PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY W DRAWSKU POMORSKIM
78-500 Drawsko Pom., ul. Jana Sobieskiego1
Tel. / Fax. (94) 363 61 95
e mail. psse.drawskopomorskie@pis.gov.pl lub psse.drawskopomorskie@wsse.szczecin.pl

SPRAWOZDANIE OPISOWE Z DZIAŁAŃ REALIZOWANYCH PRZEZ PAŃSTWOWĄ INSPEKCJĘ SANITARNĄ W RAMACH BEZPIECZNYCH WAKACJI 2019

Tabela Nr 1 Działania realizowane przez pion Higieny Dzieci i Młodzieży

Lp.	Treść przedsięwzięcia	Liczba placówek skontrolowanych	Liczba kontroli	Liczba decyzji administracyjnych (bez decyzji – rachunków)	Liczba i kwota mandatów	Liczba i kwota grzywien	Liczba wniosków do sądów	Liczba decyzji o wstrzymaniu działalności
1	Kontrole w obiekcie hotelowym lub innym obiekcie, w którym świadczone są usługi hotelarskie	**48**	**49**	-	**1-100 zł**	-	-	-
2	Kontrole obozów pod namiotami ogółem:	**1**	**1**	-	-	-	-	-
	• ze stałą infrastrukturą komunalną	-	-	-	-	-	-	-
	• bez stałej infrastruktury komunalnej	**1**	**1**	-	-	-	-	-
3	Kontrole schronisk	-	-	-	-	-	-	-
4	Kontrole w obiekcie używanym okazjonalnie do wypoczynku	**3**	**3**	-	-	-	-	-
5	Kontrole form w miejscu zamieszkania (półkolonii)	**2**	**2**	-	-	-	-	-
6	Kontrole form w placówkach prowadzących działalność całoroczną (formy otwartych drzwi, świetlice, domy kultury i inne)	-	-	-	-	-	-	-
OGÓŁEM		**54**	**55**	-	-	-	-	-

PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY W DRAWSKU POMORSKIM
78-500 Drawsko Pom., ul. Jana Sobieskiego1
Tel. / Fax. (94) 363 61 95
e mail. psse.drawskopomorskie@pis.gov.pl lub psse.drawskopomorskie@wsse.szczecin.pl

PODJĘTE DZIAŁANIA, OSIĄGNIĘTE EFEKTY ORAZ WNIOSKI ZWIĄZANE Z LETNIM WYPOCZYNKIEM NA TERENIE POWIATU DRAWSKIEGO W ZAKRESIE HIGIENY DZIECI I MŁODZIEŻY W TERMINIE 21.06.-31.08.2019 r.

Kontrolą sanitarną objęto **54** (spośród **141** zgłoszonych do Kuratorium Oświaty - dodatkowo w bazie MEN zrejestrowane były 2 turnusy, które zostały przekazane ze względu na lokalizację pod nadzór do PSSE w Szczecinku) turnusy wypoczynku dzieci i młodzieży. Dodatkowo przeprowadzano **1** kontrolę sprawdzającą związaną ze stwierdzonymi uchybieniami podczas czynności kontrolnych. W skontrolowanych turnusach wypoczywało łącznie **2414** uczestników. Stan sanitarny i techniczny obiektów nie wpłynął negatywnie na warunki i bezpieczeństwo uczestników wypoczynku w okresie wakacji, w 1 przypadku wydano mandat w wysokości 100 zł na kierownika wypoczynku w związku z naruszeniami stanu sanitarno-porządkowego (stwierdzono: w oprawach oświetlenia w toaletach zabrudzenia tj. owady w kilku skontrolowanych domkach, zabrudzenia silikonu oraz fug w kilku domku - w kabinach prysznicowych, w toaletach w kilku domkach brak było należytej czystości tj. zabrudzenia misek ustępowych, pajęczyny przy suficie oraz kurz w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym). W dniu 23.08.2019 r. została przeprowadzona kontrola sprawdzająca, w wyniku której stwierdzono usunięcie wszystkich w.w. uchybień.

Zorganizowano w dniu 05.06.2019 r. spotkanie dotyczące organizacji akcji „Bezpieczne Wakacje” z partnerami akcji, przedstawicielami lokalnej koalicji (Komenda Powiatowa Policji, Komenda Powiatowa Straży Pożarnej, Starostwo Powiatowe, Urzędy Miejskie, Straż Miejska i Gminna, Nadleśnictwo, PSSE) w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa dzieciom i młodzieży wypoczywającym na terenie powiatu drawskiego oraz ustalenia harmonogramu wspólnych kontroli i wizytacji placówek wypoczynku prowadzonych wspólnie ze służbami mundurowymi z ukierunkowaniem na obozy pod namiotami.

PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY W DRAWSKU POMORSKIM
78-500 Drawsko Pom., ul. Jana Sobieskiego1
Tel. / Fax. (94) 363 61 95
e mail. psse.drawskopomorskie@pis.gov.pl lub psse.drawskopomorskie@wsse.szczecin.pl

W celu zapewnienia bezpiecznych warunków wypoczynku dla dzieci i młodzieży przeprowadzono w ramach wspólnych działań kontrolę obozu harcerskiego, która odbyła się przy współudziale przedstawiciela straży pożarnej, straży miejskiej, nadleśnictwa, pracownika OZiPZ w Drawsku Pom. Obóz został także skontrolowany w zakresie prowadzonego żywienia przez pracownika HŻŻiPU w Drawsku Pom. Harcerze zapewnione mieli namioty natomiast obozowicze sami budowali sobie niezbędną infrastrukturę mieszkalną tj. łóżka, regały, podesty. Śpiwory zapewnione byłe z domów. Kadra opiekunów będąca na miejscu kilka dni wcześniej prowadziła pionierkę niezbędnych elementów do prawidłowego funkcjonowania obozu (min. kuchni, miejsca do mycia się, latryn z wkładami opróżnianymi przez specjalistyczną firmę). Obóz prowadził własne żywienie. Woda do celów spożywczych była kupowana w 5 litrowych butelkach natomiast do celów sanitarnych używano wody z jeziora, która była przebadana (okazano sprawozdanie z badania mikrobiologicznego próbki wody). Organizator zapewnił odpowiednią gospodarkę odpadami-została okazana umowa dotycząca wywozu odpadów komunalnych. W omawianym przypadku nie stwierdzono nieprawidłowości.

Wspólnie z pracownikami Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej realizowano przedsięwzięcia profilaktyczne i edukacyjne na rzecz bezpieczeństwa epidemiologicznego osób wypoczywających na terenie powiatu drawskiego. W ramach wspólnych działań przeprowadzono 2 wspólne kontrole z obszarem Higieny Komunalnej (1 turnus w obiekcie hotelowym, 1 turnus w miejscu zamieszkania-wliczone w ogólna liczbę kontroli).

W okresie wakacji letnich na terenie powiatu drawskiego odnotowano 1 interwencję związaną bezpośrednio z wypoczynkiem dzieci i młodzieży. Podjęto czynności kontrolne z zakresu Higieny Komunalnej oraz Higieny Żywienia Żywności i Przedmiotów Użytku, z których została sporządzona osobna dokumentacja.

Wypoczynek na terenie powiatu drawskiego prowadzony był głównie w obiektach objętych nadzorem przez Higienę Komunalną, jednak część wypoczynku odbywała się w miejscach wykorzystywanych okazjonalnie do wypoczynku tj. szkołach lub internatach, które objęte są nadzorem Higieny Dzieci i Młodzieży. Grupy przyjeżdżające korzystały ze stałej bazy noclegowej obiektów hotelowych. Nie odnotowano wypoczynku w innych obiektach niż dotychczasowych, w których organizowane były wypoczynki dzieci i młodzieży.

Wszyscy skontrolowani organizatorzy (poza 1 ukaranym mandatem-opisanym powyżej) zapewnili właściwe warunki podczas wypoczynku dzieci i młodzieży (tj. stan sanitarno-higieniczny: pokoi – tj. podłóg, ścian, sufitów, możliwości otwierania okien, zapewnienia czystej i nie zniszczonej bielizny pościelowej jak również materacy, zachowania odstępów pomiędzy łóżkami, pomieszczeń sanitarno-higienicznych - podłóg, ścian, sufitów, możliwości otwierania okien, wentylacji, dostępności środków do utrzymania higieny osobistej, dostępu do ciepłej i zimnej wody, sal zajęć - wyposażenia, terenów rekreacyjnych – rodzajów terenów sportowych, ich powierzchni, sprzętu nie budził zastrzeżeń).

Wszystkim dzieciom zapewniono opiekę medyczną tj. w części przypadków opieka medyczna zapewniona była na terenie ośrodka wypoczynkowego. Część z organizatorów posiadała podpisane umowy zawarte z pobliską przychodnią lub zgłaszał swoją obecność w najbliższej placówce ochrony zdrowia. Każdy z organizatorów posiadał dane telefoniczne, adresowe oraz godziny pracy dotyczące najbliższej opieki medycznej. Wszyscy organizatorzy zapewnili dostęp do baz sportowych, terenów rekreacyjnych i placów zabaw. Żywienie odbywało się w miejscach zakwaterowania, a posiłki w większości przypadków przygotowywane były na miejscu.

Kierownicy wypoczynku oraz organizatorzy okazali wymaganą dokumentację niezbędną podczas kontroli.

Wszystkie urazy/zachorowania występujące podczas trwania zorganizowanych wypoczynków miały charakter incydentalny i sporadyczny, były to głównie drobne urazy-otarcia czy bóle gardła. W kliku przypadkach dzieci zbadane były przez lekarzy w szpitalach, którzy wydali odpowiednie zalecenia. Wszyscy organizatorzy posiadali apteczki wraz instrukcjami udzielanie I pomocy.

Pod względem epidemiologicznym sezon przebiegał prawidłowo. Nie odnotowano ognisk chorób zakaźnych czy też przenoszonych drogą pokarmową.

PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY W DRAWSKU POMORSKIM
78-500 Drawsko Pom., ul. Jana Sobieskiego1
Tel. / Fax. (94) 363 61 95
e mail. psse.drawskopomorskie@pis.gov.pl lub psse.drawskopomorskie@wsse.szczecin.pl

Przez cały sezon prowadzona była dystrybucja materiałów informacyjnych dla wypoczywających – w ramach działań OZiPZ, prowadzone były rozmowy instruktażowe z opiekunami grup wypoczywających dzieci. Zaangażowano organizatorów, a przede wszystkim wychowawców do prowadzenia zajęć na temat podstawowych zasad bezpieczeństwa uczestników wypoczynku w czasie wakacji.

W rozmowach instruktażowych przeprowadzonych wspólnie z pracownikiem Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia informowano organizatorów, kierowników wypoczynku, opiekunów – wychowawców o zagrożeniach wywoływanych przez kleszcze, dopalacze, związanych z upałami, występowaniem barszczu Sosnowskiego oraz ukąszeniami żmii.

Akcja letnia przebiegła na terenie powiatu drawskiego bez większych zastrzeżeń.

Tabela nr 2 Ocena przebiegu sezonu letniego 2019 w porównaniu z rokiem 2018

	2018	**2019**
Liczba zgłoszonych turnusów wypoczynku	**124**	**141**
Liczba uczestników wypoczynku wg. bazy MEN	**6347**	**7217**
Stan zdrowia uczestników wypoczynku (choroby, wypadki i urazy)	**24**	**9**
Liczba przeprowadzonych kontroli	**41**	**55**
Liczba dzieci w skontrolowanych turnusach	**1723**	**2414**

PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY W DRAWSKU POMORSKIM
78-500 Drawsko Pom., ul. Jana Sobieskiego1
Tel. / Fax. (94) 363 61 95
e mail. psse.drawskopomorskie@pis.gov.pl lub psse.drawskopomorskie@wsse.szczecin.pl

W ZAKRESIE HIGIENY KOMUNALNEJ:

Ocena przebiegu sezonu letniego za okres 21.06.2019 r. - 31.08.2019 r.

1. Stan sanitarno – higieniczny miejscowości.

Czystość tras i miejscowości nie budziła zastrzeżeń. Na terenach została ustawiona dostateczna ilość koszy na śmieci. Opróżnianie odbywa się w miarę zapełnienia. Sprzątania terenu dokonują Zakłady Gospodarki Komunalnej przy udziale pracowników z grup interwencyjnych. Interwencji Inspekcji Sanitarnej w tym zakresie nie było. Miejscowości wczasowe i tereny zielone przygotowywane zostały przez grupy interwencyjne do sezonu letniego. Przeprowadzone prace konserwacyjne poboczy i skarp przydrożnych. Pomalowano płoty i ogrodzenia, tablice informacyjne i oznakowania szlaków turystycznych.

Stan sanitarno-techniczny ustępów publicznych w okresie sezonu letniego był zachowany. Zapewniono dostęp do ciepłej wody i podstawowych środków higieny.

Nieczystości – odpady komunalne usuwane były przez Zakłady Usług Komunalnych oraz firmy prywatne i wywożone na wysypiska śmieci. Śmieci wywożone były systematycznie (podpisane umowy).

2. Ocena stanu sanitarno-technicznego i porządkowego obiektów.

W okresie sezonu letniego stwierdzono występowanie nieprawidłowości w czterech obiektach:

1. na dworcu kolejowym w Złocieńcu decyzją nakazano usunąć stwierdzone naruszenie wymagań, a mianowicie w pomieszczeniu poczekalni dla podróżnych ubytki i napuchnięcia powłok malarskich ściany oraz ślad po zalaniu na suficie. Kontrola sprawdzająca wykazała nieusunięcie obowiązków wynikających z decyzji. Wydano upomnienie, a następnie po ponownej kontroli sprawdzającej postanowienie o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia do wykonania nałożonych obowiązków.
2. w ośrodku wypoczynkowym w miejscowości Cieszyno stwierdzono ślad po zalaniu na suficie oraz brak w ustępie ogólnodostępnym wentylacji mechanicznej. Nieprawidłowości zostały usunięte. Wydano decyzję umarzającą postępowanie.
3. w ośrodku wypoczynkowym w miejscowości Piaseczno decyzją nakazano usunąć stwierdzone naruszenie wymagań, a mianowicie brak w budynku sanitarnym w ustępie ogólnodostępnym wentylacji mechanicznej. Kontrola sprawdzająca wykazała nieusunięcie nieprawidłowości. Wydano upomnienie, a następnie po ponownej kontroli sprawdzającej postanowienie o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia do wykonania nałożonych obowiązków.
4. w gospodarstwie agroturystycznym w miejscowości Szczycienko stwierdzono występowanie nieprawidłowości – brak wentylacji mechanicznej o działaniu ciągłym lub włączanej automatycznie w ustępie ogólnodostępnym oraz brak wentylacji w łazienkach. Wszczęte zostało postępowanie administracyjne w sprawie poprawy wymagań higienicznych w związku z uchybieniami stwierdzonymi w toku czynności kontrolnych.

Stan sanitarno-techniczny i porządkowy pozostałych obiektów na terenie powiatu drawskiego nie budził zastrzeżeń. Widać dużą staranność właścicieli obiektów wczasowych o estetykę i właściwy stan sanitarno-techniczny. Odpady są wywożone systematycznie, nie stwierdzono ich nadmiernego gromadzenia. Nieczystości usuwane są przez zakłady usług komunalnych oraz firmy prywatne i wywożone na wysypiska śmieci. Użytkownikom zapewniono odpowiednie warunki pobytu z zabezpieczeniem bielizny i pościeli we właściwym stanie czystościowym i technicznym przechowywanej w odpowiednich warunkach. Zapewniono dostępność do urządzeń higienicznych i sanitarnych oraz ciepłej i zimnej wody. W toku kontroli sprawdzano posiadanie przez właścicieli obiektów dokumentów potwierdzających drożność

i prawidłowe funkcjonowanie przewodów kominiarskich. Bieżąca czystość i porządek były zachowane. Stan sanitarny obiektów w stosunku do roku poprzedniego nie uległ pogorszeniu i utrzymuje się na właściwym poziomie. Wydane zalecenia pokontrolne w zakresie uzupełnienia dokumentacji wykonywane były na bieżąco.

3. Zgłoszenia interwencyjne w okresie sezonu letniego.

W okresie sprawozdawczym odnotowano dwa zgłoszenia interwencyjne.

Pierwsze zgłoszenie interwencyjne dotyczyło złych warunków sanitarno-technicznych na kempingu w miejscowości Lubieszewo. W wyniku kontroli stwierdzono bezzasadność wniesionego zgłoszenia.

Druga interwencja dotyczyło złych warunków sanitarno-technicznych w gospodarstwie agroturystycznym w miejscowości Szczycienko. Podczas kontroli stwierdzono występowanie nieprawidłowości – brak wentylacji mechanicznej o działaniu ciągłym lub włączanej automatycznie w ustępie ogólnodostępnym oraz brak wentylacji w łazienkach. Wszczęte zostało postępowanie administracyjne w sprawie poprawy wymagań higienicznych w związku z uchybieniami stwierdzonymi w toku czynności kontrolnych.

4. Ewentualne zdarzenia kryzysowe mające wpływ na bezpieczeństwo sanitarne, np. awarie wodociągowe, braki w dostawach wody;
W okresie sprawozdawczym zdarzeń kryzysowych nie stwierdzono.

5. Współpraca z organami samorządowymi, innymi inspekcjami

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Drawsku Pomorskim podjął działania mające na celu zwrócenie uwagi zarówno samorządów, jak również organizatorów kąpielisk i miejsc wykorzystywanych do kąpieli na zalety wynikające do tworzenia kąpielisk oraz na

potrzebę korzystania w czasie letnim z kąpielisk. W tym celu w związku z rozpoczynającym się sezonem kąpielowym wystosował pisma do samorządów oraz organizatorów kąpielisk z prośbą o udostępnianie i rozpowszechnianie załączonych ulotek dotyczących bezpiecznego kąpieliska oraz ulotek ostrzegających przed zakwitem sinic.

W sezonie letnim zostały również wystosowane pisma do samorządów, w których PPIS w Drawsku Pomorskim prosi o przesłanie informacji dotyczących występowania na terenie powiatu publicznie dostępnych ulicznych instalacji wodnych służących do ochładzania ciała, tzw. fontann. Z uzyskanych informacji wynika, iż w gminie Wierzchowo nie ma w/w instalacji, natomiast w pozostałych gminach służą one jedynie do celów dekoracyjnych, bez możliwości ochładzania ciała.

BEZPIECZNE WAKACJE 2019 - DZIAŁANIA REALIZOWANE W OBSZARZE HIGIENY KOMUNALNEJ

Tabela Nr 1

Nazwa PSSE	Lp.	Treść przedsięwzięcia	Liczba obiektów w ewidencji (zgodnie z przesłanym wykazem przez starostwa powiatowe/prezydentó w miast)	Liczba obiektów skontrolowanych	Liczba kontroli	Liczba obiektów, w których stwierdzono nieprawidłowość	Liczba decyzji administracyjnyc h bez decyzji – rachunków)	Decyzje-rachunki		Grzywny w drodze mandatów karnych		Krótki opis stwierdzonych nieprawidłowoś ci	Podjęte działania
								liczba	kwota w zł	liczba	kwota w zł		
Drawsko Pom.	1.	Kontrole dworców i stacji kolejowych (dworce, poczekalnie, sanitariaty)	2	1	2	1	0	0	0	0	0	ubytki i napuchnięcia powłok malarskich ściany, ślad po zalaniu na suficie	wydano upomnienie oraz postanowienie o nałożenie grzywny w celu przymuszenia.
	2.	Kontrole dworców autobusowych (dworce, poczekalnie, sanitariaty)	2	2	2	0	0	0	0	0	0	nie dotyczy	nie dotyczy
	3.	Kontrole ustępów publicznych i	7	5	5	0	0	0	0	0	0	nie dotyczy	nie dotyczy

		ogólnodostępnych											
	4.	Kontrole stanu sanitarnego **plaż**	9	8	8	0	0	0	0	0	0	nie dotyczy	nie dotyczy
	5.	Kontrole stanu sanitarno – technicznego **obiektów sportowych** (stadiony, boiska, hale sportowe, itp.)	6	2	2	0	0	0	0	0	0	nie dotyczy	nie dotyczy
	6.	Kontrole stanu sanitarno – technicznego obiektów hotelarskich i in. obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie **baza całoroczna**	19	13	13	0	0	0	0	0	0	nie dotyczy	nie dotyczy
	7.	Kontrole stanu sanitarno – technicznego obiektów hotelarskich i in. obiektów w których są świadczone usługi hotelarskie **baza sezonowa**	25	12	14	2	1	1	15,30	0	0	brak w ustępie ogólnodostępnym wentylacji mechanicznej, w pomieszczeniu stołówki ślad po zalaniu na suficie	wydano upomnienie oraz postanowienie o nałożenie grzywny w celu przymuszenia.
	8.	Gospodarstwa agroturystyczne	60	12	12	1	0	0	0	0	0	brak wentylacji mechanicznej w ustępie ogólnodostępnym, brak wentylacji w łazienkach	postępowanie administracyjne w toku
	13.	**SUMA**	**199**	**77**	**80**	**4**	**1**	**1**	**15,30**	**0**	**0**		

PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY W DRAWSKU POMORSKIM
78-500 Drawsko Pom., ul. Jana Sobieskiego1
Tel. / Fax. (94) 363 61 95
e mail. psse.drawskopomorskie@pis.gov.pl lub psse.drawskopomorskie@wsse.szczecin.pl

Nadzór nad kąpieliskami i miejscami wykorzystywanymi do kąpieli

Tabela Nr 2

Nazwa PSSE	Lp.	Treść przedsięwzięcia	Planowany termin pobrania próbek wody z kąpielisk przed sezonem,	Liczba pobranych próbek przez PIS	Liczba pobranych próbek przez Organizatora	Liczba próbek zakwestionowanych	Liczba wydanych zakazów kąpieli
Drawsko Pom.	1.	Liczba kąpielisk wyznaczonych uchwałą rady gminy oraz ocena jakości wody w kąpieliskach	9	8	24	0	0
	2.	Liczba miejsc wykorzystywanych do kąpieli,	5	0	7	0	0
		SUMA	14	8	31	0	0

W sezonie letnim w ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Drawsku Pomorskim znajduje się 9 kąpielisk:

1. **Kąpielisko nad jeziorem Lubie w Gudowie (21.06.2019-01.09.2019) -** organizator Gmina Drawsko Pom. ul. Sikorskiego 41,78-500 Drawsko Pom. Kąpielisko nie zostało otwarte z powodu nie podjęcia stosownej uchwały w sprawie utworzenia kąpieliska przez gminę Złocieniec w ustawowym terminie do dnia 20 maja 2019r., na terenie której leżą jeziora Lubie i funkcjonowało w tym sezonie jako miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli.
2. **Kąpielisko nad j. Okra ul. Jeziorna (21.06.2019-01.09.2019)** - organizator Gmina Drawsko Pom. ul. Sikorskiego 41,78-500 Drawsko Pom.
3. **Kąpielisko nad j. Czaplino (22.06.2019-31.08.2019)** - organizator Gmina Czaplinek, ul. Rynek 6; 78-550 Czaplinek
4. **Kąpielisko nad j. Drawsko ul. Drahimska (22.06.2019-31.08.2019)** - organizator Gmina Czaplinek, ul. Rynek 6; 78-550 Czaplinek
5. **Kąpielisko nad j. Żerdno - Camp Drawa (15.06.2019-01.09.2019)** – organizator Chris Turystyka i Rekreacja Magdalena Alchimowicz Camp Drawa, Stare Drawsko 36
6. **Kąpielisko nad j. Drawsko ul. Pięciu Pomostów 5, Kusy Dwór (20.06.2019-31.08.2019)**- Organizator TKK Moda Krzysztof Kusa Ośrodek Wypoczynkowy Kusy Dwór, ul. Pięciu Pomostów 5, 78-550 Czaplinek
7. **Kąpielisko nad j. Bobrowo Wielkie ul. Jeziorna (01.07.2019-31.08.2019)**- organizator Gmina Kalisz Pom ul. Wolności 25, 78-540 Kalisz Pom.

8. **Kąpielisko nad j. Drawsko ul. Pięciu Pomostów 1, Drawtur (15.06.2019-31.08.2019) -** Organizator PTiR Drawtur sp. z o.o. ul. Pięciu Pomostów 1

9. **Kąpielisko nad jeziorem Kaleńskim na terenie OSiR Stare Kaleńsko (01.06.2019-31.08.2019)**- Ośrodek Sportu i Rekreacji PHU „DJ INWEST" Dariusz Jedliński, Stare Kaleńsko 1, 78-550 Czaplinek

Podczas kontroli kąpielisk oceniano stan sanitarno-higieniczny, dostępne wyposażenie oraz oznakowanie kąpielisk zgodnie z *rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 21 grudnia 2018r. w sprawie ewidencji oraz sposobu oznakowania kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli (Dz. U. 2018 poz.2476)*. W trakcie tych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

W celu promowania bezpiecznej kąpieli w obszarze kąpielisk Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Drawsku Pomorskim wystosował pismo do organizatorów kąpielisk z prośbą o zamieszczenie na stronach organizatorów kąpielisk, jako podmiotów współodpowiedzialnych za funkcjonowanie kąpielisk, linku do prowadzonego na stronach internetowych Głównego Inspektora Sanitarnego *Serwisu Kąpieliskowego.* Albowiem prowadzony internetowy Serwis kapieliskowy jest systemem informacyjnym, który prezentuje na mapie Polski wykaz wszystkich wyznaczonych uchwałami rad gmin kąpielisk oraz przedstawia aktualne informacje o jakości wody w kąpieliskach i infrastrukturze kąpielisk. Ogólnie dostępne komunikaty przyczyniają się nie tylko do zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego społeczeństwa korzystającego z kąpielisk, podnoszenia jakości usług, ale także do wzrostu świadomości zdrowotnej osób kąpiących się. Celem serwisu jest przede wszystkim natychmiastowe przekazywanie i rozpowszechnianie informacji o jakości wody w kąpieliskach podczas sezonu letniego wypoczynku, tak aby minimalizować ryzyko zdrowotne osób kąpiących się.

W sezonie letnim 2019r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Drawsku Pomorskim dokonał w **32** przypadkach bieżącej oceny jakości wody na podstawie wyników badań, w celu określenia jej przydatności do kąpieli, które zostały zamieszczone na stronie serwisu kąpieliskowego.

Na podstawie sprawozdań z badań wody z kąpielisk pobieranych w ramach nadzoru prowadzonego przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Drawsku Pomorskim oraz badań wykonywanych przez organizatora kąpieliska w przypadku gdy jakość wody w badanym zakresie odpowiadała wymogom zawartym w załączniku nr 1 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019r. w sprawie nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpieli (Dz. U. z 2019r. poz 255) stwierdzano przydatność wody do kąpieli na danym kąpielisku.

Ponadto podczas kontroli kąpielisk dokonywano wizualnej oceny jakości wody w zakresie obecności zakwitu sinic, ale również innych zanieczyszczeń i odpadów takich jak materiały smoliste. W sezonie 2019r. nie odnotowano zanieczyszczeń stanowiących zagrożenie dla zdrowia ludzi korzystających z kąpielisk.

Po zakończeniu sezonu kąpieliskowego Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Drawsku pomorskim dokona klasyfikacji jakości wody w kąpieliskach.

Miejsca wykorzystywane do kąpieli.

Miejsca wykorzystywane do kąpieli zostały przez ustawodawcę przewidziane z uwagi na konieczność zapewnienia bezpieczeństwa osobom kąpiącym się podczas krótkotrwałego wypoczynku letniego w celu wzmocnienia bezpieczeństwa zdrowotnego wszystkich osób korzystających z tej formy rekreacji.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Drawsku Pomorskim prowadził również nadzór nad miejscami wykorzystywanymi do kontroli. W sezonie letnim 2019r. objęto nadzorem następujące miejsca:

1. Gudowo- MOWDK nad j. Lubie w Gudowie- 1 (01.08.2019-30.08.2019)
2. Park Wodny Cieszyno- MOWDK nad j. Siecino – 2 (01.07.2019-30.07.2019); (31.07.2019-28.08.2019)
3. Wyspa Ostrów- MOWDK nad j. Siecino- 2 (01.07.2019-30.07.2019); (31.07.2019-29.08.2019)- miejsce nie zostało otwarte z powodu braku ratowników.

Wydano **7** ocen o okresowej przydatności wody miejsc wykorzystywanych do kąpieli spełniających wymagania jakości wody.

Nadzór nad wodociągami

Prowadzono nadzór nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Podstawą zapewnienia konsumentom bezpiecznej wody do spożycia stanowią zarówno badania wykonywane przez przedsiębiorców wody w ramach kontroli wewnętrznej, jak i badań realizowanych w ramach nadzoru prowadzonego przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Drawsku Pomorskim. W okresie od 20.06.2019r. do badań laboratoryjnych w ramach nadzoru sanitarnego zaplanowano 13 prób wody. Zgodnie z planem pobrano 13 prób wody, w tym zakwestionowano 3 z czego 2 w zakresie mikrobiologicznym i 1 w zakresie fizykochemicznym. W powyższym zakresie wszczęto postępowania administracyjne mające na celu doprowadzenie wody do właściwej jakości zgodnie z *Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294).*

Tabela Nr 3
Nadzór nad imprezami masowymi

Nazwa PSSE	Lp.	Imprezy masowe kontrolowane w zakresie HK)	Liczba podmiotów skontrolowanych	Liczba kontroli (jeśli dotyczy)	Suma wydanych opinii negatywnych i pozytywnych)	Liczba opinii pozytywnych	Liczba opinii negatywnych	Charakter imprezy masowej
Drawsko Pom.	**1.**	2	2	2	3	3	0	0

1. Ogólna liczba wniosków, które wpłynęły do PPIS na zabezpieczenie imprez masowych – 3 wnioskodawca - Gmina Kalisz Pomorski, Dyrektor Ośrodka Kultury w Drawsku Pom., Złocieniecki Ośrodek Kultury,
2. Ogólna liczba wydanych pozytywnych opinii na zorganizowanie imprez masowych -3

3. Ogólna liczba wydanych negatywnych opinii na zorganizowanie imprez masowych - 0

Pozytywnie zaopiniowano pod względem sanitarnym organizację 3 imprez masowych

- pod nazwą „EKO-Jarmark nad J. Ogórkowym" która odbyła się 20.07.2019r na obiekcie stadionu miejskiego w Kaliszu Pom.
- pod nazwą „IV Święto Drawy", która odbyła się 27.07.2019r. na Amfiteatrze w Złocieńcu
- pod nazwą „Muzyczne Lato - Dni Drawska 2019", która odbyła się w dniach 5-6 lipca 2019r. w parku im. Fryderyka Chopina w Drawsku Pomorskim.

Przeprowadzono 2 kontrole na imprezach masowych, w trakcie których nie stwierdzono żadnych nieprawidłowości. Organizatorzy zapewnili dostęp do ustępów publicznych wyposażonych w zlewy z bieżącą wodą oraz toalety przenośne typu toi-toi. Udostępniono dodatkowe pojemniki na odpady komunalne wytwarzane podczas trwania imprez. Tereny na których odbywały się imprezy masowe utrzymane były w czystości i dobrym stanie sanitarno- technicznym.

Tab.4 Ocena przebiegu sezonu letniego 2019 w porównaniu z rokiem 2018

	2018	**2019**
Liczba zgłoszonych kąpielisk	**8**	**9**
Liczba wydanych zakazów kąpieli	**2**	**0**
Liczba wydanych opinii na imprezy masowe	**1**	**3**
Liczba wodociągów objętych nadzorem	**46**	**50**
Liczba zakwestionowanych próbek wody przeznaczonej do spożycia	**4**	**3**

Stan sanitarny i techniczny obiektów świadczących usługi żywieniowe związane z wypoczynkiem dzieci i młodzieży na terenie powiatu drawskiego

Ogólny stan sanitarno – techniczny zakładów, w tym najczęściej stwierdzane podczas kontroli uchybienia sanitarno-techniczne w okresie od 01.05.2019r. do 31.08.2019r.

W okresie od 01.05.2019r. do 31.08.2019r.

- przeprowadzono kontroli	176
wydano ogółem decyzji	34
(1 decyzja w związku z brakiem przydatności wody do spożycia)	
- administracyjnych –wycofanie środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej	0
- administracyjnych w zakresie poprawy stanu sanitarnego	8
- decyzji finansowych	14
(w tym 4 dotyczyły postępowania przed sezonem)	
- zatwierdzających	17
- unieruchomienia zakładu	nie było
- wnioski do sądu	nie było
- mandaty karne	5
- wstrzymania działalności produkcyjnej i handlowych	nie było

1. Zarządzenia zawarte w wydanych decyzjach administracyjnych:

- doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno –technicznego m.in. ścian, podłóg, drzwi, wyposażenia stykającego się z żywnością,
- zakaz wykorzystywania wody pochodzącej z indywidualnego ujęcia wody należącego do przedsiębiorcy do działalności zgodnej z decyzją PPIS.

2. Uchybienia kwalifikujące się do nałożenia mandatów karnych.

- brak utrzymania czystości i porządku w zakładzie.

3. Nieprawidłowości podnoszone w zgłoszeniach interwencyjnych:

W okresie sprawozdawczym odnotowano następujące zgłoszenia interwencyjne:

1) zgłoszenie interwencyjne dotyczyło niewłaściwego stanu sanitarnego obiektu oraz pracowników zatrudnionych i osób odbywających praktykę w zakładzie żywienia zbiorowego otwartego nie posiadających orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych w obiekcie. Podczas kontroli stwierdzono: nieprawidłowości dotyczące bieżącego stanu sanitarno-porządkowego w związku z powyższym wydano zalecenie niezwłocznego usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości. Nałożono na przedsiębiorcę mandat karny w wysokości 400 zł. Kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie uchybień. Ustalenia pokontrolne wykazały, iż zarzuty stawiane w zgłoszeniu potwierdziły się w treści dotyczącej niewłaściwego stanu sanitarnego obiektu, natomiast nie potwierdziły się w treści dotyczącej zatrudnienia osób bez orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych. Ponadto zostało wszczęte postępowanie administracyjne. W wyniku kontroli sprawdzającej stwierdzono nie wykonanie obowiązków ujętych w decyzji. Zostało wydane upomnienie. Kontrola sprawdzająca zostanie wykonana w miesiącu wrześniu.

2) interwencja dotyczyła niewłaściwych warunków sanitarno-higienicznych toalety dla klientów w zakładzie żywienia zbiorowego otwartego – restauracji. Przeprowadzono kontrolę sanitarną interwencyjną. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości sanitarno – technicznych oraz sanitarno-porządkowych. Interwencję uznano za niezasadną.

3) interwencja dotyczyła baru w Drawsku Pom. - między innymi niewłaściwego stanu sanitarnego w zakładzie, samochodu wykorzystywanego do transportu zaopatrzenia, dostaw cateringowych do okolicznych firm oraz pracowników zatrudnionych w zakładzie nie posiadających orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych. Przeprowadzono kontrolę interwencyjną i sprawdzającą w zakładzie. Podczas kontroli dokonano sprawdzenia wykonania obowiązków ujętych w decyzji, która została wydana przez PPIS w Drawsku Pom. Obowiązki ujęte w decyzji częściowo wykonano. W związku z powyższym zostało wydane upomnienie oraz zawiadomienie w sprawie ustalenia opłaty za czynności kontrolne. Podczas kontroli stwierdzono nieprawidłowości dotyczące bieżącego stanu sanitarno-porządkowego. Wydano zalecenie niezwłocznego usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości – mycia i dezynfekcji wszystkich pomieszczeń. Nałożono na przedsiębiorcę mandat karny w wysokości 200 zł. Kontrole sprawdzające wykazały usunięcie uchybień sanitarno-porządkowych oraz wykonanie obowiązków ujętych w decyzji.

Ustalenia pokontrolne wykazały, iż zarzuty stawiane w zgłoszeniu potwierdziły się w treści dotyczącej niewłaściwego stanu sanitarnego obiektu, natomiast nie potwierdziły się w

treści zatrudnienia osób bez orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych, albowiem przedsiębiorca przedłożył stosowne i aktualne orzeczenia.
W treści dotyczącej samochodu do przewozu żywności zgodnie z oświadczeniem przedstawiciela zakładu aktualna działalność nie obejmuje posiłków, które są dowożone do klienta.

4) zgłoszenie interwencyjne dotyczyło przeprowadzenia kontroli w Restauracji w Gudowie. Obiekt uległ spaleniu. Wobec powyższego wniesioną interwencję uznano za bezprzedmiotową.

5) zgłoszenie interwencyjne - dotyczyło nieprawidłowości w sklepie spożywczym działającym na terenie Ośrodka Wypoczynkowego w którym sprzedawane są słodycze imitujące papierosy zawierające w swoim składzie (zdaniem skarżącej) składniki szkodliwe dla zdrowa (m.in. BHT E321). Właściciel wycofał z obrotu handlowego. w/wym. produkt i sporządził oświadczenie, w którym zobowiązał się ww. produkty przekazać do ww. hurtowni oraz przedstawić dokument przekazania tych produktów. Na opakowaniach jednostkowych nie znajdowała się wymagana informacja m.in. o składzie, nazwie, terminie przydatności do spożycia, wartości odżywczej, masie produktu w języku polskim - zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004. Właściciel zakładu przedłożył dokument przekazania produktu do hurtowni. Został skierowany wniosek o wymierzenie kary pieniężnej do Zachodniopomorskiego Wojewódzkiego Inspektora w Szczecinie: zgodnie z art. 48 ust. 2 Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018r. poz. 1541 z późn. zm.): Środki spożywcze wprowadzane do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej muszą być oznakowane w języku polskim. Ponadto stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno – porządkowy, w związku z powyższym na przedsiębiorcę nałożono mandat karny w wysokości 100 zł. Wydano zalecenie: natychmiast wykonać mycie i dezynfekcję urządzeń zamrażalniczych. W wyniku przeprowadzonej kontroli sprawdzającej stwierdzono wykonanie uchybień bieżących. Interwencję uznano za zasadną.

6) wniesiona interwencja - prowadzenie działalności gastronomicznej w obiekcie Agroturystycznym w Wierzchówku, gmina Wierzchowo dotyczącej niewłaściwych warunków sanitarno-higienicznych podczas przygotowywania posiłków. W wyniku przeprowadzonej

kontroli stwierdzono brak dokumentacji HACCP, GHP, nie przedłożono wyniku badania wody, umowy na wywóz nieczystości stałych. Na podstawie przeprowadzonej kontroli stwierdzono, że obiekt nie jest przygotowany do działalności na zgodność z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego o czym poinformowano przedstawiciela zakładu. Obiekt funkcjonował bez uzyskania decyzji zatwierdzającej Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Drawsku Pom. Zostanie skierowany wniosek o wymierzenie kary pieniężnej do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie. za prowadzenie działalności w zakresie produkcji żywności bez złożenia wniosku o wpis i zatwierdzenie do rejestru zakładu w trybie i na zasadach określonych w art. 6 rozporządzenia nr 852/2004 oraz art. 63 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. 2019 r., 1292). Interwencję uznano za zasadną.

7) wniesiona interwencja dotycząca naruszeń bieżącego stanu sanitarno – higienicznego podczas wypoczynku dzieci na obozie jeździeckim. Podczas prowadzenia czynności kontrolnych stwierdzono brak dokumentacji HACCP, GHP, wyniku badania wody, protokołu z przeprowadzonego badania drożności przewodów wentylacyjnych i kominowych. Stan sanitarno – higieniczny pomieszczeń i sprzętu stykającego się z żywnością w dniu kontroli prawidłowy. Personel zatrudniony bezpośrednio przy produkcji żywności posiadał aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno – epidemiologicznych, właściwą, czystą odzież ochronną oraz rękawiczki jednorazowego użytku. Na podstawie art. 103 ust 1 pkt. 4 oraz ust 1 pkt. 1b tiret c, w związku z art. 104 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. 2019 r., 1292) zostanie wniesiony wniosek o wymierzenie, w drodze decyzji Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie kary pieniężnej na podmiot Agroturystyka w Szczycienku - za prowadzenie działalności w zakresie produkcji żywności bez złożenia wniosku o wpis i zatwierdzenie do rejestru zakładu w trybie i na zasadach określonych w art. 6 rozporządzenia nr 852/2004 oraz art. 63 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. 2019 r., 1292). Interwencję uznano za zasadną.

4. Ilość stwierdzonych obiektów działających „nielegalnie" tj. bez złożenia stosownych wniosków.

W okresie sprawozdawczym stwierdzono 2 obiekty działające „nielegalnie", tj. bez złożenia stosownych wniosków. W tym zakresie zostaną skierowane wnioski o wymierzenie kary do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie.

5. Działania podejmowane w związku ze zgłoszeniem wystąpienia zatruć pokarmowych lub ich podejrzenia.

W okresie sprawozdawczym nie były podejmowane działania w związku ze zgłoszeniem wystąpienia zatruć pokarmowych lub ich podejrzenia.

6. Inne szczególne sytuacje (np. uniemożliwienie przeprowadzenia kontroli, działania akcyjne, itp.).

W okresie od dnia 1 czerwca 2019 r. do dnia 31 sierpnia przeprowadzono wzmożone kontrole w zakresie:

1. sprawdzenia warunków sprzedaży żywności nietrwałej mikrobiologicznie (higieniczno – sanitarnych oraz łańcucha chłodniczego ze szczególnym uwzględnieniem sklepów spożywczych, ciastkarskich, piekarskich. Uwzględniono również kontrole warunków w jakich oferowane są konsumentom, produkty nietrwałe mikrobiologicznie, tj. jogurty, sery, wędliny, RTE, kanapki, ciastka nietrwałe mikrobiologicznie, w tym produkty o zbliżającym się terminie przydatności do spożycia często prezentowane przy kasach.

2. sprawdzenia warunków przechowywania wód butelkowanych oraz napojów.

Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie. Produkty nietrwałe mikrobiologiczne przechowywane z zachowaniem ciągłości łańcucha chłodniczego. Środki spożywcze przechowywane były we właściwej temperaturze.

Przeprowadzono w tym zakresie 55 kontroli sanitarnych w sklepach oraz 14 kontroli sanitarnych w hurtowniach.

Ponadto pprzeprowadzono 11 wspólnych kontroli z przedstawicielem Powiatowej Inspekcji Weterynaryjnej – podczas prowadzenia czynności kontrolnych szczególną uwagę zwrócono na pochodzenie mięsa wieprzowego i mięsa z dzika oraz produktów z nich otrzymanych, w związku z wystąpieniem w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń. Nie stwierdzono w obrocie handlowym mięsa wieprzowego i mięsa z dzika oraz produktów z nich otrzymanych.

Przeprowadzono 2 szkolenia dla producentów produkcji pierwotnej.

Pierwsze szkolenie w dniu 29.05.2019 r. przeprowadzono w siedzibie PSSE w Drawsku Pom. Temat szkolenia: Wytyczne wskazujące na główne czynniki wpływające na występowanie zagrożeń mikrobiologicznych w produkcji podstawowej owoców i warzyw.

Drugie szkolenie zostało przeprowadzone w dniu 26.06.2019 r. w Urzędzie Miejskim w Czaplinku wraz z przedstawicielem Powiatowego Zespołu Doradztwa Rolniczego w Drawsku

Pomorskim. Temat szkolenia: Wytyczne wskazujące na główne czynniki wpływające na występowanie zagrożeń mikrobiologicznych w produkcji podstawowej owoców i warzyw. Rolniczy Handel Detaliczny.

WYTWÓRNIE LODÓW (w tym automaty do lodów)

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono łącznie **13** kontroli sanitarnych, w tym **11** kontroli tematycznych, **1** kontrolę kompleksową z oceną stanu sanitarnego zakładu, 1 kontrolę sprawdzającą.

1) w **Wytwórni lodów w Czaplinku** przeprowadzono **3 kontrole sanitarne, w tym: 1 kontrolę sanitarną tematyczną, 1 kontrolę kompleksową, 1 kontrolę sprawdzającą.** Kontrola tematyczna została przeprowadzona w związku z poborem próbek do badań laboratoryjnych. Próbki nie zostały zakwestionowane. W wyniku kontroli sanitarnej kompleksowej stwierdzono, że kontrolowany podmiot nie przeprowadza badań wytwarzanych lodów tradycyjnych – na zgodność z kryteriami mikrobiologicznymi określonymi w rozporządzeniu 2073/2005, a tym samym nie wdrożył procedur opartych na zasadach HACCP. Stwierdzono również brak prowadzenia zapisów wynikających z procedur opartych na zasadach systemu HACCP – monitorowania krytycznych punktów kontroli, rejestrów mycia i dezynfekcji pomieszczeń, sprzętu, wyposażenia stykającego się z żywnością, rejestru przyjęcia towaru, mycia środka transportu w związku z powyższym stwierdzono nie wdrożenie w zakładzie procedur opartych na zasadach systemu HACCP. W związku z powyższym na przedsiębiorcę nałożono mandat karny w wysokości 500,00 zł. Przeprowadzono kontrolę sprawdzającą w wyniku której przedłożono wynik badania próbek żywności lodów tradycyjnych o smaku śmietankowym – wynik zgodny z wymaganiami Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 r., poz. 1252) oraz Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2017/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. oraz zapisy wynikające z procedur opartych na zasadach systemu HACCP, które były zgodne z prowadzonymi procesami technologicznymi.

2) **2 kontrole sanitarne tematyczne w lodziarni w Złocieńcu** - w związku z poborem próbek do badań laboratoryjnych. Próbki nie zostały zakwestionowane. Nie wydawano decyzji administracyjnej, nie nakładano mandatu karnego, nie wydawano decyzji finansowej. Stan sanitarno-techniczny, bieżąca czystość ,stosowanie właściwych procesów i procedur nie budził zastrzeżeń.

3) **1 kontrolę sanitarną tematyczną w Zakładzie Małej Gastronomii w Złocieńcu.** Nie wydawano decyzji administracyjnej, nie nakładano mandatu karnego, nie wydawano decyzji

finansowej. Stan sanitarno-techniczny, bieżąca czystość ,stosowanie właściwych procesów i procedur nie budził zastrzeżeń.

4) **1 kontrolę sanitarną tematyczną w zakładzie Małej Gastronomii w Drawsku Pom.** - Automat do lodów. Nie wydawano decyzji administracyjnej, nie nakładano mandatu karnego, nie wydawano decyzji finansowej. Stan sanitarno-techniczny, bieżąca czystość ,stosowanie właściwych procesów i procedur nie budził zastrzeżeń.

5) **3 kontrole sanitarne w zakładzie: Automat do lodów w Lokalu Małej Gastronomii w Drawsku Pom.** Pobrano do badań mikrobiologicznych próbki lodów z automatu o smaku czekoladowym Na podstawie przeprowadzonego badania mikrobiologicznego - w kierunku drobnoustrojów chorobotwórczych: Enterobacteriaceae – liczba w 1g stwierdzono, że wyniki są niezgodne z wymaganiami Rozporządzenia Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych, w zakresie kryterium higieny procesu. W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Drawsku Pom. wydał decyzję z rygorem natychmiastowej wykonywalności – zakaz produkcji i wprowadzania do obrotu lodów z automatu do czasu uzyskania prawidłowych wyników badań laboratoryjnych oraz zobowiązano stronę do poinformowania o podjęciu działań korygujących, zgodnie z procedurami systemu HACCP, w tym przeprowadzeniu skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów oraz wykorzystywanego sprzętu, w celu potwierdzenia, iż zachowane są kryteria higieny produkcji zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych. Przedsiębiorca podjął działania korygujących, zgodnie z procedurami systemu HACCP, przeprowadził skuteczne zabiegi mycia i dezynfekcji automatu do lodów oraz wykorzystywanego sprzętu. Ponownie została przeprowadzona kontrola sanitarna w trakcie której pobrano próbkę lodów o smaku czekoladowym w w/wym. zakładzie w kierunku drobnoustrojów chorobotwórczych: Enterobacteriaceae – liczba w 1g. Próbka nie została zakwestionowana. Zostało wszczęte postępowanie administracyjne w sprawie ustalenia opłaty za pobór próbek do badań laboratoryjnych oraz przeprowadzone kontrole.

6) w **ZMG w Złocieńcu** przeprowadzono **2** kontrole sanitarne. Pobrano do badań laboratoryjnych próbkę lodów z automatu o smaku czekoladowym w kierunku badań mikrobiologicznych. Próbka nie została zakwestionowana. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości.

7) **1 kontrolę sanitarną tematyczną w Zakładzie Małej Gastronomii z automatem do produkcji lodów w Czaplinku**. Nie wydawano decyzji administracyjnej, nie nakładano mandatu karnego, nie wydawano decyzji finansowej. Stan sanitarno-techniczny, bieżąca czystość ,stosowanie właściwych procesów i procedur nie budził zastrzeżeń.

PIEKARNIE i CIASTKARNIE

Przeprowadzono łącznie 2 kontrole sanitarne, w tym 1 kontrola sanitarna tematyczna – odbiór zakładu, 1 kontrolę tematyczną w związku z poborem próbek do badań laboratoryjnych. Wydano 1 decyzję zatwierdzającą – w związku z rozszerzeniem działalności w istniejącym zakładzie cukierniczym w Drawsku Pom. (zakres prowadzonej działalności w zakładzie dotyczy również produkcji lodów oraz przechowywania i sprzedaży żywności).

W okresie sprawozdawczym nie wydawano decyzji administracyjnych, nie nakładano mandatów karnych. Wydano 2 decyzje finansowe w Piekarni w związku z prowadzonym postępowaniem administracyjnym- przed sezonem letnim.
Stan sanitarno-techniczny obiektów, bieżąca czystość, stosowanie właściwych procesów i procedur nie budził zastrzeżeń.

Wszystkie kontrolowane obiekty (piekarnie ciastkarnie) posiadały opracowane i wdrożone dokumentacje, zgodnie z zasadami systemu HACCP, w odniesieniu do ogółu warunków i działań, które muszą być spełnione na wszystkich etapach produkcji dla zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego końcowego wyrobu . Podstawą funkcjonowania systemu jest wdrażanie polityki bezpieczeństwa żywnościowego przez przedsiębiorcę, dostosowanej do specyfiki zakładu. Prowadzone zapisy związane z realizacją wyznaczonych celów potwierdzają lub nie prawidłowość prowadzonych działań i są wskaźnikiem do podjęcia i wdrożenia korekcji i weryfikacji systemu HACCP. W trakcie prowadzonych kontroli w piekarniach i ciastkarniach zwracano uwagę na wdrożenie przez przedsiębiorcę systemu HACCP w zakresie: kwalifikacji i doświadczenia personelu, związanych z uprawnieniami i odpowiedzialnością za dany obszar produkcji:

- stałe analizowanie i identyfikowanie potencjalnych i istniejących problemów, mających znaczenie dla bezpieczeństwa żywności oraz określanie i wdrażanie działań zapobiegawczych i korygujących.
- nadzoru nad zapisami ich dostępność, identyfikowalność, gromadzenie informacji i przechowywanie przez określony czas.

ZAKŁADY ŻYWIENIA ZBIOROWEGO OTWARTEGO

W objętych nadzorem 105 zakładach w okresie od 01.05.2019r. do 30.08.2019 r. przeprowadzono łącznie 56 kontroli sanitarnych, w tym 8 kontroli sprawdzających, 25 kontroli kompleksowych z oceną stanu sanitarnego zakładu, 23 kontrole tematyczne. Wydano 12 decyzji

zatwierdzających. W celu wyegzekwowania nieprawidłowości sanitarno-technicznych wydano 7 decyzji administracyjnych w zakresie poprawy stanu sanitarnego i 14 decyzji finansowych (w tym 3 decyzje dotyczyły prowadzonego postępowania administracyjnego – przed sezonem turystycznym).

W okresie od dnia 1 czerwca 2019r. do dnia 31 sierpnia przeprowadzono również kontrole w zakresie:

1. żywienia zbiorowego tj. restauracji, barów, małej gastronomii w zakresie wymagań higienicznych, z uwzględnieniem warunków w jakich odbywają się dostawy żywności do konsumenta. Sprawdzano warunki w jakich odbywają się dostawy żywności do konsumenta- do żywienia zbiorowego.

Nałożono 4 mandaty karne na łączną kwotę 1200,00 zł za brak utrzymania czystości i porządku w pomieszczeniach produkcyjnych w zakładach. Kontrole sprawdzające wykazały usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości.

Wydano 1 decyzję – zakaz wykorzystywania wody pochodzącej z indywidualnego ujęcia wody należącego do przedsiębiorcy do działalności zgodnej z decyzją PPIS w związku z brakiem przydatności wody używanej do produkcji w zakładzie żywienia zbiorowego otwartego. Przeprowadzono kontrolę sanitarną tematyczną w zakładzie. Właściciel zakładu wprowadził działania zapobiegające: wprowadził naczynia jednorazowego użytku oraz zastępcze źródło zaopatrzenia w wodę w formie zakupu wody w pojemnikach jednostkowych-zakup potwierdzono fakturami. Po przeprowadzeniu czynności naprawczych właściciel zakładu przedstawił wynik badania mikrobiologicznego wody zgodny z wymaganiami rozporządzenia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Kontrole przeprowadzane w zakładach tej grupy ukierunkowane były na sprawdzenie warunków sanitarno-higienicznych pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych, higienę osobistą personelu, warunki przechowywania surowców, półproduktów i gotowych potraw, w tym zapewnienie ciągłości łańcucha chłodniczego, właściwą jakość wody używanej do produkcji w zakładach, wdrożenie i przestrzeganie zasad GHP/GMP i systemu HACCP.

Właściciele zakładów podejmują działania zmierzające do poprawy warunków sanitarnych w obiektach, dokonują wymiany sprzętów, wyposażenia, dokonują również zmian w wystroju sal konsumpcyjnych. Wyniki przeprowadzonych kontroli wskazują jednak, że w części obiektów właściciele nie przestrzegają zasad GHP/GMP pomimo opracowania wymaganych instrukcji i procedur, w tym również z zakresu systemu HACCP.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Drawsku Pomorskim, na podstawie art. 103 ust 1 pkt. 1b tiret c, w związku z art. 104 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. 2018r., poz. 1541 z późn. zm.)

skierował o wymierzenie, w drodze decyzji Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie, kary pieniężnej na dwa obiekty żywienia zbiorowego otwartego za nieprzestrzeganie wymagań w zakresie znakowania środków spożywczych.

ZAKŁADY MAŁEJ GASTRONOMII

Zlokalizowane na terenie powiatu drawskiego punkty małej gastronomii w liczbie 52 należą w większości do grupy obiektów sezonowych. Przeprowadzono 9 kontroli sanitarnych.

Wydano 1 decyzję administracyjną na poprawę stanu sanitarno-technicznego. Wydano 1 decyzję zatwierdzającą. Nie nakładano mandatów karnych. Wydano 2 decyzje finansowe.

Odnotowane uchybienia sanitarno – techniczne podczas kontroli sanitarnych dotyczyły:

1. doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno – technicznego ścian i sufitów w pomieszczeniach.
2. doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno - technicznego wyposażenia stykającego się z żywnością.

Obowiązki ujęte w decyzjach zostały wykonane w wyznaczonym terminie.

Systematycznej poprawie ulega stan techniczny obiektów, w miarę istniejących możliwości poprawia się ich funkcjonalność, kuchnie wyposaża się w nowe urządzenia oraz sprzęt produkcyjny. Personel zatrudniony jest systematycznie szkolony z zasad dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej oraz zasad systemu HACCP.

ZAKŁADY ŻYWIENIA ZBIOROWEGO ZAMKNIĘTEGO

Przeprowadzono łącznie **17** kontroli sanitarnych - w tym **15** kontroli w ośrodkach wczasowych**.**
Wydano:

- 1 decyzję zatwierdzającą w związku z rozszerzeniem działalności w stołówce ośrodka wczasowego,
- 1 decyzję administracyjną na poprawę stanu sanitarno-technicznego,
- 1 decyzję finansową w stołówce ośrodka wczasowego.

Stan sanitarno-porządkowy obiektów będących pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Drawsku Pom., stosowanie właściwych procesów i procedur nie budził zastrzeżeń.

Układ funkcjonalny pomieszczeń zakładów, ich wyposażenie w sprzęt zapewniają prowadzenie wszelkich działań produkcyjnych z zachowaniem zasad dobrej praktyki higienicznej, co udokumentowano w protokołach kontroli podczas prowadzenia działań nadzorowych.

W skontrolowanych zakładach dostępne wymagane instrukcje i procedury z zakresu GHP, we wszystkich zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego prowadzących produkcję potraw od surowca do wyrobu gotowego opracowano i wdrożono stałe procedury na podstawie zasad systemu HACCP. Przedsiębiorcy podejmują działania w zakresie aktualizacji opracowanej analizy zagrożeń, w uzasadnionych przepadkach weryfikują wyznaczone CCP; aktualizują również dokumentacje z zakresu GHP, a szczególnie instrukcje mycia, dezynfekcji, wykazy stosowanych środków myjąco-dezynfekujących. Zapisy i monitoringi wynikające z w/w dokumentów (rejestry temperatur, wilgotności, oceny przyjmowanych dostaw wraz z identyfikacja dostawców, ocena jakości wody, szkolenia pracowników, monitoring DDD, monitoring CCP) prowadzone na bieżąco.

ŻYWIENIE W OBIEKTACH AGROTURYSTYCZNYCH

Przeprowadzono 1 kontrolę kompleksową z oceną stanu sanitarnego zakładu, 1 kontrolę w związku z rozszerzeniem działalności – wydano decyzję zatwierdzającą, 1 kontrolę tematyczną i 1 kontrolę interwencyjną gospodarstwie agroturystycznym w Szczycienku.

W okresie sprawozdawczym nie wydawano decyzji administracyjnych, nie nakładano mandatów karnych. W gospodarstwie agroturystycznym w Szczycienku zostanie skierowany wniosek o wymierzenie kary pieniężnej do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie. za prowadzenie działalności w zakresie produkcji żywności bez złożenia wniosku o wpis i zatwierdzenie do rejestru zakładu w trybie i na zasadach określonych w art. 6 rozporządzenia nr 852/2004 oraz art. 63 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. 2019 r., 1292).

Stan sanitarno-techniczny 3 obiektów będących pod nadzorem PPIS w Drawsku Pom., bieżąca czystość, stosowanie właściwych procesów i procedur nie budził zastrzeżeń.

WNIOSKI

Prowadzone działania nadzorowe przynoszą wymierne efekty w postaci przestrzegania przez podmioty działające na rynku spożywczym odpowiednich wymogów prawa żywnościowego na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji. Prowadzone działania nadzorowe miały na celu ocenę warunków produkcji i obrotu żywnością ich zgodność z wymogami oraz egzekwowanie usunięcia stwierdzonych niezgodności z prawem paszowym i żywnościowym, poprzez prowadzenie kontroli i konsekwentne wszczynanie postępowania administracyjnego w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości.

We wszystkich kontrolowanych obiektach przestrzegane są wymogi wynikające z przepisów ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (t.j. Dz. U z 2018 r. poz. 1446 z późn. zm.). a informacje o zakazie palenia w tym e-papierosów ulokowane są w widocznych miejscach.

Tab.4 Ocena przebiegu sezonu letniego 2019 w porównaniu z rokiem 2018

	2018 (VII-VIII)	2019 (VII-VIII)
Liczba przeprowadzonych kontroli	72	97
Liczba zatruć pokarmowych	2	0

OBSZAR EPIDEMIOLOGII

W zakresie nadzoru nad zachorowaniami na choroby zakaźne w okresie Sezonu Letniego 2019r. prowadzono rejestrację występujących zachorowań wynikających z prowadzonych dochodzeń epidemiologicznych.

Podczas sezonu letniego nie stwierdzono wzrostu zachorowań na choroby zakaźne , zanotowano zachorowania nie mające bezpośrednio związku z okresem wypoczynku a mianowicie:

1.Biegunka i zapalenie żołądkowo- jelitowe – 1 przypadek

2.Borelioza – 15 przypadków

3. Wirusowe zakażania jelitowe – 5 przypadków

4.Ospa – 15 przypadków

5. Inne bakteryjne zakażenia jelitowe (ogółem) wywołane przez Clostridium difficile – 1 przypadek.

6. Salmonelloza (posocznica) – 0 przypadków

7. Styczność i narażenie na wściekliznę / potrzeba szczepień – 0 przypadów

8. Wirusowe zapalenie wątroby typu b – 0 przypadków

9.Wirusowe zapalenie wątroby typu c - 0 przypadków

W sezonie letnim 2018 r. odnotowano następujące przypadki zachorowania, które również nie miały bezpośrednio związku z okresem wypoczynku a mianowicie:

1. Biegunka i zapalenie żołądkowo- jelitowe – 2 przypadki

2. Borelioza – 13 przypadków

3. Wirusowe zakażania jelitowe – 8 przypadków (w tym 2 przypadki u dzieci do lat 2)

4.Ospa – 4 przypadki

5. Inne bakteryjne zakażenia jelitowe (ogółem) wywołane przez Clostridium difficile – 2 przypadki

6. Salmonelloza (posocznica) – 1 przypadek

7. Styczność i narażenie na wściekliznę / potrzeba szczepień – 3 przypadki
8. Wirusowe zapalenie wątroby typu b – 1 przypadek
9.Wirusowe zapalenie wątroby typu c - 1 przypadek
10. Zapalenie opon mózgowych inne i nieokreślone – 1 przypadek
11. Choroba wywołana przez Streptococcus pyogenes (róża) - 2 przypadki
12. Świnka – 2 przypadki

W analizowanym okresie nie zanotowano ognisk zachorowania na choroby zakaźne oraz zatruć pokarmowych. Natomiast w porównaniu do sezonu letniego 2018 r. odnotowano 1 ognisko zatrucia pokarmowego.

W ZAKRESIE OŚWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA:

Sprawozdanie z realizacji interwencji nieprogramowej „Bezpieczne Wakacje"- 2019 rok

4. **Nazwa / temat interwencji programowej/ nieprogramowej:**
   „Bezpieczne Wakacje 2019" .
5. **Grupa docelowa:**
   Dzieci i młodzież uczestnicząca w wypoczynku letnim, organizatorzy i kierownicy turnusów letniego wypoczynku dzieci i młodzieży, wychowawcy i opiekunowie uczestników wypoczynku, partnerzy (w ramach lokalnej koalicji) akcji „Bezpieczne Wakacje 2019".
6. **Ramy czasowe:**
   5 czerwca – 31 sierpnia 2019.
7. **Koordynator:**
   starszy asystent Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia.
8. **Realizatorzy:**
   St. asystent OZiPZ, st. asystent HDiM, pracownicy HŻŻ i PU, pracownicy HK, st. asystent Epidemiologii, kierownicy placówek i turnusów letniego wypoczynku, wychowawcy i opiekunowie, przedstawiciele koalicji - partnerzy akcji BW.
9. **Partnerzy:**
   Straż Miejska, Straż Gminna, Państwowa Straż Pożarna, Policja, Redakcja Powiatowej Gazety Drawskiej, Centrum Zarządzania Kryzysowego przy Starostwie w Drawsku Pom., Starostwo Powiatowe, Nadleśnictwo Drawsko i inne Nadleśnictwa.
10. **Formy realizacji:**

1) Przygotowano do dystrybucji (wydruk własny) aktualnych ulotek, np. „Patent na Bezpieczne Wakacje" zawierające treści związane z bezpieczeństwem wypoczynku pod hasłem „Planuj, Obserwuj, Reaguj" m.in. :

- ❖ zachęcanie do działań na rzecz własnego zdrowia;
- ❖ popularyzowanie aktywności fizycznej i racjonalnego odżywiania;
- ❖ popularyzowanie zasad higieny osobistej;
- ❖ edukację w zakresie szkodliwości nadmiernej ekspozycji na promieniowanie ultrafioletowe;
- ❖ zapobieganie chorobom przenoszonym przez kleszcze;
- ❖ zasady bezpiecznego zachowania się podczas pobytu nad akwenami wodnymi i w lesie;
- ❖ edukację w zakresie udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej;
- ❖ profilaktykę nikotynizmu i przeciwdziałania szkodliwemu używania substancji psychoaktywnych;
- ❖ edukację dotyczącą ryzykownych zachowań zdrowotnych, w tym seksualnych;
- ❖ edukację w zakresie profilaktyki zatruć pokarmowych;
- ❖ profilaktykę chorób zakaźnych, w tym HIV/AIDS/STI;
- ❖ zapobieganie wściekliźnie i postępowanie w wypadku pokąsania przez zwierzęta domowe lub dzikie.

2) Przygotowano do dystrybucji: wytyczne GIS dotyczące zasad organizacji kąpielisk i miejsc wyznaczonych do kąpieli, „Zasady postępowania podczas upałów, w zadławieniach" – ulotki instruktażowe GIS i informację GIS z kampanii „Zawodniacy" (zalecenia dotyczące spożywania wody przez dzieci i młodzież) oraz materiały oświatowe dla uczestników wypoczynku letniego (ulotki, broszury, plakaty) z programu POZNPT, profilaktyki używania substancji psychoaktywnych („Stop dopalaczom!") i chorób odkleszczowych, zatruć pokarmowych, odry i infekcji meningokokowych oraz materiały KC ds. AIDS.
3) Przed rozpoczęciem okresu wakacji wysłano do jednostek samorządu terytorialnego i innych instytucji informację PPIS w Drawsku Pomorskim o akcji „Bezpieczne Wakacje 2019" i zaproszenie na naradę lokalnej koalicji w sprawie akcji BW 2019 (9 listów intencyjnych do 26 odbiorców).
4) W dniu 05.06.2019 r. przeprowadzono naradę dotyczącą organizacji akcji „Bezpieczne Wakacje" z partnerami akcji, przedstawicielami lokalnej koalicji (Komenda Powiatowa Policji, Komenda Powiatowa Straży Pożarnej, Starostwo Powiatowe, Urzędy Miejskie, Straż Miejska i Gminna, Nadleśnictwo, PSSE) - 15 osób.

5) W dniu 24.06.2019 r. przeprowadzono działania edukacyjne i warsztatowe z dziećmi i młodzieżą (uczniowie SP nr 2 i ZPET Bobrowo w Drawsku Pomorskim) - w trakcie eventu na kąpielisku miejskim, nad jeziorem Okra w Drawsku Pomorskim, we współpracy ze służbami mundurowymi (Policja, Straż Pożarna, Straż Miejska) - na temat bezpieczeństwa podczas wakacji (bezpiecznej kąpieli, rekreacji, uprawiania sportu, unikania ryzykownych zachowań i profilaktyki chorób) – odbiorcy: 174 uczniów i 28 nauczycieli i opiekunów.
6) W ramach współpracy z innymi komórkami Inspekcji Sanitarnej (HDiM, HZZiPU, HK) oraz Komendą Powiatową Policji, Powiatową Komendą Straży Pożarnej i Nadleśnictwa w dniu 10.07.2019 r. podczas kontroli kompleksowej obozu harcerskiego w m. Ostroróg przeprowadzono 1 wspólną naradę udzielając instruktażu dla organizatora letniego wypoczynku dzieci i młodzieży - 1 organizator (obóz ZHR Okręg Gdańsk) - 7 osób.
7) Podczas 41 wizytacji przeprowadzanych w obiektach zorganizowanego wypoczynku dzieci i młodzieży i prowadzonych narad z organizatorami wypoczynku i właścicielami obiektów udzielono instruktaży dotyczących bezpieczeństwa podczas wakacji – 178 osób kadry i organizatorów wypoczynku (41 narad).
8) Podczas 13 spotkań bezpośrednich z uczestnikami wypoczynku (dzieci i młodzież wypoczywające na turnusach letniego wypoczynku) omówiono działania własne profilaktyczne odnośnie chorób, nałogów (szczególnie używania „dopalaczy") i zagrożeń ze strony kleszczy, dzikich zwierząt oraz in. zagrożeń biologicznych (np. roślina barszcz Sosnowskiego) - 469 osób w wieku 7 - 18 lat i 29 osób dorosłych - opiekunowie, wychowawcy, trenerzy (13 prelekcji).
9) Przeprowadzono 9 warsztatów (zajęcia z wykorzystaniem alko- i narkogogli) z dziećmi i młodzieżą – 344 uczestników.
10) W sierpniowym wydaniu Powiatowej Gazety Drawskiej (nr 15/2019) z dnia 01.08.2019. ukazał się artykuł na temat działań PPIS i pracowników PSSE na rzecz bezpieczeństwa letniego wypoczynku dzieci i młodzieży – apel PPIS w Drawsku Pomorskim o zapewnienie maximum bezpieczeństwa osób przebywających na wakacjach.
11) W trakcie narad z Organizatorami i spotkań z Uczestnikami letniego wypoczynku przeprowadzono 44 dystrybucje materiałów edukacyjnych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

- znak „Zakaz palenia" (nowy) – 52 szt.
- ulotki POZNPT („Palacz - dym tytoniowy", „Papierosy nie zawsze…") – 123 szt.
- ulotka „Lato w woj. Zachodniopomorskim" – 58 szt.
- ulotka „Zadbaj o swoje bezpieczeństwo" – 58 szt.
- ulotka „Plażowanie i bezpieczna kąpiel" – 58 szt.
- ulotki i plakat „Jeśli jesteś osobą aktywną…" – 113 szt.

- ulotka „Patent na bezpieczne wakacje” – 262 szt.
- ulotki o kleszczach – 303 szt.
- ulotki o meningokokach – 102 szt.
- ulotki i broszury dot. profilaktyki HIV/AIDS – 480 szt.
- ulotki dot. profilaktyki stosowania dopalaczy dla młodzieży i rodziców – 270 szt.
- ulotki „Zasady postępowania w zadławieniach” – 51 szt.
- ulotki „Zatrucia pokarmowe” – 56 szt.
- ulotka „Zasady postępowania podczas upałów” – 51 szt.
- ulotki kampanii „Nie pozwól odlecieć swojemu szczęściu” – 919 szt.
- ulotki WSSE w Szczecinie (dla dzieci, młodzieży, rodziców) – 37 szt.
- ulotki „Uwaga ! Barszcz Sosnowskiego !” – 208 szt.
- broszury „Kodeks zdrowego życia” – 38 szt.
- ulotki ODRA – 89 szt.

Akcja „Bezpieczne Wakacje 2019” łącznie :

- ilość materiałów oświatowych – 3 328 szt.
- liczba odbiorców działań bezpośrednich – 1 046 osoby
- liczba odbiorców działań pośrednich – 102 osoby