



**PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY
W GDYNI**

**OCENA STANU
BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO
MIASTA GDYNI
ZA ROK 2016**

WSTĘP

Zakres działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gdyni obejmuje sprawy dotyczące zdrowia publicznego, szczególnie w zakresie:

- higieny środowiska;
- higieny pracy w zakładach pracy;
- stanu sanitarnego placówek nauczania i wychowania;
- higieny wypoczynku i rekreacji;
- warunków zdrowotnych żywności, żywienia i przedmiotów użytku;
- warunków w jakich udzielane są świadczenia zdrowotne.

Szczególnie intensywne działania prowadzone przez pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Gdyni ukierunkowane są na:

- zapobieganie i ograniczanie występowania chorób zakaźnych, w tym zmniejszanie liczby zatruc i zakażeń pokarmowych;
- promocję szczepień ochronnych, jako najskuteczniejszej formy zapobiegania chorobom zakaźnym;
- egzekwowanie zakazu wprowadzania do obrotu środków zastępczych lub produktów, co do których zachodzi podejrzenie, że są one środkami zastępczymi (tzw. dopalaczy);
- promowanie zdrowego stylu życia, w szczególności wśród dzieci i młodzieży poprzez realizację programów edukacyjnych, organizowanie imprez prozdrowotnych.

Ważnym instrumentem nadzoru sprawowanego przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gdyni są laboratoria: Sekcja Badań Wody i Sekcja Diagnostyki Mikrobiologicznej. Dzięki nowoczesnemu wyposażeniu laboratoriów oraz fachowej kadrze możliwe jest monitorowanie jakości wody przeznaczonej do spożycia z urządzeń wodociągowych, na pływalniach i w kąpieliskach oraz dokonywanie jej oceny.

Niniejsze opracowanie zawiera kompleksową informację o stanie bezpieczeństwa sanitarnego Gdyni w 2016 roku. Przedstawiono w nim działania podejmowane przez Państwową Inspekcję Sanitarną na rzecz zdrowia publicznego mieszkańców Gdyni.

I. GŁÓWNY CEL DZIAŁALNOŚCI POWIATOWEJ STACJI SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNEJ W GDYNI.

Promowanie zdrowego stylu życia, nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia oraz bezpieczeństwem zdrowotnym wody. Przeciwdziałanie powstawaniu chorób zakaźnych, niezakaźnych i zawodowych, poprzez sprawowanie bieżącego i zapobiegawczego nadzoru sanitarnego.

II. GŁÓWNE KIERUNKI DZIAŁANIA PAŃSTWOWEGO POWIATOWEGO INSPEKTORA SANITARNEGO W GDYNI W ROKU 2016.

- Inicjowanie, organizowanie i koordynowanie działalności w zakresie promocji zdrowia i profilaktyki chorób.
- Nadzór epidemiologiczny nad zakażeniami i chorobami zakaźnymi, rejestracja zgłoszeń, prowadzenie analiz epidemiologicznych i przygotowywanie raportów statystycznych.
- Nadzór nad realizacją obowiązkowych szczepień ochronnych oraz dystrybucją szczepionek.
- Sprawowanie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności produkowanej i wprowadzanej do obrotu.
- Działanie we wspólnotowym systemie RASFF.
- Nadzór nad bezpieczeństwem kosmetyków.
- Prowadzenie nadzoru nad warunkami nauczania, wychowania, opieki oraz wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży.
- Nadzór nad warunkami higieniczno-sanitarnymi w obszarze higieny komunalnej.
- Nadzór nad bezpieczeństwem zdrowotnym wody do spożycia przez ludzi oraz wody w kąpieliskach

i basenach kąpielowych.

- Udział w przygotowaniach imprez masowych i zabezpieczeniu sanitarnym ich przebiegu.
- Nadzór nad warunkami zdrowotnymi środowiska pracy oraz substancjami chemicznymi, produktami biobójczymi i prekursorami narkotyków kat. 2 i 3.
- Sprawowanie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego.
- Minimalizowanie zagrożeń zdrowia publicznego stworzonych przez środki zastępcze.
- Realizowanie niezbędnych czynności zapobiegawczych i kontrolnych w przypadku zagrożenia bezpieczeństwa sanitarnego.
- Racjonalne gospodarowanie środkami finansowymi otrzymanymi z budżetu państwa.
- Podnoszenie kwalifikacji pracowników w celu zapewnienia wysokiej jakości wykonywania zadań.
- Doskonalenie systemu zarządzania jakością w PSSE.

III. DZIAŁALNOŚĆ KONTROLNO - REPRESYJNA PAŃSTWOWEGO POWIATOWEGO INSPEKTORA SANITARNEGO W GDYNI W ROKU 2016.

Tabela nr 1

L.p.	Wyszczególnienie	2016 rok
1.	Liczba nadzorowanych obiektów	4729
2.	Liczba wykonanych kontroli sanitarnych	4227
3.	Liczba nałożonych mandatów karnych	205
4.	Łączna kwota mandatów	58250,00 zł
5.	Liczba wydanych decyzji administracyjnych	670
6.	Liczba decyzji ustalające opłatę za wykonane czynności kontrolne / kwotę	874 / 84750,27 zł
6.	Liczba wydanych postanowień	152
7.	Liczba wydanych tytułów wykonawczych	41
8.	Liczba skierowanych wniosków o ukaranie	4
9.	Liczba otrzymanych interwencji	214
10.	Liczba podjętych działań w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia	195
11.	Liczba pobranych próbek (wody, żywności)	1435
12.	Liczba wykonanych badań przez Oddział Laboratoryjny ogółem	55061
a)	Sekcja badania wody	5501
b)	Sekcja mikrobiologii lekarskiej	49560

IV. UDZIAŁ POSZCZEGÓLNYCH SEKCJI POWIATOWEJ STACJI SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNEJ W GDYNI W REALIZACJI DZIAŁAŃ W ROKU 2016.

IV.1. SEKCJA OŚWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA

Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia inicjuje, koordynuje i nadzoruje działania prozdrowotne w placówkach szkolno-wychowawczych, placówkach służby zdrowia i zakładach pracy. Zajmuje się

dystrybucją materiałów edukacyjnych oraz organizacją imprez prozdrowotnych promujących zdrowy styl życia wśród mieszkańców Gdyni. W 2016 roku na terenie Gdyni było realizowanych wiele programów prozdrowotnych m.in.:

1. **„Trzymaj Formę”** - jest to kolejna edycja programu, wdrożona w szkołach gimnazjalnych i w szkołach podstawowych (klasy IV-VI). Jego celem jest zwiększenie świadomości dotyczącej wpływu żywienia i aktywności fizycznej na zdrowie młodzieży. Program realizowano w formie projektu edukacyjnego. W 2016r. edycja tego programu przebiegała pod hasłem „Teraz Polska Trzyma Formę!” Program realizowało 25 szkół gimnazjalnych i 16 szkół podstawowych (łącznie 6346 uczniów, 1757 rodziców). W ramach programu zorganizowano we współpracy z Gdyńskim Centrum Sportu imprezy prozdrowotne dla mieszkańców Gdyni: „Bieg Europejski” i „Światowy Dzień Serca” oraz konkurs na projekt edukacyjny promujący zmianę zachowań w zakresie stylu życia.
2. **„Czyste Powietrze wokół Nas”** - to program przedszkolnej edukacji antytytoniowej. Jego celem jest ochrona dzieci przed szkodliwym wpływem dymu tytoniowego. Program realizowały 34 przedszkola i 2 szkoły podstawowe (łącznie 1461 dzieci oraz 868 rodziców).
3. **Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu** – jest kierowany do ogółu społeczeństwa ze szczególnym uwzględnieniem młodych ludzi. Program zrealizowano głównie w ramach akcji (Światowy Dzień Bez Tytoniu - 31.V.2016r., Światowy Dzień Rzucania Palenia – 17.11.2016r.). Był on także realizowany w ramach imprez masowych: „Bieg Europejski” i „Światowy Dzień Serca”. Podczas tych imprez pracownicy PSSE w Gdyni badali uczestnikom poziom tlenu węgla w wydychanym powietrzu, prowadzili poradnictwo antytytoniowe, zachęcali do rzucenia palenia oraz zajmowali się dystrybucją materiałów edukacyjnych (łącznie uczestniczyło w imprezach – 3250 osób).
4. **„Nie pal przy mnie, proszę”** - program profilaktyki antytytoniowej dla uczniów kl. I – III szkół podstawowych. Program realizowało 25 szkół podstawowych (łącznie 2523 uczniów oraz 1079 rodziców).
5. **„Znajdź właściwe rozwiązanie”** - program profilaktyki antytytoniowej dla uczniów klas IV – VI szkół podstawowych i klas I – III szkół gimnazjalnych. Program realizowało 28 szkół podstawowych i 22 szkoły gimnazjalne (łącznie 6499 uczniów oraz 866 rodziców).
6. **„Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu tytoniu i innych środków psychoaktywnych”**. Program profilaktyczny skierowany do kobiet w wieku prokreacyjnym (15- 49 r.ż.). W ramach tego programu wdrażano program „ARS, czyli jak dbać o miłość” w szkołach ponadgimnazjalnych. Program realizowało 20 szkół ponadgimnazjalnych (łącznie 1060 uczniów oraz 2613 rodziców).
7. **„Radosny Uśmiech, Radosna Przyszłość”** – program profilaktyki stomatologicznej dla uczniów klas II szkół podstawowych. Ma on na celu pogłębienie wiedzy na temat zasad higieny jamy ustnej i prawidłowego żywienia. Program realizowało 12 szkół podstawowych (1317 uczniów oraz 789 rodziców).
8. **„Wybierz Życie – Pierwszy Krok”** – program edukacyjny dotyczący profilaktyki raka szyjki macicy. Program skierowany był do uczniów szkół ponadgimnazjalnych, rodziców oraz kadry pedagogicznej. Program realizowały 2 szkoły ponadgimnazjalne (łącznie 126 uczniów oraz 4 nauczycieli). Tematyka nowotworowa była propagowana również na imprezach masowych, podczas których pracownicy PSSE w Gdyni we współpracy z Gdyńskim Centrum Onkologii prowadzili poradnictwo oraz dystrybucję materiałów edukacyjnych.
9. **„Co Ci chodzi po głowie”**- program profilaktyki wszawicy przeznaczony dla uczniów i rodziców szkół podstawowych i gimnazjalnych, którego celem jest ograniczenie występowania wszawicy. W przypadku wystąpienia wszawicy w szkole dyrekcja opracowuje procedurę określającą sposób postępowania w takiej sytuacji. Program realizują wszystkie szkoły.
10. **Program Profilaktyki HIV / AIDS** – program przeznaczony dla ogółu społeczeństwa. Jego celem było dostarczenie całemu społeczeństwu niezbędnej wiedzy na temat HIV / AIDS oraz propagowanie badań krwi w kierunku HIV. Przez cały rok była prowadzona dystrybucja materiałów edukacyjnych i medycznych w placówkach służby zdrowia i placówkach szkolno-wychowawczych. W ramach

ogólnopolskiej kampanii na terenie Gdyni uruchomiono punkt anonimowego i bezpłatnego badania krwi w kierunku HIV. Nawiązano współpracę z Wydziałem Zdrowia Urzędu Miasta Gdynia, który sfinansował powstanie punktu oraz z Dyrekcją Zakładu Komunikacji Miejskiej (nieodpłatne zamieszczenie informacji o punkcie w środkach komunikacji miejskiej). W ramach akcji przebadano 182 osoby. Bardzo ważnym elementem punktu jest edukacja, jaką prowadzili wykwalifikowani doradcy.

W ramach realizacji programów profilaktycznych przeprowadzono konkursy:

- konkurs na projekt edukacyjny promujący zmianę zachowań w zakresie stylu życia w środowisku lokalnym w ramach Ogólnopolskiego Programu Edukacyjnego „Trzymaj Formę”,
- konkurs na mem internetowy dotyczący problematyki palenia tytoniu skierowany do uczniów szkół ponadgimnazjalnych,
- konkurs na plakat „Stop dopalaczom” skierowany do uczniów szkół gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych.

Ponadto Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Gdyni prowadziła działania profilaktyczne w ramach interwencji nieprogramowych:

- Profilaktyka grypy (propagowanie szczepień przeciw grypie);
- Światowy Dzień Zdrowia (pod hasłem „Pokonaj cukrzycę);
- Europejski Tydzień Szczepień;
- Bezpieczny wypoczynek dzieci i młodzieży (zimowy, letni);
- Profilaktyka cukrzycy (pomiar poziomu cukru we krwi oraz poradnictwo żywieniowe w ramach imprez masowych dla mieszkańców Gdyni);
- Światowy Dzień Wiedzy o Antybiotykach;
- Profilaktyka dotycząca dopalaczy - nowych środków psychoaktywnych (Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia zorganizowała przy udziale Sekcji Higieny Pracy PSSE w Gdyni oraz Poradni Profilaktyki Terapii i Uzależnień cztery szkolenia – dwa szkolenia dla nauczycieli i pedagogów szkół podstawowych i gimnazjalnych oraz dwa szkolenia dla pracowników Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej).

Dużym powodzeniem wśród mieszkańców Gdyni cieszą się imprezy prozdrowotne tj. „Bieg Europejski” (07.05.2016 r.), „Światowy Dzień Serca” (25.09.2016 r.) oraz festyn „Artystycznie i zdrowo na sportowo” (04.06.2016 r.). Należy jednak zaznaczyć, że organizacja ich jest czasochłonna i wymaga nakładów finansowych oraz dużego zaangażowania pracowników Sekcji Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Gdyni.

W trakcie akcji i festynów prozdrowotnych w zorganizowanych punktach informacyjnych pracownicy Sekcji Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia rozdawali materiały oświatowo-zdrowotne oraz udzielali porad i informacji dotyczących zdrowego stylu życia, szkodliwości palenia tytoniu, sposobów wyjścia z nałogu palenia tytoniu, w zakresie profilaktyki uzależnień, oraz profilaktyki chorób zakaźnych, HIV/AIDS, chorób nowotworowych oraz bezpiecznego wypoczynku. Ponadto przeprowadzali pomiary poziomu glukozy we krwi, ciśnienia tętniczego krwi oraz poziomu tlenu węgla w wydychanym powietrzu z płuc u osób palących tytoń, wykonywali pomiary BMI oraz komputerową analizę składu masy ciała.

W ramach realizacji działań profilaktycznych współpracowano z Komendą Miejską Policji w Gdyni. Pracownicy Sekcji Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia uczestniczyli w finale XVI edycji konkursu Małych Form Teatralnych i VI edycji konkursu Krótkich Form Filmowych (profilaktyka uzależnień) oraz w finale Programu Prewencyjnego „Policyjna Foczek Uczy Zasad Bezpieczeństwa”.

W 2016 roku położono duży nacisk na profilaktykę dotyczącą nowych środków psychoaktywnych tzw. dopalaczy oraz na propagowanie zdrowego stylu życia poprzez aktywność fizyczną i zbilansowaną dietę.

IV.2. SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŻNYCH – MONITOROWANA PRZEZ SEKCJĘ EPIDEMIOLOGII

Do najważniejszych zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej należy prowadzenie działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej w zakresie chorób zakaźnych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gdyni monitoruje sytuację epidemiologiczną chorób zakaźnych na terenie miasta Gdyni na podstawie rejestru zakażeń i chorób zakaźnych. Dokonuje analizy i oceny epidemiologicznej, opracowuje ogniska chorób zakaźnych, prowadzi dochodzenia epidemiologiczne mające na celu przerwanie dróg szerzenia się zakażenia, a tym samym niedopuszczenie do wystąpienia kolejnych zachorowań. Zajmuje się dystrybucją preparatów szczepionkowych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gdyni prowadzi nadzór nad warunkami higieniczno-sanitarnymi w obiektach wykonujących stacjonarne całodobowe świadczenia zdrowotne, ambulatoryjne świadczenia zdrowotne, oraz w których wykonywane są działania w zakresie zawodowych praktyk lekarskich i pielęgniarskich.

IV.2.1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych.

Prowadzenie rejestrów zakażeń i chorób zakaźnych pozwala na dokonanie bieżącej oceny sytuacji epidemiologicznej na terenie miasta Gdyni. Dane epidemiologiczne dotyczące występowania wybranych chorób zakaźnych w Gdyni w latach 2007–2016 zostały przedstawione w tabeli nr 2.

Tabela nr 2

l.p.	Jednostka chorobowa	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
1.	AIDS	-	-	-	-	-	-	-	1	1	0
2.	Zakażenia HIV	-	-	-	-	-	-	-	9	10	10
3.	Dur brzuszny	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
4.	Dury rzekome ABC	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0
5.	Salmonellozy	58	51	49	70	68	59	47	43	36	103
6.	Czerwonka bakteryjna	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe	22	32	23	6	1	3	19	195	369	220
a)	w tym kamylobakteriozy	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
b)	jersiniozy	3	4	13	6	1	0	1	0	1	1
8.	Wirusowe zakażenia jelitowe	176	318	325	119	267	233	284	580	548	308
a)	w tym rotawirusowe	167	297	282	106	244	203	126	338	332	129
9.	Biegunka u dzieci do lat dwóch	23	4	0	0	0	28	59	61	148	132
10.	Krztusiec	3	5	2	7	4	9	18	9	30	16
11.	Tężec	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
12.	Odra	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
13.	Różyczka	17	61	39	4	6	17	143	21	3	3
14.	Ospa wietrzna	289	883	1094	1174	679	1695	611	1478	1576	683
15.	Nagminne zapalenie przyusznic	25	22	4	5	11	18	20	29	29	17
16.	Nagminne porażenia dziecięce - poszczepienne	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
17.	Wirusowe zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych	4	1	6	15	7	8	17	1	4	5

18.	Wirusowe zapalenie mózgu (inne niż przenoszone przez kleszcze)	4	2	1	1	0	1	0	1	0	1
19.	Zapalenie mózgu przenoszone przez kleszcze	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20.	Inwazyjna choroba meningokokowa	3	0	0	0	1	1	4	1	3	0
21.	w tym ZOMR i/lub mózgu meningokokowe	0	0	0	0	1	0	2	0	2	0
22.	Inwazyjna choroba wywołana przez Haemophilus influenzae	1	0	0	0	0	0	0	1	1	3
a)	W tym ZOMR i/lub mózgu wywołane przez Haemophilus influenzae	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
23.	Inwazyjna choroba pneumokokowa	0	0	2	5	1	0	3	10	25	20
a)	w tym ZOMR i/lub mózgu pneumokokowe	0	0	1	1	0	0	1	2	5	2
24.	ZOMR i/lub mózgu – inne bakteryjne lub o nieustalonej etiologii	3	0	2	2	2	0	7	1	1	6
25.	Wirusowe Zapalenie Wątroby typ A	0	2	2	0	0	0	0	3	0	0
26.	Wirusowe Zapalenie Wątroby typ B	4	1	1	3	7	3	1	18	29	48
27.	Wirusowe Zapalenie Wątroby typ C	11	5	8	6	13	2	9	30	12	27
28.	Włośnica	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
29.	Bakteryjne zatrucia pokarmowe	96	49	51	72	68	111	46	45	35	105
a)	w tym salmonellozowe	57	49	50	69	68	59	46	43	35	102
b)	gronkowcowe	0	0	0	0	0	52	0	0	0	1
c)	jad kiełbasiany	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
d)	Clostridium perfringens	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
30.	Borelioza z Lyme	61	25	19	6	4	10	41	57	65	84
31.	Grypa i podejrzenia grypy - ogółem	0	0	23	3	26	2	26	27	0	23
32.	Wścieklizna	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
33.	Pokąsania przez zwierzęta podejrzone o wściekliznę (profilaktyka wścieklizny)	62	69	46	56	48	56	72	43	52	46
34.	Choroba Creutzfeldta Jakoba	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0

IV.2.1.1. Zatrucia pokarmowe i zakażenia jelitowe

Zatrucia i zakażenia pokarmowe są wywoływane przez różne czynniki etiologiczne: bakterie, wirusy, pasożyty, toksyny roślinne i zwierzęce. Zakażenia szerzą się drogą pokarmową, a przyczyną zachorowań jest najczęściej spożycie skażonej żywności.

W 2016 roku zarejestrowano 631 zatruc i zakażeń jelitowych bakteryjnych i wirusowych, a także 611 biegunek i zapaleń żołądkowo-jelitowych o bliżej nieokreślonej etiologii, a o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu. Ogółem w 2016 roku zgłoszono 1244 zakażenia jelitowe, w tym 396 osób było hospitalizowanych.

Zakażenia bakteryjne

W 2016 r. zarejestrowano 323 zakażenia bakteryjne, w tym zarejestrowano i opracowano 102 zatrucia pokarmowe wywołane pałeczką Salmonella, 1 kamylobakteriozę, 1 jersiniozę, 1 zatrucie gronkowcowe,

3 bliżej nie określone oraz 215 zakażeń wywołanych *Clostridium difficile*.

Salmonellozy zarejestrowane w roku 2016 wg etiologii:

- *Salmonela enteritidis* – 59 przypadków:
- *Salmonella* z grupa D – 27,
- *Salmonella* sp. – 9,
- *Salmonella typhimurium* – 2,
- *Salmonella* grupa B – 2,
- *Salmonella* grupa C – 1,
- *Salmonella indiana* – 1,
- *Salmonella agona* – 1.

Z przeprowadzonych wywiadów epidemiologicznych wynika, że domniemanym źródłem zakażenia w przeważającej liczbie przypadków były jaja oraz mięso drobiowe.

Do 2015 roku stopniowo zmniejszała się liczba zatruc pokarmowych wywołanych pałeczką *Salmonella*.

W 2016 roku zarejestrowano trzykrotny wzrost zachorowań na bakteryjne zatrucia pokarmowe wywołane przez *Salmonellę*. Odnotowano także 3 ogniska zbiorowych zatruc pokarmowych wywołane przez *Salmonellę enteritidis*.

W 2016 roku na terenie Gdyni odnotowano 215 zakażeń jelitowych, których czynnikiem etiologicznym było *Clostridium difficile*. Jest to niewielki spadek, dla porównania w 2015r. odnotowano – 367 zakażeń.

Podobnie jak w latach poprzednich na terenie Gdyni w 2016r. nie odnotowano zachorowań na dur brzuszny, dury rzekome, czerwonkę oraz zatrucie pokarmowe wywołane jadem kiełbasianym.

W Gdyni zarejestrowanych jest czterech stałych nosicieli pałeczek duru brzuszego i dwóch nosicieli duru rzekomego.

Zakażenia wirusowe

W 2016 roku na terenie Gdyni zanotowano 308 wirusowych zakażeń jelitowych, w tym 103 zakażenia u dzieci do lat dwóch. Przyczyną wirusowych zakażeń jelitowych były: rotawirusy (129 przypadków), norowirusy (3 przypadki), inne określone w tym adenowirusy (161 przypadków) oraz przypadki nieokreślone (15).

Wirusowe zakażenia jelitowe mogą szerzyć się nie tylko drogą pokarmową, ale również drogą kropelkową, dlatego ich przenoszenie z człowieka na człowieka jest niezwykle łatwe i w związku z tym trudno jest ustalić, czy choroba została spowodowana spożyciem skażonej żywności, czy bezpośrednim kontaktem z osobą chorą. Wirusowym zakażeniem jelitowym o etiologii rotawirusowej można zapobiegać u małych dzieci poprzez szczepienia ochronne.

Biegunki i nieżyty żołądkowo-jelitowe BNO (bliżej nieokreślone) o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu.

W roku 2016 jak i w poprzednich latach liczba biegunek BNO utrzymuje się na zbliżonym poziomie. W roku 2016 zarejestrowano 611 przypadków, w tym 132 zachorowania dotyczyły dzieci do lat dwóch. Hospitalizowane były 24 osoby, w tym 2 dzieci do lat dwóch.

Dla porównania w 2015r. zarejestrowano 600 przypadków, w tym 148 u dzieci do lat dwóch, 33 osoby były hospitalizowane w tym 4 dzieci do lat dwóch.

IV. 2.1.2. Zakażenia krwiopochodne

Wirusowe zapalenie wątroby typu A, typu B, typu C

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gdyni nie zarejestrował w 2016 r. zachorowań na wirusowe

zapalenie wątroby typu A, podobnie jak to miało miejsce w latach 2010-2015. Jedynie w 2014r. zarejestrowano 3 przypadki, z czego jeden został zawleczony z Czech, natomiast w dwóch pozostałych przypadkach nie ustalono źródła zakażenia. W 2016r. zarejestrowano 48 przypadków wirusowego zapalenia wątroby typu B, natomiast dla porównania w 2015r. było zarejestrowanych 29 przypadków. Liczba zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu C kształtowała się na poziomie:

- w 2016r. - 27 przypadków,
- w 2015r. - 12 przypadków,
- w 2014r. - 30 przypadków,
- w 2013r. - 9 przypadków.

HIV, AIDS

W 2016r. zostało zarejestrowanych 10 nowych wykrytych zakażeń ludzkim wirusem upośledzenia odporności HIV. Nie zarejestrowano natomiast żadnego przypadku zachorowania na AIDS (zespół nabytego upośledzenia odporności).

IV.2.1.3. Choroby pasożytnicze

Choroby pasożytnicze takie jak: toksoplazmoza wrodzona, włośnica, 2 rodzaje tasiemczyc tj. bąblowica i wągrzyca oraz giardioza (lamblioza) muszą być zgłaszane do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. W 2016r. zarejestrowano jedynie 3 przypadki giardiozy (lambliozy), innych chorób pasożytniczych nie zarejestrowano.

IV.2.1.4. Odra, Różyczka, Świnka, Ospa

Większość chorób wieku dziecięcego, przeciwko którym od lat prowadzone są szczepienia ochronne tj. błonica, tężec, odra, poliomyelitis nie występuje na terenie Gdyni. Wśród pozostałych jednostek chorobowych zaliczanych do tej grupy dostrzegana jest wyraźna okresowość ich występowania.

Różyczka:

Różyczka jest wirusową chorobą zakaźną, a jedynym rezerwuarem wirusa jest człowiek. Zakazić się można od innego człowieka przez bezpośredni kontakt (droga kropelkowa), przez kontakt z materiałem zakaźnym i drogą krwionośną przez łożysko w przypadku różyczki wrodzonej (płód od matki).

W poszczególnych latach od 2011 roku zarejestrowano:

- rok 2016 – 3 przypadki z czego jedno dziecko było szczepione,
- rok 2015 – 3 przypadki z czego żadne dziecko nie było szczepione,
- rok 2014 - 21 przypadków z czego 1 dziecko było szczepione,
- rok 2013 – 143 przypadki, z czego 7 dzieci było szczepionych,
- rok 2012 – 17 przypadków, z czego 9 dzieci było szczepionych 1 dawką,
- rok 2011 – 6 przypadków, z czego 5 dzieci było szczepionych 1 dawką.

Świnka:

Świnka, czyli nagminne zapalenie przyusznic jest dziecięcą chorobą zakaźną, na ogół niegroźną. W 2016r. zarejestrowano 17 zachorowań, z czego 8 dzieci było zaszczepionych, natomiast w 2015r. zostało zarejestrowanych 29 zachorowań na świnkę (z czego 7 osób było szczepionych). Jest to taka sama liczba jaką zarejestrowano w 2014 r. (zaszczepione były 3 osoby).

Ospa:

Ospa wietrzna jest bardzo zaraźliwą chorobą wieku dziecięcego, wywołaną przez wirus varicella zoster. W poszczególnych latach od 2011 r. zarejestrowano:

- 2016r. - 683 przypadki, z czego 15 dzieci było zaszczepionych przeciwko ospie,
- 2015r. - 1576 przypadków,
- 2014r. - 1478 przypadków,
- 2013r. - 611 przypadków,

- 2012r. - 1688 przypadków.

Z analizy danych statystycznych wynika, że w 2016 r. odnotowano spadek zachorowań na ospę w porównaniu do lat 2014 i 2015.

IV.2.1.5. Płonica, Krztusiec

Krztusiec to ostra, zakaźna choroba dróg oddechowych, której typową cechą jest napadowy kaszel z wydzielaniem lepkiej plwociny. W 2016r. zarejestrowano 16 zachorowań na krztusiec, w tym 14 osób było zaszczepionych przeciw tej chorobie. Natomiast w 2015r. było zarejestrowanych 30 zachorowań z czego wszystkie osoby z wyjątkiem jednej były szczepione, a w roku 2014 zarejestrowano 9 przypadków, w tym 7 osób było szczepionych przeciwko krztuścowi. W dwóch przypadkach brak było danych na temat szczepień.

Płonica jest ostrą chorobą zakaźną wywołaną przez paciorkowiec grupy A. Liczba zarejestrowanych przypadków w poszczególnych latach przedstawia się następująco:

- 2016r. - 235 zachorowań,
- 2015r. - 506 zachorowań,
- 2014r. - 350 zachorowań,
- 2013r. - 352 zachorowania,
- 2012r. - 273 zachorowania.

Z danych statystycznych wynika, że liczba zachorowań na płonicę utrzymuje się na podobnym poziomie.

IV.2.1.6. Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i mózgu (wirusowe i bakteryjne)

Inwazyjna choroba meningokokowa – posocznica. Poważnym zagrożeniem dla zdrowia i życia są zachorowania wywołane przez bakterie: *Neisseria meningitidis* (meningokoki). *Neisseria meningitidis* Gram (-) dwójka zapalenia opon mózgowo-rdzeniowych jest chorobotwórczym drobnoustrojem, wywołującym ciężkie zakażenia inwazyjne, takie jak zapalenie opon mózgowo – rdzeniowych i posocznica, określane łącznie jako inwazyjna choroba meningokokowa. W 2016 roku nie zarejestrowano żadnego przypadku zachorowania na inwazyjną chorobę meningokokową.

Choroby inwazyjne wywołane przez *Streptococcus pneumoniae*. *Streptococcus pneumoniae* – dwójka zapalenia płuc jest to ropotwórczy paciorkowiec a-hemolizujący. Jest jednym z głównych czynników etiologicznych bakteryjnych zapaleń płuc i opon mózgowo-rdzeniowych. W 2016r. zarejestrowano 20 przypadków zachorowań na inwazyjną chorobę pneumokokową (w tym jedno zachorowanie dotyczyło dziecka w wieku 5 lat, pozostałe zachorowania dotyczyły osób dorosłych), w 2015 roku zarejestrowano 25 przypadków (23 zachorowania dotyczyły osób dorosłych, 2 zachorowania dzieci w wieku 5 lat). Najbardziej podatne na zakażenia *Streptococcus pneumoniae* są niemowlęta i dzieci do 5 roku życia oraz dorośli powyżej 65 roku życia. W Polsce dostępne są szczepionki przeciwko pneumokokom i są zalecane dzieciom od 2 miesiąca życia oraz osobom dorosłym powyżej 50 roku życia. Ponadto w 2016r. odnotowano 6 przypadków bakteryjnego zapalenia opon mózgowo-rdzeniowych.

Wirusowe zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych

W 2016r. zarejestrowano na terenie Gdyni 6 przypadków zachorowań na wirusowe zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych (zakażenia nieokreślone). W 2016r. zarejestrowano 3 przypadki zachorowań na inwazyjną chorobę o etiologii *Haemophilus influenzae*. Najskuteczniejszą metodą zapobiegania zakażeniom wywołanym *Haemophilus influenzae* są szczepienia ochronne, które w Polsce są obowiązkowe dla dzieci od 7 tygodnia życia do 6 roku życia.

IV.2.1.7. Róża

Róża jest zakaźną chorobą skóry wywołaną przez paciorkowce beta-hemolizujące. Jest to zapalenie skóry i tkanki podskórnej rozprzestrzeniające się wzdłuż naczyń chłonnych skóry.

W 2016r. zarejestrowano 97 przypadków zachorowań, z czego 21 osób było hospitalizowanych. Dla porównania w 2015r. zarejestrowano 79 zachorowań, w tym 17 osób hospitalizowano.

IV.2.1.8. Gruźlica

Gruźlica wywoływana jest przez prątek gruźlicy ludzkiej, zwany także prątkiem Kocha, rzadziej przez prątek bydłocy. Zakażenie szerzy się najczęściej drogą powietrzną przez układ oddechowy i jest to dominująca droga, przez przewód pokarmowy (znacznie rzadziej), przez skórę i błony śluzowe (wyjątkowo).

Możemy wyróżnić gruźlicę pierwotną i wtórną. Pierwotna to najczęściej gruźlica płuc, wtórna gruźlica to natomiast np. gruźlica stawów i kości, gruźlica układu moczowego, czy gruźlica żołądkowo-jelitowa.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gdyni rejestruje przypadki podejrzeń/zachorowań na gruźlicę oraz prowadzi nadzór nad chorymi i osobami z ich bezpośredniego otoczenia.

Zgłoszone przypadki gruźlicy dotyczyły osób o różnym statusie społecznym.

- rok 2016 – 21 zachorowań na gruźlicę (w tym 3 osoby bezdomne),
- rok 2015 – 38 zachorowań na gruźlicę (w tym 5 osób bezdomnych),
- rok 2014 - 28 zachorowań na gruźlicę (w tym 3 osoby bezdomne),
- rok 2013 – 41 zachorowań (w tym 9 osób bezdomnych),
- rok 2012 – 23 zachorowania (w tym 1 osoba bezdomna),
- rok 2011 – 40 zachorowań (w tym 2 osoby bezdomne).

Jednym z zasadniczych działań bardzo istotnym przy zwalczaniu i zapobieganiu szerzenia się gruźlicy u ludzi jest przerwanie dróg jej przenoszenia.

W przypadku wystąpienia gruźlicy u osób bezdomnych, przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gdyni współpracują ze schroniskami dla osób bezdomnych, z Miejskimi Ośrodkami Pomocy Społecznej, ze streetworkerami oraz z Przychodnią Chorób Płuc i Gruźlicy w Gdyni.

Swoistą metodą zapobiegania gruźlicy są szczepienia BCG, wykonywane zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych w pierwszej dobie życia noworodków. W 2016r. zaszczepiono 2366 noworodków, co stanowi 99% ogółu dzieci urodzonych w 2016r.

IV.2.1.9. Borelioza z Lyme

Borelioza wywoływana jest przez bakterie *Borrelia burgdorferi* odkryte w 1982 roku przez W. Burgdorfera. Obok babeszjozy i anaplazmozy, boreliozę przenoszą zarażone krętkami kleszcze i dotyczy ona zarówno ludzi jak i zwierząt. W Polsce niemal co trzeci kleszcz jest zakażony którymś z patogenów, dlatego nigdy nie należy lekceważyć ich obecności. Z roku na rok zwiększa się liczba zachorowań na Boreliozę z Lyme. Zwiększona liczba rozpoznań choroby spowodowana może być lepszymi możliwościami diagnostyki.

- 2016 r. - 84 przypadki,
- 2015r. - 65 przypadków,
- 2014r. - 57 przypadków,
- 2013r. - 41 przypadków,
- 2012r. - 10 przypadków.

Teren na którym doszło do ukłucia przez kleszcza:

- las - 63%
- działka - 20%
- ogród - 5%
- łąka - 5%
- park - 2%
- plaża - 1%
- brak danych - 4%

IV.2.1.10. Grypa i grypopodobne

Grypa to ostra choroba zakaźna układu oddechowego wywołana zakażeniem wirusem grypy. Grypa przenosi się pomiędzy ludźmi drogą kropelkową (na przykład podczas kichania), a największa ilość zachorowań występuje podczas sezonowych epidemii.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gdyni w 2016r. zanotował 103526 zachorowań oraz podejrzeń zachorowań na grypę, z czego 23 przypadki były potwierdzone badaniami laboratoryjnymi. Dla porównania w 2015r. odnotowano 112781 zachorowań oraz podejrzeń zachorowań na grypę, z czego 2 przypadki zostały potwierdzone badaniami laboratoryjnymi. W 2016 roku odnotowano jeden zgon z powodu zachorowania na grypę.

Należy pamiętać, iż w zapobieganiu zachorowaniom na grypę kluczową rolę odgrywają coroczne szczepienia ochronne przeciw grypie. W Gdyni w 2016 roku przeciw grypie zaszczepiło się 4318 osób, to jest 1,9% mieszkańców Gdyni, a w 2015 roku zaszczepiło się 3978 osób, co stanowi 1,8% mieszkańców miasta. Z tego wynika, że odsetek osób szczepiących się przeciwko grypie utrzymuje się na stałym, niskim poziomie.

IV.2.1.11. Wścieklizna:

Jest to ostra odzwierzęca choroba zakaźna ośrodkowego układu nerwowego, objawiająca się zapaleniem mózgu i rdzenia, prowadząca do zgonu. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gdyni w 2016r. zarejestrował 142 pokąsania przez zwierzęta. Szczepieniom przeciw wścieklicznie poddano 46 osób pokąsanych.

Pokąsania przez zwierzęta:

- pies - 78%
- kot - 16%
- szczur - 2%
- nietoperz - 2%
- lis - 2%
- dzik - 1%

W tabeli nr 3 podano liczbę zachorowań i zapadalność na wybrane choroby zakaźne w Gdyni w latach 2015-2016.

Tabela 3.

Jednostka chorobowa	2015r.		2016r.		
	Liczba zachorowań	Zapadalność (1)	Liczba zachorowań	Zapadalność (1)	
Salmonellozy	36	14,5	103	44,8	
Gronkowcowe zatrucia pokarmowe	0	-	1	0,4	
Inne bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez Clostridium difficile	367	147,9	215	93,5	
Wirusowe zakażenia jelitowe (ogółem)	Wywołane przez rotawirusy	332	133,8	129	56,1
	Wywołane przez norowirusy	10	4,0	3	1,3
	Nie określone	16	6,4	15	6,5
Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2	201	81,0	103	44,8	
Lamblioza	5	2,0	3	1,3	
Wirusowe zapalenia wątroby	Typu A	0	-	-	-
	Typu B - ostre	0	-	-	-
	Typu B - przewlekłe	29	11,6	48	20,9
	Typu C	12	4,8	27	11,7
Różyczka	3	1,2	3	1,3	
Świnka (nagminne zapalenie przyusznic)	29	11,7	17	7,4	
Ospa wietrzna	1576	635,4	683	297	
Płonica	506	204,0	235	102,2	
Krzusiec	30	12,1	16	6,9	

Inwazyjna choroba meningokokowa	2	0,8	-	-
Róża	79	31,8	97	42,2
Borelioza z Lyme	65	26,2	84	36,5
Malaria	65	26,2	-	-
Gruźlica	38	15,3	21	9,1
Grypa i podejrzenie zachorowań na grypę	112781	45476,2	103526	45011,3
Grypa potwierdzona bad. labor. (ogółem)	2	0,8	23	10
Styczność i narażenie na wściekliznę	210	84,6	142	61,7

(1) Współczynnik zapadalności liczony na 100 tys. mieszkańców

IV.2.2. Szczepienia ochronne

Szczepionki to specjalne preparaty zawierające ściśle określone, zmodyfikowane zarazki (całe wirusy lub bakterie) lub ich fragmenty oraz substancje wspomagające, które po wstrzyknięciu lub podaniu doustnym stymulują naturalne mechanizmy obronne organizmu, prowadząc do wytworzenia skutecznej ochrony (przeciwciał i komórek odpornościowych) przeciwko tym zarazkom, ale nie wywołują choroby.

Zachorowania na choroby zakaźne, przeciwko którym prowadzone są masowe szczepienia, występują względnie rzadko tylko z powodu zaszczepienia dużego (>90-95%) odsetka dzieci i dorosłych. Kiedy odsetek ten się zmniejsza, a zarazki nie zostały wyeliminowane ze środowiska, znacznie wzrasta ryzyko zachorowania osób nieszczepionych i wybuchu epidemii.

Szczepienia są zalecane wszystkim dzieciom, dlatego ich bezpieczeństwo jest dokładnie sprawdzane. Wszystkie współczesne szczepionki przed zarejestrowaniem i dopuszczeniem do używania przechodzą bardzo skrupulatne i wiarygodne badania bezpieczeństwa. Ten aspekt oceny szczepionek analizowany jest chyba najdokładniej - czuwają nad tym specjalnie powołane w poszczególnych krajach instytucje, a także Światowa Organizacja Zdrowia.

Na podstawie §5 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 18 sierpnia 2011r. w sprawie obowiązkowych szczepień ochronnych, obowiązkowe szczepienia ochronne są prowadzone zgodnie z Narodowym Programem Szczepień Ochronnych na dany rok, ogłaszanym przez Głównego Inspektora Sanitarnego w formie komunikatu, o którym mowa w art. 17 ust. 11 ustawy o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi. Obowiązkiem szczepień ochronnych są objęte następujące choroby zakaźne:

- gruźlica;
- wirusowe zapalenie wątroby typu B;
- błonica, tężec, krztusiec;
- inwazyjne zakażenie *Haemophilus influenzae* typu b;
- poliomyelitis;
- inwazyjne zakażenia *Streptococcus pneumoniae*;
- odra, świnka i różyczka.

Program Szczepień Ochronnych jest co roku aktualizowany. Dokument ten porządkuje kwestie wieku i zakresu wykonywanych szczepień ochronnych.

Nadzór nad wykonawstwem szczepień ochronnych

Na terenie działalności Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gdyni, w 2016 roku funkcjonowało **49 punktów szczepień**, w tym 27 punktów szczepień pediatrycznych, 2 obiekty szpitalne oraz 20 punktów szczepień dla osób dorosłych.

Przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gdyni, na mocy ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, prowadzili nadzór nad realizacją programu szczepień ochronnych przez podmioty lecznicze. W 2016 roku przeprowadzono **27** kontroli placówek wykonujących szczepienia ochronne na terenie miasta Gdyni - punkty szczepień dla dzieci w przychodniach lekarskich oraz inne placówki medyczne wykonujące szczepienia osób dorosłych. W trakcie działań kontrolnych zwracano

szczególną uwagę na:

- sposób przechowywania i transportu preparatów szczepionkowych, monitorowanie temperatury w urządzeniach chłodniczych, zapisy temperatur, sprzęt służący do transportu szczepionek;
- prawidłową gospodarkę szczepionkami;
- realizację szczepień obowiązkowych i zalecanych zgodnie z obowiązującym Programem Szczepień Ochronnych oraz zachowaniem prawidłowych odstępów między szczepieniami;
- warunki, w jakich wykonywane są szczepienia ochronne, wyposażenie punktów szczepień oraz kwalifikacje personelu wykonującego szczepienia ochronne;
- rejestr niepożądanych odczynów poszczepiennych, liczbę kart szczepień w stosunku do liczby opcji;
- sposób prowadzenia dokumentacji medycznej - kart uodpornienia (zapisy wykonanych szczepień oraz informowania rodziców/opiekunów prawnych o terminie kolejnego szczepienia, zgodność wykonanych szczepień z wytycznymi PSO, zachowania właściwych terminów szczepień);
- realizację zadań dotyczących punktów szczepień w szczególności: zgłaszania niepożądanych odczynów poszczepiennych, sposób dokumentowania wykonanych szczepień, realizacja zapisów dotyczących informowania pacjentów o szczepieniach ochronnych, przekazywania sprawozdań ze szczepień.

Ustalenia z każdej kontroli były omawiane z kontrolowanym podmiotem leczniczym.

Realizacja szczepień ochronnych

Analiza wykonania szczepień ochronnych na terenie miasta Gdyni w 2016 roku przedstawia się następująco:

- wyszczepialność p/ błonicy, tężcowi, krztuścowi u dzieci w roczniku 2015 szacowała się na poziomie 40,1%, natomiast przeciwko odrze, śwince i różyczce na poziomie 74,5%;
- wyszczepialność p/ błonicy, tężcowi i krztuścowi u dzieci w roczniku 2011 szacowała się na poziomie 58,4%;
- wyszczepialność p/ odrze, śwince i różyczce u dzieci w roczniku 2007 szacowała się na poziomie 75,6%;
- wyszczepialność p/ błonicy, tężcowi u dzieci w roczniku 2003 szacowała się na poziomie 79,4%, natomiast p/ krztuścowi na poziomie 76,9%;
- wyszczepialność p/ błonicy, tężcowi u młodzieży w roczniku 1998 szacowała się na poziomie 56,7%.
Wyszczepialność w pozostałych rocznikach przedstawiono w tabelach poniżej:

Tabela nr 4 - Analiza wyszczepialności rocznika 2014

ROK SZCZEPIENIA	BŁONICA, TĘŻEC, KRZTUSIEC	WZW B	ODRA, ŚWINKA, RÓŻYCZKA
2016	87,7%	95,3%	92,2%
2015	41,4%	79,1%	74,4%

Tabela nr 5 - Analiza wyszczepialności rocznika 2010

ROK SZCZEPIENIA	BŁONICA, TĘŻEC, KRZTUSIEC
2016	86,4%
2015	37%

Tabela nr 6 - Analiza wyszczepialności rocznika 2002

ROK SZCZEPIENIA	BŁONICA, TĘŻEC
2016	91,5%
2015	85%

Tabela nr 7 - Analiza wyszczepialności p/ odrze, śwince, różyczce

ROK SZCZEPIENIA	rocznik 2006	rocznik 2005	rocznik 2004
2016	90,3%	93,2%	94,6%
2015	74,5%	92%	94,2%

Tabela nr 8 - Analiza wyszczepialności p/ różyczce

ROK SZCZEPIENIA	rocznik 2006	rocznik 2005
2016	98,1%	98,2%
2015	89,5%	97,5%

Program Szczepień Ochronnych precyzuje jakie szczepienia i w jakim okresie życia mają być wykonane, tym samym wskazując termin, w którym rodzic/opiekun prawny jest zobowiązany do umożliwienia zaszczepienia dziecka. Szczepieniom - zgodnie z PSO na dany rok podlegają dzieci i młodzież do 19 roku życia.

Pomimo ustawowego obowiązku szczepień, w 2016 roku zarejestrowano **458 dzieci** (1% ogółu liczby dzieci i młodzieży na terenie Gdyni), których rodzice nie zgłaszali się z nimi na szczepienia. W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gdyni podejmował działania w ramach nadzoru nad realizacją szczepień ochronnych wobec rodziców uchylających się od obowiązku szczepień dzieci: wystawił 582 wezwania, 309 upomnień do osób uchylających się, a także skierował do Wojewody Pomorskiego 92 tytuły wykonawcze. Po interwencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gdyni :

- 185 dzieci zostało zaszczepionych po wystawieniu wezwania;
- 69 dzieci zostało zaszczepionych po otrzymaniu upomnienia,
- 9 dzieci zostało zaszczepionych po otrzymaniu tytułu wykonawczego.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gdyni do dnia 10 każdego miesiąca przesyła do Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego informację dotyczącą postępowań w stosunku do osób uchylających się od obowiązkowych szczepień ochronnych.

Największymi sojusznikami ruchu antyszczepionkowego są: niewiedza, strach oraz internet. Pomimo szerokiego dostępu do różnych źródeł informacji, matki nowonarodzonych dzieci zbyt często posiadają wiedzę lub wyrażają opinię niezgodną z danymi pochodzącymi z aktualnych badań naukowych. Sytuacji rodziców nie poprawia chaos komunikacyjny pojawiający się w przestrzeni medialnej, oskarżenia pod adresem szczepionek i koncernów farmaceutycznych.

Niepożądane odczyny poszczepienne.

Preparaty szczepionkowe, tak jak każdy preparat stosowany w medycynie mogą powodować objawy niepożądane. Wystąpienie niepożądanych objawów poszczepiennych (NOP) może wynikać z kilku czynników: samego preparatu, niewłaściwego sposobu podania, jak również stanu organizmu w momencie szczepienia oraz jego indywidualnych cech osobniczych. Większość ma łagodny przebieg i ustępuje w ciągu kilku dni. Zazwyczaj nie wymagają one interwencji lekarza i szczególnego leczenia.

Poważne działania niepożądane po szczepieniach występują sporadycznie. Ponadto w przypadku wszystkich obecnie stosowanych szczepionek ryzyko wystąpienia poważnego NOP jest wielokrotnie mniejsze niż ryzyko i konsekwencje wynikające z zachorowania na chorobę zakaźną, przed którą chroni szczepienie.

W 2016 roku do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gdyni zgłoszono **23 NOP-y** - wszystkie miały łagodny przebieg, ponadto **3** odczyny zostały zdyskwalifikowane jako nie NOP:

- 6 z nich wystąpiła po podaniu szczepionki BCG (przeciwko gruźlicy);
- 4 po podaniu szczepionki Hexacima, z czego 2 zostały zdyskwalifikowane jako nie NOP;
- 3 po podaniu szczepionki Infanrix Hexa, z czego 1 został zdyskwalifikowany jako nie NOP;
- 2 po podaniu szczepionki Prevenar 13.

Pozostałe pojedyncze niepożądane odczyny poszczepienne występowały po zaszczepieniu preparatem szczepionkowym tj.: Pentaxim, Infanrix IPV+Hib, Silgard, Tetraxim, NeisVac C, Clodivac, Priorix, dTpa R (Boostrix).

O skuteczności szczepienia decydują między innymi prawidłowe warunki transportu szczepionek i ich przechowywania w punkcie szczepień. Najważniejsze jest zapewnienie odpowiedniej temperatury przechowywania. Niektóre szczepionki przeciwko odrze, ospie wietrznej są wyjątkowo wrażliwe na wzrost temperatury. Inne natomiast, na przykład przeciwko tężcowi, błonicy, krztuścowi czy wirusowym zapaleniom wątroby typu A i B, ulegają zniszczeniu w temperaturze $<0^{\circ}\text{C}$, dlatego zasadą jest, że żadnej szczepionki nie wolno zamrażać. Zarówno w czasie transportu, jak i przechowywania szczepionek należy pamiętać o zapewnieniu stałej temperatury w przedziale od $+2^{\circ}\text{C}$ do $+8^{\circ}\text{C}$.

Niebagatelne znaczenie dla prawidłowego przechowywania szczepionek ma także stan techniczny chłodni przeznaczonych do składowania szczepionek. Chłodnie wyposażone są w termometry oraz urządzenia zapewniające możliwość stałego monitorowania i automatycznej rejestracji dobowych wahań temperatury wewnątrz komór chłodniczych oraz spadków napięcia. Wskazane jest także założenie specjalnego rejestru, w którym należy codziennie zapisywać dobową temperaturę w chłodni, mechaniczne uszkodzenia sprzętu oraz wyłączenie zasilania.

W punktach szczepień prowadzi się i stosuje rutynowe procedury, zgodnie z którymi każdą zamawianą i dostarczaną partię szczepionek :

- sprawdza się podczas odbioru pod kątem ewentualnych uszkodzeń mechanicznych lub termicznych powstałych podczas transportu;
- sprawdza się pod względem terminu przydatności do użycia podczas odbioru, a następnie regularnie okresowo w trakcie przechowywania;
- przechowuje się w sprawnej chłodni, w temperaturze zgodnej z zaleceniami producenta;
- przechowuje się w warunkach umożliwiających stałe monitorowanie uwarunkowań termicznych jej składowania i ewentualnych spadków napięcia prądu, co umożliwia eliminację uszkodzonych preparatów w razie awarii chłodni.

Magazyn szczepionek.

Bazę chłodniczą Powiatowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Gdyni stanowi pięć urządzeń chłodniczych służących do przechowywania preparatów szczepionkowych. Preparaty szczepionkowe posegregowane są według rodzaju, daty ważności, rozmieszczone na półkach w sposób zapewniający przepływ powietrza między półkami. Temperatura w urządzeniach chłodniczych służących do przechowywania zapasu preparatów szczepionkowych monitorowana jest:

- a) przez rejestrator temperatur CZAKI PMP 201/ EMT 200 z 5 czujnikami temperatur działający w systemie ciągłym przez 7 dni w tygodniu przez 24 godz.:
 - ze wskazaniem alarmu w przypadku przekroczenia progów alarmowych temperatur poniżej 2°C lub powyżej 8°C
 - możliwością zapisywania temperatur na dysku komputera oraz archiwizacją na serwerze stacji raz w miesiącu zgodnie z procedurą PSSE P/18;
- b) termometr elektroniczny VWR EU 620-0904 NA 82007-984 z 5 czujnikami- temperatura odczytywana co godzinę i zapisywana na karcie pomiaru temperatur przez pracownika sekcji szczepień ochronnych oraz w godzinach popołudniowych i nocnych przez portiera;
- c) 24 godzinny rejestr temperatur monitorowany przez firmę ochroniarską Konsal.

W sytuacjach awaryjnych związanych z brakiem dopływu energii elektrycznej magazyn szczepionek wyposażony jest w agregat prądowórczy umożliwiający zasilanie urządzeń chłodniczych.

Działalność szkoleniowa.

W 2016 roku Sekcja Epidemiologii Powiatowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Gdyni (Szczepienia Ochronne) zorganizowała 3 szkolenia dla pielęgniarek gdyńskich punktów szczepień placówek medycznych

oraz dla przedstawicieli Urzędu Miasta Gdyni.

Na spotkaniach omawiano następujące zagadnienia:

- Profilaktyka zakażeń wirusem brodawczaka ludzkiego i rotawirusem.
- Zakażenia pneumokokowe, meningokokowe, kleszczowe zapalenie mózgu (KZM).
- Zakażenia meningokokowe.

Medycyna podróży

Szczepienia obowiązkowe dla podróżujących regulowane są przez Międzynarodowe Przepisy Zdrowotne Światowej Organizacji Zdrowia. Obowiązkowe szczepienia mają na celu przede wszystkim ochronę objętych nimi krajów przed rozprzestrzenianiem się chorób zakaźnych i wybuchem epidemii. Dlatego są tak ważne z punktu widzenia zdrowia publicznego. Brak dowodu wymaganego szczepienia może skutkować odmową pozwolenia na wjazd do danego państwa, kwarantanną przeprowadzoną na koszt turysty, bądź przymusowym szczepieniem na granicy. Dokumentem potwierdzającym przeprowadzenie szczepienia jest **Międzynarodowa Książeczka Szczepień**, która wystawiana jest w poradniach medycyny podróży oraz punktach szczepień.

Na terenie miasta Gdyni działają punkty szczepień dla osób wyjeżdżających za granicę (tabela nr 9).

Tabela nr 9

PODMIOT LECZNICZY	ADRES
Uniwersyteckie Centrum Medycyny Morskiej i Tropikalnej	ul. Powstania Styczniowego 9 B 81-519 Gdynia
Portowy Zakład Opieki Zdrowotnej	ul. Chrzanowskiego 3/5 81-338 Gdynia
Przychodnia Lekarska 'Działki Leśne'	ul. Warszawska 34/36 81-317 Gdynia
Medicover	ul. Hryniewieckiego 6/4 81-980 Gdynia
Medica Polska	ul. Starowiejska 45, 81-356 Gdynia
NZOZ 'Śródmieście'	ul. Abrahama 57 81-364 Gdyni

III.2.3. Nadzór nad podmiotami leczniczymi

W 2016r. pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gdyni znajdowało się ogółem 10 podmiotów leczniczych wykonujących stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne (w tym 6 szpitali, 1 zakład opiekuńczo-leczniczy, 1 zakład rehabilitacji stacjonarny, 2 hospicja); 115 podmiotów leczniczych, które udzielają ambulatoryjne świadczenia zdrowotne oraz 498 praktyk zawodowych (w tym 13 indywidualnych praktyk lekarskich, 238 indywidualnych specjalistycznych praktyk lekarskich, 3 grupowe praktyki lekarskie, 159 indywidualnych praktyk lekarzy dentyków, 76 indywidualnych specjalistycznych praktyk lekarzy dentyków, 8 grupowych praktyk lekarzy dentyków, oraz 1 grupowa praktyka pielęgniarek i położnych). Nadzór nad podmiotami leczniczymi sprawują Sekcje: Epidemiologii, Higieny Komunalnej oraz Higieny Pracy (każda sekcja w innym zakresie).

IV.2.3.1. Stan sanitarny podmiotów leczniczych wykonujących stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne

W Gdyni funkcjonuje 6 szpitali (w tym 1 szpital jednego dnia), dwa hospicja, jeden zakład opiekuńczo-leczniczy oraz zakład rehabilitacji leczniczej. W szpitalach w celu poprawienia stanu sanitarno-technicznego były i są prowadzone prace remontowe. Obiekty niedostosowane do wymagań obowiązującego rozporządzenia opracowały programy dostosowawcze, które w miarę możliwości są realizowane.

Pomimo wykonywanych prac remontowych w szpitalu przy ul. Wójta Radtkego 1 i przy ul. Powstania Styczniowego 1, stan sanitarno-techniczny obiektów jest na średnim poziomie. Pilnego remontu wymagają oddziały wewnętrzne w szpitalu przy ul. Wójta Radtkego 1. Aktualny stan techniczny w/w oddziałów utrudnia zachowanie prawidłowego reżimu sanitarnego, co jest szczególnie ważne przy ograniczaniu rozprzestrzeniania się biegunek wywołanych przez *Clostridium difficile* oraz szczepów bakterii wielolekoopornych.

W 2016r. w Szpitalach Wojewódzkich w Gdyni zarejestrowano dwa ogniska epidemiczne wywołane szczepami wielolekoopornymi *Klebsiella pneumoniae* ESBL i *Klebsiella pneumoniae* KPC. *Klebsiella pneumoniae* carbapenemase stanowi jeden z najniebezpieczniejszych dotychczas opisanych mechanizmów oporności bakterii chorobotwórczych na leki, ponieważ brak jest antybiotyków o udowodnionej skuteczności w leczeniu zakażeń wywołanych przez szczepy wytwarzające KPC. Brak izolatek utrudnia lub nawet uniemożliwia wdrożenie procedur przerywania transmisji drobnoustrojów chorobotwórczych między pacjentami.

W 2016r. zakończył się remont oddziału położniczo-ginekologicznego oraz oddziału okulistycznego w szpitalu przy ul. Powstania Styczniowego 1.

W 2016r. został zamknięty oddział położniczy w Clinice Medice przy ul. Mireckiego 11.

W stosunku do podmiotów leczniczych, w których stwierdzono nieprawidłowości, wszczęto postępowanie administracyjne, a osoby winne zaniedbań ukarano mandatami karnymi.

Podczas kontroli podmiotów leczniczych stwierdzono nieprawidłowości przy dekontaminacji powierzchni i sprzętu, nieprzestrzeganie procedur mycia i dezynfekcji sprzętu porządkowego i wyposażenia dla pacjentów, nieprawidłowości w postępowaniu z odpadami medycznymi.

W skontrolowanych obiektach nie stwierdzono nieprawidłowości w gospodarce z bielizną. Bielizna jednorazowego użytku podejrzana o zanieczyszczenie lub zanieczyszczona materiałem biologicznym (serwety, prześcieradła, fartuchy) po użyciu traktowana jest jako odpad medyczny (kod 180103). Podmioty lecznicze nie posiadają własnych pralni, za wyjątkiem hospicjum. Pranie bielizny zlecają firmom zewnętrznym.

Odpady medyczne zbierane są selektywnie zarówno w miejscach ich powstawania, jak i magazynowania, uwzględniając ich właściwości, sposób unieszkodliwiania lub odzysku. Odpady medyczne magazynowane są w kontenerach chłodniach (2 szpitale), w wydzielonych pomieszczeniach (3 szpitale, 2 hospicja, 1 oddział szpitalny jednego dnia) oraz w chłodziarkach (1 zakład opiekuńczo-leczniczy, 1 szpital rehabilitacji).

Podmioty nie posiadają własnej spalarni, unieszkodliwianie odpadów zlecają firmom zewnętrznym tj. firmie EMKA S.A. Spalarnia Odpadów Medycznych i Weterynaryjnych w Chojnicach i w Tczewie, w Port – Service Gdańsk oraz w Polpharma Starogard Gdański.

Nadzór nad zakażeniami szpitalnymi

W ramach nadzoru epidemiologicznego nad zakażeniami szpitalnymi pracownicy Sekcji Epidemiologii współpracują z zespołami do spraw zakażeń szpitalnych oraz biorą udział w opracowywaniu szpitalnych ognisk epidemicznych. W 2016r. do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gdyni zgłoszono 4 szpitalne ogniska epidemiczne z czego 1 ognisko zostało wywołane przez biologiczny czynnik chorobotwórczy *Clostridium difficile*, 1 ognisko przez grypę typu A oraz 2 ogniska przez *Klebsiella pneumoniae*. Dwa z czterech zgłoszonych ognisk udało się do końca 2016 rok wygasić.

Tabela nr 10. Działalność kontrolno-represyjna podmiotów leczniczych wykonujących stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne.

Rodzaj obiektu	Liczba obiektów w ewidencji	Liczba obiektów skontrolowanych	Liczba wykonanych kontroli	Mandaty karne		Liczba decyzji administracyjnych		
				Liczba	Kwota	Decyzje merytoryczne	Decyzje płatnicze	
							Liczba	Kwota
Szpitala	5	5	66	1	500	1	1	132
Szpitala 1-dniowe	1	1	2	0	0	0	0	0
Zakład opiekuńczo - leczniczy	1	1	1	0	0	0	0	0
Zakład rehabilitacji leczniczej	1	1	1	0	0	0	0	0
Hospicjum stacjonarne	2	2	2	0	0	0	0	0
Razem	10	10	72	1	500	1	1	132

IV.2.3.2. Stan sanitarny podmiotów leczniczych wykonujących ambulatoryjne świadczenia zdrowotne:

W 2016r. pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gdyni znajdowało się między innymi: 115-przychodni lekarskich, 6-zakładów rehabilitacji, 6-medycznych laboratoriów diagnostycznych, 6-punktów pobrania materiału analitycznego, oddział terenowy regionalnego centrum krwiodawstwa i krwiolecznictwa, ośrodek profilaktyki i terapii uzależnień.

Tabela nr 11. Działalność kontrolno-represyjna podmiotów leczniczych wykonujących ambulatoryjne świadczenia zdrowotne

Rodzaj obiektu	Liczba obiektów w ewidencji	Liczba obiektów skontrolowanych	Liczba wykonanych kontroli	Mandaty karne		Liczba decyzji administracyjnych		
				Liczba	Kwota	Decyzje merytoryczne	Decyzje płatnicze	
							Liczba	Kwota
Przychodnie, ośrodki, poradnie, ambulatoria	115	106	142	7	2800	7	9	939
Medyczne laboratoria diagnostyczne	6	6	6	0	0	0	0	0
Zakłady rehabilitacji lecznicze	6	6	6	1	250	1	2	402
Inne	8	8	8	0	0	0	0	0
Razem	135	126	162	8	3050	8	11	1341

Obiekty, które są niedostosowane do wymagań obowiązującego rozporządzenia, posiadają programy dostosowawcze, sukcesywnie realizowane. W 6 przychodniach stwierdzono niewłaściwy stan higieniczno-sanitarny, za co osoby winne zaniedbań ukarano mandatem karnym. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli podmiotów leczniczych dotyczyły nieprawidłowego postępowania z odpadami medycznymi oraz błędów popełnianych przy dekontaminacji powierzchni i sprzętu medycznego.

IV.2. 3.3. Praktyki zawodowe

W 2016r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gdyni (Sekcja Epidemiologii) wykonał 263 kontrole praktyk zawodowych. Podczas kontroli dwóch praktyk stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z narzędziami medycznymi, za co ukarano mandatem karnym oraz wydano 2 decyzje płacnicze. Ponadto na wniosek podmiotu leczniczego wydano 10 opinii (w formie decyzji administracyjnej) na praktyki zawodowe o spełnieniu wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 czerwca 2012 roku w sprawie szczegółowych wymagań jaki powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gdyni w 2016r. nadzorował także gabinety stomatologiczne, które wchodzi w skład struktury organizacyjnej podmiotów leczniczych udzielających ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych. W gdyńskich szkołach funkcjonuje 11 gabinetów stomatologicznych. W 2016r. zostało skontrolowanych 9 gabinetów. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno- technicznego i higieniczno-sanitarnego.

IV.3. NADZÓR NAD HIGIENĄ ŻYWNOSCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU PROWADZONY PRZEZ SEKCJĘ HIGIENY ŻYWNOSCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU

IV.3.1. Nadzór nad obiektami produkcji i obrotu żywnością, materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz wyrobami kosmetycznymi:

Tabela nr 12 Liczba nadzorowanych zakładów

Lp.	Rodzaje zakładów	Liczba zakładów wg rejestru zakładów w 2016r.	Liczba zakładów wg rejestru zakładów w 2015r.	wzrost	spadek
1.	Zakłady produkcji żywności (bez produkcji pierwotnej i dostaw bezpośrednich)	73	62	11	0
2.	Produkcja pierwotna żywności (podmioty działające na rynku spożywczym prowadzące produkcję pierwotną i/lub prowadzące dostawy bezpośrednie)	4	4	0	0
3.	Zakłady obrotu żywnością	1579	1580	0	1
4.	Środki transportu	55	39	16	0
5.	Zakłady żywienia zbiorowego otwarte, w tym punkty małej gastronomii	559	543	16	0
		206	200	6	0
6.	Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte	243	244	0	1
7.	Zakłady produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	2	2	0	0
8.	Zakłady obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością	32	28	4	0
9.	Zakłady produkcji kosmetyków	3	3	0	0
10.	Zakłady obrotu kosmetykami	27	28	0	1
11.	Razem	2577	2533	47	3

W 2016r w porównaniu do 2015r. zaobserwowano niewielki wzrost liczby obiektów produkcji żywności (11), środków transportu (16), zakładów żywienia otwartego (16), w tym punktów małej gastronomii (6) oraz zakładów obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością (4). Być może związane jest to

z łatwiejszym dostępem do funduszy unijnych przeznaczonych na działalność gospodarczą. Natomiast liczba obiektów dotycząca produkcji pierwotnej, zakładów produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz zakładów produkcji kosmetyków pozostawała na tym samym poziomie co w roku 2015.

IV.3.2. Urzędowe kontrole żywności:

Tabela nr 13

Lp.	Rodzaj kontroli	Liczba przeprowadzonych kontroli w 2016r	Liczba przeprowadzonych kontroli w 2015r	Wzrost kontroli	Spadek kontroli
1.	kompleksowe	445	343	102	0
2.	tematyczne	324	361	0	37
3.	sprawdzające	69	126	0	57
4.	Interwencyjne	226	244	0	18
5.	Na wniosek strony	474	477	0	3
6.	Dot. kosmetyków	4	22	0	18
7.	Kontrole graniczne	68	56	12	0
8.	Razem	1610	1629	0	19

Ponadto Sekcja Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku PSSE Gdynia w roku 2016 wykonała 4 kontrole w zakresie nadzoru nad kosmetykami.

Działalność kontrolno-represyjna w poszczególnych rodzajach nadzorowanych obiektów przedstawiono w poniższej tabeli:

Tabela nr 14

Lp.	Działania	Działalność kontrolno-represyjna w obiektach						ogółem
		Produkcji żywności	Obrotu żywnością	Żywienia zbiorowego		Produkcji i obrotu		
				otwarte	zamknięte	materiałami i wyrobami	wyrobami kosmetycznymi	
1.	Liczba obiektów nadzorowanych	77	1634	559	243	34	31	2578
2.	Liczba obiektów skontrolowanych	49	652	340	137	5	4	1187
3.	Liczba obiektów poddana ocenie	14	191	159	81	0	0	445
4.	Liczba kontroli ogółem w tym	74	921	408	187	5	4	1599
a)	interwencyjnych	8	190	36	2	1	0	237
5.	Liczba decyzji administracyjnych ogółem w tym:	1	2	3	0	0	0	6
a)	Unieruchomienia działalności	0	0	1	0	0	0	1
b)	Zakazu wprowadzania do obrotu produktu	0	0	0	0	0	0	0
6.	Liczba mandatów karnych /kwotę (zł)	4/1100	84/19950	72/23150	7/2000	0	0	167/ 46200

7.	Liczba wniosków do sądu	0	0	0	0	0	0	0
8.	Liczba zawiadomień do prokuratury	0	0	1	0	0	0	1
9.	Liczba wniosków o nałożenie kar do PPWIS	0	1	2	1	0	0	4

W roku 2016 Sekcja Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku (HŻŻiPU) zaplanowała 859 kontrole nadzorowanych obiektów, z czego zostało wykonanych 618 kontroli. Nie zrealizowanie planowanych kontroli było spowodowane tym, że pracownicy sekcji musieli podjąć czynności kontrolne innych obiektów, przeprowadzając 992 kontrole nieplanowane.

Odnosząc się do roku 2015 należy stwierdzić, że w 2016 r. nastąpił wzrost liczby kontroli kompleksowych, tematycznych, interwencyjnych, pozostałych oraz granicznych.

Wzrost kontroli granicznych można wiązać ze zwiększoną ilością przywożonych towarów. Natomiast spadek kontroli sprawdzających wiąże się z polepszeniem stanu sanitarno-technicznego kontrolowanych zakładów. Osoby rozpoczynające działalność w omawianej branży mają większą świadomość, jak należy ją wykonywać, aby były spełnione warunki sanitarne i żeby nie stwarzała zagrożenia dla zdrowia i życia społeczeństwa.

IV. 3. 3. Ocena stanu higieniczno-sanitarnego nadzorowanych obiektów

Tabela nr 15 Rodzaje zakładów znajdujących się w rejestrze zakładów.

Lp.	Rodzaje zakładów	Liczba zakładów w rejestrze w ciągu roku 2016	Liczba zakładów w rejestrze w ciągu roku 2015
1	Zakłady produkcji żywności	77	66
2	Zakłady obrotu żywnością	1634	1619
3	Zakłady żywienia zbiorowego otwarte	559	543
4	Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte	243	244
5	Zakłady produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	2	2
6	Zakłady obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością	32	28
7	Zakłady produkcji kosmetyków	3	3
8	Zakłady obrotu kosmetykami	27	28
	Ogółem	2577	2533

IV.3.3.1. Obiekty produkcji żywności

W zakładach produkcji żywności w 2016r. nałożono 3 mandaty karne na kwotę 600 zł za zły bieżący stan sanitarny; nieprzestrzeganie GHP i GMP oraz wydano 1 decyzję administracyjną nakazującą poprawę stanu sanitarnego.

W tej grupie obiektów znajdują się:

Wytwórnice lodów

Liczba obiektów w rejestrze zakładów - 8;

Liczba skontrolowanych obiektów - 4;

Automaty do lodów

Liczba obiektów w rejestrze zakładów – 18;

Liczba obiektów skontrolowanych - 8, liczba przeprowadzonych kontroli 9, w tym 1 interwencyjna. Nałożono 1 mandat karny na kwotę 200 zł, z powodu:

- braku wdrożonych zasad GHP, GMP, HACCP oraz prowadzonych zapisów,
- w urządzeniu chłodniczym nie zachowana segregacja produktów,
- wafle do lodów przechowywane niezabezpieczone przed zanieczyszczeniem.

Piekarnie

Liczba obiektów w rejestrze zakładów – 11;

Liczba obiektów skontrolowanych 5, przeprowadzono 8 kontroli, w tym 1 kontrolę interwencyjną. Podczas kontroli interwencyjnej stwierdzono nieprawidłowy stan sanitarny pomieszczeń i urządzeń oraz nieprawidłowe przechowywanie skrzynek z pieczywem, za co nałożono mandat karny na kwotę 200zł. W 2016 r. w tej grupie obiektów pobranych zostało 5 próbek do badań laboratoryjnych.

Ciastkarnie

W rejestrze zakładów w ciągu roku znajdowało się 20 ciastkarni. Zostało skontrolowanych 17 obiektów, w których przeprowadzono 28 kontroli sanitarnych, w tym 2 interwencyjne. Wydano 1 decyzję administracyjną nakazującą poprawę stanu sanitarnego. Nałożono 1 mandat karny na kwotę 200 zł, z powodu niewłaściwego stanu sanitarnego urządzeń chłodniczych i pomieszczeń. W 2016 r. w tej grupie obiektów pobranych zostało 35 próbek do badań laboratoryjnych.

Przetwornie warzywno-owocowe

W rejestrze zakładów znajdowały się 4 zatwierdzone obiekty, w tym 3 obiekty zatwierdzone w 2016r. Wszystkie przetwornie zostały skontrolowane. W zakładach tych wdrożono zasady GHP, GMP i zasady systemu HACCP. W 2016 r. w tej grupie obiektów zostało pobranych 5 próbek do badań laboratoryjnych.

Browary i słodownie

W rejestrze zakładów znajdował się 1 browar, który został w 2016r. skontrolowany.

Zakłady garmazeryjne

W rejestrze zakładów znajdują się 2 obiekty, które zostały skontrolowane, przeprowadzając 3 kontrole sanitarne. W zakładach tych wdrożono zasady GHP, GMP oraz zasady systemu HACCP.

Wytwornie wyrobów cukierniczych

W rejestrze zakładów znajdowały się 2 obiekty, z czego jeden w ciągu roku został zlikwidowany. Funkcjonujący zakład został skontrolowany, ponadto wdrożono w nim zasady GHP, GMP i zasady systemu HACCP.

Wytwornie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego

W rejestrze zakładów znajdował się 1 obiekt, w którym przeprowadzono 6 kontroli sanitarnych, w tym 3 interwencyjne. Kontrole interwencyjne dotyczyły działań podejmowanych w związku z powiadomieniami innych Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych w sprawie niewłaściwego oznakowania środków spożywczych produkowanych w wytwórniach spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego.

Inne wytwornie żywności

W rejestrze zakładów znajdowało się 10 obiektów, w 2016r. skontrolowano 6 zakładów, w których przeprowadzono 11 kontroli sanitarnych, w tym 2 kontrole interwencyjne. W 10 zakładach wdrożono zasady GHP, GMP, a w 6 zakładach wdrożono zasady systemu HACCP. W 2016 r. pobrano 11 próbek do badań laboratoryjnych.

IV.3.3.2. Obiekty obrotu żywnością

W grupie obiektów obrotu żywnością nałożono łącznie 84 mandaty karne na kwotę 19950 zł (za zły bieżący stan sanitarny; nieprzestrzeganie GHP i GMP) oraz wydano 2 decyzje administracyjne (1 decyzję nakazującą poprawę stanu sanitarnego i 1 decyzję nakazującą zwrot towaru niespełniającego wymagań do dostawcy).

Ocena poszczególnych obiektów z tej grupy:

Sklepy spożywcze, w tym supermarkety, hipermarkety.

Liczba obiektów w rejestrze zakładów w roku 2016 - 744 sklepów (w tym 3 hipermarkety). Liczba obiektów skontrolowanych - 418 sklepów, w tym 2 hipermarkety. Łącznie przeprowadzono 577 kontroli (25 kontroli w hipermarketach), w tym 117 kontroli interwencyjnych (9 kontroli w hipermarketach).

Kontrole interwencyjne dotyczyły powiadomień alarmowych RASFF oraz interwencji klientów m. in. na niewłaściwą jakość zakupionej żywności, na nieprzestrzeganie higieny sprzedaży, na niewłaściwe warunki przechowywania żywności, na brak bieżącej czystości w pomieszczeniach, na nieprzestrzeganie higieny przez personel.

Zasady GHP, GMP wdrożono w 744 sklepach, w tym w 3 hipermarketach, natomiast zasady systemu HACCP w 690 obiektach, w tym w 3 hipermarketach.

W sklepach nałożono 59 mandatów karnych na kwotę 13 750 złotych, w tym 5 mandatów na kwotę 1 100 zł w hipermarketach. Najczęściej powtarzające się wykroczenia to:

- brudne pomieszczenia (podłogi, ściany),
- sprzęt (regały, deski krajalnicze),
- urządzenia chłodnicze,
- podajniki na środki do higienicznego mycia rąk,
- artykuły spożywcze nieopakowane niezabezpieczone od strony klienta,
- brak segregacji żywności w urządzeniach chłodniczych,
- wprowadzanie do obrotu artykułów spożywczych po terminie przydatności do spożycia lub dacie minimalnej trwałości,
- stwierdzenie obecności szkodników,
- przechowywanie artykułów spożywczych niezgodnie z zaleceniami producentów,
- brak dokumentacji GHP, GMP lub jej niedostosowanie do prowadzonej działalności,
- brak prowadzonych na bieżąco zapisów pomiarów temperatur urządzeń chłodniczych,
- brak orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych.

W 2016 r. w tej grupie obiektów pobranych zostało 425 próbek do badań laboratoryjnych, w tym 104 w hipermarketach, z których zdyskwalifikowano 21 próbek, w tym 2 pobrane w hipermarketach.

Kioski

W rejestrze zakładów znajdowało się 372 kioski, w tym kioski na targowiskach sprzedające mięso – 40 oraz kioski na targowiskach sprzedające inne środki spożywcze - 230. W roku 2016 skontrolowano 101 kiosków, w których przeprowadzono 129 kontroli, w tym 23 interwencyjne. Kontrole interwencyjne dotyczyły powiadomień alarmowych RASFF oraz interwencji klientów.

Zasady GHP, GMP zostały wdrożone w 372 kioskach, a zasady systemu HACCP w 342 obiektach.

Wydano 1 decyzję administracyjną. W tej grupie obiektów nałożono 21 mandatów karnych na kwotę 5200 złotych, za takie wykroczenia jak:

- brudne pomieszczenia (podłogi, ściany),
- niewłaściwe przechowywanie żywności,
- brak zapisów pomiarów temperatur urządzeń chłodniczych,
- wprowadzanie do obrotu artykułów spożywczych po terminie przydatności do spożycia lub dacie minimalnej trwałości.

Do badań laboratoryjnych pobrano 32 próbki z których 2 zostały zdyskwalifikowane.

Kioski na targowiskach sprzedające mięso.

W roku 2016 w rejestrze zakładów znajdowało się 40 kiosków, skontrolowano 21 obiektów, w których przeprowadzono 31 kontroli, w tym 6 interwencyjnych. Zasady GHP, GMP wdrożono w 40 kioskach, w tym 31 zakładów posiada wdrożony system HACCP.

W jednym obiekcie stwierdzono nieprawidłowy stan sanitarny, w związku z tym w celu jego poprawy wydano decyzję administracyjną.

W tej grupie obiektów nałożono 3 mandaty karne na kwotę 800 złotych za takie nieprawidłowości jak:

- niezachowanie prawidłowego stanu higieniczno-sanitarnego,
- za brak prowadzonych na bieżąco zapisów pomiarów temperatur,
- za brak dokumentacji dostosowanej do profilu działalności,
- za wprowadzanie do obrotu artykułów spożywczych po terminie przydatności do spożycia.

W tej grupie obiektów do badań laboratoryjnych pobrano 14 próbek, z czego zdyskwalifikowano 2 próbki.

Kioski na targowiskach sprzedające inne środki spożywcze

W rejestrze zakładów znajdowało się 230 kiosków. Skontrolowano 54 kioski, w których przeprowadzono 68 kontroli, w tym 10 interwencyjnych. Kontrole interwencyjne dotyczyły powiadomień alarmowych systemu RASFF oraz interwencji klientów.

Zasady GHP, GMP wdrożono w 230 kioskach, w tym 211 zakładów posiadało wdrożony system HACCP.

W tej grupie obiektów nałożono 12 mandatów karnych na kwotę 2 900 złotych. Najczęściej powtarzające się nieprawidłowości to:

- wprowadzanie do obrotu artykułów spożywczych po terminie przydatności do spożycia lub dacie minimalnej trwałości,
- brudne i zniszczone urządzenia i sprzęt,
- brak orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych,
- brak zapisów w rejestrach GHP/GMP.

W 2016 r. w tej grupie obiektów pobrano 18 próbek do badań laboratoryjnych.

Magazyny hurtowe

W rejestrze zakładów znajdowało się 79 obiektów, w tym 4 hurtownie suplementów diety. W 2016 roku zatwierdzono i zarejestrowano 9 obiektów. Skontrolowano 47 hurtowni, w tym 1 hurtownię suplementów diety. Przeprowadzono 106 kontroli, w tym 1 kontrolę w hurtowni suplementów diety. Przeprowadzono 17 kontroli interwencyjnych, które dotyczyły głównie działań podejmowanych w związku z powiadomieniami w systemie RASFF oraz innych.

Zasady GHP, GMP oraz system HACCP wdrożono w 79 obiektach (w tym w 4 hurtowniach suplementów diety).

Wydano 1 decyzję administracyjną nakazującą zwrot towaru do dostawcy. Skierowano 1 wniosek o nałożenie kary pieniężnej przez Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego. Nałożono 2 mandaty karne na kwotę 700 złotych za: brudne i zniszczone urządzenia chłodnicze, brak przeprowadzania dezynfekcji podstawek cenowych wbijanych w produkty.

W 2016 r. w tej grupie obiektów pobrano 57 próbek do badań laboratoryjnych, w tym 6 zostało zdyskwalifikowanych.

Obiekty ruchome i tymczasowe

W 2016 r. w rejestrze znajdowało się 131 zakładów ruchomych i tymczasowych. Skontrolowano 46 obiektów, w których przeprowadzono 55 kontroli sanitarnych, w tym 3 interwencyjne.

Zasady GHP, GMP, oraz systemu HACCP wdrożono w 131 obiektach.

Nałożono 1 mandat karny na kwotę 200 złotych za: niewłaściwe warunki przechowywania żywności.

Środki transportu

W rejestrze zakładów znajdowało się 55 środków transportu. W roku 2016 zostało skontrolowanych 16, w których przeprowadzono 17 kontroli.

Zasady GHP, GMP oraz systemu HACCP wdrożono w 55 zakładach.

Inne obiekty obrotu żywnością

W rejestrze zakładów znajdowało się 253 obiekty, skontrolowanych zostały 30 obiekty, w których przeprowadzono 43 kontrole, w tym 18 interwencyjnych. Kontrole interwencyjne przeprowadzono w związku z powiadomieniami alarmowymi RASFF oraz interwencjami klientów. Zasady GHP, GMP oraz systemu HACCP wdrożono w 253 obiektach.

Nałożono 1 mandat karny na kwotę 100 złotych za brak złożonego powiadomienia do GIS dot. suplementu diety.

W 2016 r. w tej grupie obiektów pobranych zostało 13 próbek do badań laboratoryjnych, w tym 4 zostały zdyskwalifikowane.

IV.3.3.3. Obiekty żywienia zbiorowego

Zakłady żywienia zbiorowego otwarte

W rejestrze zakładów znajdowało się 559 obiektów. Skontrolowano w 2016r. 340 obiektów, w których przeprowadzono 408 kontroli w tym 36 interwencyjnych. Kontrole interwencyjne w większości dotyczyły skarg konsumentów oraz działań podjętych w ramach powiadomień systemu RASFF.

Zasady GHP, GMP oraz systemu HACCP wdrożono w 559 zakładach.

Wydano 3 decyzje administracyjne, w tym 1 decyzję dotyczącą unieruchomienia zakładu (restauracji) oraz 1 decyzję uchylającą decyzję o zamknięciu w/w lokalu. Ponadto wystosowano 1 zawiadomienie do Prokuratury w związku z zatruciem pokarmowym. Zatruciu ulegli uczestnicy dwóch imprez zamkniętych, odbywających się w restauracji, w tym samym czasie.

Ponadto wydano decyzję uchylającą decyzję o odmowie w związku z odwołaniem klienta. Wystawiono 2 wnioski o ukaranie (o nałożenie kar pieniężnych do PPWIS).

W 2016 r. w nałożono za nieprzestrzeganie przepisów sanitarnych 73 mandaty karne na kwotę 23 650 złotych. Najczęściej powtarzającymi się nieprawidłowościami były:

- brudne powierzchnie,
- brudny sprzęt kuchenny,
- brudne urządzenia chłodnicze,
- nieprawidłowe magazynowanie żywności,
- brak segregacji produktów,
- wprowadzanie do produkcji żywności niewłaściwej jakości surowców i składników (w tym przeterminowanych),
- niewłaściwie przechowywany sprzęt do obróbki żywności, nieoznakowane półprodukty i produkty gotowe,
- gotowe potrawy niezabezpieczone przed zanieczyszczeniem,
- niewłaściwe przechowywanie sprzętu myjącego.

W 2016 r. w tej grupie obiektów pobrane zostały 34 próbki do badań laboratoryjnych, w tym 11 zdyskwalifikowano.

Zakłady małej gastronomii

W rejestrze zakładów znajdowało się 206 obiektów małej gastronomii (smażalnie, zakłady produkujące żywność typu fast food, pijalnie piwa, pijalnie soków). Skontrolowano 95 zakładów, w których przeprowadzono 127 kontroli, w tym 6 kontroli interwencyjnych. Zasady GHP, GMP oraz systemu HACCP wdrożono w 206 zakładach.

W 2016 r. nałożono za nieprzestrzeganie przepisów sanitarnych 21 mandatów karnych na kwotę 7 050 zł.

Najczęściej powtarzające się wykroczenia to:

- brudne urządzenia chłodnicze,
- niewłaściwe przechowywanie czystych naczyń stołowych oraz urządzeń produkcyjnych, nieprawidłowa

- ochrona zakładu przed szkodnikami,
- brak segregacji w urządzeniach chłodniczych,
- produkty suche i przyprawy wysypywane z oryginalnych opakowań do plastikowych pojemników nie posiadały oznakowania: brak identyfikowalności,
- brak informacji o ewentualnym występowaniu składników alergennych w przygotowywanych potrawach,
- produkty przechowywane niezgodnie z zaleceniami producentów,
- brak na bieżąco prowadzonych zapisów,
- niewłaściwa jakość tłuszczów smaźalnych,
- dokumentacja oparta na zasadach HACCP niedostosowana do profilu działalności zakładu.

Wagony gastronomiczne (restauracyjne i barowe)

W rejestrze zakładów znajdowało się 20 wagonów barów WARS. W 2016 roku nie przeprowadzono kontroli wagonów gastronomicznych WARS.

Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte

W roku 2016, w rejestrze zakładów znajdowało się 243 obiekty. Skontrolowano 137 obiektów, w których przeprowadzono 187 kontroli, w tym 2 interwencyjne.

Zasady GHP, GMP wdrożono w 243 zakładach, a system HACCP w 242 zakładach.

Za nieprzestrzeganie przepisów sanitarnych w poszczególnych obiektach nałożono ogółem 7 mandatów karnych na kwotę 2 000 złotych. Nieprawidłowości stwierdzone w trakcie kontroli sanitarnych:

- brudne powierzchnie,
- brudny sprzęt kuchenny,
- brudne urządzenia chłodnicze,
- nieprawidłowo magazynowana żywność,
- brak segregacji produktów,
- nieprawidłowy stan techniczny,
- brak czystości bieżącej,
- braku zapisów HACCP,
- brak segregacji w urządzeniach chłodniczych,
- produkty suche i przyprawy niewłaściwej jakości,
- wprowadzane do produkcji żywności surowce i składniki przeterminowane, niewłaściwej jakości.

W 2016 r. w tej grupie obiektów pobranych zostało 10 próbek do badań laboratoryjnych.

Stołówki pracownicze

W rejestrze zakładów znajdowała się 1 stołówka. Stołówka działa zgodnie z zasadami GHP, GMP oraz zgodnie z systemem HACCP.

Bufety przy zakładach pracy

W rejestrze zakładów znajdowały się 32 obiekty. W roku 2016 skontrolowano 17 bufetów, w których przeprowadzono 19 kontroli sanitarnych. Zasady GHP, GMP oraz systemu HACCP wdrożono w 32 bufetach.

Nałożono 1 mandat karny na kwotę 300 zł.

Stołówki w domach czasowych

W rejestrze zakładów znajdował się 1 obiekt, który w 2016r. obiektu nie był kontrolowany.

Bloki żywienia w szpitalach

W rejestrze zakładów znajdowało się 5 bloków żywienia w szpitalach, skontrolowano natomiast 4 zakłady, w których zostały wdrożone zasady GHP, GMP oraz systemu HACCP.

W 2016 r. w tej grupie obiektów nie pobierano próbek do badań laboratoryjnych.

Żywnienie w systemie cateringowym

Na terenie działalności PPIS w Gdyni w 5 blokach żywienia, w szpitalach prowadzone jest żywnienie w systemie cateringowym, z których 4 zostały skontrolowane. Zostały w nich wdrożone zasady GHP, GMP oraz systemu HACCP.

Kuchnie niemowlęce

W rejestrze zakładów znajdował się 1 obiekt, który został w 2016r. skontrolowany. Obiekt funkcjonuje zgodnie z zasadami GHP, GMP oraz posiada wdrożony system HACCP.

Bloki żywienia w domach opieki społecznej

W rejestrze zakładów znajdowało się 11 obiektów. W roku 2016 skontrolowano 8 zakładów. Zasady GHP, GMP wdrożono w 11 zakładach, a system HACCP w 10 obiektach.

Nałożono 1 mandat karny na kwotę 500 zł.

W 2016 r. w tej grupie obiektów pobrano 1 próbek do badań laboratoryjnych.

Żywnienie w systemie cateringowym

Żywnienie w systemie cateringowym odbywało się w 7 zakładach. W 2016r. skontrolowano 4 zakłady. Zasady GHP, GMP wdrożono w 6 zakładach, a system HACCP w 5 zakładach.

Stolówki w żłobkach i domach małego dziecka

W rejestrze znajdowało się 20 obiektów. Skontrolowano w 2016r. 5 obiektów, w których przeprowadzono 9 kontroli, w tym 1 interwencyjną. W 20 stolówkach wprowadzono zasady GHP, GMP oraz system HACCP.

Za nieprawidłowości w zakresie stanu higieniczno-sanitarnym nałożono 2 mandaty karne w wysokości 700 zł.

Stolówki szkolne

W rejestrze zakładów znajdowało się 38 obiektów. Skontrolowano 27 obiektów, w których przeprowadzono 37 kontroli. Zasady GHP, GMP oraz system HACCP został wdrożony w 38 obiektach.

Nałożono 1 mandat karny na kwotę 200zł.

W 2016 r. w tej grupie obiektów pobrano 6 próbek do badań laboratoryjnych.

Stolówki szkolne, w tym żywnienie w systemie cateringowym:

W rejestrze zakładów znajdowało się 5 stolówek, w których odbywało się żywnienie w systemie cateringowym. W roku 2016 PPIS w Gdyni nie kontrolował tych obiektów. Zasady GHP, GMP oraz system HACCP są wdrożone w 5 obiektach.

Stolówki w bursach i internatach

W rejestrze zakładów znajdowały się 2 obiekty. W 2016r. został skontrolowany 1 obiekt, w którym przeprowadzono 2 kontrole. Stolówki działają zgodnie z zasadami GHP, GMP oraz systemu HACCP.

Stolówki na koloniach, półkoloniach, obozach, zimowiskach

W rejestrze zakładów znajdowało się 18 obiektów. Skontrolowano 18 stolówek, w których przeprowadzono 28 kontroli. Zasady GHP/GMP oraz system HACCP wdrożono w 18 zakładach.

Stolówki w przedszkolach

W rejestrze zakładów znajdowały się 103 stolówki w przedszkolach. W 2016r. skontrolowano 47 zakładów, w których przeprowadzono 67 kontroli. Zasady GHP, GMP oraz system HACCP wdrożono w 103 zakładach.

Nałożono 1 mandat karny na kwotę 200 złotych.

W 2016 r. w tej grupie obiektów pobrane zostały 3 próbki do badań laboratoryjnych.

Żywnienie w systemie cateringowym w przedszkolach

W ciągu roku w systemie cateringowym żywnienie odbywało się w 61 przedszkolach. Do rejestru zakładów wpisano 7 obiektów. Skontrolowano 9 obiektów, w których przeprowadzono 10 kontroli. Obiekty posiadają wdrożone zasady GHP, GMP oraz system HACCP.

Stołówki studenckie

W rejestrze zakładów znajdowały się 2 obiekty, w których przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną. Obiekty posiadają wdrożone zasady GHP, GMP oraz system HACCP.

Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych

W rejestrze zakładów znajdował się 1 obiekt, w którym przeprowadzono 2 kontrole. Obiekt ten posiada wdrożone zasady GHP, GMP oraz system HACCP.

Zakłady usług cateringowych

W rejestrze zakładów znajdowało się 8 obiektów, natomiast skontrolowano 7 obiektów. Zasady GHP, GMP i system HACCP wdrożono w 8 zakładach.

Nałożono 1 mandat karny na kwotę 100 zł.

Obiekty nieewidencjonowane

W kontrolowanych obiektach, podczas letnich imprez masowych nałożono 2 mandaty karne na kwotę 800zł, za nieprawidłowy bieżący stan sanitarny oraz za nieprzestrzeganie GHP i GMP.

IV.3.3.4. Ocena sposobu żywienia w zakładach zamkniętych żywienia zbiorowego.

W 2016 r. oceniono sposób żywienia w 29 zakładach zamkniętych żywienia zbiorowego tj.:

- w 5 stołówkach przedszkolnych;
- w 12 stołówkach szkolnych;
- w 3 szpitalach, w których żywienie odbywa się w systemie cateringowym;
- w 9 placówkach kolonijnych.

Ocenie jakościowej teoretycznej poddano 29 jadłospisów, w tym 14 jadłospisów tygodniowych i 15 jadłospisów dekadowych.

Nieprawidłowości nie stwierdzono:

- w 1 szpitalu
- w 5 stołówkach przedszkolnych
- w 10 stołówkach szkolnych
- w 8 placówkach kolonijnych.

Natomiast w 2 stołówkach szkolnych stwierdzono:

- brak dostatecznej ilości warzyw i owoców w jadłospisie dekadowym i tygodniowym w 2 stołówkach;
- w 1 jadłospisie tygodniowym powtórzeniu uległa potrawa smażona.

Podczas oceny jadłospisów dekadowych w 2 szpitalach stwierdzono nieprawidłowości:

- brak odpowiedniej ilości produktów mlecznych ukwaszonych;
- w jadłospisie podano salceson, który z uwagi na wysoką zawartość tłuszczu i niską wartość odżywczą nie powinien występować w diecie pacjentów szpitala;
- brak odpowiedniej ilości warzyw lub owoców podawanych do posiłków;
- brak urozmaicenia napojów podawanych do śniadań i kolacji;
- zbyt częste podawanie ziemniaków;
- brak kasz podawanych na obiad.

W okresie letnim dokonano oceny 9 jadłospisów. W 1 placówce kolonijnej stwierdzono nieprawidłowości: częste podawanie ziemniaków oraz brak kasz.

Oprócz w/w ocen w roku 2016 pobrano posiłki obiadowe w 3 stołówkach szkolnych tj.: w zespole szkół oraz w dwóch szkołach podstawowych; pobrano w każdej placówce po 2 posiłki obiadowe.

Oceniając posiłek obiadowy w stołówce zespołu szkół stwierdzono, że jest zbyt kaloryczny, nieprawidłowo zbilansowany pod względem wartości odżywczej (zawiera zbyt dużo białka – nadmiar 10,6 g. udział energii z białka dla posiłku obiadowego jest niższy niż 10% - 15% i wynosi 9,65 % \pm 1,05%;) oraz zawiera zbyt dużo soli śr. 5,9 g.

W pozostałych stołówkach szkolnych nie stwierdzono nieprawidłowości.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gdyni wystąpił z pismem do dyrektorów szkół i szpitali, w którym to zobowiązuje ich do podjęcia działań w celu poprawy sposobu żywienia i poprawy jadłospisów.

Ocenę jadłospisów w placówkach oświatowych przeprowadzono na podstawie obowiązującego Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach oraz norm żywienia i piramidy żywieniowej.

Przy analizie jadłospisów w szpitalu uwzględniono obowiązujące normy żywienia, nową wersję piramidy żywienia z 2016 r. opublikowaną przez Instytut Żywienia i Żywności oraz publikację pod redakcją prof. dr. hab. n. med. Mirosława Jarosza „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach”.

W roku 2016 r. zostały zlikwidowane 2 sklepiki szkolne, przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną sklepiku w szkole w celu zatwierdzenia zakładu.

IV.3.4. Ocena nadzoru nad stosowaniem przez podmioty przepisów rozporządzenia 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20.12.2006 roku w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności ogólnego spożycia

W roku 2016 dokonano oceny 14 produktów żywnościowych, przeprowadzonych głównie w sklepach spożywczych oraz w hipermarketach pod względem przestrzegania przepisów rozporządzenia (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20.12.2016 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności. Oceniane produkty to m. in. ciastka, proso, wafle ryżowe, nabiał typu: jogurty, majonez oraz słodycze. Większość ocenianych produktów wyprodukowana była przez polskich producentów. W jednym przypadku produkt był wyprodukowany w Niemczech, a dystrybutorem tego produktu na rynek polski była firma Storck Sp. z o. o. z Warszawy. Wszystkie oceniane produkty zaopatrzone były w czytelne etykiety, na etykietach umieszczony był wykaz składników z informacją o wartości odżywczej podanej w 100 g produktu oraz wartości energetycznej, zawartości tłuszczu (w tym kwasów tłuszczowych nasyconych), węglowodanów (w tym cukrów), białka, błonnika, soli oraz witamin.

Wszystkie oceniane produkty zawierały oświadczenia m.in. „niska zawartości cukrów”, „wysoka zawartość białka”, „wzbogacane witaminami”, „wysoka zawartość błonnika”, „źródło magnezu”, „produkt bez dodatku cukru”, „źródło błonnika”, „niska zawartość cukrów”, „wysoka zawartość błonnika”, „wysoka zawartość wapnia”, „o obniżonej zawartości tłuszczu”, „0% tłuszczu”.

Wszystkie ocenione produkty posiadały prawidłowe oświadczenia żywieniowe i zdrowotne zgodne z przepisami rozporządzenia (WE) Nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z 20 grudnia 2006 r. oraz z rozporządzeniem 1169/2011 z 25 października 2011 r w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

IV.3.5. Ocena nadzoru nad bezpieczeństwem suplementów diety, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia i żywnością wzbogacaną

Tabela nr 16

Liczba podmiotów nadzorowanych zajmujących się suplementami diety/środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia (2016 r.)						
Producent / importer	Sprzedaż hurtowa	Sprzedaż detaliczna (w tym przez internet)	Sprzedaż internetowa	apteki	Inne (super i hipermarkety, kluby sportowe, sekshopy)	ogółem
1/4	4	7	10	66	50	142

Producent

Pod nadzorem PPIS w Gdyni znajdował się 1 producent. W 2016 roku przeprowadzono 6 kontroli, w tym:

- 1 kompleksową,
- 1 tematyczną,
- 1 sprawdzającą,
- 3 interwencyjne.

Kontrole interwencyjne dotyczyły między innymi znakowania oraz wprowadzenia do obrotu produktu pn.: „Cissus”, który zawierał składnik niedozwolony Cissus. Produkt został wprowadzony na rynek polski w wyniku błędu pracownika, przedsiębiorca natychmiast podjął działania mające na celu wycofanie z obrotu. Przedmiotowy produkt był produkowany na rynek rosyjski i ukraiński.

Importerzy:

W 2016 roku przeprowadzono 4 kontrole, w tym:

- 1 w związku z powiadomieniem Głównego Inspektora Sanitarnego,
- 3 to odprawy graniczne.

Hurtownie:

W 2016 roku w przeprowadzono 2 kontrole hurtowni, w tym:

- 1 tematyczną,
- 1 interwencyjną dot. Stevia cukrowa liście cięte, stevia 50g – nie stwierdzono w sprzedaży.

Sklepy:

W 2016 roku przeprowadzono 37 kontroli sanitarnych sklepów, w tym:

- 27 tematycznych,
- 2 interwencyjne,
- 8 w związku z pismami PPWIS i GIS dot. monitorowania pod kątem czy produkty zawarte w pismach znajdują się w obrocie lub pod kątem zawartości substancji niedozwolonych.

Kontrole tematyczne dotyczyły ocen znakowania. W przypadkach, w których stwierdzono niezgodności w oznakowaniach sprawy przekazano do rozpatrzenia właściwym miejscowo Państwowym Powiatowym Inspektorom Sanitarnym.

Kontrole interwencyjne dotyczyły między innymi wprowadzania do obrotu produktów o podwyższonej zawartości witamin i składników mineralnych. Produktów nie stwierdzono w sprzedaży, w związku z tym sprawy zostały przekazane do Inspektorów Sanitarnych nadzorujących dostawców.

Apteki:

W 2016 roku przeprowadzono 3 kontrole tematyczne. Stwierdzono niezgodności w znakowaniu w 4 produktach. Trzy sprawy zostały przekazane do właściwych miejscowo Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych, natomiast w 1 sprawie postępowanie wyjaśniające jest w toku.

Inne:

W związku z pismem PPWIS w sprawie nielegalnego wprowadzenia suplementów diety podjęto czynności kontrolne. Suplementy diety nabyte na własny użytek wystawione do sprzedaży, zostały bezzwłocznie usunięte z oferty.

Przedsiębiorcę za wprowadzenie po raz pierwszy do obrotu środka bez powiadomienia Głównego Inspektora Sanitarnego, o czym mowa w art. 29 ust. 1, ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia ukarano mandatem karnym w wysokości 100zł.

Monitorowanie stron internetowych:

W 2016 roku skontrolowano na stronach internetowych 49 produktów pod kątem zawartości substancji niedozwolonych, w 44 produktach stwierdzono substancje niedozwolone m.in. siarczan agmatyny, azotan kreatyny, dendrobium nobile. Informacje o przedsiębiorcach wprowadzających kwestionowane produkty za pośrednictwem stron internetowych przekazano do właściwych miejscowo Państwowych Powiatowych

Inspektorów Sanitarnych.

IV.3. 6. Jakość zdrowotna środków spożywczych.

a) W 2016 r. do badań laboratoryjnych pobrano **641** próbek żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków.

W ramach urzędowej kontroli pobrano **417** próbek (w tym próbki pobrane w ognisku choroby przenoszonej drogą pokarmową: 28), w ramach kontroli urzędowej i monitoringu (U+M) pobrano **195** próbek, a w ramach monitoringu **29** próbek żywności.

Liczba próbek zbadanych w kierunku:

- zanieczyszczeń mikrobiologicznych - **403** (254 U, 9M, 140 U+M),
- metali szkodliwych dla zdrowia – **34** (26U, 2M, 6 U+M),
- pozostałości pestycydów – **20** (20 U),
- mikotoksyn – **20** (18U, 2 U+M),
- zanieczyszczeń azotanami - **3** (2U, 1M),
- substancji dodatkowych dozwolonych – **31** (29U, 2U+M),
- obecności organizmów GMO – **4** (4U+M),
- znakowania – **376** (260U, 13M, 103 U+M),
- cech organoleptycznych – **521** (314U, 17M, 190 U+M),
- zanieczyszczeń biologicznych – **16** (14U, 2 U+M),
- innych parametrów – **126** (64U, 17M, 45 U+M).

b) Spośród wszystkich pobranych próbek **44** zostały zdyskwalifikowane:

- 10 próbek żywności pobranych w ognisku choroby przenoszonej drogą pokarmową - zatrucia pokarmowe (wykryto *Salmonella* Enteritidis),
- 4 próbki mięsa drobiowego zbadane przez PIWet-Puławy - stwierdzono obecność *E. coli* potencjalnie wytwarzających betalaktamazy z grupy ESBL, AmpC i karbapenemazy,
- 1 próbka pobrana do badania w kierunku mikotoksyn w ramach kontroli granicznej (ryż basmati), zdyskwalifikowana ze względu na obecność zanieczyszczeń biologicznych,
- 5 próbek kardamonu czarnego pobranego do badań mikrobiologicznych w ramach kontroli granicznej - nieprawidłowe cechy organoleptyczne,
- 3 próbki soli kuchennej – stwierdzono przekroczenie zawartości jodków w przeliczeniu na jodan potasu,
- 2 próbki tłuszczów roślinnych (frytury) - przekroczenie zawartości związków polarnych,
- 19 próbek żywności zdyskwalifikowanych ze względu na nieprawidłowości w znakowaniu (10 próbek suplementów diety, 4 próbki środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, 1 próbka żywności z grupy koncentratów spożywczych, 1 próbka tłuszczu roślinnego (margaryna), 2 próbki marmolady owocowej oraz 1 próbka chleba).

c) Liczba próbek zdyskwalifikowanych w przypadku suplementów diety - 10

- 3 próbki pobrane do badania w kierunku analityki i znakowania,
- 2 próbki pobrane do badania w kierunku oceny znakowania,
- 1 próbka pobrana do badania w kierunku WWA,
- 1 próbka pobrana do badania w kierunku substancji dodatkowych dozwolonych.

Liczba próbek zdyskwalifikowanych w przypadku środków spożywczych specjalnego przeznaczenia – 4:

- 1 próbka pobrana do badania w kierunku zawartości metali szkodliwych dla zdrowia,
- 1 próbka pobrana do badania w kierunku substancji dodatkowych dozwolonych,
- 1 próbka pobrana do badania w kierunku oceny znakowania,
- 1 próbka pobrana do badania w kierunku zawartości glutenu oraz znakowania i pozostałych parametrów.

W/w próbki zostały zdyskwalifikowane ze względu na nieprawidłowości w oznakowaniu. Najczęstsze nieprawidłowości dotyczyły naruszeń przepisów prawnych:

- naruszenie art. 10 ust. 1 oraz 2a Rozporządzenia (WE) Nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20.12.2006r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności (Dz.U. L 404/9 z 30.12.2006r., z późn. zm.)
 - Rozporządzenia Komisji (UE) nr 432/2012 z dnia 16 maja 2012 r. ustanawiające wykaz dopuszczonych oświadczeń zdrowotnych dotyczących żywności, innych niż oświadczenia odnoszące się do zmniejszenia ryzyka choroby oraz rozwoju i zdrowia dzieci (Dz.U. L 136/1 z 25.5.2012r. z późn. zm.),
 - naruszenie art. 7 ust. 3 , art. 30 ust.1 oraz art. 18 ust. 1 oraz załącznika VII część C Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz.U. L 304/18 z 22.11.2011r. z późn. zm.),
 - Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354/16 z 31.12.2008 z późn. zm.).
 - Rozporządzenia Komisji (WE) Nr 953/2009 z dnia 13 października 2009 r. w sprawie substancji, które mogą być dodawane w szczególnych celach odżywczych do środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (Dz.U. L 269/9 z 14.10.2009r., z późn. zm.).
 - Załącznika II część B p.3 (E466) Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354/16 z 31.12.2008 z późn. zm.)
- d) W 2016 roku zbadano 15 próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością -
- 3 próbki zbadane w kierunku migracji globalnej,
 - 2 próbki zbadane w kierunku migracji specyficznej formaldehydu,
 - 7 próbek zbadanych w kierunku migracji ołowiu i kadmu,
 - 2 próbki zbadane w kierunku migracji PAAAs,
 - 1 próbka zbadana pod względem cech organoleptycznych.

Nie było zdyskwalifikowanych próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

IV.3.7. Nadzór nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością w zakładach produkcji opakowań oraz w zakładach branży spożywczej stosujących opakowania (listy pytań kontrolnych).

W roku 2016 skontrolowano 3 hurtownie i 2 sklepy z materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością. W związku z poborem próbek, nie stosowano listy pytań kontrolnych.

IV.3.8. RASFF – System Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach - podejmowane działania.

W roku 2016 PPIS w Gdyni otrzymał 62 powiadomienia RASFF (informacyjnych i alarmowych). 56 powiadomień RASFF dotyczyło środków spożywczych (w tym 29 suplementów diety), a 6 powiadomień materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Ilość powiadomień informacyjnych wynosiła 33, a alarmowych 29. Przeprowadzono 68 kontroli sanitarnych w związku z powiadomieniami RASFF. Na wszystkie powiadomienia reagowano bezzwłocznie i przesyłano terminowo odpowiedzi zwrotne na temat podjętych działań do Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gdyni wystawił w 2016 r. jedno powiadomienie informacyjne, dotyczące soli warzonej jodowanej o masie 1 kg. Upoważniony pracownik Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Gdyni pobrał powyższy produkt do badań laboratoryjnych w ramach kontroli urzędowej. W wyniku przeprowadzonych badań w Laboratorium Badania Żywności i Żywienia Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Gdańsku, stwierdzono zawartość jodków w

przeliczeniu na jodan potasu w ilości $65,0 \pm 7,8$ mg KJO3/kg. W związku z tym pobrano w tym samym sklepie kolejną próbkę. Badania wykazały zawartość jodków w przeliczeniu na jodan potasu w ilości $70,2 \pm 8,4$ mg KJO3/kg oraz $73,3 \pm 8,8$ mg KJO3/kg. Wartości te przekraczały dopuszczalny poziom zawartości jodanu potasu w soli przeznaczonej do spożycia przez ludzi (39 ± 13 mg/kg) określonej w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010 r. w sprawie substancji wzbogacających dodawanych do żywności (Dz. U. Nr 174, poz. 1184).

IV.3.9. Kontrola graniczna żywności i materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Liczba kontroli		Liczba wydanych świadectw		Liczba partii		Rodzaj		Liczba decyzji zakazujących wprowadzenia do obrotu	
żywność	materiały i wyroby	żywność	materiały i wyroby	żywność	materiały i wyroby	żywność	materiały i wyroby	żywność	materiały i wyroby
26	42	32	42	44	88	herbata, orzechy, wino, suplementy diety itp.	młynki, sztućce, przybory kuchenne, urządzenia a kuchenne itp.	1	-

Liczba wydanych świadectw spełnienia wymagań zdrowotnych:

w 2016r. wykonano łącznie 68 kontroli sanitarnych, w tym oceniono 44 partie żywności oraz 88 partii materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, sporządzono 50 protokołów kontroli sanitarnej.

Łącznie wydano 74 świadectwa, w tym 72 świadectwa spełnienia wymagań i dopuszczających do obrotu oraz 2 świadectwa nie spełnienia wymagań:

żywność 32 świadectwa, a oceniono 44 partie:

- chlorofil płyn – 4 świadectwa, 4 partie;
- ekstrakt z żurawiny – 2 świadectwa, 2 partie;
- rodzynki suszone - 1 świadectwo, 1 partia;
- herbata czarna – 2 świadectwa, 3 partie;
- orzechy Pecan pieczone - 2 świadectwa, 2 partie;
- sok z mango – 1 świadectwo, 1 partia;
- ekstrakt z garcinii cambogia – 1 świadectwo, 1 partia;
- morwa biała suszone owoce - 1 świadectwo, 1 partia;
- wino białe i czerwone – 4 świadectwa, 10 partii;
- suchy ekstrakt liści do produkcji suplementów diety – 1 świadectwo, 6 partii;
- ekstrakt z ziaren zielonej kawy - 1 świadectwo, 1 partia;
- mąka ryżowa - 1 świadectwo, 1 partia;
- tamaryndowiec - 1 świadectwo, 1 partia;
- nasiona gorzycy - 1 świadectwo, 1 partia;
- kurkuma - 1 świadectwo, 1 partia;
- kardamon zielony - 1 świadectwo, 1 partia;
- Natural flavour BC 76 - 1 świadectwo, 1 partia;

suplementy diety:

- witamina A+E kapsulki - 1 świadectwo, 1 partia;
- kapsułki miękkie z wit. D - 1 świadectwo, 1 partia;
- Glukomannan kapsulki - 1 świadectwo, 1 partia;

żywność z przeznaczeniem do innych krajów (Tranzyt):

- Vietnam Instant Spray Dried Coffee Powder - 1 świadectwo, 1 partia – Rosja.

nie spełniających wymagań:

- kardamon czarny - 1 świadectwo, 1 partia;
- ryż Basmatii - 1 świadectwo, 1 partia;

materiały i wyroby 42 świadectwa, a oceniono 88 partii:

- młynek do kawy – 2 świadectwa, 10 partii;
- blender - 2 świadectwa, 2 partie;
- wyciskarka do soków + części zamienne – 7 świadectw, 12 partii;
- prasa domowa do tłoczenia oleju – 2 świadectwa, 5 partii;
- młynek do przypraw – 2 świadectwa, 5 partii;
- urządzenia kuchenne – 2 świadectwa, 6 partii;
- mikser ręczny elektryczny – 1 świadectwo, 1 partia;
- naczynia kuchenne – 1 świadectwo, 6 partii;
- osłonki Sun-Color Cas – 3 świadectwa; 3 partie;
- bawełniany koszyk do pieczywa – 1 świadectwo, 1 partia;
- blachy piekarnicze do wypieku pieczywa - 1 świadectwo, 1 partia;
- przybory kuchenne z poliamidu – 1 świadectwo, 9 partii;

wyroby ze stali nierdzewnej:

- rękawice z siateczki ze stali nierdzewnej - 1 świadectwo, 1 partia;
- kubek ze stali nierdzewnej – 1 świadectwo, 1 partia;
- sztućce ze stali nierdzewnej – 4 świadectwa, 12 partii;
- kubki termiczne ze stali nierdzewnej - 1 świadectwo, 1 partia;
- urządzenia kuchenne ze stali nierdzewnej - 1 świadectwo, 1 partia;

wyroby silikonowe:

- silikonowa pokrywka na kubek - 1 świadectwo, 1 partia;
- szpatułka kuchenna silikonowo-poliamidowa - 1 świadectwo, 1 partia;
- łyżeczki silikonowe - 1 świadectwo, 1 partia;
- trzepaczka silikonowa z uchwytem poliamidowym Gilleleje - 1 świadectwo, 1 partia;
- silikonowe foremki do babeczek - 1 świadectwo, 1 partia;

wyroby z polipropylenu:

- łyżka/widelec z folii polipropylenowej – 1 świadectwo, 2 partie;
- łyżeczki zmieniające kolor z polipropylenu - 1 świadectwo, 1 partia;

wyroby z tworzywa sztucznego:

- kubki z tworzywa sztucznego - 1 świadectwo, 1 partia;

wyroby ceramiczne:

miseczka ceramiczna (choinka, głowa mikołaja) – 1 świadectwo, 2 partie;

IV.3. 10. Ocena nadzoru nad bezpieczeństwem produktów kosmetycznych.

Liczba nadzorowanych zakładów:

- 1 zakład produkujący i konfekcjonujący kosmetyki
- 1 zakład konfekcjonowania perfum
- 1 zakład produkujący i konfekcjonujący kosmetyki
- 1 hurtownia kosmetyczna
- 26 sklepów obrotu kosmetykami

Kontrole

W związku z monitorowaniem stron internetowych, dokonano czynności kontrolnych w zakładzie, w którym stwierdzono nieprawidłowości. Stwierdzono w opisie i na opakowaniu produktu kremu na dzień oświadczenia „nie testowane na zwierzętach”. Sprawę następnie przekazano do właściwych terenowo i rzeczowo organów kontrolnych.

W 2016 roku przeprowadzono 4 kontrole dot. kosmetyków, 1 kontrolę w zakładzie produkującym i konfekcjonującym kosmetyki, natomiast 3 kontrole w zakładach obrotu kosmetykami. Oceniono 6 produktów kosmetycznych pod względem przestrzegania przepisów rozporządzenia (WE) nr 665/2013 określającego wspólne kryteria dotyczące uzasadniania oświadczeń stosowanych w związku z produktami kosmetycznymi.

Produkty kosmetyczne, w których stwierdzono, że stosowane oświadczenia są niezgodne z powyższym rozporządzeniem przekazano do wiadomości i wykorzystania służbowego właściwym organom.

IV.3.11. Współpraca z innymi Inspekcjami

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gdyni realizując swoje zadania statutowe współpracował z innymi inspekcjami: Inspekcją Weterynaryjną, Inspekcją Handlową, Inspekcją Farmaceutyczną, z Wojskową Inspekcją Weterynaryjną, Wojewódzką Inspekcją Ochrony Środowiska oraz z Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa.

Pod nadzorem PPIS w Gdyni i Inspekcji Weterynaryjnej znajdują się 3 zakłady, w których w 2016r. zaplanowano 5 kontroli. Zostały one wykonane przez PPIS w Gdyni, nie było wspólnych kontroli z Inspekcją Weterynaryjną. Ponadto Inspektor Sanitarny przeprowadził w tych zakładach 4 kontrole sanitarne nieplanowane (1 w związku z RASFF, 2 tematyczne dot. poboru próbek oraz 1 kontrolę na wniosek strony).

W 2016r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gdyni przeprowadził na wniosek Inspekcji Weterynaryjnej jedynie 2 wspólne kontrole w marketach Kaufland w Gdyni.

PPIS w Gdyni nie przeprowadził wspólnej kontroli z Inspekcją Handlową, jednakże każdorazowo na jej prośbę udostępniano zgodnie z zawartym porozumieniem dane podmiotów gospodarczych, celem przeprowadzenia kontroli.

Wspólnych kontroli nie było także z Inspekcją Farmaceutyczną, jedynie PPIS w Gdyni informował ją o zamiarze przeprowadzenia kontroli w aptece.

W 2016r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gdyni przeprowadził wspólną kontrolę z takimi inspekcjami jak:

- Wojskową Inspekcją Weterynaryjną w zakładzie produkcyjnym Family Catering Bernadeta Michalska w Gdyni. Podczas kontroli stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu technicznego;
- Wojewódzką Inspekcją Ochrony Środowiska w Gospodarstwie Rolnym w Gdyni, podczas której nie stwierdzono nieprawidłowości;
- Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa - przeprowadzono 2 wspólne kontrole w dwóch gospodarstwach rolnych w Gdyni, podczas których nie stwierdzono uchybień

IV.4. NADZÓR NAD WARUNKAMI ŚRODOWISKA, W TYM: NAD JAKOŚCIĄ WODY PRZEZNACZONEJ DO SPOŻYCIA, NAD JAKOŚCIĄ WODY W KĄPIELISKACH I NA PŁYWALNIACH, NADZÓR NAD OBIEKTAMI UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ, ŚRODKAMI TRANSPORTU -PROWADZONY PRZEZ SEKCJĘ HIGIENY KOMUNALNEJ.

Sekcja Higieny Komunalnej w 2016r. nadzorowała 693 obiekty. W sumie przeprowadzono 834 kontrole w obiektach ewidencjonowanych i nieewidencjonowanych. Wydano 74 decyzje merytoryczne, 18 decyzji płatniczych, 36 postanowień i 41 opinii sanitarnych. Nałożono 14 mandatów karnych na sumę 5600 zł.

Łącznie do badań pobrano 149 próbek wody przeznaczonej do spożycia, ciepłej wody użytkowej, z pływalni i kąpielisk.

IV.4.1. Ocena zaopatrzenia w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi dla miasta Gdyni

Miasto Gdynia zaopatrywane jest w wodę pochodzącą głównie z Gdyńskiego Systemu Wodociągowego. System jest eksploatowany przez Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o. o. w Gdyni. Liczba ludności zaopatrywanej w wodę to 237045 osób. Wielkość produkcji - 33700 m³/d. Gdyński System Wodociągowy w sposób ciągły zaopatrywany jest w wodę z 6 ujęć podziemnych: „Kolibki”, „Wielki Kack”, „Wiczlino”, „Sieradzka”, „Reda”, „Rumia”. Ujmowana woda charakteryzuje się stabilnym składem fizykochemicznym. Wymaga jednak uzdatniania w zakresie parametrów fizykochemicznych (głównie związków żelaza, manganu, barwy, mętności). Po uzdatnieniu woda jest magazynowana w 8 zbiornikach retencyjnych.

W ramach prowadzonego monitoringu jakości wody Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gdyni oraz Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji w Gdyni w 2016r. dokonywały poborów próbek wody do badań wg przyjętych harmonogramów w punktach kontrolnych znajdujących się na ujęciach, na stacjach uzdatniania wody oraz na sieci przesyłowej. Punkty u odbiorców zlokalizowane były w obiektach użyteczności publicznej (m.in. szkoły, przedszkola, przychodnie).

W 2016r. do badań w kierunku parametrów mikrobiologicznych, chemicznych i organoleptycznych pobrano łącznie (PPIS w Gdyni i Pewik Gdynia) 177 próbek wody przeznaczonej do spożycia. Kontrola jakości wody wykazała, że woda odpowiadała wymaganiom Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 13 listopada 2015r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. z 2015r. poz.1989) w badanym zakresie.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gdyni w 2016r. wydał 15 ocen o jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (12 ocen miesięcznych i 3 kwartalne) z wodociągu publicznego miasta Gdyni.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gdyni otrzymał jedną interwencję od mieszkańca na ropopochodny zapach wody w lokalu mieszkalnym. Przeprowadzone badania nie wykazały zmiany zapachu.

Mieszkańcy Gdyni z ulic Jeleniej, Łosiowej i Sarniej w Gdyni (ok. 140 osób) zaopatrywani są w wodę z ujęcia „Osowa”, nadzorowanego przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gdańsku. Mieszkańcy osiedla „Brodwino” w Gdyni (ok. 80 osób) zaopatrzeni są w wodę z ujęcia Brodwino, będącego pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Sopocie. Dostawcą wody z tych ujęć jest firma Saur Neptun Gdańsk S.A. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gdyni nie otrzymał w 2016r. od mieszkańców z tych stref interwencji na pogorszenie się jakości wody.

Na terenie Gdyni znajdują się dwa wodociągi zakładowe, należące do Radmor S.A. i EDF Polska Elektrociepłownia Gdyńska oraz jeden wodociąg szpitalny Szpitali Wojewódzkich w Gdyni przy ul. Powstania Styczniowego 1. Woda z tych ujęć przeznaczona jest na potrzeby własne podmiotów, które ją eksploatują. Zarządcy wodociągów Radmor i Szpitali Wojewódzkich prowadzili monitoring jakości wody zgodnie z harmonogramem pobierania próbek wody, uzgodnionym z PPIS w Gdyni. Jakość wody nie budziła zastrzeżeń. Wodociąg Elektrociepłowni Gdyńskiej ze względu na awarię nie był eksploatowany, zakład EC zasilano w wodę z sieci wodociągu miejskiego. Zarządcy wodociągów na bieżąco przekazywali do PPIS w Gdyni sprawozdania z przeprowadzanych badań oraz inne informacje niezbędne do prowadzenia

monitoringu jakości wody.

Przeprowadzone przez PPIS w Gdyni kontrole sanitarne ujęć głębinowych oraz urządzeń wodociągowych wykazały, że są one prawidłowo eksploatowane.

W 2016r. przeprowadzono także kontrolę studni publicznej oraz poidełek, uruchamianych na czas trwania sezonu. Woda ze studni w badanym zakresie pod względem mikrobiologicznym odpowiadała wymaganiom Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 13 listopada 2015r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. z 2015r. poz.1989). Nie zostały natomiast dotrzymane parametry fizykochemiczne, tj. mętność, barwa, mangan i żelazo, w związku z czym PPIS w Gdyni wydał ocenę o nieprzydatności wody do spożycia z tej studni. Woda w poidełkach zasilanych wodą z wodociągu miejskiego spełniała wymagania powyższego rozporządzenia, w badanym zakresie .

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gdyni nie odnotował w 2016r. na terenie miasta Gdyni zachorowań wodozależnych o potwierdzonej etiologii oraz nie prowadził postępowania administracyjnego dotyczącego jakości wody przeznaczonej do spożycia.

Należy stwierdzić, że jakość wody z wodociągu publicznego miasta Gdyni oraz pozostałych wodociągów (zakładowego i szpitalnego) w odniesieniu do lat ubiegłych nie uległa pogorszeniu. Zarządcy wodociągów starają się dostarczać wodę o jak najwyższej jakości, co znajduje odzwierciedlenie w uzyskiwanych wynikach badań wykonywanych w ramach nadzoru oraz kontroli wewnętrznej. Przeprowadzone prace modernizacyjne na ujęciach, zbiornikach retencyjnych i sieci przesyłowej zmniejszają ryzyko wystąpienia awarii, które mogłyby mieć wpływ na pogorszenie się jakości wody.

W 2016r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gdyni wydał 2 decyzje zatwierdzające system zarządzania w zakresie badań wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi przeprowadzanych przez Laboratorium Przedsiębiorstwa Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o. o. oraz Laboratorium J.S. Hamilton Poland S.A.

IV.4.2. Ocena jakości ciepłej wody użytkowej w kierunku obecności bakterii z rodzaju Legionella sp. w szpitalach, domach pomocy społecznej i placówka opieki całodobowej.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gdyni w ramach monitoringu jakości wody prowadził nadzór nad ciepłą wodą użytkową w zakresie obecności bakterii z rodzaju Legionella sp. Do badań w 2016r. pobrano próbki ciepłej wody użytkowej z instalacji wodociągowej w 6 szpitalach, w 2 placówkach opieki całodobowej (centrum pomocowe i zespół opiekuńczy), w zakładzie rehabilitacji, w hospicjum i w hotelu.

W wyniku przeprowadzonych badań stwierdzono, że jakość ciepłej wody użytkowej w szpitalach, centrum pomocowym, hospicjum i hotelu spełnia wymagania sanitarne. Natomiast w zakładzie rehabilitacji i zespole opiekuńczym stwierdzono średnie skażenie instalacji bakteriami z rodzaju Legionella sp.. Było to podstawą do wydania przez PPIS w Gdyni decyzji nakazującej doprowadzenie jakości ciepłej wody użytkowej w instalacji budynków do obowiązujących norm sanitarnych w zakresie bakterii Legionella sp. W wyniku działań naprawczych nakaz z decyzji został wykonany, co potwierdziły badania kontrolne próbek wody.

Zarządcy obiektów użyteczności publicznej, w których występuje narażenie na zakażenie bakteriami z rodzaju Legionella sp. wykonywali w ramach kontroli wewnętrznej badania wody na obecność tych bakterii. W 2016r. badania zostały wykonane w 5 hotelach, w pokojach gościnnych, w 2 szpitalach oraz w 2 obiektach sportowych, które nie wykazały przekroczeń.

IV. 4.3. Ocena kąpielisk

Zgodnie z Uchwałą Rady Gminy Gdynia nr XX/490/16 z dnia 20 kwietnia 2016r. w sezonie letnim 2016 w wykazie kąpielisk zostały umieszczone kąpieliska: Gdynia Śródmieście, Gdynia Redłowo, Gdynia Orłowo i Gdynia Babie Doły. Liczba ta nie zmieniła się do lat ubiegłych. Sezon kąpieliskowy trwał od 24.06.2016r. do 31.08.2016r. Organizatorem kąpielisk było Gdyńskie Centrum Sportu. Kontrola jakości wody w kąpieliskach była prowadzona zgodnie z zatwierdzonym przez PPIS w Gdyni harmonogramem pobierania próbek wody.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gdyni przed sezonem w ramach kontroli urzędowej pobrał 4 próbki wody, natomiast w ramach wewnętrznej kontroli Gdyńskie Centrum Sportu pobrało 20 próbek wody z wszystkich kąpielisk (4 próbki z kąpieliska Gdynia Śródmieście, 7 próbek z kąpieliska Gdynia Redłowo, 5 próbek z kąpieliska Gdynia Orłowo i 4 próbki z kąpieliska Gdynia Babie Doły.). Badania były prowadzone w zakresie i metodami referencyjnymi zgodnie z załącznikiem nr 1 do Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 8 kwietnia 2011r. w sprawie prowadzenia nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i w miejscu wykorzystywanym do kąpeli (Dz. U. Nr 86, poz. 478). Organizator na bieżąco przeprowadzał kontrole wizualne wody w kąpieliskach pod kątem występowania zanieczyszczeń, a jej wyniki odnotowywał w kartach kąpielisk. Sprawozdania z badań oraz karty kąpielisk były na bieżąco przekazywane do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gdyni.

PPIS w Gdyni na podstawie ustaleń z kontroli urzędowej i z kontroli wewnętrznych oraz na podstawie sprawozdań z badań, wydał 36 ocen bieżących o jakości wody w kąpieliskach.

W trakcie trwania sezonu wydano 6 ocen o nieprzydatności wody do kąpeli: 4 z powodu wystąpienia zakwitu sinicowego na wszystkich kąpieliskach, 2 z uwagi na obecność w wodzie zanieczyszczeń w postaci materiałów smolistych w kąpieliskach Gdynia Śródmieście i Gdynia Redłowo i 1 z powodu skażenia mikrobiologicznego wody w kąpielisku Gdynia Redłowo. Przyczyną zanieczyszczeń smolistych był prawdopodobnie przeciek wód zęzowych z jednostki pływającej po zatoce. Skażenie mikrobiologiczne wód w kąpielisku Gdynia Redłowo (obecność bakterii *Escherichia coli* w ilościach ponadnormatywnych) mogło być na skutek znacznego zanieczyszczenia wód Rzeki Kaczej wpływającej do zatoki w okolicy kąpieliska Gdynia Redłowo, po intensywnych opadach. Z powodu zakwitu sinicowego wydano trzykrotnie zakaz kąpeli w kąpielisku Gdynia Redłowo, dwukrotnie w kąpieliskach Gdynia Śródmieście i Gdynia Orłowo oraz raz w kąpielisku Gdynia Babie Doły. Organizator - Gdyńskie Centrum Sportu na bieżąco informował społeczeństwo o sytuacji na kąpieliskach (na tablicach informacyjnych i na stronie internetowej).

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gdyni w 2016r. przeprowadził 23 kontrole sanitarne na wszystkich kąpieliskach. Na podstawie ustaleń z kontroli sanitarnych kąpielisk, sprawozdań z badań oraz dokumentacji przekazanej przez organizatora kąpielisk stwierdzono, że nadzór nad kąpieliskami był prowadzony prawidłowo, zgodnie z wymogami określonymi w obowiązujących przepisach.

Kąpielisko Gdynia Śródmieście, podobnie jak w poprzednich latach otrzymało międzynarodowe wyróżnienie - Błękitną Flagę, które przyznawane jest kąpieliskom działającym zgodnie z zasadami zrównoważanego rozwoju, które spełniają najwyższe kryteria w zakresie jakości wody, działań na rzecz edukacji ekologicznej, zarządzania środowiskowego, bezpieczeństwa oraz jakości prowadzonych usług.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gdyni nie otrzymał w trakcie trwania sezonu interwencji dot. jakości wody lub stanu sanitarnego kąpielisk.

W 2016r. została przeprowadzona trzecia czteroletnia klasyfikacja jakości wody w gdyńskich kąpieliskach. Dokonano jej na podstawie wyników badań mikrobiologicznych w zakresie parametrów *Escherichia coli* i enterokoków, uzyskanych w latach 2013-2016. Kąpieliska Gdynia Śródmieście, Gdynia Redłowo i Gdynia Babie Doły podobnie jak w poprzednich klasyfikacjach, zostały sklasyfikowane jako doskonałe. Natomiast kąpielisko Gdynia Orłowo w 2016r. zostało sklasyfikowane jako dobre. W poprzednich klasyfikacjach otrzymało klasyfikację doskonałą.

Prewencyjne działania podejmowane w odniesieniu do wód w kąpieliskach (badania mikrobiologiczne wody, wizualne nadzorowanie wody w zakresie występowania zakwitu sinic, makroalg, fitoplanktonu oraz stałych zanieczyszczeń) oparte są na realnej ocenie i natychmiastowej reakcji zarządcy kąpielisk i PPIS w Gdyni, co bezpośrednio wpływa na bezpieczeństwo osób kąpiących się. W każdym przypadku stwierdzenia zagrożenia, organizator kąpielisk oraz PPIS w Gdyni podejmowali natychmiastowe działania, mające na celu zapobieganie narażenia osób kąpiących się na działanie zanieczyszczeń oraz obniżeniu ryzyka zanieczyszczenia.

Informacje dotyczące jakości wody oraz warunków panujących na gdyńskich kąpieliskach oraz ich infrastruktury były na bieżąco umieszczone w ogólnopolskim systemie informacyjnym – Serwisie Kąpieliskowym, co umożliwiło niezwłoczne rozpowszechnianie informacji podczas trwania sezonu kąpieliskowego.

V.4.4. Ocena pływalni

Na terenie Gdyni znajduje się 10 pływalni krytych:

- w obiektach szkolnych - 6,
- w hotelach - 3,
- w zakładzie rehabilitacji - 1.

Wszystkie pływalnie są zaopatrywane w wodę z sieci wodociągu publicznego miasta Gdyni. Posiadają one wydzielone szatnie z zapleczem higienicznym (natryski, toalety) z rozdziałem na damskie i męskie. W każdym obiekcie obowiązuje regulamin, który określa warunki korzystania z pływalni, a ich użytkownicy są zobowiązani go przestrzegać.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gdyni w 2016r. skontrolował wszystkie nadzorowane pływalnie. Nadzór obejmował kontrole nad jakością wody w nieckach basenowych, warunki higieniczno-sanitarne i stan techniczny pomieszczeń pływalni (hala niecki basenowej, pomieszczenia higieniczno-sanitarne, szatnie, pomieszczenia techniczne).

W związku z wejściem pod koniec 2015 roku w życie rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach, zarządzający pływalniami musieli w 2016r. dostosować się do jego wymagań. Badania jakości wody na pływalniach były wykonywane na podstawie harmonogramów, ustalonych przez zarządców tych obiektów. Zakres badań oraz częstotliwość pobierania próbek wody były zgodne z obowiązującym rozporządzeniem. Wizualne obserwacje wody oraz nadzór pracy urządzeń były prowadzone systematycznie i udokumentowane. Zarządcy pływalni sporządzali komunikaty dot. jakości wody na pływalniach.

W ramach sprawowanego nadzoru nad jakością wody na pływalniach PPIS w Gdyni pobrał łącznie 48 próbek wody do badań w kierunku parametrów mikrobiologicznych i fizyko-chemicznych w zakresie wynikającym z rozporządzenia. Badania te wykazały, że woda w nieckach basenowych spełniała wymagania sanitarne, oprócz krótkotrwałego niedotrzymania parametrów pH, potencjału redox, chloru wolnego i chloru związanego.

Ponadto w części obiektów basenowych, badania przeprowadzane przez zarządców pływalni w ramach kontroli wewnętrznej wykazały krótkotrwałe przekroczenia parametrów *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa*, ogólnej liczby bakterii w 36°C po 48h, azotanów i chloroformu. Przyczyną występowania incydentalnych przekroczeń parametrów mikrobiologicznych należy upatrywać się w nieprzestrzeganiu rygorów sanitarnych przez osoby kąpiące się, a niedotrzymanie parametrów fizyko-chemicznych w problemach z prawidłową eksploatacją urządzeń uzdatniających, które wymagają modernizacji (np. wymiana filtrów).

PPIS w Gdyni w przypadku niedotrzymania parametrów jakości wody na pływalniach zobowiązywał zarządzających do podjęcia działań w celu jej poprawy. Zarządcy pływalni podejmowali te działania, ale na niektórych pływalniach konieczna jest poprawa procesu technologicznego (uzdatniania, dezynfekcji wody), co wiąże się z dużymi nakładami finansowymi.

W 2016r. PPIS w Gdyni otrzymał jedną interwencję dot. mętnej wody w niecce basenowej i zapachu uryny. Kontrola sanitarna przeprowadzona w obiekcie nie wykazała nieprawidłowości, a tym samym zasadności interwencji.

Za jakość usług świadczonych w obiektach rekreacji wodnej odpowiadają ich zarządcy. Wdrożenie przez nich w 2016r. wymagań obowiązującego rozporządzenia dot. jakości wody na pływalniach i obowiązku informowania o tym użytkowników, wpływa bezpośrednio na zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego osób korzystających z tych obiektów.

IV.4. 5. Ocena obiektów użyteczności publicznej

IV.4.5.1. Ustępy publiczne

Ustępy publiczne na terenie Gdyni są skanalizowane. Kabiny sanitarne typu TOI TOI były ustawione przy plaży w Gdyni Babie Doły, Gdyni Orłowie, przy trasach spacerowych, przy parkingach oraz na terenach imprez masowych. W 2016r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gdyni skontrolował 19 ustępów publicznych (znajdujących się w obiektach użyteczności publicznej, czynnych tylko w sezonie, w centrach handlowych).

PPIS w Gdyni otrzymał 2 interwencje dotyczące niewłaściwego stanu higieniczno-sanitarnego oraz nieprawidłowej gospodarki odpadami komunalnymi w ustępach publicznych znajdujących się w centrach handlowych. Za stwierdzone nieprawidłowości nałożono 2 mandaty karne oraz wydano 2 decyzje administracyjne płatnicze.

IV.4.5.2. Domy Pomocy Społecznej, inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej, placówki zapewniające całodobową opiekę

Na terenie Gdyni funkcjonuje 7 jednostek organizacyjnych pomocy społecznej (1 zespół opiekuńczy, 2 środowiskowe domy pomocy społecznej, 1 dzienny dom pomocy społecznej, 1 specjalistyczny ośrodek wsparcia, 1 ośrodek interwencji kryzysowej oraz 1 placówka zapewniająca całodobową opiekę).

Skontrolowano wszystkie obiekty. Pomieszczenia i urządzenia w wyżej wskazanych placówkach były we właściwym stanie higieniczno - sanitarnym i sanitarno – technicznym. Podczas kontroli Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gdyni nie stwierdził nieprawidłowości w zakresie postępowania z bielizną i odpadami. Placówki prowadzą selekcyjną zbiórkę odpadów, w tym odpadów powstających przy udzielaniu świadczeń medycznych.

Tabela nr 17

Rodzaj obiektu	Liczba obiektów w ewidencji	Liczba obiektów w skontrolowanych	Liczba kontroli		Mandaty karne		Liczba decyzji		
			planowane	wykoneane	Liczba	kwota	administracyjnych	płatniczych	kwota
Placówki zapewniające całodobową opiekę	1	1	1	2	0	0	1	1	198
Inne jednostki organizacyjne pomocy	7	4	4	5	0	0	0	0	0
Razem	8	5	5	7	0	0	1	1	198

IV.4.5.3. Obiekty hotelarskie, turystyczne i noclegownie

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gdyni w 2016r. przeprowadził 16 kontroli sanitarnych hoteli, 28 innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (pokoje gościnne, ośrodek wczasowy, hostel, ośrodek konferencyjno-szkoleniowy, ośrodek wypoczynkowo-szkoleniowy, pole z przyczepami samochodowymi) oraz 6 kontroli noclegowni i domów dla bezdomnych.

Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu higieniczno-sanitarnego (w tym postępowania z bielizną czystą i brudną, gospodarki odpadami komunalnymi i ściekami) oraz w zakresie stanu sanitarno-technicznego.

W 2016r. zarejestrowano 2 nowe obiekty hotelarskie (hotel, pokoje gościnne).

Tabela nr 18

Rodzaj	Liczba obiektów w ewidencji	Liczba obiektów w skontrolowanych	Liczba kontroli		Mandaty karne		Liczba decyzji		
			planowane	wykone	Liczba	kwota	administracyjnych	płatniczych	kwota
Noclegownie i domy dla bezdomnych	4	4	4	6	0	0	0	0	0
Hotele	12	12	11	16	0	0	0	0	0
Inne obiekty w których świadczone są usługi hotelarskie	27	27	26	28	0	0	0	0	0
Razem	43	43	41	50	0	0	0	0	0

W 2016r. PPIS w Gdyni otrzymał 1 interwencję dotyczącą pogryzienia przez pluskwy gościa nocującego w pokojach gościnnych. Przeprowadzono w obiekcie kontrolę sanitarną podczas, której ustalono, że występowały insekty, co potwierdziły przeprowadzone zabiegi dezynsekcyjne. Zastosowanie odpowiednich środków i dodatkowe zabiegi dezynsekcyjne spowodowały likwidację pluskiew.

IV.4.5.4. Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu i odnowy biologicznej

W 2016r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gdyni skontrolował 429 obiekty przeprowadzając 475 kontroli (175 w zakładach fryzjerskich, 155 w zakładach kosmetycznych, 3 w zakładach tatuażu, 53 w zakładach odnowy biologicznej, 89 w zakładach fryzjersko-kosmetycznych).

Tabela nr 19

Rodzaj usług	Liczba obiektów w ewidencji	Liczba obiektów w skontrolowanych	Liczba kontroli		Mandaty karne		Liczba decyzji		
			planowane	wykone	Liczba	kwota	administracyjnych	płatniczych	kwota
Usługi fryzjerskie	174	173	159	175	5	2000	0	5	671
Usługi kosmetyczne	134	131	134	155	1	500	0	1	108
Tatuażu	3	3	3	3	0	0	0	0	0
Odnowa biologiczna	52	52	52	53	0	0	0	1	99
Usługi fryzjerskie, kosmetyczne, odnowa, tatuaż świadczone łącznie w jednym obiekcie	70	70	70	89	4	1750	0	4	493
Razem	433	429	418	475	10	4250	0	11	1371

Tego rodzaju działalności prowadzone są w lokalach znajdujących się w budynkach mieszkalnych. Lokale zostały dostosowane i wyposażone odpowiednio do udzielanych świadczeń.

Gabinety odnowy biologicznej, gdzie odbywają się ćwiczenia siłowe posiadają dla osób korzystających z usług szatnie z węzłami sanitarnymi. Gabinety kosmetyczne, w których udzielane są zabiegi na ciało mają wewnętrzne połączenie z kabiną natryskową. We wszystkich obiektach udostępniane są klientom toalety (najczęściej są one wspólne z pracownikami).

Kontrole sanitarne przeprowadzone w tych obiektach wykazały, że narzędzia po wykonanej usłudze poddaje się procesowi dekontaminacji (myciu, dezynfekcji, a w przypadku naruszenia ciągłości tkanek – sterylizacji). W 31 gabinetach kosmetycznych i w 15 zakładach fryzjersko-kosmetycznych znajdowały się autoklawy. Pozostałe podmioty narzędzia sterylizowały na zewnątrz tj. w podmiotach leczniczych, oraz w gabinetach kosmetycznych posiadających własne autoklawy. Podmioty posiadające na stanie autoklawy prowadziły kontrolę procesu sterylizacji.

Najczęściej do świadczonych usług była stosowana bielizna jednorazowa (ręczniki, serwety, pelerynki, prześcieradła).

Odpady powstające podczas usług były gromadzone najczęściej nieselektywnie (zmieszane) za wyjątkiem odpadów uznanych za niebezpieczne jak: lampy fluorescencyjne i inne odpady zawierające rtęć, a także zużyty sprzęt, materiały, narzędzia zanieczyszczone materiałem biologicznym. Narzędzia jednorazowe, zanieczyszczone materiałem biologicznym, o ostrych końcach i krawędziach były usuwane do pojemników, a odpady miękkie do worków foliowych. Tego rodzaju odpady na podstawie mowy zabierała do unieszkodliwienia firma zewnętrzna.

W trakcie kontroli obiektów oceniano także stan sanitarno-porządkowy pomieszczeń oraz przestrzeganie przez personel procedur dot. jakości wykonywania usług, zapewniających ochronę przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi.

W 5 zakładach fryzjerskich, w 1 zakładzie kosmetycznym i w 4 zakładach fryzjersko-kosmetycznych stwierdzono nieprawidłowości takie jak: w pomieszczeniach brak czystości bieżącej, nieprawidłowe postępowanie z narzędziami (narzędzia po wykonanej usłudze nieoczyszczone, nieprawidłowo przechowywane), brak lub nieprawidłowo przeprowadzony proces dekontaminacji narzędzi (dezynfekcji, sterylizacji), brak procedur zapewniających ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi, nieprawidłowe postępowanie z bielizną – używana kilkakrotnie dla klientów, brak zorganizowanego miejsca do przechowywania bielizny brudnej, nieprawidłowo przechowywana odzież pracowników, nieprawidłowa gospodarka odpadami komunalnymi - śmieci nie usuwane na bieżąco z gabinetu/zakładu. Osoby odpowiedzialne za stwierdzone nieprawidłowości zostały ukarane mandatem karnym.

W 2016r. PPIS w Gdyni otrzymał łącznie 5 interwencji na działalność obiektów: jednego fryzjerskiego, dwóch kosmetycznych i dwóch fryzjersko-kosmetycznych.

Interwencja na zakład fryzjerski dotyczyła nieprawidłowego stanu sanitarno-porządkowego w pomieszczeniach obiektu. Była ona zasadna, co potwierdziła kontrola sanitarna. Za stwierdzone nieprawidłowości właściciela zakładu ukarano mandatem karnym oraz wydano decyzję płatniczą za wykonane czynności kontrolne.

Interwencje na działalność kosmetyczną: jedna dotyczyła nieprawidłowej sterylizacji narzędzi naruszających ciągłość tkanki. Zgłoszenie potwierdziło się, wobec czego osobę prowadzącą działalność ukarano mandatem karnym i wydano decyzję płatniczą za wykonane czynności kontrolne. Druga interwencja wniesiona została jako sprostowanie, że działalność prowadzona jest w lokalu mieszkalnym, nie dostosowanym do świadczenia usług w zakresie kosmetyki. Osoba interweniująca nie wskazała dokładnego adresu prowadzonej działalności, co uniemożliwiło przeprowadzenie kontroli.

Interwencje na działalność fryzjersko-kosmetyczną dotyczyły: jedna braku dezynfekcji narzędzi. Przeprowadzona kontrola potwierdziła jej zasadność i właściciela zakładu ukarano mandatem karnym oraz wydano decyzję płatniczą. Druga dotyczyła świadczenia usług w lokalu nieprzystosowanym do tego rodzaju działalności. Podczas kontroli sanitarnej okazano dokument potwierdzający zakończenie prowadzenia działalności w tej lokalizacji.

PPIS w Gdyni stwierdza, że zachowany jest stan higieniczno-sanitarny i sanitarno-technicznych w obiektach,

w których prowadzone są działalności: fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu oraz odnowy biologicznej. Stwierdzone podczas kontroli sanitarnych nieprawidłowości miały charakter incydentalny. Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Gdyni podczas wykonywanych czynności kontrolnych uświadamiali osoby świadczące usługi jak zapobiegać zakażeniom HCV oraz jak bezpiecznie i higienicznie pracować oraz świadczyć usługi.

IV.4.5.5. Stacje kolejowe i środki transportu PKP

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora w Gdyni znajdują się dwie stacje SKM i stacja Gdynia Główna. Na każdej stacji przeprowadzono po jednej kontroli. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gdyni nie otrzymał w 2016r. interwencji na nadzorowane stacje.

W 2016r. skontrolowano: 60 wagonów SKM, 27 wagonów TLK i 7 wagonów WARS.

Pociągi SKM były kontrolowane na trasie Gdynia Orłowo – Gdynia Cisowa. Sprzątanie pociągów SKM miało miejsce na terenie Zakładu Szybkiej Kolei Miejskiej w Trójmieście Sp. z o.o. ul. Morska 350A w Gdyni Cisowa. Pociągi IC były kontrolowane w miejscu czyszczenia, na terenie Gdyni Postojowa. Ich sprzątaniem zajmowała się firma PKP Intercity S.A. Sprzątaniem taborów SKM i pociągów IC zajmowała się firma Kolejowe Zakłady Usługowe w Gdańsku Oddział Gdynia. Pociągi typu Pendolino były czyszczone w oczyszczalni Gdynia Grabówek oraz część z nich na terenie stacji Gdynia Główna (do 13 grudnia 2016r.).

Na międzytorzach torów tzw. oczystkowych znajdują się punkty wodowania wagonów, zasilane w wodę z wodociągu miejskiego. W 2016 r. z 3 punktów pobrano próbki wody do badania w zakresie parametrów bakteriologicznych i fizykochemicznych. W zakresie bakteriologii oznaczono bakterie grupy coli, Escherichia coli, a w zakresie fizykochemii: amonowy jon, barwę, mętność, pH, smak, zapach, przewodność. Badania wykazały, że woda spełnia wymagania sanitarne w badanym zakresie.

PPIS w Gdyni podczas kontroli pociągów należących do Zakładów Intercity nie stwierdzał nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarnego (bieżącego i technicznego), instalacja wodna była sprawna. Na jego poprawę wpływ miało wprowadzenie przez przewoźnika IC w 2015r. procedury kontroli wagonów przed wyjazdem w trasę. Należy jednak zaznaczyć, że wagony nie są sprzątane na trasie pociągu, dlatego ich czystość bieżąca może w znacznym stopniu odbiegać od stwierdzanej przed wyjazdem w trasę.

Nieczystości stałe z wagonów usuwane są do pojemników ustawionych na międzytorzach torów tzw. oczystkowych, a następnie opróżniane do kontenerów. Odpady zabiera firma zewnętrzna na wysypisko śmieci. Nieczystości płynne z wagonów, które posiadają zbiorniki na nieczystości płynne, opróżniane są do wózków asenizacyjnych, a z nich trafiają do zbiorników bezodpływowych, skąd firma zewnętrzna zabiera je do punktu zlewnego ścieków.

PPIS w Gdyni w 2016r. nie otrzymał interwencji na środki transportu.

IV.4.5.6. Inne środki transportu

Przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gdyni skontrolowali w 2016r. 3 samochody do przewozu chorych (karetki należące do Miejskiej Stacji Pogotowia Ratunkowego w Gdyni). Podczas kontroli nie stwierdzono zaniedbań w zakresie stanu higieniczno-sanitarnego i sanitarno-technicznego.

IV.4.5.7. Inne obiekty (zakłady pralnicze, obiekty sportowe, obiekty kulturalne, firmy pogrzebowe, cmentarze)

Pod nadzorem PPIS w Gdyni znajdują się także takie działalności jak: zakłady pralnicze, firmy pogrzebowe, cmentarze, obiekty kulturalne oraz obiekty sportowe. PPIS w Gdyni nie stwierdził nieprawidłowości podczas przeprowadzanych kontroli oraz nie otrzymał interwencji na te obiekty.

Pozostałe nadzorowane obiekty:

Tabela nr 20

Rodzaj obiektu	W ewidencji na 31.12. 2015r.	Liczba obiektów skontrolowanych	Liczba kontroli zaplanowanych /wykonanych	Liczba mandatów/kwota	Liczba decyzji administracyjnych
Obiekty kulturalne	8	8	8/8	0	0
Obiekty sportowe	8	8	8/8	0	0
Zakłady pralnicze	9	8	7/8	0	0
Cmentarze	9	6	6/15	0	0
Firmy Pogrzebowe	6	6	6/10	0	0
Razem	40	36	35 /49	0	0

IV.4.6. Postępowanie ze zwłokami i szczątkami ludzkimi w zakresie zdrowia publicznego

Na 3 cmentarzach parafialnych znajdują się kaplice, a na 1 cmentarzu dom przedpogrzebowy. W 2 zakładach pogrzebowych znajdują się chłodnie do przechowywania zwłok (w każdym zakładzie po dwie).

W 2016r. skontrolowano 19 samochodów przeznaczonych do przewozu zwłok i szczątków, przeprowadzając 24 kontroli. Samochody zostały skontrolowane podczas kontroli firm pogrzebowych oraz w czasie przeprowadzanych ekshumacji i przewozów zwłok, w których uczestniczył przedstawiciel Inspektora Sanitarnego. Środki transportu do przewozu zwłok i szczątków (poddane kontroli) odpowiadały wymaganiom określonych w obowiązujących przepisach. Nie stwierdzono nieprawidłowości w postępowaniu ze zwłokami i szczątkami ludzkimi.

W 2016r. PPIS w Gdyni wydał 64 decyzji dot. ekshumacji oraz 36 postanowień na sprowadzenie zwłok z zagranicy. Przedstawiciel PPIS w Gdyni biorący udział w ekshumacjach zwłok oraz przy przewozach zwłok oceniał prawidłowość przeprowadzanych czynności. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

IV.4.7. Uciążliwości akustyczne

W 2016r. PPIS w Gdyni otrzymał od mieszkańca interwencję na uciążliwość akustyczną spowodowaną pracą windy. Laboratorium WSSE w Gdańsku wykonało pomiary akustyczne, które wykazały przekroczenie normy akustycznej. Dokumentacja wraz ze sprawozdaniami z badań zostały przekazane do Powiatowego Inspektora Nadzoru Budowlanego w Gdyni w celu podjęcia działań.

IV.4.8. Opiniowanie imprez masowych

W związku z wnioskami organizatorów w 2016r. PPIS w Gdyni wydał 34 zgody na przeprowadzenie imprez masowych. Przy wydawaniu opinii brał pod uwagę m.in. zabezpieczenie sanitarne i medyczne. Nie otrzymano interwencji dot. organizacji imprez masowych.

IV.5. PLACÓWKI OŚWIATOWO - WUCHOWAWCZE NADZOROWANE PRZEZ SEKCJĘ HIGIENY DZIECI I MŁODZIEŻY

IV.5.1. Działalność kontrolno-represyjna

W 2016r., Sekcja Higieny Dzieci i Młodzieży objęła bieżącym nadzorem sanitarnym 234 placówki, w których przeprowadziła 332 kontrole, w tym:

- 251 kontroli obiektów stałych;
- 81 kontroli obiektów sezonowych.

Placówki oświatowo-wychowawcze nadzorowano w zakresie:

- stanu sanitarno-technicznego budynków i pomieszczeń żłobków, przedszkoli, szkół, placówek opiekuńczo-wychowawczych oraz ośrodków wypoczynku dzieci i młodzieży;
- oceny higienicznej procesu nauczania, tj.: dostosowania mebli do wzrostu uczniów, rozkładów zajęć lekcyjnych, warunków zdrowotnych w pracowniach komputerowych, infrastruktury do prowadzenia

zajęć wychowania fizycznego;

- stosowania chemikaliów w szkolnych pracowniach chemicznych oraz laboratoriach funkcjonujących w szkołach wyższych, m.in. prawidłowego oznakowania i etykietowania opakowań oraz dostępu uczniów i nauczycieli do informacji zawartych w kartach charakterystyki;
- oceny warunków oraz sposobu sprawowania opieki zdrowotnej nad uczniami w gabinetach profilaktyki i pomocy przedlekarskiej w szkołach;
- oceny form dożywiania dzieci w szkołach.

W roku 2016 skontrolowano 7 obiektów szkół wyższych. Bieżący stan sanitarno-higieniczny oraz techniczny placówek nie budził zastrzeżeń.

Kontrole przeprowadzono również w 3 domach studenckich. Podczas kontroli stwierdzono zaniedbania w zakresie stanu higieniczno-sanitarnym, za co nałożono mandat karny na kwotę 100 zł.

Do PPIS w Gdyni wpłynęło ogółem 14 interwencji, w tym 12 uzasadnionych i 2 bezzasadne (niepotwierdzone).

Interwencje uzasadnione dotyczyły:

- nieprawidłowego stanu sanitarno-higienicznego w punkcie opieki dziennej nad dziećmi w wieku do lat 3;
- niehigienicznego rozkładu zajęć lekcyjnych w zespole szkół (dotyczy oddziałów nauczania początkowego);
- braku dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii w zespole szkół (dotyczy oddziału nauczania początkowego);
- zawilgocenia ściany w przedszkolu (w sali zabaw dla dzieci);
- stwierdzenia przypadków wszawicy w 3 przedszkolach, 2 szkołach podstawowych, 1 gimnazjum i 2 zespołach szkół;

We wszystkich placówkach polecono dyrektorom stworzenie i wdrożenie odpowiednich procedur zmierzających do skutecznego wyeliminowania występujących zagrożeń. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gdyni został powiadomiony pisemnie o podjętych działaniach.

W 5 placówkach przeprowadzono w związku z interwencjami kontrole sanitarne.

Wydano 2 decyzje płańnicze.

Interwencje bezzasadne (niepotwierdzone) dotyczyły:

- zgłoszenia przypadków wszawicy u dzieci korzystających (w czasie zimowego wypoczynku) z parku zabaw Adventure Park;
- zgłoszenia przypadków wszawicy u dzieci w szkole podstawowej.

Tabela nr 21 Nadzór sanitarny nad placówkami nauczania i wychowania

Rodzaj placówek	Liczba placówek		liczba przeprowadzonych kontroli	liczba dzieci i młodzieży w skontrolowanych placówkach	Liczba placówek skontrolowanych, w których stwierdzono budynki w złym stanie				
	w ewidencji	skontrolowanych			higieniczno-sanitarny oraz techniczny	tylko			
						higieniczno-sanitarny	techniczny		
0.	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.		
Żłobki / kluby dziecięce	01.	23	23	30	497	0	0	0	
Przedszkola / inne formy wychowania przedszkolnego	ogółem	02.	95	95	100	5931	0	0	1
	w tym specjalne	03.	0	0	0	0	0	0	0
Szkoły funkcjonujące	szkoły podstawowe	04.	22	22	27	9321	0	0	0
	gimnazja	05.	8	8	11	2018	0	0	0

samodzielnie	licea ogólnokształcące (w tym uzupełniające)	06.	1	1	1	107	0	0	0	
	ponadgimnazjalne szkoły zawodowe	07.	2	2	2	36	0	0	0	
	szkoły specjalne	08.	0	0	0	0	0	0	0	
	szkoły policealne	09.	1	1	1	9	0	0	0	
Zespoły szkół		ogółem	10.	16	16	25	9039	0	0	3
		w tym specjalne	11.	0	0	0	0	0	0	0
Placówki funkcjonujące w zespołach	przedszkola	ogółem	12.	3	3	3	511	0	0	0
		w tym specjalne	13.	0	0	0	0	0	0	0
	szkoły podstawowe	14.	12	12	16	4849	0	0	3	
	gimnazja	15.	13	13	18	3148	0	0	3	
	licea ogólnokształcące (w tym uzupełniające)	16.	3	3	4	440	0	0	0	
	ponadgimnazjalne szkoły zawodowe	17.	0	0	0	0	0	0	0	
	szkoły specjalne	18.	0	0	0	0	0	0	0	
	szkoły policealne	19.	2	2	3	91	0	0	0	
	warsztaty szkolne	20.	0	0	0	0	0	0	0	
	bursy i internaty	21.	0	0	0	0	0	0	0	
	inne	22.	0	0	0	0	0	0	0	
	Razem (suma wierszy: 12 i od 14 do 22)		23.	33	33			0	0	6
Razem (suma wierszy: od 04 do 10)			24.	50	50	67	20530	0	0	3
Placówki kształcenia ustawicznego	warsztaty szkolne	25.	0	0	0	0	0	0	0	
	centra szkolenia zawodowego	26.	15	6	7	2991	0	0	0	
	Razem: (suma wierszy 25 i 26)		27.	15	6	7	2991	0	0	0
Szkoly wyższe	publiczne	liczba uczelni	28.	1	1	3	4787	0	0	0
		liczba obiektów	29.	3	3	3	510	0	0	0
	niepubliczne	liczba uczelni	30.	4	3	3	707	0	0	0
		liczba obiektów	31.	4	3	3	707	0	0	0
	Razem	liczba uczelni (wiersze 28+30)	32.	5	4	6	5494	0	0	0
		liczba obiektów (wiersze 29+31)	33.	7	6	6	1217	0	0	0
Placówki z pobytem całodobowym	domy studenckie	34.	3	3	4	646	0	0	0	
	bursy i internaty	35.	0	0	0	0	0	0	0	
	młodzieżowe ośrodki wychowawcze	36.	0	0	0	0	0	0	0	
	młodzieżowe ośrodki socjoterapii	37.	0	0	0	0	0	0	0	
	specjalne ośrodki szkolno-wychowawcze	38.	0	0	0	0	0	0	0	
	specjalne ośrodki wychowawcze	39.	0	0	0	0	0	0	0	
	placówki opiekuńczo-wychowawcze	40.	2	2	2	27	0	0	0	
	domy pomocy społecznej	41.	0	0	0	0	0	0	0	
	inne	42.	0	0	0	0	0	0	0	
	Razem (suma wierszy od 34 do 42)		43.	5	5	6	673	0	0	0
Placówki wsparcia dziennego		44.	19	18	18	24989	0	0	0	

Placówki wychowania pozaszkolnego	młodzieżowe domy kultury i pałace młodzieży	45.	0	0	0	0	0	0	0
	międzyszkolne ośrodki sportowe	46.	0	0	0	0	0	0	0
	ogniska pracy pozaszkolnej	47.	6	6	6	138	0	0	0
	ogrody jordanowskie	48.	0	0	0	0	0	0	0
	pozaszkolne placówki specjalist	49.	0	0	0	0	0	0	0
	inne	50.	1	1	1	120	0	0	0
	Razem: (suma wierszy od 45 - 50)	51.	7	7	7	258	0	0	0
Placówki rekreacyjne	domy czasów dziecięcych	52.	0	0	0	0	0	0	0
	"zielone/białe szkoły"	53.	0	0	0	0	0	0	0
	schroniska młodzieżowe	54.	0	0	0	0	0	0	0
	inne	55.	15	9	10	24473	0	0	0
Razem: (suma wierszy od 52 do 55)	56.	15	9	10	24473	0	0	0	
Inne	57.	0	0	0	0	0	0	0	
OGÓLEM (suma wierszy: 01+02+24+27+32+43+44+51+56+57)	58.	234	217	251	85836	0	0	4	

Tabela nr 22 Zmiany w infrastrukturze nadzorowanych placówek

Rodzaj placówki	Liczba placówek								
	nowo od-danych w nowych obiektach	nowo otwartych w obiektach istniejących	Istniejących przeniesionych do nowych obiektów lub z rozbudowaną bazą	zlikwidowanych	po remontach generalnych	z nowo od-danymi obiektami sportowymi	z modernizowanymi blokami sportowymi	z nowo otwartymi blokami żywienia	z modernizowanymi blokami żywienia
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Żłobki	1	2	0	6	0	0	0	1	0
Przedszkola	6	2	0	6	0	0	0	0	2
Szkoły Podstawowe	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Gimnazja	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Licea	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Technika	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Szkoły zawodowe	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Zespoły szkół	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Szkoły Wyższe	0	0	0	1	0	0	0	0	0
Pozostałe placówki	5	0	0	2	0	0	0	0	0
OGÓLEM	12	4	0	15	0	0	0	1	2

W trakcie kontroli przeprowadzonych w 2016 r., stwierdzono nieprawidłowy stan techniczny w placówkach:

- w 1 przedszkolu – obiekt wymaga remontu kapitalnego (wymiana stolarki okiennej, wymiana podłóg,

remont sanitariatów, remont kapitalny tarasu);

- w zespole szkół (3 obiekty) – w jednym pomieszczeniu z natryskami przy sali gimnastycznej wymaga kapitalnego remontu; w drugim – zły stan sanitarno-techniczny 7 sanitariatów – wymagają kapitalnego remontu, zły stan stolarki okiennej i drzwiowej, zły stan techniczny podłóg na korytarzach; w trzecim – brak izolacji zewnętrznej ścian sali gimnastycznej (widoczne zawilgocenie ścian), ruchomy i zniszczony parkiet.

Zaniedbania w zakresie stanu higieniczno-sanitarnego (tj. bieżącej czystości i porządku) występowały w następujących placówkach:

- zespół szkół - 2 obiekty, za stwierdzone nieprawidłowości nałożono mandaty karne (łącznie 2 mandaty na kwotę 200zł);
- dom studencki – 1 obiekt, mandat na 100zł;
- szkoła podstawowa – 2 obiekty, nałożono łącznie 2 mandaty karne na kwotę 400zł;
- przedszkole – 1 obiekt, mandat 100zł;
- punkt przedszkolny – 2 obiekty, 2 mandaty na kwotę 300zł;
- punkt nauczania - 1 obiekt, 1 mandat na kwotę 100zł;
- żłobek – 1 obiekt, 1 mandat na kwotę 100zł;
- sala zabaw – 1 obiekt, 1 mandat na kwotę 100zł;
- świetlica socjoterapeutyczna – 1 mandat na kwotę 100zł

IV.5.2. Ocena dostosowania mebli do wzrostu przedszkolaków i uczniów.

W roku 2016 oceniono dostosowanie mebli do wzrostu uczniów i przedszkolaków w 68 placówkach, w tym:

- 49 przedszkolach w 108 oddziałach na 2087 stanowiskach / nieprawidłowości stwierdzono w 3 przedszkolach, w 4 oddziałach na 51 stanowiskach;
- 11 samodzielnych szkółach podstawowych w 94 oddziałach na 1748 stanowiskach /nieprawidłowości stwierdzono w 5 szkołach, w 36 oddziałach na 451 stanowiskach;
- 1 gimnazjum, w 2 oddziałach na 18 stanowiskach – nie stwierdzono nieprawidłowości;
- w 7 zespołach szkół w 41 oddziałach na 825 stanowiskach – nieprawidłowości stwierdzono w 2 zespołach szkół, w 8 oddziałach na 72 stanowiskach.

W roku 2015 oceniono dostosowanie mebli do wzrostu uczniów i przedszkolaków w 85 placówkach, w tym:

- 57 przedszkolach w 153 oddziałach na 3095 stanowiskach / nieprawidłowości stwierdzono w 4 przedszkolach, w 4 oddziałach na 44 stanowiskach;
- 28 szkołach w 479 oddziałach na 9371 stanowiskach /niezgodności stwierdzono w 4 szkołach, w 101 oddziałach na 2488 stanowiskach.

W porównaniu do roku 2015 ocena dostosowania mebli szkolnych i przedszkolnych do wzrostu dzieci i uczniów w roku 2016 uległa poprawie.

Na początku nowego roku szkolnego dokonywane są pomiary wzrostu dzieci w przedszkolach i szkołach. Wzrost dziecka i numer odpowiedniego zestawu mebli jest umieszczany w dzienniku przy nazwisku ucznia. Meble edukacyjne są prawidłowo zestawione i oznakowane zgodnie z PN. Uczniowie/przedszkolaki znają swoje numery stolików i krzeseł, w których powinni siedzieć. Na terenie gminy Gdynia przedszkola i szkoły sukcesywnie wymieniają stare zestawy mebli na nowe zgodne z PN. Większość placówek szkolno-wychowawczych jest już wyposażona w nowe zestawy mebli posiadające certyfikaty.

Na 22 samodzielne szkoły podstawowe, w 19 funkcjonują oddziały „0” dla dzieci 5-6-letnich.

W 12 zespołach szkół w 11 szkołach podstawowych funkcjonują oddziały „0” dla dzieci 5-6 -letnich. Wszystkie placówki zapewniły właściwą infrastrukturę i właściwe wyposażenie pomieszczeń przeznaczonych do użytkowania przez dzieci 5-6-letnie.

IV.5.3. Higieniczna ocena rozkładu zajęć lekcyjnych

Ocena dotyczyła: 22 samodzielnych szkół podstawowych tj. 370 oddziałów, 7 gimnazjów tj 59 oddziałów, 1 liceum ogólnokształcącego tj. 6 oddziałów, 1 ponadgimnazjalnej szkoły zawodowej tj. 3 oddziałów oraz 11 zespołów szkół tj. 297 oddziałów, w tym: 10 szkół podstawowych – 187 oddziałów, 10 gimnazjów tj. 105 oddziałów i 1 liceum ogólnokształcącego tj. w 5 oddziałów. Nieprawidłowości stwierdzono w 6 samodzielnych szkołach podstawowych tj. 96 oddziałach, w 5 zespołach szkół tj. w 105 oddziałach (w 5 szkołach podstawowych 73 oddziałach i 3 gimnazjach 33 oddziałach).

W 2015 roku higieniczna ocena rozkładu zajęć lekcyjnych dotyczyła: 22 samodzielnych szkół podstawowych tj. 416 oddziałów, 8 gimnazjów tj. 74 oddziałów, 1 liceum ogólnokształcącego tj. 6 oddziałów, 1 ponadgimnazjalnej szkoły zawodowej tj. 2 oddziałów oraz 13 zespołów szkół tj. 265 oddziałów, w tym: 9 szkół podstawowych – 154 oddziałów, 10 gimnazjów tj. 93 oddziałów i 3 liceów ogólnokształcących tj. w 18 oddziałów. Nieprawidłowości stwierdzono w 5 samodzielnych szkołach podstawowych tj. 144 oddziałach, w 4 zespołach szkół tj. w 114 oddziałach tj. w 4 szkołach podstawowych 80 oddziałach i 4 gimnazjach 34 oddziałach.

W porównaniu do roku 2015 higieniczna ocena rozkładów zajęć lekcyjnych w roku 2016 kształtuje się na podobnym poziomie. W roku 2015 i 2016 nieprawidłowości stwierdzane po ocenie rozkładu zajęć lekcyjnych w szkołach tj. zajęcia nie rozpoczynają się o stałej porze, wynikały z braku niewystarczającej liczby klas do liczby oddziałów w niektórych szkołach.

IV.5.4. Dodatkowe, istotne informacje, dotyczące warunków pobytu dzieci i młodzieży w placówkach oświatowo-wychowawczych.

W 2016 r stwierdzono 37 przypadków zachorowania na wszawicę w 8 placówkach oświatowych / w 2015 roku przypadków wszawicy stwierdzono 13 w 3 placówkach – tendencja rosnąca.

W placówkach tych przeprowadzono kontrole sanitarne, po których polecono dyrektorom stworzenie i wdrożenie odpowiednich procedur zmierzających do skutecznego wyeliminowania występujących zagrożeń.

Na terenie gminy Gdynia większość placówek oświatowo-wychowawczych takie procedury posiada. Współpraca rodziców, dyrekcji i personelu placówek, w tym pielęgniarek sprawujących profilaktyczną opiekę zdrowotną nad uczniami jest dobra.

Podczas kontroli szkół nie stwierdzono zagęszczenia w klasach, zaobserwowano tendencję malejącą.

W 6 placówkach zajęcia prowadzone są w systemie dwuzmianowym, w tym: w 4 szkołach podstawowych i w 2 zespołach szkół. W roku 2015 w 9 placówkach zajęcia prowadzone były w systemie dwuzmianowym – tendencja malejąca.

Plany, zamierzenia i dodatkowe zadania wynikające z bieżących potrzeb w placówkach oświatowo-wychowawczych zostały zrealizowane.

IV.5.5. Współpraca z innymi instytucjami

Sekcja Higieny Dzieci i Młodzieży współpracuje z:

- Urzędem Miasta Gdyni: Wydział Edukacji, Wydział Zdrowia, Wydział Budynków w zakresie stanu sanitarno-higienicznego oraz technicznego w żłobkach i placówkach oświatowo-wychowawczych.
- Kuratorium Oświaty w Gdańsku w zakresie merytorycznego nadzoru nad placówkami oświatowo-wychowawczymi oraz zimowego i letniego wypoczynku dzieci i młodzieży.

W trakcie trwania roku szkolnego przeprowadzono rozmowy z dyrektorami, nauczycielami, pielęgniarkami szkolnymi na temat profilaktyki prozdrowotnej i bezpiecznych zachowań dzieci i młodzieży oraz przekazuje się materiały dotyczące przestrzegania podstawowych zasad higieny i wystąpienia chorób zakaźnych.

W trakcie trwania wypoczynku zimowego i letniego w formie kolonii i półkolonii przeprowadza się pogadanki dla kierowników i wychowawców na temat bezpiecznych zachowań w czasie wypoczynku i rekreacji oraz przekazuje materiały na ten temat.

IV.6. NADZÓR SANITARNY W ZAKRESIE WARUNKÓW ZDROWOTNYCH ŚRODOWISKA PRACY, PROWADZENIE POSTĘPOWANIA ADMINISTRACYJNEGO W ZAKRESIE CHOROÓB ZAWODOWYCH WYKONYWANY PRZEZ SEKCJĘ HIGIENY PRACY

IV.6.1. Działalność kontrolna

Sekcja Higieny Pracy PSSE w Gdyni prowadzi nadzór nad warunkami sanitarno-higienicznymi środowiska pracy i chemikaliami.

Działalność kontrolna w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego prowadzona jest w zakresie:

1. nadzoru sanitarnego nad warunkami zdrowotnymi środowiska pracy celem ochrony zdrowia pracowników;
2. prowadzenie postępowania administracyjnego w zakresie chorób zawodowych;
3. nadzoru nad warunkami pracy i wypełnianiem przez pracodawców obowiązków, wynikających z oceny ryzyka zawodowego pracowników zatrudnionych w zakładach przemysłu tworzyw sztucznych (zamierzenia do realizacji w latach 2016-2017);
4. nadzoru nad warunkami pracy i wypełnianiem przez pracodawców obowiązków, wynikających z oceny ryzyka zawodowego pracowników narażonych na rtęć i jej związki (kontynuacja zamierzenia realizowanego w 2015r.);
5. przestrzegania przez pracodawców przepisów oraz zasad bezpieczeństwa i higieny pracy podczas prac związanych z usuwaniem bądź zabezpieczaniem wyrobów zawierających azbest, w ramach realizacji rządowego „Programu Oczyszczania Kraju z Azbestu na lata 2009-2032”;
6. prowadzenia działań związanych z nadzorem nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami;
7. prowadzenia działań związanych z nadzorem nad prekursorami narkotyków kategorii 2 i 3;
8. prowadzenia działań związanych z nadzorem nad produktami biobójczymi;
9. prowadzenie działań związanych z nadzorem nad detergentami;
10. uczestniczenie w realizacji wybranych projektów oraz prowadzenie działań wynikających z ustaleń Forum wymiany informacji o egzekwowaniu przepisów, działającego przy Europejskiej Agencji Chemikaliów w Helsinkach;
11. współuczestniczenie w rozpowszechnianiu informacji nt. bezpiecznych warunków pracy, prowadzonych przez Krajowy Punkt Centralny (CIOP-PIP) w ramach kampanii Europejskiej Agencji Bezpieczeństwa i Zdrowia z siedzibą w Bilbao;
12. realizacji i współuczestniczenia w wybranych projektach sieci CLEEN (Chemical Legislation European Enforcement Network).

Ponadto Sekcja Higieny Pracy pobiera próbki substancji chemicznych i ich mieszanin oraz wyroby, w ramach nadzoru jaki sprawuje Państwowa Inspekcja Sanitarna w myśl rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 4 kwietnia 2012 r. w sprawie pobierania i badania próbek substancji chemicznych i ich mieszanin oraz wyrobów w ramach nadzoru wykonywanego przez Państwową Inspekcję Sanitarną Dz.U. z 2012r., poz. 379 w takich grupach produktów jak nikiel i jego związki: w biżuterii, zamkach błyskawicznych, nitach, guzikach (każda PSSE powinna zaplanować pobranie jednej próbki ze wskazanego asortymentu).

Sekcja Higieny Pracy w 2016r. objęła ewidencją ogółem 551 zakładów pracy, zatrudniających ogółem 25009 pracowników. W odniesieniu do 2015r. w ewidencji znajdowało się 601 zakładów, które zatrudniały ogółem 26901 pracowników.

Tabela nr 23

Liczba zakładów pracy w ewidencji z podziałem na ilość zatrudnionych pracowników					
Rok	do 9 pracowników	10-49 pracowników	50-249 pracowników	250 i więcej pracowników	Razem
2015	302	189	88	22	601
2016	266	171	93	21	551

Największa liczba zatrudnionych to pracownicy wg następującej klasyfikacji działalności:

- PKD 25 Produkcja metalowych wyrobów gotowych , z wyłączeniem maszyn i urządzeń 1754 zatrudnionych,
- PKD 42 Roboty związane z budową obiektów inżynierii lądowej i wodnej -1077 zatrudnionych,
- PKD 47 Handel detaliczny, z wyłączeniem handlu detalicznego pojazdami samochodowymi -3263 zatrudnionych,
- PKD 49 Transport lądowy oraz transport rurociągowy -2512 zatrudnionych,
- PKD 86 Opieka zdrowotna- 3395 zatrudnionych.

Sekcja Higieny Pracy przeprowadziła w 2016 roku 471 kontroli w 426 zakładach, zatrudniających 20775 pracowników. Nadzorem objętych zostało 85,5% zewidencjonowanych zakładów.

Tabela nr 24

Liczba zakładów pracy skontrolowanych z podziałem na ilość zatrudnionych pracowników					
Rok	do 9 pracowników	10-49 pracowników	50-249 pracowników	250 i więcej pracowników	Razem
2015	127	90	50	14	281
2016	210	128	68	20	426

Zakres przeprowadzonych kontroli obejmował m.in. :

- nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami - 135 kontroli w 134 zakładach,
- nadzór nad prekursorami narkotyków kategorii 2 i 3 - 9 kontroli w 9 zakładach,
- nadzór nad produktami biobójczymi - 7 kontroli w 7 zakładach,
- nadzór w zakresie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy - 14 kontroli w 14 zakładach,
- nadzór nad czynnikami biologicznymi w środowisku pracy - 65 kontroli w 65 zakładach,
- nadzór nad detergentami - 4 kontrole w 4 zakładach.

W 8 zakładach na stanowiskach pracy stwierdzono przekroczenia najwyższego dopuszczalnego natężenia hałasu (w 2015 r. były w 2 zakładach), na który było narażonych 127 osób. Natomiast w 1 zakładzie stwierdzono przekroczenie hałasu i czynników chemicznych, narażonych było 62 osoby.

Przekroczenia NDS i NDN dotyczyły głównie branż o następującym profilu:

- PKD 13 Produkcja wyrobów tekstylnych - 1 zakład,
- PKD 18 Poligrafia i reprodukcja zapisanych nośników informacji -1 zakład,
- PKD 25 Produkcja metalowych wyrobów gotowych, z wyłączeniem maszyn i urządzeń -1 zakład,
- PKD 27 Produkcja urządzeń elektronicznych – 1 zakład,
- PKD 38 Działalność związana ze zbieraniem, przetwarzaniem i unieszkodliwianiem odpadów, odzysk surowców -1 zakład,
- PKD 41 –Roboty budowlane związane ze wznoszeniem budynków-1 zakład,
- PKD 43 Roboty budowlane specjalistyczne- 1 zakład,
- PKD 49 Transport lądowy oraz transport rurociągowy – 1 zakład,
- PKD 85 Edukacja – 1 zakład.

Prowadzono postępowania administracyjno-egzekucyjne w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w wyniku, których wydano 33 decyzje administracyjne, zawierających 44 nakazy (w 2015r wydano 11 decyzji zawierających 11 nakazów), między innymi w zakresie:

- badań i pomiarów środowiska pracy- 23 nakazy,
- obniżenia stężeń i natężeń czynników szkodliwych -1 nakaz,
- brak lub nieprawidłowa ocena ryzyka zawodowego- 6 nakazów,

- brak aktualnych orzeczeń lekarskich -4 nakazy,
- zły stan sanitarno-higieniczny- 10 nakazów.

Stanowi to 300% wzrost w stosunku do roku 2015.

Ponadto wydano 33 decyzje opłat za czynności kontrolne na kwotę 2861,30 zł.

IV.6.2. Choroby zawodowe

- Liczba zgłoszonych podejrzeń - 18
- Liczba decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej - 5
- Liczba decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej - 4
- Liczba wystawionych kart stwierdzenia choroby zawodowej - 7
- Liczba kart oceny narażenia zawodowego w związku z podejrzeniem choroby zawodowej - 19
- Ponadto wydano 8 postanowień przekazujących sprawy do załatwienia według właściwości miejscowej.

W 2016 roku dominowały przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy: zespół cieśni w obrębie nadgarstka (5przypadków), obustronny trwały odbiorczy ubytek słuchu typu ślimakowego lub czuciowo-nerwowego spowodowany hałasem (1 przypadek), choroby zakaźne i pasożytnicze albo ich następstwa: borelioza (1 przypadek).

W porównaniu z rokiem 2015 nie obserwuje się zwiększonej dynamiki w zakresie prowadzenia postępowań administracyjnych dotyczących chorób zawodowych. Liczba zgłoszonych podejrzeń chorób zawodowych, decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej oraz decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej utrzymuje się na stałym poziomie.

IV.6.3. Nadzór nad środkami zastępczymi i nowymi substancjami psychoaktywnymi

Państwowa Inspekcja Sanitarna w myśl art. 44c ust. 1 ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii oraz art. 27c ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej prowadziła nadzór nad przestrzeganiem zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych lub nowych substancji psychoaktywnych.

Na bieżąco wprowadzano do elektronicznego Systemu Monitorowania Informacji o Dopalaczach (SMIOD), wymaganych danych i dokumentów dotyczących toczących się postępowań. Raportowano podejrzenia bądź przypadki zatruc środków zastępczymi lub nowymi substancjami psychoaktywnymi. Współpracowano w zakresie nadzoru nad środkami zastępczymi i nowymi substancjami psychoaktywnymi z podmiotami leczniczym, Służbą Celną, Policją i innymi organami ścigania.

Pracownicy Sekcji Higieny Pracy brali udział w szkoleniach w zakresie środków zastępczych i nowych substancji psychoaktywnych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gdyni w 2016 roku w zakresie nadzoru nad środkami zastępczymi prowadził 5 postępowań administracyjnych w sprawie podejrzenia wprowadzania do obrotu środków zastępczych lub nowych substancji psychoaktywnych. Sprawy wraz z dokumentacją przekazane zostały przez: Komisariat Policji w Gdyni Śródmieściu (2 sprawy), Izbę Celną w Gdyni – Referat Grupa Mobilna (2 sprawy) oraz Prokuraturę Rejonową w Gdyni (jedna sprawa).

W zatrzymanych produktach wykryto następujące substancje (wg masy w g) - tabela nr 25

Tabela nr 25

FUB-AMB	4-CMC, 4 CEC	FUB-AMB, 5-fluoro-ADB	MAB- CHMINACA	4-CMC	ADB- CHMINACA
52,61%	19,96%	16,02%	9,59%	1,57%	0,25%

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gdyni wydał łącznie 9 decyzji administracyjnych w zakresie nadzoru nad środkami zastępczymi (z art. 44 c ust.4 ustawy z dnia 29 lipca 2005 roku o przeciwdziałaniu narkomanii) orzekając o zniszczeniu kwestionowanych w danej sprawie produktów na koszt Skarbu Państwa.

W tych decyzjach 4 decyzje dotyczyły podmiotów i produktów zabezpieczonych podczas kontroli interwencyjnych przeprowadzonych w październiku 2010 roku (na podstawie decyzji GIS nr GIS-BI-073-239/RS/10 z dnia 2 października 2010 r.).

W związku z egzekwowaniem ww. decyzji (GIS), PPIS w Gdyni przekazał 5 kompletów akt postępowań administracyjno-egzekucyjnych do Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Farmaceutycznego w Gdańsku celem podjęcia działań związanych z utylizacją produktów zawierających w swoim składzie środki odurzające i substancje psychotropowe;

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gdyni z otrzymanych spraw 6 przekazał do załatwienia zgodnie z właściwością Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Wejherowie - 3 zawiadomienia, PPIS w Gdańsku - 2 zawiadomienia oraz PPIS w Starogardzie Gdańskim - 1 zawiadomienie.

Sekcja Higieny Pracy Powiatowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Gdyni prowadziła ewidencję zgłoszeń podejrzeń zatruc/ zatruc środkami zastępczymi. W ciągu całego roku łącznie zgłoszono 25 osób, w tym: w I półroczu: 7, II półroczu: 18. Najwięcej zatruc było w grudniu tj. 6, natomiast w okresie wakacyjnym 7 (odpowiednio: w czerwcu – 1, w lipcu – 2, w sierpniu – 4).

W porównaniu z rokiem 2015 zmieniła się charakterystyka postępowań, które obecnie prowadzone są wobec osób fizycznych, a nie podmiotów prowadzących działalność gospodarczą. Ilość zatrzymanych i utylizowanych środków zastępczych utrzymuje się na stałym poziomie i nie przekracza 100 gramów. Ilość podejrzeń/ przypadków zatruc „dopalaczami” w porównaniu z rokiem 2015 znacznie spadła, co wiąże się ze zmianą ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii (w dniu 1 lipca 2015).

Napotykanne trudności w prowadzeniu postępowań wynikają z braku możliwości ustalenia faktycznych danych nadawcy i adresata przesyłki pocztowej.

IV.6.4. Problemy i wnioski

- Ze względu na skreślenie art. 209 Kodeksu pracy, pracodawcy rozpoczynający działalność nie mają obowiązku zgłoszenia rozpoczęcia działalności do właściwego inspektora sanitarnego o miejscu, rodzaju i zakresie prowadzonej działalności co utrudnia ewidencjonowanie nowopowstałych zakładów i ich kontrolowanie.
- Pracodawcy nie znają przepisów wynikających z kodeksu pracy i przepisów wykonawczych, co skutkuje niedostatecznym rozpoznaniem zagrożeń występujących w środowisku pracy.
- Kierownictwo Zakładów, Dozór Techniczny powinny zwiększać świadomość zagrożeń bezpieczeństwa i zdrowia, poszukiwać sposobów poprawy warunków higieny pracy, kierując się przykładami zaobserwowanymi we własnym i innych przedsiębiorstwach.

IV.7. SPRAWOWANIE ZAPOBIEGAWCZEGO NADZORU SANITARNEGO

Sekcja Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego Powiatowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Gdyni w 2016r. zajmowała się zagadnieniami:

1. W zakresie postępowania w sprawie strategicznej oceny oddziaływania na środowisko wydano:
 - 2 uzgodnienia dot. odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko,
 - 3 uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko,
 - 10 opinii projektów planów zagospodarowania przestrzennego wraz z prognozą oddziaływania na środowisko.
2. W zakresie postępowania w sprawie oceny oddziaływania na środowisko wydano:
 - 29 opinii co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko,

a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby – co do zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko,

– 3 opinie w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach.

3. Uzgodniono 79 dokumentacji projektowych ,w tym 1 negatywnie (w zakresie architektury, technologii, wentylacji) pod względem wymogów higienicznych i zdrowotnych.
4. Wydano 5 decyzji lokalizacyjnych terenowych wyrzutni powietrza wentylacyjnego.
5. Wydano 4 zaświadczenia (+ 1 odmowa wydania zaświadczenia) o spełnieniu wymagań sanitarnych dla działalności gospodarczej w zakresie wytwarzania i obrotu materiałami wybuchowymi, bronią itd.
6. Wydano 5 ocen higienicznych o materiałach stosowanych do budowy sieci wodociągowej.
7. Wydano 11 decyzji stwierdzających spełnienie wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą.
8. Wydano 38 opinii o uczestniczeniu w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych (28 w formie opinii, 9 postanowień oraz 1 decyzję sprzeciwu), a w przypadku 100 obiektów zgłoszonych do użytkowania, nie zajęto stanowiska (budynki mieszkalne wielorodzinne w stanie deweloperskim, budynki mieszkalne jednorodzinne oraz infrastruktura drogowa).
9. Wydano 91 opinii (47 postanowień i 44 w formie opinii) o uczestniczeniu w odbiorze innych obiektów.
10. Pracownicy Sekcji Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego uczestniczyli w 31 wspólnych odbiorach lokali związanych z żywnością (decyzje wydawane przez Sekcję ŻŻiPU) i dla 14 obiektów nie zajęto stanowiska, przekazano do załatwienia przez inne działy lub po wstępnym rozpatrzeniu sprawy zostały wycofane przez inwestora).
11. Przeprowadzono 240 (w tym 60 w trakcie budowy) kontroli sanitarnych w obiektach zgłoszonych do odbioru lub do użytkowania.
12. Wydano 26 pism wyjaśniających, uzupełniających, zmieniających lub odsyłających do innego organu.
13. Prowadzone były konsultacje z inwestorami i projektantami w zakresie prawidłowych rozwiązań projektowych oraz udzielano informacje o procedurach przeprowadzania spraw związanych z uzgadnianiem projektów, z odbiorami lokali oraz informowanie o obowiązujących przepisach.

Sekcja Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego współpracowała z Urzędem Miasta Gdyni z Wydziałem Budynków, Wydziałem Edukacji, Wydziałem Architektoniczno-Budowlanym, Wydziałem Środowiska oraz Biurem Planowania Przestrzennego Miasta Gdyni. Prowadzona była korespondencja wynikająca z zapisów ustaw oraz rozporządzeń, a sprawy dyskusyjne omawiano z pracownikami wyżej wymienionych wydziałów. Dotyczyły problemów związanych z remontami istniejących placówek oświatowych, otwieraniem nowych punktów opieki nad dziećmi, ustaleniami w zakresie zmian sposobu użytkowania lokali, zagadnień dotyczących postępowania w sprawie oceny oddziaływania przedsięwzięć na środowisko, a także ustaleń przy uzgadnianiu i opiniowaniu miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego. Problemy starano się rozwiązywać na bieżąco.

V. Podsumowanie

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gdyni zgodnie z ustawą o Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz ustawą o postępowaniu egzekucyjnym w administracji, będzie podejmował działania w stosunku do rodziców uchylających się od wypełnienia obowiązku szczepienia dzieci. Na terenie miasta Gdyni w 2016 roku wyszczepialność populacji była porównywalna z rokiem 2015. W dalszym ciągu nasilają się tzw. „ruchy antyszczepionkowe”, które zniechęcają rodziców/opiekunów prawnych do szczepień dzieci. Istotnym elementem odpowiedniego stanu uodpornienia dzieci i młodzieży jest konsekwentne realizowanie Programu Szczepień Ochronnych.

Wzrost zapadalności na niektóre jednostki chorobowe (głównie wirusowe zapalenie wątroby typu B i C, boreliozę) spowodowany był poprawą zgłaszalności, zwiększoną świadomością i lepszą dostępnością do badań. Podejrzewa się, że zwiększenie liczby zachorowań na salmonellozy było na skutek nie przestrzegania zasad higieny (głównie rąk) oraz w związku z wystąpieniem na terenie Gdyni trzech ognisk zbiorowych zatruc pokarmowych. Nie mniej jednak sytuację epidemiologiczną w Gdyni w zakresie chorób zakaźnych można ocenić jako stabilną.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gdyni zwraca uwagę, że nadal za wyjątkiem szpitala przy ul. Powstania Styczniowego 1 i szpitala „Dąbrowa Dąbrówka” przy ul. Sojowej 33C, żaden z pozostałych szpitali gdyńskich nie posiada awaryjnego źródła zaopatrzenia w wodę.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gdyni stwierdza, że z roku na rok stan techniczny placówek oświatowo-wychowawczych się poprawia. Wynika to z dobrej współpracy z dyrektorami placówek i z Urzędem Miasta Gdyni, który ustalając roczny budżet miasta bierze pod uwagę wskazania i zalecenia Inspektora Sanitarnego.

W 2016r. w wyniku kontroli obiektów użyteczności publicznej stwierdzono mniej nieprawidłowości, co wynika z poprawy stanu sanitarno-technicznego i higieniczno-sanitarnego kontrolowanych obiektów. Interwencje dot. jakości świadczonych usług zdarzały się sporadycznie.