

**POWIATOWA STACJA
SANITARNO- EPIDEMIOLOGICZNA
W KOŁOBRZEGU**

**OCENA STANU BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO POWIATU KOŁOBRZESKIEGO
ZA 2025 ROK**



Kołobrzeg 2026

Spis treści

WSTĘP	6
I. Zapobieganie oraz zwalczanie zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi	6
1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych	6
1.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe	7
1.2. Wirusowe zapalenia wątroby	10
1.3. Wybrane choroby infekcyjne układu oddechowego: Covid-19, grypa i RSV.	11
1.4. Choroby wieku dziecięcego	16
1.5. Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i mózgu.	17
1.6. Inwazyjna choroba meningokokowa.	18
1.7. Borelioza z Lyme.	18
1.8. Wścieklizna	18
1.9. Choroby przenoszone drogą płciową.	20
1.10. Gruźlica	21
1.11. Zakażenia HIV, choroba AIDS	22
1.12. Tularemia	23
1.13. Legionelloza	23
1.14. Podsumowanie i wnioski	24
2. Szczepienia ochronne	26
2.1. Realizacja programu szczepień ochronnych	26
2.2. Niepożądane odczyny poszczepienne.	30
2.3. Podsumowanie i wnioski	31
3. Sytuacja epidemiologiczna w szpitalach	32
3.1. Zakażenia szpitalne i ocena działalności Zespołów Kontroli Zakażeń Szpitalnych.	32
3.2. Nadzór nad czynnikami alarmowymi w podmiotach leczniczych	37
3.3. Podsumowanie i wnioski	37
II. Stan sanitarny podmiotów działalności leczniczej	38
1. Szpitale	39
1.1. Infrastruktura obiektów, ich stan techniczny i funkcjonalność	39
1.2. Zaopatrzenie szpitali w wodę	41
1.3. Bloki żywieniowe	42
1.4. Dezynfekcja	43
1.5. Sterylizacja.	45
1.6. Utrzymywanie bieżącej czystości i porządku	47
1.7. Postępowanie z bielizną szpitalną	48
1.8. Prosektoria i postępowanie ze zwłokami	48
2. Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria	49
3. Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową	52
4. Postępowanie z odpadami medycznymi	56
III. Higiena żywności, żywienia i przedmiotów użytku	58
1. Stan sanitarny nadzorowanych obiektów	58
1.1. Zakłady produkcji żywności	58
1.2. Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, rolniczy handel detaliczny	61
1.3. Produkcja żywności w warunkach domowych	62
1.4. Zakłady obrotu żywnością	62
1.5. Zakłady żywienia zbiorowego	65
1.6. Środki transportu	68

1.7. Zakłady produkcji i wprowadzania do obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	69
2. Jakość zdrowotna środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	69
3. Suplementy diety, żywność dla określonych grup odbiorców i żywność wzbogacana	71
4. Wzmoczony nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego w sezonie letnim	74
5. System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – RASFF	79
6. Obrót grzybami i przetwórstwo grzybów oraz zatrucia grzybami	85
IV. Higiena Komunalna	85
1. Liczba załatwionych interwencji:	85
2. Liczba zamknięć / unieruchomień / wyłączeń z użytkowania obiektu lub jego części:	86
3. Charakterystyka obiektów	86
3.1. Jakość wody przeznaczonej do spożycia	86
3.2. Pływalnie i baseny	88
3.3. Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli	89
3.4. Stan sanitarny obiektów	90
4. Cmentarze i zakłady pogrzebowe w kontekście nadzoru nad postępowaniem ze zwłokami i szczątkami ludzkimi	97
5. Szpitale	99
5.1. Zaopatrzenie w wodę	99
5.2. Postępowanie z bielizną szpitalną i pralnictwo	100
5.3. Postępowanie z odpadami medycznymi w aspekcie ochrony zdrowia ludzkiego	101
5.4. Postępowanie ze zwłokami w aspekcie ochrony zdrowia ludzkiego, prosektoria.	102
5.5. Postępowanie z odpadami komunalnymi – krótki opis.	103
6. Liczba i zabezpieczenie imprez masowych	103
7. Inne informacje o podjętych działaniach i przedsięwzięciach	105
8. Krótkie podsumowanie – wnioski.	105
VIII. Warunki higienicznosanitarne w placówkach oświatowo-wychowawczych	105
1. Stan higienicznosanitarny placówek oświatowo-wychowawczych	105
1.1. Nadzór sanitarny nad placówkami	106
1.2. Stan sanitarny budynków lub ich części, w których funkcjonują placówki opieki, wychowania i nauczania dla dzieci i młodzieży	109
1.3. Zaplecze sanitarne placówek dla dzieci i młodzieży oraz warunki do utrzymania higieny osobistej	110
1.4. Oświetlenie, temperatura i wentylacja w pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt dzieci i młodzieży	111
2. Higiena procesów nauczania	111
2.1. Ergonomiczne warunki pracy ucznia	111
2.2. Jakość wyposażenia placówek	111
2.3. Zapewnienie na terenie szkoły miejsc do przechowywania podręczników i przyborów szkolnych	111
2.4. Rozkład zajęć lekcyjnych oraz zmianowy system nauczania w szkołach	112
2.5. Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych	112
3. Warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego	112
4. Żywnienie dzieci i młodzieży w placówkach	113
5. Warunki realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami w placówkach	114
IX. Warunki wypoczynku oraz rekreacji dzieci i młodzieży	114
1. Ferie zimowe	114
2. Wypoczynek letni	115
VII. Higiena pracy	117
1. Stan sanitarny zakładów pracy	117
2. Narażenie na czynniki rakotwórcze i mutagenne lub reprotoksyczne w środowisku pracy	119
3. Narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne w środowisku pracy	120

4. Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami – stosujący	121
5. Choroby zawodowe	121
VIII. Bezpieczeństwo chemiczne	122
1. Substancje chemiczne i ich mieszaniny	122
2. Produkty biobójcze	122
3. Produkty kosmetyczne	123
4. Środki zastępcze, nowe substancje psychoaktywne oraz prekursory narkotyków kat.2 i 3.	123
XIII. Zapobiegawczy nadzór sanitarny	124
1. Zakres i cel sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego	124
2. Działania w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego	124
2.1. Stanowiska zajmowane w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko	125
2.2. Stanowiska dotyczące projektów planów ogólnych gminy i projektów	125
2.3. Stanowiska dotyczące projektów planów remediacji, przeprowadzania działań	125
2.4. Uzgadnianie projektów decyzji o warunkach zabudowy i zagospodarowania	125
2.5. Ocena oddziaływania przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko	125
2.6. Uzgadnianie dokumentacji projektowej	126
2.7. Odstępstwa od obowiązujących przepisów	126
2.8. Inne sprawy w zakresie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego	126
2.9. Uczestniczenie w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych i statków żeglugi śródlądowej do eksploatacji	126
XIV. Profilaktyka i Promocja Zdrowia	126
1. Profilaktyka nadwagi i otyłości	126
1.1 Krajowy Program Edukacyjny „Trzymaj Formę!”	127
1.2 Promocja aktywności fizycznej i prawidłowego odżywiania	127
2. Profilaktyka palenia tytoniu	127
2.1 Światowy Dzień bez Tytoniu	127
2.2 Światowy Dzień Rzucania Palenia	127
3. Profilaktyka uzależnień	128
3.1 Wojewódzki program profilaktyki używania substancji psychoaktywnych, w tym nowych narkotyków „Porozmawiajmy o zdrowiu i nowych zagrożeniach”	128
3.2 Profilaktyka używania substancji psychoaktywnych, w tym nowych narkotyków	128
4. Profilaktyka zdrowia psychicznego	128
4.1 Promocja Zdrowia Psychicznego	128
5. Profilaktyka chorób zakaźnych, w tym realizacja programu profilaktyki HIV/AIDS	128
5.1 Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczenia AIDS	129
5.2 Wojewódzki program higieny i profilaktyki wybranych chorób zakaźnych „Higiena naszą tarczą ochronną”	129
5.3 Wojewódzki przedszkolny program zdrowia jamy ustnej i zapobiegania próchnicy „Zdrowe zęby mamy marchewkę zjadamy”	129
5.4 Profilaktyka chorób zakaźnych, w tym WZW i promocja szczepień ochronnych	129
6. Profilaktyka chorób nowotworowych	130
6.1 Program edukacyjny Program edukacyjny "Znamie! Znam je?"	130
6.2. Kampania wojewódzka „Bądź swoją bohaterką”	130
7. Promocja zdrowego stylu życia	130
7.1 Światowy Dzień Zdrowia	130
7.2 Promocja bezpiecznego grzybobrania i profilaktyka zatruc grzybami	130
7.3 Europejski i Światowy Dzień Wiedzy o Antybiotykach	131
7.4 Bezpieczeństwo dzieci podczas wypoczynku letniego i zimowego Bezpieczne Ferie i Wakacje	131
7.5 Zdrowy Senior	131
7.6 Wpływ czynników środowiskowych na zdrowie człowieka (PEM, Radon, Światowy Dzień Wody itp.)	132

8. Inne działania:	132
8.1 II edycja kampanii wojewódzkiej #MojaSzkołaZdrowaSzkoła	132
8.2 Profilaktyka pedikulozy	132
8.3 Kampania EFSA	132

Spis załączników:

1. Załącznik nr 1 - Tabele przygotowane przez stanowisko pracy ds. higieny pracy

WSTĘP

Działalność Powiatowej Inspekcji Sanitarnej w Kołobrzegu obejmuje 2 gminy miejskie miasto Kołobrzeg, miasta Gościno i 5 gmin wiejskich, tj.: Dygowo, Siemyśl, Ustronie Morskie, Rymań, Kołobrzeg.

Podstawowym celem w prowadzonych działaniach jest ochrona zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych oraz zapobieganie powstawaniu i szerzeniu chorób zakaźnych i zawodowych. Realizacja tego celu sprowadza się do sprawowania bieżącego i zapobiegawczego nadzoru m.in. nad warunkami higieny środowiska, higieny pracy w zakładach pracy, higieny procesów nauczania i wychowania, warunkami zdrowotnymi żywności i żywienia oraz warunkami higieniczno-zdrowotnymi w zakładach udzielających świadczeń zdrowotnych.

I. Zapobieganie oraz zwalczanie zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi

1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych

Sytuację epidemiologiczną na terenie powiatu kołobrzieskiego w 2025 roku należy uznać za ogólnie dobrą. Analizę sytuacji epidemiologicznej powiatu przeprowadzono w oparciu o sprawozdania o zachorowaniach/podejrzeniach zachorowań na choroby zakaźne, zakażeniach i zatruciach. W wyżej wymienionym okresie nie rejestrowano epidemicznego występowania chorób zakaźnych, a także chorób wysoce zakaźnych, zachorowań z powodu grypy A/H1N1 oraz zachorowań wywołanych *E. coli* O104 STEC. Podobnie jak w latach ubiegłych na terenie powiatu kołobrzieskiego nie rejestrowano zachorowań na dur brzuszny, dur rzekomy, czerwonkę, zatrucia jelitowego enterotoksyną gronkowcową, toksyną botulinową.

W 2025 r. zarejestrowano 7 ognisk chorób przenoszonych drogą pokarmową przebiegających z objawami nieżytu żołądkowo-jelitowego, w tym w przypadku 4 ognisk czynnikiem etiologicznym wywołującym zachorowania były norowirusy, w 1 ognisku czynnikiem etiologicznym wywołującym zakażenia był wirus zapalenia wątroby typu A, natomiast w przypadku 2 ognisk nie udało się ustalić czynnika etiologicznego. Najwięcej ognisk zarejestrowano w ośrodkach wypoczynkowych (5 ognisk), oraz zarejestrowano 2 ogniska rodzinne. Łącznie w ogniskach zachorowało 293 osoby w tym dzieci do lat 14 - 3. W większości przypadków przebieg zachorowań był lekki, hospitalizowano 5 osób, w tym 3 dzieci. Dla porównania w 2024 r. zarejestrowano 13 ognisk chorób przenoszonych drogą pokarmową, w których łącznie zachorowało 210 osób w tym dzieci do lat 14 – 23, w większości przypadków przebieg zachorowań był lekki, natomiast 8 osób o średnim przebiegu zachorowania hospitalizowano, w tym 2 dzieci.

Nadal rejestruje się występowanie ognisk epidemicznych wywołanych szczepami wielolekoopornymi wytwarzającymi mechanizmy oporności. W ocenianym okresie w oddziałach Regionalnego Szpitala w Kołobrzegu podobnie jak w 2024 r. zarejestrowano wystąpienie 4 ognisk epidemicznych wywołanych szczepami wielolekoopornymi, w tym 2 ogniska wywołane pałeczkami *Klebsiella pneumoniae* o mechanizmach oporności ESBL (+), New Delhi OXA 48 (+) oraz 2 ogniska wywołane pałeczkami *Acinetobacter baumannii* o mechanizmie oporności OXA 23 (+), w których łącznie zakażenie potwierdzono u 21 pacjentów oraz u 21 pacjentów stwierdzono tylko kolonizację

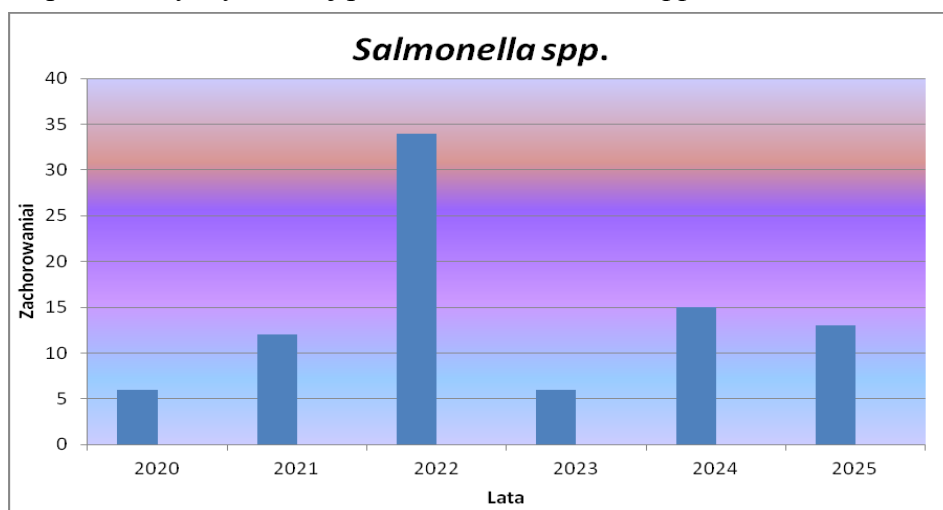
szczepem. Ogniska epidemiczne rozpoznano w oparciu o badania mikrobiologiczne i objawy kliniczne.

1.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe

Wśród bakteryjnych zakażeń jelitowych najczęstszą przyczyną jest zakażenie wywołane przez pałeczki *Salmonella spp.* W 2025 r. zarejestrowano 13 przypadków zakażenia pokarmowego wywołanego przez pałeczki *Salmonella spp.*, w tym 11 osób hospitalizowano. W ocenianym roku nie rejestrowano ognisk epidemicznych wywołanych tą bakterią.

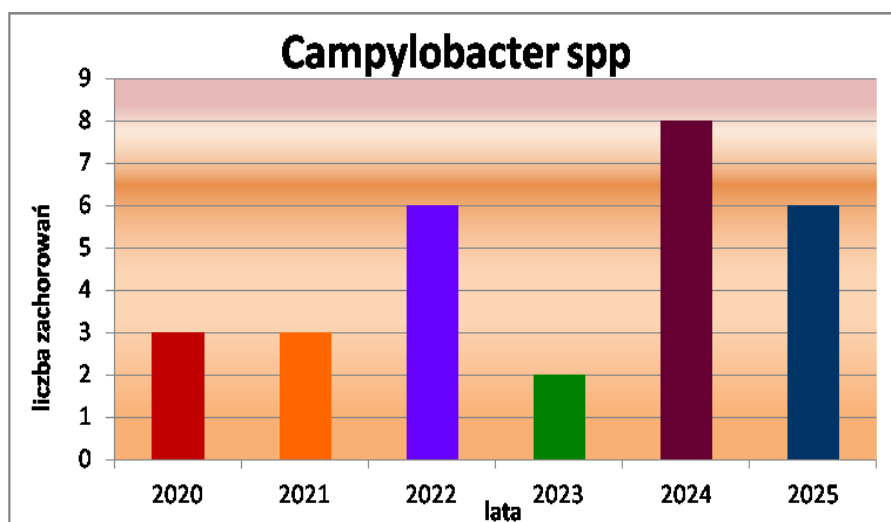
2025		2024	
ilość przypadków	zapadalność	ilość przypadków	zapadalność
13	1,8	15	2,1

W okresie poddanym ocenie zarejestrowano 2 przypadki posocznicy wywołanej pałeczkami *Salmonella spp.* Dla porównania w 2024 r. i 2023 r. zarejestrowano również 2 przypadki posocznicy wywołanej pałeczkami *Salmonella spp.*



W analizowanym okresie zaobserwowano nieznaczny spadek w porównaniu do 2024 r. zakażeń pokarmowych wywoływanych przez pałeczki *Campylobacter spp.*, zarejestrowano 6 potwierdzonych przypadków zachorowań (w 2024 r. – 8 przypadków), hospitalizowano 6 osób. Główną przyczyną zatruc i zakażeń pokarmowych wywoływanych tymi drobnoustrojami jest niewłaściwa obróbka mięsa drobiowego i jego przetworów.

2025		2024	
ilość przypadków	zapadalność	ilość przypadków	zapadalność
6	0,8	8	1,1



❖ **Ogniska chorób przenoszonych drogą pokarmową, które wystąpiły w okresie od 01.01.2025 r. do 31.12.2025 r.**

W ocenianym okresie zarejestrowano 7 ognisk chorób przenoszonych drogą pokarmową, przebiegających z objawami ze strony układu pokarmowego, w których objawy chorobowe wystąpiły łącznie u 293 osób, w tym u 3 dzieci do lat 14. W większości przypadków przebieg zachorowań był lekki, hospitalizacji wymagało 5 osób o średnim przebiegu zachorowań, w tym 3 dzieci.

Ogniska chorób przenoszonych drogą pokarmową zarejestrowane w 2025 r.

Lp.	Miejsce wystąpienia ogniska	Data zarejestrowania ogniska	Czynnik etiologiczny wywołujący zakażenie w ognisku	liczba osób chorych		liczba osób narażonych		liczba osób hospitalizowanych		Główne objawy chorobowe	Podjęta potrawa	Prawdopodobne czynniki wspomagające w ognisku	Podjęte działania przez PSSE
				ogółem	Dzieci do lat 14	ogółem	Dzieci do lat 14	ogółem	Dzieci do lat 14				
1.	Sanatorium w Kołobrzegu	12.01.2025	norowirusy	41	0	1463	18	0	0	nudności, wymioty, biegunka, bóle brzucha, gorączka	nie wskazywano	nie stwierdzono	Przeprowadzono dochodzenia epidemiologiczne, wydano zalecenia. Skontrolowano pion żywienia - stwierdzono nieprawidłowości sanitarno-higieniczne. Osobę odpowiedzialną ukarano grzywną w drodze mandatu karnego
2.	Ognisko rodzinne	21.02.2025	WZW A	3	1	6	1	2	1	nudności, wymioty, bóle brzucha, gorączka	sushi spożywane na wyjeździe w Berlinie	nie stwierdzono	Przeprowadzono dochodzenia epidemiologiczne. Ustalono i objęto nadzorem osoby ze styczności. Skontaktowano się z dyrektorem szkoły - wydano zalecenia prowadzenia wzmożonego nadzoru nad uczniami, a także informowania PPIS w Kołobrzegu o ewentualnych zachowaniach.
3.	Ognisko rodzinne	24.03.2025	norowirusy	2	2	6	2	2	2	wymioty, biegunka	nie wskazywano	nie stwierdzono	Przeprowadzono dochodzenia epidemiologiczne. Ustalono i objęto nadzorem osoby ze styczności. Pouczono rodziców o konieczności zachowania reżimu sanitarnego podczas sprawowania opieki nad dziećmi, w szczególności podczas wykonywania zabiegów pielęgnacyjnych oraz wysokiej higieny osobistej podczas korzystania z toalet.
4.	Sanatorium w Kołobrzegu	30.03.2025	norowirusy	140	0	1511	0	1	0	nudności, wymioty, biegunka, bóle brzucha, gorączka	nie wskazywano	zanieczyszczenie wtórne, w związku uzyskaniem podwyższonych parametrów w zakresie ogólnej liczby mikroorganizmów w próbkach wody pobranych do badań z pomieszczenia kuchni	Przeprowadzono dochodzenia epidemiologiczne, wydano zalecenia przeprowadzenia dezynfekcji pomieszczeń pionu żywienia, toalet, ciągów komunikacyjnych. Skontrolowano pion żywienia - nie stwierdzono nieprawidłowości sanitarno-higienicznych. Z uwagi na przekroczone parametry w próbkach wody pobranych do badań z pomieszczenia kuchni PPIS w Kołobrzegu wydał zalecenia przeprowadzenia czyszczenia i dezynfekcji instalacji.
5.	Sanatorium w Kołobrzegu	24.04.2025	nie ustalono	62	0	278	0	0	0	nudności, wymioty, biegunka, bóle brzucha, bez gorączki	nie wskazywano za wyjątkiem 1 osoby (zgłaszającego interwencję), który wskazał białą kielbasę podaną na kolację.	zanieczyszczenie wtórne, w związku ze stwierdzeniem obecności bakterii grupy coli w próbkach wody pobranych do badań z pomieszczenia kuchni.	Przeprowadzono dochodzenia epidemiologiczne, wydano zalecenia przeprowadzenia dezynfekcji pomieszczeń pionu żywienia, toalet, ciągów komunikacyjnych. Skontrolowano pion żywienia - nie stwierdzono nieprawidłowości sanitarno-higienicznych. Z uwagi na stwierdzenie obecności bakterii grupy coli w próbkach wody pobranych do badań z pomieszczenia kuchni PPIS w Kołobrzegu nakazał zapewnić gościom wodę butelkowaną, a także poinformować gości o zakazie używania wody z kranu do celów spożywczych - zalecenia zostały niezwłocznie wykonane. Ponadto PPIS wydał zalecenia przeprowadzenia czyszczenia i dezynfekcji instalacji.
6.	OW w Grzybowie	27.06.2025	nie ustalono	3	0	252	12	0	0	wymioty, nudności, biegunka	szaszłyk z kurczaka w sosie curry oraz ziemniaki opiekane	zanieczyszczenie wtórne, w związku ze stwierdzeniem obecności bakterii grupy coli w próbkach wody pobranych do badań z pomieszczenia kuchni	Przeprowadzono dochodzenia epidemiologiczne, wydano zalecenia przeprowadzenia dezynfekcji pomieszczeń pionu żywienia, toalet, ciągów komunikacyjnych. W związku ze stwierdzeniem obecności bakterii grupy coli w próbkach wody pobranych do badań z pomieszczenia kuchni, PPIS w Kołobrzegu nakazał dokonać przeglądu stanu technicznego i dezynfekcji kurków czepalnych i perlatorów oraz zalecił wykonanie badań wody celem potwierdzenia doprowadzenia urządzeń do właściwego stanu sanitarnego.
7.	Sanatorium w Kołobrzegu	27.10.2025	norowirusy	42	0	283	0	0	0	wymioty, luźne stolce, bez gorączki	nie wskazywano	nie stwierdzono	Przeprowadzono dochodzenia epidemiologiczne, wydano zalecenia przeprowadzenia dezynfekcji pomieszczeń pionu żywienia, toalet, ciągów komunikacyjnych.

Czynniki etiologiczne wywołujące zachorowania w ogniskach ustalono w oparciu o wykonane w ramach dochodzenia epidemiologicznego badania mikrobiologiczne. W 2025 r. zarejestrowano 4 ogniska o etiologii wirusowej (norowirusy), 1 ognisko wywołane wirusem zapalenia wątroby typu A oraz 2 ogniska w przypadku których nie udało się ustalić czynnika etiologicznego.

W każdym przypadku wystąpienia lub podejrzenia wystąpienia ogniska choroby przenoszonej drogą pokarmową przeprowadzana jest „Ocena ryzyka” oraz prowadzone jest dochodzenia epidemiologiczne, a także w zależności od wyników przeprowadzonej „Oceny ryzyka” prowadzone jest dalsze postępowanie, w tym podejmowane są czynności wyjaśniające, przeprowadzane są kontrole, a także pobierane są próbki do badań.

W wyniku kontroli sanitarnych przeprowadzonych, w związku z zarejestrowaniem ww. ognisk chorób przenoszonych drogą pokarmową, nieprawidłowości sanitarno-higieniczne stwierdzono w 1 obiekcie, osobę odpowiedzialną ukarano grzywną w drodze mandatu karnego, natomiast w pozostałych 4 placówkach nieprawidłowości nie stwierdzono - stan sanitarno – higieniczny nie budził zastrzeżeń.

* Stwierdzano nieprawidłowości dotyczyły:

- stanu sanitarno-technicznego – gównie odpryski, ubytki farby, miejscowe zacieki na kasetonach sufitowych, miejscowe korozje na powierzchniach metalowych;
- stanu sanitarno-higienicznego – brudne kratki wentylacyjne, brudne urządzenia kuchenne, nieporządek w szatni, brak zachowanej czystości w toalecie.

❖ **Decyzje administracyjne wydane w 2025 r. na podstawie, art. 5 ust. 1 ustawy z dnia 5 grudnia 2008 o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. z 2025 r. poz. 1675).**

W 2025 r. wydano 4 decyzje administracyjne w oparciu o art. 5 ust. 1 ustawy z dnia 5 grudnia 2008 o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi, nakazujące wstrzymać się od wykonywania pracy zawodowej przy wykonywaniu, której istnieje możliwość przeniesienia zakażenia, w związku wyhodowaniem pałeczek *Salmonelli spp.*

1.2. Wirusowe zapalenia wątroby

Wirusowe zapalenie wątroby typu „A”

2025		2024	
ilość przypadków	zapadalność	ilość przypadków	zapadalność
3	0,4	0	0

W 2025 r. zarejestrowano 3 przypadki zachorowania na WZW typu A w ognisku rodzinnym, które dotyczyły 1 dziecka w wieku szkolnym i 2 osób dorosłych (rodzice). Źródła zakażenia nie ustalono, domniemane narażenie podczas pobytu turystycznego w Berlinie, gdzie rodzina spożywała posiłki w różnych restauracjach oraz w hotelu. Dla porównania w 2024 r. oraz 2023 r. nie rejestrowano zachorowań na WZW typu A, w 2022 r. zarejestrowano 1 zachorowanie na WZW typu A u 26 letniej kobiety - źródła zakażenia nie ustalono. Natomiast w latach wcześniejszych, tj.: w 2021 nie rejestrowano zachorowań na WZW typu A, w 2020 r. zarejestrowano 1 zachorowanie u 58 letniego mężczyzny - źródła zakażenia nie udało się ustalić, w 2019 r. zarejestrowano 3 zachorowania na WZW typu A – przebiegające w ognisku rodzinnym, w którym

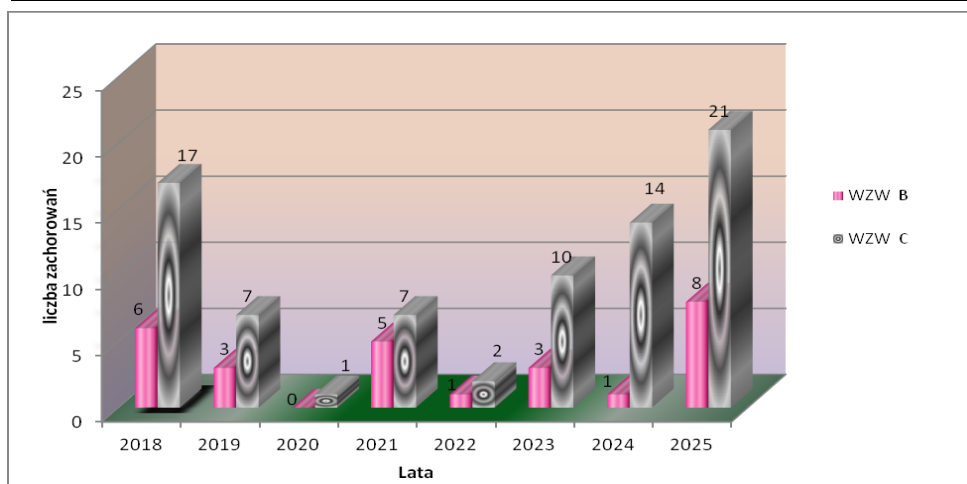
zachorowało 6 osób, w tym 5 dzieci do lat 14 – źródła zakażenia nie udało się ustalić, w 2018 r. na terenie miasta Kołobrzeg zarejestrowano 1 zachorowanie wywołane wirusem zapalenia wątroby typu A – nośnik zakażenia domniemany - prawdopodobnie po konsumpcji kielbasy podczas pobytu w Niemczech, w 2017 r. zarejestrowano 3 przypadki zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby typu A, w tym jedno zachorowanie po pobycie w Egipcie oraz jedno ognisko rodzinne, w którym zachorowały 2 osoby, prawdopodobnie po spożyciu owoców morza (krewetki), w 2016 r. oraz w 2015 r. nie rejestrowano zachorowań na WZW typu A.

Wirusowe zapalenie wątroby typu „B”

2025		2024	
ilość przypadków	zapadalność	ilość przypadków	zapadalność
8	1,1	1	0,1

Wirusowe zapalenie wątroby typu „C”

2025		2024	
ilość przypadków	zapadalność	ilość przypadków	zapadalność
21	2,9	14	1,9



1.3. Wybrane choroby infekcyjne układu oddechowego: Covid-19, grypa i RSV.

- Zakażenia wywołane wirusem grypy.

Nadzór epidemiologiczny nad zachorowaniem na grypę prowadzony jest w ciągu całego roku. W ocenianym 2025 r. w porównaniu do 2024 r. zaobserwowano znaczny spadek zachorowań na grypę wywołaną zidentyfikowanym wirusem w oparciu o badanie wykonane metodą molekularną PCR, zachorowania potwierdzono u 48 osób (w 2024 r. – 81 osób), w tym zachorowania w grupie wiekowej 0-14 lat zdiagnozowano w 23 przypadkach (w 2024 – w 12 przypadkach). Hospitalizowano łącznie 42 osoby (w 2024 r. – 67 osób), w tym 21 dzieci w grupie wiekowej 0-14 lat (w 2024 – 10 dzieci). Celem porównania z latami wcześniejszymi: w 2023 r. zachorowania potwierdzono u 80 osób, w tym zachorowania w grupie wiekowej 0-14 lat zdiagnozowano w 40 przypadkach. Hospitalizowano łącznie 62 osoby, w tym 33 dzieci w grupie wiekowej 0-14 lat, natomiast w 2022 r. zachorowania na grypę wywołaną zidentyfikowanym wirusem zarejestrowano u 44 osób, w tym zachorowania w grupie wiekowej 0-14 lat zdiagnozowano w 19 przypadkach.

Natomiast w 2025 r. zaobserwowano bardzo duży wzrost liczby zgłoszonych zachorowań na gripę wywołaną zidentyfikowanym wirusem za pomocą szybkiego testu antygenowego, które w ramach monitorowania sytuacji epidemiologicznej grypy, również podlegają zgłoszeniu, tj.: w analizowanym okresie zgłoszono 607 zachorowań na gripę, w tym 47 osób hospitalizowano.

Od 2022 r. odnotowuje się znaczny wzrost liczby zachorowań na gripę, co jest ściśle powiązane z zwiększoną dostępnością i wykonywaniem testów diagnostycznych w kierunku wirusów grypy. W latach wcześniejszych wiele przypadków grypy było leczonych objawowo bez wykonania testu. Niemniej jednak wzrost zachorowań na gripę wiąże się również z powrotem do normalnej aktywności - zniesienie ograniczeń pandemicznych (noszenie maseczek, dystans społeczny), wirusy grypy zaczęły swobodnie krążyć w populacji. Wysoka liczba zgłoszeń jest więc wypadkową realnie większej liczby zachorowań oraz lepszej wykrywalności dzięki testom.

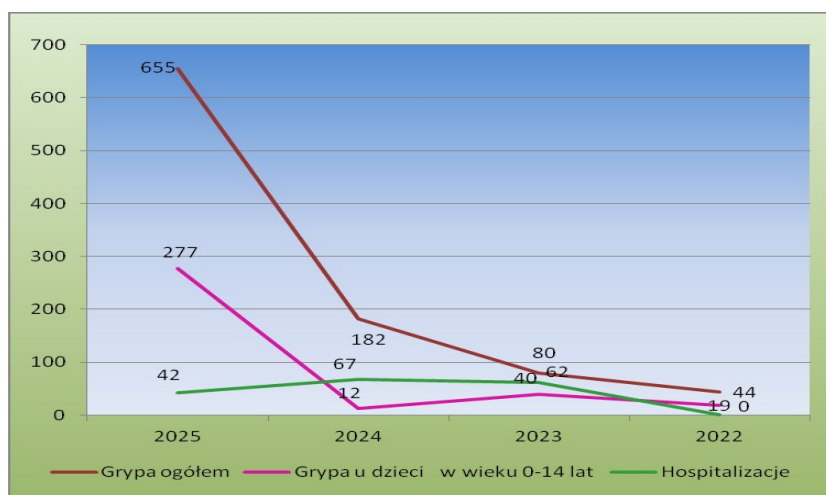
Reasumując w 2025 r. łącznie gripę wywołaną zidentyfikowanym wirusem metodą molekularną oraz gripę potwierdzoną szybkim testem antygenowym rozpoznano u 655 osób w tym u 277 dzieci w grupie wiekowej 0-14 lat.

W większości zarejestrowanych w 2025 r. przypadków zdiagnozowana zachorowania wywołane wirusem grypy typu A, gripę wywołaną wirusem grypy typu B zdiagnozowano u 87 osób, w 150 przypadkach lekarz zgłaszający nie zaznaczył typu wirusa wywołującego gripę.

grypa wywołana zidentyfikowanym wirusem grypy

2025		2024	
ilość przypadków	zapadalność	ilość przypadków	zapadalność
655	91,4	182	25,4

Zachorowania na gripę, w tym zachorowania dzieci do 14 r.ż. oraz hospitalizacje w porównaniu z poprzednim latami przedstawiono na wykresie poniżej.



	2025	2024	2023	2022
Grypa ogółem	655	182	80	44
Grypa u dzieci w wieku 0-14 lat	277	42	40	19
Hospitalizacje	42	67	62	0

grypa wywołana wirusem A/H1N1

W ostatnich latach nie rejestrowano zachorowań na gripę wywołaną wirusem A/H1N1.

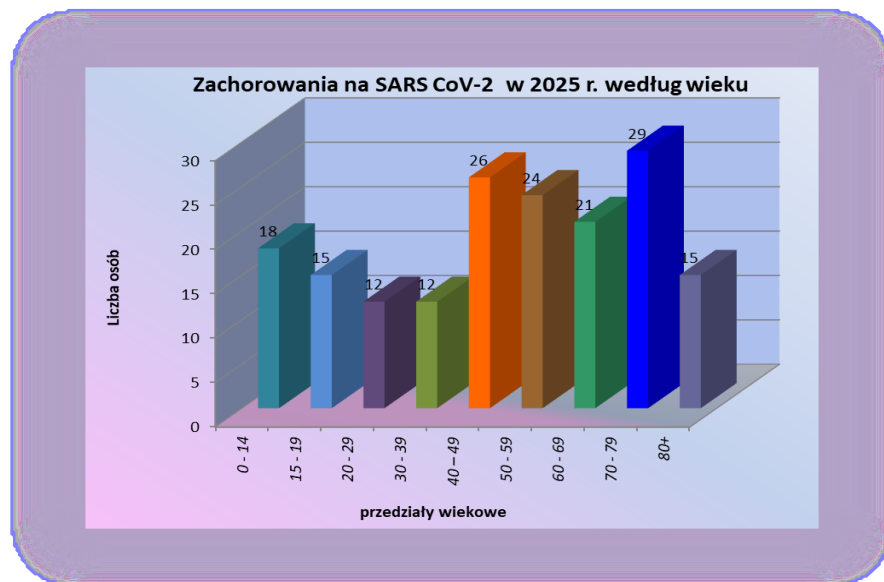
Zakażenie COVID 19

W 2025 r. w dalszym ciągu we wszystkich grupach wiekowych rejestruje się potwierdzone przypadki zakażeń wywołanych koronawirusem, niemniej jednak podobnie jak w 2024 r. zaobserwowano znaczny spadek (o 54%) zakażeń Covid 19. W ocenianym okresie w powiecie kołobrzeskim zarejestrowano łącznie 174 zakażenia wywołane koronawirusem, w tym 172 przypadki potwierdzone oraz 2 przypadki możliwe. Dla porównania w powiecie kołobrzeskim w 2024 r. zarejestrowano łącznie 371 przypadków, w tym 43 przypadki możliwe; w 2023 r. zarejestrowano łącznie 854 zakażenia wywołane koronawirusem, w tym 41 przypadków możliwych, w 2022 r. zarejestrowano 5525 potwierdzonych przypadków zakażenia koronawirusem, w 2021 r. zarejestrowano 6446 potwierdzonych przypadków zakażenia koronawirusem, a w 2020 r. zarejestrowano 2924 potwierdzone przypadki zakażenia koronawirusem. Szczegółowe dane przedstawiono w tabeli poniżej.

Wyszczególnienie	COVID-19											
	Potwierdzone laboratoryjnie zachorowania na SARS CoV-2 (liczba osób)						Zgony					
	2025	2024	2023	2022	2021	2020	2025	2024	2023	2022	2021	2020
<i>Powiat kołobrzeski</i>	172	328	813	5525	6446	2924	2	2	7	43	197	107
w tym:												
Miasto	118	248	619	3770	4446	1847	1	1	5	28	144	69
Wieś	54	80	194	1755	2000	1077	1	1	2	15	53	38
Mężczyźni	77	144	335	2269	2886	1377	2	1	5	23	114	68
Kobiety	95	184	478	3256	3560	1547	0	1	2	20	83	39
Wg grup wiekowych:												
0 - 14	18	32	61	530	438	100	0	0	0	1	0	0
15 - 19	15	7	19	229	214	69	0	0	0	0	0	0
20 - 29	12	12	39	536	525	255	0	0	0	0	0	0
30 - 39	12	22	61	828	1038	451	0	0	0	1	2	1
40 – 49	26	39	97	820	1118	552	0	0	0	0	3	0
50 - 59	24	33	91	690	886	435	0	0	1	0	14	10
60 - 69	21	49	174	844	1132	590	0	0	0	6	48	28
70 - 79	29	80	170	678	749	326	0	0	2	13	53	32
80+	15	54	101	370	346	146	2	2	4	22	77	36

W powiecie kołobrzeskim w 2025 r. najczęściej zakażenia wywołane koronawirusem rejestrowano w przedziałach wiekowych (0-14 lat) -18 osób oraz powyżej 40 lat (40-49 lat) – 26 osób, a także w grupie osób należących do grup podwyższonego ryzyka. tj.: w grupie wiekowej (50-59 lat) – 24 osoby oraz w grupie osób powyżej 60 roku życia zakażenie koronawirusem potwierdzono u 65 osób. w latach poprzednich zakażenia wywołane koronawirusem najczęściej rejestrowano powyżej 30 r.ż. W ocenianym okresie

w porównaniu do 2024 r. zaobserwowano spadek liczby zachorowań na COVID 19 w większości grup wiekowych tj.: z wyjątkiem grupy wiekowej 15-19 lat, w której odnotowano wzrost liczby zachorowań w stosunku do 2024 r. oraz grupy wiekowej 20-29 lat, w której liczba zachorowań utrzymuje się na porównywalnym poziomie do roku 2024.

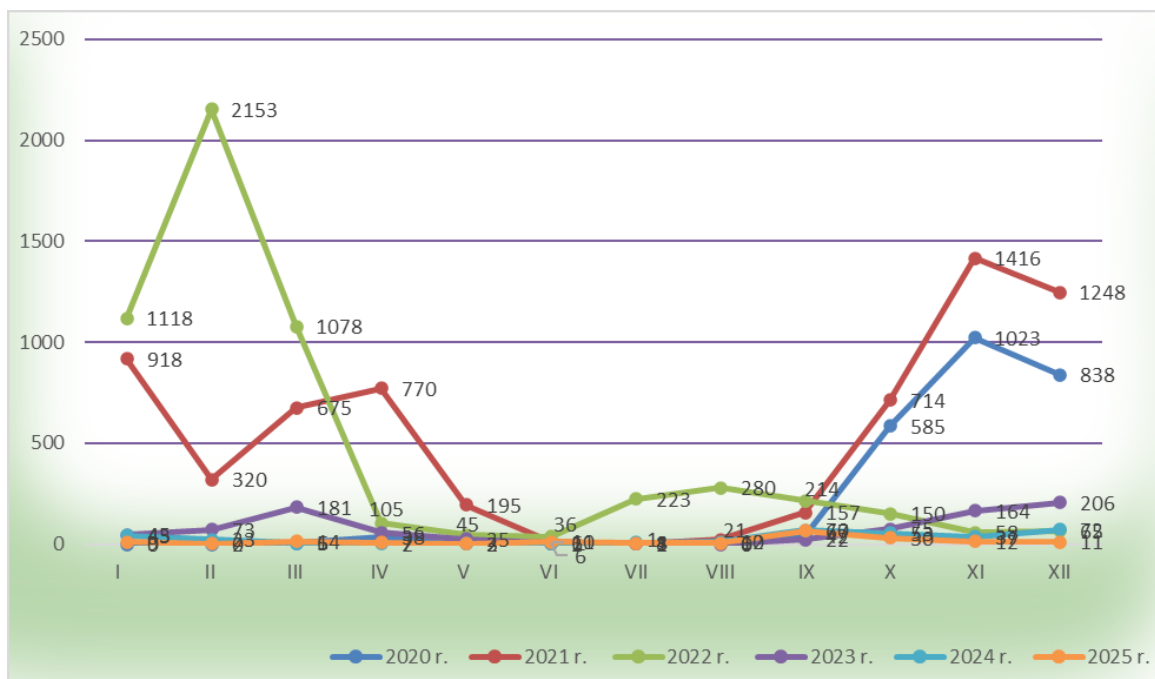


W okresie poddanym ocenie w powiecie kołobrzeskim z powodu zakażenia Covid 19 hospitalizowanych było 15 osób, co stanowi 9 % wszystkich zakażeń. Analogicznie w 2024 r. hospitalizowano 21 osób co stanowiło 6% wszystkich potwierdzonych zakażeń. Najczęściej hospitalizowano osoby z grup podwyższonego ryzyka tj. powyżej 60 roku życia. W celu porównania liczby hospitalizacji z poprzednimi latami: w 2023 r. z powodu zakażenia koronawirusem hospitalizowano 92 osoby co stanowi 11.3 % wszystkich potwierdzonych zakażeń, w 2022 r. z powodu zakażenia koronawirusem hospitalizowano 302 osoby co stanowiło 5,5 % wszystkich potwierdzonych zakażeń, w 2021 r. z powodu zakażenia koronawirusem hospitalizowano 578 osób co stanowiło 9% potwierdzonych przypadków COVID-19, natomiast w 2020 r. hospitalizowano 351 osób co stanowiło 12% potwierdzonych przypadków COVID-19, najczęściej hospitalizowano osoby powyżej 60 roku życia.

W 2025 r. oraz w 2024 r. z powodu zakażenia koronawirusem - zmarły 2 osoby. Dla porównania w 2023 z powodu zakażenia koronawirusem zmarło 7 osób, w 2022 r. zmarły 43 osoby z powodu zakażenia koronowirusem, w 2021 r. odnotowano 197 zgonów, z powodu zachorowań wywołanych koronawirusem, natomiast w 2020 r. zgłoszono 107 zgonów z powodu koronawirusa. We wszystkich rocznikach najwięcej zgonów z powodu zakażenia wirusem SARS CoV-2 zarejestrowano wśród pacjentów należących do grup podwyższonego ryzyka.

Najwięcej zakażeń wywołanych koronawirusem zarejestrowano w okresie wzmożonych zachorowań. tj.: w miesiącach przypadających na IV kwartał, co wskazuje na sezonowy charakter zachorowań.

Na wykresie oraz w tabeli oraz na wykresie poniżej przedstawiono liczbę zdiagnozowanych zakażeń wywołanych wirusem SARS CoV-2 w latach od 2020 r. do 2025 r. z rozbiciem na poszczególne miesiące.



ROK	Miesiące											
	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII
2020 r.	0	0	6	38	2	6	2	12	42	585	1023	838
2021 r.	918	320	675	770	195	11	1	21	157	714	1416	1248
2022 r.	1118	2153	1078	105	45	36	223	280	214	150	58	65
2023 r.	45	73	181	56	25	6	1	0	22	75	164	206
2024 r.	43	23	5	2	3	2	8	10	70	53	37	72
2025 r.	9	2	14	7	2	10	4	6	67	30	12	11

W 2025 r. oraz w 2024 r. nie rejestrowano ognisk epidemicznych wywołanych koronawirusem. Celem zestawienia danych z poprzednimi latami w powiecie kołobrzeskim zarejestrowano: w 2023 r. 3 ogniska epidemiczne wywołane koronawirusem, które wystąpiły w oddziałach Regionalnego Szpitala w Kołobrzegu, łącznie zachorowało 21 osób, nie rejestrowano ognisk epidemicznych wywołanych koronawirusem w obiektach sanatoryjnych, w 2022 r. zarejestrowano łącznie 52 ogniska epidemiczne wywołane koronawirusem, w których łącznie zachorowało 461 osób, w tym 9 ognisk zarejestrowano w Regionalnym Szpitalu w Kołobrzegu - zachorowało 99 osób, 31 ognisk epidemicznych zarejestrowano w ośrodkach sanatoryjnych wśród kuracjuszu i gości przebywających na wypoczynku lub leczeniu sanatoryjnym – zachorowała 268 osób, 5 ognisk zarejestrowano w podmiotach opieki społecznej – zachorowało 53 osoby, 7 ognisk epidemicznych zarejestrowano w zakładach pracy – zachorowało 41 osób.

Zakażenia wywołane wirusem RSV

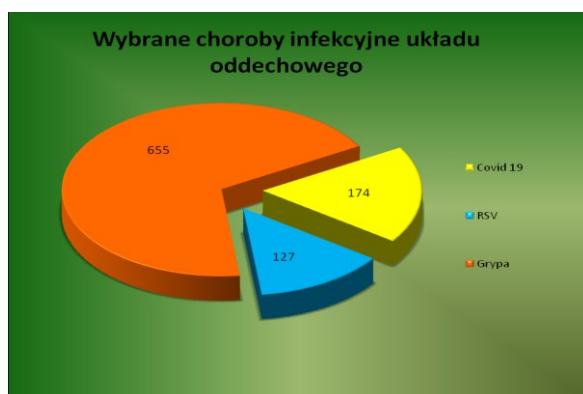
W okresie poddanym ocenie zarejestrowano znaczny wzrost w porównaniu do 2024 r. liczby zachorowań wywołanych wirusem syncytialnym układu oddechowego RSV. Patogen ten jest szczególnie niebezpieczny dla noworodków i niemowląt oraz dzieci poniżej 5 r.ż., W 2025 r. zarejestrowano 127 zachorowań wywołanych tym wirusem, w tym w 54 przypadkach

zakażenia dotyczyły dzieci do lat 2. Z powodu zakażenia hospitalizowano 44 osoby, w tym 26 dzieci do lat 2. Infekcje wywoływane przez wirusa RSV podobnie jak grypa wykazują charakter sezonowy. Początek wzrostu liczby zachorowań w analizowanym roku przypadał na okres od stycznia 2025 r. do marca 2025 r., a szczyt zachorowań wystąpił w styczniu i w lutym, w których to miesiącach łącznie zachorowało 88 osób, co potwierdza sezonowy charakter zachorowań wywołanych tym wirusem.

Celem porównania w 2024 r. zarejestrowano 38 zakażeń wywołanych tym wirusem, w tym w 18 przypadkach zakażenia dotyczyły dzieci do lat 2, hospitalizowano 19 osób, w tym 12 dzieci do lat 2.

Podsumowanie

W 2025 r. na choroby układu oddechowego wywołane wirusami grypy, RSV oraz koronawirusem łącznie zachorowało 956 osób, hospitalizowano 148 osób. Według przesyłanych przez podmioty medyczne do PSSE w Kołobrzegu zgłoszeń, w analizowanym okresie zarejestrowano najwięcej zachorowań wywołanych wirusem grypy typu A.



1.4. Choroby wieku dziecięcego

Odra.

W ostatnich latach w powiecie kołobrzeskim nie rejestrowano przypadków zachorowań na odrę.

Ostre porażenia wiotkie do 14 r.ż.

W powiecie kołobrzeskim nie rejestrowano zachorowań na ostre porażenie wiotkie.

Krztusiec

2025		2024	
ilość przypadków	zapadalność	ilość przypadków	zapadalność
2	0,3	13	1,1

Ospa wietrzna

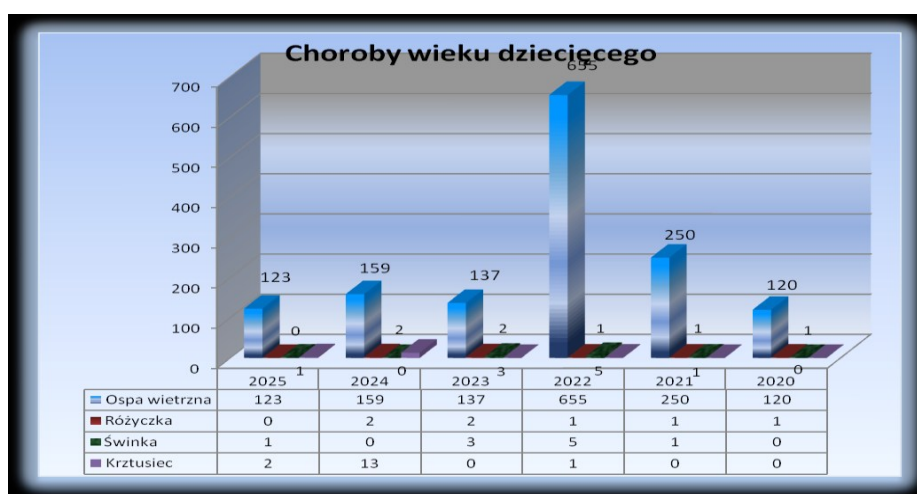
2025		2024	
ilość przypadków	zapadalność	ilość przypadków	zapadalność
123	17,2	159	22,1

Różyczka

2025		2024	
ilość przypadków	zapadalność	ilość przypadków	zapadalność
0	0	2	0,3

Nagminne zapalenie przyusznic - świnka. Przypadki nagminnego zapalenia przyusznic stwierdzane są sporadycznie.

2025		2024	
ilość przypadków	zapadalność	ilość przypadków	zapadalność
1	0,1	0	0



1.5. Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i mózgu.

Bakteryjne zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu.

2025		2024	
ilość przypadków	zapadalność	ilość przypadków	zapadalność
0	0	0	0

Wirusowe zapalenie opon mózgowych

2025		2024	
ilość przypadków	zapadalność	ilość przypadków	zapadalność
2	0,3	2	0,3

Wirusowe zapalenie mózgu

2025		2024	
ilość przypadków	zapadalność	ilość przypadków	zapadalność
1	0,1	0	0

1.6. Inwazyjna choroba meningokokowa.

W analizowanym okresie nie rejestrowano inwazyjnej choroby meningokokowej. W 2024 r. zarejestrowano 1 przypadek posocznicy wywołanej szczepem *Neisseria meningitidis* grupy B. W latach poprzednich tj.: w 2023 i w 2022 r. nie rejestrowano zachorowań, natomiast w 2021 r. oraz 2017 r. zgłoszono posocznicę i zapalenia opon mózgowo-rdzeniowych wywołanych szczepem *Neisseria meningitidis* grupy B.

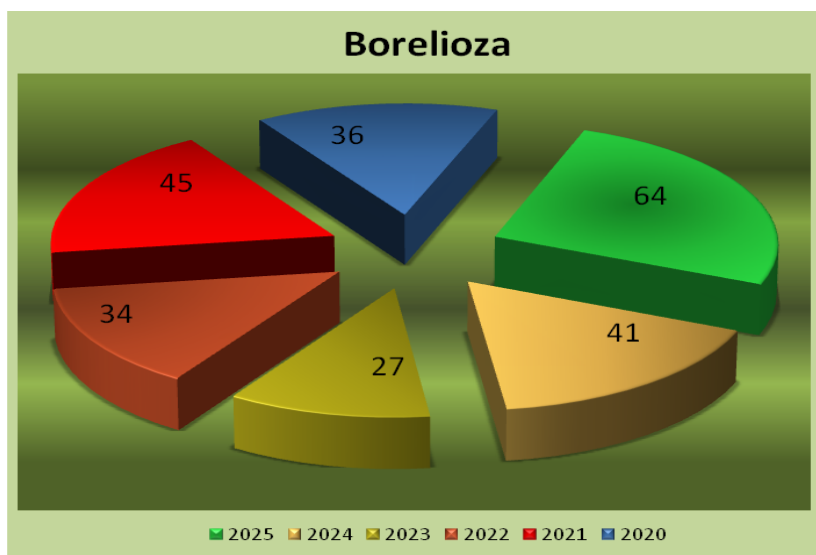
2025		2024	
ilość przypadków	zapadalność	ilość przypadków	zapadalność
0	0	1	0,1

1.7. Borelioza z Lyme.

W 2025 r. odnotowano wzrost liczby zachorowań na Boreliozę, zachorowanie potwierdzono u 64 osób, hospitalizowano 1 osobę. Dla porównania w latach wcześniejszych na Boreliozę zachorowało: w 2018 – 36 osób, w 2019 r. - 44 osoby, w 2020 r. – 36 osób, w 2021 r. – 45 osób, a w 2022 r. – 34 osoby, w 2023 – 27 osób, w 2024 41 osób).

W zgłoszonych w 2025 r. zachorowaniach zdiagnozowano Boreliozę z Lyme w oparciu o objawy kliniczne (rumień wędrujący) z wyjątkiem 1 osoby, u której zdiagnozowano postać neurologiczną Boreliozy (Neuroboreliozę).

2025		2024	
ilość przypadków	zapadalność	ilość przypadków	zapadalność
64	8,9	41	5,7



1.8. Wścieklizna

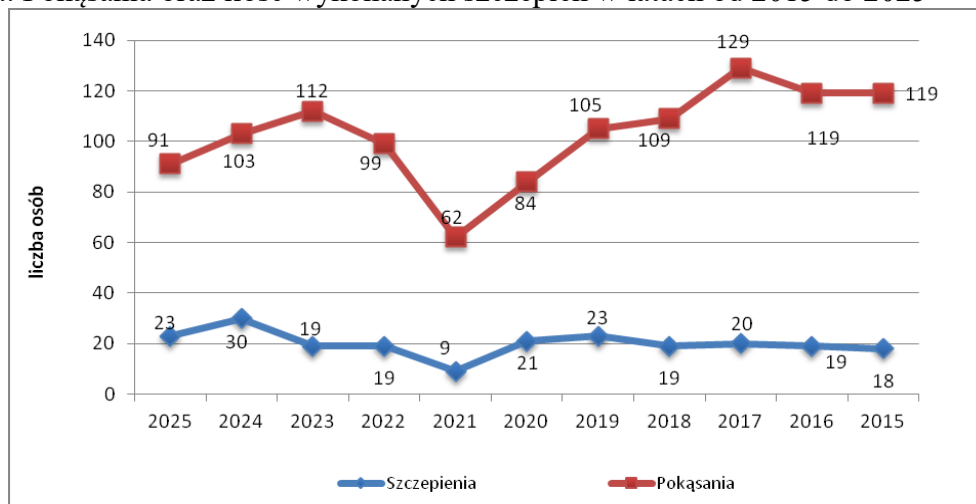
W 2025 r. zgłoszono 91 pokąsań ludzi przez zwierzęta podejrzane o zakażenie wścieklizną, w tym 15 pokąsań dotyczyło dzieci do 14 lat. Dla porównania w latach wcześniejszych zgłoszono: w 2024 r. 103 pokąsania, w 2023 r. – 112 pokąsań, w 2022 r. - 100 pokąsań, w 2021 r. - 62 pokąsania, w 2020 r. - 84 pokąsania, w 2019 r. - 105 pokąsań,

w 2018 r. - 109 pokąsań, w 2017 r. - 129 pokąsań; w 2016 r. - 119 pokąsań, w 2015 r. - 111 pokąsań.

W okresie sprawozdawczym z terenu miasta Kołobrzeg zgłoszono - 48 pokąsań (w 2024 - 45, w 2023 - 61, w 2022 r. - 60, w 2021 r. - 29, w 2020 r. - 49, w 2019 r. - 58, 2018 r. - 71, w 2017 r. - 71, w 2016 r. - 44, a w 2015 r. - 73), gminy Kołobrzeg - 12 pokąsań (w 2024 - 16, w 2023 - 5, w 2022 r. - 16 pokąsań; w 2021 r. - 14, w 2020 r. - 9, w 2019 r. - 22, w 2018 r. - 17, w 2017 r. - 20, w 2016 r. - 19, a w 2015 r. - 16), miasta i gminy Gościno - 6 pokąsań (w 2024 - 7, w 2023 - 7, w 2022 r. - 5 pokąsań w 2021 r. - 1, w 2020 r. - 2, w 2019 r. - 6, w 2018 r. - 9, w 2017 r. - 9, w 2016 r. - 4, a w 2015 r. - 5), gminy Siemysł - 9 pokąsań (w 2024 - 10, w 2023 - 7, w 2022 r. - 5 pokąsań, w 2021 r. - 3, w 2020 r. - 5, w 2019 r. - 4, w 2018 r. - 12, w 2017 r. - 5, w 2016 r. - 6, oraz 2015 r. - 5), gminy Rymań - 1 pokąsania (w 2024 - 1, w 2023 - 1, w 2022 r. - 2 pokąsania, w 2021 r. - 4, w 2020 r. - 1, w 2019 r. - 5, w 2018 r. - 3, w 2017 r. - 10, w 2016 r. - 9, a w 2015 r. - 2), gminy Dygowo - 8 pokąsań (w 2024 - 10, w 2023 - 11, w 2022 r. - 4 pokąsania, w 2021 r. - 8, w 2020 r. - 6, w 2019 r. - 7, w 2018 r. - 4, w 2017 r. - 6, w 2016 r. - 6 w 2015 r. - 9), gminy Ustronie Morskie - 7 pokąsań (w 2024 - 14, w 2023 - 8, w 2022 r. - 8 pokąsań, w 2021 r. - 3, w 2020 r. - 12, w 2019 r. - 3, w 2018 r. - 6, w 2017 r. - 9, w 2016 r. - 2 a w 2015 r. - 1).

Wścieklizna to ostra wirusowa choroba ośrodkowego układu nerwowego ssaków, dla człowieka śmiertelna. Wirus wścieklizny przenoszony jest na człowieka ze śliną chorego zwierzęcia poprzez ugryzienie albo oślinienie uszkodzonej skóry lub błony śluzowej. Jedynym sposobem zapobiegania śmiertelnym skutkom zakażenia jest jak najwcześniejsze wdrożenie szczepień p/wściekliznie. W 23 przypadkach styczności i narażenia na wściekliznę w 2025 r. podjęto szczepienia p/wściekliznie. Dla porównania w latach wcześniejszych, szczepienia p/wściekliznie podjęto: w roku 2024 - u 30 osób, w roku 2023 - u 19 osób, w roku 2022 - u 19 osób, w roku 2021 - u 9 osób, w roku 2020 - u 21 osób, w roku 2019 - u 23 osób, w roku 2018 - u 19 osób, w roku 2017 - u 20 osób, w roku 2016 - u 19 osób, w roku 2015 - u 18 osób.

Tabela: Pokąsania oraz ilość wykonanych szczepień w latach od 2015 do 2025



W okresie poddanym ocenie podobnie jak w roku ubiegłym nie zarejestrowano hospitalizacji z powodu styczności i narażenia na wściekliznę.

Spośród 23 osób poddanych szczepieniom, 19 osób pokąsanych zostało przez zwierzęta domowe (głównie przez psy), 4 osoby pogryzione zostały przez zwierzę dzikie (szczura, małpę, lisa).

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Kołobrzegu współpracuje z Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Kołobrzegu. Po otrzymaniu zgłoszenia pokąsania, uderzenia przez zwierzę, pracownicy niezwłocznie informują o tym fakcie Powiatowego Lekarza Weterynarii w Kołobrzegu podając dane teleadresowe właściciela zwierzęcia, w celu przeprowadzenia obserwacji (dochodzenie epizootyczne) w kierunku wścieklizny zwierząt, które zraniły człowieka. Po zakończeniu dochodzenia epizootycznego lekarz weterynarii przesyła PPIS w Kołobrzegu informację o wynikach przeprowadzonego dochodzenia epizootycznego. W przypadku pokąsania przez zwierzę nieznane, dzięki, braku możliwości przeprowadzenia obserwacji zwierzęcia lub uzyskaniu wyników sugerujących objawy wścieklizny u zwierząt, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny kieruje osoby poszkodowane do Poradni Chorób Zakaźnych na konsultację specjalistyczną i ewentualne podjęcie szczepień przeciwko wściekliznie.

Wnioski:

W dalszym ciągu rejestruje się wysoką liczbę pokąsań, w porównaniu do roku ubiegłego odnotowano niewielki spadek liczby pokąsań, niemniej jednak w porównaniu do lat wcześniejszych liczba pokąsań utrzymuje się na porównywalnym poziomie. W okresie objętym oceną w związku z podejrzeniem narażenia na wściekliznę, z osobami pogryzionymi przez zwierzęta przeprowadzono 91 wywiadów epidemiologicznych, w tym 15 wywiadów dotyczyło dzieci do 14 r. ż., analogicznie w 2024 r. – 103, w 2023 r. 112, w 2022 r. – 100, w 2021 – 62, 2020 – 84, 2019 – 105, w 2018 -109; 2017 – 129; 2016 – 119, a w 2015 r. – 111 wywiadów.

Pokąsania stanowią duże zagrożenie dla zdrowia i życia mieszkańców oraz wczasowiczów i kuracjuszy. Najczęściej pokąsania spowodowane są przez psy pozostające bez dozoru. Obowiązek wyprowadzania psów na smyczy lub w kagańcu powinien być bezwzględnie respektowany. W 2025 roku na terenie powiatu kołobrzесьkiego nie wykryto żadnego przypadku wścieklizny.

1.9. Choroby przenoszone drogą płciową.

W analizowanym okresie zarejestrowano 9 zachorowań na kiłę, w tym 2 na kiłę wczesną, 1 na kiłę późną, 6 na inne postacie kiły i kiłę nieokreśloną.

Zachorowania na Kiłę					
Wyszczególnienie	Pierwotna (A51.0-2)	Wtórna (A51.3-4)	Utajona Wczesna (A51.5)	Utajona Późna (A52.8)	Inne nieokreślone (A51.9; A52.0-7; A52.9; A53)
powiat kołobrzесьki	1	1	1	0	6
w tym					
Miasto	1	1	1	0	6
Wieś	0	0	0	0	0
Mężczyźni	1	1	1	0	3
Kobiety	0	0	0	0	3
według grup wiekowych					
0 - 14	0	0	0	0	0
15 - 19	0	0	0	0	0
20 - 29	0	0	0	0	2

30 - 39	0	0	0	0	1
40 - 49	1	0	1	0	2
50 - 59	0	1	0	0	1
60 - 69	0	0	0	0	0
> 70	0	0	0	0	0
liczba osób objętych nadzorem 11	przeprowadzono 9 wywiadów				

Ponadto w 2025 r. wśród innych chorób przenoszonych drogą płciową w 5 przypadkach rozpoznano rzeżączkę. Zachorowania dotyczyły mężczyzn w przedziale wiekowym od 27 do 65 lat (4 osoby) oraz 1 kobiety w wieku 36 lat.

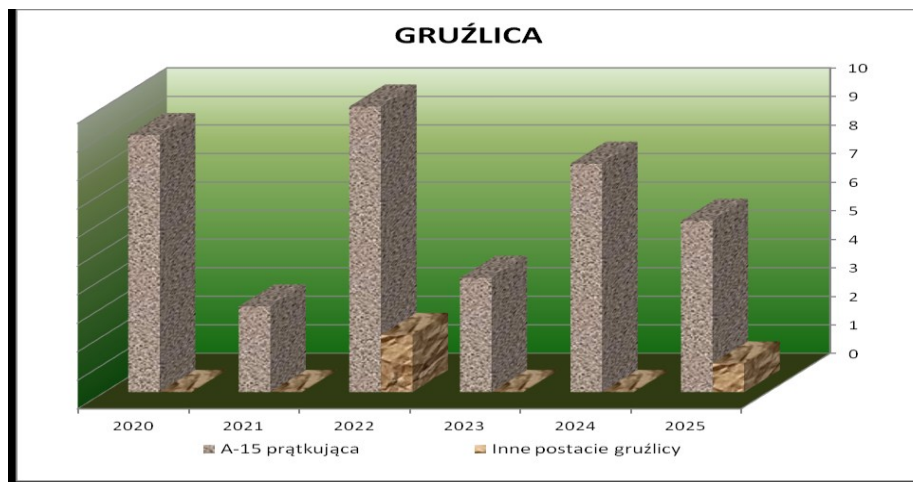
1.10. Gruźlica

W 2025 r. liczba zachorowań na gruźlicę na terenie powiatu kołobrzeskiego utrzymuje się na porównywalnym poziomie do 2024 r. W 2025 r. zarejestrowano – 7 przypadków zachorowań na gruźlicę, u 6 osób rozpoznano gruźlicę płuc potwierdzoną bakteriologicznie (zakaźną prątkującą), natomiast u 1 osoby rozpoznano gruźlicę płuc niepotwierdzoną bakteriologicznie. W latach 2025-2023 obserwuje się spadek zachorowań na gruźlicę płuc w porównaniu do 2022 roku, w którym zarejestrowano łącznie 12 zachorowań na gruźlicę.

Zachorowania na Gruźlicę w 2025 r.					
Wyszczególnienie	wszystkie postacie	w tym			
		płucna			Innych narządów (A18)
		Razem	Zakaźna (prątkująca A15)	Nizakaźna (A16)	
powiat kołobrzeski	7	7	6	1	0
w tym					
Miasto	3	3	3	0	0
Wieś	4	4	3	1	0
Mężczyźni	3	3	3	0	0
Kobiety	4	4	3	1	0
według grup wiekowych					
0 - 14	0	0	0	0	0
15 - 19	0	0	0	0	0
20 - 29	1	1	0	1	0
30 - 39	1	1	1	0	0
40 - 49	0	0	0	0	0
50 - 59	1	1	1	0	0
60 - 69	2	2	2	0	0
> 70	2	2	2	0	0
liczba osób objętych nadzorem 14	przeprowadzono 7 wywiadów				

Dla porównania: w 2024 r. na terenie powiatu kołobrzeskiego zarejestrowano 8 przypadków zachorowań na gruźlicę płuc potwierdzoną bakteriologicznie (zakaźną prątkującą), w 2023 r. 4 przypadki zachorowań na gruźlicę płuc potwierdzoną

bakteriologicznie (zakaźną prątkującą), w 2022 r. zarejestrowano – 12 przypadków zachorowań na Gruźlicę, w tym u 10 osób rozpoznano gruźlicę płuc potwierdzoną bakteriologicznie (zakaźną prątkującą), w 2 przypadkach rozpoznano gruźlicę węzłów chłonnych potwierdzoną histopatologicznie, w 2021 r. zarejestrowano – 3 przypadki zachorowań na gruźlicę płuc potwierdzoną bakteriologicznie (zakaźną prątkującą), w 2020 r. zarejestrowano – 9 przypadków zachorowań na gruźlicę płuc potwierdzoną bakteriologicznie (zakaźną prątkującą).



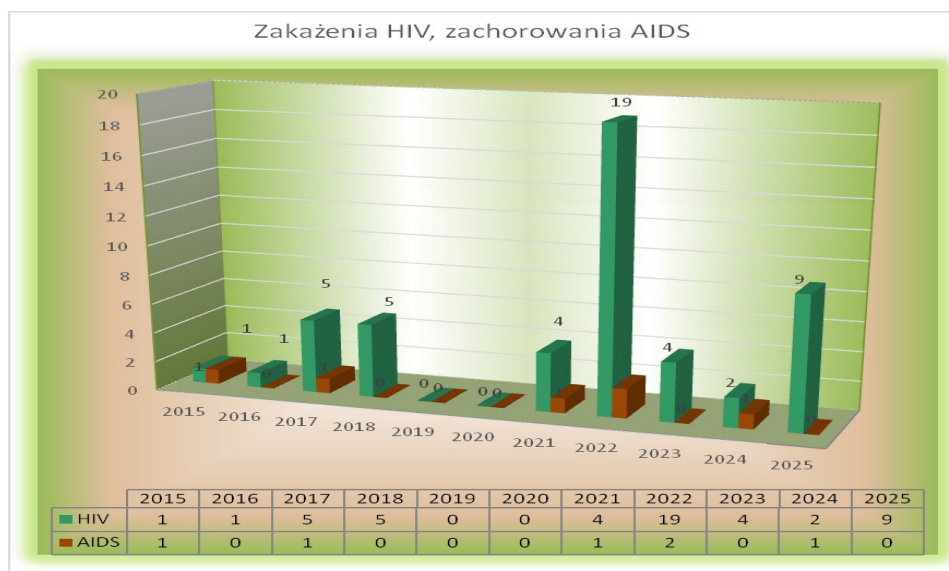
1.11. Zakażenia HIV, choroba AIDS

W roku objętym oceną zarejestrowano wzrost w porównaniu do ubiegłego roku zakażeń wywołanych wirusem HIV - zarejestrowano 9 nowo wykrytych zakażeń wirusem HIV, zakażenia zarejestrowano: u 6 mężczyzn w przedziale wiekowym 29-48 lat, w tym w wieku 29 lat – 3 mężczyzn, w wieku 38 lat - 2 mężczyzn, w wieku 48 lat - 1 mężczyzna, a także zachorowania dotyczyły 3 kobiet w przedziale wiekowym 50-60 lat, w tym w wieku 50 lat – 2 kobiety oraz w wieku 57 lat – 1 kobieta.

W 2025 r. nie rejestrowano zachorowania na AIDS – (Zespół nabytego upośledzenia odporności), natomiast w 2024 r. zarejestrowano 1 przypadek zachorowania na AIDS u 40 letniego mężczyzny.

Celem porównania w powiecie kołobrzeskim w 2024 r. zarejestrowano 2 przypadki zakażenia wirusem HIV u 2 osób w przedziale wiekowym 30-40 lat. w 2023 r. zarejestrowano 4 przypadki zakażenia wirusem HIV u jednej osoby w wieku 21 lat oraz u 3 osób w przedziale wiekowym 50-60 lat, w 2022 r. - zarejestrowano 19 przypadków u osób powyżej 24 roku życia, w tym u 11 osób posiadających obywatelstwo Ukraińskie wśród których 3 osoby były uchodźcami wojennymi z Ukrainy. Zarejestrowano również 2 przypadki zachorowania na AIDS u 27 letniej kobiety - uchodźcy wojennego z Ukrainy, oraz 46 letniego mężczyzny mieszkańca powiatu kołobrzeskiego, w 2021 r. zarejestrowano 4 przypadki nowo wykrytych zakażeń wirusem HIV u osób w przedziale wiekowym od 23 do 48 lat, oraz zarejestrowano 1 przypadek zachorowania na AIDS u 32 letniego mężczyzny. W 2020 r. oraz 2019 r. nie rejestrowano nowych zachorowań na AIDS, a także zakażeń wywołanych wirusem HIV. W latach wcześniejszych zarejestrowano: w 2018 r. - 5 przypadków nowo wykrytych zakażeń wirusem HIV u osób w przedziale wiekowym od 21 do 43 lat, zamieszkujących w powiecie kołobrzeskim, w 2017 r. zarejestrowano 4

przypadki zakażenia i zachorowania wywołanego wirusem HIV u osób w przedziale wiekowym od 28 do 46 lat mieszkających w Kołobrzegu oraz zarejestrowano 1 przypadek zakażenia wirusem HIV i zachorowania na AIDS –u 61 letniej osoby mieszkającej w Kołobrzegu, w 2016 r. zarejestrowano 1 przypadek zachorowania wywołanego wirusem HIV - u 32 letniej osoby mieszkającej w Kołobrzegu, w 2015 r. również zarejestrowano 1 przypadek zakażenia wirusem HIV i zachorowania na AIDS u 52 letniej osoby mieszkającej w Kołobrzegu.



1.12. Tularemia

W ostatnich latach w powiecie kołobrzeskim nie rejestrowano przypadków zachorowań na Tularemię. W latach wcześniejszych w 2018 r. zgłoszono 1 przypadek podejrzenia Tularemii u 66 letniego mężczyzny

1.13. Legionelloza

Choroba Legionistów

2025		2024	
ilość przypadków	zapadalność	ilość przypadków	zapadalność
12	1,7	16	2,2

W ostatnich latach obserwuje się wzrost zachorowań na legionellozę. W 2025 r. w powiecie kołobrzeskim zarejestrowano 12 przypadków choroby legionistów, zachorowania dotyczyły osób z obniżoną odpornością z chorobami przewlekłymi. Chorobę legionistów zdiagnozowano u 3 osób z przedziału wiekowego 50-59 lat oraz 9 osób z przedziału wiekowego 60+. W ocenianym okresie nie rejestrowano ognisk epidemicznych wywołanych pałeczkami *Legionella sp.*, a także nie zarejestrowano zachorowań na Gorączkę Pontiac. Celem porównania w 2024 r. zarejestrowano 16 przypadków, w tym 7 osób zachorowało w ognisku epidemicznym.

W związku z potwierdzonymi zachorowaniami oraz mając na uwadze zagrożenie jakie niesie za sobą występowanie bakterii z rodzaju *Legionella* w wodzie, w ramach prowadzonego dochodzenia epidemiologicznego (przeciwepidemicznego) oraz bieżącego

nadzoru sanitarnego, mającego na celu identyfikację źródła zakażenia i zapobieganie dalszemu rozprzestrzenianiu się chorób, każdorazowo pobierano próbki ciepłej wody do badania w kierunku ogólnej liczby bakterii *Legionella sp.*, z miejsc czasowego przebywania pacjentów w dniu zachorowania (sanatoria, OW, Szpital), a także z miejsc zamieszkania pacjentów. Przekroczenie liczby bakterii w pobranych próbkach ciepłej wody stwierdzono w przypadku 2 podmiotów tj.: OWK Dźwirzyno, ARKA Kołobrzeg. W stosunku do ww. ośrodków podjęto działania mające na celu ograniczenie występowania i namnażania bakterii z rodzaju *Legionella* w wodzie. Działania te obejmowały zarówno rozwiązania techniczne, kontrole jak i zwalczanie skażenia poprzez prowadzenie procesów dezynfekcji i czyszczenia instalacji.

1.14. Podsumowanie i wnioski

- ❖ Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kołobrzegu ocenia stan bezpieczeństwa sanitarnego powiatu kołobrzесьkiego w roku 2025 za ogólnie dobry – nie obserwowano epidemicznego występowania chorób zakaźnych, zaobserwowany wzrost liczby zakażeń na niektóre choroby zakaźne miał, podobnie jak w latach ubiegłych charakter sezonowy.
- ❖ W dalszym ciągu, pomimo prowadzonego nadzoru epidemiologicznego i współpracy z placówkami udzielającymi świadczenia zdrowotne na nadzorowanym przez PPIS w Kołobrzegu terenie, nie wszystkie przypadki zakażeń i chorób zakaźnych zostają zgłaszane.
- ❖ W analizowanym okresie nie rejestrowano chorób wysoce zakaźnych, zachorowań wywołanych szczepem *E. coli* O104 STEC oraz zachorowań z powodu grypy A/H1N1.
- ❖ 2025 r. na choroby układu oddechowego wywołane wirusami grypy, RSV oraz koronawirusem łącznie zachorowało 956 osób, hospitalizowano 148 osób. Najwięcej zakażeń zarejestrowano w miesiącach zimowych i wczesno wiosennych co świadczy o sezonowym charakterze zachorowań.
- ❖ Wśród chorób układu oddechowego wywołanych wirusami: grypy, RSV oraz koronawirusem, w 2025 r. najwięcej zarejestrowano zachorowań wywołanych wirusem grypy (655 przypadków), co stanowi około 68,5% wszystkich zachorowań wywołanych wyżej wymienionymi wirusami.
- ❖ Grypa jest w dalszym ciągu chorobą wymagającą stałego nadzoru epidemiologicznego. W 2025 r. zaobserwowano znaczny wzrost liczby zarejestrowanych przypadków zachorowania na grypę wywołaną zidentyfikowanym wirusem (zdiagnozowano u 655 osób) w porównaniu do 2024 r. (zdiagnozowano u 182 osób). Mimo tak znacznego wzrostu liczby zachorowań zaobserwowano spadek liczby hospitalizacji w związku z zachorowaniem na grypę tj.: w 2025 r. hospitalizacji wymagało 42 osoby natomiast w 2024 r. z powodu zachorowania na grypę hospitalizacji wymagało - 67 osób.
- ❖ Wzrost liczby zgłoszeń grypy wywołanej zidentyfikowanym wirusem powiązany jest z większą dostępnością i wykonywaniem testów diagnostycznych w kierunku wirusów grypy. W większości zarejestrowanych przypadków zdiagnozowana zachorowania wywołane wirusem grypy typu A, grypę wywołaną wirusem grypy typu B zdiagnozowano u 87 osób.
- ❖ W 2025 r. 68,9% wszystkich zakażeń wywołanych koronawirusem zarejestrowano w okresie wzmożonych zachorowań, a znaczna większość koncentrowała się

- w miesiącach przypadających na IV kwartał, co wskazuje na sezonowy charakter zachorowań.
- ❖ W 2025 r. oraz w 2024 z powodu koronawirusa zmarło 2 osoby, celem porównania w latach wcześniejszych zarejestrowano: w 2023 – 7 zgonów, w 2022 – 43 zgony, 2021- 197 zgonów; 2020- 107 zgonów. Dominującą grupą osób, w której dochodziło najczęściej do zgonu w wyniku zakażenia wirusem SARS-CoV-2, były osoby należące do grup podwyższonego ryzyka.
 - ❖ W analizowanym okresie w powiecie kołobrzeskim nie rejestrowano ognisk epidemicznych wywołanych wirusem SARS CoV-2.
 - ❖ W 2025 r. podobnie jak w latach ubiegłych, nie rejestrowano chorób takich jak odra, ostre porażenie wiotkie, czerwotka, cholera, dur brzuszny, dury rzekome A, B, C, błonica, tężec, tularemia.
 - ❖ Inwazyjna choroba meningokokowa (IChM) rejestrowana jest sporadycznie, w okresie objętym oceną nie rejestrowano nowych przypadków IChM. Ostatni przypadek IChM zarejestrowano w 2024 r., a dotyczył posocznicy (sepsy) wywołanej przez *Neisseria meningitidis*. grupy B, natomiast w latach wcześniejszych tj.: w 2023 i w 2022 r. nie rejestrowano zachorowań wywołanych meningokokami.
 - ❖ W okresie sprawozdawczym zarejestrowano 7 ognisk chorób przenoszonych drogą pokarmową przebiegających z objawami nieżytu żołądkowo-jelitowego. W ogniskach chorób przenoszonych drogą pokarmową prowadzone były dochodzenia epidemiologiczne oraz kontrole sanitarne pionu żywienia w obiektach, a także podejmowane były działania przeciwepidemiczne mające na celu przerwanie dróg szerzenia zakażenia.
 - ❖ Liczba zarejestrowanych zachorowań wywołanych wirusami hepatotropowymi typu B i C jest wyższa niż w ubiegłym roku. W większości zarejestrowanych przypadków nie ustalono źródła zakażenia, często źródło zakażenia powiązane jest z przyjmowaniem narkotyków w iniekcjach.
 - ❖ Zapalenia wątroby wywołane wirusem typu A rejestrowane są sporadycznie. W 2025 r. na WZWA zachorowały 3 osoby - zachorowanie w ognisku rodzinnym, natomiast w 2024 r. nie rejestrowano przypadków zapalenia wątroby wywołanego wirusem typu A.
 - ❖ Wśród chorób wieku dziecięcego podobnie jak w latach poprzednich najczęściej rejestruje się zachorowania na ospę wietrzną.
 - ❖ W 2025 r. odnotowano znaczący spadek liczby przypadków zachorowań na krztusiec - 2 przypadki w porównaniu do 2024 r., w którym zgłoszono 13 przypadków zachorowania na krztusiec. W latach wcześniejszych zachorowania na krztusiec rejestrowano: w 2022 r. – 1 przypadek oraz w 2019 r. – 3 przypadki.
 - ❖ Zachorowania na różyczkę, świnkę rejestruje się sporadycznie. W latach 2025–2018 liczba zgłoszonych przypadków różyczki utrzymuje się na porównywalnym poziomie, rejestruje się tylko pojedyncze przypadki zachorowań. We wszystkich zgłoszonych przypadkach różyczkę rozpoznawano na podstawie objawów klinicznych, zachorowania nie były potwierdzane badaniem laboratoryjnym.
 - ❖ Zachorowania na zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i/lub mózgu rejestruje się sporadycznie – w 2025 r. podobnie jak w 2024 r. zarejestrowano 2 przypadki wirusowego zapalenia opon mózgowo-rdzeniowych.
 - ❖ W dalszym ciągu niepokojąca sytuacja dotyczy zachorowań na przenoszoną przez kleszcze boreliozę. W 2025 r. zarejestrowano znaczący wzrost liczba zachorowań na boreliozę (64) w porównaniu do roku 2024 (41). Rozpoznanie boreliozy głównie stawiane było na podstawie wystąpienia rumienia wędrującego. Przyczyny wzrostu

zachorowań na boreliozę należy upatrywać w stale zmieniającym się zasięgu geograficznym bytowania kleszczy, wydłużenia okresu ich żerowania, zmiany klimatu. Ponadto w 2025 r. zarejestrowano 1 przypadek postaci neurologicznej Boreliozy (Neuroboreliozy).

- ❖ Pokąsania stanowią duże zagrożenie dla zdrowia i życia mieszkańców oraz wczasowiczów i kuracjuszy. Wskaźnik pokąsań przez zwierzęta oraz potrzeba zastosowania profilaktyki wścieklizny w postaci szczepień jest wyższy w porównaniu do roku ubiegłego. Osoby podejrzane o narażenie na zakażenie wirusem wścieklizny poddawane są szczepieniom poekspozycyjnym. Najczęściej pokąsania spowodowane są przez psy pozostające bez dozoru. Obowiązek wyprowadzania psów na smyczy lub w kagańcu musi być bezwzględnie respektowany.
- ❖ Wśród chorób przenoszonych drogą płciową w 2025 w porównaniu do 2024 r. odnotowano nieznaczny spadek liczby zachorowań na Kiłę. Liczba zachorowań na Rzeżączkę utrzymuje się na porównywalnym poziomie do 2024 r.
- ❖ Utrzymująca się duża liczba zachorowań na gruźlicę płuc stanowi problemem w zakresie zdrowia publicznego. W 2025 r. w porównaniu do 2024 r. odnotowano nieznaczny spadek liczby zachorowań na gruźlicę. płuc potwierdzoną bakteriologicznie.
- ❖ Najwięcej zachorowań na gruźlicę płuc zakaźną prątkującą, odnotowano wśród osób mieszkających na wsi, z grup wiekowych 60+ (4 osoby).
- ❖ W roku objętym oceną na terenie powiatu kołobrzeskiego zarejestrowano znaczny wzrost w porównaniu do 2024 roku zakażeń wirusem HIV. W 2025 r. zarejestrowano 9 nowo wykrytych zakażeń wirusem HIV, natomiast w 2024 zarejestrowano 2 przypadki.
- ❖ W 2025 r. nie rejestrowano zachorowania na AIDS – (Zespół nabytego upośledzenia odporności).

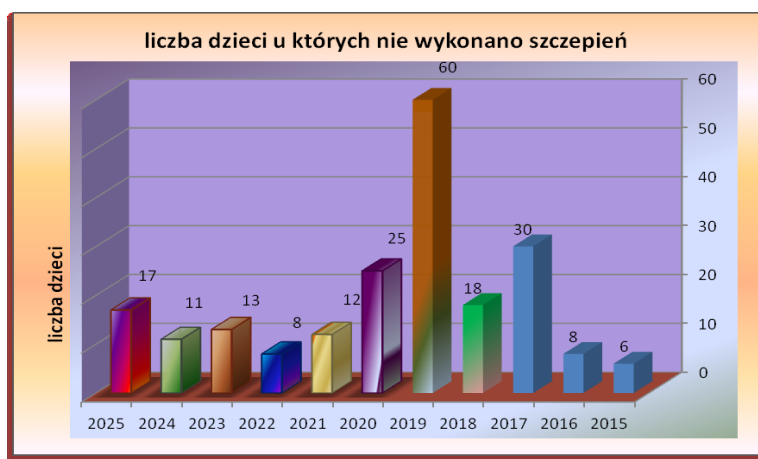
2. Szczepienia ochronne

2.1. Realizacja programu szczepień ochronnych

Na terenie powiatu kołobrzeskiego znajduje się 26 punktów szczepień, w tym 3 punkty szczepień w Regionalnym Szpitalu w Kołobrzegu. Ponadto 9 placówek POZ posiada wydzielone punkty szczepień, w pozostałych placówkach szczepienia wykonywane są w gabinetach zabiegowych zintegrowanych z punktem szczepień, w godzinach przeznaczonych dla przyjmowania dzieci zdrowych.

W ramach prowadzonego nadzoru nad wykonawstwem szczepień ochronnych, w roku 2025 w dalszym ciągu rejestruje się rodziców/opiekunów, niewyrażających zgody na wykonanie obowiązkowych szczepień ochronnych zgodnie z PSO, u swoich dzieci. W powiecie kołobrzeskim w 2025 r. odnotowano wzrost w porównaniu do 2024 r. liczby dzieci, u których nie wykonano obowiązkowych szczepień ochronnych tj.: w 2025 r. do PSSE w Kołobrzegu zgłoszono 13 nowych dzieci, u których nie wykonano obowiązkowych szczepień ochronnych (10 opiekunów), w 2024 zarejestrowano 11 dzieci (12 opiekunów), w 2023 r. zarejestrowano 13 dzieci (14 opiekunów) u których nie dopełniono obowiązku szczepień. Dla porównania w latach wcześniejszych zarejestrowano: w 2022 r. 10 dzieci (8 opiekunów), w 2021 r. zarejestrowano 12 dzieci (16 opiekunów). w 2020 r. - 25 dzieci (17 opiekunów), w 2019 r. - 24 dzieci (36 opiekunów), w 2018 r. - 18 dzieci (36 opiekunów), w 2017 r. – 30 dzieci (28 opiekunów), w 2016 r. - 8

dzieci (14 opiekunów), 2015 r.– 6 (11 opiekunów), u których nie dopełniono obowiązku szczepień ochronnych. Stosunek podejścia opiekunów dzieci do szczepień ochronnych objętych PSO, ulega dynamicznym zmianom, łącznie na dzień 31.12.2025 r. w powiecie kołobrzeskim u 77 dzieci nie wykonano obowiązkowych szczepień ochronnych, zarejestrowanych jest 95 opiekunów nierealizujących obowiązku szczepień ochronnych w ramach PSO. W 2025 r. odnotowano w porównaniu do roku 2024 r. wzrost liczby dzieci, u których nie wykonano obowiązkowych szczepień ochronnych (w 2024 u 73 dzieci) oraz nieznaczny spadek liczby rodziców niewyrażających zgody na wykonanie obowiązkowych szczepień ochronnych u swoich dzieci (w 2024 u 98 opiekunów). Należy przypuszczać, że na utrzymujące się wciąż zjawisko negatywnej postawy rodziców i opiekunów prawnych do szczepienia dzieci może mieć wpływ wzmożona aktywność ruchów antyszczepionkowych. Dodatkowo problemem stają się przypadki odmów wykonania w pierwszej dobie życia dziecka szczepienia przeciwko gruźlicy w szpitalnych oddziałach noworodkowych, które skutkują późniejszymi trudnościami w uzupełnieniu tego szczepienia w POZ.



W oparciu o przedstawione dane należy stwierdzić, iż w analizowanym okresie sprawozdawczym liczba rodziców/opiekunów uchylających się od wykonania obowiązkowych szczepień ochronnych u swoich dzieci jest nadal duża, zaobserwowano, iż w latach od 2021 r. do 2024 r. utrzymywała się ona na porównywalnym poziomie, natomiast w 2025 r. odnotowano wzrost liczby nowo zgłoszonych dzieci, u których nie wykonano obowiązkowych szczepień ochronnych.

W 2025 r. odsetek zaszczepionych dzieci i młodzieży do 19 roku życia w powiecie kołobrzeskim w większości jednostek chorobowych podlegających obowiązkowym szczepieniom był niższy w porównaniu do roku 2024 i 2023. Najniższy odsetek zaszczepionych dzieci i młodzieży odnotowano w przypadku szczepień na Błonicę, Tężec, Krztusiec Poliomyelitis oraz Hemophilus influenzae typu B. Szczegółowe dane w rocznikach podlegających obowiązkowym szczepieniom ochronnym w powiecie kołobrzeskim przedstawiono w poniższej tabeli.

Szczepienie	rok życia	2025	2024	2023
Gruźlica	1 r. ż.	95,98	94,46	96,81
	2 r. ż.	100,00	100,00	98,96
Wirusowe Zapalenie Wątroby typu B	1 r. ż. (dawka uzupełniająca)	37,36	53,01	51,25
	2 r. ż. (dawka uzupełniająca)	93,88	96,93	93,17
Rotawirusy	1 r. ż.	66,38	52,77	96,81
	2 r. ż.	95,98	96,49	84,89
Błonica, Tęzec, Krztusiec Poliomyelitis oraz Hemophilus influenzae typu B	1 r. ż. (szczepienie pierwotne)	42,53	59,52	56,72
	2 r. ż. (szczepienie uzupełniające)	36,47	50,00	36,44
Błonica, Tęzec, Krztusiec i Poliomyelitis	6 r. ż.	61,39	72,11	73,91
Błonica, Tęzec, Krztusiec	14 r. ż.	58,73	64,82	68,16
Błonica, Tęzec	19 r. ż.	54,11	58,20	60,50
Odra, Świnka, Różyczka	2 r. ż. (szczepienie podstawowe)	83,53	82,02	76,19
	3 r. ż. (szczepienie podstawowe)	89,93	91,79	94,45
	6 r. ż. (szczepienie przypominające)	57,82	65,13	71,30
	10 r. ż. (szczepienie przypominające)	95,37	98,48	94,79
Streptococcus pneumoniae	1 r. ż. (szczepienie pierwotne)	49,14	54,94	58,31
	2 r. ż. (dawka uzupełniająca)	60,00	74,56	66,87

Obowiązkowe szczepienia ochronne są najskuteczniejszym sposobem zapobiegania chorobom zakaźnym zagrażającym naszemu zdrowiu i życiu, nierzadko śmiertelnym. Warunkiem osiągnięcia odporności w skali populacji jest wysoki odsetek zaszczepionych osób (odporność populacyjna). Zwykle odporność populacyjną osiąga się przy zaszczepieniu co najmniej około 95 % populacji, co skutecznie zapobiega szerzeniu się zachorowań na choroby zakaźne nie tylko wśród osób zaszczepionych, lecz również wśród osób, które ze względu na przeciwwskazania zdrowotne nie mogą być na nie zaszczepione lub osób, które pomimo prawidłowo przeprowadzonego szczepienia nie wykształciły odporności immunologicznej. Procentowy wskaźnik osób uodpornionych poprzez szczepienie ma różną wartość w zależności od choroby, np. w przypadku odry „próg bezpieczeństwa” wynosi aż 95%, dla krztuśca szacowany jest na 92-94%, błonicy

i różyczki na 83-86%, świnki na 75-86%, co oznacza, że tyle osób w populacji musi być odpornych na daną chorobę, żeby nie doszło do zakażeń na większą skalę.

Stan zaszczepienia dzieci i młodzieży przeciw wybranym chorobom zakaźnym w powiecie kołobrzeskim na 31.12.2025 r. przedstawiono w tabeli poniżej.

Stan zaszczepienia dzieci i młodzieży przeciw wybranym chorobom zakaźnym w powiecie kołobrzeskim - stan na 31.12.2025 r.			
Szczepienie	liczba kart uodpornienia	liczba dzieci zaszczepionych przynajmniej 1 dawką	stan zaszczepienia populacji w %
Błonica, Tęžec	12631	11990	94,93
Krztusiec	10480	9909	94,55
Poliomyelitis	5474	5062	92,47
Odra, Świnka, Różyczka	8172	7565	92,57
Haemophilus influenzae *	2758	2510	91,01
Strptococcus pneumoniae *	2758	2405	87,20
Gruźlica (szczepionką BCG)	773	759	98,19
Wirusowe zapalenie wątroby typu B (WZW B)	2170	2109	97,19

(*uwzględniono dzieci z całej populacji urodzeniowej, stąd też brak niektórych szczepień może wynikać z daty urodzenia, np. dzieci urodzonych pod koniec roku).

Dane dotyczące wykonanych szczepień przedstawione w tabeli są to dane zbiorcze przekazane do PSSE przez placówki POZ na formularzach sprawozdawczych (MZ-54). W oparciu o przedstawione w tabeli dane należy stwierdzić, że szczepienia w powiecie kołobrzeskim realizowane są na poziomie około 92 do 98 % zaszczepionych dzieci w wieku do 19 lat.

Najwięcej szczepień obowiązkowych przypada na pierwsze 2 lata życia dziecka, ma to na celu zapewnienie dziecku ochrony przed najgroźniejszymi chorobami zakaźnymi w najbardziej podatnym na zachorowania okresie najsłabszej odporności.

Dane sprawozdawane w MZ-54, oparte na sprawozdaniach częściowych MZ-54, przesyłanych przez punkty szczepień przy POZ, wskazują na stały wzrost liczby w ogóle niezaszczepionych dzieci w wieku 2 lat (odmowa opiekunów). W powiecie kołobrzeskim na dzień 31.12.2025 r. wśród urodzonych w 2023 roku dzieci (2 lata), odsetek w ogóle niezaszczepionych dzieci wynosił 1,2%, zaś 7,2% dzieci było częściowo zaszczepionych, przy czym 91,6% dzieci było w pełni zaszczepionych. W ramach analizy porównawczej z latami poprzednimi w tabeli poniżej zestawiono dane dotyczące zaszczepienia dzieci w wieku 2 lat tj. roczniki 2021-2023.

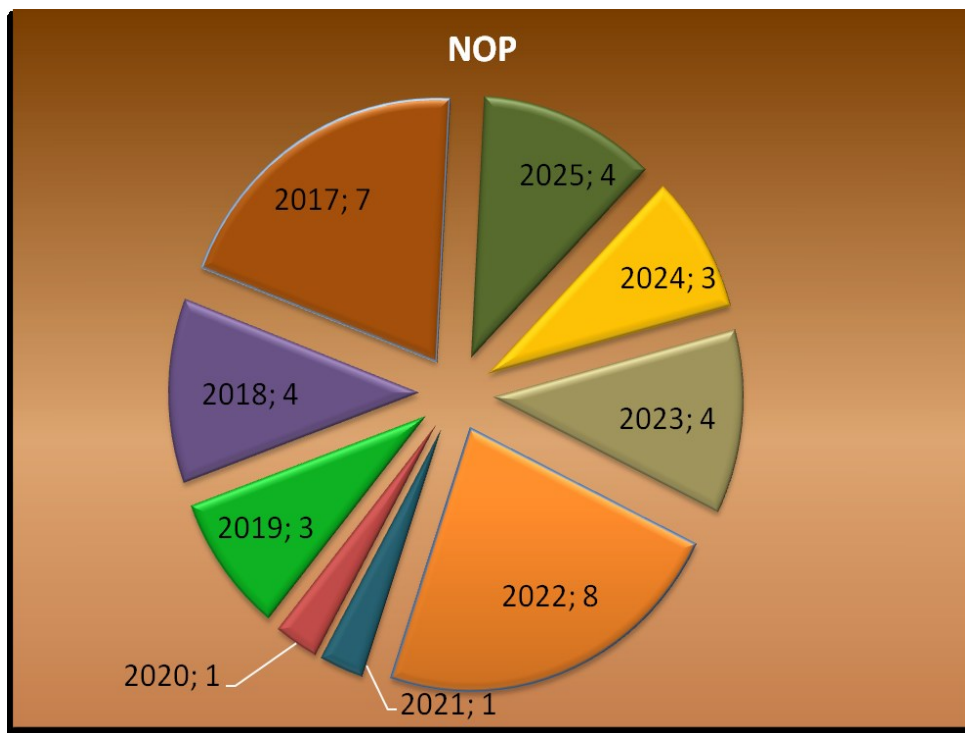
Rok urodzenia dziecka	2023	%	2022	%	2021	%
liczba kart uodpornienia	429	zaszczepienia	449	zaszczepienia	541	zaszczepienia
Liczba osób, które otrzymały wszystkie dawki szczepionek zgodnie z PSO wymaganych w tym wieku	393	91,61	435	96,88	484	89,46
Liczba osób, które nie otrzymały wszystkie dawki szczepionek	31	7,23	21	4,68	52	10,74

uwzględnionych w PSO wymaganych w tym wieku						
Brak jakichkolwiek szczepień	5	1,17	7	1,56	5	0,92

Wobec osób uchylających się od wykonania obowiązkowych szczepień ochronnych u swoich dzieci wzorem lat ubiegłych podjęto działania mające na celu przymuszenie rodziców/opiekunów prawnych do wykonania obowiązku szczepień ochronnych. W stosunku do rodziców sprawujących prawną opiekę nad małoletnimi dziećmi, wystawiano tytuły wykonawcze i sprawy przekazano do Wojewody, a także kierowano do Wojewody Zachodniopomorskiego wnioski o ponowne nałożenie grzywny. W okresie objętym oceną, w wyniku podjętych działań przymuszających rodziców dzieci, do wykonania obowiązkowych szczepień ochronnych doprowadzono do zaszczepienia 10 dzieci. W roku 2025 r. podobnie jak w latach wcześniejszych zorganizowano naradę szkoleniową z przedstawicielami świadczeniodawców realizujących szczepienia ochronne z terenu powiatu kołobrzeskiego. Podczas spotkania omawiano obowiązujący Program Szczepień Ochronnych, zasady sprawozdawczości, trudności związane z wykonywaniem szczepień oraz sprawy bieżące. Ponadto przypomniano przepisy prawne obowiązujące świadczeniodawców w zakresie prowadzenia szczepień.

2.2. Niepożądane odczyny poszczepienne.

W ocenianym roku zarejestrowano łącznie 4 Niepożądane Odczyny Poszczepienne (NOP), które wystąpiły u dzieci szczepionych zgodnie z obowiązującym kalendarzem szczepień ochronnych, we wszystkich 4 przypadkach rozpoznawano NOP klasyfikowany jako łagodny. Dla porównania w 2024 zarejestrowano 3 NOP, w 2023 r. zarejestrowano 4 NOP, w 2022 8 NOP, w 2021 r. zarejestrowano 19 NOP (w tym 16 NOP wystąpiło po przyjęciu szczepienia przeciw COVID-19), w 2020 r. zarejestrowano 1 NOP, w 2019 r. zarejestrowano 3 NOP, w 2018 r. zarejestrowano 4 NOP, w 2017 r. zarejestrowano 7 NOP.



W okresie sprawozdawczym. niepożądane odczyny poszczepienne pozostające w związku czasowym z wykonanym szczepieniem ochronnym wystąpiły po szczepieniu preparatem:

- * Varilrix u 23 miesięcznego dziecka – NOP łagodny, w przebiegu z objawami: zmian rumieniowo-grudkowych na tułowie, kończynach dolnych i kończynach górnych
- * Synflorix i M-M-RvaxPro u 12 miesięcznego dziecka – NOP łagodny, w przebiegu z objawami pokrzywki na ciele.
- * Rotarix u 2 miesięcznego dziecka – NOP łagodny, w przebiegu z biegunką.
- * Infarix Hexa u 21 miesięcznego dziecka - NOP łagodny, w przebiegu z gorączką, nasilony odczyn w miejscu wstrzyknięcia, ciągłym płaczem dziecka.

2.3. Podsumowanie i wnioski

- ❖ Wpływ na pogłębienie się zjawiska negatywnej postawy rodziców i opiekunów prawnych do szczepienia dzieci niewątpliwie ma działalność ruchów antyszczepionkowych w Internecie.
- ❖ Liczba rodziców/opiekunów uchylających się od wykonania obowiązkowych szczepień ochronnych u swoich dzieci utrzymuje się na porównywalnym poziomie do roku 2024. Na dzień 31.12.2025 r. wg sprawozdania z realizacji obowiązkowych szczepień w powiecie kołobrzeskim zarejestrowanych jest 95 opiekunów uchylających się od wykonania obowiązku szczepień ochronnych w ramach PSO.
- ❖ Stosunek podejścia opiekunów dzieci do szczepień ochronnych objętych PSO, ulega dynamicznym zmianom. Na koniec 2025 r. odnotowano wzrost w porównaniu do 2024 r. liczby dzieci, u których nie wykonano obowiązkowych szczepień ochronnych. Łącznie na dzień 31.12.2025 r. w powiecie kołobrzeskim zarejestrowanych jest 77 dzieci, u których nie wykonano obowiązkowych szczepień ochronnych.
- ❖ w 2025 r. odnotowano wzrost w porównaniu do 2024 r. liczby nowo zgłoszonych dzieci, u których nie wykonano obowiązkowych szczepień ochronnych tj.: w 2025 r. do

PSSE w Kołobrzegu zgłoszono 17 nowych dzieci, u których nie wykonano obowiązkowych szczepień ochronnych (14 opiekunów).

- ❖ W stosunku do rodziców/opiekunów uchylających się od wykonania obowiązkowych szczepień ochronnych u swoich dzieci podejmowane były działania mające na celu doprowadzenie do wykonania obowiązku.
- ❖ W związku z niedopełnieniem przez rodziców/opiekunów, obowiązku szczepień ochronnych u swoich dzieci, w 2025 r. wystapiono do Wojewody Zachodniopomorskiego wnioski o wszczęcie postępowania egzekucyjnego na podstawie wystawionych tytułów wykonawczych.
- ❖ W roku sprawozdawczym, podległe podmioty lecznicze zgłosiły ogółem 4 niepożądane odczyny poszczepienne. We wszystkich zgłoszonych przypadkach rozpoznawano NOP klasyfikowany jako łagodny.
- ❖ Na terenie powiatu kołobrzieskiego znajduje się 26 punktów szczepień, w tym 3 punkty szczepień w Regionalnym Szpitalu w Kołobrzegu, Stan sanitarno-higieniczny nadzorowanych punktów szczepień prowadzonych przez podmioty wykonujące działalność leczniczą oceniono jako dobry.
- ❖ Magazynowanie, dystrybucja i przechowywanie preparatów szczepionkowych odbywa się zgodnie z zasadami łańcucha chłodniczego. Wdrożone są procedury postępowania dotyczące monitorowania warunków przechowywania i transportu preparatów szczepionkowych, a także postępowania w przypadku awarii urządzeń chłodniczych wykorzystywanych do przechowywania preparatów szczepionkowych.

3. Sytuacja epidemiologiczna w szpitalach

3.1 Zakażenia szpitalne i ocena działalności Zespołów Kontroli Zakażeń Szpitalnych.

Zakażenia szpitalne związane z udzielaniem świadczeń zdrowotnych stanowią aktualnie poważny problem wszystkich szpitali, to jedna z głównych przyczyn współczesnych chorób zakaźnych. W placówkach szpitalnych istnieje podwyższone ryzyko zakażenia, dlatego też monitoruje się występowania zakażeń szpitalnych i czynników alarmowych. Podjęcie działań w tym zakresie jest szczególnie istotne w związku z narastającym w szpitalach zjawiskiem lekooporności drobnoustrojów na dostępne antybiotyki, a także wzrostem liczby pacjentów zakażonych patogenami wielolekoopornymi trudnymi do wyeliminowania ze środowiska szpitalnego.

W okresie objętym analizą w Regionalnym Szpitalu w Kołobrzegu zarejestrowano łącznie 4 ogniska epidemiczne, czynnikiem etiologicznym ognisk były szczepy wielolekooporne, w tym:

*2 ogniska epidemiczne, wywołane pałeczkami *Klebsiella pneumoniae* ESBL (+), New Delhi (+), OXA 48 (+) - liczba osób w ognisku 18, w tym 6 osób z potwierdzonym zakażeniem w ognisku epidemicznym oraz 11 pacjentów z kolonizacją biologicznym czynnikiem chorobotwórczym w przewodzie pokarmowym oraz 1 pacjent z kolonizacją przewlekłej rany owrzodzeniowej. Ogniska epidemiczne zarejestrowano w Oddziale Chirurgii Ogólnej z Pododdziałem Urologicznym oraz Oddziale Chorób Wewnętrznych z Pododdziałem Hematologicznym. Ogniska przebiegały z zakażeniem układu moczowego u 5 pacjentów, zakażeniem łożyska krwi u 2 pacjentów, kolonizacją przewlekłej rany owrzodzeniowej u 1 pacjenta oraz stwierdzonym nosicielstwem w przewodzie pokarmowym u 11 pacjentów. Wszystkie ogniska epidemiczne rozpoznano w oparciu o badania mikrobiologiczne i objawy kliniczne. Podejrzewano zakażenie endogenne

i przenoszenie kontaktowe zakażenia przez personel. W ogniskach zarejestrowano 3 zgony bez związku z zakażeniem - osoby zmarły z powodu chorób współwystępujących (3 zgony w Oddziale Chorób Wewnętrznych). W celu unieszkodliwienia źródeł zakażenia oraz przecięcia dróg szerzenia się zakażenia wprowadzono wzmożony reżim sanitarny (ściśle przestrzeganie zasad higieny i stosowania środków ochrony osobistej personelu), izolacja/kohortacja pacjentów z nosicielstwem i zakażeniem, wykonywano badania przesiewowe w kierunku nosicielstwa patogenów wielolekoopornych. Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych przeprowadzał szkolenia przypominające dla personelu lekarskiego, pielęgniarskiego, sprząającego w zakresie postępowania w ognisku zakażeń patogenami wielolekoopornymi.

* 2 ogniska epidemiczne, wywołane pałeczkami *Acinetobacter baumannii* OXA 23 (+) - liczba osób w ognisku 24, w tym 15 osób z potwierdzonym zakażeniem w ognisku epidemicznym oraz 9 pacjentów z kolonizacją biologicznym czynnikiem chorobotwórczym w przewodzie pokarmowym. Ogniska epidemiczne zarejestrowano w Oddziale Neurologicznym z Pododdziałem Udarowym oraz w Oddziale Anestezjologii i Intensywnej Terapii. Ogniska przebiegały z zakażeniem układu moczowego u 5 pacjentów, zakażeniem łożyska krwi u 1 pacjenta, z zapaleniem płuc u 12 pacjentów, z zapaleniem otrzewnej u 1 pacjenta oraz stwierdzonym nosicielstwem w przewodzie pokarmowym u 14 pacjentów. Wszystkie ogniska epidemiczne rozpoznano w oparciu o badania mikrobiologiczne i objawy kliniczne. Podejrzewano zakażenie endogenne i przenoszenie kontaktowe zakażenia przez personel. W ogniskach zarejestrowano: 2 zgony z powodu zakażenia (OIT) oraz 10 zgonów bez związku z zakażeniem - osoby zmarły z powodu chorób współwystępujących (7 zgonów w OIT i 3 zgony w oddziale Neurologicznym). W związku z wystąpieniem ogniska epidemicznego, Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych Regionalnego Szpitala w Kołobrzegu wdrożył działania zapobiegawcze i przeciwepidemiczne mające na celu unieszkodliwienie źródeł zakażenia oraz przecięcia dróg szerzenia się zakażenia. Wprowadzono wzmożony reżim sanitarny (ściśle przestrzeganie zasad higieny i stosowania środków ochrony osobistej personelu), izolacja/kohortacja pacjentów z nosicielstwem i zakażeniem, wykonywano badania przesiewowe w kierunku nosicielstwa patogenów wielolekoopornych. Przeprowadzano szkolenia przypominające dla personelu lekarskiego, pielęgniarskiego, sprząającego w zakresie postępowania w ognisku zakażeń patogenami wielolekoopornymi.

Szczegółową sytuację epidemiologiczną w zakresie ognisk epidemicznych zakażeń szpitalnych przedstawiono w tabeli poniżej.

Ogniska Epidemiczne w Regionalnym Szpitalu w Kołobrzegu w 2025 r.

Lp.	Oddział	Biologiczny czynnik chorobotwórczy	Liczba pacjentów w ognisku epidemicznym	Postać kliniczna zakażenia	Liczba zgonów w ognisku epidemicznym		Kontrola sanitarna TAK/NIE
					z powodu zakażenia	bez związku z zakażeniem	
1.	Chorób Wewnętrznych z Pododdziałem Hematologicznym	<i>Klebsiella pneumoniae</i> ESBL (+), New Delhi (+), OXA 48 (+)	11	zakażenie łożyska krwi - 1 pacjent ; zakażenie układu moczowego - 4 pacjentów, nosicielstwo w przewodzie pokarmowym - 9 pacjentów	0	3	tak

2.	OIT	<i>Acinetobacter baumannii</i> OXA 23 (+)	11	zakażenie układu moczowego u 3 pacjentów, zakażenie łóżyska krwi u 1 pacjenta, zapalenie płuc u 9 pacjentów, zapalenie otrzewnej u 1 pacjenta, nosicielstwo w przewodzie pokarmowym u 4 pacjentów.	2	7	tak
3.	Neurologiczny z Pododdziałem Udarowym	<i>Acinetobacter baumannii</i> OXA 23 (+)	10	ZUM u 2 pacjentów, zapalenie płuc u 3 pacjentów, nosicielstwo w przewodzie pokarmowym - 10 pacjentów	0	3	tak
4.	Chirurgii Ogólnej z Pododdziałem Urologicznym	<i>Klebsiella pneumoniae</i> ESBL (+), New Delhi (+), OXA 48 (+)	5	zakażenie łóżyska krwi odcewnikowe - 1 pacjent, ZUM - 1 pacjent, kolonizacja przewlekłej rany owrzodzeniowej - 1 pacjent, tylko nosicielstwo w przewodzie pokarmowym - 2 pacjentów,	0	0	tak

W Regionalnym Szpitalu w Kołobrzegu powołany jest Zespół i Komitet Kontroli Zakażeń Szpitalnych. W Zespole pracuje lekarz posiadający specjalizację z chorób zakaźnych i pediatrii, diagnosta laboratoryjny specjalista ds. mikrobiologii oraz 1 pielęgniarka - specjalista pielęgniarstwa epidemiologicznego, 1 pielęgniarka specjalista pielęgniarstwa internistycznego w trakcie specjalizacji pielęgniarstwa epidemiologicznego oraz farmaceuta szpitalny. Szpital posiada własne Laboratorium Mikrobiologiczne.

* *Ocena działalności szpitalnych Zespołów ds. Zapobiegania i Zwalczania Zakażeń Szpitalnych.*

Monitoring zakażeń zakładowych, zagrożeń epidemiologicznych oraz rejestracja zakażeń i drobnoustrojów alarmowych polega na:

- bieżącej analizie wyników badań laboratorium mikrobiologicznego,
- analizie i ocenie stanu faktycznego zgłoszeń z oddziałów (sprawdzanie procedur, analiza zagrożeń, wydawanie zaleceń dla oddziałów),
- bieżącej analizie dokumentacji medycznej,
- analizie historii chorób ze statystyki szpitalnej i zgłoszeń.

Współpraca między Zespołem ds. Zakażeń Szpitalnych a pracownikami PIS polega na wspólnej analizie kart zakażeń szpitalnych, ocenie sytuacji epidemiologicznej szpitala, omawianiu poszczególnych przypadków zachorowań, omawianiu zasad przestrzegania przez personel zasad higieny, stosowania środków ochrony osobistej pracowników, omawianiu zasad prawidłowej dezynfekcji pomieszczeń, aparatury, narzędzi, łóżek, bielizny.

* Czynne monitorowanie sytuacji epidemiologicznej szpitala prowadzone jest poprzez:

- analizę wyników badań mikrobiologicznych i danych klinicznych,
- współpracę z lekarzami prowadzącymi w zakresie identyfikowania i zgłaszania zachorowań na choroby zakaźne oraz zakażeń szpitalnych, konsultacje pacjentów dotyczące rozpoznawania i leczenia zakażeń,
- współpracę z pielęgniarkami,
- przeprowadzanie audytów w oddziałach szpitalnych,

- prowadzenie bieżącej kontroli w oddziałach,
- comiesięczne kontrole czystości oddziałów szpitala.

** Izolacja pacjentów z zakażeniem oraz chorobą zakaźną*

W Regionalnym Szpitalu w Kołobrzegu zapewniono warunki izolacji pacjentów z zakażeniem oraz chorobą zakaźną poprzez udostępnienie sal z węzłami sanitarnymi, mogącymi służyć do izolowania lub kohortacji zakażonych pacjentów (sale jedno lub dwu osobowe) z wejściem przez służę umywalkowo-fartuchową, znajdującą się pomiędzy pomieszczeniem pobytu pacjenta a ogólną drogą komunikacyjną, wyposażoną w umywalkę z baterią uruchamianą bez kontaktu z dłonią, dozowniki ściennie z mydłem w płynie oraz ze środkiem dezynfekcyjnym uruchamiane bez kontaktu z dłonią (łokciowe), pojemnik z ręcznikami jednorazowego użycia i pojemnik na zużyte ręczniki, zamykany pojemnik na brudną bieliznę oraz szafka na czystą odzież ochronną (jednorazową). W oddziałach: Okulistyki, Otolaryngologii, Neurologii, Psychiatrii, Kardiologii, Chorób Wewnętrznych, Ortopedii, Rehabilitacji, Chirurgii, Ginekologiczno-Położniczym, Pediatrii - sale pobytu pacjenta są bezpośrednio połączone z pomieszczeniem higieniczno-sanitarnym dodatkowo wyposażonym w natrysk. Natomiast izolacja pacjentów w OIT odbywa się w sali jednoosobowej ze służą dodatkowo wyposażonej w klimatyzację z możliwością wytworzenia podciśnienia.

Konsultacje pacjentów ambulatoryjnych podejrzanych o zakażenia chorobami szczególnie niebezpiecznymi mogą odbywać się w salach krótkotrwałej izolacji pacjenta (3 sale) zlokalizowanych w Izbie Przyjęć, bezpośrednio połączonych z pomieszczeniem higieniczno-sanitarnym.

Pacjenci, którzy wymagają leczenia w Oddziale Zakaźnym kierowani są najczęściej na Oddział Obserwacyjno-Zakaźny z pododdziałem Chorób Wewnętrznych Szpitala Wojewódzkiego w Koszalinie lub do Oddziału Obserwacyjno - Zakaźnego Samodzielnego Publicznego Wojewódzkiego Szpitala Zespólnego w Szczecinie przy ul Arkońskiej 4.

W Regionalnym Szpitalu opracowane są i wdrożone procedury w zakresie zapobiegania zakażeniom i chorobom zakaźnym związanym z udzielaniem świadczeń zdrowotnych w tym dekontaminacji wyrobów medycznych, wyposażenia oraz powierzchni pomieszczeń i urządzeń, które są na bieżąco aktualizowane.

Prowadzony jest stały nadzór nad procedurami, mający na celu aktualizację procedur w razie zaistnienia takiej potrzeby, aktualizacje przeprowadzane są zgodnie z obowiązującymi przepisami i rekomendacjami.

W okresie poddanym ocenie w Regionalnym Szpitalu w Kołobrzegu zaktualizowano 6 procedur tj.:

1. E/P/44/01/2011 „Zgłaszania zakażenia szpitalnego” - aktualizacja 20.09.2025 r.
2. E/P/44/02/2011” Zgłaszania choroby zakaźnej i zgonu z powodu choroby zakaźnej” – aktualizacja 20.09.2025 r.
3. E/P/44/02/2021 „Postępowanie z dozownikiem tlenu” – aktualizacja 01.10.2025 r.
4. E/P/44/07/2011 „Obsługa lamp biobójczych” – aktualizacja 19.11.2025 r.
5. E/P/44/09/2011 „Oznakowania pojemnika z roztworem roboczym środka dezynfekcyjnego” – aktualizacja 20.11.2025 r.
6. E/P/44/48/2011 „Sprzątania i dekontaminacji pomieszczeń szpitalnych” – aktualizacja 19.12.2025 r.

Kontrole wewnętrzne w Regionalnym Szpitalu w Kołobrzegu

W okresie sprawozdawczym członkowie Zespołu ds. Kontroli Zakażeń Szpitalnych Regionalnego Szpitala w Kołobrzegu, w ramach kontroli wewnętrznej przeprowadzili:

* audyty wewnętrzne dotyczące zbiorczej ocena stanu higienicznego szpitala i procedur - audyty przeprowadzono w marcu i wrześniu – zakres audytów:

- segregacja odpadów,
- postępowanie z materiałem sterylnym,
- wyposażenie stanowisk w środki ochrony osobistej,
- monitoring stanowisk mycia rąk.

* 12 audytów wewnętrznych (cykliczne audyty) dotyczących przestrzegania procedur sprzątnięcia i dekontaminacji pomieszczeń szpitalnych (przeprowadzane z częstotliwością 1 x w miesiącu).

* Kontrola stanu sanitarnego całego obiektu – audyt przeprowadzono w maju.

Szkolenia wewnętrzne z zakresu profilaktyki zakażeń szpitalnych i procedur przeciwepidemicznych.

W 2025 r. personel szpitala uczestniczył w 7 szkoleniach wewnętrznych w zakresie profilaktyki zakażeń szpitalnych i procedur przeciwepidemicznych, w których udział wzięło łącznie 573 osoby.

Przeprowadzone szkolenia dla personelu Szpitala dotyczyły zagadnień przedstawionych w tabeli poniżej:

Lp.	Termin szkolenia	Temat Szkolenia wewnętrznego z zakresu profilaktyki zakażeń w 2025 r.	Liczba osób uczestniczących w szkoleniu
1.	styczeń	Szkolenie w związku z ogniskiem NDM. Zakład Rehabilitacji.	9
2.	luty	Szkolenie z higieny rąk i stosowania odzieży ochronnej w związku ogniskiem <i>Klebsiella pneumoniae</i> NDM OXA48 (+) - Zakład Rehabilitacji.	16
		Szkolenie z higieny rąk i stosowania odzieży ochronnej w związku ogniskiem <i>Klebsiella pneumoniae</i> NDM OXA48 (+) - Oddział Chorób Wewnętrznych .	18
		Aktualne Zagrożenia wirusami w środowisku szpitalnym: grypa, RSV, norowirusy, rotawirusy.	176
3.	marzec	Higiena rąk w warunkach szpitalnych - OIT	11
4.	czerwiec	Higiena rąk w warunkach szpitalnych – Oddział Neurologiczny	12
		Higiena rąk w warunkach szpitalnych - Oddział Chirurgii Urazowo-Ortopedycznej	18
		Izolacja pacjentów w oddziale - Oddział Chirurgii Urazowo-Ortopedycznej	18
		Izolacja pacjentów w oddziale – Oddział Neurologiczny	12
5	maj	Nowe (stare) zagrożenia epidemiologiczne: krztusiec, gruźlica, odra, polio	134
6.	lipiec	Stosowanie odzieży ochronnej – Oddział Chirurgii Ogólnej	14
		Higiena rąk w warunkach szpitalnych - Oddział Chirurgii Ogólnej	14
		Izolacja pacjentów w oddziale - Oddział Chirurgii Ogólnej	14
		Stosowanie odzieży ochronnej - OIT	14
		Higiena rąk w warunkach szpitalnych - OIT	14
		Izolacja pacjentów w oddziale - OIT	14
7.	październik	Praktyczne aspekty skojarzeń antybiotyków w terapii zakażeń szczepami wielolekoopornymi, heterooporność i diagnostyka	65

Ponadto w zależności od potrzeby do oddziałów szpitalnych rozsyłane są w formie elektronicznej zalecenia i instrukcje postępowania, mające na celu zapobieganie rozprzestrzeniania się zakażeń.

3.2. Nadzór nad czynnikami alarmowymi w podmiotach leczniczych

Udzielanie świadczeń zdrowotnych w nadzorowanych podmiotach medycznych zorganizowane jest w sposób zapewniający bezpieczeństwo zdrowotne pacjentom. W podmiotach leczniczych prowadzone są czynności nadzоровe w zakresie przeciwdziałania zakażeniom i chorobom zakaźnym tj.:

- zapobieganie zakażeniom szpitalnym i szerzeniu się czynników alarmowych,
- izolowanie pacjentów z zakażeniem lub chorobą zakaźną,
- wykonywanie badań laboratoryjnych umożliwiających identyfikację biologicznych czynników chorobotwórczych,
- ograniczenie narastania lekooporności biologicznych czynników chorobotwórczych poprzez dobór właściwego leczenia przyczynowego (antybiotykoterapii).

Prowadzone są rejestry zakażeń szpitalnych i czynników alarmowych. W roku sprawozdawczym najczęściej biologiczne czynniki chorobotwórcze o szczególnej zjadliwości lub oporności izolowano z materiałów pobranych od pacjentów hospitalizowanych. W ocenianym okresie odnotowano wzrost liczby zarejestrowanych zakażeń/nosicielstwa szczepów wielolekoopornych wytwarzających mechanizmy oporności, w 2025 r. szczepy wielolekooporne wyhodowano u 134 osób, w tym u 97 osób stwierdzono tylko nosicielstwo w przewodzie pokarmowym; 42 przypadki zakażenia/nosicielstwa powiązane były z opisanymi powyżej (w pkt 3.1) ogniskami epidemicznymi, które wystąpiły w oddziałach Regionalnego Szpitala w Kołobrzegu.

3.3. Podsumowanie i wnioski

- ❖ W Regionalnym Szpitalu w Kołobrzegu w ocenianym okresie zarejestrowano łącznie 4 ogniska epidemiczne, w tym 2 ogniska szpitalne wywołane przez pałeczki *Klebsiella pneumoniae* ESBL (+), New Delhi (+), OXA 48 (+), przebiegające z zakażeniem układu moczowego u 5 pacjentów, zakażeniem łóżyska krwi u 2 pacjentów, kolonizacją przewlekłej rany owrzodzeniowej u 1 pacjenta oraz stwierdzonym nosicielstwem w przewodzie pokarmowym u 11 pacjentów, u 6 osób potwierdzono zakażenie w ognisku epidemicznym, a także 2 ogniska szpitalne wywołane przez pałeczki *Acinetobacter baumannii* OXA 23 (+). Ogniska przebiegały z zakażeniem układu moczowego u 5 pacjentów, zakażeniem łóżyska krwi u 1 pacjenta, z zapaleniem płuc u 12 pacjentów, z zapaleniem otrzewnej u 1 pacjenta oraz stwierdzonym nosicielstwem w przewodzie pokarmowym u 15 pacjentów, u 10 osób potwierdzono zakażenie w ognisku epidemicznym.
- ❖ W roku sprawozdawczym odnotowano wzrost rozprzestrzenienia się w środowisku szpitalnym szczepów wielolekoopornych w szczególności pałeczek *Klebsiella pneumoniae* wytwarzających mechanizmy oporności – u 87 osób oraz pałeczek *Acinetobacter baumannii* o mechanizmie oporności OXA 23 (+) – u 56 osób. Obserwowany wzrost rejestrowanych zakażeń wywołanych szczepami wielolekoopornymi świadczy o poprawie systemu nadzoru epidemiologicznego i zgłaszalności czynników alarmowych, lecz również o pogłębiającym się zjawisku narastającej lekooporności drobnoustrojów.

- ❖ W Regionalnym Szpitalu w Kołobrzegu przed rozpoczęciem hospitalizacji lub w I dobie hospitalizacji, wykonywane są badania przesiewowe w kierunku szczepów CPE u pacjentów z grup ryzyka.
- ❖ W sytuacji zgłoszenia podejrzenia/wystąpienia ogniska epidemicznego podejmowane są działania mające na celu ograniczenie szerzenia się zakażenia. Prowadzone są dochodzenia epidemiologiczne, każdorazowo w działania włączał się Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych oraz wdrażane były stosowne procedury izolacji.
- ❖ W oddziałach objętych ogniskiem epidemicznym wprowadzono podwyższony reżim sanitarny, uwzględniając zasady izolacji, prowadzono działania edukacyjne i wykonywano badania mikrobiologiczne.
- ❖ Personel szpitala podnosi swoje kwalifikacje poprzez udział w szkoleniach wewnętrznych oraz zewnętrznych, w tym często organizowanych w wersji online.

II. Stan sanitarny podmiotów działalności leczniczej

✓ Decyzje administracyjne wydane na podmioty działalności leczniczej.

W 2025 r. w stosunku do podmiotów działalności leczniczej, wydano łącznie 5 decyzji administracyjnych, nakazujących wykonanie orzeczonych decyzjami nieprawidłowości tj.:

* Szpital w Kołobrzegu – decyzja nakazująca doprowadzić do: właściwego stanu sanitarno-higienicznego:

- blat biurka, skrzydło drzwiowe w oddziale w taki sposób, aby powierzchnia była gładka, jednolita, przystosowana do mycia i dezynfekcji,
- sufit w poczekalni dla pacjentów w Poradniach Specjalistycznych, tak aby ich powierzchnia była czysta, jednolita, bez zacieków,
- w sali chorych w jednym z oddziałów, uzupełnić ubytki wypełnienia silikonowego oraz usunąć czarne wykwity pleśni w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym,
- w jednym z oddziałów w 4 salach chorych zainstalować panel poziomy przy włącznikach elektrycznych,
- zapoznać personel lekarski zatrudniony w oddziałach szpitalnych z procedurami

Wszystkie nieprawidłowości zostały usunięte.

* Przychodnia lekarska w Kołobrzegu wydano decyzję dotyczącą:

- złego stanu sanitarno-technicznego podłogi i ścian w pomieszczeniu, w którym znajduje się urządzenie chłodnicze służące do wstępnego magazynowania odpadów medycznych - nakazującą doprowadzić powierzchnie do prawidłowego stanu, w taki sposób, aby były gładkie, jednolite przystosowane do mycia i dezynfekcji,
- braku dostępu do bieżącej wody a także stanowiska mycia i dezynfekcji rąk w pomieszczeniu, w którym znajduje się urządzenie chłodnicze służące do wstępnego magazynowania odpadów medycznych - nakazującą zapewnić możliwość umycia i dezynfekcji rąk, wyposażyć pomieszczenie w pojemnik z czystymi rękawiczkami jednorazowymi oraz pojemnik na zużyte rękawiczki,
- urządzenia chłodniczego służącego do wstępnego magazynowania odpadów medycznych – nakazującą wyposażyć urządzenie chłodnicze w termometr służący do pomiaru temperatury wewnątrz urządzenia,
- pomieszczenia porządkowego (gospodarczego) – nakazującą wydzielić w palcówce pomieszczenie porządkowe służące do przechowywania środków czystości oraz preparatów myjąco – dezynfekcyjnych.

Wszystkie nieprawidłowości zostały usunięte.

* Podmiot świadczący usługi w zakresie medycyny szkolnej w Kołobrzegu wydano decyzję dotyczącą braku dostępu do bieżącej wody a także stanowiska mycia i dezynfekcji rąk, w gabinecie pielęgniarki medycyny szkolnej w jednej ze szkół – nakazującą doprowadzić do gabinetu pielęgniarki bieżącą wodę ciepłą i zimną, zainstalować umywalkę z baterią, dozowniki na środek do dezynfekcji rąk oraz mydło, a także zainstalować podajnik na jednorazowe ręczniki. Nieprawidłowości zostały usunięte.

* Praktyka Stomatologiczna w Kołobrzegu, wydano decyzję dotyczącą

- procedur medycznych – zobowiązującą stosowanie się do zapisów w „Procedurze dotyczącej podstawowych zasad sterylizacji” – nakazującą wykonywać zgodnie z zapisami w opracowanej przez świadczeniodawcę ww. procedurze, kontrolę skuteczności procesów sterylizacji testem biologicznym nie rzadziej niż co 6 miesięcy,
- częstotliwości przeprowadzania przez świadczeniodawcę Kontroli Wewnętrznej – nakazującą przeprowadzać kontrole wewnętrzną nie rzadziej niż co 6 miesięcy.

Wszystkie stwierdzone nieprawidłowości zostały wykonane.

Ponadto w wyniku kontroli stwierdzono, że w Oddziale Ortopedycznym oraz Neurologicznym nie zapewniono właściwych warunków izolacji pacjentów ze stwierdzonym zakażeniem/nosicielstwem szczepów wielolekoopornych wytwarzających mechanizmy oporności. Nieprawidłowość została niezwłocznie usunięta przed wszczęciem postępowania administracyjnego.

* Szpital Uzdrawiskowy wydano decyzję nakazującą powołać w szpitalu uzdrawiskowym Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych – nieprawidłowości zostały wykonane.

1. Szpitale

Na terenie powiatu kołobrzесьkiego znajdują się 2 podmioty świadczące działalność leczniczą jako stacjonarne i całodobowe świadczenie zdrowotne – szpitalne, w tym Regionalny Szpital w Kołobrzegu ul. Łopuskiego 31-33 oraz 1 Szpital Uzdrawiskowy „Willa Fortuna” ul. prof. T. Rafińskiego.

Regionalny Szpital w Kołobrzegu liczy 13 oddziałów, posiada 373 łóżka szpitalne oraz 5 łóżek na Izbach Przyjęć, łącznie liczba łóżek szpitalnych na 31 grudnia 2025 r. wynosiła 378. W Regionalnym Szpitalu znajdują się niżej wymienione oddziały: Neonatologiczny z pododdziałem Patologii Noworodka, Ginekologiczno-Położniczy, Pediatriczny z Pododdziałem Neurologii Dziecięcej, Chorób Wewnętrznych z pododdziałem Hematologicznym, Kardiologiczny, Chirurgii Ogólnej z pododdziałem Urologicznym, Chirurgii Urazowo-Ortopedycznej, Neurologiczny z pododdziałem udarowym, Anestezjologii i Intensywnej Terapii z pododdziałem Anestezjologii dla Dzieci, Rehabilitacyjny, Okulistyczny, Otolaryngologiczny, Psychiatryczny. Budynek szpitala dostosowany jest dla osób niepełnosprawnych.

Szpital Uzdrawiskowy „Willa Fortuna” zlokalizowany w Kołobrzegu przy ul. Rafińskiego 3 – liczba łóżek 111.

1.1. Infrastruktura obiektów, ich stan techniczny i funkcjonalność

Stan sanitarno-techniczny Regionalnego Szpitala w Kołobrzegu ulega systematycznej poprawie. W 2025 r. przeprowadzono remonty w:

- ❖ Oddziale Chirurgii Ogólnej z Pododdziałem Urologicznym – wyremontowano dyżurkę pielęgniarską oraz 3 sale chorych.
- ❖ Oddziale Neurologicznym z Pododdziałem Udarowym – wyremontowano: salę zabiegową, dyżurkę pielęgniarską.
- ❖ Oddziale Rehabilitacyjnym – przeprowadzono remont: łazienki-natrysku, pokoju pielęgniarki oddziałowej, dyżurki pielęgniarskiej, pokoju badań, sal chorych nr 1 i 3
- ❖ Oddziale Chirurgii Urazowo - Ortopedycznej – przeprowadzono remont: korytarza i pokoju pielęgniarki oddziałowej, a także sal chorych nr 2,3,4,7,11.
- ❖ Wyremontowano pomieszczenia POZ i Poradni płuc.
- ❖ Przeprowadzono remont pomieszczeń działu kadr i płac.

Ponadto przeprowadzono modernizację/zakup sprzętu, w oddziałach przedstawionych w tabeli poniżej.

Zakup aparatury medycznej w 2025 r. – Regionalny Szpital w Kołobrzegu

Lp.	Zakupiony sprzęt medyczny/ aparatura	Ilość /sztuk/	oddział
1.	Stół operacyjny ortopedyczny typ OTESUS 1160 <i>Maquet</i>	1	Blok Operacyjny
2.	Angiograf mobilny (ap. Rtg z ramieniem) typ ZIEHM VISION RFD HE <i>Ziehn</i>	1	Pracownia Elektrofizjologii
3.	Koblator do metody koblacji typ ARS700 <i>Jiangsu Bonss Medical</i>	1	Blok Operacyjny Otolaryngologiczny
4.	Pompa Infuzyjna strzykawkowa typ SPACEPLUS PERFUSOR 8719030 B. <i>BRAUN</i>	6	OIT
5.	Stacja dokująca na cztery pompy typ SPACEPLUS 8719141 B. <i>BRAUN</i>	2	OIT
6.	Napęd ortopedyczny TYP BJ8400 <i>Bojin Medical</i>	1	Oddział Chirurgii Urazowo – Ortopedycznej
7.	Lampa Operacyjna typ MARLED E9i/E9i KLS <i>Martin</i>	1	Blok Operacyjny
8.	Autoklaw kasetowy typ SATIM 5000 G4 <i>SciCan Medical</i>	1	Blok Operacyjny Okulistyczny
9.	Wanna do masażu wodno-wirowego kończyn górnych i dolnych oraz tułowia typ WKD <i>Meden-Inmed</i>	3	Zakład Rehabilitacji
10.	Wanna do masażu wodno-wirowego kończyn górnych i dolnych oraz tułowia typ WKS <i>Meden-Inmed</i>	1	Zakład Rehabilitacji
11.	Aparat do masażu uciskowego typ BOA MAX 2 <i>Metrum Cryoflex</i>	2	Zakład Rehabilitacji
12.	Aparat do masażu limfatycznego typ LYMPHA PRESS OPTIMAL PLUS <i>Mego AfeK AC</i>	2	Zakład Rehabilitacji
13.	Aparat do krioterapii miejscowej typ KRIOPOL R BRYZA 2 II <i>Kriomedpol</i>	1	Zakład Rehabilitacji
14.	Skupiona fala uderzeniowa typ PIEZOWAVE 2 <i>Elvation Medical</i>	1	Zakład Rehabilitacji
15.	Mobilny elektromiograf z elektrostymulacją wyzwalaną typ WIRELESS PROFESSIONAL 4CH <i>Chattanooga</i>	5	Zakład Rehabilitacji
16.	Szyny rehabilitacyjne do kończyn górnych i dolnych typ SPECTRA ESSENTIAL <i>Kinetec</i>	2	Zakład Rehabilitacji
17.	Szyny rehabilitacyjne do kończyn górnych i dolnych typ BREVA <i>Kinetec</i>	1	Zakład Rehabilitacji
18.	Szyny rehabilitacyjne do kończyn górnych i dolnych typ CENTURA LITE 2 MOTORIS + CEM <i>Kinetec</i>	2	Zakład Rehabilitacji
19.	Urządzenie do kinezyterapii typ CIRCLE 4000 MED. <i>Ergofit</i>	1	Zakład Rehabilitacji
20.	Urządzenie do kinezyterapii typ DYACO 7 OU <i>Dyaco Medical</i>	4	Zakład Rehabilitacji
21.	Urządzenie do kinezyterapii typ TERAPEUTA M-S5.F4 <i>Meden-Inmed</i>	3	Zakład Rehabilitacji
22.	Urządzenie do kinezyterapii typ REDCORD WORKSTATION	3	Zakład Rehabilitacji

	PROFESSIONAL FLOOR STAND Z DWOMA TRAWERSAMI <i>Redcord</i>		
23.	Urządzenie do kinezyterapii typ DYACO 7 55 <i>Dyaco Medical</i>	2	Zakład Rehabilitacji
24.	Platforma wibracyjna ze stołem pionizacyjnym typ REZONANS STOCHASTYCZNY/VERTIMO CLASIC <i>Zeptor/Meden-Inmed</i>	1	Zakład Rehabilitacji
25.	Zestaw do diagnostyki i rehabilitacji kończyn górnych i dolnych typ MEDITUTOR <i>MediTouch</i>	1	Zakład Rehabilitacji
26.	Urządzenie diagnostyczno-terapeutyczne rehabilitacji kończyn górnych typ BIMEO <i>Kinestica</i>	1	Zakład Rehabilitacji
27.	Zestaw do diagnostyki i rehabilitacji kończyn górnych i dolnych typ NEUROFORMA <i>Meden-Inmed</i>	1	Zakład Rehabilitacji
28.	Multisensoryczny system terapeutyczny do kończyn typ EZYGAIN VR KIT <i>EzyGain</i>	1	Zakład Rehabilitacji

Szpital pozostaje pod ciągłym nadzorem, systematycznie prowadzone są kontrole sanitarne. Przeprowadzona w 2025 r. w pomieszczeniach Regionalnego Szpitala w Kołobrzegu kontrola sanitarna wykazała uchybienia techniczno-sanitarne tj.: ubytki wypełnienia silikonowego oraz czarne wykwity pleśni w pomieszczeniu sanitarno-higienicznych, zły stan techniczny, mebli, skrzydeł drzwiowych, powłok malarskich, glazury i tynku. Kontrola wykazała, również, że niewłaściwie prowadzony był nadzór nad procedurami zapobiegającymi zakażeniom i chorobom zakaźnym związanym z udzielaniem świadczeń zdrowotnych, procedury nie były na bieżąco aktualizowane - w procedurach epidemiologicznych powoływane były nieaktualne publikatory ustaw/rozporządzeń, a także stwierdzono brak dokumentacji potwierdzającej zapoznanie się z procedurami epidemiologicznymi personelu lekarskiego zatrudnionego w oddziałach szpitalnych z wyjątkiem oddziału Psychiatrycznego i Chorób Wewnętrznych.

Szpital Uzdrowski „Willa Fortuna” pomieszczenia dostosowane są do wymogów obowiązujących przepisów. W skład szpitala uzdrowskiego wchodzi pokoje łóżkowe wyposażone w system sygnalizacji przywoławczej, pomieszczenia pielęgnacyjne i ogólne. Obiekt przystosowany do przyjęcia osób niepełnosprawnych. Stan higieniczno-sanitarny i techniczny jest zadowalający. Szpital Uzdrowski pozostaje pod ciągłym nadzorem, systematycznie prowadzone są kontrole sanitarne, w wyniku kontroli przeprowadzonej w 2025 r. stwierdzono, że w podmiocie nie powołano Zespołu i Komitetu Kontroli Zakażeń Szpitalnych, o czym stanowi art. 14 ust. 1 pkt 1, ustawy z dnia 05 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi, który wprost nakłada na kierowników podmiotów leczniczych wykonujących działalność leczniczą w rodzaju świadczenia szpitalne obowiązek do wdrożenia i zapewnienia funkcjonowania systemu zapobiegania i zwalczania zakażeń szpitalnych. Szpitale uzdrowskie, które udzielają świadczeń szpitalnych, podlegają tym samym przepisom dotyczącym zapobiegania i zwalczania zakażeń co inne szpitale. Dlatego też niezależnie od specyfiki działalności, zgodnie z powyżej cytowanym zapisem ustawy, kierownik podmiotu leczniczego, ma obowiązek powołać i zapewnić funkcjonowanie Zespołu oraz Komitetu Zakażeń Szpitalnych, którego zadaniem jest w szczególności monitorowanie zakażeń, przeprowadzanie oceny ryzyka, zapewnienie właściwych warunków izolacji pacjentów z zakażeniem lub chorobą zakaźną oraz pacjentów skolonizowanych.

1.2. Zaopatrzenie szpitali w wodę

Regionalny Szpital w Kołobrzegu zaopatrywany jest w wodę z dwóch niezależnych ujęć miejskich sieci wodociągowej poprzez hydrofornię szpitala, zbiornik retencyjny i urządzenia hydroforowe (zestaw pomp). W wariancie awaryjnym, w przypadku

wystąpienia awarii urządzeń hydroforowych szpital zaopatrywany jest w wodę bezpośrednio z sieci miejskiej z pominięciem urządzeń hydroforowych.

Szpital Uzdrawiskowy „Willa Fortuna” zaopatrywany jest w wodę z wodociągu zbiorowego zaopatrzenia w wodę – wodociąg Kołobrzeg z ujęciem wody w Bogucinie i Rościęcinie. W 2025 r. jakość wody dostarczona do miasta Kołobrzeg przez MWiK Sp. z o.o. odpowiadała wymaganiom obowiązującego rozporządzenia.

1.3. Bloki żywieniowe

W 2025 r. pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kołobrzegu był blok żywienia w Regionalnym Szpitalu w Kołobrzegu, tj.: Kuchnia Centralna z bufetem, w której prowadzona jest działalność w zakresie przygotowania posiłków od surowca i dystrybucji na oddziały szpitalne.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono w tym obiekcie 3 kontrole, tj.: 1 kontrolę sanitarną, 1 kontrolę sprawdzającą i 1 kontrolę związaną z poborem próbek. Za nieprzestrzeganie wymagań higienicznych:

- przetrzymywanie naczyń typu GN w stanie wilgotnym,
- w aneksie przygotowania „papek” przetrzymywanie na półce nad powierzchnią roboczą, w niedoczyszczonych pojemnikach z tworzywa sztucznego naczyń,
- w chłodni dobowej zawilgocony wentylator i miejscami sufit, półki regału od spodniej strony brudne i zawilgocone, a na półkach przetrzymywane niezabezpieczone produkty,

na osobę odpowiedzialną nałożono mandat karny w wysokości 200 zł.

Ponadto w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami z zakresu stanu techniczno-sanitarnego obiektu wydano decyzję administracyjną nakazującą:

- w pomieszczeniu kuchni: w aneksie mycia naczyń kuchennych zapewnić podłogę przy kratce odwodnienia podłogowego zachowaną we właściwym stanie techniczno-sanitarnym, tj.: pozbawioną uszkodzonej i nieprzylegającej do powierzchni podłogi wykładziny oraz wykonaną z materiału łatwego do czyszczenia i dezynfekcji; w aneksie mycia naczyń kuchennych doprowadzić do właściwego stanu techniczno-sanitarnego blachę podłogową przy kratce odwodnienia podłogowego, tak aby pozbawiona była korozji; w dwóch urządzeniach chłodniczych, tj.: w urządzeniu chłodniczym w aneksie przygotowywania m.in. „papek” oraz w urządzeniu chłodniczym podręcznym zapewnić w drzwiach uszczelki zachowane we właściwym stanie techniczno-sanitarnym niepowodującym gromadzenie się brudu i wilgoci; zapewnić drobny sprzęt produkcyjny, tj.: sitko, patelnie, łyżki do mieszania potraw zachowany we właściwym stanie techniczno-sanitarnym; zapewnić pojemniki do przechowywania przypraw zachowane we właściwym stanie techniczno-sanitarnym;
- w pomieszczeniu przygotowania mięsa zapewnić podłogę przy kratce odwodnienia podłogowego zachowaną we właściwym stanie techniczno-sanitarnym, tj.: pozbawioną uszkodzonej i nieprzylegającej do powierzchni podłogi wykładziny oraz wykonaną z materiału łatwego do czyszczenia i dezynfekcji;
- w toalecie dla personelu (damskiej) doprowadzić do właściwego stanu techniczno-sanitarnego sufit tak aby pozbawiony był zacieków.

Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie ww. obowiązków oraz wykonanie zaleceń pokontrolnych.

W ramach kontroli związanej z poborem próbek do badań laboratoryjnych w kierunku określenia wartości odżywczej pobrano posiłek obiadowy przygotowany dla pacjentów będących na diecie ogólnej. Próbek nie kwestionowano.

W roku 2025 r. kontynuowano przystąpienie do programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalach”, o czym poinformowano na stronie internetowej Szpitala Regionalnego w Kołobrzegu. W zakładce „Program pilotażowy Dobry posiłek w szpitalach” umieszczane są jadłospisy z wykazem alergenów, informacje o dobowej wartości odżywczej oraz zdjęcia I śniadania i obiadu. W związku z przystąpieniem do projektu szpital we własnym zakresie serwuje pacjentom II kolację nazwaną posiłkiem witaminowym, stanowiącym mus owocowy w oryginalnym opakowaniu producenta.

1.4. Dezynfekcja

Regionalny Szpital w Kołobrzegu nie posiada własnych komór dezynfekcyjnych, materace, koce, poduszki i kołdry poddawane są praniu z dezynfekcją lub dezynfekcji w pralni HTS Sp. z o.o. z siedzibą w Stargardzie (73-102) przy ul. Lotników 51 spółka wchodzi w skład grupy kapitałowej HOLLYWOOD, 09-200 Sierpc ul. Bojanowska 2a. Szpitalne materace zaopatrzone są w pokrowce, które poddawane są procesom ręcznego mycia i dezynfekcji w oddziałach.

Dezynfekcja, w tym:

- Dezynfekcja endoskopów odbywa się w 2 myjniach automatycznych.
- Przygotowanie narzędzi wielorazowego użycia do dezynfekcji i wstępna dezynfekcja prowadzona jest w gabinetach zabiegowych zlokalizowanych w oddziałach, wyposażonych w zlew oraz niezależne stanowisko mycia i dezynfekcji rąk. Po dezynfekcji sprzęt transportowany jest w szczelnie zamykanych pojemnikach do Centralnej Sterylizatorni.
- Blok Operacyjny i Sale Zabiegowe posiadają wydzielone zmywalnie.
- Oddziały wyposażone są w naczynia jednorazowe z pulpy celulozowej, które utylizowane są w maceratorach OPTIMA firmy SANI przeznaczonych do bezpiecznej i szybkiej utylizacji, zużytych naczyń jednorazowego użytku wykonanych z pulpy celulozowej i zużytego papieru toaletowego, przy zachowaniu najwyższego bezpieczeństwa epidemicznego, automatyczną dezynfekcją/deodoryzacją komory.

Środki stosowane do dezynfekcji:

środki do dezynfekcji powierzchni stosowane przez firmę sprzątającą –

1% Incidin OxyDes, 2% Incidin Activ, 2%, Suma alkohol spray, Oxivir Excel wipes, Incidin Oxy Foam S, Mikrozyd, Suma alkohol Wipes, Suma foam, Mikrozyd Foam, Do dezynfekcji przez zamgławianie używany jest Nocolyse Neutral, Glosair 400 Cardrige. Powierzchnie skażone materiałem biologicznym dezynfekowane są za pomocą 3,5% roztworu Oxivir Plus.

Najczęściej stosowane przez personel medyczny środki dezynfekcyjne do powierzchni w gabinetach zabiegowych – preparatu Suma Alkohol Spray, Suma Alkohol Wipes, Suma foam, Incidin Oxy Foam S, Mikrozyd foam, Mikrozyd, Oxivir, Excel Wipes oraz Spirytus 96% i 70%.

Do dezynfekcji narzędzi stosowane są preparaty: 2% Gogasept Granulate Plus, alco-CLEAN - gaziki. Dezynfekcja narzędzi prowadzona jest w gabinetach zabiegowych

zlokalizowanych w oddziałach, w sztywnych plastikowych pojemnikach, zaopatrzonych w sitko oraz pokrywę, opatrzonych etykietą z nazwą oraz stężeniem preparatu stosowanego do dezynfekcji, datą przygotowania roztworu, a także danymi identyfikującymi osobę sporządzającą roztwór.

Do dezynfekcji narzędzi endoskopowych używany jest: Termosept ED, Termosept ER, 2 % Gigaset granulat Plus, 1% Gigazyme.

W procesach mycia i dezynfekcji maszynowej narzędzi i sprzętu medycznego w Centralnej Sterylizatorni stosowane są: Neodisher Prestop, Neodisher Mutizym, Neodisher Msepto Preclean, Neodisher Mediclean Forte, Neodisher Septo DN, Neodisher Medclar, Neodisher Dekonta Med, Neodisher TN, Neodisher IP Spray.

Roztwory robocze środków dezynfekcyjnych przygotowywane są przez personel medyczny/pielęgniarki w gabinetach zabiegowych, a także przez personel firmy sprzątającej w brudownikach i pomieszczeniach firmy sprzątającej. Mycie i dezynfekcja łóżek szpitalnych oraz szafek chorych odbywa się w salach chorych, czynności wykonywane są przez pracowników firmy sprzątającej. Brak jest stacji przygotowywania łóżek.

Dodatkowo dezynfekcja pomieszczeń przeprowadzana jest poprzez zamglawianie przy użyciu preparatów:

- Nycolise Neutral i 12% roztwór nadtlenu wodoru plus kationy srebra stosowane w aparacie Nocospray.
- GLOSAIR 400 CRDRIDGE roztwór nadtlenu wodoru przeznaczony do automatycznego systemu dekontaminacji pomieszczeń aparatem Glosair.

Stanowisko do mycia rąk.

Do dezynfekcji rąk stosowane są preparaty: AHD 1000, Desderman oraz Kodan Wipes (jednorazowe chusteczki) używane na Oddziale Psychiatrii. Wszystkie stanowiska do mycia i dezynfekcji rąk personelu wyposażone są w umywalki z ciepłą i zimną wodą, dozowniki ściennie z mydłem w płynie, i dozowniki ściennie (łokciowe) z preparatem antyseptycznym do rąk, zasobniki z ręcznikami jednorazowego użytku, pojemnik na zużyte ręczniki. Sale chorych na Oddziałach z wyjątkiem oddziału Psychiatrycznego wyposażone są w dozowniki ściennie z preparatem antyseptycznym do rąk.

W Szpitalu Uzdrowskim do dezynfekcji powierzchni stosowane są preparaty wykazujące szerokie spektrum działania B, F, V (HBV, HCV, Polio, Adeno), Tbc oraz w ilościach zaspakajających zapotrzebowanie.

W Szpitalu Uzdrowskim Willa Fortuna dezynfekcja powierzchni prowadzona jest przy użyciu preparatów o szerokim spektrum działania.

W Szpitalu Uzdrowskim w Kołobrzegu narzędzia wielorazowego użytku używane są wyłącznie podczas zabiegów inhalacji. Do dezynfekcji narzędzi stosowany jest 4% roztwór Viruton Forte. Dezynfekcja narzędzi prowadzona jest w całkowitym zanurzeniu w gabinetach inhalacji zlokalizowanych na terenie bazy zabiegowej, w sztywnych plastikowych pojemnikach, zaopatrzonych w sitko oraz pokrywę, opatrzonych etykietą z nazwą oraz stężeniem preparatu stosowanego do dezynfekcji, datą przygotowania roztworu, a także danymi identyfikującymi osobę sporządzającą roztwór.

1.5. Sterylizacja.

Na terenie Regionalnego Szpitala w Kołobrzegu znajduje się Centralna Sterylizatornia, która zlokalizowana jest w pomieszczeniach na poziomie (-1) budynku. W Centralnej Sterylizatorni wydzielono strefę brudną, czystą i sterylną. Organizacja pomieszczeń w Centralnej Sterylizatorni zapewnia ruch postępowy obrabianych materiałów od strefy brudnej do sterylnej. Transport materiałów do i po sterylizacji odbywa się ściśle zamykanymi wózkami (Gart), które myte i dezynfekowane są w myjniach przelotowych. Na wyposażeniu Centralnej Sterylizatorni znajdują się 2 przelotowe sterylizatory parowe oraz 1 sterylizator plazmowy, 2 autoklawy gazowe, 3 myjki automatyczne przelotowe, myjka ultradźwiękowa na drobny sprzęt. Nadzór techniczny nad urządzeniami sprawują specjalistyczne firmy: Getinge Polska Sp. z o.o. Żwirki i Wigury 18 02-092 Warszawa; ELEKTRA Service Bananowa 28 62-070 Dąbrowa; ARMAR Nehringa 1 71-668 Szczecin; Ultra Serwis ul. Kiepur 11/144 20-838 Lublin; Dr Weigert Polska Sp. z o.o., Wybrzeże Gdańskie 6d 01-531 Warszawa. Na bieżąco prowadzona jest kontrola skuteczności procesów sterylizacji testami biologicznymi 3M. Kontrola przebiegu procesu sterylizacji w autoklawie plazmowym prowadzona jest przy użyciu testu Helix z częstotliwością 1 raz dziennie. W Regionalnym Szpitalu w ramach kontroli wewnętrznej, prowadzona jest kontrola skuteczności procesów sterylizacji metodą biologiczną przy użyciu bioindykatorów 3M Attest. W 2025 r. wykonano 1843 kontrole skuteczności procesów sterylizacji metodą biologiczną autoklawów parowych, 340 kontrole skuteczności procesów sterylizacji w sterylizatorach gazowych oraz 315 kontrole skuteczności procesów sterylizacji w sterylizatorze plazmowym. Prowadzona jest dokumentacja procesów sterylizacji w formie elektronicznego wydruku z autoklawów w Centralnej Sterylizatorni oraz w formie zapisu ręcznego w Laboratorium Mikrobiologicznym i Oddziale Okulistycznym.

W 2025 r. nie odnotowano awarii urządzeń, które mogłyby zaburzyć pracę Centralnej Sterylizatorni, a także oddziałów szpitala

Na terenie Centralnej Sterylizatorni zlokalizowana jest Stacja Uzdatniania Wody rok produkcji 2010, zabezpieczająca potrzeby sterylizatorni, zaopatrująca w wodę myjki i sterylizatory. Stacja działa na zasadzie filtrów uzdatniających oraz systemu odwróconej osmozy, zgodnie ze wskazaniem firmy instalującej poddawana jest przeglądowi serwisowemu z częstotliwością 1x w roku (ostatni przegląd przeprowadzono w dniu 31.07.2025 r.). Ponadto kontrola pracy stacji uzdatniania wody przeprowadzana jest na bieżąco każdego dnia rano przez pracowników Centralnej Sterylizatorni. Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kołobrzegu w ramach prowadzonego nadzoru obejmują kontrolą sanitarną również stację uzdatniania wody, ostatnią kontrolę przeprowadzono w maju 2025 r. – nieprawidłowości nie stwierdzono.

Woda ze stacji uzdatniania wykorzystywana jest wyłącznie do urządzeń zainstalowanych w Centralnej Sterylizatorni. Wytwornice pary są integralnymi częściami sterylizatorów parowych:

- GETINGE GSS 67 (rok produkcji 2020) – ostatni okresowy przegląd techniczny przeprowadzono w 30.10.2025 r., data następnego przeglądu wyznaczona jest na kwiecień 2026 r.
- GETINGE HS 66 (rok produkcji 2010) – ostatni okresowy przegląd techniczny przeprowadzono 28.05.2025 r., data następnego przeglądu wyznaczona jest na maj 2026 r.

** Przygotowanie sprzętu do sterylizacji:*

W Centralnej Sterylizatorni prowadzone jest:

- maszynowe mycie z dezynfekcją narzędzi medycznych w myjkach dezynfektorach Getinge 46-Series,
- maszynowe mycie z dezynfekcją kontenerów, pojemników i wózków transportowych, w myjni Getinge 1920 E,
- sterylizacja plazmowa (H_2O_2), w sterylizatorze Getinge Stericcol A110DF.

Ponadto wstępna dezynfekcja narzędzi wielorazowego użytku prowadzona jest na oddziałach szpitalnych w gabinetach zabiegowych. Blok operacyjny i sale zabiegowe w Oddziale Okulistycznym i Otolaryngologicznym posiadają wydzielone zmywalnie.

- Transport narzędzi po dezynfekcji z oddziałów szpitalnych do Centralnej Sterylizatorni odbywa się w szczelnie zamykanych, prawidłowo opisanych wózkach.
- Pakietowanie sprzętu do sterylizacji odbywa się w Centralnej Sterylizatorni.
- Transport narzędzi po sterylizacji na oddziały szpitalne prowadzony jest w specjalnie do tego przeznaczonych szczelnie zamykanych (hermetycznych) wózkach.
- Wydzielony jest personel (po odpowiednim przeszkoleniu), do prowadzenia procesów sterylizacji.

** Stosowane metody sterylizacji – sterylizacja parowa, tlenkiem etylenu.*

✓ sterylizacja:

Urządzenia sterylizacyjne (rodzaj, stan techniczny):

- autoklawy przelotowe: Getinge HS 66/10 – rok. prod. 2010 oraz Getinge GSS67 H13 rok produkcji 2020 - stan techniczny autoklawów – dobry.
- 1 autoklaw plazmowy (Getinge Stericcol A110DF(H_2O_2)) – rok produkcji 2020 – stan techniczny autoklawów – dobry.
- sterylizatory gazowe – (STERI VAC 4XL – rok prod. 1995 r., STERI VAC 5XL – rok produkcji 1996 r.) - stan techniczny – dobry.

Ponadto na Oddziale Okulistycznym znajduje się autoklaw Statim 5000 - rok produkcji 2003.

✓ kontrola procesów sterylizacji:

- sterylizacja parowa:

- wskaźnikiem biologicznym („3M Attest” Rapid Readout – 1x dziennie), wskaźniki umieszczone są na półce górnej i dolnej;
- wskaźnikiem chemicznym: (IV klasa – „3MTM-1250”), częstotliwość – każdy pakiet, miejsce umieszczenia wskaźnika – wewnątrz pakietu;
- przy użyciu testu Helix - 1 raz dziennie sterylizacji w autoklawie plazmowym.

- sterylizacja tlenkiem etylenu:

- wskaźnikiem biologicznym – każdy proces sterylizacji,
- wskaźnikiem chemicznym – każdy pakiet,

✓ Monitoring procesów sterylizacji: w ramach kontroli wewnętrznej, skuteczność procesów sterylizacji wskaźnikiem biologicznym przeprowadzono w:

* w Centralnej Sterylizatorni

- sterylizacja parowa:

- wskaźnikiem biologicznym w 2025 r. wykonano – 1694 kontrole skuteczności procesów sterylizacji,

- wskaźnikiem chemicznym – każdy pakiet.

- sterylizator plazmowy:

- przy użyciu testu Helix – 315 kontroli skuteczności procesów sterylizacji.

- sterylizacja tlenkiem etylenu:

- wskaźnikiem biologicznym w 2025 r. wykonano 340 kontroli skuteczności procesów sterylizacji,
- wskaźnikiem chemicznym – każdy pakiet.

*** w Oddziale Okulistycznym**

- sterylizacja parowa:

- wskaźnikiem biologicznym „3M Attest” – 1x w tygodniu autoklaw STATIM 500, w 2025 r. wykonano - 52 kontrole skuteczności procesów sterylizacji,
- wskaźnikiem chemicznym – każdy pakiet.

Laboratorium Mikrobiologicznym

sterylizacja parowa: w 2025 r. wykonano – łącznie 97 kontroli skuteczności procesów sterylizacji wskaźnikiem biologicznym „3M Attest” – 1x w tygodniu autoklaw parowy: 80MSL rok produkcji 2021 r. oraz Nr 2118 rok produkcji 1996. W Laboratorium Mikrobiologicznym autoklaw parowy używany jest wyłącznie do sterylizacji podłoż mikrobiologicznych.

W ocenianym okresie w Regionalnym Szpitalu w Kołobrzegu nie odnotowano awarii sterylizatorów.

Tabela Ilość i awaryjność sterylizatorów Centralnej Sterylizatorni.

Steryliizator	Nazwa komórki/oddziału	Liczba sterylizator	Ilość awarii
Autoklaw parowy	Centralna Sterylizatornia	2	0
	Oddział Okulistyczny	1	0
	Laboratorium	2	0
Steryliizator plazmowy	Centralna Sterylizatornia	1	0
Steryliizator gazowy	Centralna Sterylizatornia	2	0

Szpital Uzdrowiskowy na terenie powiatu kołobrzskiego nie prowadzi sterylizacji we własnym zakresie.

1.6. Utrzymywanie bieżącej czystości i porządku

Utrzymaniem bieżącej czystości i porządku w Szpitalu zajmuje się profesjonalna firma Fudeko S.A, z siedzibą w Gdyni ul. Spokojna 4 81-549 Gdynia. Plan higieny zaakceptowany przez Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych jest integralną częścią umowy na świadczenie usług sprzątania. Wykaz sprzętu stosowanego do sprzątania oraz plan higieny - do wglądu w gabinecie Specjalisty ds. Epidemiologii. Do sprzątania stosowany jest wydzielony sprzęt dla poszczególnych stref czystości, wózki POLAR w systemie kuwetowym z zastosowaniem zasad jednego dotyku mopa. Wydzielone są wózki do sprzątania bloków operacyjnych i bloku porodowego, które przechowywane są w oddziałach.

Dezynfekcja pomieszczeń przeprowadzana jest przy użyciu urządzeń do zamgławiania firmy:

- OXYFARM,
- NOCOSPRAJ stosowanego do dezynfekcji pomieszczeń drogą powietrzną (środkami dezynfekcyjnymi Nocolyse - automatyczny system dezynfekcji oparty na biodegradowalnym nadtlenku wodoru),
- GLOSAIR – zaawansowana technologia dezynfekcji wykorzystująca nadtlenek wodoru do dezynfekcji metodą zamgławiania pomieszczeń o kubaturze do 2000 m³.

Pozostałe zestawy do sprzątania, środki dezynfekcyjne przechowywane są w pomieszczeniach firmy sprzątającej. Mycie i dezynfekcja sprzętu stosowanego do utrzymania czystości przeprowadzana jest przez pracowników firmy sprzątającej Fudeko, w specjalnie przystosowanym do tego celu miejscu/kabinie znajdującym się w pomieszczeniach dzierżawionych przez firmę od szpitala (hala główna). Firma sprzątająca pracuje w systemie sprzątania całodobowym, sprzątanie w gabinetach zabiegowych odbywa się dwa razy dziennie oraz w razie potrzeby, pozostałe pomieszczenia sprzątane są raz dziennie, sprzątanie ręczne, mechaniczne. Ponadto oddziały wyposażone są w naczynia jednorazowe z pulpy celulozowej, które utylizowane są w maceratorach przy zachowaniu najwyższego bezpieczeństwa epidemicznego, automatyczna dezynfekcja/deodoryzacja komory.

Dezynsekcja i deratyzacja.

W 2025 r. w dniach od 18 grudnia 2025 r. do 07 stycznia 2026 r. w budynku i na terenie zielonym Regionalnego Szpitala w Kołobrzegu przeprowadzano kompleksowy zabieg deratyzacji przy użyciu kostek i pasty preparatu DERAT. Zabiegi przeprowadzili pracownicy Zakładu Deratyzacji, Dezynsekcji I Dezynfekcji RATTUS z siedzibą w Kołobrzegu przy ul. Portowej 10B/7.

1.7. Postępowanie z bielizną szpitalną

Pranie bielizny szpitalnej na podstawie umowy nr 11/UO/2022 z dnia 01 czerwca 2022 roku wykonywane jest przez HTS STARGARD Sp. z o.o. z siedzibą w Stargardzie (73-102) przy ulicy Lotników 51 - spółka wchodzi w skład grupy kapitałowej HOLLYWOOD 09-200 Sierpc, ulica Bojanowska 2a. W szpitalu wydzielono magazyn bielizny brudnej, czystej oraz pomieszczenie naprawy bielizny. Transport bielizny brudnej z oddziałów szpitalnych do magazynu bielizny brudnej odbywa się wyznaczonymi wózkami transportowymi. Bielizna czysta przechowywana jest na regałach w magazynie bielizny czystej skąd transportowana jest na oddziały wydzielonym wózkiem do transportu bielizny czystej. Wózki służące do transportu bielizny poddawane są procesom dezynfekcji. Szpitalne materace powleczone są w pokrowce, które poddawane są procesom ręcznego mycia i dezynfekcji w oddziałach.

1.8 Prosektoria i postępowanie ze zwłokami

Pomieszczenia chłodni do przechowywania zwłok zorganizowane są w przebudowanych pomieszczeniach szpitala - dawnego pogotowia ratunkowego. Pomieszczenia dzierżawione są przez PUH AVA Arkadiusz Ambroziak ul. Handlowa 12. 78-122 Rościęcino.

Na oddziałach brak jest pomieszczeń do przechowywania zwłok. Zwłoki osób zmarłych przetrzymywane są w oddziale w odizolowanych miejscach. Do chłodni odbierane przez personel ww. firmy, przewożone wydzielonym wózkiem zapewniającym szczelne zamknięcie przestrzeni ładunkowej.

2. Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria

Na dzień 31.12.2025 r. w rejestrach Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kołobrzegu figuruje 224 podmioty świadczące usługi medyczne w tym:

- 1 - szpital, udzielający stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne;
- 1 - szpital uzdrowiskowy;
- 93 podmioty lecznicze wykonujące ambulatoryjne świadczenia zdrowotne, w tym:
 - 42 w kategorii przychodnie, ośrodki, poradnie i ambulatoria,
 - 1 w kategorii zakłady badań diagnostycznych i medyczne laboratoria diagnostyczne,
 - 50 - w kategorii inne podmioty medyczne; w tym 28 podmiotów udzielających świadczeń w zakresie medycyny szkolnej.
- 129 podmiotów działalności leczniczej wykonywanej w ramach praktyki zawodowej, w tym:
 - 39 - Indywidualnych praktyk lekarzy dentystów;
 - 73 Indywidualnych specjalistycznych praktyk lekarskich, w tym 6 - indywidualnych specjalistycznych praktyk lekarzy dentystów,
 - 2 grupowe praktyki lekarskie, w tym 1 grupowa praktyka lekarzy dentystów,
 - 16 indywidualnych praktyk pielęgniarских.

W okresie poddanym ocenie przeprowadzono łącznie 210 kontroli, skontrolowano 148 podmiotów prowadzących działalność leczniczą.

☐ *Podmioty działalności medycznej udzielające ambulatoryjne świadczenia zdrowotne.*

Na terenie powiatu kołobrzeskiego zarejestrowanych jest 93 podmioty działalności medycznej udzielające ambulatoryjne świadczenia zdrowotne, w tym 28 podmiotów udzielających świadczeń w zakresie medycyny szkolnej, w 2025 r. skontrolowano 67 podmiotów.

W placówkach, w których świadczone są usługi medyczne prowadzono nadzór w zakresie przeprowadzania: procesów dekontaminacji sprzętu medycznego, w tym postępowania z końcówkami stomatologicznymi oraz dezynfekcji pomieszczeń, sprzątania pomieszczeń, a także stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń, postępowania z odpadami w miejscu ich wytwarzania oraz sposobu gromadzenia i usuwania odpadów medycznych powstających podczas świadczenia usług medycznych, posiadania podpisanej umowy na odbiór odpadów, wdrożenie procedur epidemiologicznych, przeprowadzania kontroli wewnętrznej potwierdzonej sporządzonym protokołem, przestrzegania zakazu palenia papierosów

i wyrobów tytoniowych oraz papierosów elektronicznych. W zdecydowanej większości skontrolowanych podmiotów były opracowane i wdrożone procedury w zakresie zapobiegania zakażeniom i chorobom zakaźnym związanym z udzielaniem świadczeń zdrowotnych, w tym dekontaminacji wyrobów medycznych, wyposażenia oraz powierzchni pomieszczeń i urządzeń, we wszystkich podmiotach przestrzegane są zapisy ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. W widocznych miejscach umieszczone są informacje graficzne oraz słowne o zakazie palenia tytoniu i papierosów elektronicznych. Stan higieniczno-sanitarny i techniczny w większości skontrolowanych obiektach jest zadowalający, funkcjonalność w placówkach jest zachowana. W 2025 r. przeprowadzone kontrole wykazały

nieprawidłowości – w 6 podmiotach. W stosunku do 2 podmiotów wszczęto postępowanie administracyjne, wydano decyzje nakazujące – wszystkie nieprawidłowości zostały usunięte. Stwierdzone nieprawidłowości w większości dotyczyły:

- nieprawidłowości sanitarno-higienicznych, tj.: w gabinecie nie zapewniono stanowiska mycia i dezynfekcji rąk – brak bieżącej wody ciepłej i zimnej, brak umywalki z baterią, a także brak dozowników na środek do dezynfekcji rąk oraz mydło oraz podajniki na ręczniki jednorazowego użycia;
- gospodarki odpadami medycznymi – nieprawidłowości stwierdzono w 3 podmiotach. Najczęściej podczas kontroli stwierdzano - nieprawidłowo opisane zamknięte pojemniki/worki z odpadami medycznymi przygotowane do przekazania firmie odbierającej odpady, odpady medyczne magazynowane w niewłaściwych warunkach sanitarno technicznych oraz w workach w kolorze zarezerwowanym dla innego kodu odpadów. W przenośnym urządzeniu chłodniczym służącym do wstępnego magazynowania odpadów medycznych brak termometru służącego do pomiaru temp. wewnątrz urządzenia.
- procedur epidemiologicznych w zakresie zapobiegania zakażeniom i chorobom zakaźnym związanym z udzielaniem świadczeń zdrowotnych w tym dekontaminacji wyrobów medycznych wyposażenia oraz powierzchni pomieszczeń i urządzeń – nieprawidłowości stwierdzono w 2 podmiotach. Najczęściej procedury nie były na bieżąco aktualizowane oraz stwierdzano brak dokumentu potwierdzającego zapoznanie się pracowników z procedurami, a także niezgodności z umieszczonymi w treści procedur zapisami, a stanem faktycznym.
- przeprowadzania przez świadczeniodawców w ramach prowadzonej działalności „Kontroli Wewnętrznej” – nieprawidłowości stwierdzono w 3 podmiotach.

W okresie objętym oceną w stosunku do 2 podmiotów działalności medycznej udzielających ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych wydano decyzje nakazujące, wszystkie orzeczone w decyzjach nakazy zostały wykonane.

Nieprawidłowości sanitarne stwierdzone w 2025 r. podczas kontroli w podmiotach udzielających ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych, tj.:

- * Zakład Opieki Zdrowotnej Medycyny Szkolnej w Kołobrzegu - w gabinecie pielęgniarki medycyny szkolnej brak wydzielonego stanowiska mycia i dezynfekcji rąk tj. brak umywalki z dostępem do bieżącej wody dozowników na środek do dezynfekcji rąk oraz podajnika na ręcznik jednorazowego użycia. W stosunku do podmiotu wszczęto postępowanie administracyjne, wydano decyzje nakazującą – wszystkie stwierdzone nieprawidłowości zostały usunięte.
- * Przychodnia w Kołobrzegu świadcząca doraźne usługi (1-2 razy w miesiącu) - kontrola wykazała używanie do dezynfekcji rąk środków po upływie terminu ważności do użycia. Ponadto stwierdzono nieprawidłowości w procedurach epidemiologicznych w zakresie zapobiegania zakażeniom i chorobom zakaźnym związanym z udzielaniem świadczeń zdrowotnych w tym dekontaminacji wyrobów medycznych wyposażenia oraz powierzchni pomieszczeń i urządzeń, tj.: procedury nie były na bieżąco aktualizowane, brak procedury w zakresie postępowania w przypadku skażenia powierzchni materiałem biologicznym. brak dołączonych do procedur informacji o stosowanych w gabinecie preparatach do mycia i dezynfekcji, o której jest mowa w treści procedur, a także brak dokumentacji potwierdzającej zapoznanie się pracowników placówki z procedurami. Ponadto stwierdzono nieprawidłowości w protokole kontroli wewnętrznej potwierdzającej przeprowadzenie przez świadczeniodawcę w ramach prowadzonej działalności „Kontroli Wewnętrznej” tj.: W treści „Protokołu Kontroli Wewnętrznej” brak opisu stanu

faktycznego w zakresie stosowanych preparatów do dezynfekcji powierzchni oraz do dezynfekcji rąk – protokół nie zawierał wszystkich nazw preparatów stosowanych w gabinecie. – nieprawidłowości zostały usunięte przed wszczęciem postępowania administracyjnego.

- * Nowo otwarta przychodnia w Kołobrzegu stwierdzono uchybienia –higieniczno-sanitarne:
 - w placówce nie wydzielono pomieszczenia gospodarczego,
 - w przenośnym urządzeniu chłodniczym służącym do wstępnego magazynowania odpadów medycznych brak termometru służącego do pomiaru temp. wewnątrz urządzenia,
 - pomieszczenie, w którym znajduje się przenośne urządzenie chłodnicze służące do wstępnego magazynowania odpadów brak możliwości umycia i dezynfekcji rąk, brak pojemnika z czystymi rękawiczkami jednorazowymi oraz pojemnika na zużyte rękawiczki.
 - w pomieszczeniu, w którym znajduje się przenośne urządzenie chłodnicze służące do wstępnego magazynowania odpadów, ściany i podłogi wykonane w sposób i z materiałów nie przystosowanych do mycia i dezynfekcji,
 - w procedurach brak oświadczenia pracowników o zapoznaniu się z procedurami,
 - procedury nie są na bieżąco aktualizowane. W „Zestawie procedur postępowania w placówce medycznej” przytoczone są nieaktualne publikatory ustaw/rozporządzeń,
 - w procedurze postępowania z odpadami medycznymi nie umieszczono informacji dotyczących umieszczania na etykietach identyfikujących odpad nr REGON wytwórcy odpadów medycznych, nr księgi rejestrowej, daty i godz. otwarcia (rozpoczęcia użytkowania), daty i godz. zamknięcia,
 - brak opracowanej procedury dotyczącej kontroli wewnętrznej,
 - stwierdzono niezgodność z umieszczonymi w treści procedur zapisami tj.: brak dołączonych do procedur informacji o stosowanych w praktyce preparatach do mycia i dezynfekcji, o której jest mowa w treści procedur.

W stosunku do podmiotu wszczęto postępowanie administracyjne, wydano decyzje nakazującą – wszystkie stwierdzone nieprawidłowości zostały usunięte.

- * Punkt Pobran materiału biologicznego do badań diagnostycznych w Kołobrzegu - stwierdzono nieprawidłowości sanitarno-higieniczne w przedmiocie przeprowadzania przez świadczeniodawcę w ramach prowadzonej działalności kontroli wewnętrznej w zakresie podejmowanych działań - nie zachowano częstotliwości przeprowadzania Kontroli Wewnętrznej. Nieprawidłowości zostały usunięte przed wszczęciem postępowania administracyjnego.
- * Podmiot świadczący usługi w zakresie transportu medycznego w Kołobrzegu - stwierdzono nieprawidłowości sanitarno-higieniczne w zakresie gospodarki odpadami medycznymi tj.: odpady medyczne o kodzie 180104 zbierane były do worków o niewłaściwych kolorach (czerwonego) - nieprawidłowości zostały usunięte przed wszczęciem postępowania administracyjnego.
- * Nowo otwarta placówka udzielająca świadczenia medyczne w zakresie rehabilitacji i odnowy biologicznej - w wyniku kontroli stwierdzono: ściany w gabinecie lekarskim wykonane są z materiałów nieprzystosowanych do mycia i dezynfekcji, stanowisko sterylizacji zlokalizowane w korytarzu, nie zapewniono prawidłowego ruchu materiałów przed i po sterylizacji (krzyżowanie dróg), w przenośnym urządzeniu chłodniczym służącym do wstępnego magazynowania odpadów medycznych brak termometru służącego do pomiaru temp. wewnątrz urządzenia. Ponadto kontrola wykazała,

że procedury nie są na bieżąco aktualizowane, a także brak opracowanej procedury dotyczącej postępowania w przypadku skażenia materiałem biologicznym. Nieprawidłowości zostały usunięte przed wszczęciem postępowania administracyjnego.

W podmiotach udzielających ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych stosowany jest głównie sprzęt jednorazowego użytku. Podmioty, w których używany jest sprzęt wielorazowego użytku prowadzą dezynfekcję i sterylizację sprzętu we własnym zakresie, wyposażone są w sterylizatory (autoklawy parowe), przeprowadzają kontrolę skuteczności procesów sterylizacji testami biologicznymi oraz fizyko-chemicznymi. Na terenie powiatu kołobrzeskiego w 11 placówkach udzielających ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych sterylizacja narzędzi wielorazowego użytku prowadzona jest we własnym zakresie, tj.: autoklawy parowe znajdują się w 9 gabinetach stomatologicznych (13 autoklawów), w poradni chirurgicznej LANCET (1 autoklaw) oraz w poradni COSMEDICAL (1 autoklaw). Opakowanie sterylizacyjne – stosowane są rękawy papierowo - foliowe. Gabinety nie posiadające na swoim stanie sterylizatorów stosują wyłącznie sprzęt jednorazowego użytku lub mają podpisane umowy na usługi sterylizacji z Centralną Sterylizatornią Regionalnego Szpitala w Kołobrzegu mieszczącą się przy ul. Łopuskiego 31. Odpowiedzialnym za transport narzędzi do i po sterylizacji jest świadczeniodawca.

Kontrole skuteczności procesów sterylizacji prowadzone są testami chemicznymi (do każdego wsadu) i testami biologicznymi – w 2025 r. testem biologicznym (Sporal A) skontrolowano - 15 autoklawów, przeprowadzono 77 badań kontroli skuteczności procesów sterylizacji – wyników badań nie kwestionowano Dokumentacja procesów sterylizacji czynnikami fizyko-chemicznymi nie budziła zastrzeżeń, prowadzona jest w formie rejestru.

Tabela 2. Ilość i awaryjność sterylizatorów w podmiotach ambulatoryjnych 2025 r.

Steryliizator	Liczba sterylizatorów	Ilość urządzeń sterylizacyjnych w których zakwestionowano wyniki badań skuteczności sterylizacji
Autoklaw parowy	15	0

Przyjęcia ambulatoryjne dzieci prowadzone są przez lekarzy rodzinnych, nie ma wydzielonych poradni dziecięcych, izolatek. Na terenie powiatu kołobrzeskiego znajduje się 26 punktów szczepień, w tym 3 punkty szczepień znajdują się w Regionalnym Szpitalu w Kołobrzegu, 8 placówek posiada wyodrębnione punkty szczepień (Al-Med, Grupa Zdrowie przy ul. Unii Lubelskiej oraz przy ul. Wschodniej, Inter Medical i Wojskowa Specjalistyczna Przychodnia Lekarska oraz poradnie w Drzonowie, Dygowie i Wrzosowie), w pozostałych placówkach szczepienia wykonywane są w gabinetach zabiegowych zintegrowanych z punktem szczepień, w godzinach przeznaczonych dla przyjmowania dzieci zdrowych. Szczepienia realizowane są na zadowalającym poziomie, niemniej jednak w dalszym ciągu rejestruje się przypadki niewyrażenia zgody przez rodziców na wykonanie u ich dzieci szczepień gwarantowanych w ramach Programu Szczepień Ochronnych.

3. Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową

W 2025 r. PSSE w Kołobrzegu nadzorowała 129 podmiotów leczniczych działających w formie: przedsiębiorstw udzielających świadczeń leczniczych jako Indywidualne/

Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie oraz Indywidualne praktyki pielęgnarskie. W analizowanym okresie przeprowadzono 108 kontroli, skontrolowano 81 placówek, zakres kontroli obejmował: przeprowadzanie procesów dekontaminacji sprzętu medycznego, w tym postępowania z końcówkami stomatologicznymi oraz dezynfekcji pomieszczeń, sprzątanie pomieszczeń, a także kontrolę stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń. Duży nacisk nałożono na postępowania z odpadami medycznymi w miejscu ich wytwarzania oraz sposobie gromadzenia i usuwania odpadów medycznych powstających podczas świadczenia usług medycznych, posiadania podpisanej umowy na odbiór odpadów. Kontrole wykazały, iż w placówkach opracowane są i wdrożone procedury epidemiologiczne w zakresie zapobiegania zakażeniom i chorobom zakaźnym związanym z udzielaniem świadczeń zdrowotnych w tym dekontaminacji wyrobów medycznych, wyposażenia oraz powierzchni pomieszczeń i urządzeń. Przeprowadzana jest przez świadczeniodawców kontrola wewnętrzna, która jest potwierdzana protokołem kontroli wewnętrznej. Podczas prowadzenia kontroli oceniano przestrzeganie zapisów ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych w zakresie przestrzegania zakazu palenia tytoniu, wyrobów tytoniowych oraz papierosów elektronicznych. W skontrolowanych podmiotach realizowane są zapisy ww. ustawy, w widocznych miejscach umieszczone są informacje graficzne oraz słowne o zakazie palenia tytoniu oraz papierosów elektronicznych.

W większości skontrolowanych podmiotach działalności leczniczej wykonywanych przez praktykę zawodową stan sanitarny nie budził zastrzeżeń. W oparciu o wyniki kontroli sanitarnych przeprowadzonych w 2025 r. ww. podmiotach, należy stwierdzić, iż stan higieniczno-sanitarny skontrolowanych praktyk utrzymuje się na porównywalnym poziomie do 2024 r. W ocenianym okresie nieprawidłowości higieniczno-sanitarne stwierdzono w 9 praktykach zawodowych, dla porównania w 2024 r. nieprawidłowości stwierdzono w 12 praktykach zawodowych. Wszystkie stwierdzone nieprawidłowości zostały usunięte.

Stwierdzone nieprawidłowości najczęściej dotyczyły:

- ❖ Braku dostosowania do wymagań określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 marca 2019 r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą, uchybienia stwierdzono łącznie w 3 placówkach, a dotyczyły:
 - braku dozowników na środek do dezynfekcji rąk oraz mydło, a także zasobników na jednorazowe ręczniki,
 - meble stanowiące wyposażenie placówki tapicerowane tkaniną obiciową nie przystosowaną do mycia i dezynfekcji.
- ❖ Procedur epidemiologicznych w zakresie zapobiegania zakażeniom i chorobom zakaźnym związanym z udzielaniem świadczeń zdrowotnych, w tym dekontaminacji wyrobów medycznych wyposażenia oraz powierzchni pomieszczeń i urządzeń – nieprawidłowości stwierdzono łącznie w 8 praktykach zawodowych. Najczęściej nieprawidłowości dotyczyły niestosowania w pracy bieżącej wdrożonej procedury dotyczącej postępowania z końcówkami stomatologicznymi, a także sposobu przechowywania wiertel stomatologicznych. Ponadto kontrole wykazały niezgodności z umieszczonymi w treści procedur zapisami, a stanem faktycznym.
- ❖ Przeprowadzania przez świadczeniodawców w ramach prowadzonej działalności „Kontroli Wewnętrznej” – nieprawidłowości stwierdzono w 3 praktykach zawodowych.

W stosunku do 1 podmiotu wszczęto postępowanie administracyjne, wydano decyzje nakazujące – wszystkie nieprawidłowości zostały usunięte.

Nieprawidłowości sanitarne w 2025 r. stwierdzono w 9 placówkach działalności leczniczej wykonywanych przez praktykę zawodową tj.:

- ❖ Gabinet stomatologiczny w Kołobrzegu - kontrola wykazała, że w praktyce nieprawidłowo przechowywane są wiertła stomatologiczne, co powoduje, że nie do każdego pacjenta używane są sterylne wiertła stomatologiczne. Nieprawidłowości zostały niezwłocznie usunięte przed wszczęciem postępowania administracyjnego.
- ❖ Praktyka Stomatologiczna w Kołobrzegu – w wyniku kontroli stwierdzono, że świadczeniodawca nie stosuje wdrożonej procedury dotyczącej końcówek stomatologicznych. Nieprawidłowości zostały bez zbędnej zwłoki usunięte nie wszczynano postępowania administracyjnego.
- ❖ Praktyka zawodowa świadcząca usługi stomatologiczne w Kołobrzegu - kontrola wykazała nieprawidłowości sanitarne - higieniczne, tj.: niezgodna z zapisami w procedurze częstotliwość przeprowadzania kontroli skuteczności procesów sterylizacji testem biologicznym (spora A), a także częstotliwość przeprowadzania kontroli wewnętrznej niezgodna z obowiązującym rozporządzeniem. Wszczęto postępowanie administracyjne, wydano decyzję nakazującą –nieprawidłowości zostały usunięte.
- ❖ ISPL w Kołobrzegu stwierdzono niezgodność z umieszczonymi w treści procedur zapisami tj.: brak dołączonych do procedur informacji o stosowanych w praktyce preparatach do mycia, pielęgnacji rąk, dezynfekcji pomieszczeń, o których jest mowa w treści procedur. Nieprawidłowości zostały usunięte przed wszczęciem postępowania administracyjnego.
- ❖ Gabinet stomatologiczny w Kołobrzegu - kontrola wykazała, że w praktyce nieprawidłowo przechowywane są wiertła stomatologiczne, co może skutkować tym, że nie do każdego pacjenta używane są sterylne wiertła stomatologiczne. Nieprawidłowości zostały niezwłocznie usunięte przed wszczęciem postępowania administracyjnego.
- ❖ IPL w Kołobrzegu stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły: braku dozowników na środek do dezynfekcji rąk i mydło oraz podajników na jednorazowe ręczniki, ponadto w praktyce nie opracowano procedur medycznych w zakresie zapobiegania zakażeniom i chorobom zakaźnym związanym z udzielaniem świadczeń zdrowotnych w tym dekontaminacji wyrobów medycznych, wyposażenia oraz powierzchni pomieszczeń i urządzeń, a także procedury dotyczącej kontroli wewnętrznej. Nieprawidłowości zostały usunięte przed wszczęciem postępowania administracyjnego.
- ❖ Gabinet stomatologiczny w Kołobrzegu, kontrola wykazała, że w praktyce nieprawidłowo (w opakowaniu zbiorczym w płytkach petriego) przechowywane są wiertła stomatologiczne, co może przyczynić się do tego, że nie do każdego pacjenta używane są sterylne wiertła stomatologiczne. Ponadto w wyniku kontroli stwierdzono uszkodzony skaj tapicerski z widocznymi ubytkami na leżance znajdującej się w gabinecie stomatologicznym.
- ❖ Gabinet stomatologiczny w Kołobrzegu kontrola wykazała, że w praktyce nieprawidłowo (szalki petriego) przechowywane są wiertła stomatologiczne, co powoduje, że nie do każdego pacjenta używane są sterylne wiertła stomatologiczne. Nieprawidłowości zostały niezwłocznie usunięte, nie wszczynano postępowania administracyjnego.
- ❖ ISPL w Kołobrzegu stwierdzono nieprawidłowości w przedmiocie przeprowadzania przez świadczeniodawcę w ramach prowadzonej działalności, kontroli wewnętrznej w zakresie podejmowanych działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych. Nieprawidłowości zostały usunięte przed wszczęciem postępowania administracyjnego.

W ocenianym okresie w stosunku do jednego przedsiębiorcy prowadzącego Indywidualną Specjalistyczną Praktykę Lekarską w Kołobrzegu, wszczęto postępowanie administracyjne, wydano decyzję - nakazującą stosować się do zapisów opracowanej i wdrożonej przez świadczeniodawcę procedury, a więc przeprowadzać kontrolę skuteczności procesów sterylizacji testem biologicznym (sporal A) nie rzadziej niż co 6 miesięcy. Nakaz orzeczony w decyzji został wykonany.

W przypadku pozostałych podmiotów leczniczych nieprawidłowości nie stwierdzono, stan higieniczno-sanitarny i techniczny skontrolowanych praktyk można określić jako zadowalający (nie uległ pogorszeniu w stosunku do 2024 r.). Pomimo ujawnionych w wyniku kontroli nieprawidłowości należy stwierdzić, że w znacznej większości działalności leczniczej wykonywanej przez praktykę zawodową na terenie powiatu kołobrzesckiego świadczenia zdrowotne udzielane były z zachowaniem wysokiego poziomu higieniczno-sanitarnego. Zakłady lecznicze wyposażone są w nowoczesny sprzęt, aparaturę, preparaty dezynfekcyjne o szerokim spektrum działania oraz środki ochrony osobistej dla personelu medycznego. Obiekty prowadzące działalność leczniczą, z wyjątkiem gabinetów stomatologicznych i laryngologicznych używają narzędzi, sprzętu oraz materiałów medycznych jednorazowego użytku, co przyczynia się do zwiększenia bezpieczeństwa epidemiologicznego. Do każdego pacjenta w gabinetach stomatologicznych używane są sterylne końcówki stomatologiczne (turbiny, kątnicy, prostnicy), kontrole potwierdziły, że na wyposażeniu gabinetów stomatologicznych znajduje się wystarczająca ilość zestawów końcówek stomatologicznych w stosunku do liczby przyjmowanych pacjentów. Sprzęt medyczny stosowany w podmiotach leczniczych posiada aktualne terminy ważności do użytku, przechowywany jest prawidłowo (szafki lekarskie zamykane, szafki stojące z szufladami lub szafki wiszące). Zużyty sprzęt jednorazowego użytku gromadzony jest w pojemnikach lub workach i oddawany do utylizacji. Stanowiska do mycia i dezynfekcji rąk wyposażone w dozowniki ściennie na mydło w płynie i środek dezynfekcyjny, zasobniki na ręczniki jednorazowe. Pranie odzieży ochronnej w większości podmiotów we własnym zakresie (w pralkach domowych), część gabinetów w pralniach ogólnodostępnych.

✓ ***Sterylizacja***

W działalności leczniczej wykonywanej jako praktyka zawodowa znajduje się 49 sterylizatorów (45 w gabinetach stomatologicznych, 1 w gabinecie laryngologicznym, 2 w Centrum Chirurgii Plastycznej, 1 w gabinecie okulistycznym). Praktyki zawodowe nie posiadające na swoim stanie sterylizatorów, stosują wyłącznie sprzętu jednorazowego użytku, pojedyncze praktyki mają podpisane umowy na usługi sterylizacji z Centralną Sterylizatornią Regionalnego Szpitala w Kołobrzegu mieszczącą się przy ul. Łopuskiego 31. Odpowiedzialnym za transport narzędzi do i po sterylizacji jest świadczeniodawca. Opakowanie sterylizacyjne – stosowane są rękawy papierowo - foliowe.

Kontrole skuteczności procesów sterylizacji prowadzone są testami chemicznymi (do każdego wsadu) i testami biologicznymi – w 2025 r. testem biologicznym (Sporal A) skontrolowano - 48 autoklawów, przeprowadzono 100 oznaczeń biologicznej kontroli skuteczności procesów sterylizacji – wyników kontroli skuteczności procesów sterylizacji testem biologicznym (Sporal A) nie kwestionowano. Dokumentacja procesów sterylizacji czynnikami fizyko-chemicznymi nie budziła zastrzeżeń, prowadzona jest w formie rejestru.

Tabela Ilość i awaryjność sterylizatorów w podmiotach ambulatoryjnych 2025 r

Sterylizator	Liczba sterylizatorów	Ilość urządzeń sterylizacyjnych w których zakwestionowano wyniki badań skuteczności sterylizacji
Autoklaw parowy	49	0

✓ **Dezynfekcja.**

Wszystkie placówki prowadzące działalność leczniczą posiadały odpowiednie zaopatrzenie w środki do mycia i dezynfekcji narzędzi, sprzętu medycznego, powierzchni oraz dostęp do indywidualnych środków ochrony osobistej (rękawiczki jednorazowego użytku, fartuchy, maseczki). Do dezynfekcji powierzchni stosowane są preparaty wykazujące szerokie spektrum działania B, F, V (HBV, HCV, Polio, Adeno), Tbc oraz w ilościach zaspakajających zapotrzebowanie. Przygotowywanie roztworów roboczych odbywa się w gabinetach w wydzielonych pomieszczeniach. W większości gabinetów lekarskich stosowany jest sprzęt jednorazowego użytku. Sprzęt wielorazowego użytku stosowany głównie w gabinetach stomatologicznych (narzędzia stomatologiczne), poddawany jest dezynfekcji i sterylizacji. Mycie i dezynfekcja narzędzi i sprzętu odbywała się w większości podmiotów w sposób manualny. Dezynfekcja sprzętu wielokrotnego użycia prowadzona była zazwyczaj w pomieszczeniu udzielania świadczenia w specjalnie do tego celu wydzielonych i opisanych sztywnych plastikowych pojemnikach z pokrywą i sitem, pojemnością dostosowanych do ilości dezynfekowanego sprzętu (wsadu). Oznakowanie pojemników, w których prowadzony jest proces dezynfekcji zawiera nazwę roztworu, jego stężenie, datę i godzinę przygotowania, inicjały osoby sporządzającej roztwór.

4. Postępowanie z odpadami medycznymi

Podczas prowadzonych kontroli w zakresie gospodarki odpadami medycznymi sprawdzano warunki przechowywania, częstotliwość odbioru, oznakowanie worków i pojemników z odpadami medycznymi. Kontrole wykazały, że gospodarka odpadami medycznymi odbywa się zgodnie z obowiązującym rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 5 października 2017 r. w sprawie szczegółowego sposobu postępowania z odpadami medycznymi. Odpady medyczne zakaźne z wyjątkiem odpadów medycznych o ostrych końcach i krawędziach, zbierane są w miejscu ich powstawania do pojemników lub worków jednorazowego użycia z folii polietylenowej, odpornych na działanie wilgoci i środków chemicznych z możliwością jednokrotnego zamknięcia koloru czerwonego. Odpady medyczne zakaźne o ostrych końcach i krawędziach zbierane się w pojemnikach jednorazowego użycia koloru czerwonego, sztywnych, odpornych na działanie wilgoci, mechanicznie odpornych na przekłucie bądź przecięcie. Każdy worek i każdy pojemnik z odpadami medycznymi posiada wymagane oznaczenie identyfikujące odpad.

Podmioty lecznicze wytwarzające odpady medyczne mają zawarte umowy na odbiór i utylizację odpadów ze specjalistycznymi firmami zewnętrznymi. Dokumentacja dotycząca gospodarki odpadami w tym dokumenty potwierdzające przekazanie i utylizację niebezpiecznych odpadów medycznych prowadzona jest przez świadczeniodawców w formie elektronicznej „BDO”.

W 2025 r. w ramach nadzoru bieżącego w zakresie postępowania z odpadami medycznymi skontrolowano 67 podmiotów leczniczych udzielających ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych, w tym w 3 podmiotach stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami medycznymi. W zakresie postępowania z odpadami medycznymi skontrolowano 81 praktyk zawodowych, nie stwierdzono nieprawidłowości ww. zakresie.

Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły:

- braku termometru służącego do pomiaru temp. wewnątrz urządzenia,
- niekompletnego oznakowania pojemników/worków na odpady medyczne identyfikujące odpad w miejscu ich wytwarzania, w tym w większości przypadków na etykietach identyfikujących odpad medyczny nie wpisywano daty i godz. otwarcia oraz zamknięcia worka/pojemnika,
- braku możliwości umycia i dezynfekcji rąk, brak pojemnika z czystymi rękawiczkami jednorazowymi oraz pojemnika na zużyte rękawiczki,
- złego stanu sanitarno-technicznego ścian i podłogi w pomieszczeniu, w którym znajduje się przenośne urządzenie chłodnicze służące do wstępnego magazynowania odpadów,
- odpady o kodzie 180104 zbierane są do pojemników o niewłaściwych kolorach,
- niezaktualizowanych procedur postępowania z odpadami medycznymi - brak informacji o umieszczaniu na etykietach opisujących odpad daty i godziny otwarcia i zamknięcia opakowania.

Odpady medyczne niebezpieczne, inne niż zakaźne, zbierane są w miejscu ich powstawania do pojemników lub worków jednorazowego użycia z folii polietylenowej, wytrzymałych, odpornych na działanie wilgoci i środków chemicznych z możliwością jednokrotnego zamknięcia w kolorze innym niż czerwony albo żółty.

Personel oddziałów szpitalnych i komórek medycznych przygotowuje odpady medyczne, a następnie przekazuje pracownikowi firmy sprzątającej zajmującemu się transportem wewnętrznym odpadów medycznych. Transport odpadów medycznych z miejsca ich powstawania do miejsca ich wstępnego magazynowania, odbywa się przeznaczonym do tego celu wózkiem transportowym, a następnie odpady odbierane są przez firmę zewnętrzną do unieszkodliwienia.

Podsumowanie i wnioski.

1. Stan sanitarno-techniczny Regionalnego Szpitala w Kołobrzegu ulega systematycznej poprawie, w kolejnych pomieszczeniach przeprowadzono prace remontowe oraz modernizację/zakup sprzętu.
2. Personel szpitala podnosi swoje kwalifikacje poprzez udział w szkoleniach zewnętrznych oraz w wersji on-line.
3. Stan sanitarno-techniczny Przychodni, Poradni jest zadowalający, w 2025 r. w porównaniu do roku ubiegłego zaobserwowano spadek liczby podmiotów udzielających ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych, w których kontrole wykazały nieprawidłowości. Nieprawidłowości stwierdzono w 6 placówkach - w stosunku do 2 podmiotów wydano decyzje administracyjne. Wszystkie stwierdzone nieprawidłowości zostały usunięte.
4. Stan sanitarno-techniczny podmiotów leczniczych działających w formie: przedsiębiorstw udzielających świadczeń leczniczych jako Indywidualne/Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie oraz Indywidualne praktyki pielęgniarskie uległ poprawie w stosunku do 2024 r. Nieprawidłowości higieniczno-sanitarne stwierdzono w 9 praktykach

zawodowych. - w stosunku do 1 podmiotu wydano decyzję administracyjną, Wszystkie stwierdzone nieprawidłowości zostały usunięte.

5. Stwierdzone nieprawidłowości w większości dotyczyły:

- Gospodarki odpadami medycznymi. Najczęściej podczas kontroli stwierdzano nieprawidłowo opisane zamknięte pojemniki/worki z odpadami medycznymi, a także brak termometru do pomiaru temperatur wewnątrz urządzenia chłodniczego służącego do wstępnego magazynowania odpadów medycznych.
- Procedur epidemiologicznych w zakresie zapobiegania zakażeniom i chorobom zakaźnym związanym z udzielaniem świadczeń zdrowotnych w tym dekontaminacji wyrobów medycznych wyposażenia oraz powierzchni pomieszczeń i urządzeń. Najczęściej w wyniku kontroli stwierdzano, że procedury nie były na bieżąco aktualizowane oraz brak dokumentu potwierdzającego zapoznanie się pracowników z procedurami.
- Przeprowadzania przez świadczeniodawców w ramach prowadzonej działalności „Kontroli Wewnętrznej”.
- Braku dostosowania do wymagań określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 marca 2019 r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą - brak dozowników ze środkiem do dezynfekcji rąk, meble stanowiące wyposażenie placówki tapicerowane tkaniną obiciową nie przystosowaną do mycia i dezynfekcji.

6. Podmioty lecznicze wytwarzające niebezpieczne odpady medyczne mają podpisane umowy prawne w zakresie postępowania z odpadami medycznymi. Dokumentacja dotycząca gospodarki odpadami prowadzona jest elektronicznie w systemie BDO.

7. We wszystkich placówkach leczniczych prowadzona jest dekontaminacja powierzchni i sprzętu medycznego, poprzez stosowanie środki dezynfekcyjnych o szerokim spektrum działania B, F, V (HBV, HCV, Polio, Adeno), Tbc i w ilościach zaspakajających zapotrzebowanie.

III. Higiena żywności, żywienia i przedmiotów użytku

1. Stan sanitarny nadzorowanych obiektów

1.1. Zakłady produkcji żywności

Na terenie powiatu kołobrzeskiego znajdują się zakłady produkcji żywności, które są małymi zakładami, swoje wyroby wprowadzają na rynek lokalny, głównie na terenie powiatu kołobrzeskiego i w niewielkim stopniu powiatów ościennych, z wyjątkiem zakładu produkcji wody źródlanej, którą można zakupić na terenie całego kraju.

W roku sprawozdawczym pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kołobrzegu znajdowało się 130 zakładów produkcji żywności, do których zakwalifikowano:

- wytwórnie lodów- 19,
- automaty do lodów- 87,

- piekarnie- 11,
- cukiernie- 5,
- przetwórnice owocowo warzywne- 1,
- wytwórnice napojów alkoholowych- 2,
- zakład produkcji wody źródlanej,
- zakład produkcji suplementów diety,
- zakład konfekcjonowania tartego sera żółtego,
- zakład produkcji cukierków- krówek,
- zakład obróbki ziemniaków.

W ramach prowadzonego nadzoru sanitarnego w 2025 r.:

- a) zatwierdzono 9 obiektów, rozszerzono zakres prowadzonych działalności w 15 obiektach;
- b) przeprowadzono 118 kontroli i rekontroli, w tym 4 kontrole interwencyjne, skontrolowano 71 obiektów (64 zgodnie z „Arkuszem oceny zakładu”);
- c) wydano 20 decyzji administracyjnych, w tym:
 - 9 na poprawę warunków techniczno- sanitarnych w obiektach,
 - 8 z rygorem natychmiastowej wykonalności,
 - 2 umarzające wszczęte postępowanie,
 - 1 warunkowego zatwierdzenia,
- d) w wyniku stwierdzonych zaniedbań higienicznych i zdrowotnych wynikających z naruszenia przepisów prawa żywnościowego nałożono 12 mandatów karnych na łączną kwotę 4.200 zł.

Uchybienia kwalifikujące się do nałożenia mandatów karnych to m.in.:

- przy umywalkach do mycia rąk brak środka do higienicznego mycia i suszenia rąk;
 - brak przechowania etykiet umożliwiających identyfikację produktów spożywczych przekładanych do opakowań zastępczych;
 - niewłaściwy stan higieniczno - sanitarny urządzeń i wyposażenia m.in.: brudne urządzenia chłodnicze, urządzenia produkcyjne, regały/półki/szafki do przechowywania żywności, pojemniki zastępcze do przechowywania żywności, szafka chłodnicza z zastoinami wody; zawilgocone fugi między płytkami glazury ściennej; brudne i z zaciekami szklanki, talerzyki oraz filiżanki; brudne i otłuszczone wózki piekarnicze, część foremek do chleba brudne powierzchnie ścian i podłóg, zakurzony z pajęczynami i padłymi owadami parapet okienny, brudne kratki wentylacyjne; w pomieszczeniach produkcyjnych przetrzymywano brudny nieużywany sprzęt;
 - brak zachowanej segregacji w chłodni, tj.: wspólnie przetrzymywano surowce, półprodukty i gotowe wyroby;
 - brak prowadzonych zapisów z kontroli wewnętrznej z wyznaczonych CCP bądź prowadzone niesystematycznie,
 - środki spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia i/lub dacie minimalnej trwałości,
 - przetrzymywane zbędne przedmioty niezwiązane z prowadzoną działalnością,
 - produkty spożywcze nietrwałe mikrobiologicznie przechowywane niezgodnie ze wskazaniami producenta umieszczonymi na etykietach, tj.: poza urządzeniem chłodniczym,
 - nieaktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno - epidemiologicznych personelu;
- e) wystosowano 2 wnioski o wymierzenie kary pieniężnej do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie w związku

- z naruszeniem przez przedsiębiorcę art. 103 ust. 1 pkt 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia;
- f) wniosków do Sądu nie wystosowano;
- g) do badań laboratoryjnych pobrano 108 próbek, w tym:
- 4 próbki suplementów diety, tj.: witamina A 25000 IU 180 tabletek, witamina A 10000 IU 180 tabletek, witamina D3 35000 IU 180 kapsułek, D3 20000 IU 180 kapsułek, zakwestionowano witaminę A 25000 IU 180 tabletek, witaminę D3 35000 IU 180 kapsułek oraz D3 20000 IU 180 kapsułek z uwagi na wysoką zawartość witamin,
 - 5 próbek wody źródlanej niegazowanej w kierunku czystości mikrobiologicznej (oznaczanie ilościowe *Escherichia coli* i bakterii z grupy *coli*, wykrywanie i oznaczanie ilościowe enterokoków kałowych, wykrywanie i oznaczanie ilościowe przetrwalników beztlenowców redukujących siarczynę (*clostridia*), wykrywanie i oznaczanie ilościowe *Pseudomonas aeruginosa*), oceny organoleptycznej i oceny znakowania,
 - 6 próbek zmiotek mącznych, zakres badań obecność szkodników i innych oraz ich pozostałości – zakwestionowano 2 próbki z uwagi na obecność żywych i martwych larw oraz żywego szkodnika - gryzek,
 - 1 próbkę otrębów pszennych wykorzystywanych w produkcji wyrobów piekarskich,
 - w kierunku zawartości mikotoksyny (ochratoksyna A, deoksyniwalenol, zearelon, toksyna T-2, toksyna HT-2, suma toksyn T-2 i HT-2, alkaloidy sporyszu),
 - 5 próbek masy jajowej wykorzystywanej w produkcji wyrobów ciastkarskich, w kierunku obecności *Salmonella* w 25 g,
 - 10 próbek lodów na bazie mleka w kierunku oznaczenia obecności *Salmonella* w 25g, liczba *Listeria monocytogenes* w 1 g,
 - 70 próbek lodów z automatów, zakres badań: obecność *Salmonella* w 25g, liczba *Listeria monocytogenes* w 1 g, liczba *Enterobacteriaceae* w 1g - zakwestionowano 35 próbek z uwagi na przekroczenie dopuszczalnego poziomu liczby bakterii *Enterobacteriaceae*,
 - 5 próbek suplementu diety pn. Pure Collagen Types 1 and 3 Powder w zakresie zanieczyszczeń mikrobiologicznych (oznaczanie liczby *Listeria monocytogenes* w 1g, wykrywanie obecności *Salmonella spp.* w 25g, oznaczanie liczby przypuszczalnych *Bacillus cereus* w 1g), ocena znakowania – wystosowano pismo dotyczące uwag do znakowania do PPIS w Poznaniu ze względu na siedzibę dystrybutora – nie kwestionowano,
 - 1 próbkę suplementu diety pn. Smart protein peanut butter cup, w zakresie zawartości białka i oceny znakowania – wystosowano pismo dotyczące uwag do znakowania do PPIS w Poznaniu ze względu na siedzibę dystrybutora – nie kwestionowano
 - 1 próbkę składnika do produkcji suplementów diety pn. Witamina C kwas L-askorbinowy w zakresie kryteriów czystości;
- h) w okresie sprawozdawczym w tej grupie obiektów przeprowadzono 4 kontrole sanitarne (interwencyjne) w tym 3 związane ze sprawdzeniem produktów w ramach systemu RASFF oraz jedną związaną ze zgłoszeniem interwencyjnym konsumenta w ciastkarni, które dotyczyło prowadzenia działalności produkcyjnej bez uzyskania decyzji zatwierdzającej Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kołobrzegu oraz brak zachowanej czystości w zakładzie i jego otoczeniu. Przeprowadzone czynności kontrolne potwierdziły zasadność wnoszonych zarzutów. Stwierdzono szereg niezgodności w zakresie przestrzegania przepisów prawa żywnościowego. W związku

z naruszeniem art. 103 ust. 1 pkt 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, tj.: rozpoczęcie działalności w zakresie produkcji wyrobów ciastkarskich i lodów mrożonych oraz transportu wyprodukowanych środków spożywczych bez złożenia wniosku o zatwierdzenie i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, wystąpiono do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie z wnioskiem o wymierzenie kary pieniężnej.

1.2. Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, rolniczy handel detaliczny

W roku sprawozdawczym pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kołobrzegu znajdowało się 109 gospodarstw. W ramach prowadzonego nadzoru sanitarnego w 2025 r.:

- a) wpisano 24 gospodarstwa rolne,
- b) przeprowadzono 10 kontroli, w tym 8 sanitarnych na podstawie „Arkusza oceny zakładu”,
- c) decyzji administracyjnych nie wydawano,
- d) mandatów karnych nie nakładano,
- e) interwencji nie odnotowano,
- f) wniosków do Sądu nie wystosowano,
- g) do badań laboratoryjnych próbek nie pobierano.

Producenci pierwotni

Pod nadzorem tutejszej Inspekcji znajduje się 37 gospodarstw rolnych zajmujących się produkcją pierwotną produktów pochodzenia roślinnego. W gospodarstwach uprawiane są głównie zboża, rzepak i ziemniaki. Uprawy zbywane są bezpośrednio po zbiorze. Skontrolowano 2 gospodarstwa, w tym jedno wspólnie z przedstawicielem Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa. Czynności kontrolne nie wykazały nieprawidłowości.

Producenci pierwotni i rolniczy handel detaliczny

Do rejestru zakładów prowadzonego przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kołobrzegu, w zakresie produkcji pierwotnej produktów pochodzenia roślinnego oraz produkcji i zbywania żywności wytworzonej w ramach rolniczego handlu detalicznego, wpisane są cztery gospodarstwa rolne. W zakresie działalności prowadzonej w ww. gospodarstwach ujęte jest wytwarzanie m.in.: oleju wytłaczanego na zimno z ziarna słonecznika, czarnuszki, rzepaku, lnu, ostropestu, dżemów, kiszonek, soków. W 2025 r. przeprowadzono trzy kontrole sanitarne, które nie wykazały nieprawidłowości.

Producenci pierwotni i dostawcy bezpośredni

Na terenie powiatu kołobrzeskiego znajdują się 62 gospodarstwa rolne, w których uprawiane są rośliny w celu pozyskania produktów pierwotnych pochodzenia roślinnego oraz ich sprzedaż konsumentowi końcowemu lub do lokalnych zakładów handlowych lub gastronomicznych w ramach dostaw bezpośrednich. W gospodarstwach uprawiane są głównie zboża (pszenica, żyto, owies, pszenżyto, jęczmień), ziemniaki, rośliny strączkowe. W celu sprawdzenia przestrzegania przepisów prawnych w zakresie produkcji pierwotnej oraz sprzedaży bezpośredniej w 2025 r. przeprowadzono 3 kontrole kompleksowe. Ustalenia kontrolne nie wykazały nieprawidłowości.

Producenci pierwotni, rolniczy handel detaliczny i dostawcy bezpośredni

W rejestrze zakładów prowadzonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kołobrzegu znajduje się sześć gospodarstw rolnych zajmujące się produkcją pierwotną produktów pochodzenia roślinnego i dostawą bezpośrednią oraz produkcją żywności i zbywaniem jej w ramach rolniczego handlu detalicznego. W powyższych gospodarstwach uprawiane są i sprzedawane w ramach sprzedaży bezpośredniej warzywa m.in.: marchew, kapusta, ogórki, buraki ćwikłowe, zboża i owoce m.in.: jabłka, śliwki, aronia, porzeczki, maliny, borówki. W ramach RHD wytwarzane są przetwory owocowe i warzywne, m.in.: kiszone ogórki, dżemy, soki, syropy, sosy warzywne.

W 2025 r. skontrolowano dwa gospodarstwa, w tym jedno wspólnie z przedstawicielem Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa. Czynności kontrolne nie wykazały nieprawidłowości.

1.3. Produkcja żywności w warunkach domowych

W rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej prowadzonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kołobrzegu znajduje się 19 producentów żywności prowadzących działalność w prywatnych domach mieszkalnych w zakresie produkcji wyrobów ciastkarskich, chleba, pierogów, naleśników, kielbasy, przekąsek.

W ramach prowadzonego nadzoru sanitarnego w 2025 r.:

- a) wpisano 3 obiektów,
- b) skontrolowano 7 kuchni domowych przeprowadzając 9 kontroli w tym 2 sanitarne (interwencyjne) w związku ze sprawdzeniem produktów w ramach systemu RASFF,
- c) decyzji administracyjnych nie wydawano,
- d) mandatów karnych nie nakładano,
- e) wniosków do Sądu nie wystosowano,
- i) w okresie sprawozdawczym interwencji nie odnotowano,
- j) wystosowano 1 wniosek o wymierzenie kar pieniężnych do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie związku z naruszeniem art. 103 ust. 1 pkt 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia,

1.4. Zakłady obrotu żywnością

W roku sprawozdawczym pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kołobrzegu znajdowało się 506 obiektów obrotu żywnością.

W ramach prowadzonego nadzoru sanitarnego w 2025 r.:

- a) zatwierdzono 28 obiektów oraz rozszerzono zakres prowadzonych działalności w 11 obiektach;
- b) przeprowadzono 345 kontroli i rekontroli, w tym 19 interwencyjnych – związanych ze zgłoszeniami konsumentów, a 53 związane z powiadomieniami w ramach systemu RASFF;
- c) skontrolowano 182 obiekty (127 zgodnie z „Arkuszem oceny zakładu”);
- d) wydano 27 decyzji administracyjnych, w tym:
 - 19 na poprawę warunków techniczno- sanitarnych w obiektach,

- 6 umarzających prowadzone postępowanie,
- 1 z rygiorem natychmiastowej wykonalności ze względu na obecność szkodników,
- 1 prolongujących terminy wykonania obowiązków decyzji;
- e) w wyniku stwierdzonych zaniedbań higienicznych i zdrowotnych wynikających z naruszenia przepisów prawa żywnościowego nałożono 33 mandaty karne na łączną kwotę 9.800 zł.

Stwierdzone uchybienia higieniczno – sanitarne to m. in.:

- oferowanie w obrocie handlowym artykułów spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia / daty minimalnej trwałości,
 - przechowywanie artykułów spożywczych wycofanych z obrotu razem z towarem pełnowartościowym,
 - przechowywanie żywności niezgodnie z deklaracją producentów,
 - brak zachowanej czystości bieżącej pomieszczeń i ich wyposażenia m.in. brudne urządzenia chłodnicze i zamrażalnicze, półki/regaly sklepowe, podłogi, umywalki do mycia rąk, automat do kawy,
 - nieporządek w miejscu przeznaczonym do składowania odpadów komunalnych,
 - brudne i zakurzone środki spożywcze w oryginalnych opakowaniach producenta,
 - brak prowadzonych bieżących zapisów z monitoringu punktów krytycznych określonych w procedurach kontroli wewnętrznej opartych na zasadach HACCP.
- f) wniosków o ukaranie do Sądu nie wystosowywano,
- k) wystosowano 2 wnioski o wymierzenie kar pieniężnych do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie w związku z naruszeniem art. 103 ust. 1 pkt 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia,
- g) do badań laboratoryjnych pobrano łącznie 160 próbek.

Sklepy spożywcze

W ramach urzędowej kontroli i monitoringu pobrano 28 próbek żywności do badań laboratoryjnych w kierunku:

- mikrobiologicznym w zakresie: oznaczania ilościowego *Escherichia coli* i bakterii z grupy coli, wykrywania i oznaczania ilościowego enterokoków kałowych, wykrywania i oznaczania ilościowego przetrwalników beztlenowców redukujących siarczyny (clostridia), wykrywania i oznaczania ilościowego *Pseudomonas aeruginosa*,
- fizyko- chemicznym w zakresie zawartości: witaminy C, substancji słodzącej - acesulfam K, metali szkodliwych dla zdrowia (ołów, kadm, rtęć, arsen, miedź, nikiel), histaminy oraz mikotoksyn.

Przeprowadzone badania fizyko-chemiczne i mikrobiologiczne nie budziły zastrzeżeń.

Supermarkety

W ramach urzędowej kontroli i monitoringu żywności pobrano do badań laboratoryjnych 99 próbek środków spożywczych w kierunku:

- mikrobiologicznym (77 próbek) w zakresie: wykrywania obecności *Salmonella spp.* w 25 g, oznaczenia liczby *Listera monocytogenes* w 1g, wykrywania obecności *Salmonella Enteritidis* oraz *Salmonella Typhimurium*, oznaczenia liczby przypuszczalnej *Bacillus cereus* w 1 g, oznaczenia liczby *Enterobacteriaceae* w 1g oraz oporności na środki przeciwdrobnoustrojowe bakterii zoonotycznych i komensalnych,

- fizyko-chemicznym (21 próbek) w zakresie zawartości: metali szkodliwych dla zdrowia (ołów, kadm, rtęć, arsen całkowity /nieorganiczny/, nikiel), azotanów, alkaloidów: pirolizydynowych, opium i sporyszu, substancji dodatkowej słodzącej - acesulfam K, glutenu, substancji konserwujących (sorbinian potasu i benzoesan sodu), izomerów trans, mikotoksyn, alfatoksyn, barwników z grupy Sudan, obecność białka soi oraz skażenia promieniotwórczego – zawartość izotopu cezu 137,
- oceny znakowania 1 próbka.
 Ponadto pobrano 1 próbkę kosmetyku do badań laboratoryjnych w zakresie obecności *Pseudomonas aeruginosa* w 1g, obecności *Staphylococcus aureus* w 1g, obecności *Candida albicans* w 1g, obecności *Escherichia coli* w 1g, liczby pleśni i drożdży w 1g, liczby mezofilnych bakterii tlenowych w 1g.
 Próbek nie kwestionowano, natomiast w próbce pn. „Roślinny gyros na bazie białka grochu a’la kurczak Happy Vege bez dodatku substancji konserwujących bez soi”, pobranej do badań laboratoryjnych w kierunku obecności białka soi stwierdzono zawartość soi na poziomie $7,22 \pm 1,41$ mg/kg. W związku z powyższym przekazano informacje o wyniku dystrybutorowi, na zlecenie którego wyprodukowano gyrosa.

Apteki

Do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli żywności pobrano 8 próbek:

- próbki żywności specjalnego przeznaczenia medycznego w zakresie oceny znakowania oraz zawartości metali szkodliwych (ołów, kadm, arsen całkowity, arsen nieorganiczny, nikiel),
- 6 suplementów diety w zakresie: zawartość koenzymu Q10, wykrywania obecności *Salmonella* w 25g, oznaczania liczby *Listeria monocytogenes* w 1g, oznaczania liczby przypuszczalnych *Bacillus cereus* w 1g i oceny znakowania.

Wyniki z przeprowadzonych badań nie budziły zastrzeżeń.

Magazyny hurtowe

Do badań pobrano do badań laboratoryjnych 18 próbek środków spożywczych. Przeprowadzono badania fizyko-chemiczne w zakresie: pozostałości pestycydów, zawartości mikotoksyn, skażenia promieniotwórczego – (zawartość izotopu cezu 137), zawartości metali szkodliwych dla zdrowia (kadm, nikiel, rtęć). Wyniki z przeprowadzonych badań nie budziły zastrzeżeń, próbek nie kwestionowano.

Inne obiekty obrotu żywnością

Do badań laboratoryjnych pobrano 5 próbek suplementu diety w zakresie *Salmonella spp.* - obecność w 25 g, *Listeria monocytogenes* - liczba w 1 g, przypuszczalne *Bacillus cereus* - liczba w 1 g. Wyniki z przeprowadzonych badań nie budziły zastrzeżeń. Próbek nie kwestionowano.

h) w okresie sprawozdawczym w tej grupie obiektów odnotowano 19 interwencji klientów z czego zasadność potwierdzono w 11 przypadkach zgłoszenia dotyczyły:

- ❖ 11 w sklepach spożywczych
 - rozmrażania i ponownego zamrażania lodów – zasadna,
 - brudno utrzymanego sklepu oraz sprzedaży produktów po upływie terminu przydatności do spożycia – zasadna,

- brudno utrzymanego sklepu, produkcji ciast sprzedawanych w sklepie oraz obecność kotów – niezasadna,
- oferowania do sprzedaży artykułów spożywczych przeterminowanych i papierosów na sztuki – częściowo zasadna w zakresie oferowania artykułów spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia,
- podrzucania odpadów przez pracowników – niezasadna,
- sprzedaży napojów po upływie daty minimalnej trwałości – zasadna,
- obecności pleśni na makreli i ogórkach małosolnych oraz brudu w obiekcie – niezasadna,
- niewłaściwej gospodarki odpadami – niezasadna,
- prowadzenia działalności handlowej mimo wypowiedzenia umowy najmu – niezasadna,
- braku zachowania czystości w sali sprzedaży sklepu, w tym automatu do kawy – zasadna,
- braku utrzymania higieny podczas prowadzonej działalności (pieczywo w workach przechowywane na posadzce w magazynie, brudna i ołuszczone podłoga w magazynie, nieporządek w toalecie dla personelu, brudne i ołuszczone miejsce do przygotowania dań na ciepło oraz urządzenie grzewcze, zakurzony ekspres do kawy) – niezasadna.

❖ 7 w marketach

- obecności szkodników oraz nadgryzionych opakowań chipsów – zasadna,
- oferowania w sprzedaży nabiału i mięsa oryginalnie pakowanego po terminie przydatności do spożycia oraz nieporządku w markecie – zasadna,
- nieprzyjemnego zapachu po rozlaniu substancji odstraszającej dziki – zasadna,
- zakupu nieświeżego mięsa (pierz z kurczaka z lady) - zasadna,
- ogólnego brudu i nieporządku, niewłaściwych temperatur w urządzeniach chłodniczych i zamrażalniczych, roztopionych lodów, wycieku wody spod urządzenia chłodniczego, niewłaściwej jakości owoców i warzyw - częściowo zasadna w zakresie niewłaściwych temperatur w urządzeniach zamrażalniczych, roztopionych lodów, brudu i ogólnego nieporządku,
- towaru nienadającego się do spożycia z uwagi na brak klimatyzacji, (rozpuszczone słodczyce) oraz nieprzyjemnego zapachu i panującej duchoty – niezasadna,
- przechowywania mięsa świeżego w urządzeniu chłodniczym, które mrozi mięso – niezasadna.

1 w kiosku spożywczym

- związana ze zgłoszeniem od klienta dotycząca prowadzenia działalności bez złożenia wniosku o zatwierdzenie i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej kiosku piekarniczego, bez dostępu do wody, mydła do mycia rąk i higieny osobistej sprzedawcy. Przeprowadzone czynności kontrolne potwierdziły zasadność wnoszonych zarzutów. W związku z powyższym, zgodnie z art. 103 ust. 1 pkt 4 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r., wystosowano do Zachodniopomorskiego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie wnioski o wymierzenie kary pieniężnej przedsiębiorcy.

1.5. Zakłady żywienia zbiorowego

W roku sprawozdawczym pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kołobrzegu znajdowało się 1012 obiektów żywienia zbiorowego.

W ramach prowadzonego nadzoru sanitarnego w 2025 r.:

- a) skontrolowano 406 obiektów, na podstawie „Arkusza oceny zakładu” oceniono 373 obiekty;
- b) zatwierdzono 79 obiektów oraz rozszerzono zakres prowadzonych działalności w 66 obiektach;
- c) przeprowadzono 637 kontroli i rekontrole, w tym 68 interwencyjnych, z czego 26 dotyczyło powiadomień w ramach systemu RASFF;
- d) wydano 72 decyzje administracyjne, w tym:
 - 39 na poprawę warunków techniczno- sanitarnych,
 - 26 umarzających prowadzone postępowanie,
 - 3 prolongujące termin wykonania obowiązków decyzji,
 - 1 z rygorem natychmiastowej wykonalności,
 - 1 odmawiającą zatwierdzenia obiektu;
- e) w wyniku stwierdzonych zaniedbań higienicznych i zdrowotnych wynikających z naruszenia przepisów prawa żywnościowego nałożono 99 mandatów karnych na łączną kwotę 32.700 zł.

Stwierdzone uchybienia najczęściej dotyczyły:

- braku etykiet umożliwiających identyfikację produktów spożywczych,
 - braku oznakowania gotowych potraw datą przygotowania,
 - braku oznakowania zamrożonych we własnym zakresie artykułów spożywczych,
 - braku prowadzenia zapisów z monitoringu krytycznych punktów kontroli wyznaczonych w procedurach kontroli wewnętrznej opartych na zasadach systemu HACCP,
 - wykorzystywanie w prowadzonej działalności środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia/ daty min. trwałości,
 - braku zachowania segregacji asortymentowej w urządzeniach chłodniczych i/lub zamrażalniczych,
 - braku zabezpieczenia żywności przed zanieczyszczeniem wewnętrznym urządzeń chłodniczych i/lub zamrażalniczych,
 - mrożenia we własnym zakresie surowców, produktów spożywczych i dań gotowych do spożycia,
 - magazynowania produktów spożywczych niezgodnie z deklaracją producenta,
 - przetrzymywania nieoczyszczonych warzyw i owoców w pomieszczeniach kuchni,
 - brudnego i nieoczyszczonego: drobnego sprzętu produkcyjnego (patelnie, miski, pojemniki), półek do przechowywania żywności, blatów roboczych, urządzeń chłodniczych, urządzeń zamrażalniczych, uszczelek w urządzeniach, kratki wentylacyjnych
 - brudnych powierzchni podłóg, ścian, parapetów,
 - oblodzonych wewnątrz urządzeń chłodniczych i/lub zamrażalniczych,
 - pajęczyn w narożach pomieszczeń produkcyjnych, socjalnych lub magazynowych,
 - otłuszczonych okapów wentylacyjnych nad stanowiskami grzewczymi,
 - braku środków do higienicznego mycia rąk w pomieszczeniach produkcyjnych, magazynowych i socjalnych;
 - nieaktualnych orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych.
- f) wystosowano 1 wniosek do Sądu Rejonowego w Kołobrzegu w związku z uniemożliwieniem przez pracownika, przeprowadzenia czynności kontrolnych w punkcie gastronomicznym;
 - g) wystosowano 4 wnioski o wymierzenie kar pieniężnych do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie;

- h) do badań laboratoryjnych pobrano 18 próbek których nie kwestionowano, w tym:
 - 5 próbek pn. Pierogi ruskie, w kierunku badań: obecność *Salmonella spp.* w 25 g, liczba *Listeria monocytogenes* w 1 g,
 - 1 próbkę ryby- dorsz bałtycki w kierunku skażenia promieniotwórczego CEZ 137;
 - próbki posiłków obiadowych w kierunku badań fizyko-chemicznych w celu sprawdzenia wartości odżywczej,
- i) 10 wymazów czystościowych z powierzchni (wymazy małe, wymazy duże) oraz z rąk pracownika przygotowującego posiłki;
- j) w okresie sprawozdawczym w tej grupie obiektów odnotowano 42 zgłoszenia konsumentów, takie jak:
 - ❖ Duża gastronomia
 - serwowanie niewłaściwej jakości potraw – zasadna,
 - wystąpienie dolegliwości ze strony układu pokarmowego po spożyciu potraw – 4 niezasadne i 1 zasadna,
 - zatrudnianie nowych pracowników bez aktualnych orzeczeń dla celów sanitarno-epidemiologicznych, przygotowywanie posiłków z kilkudniowym wyprzedzeniem i wychładzanie w pomieszczeniu obierania ziemniaków oraz serwowania nieświeżych surówek – niezasadna,
 - nieprawidłowe przechowywanie żywności, niedomyte i wyszczerbione naczynia i brak zachowania czystości w toaletach dla konsumentów – niezasadna,
 - niewłaściwe postępowanie z odpadami – niezasadna,
 - prowadzenie działalności przetwórczej i generowanie z tego powodu dużej ilości odpadów oraz przechowywanie produktów spożywczych w garażu – zasadna,
 - oferowanie do sprzedaży wyrobów z ryb morskich w opakowaniach jednostkowych bez oznakowania – 2 niezasadne.
 - ❖ Punkty małej gastronomii
 - nieprzestrzeganie wymagań higieniczno-zdrowotnych – częściowo zasadna w zakresie zamrażania żywności w budynku gospodarczym niedostosowanym do prowadzonej działalności, w którym zorganizowano magazyn na środki spożywcze,
 - wystąpienie dolegliwości ze strony układu pokarmowego po spożyciu potraw – 2 niezasadne,
 - serwowanie niewłaściwej jakości potraw – 1 niezasadna,
 - brak zachowanej higieny podczas prowadzonej działalności i brak orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych – 1 niezasadna,
 - prowadzenie działalności gastronomicznej bez uzyskania decyzji zatwierdzającej – 1 zasadna,
 - przechowywanie żywności i opakowań wykorzystywanych w punktach w budynku gospodarczym, brak wentylacji, dostarczanie do punktów wody pochodzącej ze studni – 1 zasadna i 1 niezasadna,
 - brak odzieży ochronnej pracownika i brak zachowania czystości w punkcie – 1 niezasadna,
 - zatrudniania personelu bez aktualnych orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych, bez szkoleń, niezachowania higieny osobistej przez personel, niewłaściwej jakości potrawy, braku zapisów wynikających z systemu kontroli wewnętrznej w obiekcie – częściowo zasadna w zakresie nieaktualnego orzeczenia lekarskiego pracownika, braku zapisów,
 - brak zapewnienia toalety dla klientów, brak koszy na odpady komunalne – 1 niezasadna,

- nieprzestrzeganie przepisów sanitarno-epidemiologicznych, braku rękawiczek, wody pobieranej za pomocą węża ogrodowego, przepełnionych pojemników na śmieci, problemów zdrowotnych po zakupie lodów – 2 częściowo zasadne w zakresie nieprzestrzegania zasad higieny.
- ❖ Ośrodki wczasowe
 - złego stanu sanitarnego toalet dla konsumentów, szklanek, kubków, braku sztućców do nakładania potraw, serwowania nieumytych owoców, odzysku jedzenia z dnia poprzedniego (niezasadna),
 - wystąpienia dolegliwości ze strony układu pokarmowego po spożyciu posiłków (niezasadna).
- ❖ Ośrodki sanatoryjno - wczasowe
 - wystąpienia objawów ze strony układu pokarmowego – 3 niezasadne,
 - zgniłych owoców oraz brudnych naczyń stołowych – niezasadna,
 - podawania produktów mlecznych i zawierających gluten u osób stosujących dietę bezmleczną i bezglutenową, serwowania starego i wyschniętego ryżu, czyszczenia stołów w czasie konsumpcji posiłków przez kuracjuszy – niezasadna,
 - serwowanie nieświeżego mięsa – niezasadna,
- ❖ Internat szkolny
 - wystąpienie dolegliwości ze strony układu pokarmowego po spożyciu posiłków przygotowanych w obiekcie oraz serwowania zimnych posiłków. Przeprowadzone czynności kontrolne nie potwierdziły zasadności wnoszonych zarzutów
- ❖ ośrodki wczasowo - kolonijne
 - przetwarzanie żywności ze zwrotów z jadalni, braku orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych, braku zabezpieczenia pomieszczeń pionu żywienia przed dostępem osób postronnych, przewożenia żywności w garnkach pod przykryciem z worków na śmieci – zasadna;
 - podawanie herbaty z posmakiem i zapachem ryb – niezasadna;
 - nieprawidłowe przechowywanie żywności w urządzeniach chłodniczych, nieświeżego pieczywa, niedomytych i wyszczerbionych naczyń na bufecie oraz braku zachowania czystości w toaletach dla konsumentów – niezasadna.
- ❖ Inne żywienia (DPS)
 - nieprawidłowości podczas transportu posiłków – niezasadna.

1.6. Środki transportu

W roku sprawozdawczym pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kołobrzegu znajdowały się 24 środki transportu.

W ramach prowadzonego nadzoru sanitarnego w 2025 r.:

- a) zatwierdzono 15 środków transportu,
- b) przeprowadzono 14 kontroli sanitarnych

Nieprawidłowości podczas czynności kontrolnych nie stwierdzono.

1.7. Zakłady produkcji i wprowadzania do obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

W ewidencji obiektów znajduje się 26 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością (5 hurtowni i 21 sklepów).

W ramach prowadzonego nadzoru sanitarnego w 2025 r.:

- a) przeprowadzono 13 kontroli, w tym 5 związanych z otrzymanymi powiadomieniami w ramach systemu RASFF;
- b) do badań laboratoryjnych pobrano 5 próbek, których nie kwestionowano:
 - Talerz duży z melaminy koloru błękitnego, w kierunku badań migracji formaldehydu do 3% kwasu octowego,
 - Ceramiczny kubek z dekokiem w postaci niebieskich kwiatków ze złotym uchwytem i złotymi kropkami, w kierunku badań migracji ołowiu i kadmu z wnętrza oraz obszaru obrzeża,
 - Kubek szklany 32 CL NEW MORNING BLISS, w kierunku badań migracji ołowiu i kadmu z obszaru obrzeża,
 - Szklanka do picia z obrzeżem koloru złotego, w kierunku badań migracji ołowiu i kadmu z obszaru obrzeża,
 - Salaterka do dipów z melaminy w kolorze białym, w kierunku badań migracji formaldehydu do 3% kwasu octowego.

2. Jakość zdrowotna środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

W 2025 roku do badań laboratoryjnych pobrano 290 próbek (w 2024 r. - 298), w tym:

- 269 próbek środków spożywczych,
- 6 próbek zmiotek mącznych,
- 10 próbek wymazów sanitarnych,
- 5 próbek wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Z pobranych 269 próbek środków spożywczych - 96, tj.: 36 % wyprodukowano w lokalnych zakładach produkcyjnych i gastronomicznych, tj.:

- 10 próbek lodów na bazie mleka, RTE w wytwórni lodów i piekarni w zakresie czystości mikrobiologicznej (wykrywanie obecności *Salmonella spp.* w 25 g, oznaczenie liczby *Listeria monocytogenes* w 1 g);
- 70 próbek lodów z automatu na bazie mleka, RTE w punktach z automatami do lodów w zakresie czystości mikrobiologicznej (wykrywanie obecności *Salmonella spp.* w 25 g, oznaczenie liczby *Listeria monocytogenes* w 1g, liczba *Enterobacteriaceae* w 1 g),
- 5 próbek wody źródlanej niegazowanej w wytwórni wody „Jantar” w kierunku oznaczania ilościowego *Escherichia coli* i bakterii z grupy *coli*, wykrywania i oznaczania ilościowego enterokoków kałowych, wykrywania i oznaczania ilościowego przetrwalników beztlenowców redukujących siarczyny (clostridia), wykrywania i oznaczania ilościowego *Pseudomonas aeruginosa*), oceny organoleptycznej i oceny znakowania;
- 5 próbek pierogów ruskich w kierunku: obecność *Salmonella spp.* w 25 g, liczba *Listeria monocytogenes* w 1 g
- 4 próbki suplementów diety wyprodukowanych na zlecenie firmy z Wielkiej Brytanii, tj.: 2 próbki witaminy D i 2 próbki witaminy A w kierunku zawartości witamin.

Ponadto pobrano 2 próbki posiłków obiadowych do badań fizyko- chemiczne w zakresie wartości odżywczej, w pionie żywienia w ośrodku sanatoryjnym oraz w pionie żywienia kuchni centralnej Szpitala Regionalnego w Kołobrzegu.

W wyniku przeprowadzonych badań zakwestionowano 38 próbek (14% pobranych próbek środków spożywczych), tj.:

- 35 próbek lodów z automatów, co stanowi 50 % pobranych próbek lodów z automatu. Próbkę zdyskwalifikowano z uwagi na niespełnienie wymagań higieny procesu, tj.: przekroczenie dopuszczalnego poziomu *Enterobacteriaceae* określonego w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- 3 próbki suplementów diety, tj.: witamina A 25000 IU 180 tabletek, witamina D3 35000 IU 180 kapsułek, D3 20000 IU 180 kapsułek, z uwagi na wysoką zawartość witamin.

Po uzyskaniu wyniku badań po przeprowadzeniu analizy podejmowano działania, tj.:

- do jednego przedsiębiorcy, który wyprodukował lody z automatu, w których wykryto ponadnormatywne zanieczyszczenie bakteriami *Enterobacteriaceae* wystosowano pismo zobowiązujące do podjęcia działań naprawczych, które przyczynią się do poprawy higieny procesu produkcji i obniżenia poziomu bakterii *Enterobacteriaceae*;
- wydano 6 decyzji, w których nakazano przeprowadzenie analizy przyczyny uzyskania wyników badania lodów niezgodnych w wymaganiach rozporządzenia Komisji (WE) Nr 2073/2005 w zakresie higieny procesu, tj.: przekroczenia dopuszczalnej liczby *Enterobacteriaceae*, podjęcie działań naprawczych, w tym przeprowadzenie dezynfekcji wszystkich elementów procesu produkcji lodów oraz przedłożenie wyniku badania lodów potwierdzających skuteczność podjętych działań, obowiązkom dotyczącym przeprowadzenia analizy przyczyny oraz podjęcia działań naprawczych z uwagi na zagrożenie zdrowia nadano rygor natychmiastowej wykonalności;
- dokonano zgłoszenia do systemu RASFF- powiadomienie informacyjne w celu zwrócenia uwagi, produktów: witamina A 25000 IU 180 tabletek, witamina D3 35000 IU 180 kapsułek oraz D3 20000 IU 180 kapsułek.

W ramach urzędowej kontroli żywności w dwóch piekarniach do badań w celu sprawdzenia skuteczności zabezpieczenia przed szkodnikami pobrano próbki zmiotek mącznych z hali produkcji pieczywa oraz z magazynu mąki. Próbkę pobrano z powierzchni podłogi, maszyn i urządzeń produkcyjnych, worków z mąką i komponentami piekarskimi oraz palet, na których przetrzymywano worki z mąką. Pobrano 6 próbek. W dwóch próbkach zmiotek mącznych pobranych w jednym zakładzie stwierdzono obecność żywych i martwych larw oraz jednego żywego dorosłego osobnika. Uzyskane wyniki badania biologicznego wykazały nieskuteczność prowadzonych w zakładzie działań w zakresie zabezpieczenia przed szkodnikami, w związku z tym wydano decyzję, którą na prowadzącego działalność nałożono obowiązki przeprowadzenia analizy przyczyny i podjęcia działań naprawczych, którym nadano rygor natychmiastowej wykonalności.

Próbki wymazów sanitarnych (wymazy z powierzchni standardowych, użytkowych i wewnętrznej powierzchni rąk pracowników produkcyjnych) pobrano w związku z prowadzonymi dochodzeniami epidemiologicznymi dotyczącymi podejrzenia wystąpienia choroby przenoszonej drogą pokarmową. Próbkę pobrano w celu oceny higieny produkcji posiłków. W 2025 r. prowadzono dochodzenia epidemiologiczne w dwóch zakładach żywienia zbiorowego w ośrodkach sanatoryjnych i pobrano 10 próbek wymazów sanitarnych.

Zakres badań ustalano po konsultacji z pracownikami Sekcji Epidemiologii, którzy przeprowadzali wywiady epidemiologiczne z pacjentami i obejmował obecność *Salmonella*, ogólną liczbę drobnoustrojów, obecność gronkowców koagulazododatnich lub obecność *Salmonella*. W wyniku przeprowadzonych badań nie wykryto obecności bakterii chorobotwórczych.

Do badań laboratoryjnych w 2025 r. pobrano 5 próbek wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, których nie kwestionowano.

Wszystkie pobrane próbki wyrobów do kontaktu z żywnością zostały wyprodukowane poza Unią Europejską, tj.: w Zjednoczonych Emiratach Arabskich i w Chinach. Do badań pobrano 4 próbki ze sklepów i 1 próbkę z hurtowni, tj.:

- 2 rodzaje wyrobów z melaminy, tj.: talerz, salaterka do dipów, w zakresie migracji specyficznej formaldehydu do 3 % kwasu octowego;
- 2 rodzaje naczyń szklanych, tj.: kubek, szklanka, w kierunku migracji specyficznej (migracja ołowiu i kadmu z obszaru obrzeża);
- kubek ceramiczny, w kierunku migracji specyficznej (migracja ołowiu i kadmu z wnętrza oraz obszaru obrzeża).

W ramach urzędowej kontroli żywności w zakładach produkcyjnych (piekarnie, ciastkarnia) oraz w zakładach gastronomicznych (zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego tzw. duża gastronomia i zakłady małej gastronomii), w których jako technikę przygotowywania dań wykorzystywano smażenie na tzw. „głębokim tłuszczu” przeprowadzono pomiar zawartości związków polarnych metodą szybkiego testu urządzeniem TESTO 270. Ocenie poddano tłuszcz smaźalniczy w 34 zakładach, w tym w 28 zakładach gastronomicznych i 6 zakładach piekarsko-ciastkarskich. Wyniki przeprowadzonych pomiarów nie wykazały przekroczenia dopuszczalnego poziomu związków polarnych określonego 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.

3. Suplementy diety, żywność dla określonych grup odbiorców i żywność wzbogacana

Nadzór nad suplementami diety, żywnością dla określonych grup, środkami spożywczymi wzbogacanymi oraz nową żywnością odbywa się w sklepach spożywczych, zielarsko-medycznych i aptekach, a także poprzez przegląd stron internetowych. Ponadto pod nadzorem tutejszej Inspekcji znajduje się zakład produkcji suplementów diety.

W ramach sprawowanego nadzoru sanitarnego do badań laboratoryjnych pobrano:

a) 3 próbki żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci pn.:

- Miśkopty herbatniczki dla niemowląt i małych dzieci żywność dla niemowląt i małych dzieci po 8 miesiącu życia w zakresie aflatoksyna B1, ochratoksyna A, deoksyniwalenol, zearelon, toksyna T-2, toksyna HT-2, suma toksyn T-2 i HT-2, alkaloidy sporyszu – nie kwestionowano,
- Herbatka z melisy z sokiem jabłkowym Hipp Bio po 4 miesiącu w zakresie alkaloidów pirolizydynowych – nie kwestionowano,
- Ekologiczne Mleko następne Hipp 2 Bio Combiotik po 6 miesiącu dla niemowląt urodzonych naturalnie i przez cesarskie cięcie w zakresie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia (ołów, kadm, arsen całkowity (nieorganiczny), nikiel), ocena znakowania – nie kwestionowano;

b) 11 próbek suplementów diety pn.:

- Kruger Vital Power Witamina C w zakresie zawartości witaminy C i oceny znakowania – nie kwestionowano,
- Pure Collagen Types 1 and 3 Powder w zakresie zanieczyszczeń mikrobiologicznych (oznaczanie liczby *Listeria monocytogenes* w 1g, wykrywanie obecności *Salmonella* spp. w 25g, oznaczanie liczby przypuszczalnych *Bacillus cereus* w 1g), ocena znakowania – wystosowano pismo dotyczące uwag do znakowania do PPIS w Poznaniu ze względu na siedzibę dystrybutora – nie kwestionowano,
- Smart protein peanut butter cup w zakresie zawartości białka i oceny znakowania – wystosowano pismo dotyczące uwag do znakowania do PPIS w Poznaniu ze względu na siedzibę dystrybutora – nie kwestionowano,
- Resistum 30 kapsulek w zakresie zanieczyszczeń mikrobiologicznych (oznaczanie liczby *Listeria monocytogenes* w 1g, wykrywanie obecności *Salmonella* spp. w 25g, oznaczanie liczby przypuszczalnych *Bacillus cereus* w 1g), ocena znakowania – nie kwestionowano,
- Witamina D3 20000 IU 180 kapsulek w zakresie zawartości witaminy D3 – ze względu na wysoką zawartość witaminy zgłoszono do systemu RASFF,
- Witamina D3 35000 IU 180 kapsulek w zakresie zawartości witaminy D3 – ze względu na wysoką zawartość witaminy zgłoszono do systemu RASFF,
- Witamina A 25000 IU 180 kapsulek w zakresie zawartości witaminy A – ze względu na wysoką zawartość witaminy zgłoszono do systemu RASFF,
- Witamina A 10000 IU 180 kapsulek w zakresie zawartości witaminy A – przeprowadzona „Ocena ryzyka w ramach systemu RASFF” przez NIZP PZH PIB wykazała, że suplement diety nie stanowi zagrożenia dla zdrowia konsumentów na poziomie populacyjnym poza populacją starszych dorosłych (≥ 65 lat),
- Kolagen w zakresie zanieczyszczeń mikrobiologicznych (oznaczanie liczby *Listeria monocytogenes* w 1g, wykrywanie obecności *Salmonella* spp. w 25g, oznaczanie liczby przypuszczalnych *Bacillus cereus* w 1g), ocena znakowania – nie kwestionowano,
- Doz Produkt Koenzym Q10 w zakresie zawartości koenzymu Q10 i oceny znakowania – nie kwestionowano,
- Acidolac Junior w zakresie zanieczyszczeń mikrobiologicznych (oznaczanie liczby *Listeria monocytogenes* w 1g, wykrywanie obecności *Salmonella* spp. w 25g, oznaczanie liczby przypuszczalnych *Bacillus cereus* w 1g), ocena znakowania – nie kwestionowano;

c) 1 próbkę żywności specjalnego przeznaczenia medycznego pn.: NutriKid Multi Fibre o smaku czekoladowym Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego w zakresie zawartości metali szkodliwych: ołów, kadm, arsen całkowity, arsen nieorganiczny, nikiel, oceny znakowania – nie kwestionowano;

d) próbkę składnika do produkcji suplementów diety pn. Witamina C w zakresie kryteriów czystości – nie kwestionowano.

Ponadto dokonano oceny znakowania 2 próbek żywności specjalnego przeznaczenia medycznego przeprowadzonej przez przedstawiciela Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kołobrzegu, do którego nie wniesiono uwag.

Przeprowadzono 13 kontroli sanitarnych w punktach aptecznych i sklepach zielarsko-medycznych, podczas których dokonano oceny znakowania 27 suplementów diety, do których uwag nie wniesiono.

Dokonano przeglądu 3 sklepów internetowych w zakresie prezentacji suplementów diety, podczas których oceniono 35 suplementów diety, do których uwag nie wniesiono.

W związku z pismami Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie dotyczącymi:

- a) sprzedaży internetowej suplementów diety pn. „Swanson Orotan Litu 5mg – 60 kapsułek” i „Orotan litu 5 mg,
- b) sprzedaży internetowej suplementu diety pn. „Pasoverb”, „Parazytek Płyn”, „Candyk Płyn”, „Immunik”, „Parazytek 60 VCAPS”, „Hapatek”, „Metale ciężkie”, „Parazytek Kids” marki Ekototu Sp. z o.o., ul. Modrzewiowa 1, 38-100 Strzyżów,
- c) sprzedaży internetowej produktów zawierających w składzie substancję o nazwie Alpha-GPC,
- d) sprzedaży internetowej suplementu diety pn. „Liv 52” i „Liv 52 DS”,
- e) sprzedaży internetowej suplementów diety, w których znajduje się substancja nootropowa o nazwie phenibut,
- f) sprzedaży internetowej suplementów diety marki Invent Farm Sp. z o.o., ul. Karpacka 66, 20-868 Lublin,
- g) sprzedaży suplementów diety w celu weryfikacji produktów na zgodność z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 13 marca 2024 r. w sprawie substancji wzbogacających dodawanych do żywności dokonano przeglądu portali internetowych oraz sklepu internetowego – nie stwierdzono ofert sprzedaży przedsiębiorców z powiatu kołobrzeskiego suplementów diety zawierających w składzie substancje niedozwolone do stosowania w produkcji żywności zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 13 marca 2024 r., dokonano przeglądów portali internetowych oraz sklepów internetowych podczas których nie stwierdzono ofert sprzedaży przedsiębiorców z powiatu kołobrzeskiego.

Pod nadzorem tutejszej Inspekcji znajduje się jeden zakład produkujący suplementy diety. W roku sprawozdawczym w zakładzie przeprowadzono łącznie 7 kontroli w tym:

- 3 kontrole związane z poborem próbek suplementów diety pn. Pure Collagen Types 1 and 3 powder, Smart protein peanut butter cup, Witamina A 10000 IU, Witamina A 25000 IU, Witamina D3 20000 IU, Witamina D3 35000 IU oraz składnika do produkcji suplementów diety tj. Witamina C kwas L- askorbinowy,
- 3 kontrole związane z prowadzonym postępowaniem w systemie RASFF,
- 1 kontrolę w związku ze sprawdzeniem, czy w zakładzie znajduje się produkt pn. Now Foods Super enzymy.

W wyniku przeprowadzonych badań laboratoryjnych w zakresie zawartości witaminy D suplementów diety pn. Witamina D3 35000 IU, Witamina D3 20000 IU oraz w zakresie zawartości witaminy A suplementów diety pn. Witamina A 25000 IU, Witamina A 10000 IU stwierdzono wysokie wartości powyższych witamin. Ponadto badania wykazały niezgodność wartości witaminy A w suplementach diety pn. Witamina A 25000 IU oraz Witamina A 10000 IU z wartością deklarowaną przez producenta na etykiecie. Próbkę suplementów diety zostały wyprodukowane w zakładzie produkcyjnym na zlecenie Provitax LTD, 7 Bell Yard, London England WC2A 2JR. Powyższe suplementy diety zostały zgłoszone do systemu RASFF, w otrzymanych „Ocenach ryzyka w ramach systemu RASFF” dla Witaminy D3 35000IU, Witaminy D3 20000 IU oraz Witaminy A 25000 IU zawarto informacje, że suplementy diety mogą stwarzać zagrożenie dla zdrowia konsumentów i nie powinny

znajdować się w obrocie handlowym. Natomiast w przypadku Witaminy A 10000 IU, że nie stanowi zagrożenia dla zdrowia konsumentów na poziomie populacyjnym poza populacją starszych dorosłych (powyżej 65 lat). W związku z prowadzonym postępowaniem RASFF dokonano przeglądu stron internetowych i stwierdzono oferty sprzedaży powyższych suplementów diety przez firmy na terenie Polski, w związku z powyższym wystosowano pisma do powiatowych inspektorów sanitarnych na terenie, których stwierdzono oferty sprzedaży suplementów diety pn. Witamina A 25000 IU, Witamina D3 20000 IU oraz Witamina D3 35000 IU.

W toku prowadzonego postępowania:

- wydano decyzję zakazującą wprowadzania do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej Witaminy A 10000 IU oraz Witaminy A 25000 IU; decyzji na podstawie art. 108 §1 kpa nadano rygor natychmiastowej wykonalności,
- wydano decyzję nakazującą dostarczenia dokumentów dostaw substancji czynnych, rozchodu witamin oraz faktury sprzedaży,
- wystosowano zawiadomienie do Prokuratury Rejonowej w Kołobrzegu o podejrzeniu popełnienia przestępstwa przez przedsiębiorcę prowadzącego działalność w zakładzie, polegającego na produkcji oraz wprowadzania do obrotu suplementów diety szkodliwych dla zdrowia tj. czynów opisanych w art. 96 ust. 2 i ust. 3 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia i art. 165 § 1 pkt 1 i § 2 Kodeksu karnego.

Ponadto w roku sprawozdawczym:

- w wyniku stwierdzonych nieprawidłowości pod koniec roku 2024 wystosowano wniosek do Zachodniopomorskiego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie o wymierzenie kary pieniężnej z uwagi na naruszenie art. 103 ust. 1 pkt 5 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, tj.: prowadzenie działalności w zakresie sprzedaży przez Internet środków spożywczych, m. in. suplementów diety na stronach internetowych provitax.pl i nature.pro niezgodnie z wydaną decyzją zatwierdzającą,
- na wniosek strony, po spełnieniu wymagań techniczno – sanitarnych oraz opracowanej dokumentacji kontroli wewnętrznej HACCP zatwierdzono zakład w zakresie produkcji, magazynowania i sprzedaży suplementów diety; konfekcjonowania, magazynowania i sprzedaży pustych kapsułek spożywczych i substancji czynnych; magazynowania i sprzedaży żywności dla określonych grup.

4. Wzmóżony nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego w sezonie letnim

Zakłady/obiekty małej gastronomii

W okresie trwania sezonu letniego skontrolowano 104 zakłady małej gastronomii, w tym 14 punktów ruchomych, przeprowadzając łącznie 148 kontroli, w tym 23 w punktach ruchomych. Zakres kontroli obejmował m.in. sprawdzenie:

- przestrzegania przepisów prawa żywnościowego podczas prowadzenia działalności,
- spełnienia wymagań przepisów prawa żywnościowego do prowadzenia działalności gastronomicznej, w tym do rozszerzenia zakresu prowadzonej działalności,
- wykonania zaleceń pokontrolnych zawartych w protokołach lub wykonania obowiązków nakładanych decyzjami administracyjnymi,
- zasadności wnoszonych zarzutów w składanych interwencjach.

W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych:

- w 26 obiektach stwierdzono niezgodności z przepisami prawa żywnościowego,
- w 2 zakładach stwierdzono prowadzenie działalności niezgodnie z uzyskanymi zatwierdzeniami oraz w 1 prowadzenie działalności bez uzyskania decyzji zatwierdzającej; w związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kołobrzegu wystąpi do ZPWIS w Szczecinie z wnioskami o wymierzenie kar pieniężnych,
- nałożono 23 mandaty karne na łączną kwotę 7.800 zł, w tym w punktach ruchomych 2 mandaty na łączną kwotę 1.000 zł,
- wydano 4 decyzje na poprawę stanu techniczno – sanitarnego pomieszczeń żywnościowych oraz ich wyposażenia, 3 decyzje wygaszające decyzje administracyjne na poprawę stan techniczno-sanitarnego (w związku ze zmianą podmiotu prowadzącego działalność w zakładach) oraz 1 z rygorem natychmiastowej wykonalności dotyczącą zaprzestania prowadzenia działalności.

Obowiązki nakładane w drodze decyzji administracyjnych dotyczyły m.in. zapewnienia:

- podłóg, sufitów i ścian zachowanych w dobrej kondycji technicznej w pomieszczeniach pionów żywienia,
 - stelaża stołu produkcyjnego pozbawionego miejscowych korozji,
 - desek do krojenia o powierzchni gładkiej, łatwej do mycia i dezynfekcji,
 - siatek przeciw owadom w otwieralnych częściach okien w kuchni,
- oraz:
- opracowania dokumentacji systemu kontroli wewnętrznej HACCP, GHP/GMP,
 - przedłożenia sprawozdania z badania jakości wody wykorzystywanej w obiekcie podczas prowadzonej działalności.

W okresie sprawozdawczym wydano decyzję nakazującą zaprzestania prowadzonej działalności w punkcie małej gastronomii w zakresie żywienia zbiorowego do czasu spełnienia wymagań prawa żywnościowego. Decyzję wydano z uwagi na prowadzenie działalności gastronomicznej pomimo odmowy zatwierdzenia zakładu, który nie spełniał wymagań rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kołobrzegu wystąpił do Zachodniopomorskiego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie z wnioskiem o wymierzenie kary pieniężnej w związku z naruszeniem art. 103 ust. 1 pkt 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Nieprawidłowości z zakresu stanu techniczno-sanitarnego i dokumentacji dotyczyły:

- w barze z ogródkiem konsumpcyjnym niemożliwego do utrzymania w czystości fragmentu powierzchni ściany przy rożnach od kebapa,
- powierzchni podłogi wyłożonej linoleum miejscowo uszkodzonym, z pęknięciami,
- w pomieszczeniu obróbki wstępnej nieuszczelnego przepływowego podgrzewacza do wody,
- półek regału do przetrzymywania sprzętu oraz żywności o powierzchni nasiąkliwej, niemożliwej do utrzymania w czystości – półki trwale zabrudzone,
- w pomieszczeniu pomocniczym: braku listwy wykończeniowej w blacie przy zlewozmywaku, ponadto nieuszczelnej rury doprowadzającej wodę, z której kapła woda,
- braku toalety dla personelu oraz konsumentów,
- braku sprawozdania z badania wody z instalacji wewnętrznej,
- braku aktualnych orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników.

W dwóch zakładach małej gastronomii stwierdzono naruszenie art. 103 ust. 1 pkt 5 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, tj. prowadzenie działalności gastronomicznej niezgodnie z uzyskanymi zatwierdzeniami Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kołobrzegu. W jednym obiekcie stwierdzono naruszenie art. 103 ust. 1 pkt 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, tj. prowadzenie działalności bez uzyskania decyzji zatwierdzającej. W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kołobrzegu wystąpi do Zachodniopomorskiego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie z wnioskami o wymierzenie kary pieniężnej.

Niezgodności z przepisami prawa żywnościowego, które dały podstawę do nałożenia mandatów karnych to m.in.:

- nieprzestrzeganie czystości bieżącej podczas prowadzenia działalności, tj.: brudne urządzenia chłodnicze, zamrażalnice i produkcyjne, naczynia kuchenne, drobny sprzęt produkcyjny, powierzchnie robocze, powierzchnie podłóg, glazury ściennej, pojemniki i półki regałów do przechowywania środków spożywczych,
- brak oznakowania datą minimalnej trwałości lub datą przygotowania środków spożywczych wykorzystywanych w prowadzonej działalności,
- produkty spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
- nieaktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych przedsiębiorców i pracowników,
- brak zapisów z kontroli wewnętrznej,
- przechowywanie mięsa świeżego niezgodnie z deklaracją producenta,
- w urządzeniu chłodniczym część produktów niezabezpieczona przed zanieczyszczeniem wewnętrznym,
- brak środków do mycia i dezynfekcji rąk,
- niezabezpieczone naczynia jednorazowego użytku przechowywane w nieładzie w magazynie z artykułami spożywczymi,
- przechowywanie produktów spożywczych poza pomieszczeniami zakładu, tj.: za punktami gastronomicznymi w prowizorycznie wydzielonych strefach, w których nie zachowano czystości i porządku, tj.: przetrzymywane w nieładzie wspólnie z wycofanymi produktami spożywczymi, sprzętem produkcyjnym, naczyniami.

Do tutejszej Inspekcji Sanitarnej wpłynęło 16 interwencji dotyczących:

- wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu kebabów – niezasadna,
- braku odzieży ochronnej pracownika – niezasadna,
- ryzyka zanieczyszczenia żywności od sprzedawanych obok „bibelotów” – niezasadna,
- przechowywania żywności i opakowań wykorzystywanych do prowadzenia działalności w budynku gospodarczym o złym stanie techniczno-sanitarnym (interwencja dotyczyła dwóch zakładów) – zasadna w przedmiocie przechowywania żywności przez jeden podmiot w pomieszczeniu gospodarczym, które nie spełniało wymagań techniczno-sanitarnych i w którym nie zachowano czystości,
- zakupu śledzia wędzonego o nieprzyjemnym zapachu i jasnej barwie, po zjedzeniu którego wystąpiły u klienta objawy ze strony układu pokarmowego – niezasadna,
- braku zapewnionej toalety dla klientów, koszy na jednorazowe opakowania z konsumpcji, brudno utrzymanego tarasu wewnętrznego – niezasadna,

- zatrudniania personelu bez aktualnych orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych oraz szkoleń, braku dezynfekcji stanowisk pracy i zachowania higieny osobistej przez personel (w tym braku rękawiczek i czepków), braku zapisów wynikających z systemu kontroli wewnętrznej, złej jakości półproduktów wykorzystywanych do przygotowywania dań, niewłaściwej temperatury w urządzeniach chłodniczych – częściowo zasadna w zakresie nieprowadzenia zapisów z kontroli wewnętrznej, braku posiadania orzeczenia lekarskiego pracownika, braku środka do dezynfekcji,
- szaszłyków z łososia o „dziwnym smaku”, po zjedzeniu których wystąpiły u konsumenta objawy ze strony układu pokarmowego (ból brzucha, wzdęcia, nudności, biegunka), braku informacji o pochodzeniu sprzedawanych ryb, czasu i warunkach jej przechowywania, niezachowania zasad higieny, sprzedawania ryb w rękawiczkach, a następnie rozliczania klienta w tych samych rękawiczkach – niezasadna,
- nieprzestrzegania przepisów sanitarno – epidemiologicznych, braku rękawiczek, wody pobieranej za pomocą węża ogrodowego z parkingu samochodowego, wypełnionych po brzegi pojemników na śmieci, problemów zdrowotnych po spożyciu lodów, przelewania i przechowywania oleju w beczkach z tyłu budki (interwencja dotyczyła dwóch przyczep mobilnych) – częściowo zasadna w zakresie ogólnego nieporządku panującego w dwóch przyczepach,
- niezachowania higieny i braku orzeczeń lekarskich personelu – niezasadna,
- umieszczania odpadów komunalnych powstałych podczas prowadzonej działalności w osiedlowych śmietnikach, braku śmietnika przypisanego do prowadzącego gastronomię, braku umowy na odbiór nieczystości komunalnych – niezasadna,
- braku dokumentacji HACCP, sprawozdania z badania wody, umowy na śmieci, pojemników na odpady (interwencja dotyczyła dwóch obiektów) – niezasadna,
- brudnych podłóg i stolików dla konsumentów – niezasadna.

Do osób wnoszących interwencje, które podały dane zostały wysłane odpowiedzi na wnoszone zarzuty.

W okresie objętym sprawozdawczością przeprowadzono czynności kontrolne w punktach gastronomicznych zlokalizowanych na lotnisku w Podczelu, w związku z odbywającymi się imprezami masowymi, tj. Sunrise Festival (czas trwania imprezy 01.08.2025 r. – 03.08.2025 r.) oraz Sun Festival (czas trwania imprezy 24.07.2025 r. – 26.07.2025 r.). Łącznie przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych, w tym 4 tematyczne oraz 1 związaną z wnioskiem strony w sprawie rozszerzenia zakresu prowadzonej działalności. Skontrolowano 3 punkty gastronomiczne znajdujące się na terenie imprez masowych zatwierdzonych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kołobrzegu oraz 2 punkty (przyczepy gastronomiczne), które posiadały decyzje zatwierdzające z innych powiatów. W wyniku prowadzonego nadzoru sanitarnego nad warunkami żywienia zbiorowego nie stwierdzono uchybień z zakresu stanu higieniczno – sanitarnego oraz techniczno – sanitarnego. Sprawdzone m.in. terminy przydatności / daty minimalnej trwałości środków spożywczych, warunki przechowywania artykułów spożywczych, utrzymanie czystości bieżącej w obiektach wraz z jego wyposażeniem, aktualność orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno – epidemiologicznych pracowników. Obiekty zatwierdzone przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kołobrzegu posiadały dostęp do bieżącej wody, w pozostałych skontrolowanych punktach ustawionych na terenie w/w imprez masowych wodę zapewniono na zasadzie obiegu wewnętrznego.

Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego

W okresie sprawozdawczym skontrolowano 39 obiektów żywienia zbiorowego typu zamkniętego, w których przeprowadzono łącznie 51 kontroli, w tym 5 kontroli interwencyjnych.

W wyniku prowadzonego nadzoru sanitarnego nad warunkami żywienia zbiorowego stwierdzono uchybienia higieniczno – sanitarne, za które nałożono 7 mandatów karnych na łączną kwotę 2.200 zł. Stwierdzone nieprawidłowości to m.in.:

- brudne i z wykwitami pleśni pojemniki do transportu żywności, piec konwekcyjno-parowy, urządzenia chłodniczo-zamrażalnicze, umywalka do mycia rąk, powierzchnia podłogi pod stołami roboczymi, odbiornik radiowy ustawiony na stole produkcyjnym, powierzchnie ścian, kaloryfer przy stanowisku ubijania mięsa na kotlety, parapety oraz ramy okienne, półki regału do czystych naczyń kuchennych i sprzętu,
- przechowywanie owoców i warzyw w opakowaniach transportowych w pomieszczeniu kuchni,
- przechowywanie produktów spożywczych niezgodnie ze wskazaniami producenta, tj.: mięso świeże zamrożone w zakładzie, kapusta kiszona przechowywana na regale w magazynie warzyw w temperaturze otoczenia – temp. powyżej 10⁰C,
- brak aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych części personelu,
- środki spożywcze po upływie daty minimalnej trwałości i terminie przydatności do spożycia,
- brak etykiet identyfikacyjnych do ścinek wędlin przechowywanych w chłodni, mięsa świeżego oraz kiełbas,
- zwrot żywności z sali konsumpcyjnej do pomieszczenia magazynowego,
- lepy z dużą ilością much w pomieszczeniach produkcyjnych,
- brak środka do higienicznego mycia rąk przy umywalce do mycia rąk,
- część czystych garnków ustawiona bezpośrednio na podłodze,
- brak zabezpieczenia przed zanieczyszczeniem wewnętrznym wcześniej przygotowanych potraw i surówek oraz nieoznakowanie ich datą przygotowania,
- nieporządek, utrzymana brudno podłoga i toaleta w szatni dla personelu,
- brak prowadzonych zapisów wynikających z systemu kontroli HACCP.

W okresie sprawozdawczym wydano 4 decyzje na poprawę stanu techniczno – sanitarnego pomieszczeń żywnościowych.

Obowiązki nakładane w drodze decyzji administracyjnych dotyczyły m.in.:

- doprowadzenia do właściwego stanu techniczno-sanitarnego powierzchni ścian, sufitów w pomieszczeniach żywnościowych, tak aby pozbawione były łuszczącej się farby, ubytków tynku, zawilgoceń,
- zapewnienia urządzeń chłodniczych, w tym uszczelek, blatu roboczego, zachowanych we właściwym stanie techniczno – sanitarnym,
- zapewnienia szyby nad blatem zwrotu brudnych naczyń stołowych pozbawionej pęknięć i ubytków,
- zapewnienia drzwi szafy przelotowej od strony zmywalni naczyń stołowych zachowanych we właściwym stanie techniczno-sanitarnym, tj. po zbawionych spulchnień, łatwych do utrzymania w czystości,
- doprowadzenia do właściwego stanu techniczno-sanitarnego szafki metalowej, tj. pozbawionej korozji,

- zapewnienia półek w urządzeniach chłodniczych, regału i ociekacza na naczynia stołowe pozbawionych korozji.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 5 kontroli interwencyjnych. Wnoszone przez konsumentów zarzuty dotyczyły:

- nieprawidłowości podczas cateringu posiłków do innych obiektów żywieniowych, w tym braku zachowania czystości podczas produkcji posiłków, przetwarzania żywności pochodzącej ze zwrotów konsumenckich z jadalni, braku orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych personelu – zasadna,
- nieprawidłowego przechowywania żywności w urządzeniach chłodniczych przez co ser, wędliny podane do posiłków były zeschnięte, nieświeżego pieczywa oraz niedomytych i wyszczerbionych naczyń w bufecie – niezasadna,
- serwowania dzieciom na kolację herbaty o obcym smaku i zapachu, tj.: zapach i smak ryby – niezasadna,
- niewłaściwej jakości posiłków, po których wystąpiły dolegliwości żołądkowe – zasadna,
- niewłaściwego stanu sanitarnego toalet dla konsumentów, szklanek i kubków oraz wykorzystywania jedzenia z dnia poprzedniego – niezasadna.

Z osobami odpowiedzialnymi omówiono przedmioty interwencji i zobligowano do bezwzględnego przestrzegania przepisów prawa żywnościowego. Do osób wnoszących interwencje, które podały dane zostały wysłane odpowiedzi na wnoszone zarzuty.

5. System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – RASFF

W 2025 r. w ramach funkcjonowania Systemu RASFF otrzymano 71 powiadomień o produktach, które nie spełniały wymagań przepisów prawnych, stanowiących potencjalne zagrożenie dla zdrowia lub życia konsumentów, w tym:

a) 16 powiadomień alarmowych, które dotyczyły produktów:

- Rzepa czarna, dystrybutor: Hurtownia owoców i warzyw, ul. Floriana Krygiera 1, 71-001 Szczecin, w związku ze stwierdzeniem przekroczenia NDP pozostałości chlorpyryfosu w rzepie czarnej pochodzącej z Polski;
- Len złocisty, producent Bio Planet S.A., Wilkowa Wieś 7, 05-084 Leszno, w związku z przekroczeniem NDP cyjanków;
- Mrożony kebab z kurczaka, producent Gurbet Doner Produktion SP. z o.o., 68-213 Lipniki Łużyckie, w związku z wykryciem obecności *Salmonella* spp. w 25 g w 1 z 5 próbek mrożonego kebaba z kurczaka pochodzącego z Polski;
- Świeże mięso indycze pn. Fesa di tacchino a fette sottili, producent Gobbi Frattini Srl Viale Artigiani 718/672, Desenzano del Garda (BS), w związku ze stwierdzeniem *Salmonella typhimurium*;
- Szklanki ze wzorem kwiatowym, dystrybutor TEDi Sieć Handlowa Sp. z o.o., ul. 11 Listopada 11, 40-387 Katowice, z związku ze stwierdzeniem migracji ołowiu i kadmy z obszaru obrzeża szklanki ze wzorem kwiatowym;
- Chipsy ziemniaczane, dystrybutor Action Logistic Poland Sp. z o.o., Wojewódzka 10, 40-026 Katowice w związku ze stwierdzeniem wysokich poziomów MOSH/MOAH w chipsach ziemniaczanych z Holandii;

- Łopatka do patelni, producent RENA Küchenhelfer GmbH Langenalber Straße 103, Straubenhardt, 75334 Germany, w związku z wykryciem obecności pierwszorzędowych amin aromatycznych-aniliny;
- Łyżka cedzakowa, producent TEDi GmbH & Co.KG Brackeler Hellweg 301, Dortmund, 44309 Germany, w związku z wykryciem migracji pierwszorzędowych amin aromatycznych;
- Piwo Mango Man Lassi Mango Sour Ale, producent AleBrowar Sp. z o. o. Pionierów 13, Lębork, 84-300, w związku z możliwością wtórnej fermentacji powodującej wzrost ciśnienia w butelce, co mogło prowadzić do jej uszkodzenia (wybuchu);
- Wyroby do kontaktu z żywnością pn. Geschirrserie "First Bloom" glass and dishes OPAL LINE, dystrybutor Woolworth Polska 11-ego listopada 11, 40-387 Katowice, w związku ze stwierdzeniem migracji ołowiu z wyrobów do kontaktu z żywności;
- Ciasto rabarbarowe, dystrybutor Allfood Sp. z o.o., ul. BOWID 9K, 75-209 Koszalin, w związku z uszkodzeniem sita do mąki ze stali nierdzewnej i prawdopodobieństwa trafienia brakujących odłamków do gotowych produktów;
- Ostropest plamisty herbatka ziołowa, producent Herbapol-Lublin S. A. ul. Diamentowa 25, 20-471 Lublin, w związku z przekroczeniem zawartości sumy alkaloidów pirolizydynowych;
- Orzechy laskowe łuskane classic, producent MAKAR BAKALIE Sp. z o.o. Sp. k. ul. Krakowska 74, 40-391 Katowice, w związku z przekroczeniem NDP aflatoksyny B1 oraz sumy aflatoksyn w orzechach laskowych pochodzących z Azerbejdżanu;
- Tygryski Chrupki kukurydziane o smaku toffi, dystrybutor Hurtownia Cytrus-Bis Jolanta Zwierzchoniewska, ul. Chocimska 5B, 78-200 Białogard, w związku ze stwierdzeniem zawartości glutenu w produkcie bezglutenowym;
- Błonnik, producent Oleofarm Sp. z o.o., ul. Mokronoska 8, 52-407 Wrocław, w związku z wykryciem obecności Salmonelli spp. w 1 z 5 próbek suplementu diety;
- Mleko modyfikowane Infant formula Nestle, dystrybutor Auchan Polska Sp. z o.o., Magazyn Łędziny Zawiszy Czarne 65A, 63-140 Łędziny, w związku z wykryciem Cereulide(toksyny produkowanej przez Bacillus cereus) na jednej linii produkcyjnej w Niderlandach, na której produkowane były mleka początkowe dla niemowląt;

b) 33 powiadomienia informacyjne w celu podjęcia działań, które dotyczyły produktów:

- Barwniki spożywcze w postaci proszków i spray'ów firmy Food Colors, producent FOOD COLOURS PERCZAK SPÓŁKA JAWNA, ul. Ronalda Reagana 14, 97-300 Piotrków Trybunalski, w związku ze stwierdzeniem niedozwolonego do stosowania w żywności ditlenku tytanu (E171) w barwnikach spożywczych w postaci spray'u i proszku;
- Majeranek, producent PHU "MARSYL" S.C. A.Nowak & P. Marecki, Owocowa 1, 62-860 Tłocin Kościelna, w związku z przekroczeniem NDP sumy 35 alkaloidów pirolizydynowych na poziomie 2068 +/- 723 µg/kg w majeranku otartym pochodzącym z Egiptu;
- Oregano suszone, producent Prymat Sp. z o.o., Chlebowa 14, 44-337 Jastrzębie Zdrój, w związku z przekroczeniem NDP sumy 35 alkaloidów pirolizydynowych,

- Łosoś atlantycki sałatkowy wędzony na zimno, producent Contimax S.A. Oddział w Dąbrowie Chełmińskiej, ul. Łososiowa 6, 86-070 Dąbrowa Chełmińska, w związku z wykryciem *Salmonella* spp. w 25 g w 1 z 5 próbek w łososiu Atlantyckim sałatkowym wędzonym na zimno wyhodowanym w Norwegii;
- Kaczka patroszona bez podrobów głęboko mrożona, producent Roldrob S.A., ul. Warszawska 168/172, 97-200 Tomaszów Mazowiecki, w związku z wykryciem obecności *Salmonella enteritidis* i *Salmonella newport*;
- Oregano suszone, producent RUNO Sp. z o.o., ul. Białowieska 40, 17-200 Hajnówka, w związku ze stwierdzeniem przekroczenia NDP alkaloidów pirolizydynowych w suszonym oregano;
- Rodzynki Kresto, dystrybutor VOG Polska Sp. z o.o., ul. Przemysłowa 8, 96-100 Skierniewice, w związku ze stwierdzeniem przekroczenia NDP ochratoksyny A w rodzynekach Kresto na poziomie $31,5 \pm 4,8$ µg/kg;
- Szczypce do sałaty, dystrybutor Wolworth Polska Sp. z o.o., ul. 11-ego listopada, 40-387 Katowice, w związku z migracją pierwszorzędowych amin aromatycznych z produktu;
- Zając z polewy o smaku kakaowo-mlecznej, producent Wolność Sp. z o.o., Ks. Osieńskiego 4a, 82-300 Elbląg, w związku ze stwierdzeniem ciała obcego (odłamka plastiku) w zajączku z polewy;
- Herbata czarna liściasta, producent Mokate S.A., ul. Katowicka 265a, 43-450 Ustroń, w związku z przekroczeniem NDP pozostałości pestycydu – antrachinonu (na poziomie $0,057 \pm 0,029$ mg/kg) w herbacie czarnej pochodzącej z Chin;
- Orzechy laskowe, producent Bakalland Sp. z o.o., ul. Fabryczna 5, 00-446 Warszawa, w związku ze stwierdzeniem obecności zapleśnienia;
- Mrożone mięso z indyka, producent Indrol Sp. z o.o. sp.k., ul. Towarowa 4, 62-065 Grodzisk Wielkopolski, w związku z wykryciem *Salmonella* Kottbus w mrożonym mięsie z indyka;
- Mąka orkiszowa Melvit, producent Melvit S.A. ul. Grójecka 194/91, 02-390 Warszawa, Zakład produkcyjny 07415 Olszewo-Borki, Kruki, ul. Nowowiejska 35, w związku z przekroczeniem NDP zawartości Ochratoksyny A na poziomie $5,2 \pm 1,2$ µg/kg;
- Mięso mielone z indyka marki Rzeźnik, dystrybutor Lidl sp. z o.o. sp. k., ul. Poznańska 48, Jankowice, 62-080 Tarnowo Podgórne, w związku z wykryciem obecności *Salmonella* spp. w 1 z 5 próbek mięsa mielonego z indyka;
- Kwas chlebowy, producent A. Dadusz, P. Oleszczak EKO-NATURA s.c. Kopyść 48, 98-100 Łask, w związku ze stwierdzeniem zawartości glutenu na poziomie >20 mg/kg w kwasach chlebowych pochodzących z Polski;
- Herbaty – różne rodzaje, dystrybutor DERWI S.C. Jarosław Derdowski, Michał Windorpski 23 Marca 91A m. 77, Sopot, 81-820, w związku ze stwierdzeniem nieautoryzowanej nowej żywności *Clitoria ternatea* w herbatkach sprzedawanych przez Internet;
- Suplement diety Graviola, producent Now Foods 395 S Glen Ellyn Road, Bloomington, IL 60108 United States, w związku ze stwierdzeniem nieautoryzowanej nowej żywności (*Eurycoma longifolia* Jack, *Annona muricata* L.) w suplementach diety oferowanych do sprzedaży przez Internet;
- Herbaty sprzedawane przez Internet, producent Herbaty Szlachetne Sp. z o.o., ul. Dzierżonia 86, 71-792 Szczecin, w związku ze stwierdzeniem nieautoryzowanej nowej żywności *Clitoria ternatea*;

- Pyłek kwiatowy, producent Gospodarstwo Pasieczne "Sądecki Bartnik" Sp. z o. o. Stróże 235, 33-331 Stróże, w związku z przekroczeniem sumy alkaloidów pirolizydynowych w pyłku kwiatowym;
- Pojemnik do przechowywania pn. Vorratsdose 400 ml, producent Woolworth GmbH Mönninghoffs Feld 5DE-59425 Unna, w związku ze stwierdzeniem migracji specyficznej do substancji modelowej TENAX – benzofenonu w wyrobie do kontaktu z żywnością;
- Taca z melaminy, dystrybutor TEDI Sieć Handlowa Sp. z o.o. 11 Listopada 11, 40-387 Katowice, w związku z przekroczeniem migracji formaldehydu w tacy z melaminy;
- Goździki całe 8 g Kamis, producent MCORMICK POLSKA S.A. ul. Malinowa 18/20, 05-552 Wólka Kosowska, w związku z przekroczeniem NDP pozostałości chlorpiryfosu (0,038 mg/kg);
- Suplement diety Herbatka ziołowa Morwa biała, producent Herbapol-Lublin S.A., ul. Diamentowa 25, 20-471 Lublin, w związku ze stwierdzeniem obecności *Salmonelli* spp. w suplemencie diety;
- Rodzynki sułtańskie, producent Bakalland S.A. Zakład Produkcyjny Bakalland Brzeska 70, 21-505 Janów Podlaski, w związku ze stwierdzeniem niewłaściwych cech organoleptycznych, tj. zapach obcy, chemiczny, nieakceptowalny w rodzynekach;
- Mąka żytnia typ 720 To ta!, producent PHUP „K.W.S Żabczyńscy” Spółka Jawna, oddział Łuków Zbożowa 2, 21-400 Łuków, w związku z przekroczeniem NDP ochratoksyny A na poziomie $10,9 \pm 2,1 \mu\text{g/kg}$ w mące żytniej Typ 720 To ta! pochodzącej z Polski;
- Herbata Madras czarna drobnolistna, producent Bastek Coffee & Tea, Karwie 47, 11-700 Mrągowo, w związku z przekroczeniem NDP Dinotefuranu oraz tolfenpyradu w herbacie Madras czarnej pochodzącej z Indii;
- Polędwiczki z piersi kurczaka, producent Przedsiębiorstwo Drobiarskie Drobex Sp. o.o. ul. Powstańców 19, 86-050 Solec Kujawski, w związku ze stwierdzeniem *Salmonella Infantis* w polędwiczkach z piersi kurczaka;
- Orzeszki pinia Bakalland, producent FoodWell Sp. z o.o., ul. Fabryczna 5, 00-446 Warszawa, w związku z przekroczeniem zawartości kadmu;
- Figi suszone częściowo uwodnione, pasteryzowane, producent HELIO S.A., Zakład Produkcyjny Brochów 119, 05-088 Brochów, w związku z przekroczeniem NDP dla Aflatoksyny B1 na poziomie $51,45 \pm 11,83 \mu\text{g/kg}$ oraz sumy Aflatoksyn B1, B2, G1, G2 na poziomie $119,19 \pm 31,58 \mu\text{g/kg}$ w figach suszonych pochodzących z Turcji;
- Kubek szklany, producent Market Union Co. Ltd (Ningbo) Building B16 (West Area), No 2560 Yongjiang Avenue, Yinzhou, Ningbo, Zhejiang, 315048 China, w związku z migracją metali ciężkich (ołów, kadm);
- Zestaw naczyń dla dzieci, dystrybutor Pucator Sp. z o.o., ul. Graniczna 8AA, 54-610 Wrocław, w związku ze stwierdzeniem nieprawidłowej informacji dotyczącej przydatności w użyciu dwóch zestawów naczyń dla dzieci umieszczonej na opakowaniu;
- Talerz gwiazdzisty z melaminy, dystrybutor Woolworth Polska 11-ego listopada 11, 40-387 Katowice, w związku z wykryciem migracji formaldehydu w talerzach;

- Pyłek pszczeni, producent Sądecki Bartnik Sp. z o.o., 33-331 Stróże 235, w związku ze przekroczoną zawartością alkaloidów pirolizydynowych;
- c) 20 powiadomień informacyjnych w celu zwrócenia uwagi, które dotyczyły produktów:
 - Łopatka do patelni, dystrybutor TEDi Sieć Handlowa Sp. z o.o. 11 Listopada 11, 40-387 Katowice, w związku z wykryciem przekroczenia migracji specyficznej pierwszorzędowej aminy aromatycznej;
 - Mięso mielone z nogi kurczaka, producent SuperDrob S. A., Armii Krajowej 80, 05-480 Karczew, w związku z wykryciem obecności *Salmonella* Newport;
 - Mięso na kotlety z fileta z piersi indyka, producent Wielkopolski Indyk Sp. z o.o. Bolesławiec 12A, 62-050 Mosina w związku ze stwierdzeniem obecności *Salmonella* spp. z gr. O:9 (D);
 - Sezam łuskany, dystrybutor VOG Polska Sp. z o.o., ul. Przemysłowa 8, 96-100 Skierniewice, w związku ze stwierdzeniem obecności *Salmonella* spp. w 1 z 5 próbek sezamu łuskanego pochodzącego z Indii;
 - Mięso z indyka, producent Indrol SP. z o.o. sp.k., ul. Towarowa 4, 62-065 Grodzisk Wielkopolski, w związku z wykryciem obecności *Salmonella* Typhimurium;
 - Paski z fileta z piersi kurczaka, producent Animex Kutno Sp. z o.o., ul. T. Chałubińskiego 8, 00-613 Warszawa, w związku z wykryciem obecności pałeczek *Salmonella* spp. w 4 z 5 próbek w produkcie mięsnym z kurczaka;
 - Polędwiczki z kurczaka w marynarcie o smaku jogurtowo-morelowym, producent Animex Foods Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Oddział K2 w Kutnie Południowa 4, 99-300 Kutno, w związku z wykryciem obecności *Salmonella* w 25 g w 3 z 5 próbek;
 - Mięso drobiowe, producent Ubojnia Drobiu „ELCZAR” Elżbieta i Cezary Zawisłak Kolejowa 6 Serock, 86-120 Pruszc, w związku z wykryciem *salmonella* spp. z grupy CO w mięsie drobiowym;
 - Suplement diety Ashwagandha, producent Swanson Health Products Fargo, ND 58104 United States, w związku z nieoznakowanym napromieniowaniem suplementu diety pochodzącego z USA;
 - Sznycel z piersi kurczaka, producent Animex Sp. z o.o., ul. Południowa 4, 99-300 Kutno, w związku ze stwierdzeniem obecności bakterii *Salmonella* *Salmonella* Enteritidis, Bardo oraz Infantis w sznycle z piersi kurczaka pochodzącego z Polski;
 - Mięso mielone z fileta z piersi z indyka, producent Indrol sp. z o.o., sp.k. Towarowa 4, 62-065 Grodzisk Wielkopolski;
 - Woda Ustronianka Premium niegazowana, producent Ustronianka sp. z o.o., ul. Jelenica 72, 43-450 Ustroń, w związku ze stwierdzeniem obecności bakterii z grupy coli i *Escherichia coli*;
 - Polędwiczki z piersi kurczaka świeże, producent ANIMEX FOODS Sp. z o.o. ul. T. Chałubińskiego 8, 00-613 Warszawa, oddział w Suwałkach ul. Wojska Polskiego 112 A, 16-400 Suwałki, w związku z wykryciem obecności *Salmonella* spp.;
 - Udziec z kurczaka, producent Ubojnia Drobiu Gosz Sp. z o.o., Lęborska 46, 83-340 Sierakowice, w związku ze stwierdzeniem obecności *Salmonella* spp. w 25g w 3 z 5 próbek produktu pn.: elementy drobiowe - udziec z kurczaka;
 - Mięso świeże z indyka i podroby, producent Przedsiębiorstwo Produkcyjno - Handlowe Ubój i Przetwórstwo Indyka Joanna Giżewska - Chrzaszcz,

- ul. Stanisława Wyspiańskiego 26B/233, 60-751 Poznań, w związku z potencjalnym ryzykiem wynikającym ze stosowania w żywieniu zwierząt białka tego samego gatunku;
 - Mięso mielone z nogi kurczaka, producent SuperDrob S. A. Armii Krajowej 80, 05-480 Karczew, w związku z wykryciem *Salmonella* spp w mięsie mielonym z nogi kurczaka pochodzącego z Polski;
 - Mięso mielone z fileta z piersi kurczaka, producent SuperDrob S. A. Armii Krajowej 80, 05-480 Karczew, w związku ze stwierdzeniem obecności bakterii *Salmonella* spp. w 25g w 5 z 5 próbek mięsa mielonego z fileta z piersi kurczaka;
 - Mięso garmazeryjne wieprzowo-wołowe, producent Sokołów S.A., Oddział w Osiu, ul. Dworcowa 8a, 86-150 Osie, w związku ze stwierdzeniem *Salmonella* spp.;
 - Podudzie z kurczaka świeże, producent P.D. DROBEX Sp. z o.o., ul. Powstańców 19, 86-050 Solec Kujawski, w związku ze stwierdzeniem obecności salmonella z grupy C1 w mięsie z kurczaka;
 - Ananas plastry w lekkim syropie, dystrybutor F.H. Rolnik Sp. Jawna; ul. Przelotowa 7, 43-190 Mikołów, w związku ze stwierdzeniem przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu cyny (Sn)E (nieorganicznej) na poziomie 255 ± 36 mg/kg;
- d) 1 powiadomienie niezgodności, które dotyczyło produktu: Czajnik ze stali szlachetnej, dystrybutor TEDi Sieć Handlowa Sp. z o.o. 11 Listopada 11, 40-387 Katowice, w związku ze stwierdzeniem znaczącej zmiany zapachu oraz silnej zmiany smaku próbki badanej w stosunku do wzorcowej;
- e) 1 powiadomienie związane ze skargą konsumentką, które dotyczyło produktu: Piwo Mango Man Lassi Mango Sour, producent AleBrowar Sp. z o. o., Pionierów 13, 84-300 Łęborg, w związku z możliwością wystąpienia wtórnej fermentacji powodującej wzrost ciśnienia w butelce, co może doprowadzić do jej uszkodzenia.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kołobrzegu dokonał zgłoszenia 5 produktów do systemu RASFF, tj.:

- Roślinny gyros na bazie białka grochu a'la kurczak Happy Vege bez dodatku substancji konserwujących bez soi, kraj pochodzenia Polska, wyprodukowano na zlecenie: Netto Sp. z o.o., Motaniec 30, 72-108 Kobylanka, miejsce poboru próbki Sklep „Netto” nr 108, ul. Gryfitów 1, 78-100 Kołobrzeg, w związku ze stwierdzeniem zawartości białka soi na poziomie $7,22 \pm 1,41$ mg/kg – powiadomienie informacyjne w celu zwrócenia uwagi;
- Suplement diety pn. Witamina D3 20000IU, producent PROVITAX LTD 7 Bell Yard London, England WC2A 2JR, miejsce poboru próbki Zakład Produkcji suplementów diety, ul. Wojska Polskiego 21, 78-122 Charzyno, w związku ze stwierdzeniem wysokiego poziomu witaminy D3 – powiadomienie informacyjne w celu zwrócenia uwagi;
- Suplement diety pn. Witamina D3 35000IU, producent PROVITAX LTD 7 Bell Yard London, England WC2A 2JR, miejsce poboru próbki Zakład Produkcji suplementów diety, ul. Wojska Polskiego 21, 78-122 Charzyno, w związku ze stwierdzeniem wysokiego poziomu witaminy D3 – powiadomienie informacyjne w celu zwrócenia uwagi;
- Suplement diety pn. Witamina A 10000IU, producent PROVITAX LTD 7 Bell Yard London, England WC2A 2JR, miejsce poboru próbki Zakład Produkcji suplementów

diety, ul. Wojska Polskiego 21, 78-122 Charzyno, w związku ze stwierdzeniem wysokiego poziomu witaminy A – powiadomienie informacyjne w celu zwrócenia uwagi. Po otrzymaniu „Oceny ryzyka w ramach systemu RASFF” z NIZP PZH – PIB stwierdzono, że suplement diety nie stanowi zagrożenia dla zdrowia konsumentów na poziomie populacyjnym poza populacją starszych dorosłych (≥ 65 lat);

- Suplement diety pn. Witamina A 25000IU, producent PROVITAX LTD 7 Bell Yard London, England WC2A 2JR, miejsce poboru próbki Zakład Produkcji suplementów diety, ul. Wojska Polskiego 21, 78-122 Charzyno, w związku ze stwierdzeniem wysokiego poziomu witaminy A – powiadomienie informacyjne w celu zwrócenia uwagi.

6. Obrót grzybami i przetwórstwo grzybów oraz zatrucia grzybami

Nadzór nad obrotem grzybami rosnącymi w warunkach naturalnych prowadzono na Targowisku Miejskim w Kołobrzegu. W 2025 r. grzyby oferowano na 4 stanowiskach.

W czasie sezonu grzybowego przeprowadzono 10 kontroli, które nie wykazały nieprawidłowości. Osoby oferujące do sprzedaży grzyby świeże posiadały atesty wystawiane przez klasyfikatorów grzybów.

W siedzibie Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Kołobrzegu od poniedziałku do piątku w godzinach od 8:00 do 9:00 dyżur w zakresie konsultacji pełnili klasyfikatorzy grzybów, którzy udzielali porad w zakresie identyfikacji gatunkowej przynoszonych grzybów. Na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Kołobrzegu, mediach społecznościowych Facebook oraz w siedzibie Stacji na tablicy ogłoszeniowej umieszczono informacje dotyczące m.in. zasad bezpiecznego grzybobrania oraz pełnionych dyżurów klasyfikatorów grzybów w Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Kołobrzegu.

Nie odnotowano interwencji w związku z grzybami i przetworami grzybowymi. Próbek grzybów lub przetworów grzybowych nie pobierano do badań laboratoryjnych.

IV. HIGIENA KOMUNALNA

1. Liczba załatwionych interwencji:

Do tutejszej Stacji wpłynęło 91 interwencji, z czego 26 uznano za zasadne lub częściowo zasadne dotyczyły one:

- składowania odpadów w pomieszczeniu gospodarczym w bloku mieszkalnym w Kołobrzegu,
- zły jakości wody w kontenerze – biurze sprzedaży w Dźwirzynie,
- zbyt niskiej temperatury w pomieszczeniach hali basenowej oraz w niecce basenu w obiekcie sanatoryjnym w Kołobrzegu,
- niewłaściwych warunków zakwaterowania w sanatorium w Kołobrzegu,
- występowania pluskiew w noclegowni dla osób bezdomnych,
- niewłaściwych warunków sanitarnych w salonie kosmetycznym w Kołobrzegu,
- niewłaściwych warunków w mieszkaniu w Kołobrzegu,
- silnego odoru na klatce schodowej budynku w Kołobrzegu,
- niewłaściwych warunków w sanatorium w Kołobrzegu,

- niewłaściwego stanu sanitarno- higienicznego w hotelu w Kołobrzegu,
- niewłaściwego stanu sanitarno – technicznego klatki schodowej w budynku mieszkalnym w Kołobrzegu,
- złych warunków sanitarno-higienicznych w obiekcie w Kołobrzegu,
- niewłaściwych warunków higieniczno-sanitarnych w pracowni fryzjerskiej w Kołobrzegu,
- złych warunków sanitarnych w ustępie publicznym w Kołobrzegu,
- złego stanu sanitarno-higienicznego Domków Letniskowych w Ustroniu Morskim,
- złego stanu sanitarnego w obiekcie w Grzybowie,
- zastrzeżeń do warunków sanitarno-higienicznych w obiekcie noclegowym w Grzybowie,
- niewłaściwych warunków sanitarno-higienicznych na pływalni w Kołobrzegu,
- niewłaściwego stanu sanitarnego mieszkania w Kołobrzegu,
- niewłaściwy stan sanitarny kwater prywatnych w Dźwirzynie,
- złego stanu sanitarno-technicznego w sanatorium w Kołobrzegu,
- niewłaściwych warunków sanitarno-higienicznych w obiekcie w Grzybowie,
- złego stanu sanitarnego w salonie kosmetycznych w Kołobrzegu,
- złych warunków sanitarno-higienicznych w obiekcie w Kołobrzegu,
- intensywnych, drażniących zapachów wydobywających się z mieszkania w Kołobrzegu,
- niewłaściwych warunków higieniczno-sanitarnych na pływalni w Kołobrzegu.

Większość interwencji dotyczyła nieprzestrzegania reżimu sanitarnego w obiektach; 47 było bezzasadnych, 7 zostały bez rozpatrzenia, 13 było poza kompetencjami PIS (przekazano do właściwych organów).

2. Liczba zamknięć / unieruchomień / wyłączeń z użytkowania obiektu lub jego części:

Wydano pięć decyzji wstrzymujących działalność niecek basenowych, osiem zakazujących użytkowania natrysków na pływalniach, dwie wprowadzające zakaz korzystania z wody ciepłej w postaci drobnocząsteczkowego pyłu z natrysków w obiektach noclegowych, jedną decyzję stwierdzającą brak przydatności wody do spożycia, jedną decyzję dot. braku przydatności wody do kąpieli w kąpielisku morskim. Łącznie wydano siedemnaście decyzji którym nadano rygor natychmiastowej wykonalności.

3. Charakterystyka obiektów

3.1. Jakość wody przeznaczonej do spożycia

Zbiorowe zaopatrzenie w wodę realizowane jest przez 1 przedsiębiorstwo wodociągowo – kanalizacyjne tj. Miejskie Wodociągi i Kanalizacja sp. z o. o. Kołobrzeg ul. Artyleryjska 3 administrujące 6 wodociągami (wodociąg Kołobrzeg, wodociąg Skoczów, wodociąg Włocibórz, wodociąg Bagicz, wodociąg Rymań, wodociąg Gorawino). Zaopatrzenie w wodę realizowane jest także z 8 wodociągów o zasięgu lokalnym (wodociąg DPS Włocibórz, wodociąg ORW Podczele, wodociąg OW Podczele II, wodociąg OW Leśna Polana, wodociąg Karcino, wodociąg MONAR oraz dwa wodociągi przy przetwórnich rybnych zaopatrujące Zakład Przetwórstwa Rybnego Koral i Zakład Przetwórstwa Rybnego Lisner).

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kołobrzegu sprawuje nadzór nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi na zasadach określonych w przepisach o Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Zatem w ramach prowadzonego monitoringu jakości wody nadzoruje prawidłowość wykonywania działań przez podmioty wykonujące zadania z zakresu zbiorowego zaopatrzenia w wodę, jak również wykonuje badania wody według ustalonego przez siebie planu działania. Na podstawie wyników uzyskanych z przeprowadzonych badań oraz pozyskanych od przedsiębiorstwa, które przeprowadzało badania wody w ramach kontroli wewnętrznej należy stwierdzić, że jakość wody dostarczanej konsumentom na terenie powiatu kołobrzeskiego przez przedsiębiorstwo wodociągowo – kanalizacyjne odpowiada wymaganiom określonym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017 r. w sprawie, jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 poz. 2294).

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kołobrzegu na bieżąco wydawał przydatności wody do spożycia, gdy wyniki przeprowadzonych badań były zgodne z obowiązującymi przepisami. W 2025 r. w wodzie z wodociągu publicznego Kołobrzeg stwierdzano przekroczenia parametrów związków żelaza i mętności w jednej ze zbadanych próbek (dot. miejscowości Dźwirzyno). Kwestionowano także wyniki badań próbek wody z innych wodociągów publicznych, tj.:

- wodociągu Skoczów (jedna próbka kwestionowana w zakresie związków żelaza pobrana w miejscowości Jazy, jedna próbka kwestionowana w zakresie związków manganu i mętności pobrana w miejscowości Wrzosowo),
- wodociągu Gorawino (jedna próbka kwestionowana w zakresie związków żelaza i manganu pobrana w miejscowości Kinowo).

W związku ze stwierdzanymi przekroczeniami w wodzie prowadzone były postępowania administracyjne, które po podjętych przez przedsiębiorstwo wodociągowe działaniach i przedłożeniu wyników odpowiadającym wymaganiom umorzono.

Stwierdzano także przekroczenia parametrów w wodzie z wodociągów lokalnych:

- DPS Włóscibórz - w dwóch próbkach wody (wystąpiły przekroczenia bakterii grupy coli – prowadzone postępowanie administracyjne umorzono po przedłożeniu przez podmiot wyników potwierdzających właściwą jakość wody do spożycia).
- OW Leśna Polana - na podstawie wyników uzyskanych w ramach kontroli urzędowej wydano decyzję nr. 62.HK.2025 z dnia 09.07.2025 r. stwierdzającą brak przydatności wody do spożycia pod względem bakteriologicznym - skażenie wody bakteriami grupy coli. Właściciel wodociągu zapewnił zastępcze źródło wody, przeprowadził dezynfekcję sieci, doprowadził jakość wody do norm) – decyzja wykonana.

W 2025 r. notowano także przekroczenia ogólnej liczby mikroorganizmów w wodociągu publicznym Włóscibórz, wodociągach lokalnych: DPS Włóscibórz, OW Podczele II, OW Leśna Polana. Wystosowano do zarządców wodociągów pisma interwencyjne. Strony podjęły działania naprawcze i doprowadziły przekroczony parametr do norm.

W pozostałych wodociągach publicznych i lokalnych nie notowano przekroczeń parametrów wody.

Obowiązuje również decyzja dotycząca wodociągu lokalnego Karcino 1 stwierdzająca brak przydatności wody do spożycia. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kołobrzegu nie wszczął postępowania egzekucyjnego, ponieważ właściciel studni zobowiązał się pisemnie do stałego systematycznego dostarczania lokatorom budynków Karcino 1 i Karcino 2 wody butelkowanej. Według przedstawionej dokumentacji PKP S.A. nie

otrzymało warunków technicznych przyłączenia do sieci wodociągowej budynków Karcino 1 i 2 a budowa indywidualnego ujęcia jest niemożliwa ze względu na nieprawidłowe parametry próbek wody. Ponadto według ich oświadczenia wielokrotnie proponowali mieszkańcom tych budynków przekwaterowanie. Jednakże mieszkańcy nie wyrażają zgody na zmianę miejsca zamieszkania. Korzystają z wody z zastępczego źródła – wody butelkowanej. W 2025 r. wyniki przeprowadzonych badań z w/w wodociągu lokalnego wykazały w dalszym ciągu przekroczenia parametrów. Zarządzający wodociągiem pisemnie oświadczył, iż mieszkańcy sami zapewniają sobie wodę do spożycia, a woda dostarczana mieszkańcom budynku Karcino 1 i 2 jest wodą do celów gospodarczych.

W bieżącym roku na terenie powiatu kołobrzeskiego nie stwierdzono awarii sieci wodociągowych wodociągów publicznych.

Substancje promieniotwórcze w wodzie przeznaczonej do picia

Monitoring substancji promieniotwórczych realizowany jest zgodnie z zapisami § 15 rozporządzenia. W 2025 r. nie planowany był pobór próbek wody w zakresie promieniotwórczości z wodociągów zlokalizowanych w powiecie kołobrzeskim.

Ciepła woda użytkowa

W ramach nadzoru sanitarnego PPIS w Kołobrzegu pobrał do badania 102 próbek wody ciepłej w kierunku obecności bakterii z rodzaju *Legionella sp.* W 31 próbkach stwierdzono przekroczenie dopuszczalnej liczby bakterii *Legionella sp.* W ramach kontroli wewnętrznej pobrano 132 próbek. W związku z przekroczeniami bakterii *Legionella sp.* w stosunku do właścicieli obiektów prowadzone były postępowania administracyjne oraz wydawane były decyzje. Zarządzający obiektami podejmowali działania naprawcze i doprowadzali jakość wody ciepłej do norm. Łącznie w ocenianym okresie wydano 11 decyzji (w tym 1 zmieniającą) dot. jakości wody ciepłej użytkowej. Dwie z nich wprowadzały zakaz korzystania z wody ciepłej w postaci drobnocząsteczkowego pyłu z natrysków w obiektach noclegowych.

3.2. Pływalnie i baseny

W ewidencji znajduje się 98 obiektów basenowych w tym 66 pływalni i basenów krytych, 13 pływalni i basenów mieszanych, 19 basenów odkrytych (w tym 2 parki wodne), skontrolowano 13. Nieprawidłowości stwierdzono w 4 obiektach, wydano 2 decyzje (1 została wykonana, 1 decyzja z terminem realizacji w 2026 r.). W jednym z obiektów stwierdzone niewykonanie decyzji wydanej w 2024 r., w stosunku do 1 obiektu wszczęto postępowanie administracyjne.

Obiekty basenowe i pływalnie ze stwierdzonym złym stanem:

1. Pływalnia w Hotelu w Kołobrzegu – na hali basenowej ściana przy niecce basenowej (vis a vis schodów) dołem z odchodzącą powłoką malarską oraz rozpulchnieniami, poręcze ze stali nierdzewnej wokół niecki basenowej ze śladami korozji, podłoga w szatni damskiej ze śladami zakamienienia oraz białym osadem na płytkach, sufit z pęknięciami w powłoce malarskiej, silikonu oraz fugi pod natryskami miejscowo z szaro-czarnymi plamami, drzwi wyjściowe na pływalnię ze śladami korozji, w przebieralniach w szatni damskiej skrzynki rozdzielcze ze śladami korozji, w szatni damskiej w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym uchwyty asekuracyjne przy misce

ustępowej ze śladami korozji, ściana przy wyjściu na pływalnię pomiędzy szatnią damską i męską dołem z rozpulchnieniami i odchodzącą powłoką malarską, podłoga w szatni męskiej ze śladami zakamienienia oraz białym osadem na płytkach, w szatni męskiej w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym uchwyty asekuracyjne przy misce ustępowej ze śladami korozji, w szatni męskiej silikon oraz fugi pod natryskami miejscowo z szaro-czarnymi plamami, drzwi wyjściowe na pływalnię ze śladami korozji, dozownik z płynem do dezynfekcji stóp znajdujący się przy wejściu na pływalnię ze śladami korozji. W stosunku do Strony prowadzone było postępowanie administracyjne podczas którego część nieprawidłowości usunięto. Wydana została decyzja, którą strona wykonała.

2. Pływalnia w Hotelu w Kołobrzegu – na pływalni w pomieszczeniu sauny parowej ściany i podłoga z ubytkami w mozaice (kafelkach). Wydano decyzję z terminem realizacji w 2026 r. (decyzja wspólna dla pływalni i hotelu).
3. Pływalnia w Hotelu w Ustroniu Morskim - na pływalni ubytki w mozaice (kaflach) w niecce basenowej. W stosunku do właściciela obiektu wszczęto postępowanie administracyjne (na obiekt i na pływalnię).
4. Pływalnia w obiekcie w Grzybowie – w związku z decyzją wydaną w 2024 r. przeprowadzono kontrolę sprawdzającą wykonania obowiązków zawartych w decyzji – decyzji nie wykonano, stwierdzono brak prowadzonych pomiarów w zakresie odczynu pH, temperatury wody, potencjału redox oraz chloru związanego, brak komunikatu o jakości wody na pływalni, brak umieszczonej w widocznym miejscu informacji o ostatniej ocenie jakości wody na pływalni dokonanej przez PPIS w Kołobrzegu. Wystosowano do strony upomnienie. Obiekt zakończył działalność sezonową. Decyzja zostanie wyegzekwowana po ponownym uruchomieniu obiektu.

Właściciele obiektów basenowych zobowiązani są do prowadzenia kontroli wewnętrznej zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2022 poz. 1230). Prawie wszystkie obiekty na bieżąco przesyłają do tutejszej stacji sprawozdania z badań wody prowadzonych w ramach kontroli wewnętrznej.

W przypadku stwierdzenia niewłaściwej jakości wody w nieckach basenowych lub wody ciepłej z natrysków w szatni na pływalniach wydawane są stosowne decyzje administracyjne lub wystosowywane są pisma interwencyjne do właścicieli obiektów. W obydwu przypadkach zobowiązuje się właścicieli do podjęcia działań likwidujących zanieczyszczenie oraz przedstawienia wyniku badania wody potwierdzającego jej właściwą jakość do kąpieli.

W związku ze stwierdzonym skażeniem bakteriologicznym lub zanieczyszczeniem fizykochemicznym wody w nieckach lub wody ciepłej z natrysków wydano 67 decyzji dotyczących jakości wody na pływalniach w tym 19 decyzji prolongujących. Ponadto do właścicieli obiektów wystosowano także pisma interwencyjne, w których stwierdzono zanieczyszczenie wody mikrobiologiczne lub przekroczenia parametrów fizykochemicznych w wodzie z niecek.

3.3. Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli

Na terenie powiatu kołobrzесьkiego zorganizowano 18 kąpielisk morskich. Przeprowadzono badania wody w ramach kontroli urzędowej przed rozpoczęciem sezonu – 1 próbkę wody z Kąpieliska morskiego Kołobrzeg Zachód „Radzikowo” kwestionowano (badanie

powtórzono jeszcze przed rozpoczęciem sezonu kąpieliskowego – wyników nie kwestionowano). Pozostałe próbki pobrane w ramach kontroli urzędowej z kąpielisk na terenie powiatu kołobrzeskiego odpowiadały obowiązującym normom. W trakcie sezonu letniego przeprowadzane były badania wody w ramach kontroli wewnętrznej przez organizatorów. W związku z wynikiem kwestionowanym próbki pobranej przez organizatora kąpieliska wydano 1 decyzję stwierdzających brak przydatności wody do kąpieli i wprowadzających zakaz kąpieli (dotyczyło to kąpieliska zlokalizowanego na terenie gminy Ustronie Morskie). W 2025 r. łącznie zakwestionowano 1 próbkę wody pobraną przed sezonem oraz 1 próbkę wody pobraną podczas trwania sezonu kąpielowego. Wyniki powtórnych badań wody w kąpieliskach potwierdziły ustanie zanieczyszczenia.

Miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli nie organizowano.

W trakcie trwania sezonu kąpielowego przeprowadzane były kontrole dot. stanu sanitarnego kąpielisk – nie stwierdzano zaniedbań sanitarnych na terenie kąpielisk.

3.4. Stan sanitarny obiektów

Ustępy publiczne - ogółem w ewidencji znajdują się 40 ustępów, skontrolowano 12. Nieprawidłowości stwierdzono w 1 ustępie. Wydano 1 decyzję. Decyzja została wykonana.

- ustęp publiczny w Kołobrzegu - w części damskiej ustępu elementy wyposażenia ze śladami korozji, futryna drzwiowa przy kabinach dołem skorodowana, podajniki na papier toaletowy z odchodzącą powłoką malarską, fugi między glazurą ścienną miejscami z szaro – czarnymi plamami; w części męskiej ustępu umywalki ze śladami korozji, futryna drzwiowa przy kabinach dołem skorodowana, podajniki na papier toaletowy z odchodzącą powłoką malarską fugi między glazurą ścienną miejscami z szaro – czarnymi plamami, przycisk spłukujący przy pisuarze ze śladami korozji, odchodzący silikon łączący ścianę z miską ustępową.

Ustępy ogólnodostępne - ogółem w ewidencji znajdują się 3 ustępy, skontrolowano 0.

Noclegownia, schronisko dla osób bezdomnych w Kołobrzegu - ogółem w ewidencji znajduje się 1, skontrolowano 1. Podczas kontroli przeprowadzonych w 2025 r. stwierdzono nieprawidłowości:

- w obiekcie (w sali męskiej nr 2) 4 materace z żywymi i martwymi pluskwami oraz ich odchodami. Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym. Podjęto działania w celu usunięcia pluskw w obiekcie;
- w obiekcie, w sali męskiej (nr 2) sufit miejscami rozpulchniony z odchodzącą, łuszczącą się powłoką malarską, w sali męskiej (nr 1) ściany miejscami rozpulchnione z odchodzącą, łuszczącą się powłoką malarską, na wysokim parterze w kuchni ogólnodostępnej parapet okna z odchodzącą, łuszczącą się powłoką malarską, na wysokim parterze w kuchni ogólnodostępnej górna część obudowy lodówki ze śladami korozji. Wszczęto postępowanie administracyjne. Nieprawidłowości podczas prowadzonego postępowania usunięto i wydano decyzję umarzającą.

Domy Pomocy Społecznej - ogółem w ewidencji znajduje się 5, skontrolowano 5. Nieprawidłowości stwierdzono w 2:

- Domu Pomocy Społecznej w Gościnie – w pokoju nr 019 na suficie żółty zaciek, w pokoju nr 023 ściana z ubytkami w tynku oraz odchodzącą powłoką malarską.

Wszczęto postępowanie administracyjne i wydano decyzję z terminem realizacji – decyzja wykonana.

- Domu Pomocy Społecznej we Włociborzu - w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym przy pokojach 98A i 98B sufit i ściana z odchodzącą, łuszczącą się powłoką malarską, w pokoju 95 sufit i ściana przy umywalce z brązowymi zaciekami, w pokoju 92 sufit przy umywalce z odchodzącą, łuszczącą się powłoką malarską, w pokoju 86 sufit przy oknie z łuszczącą się odchodzącą powłoką malarską, w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym (94) rura odpływowa przy suficie ze śladami korozji, w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym (94) sufit ze śladami zacieków, w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym (76) na suficie widoczne zacieki oraz odchodząca, łuszcząca się powłoka malarska, w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym (76) na ścianie widoczne zacieki, w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym (16) kaloryfer ze śladami korozji, sufit na korytarzu przy pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych (58 i 59) z zaciekami i odchodzącą, łuszczącą się powłoką malarską, w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym (90) brodzik z odpryskami w emalii, w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym (90) na suficie przy róże odpływowej widoczne zacieki, w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym znajdującym się na wprost pokoju 23 sufit z zaciekami i odchodzącą łuszczącą się powłoką malarską, w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym znajdującym się na wprost pokoju 23, podłoga z ubytkiem w terakocie. Wydano decyzję z terminem realizacji, która została wykonana.

Inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej - ogółem w ewidencji znajdują się 1, nie skontrolowano.

Hotele - ogółem w ewidencji znajduje się 27 hoteli, skontrolowano 11. Nieprawidłowości stwierdzono w 4 obiektach.

- Hotel w Dźwirzynie - w części A budynku w głównym magazynie pościeli czystej na suficie żółto – brązowe zacieki, w części B budynku w magazynie odzieży roboczej na suficie zacieki z rozpulchnioną i odchodzącą powłoką malarską, w gabinecie masażu Lagoon wewnątrz kabiny prysznicowej na silikonie szaro – czarne plamy, ściana po prawej stronie kabiny prysznicowej dołem rozpulchniona z ubytkami w farbie, sufit przy oknie z odchodzącą powłoką malarską, gabinecie masażu Lavende & Pire ściany z tłustymi plamami, w gabinecie masażu Coffe & Cream wewnątrz kabiny prysznicowej na silikonie szaro – czarne plamy, w pomieszczeniu socjalnym pracowników spa ściana przy szafie z kosmetykami do pielęgnacji ciała rozpulchniona z odchodzącą powłoką malarską. Wydano decyzję – wykonana.
- Hotel w Kołobrzegu - w magazynie gospodarczym (III piętro), w którym przechowywane są zasoby hotelowe takie jak worki na śmieci, woda w butelkach, szczotki do toalety gromadzona jest bielizna czysta, w magazynie pościeli czystej (poziom -1) składowane są dostawki oraz materace, w magazynie pościeli czystej (poziom-1) sufit z odchodzącą powłoką malarską oraz zaciekami, w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym znajdującym się w pomieszczeniu socjalnym pracowników pionu hotelowego (poziom -1) silikon pod natryskiem z szaro-czarnymi plamami, w magazynie spa sufit z odchodzącą powłoką malarską oraz zaciekami. Prowadzone było postępowanie administracyjne, które zostało umorzone – Strona usunęła uchybienia.
- Hotel w Kołobrzegu - w pionie hotelowym w magazynku pościeli czystej na piętrze IV sufit i ściany miejscami z rozpulchnieniami i zaciekami, w części SPA, w gabinecie kosmetycznym pedicure wanna do pedicure z pęknięciami w emalii, w części SPA,

w gabinecie kosmetycznym pedicure podłokietnik w fotelu do pedicure z uszkodzoną popękaną tapicerką. Wydano decyzję z terminem realizacji w 2026 r. (decyzja dotyczy także pływalni).

- Hotel w Ustroniu Morskim - brak czystości bieżącej w obiekcie: w pokojach w pomieszczeniach higieniczno – sanitarnych ogólnodostępnych przy recepcji, w pomieszczeniach magazynowych oraz w przynależnych do nich pomieszczeniach higieniczno – sanitarnych, na bazie zabiegowej, na recepcji spa przy pływalni (za niewłaściwy stan sanitarny osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym); w pokoju nr 203 w pomieszczeniu higieniczno – sanitarnym sufit nad natryskiem z zaciekami, w sali zabaw część pokrowców klocków z ekoskóry uszkodzona, z ubytkami w ekoskórze (brak możliwości właściwej dezynfekcji klocków), na bazie zabiegowej w gabinecie nr 10 (gabinet masażu) ściana przy drzwiach dołem z zaciekami i odchodzącą powłoką malarską, na bazie zabiegowej w gabinecie nr 09 (elektroterapia) blat przy umywalce z ubytkiem w okleinie, na bazie zabiegowej w pomieszczeniu higieniczno – sanitarnym ogólnodostępnym na szafce z umywalką widoczne rozwarstwienia i rozpulchnienia w blacie. Nieprawidłowości sanitarne usunięto bezzwłocznie. Na uchybienia sanitarno-techniczne wszczęto postępowanie administracyjne.

Motele - ogółem w ewidencji znajduje się 1, skontrolowano 0.

Pensjonaty - ogółem w ewidencji 0.

Kempingi – w ewidencji 12, skontrolowano 0.

Pola namiotowe – w ewidencji 3, skontrolowano 0.

Inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie – w ewidencji 508 (w tym agroturystyka 15), skontrolowano 82 (w tym agroturystyka – 5). Nieprawidłowości stwierdzono w 11 obiektach. W 1 obiekcie kolejna kontrola wykazała usunięcie nieprawidłowości – wydano decyzje umarzające postępowania, w 8 obiektach stwierdzono zaniedbania sanitarne – ukarano mandatem osobę odpowiedzialną, kontrole sprawdzające wykazały właściwy stan sanitarny, w 1 obiekcie stwierdzono, iż decyzja z 2024 r. nie została wykonana. Wydano 6 decyzji, z których 1 została wykonana (cztery z terminem realizacji w 2026 r.).

- Willa w Kołobrzegu – w pokoju nr 2 (II piętro) rama okienna okna przy łóżku miejscami z szaro-czarnymi plamami, krzesła przy stole z ubytkami, przetarciami oraz pęknięciami w tapicerce, przy stole tapeta dekoracyjna na ścianie miejscami poobrywana, odchodząca od ściany, w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym pęknięta umywalka, wieszak przy misce ustępowej ze śladami korozji, drzwiczki rewizyjne pod umywalką ze śladami korozji, fugi oraz silikon pod natryskiem z szaro-czarnymi plamami, drzwi kabiny prysznicowej z odchodzącą, łuszczącą się powłoką malarską, futryna drzwiowa dołem rozpulchniona, sufit miejscami z odchodzącą powłoką malarską, rama okienna z szaro-czarnymi plamami; ściany na klatce schodowej z rozpulchnieniami oraz z odchodzącą powłoką malarską. Wydano decyzję administracyjną – decyzja wykonana.
- Ośrodek Kempingowy w Sianożętach – w sanitariacie damskim ogólnodostępnym pod natryskiem silikon z czarnymi plamami, w sanitariacie męskim ogólnodostępnym pod

natryskiem silikon z czarnymi plamami. Wydano decyzję z terminem realizacji w 2026 r.

- Obiekt w Grzybowie - w obiekcie przeprowadzono kilkakrotnie kontrole, które wykazały nieprawidłowości m.in. w pokoju nr 108 w drzwiach do pomieszczenia higieniczno – sanitarnego na wysokości klamki widoczna dziura; brak czystości bieżącej: w pokojach w pomieszczeniu higieniczno - sanitarnym grzejnik ścienny, plafon ścienny oraz miska ustępowa i rura kanalizacyjna przy misce ustępowej z dużą ilością kurzu, umywalka brudna, z osadem, na ścianie przy łóżkach pajęczyna, materace na łóżkach brudne, z plamami; w pokojach w pomieszczeniu higieniczno - sanitarnym silikon wewnątrz kabiny prysznicowej z szaro – czarnymi plamami, metalowe elementy wewnątrz kabiny prysznicowej z szaro – czarnymi plamami, sufit z szaro – czarnymi plamami i zaciekami, miska ustępowa z wyłamaną deską sedesową; w pokojach pęknięte abażury lamp sufitowych, uszkodzone, nieotwierające się w pełni okno balkonowe, ściany z pęknięciami i ubytkami w powłoce malarskiej. Za niewłaściwy stan sanitarny osobę odpowiedzialną ukarano mandatem. Nieprawidłowości sanitarne bezzwłocznie usunięto. Wydano decyzję administracyjną. Obiekt zakończył działalność sezonową – decyzja zostanie wyegzekwowana po wznowieniu działalności obiektu.
- Obiekt noclegowy w Ustroniu Morskim - w budynku głównym I w pomieszczeniu higieniczno - sanitarnym silikon wewnątrz kabiny prysznicowej z szaro – czarnymi, kaloryfer ze śladami korozji, metalowa półka ścienna ze śladami korozji, sufit nad kabiną prysznicową z odchodzącą powłoką malarską; w domku nr 6 w pomieszczeniu higieniczno - sanitarnym silikon wewnątrz brodzika z szaro – czarnymi plamami, płytki ścienne wewnątrz brodzika pęknięte z ubytkami, w domku nr 3 w aneksie kuchennym szafka kuchenna wisząca z połamaną rączką, szafki kuchenne wiszące dołem rozpulchnione z odchodzącą politurą, w domku nr 3 w pomieszczeniu higieniczno – sanitarnym wewnątrz brodzika fugi z szaro – czarnym plamami. Wydano decyzję z terminem realizacji w 2026 r.
- Obiekt w Kołobrzegu - Brak czystości w pomieszczeniach obiektu: kołdry oraz materace z żółtymi plamami, w pomieszczeniu higieniczno sanitarnym zasłona prysznicowa brudna, z czarnymi plamami, kratki wentylacyjne brudne z dużą ilością kurzu; w kuchni ogólnodostępnej ogólny nieład i nieporządek; w szafkach i szufladach zalegający kurz i resztki jedzenia na szafkach wiszących gruba warstwa kurzu; w pomieszczeniu jadalni udostępnionym dla gości na meblach i stołach widoczna warstwa kurzu; pościel czysta przechowywana w niehigienicznych warunkach na szafce w jednym pomieszczeniu z pościelą brudną oraz innymi przedmiotami stanowiącymi wyposażenie obiektu (telewizor, szuflady, stoły, krzesła, naczynia, pralki); pościel prana we własnym zakresie bez poddawania jej dezynfekcji; w pomieszczeniu higieniczno – sanitarnym ogólnodostępnym brudna umywalka; w pokojach w pomieszczeniu higieniczno – sanitarnym fugi pod natryskiem z czarnymi plamami oraz na łączeniu ściany z podłogą fugi z czarnymi plamami; w pomieszczeniu higieniczno – sanitarnym ściana przy misce ustępowej z ubytkiem w glazurze, brodzik pęknięty, przeciekający; w pokoju ściana oraz sufit przy skosie koło kaloryfera z rozpulchnieniami i czarnymi plamami; w jadalni na ścianach widoczne rozpulchnienia w tynku i odchodząca powłoka malarska. Za niewłaściwy stan sanitarny osobę odpowiedzialną ukarano mandatem –

nieprawidłowości sanitarne usunięto. Wydano decyzję na stan sanitarno-techniczny z terminem realizacji w 2026 r.

- Obiekt w Dźwirzynie – W pomieszczeniach sanitarno-higienicznych w obiekcie stwierdzono m.in. pęknięte umywalki, przy brodzikach w kabinach prysznicowych silikonu z czarnymi plamami, elementy kabin prysznicowych w dolnej części z odchodzącą powłoką malarską, na podłodze pęknięte, ruchome płytki, popękana szyba okienna, ściana przy misce ustępowej z brązowymi zaciekami, w sypialni łóżko (tapczan) z dziurami w tapicerce. Podczas prowadzonego postępowania usunięto nieprawidłowości – umorzono postępowanie.
- Domki w Ustroniu Morskim – za szafą w sypialni widoczne pajęczyny, na parapetach padłe owady, zakamieniona wylewka przy zlewozmywaku, rolety w oknach z szaro-czarnymi plamami. Za uchybienia sanitarne ukarano osobę odpowiedzialną mandatem. Bezzwłocznie usunięto uchybienia sanitarne.
- Obiekt w Grzybowie - brak czystości bieżącej w obiekcie: zakamieniony czajnik, brudna uszczelka przy drzwiach lodówki, brudny wentylator w łazience, brudna umywalka, brudna mikrofala. Za uchybienia sanitarne ukarano osobę odpowiedzialną mandatem. Bezzwłocznie usunięto uchybienia sanitarne.
- Obiekt w Dźwirzynie – brak czystości bieżącej w magazynie pościeli czystej: podłoga w magazynie brudna, z dużą ilością piasku oraz śmieci sufit w magazynie z dużą ilością pajęczyn. Za uchybienia sanitarne ukarano osobę odpowiedzialną mandatem. Bezzwłocznie usunięto uchybienia sanitarne.
- Obiekt w Dźwirzynie - w pokoju DL 2 ściana za stolikiem dołem brudna z plamami, lodówka wewnątrz brudna, z okruchami i resztkami jedzenia, koszyczek ze sztućcami oraz sztućce brudne, z resztkami jedzenia, czajnik elektryczny zakamieniony, za łóżkami podłoga brudna, zakurzona, z papierami po jedzeniu, za lodówką podłoga brudna, zakurzona, z papierami po jedzeniu, narzuta na wersalce z dużą ilością włosów, telewizor zakurzony, ściana przy szafie z ubytkiem w powłoce malarskiej; w pomieszczeniach higieniczno – sanitarnych miska ustępowa wewnątrz brudna, z czarnymi plamami, kratki wentylacyjne brudne, zakurzone, wewnątrz brodzika silikonu i fugi z szaro – czarnymi plamami, sufit z szaro – czarnymi plamami; w kuchni ogólnodostępnej fartuch kuchenny brudny, z plamami po jedzeniu, blat kuchenny brudny, z plamami po jedzeniu, kuchenka mikrofalowa wewnątrz z okruchami, czajnik elektryczny zakamieniony, talerze, kubki, sztućce częściowo brudne, niedomyte, ociekacz przy suszarce ściennej brudny, klejący, szafki brudne, z plamami oraz zaciekami, ściana przy zlewie z szaro – czarnymi plamami, w kuchni ogólnodostępnej sufit w rogu z odchodzącą powłoką malarską. Za uchybienia sanitarne ukarano osobę odpowiedzialną mandatem. Bezzwłocznie usunięto nieprawidłowości.
- Obiekt agroturystyczny w Robuniu - brak czystości bieżącej w obiekcie: w pokojach w pomieszczeniu higieniczno – sanitarnym brudne kratki wentylacyjne, czajniki wewnątrz zakamienione; w magazynie pościeli czystej gromadzone są zasoby hotelowe tj. papier toaletowy, suszarka na pranie odkurzacz, kafle, ramki dekoracyjne, podłoga wykonana z materiału nie nadającego się do mycia i dezynfekcji - podłoga pokryta wykładziną dywanową; w pomieszczeniu pralni składowana jest pościel czysta wraz z brudną; w podręcznych szafach przeznaczonych na pościel czystą , pościel czysta

składowana z zasobami hotelowymi takimi jak: papier toaletowy czy metalowe zawiasy meblowe. Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem. Nieprawidłowości sanitarne usunięto bezzwłocznie.

Zakłady fryzjerskie oraz fryzjersko-barberskie – w ewidencji 83, skontrolowano 28. Nieprawidłowości stwierdzono w 2 obiektach. W jednym wydano decyzję, która została wykonana. W drugim za brak czystości bieżącej osobę odpowiedzialną ukarano mandatem. Bezzwłocznie doprowadzono do właściwego stanu sanitarnego.

- Salon fryzjerski w Kołobrzegu - przy trzech fotelach fryzjerskich uszkodzona tapicerka. Wydano decyzję, którą strona wykonała.
- Pracownia Fryzjerska w Kołobrzegu - brak czystości bieżącej w salonie: w sali obsługi klienta część szczotek i grzebieni niedoczyszczona po poprzednich klientach, z dużą ilością włosów, szuflady przyborników zakurzone z włosami, rura odpływowa przy myjce do włosów brudna, zakurzona, półki szklanych regałów przy stanowisku mycia włosów tłuste, zakurzone; w sali obsługi klienta i w poczekalni podłoga na łączeniu ze ścianami brudna, niedoczyszczona. Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem. Kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości.

Solaria – w ewidencji 4, skontrolowano 0.

Kosmetyczne bez przerywania ciągłości tkanek – w ewidencji 6, skontrolowano 4. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Zakłady odnowy biologicznej – w ewidencji 26 zakładów, skontrolowano 6. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Zakłady kosmetyczne (wykonujące zabiegi z naruszeniem ciągłości tkanek) – w ewidencji 61 skontrolowano 59. Nieprawidłowości stwierdzono w 7 obiektach. Umorzono 3 wszczęte postępowania. W 4 obiektach nałożono mandaty karne.

- Gabinet Kosmetyczny w Kołobrzegu - brak umywalki z podłączeniem do bieżącej wody w pomieszczeniu świadczenia usług kosmetycznych. Nieprawidłowość usunięto i umorzono postępowanie administracyjne.
- Gabinet Kosmetyczny w Kołobrzegu - w gabinecie brak umywalki z dostępem do wody bieżącej. Nieprawidłowość usunięto i umorzono postępowanie administracyjne.
- Salon kosmetyczny w Kołobrzegu - brodzik do stóp zamontowany przy fotelu do pedicure z uszkodzoną, łuszczącą się powierzchnią. Nieprawidłowość usunięto i umorzono postępowanie administracyjne.
- Salon Kosmetyczny w Kołobrzegu - brak czystości bieżącej w salonie: podłoga brudna i klejąca z dużą ilością piachu, resztkami papieru oraz woreczkami foliowymi, dodatkowo z plamami po oliwce, przyborniki oraz regał tłuste, z plamami po oliwce, parapet brudny, klejący, z plamami, ściana przy wejściu do salonu (od wewnątrz) brudna, z plamami, kosz na odpady komunalne poplamiony, brudny, klejący, dywaniki oraz mata pod stołem do masażu brudne, poplamione, z piaskiem, w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym umywalka brudna, z plamami i osadem, w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym kafle przy misce ustępowej brudne, z plamami,

w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym podłoga brudna, z dużą ilością piasku; w pomieszczeniu świadczenia usług kosmetycznych brak jest umywalki z podłączeniem do bieżącej wody ciepłej i zimnej, niewłaściwe postępowanie z odpadami komunalnymi: brak zawartej umowy na odbiór odpadów komunalnych oraz brak wydzielonego miejsca ich gromadzenia. Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym. Nieprawidłowości zostały usunięte.

- Salon kosmetyczny w Kołobrzegu - na etykiecie pojemnika z odpadami o kodzie 18.01.03 brak uzupełnionych informacji. Za niewłaściwe postępowanie z odpadami niebezpiecznymi osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym. Nieprawidłowość bezzwłocznie usunięto.
- Salon Kosmetyczny w Ustroniu Morskim - brak stosowanej procedury zapewniającej ochronę przez chorobami zakaźnymi: narzędzia wielorazowego użytku tj. frezy wielorazowe nie są poddawane sterylizacji. Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym. Nieprawidłowość bezzwłocznie usunięto.
- Salon kosmetyczny w Kołobrzegu - brak czystości bieżącej w salonie: wnętrza szuflad w biurku pracownika z dużą ilością kurzu, podłoga w salonie brudna, miejscami zakurzona, z plamami, kratka wentylacyjna w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym brudna, zakurzona; niewłaściwe postępowanie z narzędziami wielorazowego użytku - brak wdrożonych procedur w zakresie sterylizacji narzędzi: pakiety sterylizacyjne nieopisane, bez daty przeprowadzonej sterylizacji oraz daty ważności pakietu, wewnątrz pakietów brak pasków wskaźnikowych świadczących o przeprowadzonej sterylizacji. Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym. Nieprawidłowości bezzwłocznie usunięto.

Zakłady tatuażu – w ewidencji 11 zakładów, skontrolowano 6. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Kosmetyczne i piercingu – w ewidencji 3, skontrolowano 2. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Tatuażu i piercingu – w ewidencji 2, skontrolowane 2. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Inne zakłady, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna usługa - w ewidencji 32 skontrolowano 32. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Dworzec autobusowy – w ewidencji 1, skontrolowano 0.

Dworce i stacje kolejowe – w ewidencji 4, skontrolowano 0.

Miejsca Obsługi Podróżnych (MOP) – w ewidencji 1, skontrolowano 0.

Parkingi - w ewidencji 7, skontrolowano 0.

Tereny rekreacyjne – w ewidencji 136, skontrolowano 42. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Cmentarze – w ewidencji 15, skontrolowano 4. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Domy przedpogrzebowe – w ewidencji 3, skontrolowano 1. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Inne obiekty użyteczności publicznej – w ewidencji 136 skontrolowano 8. Nieprawidłowości stwierdzono w 3 obiektach.

- Stadion Sportowy Piłkarski im. Sebastiana Karpiniuka, ul. Śliwińskiego w Kołobrzegu – w pomieszczeniu 1.16 A (szatnia gości) sufit z widocznymi zaciekami oraz rozpułchnieniami w powłoce malarskiej, ściany przy suficie z widocznymi pęknięciami w powłoce malarskiej oraz tynku, w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym sufit przy kratce rewizyjnej z brązowymi plamami; w pomieszczeniu 1.12 A (pokój sędziów) w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym silikon pod natryskiem z szaro-czarnymi plamami, ściany na korytarzu przed pomieszczeniem 2.08 A (spiker) z pęknięciami w powłoce malarskiej oraz tynku, w pomieszczeniu 1.16 B (szatnia) w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym silikon przy umywalkach z szaro-czarnymi plamami, w pomieszczeniu 1.06 B (szatnia) sufit z odchodzącą, łuszczącą się powłokę malarską oraz brązowymi plamami, ściany z pęknięciami w powłoce malarskiej oraz tynku; w pomieszczeniu 2.07 B (toalety męskie) ściany z pęknięciami w tynku i powłoce malarskiej. Decyzja wykonana.
- Stadion Sportowy przy ul. Wojska Polskiego w Ustroniu Morskim - w szatni gości (nr 2) w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym sufit nad natryskami z odchodzącą powłoką malarską oraz szaro-czarnymi plamami, w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym osłona górna grzejnika ze śladami korozji. Umorzono postępowanie.
- siłownia w Kołobrzegu - na sali ćwiczeń popękana tapicerka przy: ławeczce do ćwiczeń, przy maszynie do klatki piersiowej, tapicerka ławeczki płaskiej, na oparciach nóg przy maszynie odwodzącej, ławeczki na klatkę piersiową, oparcia ławeczki do ćwiczeń, w szatni damskiej w pomieszczeniu higieniczno - sanitarnym półki ścienne przy natryskach ze śladami korozji, silikon oraz fugach przy natryskach z szaro – czarne plamami; w szatni męskiej w pomieszczeniu higieniczno – sanitarnym silikon dołem przy natryskach miejscami z szaro czarnymi plamami, drzwiczki szafki stojącej na której posadowiony jest zlew dołem rozpułchnione. Decyzja wykonana.

4. Cmentarze i zakłady pogrzebowe w kontekście nadzoru nad postępowaniem ze zwłokami i szczątkami ludzkimi

Zwłoki do pochowania można przygotować:

- na cmentarzu komunalnym w Kołobrzegu w przeznaczonym do tego celu pomieszczeniu, w którym znajdują się również chłodnie (lodówki) do przechowywania zwłok;
- w Zakładzie Pogrzebowym „Regina” PW Edyta Ambroziak w Kołobrzegu w pomieszczeniach z chłodnią.
- w spopieliarni zwłok w Ramlewie należącej do firmy Weles Sp. z o. o. Sp. K (firma prowadzi także zakład pogrzebowy Onyx – pomieszczenia zakładu wspólne ze spopieliarnią) w przeznaczonym do tego celu pomieszczeniu, obok pomieszczenia znajduje się pomieszczenie chłodnia.

We wszystkich tych pomieszczeniach zapewniona jest bieżąca woda ciepła i zimna, podłoga i ściany wykonane są z materiału zmywalnego i odpornego na działanie środków myjących

i dezynfekcyjnych. Stan sanitarno-techniczny w skontrolowanym w 2025 r. jednym zakładzie pogrzebowym bez uwag.

Na terenie 5 cmentarzy znajdują się kaplice. W kaplicy w Kołobrzegu wydzielone jest pomieszczenie-chłodnia przeznaczone do przechowywania zwłok przygotowanych do pogrzebu.

Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania ze zwłokami i szczątkami ludzkimi w ocenianym okresie.

Nie stwierdzono nieprawidłowości dot. środków transportu na przewóz zwłok i szczątków ludzkich.

Tabela Nr 4.1. Dane dot. ekshumacji

Lp.	Liczba cmentarzy ogółem	Liczba decyzji dot. ekshumacji	Liczba decyzji zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji	Liczba decyzji nie zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji	Liczba przeprowadzonych ekshumacji	Liczba nadzorowanych ekshumacji	Liczba wstrzymanych ekshumacji i powód ich wstrzymania
1.	15	88	88	0	61	7	0

Warunki sanitarne przeprowadzania ekshumacji były zgodne z wymogami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07.12.2001 r. w sprawie postępowania ze zwłokami i szczątkami ludzkimi oraz rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 23.03.2011 r. w sprawie sposobu przechowywania zwłok i szczątków.

Szcątki lub zwłoki przewożone były środkami transportu przeznaczonymi do przewozu zwłok lub szczątków ludzkich.

Pracownicy przeprowadzający ekshumacje mieli zapewnioną odzież ochronną jednorazowego użytku, która po zakończonej ekshumacji traktowana jest jako odpad niebezpieczny umieszczana w workach koloru czerwonego i oddawana do utylizacji.

Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

Tabela Nr 4.2. Dane dot. zakładów pogrzebowych

0	Nazwa zakładu pogrzebowego / domu przedpogrzebowego	Liczba chłodni	Liczba miejsc w chłodni	Czy zakł./dom posiada wszystkie wymagane pomieszczenia	Czy zachowana jest funkcjonalność pomieszczeń	Liczba specjalistycznych środków transportu przeznaczonych do przewozu zwłok i szczątków jakim dysponuje zakład pogrzebowy
1.	Miejski Zakład Zieleni Dróg i Ochrony Środowiska w Kołobrzegu Sp. z o. o. ul. 6 Dywizji Piechoty 60, 78-100 Kołobrzeg	2	8	tak	tak	4
2.	Zakład Pogrzebowy „Regina” ul.	1	8	tak	tak	3

	Witkowice 5, 78-100 Kołobrzeg					
3.	Spopielarnia zwłok w Ramlewie i Onyks Usługi Pogrzebowe Ramlewo 45 pogrzebowej: Al. Jana Pawła II 30, Kołobrzeg)	1	30	tak	tak	4

Dane dot. sprowadzenia zwłok z zagranicy i przewozu zwłok poza granice RP

Liczba wydanych postanowień na sprowadzenie zwłok z zagranicy- 27

Liczba wydanych decyzji na wywóz zwłok poza granice RP – 3

5. Szpitale

5.1. Zaopatrzenie w wodę

Tabela Nr 5.1 Zaopatrzenie szpitali w wodę do spożycia

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	źródło zaopatrzenia podstawowe		rezerwowe źródło zaopatrzenia w wodę			Częstotliwość badania wody na rok
			wodociąg własny	wodociąg sieciowy	wodociąg własny	wodociąg sieciowy	zbiornik	
1	Regionalny Szpital	ul. Łopuskiego 31 , 78-100 Kołobrzeg	nie	tak	nie	nie	tak	4

Szpital zaopatrywany jest w wodę z dwóch niezależnych ujęć miejskich sieci wodociągowej. W wariancie podstawowym szpital zaopatrywany jest w wodę z dwóch niezależnych ujęć miejskich sieci wodociągowej tj. z przyłącza A od ulicy Łopuskiego oraz z przyłącza B od ulicy Radomskiej poprzez hydrofornię szpitala, zbiornik retencyjny i urządzenia hydroforowe (zestaw pomp). W przypadku braku wody z jednego przyłącza szpital może być zaopatrywany z drugiego. W wariancie awaryjnym w przypadku awarii urządzeń hydroforowych szpital zaopatrywany jest w wodę bezpośrednio z sieci miejskiej z pominięciem urządzeń hydroforowych. Na bieżąco szpital pobiera wodę ze zbiornika retencyjnego o pojemności 75m³, za pomocą urządzeń hydroforowych – zestawu trzech pomp woda dostarczana jest do obiektów szpitalnych. Do wody w zbiorniku jest automatycznie dozowany podchloryn sodu Chlorex firmy Granimex. W wymiennikowni zamontowany jest generator dwutlenku chloru Oxiperm Pro do wody ciepłej użytkowej, który serwisowany jest raz w roku. Stan techniczny pomieszczeń bez uwag. Ostatni przegląd i konserwacja generatora dwutlenku chloru przeprowadzono w dniu 20.03.2025 r. Do wody ciepłej dozowany jest kwas solny 9% oraz Chloryn sodu 7,5% (firmy Granimex).

Obowiązują decyzje PPIS w Kołobrzegu dot.:

- stałej dezynfekcji wody podawanej do sieci wodociągowej wewnętrznej.

Instalacja wewnętrzna wodociągowa szpitala podłączona jest bezpośrednio do sieci miejskiej dwoma niezależnymi przyłączami. Jakość wody zimnej w instalacji wewnętrznej szpitala jest monitorowana. W 2025 r. pobrano 8 próbek wody do spożycia. Wyników nie kwestionowano.

Przeprowadzono także badania wody ciepłej użytkowej z natrysków. Dwukrotnie pobrano do badań ze stałych punktów poboru 4 próbki wody ciepłej - łącznie w ciągu roku 8 próbek. W jednej z próbek wody stwierdzono wysokie skażenie bakteriami *Legionella sp.* (próbka pobrana na oddziale laryngologicznym) w związku z tym wydano decyzję wprowadzającą zakaz korzystania z wody ciepłej ze wszystkich pryszniców na Oddziale Laryngologicznym w Regionalnym Szpitalu w Kołobrzegu, ul. Łopuskiego 31/33 - do czasu uzyskania wyników badania jakości wody ciepłej zgodnej z wymaganiami rozporządzenia. Regionalny Szpital w Kołobrzegu podjął działania naprawcze (dezynfekcja termiczna i chemiczna) i doprowadził jakość wody ciepłej do norm.

5.2. Postępowanie z bielizną szpitalną i pralnictwo

Tabela Nr 5. 2 Wykaz miejsc prania bielizny szpitalnej w obiektach szpitalnych

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Miejsce prania bielizny szpitalnej	Uwagi
1.	Regionalny Szpital	ul. Łopuskiego 31, 78-100 Kołobrzeg	HTS Stargard Sp. z o.o. z siedzibą w Sierpcu ul. Bojanowska 2a, 09-200 Sierpce	

Na terenie szpitala wydzielone są pomieszczenia na niskim parterze z dostępem z zewnątrz obejmujące magazyn bielizny brudnej, czystej i pomieszczenie naprawy bielizny. W pomieszczeniach tych przy umywalkach zapewniono dozowniki na mydło i środek dezynfekujący (Desderman care), podajnik na ręczniki i kosz pedałowaty na odpady. Ściana przy umywalkach zabezpieczona przez zawilgoceniem glazurą. Nie wnoszono zastrzeżeń do stanu sanitarno – technicznego tych pomieszczeń. Na podłogach wykładzina PCV, na ścianach farba zmywalna, antybakteryjna. W magazynie bielizny brudnej na ścianach częściowo okładzina PCV. W pomieszczeniach tych zapewniono środek do dezynfekcji powierzchni (Suma Alcohol Spray D4.12). Bielizna czysta przechowywana jest w magazynie na regałach, natomiast brudna składowana jest w koszach pralniczych.

Sposób postępowania z bielizną nie uległ zmianie. Transport bielizny brudnej z oddziałów szpitalnych do magazynu bielizny brudnej odbywa się wyznaczonymi wózkami otwartymi, w workach nieprzemakalnych, jednorazowych. W magazynie bielizna bez sortowania i rozpakowywania worków jest ważona i zabierana transportem własnym pralni. Bielizna skażona w miejscu powstania pakowana jest do worków koloru czerwonego dalszy sposób postępowania tak jak z brudną bielizną. Wszystkie worki opisane są nazwą oddziału i datą z którego pochodzą.

Transport bielizny brudnej do pralni i czystej z pralni odbywa się transportem własnym pralni.

Bielizna czysta rozładowywana jest do magazynu bielizny czystej, skąd w tym samym dniu przewożona jest wydzielonym wózkiem do transportu bielizny czystej na oddziały. Wózki oznakowane. Zwożeniem i rozwożeniem bielizny zajmuje się dwóch pracowników, którym zapewniono białą odzież roboczą do rozwożenia bielizny czystej oraz odzież granatową do zwożenia bielizny brudnej. Do dezynfekcji wózków zapewniono odpowiedni środek (Suma Alcohol Spray D4.12).

Stan sanitarny pomieszczeń magazynowych i naprawy bielizny bez zastrzeżeń.

5.3. Postępowanie z odpadami medycznymi w aspekcie ochrony zdrowia ludzkiego

Tabela Nr 5.3 Wykaz firm odbierających odpady medyczne ze szpitali oraz wykaz szpitali prowadzących instalacje do termicznego unieszkodliwiania odpadów medycznych

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Firma odbierająca i transportująca odpady do miejsc ich unieszkodliwiania	Miejsce unieszkodliwiania odpadów medycznych (lokalizacja spalarni)	Szpitalne instalacje do termicznego unieszkodliwiania odpadów medycznych	Dokumenty potwierdzające unieszkodliwienie przekazanych zakaźnych odpadów medycznych (czy szpital jako wytwórca odpadów posiada takie dokumenty)	Uwagi
1.	Regionalny Szpital	ul. Łopuskiego 31, 78-100 Kołobrzeg	1. Fudeko S.A. z siedzibą w Gdyni ul. Spokojna 4, 81-549 Gdynia 2. Firma transportująca do utylizacji- EMKA Handel – Usługi Krzysztof Rdest ul. Generała Grota Roweckiego 6, 96-300 Żyrardów	1. Spalarnia odpadów medycznych w Gryficach	Brak	Tak	

Utrzymaniem czystości i gospodarką odpadami na terenie szpitala zajmuje się Firma zewnętrzna Fudeko S.A. z siedzibą w Gdyni ul. Spokojna 4, 81-549 Gdynia. Zgodnie z umową NR 08/UO/2025 z dnia 05.05.2025 r. roku zawartą pomiędzy Regionalnym Szpitalem w Kołobrzegu a firmą Fudeko S.A., zawartą na okres 05.05.2025 r. – 04.05.2028 r. na świadczenie kompleksowej usługi utrzymania w czystości i prawidłowym stanie sanitarnym budynków oraz sprzątanie terenów zewnętrznych Regionalnego Szpitala, załącznik nr 1 do umowy (opis przedmiotu zamówienia) dotyczy gospodarki odpadami medycznymi oraz komunalnymi na terenie Regionalnego Szpitala.

Regionalny Szpital w Kołobrzegu jest wytwórcą odpadów o kodach 180102* części ciała i organy oraz pojemniki na krew i konserwanty służące do jej przechowywania, 180103* inne odpady, które zawierają żywe drobnoustroje chorobotwórcze lub ich toksyny oraz inne formy zdolne do przeniesienia materiału genetycznego, o których wiadomo lub co do których istnieje wiarygodne podstawy do sądenia, że wywołują choroby u ludzi i zwierząt. Odpady te wytwarzane są przez komórki organizacyjne przedsiębiorstwa i zbierane w miejscu ich powstawania do odpowiednich pojemników sztywnych i worków koloru czerwonego. Odpady te zbierane są przez dwóch przeszkolonych pracowników firmy Fudeko S.A., a następnie transportowane w wózkach oznakowanych, przeznaczonych do tego celu i magazynowane.

Odpady 180102* części ciała i organy odbierane są i magazynowane przez pracowników Fudeko S.A. w zamrażarce ustawionej w wydzielonym pomieszczeniu (pom. 032), zabezpieczonym przed dostępem osób trzecich. Prowadzony jest monitoring temperatury w zamrażarce. Prowadzony jest rejestr przekazania szczątków i narządów ludzkich po zabiegach operacyjnych i porodowych, na którym każdorazowo odnotowywana jest temperatura w zamrażarce (najczęściej odnotowywana temperatura to -30 °C.). W pomieszczeniu tym zapewniono umywalkę, przy której zapewniono Liquid Soap firmy Sterisol (środek do mycia rąk) oraz środek do dezynfekcji rąk Aniosgel 85 NPC, ręczniki

jednorazowego użytku oraz kosz typu pedałowego na odpady komunalne. Ścianę przy umywalce zabezpieczono przed zawilgoceniem glazurą. Na podłodze położono terakotę.

Odpady o kodzie 180103* magazynowane są w pomieszczeniu do magazynowania odpadów medycznych, które posiada niezależne wejście, jest zabezpieczone przed dostępem osób nieupoważnionych, posiada ściany i podłogi wykonane z materiałów gładkich, łatwo zmywalnych i umożliwiających dezynfekcję (glazura i terakota), jest zabezpieczone przed dostępem owadów, gryzoni oraz innych zwierząt, posiada drzwi wejściowe bez progu, których szerokość i wysokość gwarantuje swobodny dostęp, podpisane worki z odpadami gromadzone są na podłodze w wyznaczonym miejscu, posiada wentylację mechaniczną z niezależnym wyrzutem powietrza na zewnątrz, posiada automatyczny pomiar temperatury powietrza, w dniu kontroli temperatura powietrza w pomieszczeniu wynosiła 15°C, posiada umywalkę z bieżącą wodą ciepłą i zimną. Przy umywalce zapewniono podajnik z ręcznikami jednorazowego użytku, mydło oraz środek do dezynfekcji rąk Skinman Soft Protect (w dozowniku łokciowym), kosz typu pedałowego.

W pomieszczeniu tym znajduje się zlew a przy nim wąż do mycia pomieszczenia. W pomieszczeniu zapewniono również wagę do ważenia odpadów niebezpiecznych zwożonych z oddziałów szpitalnych. Prowadzony jest rejestr odpadów przekazanych ze szpitala.

Zastosowano wymagane znaki ostrzegające przed zagrożeniem biologicznym.

Wywozem i unieszkodliwianiem odpadów niebezpiecznych powstających na terenie Szpitala zbieranych przez firmę Fudeko S.A. zajmuje się firma „EMKA” z Żyrardowa. Poddawane utylizacji w spalarni w Gryficach.

Obiekt posiada karty przekazania odpadów z wygenerowanym potwierdzeniem oraz karty przekazania odpadów z potwierdzonym transportem – w systemie elektronicznym.

Szpital posiada procedurę postępowania z odpadami medycznymi na stanowiskach pracy, gdzie wytwarza się odpady medyczne.

5.4. Postępowanie ze zwłokami w aspekcie ochrony zdrowia ludzkiego, prosektoria.

Tabela Nr 5.4 Wykaz prosektoriów, chłodni szpitalnych i pomieszczeń pro – morte

L p.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Prosektorium	Miejsce przechowywania zwłok		Uwagi
				Pro – morte (ilość miejsc)	Chłodnia (ilość miejsc)	
1	Szpital Regionalny	ul. Łopuskiego 31 , 78-100 Kołobrzeg	Zakład Patomorfologii przy Szpitalu Regionalnym w Kołobrzegu ul. Łopuskiego 31	brak	9-12	3 lodówki

Pomieszczenia chłodni do przechowywania zwłok zorganizowane są w przebudowanych pomieszczeniach szpitala - dawnego pogotowia ratunkowego. Pomieszczenia dzierżawione są przez PUH AVA Arkadiusz Ambroziak ul. Handlowa 12. 78-122 Roścęcino. Wydzielone są pomieszczenia:

- przechowywania zwłok z 3 lodówkami (9-12 miejsc do przechowywania zwłok, stosując odpowiedni rozstaw suwnic)
- mycia zwłok,
- wydawania zwłok,
- ustępu dla interesantów
- higieniczno - sanitarne dla personelu,
- biurowe,
- porządkowe.

Na oddziałach brak jest pomieszczeń do przechowywania zwłok. Zwłoki osób zmarłych przetrzymywane są w oddziale w odizolowanych miejscach. Do chłodni odbierane przez personel w/w firmy, przewożone wydzielonym wózkiem zapewniającym szczelne zamknięcie przestrzeni ładunkowej.

Obowiązuje decyzja PPIS w Kołobrzegu dotycząca przekazywania odpadów niebezpiecznych uprawnionej firmie z terminem do bieżącego stosowania. Obowiązek ten jest realizowany na bieżąco.

5.5. Postępowanie z odpadami komunalnymi – krótki opis.

Odpady komunalne gromadzone są w workach koloru czarnego. Odpady na zewnątrz szpitala usuwane są przez pracownika firmy sprzątajacej wózkami przeznaczonymi tylko do tego celu. Odpady komunalne gromadzone są w dwóch budynkach, zamykanych, zadaszonych. W jednym budynku zapewniono 13 kontenerów 1100 L na odpady zmieszane, w drugim budynku znajduje się 5 kontenerów 1100l na papier, 1 kontener 240l na szkło, 1 kontener 240l na Bio, 5 kontener 1100l na plastik. Kontenery ustawione na utwardzonej powierzchni. Prowadzona jest segregacja odpadów komunalnych. Czystość bieżąca zachowana, kontenery nieprzepełnione.

6. Liczba i zabezpieczenie imprez masowych

Do tutejszej Stacji wpłynęło 11 wniosków na zabezpieczenie imprez masowych, wydano 11 pozytywnych opinii na organizację:

1. Meczów piłkarskich o mistrzostwo Betclie 1 Ligi sezon wiosenny 2024/2025 - runda wiosenna, które odbyły się w dniach 15.02.2025- 25.05.2025, na Stadionie Miejskim w Kołobrzegu. Przewidywana ilość widzów 2830 osób, organizatorem imprezy był Miejski Klub Piłkarski "Kotwica" ul. Śliwińskiego 10, 78-100 Kołobrzeg.
2. Imprez cyklicznych w Amfiteatrze w Kołobrzegu, które odbyły się w dniach 08.07.2025- 28.08.2025 w Amfiteatrze w Kołobrzegu, zgodnie z przedłożonym terminarzem. Przewidywana ilość uczestników 3492 osób, organizatorem imprezy był Bachalski & Dejnarowicz Sp. z o.o. ul. Warszawska 6/213, Gorzów Wielkopolski.
3. Imprezy pt. I sea you Kołobrzeg 2025, która odbyła się w dniu 6.07.2025, w Porcie Pasażerskim w Kołobrzegu. Przewidywana liczba uczestników 2000 osób,

organizatorem imprezy był Kołobrzeski Instytut Kultury i Promocji ul. Unii Lubelskiej 33a, 78-100 Kołobrzeg;

4. „SUN FESTIVAL 2025”, która odbyła się która odbyła się w dniach 24-26 lipca 2025 roku na części terenu byłego lotniska wojskowego w Bagiczu (Podczele- Kołobrzeg – Nadmorski Park Kultury) wg załączonego programu.
- „SUNRISE FESTIVAL 2025”, która odbyła się w dniach 1-3 sierpnia 2025 roku na części terenu byłego lotniska wojskowego w Bagiczu (Podczele- Kołobrzeg – Nadmorski Park Kultury) wg załączonego programu. Przewidywana ilość widzów 20000 osób, organizatorem imprezy był MDT Production Sp. z o.o. Sp. K. ul. Wypoczynkowa 57, 62-081 Baranowo;
5. Baltic Drive Festival 2025, która odbyła się w dniach 08.08.2025- 10.08.2025 na części terenu byłego lotniska wojskowego w Bagiczu (Podczele- Kołobrzeg – Nadmorski Park Kultury). Przewidywana ilość widzów 10000 osób, organizatorem imprezy był MDT Production Sp. z o.o. Sp.K. ul. Wypoczynkowa 57, 62-081 Baranowo.
6. Imprezy „Kongres Turystyki Przyszłości”, która odbyła się w dniach 23.09.2025; 25.09.2025 w Diun Hotel & Resort ul. Sułkowskiego 4A-C w Kołobrzegu wg załączonego programu. Przewidywana ilość uczestników 500 osób, organizatorem imprezy był Kołobrzeski Instytut Kultury i Promocji ul. Unii Lubelskiej 33a, 78-100 Kołobrzeg.
7. Meczów ligowych piłki koszykowej I ligi PZKosz drużyny MUKS „Kotwica 50”, które odbywać się będą w terminie 11.10.2025- 10.06.2026, w Hali Milenium przy ulicy Łopuskiego 38 w Kołobrzegu. Przewidywana ilość widzów 1400 osób, organizatorem imprezy jest MUKS KOTWICA 50 Kołobrzeg.
8. „Hybrid” MMA 9”, która odbyła się w dniu 13 września 2025 roku w Hali Milenium przy ul. Łopuskiego 38 w Kołobrzegu wg załączonego programu. Przewidywana ilość widzów 1400 osób, organizatorem imprezy był Hybrid MMA Sp. z o.o. ul. Św. Marcina 29/8, 61-806 Poznań.
9. „Eska Music Tour Kołobrzeg”, która odbyła się w dniu 29.11.2025 w Hali Milenium przy ul. Łopuskiego 38 w Kołobrzegu wg załączonego programu. Przewidywana ilość widzów 2260 osób, organizatorem imprezy był Promotor United Entertainment Sp. z o.o.
10. Impreza „Sylwester Kołobrzeg 2025/26”, która odbyła się w dniu 31 grudnia 2025 roku, na terenie Skweru Pionierów w Kołobrzegu. Przewidywana ilość widzów 1200 osób, organizatorem imprezy był 2 EVENT Sp. z o.o. ul. Traugutta 129, 71-300 Szczecin.
11. Spotkanie Noworoczne Prezydenta Miasta Kołobrzeg „Koniki Kołobrzeskie, które odbyło się w dniu 24 stycznia 2026 roku, w Hotelu Diune Hotel***** & Resort przy ulicy Sułkowskiego 4 A-C w Kołobrzegu. Przewidywana ilość uczestników 550 osób, organizatorem imprezy było Regionalne Centrum Kultury im. Zbigniewa Herberta ul. Solna 1 78-100 Kołobrzeg.

7. Inne informacje o podjętych działaniach i przedsięwzięciach

Przeprowadzono 16 kontrole wspólne z innymi działami PSSE w Kołobrzegu, w tym w 2 przypadkach higiena komunalna nie była działem wiodącym.

Wydano 7 decyzje merytorycznych dotyczących stanu sanitarno-technicznego podmiotów leczniczych, w tym 1 zmieniającą:

- Zakład Rehabilitacji Leczniczej w Kołobrzegu - nieprawidłowości dotyczyły stanu sanitarno-technicznego – decyzja wydana na podstawie nieprawidłowości stwierdzonych w 2024 r., po upomnieniu Strony decyzja została wykonana;
- Zakład Rehabilitacji Leczniczej w Kołobrzegu – prolongowano decyzję z 2024 r. dot. stanu sanitarno-technicznego – decyzja wykonana;
- Sanatorium Uzdrowskie w Kołobrzegu – nieprawidłowości dotyczyły stanu sanitarno-technicznego – decyzja wykonana;
- Sanatorium Uzdrowskie w Kołobrzegu - nieprawidłowości dotyczyły stanu sanitarno-technicznego – decyzja wykonana;
- Sanatorium Uzdrowskie w Kołobrzegu – nieprawidłowości dotyczyły stanu sanitarno-technicznego – decyzja wykonana;
- Sanatorium w Kołobrzegu – nieprawidłowości dotyczyły stanu sanitarno-technicznego – decyzja wykonana;
- MONAR w Kamieniu Rymańskim – nieprawidłowości dotyczyły stanu sanitarno-technicznego – termin realizacji decyzji w 2026 r.

W związku ze zmianą zapisów rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie określenia wymagań, jakim powinny odpowiadać zakłady i urządzenia lecznictwa uzdrowskiego w 2025 r. wydano 6 decyzji wygaszających.

Ponadto przeprowadzono kontrolę w Hospicjum stacjonarnym w Kołobrzegu. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

8. Krótkie podsumowanie – wnioski.

Na podstawie uzyskanych wyników badań wody przeznaczonej do spożycia prowadzonych w ramach monitoringu kontrolnego i przeglądowego należy stwierdzić, że jakość wody dostarczanej konsumentom na terenie powiatu kołobrzесьkiego z wodociągów zbiorowego zaopatrzenia odpowiada wymaganiom określonym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294).

W porównaniu do roku 2024 do tutejszej Stacji wpłynęło podobna ilość interwencji (mniej o 3 zgłoszenia). Stwierdzono podobną ilość interwencji uznanych za zasadne. Przeprowadzono mniejszą liczbę kontroli i stwierdzono także mniejszą liczbę obiektów z nieprawidłowościami. W odniesieniu do nieprawidłowości sanitarnych w bieżącym roku za niewłaściwy stan sanitarny ukarano osoby odpowiedzialne mniejszą liczbą mandatów (w 2025 r. wystawiono 17 mandatów, natomiast w 2024 r. - 29).

VIII. Warunki higienicznosanitarne w placówkach oświatowo-wychowawczych

1. Stan higienicznosanitarny placówek oświatowo-wychowawczych

1.1. Nadzór sanitarny nad placówkami

Pod nadzorem Higieny Dzieci i Młodzieży PSSE w Kołobrzegu w 2025 r. znajdowało się 626 placówek, w tym:

- 107 obiektów stałych, tj.:
- 7 żłobków,
- 26 przedszkoli,
- 20 szkół podstawowych,
- 7 zespołów szkół,
- 2 licea ogólnokształcące,
- 2 szkoły policealne,
- 1 placówka z pobytem całodobowym,
- 35 placówek wsparcia dziennego,
- 5 placówek wychowania pozaszkolnego,
- 2 placówki rekreacyjne,
- 519 turnusów wypoczynku letniego i zimowego, tj.:
 - 474 placówki wypoczynku letniego,
 - 45 wypoczynku zimowego.

W 2025 r. zaplanowano do wykonania 81 kontroli w placówkach znajdujących się pod nadzorem HDiM w powiecie kołobrzeskim. Nie wykonano 1 planowanej kontroli ze względu na zamknięcie obiektu do odwołania.

Przeprowadzono łącznie 250 kontroli, w tym:

- 19 kontroli sprawdzających wykonanie obowiązków nałożonych decyzją PPIS w Kołobrzegu lub usunięcie nieprawidłowości ujętych w protokołach kontroli,
- 6 kontroli w związku ze złożonymi interwencjami,
- 3 kontrole na wniosek podmiotu,
- 133 kontrole wypoczynku zimowego i letniego (w tym 4 kontrole w związku ze złożonymi interwencjami),
- 80 kontroli placówek oświatowo-wychowawczych wynikających z bieżącego harmonogramu kontroli, w tym kontrole dotyczące przygotowania szkół do nowego roku szkolnego,
- 9 pozaplanowych kontroli tematycznych obejmujących przygotowanie obiektów do organizacji wypoczynku letniego, ocenę obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych oraz kontrole w zakresie dostosowania do zasad ergonomii stanowisk pracy uczniów w pomieszczeniach lekcyjnych.

Przeprowadzono 1473 oznaczenia fizyczne w tym:

- 26 pomiarów temperatury i pomiary pomieszczeń w obiektach stałych będących pod nadzorem PSSE w Kołobrzegu oraz w obiektach sezonowych przeznaczonych na wypoczynek dzieci i młodzieży w okresie ferii zimowych oraz letnich,
- 449 pomiary wstępowe, w tym pomiary ławek i krzeseł w salach lekcyjnych oraz pomieszczeń w obiektach stałych będących pod nadzorem PSSE w Kołobrzegu oraz w obiektach sezonowych przeznaczonych na wypoczynek dzieci i młodzieży,
- 998 pomiarów wagi ciała uczniów i ich tornistrów przeprowadzonych w 4 szkołach podstawowych.

W 2025 r. na terenie powiatu kołobrzeskiego powstała jedna nowa placówka - Dom Wczasów Dziecięcych.

Jedna placówka wsparcia dziennego z uwagi na to, iż jest podmiotem leczniczym świadczącym usługi rehabilitacyjne i terapeutyczne została przekazana pod nadzór sekcji Epidemiologii oraz jedna placówka wsparcia dziennego została przekazana do sekcji Higieny Komunalnej ze względu na to, iż prowadzi zajęcia dla osób dorosłych.

W 2025 r. do Higieny Dzieci i Młodzieży PSSE w Kołobrzegu wpłynęło 10 interwencji dotyczących placówek oświatowo-wychowawczych oraz miejsc zakwaterowania dzieci i młodzieży podczas wypoczynku letniego tj.:

Lp.	Rodzaj placówki	Interwencja zasadna dotyczyła	Interwencja bezzasadna dotyczyła	Podjęte działania
1.	Zespół Szkół	występowania pluskiew w internacie.	-	Przeprowadzono kontrolę sanitarną w zakresie kompetencji HDiM. Interwencja zasadna.
2.	Zespół Szkół	problemu wszawicy.	-	Przeprowadzono kontrolę sanitarną w zakresie kompetencji HDiM. Interwencja zasadna.
3.	Szkoła Podstawowa	problemu wszawicy w oddziale przedszkolnym.	-	Przeprowadzono kontrolę sanitarną w zakresie kompetencji HDiM. Interwencja zasadna.
4.	Internat Zespołu Szkół (podczas wypoczynku letniego)	-	- brudne pokoje z kłębami cudzych włosów leżących na podłodze, - łóżka obleczone poplamioną pościelą.	Przeprowadzono kontrolę sanitarną w zakresie kompetencji HDiM. Interwencja niezasadna.
5.	Ośrodek Wypoczynkowo-Kolonijny (podczas wypoczynku letniego)	- dziwny kolor i smak posiłków, - nieświeża, kwaśna wędlina, - niedogotowany ryż, - zdechłe karaluchy pod prysznicem, - uszkodzone łóżko tj. stercząca deska pod spodem łóżka, - brak rolet w oknach i klimatyzacji w pokojach.	-	Przeprowadzono kontrole sanitarne w zakresie kompetencji HŻŻiPU, HK i HDiM. Interwencja zasadna.

6.	Szkoła Podstawowa	-	- nieprawidłowe warunki sanitarne i bezpieczeństwa w oddziale przedszkolnym, - brak zapewnienia wyżywienia dziecku uczęszczającemu powyżej 5 h dziennie, - brak lodówki do przechowywania posiłków (śniadań) przynoszonych przez dzieci, - brak klimatyzacji i skutecznej wentylacji w salach, - zły stan techniczny placu zabaw.	Przeprowadzono kontrolę sanitarną w zakresie kompetencji HDiM. Interwencja niezasadna.
7.	Szkoła Podstawowa (podczas wypoczynku letniego)	-	brak ciepłej wody na obozie sportowym.	Przeprowadzono kontrolę sanitarną w zakresie kompetencji HDiM. Interwencja niezasadna.
8.	Ośrodek Wypoczynkowo – Kolonijny (podczas wypoczynku letniego)	- zły stan sanitarno-higieniczny w pomieszczeniach sanitarnych, - chwiejące się łóżka piętrowe oraz drabinki urywające się, - pęknięte obudowy lamp sufitowych, połamane z wystającymi elementami, - posiłki podawane w bardzo małych ilościach, wątpliwej jakości, rosół nie przypominał rosołu.	-	Przeprowadzono kontrole sanitarne w zakresie kompetencji HK, HŻŻiPU i HDiM. Interwencja zasadna.
9.	Szkoła Podstawowa	-	uciążliwy hałas podczas trwających lekcji.	Przeprowadzono kontrolę sanitarną w zakresie kompetencji HDiM. Interwencja niezasadna.

10.	Internat Zespołu Szkół	nieprawidłowości sanitarno-technicznych w pokojach mieszkalnych i w pomieszczeniach sanitarno-higienicznych.	-	Przeprowadzono kontrolę sanitarną w zakresie kompetencji HDiM. Interwencja zasadna.
-----	------------------------	--	---	--

1.2. Stan sanitarny budynków lub ich części, w których funkcjonują placówki opieki, wychowania i nauczania dla dzieci i młodzieży

W 2025 r. wydano 18 decyzji administracyjnych (w tym 4 prolongujące termin wykonania nałożonych obowiązków w latach ubiegłych, 4 decyzje umarzające postępowanie oraz 2 decyzje opiniujące żłobki), dotyczących poprawy warunków pobytu dzieci i młodzieży w:

- 2 przedszkolach,
- 3 szkołach podstawowych,
- 3 zespołach szkół.

Wydane decyzje dotyczyły przede wszystkim pomieszczeń takich jak: sale lekcyjne, sale zajęć, pomieszczenia sanitarno-higieniczne oraz infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego, w których zalecono doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian i sufitów, a także zabezpieczenie grzejników przed kontaktem z elementem grzejnym oraz doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego sprzętów i materaców do ćwiczeń, nawierzchni bieżni, nawierzchni boiska do piłki koszykowej, a także zapewnienia tablic, obręczy i siatek do kosza, zabezpieczenia otworów w nawierzchni boiska.

Pojedyncze decyzje wydano na pomieszczenia takie jak: sala gimnastyczna, sala korekcyjna, gabinet profilaktycznej opieki zdrowotnej, pokoje mieszkalne oraz pomieszczenia sanitarno-higieniczne w internacie, w których zalecono doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian, sufitów i podłóg, a w pomieszczeniach sanitarno-higienicznych pokoi mieszkalnych dodatkowo kabin prysznicowych, w tym silikonów i fug w kabinach, skorodowanych brodzików.

W 2 szkołach podstawowych oraz w 2 zespołach szkół na terenie powiatu kołobrzeskiego w związku z usunięciem stwierdzonych podczas kontroli nieprawidłowości dotyczących przede wszystkim niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego ścian i sufitów w pomieszczeniach szkolnych, pokojach mieszkalnych oraz pomieszczeniach sanitarno-higienicznych, urządzeń na placu zabaw, czy braku tablic informacyjnych określających zasady bezpiecznego użytkowania urządzeń i sprzętu sportowego, przed wydaniem decyzji administracyjnej umorzono wszczęte postępowania.

W roku sprawozdawczym wydano 4 decyzje administracyjne prolongujące terminy wykonania nałożonych obowiązków w 1 szkole podstawowej, 2 w zespołach szkół oraz 1 w placówce z pobytem całodobowym, które dotyczyły przede wszystkim doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego podłóg w pokojach mieszkalnych, nawierzchni bieżni przy boiskach sportowych, nawierzchni placu rekreacyjnego i ścieżki spacerowej, parkietu podłogowego w sali gimnastycznej oraz zabezpieczenia grzejników przed kontaktem z elementem grzejnym w oddziale przedszkolnym, który jest w trakcie termomodernizacji.

Ponadto wydano 1 opinię w formie decyzji dla istniejącego żłobka w Dygowie, w związku ze

zwiększeniem liczby dzieci, 1 opinię w formie decyzji dla istniejącego żłobka w Kołobrzegu, ze względu na przekształcenie oddziału przedszkolnego na drugi oddział żłobkowy oraz 1 opinię sanitarną dla nowo powstałego Domu Wczasów Dziecięcych.

W wyniku stwierdzonych zaniedbań higienicznych podczas prowadzonego nadzoru sanitarnego w 2 placówkach nałożono mandaty karne o łącznej wysokości 500 złotych. Niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny stwierdzono w salach zajęć dzieci żłobkowych, w których na półkach regałów usytuowanych we wszystkich salach zalegała znaczna ilość kurzu oraz w pokojach mieszkalnych i pomieszczeniach sanitarno-higienicznych w internacie zespołu szkół, gdzie stwierdzono duże ilości kurzu na półkach wiszących, zakurzone, zakamienione miski ustępowe i rury kanalizacyjne przy miskach ustępowych, zakurzone, brudne podłogi, brudne, zakamienione baterie umywalkowe, brudne, zakurzone z osadem umywalki.

W 2025 r. wyegzekwowano łącznie 12 decyzji administracyjnych, w tym 4 wydane w roku sprawozdawczym i 8 wydanych w latach ubiegłych, które dotyczyły przede wszystkim doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego:

- ścian i sufitów w pomieszczeniach szkolnych oraz pokojach mieszkalnych,
- rolet okiennych, tapczanów i drzwi w pokojach mieszkalnych,
- parkietu podłogowego w auli,
- magazynów ze sprzętem sportowym w pawilonie przy boiskach szkolnych,
- boiska do piłki koszykowej, w tym: zapewnienia tablic, obręczy i siatek do kosza, uzupełnienia ubytków nawierzchni tartanowej, zabezpieczenia otworów w nawierzchni boiska przeznaczonych na montaż słupków
- oświetlenia sztucznego w salach lekcyjnych,
- zapewnienia miejsca na pozostawienie podręczników i przyborów szkolnych,
- zapewnienia drzwi do kabin WC,
- zabezpieczenia grzejników przed kontaktem z elementem grzejnym,
- sprzętów oraz materaców do ćwiczeń.

1.3. Zaplecze sanitarne placówek dla dzieci i młodzieży oraz warunki do utrzymania higieny osobistej

Na terenie powiatu kołobrzесьkiego wszystkie nadzorowane placówki zaopatrywane są w wodę z sieci wodociągów publicznych i podłączone są do sieci kanalizacji sanitarnej publicznej.

Nie wstępują placówki, w których uczniowie korzystaliby z ustępów zewnętrznych. Dostęp do urządzeń sanitarnych w skontrolowanych placówkach był zachowany.

Wszystkie placówki zapewniają bieżącą ciepłą wodę oraz dostęp do środków higienicznych. Przeprowadzone kontrole sanitarne w 2025 r. w 3 placówkach wykazały uchybienia w zakresie warunków do utrzymania higieny osobistej, gdzie w pomieszczeniach sanitarno-higienicznych stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno-techniczny tj. zacieki, łuszcząca się farba malarska na ścianach i sufitach, zniszczone kabiny prysznicowe i brodziki, silikon i fugi w kabinach prysznicowych z czarnymi plamami, uszkodzone uchwyty na papier toaletowy. W związku z powyższym wydano 2 decyzje administracyjne w celu poprawy warunków zaplecza sanitarnego w tych placówkach, w 1 zespole szkół nieprawidłowości niezwłocznie zostały usunięte, dlatego umorzono wszczęte postępowanie administracyjne.

1.4. Oświetlenie, temperatura i wentylacja w pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt dzieci i młodzieży

Wszystkie skontrolowane w 2025 r. placówki oświatowo-wychowawcze na terenie powiatu kołobrzeskiego zapewniają prawidłowe oświetlenie. 1 skontrolowana placówka nie posiadała do wglądu aktualnych pomiarów natężenia oświetlenia sztucznego, które zobowiązała się wykonać i przesłać do wglądu protokół z ich wykonania.

Podczas przeprowadzonych kontroli w 2025 r. w placówkach będących pod nadzorem HDiM PSSE w Kołobrzegu wyczuwalny był komfort termiczny. W 2 placówkach (żłobku i szkole podstawowej) zostały przeprowadzone pomiary temperatury 9 pomieszczeń, oraz w 6 placówkach wypoczynku letniego i zimowego (łącznie w 17 pokojach mieszkalnych), we wszystkich przypadkach zmierzone wartości były prawidłowe.

W zakresie wentylacji w skontrolowanych w 2025 r. placówkach nie stwierdzono nieprawidłowości.

2. Higiena procesów nauczania

2.1. Ergonomiczne warunki pracy ucznia

W 37 skontrolowanych placówkach w 320 oddziałach dokonano oceny dostosowania mebli do warunków antropometrycznych uczniów i przedszkolaków. Nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono.

2.2. Jakość wyposażenia placówek

Wszystkie skontrolowane w 2025 r. placówki posiadają meble zakupione po 1997 r., w 100% z atestami lub certyfikatami, jedynie w placówkach funkcjonujących w zespołach, tj.: w 4 internatach odsetek mebli zakupionych po 1997 r. z atestami lub certyfikatami wynosi ponad 50 %.

Wszystkie skontrolowane placówki, które posiadają urządzenia i sprzęt sportowy, dysponują sprzętem zakupionym po 1997 r. z certyfikatami w 100%.

Meble i sprzęt sportowy w większości skontrolowanych placówek w dobrym stanie technicznym, jedynie w 2 placówkach stwierdzono uszkodzone sprzęty i materace do ćwiczeń.

2.3. Zapewnienie na terenie szkoły miejsc do przechowywania podręczników i przyborów szkolnych

We wszystkich skontrolowanych w 2025 r. szkołach uczniowie mają możliwość pozostawienia w szkole podręczników i przyborów szkolnych. Uczniom klas I-III zapewniono przeważnie półki w salach lekcyjnych, natomiast uczniom klas IV-VIII oraz uczniom szkół średnich indywidualne szafki. Dzieciom w przedszkolach i oddziałach przedszkolnych na pozostawienie podręczników i przyborów szkolnych zapewniono inne miejsca, np. półki w salach zajęć.

2.4. Rozkład zajęć lekcyjnych oraz zmianowy system nauczania w szkołach

W 23 skontrolowanych placówkach szkolnych w 384 oddziałach dokonano oceny rozkładu zajęć dydaktyczno-wychowawczych. Nieprawidłowości nie stwierdzono. Wszystkie skontrolowane szkoły zapewniają uczniom przerwy 10 minutowe i co najmniej jedną przerwę dłuższą 15 i/lub 20 minutową.

We wszystkich skontrolowanych placówkach zajęcia odbywają się w systemie jednozmianowym, natomiast w 2 szkołach podstawowych zmianowością objęto jedynie oddziały dzieci najmłodszych I -III ze względu na zbyt małą ilość sal lekcyjnych w stosunku do liczby dzieci do nich uczęszczających.

W 2025 r. w klasach szkół podstawowych nie stwierdzono zagęszczenia uczniów. W kilku szkołach wykorzystywane są inne pomieszczenia do zajęć lekcyjnych np. świetlica, biblioteka czy aula.

2.5. Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych

W 2025 r. przeprowadzono w 4 szkołach podstawowych w 34 oddziałach na 499 uczniach pomiary wagi ich ciała i tornistrów szkolnych w celu dokonania oceny obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych.

Stwierdzono przekroczenie ciężaru tornistra powyżej 15% masy ciała u 42 uczniów. Waga tornistra 128 uczniów mieściła się w granicach 10-15% masy ich ciała, natomiast u 329 uczniów ciężar tornistra szkolnego nie przekroczył 10% masy ciała.

Podczas przeprowadzanych pomiarów zaobserwowano, że oprócz zeszytów i książek potrzebnych na dzień bieżący w tornistrach szkolnych uczniów znajdowały się jeszcze: dodatkowe (podwójne) piórniki, odzież wierzchnia, sprzęty elektroniczne, inne podręczniki szkolne lub stroje na w-f niepotrzebne w bieżącym dniu.

Z przeprowadzonych wywiadów z uczniami wynika, że dzieci wiedzą o możliwości pozostawiania podręczników w salach lekcyjnych lub w indywidualnych szafkach, często jednak zabierają książki ze sobą do domu.

3. Warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego

Podczas przeprowadzonych kontroli stwierdzono, że wszystkie skontrolowane szkoły (23) na terenie powiatu kołobrzeskiego dysponują infrastrukturą do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego, oprócz 1 Prywatnej Szkoły Podstawowej, która w ramach zajęć wychowania fizycznego korzysta z Hali Ogniska Pracy Pozaszkolnej, z czego:

- 16 szkół podstawowych,
- 1 liceum ogólnokształcące,
- 5 zespołów szkół dysponuje pełnym zapleczem do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego. Wszystkie skontrolowane szkoły posiadające zaplecze sanitarne dysponują czynnymi natryskownikami.

Pomieszczenia sportowe wraz z zapleczem sanitarnym utrzymane są w dobrym stanie sanitarno-higienicznym i technicznym. Jedynie w 4 szkołach podstawowych przeprowadzone kontrole wykazały nieprawidłowości w powyższym zakresie, które dotyczyły: rozszczelnionego, z ubytkami parkietu podłogowego w sali gimnastycznej, uszkodzonych sprzętów i lustra w siłowni, nierównej z wybrzuszeniami nawierzchni bieżni, ubytków w nawierzchni boiska do piłki koszykowej, braku tablic, obręczy i siatek do kosza, niezabezpieczonych otworów w nawierzchni boiska przeznaczonych na montaż słupków, na

które wydano decyzje administracyjne celem poprawy warunków do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego.

4. Żywnienie dzieci i młodzieży w placówkach

W roku sprawozdawczym pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kołobrzegu znajdowało się 67 obiektów jednostek systemu oświaty, do których zakwalifikowano:

- 7 sklepików szkolnych – skontrolowano 3 sklepiki szkolne przeprowadzając 3 kontrole,
- 9 stołówek szkolnych – skontrolowano 5 stołówek przeprowadzając łącznie 9 kontroli,
- 13 stołówek szkolnych w systemie cateringowym – skontrolowano 9, przeprowadzając 10 kontroli,
- 12 stołówek przedszkolnych – skontrolowano 2 stołówki przeprowadzając 2 kontrole,
- 19 stołówek przedszkolnych w systemie cateringowym – skontrolowano 8 stołówek przeprowadzając 8 kontroli,
- 6 stołówek w bursach i internatach – skontrolowano 3 stołówki przeprowadzając łącznie 4 kontrole.
- 1 automat vendingowy znajdujący się na terenie jednej ze szkół – w okresie sprawozdawczym nie przeprowadzono kontroli.

W ramach prowadzonego nadzoru sanitarnego w 2025 r.:

- a) wydano 4 decyzje zatwierdzające w tym zatwierdzono 3 stołówki szkolne w systemie cateringowym oraz 1 stołówkę przedszkolną w systemie cateringowym. Ponadto wydano 4 decyzje rozszerzające zakres prowadzonej działalności;
- b) przeprowadzono 36 kontroli i rekontroli, w tym 1 kontrolę sanitarną (interwencyjną) na stołówce w internacie dotyczącą wystąpienia dolegliwości ze strony układu pokarmowego po spożyciu posiłków przygotowanych w obiekcie oraz serwowania zimnych posiłków. Przeprowadzone czynności kontrolne nie potwierdziły zasadności wnoszonych zarzutów;
- c) wydano 2 decyzje administracyjne w celu poprawy stanu techniczno-sanitarnego. Obowiązki nałożone na przedsiębiorców dotyczyły zapewnienia:
 - właściwego stanu techniczno-sanitarnego powierzchni podłogi, ścian w pomieszczeniach pionu żywienia,
 - siatki przeciw owadom w otwieranym oknie,
 - stelaża stołu roboczego bez miejscowej korozji,
 - zabezpieczenia otworów po rurach wentylacyjnych na powierzchni ściany,
 - właściwego stanu techniczno-sanitarnego sufitu w pomieszczeniu obróbki wstępnej mięsa,
 - bieżącej ciepłej i zimnej wody w pomieszczeniu przygotowalni wstępnej.
- d) mandatów karnych nie nakładano;
- e) wniosków do Sądu nie wystosowano;
- f) podczas czynności kontrolnych w stołówkach szkolnych i przedszkolnych ocenie teoretycznej poddano 15 jadłospisów. Dokonane analizy jadłospisów nie wykazały nieprawidłowości. Posiłki podstawowe były urozmaicone pod względem składu i zestawienia asortymentowego produktów. Ponadto jadłospisy były urozmaicone pod względem smaku, barwy, konsystencji i stosowanych technik kulinarnych.

Ponadto jadłospisy analizowano w oparciu o rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą

spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r., poz. 1154). Dokonano analizy jadłospisów w 10 stołówkach szkolnych i 9 przedszkolnych, w wyniku których nie stwierdzono nieprawidłowości. Dodatkowo sprawdzono oferowanie środków spożywczych w 3 sklepikach szkolnych na zgodność z powyższym rozporządzeniem, niezgodności nie stwierdzono.

5. Warunki realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami w placówkach

Wszystkie skontrolowane w 2025 r. szkoły posiadają gabinety opieki przedmedycznej do własnej dyspozycji. Gabinety wyposażone są w umywalki z ciepłą i zimną wodą, środki do mycia i dezynfekcji rąk, a także ręczniki jednorazowego użytku. We wszystkich skontrolowanych pomieszczeniach czystość bieżącą zachowano. W 1 gabinecie profilaktyki zdrowotnej stwierdzono nieprawidłowości sanitarno-techniczne, w związku z tym wydano decyzję administracyjną celem poprawy jego stanu.

Żadna ze szkół na terenie powiatu kołobrzeskiego nie posiada gabinetu stomatologicznego, ani nie zawarła umowy z podmiotem świadczącym usługi w tym zakresie.

IX. Warunki wypoczynku oraz rekreacji dzieci i młodzieży

1. Ferie zimowe

W czasie trwania ferii zimowych w roku 2025 na terenie powiatu kołobrzeskiego zgłoszono 45 turnusów wypoczynku zimowego w tym:

- 24 turnusy zorganizowane w obiektach hotelarskich, w których uczestniczyło 1051 dzieci i młodzieży,
- 7 turnusy zorganizowane w obiektach używanych okazjonalnie do wypoczynku, z których korzystało 383 dzieci i młodzieży,
- 14 turnusów zorganizowanych w miejscu zamieszkania (półkolonie), w których uczestniczyło 511 dzieci i młodzieży z terenu powiatu kołobrzeskiego.

Skontrolowano łącznie 20 turnusów, w tym 15 zorganizowanych w obiektach świadczących usługi hotelarskie, 1 w obiektach używanych okazjonalnie do wypoczynku oraz 4 w miejscu zamieszkania (półkolonie), w których uczestniczyło łącznie 719 osób.

Nie stwierdzono wypoczynków nie zgłoszonych do elektronicznej bazy wypoczynku.

W okresie trwania ferii zimowych w 2025 r. do PSSE w Kołobrzegu nie zgłaszano interwencji.

Skontrolowane turnusy organizowane w większości były w formie obozów dla dzieci i młodzieży uprawiających różne dziedziny sportu, dlatego organizowane były głównie w obiektach posiadających zaplecze sportowe lub w niedalekiej odległości od boisk i hal sportowych, z których korzystali wypoczywający.

Stan techniczno-sanitarny skontrolowanych placówek oceniono jako dobry. Otoczenie oraz pomieszczenia placówek utrzymane były w czystości i porządku. Pomieszczenia sanitarne wyposażono w środki higieny osobistej, zapewniono bieżącą wodę ciepłą i zimną bez ograniczeń. W pomieszczeniach zapewniono właściwą temperaturę. Dokonano pomiarów temperatury w pomieszczeniach sypialnych przeznaczonych dla dzieci i młodzieży podczas kontroli 2 turnusów wypoczynku zimowego w 7 pomieszczeniach oraz 6 salach zajęć przeznaczonych dla dzieci korzystających z 3 półkolonii – pomiary prawidłowe.

Zapewniono opiekę medyczną wypoczywającym na zimowiskach. Kierownikom wypoczynku znane były adresy jednostek medycznych, gdzie mogliby zwrócić się

w przypadku zdarzenia medycznego. Przeprowadzając kontrole turnusów wypoczynku zimowego uzyskiwano informacje odnośnie zachorowań, urazów i wypadków, podczas których stwierdzono:

- przypadki zachorowań tj. podwyższona temperatura ciała, zapalenie spojówek,
- przypadki urazów tj. stłuczenie mięśnia czworogłowego, wybitego palca wskazującego ręki lewej, skręcenie stawu skokowego nogi prawej.

2. Wypoczynek letni

W czasie trwania sezonu letniego w roku 2025 na terenie powiatu kołobrzeskiego zgłoszono 474 turnusy wypoczynku letniego z liczbą wypoczywających dzieci i młodzieży 21642, w tym:

- 327 turnusy zorganizowane w obiektach hotelarskich, w których uczestniczyło 15547 dzieci i młodzieży,
- 108 turnusów zorganizowanych w obiektach używanych okazjonalnie do wypoczynku, z których korzystało 5139 dzieci i młodzieży,
- 39 turnusów zorganizowanych w miejscu zamieszkania (półkolonie), w których uczestniczyło 956 dzieci i młodzieży z powiatu kołobrzeskiego.

HDiM PSSE w Kołobrzegu skontrolowała 113 turnusów wypoczynku letniego zorganizowanych na terenie powiatu kołobrzeskiego, w tym 57 turnusów zorganizowanych w obiektach hotelowych, 46 w placówkach wykorzystywanych okazjonalnie do wypoczynku i 10 turnusów odbywających się w miejscu zamieszkania, w których łącznie uczestniczyło 4632 dzieci i młodzieży. Jeden turnus nie został zgłoszony do elektronicznej bazy wypoczynku, o czym poinformowano pisemnie Zachodniopomorskie Kuratorium Oświaty w Szczecinie Delegatura w Koszalinie. Na terenie powiatu kołobrzeskiego nie były organizowane obozy pod namiotami.

Podczas kontroli w sezonie letnim na kierowników wypoczynku nałożono 2 mandaty karne w łącznej wysokości 600 zł za niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny w pokojach uczestników wypoczynku oraz za brak powleczonej pościeli na łóżkach dzieci wypoczywających.

W czasie trwania sezonu letniego w 2025 r. do tutejszej Stacji wpłynęły 3 zasadne interwencje:

Lp.	Organizator/placówka	Przedmiot interwencji	Podjęte działania
1.	Ośrodek Wypoczynkowo – Kolonijny	– dziwny kolor i smak posiłków, – nieświeża, kwaśna wędlina, – niedogotowany ryż, – zdechły karaluch pod prysznicem, – uszkodzone łóżko tj. stercząca deska pod spodem łóżka, – brak rolet w oknach i klimatyzacji w pokojach. Osoba wnosząca interwencję w dniu kontroli była poza obiektem. tj.: w drodze do miejsca zamieszkania.	Przeprowadzona kontrola sanitarna przez pion HŻŻiPU, HK i HDiM PSSE w Kołobrzegu potwierdziła wnoszone zarzuty
2.	Zespół Szkół	– zwroty żywności, powtórne przetwarzanie żywności, – brak czystości urządzeń,	Przeprowadzona kontrola sanitarna przez Pion HŻŻiPU potwierdziła wnoszone zarzuty.

		- brak odzieży personelu, - brak orzeczeń lekarskich.	
3.	Ośrodek Wypoczynkowo – Kolonijny	- zły stan sanitarno-higieniczny w pomieszczeniach sanitarnych, chwiejące się łóżka piętrowe oraz drabinki urywające się, - pęknięte obudowy lampy sufitowe połamane z wystającymi elementami, - posiłki podawane w bardzo małych ilościach, wątpliwej jakości, rosół nie przypominał rosółu.	Przeprowadzona kontrola sanitarna przez pion HK, HŻŻiPU i HDiM PSSE w Kołobrzegu potwierdziła wnoszone zarzuty

W placówkach wypoczynku i rekreacji podczas wypoczynku w sezonie letnim 2025 r. wystąpiły:

- Urazy – 12: uraz śródstopia nogi prawej, otarcie kolana lewego, rozcięcie uda lewego, stłuczenie śródręcza i palca wskazującego, skręcenie stawu skokowego nogi prawej, stłuczenie kciuka prawej ręki(2), uraz łokotki kolana prawego, zwichnięcie palca małego ręki prawej, stłuczenie łokcia prawego, złamanie łokcia lewego, pęknięcie kości śródręcza ręki prawej;
- Choroby – 7: ból brzucha, temperatura 38⁰ C, zapalenie jamy ustnej, 4 przypadki bólu głowy i bóli mięśniowych.

Warunki wypoczynku organizowanego w obiektach świadczących usługi noclegowe oraz okazjonalnie wykorzystywanych do organizacji wypoczynku oceniane są jako dobre. Wyposażenie jednostek mieszkalnych odpowiadało niejednokrotnie standardom hotelowym oraz zapewniało wymagalne minimum (w salach lekcyjnych i pokojach internatów).

Uczestnicy wypoczynku na terenie powiatu korzystali z infrastruktury sportowej i kulturalnej będącej pod całorocznym nadzorem sanitarnym.

Uczestnikom wypoczynku w większości zapewniało wyżywienie przygotowywane na miejscu, posiłki dostarczano również do obiektów w formie cateringu, a niekiedy korzystano z posiłków w punktach gastronomicznych zlokalizowanych poza obiektem zakwaterowania czy przebywania (półkolonie).

W trakcie kontroli kierownicy turnusów wypoczynku deklarowali korzystanie ze strzeżonych z kąpielisk morskich ogólnodostępnych, informując ratowników wodnych o zamiarze wejścia danej grupy dzieci do wody, często także grupy zapewniały ratownika wodnego we własnym zakresie.

Opieka medyczna: w niektórych obiektach zapewniało opiekę medyczną na miejscu całodobowo lub z dostępem 24h na telefon. Kierownikom wypoczynku znane były adresy jednostek medycznych, gdzie mogliby zwrócić się w przypadku zdarzenia medycznego.

W trakcie nadzoru sanitarnego we współpracy z Oświatą Zdrowotną i Promocją Zdrowia przeprowadzano instruktaże szkoleniowe dla kierowników/ wychowawców wypoczynku oraz prelekcje dla dzieci i młodzieży dotyczące zasad utrzymywania higieny osobistej, szczególnie zapobiegania wszawicy i świerzbu oraz prelekcje na temat bezpiecznego wypoczynku.

Pozostawiano materiały informacyjno-edukacyjne w formie ulotek dotyczące wszawicy, profilaktyki antytytoniowej, nowych narkotyków tzw., „dopalaczy”, zdrowego odżywiania, nowotworu złośliwego skóry, HIV/AIDS czy bezpiecznego wypoczynku.

Wspólnie z Oświatą Zdrowotną i Promocją Zdrowia w sezonie letnim kilkakrotnie zorganizowano stoiska profilaktyczno-oświatowe, gdzie zainteresowani mieszkańcy i osoby

wypoczywające mogły dokonać pomiarów ciśnienia tętniczego, założyć alko i narko-gogle symulujące stan nietrzeźwości i stan zażycia narkotyków, aby doświadczyć jakie zaburzenia wywołuje spożycie tych substancji, a także uzyskać informacje dotyczące profilaktyki chorób zakaźnych, udaru mózgu, szkodliwości palenia tytoniu i e-papierosów, szkodliwości spożywania substancji psychoaktywnych, czy szczepień ochronnych. Ponadto dwukrotnie uczestniczono w pikniku zorganizowanym przez Komendę Powiatową Policji w Kołobrzegu w ramach akcji Bezpieczne Wakacje 2025 na kołobrzesckiej plaży.

VII. Higiena pracy

1. Stan sanitarny zakładów pracy

Do zakresu działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kołobrzegu, w dziedzinie bieżącego nadzoru sanitarnego, należy m.in. kontrola przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczno-zdrowotne w środowisku pracy oraz zapobieganie chorobom zawodowym i innym chorobom związanym z warunkami pracy. Nadzór bieżący nad zakładami pracy w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kołobrzegu w 2025 roku prowadził pracownik zatrudniony na stanowisku pracy do spraw higieny pracy. Czynności kontrolne w 2025 r. prowadzono w zakresie przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczące:

- higieny środowiska pracy,
- utrzymywania należytego stanu sanitarno-higienicznego zakładów pracy,
- warunków zdrowotnych środowiska pracy, a zwłaszcza zapobiegania powstawaniu chorób zawodowych i innych chorób związanych z warunkami pracy w tym nadzór nad podmiotami gospodarczymi w zakresie:
 - występowania substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym w środowisku pracy,
 - występowania szkodliwych czynników biologicznych w środowisku pracy,
- przestrzegania przez podmioty wprowadzające do obrotu, stosujące lub eksportujące substancje chemiczne i ich mieszaniny lub wyroby przepisów obowiązujących w tym zakresie:
 - przestrzegania przepisów przez podmioty zajmujące się wprowadzaniem do obrotu produktów biobójczych i substancji czynnych oraz ich stosowania w działalności zawodowej,
 - przestrzegania obowiązków wynikających z przepisów ustawy o paleniu tytoniu i wyrobów tytoniowych.

Prowadzono postępowania wyjaśniające oraz dokumentację w zakresie chorób zawodowych. Sprawowano nadzór nad ustawowym zakazem wytwarzania i wprowadzania do obrotu na terytorium RP środków zastępczych oraz prowadzono działania profilaktyczne w zakresie środków zastępczych i nowych substancji psychoaktywnych (miernik i monitoring). Odnotowano 1 przypadek zatrucia środkami zastępczymi, nowymi substancjami psychoaktywnymi – do szpitala regionalnego trafił pacjent z ościennego powiatu. Poprzez system SMIOD informację przekazano do Głównego Inspektora Sanitarnego powiadomiono właściwego PPIS.

Prowadzono działania związane z promocją zdrowia w środowisku pracy - edukacja zdrowotna i promocja zdrowia w zakresie kształtowania właściwych zachowań

prozdrowotnych. Przeprowadzono działania edukacyjno - informacyjne w ponad 90% skontrolowanych zakładów.

W ewidencji pionu Higieny Pracy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kołobrzegu w 2025 r. znajdowały się 234 zakłady pracy, które zatrudniały 5629 pracowników. Ogółem przeprowadzono 61 kontroli w 55 zakładach pracy, zatrudniających 2350 osób.

Większość zakładów pracy na terenie powiatu kołobrzeskiego to zakłady małe zatrudniające do 9 pracowników - 129 zakładów, następnie zakłady zatrudniające od 10 do 49 pracowników - 85 zakładów, od 50 do 249 pracowników - 18 zakładów oraz 2 zakłady zatrudniające powyżej 250 pracowników (szpital i duży zakład przetwórstwa ryb).

Przeprowadzono kontrole sanitarne, m.in.:

- w ramach nadzoru nad czynnikami biologicznymi w środowisku pracy – 11 kontroli w 11 obiektach,
- w ramach nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami – 22 kontrole, z czego 21 obiektach stosujących substancje chemiczne i ich mieszaniny oraz 1 w podmiocie zajmującym się obrotem chemikaliami,
- w ramach nadzoru nad substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym, mutagennym, reprotoksycznym w środowisku pracy – 2 kontrole w 2 obiektach.

Z zakresu bieżącego nadzoru sanitarnego wydano ogółem 19 decyzji administracyjnych, z określonymi do wykonania 68 nakazami, z czego, m.in.:

- 42 nakazy dot. doprowadzenia do odpowiedniego stanu sanitarnohigienicznego pomieszczeń higienicznosanitarnych (dot. m.in. niewłaściwego stanu ścian, podłóg, stolarki okiennej i drzwiowej itd. oraz wyposażenia);
- 5 nakazów dot. doprowadzenia do odpowiedniego stanu pomieszczeń pracy oraz ciągów komunikacyjnych, tj. zapewnienia właściwego stanu higieniczno-technicznego, właściwego stanu wyposażenia;
- 7 nakazów dot. przeprowadzenia badań i pomiarów środowiska pracy - czynników szkodliwych;
- 4 nakazy dot. zapewnienia zgodnego z PN natężenia oświetlenia elektrycznego w pomieszczeniach pracy;
- 9 nakazów dot. obniżenia stężeń i natężeń czynników szkodliwych,
- 1 nakaz w zakresie oceny ryzyka zawodowego.

Wydano 18 decyzji płatniczych, wystawiono 2 upomnienia, grzywien i mandatów nie wystawiano

1. Narażenie na czynniki szkodliwe i uciążliwe dla zdrowia w środowisku pracy

W ramach sprawowanego nadzoru sanitarnego stwierdzono uchybienia w zakresie występujących przekroczeń najwyższych dopuszczalnych stężeń i natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia w 10 spośród skontrolowanych 55 zakładów pracy. W 6 zakładach pracy stwierdzono przekroczenia NDN hałasu; w 3 zakładach pracy przekroczenia NDS pyłów; w 2 zakładach pracy przekroczenia NDS czynników chemicznych. W jednym z zakładów (PKD 29) w którym realizuje się procesy spawalnicze, stwierdzono jednocześnie przekroczenia czynników chemicznych (tj. wartości dopuszczalnej najwyższego dopuszczalnego stężenia (NDS) manganu i jego związków nieorganicznych w przeliczeniu na Mn frakcja respirabilna) oraz hałasu. Ogółem w warunkach przekroczenia najwyższych

dopuszczalnych stężeń i natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia zatrudnionych było 394 pracowników, w tym na czynniki fizyczne - 388 pracowników (NDS/NDN ogółem) – na hałas 388, na drgania miejscowe - 7 pracowników; na czynniki chemiczne 20 pracowników oraz na pyły 7 pracowników. PPIS w Kołobrzegu wydał 5 decyzji dotyczących obniżenia stężeń i natężeń czynników szkodliwych, tj. czynników pyłowych, chemicznych. Dwie z decyzji dotyczących obniżenia pyłów, z określonym terminem realizacji obowiązków w czwartym kwartale 2025 r. - zrealizowano, co potwierdziły czynności kontrolne. Natomiast pozostałymi 3 decyzjami – dotyczącymi obniżenia NDS pyłów i NDS manganu i jego związków nieorganicznych w przeliczeniu na Mn frakcja respirabilna – zarządzono poprawę warunków pracy do końca marca i połowy kwietnia 2026 r. W ramach czynności kontrolnych przeprowadzono działania edukacyjno-informacyjne w zakresie działań zapobiegawczych w związku ze stwierdzonymi przekroczeniami normatywów higienicznych czynników pyłowych i chemicznych. W czasie kontroli tzw. „radonowej” informowano o zagrożeniach dla zdrowia związanego z narażeniem na radon w miejscu pracy, znaczeniu przeprowadzania pomiarów radonu oraz dostępnych środków technicznych służących ograniczeniu występujących stężeń radonu. W czasie kontroli przeprowadzonych w zakładach pracy, w których występuje zagrożenie hałasem przekraczającym dopuszczalne normatywy higieniczne, ustalono, iż pracodawcy sporządzają i wprowadzają w życie programy działań organizacyjno-technicznych zmierzające do ograniczenia narażenia na hałas i dostosowują te działania do potrzeb pracowników należących do grup szczególnego ryzyka, na stanowiskach pracy przy obsłudze poszczególnych maszyn i urządzeń. Między innymi wymieniają park maszynowy, urządzenia lub ich elementy na nowe, udoskonalają obudowy maszyn lub ich części generujących hałas, dokonują systematycznego ostrzenia elementów tnących, przeprowadzając systematyczną ich konserwację. Pracownicy wyposażeni są w odpowiedni sprzęt ochrony osobistej. Przeprowadzane działania kontrolne potwierdziły podejmowane przez pracodawców działania w celu eliminowania u źródła ryzyka zawodowego związanego z narażeniem na hałas, w celu ograniczania go do możliwie najniższego poziomu. W ramach sprawowanego nadzoru kontrolowany był dobór środków ochrony indywidualnej słuchu, prawidłowość stosowania tych ochron, terminowość wykonywania badań i pomiarów na stanowiskach pracy. Pracodawcy zapewniają pracownikom profilaktykę lekarską i szkolenia w dziedzinie bezpieczeństwa i higieny pracy. W czasie prowadzonych czynności kontrolnych przeprowadzono działania edukacyjno-informacyjne w temacie narażenia pracowników na hałas w środowisku pracy, ze szczególnym uwzględnieniem zagadnienia stosowania ochronników słuchu spełniających wymagania ochronne.

Tabela 1.1 Informacje dotyczące nadzorowanych zakładów pracy, w których stwierdzono przekroczenia czynników szkodliwych dla zdrowia (NDS/NDN) wg PKD.

2. Narażenie na czynniki rakotwórcze i mutagenne lub reprotoksyczne w środowisku pracy

Narażenie pracowników na działanie czynników o działaniu rakotwórczym, mutagennym i reprotoksycznym może prowadzić do rozwoju zmian nowotworowych, które mogą ujawnić się wiele lat od chwili ustania narażenia, dlatego też, występowanie tych czynników w środowisku pracy stanowi ważne zagadnienie z punktu widzenia zdrowia publicznego. W 2025 r. w ewidencji stacji znajdowało się 16 zakładów, gdzie w środowisku pracy występuje substancja chemiczna, ich mieszanina, czynnik lub proces technologiczny o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym. Skontrolowano 2 z nich, tj.: zakład (o numerze PKD: 29) z czynnikiem reprotoksycznym (tlenek węgla) oraz

rakotwórczym (kwarc krystobalit), oraz zakład (o numerze PKD 86) z czynnikami rakotwórczymi (epoksyetan, formaldehyd, promieniowanie jonizujące). W żadnym z nich nie stwierdzono przekroczeń NDS czynnika rakotwórczego oraz reprotoksycznego. W zakładzie (o numerze PKD 29), w związku z zatrudnianiem kobiet na stanowisku spawacz-ślusarz (w tym kobiet do 40 r.ż.) w ekspozycji na czynnik reprotoksyczny – tlenek węgla, przeprowadzono działania edukacyjno - informacyjne, zwracając szczególną uwagę na fakt, iż zgodnie z przepisami prawa, prace w narażeniu na substancje lub mieszaniny o działaniu szkodliwym na rozrodczość (reprotoksycznym) oraz szkodliwie oddziałujące na dzieci karmione piersią są wzbronione dla kobiet w ciąży i kobiet karmiących dziecko piersią oraz dla młodocianych. Podczas przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. W ekspozycji na czynniki rakotwórcze w skontrolowanych w 2025 r. zakładach pracowały ogółem 203 osoby w tym 106 kobiet. Przeprowadzone czynności kontrolne potwierdziły, iż pracodawcy prowadzą rejestry prac, których wykonywanie powoduje konieczność kontaktu z czynnikami rakotwórczymi, reprotoksycznymi oraz rejestry osób narażonych na te czynniki. Pracownicy informowani są o rodzaju występującego czynnika rakotwórczego, mutagennego, reprotoksycznego, jego oddziaływaniu na organizm ludzki, wynikach pomiarów oraz konieczności stosowania ochron osobistych. Opracowywane są oceny ryzyka zawodowego, w których uwzględnia się narażenie pracownika na czynniki rakotwórcze, mutagenne, reprotoksyczne. Pracodawcy zapewniają pracownikom profilaktyczną opiekę lekarską.

Tabela 2.1 Dane liczbowe z zakresu nadzoru nad czynnikami rakotwórczymi, mutagennymi lub reprotoksycznymi z terenu powiatu kołobrzeskiego

3. Narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne w środowisku pracy

W ewidencji PSSE w Kołobrzegu w 2025 r. figurowało 121 zakładów pracy, w których występują szkodliwe czynniki biologiczne 2 oraz 3 grupy zagrożenia. W warunkach narażenia zawodowego na czynniki 2 grupy zagrożenia zatrudnionych było 857 osób, 3 grupy zagrożenia 606 osób. Szpital jest zakładem pracy z największą liczbą osób narażonych na szkodliwe czynniki biologiczne, w następnej kolejności są duże zakłady przetwórstwa ryb, zakłady prowadzące działalność z zakresu gospodarki ściekami, gospodarki odpadami, zakłady rolnicze i usług leśnych. Pełniąc nadzór nad przestrzeganiem przepisów w zakresie występowania w środowisku pracy i narażenia pracowników na działanie szkodliwych czynników biologicznych skontrolowano 11 zakładów i przeprowadzono 11 kontroli. W trakcie przeprowadzanych kontroli zwracano uwagę na realizowanie przez pracodawców nałożonych obowiązków w zakresie występowania w środowisku pracy szkodliwych czynników biologicznych oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki. Ponadto na szacowanie ryzyka zawodowego związanego z czynnikami biologicznymi, zapewnianie pracownikom profilaktycznej opieki lekarskiej, zapewnianie wymaganych środków ochrony zbiorowej i indywidualnej; procedur, instrukcji bezpiecznego postępowania ze szkodliwymi czynnikami biologicznymi oraz zapewnianie w pomieszczeniach socjalnych dla pracowników środków higieny osobistej, produktów do dezynfekcji rąk, do dezynfekcji powierzchni, tam gdzie jest to niezbędne. Potwierdzono, iż pracodawcy prowadzą wymagane rejestry prac narażających pracowników na działanie szkodliwych czynników biologicznych zaklasyfikowanych do 3 grupy zagrożenia oraz pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników biologicznych zaklasyfikowanych do 3 zagrożenia.

W 2025 r., podobnie jak w roku 2024 nie stwierdzono uchybień w ramach sprawowanego nadzoru nad czynnikami biologicznymi.

Tabela 3.1 Dane liczbowe z zakresu nadzoru nad czynnikami biologicznymi na terenie powiatu kołobrzeskiego.

4. Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami – stosujący

W 2025 r., w ramach prowadzonego nadzoru nad stosowaniem substancji chemicznych i ich mieszanin stwierdzono w jednym z kontrolowanych zakładów uchybienia polegające na braku aktualnego spisu stosowanych substancji niebezpiecznych, mieszanin niebezpiecznych, substancji stwarzających zagrożenie lub mieszanin stwarzających zagrożenie (zakład o numerze PKD 42). W toku prowadzonego postępowania administracyjnego strona poinformowała organ o usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości, co potwierdziła kontrola sanitarna, następnie organ umorzył w całości wszczęte postępowanie administracyjne, wydając decyzję na podstawie art. 105 § 1 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego. W pozostałych skontrolowanych 20 zakładach pracy czynności kontrolne nie wykazały nieprawidłowości. Kontrole sanitarne potwierdziły, iż pracodawcy przywiązują dużą wagę do zapewnienia pracownikom w zakładach pracy bezpieczeństwa chemicznego. Zarówno w zakresie samej organizacji stanowisk pracy, na których są stosowane substancje chemiczne i ich mieszaniny, zapewnienia właściwych miejsc magazynowania chemikaliów, jak też zaopatrywania pracowników w wymagane środki ochrony indywidualnej.

Tabela 4.1 Substancje chemiczne i ich mieszaniny – stosujący.

5. Choroby zawodowe

Następstwem oddziaływania szkodliwych i uciążliwych warunków pracy w zakładach są choroby zawodowe.

Do tut. Inspekcji w 2025 r. wpłynęły 3 zgłoszenia podejrzeń chorób zawodowych, w tym 2 przypadki – boreliozy (z poz. 26 wykazu chorób zawodowych) oraz 1 przypadek z poz. 17.2 wykazu chorób zawodowych, tj. nowotwory złośliwe powstałe w następstwie działania czynników występujących w środowisku pracy, uznanych za rakotwórcze u ludzi: międzybłoniak opłucnej. Postępowań nie zakończono w 2025 roku wydaniem decyzji – wszystkie sprawy są w toku. Ponadto, z uwagi na przedłużający się proces orzeczniczy w Wojewódzkim Ośrodku Medycyny Pracy w Koszalinie oraz Instytucie Medycyny Pracy w Łodzi – PPIS w Kołobrzegu prowadzi postępowanie w sprawie 4 innych jednostek chorobowych (z poz. 26, 19.4, 15.3 oraz 3.4), postępowania w tych sprawach wszczęto przez 2025 rokiem.

W 2025 r. PPIS Kołobrzegu nie wydawał decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej. Wydano 1 decyzję o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej, tj. boreliozy.

W związku z w/wym. zgłoszonymi przypadkami podejrzeń chorób zawodowych sporządzono 4 karty oceny narażenia zawodowego, jedną dotyczącą podejrzenia choroby zawodowej z poz. 17.2 wykazu chorób zawodowych, dwie dotyczące podejrzenia choroby zawodowej z poz. 26 wykazu chorób zawodowych oraz dla PPIS w Świdwinie - dot. podejrzenia choroby zawodowej z poz. 20 pkt. 1 wykazu chorób zawodowych.

Tabela 5.1 Choroby zawodowe w powiecie kołobrzeskim

VIII. Bezpieczeństwo chemiczne

1. Substancje chemiczne i ich mieszaniny

W ewidencji PSSE w Kołobrzegu w 2025 r. znajdowało się 33 dystrybutorów substancji chemicznych i ich mieszanin. W ramach sprawowanego nadzoru nad przestrzeganiem przez producentów, importerów, osoby wprowadzające do obrotu, stosujące lub eksportujące substancje chemiczne, ich mieszaniny lub wyroby przepisów rozporządzenia REACH i CLP w 2025 r. przeprowadzono kontrole 8 kontroli u dalszych użytkowników mieszanin chemicznych, w tym 7 kontroli, przeprowadzono w związku z realizacją planów zasadniczych zadań pn. „kontrola spełnienia wymagań przepisów prawa w zakresie stosowanych tuszy do tatuażu i makijażu permanentnego” w studiach tatuażu i w gabinetach kosmetycznych zajmujących się wykonywaniem makijażu permanentnego. Ponadto przeprowadzono 1 kontrolę u wprowadzającego do obrotu mieszaniny chemiczne.

Przeprowadzone kontrole w ww. zakresie nie wykazały nieprawidłowości.

2. Produkty biobójcze

W 2025 r. przeprowadzono ogółem 14 kontroli w zakresie udostępniania na rynku produktów biobójczych. 9 kontroli było zaplanowanych i przeprowadzonych w ramach zasadniczych działań na 2025 r. u udostępniających produkty biobójcze (dokonujących kolejnego udostępnienia).

Dokonując kontroli realizacji warunków pozwolenia przez udostępniających na rynku produkty biobójcze przeznaczone wyłącznie dla użytkowników profesjonalnych; skontrolowano 6 podmiotów, podczas kontroli oceną objęto 5 produktów.

Dokonując kontroli produktów biobójczych przeznaczonych do konserwacji drewna oraz materiałów budowlanych z uwzględnieniem zarówno produktów do zastosowań profesjonalnych, jak i nieprofesjonalnych, dostępnych w sprzedaży stacjonarnej i internetowej, przeprowadzono 5 kontroli stacjonarnych, w czasie których skontrolowano 15 produktów.

W ramach dokonywanej kontroli produktów biobójczych stosowanych w higienie weterynaryjnej z uwzględnieniem zarówno produktów przeznaczonych dla zwierząt domowych, jak i hodowlanych, dostępnych w sprzedaży stacjonarnej i internetowej przeprowadzono stacjonarnie 8 kontroli. Nie stwierdzono u kontrolowanych podmiotów w ofercie handlowej ww. produktów biobójczych. Dwukrotnie, w czasie przewidzianym do realizacji tego zadania, dokonano przeglądu stron internetowych w zasięgu lokalnym (allegro i olx), nie znaleziono ofert sprzedaży produktów biobójczych do stosowania w higienie weterynaryjnej.

Przeprowadzono 1 planową kontrolę u wprowadzającego do obrotu produkty biobójcze - dokonującego pierwszego udostępnienia na rynku produktów biobójczych - skontrolowano 2 produkty.

Ponadto przeprowadzono 4 kontrole interwencyjne w związku z powiadomieniem przez ZPWIS w Szczecinie o wprowadzaniu do obrotu na terytorium RP produktów marki „DEW” sprzedawanych jako produkty biobójcze bez wymaganego pozwolenia. W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono kwestionowanych produktów w obrocie handlowym na terenie powiatu kołobrzeskiego.

Podczas realizowanych w 2025 r. kontroli w zakresie produktów biobójczych nie stwierdzono nieprawidłowości, nie kwestionowano produktów.

W 2025 r. nie przeprowadzano kontroli u stosujących produkty biobójcze w działalności zawodowej.

Tabela 2.1

Lp.	Liczba produktów skontrolowanych	Liczba produktów zakwestionowanych	Liczba produktów wycofanych z podaniem liczby i powodu wycofania
Produkty biobójcze - udostępnianie	32	0	0
Produkty biobójcze – stosowanie w działalności gospodarczej	0	0	0

3. Produkty kosmetyczne

Nadzór nad produktami kosmetycznymi prowadzony jest w drogeriach, sklepach i marketach spożywczych, w których produkty te sprzedawane są z wydzielonych regałów. W roku sprawozdawczym przeprowadzono łącznie 4 kontrole obiektów obrotu kosmetykami. Podczas przeprowadzanych kontroli sprawdzono m.in. przestrzeganie przepisów prawa wynikających z rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 z dnia 30 listopada 2009 r. dotyczącego produktów kosmetycznych.

W ramach urzędowej kontroli do badań laboratoryjnych w kierunku:

- a) badań mikrobiologicznych (*Pseudomonas aeruginosa*, *Staphylococcus aureus*, *Candida* spp., *Escherichia coli*, pleśni i drożdży oraz ogólnej liczby drobnoustrojów) pobrano 1 próbkę produktu kosmetycznego pn. Johnson's baby oil oliwka dla dzieci;
- b) badania chemicznego, składu i oznakowania pobrano 1 próbkę produktu kosmetycznego pn. Krem pod prysznic „One fresh ginger morning natural ginger extract”.

Próbek nie kwestionowano.

W ramach nadzoru nad wyrobami do wybielania zębów w roku sprawozdawczym przeprowadzono kontrole sanitarne:

- w 64 placówkach stomatologicznych, w 9 z nich stosowane są preparaty do wybielania zębów zawierające wysokie stężenie nadtlenu wodoru,
- w 102 gabinetach kosmetycznych, w wyniku których nie stwierdzono stosowania preparatów do wybielania zębów zawierających wysokie stężenie nadtlenu wodoru.

W związku ze sprawowanym nadzorem nad sprzedażą wyrobów wybielających przez Internet dokonywano przeglądu portali internetowych www.allegro.pl, www.allegrolokalnie.pl oraz www.olx.pl, na których oferowane były do sprzedaży preparaty do wybielania zębów. Na terenie powiatu kołobrzeskiego nie stwierdzono wyrobów przeznaczonych do wybielania zębów zawierających w swoim składzie nadtlenek wodoru.

4. Środki zastępcze, nowe substancje psychoaktywne oraz prekursory narkotyków kat.2 i 3.

W ostatnim kwartale 2025 r. odnotowano 1 przypadek podejrzenia, zatrucia środkami zastępczymi i nowymi substancjami psychoaktywnymi (zgłoszenie z dnia 16.12.2025 r.) W związku z otrzymaniem zgłoszenia ze szpitala regionalnego o przypadku podejrzenia zatrucia środkiem zastępczym lub nową substancją psychoaktywną u pacjenta przewiezionego z terenu powiatu koszalińskiego, pracownik higieny pracy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kołobrzegu wprowadził uzyskane ze zgłoszenia informacje do Systemu Monitorowania Informacji o Dopalaczach (SMIOD 2), który stanowi dane dotyczące zatruć/podejrzeń zatruć środkami zastępczymi i nowymi substancjami psychoaktywnymi; poinformował o powyższym PSSE w Koszalinie.

W 2025 roku nie przeprowadzano kontroli sanitarnych w ramach nadzoru nad środkami zastępczymi i nowymi substancjami psychoaktywnymi. Nie przeprowadzano kontroli przedsiębiorców wykorzystujących w swojej działalności nowe substancje psychoaktywne. PPIS w Kołobrzegu w 2025 r. nie wydawał zezwoleń na eksport prekursorów narkotyków kat. 2 i 3.

W ewidencji PSSE w Kołobrzegu figuruje 9 podmiotów stosujących w realizowanej przez siebie działalności prekursory oraz wprowadzających je do obrotu. W ramach nadzoru nad prekursorami narkotyków przeprowadzono 1 kontrolę u dystrybutora - podmiot skontrolowano w zakresie rozporządzenia (WE) nr 273/2004.

Na potrzeby opracowania raportu dla ZPWIS w Szczecinie, w zakresie legalnego obrotu prekursorami narkotyków kat. 2 i 3 do opracowania rocznego raportu INCB, zebrano informacje na temat legalnego zapotrzebowania i użycia prekursorów z terenu powiatu kołobrzieskiego, sprawozdanie za rok 2024 przesłano w obowiązującym terminie.

XIII. Zapobiegawczy nadzór sanitarny

1. Zakres i cel sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego

Sprawowanie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego ma na celu wyeliminowanie lub zminimalizowanie w jak największym stopniu zagrożeń dla bezpieczeństwa sanitarnego i zdrowia ludzi, poprzez zapewnienie na etapie planowania zagospodarowania przestrzennego oraz planowania i realizacji inwestycji, właściwego stanu sanitarno-zdrowotnego w obiektach przeznaczonych na pobyt ludzi, w taki sposób, aby w trakcie ich użytkowania nie powstawały zagrożenia dla zdrowia i życia ludzi, powodowane przyjętymi w tym zakresie rozwiązaniami.

2. Działania w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego

W 2025 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kołobrzegu zajął łącznie **412** stanowisk w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych w tym 3 opinie negatywne. Stanowiska zajmowane były na wniosek zainteresowanych podmiotów lub w związku z wystąpieniami organów prowadzących postępowanie główne.

Dokonywana ocena pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych dotyczyła m.in. przedsięwzięć inwestycyjnych takich jak: budynki zamieszkania, w tym zamieszkania zbiorowego, turystyki, handlu i usług.

2.1. Stanowiska zajmowane w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko

Łącznie w tym zakresie w 2025 r. zajęto 27 stanowisk w tym:

- uzgodnienia dotyczące odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko (*art. 48 ust. 1 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko*) - **6**
- uzgodnienia dotyczące zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko projektów dokumentów strategicznych (*art. 53 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko*) - **10**
- opinie dotyczące oceny projektów dokumentów wraz z prognozami oddziaływania na środowisko (*art. 54 ust. 1 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko*) – **11**

2.2. Stanowiska dotyczące projektów planów ogólnych gminy i projektów zagospodarowania przestrzennego gminy, w innym trybie niż strategiczna ocena oddziaływania na środowisko.

W powyższym zakresie nie zajmowano stanowisk.

2.3. Stanowiska dotyczące projektów planów remediacji, przeprowadzania działań naprawczych w środowisku oraz projekty gminnych programów rewitalizacji.

W powyższym zakresie nie zajmowano stanowisk.

2.4. Uzgadnianie projektów decyzji o warunkach zabudowy i zagospodarowania terenu oraz decyzji o ustaleniu lokalizacji celu publicznego.

Łącznie w tym zakresie w 2025 r. zajęto 270 stanowisk w tym **1** negatywne .

2.5. Ocena oddziaływania przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko

Łącznie w tym zakresie w 2025 r. zajęto **47** stanowisk, w tym:

- opinie w sprawie obowiązku przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko (*art. 64 ust. 1 pkt 2 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko*) - **40**

- opinie w sprawie zakresu raportu o oddziaływaniu na środowisko (art. 70 ust. 1 pkt 2 ustawy *o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko*) - **0**
- opinie przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach (art. 77 ust. 1 pkt 2 ustawy *o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko*) – **7**
- inne opinie, w ramach przeprowadzanych ponownych ocen oddziaływania przedsięwzięć na środowisko (art. 90 ust. 2 pkt 2 ustawy *o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko*) – **0**

2.6. Uzgadnianie dokumentacji projektowej

W 2025 r. uzgadniano **3** dokumentacje w tym 1 negatywnie.

2.7. Odstępstwa od obowiązujących przepisów

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kołobrzegu w 2025 r. zajął **3** stanowiska, w tym **1** negatywne, w zakresie lokalizacji wyrzutni terenowych, będących zakończeniem wentylacji - § 152 ust. 8 Rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. *w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie*.

2.8. Inne sprawy w zakresie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego

Zajęto 1 stanowisko - opinia o lokalu, w którym ma być prowadzona apteka ogólnodostępna.

2.9. Uczestniczenie w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych i statków żeglugi śródlądowej do eksploatacji

W 2025 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny uczestniczył w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych *na podstawie art. 56 ust. 1 pkt 2 ustawy Prawo budowlane* i zajął **61** stanowisk, negatywnych – **0**.

Nie zgłaszał sprzeciwu w dopuszczeniu do użytkowania obiektu budowlanego *na podstawie art. 28 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej*.

Przeprowadzono **40** kontroli sanitarnych, nie kontrolowano obiektów budowlanych w trakcie budowy.

XIV. PROFILAKTYKA I PROMOCJA ZDROWIA

W 2025 r. pion Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia, Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu kołobrzieskiego realizował zadania ukierunkowane głównie na promocję zdrowego stylu życia w tym realizację interwencji programowych oraz nieprogramowych.

1. PROFILAKTYKA NADWAGI I OTYŁOŚCI

1.1 Krajowy Program Edukacyjny „Trzymaj Formę!”

Grupa docelowa: uczniowie klas V-VII szkół podstawowych

Liczba odbiorców: 187+ liczba niepoliczalna

Główne działania: Prelekcje, narady, dystrybucje, wizytacje, listy intencyjne, działalność internetowa w mediach społecznościowych, zajęcia praktyczno-teoretyczne.

Organizowano spotkania z uczniami szkół podstawowych w ramach programu edukacyjnego, którego celem jest edukacja w zakresie trwałego kształtowania prozdrowotnych nawyków wśród młodzieży szkolnej poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety, w oparciu o odpowiedzialność indywidualną i wolny wybór jednostki. Utrzymywano bieżący kontakt z koordynatorami programu celem współpracy podczas realizacji programu.

1.2 Promocja aktywności fizycznej i prawidłowego odżywiania

Grupa docelowa: Ogół społeczeństwa

Liczba odbiorców: 172+ liczba niepoliczalna

Główne działania: Prelekcje, listy intencyjne, działalność internetowa w mediach społecznościowych.

W ramach tych wydarzeń mieszkańcy Kołobrzegu, okolicznych miejscowości oraz kuracjusze wypoczywający w naszym mieście mogli skorzystać z porad i konsultacji w zakresie szeroko pojętej profilaktyki zdrowotnej dotyczącej profilaktyki zdrowotnej w tym zdrowego odżywiania.

2. PROFILAKTYKA PALENIA TYTONIU

2.1 Światowy Dzień bez Tytoniu

Grupa docelowa: Ogół społeczeństwa + uczniowie szkół podstawowych

Liczba odbiorców: 291+ liczba niepoliczalna

Główne działania: Prelekcje, wykłady, narady, dystrybucje, stoiska edukacyjno-zdrowotne, listy intencyjne, działalność internetowa w mediach społecznościowych.

Organizowano spotkania z uczniami szkół podstawowych, w celu zwrócenia uwagi na szkodliwy wpływ dymu i aerozolu z produktów nikotynowych na rozwój młodych organizmów. Rozmawiano na temat wpływu marketingu przemysłu tytoniowego działającego w celu uzależnienia młodego pokolenia od elektronicznych papierosów oraz na temat szkodliwego wpływu palenia e-papierosów oraz wydalanego aerozolu. Wskazano możliwości unikania narażania się na uzależnienia od tytoniu. Zachęcano do prowadzenia zdrowego stylu życia bez sięgania po używki tytoniowe.

2.2 Światowy Dzień Rzucania Palenia

Grupa docelowa: Ogół społeczeństwa + uczniowie szkół ponadpodstawowych+ podstawowych

Liczba odbiorców: 176 + liczba niepoliczalna

Główne działania: Prelekcje, wykłady, narady, dystrybucje, listy intencyjne, działalność internetowa w mediach społecznościowych.

Organizowano spotkania z uczniami w celu zwrócenie uwagi młodzieży na skutki palenia tytoniu: społeczne, ekonomiczne, a przede wszystkim na skutki zdrowotne, które spowodowane są paleniem papierosów, e-papierosów oraz używaniem innych wyrobów tytoniowych. Zachęcano młodzież do zaprzestania palenia, ograniczenia przebywania wśród dymu tytoniowego oraz prowadzenia zdrowego stylu życia.

3. PROFILAKTYKA UZALEŻNIEŃ

3.1 Wojewódzki program profilaktyki używania substancji psychoaktywnych, w tym nowych narkotyków „Porozmawiajmy o zdrowiu i nowych zagrożeniach”

Grupa docelowa: Uczniowie klas V-VII szkół Podstawowych

Liczba odbiorców: 408+ liczba niepoliczalna

Główne działania: Prelekcje, wykłady, narady, szkolenia, dystrybucje, listy intencyjne, działalność internetowa w mediach społecznościowych.

Głównym celem działań było zapobieganie używaniu substancji psychoaktywnych, w szczególności nowych narkotyków oraz innych substancji psychoaktywnych tj. alkohol, leki, wyroby tytoniowe, dopalacze, napoje energetyczne przez osoby młode, w celu kształtowania umiejętności podejmowania decyzji przez młodzież odnośnie własnego zdrowia i poczucia odpowiedzialności za dokonywane wybory związane ze zdrowiem.

3.2 Profilaktyka używania substancji psychoaktywnych, w tym nowych narkotyków

Grupa docelowa: Ogół społeczeństwa

Liczba odbiorców: 147 + liczba niepoliczalna

Główne działania: Prelekcje, narady, dystrybucje, działalność internetowa w mediach społecznościowych.

Organizowano spotkania na temat zagrożeń wynikających z używania substancji psychoaktywnych. Zapoznano uczestników z rodzajami środków uzależniających tj. narkotyki, leki, napoje energetyczne, alkohol, tytoń, e-papierosy omawiano ich negatywny wpływ na stan zdrowia. Wskazywano możliwości rozpoznawania i zapobiegania sytuacjom sprzyjającym sięganiu po substancje psychoaktywne.

4. PROFILAKTYKA ZDROWIA PSYCHICZNEGO

4.1 Promocja Zdrowia Psychicznego

Grupa docelowa: Ogół społeczeństwa

Liczba odbiorców: liczba niepoliczalna

Główne działania: Działalność w mediach społecznościowych

Zamieszczano artykuły w mediach społecznościowych na temat profilaktyki chorób zdrowia psychicznego.

5. PROFILAKTYKA CHORÓB ZAKAŹNYCH, W TYM REALIZACJA PROGRAMU PROFILAKTYKI HIV/AIDS

5.1 Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczania AIDS

Grupa docelowa: Ogół społeczeństwa + Uczniowie Szkół Podstawowych + Ponadpodstawowych

Liczba odbiorców: 226 + liczba niepoliczalna

Główne działania: Prelekcje, narady, dystrybucje, listy intencyjne, udział w komisji konkursowej, działalność internetowa w mediach społecznościowych.

Organizowano spotkania z młodzieżą szkoły ponadpodstawowej oraz podstawowej, rozmawiano na temat zapobiegania zakażeniom HIV oraz zachorowań na AIDS. Zapoznano młodzież z drogami zakażeń HIV oraz z informacją dotyczącą możliwości wykonania anonimowego i bezpłatnego testu na obecność wirusa HIV w punktach konsultacyjno-diagnostycznych. Organizowano spotkania na temat zapobiegania chorobom zakaźnym.

5.2 Wojewódzki program higieny i profilaktyki wybranych chorób zakaźnych „Higiena naszą tarczą ochronną”

Grupa docelowa: Uczniowie kl. I – III Szkół Podstawowych

Liczba odbiorców: 318 + liczba niepoliczalna

Główne działania: Prelekcje, wykłady, narady, dystrybucje, listy intencyjne, działalność internetowa w mediach społecznościowych.

Prowadzono edukację wśród dzieci w celu wdrażania zasad profilaktyki zdrowotnej od najmłodszych lat.

5.3 Wojewódzki przedszkolny program zdrowia jamy ustnej i zapobiegania próchnicy „Zdrowe zęby mamy marchewkę zjadamy”

Grupa docelowa: Dzieci w wieku żłobkowym (2-3 lata) oraz dzieci w wieku przedszkolnym (3-6 lat)

Liczba odbiorców: 278 + liczba niepoliczalna

Główne działania: Prelekcje, wykłady wraz z instruktażem mycia zębów, dystrybucje, listy intencyjne, działalność internetowa w mediach społecznościowych.

Spotkania z dziećmi miały na celu prowadzenie edukacji prozdrowotnej w zakresie higieny jamy ustnej i zapobiegania próchnicy. Podczas spotkań edukowano w zakresie zasad higieny jamy ustnej, zasad zdrowego odżywiania, które wpływają na zapobieganie próchnicy u dzieci. Przeprowadzano instruktaże mycia zębów dostosowane do wieku za pomocą modelu uzębienia człowieka.

5.4 Profilaktyka chorób zakaźnych, w tym WZW i promocja szczepień ochronnych

Grupa docelowa: Ogół Społeczeństwa, Kadra Pedagogiczna, Młodzież Szkół Ponadpodstawowych, Pracownicy Medyczni.

Liczba odbiorców: 525 + liczba niepoliczalna

Główne działania: Prelekcje, narady, dystrybucja, stoiska profilaktyczno-edukacyjne, listy intencyjne, działalność internetowa w mediach społecznościowych.

Organizowano spotkania na temat zapobiegania chorobom zakaźnym, w tym promocji szczepień ochronnych jako podstawowej metody profilaktyki chorób zakaźnych. Zaszczepiona osoba chroni nie tylko siebie, ale również osoby ze swojego otoczenia.

6. PROFILAKTYKA CHORÓB NOWOTWOROWYCH

6.1 Program edukacyjny Program edukacyjny "Znamie! Znam je?"

Grupa docelowa: Kadra Pedagogiczna Szkół Ponadpodstawowych + młodzież

Liczba Odbiorców: 20 + liczba niepoliczalna

Główne działania: Narady, dystrybucje, listy intencyjne, działalność internetowa w mediach społecznościowych.

Działania dotyczyły zagadnień z zakresu profilaktyki czerniaka.

6.2. Kampania wojewódzka „Bądź swoją bohaterką”

Grupa docelowa: Mieszkanki i mieszkańcy Kołobrzegu oraz powiatu kołobrzeskiego

Liczba odbiorców: 375 + liczba niepoliczalna

Główne działania w ramach interwencji:

Prelekcje, wykłady, instruktaże, narady, dystrybucje, listy intencyjne, happening, stoisko profilaktyczno-edukacyjne, działalność internetowa w mediach społecznościowych.

Prowadzono edukację na temat zapobiegania chorobom nowotworowym ze szczególnym uwzględnieniem profilaktyki raka piersi oraz raka jąder. Informowano o wskazaniach do comiesięcznego samobadania piersi u kobiet i jąder u mężczyzn, dzięki którym można zauważyć oraz wykryć różnego rodzaju powstające zmiany, które mogą okazać się nowotworem. Przeprowadzano instruktaż badania piersi na fantomie z imitacjami guzków sutka. Zaproszone do współpracy członkinie Stowarzyszenia Amazonek w Kołobrzegu dzieliły się swoimi historiami dotyczącymi zachorowania, leczenia oraz rekonwalescencji po przebytym raku piersi.

7. PROMOCJA ZDROWEGO STYLU ŻYCIA

7.1 Światowy Dzień Zdrowia

Grupa docelowa: Mieszkańcy miasta i powiatu kołobrzeskiego

Liczba odbiorców: 319 + liczba niepoliczalna

Główne działania: Prelekcje, stoiska edukacyjno-informacyjne, listy intencyjne, narady, działalność w mediach społecznościowych.

„Zdrowe początki, pełna nadziei przyszłość” to hasło obchodów Światowego Dnia Zdrowia w 2025 roku. Celem wydarzenia było przybliżenie mieszkańcom powiatu kołobrzeskiego zadań realizowanych przez Państwową Inspekcję Sanitarną oraz podkreślenie znaczenia działań na rzecz zdrowia publicznego poprzez podkreślenie, że wszyscy powinniśmy dbać o własne zdrowie, gdyż profilaktyka jest podstawową metodą zapobiegania chorobom. Ponadto, odwiedzający mogli zapoznać się z zakresem pracy oraz działaniami pracowników: Sekcji Higieny Komunalnej, Higieny Żywności, Epidemiologii, Higieny Dzieci i Młodzieży oraz Promocji Zdrowia. Wszyscy mogli skorzystać z bezpłatnych porad zdrowotnych, a także dotyczących innych zagadnień. Odwiedzający uczestniczyli w konsultacjach z przedstawicielami partnerów różnych instytucji oraz brali udział w praktycznych warsztatach.

7.2 Promocja bezpiecznego grzybobrania i profilaktyka zatruc grzybami

Grupa docelowa: Ogół społeczeństwa

Liczba odbiorców: Liczba niepoliczalna

Główne działania: Działalność w mediach społecznościowych

Zamieszczano artykuły w mediach społecznościowych na temat bezpiecznego grzybobrania oraz zapobiegania chorobom od kleszczowych.

7.3 Europejski i Światowy Dzień Wiedzy o Antybiotykach

Grupa docelowa: Ogół społeczeństwa

Liczba odbiorców: 23 + liczba niepoliczalna

Główne działania: List intencyjny, działalność internetowa w mediach społecznościowych

Głównym celem działań dotyczących Europejskiego Dnia Wiedzy o Antybiotykach jest zwrócenie uwagi i podniesienie świadomości społeczeństwa na temat zjawiska narastania i rozprzestrzeniania się oporności na antybiotyki wśród drobnoustrojów wywołujących zakażenia u człowieka.

Odpowiedzialne stosowanie antybiotyków może pomóc w powstrzymaniu rozwoju opornych bakterii i utrzymaniu skuteczności antybiotyków na użytek przyszłych pokoleń.

7.4 Bezpieczeństwo dzieci podczas wypoczynku letniego i zimowego Bezpieczne Ferie i Wakacje

Grupa docelowa: Dzieci i młodzież wypoczywająca na terenie województwa zachodniopomorskiego, organizatorzy i kierownicy wypoczynku, wczasowicze

Liczba odbiorców: 2203 + liczba niepoliczalna

Bezpieczne Ferie: Główne działania w ramach interwencji:

Przeprowadzano spotkania z dziećmi i młodzieżą w miejscach wypoczynku, narady z kierownikami oraz opiekunami grup.

Bezpieczne Wakacje: Główne działania w ramach interwencji:

Prelekcje wraz z prezentacjami, wykłady, dystrybucje, narady, listy intencyjne, działalność internetowa w mediach społecznościowych, organizacja stoisk profilaktyczno- edukacyjnych.

Przeprowadzano spotkania z dziećmi i młodzieżą w miejscach wypoczynku, organizowano na plaży w Kołobrzegu stoiska profilaktyczno-zdrowotne podczas którego prowadzono szeroko pojętą edukację na temat zdrowego trybu życia, bezpiecznego korzystania z kąpielisk, zdrowej diety, aktywności fizycznej, zapobiegania chorobom zakaźnym, zasadności częstego mycia rąk, szkodliwości palenia tytoniu oraz bezpiecznych zachowań podczas wypoczynku. Ponadto prowadzone były konkursy i zagadki dla dzieci, pomiar ciśnienia tętniczego osobom dorosłym oraz warsztaty z użyciem alkogogli i narkogogli. Dzięki uprzejmości Ratowników Medycznych można było zapoznać się z podstawami RKO (tj. resuscytacja krążeniowo-oddechowa) oraz przećwiczyć swoje umiejętności dotyczące wykonywania masażu serca na fantomach.

Celem nadrzędnym akcji było zachęcenie do prowadzenia zdrowego stylu życia i podejmowania zachowań bezpiecznych dla zdrowia w czasie wypoczynku.

7.5 Zdrowy Senior

Grupa docelowa: Seniorzy

Liczba odbiorców: 55 + liczba niepoliczalna

Główne działania: Prelekcje wraz z prezentacjami, dystrybucje, działalność internetowa w mediach społecznościowych.

Przeprowadzono spotkania z Seniorami, których celem było podniesienie poziomu wiedzy na temat zdrowego odżywiania, aktywności fizycznej oraz zdrowia psychicznego. Szczególną uwagę zwrócono na bezpośrednie przyczyny występowania chorób cywilizacyjnych.

7.6 Wpływ czynników środowiskowych na zdrowie człowieka (PEM, Radon, Światowy Dzień Wody itp.)

Grupa docelowa: Mieszkańcy Kołobrzegu oraz powiatu kołobrzeskiego

Liczba odbiorców: 133 + liczba niepoliczalna

Główne działania w ramach interwencji:

Prelekcje, dystrybucje, organizacja konkursu, działalność internetowa w mediach społecznościowych, listy intencyjne.

Celem przeprowadzonych działań było wykazanie związku między człowiekiem, a środowiskiem naturalnym oraz istoty ich ścisłej współzależności. Ponadto, kształtowanie postaw proekologicznych, które mają na celu poprawę jakości środowiska naturalnego.

8. INNE DZIAŁANIA:

8.1 II edycja kampanii wojewódzkiej #MojaSzkołaZdrowaSzkoła

Grupa docelowa: Dzieci i młodzież szkół podstawowych

Liczba odbiorców: 254 + liczba niepoliczalna

Główne działania: Prelekcje, narady, działalność w mediach społecznościowych.

Przeprowadzono ważenie dzieci i ich plecaków oraz pogadanki wśród dzieci wytypowanych do akcji szkół podstawowych. Tematem prelekcji była istota dobrze dobranego tornistra oraz właściwego użytkowania plecaków szkolnych przez ucznia, a także omawiano negatywny wpływ na stan zdrowia ucznia - noszenia przeciążonego tornistra szkolnego. Podkreślono, by tornister ucznia nie był za ciężki i odpowiednio dopasowany do sylwetki dziecka, gdyż przeciążony może doprowadzić do nabytych wad postawy tj. skrzywienia kręgosłupa. Podczas spotkań obserwowano prawidłowość rozwoju dzieci na tle grupy rówieśników oraz poruszano temat dbałości o higienę osobistą.

8.2 Profilaktyka pedikulozy

Liczba odbiorców: Ogół społeczności lokalnej

Grupa docelowa: Opiekunowie grup przedszkolnych oraz dzieci

Liczba odbiorców: 58 + liczba niepoliczalna

Główne działania w ramach interwencji: Prelekcje, narady, dystrybucja

Pedikuloza to medyczna nazwa wszawicy, czyli choroby pasożytniczej wywoływanej przez wesz głowową. Działania skierowane były na profilaktykę wszawicy.

8.3 Kampania EFSA

Grupa docelowa: Ogół społeczności lokalnej

Liczba odbiorców: 455 + liczba niepoliczalna

Główne działania: Stoiska edukacyjno-profilaktyczne, dystrybucja, prelekcje

Prowadzono działania profilaktyczno-edukacyjne dotyczące kampanii odnoszącej się do bezpieczeństwa żywności oraz zrównoważonego systemu żywnościowego na terenie Unii Europejskiej. Rozmawialiśmy na temat zdrowej żywności, zasadach jej przygotowania, odpowiedniego nawodnienia organizmu, unikania chorób brudnych rąk, chorób przenoszonych przez żywność, rozmawialiśmy o używaniu suplementów diety, zasadności czytania etykiet na opakowaniach produktów żywnościowych

Podsumowanie i wnioski.

Działalność pionu Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia w 2025 r. skupiona była na organizowaniu, prowadzeniu i koordynowaniu interwencji programowych oraz nieprogramowych mających na celu podniesienie poziomu wiedzy na temat zachowań prozdrowotnych oraz wykorzystaniu jej w życiu codziennym, a także na wykształcaniu wśród dzieci, młodzieży i dorosłych mieszkańców powiatu kołobrzeskiego dbałości o własne zdrowie. Działania edukacyjne prowadzone były w zakresie zapobiegania chorobom zakaźnym, propagowania obowiązkowych, a także zalecanych szczepień ochronnych, kształtowania właściwych nawyków higienicznych (higiena osobista, mycie rąk, w tym również w zakresie zdrowia jamy ustnej u dzieci), promocji zdrowego stylu życia (w obszarze odżywiania, aktywności fizycznej, bezpiecznych zachowań podczas wypoczynku), profilaktyki zakażeń HIV i zachorowań na AIDS, zapobiegania nowotworom, a także przeciwdziałania używaniu substancji psychoaktywnych tj.: papierosy, e-papierosy, alkohol, leki, napoje energetyczne i inne tzw. nowe narkotyki.