

**POWIATOWA STACJA
SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNA
W TOMASZOWIE LUBELSKIM**



**OCENA STANU BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO
POWIATU TOMASZOWSKIEGO
ZA 2024 ROK**

Tomaszów Lubelski, styczeń 2025 r.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Tomaszowie Lubelskim przekazuje raport o stanie bezpieczeństwa sanitarnego powiatu tomaszowskiego za 2024r., który został opracowany na podstawie informacji zebranych z poszczególnych komórek organizacyjnych Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Tomaszowie Lubelskim.

Sekcja Nadzoru P/Epidemicznego

ANALIZA SYTUACJI EPIDEMIOLOGICZNEJ POWIATU TOMASZOWSKIEGO

Ocena sytuacji epidemiologicznej występowania chorób, w tym chorób zakaźnych, jest źródłem informacji o stanie zdrowotnym społeczeństwa. Skuteczne wykonywanie nadzoru epidemiologicznego przez Państwową Inspekcję Sanitarną w zakresie chorób zakaźnych i zakażeń nie jest możliwe bez współpracy z podmiotami leczniczymi.

W 2024 roku Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Tomaszowie Lubelskim kontynuowała nadzór nad chorobami zakaźnymi oraz prowadziła działania związane z zapobieganiem oraz zwalczaniem chorób zakaźnych, zakażeń oraz zatruc u ludzi. Monitorowano sytuację epidemiologiczną w powiecie poprzez rejestrację i analizę zachorowań na choroby zakaźne, kontrolę realizacji Programu Szczepień Ochronnych oraz nadzór nad warunkami higieniczno-sanitarnymi w placówkach udzielających świadczeń zdrowotnych.

W 2024 roku, podobnie jak w latach poprzednich, rejestracja zakażeń/zachorowań na choroby zakaźne oraz zgonów z ich powodu prowadzona była na podstawie zgłoszeń przekazywanych do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej przez lekarzy i diagnostów laboratoryjnych, w oparciu o art. 27 i art. 29 ustawy z dnia 5 grudnia 2008 roku o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (t.j. Dz.U. z 2024 r. poz. 924)

Rejestracja zgłoszonych zachorowań na choroby zakaźne odbywała się w oparciu o aktualne definicje przypadków chorób zakaźnych na potrzeby nadzoru epidemiologicznego opracowane przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny w Warszawie.

W 2024 roku do Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Tomaszowie Lubelskim wpłynęło 2854 zgłoszeń chorób zakaźnych. Przeprowadzono 826 dochodzeń (wywiadów) epidemiologicznych, które dotyczyły zachorowań na Covid-19, boreliozę, salmonellozę, gruźlicę, krztusiec, wzw typu C, lambliozę, kontaktu ze zwierzętami i narażenia na wściekliznę, chorobę wywołaną przez *Streptococcus pneumoniae*.

Przedstawiona poniżej ocena sytuacji epidemiologicznej chorób zakaźnych oparta jest na analizie danych zgromadzonych w 2024 roku z uwzględnieniem kilkuletnich trendów zapadalności wybranych jednostek chorobowych.

Tabela 1. Dane epidemiologiczne dotyczące występowania chorób zakaźnych na terenie powiatu tomaszowskiego w latach 2020 - 2024 (współczynnik zapadalności na 100 000, a u dzieci do lat 2 na 1000)

Lp.	Jednostka chorobowa	2020 rok		2021 rok		2022 rok		2023 rok		2024 rok	
		Liczba zach.	Wsp. zap.	Liczba zach.	Wsp. zap.	Liczba zach.	Wsp. zap.	Liczba zach.	Wsp. zap.	Liczba zach.	Wsp. zap.
1.	Salmonelloza – zatrucia pokarmowe - A02.0	3	3,6	5	6,1	10	12,8	14	18	14	18,3
2.	Salmonelloza – Posocznica A02.1	1	1,2	0	0	0	0	2	2,6	0	0
3.	Salmonelloza – inne zakażenia pozajelitowe A02.2-8	0	0	0	0	1	1,3	3	3,9	1	1,3
4.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe A04.7	16	19,3	50	61,5	47	60	51	65,8	45	58,8
5.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe A04.8	0	0	1	1,2	0	0	1	1,3	0	0
6.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe A04.9	22	26,5	21	25,8	8	10,2	16	20,6	8	10,4
7.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 A04	5	0,6	8	0,9	5	0,1	4	0,1	4	0,1
8	Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe A 05.9	0	0	4	4,9	0	0	5	6,4	0	0
9.	Lamblioza A07.1	2	2,41	6	7,4	3	3,8	2	2,6	2	2,6
10.	Kryptosporydioza A07.2	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1,3
11.	Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy A08.0	5	6	5	6,1	83	106	9	11,6	61	79,7
12.	Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez norowirusy A08.1	2	2,4	41	50,4	5	6,4	10	12,9	14	18,3
13.	Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez adenowirusy A08.2-3	0	0	2	2,5	10	12,8	12	15,5	11	14,4

14.	Wirusowe zakażenia jelitowe nieokreślone A08.4	5	6	10	12,3	26	33,2	34	43,9	6	7,8
15.	Wirusowe zakaż. jelitowe u dzieci do lat 2 A 08.0-4	16	2,1	20	2,5	36	3,5	27	3,5	19	0,2
16.	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe A09	48	58	102	125,4	182	232,5	111	143,3	107	139,8
17.	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelit. u dzieci do lat 2 A09	18	2,2	46	5,7	41	5,3	29	3,7	8	0,1
18.	Mikobakteriozy – inne i BNO	1	1,2	1	1,2	1	1,3	1	1,3	2	2,6
19.	Krztusiec	0	0	0	0	0	0	0	0	23	30
20.	Płonica A38	12	14,5	6	7,4	30	38,3	96	123,9	137	179,1
21.	Róża A 46	3	3,6	14	17,2	12	15,3	19	24,5	33	43,1
22.	Kiła A50-A53	0	0	0	0	2	2,6	1	1,3	1	1,3
23.	Chłamydioza	0	0	0	0	1	1,3	0	0	0	0
24.	Borelioza z Lyme A 69.2	96	116	95	116,8	108	138	152	196,2	145	189,5
25.	Styczność i narażenie na wściekliznę /potrzeba szczepień/	28	33,8	20	24,6	39	49,8	39	50,3	105	137,2
26.	Ospa wietrzna B 01	111	134	84	103,3	174	222,3	353	455,7	439	573,8
27.	WZW typu B – przewlekłe i BNO - B18.0-1	3	3,6	1	1,2	1	1,3	3	3,9	0	0
28.	WZW typu C przewlekłe B18.2	3	3,6	3	3,7	2	2,6	4	5,2	8	10,4
29.	Nowo wykryte zakażenia HIV Z21	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1,3
30.	Świnka B 26	0	0	0	0	1	1,3	2	2,6	4	5,2
31.	Bąblowica B 67	1	1,2	0	0	2	2,6	0	0	2	2,6
32.	Choroba wywołana przez Streptococcus pneumoniae	0	0	0	0	2	2,6	3	3,9	7	9,1
33.	Choroba wywołana przez Heumophilus influenzae	0	0	0	0	0	0	2	2,6	0	0

34.	Zapalenie opon mózgowych inne i nie określone G03	0	0	0	0	0	0	1	1,3	1	1,3
35.	Grypa-ogółem J 10- J 11	30	36,2	0	0	21	26,8	17	21,9	2	2,6
36.	Grypa potwierdzona wynikiem testu antygenowego	-	-	-	-	-	-	76	98,1	250	326,7
37.	Zakażenia wirusem RSV	-	-	-	-	-	-	24	31	143	186,9
38.	Zakażenia SARS-CoV-2 (COVID-19)	1846	223,4	4363	5363,2	3012	3848,5	644	831,4	569	743,7

1. ZATRUCIA POKARMOWE I ZAKAŻENIA JELITOWE

Salmonellozy

W 2024 r. odnotowano 14 zachorowań na zatrucie pokarmowe wywołane pałeczkami *Salmonella*. Zachorowania wystąpiły u 8 dzieci i 6 osób dorosłych. W 7 przypadkach czynnikiem etiologicznym była *Salmonella Enteritidis*, w 1 przypadku *Salmonella Derby*, natomiast w 6 przypadkach *Salmonella spp.* Hospitalizacji wymagało 11 osób.

W 2023 r. na terenie powiatu zarejestrowano również 14 zatruc pokarmowych wywołanych pałeczką *Salmonella Enteritidis*. Zachorowania wystąpiły u 9 dzieci i 5 osób dorosłych. Hospitalizacji wymagało 9 chorych.

Podobnie jak w roku poprzednim, w 2024 r. wystąpiło 1 rodzinne ognisko zatrucia pokarmowego wywołane pałeczkami *Salmonella Enteritidis*. Zachorowały 3 osoby, w tym 2 dzieci. Osoby z kontaktu – 3 uzyskały wyniki ujemne.

Inne bakteryjne zakażenia jelitowe

W omawianym okresie odnotowano 54 przypadków bakteryjnych zakażeń jelitowych, w tym 45 wywołanych przez *Clostridium difficile*, oraz 9 zachorowań na nieokreślone zakażenie jelitowe.

W 2023 roku odnotowano 68 przypadków bakteryjnych zakażeń jelitowych, w tym 51 wywołanych przez *Clostridium difficile*, 1 zachorowanie na inne określone zakażenie oraz 16 zachorowań na nieokreślone zakażenie jelitowe.

Kolonizacja *Clostridium difficile* jest szczególnie częsta w warunkach szpitalnych.

Zachorowania wywołane przez *Clostridium difficile* wystąpiły głównie u osób starszych obciążonych innymi jednostkami chorobowymi, poddawanych długotrwałej antybiotykoterapii.

Wirusowe zakażenia jelitowe

Głównym czynnikiem etiologicznym wirusowych infekcji jelitowych są zakażenia norowirusowe, rotawirusowe i adenowirusowe. Szerzą się przez kontakt bezpośredni człowiek - człowiek, pośredni lub poprzez wtórne skażenie żywności.

W porównaniu z rokiem poprzednim w 2024 r. odnotowano znaczny wzrost wirusowych zakażeń jelitowych. Zarejestrowano 92 przypadki, w tym 19 u dzieci do lat 2. 61 zachorowań wywołanych było przez rotawirusy, 14 zachorowań przez norowirusy i 11 zachorowań przez adenowirusy. 6 zachorowań sklasyfikowano jako wirusowe zakażenia jelitowe inne nieokreślone. Hospitalizacji wymagało 86 osób.

W 2023 r. zarejestrowano 65 przypadków wirusowych zakażeń jelitowych, w tym 27 u dzieci do lat 2. 9 zachorowań wywołanych było przez rotawirusy, 10 zachorowań - norowirusy i 12 zachorowań przez adenowirusy. 34 zachorowania sklasyfikowano jako wirusowe zakażenia jelitowe inne nieokreślone. Hospitalizacji wymagały 62 osoby.

Wirusowe zapalenie wątroby typu A

Od kilku lat w powiecie tomaszowskim nie zarejestrowano zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu A.

Biegunki i zapalenie żołądkowo-jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu

Biegunki i zapalenie żołądkowo-jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu zwykle nie są potwierdzone badaniami bakteriologicznymi, mają łagodny przebieg, o czym świadczy niewielki odsetek hospitalizacji.

W 2024 r. zarejestrowano 107 zachorowania, w tym 8 u dzieci do lat 2. Hospitalizowano 4 osoby.

W 2023 r. zarejestrowano 111 zachorowań, w tym 29 u dzieci do lat 2. Jest to dwukrotny spadek w stosunku do 2022 r. Hospitalizowano 9 osób, w tym 6 dzieci do lat 2.

2. LAMBLIOZA (GIARDIOZA)

Od kilku lat obserwuje się spadek rejestrowanych zachorowań na lambliozę.

W 2024 roku, podobnie jak w roku poprzednim, zarejestrowano 2 zachorowania na lambliozę.

3. CHOROBY PRZENOSZONE DROGĄ KRWI

Ważny problem zdrowia publicznego stanowią wirusowe zapalenia wątroby. Ze względu na przewlekły charakter tych zakażeń liczba osób zakażonych wirusami zapalenia wątroby stanowi poważne zagrożenie dla zdrowia publicznego oraz narastający problem związany z leczeniem ciężkich powikłań. Spośród wirusowych zapaleń wątroby najpoważniejszy problem epidemiologiczny stanowi wzv typu C, przeciw któremu nie ma skutecznej szczepionki.

Wirusowe zapalenie wątroby typu B

W 2024 roku nie zarejestrowano zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu B.

Natomiast w roku poprzednim zarejestrowano 3 zachorowania na przewlekłe wzv typu B u osób dorosłych, które nie były zaszczepione przeciwko wzv typu B. Osoby ze styczności z chorym na wzv typu B zostały objęte nadzorem epidemiologicznym oraz skierowane pod nadzór lekarski celem zaszczepienia przeciwko wzv typu B.

Wirusowe zapalenie wątroby typu C

Wirusowe zapalenie wątroby typu C określane jest również jako zakażenie wirusem HCV. Wirus działa podstępnie, nie sygnalizuje objawów, co uniemożliwia wczesne rozpoznanie zakażenia, a tym samym szybkie wdrożenie leczenia. Zakażenia mogą mieć związek z zabiegami naruszającymi ciągłość tkanek wykonywanymi w placówkach medycznych, gabinetach kosmetycznych, salonach fryzjerskich czy salonach tatuażu. Dlatego tak ważne jest przestrzeganie zasad zapobiegania zakażeniom w udzielaniu świadczeń.

W analizowanym okresie odnotowano 8 zachorowań na przewlekłe wirusowe zapalenie wątroby typu C. Chorych skierowano do lekarza rodzinnego w celu zaszczepienia p/wzw typu B. Pisemną informację o osobach z kontaktu domowego z chorym przekazano do lekarza rodzinnego.

W 2023 r. odnotowano 4 zachorowania na przewlekłe wzw typu C.

4. GRYPA

Grypa jest ostrą chorobą zakaźną układu oddechowego wywołaną zakażeniem wirusem grypy. Przenosi się pomiędzy ludźmi drogą kropelkową (np. podczas kichania). Okres wylegania choroby jest krótki od 1 – 7 dni. Nadzór epidemiologiczny nad gripą prowadzony jest przez cały rok w oparciu o badania wirusologiczne, tj. szybki test antygenowy i/lub badanie molekularne. Przyczyną corocznych, sezonowych wzrostów zachorowań na gripę w okresie jesienno-zimowym w powiecie tomaszowskim są wirusy grypy typu A i typu B. W 2024 roku dominował typ A.

W 2024 roku zarejestrowano 252 zachorowania na gripę, a hospitalizacji wymagały 24 osoby.

W 2023 roku wpłynęły 93 zgłoszenia zachorowań na gripę, a hospitalizacji wymagało 25 osób.

Monitorowanie zakażeń wywołanych wirusami grypy prowadzone jest również w ramach ogólnopolskiego programu nadzoru SENTINEL. W powiecie tomaszowskim w programie SENTINEL bierze udział 1 placówka podstawowej opieki zdrowotnej. W ramach tego programu lekarze pobierają od pacjentów z objawami grypy lub z objawami grypopodobnymi wymaz z gardła i nosa. Badania wirusologiczne pobranych prób wykonywane są w laboratorium diagnostycznym Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Lublinie. W 2024 roku w pobranych próbach w ramach programu wykryto wirusa grypy typu A, typu B i wirusa SARS CoV-2.

5. ZAKAŻENIA RSV

Wirus RSV (respiratory syncytial virus) powoduje zakażenia dróg oddechowych. Do zakażenia dochodzi głównie drogą kropelkową. Wirus może przeżyć przez kilka godzin na skórze rąk oraz powierzchniach (np. klamki, zabawki), dlatego też do zakażenia może dojść drogą kontaktową.

W 2024 r. zarejestrowano 143 zakażenia wirusem RSV, w tym 43 u dzieci do lat 2. Hospitalizowano 35 osób, w tym 23 dzieci do lat 2.

W 2023 r. zarejestrowano 24 zakażenia wirusem RSV, w tym 11 u dzieci do lat 2. Hospitalizowano 9 osób, w tym 5 dzieci do lat 2.

6. ZAKAŻENIA SARS-CoV-2 (COVID-19)

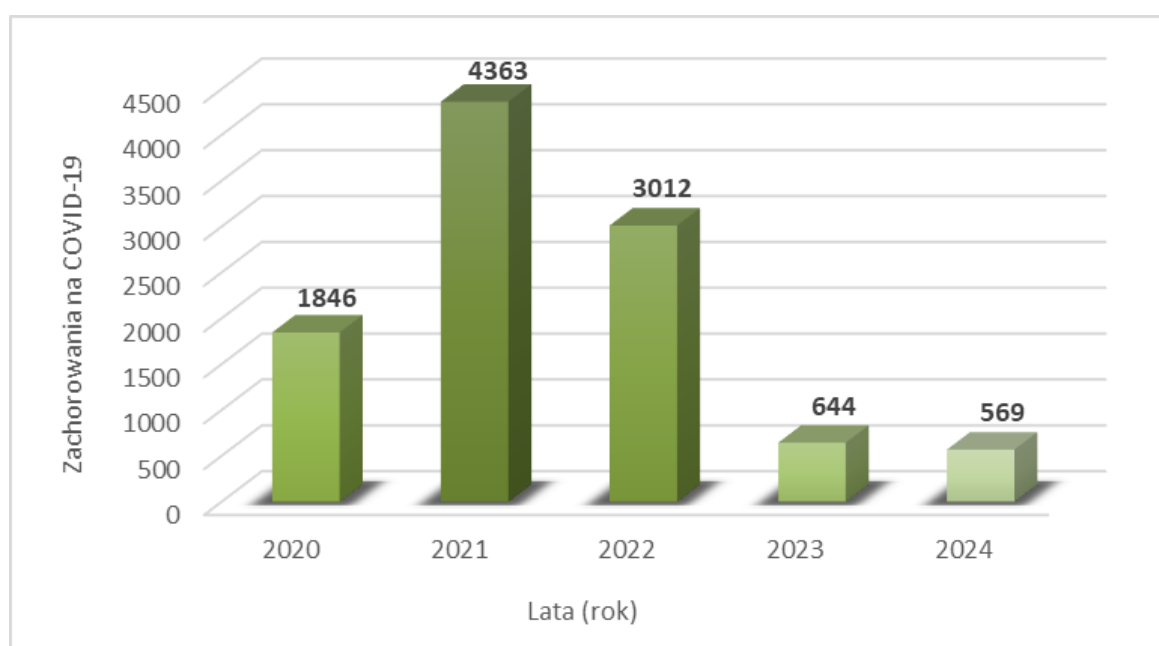
COVID-19 jest chorobą zakaźną układu oddechowego wywołaną zakażeniem wirusem SARS-CoV-2. Została po raz pierwszy rozpoznana i opisana w listopadzie 2019 roku w Chinach. Wirus SARS-CoV-2 na przestrzeni lat uległ mutacjom, co przyczyniło się do zmian w obrazie klinicznym choroby oraz ciężkości przebiegu choroby.

Aktualnie w diagnostyce zakażeń SARS-CoV-2 stosowane są głównie testy antygenowe. Istnieje możliwość wykonania pacjentowi testu combo (3 w 1), który obejmuje: SARS-CoV-2, grypę A/B, RSV.

W 2024 roku w powiecie tomaszowskim zarejestrowano 569 zachorowań na COVID-19 i był to spadek zachorowań w stosunku do roku 2023. Hospitalizacji wymagało 81 osób. Odnotowano 4 zgony, gdzie jedną z przyczyn zgonu był COVID-19.

W 2023 roku zarejestrowano 644 zachorowania na COVID-19 i był to ponad czterokrotny spadek zachorowań w stosunku do roku 2022. Hospitalizacji wymagały 194 osoby. Odnotowano 7 zgonów, gdzie jedną z przyczyn zgonu był COVID-19.

Od początku epidemii do 31.12.2024 roku zarejestrowano 10434 zakażenia SARS-CoV-2.



Wykres 1. Zachorowania na COVID-19 na terenie powiatu tomaszowskiego w latach 2020 – 2024

Tabela 2. Liczba zachorowań na Covid-19, hospitalizacji i zgonów w powiecie tomaszowskim w latach 2020 - 2024

Rok	Liczba zachorowań na Covid-19	Liczba hospitalizacji z powodu Covid-19	Liczba zgonów gdzie jedną z przyczyn był COVID-19.
2020	1846	363	74
2021	4363	922	216
2022	3012	408	54
2023	644	194	7
2024	569	81	4

Tabela 3. Liczba wykrytych zakażeń SARS-CoV-2 i hospitalizacji w powiecie tomaszowskim w kolejnych miesiącach 2024 roku

Miesiąc roku 2024	Liczba zachorowań	Liczba hospitalizacji	Odsetek osób hospitalizowanych
Styczeń	118	21	17,8
Luty	22	4	18,2
Marzec	6	2	33,3
Kwiecień	2	-	0
Maj	-	-	0
Czerwiec	1	-	0
Lipiec	15	-	0
Sierpień	52	3	5,8
Wrzesień	193	29	15
Październik	93	9	9,7
Listopad	22	5	22,7
Grudzień	45	8	17,8
Razem	569	81	14,2

7. KRZTUSIEC

Krztusiec jest ostrą bakteryjną chorobą zakaźną układu oddechowego, wywoływaną przez pałeczkę krztuśca *Bordetella pertusis*. Charakteryzuje się nawracającymi napadami uporczywego kaszlu, niekiedy z bezdechem i zaburzeniami oddychania. Choroba przenosi się drogą powietrzno-kropelkową. Krztusiec najbardziej niebezpieczny jest dla nieuodpornionych niemowląt i małych dzieci.

W 2024 r. w Polsce, jak również w powiecie tomaszowskim, zaobserwowano znaczny wzrost zachorowań na krztusiec. Na wzrost liczby zachorowań mogą mieć wpływ epidemie wyrównawcze, które mają charakter cykliczny, a także spadek stanu zaszczepienia p/krztuścowi.

Na terenie powiatu tomaszowskiego w 2024 r. zarejestrowano 23 zachorowania na krztusiec, a hospitalizacji wymagały 3 osoby.

Tabela 4. Liczba zachorowań na krztusiec na terenie powiatu tomaszowskiego w latach 2016-2024

Rok	Liczba zachorowań
2016	1
2017	3
2018	0
2019	2
2020	0
2021	0
2022	0
2023	0
2024	23

8. GRUŻLICA

Gruźlica jest chorobą zakaźną o przewlekłym przebiegu, wywołaną przez prątki gruźlicy. Choroba dotyczy najczęściej płuc (gruźlica płuc), lecz może również atakować ośrodkowy układ nerwowy, układ limfatyczny, naczynia krwionośne, układ kostno-stawowy, moczowo-płciowy oraz skórę. Zaraźliwa jest gruźlica w okresie prątkowania. Chorują głównie dorośli, liczba zachorowań u dzieci – między innymi dzięki prowadzonym szczepieniom ochronnym jest znacznie mniejsza.

W 2024 roku w powiecie tomaszowskim zarejestrowano 15 nowych zachorowań na gruźlicę. W 2023 r. zarejestrowano o 1 zachorowanie mniej.

Potwierdzenie zachorowania na gruźlicę metodą bakterioskopii uzyskano u 4 osób, metodą hodowli u 6 osób.

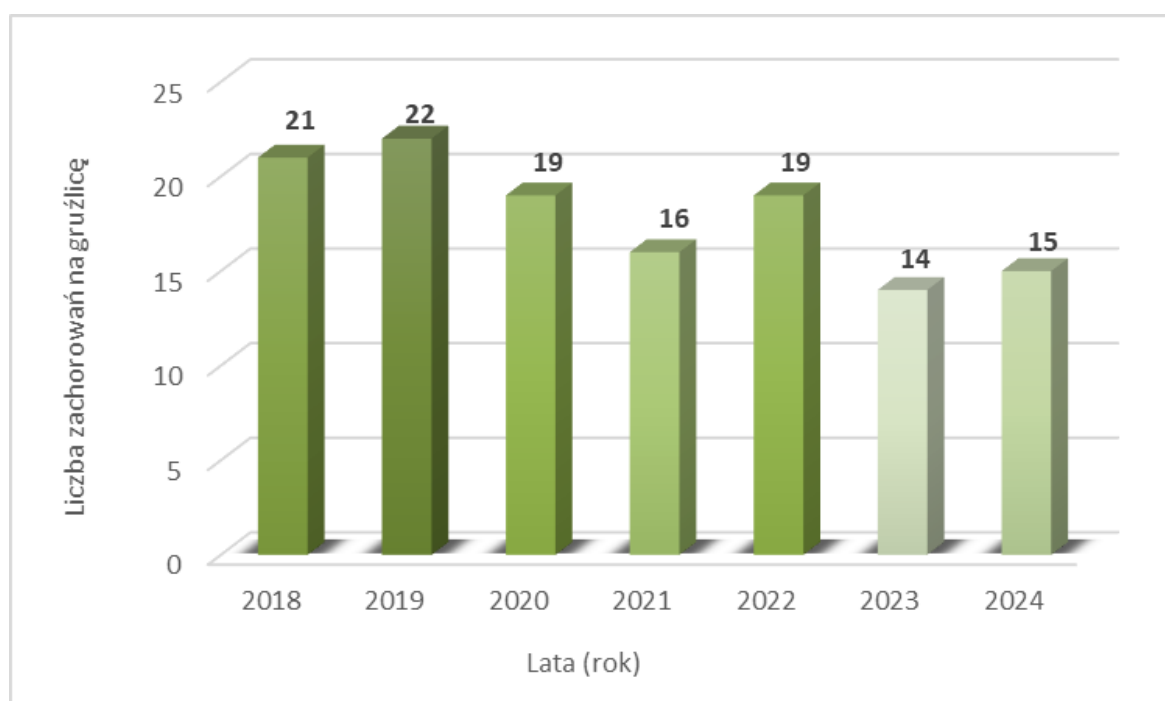
Gruźlicę układu oddechowego niepotwierdzoną bakteriologicznie lub histopatologicznie rozpoznano u 5 osób.

Zarejestrowano 3 zachorowania w grupie wiekowej u dzieci i młodzieży do 18 r.ż.

W 2024 roku nie zarejestrowano zgonu z powodu gruźlicy.

Podobnie jak w latach ubiegłych dominowały zachorowania wśród mężczyzn.

Dane epidemiologiczne dotyczące występowania gruźlicy na terenie powiatu tomaszowskiego na przestrzeni kilku lat zostały przedstawione w formie wykresu (wykres 2).



Wykres 2. Dane epidemiologiczne dotyczące występowania gruźlicy (wszystkich postaci ogółem) na terenie powiatu tomaszowskiego w latach 2018 – 2024

Wszyscy chorzy byli hospitalizowani. Osoby z kontaktu z chorym objęto aktywnym nadzorem epidemiologicznym. Kierowano pisma do lekarzy rodzinnych osób z kontaktu z chorym w celu objęcia nadzorem, skierowaniu na badania profilaktyczne lub do poradni specjalistycznej.

Łącznie objęto nadzorem epidemiologicznym 25 osób z otoczenia chorych.

Pełniąc nadzór epidemiologiczny nad chorymi na gruźlicę i osobami ze styczości, współpracowano z lekarzami podstawowej opieki zdrowotnej, Poradnią Gruźlicy i Chorób Płuc dla Dzieci w Zamościu,

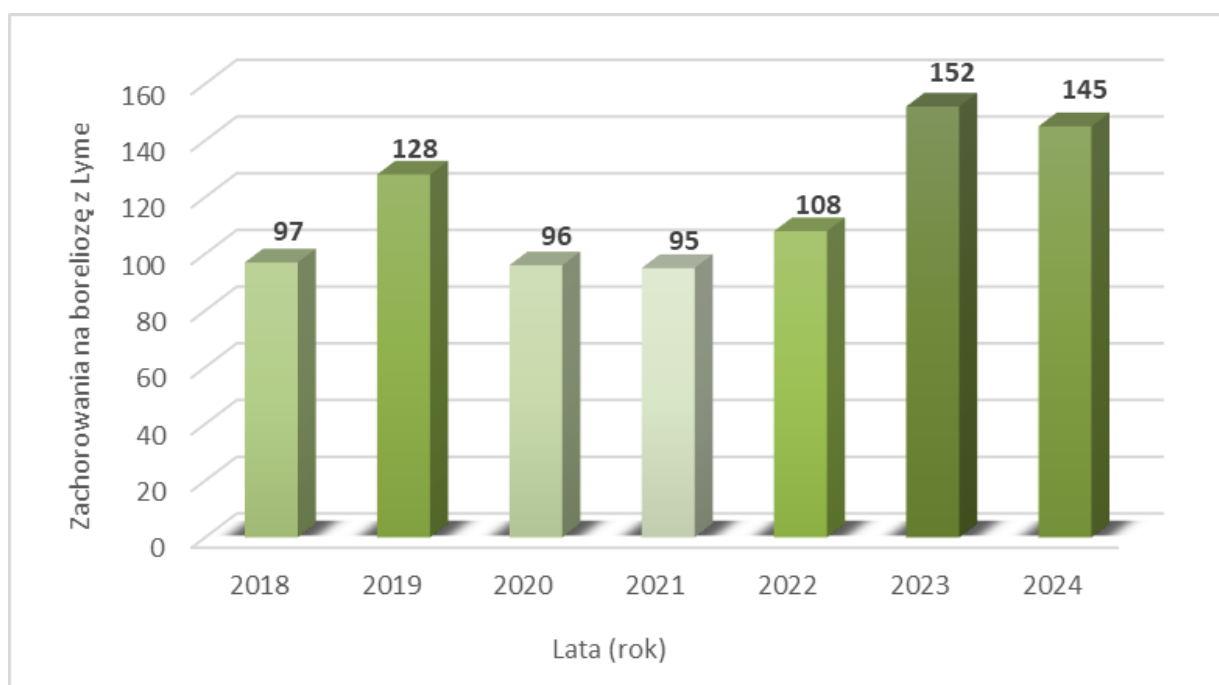
Poradnią Gruźlicy i Chorób Płuc w Tomaszowie Lubelskim, Poradnią Gruźlicy i Chorób Płuc w Zamościu, szpitalem SP ZOZ Oddziałem Wewnętrznym Gruźlicy i Chorób Płuc w Tomaszowie Lubelskim, szpitalem w Otwocku, Sanatorium w Poniatowej, Sanatorium w Adampolu oraz innymi stacjami sanitarno - epidemiologicznymi w woj. lubelskim.

W ramach współpracy w zwalczaniu gruźlicy do Powiatowego Lekarza Weterynarii w Tomaszowie Lubelskim wysyłane są zgłoszenia powiadamiające o rozpoznaniu gruźlicy u ludzi w gospodarstwach, w których są zwierzęta hodowlane. W omawianym okresie sprawozdawczym nie było potrzeby wysyłania takich zgłoszeń.

9. CHOROBA Z LYME

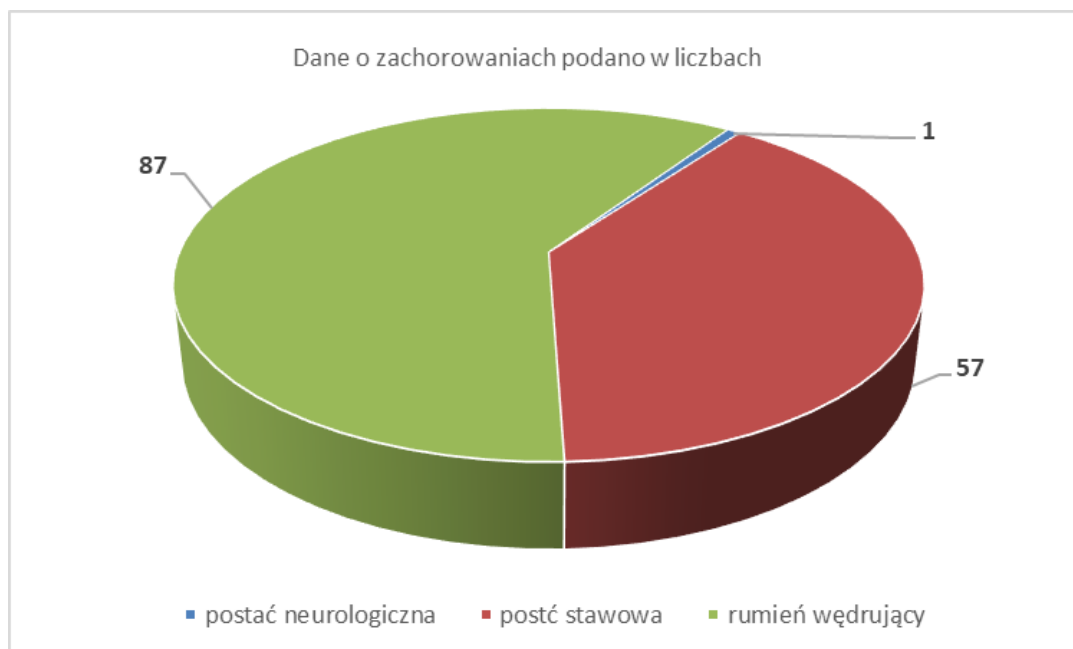
Borelioza z Lyme jest wieloukładową chorobą zakaźną wywołaną przez bakterie należące do krętków. Najczęstszymi czynnikami etiologicznym są: *Borrelia burgdorferi*, *Borrelia garinii* i *Borrelia afzelii*, przenoszona na człowieka przez kleszcze z rodzaju *Ixodes*. Zakażenie człowieka następuje po ukłuciu i żerowaniu kleszcza w skórze. Rezerwuarem krętka są zwierzęta, głównie gryzonie.

W omawianym roku sprawozdawczym zarejestrowano 248 zachorowań na boreliozę z Lyme, które na podstawie obowiązujących definicji zakwalifikowano jako przypadki prawdopodobne – 53, potwierdzone - 92. Natomiast w przypadku 103 zgłoszeń zachorowań po przeprowadzeniu wywiadów epidemiologicznych zakwalifikowano je jako niespełniające obowiązujących kryteriów definicji. Z powodu boreliozy hospitalizowano 31 osób. Borelioza rozpoznawana była głównie u osób dorosłych.



Wykres 3. Zachorowania na boreliozę z Lyme na terenie powiatu tomaszowskiego w latach 2018 – 2024

Spośród wszystkich zarejestrowanych w 2024 r. przypadków boreliozy z Lyme większą liczbę stanowiły zachorowania pod postacią rumienia wędrującego (87 przypadków), mniejszą liczbę stanowiły zachorowania na postać stawową (57 przypadków). Dane przedstawiono na wykresie kołowym (wykres 4).



Wykres 4. Postaci boreliozy z Lyme wg kryteriów definicji zarejestrowane w powiecie tomaszowskim w 2024 r.

10. BĄBLOWICA

Bąbłowica jest chorobą odzwierzęcą, szerzącą się drogą pokarmową po spożyciu jaj tasiemca wraz z pokarmem, wodą lub poprzez zanieczyszczone ręce.

W 2024 roku zarejestrowano w powiecie tomaszowskim 2 przypadki zachorowania na bąbłowicę.

Tabela 5. Liczba zachorowań na bąbłowicę na terenie powiatu tomaszowskiego w latach 2020-2024

Rok	Liczba zachorowań
2020	1
2021	0
2022	2
2023	0
2024	2

11. CHOROBY PRZENOSZONE DROGĄ PŁCIOWĄ

W 2024 r. podobnie jak w roku poprzednim w powiecie tomaszowskim zarejestrowano 1 zachorowanie na kiłę.

Natomiast w 2022 r. zarejestrowano 2 zachorowania na kiłę oraz 1 zachorowanie na chłamydiozę.

12. CHOROBY WIEKU DZIECIĘCEGO

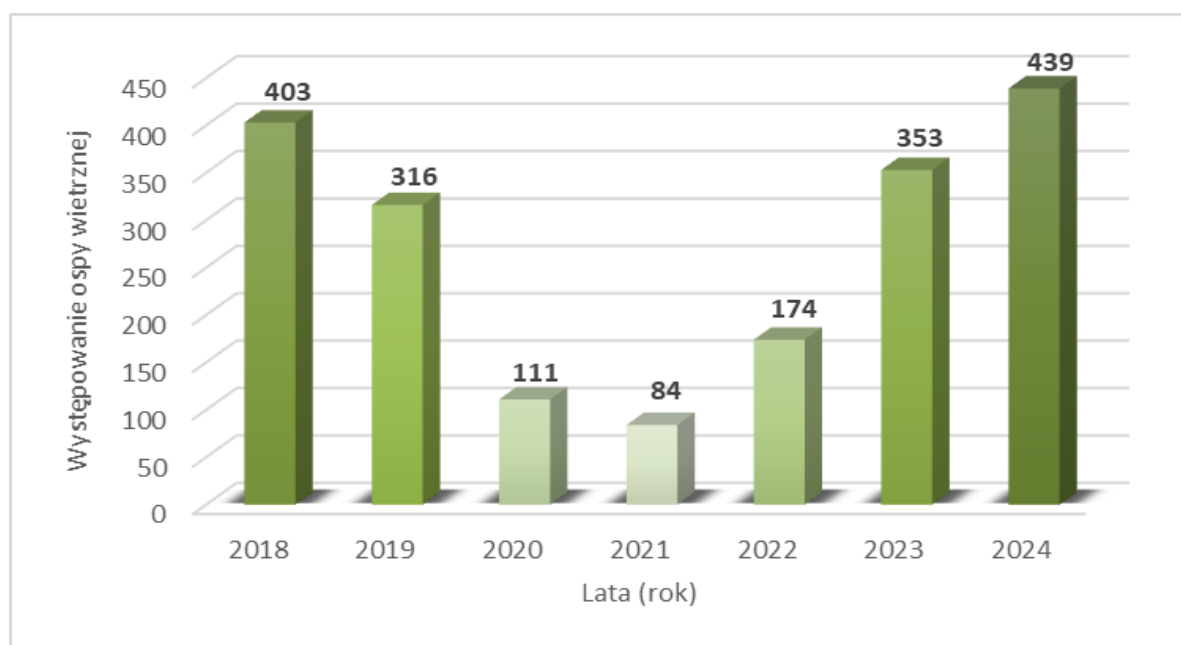
W analizowanym okresie do najczęściej rejestrowanych chorób wieku dziecięcego należą: ospa wietrzna i płonica. Najwięcej zachorowań odnotowano na ospę wietrzną, która stanowiła największy odsetek wśród wszystkich zarejestrowanych chorób wieku dziecięcego.

Ospa wietrzna

W 2024 r. w stosunku do roku ubiegłego odnotowano wzrost zachorowań na ospę wietrzną. Zarejestrowano 439 zachorowań na tę chorobę. Hospitalizacji wymagało 1 dziecko. Najwięcej zachorowań wystąpiło u dzieci i młodzieży do 14 roku życia.

W 2023 r. odnotowano 353 zachorowania na ospę wietrzną.

Dane epidemiologiczne dotyczące występowania ospy wietrznej na terenie powiatu tomaszowskiego na przestrzeni kilku lat zostały przedstawione w formie wykresu (wykres 5).



Wykres 5. Dane epidemiologiczne dotyczące występowania ospy wietrznej na terenie powiatu tomaszowskiego w latach 2018 – 2024

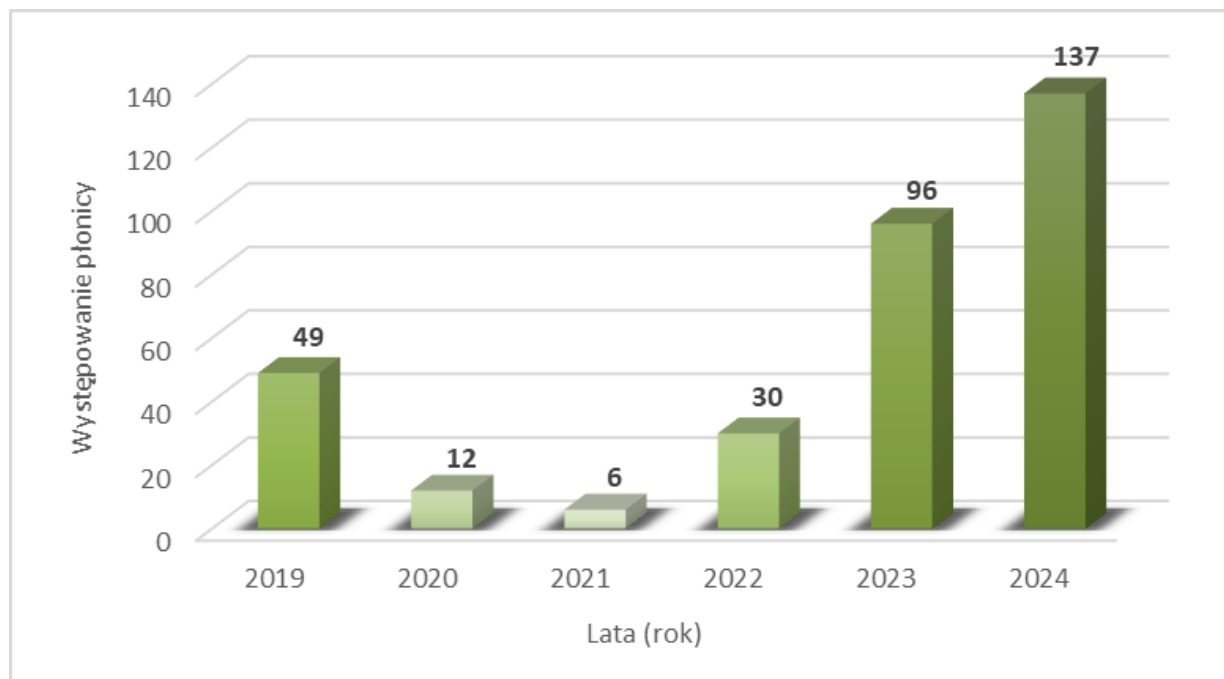
Tabela 6. Sezonowy rozkład zachorowań na ospę wietrzną w 2024 r.

Miesiąc roku 2024	Liczba zachorowań
Styczeń	7
Luty	3
Marzec	17
Kwiecień	56
Maj	115
Czerwiec	40
Lipiec	24
Sierpień	11
Wrzesień	7
Październik	21
Listopad	15
Grudzień	37
Razem	439

Płonica

Płonica jest chorobą bakteryjną, przeciwko której nie ma szczepionki. Od 2023r. odnotowuje się wzrost zachorowań na płonicę.

W 2024 r. zarejestrowano 137 przypadków zachorowań na płonicę. Zachorowania miały charakter łagodny i nie wymagały hospitalizacji.



Wykres 6. Dane epidemiologiczne dotyczące występowania płonicy na terenie powiatu tomaszowskiego w latach 2019 – 2024

Odra, świnka, różyczka

Sytuacja epidemiologiczna odry, świnki i różyczki jest uwarunkowana poprzez prowadzone obowiązkowe szczepienia ochronne.

Na terenie powiatu tomaszowskiego od 2019 r. nie zarejestrowano przypadków zachorowań na odrę.

W 2024 r. zarejestrowano 4 możliwe przypadki zachorowania na świnkę. Jedno z tych dzieci nie było szczepione p/świnie.

W analizowanym roku zarejestrowano również 2 możliwe zachorowanie na różyczkę. Zachorowania rozpoznano na podstawie objawów, nie zostały potwierdzone w badaniu laboratoryjnym. Dzieci były szczepione p/różyczce.

Przebieg w/w zachorowań był lekki.

13. OSTRE PORAZENIE WIOTKIE U DZIECI DO LAT 14-TU

Poliomyelitis (choroba Heinego-Medina, ostre zapalenie rogów przednich rdzenia kręgowego, nagminne porażenie dziecięce) jest wysoce zakaźną chorobą wywołaną przez enterowirus. Zachorować może każdy, kto nie był zaszczepiony, niezależnie od wieku. Najwyższy odsetek zachorowań dotyczy dzieci poniżej 5 roku życia. Zakażenie przenosi się drogą pokarmową i kropelkową przez kontakt z osobą zakażoną, przedmioty skażone jej wydzielinami (pochodzącymi

z gardła albo zanieczyszczone kałem) oraz przez pokarm lub wodę zanieczyszczoną ściekami skażonymi wirusem. Nie istnieje specyficzne leczenie poliomyelitis. Można natomiast skutecznie zapobiegać chorobie poprzez szczepienia ochronne.

W 2024 roku kontynuowano nadzór nad zachorowaniami przebiegającymi z ostrym porażeniem wiotkim (OPW) u dzieci w wieku do 14 lat.

W analizowanym okresie zgłoszono 1 podejrzenie zachorowania na ostre porażenie wiotkie, które zostało wykluczone i zakwalifikowane jako zespół Guillain-Barre.

W ramach realizacji programu eradykacji poliomyelitis w 2024 r. wysłano do WSSE w Lublinie 52 meldunki dotyczące nadzoru nad stanem hospitalizacji dzieci w wieku do 14 lat z ostrym porażeniem wiotkim w SP ZOZ w Tomaszowie Lubelskim.

14. STYCZNOŚĆ I NARAŻENIE NA WŚCIEKLIZNĘ / POTRZEBA SZCZEPIEŃ

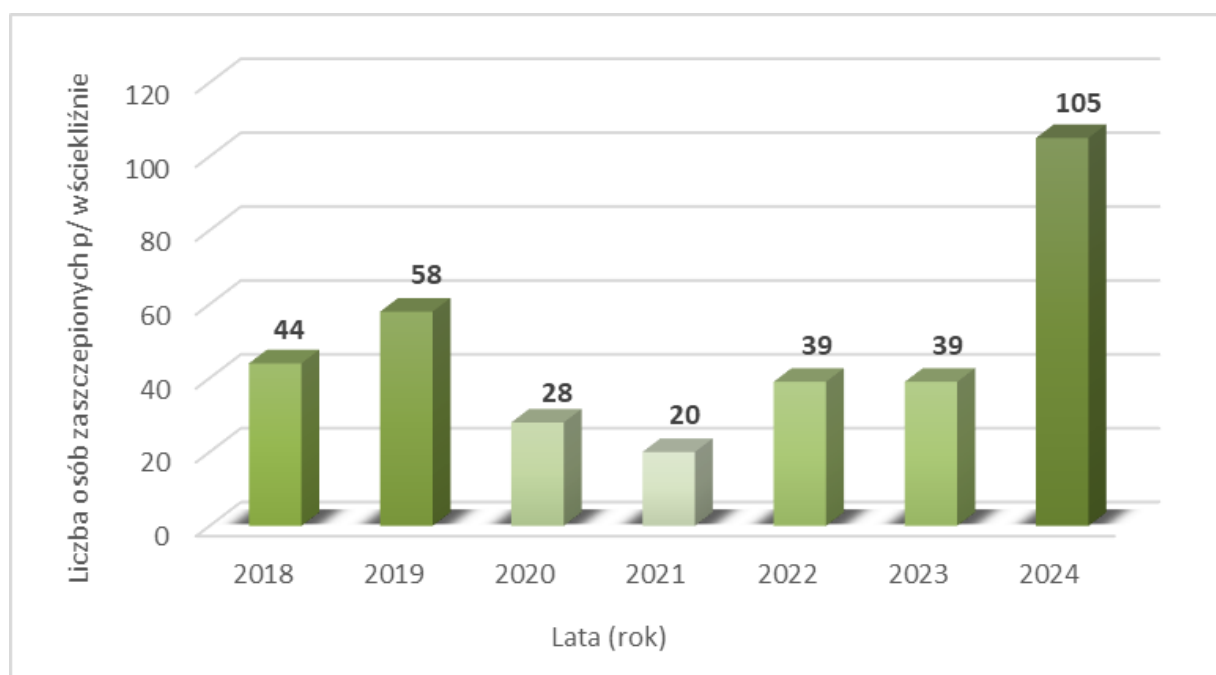
W 2024 r. w powiecie tomaszowskim oraz sąsiadujących powiatach wystąpiły liczne ogniska potwierdzonej wścieklizny u zwierząt dzikich, hodowlanych i domowych (w badaniu antygen lyssawirus dodatni).

W związku ze stycznością i narażeniem na wściekliznę ludzi przeprowadzono 261 dochodzeń epidemiologicznych.

Zakwalifikowano do szczepień przeciwko wściekliźnie 105 osób, mających kontakt ze zwierzętami z potwierdzoną wścieklizną lub podejrzanymi o wściekliznę. Jest to o 66 przypadków więcej niż w roku 2023.

Kwalifikacja do szczepień oraz szczepienia p/wściekliźnie wykonywane były w Poradni Chorób Zakaźnych w Tomaszowie Lubelskim.

Dane epidemiologiczne dotyczące styczności i narażenia na wściekliznę/potrzeba szczepień na terenie powiatu tomaszowskiego na przestrzeni kilku lat zostały przedstawione w formie wykresu (wykres 7).



Wykres 7. Liczba osób zaszczepionych p/wściekliźnie w powiecie tomaszowskim w latach 2018 – 2024

15. PODSUMOWANIE

W celu zapewnienia bezpieczeństwa sanitarno-epidemiologicznego na bieżąco analizowano wpływające zgłoszenia podejrzeń i zachorowań na choroby zakaźne oraz podejmowano działania przeciwepidemiczne w tym zakresie.

W 2024 roku w powiecie tomaszowskim zaobserwowano znaczny wzrost zachorowań na krztusiec zarówno u dzieci, jak i u dorosłych, który odnotowano również w całej Polsce.

W omawianym okresie odnotowano znaczny wzrost zakażeń wirusem RSV i wirusem grypy. Zwiększona wykrywalność zakażeń związana była z dostępem do szybkich testów antygenowych w tym kierunku.

W 2024 roku nastąpił znaczny wzrost zachorowań na płonicę. Wzrost zachorowań na tę chorobę rejestruje się już od 2023 roku.

W 2024 roku nastąpił spadek zakażeń SARS-CoV-2.

Zwraca uwagę duża ilość przeprowadzonych dochodzeń epidemiologicznych przeprowadzonych w związku z kontaktem osób ze zwierzętami podejrzanymi o wściekliznę.

W 2024 roku prowadzono działania edukacyjne w zakresie profilaktyki chorób zakaźnych, ze szczególnym uwzględnieniem gruźlicy, zakażeń krwiopochodnych, zatruc pokarmowych, wścieklizny, boreliozy oraz szczepień ochronnych.

DZIAŁANIA POWIATOWEJ STACJI SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNEJ W OBSZARZE SZCZEPIEŃ OCHRONNYCH

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologicznej w Tomaszowie Lubelskim monitorowała w 2024 roku realizację Programu Szczepień Ochronnych poprzez kontrolę placówek wykonujących w ramach podstawowej opieki zdrowotnej szczepienia ochronne oraz prowadziła dystrybucję i nadzór nad preparatami szczepionkowymi w powiecie tomaszowskim.

Obowiązkowe szczepienia ochronne są skuteczną metodą zapobiegania zachorowaniom na choroby zakaźne.

Szczepienia ochronne odgrywają kluczową rolę w zapewnieniu bezpieczeństwa epidemiologicznego w społeczeństwie.

Pod nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Tomaszowie Lubelskim znajdowały się 23 Punkty szczepień. W 2024 roku kontrole w zakresie organizacji i wykonawstwa szczepień ochronnych przeprowadzono we wszystkich Punktach szczepień. Łącznie przeprowadzono 38 kontroli.

Corocznie Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologicznej w Tomaszowie Lubelskim opracowuje analizę stanu zaszczepienia populacji dzieci i młodzieży na podstawie danych uzyskanych ze sprawozdania rocznego ze szczepień ochronnych MZ-54.

STAN SANITARNY PODMIOTÓW LECZNICZYCH, WYKONUJĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZĄ NA TERENIE POWIATU TOMASZOWSKIEGO W 2024 ROKU

W 2024 r. pod nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Tomaszowie Lubelskim były **162** podmioty lecznicze funkcjonujące na terenie powiatu tomaszowskiego, w tym:

- wykonujące stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne (szpital, szpital leczenia jednego dnia, szpitale Oddziały Rehabilitacji, zakład opiekuńczo-leczniczy) - **5**
- wykonujące ambulatoryjne świadczenia zdrowotne (przychodnie, poradnie, zakłady badań diagnostycznych, medyczne laboratoria diagnostyczne, zakłady rehabilitacji leczniczej) - **63**
- praktyki zawodowe indywidualne i grupowe prowadzące działalność leczniczą (specjalistyczne praktyki lekarskie, praktyki lekarzy dentystów, praktyki pielęgniarek i położnych, inne) – **94**

W 2024 r. w ramach prowadzonego nadzoru przeprowadzono 150 kontroli sanitarnych, w tym: z planu - 136, tematycznych - 9, interwencyjnych - 2, sprawdzających – 3.

W 2024 roku skontrolowano:

- wszystkie placówki lecznictwa zamkniętego - 5,
- podmioty wykonujące ambulatoryjne świadczenia zdrowotne - 45,
- praktyki zawodowe (lekarzy, lekarzy dentystów, praktyki pielęgniarek i położnych i inne) - 55

W ramach bieżącego nadzoru sanitarnego kontrolę w placówkach przeprowadzano w zakresie przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczno-sanitarne, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których udzielane są świadczenia zdrowotne, prowadzenia działalności p/epidemicznej w zakresie chorób zakaźnych i postępowania z odpadami medycznymi.

Nieprawidłowości stwierdzone w czasie kontroli skutkowały wydaniem decyzji administracyjnych nakazujących podjęcie działań zmierzających do poprawy stanu sanitarnego-technicznego oraz zorganizowanie pomieszczeń zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 marca 2019 r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą. Nieprawidłowości dotyczyły braku prawidłowo zorganizowanych brudowników i pomieszczeń porządkowych oraz niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego ścian, podłóg, wyposażenia, co uniemożliwiało prawidłową dekontaminację.

W ramach prowadzonego nadzoru bieżącego w kontrolowanych obiektach prowadzono nadzór między innymi nad procesem dekontaminacji narzędzi i sprzętu medycznego stosowanego do udzielania świadczeń medycznych. Weryfikowano dokumentację prowadzoną dla procesu mycia i dezynfekcji oraz sterylizacji sprzętu wielorazowego użytku. W placówkach opracowano i wdrożono procedury postępowania ze sprzętem wielorazowego użytku.

Zaznaczyć należy, że nadzór nad procesami dekontaminacji narzędzi wielorazowych jest bardzo istotny dla zapewnienia odpowiedniego poziomu bezpieczeństwa świadczonych usług medycznych w szczególności przy zabiegach, przy których dochodzi do przerywania ciągłości tkanek.

Preparaty dezynfekcyjne, które są stosowane w podmiotach leczniczych, posiadają wpis do rejestru prowadzonego przez Urząd Rejestracji Produktów Leczniczych, Wyrobów Medycznych i Produktów Biobójczych oraz znak zgodności (bezpieczeństwa) CE.

Doboru preparatów dokonywano właściwie do przeznaczenia i spektrum działania. Zapewnione były preparaty do dezynfekcji miejsc skażonych materiałem organicznym. Zaopatrzenie w preparaty dezynfekcyjne było dostosowane do potrzeb.

W szpitalu SPZOZ narzędzia i sprzęt wielorazowy po użyciu w oddziale były przekazywane do dekontaminacji do Centralnej Sterylizatorni. Transport narzędzi do sterylizacji odbywa się w wydzielonych, zamkniętych kontenerach.

Szpital SPZOZ w Tomaszowie Lubelskim posiada własną Centralną Sterylizatornię, która posiada wyodrębnione strefy zgodnie z obowiązującym rozporządzeniem:

- 1) brudną, gdzie odbywa się przyjmowanie, sortowanie, mycie, dezynfekcja narzędzi i sprzętu,
- 2) czystą, w której odbywa się przeglądanie narzędzi i aparatury, pakietowanie zestawów zabiegowych i operacyjnych oraz załadunek do sterylizatorów,
- 3) sterylną, gdzie wyładowuje się wysterylizowane zestawy, magazynuje i wydaje.

Między strefą brudną i czystą są zainstalowane dwie przelotowe myjnie – dezynfektory. W ścianie między strefą czystą i sterylną zainstalowane są dwa przelotowe sterylizatory.

Między strefami znajdują się śluzy umywalkowo – fartuchowe. Zapewniony jest ciąg technologiczny od strefy brudnej do sterylnej.

Procesy dekontaminacji sprzętu medycznego w Centralnej Sterylizatorni są dokumentowane w formie karty zapisu cyklu mycia i dezynfekcji oraz sterylizacji.

Prowadzone są przeglądy techniczne urządzeń sterylizujących oraz kontrole przy użyciu testów Bowie-Dicka, testów chemicznych typu 6 i testów biologicznych.

Centralna Sterylizatornia wykonuje również usługi na zewnątrz, np. dla przychodni, gabinetów stomatologicznych, gabinetów kosmetycznych.

Gospodarka odpadami medycznymi w skontrolowanych podmiotach prowadzona była w sposób prawidłowy, zgodnie z zapisami obowiązującego rozporządzenia. W podmiotach są opracowane i wdrożone procedury postępowania z odpadami medycznymi.

PODSUMOWANIE:

Na podstawie wyników kontroli przeprowadzonych w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego stwierdza się, że stan podmiotów leczniczych pod względem sanitarno – technicznym ulega poprawie.

Nowo otwarte podmioty lecznicze funkcjonują w nowoczesnych budynkach o wysokim poziomie estetyki i standardzie technicznym.

Nieprawidłowości pod względem wymagań sanitarno - technicznych, skutkujących wszczęciem postępowania administracyjnego i wydaniem decyzji administracyjnej, stwierdzono w 4 podmiotach leczniczych.

Stan sanitarno – techniczny placówek medycznych na terenie powiatu tomaszowskiego należy określić jako dobry. Duża część placówek jest nowa lub wyremontowana i spełnia stawiane wymagania.

Sekcja Higieny Żywności i Żywienia

Sekcja HŻŻ realizuje swoje zadania poprzez prowadzenie urzędowych kontroli żywności w zakresie spełnienia obowiązujących przepisów UE i krajowych, w ramach których prowadzi:

- Ocenę warunków technicznych i sanitarnych podczas produkcji żywności, w tym produkcji pierwotnej środków spożywczych (z wyłączeniem żywności pochodzenia zwierzęcego, dystrybucji transportu środków spożywczych, materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością oraz żywienia zbiorowego, w tym dystrybucji żywności w systemie cateringowym.
- Ocenę jakości zdrowotnej produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności, materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością zarówno krajowych jak i importowanych poprzez ocenę wizualną, laboratoryjną próbek żywności.
- Monitorowanie wycofywanej z obrotu żywności, materiałów do kontaktu z żywnością w ramach systemu RASFF.
- Realizację zaplanowanych zamierzeń w oparciu o wytyczne GIS czy Lubelskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Lublinie.

Realizując swoje zadania w roku 2024 nadzorem objęto:

- 4542 obiektów żywieniowo - żywnościowych, w tym 3742 producentów produkcji pierwotnej,
- 16 punktów obrotu materiałami do kontaktu z żywnością.

W/w obiektach przeprowadzono 429 kontroli sanitarnych.

Ocena wykonania harmonogramu kontroli obiektów żywnościowo-żywieniowych, zakładów produkcji i obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

PSSE	Liczba wszystkich obiektów zaplanowanych do kontroli w roku bieżącym	Liczba obiektów skontrolowanych w roku bieżącym wynikających z harmonogramu kontroli	% realizacji planu kontroli	Liczba wszystkich dodatkowych kontroli nie wynikająca z harmonogramu
Tomaszów Lubelski	306	283	92%*	284**

*w 22 obiektach nie przeprowadzono kontroli ponieważ podmioty zakończyły działalność, a 1 zakład zawiesił działalność w roku 2024.

**w tym 138 graniczne kontrole środków spożywczych

Charakterystyka głównych grup zakładów.

Zakłady produkcyjne (bez produkcji pierwotnej)

W 2024r. w tej grupie obiektów nadzorem objęto 36 zakładów:

- **wytwórnice lodów - 4**

Zakłady prowadzą produkcję w oparciu o mleko w proszku, mleko UHT, śmietankę UHT i koncentraty, bez stosowania jaj kurzych.

Przeprowadzono 4 kontrole sanitarne kompleksowe wraz z arkuszem oceny zakładu, nieprawidłowości nie stwierdzono.

Zakłady posiadają wdrożone zasady GHP/GMP i system HACCP.

Do badań laboratoryjnych w kierunku mikrobiologia pobrano 5 próbek lodów, wyniki badań prawidłowe.

- automaty do lodów - 2

Produkcja w nadzorowanych automatach prowadzona jest wyłącznie w oparciu o koncentraty lodów w proszku.

W 2024 roku zatwierdzono 1 automat, w którym przeprowadzono kontrolę sanitarną wraz z arkuszem oceny zakładu i wydano decyzję zatwierdzającą.

Zakłady posiadają opracowane i wdrożone zasady GHP/GMP i system HACCP.

- piekarnie - 7

Zakłady piekarnicze swoje wyroby wprowadzają do obrotu w obiektach na terenie powiatu tomaszowskiego.

Przeprowadzono w nich 8 kontroli, w tym 5 kontrole sanitarne kompleksowe wraz z arkuszem oceny zakładu i 3 kontrole sprawdzające.

Wydano 3 decyzje administracyjne, na poprawę stanu techniczno – sanitarnego, osoby winne zaniedbań natury sanitarnej ukarano mandatami karnymi na kwotę 4/500 zł.

W tej grupie obiektów jest 7 zakładów, które posiadają wdrożone zasady GHP/GMP i 3 zakłady utrzymują system HACCP.

Do badań laboratoryjnych pobrano 1 próbkę żywności, wynik badań prawidłowy.

- ciastkarnie - 6

Ciastkarnie na terenie powiatu to małe rodzinne przedsiębiorstwa z wieloletnią tradycją, produkujące wyroby ciastkarskie na rynek lokalny.

Przeprowadzono 5 kontroli, były to kontrole sanitarne kompleksowe wraz z arkuszem oceny zakładu.

Wszystkie zakłady posiadają wdrożone zasady GHP/GMP i system HACCP.

- przetwórnictwo owocowo-warzywne - 2

Pod nadzorem są 2 zakłady, w tym jeden który swoje produkty wysyła do macierzystych przedsiębiorstw zlokalizowanych na terenie Unii Europejskiej tj:

- SVZ Tomaszów Sp. z o. o. w Tomaszowie Lubelskim, działalność zakładu to produkcja koncentratów z owoców i warzyw, koncentratu białka roślinnego (z bobiku), puree zagęszczonych i niezagęszczonych z owoców i warzyw, produkcji soków NFC z owoców i warzyw, produkcji i magazynowania mrożonych owoców i warzyw, mrożonych owoców IQF i statycznie mrożonych, w tym truskawki w cukrze oraz produkcji schłodzonych owoców. Wyprodukowane wyroby to produkty do dalszego przetwarzania „business-to-business” (B2B).

W 2024r. w zakładzie przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną kompleksową wraz z arkuszem oceny zakładu, podczas której nieprawidłowości nie stwierdzono. Zakład posiada opracowane zasady GHP/GMP i system HACCP.

- USC Food Sp. z o. o. – Chłodnia Łaszczów, działalność zakładu to mrożenie owoców i warzyw. W zakładzie przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną kompleksową, ponadto do badań laboratoryjnych w ramach „Planu pobierania próbek (...) dla PIS na 2024” pobrano 1 próbkę porzeczki czarnej do badań laboratoryjnych w kierunku skażenia promieniotwórcze, wynik prawidłowy. Zakład posiada opracowane zasady GHP/GMP i system HACCP.

- wytwórnice napojów bezalkoholowych - 1

Mały zakład rodzinny, w którym produkcja odbywa się tylko w sezonie letnim, odbiorcami wyrobów są indywidualni klienci.

W 2024r. zakładzie przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną kompleksową, wraz z arkuszem oceny.

Zakład posiada opracowane i wdrożone zasady GHP/GMP i system HACCP.

- zakłady garmażeryjne - 2

Działalność nadzorowanych zakładów to produkcja i sprzedaż dań garmażeryjnych i kulinarnych, mięsnych i mącznych, schłodzonych do sprzedaży detalicznej.

Jeden zakład jest również pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej, z którą przeprowadzono w 2024r. wspólną kontrolę sanitarną kompleksową.

Podczas kontroli stwierdzono, że zakład posiada wdrożony i przestrzegany system HACCP, prowadzona działalność jest zgodna z wymaganiami prawa żywnościowego.

Ponadto w związku z przeprowadzeniem w zakładzie badań właścicielskich (badania przechowalnicze) wyrobu garmażeryjnego Kopytka i otrzymaniem wyników badań nie spełniających wymagań mikrobiologicznych dla żywności gotowej do spożycia (obecność *Listeria monocytogenes* w 5 próbkach), w zakładzie przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną interwencyjną. PPIS w Tomaszowie Lubelskim wydał decyzję unieruchomienia zakładu. Następnie przeprowadzono 1 kontrolę sprawdzającą. Po wdrożeniu działań korygujących w zakładzie, ponownie przebadano partię kopytek oraz pobrano próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności. Po otrzymaniu prawidłowych wyników badań zakład wznowił działalność.

Drugi zakład został zatwierdzony w 2023 roku, swoje wyroby sprzedaje tylko w przyzakładowym sklepie. W 2024r. zakładzie przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną kompleksową, wraz z arkuszem oceny – nieprawidłowości nie stwierdzono.

- zakład przemysłu zbożowo młynarskiego - 1

Zakład zatwierdzony w zakresie przemiału zboż na mąkę na zlecenie indywidualnych klientów, palenia gryki na kaszę gryczaną oraz sprzedaży w tym przez internet mąki, kasz, otrąb, płatków, nasion roślin oleistych i strączkowych, bakalii, soli odbiorcom ostatecznym.

W zakładzie przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną kompleksową wraz z arkuszem oceny, nieprawidłowości nie stwierdzono.

Zakład posiada wdrożone zasady GHP/GMP i system HACCP.

- producenci żywności w warunkach domowych - 5

Zakłady, które zostały wpisane do Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS, prowadzą działalność w zakresie:

- produkcji ciast na zamówienie klienta indywidualnego 4 zakłady,
- wypieku chleba i pieczywa drobnego, ciast o niskim ryzyku mikrobiologicznym na indywidualne zamówienie klienta indywidualnego – 1 zakład.

Zakłady posiadają opracowane zasady GHP/GMP i system HACCP.

- inne wytwórnice żywności - 6

W 2024r. nadzorem objęto producentów zajmujących się działalnością:

- tłoczeniem oleju - 2 zakłady
- suszeniem owoców,
- tłoczeniem soków owocowo-warzywnych,
- suszeniem syropu z maltodekstryny,
- produkcją wina.

W/w zakłady prowadzą niewielką produkcję sezonową. W tej grupie obiektów przeprowadzono 4 kontrole sanitarne kompleksowe, wraz z arkuszem oceny zakładu – nieprawidłowości nie stwierdzono. Zakłady posiadają opracowane zasady GHP/GMP i system HACCP.

Zakłady produkcyjne:

- liczby zakładów pod nadzorem - 36
- liczby zakładów skontrolowanych w danym roku - 25
- liczby przeprowadzonych kontroli w danym roku (w tym wynikających z kontroli zaplanowanych, tematycznych, interwencyjnych, akcyjnych, sprawdzających itp.) - 30
- liczby zakładów w których stwierdzono niezgodności z wymaganiami prawa - 4
- najczęściej stwierdzane niezgodności:
 - w pomieszczeniach zakładu brudne ściany i sufity,
 - nieszczelne drzwi wejściowe do zakładu,
 - metalowy regał w magazynie skorodowany, zniszczone blaszki i koszyczki,
 - uchybienia w realizacji procedur GHP i systemu HACCP,
 - nie podejmowano we właściwym czasie działań korygujących przy stwierdzonych nieprawidłowościach,
- liczby i kwoty nałożonych mandatów karnych - 4/500zł
- liczby wydanych decyzji administracyjnych: nakazowych, opłatowych, innych (w przypadku decyzji nakazowych proszę podać najczęstsze przyczyny ich wydania) - 11
 - Nakazowa – 3 (zły stan techniczny)
 - Uchylająca – 1 (zakończenie działalności)
 - Opłatowe – 6
 - Unieruchamiająca – 1
- liczby skierowanych wniosków o ukaranie do LPWIS – 0

Skontrolowano 25 zakładów, w których przeprowadzono łącznie 30 kontroli sanitarnych. Dotyczyły one zaplanowanego i bieżącego nadzoru sanitarnego (kontrole kompleksowe, interwencyjne, sprawdzające)

Zakłady posiadają wdrożone i przestrzegane zasady GHP/GMP oraz system HACCP.

Do badań laboratoryjnych w zakładach produkcyjnych pobrano 7 próbek żywności –wyniki badań prawidłowe.

Produkcja pierwotna, w tym kielki

W tej grupie znajduje się 3742 obiektów wpisanych do Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS (wg wiersza 29 MZ 48) , w tym 59 obiektów prowadzących dostawy bezpośrednio.

Na plantacjach na terenie powiatu tomaszowskiego uprawia się:

- zboża, rośliny strączkowe i oleiste,
- warzywa (cebula, marchew, ziemniaki, buraki ćwikłowe, pomidor, szpinak, kalafior, brokuł, paprykę),
- owoce (truskawki, maliny, wiśnie, czarną porzeczkę, czerwoną porzeczkę, agrest, jabłka, gruszki).

W 2024 roku przeprowadzono 112 kontroli w gospodarstwach zajmujących się produkcją pierwotną. Podczas kontroli sporządzono 106 protokołów z kontroli sanitarnej wraz z arkuszem oceny zakładu produkcji żywności oraz wypełniono Listy pytań kontrolnych dla podmiotów prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego. Przeprowadzono w tej grupie obiektów 5 kontroli tematycznych oraz 1 kontrolę sanitarną interwencyjną u producenta produkcji pierwotnej podczas której zniszczono partię kminku, w którym stwierdzono w 2023r. przekroczenie NDP chlorpiryfosu i pendimetaliny w badanej próbce w próbce kminku, który podczas kontroli został zniszczony.

Produkcja pierwotna:

- liczby zakładów pod nadzorem – 3742
- szacunkowego procentowego udziału w ogólnej liczbie nadzorowanych obiektów:
 - owoców miękkich – 25%,
 - warzyw liściastych – 10%,
 - zbóż – 65%.
- liczby zakładów skontrolowanych w danym roku - 112
- liczby przeprowadzonych kontroli w danym roku (w tym wynikających z kontroli zaplanowanych, tematycznych, interwencyjnych, akcyjnych, sprawdzających itp.) - 112
- liczby zakładów w których stwierdzono niezgodności z wymaganiami prawa - 0
- najczęściej stwierdzane niezgodności - brak
- liczby i kwoty nałożonych mandatów karnych - 0
- liczby wydanych decyzji administracyjnych: nakazowych, opłatowych, innych i najczęstsze przyczyny wydania decyzji nakazowych lub inne podjęte działania (wystąpienia pokontrolne) -0
- liczby skierowanych wniosków o ukaranie do LPWIS – 0

- wniosków wynikających z prowadzonego nadzoru:

Podczas przeprowadzonych kontroli sanitarnych nie stwierdzono niezgodności z wymaganiami prawa. Z roku na rok obserwuje się wzrost świadomości producentów produkcji pierwotnej w obszarze higienicznego zbioru owoców i warzyw.

Na plantacjach pracownikom zapewnia się rękawiczki jednorazowego użytku oraz kącieki sanitarne na polach. Rośnie również świadomość osób zatrudnianych przy zbiorze owoców i warzyw.

Realizacja Porozumienia PIORIN

W 2024r. realizowano Porozumienie z dnia 22 grudnia 2020r. pomiędzy Głównym Inspektorem Sanitarnym, Głównym Inspektorem Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Głównym Inspektorem Ochrony Środowiska w sprawie współdziałania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego. Do wspólnych kontroli zaplanowano 3 producentów produkcji pierwotnej.

W związku z tym w 2024r. przeprowadzono **3 kontrole sanitarne:**

- **1** kontrola uprawy maliny wraz z Inspekcją Ochrony Środowiska i Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa.
- **1** kontrola uprawy porzeczki czarnej i **1** kontrola uprawy pomidora wraz z Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa.

Pobór próbek u producentów produkcji pierwotnej

W roku 2024 ramach urzędowej kontroli żywności pobrano w gospodarstwach rolnych do badań laboratoryjnych **15 próbek żywności** z „Planu pobierania próbek (...) dla PIS na 2024r.”:

- 5 próbek czarnej porzeczki – mikrobiologia, wyniki badań prawidłowe.
- 1 próbka szpinaku, kierunek badań – azotany, wyniki badań prawidłowe.
- 1 próbka szpinaku, kierunek badań – nadchlorany, wyniki badań prawidłowe.
- 1 próbka szpinaku, kierunek badań – pestycydy, wyniki badań prawidłowe.
- 1 próbka borówka amerykańska, kierunek badań – pestycydy, wyniki badań prawidłowe.
- 1 próbka ziarno owsa, kierunek badań – pestycydy, wyniki badań prawidłowe.
- 1 próbka brokuł, kierunek badań – pestycydy, wyniki badań prawidłowe.
- 1 próbka papryki, kierunek badań – pestycydy, wyniki badań prawidłowe.
- 1 próbka marchwi, kierunek badań – pestycydy, wynik badania prawidłowy.
- 1 próbka nasiona słonecznika, kierunek badań – pestycydy, wyniki badań prawidłowe.
- 1 próbka ziemniaków: kierunek badań – skażenia promieniotwórcze, wynik badania prawidłowy.

W/w próbki przebadano w wyznaczonych laboratoriach.

Działalność edukacyjna związana z nadzorem nad produkcją pierwotną:

1. Na stronie internetowej PSSE w Tomaszowie Lubelskim i facebook umieszczono informacje dotyczące:
 - rejestracji producentów żywności pochodzenia roślinnego,

- ulotki informacyjne na temat zagrożeń i zaleceń dotyczących bezpieczeństwa mikrobiologicznego owoców i warzyw zarówno dla plantatorów, punktów skupu oraz przetwórców.
 - wytyczne Komisji Europejskiej z 2017 r. dotyczące ograniczania ryzyka mikrobiologicznego w odniesieniu do świeżych owoców i warzyw na etapie produkcji podstawowej poprzez przestrzeganie zasad higieny.
2. Każdorazowo przy wypełnianiu wniosku o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS, przez rolnika, wręczano mu ulotkę opracowaną w PSSE Tomaszów Lub. na temat zagrożeń dotyczących produkcji pierwotnej.
 3. Każdorazowo w trakcie przeprowadzanych kontroli na plantacjach głównie owoców miękkich udzielono ustnego instruktażu nt. podstawowych informacji dotyczących norowirusów; jak zapobiegać zakażeniu świeżych owoców; drogi możliwych zakażeń człowieka norowirusem oraz w zakresie zapewnienia odpowiednich warunków higienicznych i sanitarnych podczas uprawy, skupu i transportu owoców. Pozostawiano również kontrolowanym ulotkę opracowaną przez PSSE Tomaszów Lubelski – Zalecenia dla plantatorów w celu ograniczenia zanieczyszczenia owoców i warzyw drobnoustrojami chorobotwórczymi na etapie zbioru.

Zakłady produkcji kiełtek

Na nadzorowanym terenie nie ma zakładów produkcji kiełtek.

Rolniczy Handel Detaliczny

W Rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej zarejestrowane są obiekty prowadzące sezonową produkcję żywności pochodzenia roślinnego o niskim ryzyku mikrobiologicznym w ramach RHD:

- **4 obiekty RHD** (wpisane też jako producenci produkcji pierwotnej) zajmujące się produkcją:
 - dżemów owocowych, tłoczeniem oleju na zimno,
 - suszeniem ziół,
 - tłoczeniem oleju na zimno,
 - tłoczeniem oleju na zimno, czosnku w oleju, humusu z fasoli, fasoli w sosie pomidorowym, fasoli w zalewie.
- **5 obiektów RHD**, (wpisanych też jako producenci produkcji pierwotnej i dostawcy bezpośredni), w 2024r. wpisano do rejestru zakładu dodatkowo 2 obiekty. W obiektach w tej grupie prowadzona jest produkcja:
 - dżemów owocowych, ziół, syropów/soków z owoców i ziół,
 - kiszenie kapusty i ogórków,
 - dżemów owocowych, ziół, soków owocowych i warzywnych, kiszzonek warzywnych,
 - tłoczenie olejów,
 - soków owocowych.

Wyżej wymienione obiekty posiadają wdrożone i przestrzegane zasady GHP/GMP oraz system HACCP.

- liczby zakładów pod nadzorem (asortyment produkcji) - 9
- liczby zakładów skontrolowanych w danym roku - 0

- liczby przeprowadzonych kontroli w danym roku (w tym wynikających z kontroli zaplanowanych, tematycznych, interwencyjnych, akcyjnych, sprawdzających itp.) - 0
- liczby zakładów w których stwierdzono niezgodności z wymaganiami prawa - 0
- liczby i kwoty nałożonych mandatów karnych - 0
- liczby wydanych decyzji administracyjnych (tylko nakazowe) i najczęstsze przyczyny ich wydania - 0
- liczby skierowanych wniosków o ukaranie do LPWIS – 0

Zakłady obrotu żywnością

W tej grupie zakładów nadzorem objęto obiekty:

- **sklepy** – **180**
- **supermarkety** – **17**
- **kioski** – **2**
- **apteki** – **28**
- **magazyny** – **56**
- **obiekty ruchome i tymczasowe** – **118**
- **środki transportu** – **124**
- **inne obiekty obrotu żywnością** – **61**

Zakłady obrotu żywnością:

- liczby zakładów pod nadzorem - 586
- liczby zakładów skontrolowanych w danym roku - 189
- liczby przeprowadzonych kontroli w danym roku (w tym wynikających z kontroli zaplanowanych, tematycznych, interwencyjnych, akcyjnych, sprawdzających itp.) - 199
- liczby zakładów w których stwierdzono niezgodności z wymaganiami prawa – 13
- najczęściej stwierdzane niezgodności:
 - zły stan sanitarno-techniczny pomieszczeń zakładu,
 - zły stan sanitarno-techniczny urządzeń i sprzętów,
 - zły stan sanitarno nieprzestrzeganie procedur dobrej praktyki higienicznej,
 - nie podejmowano na bieżąco działań korygujących.
- liczby i kwoty nałożonych mandatów karnych - 13/ 1 800zł
- liczby wydanych decyzji administracyjnych: nakazowych, opłatowych, innych i najczęstsze przyczyny wydania decyzji nakazowych - 61
 - Nakazowa – 9 (zły stan techniczny)
 - Zmieniające – 8 (rozszerzenie działalności - 7, zmiana terminu wykonania zaleceń – 1)
 - Uchylające – 29 (zakończenie działalności)
 - Opłatowe – 15
- liczby skierowanych wniosków o ukaranie do LPWIS - 0
- wniosków wynikających z prowadzonego nadzoru:

Podczas przeprowadzonych kontroli sanitarnych z roku na rok obserwuje się wzrost świadomości przedsiębiorców. Jak wynika z przeprowadzonych kontroli większość obiektów będących pod nadzorem posiada opracowany, wdrożony, przestrzegany „program warunków wstępnych” GHP/GMP oraz system na zasadach HACCP.

Skontrolowano 189 zakładów, w których przeprowadzono łącznie 195 kontroli sanitarnych, w tym 19 interencyjnych. W 2024r. w tej grupie obiektów zatwierdzono 31 zakładów. Kontrole dotyczyły zaplanowanego i bieżącego nadzoru sanitarnego, w tym zgłoszonych powiadomień RASFF (kontrole kompleksowe, tematyczne, interwencyjne).

Za stwierdzone nieprawidłowości sanitarne podczas kontroli 13 osób ukarano mandataми karnymi na kwotę 1 800zł.

Do badań laboratoryjnych w ramach „Planu pobierania próbek (...) dla PIS na 2024” tej grupie zakładów pobrano 151 próbek żywności – wyniki badań prawidłowe.

Zakłady żywienia zbiorowego otwartego

W tej grupie zakładów nadzorem objęto **136** obiektów:

- *restauracje* – **44**
- *małe gastronomie* – **85**
- *domy weselne* – **7**

Zakłady żywienia zbiorowego otwartego:

- liczby zakładów pod nadzorem - 136
- liczby zakładów skontrolowanych w danym roku - 42
- liczby przeprowadzonych kontroli w danym roku (w tym wynikających z kontroli zaplanowanych, tematycznych, interwencyjnych, akcyjnych, sprawdzających itp.) - 47
- liczby zakładów w których stwierdzono niezgodności z wymaganiami prawa - 3
- najczęściej stwierdzone niezgodności:
 - zły stan sanitarny pomieszczeń zakładu,
 - zły stan sanitarny urządzeń chłodniczych,
 - okna nie zabezpieczone siatkami przeciw owadom,
 - brak segregacji przechowywanych środków spożywczych,
 - niewłaściwa gospodarka odpadami komunalnymi,
 - niewłaściwie przechowywana odzież własna pracowników,
 - nieprzestrzeganie procedur dobrej praktyki higienicznej,
 - nie podejmowano na bieżąco działań korygujących.
- liczby i kwoty nałożonych mandatów karnych - 3/600zł
- liczby wydanych decyzji administracyjnych: nakazowych, opłatowych, innych i najczęstsze przyczyny wydania decyzji nakazowych - 18
 - Uchylające – 5 (zakończenie działalności)
 - Zmieniające – 5 (rozszerzenie działalności),
 - Opłatowe – 8
- liczby skierowanych wniosków o ukaranie do LPWIS - 0
- wniosków wynikających z prowadzonego nadzoru:

Podczas przeprowadzonych kontroli sanitarnych z roku na rok obserwuje się wzrost świadomości przedsiębiorców. Jak wynika z przeprowadzonych kontroli obiekty będące pod nadzorem posiadają opracowany, wdrożony, przestrzegany „program warunków wstępnych” GHP/GMP oraz system na zasadach HACCP.

W tej grupie skontrolowano 42 zakładów, zatwierdzono 10 zakładów, w których przeprowadzono łącznie 47 kontroli sanitarnych, w tym 3 interwencyjne. Kontrole dotyczyły zaplanowanego i bieżącego nadzoru sanitarnego (kontrole kompleksowe, tematyczne, interwencyjne).

W tej grupie zakładów w ramach „Planu pobierania próbek (...) dla PIS na 2024” pobrano do badań laboratoryjnych 5 próbek żywności, kierunek badania mikrobiologia, wyniki badań prawidłowe.

Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego (łącznie z placówkami systemu oświaty, szpitalami)

W tej grupie zakładów nadzorem objęto **60** zakłady:

- stołówki pracownicze	- 1
- stołówki w domach wczasowych	- 2
- bloki żywienia w szpitalach	- 1
- bloki żywienia w sanatoriach	- 2
- bloki w domach opieki społecznej	- 2
- stołówki szkolne	- 30
- stołówki w internatach	- 2
- stołówki na koloniach/półkoloniach/obozach/ zimowiskach	- 5
- stołówki przedszkole	- 15

Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego:

- liczby zakładów pod nadzorem - 60
- liczby zakładów skontrolowanych w danym roku - 35
- liczby przeprowadzonych kontroli w danym roku (w tym wynikających z kontroli zaplanowanych, tematycznych, interwencyjnych, akcyjnych, sprawdzających itp.) - 40
- liczby zakładów w których stwierdzono niezgodności z wymaganiami prawa - 2
- najczęściej stwierdzone niezgodności:
 - garnki do gotowania, miski, durszlaki brudne, niedomyte, zniszczone deski produkcyjne
 - brak ciepłej wody do mycia naczyń kuchennych i indywidualnych
 - stanowisko do mycia naczyń kuchennych i indywidualnych wyposażono tylko w jedną zniszczoną miskę
 - nieprzestrzeganie procedur GHP/GMP
 - nie podejmowano na bieżąco działań korygujących
- liczby i kwoty nałożonych mandatów karnych - 2/200zł
- liczby wydanych decyzji administracyjnych: nakazowych, opłatowych, innych i najczęstsze przyczyny wydania decyzji nakazowych - 6
 - Uchylające - 1 (zakończenie działalności)
 - Opłatowe - 4
 - Unieruchamiające - 1 (stołówka szkolna - niewłaściwe parametry mikrobiologiczne wody w wodociągu zaopatrującym stołówkę szkolną)
- liczby skierowanych wniosków o ukaranie do LPWIS - 0

- wnioski wynikające z prowadzonego nadzoru:

Podczas przeprowadzonych kontroli sanitarnych z roku na rok obserwuje się wzrost świadomości przedsiębiorców.

Jak wynika z przeprowadzonych kontroli większość obiektów będących pod nadzorem posiada opracowany, wdrożony, przestrzegany „program warunków wstępnych” GHP/GMP oraz system na zasadach HACCP.

W 2024r. podczas kontroli wypoczynku dzieci i młodzieży na obozie letnim stwierdzono w/w niezgodności prawa żywnościowego, w związku z tym 2 osoby winne zaniedbań ukarano mandatem karnym na kwotę 200zł.

Przeprowadzane kontrole sanitarne w tej grupie obiektów dotyczyły zaplanowanego i bieżącego nadzoru sanitarnego (kontrole kompleksowe, tematyczne).

Nadzorem objęto 60 zakładów, w tym 3 zakłady zatwierdzono w 2024r. Skontrolowano 35 zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego. Przeprowadzono ogółem 40 kontroli sanitarnych, w tym 1 kontrolę interwencyjną. W 58 zakładach wdrożono i przestrzegano zasady GHP/GMP, w 55 zakładach wdrożono zasady systemu HACCP.

Ocena stanu sanitarnego bloków żywienia w zakładach służby zdrowia

Pod nadzorem PPIS w Tomaszowie Lubelskim znajduje się 5 bloków żywienia w zakładach służby zdrowia:

Placówki szpitalne - 1 zakład

- Stołówka Polskiego Stowarzyszenia na rzecz Osób z Niepełnosprawnością Intelktualna Koło w Tomaszowie Lubelskim Zakład Aktywności Zawodowej
Przeorsk 113, 22-600 Tomaszów Lubelski

W ramach cateringu dla SP ZOZ w zakładzie produkuje się posiłki dla 13 oddziałów szpitala, do których posiłki dostarczane są w termosach.

W 2024r. przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną kompleksową wraz z arkuszem oceny stanu sanitarnego zakładu żywienia, podczas kontroli pobrano do oceny żywienia pacjentów w SPZOZ jadłospis dekadowy i raporty magazynowe.

Ocenę żywienia przeprowadzono w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Zamościu Oddział Laboratoryjny ul. Peowiaków 96, 22-400 Zamość. Do obliczeń wartości energetycznej i odżywczej wykorzystano program komputerowy Wikt 4,0 Pro. W otrzymanym Sprawozdaniu stwierdzono niedobory w w spożyciu wapnia, żelaza i wit. B₂. Zalecono zwiększyć spożycie mleka i produktów mlecznych.

Sprawozdanie z oceny sposobu żywienia, w tym informacje o stwierdzonych nieprawidłowościach przekazano do dyrektora ZAZ.

W 2024r. przeprowadzono w zakładzie oraz 1 kontrolę sanitarną interwencyjną w związku ze złożonym wnioskiem o interwencję dot. niewłaściwego przechowywania odpadów komunalnych - nieprawidłowości nie zostały potwierdzone.

Kuchenki oddziałowe Samodzielnego Publicznego Zespołu Opieki Zdrowotnej,
ul. Aleje Grunwaldzkie 1, 22-600 Tomaszów Lubelski.

Na terenie szpitala znajduje się 13 kuchenek oddziałowych. Posiłki dla pacjentów (śniadania, obiady, kolacje) dostarczane są w termosach i menuboxach, porcjowane są na oddziałach do naczyń stołowych.

W kuchenkach oddziałowych odbywa się mycie, dezynfekcja i przechowywanie naczyń stołowych. Sztużce i naczynia do napojów zapewniają sobie pacjenci, którzy dbają o ich czystość.

W roku 2024 przeprowadzono 1 kontrolę kompleksową kuchenek oddziałowych.

- ilość firm cateringowych, w których posiłki produkowane są na potrzeby placówek szpitalnych - 1
- ilość placówek skontrolowanych w danym roku - 1
- ilość kontroli (w tym kompleksowych, sprawdzających, tematycznych, interwencyjnych) - 3
- mandaty/kwota - 0
- ilość decyzji opłatowych/ na kwotę - 0
- ilość zakładów w których stwierdzono niezgodności - 0
- decyzje administracyjne - 0
- ilość ocen sposobu żywienia – 1
- w przypadku kontroli interwencyjnych proszę podać czego dotyczyły oraz czy były zasadne - 1
dot. niewłaściwego przechowywania odpadów komunalnych przeprowadzono kontrolę sanitarną interwencyjną - nieprawidłowości nie zostały potwierdzone.

Sanatoria – 2 zakłady

- Stołówka Oddziału Rehabilitacji w Łykoszynie, Łykoszyn 21, 22-652 Telatyn, należąca do Restitutio Agnieszka Podolska-Zarosa Sp. komandytowa, ul. Partyzantów 42D, 22-400 Zamość.

W 2024 roku przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną tematyczną w zakładzie, podczas której pobrano do oceny żywienia pacjentów jadłospis dekadowy i raporty magazynowe.

Pobrane dokumenty do oceny żywienia pacjentów przekazano do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Zamościu Oddział Laboratoryjny ul. Peowiaków 96, 22-400 Zamość. Do obliczeń wartości energetycznej i odżywczej wykorzystano program komputerowy Wikt 4,0 Pro.

- Stołówka Oddziału Rehabilitacji w Lubyczy Królewskiej, ul. Szkolna 1, 22-680 Lubycza Królewska, należąca do Restitutio Agnieszka Podolska-Zarosa Sp. komandytowa, ul. Partyzantów 42 D, 22-400 Zamość.

- ilość placówek skontrolowanych w danym roku - 1
- ilość kontroli (w tym kompleksowych, sprawdzających, tematycznych, interwencyjnych) - 1
- mandaty/kwota - 0
- ilość decyzji opłatowych/ na kwotę - 0
- ilość zakładów w których stwierdzono niezgodności - 0
- decyzje administracyjne - 0

- ilość ocen sposobu żywienia - 2
- w przypadku kontroli interwencyjnych proszę podać czego dotyczyły oraz czy były zasadne - 0

Zakłady opiekuńczo – lecznicze - 2 zakłady

- Blok żywienia Domu Pomocy Społecznej ul. Wielka 101, 22-630 Tyszowce.

Z wyżywienia (śniadania, obiady, kolacje) korzystają pensjonariusze przebywający w DPS.

W 2024 roku przeprowadzono w zakładzie 1 kontrolę sanitarną kompleksową z arkuszem oceny, podczas której pobrano do oceny żywienia pacjentów jadłospis dekadowy i raporty magazynowe.

Pobrane dokumenty do oceny żywienia pacjentów przekazano do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Zamościu Oddział Laboratoryjny ul. Peowiaków 96, 22-400 Zamość. Do obliczeń wartości energetycznej i odżywczej wykorzystano program komputerowy Wikt 4,0 Pro.

- Stołówka Domu Pomocy Społecznej ul. Mickiewicza 1, 22-600 Tomaszów Lubelski należąca do Polskie Stowarzyszenie na rzecz Osób z Niepełnosprawnością Intelktualną Koło w Tomaszowie Lubelskim ul. Słowackiego 7B, 22-600 Tomaszów Lubelski.

Z wyżywienia całodziennego na stołówce (śniadania, obiady, kolacje) korzysta mała liczba pensjonariuszy (ok. 15 osób) przebywających w DPS. W roku 2024 nie przeprowadzano kontroli sanitarnej.

- ilość placówek skontrolowanych w danym roku - 1
- ilość kontroli (w tym kompleksowych, sprawdzających, tematycznych, interwencyjnych) - 1
- mandaty/kwota - 0
- ilość decyzji opłatowych/ na kwotę - 0
- ilość zakładów w których stwierdzono niezgodności - 0
- decyzje administracyjne - 0
- ilość ocen sposobu żywienia - 1
- w przypadku kontroli interwencyjnych proszę podać czego dotyczyły oraz czy były zasadne – 0

Wdrażanie zasad GHP i GMP oraz systemu zapewnienia jakości HACCP

W trakcie urzędowych kontroli żywności dokonywano oceny w zakresie poprawności i skuteczności systemów kontroli wewnętrznej. Jak wynika z przeprowadzonych kontroli większość obiektów będących pod nadzorem posiada opracowany, wdrożony, przestrzegany „program warunków wstępnych” GHP/GMP oraz system na zasadach HACCP.

Najczęściej spotykane problemy z wdrażaniem procedur kontroli wewnętrznej wynikają z braku świadomości przedsiębiorców.

Kontrola wewnętrzna surowców/wyrobów przez producentów, w tym badania właścicielskie wykonywane są najczęściej w wytwórniach lodów i zakładach cukierniczych, zakładach garmażeryjnych.

Podczas kontroli u producentów żywności stwierdzono opracowane plany pobierania próbek adekwatne do wielkości produkcji, zapewniające wytwarzanie produktów bezpiecznych, które realizowane są zgodnie z założeniami.

Ocena małej gastronomii i żywienia zbiorowego zamkniętego w okresie letnim (czerwiec – wrzesień)

Na nadzorowanym terenie szlaki turystyczne zlokalizowane są w miejscowościach: Susiec, Majdan Sopocki, Nowiny, Paary, Rybnica, Huta Szumy, Tomaszów Lubelski, Lubycza Królewska, Hrebenne, Siedliska.

W sezonie letnim 2024r. nadzorem objęto 41 zakładów. W ramach sprawowanego nadzoru skontrolowano 24 zakłady, przeprowadzono w nich 28 kontroli sanitarnych.

Nadzorem objęto zakłady żywienia zbiorowego:

- 34 zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego, skontrolowano 17 zakładów, przeprowadzono w nich 18 kontroli sanitarnych, w tym 1 rekontrolę. W tej grupie zakładów nadzorowano 7 obiektów tymczasowych i ruchomych, skontrolowano 1 obiekt, w którym przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną.

Podczas kontroli sanitarnej w jednym zakładzie (bar gastronomiczny) stwierdzono nieprawidłowości z zakresu przestrzegania prawa żywnościowego:

- Brudne, niedomyte lodówki
- Otwarte okna nie zabezpieczone siatkami przeciw owadom
- Brak zachowanej segregacji przechowywanych produktów w urządzeniu chłodniczym.

W związku z tym osobę winną zaniedbań ukarano mandatem karnym na kwotę 100zł.

- 7 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego, były to 2 stołówki wczasowe, przeprowadzono w nich 3 kontrole sanitarne tematyczne i 5 obozów pod namiotami, które skontrolowano, przeprowadzono w nich 7 kontroli sanitarnych, w tym 2 rekontrole.

Podczas kontroli 2 obozów pod namiotami stwierdzono nieprawidłowości z zakresu przestrzegania prawa żywnościowego:

- Garnki do gotowania, miski, durszlaki brudne, niedomyte, zniszczone deski produkcyjne
- Brak ciepłej wody do mycia naczyń kuchennych i indywidualnych
- Stanowisko do mycia naczyń kuchennych i indywidualnych wyposażono tylko w jedną zniszczoną miskę.

W związku z tym osoby winne zaniedbań ukarano 2 mandatami karnymi na łączną kwotę 200zł.

Podczas przeprowadzanych kontroli na obozach letnich zorganizowanych w namiotach zwracano szczególną uwagę na przestrzeganie wymagań „Instrukcji w sprawie wymagań higieniczno-sanitarnych dla stacjonarnych obozów pod namiotami” przez Główny Inspektorat Sanitarny. Oceniano również żywienie dzieci i młodzieży, stwierdzono, że posiłki były urozmaicone pod względem zawartości produktów i składników odżywczych dostosowane do potrzeb żywieniowych dzieci i młodzieży. Z analizy jadłospisów wynikało, że podawane posiłki bogate były w nabiał, warzywa, owoce, jak również pieczywo mieszane.

Podczas nadzorowanego wypoczynku w sezonie letnim 2024r. nie odnotowano zatruc pokarmowych w zakładach prowadzących żywienie zbiorowe.

Ocena jakościowa środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością

W 2024r. pobrano do badań laboratoryjnych 212 próbek żywności i materiałów do kontaktu z żywnością, próbki pobierano w zakładach produkcji żywności, obrotu żywnością i zakładach żywienia zbiorowego oraz zakładzie obrotu materiałami w wyrobami do kontaktu z żywnością.

Pracownicy Sekcji HŻ pobrali:

- 193 próbki w ramach „Planu pobierania próbek (...) dla PIS na 2024”, wyniki badanych próbek były prawidłowe.

- 15 próbek żywności importowanej, do badań w kierunku pozostałości pestycydów w ramach współpracy z Ministerstwem Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Zakwestionowano:

· 1 partię maliny mrożonej z Ukrainy, w której stwierdzono przekroczenie najwyższych dopuszczalnych wartości pozostałości NPD pestycydu – Tiofanat metylowy,

- 4 próbki żywności importowanej – cukier do badań w kierunku organoleptyka. Zakwestionowano:

· 2 partie cukru białego kryształ z Ukrainy, ze względu na stwierdzone widoczne ciemne punkty w próbce cukru i obecność zanieczyszczeń fizycznych, w tym ciał obcych i innych zanieczyszczeń (w tym ferromagnetycznych).

Wyniki pozostałych zbadanych próbek były prawidłowe.

Substancje dodatkowe

Na nadzorowanym terenie nie ma zakładów produkujących/konfekcjonujących substancje dodatkowe do żywności.

Substancje dodatkowe używane są w piekarniach (mixy, koncentraty do produkcji wyrobów piekarniczych, polepszacze do przetwarzania maki) i ciastkarniach (barwniki, w tym z grupy tzw. Southampton, koncentraty, mieszanki do ciast, aromaty).

Podczas bieżących kontroli ocenie poddawano znakowanie wyrobów gotowych, do których dodawane są substancje dodatkowe oraz ich ilości w produkcie na podstawie receptur – nieprawidłowości w tym obszarze nie stwierdzono.

W 2024r. pobrano 10 próbek żywności do badań laboratoryjnych w kierunku substancji dodatkowych t.j.:

- substancje słodzące,
- substancje konserwujące,
- barwniki.

Wyniki badanych próbek prawidłowe.

Ocena znakowania/prezentacji suplementów diety oraz środków spożywczych specjalnego przeznaczenia

W 2024r. zgodnie z „Planem pobierania próbek...” przeprowadzono:

- 5 ocen znakowania suplementów diety,
- 2 oceny znakowania środka spożywczego wzbogaconego,
- 2 oceny znakowania środka spożywczego należącego do żywności dla określonych grup (niemowlęta, małe dzieci)

Wszystkie przeprowadzone oceny wykazały zgodność znakowania produktów z wymaganiami prawa żywnościowego.

Nadzór nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością

Na nadzorowanym terenie nie ma producentów materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

W tej grupie obiektów pod nadzorem PPIS w Tomaszowie Lubelskim znajduje się 16 obiektów prowadzących sprzedaż materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. W 2024r. zatwierdzono 1 sklep i przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną.

W roku 2024 do badań laboratoryjnych pobrano 3 próbki wyrobów do kontaktu z żywnością w obiektach obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością. – wyniki badań prawidłowe.

Współpraca z innymi jednostkami kontrolnymi i środkami masowego przekazu.

Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Tomaszowie Lubelskim tak jak w latach ubiegłych współpracowały z Inspekcją Weterynaryjną, Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcją Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Inspekcją Ochrony Środowiska, Policją, Urzędem Celnym.

W związku z wystąpieniem ognisk choroby afrykańskiej ASF u świń współpracowano z Inspekcją Weterynaryjną celem ograniczenia szerzenia się ryzyka wystąpienia ASF.

W 2024r. przeprowadzono wspólnie 12 kontroli targowisk miejskich i gminnych zlokalizowanych na nadzorowanym terenie oraz 4 kontrole zakładów będące pod wspólnym nadzorem IW i PPIS w Tomaszowie Lub.

Wymieniano się informacjami dotyczącymi nieprawidłowości w zakresie produkcji czy obrotu produktami pochodzenia zwierzęcego. Na bieżąco aktualizowano wykaz zakładów będących pod wspólnym nadzorem.

W ramach Porozumienia w sprawie współdziałania pomiędzy Państwową Inspekcją Sanitarną, Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych oraz Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego wyznaczono do wspólnych kontroli gospodarstwa rolne zajmujące się produkcją pierwotną. Harmonogram kontroli realizowano na bieżąco.

Nie współpracowano ze środkami masowego przekazu (radio, telewizja, prasa).

Udzielano informacji dotyczących obszaru bezpieczeństwa żywności na stronie internetowej PSSE Tomaszów Lubelski i portalu facebook.

Nadzór nad obrotem grzybami

W PSSE w Tomaszowie Lubelskim jest 2 pracowników posiadających uprawnienia klasyfikatora grzybów.

Porady grzybowe z zakresu określenia przynależności gatunkowej grzybów udzielane są w godzinach pracy Stacji t.j. 7.30 – 15.05.

W 2024r. udzielono 16 porad, atestów na grzyby świeże nie wydano.

W dniu 09.10.2023r. w godz. 11⁰⁰ - 13⁰⁰ przed budynkiem Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Tomaszowie Lubelskim zorganizowano wystawę we współpracy z Nadleśnictwem Tomaszów Lubelski, na której zaprezentowano grzyby jadalne i trujące. Przeprowadzono quiz wiedzy o grzybach i ich zbieraniu. Zainteresowanym udzielano porad z zakresu zbioru grzybów i ich identyfikowalności gatunkowej.

Wystawę odwiedziło ok. 600 osób, w tym:

- dzieci przedszkolne i uczniowie szkół podstawowych – ok. 500
- ogół społeczeństwa – ok. 100

Na wystawie udzielono 3 porady grzybowe przez klasyfikatora, przeprowadzono pogadanki dla zainteresowanych osób oraz udzielono 31 instruktaży.

Ponadto opracowano i umieszczono informację o wystawie na portalu społecznościowym Facebook.

Zainteresowanym osobom przekazano materiały edukacyjno - informacyjne:

- „Zatrucia grzybami, objawy, pierwsza pomoc, leczenie”
- „Zatrucia grzybami”.

Zadania prowadzono w oparciu o materiały otrzymane z WSSE Lublin.

Podczas kontroli na targowisku miejskim nie stwierdzono nieprawidłowości w obrocie grzybami świeżymi.

W 2024 roku nie zgłoszono zatruć grzybami.

Ocena sposobu żywienia w zakładach zamkniętych żywienia zbiorowego, w tym w jednostkach systemu oświaty.

W 2024r. w grupie zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego oceniono teoretycznie żywienie w zakładach:

- 1 blok żywienia w szpitalu,
- 1 blok żywienia w sanatorium,
- 1 blok żywienia w domu pomocy,
- 1 stołówka szkolna,
- 1 stołówka w internacie,
- 1 stołówka przedszkolna.

W w/w zakładach do oceny żywienia pobrano jadłospisy wraz z raportami magazynowymi. Ocenę przeprowadzono w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Zamościu Oddział Laboratoryjny ul. Peowiaków 96, 22-400 Zamość. Do obliczeń wartości energetycznej i odżywczej wykorzystano program komputerowy Wikt 4,0 Pro.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości w ocenianym żywieniu to:

- niedobory w spożyciu wapnia,
- niedobory w spożyciu żelaza.

Sprawozdania z oceny sposobu żywienia, w tym informacje o stwierdzonych nieprawidłowościach przesyłane zostały w formie pism do dyrektorów zakładów.

Do PPIS w Tomaszowie Lubelskim wpłynęły pisma zwrotne informujące o podjętych działaniach naprawczych.

Ocena żywienia w placówkach oświatowo-wychowawczych.

Żywienie dzieci i młodzieży w stołówkach szkolnych i przedszkolnych znajdujących się w jednostkach systemu oświaty na terenie powiatu tomaszowskiego prowadzone jest w formie samodzielnej produkcji posiłków przez daną placówkę lub w formie cateringu, gdzie produkcja i dowóz posiłków realizowana jest przez firmę zewnętrzną.

W wielu stołówkach szkolnych serwuje się jeden posiłek, składający się tylko z jednego dania podawanego na gorąco w postaci zupy lub drugiego dania naprzemiennie w ciągu tygodnia, i nie jest to posiłek kwalifikowany jako obiad. Taka forma żywienia ma miejsce zarówno w żywieniu samodzielnym, jak i w ramach usług cateringowych.

W przedszkolach podczas pobytu dzieci w placówce podawane są trzy posiłki - śniadanie, obiad i podwieczorek.

W 2024r. w placówkach oświatowo-wychowawczych oceniono teoretycznie żywienie w zakładach:

- 1 stołówka szkolna,
- 1 stołówka przedszkolna,
- 1 stołówka w internacie.

Ocena żywienia dzieci w przedszkolu wykazała właściwe spożycie składników pokarmowych.

W pozostałych zakładach najczęściej stwierdzane nieprawidłowości w ocenianym żywieniu to:

- niedobory w spożyciu wapnia,
- niedobory w spożyciu żelaza.

Sprawozdania z oceny sposobu żywienia, w tym informacje o stwierdzonych nieprawidłowościach przesyłane zostały w formie pism do dyrektorów placówek oświatowo-wychowawczych. Do PPIS w Tomaszowie Lub. wpłynęły pisma zwrotne informujące o podjętych działaniach naprawczych.

Podczas bieżących kontroli w jednostkach systemu oświaty dokonywano oceny sposobu żywienia dzieci i młodzieży, w tym dostosowania się do wymagań Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

Oceny żywienia dokonywano wg:

- Listy wspomagającej ocenę żywienia w szkole (obiad szkolny),
- Listy wspomagającej ocenę żywienia w przedszkolu,
- Arkusza oceny dekadowej jadłospisów.

Przeprowadzone kontrole 6 stołówek szkolnych i 3 stołówek przedszkolnych samodzielnie produkujących posiłki wykazały, że zastosowano w nich wymagania wynikające z ww. aktu prawnego. Jadłospisy zazwyczaj były urozmaicone, na stanach magazynowych nie stwierdzono środków spożywczych, które nie mogą być wykorzystywane w produkcji posiłków.

Nie stosowano w żywieniu dzieci gotowych sosów, przypraw zawierających znaczne ilości dodatków do żywności. Zmniejszono również podaż cukru i soli oraz częstotliwość podawania potraw smażonych na korzyść dań gotowanych, duszonych i pieczonych.

System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych i Środkach Żywienia Zwierząt (RASFF)

W 2024 roku pracownicy uczestniczyli w 23 postępowaniach wyjaśniających, które polegały m.in. na monitorowaniu działań odnośnie produktów zgłoszonych w ramach powiadomień w systemie RASFF:

1. Powiadomienie informacyjne nr 654250 dot. stwierdzenia obecności bakterii *Salmonella* spp. Serogrupa CO w 25g w **chałwach sezamowych** o różnych smakach i różnych gramaturach wyprodukowanych przez „ELIS” Ali Eski ul. Gdyńska 32, 80-209 Nowy Tuchom.

2. Powiadomienie informacyjne dot. stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu alkaloidów pirolizydynowych ($3249 \pm 459 \mu\text{g/kg}$) w produkcie pn. **Pietruszka suszona nać**, MADPOL.

3. Powiadomienie informacyjne RASFF nr 2211/01/2024 dot. zanieczyszczenia ciałem obcym (fragment folii) produktu pn.: **Paluszki panierowane z dorszem**, MARINERO 300g.

4. Powiadomienie alarmowe nr 2024.2730 dot. stwierdzenia chlorpiryfosu w **pomarańczach** z Egiptu, które dostarczone zostały do polskiego odbiorcy tj. Fresh World International Sp. z o.o., 05-850 Ożarów.

5. Powiadomienie RASFF nr 0617/02/2024 dot. stwierdzenia obecności bakterii z rodzaju *Salmonella* Enteritidis w **mięsie drobiowym** wyprodukowanym przez firmę „CEDROB” Ujazdówek 2A, 06-400 Ciechanów.

6. Powiadomienie alarmowe nr #678448 dot. niezadeklarowanego białka mleka w mieszance zawierającej drożdże piekarskie, która została wykorzystana do produkcji **krakersów orkiszowych** BIO 200g SOTTOLESTELLE.

7. Powiadomienie informacyjne dot. przekroczenia zawartości fosforanów w **krewetkach mrożonych** pochodzących z Indii.

8. Powiadomienie informacyjne nr #693219 dot. stwierdzenia nieautoryzowanej nowej żywności w suplemencie diety pn. **Reishi Mushroom** pochodzącym z USA, nazwa handlowa SWANSON.

9. Powiadomienie alarmowe #706395 dot. przekroczenia zawartości alkaloidów pirolizydynowych w produkcie: **Herbapol Herbatka fix rumiankowo-koperkowa** wyprodukowana przez Krakowskie Zakłady Zielarskie „Herbapol” w Krakowie S. A. Partyzantów 7, Bochnia 32-700.

10. Powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań #706449 dot. przekroczenia NDP sumy alkaloidów pirolizydynowych (na poziomie $963 \pm 329 \mu\text{g/kg}$) w produkcie pn.: **Kmin rzymski mielony**, producent Prymat Sp. z o. o., ul. Chlebowa 14, 44-337 Jastrzębie Zdrój.

11. Powiadomienie o niezgodności #700788 dot. przekroczenia NDP kadmu w produkcie pn.: **„Płatki ryżowe”**, pochodzącym z Włoch, producent: KUPIEC Sp. z o. o., ul. Kupiecka 17, 62-513 Krzymów.

12. Powiadomienie informacyjne RASFF nr 727846 dot. niezadeklarowanej obecności alergenów pokarmowych – białka soi w produkcie pn.: **„Konserwa turystyczna. Mielonka wieprzowa sterylizowana”**, prod. „Sokołów” S.A., Al. 550-lecia 1, 08-300 Sokołów Podlaski.

13. Powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań #729261 dot. fragmentów metalu w produkcie pn.: **Propolis Forte 30 tabletek o smaku pomarańczowym**.

14. Powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań #719213 dot. stwierdzenia obecności bakterii z rodzaju *Salmonella* spp. w 3 z 5 zbadanych próbek w 25 g produktu pn. **Kebab drobiowy. Cały kurczak (surowy wyrób mięsny głęboko mrożony)**.

15. Powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań #722842 dot. stwierdzenia ochratoksyny A na poziomie $5,4 \pm 1,2$ µg/kg w produkcie pn.: **mąka żytnia typ 2000**.

16. Powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań #722223 zgłoszonego przez SCP Włochy w sprawie stwierdzenia obecności bakterii z rodzaju *Salmonella agona* w produkcie mrożonym: **turkey meat (kebab) z Polski**.

17. Powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań #727846 dot. stwierdzenia niezadeklarowanej substancji alergennej – białka soi ($12,14 \pm 2,37$ mg/kg) w produkcie pn.: **Konserwa turystyczna. Mielonka wieprzowa sterylizowana, Sokołów**.

18. Powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań #731507 dot. przekroczenia najwyższego poziomu OTA w produkcie pn. „**Rodzynki Kresto**”.

19. Powiadomienie informacyjne w celu zwrócenia uwagi # #731154 w sprawie przekroczenia NDP poziomu ochratoksyny A na poziomie $4,9 \pm 1,0$ µg/kg, w produkcie pn. „**Mąka żytnia razowa 2000 gruba**”.

20. Powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań #719338 dot. migracji 4,4'-diaminodifenylometanu w produkcie pn.: **Zestaw Przyborów Kuchennych 6 elementowy Vergionic o numerze artykułu 5001**.

21. Stwierdzenie przekroczenia poziomu obecności akryloamidu w ilości 445 ± 102 µg/kg, w produkcie pn.: „**ETI TEA BISCUITS – Herbatniki**”.

22. Powiadomienie alarmowe nr 696286 dot. stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu sumy zawartości morfiny i 0,2 zawartości kodeiny (208 ± 62 mg/kg) w produkcie pn. „**Mak niebieski**”.

23. Powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań # 725703 zgłoszonego przez WSSE w Krakowie oraz konwencji # 103586 przekazanej przez WSSE w Katowicach w sprawie stwierdzenia przekroczenia NDP sumy alkaloidów priolizydynowych na poziomie 418 ± 146 µg/kg w produkcie pn.: **Herbatka ziołowa Szałwia Herbarium**.

W następstwie w/w powiadomień otrzymanych w systemie RASFF pracownicy Sekcji HŻ prowadzili postępowania kontrolno-wyjaśniające w zakładach produkujących i wprowadzających do obrotu żywność oraz materiały i wyroby do kontakt z żywnością, w związku z tym przeprowadzano kontrole sanitarne interwencyjne, a w niektórych przypadkach postępowanie prowadzone było zdalnie z wykorzystaniem szybkich środków komunikacji (telefon, mail).

Sprzedaż internetowa środków spożywczych, w tym suplementów diety

Prowadzono nadzór nad produktami wprowadzanymi do obrotu przez podmioty prowadzące działalność gospodarczą w zakresie pośrednictwa w sprzedaży „na odległość” (sprzedaży wysyłkowej), w tym sprzedaży przez Internet.

W 2024r. przeprowadzono 94 ocen stron internetowych oferujących do sprzedaży środki spożywcze, w tym suplementy diety, nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie oceny w/w środków spożywczych. W związku z tym nie podejmowano działań administracyjnych. Wyniki prowadzonego nadzoru zapisywane są w elektronicznym rejestrze.

Graniczna kontrola sanitarna

IMPORT

PSSE	Liczba przeprowadzonych Kontroli/liczba partii	Liczba wydanych świadectw jakości zdrowotnej	Liczba decyzji zakazujących wprowadzanie na teren UE lub zmiana przeznaczenia
Tomaszów Lubelski	138 kontrole	138	4

W 2024r. przeprowadzono **138** graniczne kontrole sanitarne w składach celnych i miejscach docelowego przeznaczenia związane z importem żywności do Polski.

Po otrzymaniu wniosku o dokonanie granicznej kontroli sanitarnej podejmowano czynności kontrolne mające na celu przegląd i ocenę dokumentacji. Z otrzymanych dokumentów od importera wynikały dane dotyczące rodzaju nazwy towaru, wielkości partii, kraju pochodzenia, nazwy producenta, osoby odpowiedzialnej za towar, miejsca docelowego przeznaczenia towaru. Ponadto analizie i ocenie poddawane były certyfikaty i wyniki badań laboratoryjnych świadczące o jakości zdrowotnej towaru zgodnie z przepisami prawa.

Podczas kontroli oceniano warunki transportu i składowania, w tym stan sanitarny środka transportu, temperaturę przewozu środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie, warunki przewozu i składowania oraz dokonywano oględzin partii. Szczególną uwagę zwracano na ocenę stanu i oznakowania opakowań jednostkowych i transportowych, ocenę organoleptyczną (barwa, zapach, konsystencja, zawilgocenie, oznaki zepsucia).

Pobrano do badań laboratoryjnych:

- 15 próbek żywności importowanej, do badań w kierunku pozostałości pestycydów w ramach współpracy z Ministerstwem Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Zakwestionowano:

- 1 partię maliny mrożonej z Ukrainy, w której stwierdzono przekroczenie najwyższych dopuszczalnych wartości pozostałości NPD pestycydu – Tiofanat metylowy,

- 4 próbki żywności importowanej – cukier do badań w kierunku organoleptyka. Zakwestionowano:

- 2 partie cukru białego kryształ z Ukrainy, ze względu na stwierdzone widoczne ciemne punkty w próbce cukru i obecność zanieczyszczeń fizycznych, w tym ciał obcych i innych zanieczyszczeń (w tym ferromagnetycznych).

Wyniki pozostałych zbadanych próbek były prawidłowe.

W wyniku przeprowadzonych granicznych kontroli sanitarnych wydano:

- **134** świadectwa stwierdzające spełnienie wymagań zdrowotnych przez importowaną żywność,

- **4** świadectwa stwierdzające spełnienie wymagań zdrowotnych przez importowaną żywność w związku nieprawidłowymi wynikami badań laboratoryjnych (3 odprawy) i niewłaściwą jakością zdrowotną 1 partii świeżego korniszona do przetwórstwa przemysłowego ze względu na miejscowy przerost pleśni na ogórkach, objawy gnicia i zepsucia.

Wydano 138 decyzji opłatowych za czynności kontrolne na łączną kwotę 34 765zł.

W 2024r. Sekcja HŻ przeprowadziła 138 granicznych kontroli towarów objętych kontrolą graniczną. W sumie przeprowadzono:

- **88 odpraw w miejscu docelowego przeznaczenia towaru:**
 - 31 odpraw świeży brokuł
 - 19 odprawy malina mrożona
 - 13 odpraw koncentrat soku z czarnej marchwi
 - 6 odpraw suszone jabłka plastry
 - 3 odprawy cukier biały kryształ
 - 4 odprawy lody
 - 3 odprawy suszone śliwki z pestką
 - 2 odprawy suszone gruszki w plastrach
 - 1 odprawa malina mrożona do dalszego przetworzenia
 - 1 odprawa koncentrat soku jabłkowego
 - 1 odprawa suszone śliwki bez pestki
 - 1 odprawa ekologiczna suszona dzika róża
 - 3 odprawa wiśnia mrożona z pestką do dalszego przetworzenia
- **50 odpraw na składzie celnym:**
 - 21 odpraw malina mrożona
 - 16 odpraw lody
 - 3 odprawy malina mrożona do dalszego przerobu
 - 2 odprawy cebula mrożona
 - 2 odprawy świeży korniszon do przetwórstwa przemysłowego
 - 1 odprawa koncentrat soku z czarnej marchwi
 - 1 odprawa cukier biały buraczany
 - 1 odprawa fasola czarna
 - 1 odprawa koncentrat soku wg specyfikacji (marchew, granat)
 - 1 odprawa ekologiczny koncentrat soku z czarnej marchwi
 - 1 odprawa wiśnia mrożona z pestką do dalszego przetworzenia

EKSPORT

PSSE	Liczba przeprowadzonych Kontroli/liczba partii	Liczba wydanych świadectw jakości zdrowotnej	Liczba oraz asortyment eksportowany do Chin
Tomaszów Lubelski	0	0	0

W 2024r. nie przeprowadzano granicznych kontroli żywności w związku z eksportem środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością z Polski.

Szkolenia i narady

W 2024r roku pracownicy Sekcji HŻ uczestniczyli w 26 szkoleniach zewnętrznych organizowanych m.in. przez Wojewódzką Stację Sanitarno- Epidemiologiczną w Lublinie i Główny

Inspektorat Sanitarny w Warszawie, NASK. Ponadto podnosili swoją wiedzę na szkoleniach wewnętrznych i w formie samokształcenia.

Akcje kontrolne – tematyka kontroli oraz ich wyniki

W 2024r. przeprowadzano wspólnie z Inspekcją Weterynaryjną akcje kontrole na targowiskach miejskich i gminnych zlokalizowanych na terenie powiatu tomaszowskiego.

Kontrole przeprowadzano co miesiąc, kontrolowano sprzedaż środków spożywczych na targowiskach, podczas kontroli nieprawidłowości z zakresu przestrzegania prawa żywnościowego nie stwierdzono.

Podsumowanie

1. W 2024r. przeprowadzano urzędowe kontrole zgodnie z opracowanym harmonogramem oraz kontrole nieplanowane w każdym przypadku podejrzenia lub uzyskania informacji o tym, że żywność produkowana lub wprowadzana do obrotu nie spełnia wymagań zdrowotnych. Środki spożywcze, które nie spełniały wymagań Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady Komisji (WE) nr 396/2005 z późn. zm. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG oraz Rozporządzenia Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności oraz uchylające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 zgłoszono powiadomieniem informacyjnym w systemie RASFF. W każdym przypadku zgłoszenia środków spożywczych w systemie niebezpiecznej żywności RASFF prowadzono postępowania wyjaśniające dotyczące, m.in. monitorowano wycofanie kwestionowanej żywności.
2. W procesie planowania rocznego uwzględniono następujące elementy:
 - rodzaj produkowanych lub wprowadzanych do obrotu środków spożywczych, w tym ocenę jakości zdrowotnej żywności (wyniki badań producenta, wyniki badań próbek pobranych w ramach urzędowej kontroli i monitoringu),
 - rodzaj zakładu (produkcja, obrót, żywienie zbiorowe),
 - znaczenie zakładu, zasięg produkcji (liczba konsumentów, znaczenie lokalne, regionalne, przeznaczenie żywności produkowanej w zakładzie np. dla wrażliwych grup konsumentów),
 - ocenę stanu sanitarnego za rok 2023 (analiza stwierdzonych niezgodności, rodzaje niezgodności),
 - podjęte działania represyjne (mandaty, decyzje),
 - prowadzone postępowania administracyjne, terminowość usuwania nieprawidłowości,
 - systemy kontroli (GHP, GMP, HACCP) w zakładach,
 - interwencje i skargi wnoszone przez konsumentów,
 - wyniki urzędowej kontroli i monitoringu żywności,
 - informacje nt. poprzednich przypadków niezgodności zgłaszanych w ramach systemu.
3. Niezgodności stwierdzane podczas kontroli wynikały z braku świadomości właściciela i pracowników zakładu, małej ilości szkoleń wewnętrznych przeprowadzanych dla personelu

z zakresu bezpieczeństwa żywności oraz nieprzestrzegania zasad GHP/GMP i systemu HACCP w pracy bieżącej.

4. Wobec podmiotów, u których stwierdzono naruszenia obowiązujących przepisów prawa żywnościowego podczas przeprowadzanych urzędowych kontroli stosowano odpowiednie postępowanie administracyjno-egzekucyjne przymuszające do wykonania nałożonych prawem obowiązków.
5. Regularne kontrole związane z egzekwowaniem przestrzegania prawa przez podmioty prowadzące działalność wy wpływają na rosnącą świadomość przedsiębiorców w zakresie obowiązujących wymagań oraz we wdrażaniu i stosowaniu zasad dobrej praktyki higienicznej, dobrej praktyki produkcyjnej, a także wprowadzaniu i przestrzeganiu systemu HACCP.
6. W celu zapewnienia skutecznego działania podczas pracy bieżącej pracownicy Sekcji HŻ stale podnoszą swoją wiedzę korzystając ze szkoleń zewnętrznych organizowanych przez WSSE Lublin, GIS, PZH oraz wewnętrznych w sekcji, a także poprzez samokształcenie.
7. Informacje dotyczące obszaru bezpieczeństwa żywności i żywienia znajdują się na stronie internetowej PSSE Tomaszów Lubelski oraz portalu facebook. Osoby zainteresowane informacjami z obszaru produkcji żywności, obrotu żywnością, a także żywienia zbiorowego mają możliwość skorzystania z konsultacji telefonicznych.

Sekcja Higieny Komunalnej

Sekcja Higieny Komunalnej Powiatowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Tomaszowie Lubelskim w roku sprawozdawczym 2024 sprawowała nadzór sanitarny nad bezpieczeństwem zdrowotnym wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, wody w kąpieliskach, miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli, w pływalniach oraz nad obiektami użyteczności publicznej. W roku sprawozdawczym 2024 obejmowała nadzorem 420 obiektów, w tym 74 obiektów wodnych (tj. wodociągi zbiorowego zaopatrzenia ludności w wodę i wodociągi indywidualne ujmujące wodę na potrzeby prowadzonej działalności) i 346 obiektów użyteczności publicznej (tj. zakłady fryzjerskie, zakłady kosmetyczne, solaria, zakłady tatuażu, zakłady odnowy biologicznej, jednostki organizacyjne pomocy społecznej, obiekty świadczące usługi hotelarskie, stacje paliw, dom kultury, obiekty sportowe, baseny, kąpieliska, przystanki autobusowe, parkingi, tereny rekreacyjne, domy przedpogrzebowe, cmentarze), w których przeprowadzono łącznie 330 kontroli.

Stan sanitarny w poszczególnych grupach obiektów przedstawiał się następująco:

1. ZAOPATRZENIE LUDNOŚCI W WODĘ.

Na terenie powiatu tomaszowskiego eksploatowanych jest 74 wodociągów, w tym 61 to wodociągi zbiorowego zaopatrzenia w wodę o charakterze publicznym oraz 13 to inne urządzenia wodociągowe produkujące wodę (indywidualne ujęcia wody), którą wykorzystują w ramach

prowadzonej działalności gospodarczej lub w budynkach użyteczności publicznej. Zgodnie z szacunkami poszczególnych zarządców i właścicieli urządzeń wodnych sieć wodociągowa dociera do wszystkich zamieszkałych miejscowości w powiecie tomaszowskim i zaopatruje powyżej 70 tys. mieszkańców powiatu. Z wody o kontrolowanej jakości korzysta około 85% mieszkańców powiatu tomaszowskiego.

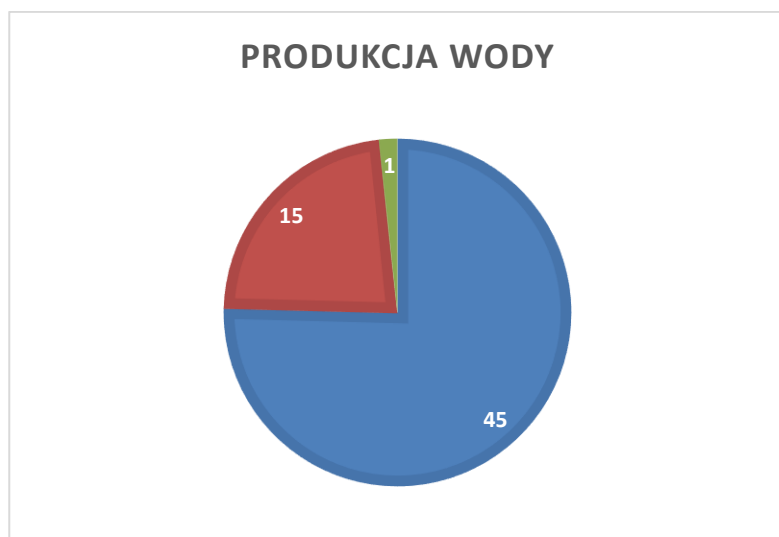
Do sieci wodociągowej nie są podłączone pojedyncze gospodarstwa domowe (zaopatrywane w wodę z ujęć indywidualnych – studni kopanych, których jakość nie jest kontrolowana przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej), do których doprowadzenie sieci wodociągowej jest utrudnione z różnych przyczyn.

W 2024 roku ocena jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi dokonywana była w oparciu o *rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi*. Nadzór sanitarny nad jakością wody w okresie sprawozdawczym prowadzono we wszystkich zaewidencjonowanych wodociągach, zgodnie z planem działania opracowanym na 2024 rok, zatwierdzonym przez Lubelskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego. Częstotliwość poboru próbek w 2024r. ustalono na podstawie wielkości średniorocznej produkcji wody w m³/dobę z poszczególnych wodociągów – zgodnie z wymaganiami cytowanego wyżej rozporządzenia. Próbkę wody do badań laboratoryjnych pobierano w stałych punktach poboru tzw. punktach zgodności, uzgodnionych z zarządcami i właścicielami urządzeń wodnych. Badania wody realizowane były w oparciu o monitoring kontrolny (parametry grupy A), monitoring przeglądowy (parametry grupy B) oraz potrzeby wynikające z bieżącego nadzoru sanitarnego.

1.1. Wodociągi zbiorowego zaopatrzenia.

Nadzorem w 2024 roku objęto 61 urządzeń wodnych -wodociągów zbiorowego zaopatrzenia:

- 45 wodociągów o produkcji wody ≤ 100 m³/dobę
- 15 wodociągów o produkcji wody 101-1000 m³/dobę
- 1 wodociąg o produkcji wody 1001-10000 m³/dobę.



Wykres nr 1 - Procent wodociągów nadzorowanych przez Powiatową Stację Sanitarно-Epidemiologiczną w Tomaszowie Lubelskim w zależności od ilości produkowanej wody w m³/dobę w 2024 roku.

Tabela 1 - Wodociągi, które w 2024 roku dostosowały jakość wody do obowiązujących wymogów

Lp.	Liczba wzz pod nadzorem PSSE na terenie powiatu	Liczba skontrolowanych wzz	Brak przydatności wody z wzz (decyzje)		Warunkowa przydatność wody z wzz (decyzje)		Udzielone odstępstwa (decyzje)	
			Ilość	Nazwa wzz	Ilość	Nazwa wzz	Ilość	Nazwa wzz
1	61	61	1	wzz Lubycza Królewska III	4	wzz - Siemnice - Podhorce - Kryszyn - Antoniówka	0	nd

W tej grupie obiektów w bieżącym roku wydano 4 decyzje o warunkowej przydatności wody do spożycia przez ludzi i 1 decyzję o braku przydatności wody do spożycia przez ludzi.

Wodociągi, w których stwierdzono warunkową przydatność wody do spożycia:

- wzz Siemnice - w ramach prowadzonego nadzoru przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej pobrano próbki wody do badań, które wykazały w punktach poboru przekroczenie liczby bakterii grupy coli w jtk/100ml wody, co jest sprzeczne z załącznikiem nr 1 część C do rozporządzenia 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 związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Tomaszowie Lubelskim wydał decyzję o warunkowej przydatności wody do spożycia i komunikat z zaleceniami. Właściciel wodociągu zbiorowego zaopatrzenia niezwłocznie podjął działania naprawcze, następnie przedstawił raport z badań wody potwierdzający jej przydatność do spożycia przez ludzi i zgodność z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie.
Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Tomaszowie Lubelskim wydał w dniu 12.03.2024r. decyzję o przydatności wody do spożycia przez ludzi.
- wzz Podhorce - w ramach kontroli wewnętrznej pobrano próbki wody do badań, które wykazały w punktach poboru przekroczenie liczby bakterii grupy coli w jtk/100ml wody, co jest sprzeczne z załącznikiem nr 1 część C do rozporządzenia 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 związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Tomaszowie Lubelskim wydał decyzję o warunkowej przydatności wody do spożycia i komunikat z zaleceniami. Właściciel wodociągu zbiorowego zaopatrzenia niezwłocznie podjął działania naprawcze, następnie przedstawił raport z badań wody potwierdzający jej przydatność do spożycia przez ludzi i zgodność z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Tomaszowie Lubelskim wydał w dniu 18.03.2024r. decyzję o przydatności wody do spożycia przez ludzi.
- wzz Kryszyn - w ramach prowadzonego nadzoru przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej zostały pobrane próbki wody które wykazały w dwóch punktach poboru przekroczenie ogólnej liczby mikroorganizmów na agarze odżywczym w $22^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ w jtk/1 ml wody, co jest sprzeczne

z załącznikiem nr 1 część C do rozporządzenia 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 związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Tomaszowie Lubelskim wydał decyzję o warunkowej przydatności wody do spożycia i komunikat z zaleceniami. Właściciel wodociągu zbiorowego zaopatrzenia niezwłocznie podjął działania naprawcze, następnie przedstawił raport z badań wody potwierdzający jej przydatność do spożycia przez ludzi i zgodność z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Tomaszowie Lubelskim wydał w dniu 23.04.2024r. decyzję o przydatności wody do spożycia przez ludzi.

- wzz Antoniówka - w ramach prowadzonego nadzoru przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej pobrano próbki wody do badań, które wykazały w punktach poboru przekroczenie liczby bakterii grupy coli w jtk/100ml wody, co jest sprzeczne z załącznikiem nr 1 część C do rozporządzenia 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 związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Tomaszowie Lubelskim wydał decyzję o warunkowej przydatności wody do spożycia i komunikat z zaleceniami. Właściciel wodociągu zbiorowego zaopatrzenia niezwłocznie podjął działania naprawcze, następnie przedstawił raport z badań wody potwierdzający jej przydatność do spożycia przez ludzi i zgodność z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Tomaszowie Lubelskim wydał w dniu 16.06.2024r. decyzję o przydatności wody do spożycia przez ludzi.

Wodociągi, w których stwierdzono brak przydatności wody do spożycia:

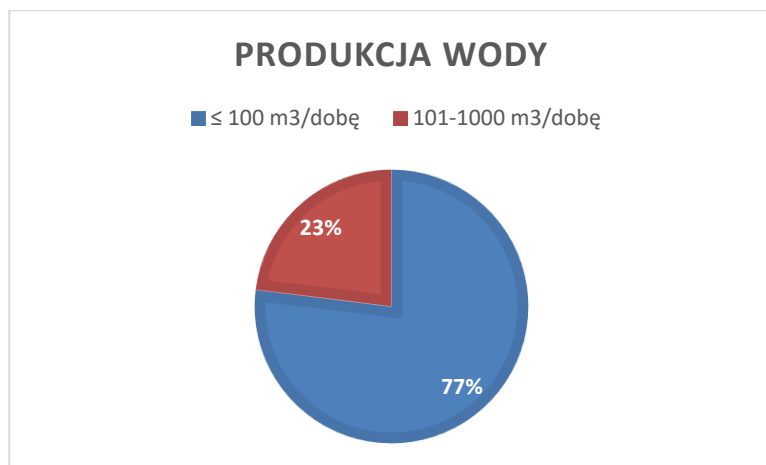
- wzz Lubycza Królewska III - w ramach prowadzonego nadzoru przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej zostały pobrane próbki wody które wykazały w dwóch punktach poboru przekroczenie liczby Escherichia coli w jtk/100 ml wody, co jest sprzeczne z załącznikiem nr 1 część C do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz. 2294). W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Tomaszowie Lubelskim wydał decyzję o braku przydatności wody do spożycia i komunikat z zaleceniami. Właściciel wodociągu zbiorowego zaopatrzenia niezwłocznie podjął działania naprawcze, następnie przedstawił raport z badań wody potwierdzający jej przydatność do spożycia przez ludzi i zgodność z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Tomaszowie Lubelskim wydał w dniu 16.06.2024r. decyzję o przydatności wody do spożycia przez ludzi.

1.2. Inne podmioty zaopatrujące w wodę.

Nadzorem w 2024 roku objęto 13 urządzeń wodnych - indywidualne ujęcia wody:

- 10 wodociągów o produkcji wody $\leq 100 \text{ m}^3/\text{dobę}$
- 3 wodociągi o produkcji wody $101-1000 \text{ m}^3/\text{dobę}$



Wykres nr 2 – Procent indywidualnych ujęć wody nadzorowanych przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Tomaszowie Lubelskim w zależności od ilości produkowanej wody w m³/dobę w 2024 roku.

Inne podmioty zaopatrujące w wodę są to podmioty dostarczające wodę z indywidualnych ujęć w ramach działalności gospodarczej lub w budynkach użyteczności publicznej, budynkach zamieszkania zbiorowego lub w podmiotach działających na rynku spożywczym, wykorzystujących wodę oraz podmioty dostarczające wodę z indywidualnych ujęć w ramach działalności gospodarczej lub w budynkach użyteczności publicznej, budynkach zamieszkania zbiorowego lub w podmiotach działających na rynku spożywczym, wykorzystujących wodę dla mniej niż 50 osób lub mniej niż średnio 10 m³.

Tabela 2 – indywidualne ujęcia wody, które w 2024 roku dostosowały jakość wody do obowiązujących wymogów

Lp.	Liczba iuw pod nadzorem PSSE na terenie powiatu	Liczba skontrolowanych	Brak przydatności wody (decyzje)		Warunkowa przydatność wody (decyzje)		Udzielone odstępstwa (decyzje)	
			Ilość	Nazwa	Ilość	Nazwa	Ilość	Nazwa
1.	13	13	1	0	0	0	0	nd

Wydano 1 decyzji o braku przydatności wody do spożycia przez ludzi wody :

- iuw ZSP w Bełczu - w ramach prowadzonego nadzoru przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej zostały pobrane próbki wody które wykazały przekroczenie liczby bakterii grupy coli w jtk/100 ml i liczby Enterokoków w jtk/100 ml wody, co jest sprzeczne z załącznikiem nr 1 część C do rozporządzenia 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 związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Tomaszowie Lubelskim wydał decyzję o braku przydatności wody do spożycia i komunikat z zaleceniami. Właściciel indywidualnego ujęcia wody podjął działania naprawcze, następnie przedstawił raport z badań wody potwierdzający jej przydatność do spożycia przez ludzi i zgodność z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Tomaszowie Lubelskim wydał w dniu 19.12.2024r. decyzję o przydatności wody do spożycia przez ludzi.

2. STAN SANITARNY BASENÓW, JAKOŚĆ WODY

2.1 Baseny kąpielowe odkryte.

W ewidencji Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Tomaszowie Lubelskim znajdują się dwa baseny kąpielowe odkryte:

- basen odkryty zlokalizowany na terenie Ośrodka Wypoczynkowego „Roztoczanka” w Suścu, który zasilany jest w wodę z wodociągu zbiorowego zaopatrzenia Susiec. Basen posiada komputerowy system oczyszczania i uzdatniania wody.
- basen odkryty zlokalizowany na terenie obiektu Restauracyjno - Hotelowego „Arkadia” w Kolonii Łaszczówka, który zaopatrywany jest w wodę z własnego ujęcia. Obiekt wykonany jest profesjonalnie, wyposażony w komputerowy system uzdatniania wody.

Obiekty czynne w sezonie letnim, zostały skontrolowane w zakresie stanu sanitarno-higienicznego urządzeń, niecki basenowej i otoczenia, zaplecza sanitarnego, dokumentacji zdrowotnej pracowników, prowadzonej dokumentacji dotyczącej nadzoru nad jakością wody.

Tabela 3 Baseny kąpielowe odkryte.

Ilość wg ewidencji	Ilość skontrolowanych obiektów	Liczba wydanych decyzji	Jakość wody	Ilość nałożonych mandatów
2	2	0	Odpowiada wymaganiom	0

2.2. Baseny kąpielowe kryte.

Pod nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Tomaszowie Lubelskim znajdują się trzy pływalnie kryte:

- pływalnia zlokalizowane w Hotelu „ANTONI” w miejscowości Kolonia Łaszczówka k/Tomaszowa Lubelskiego;
- pływalnia zlokalizowana w Pensjonacie „Sosnowe Zacisze” w Suścu;
- pływalnia zlokalizowana w Ośrodku Sportu i Rekreacji „Tomasovia” w Tomaszowie Lubelskim.

W 2024 roku wszystkie pływalnie były kontrolowane. Zakres przedmiotowy kontroli obejmował stan sanitarno-higieniczny urządzeń, niecki basenowej i otoczenia, zaplecza sanitarnego, dokumentacji zdrowotnej pracowników, prowadzonej dokumentacji dotyczącej nadzoru nad jakością wody. Nadzorowane pływalnie kryte są to obiekty czynne całorocznie, wykonane profesjonalnie z całym zapleczem technicznym niezbędnym do prowadzenia takiej działalności oraz komputerowym systemem monitorowania jakości wody basenowej.

Tabela 4 - Baseny kąpielowe kryte

Ilość wg ewidencji	Ilość skontrolowanych obiektów	Liczba wydanych decyzji	Jakość wody	Ilość nałożonych mandatów
3	3	0	Odpowiada wymaganiom	0

2.3. Baseny kąpielowe mieszane.

Na terenie działania Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Tomaszowie Lubelskim nie ma obiektów w tej kategorii.

Tabela 5 – Baseny kąpielowe mieszane.

Ilość wg ewidencji	Ilość skontrolowanych obiektów	Liczba pobranych prób wody	Liczba wydanych decyzji	Jakość wody	Ilość nałożonych mandatów
0	0	0	0	0	0

3. STAN SANITARNY KĄPIELISK/ MIEJSC WYKORZYSTYWANYCH DO KĄPIELI, TERENÓW REKREACYJNYCH PRZYŁĘGŁYCH DO KĄPIELISK /MIEJSC WYKORZYSTYWANYCH DO KĄPIELI

3.1. Kąpielisko

Na terenie powiatu tomaszowskiego usytuowane jest jedno kąpielisko. Kąpielisko przy moło w Majdanie Sopockim Drugim to wydzielony, oznakowany fragment wód powierzchniowych na zalewie rzeki Sopot o wymiarach 50x25m. W narożnikach zakotwiczone są boje, połączone linami usytuowanymi na zbiorniku wodnym przy pomoście spacerowym (moło) z wieżą dla ratowników. Kąpielisko oznakowane jest tablicą informacyjną umieszczoną w jego bezpośrednim sąsiedztwie. Znajduje się na niej: adres i numer telefonu organizatora kąpieliska, adres i nr telefonu właściwego państwowego inspektora sanitarnego kontrolującego kąpielisko, bieżącą ocenę jakości wody kąpieliska, informację o okresie na jaki zostało zorganizowane kąpielisko, godziny otwarcia kąpieliska, o możliwości wystąpienia krótkotrwałych zanieczyszczeń, dane o temperaturze wody i powietrza w danym dniu.

Nad bezpieczeństwem kąpiących się osób nadzór sprawował ratownik. Na moło znajduje się wieża dla ratownika i stały monitoring. Wzdłuż linii brzegowej kąpieliska usytuowana plaża. Alejki wokół zalewu wyłożone kostką brukową i oświetlone. Przy alejkach znajdują się ławki i pojemniki na odpady, trwale przytwierdzone do powierzchni gruntu. W sąsiedztwie kąpieliska znajdują się toalety kontenerowe skanalizowane z wodą, a przy parkingu w budynku murowanym - sanitariat ogólnodostępny.

Badania próbek wody pobranych w ramach nadzoru sanitarnego przed rozpoczęciem sezonu kąpielowego oraz badanie próbek wody z kąpieliska pobranych w trakcie sezonu przez organizatora wykazały, że woda spełnia wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019r. w sprawie prowadzenia nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu wykorzystywanym do kąpiel, na tej podstawie wydano oceny jakości wody przeznaczonej do kąpiel z Kąpieliska przy moło w Majdanie Sopockim Drugim.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Tomaszowie Lubelskim na podstawie wyników badań sklasyfikował jakość wody w kąpielisku przy moło w Majdanie Sopockim Drugim jako doskonałą.

4. STAN SANITARNY OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ.

Sekcja Higieny Komunalnej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Tomaszowie Lubelskim sprawuje bieżący nadzór sanitarny nad obiektami użyteczności publicznej, które stanowią liczną i różnorodną grupę obiektów. W roku sprawozdawczym 2024 obejmowała nadzorem 420 obiektów, w tym 346 obiektów użyteczności publicznej (tj. zakłady fryzjerskie, zakłady kosmetyczne, solaria, zakłady tatuażu, zakłady odnowy biologicznej, jednostki organizacyjne pomocy społecznej, obiekty świadczące usługi hotelarskie, stacje paliw, obiekty sportowe, baseny, kąpielisko, przystanki autobusowe, dworzec kolejowy, parkingi, tereny rekreacyjne, domy przedpogrzebowe, cmentarze i inne) i 74 obiektów wodnych (tj. wodociągi zbiorowego zaopatrzenia ludności w wodę i wodociągi indywidualne ujmujące wodę na potrzeby prowadzonej działalności).

Kontroli poddano obiekty zaplanowane do kontroli i ujęte w planie zasadniczych zadań na 2024r. W obiektach użyteczności publicznej przeprowadzono 202 kontrole, w tym 3 kontrole interwencyjne, 5 kontroli tematycznych i 4 kontrole sprawdzające. Sporządzono 14 protokołów kontroli sanitarnej z ekshumacji. W 18 obiektach nie wykonano zaplanowanych kontroli z uwagi na fakt zlikwidowania obiektu lub zawieszenia prowadzonej działalności.

Najliczniejszą grupę wśród obiektów skontrolowanych, podobnie jak w ubiegłych latach stanowiły w kolejności zakłady świadczące usługi w zakresie pielęgnacji i upiększania ciała – skontrolowano 39 obiektów, obiekty oferujące usługi noclegowe – skontrolowano 21, cmentarze – skontrolowano 11 obiektów, apteki – skontrolowano 11, stacje paliw – skontrolowano 5 oraz w mniejszej ilości skontrolowano pozostałe obiekty tj. dps i inne placówki, domy przedpogrzebowe, tereny rekreacyjne obejmujące piaskownice, pływalnie, obiekty sportowe, ustępy publiczne i ogólnodostępne, parkingi, przystanki itp. Stan sanitarny w poszczególnych grupach obiektów przedstawiał się następująco:

4.1. Ustępy publiczne.

Tabela 6 – Liczba nadzorowanych ustępów publicznych.

Ilość wg ewidencji	Ilość skontrolowanych obiektów	Liczba przeprowadzonych kontroli	Ilość wydanych decyzji	Ilość wykonanych decyzji	Ilość nałożonych mandatów
4	3	3	0	-	0

Ustępy publiczne objęte nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Tomaszowie Lubelskim zlokalizowane są w Tomaszowie Lubelski w ilości – 3 i w Lubyczy Królewskiej - w ilości 1. Trzy obiekty zostały skontrolowane. Ww. obiekty są oznakowane, stałe, z wydzieloną częścią damską i męską, zaopatrzone w wodę bieżącą i skanalizowane. Ustępy w dobrym stanie techniczno-sanitarnym, powierzchnie ścian i podłóg łatwozmywalne oraz sprawna wentylacja grawitacyjna. Stała obsługa zapewnia na bieżąco środki myjąco-dezynfekcyjne.

Ponadto w 2024 roku wizytowane były systematycznie toalety typu TOI–TOI, które nie są ujęte na stałe w ewidencji. Przeprowadzono 57 wizytacji. Powyższe toalety usytuowane były przy trasach dojazdowych do przejścia granicznego i wykorzystywane były podczas trwania protestu

przewoźników na granicy polsko-ukraińskiej. Czynności kontrolne wykazały, że stan higieniczno - sanitarny i techniczny większości skontrolowanych obiektów był zachowany. Toalety typu TOI-TOI były systematycznie opróżniane i dezynfekowane.

4.2. Domy pomocy społecznej.

W tej grupie znajdują się następujące obiekty: Dom Pomocy Społecznej w Tyszowcach, Dom Pomocy Społecznej w Tomaszowie Lubelskim, Mieszkanie Chronione w Ciotuszy Starej, Ośrodek Wsparcia w Tyszowcach i Ośrodek Rehabilitacyjno-Edukacyjno-Wychowawczy w Tomaszowie Lubelskim.

W roku sprawozdawczym kontroli poddano Dom Pomocy Społecznej w Tomaszowie Lubelskim i Mieszkanie Chronione w Ciotuszy Starej w zakresie przestrzegania wymagań sanitarno – higienicznych w pomieszczeniach, zaopatrzenia w wodę, gospodarki nieczystościami płynnymi, postępowania z bielizną czystą i brudną, postępowania z odpadami komunalnymi i medycznymi, dokumentacji zdrowotnej pracowników.

Dom Pomocy Społecznej w Tomaszowie Lubelskim to jednostka organizacyjna świadcząca całodobową opiekę nad osobami w podeszłym wieku i przewlekle chorymi. Budynek Domu Pomocy Społecznej z zewnątrz i wewnątrz pozbawiony jest barier architektonicznych. Do placówki prowadzi wejście główne kodowane. Kontrolowany obiekt znajduje się w sąsiedztwie lasu, otoczony ogrodem z altaną, miejscem na ognisko i grill. Budynek DPS usytuowany jest na ogrodzonej działce. Pomieszczenia wyposażone w odpowiedni sprzęt stosowny do prowadzonej działalności. Budynek Domu Pomocy Społecznej funkcjonuje na bazie piętrowego, murowanego budynku podłączonego do miejskiej sieci wodociągowej i kanalizacyjnej. Obiekt wyposażony jest we wszystkie instalacje niezbędne do prawidłowego funkcjonowania. Budynek jest dostępny dla osób z niepełnosprawnościami oraz poruszających się na wózkach inwalidzkich. Wnętrze budynku wyposażone jest w windę osobową dostosowaną do potrzeb osób niepełnosprawnych. Ciągi komunikacyjne są oświetlone i zabezpieczone poręczami. Oświetlenie pomieszczeń naturalne i sztuczne. Wentylacja pomieszczeń w zależności od ich przeznaczenia grawitacyjna, wspomagana mechanicznie. Wentylacja sprawna, w budynkach mieszkalnych jest zainstalowana dźwiękowa sygnalizacja alarmowo - przyzywowa. W celu ochrony obiektów zamontowany jest system alarmowo przeciwpożarowy. Zgodnie z statutem placówka przystosowana jest do przyjęcia 30 podopiecznych. Pokoje mieszkańców wyposażone są w odpowiedni sprzęt dostosowany do potrzeb osób w nich zamieszkujących.

Do dyspozycji mieszkańców znajduje się gabinet pomocy doraźnej oraz sala doświadczania świata zapewniająca stymulację sensoryczną do rehabilitacji, w której oprócz zabiegów prowadzone są ćwiczenia ogólnousprawniające, pod nadzorem technika fizjoterapii.

Drugie piętro budynku przeznaczone jest głównie dla podopiecznych poniżej 18 roku życia. Pokoje dla dzieci wyposażone są w łóżka, biurka, szafy ubraniowe. Przy każdym pokoju pełen węzeł sanitarny. W sąsiedztwie pokoi dziecięcych znajduje się pokój dzienny – świetlica. W świetlicy prowadzone są również zajęcia dla pensjonariuszy.

Na terenie DPS oprócz w/w pomieszczeń znajdują się również pomieszczenia podręczne, magazynowe, administracyjne, socjalne dla pracowników, szatnie pracowników. Do dyspozycji pensjonariuszy wydzielono pomieszczenia kinezyterapii, fizjoterapii, hydroterapii, sala

doświadczania świata, fotel do masażu. Czynności, które wykonuje personel DPS regulują wewnętrzne procedury. W piwnicy znajduje się magazyn środków czystości oraz pomieszczenia pralni. Postępowanie z czystą i brudną bielizną mieszkańców odbywa się zgodnie z procedurą.

Sprzątanie pomieszczeń prowadzone jest systematycznie.

Zaopatrzenie w bieżącą wodę z wodociągu zbiorowego zaopatrzenia Tomaszów Lubelski. Ścieki odprowadzane do kanalizacji miejskiej. Ogrzewanie obiektu i ciepła woda z własnej kotłowni gazowej. Nieczystości stałe na terenie placówki usuwane są do koszy wyłożonych workami foliowymi, następnie do kontenerów ustawionych na zewnątrz budynku na podłożu utwardzonym. Odbiór odpadów komunalnych prowadzony jest zgodnie z zawartą umową. W obiekcie działa system oddymiania grawitacyjnego. Stan sanitarno- higieniczny obiektu dobry.

Mieszkanie Chronione w Ciotuszy Starej funkcje jako mieszkania dla osób starszych w budynku dwukondygnacyjnym częściowo podpiwniczonym, składającym się z 11 mieszkań (każdy pokój z aneksem kuchennym i łazienką), pomieszczeń gospodarczych, pokoju psychologa, pomieszczeń gospodarczych, pralni, pomieszczenia technicznego, zmywalni, pomieszczenia cateringu, magazynu produktów gotowych, magazynów, WC dla personelu, jadalni, izolatki z łazienką, 2 pokoi dla opiekunek, pomieszczenia na czystą pościel, świetlicy, sali rekreacyjnej. W pomieszczeniach zastosowano wentylację grawitacyjną, a w pomieszczeniach sanitarnych wentylację grawitacyjną i mechaniczną. W obiekcie znajduje się pomieszczenie pomocnicze do prania i suszenia. W procesie prania zachowany jest jednokierunkowy obieg bielizny, pomieszczenia urządzone prawidłowo- ściany i podłogi wyłożone glazurą i terakotą. Bielizna czysta przechowywana jest w wydzielonym, zamkniętym pomieszczeniu.

Budynek zasilany w wodę z wodociągu zbiorowego zaopatrzenia w Ciotuszy Starej, ścieki odprowadzane do istniejącego zbiornika ścieków. Zasilanie gazu ze zbiornika na gaz płynny. Ogrzewanie pomieszczeń z kotłowni własnej. Usuwanie odpadów komunalnych przez firmę zewnętrzną zgodnie z umową. Odprowadzenie wód opadowych z dachu rurami spustowymi na tereny zielone.

W obiekcie przestrzegane są wymagania ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych - zakaz palenia tytoniu w formie graficznej i oznaczeń słownych umieszczony w widocznym miejscu.

4.3. Obiekty hotelarskie, pensjonaty, kempingi, inne obiekty noclegowe

Tabela 7 – Obiekty hotelarskie/noclegowe.

obiekt	Liczba obiektów objętych nadzorem sanitarnym	Liczba obiektów skontrolowanych	Liczba przeprowadzonych kontroli / rekontroli	Liczba obiektów ze złym stanem		
				higieniczno-sanitarnym i technicznym	tylko higieniczno-sanitarnym	tylko technicznym
Hotele	7	3	3	0	0	0
Motele	0	0	0	0	0	0
Pensjonaty	2	1	1	0	0	0
Kempingi	3	2	2	0	0	0
Domy wycieczkowe	0	0	0	0	0	0

Schroniska młodzieżowe schroniska, pola biwakowe	0	0	0	0	0	0
Inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie	46	13	15	0	0	0

W roku sprawozdawczym w ewidencji figuruje 58 obiektów noclegowych, tj.: 7 hoteli skategoryzowanych, 2 pensjonaty, 3 kempingi oraz 46 innych obiektów świadczących usługi noclegowe głównie w formie agroturystyki.

W 2024 r. skontrolowano 13 obiektów, w których przeprowadzono 13 kontrole w zakresie bieżącego stanu sanitarno- higieniczny i 2 kontrole tematyczne w zakresie funkcjonowaniu obiektu w trakcie wypoczynku dzieci i młodzieży.

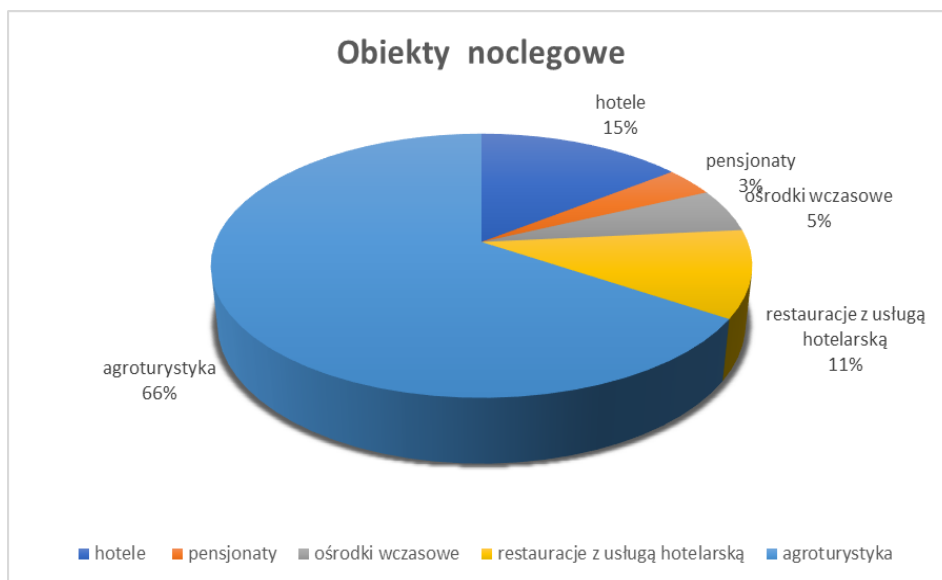
Obiekty w tej grupie są zróżnicowane pod względem wyposażenia i stanu sanitarno-technicznego oraz charakteru świadczonych usług.

Wysoki standard świadczonych usług zapewniają hotele i pensjonaty skategoryzowane - kategoria 2 lub 3 gwiazdki. Obiekty te przystosowane są dla potrzeb osób niepełnosprawnych. Pokoje posiadają pełne węzły sanitarne prawidłowo wyposażone. Budynki są zadbane, a ich otoczenie uporządkowane i zagospodarowane (parkingi dla samochodów z wydzielonymi miejscami dla osób niepełnosprawnych). Są to obiekty, w których stosowane są procedury sprzątania, postępowanie z bielizną czystą i brudną, postępowanie z odpadami komunalnymi, poprawnie przechowywany jest sprzęt porządkowy. Pranie brudnej bielizny odbywa się we własnej pralni lub w pralni zewnętrznej. Wszystkie obiekty posiadają magazyny na czystą bieliznę. Wydzielone są również składziki na sprzęt porządkowy. Sprzątaniem zajmuje się personel hoteli czy pensjonatów. Prowadzona jest selektywna zbiórka odpadów Odpady komunalne zabierane są przez wyspecjalizowane firmy zgodnie z umową. Każdy z nich posiada wywieszone informacje o zakazie palenia tytoniu i wyrobów tytoniowych, Obiekty z tej kategorii od lat są obiektami o bardzo dobrym stanie sanitarno-higienicznym.

Pozostałe obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie (46) to: ośrodki wczasowe (3), restauracje prowadzące działalność w zakresie usług hotelarskich (6) i agroturystyka (37). Wszystkie obiekty są skanalizowane i zaopatrzone w wodę bieżącą z wodociągu zbiorowego zaopatrzenia lub indywidualnego ujęcia. Stan sanitarno-techniczny obiektów ocenia się jako dobry.

W gospodarstwach agroturystycznych standard świadczonych usług wzrasta systematycznie szczególnie pod względem wyposażenia pokoi mieszkalnych, węzłów sanitarnych zlokalizowanych bezpośrednio w jednostkach mieszkalnych oraz całego zaplecza technicznego. W tych obiektach pranie bielizny odbywa się we własnym zakresie, czystą bieliznę przechowuje w szafach w wydzielonych pomieszczeniach. Odpady komunalne zabierane są przez wyspecjalizowane firmy zgodnie z umową. Prawie wszystkie obiekty korzystają z wody pochodzącej z wodociągów zbiorowego zaopatrzenia. W wielu obiektach goście mogą korzystać z altanek, grilla, leżaków, ogrodów przydomowych, huśtawek.

W roku sprawozdawczym 2024 w stosunku do 2023 roku ubył 1 obiekt agroturystyczny i przybył 1 obiekt agroturystyczny.



Wykres nr 3 - Liczba obiektów noclegowych nadzorowanych przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Tomaszowie Lubelskim w 2024 roku.

4.4. Zakłady fryzjerskie, zakłady kosmetyczne, zakłady fryzjersko-kosmetyczne, zakłady tatuażu.

Tabela 8 – Liczba zakładów fryzjerskich, zakładów kosmetycznych, zakładów fryzjersko-kosmetycznych, zakładów tatuażu.

Nazwa obiektu	Liczba zakładów objętych nadzorem	Liczba zakładów skontrolowanych	Liczba przeprowadzonych kontroli	Liczba przeprowadzonych rekontroli	Liczba zakładów sterylizujących narzędzia - posiadają autoklawy	Liczba zakładów zlecających sterylizację narzędzi
Zakłady fryzjerskie	82	29	29	0	0	0
Zakłady kosmetyczne	35	7	7	0	6	5
Zakłady tatuażu	1	0	0	0	0	0
Zakłady odnowy biologicznej	7	2	2	0	0	0
Inne zakłady, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z usług	11	1	1	0	0	1

Obiekty sektora „beauty” stanowią najliczniejszą grupę nadzorowanych obiektów użyteczności publicznej – 136 obiekty. W roku 2024 przeprowadzono w nich 39 kontroli sanitarnych. Wyposażenie zakładów dostosowane jest do rodzaju wykonywanych usług. Właściciele zakładów kosmetycznych i fryzjersko-kosmetycznych sterylizację prowadzą przy użyciu własnych autoklawów

lub zlecają sterylizację narzędzi do SP ZOZ w Tomaszowie Lubelskim. Stanowisko do sterylizacji stanowi ciąg technologiczny w ustawieniu szeregowym obejmujący: zlewozmywak dwukomorowy, odcinek (blat) materiałów skażonych ze stanowiskiem na pojemnik na dezynfekcję, odcinek (blat) do przeglądania i pakietowania materiałów czystych przed sterylizacją, autoklaw, miejsce do przechowywania materiałów sterylnych. Prowadzona jest dokumentacja procesu sterylizacji. Wszystkie zakłady wytwarzające materiał skażony mają podpisane umowy na odbiór i utylizację odpadów; sposób ich gromadzenia (pojemniki twarde i kosze z czerwonymi workami foliowymi) i przechowywania (wydzielona chłodziarka lub zwiększona częstotliwość odbioru przez firmę) jest prawidłowy.

Właściciele obiektów przy wykonywaniu usług coraz częściej przechodzą na stosowanie sprzętu i materiałów jednorazowego użytku. Do dezynfekcji stosowane są preparaty o wysokim spektrum działania, aktualnym terminie ważności i prawidłowym przeznaczeniu.

Wszystkie zakłady zaopatrzone są w instalację wodociągową i kanalizacyjną, wodę bieżącą ciepłą i zimną, wentylację grawitacyjną. Nieczystości płynne odprowadzane są do sieci kanalizacyjnej lub zbiorników bezodpływowych.

W zakładach kosmetycznych zostały wdrożone procedury regulujące sposób postępowania przy wykonywaniu czynności, w trakcie których dochodzi do naruszenia ciągłości tkanek ludzkich.

W ww. zakładach bieliznę czystą w większości jednorazowego użycia przechowuje się w wydzielonych szafkach, a brudna gromadzona jest w pojemnikach wyłożonych workiem foliowym i prana jest poza zakładem. Odpady komunalne gromadzone są w zakładach w pojemnikach wyłożonych workiem foliowym, a następnie usuwane do kontenera ustawionego poza zakładem. Odbiorem odpadów komunalnych zajmują się wyspecjalizowane firmy. Postępowanie w tym zakresie odbywa się zgodnie z opracowanymi procedurami.

Stan sanitarno-techniczny większości zakładów ocenia się jako dobry.



Wykres nr 4 - Liczba zakładów fryzjerskich, zakładów kosmetycznych, zakładów fryzjersko-kosmetycznych, zakładów tatuażu.

4.5. Dworce autobusowe, dworce i stacje kolejowe.

Tabela 9 - Dworce autobusowe, dworce i stacje kolejowe.

obiekt	Ilość wg ewidencji	Ilość skontrolowanych obiektów	Liczba przeprowadzonych kontroli	Ilość wydanych decyzji	Ilość wykonanych decyzji	Ilość nałożonych mandatów
Dworce autobusowe	0	0	0	0	0	0
Dworce kolejowe	0	0	0	0	0	0
Stacje kolejowe	0	0	0	0	0	0

Na terenie powiatu tomaszowskiego nie ma dworców autobusowych.

Pasażerowie i mieszkańcy Tomaszowa Lubelskiego korzystają z przystanków dla busów się na placu wyposażonym w wiatę, kontenerową poczekalnię oraz toaletę typu TOI TOI (2 szt.).

W roku sprawozdawczym w powiecie tomaszowskim nie funkcjonowała osobowa komunikacja kolejowa. Jedynie w sezonie wakacyjnym na trasie Bełżec - Susiec kursuje szynobus. Pomieszczenia ogólnodostępne obiektu dworca na stacjach w Bełżcu i Suścu są wyłączone z użytkowania.

4.6. Środki transportu.

4.6.1. Środki transportu osobowego.

Tabela 10 - Środki transportu osobowego.

Ilość firm przewozowych	Ilość skontrolowanych obiektów	Liczba przeprowadzonych kontroli pojazdów	Ilość wydanych decyzji	Ilość wykonanych decyzji	Ilość nałożonych mandatów
10	2	2	0	0	0

W ewidencji znajduje się 10 firm prowadzących przewozy osobowe w krajowym i międzynarodowym ruchu drogowym. W roku 2024r. skontrolowano 2 firmy prowadzące przewozy osobowe w krajowym ruchu drogowym pod kątem stanu sanitarno-technicznego, nie stwierdzono nieprawidłowości. Podczas kontroli sprawdzono realizację zapisów ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych – umieszczone informacje o „zakazie palenia tytoniu” zarówno w formie oznaczenia słownego i graficznego.

4.6.2. Środki transportu do przewozu zwłok i szczątków, domy przedpogrzebowe.

Na terenie powiatu tomaszowskiego funkcjonują trzy domy przedpogrzebowe zlokalizowane na terenie miasta Tomaszów Lubelski. W 2024 roku przeprowadzono 1 kontrole w zakresie stanu sanitarno-higienicznego obiektu i otoczenia, zaopatrzenia w wodę, gospodarki odpadami komunalnymi, nieczystościami niebezpiecznymi, postępowania z bielizną brudną i czystą, dokumentacji potwierdzającej sprawność wentylacji, dokumentacji zdrowotnej pracowników oraz należące do tych zakładów środki transportu pogrzebowego.

Dom przedpogrzebowy to obiektami wyposażony w chłodnię do przechowywania zwłok, pomieszczenia do wystawiania trumien ze zwłokami, pomieszczenia socjalne i sanitarne dla personelu i klientów oraz pomieszczenia porządkowe. Pomieszczenie do przechowywania zwłok, wyposażone w stół ze stali nierdzewnej, przeznaczony do przygotowania zwłok. W pomieszczeniu tym, znajduje się również komora chłodnicza przeznaczona do przechowywania ciał. Urządzenie chłodnicze jest sterowane automatycznie i pozwala na utrzymanie stałej temperatury poniżej 4°C. Pomieszczenie to posiada sprawną wentylację, a ściany, posadzki i urządzenia są łatwo zmywalne, nienasiąkliwe, gładkie i nieśliskie oraz odporne na działanie środków dezynfekujących. Pracownicy posiadają kombinezony jednorazowego użytku, ochraniacze na obuwie, rękawice jednorazowego użytku. Po zakończeniu prac odzież ochronna zostaje umieszczona w worku foliowym koloru czerwonego, który jest przekazywany do utylizacji specjalistycznej firmie zgodnie z zawartą umową.

Dom przedpogrzebowy posiada środki transportu pogrzebowego – to pojazdy trwale oznakowane w sposób wskazujący na ich przeznaczenie, posiadają kabinę kierowcy odizolowaną od części przeznaczonej na umieszczenie zwłok albo szczątków ludzkich. Pojazdy posiadają zabezpieczenie przed przesuwaniem się trumny lub pojemnika na zwłoki albo szczątki ludzkie podczas przewozu. W części przewozowej na umieszczanie zwłok albo szczątków ludzkich powierzchnie: ścianek, podłogi wykonane z materiałów nienasiąkliwych odpornych na działanie środków myjących i dezynfekcyjnych. Na wyposażeniu samochodu znajdują się; worki na zwłoki, worki na trumnę, środki dezynfekcyjne do rąk i powierzchni, rękawice jednorazowego użytku, apteczka pierwszej pomocy. Zużyte worki, rękawice jednorazowe pakowane są w worki koloru czerwonego.

4.7. Przystanki komunikacji międzymiastowej i miejskiej.

W bieżącym roku przeprowadzono 7 kontroli sanitarnych, podczas których skontrolowano 31 przystanków. Przed sezonem turystycznym większość przystanków została odnowiona. Wszystkie obiekty są oznakowane, zlokalizowane na utwardzonej powierzchni, wyposażone w zadaszone siedziska i kosze na odpady. W br. nie stwierdzono złego stanu sanitarno-technicznego przystanków.

Tabela 11 – Przystanki komunikacyjne

MIASTO			WIEŚ		
Ilość obiektów w ewidencji	Zaplanowa na ilość kontroli	Wykonana ilość kontroli	Ilość obiektów w ewidencji	Zaplanowa na ilość kontroli	Wykonana ilość kontroli
2	2	2	5	5	5

4.8. Tereny rekreacyjne.

W ewidencji w tej grupie znajdują się place zabaw i siłownie plenerowe, skateparki, piaskownice we wszystkich gminach powiatu tomaszowskiego.

W roku sprawozdawczym 2024 w Tomaszowie Lubelskim skontrolowano piaskownice należące do Urzędu Miasta Tomaszów Lubelski w ilości 4 sztuki i piakownice należące do Spółdzielni Mieszkaniowej w ilości 8 sztuk w zakresie stanu sanitarno – higienicznego obiektu i jego otoczenia, ogrodzenia, zabezpieczenia przed dostępem zwierząt, jakość piasku i częstotliwość jego wymiany. Obiekty w dobrym stanie technicznym. Place zabaw wyposażone w urządzenia zabawowe, ławki, kosze na odpady. Administrator obiektu umieścił przed wejściem - regulamin placu zabaw. Piasek w piaskownicach sukcesywnie wymieniony, uzupełniany i oczyszczany z np. liści. Urządzenia zabawowe, ławeczki, kosze w dobrym stanie technicznym. placu zabaw- znajdują się tam informacje o warunkach korzystania z placu zabaw. Piasek w piaskownicach wymieniony, sukcesywnie uzupełniany i oczyszczany z np. liści. Urządzenia zabawowe, ławeczki, kosze w dobrym stanie technicznym.

4.9. Cmentarze.

W ewidencji znajduje się 36 cmentarzy. W roku sprawozdawczym 2024 przeprowadzono 11 kontroli w zakresie bieżącego stanu sanitarno-higieniczny obiektu, zaopatrzenia w wodę i gospodarki odpadami komunalnymi. Skontrolowane cmentarze były ogrodzone, alejki uporządkowane. Odpady komunalne z terenu cmentarza gromadzone w kontenerach z zachowaniem segregacji i opróżniane według potrzeb przez firmę zgodnie z umową. Na terenie cmentarza usytuowany punkt poboru wody a w czasie dużych uroczystości zapewniona możliwość korzystania z ustępu ogólnodostępnego. Stan sanitarno – higieniczny kontrolowanych cmentarzy nie budził zastrzeżeń.

4.10. Inne obiekty

Ta grupa obiektów obejmuje apteki, stacje paliw, stadiony, parkingi, przystanki, magazyn odpadów, prosekatorium i inne.

Apteki w roku sprawozdawczym były kontrolowane między innymi w zakresie stanu sanitarno – higienicznego obiektu, zaopatrzenie w wodę, gospodarki odpadami komunalnymi, nieczystościami płynnymi, sposobu przechowywania leków, materiałów opatrunkowych, postępowanie z odzieżą ochronną, dokumentacja potwierdzająca sprawność wentylacji, dokumentacja zdrowotna pracowników. Skontrolowano 11 aptek - nie stwierdzono złego stanu sanitarno-technicznego i nieprawidłowości.

Stacje paliw w 2024 r. były kontrolowane w zakresie stanu sanitarno-higienicznego obiektu i otoczenia, zaopatrzenia w wodę, gospodarki odpadami komunalnymi i nieczystościami płynnymi, dokumentacji potwierdzającej sprawność wentylacji, dokumentacji zdrowotnej pracowników i posiadanej koncesji. Przeprowadzono 5 kontroli, nieprawidłowości nie stwierdzono.

W ewidencji w grupie obiektów sportowych są 3 stadiony, w 2024 roku skontrolowano 1 stadion w Lubyczy Królewskiej – to kompleks sportowo – rekreacyjny w skład, którego wchodzi: pełnowymiarowe boisko do gry w piłkę nożną ze sztuczną murawą, kort tenisowy, boisko do gry w siatkówkę, tor rolkowy, wydzielone boisko do pchnięcia kulą, zaplecze sanitarno-socjalne, dwa parkingi dla samochodów.

Wokół boiska do gry w piłkę nożną od strony zachodniej znajdują się trybuny częściowo kryte wyposażone w krzeselka trwale przymocowane do podłoża oraz siedziska – ogółem 700 miejsc siedzących. Kort tenisowy ogrodzony z miejscami siedzącymi dla 200 osób. Wokół płyty głównej znajduje się bieżnia tartanowa z czterema torami. Zaplecze socjalno-sanitarne - budynek murowany, jednokondygnacyjny, wolnostojący. Budynek wyposażony jest w podstawowe instalacje potrzebne do funkcjonowania obiektu. Zaopatrzenie w wodę bieżącą z wodociągu zbiorowego zaopatrzenia Lubycza Królewska I, woda ciepła bieżąca z kotła opalanego gazem i kolektorów słonecznych. Nieczystości płynne odprowadzane do miejskiej sieci kanalizacyjnej. Wydzielone szatnie dla sportowców - męska i damska z natryskami i sanitariatami każda oraz jedna dla sędziów z natryskiem i oczkiem ustępowym. W obiekcie jest pomieszczenie higieniczno-sanitarne dla osób niepełnosprawnych. We wszystkich pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych – wentylacja mechaniczna. Odpady komunalne w budynku gromadzone w pojemnikach czystych, nieuszkodzonych, wyłożonych wkładami foliowymi. Bieżący stan sanitarno – higieniczny obiektu bez zastrzeżeń

Parkingi objęte nadzorem to parking przy kąpielisku w Majdanie Sopockim i parking w miejscowości więcie przy drodze krajowej nr 17 . Parkingi zostały skontrolowane w zakresie stanu sanitarno-higienicznego terenu parkingu i otoczenia, gospodarki odpadami komunalnymi. Przeprowadzono 2 kontrole, które nie wykazały nieprawidłowości.

Ponadto w 2024r. przeprowadzono 57 wizytacji stanu sanitarnego parkingu przy drodze krajowej nr 17 biegnącej w kierunku przejścia granicznego w Hrebenne- Rawa Ruska, w związku z protestami przewoźników. Parking w miejscowości Święcie gm. Lubycza Królewska utrzymany w dobrym stanie porządkowym - zadaszona wiata dla podróżnych i toaleta typu TOI-TOI. Pojemniki na odpady komunalne nie były przepełnione

Przystanki zlokalizowane na terenie poszczególnych gmin skontrolowano pod kątem stanu sanitarno – higienicznego i otoczenia przy trasie turystycznej – wykonano 7 kontroli.

Skontrolowane przystanki były w dobrym stanie sanitarno-technicznym. Zaopatrzone były w kosze na odpady komunalne opróżniane systematycznie, tereny wokół były sprzątnięte, trawa wykoszona.

Prosektorium zostało skontrolowane w 2024r. w zakresie stanu sanitarno – higienicznego, transportu zwłok z oddziałów, chłodni zwłok, pomieszczenia przygotowywania zwłok do wydania i prosektorium oraz sprawdzenie stosowanych procedur, używanych środków dezynfekcyjnych, postępowanie z bielizną oraz dokumentacji zdrowotnej pracowników. Obiekt wyposażony jest we wszystkie instalacje niezbędne do prawidłowego funkcjonowania. Zaopatrzenie w wodę bieżącą z indywidualnego ujęcia wody z Samodzielnego Publicznego Zespołu Opieki Zdrowotnej w Tomaszowie Lubelskim. Do budynku prowadzą 3 oddzielne wejścia – dla personelu, przywożenia zwłok i wydawania zwłok. W budynku wydzielone są następujące pomieszczenia: pomieszczenie przyjęcia zwłok, sala sekcyjna z wyposażeniem, pomieszczenie przygotowania, pomieszczenie chłodni, pomieszczenie wydawania zwłok (kaplica), śluza szatniowa, pomieszczenie biurowe i pomieszczenie socjalne. Prace wykonywane w obiekcie oparte są na wdrożonych obowiązujących procedurach. Bieżący stan sanitarno- higieniczny obiektu nie budzi zastrzeżeń.

5. PODMIOTY LECZNICZE

Ocena stanu sanitarnego za rok 2024 w zakresie nadzoru nad podmiotami wykonującymi działalność leczniczą – zakres higieny komunalnej.

W 2024 roku pod nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Tomaszowie Lubelskim znajdowały się 162 podmioty lecznicze udzielające świadczeń zdrowotnych w tym:

- wykonujące stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne (szpital, szpital leczenia jednego dnia, szpitale Oddziały Rehabilitacji, zakład opiekuńczo-leczniczy) – 5
- wykonujące ambulatoryjne świadczenia zdrowotne (przychodnie, poradnie, zakłady badań diagnostycznych, medyczne laboratoria diagnostyczne, zakłady rehabilitacji leczniczej) – 63
- praktyki zawodowe indywidualne i grupowe prowadzące działalność leczniczą (specjalistyczne praktyki lekarskie, praktyki lekarzy dentystów, praktyki pielęgniarek i położnych, inne) – 94

Świadczenia szpitalne udzielane były w 4 obiektach:

- szpital - Samodzielny Publiczny Zespół Opieki Zdrowotnej w Tomaszowie Lubelskim,
- szpital leczenia jednego dnia (Okulistyka s.c. 20-055 Lublin ul. Skautów 118/21 – Oddział Leczenia Jednego Dnia, 22-600 Tomaszów Lubelski ul. Wyspiańskiego 23)
- szpital oddział rehabilitacji (Restitutio Agnieszka Podolska - Zarosa Spółka Komandytowa w Zamościu, Oddział Rehabilitacji w Łykoszynie, 22-652 Telatyn,
- szpital oddział rehabilitacji (Restitutio Agnieszka Podolska - Zarosa Spółka Komandytowa w Zamościu, Oddział Rehabilitacji w Lubyczy Królewskiej ul. Szkolna 2

Gospodarka odpadami medycznymi

Tabela. Postępowanie z odpadami medycznymi

	Wg ewidencji	zagadnienie skontrolowane w 2024r.	liczba obiektów, w których stwierdzono nieprawidłowości (dot. gospodarki odpadami)	liczba wydanych decyzji (dot. gospodarki odpadami)	liczba decyzji wykonanych w 2024r. (dot. gospodarki odpadami)	liczba decyzji nadal obowiązujących (termin wykonania zaleceń) (dot. gospodarki odpadami)
Szpital	3	3	0	0	0	0
szpitale jednodniowe	1	1	0	0	0	0
szpitale uzdrowiskowe	0	0	0	0	0	0
Zakłady opiekuńczo-lecznicze	1	1	0	0	0	0
Zakłady pielęgnacyjno-opiekuńcze	0	0	0	0	0	0
Zakłady rehabilitacji leczniczej	0	0	0	0	0	0

Sanatoria	0	0	0	0	0	0
Hospicja	0	0	0	0	0	0
inne wg druku MZ-46 poz.9)	0	0	0	0	0	0
Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie, ambulatoria z izbą chorych, lecznice	45	36	0	0	0	0
Zakłady badań diagnostycznych i medyczne laboratoria diagnostyczne	7	4	0	0	0	0
ambulatoryjne Zakłady rehabilitacji leczniczej	7	5	0	0	0	0
Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową	86	49	0	0	0	0
Inne	12	6	0	0	0	0

Odpady medyczne powstałe w trakcie udzielania świadczeń zdrowotnych zbierane były selektywnie w miejscach ich powstawania z podziałem na odpady zakaźne (o kodach 18 01 02, 18 01 03, 18 01 80 i 18 01 82), niebezpieczne, inne niż zakaźne (o kodach 18 01 06, 18 01 08 i 18 01 10) i inne niż niebezpieczne (o kodach 18 01 01, 18 01 04, 18 01 07, 18 01 09 i 18 01 81).

Na podstawie wyników przeprowadzonych kontroli sanitarnych stwierdzono, że:

- gospodarka odpadami medycznymi w podmiotach leczniczych odbywała się zgodnie z wdrożonymi i zatwierdzonymi procedurami. Odpady medyczne były zbierane w miejscu ich wytwarzania z selektywnym podziałem i z uwzględnieniem sposobu ich unieszkodliwiania,
- pojemnik lub worek z odpadami medycznymi, posiadał widoczne oznakowanie identyfikujące kod odpadów medycznych w nim przechowywanych, nazwę wytwórcy odpadów, numer REGON, datę i godzinę rozpoczęcia użytkowania, datę i godzinę zamknięcia; w przypadku odpadów wysoce zakaźnych pojemnik posiadał oznakowanie „Materiał zakaźny dla ludzi”,
- transport wewnętrzny odpadów – odpowiednio oznakowanych - odbywał się w pojemnikach zamykanych przeznaczonych specjalnie do tego celu, w sposób uniemożliwiający narażenia na bezpośredni kontakt z tymi odpadami (rękawice ochronne),

- pojemniki i worki były wypełniane do 2/3 ich objętości w sposób umożliwiający ich bezpieczne zamknięcie, w przypadku uszkodzenia worka lub pojemnika był on w całości umieszczany w nowym, innym większym, nieuszkodzonym worku lub pojemniku,
- pojemniki wielokrotnego użycia do transportu wewnętrznego były myte i dezynfekowane w pomieszczeniu porządkowym, utrzymane w czystości,
- podmioty lecznicze wyposażone w lodówki do czasowego przechowywania odpadów medycznych zakaźnych i termometry,
- podmioty lecznicze posiadały opracowane i wdrożone procedury higieniczne, mające na celu zapobieganie zakażeniom,
- dostępność i użycie środków ochrony osobistej personelu była odpowiednia do zagrożenia,
- preparaty dezynfekcyjne do powierzchni i środki czystości oraz sprzęt niezbędny do utrzymania czystości w nadzorowanych podmiotach był zapewniony i dostosowany do potrzeb. Sprzęt do sprzątania przechowywany był w pomieszczeniach porządkowych.

W podmiotach leczniczych wykonujących działalność leczniczą podczas kontroli nie stwierdzono zaniedbań w utrzymaniu porządku i czystości pomieszczeń oraz w stosowaniu procedur higieniczno-sanitarnych a także w gospodarce odpadami medycznymi. Nie nałożono mandatów karnych.

Tabela. Kontrole – postępowanie z odpadami medycznymi

Liczba obiektów objętych nadzorem sanitarnym	Liczba obiektów skontrolowanych	Liczba przeprowadzonych kontroli/rekontroli	Liczba obiektów ze złym stanem		
			higieniczno-sanitarnym i technicznym	tylko higieniczno-sanitarnym	tylko technicznym
Szpitala	4	18	0	0	0
w tym szpitala jednodniowe	1	1	0	0	0
w tym szpitala uzdrowiskowe	0	0	0	0	0
Inne placówki	101	132	0	0	0

W skontrolowanych obiektach gospodarka odpadami medycznymi odbywała się zgodnie z obowiązującymi procedurami. Odpady medyczne były zbierane w miejscu ich wytwarzania z selektywnym podziałem i z uwzględnieniem sposobu ich unieszkodliwiania. Wszystkie obiekty posiadały podpisane umowy na transport i unieszkodliwianie odpadów z firmami posiadającymi wymagane zezwolenia, które przekazywały odpady do instalacji firm spalających odpady medyczne.

Kompleksowe usługi w zakresie odbioru, transportu oraz unieszkodliwiania odpadów medycznych dla Samodzielnego Publicznego Zespołu Opieki Zdrowotnej w Tomaszowie Lubelskim w 2024 roku świadczyła Firma REMONDIS Medison Rzeszów ul. Hetmańska 120, 35-078 Rzeszów, natomiast od 14 października 2024r. świadczyła Firma ULTIMED ul. Turystyczna 9, 20-207 Lublin.

Z oddziału szpitalnego pracującego w ramach hospitalizacji jednodniowej w Tomaszowie Lubelskim przy ulicy Wyspiańskiego 23, odpady medyczne odbierane były przez Firmę REMONDIS Medison po każdej sesji operacyjnej nie później niż w pierwszy dzień roboczy.

Na terenie powiatu tomaszowskiego funkcjonuje firma specjalistyczna prowadząca działalność w zakresie transportu niebezpiecznych odpadów medycznych - Zakład Usługowo – Handlowy „TREBOR” Rogóźno 22-600 Tomaszów Lubelski ul. Folwarczna 35a, z którą podmioty wykonujące działalność leczniczą mają podpisane umowy. Prawidłowy przewóz odpadów medycznych zagwarantowany jest 2 x w tygodniu do magazynu odpadów zlokalizowanym terenie SP ZOZ w Tomaszowie Lubelskim.

Samodzielny Publiczny Zespół Opieki Zdrowotnej w Tomaszowie Lubelskim gospodarkę odpadami medycznymi prowadzi w oparciu o zezwolenie na zbieranie zakaźnych odpadów medycznych i zakaźnych odpadów weterynaryjnych wydane w formie decyzji Marszałka Województwa Lubelskiego w Lublinie.

Magazyn odpadów medycznych zlokalizowany w wolnostojącym, murowanym budynku i przeznaczony jest do magazynowania zakaźnych odpadów medycznych lub zakaźnych odpadów weterynaryjnych do czasu przekazania ich do utylizacji o całkowitej pojemności 1,400 Mg.

Magazyn posiada dwa niezależne wejścia — jedno do głównej części magazynowej, drugie do pomieszczenia pomocniczego. Podłogi i ściany ww. pomieszczeń wykonane z materiałów gładkich, łatwo zmywalnych i umożliwiających dezynfekcję - wyłożone glazurą i terakotą. Magazyn posiada drzwi wejściowe bez progu, których szerokość i wysokość gwarantuje swobodny dostęp. Szczelne drzwi zabezpieczają pomieszczenie przed dostępem gryzoni i innych zwierząt. W pomieszczeniu magazynowym znajduje się wydzielony, oznakowany boks na odpady 180103 oraz oznakowane w zależności od rodzaju odpadów szczelne pojemniki. Magazyn odpadów medycznych posiada zamontowany agregat chłodniczy pozwalający utrzymywać właściwą temperaturę oraz wentylację mechaniczną zapewniającą filtrację odprowadzanego powietrza. W pomieszczeniu magazynowym podłoga wyposażona w kratkę ściekową pozwalającą na odprowadzenie wody ze zmywania powierzchni, na której są magazynowane odpady.

Magazynowane odpady medyczne posiadają widoczne oznakowanie identyfikujące wytwórcę odpadów, ich kod oraz datę zamknięcia worka. W pomieszczeniu pomocniczym znajduje się umywalka przeznaczona do mycia rąk. Przy umywalce zamontowano dozowniki na mydło w płynie, środek do dezynfekcji rąk oraz podajnik na ręczniki papierowe. W pomieszczeniu tym znajduje się również wydzielone miejsce z przeznaczeniem na sprzęt porządkowy, zapas środków czystościowych i dezynfekcyjnych oraz w wydzielonej części miejsce na odzież ochronną i środki ochrony osobistej. Na wyposażeniu magazynu jest także apteczka pierwszej pomocy. Sprzątaniem i dezynfekcją pomieszczenia magazynowego zajmują się pracownicy Działu Technicznego.

Sposób postępowania z odpadami na terenie placówki regulują opracowane procedury:

- Procedura postępowanie ze stałymi odpadami medycznymi określa warunki zbierania odpadów medycznych, segregację w miejscu powstania, pakowanie w zależności od rodzaju odpadu, magazynowanie na terenie zakładu i transport do miejsca czasowego składowania. Przedmiotem procedury jest wskazanie zasad prawidłowego postępowania z odpadami mające na celu selektywną zbiórkę odpadów pozostałych oraz bezpieczne postępowanie z odpadami zakaźnymi i niebezpiecznymi.

– Procedura - zasady selektywnego zbierania odpadów na stanowisku pracy. Przedmiotem procedury jest wskazanie zasad prawidłowego postępowania z odpadami mające na celu selektywną zbiórkę odpadów pozostałych oraz bezpieczne postępowanie z odpadami zakaźnymi. Celem procedury jest zapobieganie zakażeniom szpitalnym, ograniczenie ryzyka ekspozycji zawodowych wśród personelu.

Sekcja Higieny Komunalnej w planach zasadniczych zamierzeń na 2024 r. w zakresie gospodarki odpadami medycznymi w obiektach wykonujących działalność leczniczą – zaplanowała 2 kontrole. Skontrolowana została - Podstacja Pogotowia Ratunkowego w Łaszczowie i Pogotowie Ratunkowe w Tomaszowie Lubelskim.

W w/w obiektach opracowane są i stosowane procedury postępowania z brudną i czystą bielizną oraz procedura postępowania z odpadami medycznymi. (Procedura PSE/18 z dnia 26.04.2024r.- Postępowanie z odzieżą ochronną, Procedura PSE/10 z dnia 24.04.2024r. - Postępowanie ze stałymi odpadami medycznymi, Procedura PSE/04 z dnia 23.04.2024r. – Procedura higienicznego mycia i dezynfekcji rąk, Procedura PSE/23 z dnia 17.05. 2021r. – Postępowanie ze sprzętem jednorazowego użytku, Procedura PSE/10/1 z dnia 17.05. 2021r. – Procedura- zasady selektywnego zbierania odpadów na stanowisku pracy.

W kontrolowanym zakresie nieprawidłowości nie stwierdzono.

Postępowanie z bielizną szpitalną

Tabela. Postępowanie z bielizną

	wg ewidencji	zagadnienie skontrolowane w 2024r.	liczba obiektów , w których stwierdzono nieprawidłowości (dot. postępowania z bielizną szpitalną)	liczba wydanych decyzji (dot. postępowania z bielizną szpitalną)	liczba decyzji wykonanych w 2024r. (dot. postępowania z bielizną szpitalną)	liczba decyzji nadal obowiązujących (termin wykonania zaleceń) (dot. postępowania z bielizną szpitalną)
Szpitalne	3	3	0	0	0	0
szpitale jednodniowe	1	1	0	0	0	0
szpitale uzdrowiskowe	0	0	0	0	0	0
Zakłady opiekuńczo-lecznicze	1	1	0	0	0	0
Zakłady pielęgnacyjno-opiekuńcze	0	0	0	0	0	0
Zakłady rehabilitacji leczniczej	0	0	0	0	0	0
Sanatoria	0	0	0	0	0	0
Hospicja	0	0	0	0	0	0
inne wg druku MZ – 46 poz.9)	0	0	0	0	0	0

Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie, ambulatoria z izbą chorych, lecznice	45	36	0	0	0	0
Zakłady badań diagnostycznych i medyczne laboratoria diagnostyczne	7	4	0	0	0	0
ambulatoryjne Zakłady rehabilitacji lecniczej	7	5	0	0	0	0
Działalność lecnicza wykonywana przez praktykę zawodową	86	49	0	0	0	0

Podmioty lecznicze wykonujące działalność leczniczą, gdzie pranie odbywało się we własnym zakresie posiadały wydzielone pomieszczenie pomocnicze do prania i suszenia bielizny. Pranie bielizny odbywało się w pralkach automatycznych. W pomieszczeniach zapewnione były zmywalne powierzchnie podłóg (terakota, wykładzina PCV) a ściany pomalowane farbą zmywalną lub częściowo wyłożone glazurą. Zachowana była czystość bieżąca. Podczas prania zachowywany był rozdział dróg obiegu bielizny czystej i brudnej. Wyposażenie w środki piorące i dezynfekcyjne było dostosowane do potrzeb.

W kontrolowanych obiektach znajdowały się wydzielone magazyny lub miejsca do przechowywania bielizny czystej (zamykane szafy) i oddzielnie bielizny brudnej. Transport bielizny był ręczny - bieliznę pakowano na czas transportu w worki foliowe. Zdezynfekowana i uprana bielizna zabezpieczana była przed wtórnym zanieczyszczeniem w czasie transportu i magazynowania, aż do momentu jej użycia, czyli dostarczenia użytkownikowi bielizny czystej. Podmioty lecznicze wykonujące działalność leczniczą postępowały według zasad zawartych w opracowanych procedurach – Postępowanie z bielizną czystą i brudną.

W skontrolowanych w 2024r. placówkach medycznych nieprawidłowości w postępowaniu z bielizną nie stwierdzono. Nie nałożono mandatów karnych.

Tabela. Kontrole - Postępowanie z bielizną

Liczba obiektów objętych nadzorem sanitarnym	Liczba obiektów skontrolowanych w zakresie postępowania z bielizną	Liczba przeprowadzonych kontroli/rekontroli	Liczba obiektów ze złym stanem		
			higieniczno- sanitarnym i technicznym	tylko higieniczno- sanitarnym	tylko technicznym
Szpitala	4	18	0	0	0
w tym szpitala jednodniowe	1	1	0	0	0
w tym szpitala uzdrowiskowe	0	0	0	0	0
Inne placówki	101	132	0	0	0

Postępowanie z bielizną szpitalną w obiektach stacjonarnej opieki zdrowotnej regulują opracowane i wdrożone procedury uwzględniające warunki lokalowe oraz zapisy umów zawartych z pralniami zewnętrznymi piorącymi bieliznę szpitalną i zapewniającymi transport bielizny czystej i brudnej.

Usługi pralnicze dla Samodzielnego Publicznego Zespołu Opieki Zdrowotnej w Tomaszowie Lubelskim ul. Aleje Grunwaldzkie 1 świadczone były przez Zakład Produkcyjno-Handlowy „Wodex” Sp. z o.o. ul. Kwiatkowskiego 1, 37-450 Stalowa Wola.

Bielizna z oddziałów odbierana jest dwa razy dziennie i w przypadku potrzeby częściej do pomieszczenia punktu przyjmowania bielizny brudnej.

W SP ZOZ w Tomaszowie Lubelskim pomieszczenia punktu przyjmowania bielizny brudnej i wydawania bielizny czystej spełniają wymagania dotyczące warunków czasowego składowania. Do magazynu czasowego składowania bielizny brudnej prowadzi oddzielne wejście oznakowane tablicą informacyjną. Ściany magazynu wykonano z płyt gipsowo-kartonowych, pomalowane są farbą lateksową zmywalną, lakierowaną do wysokości 2 m., posadzki wykonane są z płytek gresowych. Powierzchnie ścian i podłóg bez ubytków i odprysków. Sufit podwieszany kasetonowy. Wentylacja mechaniczna. W pomieszczeniu śluzi znajduje się umywalka wraz z dozownikiem na mydło i środek do dezynfekcji.

Został wdrożony elektroniczny system bezdotykowej weryfikacji ilości i rodzaju gromadzonej bielizny.

Magazyn składowania bielizny brudnej został zorganizowany prawidłowo co umożliwia utrzymanie właściwych warunków higieniczno- sanitarnych.

Sterylizacja bielizny noworodkowej, operacyjnej odbywa się w Centralnej Sterylizatorni zlokalizowanej w Samodzielnym Publicznym Zespole Opieki Zdrowotnej w Tomaszowie Lubelskim. Bielizna operacyjna używana jest jednorazowa, sporadycznie bielizna wielorazowa poddawana jest procesowi sterylizacji.

Postępowanie ze zwłokami w szpitalach

W 2024 roku została przeprowadzona kontrola prosektorium SP ZOZ w Tomaszowie Lubelskim, Aleje Grunwaldzie 1 przez pracowników Sekcji Higieny Komunalnej.

Tabela. Postępowanie ze zwłokami w szpitalach

	wg ewidencji	zagadnienie skontrolowane w 2024r.	liczba obiektów, w których stwierdzono nieprawidłowości (dot. postępowania ze zwłokami)	liczba wydanych decyzji (dot. postępowania ze zwłokami)	liczba decyzji wykonanych w 2024r. (dot. postępowania ze zwłokami)	liczba decyzji nadal obowiązujących (termin wykonania zaleceń) (dot. postępowania ze zwłokami)
Szpitalne	3	0	0	0	0	0
Szpitalne jednodniowe	1	0	0	0	0	0
Szpitalne uzdrowskowe	0	0	0	0	0	0

Zakłady opiekuńczo-lecznicze	1	1	0	0	0	0
Zakłady pielęgnacyjno-opiekuńcze	0	0	0	0	0	0
Sanatoria	0	0	0	0	0	0
Hospicja	0	0	0	0	0	0
Inne wg druku MZ – 46 poz.9)	101	132	0	0	0	0

Pracownia Prosektorium zlokalizowana jest w budynku parterowym, wolnostojącym na terenie Samodzielnego Publicznego Zespołu Opieki Zdrowotnej w Tomaszowie Lubelskim. Prosektorium jest własnością SPZOZ w Tomaszowie Lubelskim a działalność gospodarczą prowadzi Firma „Prosekt” Kacper Danielkiewicz Aleje Grunwaldzkie 1, 22-600 Tomaszów Lubelski. Prosektorium funkcjonowało w oparciu o opracowane procedury uwzględniające wszystkie działania od stwierdzenia śmierci pacjenta, aż do przekazania zwłok rodzinie lub firmie pogrzebowej celem pochówku.

Do budynku prosektorium prowadzą 3 oddzielne wejścia – dla personelu, przywożenia zwłok i wydawania zwłok.

W budynku wydzielone są następujące pomieszczenia:

1. Pomieszczenie przyjęcia zwłok.
2. Sala sekcyjna posiada na wyposażeniu 1 stół sekcyjny. W sali znajduje się punkt mycia rąk z wyposażeniem tj. z dozownikiem z mydłem w płynie i środkiem do dezynfekcji rak oraz ręczniki jednorazowe. Sprzęt do przeprowadzania sekcji zwłok przechowywany jest w przeszklonej szafie metalowej.
3. Pomieszczenie przygotowania zwłok – zorganizowane w bezpośrednim sąsiedztwie chłodni. W pomieszczeniu na wyposażeniu blat roboczy, umywalka, zawór ze złączką do węża, koryto spustowe z kratką.
4. Pomieszczenie chłodni wyposażone jest w stelaże z płytami ze stali nierdzewnej do czasowego składowania zwłok osób zmarłych – 2 stelaże po trzy płyty do składowania zwłok.
5. Pomieszczenie wydawania zwłok (kaplica).
6. Śluza szatniowa – miejsce przeznaczone na zmianę ubrania prywatnego lub szpitalnego na czystą odzież i obuwie służące do poruszania się po strefie prosektorium.
7. Pomieszczenie biurowe i pomieszczenie socjalne z WC dla osób zatrudnionych.

Ściany i podłogi ww. pomieszczeń w pełni zmywalne. Połączenia ścian z podłogami wykonane w sposób umożliwiający ich mycie i dezynfekcję. Odpady medyczne gromadzone do wydzielonych pojemników, a następnie przewożone transportem wewnętrznym w zamkniętych pojemnikach do magazynu odpadów.

Budynek posiada wentylację mechaniczną.

W obiekcie obowiązuje dokument pn. „Zasady postępowania w prosektorium”, który określa między innymi sposób postępowania w zakresie:

1. Zbierania sprzętu jednorazowego użytku - sprzęt jednorazowego użytku tj. igły, ostrza chirurgiczne, żyłki, skalpele przedmioty z ostrymi krawędziami umieszcza się

w specjalnych pojemnikach o utwardzonych ścianach, po wypełnieniu do 2/3 szczelnie zamyka. Pojemniki na odpady medyczne wymienia się nie rzadziej niż co 48 godzin. Każdy pojemnik i każdy worek posiadają widoczne oznakowanie świadczące o rodzaju odpadu, miejscu pochodzenia, dacie zamknięcia.

2. Pozostałe odpady medyczne (bytowo-gospodarcze) obejmują odpady nie zakaźne gromadzi się w workach koloru niebieskiego i składowe w oznakowanym wydzielonym kontenerze.
3. Postępowania z bielizną – bezpośrednio po użyciu bieliznę wyrzuca się do worków foliowych koloru niebieskiego. Personel wykonujący tę czynność stosuje środki ochrony osobistej a po skończonej czynności zdejmuje odzież, myje i dezynfekuje ręce.
4. Dezynfekcja stołu sekcyjnego i innych powierzchni – po skończonej sekcji stół sekcyjny, podłoga, ściany oraz sprzęt znajdujący się w sali sekcyjnej jest dezynfekowany.
5. Postępowania z narzędziami sekcyjnymi – narzędzia używane do sekcji przed złożeniem do szafy poddawane są dezynfekcji wstępnej i dezynfekcji o wysokim stopniu. Preparaty dezynfekcyjne sporządzane są bezpośrednio przed użyciem i ściśle według zaleceń producenta.
6. Użytkowanie sprzętu do sprzątania – sprzęt do sprzątania (wiadra, pojemniki, szczotki, mopy) po każdym użyciu jest dokładnie dezynfekowany, umyty i wysuszony. Sprzęt do sprzątania jest przechowywany w wyznaczonym do tego celu miejscu. Do sprzątania pomieszczeń socjalnych używany jest osobny, wyraźnie oznakowany sprzęt.
7. Kalosze i fartuchy wielorazowego użytku po każdym użyciu są dezynfekowane.
8. W prosektorium jest wykaz obowiązujących preparatów myjących i dezynfekujących stosowanych do dezynfekcji powierzchni, do dezynfekcji narzędzi, do dezynfekcji rąk.

Ocena sanitarna bez zastrzeżeń.

Nie nałożono mandatów karnych.

W Oddziale Szpitalnym Leczenia Jednego Dnia Okulistyka S.C. w Tomaszowie Lubelskim przy ulicy Wyspiańskiego 23 w przypadku śmierci pacjenta postępowaniem ze zwłokami zajmuje się Firma Usługi Pogrzebowe „Firma Grzesików” Irena Grzesik ul. Armii Krajowej 14, 22-670 Bełżec z którą podmiot leczniczy ma zawartą umowę.

Firma ta jest pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Tomaszowie Lubelskim i posiada uprawnienia do postępowania ze zwłokami ludzkimi.

Apteki w szpitalach

	wg ewidencji	apteki skontrolowane w 2024r.	liczba obiektów, w których stwierdzono nieprawidłowości	liczba wydanych decyzji	liczba decyzji wykonanych w 2024r.	liczba decyzji nadal obowiązujących (termin wykonania zaleceń)
Szpitalne	4	0	0	0	0	0

Tabela. Kontrole – apteki szpitalne

Liczba obiektów objętych nadzorem sanitarnym	Liczba obiektów skontrolowanych (apteka szpitalna)	Liczba przeprowadzonych kontroli/rekontroli	Liczba obiektów ze złym stanem		
			higieniczno-sanitarnym i technicznym	tylko higieniczno-sanitarnym	tylko technicznym
Szpitalne posiadające apteki -1	0	0	0	0	0

Na terenie Samodzielnego Publicznego Zespołu Opieki Zdrowotnej w Tomaszowie Lubelskim Aleje Grunwaldzkie 1 znajduje się apteka szpitalna.

W 2024 roku nie przeprowadzono kontroli ww. obiektu.

Inne zagadnienia kontrolowane w szpitalach (określić kontrolowany obszar)

	wg ewidencji	skontrolowane w 2024r.	liczba obiektów, w których stwierdzono nieprawidłowości	liczba wydanych decyzji	liczba decyzji wykonanych w 2024r.	liczba decyzji nadal obowiązujących
Szpitalne	3	3	0	0	0	0
Szpitalne jednodniowe	1	1	0	0	0	0
Szpitalne uzdrowskowe	0	0	0	0	0	0

Postępowanie z odpadami komunalnymi.

W skontrolowanych podmiotach wykonujących działalność leczniczą w 2024 roku odpady komunalne gromadzone były w kontenerach/pojemnikach. Obiekty zaopatrzone były w wystarczającą ilość pojemników na odpady komunalne. Posiadały umowę na odbiór odpadów komunalnych z firmami:

- Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej i Mieszkaniowej Sp. z o.o. Tomaszów Lubelski ul. Lwowska 37a
- ECLER Łaszczówka ul. Promienna 19, 22-600 Tomaszów Lubelski
- Przedsiębiorstwo Usług Komunalnych ul. Wielka 101, 22-630 Tyszowce.

Nieprawidłowości nie stwierdzono. Nie nałożono mandatów karnych.

Zaopatrzenie w wodę

Liczba szpitali ogółem	Podstawowe źródło wody			Awaryjne źródło wody				Jakość wody			
								Źródło podstawowe		Źródło awaryjne	
	Wodociąg zbiorowego zaopatrzenia	Wodociąg własny	Inne	Wodociąg zbiorowego zaopatrzenia	Wodociąg własny	Inne	brak	Dobra	Zła *	Dobra	Zła *
1	Tomaszów Lubelski	-	-	-	-	-	-	dobra	-	dobra	-
1	-	Tomaszów Lubelski	-	Tomaszów Lubelski	-	-	-	dobra	-	dobra	-
1	Kryszyn	-	-	-	-	-	brak	dobra	-	-	-
1	Lubycza Królewska II	-	-	-	-	-	brak	dobra	-	-	-

Nadzorowane podmioty wykonujące działalność leczniczą z rodzaju stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne zaopatrywane są w wodę głównie z wodociągów zbiorowego zaopatrzenia, pozostających pod stałym nadzorem służb sanitarnych, nieliczne korzystają z indywidualnych ujęć wody.

Podstawowym źródłem zaopatrzenia w wodę w szpitalu leczenia jednego dnia - Okulistyka s.c. 20-055 Lublin ul. Skautów 118/21 – Oddział Leczenia Jednego Dnia, 22-600 Tomaszów Lubelski ul. Wyspiańskiego 23 jest wodociąg zbiorowego zaopatrzenia Tomaszów Lubelski, który jest pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Tomaszowie Lubelskim. Stan sanitarno-techniczny wodociągu dobry. Woda odpowiadała wymaganiom sanitarnym. Ilość wody była wystarczająca, deficytu wody nie odnotowano, zakazu użytkowania wody nie wydano. Obiekt posiada rezerwowe źródło (zbiornik ze stale przepływającą wodą pochodzącą z wodociągu zbiorowego zaopatrzenia Tomaszów Lubelski, zabezpieczającą funkcjonowanie obiektu przez minimum 12 godzin).

Podstawowym źródłem zaopatrzenia w wodę szpitalu - Oddział rehabilitacji (Restitutio Agnieszka Podolska - Zarosa Spółka Komandytowa w Zamościu, Oddział Rehabilitacji w Łykoszynie, 22-652 Telatyn - jest wodociąg zbiorowego zaopatrzenia Kryszyn, który jest pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Tomaszowie Lubelskim. Stan sanitarno-techniczny wodociągu dobry. W 2024 roku woda z wodociągu zbiorowego zaopatrzenia Kryszyn warunkowo była przydatna do spożycia przez ludzi ze względu na przekroczoną wartość parametru wskaźnikowego - liczba mikroorganizmów na agarze w $22^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ po $68 \pm 4\text{h}$ w jtk/1ml wody w dwóch wyznaczonych punktach monitoringowych. W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Tomaszowie Lubelskim wydał decyzję o warunkowej przydatności wody do spożycia i komunikat z zaleceniami. Właściciel wodociągu zbiorowego zaopatrzenia niezwłocznie podjął działania naprawcze, następnie przedstawił raport z badań wody potwierdzający jej przydatność do spożycia przez ludzi i zgodność z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie.

Wodociąg zbiorowego zaopatrzenia Lubycza Królewska II jest podstawowym źródłem zaopatrzenia w wodę szpitala - Oddział rehabilitacji (Restitutio Agnieszka Podolska - Zarosa Spółka Komandytowa w Zamościu, Oddział Rehabilitacji w Lubyczy Królewskiej ul. Szkolna 2 Wzz Lubycza Królewska II jest pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Tomaszowie Lubelskim. Stan sanitarno-techniczny wodociągu dobry. W 2024r. woda odpowiadała wymaganiom sanitarnym, decyzji braku przydatności wody z przedmiotowego wodociągu do spożycia przez ludzi nie wydano.

W 2024 roku szpital SP ZOZ w Tomaszowie Lubelskim ul. Aleje Grunwaldzkie 1 korzystał z podstawowego źródła zaopatrzenia - indywidualnego ujęcia wody, które posiada pozwolenie wodnoprawne na pobór wody podziemnej dla potrzeb własnych na terenie szpitala.

Indywidualne ujęcie wody SP ZOZ Tomaszów Lubelski zaopatruje w wodę następujące podmioty: SP ZOZ, Stację Dializ, Laboratorium Synevo, Regionalne Centrum Krwiodawstwa i Krwiolecznictwa. Decyzji braku przydatności wody do spożycia z indywidualnego ujęcia wody przez ludzi nie wydano. Wodociąg zbiorowego zaopatrzenia Tomaszów Lubelski, który jest pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Tomaszowie Lubelskim stanowi rezerwowe źródło wody

zabezpieczające funkcjonowanie szpitala. Sposób postępowania w przypadku stwierdzenia niewłaściwej jakości wody określa Instrukcja IT/002 „System Zabezpieczenia Awaryjnego w wodę”. Celem niniejszego dokumentu jest procedura zapewnienia szybkiego i skutecznego sposobu eliminowania zagrożeń zdrowia powstałych na skutek pogorszenia się jakości wody dostarczanej przez sieć wodociągową, eliminowanie przyczyn powodujących pogorszenie stanu wody oraz zapewnienie awaryjnych dostaw wody. Zakres procedury obejmuje działania podejmowane przez SP ZOZ w Tomaszowie Lubelskim, Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej i Mieszkaniowej w Tomaszowie Lubelskim w porozumieniu z Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Tomaszowie Lubelskim i innymi służbami.

Podmioty wykonujące działalność leczniczą - podsumowanie

Nadzór sanitarny nad podmiotami leczniczymi wykonującymi działalność leczniczą ma na celu kontrolę panujących w nich warunków sanitarnych oraz eliminację zagrożeń i zapewnienie bezpiecznych warunków udzielania świadczeń zdrowotnych.

Gospodarka odpadami medycznymi w skontrolowanych podmiotach prowadzona była w sposób prawidłowy, zgodnie z zapisami obowiązującego rozporządzenia.

W podmiotach są opracowane i wdrożone procedury postępowania z odpadami medycznymi.

W istniejących podmiotach leczniczych wykonujących działalność leczniczą przeprowadzano prace remontowe i modernizacyjne wynikające z bieżących potrzeb i możliwości finansowych. Stan sanitarno-techniczny nadzorowanych obiektów służby zdrowia ulega sukcesywnej powolnej poprawie.

6. PODSUMOWANIE I WNIOSKI

Sekcja Higieny Komunalnej Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Tomaszowie Lubelskim sprawowała bieżący nadzór sanitarny nad 420 obiektami, w tym 346 obiektami użyteczności publicznej i 74 obiektów wodnych, w których przeprowadzono łącznie 330 kontroli.

Na podstawie przeprowadzonych kontroli w nadzorowanych obiektach stwierdzono, że:

1. Wodociągi zbiorowego zaopatrzenia i indywidualne ujęcia wody w 2024 roku dostarczały wodę dobrej jakości.
2. Stan sanitarno-higienicznego przestrzeni publicznej, placów zabaw, parków i obiektów użyteczności publicznej był dobry.
3. Obiekty turystyczno-wypoczynkowe świadczyły usługi wysokiej jakości.
4. W zakładach sektora „beauty” wzrosła ochrona klientów przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi.
5. Zakazu palenia tytoniu w miejscach publicznych i obiektach użyteczności publicznej był przestrzegany.
6. Działalność edukacyjno-informacyjna wpływa na dostosowanie prowadzonej działalności do obowiązujących przepisów.
7. Zakłady przedpogrzebowe świadczyły usługi o właściwym standardzie.
8. Stan sanitarno-techniczny nadzorowanych obiektów służby zdrowia ulega poprawie.
9. Nadzór sanitarny nad podmiotami leczniczymi wykonującymi działalność leczniczą zapewnia bezpieczne warunki udzielania świadczeń zdrowotnych.

Sekcja Higieny Pracy

Sekcja Higieny Pracy realizuje zadania z zakresu zdrowia publicznego poprzez sprawowanie nadzoru nad:

- warunkami higieny pracy w zakładach pracy
 - środkami zastępczymi i nowymi substancjami psychoaktywnymi
 - produkcją i dystrybucją wyrobów kosmetycznych
 - usuwaniem i zabezpieczaniem produktów zawierających azbest
 - niebezpiecznymi substancjami i mieszaninami chemicznymi
 - obrotem i stosowaniem produktów biobójczych
 - obrotem i stosowaniem prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3
 - czynnikami biologicznymi w środowisku pracy
 - czynnikami rakotwórczymi, mutagennymi i reprotoksycznymi
- oraz prowadzenie postępowań administracyjnych w sprawach chorób zawodowych.

Wykonując swoje zadania w powiecie tomaszowskim w 2024 roku Sekcja Higieny Pracy obejmowała swym nadzorem 300 obiektów należące do następujących sektorów gospodarki:

- rolnictwo
- leśnictwo
- produkcja artykułów spożywczych
- produkcja wyrobów z drewna
- produkcja wyrobów z papieru
- produkcja wyrobów z gumy i tworzyw sztucznych
- produkcja wyrobów niemetalowych
- produkcja wyrobów metalowych
- produkcja pojazdów
- produkcja mebli
- zaopatrzenie w energię elektryczną
- pobór, uzdatnianie i dostarczanie wody
- odprowadzanie i oczyszczanie ścieków
- zbieranie, przetwarzanie, unieszkodliwianie odpadów i odzysk surowców
- roboty budowlane związane ze wznoszeniem budynków
- budowa obiektów inżynierii lądowej
- naprawa pojazdów samochodowych
- handel hurtowy
- handel detaliczny
- transport lądowy
- magazynowanie i działalność usługowa wspomagająca transport
- obiekty noclegowe turystyczne
- działalność agencji reklamowych
- działalność weterynaryjna
- edukacja
- opieka zdrowotna

- działalność sportowa, rozrywkowa i rekreacyjna
- pozostała indywidualna działalność usługowa.

W 2024 roku w nadzorowanych zakładach przeprowadzono 124 kontrole obejmujące swym zakresem nadzór nad: warunkami zdrowotnymi środowiska pracy, stanem higieniczno-sanitarnym obiektów, substancjami chemicznymi i ich mieszaninami, prekursorami narkotyków kategorii 2 i 3, produktami kosmetycznymi, produktami biobójczymi, czynnikami biologicznymi w środowisku pracy, czynnikami rakotwórczymi, mutagennymi oraz reprotoksycznymi.

W 7 zakładach stwierdzono nieprawidłowości dotyczące czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy, stosowanych preparatów chemicznych, badań profilaktycznych pracowników, instrukcji stanowiskowych.

Podczas przeprowadzonych w 2024 roku kontroli objęto nadzorem 4200 pracowników. Stwierdzono, że 195 osób pracowało w warunkach przekroczenia norm hałasu. Pracownikom tym zapewniono środki ochrony indywidualnej w postaci ochronników słuchu. Nie stwierdzono przekroczeń pozostałych czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy.

Prowadząc nadzór nad warunkami usuwania i zabezpieczania produktów zawierających azbest, przeprowadzono 1 kontrolę. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

W zakresie nadzoru nad środkami zastępczymi i nowymi substancjami psychoaktywnymi w 2024 roku nie ujawniono żadnego przypadku wytwarzania lub wprowadzania do obrotu w/w substancji. Nie odnotowano również zgłoszeń zatruc bądź podejrzeń zatruc środkami zastępczymi lub nowymi substancjami psychoaktywnym.

W obszarze chorób zawodowych w 2024 roku prowadzono 17 postępowań administracyjnych, wydano 4 decyzje o stwierdzeniu i 8 decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej. Postępowania obejmowały następujące jednostki chorobowe: borelioza, choroby narządu głosu, COVID-19, choroby układu ruchu. Podobnie jak w latach poprzednich najczęściej zgłaszane były podejrzenia boreliozy i choroby narządu głosu.

Dokonując oceny środowiska pracy w nadzorowanych zakładach na terenie powiatu tomaszowskiego stwierdza się systematyczną poprawę warunków pracy. Odnawiane są pomieszczenia pracy i pomieszczenia higieniczno-sanitarne. Prawidłowe wyposażanie tych pomieszczeń poprawia komfort i wydajność pracy, a zapewnianie środków ochrony zbiorowej i indywidualnej wpływają na poprawę bezpieczeństwa i zdrowia pracowników.

Sekcja Higieny Dzieci i Młodzieży

Ocena stanu bezpieczeństwa sanitarnego placówek oświatowych i wychowania oraz wypoczynku powiatu tomaszowskiego za 2024 rok.

- Liczba stałych placówek będąca w ewidencji PSSE w Tomaszowie Lubelskim (ogółem) – 87, w tym:
 - liczba placówek – 87, w tym szkół – 57

- liczba szkół wyższych – 0
- liczba gabinetów – 0.
- Liczba kontroli w placówkach stałych ogółem: 97, w tym:
 - Kontrole przeprowadzone w placówkach stałych (bez szkół wyższych i gabinetów): 97
 - kontrole sanitarne: 96
 - kontrole sprawdzające: 0
 - kontrole interwencyjne: 1
 - kontrole tematyczne: 0
 - kontrole w placówkach zlikwidowanych: 0.
 - Kontrole przeprowadzone w szkołach wyższych: 0
 - kontrole sanitarne: 0
 - kontrole sprawdzające: 0
 - kontrole interwencyjne: 0
 - kontrole tematyczne: 0
 - kontrole w placówkach zlikwidowanych: 0.
 - Kontrole przeprowadzone w gabinetach profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej (tylko kontrole z oddzielnym protokołem): 0
 - kontrole sanitarne: 0
 - kontrole sprawdzające: 0
 - kontrole interwencyjne: 0
 - kontrole tematyczne: 0
 - kontrole w placówkach zlikwidowanych: 0.

Ponadto przeprowadzono :

- 3 kontrole placówek pod kątem ich przygotowania do wypoczynku letniego dzieci i młodzieży.

- Liczba stałych placówek skontrolowanych – 70, w tym:
 - liczba placówek – 70, w tym szkół – 56
 - liczba szkół wyższych – 0
 - liczba gabinetów – 0.
- Krótko ocenić skontrolowane placówki (ich stan sanitarny, techniczny, budynki nieprzystosowane, niewłaściwe warunki do utrzymania higieny, sale dydaktyczne w zagłębieniu z podaniem nazwy szkoły, adresu).
- **Zaopatrzenie w wodę i odprowadzanie ścieków**

Placówki posiadające własne ujęcie wody: 0 placówek

Brak podłączenia do sieci kanalizacyjnej: ogółem 24 placówki, w tym:

Placówki posiadające zbiornik bezodpływowy (szambo): 24 placówki

 - Niepubliczna Szkoła Podstawowa w Hucie Dzierążyńskiej, Huta Dzierążyńska 17, 22-610 Krynice
 - Niepubliczna Szkoła Podstawowa w Jezierni, Jeziernia 110, 22-600 Tomaszów Lubelski
 - Szkoła Podstawowa im. Marii Konopnickiej w Majdanie Sopockim Pierwszym, Majdan Sopocki Pierwszy 113, 22-672 Susiec

- Publiczna Szkoła Podstawowa im. ks. Jana Twardowskiego w Zimnie, Zimno 1, 22-650 Łaszczów
- Szkoła Podstawowa im. Tadeusza Kościuszki w Rachaniach, ul. Partyzantów 47, 22-640 Rachanie
- Szkoła Podstawowa im. ks. Błażeja Nowosada w Wożuczynie, Wożuczyn 182, 22-640 Rachanie
- Szkoła Podstawowa im. Marszałka Józefa Piłsudskiego w Podhorcach, Podhorce 124, 22-600 Tomaszów Lubelski
- Szkoła Podstawowa im. Ordynacji Zamoyskiej w Sabaudii, Sabaudia 47, 22-600 Tomaszów Lubelski
- Szkoła Podstawowa w Przewalu, 22-630 Tyszowce
- Publiczna Szkoła Podstawowa im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Nabrożu Kolonii, Nabróż Kolonia 19, 22-650 Łaszczów
- Szkoła Podstawowa w Rogóźnie, ul. Wyzwolenia 100, 22-600 Tomaszów Lubelski
- Niepubliczna Szkoła Podstawowa im. Papieża Jana Pawła II w Steniatynie, Steniatyn 72, 22-650 Łaszczów
- Szkoła Podstawowa im. Żołnierzy Armii Kraków w Łosińcu, Łosiniec 23a, 22-672 Susiec
- Zespół Szkolno- Przedszkolny w Michalowie, Michalów 117, 22-640 Rachanie
- Szkoła Filialna im. por. AKL. i W. Kuczyńskich w Wierszyczcy, Wierszyczca 54, 22-664 Jarczów
- Szkoła Podstawowa w Typinie, Typin 101A, 22-600 Tomaszów Lubelski
- Szkoła Podstawowa im. Wydarzeń Września w Czarowczyku, Czarowczyk 8, 22-630 Tyszowce
- Szkoła Podstawowa w Pasiekach, Pasieki 87, 22-600 Tomaszów Lubelski
- Zespół Szkolno - Przedszkolny w Tyszowcach, ul. Kościelna 25, 22-630 Tyszowce
- Niepubliczna Szkoła Podstawowa w Łuszczaczcu, Łuszczacz 1, 22-672 Susiec
- Szkoła Podstawowa im. Jana Kochanowskiego w Łaszczówce, ul. Spółdzielcza 2, 22-600 Tomaszów Lubelski
- Szkoła Podstawowa im. Żołnierzy Września 1939r. w Majdanie Górnym, ul. Długa 180 , 22-600 Tomaszów Lubelski
- Niepubliczna Szkoła Podstawowa w Przeorsku, Przeorsk 113, 22-600 Tomaszów Lubelski
- Szkoła Podstawowa im. Papieża Jana Pawła II w Szarowoli, Szarowola 126, 22-600 Tomaszów Lubelski

Placówki posiadające własną oczyszczalnię ścieków: 0 placówek.

▪ **Stan techniczny i sanitarny budynków**

Placówki skontrolowane funkcjonujące w budynkach o *złym stanie zarówno technicznym jak i higienicznosanitarnym*: 0 placówek.

Placówki skontrolowane funkcjonujące w budynkach o *złym stanie technicznym*, wymagające częściowego lub kapitalnego remontu: 0 placówek.

Placówki skontrolowane, w których stwierdzono *zły stan higienicznosanitarny*: 0 placówek

▪ **Warunki do utrzymania higieny**

W trakcie kontroli sanitarnych zwracano uwagę na warunki do utrzymania higieny osobistej uczniów. We wszystkich placówkach zapewniono właściwe warunki do utrzymania higieny. Niemniej jednak w 0 placówkach stwierdzono niewłaściwe warunki do utrzymania higieny osobistej. Najczęściej występujące nieprawidłowości dotyczyły:

Brak ciepłej wody: 0 placówek

Brak środków higieny: 0 placówek

Niezachowanie standardów dostępności do urządzeń sanitarnych: 0 placówek.

▪ **Dodatkowe informacje o warunkach w placówkach skontrolowanych**

Placówki posiadające sale w zagłębieniu: 0 placówek.

Możliwość pozostawiania podręczników i przyborów szkolnych:

- zapewniono – w 46 placówkach
- nie zapewniono – w 0 placówkach.

Placówki zapewniające wodę do picia:

źródła: 0 placówek

poidełka: 0 placówek

dyskretory: 4 placówki

- Niepubliczna Szkoła Podstawowa w Przeorsku, Przeorsk 113, 22-600 Tomaszów Lubelski
- Zespół Szkół Techniczno - Zawodowych im. Macieja Rataja, ul. Hallera 5, 22-600 Tomaszów Lubelski
- I Liceum Ogólnokształcące im. Bartosza Głowackiego, ul. Wyspiańskiego 8, 22-600 Tomaszów Lubelski
- II Liceum Ogólnokształcące im. Władysława Sikorskiego, ul. Żwirki i Wigury 3, 22-600 Tomaszów Lubelski
- Liceum Ogólnokształcące im. Stanisława Kostki Starowieyskiego w Łaszczowie, ul. Chopina 8, 22-650 Łaszczów

dzbanki: 34 placówki

- Szkoła Podstawowa nr 2 im. Marszałka Józefa Piłsudskiego w Tomaszowie Lubelskim, ul. Żołnierzy Września 1, 22-600 Tomaszów Lubelski
- Szkoła Podstawowa nr 3 im. doktora Janusza Petera w Tomaszowie Lubelskim, ul. Żwirki i Wigury 6, 22-600 Tomaszów Lubelski
- Szkoła Podstawowa im. Marszałka Józefa Piłsudskiego w Jarczowie , ul. Szkolna 3, 22-664 Jarczów
- Niepubliczna Szkoła Podstawowa LITTLE OXFORD, ul. Kilińskiego 7, 22-600 Tomaszów Lubelski
- Szkoła Podstawowa Nr 1 im. Orłąt Lwowskich w Tomaszowie Lubelskim, ul. Kopernika 4, 22-600 Tomaszów Lubelski
- Prywatna Szkoła Podstawowa ICO, ul. Króla Zygmunta 63, 22-600 Tomaszów Lubelski

- Niepubliczna Szkoła Podstawowa w Hucie Dzierżyńska, Huta Dzierżyńska 17, 22-610 Krynice
- Szkoła Podstawowa im. Gen. Nikodema Sulika w Lubyczy Królewskiej, ul. Jana III Sobieskiego 5, 22-680 Lubycza Królewska
- Publiczna Szkoła Podstawowa im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Nabrożu Kolonii, Nabróż Kolonia 19, 22-650 Łaszczów
- Szkoła Podstawowa w Rogóźnie, ul. Wyzwolenia 100, 22-600 Tomaszów Lubelski
- Niepubliczna Szkoła Podstawowa im. Papieża Jana Pawła II w Steniatynie, Steniatyn 72, 22-650 Łaszczów
- Szkoła Podstawowa im. ks. Błażeja Nowosada w Wożuczynie , Wożuczyn 182, 22-640 Rachanie
- Szkoła Podstawowa im. Żołnierzy Armii Kraków w Łosińcu, Łosiniec 23a, 22-672 Susiec
- Szkoła Podstawowa im. Marii Konopnickiej w Majdanie Sopockim Pierwszym, Majdan Sopocki Pierwszy 113, 22-672 Susiec
- Publiczna Szkoła Podstawowa im. gen. Władysława Sikorskiego w Łaszczowie, ul. Chopina 11, 22-650 Łaszczów
- Publiczna Szkoła Podstawowa im. ks. Jana Twardowskiego w Zimnie, Zimno 1, 22-650 Łaszczów
- Szkoła Podstawowa im. Tadeusza Kościuszki w Rachaniach, ul. Partyzantów 47, 22-640 Rachanie
- Szkoła Podstawowa im. Księdza Błażeja Nowosada w Wożuczynie, Wożuczyn 182, 22-640 Rachanie
- Szkoła Podstawowa im. Marszałka Józefa Piłsudskiego w Podhorcach, Podhorce 114 A, 22-600 Tomaszów Lubelski
- Niepubliczna Szkoła Podstawowa w Łuszczacz, Łuszczacz 1, 22-672 Susiec
- Szkoła Podstawowa im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Telatynie, ul. Kardynała Stefana Wyszyńskiego 20, 22-652 Telatyn
- Niepubliczna Szkoła Podstawowa w Jezierni, Jeziernia 110, 22-600 Tomaszów Lubelski
- Szkoła Podstawowa im. Żołnierzy Września 1939 w Majdanie Górnym, ul. Długa 180, 22-600 Tomaszów Lubelski
- Szkoła Podstawowa w Pasiekach, Pasieki 87, 22-600 Tomaszów Lubelski
- Szkoła Podstawowa im. Ordynacji Zamoyskiej w Sabaudii, Sabaudia 47, 22-600 Tomaszów Lubelski
- Szkoła Podstawowa w Typinie, Typin 101A, 22-600 Tomaszów Lubelski
- Szkoła Podstawowa im. Wydarzeń Września w Czartowczyku, Czartowczyk 8, 22-630 Tyszowce
- Szkoła Podstawowa w Przewalu, Przewale 3, 22-630 Tyszowce
- Szkoła Filialna im. por. AKL. i W. Kuczyńskich w Wierszczy, Wierszczyca 54, 22-664 Jarczów
- Zespół Szkolno- Przedszkolny im. Batalionów Chłopskich w Krynicach, Krynice 9, 22-610 Krynice

- Zespół Szkolno- Przedszkolny w Michalowie, Michalów 117, 22-640 Rachanie
- Zespół Szkół i Przedszkola w Tarnawatce, ul. Lubelska 62, 22-604 Tarnawatka
- Zespół Szkolno - Przedszkolny w Bełżcu, ul. Rzeszowska 75, 22-670 Bełżec
- Zespół Szkół Publicznych w Suścu, ul. Tomaszowska 53, 22-672 Susiec

woda w butelkach rozdawana dzieciom: 1 placówka

- Szkoła Branżowa I Stopnia w Tomaszowie Lubelskim, ul. Boya Żeleńskiego 1, 22-600 Tomaszów Lubelski

- Liczba szkół zapewniających (w odniesieniu do szkół skontrolowanych):
 - świetlicę (dotyczy szkół podstawowych) – 40 (32 szkoły podstawowe funkcjonujące samodzielnie i 8 zespołów szkół), w tym 9 to pomieszczenia zastępcze
 - gabinet profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej – 21
 - szatnię – 40
- Ocena środowiska szkolnego (rozkład zajęć lekcyjnych, meble edukacyjne, pomiary temperatury: w tym liczba szkół, oddziałów, stanowisk oraz w których stwierdzono nieprawidłowości: liczba szkół, oddziałów, stanowisk. Podjęte działania w przypadku nieprawidłowości).

W 2024 roku w ramach nadzoru bieżącego oceniano tygodniowe rozkłady zajęć lekcyjnych pod kątem zachowania zasad higieny oraz przeprowadzano ocenę dostosowania mebli przedszkolnych/szkolnych do wzrostu przedszkolaków/uczniów oraz prowadzono pomiary temperatury.

Higieniczna ocena rozkładów zajęć lekcyjnych

Dokonano oceny tygodniowego rozkładu zajęć w 46 skontrolowanych placówkach w 363 oddziałach. Nieprawidłowości nie stwierdzono. / Nieprawidłowości stwierdzono w 0 placówkach. / Wydano 0 decyzji administracyjnych.

Ergonomia mebli szkolnych i przedszkolnych

Oceniono dostosowanie mebli do wzrostu uczniów i przedszkolaków w 50 placówkach / 127 oddziałach / na 1924 stanowiskach. Nieprawidłowości nie stwierdzono. / Nieprawidłowości stwierdzono w 0 placówkach / 0 oddziałach / na 0 stanowiskach. / Wydano 0 decyzji administracyjnych.

Pomiary temperatury

Dokonano 110 pomiarów temperatury w 35 skontrolowanych placówkach. Nieprawidłowości nie stwierdzono. / Nieprawidłową temperaturę stwierdzono w 0 placówkach. / Wydano 0 decyzji administracyjnych.

- Inne badania, pomiary (jeżeli były wykonywane, krótko opisać czego dotyczyły, wyniki, podjęte działania w przypadku nieprawidłowości).

Oświetlenie

Oddział Laboratoryjny PSSE w Zamościu przeprowadził w 0 placówkach pomiary natężenia i równomierności oświetlenia. Nieprawidłowości stwierdzono w 0 placówkach. Wydano 0 decyzji administracyjnych dotyczących zapewnienia właściwego oświetlenia (0 - na podstawie pomiarów przeprowadzonych w 2024 roku). Wystosowano 0 wystąpień.

Na podstawie wyników pomiarów natężenia i równomierności oświetlenia przeprowadzonych przez podmioty zewnętrzne stwierdzono nieprawidłowości w 0 placówkach.

Na 87 placówek oświatowych skontrolowano 56 (10 przedszkoli / innych form wychowania przedszkolnego i 32 szkoły podstawowe, 3 licea ogólnokształcące, 1 szkoła branżowa I stopnia i 10 zespołów szkół). Wszystkie skontrolowane placówki posiadały aktualne wyniki pomiarów natężenia i równomierności oświetlenia.

- Działania profilaktyczne prowadzone wyłącznie przez Oddział HDiM (czego dotyczyły).
Działania profilaktyczne w stałych placówkach oświatowo-wychowawczych w 2024 roku polegały na zwracaniu szczególnej uwagi podczas kontroli na zapewnienie ciepłej wody i wyposażeniu pomieszczeń sanitarnych w środki higieny osobistej oraz utrzymaniu ich w stanie pełnej sprawności technicznej i czystości.
Osobom odpowiedzialnym udzielano instruktażu w celu uświadomienia konieczności poszanowania praw dzieci i młodzieży do dorastania w czystym i przyjaznym środowisku.
Podczas kontroli sanitarnych motywowano dyrektorów i inne osoby odpowiedzialne do tworzenia środowiska sprzyjającego zdrowiu dzieci i młodzieży.
W 2024 roku, podobnie jak w latach poprzednich, monitorowano przestrzeganie przepisów ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych w placówkach oświatowo-wychowawczych. Informacje na w/w temat przekazywano każdego miesiąca do pionu Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia.
Pracownicy Sekcji Higieny Dzieci i Młodzieży w trakcie każdej kontroli placówek nauczania i wychowania pozyskiwali informacje od dyrektorów, nauczycieli, pedagogów, czy w środowisku szkolnym nie ma kontaktu uczniów z dopalaczami. W przypadku stwierdzenia problemu następuje przekazanie danych do Sekcji Higieny Pracy.
- Współpraca z organami prowadzącymi placówki i innymi jednostkami organizacyjnymi (wystąpienia pokontrolne - liczba, inne pisma - tematyka, liczba).
Jednym ze sposobów przyczyniających się do poprawy warunków w placówkach nauczania i wychowania jest ciągła współpraca z organami prowadzącymi placówki i innymi jednostkami organizacyjnymi. W przypadku stwierdzenia uchybień technicznych czy higieniczno-sanitarnych na organy prowadzące placówki publiczne wydawane są decyzje administracyjne z zaleceniami do wykonania, które przesyłane są jednocześnie do publicznych placówek nauczania i wychowania, poprzedzone wcześniejszym zawiadomieniem o wszczęciu postępowania administracyjnego lub wystosowywane są wystąpienia pokontrolne.
Zawiadomienia o wszczęciu postępowania administracyjnego:
 - 0 zawiadomień.Inne pisma:
 - Pismo do organów prowadzących placówki nauczania i wychowania, dotyczące programu szczepień zalecanych przeciw wirusowi brodawczaka ludzkiego (HPV)
 - Pismo do dyrektorów placówek oświatowych dotyczące obowiązku zapewnienia ergonomicznego stanowiska pracy dla uczniów oraz wyposażenia z odpowiednimi atestami i certyfikatami.

- Pismo do organów prowadzących placówki oświatowe dotyczące aktualnej normy w zakresie oświetlenia.
 - Pismo do dyrektorów placówek oświatowych dotyczące aktualnej normy w zakresie oświetlenia.
 - Pisma do organu prowadzącego placówkę oświatową dotyczące przekroczenia poziomu odniesienia dla średniorocznego stężenia promieniotwórczego radonu w powietrzu.
 - Pismo do obiektów na terenie powiatu tomaszowskiego dotyczące przeprowadzenia pomiarów stężenia radonu wewnątrz pomieszczeń na poziomie parteru lub piwnicy, w których występują miejsca pracy.
 - Pismo do organu prowadzącego dotyczące podjęcia działań optymalizacyjnych mających na celu wyeliminowanie przekroczeń stężenia radonu.
 - Pismo do dyrektora placówki oświatowej dot. przekroczenia poziomu odniesienia dla średniorocznego stężenia promieniotwórczego radonu w powietrzu.
 - Pismo do organizatorów wypoczynku letniego z apelem o podejmowanie działań profilaktycznych w zakresie zdrowego i bezpiecznego wypoczynku dzieci i młodzieży (wraz z materiałami informacyjno-edukacyjnymi).
- Warunki do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego.
Na 47 skontrolowanych szkół:
1 – posiada tylko salę rekreacyjno – zastępczą
1 – posiada tylko boisko
5 - posiada salę gimnastyczną z boiskiem
17 - posiada salę rekreacyjno-zastępczą / siłownię / salę fitness z boiskiem
11 - posiada salę gimnastyczną i salę rekreacyjno - zastępczą z boiskiem
9 - posiada szkolny zespół sportowy
0 - posiada basen
W 2024 roku nie oddano do użytku żadnej infrastruktury sportowej.
Na 48 szkół w ewidencji, 0 posiada basen. Nazwa i adres szkoły: nie dotyczy.
 - Wypoczynek dzieci i młodzieży
W 2024 roku zgłoszonych turnusów wypoczynku zimowego i letniego w bazie MEN było 112. Skontrolowano 62 turnusy, z których skorzystało 1684 dzieci i młodzieży.

Wypoczynek zimowy:

Z wypoczynku zimowego w obiektach całorocznych usług hotelarskich skorzystało 23 uczestników. Przeprowadzono 2 kontrole, w wyniku których w 0 obiektach stwierdzono nie zapewnienie właściwych warunków sanitarno-higienicznych.

Z wypoczynku zimowego w obiektach sezonowych skorzystało 13 uczestników. Przeprowadzono 1 kontrolę, w wyniku której w 0 obiektach stwierdzono nie zapewnienie właściwych warunków sanitarno-higienicznych.

Z wypoczynku zimowego w miejscu zamieszkania skorzystało 14 dzieci i młodzieży. Przeprowadzono 1 kontrolę, w wyniku której w 0 obiektach nie zapewniono właściwych warunków sanitarno-higienicznych.

Wydano 0 decyzji o zamknięciu całości lub części obiektu, w którym odbywa się wypoczynek dzieci i młodzieży. Skierowano 0 wniosków do Kuratora Oświaty.

Wypoczynek letni:

Z wypoczynku letniego w obiektach całorocznych usług hotelarskich skorzystało 365 uczestników. Przeprowadzono 15 kontroli, w wyniku których w 1 obiekcie nie zapewniono właściwych warunków sanitarno-higienicznych.

Bar gastronomiczny, Aleja Sportowa 8, 22-600 Tomaszów Lubelski
należący do „Dobre Smaki” Tomasz Krawczyk
ul. Szymanowskiego 16, prowadzący żywienie wypoczynku dzieci i młodzieży

Organizator wypoczynku: Klub Karate Tradycyjnego AKA, Przytyk 5/16, 01-962 Warszawa

Stwierdzone nieprawidłowości:

- brudne, niedomyte lodówki
- otwarte okna, nie zabezpieczone siatami przeciw owadom
- brak zachowanej segregacji przechowywanych produktów w urządzeniu chłodniczym

Liczba i kwota mandatów karnych: 1/100 zł

Przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, w wyniku której stwierdzono poprawę nieprawidłowości.

Z wypoczynku letniego w miejscu zamieszkania skorzystało 307 dzieci i młodzieży. Przeprowadzono 5 kontroli, w trakcie których stwierdzono, że w 0 obiektach nie zapewniono właściwych warunków sanitarno-higienicznych.

Z wypoczynku letniego w obiektach sezonowych skorzystało 106 uczestników dzieci i młodzieży. Przeprowadzono 5 kontroli, w trakcie których stwierdzono, że w 0 obiektach nie zapewniono właściwych warunków sanitarno-higienicznych.

Wydano 0 decyzji o zamknięciu całości lub części obiektu, w którym odbywa się wypoczynek dzieci i młodzieży. Skierowano 0 wniosków do Kuratora Oświaty.

Z wypoczynku letniego w formie obozu pod namiotami bez stałej infrastruktury komunalnej skorzystało 151 uczestników. Przeprowadzono 10 kontroli, w wyniku których w 2 obiektach stwierdzono nie zapewnienie właściwych warunków sanitarno-higienicznych.

1. Obóz pod namiotami w miejscowości Rebizanty

Organizator wypoczynku: Stowarzyszenie Harcerstwa Katolickiego Zawisza Federacja Skautingu Europejskiego Hufiec Lubelski, ul. Juliusza Kossaka 58, 20-358 Lublin

Stwierdzone nieprawidłowości:

- garnki do gotowania, miski – brudne, niedomyte
- w dniu kontroli nie zapewniono ciepłej wody do mycia naczyń kuchennych i indywidualnych
- stanowisko do mycia naczyń kuchennych i indywidualnych wyposażono tylko w jedną miskę.

Na osobę odpowiedzialną – kierownika obozu nałożono mandat karny w wysokości 100 zł. Przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, w wyniku której stwierdzono poprawę nieprawidłowości.

2. Obóz pod namiotami w miejscowości Nowiny

Organizator wypoczynku: Stowarzyszenie Harcerstwa Katolickiego Zawisza Federacja Skautingu Europejskiego Hufiec Lubelski, ul. Juliusza Kossaka 58, 20-358 Lublin

Stwierdzone nieprawidłowości:

- garnki do gotowania, miski, durszlaki – brudne, niedomyte
- zniszczone deski produkcyjne
- w dniu kontroli nie zapewniono ciepłej wody do mycia naczyń kuchennych i indywidualnych
- stanowisko do mycia naczyń kuchennych i indywidualnych wyposażono tylko w jedną zniszczoną miskę

Na osobę odpowiedzialną – kierownika obozu nałożono mandat karny w wysokości 100 zł. Przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, w wyniku której stwierdzono poprawę nieprawidłowości.

- Decyzje wydane od 01.01.2024 r. do 31.12.2024 r.

Liczba decyzji wydanych od 01.01.2024 r. do 31.12.2024 r.						
I	II	III	IV	V	VI	VII
na stwierdzone nieprawidłowości*	zatwierdzające placówki	przedłużające	odmowa przedłużenia	umarzające	stwierdzające wygaśnięcie	opłatowe
0	0	0	0	0	0	0

*dot. I-ej kolumny wydane decyzje czego dotyczyły (liczba placówek):

- zły stan sanitarno-techniczny ścian i sufitów – 0
- niewłaściwe oświetlenie w pomieszczeniach dydaktycznych – 0
- brak zabezpieczenia punktów świetlnych w osłony – 0
- zapewnienia właściwej wentylacji – 0
- brak środków higieny osobistej – 0
- brak ciepłej wody w pomieszczeniach sanitarnohigienicznych – 0
- zły stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń sanitarnych – 0
- brak osłon na grzejnikach centralnego ogrzewania – 0
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny wyposażenia pokoi mieszkalnych – 0
- zły stan techniczny stolarki okiennej – 0
- zły stan techniczny stolarki drzwiowej – 0
- zły stan techniczny podłogi – 0
- zły stan techniczny dojść i schodów do placówki – 0
- niewłaściwa temperatura w pomieszczeniach dydaktycznych/warsztatowych – 0
- pomieszczenia usytuowane poniżej terenu urządzonego przy budynku – 0
- nieaktualna dokumentacja oceny ryzyka zawodowego – 0
- brak karty badań i pomiarów czynników szkodliwych oraz rejestru czynników szkodliwych dla zdrowia – 0
- brak kart charakterystyk oraz spisu stosowanych substancji chemicznych – 0
- niekompletne oświetlenie – 0

- brak instrukcji przy maszynach i urządzeniach technicznych – 0
- brak oceny ryzyka zawodowego – 0
- brak / nieaktualne pomiary czynników szkodliwych – 0
- możliwości pozostawiania podręczników i przyborów szkolnych – 0
- inne (podać jakie):
- Liczba decyzji wyegzekwowanych w 2024 roku – 0.
- Liczba postanowień, tytułów wykonawczych, upomnień: 0/0/0.
- Liczba mandatów/kwota (za co zostały nałożone, nazwa i adres placówki):
0 mandatów/ 0 zł, tj.: nie dotyczy.
- Szkoły wyższe
Liczba szkół wyższych/budynków w ewidencji: 0 / 0
Liczba skontrolowanych uczelni/budynków: 0 / 0
Liczba uczelni/budynków, w których stwierdzono zły stan higieniczno-sanitarny lub techniczny: 0 / 0
Liczba kontroli szkół wyższych przeprowadzonych w 2024 roku : 0.
- Wnioski
 1. W placówkach nauczania i wychowania funkcjonujących na terenie powiatu tomaszowskiego następuje systematyczna poprawa stanu technicznego i higieniczno-sanitarnego obiektów.
 2. W ostatnich latach placówki nauczania i wychowania systematycznie wymieniają meble edukacyjne na nowe spełniające wymagania potwierdzone certyfikatami.
 3. W dalszym ciągu duża liczba placówek nauczania i wychowania nie jest podłączona do centralnej kanalizacji, tylko do zbiornika bezodpływowego (szamba) i w tym zakresie od kilku lat nie zachodzą zmiany.

Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia

W 2024 roku sekcja prowadziła działalność oświatowo-edukacyjną w 125 obiektach, w tym:

- 47 placówkach nauczania i wychowania
- 1 specjalnym ośrodku szkolno-wychowawczym
- 18 przedszkolach, oddziałach przedszkolnych i innych formach
- 1 internacie
- 37 placówkach zorganizowanego wypoczynku dzieci i młodzieży
- 21 zakładach opieki zdrowotnej

Głównym kierunkiem działania Sekcji Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia w roku 2024 była promocja zdrowego stylu życia poprzez edukację zdrowotną skierowaną do dzieci i młodzieży, rodziców, opiekunów środowiska szkolnego, ogółu społeczeństwa, wybranych grup odbiorców w celu eliminowania czynników ryzyka chorób i kształtowania prawidłowych postaw zdrowotnych, nawiązywanie współpracy z władzami samorządowymi w celu realizacji zadań z ochrony zdrowia oraz inicjowanie, koordynowanie i nadzór nad działalnością w zakresie oświaty zdrowotnej.

W ramach prowadzonej działalności oświatowo - zdrowotnej w 2024 roku były realizowane następujące interwencje programowe i nieprogramowe:

1. Program edukacyjny p.t. „Trzymaj Formę!” dot. promocji zasad zbilansowanej diety i aktywności fizycznej adresowany do uczniów klas V-VIII szkół podstawowych. W roku szkolnym 2023/2024 program realizowało 29 szkół, uczestniczyło w nich 1882 uczniów. Do ogólnopolskiego konkursu wiedzy o zdrowym stylu życia przystąpiło 50 uczniów z 5 szkół, do II etapu zakwalifikowało się 14 uczniów z terenu powiatu tomaszowskiego.
2. Program przedszkolnej edukacji antytytoniowej „Czyste Powietrze wokół Nas” adresowany do dzieci w wieku przedszkolnym (5 i 6-letnich), ich rodziców i opiekunów. W roku 2024 program realizowały 3 placówki nauczania i wychowania, programem objęto 98 dzieci i 76 rodziców.
3. Program edukacji antytytoniowej „Bieg po zdrowie” dla uczniów klas IV szkół podstawowych stanowi drugie ogniwo w cyklu programów profilaktyki antytytoniowej adresowanej do dzieci i młodzieży. W roku szkolnym 2023/2024r. programem objęto 14 szkół podstawowych, program realizowało 218 uczniów i 177 rodziców.

- Obchody Światowego Dnia bez Tytoniu - działaniami objęto ok. 10142 odbiorców. Działaniami edukacyjnymi objęto uczniów szkół podstawowych i ponadpodstawowych. W ramach obchodów w dniu 4 czerwca 2024r. zorganizowano wspólnie z Przedszkolem Samorządowym Nr 1 im. Jana Brzechwy w Tomaszowie Lubelskim imprezę oświatowo-zdrowotną, połączoną z wystawą prac konkursowych. Działania edukacyjno-informacyjne prowadzone były również poprzez media społecznościowe.

- Obchody Światowego Dnia Rzucania Palenia (21 listopada 2024r.).

W ramach obchodów ŚDRP prowadzone były działania edukacyjno-informacyjne w zakresie edukacji antytytoniowej skierowane do uczniów szkół podstawowych i ponadpodstawowych oraz mediach społecznościowych. Współpracowano z Hufcem Pracy 3-4 podczas organizacji XXI Dni Rzucania Palenia i akcji ph. Moda na niepalenie”. Współorganizacja Gali podsumowującej konkurs „Rzuć palenie razem z nami”. Działaniami objęto 1915 uczniów, a poprzez media społecznościowe portal FB 1500 odbiorców.

Sekcja OZiPZ prowadzi comiesięczny monitoring w zakresie realizacji ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych - przestrzegania zakazu palenia tytoniu w placówkach nauczania i wychowania, zakładach opieki zdrowotnej, zakładach pracy.

3. Krajowy Program Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV.
 - Kampania społeczna KC ds. AIDS pod hasłem „Mój pierwszy raz” , której ideą jest testowanie jak największej ilości osób.
 - Obchody Światowego Dnia AIDS (1 grudzień 2024 r.), edukacja poprzez media społecznościowe oraz współorganizacja imprezy oświatowo-zdrowotnej- „mini koncert” poświęcony zmarłym na AIDS w I Liceum Ogólnokształcącym w Tomaszowie Lubelskim.
 - Edukacja młodzieży - przeprowadzono pogadanki w placówkach nauczania i wychowania oraz placówkach wypoczynku dzieci i młodzieży.
 - Propagowanie informacji o Punktach Konsultacyjno-Diagnostycznych poprzez umieszczenie postu w mediach społecznościowych FB
 - Dystrybucja materiałów edukacyjnych w postaci broszur, plakatów, kalendarzy do placówek oświatowych, wypoczynku dzieci i młodzieży, zakładów opieki zdrowotnej. Działaniami objęto 12006 odbiorców.

4. Program edukacyjny „Ars, czyli jak dbać o miłość” w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych adresowany do uczniów szkół ponadpodstawowych. W 2024 roku program realizowało 6 szkół ponadpodstawowych, oddziaływaniem objęto 701 uczniów i 72 rodziców.
5. Program edukacyjny „Wybierz Życie - Pierwszy Krok” poświęcony profilaktyce raka szyjki macicy skierowany do uczniów I klas szkół ponadpodstawowych i ich rodziców. Program realizowało 6 szkół ponadpodstawowych. W programie uczestniczyło 1444 uczniów i 55 rodziców.
6. Program edukacyjny „Podstępne WZW” w zakresie profilaktyki zakażeń HBV i HCV adresowany do szkół ponadpodstawowych. Program realizowało 6 szkół, uczestniczyło 708 uczniów.
7. Program edukacyjny „Znamie! Znam je?” dot. profilaktyki czerniaka. Adresowany jest do uczniów szkół ponadpodstawowych. W programie uczestniczyło 6 szkół ponadpodstawowych, 488 uczniów.
8. Program edukacyjny pod patronatem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi „Skąd się biorą produkty ekologiczne”, adresowany do dzieci 5 - 6 letnich i ich rodziców lub opiekunów. Celem programu jest zwiększenie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat. Program realizowało 10 przedszkoli i oddziałów przedszkolnych w szkołach podstawowych. W programie uczestniczyło 351 dzieci i 233 rodziców.
9. Akcja Bezpieczny Wypoczynek Dzieci i Młodzieży:
 - „Bezpieczny i zdrowy wypoczynek zimowy”
 - „Bezpieczny i zdrowy wypoczynek letni”
 - Działaniami edukacyjnymi objęto 37 placówek zorganizowanego wypoczynku dzieci i młodzieży tj. 1605 uczestników. Organizatorom wypoczynku przekazano pismo z wytycznymi zawierającymi tematykę zagadnień jaką winni uwzględnić w ramach prowadzonej działalności, aby wypoczynek uczynić bezpiecznym i zdrowym. Sekcja OZiPZ prowadziła działania edukacyjne – pogadanki i warsztaty z wykorzystaniem alko i narkogogli. Warsztaty cieszyły się dużym zainteresowaniem uczestników wypoczynku, a także opiekunów i organizatorów. Organizatorzy i uczestnicy zorganizowanego wypoczynku bardzo chętnie korzystali z zaproponowanych form przekazu treści prozdrowotnych.
10. Profilaktyka zatruc pokarmowych, w tym zatruc grzybami.
 - Sekcja OZiPZ zorganizowała przed budynkiem PSSE wystawę grzybów. Wystawę odwiedziły liczne grupy przedszkolne, szkolne i osoby dorosłe. Zorganizowano quiz i konkurs dla dzieci, młodzieży z zakresu wiedzy o grzybach oraz udzielano porad grzybowych. Informację o wystawie zamieszczono na stronach internetowych i portalach społecznościowych FB. Wystawę odwiedziło ok. 600 osób.
11. Zapobieganie i przeciwdziałanie wprowadzania do obrotu środków psychoaktywnych i środków zastępczych. Przeprowadzano pogadanki i warsztaty z wykorzystaniem alko i narkogogli skierowane do uczniów szkół podstawowych, ponadpodstawowych oraz uczestników zorganizowanego wypoczynku dzieci i młodzieży. Zorganizowano stoiska edukacyjno-informacyjne podczas eventów oraz prowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych. Informacje dot. profilaktyki środków psychoaktywnych zamieszczano na portalach społecznościowych FB. W ramach działań zasięgiem objęto 29236 odbiorców.

12. Profilaktyka nowotworowa. Działaniami obejmowano głównie pracowników i pacjentów zakładów opieki zdrowotnej. W ramach działań zasięgiem objęto 10200 osób.
13. Profilaktyka wszawicy. Prowadzono działania edukacyjne bezpośrednie (pogadanki, wykłady) kierowane do rodziców, uczniów, w placówkach nauczania i wychowania oraz uczestników zorganizowanego wypoczynku dzieci i młodzieży. Prowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych. Działaniami objęto 3149 osób.
14. Profilaktyka świerzbu. Działaniami obejmowano głównie uczestników zorganizowanego wypoczynku dzieci i młodzieży.
15. Profilaktyka chorób pasożytniczych. Działaniami obejmowano uczniów szkół podstawowych, ponadpodstawowych, uczestników zorganizowanego wypoczynku letniego dzieci i młodzieży.
16. Promocja szczepień ochronnych, tym Europejski Tydzień Szczepień. Działania skierowane głównie do rodziców, uczniów, zakładów opieki zdrowotnej poprzez pogadanki, udzielanie instruktażu, rozmowy indywidualne. Organizowano stoiska edukacyjno-informacyjne podczas eventów i prowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych. Działaniami objęto 20471 osób.
17. Profilaktyka chorób zakaźnych. Działania edukacyjne skierowane były głównie do uczniów i kadry pedagogicznej w placówkach nauczania i wychowania.
18. Zdrowy styl życia, aktywność fizyczna, racjonalne odżywianie. Działaniami obejmowano uczniów szkół podstawowych, ponadpodstawowych, uczestników zorganizowanego wypoczynku dzieci i młodzieży, osoby odwiedzające stoiska edukacyjno-informacyjne podczas eventów.
19. Profilaktyka wścieklizny. Działania edukacyjne (pogadanki) skierowane były do dzieci przedszkolnych, uczniów, kadry pedagogicznej, rodziców w placówkach nauczania i wychowania oraz społeczności lokalnej w 2 miejscowościach gminy Jarczów. Prowadzono dystrybucję materiałów edukacyjno-informacyjnych, wszystkie placówki nauczania i wychowania, jednostki samorządowe, parafie rzymskokatolickie zostały zaopatrzone w ulotki i komunikaty dot. wścieklizny. Informacje w postaci komunikatów umieszczono w miejscach ogólnie dostępnych oraz na portalach społecznościowych FB.
20. Projekt „Wzmocnienie nadzoru sanitarno-epidemiologicznego Polski”. Prowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych w placówkach nauczania i wychowania, zakładach opieki zdrowotnej, lokalach gastronomicznych, targowisku miejskim. Działaniami objęto 35 obiektów.
21. PSSE zorganizowała 3 stoiska edukacyjno-informacyjne podczas eventów (dożynki powiatowe w Ulhówku, dożynki gminno-parafialne w Chodywańcach, Dzień Wieprza - Święto Smaku i Tradycji) połączone z dystrybucją materiałów edukacyjnych. Odwiedzający mogli skorzystać z porad, prowadzono ćwiczenia z wykorzystaniem alko i narko googli oraz przeprowadzono konkursy i quizy dla dzieci.

W ramach prowadzonych działań edukacyjnych i realizowanych interwencji programowych i nieprogramowych Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia prowadziła inne działania i zadania np. prelekcje, pogadanki, wykłady, zajęcia warsztatowe, instruktaże, szkolenia, organizowała konkursy, imprezy oświatowo-zdrowotne i obsługiwała punkty informacyjno-edukacyjne podczas eventów, prowadziła poradnictwo metodyczne, rozmowy indywidualne oraz dystrybucję materiałów oświatowo-zdrowotnych, publikowała materiały o tematyce zdrowotnej na portalach społecznościowych FB, stronach internetowych itp.

Sekcja Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego

Działalność zapobiegawczego nadzoru sanitarnego ma na celu zapewnienie właściwego stanu sanitarno-higienicznego w odbieranych obiektach użyteczności publicznej tj. placówkach służby zdrowia, obiektach zbiorowego żywienia, zakładach produkcyjnych, zakładach pracy, obiektach hotelowych, obiektach agroturystycznych, a także ochrona obiektów zamieszkania zbiorowego.

Do podstawowych zadań zapobiegawczego nadzoru sanitarnego należy zajmowanie stanowiska pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych:

- projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego i studium uwarunkowań (planów ogólnych),
- zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozach oddziaływania na środowisko,
- wniosków co do potrzeby i zakresu przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko,
- wniosków o uzgodnienie projektów decyzji o warunkach zabudowy,
- wniosków o uzgodnienie projektów decyzji o ustaleniu celu publicznego,
- wniosków o uzgodnienie dokumentacji projektowej inwestycji,
- kontrole obiektów w czasie budowy,
- uczestniczenie w odbiorach obiektów budowlanych z wydawaniem opinii na użytkowanie budynków,
- inne.

Kontrole – Liczba wszystkich przeprowadzonych kontroli, które przeprowadziła lub w których współuczestniczyła Sekcja ZNS:

1. Łączna ilość wszystkich kontroli – 24 szt., w tym:

1) Liczba kontroli w trybie art. 56 Prawa budowlanego – 22 szt.:

- odbiór przedszkola 5 oddziałów po maksymalnie 25 dzieci ze żłobkiem 1 oddział dla maksymalnie 25 dzieci,
- odbiór rozbudowy budynku użyteczności publicznej – rozbudowa poddasza budynku Gminnego Ośrodka Kultury,
- odbiór rozbudowy budynku mieszkalno-usługowego o część usługową,
- odbiór budynku sali gimnastycznej przy Szkole Podstawowej wraz z zapleczem i niezbędną infrastrukturą,
- odbiór rozbudowy budynku świetlicy wiejskiej o garaż z zapleczem dla OSP,
- odbiór przebudowy i rozbudowy oczyszczalni ścieków wraz z infrastrukturą techniczną wraz z zapleczem i niezbędną infrastrukturą,
- odbiór rozbudowy budynku remizy,
- odbiór budynku świetlicy wiejskiej,
- odbiór rozbudowy budynku świetlicy wiejskiej,
- odbiór budynku mieszkalnego z usługami agroturystyki i zapleczem gospodarczo-usługowym,
- odbiór sieci wodociągowej z przyłączami wraz z przebudową i remontem ujęcia wody,
- odbiór budynku usługowego – wymiana i naprawa opon,
- odbiór budynku usługowego – zakładu mechaniki pojazdowej,

- odbiór budynku Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej,
 - odbiór utworzonego powiatowego centrum treningowego,
 - odbiór obiektów budowlanych stanowiących zaplecze budowy dla budowy drogi ekspresowej,
 - odbiór budynku Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej,
 - odbiór budynku usługowo-handlowego "Biedronka",
 - odbiór budynku usługowego – wymiana i naprawa opon,
 - odbiór budynku mieszkalnego wielorodzinnego,
 - odbiór budynku handlowo-usługowego "DINO",
 - odbiór budynku produkcyjno-magazynowego.
- 2) Liczba kontroli – współudział (w przypadku, gdy nadzór zapobiegawczy nie jest komórką wiodącą, a jest wpisany do protokołu kontroli innego oddziału) – 0 szt.
- 3) Liczba kontroli innych – 2 szt.:
- spełnienia wymagań określonych w przepisach o higienie sanitarnej dla budynku z przeznaczeniem na założenie szkoły lub placówki niepublicznej,
 - spełnienia wymagań higienicznych i zdrowotnych w miejscu dotychczasowego Klubu Malucha na tzw. wysokim parterze oraz w nowej dobudowanej części w zakresie drugiej łazienki dla dzieci i oddymianej klatki schodowej z przeznaczeniem pod niepubliczne przedszkole w budynku usługowym z uzupełniającą funkcją mieszkalną jednorodzinną.
- 4) Liczbę przeprowadzonych kontroli budowy – 0 szt.
2. Ilość wydanych stanowisk z art. 56 Prawa budowlanego – 55, w tym:
- 1) Liczba opinii sanitarnych – 23 szt.
 - 2) Liczba decyzji sanitarnych – 0 szt.
 - 3) Liczba stanowisk w formie pisma „cicha zgoda” – 32 szt.
3. Ilość opinii i decyzji o spełnieniu wymagań higienicznych i zdrowotnych innych niż art. 56 Prawa budowlanego – 2 szt.

Strategiczna ocena oddziaływania na środowisko:

1. Liczba wydanych stanowisk dot. uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości prognozy (art. 53) – 21 szt.
2. Liczba wydanych opinii o konieczności lub braku konieczności przeprowadzenia strategicznej oceny (art. 48) – 0 szt.
3. Liczba wydanych opinii dot. zaopiniowania miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego i studium uwarunkowań (art. 54 i art. 58) – 11 szt., w tym:
 - 1) Liczba opinii sanitarnych dot. miejscowych planów – 10 szt.
 - 2) Liczba postanowień dot. miejscowych planów (art. 17 o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym) – 1 szt.
 - 3) Liczba opinii sanitarnych dot. studium (planów ogólnych) – 0 szt.

Ocena oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko:

1. Liczba wydanych opinii w sprawie braku potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko i stwierdzenia potrzeby co do zakresu raportu (art. 64) – 27 szt.:

- budowa farmy fotowoltaicznej o łącznej mocy do 3 MWp wraz z niezbędną infrastrukturą techniczną, z dopuszczeniem posadowienia magazynów energii, z możliwością realizacji w formie niezależnych instalacji o dowolnych konfiguracjach mocy lub budowania w całości,
- budowa farmy fotowoltaicznej o łącznej mocy do 2 MWp wraz z niezbędną infrastrukturą techniczną, z dopuszczeniem posadowienia magazynów energii, z możliwością realizacji w formie niezależnych instalacji o dowolnych konfiguracjach mocy lub budowania w całości,
- budowa farmy fotowoltaicznej o łącznej mocy do 2 MWp wraz z niezbędną infrastrukturą techniczną, z dopuszczeniem posadowienia magazynów energii, z możliwością realizacji w formie niezależnych instalacji o dowolnych konfiguracjach mocy lub budowania w całości,
- realizacja linii technologicznej do peletowania biomasy roślinnej,
- eksploatacja piasków dla celów ogólnobudowlanych metodą odkrywkową ze złoża piasku,
- uruchomienie odkrywkowej kopalni pisku w kat. C1 o wielkość wydobycia powyżej 20 tys. m³/rok,
- budowa farmy fotowoltaicznej zlokalizowanej do 69 MWp,
- zbieranie odpadów metali, zużytych akumulatorów oraz pojazdów wycofanych z eksploatacji,
- budowa Terminala Samochodowego (ruch towarowy),
- budowa farmy fotowoltaicznej o mocy do 4 MW,
- wymiana i dodanie nowych przewodów paliwowych oraz wymianie 2 dystrybutorów na stacji paliw,
- budowa farmy fotowoltaicznej do 4 farm fotowoltaicznych z wykorzystaniem ogniw służących do produkcji energii elektrycznej,
- realizacja instalacji do magazynowania w silosach wraz z systemem przyjęcia i transportu oraz urządzeń do przygotowania do sprzedaży produktów rolnych,
- rozbudowa – modernizacji Wytwórni Mas Bitumicznych o wydajności 160 Mg/h wraz z infrastrukturą towarzyszącą,
- budowa farmy fotowoltaicznej o łącznej mocy do 72 MW wraz z niezbędną infrastrukturą towarzyszącą oraz wewnętrzną infrastrukturą komunikacyjną w postaci dróg na terenie farmy fotowoltaicznej,
- wykonanie ujęcia wody podziemnej dla potrzeb systemu nawadniania za pomocą deszczowni upraw rolnych,
- rozbudowa drogi powiatowej nr 3538L Świącie - granica województwa Wola Wielka,
- rozbudowa odcinka drogi powiatowej nr 3537 L Dęby – Pawliszcze,
- rozbudowa odcinka drogi powiatowej nr 3517 L Rzeplin – Wasylów-Wielki,
- budowa elektrowni fotowoltaicznej o mocy do 60 MWp wraz z niezbędną infrastrukturą techniczną,
- budowa elektrowni fotowoltaicznej o mocy do 49 MWp wraz z infrastrukturą techniczną i magazynami energii elektrycznej oraz głównymi punktami zasilania, z możliwością dzielenia na etapy lub budowa w całości,
- adaptacja części pomieszczeń budynku gospodarczego (magazynowo-warsztatowego) do standardów magazynu zakaźnych odpadów medycznych i zakaźnych odpadów weterynaryjnych,

- budowa hali produkcyjnej kotłów oraz detali metalowych wraz z zapleczem socjalno-biurowym,
 - budowa elektrowni słonecznej o mocy do 5 MW wraz z infrastrukturą towarzyszącą,
 - budowa zakładu do produkcji mas bitumicznych,
 - adaptacja części pomieszczeń budynku gospodarczego (magazynowo-warsztatowego) do standardów magazynu zakaźnych odpadów medycznych i zakaźnych odpadów weterynaryjnych,
 - przebudowa, rozbudowa drogi powiatowej nr 3530L na odcinku Korhynie-Ruda Żurawiecka.
- 1a. Liczba wydanych postanowień w sprawie braku potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko i stwierdzenia potrzeby co do zakresu raportu (art. 105 § 5 KPA) – 5 szt.:
- wydobywaniu kruszyw naturalnych kopaliny pospolitej w kat. C1 (piasku drobnego) metodą odkrywkową bez użycia środków strzałowych o wielkość wydobycia poniżej 20 tys. m³/rok ze złoża piasku,
 - wykonaniu ujęcia wody podziemnej dla potrzeb systemu nawadniania za pomocą deszczowni upraw rolnych,
 - budowa ziemnego stawu rybnego,
 - wydobywaniu kruszyw naturalnych kopaliny pospolitej – piasku metodą odkrywkową bez użycia środków strzałowych o wielkość wydobycia poniżej 20 tys. m³/rok ze złoża piasku,
 - wydobywaniu kruszyw naturalnych kopaliny pospolitej – piasku metodą odkrywkową bez użycia środków strzałowych o wielkość wydobycia do 30 000 m³ rocznie ze złoża piasku.
2. Liczba wydanych opinii odnośnie ustalenia zakresu raportu tj. przypadki dotyczące tylko przedsięwzięć z grupy 1 przed sporządzeniem raportu obligatoryjnie wymaganego (art. 70) – 0 szt.
3. Liczba uzgodnień warunków realizacji (art. 77) – 1 szt.:
- budowa farmy fotowoltaicznej o mocy do 72 MW wraz z niezbędną infrastrukturą towarzyszącą.
4. Liczba przeprowadzonej ponownej oceny oddziaływania na środowisko (art. 90) – 0 szt.

Liczby wydanych uzgodnień dokumentacji projektowej – 6 szt.:

- rozbudowa budynku handlowo-usługowego,
- budowa placówki Staży Granicznej,
- rewitalizacja budynku ośrodka zdrowia,
- budowa obiektów budowlanych stanowiących zaplecze dla budowy drogi ekspresowej,
- budowa sieci wodociągowej,
- budowa sieci wodociągowej wraz z infrastrukturą towarzyszącą (pompownia wodociągowa).

Liczba uzgodnień decyzji o warunkach zabudowy – 74 szt., w tym:

1. Liczba uzgodnień decyzji o warunkach zabudowy zajętych w formie postanowienia – 36 szt.,
2. Liczba uzgodnień decyzji o warunkach zabudowy zajętych w formie pisma „cicha zgoda” – 38 szt.

Liczba uzgodnień decyzji o lokalizacji inwestycji celu publicznego – 14 szt., w tym:

1. Liczba uzgodnień decyzji o lokalizacji inwestycji celu publicznego zajętych w formie postanowienia – 7 szt.
2. Liczba uzgodnień decyzji o lokalizacji inwestycji celu publicznego zajętych w formie pisma „cicha zgoda” – 7 szt.

Liczba wydanych decyzji na założenie lub rozszerzenie cmentarza – szt. 0 szt.

Liczba wydanych decyzji opłatowych – 28 szt., w tym:

- Związanych z uzgodnieniem dokumentacji projektowych – 4 szt.
- Związanych z dopuszczeniem do użytkowania obiektów budowlanych – 22 szt.
- Związanych z wydaniem opinii o spełnieniu wymagań higienicznych i zdrowotnych innych niż art. 56 Prawa budowlanego – 2 szt.

Inne stanowiska nieujęte powyżej, a wydawane w ramach pracy oddziału:

1. Wyrażenie zgody w formie decyzji na zastosowanie recyrkulacji powietrza klimatyzatorów lub klimakonwektorów w celu realizacji bezpośredniego odzysku ciepła w pomieszczeniach o klasie czystości powietrza S4 w nowoprojektowanym budynku Centralnego Bloku Operacyjnego i Oddziałów Zapobiegawczych oraz przebudowywanych budynków na terenie szpitala – 1 szt.
2. Wyrażenie zgody w formie decyzji na zastosowanie recyrkulacji w celu realizacji bezpośredniego odzysku ciepła w postaci stropów laminarnych nawiewnych z funkcją mieszania z modułami recyrkulacyjnymi zainstalowanymi w przestrzeni stropu podwieszanego w obszarze sąsiadującym bezpośrednio z salą operacyjną w pomieszczeniach o klasie czystości powietrza S1a w nowoprojektowanym budynku Centralnego Bloku Operacyjnego i Oddziałów Zapobiegawczych – 1 szt.
3. Pismo w sprawie wniosku o uzgodnienie odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko dla projektu dokumentu „Gminny Program Rewitalizacji Gminy (...) na lata 2024-2030” w wyniku stwierdzenia niezgodności kompetencji w zakresie swojej właściwości rzeczowej do opiniowania dokumentu projektu [Gmina po uprzednim ustaleniu faktu przekazania ww. projektu dokumentu do LPWIS] – 1 szt.
4. Przekazuje wniosku z dokumentacją o uzgodnienie odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko dla projektu dokumentu „Strategia Rozwoju Gminy (...) na lata 2024-2030” w celu opiniowania zgodnie z zakresem swojej właściwości rzeczowej [LPWIS] – 1 szt.
5. Przekazuje wniosku z dokumentacją o uzgodnienie odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko dla projektu dokumentu „Gminy Program Rewitalizacji Gminy (...) na lata 2024-2030” w celu opiniowania zgodnie z zakresem swojej właściwości rzeczowej [LPWIS] – 1 szt.
6. Liczba wydanych stanowisk w formie pisma podtrzymujących wcześniejszą opinię w sprawie braku potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko i stwierdzenia potrzeby co do zakresu raportu (art. 64) – 1 szt.
7. Liczba wydanych stanowisk w formie pisma podtrzymujących wcześniejszą opinię w sprawie odbioru obiektu budowlanego z art. 56 Prawa budowlanego – 1 szt.

8. Liczba pism wydanych o uzupełnienie dokumentacji w związku ze złożonym zawiadomieniem o zakończeniu budowy i zamiarze przystąpienia do użytkowania obiektu budowlanego z art. 56 Prawa budowlanego – 1 szt.

Wnioski:

Utrzymuje się trend związany z realizacją inwestycji polegających na wykorzystaniu odnawialnych źródeł energii – fotowoltaika. Realizowane są inwestycje związane z drogami gminnymi i powiatowymi. Następuję rozbudowa i budowa sieci wodociągowych i kanalizacji sanitarnych.

ZDJĘCIA



Budynek sali gimnastycznej przy Szkole Podstawowej



Budynek przebudowy i rozbudowy oczyszczalni ścieków
wraz z infrastrukturą techniczną wraz z zapleczem i niezbędną infrastrukturą



Budynek handlowo-usługowego "DINO"



Budynek świetlicy wiejskiej o garaż z zapleczem dla OSP



Budynek produkcyjno-magazynowy



Rozbudowa budynku użyteczności publicznej – Gminnego Ośrodka Kultury