



Lębork, dnia 31.03.2025 r.

**PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
W LĘBORKU**

DYR.9011.17.2025



**Szanowny Pan
Miroslaw Tandek
Przewodniczący Rady Powiatu Lęborskiego**

Zgodnie z art. 12a ust. 3 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej przedkładam informację o stanie bezpieczeństwa sanitarnego powiatu lęborskiego za rok 2024.

Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny
w Lęborku

Magdalena Grajewska
/podpisano kwalifikowanym podpisem elektronicznym/

Otrzymują:

1. Pan Miroslaw Tandek
Przewodniczący Rady Powiatu Lęborskiego

II. Do wiadomości:

1. Starosta Powiatu Lęborskiego
2. aa

Ocena stanu bezpieczeństwa sanitarnego powiatu lęborskiego w 2024 r.



Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lęborku
84-300 Lębork, ul. Gdańska 63
tel. 59 862 10 10
e-Doręczenia: AE:PL-54294-65842-IJHJW-29
<https://www.gov.pl/web/psse-lebork>, e-mail: psse.lebork@sanepid.gov.pl

SPIS TREŚCI

Wstęp	3
Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych	4
Ocena stanu uodpornienia dzieci i młodzieży	12
Stan sanitarny pomieszczeń i urządzeń podmiotów wykonujących działalność leczniczą	13
Stan sanitarny w zakładach żywności i żywienia	14
Stan sanitarny w zakresie higieny środowiska.....	29
Stan sanitarny środowiska pracy	50
Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami, produktami biobójczymi, prekursorami narkotyków i kosmetykami	57
Stan higieniczno-sanitarny placówek nauczania i wychowania	58
Oświata zdrowotna i promocja zdrowia.....	62
Zapobiegawczy nadzór sanitarny	66
Realizacja zadań w zakresie działań pionu laboratoryjnego.....	67

Wstęp

Szanowni Państwo,

Zgodnie z art. 12a ust. 3 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej przedkładam Państwu informację o stanie bezpieczeństwa sanitarnego na terenie powiatu lęborskiego za rok 2024. Ocena o stanie bezpieczeństwa sanitarnego powiatu lęborskiego za rok 2024 została opracowana, jak w latach poprzednich, na podstawie informacji zebranych z poszczególnych komórek organizacyjnych Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Lęborku.

Głównym celem działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lęborku jest realizowanie zadań z zakresu zdrowia publicznego w celu ochrony zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, działanie na rzecz zapobiegania powstawaniu chorób, szczególnie chorób zakaźnych i zawodowych, poprzez sprawowanie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego, a także edukację zdrowotną.

Zadania Państwowej Inspekcji Sanitarnej poprzez realizowane są w szczególności poprzez sprawowanie bieżącego nadzoru sanitarnego nad warunkami: higieny środowiska, higieny procesów nauczania, higieny pracy w zakładach pracy, nadzoru nad jakością zdrowotną żywności i nad warunkami produkcji, transportu, przechowywania oraz sprzedaży żywności, nadzór nad bezpieczeństwem zdrowotnym materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością oraz bezpieczeństwem produktów kosmetycznych, nad warunkami higienicznosanitarnymi, jakie powinien spełniać sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne.

Nadzorujemy i kreujemy działania mające na celu dobro i zdrowie publiczne obywateli. Naszym zadaniem jest minimalizowanie skutków zdarzeń niekorzystnie wpływających na życie Polaków – informujemy, aktywizujemy i edukujemy.

Pragnę podziękować organom samorządowym, inspekcjom i instytucjom za współpracę w zakresie działań na rzecz poprawy zdrowia publicznego mieszkańców naszego powiatu.

Przedkładając to opracowanie Przewodniczącemu Rady Powiatu Lęborskiego i Staroście Powiatu Lęborskiego mam nadzieję, że materiał ten będzie pomocny w podejmowaniu decyzji w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego ludności w powiecie.

Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny
w Lęborku

Magdalena Grajewska
/podpisano kwalifikowanym podpisem elektronicznym/

I. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych

Państwowa Inspekcja Sanitarna monitoruje sytuację epidemiologiczną w zakresie występowania chorób zakaźnych. Podstawowym zadaniem realizowanym przez Oddział Epidemiologiczny jest podejmowanie działań przeciwepidemicznych w przypadku wystąpienia chorób zakaźnych oraz nadzór nad realizacją szczepień ochronnych.

Działania przeciwepidemiczne:

a) wczesne wykrywanie i zwalczanie szczególnie niebezpiecznych chorób zakaźnych oraz zapobieganie zagrożeniom epidemiologicznym

W roku 2024 sytuację epidemiologiczną monitorowano na podstawie zgłoszeń o podejrzeniu lub rozpoznaniu choroby zakaźnej od lekarzy lub zgłoszeń dodatknych wyników badań laboratoryjnych w kierunku biologicznych czynników chorobotwórczych z ośrodków diagnostycznych.

Pracownicy Oddziału Epidemiologicznego Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Lęborku prowadzą ciągłą i systematyczną współpracę z podmiotami leczniczymi w zakresie kontroli nad zgłaszalnością chorób zakaźnych.

W ramach nadzoru nad wybranymi chorobami zakaźnymi w 2024 roku podejmowano następujące działania:

- prowadzono dochodzenia epidemiologiczne w przypadku podejrzenia lub wystąpienia chorób zakaźnych, sporadycznych oraz zbiorowych zatruc pokarmowych w celu ustalenia etiologii i rezerwuaru zatruc pokarmowych z jednoczesnym włączeniem profilaktyki sanitarnej;
- na bieżąco udzielano instruktażu dotyczącego postępowania przeciw epidemiologicznego i profilaktycznego w środowiskach osób chorych na choroby zakaźne;
- objęto nadzorem epidemiologicznym osoby ze styczności z chorymi, u których stwierdzono chorobę zakaźną, w celu profilaktyki szerzenia się ognisk epidemicznych np. wirusowego zapalenia wątroby typu B i C, salmonelloz, zapalenia płuc, zapalenia opon mózgowo-rdzeniowych, gruźlicy;
- pracownicy czynnie uczestniczyli w działaniach edukacyjnych mających na celu profilaktykę chorób zakaźnych i promocję zdrowego stylu życia wśród uczniów szkół ponadpodstawowych, a także turystów wypoczywających na terenie powiatu lęborskiego.

Zachorowania na choroby zakaźne w poszczególnych miesiącach 2024 r. były systematycznie rejestrowane, a następnie dane były na bieżąco przekazywane Pomorskiemu Państwowemu Wojewódzkiemu Inspektorowi Sanitarnemu oraz Narodowemu Instytutowi Zdrowia Publicznego - Państwowemu Zakładowi Higieny w Warszawie - przekazywano materiał biologiczny do badań mających na celu wykluczenie lub potwierdzenie choroby zakaźnej. Kontynuowano współpracę z Inspekcją Weterynaryjną w zakresie styczności i narażenia na wściekliznę.

b) nadzór i ocena wykonawstwa szczepień ochronnych, prowadzenie działalności edukacyjnej w zakresie konieczności wykonywania szczepień,

Czynne uodpornienie populacji ludzkiej w kierunku chorób zakaźnych w Polsce odbywa się w oparciu o ustawę o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi oraz rozporządzenie Ministra Zdrowia w sprawie obowiązkowych szczepień ochronnych. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łęborku na bieżąco prowadzi postępowania administracyjne przeciwko rodzicom dzieci, u których nie wykonano obowiązku szczepień ochronnych przeciwko chorobom zakaźnym.

Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych

Tabela 1. Wybrane dane epidemiologiczne dot. występowania chorób zakaźnych w powiecie łębarskim w latach 2020- 2024

l.p	Jednostka chorobowa zachorowania	2020	2021	2022	2023	2024
1.	Dur brzuszny	-	-	-	-	-
2.	Dury rzekome A, B i C	-	-	-	-	-
3.	Salmonellozy- ogółem	3	7	10	8	16
4.	Czerwonka bakteryjna	-	-	-	-	-
5.	Biegunki u dzieci do lat 2	-	-	-	-	1
6.	Wirusowe i inne określone zakażenia jelitowe (ogółem)	18	70	132	46	64
7.	Krztusiec	4	-	1	1	61
8.	Tężec	-	-	-	-	-
9.	Odra	-	-	-	-	-
10.	Różyczka	8	1	2	-	-
11.	Ospa wietrzna	207	66	238	446	207
12.	Nagminne zapalenie przyusznic (świnka)	1	-	1	4	4
13.	Ostre nagminne porażenie dziecięce	-	-	-	-	-
14.	Zapalenie opon mózgowych- ogółem	-	-	2	2	1
15.	Zapalenie opon mózgowych- wirusowe	-	-	-	-	-
16.	Zapalenie opon mózgowych- meningokokowe	-	-	-	-	-
17.	Zapalenie opon mózgowych- Haemophilus influenzae	-	-	-	-	-

l.p	Jednostka chorobowa zachorowania	2020	2021	2022	2023	2024
18.	Zapalenie opon mózgowych- inne bakteryjne	-	-	2	2	1
19.	Zapalenie mózgu	-	-	-	-	-
20.	Mononukleozą zakaźną	-	-	-	-	-
21.	Wirusowe zapalenie wątroby	-	2	1	3	14
22.	wzw typu A	-	-	-	-	-
23.	wzw typu B	-	2	1	1	5
24.	wzw typu C	-	-	-	2	9
25.	Włośnica	-	-	-	-	-
26.	Zatrucia i zakażenia pokarmowe- ogółem	3	7	11	10	15
27.	Bakteryjne zatrucia pokarmowe- ogółem	3	7	11	10	15
28.	Bakteryjne zatrucia pokarmowe- salmonellozy	3	7	10	8	14
29.	Bakteryjne zatrucia pokarmowe- gronkowcowe	-	-	-	-	-
30.	Bakteryjne zatrucia pokarmowe- jadem kiełbasianym	-	-	-	-	-
31.	Bakteryjne zatrucia pokarmowe- Clostridium perfringens	-	-	-	-	-
32.	Inne zatrucia (zakażenia pokarmowe)	-	-	1	2	1
33.	Choroba z Lyme (borelioza)	18	36	25	40	42
34.	Grypa - ogółem	5309	2830	21576	97	223
35.	Grypa u dzieci (0-14 lat)	1031	1753	11382	-	1
36.	Pokąsania osób przez zwierzęta (potrzeba szczepień)	3	12	5	17	14
37.	Szkarlatyna (płonica)	35	13	134	113	130
38.	Róża	8	-	4	8	10
39.	RSV	-	-	-	19	35

Tabela 2. Liczba przypadków i zapadalność wg klasyfikacji przypadku w powiecie łębarskim

Jednostka chorobowa	Liczba przypadków potwierdzonych	Liczba przypadków prawdopodobnych	Liczba przypadków możliwych	Liczba przypadków niesklasyfikowanych.	Liczba przypadków w ogółem	Zapadalność na 100 tys. ludności – przypadki potwierdzone np. testem	Zapadalność na 100 tys. ludności - ogółem
Salmonelozy (ogółem)	16	0	0	0	16	0,6781	0,6781
Salmonelozy: zatrucia pokarmowe	14	0	0	0	14	0,5933	0,5933
Inne bakteryjne zakażenia jelitowe (ogółem)	1	0	0	0	1	0,0424	0,0424
Kampylobakterioza	1	0	0	0	1	0,0424	0,0424
Jersinioza	0	0	0	0	0	0	0
Giardioza (lamblioza)	2	0	0	0	2	0,0848	0,0848
Krztusiec	11	0	50	0	61	0,4662	2,5852
Płonica (szkarlatyna)	21	0	109	0	130	0,89	5,5095
Inwazyjna choroba wywołana przez Streptococcus pyogenes (ogółem)	2	0	9	0	11	0,0848	0,4662
Inwazyjna choroba wywołana przez Streptococcus pyogenes: róża	1	0	9	0	10	0,0424	0,4238
Legionelloza (ogółem)	0	0	0	0	0	0	0
Choroba legionistów	0	0	0	0	0	0	0
Kiła	5	0	0	0	5	0,0848	0,0848
Inne choroby przenoszone drogą płciową wywołane przez Chlamydia	2	0	0	0	2	0,0848	0,0848
Borelioza z Lyme	38	4	0	0	42	1,6105	1,78

Ospa wietrzna	0	0	0	115	115	0	4,8738
Świnka (nagminne zapalenie przyusznic)	0	0	4	0	4	0	0,1695
Różyczka	0	0	0	0	0	0	0
Wirusowe zapalenie wątroby (ogółem)	12	0	0	0	12	0,5086	0,5086
Wirusowe zapalenie wątroby: typu B - razem	5	0	0	0	5	0,2119	0,2119
Wirusowe zapalenie wątroby: typu B - przewlekłe i nieokreślone	5	0	0	0	1	0,2119	0,2119
Wirusowe zapalenie wątroby: typu C - razem	7	0	0	0	7	0,2967	0,2967
Wirusowe zapalenie wątroby: typu C - przewlekłe i nieokreślone	7	0	0	0	7	0,2967	0,2967
Inwazyjna choroba wywołana przez Streptococcus pneumoniae (ogółem)	15	0	0	0	15	0,6357	0,6357
Inwazyjna choroba wywołana przez Streptococcus pneumoniae: mózgowych i/lub mózgu		0	0	0	1	0,0424	0,0424
Inwazyjna choroba wywołana przez Streptococcus pneumoniae: posocznica	2	0	0	0	2	0,0848	0,0848
Inwazyjna choroba wywołana przez Streptococcus pneumoniae: inna określona i nieokreślona	14	0	0	0	14	0,5933	0,5933

Bakteryjne zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu (ogółem)	0	0	0	0	0	0	0
Zapalenie opon mózgowych: inne i nieokreślone	0	0	0	3	3	0	0,1271

Choroby przenoszone drogą pokarmową

Czynnikami etiologicznymi wywołującymi ostre schorzenia żołądkowo-jelitowe są bakterie, wirusy, pasożyty, toksyny roślinne i zwierzęce oraz toksyczne substancje chemiczne. Przyczyną zachorowań jest najczęściej spożycie skażonej żywności. Rezerwuarem zakażeń może być pierwotnie skażona żywność lub wtórne działania i osoby biorące udział w produkcji, transporcie, magazynowaniu, dystrybucji i przygotowaniu żywności. W roku 2024 odnotowano 16 zachorowań na salmonellozę. W trakcie rutynowych badań w kierunku pałeczek *Salmonella* i *Shigella* do celów sanitarno-epidemiologicznych zleconych w Laboratorium Bakteriologicznym Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Lęborku w 2024 r. wykryto 3 nosicieli. W roku 2024 roku nie zgłoszono zachorowań na WZW typu A, na dur brzuszny, dury rzekome. W analizowanym okresie jako zachorowania z przyczyn innych bakteryjnych zakażeń jelitowych zgłoszono 10 przypadków zakażeń wywołanych przez *Clostridium difficile*.

W roku 2024 zarejestrowano 21 zachorowań wywołanych przez rotawirusy i 23 zachorowania wywołane przez norowirusy. Wszystkie przypadki były hospitalizowane.

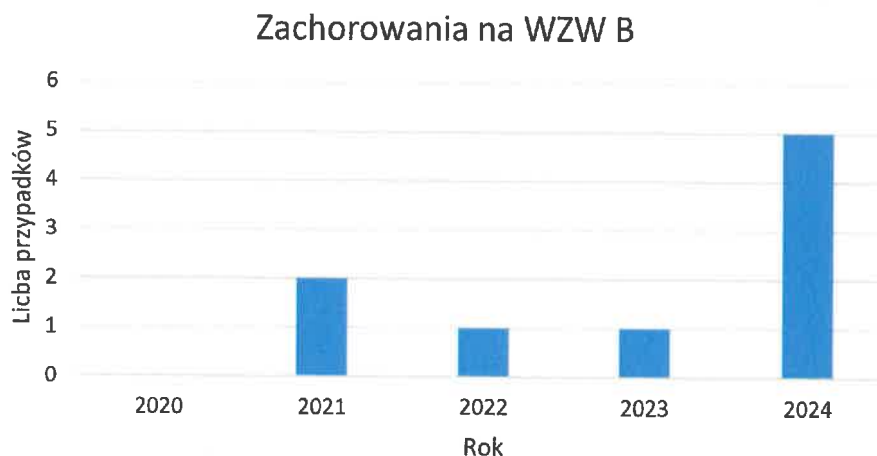
Wykres 1. Zachorowania na salmonellozę w powiecie lęborskim



Wirusowe zapalenia wątroby

W 2024 roku zarejestrowano 5 zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu B przewlekłe oraz 7 zachorowań na WZW typu C. Osoby chore oraz osoby ze styczności objęto nadzorem epidemiologicznym i lekarskim, osoby niezaszczone zostały zakwalifikowane do szczepień ochronnych przeciwko WZW-B.

Wykres 2. Zachorowania na WZW B w powiecie łębarskim



Borelioza

W roku 2024 odnotowano 42 przypadki zachorowań na boreliozę, 1 przypadek dotyczył neuroboreliozy. Podczas dochodzenia epidemiologicznego ustalono, że 1 osoba wymagała hospitalizacji. Wszystkie osoby chore narażone były na kontakt z wektorami przenoszącymi chorobę w skutek przebywania na terenach zielonych lub zalesionych. Diagnoza w/w przypadków opierała się na badaniach serologicznych testem ELISA i Western-blot, a w przypadku fazy wczesnej na podstawie objawu klinicznego, tj. rumień wędrujący.

Zachorowania na choroby zakaźne wieku dziecięcego

W roku 2024 zauważyć można znaczny wzrost zachorowań na ospę wietrzną. Zarejestrowano 207 przypadków. W analizowanym okresie zarejestrowano 130 przypadków zachorowań na płonicę (szkarlatynę). Zarejestrowane przypadki głównie dotyczyły dzieci w wieku od 3 r. życia do 9 r. życia.

Wykres 3. Zachorowania na ospę wietrzną w powiecie łębarskim



Wykres 4. Zachorowania na płonicę w powiecie lęborskim



Covid 19, grypa i RSV

Powiatowa Stacja Sanitarno - Epidemiologiczna w Lęborku na bieżąco monitorowała sytuację epidemiologiczną w zakresie zachorowań na grypę i RSV. W sprawozdaniu MZ-56 zgłoszono w roku 2024 w sumie 226 przypadków zachorowań na grypę i 93 na RSV. W 2024 roku liczba zachorowań na COVID-19 znacząco zmalała (zgłoszono 543 przypadki).

Styczność i narażenie na wściekliznę

W ciągu roku 2024 przyjęto zgłoszenia pokąsania przez zwierzęta 68 osób. W 14 przypadkach zaistniała konieczność podjęcia szczepień przeciwko wściekliznie. Nie zgłoszono zakażeń wścieklizną wśród ludzi.

Gruźlica

W 2024 roku na terenie objętym nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lęborku odnotowano 6 przypadków gruźlicy. Osoby chore i ze styczności objęto nadzorem epidemiologicznym.

Choroby zakaźne przenoszone drogą płciową

Do chorób zakaźnych przenoszonych drogą płciową zaliczamy kiłę, rzeżączkę i choroby wywołane przez chlamydie oraz HIV i AIDS. Do zakażenia dochodzi na drodze kontaktu płciowego. W roku 2024 r. zarejestrowano 7 przypadków zachorowań na kiłę, 2 przypadki choroby wywołanej przez chlamydie. W roku sprawozdawczym wykazano 10 zakażeń ludzkim wirusem upośledzenia odporności.

Tężec

Obecnie w Polsce rocznie odnotowuje się niewielką liczbę zachorowań. W powiecie lęborskim nie odnotowano zachorowania na tężec. Po narażeniu zaszczepiono 800 osób.

Krztusiec

W powiecie lęborskim obserwuje się wzrost zachorowań na krztusiec w zestawieniu z ubiegłymi latami. W roku 2024 zarejestrowano 61 przypadków zachorowań.

Ogniska Szpitalne

Powiatowa Stacja Sanitarno- Epidemiologiczna w Lęborku w związku z prowadzonym nadzorem nad Samodzielnym Publicznym Specjalistycznym Zakładem Opieki Zdrowotnej w Lęborku otrzymuje zgłoszenia związane z wykryciem czynników alarmowych w szpitalu. W roku 2024 r. zgłoszono 3 ogniska dotyczące SARS-CoV-2 i 1 ognisko grypy typu A w Samodzielnym Publicznym Specjalistycznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej w Lęborku.

II. Ocena stanu uodpornienia dzieci i młodzieży

W 2024 roku podmioty lecznicze realizowały szczepienia ochronne w oparciu o art. 17 ust. 11 ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. z 2024 r. poz. 924 ze zm.) i Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 27 września 2023 r. w sprawie obowiązkowych szczepień ochronnych (Dz. U. z 2023 r. poz. 2077).

Obowiązkowe szczepienia dzieci i młodzieży do 19 roku życia oraz szczepienia zalecane wykonywane były w 25 punktach szczepień.

Szczepienia przeciwko błonicy, tężcowi i krztuścowi

W roku 2024 ukończony cykl szczepień pierwotnych przeciwko błonicy, tężcowi i krztuścowi miało 220 dzieci.

Przeciwko błonicy i tężcowi dawkami przypominającymi zaszczepiono dzieci w 6 r.ż. szczepionką acelularną (536 osób).

Szczepionką przeciwko błonicy, tężcowi i krztuścowi zawierającą bezkomórkowy komponent krztuśca (DTaP) szczepione są dzieci w wieku od 0 do 6 lat w przypadku występowania przeciwwskazań do szczepienia szczepionką pełnokomórkową przeciwko krztuścowi.

W 2024 r. kontynuowano profilaktykę przeciw tężcową u osób zranionych (800 osób).

Szczepienia przeciwko poliomyelitis

Szczepieniami pierwotnymi objęto 220 dzieci w 1 roku życia i 363 dzieci w 2 roku życia. Szczepienia wykonywane są szczepionką inaktywowaną przeciwko poliomyelitis. W 6 roku życia dawkę przypominającą przeciwko poliomyelitis podano u 536 dzieci.

Szczepienia przeciwko odrze, śwince i różyczce

W 2024 r. szczepieniom przeciwko odrze, śwince, różyczce podlegały dzieci w 13-14 m.ż. oraz w 6 r.ż. W ramach szczepień obowiązkowych zaszczepiono odpowiednio 430 i 595 osób.

Szczepienia przeciwko wirusowemu zapaleniu wątroby typu B

Szczepieniom przeciwko wirusowemu zapaleniu wątroby typu B podlegały dzieci urodzone w 2024 i 2023 roku, którym pierwsza dawka szczepionki podawana jest w ciągu 24 godzin po urodzeniu, druga po 6 tygodniach, a trzecia w 7 m.ż. W roczniku 2024 zaszczepiono 409 dzieci.

Wszystkie obowiązkowe szczepienia wykonywane są zgodnie z obowiązującym Programem Szczepień Ochronnych, przez personel posiadający wymagane kwalifikacje. Prowadzony jest regularny ścisły nadzór nad prawidłową realizacją Programu.

Szczepienia są obecnie najlepszą, skuteczną metodą zapobiegania chorobom zakaźnym, opartą na budowaniu odporności nabytej organizmu człowieka. Ten typ odporności powstaje w wyniku reakcji układu immunologicznego na określony antygen w przebiegu zakażenia albo szczepienia ochronnego. Odporność nabyta zapobiega rozwojowi określonej choroby, a tym samym jej ciężkim powikłaniom (ze zgonem włącznie).

Na dzień 31.12.2024 r. liczba dzieci niezaszczepionych bez przeciwwskazań medycznych wynosiła 154 osoby.

Szczepienia zalecane osób narażonych w sposób szczególny na zakażenie

Wszystkie podmioty lecznicze z powiatu łębskiego kontynuują wykonywanie zalecanych szczepień przeciwko HPV.

Powiatowa Stacja Sanitarno- Epidemiologiczna w Łęborku w roku 2024 rozpoczęła dystrybucję do punktów szczepień na nadzorowanym terenie szczepionek przeciwko krztuścowi dla kobiet w ciąży. Szczepienie zalecane jest wszystkim kobietom w 27–36 tygodniu ciąży, a w uzasadnionych przypadkach zagrożenia przedwczesnym porodem – po ukończeniu 20 tygodnia ciąży.

III. Stan sanitarny pomieszczeń i urządzeń podmiotów wykonujących działalność leczniczą

W 2024 roku przeprowadzono 59 kontroli w podmiotach leczniczych wykonujących działalność leczniczą. Kontrole obejmowały zagadnienia dotyczące funkcjonalności obiektów i stanu ich dostosowania do wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 marca 2019 r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (Dz. U. z 2022 r. poz. 402), stanu sanitarno-porządkowego tych pomieszczeń oraz procedur zapobiegających zakażeniom i chorobom zakaźnym związanym z udzielaniem świadczeń zdrowotnych.

Na nadzorowanym terenie pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Łęborku skontrolowali 31 z 57 podmiotów wykonujących ambulatoryjnie świadczenia zdrowotne, 29 z 74 praktyk zawodowych wykonujących działalność leczniczą oraz Samodzielny Publiczny Specjalistyczny Zakład Opieki Zdrowotnej wykonujący stacjonarnie i całodobowo świadczenia zdrowotne. Stan sanitarno- techniczny ww. podmiotów leczniczych nie budził zastrzeżeń.

W żadnej ze skontrolowanych w 2024 r. placówek opieki zdrowotnej nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie gospodarki bielizną oraz w zakresie gospodarowania odpadami medycznymi.

W 2024 r. przeprowadzono 12 kontroli w Samodzielnym Specjalistycznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej w Lęborku. Podczas prowadzonych kontroli stan sanitarno – techniczny nie budził zastrzeżeń. Systematyczne remonty i modernizacje oddziałów szpitalnych poprawiają stan sanitarny i ułatwiają zachowanie bezpiecznych warunków leczenia pacjentów.

IV. Stan sanitarny w zakładach żywności i żywienia

Zakres bieżącego nadzoru sanitarnego sprawowanego przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej obejmował kontrolę przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne, w tym przepisów prawa żywnościowego.

Przedmiot nadzoru:

- nadzór sanitarny nad miejscami produkcji, magazynowania oraz sprzedaży środków spożywczych i przedmiotów użytku oraz nad środkami transportu do przewozu żywności,
- nadzór nad jakością zdrowotną środków spożywczych procesie produkcji i w obrocie;
- planowanie i pobieranie próbek w ramach urzędowej kontroli i monitoringu,
- prowadzenie rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli żywności organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
- podejmowanie działań pokontrolnych, w tym działań administracyjno-egzekucyjnych, a także działań w systemie RASFF,
- współpraca z komórkami merytorycznymi Stacji,
- współpraca z innymi inspekcjami w zakresie bezpieczeństwa żywności, w tym z Inspekcją Weterynaryjną, Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcją Ochrony Środowiska,
- sporządzanie ocen, informacji i sprawozdań wynikających z zadań planowanych, a także na polecenie Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

Nadzór nad obiektami produkcji i obrotu żywnością oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością

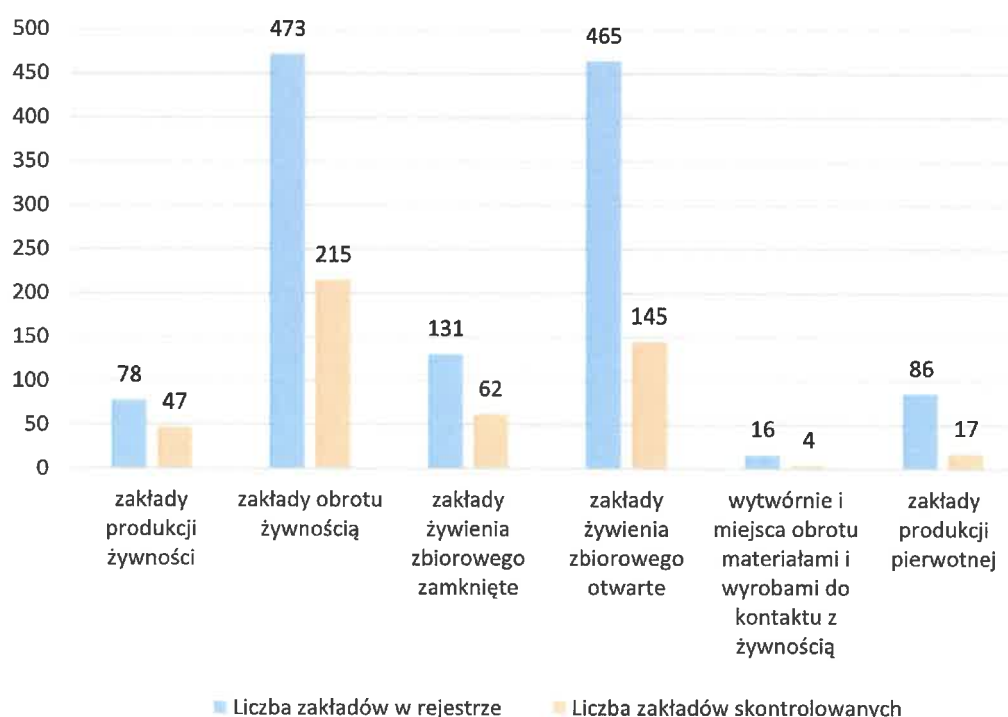
W 2024 roku pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajdowały się 1243 zakłady:

- 158 zakładów produkcji żywności, w tym 86 zakładów produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego, rolniczego handlu detalicznego oraz dostawców bezpośrednich oraz 4 zakłady produkcji żywności w warunkach domowych,
- 473 zakłady obrotu żywnością,
- 596 zakładów żywienia zbiorowego, w tym 465 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, 127 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego i 4 zakłady usług cateringowych,

- 16 zakładów obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

W 2024 roku pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Lęborku przeprowadzili 490 urzędowych kontroli żywności, w tym 64 kontrole interwencyjne (13% ogólnej liczby kontroli). Liczba kontroli sanitarnych była niższa o 55 w stosunku do roku 2023. Natomiast liczba kontroli interwencyjnych była wyższa o 27. Skontrolowano 51 zakładów produkcji żywności przeprowadzając 63 kontrole, 172 zakłady obrotu żywnością przeprowadzając 215 kontroli oraz 193 zakłady żywienia zbiorowego dokonując 207 kontroli. Liczba skontrolowanych zakładów branży materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością wyniosła 4, przeprowadzono w nich 4 kontrole.

Wykres 5. Liczba kontroli przeprowadzonych w poszczególnych kategoriach zakładów



Działalność kontrolno-represyjna

W rejestrze Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lęborku znajdowały się zakłady, które zostały ocenione na podstawie arkusza oceny zakładu. Do kategorii niskiego ryzyka zakwalifikowano 180 zakładów, do kategorii średniego ryzyka przyporządkowano 790 zakładów oraz do kategorii wysokiego ryzyka 273 zakłady. W roku 2024 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lęborku wydał ogółem 145 decyzji administracyjnych, m.in. nakładając na podmioty obowiązek spełnienia określonych nakazów, z których 3 dotyczyły unieruchomienia działalności zakładu. Pozostałe decyzje dotyczyły nakazu poprawy stanu sanitarno-technicznego obiektów, warunkowego zatwierdzenia zakładu, wykreślenia zakładu z rejestru. Ponadto wydano 147 decyzji o zatwierdzeniu zakładu. W postępowaniu mandatowym nałożono ogółem 59 mandatów karnych na łączną kwotę 13 300

zł (średnia wysokość mandatu wynosiła ok. 225 zł). W wyniku prowadzonej działalności nadzorowej Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lęborku złożył 2 wnioski o nałożenie kar pieniężnych przez Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

Tabela 3. Działalność kontrolno-represyjna w poszczególnych grupach nadzorowanych obiektów

Działania		Działalność kontrolno-represyjna w obiektach						
		zakłady produkcji żywności	w tym produkcji pierwotni, rolniczy handel detaliczny, dostawcy bezpośredni	obrotu żywnością	żywienia zbiorowego		produkcji i obrotu	ogółem
					otwarte	zamknięte	materiałami do kontaktu z żywnością	
Liczba obiektów nadzorowanych		158	86	473	465	127	16	1243
Liczba obiektów skontrolowanych		51	15	172	136	57	4	420
Liczba obiektów poddanych ocenie, zakwalifikowanych do kategorii:	niskiego ryzyka	74	67	75	7	8	16	180
	średniego ryzyka	40	2	275	375	100	-	790
	wysokiego ryzyka	44	17	123	83	23	-	273
Liczba kontroli ogółem		63	17	215	145	62	4	490
w tym interwencyjnych		5	2	41	12	5	-	63
Liczba decyzji administracyjnych ogółem, w tym:		9	-	30	29	8	-	73
unieruchomienia działalności		1	-	2	-	-	-	3
zakazu wprowadzania do obrotu		-	-	-	-	-	-	-
Liczba mandatów		5	-	28	22	4	-	59
kwota (zł)		1400	-	5700	5100	1100	-	13 300
Liczba wniosków do sądu		-	-	-	-	-	-	-
Liczba zawiadomień do prokuratury		-	-	-	-	-	-	-
Liczba wniosków o nałożenie kar do PPWIS		1	1	1	-	-	-	2

Ocena stanu higieniczno-sanitarnego poszczególnych rodzajów nadzorowanych obiektów wg arkusza MZ-48

Obiekty produkcji żywności

Wytwórnice lodów

W 2024 roku na terenie powiatu lęborskiego znajdowały się 2 wytwórnie lodów, liczba ta nie zmieniła się w stosunku do roku poprzedniego. Zakłady te posiadają wdrożone zasady Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GHP/GMP), a także HACCP. Oba zakłady zakwalifikowano do kategorii wysokiego ryzyka. W roku sprawozdawczym skontrolowano 1 wytwórnię lodów. Wydano decyzję nakazującą natychmiastowe zaprzestanie prowadzenia działalności wytwórni lodów, w której nie zapewniono właściwych warunków. Nałożono 1 mandat karny na kwotę 500 zł, nie wystosowano wniosków o ukaranie. W kontrolowanej wytwórni lodów nie pobierano próbek.

Automaty do lodów

W 2024 roku na terenie powiatu lęborskiego znajdowało się 39 automatów do lodów, wszystkie automaty posiadały wdrożone zasady GHP/GMP oraz wdrożone zasady systemu HACCP. Skontrolowano 18 automatów przeprowadzając 21 kontroli. 29 automatów do lodów zakwalifikowano do kategorii średniego ryzyka, 1 automat do lodów do kategorii niskiego ryzyka oraz 9 automatów do kategorii wysokiego ryzyka. Wydano 4 decyzje administracyjne. Nałożono 1 mandat karny na kwotę 200 zł. Podczas przeprowadzania czynności kontrolnych pobrano do badań laboratoryjnych 20 próbek żywności. 10 próbek lodów zostało zdyskwalifikowanych ze względu na przekroczenia liczby *Enterobacteriaceae*.

Piekarnie

W roku 2024 pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lęborku znajdowało się 7 piekarni. We wszystkich zakładach zostały wdrożone zasady GHP/GMP, a także wdrożono system HACCP. 1 zakład zakwalifikowano do kategorii średniego ryzyka, 1 zakład do kategorii niskiego ryzyka oraz 5 zakładów wysokiego ryzyka. W ciągu roku skontrolowano 5 zakładów przeprowadzając 7 kontroli. Wydano 2 decyzje administracyjne w związku z nieprawidłowym stanem sanitarno - higienicznym zakładu. Podczas kontroli nałożono 1 mandat karny na kwotę 300 zł. Do badań laboratoryjnych pobrano 1 próbkę, która nie uległa dyskwalifikacji.

Ciastkarnie

W roku 2024 pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lęborku znajdowały się 3 ciastkarnie. Skontrolowano 1 zakład, przeprowadzając 1 kontrolę. Wdrożone zasady GHP/GMP oraz system HACCP posiadały wszystkie nadzorowane zakłady. Do kategorii wysokiego ryzyka zakwalifikowano 3 zakłady. Nie nakładano mandatów karnych, nie wydawano decyzji administracyjnych. Nie pobierano próbek żywności.

Przetwórnice owocowo-warzywne i grzybowe

Pod nadzorem w 2024 roku znajdowała się 1 przetwórnia warzywna tj. Farm Frites Poland S.A., w której produkowane są wyroby ziemniaczane. Przeprowadzono

1 kontrolę. W zakładzie funkcjonują zasady GHP/GMP i zasady systemu HACCP. Zakład zakwalifikowano do kategorii średniego ryzyka. Nie wydawano decyzji administracyjnych. Nie nakładano mandatów karnych. Nie pobierano próbek do badań laboratoryjnych.

Browary i słodownie

W roku sprawozdawczym w rejestrze znajdował się 1 browar. W zakładzie tym przeprowadzono 4 kontrole. Zakład posiadał wdrożone zasady GHP/GMP oraz system HACCP. Zakład zakwalifikowano do kategorii średniego ryzyka. Wydano 1 decyzję administracyjną. Nie nakładano mandatów karnych, nie wystosowano wniosków o ukaranie. Nie pobierano do badań próbek.

Wytwórnice napojów bezalkoholowych i rozlewnie piwa

W roku 2024 pod nadzorem znajdowały się 2 wytwórnice napojów bezalkoholowych. Zakwalifikowano je do kategorii niskiego ryzyka. Nie prowadzono kontroli tych zakładów. Nie nakładano decyzji administracyjnych i mandatów oraz nie pobierano próbek do badań laboratoryjnych.

Zakłady garmażeryjne

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lęborku w 2024 roku w tej grupie obiektów znajdowało się 5 zakładów. Skontrolowano 5 zakładów przeprowadzając 5 kontrole. W 5 zakładach zostały wdrożone zasady GHP/GMP oraz zasady systemu HACCP. 4 zakłady zakwalifikowano do kategorii wysokiego ryzyka, natomiast 1 zakład w kategorii średniego ryzyka. Za stwierdzone podczas kontroli nieprawidłowości nałożono 2 mandaty karne na łączną kwotę 400 zł. Nie wydano żadnej decyzji administracyjnej. Pobrano do badań 5 próbek, żadna nie została zdyskwalifikowana.

Zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego

W roku sprawozdawczym pod nadzorem znajdowały się 2 zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego. Skontrolowano 1 zakład przeprowadzając 1 kontrolę. We wszystkich zakładach wdrożono zasady GHP/GMP i zasady systemu HACCP. Na podstawie arkusza oceny zostały ocenione 2 zakłady, przyporządkowano je do kategorii niskiego ryzyka. Nie wydawano decyzji administracyjnych, nie nakładano mandatów karnych. Pobrano do badań 1 próbkę, nie została zdyskwalifikowana.

Wytwórnice wyrobów cukierniczych

Pod nadzorem znajdowało się 5 wytwórni wyrobów cukierniczych. Kontrolę przeprowadzono w 2 zakładach. Wszystkie zakłady posiadały wdrożone zasady GHP/GMP i system HACCP. 3 zakłady zakwalifikowano do kategorii wysokiego ryzyka, 1 zakład do kategorii średniego ryzyka, 1 zakład do kategorii niskiego ryzyka. Nie nałożono mandatów karnych. Pobrano do badań 5 próbek, żadna nie została zdyskwalifikowana.

Wytwórnice suplementów diety

W 2024 roku w rejestrach obiektów nadzorowanych znajdował się 1 zakład wytwarzający suplementy diety przeznaczone na eksport do krajów trzecich na zlecenie

podmiotów zewnętrznych. Zakład został zakwalifikowany do kategorii średniego ryzyka. Nie nakładano mandatów karnych, nie wydawano decyzji administracyjnych. Nie wystosowano wniosków o ukaranie.

Producenci pierwotni

W rejestrze nadzorowanych zakładów znajdowało się 62 producentów pierwotnych. Skontrolowano 4 zakłady przeprowadzając 4 kontrole. 55 zakładów zakwalifikowano do kategorii niskiego ryzyka, natomiast 7 zakładów do kategorii wysokiego ryzyka. Pobrano 1 próbkę do badań laboratoryjnych, nie została zdyskwalifikowana. Nie nakładano mandatów karnych. Wydawano 1 decyzję administracyjną. Wystosowano jeden wniosek o nałożenie kary pieniężnej do PPWIS w związku z prowadzeniem działalności w zakresie produkcji pierwotnej bez złożenia wniosku o wpis do rejestru.

Producenci pierwotni prowadzący rolniczy handel detaliczny

W rejestrze znajduje się 1 tego typu zakład. W roku 2024 przeprowadzono 1 kontrolę. Zakład został zakwalifikowany do kategorii niskiego ryzyka. Nie pobierano próbek do badań laboratoryjnych.

Producenci pierwotni prowadzący dostawy bezpośrednie

W 2024 roku w rejestrze obiektów znajdowało się 21 producentów pierwotnych prowadzących równocześnie dostawy bezpośrednie. 9 zakładów zakwalifikowano do kategorii niskiego ryzyka, 1 zakład do kategorii średniego ryzyka, natomiast 11 zakładów do kategorii wysokiego ryzyka. Skontrolowano 9 zakładów przeprowadzając 10 kontroli. Do badań laboratoryjnych pobrano 3 próbki żywności, nie dyskwalifikowano żadnej z nich.

Producenci pierwotni prowadzący rolniczy handel detaliczny i dostawy bezpośrednie

W 2024 roku w rejestrze obiektów nadzorowanych przez Państwowego Inspektora Sanitarnego w Łęborku znajdowały się 2 tego typu zakłady. Wdrożono w nich zasady Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej. 1 obiekt został zakwalifikowany do kategorii wysokiego ryzyka, natomiast 1 do kategorii średniego ryzyka. Skontrolowano 1 zakład przeprowadzając 1 kontrolę. Nie wydawano decyzji administracyjnych. Nie nakładano mandatów karnych. Nie pobierano próbek do badań laboratoryjnych.

Producenci żywności w warunkach domowych

W 2024 roku w pod nadzorem znajdowały się 4 zakłady produkujące żywność w warunkach domowych. Wdrożono w nich zasady GHP/GMP oraz zasady systemu HACCP. 1 zakład został zakwalifikowany do kategorii wysokiego ryzyka, natomiast 3 zakłady do kategorii średniego ryzyka. Przeprowadzono 1 kontrolę. Nie wydawano decyzji administracyjnych. Nie pobierano próbek do badań.

Nadzór nad produkcją pierwotną żywności w ramach realizacji Planu działania dotyczącego produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego

W związku z realizacją „Planu działania na 2024 rok dotyczącego produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego realizowanym w ramach porozumienia z dnia 22 grudnia

2020 roku w sprawie współdziałania Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego” przeprowadzono następujące działania:

- Przeprowadzono wspólne kontrole produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego, takiej jak owoce miękkie i warzywa psiankowate. Skontrolowano 4 zakłady, w tym 3 z przedstawicielem Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa i 1 kontrolę z przedstawicielami Inspekcji Ochrony Środowiska.
- Pobrano do badań 1 próbkę sałaty do badań w kierunku pozostałości azotanów. Nie została zdyskwalifikowana.

Obiekty obrotu żywnością

Tabela 4. Obiekty obrotu żywnością

Rodzaje zakładów nadzorowanych	Liczba zakładów w ewidencji	Liczba zakładów skontrolowanych	Liczba zakładów ocenionych z arkuszem oceny	Liczba przeprowadzonych kontroli ogółem	Liczba kontroli interwencyjnych	Liczba decyzji administracyjnych
Sklepy spożywcze, w tym:	311	129	45	163	34	26
Super i hipermarkety	24	24	8	54	17	3
Kioski	30	4	2	5	-	-
Apteki	11	2	-	3	1	-
Magazyny hurtowe	19	7	0	11	2	1
Obiekty ruchome i tymczasowe	26	10	-	11	2	1
Środki transportu	52	15	-	15	-	-
Inne zakłady/obiekty obrotu żywnością	48	5	-	7	2	2
Ogółem	473	172	47	215	41	30

W 2024 roku w rejestrze znajdowały się 473 zakłady obrotu żywnością, tj. 311 sklepów spożywczych, w tym 24 super- i hipermarkety, 30 kiosków, 11 aptek, 19 magazynów hurtowych, 26 obiektów ruchomych i tymczasowych, 52 środki transportu oraz 48 innych, nieskategoryzowanych zakładów/obiektów obrotu żywnością. Kontrole przeprowadzono w 172 zakładach, co stanowi ponad 36 % zakładów znajdujących się w rejestrze. W poszczególnych rodzajach obiektów odsetek zakładów skontrolowanych do znajdujących się w ewidencji wynosił - sklepy spożywcze ok. 41 %, w tym super i hipermarkety 100 %, kioski 13 %, apteki 18 %, magazyny hurtowe 37 %, obiekty ruchome i tymczasowe 38%, środki

transportu 29 %, inne obiekty obrotu żywnością ponad 10%. Do innych zakładów obrotu żywnością zalicza się m. in. placówki pocztowe, sklepy zielarsko - medyczne, punkty sprzedaży na stacjach paliw, siłownie oraz inne punkty sprzedaży artykułów spożywczych mieszczące się m.in. w supermarketach budowlanych.

Spośród wszystkich nadzorowanych obiektów do kategorii niskiego ryzyka zakwalifikowano 75 zakładów, do kategorii zakładów średniego ryzyka przyporządkowano 275 obiektów oraz do kategorii wysokiego ryzyka 123 zakłady. Dobre praktyki higieniczne zostały wdrożone w 471 zakładach, a w 314 zakładach zasady systemu HACCP. W 2024 roku przeprowadzono 215 urzędowych kontroli żywności, w tym 41 interwencyjnych (19 % wszystkich kontroli). Wydano 30 decyzji administracyjnych, w tym 2 unieruchamiające zakład. W ramach prowadzonych czynności kontrolnych nałożono 28 mandatów karnych na łączną kwotę 5700 zł. W obiektach tych pobrano do badań 161 próbek żywności, zdyskwalifikowano 17 próbek, tj. 11% wszystkich próbek pobranych do badań.

W tej grupie zakładów stwierdzano następujące uchybienia sanitarne:

- brak właściwego stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń zakładu, sprzętu i urządzeń, brak czystości bieżącej,
- wprowadzanie do obrotu handlowego środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
- przechowywanie środków spożywczych niezgodnie z deklaracją producenta,
- brak procedur i instrukcji opracowanych w ramach GHP/GMP oraz opartych na zasadach systemu HACCP lub ich nieprzestrzeganie,
- brak zapisów wynikających z opracowanych procedur i instrukcji w ramach GHP/GMP oraz opartych na zasadach systemu HACCP.

Obiekty żywienia zbiorowego typu otwartego

Tabela 5. *Obiekty żywienia zbiorowego typu otwartego*

Rodzaje zakładów nadzorowanych	Liczba zakładów w ewidencji	Liczba zakładów skontrolowanych	Liczba zakładów ocenionych	Liczba przeprowadzonych kontroli ogółem	Liczba kontroli interwencyjnych	Liczba decyzji administracyjnych
Zakłady żywienia zbiorowego otwarte, w tym:	465	136	31	145	12	29
zakłady małej gastronomii	251	82	18	86	5	14
zakłady małej gastronomii jako obiekty tymczasowe lub ruchome	54	9	-	9	-	3
gospodarstwa agroturystyczne	1	-	-	-	-	-

W 2024 roku w rejestrze zakładów znajdowało się 465 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym 251 zakładów małej gastronomii oraz 54 zakłady małej gastronomii funkcjonujące jako obiekty tymczasowe lub ruchome. W 461 obiektach wdrożono zasady GHP/GMP oraz w 298 obiektach system na podstawie zasad HACCP. Z ogólnej liczby nadzorowanych zakładów do kategorii zakładów niskiego ryzyka zakwalifikowano 7, do kategorii średniego ryzyka przyporządkowano 375 zakładów, a do kategorii wysokiego ryzyka 83 zakłady. Skontrolowano 136 zakładów, w tym 82 zakłady małej gastronomii. Przeprowadzono 145 kontroli sanitarnych, w tym 86 w zakładach małej gastronomii. Liczba kontroli interwencyjnych wynosiła 12, co stanowiło ok. 8 % wszystkich kontroli. Wydano 29 decyzji administracyjnych. W ramach działalności represyjnej nałożono 22 mandaty karne na łączną kwotę 5100 zł. W grupie zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego pobrano do badań laboratoryjnych 12 próbek, z czego 1 została zdyskwalifikowana. Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości w ww. grupie obiektów:

- brak zachowania czystości bieżącej pomieszczeń i sprzętu roboczego,
- zły stan techniczny pomieszczeń i wyposażenia,
- niewłaściwe przechowywanie środków spożywczych,
- środki spożywcze po upływie daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia,
- brak przestrzegania procedur i instrukcji opracowanych w ramach GHP/GMP oraz opartych na zasadach systemu HACCP lub ich brak,
- brak zapisów wynikających z procedur i instrukcji opracowanych w ramach GHP/GMP oraz opartych na zasadach systemu HACCP,
- brak lub nieprawidłowa informacja dla konsumentów nt. składników oferowanej żywności, w tym składników wywołującej alergię lub reakcje nietolerancji,
- rozszerzanie zakresu prowadzonej działalności poza zakres określony w decyzji o zatwierdzeniu zakładu,
- brak zachowania identyfikowalności przechowywanych środków spożywczych,
- brak odpowiedniego zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami.

Kontrole zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego i żywienia zbiorowego typu zamkniętego w miejscowościach turystycznych w okresie letnim

Od 1 czerwca do 15 września 2024 r. przeprowadzono łącznie 141 kontroli na terenie miejscowości turystycznych zlokalizowanych na morzem. Kontrole prowadzono głównie w:

- zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego: restauracje, pizzerie, bary, kawiarnie, automaty do lodów, ruchome i tymczasowe punkty gastronomiczne – 99 kontroli;
- zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego: domy wczasowe, ośrodki kolonijne, hotele – 24 kontrole;
- sklepach i punktach sprzedaży - 18 kontroli.

Nieprawidłowości stwierdzono podczas 86 kontroli. Najczęściej notowane uchybienia:

- niezachowanie czystości bieżącej,
- stosowanie do przygotowania potraw środków spożywczych nieidentyfikowalnych oraz takich, których termin przydatności do spożycia/daty minimalnej trwałości żywności upłynął,

- nieprawidłowa ochrona zakładu przed szkodnikami, obecność szkodników,
- niewłaściwe magazynowanie i rozmrażanie żywności.

W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości podejmowane są działania mające na celu ich usunięcie. W sezonie letnim 2024 na osoby odpowiedzialne za uchybienia nałożono 23 mandaty karne na łączną kwotę 5700 zł. Wydano 1 decyzję nakazującą natychmiastowe zaprzestanie prowadzenia działalności w zakresie produkcji lodów w zakładzie żywienia zbiorowego. Wydawano też decyzje nakazujące opłatę za czynności wykonywane w ramach urzędowej kontroli żywności, podczas których stwierdzono nieprawidłowości oraz decyzje nakazujące zapewnienie zgodności z przepisami prawa żywnościowego.

W okresie sezonu letniego w 2024 r. wpłynęło do Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Łęborku 1 zgłoszenie dotyczące podejrzenia wystąpienia ogniska choroby zakaźnej przenoszonej drogą pokarmową w jednym z ośrodków wczasowych zlokalizowanych na terenie Łeby. Przeprowadzono kontrolę interwencyjną, pobrano próbki posiłków do badań oraz materiał biologiczny od osób z objawami chorobowymi. Wyniki badań nie potwierdziły związku wystąpienia objawów ze spożyciem żywności w ośrodku wczasowym.

Prowadzono badania przesiewowe jakości tłuszczu smaźalniczego używanego do przygotowania potraw w restauracjach i punktach małej gastronomii wykorzystując tester oznaczający zawartość związków polarnych. We większości kontrolowanych zakładów tłuszcze stosowane do smażenia spełniają normy określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 25 września 2012 r. w sprawie określenia maksymalnych poziomów substancji zanieczyszczających, które mogą znajdować się w tłuszczach stosowanych do smażenia oraz kryteriów dla metod analitycznych stosowanych do ich oznaczania. W jednym z ruchomych punktów gastronomicznych pobrana próbka frytury nie spełniała wymogów co do zawartości związków polarnych. Świadczy to o stosowaniu nieświeżego tłuszczu do smażenia potraw podawanych klientom. Przedsiębiorca został obciążony opłatą za badanie zdyskwalifikowanej próbki.

Pobierano też próbki żywności w ramach Planu pobierania próbek na rok 2024. W ramach szczególnego nadzoru pobierano do badań próbki lodów z automatu – pobrano 20 próbek z czterech partii z czterech automatów. 10 próbek zostało zdyskwalifikowanych z powodu ponadnormatywnej liczby bakterii *Enterobacteriaceae*. Ich obecność w próbkach świadczy o niedostatecznej higienie podczas przygotowania lodów oraz nieskutecznie prowadzonych procesach mycia i dezynfekcji.

Obiekty żywienia zbiorowego typu zamkniętego

Tabela 6. Obiekty żywienia zbiorowego typu zamkniętego

Rodzaje zakładów nadzorowanych	Liczba zakładów w ewidencji	Liczba zakładów skontrolowanych	Liczba zakładów ocenionych wg arkuszy	Liczba przeprowadzonych kontroli ogółem	Liczba kontroli interwencyjnych	Liczba decyzji administracyjnych
Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego	127	54	21	57	4	4

W roku sprawozdawczym w prowadzonym rejestrze zakładów nadzorowanych znajdowało się 127 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego, w tym:

- 45 stołówek w domach czasowych, w tym 1 w systemie cateringowym,
- 1 blok żywienia w szpitalu, w tym 0 z żywieniem w systemie cateringowym,
- 2 bloki żywienia w domach opieki społecznej, w tym 0 w systemie cateringowym,
- 2 stołówki w żłobkach i domach małego dziecka, w tym 2 w systemie cateringowym,
- 27 stołówek szkolnych, w tym 5 z żywieniem w systemie cateringowym,
- 12 stołówek na koloniach/półkoloniach/obozach/zimowiskach, w tym 1 w systemie cateringowym,
- 30 stołówek w przedszkolach, w tym 12 w systemie cateringowym,
- 2 stołówki w domach dziecka, w tym 0 w systemie cateringowym,
- 2 stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych, w tym 1 w systemie cateringowym,
- 3 inne zakłady żywienia, w tym 2 w systemie cateringowym,
- 3 zakłady usług cateringowych.

Skontrolowano 54 obiekty, tj. ok. 43 % nadzorowanych zakładów. Ocenie zakładu na podstawie arkusza poddano 21 zakładów. Spośród nadzorowanych zakładów do kategorii niskiego ryzyka przyporządkowano 8 zakładów, do kategorii średniego ryzyka 97 zakładów i do kategorii wysokiego ryzyka 22 zakłady. W 126 zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego wdrożono zasady dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej, natomiast w 116 wdrożono system na podstawie zasad HACCP. Liczba przeprowadzonych kontroli sanitarnych wynosiła 57, w tym 4 kontrole były związane z interwencjami, co stanowi 7 % wszystkich kontroli. Ponadto nałożono 2 mandaty karne na łączną kwotę 300 zł. W zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego w roku 2024 pobrano 2 próbki posiłku do badań laboratoryjnych w kierunku wartości energetycznej, zawartości białka, tłuszczu i soli. W szkole, w której pobrano próbki posiłku, dokonano oceny jakości żywienia – wydano zalecenie zwiększenia ilości podawanych węglowodanów oraz ograniczenia zawartości soli w posiłkach. Zalecono też zwiększenie ilości podawanych produktów zawierających wapń.

W rejestrze odnotowano 27 stołówek szkolnych, z czego skontrolowano 11, tj. ponad 40% nadzorowanych zakładów. Należy zauważyć, że prawie 20% stołówek szkolnych korzysta z cateringu. W zakładach tych przeprowadzono 3 kontrole. Nie nakładano mandatów karnych.

Skontrolowano 12 stołówek przedszkolnych z 30 placówek znajdujących się w rejestrze Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lęborku. Przeprowadzono 12 kontroli. 40 % przedszkoli korzysta z żywienia cateringowego, w szczególności małe, prywatne placówki. Nie nakładano mandatów, nie pobierano próbek do badań.

W 2024 roku w ewidencji znajdował się 1 blok żywienia w szpitalu. Skontrolowano obiekt, przeprowadzając 1 kontrolę. Nie wydawano decyzji administracyjnych, nie nakładano mandatów karnych.

W 2024 roku nadzorowano 2 bloki żywienia w domach opieki społecznej. Skontrolowano 2 zakłady przeprowadzając 2 kontrole. Nie wydano decyzji administracyjnych oraz nie nakładano mandatów karnych. Nie pobierano próbek do badań laboratoryjnych. Do tut. Stacji wpłynęło zawiadomienie o możliwości wystąpienia nieprawidłowości w świadczeniu usług bytowych w zakresie zapewnienia wyżywienia przez Dom Pomocy Społecznej Nr 2

w Lęborku. Przeprowadzono kontrolę w przedmiotowym zakładzie. W wyniku przeprowadzonej oceny żywienia stwierdzono nieprawidłowości w jadłospisach dotyczące braku odpowiedniej ilości warzyw i owoców oraz nabiału w diecie. Pouczono osoby odpowiedzialne w kontrolowanych zakładach w zakresie prawidłowego planowania żywienia i konstruowania prawidłowych jadłospisów dla przedmiotowej grupy konsumentów. Brak jest przepisów prawnych, które regulowałyby jakość żywienia w domach pomocy społecznej.

W roku ubiegłym skontrolowano również 1 stołówkę w żłobkach z 2 znajdujących się w rejestrze. Przeprowadzono 1 kontrolę. Nie wydawano decyzji administracyjnych, nie nakładano mandatów karnych.

W roku sprawozdawczym skontrolowano także 1 zakład – specjalny ośrodek szkolno - wychowawczy. Przeprowadzono 1 kontrolę. Nie pobierano próbek do badań. Nie nałożono mandatu karnego, nie wydawano decyzji administracyjnych.

Ponadto nadzorem objęto stołówki na koloniach, półkoloniach, obozach i zimowiskach, w których przeprowadzono 8 kontroli. Nie nakładano mandatów karnych.

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lęborku znajdowały się 4 zakłady usług cateringowych, skontrolowano 3, przeprowadzając 5 kontroli, w tym jedną interwencyjną. Nie wydawano decyzji administracyjnych. Nałożono 2 mandaty karne na kwotę 800 zł.

Najczęściej stwierdzane niezgodności higieniczne w grupie zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego:

- brak zachowania czystości bieżącej pomieszczeń żywnościowych, sprzętu i wyposażenia,
- zły stan techniczny pomieszczeń i wyposażenia,
- niewłaściwe warunki przechowywania żywności, w tym brak segregacji oraz niezachowanie łańcucha chłodniczego,
- brak przestrzegania procedur i instrukcji opracowanych w ramach GHP/GMP oraz opartych na zasadach systemu HACCP,
- brak zapisów wynikających z procedur i instrukcji opracowanych w ramach GHP/GMP oraz opartych na zasadach systemu HACCP,
- brak lub niepełna informacja dla konsumenta nt. składników żywności, w tym składników wywołujących alergię lub reakcje nietolerancji,
- brak zachowania identyfikowalności przechowywanych środków spożywczych,
- brak lub niewłaściwe zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami.

Ocena jakości żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego

Ocenę jakości żywienia w zakładach żywienia zamkniętego przeprowadzano na podstawie ocen jadłospisów dekadowych (jadłospisy 10-dniowe) lub 5-dniowych oraz na podstawie wyników badań próbek posiłków obiadowych pod względem kaloryczności, zawartości tłuszczu, białka i zawartości soli.

W 2024 roku ocenę jakości żywienia przeprowadzono w 12 zakładach, w tym:

- 1 w domu opieki społecznej

- 1 w obiekcie kolonijnym,
- 2 w stołówkach przedszkolnych,
- 6 w stołówkach szkolnych,
- 2 w domach dziecka.

W wyniku przeprowadzonych kontroli w 8 obiektach stwierdzono nieprawidłowości w 8 ocenionych jadłospisach. Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości to niedostosowana do zapotrzebowania żywionej grupy wartość energetyczna posiłków oraz zawartość składników odżywczych. Stwierdzono również zbyt dużą zawartość soli w podawanych potrawach oraz zbyt niską zawartość wapnia w diecie dzieci.

Ocena jakości żywienia w szpitalach

W 2024 roku nie prowadzono oceny jakości żywienia pacjentów Samodzielnego Publicznego Specjalistycznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Lęborku.

Jakość żywienia w jednostkach systemu oświaty oraz kontrole sklepików szkolnych

Kontrole w blokach żywienia jednostek systemu oświaty i sklepikach szkolnych przeprowadzane były w zakresie kompleksowej oceny zakładu oraz spełnienia wymagań zawartych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku 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 (Dz. U. z 2016 r, poz. 1154). Przepisy tego rozporządzenia mają na celu ochronę zdrowia dzieci i młodzieży w wieku przedszkolnym i szkolnym poprzez ograniczenie dostępu na terenie jednostek systemu oświaty do środków spożywczych zawierających znaczne ilości składników niezalecanych dla ich rozwoju, w szczególności, tłuszczu, cukru i soli. Żywność prowadzone w jednostkach systemu oświaty oraz środki spożywcze oferowane w sklepikach szkolnych czy automatach do dystrybucji żywności powinny spełniać rolę edukacyjną tj. być zgodne z wiedzą, jaką uzyskują dzieci i młodzież podczas edukacji szkolnej i przedszkolnej.

W 2024 roku pod nadzorem znajdowało się 59 bloków żywienia w jednostkach systemu oświaty, w tym stołówki w przedszkolach, szkołach oraz stołówki zakładach specjalnych i wychowawczych. Skontrolowano 23 placówki, przeprowadzając ogółem 23 kontrole. W ramach kontroli przestrzegania przez podmioty prowadzące bloki żywienia w jednostkach systemu oświaty przepisów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych (...) przeprowadzono 9 kontroli. W 3 obiektach stwierdzono nieprawidłowości w zakresie przestrzegania wymogów zawartych w ww. rozporządzeniu.

Podczas kontroli jakości żywienia w jednostkach systemu oświaty oceniono łącznie 8 jadłospisów, w tym:

- 6 jadłospisów w stołówkach szkolnych,

- 2 jadłospisy w przedszkolach.

W 7 jadłospisach stwierdzono nieprawidłowości, w tym w 5 jadłospisach w stołówkach szkolnych i w 2 jadłospisach w przedszkolu. Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości w zakresie planowania żywienia (jadłospisy) i przygotowywania posiłków polegały na małym zróżnicowaniu jadłospisu, zbyt małej liczbie owoców i warzyw, braku porcji ryby w tygodniu, zbyt małej podaży mleka i produktów mlecznych.

Zgodnie z prowadzonym rejestrem w powiecie lęborskim funkcjonowało 9 sklepików szkolnych, skontrolowano 3 sklepiki. Przeprowadzono 7 kontroli w sklepikach szkolnych w zakresie przestrzegania wymagań zawartych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych (...). W 3 sklepikach szkolnych stwierdzono naruszenie przepisów zawartych w ww. rozporządzeniu. Przedsiębiorcy oferowali do sprzedaży np. wafelki, słodzone napoje oraz inne popularne słodkie zawierające ponadnormatywne ilości cukru, tłuszczu oraz soli. Ponadto wydano 1 decyzję nakazującą zapewnienie w sklepiku asortymentu zgodnego z przepisami. Wystosowano 1 wniosek o wymierzenie kary pieniężnej do Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

Zakłady produkcji i miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością

W 2024 roku na terenie powiatu lęborskiego pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajdowało się 16 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym 1 hurtownia i 15 sklepów. Skontrolowano 4 zakłady. W zakładach tych przeprowadzono 4 kontrole. Wszystkie zakłady zostały zakwalifikowane do kategorii niskiego ryzyka. Do badań laboratoryjnych pobrano 3 próbki wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością – 1 próbka kubków ceramicznych, 1 próbka pojemników plastikowych oraz 1 szklanych naczyń do picia dekorowanych w obszarze obrzeża. Żadna próbka nie została zdyskwalifikowana.

Nadzór nad znakowaniem suplementów diety, żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci, żywności specjalnego przeznaczenia medycznego i środków spożywczych zastępujących całodzienną dietę, do kontroli masy ciała oraz żywnością wzbogacaną.

W ramach nadzoru nad suplementami diety, żywnością objętą Rozporządzeniem (UE) nr 609/2013 oraz żywnością wzbogacaną w 2024 roku na terenie powiatu lęborskiego prowadzono kontrole miejsc produkcji i obrotu (sklepy wyspecjalizowane, apteki, sklepy drogerijne i supermarkety). Zakres kontroli obejmował ocenę składu produktu i oznakowania. Podczas kontroli pobierano próbki suplementów diety, żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci, żywności specjalnego przeznaczenia medycznego oraz żywności wzbogacanej do badań w kierunku oznaczania witamin, składników mineralnych, kwasów omega - 3.

Jakość zdrowotna środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością pobranych i zbadanych w ramach realizacji „Planu pobierania próbek w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla PIS” w 2023 roku

W 2024 roku w ramach urzędowej kontroli i monitoringu pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Lęborku pobrali do badań w nadzorowanych obiektach ogółem 228 próbek środków spożywczych oraz 3 próbki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Pobrano 7 próbek sanitarnych – wymazów z rąk personelu i powierzchni roboczych w związku z informacją o wykryciu bakterii *Salmonella* u osoby, która spożywała potrawy z zakładu usług cateringowych. W zakładach produkcji żywności pobrano 36 próbek, w zakładach obrotu żywnością 161 próbek, w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego i zamkniętego 27 próbek, w sklepach i hurtowniach materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością 3 próbki, 4 próbki pobrano w zakładach nieewidencjonowanych. Przeprowadzono badania mikrobiologiczne w 133 próbkach żywności, w tym w 6 próbkach pobranych do badań w ramach działań wyjaśniających przy podejrzeniu ogniska choroby przenoszonej drogą pokarmową. Ponadto 2 próbki przebadano w ramach monitorowania oporności na środki przeciwdrobnoustrojowe u bakterii zoonotycznych i komensalnych.

W ramach realizacji planu zbadano próbki żywności w następujących kierunkach:

- mikrobiologia – 133 próbki,
- metale szkodliwe dla zdrowia – 11 próbek,
- pozostałości pestycydów – 14 próbek,
- zawartość substancji dodatkowych – 10 próbek,
- histamina – 9 próbek,
- wybrane parametry w środkach specjalnego żywieniowego przeznaczenia i suplementach diety – 8 próbek,
- mikotoksyny – 6 próbek,
- WWA – 3 próbki,
- materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością – 3 próbki,
- oporność na środki przeciwdrobnoustrojowe u bakterii zoonotycznych i komensalnych – 2 próbki,
- azotany – 2 próbki,
- akryloamid – 1 próbka,
- 3-MCPD – 2 próbki,
- kontrola żywności wzbogacanej – 1 próbka,
- kwas erukowy – 1 próbka,
- jod w soli – 2 próbki,
- GMO – 1 próbka,
- badania napromieniania żywności – 1 próbka,
- furan – 1 próbka,
- związki polarne – 1 próbka,
- izomery trans kwasów tłuszczowych – 1 próbka,
- alkaloidy sporyszu – 3 próbki,
- alergen – białko orzechów ziemnych – 1 próbka.

Poza badaniami mikrobiologicznymi i chemicznymi próbki żywności opakowanej były oceniane pod względem znakowania. Przeprowadzano również badania zanieczyszczeń biologicznych i fizycznych oraz cech organoleptycznych. Pobrano do oceny składu,

znakowania oraz zawartości wybranych składników np. witamin, składników mineralnych, kofeiny 5 próbek suplementów diety oraz 1 próbkę żywności wzbogaconej w kierunku zawartości deklarowanych witamin, składników mineralnych i znakowania, a także 2 próbki żywności dla określonych grup w kierunku znakowania.

Ponadto w ramach realizacji planu pobierania próbek na 2024 rok zbadano 3 próbki materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością. Żadna próbka materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością nie została zdyskwalifikowana.

Ze względu na niewłaściwą jakość zdrowotną zdyskwalifikowano ogółem 28 próbek żywności, co stanowi około 12 % wszystkich pobranych próbek. Z powodu niezgodnych parametrów mikrobiologicznych zakwestionowano 25 próbek żywności - lody z automatu, chałwa, mięso drobiowe i wyroby ciastkarskie z kremem. Wykryto przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydów próbce batatów z USA, w 1 próbce wykryto niedeklarowane napromienianie żywności.

RASFF - System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach - podejmowane działania

W 2024 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łęborku przesłał do Krajowego Punktu Kontaktowego Systemu Wczesnego Ostrzegania za pośrednictwem Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego powiadomienia dotyczące stwierdzenia przekroczenia bakterii *Salmonella* w chałwie, bakterii *Salmonella* w mięsie drobiowym, przekroczenia NDP pozostałości pestycydów w ziemniakach słodkich z USA oraz wykrycia niezadeklarowanego napromieniania w wędlinie z przyprawami.

W przypadku otrzymania powiadomienia z systemu RASFF, Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna monitorowała proces wycofywania z rynku produktów objętych ww. zgłoszeniami, zobowiązywała przedsiębiorców do informowania konsumentów w miejscu zakupu o trwającym procesie usuwania z rynku produktu niezgodnego oraz o możliwości jego zwrotu.

Kontrola graniczna żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością przeprowadzana przez państwowych powiatowych inspektorów sanitarnych

W roku 2024 nie wpływały wnioski o dokonanie granicznej kontroli sanitarnej związanej z przywozem z krajów trzecich środków spożywczych lub materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na wnioski przedsiębiorców z terenu powiatu łęborskiego, organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej przeprowadzały graniczne kontrole towarów wywożonych do krajów trzecich (eksport). W 2024 roku po przeprowadzeniu 417 kontroli wydano 417 świadectw jakości zdrowotnej dla 424 partii eksportowanych środków spożywczych (mrożone wyroby ziemniaczane, suplementy diety produkowane na zlecenie innego przedsiębiorcy z przeznaczeniem do krajów trzecich).

Współpraca z innymi inspekcjami i instytucjami w zakresie bezpieczeństwa żywności

Współpraca z Inspekcją Weterynaryjną

Zgodnie z zapisami Porozumienia z 2018 roku o współdziałaniu i współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz organów Inspekcji Weterynaryjnej w województwie pomorskim dokonano aktualizacji listy zakładów wspólnie nadzorowanych i sporządzono harmonogram kontroli na rok 2024. Pod wspólnym nadzorem obu Inspekcji znajdowały się 4 zakłady produkcji i obrotu żywnością.

W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości podczas bieżących kontroli, przekazywano informację do właściwych miejscowo Powiatowych Lekarzy Weterynarii.

Podejmowano działania dotyczące kontroli zakładów ruchomych i tymczasowych, działających na targowiskach, w których wprowadzano do obrotu środki spożywcze własnej produkcji. Przeprowadzono 2 wspólne kontrole. Wydano decyzję nakazującą natychmiastowe zaprzestanie prowadzenia działalności tymczasowego punktu sprzedaży z powodu niewłaściwych warunków sanitarno – higienicznych oraz wprowadzania do obrotu nieoznakowanych środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego, a także przetworów z owoców i warzyw, grzybów.

Przeprowadzono wspólną kontrolę w jednym z marketów w Lęborku po otrzymaniu wyniku badania próbek mięsa drobiowego zapakowanego w zakładzie, w wyniku których stwierdzono obecność *Salmonella* w badanym mięsie.

Prowadzono też współpracę w sprawie potencjalnego wprowadzenia do obrotu tuszy dzika z włośnicą. Wzmocnionym nadzorem objęto wówczas miejsca sprzedaży środków spożywczych przez rolników oraz zakłady gastronomiczne posiadające w swojej ofercie potraw z mięsem z dzika. Inspekcja Weterynaryjna ustaliła, że tusza zakażona włośniami nie trafiła do obrotu.

V. Stan sanitarny w zakresie higieny środowiska

Ocena jakości wody do spożycia

Podstawę oceny jakości wody przeznaczonej do spożycia w 2024 r. stanowiły wymagania określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 roku w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017, poz. 2294).

Na terenie powiatu lęborskiego w ewidencji PSSE w Lęborku w roku 2024 znajdowały się ogółem 62 urządzenia dostarczające wodę, tj.:

- a) 56 wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w wodę, w tym:
 - 45 wodociągów o wydajności $<100 \text{ m}^3/\text{dobę}$,
 - 9 wodociągów o wydajności $101-1000 \text{ m}^3/\text{dobę}$,
 - 2 wodociągi o wydajności $1001-10000 \text{ m}^3/\text{dobę}$.
- b) 1 podmiot działający na rynku spożywczym będący zarządcą wodociągu zakładowego.
- c) 5 podmiotów dostarczających wodę lub wykorzystujące wodę pochodzącą z indywidualnego ujęcia w ramach działalności gospodarczej lub w budynkach użyteczności publicznej, budynkach zamieszkania zbiorowego.

Ze wszystkich przedmiotowych wodociągów woda wydobywana jest z podziemnych warstw wodonośnych. W wodę pochodzącą z wodociągów zaopatrywane były w powiecie łącznie 102 miejscowości, w tym 2 miasta i 100 miejscowości obszarów wiejskich. Ponadto wg szacunków tut. Stacji, podobnie jak w roku ubiegłym, wodociągi dostarczały wodę dla ok. 62 tys. ludzi.

W 2024 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lęborku skontrolował wszystkie wodociągi będące w ewidencji PPIS w Lęborku.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lęborku monitoruje jakość wody do spożycia w wytypowanych „punktach zgodności” z częstotliwością zgodną z wymogami ww. rozporządzenia. Zakres i częstotliwość badań próbek wody są uzależnione m.in. od wielkości produkowanej wody.

Pobrano ogółem 458 próbek wody, w tym 410 próbek z wyznaczonych przez przedsiębiorstwa wodociągowo - kanalizacyjne „punktów zgodności” (łącznie kontrola urzędowa wraz z kontrolą wewnętrzną prowadzoną przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne i inne podmioty).

Badania jakości wody w 2024 r. wykonywane były w ramach programu jakości wody realizowanego przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lęborku oraz w ramach kontroli wewnętrznej prowadzonej przez producentów wody. Ocenę jakości wody przeznaczonej do spożycia opracowano na podstawie danych zawartych w sprawozdaniu statystycznym MZ-46 oraz informacji i danych pochodzących z monitoringu jakości wody przeznaczonej do spożycia.

Tabela 7. Ocena jakości wody w poszczególnych wodociągach na terenie powiatu łębskiego
- stan na dzień 31.12.2024 r.

Lp.	Nazwa wodociągu	Ocena jakości wody stan na 31.12.2024 r.	Przekroczenia wartości dopuszczalnych parametrów jakości wody	Prowadzone postępowanie administracyjne	Działania naprawcze prowadzone przez właściciela wodociągu
1.	Lębork	Woda przydatna do spożycia przez ludzi	-	-	-
2.	Farm Frites	Woda przydatna do spożycia przez ludzi	bakterie grupy coli ogólna liczba mikroorganizmów w (22±2)°C po 72 h Σchlorynów i chloranów	-	W związku z przekroczeniami parametrów mikrobiologicznych zwiększono dozowanie dwutlenku chloru, przeprowadzono dodatkowe czyszczenie odcinków instalacji wodnej wraz z zaworami. W przypadku niezgodnej z wymaganiami Σ chlorynów i chloranów zmniejszono dozowanie dwutlenku chloru, do najniższego możliwego poziomu, który zapewnił, że nie dojdzie do zapowietrzenia układu dozowania. Celem ograniczenia dozowania dwutlenku chloru było wypłukanie chloranów z instalacji. Jednocześnie przeprowadzono dodatkowe płukanie odcinków instalacji wodnej wraz z zaworami, które zostały wyznaczone do poboru próbek wody. Każdorazowo po wykonaniu działań naprawczych pobierano dodatkowe próbki wody – poza harmonogramem
3.	Łeba - Wicko	Woda przydatna do spożycia przez ludzi	-	-	-
4.	Pogorzelice	Woda przydatna do spożycia przez ludzi	-	-	-
5.	Stefa Ługi - Mosty	Woda przydatna do spożycia przez ludzi	bakterie grupy coli	-	Przeprowadzono płukanie urządzeń wodociągowych oraz pobrano dodatkową próbkę wody.
6.	Lubowidz	Woda przydatna do spożycia przez ludzi	bakterie grupy coli	PPIS w Lęborku wszczął postępowanie administracyjne i wydał komunikat i orzeczenie stwierdzające warunkową przydatność wody do spożycia. Ostatecznie uzyskano poprawę jakości wody.	Przeprowadzono dezynfekcję i płukanie urządzeń wodociągowych oraz pobrano dodatkowe próbki wody.
7.	Lędziechowo	Woda przydatna do spożycia przez ludzi	-	-	-
8.	Małoszyce	Woda przydatna do spożycia przez ludzi	-	-	-
9.	Czarnówko	Woda przydatna do spożycia przez ludzi	-	-	-
10.	Krępa Kaszubska	Woda przydatna do spożycia przez ludzi	bakterie grupy coli	PPIS w Lęborku wydał decyzję w sprawie opłat za kwestionowane badanie próbki wody pobranej w ramach nadzoru nad jakością wody.	W obu przypadkach przeprowadzono płukanie urządzeń wodociągowych oraz pobrano dodatkowe próbki.
11.	Stefa Nowa Wieś - Kębłowo	Woda przydatna do spożycia przez ludzi	-	-	-

Lp.	Nazwa wodociągu	Ocena jakości wody stan na 31.12.2024 r.	Przekroczenia wartości dopuszczalnych parametrów jakości wody	Prowadzone postępowanie administracyjne	Działania naprawcze prowadzone przez właściciela wodociągu
12.	Obliwice	Woda przydatna do spożycia przez ludzi	-	-	-
13.	Redkowice	Woda przydatna do spożycia przez ludzi	bakterie grupy coli Enterokoki	PPIS w Lęborku wszczął postępowanie administracyjne i wydał komunikat i orzeczenie stwierdzające warunkową przydatność wody do spożycia z uwagi na obecność bakterii grupy coli poniżej 10 jtk/100 ml. Uzyskano poprawę jakości wody. W badaniach dodatkowych stwierdzono obecność Enterokoków. W związku z tym PPIS w Lęborku wydał decyzję w sprawie braku przydatności wody do spożycia wody. Ostatecznie uzyskano poprawę jakości wody. Decyzję zakończono. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lęborku wydał decyzję w sprawie opłat za kwestionowane badanie próbki wody pobranej w ramach nadzoru nad jakością wody.	Przeprowadzono dezynfekcję ujęcia wody i zbiorników znajdujących się w hydroforni oraz płukanie urządzeń wodociągowych. Po zakończeniu działań pobrano dodatkowe próbki wody.
14.	Janowice	Woda przydatna do spożycia przez ludzi	mętność barwa	-	Przeprowadzono płukanie urządzeń wodociągowych oraz pobór dodatkowych próbek wody.
15.	Janowiczki	Woda przydatna do spożycia przez ludzi	-	-	-
16.	Dziecholino	Woda przydatna do spożycia przez ludzi	ogólna liczba mikroorganizmów w (22±2)°C po 72 h bakterie grupy coli	PPIS w Lęborku wydał decyzję w sprawie opłat za kwestionowane badanie próbki wody pobranej w ramach nadzoru nad jakością wody.	Przeprowadzono płukanie urządzeń wodociągowych oraz pobór dodatkowych próbek wody.
17.	Chocielewko	Woda przydatna do spożycia przez ludzi	-	-	-
18.	Tawęcino	Woda przydatna do spożycia przez ludzi	bakterie grupy coli	W związku z obecnością bakterii grupy coli powyżej 10 jtk w 100 ml badanej wody, PPIS w Lęborku stwierdził brak przydatności wody do spożycia w wyznaczonym punkcie zgodności w budynku mieszkalnym w miejscowości Tawęcino. Uzyskano poprawę jakości wody.	Przystąpiono do działań w celu ustalenia przyczyny nieprawidłowości. Przeprowadzono płukanie studni oraz sieci wodociągowej oraz pobrano dodatkowe próbki wody.

Lp.	Nazwa wodociągu	Ocena jakości wody stan na 31.12.2024 r.	Przekroczenia wartości dopuszczalnych parametrów jakości wody	Prowadzone postępowanie administracyjne	Działania naprawcze prowadzone przez właściciela wodociągu
				W wyniku badań próbki dodatkowej stwierdzono obecność bakterii grupy coli poniżej 10 jtk w 100 ml badanej wody. W związku z tym PPIS w Lęborku stwierdził warunkową przydatność wody do spożycia z przedmiotowego wodociągu i wydał komunikat informujący konsumentów o jej jakości. Ponadto wszczął postępowanie administracyjne. Ostatecznie uzyskano poprawę jakości wody. PPIS w Lęborku w 2024 r. wydał 3 decyzje w sprawie opłat za kwestionowane badanie próbki wody pobranej w ramach nadzoru nad jakością wody (jedna z decyzji dotyczyła postępowania toczącego się w 2023 r.).	
19.	Wilkowo	Woda przydatna do spożycia przez ludzi	bakterie grupy coli	PPIS w Lęborku wydał decyzję w sprawie opłat za kwestionowane badanie próbki wody pobranej w ramach nadzoru nad jakością wody.	Przeprowadzono płukanie urządzeń wodociągowych i pobór dodatkowych próbek wody
20.	Żelazkowo	Woda przydatna do spożycia przez ludzi	mętność	-	Pobierano dodatkową próbkę wody.
21.	Garczegorze	Woda przydatna do spożycia przez ludzi	-	-	-
22.	Łebień	Woda przydatna do spożycia przez ludzi	-	-	-
23.	Leśnice – Południe	Woda przydatna do spożycia przez ludzi	-	-	-
24.	Leśnice – Północ	Woda przydatna do spożycia przez ludzi	-	-	-
25.	Darzewo	Woda przydatna do spożycia przez ludzi	ogólna liczba mikroorganizmów w (22±2)°C po 72 h	-	Pobierano dodatkową próbkę wody.
26.	Strefa Nowa Wieś Lęborska	Woda przydatna do spożycia przez ludzi	ogólna liczba mikroorganizmów w (22±2)°C po 72 h	-	Przeprowadzono płukanie urządzeń wodociągowych oraz pobrano dodatkową próbkę wody.
27.	Charbrowski Bór	Woda przydatna do spożycia przez ludzi	bakterie grupy coli ogólna liczba	1) Decyzja PPIS w Lęborku w sprawie braku przydatności wody do spożycia wody ze względu	Każdorazowo prowadzono dodatkowe płukania i dezynfekcję sieci wodociągowej.

Lp.	Nazwa wodociągu	Ocena jakości wody stan na 31.12.2024 r.	Przekroczenia wartości dopuszczalnych parametrów jakości wody	Prowadzone postępowanie administracyjne	Działania naprawcze prowadzone przez właściciela wodociągu
			mikroorganizmów w (22±2)°C po 72 h mętność żelazo	na skażenie bakteriologiczne bakteriami grupy coli w ilości ≥ 10 jtk w 100 ml badanej wody. Ostatecznie uzyskano poprawę jakości wody. Decyzję zakończono. 2) Decyzja PPIS w Lęborku nakazująca doprowadzić jakość wody do obowiązujących norm sanitarnych w zakresie wskaźników mikrobiologicznych (w zakresie ogólnej liczby mikroorganizmów w (22±2)°C po 72h) oraz ustalić i usunąć przyczynę skażenia bakteriologicznego. Uzyskano poprawę jakości wody. Decyzję zakończono. 3) Decyzja PPIS w Lęborku nakazująca doprowadzić jakość wody do obowiązujących norm sanitarnych w zakresie wskaźników mikrobiologicznych (w zakresie ogólnej liczby mikroorganizmów w (22±2)°C po 72h) oraz ustalić i usunąć przyczynę skażenia bakteriologicznego. W związku z brakiem poprawy jakości wody PPIS w Lęborku wydawał decyzję zmieniającą termin wykonania powyższego zarządzenia. Ostatecznie uzyskano poprawę jakości wody. Decyzję zakończono. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lęborku dwukrotnie wydał decyzję w sprawie opłat za kwestionowane badanie próbki wody pobranej w ramach nadzoru nad jakością wody.	Po każdych działaniach naprawczych pobierano próbki kontrolne do badań. W przypadku ponadnormatywnego żelaza pobrano dodatkowe próbki wody.

Lp.	Nazwa wodociągu	Ocena jakości wody stan na 31.12.2024 r.	Przekroczenia wartości dopuszczalnych parametrów jakości wody	Prowadzone postępowanie administracyjne	Działania naprawcze prowadzone przez właściciela wodociągu
28.	Charbrowski Młyn	Woda warunkowo przydatna do spożycia przez ludzi	ogólna liczba mikroorganizmów w (22±2)°C po 72 h	PPIS w Lęborku stwierdził warunkową przydatność wody do spożycia i w związku z tym wydał komunikat o jakości wody. Ponadto wszczął postępowanie administracyjne. W 2025 r. postępowanie administracyjne w toku.	Każdorazowo prowadzono dodatkowe płukania i dezynfekcję sieci wodociągowej. Po każdych działaniach naprawczych pobierano próbki kontrolne do badań.
29.	Wrzeście-b. baza GS	Woda przydatna do spożycia przez ludzi	bakterie grupy coli	PPIS w Lęborku wydał decyzję w sprawie opłat za kwestionowane badanie próbki wody pobranej w ramach nadzoru nad jakością wody.	Przeprowadzono dezynfekcję i płukanie sieci wodociągowej oraz pobrano dodatkowe próbki wody.
30.	Komaszewo	Woda przydatna do spożycia przez ludzi	bakterie grupy coli ogólna liczba mikroorganizmów w (22±2)°C po 72 h	Decyzja PPIS w Lęborku w sprawie braku przydatności wody do spożycia wody ze względu na skażenie bakteriologiczne bakteriami grupy coli w ilości ≥ 10 jtk w 100 ml badanej wody, nakazująca zapewnić właściwą jakość wody w zakresie parametrów mikrobiologicznych, poinformować odbiorców zaopatrywanych w wodę z przedmiotowego wodociągu o niewłaściwej jakości wody do spożycia oraz o zakazie jej spożywania, przedstawić PPIS w Lęborku wyniki badań próbek wody przeznaczonej do spożycia w kierunku obecności bakterii grupy coli po przeprowadzeniu działań naprawczych. PPIS w Lęborku dwukrotnie zmieniała decyzję w części dotyczącej terminu przedstawienia PPIS w Lęborku wyników badań próbek wody przeznaczonej do spożycia w kierunku obecności bakterii grupy coli po przeprowadzeniu działań naprawczych. Ostatecznie uzyskano poprawę jakości wody. Decyzję zakończono Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w	Każdorazowo prowadzono dodatkowe płukania i dezynfekcję sieci wodociągowej. Ponadto uszczelniono studnię i zahamowano samo wypływ wody. Po każdych działaniach naprawczych pobierano próbki kontrolne do badań.

Lp.	Nazwa wodociągu	Ocena jakości wody stan na 31.12.2024 r.	Przekroczenia wartości dopuszczalnych parametrów jakości wody	Prowadzone postępowanie administracyjne	Działania naprawcze prowadzone przez właściciela wodociągu
				Lęborku dwukrotnie wydał decyzję w sprawie opłat za kwestionowane badanie próbki wody pobranej w ramach nadzoru nad jakością wody.	
31.	Bargędzino	Woda przydatna do spożycia przez ludzi	bakterie grupy coli	Decyzja PPIS w Lęborku nakazująca doprowadzić jakość wody do obowiązujących norm sanitarnych w zakresie wskaźników mikrobiologicznych (w zakresie bakterii grupy coli poniżej 10 jtk/100 ml - po wykluczeniu obecności bakterii Escherichia coli i Enterokoków) oraz ustalić i usunąć przyczynę skażenia bakteriologicznego. Ostatecznie uzyskano poprawę jakości wody. Decyzję zakończono. PPIS w Lęborku wydał decyzję w sprawie opłat za kwestionowane badanie próbki wody pobranej w ramach nadzoru nad jakością wody.	Każdorazowo prowadzono dodatkowe płukania i dezynfekcję sieci wodociągowej. Po każdym działaniu naprawczym pobierano próbki kontrolne do badań.
32.	Białogarda	Woda przydatna do spożycia przez ludzi	-	-	-
33.	Roszczyce	Woda przydatna do spożycia przez ludzi	-	-	-
34.	Strzeszewo – Wojciechowo	Woda przydatna do spożycia przez ludzi	barwa mętność	-	Zamontowano nowe odzłaziacze ze złożem oraz przeprowadzono płukanie całej sieci wodociągowej. Po ww. działaniach naprawczych pobrano dodatkowe próbki wody.
35.	Ulinia	Woda przydatna do spożycia przez ludzi	bakterie grupy coli	-	Przeprowadzono dezynfekcję i płukanie sieci wodociągowej oraz pobrano dodatkowe próbki wody.
36.	Wrześcienko	Woda przydatna do spożycia przez ludzi	ogólna liczba mikroorganizmów w (22±2)°C po 72 h mętność żelazo barwa	PPIS w Lęborku dwukrotnie stwierdził warunkową przydatność wody do spożycia oraz wydał komunikat o jakości wody. Po pierwszych nieprawidłowościach uzyskano poprawę jakości wody. Natomiast w drugim przypadku działania naprawcze były niewystarczające w	Każdorazowo prowadzono dodatkowe płukania i dezynfekcję sieci wodociągowej. Po każdym działaniu naprawczym pobierano próbki kontrolne do badań.

Lp.	Nazwa wodociągu	Ocena jakości wody stan na 31.12.2024 r.	Przekroczenia wartości dopuszczalnych parametrów jakości wody	Prowadzone postępowanie administracyjne	Działania naprawcze prowadzone przez właściciela wodociągu
				związku z tym PPIS w Lęborku wszczął postępowanie administracyjne ze względu na ogólną liczbę mikroorganizmów w (22±2)°C po 72 h powyżej zalecanej wartości. Postępowanie administracyjne toczy się w 2025 r. PPIS w Lęborku wydał decyzję w sprawie opłat za kwestionowane badanie próbki wody pobranej w ramach nadzoru nad jakością wody.	
37.	Zdrzewno	Woda przydatna do spożycia przez ludzi	-	-	-
38.	Charbrowo stare ujęcie	Woda przydatna do spożycia przez ludzi	bakterie grupy coli ogólna liczba mikroorganizmów w (22±2)°C po 72 h	PPIS w Lęborku stwierdził warunkową przydatność wody do spożycia oraz wydał komunikat o jakości wody. Ponadto wszczął postępowanie administracyjne. Ostatecznie uzyskano poprawę jakości wody. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lęborku wydał decyzję w sprawie opłat za kwestionowane badanie próbki wody pobranej w ramach nadzoru nad jakością wody.	Każdorazowo prowadzono dodatkowe płukania i dezynfekcję sieci wodociągowej. Po każdym działaniu naprawczym pobierano próbki kontrolne do badań.
39.	Charbrowo	Woda przydatna do spożycia przez ludzi	mętność	-	Każdorazowo prowadzono dodatkowe płukania sieci wodociągowej. Po każdym działaniu naprawczym pobierano próbki kontrolne do badań.
40.	Karwica	Woda warunkowo przydatna do spożycia przez ludzi	mangan	PPIS w Lęborku stwierdził warunkową przydatność wody do spożycia oraz wydał komunikat o jakości wody.	W pierwszym przypadku przeprowadzono dokładny przegląd hydroform i przepłukanie całej sieci wodociągowej. Uzyskano poprawę jakości wody. W drugim natomiast działania te były niewystarczające. W związku z tym zaplanowano montaż stacji odżelaziania i odmanganiania wody pracującej w systemie równoległym. Przewidziany termin wykonania działań został wyznaczony do 28.02.2025 r.
41.	Karwica Górna	Woda przydatna do spożycia przez ludzi	ogólna liczba mikroorganizmów	PPIS w Lęborku wydał decyzję w sprawie opłat za	Każdorazowo prowadzono przegląd hydroform i dodatkowe płukania sieci

Lp.	Nazwa wodociągu	Ocena jakości wody stan na 31.12.2024 r.	Przekroczenia wartości dopuszczalnych parametrów jakości wody	Prowadzone postępowanie administracyjne	Działania naprawcze prowadzone przez właściciela wodociągu
			w (22±2)°C po 72 h	kwestionowane badanie próbki wody pobranej w ramach nadzoru nad jakością wody.	wodociągowej oraz pobierano dodatkowe próbki wody.
42.	Unieszyniec	Woda przydatna do spożycia przez ludzi	mętność	-	Przeprowadzono płukanie całej sieci wodociągowej i pobrano dodatkową próbkę wody.
43.	Pieski	Woda przydatna do spożycia przez ludzi	ogólna liczba mikroorganizmów w (22±2)°C po 72 h	PPIS w Łęborku stwierdził warunkową przydatność wody do spożycia oraz wydał komunikat o jakości wody. Ponadto wszczął postępowanie administracyjne.	Przeprowadzono dezynfekcję oraz płukanie całej sieci wodociągowej. Pobrano dodatkowe próbki wody.
44.	Unieszyno	Woda przydatna do spożycia przez ludzi	-	-	-
45.	Oskowo	Woda przydatna do spożycia przez ludzi	-	PPIS w Łęborku wydał decyzję w sprawie opłat za kwestionowane badanie próbki wody pobranej w ramach nadzoru nad jakością wody w 2023 r.	-
46.	Osowo Lęborski	Woda przydatna do spożycia przez ludzi	-	-	-
47.	Popowo	Woda przydatna do spożycia przez ludzi	-	-	-
48.	Cewice SIII	Woda przydatna do spożycia przez ludzi	-	-	-
49.	Unieszynko	Woda przydatna do spożycia przez ludzi	-	-	-
50.	Dziechno	Woda przydatna do spożycia przez ludzi	-	-	-
51.	Malczyce	Woda przydatna do spożycia przez ludzi	-	-	-
52.	Maszewo Lęborskie	Woda przydatna do spożycia przez ludzi	-	-	-
53.	Łebunia – Bukowina	Woda przydatna do spożycia przez ludzi	-	-	-
54.	Cewice S I	Woda przydatna do spożycia przez ludzi	-	-	-
55.	Siemirowice	Woda przydatna do spożycia przez ludzi	mętność mangan	W 2023 r. PPIS w Łęborku wszczął postępowanie administracyjne w sprawie warunkowej jakości wody.	W związku z postępowaniem administracyjnym w sprawie fizykochemicznej jakości wody zaplanowano montaż

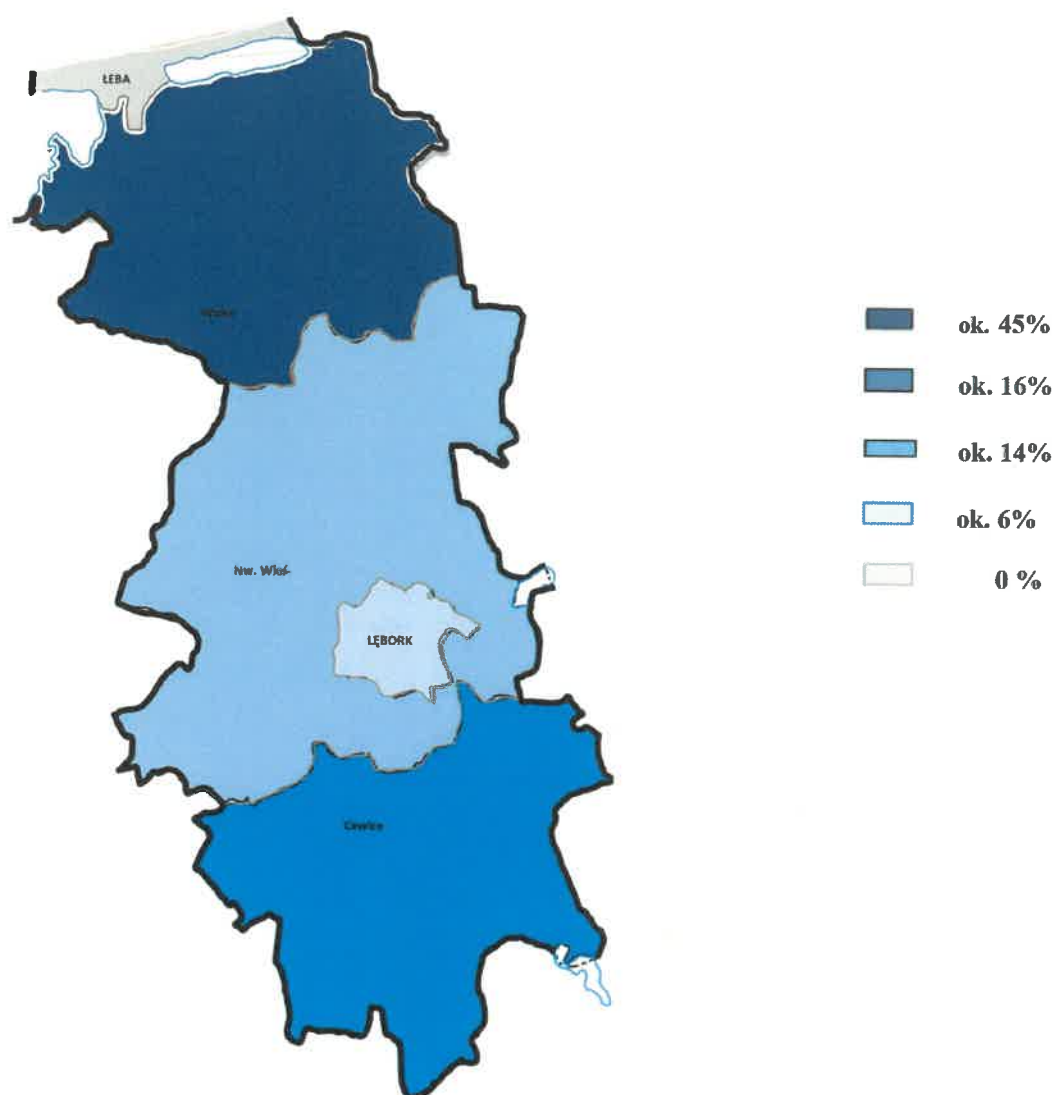
Lp.	Nazwa wodociągu	Ocena jakości wody stan na 31.12.2024 r.	Przekroczenia wartości dopuszczalnych parametrów jakości wody	Prowadzone postępowanie administracyjne	Działania naprawcze prowadzone przez właściciela wodociągu
				W 2024 r. wydał decyzję w nakazującą podjęcie działań naprawczych i doprowadzenie składu fizykochemicznego wody (w zakresie żelaza i mętności) do wartości określonych normą w terminie do 31 marca 2024 r. Ostatecznie uzyskano poprawę jakości wody. Decyzję zakończono.	dwukolumnowej stacji odżelaziania i odmanganiania wody pracującej w systemie równoległym. W przypadku ponadnormatywnego manganu przeprowadzono dodatkowe płukanie sieci wodociągowej i pobierano dodatkowe próbki wody.
56.	Lesiaki	Woda przydatna do spożycia przez ludzi	ogólna liczba mikroorganizmów w (22±2)°C po 72 h	PPIS w Lęborku dwukrotnie wydał decyzję w sprawie opłat za kwestionowane badanie próbki wody pobranej w ramach nadzoru nad jakością wody.	Każdorazowo przeprowadzono płukanie całej sieci wodociągowej i pobrano dodatkowe próbki wody.
57.	Krępkowice	Woda przydatna do spożycia przez ludzi	-	-	-

Systematyczne badania pobranych próbek wody oraz analiza i wykonywane przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Lęborku pozwalają na ocenę instalacji wodociągowych pod względem sanitarnym.

Tabela 8. Liczba zbadanych próbek wody oraz procent próbek zakwestionowanych w ciągu 2024 roku

Gmina/miasto	Liczba zbadanych próbek wody w wyznaczonych punktach zgodności	% zakwestionowanych próbek wody
Cewice	103	16
Nowa Wieś Lęborska	131	14
Wicko	110	45
miasto Lębork	50	6
miasto Łeba	16	0
Łącznie	410	21

Rys. 1. Procent próbek zakwestionowanych w ciągu 2024 roku w gminach



Stan skolonizowania instalacji ciepłej wody użytkowej bakteriami z rodzaju *Legionella sp.* w nadzorowanych obiektach:

W 2024 roku skontrolowano jakość ciepłej wody użytkowej łącznie w 4 obiektach. W 6 próbkach, na 29 pobranych stwierdzono obecność bakterii *Legionella sp.* w liczbie przekraczającej 100 jtk/100 ml.

W badaniach dodatkowych pobranych w Samodzielnym Publicznym Specjalistycznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej w Lęborku, po działaniach naprawczych jakość ciepłej wody użytkowej odpowiadała wymaganiom higienicznym i zdrowotnym określonym w załączniku nr 5 część A do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. 2017, poz. 2294).

W Domu Pomocy Społecznej nr 1 w Lęborku w 1 próbce stwierdzono obecność bakterii *Legionella sp.* w liczbie przekraczającej 100 jtk/100 ml. Biorąc po uwagę fakt, że większość pobranych próbek była prawidłowa, nie uznaje się sieci wodnej w przedmiotowym obiekcie za skolonizowaną.

Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej

Ustępy publiczne

W 2024 roku na terenie powiatu łębskiego znajdowało się 13 ustępów publicznych, w tym 1 stały i 12 tymczasowych skanalizowanych oraz 4 ustępy ogólnodostępne. Nie przeprowadzono kontroli ww. obiektów.

Pływalnie

W 2024 roku w ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łęborku znajdowało się 25 pływalni, w tym 11 pływalni odkrytych, 10 krytych oraz 4 pływalnie mieszane (kryto-odkryte). Jedna pływalnia, tj. pływalnia w obiekcie Maxim w Łebie została wyłączona z użytkowania, z kolei jedna, tj. pływalnia w obiekcie Grand Maxim Aquapark & Spa została po raz pierwszy otwarta w 2024 roku.

Wydano 26 zbiorczych rocznych ocen jakości wody na pływalni, z czego w dwóch pływalniach woda odpowiadała wymaganiom a w 24 odpowiadała wymaganiom z nieprawidłowościami. Zarządcy pływalni, w myśl § 3 *Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 roku w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach* (Dz. U. z 2022r., poz. 1230), zobowiązani byli do dokonywania oceny spełnienia wymagań jakości wody na pływalni. Analiza wyników kontroli w zakresie wykonywania powyższej oceny wykazała, że zarządzający wszystkimi pływalniami posiadali ustalony z Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Łęborku harmonogram pobierania próbek wody, a zakres badań był zgodny z ww. rozporządzeniem. Częstotliwość pobierania próbek wody w zdecydowanej większości przypadków również była zgodna z przedmiotowym rozporządzeniem. Ponadto stwierdzono, że zarządzający pływalniami systematycznie dokumentowali bieżące obserwacje wody na pływalni, jak również w większości przypadków systematycznie dokumentowali nadzór nad pracą urządzeń oraz rejestrowaniem wyników pomiaru jakości wody na pływalni.

W 2024 roku w nadzorowanych pływalniach wykonano łącznie 577 badań jakości wody.

Tabela 9. Liczba badań wody na pływalniach wykonanych w 2024 r.

Rodzaj kontroli	woda wprowadzana do niecki basenowej z systemu cyrkulacji			woda z niecki basenowej		
	Liczba badań ogółem	Liczba badań w których stwierdzono przekroczenia parametrów fizykochemicznych	Liczba badań w których stwierdzono przekroczenia parametrów mikrobiologicznych	Liczba badań ogółem	Liczba badań w których stwierdzono przekroczenia parametrów fizykochemicznych	Liczba badań w których stwierdzono przekroczenia parametrów mikrobiologicznych
organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej	32	28	6	36	34	0
kontrola wewnętrzna zarządcy	161	63	10	348	146	3

Najczęściej stwierdzane były ponadnormatywne wartości chloroformu i chloru związanego, a także niezgodny z wymaganiami poziom potencjału redox. Przekroczenia parametrów mikrobiologicznych zdarzały się sporadycznie. Ich stwierdzenie w nieckach basenowych skutkowało czasowym wyłączeniem ich z eksploatacji.

W 2024 roku w ramach kontroli wewnętrznej oraz sprawowanego nadzoru nad pływalniami wykonano łącznie 70 badań w zakresie bakterii *Legionella sp.* w ciepłej wodzie użytkowej, w natryskach znajdujących się w pływalniach. W trzech pływalniach stwierdzono bardzo wysokie skażenie instalacji tymi bakteriami, w jednej pływalni wysokie, a w dwóch średnie.

Pływalnie kryte w większości znajdują się w hotelach lub obiektach świadczących usługi hotelarskie. Wyjątek stanowi Pływalnia Miejska „RAFA” w Lęborku, która funkcjonuje jako samodzielny obiekt zarządzany przez Centrum Sportu i Rekreacji w Lęborku. Wszystkie pływalnie odkryte i mieszane znajdują się na terenie ośrodków wypoczynkowych (obiektów świadczących usługi hotelarskie). Nadzorowane obiekty wyposażone są w pomieszczenia higieniczno – sanitarne, tj. natrysk, kabiny ustępowe. W części obiektów świadczących usługi hotelarskie natryski znajdują się wyłącznie w pokojach hotelowych.

W 2024 roku skontrolowano ogółem 25 pływalni. Obiekty utrzymane są w dobrym stanie sanitarnym.

Wystawiono 25 decyzji w sprawie nałożenia opłaty w związku z kwestionowanymi wynikami badania wody pobranej na pływalni w ramach kontroli urzędowej. Ponadto wydano 2 decyzje administracyjne przedłużające termin doprowadzenia jakości wody na pływalni do obowiązujących norm w zakresie chloroformu oraz 2 decyzje nakazujące wyłączenie z użytkowania natrysków w strefie basenowej i doprowadzenia jakości ciepłej wody użytkowej w zakresie *Legionella sp.* do obowiązujących norm. Decyzje zostały wykonane, uzyskano poprawę jakości wody.

Tabela 10. Zestawienie danych dotyczących pływalni

Rodzaj obiektu	W ewidencji na 31.12.2024 r.	Liczba obiektów kontrolowanych	Liczba kontroli		Liczba mandatów/kwota	Liczba decyzji administracyjnych	
			Zaplanowane	Wykonane		Merytoryczne	Płatnicze liczba/kwota
Pływalnie kryte ogółem	10	10	10	10	0	3	10/6531
Pływalnie odkryte	11	11	11	11	0	1	11/8733
Pływalnie mieszane (kryto-odkryte)	4	4	4	4	0	0	4/2835
Razem	25	25	25	25	0	4	25/18099

Domy pomocy społecznej, inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej oraz placówki zapewniające całodobową opiekę

W ewidencji PPIS w Lęborku w 2024 roku znajdowały się ogółem 2 domy pomocy społecznej, 2 jednostki organizacyjne pomocy społecznej oraz 1 placówka zapewniająca całodobową opiekę. W 2024 r. skontrolowano 2 domy pomocy społecznej w Lęborku, placówkę zapewniającą całodobową opiekę (tj.: Dom Seniora Magnolia w Lęborku) oraz 1 obiekt będący jednostką organizacyjną pomocy społecznej (Środowiskowy Dom Samopomocy Lwiątko w Lęborku). Podczas tych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości stanu sanitarnego – porządkowych ww. obiektów.

Tabela 11. Zestawienie obiektów pomocy społecznej i placówek z całodobową opieką

Rodzaj obiektu	W ewidencji na 31.12.2024 r.	Liczba obiektów skontrolowanych	Liczba kontroli		Liczba mandatów/kwota	Liczba decyzji administracyjnych	
			Zaplanowane	Wykonane		Merytoryczne	Płatnicze liczba/kwota
Domy pomocy społecznej	2	2	2	2	0	0	0
Inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej	2	1	1	1	0	0	0
Placówki zapewniające całodobową opiekę	1	1	1	1	0	0	0
Razem	5	4	4	4	0	0	0

Obiekty hotelarskie, turystyczne i noclegowe

W roku 2024 skontrolowano 5 obiektów hotelarskich, w tym: 1 hotel oraz 4 kempingi. Wykonano 5 kontroli.

W roku 2024 nie stwierdzono obiektów hotelarskich o złym stanie sanitarno-higienicznym (podobnie jak w latach poprzednich).

W roku 2024 upoważnieni przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lęborku skontrolowali 25 obiektów świadczących usługi hotelarskie. Obiekty wykorzystywane jako obiekty kolonijne skontrolowane zostały przez pion higieny dzieci i młodzieży. W kontrolowanych obiektach nie stwierdzono nieprawidłowości sanitarno - porządkowych. Jedynie podczas kontroli w obiekcie „Camping Rafael” w Łebie stwierdzono brak porządku bieżącego w sanitariatach ogólnodostępnych i w natryskach męskich. Za stwierdzone nieprawidłowości właściciela ww. obiektu ukarano grzywną w postaci mandatu karnego.

W 2024 roku wpłynęły 3 wnioski o interwencję dot. obecności pluskiew oraz nieprawidłowego stanu sanitarno-porządkowego obiektów świadczących usługi hotelarskie. Przeprowadzone kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

Tabela 12. *Obiekty hotelarskie, turystyczne i noclegownie*

Rodzaj obiektu	Liczba obiektów w ewidencji stan na 31.12.2024	Liczba obiektów skontrolowanych	Liczba kontroli		Liczba mandatów/kwota	Liczba decyzji administracyjnych	
			Zaplanowane	Wykonane		Merytoryczne	Płatnicze liczba/kwota
Noclegownie	1	1	1	1	0	0	0
Hotele	6	1	1	1	0	0	0
Pensjonaty	1	0	0	0	0	0	0
Kempingi	6	4	1	4	0	0	0
Inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie	404	25	26	25	1/200 zł	0	1/365 zł
Razem	418	31	29	31	1/200 zł	0	1/365 zł

Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu i odnowy biologicznej

W roku 2024 skontrolowano 112 zakładów, przeprowadzono łącznie 112 kontroli. Istniejące obiekty spełniają wymagania sanitarne. Należy podkreślić również wysoki standard pomieszczeń usługowych i socjalnych w nowopowstałych obiektach.

W roku 2024 w większości obiektów nie stwierdzono uchybień w zakresie utrzymania bieżącego stanu sanitarnego. Podczas kontroli zakładu fryzjerskiego w Łebie przy ul. Kościuszki 25 stwierdzono zabrudzone maszynki do podgalań oraz brak skutecznej dezynfekcji. Za stwierdzone nieprawidłowości właściciela ww. obiektu ukarano grzywną w postaci mandatu karnego.

W odniesieniu do roku poprzedniego w tej grupie obiektów nastąpiła poprawa ich stanu sanitarno - technicznego. Sposób przeprowadzania dezynfekcji w omawianych obiektach, jak i stosowane środki dezynfekcyjne, pojemniki i ich oznakowanie na ogół nie budziło zastrzeżeń.

Coraz większa grupa przedsiębiorców posiada wyższe wykształcenie w zakresie kosmologii. Są oni przygotowani merytorycznie oraz posiadają dużą wiedzę w zakresie świadczonych usług natomiast zauważa się luki w wiedzy na temat dezynfekcji, sterylizacji lub ogólnie bezpieczeństwa zdrowotnego klientów. Pracownicy Oddziału Higieny Komunalnej tut. Stacji w trakcie kontroli sanitarnych udzielali wskazówek dot. warunków świadczenia usług w gabinetach kosmetycznych, fryzjerskich i odnowy biologicznej.

Postępowanie ze zwłokami i szczątkami ludzkimi

PPIS w Lęborku nadzorował 16 cmentarzy. Wydano 46 decyzji dotyczących ekshumacji zwłok i szczątków oraz 8 postanowień dotyczących sprowadzenia zwłok/szczątków z zagranicy.

Pojazdy do przewozu zwłok

W 2024 r. skontrolowano 1 pojazd do przewozu zwłok i szczątków ludzkich. Podczas

tej kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości ww. środka transportu.

Inne obiekty użyteczności publicznej

W 2024 roku w ewidencji tut. organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajdowało się 47 innych obiektów użyteczności publicznej, nie ujętych w ww. punktach. Skontrolowano 6 takich obiektów. Podczas tych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

Jakość wody w kąpieliskach

Na terenie powiatu lęborskiego w sezonie letnim 2024 r. zorganizowane zostały 3 kąpieliska:

- a) kąpielisko przy plaży A w Łebie,
- b) kąpielisko przy plaży B w Łebie,
- c) kąpielisko przy plaży C w Łebie.

Sezon kąpielowy w kąpieliskach morskich został określony uchwałą Rady Miejskiej w Łebie i obejmował poniżej przedstawione okresy.

Tabela 13. Sezon kąpielowy na kąpieliskach powiatu lęborskiego.

Lp.	Nazwa kąpieliska	Akwen	Data rozpoczęcia sezonu	Data zakończenia sezonu
1.	kąpielisko przy plaży A w Łebie	Morze Bałtyckie	01.07.2024 r.	31.08.2024 r.
2.	kąpielisko przy plaży B w Łebie	Morze Bałtyckie	01.07.2024 r.	31.08.2024 r.
3.	kąpielisko przy plaży C w Łebie	Morze Bałtyckie	01.07.2024 r.	31.08.2024 r.

Ryc. 1. Kąpieliska morskie na terenie powiatu lęborskiego



Realizacja kontroli urzędowej w odniesieniu do nadzorowanych kąpielisk:

- dla wszystkich kąpielisk zostały wyznaczone punkty pobierania próbek wody do badań;
- dla wszystkich kąpielisk pobieranie i transport próbek realizowano zgodnie z obowiązującą w woj. pomorskim instrukcją pobierania próbek wody, zaś badania próbek wody prowadzone były zgodnie z metodami referencyjnymi, określonymi w załączniku nr 1 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019 r. w sprawie prowadzenia nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu wykorzystywanym do kąpieli (Dz. U. z 2019 r. poz. 255);
- w ramach realizacji badań kontroli urzędowej pobrano zgodnie z harmonogramem łącznie 3 próbki wody z kąpielisk.

Ocena kontroli wewnętrznej prowadzonej przez organizatora kąpielisk:

- organizator kąpielisk systematycznie wizualnie nadzorował wodę w prowadzonych kąpieliskach i wody zasilające te kąpieliska pod kątem występowania zanieczyszczeń niekorzystnie wpływających na jakość wody i stanowiących zagrożenie dla zdrowia kąpiących się osób;
- organizator kąpielisk pobierał próbki wody w prowadzonych kąpieliskach zgodnie z ustalonym harmonogramem badań i w punktach ustalonych z Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Lęborku oraz niezwłocznie przekazywał mu wyniki badań;
- organizator pobierał dodatkowe próbki wody z kąpieliska ze względu na wystąpienie tzw. krótkotrwałego zanieczyszczenia tj. ponadnormatywnej wartości *Escherichia coli* na kąpielisku przy plaży A w Łebie;
- organizator nie informował Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lęborku o zawieszeniu harmonogramu pobierania próbek wody w ramach kontroli wewnętrznej;
- badania wody z kąpielisk w ramach kontroli wewnętrznej były prowadzone w wymaganym zakresie i metodami referencyjnymi, określonymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia;
- organizator informował kąpiących się o jakości wody w kąpieliskach i zaleceniach Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lęborku;
- dokumentowanie kontroli wewnętrznej jakości wody w kąpieliskach przez ich organizatora spełniało wymagania określone w § 7 rozporządzenia MZ z dnia 17 stycznia 2019 roku (Dz. U. z 2019 poz. 255);

Ocena i klasyfikacja jakości wody w kąpieliskach.

Wydano łącznie 14 ocen bieżących o przydatności wody do kąpieli i 2 o braku przydatności wody do kąpieli (ponadnormatywna wartość *Escherichia coli* na kąpielisku przy plaży A w Łebie). W kąpieliskach morskich przy plaży B i C w Łebie przez cały sezon kąpielowy woda była przydatna do kąpieli. Spełniała wymagania w odniesieniu do parametrów określonych w załączniku nr 1 w części A do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019 r. w sprawie prowadzenia nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu wykorzystywanym do kąpieli (Dz. U. z 2019 r. poz. 255).

Ze względu na obecność ponadnormatywnej liczby bakterii *Escherichia coli*, mając na uwadze ochronę zdrowia osób korzystających z kąpielisk, Państwowy Powiatowy Inspektor

Sanitarny w Lęborku wprowadził decyzją administracyjną tymczasowy zakaz kąpieli w kąpielisku przy plaży A w Łebie w dniach:

- 11.07.2024 r. - ponowne otwarcie kąpieliska nastąpiło w dniu 14.07.2024 r. Po rozpatrzeniu informacji z kontroli przeprowadzonej w dniu 12.07.2024 r. dotyczących wizualnego nadzorowania wody w kąpielisku oraz sprawozdań z badań mikrobiologicznych jakości wody w/w kąpieliska Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lęborku wydał ocenę o przydatności wody do kąpieli,
- 25.07.2024 r. - ponowne otwarcie kąpieliska nastąpiło w dniu 28.07.2024 r. Po rozpatrzeniu informacji z kontroli przeprowadzonej w dniu 26.07.2024 r. dotyczących wizualnego nadzorowania wody w kąpielisku oraz sprawozdań z badań mikrobiologicznych jakości wody w/w kąpieliska Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lęborku wydał ocenę o przydatności wody do kąpieli.

Po sezonie kąpielowym 2024 r. zgodnie z art. 344 ustawy Prawo wodne (Dz. U. z 2024 r. poz. 1087 ze zm.), dokonano wstępnej klasyfikacji wody w kąpieliskach przy plażach A, B i C w Łebie. Klasyfikacja została przeprowadzona na podstawie zestawu danych o jakości wody w kąpieliskach, opracowanego zgodnie z procedurą określoną w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019 r. sprawie prowadzenia nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu wykorzystywanym do kąpieli (Dz. U. z 2019 r. poz. 255).

Klasyfikacji kąpielisk przy plaży A, B i C w Łebie dokonano na podstawie zestawu danych o jakości wody w kąpielisku, opracowanych w odniesieniu do sezonu kąpielowego 2024 roku oraz zestawów danych z lat 2021, 2022, 2023. **Nastąpiło pogorszenie klasyfikacji jakości wody w kąpieliskach przy plaży A oraz C z jakości dobrej na dostateczną.** Kąpielisko B zostało sklasyfikowane jako doskonałe.

W związku z pogarszającą się klasyfikacją jakości wody w kąpielisku A oraz C Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lęborku zwraca uwagę, iż kąpieliska są obszarami chronionymi na mocy Ramowej Dyrektywy Wodnej (art. 6 i załącznik IV), które powinny osiągać cele środowiskowe w zakresie norm i celów wynikających z przepisów oraz dla których powinny być podejmowane działania przypisane dla danej, jednolitej części wód wykorzystywanej do celów rekreacyjnych, w tym kąpieliskowych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lęborku informuje, że ostateczna klasyfikacja kąpielisk została podana w raporcie podsumowującym jakość wody w kąpieliskach w Europie w 2024 r., sporządzonym przez BWB assessment workgroup - grupę opracowującą raport na zlecenie Komisji Europejskiej.

Tabela 14. *Klasyfikacja kąpielisk*

Lp.	Kąpielisko	Klasyfikacja jakości wody w kąpielisku					
		za rok 2019	za rok 2020	za rok 2021	za rok 2022	za rok 2023	za rok 2024
1.	kąpielisko przy plaży A w Łebie	doskonałe	dobrze	dobrze	dobrze	dobrze	dostateczne
2.	kąpielisko przy plaży B w Łebie	doskonałe	doskonałe	doskonałe	doskonałe	doskonałe	doskonałe
3.	kąpielisko przy plaży C w Łebie	doskonałe	doskonałe	doskonałe	dobrze	dobrze	dostateczne

Kolorem żółtym zaznaczono kąpieliska o obniżonej klasyfikacji wody w stosunku do roku poprzedniego.

Informowanie społeczeństwa:

- Wszystkie kąpieliska na terenie powiatu lęborskiego w sezonie letnim 2024 zostały oznaczone przy użyciu tablicy informacyjnej.
- Na bieżąco za pośrednictwem internetowego Serwisu kąpieliskowego <https://sk.gis.gov.pl/> udostępniano dane dotyczące przydatności wody do kąpieli.

Interwencje ludności w sprawie jakości wody w kąpieliskach.

Do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lęborku nie wpłynęły żadne wnioski o interwencje w sprawie jakości wody w kąpieliskach w sezonie kąpielowym 2024 r.

Miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli.

W powiecie lęborskim w sezonie kąpielowym 2024 r. nie utworzono miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli.

VI. Stan sanitarny środowiska pracy

W 2024 roku pracownicy realizujący zadania z zakresu higieny pracy przeprowadzili 144 kontrole w 132 zakładach pracy, w których było zatrudnionych 4036 pracowników. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydano 45 decyzji administracyjnych oraz 54 decyzje ustalające opłatę. Na wykresie 6 przedstawiono liczbę skontrolowanych zakładów pracy w roku sprawozdawczym z podziałem na liczbę zatrudnionych pracowników. Natomiast w tabeli 1 przedstawiono analizę działań nadzoru nad warunkami pracy w zakładach pracy położonych w powiecie lęborskim, w sześciu kolejnych latach.

Wykres 6. Liczba zakładów pracy skontrolowanych w roku 2024 z uwzględnieniem liczby zatrudnionych pracowników

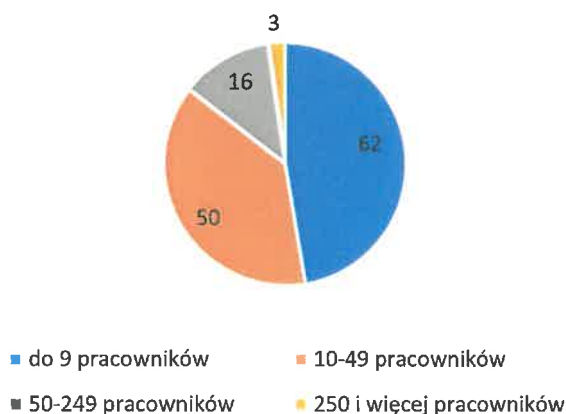


Tabela 15. Analiza nadzoru nad warunkami pracy w województwie pomorskim w latach 2019-2024

Rok	Liczba przeprowadzonych kontroli	Liczba skontrolowanych zakładów pracy	Liczba decyzji	Liczba decyzji ustalających opłatę
2024	144	133	45	54
2023	105	100	57	49
2022	95	81	45	46
2021	90	72	37	47
2020	54	48	21	33
2019	160	131	41	47

W obiektach objętych nadzorem nadal obserwuje się szereg uchybień, dotyczących podstawowych obowiązków, jakie nakłada na pracodawców Kodeks Pracy i akty wykonawcze do Kodeksu Pracy. Do najczęściej stwierdzanych w czasie kontroli uchybień należą:

- brak rejestru prac i pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin czynników lub procesów o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym,
- brak przesłanej informacji do Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego o narażeniu pracowników na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin czynników lub procesów o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym,
- brak aktualnych badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy,
- przekroczenia normatywów higienicznych czynników szkodliwych dla zdrowia,
- brak lub nieprawidłowa ocena ryzyka zawodowego na poszczególnych stanowiskach pracy,
- brak oceny ryzyka zawodowego pracowników zawodowo narażonych na działanie szkodliwych czynników biologicznych,
- brak oceny ryzyka zawodowego pracowników zawodowo narażonych na działanie czynników chemicznych występujących w środowisku pracy,
- brak spisu lub brak aktualnego spisu substancji i mieszanin chemicznych,
- brak kart charakterystyki substancji i mieszanin chemicznych stosowanych w działalności zawodowej,
- karty charakterystyki niebezpiecznych substancji i mieszanin chemicznych niezgodne z przepisami,
- nieprawidłowy stan higieniczno-sanitarny pomieszczeń pracy oraz pomieszczeń higieniczno-sanitarnych,
- nieprawidłowy stan techniczny pomieszczeń pracy i higieniczno-sanitarnych,
- niezgodne z przepisami oznakowanie niebezpiecznych substancji i mieszanin chemicznych
- brak oznakowania niebezpiecznych substancji i mieszanin chemicznych stosowanych w środowisku pracy
- niewłaściwe przechowywanie niebezpiecznych substancji i mieszanin chemicznych.

Z analizy narażenia zawodowego wynika, że 415 pracowników było zatrudnionych w szkodliwych warunkach pracy, to znaczy w warunkach, w których stwierdzono stężenia i natężenia czynników szkodliwych dla zdrowia przekraczające dopuszczalne normy (NDS - Najwyższe Dopuszczalne Stężenie i NDN - Najwyższe Dopuszczalne Natężenie). Należy przy tym zaznaczyć, iż w wielu przypadkach pracownicy wykonywali pracę w przekroczeniach normatywów higienicznych kilku czynników szkodliwych jednocześnie.

Narażenie na poszczególne grupy czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy, dla których stwierdzono stężenia i natężenia przekraczające normatywy higieniczne, przedstawiało się następująco:

- hałas - 415 pracowników (100 %),
- drgania – 5 pracowników (2 %),

W przypadku najczęściej występujących przekroczeń NDN i NDS czynników szkodliwych, czyli hałasu i pyłów, wyeliminowanie przekroczeń jest często niemożliwe ze względów technicznych. W takim przypadku egzekwuje się stosowanie odpowiednich rozwiązań organizacyjnych, ograniczających narażenie pracowników, właściwej profilaktyki medycznej oraz odpowiednich środków ochrony indywidualnej, dostosowanych do rodzaju zagrożeń. Dominującym czynnikiem szkodliwym dla zdrowia w środowisku pracy powiatu łębskiego pozostaje nadal ponadnormatywny hałas.

W wyniku prowadzonych postępowań administracyjnych wydano 29 decyzji dotyczących wykonania badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy oraz 1 decyzję w zakresie obniżenia stężeń i natężeń czynników szkodliwych w środowisku pracy.

Tabela 16. *Informacje dotyczące nadzorowanych zakładów pracy, w których stwierdzono przekroczenia czynników szkodliwych dla zdrowia w powiecie łębskim w 2024 roku*

Liczba zakładów pracy w których stwierdzono przekroczenia NDS/NDN w roku 2024	Liczba pracowników pracujących w przekroczeniach				Liczba wydanych decyzji dotyczących obniżenia stężeń i natężeń czynników szkodliwych
	NDS/NDN (ogółem - pracownik liczony jeden raz niezależnie od liczby czynników)	NDS czynników chemicznych	NDS pyłów	NDN czynników fizycznych	
19	415	0	0	415	1

Analiza chorób zawodowych stwierdzonych w powiecie łębskim w 2024 roku

W 2024 roku prowadzono 8 postępowań w sprawie chorób zawodowych, przeprowadzając 13 wizytacji w ramach postępowań wyjaśniających.

Z uwagi na złożone i trudne przypadki zgłaszanych chorób zawodowych postępowanie administracyjne przesunęło się na kolejny rok sprawozdawczy (m.in. nowotwory złośliwe powstałe w następstwie działania czynników występujących w środowisku pracy uznanych za rakotwórcze u ludzi, przewlekłe choroby układu ruchu wywołane sposobem wykonywania prac, zespół wibracyjny, choroby zakaźne albo pasożytnicze, przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat).

Tabela 17. *Najczęściej występujące choroby zawodowe w powiecie łębskim w latach 2019 - 2024*

Nazwa i pozycja choroby zawodowej	Liczba przypadków					
	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Pylice płuc-pylca krzemowa (poz. 3.1)	0	0	0	1	1	0
Choroby zakaźne albo pasożytnicze (poz. 26)	2	2	0	1	1	2
Nowotwory złośliwe powstałe w następstwie działania czynników występujących w środowisku pracy uznanych za rakotwórcze u ludzi (poz.17)	0	0	0	0	1	1
Przewlekłe choroby układu ruchu wywołane sposobem wykonywania prac, choroby nowotworowe (poz. 19)	0	0	0	0	3	1
Przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat (poz.15.3)	0	0	0	0	0	1
Zespół wibracyjny (poz.22)	0	0	0	0	0	1
Przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy (poz. 20)	0	0	0	0	0	1

Nadzór nad substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym

W roku 2024 nadzór nad substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym w środowisku pracy pełniono zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 24 lipca 2012 roku w sprawie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym w środowisku pracy (Dz.U. z 2024 r., poz. 1126).

W roku sprawozdawczym na terenie powiatu łębskiego skontrolowano 16 zakładów pracy z 116 znajdujących się w ewidencji, w których występowały procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym oraz czynniki rakotwórcze i mutagenne. Liczba osób narażonych na czynniki rakotwórcze, mutagenne lub reprotoksyczne w skontrolowanych zakładach wynosi ogółem 172 osoby, w tym 8 kobiet oraz 164 mężczyzn. W omawianej grupie zakładów wydano 7 decyzji dotyczących poprawy warunków pracy.

Nadal do najczęściej stwierdzanych nieprawidłowości zalicza się brak rejestrów - rejestrów prac oraz pracowników narażonych na działanie ww. czynników, jak również brak poinformowania Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym.

Tabela 18. Dane liczbowe z zakresu nadzoru nad czynnikami rakotwórczymi, mutagennymi lub reprotoksycznym w powiecie łębskim w 2024 roku

Rok sprawozdawczy	Liczba skontrolowanych zakładów	Liczba osób narażonych na czynniki rakotwórcze			Liczba kontroli	Liczba wydanych decyzji
		ogółem	kobiet	mężczyzn		
2024	16	172	8	164	16	7
2023	26	565	175	390	26	10
2022	16	313	14	299	17	9
2021	23	458	222	236	26	11
2020	-	-	-	-	-	-
2019	4	54	4	50	4	1

Nadzór nad szkodliwymi czynnikami biologicznymi oraz mikroorganizmami i organizmami genetycznie modyfikowanymi w powiecie łębskim w 2024 roku

W roku sprawozdawczym na terenie powiatu łębskiego zewidencjonowano 255 zakładów pracy, w których występowały szkodliwe czynniki biologiczne. Liczba pracowników narażonych na szkodliwe czynniki biologiczne wyniosła 591 osób, w tym w grupie 3 - 167 osoby.

W 2024 roku przeprowadzono 30 kontroli w 29 zakładach pracy, w których występowały szkodliwe czynniki biologiczne.

Tabela 19. Dane liczbowe z zakresu nadzoru nad szkodliwymi czynnikami biologicznymi na terenie powiatu łębskiego w 2024 roku

Rok sprawozdawczy	Liczba skontrolowanych zakładów	Liczba osób narażonych na czynniki biologiczne			Liczba kontroli	Liczba wydanych decyzji
		ogółem	grupa 2	grupa 3		
2024	29	591	589	167	30	6
2023	31	1257	12533	904	31	0
2022	28	491	491	327	28	5
2021	14	139	139	75	14	4
2020	7	156	156	16	7	6

Informacja z zakresu nadzoru nad podmiotami leczniczymi w 2024 roku

Pracownicy realizujący zadania z zakresu higieny pracy sprawują nadzór nad warunkami pracy w podmiotach leczniczych, które znajdują się na terenie powiatu lęborskiego. W roku sprawozdawczym na terenie powiatu lęborskiego zewidencjonowano 26 zakładów pracy należących do grupy podmiotów wykonujących działalność leczniczą - przeprowadzono 6 kontroli w 6 podmiotach leczniczych. W skontrolowanych zakładach pracy było zatrudnionych 953 pracowników.

Współpraca z Państwową Inspekcją Pracy, Służbą Medycyny Pracy oraz innymi instytucjami

W 2024 r. Oddział Higieny Pracy kontynuował współpracę z Państwową Inspekcją Pracy w zakresie wymiany informacji dotyczącej liczby i rodzaju stwierdzonych chorób zawodowych w zakładach pracy oraz wydanych decyzjach dotyczących chorób zawodowych.

Ponadto w zakresie postępowania w sprawach chorób zawodowych sporządzano i przekazywano karty oceny narażenia zawodowego konieczne w realizacji procedury orzeczniczej w sprawach chorób zawodowych oraz informacje dodatkowe dotyczące narażenia zawodowego Wojewódzkiemu Ośrodkowi Medycyny Pracy w Gdańsku.

Od Urzędu Rejestracji Produktów Leczniczych Wyrobów Medycznych i Produktów Biobójczych uzyskano dodatkowe wyjaśnienia dotyczące produktów biobójczych wprowadzonych do obrotu.

Promocja zdrowia

W zakresie promocji zdrowia Oddział Higieny Pracy, dokonywał podczas działań kontrolnych oceny przestrzegania przepisów z zakresu ochrony zdrowia przed następstwami używania wyrobów tytoniowych oraz papierosów elektronicznych w miejscu pracy, a także prawidłowego oznaczenia słownego i graficznego informującego o zakazie palenia wyrobów tytoniowych i używania papierosów elektronicznych. W trakcie kontroli udzielano pracodawcom wskazówek o przestrzeganiu przepisów o zakazie palenia papierosów i używania e-papierosów oraz odpowiednim oznakowaniu w miejscu pracy. Podczas kontroli w zakładach pracy rozpowszechniano informacje dotyczące narażenia na radon w budynkach przeznaczonych na pobyt ludzi oraz w miejscach pracy.

W miejscach pracy, gdzie pracownicy narażeni byli na występowanie czynników szkodliwych pouczano pracodawców i przypominano o bezwzględnym obowiązku stosowania przez pracowników odpowiednio dostosowanych do zagrożenia na danym stanowisku pracy środków ochrony indywidualnej.

Azbest - warunki pracy

Firmy posiadające pozwolenie na rozbiórkę azbestu na terenie powiatu lęborskiego zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa dokonują zgłoszenia do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lęborku z podaniem planowanych dat rozpoczęcia i zakończenia robót oraz adresu demontażu wyrobów zawierających azbest. Większość firm pomimo kontaktu pisemnego i telefonicznego nie odpowiada na prośby o kontakt po wyznaczeniu konkretniej daty. Stanowi to problem do objęcia nadzorem przeprowadzanych rozbiórek na

terenie powiatu łębarskiego. W związku z powyższym w roku sprawozdawczym nie przeprowadzono kontroli miejsc wskazanych w zgłoszeniu do tut. stacji prac polegających na usuwaniu wyrobów zawierających azbest.

Tabela 20. Zestawienie danych dotyczących azbestu za rok 2020-2023

Lp.	Informacja	2020	2021	2022	2023	2024
1.	Liczba zgłoszeń do PIS prac polegających na zabezpieczaniu lub usuwaniu wyrobów zawierających azbest	0	2	4	4	0
1a.	Liczba skontrolowanych miejsc wskazanych w zgłoszeniu do PIS prac polegających na zabezpieczaniu lub usuwaniu wyrobów zawierających azbest	0	1	1	2	0
2.	Liczba firm zajmujących się usuwaniem/zabezpieczaniem/ transportem wyrobów zawierających azbest, posiadających siedzibę na terenie działania PPIS w Łęborku	0	2	1	1	0
3.	Liczba przeprowadzonych kontroli w trakcie prac powodujących kontakt z azbestem (ogółem)	0	1	1	2	0
3a.	polegających na zabezpieczaniu wyrobów zawierających azbest	0	1	1	2	0
3b.	polegających na usuwaniu wyrobów zawierających azbest	0	1	1	2	0
3c.	polegających na transporcie wyrobów zawierających azbest	0	1	1	2	0
4.	Liczba pracowników zatrudnionych przy zabezpieczaniu /usuwaniu/ transporcie/innych wyrobów zawierających azbest	0	2	5	4	0
5.	Rodzaj wyrobów zawierających azbest podlegających zabezpieczeniu/usunięciu	0	0	0	0	0

VII. Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami, produktami biobójczymi, prekursorami narkotyków i kosmetykami

W roku sprawozdawczym na terenie powiatu lęborskiego zewidencjonowano 257 obiektów, w których stosowano substancje chemiczne i ich mieszaniny. W ewidencji było 3 producentów, 1 importer substancji chemicznych i ich mieszanin spoza krajów UE, 58 dystrybutorów oraz 4 dalszych użytkowników. Jednocześnie zewidencjonowano 33 podmioty, które wprowadzają do obrotu produkty biobójcze oraz 2 wprowadzające do obrotu prekursory narkotyków kategorii 2 i 3. Przeprowadzono 45 kontroli u stosujących substancje chemiczne i ich mieszaniny w działalności zawodowej w celu dokonania oceny prawidłowości przestrzegania przepisów Ustawy o substancjach i ich mieszaninach oraz rozporządzenia REACH i CLP, a także 1 kontrolę podmiotu wprowadzającego do obrotu substancje chemiczne i ich mieszaniny oraz 1 kontrolę u dalszego użytkownika. Liczba kontroli, podczas których stwierdzono naruszenia przepisów w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin wyniosła 24. W wyniku przeprowadzonych kontroli wydano ogółem 16 decyzji administracyjnych.

Przeprowadzono 13 kontroli w ramach nadzoru nad produktami biobójczymi (zarówno u wprowadzających do obrotu, jak i stosujących) – nie wydano decyzji administracyjnych w tym zakresie.

Tabela 21. Liczba kontroli i wydanych decyzji administracyjnych z zakresu nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami, produktami biobójczymi i prekursorami narkotyków w latach 2019-2023 na substancje chemiczne i ich mieszaniny, produkty biobójcze oraz prekursory narkotyków

	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Liczba kontroli (substancje chemiczne i ich mieszaniny - stosujący i wprowadzający do obrotu)	20	20	39	37	57	56
Liczba decyzji (substancje chemiczne i ich mieszaniny - stosujący i wprowadzający do obrotu)	17	6	8	6	16	43
Liczba kontroli (produkty biobójcze)	6	7	11	14	13	6
Liczba decyzji (produkty biobójcze)	0	3	0	0	0	0
Liczba kontroli (prekursory narkotyków)	0	1	1	1	0	0
Liczba decyzji (prekursory narkotyków)	0	0	0	0	0	0

Do najczęściej stwierdzanych w czasie kontroli uchybień dotyczących substancji chemicznych i mieszanin stwarzających zagrożenie należą:

- brak spisu niebezpiecznych substancji i mieszanin chemicznych stosowanych w działalności zawodowej,

- karty charakterystyki niebezpiecznych substancji i mieszanin chemicznych niezgodne z przepisami,
- niezgodne z przepisami oznakowanie niebezpiecznych substancji i mieszanin chemicznych,
- brak oznakowania niebezpiecznych substancji i mieszanin chemicznych stosowanych w środowisku pracy,
- niewłaściwe przechowywanie niebezpiecznych substancji i mieszanin chemicznych.

W roku 2024 pod nadzorem tut. Stacji na terenie powiatu lęborskiego znajdowały się 3 zakłady wytwarzające i konfekcjonujące produkty kosmetyczne oraz 1 zakład wytwarzający bez konfekcjonowania. Są to zakłady produkujące m.in. emulsje kosmetyczne, płyny i zawiesiny, żele, mazidła, olejki i oleje kosmetyczne, kremy rozgrzewające do stosowania na skórę do całego ciała, balsamy, mydła i hydrożele.

W roku 2024 skontrolowano 2 zakłady w zakresie warunków wytwarzania, z czego jeden nie spełniał wymagań, 2 w zakresie dokumentacji oraz 10 zakładów w zakresie oceny opakowań jednostkowych.

Pod nadzorem Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lęborku znajduje się 47 obiektów obrotu kosmetykami. W tej grupie obiektów przeprowadzono 11 kontroli.

W roku sprawozdawczym, działania nadzоровe skupiały się na właściwym znakowaniu produktów kosmetycznych, na rynku wciąż można było spotkać produkty kosmetyczne, dla których zastosowane oznakowanie, w tym deklaracje marketingowe oraz znaki graficzne wykraczały poza definicję produktu kosmetycznego poprzez przypisywanie im właściwości biobójczych, w tym wirusobójczych.

VIII. Stan higieniczno-sanitarny placówek nauczania i wychowania

W roku 2024 skontrolowano 40 stałych placówek oświatowo -wychowawczych dla dzieci i młodzieży spośród 81 znajdujących się w ewidencji.

Placówki objęte stałym nadzorem to przede wszystkim szkoły podstawowe i ponadpodstawowe, a także żłobki, przedszkola, inne formy wychowania przedszkolnego, placówki z pobytem całodobowym, placówka wsparcia dziennego oraz placówki wychowania pozaszkolnego. Zakres nadzoru prowadzonego przez Państwową Inspekcję Sanitarną obejmował również ocenę stanu sanitarnego i warunków higieniczno - sanitarnych wypoczynku zimowego i letniego dzieci i młodzieży.

Ocenie poddano m.in. dostosowanie mebli szkolnych i przedszkolnych do wymagań ergonomii, tygodniowe rozkłady zajęć szkolnych w zakresie higieny procesu nauczania, warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego. W trakcie kontroli sanitarnych w placówkach oświatowo - wychowawczych zwracano uwagę na konieczność zapewnienia uczniom i przedszkolakom warunków do utrzymania higieny osobistej.

Stan sanitarny i techniczny żłobków i klubów dziecięcych

W 2024 roku na terenie powiatu lęborskiego funkcjonowały 4 żłobki, wszystkie skontrolowano. Do poddanych kontrolom placówek uczęszczało w sumie 157 dzieci. Podczas kontroli obiektów nie stwierdzono złego stanu higieniczno-sanitarnego. W 2024 roku nie

wydano decyzji w zakresie poprawy warunków w żłobkach oraz nie nałożono mandatów karnych.

Stan sanitarny i techniczny placówek wychowania przedszkolnego

W roku 2024 skontrolowano 9 przedszkoli funkcjonujących samodzielnie, spośród 24 działających na terenie powiatu, co stanowi 37,5% wszystkich tego typu obiektów. Poza tym skontrolowane zostały 3 przedszkola funkcjonujące w zespołach szkół oraz 1 punkt przedszkolny. Do tych przedszkoli oraz punktu przedszkolnego uczęszczało w sumie 1208 dzieci. We żadnej ze skontrolowanych placówek nie odnotowano zastrzeżeń w stosunku do stanu higieniczno-sanitarnego oraz technicznego.

Ergonomia w przedszkolach

W ramach sprawowanego nadzoru uwagę zwracano przede wszystkim na dostosowanie parametrów funkcjonalnych mebli do wzrostu dzieci, odpowiednie zestawienie mebli, ich oznakowanie oraz stan techniczny i posiadanie certyfikatu. Dokonano oceny dostosowania mebli przedszkolnych do wzrostu dzieci w 7 przedszkolach, gdzie oceniono 572 stanowisk w 25 oddziałach. Nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono.

Stan sanitarny i techniczny szkół

W 2024 roku stwierdzono nieprawidłowy stan techniczny toalet w jednej szkole podstawowej. Wydano 2 decyzje administracyjne, w tym jedną zmieniającą termin wykonania obowiązków. W pozostałych szkołach nie odnotowano nieprawidłowego stanu techniczno - sanitarnego w pomieszczeniach szkolnych.

Ergonomia w szkołach

W użytkowaniu mebli szkolnych istotne jest stosowanie zasad ergonomii - dostosowania wymiarów mebli do wzrostu uczniów. W 2024 roku ocenę dostosowania mebli do wzrostu przeprowadzono w 4 szkołach podstawowych oraz w 3 zespołach szkół. W 40 oddziałach oceniono 713 stanowisk. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Ponadto, podczas kontroli zwracano uwagę na przestrzeganie obowiązku wyposażania szkół w bezpieczny sprzęt, odpowiadający wymaganiom norm oraz żądania od producenta lub dostawcy właściwego, udokumentowanego certyfikatem - wyrobu bezpiecznego, dobrej jakości (dotyczy mebli i urządzeń rekreacyjno- sportowych). W skontrolowanych 16 placówkach nie stwierdzono braku odpowiednich certyfikatów dla mebli zakupionych po 1997 roku.

Higieniczna ocena rozkładu zajęć lekcyjnych w szkołach

Organizacja procesu nauczania ma bardzo duży wpływ na zdrowie ucznia, szczególnie istotnym elementem jest równomierne rozłożenie zajęć oraz prawidłowy wypoczynek. W 2024 roku ocenę rozkładu zajęć lekcyjnych przeprowadzono w 13 szkołach dla 160 oddziałów. Nieprawidłowości nie potwierdzono. W 2024 roku oraz w poprzednich latach spośród skontrolowanych szkół w dwóch szkołach podstawowych zajęcia prowadzone są na dwie zmiany w klasach I – III. Zajęcia w tych klasach kończą się przed godziną 15:00. Natomiast we wszystkich szkołach podstawowych wiejskich funkcjonuje system jednozmianowy, ze względu

na mniejszą ilość uczniów w klasach niż w mieście oraz z uwagi na dojazdy autobusami szkolnymi uczniów do szkoły.

Warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego

W 2024 roku dokonano oceny warunków do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego w placówkach oświatowo - wychowawczych. W wyniku kontroli przeprowadzonych w 19 szkołach różnego typu na terenie powiatu lęborskiego stwierdzono, iż 5 szkół nie posiada własnej infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego. W dwóch szkołach zajęcia wychowania fizycznego realizowano na korytarzach, holach lub w innych nieprzeznaczonych do tego celu miejscach. Uczniowie z pozostałych placówek korzystali z bazy sportowej znajdującej się poza placówką, w tym należącej do innych szkół (miejska hala sportowa, sala gimnastyczna, boisko). Podczas kontroli bloków sportowych szczególną uwagę zwrócono na problem niewykorzystywania natrysków po zajęciach wychowania fizycznego. Pomimo poprawy warunków do utrzymania higieny osobistej, uczniowie nadal nie korzystają z nich. W ramach sprawowanego nadzoru sanitarnego stwierdzono, że w 13 placówkach natryski były nieczynne.

Warunki do utrzymania higieny osobistej w placówkach oświatowo - wychowawczych

Skontrolowano ogółem 40 placówek różnego typu, oceniając warunki do utrzymania higieny osobistej, w tym możliwość korzystania z bieżącej ciepłej wody do mycia rąk oraz środków higieny osobistej, a także sprawdzono stan sanitariatów, ich czystość i porządek. Stwierdzono właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej.

Stan sanitarny placówek z pobytem całodobowym

W ewidencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu lęborskiego zarejestrowane są 3 placówki całodobowe, w tym: jeden specjalny ośrodek szkolno-wychowawczy oraz dwie placówki opiekuńczo-wychowawcze. Ogółem skontrolowano 2 placówki, nie stwierdzono nieprawidłowości.

Wypoczynek zimowy dzieci i młodzieży

Wypoczynek zimowy dla dzieci i młodzieży na terenie województwa pomorskiego zorganizowany był w okresie od 29.01.2024 roku do 11.02.2024 roku. Na terenie powiatu lęborskiego zorganizowano 1 turnus wypoczynku w formie wyjazdowej, 3 turnusy w miejscu zamieszkania. Skontrolowano 4 turnusy, na których przebywało 95 dzieci i młodzieży. Nie odnotowano żadnych przypadków chorób, wypadku/urazu, nie wydano decyzji oraz nie nałożono mandatów karnych.

Wypoczynek letni dzieci i młodzieży

W sezonie letnim 2024 na terenie powiatu lęborskiego zorganizowano ogółem 247 turnusów wypoczynku dla dzieci i młodzieży, w tym 211 turnusów w obiektach hotelowych lub innych obiektach, w których świadczone są usługi hotelarskie, 32 turnusy w obiektach używanych okazjonalnie do wypoczynku, 1 obóz pod namiotami bez stałej infrastruktury komunalnej oraz 3 w miejscu zamieszkania - wg elektronicznej bazy wypoczynku.

W ramach nadzoru nad wypoczynkiem letnim dzieci i młodzieży skontrolowano 34 turnusy, w tym 30 turnusów w obiektach hotelowych lub innych obiektach, w których świadczone są usługi hotelarskie, 3 turnusy w obiektach używanych okazjonalnie do wypoczynku, 1 obóz pod namiotami bez stałej infrastruktury komunalnej, 1 turnus w miejscu zamieszkania. W skontrolowanych placówkach wypoczywało ogółem 1869 uczestników. W zakresie zadań realizowanych przez tut. Stację wykonano ogółem 35 kontroli, w tym 1 kontrolę interwencyjną, podczas której nie stwierdzono nieprawidłowości. W wyniku przeprowadzonych kontroli wypoczynku letniego dzieci i młodzieży na turnusach nie stwierdzono uchybień i nieprawidłowości w zakresie warunków higieniczno - sanitarnych, braku aktualnej dokumentacji zdrowotnej personelu, przekroczenia limitu miejsc, nieodpowiedniej jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi oraz uchybień dotyczących jakości wody wykorzystywanej do celów rekreacyjnych. Stwierdzono natomiast nieprawidłowości w obszarze higieny żywności i żywienia. W czasie trwania akcji letniej odnotowano 2 przypadki zachorowań oraz 3 przypadki wypadków/urazów wśród uczestników turnusu. Nie odnotowano przypadków zatruc pokarmowych wśród uczestników wypoczynku, nie nałożono decyzji oraz mandatów karnych.

W trakcie letnich wakacji na terenie powiatu lęborskiego, podobnie jak w latach ubiegłych, podejmowano działania mające na celu zwiększenie bezpieczeństwa dzieci i młodzieży w miejscach wypoczynku i rekreacji. Propagowano właściwe zachowania w trosce o bezpieczny wypoczynek dzieci i młodzieży poprzez rozdawnictwo materiałów edukacyjnych - przekazano ulotki dotyczące bezpiecznego wypoczynku letniego, bezpieczeństwa kąpeli, szkodliwości palenia tytoniu i e-papierosów, zagrożeń zdrowotnych wynikających z nadmiernej ekspozycji na promieniowanie UV, wszawicy, kleszczy, a także ulotek i broszur na temat HIV/AIDS. Z kierownikami wypoczynku prowadzono pogadanki na temat profilaktyki zdrowotnej, przestrzegania zasad higieny, a także bezpiecznych zachowań uczestników wypoczynku. Podejmowano ścisłą współpracę z Policją - przeprowadzano wspólne kontrole, łącznie 24 turnusy. We współpracy z Policją prowadzono działalność informacyjno-edukacyjną z naciskiem na bezpieczny wypoczynek.

IX. Oświata zdrowotna i promocja zdrowia

W obszarze oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia podejmuje się szereg działań mających na celu:

- upowszechnianie informacji w zakresie zapobiegania i eliminowania negatywnego wpływu czynników i zjawisk fizycznych, chemicznych i biologicznych na zdrowie ludzi,
- inicjowanie i wytyczanie kierunków przedsięwzięć zmierzających do zaznajamiania społeczeństwa z czynnikami szkodliwymi dla zdrowia,
- pobudzanie aktywności społecznej do działań na rzecz własnego zdrowia. Służą temu realizowane programy prozdrowotne, akcje i kampanie informacyjno-edukacyjne, szkolenia oraz informacje upowszechniane za pośrednictwem mediów lokalnych oraz mediów społecznościowych.

Zakres działań programowych i nieprogramowych podejmowanych przez pion Higieny Dzieci i Młodzieży oraz Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia obejmował:

- profilaktykę palenia tytoniu,
- profilaktykę antydopalaczową,
- profilaktykę uzależnień,
- profilaktykę HIV/AIDS,
- promowanie aktywnego stylu życia i zasad zbilansowanej diety,
- profilaktykę chorób odkleszczowych,
- profilaktykę czerniaka,
- profilaktykę zakażeń wirusowym zapaleniem wątroby typu B i C.

Na terenie powiatu łębskiego realizowano następujące programy edukacyjno-informacyjne:

a) „Podstępne WZW” oraz „Znamie? Znam je!”

Mając na uwadze szczególne znaczenie profilaktyki zakażeń wirusowego zapalenia wątroby typu B i C oraz profilaktyki czerniaka kontynuowano w roku szkolnym 2023/2024 realizację programów edukacyjnych „Podstępne WZW” oraz „Znamie! Znam je?” skierowanych do uczniów szkół ponadpodstawowych. W powiecie łębskim program „Podstępne WZW” realizowały 3 szkoły ponadpodstawowe, tj. Powiatowe Centrum Edukacyjne w Łęborku, Zespół Szkół Gospodarki Żywnościowej i Agrobiznesu w Łęborku oraz Zespół Szkół Mechaniczno – Informatycznych w Łęborku. Edukacją objęto łącznie 878 uczniów szkół ponadpodstawowych. Program „Znamie? Znam je!” realizowały 3 szkoły ponadpodstawowe, tj. Powiatowe Centrum Edukacyjne w Łęborku, Zespół Szkół Gospodarki Żywnościowej i Agrobiznesu w Łęborku oraz Zespół Szkół Mechaniczno – Informatycznych w Łęborku. Edukacją objęto łącznie 826 uczniów szkół ponadpodstawowych.

b) „ARS, czyli jak dbać o miłość?”

Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych współfinansowany ze środków Szwajcarsko - Polskiego Programu Współpracy. Program ma na celu wyposażyć uczniów szkół ponadpodstawowych

w wiedzę i umiejętności zmniejszające ryzyko utraty zdrowia i życia z powodu uzależnień, głównie w kontekście przyszłych ról rodzicielskich i relacji rodzinnych. W roku szkolnym 2023/2024 2 szkoły ponadpodstawowe realizowały program, tj. Powiatowe Centrum Edukacyjne w Lęborku oraz Zespół Szkół Gospodarki Żywnościowej i Agrobiznesu w Lęborku. Łącznie edukacją informacyjną objęto 339 uczniów.

c) Przedszkolny Program Edukacji Antytytoniowej „Czyste powietrze wokół nas”

Program adresowany do dzieci w wieku przedszkolnym w wieku 5-6 lat i ich rodziców i opiekunów. Celem programu jest wzrost kompetencji rodziców w zakresie ochrony dzieci przed ekspozycją na dym tytoniowy, a także zwiększenie umiejętności dzieci w zakresie radzenia sobie w sytuacjach, gdy przebywają w zadymionych pomieszczeniach lub gdy dorośli palą przy nich tytoń. Program realizowało 7 placówek: Przedszkole nr 2 w Lęborku, Przedszkole nr 5 w Lęborku, Przedszkole nr 6 w Lęborku, Przedszkole nr 9 w Lęborku, Gminne Przedszkole w Wicku, Zespół Szkół w Cewicach - Przedszkole Publiczne oraz Zespół Szkolno-Przedszkolny w Siemirowicach – Przedszkole Publiczne. Łącznie edukacją informacyjną objęto 390 przedszkolaków oraz 251 rodziców.

d) Program antytytoniowej edukacji zdrowotnej pt. „Bieg po zdrowie”

Program skierowany do uczniów klasy czwartej szkół podstawowych oraz ich rodziców i opiekunów. Celem programu jest zwiększenie wiedzy i umiejętności uczniów na temat zdrowia w kontekście szkodliwości palenia papierosów oraz pokazanie atrakcyjności życia w środowisku wolnym od dymu tytoniowego. Program realizowały 2 placówki: Zespół Szkół w Garczegorzu oraz Zespół Szkół w Łebieniu. Łącznie edukacją informacyjną objęto 38 uczniów oraz 25 rodziców.

e) „Skąd się biorą produkty ekologiczne?”

W roku szkolnym 2023/2024 odbyła się kolejna edycja ekologicznego programu dla przedszkoli pt. „Skąd się biorą produkty ekologiczne”, przygotowanego w porozumieniu pomiędzy Ministerstwem Rolnictwa i Rozwoju Wsi a Głównym Inspektorem Sanitarnym. Program skierowany jest do dzieci przedszkolnych w wieku 5-6 lat, rodziców i opiekunów oraz nauczycieli wychowania przedszkolnego. Celem programu jest zwiększenie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat. Program realizowało 6 placówek: Przedszkole nr 6 w Lęborku, Przedszkole nr 9 w Lęborku, Przedszkole Gminne w Wicku, Szkoła Podstawowa w Maszewie Lęborskim, Zespół Szkół w Cewicach - Przedszkole Publiczne oraz Zespół Szkolno-Przedszkolny w Siemirowicach – Przedszkole Publiczne. Łącznie edukacją informacyjną objęto 251 przedszkolaków oraz 148 rodziców.

f) Kampania „Safe2EatEU”

W 2024 roku Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności we współpracy z Głównym Inspektoratem Sanitarnym prowadził kampanię informacyjną „Safe2EatEU”, mającą na celu podniesienie świadomości społeczeństwa nt. bezpieczeństwa żywności oraz budowania zaufania do systemu żywnościowego UE. Kluczowym przesłaniem jest, że żywność dostępna na rynku jest bezpieczna, a niebagatelną rolę w podtrzymaniu tego bezpieczeństwa

odgrywają konsumenci. W ramach kampanii w social mediach zamieszczano posty o kampanii oraz posty informacyjno – edukacyjne, dystrybuowano ulotki, zorganizowano wystawę materiałów edukacyjnych. Łącznie edukacją informacyjną objęto ok. 279 osób.

g) „Trzymaj Formę”

Program pt. „Trzymaj Formę!” to Ogólnopolski Program Edukacyjny organizowany przez Główny Inspektorat Sanitarny oraz Polską Federację Producentów Żywności Związek Pracodawców w ramach realizacji strategii WHO dotyczącej diety, aktywności fizycznej i zdrowia, poświęcony promocji zasad zbilansowanej diety oraz aktywności fizycznej. Efektem realizacji programu ma być poprawa stanu zdrowia młodych ludzi poprzez świadome wybieranie zdrowej żywności, stosowanie zasad zbilansowanej diety i wzrost aktywności fizycznej. Adresatami programu są uczniowie klas V - VIII szkół podstawowych oraz ich rodzice i opiekunowie.

Cele programu:

- edukacja dzieci i młodzieży w zakresie trwałego kształtowania prozdrowotnych nawyków poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety w oparciu o indywidualną odpowiedzialność i wolny wybór jednostki,
- dostarczenie wiedzy i umiejętności korzystania z informacji zamieszczonych na opakowaniach produktów spożywczych,
- propagowanie zdrowego stylu życia w szkole, w domu i środowisku pozaszkolnym.

W roku szkolnym 2023/2024 program w powiecie łęborskim realizowało 10 szkół podstawowych, Szkoła Podstawowa nr 4 w Łęborku, Szkoła Podstawowa nr 5 w Łęborku, Szkoła Podstawowa w Łebuni, Szkoła Podstawowa w Maszewie Łęborskim, Szkoła Podstawowa w Maszewku, Szkoła Podstawowa w Nowej Wsi Łęborskiej, Szkoła Podstawowa w Wicku, Szkoła Podstawowa w Redkowicach, Zespół Szkół w Cewicach oraz Zespół Szkół w Łebieniu Edukacją informacyjną objęto ok. 900 uczniów oraz 162 rodziców.

W ramach współpracy z instytucjami publicznymi podjęto następujące działania:

• **Konkurs „Dbam o zdrowie”**

Z okazji Światowego Dnia Zdrowia, wspólnie z Burmistrzem Miasta Łęborka Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łęborku ogłosił konkurs plastyczny pod hasłem: „Dbam o zdrowie”, skierowany do uczniów klas I-VIII łęborskich szkół podstawowych. Celem konkursu było propagowanie wiedzy na temat prozdrowotnych zachowań, zachęcenie do kształtowania właściwych nawyków i umiejętności prozdrowotnych, wskazanie sposobów unikania nadwagi, otyłości, i chorób dietozależnych, wzrost poziomu świadomości wśród uczniów szkoły podstawowej dotyczącej wpływu żywienia, aktywności fizycznej i uzależnień na zdrowie. Do konkursu zgłoszono 102 prace plastyczne z 6 szkół podstawowych.

• **Konkurs „Szarzy ludzie w pięknych maskach”**

Wspólnie ze Starostą Łęborskim Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łęborku ogłosił konkurs plastyczny pod hasłem: „Szarzy ludzie w pięknych maskach”. Konkurs był skierowany do uczniów uczęszczających do szkół ponadpodstawowych na terenie powiatu łęborskiego. Celem konkursu było przede wszystkim podniesienie poziomu wiedzy na temat

problematyki zdrowia psychicznego. Komisja Konkursowa, spośród nadesłanych 21 prac plastycznych z 3 szkół ponadpodstawowych, biorąc pod uwagę wymogi regulaminu, a w tym przekaz merytoryczny (zgodność tematu i czytelność przekazu) oraz estetykę prac, postanowiła wyróżnić 3 laureatów oraz 4 wyróżnienia.

- **Konkurs „Nie daj szansy AIDS”**

Z okazji Światowego Dnia AIDS, wspólnie ze Starostą Lęborskim Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lęborku ogłosił konkurs plastyczny pod hasłem: „Nie daj szansy AIDS”, skierowany do młodzieży ponadpodstawowej, uczęszczającej do 7 szkół na terenie powiatu lęborskiego. Celem konkursu było podniesienie poziomu wiedzy na temat HIV/AIDS, kształtowanie postawy tolerancji wobec osób zakażonych wirusem HIV i chorych na AIDS, propagowanie bezpiecznych zachowań, a także kształtowanie odpowiedzialności za zdrowie własnych i najbliższych. Komisja Konkursowa, spośród nadesłanych 26 prac plastycznych z 4 szkół ponadpodstawowych, biorąc pod uwagę wymogi regulaminu, a w tym przekaz merytoryczny (zgodność tematu i czytelność przekazu) oraz estetykę prac, wyłoniła 3 laureatów oraz 4 wyróżnienia.

- **Bezpieczeństwo wypoczynku dzieci i młodzieży**

W czasie trwania wakacji letnich propagowano zasady bezpiecznego wypoczynku, mające na celu podniesienie świadomości wśród dzieci i młodzieży o zagrożeniach oraz kształtowanie bezpiecznych zachowań. Prowadzono rozmowy z kierownikami kolonii, kierownikami ośrodków wypoczynkowych, które dotyczyły e-papierosów, bezpiecznego wypoczynku, a także zapewnienia wody do picia między posiłkami podczas upałów. Dystrybuowano materiały edukacyjne, poproszono kierowników ośrodków o umieszczenie materiałów edukacyjnych na tablicach informacyjnych. W czasie trwania wakacji letnich na terenie województwa pomorskiego prowadzono kampanię pod hasłem: #Latozsanepldem, skierowaną do mieszkańców i turystów. W punkcie informacyjno-edukacyjnym zainteresowane osoby mogły skontrolować wagę ciała, wskaźnik BMI, zmierzyć ciśnienie tętnicze krwi, a po założeniu algogogli doświadczyć upośledzenia zmysłów jak po spożyciu alkoholu. Ponadto można było uzyskać informacje dotyczące bezpiecznego letniego wypoczynku (w zakresie profilaktyki chorób odkleszczowych, skutków wynikających z nadmiernej ekspozycji na promieniowanie UV, zagrożeń związanych z używaniem alkoholu, tytoniu i środków psychoaktywnych, profilaktyki zatruc pokarmowych). Łącznie akcją informacyjną objętych zostało około 300 osób.

Dla wzmocnienia działań, podjęto współpracę z Komisariatem Policji w Lęborku. Podczas kontroli turnusów wypoczynku dzieci i młodzieży, funkcjonariuszka policji przeprowadziła pogadanki z uczestnikami 24 turnusów.

Monitorowanie przestrzegania przepisów Ustawy z dnia 9 listopada 1995 roku o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz.U. z 2021 r., poz. 276 ze zm.)

Działanie dotyczy comiesięcznego monitoringu sytuacji w zakresie realizacji ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. Z zebranych danych wynika, że przypadki łamania ustawy lub niedostosowania obiektów do wymogów

ustawy zdarzają się marginalnie. Kontrolą objęto łącznie 457 obiektów, w tym 4 z wykorzystaniem palarni.

X. Zapobiegawczy nadzór sanitarny

Tut. organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego realizował ustawowe obowiązki i zadania w zakresie zdrowia publicznego poprzez sprawowanie nadzoru sanitarnego nad kolejnymi etapami procesów inwestycyjnych na terenie powiatu lęborskiego. Działalność polegała na kontroli przestrzegania obowiązujących norm i przepisów pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych na etapie planowania przestrzennego, projektowania inwestycji, ich realizacji oraz przekazywania do użytkowania.

W 2024 roku organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Lęborku rozpatrzył 547 spraw, które dotyczyły:

1. Strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, w ramach której dokonano uzgodnienia:
 - 4 dot. odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko,
 - 6 projektów dokumentu wraz z prognozą oddziaływania na środowisko,
 - 6 propozycji zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko.
2. Oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, w ramach której wydano:
 - 25 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,
 - 1 opinię w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach.
3. Uzgadniania dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych - 8 wniosków.
4. Uczestniczenia w dopuszczeniu do użytku obiektów budowlanych pod względem wymagań sanitarnych - 68 wniosków.
5. Innych spraw - 429 wniosków. Dotyczyły one głównie wymiany informacji między podmiotami i współdziałania w sprawach sanitarnych.

W trakcie rozpatrywania spraw w 2024 roku na terenie powiatu lęborskiego przeprowadzono 73 kontrole i wizytacje w obiektach.

W porównaniu do roku poprzedniego jak i lat ubiegłych zanotowano znaczący wzrost wpływających do rozpatrzenia wniosków z zakresu Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego. Spowodowany jest on faktem, że we wrześniu roku 2023 zaczęły obowiązywać przepisy znowelizowanej ustawy o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym z dnia 27 marca 2003 r. (Dz.U. z 2024 r. poz. 1130 ze zm). Nakładający na organy wydające decyzje o ustaleniu lokalizacji inwestycji celu publicznego oraz decyzję o warunkach zabudowy obowiązek uzyskania uzgodnienia ww. decyzji z właściwym organem Państwowej Inspekcji Sanitarnej - pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych.

XI. Realizacja zadań w zakresie działań pionu laboratoryjnego

Oddział Laboratoryjny Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Lęborku, posiadający certyfikat akredytacji PCA Nr AB 691 z dnia 14.02.2006 r., wykonuje statutowe badania laboratoryjne i pomiary we wskazanym zakresie dla powiatu lęborskiego, kartuskiego i wejherowskiego, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 22 marca 2010 r. w sprawie wykazu stacji sanitarno-epidemiologicznych wykonujących badania laboratoryjne i pomiary ze wskazaniem obszaru (Dz.U. Nr 55, poz. 336). Oddział Laboratoryjny PSSE w Lęborku posiada odpowiednie możliwości techniczne, które pozwalają na zabezpieczenie potrzeb w zakresie badań i pomiarów, wynikających z prowadzonego nadzoru bieżącego i zapobiegawczego.

Ponadto wykonywane są badania na zlecenie klienta zewnętrznego, z których dochody w całości przekazywane są na rachunek budżetu państwa. Klientami laboratorium są przede wszystkim przedsiębiorstwa wodociągowe, w tym gminne jednostki organizacyjne oraz przedsiębiorcy, prowadzący działalność głównie na terenie powiatu lęborskiego

Tabela 22. Zakres wykonywanych badań Oddziału Laboratoryjnego PSSE w Lęborku

Laboratorium Badań Środowiska Komunalnego			
Badania mikrobiologiczne		Badania fizykochemiczne	
Woda do spożycia	Bakterie grupy coli, Escherichia coli, ogólna liczba mikroorganizmów w 22°C po 72 h, ogólna liczba mikroorganizmów w 36°C po 48/24 h, enterokoki (paciorkowce), Clostridium perfringens, Pseudomonas aeruginosa	Woda do spożycia	Barwa, mętność, odczyn (pH), smak, zapach, przewodność elektryczna właściwa, indeks nadmanganianowy, jon amonowy, azotany, azotyny, chlorki, siarczany, mangan, żelazo, twardość
Woda powierzchniowa (morza, jeziora)	Escherichia coli, enterokoki (paciorkowce), Salmonella, zakwity sinic	-----	-----
Woda basenowa	Escherichia coli, ogólna liczba mikroorganizmów w 36°C po 48 h, Pseudomonas aeruginosa,	Woda basenowa	Mętność, odczyn (pH), potencjał redox, indeks nadmanganianowy, azotany, glin, chlor wolny i związany,

	Gronkowce koagulazo-dodatnie, Legionella sp.		trójhalemetany (THM) (chloroform, bromodichlorometan, dibromochlorometan, tribromometan)
Ciepła woda użytkowa	Legionella sp.	-----	-----
Laboratorium Badań Środowiska Pracy			
Środowisko pracy - powietrze		Pobieranie próbek powietrza do oceny narażenia zawodowego na pyły przemysłowe (frakcja wdychalna, frakcja respirabilna)	
Środowisko pracy - hałas		Równoważny poziom dźwięku, maksymalny poziom dźwięku, szczytowy poziom dźwięku, poziom ekspozycji na hałas	
Laboratorium Bakteriologiczne			
Kał, wymaz z odbytu		Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella i Shigella	
Biologiczny wskaźnik kontroli skuteczności sterylizacji (Sporal A)		Obecność drobnoustroju wskaźnikowego (Geobacillus stearothermophilus)	
Biologiczny wskaźnik kontroli skuteczności sterylizacji (Sporal S)		Obecność drobnoustroju wskaźnikowego (Bacillus subtilis)	

Laboratorium Badań Środowiska Komunalnego przyjmowało również próbki wyrobów ziemniaczanych z firmy Farm Frites w zakresie badań mikrobiologicznych wyrobów gotowych.

Badania wody basenowej na trójhalemetany (THM) (chloroform, bromodichlorometan, dibromochlorometan, tribromometan) wykonuje Sekcja Analiz Instrumentalnych przy użyciu gazowego chromatografu z detektorem ECD-FID.

Realizowano także zlecenia badań i pomiarów w zakresie środowiska pracy, wykonując badania i pomiary czynników szkodliwych i uciążliwych w środowisku pracy na zlecenie klienta.

Laboratorium Bakteriologiczne wykonuje badania w obszarze ognisk chorobowych oraz na nosicielstwo dla osób kierowanych z Poradni Medycyny Pracy oraz badania dla gabinetów lekarskich sprawdzając skuteczność sterylizacji.

Laboratorium Badań Środowiska Komunalnego wykonywało badania chloru w wodzie basenowej bezpośrednio na pływalni w powiecie łębskim, kartuskim i wejherowskim.

Poniższa tabela przedstawia ilość przebadanych próbek, wykonanych badań i oznaczeń dla Stacji Sanitarно-Epidemiologicznych z poszczególnych powiatów, w podziale na badania statutowe i zlecone.

Tabela 23. Realizacja zintegrowanego systemu badań i pomiarów Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Łęborku za 2024 rok

	Powiat łęborski	Powiat kartuski	Powiat wejherowski	Razem badania nadzorowe	Badania kału w kierunku nosicielstwa Salmonella, Shigella	Badania zlecone
Laboratorium Badan Środowiska Komunalnego						
<i>Woda do spożycia</i>						
ilość próbek	103	95	181	379	x	764
ilość badań	193	178	304	675	x	964
oznaczenia	822	769	1207	2798	x	3085
<i>Ciepła woda użytkowa (Legionella)</i>						
ilość próbek	14	15	48	77	x	42
ilość badań	14	15	48	77	x	42
oznaczenia	14	15	48	77	x	42
<i>Woda powierzchniowa (kąpieliska)</i>						
ilość próbek	3	11	2	16	x	41
ilość badań	3	11	2	16	x	41
oznaczenia	6	22	4	32	x	82
<i>Woda basenowa</i>						
ilość próbek	95	45	123	263	x	184
ilość badań	231	109	284	624	x	522
oznaczenia	799	429	1084	2312	x	1249
<i>Wyroby garmazeryjne -placki, frytki</i>						
ilość próbek	x	x	x	x	x	282
ilość badań	x	x	x	x	x	564
oznaczenia	x	x	x	x	x	1732
Laboratorium Badań Środowiska Pracy						
ilość próbek	x	x	x	x	x	0
ilość badań	x	x	x	x	x	1
oznaczenia	x	x	x	x	x	9
Laboratorium Bakteriologiczne (Badania kału w kierunku nosicielstwa Salmonella, Shigella)						
ilość próbek	515	39	x	554	4136	401
ilość badań	951	39	x	990	8272	401
oznaczenia	2528	312	x	2840	16634	401

Laboratorium Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Lęborku utrzymuje wysoki poziom jakości i wiarygodności wykonywanych badań i pomiarów wynikających z realizacji zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Posiada wdrożony system zarządzania, zgodny z normą PN-EN ISO/EC 17025:2018-02 „Ogólne wymagania dotyczące kompetencji laboratoriów badawczych i wzorcujących”. Oddział Laboratoryjny stosuje metody badawcze opublikowane w normach krajowych i międzynarodowych oraz udokumentowane własne procedury badawcze. Wysoki poziom wykonywanych badań oraz kompetencje techniczne laboratorium potwierdza poprzez odbywające się audyty wewnętrzne i audyty zewnętrzne oraz systematyczny udział w badaniach biegłości i porównaniach międzylaboratoryjnych organizowanych przez polskie i zagraniczne instytucje naukowe, uzyskując bardzo dobre wyniki.