowanego składnika DMAA w suplemencie diety pn. „, Mutant Mayhem-270g” pochodzącym z Kanady. W trakcie przeprowadzonych kontroli sanitarnych nie stwierdzono w obrocie w/w produktu.
28. Powiadomienie alarmowe nr 2012.1092 z dnia 30.07.2012r. władz holenderskich dotyczące podwyższonego poziomu kadmu w tuńczyku w kawałkach w oleju oraz w solance pn., „ Statesman” wyprodukowanym w Ekwadorze. Produkt został wycofany i następnie zniszczony w ilości 128 szt.
29. Powiadomienie alarmowe nr 2012.12 z dnia 09.08.2012r. Łódzkiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Łodzi dotyczące przekroczenia dopuszczalnego poziomu *ochratoksyny A* w produkcie pn., „ ARO rodzynki sultañskie”. Wycofane zostało 6 op x 1, 5 kg produktu przez Makro w Koszalinie ze stanu magazynowego, a także łącznie 7, 2 kg z od odbiorców. Ponadto 31 szt. opakowań kwestionowanego produktu zostało zwrócone do MAKRO w Słupsku.
30. Powiadomienie alarmowe nr 2012.09 z dnia 09.08.2012r. Mazowieckiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Warszawie dotyczące przekroczenia migracji ołowiu i kadmu z obszaru obrzeża wyrobów, „ Pomarańcz 7 elementów komplet do soków”. W trakcie przeprowadzonych kontroli sanitarnych nie stwierdzono w obrocie w/w produktu, został sprzedany klientowi indywidualnemu.
31. Powiadomienie alarmowe nr 2012.05 z dnia 06.08.2012r. Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Gdańsku dotyczące wysokiej zawartości kadmu w produkcie pn., „ Kakao Baroque ciemne”. W sieci sklepów Biedronka nie stwierdzono kwestionowanego produktu (dana partia produktu nie trafiła do sprzedaży na naszym terenie).
32. Powiadomienie alarmowe nr 27/2012 z dnia 14.08.2012r. Powiatowego Lekarza Weterynarii w Płocku dotyczące stwierdzenia obecności bakterii *Listeria monocytogenes* w produkcie pn., „ Pieczeń pyszna”. W trakcie przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono w obrocie, ani na stanie magazynowym w/w produktu, został sprzedany na paragon.
33. Powiadomienie alarmowe nr 2012/7 z dnia 12.09.2012r. Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Gdańsku dotyczące przekroczenia migracji ołowiu i kadmu z obszaru obrzeża wyrobów „, Jabłko 7 elementowy komplet do soków” (6 szklanek + dzbanek). W trakcie przeprowadzonych kontroli sanitarnej w sklepie stwierdzono w obrocie 1 komplet produktu, został zwrócony do producenta.

34. Powiadomienie alarmowe nr 2012.14 z dnia 21.09.2012r. Łódzkiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Łodzi dotyczące przekroczenia dopuszczalnego limitu migracji ołowiu z wyrobu ceramicznego o nawie „Talerz duży Premium” importowanego z Chin. W trakcie przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono w obrocie ani na stanie magazynowym w/w produktu, (sieć sklepów PEPCO sama wycofała i zniszczyła 72 szt. talerzy).
35. Powiadomienie alarmowe nr 2012.14 z dnia 10.09.2012r. Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu, dotyczące obecności bakterii *Pseudomonas aeruginosa* w produkcie pn. „Źródło Primavera” – woda źródłana niegazowana. W trakcie przeprowadzonych kontroli w zakładach ujętych w listach dystrybucyjnych w jednym zakładzie (hurtownia) wycofano do producenta 4386 szt. kwestionowanego produktu.
36. Powiadomienie alarmowe nr 2012.04 z dnia 18.10.2012r. Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie, dotyczące suplementu diety pn. „Terma Pro” zawierającego nieautoryzowany składnik DMAA. W trakcie postępowania wyjaśniającego ustalono, że osoba prywatna, która zakupiła kwestionowany produkt w sklepie internetowym, zużyła go na własny użytek.
37. Powiadomienie alarmowe nr 2012.15 z dnia 17.09.2012r. Lubelskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Lublinie dotyczące przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu *ochratoksyny A* w produkcie pn. „Rodzynki”. W wyniku kontroli w zakładzie ujętym w liście dystrybucyjnej, stwierdzono że przedsiębiorca nie był odbiorcą w/w produktu.
38. Powiadomienie alarmowe nr 2012.19 z dnia 03.10.2012r. Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu dotyczące stwierdzenia dopuszczalnego limitu *ochratoksyny A* w produkcie pn. „KONPACK” płatki owsiane. W wyniku kontroli w zakładach ujętych w listach dystrybucyjnych stwierdzono, że przedsiębiorcy nie byli odbiorcami kwestionowanego produktu.
39. Powiadomienie alarmowe nr 2012.20 z dnia 12.10.2012r. Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu dotyczące produktu pn. „Salaterka plastikowa 20 cm”, w którym stwierdzono przekroczenie dopuszczalnego limitu migracji specyficznej formaldehydu do 3% kwasu octowego. W trakcie przeprowadzonej kontroli

sanitarnej w zakładzie ujętym w liście dystrybucyjnej nie stwierdzono w obrocie w/w produktu, został sprzedany na paragon.

40. Powiadomienie alarmowe nr 2012.1739 z dnia 12.12.2012r. władz holenderskich dotyczące wykrycia bakterii Cronobacter sakazaki w produkcie pn. „Babilon HA1”. Spośród obiektów wymienionych na liście dystrybucyjnej w 3 stwierdzono na stanie magazynowy łącznie 40 szt. wyrobu, które zostały wycofane i zwrócone do dostawcy.
41. Powiadomienie alarmowe nr 2012.18 z dnia 22.11.2012r. Lubelskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Lublinie dotyczące obecności glutenu w produkcie pn. „Mąka kukurydziana”. Nie stwierdzono w/w produktu w obrocie handlowym, został sprzedany. Ujęta w liście dystrybucyjnej hurtownia odebrała od swoich odbiorców 4 szt. zakwestionowanego wyrobu i przekazała go dostawcy.
42. Powiadomienie alarmowe nr 2012.1691 z dnia 07.12.2012r. władz niemieckich dotyczące stwierdzenia obecności fragmentów szkła w żywności dla dzieci w produkcie pn. „Babydream Bio Marchewka z ziemniakami i kurczakiem”, wyprodukowanym przez niemiecką firmę Sunval Nahrungsmittel GmbH dla sieci Rossmann. W trakcie przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono w obrocie w/w produktu, został wycofany w ilości 48 szt. przez firmę.

W roku sprawozdawczym otrzymano 24 powiadomienia informacyjne:

1. Powiadomienie informacyjne Mazowieckiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Warszawie nr 2011.04 z dnia 30.12.2011., dotyczące wysokiej zawartości rtęci w Borowiku szlachetnym suszonym. U producenta nie stwierdzono na stanie magazynowym kwestionowanego produktu. Produkt został wycofany ze sklepów sieci Biedronka i przekazany firmie JAMPOL (2 szt. zostały zniszczone).
2. Powiadomienie informacyjne Mazowieckiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Warszawie nr 2011.04 z dnia 30.12.2011r., dotyczące wysokiej zawartości arsenu w „Podgrzybku brunatnym” suszonym. U producenta nie stwierdzono na stanie magazynowym kwestionowanego produktu. Produkt został wycofany ze sklepów sieci Biedronka (podległym Centrum Dystrybucyjnym w Wyszku i Skarbimierzu) i przekazany firmie JAMPOL (597 szt.- zostały zniszczone).
3. Powiadomienie informacyjne władz fińskich nr 2012.0077 oraz dodatkowe powiadomienie informacyjnego władz litewskich nr 2012.0077-

add.01 z dnia 01.02.2012r. dotyczące stwierdzenia zbyt wysokiej zawartości dwutlenku siarki w mieszance suszonych i kandyzowanych owoców pochodzących z Litwy. W trakcie przeprowadzonej kontroli w sklepie podanym w liście dystrybucyjnej nie stwierdzono w obrocie w/w produktu, został sprzedany odbiorcom indywidualnym.

4. Powiadomienie informacyjne nr 2011.1839 z dnia 12.12.2011r. władz brytyjskich oraz dodatkowego powiadomienia nr 2011.1839-add02, dot. wykrycia wysokiej zawartości glinu w zupie instant pn. „VIFON Golden Chicken Flavour Instant Noodle Soup, importowanej z Wietnamu, dystrybuowanej z Polski (waga netto: 7- g, nr partii L00335 24061114, najlepiej spożyć przed 30/06/2013. W trakcie przeprowadzonych kontroli w zakładach podanych w liście dystrybucyjnej nie stwierdzono w obrocie kwestionowanego produktu.
5. Powiadomienie informacyjne Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Warszawie nr 2012.01 z dnia 17.01.2012 w sprawie wykrycia wysokiej zawartości rtęci w Borowiku szlachetnym suszonym. Przeprowadzono kontrolę sanitarną w sklepie podanym w liście dystrybucyjnej nie stwierdzono w obrocie w/w produktu. Okazano dokument zwrotu 4 szt. produktu do dostawcy.
6. Powiadomienie informacyjne Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu nr 2012.01 z dnia 15.03.2012r. dotyczące wyrobu pn. „Czajnik Melisa – pojemność 1,7l., pochodzącego z Chin, zakwestionowanego ze względu na zmianę cech organoleptycznych przegotowanej wody. Przeprowadzono kontrole sanitarne w sklepach podanym w liście dystrybucyjnej nie stwierdzono w obrocie w/w produktu. W jednym sklepie dokonano zwrotu 2 szt. wyrobu do dostawcy.
7. Powiadomienie informacyjne nr 2012.09 z dnia 31,05.2012r. Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu dotyczące stwierdzenia obecności żywych szkodników w produkcie pn. „Rodzynki Helio” pochodzącym z Iranu. W trakcie kontroli nie stwierdzono w obrocie w/w produktu., produkt w ilości 49,5 kg. został zabezpieczony wcześniej przez firmę TESCO i zwrócony do producenta.
8. Powiadomienie informacyjne nr 2012.11 z dnia 14.06.2012r. Lubelskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Lublinie dotyczące stwierdzenia wysokiej zawartości glutenu w produkcie pn. „Prażynki

ziemniaczane solone”. Przeprowadzono kontrolę sanitarną w sklepie podanym w liście dystrybucyjnej nie stwierdzono w obrocie w/w produktu, został sprzedany na paragon.

9. Powiadomienie informacyjne nr 2012.12 z dnia 18.06.2012r. Lubelskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Lublinie dotyczące napromieniania produktu pn. Neptun żabie udka obrane mrożone. W trakcie kontroli w nie stwierdzono w hurtowni Makro w/w produktu. Zakład wskazany w liście dystrybucyjnej zwrócił do MAKRO 3 szt. produktu, który został zwrócony do producenta.
10. Powiadomienie informacyjne Głównego Lekarza Weterynarii dotyczące stwierdzenia obecności bakterii *Listeria monocytogenes* w produkcie pn. „Metka cebulowa”. W trakcie przeprowadzonych kontroli w zakładach stwierdzonych w listach dystrybucyjnych nie stwierdzono w obrocie w/w produktu, został sprzedany.
11. Powiadomienie informacyjne nr 2012.0919 z dnia 04.07.2012r. władz fińskich oraz dodatkowe powiadomienie nr 2012.0919- add 04 z dnia 27.07.2012r. władz holenderskich w sprawie nieautoryzowanego składnika DMAA w suplemencie diety pn. „Hemo - Rage” pochodzącym z USA. W trakcie przeprowadzonych kontroli sanitarnych nie stwierdzono w obrocie w/w produktu.
12. Powiadomienie informacyjne nr 2012.0924 z dnia 05.09.2012r. władz fińskich oraz dodatkowe powiadomienie nr 2012.0924-add 03 z dnia 31.08 2012r. władz holenderskich w sprawie nieautoryzowanego składnika DMAA w suplemencie diety pn. „Tested Burner”, pochodzącym z Kanady. W trakcie przeprowadzonych kontroli sanitarnych nie stwierdzono w obrocie w/w produktu.
13. Powiadomienie informacyjne nr 2012. 11 z dnia 16.07.2012r. Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu dotyczące stwierdzenia przekroczenia dopuszczalnej zawartości kwasu sorbowego produktu pn. „Śliwki Suszone bez pestek”. W trakcie kontroli nie stwierdzono w obrocie w/w produktu, został sprzedany klientom indywidualnym.
14. Powiadomienie informacyjne nr 2012. 03 z dnia 26.07.2012r. Warmińsko-Mazurskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Olsztynie dotyczące wyrobu pn. „Czajnik elektryczny 0,9 l. model CK-5156

Clarus” pochodzącego z Chin zakwestionowanego z uwagi na zmianę cech organoleptycznych przegotowanej w nim wody. Centrum Dystrybucyjne JM w Koszalinie wycofało 34 szt. zakwestionowanych czajników.

15. Powiadomienie informacyjne nr 2012. 14 z dnia 30.08.2012r. Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu dotyczące przekroczenia maksymalnego dopuszczalnego poziomu benzoenu sodu w produkcie pn. „Musztarda sarepska”. W trakcie kontroli nie stwierdzono w obrocie w/w produktu, został wycofany ze sprzedaży przez sieć NETTO.
16. Powiadomienie informacyjne nr 2012.10 z dnia 02.09.2012 Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Gdańsku w sprawie stwierdzenia nieprawidłowych cech organoleptycznych w produkcie pn. „ Dżem wiśniowy niskosłodzony Pińczów”. W trakcie kontroli nie stwierdzono w obrocie w/w produktu, został sprzedany klientom indywidualnym.
17. Powiadomienie informacyjne nr 2012.18 z dnia 18.10.2012 Łódzkiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Łodzi w sprawie produktu pn. „Kasza jęczmienna Cenos”, zakwestionowanego ze względu na stwierdzenia obecności szkodników i ich pozostałości.
18. Powiadomienie informacyjne nr 2012.21 z dnia 13.11.2012 Łódzkiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Łodzi dotyczące stwierdzenia glutenu w mące kukurydzianej, deklarowanej jako produkt bezglutenowy. W trakcie przeprowadzonej kontroli w zakładach ujętych w liście dystrybucyjnej stwierdzono w jednym zakładzie 4 op. w/w produktu, został oddany do dostawcy.
19. Powiadomienie informacyjne nr 2012.03 Łódzkiego Podlaskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Białymstoku dotyczące wyrobu pn. „Czajnik bezprzewodowy Holden CZ-106, 1700 ml, pochodzącego z Chin, zakwestionowanego ze względu na zmianę cech organoleptycznych w przegotowanej w nim wody. W trakcie przeprowadzanej kontroli w zakładzie wskazanym w liście dystrybucyjnej nie stwierdzono w/w produktu. Poinformowano osoby prywatne, które zakupiły czajnik na paragon o możliwości dokonania zwrotu produktu do hurtowni.
20. Powiadomienie informacyjne nr 2012.1409-add06 z dnia 17.10.2012r. i powiadomienie nr 2012.1409-add04 z dnia 16.10.2012r. władz niemieckich

dotyczące produktu pn. „Truskawki mrożone” pochodzące z Chin, skażonych patogennymi mikroorganizmami. W trakcie przeprowadzanych kontroli nie stwierdzono w obrocie kwestionowanego produktu.

21. Powiadomienia informacyjne nr 2012.06, 2012.05 i 2012.04 z dnia 28.11.2012r. przekazane przez Opolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Opolu w sprawie stwierdzenia obecności żywych szkodników, oprzędów i śladów ich żerowania w produkcie pn. „Bakalland figi suszone” pochodzącym z Grecji. W trakcie przeprowadzonych kontroli sanitarnych w zakładach ujętych w liście dystrybucyjnej nie stwierdzono w obrocie w/w produktu.
22. Powiadomienie informacyjne nr 2012.01 z dnia 24.02.2012r. Świętokrzyskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Kielcach dotyczące zmienionych cech organoleptycznych produktu pn. „Noe – kasza jęczmienna drobna” sprowadzonego ze Słowacji. Podczas kontroli nie stwierdzono kwestionowanego produktu w obrocie, produkt został sprzedany klientom indywidualnym na paragony.
23. Powiadomienie informacyjne nr 2012.02 z dnia 24.02.2012r. Świętokrzyskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Kielcach dotyczące zmienionych cech organoleptycznych (obecność pleśni) produktu pn. „Noe – kasza jęczmienna łamana” sprowadzonego ze Słowacji. W trakcie przeprowadzonych kontroli sanitarnych w zakładach ujętych w liście dystrybucyjnej nie stwierdzono w obrocie w/w produktu (produkt nie został dostarczony do sklepu).
24. Powiadomienie informacyjne nr 0407/02/bż/2012 z dnia 23.05. 2012r. Kujawsko-Pomorskiego Wojewódzkiego Lekarza Weterynarii w Bydgoszczy dotyczące stwierdzenia pałeczek *Listria monocytogenes* w „Metce polskiej”. W trakcie przeprowadzonej kontroli sanitarnej w zakładzie ujętym w liście dystrybucyjnej nie stwierdzono w obrocie w/w produktu (został sprzedany klientom indywidualnym).

10. Nadzór nad obrotem grzybami świeżymi i przetworami grzybowymi

W 2012r. w sezonie grzybowym przeprowadzono 43 kontrole sanitarne stanowisk sprzedaży grzybów na targowiskach i w miejscach sprzedaży grzybów w ramach nadzoru nad obrotem grzybami. W wyniku kontroli stwierdzano, że osoby handlujące grzybami nie miały trudności z uzyskiwaniem atestu na grzyby,

dzięki poprawnej organizacji pracy klasyfikatorów stwierdzono, że atest taki był możliwy do uzyskania tylko na targowisku miejskim w godzinach 7⁰⁰ -15⁰⁰ , natomiast na placach targowych zlokalizowanych na terenie Koszalina można było uzyskać atest na grzyby leśne od godz. 11⁰⁰ do 12⁰⁰. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości, sprzedawcy we wszystkich punktach sprzedaży grzybów posiadali atesty wystawione przez uprawnionego klasyfikatora.

11. Współpraca z innymi inspekcjami, instytucjami i środkami masowego przekazu

Inspekcja weterynaryjna

W 2012 roku przeprowadzono wspólnie 7 kontroli sanitarnych z przedstawicielami Powiatowego Lekarza Weterynarii w Koszalinie.

Przeprowadzono wspólnie 2 kontrole sanitarne interwencyjne dotyczące:

- sprzedaży w sklepie spożywczym ryb wędzonych przez osobę prywatną (zasadność interwencji złożonej do Powiatowej Inspekcji Weterynarii w Koszalinie nie potwierdziła się)
- niezachowania zasad higieny przy sprzedaży ryb na przystani rybackiej (skontrolowano boksy należące do dwóch różnych armatorów kutrów rybackich) – nieprawidłowości nie stwierdzono.

Ponadto przeprowadzono kontrole: piekarni GS „SCH Koszalin (kontrola wspólnie przeprowadzona z przedstawicielem Inspekcji Weterynaryjnej i Policji dotycząca wycofywania suszu jajecznego).

Ponadto przeprowadzono 4 kontrole na targowisku: auto- sklepu ze sprzedażą mięsa oraz 3 kiosków ze sprzedażą jaj. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Inspekcja Handlowa

W 2012 r. nie przeprowadzano 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 2013 rok.

Handlowa Inspekcja Jakości Handlowej 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.

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 jednym przypadku korzystano z pomocy przedstawicieli Straży Miejskiej i Policji w trakcie kontroli punktu sprzedaży tytoniu na wagę (anonimowa interwencja, której zasadności nie potwierdzono).

12. Informacja dotycząca dopalaczy

W roku sprawozdawczym nie wpłynęły sygnały świadczące o dystrybucji „dopalaczy” lub środków zastępczych. W trakcie całego roku śledzono informacje prasowe, internetowe oraz telewizyjne dotyczące „dopalaczy”. Nasilono przeprowadzane kontrole w obiektach obrotu i produkcji żywności. Wszystkie punkty sprzedaży dopalaczy, w których wstrzymano działalność na podstawie decyzji Głównego Inspektora Sanitarnego w październiku 2010 roku – były nieczynne bądź została w nich uruchomiona inna działalność.

13. Informacja dotycząca sprzedaży na terenie Polski alkoholu wyprodukowanego w Republice Czeskiej

W związku z uzyskaniem przez Głównego Inspektora Sanitarnego informacji o wystąpieniu na terenie Republiki Czeskiej przypadków zagrożenia życia i zdrowia ludzi spowodowanych wprowadzeniem do obrotu alkoholu skażonego metanolem oraz odnotowanymi przypadkami śmiertelnych zatruc tymi produktami. Główny Inspektor Sanitarny wydał decyzję zabezpieczającą obywateli Polski przed skutkami spożycia napojów alkoholowych o zawartości powyżej 20% alkoholu, które zostały wyprodukowane na terytorium Republiki Czeskiej. Wstrzymanie wprowadzenia do obrotu nastąpiło na okres jednego miesiąca, w ciągu którego zostaną wykonane niezbędne badania w celu potwierdzenia czy istnieje realne zagrożenie dla życia i zdrowia. Przeprowadzono łącznie 326 kontroli w obiektach tj:

- sklepy spożywcze i monopolowe,
- magazyny hurtowe,
- restauracje,
- kawiarnie,
- bary i drink bary,
- punkty małej gastronomii,
- pijalnie piwa, ogródki piwne.

Na terenie objętym nadzorem tutejszej stacji nie stwierdzono w obrocie kwestionowanego alkoholu.

SEKCJA HIGIENY DZIECI I MŁODZIEŻY

Zadania sekcji:

- Nadzór nad warunkami do utrzymania higieny w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych.
- Nadzór w celu 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,
 - prawidłowe oświetlenie stanowiska pracy ucznia,
 - ocenę profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej w szkołach,
 - gospodarkę substancjami i preparatami chemicznymi w szkołach,
 - warunki do prawidłowej organizacji wychowania fizycznego;
- Nadzór nad placówkami wypoczynku zimowego i letniego dzieci i młodzieży.

I. Działalność pokontrolna w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych oraz wypoczynku dzieci młodzieży.

W 2012r. Państwowa Inspekcja Sanitarna w Koszalinie posiadała w swojej ewidencji na terenie Koszalina 114 placówek, których działalność związana była z pobytem dzieci i młodzieży. Były to:

- żłobki: 11
- przedszkola: 29
- szkoły (szkoły podstawowe, gimnazja, zespoły): 30
- warsztaty szkolne: 2
- 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): 11
- placówki wychowania pozaszkolnego: 1
- placówki rekreacyjne: 8
- placówki sezonowe (wypoczynek dzieci i młodzieży): 12

W w/w obiektach przeprowadzono łącznie 121 kontroli, w tym w obiektach stałych przeprowadzono 113 kontroli, w placówkach sezonowych 8 kontroli.

W 2012r. odnotowaliśmy liczne zmiany w liczbie nadzorowanych placówek.

W trzecim kwartale 2012r., w związku z restrukturyzacją kompetencyjną w obrębie Państwowej Inspekcji Sanitarnej dodatkowo do wcześniej przekazanych pod nadzór WSSE w Szczecinie placówek, dla których organem prowadzącym

jest powiat grodzki, doszły 2 kolejne placówki. Łącznie 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.

Na terenie Koszalina w 2012r. utworzono i objęto nadzorem 11 nowych placówek, przy jednoczesnym zdjęciu z ewidencji 4 placówek z uwagi na ich likwidację. Na przestrzeni ostatnich dwóch lat zwiększyła się w sposób istotny liczba nowo założonych, o dobrym standardzie placówek opiekuńczych dla dzieci tj. żłobki, kluby dziecięce, przedszkola.

W roku 2012 pod bieżącym nadzorem sanitarnym znalazło się łącznie 11 placówek, w których sprawowana jest opieka nad dziećmi do lat 3. Nowych placówek po wejściu ustawy o opiece nad dziećmi do lat 3 z 4.02.2011r., przybyło 7. Rozpoczęcie działalności nowo powstałych placówek poprzedzało sporządzenie dokumentacji projektowej uzgodnionej w zakresie spełnienia wymagań higieniczno- zdrowotnych nałożonych przepisami i przeprowadzenie na wniosek strony, kontroli związanej z odbiorem. Wszystkie nowo zgłoszone do odbioru placówki (7) otrzymały pozytywną opinię na działalność Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie. W roku 2012 dokonano odbioru i objęto nadzorem sanitarnym 5 nowych placówki opieki nad dziećmi do lat 3: Żłobek Niepubliczny „Małe Serduszko” ul. Modrzejewskiej, Żłobek „Filo” ul. Partyzantów, Żłobek Niepubliczny „Kamyczek” ul. Wenedów, Niepubliczny Żłobek „Krasnal” ul. Piłsudskiego, Klub Malucha „Żabka” ul. Szymanowskiego. Obecnie na terenie Koszalina pod nadzorem sanitarnym jest 5 żłobków państwowych i 5 prywatnych oraz jeden klub dziecięcy.

Również w roku 2012 odnotowaliśmy zwiększoną liczbę miejsc w przedszkolach. W już istniejących państwowych przedszkolach tworzono nowe oddziały przedszkolne, powstała także filia Przedszkola Integracyjnego w dawnym budynku szkoły przy ul. Szkolnej. Do zwiększonej liczby miejsc w przedszkolach koszalińskich przyczyniło się również utworzenie 2 niepublicznych przedszkoli. W 2012r. na poprawę stanu sanitarno- technicznego placówek wydano 11 decyzji administracyjnych, dotyczyły one 7 placówek oświatowo- wychowawczych stałych (w tym 3 umarzające, jedna na ZS nr 12). W celu zapewnienia bezpiecznych i higienicznych warunków pobytu w placówce decyzje nakładały różnego rodzaju obowiązki:

1. Szkoła Podstawowa nr 13 ul. Rzemieślnicza 9

- doprowadzić do należytego stanu sanitarno-technicznego stolarkę okienną :
- w świetlicy i sali lekcyjnej (wykonano),
- korytarzu i sanitariatach na parterze (do 31.12.2013r.),
- korytarzu i sanitariatach na I piętrze (do 31.12.2014r.),

- szatni na odzież wierzchnią i przebieralniach przy sali gimnastycznej (do 31.12.2015r.),
 - sali gimnastycznej (do 31.12.2016).
2. Gimnazjum nr 7 ul. Wańkowicza 26
 - zapewnić uczniom bezpieczne i higieniczne warunki pobytu w placówce poprzez wyposażenie szkoły w meble (stoły i krzesła) o rozmiarze nr 7 zgodnie z PN-EN17299-1:2007 w celu zorganizowania stanowisk pracy uczniom zgodnie z ergonomią (31.08.2012 nie wykonano prolongata do 31.08.2013r.);
 3. Szkoła Podstawowa nr 17 ul. Wańkowicza 11
 - doprowadzić do należytego stanu sanitarno-technicznego parkiet w Sali gimnastycznej o pow.540m² i sali gimnastycznej o pow.240m² (przedłużenie do 31.12.2013r.);
 4. Szkoła Podstawowa nr 6 ul. Gnieźnieńska
 - zapewnić bieżącą ciepłą wodę przy umywalkach w pomieszczeniach sanitarno- higienicznych oraz w pomieszczeniach z kabinami natryskowymi dla dziewcząt i chłopców przy sali gimnastycznej (wykonano);
 5. Przedszkole nr 15 ul. St. Staszica
 - doprowadzić do właściwego stanu sanitarno- technicznego parkietu w 4 salach zabaw dla dzieci(31.08.2013r.);
 6. Szkoła Podstawowa nr 7 ul. Wojska Polskiego 36
 - doprowadzić do właściwego stanu sanitarno- technicznego podłogi w dwóch salach lekcyjnych(28.02.2013- wykonano);
 7. Szkoła Podstawowa nr 10 ul. F. Chopina 42
 - decyzja umarzająca , wykonano na etapie wszczęcia postępowania w sprawie wyposażenia sal dydaktycznych w meble o rozmiarze nr 4 i 5 zgodnie z PN-EN17299-1:2007
 - doprowadzić do właściwego stanu sanitarno- technicznego toaletę dla dziewcząt poprzez wyposażenie w sprawną, łatwą do utrzymania w czystości armaturę sanitarną, zlikwidowanie ubytków w glazurze, w terakocie, wyposażenia w okno o dobrym stanie technicznym, konstrukcji umożliwiającej otwieranie (do 31.12.2013r.).

W 2012 roku na terenie miasta Koszalina kontynuowane były jeszcze działania na rzecz poprawy stanu sanitarno- technicznego szkół oraz innych placówek oświatowo wychowawczych. W dużej mierze odbywa się to przy udziale środków finansowych pozyskiwanych z europejskich funduszy unijnych. W wielu

placówkach przeprowadzono szereg prac remontowych o różnym zakresie m.in. termomodernizację budynków szkolnych, wykonano nowe elewacje zewnętrzne, wymieniono stolarkę okienną, instalację centralnego ogrzewania. W większości stan sanitarno-techniczny budynków, w których są zlokalizowane placówki uznać należy za dobry. Na przestrzeni dwóch lat w 12 placówkach na terenie Koszalina przeprowadzono termomodernizację budynków szkolnych (wykonano nową elewację zewnętrzną, wymianę instalacji centralnego ogrzewania oraz stolarki okiennej i drzwiowej). Remonty te objęły następujące placówki: Przedszkole nr 19, 20 i 22 w Koszalinie, Szkołę Podstawową nr 4, 17, 18 w Koszalinie, Zespół Szkół Sportowych w Koszalinie, Zespół Szkół nr 13 w Koszalinie, Gimnazjum nr 2, 7, 9 i 11 w Koszalinie.

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 np. w Gimnazjum nr 9 w Koszalinie ul. St. Staszica 6 – na placówkę nałożona jest decyzja (przedłużająca terminy wykonania) – nakaz doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego toalet dla dziewcząt i chłopców z terminami:

1. na II piętrze - termin wykonania 31.12.2012r.- nie wykonano
2. na I piętrze - termin wykonania 31.12.2013r.
3. na parterze - termin wykonania 31.12.2014r.

Z uwagi na brak środków finansowych placówka w roku bieżącym ponownie wystąpiła o przedłużenie terminu realizacji dot. pkt 1, jednocześnie informując o braku środków, ażeby móc wywiązać się w roku bieżącym z pkt. 2.

Ponadto, na zlecenie Sekcji HD i M przeprowadzono w dwóch placówkach: Szkole Podstawowej nr 10 ul. Chopina oraz Zespole Szkół Plastycznych pomiary natężenia oświetlenia sztucznego. Pomiary te wykazały niedoświetlenia stanowisk pracy ucznia w tychże placówkach, stąd zostało wszczęte postępowanie administracyjne. Analiza przeprowadzonych w większości szkół ocen oświetlenia sztucznego wskazuje na konieczność dalszego monitorowania tego czynnika 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.

Wszystkie placówki, w których stwierdzono nieprawidłowości zostały obciążone kosztami negatywnej kontroli, czy też złych wyników badań – obciążono kosztami 20 placówek na kwotę 1989 zł.

Na koniec 2012 roku stwierdzić należy, że we wszystkich placówkach na terenie Koszalina, zgodnie z obowiązującymi przepisami, w pomieszczeniach sanitarnych przy umywalkach do mycia rąk zapewniona jest bieżąca ciepła woda. W większości placówek toalety dla uczniów wyposaża się w ręczniki papierowe, mydło płynne w dozownikach, papier toaletowy. Czystość bieżąca pomieszczeń nie budzi zastrzeżeń.

We wszystkich skontrolowanych na terenie miasta szkołach podstawowych zapewniona została zgodnie z obowiązującymi wymogami prawnymi możliwość pozostawienia części podręczników i przyborów szkolnych.

W nadzorowanych na terenie miasta przedszkolach od 2 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.

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. Za niestosowanie się do wymogów przepisów prawnych regulujących tę kwestie, państwowa inspekcja sanitarna ma obowiązek ukarania.

Higiena procesu nauczania (ergonomia mebli szkolnych i przedszkolnych, higieniczna ocena rozkładów zajęć lekcyjnych)

Warunki pracy ucznia w szkole mają wpływ na jego zdrowie i rezultaty nauczania - uczenia się, dlatego personel szkoły obowiązany jest do stworzenia prawidłowych warunków i odpowiedniej organizacji pracy ucznia. Zadaniem naszym 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 2012r. higieniczną oceną rozkładów zajęć lekcyjnych dokonano w 26 szkołach, w 199 oddziałach. Nieprawidłowości polegające na nierównym obciążeniu zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia (zajęcia lekcyjne nie rozpoczynały się o stałej porze, a różnica pomiędzy dniami była większa niż 1 godzina) odnotowano w 1 szkole (Gimnazjum nr 6 ul. Dąbka) w 14 oddziałach. Wydano zalecenia pokontrolne, do których Dyrektor zobowiązał się dostosować przy układaniu nowego planu.

W porównaniu do roku 2011 zwiększono nadzór nad ergonomią stanowisk pracy ucznia w szkołach. W 2012r. oceniono dostosowanie mebli szkolnych do wzrostu uczniów i przedszkolaków ogółem w 47 placówkach (2011r.- 45) , w 148 oddziałach (2011r. - 49). Analizie poddano 3 119 stanowisk pracy ucznia (2011r.-1038). Nieprawidłowości stwierdzono w 2 placówkach, w 2 oddziałach, dotyczyły 20 stanowisk. Wystąpiły w Szkole Podstawowej nr 10 i Gimnazjum nr

7. Na usunięcie nieprawidłowości i zapewnienie uczniom stanowisk pracy zgodnych z zasadami ergonomii wystosowano decyzje administracyjne.

Infrastruktura do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego i wyposażenie w sprzęt sportowy

W ostatnich latach odnotowujemy poprawę infrastruktury do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego. Dzieje się to w dużej mierze 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, 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.

Ocena warunków sanitarno-higienicznych dla dzieci w tzw. oddziałach zerowych

W 2012r. 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. W większości oddziałów zapewniono odpowiednie warunki do nauki (m.in. powierzchnię 2,5m na dziecko, wydzielono część rekreacyjną, meble dostosowane były do wysokości dzieci, posiadały certyfikaty, pomieszczenia sanitarne dostosowano do wysokości dzieci, dzieci mogły korzystać z placu rekreacyjnego).

W 2012r. do Sekcji HD i M wniesione zostały 3 interwencje na niewłaściwe warunki sanitarne w placówkach z terenu Koszalina. W dwóch przypadkach kontrole potwierdziły ich zasadność. Wydane zalecenia wykonano w trybie natychmiastowym, w przypadku dwóch placówek zostały obciążone kosztami kontroli.

Dotyczyły one:

1. Gimnazjum nr 7 w Koszalinie ul. Wańkowicza 26 - zgłoszenia rozlania substancji o ostrym, drażniącym zapachu uniemożliwiającym prowadzenie zajęć lekcyjnych;
2. Ośrodek Rewalidacyjno- Edukacyjno Wychowawczy w Koszalinie, przy ul. Wyspiańskiego- palenie tytoniu na terenie ośrodka;
3. Niepubliczny Żłobek „Krasnal” w Koszalinie, ul. Piłsudskiego 55 – przyjmowanie przez placówkę dzieci pod opiekę, pomimo trwających prac remontowych w obiekcie.

Profilaktyczna opieka zdrowotna

Podobnie, jak w latach poprzednich opieka medyczna w szkołach na terenie Koszalina zapewniona była tylko formie zadaniowej opieki pielęgniarskiej (w razie potrzeby lub raz w miesiącu). Opiekę lekarską nad uczniem sprawuje lekarz podstawowej opieki zdrowotnej. W przedszkolach i żłobkach nie zapewnia się w żadnej formie opieki medycznej.

Docierają do nas sygnały od rodziców dzieci uczęszczających do przedszkoli i szkół o występowaniu wśród dzieci wszawicy. Wszawica nie jest chorobą zakaźną, stąd nie jest zgłaszana przez lekarza podstawowej opieki do państwowego powiatowego inspektora sanitarnego. Wg przepisów o organizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad dziećmi i młodzieżą pielęgniarka może podjąć w stosunku do ucznia czynności kontrolne związane z higieną osobistą ucznia, lecz zawsze w porozumieniu z opiekunami dziecka. Przy powtarzających się nawrotach wszawicy, czy też świerzbu, co wskazuje na problemy w środowisku rodzinnym dziecka, winien zostać powiadomiony miejski ośrodek pomocy społecznej w celu udzielenia pomocy rodzinie w zakresie opiekuńczo- wychowawczym.

W roku 2012 zarejestrowano na terenie miasta jedno zgłoszenie ogniska podejrzenia wystąpienia wśród dzieci choroby przenoszonej drogą pokarmową. Dotyczyło to Przedszkola nr 10 ul. Rzemieślnicza. Objawy chorobowe wystąpiły u 19 dzieci. Nikt nie został hospitalizowany. Czynnika etiologicznego nie wyizolowano, stwierdzono uchybienia w postaci braku porządku i czystości w części dydaktycznej. Osobę odpowiedzialną za wystąpienie nieprawidłowości ukarano mandatem karnym w wysokości 100 zł.

Dożywianie uczniów w szkołach

Na podstawie uzyskanych podczas kontroli informacji od dyrektorów szkół dożywianie uczniów prowadzone było głównie w formie obiadów dwudaniowych (w 12 szkołach podstawowych, 5 gimnazjach, 5 zespołach). Łącznie na terenie

szkoły obiad spożywało 960 uczniów, znaczna ich część finansowana była przez miejski ośrodek pomocy społecznej. Tylko jedna placówka –Katolicka Szkoła Podstawowa zapewnia dzieciom drugie śniadanie w postaci kanapek i ciepłego napoju.

W ramach dwóch programów unijnych w większości skontrolowanych szkołach podstawowych dzieci otrzymywały mleko w kartonie oraz dzieci z klas I-III otrzymywały owoce lub warzywa.

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. Zgodnie z informacją zawartą w elektronicznej bazie wypoczynku na terenie Koszalina zorganizowana została tylko 1 forma wyjazdowa tzw. wypoczynek w obiekcie używanym okazjonalnie (szkoła). Były to obozy sportowe w ramach turniejów koszykówki. Odbywały się, podobnie jak w latach ubiegłych, w Zespole Szkół nr 11 w Koszalinie przy ul. Jabłoniowej 23. Skontrolowano, jak co roku warunki wypoczynku młodzieży i nie stwierdzono nieprawidłowości w trakcie jego trwania.

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.

Są to obiekty całoroczne znajdujące się pod stałym nadzorem sanitarnym Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Sezon letni i zimowy w 2012 roku pod względem bezpieczeństwa sanitarnego przebiegł bez zastrzeżeń. Nie odnotowano interwencji, nie wystąpiły zachorowania zbiorowe.

NADZÓR ZAPOBIEGAWCZY

W ramach posiadanych kompetencji ustawowych Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Koszalinie w roku 2012 zrealizował na terenie miasta Koszalina obowiązki, które obejmowały następujące zagadnienia:

1. Uzgodnienie zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko

Na 7 zawiadomień Pana Prezydenta miasta Koszalina w sprawie przystąpienia do sporządzenia zmiany miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego

terenów położonych w Koszalinie, uzgodniono zakres i stopień szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko dla:

- terenu zawartego między ulicami: Powstańców Wielkopolskich, Zwycięstwa, Krakusa i Wandy oraz terenu przy Szkole Podstawowej nr 9,
- terenu położonego między ulicą Gdańską, granicą lasu komunalnego, ul. Słupską oraz ścianą lasu Góry Chełmskiej,
- terenu zawartego między ulicami: Zwycięstwa, Piłsudskiego, Chałubińskiego, Leśnej oraz osiedlem Rokosowo,
- terenu zawartego między ulicami: Zwycięstwa, Piłsudskiego, Traugutta, Zgoda,
- rejonu ulic Cegielskiego, Mieszka I-go, Strefowej,
- terenu „Władysława IV – Gdańska”,
- obszaru między ulicami: Powstańców Wielkopolskich, Krakusa i Wandy, Gnieźnieńską, Sarzyńską, Działkową oraz linii kolejowej Koszalin- Białogard.

2. Opiniowanie projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego

Uzgodniono 2 projekty miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego

- dla obszaru położonego w Koszalinie w rejonie ulic: Lechickiej, Szczecińskiej oraz Bohaterów Warszawy z warunkami dotyczącymi zapewnienia uzbrojenia działek w sieci wodociągowej, kanalizacyjnej, energetycznej, ciepłowniczej, możliwości korzystania z indywidualnych źródeł energii elektrycznej i ciepła oraz wykonania dojeżdż i dojazdu do drogi publicznej, wydzielenia miejsca na gromadzenie odpadów stałych,
- dla projektu zmiany miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego terenu zawartego między ulicami Powstańców Wielkopolskich, Zwycięstwa, Krakusa i Wandy oraz terenem Szkoły Podstawowej nr 9 w Koszalinie.

3. Uczestniczenie w postępowaniu w sprawie oceny oddziaływania na środowisko planowanych przedsięwzięć

Na złożone wnioski Pana Prezydenta Miasta Koszalina oraz Urzędu Miejskiego w Koszalinie w sprawie wydania opinii w zakresie obowiązku przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko, sporządzenia raportu i jego zakresu stwierdzono potrzebę przeprowadzenia oceny dla 1 planowanego przedsięwzięcia polegającego na utworzeniu punktu do zbierania odpadów przy ul. Bohaterów Warszawy.

Nie stwierdzono potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko dla 15 planowanych przedsięwzięć biorąc pod uwagę rodzaj i zakres przedsięwzięcia. Planowane przedsięwzięcia obejmowały:

- budowę zakładu przetwórstwa ryb przy ul. Strefowej, centrum naprawy powypadkowych samochodów osobowych przy ul. Piastowskiej, budynku usługowo- handlowego przy ul. Gnieźnieńskiej, przydomowej elektrowni wiatrowej przy ul. Wakacyjnej,
- przebudowę Zakładu MPS przy ul. Bohaterów Warszawy,

- rozbudowę punktu zlewnego ścieków dowożonych na oczyszczalnię ścieków w Jamnie przy ul. Filtrowej,
- modernizację instalacji do ograniczenia emisji pyłowych w MEC ul. Mieszka I 20A,
- zmianę sposobu użytkowania budynków magazynowo- biurowych na punkt zbierania i magazynowania odpadów innych niż niebezpieczne przy ul. Słowiańskiej,
- części obiektu istniejącego magazynu na punkt zbierania odpadów przy ul. Lnianej,
- budynku administracyjnego na dwustanowiskowy warsztat samochodowy przy ul. Mieszka I,
- utworzenie punktu zbierania i odzysku odpadów innych niż niebezpieczne przy ul. Mieszka I, punktu skupu i spedycji złomu przy ul. Szczecińskiej, węzła betoniarskiego „Agrobud” przy ul. Szczecińskiej,
- zalesienie pastwiska przy ul. Gdańskiej,
- wdrożenie innowacyjnej technologii wycinania laserem w zakładzie przy ul. Zwycięstwa.

4. Uzgadnianie realizacji przedsięwzięć przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach

Na złożony wniosek Pana Prezydenta miasta Koszalina uzgodniono realizację przedsięwzięcia polegającego na budowie zakładu termicznego przekształcania odpadów (dla miast i gmin Pomorza Środkowego) w Koszalinie przy ul. Cegielskiego, z określeniem warunków:

- zaprojektowania na granicy działki pasa zieleni izolującej,
- spełnienia wymogu dopuszczalnego poziomu hałasu na granicy działki,
- prowadzenia właściwej gospodarki z odpadami.

5. Uzgadnianie dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych dotyczących budowy oraz zmiany sposobu użytkowania obiektów budowlanych

Uzgodniono łącznie 20 projektów: technologicznych, budowlanych oraz w ramach zmiany sposobu użytkowania lokali istniejących na planowaną działalność. Wydano 3 opinie dla projektów budowlanych: sieci wodociągowej, sieci kanalizacji sanitarnej w ul. Prostej, sieci wodociągowej z przyłączami w ul. Dworcowej, rozbudowy Cmentarza Komunalnego przy ul. Gnieźnieńskiej.

W ramach adaptacji pomieszczeń pod nową funkcję poczyniono uzgodnienia dla: gabinetu lekarskiego dermatologicznego ul. Fińska, Hospicjum Stacjonarnego ul. Zdobywców Wału Pomorskiego, Zakładu Opieki Zdrowotnej Medycyny Pracy Służby Więziennej ul. Młyńska, Zakładu Opieki Zdrowotnej „STAN- MED.”, ul. Staszica, Poradni dla osób z autyzmem ul. Armii Krajowej.

W ramach zmiany sposobu użytkowania istniejących lokali, poczyniono uzgodnienia dla: pokoi gościnnych, zakładów fryzjerskich, kosmetycznych,

odnowy biologicznej oraz gastronomicznych: punktu wypieku ciast, kawiarni, cafe baru.

6. Dokonywanie odbiorów obiektów na etapie uruchomienia działalności

Na wniesione przez inwestorów zawiadomienia o zakończeniu budowy obiektów i przystąpieniu do wydania pozwolenia na użytkowanie obiektów, przeprowadzono na terenie Koszalina **11 odbiorów**:

- budynku dydaktycznego Politechniki Koszalińskiej przy ul. Śniadeckich,
- budynku usługowego z częścią mieszkalną przy ul. Dąbrowskiego,
- budynku handlowego przy ul. Wenedów,
- budynku bloku operacyjnego WZO Szpitala Wojewódzkiego w Koszalinie przy ul. Chałubińskiego,
- budynku zakładu Nord Glass ul. Strefowa,
- budynku Opieki Zdrowotnej (stacja dializ, stacja krwiodawstwa, laboratorium, zakład diagnostyki i leczenia gamma- kamerą) przy ul. Chałubińskiego,
- budynku handlowo- usługowego- sklep Biedronka ul. Gnieźnieńska,
- lokalu handlowego przy ul. Paderewskiego,
- zespołu boisk sportowych z budynkiem sanitarnym przy ul. Holenderskiej,
- budynku usługowego ul. Topolowa,
- Zakładu Przetwórstwa Rybnego ESPAN ul. Strefowa.

W związku ze zmianą sposobu użytkowania pomieszczeń przeprowadzono 60 odbiorów. Uczestniczący między innymi w odbiorze:

- lokali przeznaczonych na Żłobek przy ul. Szymanowskiego, ul. Partyzantów, ul. Modrzejewskiej, ul. Wenedów, ul. Piłsudskiego,
- Przedszkola Niepublicznego przy ul. Dąbrowskiego, ul. Wenedów,
- Centrum dla dzieci przy ul. Jana z Kolna,
- zakładów usługowych: fryzjerskich przy ul. Zwycięstwa, ul. Wańkowicza, ul. 1-Maja, ul. Kaszubskiej, ul. Chałubińskiego, ul. Połtawskiej, ul. Spasowskiego,
- kosmetycznych przy ul. Modrzejewskiej, ul. Kilińskiego, ul. Podgórznej, ul. Staszica, ul. M. Cassino, ul. Waryńskiego, ul. Kopernika, ul. Sikorskiego
- zakładów żywieniowych: kawiarni ul. Zwycięstwa, punktu wypieku ciast ul. Ks. Domina, sprzedaży odżywek i suplementów diety ul. Okrzei, sklepów mięsnych ul. Zwycięstwa, punktów małej gastronomii ul. J. Pawła II, ul. Staszica, ul. Zwycięstwa, restauracji ul. Paderewskiego, sklepu spożywczego ul. Kilińskiego, ul. Jagoszewskiego, baru ul. J. Pawła II,
- aptek ogólnodostępnych ul. Karłowicza, ul. Poprzeczna, ul. Zwycięstwa, ul. Śniadeckich, ul. Rynek Staromiejski,
- pralni chemicznej centrum „Emka” ul. J. Pawła II,
- obiektów służby zdrowia: Poradni lekarskiej ul. Traugutta, Poradni stomatologicznej ul. Wąwozowa, gabinetów stomatologicznych: ul. Traugutta, ul. 1-Maja, ul. Maltańska, ul. Zientarskiego, Centrum Medyczne ul. Niepodległości.

SEKCJA HIGIENY PRACY

1. Charakterystyka ogólna

W 2012 roku w ewidencji Sekcji Higieny Pracy znajdowało się 481 zakładów pracy, w których zatrudnionych było 15358 pracowników. W przekroczeniach normatywów higienicznych pracowało 1011 pracowników.

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 preparatach 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.

W 2012 roku przeprowadzono 408 kontroli sanitarnych w 313 zakładach pracy, w których zatrudnionych było 11299 pracowników.

Stwierdzonymi 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 oznakowania miejsca przechowywania substancji i mieszanin niebezpiecznych,
- brak rejestru chorób zawodowych i podejrzeń o takie choroby,
- brak kart charakterystyki substancji niebezpiecznych,
- brak orzeczeń lekarskich stwierdzających brak przeciwwskazań do pracy na danym stanowisku,
- brak stanowiskowych instrukcji bhp,
- brak instrukcji udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej,
- brak znaków nakazujących stosowanie środków ochrony indywidualnej,
- brak spisu stosowanych substancji niebezpiecznych,
- brak rejestru prac narażających na działanie szkodliwych czynników

- biologicznych,
- brak rejestru pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników biologicznych,
- brak wyznaczonego miejsca przechowywania substancji i mieszanin niebezpiecznych,
- brak natrysku ratunkowego,
- 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 rejestru prac narażających na działanie substancji, mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- brak rejestru pracowników narażonych na działanie substancji, mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydano 111 decyzji administracyjnych. Nałożono 10 mandatów karnych na łączną sumę 2000 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.

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 miasta 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
2011	591	517	46	28	0
2012	1011	914	67	28	0

Z powyższych danych wynika, że w 2012 roku w przekroczeniach normatywów higienicznych pracowało 1011 osób, co oznacza, że liczba narażonych pracowników zwiększyła się w stosunku do 2011 roku o 420 osób.

Zwiększenie liczby pracowników wykonujących pracę w przekroczeniach normatywów higienicznych wynika ze zwiększonej liczby przeprowadzonych kontroli sanitarnych w roku 2012 (tj. 408 kontrole) w porównaniu do roku 2011 (233 kontrole).

W związku ze stwierdzonymi przekroczeniami normatywów higienicznych czynników pyłowych i chemicznych wydano decyzje dotyczące poprawy warunków pracy, które zostały wykonane.

W kontrolowanych zakładach w roku 2012r. nie stwierdzono przekroczeń normatywów higienicznych dotyczących drgań mechanicznych.

3. Substancje i preparaty chemiczne, w tym produkty biobójcze, leki cytostatyczne i prekursorzy narkotyków

W 2012 roku w zakresie wprowadzania do obrotu i stosowania substancji i mieszanin chemicznych przeprowadzono 46 kontroli sanitarnych, 19 kontroli dotyczyło sprzedaży produktów biobójczych oraz 5 prekursorów narkotyków.

W kontrolowanych zakładach stwierdzono brak oznakowania miejsca przechowywania substancji i mieszanin niebezpiecznych, brak kart charakterystyki substancji niebezpiecznych, brak spisu stosowanych substancji niebezpiecznych, a także brak wyznaczonego miejsca przechowywania substancji i mieszanin niebezpiecznych oraz brak natrysku ratunkowego.

W 2012 r. w Koszalinie znajdowało się 9 zakładów stosujących w działalności zawodowej prekursorzy narkotyków kategorii 2 i 3, w tym 5 zakładów wprowadzających do obrotu prekursorzy 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 jednym zakładzie opieki zdrowotnej.

Podczas kontroli dotyczących leków cytostatycznych stwierdzono, że:

- wydzielone były pomieszczenia do przygotowywania leków cytostatycznych wyposażone w łoże 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 2012 dodatkowo do zakresu obowiązków sekcji doszedł nadzór nad wytwarzaniem i wprowadzaniem do obrotu środków zastępczych tzw. „dopalaczy”. W związku z powyższym przeprowadzono 18 kontroli sanitarnych w trakcie, których nie stwierdzono wytwarzania jak również wprowadzania do obrotu środków zastępczych.

4. Ocena narażenia zawodowego na czynniki rakotwórcze

W 2012 roku pod nadzorem Sekcji były 34 zakłady pracy, w których występowało narażenie na czynniki lub procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym. Ogółem narażonych było 172 osób, w tym 63 kobiet i 109 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 24 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.

5. Choroby zawodowe

W roku sprawozdawczym wydano 10 decyzji dotyczących chorób zawodowych. Tylko w trzech przypadkach stwierdzono chorobę zawodową, a mianowicie:

- w jednym przypadku przewlekłe uszkodzenie łąkotki,
- w jednym przypadku chorobę narządu słuchu,
- w jednym przypadku gruźlicę.

W 6 przypadkach nie rozpoznano chorób zawodowych. W związku z tym wydane zostały decyzje o braku podstaw do stwierdzenia chorób zawodowych.

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. Pracownicy 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”.

SEKCJA OŚWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA

Kierunki działań Sekcji Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia w roku 2012 wynikały z zapisów ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, działań zalecanych przez Światową Organizację Zdrowia, Komisję Europejską, Główny Inspektorat Sanitarny, a także z sytuacji epidemiologicznej oraz bieżących potrzeb zdrowotnych ludności.

Do priorytetowych zamierzeń należało:

1. Zadania wynikające z „Programu Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu w Polsce (POZNPT). Cele i zadania na lata 2010-2013” w tym koordynowanie programów edukacji antytytoniowej realizowanej w przedszkolach, szkołach podstawowych i gimnazjach oraz kampanii społecznych.
2. Realizacja powiatowego POZNPT na rok 2012, wynikającego z lokalnych potrzeb w zakresie edukacji antytytoniowej i ograniczania palenia tytoniu.

3. Kształtowanie postaw i zachowań zdrowotnych dotyczących prawidłowego żywienia i promocji aktywności fizycznej w oparciu o założenia programu edukacyjnego „Trzymaj Formę” w szkołach podstawowych i gimnazjach.
4. Realizacja zadań wynikających z założeń „Krajowego Programu Zwalczenia AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV opracowanego na lata 2012-2016” oraz bieżących potrzeb ludności.
5. Integrowania działań we współpracy z władzami rządowymi, samorządowymi, instytucjami publicznymi, organizacjami pozarządowymi i sektorem prywatnym, według lokalnych potrzeb i możliwości.

1. Interwencje programowe realizowane przez Sekcję Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia:

1.1. Program prozdrowotny „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 -19.

Liczba szkół gimnazjalnych w Koszalinie realizujących program- 9 w tym w Zespołach Szkół- 4.

Liczba szkół podstawowych w Koszalinie realizujących program- 4, w tym w Zespołach Szkół- 2.

W roku 2012 zostało przeprowadzone szkolenie dla szkolnych koordynatorów programu.

1.2. „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.

Program adresowany był do mieszkańców miasta Koszalina.

W ramach obchodów „Światowego Dnia bez Tytoniu” Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Koszalinie w dniu 16.05.2012r. zorganizowała „VII 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 8 przedszkoli, 3 szkoły podstawowe i 2 gimnazja. Gimnazjum nr 11 w Koszalinie zostało zakwalifikowane do etapu wojewódzkiego, który odbył się w Szczecinie 31 maja 2012r. Laureaci Festiwalu otrzymali w nagrodę zestawy sportowe, edukacyjne i dyplomy.

W ramach obchodów „Światowego Dnia Rzucania Palenia” Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Koszalinie w dniu 14.12.2012r. w sali konferencyjnej Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Koszalinie rozstrzygnęła konkurs plastyczny przebiegający pod hasłem „Mamo, Tato nie pal przy mnie proszę”. Konkurs skierowany był do dzieci przedszkolnych. Celem konkursu było zwiększenie umiejętności dzieci w zakresie radzenia sobie w sytuacjach, gdy przebywają w zadymionych pomieszczeniach lub gdy dorośli palą przy nich tytoń. Udział w konkursie wzięło 10 przedszkoli z miasta Koszalina, tj. Przedszkole Nr 3, Przedszkole Nr 9, Przedszkole Nr 10, Przedszkole Nr 11, Przedszkole Nr 12, Przedszkole Nr 14, Przedszkole nr 16, Przedszkole Nr 19, Przedszkole Nr 21, Przedszkole Nr 22. Uczestnicy konkursu otrzymali nagrody i dyplomy ufundowane przez Urząd Miejski w Koszalinie.

Dzieci i młodzież chętnie uczestniczą w konkursach i akcjach organizowanych przez Powiatową Stację Sanitarno – Epidemiologiczną w Koszalinie. Motywuje ich do tego chęć zmuszenia swoich rodziców i rodzeństwa do rzucenia palenia tytoniu.

Monitoring programu odbywał się również poprzez comiesięczne przedkładanie sprawozdania dotyczącego 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.

1.3. 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 2012 udział w programie wzięło 7 przedszkoli z miasta Koszalina, tj. Przedszkole Nr 9, Przedszkole Nr 10, Przedszkole Nr 12, Przedszkole Nr 13, Przedszkole Nr 14, Przedszkole Nr 21, Przedszkole Integracyjne w Koszalinie.

1.4. „Nie pal przy mnie, proszę”

Program edukacji antytytoniowej przeznaczony był dla 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 2012 udział w programie wzięły 23 szkoły podstawowe z terenu w miastu Koszalin.

1.5. „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 2012 udział w programie wzięły 23 szkoły podstawowe i 10 gimnazjów z terenu miasta Koszalina.

Programy dotyczące profilaktyki palenia tytoniu chętnie realizowane są przez przedszkola, szkoły podstawowe i gimnazja z terenu miasta Koszalina. Dyrektorzy szkół i nauczyciele współpracują z Sekcją Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Koszalinie.

1.3. „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 23.06.2012r. w ramach imprezy prozdrowotnej przebiegającej pod hasłem „ II 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. Stoisko OZ i PZ odwiedziło około 800 osób.

Dnia 13.12. 2012r. 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 zgłosiły się 3 szkoły, tj. Zespół Szkół nr 1 w Koszalinie, Zespół Szkół nr 3 w Koszalinie i Zespół Szkół nr 9 w Koszalinie. Łącznie w konkursie udział wzięły 34 osoby. Laureaci konkursu otrzymali w nagrodę sprzęt elektroniczny, kubki i dyplomy. Sponsorem nagród był Urząd Miejski w Koszalinie.

Organizacja szkoleń dla podopiecznych Miejskiego Ośrodka Adaptacji Społecznej w Koszalinie i uczniów Zespołu Szkół nr 1 w Koszalinie.

W roku 2012 Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia przeprowadziła dwie kampanie społeczne, dotyczące profilaktyki HIV/AIDS, tj:

Kampania „Fair Play” – hasłem kampanii było „gram fair, używam prezerwatywy!”. Skierowana była m.in. do kibiców, którzy wzięli udział w Mistrzostwach Europy w piłce nożnej, w szczególności osób młodych (18-39 lat), podejmujących ryzykowne zachowania seksualne, a także gości przyjeżdżających do nas z innych krajów. Organizatorem kampanii było Krajowe Centrum ds. Aids, a patronat sprawowali Minister Zdrowia, Główny Inspektor Sanitarny, Wojewoda Mazowiecki, Marszałek Województwa Mazowieckiego. „Fair Play” to kampania, która skierowana była przede wszystkim do osób, podejmujących ryzykowne zachowania seksualne. Jednocześnie uświadamiała wszystkim odbiorcom, że ryzyko zakażenia HIV dotyczy każdego.

Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia umieściła informacje dotyczące założeń kampanii na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Koszalinie, wysłała pisma do lokalnych mediów z założeniami kampanii i ze spotem edukacyjnym kampanii.

Kampania „Kibicuj Zdrowiu” – organizatorem kampanii był Główny Inspektor Sanitarny wraz z Krajowym Centrum ds. Aids, Krajowym Biurem ds. Przeciwdziałania Narkomanii, oraz WHO. Celem kampanii było ograniczenie ryzykownych zachowań zdrowotnych, jakie mogą się pojawić w kontekście organizacji imprez masowych. Kampania obejmowała zdrowotne następstwa palenia tytoniu, skutki nadużywania alkoholu i innych substancji psychoaktywnych, profilaktykę zatruc pokarmowych oraz chorób zakaźnych, a także skutki ryzykownych zachowań seksualnych. Na potrzeby kampanii opracowane zostały ulotki pt. „5 zasad zdrowego i bezpiecznego kibicowania” w czterech językach: polskim, angielskim, niemieckim i rosyjskim. Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia umieściła informacje dotyczące założeń kampanii na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Koszalinie, oraz rozdystrybuowała ulotki pt. „5 zasad zdrowego i bezpiecznego

kibicowania” do miejsc użyteczności publicznej, takich jak: hotele, dworce PKS, PKP, puby, restauracje, biura podróży.

2. Interwencje nieprogramowe realizowane przez Sekcję Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia:

2.1. „Profilaktyka grypy”

Celem działań było zmniejszenie zakażeń grypą, poznanie przez społeczeństwo objawów oraz sposobów jej zapobiegania.

Działania adresowane były do mieszkańców miasta Koszalina.

W ramach prowadzonych działań pracownik Sekcji Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia przeprowadzał rozmowy instruktażowe z dyrekcją i kadrami pedagogicznymi placówek z zakresu profilaktyki grypy. W Specjalnym Ośrodku Szkolno- Wychowawczym w Koszalinie i w Klubie Osiedlowym „Nasz Dom” zorganizowano szkolenia dla uczniów i dzieci przedszkolnych 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 kadrami pedagogicznymi placówek z zakresu profilaktyki grypy. Informowano dyrekcję i kadry pedagogiczne placówek o możliwości obejrzenia spotu dotyczącego profilaktyki grypy na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Koszalinie.

2.2. „Profilaktyka meningokokowa”

Celem akcji było zapobieganie zakażeniom wywoływanym przez meningokoki. Działania adresowane do dzieci, młodzieży, rodziców, opiekunów i nauczycieli z terenu miasta Koszalina.

Dnia 12.12.2012r. przeprowadzono szkolenie dla rodziców i kadry pedagogicznej na temat meningokoków w Gimnazjum nr 9 w Koszalinie. Udział wzięło około 100 osób.

W ramach prowadzonych działań zamieszczono informację na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Koszalinie na temat zapobiegania meningokokom. Całorocznie prowadzona była dystrybucja materiałów edukacyjnych na temat profilaktyki meningokokowej. Profilaktyka meningokokowa przynosi korzyści. Można zaobserwować szczególnie u dzieci przedszkolnych, które poznały ogólne zasady, jak zapobiegać zakażeniu się meningokokami.

2.3. „Profilaktyka chorób nowotworowych”

Celem akcji było zapobieganie zachorowaniom na raka jelita grubego oraz motywowanie społeczeństwa do wykonywania badań profilaktycznych oraz rozpropagowanie w środowisku lokalnym wiedzy na temat chorób nowotworowych.

Dnia 29.02.2012r. Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia we współpracy z Zespołem Szkół nr 1 w Koszalinie zorganizowała i przeprowadziła happening uliczny. W przemarszu uczestniczyli uczniowie Zespołu Szkół nr 1 w Koszalinie oraz gościnnie uczniowie z Zespołu Szkół nr 7 w Koszalinie, Zespołu Szkół nr 9 w Koszalinie oraz klasa VI Szkoły Podstawowej nr 21 w Koszalinie. W trakcie przemarszu uczniowie skandowali hasła profilaktyczne, m.in. „A ja już się zbadałem i raka wykiwałem”, „Kto nie skacze ten za rakiem, hop, hop, hop.”

2.4. „Promocja szczepień ochronnych”

Celem akcji była popularyzacja szczepień ochronnych oraz zapobieganie chorobom zakaźnym. Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia wysłała pisma informacyjne z założeniami obchodów „Europejskiego Tygodnia Szczepień” do władz lokalnych i lokalnych mediów.

W dniach 23-25 kwietnia działał w Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej bezpłatny punkt informacyjny, w którym można było zasięgnąć porady dotyczącej szczepień i otrzymać materiały edukacyjne, m.in. kalendarz szczepień.

2.5. „Profilaktyka zażywania tzw. dopalaczy i innych środków psychoaktywnych”

Celem akcji było zapobieganie uzależnieniom, zwiększenie wiedzy na temat szkodliwości zażywania tzw. dopalaczy i innych środków psychoaktywnych.

Działania adresowane do uczniów i kadry pedagogicznej szkół podstawowych, gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych z terenu miasta Koszalina.

W ramach prowadzonych działań Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Koszalinie zorganizowała stoisko edukacyjne w ramach imprezy prozdrowotnej przebiegającej pod hasłem „ II Piknik Zdrowia i Bezpieczeństwa” na terenach podożynekowych w Koszalinie. Na stoisku prowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych oraz poradnictwo w zakresie profilaktyki dopalaczy.

Na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Koszalinie na bieżąco zamieszczano informację na temat kampanii edukacyjnych prowadzonych w zakresie przeciwdziałania skutkom zażywania tzw. dopalaczy.

2.6. „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 bardzo potrzebne, ponieważ zwracają uwagę społeczeństwa lokalnego na zbyt częste zażywanie antybiotyków nawet przy lekkim przeziębieniu.

2.5. „Zachowania zdrowotne kobiet w ciąży”

Celem prowadzonych badań było określenie zachowań zdrowotnych kobiet w ciąży oraz ich wpływu na zdrowie potomstwa.

Ankietyzację przeprowadzono na oddziale położniczo- ginekologicznym Szpitala Wojewódzkiego w Koszalinie w miesiącu kwietniu i październiku. Udział w badaniu w miesiącu kwietniu wzięły 3 pacjentki, w miesiącu październiku 4 pacjentki.

2.7. „Światowy Dzień Zdrowia”

Akcja przebiegająca pod hasłem „Starzenie się, a zdrowie” i „Więcej zdrowia, więcej życia”.

Działania adresowane były do mieszkańców miasta Koszalina.

W ramach realizacji działań Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia 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- ów i NZOZ- ów UG, UM i G i lokalnych mediów. W TV MAX Koszalin przeprowadzony był wywiad z Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Koszalinie dotyczący założeń „Światowego Dnia Zdrowia”.

2.8. „Bezpieczne Ferie 2012”

Celem akcji było uświadamianie i szerzenie wiedzy z zakresu profilaktyk: palenia tytoniu, meningokokowej, stomatologicznej, profilaktyki HIV/AIDS, grypy sezonowej.

Liczba obiektów wypoczynku zimowego objętych edukacją Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia- 12, tj. Pałac Młodzieży w Koszalinie, Świetlice Środowiskowe TPD „Północ”, „Horyzont”, „Grono”, „Zacisze” w Koszalinie, Klub Osiedlowy KSM „Nasz Dom”, „Przylesie”, „Na Skarpie”, „Bałtyk” „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 narady dla kierowników i kadry pedagogicznej z zakresu profilaktyki: grypy, palenia tytoniu, meningokokowej, higieny jamy ustnej, profilaktyki HIV/AIDS, zapobiegania zatruciom pokarmowym, zasad

udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej. Informowano kierowników i kadre pedagogiczną obiektów o możliwości skorzystania ze spotów dot. profilaktyki grypy ze strony internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Koszalinie.

2.9. „Bezpieczne Wakacje 2012”

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.

Liczba obiektów wypoczynku letniego dzieci i młodzieży objętych edukacją OZ i PZ- 12, tj. Świetlica Profilaktyczno – Wychowawcza „Caritas”, Pałac Młodzieży, Świetlice TPD: „Grono”, „Północ”, „Horyzont”, „Zacisze”, Kluby Osiedlowe: „Nasz Dom”, „Kanion”, KSM „Przylesie”, „Na Skarpie”, „W Klocku”, Centrum Rozrywki „Na Pięterku”.

W ramach prowadzonych działań pracownik Sekcji Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia przeprowadzał rozmowy instruktażowe z kierownikami i kadra 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.

3. Podjęta współpraca w realizowanych przedsięwzięciach z samorządem lokalnym

Powiatowa Stacja Sanitarno- Epidemiologiczna w Koszalinie w roku 2012 nawiązała współpracę z:

- Urzędem Miejskim w Koszalinie- partner i sponsor przy organizacji działań prozdrowotnych (konkursy, imprezy prozdrowotne), przekazywanie pism informacyjnych i materiałów oświatowo- zdrowotnych,

Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Koszalinie, działania oświatowo – zdrowotne prowadzi w większości przedszkolach, szkołach i placówkach szkolno – wychowawczych realizując interwencje programowe jak i nieprogramowe. 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.

Niestety z roku na rok środki finansowe przekazywane przez Urząd Miejski w Koszalinie na działalność oświatowo- zdrowotną prowadzoną przez Sekcję Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia Powiatowej Stacji Sanitarno-

Epidemiologicznej w Koszalinie są coraz niższe i uniemożliwiają zrealizowanie wszystkich zaplanowanych działań.

ODDZIAŁ LABORATORYJNY

Oddział Laboratoryjny Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Koszalinie wykonywał na rzecz miasta Koszalina badania próbek wody, żywności, kosmetyków, materiału klinicznego, osadów ściekowych, w zakresie oznaczeń chemicznych, fizycznych oraz mikrobiologicznych.

Przeprowadzał także badania i pomiary komunalne oraz w środowisku pracy

Badania wykonywane przez cały rok 2012 obejmowały zarówno działalność nadzorową (wynikającą z ustawowych zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej) jak i usługową na rzecz wielu klientów zewnętrznych.

Badania próbek żywności

W roku 2012 w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu żywności oraz bieżącego nadzoru sanitarnego Oddział Laboratoryjny zbadał ogółem 255 próbek w tym 174 próbki środków spożywczych, 75 wymazów sanitarnych, 4 kosmetyki oraz 2 próbki sanitarne (tzw. zmiotki).

Ogółem wykonano 752 badań (chemiczne, fizyczne, mikrobiologiczne, biologiczne, organoleptyczne oraz oceny znakowania).

Oznaczano m.in. zawartość metali ciężkich (ołowiu, kadmu, rtęci, arsenu), konserwantów (kwasów: sorbowego i benzoowego, azotanów i dwutlenku siarki), substancji słodzących (sacharyny, aspartamu, acesulfamu K).

Mikrobiologiczne badania ukierunkowane były głównie na wykrywanie obecności drobnoustrojów chorobotwórczych (*Salmonella*, *Listeria monocytogenes*) oraz tzw. wskaźnikowych (*E.coli*, *Enterobacteriaceae*) świadczących o niezachowaniu reżimu sanitarnego podczas produkcji i obrotu.

Pod względem fizyko - chemicznym badano suplementy diety, owoce i przetwory owocowe, warzywa i przetwory warzywne, środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego, ryby i przetwory rybne, przetwory mleczne, koncentraty spożywcze.

Pod kątem zanieczyszczenia mikrobiologicznego badane były głównie takie produkty jak mleko i przetwory mleczne w tym lody, wyroby cukiernicze i ciastkarskie (ciastka z kremem), wyroby garmazeryjne i kulinarne, mięso, podroby, owoce, środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego

Przeprowadzono również badania na zlecenie producentów. Zbadano 43 próbki, wykonując 113 badań.

Badania próbek wody

W ramach monitoringu wody przebadano 296 próbek wody:

- woda do spożycia – 214 (456 oznaczeń fizyko- chemicznych, 670 mikrobiologicznych)
- woda z basenów – 32 (32 oznaczeń fizyko – chemicznych, 160 mikrobiologicznych)
- woda w kierunku *Legionella spp.* – 50.

Równolegle prowadzona jest także działalność usługowa na rzecz klientów zewnętrznych, głównie w zakresie badania wody do spożycia.

Zbadano 158 próbki wody:

- woda do spożycia – 119 (714 oznaczeń fizyko – chemicznych i 650 mikrobiologicznych).
- woda z basenów – 39 (39 fizyko-chemicznych 195 mikrobiologicznych).

Środowisko pracy

Laboratoria fizyko-chemiczne wykonują wiele pomiarów i badań środowiska pracy w ramach nadzoru na zlecenia pracodawców.

W roku 2012 wykonano 168 oznaczeń czynników chemicznych oraz 62 oznaczenia fizyczne (zapylenie). Do najczęściej oznaczanych szkodliwości, występujących w środowisku pracy należą: pyły, tlenki metali i niemetali, oleje mineralne, substancje organiczne itp.

Laboratoria przeprowadzają badania i pomiary w różnego typu zakładach tj. spawalniach, lakierniach, stolarniach, galwanizerniach, odlewniach, szpitalach, szkołach, na basenach, pralniach chemicznych, zakładach przemysłu spożywczego, aresztach i zakładach karnych oraz w wielu innych miejscach, w których pracownicy są narażeni na substancje szkodliwe występujące w środowisku pracy. Na wnioski mieszkańców Koszalina pracownicy przeprowadzali często pomiary tlenków niemetali (m.in. tlenek węgla) w ich lokalach mieszkalnych.

Dla oceny jakości oświetlenia przeprowadzono pomiary w kilku szkołach w mieście. Wykonano także pomiary hałasu w kinie Kryterium.

Laboratorium Badań Fizycznych wykonywało pomiary hałasu (423 oznaczenia), wibracji (117), oświetlenia (1293–oznaczeń) a także przeprowadzało ocenę środowisk termicznych (wykonywano 47 badania mikroklimatu).

Diagnostyka mikrobiologiczna

Laboratorium prowadzi badania diagnostyczne z zakresu mikrobiologii ludzkiej.

W ramach nadzoru wykonano 905 badań. Badano osoby chore, ozdrowieńców, osoby z kontaktu oraz uczniów (nosicielstwo pałeczek *Salmonella*, *Shigella*).

Równolegle prowadzona jest także działalność usługowa na rzecz klientów zewnętrznych. Przeprowadzono mikrobiologiczną kontrolę skuteczności procesów

sterylizacji w gabinetach lekarskich i kosmetycznych, wykonując 300 takich badań.

W roku 2012 przebadano 1682 osoby w kierunku nosicielstwa pałeczek *Salmonella*, *Shigella* wykonując 5048 badania. Przeprowadzono 35 badań wymazów czystościowych z powierzchni i sprzętu w oddziałach szpitalnych w ramach prac zleconych.

Oddział Laboratoryjny Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej pracuje w Systemie Zarządzania, od roku 2005 posiada certyfikat akredytacyjny Polskiego Centrum Akredytacyjnego na zgodność z normą 17025.

Podsumowanie

1. Zwiększenie nadzoru nad obrotem żywnością na dworcach PKP i PKS zwłaszcza w okresie sezonu letniego.
2. Zwiększenie nadzoru nad zakładami żywienia zbiorowego otwartego i zamkniętego, w kontekście zagospodarowania odpadów pokonsumpcyjnych i poprodukcyjnych, zwłaszcza w okresie sezonu letniego.
3. Współpraca z Zachodniopomorskim Oddziałem Wojewódzkim NFZ w zakresie wymiany informacji o zachorowalności na choroby zakaźne zaowocowała zdecydowaną poprawą zgłaszalności chorób objętych tym obowiązkiem. Świadczy to również o konieczności kontynuowania tych działań.
4. Zalecana jest kontynuacja wymiany w szkołach starych mebli edukacyjnych oraz sprzętu sportowego na nowe posiadające certyfikaty bezpiecznego użytkowania.
5. Wskazana jest lepsza współpraca dyrekcji placówek z lekarzami podstawowej opieki zdrowotnej, pielęgniarkami szkolnymi oraz miejskim ośrodkiem pomocy społecznej w celu wyeliminowania z naszych obiektów wszawicy, choroby wynikającej z zaniedbań środowiskowych.