



**CHRONIMY ZDROWIE
Z MYŚLĄ O PRZYSZŁOŚCI**



Ocena stanu sanitarno – epidemicznego powiatu lublinieckiego w 2025 roku



Spis treści

Sytuacja epidemiologiczna powiatu lublinieckiego w zakresie zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi.....	2
Higiena lecznictwa.....	5
Nadzór nad szczepieniami ochronnymi.....	7
Ocena bezpieczeństwa żywności	9
Zaopatrzenie w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi	24
Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi	24
Ocena stanu sanitarnego obiektów użyteczności publicznej.....	27
Ocena stanu sanitarnego obiektów nauczania i wychowania dzieci i młodzieży	32
Ocena stanu sanitarnego w zakładach pracy	39
Choroby zawodowe.....	43
Zapobiegawczy nadzór sanitarny	44
Działania w zakresie promocji zdrowia i komunikacji społecznej	47



1. Sytuacja epidemiologiczna powiatu lublinieckiego w zakresie zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi w 2025 roku

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublińcu prowadzi stały monitoring sytuacji sanitarno-epidemiologicznej na nadzorowanym terenie. Rejestracja zgłoszonych zakażeń, zachorowań na choroby zakaźne prowadzona jest m.in. według definicji przypadków chorób zakaźnych opracowanych i aktualizowanych przez Zakład Epidemiologii Chorób Zakaźnych i Nadzoru NIZP - PZH. W przypadku większości chorób zakaźnych sytuację sanitarno-epidemiologiczną w roku 2025, należy uznać jako dobrą. W uzasadnionych przypadkach wdrażane były interwencyjne działania przeciwepidemiczne oraz aktywny nadzór epidemiologiczny nad chorym i jego otoczeniem, informowano o drogach przenoszenia zakażenia, a także możliwości przeprowadzenia szczepień ochronnych.

Istotne zmiany ilościowe w zachorowaniach na choroby zakaźne

Analizując sytuację epidemiologiczną zakażeń i chorób zakaźnych na terenie powiatu lublinieckiego stwierdzono wzrost zachorowań na grypę potwierdzoną wynikiem szybkiego testu antygenowego, zakażenia wirusem RSV, wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy oraz boreliozę. W stosunku do roku poprzedniego odnotowano spadek zachorowań na krztusiec, płonicę oraz ospę wietrzną.

Ogniska chorób zakaźnych przenoszonych drogą pokarmową

W 2025 r. zarejestrowano 6 ognisk choroby przenoszonej drogą pokarmową. Rotawirusy rozpoznano jako czynnik etiologiczny w 4 ogniskach, 3 z nich wystąpiły w środowisku domowym, natomiast 1 w przedszkolu. Zarejestrowano również ognisko wywołane przez *Clostridioides difficile*, które wykryto wśród pensjonariuszy domu pomocy społecznej. W jednym zarejestrowanym ognisku nie określono czynnika etiologicznego. Zachorowania dotyczyły 2 dzieci, u których lekarz rozpoznał biegunkę i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu. Dla porównania w 2024 r. odnotowano 2 ogniska choroby przenoszonej drogą pokarmową, wywołane przez rotawirusy.

Zgony z powodu chorób zakaźnych i zakażeń

W 2025 r. – zarejestrowano 9 zgonów z powodu: zapalenia jelita cienkiego i grubego wywołanego przez *Clostridioides difficile*, zapalenia płuc wywołanego przez inne tlenowe bakterie Gram-ujemne, posocznicy wywołanej przez inne bakterie Gram-ujemne, zapalenia płuc wywołane pałeczką zapalenia płuc (*Klebsiella pneumoniae*), gruźlicy płuc, bez wzmiankowania o potwierdzeniu bakteriologicznym lub histologicznym oraz COVID-19 (wirus zidentyfikowany). W poprzednim roku zarejestrowano również 9 zgonów.



Wykaz zachorowań na choroby zakaźne w 2025 r. w zestawieniu z 2024 r.

Jednostka chorobowa	2024 rok		2025 rok		Trend
	Liczba zachorowań	Wskaźnik zapadalności na 100 000 mieszkańców	Liczba zachorowań	Wskaźnik zapadalności na 100 000 mieszkańców	
Salmonelloza posocznica	0	0	0	0	↔
Salmonelloza inne zakażenia pozajelitowe	0	0	0	0	↔
Zatrucia pokarmowe pałeczką <i>Salmonella</i>	8	10,6	4	5,3	↓
Bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez <i>E. coli</i> enterokrwotoczną	1	1,3	1	1,3	↔
Bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez <i>E. coli</i> inną i BNO	1	1,3	3	4,0	↑
Bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez <i>Campylobacter</i>	0	0	1	1,3	↑
Inne bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez <i>Clostridioides difficile</i>	45	59,9	19	25,4	↓
Bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez <i>Yersinia enterocolitica</i>	0	0	0	0	↔
Giardioza (lamblioza)	1	1,3	0	0	↓
Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy	17	22,6	59	79,0	↑
Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez norowirusy	2	2,6	4	5,3	↑
Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez adenowirusy	7	9,3	18	24,1	↑
Wirusowe zakażenia jelitowe nie określone	1	1,3	5	6,7	↑



Biegunka i zapalenie żołądkowo- jelitowe BNO o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu ogółem	86	114,6	71	95,1	↓
Listerioza	0	0	1	1,3	↑
Krztusiec	68	90,6	15	20,1	↓
Płonica	111	147,9	29	38,8	↓
Neuroinfekcje (ZOMR)	2	2,6	5	6,7	↑
Ospa wietrzna	623	830,3	310	415,2	↓
Odra	0	0	0	0	↔
Różyczka	0	0	0	0	↔
Borelioza	45	59,9	83	111,2	↑
Encefalopatie gąbczaste choroba Creutzfeldta -Jakoba (CJD)	0	0	1	1,3	↑
Kiła	5	6,6	7	9,4	↑
Rzeżączka	0	0	1	1,3	↑
Inne choroby przenoszone drogą pokarmową wywołane przez Chlamydie	2	2,6	2	2,6	↔
Nagminne zapalenie przyusznicy (świnka)	2	2,6	1	1,3	↓
Gruźlica	5	6,6	7	9,4	↑
Wirusowe zapalenie wątroby typu A	1	1,3	0	0	↓
Wirusowe zapalenie wątroby typu B	9	11,9	3	4,0	↓
Wirusowe zapalenie wątroby typu C	8	10,6	9	12,0	↑
Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pyogenes</i>	9	11,9	10	13,3	↑
Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i> , inwazyjna	4	5,3	1	1,3	↓



Choroba wywołana przez <i>Haemophilus influenzae</i>	4	5,3	1	1,3	↓
Nowo wykryte zakażenia HIV	1	1,3	3	4,0	↑
AIDS- Zespół nabytego upośledzenia odporności	0	0	1	1,3	↑
Styczność i narażenie na wściekliznę / potrzeba szczepień	11	14,6	12	16,1	↑
Zakażenia SARS-CoV-2 (COVID-19)	654	871,6	687	920,0	↑
Zakażenia wirusem RSV	67	89,3	153	204,9	↑
Grypa potwierdzona wynikiem szybkiego testu antygenowego	339	451,8	2315	3100,5	↑

Higiena lecznictwa

Stan sanitarny szpitali

Na terenie powiatu lublinieckiego funkcjonuje 5 podmiotów leczniczych:

- Samodzielny Publiczny ZOZ w Lublińcu przy ul. Sobieskiego 9 (5 oddziałów),
- Wojewódzki Szpital Neuropsychiatryczny w Lublińcu przy ul. Grunwaldzkiej 48, (8 oddziałów i zakład opiekuńczo leczniczy),
- Ośrodek Rehabilitacyjny p.w. Św. Rafała Archanioła w Rusinowicach przy ul. Zielonej 23 (2 oddziały),
- Filia Samodzielnego Publicznego Wojewódzkiego Szpitala Chirurgii Urazowej w Piekarach Śląskich – Szpital Rehabilitacyjny w Kochcicach przy ul. Zamkowej 1 (2 oddziały),
- Instytut Medycyny Naturalnej Atlanta Spółka jawna Skopiczenko ATLANTA MED. CLINIC szpital jednodniowy w Lublińcu przy ul. K. Miarki 13.

W 2025 r. skontrolowano wszystkie szpitale. Przeprowadzono 13 kontroli. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydano 2 decyzje w zakresie: zapewnienia rezerwowego źródła zaopatrzenia w wodę na co najmniej jej 12-godzinny zapas, pomalowania ścian i sufitów, uporządkowania pomieszczenia na środki czystości. Wydano 3 decyzje płatnicze oraz 3 decyzje zmieniające termin realizacji zaleceń. Jeden szpital ze względu na zabytkowy charakter budynku nie realizuje terminowo prac remontowych. Ponadto nałożono dwa mandaty na personel szpitala za stosowanie przeterminowanych środków dezynfekcyjnych. Dużym utrudnieniem dla mieszkańców powiatu lublinieckiego było czasowe zawieszenie działalności niektórych oddziałów szpitala powiatowego.

Dodatkowo przeprowadzono 10 kontroli w ramach nadzoru nad zakażeniami szpitalnymi. Wydano jedną decyzję prolongującą (nakazującą powołanie na przewodniczącego Zespołu Zakażeń Szpitalnych osobę o wymaganych kwalifikacjach). W ramach nadzoru nad ogniskami



zakażeń szpitalnych zarejestrowano 6 ognisk, w których zakażeniu uległo 20 pacjentów, wystąpiły dwa zgony. Stwierdzone ogniska dotyczyły: *Acinetobacter baumannii*, świerzb oraz wszawicy. Wszystkie szpitale posiadają opracowane i wdrożone procedury przeciwepidemiczne, w tym postępowania z odpadami medycznymi, dezynfekcji, mycia narzędzi i sprzętu medycznego, sprzątania i dezynfekcji pomieszczeń, postępowania z bielizną brudną i czystą.

Lecznictwo otwarte (ambulatoryjne)

Pod nadzorem znajdowało się 76 zakładów, w tym: 5 publicznych i 71 niepublicznych. Przeprowadzono 98 kontroli sanitarnych. W 7 zakładach leczniczych stwierdzono nieprawidłowości w zakresie: brudnych ścian i sufitów, nieuporządkowania pomieszczenia gabinetu lekarskiego. Wydano 6 decyzji nakazowych. Zakłady lecznicze posiadają opracowane i wdrożone procedury przeciwepidemiczne, w tym postępowania z odpadami medycznymi, dekontaminacji powierzchni i sprzętu oraz postępowania z bielizną.

Nadzór nad procesami sterylizacji – każdorazowo podczas przeprowadzania kontroli sanitarnych ocenie podlegały procedury oraz sposób dokumentowania skuteczności procesów sterylizacji. Stwierdzono nieprawidłowości w jednym zakładzie w zakresie użytkowania autoklawu pomimo negatywnego wyniku testu Sporal A. Nałożono 1 mandat karny.

Gabinety praktyki lekarskiej, pielęgniarek i położnych oraz świadczące inne usługi medyczne

Pod nadzorem znajdowało się 64 zakładów w tym: 50 gabinetów lekarskich, 1 praktyka pielęgniarki oraz 13 zakładów świadczących inne usługi medyczne. Skontrolowano 38 obiektów, przeprowadzając 44 kontrole sanitarne. W jednym obiekcie stwierdzono nieprawidłowości w postaci ubytków tynku sufitu w pomieszczeniu sterylizatorni.

Interwencje

Do Sekcji Epidemiologii wpłynęła jedna interwencja dotycząca złego stanu sanitarno-higienicznego szpitala. W związku z czym przeprowadzono kontrolę sanitarną, wydano decyzje administracyjną mające na celu usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości (brudne ściany, sufity, zniszczona stolarka drzwiowa). Interwencje uznano za zasadną.



Nadzór nad szczepieniami ochronnym

PPIS w Lublińcu prowadzi nadzór nad prawidłowością wykonywania szczepień ochronnych jak również analizę realizacji szczepień. W placówkach ochrony zdrowia znajdowało się 14304 kart uodpornienia według stanu na dzień 31 grudnia 2025 r.

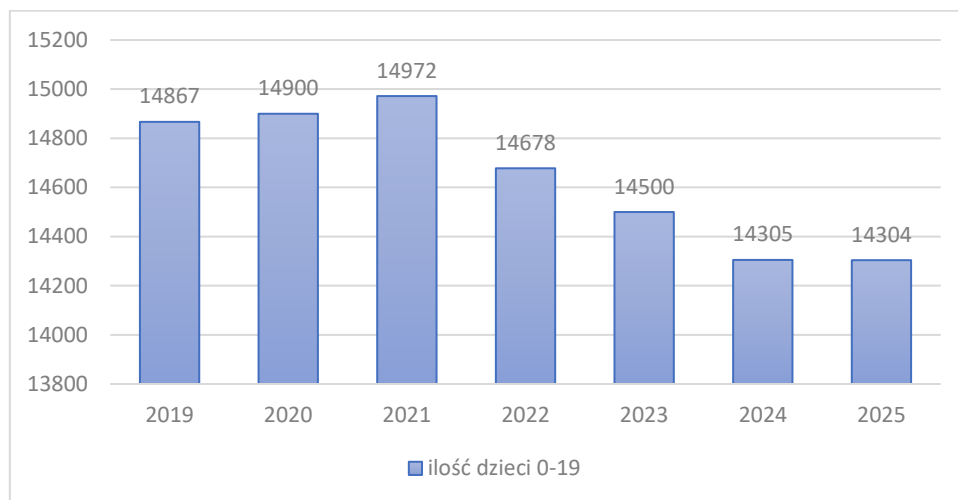
Nadzór nad wykonawstwem szczepień ochronnych prowadzony jest w:

- 19 poradniach dzieci zdrowych,
- 19 punktach szczepień dla dorosłych,
- izbie przyjęć,
- punkcie szczepień dla dializowanych,
- 3 punktach szczepień Domu Pomocy Społecznej,
- ambulatoriach zakładu karnego i zakładu pracy.

W 2025 roku na polecenie Głównego Inspektora Sanitarnego realizowano w dwóch etapach kontrole w zakresie „Ocena realizacji obowiązkowych szczepień ochronnych u osób, które nie ukończyły 19 roku życia (z wyłączeniem rocznika 2025) na podstawie weryfikacji kart uodpornienia i elektronicznych kart szczepień”.

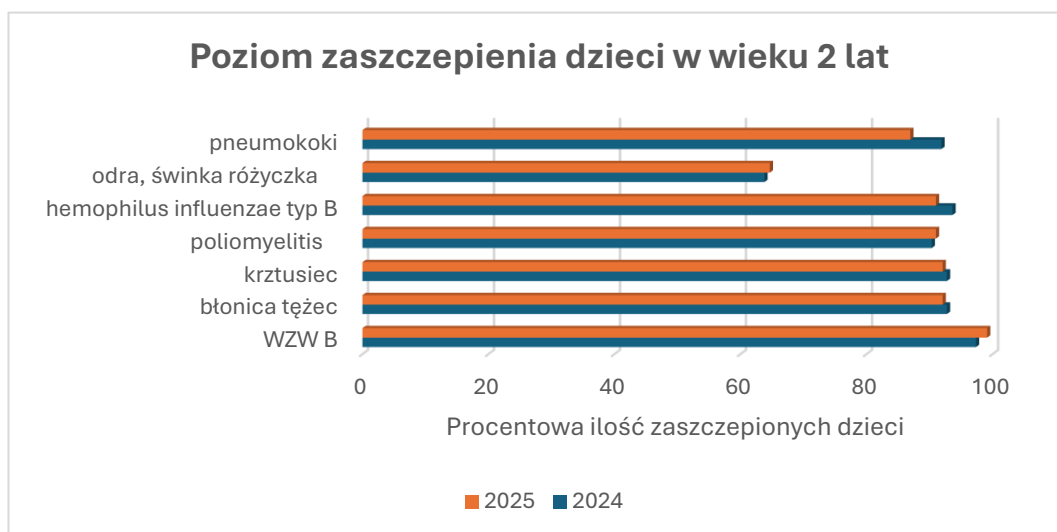
Łącznie w Punktach Szczepień przeprowadzono 43 kontrole w zakresie: wykonania szczepień, prowadzonej dokumentacji oraz warunków przechowywania preparatów szczepionkowych.

Programem szczepień ochronnych obowiązkowych objęto dzieci i młodzież od 0 do 19 roku życia.



Liczba dzieci w wieku 0-19 w latach 2019- 2025

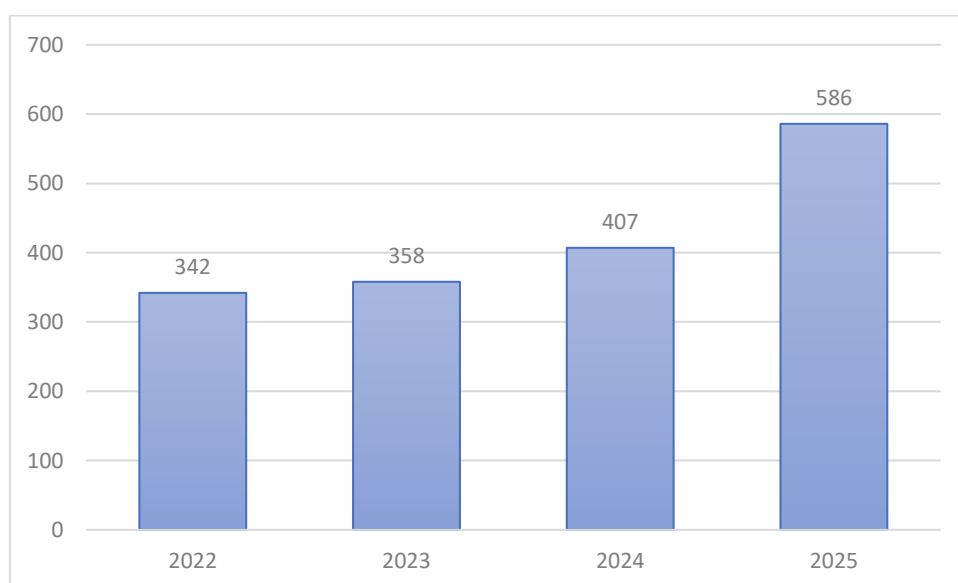
Dzieci w 3. roku życia szczepione zgodnie z obowiązującym PSO powinny mieć zakończone wszystkie szczepienia podstawowe. W 2025 roku wykazano, że na 468 dzieci z rocznika 2023, wszystkie dawki szczepionek wymaganych w tym wieku otrzymało 359 dzieci (76,71%), 102 dzieci (21,79 %) nie otrzymało wszystkich koniecznych dawek szczepionek wymaganych w swoim wieku, a 7 dzieci (1,5 %) nie realizuje żadnych obowiązkowych szczepień ochronnych.



Poziom zaszczepienia dzieci w latach 2024 i 2025

W 2025 roku kontynuowany był powszechny program szczepień przeciw wirusowi brodawczaka ludzkiego HPV, którym zostały objęte dziewczynki i chłopcy (kohorta urodzeniowa 2009-2014). W ramach programu podawane są dwa preparaty szczepionkowe: 2-walentna szczepionka Cervarix oraz 9-walentna szczepionka Gardasil 9. Szczepienia przeciwko HPV wykonuje 19 podmiotów leczniczych.

Odnótowano dalszy wzrost liczby osób uchylających się od szczepień ochronnych, aktualnie w rejestrze figuruje 586 dzieci. Przyczyny wzrostu ilości osób uchylających się od wykonania obowiązku szczepień wynikają z wpływu środowisk propagujących medycynę alternatywną, wpływów ruchów antyszczepionkowych, z zaniedbań środowiskowo – rodzinnych oraz występujących u dzieci już wcześniej niepożądanych odczynów poszczepiennych.



Liczba dzieci, których rodzice uchylają się od szczepień w latach 2022-2025



Zgłoszono 14 łagodnych niepożądanych odczynów poszczepiennych i 1 odczyn ciężki.

Wnioski:

Stan techniczny i sanitarno – higieniczny szpitali wymaga poprawy poprzez bieżącą realizację obowiązków nałożonych w wydanych decyzjach. Pomimo działań podejmowanych ze strony poradni Podstawowej Opieki Zdrowotnej, jak również Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublińcu problemem pozostają nadal osoby uchylające się od szczepień ochronnych. Zauważa się coraz większą podatność rodziców na wpływ ruchów antyszczepionkowych. Niestabilność w funkcjonowaniu szpitala powiatowego budzi niepokój mieszkańców powiatu lublinieckiego.

2. Ocena bezpieczeństwa żywności

Państwowa Inspekcja Sanitarna nadzoruje spełnienie wymagań bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, wymagań dotyczących przestrzegania zasad higieny produkcji żywności, za wyjątkiem produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego oraz spełnienie wymagań bezpieczeństwa zdrowotnego materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. W roku 2025 w rejestrze zakładów Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublińcu znajdowały się 923 zakłady prowadzące działalność w zakresie sprzedaży środków spożywczych, produkcji żywności, prowadzących żywienie zbiorowe zamknięte i otwarte oraz produkujących i wprowadzających do obrotu handlowego materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością. Częstotliwość przeprowadzania kontroli określana jest na podstawie oceny ryzyka zagrożenia dla zdrowia człowieka oraz zależy od profilu prowadzonej działalności.

Uczestniczono w opracowywaniu oraz realizowaniu planu pobierania próbek żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w ramach urzędowej kontroli i monitoringu, w ramach którego pobrano do badań laboratoryjnych 452 próbki, z czego zakwestionowano 2 próbki (1 próbkę zmiotków mącznych za obecność szkodników biologicznych oraz 1 próbkę środka spożywczego – natkę pietruszki suszoną w związku z przekroczeniem sumy 35 alkaloidów pirolizydynowych).

W ramach funkcjonowania systemu RASFF, w celu identyfikowania i szacowania zagrożeń oraz wycofywania z obrotu produktów niebezpiecznych, przeprowadzono 45 kontroli w związku z otrzymaniem powiadomień RASFF, w wyniku których nie stwierdzono w obrocie handlowym zakwestionowanych środków spożywczych.

Charakterystyka obiektów nadzorowanych

- Wytwórnice lodów – produkcja tradycyjna na potrzeby własnych punktów sprzedaży. Produkcja najczęściej jeden raz w tygodniu, czynne głównie w sezonie letnim. Stan sanitarno-higieniczny nie budził zastrzeżeń.
- Piekarnie – produkcja rzemieślnicza. Stan higieniczno-zdrowotny w większości zakładów nie budził zastrzeżeń. W jednym przypadku stwierdzono obecność szkodników zbożowo-mącznych w zbadanych laboratoryjnie zmiotkach mącznych.



- Ciastkarnie - produkcja rzemieślnicza wyrobów ciastkarskich trwałych i nietrwałych mikrobiologicznie. W jednym zakładzie stwierdzono nieprawidłowości higieniczno-zdrowotne.
- Zakłady obrotu żywnością w większości to sklepy małe, z zaopatrzeniem bezpośrednio do sali sprzedaży, bez magazynowania. Każdego roku przybywa zakładów obrotu żywnością o większej powierzchni typu markety sieciowe, których na terenie powiatu w roku 2025 było 39.
- Zasady HACCP wdrażane są w większości obiektów żywieniowo-żywnościowych. We wszystkich zakładach żywieniowo – żywnościowych stosowane są zasady dobrej praktyki higienicznej, a w zakładach produkcyjnych zasady dobrej praktyki produkcyjnej.
- Obiekty żywienia zbiorowego otwartego to najczęściej zakłady małej gastronomii z produkcją posiłków z półproduktów na zamówienie konsumenta, stan sanitarno-higieniczny w większości zakładów nie budził zastrzeżeń.
- Obiekty żywienia zbiorowego zamkniętego w większości to stołówki szkolne i przedszkolne. Stan sanitarno-higieniczny nie budził zastrzeżeń. W nielicznych z nich brak jest wydzielonej obieralni, jednak stale przestrzega się reżimu higienicznego, są opracowywane instrukcje dobrej praktyki higienicznej, dzięki którym zapewniona jest rozdzielność czasowa wykonywania czynności brudnych i czystych. Jakość zdrowotna wydawanych posiłków nie budziła zastrzeżeń.
- We wszystkich obiektach jest dostępna woda bieżąca zimna i ciepła pochodząca z ujęć wodociągowych, w kilku zakładach dodatkowo woda z wodociągu nie wchodzącego w skład zbiorowego zaopatrzenia w wodę, natomiast w obiektach obwoźnych używana jest woda kupowana w opakowaniach jednostkowych.
- Odpady wywożone są przez specjalistyczne firmy (stałe umowy z podmiotami na wywóz odpadów komunalnych i poprodukcyjnych).
- Zakłady żywieniowo – żywnościowe w większości odprowadzają ścieki do kanalizacji ogólnodostępnej.
- Zakłady żywieniowo – żywnościowe są wyposażone w wystarczającą ilość urządzeń chłodniczych ze sprawnymi termometrami – łańcuch chłodniczy od producenta do odbiorcy finalnego jest zapewniony, co pozytywnie wpływa na jakość żywności łatwo psującej się.
- Zakłady żywienia zbiorowego dostarczające potrawy do klienta zewnętrznego posiadają wyposażenie do transportu posiłków. Jakość zdrowotna wydawanych posiłków nie budziła zastrzeżeń.

Ocena ogólna

- W roku 2025 w ewidencji PPIS w Lublińcu znajdowały się 923 zakłady, z czego skontrolowano 473. We wszystkich obiektach objętych nadzorem przeprowadzono łącznie 616 kontroli sanitarnych, w tym 2 kontrole w wytwórniach materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością i 12 kontroli w miejscach obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.



- W trakcie bieżącego nadzoru sanitarnego pobrano do badań laboratoryjnych 426 próbek żywności, 6 próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz 20 próbek zmiotków mącznych. Próbkę były pobrane do badań laboratoryjnych w kierunkach: zanieczyszczeń mikrobiologicznych, chemicznych, fizycznych, biologicznych, zawartości substancji dodatkowych dodawanych do żywności, pozostałości pestycydów, skażeń promieniotwórczych, zawartości witamin i składników mineralnych, oceny organoleptycznej, znakowania opakowań jednostkowych produktów. Zakwestionowano 2 próbki (1 próbkę zmiotków mącznych na obecność szkodników biologicznych oraz 1 próbkę środka spożywczego – natkę pietruszki suszoną w związku z przekroczeniem sumy 35 alkaloidów pirolizydynowych).
- Każdorazowo podczas kontroli bloków żywieniowych w placówkach oświatowych sprawdzano jadłospisy pod kątem zgodności z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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.
- Nieprawidłowości w zakresie przestrzegania przepisów prawnych w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności stwierdzono w 6 zakładach produkcji żywności, w 10 zakładach obrotu żywnością oraz w 16 zakładach żywienia zbiorowego.
- Ogółem wydano 21 decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości w wyznaczonym terminie, w tym 4 decyzje nakazujące wycofanie środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia w trybie natychmiastowym. Wszczęto również jedno postępowanie administracyjne w związku ze stwierdzeniem obecności szkodników biologicznych w zmiotkach mącznych w zakładzie piekarniczym, które po przeprowadzonej kontroli sprawdzającej umorzono. Ponadto, wszczęto 2 postępowania administracyjne w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami sanitarno-technicznymi w sklepie spożywczym i zakładzie żywienia zbiorowego otwartego, jednakże postępowania umorzono, ponieważ nieprawidłowości zostały usunięte przed wydaniem decyzji administracyjnych, co potwierdziły przeprowadzone kontrole sprawdzające.
- Winnych uchybień higieniczno – zdrowotnych ukarano 11 mandatami na łączną kwotę 3400,00zł.
- Za kontrole ze stwierdzonymi nieprawidłowościami oraz kontrole sprawdzające wydano ogółem 74 decyzje płatnicze.
- Stwierdzone uchybienia to głównie: zły stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń, brak orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych, brudne, z obecnością pleśni ściany, sufity w pomieszczeniach produkcyjnych, w sali sprzedaży i zapleczu magazynowym; brudne i zniszczone urządzenia sprzęty kuchenne; niewłaściwe oznakowanie środków spożywczych, wprowadzanie do obrotu handlowego środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości.



Ocena szczegółowa

- Kontrole sanitarne prowadzono w szczególności w obiektach, które mogą stanowić źródło zagrożeń dla dużych grup konsumentów. W dużych marketach przeprowadzono 47 kontroli, w tym 14 kontroli sanitarnych kompleksowych planowanych. Podczas przeprowadzonych kontroli nieprawidłowości sanitarno-techniczne stwierdzono w 2 zakładach. W związku z powyższym, PPIS w Lublińcu wydał 2 decyzje administracyjne nakazujące usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości w wyznaczonym terminie oraz na osoby odpowiedzialne nałożono 2 mandaty karne w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami sanitarno-higienicznymi. Przeprowadzone kontrole sprawdzające wykazały usunięcie stwierdzonych wcześniej nieprawidłowości.
- W punktach małej gastronomii – stacjonarnych oraz ruchomych, przeprowadzono łącznie 80 kontroli sanitarnych. Podczas kontroli większości zakładów nie stwierdzono nieprawidłowości higieniczno – zdrowotnych, natomiast w 4 zakładach stwierdzono niewłaściwy stan higieniczno-sanitarny i techniczny zakładu, nieprzestrzeganie reguł opartych na zasadach HACCP, brak orzeczenia lekarskiego do celów sanitarno-epidemiologicznych. W 3 przypadkach na osoby odpowiedzialne nałożono mandat karny, w jednym przypadku wydano decyzję administracyjną nakazującą usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości w wyznaczonym terminie. Przeprowadzone kontrole sprawdzające we wszystkich przypadkach wykazały usunięcie stwierdzonych wcześniej nieprawidłowości.
- Na bieżąco prowadzono nadzór nad wprowadzaną do obrotu żywnością zmodyfikowaną genetycznie lub zawierającą GMO podczas kontroli kompleksowych przeprowadzanych w zakładach produkcji żywności, żywienia zbiorowego oraz w zakładach obrotu żywnością. Odnośnie produktów, które były deklarowane jako bez GMO, kontrolowano również certyfikaty potwierdzające ww. kwestię – nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.
- Na terenie nadzorowanym zorganizowano 4 imprezy masowe: w Amfiteatrze Parku Miejskiego w Lublińcu, na terenie przy hali sportowej w Ciasnej, na terenie przy Domu Kultury w Woźnikach oraz na terenie przy Oblackim Centrum Młodzieży NINIWA w Kokotku. W związku z powyższym, przeprowadzono 4 kontrole sanitarne w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie trwania imprez masowych. Podczas przeprowadzonych kontroli sanitarnych nie stwierdzono nieprawidłowości higieniczno-zdrowotnych. Ponadto, podczas zorganizowanych, zgłoszonych do PSSE w Lublińcu imprez plenerowych o charakterze artystycznym, rodzinnym przeprowadzono 2 kontrole sanitarne w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności wprowadzanej do obrotu handlowego, podczas których nie stwierdzono nieprawidłowości higieniczno-zdrowotnych.

Zakłady produkcji żywności

W roku 2025 w ewidencji znajdowały się 122 zakłady z tej grupy obiektów, z czego 67 skontrolowano. W wyniku przeprowadzonych kontroli nieprawidłowości stwierdzono w 6 zakładach – w 2 piekarniach, w tym w 1 piekarni dopiero w wyniku poboru zmiotków mącznych i przeprowadzeniu badań laboratoryjnych – wykryto szkodniki zbożowo-mączne



(wszczęto postępowanie administracyjne, a po przeprowadzonej kontroli postępowanie umorzono), w 2 ciastkarniach oraz w 2 zakładach garmażeryjnych. W wyniku stwierdzonych nieprawidłowości ogółem wydano 2 decyzje administracyjne nakazujące usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości w wyznaczonym terminie oraz nałożono 2 mandaty karne. Stwierdzone nieprawidłowości to:

- obecność szkodników zbożowo-mącznych,
- niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń produkcyjnych,
- uszkodzone, brudne sprzęty produkcyjne,
- nagromadzenie odpadów,
- brak zapisów z procedur HACCP,
- zacieki oraz obecność pleśni na ścianach, sufitach oraz łuszcząca się farba w pomieszczeniach produkcyjnych,
- brak segregacji surowców w urządzeniach mroźniczych,
- niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny środków transportu żywności.

W 2025 roku w nadzorowanych zakładach produkujących żywność pobrano ogółem 18 próbek żywności do badań laboratoryjnych oraz 20 próbek zmiotków mącznych do badań laboratoryjnych w kierunku zanieczyszczeń biologicznych (w 12 piekarniach, 7 ciastkarniach oraz w 1 młynie). W wyniku przeprowadzonych badań laboratoryjnych stwierdzono obecność szkodników zbożowo – mącznych w 1 próbce, którą pobrano w piekarni. Wobec przedsiębiorcy wszczęto postępowanie administracyjne, zalecono przeprowadzenie dezynsekcji oraz powtórne dostarczenie zmiotków mącznych do badań laboratoryjnych w celu potwierdzenia skuteczności dezynsekcji. Po przeprowadzeniu kontroli sprawdzającej postępowanie administracyjne zostało umorzone.

Produkcja pierwotna żywności

W 2025 r. w rejestrze zakładów PPIS w Lublińcu znajdowało się 59 podmiotów prowadzących produkcję pierwotną żywności (w tym 12 podmiotów zaklasyfikowanych jako prowadzących produkcję pierwotną oraz rolniczy handel detaliczny żywnością pochodzenia niezwierzęcego). U powyższych producentów przeprowadzono w sumie 25 kontroli, podczas których pobrano 16 próbek żywności do badań laboratoryjnych. Podczas przeprowadzonych kontroli sanitarnych nie stwierdzono nieprawidłowości. W ramach Planu Działania na 2025 r. podczas wspólnych kontroli z Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa pobrano 1 próbkę pomidorów gruszkowych w kierunku zanieczyszczeń metalami szkodliwymi dla zdrowia oraz 5 próbek pomidorów cherry w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych. Pozostałe 10 próbek żywności pobrano: w kierunku pozostałości pestycydów 1 próbkę pora, w kierunku zanieczyszczeń metalami szkodliwymi dla zdrowia 1 próbkę pszenicy, w kierunku skażeń promieniotwórczych: 1 próbkę pszenicy, 1 próbkę żyta, 3 próbki marchwi oraz 3 próbki ziemniaków. W zbadanych próbkach nie stwierdzono przekroczeń, wyniki badań niekwestionowane.



Obiekty obrotu żywnością

W roku 2025 skontrolowano 211 z 427 obiektów prowadzących działalność handlową na terenie powiatu. Skontrolowane obiekty w większości spełniały wymagania higieniczno - zdrowotne. Nieprawidłowości stwierdzono w toku 14 kontroli sanitarnych, które dotyczyły 10 zakładów obrotu żywnością: 8 sklepów spożywczych oraz 2 kiosków – sklepików szkolnych. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w sklepach spożywczych wydano ogółem 8 decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości w wyznaczonym terminie, w tym 3 decyzje nakazujące wycofanie środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia w trybie natychmiastowym oraz 1 prolongatę wykonania nałożonych obowiązków. W jednym przypadku wszczęto postępowanie administracyjne, jednak przed wydaniem decyzji administracyjnej strona poinformowała o usunięciu nieprawidłowości, przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, postępowanie umorzono. Nałożono 5 mandatów karnych. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w zakresie przestrzegania wymagań przepisów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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 sklepikach szkolnych, skierowano wnioski do Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego o nałożenie kary pieniężnej.

Stwierdzone nieprawidłowości to:

- nieszczelne drzwi zewnętrzne w magazynie środków spożywczych,
- wprowadzanie do obrotu handlowego środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
- przechowywanie środków spożywczych – napojów w warunkach niezgodnych z zaleceniami producentów,
- niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń i wyposażenia sklepu,
- ściany i sufity z ubytkami tynku i zawilgoceniem w sklepach spożywczych,
- brak zapisów z procedur HACCP,
- wprowadzanie do obrotu handlowego w placówkach systemu oświaty środków spożywczych niezgodnych z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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.

Ogółem w miejscach obrotu pobrano 351 próbek do badań laboratoryjnych: 340 w sklepach spożywczych, 1 w aptece, 10 w magazynach hurtowych. Spośród wszystkich pobranych próbek zakwestionowano 1 próbkę – natki pietruszki suszonej, którą pobrano do badań laboratoryjnych w kierunku zawartości alkaloidów pirolizydynowych. Oznaczona zawartość sumy NDP alkaloidów pirolizydynowych w ww. środku spożywczym, przeprowadzona w Narodowym Instytucie Zdrowia Publicznego PZH-Państwowy Instytut Badawczy, ul. Chocimska 24, 00-791 Warszawa wyniosła: 1977 µg /kg, co jest niezgodne z wymaganiami Rozporządzenia (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów



niektórych zanieczyszczeń w żywności. W związku z powyższym, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublińcu dokonał powiadomienia pierwotnego do sieci powiadamiania i współpracy ACN. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami PPIS w Lublińcu wystosował do stacji nadzorującej producenta pismo dołączając sprawozdanie z badań, skan etykiety produktu i protokół pobrania próbek, w celu podjęcia działań z prośbą o informację zwrotną w przedmiotowej sprawie.

Nadzór nad żywnością prozdrowotną i sprzedażą internetową

Na terenie nadzorowanym przez PPIS w Lublińcu w 2025 r. znajdowało się 27 aptek, 4 sklepy zielarskie, 7 punktów wyspecjalizowanych w sprzedaży suplementów diety i środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, 4 punkty przechowywania suplementów diety sprzedawanych wyłącznie internetowo oraz 1 sklep działający wyłącznie internetowo, bez magazynowania suplementów diety. Na terenie nadzorowanym w 2025 r. brak producentów suplementów diety. Stoiska z żywnością prozdrowotną znajdowały się również w większych marketach spożywczych, gdzie na bieżąco podczas kontroli kompleksowych sprawdzane były kwestie znakowania.

W 2025 r. przeprowadzono ogółem 11 kontroli planowanych w aptekach w zakresie zgodności oznakowania suplementów diety z obowiązującymi przepisami prawnymi. Przeprowadzone kontrole sanitarne nie wykazały nieprawidłowości.

W związku z poleceniem ŚPWIS w sprawie intensyfikacji działań kontrolnych w zakresie znakowania/reklamy/prezentacji żywności ogólnego przeznaczenia, w tym nieopakowanej oraz suplementów diety, żywności wzbogacanej, żywności dla określonych grup, żywności zawierającej alergeny, żywności oznakowanej jako „bezglutenowa”, żywności potencjalnie zawierającej GMO, a także prezentacji żywności oferowanej w sprzedaży internetowej, przeprowadzono następujące kontrole sanitarne:

- skontrolowano 18 sklepów stacjonarnych/aptek zajmujących się sprzedażą suplementów diety, przeprowadzając łącznie 20 kontroli sanitarnych, podczas których nie stwierdzono nieprawidłowości;
- skontrolowano 4 zakłady zajmujące się sprzedażą internetową suplementów diety, przeprowadzając łącznie 7 kontroli sanitarnych, podczas których nie stwierdzono nieprawidłowości.

Na bieżąco prowadzono nadzór nad wprowadzaną do obrotu żywnością ogólnego przeznaczenia, w tym nieopakowaną, zawierającą alergeny, w zakresie oznakowania/reklamy/prezentacji, a także żywnością potencjalnie zawierającą GMO, podczas kontroli kompleksowych przeprowadzanych w zakładach produkcji żywności, żywienia zbiorowego oraz w zakładach obrotu żywnością. Odnosnie produktów, które były deklarowane jako bez GMO kontrolowano również certyfikaty potwierdzające ww. kwestię – nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

W 2025 r. pobrano 20 próbek suplementów diety do badań laboratoryjnych:

- 2 próbki w kierunku zawartości substancji dodatkowych oraz oceny znakowania,
- 4 próbki w kierunku zawartości składników mineralnych i witamin oraz oceny znakowania,



- 2 próbki w kierunku zanieczyszczenia metalami szkodliwymi dla zdrowia oraz oceny znakowania,
- 2 próbki w kierunku zawartości kwasów tłuszczowych omega 3, 6, 9 oraz oceny znakowania
- 10 próbek w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych oraz oceny znakowania.

Przeprowadzone badania laboratoryjne wykazały zgodność z obowiązującymi przepisami prawnymi.

Każdorazowo, przed przeprowadzeniem kontroli planowanej, a także o wynikach każdej kontroli przeprowadzonej w aptekach, powiadomiono pisemnie Śląskiego Wojewódzkiego Inspektora Farmaceutycznego w Katowicach.

W 2025 r. prowadzono monitoring suplementów diety w internecie, m.in. w związku z pismami Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego przekazywanymi na bieżąco dot. interwencji, które wpływały do GIS dot. sprzedaży za pośrednictwem stron internetowych (m.in. allegro, olx) suplementów diety, których reklama/prezentacja naruszała przepisy prawa żywnościowego. Na terenie nadzorowanym nie stwierdzono ofert sprzedaży za pośrednictwem stron internetowych ww. suplementów diety. O poczynionych działaniach i ustaleniach na bieżąco informowano ŚPWIS.

Zakłady żywienia zbiorowego

W 2025 roku w rejestrze znajdowało się 340 zakładów żywienia zbiorowego, z czego skontrolowano 182. Skontrolowane obiekty w większości spełniały wymagania higieniczno - zdrowotne. W wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych nieprawidłowości stwierdzono ogółem w 16 zakładach.

Wydano ogółem 10 decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości w wyznaczonym terminie oraz wydawano zalecenia pokontrolne, zobowiązując stronę do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości w ustalonym terminie. Przeprowadzone kontrole sprawdzające wykazały ich usunięcie. Wszczęto również postępowanie administracyjne w stosunku do strony w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami sanitarno-technicznymi, po czym strona poinformowała o usunięciu nieprawidłowości, przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, postępowanie umorzono. Nałożono w sumie 4 mandaty karne.

Stwierdzone nieprawidłowości to:

- niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń, urządzeń chłodniczych i mroźniczych oraz sprzętów produkcyjnych,
- stosowanie do produkcji posiłków środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia,
- brak segregacji i znakowania środków spożywczych znajdujących się w urządzeniach chłodniczych i mroźniczych,
- nie przestrzeganie reguł GHP/GMP oraz HACCP,
- odpadająca farba, pęknięcia oraz pleśnie na ścianach i sufitach w pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych,



- brak orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników,
- nieprawidłowe postępowanie z odpadami w zakładzie,
- brak ciepłej wody w pomieszczeniu produkcyjnym zakładu,
- w placówkach oświatowych niezgodności w zakresie komponowania jadłospisów z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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.

Wypoczynek dzieci i młodzieży

W okresie ferii zimowych w 2025 r. w zakresie żywienia zbiorowego zamkniętego przeprowadzono 2 kontrole w ramach wypoczynku zimowego dzieci i młodzieży, zorganizowanego na terenie nadzorowanym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublińcu. Przeprowadzone kontrole sanitarne nie wykazały nieprawidłowości higieniczno-zdrowotnych. Jakość zdrowotna wydawanych potraw nie budziła zastrzeżeń.

W sezonie letnim – wakacyjnym w zakresie żywienia zbiorowego zamkniętego przeprowadzono łącznie 8 kontroli w ramach wypoczynku letniego dzieci i młodzieży, zorganizowanego w obiektach znajdujących się na terenie nadzorowanym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublińcu. Przeprowadzone kontrole sanitarne nie wykazały nieprawidłowości higieniczno-zdrowotnych. Jakość zdrowotna wydawanych potraw nie budziła zastrzeżeń.

Stan żywienia pacjentów w szpitalach

W roku 2025 w rejestrze zakładów znajdowały się 4 szpitale, które zapewniały wyżywienie dla pacjentów oraz 1 firma cateringowa dzierżawiąca pomieszczenia kuchni na terenie jednego ze szpitali, świadcząca usługi w zakresie przygotowywania i dostarczania posiłków do placówek szpitalnych. Kontrolą objęto 3 z powyższych zakładów, przeprowadzając łącznie 8 kontroli sanitarnych.

W wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych nieprawidłowości higieniczno-sanitarne stwierdzono w dwóch placówkach w toku dwóch kontroli sanitarnych:

- kontroli kompleksowej planowanej – stwierdzono nieprawidłowości sanitarno-higieniczne (łuszczącą się farbę na suficie w pomieszczeniu kuchni właściwej oraz we wnęce okna w zmywalni naczyń stołowych). W krótkim czasie od kontroli, strona poinformowała o usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości, zatem przeprowadzono kontrolę sprawdzającą która potwierdziła usunięcie stwierdzonych wcześniej nieprawidłowości.
- Kontroli interwencyjnej – stwierdzono zawilgocenia i ślady pleśni na suficie w pomieszczeniu zmywalni naczyń, co skutkowało wszczęciem postępowania administracyjnego i nałożeniem decyzji administracyjnej nakazującej usunięcie nieprawidłowości w wyznaczonym terminie. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie stwierdzonych wcześniej nieprawidłowości.



W wyniku przeprowadzonych pozostałych kontroli, nieprawidłowości higieniczno-sanitarnych nie stwierdzono.

Podczas kontroli we wszystkich trzech skontrolowanych placówkach pobrano jadłospisy dekadowe i raporty żywieniowe diety podstawowej do teoretycznej analizy ilościowej i jakościowej, które następnie poddano analizie przy użyciu programu komputerowego WIKT 6.0 PRO, opartego na aktualnych normach żywienia. W przypadku jednej placówki pobrano próbkę posiłku obiadowego diety podstawowej do badań laboratoryjnych. Wyniki przeprowadzonej laboratoryjnej oceny posiłku obiadowego oraz analizy teoretycznej wykazały zbliżone wartości białka, tłuszczu i węglowodanów w przeliczeniu na masę posiłku oraz zbliżone wartości energetyczne posiłku, a także zgodny procentowy udział energii z białka, tłuszczu i węglowodanów. Teoretyczna ocena jadłospisu dekadowego wykazała zgodne z normami wartości energetyczne i odżywcze posiłków. Stwierdzono jedynie zawyżoną podaż witaminy A i nieznacznie zawyżoną podaż wapnia.

W wyniku teoretycznej oceny jadłospisu dekadowego w drugiej placówce wykazano zgodne z normami zapotrzebowanie na energię, składniki odżywcze tj. białko, węglowodany, prawidłową podaż żelaza, witaminy A, witaminy C, błonnika pokarmowego oraz soli. Analiza wykazała nieznacznie zaniżoną podaż wapnia i tłuszczów.

Analiza teoretyczna jadłospisu dekadowego w trzeciej placówce wykazała prawidłową strukturę procentową energii pochodzącej z białka, tłuszczu i węglowodanów, zgodną z zaleceniami żywienia. Stwierdzono jednak nadwyżkę energetyczną jadłospisu dekadowego. O otrzymanych wynikach poinformowano pisemnie Dyрекcję szpitali i firmę cateringową, zwracając uwagę, by przy planowaniu posiłków dobierać racje pokarmowe w ten sposób, by wyeliminować niedobory jak i nadmiary witamin i składników mineralnych, zwrócić uwagę na prawidłową podaż składników odżywczych (tłuszczów) w diecie oraz wprowadzenie prawidłowych gramatur posiłków dostosowanych do wieku pacjenta.

Analiza sposobu żywienia dzieci i młodzieży w żłobkach, przedszkolach i szkołach

W roku 2025 r. pod nadzorem PPIS w Lublińcu znajdowało się 9 sklepików szkolnych, 28 stołówek szkolnych, 43 stołówki w przedszkolach, 2 stołówki w zakładach wychowawczych oraz 10 stołówek w żłobkach. Ogółem skontrolowano 54 zakłady z ww. grup, przeprowadzając łącznie 66 kontroli sanitarnych. Przeprowadzone kontrole sanitarne wykazały nieprawidłowości sanitarno-techniczne w jednym obiekcie, nieprawidłowości w zakresie prowadzenia dokumentacji żywieniowej w dwóch obiektach, nieprawidłowości w zakresie komponowania jadłospisów w pięciu obiektach, nieprawidłowości w zakresie wprowadzanego do obrotu handlowego asortymentu środków spożywczych na terenie placówek oświatowych w dwóch obiektach, a także prowadzenie działalności zakładu obrotu żywnością bez uzyskania decyzji zatwierdzającej w placówce oświatowej.

Podczas czterech kompleksowych kontroli sanitarnych w 2 blokach żywieniowych przedszkola oraz w 2 punktach wydawania posiłków w przedszkolach stwierdzono niezgodności w zakresie komponowania jadłospisów z wymaganiami 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. Dodatkowo, w powyższych placówkach w 1 bloku żywieniowym oraz 1 punkcie wydawania posiłków stwierdzono nieprawidłowości w zakresie prowadzenia dokumentacji żywieniowej. W każdym z przypadków dokonano analizy teoretycznej ilościowej jadłospisów dekadowych, które wykazały, iż żywienie w placówkach oświatowych realizowane było niezgodnie z normami dla danej grupy wiekowej, w związku z czym wydano decyzje administracyjne, nakładające na strony obowiązek realizacji żywienia zgodnego z normami oraz wymaganiami zawartymi w rozporządzeniu „sklepikowym”. Dodatkowo, w dwóch placówkach nakazano rzetelne prowadzenie dokumentacji żywieniowej. Wszystkie terminy wykonania nakazów ww. decyzji przypadają na rok 2026 r.

Podczas planowanej kontroli w bloku żywieniowym w przedszkolu stwierdzono nieprawidłowości sanitarno-techniczne w pomieszczeniach bloku żywieniowego. W związku z powyższym, zostało wszczęte postępowanie administracyjne, jeszcze przed wydaniem decyzji administracyjnej strona poinformowała o usunięciu nieprawidłowości sanitarno-technicznych, co potwierdziła przeprowadzona w zakładzie kontrola sprawdzająca. W związku z tym postępowanie administracyjne zostało umorzone przed wydaniem decyzji administracyjnej. W związku ze stwierdzonymi w roku 2024 r. nieprawidłowościami technicznymi w bloku żywieniowym zakładu szkolno-wychowawczego Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał decyzję administracyjną, nakazującą usunięcie tych nieprawidłowości do 28.02.2025 r. W 2025 r. przeprowadzono w zakładzie kontrolę sprawdzającą, podczas której stwierdzono, że nakazy zawarte w wydanej decyzji zostały wykonane.

Podczas jednej planowanej kontroli w sklepiku szkolnym stwierdzono niezgodności w zakresie wprowadzania do obrotu środków spożywczych niezgodnych z wymaganiami 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, a także nieprawidłowości w zakresie prowadzenia części działalności w niezatwierdzonym zakresie. W związku z powyższym, PPIS Lublińcu w drodze decyzji administracyjnej orzekł wstrzymać działalność w zakresie produkcji środków spożywczych w niezatwierdzonym zakresie w zakładzie (wypiek muffinek), z powodu braku wystarczającej przestrzeni pomieszczenia kuchennego, a także powierzchni roboczej do prowadzenia działalności w zakresie produkcji środków spożywczych zgodnie z dobrą praktyką higieny, a decyzji nadać rygor natychmiastowej wykonalności. Ostateczna kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie wszystkich stwierdzonych wcześniej nieprawidłowości. Dokumentację sprawy przekazano do rozpoznania Śląskiemu Państwowemu Wojewódzkiemu Inspektorowi Sanitarnemu. Dodatkowo, o fakcie wprowadzania do obrotu handlowego na terenie placówki oświatowej środków spożywczych niespełniających kryteriów rozporządzenia „sklepikowego” poinformowano organ prowadzący – dyrekcję placówki oraz burmistrza miasta.



Ponadto, w 2025 r. czynnościami kontrolnymi objęto sklepik szkolny na terenie szkoły podstawowej, w związku z podejrzeniem prowadzenia działalności bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, w wyniku których stwierdzono szereg nieprawidłowości, w tym prowadzenie działalności bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i wprowadzanie do obrotu handlowego na terenie placówki oświatowej środków spożywczych niespełniających wymagań rozporządzenia „sklepikowego”. Ponieważ podczas kontroli sanitarnej stwierdzono w zakładzie szereg nieprawidłowości mających negatywny wpływ na zdrowie szczególnie wrażliwej grupy społecznej konsumentów, będących klientami zakładu, zlokalizowanego na terenie placówki oświatowej, a sam zakład nie uzyskał decyzji zatwierdzającej Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublińcu, zezwalającej na prowadzenie działalności żywnościowo-żywnościowej, PPIS w Lublińcu wydał decyzję nakazującą wstrzymanie działalności z rygorem natychmiastowej wykonalności w zakresie produkcji i obrotu środkami spożywczymi, do czasu uzyskania od Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublińcu decyzji zatwierdzającej. Strona od decyzji wniosła nieskutecznie odwołanie, które zostało przekazane Śląskiemu Państwowemu Wojewódzkiemu Inspektorowi Sanitarnemu, gdzie zostało pozostawione bez rozpoznania ze względu na drogę kontaktu z organem nieprzewidzianą przepisami prawa. Złożono także skutecznie wniosek o zatwierdzenie zakładu, a termin przeprowadzenia kontroli zatwierdzającej w zakładzie wskazano na okres wakacyjny, stąd też w zakładzie przeprowadzono kontrolę sprawdzającą wykonanie nakazów decyzji o wstrzymaniu działalności. W toku kontroli stwierdzono niewykonanie nakazów ww. decyzji – zakład w dalszym ciągu wprowadzał do obrotu środki spożywcze, w tym w dalszym ciągu niespełniające wymagań rozporządzenia „sklepikowego”. Tego samego dnia przeprowadzono w zakładzie kontrolę sanitarną w związku ze złożonym wnioskiem o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, ponieważ ustalono, iż zakład, wbrew zapewnieniom przedstawiciela zakładu nie wstrzymał działalności. W toku kontroli zatwierdzającej po raz kolejny stwierdzono analogiczne do kontroli interwencyjnej nieprawidłowości. Ponadto, podczas kontroli stwierdzono, iż środki spożywcze niespełniające wymagań ww. rozporządzenia nie zostały wycofane ze sprzedaży, a sukcesywnie wyprzedawane, a nawet kolejne środki spożywcze niespełniające wymagań rozporządzenia zostały zamawiane do zakładu, w tym nawet po odebraniu przez właściciela zakładu decyzji wstrzymującej działalność zakładu. W związku ze stwierdzeniem niewykonania nakazów decyzji w stosunku do strony nie zastosowano upomnienia, ponieważ po zachowaniu terminu do wniesienia zastrzeżeń do protokołu, nastąpił okres zakończenia roku szkolnego i przerwy wakacyjnej, co wymusiło na stronie zamknięcie zakładu. Następnie, w okresie wakacyjnym, przeprowadzono kontrolę zatwierdzającą w zakładzie, która nie wykazała nieprawidłowości, wskutek czego zakład uzyskał zezwolenie na działalność w zakresie obrotu żywnością, a decyzja o wstrzymaniu działalności została przez PPIS w Lublińcu wygaszona. Dokumentację sprawy przekazano do rozpoznania Śląskiemu Państwowemu Wojewódzkiemu Inspektorowi Sanitarnemu. Dodatkowo, o fakcie wprowadzania do obrotu handlowego na terenie placówki



oświatowej środków spożywczych niespełniających kryteriów rozporządzenia „sklepikowego” poinformowano organ prowadzący – dyrekcję placówki oraz burmistrza miasta.

Podczas każdej z przeprowadzanych kontroli sanitarnych w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego w placówkach oświatowych pobierano do analizy jakościowej jadłospisy dekadowe, natomiast raporty żywieniowe/ dokumentację żywieniową do analizy teoretycznej ilościowej pobrano w 3 szkołach dla dzieci z oddziałów przedszkolnych, w tym 1 w systemie cateringowym, a także w 11 przedszkolach, w tym 5 w systemie cateringowym. Jadłospisy dekadowe analizowano w zakresie m. in. wartości energetycznej, procentowego udziału poszczególnych składników odżywczych w diecie, zawartości w diecie witaminy C, witaminy A, żelaza, wapnia. Wśród 14 przeanalizowanych teoretycznie jadłospisów dekadowych tylko jeden realizował żywienie zgodne z normami dla określonej grupy wiekowej – oddział przedszkolny w SP z własnym blokiem żywieniowym. W pozostałych stwierdzano niezgodności w zakresie: zawyżonej wartości energetycznej w 8 placówkach, zaniżony procentowy udział tłuszczu w dekadzie w 3 placówkach, zaniżoną podaż wapnia w 11 placówkach, zaniżoną podaż witaminy C w 1 placówce, a także znacznie zawyżoną podaż witaminy A, przekraczającą górny tolerowany limit spożycia w 6 placówkach. Po każdej z przeprowadzonych analiz skierowano do stron oraz organów prowadzących placówki pismo z wynikami analizy, a także w 13 przypadkach nieprawidłowych jadłospisów z zaleceniami zobowiązującymi do eliminacji błędów żywieniowych ze zobowiązaniem do informacji PPIS w Lublińcu o podjętych działaniach. Do tej informacji nie zobowiązywano placówek, gdzie już podczas kontroli sanitarnej stwierdzano niezgodności z wymaganiami rozporządzenia „sklepikowego” w zakresie komponowania jadłospisów, gdyż na zakłady te zostały nałożone decyzje administracyjne nakazujące spełnienie wymagań zawartych w rozporządzeniu, w tym też realizacji żywienia zgodnego z normami dla określonej grupy wiekowej.

W pozostałych placówkach oświatowych będących pod nadzorem PPIS w Lublińcu nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie żywienia dzieci, w tym wymagań przepisów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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.

Jadłospisy w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego dzieci i młodzieży ułożone były w większości na tydzień. Uwzględnia się w żywieniu produkty zbożowe, mleko i jego przetwory, warzywa, owoce, produkty będące źródłem białka, z przewagą białka pochodzenia zwierzęcego. Posiłki przygotowywane były ze świeżych surowców, bez stosowania gotowych koncentratów, urozmaicone, przygotowywane zgodnie z zaleceniami zdrowego odżywiania dzieci i młodzieży. W stołówkach szkolnych w większości przygotowuje się posiłki 1-daniowe, tylko w niektórych wydaje się posiłki 2-daniowe. W przedszkolach przygotowywane są zazwyczaj 3 posiłki – śniadania (czasami również II śniadania), obiady dwudaniowe i podwieczorki. Jakość zdrowotna wydawanych posiłków nie budziła zastrzeżeń.

W związku z prowadzoną „akcją żłobki” w stosunku do jednej z placówek opiekuńczych realizującej żywienie w systemie mieszanym (śniadania przygotowywane w



placówce, obiady i podwieczorki realizowane w systemie cateringowym) jeszcze w 2024 roku toczyło się postępowanie w wyniku stwierdzonych braków oraz niezgodności w prowadzonej dokumentacji żywieniowej, a także nieprawidłowości w zakresie komponowania jadłospisów z wymaganiami rozporządzenia „sklepikowego” i ustawie o opiece nad dziećmi do lat 3. W 2025 r. w placówce przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, w wyniku której stwierdzono nieusunięcie nieprawidłowości w zakresie żywienia dzieci zgodnie z normami dla określonej grupy wiekowej, a także niepodawanie dzieciom w wieku przedszkolnym co najmniej jednej porcji z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych. W związku z powyższym PPIS w Lublińcu w drodze decyzji administracyjnej nakazał zapewnienie dzieciom żywienia zgodne z normami, a grupie przedszkolnej realizację wymagań rozporządzenia „sklepikowego”. Jadłospisy zostały przez stronę zmodyfikowane, jednakże podczas kolejnej kontroli sprawdzającej przeprowadzonej w zakładzie stwierdzono niewykonanie obowiązku żywienia dzieci zgodnie z normami dla danej grupy wiekowej. W stosunku do strony wystosowano upomnienie przedegzekucyjne, po którym strona po raz kolejny poinformowała o zmianach wprowadzonych do jadłospisu. Trzecia przeprowadzona w zakładzie kontrola sprawdzająca wykazała, iż powyższy nakaz decyzji został w placówce zrealizowany.

Zgodnie z pismem Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego dotyczącym „akcji żłobki”, podczas przeprowadzonej kontroli sanitarnej w jednym z punktów wydawania posiłków pobrano posiłek obiadowy do badań laboratoryjnych w zakresie: wartości energetycznej, zawartości białka, tłuszczu, węglowodanów oraz zawartości NaCl oraz pobrano jadłospisy dekadowe wraz z raportami żywieniowymi w celu przeprowadzenia oceny teoretycznej jadłospisów dekadowych w tych placówkach z wykorzystaniem programu komputerowego WIKT 6.0 PRO. Przeprowadzona analiza laboratoryjna i teoretyczna posiłku nie wykazała nieprawidłowości, natomiast analiza teoretyczna całego jadłospisu dekadowego wykazała nieprawidłowe proporcje pomiędzy składnikami w diecie (zaniżona podaż tłuszczów), zaniżoną podaż wapnia i zawyżoną podaż witaminy A, przekraczającą górny tolerowany limit spożycia. O wynikach analizy poinformowano pisemnie dyrektora placówki oraz organ prowadzący – wójta gminy oraz zobowiązano stronę do udzielenia informacji o podjętych działaniach korygujących.

Ponadto dokonano analizy teoretycznej ilościowej jadłospisu dekadowego w placówce opieki nad dziećmi do lat 3, realizującej żywienie we własnym bloku żywieniowym. Uzyskane wyniki analizy wykazały nieznacznie zaniżoną podaż tłuszczów w diecie, o czym pisemnie poinformowano dyrekcję placówki.

Łącznie przeanalizowano teoretycznie ilościowo 5 dekad pobranych w 3 placówkach opieki nad dziećmi do lat 3 (2 żłobki, 1 klub malucha). W wyniku tych działań zakwestionowano 3 zestawienia dekadowe: w 2 stwierdzono nieprawidłową (zawyżoną) wartość energetyczną, w 2 zawyżony procentowy udział białek w diecie, a w 4 zaniżony procentowy udział tłuszczów w diecie, w 2 zaniżoną podaż wapnia w diecie.



Interwencje

W roku 2025 wpłynęło do pionu bezpieczeństwa żywności 19 interwencji, głównie na złą jakość zdrowotną wprowadzanych do obrotu handlowego środków spożywczych, na niewłaściwe przechowywanie środków spożywczych, na niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny w zakładach żywieniowo – żywnościowych, jak również na wystąpienie dolegliwości ze strony układu pokarmowego po spożyciu posiłków. W wyniku podjętych działań ustalono, iż w 4 przypadkach interwencje były zasadne i dotyczyły:

- niewłaściwego stanu higieniczno-sanitarnego pomieszczeń zakładu oraz niewłaściwej jakości zdrowotnej przygotowywanych posiłków w punkcie małej gastronomii. Podczas przeprowadzonej kontroli stwierdzono niewłaściwy stan higieniczno-sanitarny pomieszczeń zakładu oraz brak orzeczenia lekarskiego do celów sanitarno-epidemiologicznych pracownika zakładu. Na osobę odpowiedzialną nałożono mandat karny. Nieprawidłowości zostały usunięte przed terminem wszczęcia postępowania administracyjnego, przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, która wykazała usunięcie stwierdzonych wcześniej nieprawidłowości;
- niewłaściwego przechowywania środków spożywczych i napojów w opakowaniach jednostkowych na zewnątrz sklepu. W dniu kontroli stwierdzono brak miejsca na przechowywanie napojów w magazynie – półki wypełnione, środki spożywcze przechowywane również w ciągach komunikacyjnych oraz na zewnątrz sklepu. Została wydana decyzja administracyjna nakazująca usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości w ustalonym terminie. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca potwierdziła wykonanie nakazów decyzji.
- podejrzenia występowania szkodników w sklepie spożywczym. Przeprowadzona kontrola sanitarna wykazała niewłaściwy stan higieniczno-sanitarny (brudne podłogi, regały, urządzenia chłodnicze), przechowywanie towaru w ciągach komunikacyjnych, nie stwierdzono śladów bytowania szkodników. Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym. Wydano zalecenia pokontrolne, przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie stwierdzonych wcześniej nieprawidłowości.
- nieprawidłowego postępowania z odpadami pochodzącymi z zakładu usług cateringowych. Przeprowadzona kontrola sanitarna wykazała, iż w zakładzie zakończono proces porządkowania śmieci, stwierdzono również, iż zakład nie posiada podpisanych umów na odbiór zużytego tłuszczu smaźalniczego oraz umowy na odbiór odpadów pokonsumpcyjnych. Kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości – strona okazała stosowne umowy na odbiór odpadów.

Wnioski

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublińcu w 2025 r. znajdowały się 923 zakłady: żywieniowo-żywnościowe oraz zakłady działające na rynku materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Skontrolowano w sumie 473 zakłady, gdzie przeprowadzono ogółem 616 kontroli. Nieprawidłowości w zakresie przestrzegania przepisów prawa żywnościowego, w tym nieprawidłowości higieniczno-



zdrowotne, które wyniknęły w toku kontroli oraz w związku z poborem próbek do badań laboratoryjnych stwierdzono w sumie w 32 zakładach będących pod nadzorem PPIS w Lublinie, co stanowi 7 % wszystkich skontrolowanych zakładów.

3. Zaopatrzenie w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi

Do zaopatrzenia mieszkańców powiatu lublinieckiego w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi wykorzystywane były 32 studnie głębinowe. Dla ujmowanych wód podziemnych nie zostały określone warunki, jakim powinny odpowiadać wody podziemne ujmowane do celów wodociągowych dlatego oceniana jest tylko jakość wody podawanej do sieci wodociągowej oraz w sieci wodociągowej. Woda do spożycia rozprowadzana była przez 26 wodociągów o różnej wydajności:

- < 100 m³/dobę – 7 wodociągów zaopatrujących około 2,370 osób,
- 100 – 1000 m³/dobę – 12 wodociągów zaopatrujących około 38,331 osób,
- 1000 – 10000 m³/dobę – 3 wodociągi zaopatrujące około 22,155 osób,
- Inne podmioty zaopatrujące w wodę – 4 wodociągi zaopatrujące około 1, 993 osób.

Pozostali mieszkańcy powiatu lublinieckiego korzystają z wody czerpanej z własnych studni przydomowych.

Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi

Podczas kontroli urządzeń służących do zaopatrzenia w wodę do spożycia oceniany jest stan techniczny urządzeń wodociągowych oraz pobierane są próbki w celu oceny jakości wody. W 2025 r. kontrolą objęto 26 wodociągów na terenie powiatu, przeprowadzając 120 kontroli sanitarnych, w toku których pobrano 204 próbki wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Wykonano badania próbek wody w zakresie mikrobiologicznym, fizykochemicznym i organoleptycznym. W zakresie mikrobiologicznym oznaczono: bakterie grupy coli, Escherichia coli, Enterokoki, ogólną liczbę mikroorganizmów w 22°C, natomiast w zakresie fizykochemicznym i organoleptycznym oznaczono: akrylamid, amonowy jon, antymon, arsen, azotany, azotyny, barwę, benzen, benzo(a)piren, bor, bromiany, bromoform, bromodichlorometan, chlor wolny, chlorki, chloroform, chloraminę, chrom, cyjanki, dibromochlorometan, epichlorohydrynę, fluorki, glin, kadm, mangan, magnez, mętność, miedź, nikiel, stężenie jonów wodoru (pH), ołów, przewodność, rtęć, selen, siarczany, smak, sól, srebro, stront, twardość ogólną, utlenialność z KMnO₄, uran, wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne (WWA), zapach, żelazo, Σ THM, trichloroeten, tetrachloroeten, Σ chloranów i chlorynów, 1,2 dichloroetan, pestycydy, Σ pestycydów.

Prowadząc stały nadzór sanitarny nad jakością wody stwierdzono przekroczenia zarówno parametrów mikrobiologicznych oraz fizykochemicznych.

Stwierdzone przekroczenia parametrów fizykochemicznych dotyczyły: azotanów, manganu, ponadnormatywnej mętności, zapachu, smaku, żelaza, fluorków, stężenia jonów wodoru (pH). Natomiast przekroczenia parametrów mikrobiologicznych dotyczyły bakterii grupy coli,



ogólnej liczby mikroorganizmów w temperaturze 22°C po 72h, *Escherichia coli* oraz Enterokoków w próbkach wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

W związku z przekroczeniami mikrobiologicznymi eksploatarzy sieci wodociągowych podjęli natychmiastowe działania naprawcze w celu doprowadzenia jakości wody do wymagań 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). Sieci wodociągowe poddano dezynfekcji i płukaniu. Wyniki badań próbek wody pobranych po zakończeniu ww. działań potwierdziły doprowadzenie mikrobiologicznej jakości wody do wymagań ww. rozporządzenia.

W związku z przekroczeniami fizykochemicznymi dotyczącymi następujących parametrów: azotanów, manganu, ponadnormatywnej mętności, zapachu, smaku, żelaza, fluorków, stężenia jonów wodoru (pH), eksploatarzy sieci wodociągowych podjęli natychmiastowe działania naprawcze w celu doprowadzenia jakości wody do wymagań 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). Wyniki badań próbek wody pobranych po zakończeniu ww. działań potwierdziły w części przypadków doprowadzenie fizykochemicznej jakości wody do wymagań ww. rozporządzenia.

W związku z ww. przekroczeniami fizykochemicznymi, w przypadku których działania naprawcze nie przyniosły oczekiwanych rezultatów, a także w przypadku przekroczeń mikrobiologicznych, wszczęto postępowania administracyjne, które zakończyły się wydaniem decyzji administracyjnych, stwierdzających warunkową przydatność wody do spożycia:

W 2025 roku w stosunku do eksploatatora wodociągów na terenie gminy Kochanowice, którym od dnia 01.03.2025 r. jest Gmina Kochanowice, ul. Wolności 5, 42-713 Kochanowice (uprzednio eksploatatorem była firma mgr Roman Browarski Zakład Ochrony Środowiska „HYDROTECH”, Dąbrowa Górnicza, Al. J. Piłsudskiego 60A) prowadzono dwa postępowania administracyjne w zakresie jakości wody. Postępowania administracyjne dotyczyły przekroczeń parametrów mikrobiologicznych w próbkach wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z wodociągu sieciowego Droniowice oraz Kochcice. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublińcu wydał 3 decyzje administracyjne stwierdzające brak przydatności wody do spożycia:

- od dnia 09.04.2025 r. do dnia 13.04.2025 r. w punkcie zlokalizowanym w Kochcicach, ul. Parkowa 45
- od dnia 11.04.2025 r. do dnia 13.04.2025 r. wodociąg Kochcice
- od dnia 08.10.2025 r. do dnia 10.10.2025 r. wodociąg Droniowice

Ww. decyzje administracyjne zostały wykonane.

W 2025 roku w stosunku do gminy Herby jako eksploatatora wodociągów na terenie gminy Herby, prowadzono jedno postępowanie administracyjne w zakresie jakości wody do spożycia przez ludzi. Decyzja dotyczyła przekroczenia parametru mangan. Termin wykonania nakazu decyzji wyznaczono do dnia 30.03.2026 r.

W 2025 roku w stosunku do gminy Pawonków prowadzono jedno postępowanie administracyjne w zakresie jakości wody (bakterie grupy coli). Z uwagi na przekroczenie



mikrobiologiczne została wydana decyzja administracyjna z dnia 21.08.2025 r. obowiązująca do dnia 23.08.2025 r. Decyzja została wykonana.

Natomiast z uwagi na podwyższone stężenie fluorków w wodzie przeznaczonej do spożycia przez ludzi gmina Pawonków jako eksploatator sieci wodociągowej Pawonków, uzyskała od Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego drugą zgodę na odstępstwo od wymagań określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294) w zakresie parametru Fluorki. Decyzja obowiązuje do dnia 26.02.2026 r. Wartość parametryczna fluorków w czasie obowiązywania odstępstwa nie może przekraczać 2,0 mg/l. Gmina Pawonków prowadzi działania naprawcze zgodnie z uzyskaną zgodą, aby doprowadzić jakość wody do wymagania, w zakresie parametru fluorki, określonego w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294).

W 2025 r. w stosunku do eksploatatora wodociągów sieciowych zaopatrujących w wodę do spożycia gminę Woźniki, Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o., Tarnowskie Góry, ul. Opolska 51, prowadzono jedno postępowanie administracyjne w zakresie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

W związku z ponadnormatywną zawartością mętności oraz żelaza na odcinku wodociągu sieciowego Woźniki obowiązywała decyzja z dnia 20.08.2025 r. której termin realizacji upłynął 31.12.2025 r.

Urządzenia wodociągowe nie wchodzące w skład zbiorowego zaopatrzenia w wodę są eksploatowane przez właścicieli, którzy są odpowiedzialni za jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Jakość wody w urządzeniach wodociągowych nie wchodzących w skład zbiorowego zaopatrzenia w wodę:

Wodociąg sieciowy zasilający w wodę Wojewódzki Szpital Neuropsychiatryczny w Lublińcu – na terenie zakładu zlokalizowane są 3 punkty kontroli jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. W 2025 roku pobrano w ramach nadzoru i kontroli wewnętrznej 14 próbek wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Na podstawie 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 ciągu 2025 r. kwestionowano pod względem fizykochemicznym 2 próbki wody (odczyn pH).

Wodociąg sieciowy zasilający w wodę firmę Joker Herby F.H.U.P. Sp. z o.o., ul. Powstańców Śl. 1, 42-284 Herby - na terenie zakładu zlokalizowane są 2 punkty kontroli jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. W 2025 roku pobrano w ramach nadzoru sanitarnego i kontroli wewnętrznej 6 próbek wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z wodociągu sieciowego eksploatowanego przez Joker Herby F.H.U.P. Sp. z o.o., ul. Powstańców Śl. 1, 42-284 Herby. Na podstawie 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 ciągu 2025 r. kwestionowano pod względem fizykochemicznym jakość 1 próbki wody (mangan).



Wodociąg sieciowy zasilający w wodę Oddział Zewnętrzny - Zakład Karny w Kluczborku zlokalizowany w Sierakowie Śl., ul. Cegielniana 13 - na terenie Zakładu Karnego zlokalizowane są 3 punkty kontroli jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. W 2025 roku pobrano do badań w ramach nadzoru i kontroli wewnętrznej 13 próbek wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z wodociągu sieciowego eksploatowanego przez Zakład Karny w Kluczborku - Oddział Zewnętrzny w Sierakowie Śl. W stosunku do Oddziału Zewnętrznego Zakładu Karnego w Kluczborku prowadzono jedno postępowanie administracyjne w zakresie jakości wody do spożycia przez ludzi (bakterie grupy coli). W okresie od dnia 01.10.2025 r. do dnia 07.10.2025 r. obowiązywała decyzja stwierdzająca warunkową przydatność wody. Decyzja została wykonana.

Wodociąg sieciowy zasilający w wodę przeznaczoną do spożycia ośrodek Dwa Stawy zlokalizowany w Kochcicach, ul. Szklarnia 12a – na terenie ośrodka zlokalizowany jest punkt kontroli jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. W 2025 roku pobrano do badań w ramach nadzoru sanitarnego i kontroli wewnętrznej 5 próbek wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. W stosunku do firmy Solmar, ul. Plebiscytowa 43,42-700 Lubliniec, będącej właścicielem ww. ośrodka prowadzono jedno postępowanie administracyjne w zakresie jakości wody (ogólna liczba mikroorganizmów). Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublińcu wydał decyzję administracyjną nakazującą doprowadzenie jakości wody pod względem mikrobiologicznym do wymagań 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 okresie od dnia 21.10.2025 r. do dnia 13.11.2025 r. obowiązywała decyzja stwierdzająca warunkową przydatność wody. Decyzja została wykonana.

Nadzór nad jakością wody ciepłej

W 2025 r. pobrano 127 próbek wody ciepłej do badań w zakresie oznaczania bakterii *Legionella* sp. Przeprowadzono 14 kontroli sanitarnych. Wydano 4 decyzje administracyjne nakazujące doprowadzenie jakości wody ciepłej do wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294). Decyzje zostały wykonane.

4. Ocena stanu sanitarnego obiektów użyteczności publicznej

Pływalnie kryte

Skontrolowano 2 z 4 pływalni. Kontrole dotyczyły zarówno jakości wody na pływalniach, stanu sanitarno – higienicznego obiektów jak i przestrzegania wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach. Na terenie wszystkich skontrolowanych obiektów zachowana była bieżąca czystość. Obiekty zaopatrzone są w wodę z wodociągów sieciowych, a nieczystości płynne odprowadzane do kanalizacji miejskich. Na terenie obiektów znajdowały się oznaczenia słowne i graficzne informujące o zakazie palenia wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych oraz stosowny komunikat dotyczący jakości wody. Zarządzający pływalniami



prowadzą pomiary oraz badania wody zgodnie z wymaganiami jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach.

W tej grupie obiektów wydano decyzję zmieniającą termin wykonania nakazów zawartych w decyzji administracyjnej wydanej przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublińcu w roku 2024, dotyczącą doprowadzenia do właściwego stanu higieniczno-sanitarnego niecki basenowej oraz ściany szczytowej w pomieszczeniu niecki basenowej zlokalizowanej na basenie krytym położonym w Lublińcu przy ulicy Powstańców Śląskich 42. (termin wykonania 28.02.2026 r.).

Baseny odkryte

- ilość obiektów w ewidencji - 2, w roku 2025 zostały skontrolowane, przeprowadzono 6 kontroli sanitarnych. W tej grupie obiektów jeden jest własnością Hufca Lubliniec i w 2025 r. dostępny był tylko dla osób korzystających z Ośrodka Szkoleniowo – Wypoczynkowego „Kokotek” Hufca ZHP Lubliniec. Drugi z basenów jest basenem publicznym zlokalizowanym na terenie Gminnego Ośrodka Sportu i Rekreacji w Koszęcinie, posiada 2 niecki basenowe wraz z infrastrukturą sanitarną i techniczną. W trakcie kontroli sanitarnych w obiektach zachowana była bieżąca czystość. Na terenie obiektów znajdowały się oznaczenia słowne i graficzne informujące o zakazie palenia wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych oraz stosowny komunikat dotyczący jakości wody. Zarządzający prowadzą pomiary oraz badania wody zgodnie z wymaganiami jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach.

W tej grupie obiektów nie wydano decyzji administracyjnej, nałożono 1 mandat karny w kwocie 200,00 złotych. Mandat karny został nałożony za następujące nieprawidłowości:

- brak aktualnego komunikatu o jakości wody umieszczonego na tablicy informacyjnej w miejscu widocznym dla osób przebywających w wodzie, w związku z przekroczeniem mikrobiologicznym.

Obiekty wczasowo - turystyczne

Liczba obiektów w ewidencji na rok 2025 wynosiła 24. Skontrolowano 23, przeprowadzając 26 kontroli sanitarnych. Wszystkie obiekty zaopatrzone są w bieżącą zimną i ciepłą wodę z wodociągów sieciowych, a nieczystości ciekłe odprowadzane są do sieci kanalizacyjnej, zbiorników bezodpływowych oraz do oczyszczalni ścieków bytowych.

Zakłady posiadające oczyszczalnię ścieków bytowych posiadają pozwolenia wodno-prawne zezwalające na wprowadzanie oczyszczonych ścieków do ziemi.

Wszystkie skontrolowane zakłady posiadają urządzenia służące do zbierania odpadów komunalnych, które utrzymane są w odpowiednim stanie sanitarnym, porządkowym i technicznym. Właściciele obiektów posiadają aktualne umowy korzystania z usług wykonywanych przez przedsiębiorstwa posiadające zezwolenia na prowadzenie działalności w zakresie odbierania odpadów komunalnych. Postępowanie z bielizną czystą i brudną prowadzone jest prawidłowo.



Obiekty usługowe (zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, tatuażu, solaria)

Liczba obiektów w ewidencji na rok 2025 wynosiła 112. Skontrolowano 95, przeprowadzając 96 kontroli sanitarnych. Wszystkie zakłady zaopatrzone są w wodę do spożycia z wodociągów sieciowych. Ścieki odprowadzane są do kanalizacji ogólnodostępnych. Gospodarka odpadami stałymi prowadzona jest prawidłowo. Właściciele zakładów posiadają aktualne umowy korzystania z usług wykonywanych przez przedsiębiorcę posiadającego zezwolenie na prowadzenie działalności w zakresie odbierania odpadów komunalnych od właścicieli nieruchomości. Obiekty posiadają urządzenia służące do zbierania odpadów komunalnych, które utrzymane są w odpowiednim stanie sanitarnym, porządkowym i technicznym. Wszystkie skontrolowane zakłady fryzjerskie dysponują wydzielonymi szatniami lub miejscami do przechowywania odzieży osób świadczących usługi oraz klientów, wydzielonymi pomieszczeniami sanitarnohigienicznymi oraz pomieszczeniami lub miejscami do przechowywania sprzętu do utrzymania czystości na terenie zakładów. W zakładach do dezynfekcji narzędzi oraz przyborów fryzjerskich stosowane są środki o pełnym spektrum działania, zabezpieczające przed zakażeniami. Proces dezynfekcji odbywa się w zamykanych wanienkach oraz myjkach ultradźwiękowych. W zakładach używane są ręczniki oraz peleryny jednorazowego użytku. Czyste przechowywane są w higienicznych warunkach (w wydzielonych, zamykanych szafkach).

Salony kosmetyczne wykonujące zabiegi z naruszeniem ciągłości tkanki sprzętem wielokrotnego użytku, zlokalizowane na terenie nadzorowanym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublińcu posiadają odpowiednie urządzenia sterylizujące (autoklawy). W przedmiotowych zakładach prowadzone są kontrole skuteczności procesu sterylizacji oraz prowadzona jest dokumentacja sterylizacji, która uwzględnia: metodę sterylizacji, kod sterylizacji, datę sterylizacji, parametry cyklu, numer cyklu oraz podpis osoby odpowiedzialnej za sterylizację. Zakłady posiadają opracowane i wdrożone procedury w zakresie zapobiegania szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych (procedura postępowania ze sprzętem wielokrotnego użytku, dezynfekcji skóry i błon śluzowych, dekontaminacji powierzchni pomieszczeń i urządzeń). W kontrolowanych zakładach do dezynfekcji sprzętu stosowane są środki o pełnym spektrum działania, zabezpieczające przed zakażeniami.

W zakładzie tatuażu wykonywane są zabiegi z naruszeniem ciągłości tkanki ludzkiej narzędziami jednorazowego użytku, które przechowywane są w oddzielnych pakietach sterylnych i podczas kontroli posiadały aktualne daty ważności. W trakcie świadczonych usług używany jest materiał wyjałowiony, przechowywany w oddzielnych, jałowych pakietach. Zakład posiada opracowane i wdrożone procedury w zakresie zapobiegania szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych. W kontrolowanym zakładzie stosowane są środki o pełnym spektrum działania, zabezpieczające przed zakażeniami. Stosowana jest bielizna i odzież ochronna jednorazowego użytku, która przechowywana jest w wydzielonych zamykanych szafkach.

Obiekty odnowy biologicznej świadczą m.in. usługi solaryjne. Kabinę oddzieloną są od siebie ściankami na wysokość 2 m. W kabinach znajdują się wieszaki, krzeselka, kubelki na odpady



komunalne. Na widocznym miejscu wywieszone są informacje dotyczące bieżącej dezynfekcji. Właściciele posiadają rejestry czasu pracy lamp oraz umowy na odbiór zużytych lamp. W obiektach prowadzona jest prawidłowa dezynfekcja kabin. Środki myjąco – czyszczące oraz preparaty dezynfekcyjne w dostatecznej ilości, przechowywane w wydzielonych miejscach. Łóżka lub kabiny do opalania w solariach wyposażone są w nawiew powietrza i regulację ich parametrów. Podmioty posiadały protokoły z okresowych kontroli przewodów kominowych: dymowych oraz grawitacyjnych przewodów spalinowych i wentylacyjnych oraz protokół z okresowej kontroli wentylacji mechanicznej. W każdej kabinie znajdował się zasobnik z ręcznikami jednorazowego użytku, wieszak na odzież osób korzystających z usług, pojemnik na odpad komunalny wyłożony workiem foliowym, okulary ochronne do opalania. Na widocznych miejscach znajdowały się informacje o bezpiecznym opalaniu oraz informacja o bieżącej dezynfekcji urządzeń do opalania. W skontrolowanych obiektach w miejscu widocznym dla osób zamierzających skorzystać z solarium oraz na wysokości umożliwiającej ich swobodne odczytanie umieszczono informacje o zakazie udostępnienia solarium osobom, które nie ukończyły 18 roku życia oraz o ryzyku związanym z korzystaniem z solarium. Ww. informacje umieszczone są na kartce formatu A4, napisane wielkimi literami oraz czcionką Times New Roman. W kontrolowanych obiektach prowadzi się sprzedaż preparatów kosmetycznych do opalania, które przechowywane są w oryginalnych opakowaniach. W skontrolowanych klubach fitness wszystkie urządzenia do ćwiczeń posiadają powierzchnię zmywalną, nienasiąkliwą, odporną na działanie środków dezynfekcyjnych. W zakładach wydzielone są pomieszczenia porządkowe w których przechowywany jest sprzęt do utrzymania czystości zakładów oraz przechowywane są środki myjąco – czyszczące oraz preparaty dezynfekcyjne.

Dworce, stacje kolejowe i przystanki

Zgodnie z ewidencją na nadzorowanym terenie znajduje się 12 obiektów, skontrolowano 7, przeprowadzając 7 kontroli sanitarnych. Tereny przystanków oraz dworców kolejowych utrzymane w należytym stanie sanitarno-porządkowym, ustawione były kosze na odpady komunalne, które opróżniane były na bieżącą. Podmioty posiadały stosowne umowy na odbiór odpadów komunalnych z firmami, która posiadają stosowne zezwolenia na odbiór odpadów komunalnych. W widocznych miejscach umieszczono informacje słowne i graficzne o zakazie palenia wyrobów tytoniowych.

Tereny rekreacyjne

W grupie 16 obiektów skontrolowano 13, przeprowadzając 13 kontroli sanitarnych podczas których skontrolowano 58 placów zabaw, w tym sprawdzono 26 piaskownic. Place zabaw uporządkowane, piasek w piaskownicach wizualnie czysty – bez widocznych śladów zanieczyszczeń. Kosze na śmieci w czasie kontroli opróżnione.

Inne obiekty



Pod nadzorem pozostają także inne obiekty użyteczności publicznej, w tym m.in. apteki, domy pomocy społecznej, kluby sportowe, ośrodki kultury, stacje paliw, zakłady karne, domy przedpogrzebowe, zakłady pogrzebowe, cmentarze. Skontrolowano 42, przeprowadzając 52 kontroli sanitarnych.

Interwencje

Pion Higieny Komunalnej i Środowiska rozpatrzył 14 wniosków interwencyjnych w tym 5 interwencji zostało rozpatrzonych przez pracowników pionu. Interwencje dotyczyły: niewłaściwego stanu sanitarnego lokali mieszkalnych i związanych z tym uciążliwości oraz złej jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Wykonano 7 kontroli i 3 wizje lokalne. Wydano 4 decyzje administracyjne, które nakazywały przeprowadzenie skutecznej dezynsekcji budynku mieszkalnego, doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-higienicznego lokale mieszkalne oraz doprowadzenie jakości wody do spożycia do wymagań rozporządzenia z dnia 7grudnia 2017 r. (Dz.U. z 2017, poz. 2294) – decyzje zostały wykonane.

4 wnioski interwencyjne nie zawierały wymaganych danych w związku z powyższym wystosowano do Strony pisma do uzupełnienia braków w terminie 7 dni. Strona w 2 przypadkach wycofała podania. Ponadto: 1 interwencję przekazano według właściwości do PGL LP Nadleśnictwo Lubliniec w celu rozpatrzenia sprawy, 1 interwencja dotyczyła zapchlonych kotłów na prywatnej posesji, po wstępnym rozpoznaniu sprawę przekazano do rozpatrzenia Gminie Koszęcin oraz powiadomiono Powiatowego Inspektora Weterynarii.

1 wniosek dotyczył środka transportu publicznego, a mianowicie zabrudzonego wnętrza pojazdu. Sprawę przekazano do rozpatrzenia zgodnie z właściwością miejscową do PSSE w Kielcach.

1 wniosek interwencyjny dotyczył zaniedbanych działek, tj. zarośniętych trawą i krzakami. Po wstępnej analizie pod kątem ewentualnych naruszeń przepisów sanitarnych interwencji nie rozpatrzono.

Wnioski

Systematycznie wzrasta estetyka miejscowości i tras turystycznych, jak również poprawia się stan techniczny i sanitarny obiektów. Właściciele dbają o coraz lepszy poziom świadczonych usług, a władze samorządowe bardziej dbają o wizerunek swych miejscowości. Zauważalna jest poprawa w zakresie utrzymania czystości i estetyki obiektów. Z roku na rok stan sanitarno-porządkowy oraz sanitarno-techniczny kontrolowanych obiektów użyteczności publicznej ulega poprawie.



5. Ocena stanu sanitarnego obiektów nauczania i wychowania dzieci i młodzieży

Zakres sprawowanego bieżącego nadzoru sanitarnego nad obiektami nauczania i wychowania dzieci i młodzieży obejmował następujące zagadnienia:

- stan sanitarno-techniczny budynków,
- warunki do utrzymania higieny osobistej, w tym zapewnienie standardów dostępności do urządzeń higienicznosanitarnych,
- dostosowanie stanowisk pracy (stół, krzesło) uczniów/przedszkolaków do wymagań ergonomii zgodnie z Polską Normą,
- ocenę obciążenia uczniów ciężarem tornistrów,
- realizację wymogów dla stanowisk pracy wyposażonych w monitory ekranowe w pracowniach komputerowych,
- zapewnienie higieny pracy umysłowej uczniów – tygodniowe rozkłady zajęć lekcyjnych,
- zgodność natężenia oświetlenia na stanowisku pracy ucznia i przedszkolaka z Polską Normą,
- ocenę mikroklimatu w pomieszczeniach,
- realizację wymagań w zakresie ochrony zdrowia uczniów przed narażeniem na działanie niebezpiecznych substancji chemicznych i ich mieszanin w pracowniach chemicznych,
- stan bezpieczeństwa boisk sportowych, placów zabaw i terenów rekreacji wraz z ich wyposażeniem,
- dostępność infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego w szkołach,
- zachowanie wymagań przy podawaniu posiłków i napojów dzieciom/ uczniom,
- organizację profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami, w tym udzielanie pierwszej pomocy przedmedycznej,
- przestrzeganie zakazu palenia wyrobów tytoniowych oraz e-papierosów.

Żłobki i kluby dziecięce

W 2025 roku otwartych było 11 placówek zapewniających opiekę najmłodszym dzieciom (8 żłobków i 3 kluby dziecięce). Skontrolowano 2 żłobki (niepubliczne) oraz 1 klub dziecięcy (publiczny) z 42 zapisanymi dziećmi. Budynki spełniały wymogi techniczne. Placówki utrzymane były w bardzo dobrym stanie higienicznym. Sale zabaw i sypialnie estetycznie urządzono i wyposażono w ergonomiczne zestawy mebli. Dzieciom zapewniono oznakowane symbolem CE przeznaczone do ich wieku zabawki. Placówki zadbały o dobre warunki do utrzymania higieny osobistej dzieci, tj. zapewniono bieżącą ciepłą i zimną wodę, mydło w płynie, jednorazowe ręczniki papierowe, przewijaki i brodziki. W łazienkach oraz wydzielonych pomieszczeniach prawidłowo prowadzono mycie i dezynfekcję nocników. W placówkach używane środki i preparaty do mycia i dezynfekcji rąk, powierzchni oraz urządzeń sanitarnych posiadały aktualne daty ważności. W jednej ze skontrolowanych placówek prowadzi się dezynfekcję pomieszczeń lampą bakteriobójczą z równoczesnym ozonowaniem ozonatorem.



Wyżywienie w jednym żłobku przygotowywane było na miejscu, a w pozostałych placówkach dostarczały je firmy cateringowe. Dzieciom zapewniono pobyt na świeżym powietrzu głównie w formie organizowanych spacerów wieloosobowymi utrzymanymi w czystości wózkami spacerowymi. Na dzień kontroli dwie placówki posiadały place zabaw w trakcie urządzania, a jedna nie posiada w ogóle.

Przedszkola

Spośród 50 placówek wychowania przedszkolnego, 25 przedszkoli stanowiły placówki działające samodzielnie, pozostałych 25 przedszkoli wchodziło w skład zespołów szkół. Skontrolowano 22 placówki, przeprowadzając w nich 24 kontrole. Zgłoszono 1 interwencję uznaną za zasadną. Przedszkola zapewniły pobyt 1599 zapisanym do nich dzieciom. Stan techniczny oraz higieniczny placówek oceniono jako dobry i bardzo dobry. Sale zajęć dzieci wyposażono w certyfikowane meble. Dzieci zajmowały zgodnie z zasadami ergonomii odpowiednio zestawione oraz dostosowane do ich wzrostu na podstawie wskazań Polskich Norm, stoły i krzesła. W niektórych placówkach zapewniono oczyszczacze powietrza. Standardy dostępności do urządzeń sanitarnych w placówkach przedszkolnych były zachowane. Dostępna była bieżąca ciepła i zimna woda przy umywalkach. Większość łazienek dla najmłodszych dzieci było wyposażonych w brodziki. Środki higieny osobistej oraz środki dezynfekcyjne o właściwościach wirusobójczych i bakteriobójczych zapewniono. Kontrolowane place zabaw spełniały warunki higieniczno-techniczne, a ich urządzenia posiadały wymagane certyfikaty oraz poddawane były bieżącym i okresowym przeglądom. Piasek w piaskownikach był wymieniany (okazywano faktury) oraz dodatkowo piaskownice były zakrywane plandekami na czas ich nieużytkowania. Podczas kontroli przedszkoli w roku 2025 nie stwierdzono nieprawidłowości. W niektórych placówkach zwracano uwagę na brak wdrożonych czynności w zakresie higieny jamy ustnej, co jest istotne w aspekcie wyrobienia nawyku systematycznej dbałości o zapobieganie próchnicy u dzieci.

Szkoły

Na terenie powiatu lublinieckiego działało 15 samodzielnych szkół podstawowych, 19 zespołów szkół, w tym 3 zespoły szkół ponadpodstawowych, samodzielne liceum oraz Centrum Kształcenia Ustawicznego i Zawodowego. Skontrolowano ogółem 9 samodzielnych szkół podstawowych, 11 zespołów szkół, samodzielne liceum oraz Centrum Kształcenia Ustawicznego i Zawodowego. Łącznie w skontrolowanych placówkach było 5590 uczniów, a ogółem wykonanych kontroli było 43, w tym 1 interwencyjna uznana za zasadną.

Większość budynków utrzymanych było w dobrym stanie higieniczno-technicznym. Nieprawidłowości wykazały kontrole w 5 placówkach, które poskutkowały decyzjami administracyjnymi. Nieprawidłowości te dotyczyły brudnych sufitów, ścian, ubytków w tynku, śladów wilgoci z zaciekami, niesprawnych wentylatorów mechanicznych w pomieszczeniach szkolnych oraz pomieszczeniach bloków sportowych. Wszystkie nałożone decyzje z nakazem usunięcia nieprawidłowości mają termin w 2026 roku. Z czego jedna decyzja administracyjna



wskazywała termin usunięcia nieprawidłowości do końca 2025 roku, jednak złożono wniosek z prośbą o prolongatę terminu do 31.08.2026 r., który został pozytywnie rozpatrzony.

Aktualnie w dwóch zespołach szkół prowadzone są generalne remonty bloków sportowych.

Ergonomia mebli szkolnych

W roku 2025 dokonano oceny prawidłowości zajmowania przez uczniów mebli edukacyjnych w kontekście odpowiedniej ich wysokości względem wzrostu uczniów. Oceną ergonomiczną objęto 303 uczniów z 21 oddziałów w 4 szkołach podstawowych w oddziałach IV-VIII. W siedmiu oddziałach, trzech placówek na 23 stanowiskach stwierdzono nieprawidłowości. Uczniom tym zgodnie z zaleceniami wymieniono/dostosowano meble na właściwe. W skontrolowanych szkołach nie stwierdzono nadmiernego zagęszczenia w salach lekcyjnych. Odsetek uczniów korzystających z nieprawidłowo dobranych stołów i krzeseł z roku na rok maleje. Szkoły wymieniają stoły i krzesła z regulacją wysokości, umożliwiające uczniowi korzystanie z tego samego stołu i krzesła przez dwa, a nawet trzy lata nauki, szczególnie wtedy jeżeli jest to pojedyncze stanowisko pracy (stół, krzesło). Stare meble w szkołach zastępuje nowymi certyfikowanymi meblami. W większości szkół stwierdzono 100% umeblowania certyfikowanego.

Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych

W 2025 roku poddano ocenie 24 oddziały, sześciu placówek. Zważono 388 uczniów oddziałów IV-VIII oraz ich tornistry. Waga tornistra nie powinna przekraczać 10% ich masy ciała i jest to istotne w kontekście utrzymania prawidłowej postawy ciała. Placówki zapewniają w szkołach indywidualne szafki lub wydzielone miejsca w szafkach klasowych na pozostawianie książek oraz przyborów szkolnych. Jednak, pomimo, iż szkoły zadbały o ochronę uczniów przed nadmiernym obciążeniem ich kręgosłupów ciężarem plecaków, część uczniów nadal nosi w swoich plecakach wiele niepotrzebnych rzeczy. Przeprowadzona ocena wykazała, że ciężar plecaków 213 uczniów mieścił się w tzw. „niskiej” – 10% normie. Plecaki 131 uczniów mieściły się w tzw. „wysokiej” – 15% normie. Ciężar plecaków 44 uczniów przekraczał dopuszczalną 15% normę. Z uczniami, których plecaki przekraczały 15% normę, przeprowadzono rozmowę na temat ryzyka zdrowotnego związanego z wadą postawy z powodu przeciążenia kręgosłupa nadmiernym obciążeniem.

Infrastruktura do prowadzenia zajęć WF

Prowadzenie zajęć ruchowych rozwijających sprawność fizyczną dzieci i młodzieży odbywało się w większości w bezpiecznych i higienicznych warunkach, w tym zakresie skontrolowano ogółem 16 szkół. W 2 szkołach stwierdzono nieprawidłowości sanitarno-techniczne. W jednej z nich podczas kontroli przygotowania szkoły do rozpoczęcia nowego roku szkolnego stwierdzono: niesprawny wentylator mechaniczny wspomagający wentylację grawitacyjną w pomieszczeniu natrysków oraz szatni dziewcząt, ślady wilgoci, brudny z odpadającymi płatami farby sufit pomieszczeniu natrysków dziewcząt i małej sali gimnastycznej oraz brudny sufit w szatni chłopców i w korytarzu na parterze budynku hali sportowej. Natomiast w drugiej szkole podczas kontroli interwencyjnej stwierdzono brudny sufit i ściany, w tym częściowo z zaciekami, odpadającymi płatami farby z widocznymi śladami pleśni w szatni, korytarzu, klatce schodowej i łazienkach bloku sportowego oraz przeciekający w znacznej części, mokry



z brakującymi kasetonami oraz widoczną pleśnią sufit w siłowni. Obie placówki mają termin usunięcia nieprawidłowości na koniec sierpnia 2026 r.

Z samodzielnie działających szkół podstawowych, skontrolowano 6 pod kątem warunków do przeprowadzenia zajęć z wychowania fizycznego. Jedna z nich posiada salę gimnastyczną z boiskiem, dwie posiadają sale zastępcze z boiskiem, a trzy posiadają blok sportowy z boiskiem. Z 9 skontrolowanych zespołów szkół, jeden na swoim terenie dysponował salą gimnastyczną z boiskiem, jeden salą zastępczą z boiskiem, siedem dysponowało blokiem sportowym z boiskiem.

Uczniowie działającego samodzielnie liceum ogólnokształcącego nieposiadającego własnego zaplecza sportowego korzystali ze wspólnej infrastruktury, w tym samego budynku drugiej szkoły. W 8 szkołach zajęcia wychowania fizycznego poza własną bazą sportową organizowane zostały na obiektach pozaszkolnych, takich jak: sale gimnastyczne (1 szkoła), boiska/stadion (5 szkół), basen (3 szkoły). Większość szkół posiada 100% sprzętu sportowego certyfikowanego. Natraski przy blokach sportowych czynne są obecnie w 9 spośród kontrolowanych szkół.

Analiza tygodniowych rozkładów zajęć lekcyjnych w szkołach

Zapewnienie higieny procesów nauczania i wychowania jest jednym z celów przy planowaniu nauki i odpoczynku. Analiza 175 tygodniowych rozkładów zajęć lekcyjnych w 15 szkołach w roku sprawozdawczym 2025 nie wykazała nieprawidłowości. Zajęcia lekcyjne uczniów w szkołach odbywały się w systemie jednozmianowym z zachowaniem równomierności liczby godzin lekcyjnych w kolejnych dniach tygodnia oraz rozpoczynały się o stałej porze. Plany zajęć dydaktyczno-wychowawczych uwzględniały zróżnicowanie zajęć w każdym dniu oraz możliwości psychofizyczne uczniów podejmowania intensywnego wysiłku umysłowego w ciągu dnia. We wszystkich skontrolowanych szkołach występowały liczne przerwy między zajęciami trwające 5 bądź 10 min oraz jedna trwająca 15 min.

Pracownicy chemiczni

Z 4 skontrolowanych pracowników chemicznych, wszystkie na swoim stanie posiadały niebezpieczne substancje i ich mieszaniny dla których prowadzono aktualne rejestry. W jednej z kontrolowanych szkół stwierdzono nieprawidłowości tj. przeterminowane niebezpieczne substancje chemiczne. We wszystkich placówkach niebezpieczne substancje przechowywano w pojemnikach z oryginalnymi etykietami w zamkniętych oznakowanych piktogramami szafach pomieszczeń pracowni lub w odrębnych przylegających do nich – zapleczach. Uczniów zapoznano z aktualizowanymi kartami charakterystyk niebezpiecznych substancji (zapis w elektronicznych dziennikach lekcyjnych), określającymi m.in. rodzaj zagrożeń dla zdrowia. Pedagodzy coraz chętniej korzystają z prezentacji multimedialnej przedstawiającej, np. procesy reakcji chemicznych, w tym coraz częściej rezygnując z zakupu nowych odczynników.

Warunki do utrzymania higieny osobistej w szkołach

Budynki skontrolowanych placówek stałych oraz sezonowych w bieżącą wodę do spożycia przez ludzi zaopatrywano wodociągami sieciowymi. Ścieki z 39 skontrolowanych placówek stałych odprowadzane były kanalizacją centralną. Budynek filii jednej szkoły nie był podłączony do sieci kanalizacyjnej, posiadał zbiornik bezodpływowy (szambo).



Odprowadzenie ścieków do zbiorników bezodpływowych odbywało się również w placówkach sezonowych organizujących obozy harcerskie, ponadto jedna placówka wypoczynku posiadała przydomową oczyszczalnię ścieków. W roku 2025 roku 40 skontrolowanych placówek zapewniły czyste pomieszczenia sanitarne z wyłożonymi środkami do higieny osobistej, jedynie niewłaściwy stan techniczny pomieszczeń (łazienek/toalet) stwierdzono w dwóch placówkach, co zawarto w decyzjach administracyjnych.

Dożywianie dzieci i młodzieży w szkołach

Z 14 skontrolowanych szkół, 5 szkół przygotowywało posiłki na miejscu, a do 9 szkół dostarczały je firmy cateringowe. Z ciepłych posiłków ogółem korzystało 636 uczniów, w tym z obiadów pełnych w 3 szkołach skorzystało 10 uczniów, a posiłki jednodaniowe w 11 szkołach spożywało 626 uczniów. Posiłki dofinansowane otrzymywało 37 uczniów. Z możliwości wypicia ciepłego napoju, najczęściej herbaty, oferowanego w 7 szkołach skorzystało 649 uczniów. Duże szkoły coraz chętniej instalują bezpośrednio podłączane do sieci wodociągowej dystrybutory z filtrowaną wodą do picia. W 10 szkołach funkcjonowały sklepiki szkolne, z czego 5 zostało skontrolowanych przez sekcję NS-BŻ. Natomiast automaty z żywnością oraz z napojami dostępne były w 9 szkołach, a skontrolowano 2. Ponadto uczniowie szkół podstawowych z klas I-IV w ramach programu bezpłatnie otrzymywali owoce i mleko.

Mikroklimat

Budynki przedszkolne i szkolne w znacznej mierze po generalnych remontach zapewniały właściwe warunki mikroklimatyczne. Sale lekcyjne, a także inne pomieszczenia były prawidłowo wentylowane. Zapewniono prawidłowe ciągi w kanałach wentylacyjnych, nowe okna często wyposażono w higrosterowane nawiewniki regulujące wilgotność powietrza pomieszczeń. W placówkach podczas kontroli okazywano protokoły z okresowych kontroli przewodów kominowych (dymowych, spalinowych, wentylacyjnych). W szkołach i przedszkolach utrzymywana była właściwa temperatura powietrza.

Dojazdy dzieci do szkół

Nie zgłaszano problemów związanych z dojazdami uczniów do szkół. We wszystkich 8 gminach szkoły organizowały dojazdy uczniów do swoich placówek. Największa liczba dojeżdżających uczniów dotyczyła 2 gmin, w których w ostatnich latach zlikwidowano nieliczne szkoły podstawowe. Z powodu ograniczonych środków transportu lekcje rozpoczynały się zarówno przed jak i po godz. 8.00. W szkołach tych, jak i we wszystkich pozostałych działały świetlice, zapewniając opiekę uczniom przed rozpoczęciem jak i po skończeniu zajęć lekcyjnych.

Pomiary natężenia oświetlenia sztucznego w szkołach

Zgodnie ze zleceniami, pomiary oświetlenia sztucznego zostały wykonane przez Oddział Laboratoryjny Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Katowicach w 2 placówkach. Badania dotyczyły natężenia oświetlenia [lx] oraz równomierności natężenia oświetlenia [-]. Wyniki wykazały, że w jednej placówce na 22 pomieszczenia, w których je wykonano, 20 było niezgodnych z Polską Normą, co stanowi prawie 91%. Natomiast w drugiej placówce tylko 13% badanych pomieszczeń spełniało warunki Polskiej Normy. Obie placówki po analizie wyników badań przez pracownika PSSE, otrzymały pismo podsumowujące



sprawozdanie z badań z zapisem, iż brak prawidłowego oświetlenia jest bardzo uciążliwy dla narządu wzroku i może przyczynić się między innymi do powstania jego wady, jak również powodować wystąpienie bólów głowy u uczniów szkoły. Zważywszy na w dużej mierze brak prawidłowego oświetlenia, zwrócono się o podjęcie działań naprawczych zapewniających prawidłowe oświetlenie.

Opieka medyczna w szkołach oraz problemy zdrowotne uczniów

Profilaktyczną opiekę zdrowotną w szkołach głównie realizowano w gabinetach, 2 szkoły na ten cel przeznaczyły pomieszczenia zastępcze. Gabinety higieny szkolnej wyposażono w umywalki z doprowadzoną bieżącą ciepłą i zimną. Stan sanitarnohigieniczny był zgodny z wymaganiami. Preparaty wirusobójcze oraz bakterioobójcze używane przez pielęgniarki/higienistki do dezynfekcji rąk posiadały aktualne terminy ważności. Personel medyczny dokonuje przeglądu czystości skóry głowy zazwyczaj po otrzymaniu zgłoszenia o wystąpieniu wszawicy.

Placówki z pobytem całodobowym

Pod nadzorem w powiecie lublinieckim znajduje się jeden młodzieżowy ośrodek wychowawczy, jeden specjalny ośrodek szkolno-wychowawczy oraz trzy placówki opiekuńczo wychowawcze. W 2025 roku skontrolowano jedną placówkę opiekuńczo-wychowawczą, którą zamieszkuje 11 wychowanków. Placówka ta zajmuje wraz z dwoma pozostałymi jednakowe jednopiętrowe wolnostojące, niepodpiwniczone budynki. Na parterze znajdowały się 2 pokoje (dwu i trzyosobowy), kuchnia, pokój do nauki/wypoczynku, WC oraz pomieszczenie z prysznicem. Natomiast na piętrze znajdowały się 3 pokoje (dwuosobowe), WC oraz pomieszczenie z prysznicem. Powierzchnia pokoi była odpowiednia do liczby osób je zamieszkujących. Pokoje wyposażone były w łóżka, szafy ubraniowe, szafki na przybory szkolne, stoły/biurka oraz krzesła. Materace i pościel czysta, bez zarzutów. Pokój do nauki/wypoczynku wyposażony w kanapę, telewizor, stół, krzesła oraz szafę pod nadzorem wychowawców, w której znajdują się środki dezynfekcyjne i apteczka do udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej wraz z instrukcją. Stan pomieszczeń higienicznosanitarnych bez uwag. Kuchnia wyposażona w zestaw mebli kuchennych, sprzęty AGD oraz stół i krzesła. Śniadania i kolacje wychowankowie przygotowują sobie samodzielnie, natomiast obiady dowozi firma cateringowa pod nadzorem PPIS w Lublińcu. Wszystkie pomieszczenia oraz ciągi komunikacyjne utrzymane w dobrym stanie sanitarno-higienicznym i technicznym. Zewnętrzny teren placówki jest ogrodzony, czysty i uporządkowany. Przejścia są utwardzone kostką brukową. Odpady komunalne pochodzące z trzech placówek gromadzone są w 4 pojemnikach (1 na odpady mieszane oraz 3 na odpady segregowane). Na terenie obiektu obowiązuje całkowity zakaz palenia. Znak zakazu palenia tytoniu, w tym e-papierosów wywieszono w widocznych miejscach.

Pozostałe placówki stałe

Nadzorem pionu Higieny Dzieci i Młodzieży objętych jest ogółem 9 takich placówek, w których dzieci i młodzież mają możliwość na uczestniczenie w zajęciach pozaszkolnych. Są to dwie szkoły muzyczne oraz siedem domów kultury. W roku 2025 r. spośród tych placówek,



przeprowadzono jedną kontrolę na wniosek w celu wydania opinii sanitarnej dot. zapewnienia bezpiecznych i higienicznych warunków nauki i pracy.

Nadzór nad warunkami wypoczynku dzieci i młodzieży

W 2025 roku do bazy internetowej Ministerstwa Edukacji Narodowej, w powiecie lublińskim zgłoszonych zostało 83 turnusów, w tym 70 turnusów dotyczyło wypoczynku letniego, a 13 turnusów wypoczynku zimowego. Z letniego wypoczynku skontrolowano 10 turnusów z 625 uczestnikami. Większość stanowiły turnusy na obozach pod namiotami. Spośród 10 skontrolowanych turnusów w jednym stwierdzono nieprawidłowości, które dotyczyły niewłaściwego stanu technicznego ogrodzenia obozu. Pozostałe turnusy bez zarzutów. Stwierdzono na nich bardzo dobrą organizację i solidne wykonanie poszczególnych elementów wyposażenia w wydzielonych strefach odbywania wypoczynku nocnego, spożywania posiłków oraz sanitarnej. Wypoczynek w miejscu zamieszkania w ramach półkolonii, skontrolowano w trzech placówkach, również bez zarzutów.

W wypoczynku zimowym w obiektach całorocznych i sezonowo wykorzystywanych na wypoczynek w 6 skontrolowanych turnusach, w tym 3 w miejscu zamieszkania uczestniczyło 213 dzieci i młodzieży. Organizatorzy zapewnili właściwe warunki sanitarnohigieniczne. Wypoczynek w miejscu zamieszkania zorganizowany w formie półkolonii odbywał się w szkołach i placówkach rekreacyjnych zapewniających ciepły posiłek.

Nie zgłoszono ani jednej interwencji na czas trwania wypoczynku letniego i zimowego.

Przestrzeganie zakazu palenia wyrobów tytoniowych oraz e-papierosów

W wyniku przeprowadzonych kontroli oraz zgodnie z informacją uzyskaną od dyrektorów szkół i przedszkoli oraz kierowników w placówkach wypoczynku zakaz palenia wyrobów tytoniowych, w tym e-papierosów był przestrzegany. Nie stwierdzono śladów palenia wyrobów tytoniowych (zapach, niedopałki). Obowiązujące oznakowanie w tym zakresie „słowne i graficzne” było wywieszone w widocznych miejscach. W szkołach i placówkach dystrybuowano ulotki dotyczące szkodliwości palenia wyrobów tytoniowych oraz e-papierosów.

Podsumowanie i wnioski

Pion Higieny Dzieci i Młodzieży, w ramach bieżącego nadzoru, wydał ogółem 7 decyzji merytorycznych, w tym 1 prolongatę oraz 11 decyzji płatniczych. Mandatów karnych nie nałożono. Ogółem skontrolowano 42 stałe placówki nauki i wychowania oraz opieki do których uczęszczało 6842 dzieci i młodzieży. Przeprowadzono ogółem 82 kontrole (kontrole planowe, ponadplanowe, doraźne i interwencyjne). Poza nimi nadzór obejmował placówki zimowego i letniego wypoczynku. Spośród 83 zgłoszonych turnusów do internetowej bazy wypoczynku prowadzonej przez Kuratorium Oświaty sprawdzono 16 turnusów z 838 uczestnikami. W 2025 roku w placówkach oświatowych, opieki i wychowania na terenie powiatu lublińskiego, poza nielicznymi, w większości przestrzegano obowiązujących zasad bezpieczeństwa i higieny. Zgłoszone 2 interwencje uznano za zasadne. Zmniejszenie populacji dzieci przyczyniło się na przestrzeni kilku lat do zamknięcia kilku placówek. Pozytywem jest progres otwieranych



żłobków w kolejnych gminach powiatu lublinieckiego znacząco poprawiając tym dostępność do tych placówek.

6. Ocena stanu sanitarnego w zakładach pracy

W roku sprawozdawczym przeprowadzono łącznie 191 kontroli sanitarnych, których zakres kontrolny dotyczył, przede wszystkim, oceny realizacji ogólnych wymogów w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przestrzegania przepisów w zakresie wprowadzania do obrotu produktów biobójczych oraz produktów kosmetycznych. Kontrole pracodawców miały na celu zapobieganie powstawaniu chorób zawodowych poprzez poprawę warunków pracy w zatrudnionych w zakładach, gdzie w szczególności występują szkodliwe czynniki fizyczne, chemiczne oraz biologiczne w środowisku pracy. W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono następujące nieprawidłowości z zakresu ogólnych wymogów bezpieczeństwa i higieny pracy:

- nieodpowiedni stan sanitarnohigieniczny pomieszczeń higienicznosanitarnych,
- nieodpowiedni stan sanitarnohigieniczny pomieszczeń pracy,
- brak wentylacji w pomieszczeniach pracy,
- brak badań i pomiarów czynników szkodliwych w środowisku pracy,
- brak oceny ryzyka zawodowego,
- brak Kart badań i pomiarów czynników szkodliwych,
- brak Rejestru czynników szkodliwych,
- niezapoznanie się pracowników z Oceną ryzyka zawodowego na zajmowanym stanowisku pracy,
- brak instrukcji stanowiskowych BHP urządzeń i maszyn,
- brak oznaczenia miejsc informujących o zakazie palenia wyrobów tytoniowych,
- brak apteczki, instrukcji udzielania I pomocy przedmedycznej oraz wykazu osób przeszkolonych w udzielaniu pierwszej pomocy,
- niezapewnienie pracownikom odzieży i obuwia roboczego,
- brak szkoleń pracowników z zakresu przepisów bhp,
- niezapewnienie pracownikom środków ochrony indywidualnej,
- brak zawarcia umowy z lekarzem medycyny pracy na sprawowanie profilaktycznej opieki nad pracownikami.

W drodze 27 decyzji administracyjnych nakazano pracodawcom usunięcie, między innymi, powyższych nieprawidłowości. Ponadto stwierdzono przekroczenia normatywów higienicznych. Na hałas przekraczający 85 dB jest narażonych 60 pracowników zatrudnionych w zakładach pracy powiatu lublinieckiego. Na podstawie przeprowadzonych 21 kontroli sprawdzających znaczna większość stwierdzonych nieprawidłowości w zakładach pracy została usunięta, co skutkuje poprawą warunków pracy.

Nadzór nad zakładami, w których występują substancje, preparaty, czynniki lub procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy



W 2025 roku objęto nadzorem bieżącym 27 zakładów, w których występują substancje, preparaty, czynniki lub procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym w środowisku pracy takie jak: pyły drewna, wolna krystaliczna krzemionka, benzyna bezołowiowa, benzyna ekstrakcyjna, wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne, promieniowanie jonizujące, dichromian potasu, chromian potasu. W roku sprawozdawczym na ww. czynniki rakotwórcze narażonych było ogółem 267 mężczyzn oraz 36 kobiet. Przeprowadzono 34 kontrole w ww. zakresie. W wyniku tych kontroli stwierdzono nieprawidłowości higienicznosanitarnych, a mianowicie:

- brak przekazania Śląskiemu Państwowemu Wojewódzkiemu Inspektorowi Sanitarnemu informacji o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym według obowiązującego wzoru do 15 stycznia roku następnego,
- brak Rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- brak Rejestru pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- brak pomiarów stężenia czynników chemicznych o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym na stanowiskach pracy w zakładzie,
- brak określenia drogi i wielkości narażenia oraz czasu jego trwania w Rejestrze prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym według obowiązujących przepisów,
- brak aktualizacji Kart oceny ryzyka zawodowego na stanowiskach pracy ze względu na występowanie w środowisku pracy narażenia na czynnik rakotwórczy,
- nie poinformowano pracowników o ryzyku zawodowym, które wiąże się z wykonywaną pracą, oraz o zasadach ochrony przed zagrożeniami związanymi z występowaniem w środowisku pracy czynników o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym,
- nie przeprowadzono oceny ryzyka zawodowego na stanowisku pracy kamieniarz ze względu na występowanie w środowisku pracy czynnika rakotwórczego,
- nie przeszkolono pracowników w zakresie ryzyka dla zdrowia wynikającego z oceny narażenia na działanie pyłów o działaniu rakotwórczym.

Celem usunięcia powyższych nieprawidłowości PPIS w Lublińcu wydał 9 decyzji administracyjnych. Ponadto w kontrolowanych zakładach pracy stwierdzono występowanie czynników o działaniu reprotoksycznym, a mianowicie: dichromianu potasu, w kontakcie z którym pracują 2 kobiety oraz benzenu, w kontakcie z którym pracuje 5 mężczyzn i kobiety. Pracownikom pracującym w kontakcie z czynnikami rakotwórczymi zapewniono opiekę lekarską, wyposażenie w odzież roboczą, ochronną oraz środki ochrony indywidualnej. Pracodawcy sporządzają karty oceny ryzyka zawodowego oraz udostępniają pracownikom karty charakterystyki używanych w procesie produkcyjnym niebezpiecznych substancji chemicznych oraz ich mieszanin informując pracowników o zagrożeniach wystąpienia chorób



nowotworowych. W miarę możliwości ogranicza się liczbę pracowników pracujących w kontakcie z czynnikami rakotwórczymi oraz podejmuje działania zmierzające do eliminacji tych czynników w procesach technologicznych.

Nadzór nad zakładami produkującymi, stosującymi oraz wprowadzającymi do obrotu niebezpieczne substancje i ich mieszaniny

W ewidencji jednostek nadzorowanych przez Sekcję Higieny Pracy i Nadzoru nad Chemikaliami PSSE w Lublińcu znajduje się 170 zakładów, które w działalności produkcyjnej stosują niebezpieczne substancje chemiczne i ich mieszaniny oraz 69 zakładów, które są dystrybutorami ww. substancji i mieszanin. Przeprowadzone kontrole w podmiotach stosujących niebezpieczne substancje chemiczne i ich mieszaniny wykazały nieprawidłowości takie jak:

- brak spisu stosowanych niebezpiecznych substancji i mieszanin chemicznych,
- brak instrukcji składowania i przechowywania niebezpiecznych substancji i mieszanin chemicznych,
- brak oceny ryzyka zawodowego na stanowiskach pracy gdzie występuje czynnik chemiczny, których usunięcie PPIS w Lublińcu nakazał wydając decyzję administracyjną.

W zakresie nadzoru nad prekursorami kategorii 2 (tj.: bezwodnik octowy, kwas fenylooctowy, kwas antranilowy, piperydynę, nadmanganian potasu) i kategorii 3 (tj.: kwas chlorowodorowy, kwas siarkowy, toluen, eter etylu, aceton, keton metylowo-etylowy) w roku sprawozdawczym przeprowadzono 8 kontroli w zakładach pracy oraz 2 kontrole u wprowadzających do obrotu prekursor kat.3, tj. aceton. W powyższym zakresie nie stwierdzono nieprawidłowości.

W powiecie lublinieckim odpowiedzialnych za wprowadzanie do obrotu produktów biobójczych, według ewidencji obiektów, jest 63 podmiotów. W powyższym zakresie, w roku sprawozdawczym, przeprowadzono 32 kontrole, które nie wykazały nieprawidłowości. Na terenie powiatu lublinieckiego nie stwierdzono podmiotów odpowiedzialnych za uzyskanie pozwolenia na obrót produktami biobójczymi, tzw. pierwszych wprowadzających.

W 2025 r. na terenie powiatu lublinieckiego nie prowadzono postępowań administracyjnych w zakresie wytwarzania lub wprowadzania do obrotu środków zastępczych lub nowych substancji psychoaktywnych, czyli tzw. „dopalaczy”.

W ramach nadzoru nad produktami kosmetycznymi w 2025 roku przeprowadzono 40 kontroli, w tym 16 kontroli dotyczących oznakowania. Nie wykazano nieprawidłowości.

Ponadto pobrano 5 prób na obecność formaldehydu, 5 - na obecność fluoru oraz 1 na obecność *Staphylococcus aureus*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Candida albicans*, *Escherichia coli* oraz ogólną liczbę drobnoustrojów tlenowych mezofilnych i liczbę drożdży i pleśni. W wyniku przeprowadzonych badań przez Oddział Laboratoryjny PSSE w Częstochowie nie stwierdzono nieprawidłowości składu oraz oznakowania ww. produktów kosmetycznych.

Nadzór w zakresie szkodliwych czynników biologicznych

W ewidencji jednostek nadzorowanych przez PSSE w Lublińcu, w których występują szkodliwe czynniki biologiczne znajduje się 156 zakładów. Sekcja Higieny Pracy i Nadzoru



nad Chemikaliami w 2025 roku nadzorem bieżącym w ww. zakresie objęła 7 zakładów, przeprowadzając ogółem 8 (14) kontroli sanitarnych. W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono następujące nieprawidłowości:

- brak aktualizacji oceny ryzyka zawodowego na stanowisku lekarz w zakresie zranienia ostrym narzędziem oraz przeniesienia zakażenia w wyniku ekspozycji na krew lub inny potencjalnie zakaźny materiał biologiczny,
- brak informacji dla pracowników o ryzyku zawodowym związanym z wykonywaną pracą na stanowisku lekarz, pielęgniarka, położna oraz ratownik medyczny,
- brak oceny ryzyka zawodowego na stanowisku pielęgniarka, położna oraz ratownik medyczny, w tym obejmującego zranienie ostrym narzędziem oraz przeniesienie zakażenia w wyniku ekspozycji na krew lub inny potencjalnie zakaźny materiał biologiczny,
- brak szkolenia dla pracowników w zakresie zapobiegania narażeniu i jego skutkom,
- brak przedstawienia do wglądu oświadczenia pracowników o zapoznaniu się z ryzykiem zawodowym na zajmowanym stanowisku pracy,
- brak Raportu o bezpieczeństwie i higienie pracy w podmiocie leczniczym w zakresie zranień ostrymi narzędziami przy udzielaniu świadczeń zdrowotnych, z częstotliwością nie rzadziej niż raz na 6 miesięcy,
- brak udostępnienia zatrudnionym pracownikom Raportu o bezpieczeństwie i higienie pracy w podmiocie leczniczym w zakresie zranień ostrymi narzędziami przy udzielaniu świadczeń zdrowotnych.

PPIS w Lublińcu wydał jedną decyzję administracyjną celem usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości.

Liczba pracowników narażonych na szkodliwe czynniki biologiczne w 2025 r. w skontrolowanych zakładach pracy wynosiła ogółem 627 osób: na szkodliwe czynniki biologiczne zakwalifikowane do 2 grupy zagrożenia – 627 pracowników, na szkodliwe czynniki biologiczne zakwalifikowane do grupy 3 zagrożenia – 627 pracowników.

Narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne w powiecie lublinieckim odnotowuje się zwłaszcza w zakładach opieki zdrowotnej, zakładach produkujących żywność, zakładach związanych z gospodarką leśną oraz na oczyszczalniach ścieków.

Kontrole interwencyjne

Sekcja Higieny Pracy i Nadzoru nad Chemikaliami w 2025 r. otrzymała do rozpatrzenia sześć interwencji.

Interwencja dotycząca braku wyposażenia pracowników w odzież roboczą, środki ochrony indywidualnej oraz nieład i nieporządek w zakładzie pracy jak i interwencja dotycząca występowania szczurów, prusaków, much w Strefie Inwestycyjnej w Lublińcu okazały się bezzasadne.

Ponadto dwie z interwencji, według właściwości, przesłano do rozpatrzenia do Wojewódzkiego Inspektora Ochrony Środowiska w Katowicach, jedną - do rozpatrzenia do Państwowej Inspekcji Pracy. Kolejna interwencja nie była rozpatrywana ze względu na upadłość zakładu, którego dotyczyła i tym samym zaprzestania działalności.



7. Choroby zawodowe

W roku sprawozdawczym do PSSE w Lublińcu wpłynęły 4 zgłoszenia podejrzenia o chorobę zawodową.

W związku z powyższym oraz w ramach pomocy prawnej dla innych Powiatowych Stacji Sanitarno-Epidemiologicznych woj. śląskiego Sekcja HP PSSE w Lublińcu przeprowadziła 13 postępowań sporządzając 9 kart oceny narażenia zawodowego w związku z podejrzeniem choroby zawodowej.

Na podstawie orzeczeń lekarskich wydanych przez Wojewódzki Ośrodek Medycyny Pracy w Sosnowcu, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublińcu wydał trzy decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej, które dotyczyły przewlekłej choroby układu ruchu wywołanej sposobem wykonywania pracy – przewlekłe zapalenie okołostawowe barku, wymienionej w pozycji 19.7; zewnątrzpochodnego alergicznego zapalenia pęcherzyków płucnych: postać przewlekła wymienionej w pozycji 7.2 i choroby zakaźnej - boreliozy wymienionej w pozycji 26 wykazu chorób zawodowych określonego w przepisach w sprawie chorób zawodowych, wydanych na podstawie art. 237 § 1 pkt 3-6 i § 11 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy, tj. Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 30 czerwca 2009 r. w sprawie chorób zawodowych (Dz. U. z 2022 r. poz. 1836 z późn. zm.).

W roku sprawozdawczym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublińcu wydał również siedem decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej, tj. astmy wymienionej w pozycji 6; przewlekłej choroby narządu głosu spowodowanej nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat wymienionej w pozycji 15; choroby wywołanej działaniem wysokich albo niskich temperatur otoczenia - odmroziny wymienionej w pozycji 24.3; zespołu wibracyjnego wymienionego w pozycji 22; przewlekłej choroby układu ruchu wywołanej sposobem wykonywania pracy wymienionej w pozycji 19; przewlekłej choroby obwodowego układu nerwowego wywołanej sposobem wykonywania pracy - zespół cieśni w obrębie nadgarstka wymienionej w pozycji 20.1; pylicy płuc - pylica górników kopalń węgla wymienionej w pozycji 3.2 wykazu chorób zawodowych określonego w przepisach w sprawie chorób zawodowych, wydanych na podstawie art. 237 § 1 pkt 3-6 i § 11 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy, tj. Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 30 czerwca 2009 r. w sprawie chorób zawodowych (Dz. U. z 2022 r. poz. 1836 z późn. zm.). W 2025 r. nie stwierdzono chorób zawodowych nowotworowych spowodowanych czynnikami rakotwórczymi, mutagennymi lub reprotoksycznymi.



8. Zapobiegawczy nadzór sanitarny

Strategiczna ocena oddziaływania na środowisko

W ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublińcu na podstawie ustawy z dnia 3 października 2008 r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko (Dz. U. z 2024 r. poz. 1112 z późn. zm.), zajął:

- 4 stanowiska dotyczące odstąpienia od konieczności przeprowadzania strategicznej oceny oddziaływania na środowisko dla projektowanych zmian w zakresie modyfikacji obowiązujących miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego w gminach Kochanowice i Herby oraz dla projektowanej zmiany obowiązującego miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego dla obszaru obejmującego południową część miasta Lubliniec,

- wydał 6 opinii dotyczących uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko do projektów:

1. miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego dla terenów położonych w miejscowości Łagiewniki Małe, Skrzydlowice, Draliny, Koszvice, Kośmidry i Solarnia w gminie Pawonków;
2. planu ogólnego Gminy Woźniki;
3. planu ogólnego Gminy Boronów;
4. planu ogólnego Gminy Kochanowice;
5. planu ogólnego Gminy Herby;
6. miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego dla terenu położonego przy ul. Marii Curie Skłodowskiej w Lublińcu.

- wydał 6 opinii w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych dotyczących projektów planów i studium wraz z prognozą oddziaływania na środowisko dla projektów:

1. miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego dla gminy Woźniki oraz obręb Lubsza – etap I – dla terenu położonego w mieście Woźniki, w dzielnicy Sośnica;
2. planu ogólnego Gminy Koszęcin;
3. planu ogólnego Gminy Boronów;
4. planu ogólnego Gminy Woźniki;
5. planu ogólnego Gminy Kochanowice;
6. zmiany nr 5 Studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego Gminy Ciasna wraz z prognozą oddziaływania na środowisko.

Ocena oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko

W zakresie oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublińcu na podstawie ustawy z dnia 3 października 2008 r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko (Dz. U. z 2024 r. poz. 1112 z późn. zm.), wyraził 22 opinie co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko,



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

1. Rekultywacja zdegradowanych terenów przemysłowych w miejscowości Panoszków, gmina Ciasna;
2. Przebudowa drogi gminnej w Kolonii Lisów, w gminie Herby;
3. Przebudowa i rozbudowa istniejącej obory oraz wykonanie infrastruktury technicznej i technologicznej do chowu i hodowli bydła obręb 0002 Gwoździany, gmina Pawonków;
4. Budowa sieci wodociągowej oraz sieci kanalizacji sanitarnej w ulicy Leśnej w Boronowie, gmina Boronów;
5. Budowa farmy fotowoltaicznej 2,3 MW z magazynem energii o mocy 2,5 MW w Babienicy, gmina Woźniki;
6. Przebudowa dróg gminnych relacji Draliny-Lisowice-Andrzejów w gminie Pawonków.
7. Przebudowa oczyszczalni ścieków w miejscowości Sieraków Śląski, gmina Ciasna;
8. Zbieranie i przetwarzanie odpadów zlokalizowanych w Boronowie przy ul. Koszęcińskiej;
9. Wydobywanie kopaliny (piasku ze żwirami) ze złoża kruszywa naturalnego „Glinica” w miejscowości Glinica, w gminie Ciasna. ;
10. Przebudowa drogi dojazdowej do gruntów rolnych w Gminie Ciasna, sołectwo Jeżowa, stanowiącej ulicę boczną od ul. Oleskiej oraz ulicę boczną od ul. Lublinieckiej;
11. Budowa sieci kanalizacji sanitarnej w miejscowości Szklarnia Gmina Kochanowice;
12. Zbieranie odpadów innych niż niebezpieczne w Lublińcu przy ul. Oleskiej 24;
13. Rozbudowa istniejącego parku maszynowego w Ciasnej przy ul. Nowy Dwór;
14. Realizacja zabudowy jednorodzinnej w miejscowości Zborowskie, gmina Ciasna.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublińcu wydał 6 opinii w sprawie zakresu raportu o oddziaływaniu na środowisko:

1. Budowa hali produkcyjnej z budynkiem socjalnym i wiatą w Cieszowej, gmina Koszęcin;
2. Budowa elektrowni „Wilcza Góra” o mocy do 10 MW wraz z infrastrukturą towarzyszącą w miejscowości Kalina, gmina Herby;
3. Budowa zakładu produkcji styropianu ekstrudowanego (XPS) w Jawornicy, w gminie Kochanowice;
4. Budowa hali produkcyjnej z budynkiem socjalnym i wiatą w Cieszowej, gmina Koszęcin;
5. Budowa trzech budynków handlowo-usługowych wraz z towarzyszącą infrastrukturą, pylonem reklamowym oraz murem oporowym w Lisowicach, gmina Pawonków;
6. Rozbudowa gospodarstwa – budowa budynku chlewni do hodowli trzody chlewnej w miejscowości Wędzina, gmina Ciasna.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublińcu, uzgodnił warunki realizacji w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych dla 8 przedsięwzięć przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach. Zajęto 9 stanowisk:



1. Budowa elektrowni fotowoltaicznej PV_Kalina_146/2023, o łącznej mocy do 2,0 MW, składającej się z paneli fotowoltaicznych, zainstalowanych na konstrukcjach wsporczych wraz z infrastrukturą obejmującą m.in. falowniki, stacje transformatorowe, magazyny energii oraz elementy przyłącza energetycznego do sieci 15 kV, gmina Herby.
2. Zbieranie odpadów niebezpiecznych, innych niż niebezpieczne i przetwarzaniu odpadów metali w Lublińcu przy ulicy Oleskiej 20.
3. Rozbudowa istniejącego gospodarstwa rolnego wiatę dla krów oraz zwiększenie ilości stada do 1086 DJP na działkach, obręb Sadów, gmina Koszęcin.
4. Przedsięwzięcie polegające na uruchomieniu instalacji do przetwarzania odpadów innych niż niebezpieczne zawierających poliolefiny, w celu wytworzenia regranulatu lub płatka poliolefinowego (wosku poliolefinowego) w nowej hali produkcyjno-magazynowej i uruchomieniu tożsamej instalacji w Lublińcu przy ul. Inwestycyjnej 2, gmina Lubliniec.
5. Przedsięwzięcie polegające na budowie chlewni i tuczarni dla 207 DJP w Glinicy przy ul. Brzezinkowskiej, w gminie Ciasna.
6. Zmiana lokalizacji prasonożycy Lindemann1210 wraz z wykonaniem niezbędnych obiektów i przyłączy technologicznych w zakładzie CMC Poland Sp. z o.o., w Herbach przy ul. Lublinieckiej 73, gmina Herby.
7. Budowa instalacji beztlenowego przetwarzania odpadów biologicznych w Lisowicach, gmina Pawonków.
8. Przedsięwzięcie polegające na budowie budynku hali produkcyjnej z budynkiem socjalnym, wiatą magazynową i instalacją fotowoltaiczną o mocy 0,5 MW w miejscowości Psary dla zakładu PLASTIMEX Sp. z o.o., gmina Woźniki.

Warunki zabudowy i zagospodarowania terenu

Na podstawie art. 3 pkt 1a, art. 10 ust. 1 pkt 3 i ust. 2 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024 r. poz. 416) oraz art. 50 ust. 1 i art. 60 ust. 1 ustawy z dnia 27 marca o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym (Dz. U. z 2024 r. poz. 1130 z późn. zm.) Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublińcu uzgodnił pozytywnie pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych warunki zabudowy i zagospodarowania terenu. Stanowiska przedstawiono w 132 postanowieniach. W 11 postanowieniach uzgodniono pozytywnie warunki dla projektów decyzji o ustaleniu lokalizacji celu publicznego.

Działalność Sekcji Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego koncentrowała się na współpracy z organami samorządów miast i gmin powiatu lublinieckiego. Współpraca w zakresie prowadzonych postępowań administracyjnych wiązała się z pozyskaniem dodatkowych informacji o wpływie planowanych przedsięwzięć na środowisko, w tym zdrowie i warunki życia ludzi oraz sposoby ograniczania ich negatywnego oddziaływania w zakresie emisji zanieczyszczeń pyłowych i gazowych oraz emisji hałasu. W ramach współpracy z jednostkami samorządowymi prowadzono wymianę informacji z zakresu oceny oddziaływania na



środowisko dla planowanych przedsięwzięć i strategicznej oceny oddziaływania na środowisko.

Uzgadnianie dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublińcu dokonał analizy i uzgodnił 10 dokumentacji projektowych pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych. Były to projekty budowlane sieci wodociągowych, projekt budowlany stacji uzdatniania wody, projekty technologiczne lokali gastronomicznych i pomieszczeń żłobka oraz projekt techniczny wentylacji mechanicznej.

Dopuszczenie do użytkowania obiektów budowlanych

W ramach prowadzonego Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego dokonano 45 kontroli na terenie powiatu lublinieckiego i zajęto 45 stanowisk w związku z dopuszczeniem do użytkowania obiektów budowlanych i lokali przeznaczonych do prowadzenia działalności: szkolno-przedszkolnej, żłobkowej, produkcyjno-usługowej, gastronomicznej, kosmetyczno-fryzjerskiej.

Podczas przeprowadzanych kontroli zwracano szczególną uwagę na warunki sanitarno-higieniczne. W trakcie czynności odbiorowych sprawdzano stan higieniczny i techniczny pomieszczeń, aranżację i wyposażenie technologiczne obejmujące cykl produkcyjny, wymianę powietrza wynikającą z potrzeb użytkowych i funkcji tych pomieszczeń, bilansu ciepła i wilgotności oraz zanieczyszczeń pyłowych i gazowych, oświetlenie naturalne i sztuczne, gospodarkę wodno-ściekową oraz odpadową.

Sekcja Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego w 2025 r. na bieżąco prowadziła współpracę z komórkami bieżącego nadzoru sanitarnego w zakresie wymiany informacji dotyczących nowych obiektów oraz dostosowania istniejących obiektów/lokali do wymagań higieniczno-sanitarnych. Prowadzone były wspólne konsultacje i kontrole w terenie. Prowadzona była współpraca z organem nadzoru budowlanego w Lublińcu w zakresie wymiany informacji dot. nowych obiektów oraz ich zgodności z przedstawionymi projektami budowlanymi. Prowadzona była także współpraca z organem administracji architektoniczno-budowlanej w Lublińcu. Współpraca dotyczyła wymiany informacji w zakresie akceptacji i uzgodnień dokumentacji projektowych. W 2025 r. wydano 271 stanowisk w formie opinii, uzgodnień, postanowień i zaświadczeń.

9. Działania w zakresie promocji zdrowia i komunikacji społecznej

Realizacja zadań w zakresie promocji zdrowia i komunikacji społecznej wynika z ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego, Narodowego Programu Zdrowia, a także z sytuacji epidemiologicznej i potrzeb zdrowotnych ludności powiatu. W roku szkolnym 2024/2025 zrealizowano 12 programów edukacyjnych kierowanych do dzieci i młodzieży oraz 18 kampanii społecznych i akcji edukacyjnych.



Ogólnopolski program edukacyjny **„Trzymaj Formę!”**, którego celem jest edukacja w zakresie trwałego kształtowania prozdrowotnych nawyków wśród młodzieży szkolnej i ich rodzin poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety, w oparciu o odpowiedzialność indywidualną i wolny wybór jednostki. Działania podejmowane podczas realizacji programu zmierzają do zwiększenia świadomości uczestników programu dotyczącej wpływu żywienia i aktywności fizycznej na zdrowie. XVIII edycję program skierowano do 1627 uczniów klas V – VIII z 18 szkół podstawowych.

Ekologiczny program **„Skąd się biorą produkty ekologiczne”**, który dedykowany jest dzieciom przedszkolnym w wieku 5-6 lat, rodzicom i opiekunom oraz nauczycielom wychowania przedszkolnego. Celem programu jest zwiększenie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat. W trakcie realizacji programu dzieci dowiedziały się skąd biorą się produkty ekologiczne, dlaczego warto je wybierać, jakie są zalecenia zdrowego stylu życia oraz jak przestrzegać zasad higieny. Program zrealizowało 29 placówek przedszkolnych. Edukacją objęto 1249 adresatów.

Wojewódzka Akcja **#Wybierz zdrowie**, której celem jest kształtowanie postaw i zachowań związanych ze zdrowym, a przede wszystkim aktywnym stylem życia wśród najmłodszych dzieci szkół podstawowych. Do realizacji zajęć sportowych opracowany został scenariusz „Ścieżka zdrowia” z propozycjami konkretnych ćwiczeń do wykonania z wykorzystaniem drobnego sprzętu sportowego (skakanki, piłeczki). W roku 2025 w akcji wzięło udział 907 dzieci.

V edycja kampanii **#Safe2EatEU** organizowanej przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA). Głównym celem kampanii prowadzonej w środkach masowego przekazu oraz podczas spotkań edukacyjnych było budowanie zaufania konsumentów do bezpieczeństwa żywności. Łącznie oddziaływania kampanii dotyczyły 2438 odbiorców.

Przedszkolny Program Edukacji Antytytoniowej **„Czyste powietrze wokół nas”**. Celem programu jest wzrost kompetencji rodziców w zakresie ochrony dzieci przed ekspozycją na dym tytoniowy oraz zwiększenie umiejętności dzieci w zakresie radzenia sobie w sytuacjach, gdy przebywają w zadymionych pomieszczeniach lub, gdy dorośli palą przy nich tytoń. Program jest adresowany do dzieci w wieku 5 i 6 lat uczęszczających do przedszkoli oraz ich rodziców i opiekunów. Edycję programu zrealizowano dla 842 dzieci.

Wojewódzki program edukacji antytytoniowej **„Bieg po zdrowie”** realizowany w celu zapobiegania inicjacji tytoniowej wśród dzieci, pokazania atrakcyjności życia w środowisku wolnym od dymu tytoniowego, zwiększania wiedzy i umiejętności uczniów na temat zdrowia w kontekście szkodliwości palenia papierosów. Program jest skierowany do uczniów klas IV szkoły podstawowej. Edycję programu realizowano w 18 szkołach podstawowych dla 1038 uczniów. Wojewódzki program **„Smak życia, czyli debata o dopalaczach”** adresowany do uczniów klas VI - VIII szkół podstawowych i ma na celu:

- profilaktykę uzależnień i przeciwdziałanie rozprzestrzenianiu psychoaktywnych środków zastępczych w środowisku dzieci i młodzieży,



- dostarczenie młodym ludziom w wieku 13-15 lat podstawowych informacji o kontekście używania tzw. dopalaczy i o samych „dopalaczach” w celu zwiększenia ostrożności uczestników i zmniejszania ich otwartości na kontakty z tymi produktami,

- zwrócenie uwagi na problemy zdrowotne wynikające z korzystania z „dopalaczy”.

W realizacji VIII edycji programu uczestniczyło 1030 uczniów z 18 szkół podstawowych.

Wojewódzki **projekt edukacyjny Zdrowie i emocje - skrzynka z narzędziami** adresowany do uczniów klas VI szkół podstawowych. Głównym celem projektu jest profilaktyka uzależnień, kształtowanie prozdrowotnych postaw i nawyków, rozwijanie umiejętności regulacji emocjonalnej. Realizacja zajęć w oparciu o przygotowane materiały kierowana jest zarówno do uczniów oraz ich rodziców. W pilotażowej edycji projektu uczestniczyły 4 szkoły podstawowe.

Wojewódzki program edukacyjny **„ARS, czyli jak dbać o miłość?”**, którego celem jest dotarcie z przekazem edukacyjnym do uczniów szkół ponadpodstawowych i ograniczenie skutków zdrowotnych używania substancji psychoaktywnych. W roku szkolnym 2024/2025 zwracano szczególną uwagę na przyczyny i skutki Zespołu FAS wśród dzieci. Program został zrealizowany dla 1097 uczniów.

Wojewódzka kampania informacyjno-edukacyjna **Nowe #Narkotyki Nowe #Zagrożenia**, której celem jest zapobieganie używaniu substancji psychoaktywnych, w szczególności nowych narkotyków, ale także alkoholu, tytoniu oraz leków przez osoby młode. Akcja skierowana jest do ogółu społeczeństwa, ze szczególnym uwzględnieniem osób w wieku 15-30 lat, uczniów szkół podstawowych i ponadpodstawowych, rodziców/opiekunów, studentów uczelni wyższych, a także organizatorów wypoczynku zimowego i letniego. Łącznie w kampanii uczestniczyło 4913 osób.

Antytytoniowe działania są prowadzone podczas akcji edukacyjnych wśród młodzieży szkolnej oraz na lokalnych imprezach ze szczególnym nasileniem podczas obchodów **Światowego Dnia bez Tytoniu** – 31 maja oraz **Światowego Dnia Rzucania Palenia** – 20 listopada 2025 r. Tegoroczne działania wzmocnione zostały poprzez ogólnopolską kampanią społeczną pt. „Nowe formy – Stare pułapki”, której celem jest zachęcenie osób palących do podjęcia próby zerwania z nałogiem oraz zwiększenie świadomości społecznej na temat szkód zdrowotnych i społecznych wynikających z palenia tytoniu i używania produktów nikotynowych. Łącznie w działaniach uczestniczyło 1686 osób.

Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczenia AIDS. Od listopada do grudnia 2025 roku w szkołach ponadpodstawowych realizowana była Wojewódzka Akcja **„Warto wiedzieć o HIV i AIDS”**, której celem było podniesienie poziomu wiedzy nauczycieli i młodzieży na temat profilaktyki zakażeń wirusem HIV oraz kształtowanie postawy tolerancji wobec osób zakażonych wirusem HIV i chorych na AIDS. W ramach realizacji akcji zorganizowano quiz dotyczący profilaktyki HIV/AIDS. W realizacji działań uczestniczyło 725 uczniów szkół ponadpodstawowych.

Wojewódzki **program edukacyjny „Podstępne WZW”** w zakresie upowszechnienia wiedzy na temat wirusowego zapalenia wątroby typu A, B i C. Program skierowany był do uczniów szkół ponadpodstawowych, ich rodziców, kadry pedagogicznej oraz pielęgniarek środowiska



nauczania. W programie udział wzięło 971 uczniów z 8 szkół. Realizacja programu podniosła świadomość i usystematyzowała wiedzę na temat wirusowego zapalenia wątroby typu A, B i C oraz problemów zdrowotnych wynikających z zakażeń wirusami HAV, HBV i HCV. Uczniowie uczestnicząc w zajęciach warsztatowych dowiadywali się co zagraża wątrobie, jak można zakazić się wirusowym zapaleniem wątroby, jak zapobiegać zakażeniu, kiedy podjąć badania diagnostyczne i jakie mogą być konsekwencje choroby oraz gdzie szukać pomocy. Wojewódzki **program edukacyjny „Znamię! Znam je?”**, którego celem jest upowszechnienie wiedzy o czerniaku – nowotworze złośliwym skóry, budowanie świadomości oraz odpowiedzialnych zachowań prozdrowotnych wśród młodzieży szkół ponadpodstawowych. W programie uczestniczyło 1086 uczniów. Czynnikiem wzmacniającym Program jest wojewódzka akcja edukacyjna **„Łap słońce z głową”**, która ma zwiększyć świadomość społeczną na temat bezpiecznego korzystania z promieni słonecznych, zwłaszcza w okresie letnim. Akcja objęła zasięgiem 2949 osób.

Programu edukacyjny pt. **„Wybierz Życie Pierwszy Krok”**, którego celem jest profilaktyka wirusa brodawczaka ludzkiego oraz raka szyjki macicy poprzez zwiększenie świadomości i wiedzy nastolatków na powyższy temat, jak również istotę regularnych badań. Program skierowany jest do uczniów I klas szkół ponadpodstawowych. W 2025 roku realizowano edycję programu, w której wzięło udział ponad 907 uczniów I klas z 8 szkół ponadpodstawowych. Zajęcia odbywały się głównie w formie poradnictwa, pogadanek, edukacji w oparciu o scenariusze zajęć oraz pokazy prezentacji multimedialnych.

Wojewódzka kampania informacyjna **„Nie bądź atrakcyjny dla kleszczy”** oraz **#Lekjakleszczoochrony**. Celem kampanii jest propagowanie podstawowych zasad ochrony przed kleszczami, edukacja w zakresie prawidłowego usuwania kleszcza, zwiększenie społecznej świadomości w zakresie profilaktyki chorób przenoszonych przez kleszcze, zwiększenie wiedzy na temat szczepień ochronnych jako skutecznej metody profilaktyki kleszczowego zapalenia mózgu. Akcja skierowana jest do ogółu społeczeństwa, ze szczególnym uwzględnieniem kadry pedagogicznej, dzieci i młodzieży, rodziców i opiekunów, seniorów oraz rolników. Łącznie w kampanii zorganizowano działania dla 6055 odbiorców

Wojewódzki projekt edukacyjny **„Klub zdrowego przedszkolaka”**, którego celem jest wspieranie prawidłowego rozwoju dzieci poprzez propagowanie zdrowego stylu życia w placówkach przedszkolnych. Działania projektowe mają wzbogacić wiedzę najmłodszych i ukształtować w nich nawyki higieniczno-zdrowotne w zakresie: zbilansowanej diety, profilaktyki chorób zakaźnych, w tym szczepień, umiejętnego korzystania z promieni UV oraz profilaktyki tytoniowej i szkodliwości dymów innego pochodzenia. W projekcie uczestniczyło 1944 przedszkolaków. Najczęstszymi formami realizacji projektu były: zajęcia sportowe, pogadanki, warsztaty w zakresie prawidłowego odżywiania, aktywności fizycznej oraz higieny rąk.

Akcja Wirusoochrona została zainicjowana przez Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego, a jej głównym celem akcji jest zwiększenie świadomości i wiedzy na temat postaw prozdrowotnych z zakresu zapobiegania chorobom zakaźnym przenoszonym



drogą kropelkową sezonu jesienno – zimowego. W #LekcjiWirusoochrony uczestniczyło 2106 uczniów klas I-III szkół ponadpodstawowych.

Akcja edukacyjna „**Lekki tornister**”, która skierowana jest do dyrektorów szkół podstawowych, uczniów oraz ich rodziców i ma na celu uświadomienie adresatom, iż działając wspólnie mogą skutecznie zapobiegać problemom zdrowotnym wynikającym z nadmiernego obciążenia kręgosłupa tornistrami szkolnymi. Działania podjęte w 2025 roku objęły swym zasięgiem 7 szkoły podstawowych. Z edukacji skorzystało blisko 1044 uczniów.

Wojewódzka kampania społeczna „**Zaszczep w sobie chęć szczepienia**” – działania edukacyjne kierowane są do ogół społeczeństwa ze szczególnym uwzględnieniem: rodziców dzieci w wieku 0-3 oraz dzieci przedszkolnych, osób starszych, osób podróżujących. Efektem kampanii ma być podniesienie poziomu wiedzy społeczeństwa na temat znaczenia szczepień w profilaktyce chorób zakaźnych, wzrost świadomości dotyczącej korzyści wynikających ze szczepień ochronnych oraz zwiększenie liczby osób poddających się szczepieniom profilaktycznym. W 2025 roku prowadzono działania w zakresie szczepień przeciwko HPV (wirusowi brodawczaka ludzkiego), wojewódzką kampanię „**Mamo, Tato pamiętajcie o moich szczepieniach**”, „Europejski Tydzień Szczepień” oraz ogólnopolską kampanię informacyjno – edukacyjną inicjowaną przez GIS „Jesień bez infekcji”. Łącznie w działaniach kampanijnych uczestniczyło 11606 osób.

Obchody Europejskiego Dnia i Światowego Tygodnia **Wiedzy o Antybiotykach**, których idea jest edukacja w zakresie zwiększenia świadomości o globalnej oporności drobnoustrojów na antybiotyki. W 2025 roku podczas akcji, pogadanek i ekspozycji wizualnych informowano odbiorców o problemie ochrony antybiotykooporności. Działaniami edukacyjnymi objęto ponad 2 tys. odbiorców.