





**PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR
SANITARNY W KIELCACH**

INFORMACJA O STANIE BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO MIASTA KIELCE ZA 2024 ROK

*(na podstawie art. 12a. ust. 3 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej
tekst jednolity Dz. U. z 2024r. poz.416)*

WSTĘP

Art. 1. Państwowa Inspekcja Sanitarna szczebla powiatowego powołana jest do realizacji zadań z zakresu zdrowia publicznego, w szczególności poprzez sprawowanie nadzoru nad warunkami:

- 1) higieny środowiska,*
- 2) higieny pracy w zakładach pracy,*
- 3) higieny radiacyjnej,*
- 4) higieny procesów nauczania i wychowania,*
- 5) higieny wypoczynku i rekreacji,*
- 6) zdrowotnymi żywności i żywienia i produktów kosmetycznych,*
- 7) higieniczno – sanitarnymi, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne*
 - w celu ochrony zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, zapobiegania powstawaniu chorób zakaźnych i zawodowych.*

(z Ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej tekst jednolity Dz. U. z 2024r. poz. 416).

Obszarem działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach jest obszar powiatu ziemskiego i grodzkiego. W skład powiatu ziemskiego wchodzi 19 gmin: Bieliny, Bodzentyn, Chęciny, Chmielnik, Daleszyce, Górno, Łagów, Łopuszno, Masłów, Miedziana Góra, Mniów, Morawica, Nowa Słupia, Nowiny, Piekoszów, Pierzchnica, Raków, Strawczyn, Zagnańsk – zajmujących powierzchnię 2246 km² i liczących 211764 mieszkańców (GUS Kielce.stat.gov.pl stan na 31 grudnia 2024r.). W skład powiatu grodzkiego wchodzi miasto Kielce liczące 182295 mieszkańców (stan na 31 grudnia 2024r.) i zajmujące powierzchnię 110 km².

I. JAKOŚĆ WODY DO SPOŻYCIA I CIEPŁEJ WODY UŻYTKOWEJ

1. Wprowadzenie

Nadzór nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, w tym ciepłej wody użytkowej oraz pobór próbek wody odbywał się zgodnie z zakresem i częstotliwością wskazaną w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 07.12.2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r. poz. 2294). Na podstawie wyników badań wody, uzyskanych z wykonywanych przez przedsiębiorców poborów próbek w ramach kontroli wewnętrznych, jak również przez przedstawicieli Inspekcji Sanitarnej w ramach nadzoru sanitarnego sporządzano bieżące oceny o jakości wody, które przekazywano do zarządców wodociągów i władz samorządowych. W przypadku pogorszenia się jej jakości informowano niezwłocznie zainteresowane strony. Przedmiotem kontroli prowadzonej przez organy Inspekcji Sanitarnej był również stan techniczny urządzeń wodociągowych. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

Wodociąg sieciowy Kielce zaopatruje mieszkańców Kielc w wodę przeznaczoną do spożycia, pochodzącą z ujęć podziemnych administrowanych przez „Wodociągi Kieleckie” Spółka z o. o. Kielce, ul. Krakowska 64.

Część ulic na obrzeżach miasta Kielce z uwagi na brak połączenia z siecią wodociągu Kielce, zasilanych było przez wodociągi: Bolechowice (ul. Tarasowa, Ustronie, Stacyjna, Klembowski, Ks. Żrałka); wodociąg Mójcza (ul. Chabrowa, Wojska Polskiego, Prosta); wodociąg Cedzyna-Leszczyny (ul. Cedro Mazur, Cmentarna, Warkocz, Jarzynowa, Warzywna, Lubrzanka, Zielna).

Stan sanitarno – techniczny urządzeń wodociągowych, nie budził zastrzeżeń. Jakość wody przez cały rok odpowiadała wymaganiom ww. rozporządzenia.

Ponadto, na terenie miasta Kielce znajduje się **8** wodociągów należących do zakładów pracy (zaopatrujących tylko pracowników). Zarządca wodociągu NSK Bearings Polska S.A. Kielce ul. Jagiellońska przerwał prace naprawcze, woda będzie wykorzystywana tylko do celów technologicznych. Pracownicy korzystają z wody z wodociągu Kielce.

Wydano **19** ocen okresowych o jakości wody przeznaczonej do spożycia i **1** ocenę obszarową zawierającą charakterystykę poszczególnych parametrów, **19** decyzji administracyjnych (**2** o braku przydatności wody do spożycia, **1** o przydatności wody do spożycia, **7** dotyczących obecności bakterii Legionella Sp., **3** o wygaśnięciu, **6** wymierzających opłatę).

Przeprowadzono **89** kontroli sanitarnych, pobrano **178** próbek wody do badań fizyko – chemicznych i **179** próbek wody do badań mikrobiologicznych oraz **91** próbek pod kątem zawartości bakterii Legionella Sp.

Przedsiębiorstwa wodociągowo – kanalizacyjne oraz podmioty dostarczające lub wykorzystujące wodę pochodzącą z indywidualnych ujęć realizowały w ramach wewnętrznej kontroli jakości wody zapisy zawarte w § 15 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07.12.2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi poprzez prowadzenie monitoringu substancji promieniotwórczych w wodzie.

W 2024r. przedłożono **4** wyniki próbek wody pod kątem występowania radonu, izotopów radu: Ra -226 i Ra – 228 oraz trytu i radonu.

Poniżej przedstawiono dane dotyczące wodociągów o produkcji:

101–1000 m³/dobę,

10 001–100 000 m³ /dobę.

2. Charakterystyka poszczególnych grup urządzeń zaopatrzenia ludności w wodę

2.1 Wodociągi o produkcji ≤100 m³/dobę

Na terenie działalności Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach brak wodociągów o produkcji ≤100 m³/dobę.

2.2 Wodociągi o produkcji 101 – 1 000 m³/dobę

Znajdujący się w tej grupie obiektów wodociąg NSK Bearings S.A. Kielce ul. Jagiellońska 109 (produkujący wodę dla własnych potrzeb oraz kilku okolicznych przedsiębiorstw i przedszkola) od kilku lat nie korzysta z własnego wodociągu. Woda przeznaczona została tylko do celów technologicznych a pracownicy i pozostali konsumenci korzystają z wody z sieci wodociągu Kielce.

2.3 Wodociągi o produkcji 1001 – 10 000 m³/dobę

Na terenie działalności Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach brak wodociągów o produkcji 1001 – 10 000 m³/dobę.

2.4 Wodociągi o produkcji 10 001 – 100 000 m³/dobę

W tym przedziale znajduje się wodociąg Kielce.

W ramach prowadzonego nadzoru sanitarnego w 2024r. przeprowadzono **56** kontroli sanitarnych, wydano **19** ocen o przydatności wody do spożycia, pobrano **171** próbek wody do badań fizyko – chemicznych i **170** próbek wody do badań mikrobiologicznych.

Woda dostarczana do Kielc pochodząca z ujęć znajdujących się na terenie Zagnańsk z uwagi na długą sieć przesyłową poddawana jest stale prewencyjnej dezynfekcji podchlorynem sodu, kontrole bieżące nie wykazały nieprawidłowości w tym zakresie.

W roku sprawozdawczym z wodociągu korzystało **195542** osób, są to mieszkańcy Kielc oraz mieszkańcy sąsiadujących gmin Morawica, Sitkówka Nowiny, Masłów i Zagnańsk. Produkcja wody wynosiła **30917,6 m³/dobę**, natomiast długość sieci wodociągowej rozdzielczej – **574,53 km**.

Jakość wody pochodząca z przedmiotowego wodociągu odpowiadała wymaganiom sanitarnym stawianym wodzie przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Przedmiotowy wodociąg oparty jest na 10 ujęciach z czego czynne są następujące studnie:

- Białogon **15** studni (w tym 1 awaryjna),
- Zagnańsk **10** studni (6 zasadniczych i 4 awaryjne),
- Wojska Polskiego 1 studnia (zasadnicza),
- Gruchawka **1** studnia (zasadnicza),
- Zalesie **1** studnia (zasadnicza),
- Dyminy **4** studnie (3 zasadnicze, 1 awaryjna).

W roku sprawozdawczym czynnych było **6** ujęć posiadających **32** studnie (w tym 26 pracujących i 6 awaryjnych).

Tabela 1 Wodociągi o produkcji 10 001 – 100 000 m³/dobę (parametry i ocena jakości wody)

Lp.	Nazwa	produkcja wody		uzdatnianie wody	Ocena jakości wody	ilość pobranych prób		
		Ilość w m ³ /d	Liczba odbiorców			do badań fizyko-chemicznych Ogółem	do badań bakteriologicznych w tym rozszerzonych Ogółem	
1	Wodociąg Kielce zaopatruje							
	Miasto Kielce	29571,8	179727	nie prowadzi się	dobra	146	-	144
	gm. Zagnańsk	825,8	11208	chlorowanie profilaktyczne ze względu na długą drogę przesyłu wody	dobra	12	-	12
	gm. Masłów	335,8	3179	nie prowadzi się	dobra	6	-	6
	gm. Morawica	104,5	403	nie prowadzi się	dobra	4	-	4
	gm. Nowiny	79,4	1021	nie prowadzi się	dobra	3	-	4
	gm. Piekoszów	0,3	4	nie prowadzi się	dobra	-	-	-
	RAZEM	30917,6	195542	-	-	171	-	170

W ramach działań inwestycyjno-remontowych mających na celu poprawę stanu technicznego systemu wodociągowego na Wodociągu Kieleckim w 2024r. zrealizowano następujące inwestycje:

- przebudowę odcinka wodociągu $\varnothing$ 200 mm w ul. Klonowej,
- przebudowę odcinka wodociągu $\varnothing$ 300 mm w ul. Janczarskiej,
- budowę wodociągu $\varnothing$ 150 mm w ul. Silniczej w ramach realizacji uzbrojenia w ulicach MZD,
- budowę wodociągu $\varnothing$ 100 mm w ul. Głowackiego w ramach realizacji uzbrojenia w ulicach MZD,
- przebudowę stalowego odcinka wodociągu $\varnothing$ 150 mm w ulicy Batalionów Chłopskich
- przebudowę odcinka wodociągu $\varnothing$ 100 mm w ul. Słowackiego w rejonie ul. Seminaryjskiej,
- przebudowę sieci wodociągowej w ul. Warszawskiej (od. ul. Biskupa M. Jaworskiego do budynku nr 84),
- modernizację przyłączy wody, węzłów zasuwnic oraz węzłów hydrantowych na terenie Kielc.

Stan sanitarno – techniczny urządzeń wodociągowych nie budził zastrzeżeń.

2.5 Inne podmioty zaopatrujące w wodę

W tej grupie obiektów właściciele lub zarządcy 8 niżej wymienionych wodociągów przeprowadzali badania wody głównie w ramach kontroli wewnętrznej, zgodnie z uzgodnionym i zatwierdzonym z Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym harmonogramem pobierania próbek wody. W ramach nadzoru sanitarnego przeprowadzono 9 kontroli sanitarnych oraz pobrano 7 próbek wody do badań fizyko-chemicznych i 9 próbek wody do badań mikrobiologicznych. Zaopiniowano pozytywnie harmonogramy 8 wodociągów zaopatrujących w wodę następujące zakłady:

1. Zakłady Urzędzeń Chemicznych i Armatury Przemysłowej „Chemar” Kielce, ul. Olszewskiego 6,
2. Wytwórcza Spółdzielnia Pracy, „Społem” Kielce, ul. Mielczarskiego 93-95,
3. Kielecka Fabryka Pomp „Białogon” S.A. Kielce, ul. Druckiego- Lubeckiego 1,
4. Zakład Piekarsko – Ciastkarski Kielce, ul. Witosa 68,
5. Rejonowe Przedsiębiorstwo Zieleni i Usług Komunalnych Kielce, Cmentarz Cedzyna, ul. Cmentarna 5E,
6. Klub Sportowy „Stella” Kielce, ul. Krakowska 374,
7. Świętokrzyskie Centrum Matki i Noworodka Szpitala Specjalistycznego w Kielcach ul. Prosta 30,
8. Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej MSWiA w Kielcach ul. Wojska Polskiego 51.

Jakość wody odpowiadała wymaganiom ww. rozporządzenia Ministra Zdrowia w większości wodociągów. Wyjątek stanowił wodociąg Klubu Sportowego „Stella” Kielce, ul. Krakowska 374, gdzie wystąpił dwukrotnie krótkotrwały brak przydatności wody do spożycia ze względu na obecność bakterii grupy coli. W związku z powyższym wydano decyzje administracyjne o zakazie spożycia wody do czasu uzyskania wyników badania stwierdzających jej przydatność do spożycia przez ludzi. Zarządzono także zapewnienie użytkownikom tego wodociągu wodę odpowiadającą wymaganiom sanitarnym zgodnie z obowiązującym rozporządzeniem. W wyniku przeprowadzonych działań naprawczych uzyskano poprawę jakości wody, wydano decyzję o przydatności wody do spożycia. W przypadku wodociągu Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej MSWiA w Kielcach ul. Wojska Polskiego 51 przez większość roku sprawozdawczego występowały awarie pompy, w wyniku których szpital zmuszony był do korzystania z zasilania awaryjnego tj. wodociągu Kielce.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny po przeanalizowaniu przedłożonych sprawozdań próbek wody pobranych w ramach kontroli wewnętrznej z ww. wodociągów wydał 8 ocen przydatności wody do spożycia.

2.6 Ujęcia powierzchniowe

Na terenie działalności Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach brak ujęć powierzchniowych.

2.7 Przyznane odstępstwa dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi

W roku 2024 nie przyznawano odstępstw dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

3. Nadzór nad jakością wody ciepłej.

Zgodnie z załącznikiem Nr 5 część A do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07.12.2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r. poz. 2294), wodę ciepłą na obecność bakterii *Legionella* sp. należało badać w budynkach zamieszkania zbiorowego oraz w przedsiębiorstwach podmiotu wykonującego działalność leczniczą stacjonarną i całodobowe świadczenia zdrowotne.

3.1 Badania ciepłej wody w podmiotach wykonujących stacjonarną i całodobową działalność leczniczą.

W 2024r. w ramach nadzoru nad jakością wody ciepłej użytkowej w podmiotach leczniczych przeprowadzono 24 kontrole, pobrano 88 próbek wody ciepłej na obecność bakterii *Legionella* sp. (w 6 szpitalach, 1 zakładzie pielęgnacyjno-opiekuńczym, 1 zakładzie opiekuńczo-leczniczym oraz w 2 hospicjach). Pobrano wszystkie

zaplanowane próbki wody ciepłej na obecność bakterii *Legionella Sp.*

Zanieczyszczenie wody na poziomie skażenia średniego stwierdzono w:

- 8 próbkach pobranych w *Szpitalu Kieleckim Św. Aleksandra Sp. z o. o w Kielcach ul. Kościuszki 25* stwierdzono dwukrotnie zanieczyszczenie wody na poziomie skażenia średniego, w pierwszym przypadku w 2 próbkach, w kolejnym w 6 próbkach,
- 3 próbkach pobranych w Szpitalu MSWiA Kielce ul. Wojska Polskiego 51,
- 3 próbkach pobranych w Świętokrzyskim Centrum Onkologii Kielce ul. Artwińskiego 3,
- 2 próbkach pobranych w Zakładzie Opiekuńczo-Lecznicznym Kielce ul. Wesola 45.

Natomiast próbkach pobranych w Wojewódzkim Szpitalu Zespolonym Kielce ul. Grunwaldzka 45 w 2 pobranych próbkach stwierdzono skażenie na poziomie średnim, a w 1 próbce skażenie na poziomie wysokim.

W związku z powyższym wystosowano 6 decyzji administracyjnych zarządzających podjęcie działań w zakresie eliminacji lub redukcji bakterii *Legionella sp.* oraz 5 decyzji wymierzających opłatę. Po działaniach naprawczych zredukowano obecność bakterii *Legionella sp.* w sieciach ww. obiektów do wartości dopuszczalnych.

Tabela 2 Nadzór nad jakością wody ciepłej użytkowej w podmiotach wykonujących działalność leczniczą

Grupa obiektów	Ilość obiektów, w których pobrano próbki	Ilość pobranych próbek	Ilość zakwestionowanych próbek
Wojewódzki Szpital Zespolony Kielce ul. Grunwaldzka 45 (z oddziałami przy ul. Kościuszki 3, Radiowej 7, Artwińskiego 3	1	38	3
Szpital Kielecki Św. Aleksandra Kielce, ul. Kościuszki 25 oraz Hospicjum	1	10	8
Szpital MSWiA Kielce ul. Wojska Polskiego 51	1	6	3
Świętokrzyskie Centrum Matki i Noworodka Kielce ul. Prosta 30	1	6	0
Świętokrzyskie Centrum Onkologii Kielce ul. Artwińskiego 3	1	12	3
Zakład Opiekuńczo-Leczniczny oraz Hospicjum Stacjonarne Kielce, ul. Mieszka I 48C	1	4	0
Zakład Pielęgnacyjno Opiekuńczy w Kielcach, ul. Sobieskiego 30	1	4	0
Zakład Opiekuńczo-Leczniczny Kielce ul. Wesola 45	1	4	2
Świętokrzyskie Centrum Psychiatrii Oddziały Kielce ul. Kusocińskiego	1	4	0
Razem	9	88	19

3.2 Nadzór nad jakością wody ciepłej w budynkach zamieszkania zbiorowego.

W roku sprawozdawczym do tutejszej Inspekcji Sanitarnej przedłożono 16 sprawozdań z badań na obecność bakterii *Legionella Sp* (16 próbek wody pobranych w 3 obiektach użyteczności publicznej - hotel, schronisko, dom studenta), wydano 1 decyzję administracyjną zarządzającą podjęcie działań w zakresie eliminacji lub redukcji bakterii *Legionella sp.* Dotyczy to 2 domów Studenta w Kielcach przy ul. Śląskiej, gdzie w 3 próbkach pobranych w ramach kontroli wewnętrznej, stwierdzono skażenie na poziomie średnim. Po przeprowadzonych działaniach naprawczych zredukowano obecność bakterii *Legionella sp.* w sieciach ww. obiektów do wartości dopuszczalnych. 3 próbki pobrane w ramach nadzoru sanitarnego również wykazały dopuszczalną zawartość bakterii *Legionella sp.*

4. Wnioski

Stan sanitarno – techniczny urządzeń wodociągowych znajdujących się na terenie miasta Kielce tutejsza Inspekcja ocenia jako dobry, a jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi odpowiadała wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07.12.2017r. za wyjątkiem krótkotrwałych zanieczyszczeń, które wyeliminowano po przeprowadzeniu działań naprawczych (płukanie, dezynfekcja sieci wodociągowej).

Prowadząc nadzór sanitarny nad jakością wody ciepłej użytkowej w zakresie bakterii *Legionella sp.* w podmiotach wykonujących stacjonarną i całodobową działalność leczniczą oraz na podstawie przedstawianych wyników badań próbek wody pobranych w budynkach zamieszkania zbiorowego w przypadku przekroczeń liczby bakterii, w wyniku prawidłowo przeprowadzonych działań naprawczych (prowadzone postępowanie administracyjne) uzyskiwano poprawę w tym zakresie.

II. STAN SANITARNY OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ I KĄPIELISK

1. Wprowadzenie

W związku ze sprawowaniem bieżącego nadzoru sanitarnego w obiektach użyteczności publicznej przeprowadzono 282 kontrole sanitarne w 251 obiektach. Wystosowano 14 decyzji administracyjnych (11 merytorycznych oraz 3 wymierzające opłatę, nałożono 5 mandatów karnych na kwotę 1150 zł. Ponadto wydano 12 ocen rocznych jakości wody na pływalniach

2. Stan sanitarny wybranych obiektów i urządzeń

2.1 Ustępy publiczne

W ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach znajduje się 21 ustępów publicznych oraz 28 ogólnodostępnych przy stacjach paliw.

Skontrolowano 21 ustępów publicznych oraz 5 ogólnodostępnych przy stacjach paliw, łącznie przeprowadzono 38 kontroli. W wystarczającej ilości zapewniono środki higieny oraz do mycia i dezynfekcji, przy umywalkach umieszczono instrukcje mycia rąk.

W roku sprawozdawczym objęto nadzorem ustęp publiczny przy ul. Paderewskiego/Planty w Kielcach (przy skwerze im. Ireny Sendlerowej). Obiekt wolnostojący, przystosowany dla osób niepełnosprawnych, w którym wydzielono pomieszczenie gospodarcze, toaletę wyposażoną w umywalkę z baterią kranową uruchamianą na fotokomórkę, 1 kabinę ustępową oraz przewijak dla dzieci

2.2 Obiekty pomocy społecznej (oraz inne jednostki pomocy społecznej pozarządowej)

W tej grupie obiektów znajduje się 7 Domów Pomocy Społecznej, 6 jednostek organizacyjnych pomocy społecznej funkcjonujących w formie dziennych środowiskowych domów samopomocy (w tym objęty w roku sprawozdawczym Ośrodek Wsparcia Dziennego dla Osób Chorych na Alzheimer'a Al. Legionów 5 Kielce – filia Kielce ul. Jana Nowaka Jeziorańskiego 53), 4 placówki zapewniające całodobową opiekę (Kielce, ul. Tobrucka 19, Peryferyjna 15, Ściegiennego 229, Niepubliczna Placówka Opieki Senioralnej „Zielone Zacisze” ul. Kruszelnickiego 76B) oraz 5 noclegowni prowadzonych przez organizacje pozarządowe.

Ogółem przeprowadzono 23 kontrole sanitarne w 15 obiektach. W tej grupie obiektów w jednym przypadku stwierdzono zaniedbania w zakresie bieżącego stanu sanitarno-porządkowego w wyniku czego nałożono 2 mandaty karne.

W dalszym ciągu toczą się postępowania administracyjne dotyczące poprawy stanu sanitarno-technicznego w:

- Domu Pomocy Społecznej im. Św. Brata Alberta ul. Żeromskiego 4/6,
- Domu Pomocy Społecznej im. Jana Pawła II, ul. Jagiellońska 76.

2.3 Obiekty hotelarskie

Tutejsza Inspekcja Sanitarna sprawuje nadzór nad: 25 hotelami (w tym 24 skategoryzowane i 1 nieskategoryzowany), 8 innymi obiektami świadczącymi usługi hotelarskie (pokoje/miejsca noclegowe, hostel itp.), 1 zajazdem.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 25 hoteli, 1 hostel, 1 miejsce noclegowe i 1 zajazd, w których przeprowadzono 26 kontroli sanitarnych.

Stan sanitarno – techniczny oraz porządkowy nie budził zastrzeżeń.

W celu poprawy stanu sanitarno-technicznego i standardu świadczonych usług, wykonano prace w niżej wymienionych hotelach:

- „Karczówka” w Kielcach ul. Karczówkowska 64 – wymieniono wykładziny dywanowe we wszystkich pomieszczeniach hotelu oraz zakupiono 70 kompletów pościeli i ręczników.
- „Pod Żółtą Różą” w Kielcach Plac Moniuszki 7 – pomalowano ściany i sufit w sali konferencyjnej oraz wymieniono oświetlenie i wyposażenie meblowe. Przeprowadzono kapitalny remont łazienki i wymieniono wykładzinę podłogową w jednym z pokoi. Zakupiono po 70 sztuk ręczników dużych i małych oraz stopek.
- „Sill” w Kielcach ul. Urzędnicza 13 – w 5 pokojach i na całym VI piętrze przeprowadzono remont pomieszczeń związany z odnowieniem powłok malarskich, wymianą elementów wyposażenia oraz częściową wymianą instalacji.
- „Robin Hood” w Kielcach ul. Krakowska 374 – wyremontowano 16 pokoi z łazienkami (wymieniono panele podłogowe, pomalowano ściany i sufity oraz wymieniono urządzenia sanitarne w łazienkach) oraz odnowiono ściany i sufit korytarza na pierwszym piętrze.
- „Tęczowy Młyn” w Kielcach ul. Zakładowa 4 – odnowiono ściany i sufity w szatni dla personelu oraz palarni, zakupiono 200 sztuk ręczników.

- „Maraton” w Kielcach ul. Leszka Drogosza 1 - pomalowano ściany i sufity w 6 pokojach, wymieniono 4 sztuki drzwi przeciwpożarowych na klatkach schodowych.
- „Bristol” w Kielcach ul. Sienkiewicza 21 – pomalowano wszystkie pokoje, klatki schodowe, korytarze, wymieniono na nowe telewizory i lustra w pokojach na II piętrze, zakupiono 250 kompletów pościeli i po 300 sztuk ręczników dużych i małych.
- „DAL” w Kielcach ul. Piotrkowska 12 – pomalowano 4 pokoje oraz wymieniono 4 kabiny natryskowe w łazienkach przy pokojach. Zakupiono 40 sztuk prześcieradeł, 20 sztuk poszew, 30 sztuk poszewek, 100 sztuk ręczników małych, 50 sztuk ręczników dużych i 70 stopek, 20 kołder, 15 podkładów, 90 sztuk poduszek i 91 materacy.
- „Faraon” w Kielcach ul. Stara 6 – odnowiono ściany i sufity w 10 pokojach, wymieniono 3 kabiny natryskowe w łazienkach przy pokojach, zakupiono 15 sztuk ręczników kąpielowych i 20 dywaników łazienkowych.
- „La Mar” w Kielcach ul. Sikorskiego 2 – w roku sprawozdawczym przeprowadzono modernizację pomieszczeń kręgielni.
- „Stadion” ul. Ściegiennego 8 – w 5 pokojach odnowiono ściany i sufity, w 9 pokojach wymieniono wykładziny dywanowe.
- Hotel „365” w Kielcach Al. Na Stadion 365 – w łazienkach przy wszystkich pokojach wymieniono kabiny prysznicowe wraz z armaturą, w 20 pokojach poprawiono stan techniczny ścian i sufitów (wyczyszczono lub pomalowano), trwa sukcesywna wymiana materacy łóżkowych, zakupiono po 15 kompletów pościeli.
- Hotel „Grand” w Kielcach ul. Sienkiewicza 78 – odnowiono ściany i sufity w 20 pokojach na III piętrze, wymieniono w całym obiekcie firany na korytarzach, zakupiono wieszaki antykradzieżowe do szaf, przewijak dla niemowląt, po 100 sztuk ręczników dużych i małych oraz poszewek na poduszki duże i małe, 70 prześcieradeł, po 50 sztuk poszew i stopek.
- Hotel „Binkowski” w Kielcach ul. Szczepaniaka 42 – w 107 pokojach odnowiono ściany i sufity oraz podłogi na winylowe, we wszystkich salach konferencyjnych położono nowe wykładziny dywanowe, w łazienkach na parterze kompleksowo wymieniono płytki oraz urządzenia sanitarne. Zakupiono 500 sztuk prześcieradeł i ręczników oraz 2000 sztuk szlafroków,
- „Qubus” w Kielcach ul. Składowa 2 – odnowiono 9 apartamentów (wymieniono wykładziny dywanowe, tapety, wyposażenie pokoi) zakupiono 60 kompletów pościeli, 50 szt. prześcieradeł i 176 ręczników.

2.4 Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej i inne świadczące łącznie więcej niż jedną usługę

W grupie tej znajduje się łącznie **403** obiekty. Ogółem skontrolowano **75** obiektów, w których przeprowadzono **75** kontroli sanitarnych, nałożono **2** mandaty karne. Kontrole obejmowały ocenę stanu faktycznego i jego zgodności z wymaganiami higienicznymi i zdrowotnymi oraz stan sanitarny i techniczny pomieszczeń, zasady dekontaminacji przyborów i narzędzi wielorazowego użytku, stosowane środki dezynfekcyjne, postępowanie z bielizną czystą i brudną oraz narzędziami jednorazowego użytku, dokumentację potwierdzającą zakup środków dezynfekcyjnych. Zwracano uwagę na stosowane środki ochrony osobistej i środki dezynfekcyjne stosowane przez pracowników. W **2** przypadkach podczas kontroli stwierdzono brak reżimu sanitarnego przy obsłudze klientów w wyniku czego podjęto działania represyjne.

Tabela 3 Ocena sanitarna zakładów fryzjerskich, kosmetycznych, tatuażu, odnowy biologicznej

Lp.	Obiekty	Ilość obiektów według ewidencji	Liczba obiektów skontrolowanych	Ilość wydanych decyzji	Ilość z uchybieniami sanitarnymi
1	Zakłady fryzjerskie	146	27	-	2
2	Zakłady kosmetyczne	134	14	-	-
3	Zakłady tatuażu	9	8	-	-
4	Zakłady odnowy biologicznej	40	6	-	-
5	Inne zakłady, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z usług: fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, tatuażu	74	20	-	-
Razem		403	75	0	2

2.5 Obiekty komunikacji publicznej

W roku sprawozdawczym skontrolowano **14** środków transportu kolejowego (składów pasażerskich) wyruszających w trasę z Kielc. Ich stan sanitarno-porządkowy i techniczny nie budził zastrzeżeń. W toaletach zapewniono środki higieniczne (papier toaletowy, mydło w kostce, ręczniki jednorazowe) oraz umieszczono instrukcje mycia rąk.

2.6 Cmentarze

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach znajduje się **14** cmentarzy (w tym **5** miejsc pamięci). Skontrolowano **6** cmentarzy, nieprawidłowości nie stwierdzono.

Odpady komunalne zbierane są w sposób selektywny, do odpowiednio przygotowanych pojemników i kontenerów usytuowanych zarówno wewnątrz jak i na zewnątrz cmentarzy.

2.7 Domy przedpogrzebowe

W tej grupie obiektów znajdują się **4** domy przedpogrzebowe posiadające chłodnie, a dwa z nich posiadają również sale sekcyjne.

W 2024 roku w ww. obiektach przeprowadzono **10** kontroli w tym (**3** kontrole sanitarne domów przedpogrzebowych oraz **7** kontroli środków transportu do przewozu zwłok). Stan sanitarno – higieniczny i techniczny skontrolowanych obiektów nie budził zastrzeżeń.

2.8 Inne obiekty użyteczności publicznej

Pod nadzorem tutejszej Inspekcji Sanitarnej znajdują się również obiekty użyteczności publicznej takie jak: centrum targowe, urzędy miast i gmin, apteki, pralnie, parkingi, parki i zieleńce, obiekty szkoleniowe, obiekty sportowe, obiekty kulturalne, dworce i przystanki, tereny rekreacyjne (place zabaw) oraz komisariaty policji i jednostki ratownictwa pożarniczego.

Tabela 4 Inne obiekty użyteczności publicznej

Lp.	Rodzaj obiektu	Ilość wg ewidencji	Liczba obiektów skontrolowanych	Ilość decyzji	Ilość kontroli	Stan sanitarno – techniczny
1	Centrum Targowe	1	-	-	-	-
2	Urzędy Miast i Gmin	4	-	-	-	-
3	Apteki	135	-	-	-	-
4	Pralnie	8	2	-	2	dobry
5	Parkingi	7	1	-	1	dobry
6	Parki i Zieleńce	15	-	-	-	-
7	Obiekty szkoleniowe	3	-	-	-	-
8	Obiekty sportowe	18	8	-	8	dobry
9	Obiekty kulturalne	39	1	-	1	dobry
10	Dworce (PKP, PKS, BUS) i przystanki PKP	3	3	-	5	dobry
		4	4	-	4	dobry
11	Tereny rekreacyjne (piaskownice)	227	40	-	40	dobry
12	Komisariaty Policji	7	5	3	6	dobry
13	Jednostki Ratownictwa Pożarniczego	7	-	-	-	-
Razem		478	64	3	67	

W roku sprawozdawczym ogółem skontrolowano **64** obiekty użyteczności publicznej, w których przeprowadzono **67** kontroli sanitarnych, wydano **3** decyzje administracyjne, nałożono **1** mandat karny.

W wyżej wymienionych obiektach nie stwierdzano nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-porządkowego. Wyjątek stanowi Dworzec Autobusowy w Kielcach ul. Czarnowska 12, gdzie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-porządkowego (dotyczy sanitariatów ogólnodostępnych stanowiących integralną część dworca) w wyniku czego podjęto działania represyjne.

W wyniku kontroli sanitarnych przeprowadzonych w: Komisariacie Policji II w Kielcach ul. Kołłątaja 4, Komisariacie Policji IV w Kielcach ul. Śniadeckich 14 oraz Komisariacie Policji I w Kielcach oś. Na Stoku 63B stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-technicznego, wydane zostały decyzje administracyjne.

Rodzaj obiektów skontrolowanych wraz z ich oceną stanu sanitarnego i działalnością kontrolną przedstawiono w tabeli nr 4.

2.9 Kąpieliska i miejsca wykorzystywane do kąpieli (nie dotyczy), baseny kąpielowe

Pod nadzorem tutejszej Inspekcji znajdowało się 11 krytych pływalni oraz 2 baseny letnie. Ogółem przeprowadzono 21 kontroli sanitarnych, pobrano 38 próbek wody do badań fizykochemicznych i 40 bakteriologicznych, (w tym 12 próbek wody na obecność bakterii *Legionella* sp.). Wydano 11 decyzji administracyjnych (4 o zakazie kąpieli, 4 o wygaśnięciu (w tym 2 dotyczące *Legionelli* sp.), 3 wymierzające opłatę. W roku sprawozdawczym w tej grupie obiektów nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-technicznego obiektu.

Basen Letni w Kielcach przy ul. Szczecińskiej. Dokonano przeglądu technicznego i drobnych napraw przed rozpoczęciem sezonu letniego. Kontrola obiektu wykazała dobry stan sanitarno-techniczny.

W roku 2024 zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody (w zakresie ponadnormatywnej liczby *Pseudomonas aeruginosa*) stwierdzono dwukrotnie w nieckach: Baseny Tropikalne „Na dachu” Kielce „Binkowski” ul. Szczepianiaka 42 oraz kryta pływalnia przy Hotelu „La Mar” Kielce ul. Sikorskiego 2.

W przedłożonych w roku 2024 sprawozdaniach z badań wody cieplej w zakresie bakterii *Legionella* sp. pobranej z niecki basenowej oraz natryskach Krytej Pływalni przy Szkole Podstawowej Integracyjnej Nr 11 im. Bohaterów Warszawy w Kielcach ul. Jasna 20/22.

Wydano decyzje administracyjne o zakazie kąpieli. Po podjęciu działań naprawczych uzyskano poprawę jakości wody co potwierdziły kolejne pobrane do analizy próbki wody.

Właściciele/zarządzający pływalniami realizują harmonogramy poboru prób wody zgodnie z założeniami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 09.11.2015r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda w pływalniach (tekst jednolity Dz. U. z 2022r. poz. 1230), Inspekcja Sanitarna w celu dokonania rocznych ocen jakości wody przeprowadziła analizę parametrów jakości wody, sprawozdań badań wody na pływalniach (wykonanych przez właścicieli/zarządców), zakresu i częstotliwości wykonywania badań wody oraz zastosowanych metodyk referencyjnych analiz, wyników badań wody na pływalniach. wydała 13 ocen rocznych jakości wody na pływalniach.

3. Wnioski

W roku sprawozdawczym stan sanitarno-techniczny ustępów publicznych na terenie Miasta Kielce nie budził zastrzeżeń. Drobne naprawy czy też wymiana wyposażenia prowadzone były na bieżąco. Dotyczy to w szczególności w ustępów bezobsługowych często niszczonych i dewastowanych przez użytkowników.

W jednym przypadku stwierdzono zaniedbanie w zakresie stanu sanitarno-porządkowego, w wyniku czego podjęto środki represyjne, które przyniosły oczekiwaną poprawę.

W obiektach świadczących usługi hotelarskie nie stwierdzano nieprawidłowości. Właściciele sukcesywnie podnoszą standardy świadczonych usług dla potencjalnych klientów wykonując we własnym zakresie prace modernizacyjne i remonty.

W zakładach świadczących usługi w zakresie fryzjerstwa, kosmetyki, odnowy biologicznej, tatuażu (poza nielicznymi wyjątkami) procesy dezynfekcji narzędzi i przyborów używanych przy obsłudze klientów prowadzone są prawidłowo. Z roku na rok wzrasta liczba zakładów gdzie stosuje się bieliznę i narzędzia jednorazowego użytku, jak również stan techniczny obiektów systematycznie ulega poprawie.

Podobnie jak w latach ubiegłych przed sezonem letnim do administratorów i zarządców nieruchomości (głównie osiedli mieszkaniowych) wystąpiono z apelem o właściwe przygotowanie własnych terenów zielonych, piaskownic poprzez wymianę piasku oraz zapewnienie ich właściwego stanu technicznego. Stwierdzamy coraz większą ilość piaskownic ogrodzonych i zaopatrzonych w tabliczki zakazujące wprowadzania psów.

III. STAN SANITARNY PODMIOTÓW WYKONUJĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZĄ

1. Szpitale

W ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach na terenie miasta znajduje się obecnie 12 szpitali, w tym 7 jednodniowych.

Wykaz szpitali:

- Wojewódzki Szpital Zespolony przy ul. Grunwaldzkiej 45 wraz ze Świętokrzyskim Centrum Pediatrii i oddziałami znajdującymi się przy ul. Artwińskiego 3a oraz oddziały znajdujące się przy ulicach: Radiowej 7 i Kościuszki 3,
- NZOZ Szpital Kielecki im. Świętego Aleksandra Sp. z o.o. przy ul. Kościuszki 25,
- Świętokrzyskie Centrum Onkologii przy ul. Artwińskiego 3,
- Świętokrzyskie Centrum Matki i Noworodka Szpitala Specjalistycznego przy ul. Prostej 30,
- Samorządowy Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej MSWiA - Szpital ul. Wojska Polskiego 51,
- Szpital jednodniowy PLUS – MED przy ul. Warszawskiej 21,
- Szpital jednodniowy Medilens Sp. z o.o. przy ul. Koziej 3a,
- Szpital jednodniowy PROSTA-LITH NZOZ przy ul. Jagiellońskiej 13,
- Szpital jednodniowy „Przyjaciół” Sp. z o.o. Os. Na Stoku 63a,
- Szpital jednodniowy LUMOS Sp. J. przy ul. Kościuszki 25 B,
- Szpital jednodniowy SALWIKO- CHIRURGIA przy ul. Jana Nowaka jeziorańskiego 75,
- Szpital jednodniowy Centrum Dermatologii i Medycyny Estetycznej BELLA- DERM przy ul. Klonowej 55G,

2 zakłady opiekuńczo-lecznicze, 1 zakład pielęgnacyjno-opiekuńczy, 2 hospicja:

- Zakład Opiekuńczo Leczniczy dla Przewlekłe Chorych w Kielcach , przy ul. Wesolej 45,
- Zakład Opiekuńczo Leczniczy w Kielcach przy ul. Mieszka I-go 48a,
- Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy w Kielcach przy ul. Sobieskiego 30,
- Hospicjum Stacjonarne w Kielcach przy ul. Mieszka I-go 48a,
- Hospicjum mieszczące się w budynku Szpitala Kieleckiego św. Aleksandra Sp. z o. o. Kielce, ul. Kościuszki 25 (funkcjonujące jako oddzielny podmiot),

oraz podmioty lecznicze wykonujące ambulatoryjne świadczenia zdrowotne:

- Regionalne Centrum Krwiodawstwa i Krwiolecznictwa ul. Jagiellońska 66, 25-734 Kielce,
- Świętokrzyskie Centrum Ratownictwa Medycznego i Transportu Sanitarnego w Kielcach ul. Św. Leonarda 10.

Ogółem w ww. obiektach przeprowadzono 23 kontrole sanitarne w tym: 13 w szpitalach, 2 w zakładach opiekuńczo-leczniczych, 1 w zakładzie pielęgnacyjno-opiekuńczym, 2 w hospicjach, 1 w Regionalnym Centrum Krwiodawstwa i Krwiolecznictwa, 4 w Świętokrzyskim Centrum Ratownictwa Medycznego i Transportu Sanitarnego (z czego 3 dotyczyły środków transportu sanitarnego).

W tej grupie obiektów zakres przeprowadzanych kontroli dotyczył głównie zaplecza szpitalnego włącznie z rezerwowymi źródłami zaopatrzenia w wodę, postępowania z bielizną szpitalną (czystą i brudną), postępowania z odpadami medycznymi niebezpiecznymi i komunalnymi oraz postępowaniem ze zwłokami.

Stan sanitarno-techniczny omawianych obiektów nie budził zastrzeżeń za wyjątkiem Wojewódzkiego Szpitala Zespolonego w Kielcach ul. Grunwaldzka 45, gdzie w dalszym ciągu toczy się postępowanie w zakresie stanu sanitarno-technicznego w części zaplecza szpitalnego.

1.1 Zaopatrzenie w wodę

Podstawowym źródłem zaopatrzenia w wodę ww. obiektów jest wodociąg sieciowy Kielce, a rezerwowymi źródłami są zbiorniki retencyjne lub dodatkowe przyłącza dostarczające wodę z wodociągu Kielce lub własne ujęcie wody jako awaryjne. Własne ujęcie wody jako podstawowe źródło zaopatrzenia w wodę posiada Szpital MSWiA Kielce ul. Wojska Polskiego 51. Ze względu na częste awarie pompy jakie występowały w 2024 r. Szpital korzystał z zasilania awaryjnego tj. wodociągu Kielce (opis w rozdziale I).

1.2 Postępowanie z odpadami medycznymi i komunalnymi

Segregacja odpadów z zachowaniem podziału na medyczne i komunalne odbywa się w miejscu ich powstania. Zarówno szpitale, jak również zakłady opiekuńczo-lecznicze, zakład pielęgnacyjno-opiekuńczy oraz hospicja stacjonarne, posiadają opracowane procedury i instrukcje postępowania z ww. odpadami. Odpady medyczne do czasu ich odbioru do utylizacji przetrzymywane są w wydzielonych do tego celu magazynach, względnie pomieszczeniach wyposażonych w urządzenia chłodnicze. Odpady komunalne segregowano do odpowiednich pojemników lub kontenerów zlokalizowanych w miejscu do tego celu wyznaczonym.

W 2024 roku przeprowadzono **13** kontroli sanitarnych (dotyczy szpitali stacjonarnych oraz jednodniowych), w których nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami medycznymi. Magazynowanie, transport, sposoby i miejsca utylizacji odpadów medycznych pochodzących z poszczególnych szpitali, zakładu opiekuńczo - leczniczego oraz hospicjum przedstawiono w tabeli nr 5

Tabela 5 Magazynowanie, transport, sposoby i miejsca utylizacji odpadów medycznych

Lp.	Nazwa	Sposób magazynowania	Transport	Miejsce unieszkodliwiania	Sposób unieszkodliwiania
1	Świętokrzyskie Centrum Onkologii Kielce ul. Artwińskiego 3	magazyn, który spełnia wymagania rozporządzenia	“ECO-ABC” Sp. z o.o. ul. Przemysłowa 7 97-400 Bełchatów	ECO CLEAN ENERGY Spółka Akcyjna ul. Przemysłowa 7, 97-400 Bełchatów	Spalanie
2	Wojewódzki Szpital Zespolony Kielce ul. Grunwaldzka 45	magazyn, który spełnia wymagania rozporządzenia	“ECO-ABC” Sp. z o.o. ul. Przemysłowa 7 97-400 Bełchatów	ECO CLEAN ENERGY Spółka Akcyjna ul. Przemysłowa 7, 97-400 Bełchatów	Spalanie
	- Oddział Zakaźny, Dermatologii ul. Radiowa 7 i Medycyny Sądowej ul. Radiowa 5 Kielce	magazyn, który spełnia wymagania rozporządzenia			
	- Oddział Rehabilitacji ul. Kościuszki 3 Kielce	wydzielone pomieszczenie z przenośnym urządzeniem chłodniczym			
	- Świętokrzyskie Centrum Pediatrii - Oddziały przy ul. Artwińskiego 3 w Kielcach	magazyn, który spełnia wymagania rozporządzenia wydzielone pomieszczenie z przenośnym urządzeniem chłodniczym			
3	Szpital Kielecki Św. Aleksandra Sp. z o. o. w Kielcach ul. Kościuszki 25	magazyn, który spełnia wymagania rozporządzenia	SPALMED – Robert Karpa ul. Stawowa 3B 32-210 Książ Wielki	RAF-EKOLOGIA sp. z o.o. ul. Trzecieckiego 14, 38-460 Jedlicze	Spalanie
4	Świętokrzyskie Centrum Matki i Noworodka Szpitala Specjalistycznego w Kielcach ul. Prosta 30	magazyn, który spełnia wymagania rozporządzenia	Remondis Medison Sp. z o. o. ul. Puszkina 41, 42-530 Dąbrowa Górnicza	Spalarnia Odpadów Medycznych ul. Schinzla 13, 27-600 Sandomierz (zarządzana przez Zakład Termicznej Utylizacji Odpadów „ECO-ABC” Sp. z o.o. Bełchatów ul. Przemysłowa 7)	Spalanie
5	Samorządowy Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej MSWiA w Kielcach ul. Wojska Polskiego 51 Kielce	magazyny, które spełniają wymagania rozporządzenia	“ECO-ABC” Sp. z o.o. ul. Przemysłowa 7 97-400 Bełchatów	ECO CLEAN ENERGY Spółka Akcyjna ul. Przemysłowa 7, 97-400 Bełchatów	Spalanie
6	Zakład Opiekuńczo-Leczniczy dla Przewlekłe Chorych Kielce ul. Wesola 45	wydzielone pomieszczenie z przenośnym urządzeniem chłodniczym	zakładu	EMKA S.A. utylizacja odpadów medycznych ul. Jaktorowska 15A, 96-300 Żyrardów	Spalanie

Lp.	Nazwa	Sposób magazynowania	Transport	Miejsce unieszkodliwiania	Sposób unieszkodliwiania
7	Hospicjum Stacjonarne Kielce ul. Mieszka I 48C	wydzielone pomieszczenie z przenośnym urządzeniem chłodniczym	SPALMED – Robert Karpa ul. Stawowa 3B 32-210 Książ Wielki	RAF-EKOLOGIA sp. z o.o. ul. Trzecieckiego 14, 38-460 Jedlicze	Spalanie
8	Zakład Opiekuńczo-Lecznicy Kielce ul. Mieszka I 48C	wydzielone pomieszczenie z przenośnym urządzeniem chłodniczym	SPALMED – Robert Karpa ul. Stawowa 3B 32-210 Książ Wielki	RAF-EKOLOGIA sp. z o.o. ul. Trzecieckiego 14, 38-460 Jedlicze	Spalanie
9	Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy w Kielcach przy ul. Sobieskiego 30	wydzielone pomieszczenie z przenośnym urządzeniem chłodniczym	zakładu	TPO Sp. z o.o. ul. Wileńska 4/8, 94-029 Łódź	Spalanie
10	Hospicjum przy Szpitalu Kieleckim Św. Aleksandra Sp. z o. o. w Kielcach ul. Kościuszki 25	magazyn, który spełnia wymagania rozporządzenia	SPALMED – Robert Karpa ul. Stawowa 3B 32-210 Książ Wielki	RAF-EKOLOGIA sp. z o.o. ul. Trzecieckiego 14, 38-460 Jedlicze	Spalanie
11	Regionalne Centrum Krwiodawstwa i Krwiolecznictwa w Kielcach ul. Jagiellońska 66	magazyn, który spełnia wymagania rozporządzenia	Remondis Medison Sp. z o. o. ul. Puszkina 41, 42-530 Dąbrowa Górnicza	Spalarnia Odpadów Medycznych ul. Schinzla 13, 27-600 Sandomierz (zarządzana przez Zakład Termicznej Utylizacji Odpadów „ECO-ABC” Sp. z o.o. Bełchatów ul. Przemysłowa 7)	Spalanie
12	Świętokrzyskie Centrum Ratownictwa Medycznego i Transportu Sanitarnego w Kielcach ul. Św. Leonarda 10	magazyn, który spełnia wymagania rozporządzenia	Remondis Medison Sp. z o. o. ul. Puszkina 41, 42-530 Dąbrowa Górnicza	Spalarnia Odpadów Medycznych ul. Schinzla 13, 27-600 Sandomierz (zarządzana przez Zakład Termicznej Utylizacji Odpadów „ECO-ABC” Sp. z o.o. Bełchatów ul. Przemysłowa 7)	Spalanie
13	Medilens Sp. z o.o. Kielce ul. Kozia 3a - szpital jednodniowy	wydzielone pomieszczenie z przenośnym urządzeniem chłodniczym	“ECO-ABC” Sp. z o.o. ul. Przemysłowa 7 97-400 Bełchatów	ECO CLEAN ENERGY Spółka Akcyjna ul. Przemysłowa 7, 97-400 Bełchatów	Spalanie
14	Centrum Medyczne Plus-Med Kielce ul. Warszawska 21 - szpital jednodniowy	magazyn, który spełnia wymagania rozporządzenia	zakładu	Remondis Medison Sp. z o. o ul. Puszkina 41, 42-530 Dąbrowa Górnicza	Spalanie
15	Prosta Lith Sp. z o.o. Kielce ul. Jagiellońska 13 – szpital jednodniowy	wydzielone pomieszczenie z przenośnym urządzeniem chłodniczym	Remondis Medison Sp. z o. o. ul. Puszkina 41, 42-530 Dąbrowa Górnicza	Spalarnia Odpadów Medycznych ul. Schinzla 13, 27-600 Sandomierz (zarządzana przez Zakład Termicznej Utylizacji Odpadów „ECO-ABC” Sp. z o.o. Bełchatów ul. Przemysłowa 7)	Spalanie

Lp.	Nazwa	Sposób magazynowania	Transport	Miejsce unieszkodliwiania	Sposób unieszkodliwiania
16	„Przyjaciół” Sp. z o.o. Kielce os. Na Stoku 63a – szpital jednodniowy	wydzielone pomieszczenie z przenośnym urządzeniem chłodniczym	Remondis Medison Sp. z o.o. ul. Puszkina 41, 42-530 Dąbrowa Górnicza	Spalarnia Odpadów Medycznych ul. Schinżla 13, 27-600 Sandomierz (zarządzana przez Zakład Termicznej Utylizacji Odpadów „ECO-ABC” Sp. z o.o. Bełchatów ul. Przemysłowa 7)	Spalanie
17	LUMOS Okulistyka Kielecka oraz Poradnia Okulistyczna Kielce ul. Wspólna 1/U2-3 – szpital jednodniowy	magazyn, który spełnia wymagania rozporządzenia	“ECO-ABC” Sp. z o.o. ul. Przemysłowa 7 97-400 Bełchatów	ECO CLEAN ENERGY Spółka Akcyjna ul. Przemysłowa 7, 97-400 Bełchatów	Spalanie
18	SALWIKO- CHIRURGIA Kielce ul. Jana Nowaka Jeziorańskiego 75 – szpital jednodniowy	wydzielone pomieszczenie z przenośnym urządzeniem chłodniczym	zakładu	EMKA S.A. utylizacja odpadów medycznych ul. Jaktorowska 15A, 96-300 Żyrardów	Spalanie
19	Centrum Dermatologii i Medycyny Estetycznej BELLA-DERM Kielce ul. Klonowa 55G – szpital jednodniowy	magazyn, który spełnia wymagania rozporządzenia	TPO Sp. z o.o. ul. Wileńska 4/8 94-029 Łódź	RAF Ekologia Sp. z o.o. ul. Trzcielskiego 14 38-460 Jedlicze	Spalanie

1.3 Gospodarka białyną szpitalną

Bielizna czysta przechowywana w magazynach głównych, następnie trafia na oddziały do podręcznych magazynków lub zamykanych szaf. Bielizna brudna do czasu wywozu do pralni, składowana jest w tak zwanych brudownikach mieszczących się na wszystkich oddziałach w workach płóciennych lub foliowych.

Wykaz podmiotów zewnętrznych, świadczących usługi pralnicze wraz z transportem białyny przedstawiono w tabeli nr 6.

Wyjątek stanowi *Zakład Opiekuńczo-Lecniczy dla Przewlekłe Chorych w Kielcach, przy ul. Wesołej 45*, który posiada własną pralnię funkcjonującą w układzie tradycyjnym.

Tabela 6 Miejsca prania białyny szpitalnej, zakładu opiekuńczo leczniczego oraz hospicjum i innych

Lp.	Nazwa	Miejsca prania białyny
1	Świętokrzyskie Centrum Onkologii Kielce ul. Artwińskiego 3	Pralnia TOM-MARG ZPCH Sp. z o.o. ul. Płk. Dąbka 16, 30-732 Kraków - pralnia Skarżysko Kamienna
2	Wojewódzki Szpital Zespolony Kielce, ul. Grunwaldzka 45 i oddziały poza jego główną siedzibą, Świętokrzyskie Centrum Pediatrii działające w strukturze Wojewódzkiego Szpitala Zespolonego	Pralnia TOM-MARG ZPCH Sp. z o.o. ul. Płk. Dąbka 16, 30-732 Kraków - pralnia Skarżysko Kamienna
3	Szpital Kielecki Św. Aleksandra Sp. z o.o. w Kielcach ul. Kościuszki 25	Medical-Sp. z o.o. ul. Robotnicza 1/907, 25-662 Kielce
4	Świętokrzyskie Centrum Matki i Noworodka Szpitala Specjalistycznego w Kielcach ul. Prosta 30	Pralnia TOM-MARG ZPCH Sp. z o.o. ul. Płk. Dąbka 16, 30-732 Kraków - pralnia Skarżysko Kamienna
5	Samorządowy Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej MSWiA w Kielcach ul. Wojska Polskiego 51	Pralnia TOM-MARG ZPCH Sp. z o.o. ul. Płk. Dąbka 16, 30-732 Kraków - pralnia Skarżysko Kamienna
6	Zakład Opiekuńczo Lecniczy dla Przewlekłe Chorych Kielce ul. Wesoła 45.	Pralnia własna funkcjonująca w układzie tradycyjnym z zachowanym ciągiem pralniczym
7	Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy Kielce ul. Sobieskiego 30	Pralnia Spółdzielni Pracy Usługowo-Handlowej UNIPRAL ul. Górna 9, 25-415 Kielce

Lp.	Nazwa	Miejsca prania bielizny
8	Hospicjum w Kielcach ul. Kościuszki 25 (przy szpitalu)	Medical-Sp. z o. o. ul. Robotnicza 1/907, 25-662 Kielce
9	Hospicjum Stacjonarne oraz Zakład Opiekuńczo-Lecznicy Kielce ul. Mieszka I 48C	Pralnia Spółdzielni Pracy Usługowo-Handlowej UNIPRAL ul. Górna 9, 25-415 Kielce
10	Regionalne Centrum Krwiodawstwa i Krwiolecznictwa ul. Jagiellońska 66, 25-734 Kielce	Pralnia Spółdzielni Pracy Usługowo-Handlowej UNIPRAL ul. Górna 9, 25-415 Kielce
11	Świętokrzyskie Centrum Ratownictwa Medycznego i Transportu Sanitarnego w Kielcach ul. Św. Leonarda 10	Stosowana bielizna jednorazowego użycia, natomiast fartuchy lekarzy i pielęgniarek prane w Pralni Spółdzielni Pracy Usługowo-Handlowej UNIPRAL ul. Górna 9, 25-415 Kielce
12	Medilens Sp. z o.o. Kielce ul. Kozia 3a - szpital jednodniowy	Pralnia Perła ul. Warszawska 147, 25-547 Kielce
13	Centrum Medyczne Plus-Med Kielce ul. Warszawska 21/35 - szpital jednodniowy	Pralnia TOM-MARG ZPCH Sp. z o.o. ul. Płk. Dąbka 16, 30-732 Kraków - pralnia Skarżysko Kamienna
14	Prosta - Lith Sp. z o.o. Kielce ul. Jagiellońska 13 – szpital jednodniowy	Stosowana bielizna jednorazowego użycia, natomiast fartuchy lekarzy i pielęgniarek prane w Pralni Spółdzielni Pracy Usługowo-Handlowej UNIPRAL ul. Górna 9, 25-415 Kielce
15	„Przyjaciół” Sp. z o. o. Kielce os. Na Stoku 63a - szpital jednodniowy	Stosowana bielizna jednorazowego użycia
16	Szpital jednodniowy LUMOS Okulistyka Kielecka oraz Poradnia Okulistyczna Kielce ul. Wspólna 1/U2-3	Stosowana bielizna jednorazowego użycia, natomiast fartuchy lekarzy i pielęgniarek prane w Pralni ul. Wspólna 3, 25-003 Kielce
17	Szpital jednodniowy SALWIKO- CHIRURGIA ul. Jana Nowaka Jeziorańskiego 75	Stosowana bielizna jednorazowego użycia
18	Szpital jednodniowy Centrum Dermatologii i Medycyny Estetycznej BELLA-DERM ul. Klonowa 55G	Stosowana bielizna jednorazowego użycia

1.4 Prosektoria, postępowanie ze zwłokami osób zmarłych

Prosektorium stanowiące integralną część szpitala posiada:

- Świętokrzyskie Centrum Onkologii w Kielcach ul. Artwińskiego 3 (2 sale sekcyjne, pomieszczenie chłodni na 46 miejsc). Stan sanitarno – techniczny nie budził zastrzeżeń.
- Wojewódzki Szpital Zespolony ul. Grunwaldzka 45 (1 sala sekcyjna przy ul. Radiowej 5 z chłodniami na 27 miejsc).

Prosektorium i własnej chłodni nie posiadają:

- Szpital Kielecki Św. Aleksandra Sp. z o. o. w *Kielcach ul. Kościuszki 25 oraz Hospicjum,*
- Samorządowy Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej MSWiA w *Kielcach ul. Wojska Polskiego 51,*
- Świętokrzyskie Centrum Matki i Noworodka Szpitala Specjalistycznego w *Kielcach ul. Prosta 30,*
- Zakład Opiekuńczo– Lecznicy dla Przewlekłe Chorych w *Kielcach ul. Wesola 45,*
- Hospicjum Stacjonarne *Kielce ul. Mieszka I 48C* oraz Zakład Opiekuńczo – Lecznicy *Kielce ul. Mieszka I 48C.*

W ww. obiektach, postępowanie ze zwłokami odbywa się zgodnie z wewnętrznymi procedurami tworzonymi w oparciu o przepisy prawa. Zwłoki osób zmarłych przez 2 godziny przetrzymywane są w pomieszczeniach pro-morte, posiadających klimatyzację, ściany i podłogi o powierzchniach łatwozmywalnych oraz wyposażonych w lampę bakteriobójczą przenośną.

W przypadku szpitali posiadających chłodnie, zwłoki przewożone są środkiem transportu z zamkniętą przestrzenią ładunkową. Podmioty nie mające chłodni zawierają umowy z zakładami pogrzebowymi lub trafiają do chłodni wskazanej przez rodzinę zmarłego.

2. Szpitale Uzdrowiskowe Sanatoria

Na terenie działalności Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach brak szpitali uzdrowiskowych i sanatoriów.

3. Podmioty lecznicze realizujące ambulatoryjne świadczenia zdrowotne (przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie, itp.) oraz praktyki zawodowe.

W ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach znajduje się **604** podmioty lecznicze (w tym **257** realizujących ambulatoryjne świadczenia zdrowotne i **347** praktyki zawodowe).

3.1 Zaopatrzenie w wodę

Wszystkie podmioty lecznicze działające na terenie miasta Kielce podłączone są do wodociągu sieciowego, posiadającego wodę o dobrej jakości. Wodociąg ten opisany został w rozdziale I.

3.2 Postępowanie z odpadami medycznymi i komunalnymi

W roku sprawozdawczym podczas przeprowadzanych czynności kontrolnych nie stwierdzano nieprawidłowości w tym zakresie.

W omawianych podmiotach postępowanie z odpadami medycznymi odbywa się zgodnie z opracowanymi procedurami. Przedmioty o ostrych końcach zbierane są do specjalnych plastikowych pojemników bez możliwości ich otwarcia. Pozostałe odpady medyczne (w zależności od ich rodzaju) wkładane do worków foliowych o odpowiedniej kolorystyce. Po wypełnieniu do 2/3 ich objętości umieszczane są w kartonach zbiorczych z etykietą zawierającą niezbędne dane.

Docelowo trafiają do wydzielonego pomieszczenia lub urządzenia chłodniczego do czasu zabrania ich do utylizacji. Personel mający kontakt z odpadami posiada przeszkolenie w tym zakresie i wyposażony jest w środki ochrony indywidualnej.

Odpady komunalne (do czasu wywozu) gromadzone w oznakowanych kontenerach lub pojemnikach z zachowaniem ich selektywnej zbiórki. W czasie czynności kontrolnych przeprowadzonych w 2024r. nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

3.3 Gospodarka bielizną

W roku sprawozdawczym nie stwierdzono w tym zakresie nieprawidłowości.

Przy wykonywaniu zabiegów podmioty lecznicze stosują wyłącznie bieliznę jednorazowego użycia przetrzymywaną w szafach zamykanych na półkach w wydzielonym magazynie lub miejscu. Bielizna brudna wielokrotnego użytku (np. fartuchy personelu, pościel) po użyciu przetrzymywana w przeznaczonych do tego celu koszach plastikowych z pokrywami lub workach (foliowych, płóciennych) na podestach, prana przez zewnętrzne podmioty, zapewniające także środek transportu. Do chwili odbioru przez usługodawcę bielizna brudna przechowywana w wydzielonych magazynkach lub brudownikach.

Wykaz decyzji administracyjnych wydanych w 2024r. przedstawia tabela nr 7.

Tabela 7 Wykaz decyzji administracyjnych wydanych w 2024r.

Lp.	Obiekt	Stwierdzone nieprawidłowości	Termin wykonania zaleceń
1.	Komisariat Policji I w Kielcach oś. Na Stoku 63B	Nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-technicznego obiektu	30.09.2025r.
2.	Komisariat Policji IV w Kielcach ul. Śniadeckich 14	Nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-technicznego obiektu	30.03.2026r.
3.	Komisariat Policji II w Kielcach ul. Kołłątaja 4	Nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-technicznego obiektu	31.12.2025r.
4.	Szpital Kielecki Św. Aleksandra Sp. z o.o. ul. Kościuszki 25 25-316 Kielce	zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody ciepłej ponadnormatywną obecnością bakterii <i>Legionella Sp.</i> w sieci wewnętrznej szpitala (poziom skażenia średni)	05.06.2024r. (wykonano)
5.	Szpital Kielecki Św. Aleksandra Sp. z o.o. ul. Kościuszki 25 25-316 Kielce	zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody ciepłej ponadnormatywną obecnością bakterii <i>Legionella Sp.</i> w sieci wewnętrznej szpitala (poziom skażenia średni)	21.10.2024r. (wykonano)

Lp.	Obiekt	Stwierdzone nieprawidłowości	Termin wykonania zaleceń
6.	Domy Studenta UJK „Fama” ul. Śląska 13 i „Odyseja” ul. Śląska 11A Kielce	zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody ciepłej ponadnormatywną obecnością bakterii <i>Legionella Sp.</i> w sieci wewnętrznej (poziom skażenia średni)	rygor natychmiastowej wykonalności (wykonano)
7.	Świętokrzyskie Centrum Onkologii ul. Artwińskiego 3 Kielce	zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody ciepłej ponadnormatywną obecnością bakterii <i>Legionella Sp.</i> w sieci wewnętrznej szpitala (poziom skażenia wysoki)	rygor natychmiastowej wykonalności (wykonano)
8.	Samodzielny Publiczny ZOZ MSWiA w Kielcach im. Jana Pawła II ul. Wojska Polskiego 51	zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody ciepłej ponadnormatywną obecnością bakterii <i>Legionella Sp.</i> w sieci wewnętrznej szpitala (poziom skażenia średni)	rygor natychmiastowej wykonalności (wykonano)
9.	Wojewódzki Szpital Zespolony Kielce ul. Grunwaldzka 45	zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody ciepłej ponadnormatywną obecnością bakterii <i>Legionella Sp.</i> w sieci wewnętrznej szpitala (poziom skażenia wysoki)	rygor natychmiastowej wykonalności (wykonano)
10.	Zakład Opiekuńczo Lecznicy Dla Przewlekłe Chorych Zgromadzenia Sług Jezusa ul. Wesoła 45 Kielce	zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody ciepłej ponadnormatywną obecnością bakterii <i>Legionella Sp.</i> w sieci wewnętrznej (poziom skażenia średni)	rygor natychmiastowej wykonalności (wykonano)
11.	Baseny Tropikalne „Na dachu” Kielce „Binkowski” ul. Szczepaniaka 42.	Odchylenie od wymagań mikrobiologicznych w zakresie ponadnormatywnej liczby pseudomonas aeruginosa (niecka basenowa)	rygor natychmiastowej wykonalności (wykonano)
12.	Kryta Pływalnia przy Szkole Podstawowej Integracyjnej Nr 11 im. Bohaterów Warszawy w Kielcach ul. Jasna 20/22,	zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody ciepłej ponadnormatywną obecnością bakterii <i>Legionella Sp.</i> woda wprowadzana z systemu cyrkulacji	rygor natychmiastowej wykonalności (wykonano)
13.	Kryta Pływalnia przy Szkole Podstawowej Integracyjnej Nr 11 im. Bohaterów Warszawy w Kielcach ul. Jasna 20/22,	zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody ciepłej ponadnormatywną obecnością bakterii <i>Legionella Sp.</i> woda wprowadzana z systemu cyrkulacji	rygor natychmiastowej wykonalności (wykonano))
14.	Kryta Pływalnia przy Hotelu „La Mar” Kielce ul. Sikorskiego 2	odchylenie od wymagań mikrobiologicznych w zakresie ponadnormatywnej liczby pseudomonas aeruginosa (niecka basenowa)	rygor natychmiastowej wykonalności (wykonano)
15.	Klub Sportowy „Stella” ul. Krakowska 374 Kielce	odchylenia od wymagań mikrobiologicznych w zakresie ponadnormatywnej liczby bakterii grupy coli	rygor natychmiastowej wykonalności - wykonano (dec. z dnia 23.05.2024r.
16	Klub Sportowy „Stella” ul. Krakowska 374 Kielce	odchylenia od wymagań mikrobiologicznych w zakresie ponadnormatywnej liczby bakterii grupy coli	rygor natychmiastowej wykonalności - wykonano (dec. z dnia 22.08.2024r.

IV. STAN SANITARNY OBIEKTÓW ŻYWNOŚCIOWO-ŻYWIENIOWYCH

Tabela 8 Liczba obiektów objętych nadzorem w 2024r. według rodzaju prowadzonej działalności w porównaniu z 2023r

Rodzaj obiektów	Liczba nadzorowanych obiektów		Różnica
	2024	2023	
Obiekty produkcji żywności	141	127	+14
Obiekty obrotu żywnością	1317	1328	-11
Obiekt żywienia zbiorowego otwarte	518	511	+7
Obiekty żywienia zbiorowego zamknięte	210	206	+4
Wytwórnice przedmiotów użytku	5	5	0
Miejsca obrotu przedmiotami użytku	57	52	+5
Razem	2248	2229	+19

Spośród 2248 obiektów znajdujących się w ewidencji Sekcji Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia skontrolowano 492 obiekty.

W skontrolowanych obiektach:

- przeprowadzono łącznie 805 kontroli,
- wydano 396 decyzji administracyjnych tj.: 31 decyzji z zarządzeniami, 8 decyzji przedłużających terminy realizacji obowiązków określonych decyzją, 2 decyzje umarzające postępowania, 12 decyzji poszerzających zakres prowadzonej działalności, 8 decyzji zmieniających, 13 decyzji wykreślających z rejestru, 59 decyzji wygaszających i wykreślających zakłady z rejestru, 71 decyzji zatwierdzających warunkowo zakłady, 47 decyzji przedłużających warunkowe zatwierdzenie zakładów, 2 decyzje umarzające po wniosku, 142 decyzje zatwierdzające bezwarunkowo (w tym 12 środków transportu żywności), 1 decyzję uchylającą,
- oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością 185 zakładów, tj. 32,6% obiektów skontrolowanych,
- pobrano do badania laboratoryjnego 416 próbek, zakwestionowano 29 próbek,
- skierowano 14 wniosków o ukaranie karą pieniężną do Świętokrzyskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego,

Tabela 9 Liczba obiektów ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji/ na terenie miasta w 2024r.

Rodzaj obiektów	Liczba obiektów ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w 2024r.
Obiekty produkcji żywności	42
Obiekty obrotu żywnością	81
Obiekty żywienia zbiorowego otwartego	41
Obiekty żywienia zbiorowego zamkniętego	21
Razem	185

W 2024r. oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji/ obrotu żywnością / żywienia zbiorowego / materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością 185 obiektów.

Stan sanitarny poszczególnych rodzajów obiektów

1. Obiekty produkcji żywności

Tabela 10 Liczba obiektów produkcji żywności ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji na terenie miasta w 2024r.

Rodzaj obiektów	Liczba obiektów ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji w 2024r.
Wytwórnice lodów	6
Automaty do lodów	8
Piekarnie	7
Ciastkarnie	13
Browary i słodownie	1
Wytwórnice napojów bezalkoholowych	1
Zakłady garmazeryjne	2
Zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego	1
Wytwórnice octu, majonezu i musztardy	2
Inne wytwórnice żywności	1
Razem	42

W 2024r. oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji 42 obiekty.

W 2024r. pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach znajdowało się 141 obiektów. Skontrolowano 73 zakłady produkcji żywności, w których przeprowadzono 120 kontrole.

Wydano 43 decyzji administracyjnych tj.: 7 decyzji z zarządzeniami, 4 decyzje przedłużające terminy realizacji obowiązków określonych decyzją, 1 decyzję poszerzającą zakres prowadzonej działalności, 3 decyzje wygaszające i wykreślające zakłady z rejestru, 9 decyzji zatwierdzających warunkowo zakłady, 11 decyzji przedłużających warunkowe zatwierdzenie zakładów, 7 decyzji zatwierdzających bezwarunkowo, 1 decyzję wykreślającą.

Pobrano do badań laboratoryjnych 74 próbki żywności, zakwestionowano 5 próbek.

Skierowano 1 wniosek o ukaranie karą pieniężną do Świętokrzyskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

Stwierdzone nieprawidłowości opracowane na podstawie zbiorczego arkusza oceny zakładu produkcji w kolumnie „ocena zagrożenia – średnie” w następujących zakresach kontroli:

- stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych – w 11 zakładach;
- prawidłowość procedur i ich realizacja (GHP, GMP, HACCP) – w 7 zakładach;
- działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach – w 5 zakładach;
- powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży – w 4 zakładach;
- instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne – w 3 zakładach;
- zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie – w 3 zakładach;
- czystość pomieszczeń zakładu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie – w 3 zakładach;
- układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością – w 2 zakładach;
- higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością – w 2 zakładach;
- warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego – w 2 zakładach;
- kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie – w 1 zakładzie.

Stwierdzone nieprawidłowości opracowane na podstawie zbiorczego arkusza oceny zakładu produkcji w kolumnie

„ocena zagrożenia – wysokie” w następujących zakresach kontroli:

- powiadomienie RASFF/ACC- w 1 zakładzie.

Najczęściej wydawano decyzje administracyjne dotyczące:

- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno – higienicznego: ścian, sufitów, drzwi, podłóg; sprzętu podręcznego/ wyposażenia;
- prawidłowego opracowania, wdrożenia procedur opartych na zasadach systemu HACCP.

2. Obiekty obrotu żywnością

Tabela 11 Liczba obiektów obrotu żywnością ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu obrotu żywnością na terenie miasta w 2024r.

Rodzaj obiektów	Liczba obiektów ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu obrotu żywnością w 2024r.
Sklepy	57
Kioski	10
Magazyny hurtowe	7
Środki transportu	1
Inne obiekty obrotu żywnością	6
Razem	81

W 2024r. oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu obrotu żywnością 81 obiektów.

W 2024r. pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach znajdowało się 1317 obiektów (w tym 213 środków transportu). Skontrolowano 240 obiektów obrotu żywnością, w których przeprowadzono ogółem 370 kontroli (w tym 18 kontroli środków transportu).

Wydano 156 decyzji administracyjnych tj.: 8 decyzji z zarządzeniami, 1 decyzję umarzającą postępowanie administracyjne, 5 decyzji zmieniających, 5 decyzji poszerzających zakres prowadzonej działalności, 9 decyzji wykreślających z rejestru, 40 decyzji wygaszających i wykreślających zakłady z rejestru, 6 decyzji zatwierdzających warunkowo zakłady, 1 decyzję umarzającą postępowanie po wniosku, 80 decyzji zatwierdzających bezwarunkowo (w tym 13 środków transportu żywności), 1 decyzję przedłużającą warunkowe zatwierdzenie zakładów.

Pobrano do badań laboratoryjnych 296 próbek żywności, zakwestionowano 15 próbek.

Skierowano 10 wniosków o ukaranie karą pieniężną do Świętokrzyskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

Stwierdzone nieprawidłowości opracowane na podstawie zbiorczego arkusza oceny zakładu obrotu żywnością w kolumnie „ocena zagrożenia – średnie” w następujących zakresach kontroli:

- stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych – w 8 zakładach;
- instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne – w 8 zakładach;
- powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży – w 8 zakładach;
- czystość pomieszczeń zakładu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie – w 7 zakładach;
- prawidłowość procedur i ich realizacja (GHP, GMP, HACCP) – w 6 zakładach;
- warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego – w 4 zakładach;
- układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością – w 4 zakładach;
- działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach – w 3 zakładach;
- higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością – w 3 zakładach;
- gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów – w 3 zakładach;
- zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie – w 3 zakładach.

Stwierdzone nieprawidłowości opracowane na podstawie zbiorczego arkusza oceny zakładu obrotu żywnością w kolumnie „ocena zagrożenia – wysokie” w następujących zakresach kontroli:

- prawidłowość procedur i ich realizacja (GHP, GMP, HACCP) – w 2 zakładach;
- instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne – w 1 zakładzie;
- czystość pomieszczeń zakładu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie – w 1 zakładzie;
- działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach – w 1 zakładzie.

Najczęściej wydawano decyzje administracyjne dot.:

- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno – higienicznego: ścian, sufitów, podłóg, drzwi, sprzętu podręcznego / wyposażenia;
- opracowania, wdrożenia i przestrzegania procedur opartych na zasadach systemu HACCP;
- zapewnienia prawidłowych warunków do spożywania posiłków przez personel;
- zapewnienia przedśionków w sanitariatach dla personelu.

3. Obiekty żywienia zbiorowego otwartego

Tabela 12 Liczba obiektów żywienia zbiorowego otwartego ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego na terenie miasta w 2024r.

Rodzaj obiektów	Liczba obiektów ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w 2024
Zakłady żywienia zbiorowego otwarte	21
Zakłady małej gastronomii	20
Razem	41

W 2024r. oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego 41 obiektów.

W 2024r. pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach znajdowało się 518 obiektów. Skontrolowano 135 zakładów żywienia zbiorowego otwartego, w których przeprowadzono ogółem 239 kontroli.

Wydano 156 decyzji administracyjnych tj.: 11 decyzji z zarządzeniami, 3 decyzje przedłużające wykonanie zarządzeń decyzji administracyjnych, 2 decyzje zmieniające, 2 decyzje poszerzające zakres prowadzonej działalności, 3 decyzje wykreślające zakład z rejestru, 11 decyzji wygaszających i wykreślających zakłady z rejestru, 47 decyzji zatwierdzających warunkowo zakłady, 32 decyzje przedłużających warunkowe zatwierdzenie zakładów, 1 decyzja umarzająca postępowanie po wniosku, 44 decyzje zatwierdzające zakład bezwarunkowo.

Pobrano do badań laboratoryjnych 45 próbek żywności, zakwestionowano 9 próbek.

Skierowano 2 wnioski o ukaranie karą pieniężną do Świętokrzyskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

Stwierdzone nieprawidłowości opracowane na podstawie zbiorczego arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego w kolumnie „ocena zagrożenia – średnie” w następujących zakresach kontroli:

- stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych – w 12 zakładach;
- prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP) – w 10 zakładach;
- układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością – w 9 zakładach;
- powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży – w 7 zakładach;
- czystość pomieszczeń zakładu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie – w 7 zakładach;
- instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne – w 7 zakładach;
- działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach – w 5 zakładach;
- higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością – w 5 zakładach;
- warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego – w 5 zakładach;
- zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie – w 3 zakładach;
- gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów – w 2 zakładach;
- zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników) – w 1 zakładzie;
- kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie – w 1 zakładzie;

- śledzenie produktów (Traceability) - w 1 zakładzie;
- znakowanie - w 1 zakładzie.

Stwierdzone nieprawidłowości opracowane na podstawie zbiorczego arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego w kolumnie „ocena zagrożenia – wysokie” w następujących zakresach kontroli:

- prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP) – w 1 zakładzie;
- działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach – w 1 zakładzie;
- znakowanie- w 1 zakładzie.

Najczęściej wydawano decyzje administracyjne dotyczące:

- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno – higienicznego: ścian, sufitów, drzwi, podłóg, sprzętu podręcznego / wyposażenia;
- opracowania, wdrożenia i przestrzegania procedur opartych na zasadach systemu HACCP;
- zapewnienia dostatecznej ilości szafek do rozdzielnego przechowywania odzieży ochronnej i osobistej pracowników.

Ponadto wydano 1 decyzję nakazującą zaprzestanie prowadzenia działalności gastronomicznej.

4. Obiekty żywienia zbiorowego zamkniętego

Tabela 13 Liczba ocenionych zakładów na podstawie arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego zamkniętego w 2024r.

Rodzaj obiektów	Liczba obiektów ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego zamkniętego w 2024r.
Bloki żywienia w domach opieki społecznej	2
Stołówki w żłobkach	3
Stołówki szkolne	3
Stołówki w burasach i internatach	1
Stołówki w przedszkolach	3
Stołówki studenckie	1
Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych	1
Inne zakłady żywienia	1
Zakład usług cateringowych	6

W 2024r. oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego 21 obiektów.

W 2024r. pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach znajdowało się 210 obiektów. Skontrolowano 43 zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego, w których przeprowadzono ogółem 75 kontroli.

Wydano 40 decyzji administracyjnych tj.: 5 decyzji z zarządzeniami, 3 decyzje poszerzające zakres prowadzonej działalności, 1 decyzję zmieniającą, 5 decyzji wygaszających i wykreślających zakłady z rejestru, 9 decyzji zatwierdzające warunkowo zakłady, 4 decyzje przedłużające warunkowe zatwierdzenie zakładu, 1 decyzję umarzającą postępowanie, 11 decyzji zatwierdzających bezwarunkowo, 1 decyzję uchylającą.

Pobrano do badań laboratoryjnych 1 próbkę – niekwestionowana.

Skierowano 1 wniosek o ukaranie karą pieniężną do Świętokrzyskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

4.1 Stołówki pracownicze

Spośród 3 stołówek pracowniczych skontrolowano 1 zakład, w którym przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną.

Wydano 1 decyzję wygaszającą i wykreślającą zakład z rejestru.

4.2 Bufety przy zakładach pracy

Spośród 4 bufetów skontrolowano 1 zakład, w którym przeprowadzono 3 kontrole.

Wydano 3 decyzje administracyjne tj.: 1 decyzję przedłużającą warunkowe zatwierdzenie zakładu, 1 decyzję zatwierdzającą warunkowo zakład, 1 decyzję zatwierdzającą bezwarunkowo.

4.3 Bloki żywienia w szpitalach

Na terenie Kielc znajduje się 10 bloków żywienia w szpitalach, w 2024r. niekontrolowane.

4.4 Bloki żywienia w domach opieki społecznej

Na terenie Kielc znajduje się 12 bloków żywienia w domach opieki społecznej. Skontrolowano 3 zakłady, przeprowadzono 6 kontroli, w tym 2 kontrole sanitarne z arkuszem oceny zakładu żywienia zbiorowego.

Wydano 1 decyzję administracyjną z zarządzeniem dot. zapewnienia prawidłowej wentylacji w pomieszczeniu kuchni nad stanowiskami obróbki termicznej.

Zgodnie z w/w arkuszem oceny stwierdzono nieprawidłowości w kolumnie zagrożenie „średnie” w zakresie:

- stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych – w 1 zakładzie;
- prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP) – w 1 zakładzie;
- układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością – w 1 zakładzie;
- powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży – w 1 zakładzie;
- czystość pomieszczeń zakładu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie – w 1 zakładzie;
- instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne – w 1 zakładzie;
- działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach – w 1 zakładzie;
- zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie – w 1 zakładzie;
- warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego – w 1 zakładzie.

4.5 Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka

Na terenie Kielc znajduje się 25 bloków żywienia w żłobkach. Skontrolowano 4 zakłady, przeprowadzono 6 kontroli, w tym 3 kontrole sanitarne z arkuszem oceny zakładu żywienia zbiorowego.

Wydano 5 decyzji administracyjnych tj.: 2 decyzje poszerzające zakres prowadzonej działalności, 1 decyzję zmieniającą, 1 decyzję zatwierdzającą warunkowo zakład, 1 decyzję zatwierdzającą bezwarunkowo.

Zgodnie z w/w arkuszem oceny stwierdzono nieprawidłowości w kolumnie zagrożenie „średnie” w zakresie:

- układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością – w 1 zakładzie;
- prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP) – w 1 zakładzie;
- higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością – w 1 zakładzie.

4.6 Stołówki szkolne

Na terenie Kielc znajduje się 35 stołówek szkolnych. Skontrolowano 8 zakładów, przeprowadzono 14 kontroli, w tym 3 kontrole sanitarne z arkuszem oceny zakładu żywienia zbiorowego – nie stwierdzono nieprawidłowości. Do badania laboratoryjnego pobrano 1 próbkę posiłku - niekwestionowana.

Wydano 7 decyzji administracyjnych: 1 decyzję z zarządzeniami, 3 decyzje zatwierdzające bezwarunkowo, 1 decyzję przedłużającą warunkowe zatwierdzenie zakładu, 2 decyzje zatwierdzające warunkowo zakład.

Wydano 1 decyzję administracyjną z zarządzeniami dot. doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-higienicznego ściany i sufit w korytarzu komunikacji wewnętrznej/klatce schodowej bloku żywienia.

Zgodnie z w/w arkuszem oceny stwierdzono nieprawidłowości w kolumnie zagrożenie „średnie” w zakresie:

- stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych – w 1 zakładzie;
- prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP) – w 1 zakładzie;
- działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach – w 1 zakładzie;
- warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego – w 1 zakładzie;
- znakowanie – w 1 zakładzie.

4.7 Stołówki w bursach i internatach

Na terenie Kielc znajdują się 4 stołówki w bursach/internatach. Skontrolowano 1 zakład, przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną z arkuszem oceny zakładu żywienia zbiorowego – nie stwierdzono nieprawidłowości.

4.8 Stołówki na koloniach, półkoloniach i obozach

Na terenie Miasta Kielce nie ma typowych ośrodków kolonijnych.

W roku 2024r. podczas trwania wypoczynku zimowego i letniego dzieci i młodzieży skontrolowano 4 zakłady, w tym: 3 zakłady żywienia zbiorowego otwartego i 1 inny zakład żywienia zbiorowego zamkniętego, w których przeprowadzono 4 kontrole. W/w kontrole uwzględniono również przy opisie zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego i otwartego.

4.9 Przedszkola

Na terenie Kielc znajdują się 84 stołówki przedszkolne. Skontrolowano 10 zakładów, przeprowadzono 18 kontroli, w tym 3 kontrole sanitarne z arkuszem oceny zakładu żywienia zbiorowego.

Wydano 8 decyzji administracyjnych: 2 decyzje z zarządzeniami, 3 decyzje zatwierdzające bezwarunkowo, 3 decyzje zatwierdzającą warunkowo zakład.

Skierowano 1 wniosek o ukaranie do Świętokrzyskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

Zgodnie z w/w arkuszem stwierdzano nieprawidłowości w kolumnie zagrożenie „średnie” w zakresie:

- powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży – w 3 zakładach;
- stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych – w 2 zakładach;
- prawidłowość procedur i ich realizacji i (GHP, GMP, HACCP) – w 2 zakładach;
- czystość pomieszczeń zakładu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie – w 2 zakładach;
- działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach – w 2 zakładach;
- warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego – w 2 zakładach;
- układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością – w 1 zakładzie;
- gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów – w 1 zakładzie;
- higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością – w 1 zakładzie;
- zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników) – w 1 zakładzie;
- instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne – w 1 zakładzie.

Wydano 2 decyzje administracyjne z zarządzeniami tj.:

- 1 decyzję administracyjną dot.: doprowadzenia do należytego stanu sanitarnego ściany w pomieszczeniach zakładu oraz prawidłowego opracowania i wdrożenia procedur opartych na podstawie zasad systemu HACCP,
- 1 decyzję administracyjną dot.: doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-higienicznego: ścian, sufitów, drzwi, szafki, stołu w pomieszczeniach zakładu oraz zapewnienia dostatecznej ilości urządzeń chłodniczych celem prawidłowej segregacji środków spożywczych.

4.10 Stołówki studenckie

Na terenie Kielc znajdują się 2 stołówki studenckie. Skontrolowano 1 zakład, przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych, w tym 1 z arkuszem oceny zakładu żywienia zbiorowego.

Wydano 4 decyzje administracyjne tj.: 1 decyzję zatwierdzającą warunkowo zakład, 1 decyzję przedłużającą warunkowe zatwierdzenie, 2 decyzje zatwierdzające bezwarunkowo.

Stwierdzone nieprawidłowości opracowane na podstawie zbiorczego arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego w kolumnie „ocena zagrożenia – średnie” w następujących zakresach kontroli:

- stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych – w 1 zakładzie;
- czystość pomieszczeń zakładu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie – w 1 zakładzie;
- gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów – w 1 zakładzie.

Stwierdzone nieprawidłowości opracowane na podstawie zbiorczego arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego w kolumnie „ocena zagrożenia – wysokie” w następujących zakresach kontroli:

- układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością – w 1 zakładzie;
- powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży – w 1 zakładzie;
- instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne – w 1 zakładzie;

- warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego – w 1 zakładzie;
- higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością – w 1 zakładzie;
- prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP) – w 1 zakładzie;
- działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach – w 1 zakładzie;
- śledzenie produktów (Traceability)- w 1 zakładzie.

4.11 Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych

Na terenie Kielc znajduje się 7 stołówek w zakładach specjalnych i wychowawczych. Skontrolowano 2 zakłady, przeprowadzono 3 kontrole, w tym 1 kontrolę sanitarną z arkuszem oceny zakładu żywienia zbiorowego.

Zgodnie z w/w arkuszem stwierdzano nieprawidłowości w kolumnie zagrożenie „średnie” w zakresie:

- prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP) – w 1 zakładzie;
- układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością – w 1 zakładzie.

Wydano 1 decyzję administracyjną z zarządzeniami dot. zapewnienia prawidłowego oddzielenia zmywalni naczyń stołowych od pomieszczenia wydawania posiłków oraz prawidłowego opracowania procedur opartych na zasadach systemu HACCP.

4.12 Inne zakłady żywienia

Na terenie Kielc znajduje się 11 innych zakładów żywienia. Skontrolowano 4 zakłady, przeprowadzono 6 kontrole, w tym 1 kontrolę sanitarną z arkuszem oceny zakładu żywienia zbiorowego- nie stwierdzono nieprawidłowości.

Wydano 1 decyzję zatwierdzającą zakład bezwarunkowo.

4.13 Zakłady usług cateringowych

Na terenie Kielc znajduje się 13 zakładów usług cateringowych. Skontrolowano 8 zakładów, przeprowadzono 12 kontrole, w tym 6 kontrole sanitarnych z arkuszem oceny zakładu żywienia zbiorowego.

Wydano 9 decyzji administracyjnych tj.: 1 decyzję poszerzającą zakres prowadzonej działalności, 4 decyzje wygaszające i wykreślające zakłady z rejestru, 1 decyzję zatwierdzającą warunkowo zakład, 1 decyzję przedłużającą warunkowe zatwierdzenie zakładów, 1 decyzję umarzającą postępowanie, 1 decyzję uchylającą.

Zgodnie z w/w arkuszem oceny stwierdzono nieprawidłowości w kolumnie zagrożenie „średnie” w zakresie:

- prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP) – w 3 zakładach;
- stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych – w 3 zakładach;
- powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży – w 3 zakładach;
- działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach – w 3 zakładach;
- warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego – w 2 zakładach;
- czystość pomieszczeń zakładu, w tym środków transportu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie – w 1 zakładzie;
- higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością – w 1 zakładzie;
- zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie – w 1 zakładzie;
- zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników) – w 1 zakładzie.

5. Wytwórnice materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

W 2024r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kielcach posiadał w swojej ewidencji 5 zakładów produkujących materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością. Skontrolowano 1 zakład, w którym przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną.

Wydano 1 decyzję poszerzającą zakres prowadzonej działalności.

6. Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością

W 2024r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kielcach posiadał w rejestrze zakładów 57 miejsc obrotu przedmiotami użytku, w tym: 8 hurtowni i 49 sklepów- nie kontrolowane.

7. Działania związane z oceną jakości zdrowotnej importowanych środków spożywczych, dozwolonych substancji dodatkowych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością dokonywaną w miejscu docelowego przeznaczenia w 2024r.

Nie prowadzono działań w w/w zakresie.

8. Działania podejmowane w związku z powiadomieniami w systemie RASFF

W 2024r. w związku z niżej wymienionymi powiadomieniami prowadzono korespondencję telefoniczną i/lub e-mail, listowną, dot.:

1. powiadomienia alarmowego nr #654219 w sprawie stwierdzenia wysokiej zawartości akryloamidu na poziomie $>5000 \mu\text{g/kg}$ w produkcie pn. Chipsy warzywne mix bezglutenowe Bio 40 g, producent: Yellow Chips B.V., Postbus 88, 8300 AB Emmelord, Holandia, Dystrybutor: Eko-Vital Sp. z o.o., ul. Staniewicka 5, 03-310 Warszawa, termin przydatności do spożycia: 04.05.2024, numer partii: B277 090784.
2. powiadomienia alarmowego władz Holandii iRASFF # 675848 w sprawie stwierdzenia przekroczenia poziomu węglowodorów olejów mineralnych (MOH) oraz najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości 10 pestycydów w produkcie pn. pieprz syczański, pochodzącym z Chiny.
3. powiadomienia alarmowego z dnia 5.04.2024 r., nr 2024.2730 SCP Holandii dotyczącego stwierdzenia przekroczenia NDP pozostałości pestycydu –chloropirifos w pomarańczach pochodzących z Egiptu, oznakowanych numerem partii 523102054.
4. powiadomienia alarmowego Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z dnia 30.04.2024 r., nr 682001 oraz powiadomienia uzupełniającego Mazowieckiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z dnia 22.05.2024 r., nr 686361 w sprawie stwierdzenia bakterii *Listeria monocytogenes* w 25 g produktu: Bebilon Profutura Duobiotic 2 dla niemowląt po 6 miesiącu 800g, nr partii: 111302600, data minimalnej trwałości: 03.10.2025 r., wytwarzanego w Holandii przez Nutricia Cuijk B.V., Schuttersweg 12, 5443 PR Haps, The Netherlands, podmiot odpowiedzialny: firma Nutricia Polska Sp. z o.o., ul. Bobrowiecka 8, 00 -728 Warszawa.
5. powiadomienia alarmowego Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z 24.06.2024r., nr 693423 w sprawie stwierdzenia obecności alergenu (orzechy ziemne) w produkcie pn. pestki dyni bezglutenowe (styrian), numer partii: 308/25/03/2024, najlepiej zużyć przed końcem: 03/2025, pochodzącym z Polski.
6. powiadomienia alarmowego Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z 21.08.2024 r., nr iRASFF # 706395 w sprawie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu (NDP) sumy alkaloidów pirolizydynowych ($541 \pm 189 \mu\text{g/kg}$) w produkcie pn. Herbapol Herbatka fix rumiankowo-koperkowa, masa opakowania: 240 g; nr partii: 011023, najlepiej spożyć przed końcem: 09-2026, producent: Zakłady Zielarskie HERBAPOŁ w Krakowie S. A., ul. Chałupnika 14, 31-464 Kraków, Zakład Produkcyjny w Bochni, ul. Partyzantów 7, 32-700 Bochnia.
7. powiadomienia alarmowego (689724) w sprawie wykrycia glufosynatu ($2,1 \text{ mg/kg}$ - ppm) w produkcie pn. fasola adzuki, kraj pochodzenia: Argentyna, Zakład konfekcjonowania "Green Essence" ul. Poznańska 20, 74-200 Pyrzyce, najlepiej spożyć przed końcem: 06.2025r.
8. powiadomienia alarmowego #708848 w sprawie przekroczenia aflatoksyny B1 na poziomie $21,62 \pm 3,46 \mu\text{g/kg}$ oraz sumy aflatoksyn B1, B2, G1, G2 na poziomie $26,35 \pm 4,6 \mu\text{g/kg}$ w figach suszonych pochodzących z Grecji, nr partii 10/1/5 z datą minimalnej trwałości 01.2025, masa opakowania 150g, których producentem jest firma Z.P.H. „AGA-HOLTEX” Sp. J.A. Holcman-Kos, W. Kos ul. Dworcowa 11, 43-502 Czechowice-Dziedzice, Polska.
9. powiadomienia alarmowego Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z 14.10.2024 r., nr iRASFF 717895 w sprawie stwierdzenia obecności glutenu ($>80 \text{ mg/kg}$) w „Płatkach owsianych bezglutenowych 300g”, producent: Bezgluten Sp. z o.o. Posądzka 128, 32-104 Koniusza termin przydatności do spożycia: 06.05.2025, numer partii: 321.
10. powiadomienia alarmowego władz Chorwacji nr iRASFF 2024.7339 w sprawie wysokiej zawartości kadmu w szpinaku mrożonym pochodzącym z Belgii.
11. powiadomienia alarmowego WSSE w Białymstoku nr iRASFF# 718154 w sprawie przekroczenia limitu migracji PAA (4,4'-MDA) w zestawie naczyń kuchennych z Chin - Zestaw akcesoriów kuchennych 7 elementów, Ofenbach, Numer kodu kreskowego: 5903148928302, inne oznaczenia: NB100901.
12. powiadomienia alarmowego władz Francji nr iRASFF 2024.8746 w sprawie wykrycia przez producenta uszkodzenia na linii produkcyjnej, co mogło skutkować możliwą obecnością ciała obcego w produkcie pn. WHEY PROTEIN powder, DECATHLON, 30 g, numer partii: 2429700006, data min. trwałości: 01.02.2026, pochodzącym z Francji.
13. powiadomienia alarmowego Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu z 5.07.2024 r., nr iRASFF # 696286 w sprawie stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu (NDP) sumy morfiny i 0,2 kodeiny na poziomie $208 \pm 62 \text{ mg/kg}$ w środku

- spożywczym pn. „Mak niebieski”, 200 g, kraj pochodzenia: Czechy, numer partii: 1180/1/44, najlepiej spożyć przed końcem: 12-2024, producent: ZPH „AGA-HOLTEX” Sp. j. A. Holcman-Kos, W. Kos., ul. Dworcowa 11, 43-502 Czechowice-Dziedzice.
14. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z dnia 22.12.2023 r., nr 653652 w sprawie stwierdzenia przekroczenia NDP pozostałości pestycydu fenobukarbu ($0,064 \pm 0,0321$ mg/kg) w produkcie pn. Herbata czarna liściasta łamana LOYD MADRAS, data minimalnej trwałości: 08.2025, nr partii: L22082313 A, masa 100g, producent: Mokate S.A., ul. Katowicka 265a, 43-450 Ustroń.
 15. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań z dnia 12.01.2024r. iRASFF 656874 zgłoszonego przez Wojewódzką Stację Sanitarno – Epidemiologiczną w Łodzi, w sprawie stwierdzenia w składzie suplementu diety pn.: ALOES (Aloe vera), data minimalnej trwałości: 30/04/2026, producent: Medica Herbs S.C., ul. Bieżanowska 23e, 30 – 812 Kraków barbaloiny (aloiny) - substancji zabronionej w żywności.
 16. powiadomienia informacyjnego (iRASFF nr 654250) w sprawie stwierdzenia obecności bakterii Salmonella w 25g produktów pn. „KLC. Chałwa sezamowa waniliowo-kakaowa”, 100g, EAN: 4047905008256, najlepiej spożyć przed: 25.03.2025, nr partii: 26.09/2K oraz „KLC.Chałwa sezamowa smak waniliowy”, 100g, EAN: 4047905008232, najlepiej spożyć przed: 25.03.2025, nr partii: 25.09/1K, wyprodukowanych przez „Elis” Ali Eski, ul. Gdyńska 32, 80- 209 Tuchom.
 17. powiadomienia informacyjnego w celu zwrócenia uwagi zgłoszonego przez Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z dnia 17.01.2024 r., nr 657694 w sprawie stwierdzenia obecności nieautoryzowanego składnika, tj. 5-HTP (hydroksytryptofanu) z nasion Griffonia simplicifolia w suplementie diety, kraj pochodzenia: Wielka Brytania.
 18. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z dnia 15.02.2024 r., iRASFF # 663576 w sprawie przekroczenia NDP sumy alkaloidów pirolizydynowych w środku spożywczym pn. „Kmin rzymski mielony”, nr partii: 1395424, data minimalnej trwałości 05.2025, masa netto: 15 g, producent: Prymat Sp. z o. o., ul. Chlebowa 14, 44-337 Jastrzębie Zdrój.
 19. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań Warmińsko-Mazurskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z dnia 14.02.2024 r., znak: 663441 w sprawie przekroczenia NDP sumy alkaloidów pirolizydynowych w środku spożywczym pn. „Dary Natury kmin rzymski”, producenta: Dary Natury sp. z o. o., Koryciny 73,17-3t5 Grodzisk, nr. partii: 02-07-2025, data minimalnej trwałości: 02-07-2025.
 20. powiadomienia informacyjnego w celu zwrócenia uwagi w sprawie stwierdzenia w produktach pn. „Tongat ali 400 mg suplement diety 120 tabletek - Medfuture”, „Tongat ali 400 mg suplement diety 120 tabletek – Pureline Nutrition”, „Tongat ali 400 mg suplement diety – Vitality Plus” w wykazie składnika Eurycoma longifolia który nie posiada historii spożycia przez ludzi w krajach UE przed dniem 15 maja 1997r., producent: MedFuture Sp. z o.o., pl. Powstańców Śl. 16-18, 53-314 Wrocław.
 21. powiadomienia informacyjnego w sprawie stwierdzenie składnika niedozwolonego - hupercyny A w suplementach diety pn.: „Hupercyna A” 90 tabletek, oznakowanych numerami partii: 06 2023, 08 2023, 10 2023, 12 2023, 02 2024, producenta Medicaline Konrad Malitka, Ostrówiec 150, 05-480 Karczew.
 22. powiadomienia informacyjnego celem podjęcia działań Lubuskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Gorzowie Wielkopolskim iRASFF # 675848 z dnia 09.04.2024 r. sprawie stwierdzenia przekroczenia NDP Antrachinonu ($0,23 \pm 0,12$ mg/kg) oraz Lambdacyhalotryny ($0,040 \pm 0,020$ mg/kg) w Herbacie czarnej liściastej Yunan o nr partii: 518, należy spożyć przed: 31/08/2026, pochodzącej z Wietnamu, producent: EDAL II Sp. z o.o., Żychów 41, 62-850 Lisków.
 23. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań Mazowieckiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego iRASFF # 679679 z dnia 19.04.2024 r. w sprawie stwierdzenia obecności szczepów Salmonella oraz Campylobacter w środku spożywczym pn. „Kebab drobiowy głęboko mrożony”, marka Damak Lider, masa 15 kg, data produkcji/zamrożone dnia: 27.03.2024, termin przydatności do spożycia: 26.03.2025, numer partii 13/03, producent: Damak Food Sp. z o.o., Aleja Krakowska 66, 05-555 Grzędy, sprzedawca: Kaptan Food Service Sp. z o. o., Aleja Krakowska 3, 05-830 Wolica.
 24. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań Lubelskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z dnia 29.04.2024 r., nr 681735 w sprawie stwierdzenia obecności pałeczek Salmonella spp. w 25 g w kebabie drobiowym surowym pochodzącym z Polski, producent Damak Food Sp. z o. o., Al. Krakowska 66, 05-555 Grzędy, data minimalnej trwałości, najlepiej spożyć przed 28.03.2025r., identyfikacja partii: 13/05; data produkcji/zamrożone dnia: 29.03.2024.
 25. powiadomienia informacyjnego Opolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego, nr 681300 dot. przekroczenia zawartości fosforanów dodanych w przeliczeniu na mg P₂O₂/kg na poziomie > 8000 (8000 ± 1400) mg P₂O₂/kg w środku spożywczym pn. Krewetki Obrane z Maślano Cytrynowym Sosem Chili, Produkt głęboko mrożony, wyprodukowany dla MyFood Sp. z o. o. Sp. k., ul. Szafarnia 6/32,

- 80-755 Gdańsk przez AJTEL SEAFOOD Sp. z o. o. ul. Czyżków 8, 80-680 Gdańsk, WIN 22611805, oznakowany nr partii B/04.10.2023/01041023/ 10.03.2023/09.03.2025, data produkcji 04.10.2023 r., data zamrożenia krewetek: 10.03.2023 r., data minimalnej trwałości: 09.03.2025 r.
26. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań w sprawie przekroczenia NDP glufosynatu na poziomie $2,1 \pm 1,05$ mg/kg w fasoli ADZUKI pochodzącej z Argentyny; Zakład konfekcjonowania Green Essence Sp. z o.o. Poznańska 20, 74-200 Pyrzyce; Producent Firma Tar-Groch-Fil T. Karkowski, M. Kijowski, E. Drożdż Spółka Jawna, Filipowice 161, 32-840 Zakliczyn.
 27. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań nr iRASFF # 690555 w związku ze stwierdzeniem składnika niedozwolonego do stosowania w suplementach diety tj. proszku z odwodnionej grzybni *Agaricus blazei* Murrill (pieczarka brazylijska), grzybni i owocnika *Cordyceps militaris* (maczużnik bojowy), proszku z odwodnionej grzybni *Grifola frondosa* (żagwica listkowata), *Hericium erinaceus* (soplówka jeżowata), *Ganoderma lucidum* (lakownica żółtawa), całego grzyba *Coriolus versicolor* (wrośniak różnobarwny) w produktach pn. Swanson Full Spectrum 7 Mushroom Complex, Swanson Elderberry & Echinacea with *Agaricus Blazei* Mushroom, Swanson Immune Essentials, producent: Swanson Health Products.
 28. powiadomienia informacyjnego Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z dnia 21.06.2024r., nr 693219 w sprawie nieautoryzowanej nowej żywności w suplemencie diety pn. Reishi Mushroom pochodzącym z USA.
 29. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań Warmińsko – Mazurskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z 4.07.2024r., nr 696175 ws. ryzyka uszkodzenia (wybuchu) butelek Kormoran Radler Gorzka Pomarańcza bezalkoholowy napój piwny 500 ml, producent Browar Kormoran Sp. z o.o. 10-057 Olsztyn, Al. Gen. Sikorskiego 2.
 30. powiadomienia o niezgodności władz Luksemburga z 2.04.2024 r., nr 675074 w sprawie pogorszenia cech organoleptycznych, tj. smaku wody po użyciu czajnika elektrycznego Wasserkocher WK - 3462 marki Clatronic.
 31. powiadomienia Małopolskiego PWIS w sprawie stwierdzenia przekroczenia NDP ołowiu (na poziomie $0,20 \pm 0,05$ mg/kg) w kolbie kukurydzy oznakowanej numerem partii/datą dostawy: 17.06.2024, pochodzącej z Hiszpanii.
 32. powiadomienia RASFF nr 1021/2/2024 dotyczącym stwierdzenia obecności *Salmonella* w próbkach skóry szyi kurczaków pobranych w Ubojni Drobiu „PIÓRKOWSCY” Jerzy Piórkowski w spadku, Koziółki 40, 95-061 Dmosin (WNI 10213901).
 33. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań władz Włoch z 11.07.2024 r., nr iRASFF # 697700 w sprawie stwierdzenia obecności pleśni w batonikach proteinowych.
 34. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z 22.07.2024 r., nr 699942 w sprawie obecności obcego ciała w żywności specjalnego przeznaczenia medycznego.
 35. powiadomienia informacyjnego (iRASFF 706449) w sprawie stwierdzenia przekroczenia NDP sumy alkaloidów pirolizydynowych na poziomie 963 ± 329 µg/kg w produkcie pn.: Kmin rzymski mielony Prymat, 15g, identyfikacja partii: 1416749, data minimalnej trwałości: 31/03/2026, którego producentem jest firma Prymat sp. z o.o., ul. Chlebowa 14, 44-337 Jastrzębie- Zdrój.
 36. powiadomienia uzupełniającego Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z 5.09.2024 r., nr iRASFF # 709478 do powiadomienia o niezgodności Mazowieckiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z 24.07.2024 r., nr iRASFF # 700788 w sprawie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu (NDP) kadmu ($0,28 \pm 0,08$ mg/kg) w produkcie pn. Płatki ryżowe błyskawiczne KUPIEC, masa netto: 4 x 250 g, nr partii: B 136, najlepiej spożyć przed końcem: 05.2025, producent: KUPIEC Sp. z o.o. Paprotnia, ul. Kupiecka 17, 62-513 Krzymów, kraj pochodzenia: Włochy.
 37. powiadomienia informacyjnego (iRASFF 708331) w związku z przekroczeniem NDP poziomu ochratoksyny A na poziomie $4,9 \pm 1,5$ µg/kg w produkcie pn. Mąka żytnia typ 720, data minimalnej trwałości: 08.11.2024r., którego producentem jest Młyn Żytni w Stoczku Łukowskim P.H.U.P. „K.W.S. Żabczyńscy” Sp. z o.o., ul. Piłsudskiego 63, 21-450 Stoczek Łukowski.
 38. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań władz Szwecji nr 2024.6964 (iRASFF 711447) w sprawie obecności barwnika dwutlenku tytanu (E 171) w suplemencie diety pn. Test Booster, marki Luxury Nutrition, data minimalnej trwałości 30.09.2027, którego producentem jest podmiot Yava Nutrition Sp. z o.o, ul. Jana Heweliusza 11/811, 80-890 Gdańsk.
 39. powiadomienia informacyjnego w celu zwrócenia uwagi, Podlaskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z 3.10.2024, nr 715166, w sprawie stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu (NDP) pestycydu pn. linuron, w selerze korzeniowym, kraj pochodzenia: Polska.
 40. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań Podkarpackiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z 22.10.2024 r., nr 719955 w sprawie wykrycia obecności pałeczek *Salmonella* w produkcie pn. „Kebab drobiowy surowy DAMAK EFE”, wyprodukowany przez: Damak Food Sp. z o.o.,

- Al.Krakowska 66 , Grzędy, Tarczyn, 05-555, nr partii: 40/01; PL 14180602 WE, najlepiej spożyć przed 29/10/2025.
41. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z 28.10.2024 r., nr. 721342 w sprawie stwierdzenia migracji specyficznej formaldehydu w kubku z melaminy 75x110 mm, talerz z melaminy 25 cm pochodzących z Chin.
 42. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań Mazowieckiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z 25.10.2024 r., nr 721011 w sprawie stwierdzenia niewłaściwej organoleptyki, tj. oznak zapleśnienia w mące pszennej typ 480 pochodzącej z Polski.
 43. powiadomienia informacyjnego z 30.10.2024 r., nr 722223 (2024.8076) w celu podjęcia działań, zgłoszonego przez SCP Włoch w sprawie wykrycia Salmonella Agona w mrożonym mięsie indyka Male turkey with skin and bone frozen Halal, 20 kg, numer partii: 154024, należy spożyć do: 17/01/2025, całkowita waga netto: 3240.200 kg, wyprodukowanym przez: EKPOL Sp. z o.o. Płomykowo 28, 66-431 Santok.
 44. powiadomienia informacyjnego z 13.11.2024r., nr 725158 w celu podjęcia działań, zgłoszonego przez Wojewódzką Stację Sanitarno – Epidemiologiczną w Katowicach w sprawie stwierdzenia obecności Salmonella spp. (z grupy D) na powierzchni skorupki 10 jaj, numer partii 24.11.2024(6), najlepiej spożyć przed: 24/11/2024, firma pakująca: OVOS Sp. z o.o., ul. Borek 5, 09-320 Biezuń.
 45. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z 2.12.2024 r., nr 729261 w sprawie stwierdzenia zanieczyszczenia fragmentami metalu suplementu diety pn. Propolis Forte 30 tabletek, kraj pochodzenia: Polska.
 46. powiadomienia informacyjnego z 25.11.2024 r., nr 727571 oraz powiadomienia uzupełniającego nr 730850 w celu podjęcia działań, zgłoszonego przez Podlaskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w sprawie obecności alergenu - białka soi w mące z ciecierzycy, kraj pochodzenia: Polska.
 47. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań nr 726252 zgłoszonego przez Mazowieckiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w sprawie stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pestycydu - procymidonu na poziomie $0,15 \pm 0,075$ mg/kg w soczewicy czerwonej z Kanady, termin przydatności do spożycia 12.2024.
 48. konwersacji Głównego Inspektora Sanitarnego 731301 z dnia 12.12.2024r. w sprawie powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań #731301 ws. stwierdzenia przekroczenia NDP pozostałości pestycydu - glifosatu ($0,84 \pm 0,42$ mg/kg oraz $0,67 \pm 0,34$ mg/kg) w dwóch partiach produktu pn. kasza gryczana, numery partii: PART.18 (data minimalnej trwałości: 09.2025) oraz PART.30 (data minimalnej trwałości: 08.2025), producent: JANEX POLSKI PRODUCENT KASZ SP. Z O.O. ul. Bohaterów Porytowego Wzgórza 31, 23-300 Janów Lubelski.
 49. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań Łódzkiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z 17.12.2024 r., nr 733039, w sprawie stwierdzenia ditlenku tytanu (E 171) w barwnikach spożywczych wyprodukowanych przez FOOD COLOURS PERCZAK SPÓŁKA JAWNA, ul. R. Reagana 14, 97-300 Piotrków Trybunalski.
 50. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań zgłoszonego przez Pojedynczy Punkt Kontaktowy z Czech z 04.12.2024r., Nr 729725 w sprawie stwierdzenia niedozwolonych dodatków do żywności (E110, E102, E133) w zielonej herbacie pochodzącej z Tajlandii.
 51. powiadomienia informacyjnego nr #733335 utworzonego przez WSSE w Łodzi w sprawie przekroczenia NDP poziomu ochratoksyny A na poziomie $13,8 \pm 2,8$ µg/kg, w produkcie pn. To ta! Mąka żytnia typ 720 o nr partii 17/01/2025/Z1B i dacie minimalnej trwałości 17.01.2025, w opakowaniach o masie 1 kg, której producentem jest P.H.U.P. „K.W.S. Żabczyńscy” Sp. z o.o., oddział Łuków, ul. Zbożowa 2, 21-400 Łuków.
 52. pisma Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Proszowicach z dnia 30.12.2024r. znak NZ.9011.37.2024 w sprawie pisma Powiatowego Lekarza Weterynarii w Nowym Sączu dot. ogniska grypy ptaków w stadzie indyków.
 53. informacji w sprawie gospodarstwa INDYK REDŁO SP. Z O.O., REDŁO 23A, 72-221 OSINA. Indyki z tego gospodarstwa indyki zostały poddane ubojowi w zakładzie INDYKPOL S.A. 10-370 Olsztyn ul. Jesienna 3 WNI 28620501 w dniu 2 i 3 stycznia 2024r. W dniu 5 stycznia 2024 r. otrzymano informację o podejrzeniu, a następnie o stwierdzeniu grypy ptaków w w/w gospodarstwie. Stwierdzono obecność materiału genetycznego wirusa grypy ptaków H5N1.
 54. pisma Głównego Inspektora Sanitarnego znak: BŻ.RA.421.45.2024 z dnia: 08.02.2024r. w sprawie powiadomienia o niezgodności nr AA24.0880 (iRASFF 661903) zgłoszonego przez SCP Niemiec dot. nieautoryzowanej genetycznie zmodyfikowanej odmiany siemienia lnianego FP967.
 55. decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Busku - Zdroju z dnia 28.03.2024r. nakazującej producentowi, tj. p. Ryszardowi Jezierskiemu, prowadzącemu działalność gospodarczą pod firmą Przedsiębiorstwo Handlowo – Usługowo – Produkcyjne „REWIR” Ryszard Jezierski, ul. 11 Listopada 7, 28-400 Pińczów wycofanie we własnym zakresie z obrotu handlowego produktu pn. „SALETRA Azotan potasu” masa netto: 30g, „Najlepiej spożyć przed: data / nr partii produkcyjnej, kraj

pochodzenia podano na opakowaniu” „16.09.2025. C.87/22 POLSKA”- kwestionowanego ze względu na nieprawidłowości w zakresie oznakowania, między innymi umieszczenie w oznakowaniu informacji dotyczącej dawki („Na 1 kg mięsa 2 g saletry potasowej (...)”) stanowiącej przekroczenie maksymalnej (150 mg/kg) ilości azotanów jaką można dodać w trakcie produkcji wyrażoną jako NaNO_2 lub NaNO_3 dla grupy produktów mięsnych niepoddanych obróbce cieplnej.

56. decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Busku - Zdroju nakazującej producentowi, tj. p. Ryszardowi Jezierskiemu, prowadzącemu działalność gospodarczą pod firmą Przedsiębiorstwo Handlowo – Usługowo – Produkcyjne „REWIR” Ryszard Jezierski, ul. 11 Listopada 7, 28-400 Pińczów wycofanie we własnym zakresie z obrotu handlowego produktu pn. „SALETRA Azotan potasu” masa netto: 30g, „Najlepiej spożyć przed: data / nr partii produkcyjnej, kraj pochodzenia podano na opakowaniu” „16.09.2024. C.87/22 POLSKA”- kwestionowanego ze względu na nieprawidłowości w zakresie oznakowania, między innymi umieszczenie w oznakowaniu informacji dotyczącej dawki („Na 1kg mięsa 2g saletry potasowej (...)”) stanowiącej przekroczenie maksymalnej (150 mg/kg) ilości azotanów jaką można dodać w trakcie produkcji wyrażoną jako NaNO_2 lub NaNO_3 dla grupy produktów mięsnych niepoddanych obróbce cieplnej.
57. pisma Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Strzyżowie z dnia 04.04.2024r. Znak sprawy: PSŻ.9020.33.36.2.2024.OR.EG w sprawie suplementu diety produktu pn. Parazytek Plus w postaci płynu, podmiot odpowiedzialny: EKOTOTU sp. z o.o ul. Modrzewiowa 1, 38-100 Strzyżów oraz pisma Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 27.02.2024r. znak sprawy BŻ.SD.442.18.2024.AI.3.
58. sprawozdania z badań nr 475/24/ZZ/N/0761 z dnia 21.06.2024r. wykonanego przez Dział Laboratoryjny Oddział Badania Żywności Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej we Wrocławiu, ul. Marii Curie – Skłodowskiej 73/77, 50-950 Wrocław dotyczącego stwierdzenia przekroczenia NDP pozostałości pestycydu acetamipryd ($0,032 \pm 0,016$ mg/kg) w produkcie pn. Rzodkiewka pęczek, Kraj pochodzenia: Polska, Dostawca: Arkadiusz Iwańczyk, Józefów 18G, 96 – 116 Dębowa Góra, Numer partii: ECCC:0G722.
59. pisma Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Krakowie z dnia 02.07.2024r. nr HŻ.P.90853.35.2024 w sprawie wydanej decyzji administracyjnej nakazującej wstrzymanie wprowadzania do obrotu oraz wycofanie z obrotu produktu pn.: MELATONINA DOBRANOC 30 tabletek przez spółkę CFP Sp. z o.o. ul. Wrocławska 55, 30-011 Kraków do czasu zakończenia postępowania wyjaśniającego, toczącego się przed Głównym Inspektorem Sanitarnym (GIS).
60. pisma Powiatowego Lekarza Weterynarii w Kielcach z dnia 03.10.2024r. znak PIW-BŻ.071.35.2024 w sprawie informacji od Powiatowego Lekarza Weterynarii w Opocznie dotyczącej sprzedaży mięsa wieprzowego pochodzącego z rozbioru świń z gospodarstwa, w którym 14 września 2024r. wyznaczono ognisko ASF.
61. pisma Powiatowego Lekarza Weterynarii w Cieszynie z dnia 28.11.2024r. znak PIWet.OZK.520.74.2024 w sprawie wycofywania surowców (partia 2411208001) pochodzących z uboju indyczek ze stada, w którym stwierdzono wystąpienie grypy ptaków (HPAI).

Ponadto w niżej wymienionych postępowaniach przeprowadzono 4 kontrole sanitarnych interwencyjnych tj.:

1. powiadomienia alarmowego SCP Włoch nr 652614 w sprawie skargi konsumenta na obecność metalowego gwoźdźca w lizaku Johny Bee Strawberry Pop Lizak z mini drażetkami o smaku truskawkowym LOLLIPOP MINI CANDIES, 27 g, numer partii: LOT.No. KD4354, najlepiej spożyć przed: 29/04/2026, wyprodukowanym w Chinach dla: Mada Sweet Adam Pawłowski - ul. Polna 7, 26-026 Morawica i brytyjskiej firmy Mada Sweet Ltd.,
2. powiadomienia alarmowego SCP Finlandii z dnia 27.03.2024 r., nr 2024.2451 (iRasff nr 673857) w sprawie wykrycia niezadeklarowanego alergenu (białko mleka) w środku spożywczym pn. „Nettle Curry”, 500g, marki LYO, nr partii L216 01, data minimalnej trwałości 24/03/2027, nr kodu kreskowego 5902768107289, kraj pochodzenia Polska,
3. powiadomienia alarmowego SCP Austrii z 20.09.2024 r., nr iRASFF # 712437 w sprawie wykrycia Salmonella umbilo w 25 g w rukoli, pochodzącej z Włoch,
4. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Lublinie z dnia 13.05.2024r., nr 684438 w sprawie stwierdzenia zawartość białka soi >20 ($20,0 \pm 3,9$) w produkcie „Mąka z ciecierzycy”, numer partii 347/01/24, data minimalnej trwałości: 12.2024, kraj pochodzenia: Argentyna, producent: Witpak Sp. z o.o. sp. k. ul. Chałubińskiego 13, 25–619 Kielce,
5. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań Mazowieckiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z dnia 10.07.2024., nr 697408 w sprawie stwierdzenia obecności Salmonella Sinstorf w 25g produktu (Bazylija) pochodzącego z Egiptu.

Ponadto w 2024r. zgłoszono 7 produktów (pobranych w obiektach na terenie miasta Kielce) do sytemu RASFF:

1. dot. sprawozdania z badań nr HŻ/246Q/24 z dnia 10.05.2024r. wydanego przez Dział Laboratoryjny Oddział Laboratoryjny Wojewódzkiej Stacji Sanitarno -Epidemiologicznej w Szczecinie ul. Spedytorska 6/7,

- 70-632 Szczecin, w wyniku badania wykryto zawartość białka soi na poziomie 4,5mg/kg z niepewnością 0,9mg/kg w produkcie pn.: „Roślinny gyros na bazie białka grochu, pieczony.” oznakowanym „BEZ soi”, nr partii: 08.05.2024 041001 2, Należy spożyć do: 08.05.2024; podmiot odpowiedzialny: Lidl sp. z o.o. sp.k. ul. Poznańska 48, Jankowice 62-080 Tarnowo Podgórne.
2. dot. sprawozdania z badań nr 94/M/2024 z dnia 12.06.2024r. wydanego przez Instytut Ochrony Roślin Państwowy Instytut Badawczy Zakład Badania Pozostałości Środków Ochrony Roślin ul. Władysława Węgorka 20, 60-318 Poznań dotyczące stwierdzenia przekroczenia NDP pozostałości pestycydu imidachlopyrd ($0,031 \pm 0,016$ mg/kg) w produkcie pn. Ziemniak Wczesny, Odmiana: Orlik, Kaliber: 35mm+, typ kulinarny: B, nr partii: 21/03, LOT: E23; GGN 4052852286763, masa netto 15kg; dane podmiotu odpowiedzialnego zamieszczone na opakowaniu zbiorczym: Dostawca: Agro Grupa Bonako Sp. z o.o. Posądzka 133, 32-104 Koniusza, Dystrybutor: Makro Cash and Carry Polska S.A. Al. Krakowska 61, 02-183 Warszawa, kraj pochodzenia: Rumunia.
 3. dot. sprawozdania z badań nr LBZ.9051.1.372.2024 z dnia 10.07.2024r. wydanego przez Dział Laboratoryjny Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kielcach, w wyniku badania stwierdzono przekroczenie NDP zawartości sztucznego barwnika: E124 czerwien koszełinowa ($43,4 \pm 3,5$ mg/kg) w produkcie pn. Foodie Fest Heart Lolipop. Lizak o smaku owocowym, najlepiej spożyć przed końcem: 06.2025, nr partii: 06-2025, Wyprodukowanym w Polsce dla: TREBOR Robert Bilikiewicz, 80-180 Gdańsk – Kowale Pałacowa 28.
 4. dot. sprawozdania z badań nr LBZ.9051.1.343.2024 z dnia 04.07.2024r. wydanego przez Dział Laboratoryjny Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kielcach, w wyniku badania stwierdzono m.in. zawartość niklu w ilości $14,47 \pm 1,95$ mg/kg w produkcie pn. ziarno owsa oczyszczone (półprodukt), dostawca: Firma Handlowo-Usługowa KROS-MAK Andrzej Penar Zmysłówka 17, 38-480 Rymanów, kraj pochodzenia: Polska.
 5. dot. sprawozdania z badań nr LBZ.9051.1.390.2024 z dnia 18.07.2024r. wydanego przez Dział Laboratoryjny Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kielcach, w wyniku badania stwierdzono m.in. zawartość niklu w ilości $17,1 \pm 2,3$ mg/kg w produkcie pn. Włoszczyzna suszona Mieszanka warzyw suszonych Le Gusto, dane podmiotu odpowiedzialnego zamieszczone na opakowaniu jednostkowym: Levant Foods Sp. z o.o. ul. Smoluchowskiego 11a, 60-179 Poznań, masa netto: 250g, data minimalnej trwałości: 08.2025, nr partii: 0819/75.
 6. dot. sprawozdania z badań nr LLF.9051.2.1434.2024 z dnia 05.11.2024r. wydanego przez Dział Laboratoryjny Wojewódzkiej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Bydgoszczy ul. Kujawska 4, 85-031 Bydgoszcz dotyczące stwierdzenia przekroczenia NDP pozostałości pestycydów tj.: acetamiprid ($0,043 \pm 0,021$ mg/kg) oraz Lambda-cyhalothrin (includes gamma-cyhalothrin) (sum of R,S and S, R isomers) ($0,097 \pm 0,048$ mg/kg) w produkcie pn. Jarmuż Świeży, krojony, oznakowanym: Wyprodukowano przez.: Green Factory Sp. z o.o. Zdunowo 61, 09-142 Żaluski, Dystrybutor: Makro Cash& Carry Polska S.A. Al. Krakowska 61, 02-183 Warszawa; Kraj pochodzenia: Polska, termin przydatności do spożycia: 28-10-2024, Partia: 0131 42 04.
 7. dot. sprawozdania z badań nr LBZ.9051.1.909.2024 z dnia 15.11.2024r. wydanego przez Dział Laboratoryjny Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kielcach, w wyniku badania stwierdzono m.in. zawartość niklu w ilości $1,06 \pm 0,14$ mg/kg w produkcie pn. Herbatka owocowo-ziółowa z rokitnikiem od 9 miesięcy Herbi Baby, dane podmiotu odpowiedzialnego zamieszczone na opakowaniu jednostkowym: Premium Rosa Sp. z o.o. ul. Św. Andrzeja Boboli 20, 05-504 Złotokłos, masa netto 40g, data minimalnej trwałości: 14112026, nr partii: 14112023.

9. Inne działania

- przygotowanie danych do sprawozdania MZ-45 z działalności Sekcji Bezpieczeństwa Żywności i Żywnienia,
- sporządzenie sprawozdania MZ-48 w zakresie nadzoru nad obiektami żywnościowo – żywieniowymi, nadzoru nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością,
- sporządzenie sprawozdania opisowego w zakresie higieny żywności, żywienia, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- opracowanie informacji w zakresie zagadnień Sekcji Bezpieczeństwa Żywności i Żywnienia w ramach oceny o stanie bezpieczeństwa sanitarnego powiatu kieleckiego, Kielce,
- ocena współpracy organów PIS z organami Inspekcji Weterynaryjnej,
- ocena współpracy organów PIS z organami Inspekcji Farmaceutycznej,
- opracowanie raportów z realizacji Planu działania z realizacji Porozumienia z dnia 22 grudnia 2020r. w sprawie współdziałania organów PIS, PIORiN oraz IOŚ w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego,
- weryfikacja listy zakładów określonych w § 3 ust. 1 „Porozumienia ramowego z dnia 14.11.2018r. zawartego pomiędzy Świętokrzyskim Państwowym Wojewódzkim Inspektorem Sanitarnym i Świętokrzyskim

Wojewódzkim Lekarzem Weterynarii o współdziałaniu i współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz organów Inspekcji Weterynaryjnej”,

- opracowanie sprawozdania z realizacji planów kontroli w nadzorowanych obiektach żywnościowo – żywieniowych,
- opracowanie sprawozdania z realizacji „Planu pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu w PIS”,
- opracowanie raportów ze wzmożonego nadzoru nad żywnością pochodzącą z krajów Unii Europejskiej i krajów trzecich wprowadzaną do obrotu w super- i hipermarketach,
- opracowanie sprawozdania w zakresie wzmożonego nadzoru nad obiektami, których stan sanitarny wymaga poprawy,
- opracowanie wykazu podmiotów zarejestrowanych w ramach RHD – powiat kielecki i Kielce,
- opracowanie raportów z badania tłuszczu przeznaczonych do smażenia,
- opracowanie raportów z realizacji rozporządzenia Komisji (UE) nr 284/2011 z dnia 22 marca 2011r. ustanawiającego specjalne warunki i szczegółowe procedury dotyczące przywozu przyborów kuchennych z tworzyw poliamidowych i melaminowych pochodzących lub wysłanych z Chińskiej Republiki Ludowej i Specjalnego Regionu Administracyjnego Hongkong,
- opracowanie raportów ze znakowania, prezentacji, reklama suplementów diety, żywności wzbogacanej, żywności dla określonych grup na etapie produkcji, importu, exportu i obrotu, prezentacja w sprzedaży internetowej, w tym sugerowanie właściwości leczniczych, brak informacji obowiązkowych dot. żywności przy sprzedaży internetowej, obecności składników, które nie powinny być stosowane w składzie suplementów diety. Monitoring stron internetowych,
- opracowanie sprawozdania z organizacji i przeprowadzenia działań edukacyjnych przeznaczonych dla konsumentów żywności,
- opracowanie sprawozdania z oceny stanu żywienia w jednostkach systemu oświaty w roku szkolnym 2023/2024,
- opracowanie oceny bloków żywienia funkcjonujących podczas wypoczynku letniego dzieci i młodzieży,
- opracowanie oceny bloków żywienia funkcjonujących podczas wypoczynku zimowego dzieci i młodzieży,
- opracowanie sprawozdania z nadzoru nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością,
- opracowanie sprawozdania w zakresie nadzoru nad substancjami dodatkowymi stosowanymi w produkcji środków spożywczych oraz wprowadzanymi do obrotu,
- opracowanie sprawozdania z kontroli przeprowadzanych w: nadzorowanych zakładach produkcyjnych, w tym ocena stron/sklepów internetowych producenta oraz informacji przekazywanych do obiektów obrotu w przypadku żywności nieopakowanej; obiektach obrotu ze szczególnym uwzględnieniem żywności nieopakowanej; żywienia zbiorowego w zakresie przekazywania obowiązkowych informacji dot. serwowanej żywności,
- opracowanie raportu z nadzoru nad sprzedażą produktów na giełdach towarowych owocowo-warzywnych oraz innych miejscach sprzedaży hurtowej owoców i warzyw, w tym u importerów,
- sprawozdanie z produkcji pierwotnej owoców miękkich i warzyw zielonych, które potencjalnie mogą być spożywane na surowo, a także zakładów produkcji produktów gotowych do spożycia,
- opracowanie raportu z oceny bezpieczeństwa wód butelkowanych, w szczególności warunków przechowywania oraz znakowania, w sezonie letnim 2024,
- opracowanie sprawozdania opisowego w zakresie oceny bezpieczeństwa żywienia zbiorowego, w tym w zakładach małej gastronomii, w miejscowościach turystycznych w okresie wzmożonego ruchu turystycznego w sezonie letnim,
- opracowanie raportu dot. nadzoru nad alergenami, ze szczególnym uwzględnieniem glutenu, w zakładach produkcyjnych oraz w obrocie,
- sprawozdanie z nadzoru nad zakładami produkującymi żywność w zakresie zanieczyszczeń mikrobiologicznych, chemicznych,
- opracowanie informacji na temat stanu żywienia pacjentów w szpitalach na podstawie jadłospisów/wyników badań posiłków,
- opracowanie raportów z działań przeprowadzonych przez PPIS w związku z ryzykiem przenoszenia wirusa ASF,
- opracowywanie sprawozdań dot. wzmożonego nadzoru nad legalnością wprowadzania do obrotu żywności pochodzenia zwierzęcego oraz zagospodarowywania odpadów pochodzenia zwierzęcego w obiektach żywnościowo – żywieniowych w związku z ASF,
- udział w szkoleniach.

WARUNKI HIGIENY PRACY W ZAKŁADACH ZLOKALIZOWANYCH NA TERENIE MIASTA KIELCE

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kielcach sprawuje nadzór nad warunkami higieny pracy w 544 obiektach na terenie Miasta Kielce będących w ewidencji Sekcji Nadzoru Środowiska Pracy. W nadzorowanych w 2024r. zakładach pracy zatrudnionych jest 220 pracowników pracujących w narażeniu na działanie czynników szkodliwych dla zdrowia w stężeniach lub natężeniach przekraczających dopuszczalne normy.

W 2024 roku na terenie Miasta Kielce przeprowadzono 135 kontroli w 126 obiektach.

Tabela 14 Ilość zakładów pracy według wielkości zatrudnienia skontrolowanych w 2024r.

	Ilość zakładów pracy zatrudniających pracowników			Razem zakładów	Liczba zatrudnionych pracowników
	od 1 - 50	51 - 250	251 i więcej		
Kielce	99	19	8	126	9076

Tabela 15 Narażenie zawodowe pracowników na czynniki szkodliwe dla zdrowia w środowisku pracy, w stężeniach lub natężeniach przekraczających dopuszczalne normy w 2024r.

	Liczba zatrudnionych pracowników	ogółem	Liczba narażonych pracowników			
			w tym na:			
			pyły	substancje chemiczne	hałas	wibracja
Kielce	9076	237	15	2	220	0

Wśród zatrudnionych pracowników w zakładach pracy na terenie Miasta Kielce największą grupę stanowią pracownicy narażeni na hałas. Zagrożenie to występuje w zakładach przemysłowych.

W roku sprawozdawczym w wyniku przeprowadzonych kontroli oraz na podstawie wyników pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy stwierdzono naruszenie wymagań higienicznych i zdrowotnych w 126 zakładach pracy i wydano ogółem 56 decyzji, w tym: 34 wymierzających opłatę, 22 merytorycznych (w tym: 2 o przedłużeniu terminu realizacji zarządzeń decyzji). Decyzje zawierały między innymi:

- 13 nakazów dotyczących przeprowadzenia badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy;
- 3 nakazy dotyczące obniżenia wartości stężenia pyłu na stanowiskach pracy;
- 2 nakazy dotyczące obniżenia wartości natężenia hałasu na stanowiskach pracy;
- 4 nakazów dotyczących zorganizowania, bądź poprawy zaplecza socjalno – sanitarnego;
- 13 nakazów dotyczących przeprowadzenia lub uzupełnienia oceny ryzyka zawodowego na stanowiskach pracy;
- 2 nakazy dotyczące doprowadzenia pomieszczeń pracy do stanu zapewniającego bezpieczne i higieniczne warunki pracy;
- 3 nakazy dotyczące zaprowadzenia rejestru czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy oraz wpisywania na bieżąco wyników badań i pomiarów tych czynników do karty badań i pomiarów;
- 2 nakazy dotyczące sporządzenia wykazu wraz z klasyfikacją szkodliwych czynników biologicznych na stanowisku pracy;
- 1 nakaz dotyczący stosowania znaku ostrzegającego przed zagrożeniem biologicznym;
- 2 nakazy dotyczące zaprzestania wprowadzania do obrotu produktów biobójczych;

- 2 nakazy dotyczące przedłożenia Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Kielcach dokumentacji potwierdzającej zaprzestanie udostępniania produktów biobójczych sugerujących biobójcze działanie, nie posiadających odpowiedniego pozwolenia na obrót;
- 3 nakazy dotyczące sporządzenia lub uzupełnienia spisu stosowanych w działalności gospodarczej substancji i mieszanin niebezpiecznych;
- 2 nakazy dotyczące zaopatrzenia w karty charakterystyki wszystkie stosowane w zakładzie substancje i mieszaniny chemiczne;
- 1 nakaz dotyczący zaprowadzenia rejestru prac narażających pracowników na działanie szkodliwych czynników rakotwórczych lub mutagennych w środowisku pracy;
- 1 nakaz dotyczący zaprowadzenia rejestru pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników rakotwórczych lub mutagennych w środowisku pracy;
- 2 nakazy dotyczące przekazywania Świętokrzyskiemu Państwowemu Wojewódzkiemu Inspektorowi Sanitarnemu informacji o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym;
- 1 nakaz dotyczący sporządzenia karty charakterystyki zgodnie z obowiązującymi przepisami;
- 1 nakaz dotyczący ustanowienia, prowadzenia i aktualizowania na bieżąco spisu stosowanych i produkowanych substancji stwarzających zagrożenie lub mieszanin stwarzających zagrożenie;
- 1 nakaz dotyczący zapewnienia właściwego oznakowania opakowania mieszaniny;
- 1 nakaz dotyczący uzyskania niepowtarzalnego identyfikatora UFI i umieszczenia go na oznakowaniu opakowania wprowadzanej do obrotu mieszaniny zaklasyfikowanej jako stwarzającej zagrożenie;
- 1 nakaz dotyczący zapewnienia spójności informacji podanych na etykiecie mieszaniny z informacjami podanymi w jej karcie charakterystyki, w tym w zakresie klasyfikacji produktu i elementów oznakowania,
- 1 nakaz dotyczący zapewnienia w reklamie wprowadzanych do obrotu substancji i mieszanin stwarzających zagrożenie, w tym produktów biobójczych oferowanych w sprzedaży e-commerce wszystkich wymaganych informacji wynikających z obowiązujących przepisów,
- 1 nakaz dotyczący wycofania z rynku produktów kosmetycznych,
- 1 nakaz dotyczący sporządzenia i prowadzenia na bieżąco spisu wprowadzanych do obrotu substancji stwarzających zagrożenie lub mieszanin stwarzających zagrożenie.

Ponadto:

- w ramach ustaleń forum wymiany informacji o egzekwowaniu przepisów oraz uczestniczo w realizacji zharmonizowanego projektu REF 12, dotyczącego kontroli zgodności importowanych substancji, ich mieszanin oraz wyrobów skontrolowano 2 podmioty – nie stwierdzono nieprawidłowości,
- w ramach nadzoru nad wprowadzaniem do obrotu środków zastępczych w roku 2024 przeprowadzono 2 kontrole – nie stwierdzono nieprawidłowości,
- w ramach nadzoru nad podmiotami udostępniającymi na rynku i stosującymi produkty biobójcze w roku 2024 skontrolowano 18 obiekty - w 1 stwierdzono nieprawidłowości,
- w ramach nadzoru nad produktami kosmetycznymi skontrolowano 29 obiektów – w 4 stwierdzono nieprawidłowości.

W 2024 roku przeprowadzono 70 ocen narażenia zawodowego w związku z podejrzeniem chorób zawodowych.

W sprawie chorób zawodowych wydano łącznie 39 decyzji, w tym: 17 decyzji o stwierdzeniu chorób zawodowych, 22 decyzje o braku podstaw do stwierdzenia chorób zawodowych.

Wydane decyzje o stwierdzeniu chorób zawodowych dotyczyły następujących chorób:

- 2 przypadki pylicy płuc - *pylica krzemowa* – poz. 3.1 (kamieniarz, suwnicowy);
- 6 przypadków chorób narządu głosu spowodowanych nadmiernym wysiłkiem głosowym: *wtórne zmiany przerostowe fałdów głosowych* – poz. 15.2 (3 nauczycieli) oraz *niedowład mięśni wewnętrznych krtani z wrzecionowatą niewydolnością fonacyjną głosi i trwałą dysfonią* – poz. 15.3 (3 nauczycieli);
- 1 przypadek chorób skóry: *alergiczne kontaktowe zapalenie skóry z podrażnienia* – pozycja 18.2 (szlifierz);
- 2 przypadki przewlekłych chorób narządu ruchu wywołanych sposobem wykonywania pracy: *przewlekłe zapalenie ścięgna i jego pochewki* – 19.1 (technik dentystyczny) oraz *przewlekłe okołostawowe zapalenie barku* - 19.4 (kowal);
- 6 przypadków chorób zakaźnych lub pasożytniczych albo ich następstw – pozycja 26: COVID-19 (pielęgniarka, opiekun medyczny, fizjoterapeuta), borelioza (rolnik), WZW B (pielęgniarka), gruźlica - lekarz.

W porównaniu z rokiem ubiegłym, w 2024 roku liczba chorób zawodowych stwierdzonych u pracowników zatrudnionych na terenie Miasta Kielce zwiększyła się.

DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZA

1. Informacje ogólne

Sekcja Nadzoru Przeciwpidemicznego PSSE w Kielcach w 2024r. realizowała zadania z zakresu:

- nadzoru epidemiologicznego nad chorobami zakaźnymi,
- zdrowia publicznego, w szczególności poprzez sprawowanie nadzoru nad warunkami higieniczno - sanitarnymi, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt i pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne,
- nadzoru nad uodpornieniem populacji w ramach obowiązkowych szczepień ochronnych oraz nad sposobem przekazywania i przechowywania szczepionek służących do przeprowadzania obowiązkowych szczepień ochronnych.
- Współpraca z Wojewódzką Stacją Sanitarno – Epidemiologiczną w Kielcach ul. Jagiellońska 68, ze szkołami i placówkami POZ na terenie miasta Kielce oraz z Urzędem Miasta, dotycząca powszechnego programu bezpłatnych szczepień na wirusa HPV.

Kontrole przestrzegania przepisów prawnych w podmiotach wykonujących działalność leczniczą przeprowadzono w oparciu o: *Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 marca 2019r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (t.j. Dz. U. z 2022r. poz. 402), Ustawę z dnia 5 grudnia 2008r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (t.j. Dz.U. z 2024r. poz.924).*

W 2024r. na terenie Miasta Kielce pod nadzorem organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej pozostawało 614 działalności leczniczych realizujących stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne.

2. Całodobowe świadczenia zdrowotne

- 12 Szpitali w tym 7 jednodniowych,
- 2 Zakłady opiekuńczo-lecznicze,
- 1 Zakład pielęgnacyjno-opiekuńczy,
- 2 Hospicja.

W 2024r. przeprowadzono 7 kontroli w 3 Szpitalach, w tym 1 kontrola kompleksowa, 4 kontrole oddziałów noworodkowych i 2 kontrole sprawdzające. W związku z przeprowadzonymi kontrolami wydano 2 decyzje administracyjne.

Stan sanitarno-techniczny nadzorowanych Szpitali z każdym rokiem poprawia się dzięki licznie prowadzonym pracom modernizacyjno-remontowym. Obserwuje się poprawę stanu sanitarno-technicznego kolejnych komórek organizacyjnych kontrolowanych obiektów, celem spełnienia aktualnych wymogów *Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 marca 2019r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (t.j. Dz. U. z 2022r. poz. 402).*

Ogniska chorób zakaźnych w placówkach lecznictwa zamkniętego

W 2024 r. do PSSE w Kielcach zgłoszono 19 ognisk chorób zakaźnych w placówkach lecznictwa zamkniętego. Dominującym czynnikiem etiologicznym w/w ognisk był wirus grypy typu A (6 ognisk w oddziałach szpitalnych), wirus SARS-CoV-2 (6 ognisk w oddziałach szpitalnych), oraz *Klebsiella pneumoniae* (5 ognisk w oddziałach szpitalnych). W każdym przypadku personel medyczny podjął działania mające na celu wygaszenie ogniska epidemicznego.

W 2024r. do PSSE w Kielcach nie zgłoszono żadnego ogniska choroby przenoszonej drogą pokarmową, które wystąpiłoby w placówce lecznictwa zamkniętego zlokalizowanego na terenie miasta Kielce.

3. Ambulatoryjne świadczenia zdrowotne

- 219 Przychodni,
- 14 Laboratoriów Diagnostycznych,
- 23 Zakłady Rehabilitacji Leczniczej,
- 4 inne podmioty lecznicze.

W w/w grupie obiektów przeprowadzono 61 kontroli sanitarnych, w tym kontrole sprawdzające wykonanie zaleceń decyzji administracyjnych wydanych w poprzednich latach. W 12 obiektach stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny w związku z powyższym wydano 12 decyzji administracyjnych.

W 1 placówce nastąpiła poprawa stanu sanitarno-technicznego i higienicznego poprzez przeprowadzenie

gruntownych prac remontowych związanych m.in. z malowaniem ścian i sufitów, konserwacją mebli oraz wymianą sprzętu medycznego na nowy.

4. Działalność lecznicza wykonywana w ramach indywidualnej praktyki zawodowej

- 154 Indywidualnych Praktyk Lekarskich (w tym 146 Indywidualnych Praktyk Lekarzy Dentystów),
- 138 Indywidualnych Specjalistycznych Praktyk Lekarskich (w tym 45 Indywidualnych Specjalistycznych Praktyk Lekarzy Dentystów),
- 7 Grupowych Praktyk Lekarskich (w tym 7 Grupowych Praktyk Lekarzy Dentystów),
- 11 Indywidualnych Praktyk Pielęgniarek,
- 3 Grupowe Praktyki Pielęgniarek,
- 24 inne podmioty lecznicze.

W w/w grupie obiektów przeprowadzono 103 kontrole sanitarne, w trakcie których nieprawidłowy stan sanitarno-higieniczny stwierdzono w 5 placówkach. W związku z powyższym wydano 5 decyzji administracyjnych.

Pomimo prowadzonych prac mających na celu polepszenie stanu sanitarno – technicznego wciąż stwierdza się uchybienia wpływające na negatywną ocenę wielu kontrolowanych podmiotów. Dotyczą one najczęściej: braku opracowanych procedur higienicznych zapobiegających zakażeniom i chorobom zakaźnym, braku prowadzonej udokumentowanej kontroli wewnętrznej w zakresie zapobiegania i zwalczania zakażeń i chorób zakaźnych oraz zaburzonej funkcjonalności pomieszczeń.

5. Sterylizacja

Procesy sterylizacji w placówkach działalności leczniczej oraz działalności wykonywanej przez praktykę zawodową, przeprowadzane są we własnych autoklawach lub na podstawie umowy z podmiotem świadczącym usługi w zakresie sterylizacji, które posiadają system zarządzania jakością (ISO lub GMP).

SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŻNYCH

Tabela 16 – zestawienie wybranych chorób zakaźnych zarejestrowanych w latach 2023 i 2024 (miasto Kielce)

Lp.	Jednostka chorobowa		Zapadalność na 100 tys. mieszkańców 2023 roku w Polsce	Zapadalność na 100 tys. mieszkańców w 2023 roku w Kielcach	Liczba przypadków w 2023 roku w Kielcach	Zapadalność na 100 tys. mieszkańców 2024 roku w Polsce	Zapadalność na 100 tys. mieszkańców w 2024 roku w Kielcach	Liczba przypadków w 2024 roku w Kielcach
1	Biegunki	Ogółem	126,14	1 293,10	36	164,02	2617,58	64
2		u dzieci do lat 2	1 676,58	7,09	13	20093,73	9,93	18
3	Wirusowe zakażenie jelitowe	Ogółem	72,02	66,06	121	111,01	119,19	216
		wywołane przez rotawirusy	16,24	8,73	16	36,91	31,45	57
		wywołane przez norowirusy	19,83	30,57	56	26,66	59,04	107
4	Zatrucia pokarmowe, w tym wywołane przez:	pałeczki <i>Salmonella</i>	27,41	10,92	20	23,28	5,52	10
		<i>Escherichia coli</i> biegunkotwórcza	0,56	4,91	9	0,53	0,55	1
5		<i>Clostridium difficile</i>	56,06	46,41	85	55,10	25,93	47
6	Krzusiec		2,46	1,09	2	86,33	30,90	56
7	Płonica		118,42	154,52	283	129,09	87,74	159
8	Ospa wietrzna		505,70	259,35	475	409,02	295,78	536
9	Odra		0,10	0	0	0,74	0	0
10	Różyczka		0,69	0	0	0,51	0	0

11	Wirusowe zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych inne i nieokreślone		1,36	4,91	9	1,56	1,65	3
12	Bakteryjne zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i mózgu inne i nieokreślone		0,38	0,54	1	0,38	0	0
13	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i> ogółem		7,72	3,27	6	9,36	6,07	11
14	Inwazyjna choroba meningokokowa ogółem		0,41	0,54	1	0,42	1,10	2
15	WZW „A”		0,55	2,18	4	0,84	0	0
16	WZW „C”- przewlekłe i BNO		8,26	5,46	10	9,39	2,20	4
17	WZW B	Ostre	0,10	0	0	0,09	0	0
		przewlekłe i BNO	8,67	1,63	3	9,37	1,10	2
18	Borelioza		66,96	46,41	85	78,13	36,97	67
19	Kleszczowe zapalenie mózgu		1,75	0	0	2,11	0	0
20	COVID - 19		900,82	616,99	1 130	735,07	454,16	823

1. Choroby szerzące się drogą pokarmową

Ogniska chorób zakaźnych przenoszonych drogą pokarmową

W 2024r. w mieście Kielce zarejestrowano 1 ognisko choroby przenoszonej drogą pokarmową, które wystąpiło wśród domowników rodziny zastępczej. Czynnikiem etiologicznym była *Salmonella enteritidis*. Dwie osoby były hospitalizowane z powodu objawów zatrucia pokarmowego. Narażonych było 12 osób. Objawy chorobowe wystąpiły u 4 osób. Dodatkowo wyniki badań w kierunku zakażenia pałeczkami *Salmonella* uzyskano u 6 osób (w tym osoby hospitalizowane). Objęto nadzorem epidemiologicznym wszystkie osoby narażone (zlecono badania w kierunku obecności zarazków schorzeń jelitowych *Salmonella* i *Shigella*). Nie ustalono nośnika zakażenia pokarmowego.

W 2024r. w związku z wystąpieniem ogniska choroby przenoszonej drogą pokarmową wśród uczestników turnusu (emeryci i renciści) w ośrodku wczasowym w Pogorzeli na terenie powiatu gryfickiego, do którego doszło w czerwcu 2024r., nadzorem epidemiologicznym objęto 69 osób (osoby narażone), które powróciły z w/w ośrodka wczasowego do miejsca zamieszkania na terenie miasta Kielce. W związku ze zgłaszanymi dolegliwościami ze strony układu pokarmowego przez uczestników turnusu w Pogorzeli, zlecono badania kału w kierunku zarazków schorzeń jelitowych (badania zlecono 25 osobom). W badanych próbkach kału stwierdzono pałeczki *Salmonella enteritidis* u 12 osób.

Wydano 3 decyzje administracyjne na opiekunów prawnych uczniów zamieszkałych na terenie miasta Kielce, odbywających praktyki w bloku żywienia ośrodka wczasowego w Pogorzeli, nakazujące natychmiastowe wstrzymanie się od wykonywania prac przy obrocie i produkcji środków spożywczych, w związku ze stwierdzeniem zakażenia pałeczkami *Salmonella enteritidis*, do czasu uzyskania trzech kolejnych ujemnych wyników badań kału w kierunku pałeczek *Salmonella*.

2. Choroby rzadkie

W 2024r. w PSSE w Kielcach nie odnotowano żadnych przypadków chorób rzadkich.

3. AIDS/HIV

W roku 2024r. nie zarejestrowano przypadków zachorowania na AIDS oraz nie odnotowano zakażenia wirusem HIV.

4. Choroby przenoszone drogą płciową

W 2024r. zarejestrowano 2 przypadki zachorowania na kiłę.

5. Grupa oraz zachorowania grypopodobne

Zachorowania na grypę oraz przypadki grypopodobne występują sezonowo. Obserwuje się największy wzrost w sezonie jesiennym, zimowym i wiosennym. W 2024 roku zgłoszono do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach 1152 zachorowania na grypę potwierdzone szybkim testem antygenowym oraz 5 przypadków potwierdzonych laboratoryjnie testem PCR. W 2023 roku zarejestrowano 264 zachorowania na grypę potwierdzone szybkim testem antygenowym oraz 91 przypadków potwierdzonych laboratoryjnie testem PCR.

Najskuteczniejszą metodą zapobiegania grypie jest poddanie się szczepieniom ochronnym przed rozpoczęciem sezonu grypowego.

W 2024r. tak jak w poprzednim roku został wdrożony nadzór epidemiologiczno-wirusologiczny nad grypą oparty na systemie SENTINEL. Udział w programie zadeklarowało 3 lekarzy z Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej Powiatowe Centrum Usług medycznych w Kielcach, ul. Żelazna 35, w Kielcach. Prowadzenie zintegrowanego systemu nadzoru epidemiologicznego i wirusologicznego nad grypą jest istotne w kontekście konieczności pozyskiwania danych dotyczących liczby nowych przypadków podejrzeń i zachorowań na grypę oraz typów wirusa krążących w środowisku.

6. Gruźlica

W 2024r. zarejestrowano 27 zachorowań na gruźlicę, w tym jeden przypadek gruźlicy wielolekoopornej stwierdzonej u kobiety narodowości ukraińskiej oraz 3 przypadki gruźlicy pozapłucnej. Objęto nadzorem epidemiologicznym 52 osoby ze styczności z chorymi na gruźlicę. Wszystkie osoby zgłosiły się do lekarza w celu diagnostyki w kierunku zakażenia prątkiem gruźlicy. Osoby, u których stwierdzono zachorowanie na gruźlicę kontynuują lub zakończyły leczenie przeciwpłatkowe. W 2023r. zarejestrowano 25 przypadków zachorowań na gruźlicę na terenie miasta Kielce.

7. Pozostałe choroby

W 2024r. odnotowano 1 przypadek włośnicy, 3 przypadki listeriozy. W 2023r. nie zarejestrowano na terenie miasta Kielce w/w zachorowań.

Nie stwierdzono zachorowań na tularamię, dur brzuszny, dury rzekome, czerwone, wściekliznę i malarię. Brak wyżej wymienionych zachorowań może świadczyć o skuteczności działań oświatowych.

Od 2018r. nie ma na terenie miasta Kielce nosicieli duru brzusznego, tj. osób z dodatnim wynikiem badania bakteriologicznego w kierunku *Salmonella Typhi*, lecz bez objawów klinicznych.

Jednocześnie należy zaznaczyć, że dane zawarte w Tabeli 1 są danymi wstępnymi, które w toku weryfikacji mogą ulec zmianie.

8. Realizacja Szczepień ochronnych

Państwowa Inspekcja Sanitarna uczestniczy w realizacji Programu szczepień Ochronnych (PSO) poprzez dystrybucję preparatów szczepionkowych oraz nadzór nad wykonawstwem szczepień.

Brak wykonania obowiązkowych szczepień przyczynia się do zmniejszenia odporności populacyjnej, a co za tym idzie zwiększa ryzyko zachorowań.

Należy podkreślić, że w chorobach, w których rezerwuarem zarazka jest człowiek, poziom zaszczepienia populacji sięgający 95-98% sprawia, że również osoby nieudpornione, które nie mogą być poddane szczepieniu (wskutek ciężkich chorób stwierdzonych przez lekarza), korzystają z ochrony jaką daje istnienie powszechnych programów obowiązkowych szczepień ochronnych.

Szczepienia chronią społeczeństwo przed ciężkimi, a nawet śmiertelnymi chorobami i ich powikłaniami.

Od 1 września 2024r. Ministerstwo Zdrowia rozszerzyło powszechny program bezpłatnych szczepień na wirusa HPV. Szczepienia dostępne są dla dzieci i młodzieży po ukończeniu 9. roku życia do ukończenia 14. roku życia. Osoby we wskazanej grupie wiekowej mogą skorzystać z możliwości zaszczepienia się przeciw HPV w szkole lub w ośrodku zdrowia, w ramach oferowanego przez Ministra Zdrowia Programu szczepień zalecanych przeciw wirusowi brodawczaka ludzkiego (HPV) realizującego założenia i cele Narodowej Strategii Onkologicznej na lata 2020-2030.

HPV (Human Papilloma Virus) - wirus brodawczaka ludzkiego może przyczynić się do rozwoju nowotworów w tym raka szyjki macicy. Szczepienia przeciw HPV są najskuteczniejszą metodą zapobiegającą zakażeniu onkogennymi typami wirusa. Szczepienie jest najskuteczniejsze, jeśli nastąpi przed potencjalnym narażeniem na zakażenie HPV, do którego dochodzi głównie drogą kontaktów seksualnych. W Polsce w powszechnym programie szczepień przeciw HPV bezpłatnie dostępne są 2 szczepionki: 2-walentna szczepionka Cervarix i 9-walentna szczepionka Gardasil 9. Szczepienia przeciw HPV w ramach programu podawane są w dwóch dawkach. Odstęp między tymi dawkami w programie wynosi od 6 do 12 miesięcy.

Od 15 października 2024 r. szczepienia przeciwko krztuścowi dla kobiet w ciąży zostało objęte programem zalecanych szczepień ochronnych. Zakup szczepionek dla tej grupy kobiet jest finansowany przez ministra właściwego do spraw zdrowia. Głównym celem szczepienia jest ochrona noworodków i niemowląt w pierwszych miesiącach życia przed zachorowaniem i hospitalizacją z powodu krztuśca. Szczepionka dostępna jest bez recepty a szczepienie zarejestrowane jest w elektronicznej Karcie szczepień.

W ramach nadzoru nad realizacją Programu Szczepień Ochronnych oraz dokumentacją szczepień przeprowadzono liczne działania, między innymi:

- przeprowadzono kontrole podmiotów leczniczych w zakresie realizacji szczepień ochronnych, które obejmowały nadzór nad dystrybucją i przechowywaniem preparatów szczepionkowych, postępowaniem w przypadku przerwania łańcucha chłodniczego, postępowaniem z preparatami z krótką datą ważności, działaniami podejmowanymi przez personel medyczny podstawowej opieki zdrowotnej wobec osób uchylających się od obowiązku szczepień,
- przeprowadzono kontrole instruktażowe nowych punktów szczepień,
- prowadzono nadzór nad poprawnością i terminowością sprawozdawczości z realizacji szczepień ochronnych,
- nadzorowano terminową zgłaszalność niepożądanych odczynów poszczepiennych,
- podejmowano i kontynuowano działania w zakresie działań informacyjno - edukacyjnych wobec opiekunów prawnych dzieci podlegających obowiązkowym szczepieniom ochronnym. W 2024r. prowadzono 550 postępowań informacyjno – edukacyjnych wobec opiekunów nieszczepionych dzieci zamieszkałych na terenie miasta Kielce.
- kontynuowano dystrybucję preparatów szczepionkowych przeciw ludzkiemu wirusowi brodawczaka (HPV) w ramach powszechnego programu szczepień - realizacja założeń i celów Narodowej Strategii Onkologicznej na lata 2020-2030.

Tabela 17 Programy zdrowotne/działania z obszaru szczepień ochronnych planowane/realizowane i finansowane przez jednostki samorządu terytorialnego w 2024r.

Lp.	Gmina	Nazwa programu	Okres realizacji	Cel główny	Adresaci	Zasady udzielania świadczeń w ramach programu
1	Kielce	Program profilaktyki zakażeń meningokokowych na lata 2021 – 2024	31.12.2024	Zaszczepienie dzieci i młodzieży szczepionką przeciw meningokokom typ ACW-135Y oraz dzieci szczepionką przeciw meningokokom typ B w celu wytworzenia swoistych przeciwciał	Dzieci i młodzież	Młodzież urodzona w 2011 roku oraz dzieci urodzone w 2022 i 2023 zamieszkałe na terenie gminy Kielce w podmiotach leczniczych, w których znajduje się karta szczepień
2	Kielce	Program prewencji ospy wietrznej na lata 2021 - 2024	31.12.2024	Zaszczepienie szczepionką przeciw ospie wietrznej w celu wytworzenia swoistych przeciwciał	Dzieci	Dzieci z roczników 2021 i 2022 zamieszkałe na terenie gminy Kielce w podmiotach leczniczych, w których znajduje się karta szczepień

Wnioski:

Niepokojący jest wzrost środowisk uchylających się od obowiązkowych szczepień ochronnych co może prowadzić do epidemii niebezpiecznych chorób zakaźnych.

Działania przeciwepidemiczne podejmowane przez Państwową Inspekcję Sanitarną oraz działania mające na celu poprawę zgłaszalności chorób zakaźnych miały znaczący wpływ na ograniczenie rozprzestrzeniania się chorób zakaźnych wśród mieszkańców miasta Kielce. Konieczne jest kontynuowanie zadań dotyczących ochrony zdrowia publicznego w szczególności w zakresie nadzoru nad podmiotami leczniczymi ze szczególnym uwzględnieniem nadzoru nad realizacją obowiązkowych szczepień ochronnych oraz działań prowadzonych wobec osób uchylających się od tego obowiązku.

PLACÓWKI NAUCZANIA I WYCHOWANIA ORAZ WYPOCZYNKU DZIECI I MŁODZIEŻY

1. Informacje ogólne

W 2024 roku na terenie Miasta Kielce Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kielcach sprawował nadzór nad placówkami nauczania i wychowania oraz wypoczynkiem dzieci i młodzieży. Rodzaj i ilość placówek pokazuje tabela 18.

Tabela 18 Ilość i rodzaj stałych placówek nauczania i wychowania w ewidencji

Lp.	Nazwa placówki	Ilość placówek
1.	Żłobki / kluby dziecięce	35
2.	Przedszkola	93
3.	Szkoły podstawowe	29
4.	Licea ogólnokształcące	11
5.	Technika	4
6.	Szkoły branżowe	2
7.	Szkoły policealne	9
8.	Zespoły szkół	24
9.	Szkoły specjalne	12
10.	Centrum kształcenia zawodowego	7
11.	Szkoły wyższe	7
12.	Domy studenta	11
13.	Inne	60
Razem		304

W roku 2024 skontrolowano 85 stałych placówek nauczania i wychowania oraz 93 turnusy wypoczynku dzieci i młodzieży. Ilość i rodzaj placówek skontrolowanych pokazuje tabela 19

Tabela 19 Ilość i rodzaj placówek nauczania i wychowania oraz wypoczynku skontrolowanych w 2024r.

Lp.	Nazwa placówki	Ilość placówek
1.	Żłobki / kluby dziecięce	29
2.	Przedszkola	16
3.	Szkoły podstawowe	5
4.	Licea ogólnokształcące	2
5.	Technika	1
6.	Szkoły branżowe	0
7.	Szkoły policealne	1
8.	Zespoły szkół	4
9.	Szkoły specjalne	3
10.	Centrum kształcenia zawodowego	0
11.	Szkoły wyższe	1
12.	Domy studenta	0
13.	Bursy	0
14.	Placówki wsparcia dziennego	10
15.	Młodzieżowe domy kultury	0
16.	Międzyszkolne ośrodki sportowe	0
17.	Ogniska pracy pozaszkolnej	0
18.	Inne	13
19.	Wypoczynek dzieci i młodzieży (turnusy)	93
Razem		178

2. Stan sanitarny budynków, w których funkcjonują placówki dla dzieci i młodzieży

Nadzorem objęto ogół warunków higieniczno-sanitarnych w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych oraz w obiektach wypoczynku dzieci i młodzieży.

W celu poprawy warunków techniczno-sanitarnych Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kielcach wydał 19 decyzji administracyjnych, 12 decyzji przedłużających termin wykonania zarządzeń, 17 decyzji wymierzających opłatę oraz 6 decyzji w formie opinii. Zarządzenia decyzji dotyczyły między innymi:

- malowania zniszczonych ścian i sufitów w salach zajęć oraz łazienkach,
- usuwania przyczyn powstawania zawilgoceń oraz śladów po zaciekaniiu,
- naprawy i remontu podłóg,
- dostosowania do wzrostu dzieci urządzeń sanitarnych,
- naprawy lub wymiany zniszczonych mebli edukacyjnych,
- dostosowania do wzrostu uczniów i przedszkolaków mebli edukacyjnych,
- zapewnienia bezpieczeństwa w czasie korzystania z obiektów sportowych.

Należy zaznaczyć, że wciąż w obiektach prowadzone są postępowania administracyjne z lat ubiegłych mające na celu poprawę warunków techniczno-sanitarnych w placówkach nauczania i wychowania.

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

Zapewnienie prawidłowych warunków do utrzymania higieny osobistej we wszystkich placówkach nauczania i wychowania jest jednym z elementów profilaktyki szerzenia się chorób zakaźnych. W związku z powyższym sprawdzono 85 placówek pod kątem posiadania podłączenia do sieci wodociągowej oraz sposobu odprowadzania nieczystości. Stwierdzono, że wszystkie placówki na terenie miasta Kielce posiadają podłączenie do wodociągu publicznego, a ścieki odprowadzają do kanalizacji publicznej.

Ponadto sprawdzono realizowanie obowiązku zapewnienia bieżącej ciepłej wody we wszystkich umywalkach. W 85 skontrolowanych obiektach zapewniono dostęp do ciepłej bieżącej wody oraz do mydła w płynie, ręczników jednorazowego użytku i papieru toaletowego, środków do dezynfekcji.

4. Ergonomia wyposażenia placówek dla dzieci i młodzieży

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kielcach, realizując zadania z zakresu zdrowia publicznego, systematycznie przeprowadza ocenę dostosowania mebli szkolnych do zasad ergonomii zgodnie z obowiązującą normą. Wyposażenie dla dzieci i młodzieży powinno posiadać certyfikaty potwierdzające zgodność wyrobu z parametrami określonymi w Polskiej Normie lub atest potwierdzający bezpieczeństwo użytkowania produktu. Obowiązek ten nie dotyczy mebli i innych elementów wyposażenia zakupionych przed 1997 rokiem.

Skontrolowano 85 stałych placówek nauczania i wychowania, a dokonane w tym zakresie czynności wykazały, że w 84 placówkach zapewniono wyposażenie zgodnie z obowiązującymi wymogami.

W jednym zespole placówek stwierdzono 97 nieodpowiednich stanowisk dla uczniów – zalecono zapewnienie mebli edukacyjnych dostosowanych do wzrostu uczniów.

W roku 2024 oceniono dostosowanie mebli edukacyjnych do zasad ergonomii (do wysokości ciała uczniów), w 13 placówkach (4 szkołach podstawowych, 1 zespole placówek, 1 liceum ogólnokształcącym i 5 przedszkolach), a wyniki przedstawia tabela 20.

Tabela 20 Ocena dostosowania stanowiska pracy ucznia

Lp.	Liczba placówek objętych badaniem	Liczba stanowisk ocenionych	Liczba stanowisk nieodpowiednich
1	13	1087	97

5. Zapewnienie miejsca na podręczniki i przybory szkolne

W trosce o stan zdrowia uczniów wprowadzony został prawny obowiązek zapewnienia uczniom miejsca na pozostawienie w szkołach podręczników i przyborów szkolnych. Zbyt duże obciążenie dziecka ciężarem tornistra/plecaka może powodować bóle pleców, sprzyjać kształtowaniu nieprawidłowej postawy ciała w efekcie końcowym prowadzić do skrzywienia kręgosłupa.

W niniejszym zakresie sprawdzono 32 placówki i stwierdzono, że wszystkie zapewniły indywidualne lub zbiorowe miejsce do pozostawienia podręczników i przyborów szkolnych. Jednakże najwłaściwsze byłoby, aby każdy uczeń posiadał indywidualną szafkę na pozostawienie podręczników i pomocy dydaktycznych w szkole.

Tabela 21 Ocena obciążenia dzieci i młodzieży ciężarem tornistra/plecaka

Lp.	Liczba placówek objętych badaniem	Liczba uczniów objętych badaniem	Liczba uczniów		
			z niską normą	z wysoką normą	powyżej normy
1	3	266	222	1	3

Zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego tornister/plecak powinien mieć ergonomiczną, odpowiednio usztywnioną ściankę przylegającą do pleców, a jego ciężar winien być rozłożony symetrycznie, zaś waga bagażu nie powinna przekraczać od 10 do 15 % masy ciała ucznia.

W roku 2024 dokonano oceny obciążenia uczniów ciężarem tornistra/plecaka, w 3 szkołach podstawowych, a wyniki badań przedstawiono w tabeli 21. Z pomiarów wagowych ciężaru bagażu i masy ciała uczniów obliczono, że 3,4% uczniów było obciążonych zbyt ciężkim bagażem w stosunku do ich masy ciała.

Właściwa waga, jak również użytkowanie tornistra/plecaka odgrywa ogromną rolę w utrzymaniu prawidłowej postawy i zapobieganiu skrzywieniom kręgosłupa. W związku z tym wystosowano do dyrektorów szkół pisma informujące o konieczności podjęcia działań oświatowo- edukacyjnych mających na celu wyeliminowanie nieprawidłowości. Należy zatem zwrócić uwagę na obniżanie ciężaru bagażu dzieci i młodzieży, z uwzględnieniem możliwości pozostawiania pomocy i przyborów szkolnych w placówkach nauczania.

6. Warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego

W ramach nadzoru nad bezpieczeństwem i higieną pobytu dzieci i młodzieży w szkołach, kontrolami objęto warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego. Warunki do prowadzenia zajęć pokazuje tabela 22.

Tabela 22 Warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego

Lp.	Liczba szkół skontrolowanych	Szkoły posiadające sale gimnastyczne lub zastępcze sale ćwiczeń	Brak sal gimnastycznych lub zastępczych sal ćwiczeń
1	17	15	2

W skontrolowanych szkołach nie oddano do użytku nowych obiektów sportowych.

7. Rozkład zajęć oraz organizacja czasu pobytu w szkole

Na właściwy rozwój ucznia ma wpływ między innymi prawidłowe planowanie nauki i wypoczynku. Plan zajęć dydaktyczno-wychowawczych, jeżeli specyfika programu nauczania nie sprzeciwia się temu, powinien uwzględniać: potrzebę równomiernego obciążenia zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia, potrzebę różnicowania zajęć w każdym dniu, zasadę niełączania w kilkugodzinne bloki zajęć z tego samego przedmiotu.

W ramach nadzoru nad higieną procesu nauczania skontrolowano rozkłady zajęć w 16 szkołach (w tym 5 szkół podstawowych, 3 szkoły specjalne, 2 licea ogólnokształcące, 1 technikum i 4 zespoły szkół oraz 1 szkoła policealna). W tych placówkach nie stwierdzono nieprawidłowości.

8. Żywnienie w szkołach

W 2024 roku, w trakcie kontroli sanitarnych w szkołach podstawowych i zespołach szkół, uzyskano informacje dotyczące żywienia i dożywiania dzieci i młodzieży. Dane przedstawia tabela 23.

Tabela 23 Żywnienie i dożywianie dzieci i młodzieży

Lp.	Liczba szkół skontrolowanych, prowadzących dożywianie	Posiłki przygotowywane		Wydawanie ciepłych posiłków (liczba placówek)		Liczba dzieci korzystających		liczba posiłków dofinansowanych
		na miejscu	dowożone	obiady pełne	obiady jednodaniowe	z obiadów pełnych	z obiadów jednodaniowych	
1	16	7	5	8	4	1 446	1055	41

9. Zabezpieczenie piaskownic przed dostępem zwierząt

Z uwagi na bezpieczeństwo i higienę korzystania ze szkolnych placów zabaw, boisk i terenów rekreacyjnych przez dzieci i młodzież konieczne jest zabezpieczenie terenu przed dostępem zwierząt, w tym przed zanieczyszczeniem odchodami zwierzęcymi. W tym zakresie przeprowadzono 85 kontroli sanitarnych w obiektach stałych oraz 93 w obiektach sezonowych, podczas których nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

10. Warunki sanitarne zorganizowanych form wypoczynku dzieci i młodzieży

W roku 2024 na terenie miasta Kielce skontrolowano 93 turnusy wypoczynku dzieci i młodzieży to jest:

- 13 turnusów wypoczynku w formie wyjazdowej, z których skorzystało 595 dzieci,
- 80 turnusów wypoczynku w miejscu zamieszkania, z którego skorzystało 2187 dzieci.

W ramach wypoczynku w miejscu zamieszkania dla dzieci i młodzieży organizowano zajęcia w formie zabaw, zajęć ruchowych bądź treningów oraz wycieczek.

W trosce o bezpieczeństwo uczestników wypoczynku propagowano pożądane zachowania dzieci i młodzieży przez dystrybucję materiałów edukacyjnych z zakresu promocji zdrowia i oświaty zdrowotnej.

W skontrolowanych 93 turnusach wypoczynku dzieci i młodzieży nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-higienicznego.

11. Żłobki

Pod bieżącym nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach jest łącznie 35 żłobków i klubów malucha. W 2024 roku złożono 3 wnioski o wydanie opinii sanitarnej na podstawie rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Społecznej w sprawie wymagań lokalowych i sanitarnych dotyczących żłobków i klubów dziecięcych. Placówki otrzymały pozytywne opinie. W obiektach tych przeprowadzono 29 kontroli sanitarnych, w wyniku których stwierdzono nieprawidłowości w jednym niepublicznym żłobku.

12. Podsumowanie

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kielcach nie stwierdził rażących zaniedbań higienicznych w obiektach objętych nadzorem. Natomiast celem dalszej poprawy warunków sanitarnych i higienicznych należy szczególną uwagę zwrócić na:

- zapewnienie prawidłowych powierzchni użytkowych,
- dalszą poprawę warunków do utrzymania higieny osobistej, poprzez zapewnienie ciepłej bieżącej wody, mydła w płynie i ręczników jednorazowego użytku,
- zapewnienie certyfikowanych / atestowanych mebli i sprzętów dostosowanych do potrzeb użytkowników,
- właściwe natężenie oświetlenia sztucznego oraz prawidłowy dobór barwy światła, zwłaszcza w salach zajęć,
- prawidłowe zagospodarowanie i urządzenie boisk sportowych, a także utrzymanie ich w pełnej sprawności użytkowej,
- zapewnienie prawidłowej infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego poprzez budowę nowych i modernizację istniejących sal gimnastycznych,
- zapewnienie instrukcji bezpiecznego użytkowania pomieszczeń i sprzętu sportowego,
- zapewnienie miejsca na pozostawienie podręczników i przyborów szkolnych w placówkach w ramach profilaktyki wad postawy w związku z nadmiernym obciążeniem dzieci i młodzieży plecakami.

Z uwagi na stwierdzone duże obciążenie uczniów zbyt ciężkim bagażem w stosunku do ich masy ciała będą prowadzone działania edukacyjne mające na celu uświadamianie uczniom, rodzicom i nauczycielom wynikające z tego powodu zagrożenia powstawania wad postawy. W tym celu dyrektorzy szkół nadal będą informowani o konieczności podjęcia działań oświatowo-edukacyjnych mających na celu wyeliminowanie nieprawidłowości. W ramach tych działań poleca się również prowadzenie programów profilaktycznych dotyczących prawidłowego korzystania z urządzeń elektronicznych (typu telefon, tablet, komputer) oraz propagowanie aktywnego spędzania czasu wolnego zarówno w środowisku szkolnym, a także rodzinnym.

Natomiast w związku z interwencjami rodziców odnośnie problemu wszawicy w placówkach oświatowych, nadal będą prowadzone działania edukacyjne w ramach profilaktyki pedikulozy. W czasie kontroli zbierane będą dane dotyczące częstotliwości sprawdzania czystości głowy uczniów pod kątem pedikulozy. Również prowadzona będzie profilaktyka wszawicy podczas kontroli wypoczynku dzieci i młodzieży.

W czasie kontroli sanitarnych zwracana będzie uwaga na potrzebę mierzenia natężenia oświetlenia sztucznego oraz jakości tego oświetlenia, mając na względzie bezpieczeństwo i zdrowie dzieci i młodzieży. Należy przestrzegać obowiązujących przepisów i korzystać z produktów certyfikowanych.

W części placówek dalszej poprawy wymaga zagospodarowanie i urządzenie boisk sportowych, a także utrzymywanie ich w pełnej sprawności użytkowej.

Nadal w czasie kontroli stanu sanitarnego placówki wymagane będzie niezbędne zaopatrzenie sanitariatów w ciepłą bieżącą wodę, mydło w płynie i ręczniki jednorazowego użytku oraz zapewnienie właściwych środków do dezynfekcji w obiektach.

NADZÓR ZAPOBIEGAWCZY

Zadania wykonywane przez Państwową Inspekcję Sanitarną w ramach sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego podejmowane są wyłącznie na wniosek zainteresowanych podmiotów lub w związku z wystąpieniami organów prowadzących postępowanie główne i mają charakter prewencyjny, zmierzający do zapewnienia właściwego stanu sanitarno-higienicznego w projektowanych i realizowanych obiektach, a także ochrony zdrowia ludzi przebywających w sąsiedztwie planowanych przedsięwzięć.

Podstawę działalności inwestycyjnej stanowi planowanie przestrzenne, które ma za zadanie realizować zasadę ładu przestrzennego, zrównoważonego rozwoju, a także wprowadzać rozwiązania mające na celu ochronę środowiska, w tym zdrowia ludzi. Dążono do takiego kształtowania struktury przestrzennej oraz przeznaczenia terenów, aby w sposób racjonalny i zrównoważony godzić interesy i potrzeby rozwojowe gminy i jej mieszkańców oraz podmiotów gospodarczych z wymogami ochrony środowiska i zdrowia ludzi. Przekazane do zaopiniowania plany wprowadzały tereny zabudowy mieszkaniowej, mieszkaniowo-usługowej oraz usług na tereny rolne i zieleni nieurządzonej, intensyfikowały istniejącą zabudowę centrum, jak i chroniły tereny cenne przyrodniczo przed presją inwestycyjną. Celem uzgadnianych planów było uporządkowanie i usankcjonowanie istniejących form zagospodarowania, a nowa zabudowa miała często charakter uzupełniający. Zgodnie z art. 53 ust. 4 ustawy o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym (w związku z art. 64 ust. 1 ustawy planistycznej) decyzję o warunkach zabudowy wydaje się w uzgodnieniu ze wskazanymi tam organami. Jednocześnie do zakresu działania Inspekcji w dziedzinie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego należy w szczególności uzgadnianie warunków zabudowy i zagospodarowania terenu pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych.

Odrębną kwestią w działaniach zmierzających do poprawy stanu sanitarno-higienicznego stanowi opiniowanie i określanie warunków realizacji przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko. Przy uzgadnianiu przedsięwzięć w ramach procedury przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko zwracano uwagę na konieczność zapewnienia ludziom, przebywającym w sąsiedztwie inwestycji, odpowiednich warunków życia poprzez m.in.: zabezpieczenie przed występującą uciążliwością hałasu oraz zabezpieczenie przed wpływem zanieczyszczenia powietrza, wód powierzchniowych i podziemnych. Ważną rolę w zapewnieniu zdrowia publicznego odgrywa również prawidłowe zaprojektowanie obiektu budowlanego, a także jego wykonanie.

Przy uzgadnianiu dokumentacji projektowych sprawdzano czy dla planowanego zakresu i programu funkcjonowania obiektu zostaną spełnione wymagania określone w przepisach szczegółowych oraz wszystkich mających zastosowanie przepisach i normach wynikających z Prawa budowlanego. Przy uzgadnianiu dokumentacji projektowych oceniano rozwiązania proponowane przez projektantów w aspekcie zagwarantowania odpowiednich warunków sanitarno-higienicznych w miejscach pobytu ludzi poprzez zastosowanie m.in. prawidłowej funkcji oraz warunków techniczno-użytkowych pomieszczeń, właściwych pod względem zdrowotnym materiałów budowlanych, właściwego oświetlenia oraz prawidłowej wymiany powietrza w projektowanych pomieszczeniach.

Pracownicy pionu Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego dokonują głównie odbiorów obiektów zgłoszonych przez inwestorów w myśl art. 56 ustawy Prawo budowlane lub ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Wśród odbieranych obiektów jak co roku stanowią obiekty żywieniowe – sklepy spożywcze, restauracje oraz obiekty małej gastronomii. Zgłaszano również do odbioru gabinety lekarskie, żłobki, przedszkola, pomieszczenia dydaktyczne, obiekty biurowe, przemysłowe oraz handlowe. Czynności odbiorowe mają na celu zapewnienie, aby nowy obiekt został przekazany do użytkowania w stanie zapewniającym możliwość utrzymywania w nim właściwego stanu sanitarno-higienicznego tj. prawidłowego układu funkcjonalnego, właściwej wymiany powietrza, właściwego oświetlenia, wody o parametrach odpowiadających jakości wody do spożycia, prawidłowej gospodarki ściekami i odpadami. Stwierdzić należy, że część obiektów, których zakończenie realizacji zostało zgłoszone nie spełniało wszystkich wymagań z zakresu wymagań sanitarno-higienicznych. Często obiekty nie były przygotowane do odbioru z uwagi na trwające w nich prace budowlano-wykończeniowe. Niejednokrotnie wydanie pozytywnej opinii możliwe było dopiero po wyeliminowaniu przez inwestorów nieprawidłowości i uchybień stwierdzanych w trakcie oględzin obiektów. Po dokonaniu odbioru nadzór nad obiektem przejmuje właściwa sekcja nadzoru bieżącego.

W ramach prowadzonych w 2024 roku postępowań oraz uzgodnień w zakresie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego na szczególną uwagę zasługują: kontrole inwestycji pod kątem zapewnienia właściwego stanu sanitarno-zdrowotnego w nowo realizowanych obiektach: służby zdrowia, żywienia, oświaty, zakładów pracy oraz obiektów usługowo-handlowych (dopuszczenie do użytkowania obiektów, zgodnie z art. 56 ustawy z dnia 7 lipca 1994r. Prawo Budowlane (t.j. Dz. U. z 2024r. poz. 725 z późniejszymi zmianami)).

Profilaktyka inwestycyjna ma na celu zapobieganie negatywnym skutkom wpływu czynników i zjawisk fizycznych, chemicznych i biologicznych na zdrowie ludzi na etapie planowania, projektowania i dopuszczania do użytkowania obiektów budowlanych. Celem zapobiegawczego nadzoru sanitarnego jest zapewnienie na etapie planowania zagospodarowania przestrzennego oraz planowania i realizacji inwestycji, właściwego stanu sanitarno - zdrowotnego w obiektach w taki sposób, aby w trakcie eksploatacji obiektów, w tym szczególnie mogących pogorszyć stan środowiska, nie powodowały zagrożeń i uciążliwości dla zdrowia ludzi.

Zestawienie działalności zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w 2024r.:

1. Postępowanie w sprawie oceny oddziaływania (decyzje środowiskowe)

W roku sprawozdawczym 2024 wydano 1 opinię sanitarną uzgadniającą przedsięwzięcie na etapie przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach inwestycji mogących pogorszyć stan środowiska:

- Budowa zespołu budynków mieszkalnych wielorodzinnych z usługami oraz garażami podziemnymi i garażami naziemnymi przy ul. Gen. J. Hauke Bosaka w Kielcach” przedsięwzięcie zlokalizowane jest na działkach o nr ewid. 1160, 1186, 1187, 1159, 1166, 1167/12, 1167/13, 1167/11, 1167/7, 1170/2, 1171, 1172, 1173, 1174, 1175, 1176, obręb 0024 w Kielcach.

2. Postępowanie na etapie zapytania o potrzebie przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko inwestycji mogących pogorszyć stan środowiska

Ogółem wydano 23 opinie dotyczące zapytania o potrzebę przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach.

Wśród powyższych obiektów na szczególną uwagę, zasługują:

- Rozbudowa i doposażenie ŚCO w Kielcach wraz z budową Centrum Badań Molekularnych oraz budową dwóch naziemnych zbiorników na olej napędowy, dz. nr ewid. 931/10, 931/14, obręb 0015 Kielce, ul. Artwińskiego Kielce, gm. Kielce;
- Budowa parku handlowego z zagospodarowaniem terenu, dz. nr ewid. 501/8, 606, 607/1, 608, 609/8, 609/12, 767, 768 obręb 0030, ul. Ściegiennego, Kielce;
- Przebudowa hali produkcyjnej wraz z infrastrukturą towarzyszącą na potrzeby produkcji wyrobów metalowych przy ul. Olszewskiego 6 w Kielcach;
- Rozbudowa zakładu montowni kontenerowych nadwozi dla samochodów specjalizowanych przy ul. Ściegiennego 264a w Kielcach;
- Rozbudowa i przebudowa stacji paliw płynnych i gazowych, budowa instalacji adblue oraz budowa myjni automatycznej wraz z niezbędną infrastrukturą techniczną w Kielcach przy ul. Krakowskiej na dz. ew. Nr 375/3, 375/4, 376/7, 376/13 i 376/15, obręb 20, gmina Kielce;
- Realizacja punktu zbierania odpadów innych niż niebezpieczne, wytworzonych w wyniku prowadzonej działalności” na działkach ewidencyjnych o numerach: 1163/7, 1163/8, 1163/10, 1163/20, 1163/22 obręb 0024 w Kielcach;
- Budowa budynku użyteczności publicznej – nauki i oświaty tj. żłobka, przedszkola i szkoły podstawowej, na działce nr ewid. 1910/17, obręb 0024 przy ul. Wojska Polskiego w Kielcach;
- Budowa 5 budynków mieszkalnych dwulokalowych w zabudowie szeregowej, ul. Zagórska 288 w Kielcach;
- Sieć wodociągowo-kanalizacyjna w rejonie ul. Prochownia w Kielcach (od ul. Cedzyńskiej do ul. Zagórskiej), gm. Kielce;
- Budowa (rozbudowa i przebudowa) hali produkcyjno-magazynowej, części socjalno-biurowej oraz towarzyszącej infrastruktury technicznej na działkach o nr ewid. 273/2, 338/4, 338/5, 338/13, 392/54, 393/1, 393/3, 393/8 oraz realizacji parkingu na działkach o nr ewid. 466, 493, 467, 468 i toru testowego pojazdów na działce o nr ewid. 471, 472 w obrębie 0004 Kielce;
- Budowa 20 budynków mieszkalnych jednorodzinnych i 12 w zabudowie bliźniaczej dz. nr ewid. 28/4, 28/7, 28/8, 28/9, 28/10, 28/11, 28/12, 28/13, 28/14, 28/15, 28/16, 28/17, 28/18, 29/2, 29/3 w Kielcach.

3. Opinie dotyczące dokumentacji projektów budowlanych

W roku sprawozdawczym 2024 wydano 2 opinie o projekcie budowlanym:

- Adaptacja pomieszczeń na szpital jednodniowy zlokalizowany w Kielcach, ul. Karola Olszewskiego 2 - II Piętro;
- Budynek biurowo-administracyjny (ZUS) przy ul. Piotrkowskiej 27, 25-510 Kielce.

4. Odbiory obiektów, uczestniczenie w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych

W 2024r. przeprowadzono 56 kontroli obiektów. Pośród dopuszczonych do użytkowania na uwagę zasługują następujące przedsięwzięcia:

- Budynek produkcyjny z częścią magazynową i biurowo-handlową (o powierzchni sprzedaży 58,27 m²) wraz z podziemnym zbiornikiem na wody opadowe o pojemności 15,98m³, zewnętrzną instalacją kanalizacji deszczowej, zewnętrzną instalacją wodociągową, kanalizacją sanitarną, gazową oraz wewnętrzną energetyczną linią zasilającą na działce nr ewid. 1165/33 w obrębie 0006 przy W. Witosa w Kielcach;
- Budowa Stacji Zgazowania Gazów Atmosferycznych wraz z niezbędną infrastrukturą techniczną na terenie obejmującym działkę nr ewid. 6/328 w obrębie 0005 przy ul. Olszewskiego 6 w Kielcach;

- Budowa budynku usługowego – sklep ALDI (w tym usługi handlu o powierzchni sprzedaży 974m²) wraz z niezbędną infrastrukturą techniczną na terenie obejmującym działkę nr ewid. 14 obręb 0005 w Kielcach, ul. K. Olszewskiego;
- Rozbudowa, nadbudowa i przebudowa Teatru im. Stefana Żeromskiego w Kielcach wraz z wewnętrznymi instalacjami (wodociągową, klimatyzacji sanitarnej, gazową, wentylacji mechanicznej, instalacji p. pożarowej, C.O, chłodu, elektryczną, teletechniczną) i zewnętrzną kanalizacją deszczową na działce nr ewid. 214 w obręb 0016 w Kielcach przy ul. Sienkiewicza 32 oraz działek nr ewid. 203 i 210/1;
- Przebudowa, rozbudowa budynku Ośrodka Rehabilitacyjno-Edukacyjno-Wychowawczego na potrzeby Środowiskowego Domu Samopomocy, ul. Chęcińska 23, 25-023 Kielce” – odbiór części A budynku;
- Przebudowa części pomieszczeń budynku dawnej pralni na laboratorium leków cytostatycznych w Kielcach przy ul. Stefana Artwińskiego;
- Budowa pawilonu zakwaterowania osadzonych wraz z placami spacerowymi i budynku wielofunkcyjnego wraz z budową sześciu zbiorników na wody opadowe o pojemności 10m³ oraz rozbiórkę budynku magazynowego oznaczonego nr ewid. 1904s na działkach o nr ewid. 1/1 (część działki) i 1/9 (część działki), obręb 0006 przy ul. Zagnańskiej 155 w Kielcach;
- Budynek usługowy z dwoma kondygnacjami nadziemnymi i jedną kondygnacją piwnic z pomieszczeniami ekspozycyjnymi, magazynowo - handlowymi artykułów i akcesoriów pogrzebowych o powierzchni sprzedaży 50,0 m² oraz kaplicą wraz z wewnętrznymi instalacjami: wodociągową, kanalizacji sanitarnej, centralnego ogrzewania, wentylacji mechanicznej, ciepła technologicznego, klimatyzacji i elektrycznymi (z wyłączeniem części mieszkalnej zlokalizowanej na I piętrze budynku co stanowi I etap inwestycji), budynku ul. Zgoda róg ul. Spokojnej na działce o nr. ewid. 411 w Kielcach;
- Rozbudowa budynku handlowo-usługowego o pomieszczenie PFAND (pomieszczenie odkupu butelek zwrotnych) na terenie obejmującym działki nr ewid. 272/23, 272/11, 272/7, 272/9, w obręb 0017, przy ul. Śląskiej 3 w Kielcach
- Rozbudowa budynku restauracji McDonalds, ul. Żytnia i Armii Krajowej w Kielcach;
- Budynek usługowy (o funkcji hotelowej) z częścią mieszkalną (1 lokal mieszkalny) z instalacjami wewnętrznymi: gazową, elektryczną, wod-kan., c.o., wentylacji mechanicznej, z zewnętrzną instalacją gazową i bezodpływowym zbiornikiem na ścieki o pojemności 9,98 m³ wraz z parkingiem dla samochodów osobowych, na dz. nr ewid. 394 w obręb 0020 w Kielcach przy ul. Krakowskiej;
- Budowa budynku usługowego z wewnętrznym torem katingowym (etap II – budynek 1), mur oporowy, zewnętrzne instalacje: elektryczną, gazową, kanalizacji sanitarnej wraz z dwoma bezodpływowymi zbiornikami (2x20 m³) o łącznej poj. 40 m³ oraz kanalizacji deszczowej wraz z 4 zbiornikami retencyjnymi (4x 50 m³) o łącznej poj. 200 m³ na działkach o nr ewid. 501/19, 501/20 w Kielcach przy ul. Ściegiennego 513;
- Budynek biurowo-usługowy z częścią magazynową „PODOPHARM” wraz z zewnętrznymi instalacjami: wod.-kan., elektryczną, gazową i kanalizacją deszczową, na działkach nr ewid. 5/109, 6/485, 6/507, 6/508, 6/494, w obręb 0005 w Kielcach przy ul. Ignacego Łukasiewicza 5;
- Cztery budynki usługowe: budynek usługowy (w tym usługi handlu o pow. sprzedaży 1591,44 m²), budynek usługowy (w tym usługi handlu o powierzchni sprzedaży 1204,98 m²), budynek usługowy (w tym usługi handlu o powierzchni 1464,73 m²), budynek usługowy, maszty reklamowe – 18 szt., totemy reklamowe – 1 szt., wiaty na rowery – 3 szt., wiaty na wózki sklepowe – 1 szt., na terenie działek nr ewid. 414/5, 414/6, 414/7, 414/18, 414/19, 414/24, w obręb 0020 w Kielcach przy ul. Na Ługach;
- Budowa laboratorium leków cytostatycznych w Świętokrzyskim Centrum Onkologii, ul. Artwińskiego w Kielcach;
- Budowa budynku usługowego (etap I) obejmujący centrum zabaw i trampolin (budynek nr 2) oraz budowa muru oporowego oraz instalacje zewnętrzne (na działce): elektryczna, gazowa, kanalizacji sanitarnej wraz z 2 bezodpływowymi zbiornikami (2x 20 m³) o łącznej poj. 40 m³ oraz kanalizacji deszczowej wraz z 4 zbiornikami retencyjnymi (4x 50 m³ o łącznej poj. 200 m³ na działkach o nr ewid. 501/19, 501/20 w Kielcach przy ul. Ściegiennego 513.
- Budynek mieszkalny wielorodzinny z garażem podziemnym, garażem na I piętrze, na terenie obejmującym działki nr ewid. 46/79, 46/93, 46/95 w obręb 0010 przy ul. Zagnańskiej w Kielcach;
- Rozbudowa Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego o sale porodowe z salą do cięć cesarskich wraz z niezbędną infrastrukturą techniczną na działce nr ewid. 390/13, obręb 0015, przy ul. Grunwaldzkiej w Kielcach;
- Przebudowa związana ze zmianą sposobu użytkowania budynku mieszkalnego jednorodzinnego z przeznaczeniem na Dzienny Dom Opieki wraz z jego rozbudową i wewnętrznymi instalacjami wod-kan., c.o., elektryczną, gazu i wentylacji mechanicznej na dz. nr ewid. 1598, w obr. 0009 w Kielcach przy ul. Hożej 32.

5. Kontrole w trakcie realizacji inwestycji

W roku 2024 dokonano 5 kontroli w trakcie realizacji inwestycji.

6. Inne opinie

W roku 2024 wydano 92 opinie w innej formie.

7. Strategiczna Ocena Oddziaływania na Środowisko

W roku 2024 w ramach strategicznej oceny na środowisko wydano 3 uzgodnienia zakresu stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko oraz opinii projektów dokumentu wraz z prognozą oddziaływania na środowisko.

Tabela 24 Informacja dotycząca nowych inwestycji w Mieście Kielce za 2024r.

	Zapytania o konieczności sporządzenia raportu oddziaływania na środowisko i jego zakres	Uwarunkowania środowiskowe	Dokumentacje projektowe	Dopuszczenie do użytkowania obiektów	Kontrole w trakcie realizacji inwestycji	Opinie w innej formie	Strategiczna ocena oddziaływania na środowisko
Miasto Kielce	23	1	2	56	5	92	3

PROMOCJA ZDROWIA I OŚWIATA ZDROWOTNA

Działania w ramach oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia prowadzone przez Powiatową Stację Sanitarno – Epidemiologiczną w Kielcach w 2024 roku, były zgodne z celami operacyjnymi Narodowego Programu Zdrowia na lata 2021 - 2025.

Oddział Promocji Zdrowia i Oświaty Zdrowotnej prowadzi wielokierunkową działalność oświatowo – zdrowotną skierowaną do placówek oświatowo – wychowawczych, placówek służby zdrowia, a także szeroko pojętego środowiska lokalnego. W jej zakresie podejmowano działania wynikające z kalendarium obchodów Dni Zdrowia, realizowano ogólnopolskie programy edukacyjne, interwencje nieprogramowe oraz informacyjne kampanie zdrowotne.

POGRAMY EDUKACYJNE

1. „Trzymaj Formę” – ogólnopolski program edukacyjny

Celem programu, skierowanego do uczniów klas V - VIII szkół podstawowych, jest edukacja w zakresie kształtowania prozdrowotnych nawyków wśród młodzieży szkolnej poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety.

W roku szkolnym 2023/2024 w programie uczestniczyło 15 szkół podstawowych (6 szkół kieleckich), a edukacją objęto 1555 uczniów i 331 rodziców.

W ramach programu przeprowadzono spotkania edukacyjne dot. edukacji konsumenckiej i zdrowego odżywiania w szkołach realizujących program - Szkole Podstawowej nr 11 w Kielcach i Szkole Podstawowej nr 28 w Kielcach.



Zdjęcie 1 Zajęcia edukacyjne w ramach programu „Trzymaj Formę!” dla uczniów SP 11 Integracyjnej w Kielcach

2. „Skąd się biorą produkty ekologiczne” – wojewódzki program edukacyjny dla przedszkoli



Celem programu jest zwiększanie świadomości i wiedzy dzieci na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat.

Grupa, do której skierowany jest program, to dzieci uczęszczające do przedszkoli w wieku 5-6 lat.

Do programu w roku szkolnym 2023/2024 przystąpiło 20 przedszkoli (17 z Kielc). Zasięgiem programu objęto 1125 dzieci przedszkolnych i 363 rodziców.

3. Wojewódzki program Przedszkolnej Edukacji Antytytoniowej „Czyste powietrze wokół nas”

Program jest skierowany i realizowany w grupie dzieci 5 – 6 letnich, a jego głównym celem jest zwiększenie wiedzy rodziców w zakresie ochrony dzieci przed narażeniem na działanie dymu tytoniowego oraz kształtowanie świadomych, asertywnych postaw wśród dzieci dotyczących ochrony ich zdrowia, w przypadku bezpośredniego kontaktu z osobami palącymi.

W roku szkolnym 2023/2024 program był realizowany w 24 przedszkolach

(21 kieleckich). Działaniami w zakresie realizacji programu objęto łącznie 1302 dzieci przedszkolnych i 584 rodziców.

Dodatkowo w ramach programu zorganizowano spotkanie edukacyjne dla przedszkolaków z PS nr 24 w Kielcach.

4. Wojewódzki program antytytoniowej edukacji zdrowotnej „Bieg po zdrowie”

Program edukacyjny „Bieg po zdrowie” skierowany jest do uczniów z IV klas szkół podstawowych (grupa wiekowa 9 - 10 lat), a jego cele skupiają się głównie na:

- opóźnieniu lub zapobieganiu inicjacji tytoniowej wśród dzieci i młodzieży;
- pokazaniu atrakcyjności życia w środowisku wolnym od dymu tytoniowego;
- zwiększaniu wiedzy i umiejętności uczniów na temat zdrowia w kontekście szkodliwości palenia papierosów;

W roku szkolnym 2023/2024 działaniami w zakresie realizacji programu objęto 697 uczniów klas IV z 26 szkół podstawowych (19 szkół z powiatu kieleckiego) oraz 332 rodziców.

5. Krajowy Program Zwalczenia AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV



W ramach realizacji programu profilaktyki HIV/AIDS prowadzono działania informacyjne wśród młodzieży szkolnej i w środowisku lokalnym. W ramach obchodów Światowego Dnia AIDS 2024, w Państwowym Liceum Szkół Plastycznych w Kielcach przeprowadzono prelekcję dot. profilaktyki HIV/AIDS oraz włączono się w organizację szkolnego konkursu plastycznego „HIV/AIDS - jestem świadomy, nie ryzykuję!”. Ponadto, jak co roku, współorganizowano kolejną edycję szkolnego konkursu „Moja wiedza o AIDS” w V Liceum Ogólnokształcącym w Kielcach.

Założenia medialnej kampanii informacyjnej HIV/AIDS promowano także poprzez zamieszczenie informacji na stronie internetowej PSSE w Kielcach oraz podczas organizowanych festynów i akcji profilaktycznych.

Zdjęcie 2 Jedna z nagrodzonych prac plastycznych w konkursie „HIV/AIDS - jestem świadomy, nie ryzykuję!”

6. Wojewódzki program edukacyjny „ARS, czyli jak dbać o miłość?”

Program został opracowany w ramach projektu KIK/68 i dotyczy profilaktyki używania substancji psychoaktywnych (alkoholu, tytoniu, narkotyków i dopalaczy) przez młodzież ze szkół ponadpodstawowych.

W roku szkolnym 2023/2024 działaniami w zakresie realizacji programu objęto 1770 uczniów z 9 szkół ponadpodstawowych (7 szkół z Kielc).

W ramach realizacji programu, w szkołach ponadpodstawowych (II LO w Kielcach, VI LO w Kielcach) organizowano spotkania edukacyjne z uczniami, podczas których omawiano szkodliwy wpływ substancji psychoaktywnych (alkohol, nikotyna, narkotyki) na młodzież.



Zdjęcie 3 Zajęcia edukacyjne z podopiecznymi i terapeutą Ośrodka Leczenia Uzależnień „San Damiano” w Chęcinach w ramach programu „ARS...” dla uczniów II LO w Kielcach

7. Wojewódzki program edukacyjny „Nie pal przy mnie proszę”

Program jest skierowany do uczniów klas I - III szkoły podstawowej. Jego celem jest zmniejszenie narażenia dzieci na bierne palenie.

W roku szkolnym 2023/2024 działaniami w zakresie realizacji programu objęto 27 szkół podstawowych (8 szkół kieleckich), łącznie w programie wzięło udział 1946 uczniów i 26 rodziców.

W ramach realizacji programu przeprowadzono cykl prelekcji dot. zdrowego stylu życia i szkodliwości wyrobów tytoniowych, dla uczniów klas I - III SP 32 w Kielcach.

8. Wojewódzki program edukacyjny „Znajdź właściwe rozwiązanie”

Program przeznaczony dla uczniów starszych klas szkół podstawowych. Jego celem jest zapobieganie paleniu tytoniu przez młodzież szkolną oraz zwiększenie świadomości na temat zagrożeń płynących z czynnego i biernego palenia tytoniu.

W roku szkolnym 2023/2024 program zrealizowano w 22 szkołach podstawowych (5 szkół z Kielc), a edukacją objęto 1465 uczniów.

W ramach realizacji programu przeprowadzono cykl prelekcji dot. zdrowego stylu życia i szkodliwości wyrobów tytoniowych, dla uczniów klas V-VIII SP 32 w Kielcach

9. Program profilaktyki raka szyjki macicy „Wybierz życie – pierwszy krok” – program wojewódzki

Program edukacyjny „Wybierz Życie - Pierwszy Krok” ma na celu stworzenie świadomości zagrożenia rakiem szyjki macicy i innych chorób wywoływanych zakażeniem wirusem brodawczaka ludzkiego (HPV) u młodych ludzi. Program skierowany jest dla uczniów szkół ponadpodstawowych.

W roku 2023/2024 do realizacji programu przystąpiło 17 szkół ponadpodstawowych (10 szkół z Kielc), a zasięgiem objęto 1739 uczniów i 234 rodziców.

W ramach realizacji programu utworzono stoisko edukacyjne podczas Dnia Otwartego w V LO w Kielcach, gdzie dystrybuowano materiały edukacyjne i udzielano informacji nt. profilaktyki zakażeń wirusem HPV.

10. Wojewódzki program edukacyjny „Program Podstępne WZW”



Program edukacyjny „Podstępne WZW” skierowany jest dla uczniów szkół ponadpodstawowych. Jego celem jest upowszechnienie wśród młodzieży wiedzy na temat wirusowego zapalenia wątroby typu B i C.

W roku 2023/2024 do realizacji programu przystąpiło 21 szkół ponadpodstawowych (14 szkół z Kielc), a zasięgiem objęto 2539 uczniów i 208 rodziców.

Realizację programu wsparto organizacją stoiska edukacyjnego podczas Dnia Otwartego w V LO w Kielcach.

Zdjęcie 4 Stoisko edukacyjne PSSE w Kielcach podczas Dnia Otwartego w V LO w Kielcach

11. Wojewódzki program edukacyjny „Znamie! Znam je?”

Program edukacyjny „Znamie! Znam je?” skierowany jest dla uczniów szkół ponadpodstawowych, a jego celem jest zwiększenie świadomości młodych ludzi nt. czerniaka oraz budowanie odpowiedzialnych, prozdrowotnych postaw wśród młodzieży.

W roku 2023/2024 do realizacji programu przystąpiło 21 szkół ponadpodstawowych (16 szkół kieleckich), a zasięgiem objęto 2581 uczniów i 529 rodziców.

INTERWENCJE NIEPROGRAMOWE

1. Światowy Dzień bez Tytoniu/ Światowy Dzień Rzucania Palenia 2024

Celem Światowego Dnia bez Tytoniu oraz Światowego Dnia Rzucania Palenia jest przyczynienie się do ochrony obecnych i przyszłych pokoleń przed niszczącymi skutkami zdrowotnymi spowodowanymi paleniem tytoniu, używaniem nowatorskich wyrobów tytoniowych jak i konsekwencjami używania papierosów elektronicznych.

W ramach obchodów **Światowego Dnia bez Tytoniu 2024**, obchodzonego corocznie 31 maja, zorganizowano cykl spotkań edukacyjnych dla uczniów kieleckich szkół podstawowych – SP 28, SP 11 oraz SP 23, podczas których omawiano szkodliwy wpływ palenia papierosów i używania elektronicznych wyrobów tytoniowych na zdrowie.

W ramach obchodów **Światowego Dnia Rzucania Palenia 2024** przeprowadzono cykl prelekcji na temat szkodliwości palenia tytoniu i używania e-papierosów w X Liceum Ogólnokształcącym w Kielcach, Szkole „Profil” i SP 12 w Kielcach. W Wojewódzkiej Bibliotece Publicznej w Kielcach wspólnie z IV Komisariatem Policji w Kielcach zorganizowano spotkanie edukacyjne dot. szkodliwości palenia tytoniu dla uczniów SP 13 w Kielcach.

2. Profilaktyka używania środków zastępczych – „nowych narkotyków”

Zasadnicze działania prowadzone w ramach akcji profilaktycznej miały za zadanie zwrócenie uwagi na istotny problem zażywania przez młodzież substancji psychoaktywnych – narkotyków i „dopalaczy” oraz zwiększenie poziomu wiedzy w zakresie ich destrukcyjnego wpływu na zdrowie.

W 2024r., w ramach realizacji działań edukacyjnych, współpracując z funkcjonariuszami IV Komisariatu Policji w Kielcach, Ośrodkiem Leczenia Uzależnień „San Damiano” w Chęcinach oraz nauczycielami i pedagogami szkolnymi przeprowadzono 26 prelekcji dot. profilaktyki uzależnień (w tym dopalaczy) i zachowań ryzykownych młodzieży. W zajęciach wzięło udział 1030 uczniów starszych klas szkół podstawowych i szkół ponadpodstawowych.



Zdjęcie 5 Debatę „Wolni od narkotyków – kreatywni w życiu” z udziałem terapeuty z Ośrodka Leczenia Uzależnień „San Damiano” w Chęcinach i kieleckiej Policji

Współorganizowano debatę dla młodzieży „Wolni od narkotyków – kreatywni w życiu”, która odbyła się w Wojewódzkiej Bibliotece Publicznej w Kielcach i wzięli w niej udział uczniowie klas I Liceum Ekonomiczne im. O. Langego w Kielcach i VI LO w Kielcach.

Ponadto, wspólnie z ŚPWIS oraz Świętokrzyskim Centrum Doskonalenia Nauczycieli włączono się w organizację konferencji „Współczesne zagrożenia młodzieży” dla nauczycieli, pedagogów i psychologów szkolnych

Prowadzono też działania skierowane do społeczności lokalnej polegające na dystrybucji materiałów edukacyjnych podczas akcji profilaktycznych oraz tworzeniu punktów informacyjnych na turnusach wypoczynkowych w placówkach zimowego i letniego wypoczynku dzieci i młodzieży.

3. Światowy Dzień Zdrowia 2024

W ramach obchodów Światowego Dnia Zdrowia zorganizowano cykl prelekcji, które dotyczyły zasad zdrowego stylu życia dla uczniów klas VI -VIII Szkoły Podstawowej Nr 28 w Kielcach.

Ponadto, wspólnie z IV Komisariatem Policji w Kielcach, w Wojewódzkiej Bibliotece Publicznej w Kielcach zorganizowano zajęcia profilaktyczne dla uczniów SP 22 w Kielcach.

Informacje medialne dot Światowego Dnia Zdrowia zamieszczono też na stronie internetowej PSSE w Kielcach.

4. Akcja zimowa 2024

W ramach akcji zimowej prowadzono dystrybucję materiałów oświatowo- edukacyjnych (ulotek i broszur dot. zdrowego stylu życia, palenia tytoniu i skutków zażywania substancji psychoaktywnych) na 66 turnusach wypoczynku zimowego dzieci i młodzieży (akcją objęto 2377 osób). Działania były prowadzone przy współpracy z Sekcją Higieny Dzieci i Młodzieży PSSE Kielce.

Dodatkowo, wspólnie z funkcjonariuszem Komisariatu IV Policji w Kielcach przeprowadzono w Szkole Podstawowej nr 23 zajęcia edukacyjne z dziećmi klas I-III, dotyczące bezpiecznego wypoczynku podczas ferii zimowych.

5. Akcja letnia „Zdrowe wakacje” 2024

W okresie wakacyjnym przeprowadzono prelekcje dla podopiecznych kieleckich klubów młodzieżowych „Wolna Strefa” organizowano także spotkania dla uczniów szkół podstawowych, które dot. bezpieczeństwa podczas wypoczynku letniego. Działania w ramach akcji letniej były wspierane przez IV Komisariat Policji w Kielcach. W spotkaniach edukacyjnych wzięło udział 90 osób, a dzieciom uczestniczącym w zajęciach rozdawano broszury „Zdrowe i bezpieczne wakacje”, opaski odblaskowe oraz kolorowanki „Myję ręce bo wiem więcej” i „Kleszczowanki”.

Ponadto, w ramach działań związanych z realizacją akcji letniej „Zdrowe wakacje 2024” prowadzono rozdawnictwo materiałów informacyjno – edukacyjnych (ulotek i broszur zawierających treści z zakresu przestrzegania zasad zdrowego stylu życia i bezpieczeństwa zdrowotnego) podczas wakacyjnego wypoczynku wśród uczestników 166 turnusów wypoczynkowych - w placówkach letniego wypoczynku dzieci i młodzieży, obozach i koloniach (liczba odbiorców – 6381 os.). Zadanie realizowano we współpracy z Sekcją Higieny Dzieci i Młodzieży PSSE Kielce.



Zdjęcie 6 Wakacyjne zajęcia edukacyjne z Policją i Inspekcją Sanitarną dla podopiecznych Klubu „Wolna Strefa” Posłowice

Działania edukacyjne w ramach akcji letniej prowadzono również podczas festynów prozdrowotnych (przy Zespole Szkół Katolickich w Kielcach i na basenie letnim MOSiR w Kielcach), na których rozdawano broszury „Zdrowe i bezpieczne wakacje”, jak też imprez dla dzieci (m.in. cyklu letniej szkoły wędkarskiej zorganizowanej przez Koło PZW nr 1 „Brzana” w Kielcach).

Promocja zdrowego stylu życia

W ramach realizacji działań w zakresie zdrowego stylu życia prowadzono spotkania edukacyjne i warsztaty, których odbiorcami były dzieci i młodzież. Zorganizowano 22 spotkania edukacyjne dla 760 osób (przedszkolaków i uczniów szkół podstawowych), których tematyka dotyczyła aktywnego i zdrowego stylu życia, przestrzegania zasad higieny osobistej i unikania czynników chorobotwórczych.

Działania edukacyjne prowadzono również podczas festynów i akcji prozdrowotnych, promując zasady zdrowego stylu życia wśród społeczności lokalnej.

• Kampanie edukacyjne EFSA „#Safe2EatEU” i „#PlantHealth4Life”

W 2024 r. Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) realizował kampanie edukacyjne „#Safe2EatEU” i „#PlantHealth4Life”.

Celem #Safe2EatEU jest zwiększanie świadomości na temat bezpieczeństwa żywności w Europie. Kampania ma też pomagać w zrozumieniu, jak podejmować świadome decyzje dotyczące tego, jaką żywność kupować, spożywać oraz z jakich produktów spożywczych korzystać w bezpieczny i zdrowy sposób każdego dnia.

Natomiast #PlantHealth4Life jest kampanią społeczną zwracającą uwagę na szczególnie związek między zdrowiem roślin a naszym codziennym życiem. Szkodniki i choroby roślin wpływają na bezpieczeństwo żywnościowe, gospodarkę i środowisko.

Informacje dot. realizacji kampanii zamieszczono na stronie PSSE w Kielcach oraz rozpowszechniano podczas imprez i akcji profilaktycznych (festynu rodzinnego przy Zespole Szkół Katolickich w Kielcach i festynu „Dary świętokrzyskich lasów” w parku Miejskim w Kielcach).

Profilaktyka chorób nowotworowych

Z okazji obchodów Światowego Dnia Walki z Rakiem 2024, przedstawiciele Oddziału Promocji Zdrowia i Oświaty Zdrowotnej PSSE w Kielcach włączyli się w realizację działań profilaktycznych, prowadzonych w ramach Białej Soboty w Świętokrzyskim Centrum Onkologii. Uczestników akcji zachęcano do zdrowego trybu życia: wykonywania regularnych badań profilaktycznych, zwiększenia spożycia warzyw i owoców w diecie, aktywności fizycznej jako profilaktyki antynowotworowej oraz unikania czynników zwiększających ryzyko wystąpienia nowotworów (m.in. palenia tytoniu).

Dystrybucję materiałów edukacyjnych dot. profilaktyki chorób nowotworowych (profilaktyka czerniaka, prof. raka szyjki macicy) prowadzono również podczas festynów i akcji prozdrowotnych (festyn „Dary świętokrzyskich lasów” i Słoneczny piknik rodzinny przy SP 39 w Kielcach).



Zdjęcie 7 Biała sobota w ŚCO w Kielcach

Promocja szczepień ochronnych

W ramach interwencji prowadzono szereg działań promujących zasadność szczepień ochronnych, prowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych dot. profilaktyki szczepień podczas akcji i imprez profilaktycznych, jak też do placówek służby zdrowia. Organizowano zajęcia edukacyjne w placówkach szkolnych (X LO w Kielcach) podczas których prezentowano zasadność szczepień, min. przeciwko wirusowi HPV.

Ponadto, wspólnie z Sekcją Nadzoru Przeciwpidemicznego PSSE realizowano „Program dobrowolnych szczepień dzieci w wieku 9 – 14 lat przeciw HPV w szkołach”. W ramach programu, którym objęto wszystkie szkoły podstawowe z Kielc i powiatu kieleckiego, współpracowano z WSSE w Kielcach, UM Kielce i Starostem Powiatowym. Pracownicy OPZiOZ i SN Przeciwpidemicznego wzięli udział w szkoleniu dla dyrektorów kieleckich szkół podstawowych, zorganizowanym przez Urząd Miasta Kielce.

Do szkół przekazano materiały informacyjne, na podstawie których była prowadzona edukacja rodziców chcących zaszczepić swoje dzieci. Jej efektem było zgłoszenie do szczepień 1395 dzieci.

Działania edukacyjne (edukacja rodziców i rozdawnictwo ulotek) w zakresie „Programu szczepień p/ko wirusowi HPV w szkołach” prowadzono również podczas „Słonecznego pikniku rodzinnego” przy Szkole Podstawowej nr 39 w Kielcach.

Informacje medialne o obchodach Europejskiego Tygodnia Szczepień 2024 zostały zamieszczone na stronie internetowej PSSE w Kielcach.

Zapobieganie zatruciom pokarmowym w tym zatruciom

Działania edukacyjne w zakresie profilaktyki zatruc pokarmowych spowodowanych spożywaniem trujących grzybów polegały w głównej mierze na organizacji stoisk profilaktycznych podczas festynów i akcji prozdrowotnych. Edukację społeczności lokalnej (udzielanie informacji nt. gatunków grzybów trujących i jadalnych oraz dystrybucję materiałów edukacyjnych) prowadzono podczas Festynu rodzinnego przy Zespole Szkół Katolickich im. Św.St. Kostki w Kielcach, festynu „Dary świętokrzyskich lasów” i „Słonecznego pikniku rodzinnego” przy SP 39 w Kielcach.



Zdjęcie 8 Stoisko edukacyjne PSSE w Kielcach podczas festynu „Dary świętokrzyskich lasów” w kieleckim Parku Miejskim

Ponadto, podczas organizowanych akcji, spotkań edukacyjnych z dziećmi i młodzieżą szkolną, imprez oraz festynów prozdrowotnych realizowano działania których tematyka dotyczyła:

Profilaktyki antytytoniowej

Profilaktyki uzależnienia od alkoholu

Profilaktyki chorób zakaźnych wywoływanych przez kleszcze (KZM, borelioza).

Przestrzegania zasad higieny

Profilaktyki grypy

Europejskiego Tygodnia Wiedzy o Antybiotykach

Podsumowanie

Działalność Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach w 2024 roku skierowana była na ochronę zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych oraz zapobieganie chorobom, w tym zakaźnym i zawodowym.

Realizowano zadania z zakresu zdrowia publicznego poprzez sprawowanie nadzoru nad warunkami:

- higieny środowiska
- higieny pracy w zakładach pracy
- higieny procesów nauczania i wychowania
- higieny wypoczynku i rekreacji
- zdrowotnymi żywności, żywienia i przedmiotów użytku
- higieniczno sanitarnymi, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których udzielane są świadczenia zdrowotne.

Wykonanie zadań polegało na sprawowaniu zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego, działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej oraz oświatowo-zdrowotnej.

W zakresie Sekcji Nadzoru Higieny Środowiska

- W ramach nadzoru nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi monitorowano zaopatrzenie ludności w wodę w ramach zbiorowego zaopatrzenia, które jest zadaniem własnym gminy, a prowadzone jest przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne. Są one zobowiązane zapewnić zdolność posiadanych urządzeń wodociągowych do realizacji dostaw wody w sposób ciągły i niezawodny oraz należytą jakość dostarczanej wody zgodnie z ustawą z dnia 7 czerwca 2001r. o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków (tekst jednolity Dz. U. z 2023r. poz. 537 z późniejszymi zmianami).
- Pracownicy Sekcji Nadzoru Higieny Środowiska nadzorowali wodę ciepłą w podmiotach wykonujących działalność leczniczą w rodzaju stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne w zakresie badania pałeczek *Legionella Sp.*, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r. poz. 2294).
- Oceniano stan sanitarny miejscowości, tras, obiektów turystycznych i kąpielisk po sezonie letnim 2023r.
- Sprawowano nadzór sanitarny nad obiektami świadczącymi usługi związane z udostępnianiem solarium na terenie działalności Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach, zgodnie z ustawą z dnia 15 września 2017r. o ochronie zdrowia przed następstwami korzystania z solarium (Dz. U. z 2017r. poz. 2111).
- Sprawowano nadzór sanitarny nad obiektami MSWiA w zakresie prawidłowości i efektywności nadzoru nad warunkami sanitarno-technicznymi na terenie działalności Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach.
- Przed sezonem letnim (dbając o bezpieczeństwo zdrowotne dzieci oraz osób korzystających z fontann ulicznych, w aspekcie występowania potencjalnych zagrożeń mikrobiologicznych w wodzie pozostającej w obiegu takich obiektów) wysłano pismo do Prezydenta miasta Kielce przypominające o potencjalnych zagrożeniach zdrowotnych dla osób pijących wodę z ww. obiektów.

W zakresie Sekcji Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia

- Prowadzono nadzór nad bezpieczeństwem żywności produkowanej i wprowadzanej do obrotu oraz importowanej/eksportowanej, z uwzględnieniem sprzedaży internetowej, w tym żywnością prozdrowotną (środkami spożywczymi objętymi obowiązkiem powiadamiania o pierwszym wprowadzeniu do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, tj. suplementami diety, żywnością dla określonych grup, żywnością wzbogacaną), materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz żywnieniem, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego.
- Prowadzono działania w ramach systemu ostrzegania o niebezpiecznej żywności i paszach RASFF oraz AAC (Augmentative and Alternative Communication).
- Prowadzono nadzór nad zakładami produkcyjnymi w zakresie spełnienia kryteriów mikrobiologicznych.
- Realizowano „Plan pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla PIS” na 2024r.
- Prowadzono nadzór nad jakością żywienia pacjentów w szpitalach oraz dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.
- Monitorowano system TRACES-NT.
- Prowadzono nadzór nad przestrzeganiem wymagań dotyczących znakowania, prezentacji i reklamy żywności, w tym również suplementów diety, żywności dla określonych grup oraz środków spożywczych wzbogacanych, na etapie produkcji, importu i obrotu, z uwzględnieniem żywności wprowadzanej na rynek

- poprzez sprzedaż internetową.
- Prowadzono nadzór nad sprzedażą internetową suplementów diety, w szczególności zawierających substancje i składniki, które nie powinny być stosowane w składzie ww. środków spożywczych, określone w uchwałach Zespołu ds. Suplementów Diety działającego przy Radzie Sanitarno – Epidemiologicznej.
- Uczestniczono w szkoleniach dla pracowników Sekcji Bezpieczeństwa Żywności i Żywnienia.
- Prowadzono nadzór nad zakładami, których stan wymaga poprawy.
- Wzmożono nadzór nad zakładami małej gastronomii i żywienia zbiorowego zamkniętego w szczególności w okresie wzmożonego ruchu turystycznego.
- Wprowadzono dane/ aktualizowano bazy danych obiektów żywnościowo – żywieniowych znajdujących się pod nadzorem PIS.

W zakresie Sekcji Nadzoru Higieny Środowiska Pracy

- Prowadzono nadzór nad warunkami pracy i wypełnianiem przez pracodawców obowiązków wynikających z oceny ryzyka zawodowego pracowników wykonujących prace związane z narażeniem na czynniki szkodliwe dla zdrowia w środowisku pracy.
- Prowadzono nadzór nad podmiotami w zakresie legalnego obrotu prekursorami narkotyków kat. 2 i 3 (uzyskane dane były niezbędne do opracowania rocznego raportu INCB).
- Prowadzono nadzór nad podmiotami udostępniającymi na rynku i stosującymi produkty biobójcze.
- Prowadzono nadzór nad produktami kosmetycznymi.
- Prowadzono działania wynikające z ustaleń forum wymiany informacji o egzekwowaniu przepisów oraz uczestniczono w realizacji zharmonizowanego projektu REF 12, dotyczącego kontroli zgodności importowanych substancji, ich mieszanin oraz wyrobów.
- Prowadzono nadzór nad prekursorami narkotyków w ramach realizacji Krajowego Programu Przeciwdziałania Narkomanii.

W zakresie Sekcji Nadzoru Przeciwepidemicznego

- Celem działalności sekcji była ochrona zdrowia ludzkiego poprzez nadzór nad realizacją Programu Szczepień Ochronnych (PSO), analizę i ocenę sytuacji epidemiologicznej, wdrażanie wytycznych GIS wynikających z bieżącej sytuacji epidemiologicznej, przeprowadzanie wywiadów i dochodzeń epidemiologicznych oraz podejmowanie czynności mających na celu ograniczenie szerzenia się zakażeń i chorób zakaźnych,

W ramach tych działań:

- prowadzono stały monitoring sytuacji epidemiologicznej.
- kontynuowano nadzór nad chorobami zakaźnymi objętymi obowiązkiem zgłaszania, sporządzano kwartalne raporty o wybranych chorobach odzwierciedlających i czynnikach chorobotwórczych.
- monitorowano sytuację w zakresie zakażeń meningokokowych.
- prowadzono dochodzenia epidemiologiczne w zakresie chorób zakaźnych podlegających obowiązkowi zgłaszania.
- sporządzono ocenę stanu sanitarnego zakładów opieki zdrowotnej.
- nadzorowano pracę Zespołów Kontroli Zakażeń Zakładowych w zakresie opracowywania ognisk zakażeń szpitalnych.
- opracowano roczne sprawozdanie z wykonawstwa szczepień ochronnych.
- sporządzono kwartalne sprawozdanie ze zużycia preparatów wielodawkowych, kwartalne sprawozdanie z nadzoru nad kartami uodpornienia.
- sporządzono zamówienie na preparaty szczepionkowe na 2025 rok.
- opracowano roczne sprawozdanie w zakresie zagadnień ddd i sterylizacji.
- przygotowywano dwutygodniowe, miesięczne, kwartalne i roczne sprawozdania ze zgłoszeń chorób zakaźnych.
- prowadzono nadzór epidemiologiczny nad ozdrowieńcami i nosicielami zakaźnych schorzeń jelitowych.
- prowadzono postępowania informacyjno-edukacyjne wobec opiekunów dzieci uchwalających się od obowiązku szczepień ochronnych.

W ramach działalności Sekcji Higieny Dzieci i Młodzieży

- Dokonano oceny warunków higienicznych w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych oraz w placówkach wypoczynku - z uwzględnieniem zapewnienia prawidłowych powierzchni użytkowych w tych obiektach.
- Dokonano oceny przygotowania szkół do rozpoczęcia roku szkolnego.

- Monitorowano zaopatrzenie placówek oświatowych w ciepłą bieżącą wodę oraz środki do utrzymania higieny.
- Dokonano oceny posiadania certyfikatów dla mebli i sprzętu sportowego, a także stanu sanitarnego infrastruktury do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego.
- Dokonano analizy dostosowania mebli szkolnych (stoły, krzesła) do wymogów ergonomii.
- Dokonano pomiarów wagowych tornistrów/plecaków i oceny obciążenia nimi uczniów szkół podstawowych.
- Monitorowano zapewnienie uczniom możliwości pozostawienia podręczników/przyborów szkolnych w placówkach.
- Opracowano sprawozdanie z przygotowania i przebiegu wypoczynku zimowego i letniego.

W zakresie Sekcji Nadzoru Zapobiegawczego podejmowano działania:

- uzgadniania zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozach oddziaływania na środowisko miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego,
- uzgadniania zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozach oddziaływania na środowisko studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego,
- opiniowania projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego wraz z prognozą oddziaływania na środowisko pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych,
- opiniowania projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego wraz z prognozą oddziaływania na środowisko pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych,
- wydawania opinii w sprawach potrzeby przeprowadzania ocen oddziaływania na środowisko dla planowanych przedsięwzięć mogących potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko lub realizowanych ze środków UE,
- opiniowania warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach dla planowanych przedsięwzięć mogących potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko lub realizowanych ze środków UE,
- uzgadniania dokumentacji projektowych (kompletny projekt budowlany) dotyczących budowy obiektów budowlanych pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych,
- uzgadniania warunków zabudowy i zagospodarowania terenu pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych,
- kontroli budów i obiektów budowlanych w trakcie budowy,
- kontroli obiektów związanych z zamiarem przystąpienia do użytkowania,
- prowadzenia zapobiegawczego nadzoru sanitarnego nad podmiotami wykonującymi działalność leczniczą,
- sporządzania corocznej oceny stanu sanitarnego miasta i powiatu,
- spełnienia warunków sanitarno-higienicznych pomieszczeń, urządzeń, zakładów i obiektów nowopowstałych, a w szczególności: aptek, zakładów opieki zdrowotnej, gabinetów indywidualnej praktyki lekarskiej, położnych i pielęgniarek, hoteli, pensjonatów, obiektów sakralnych, obiektów szkolnych i sportowych, gabinetów kosmetycznych, fryzjerskich i tatuażu, szkół, przedszkoli, punktów przedszkolnych, żłobków, domów opieki społecznej, hospicjów,
- wydawania opinii co do zgodności z warunkami sanitarnymi określonymi przepisami Unii Europejskiej przedsięwzięć i zrealizowanych inwestycji, których realizacja jest wspomagana przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa oraz przez Powiatowy i Miejski Urząd Pracy ze środków pochodzących z funduszy Unii Europejskiej jak i środków budżetowych. Działalność zapobiegawczego nadzoru sanitarnego obejmowała przede wszystkim uzgadnianie i opiniowanie pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych,
- oceny zgodności realizacji robót z zaopiniowaną przez Organy Inspekcji Sanitarnej i rzeczoznawców dokumentacją.

Mając na uwadze konieczność zapewnienia ludziom zdrowych warunków życia w miejscu ich zamieszkania i pobytu (m. in. w aspekcie wartości normatywnych, stężeń i natężeń czynników szkodliwych określonych w obowiązujących przepisach prawa dotyczących środowiska życia ludzi), przy zajmowaniu stanowisk w ramach sprawowanego nadzoru zapobiegawczego, organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej zwracały uwagę na:

- oddzielenie obszarów przeznaczonych pod budownictwo mieszkaniowe od obszarów przemysłowych, w celu ograniczenia niekorzystnego oddziaływania zabudowy przemysłowej na otoczenie,
- zapewnienie właściwej gospodarki wodno-ściekowej, w tym zaopatrzenie ludności w wodę do spożycia o odpowiedniej jakości i ilości,
- prawidłowe usuwanie, gromadzenie i unieszkodliwianie odpadów (w tym szczególnie niebezpiecznych) w sposób nie zagrażający życiu i zdrowiu ludzi,

- zabezpieczenie ludzi przed uciążliwością związaną z hałasem (miejska komunikacja, zakłady usługowe, przemysłowe, itp.), poprzez zastosowanie odpowiednich rozwiązań technicznych, takich jak np. pasy zieleni, okna o podwyższonej izolacyjności akustycznej, odległość od terenów zabudowanych,
- zabezpieczenie ludzi przed wpływem zanieczyszczeń emitowanych do powietrza przez uciążliwe zakłady, poprzez zastosowanie odpowiednich urządzeń pochłaniających substancje szkodliwe dla zdrowia,
- zagwarantowanie odpowiednich warunków pobytu ludzi w budynkach, poprzez zastosowanie m.in. odpowiednich i bezpiecznych pod względem zdrowotnym materiałów budowlanych, a także zapewnienie prawidłowej funkcjonalności pomieszczeń z punktu widzenia wymagań sanitarno-higienicznych,
- zapewnienie odpowiednich warunków higienicznych i zdrowotnych osobom zatrudnionym w zakładach pracy.

W zakresie Oddziału Promocji Zdrowia i Oświaty Zdrowotnej

W zakresie Oddziału Promocji Zdrowia i Oświaty Zdrowotnej prowadzona działalność dotyczyła realizacji programów edukacyjnych i akcji profilaktycznych, których odbiorcami była społeczność lokalna, dzieci przedszkolne, uczniowie szkół podstawowych i szkół ponadpodstawowych oraz ich rodzice.

W placówkach oświatowych na terenie Kielc główny kierunek działań skupiony był na kontynuacji programów edukacyjnych dotyczących:

- programów profilaktyki antytytoniowej „Czyste powietrze wokół nas”, „Nie pal przy mnie, proszę”, „Bieg po zdrowie” i „Znajdź właściwe rozwiązanie”
- programu „Skąd się biorą produkty ekologiczne?”
- programu „Trzymaj Formę!”
- programu „ARS, czyli jak dbać o miłość?”
- profilaktyki zakażeń wirusem HPV – Wybierz Życie – Pierwszy Krok
- profilaktyki zakażeń wirusami HBV i HCV- Podstępne WZW
- profilaktyki czerniaka – Znamie! Znam je?
- profilaktyki HIV/AIDS

Dodatkowo realizowano przedsięwzięcia w zakresie interwencji nieprogramowych (m.in. działania antytytoniowe, profilaktyka używania substancji psychoaktywnych, w tym „dopalaczy”, promocja zasad zdrowego stylu życia, profilaktyka chorób zakaźnych i pasożytniczych) oraz wynikających z zapotrzebowania związanego z aktualną sytuacją epidemiologiczną.

Spis Tabel

<u>Tabela 1</u> Wodociągi o produkcji 10 001 – 100 000 m ³ /dobę (parametry i ocena jakości wody).....	5
<u>Tabela 2</u> Nadzór nad jakością wody ciepłej użytkowej w podmiotach wykonujących działalność leczniczą.....	7
<u>Tabela 3</u> Ocena sanitarna zakładów fryzjerskich, kosmetycznych, tatuażu, odnowy biologicznej	9
<u>Tabela 4</u> Inne obiekty użyteczności publicznej	10
<u>Tabela 5</u> Magazynowanie, transport, sposoby i miejsca utylizacji odpadów medycznych.....	13
<u>Tabela 6</u> Miejsca prania bielizny szpitalnej, zakładu opiekuńczo leczniczego oraz hospicjum i innych	15
<u>Tabela 7</u> Wykaz decyzji administracyjnych wydanych w 2024r.	17
<u>Tabela 8</u> Liczba obiektów objętych nadzorem w 2024r. według rodzaju prowadzonej działalności w porównaniu z 2023r.....	19
<u>Tabela 9</u> Liczba obiektów ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji/ na terenie miasta w 2024r.	19
<u>Tabela 10</u> Liczba obiektów produkcji żywności ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji na terenie miasta w 2024r.....	20
<u>Tabela 11</u> Liczba obiektów obrotu żywnością ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu obrotu żywnością na terenie miasta w 2024r.....	21
<u>Tabela 12</u> Liczba obiektów żywienia zbiorowego otwartego ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego na terenie miasta w 2024r.....	22
<u>Tabela 13</u> Liczba ocenionych zakładów na podstawie arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego zamkniętego w 2024r.....	23
<u>Tabela 14</u> Ilość zakładów pracy według wielkości zatrudnienia skontrolowanych w 2024r.	34
<u>Tabela 15</u> Narażenie zawodowe pracowników na czynniki szkodliwe dla zdrowia w środowisku pracy, w stężeniach lub natężeniach przekraczających dopuszczalne normy w 2024r.	34
<u>Tabela 16</u> – zestawienie wybranych chorób zakaźnych zarejestrowanych w latach 2023 i 2024 (miasto Kielce) ..	38
<u>Tabela 17</u> Programy zdrowotne/działania z obszaru szczepień ochronnych planowane/realizowane i finansowane przez jednostki samorządu terytorialnego w 2024r.	42
<u>Tabela 18</u> Ilość i rodzaj stałych placówek nauczania i wychowania w ewidencji	43
<u>Tabela 19</u> Ilość i rodzaj placówek nauczania i wychowania oraz wypoczynku skontrolowanych w 2024 roku	43
<u>Tabela 20</u> Ocena dostosowania stanowiska pracy ucznia	44
<u>Tabela 21</u> Ocena obciążenia dzieci i młodzieży ciężarem tornistra/plecaka	45
<u>Tabela 22</u> Warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego.....	45
<u>Tabela 23</u> Żywnienie i dożywianie dzieci i młodzieży	45
<u>Tabela 24</u> Informacja dotycząca nowych inwestycji w Mieście Kielce za 2024r.....	50

Spis Treści

WSTĘP	3
I. JAKOŚĆ WODY DO SPOŻYCIA I CIEPŁEJ WODY UŻYTKOWEJ.....	4
1. Wprowadzenie	4
2. Charakterystyka poszczególnych grup urządzeń zaopatrzenia ludności w wodę	4
2.1 Wodociągi o produkcji $\leq 100 \text{ m}^3/\text{dobę}$	4
2.2 Wodociągi o produkcji $101 - 1\,000 \text{ m}^3/\text{dobę}$	4
2.3 Wodociągi o produkcji $1001 - 10\,000 \text{ m}^3/\text{dobę}$	4
2.4 Wodociągi o produkcji $10\,001 - 100\,000 \text{ m}^3/\text{dobę}$	5
2.5 Inne podmioty zaopatrujące w wodę	6
2.6 Ujęcia powierzchniowe	6
2.7 Przyznane odstępstwa dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi	6
3. Nadzór nad jakością wody ciepłej.	6
3.1 Badania ciepłej wody w podmiotach wykonujących stacjonarną i całodobową działalność leczniczą. ..	6
3.2 Nadzór nad jakością wody ciepłej w budynkach zamieszkania zbiorowego.	7
4. Wnioski.....	7
II. STAN SANITARNY OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ I KĄPIELISK	8
1. Wprowadzenie	8
2. Stan sanitarny wybranych obiektów i urządzeń.....	8
2.1 Ustępy publiczne	8
2.2 Obiekty pomocy społecznej (oraz inne jednostki pomocy społecznej pozarządowej)	8
2.3 Obiekty hotelarskie	8
2.4 Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej i inne świadczące łącznie więcej niż jedną usługę	9
2.5 Obiekty komunikacji publicznej	10
2.6 Cmentarze	10
2.7 Domy przedpogrzebowe	10
2.8 Inne obiekty użyteczności publicznej	10
2.9 Kąpieliska i miejsca wykorzystywane do kąpieli (nie dotyczy), baseny kąpielowe	11
3. Wnioski.....	11
III. STAN SANITARNY PODMIOTÓW WYKONUJĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZĄ	12
1. Szpitale	12
1.1 Zaopatrzenie w wodę	12
1.2 Postępowanie z odpadami medycznymi i komunalnymi	12
1.3 Gospodarka bielizną szpitalną	15
1.4 Prosektoria, postępowanie ze zwłokami osób zmarłych.....	16
2. Szpitale Uzdrowiskowe Sanatoria	16
3. Podmioty lecznicze realizujące ambulatoryjne świadczenia zdrowotne (przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie, itp.) oraz praktyki zawodowe.....	17
3.1 Zaopatrzenie w wodę	17
3.2 Postępowanie z odpadami medycznymi i komunalnymi	17
3.3 Gospodarka bielizną	17
IV. STAN SANITARNY OBIEKTÓW ŻYWNOŚCIOWO-ŻYWIENIOWYCH.....	19
Stan sanitarny poszczególnych rodzajów obiektów	20
1. Obiekty produkcji żywności	20
2. Obiekty obrotu żywnością	21
3. Obiekty żywienia zbiorowego otwartego	22
4. Obiekty żywienia zbiorowego zamkniętego	23
4.1 Stołówki pracownicze.....	23
4.2 Bufety przy zakładach pracy.....	23
4.3 Bloki żywienia w szpitalach	23

4.4	Bloki żywienia w domach opieki społecznej.....	24
4.5	Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka	24
4.6	Stołówki szkolne.....	24
4.7	Stołówki w bursach i internatach.....	24
4.8	Stołówki na koloniach, półkoloniach i obozach	24
4.9	Przedszkola	25
4.10	Stołówki studenckie.....	25
4.11	Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych	26
4.12	Inne zakłady żywienia	26
4.13	Zakłady usług cateringowych	26
5.	Wytwórnice materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	26
6.	Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością	26
7.	Działania związane z oceną jakości zdrowotnej importowanych środków spożywczych, dozwolonych substancji dodatkowych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością dokonywaną w miejscu docelowego przeznaczenia w 2024r.	27
8.	Działania podejmowane w związku z powiadomieniami w systemie RASFF	27
9.	Inne działania.....	32
WARUNKI HIGIENY PRACY W ZAKŁADACH ZLOKALIZOWANYCH NA TERENIE MIASTA KIELCE		34
DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZA.....		36
1.	Informacje ogólne	36
2.	Całodobowe świadczenia zdrowotne.....	36
3.	Ambulatoryjne świadczenia zdrowotne	36
4.	Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową	37
5.	Sterylizacja	37
SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŹNYCH		38
1.	Choroby szerzące się drogą pokarmową.....	40
2.	Choroby rzadkie.....	40
3.	AIDS/HIV	40
4.	Choroby przenoszone drogą płciową.....	40
5.	Grupa oraz zachorowania grypopodobne	40
6.	Gruźlica	40
7.	Pozostałe choroby	41
8.	Realizacja Szczepień ochronnych.....	41
Wnioski:		42
PLACÓWKI NAUCZANIA I WYCHOWANIA ORAZ WYPOCZYNKU DZIECI I MŁODZIEŻY		43
1.	Informacje ogólne	43
2.	Stan sanitarny budynków, w których funkcjonują placówki dla dzieci i młodzieży	44
3.	Zaplecze sanitarne placówek dla dzieci i młodzieży oraz warunki do utrzymania higieny osobistej.....	44
4.	Ergonomia wyposażenia placówek dla dzieci i młodzieży	44
5.	Zapewnienie miejsca na podręczniki i przybory szkolne	44
6.	Warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego	45
7.	Rozkład zajęć oraz organizacja czasu pobytu w szkole.....	45
8.	Żywnienie w szkołach	45
9.	Zabezpieczenie piaskownic przed dostępem zwierząt.....	46
10.	Warunki sanitarne zorganizowanych form wypoczynku dzieci i młodzieży	46
11.	Żłobki.....	46

12. Podsumowanie	46
NADZÓR ZAPOBIEGAWCZY	47
Zestawienie działalności zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w 2024r.:.....	48
1. Postępowanie w sprawie oceny oddziaływania (decyzje środowiskowe).....	48
2. Postępowanie na etapie zapytania o potrzebie przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko inwestycji mogących pogorszyć stan środowiska.....	48
3. Opinie dotyczące dokumentacji projektów budowlanych	48
4. Odbiory obiektów, uczestniczenie w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych	48
5. Kontrole w trakcie realizacji inwestycji.....	50
6. Inne opinie	50
7. Strategiczna Ocena Oddziaływania na Środowisko.....	50
PROMOCJA ZDROWIA I OŚWIATA ZDROWOTNA	51
POGRAMY EDUKACYJNE	51
1. „Trzymaj Formę” – ogólnopolski program edukacyjny	51
2. „Skąd się biorą produkty ekologiczne” – wojewódzki program edukacyjny dla przedszkoli	51
3. Wojewódzki program Przedszkolnej Edukacji Antytytoniowej „Czyste powietrze wokół nas”	51
4. Wojewódzki program antytytoniowej edukacji zdrowotnej „Bieg po zdrowie”	51
5. Krajowy Program Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV	52
6. Wojewódzki program edukacyjny „ARS, czyli jak dbać o miłość?”	52
7. Wojewódzki program edukacyjny „Nie pal przy mnie proszę”	52
8. Wojewódzki program edukacyjny „Znajdź właściwe rozwiązanie”	52
9. Program profilaktyki raka szyjki macicy „Wybierz życie – pierwszy krok” – program wojewódzki	52
10. Wojewódzki program edukacyjny „Program Podstępne WZW”	53
11. Wojewódzki program edukacyjny „Znamię! Znam je?”	53
INTERWENCJE NIEPROGRAMOWE	54
1. Światowy Dzień bez Tytoniu/ Światowy Dzień Rzucania Palenia 2024	54
2. Profilaktyka używania środków zastępczych – „nowych narkotyków”	54
3. Światowy Dzień Zdrowia 2024	54
4. Akcja zimowa 2024	54
5. Akcja letnia „Zdrowe wakacje” 2024	55
Promocja zdrowego stylu życia.....	55
Profilaktyka chorób nowotworowych	55
Promocja szczepień ochronnych	56
Zapobieganie zatruciom pokarmowym w tym zatruciom	56
Podsumowanie.....	57
Spis Tabel.....	61