

PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY W CHEŁMNIE



**STAN SANITARNY
POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO
W ROKU 2019**

CHEŁMNO 2020

SPIS TREŚCI	Str.
Wstęp	3
I. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych	4
II. Jakość wody przeznaczonej do spożycia	12
III. Stan sanitarny obiektów i urządzeń użyteczności publicznej i kąpielisk	16
IV. Stan sanitarny zakładów opieki zdrowotnej	24
V. Zapobiegawczy nadzór sanitarny	26
VI. Warunki sanitarno–higieniczne środowiska pracy	29
VII. Warunki sanitarno–higieniczne w szkołach i innych placówkach oświatowo–wychowawczych	32
VIII. Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku	34
IX. Promocja Zdrowia i Oświata Zdrowotna	42
X. Podsumowanie	45

WSTĘP

Państwowa Inspekcja Sanitarna działa na mocy ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2017, poz. 1261).

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Chełmnie wykonuje zadania Państwowej Inspekcji Sanitarnej na obszarze powiatu chełmińskiego, który podzielony jest na sześć gmin wiejskich i jedną miejską za pomocą Powiatowej Stacji Sanitarno–Epidemiologicznej w Chełmnie. Ludność powiatu chełmińskiego według stanu na dzień 31.12.2019 roku wynosi 52.018 osób.

Głównym celem działalności Stacji jest ochrona zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych oraz zapobieganie powstawaniu chorób, w tym zakaźnych i zawodowych, poprzez działania umożliwiające zachowanie bezpieczeństwa zdrowotnego ludzi, a także kształtowanie odpowiednich postaw i zachowań zbiorowości ludzkiej poprzez działalność oświatową w zakresie promocji zdrowia. Ponadto Stacja jest elementem krajowego systemu rozpoznawania, zwalczania i ograniczania skutków zjawisk wywoływanych przez czynniki naturalne, w tym chorób zakaźnych, oraz ewentualnych ataków bioterrorystycznych.

Do oceny stanu sanitarnego i sytuacji epidemiologicznej istotne znaczenie mają te czynniki, które poprzez długotrwałe lub masowe oddziaływanie wpływają na stan zdrowotny mieszkańców powiatu.

Negatywny wpływ na zdrowie ludzi odbywa się w szczególności przez:

- żywność i wodę, których jakość, zanieczyszczenia fizyczne, chemiczne oraz mikrobiologiczne implikują istotne skutki zdrowotne,
- powietrze atmosferyczne (w tym powietrze wewnątrz pomieszczeń), którego zanieczyszczenia chemiczne, fizyczne i mikrobiologiczne mogą wywołać choroby ostre i przewlekłe,
- środowisko pracy, w którym występują czynniki szkodliwe i uciążliwe dla zdrowia,
- stan sanitarny obiektów żywnościowo–żywnościowych, zakładów opieki zdrowotnej, placówek nauki i wychowania, obiektów turystyczno–wypoczynkowych i innych obiektów użyteczności publicznej.

I. SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŻNYCH

Analizę sytuacji epidemiologicznej na terenie nadzorowanym przez Powiatową Stację Sanitaro - Epidemiologiczną w Chełmnie przeprowadzono w oparciu o zgłoszone i zarejestrowane w 2019 roku przypadki zakażeń i zachorowań na choroby zakaźne zgodnie z ustawą z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. z 2019 r. poz. 1239 ze zm.). Rejestracja zakażeń i chorób zakaźnych prowadzona była zgodnie z „Międzynarodową Klasyfikacją Chorób” (ICD-10) oraz o aktualne definicje przypadków chorób zakaźnych opracowanych na potrzeby nadzoru epidemiologicznego. Dane za 2019 rok zostały porównane z okresem analogicznym 2018 roku.

Lp.	Jednostka chorobowa	Liczba zachorowań	
		w 2018 roku	w 2019 roku
1.	Salmonellozy-zatrucia pokarmowe	8	11
2.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe (ogółem)	13	0
	wywołane przez Escherichia. coli inną i BNO	0	0
	wywołane przez Yersinia enterocolitica lub pseudotuberculosis	0	0
	wywołane przez Clostridium difficile	13	12
	inne określone	0	1
	nie określone	0	0
3.	Inne bakteryjne zatrucie pokarmowe (ogółem)	0	0
	gronkowcowe	0	0
	inne określone	0	0
	nie określone	0	0
4.	Lamblioza (giardioza)	1	0
5.	Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy	88	28

STAN SANITARNY POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO W 2019 ROKU

Lp.	Jednostka chorobowa	Liczba zachorowań	
		w 2018 roku	w 2019 roku
6.	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu	13	26
7.	Krztusiec	0	1
8.	Płonica (szkarlatyna)	6	5
9.	Choroba meningokokowa inwazyjna zap. opon mózgowych i/lub mózgu	0	0
10.	Choroba wywołana przez Streptococcus pyogenes, inwazyjna-róża	9	12
11.	Rzeżączka	0	0
12.	Inne choroby przenoszone drogą płciową wywołane przez chlamydie	0	0
13.	Borelioza z Lyme	2	9
14.	Encefalopatie gąbczaste – choroba creutzfeldta-Jacoba	0	1
15.	Styczność i narażenie na wściekliznę/potrzeba szczepień	8	5
16.	Ospa wietrzna	191	210
17.	Różyczka	1	0
18.	Wirusowe zapalenie wątroby typu A	2	0
19.	Wirusowe zapalenie wątroby typu B- przewlekłe i BNO	9	9
20.	Wirusowe zapalenie wątroby typu C: wg definicji przypadku 2014 r.	4	9
21.	Świnka (nagminne zapalenie przyusznic)	0	1
22.	Choroba wywołana przez Streptococcus pneumoniae, inwazyjna	3	1

STAN SANITARNY POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO W 2019 ROKU

Lp.	Jednostka chorobowa	Liczba zachorowań	
		w 2018 roku	w 2019 roku
23.	Zapalenie opon mózgowych inne, nie określone	1	1
24.	Grypa ogółem	3	1
25.	Gruźlica	6	5

Tab.1 Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych w 2019 roku w porównaniu z 2018 rokiem (w tabeli wytłuszczono schorzenia, w zakresie, których sytuacja epidemiologiczna uległa pogorszeniu, kursywą natomiast – te w zakresie, których sytuacja uległa poprawie).

Ocena sytuacji epidemiologicznej w zakresie wybranych chorób objętych programem obowiązkowych szczepień ochronnych

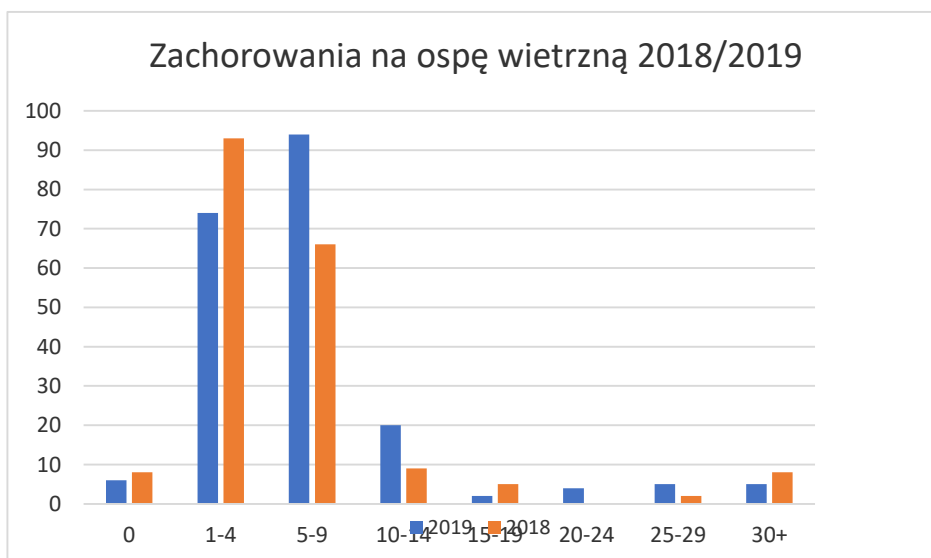
Ospa wietrzna – B01

W 2019 roku nastąpił nieznaczny wzrost liczby zachorowań, zarejestrowano 210 przypadków (zapadalność – 402,35), natomiast w porównywanym okresie 2018 roku odnotowano 191 przypadków. Zachorowania wystąpiły u osób od 0 do 54 roku życia. Najczęściej chorowały dzieci pomiędzy 1 a 9 rokiem życia – 168 przypadków, co stanowiło 80 % wszystkich zachorowań. Większość dzieci chorych pochodziła ze wsi. Przebieg zachorowań był łagodny, jedynie w 1 przypadku zastosowano hospitalizację.

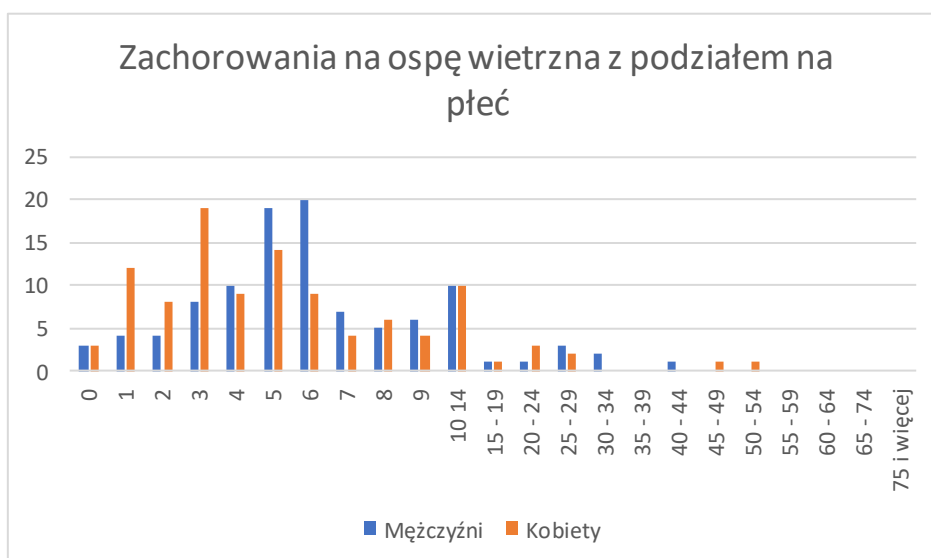
Tab. 2 Zachorowania na ospę wietrzną z podziałem na grupy wiekowe.

Okres sprawozdawczy	Grupa wiekowa								
	0	1-4	5-9	10-14	15-19	20-24	25-29	30+	Razem
2019 rok	6	74	94	20	2	4	5	5	210
2018 rok	8	93	66	9	5	0	2	8	191

STAN SANITARNY POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO W 2019 ROKU



Wykres 1. Liczba zachorowań na ospę wietrzną w latach 2018-2019.



Wykres 2. Liczba zachorowań na ospę wietrzną w roku 2019 z podziałem na płeć.

Różyczka – B06, Ostre porażenia wiotkie u dzieci od 0-14 – w 2019 roku nie odnotowano zachorowań.

Świnka/nagminne zapalenie przyusznicy/ - B26 zarejestrowano jeden przypadek zachorowania.

Ocena stanu zaszczepienia populacji dotycząca wyżej wymienionych jednostek chorobowych.

W roku sprawozdawczym rejestrowano 5 niepożądanych odczynów poszczepiennych w kategorii NOP (4 łagodne, 1 poważny). W obu przypadkach nastąpił całkowity powrót

do zdrowia. Stan zaszczepienia dzieci i młodzieży poniżej 20 roku życia podlegających szczepieniu w zakresie szczepień obowiązkowych do końca 2019 roku oscyluje w granicach 98-99%. 60 osób uchyla się od obowiązku szczepień ochronnych, natomiast niepoddanych szczepieniom jest 59 dzieci. Wobec osób uchylających się od szczepień ochronnych wszczęto postępowania wyjaśniające przyczyny braku zaszczepienia wskazanych 59 osób. Głównym powodem nie poddawania dzieci szczepieniom jest wpływ propagowania medycyny alternatywnej oraz ruchów antyszczepionkowych.

Zatrucia i zakażenia pokarmowe wywołane przez czynniki biologiczne.

1. Salmonellozy – zatrucia pokarmowe – A02.0

W 2019 roku odnotowano 11 przypadków zachorowań (zapadalność – 21,1), 7 z nich wymagały hospitalizacji. Każdy przypadek zostały potwierdzone badaniami laboratoryjnymi. Zachorowania wystąpiły u osób w wieku od 1 do 75 lat. Zachorowania dotyczyły osób zamieszkujących wieś (7 przypadków zachorowań) oraz miasta (4 przypadki zachorowań). W 9 przypadkach domniemanym nośnikiem zatrucia pokarmowego były jaja kurze, w jednym przypadku domniemanym nośnikiem zatrucia były lody (podwójnie mrożone), w 1 prawdopodobnym nośnikiem zatrucia były ciasta z kremem spożywane na wakacjach w Turcji. W trakcie wywiadów epidemiologicznych ustalono, że większość zachorowań była wynikiem błędów higienicznych w trakcie przygotowywania posiłków oraz niewłaściwego przechowywania artykułów spożywczych (brak zachowania ciągłości łańcucha chłodniczego).

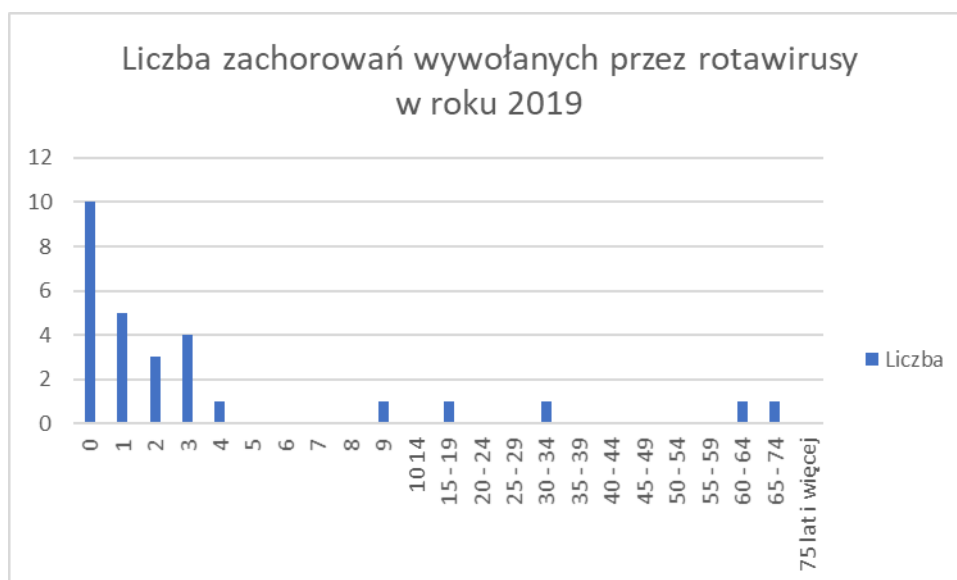
2. Ogniska zatruc pokarmowych – w analizowanym okresie nie odnotowano ogniska chorób przenoszonych drogą pokarmową.

3. Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu

W ocenianym okresie liczba zachorowań uległa pogorszeniu – 26 przypadków (zapadalność 49,81), porównując do analogicznego okresu w u 2018 roku – 13 zachorowań. Zachorowania wystąpiły w przedziale wiekowym 1-86 lat.

4. Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy - A08.0

W ocenianym okresie nastąpił znaczny spadek liczby zachorowań, zarejestrowano 28 przypadków (zapadalność – 53,64), w porównywanym okresie 2018 tych zachorowań było 88. Zachorowania wystąpiły w przedziale wiekowym 0-85 lat, głównie u mieszkańców wsi. Wszystkie zachorowania wiązały się z pobytem w szpitalu.



Wykres 3. Liczba zachorowań wywołanych przez rotawirusy w 2019 roku z podziałem na wiek.

5. Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez norowirusy – A08.1

W analizowanym roku wystąpiło 9 przypadków zachorowań (zapadalność – 17,24). 4 zachorowania wystąpiły jako zachorowania sporadyczne. Zachorowania te wystąpiły u dzieci. 5 przypadków zachorowania na norowirusy były to zachorowania z ogniska zachorowania drogą pokarmową. Ognisko to wystąpiło po imprezie rodzinnej, która odbyła się w restauracji na terenie powiatu toruńskiego (ognisko wykazane przez PSSE Toruń).

Ocena sytuacji epidemiologicznej chorób przenoszonych przez naruszenie ciągłości tkanki

Wirusowe zapalenie wątroby typu C – B18.2.

W analizowanym 2019 roku zarejestrowano 9 przypadków zachorowania (zapadalność – 3,83). Zachorowania te dotyczyły osób w przedziale wiekowym 24- 84 lata. Zachorowania wykryto w trakcie badań dawców krwi oraz w trakcie badań wykonywanych przed zabiegiem. Przypadki zarejestrowane na podstawie zgłoszenia z laboratorium (obecność HCV RNA). Prawdopodobną drogą zakażenia były zabiegi medyczne (małe zabiegi chirurgiczne, duże operacje).

Ocena sytuacji epidemiologicznej w zakresie innych wybranych chorób

Choroby przenoszone przez kleszcze – w omawianym okresie zarejestrowano 9 przypadki zachorowania na boreliozę (wsp. zapadalności – 17,24). 7 przypadków zakwalifikowano jako potwierdzone z powodu wystąpienia rumienia wędrującego rozpoznanego przez lekarza. 2 przypadki zachorowania na boreliozę zarejestrowano jako prawdopodobne z powodu wystąpienia objawów stawowych. Zachorowania wystąpiły u osób w przedziale wiekowym 8-67 lat. W większości przypadków zachorowań

zastosowano antybiotykoterapię, w żadnym z powyższych zachorowań nie była konieczna hospitalizacja.

Encefalopatie gąbczaste – choroba Creutzfeldta-Jakoba

W 2019 roku wystąpił jeden przypadek zachorowania na ww. chorobę. Od 2012 do analizowanego 2019 roku nie zarejestrowano przypadku zachorowania na chorobę Creutzfeldta-Jakoba. Zachorowanie dotyczyło 62-letniej kobiety pochodzącej ze wsi. W badaniach diagnostycznym stwierdzono obecność białka 14-3-3 w płynie mózgowo-rdzeniowym. Przypadek zakwalifikowano jako prawdopodobny.

Profilaktyka wścieklizny u ludzi

W odnotowano 59 przypadków pokąsań przez zwierzęta. Najczęściej sprawcami były psy, a w kilku koty. Wszystkie zwierzęta /psy i koty/ poddano obserwacji weterynaryjnej. Z powodu braku możliwości ustalenia właścicieli zwierzęcia, u 5 osób pogryzionych podjęto decyzję o szczepieniu przeciwko wściekliźnie. Jedna osoba uchyla się od obowiązku poddania się ochronnym szczepieniom poekspozycyjnym przeciwko wściekliźnie. Wobec tej osoby prowadzone jest postępowanie administracyjne.

Grypa i zachorowania grypopodobne

Odnotowano 1 potwierdzony laboratoryjnie przypadek zachorowania na grypę (zapadalność – 1,92). Jeden przypadek zachorowania wykryto w trakcie badań wykonanych w prowadzonym nadzorze SENTINEL. Zachorowanie dotyczyło 49-letniego mężczyzny pochodzącego ze wsi. Wynik badania potwierdził obecność wirusa AH1N1v. Odnotowano 2522 przypadków zachorowania (w tym 890 dzieci) spełniających kryteria przypadku możliwego. Zapadalność skumulowana wyniosła – 4848,32. Większość zachorowań miała przebieg łagodny.

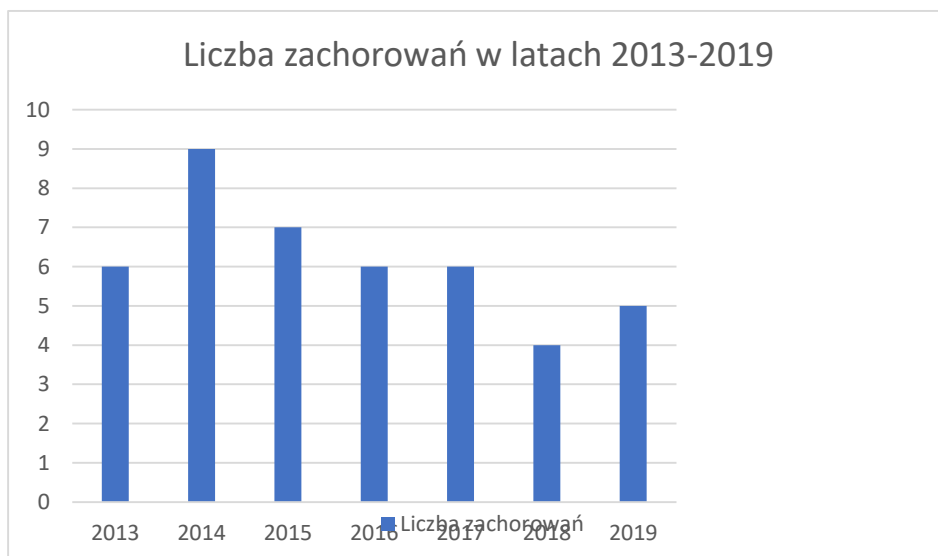
W miesiącach zimowych obserwowany jest sezonowy wzrost zachorowań na grypę i zachorowania grypopodobne.

Gruźlica jest powszechną, w wielu przypadkach śmiertelną chorobą zakaźną spowodowaną przez bakterie *Mycobacterium Tuberculosis*. Szczególnie duże zagrożenie zachorowania na gruźlicę powodują stany obniżające odporność komórkową. Poza płucną lokalizacją zmian gruźliczych nie stanowi zagrożenia epidemicznego, ale stwarza problemy diagnostyczne. Szczególnie niebezpieczną grupą, stanowiącą ważne źródło zakażenia, są obficie prątkujący chorzy na gruźlicę.

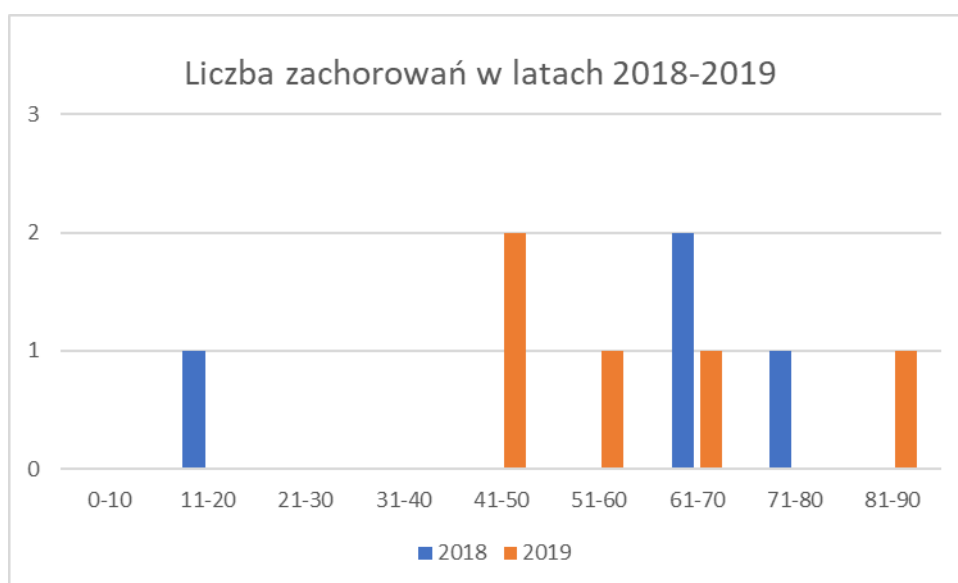
W roku 2019r. w powiecie chełmińskim odnotowano 5 nowych zachorowań (wskaźnik zapadalności wyniósł 9,58). Sytuacja epidemiologiczna gruźlicy w powiecie jest stabilna,

STAN SANITARNY POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO W 2019 ROKU

co związane jest ze ścisłą współpracą pionu nadzoru przeciwepidemicznego z instytucjami samorządowymi (Ośrodki Pomocy Społecznej) oraz placówkami medycznymi.



Wykres 4. Liczba zachorowań w latach 2013-2019.

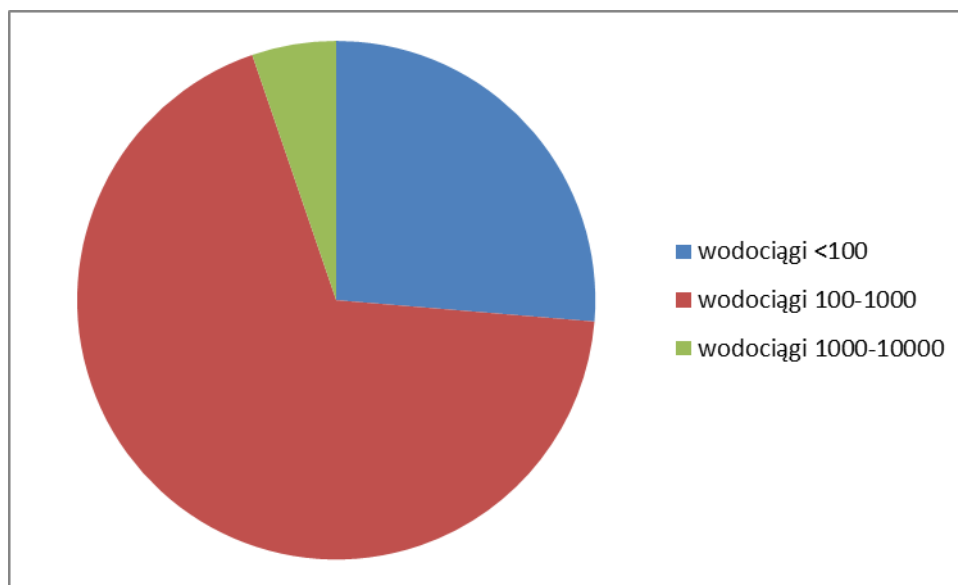


Wykres 5. Liczba zachorowań w latach 2018-2019 z podziałem na wiek.

Zgony z powodu chorób zakaźnych – w analizowanym okresie br. odnotowano jeden zgon z powodu choroby zakaźnej. Przyczyną zgonu było A15.1 Gruźlica płuc.

II. JAKOŚĆ WODY PRZEZNACZONEJ DO SPOŻYCIA

Urządzenia do zaopatrywania w wodę wg. wydajności wodociągu [m³/d]



Liczba obiektów z tej grupy w ewidencji PPIS w Chełmnie w 2019 r. wynosiła 19. Skontrolowano 17, gdyż w 2 wodociągach prowadzone były generalne remonty, które do końca 2019 roku nie zostały zakończone. Jeden z wodociągów z uwagi na złą jakość wody został oceniony negatywnie (wodociąg publiczny w gminie Chełmno). Stan sanitarno-techniczny wodociągów nie budził zastrzeżeń.

Ludność powiatu chełmińskiego korzysta z wody pozyskiwanej z ujęć podziemnych. Jest ona bogata w substancje mineralne zwłaszcza żelazo i mangan. Związki te nie stanowią istotnego zagrożenia dla zdrowia konsumentów, są jednak uciążliwe, pogarszają organoleptyczną jakość wody i powinny być przed podaniem do sieci wodociągowej usunięte w procesach uzdatniania. W żadnym z nadzorowanych wodociągów nie jest prowadzone stałe chlorowanie wody. Wody podziemne na terenie powiatu chełmińskiego są pod wyraźnym wpływem oddziaływania człowieka. Zwłaszcza na terenach wiejskich zagrożenia środowiskowe są bardzo duże. Intensywna uprawa rolna, jak i stosowanie nawozów azotowych, organicznych i mineralnych oraz środków ochrony roślin, może wpływać na zmiany składu fizyczno-chemicznego wód podziemnych. Dzieje się tak, ze względu na przesiąkanie tych związków przez grunt. Produkcja rolna, jak również działalność bytowa rolników, są źródłem niepożądanych zanieczyszczeń wodno-gruntowych zwłaszcza wokół miejsc składowania i magazynowania odchodów zwierzęcych, tzw. nawozów naturalnych. Szkodliwe związki pochodzące z gospodarstw rolnych: z produkcji gnojowicy i gnojówki, odcieki powstające przy przygotowywaniu pasz i kiszzonek oraz ścieki gospodarcze są zasadniczą przyczyną zauważalnego zanieczyszczenia wód studziennych.

STAN SANITARNY POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO W 2019 ROKU

Wszystkie wodociągi na terenie powiatu chełmińskiego posiadają urządzenia uzdatniające, istnieje jednak potrzeba usprawnienia procesu eliminacji ponadnormatywnych poziomów związków żelaza i manganu, aby skład fizyko-chemiczny wody był stabilny.

Proces stałej dezynfekcji prowadzony jest w 3 wodociągach. Dwa wodociągi dezynfekują wodę promieniami UV (Chełmno, Kałdus), 2 podchlorynem sodu (Kałdus, Borówno). W wodociągu miejskim w Chełmnie dezynfekcja przynosi oczekiwane efekty, natomiast w miejscowości Kałdus gm. Chełmno nie spełniała swojej roli, w związku z tym właściciel wprowadził pod koniec roku stałe chlorowanie wody. Jeden z większych wodociągów (ww. Unisław) wprowadził profilaktyczne chlorowanie raz na kwartał przez okres 5 dni. O chlorowaniu informuje PPIS oraz mieszkańców za pomocą systemu sms.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Chełmnie podejmował w 2019 r. działania w zakresie zaopatrzenia ludności w wodę prowadząc monitoring jakości wody, oceniając przydatność wody do spożycia, prowadząc stosowne postępowania w przypadku, gdy woda nie spełniała wymagań jakościowych, uzgadniając harmonogramy poboru próbek wody sporządzone przez przedsiębiorstwa wodno-kanalizacyjne, systematycznie przekazując wójtom, burmistrzowi oraz administratorom wodociągów informacje o jakości wody.

Wodociągi o wydajności <100 m³/d

W 2019 r. w ewidencji PPIS w Chełmnie znajdowało się 5 wodociągów o ww. wydajności (wszystkie zlokalizowane na wsi, ujęcia wyłącznie podziemne). Wszystkie skontrolowano. W nadzorowanych wodociągach nie notowano deficytów wody, spowodowanych niedostateczną ilością i wydajnością ujęć.

Jeden z wodociągów z uwagi na złą jakość wody został oceniony negatywnie. W wodociągu tym występowały przekroczenia mikrobiologiczne oraz związków żelaza i manganu. Na koniec roku jakość wody nadal nie odpowiada wymogom obowiązujących przepisów. Obowiązuje decyzja administracyjna na poprawę jakości wody w zakresie związków manganu i żelaza. Także badania wewnętrzne wykazywały przekroczenie mikrobiologiczne. Problematycznym okazał się nowy punkt monitoringowy. Z uwagi, iż przekroczenie występowało tylko w tym punkcie i był to okres wakacyjny nie wyłączo- no placówki, gdyż nie było w nim uczniów.

Woda podawana z pozostałych wodociągów zachowuje prawidłowe parametry zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294 ze zm.).

Wodociągi o wydajności 100 – 1.000 m³/d

Ogółem, w ewidencji PPIS w Chełmnie znajduje się 13 tego typu obiektów (wszystkie zlokalizowane na wsi, ujęcia wody wyłącznie podziemne), skontrolowano 11 w 2 prowadzono generalne remonty stacji uzdatniania wody.

W 2 nadzorowanych wodociągach w gminie Chełmno występowały przekroczenia zw. manganu i żelaza oraz sporadycznie bakterii grupy coli <10. Wodociągi te nie mogą uzyskać odpowiedniej jakości wody od kilku lat. Corocznie mają problem z utrzymaniem właściwych parametrów wody. Jednak właściciel Gmina Chełmno dokłada wszelkich starań by uzyskać prawidłową jakość wody. Przekroczenie mikrobiologiczne w wodociągu publicznym wynikało z zanieczyszczenia punktu monitoringowego wodą z własnego ujęcia właściciela posesji. Z uwagi na powyższe zmieniono punkt monitoringowy.

Wodociąg publiczny posiada podziemny system uzdatniania wody.

W okresie letnim, gdy zwiększa się pobór wody pojawiają się przekroczenia manganu i żelaza. W 2019 roku właściciel wodociągu przygotował spinkę w celu podłączenia się do sieci wodociągowej wodociągu publicznego w Chełmnie i w sytuacjach kryzysowych korzysta z tego rozwiązania.

W dwóch wodociągach zlokalizowanych w gminie Kijewo w trakcie badań nadzorowych stwierdzono przekroczenie ogólnej liczby mikroorganizmów w temp. 22 0C. Właściciel przeprowadził intensywne płukanie sieci. Badania kontrolne prawidłowe.

Pozostałe wodociągi produkowały wodę spełniającą normy zawarte w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294 ze zm.).

Wodociągi o wydajności 1.000 – 10.000 m³/d

W ewidencji PPIS w Chełmnie znajduje się jeden wodociąg o ww. wydajności (zlokalizowany w mieście), który ujmuje wody podziemne, naprzemiennie z siedmiu studni. Wodociąg skontrolowany. Nie odnotowano deficytu wody. Obiekt podłączony do systemu alarmowego. Studnie ujęć wody zabezpieczone, podłączone do systemu powiadamiania. Wodociąg posiada urządzenia uzdatniające (odmanganiacze, odżelaziacze, a system dezynfekcji prowadzi się poprzez naświetlanie promieniami UV). Chlorowanie sieci prowadzi się po awariach oraz profilaktycznie wg. potrzeb. Właściciel informuje PPIS o każdej większej awarii sieci wodociągowej.

Dla wszystkich ujęć wyznaczono strefy bezpośrednie. Studnie ujęć wody znajdują się na terenach zalewowych, w minionym roku nie stwierdzono podtopień, ani zalań studni.

Wodociąg miejski w Chełmnie sprzedaje wodę gminie Chełmno (2 magistrale: Chełmno - Ostrów Świecki i Chełmno - Wielkie Łunawy- każda licząca około 8-10 km.). Jakość wody nadzorowana była

STAN SANITARNY POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO W 2019 ROKU

przez odbiorcę wody, Gminę Chełmno. W badaniach wewnętrznych przeprowadzonych przez gminę Chełmno stwierdzono jednorazowe przekroczenie bakterii grupy coli. Badanie kontrole nie wykazało przekroczeń.

Dwukrotnie wystąpiły przekroczenie ogólnej liczby mikroorganizmów, kontrole badania przeprowadzone przez właściciela nie wykazały przekroczeń. Właściciele budynków, w których zlokalizowane były punkty monitoringowe prowadzili niewielkie prace remontowe, które wpłynęły na jakość wody.

Oceniając tę grupę w odniesieniu do 2018 r., można stwierdzić, iż jakość wody utrzymywana jest na stałym poziomie. Podawana woda zachowuje prawidłowe parametry, zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294 ze zm.).

III. STAN SANITARNY OBIEKTÓW I URZĄDZEŃ UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ ORAZ PŁYWALNI I KĄPIELISK

Kąpieliska

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Chełmnie w tym roku, tak jak w poprzednim, nadzorował zorganizowane kąpielisko, zlokalizowane nad jeziorem Starogrodzkim w Chełmnie. PPIS w Chełmnie przeprowadził wstępne badanie wody z kąpieliska, przed sezonem. Wyniki prawidłowe. Administrator wykonał badania wody, zgodnie z zatwierdzonym harmonogramem w dniach 2.07.19, 23.07.19, 6.08.19, 13.08.19 - wyniki prawidłowe. Stan sanitarno-higieniczny obiektu utrzymany jest na wysokim poziomie. Woda czysta, bagrowana przed sezonem, plaże sprzątane na bieżąco. Przed sezonem nawieziono na plażę piasek, który został przebadany przez administratora. Wyniki prawidłowe.

Wokół jeziora znajdują się sady, nawożone przez właścicieli kilka razy w roku, przez co roślinność w jeziorze ma idealne warunki rozwoju. Dla administratora kąpieliska jest to znaczne utrudnienie z uwagi na strefę Natura 2000 roślinność może być bagrowana tylko ręcznie.

Oceniając tę grupę, należy uznać, iż z roku na rok rozwija się. Rozbudowuje się infrastruktura (nowe boiska, plac zabaw). Wypożyczalnia sprzętu wodnego wyposażona jest w nowe sprzęty pływające.

Pływalnie

Pod nadzorem PPIS w Chełmnie w 2019 r. znajdował się jeden basen sportowo-rehabilitacyjny, usytuowany w Chełmnie przy Szkole Podstawowej nr 1. Obiekt został skontrolowany. Podczas kontroli stwierdzono, że zapewniona jest recyrkulacja oraz automatyczna dezynfekcja wody. Zakres kontroli sanitarnej basenu obejmuje ocenę jakości wody basenowej oraz stanu sanitarno-technicznego i porządkowego pomieszczeń, w tym sanitariatów, szatni, poczekalni, przebieralni, pomieszczenia z niecką basenową, a także postępowania z odpadami, sposób dezynfekcji wody, postępowania z preparatami stosowanymi do dezynfekcji wody. W trakcie kontroli sanitarnej stwierdzono niewielkie uchybienia sanitarno-techniczne (brudne ściany, odpadający tynk ze ścian, uszkodzona stolarka drzwiowa). Wszczęto postępowanie administracyjne. Wydano decyzję. Zalecenia wykonano przed terminem.

Administrator obiektu prowadzi monitoring jakości wody w niecce basenowej. Prowadzone przez administratora badania nie wykazały przekroczeń.

Badania przeprowadzone przez PPIS w Chełmnie wykazały przekroczenia bakterii Legionella sp oraz ogólnej liczby mikroorganizmów w temp. 360C w ciepłej wodzie pobranej z cyrkulacji po filtrach. Administrator podjął odpowiednie działania, które pozwoliły na szybkie przywrócenie jakości

wody do odpowiadającej obowiązującym normom.

Oceniając obiekt należy uznać, że pływalnia w Chełmnie utrzymana jest w dobrym stanie sanitarno-technicznym oraz porządkowym. Administrator dokłada wszelkich starań, aby jakość wody zachowana była na stałym poziomie odpowiadającym normom zawartym w rozporządzeniu sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2015 r. poz. 2016). W 2018 roku zainstalowano kolektory słoneczne do przygotowania c.w.u. i podgrzewania wody basenowej uzupełnionej instalacją fotowoltaiki.

Ustępy publiczne

Pod nadzorem PPIS w Chełmnie znajdowały się trzy szalety publiczne (2 w mieście i 1 na wsi). Szalety w mieście są obiektami podziemnymi i nie są dostosowane do potrzeb osób niepełnosprawnych ruchowo. Jest to spore utrudnienie, jednak nie przewiduje się w najbliższym czasie przebudowy obiektów. Szalet na wsi przystosowany jest w pełni do potrzeb osób niepełnosprawnych ruchowo. Jeden z obiektów w mieście został wyposażony w rzutniki na monety.

Wszystkie z nadzorowanych obiektów zostały skontrolowane. Sprzątaniem zajmują się zatrudnione osoby. Pod koniec roku w wyniku kontroli sanitarnej wszczęto postępowania administracyjne dot. szaletu w Chełmnie. Decyzja została uchylona, gdyż toaleta została zamknięta.

Na dzień 31.12.2019 r. funkcjonują dwa ustępy publiczne, obiekty zaopatrzone są w podstawowe środki higieny, systematycznie sprzątane, dezynfekowane i utrzymywane w zadawalającej czystości.

Ustępy ogólnodostępne

Pod nadzorem PPIS w Chełmnie znajduje się 1 ustęp ogólnodostępny w mieście - zlokalizowany w galerii handlowej; dostosowany do potrzeb osób niepełnosprawnych. Sprzątaniem toalet zajmuje się firma zewnętrzna. Z uwagi, iż toalety są bezpłatne i bezobsługowe zdarzają się problemy z utrzymaniem czystości. Oceniając tę grupę należy stwierdzić, iż pomimo problemów z zachowaniem czystości przez klientów, właściciel dąży do zapewnienia odpowiedniego stanu sanitarnego.

Hotele

Nadzorem sanitarnym w 2019 r. objęto 2 placówki, obydwie skategoryzowane. Obiekty czynne są cały rok. W minionym roku w placówkach kontrolowano m.in. zaopatrzenie w wodę, gospodarkę odpadami komunalnymi, odprowadzenie ścieków bytowo-gospodarczych, postępowanie z bieliną pościelową, stan wyposażenia pokojów.

W trakcie bieżącej kontroli sanitarnej w 2019 roku stwierdzono, że w jednym z hoteli nie wykonano badań ciepłej wody użytkowej w zakresie Legionella sp. Wszczęto postępowanie administracyjne,

STAN SANITARNY POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO W 2019 ROKU

w którym nakazano przeprowadzenia badań wody do 31.12.2019 r. W drugim hotelu przeprowadzono badania w 2019 roku. Wyniki prawidłowe.

Oceniając tę grupę można stwierdzić, że stan sanitarny obiektów jest zachowany na zadowalającym poziomie. Nie stwierdzono zaniedbań w utrzymaniu bieżącej czystości oraz w zakresie stanu sanitarno- technicznego.

Inne obiekty, w których są świadczone usługi hotelarskie.

W ewidencji PPIS w Chełmnie znajduje się 14 obiektów (stan na 31.12.2019 r.), wszystkie skontrolowane. Jeden z obiektów zmienił rodzaj działalności i został wykreślony z nadzoru. Obiekty w tej grupie kwalifikują się jako bazy noclegowe. W nadzorowanych bazach noclegowych kontrolowano m.in. zaopatrzenie w wodę, gospodarkę odpadami komunalnymi, odprowadzenie ścieków bytowo-gospodarczych, postępowanie z bielizną pościelową, stan wyposażenia pokoi i pomieszczeń. Nie stwierdzono zaniedbań w utrzymaniu bieżącej czystości oraz w zakresie stanu sanitarno- technicznego. W porównaniu z poprzednimi latami obserwowany jest wzrost poziomu i standardu świadczonych usług, szczególnie baz noclegowych nieskaterygowanych, stanowiących podstawową bazę noclegową. Są to obiekty niewielkie, często prowadzone rodzinnie, stan sanitarny utrzymany jest na wysokim poziomie, bazy są systematycznie modernizowane, remonty prowadzone są na bieżąco w szczególności przed sezonem letnim.

Zakłady fryzjerskie

To najliczniejsza grupa obiektów użyteczności publicznej objęta nadzorem sanitarnym przez sekcję nadzoru nad obiektami komunalnymi. Na koniec roku 2019 w ewidencji PPIS w Chełmnie znajdowało się 36 placówek, wszystkie skontrolowano.

Stan technicznych obiektów uległ znacznej poprawie poprzez dokonywane remonty, żaden z obiektów nie pogorszył swojego stanu sanitarnego. Wszystkie zakłady głównie stosują bieliznę jednorazowego użycia (bielizna wielorazowa stosowana jest sporadycznie), preparaty do szybkiej oraz głębokiej dezynfekcji. Dezynfekcja sprzętu prowadzona jest prawidłowo. Stan sanitarny zakładów nie budzi zastrzeżeń.

Oceniając tę grupę należy zauważyć, iż zwiększyła się świadomość pracowników i właścicieli zakładów fryzjerskich. Bardzo dużą wagę przywiązuje się do procesu dezynfekcji - właścicielom należy by klient w ich zakładzie czuł się bezpiecznie mając pewność, że sprzęt przez nich używany jest czysty i dezynfekowany.

Zakłady kosmetyczne

W 2019 r. pod nadzorem PPIS w Chełmnie znajdowało się 17 tego typu obiektów. Gabinety dynamicznie się rozwijają - zarówno pod względem świadomości personelu, jak i z punktu widzenia innowacyjności świadczonych usług.

Siedem gabinetów posiada własne autoklawy. Proces sterylizacji przeprowadzany jest w nich prawidłowo, a poprawność działania sprzętu potwierdzona jest wykonywanym raz na rok badaniem biologicznym. Pozostałe gabinety oddają sprzęt do sterylizacji poprzez ZOZ Chełmno do firmy CitoNet w Bydgoszczy.

Oceniając tę grupę należy zauważyć, że zwiększa się świadomość właścicieli, którzy przywiązują dużą wagę do czystości, w szczególności do procesu sterylizacji sprzętu. Stosują oraz na bieżąco aktualizują obowiązujące w zakładach procedury. Ponadto wprowadzają nowe środki dezynfekcyjne o szerszym spektrum działania.

Zakłady tatuażu

Nadzorem w 2019 r. objęto 2 zakłady (1 zlokalizowany na wsi i 1 w mieście). Stan sanitarno-higieniczny nie budzi zastrzeżeń. Gospodarka odpadami prawidłowa, zgodna z obowiązującymi przepisami. W gabinecie stosuje się wyłącznie sprzęt jednorazowy.

Oceniając te obiekty można stwierdzić, że prowadzone są prawidłowo. Właściciele postępują zgodnie z zatwierdzonymi procedurami, posiadają dużą wiedzę oraz świadomość zagrożeń związanych z wykonywanymi czynnościami.

Zakłady odnowy biologicznej (solaria, sauny, siłownie, gabinety masażu)

W tej grupie pod nadzorem PPIS Chełmnie znajduje się 11 obiektów - wszystkie zostały skontrolowane w 2019 r. Zakłady odnowy biologicznej są grupą obiektów, w której dużą wagę przywiązuje się do należytego stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń.

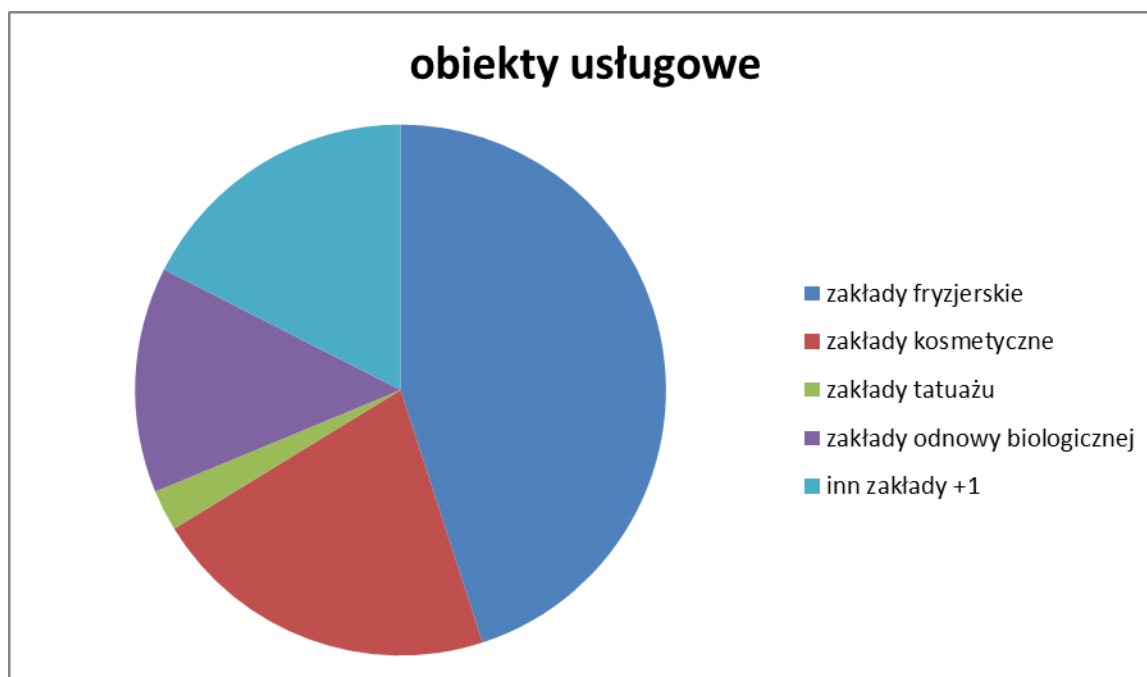
Po wejściu nowych przepisów dot. solariów, PPIS w Chełmnie przeprowadził szkolenie dla właścicieli i pracowników solariów połączone ze spotkaniem z lekarzem dermatologiem. Podczas prowadzonych kontroli nie stwierdzono naruszeń obowiązujących przepisów. Realizowane są przepisy Ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami korzystania z solarium (Dz. U z 2017 r. poz. 2111). Informacja z załącznika do rozporządzenia Ministra Zdrowia z 18 stycznia 2018 r. (Dz. U z 2018 r., poz. 275) jest widoczna na klientów solarium.

Dezynfekcja łóżek i kabin prowadzona jest na bieżąco, informacja o wykonaniu tej czynności umieszczona jest w widocznym miejscu. Wymiany lamp dokonują najczęściej firmy specjalistyczne (zajmujące się również ich utylizacją) zgodnie z zaleceniami producentów.

Podczas kontroli solarium w Chełmnie stwierdzono naruszenie art. 4 ust. 3 ustawy z dnia 15 września 2017 r. o ochronie zdrowia przed następstwami korzystania z solarium (Dz. U. z 2017 r. poz. 2111): „Zabrania się reklamy i promocji usług w zakresie udostępniania solarium, w szczególności: w środkach usług informatycznych”- na internetowym portalu społecznościowym Facebook Solarium umieszcza informacje o charakterze reklamowym. Wszczęto postępowania administracyjne, które nie zostało jeszcze zakończone.

Inne zakłady, w których świadczona jest więcej niż jedna usługa

W tej grupie znajduje się 14 obiektów. W 2019 r. skontrolowano 12 placówek (jeden obiekt był przez cały rok zamknięty). Obiekty z tej grupy to nowoczesne i estetyczne placówki wyposażone w sprzęt najnowszej generacji. Większość przyrządów kosmetycznych stosowana jest jednorazowo. Ze szczególną uwagą traktowane są zakłady, gdzie wykonuje się zabiegi związane z naruszeniem ciągłości tkanek, dba się o to, aby zachowywane były zasady higieny w postępowaniu z narzędziami i sprzętem. Wszystkie obiekty posiadają opracowaną i wdrożoną procedurę postępowania przy świadczeniu usług w przypadku naruszenia ciągłości tkanek. Stan sanitarny nie budzi zastrzeżeń. Siedem gabinetów, w których świadczona są usługi kosmetyczne posiada własne urządzenie sterylizujące. Postępowanie prawidłowe. Prowadzony jest nadzór nad skutecznością sterylizacji.



Obiekty usługowe w poszczególnych grupach rodzajowych

Występowanie bakterii Legionella sp. w ciepłej wodzie w nadzorowanych obiektach.

Zgodnie z rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. 2017 r. poz. 2294 ze zm.) właściciele i zarządcy budynków zamieszkania zbiorowego oraz budynków użyteczności publicznej, w których w trakcie ich użytkowania wytwarzany jest aerozol wodno - powietrzny zostali pouczeni, iż zgodnie z § 18 oraz częścią B załącznika 5 cytowanego rozporządzenia, do końca 2018 roku należy wykonać badanie ciepłej wody użytkowej w zakresie bakterii Legionella sp.

Bazy noclegowe - prowadząc nadzór sanitarny nad jakością ciepłej wody użytkowej w dwóch bazach noclegowych pobrano próby wody w zakresie bakterii Legionella sp. W jednym obiekcie stwierdzono przekroczenia, wydano decyzję administracyjną. W drugiej bazie noclegowej nie stwierdzono przekroczeń. W trakcie kontroli sanitarnych sprawdzano wykonanie powyższych zaleceń. W bazach noclegowych 2 obiekty, a w hotelach 1 nie wykonał zaleceń. Wszczęto postępowania administracyjne.

Obiekty sportowe - wszystkie placówki wykonały badania. Nie stwierdzono przekroczeń.

DPS i inne jednostki pomocy społecznej- wszystkie placówki wykonały badania. W dwóch obiektach stwierdzono przekroczenia. Próbkę wody do badań pobrano w 4 punktach- w 1 punkcie wystąpiło niewielkie przekroczenie. Właściciel zobowiązał się do przeglądu instalacji oraz wykonania dezynfekcji sieci w celu wyeliminowania przekroczenia. W drugiej placówce do czasu wyeliminowania przekroczenia wyłączono natrysk z użytkowania.

Inne obiekty - natryski posiadają siłownie ogólnodostępne, 1 stacja paliw i kino (natrysk dla pracowników), które przeprowadziły badania. Wyniki prawidłowe.

Placówki oświatowe - przeprowadzono tematyczne kontrole sanitarne w zakresie prowadzenia badań ciepłej wody. Badania wykonało 6 placówek oświatowych. W pozostałych nie ma natrysków lub zostały wyłączone z użytkowania.

Zestawienie tabelaryczne - Stan sanitarny obiektów

Rodzaj obiektu	Liczba obiektów w ewidencji	Liczba obiektów skontrolowanych	Liczba obiektów ocenionych negatywnie	Ilość mandatów /kwota	Ogólna ocena grupy	Decyzje
Ustępy publiczne	2	3	0	0	dobra	1

STAN SANITARNY POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO W 2019 ROKU

Ustępy ogólnodostępne	1	1	0	0	dobra	0
Pływalnie kryte	1	1	0	0	bardzo dobra	1
DPS-y	1	1	0	0	bardzo dobra	0
Inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej	3	3	0	0	bardzo dobra	0
Hotele	2	2	0	0	dobra	1
Inne obiekty hotelarskie	14	14	0	0	dobra	3
Zakłady fryzjerskie	36	36	0	0	dobra	0
Zakłady kosmetyczne	17	17	0	0	bardzo dobra	0
Zakłady tatuażu	2	2	0	0	dobra	0
Zakłady odnowy biologicznej	11	11	0	0	dobra	0
Inne zakłady	14	12	0	0	bardzo dobra	0
Dworce autobusowe	1	1	0	0	dobra	0
Tereny rekreacyjne	5	5	0	0	bardzo dobra	0
Cmentarze	14	14	0	0	dobrze	0
Domy pogrzebowe	2	2	0	0	dobrze	0
Inne obiekty						
Stacje paliw	13	12	0	0	dobra	0
Obiekty sportowe	10	10	0	0	dobra	0
Obiekty kulturalno-rozrywkowe	3	3	0	0	dobra	0
Zakładu usług pogrzebowych	3	1	0	0	dobra	0

STAN SANITARNY POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO W 2019 ROKU

Parkingi	1	1	0	0	dobra	0
Targowiska	2	2	0	0	dobra	0
Warsztaty terapii zajęciowej	1	1	0	0	dobra	0
Wypożyczalnia sprzętu narciarskiego	1	1	0	0	dobra	0
Stok narciarski	1	1	0	0	dobra	0
Zakład aktywizacji zawodowej	1	1	0	0	dobra	0
Piaskownice	2	2	0	0	dobra	0
Dyskoteki	1	1	0	0	dobra	0
Sala zabaw dla dzieci	1	1	0	0	dobra	0
Escape room	1	1	0	0	dobra	0

IV. STAN SANITARNY ZAKŁADÓW OPIEKI ZDROWOTNEJ

PSSE w Chełmnie obejmuje nadzorem następujące placówki ochrony zdrowia: 6 przychodnie, 2 punkt pobrań, 1 hospicjum domowe, 1 poradnia p. alkoholowa, 2 n- ZOZ-y i 16 gabinetów prywatnych. W 2019 r. skontrolowano wszystkie obiekty.



udział procentowy podmiotów leczniczych

Stan techniczno-sanitarny przychodni, ośrodków zdrowia, poradni, ambulatoriów z izbą chorych i lecznic uległ poprawie. Zakłady opieki zdrowotnej sukcesywnie, przeprowadzają remonty i modernizacje. Wszystkie obiekty mają zrealizowane programy dostosowawcze, które spełniają wymagania. Przeprowadzone kontrole sanitarne nie wykazały nieprawidłowości w zakresie zaopatrzenia placówek w sprzęt i aparaturę medyczną, sprzęt jednorazowego użytku, odzież ochronną i środki czystości. Bielizna mająca kontakt z pacjentem jest najczęściej jednorazowa, a zużyta traktowana jest jako odpad medyczny przekazywany do utylizacji. W jednej z placówek, w trakcie bieżącej kontroli sanitarnej, stwierdzono uchybienia sanitarno-techniczne polegające na niewłaściwym stanie stolarki drzwiowej w 9 gabinetach. Wszczęto postępowanie administracyjne (zalecenia zostały wykonane). Dwie z nadzorowanych placówek posiadają klimatyzowane pomieszczenia (gabinety lekarskie, zabiegowe i pomieszczenia do rehabilitacji), urządzenia serwisowane są 1-2 razy w roku przez specjalistyczną firmę (posiadają stosowną dokumentację, która jest sprawdzana w trakcie kontroli sanitarnej).

STAN SANITARNY POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO W 2019 ROKU

Stan czystości bieżącej w skontrolowanych obiektach jest zadowalający (wszystkie nadzorowane placówki sprząwane są przez zatrudnionych pracowników, pracują w oparciu o zatwierdzone własne procedury).

W 2019 roku PSSE w Chełmnie objęła nadzorem nowy podmiot wykonujący działalność leczniczą - Poradnię Terapii Uzależnień od alkoholu i współuzależnienia oraz innych uzależnień. Poradnia zlokalizowana w budynku murowanym, zajmuje jedno piętro. Obiekt dostosowany do potrzeb osób niepełnosprawnych. Na schodach zamontowano platformę. Zakres usług: terapia dla uzależnionych od alkoholu, terapia dla współuzależnionych od alkoholu, konsultacje psychologiczne w zakresie uzależnienia i współuzależnienia od alkoholu, konsultacje psychologiczne w zakresie uzależnienia mieszanego. Stan sanitarno-higieniczny prawidłowy.

Indywidualne praktyki lekarskie, w tym gabinety stomatologiczne - w nadzorowanych obiektach nie stwierdzano braków w zaopatrzeniu w środki czystości, dezynfekcyjne oraz materiały opatrunkowe. W gabinetach zabiegowych w dużym zakresie używa się sprzętu medycznego jednorazowego użycia. Sprzątanie w gabinetach odbywa się we własnym zakresie, prowadzona jest segregacja odpadów medycznych i komunalnych (lekarze posiadają stosowne umowy na odbiór odpadów medycznych z grupy 180103). W trakcie przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami i bielizną oraz zaniedbań w utrzymaniu bieżącej czystości. Wszystkie gabinety stomatologiczne wyposażone są we własne urządzenia sterylizujące (prawidłowość prowadzonych procesów sterylizacji jest systematycznie kontrolowana, a jej wyniki dokumentowane).

V. ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY

Działalność zapobiegawczego nadzoru sanitarnego ma na celu zapewnienie właściwego stanu sanitarno – zdrowotnego obiektów. Głównie na etapie sporządzania dokumentacji projektowej nowych i modernizowanych budynków, inwestycji, w których pracować i przebywać będą ludzie oraz na etapie dopuszczania do użytkowania tych obiektów (m.in. placówki ochrony zdrowia, obiekty żywnościowo – żywnościowe, zakłady pracy, placówki oświatowe, obiekty użyteczności publicznej).

W wyżej wymienionym zakresie działalności w 2019 r. rozpatrzono i wydano 57 uzgodnień i opinii sanitarnych.

W 2019 roku widoczne były działania wynikające z ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko (Dz. U. z 2018 r. poz. 2081 ze zm.), gdzie głównie prowadzone było postępowanie zmierzające do wydania decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach (opinie w sprawie potrzeby przeprowadzenia oceny... i opinie do decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach).

Charakterystyka obecnej sytuacji na obszarze powiatu chełmińskiego w większości opiniowanych dokumentów nadal wskazywała na problem niedostosowania parametrów technicznych układu drogowego do istniejącego, stale wzrastającego natężenia ruchu kołowego, a także na zły stan techniczny wielu odcinków drogowych. Związane jest to m.in. z brakiem systemów obwodnic miejskich, a także lokalizacją różnego rodzaju inwestycji, które generują ruch, wymuszając niejednokrotnie wjazd do centrów dużych pojazdów ciężarowych. Na nadmierny hałas są eksponowani mieszkańcy budynków stojących przy ruchliwych ulicach, trasach m.in. (osoby przebywające w budynkach stałego zamieszkania, szkołach, szpitalach itd.).

Ważnym elementem w działalności pionu NZ było uzgadnianie projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, uchwalanych przez rady gminy oraz poprzedzających je i wiążących dla planów studiów uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy. Plany te stanowią podstawę do późniejszego ustalania przez właściwe organy warunków zabudowy i zagospodarowania terenu, a także lokalizowania inwestycji celu publicznego.

Celem zmiany planów było przede wszystkim stworzenie warunków dla wprowadzenia zabudowy mieszkaniowej, usługowo – mieszkaniowej, przemysłu w zakresie drobnej wytwórczości, usług, przeznaczenie nowych terenów w celu uporządkowania obsługi komunikacyjnej poprzez modernizację i uzupełnienie dróg. Należy zaznaczyć, że obszary zabudowy związane z działalnością produkcyjną, bazami i składami w projektach planów starano się korzystnie lokalizować w sąsiedztwie istniejących i projektowanych układów komunikacyjnych.

STAN SANITARNY POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO W 2019 ROKU

Działania wykonywane w ramach uczestnictwa w dopuszczeniu do użytkowania obiektów m.in. obiektów handlowych, oświatowych, hal magazynowych, polegają w szczególności na sprawdzeniu zgodności realizacji ww. obiektów z dokumentacją projektową w zakresie spełnienia wymagań sanitarno-higienicznych. Realizowane one były poprzez dokonywanie oględzin obiektów, analizowanie stosownych protokołów odbiorowych, sprawozdań i oświadczeń (protokoły pomiarów głośności i wydajności wentylacji, opinie kominiarskie, sprawozdania z badań wody, protokoły odbiorów przyłączy, atesty i świadectwa higieniczne materiałów budowlanych, instalacji itd.)

Czynności odbiorowe mają na celu zapewnienie, aby nowo wybudowany obiekt został przekazany do użytku w stanie zapewniającym możliwość utrzymania w nim właściwego stanu sanitarno – higienicznego, tj. prawidłowego układu funkcjonalnego, właściwej wymiany powietrza i temperatury, właściwego oświetlenia, poziomów hałasu zgodnych z obowiązującymi przepisami, wody o parametrach odpowiadających jakości wody do picia, prawidłowej gospodarki ściekami i odpadami.

Ponadto uzgadniana była dokumentacja projektowa obiektów użyteczności publicznej tj. magazynów, obiektów usługowo-handlowych, kulturalno-oświatowych.

Ważną rolę w zapewnieniu zdrowia publicznego odgrywa prawidłowe zaprojektowanie układu funkcjonalnego obiektów, instalacji sanitarnych. Przy uzgadnianiu dokumentacji projektowych sprawdzano czy dla planowanego zakresu i programu funkcjonowania obiektu zostaną spełnione wymagania określone w przepisach szczegółowych oraz wszystkich mających zastosowanie przepisach i normach wynikających z *Prawa budowlanego*. Zapobiegawczy nadzór sanitarny uzgadniając dokumentację projektową oceniał rozwiązania proponowane przez projektantów, w aspekcie zagwarantowania odpowiednich warunków sanitarno – higienicznych w miejscach pobytu ludzi, poprzez zastosowanie m.in. prawidłowej funkcji oraz warunków techniczno – użytkowych pomieszczeń, właściwych pod względem zdrowotnym materiałów budowlanych, prawidłowej wymiany powietrza w projektowanych pomieszczeniach, właściwego oświetlenia, zabezpieczenia ludzi przed narażeniem na ponadnormatywny poziom hałasu, nadmierne promieniowanie, zanieczyszczenie powietrza.

Część uzgadnianych projektów dotyczyło zmiany sposobu użytkowania obiektów istniejących.

Podsumowanie

Zapobiegawczy nadzór sanitarny w strukturze Państwowej Inspekcji Sanitarnej spełnia specyficzną rolę polegającą na wykonywaniu zadań o charakterze profilaktycznym – ochrony zdrowia ludzi na różnych etapach procesu inwestycyjnego. Zadania te polegają na kontroli przestrzegania wymagań higienicznych i zdrowotnych w procesie planowania i lokalizacji, opracowania projektów i realizacji różnego rodzaju zamierzeń inwestycyjnych. Służby Państwowej Inspekcji Sanitarnej przy uzgadnianiu

STAN SANITARNY POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO W 2019 ROKU

planów przedsięwzięć kontrolowały zastosowane rozwiązania pod kątem zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego przyszłych użytkowników projektowanych obiektów: użyteczności publicznej, komunalnych, usługowych, zakładów pracy, służby zdrowia, oświaty.

W 2019 r. opiniowano głównie budowę, przebudowę i rozbudowę zakładów pracy i obiektów usługowo – handlowych.

Ważną rolą NZ jest także kontrola realizacji oddawanych do użytkowania. Na tym etapie sprawdzane jest zastosowanie odpowiednich materiałów budowlanych, wyrobów oraz zgodność wykonania inwestycji z uzgodnionym pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych projektem budowlanym. Najliczniejszą grupą obiektów oddawanych do użytkowania stanowiły obiekty usługowe (sklepy, budynki produkcyjno-magazynowe, salony kosmetyczne).

VI. WARUNKI SANITARNO–HIGIENICZNE ŚRODOWISKA PRACY

Główne kierunki działania w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego realizowane w 2019 roku były skierowane na:

- ochronę zdrowia pracowników przed niekorzystnym oddziaływaniem szkodliwych i uciążliwych czynników występujących w miejscu pracy poprzez nadzór nad warunkami zdrowotnymi środowiska pracy;
- sprawowanie nadzoru nad ustawowym zakazem wytwarzania lub wprowadzania do obrotu produktów stwarzających zagrożenie życia lub zdrowia ludzi;
- sprawowanie nadzoru nad substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, produktami biobójczymi, detergentami i prekursorami narkotyków kat. 2 i 3 w oparciu o obowiązujące przepisy;
- ograniczenie zagrożeń zdrowia publicznego stwarzanych przez środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne;
- opracowywanie i upowszechnianie materiałów informacyjnych z zakresu wpływu środków zastępczych na zdrowie ludzi, w tym prowadzenie edukacyjnych kampanii społecznych, podnoszenie wiedzy i świadomości społeczeństwa na temat problemów związanych z używaniem substancji psychoaktywnych oraz zasad przeciwdziałania ich nabywania i spożywania.

Nadzór środowiska pracy

Stan obiektów w ewidencji na 31 grudnia 2019 roku to 382 zakłady. Ogółem zatrudnionych w zakładach było: 6283 pracowników. Najliczniejszą grupą stanowiły obiekty zatrudniające do 9 pracowników – w 256 zakładach, a najmniejszą grupą – 5 zakładów zatrudniających ponad 250 pracowników.

W 2019 roku skontrolowano 70 zakładów zatrudniających 2923 pracowników. Podczas kontroli stwierdzono występowanie najwyższych dopuszczalnych stężeń i natężeń czynników szkodliwych w 17 zakładach pracy objętych ewidencją (a więc w warunkach narażenia zawodowego na czynniki szkodliwe pracowało 299 pracowników, co stanowi ok. 4,8 % zatrudnionych we wszystkich zakładach objętych ewidencją). Pracownicy narażeni są przede wszystkim na działanie ponadnormatywnego hałasu (powyżej 85 dB A). W przypadku jednego zakładu narażenie tych samych pracowników dotyczy także zapylenia.

Ponadto w 25 zakładach stwierdzono 153 nieprawidłowości. We wszystkich decyzjach administracyjnych wydanych w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wystawiono łącznie 155 nakazów dotyczących:

- przeprowadzenia badań i pomiarów środowiskowych
- sporządzenia rejestru badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia

STAN SANITARNY POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO W 2019 ROKU

- wyposażenia zakładu w dokumentację potwierdzającą właściwe natężenie oświetlenia na stanowiskach pracy
- oceny ryzyka zawodowego
- zapoznania z oceną ryzyka zawodowego
- wentylacji w pomieszczeniach pracy i pomieszczeniach socjalno-higienicznych
- w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin
- doprowadzenia do właściwego stanu higieniczno-sanitarnego pomieszczeń pracy
- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarnego pomieszczeń higieniczno – sanitarnych
- przedstawienia aktualnych badań lekarskich pracowników
- opracowania rejestru prac narażających pracowników na działanie szkodliwego czynnika biologicznego zakwalifikowanego do grupy 3 lub 4 zagrożenia
- opracowania rejestru pracowników narażonych na działanie szkodliwego czynnika biologicznego zakwalifikowanego do grupy 3 lub 4 zagrożenia
- sporządzenia rejestru chorób zawodowych oraz zgłoszeń podejrzenia chorób zawodowych
- braku oraz aktualizacji programu działań organizacyjno – technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia na hałas
- instrukcji stanowiskowych bhp

Pozytywnie oceniono przestrzeganie przez pracodawców ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych i zakazie palenia tytoniu, wyrobów tytoniowych oraz papierosów elektronicznych w zakładach. W tym zakresie w 2019 roku wykonano kontrole w 42 zakładach, w których przeprowadzono także krótkie instruktaże nt. szkodliwości palenia tytoniu, wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych oraz przekazano materiały edukacyjne.

Choroby zawodowe

Prowadzony nadzór sanitarny nad warunkami pracy ma na celu wzmocnienie ochrony zdrowia pracowników przed negatywnym oddziaływaniem szkodliwych i uciążliwych czynników występujących w miejscu pracy, w tym przede wszystkim zapobieganie powstawaniu chorób zawodowych.

W 2019 roku przeprowadzono 4 postępowania wyjaśniające w sprawie chorób zawodowych. Wystawiono 1 decyzję o stwierdzeniu choroby zawodowej i 1 kartę stwierdzenia choroby zawodowej (poz. 20.1 przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania: zespół cieśni w obrębie nadgarstka) oraz 2 decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej (poz. 20.1 wykazu chorób zawodowych - przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy: zespół cieśni w obrębie nadgarstków oraz poz. 20.3 - przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy: zespół kanału de Guyona). Ponadto opracowano 6 kart oceny narażenia zawodowego w związku z podejrzeniem choroby zawodowej (5 dotyczących poz. 15 wykazu chorób zawodowych – przewlekłe

choroby układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy: przewlekłe schorzenia narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym trwającym co najmniej 15 lat; 1 dotycząca poz. 19.4 wykazu chorób zawodowych – przewlekłe choroby układu ruchu wywołane sposobem wykonywania pracy: przewlekłe zapalenie okołostawowe barku) oraz przeprowadzono 5 wizytacji w ramach postępowań wyjaśniających dot. chorób zawodowych.

Środki zastępcze

W 2019 roku na terenie powiatu chełmińskiego nie odnotowano przypadków zgłoszeń przez jednostki lecznicze podejrzeń zatruc środków zastępczymi czy też nowymi substancjami psychoaktywnymi. Sekcja Prewencji Chorób Zawodowych w ubiegłym roku współpracowała z Komendą Powiatową Policji w Chełmnie w zakresie przekazywania informacji nt. ewentualnych miejsc, co do których zachodzi podejrzenie sprzedaży środków zastępczych oraz na bieżąco prowadziła monitoring Internetu. Poza czynnościami nadzorowymi, nieodłącznym elementem działań zmierzających do przeciwdziałania narkomanii, za które odpowiadają organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest profilaktyka i promocja zdrowia.

Sekcja Prewencji Chorób Zawodowych nie jest w posiadaniu informacji budzących podejrzenia, że na terenie powiatu chełmińskiego mogą być wytwarzane i wprowadzane do obrotu środki zastępcze oraz nowe substancje psychoaktywne, nie odnotowano także zgłoszeń podejrzeń oraz zatruc wymienionymi substancjami, zatem stan sanitarny powiatu w tej kwestii można uznać jako dobry.

Podsumowanie

Pracodawcy podejmują działania zmierzające do poprawy warunków pracy. Niektóre procesy technologiczne, jak również stosowane maszyny i urządzenia nie pozwalają na dostosowanie hałasu do obowiązujących normatywów higienicznych. W takich przypadkach pracownicy są zobowiązani do stosowania indywidualnie dobranych środków ochronnych. Jednak obowiązkiem pracodawcy jest wykorzystanie wszystkich osiągnięć nauki i techniki, po to, aby pracownik nie był narażony na czynnik szkodliwy.

W większości przypadków przestrzegany jest obowiązek stosowania przez pracowników środków ochrony indywidualnej na stanowiskach pracy, na których stwierdzone są przekroczenia dopuszczalnych norm higienicznych. Stosowane są również inne środki ochrony jak maseczki p/pyłowe, maseczki z pochłaniaczami, okulary, właściwe rękawice ochronne i inne specjalistyczne ochrony stosowane w zależności od rodzaju wykonywanej pracy. Zaopatrzenie pracowników w odzież roboczą i ochronną w kontrolowanych zakładach pracy jest zadowalające. Pracodawcy zaopatrują pracowników w niezbędną odzież roboczą i ochronną, część pracodawców natomiast wypłaca pracownikom ekwiwalent za używanie odzieży własnej.

Stan sanitarno-higieniczny zakładów pracy oraz miejsc pracy należy uznać jako dobry.

VII. WARUNKI SANITARNO–HIGIENICZNE W SZKOŁACH I INNYCH PLACÓWKACH OŚWIATOWO–WYCHOWAWCZYCH

W 2019 r. pod nadzorem PSSE w Chełmnie (wg stanu na koniec roku) znajdowało się 56 placówek oświatowych i opiekuńczo – wychowawczych z terenu powiatu chełmińskiego, w tym 44 placówki stałe i 12 sezonowych (turnusy wypoczynku zimowego i letniego).

Skontrolowano 48 placówek (43 obiekty stałe i 5 turnusów wypoczynku), zakres przeprowadzonych kontroli sanitarnych obejmował następujące zagadnienia:

- ocena stanu sanitarno – technicznego pomieszczeń,
- ocena warunków higienicznych, w jakich przebiega proces nauczania, m.in. spełnienia wymogów higienicznych w pracowniach komputerowych, infrastruktury do zajęć wychowania fizycznego, a także oceny rozkładów zajęć w kontekście higieny pracy umysłowej uczniów,
- ocena warunków do utrzymania higieny osobistej w placówkach,
- zapewnienie uczniom profilaktycznej opieki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej,
- formy dożywiania prowadzonego w szkołach,
- ocena przestrzegania w placówkach zapisów ustawy z dn. 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych,
- kontrole zapewnienia uczniom możliwości pozostawienia w szkołach części podręczników i pomocy szkolnych.

Nieprawidłowości sanitarno – higieniczne stwierdzono podczas kontroli w dwóch obiektach, stan sanitarny pozostałych placówek szkolnych oraz opiekuńczo – wychowawczych znajdujących się pod nadzorem PSSE w Chełmnie na koniec roku 2019 można ocenić jako prawidłowy.

Wnioski z przeprowadzonych kontroli sanitarnych:

- nieprawidłowości sanitarno-techniczne stwierdzono tylko w 2 placówkach. Postępowanie administracyjne dotyczące tych uchybień nie zostało jeszcze zakończone,
- wszystkie placówki zapewniły dostęp do ciepłej wody w sanitariatach oraz zachowały standardy dostępności do urządzeń sanitarnych, w żadnej placówce nie stwierdzono korzystania z ustępów zewnętrznych,

STAN SANITARNY POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO W 2019 ROKU

- nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie warunków do utrzymania higieny,
- wszystkie placówki zapewniają uczniom miejsca na pozostawienie części podręczników i przyborów szkolnych,
- wszystkie szkoły wiejskie na terenie powiatu chełmińskiego zapewniają swoim uczniom dojazd do szkoły oraz ze szkoły do domu,
- nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie zagęszczenia w klasach.

Ocena wypoczynku zimowego i letniego

W 2019 r. w powiecie chełmińskim nie organizowano wypoczynku zimowego.

W elektronicznej bazie wypoczynku Kuratorium Oświaty figurowało 12 turnusów wypoczynku letniego dzieci i młodzieży organizowanego na terenie powiatu chełmińskiego: 6 turnusów w miejscu zamieszkania (były to turnusy organizowane przez tego samego organizatora, w tym samym miejscu i dla tych samych dzieci w każdym turnusie) i 6 w obiektach używanym okazjonalnie do wypoczynku. Przeprowadzono 5 kontroli w zakresie oceny higieniczno-sanitarnych warunków pobytu oraz żywienia uczestników, nie stwierdzono nieprawidłowości.

VIII. STAN SANITARNY OBIEKTÓW ŻYWNOŚCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU

W roku 2019 pod nadzorem PSSE Chełmno znajdowały się 1198 obiektów, w tym:

- żywnościowo-żywnościowych i miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością - 1186, z czego skontrolowano 299, przeprowadzono 441 kontroli i rekontroli;
- obiektów obrotu kosmetykami - 12, skontrolowano 3, przeprowadzono 3 kontrole.

W 2019r. powstało 135 nowych zakładów (w tym 105 nie wymagających zatwierdzenia), likwidacji uległo 31 zakładów. Główną przyczyną likwidacji działalności w tych zakładach była nieopłacalność prowadzenia działalności w tych obiektach.

W 2015 r. było pod nadzorem 668 obiektów, a w 2016 r. – 1042, w 2017 r. było 1070, w roku 2018 r. 1097, w roku 2019 1198 (wzrost liczby zakładów związany jest z rejestracją zakładów produkcji pierwotnej).

Stan sanitarny nadzorowanych obiektów oceniany był zgodnie z jednolitymi w skali kraju procedurami Głównego Inspektora Sanitarnego, obowiązującymi od 22.05.2017 r., które zostały zmienione zarządzeniem Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13.12.2019 r., podczas oceny stosowano arkusze oceny zakładów pod względem zagrożenia na podstawie analizy ryzyka. Przeprowadzono ocenę stanu sanitarnego 233 zakładów, z których 7 oceniono jako niezgodne z wymaganiami. Sklasyfikowano 23 zakłady produkcyjne, 154 zakłady obrotu żywnością, 50 zakładów żywienia zbiorowego, w tym 25 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego, 5 zakładów obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością, 1 zakład produkcji materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością.

W wyniku przeprowadzonych kontroli wydano 297 decyzji (34 nakazujących usunięcie stwierdzonych uchybień, 38 decyzji zatwierdzenia, 30 decyzji umarzających postępowanie administracyjne, 1 decyzję stwierdzającą wygaśnięcie decyzji, 163 decyzje płatnicze, 31 decyzji wykreślenia zakładu z rejestru).

Wydano 213 zaświadczeń -105 zaświadczeń o wpisie zakładu do rejestru (dotyczy nowych zakładów), 38 zaświadczeń o dokonaniu wpisu lub zmiany w rejestrze w związku z zatwierdzeniem zakładu, 49 zaświadczeń o dokonaniu zmian w rejestrze, 21 zaświadczeń potwierdzających, że zakład znajduje się pod nadzorem PPIS w Chełmnie, w celu przedłożenia w urzędzie gminy.

Wydano 2 tytuły wykonawczy, 2 postanowienia o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia na kwotę 600 zł, 1 postanowienie o umorzeniu grzywny, wydano 5 upomnień.

STAN SANITARNY POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO W 2019 ROKU

Za stwierdzone nieprawidłowości sanitarne nałożono 8 grzywien na drodze mandatu karnego kredytowanego na kwotę 1400 zł., wystosowano 1 wniosek o nałożenie kary pieniężnej - do Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy.

Do najczęstszych nieprawidłowości stwierdzonych w 2019 r. należy zaliczyć:

1. Brak utrzymania pomieszczeń w czystości i zachowania ich w dobrym stanie i kondycji technicznej, w tym zapewnienia właściwej przestrzeni roboczej w tych zakładach. Nie gwarantuje to ochrony przed wtórnymi zanieczyszczeniami.
2. Brak zapewnionych prawidłowych warunków przetwarzania i składowania w odpowiednich warunkach środków spożywczych, co może przyczynić się do ich zanieczyszczenia lub zepsucia. Niewłaściwe postępowanie z żywnością, które sprzyja wzrostowi chorobotwórczych mikroorganizmów lub tworzeniu się toksyn, może stanowić ryzyko dla zdrowia lub życia ludzi.
3. Wprowadzanie do obrotu środków spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej: zepsutych, po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości zarówno w zakładach obrotu żywnością, jak oferowanie takowych w placówkach gastronomicznych. Stanowi to ryzyko dla zdrowia lub życia konsumentów.
4. Brak utrzymania stałej procedury lub procedur na podstawie zasad HACCP. W zakładach opracowano procedury, jednakże nie są one przestrzegane, o czym świadczą liczne nieprawidłowości w zakresie przestrzegania przepisów sanitarnych. Przestrzeganie procedury lub procedur opartych na zasadach systemu HACCP przyczyniłoby się do wzrostu bezpieczeństwa produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności.

W ramach funkcjonowania systemu RASFF uczestniczono w 9 akcjach, przeprowadzono 12 kontroli. W ramach systemu RAPEX w roku 2019 r. nie odnotowano żadnych zgłoszeń. Przeprowadzono 13 kontroli dotyczących zgłoszeń konsumentów na niewłaściwą jakość środków spożywczych lub nieprawidłowy stan sanitarny obiektów. Dokonano 2 zgłoszeń do systemu RASFF dotyczących środków spożywczych. Powiadomienia informacyjne dotyczące obecności fragmentu szkła w produkcie pn.: „Buraczki tarte o smaku łagodnym” oraz obecności *Campylobacter* spp. w 10 g ww. produktu „Wątroba z kurczaka kl. A, świeża, schłodzona, pakowana w atmosferze ochronnej”.

Porównanie stanu sanitarnego grup obiektów w latach 2018-2019

Lp.	Grupy obiektów wg arkusza Mz-48	Liczba obiektów wg rejestru		Liczba obiektów o złym stanie sanitarnym	
		2018	2019	2018	2019
1	Automaty do lodów	6	7	-	-

STAN SANITARNY POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO W 2019 ROKU

2	Piekarnie	6	6	-	-
3	Ciastkarnie	-	-	-	-
4	Przetwornie owocowo-warzywne	6	6	-	-
5	Zakłady garmazeryjne	1	1	-	-
6	Browary i słodownie	-	1	-	-
7	Wytwornie tłuszczów roślinnych	1	2	-	-
8	Inne wytwornie żywności	634	732	-	-
9	Sklepy spożywcze	181	177	6	7
1	Kioski spożywcze	2	2	-	-
1	Obiekty ruchome i tymczasowe	38	42	-	-
1	Magazyny hurtowe	17	16	-	-
1	Inne obiekty obrotu żywnością	63	65	-	-
1	Zakłady żywienia zbiorowego otwartego (restauracje)	17	17	-	-
1	Zakłady małej gastronomii	32	32	-	-
1	Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego, w tym:	46	44	-	-
1	a) bufety pracownicze	-	-	-	-
1	b) bloki żywienia w szpitalach	-	-	-	-
1	c) kuchnie mleczne	-	-	-	-
2	d) bloki żywienia w domach opieki społecznej	3	3	-	-
2	e) stołówki szkolne	25	25	-	-
2	f) stołówki w żłobkach	1	1	-	-
2	g) stołówki na koloniach i obozach	2	2	-	-
2	h) stołówki w przedszkolach	10	11	-	-
2	i) stołówki w domach dziecka i młodzieży	3	-	-	-

STAN SANITARNY POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO W 2019 ROKU

2	j) stołówki w zakł. specjal. i wychowawczych	2	2	-	-
2	k) inne zakłady żywienia	-	-	-	-
2	Transport	22	23	-	-
2	Miejsca obrotu p.u. i kosmetyków, produkcja p.u.	25	25	-	-
	Ogółem	1097	1198	6	7

W roku 2019 pobrano 150 prób. W ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu pobrano 149 prób, w tym 144 próby środków spożywczych, 5 prób materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością. Pobrano do badań 1 próbkę kosmetyku do badań mikrobiologicznych i oceny oznakowania. Nie odnotowano przypadku zdyskwalifikowania próbek.

Pobrane próbki środków spożywczych w 2019 r. z uwzględnieniem grup asortymentu

Grupa środków spożywczych		PSSE: Chełmno								
		liczba pobranych próbek w danej grupie środków spożywczych - we wszystkich kierunkach badań				liczba próbek niezgodnych (kwestionowanych) w danej grupie				Przyczyny niezgodności
		Razem	w tym:			Razem	w tym:			
			K	UE	I		K	UE	I	
1.	Mięso, podroby, produkty mięsne	10	10							
2.	Drób, podroby i produkty drobiarskie, jaja i przetwory jajeczne	13	13							
3.	Ryby, owoce morza i ich przetwory	2	2							
4.	Mleko i przetwory mleczne	22	22							
	w tym lody	15	15							

STAN SANITARNY POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO W 2019 ROKU

5.	Ziarna zbóż i przetwory zbożowo-mączne	2	2							
6.	Wyroby cukiernicze i ciastkarskie	24	24							
7.	Ocet	1	1							
8.	Warzywa i przetwory warzywne	11	11							
9.	Owoce i przetwory owocowe	14	13	1						
10.	Napoje alkoholowe	-	-							
11.	Wody mineralne i napoje bezalkoh.	6	6							
12.	Tłuszcze roślinne	1	1							
13.	Wyroby garmażeryjne i kulinarne	6	6							
14.	Zioła, przyprawy	5	5							
15.	Kawa, herbata, kakao	3	2		1					
16.	ŚSSPŻ	6	6							
17.	Suplementy diety	13	10	1	2					
18.	PU	5	-	2	3					
19.	Sól spożywcza	2	2							
20.	Inne produkty * sos sojowy	2	2							
21.	Ziarna zbóż oleistych	1	-	1						
SUMA		149	138	5	6	0	-	-	-	-

Priorytetowym celem działania Inspekcji Sanitarnej w zakresie żywności, żywienia i przedmiotów użytku jest zapewnienie odpowiedniego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności produkowanej i wprowadzanej do obrotu. Nadzór sanitarny sprawowany jest poprzez kontrole

STAN SANITARNY POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO W 2019 ROKU

planowe i interwencyjne, plany pobierania próbek, szybką wymianę informacji w ramach Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (RASFF) oraz w ramach współpracy pomiędzy innymi uprawnionymi organami urzędowej kontroli. Zgodnie z obowiązującym prawem żywnościowym, obowiązek zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności spoczywa na przedsiębiorcach branży spożywczej.

Stan sanitarno-higieniczny obiektów żywności i żywienia, nadzorowanych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest bardzo zróżnicowany. Działają zarówno obiekty nowoczesne, jak i stare oraz obiekty małe (sklepy w rejonach wiejskich) i bardzo duże (typu supermarkety)

W roku 2019 przeprowadzono ocenę obiektów żywności i żywienia na podstawie arkuszy oceny zgodnych z obowiązującymi procedurami urzędowej kontroli żywności.

Na podstawie analizy danych statystycznych stwierdzono:

- grupie obiektów produkcji żywności istnieje tendencja do utrzymania poprawy warunków sanitarno-technicznych w tej grupie obiektów (nie odnotowano przypadków oceny ww. obiektów jako niezgodne z wymaganiami),
- w grupie zakładów obrotu żywnością w stosunku do roku ubiegłego liczba obiektów ocenianych jako niezgodne z wymaganiami wzrosła o 1 obiekt.
- obiekty oceniane jako niezgodne z wymaganiami wystąpiły w grupie sklepów (ocenę niezgodną z wymaganiami otrzymało 7 na 99 sklasyfikowanych sklepów, co stanowi 7 %wszystkich sklasyfikowanych w danym roku sklepów.

W sklepach spożywczych w dalszym ciągu problem stanowi nieprawidłowa funkcjonalność pomieszczeń, zbyt mała powierzchnia magazynów i sal sprzedaży w stosunku do ilości i rodzaju wprowadzanego do obrotu asortymentu, nieprzestrzeganie przez sprzedawców warunków przechowywania i ekspozycji artykułów spożywczych (w tym niezachowanie ciągłości łańcucha chłodniczego), a przede wszystkim oferowanie do sprzedaży artykułów spożywczych przeterminowanych, nieprawidłowo oznakowanych lub zepsutych, brak zachowanej higieny sprzedaży oraz brak realizacji i przestrzegania zasad GHP i HACCP.

W roku 2019 r. nie zostały skontrolowane wszystkie obiekty obrotu żywności tj. sklepy, kioski i inne zakłady obrotu, które zgodnie z założeniami urzędowej kontroli żywności i przyjętym harmonogramem oceniane są zgodnie z przeprowadzoną analizą ryzyka, jednakże nie rzadziej niż raz na 3 lata. Na 325 zakładów obrotu klasyfikację przeprowadzono w 154, skontrolowano 199 ww. zakładów. Nad dużymi obiektami obrotu tj. supermarkety, dyskonty spożywcze, magazyny hurtowe oraz obiektami

STAN SANITARNY POWIATU CHEŁMIŃSKIEGO W 2019 ROKU

o najgorszym stanie sanitarno-higienicznym prowadzony jest wzmożony nadzór sanitarny - nasilona działalność kontrolna.

Zauważalne jest zjawisko pogarszania się stanu sanitarnego w obiektach obrotu żywnością, które w roku ubiegłym nie były objęte kontrolą, na co na pewno ma wpływ fakt, że większość kierujących zakładami podejmuje działania mające na celu poprawę stanu sanitarno-technicznego dopiero po nałożeniu tego obowiązku przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Jeżeli chodzi o zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego, to w porównaniu do roku 2018 stan sanitarny w tej grupie obiektów uległ poprawie. Jednakże w dalszym ciągu są odnotowywane przypadki nieprawidłowego mycia i dezynfekcji sprzętu produkcyjnego, braku higienicznych warunków do mycia rąk, nieprzestrzeganiu warunków przechowywania i ekspozycji surowców, półproduktów i dań gotowych (brak segregacji w urządzeniach chłodniczych i zamrażalniczych), czy też nie przestrzegania rozdzielności stanowisk.

Stan sanitarny w grupie punktów małej gastronomii systematycznie ulega poprawie – w 2019r. żaden z zakładów małej gastronomii nie uzyskał oceny niezgodnej z wymaganiami.

W 2019 r. pod nadzorem znajdowało się 49 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, liczba zakładów w tej grupie obiektów na przełomie lat uległa znacznemu zmniejszeniu.

Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego (44 pod nadzorem)- w tej grupie obiektów stan sanitarny nie uległ zmianie, chociaż w dalszym ciągu problem stanowi nieprawidłowa funkcjonalność tych obiektów, krzyżowanie dróg brudnych z czystymi. Większość z nich mieści się w starym budownictwie, brak jest więc możliwości dostosowania w pełni tych obiektów do obowiązujących przepisów prawa żywnościowego w tym zakresie.

Żywnienie zbiorowe zamknięte jest szczególnie istotnym elementem podstawowej formy żywienia dla określonych środowisk m.in.: pacjentów szpitali, dzieci w szkołach i przedszkolach, wychowanków domów dziecka, pensjonariuszy domów pomocy społecznej.

W 2019 r. przeprowadzono ocenę sposobu żywienia w 22 zakładach. Oceny teoretycznej jadłospisów dokonano w: 16 stołówkach szkolnych (w tym w 14 stołówkach, gdzie odbywało się żywienie w systemie cateringowym), 4 stołówkach przedszkolnych (w tym 2 z prowadzonym żywieniem w systemie cateringowym), 1 stołówce kolonijnej, 1 domu opieki społecznej. Warunki produkcji i obrotu żywnością regulują obowiązujące przepisy prawa żywnościowego. Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej nadzorują warunki higieniczno-sanitarne w obiektach produkcji i obrotu żywnością, w tym m.in. w zakładach żywienia zbiorowego. Zasady racjonalnego żywienia oraz zalecane racje pokarmowe dla różnych grup ludności opracowują (zgodnie

z kompetencjami i aktualnym stanem wiedzy) oraz publikują jednostki badawczo-rozwojowe podległe i nadzorowane przez Ministra Zdrowia, w tym głównie Instytut Żywności i Żywienia.

Przy układaniu jadłospisów bierze się pod uwagę wartość kaloryczną, w tym oblicza się procent białka, tłuszczu i węglowodanów zawartego w posiłkach. Jadłospisy dostosowane do wieku, płci i stanu fizjologicznego organizmu. Jadłospisy tygodniowe we wszystkich zakładach umieszczane były w widocznym dla konsumentów miejscu. Środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty muszą spełniać odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej. W przeanalizowanych jadłospisach i zestawieniach stwierdzono, że w żywieniu uwzględniono różnorodną technikę sporządzania potraw. Uwzględniono różnorodność pieczywa, kolacje i śniadania zawierały mleko oraz jego przetwory. Zupy przygotowywane były na wywarach jarskich i mięsnych. Do przygotowywania kanapek dla dzieci stosowano masło. Do obiadów stosowano dodatki owocowo-warzywne, najczęściej w postaci surowej. Częstotliwość posiłków dostosowana była do grup wiekowych, planowana była zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, ilość posiłków i przerwy pomiędzy nimi były prawidłowe.

Podsumowanie

Pracownicy PSSE Chełmno w 2019 roku realizując ustawowy obowiązek zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia:

- przeprowadzali urzędowe kontrole poczynając od etapu produkcji, poprzez dystrybucję i wprowadzanie do obrotu detalicznego,
- pobierali do badań laboratoryjnych próbki środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- dokonywali oceny sposobu i jakości żywienia w zakładach żywienia zbiorowego,
- opracowywali i przekazywali wnioski pokontrolne do właścicieli i kierownictwa zakładów,
- prowadzili postępowanie administracyjno – egzekucyjne w celu wyeliminowania stwierdzonych nieprawidłowości,
- uczestniczyli w akcjach specjalnych oraz współpracowali z innymi urzędami i inspekcjami,
- podejmowali działania kontrolno – represyjne w przypadku wnoszonych informacji/doniesień ze strony ludności, a także ze strony organów państwowych i instytucji na niewłaściwe warunki higieniczno – sanitarne w obiektach i zagrożenia bezpieczeństwa żywności.

IX. PROMOCJA ZDROWIA I OŚWIATA ZDROWOTNA

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny we Chełmnie w roku 2019 podejmował szereg inicjatyw oświatowo - zdrowotnych, które obejmowały zagadnienia związane z właściwym odżywianiem, aktywnością fizyczną, profilaktyką chorób, higieną, bezpieczeństwem w życiu codziennym oraz promowaniem zdrowego stylu życia bez uzależnień.

W związku z powyższym realizowano i koordynowano 13 programów edukacyjnych oraz 17 akcji, kampanii i przedsięwzięć prozdrowotnych. Podejmowane działania kierowane były do ogółu społeczeństwa ze szczególnym uwzględnieniem dzieci i młodzieży. Realizowano następujące programy:

1. Ogólnopolski program edukacyjny „Trzymaj Formę!”, którego celem jest edukacja w zakresie promocji zasad zbilansowanej diety i aktywności fizycznej wśród młodzieży szkolnej. Program realizowało 14 szkół podstawowych na terenie powiatu chełmińskiego. Działaniami objęto 733 uczniów oraz ich rodziców.
2. „Nie pal przy mnie, proszę” – to program, który w ramach edukacji antytytoniowej odnosi się do problemu biernego palenia wśród dzieci. Realizacja programu kształtuje u najmłodszych postawy odpowiedzialności za własne zdrowie i umiejętności radzenia sobie w sytuacjach, gdy inni przy nich palą. Program był realizowany przez 8 szkół podstawowych z terenu powiatu, działaniami objęto 319 uczniów klas I-III oraz ich rodziców.
3. „Znajdź właściwe rozwiązanie” - program profilaktyki palenia tytoniu dla starszych klas szkół podstawowych. Inicjatywy podjęte w ramach programu kształtują odpowiedzialność uczniów za własne zdrowie, wzmacniają poczucie własnej wartości i kreują ważne umiejętności w kontaktach z ludźmi w aspekcie ochrony zdrowia przed dymem tytoniowym. Program realizowały 4 szkoły podstawowe, edukacją objęto 192 uczniów i ich rodziców.
4. „Czyste powietrze wokół nas” - program edukacyjny dla dzieci w wieku przedszkolnym, ich rodziców i opiekunów, którego głównym celem jest zwiększenie wiedzy rodziców w zakresie ochrony dzieci przed narażeniem na działanie dymu tytoniowego oraz kształtowanie świadomych, asertywnych postaw w zakresie ochrony własnego zdrowia, w przypadku bezpośredniego kontaktu z osobami palącymi. Działania były realizowane w 9 przedszkolach i oddziałach przedszkolnych, wyedukowano 368 dzieci i ich rodziców.
5. „Bieg po zdrowie” - program edukacji antytytoniowej, skierowany do uczniów klas IV szkoły podstawowej. Działaniami objęto 9 szkół z terenu powiatu chełmińskiego, wyedukowano 165 dzieci i ich rodziców.
6. Krajowy Program Zwalczenia AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV- cel programu to ograniczenie rozprzestrzeniania się zakażeń HIV, wzrost poziomu wiedzy nt. HIV/AIDS u ogółu społeczeństwa

oraz zmiana postaw ze szczególnym uwzględnieniem odpowiedzialności za własne zdrowie i życie oraz zmniejszenie poziomu zachowań ryzykownych. W ramach obchodów Światowego Dnia AIDS w kinoteatrze Rondo w Chełmnie odbyły się wykłady nt. zagrożeń HIV/AIDS, terapii uzależnień, projekcja filmu dot. „dopalaczy”, pantomima „Mur” przygotowana przez młodzież. Impreza zorganizowana we współpracy ze Starostwem Powiatowym w Chełmnie, Urzędem Miasta Chełmna, Powiatową Komendą Policji w Chełmnie i Akademią Pozytywnych Zmian w Toruniu. Kontynuację obchodów Światowego Dnia AIDS stanowiła Akcja „Czerwona kokardka”. Młodzież wraz z opiekunami i przedstawicielami Policji i PSSE uczestniczyła w przemarszu główną ulicą Chełmna, niosąc transparenty i znicze oraz rozdając ulotki mieszkańcom miasta. Na płycie Rynku ułożono ze zniczy symbol czerwonej kokardki na znak solidarności z osobami chorymi na AIDS i zakażonymi HIV.

7. Program edukacyjny pn. „ARS, czyli jak dbać o miłość?”, adresowany do młodzieży szkół ponadgimnazjalnych. Działaniami objęto 36 uczniów w dwóch szkołach ponadpodstawowych z terenu powiatu.
8. Wojewódzki program „Etykieta rozszyfrowana, wiem co kupuję i jem” - którego celem jest zwiększenie świadomości konsumentów w kierunku potrzeb czytania etykiet spożywczych oraz wzbogacenie wiedzy z zakresu informacji zawartych na opakowaniach żywnościowych. Program realizowany był w dwóch szkołach ponadpodstawowych, działaniami objęto 53 uczniów.
9. Program edukacyjny „Chroń się przed kleszczami wszystkimi sposobami” – celem, którego było uświadomienie wagi problemu ugryzień przez kleszcze oraz podniesienie poziomu wiedzy o chorobach odkleszczowych i sposobach ich zapobiegania. Kolejna edycja programu była realizowana w trzech placówkach nauczania i wychowywania, działaniami objęto 329 dzieci i ich rodziców.
10. Program edukacyjny „Podstępne WZW” skierowany do uczniów szkół ponadpodstawowych, którego głównym celem jest podniesienie wiedzy na temat profilaktyki zakażeń HBV i HCV. Działaniami objęto dwie szkoły, wyedukowano 83 uczniów.
11. Program edukacyjny „Znamię, Znam je?” skierowany do uczniów szkół ponadpodstawowych, jego głównym celem jest upowszechnienie wiedzy z zakresu profilaktyki czerniaka. Działaniami objęto dwie szkoły, wyedukowano 83 uczniów.
12. Wojewódzki program edukacyjny „Dopalacze trzecia strona zjawiska” – celem, którego jest poszerzenie wiedzy uczniów na temat negatywnego wpływu „dopalaczy” na zdrowie i życie człowieka oraz kształtowanie postawy asertywnej wobec osób proponujących ich zażycie. W programie uczestniczyły dwie szkoły podstawowe – 28 uczniów.
13. Projekt KIK/35 Zapobieganie zakażeniom HCV – działania informacyjno-edukacyjne skierowane były do placówek medycznych i zakładów fryzjerskich oraz salonów kosmetycznych.

Prowadzone były też akcje, kampanie i przedsięwzięcia prozdrowotne m.in:

1. Akcja „Uroczystości komunijne bez zatruc pokarmowych”- działania mające na celu zapobieganie zatruciom i zakażeniom pokarmowym kierowane były do rodziców dzieci przystępujących do I komunii św. oraz pracowników lokali gastronomicznych przygotowujących uroczystości komunijne.
2. Światowy Dzień Zdrowia 2019 – działania związane z obchodami realizowane były podczas plenerowych imprez środowiskowych
3. Akcje antynikotynowe -„Światowy Dzień bez Tytoniu” (obchodzony corocznie 31 maja) i „Światowy Dzień Rzucania Palenia” (każdego roku w trzeci czwartek listopada) stanowią okazję do zwrócenia uwagi całego Świata na powszechność nałogu palenia papierosów i jego negatywnych skutków zdrowotnych.
4. Profilaktyka chorób pasożytniczych - owsica, wszawica, świerz- przedsięwzięcie edukacyjne mające na celu ograniczenie szerszenia się chorób pasożytniczych wśród dzieci w wieku przedszkolnym i wczesnoszkolnym.
5. Ferie Zimowe i Akcja letnia „Bezpieczne wakacje 2019”- celem akcji jest zapewnienie bezpiecznego i zdrowego wypoczynku w okresie ferii zimowych i letnich wakacji. W związku z powyższym we współpracy z innymi instytucjami – partnerami działań, prowadzone były różnorodne działania edukacyjne. Działania te wzmocnione były materiałami informacyjno – edukacyjnymi (ulotkami, broszurami, plakatami) m.in. nt. zasad bezpiecznej kąpieli, informacji dot. zatruc pokarmowych, bezpiecznego opalania, bezpiecznych zabaw zimowych oraz zagrożeń związanych z nałogami.
6. Akcje informacyjno-edukacyjne profilaktyki grypy i profilaktyki lekooporności na antybiotyki, promocja szczepień ochronnych – działania prowadzone były w zakładach służby zdrowia, placówkach oświatowo-wychowawczych, informacje rozpowszechniane na stronach internetowych współpracujących instytucji.
7. Wojewódzka akcja „ Stop dopalaczom” – działania edukacyjne prowadzone we współpracy z Powiatową Komendą Policji obejmowały: pogadanki (10 szkół podstawowych i średnich - 597 uczniów), imprezy w plenerze – happeningi, organizacja Dnia Dziecka nad Jeziorem Starogrodzkim.

PODSUMOWANIE

Jednostka Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Chełmnie podejmowała działania edukacyjno-informacyjne, kontrolne oraz akcje profilaktyczne na rzecz ochrony zdrowia. Bardzo potrzebna jest aktywność Inspekcji Sanitarnej, która poprzez prawdziwość rekomendacji, przejrzystość i sprawozdawczość zwiększa zaufanie mieszkańców powiatu, co umożliwia efektywniejsze wywieranie wpływu na zmiany zachowań społeczeństwa w kierunku prozdrowotnym.

W 2019 roku nie nastąpiły znaczące zmiany w ilości zachorowań poszczególnych jednostek chorobowych. Wyjątek stanowią zachorowania na wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy, gdzie odnotowano znamienne spadki w liczbie zachorowań (o 70%). Wzrosła liczba osób uchylających się od szczepień. Zjawisko to na przestrzeni lat ma tendencje wzrostową.

W 2019 w dwóch wodociągach w trakcie badań nadzorowych stwierdzono przekroczenie ogólnej liczby mikroorganizmów w temp. 22 °C. (właściciel niezwłocznie przeprowadził intensywne płukanie sieci – wyniki kontrolne prawidłowe). W 2 wodociągach w trakcie badań monitoringowych występowały przekroczenia zw. manganu i żelaza oraz sporadycznie bakterii grupy coli <10. Wodociągi te mają problemy z przekroczeniami w tym zakresie od kilku lat i ich właściciele dokładają wszelkich starań by uzyskać prawidłową jakość wody. Przekroczenie w stosunku do lat poprzednich są mniejsze. Woda podawana z pozostałych wodociągów zachowuje prawidłowe parametry zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294 ze zm.). Przeprowadzone w 2019 r. przez PPIS w Chełmnie kontrole sanitarne w nadzorowanych obiektach użyteczności publicznej wykazały, że w stosunku do ubiegłych lat, w wielu z nich nastąpiła poprawa w zakresie warunków sanitarno-technicznych i porządkowych.

Skala i rodzaj ujawnionych podczas kontroli sanitarnych nieprawidłowości wskazuje na konieczność podejmowania dalszych działań ze strony Inspekcji Sanitarnej. Przedsiębiorcy prowadzący działalność na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności zostali objęci nadzorem celem potwierdzenia przestrzegania przepisów prawa żywnościowego. W przypadku uzyskania zbyt małej poprawy stanu sanitarnego bądź technicznego w tych zakładach, dany zakład wyznaczony został ponownie do wzmożonego nadzoru. W stosunku do zakładów wykazujących najgorszy stan sanitarny zwiększono sankcje karne. Liczba doniesień sanitarnych od konsumentów dotyczących zakładów żywnościowo-żywnościowych w stosunku do roku ubiegłego utrzymuje się na podobnym poziomie (12 doniesień na rok).

W wyniku działań Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Chełmnie w 2019 roku znaczącą poprawę stanu sanitarnego uzyskano w 9 podmiotach gospodarczych poprzez modernizacje oraz remonty i rozbudowę zakładu. Poprawiono warunki pracy 510 pracowników. Stan sanitarno-higieniczny zakładów pracy oraz miejsc pracy należy uznać jako dobry.