

Wałcz, marzec 2026 r.

**OCENA STANU BEZPIECZEŃSTWA  
SANITARNEGO  
POWIATU WAŁECKIEGO  
za 2025 rok**

Sprawozdanie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego  
w Wałczu

## SPIS TREŚCI

<b>I.</b>	<b>WSTĘP</b>	<b>5</b>
<b>II.</b>	<b>ZAPOBIEGANIE ORAZ ZWALCZANIE ZAKAŻEŃ I CHOROÓB ZAKAŻNYCH U LUDZI</b>	<b>6</b>
<b>1.</b>	<b>Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych</b>	<b>6</b>
1.1.	Zatrucia i zakażenia pokarmowe	6
1.2.	Wirusowe zapalenia wątroby	6
1.3.	Wybrane choroby infekcyjne układu oddechowego: COVID-19, grypa i RSV	7
1.4.	Choroby wieku dziecięcego	7
1.5.	Zapalenie opon mózgowo – rdzeniowych i mózgu	7
1.6.	Inwazyjna choroba meningokokowa	8
1.7.	Borelioza z Lyme	8
1.8.	Wścieklizna	8
1.9.	Choroby przenoszone drogą płciową	8
1.10.	Gruźlica	8
1.11.	Zakażenia wirusem HIV, choroba AIDS	9
1.12.	Tularemia	9
1.13.	Legioneloza	9
1.14.	Podsumowanie i wnioski	9
<b>2.</b>	<b>Szczepienia ochronne</b>	<b>9</b>
2.1.	Realizacja programu szczepień ochronnych	9
2.2.	Niepożądane odczyny poszczepienne	10
2.3.	Podsumowanie i wnioski	11
<b>3.</b>	<b>Sytuacja epidemiologiczna w szpitalach</b>	<b>11</b>
<b>III.</b>	<b>STAN SANITARNY PODMIOTÓW DZIAŁALNOŚCI LECZNICZEJ</b>	<b>11</b>
<b>1.</b>	<b>Szpitale</b>	<b>11</b>
<b>2.</b>	<b>Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria</b>	<b>11</b>
<b>3.</b>	<b>Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową</b>	<b>12</b>
<b>4.</b>	<b>Postępowanie z odpadami medycznymi</b>	<b>12</b>
<b>IV.</b>	<b>HIGIENA ŻYWNOSCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU</b>	<b>13</b>
<b>1.</b>	<b>Stan sanitarny nadzorowanych obiektów</b>	<b>13</b>
1.1.	Zakłady produkcji żywności	14
1.2.	Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, rolniczy handel detaliczny	16
1.3.	Produkcja żywności w warunkach domowych	17
1.4.	Zakłady obrotu żywnością	17
1.5.	Zakłady żywienia zbiorowego	19
1.6.	Środki transportu	20
1.7.	Zakłady produkcji i wprowadzania do obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	20
<b>2.</b>	<b>Jakość zdrowotna środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością</b>	<b>20</b>
<b>3.</b>	<b>Suplementy diety, żywność dla określonych grup odbiorców i żywność wzbogacana</b>	<b>21</b>
<b>4.</b>	<b>Wzmoczony nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego w sezonie letnim</b>	<b>22</b>
<b>5.</b>	<b>System wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności i paszach - RASFF</b>	<b>23</b>
<b>6.</b>	<b>Obrót grzybami i przetwórstwo grzybów oraz zatrucia grzybami</b>	<b>24</b>
<b>V.</b>	<b>HIGIENA KOMUNALNA</b>	<b>24</b>
<b>1.</b>	<b>Liczba załatwionych zgłoszeń interwencyjnych</b>	<b>24</b>
<b>2.</b>	<b>Liczba zamknięć/ unieruchomień/ wyłączeń z użytkowania lub jego części</b>	<b>25</b>
<b>3.</b>	<b>Charakterystyka obiektów</b>	<b>25</b>
3.1.	Jakość wody przeznaczonej do spożycia	25

3.1.1	Badania ciepłej wody w kierunku obecności bakterii z rodzaju Legionella sp.	28
3.2.	Pływalnie i baseny	28
3.3.	Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpielii	28
3.4.	Stan sanitarny obiektów	29
4.	<b>Cmentarze i zakłady pogrzebowe w kontekście nadzoru nad postępowaniem ze zwłokami i szczątkami ludzkimi</b>	<b>30</b>
5.	<b>Szpitala</b>	<b>31</b>
6.	<b>Liczba i zabezpieczenie imprez masowych</b>	<b>31</b>
7.	<b>Inne istotne informacje o podjętych działaniach i przedsięwzięciach</b>	<b>31</b>
8.	<b>Krótkie podsumowanie - wnioski</b>	<b>32</b>
VI.	<b>WARUNKI HIGIENICZNO-SANITARNE W PLACÓWKACH OŚWIATOWO-WYCHOWAWCZYCH</b>	<b>32</b>
1.	<b>Stan higieniczno-sanitarny placówek oświatowo-wychowawczych</b>	<b>32</b>
1.1.	Nadzór sanitarny nad placówkami	32
1.2.	Stan sanitarno-techniczny budynków lub ich części, w których funkcjonują placówki opieki, wychowania i nauczania dla dzieci i młodzieży	33
1.3.	Zaplecze sanitarne placówek dla dzieci i młodzieży oraz warunki do utrzymania higieny osobistej	33
1.4.	Oświetlenie, temperatura i wentylacja w placówkach	33
2.	<b>Higiena procesów nauczania</b>	<b>33</b>
2.1.	Ergonomiczne warunki pracy ucznia	34
2.2.	Jakość wyposażenia placówek	34
2.3.	Zapewnienie miejsca na podręczniki i przybory szkolne	34
2.4.	Rozkład zajęć lekcyjnych oraz zmianowy system nauczania w szkołach	34
2.5.	Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych	34
3.	<b>Warunki do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego</b>	<b>34</b>
4.	<b>Żywnienie/ dożywianie dzieci i młodzieży w placówkach</b>	<b>35</b>
5.	<b>Warunki realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami w placówkach</b>	<b>36</b>
VII.	<b>WARUNKI WYPOCZYNKU ORAZ REKREACJI DZIECI I MŁODZIEŻY</b>	<b>36</b>
1.	<b>Wypoczynek letni</b>	<b>36</b>
2.	<b>Wypoczynek zimowy</b>	<b>36</b>
VIII.	<b>WARUNKI HIGIENICZNO-SANITARNE ŚRODOWISKA PRACY</b>	<b>36</b>
1.	Stan sanitarny zakładów pracy	36
2.	Narażenie na czynniki szkodliwe i uciążliwe dla zdrowia w środowisku pracy	37
3.	Narażenie na czynniki rakotwórcze, mutagenne lub reprotoksyczne w środowisku pracy	39
4.	Narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne w środowisku pracy	40
5.	Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami - stosujący	41
6.	Choroby zawodowe	41
IX.	<b>BEZPIECZEŃSTWO CHEMICZNE</b>	<b>42</b>
1.	Substancje chemiczne i ich mieszaniny	42
2.	Produkty biobójcze	43
3.	Produkty kosmetyczne	43
4.	Środki zastępcze, nowe substancje psychoaktywne oraz prekursorzy narkotyków kat. 2 i 3	44
X.	<b>ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY</b>	<b>45</b>
1.	<b>Zakres i cel sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego</b>	<b>45</b>
2.	<b>Działania w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego</b>	<b>45</b>
2.1	Stanowiska zajmowane w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko	45
2.3.	Stanowiska dotyczące projektów planów remediacji, przeprowadzania działań	46

	naprawczych w środowisku oraz projektów gminnych programów rewitalizacji.	
2.4.	Uzgodnianie projektów decyzji o warunkach zabudowy i zagospodarowania terenu oraz decyzji o ustaleniu lokalizacji inwestycji celu publicznego	46
2.5.	Oceny oddziaływania przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko	46
2.6.	Uzgodnianie dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych	47
2.7.	Odstępstwa od obowiązujących przepisów	47
2.8.	Inne sprawy w zakresie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego	47
2.9.	Uczestniczenie w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych i statków żeglugi śródlądowej do eksploatacji	47
<b>XI.</b>	<b>PROFILAKTYKA I PROMOCJA ZDROWIA</b>	<b>48</b>
<b>1.</b>	<b>Profilaktyka nadwagi i otyłości</b>	<b>49</b>
1.1.	Krajowy Program Edukacyjny „Trzymaj Formę!”	49
<b>2.</b>	<b>Profilaktyka palenia tytoniu</b>	<b>49</b>
2.1.	Światowy Dzień Bez Tytoniu – Interwencja wojewódzka	49
2.2.	Światowy Dzień Rzucania Palenia	49
<b>3.</b>	<b>Profilaktyka uzależnień</b>	<b>49</b>
3.1.	Wojewódzki program profilaktyki używania substancji psychoaktywnych, w tym nowych narkotyków „Porozmawiajmy o zdrowiu i nowych zagrożeniach”	49
3.2.	Profilaktyka używania substancji psychoaktywnych, w tym Nowych Narkotyków – interwencja nieprogramowa, wojewódzka	50
<b>4.</b>	<b>Profilaktyka Zdrowia Psychicznego</b>	<b>50</b>
<b>5.</b>	<b>Profilaktyka chorób zakaźnych, w tym realizacja programu profilaktyki HIV/AIDS</b>	<b>50</b>
5.1.	Krajowy program zapobiegania HIV i zwalczania AIDS – interwencja programowa	50
5.2.	Wojewódzki program higieny i profilaktyki wybranych chorób zakaźnych „Higiena Naszą Tarczą Ochronną”	50
5.3.	Wojewódzki przedszkolny program zdrowia jamy ustnej i zapobiegania próchnicy „Zdrowe zęby mamy marchewkę zajadamy”	51
5.4.	Program edukacyjny "Podstępne WZW"	51
5.5.	Profilaktyka chorób zakaźnych i promocja szczepień ochronnych - Europejski Tydzień Szczepień	51
<b>6.</b>	<b>Profilaktyka chorób nowotworowych</b>	<b>51</b>
6.1.	Program edukacyjny „Znamię! Znam je?”	51
<b>7.</b>	<b>Promocja zdrowego stylu życia</b>	<b>52</b>
7.1.	Światowy Dzień Zdrowia	52
7.2.	Promocja bezpiecznego grzybobrania i profilaktyka zatruc grzybami	52
7.3.	Europejski i Światowy Dzień Wiedzy o Antybiotykach	53
7.4.	Bezpieczeństwo dzieci podczas wypoczynku letniego i zimowego „Bezpieczne ferie i wakacje”	53
7.5.	Zdrowy Senior	53
7.6.	Wpływ czynników środowiskowych na zdrowie (Radon, PEM itp.)	53
<b>8.</b>	<b>Inne działania</b>	<b>53</b>
<b>9.</b>	<b>Współpraca</b>	<b>54</b>
<b>10.</b>	<b>Podsumowanie i wnioski</b>	<b>54</b>
<b>XII.</b>	<b>PODSUMOWANIE STANU BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO POWIATU</b>	<b>54</b>
<b>XIII.</b>	<b>SPIS TABEL</b>	<b>55</b>

## I. WSTĘP

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wałczu – dalej PPIS w Wałczu, realizując swoje zadania z zakresu zdrowia publicznego a szczególnie ochrony zdrowia ludzkiego w 2025 r. sprawowała bieżący i zapobiegawczy nadzór w powiecie wałeckim nad tymi obszarami życia i działania, które mają wpływ na bezpieczeństwo zdrowotne społeczeństwa. Jednocześnie prowadząc aktywną działalność oświatową, zapobiegawczą oraz przeciwepidemiczną.

Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wałczu – dalej PSSE w Wałczu, w 2025 r. obejmowali swoimi działaniami teren miasta i powiatu wałeckiego liczący 5 gmin ( gmina Tuczo, gmina Człopa, gmina Mirosławiec, gmina Wałcz oraz gmina miejska Wałcz) o łącznej powierzchni 1414,95 km<sup>2</sup> zamieszkiwany przez około 50 tys. mieszkańców.

Obejmowaliśmy nadzorem zakłady opieki zdrowotnej, pracujący w nich personel oraz sprzęt i pomieszczenia. Szczególną uwagą zwrócono na ograniczenie rozprzestrzeniania się chorób zakaźnych poprzez dalsze działania eradykacyjne i eliminacyjne m.in. poprzez kontynuację współpracy z lekarzami POZ oraz właściwymi organami. Koncentrowaliśmy się również nad działaniami zmierzającymi do zapewnienia bezpieczeństwa sanitarnohigienicznego w podmiotach działalności leczniczej. Wykonywaliśmy także zadania związane z zapobiegawczym nadzorem sanitarnym, uzgadniając plany zagospodarowania przestrzennego.

W zakresie urzędowej kontroli żywności oraz monitoringu wody pobierano próbki do badań. Analizy sprawozdań z badań pobranych próbek pozwoliły na ujawnienie nieprawidłowości i zagrożeń oraz w efekcie na ich likwidację.

W mijającym roku pracownicy Nadzoru Bieżącego i Zapobiegawczego przeprowadzili 1 077 kontroli sanitarnych oraz pobrali 534 próbek do badań laboratoryjnych. Ponadto zostało opracowanych i wydanych 1 238 decyzji/opinii/postanowień, w tym 608 w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego.

Realizując swoje obowiązki Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wałczu współpracował ze Starostą Wałeckim oraz Burmistrzami Miast i Gmin oraz Wójtem Gminy Wałcz w powiecie wałeckim, Powiatowym Lekarzem Weterynarii, Komendantem Powiatowym Policji i przedstawicielami Komendy Powiatowej Policji w Wałczu, Komendantem Powiatowej Państwowej Straży Pożarnej w Wałczu, przedstawicielami Nadleśnictw, Wojewódzkim Funduszem Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej w Szczecinie i przedstawicielami Inspekcji Ochrony Środowiska oraz Państwowej Inspekcji Pracy, a także z członkiniami Stowarzyszenia Kobiet Ziemi Wałeckiej „Amazonka” w Wałczu. Ponadto w ramach prowadzonych postępowań podejmowano współpracę z Wojewódzkim Ośrodkiem Medycyny Pracy w Szczecinie, Instytutem Medycyny Pracy w Łodzi oraz Wojskowym Ośrodkiem Medycyny Prewencyjnej w Bydgoszczy. Poza tym współpracowano ze 107 Szpitalem Wojskowym z Przychodnią SPZOZ w Wałczu, „Balans” Centrum Patrycja Sankowska – dietetykiem klinicznym, Fundacją Onkologiczną Rakiety, Centrum Zdrowia Psychicznego w Wałczu.

Z satysfakcją należy podkreślić, że w zakresie swojej statutowej działalności PSSE w Wałczu w powiecie wałeckim w pełni dostosowała się do standardów obowiązujących w Unii Europejskiej w działalności kontrolno-merytorycznej Oddziału Nadzoru Bieżącego i Sanitarnego poprzez wdrożenie jednolitego systemu zarządzania jakością w zakresie kontroli i poboru prób zgodnie z normą PN-EN ISO/IEC 17020:2012 „Ocena zgodności - Wymagania dotyczące działania różnych rodzajów jednostek przeprowadzających inspekcję”. Sukcesywnie wprowadzane są narzędzia informatyczne wspomagające piony: epidemiologii, bezpieczeństwa żywności, żywienia i przedmiotów użytku oraz bezpieczeństwa wody przeznaczonej do picia i wody w kąpieliskach.

Przedstawiony stan sanitarnohigieniczny i sytuacja epidemiologiczna powiatu wałeckiego za 2025 r. opracowany został na podstawie informacji i materiałów przedstawionych przez poszczególne komórki organizacyjne tutejszej stacji.

## II. ZAPOBIEGANIE ORAZ ZWALCZANIE ZAKAŻEŃ I CHOROÓB ZAKAŻNYCH U LUDZI

### 1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych

Oceny sytuacji epidemiologicznej w powiecie wałęckim dokonano na podstawie zarejestrowanych przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Wałęczu przypadków chorób zakaźnych zgłoszonych przez podmioty lecznicze zgodnie z obowiązującymi przepisami. W roku sprawozdawczym zarejestrowano razem 1028 przypadków, w tym 162 hospitalizowano, w roku 2024 odpowiednio 418 i 104. Przeprowadzono 1035 dochodzeń epidemiologicznych podjętych w związku ze zgłoszonymi zachorowaniami na choroby zakaźne, obejmując dochodzeniami 1148 osoby, zaś w roku 2024 odpowiednio 439 i 603.

#### 1.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe

Tabela 1 Liczbowe zestawienie zatruc i zakażeń pokarmowych

Lp.	Jednostka chorobowa	2024 r.			2025 r.		
		Liczba zachorowań	w tym hospitalizowanych	Zapadalność w powiecie	Liczba zachorowań	w tym hospitalizowanych	Zapadalność w powiecie
1	Salmonelloza	5	5	9,96	3	2	6,03↓
2	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe określone Clostridium difficile	7	7	13,94	1	1	2,01↓
3	Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe nieokreślone	1	0	1,99	1	0	2,01↑
4	Giardioza (lamblioza)	1	1	1,99	1	1	2,01↑
5	Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy	11	10	21,91	4	4	8,05↓
6	Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez norowirusy	7	7	13,94	20	19	40,24↑
7	Wirusowe zakażenia jelitowe inne określone	18	10	35,85	4	4	8,05↓
8	Wirusowe zakażenia jelitowe nieokreślone	1	0	1,99	2	0	4,02↑
9	Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2	11	10	21,91	14	13	28,17↑
10	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu	14	1	27,88	15	1	30,18↑
11	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu, <b>dzieci do lat 2</b>	4	1	7,97	3	1	6,03↓

#### 1.2. Wirusowe zapalenia wątroby

Tabela 2 Liczbowe zestawienie zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby

Lp.	Jednostka chorobowa	2024 r.			2025 r.		
		Liczba zachorowań	w tym hospitalizowanych	Zapadalność w powiecie	Liczba zachorowań	w tym hospitalizowanych	Zapadalność w powiecie
1	WZW typu B – przewlekłe i BNO	2	1	3,98	1	0	2,01↓
2	WZW typu C – przewlekłe i BNO	4	2	7,97	1	1	2,01↓
3	WZW typu A	0	0	-	1	1	2,01↑

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

Tabela 3 Liczbowe zestawienie zachorowań na Covid-19, grypę i RSV

Lp.	Jednostka chorobowa	2024 r.			2025 r.		
		Liczba zachorowań	w tym hospitalizowanych	Zapadalność w powiecie	Liczba zachorowań	w tym hospitalizowanych	Zapadalność w powiecie
1	Grypa potwierdzona wynikiem szybkiego testu antygenowego	90	13	179,27	384	41	772,56↑
2	Covid-19	67	4	133,46	100	8	201,19↑
3	RSV	31	29	61,75	47	30	94,58↑

### 1.4. Choroby wieku dziecięcego

Tabela 4 Liczbowe zestawienie zachorowań na wybrane choroby wieku dziecięcego

Lp.	Jednostka chorobowa	2024 r.			2025 r.		
		Liczba zachorowań	w tym hospitalizowanych	Zapadalność w powiecie	Liczba zachorowań	w tym hospitalizowanych	Zapadalność w powiecie
1	Krztusiec	14	7	27,87	10	9	20,19↓
2	Ospa wietrzna	31	0	61,75	338	2	680,01↑
3	Różyczka	2	0	3,98	0	0	-
5	Płonica (szkarlatyna)	19	0	37,85	16	0	32,19↓

### 1.5. Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i mózgu

Tabela 5 Liczbowe zestawienie zachorowań na zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu

Lp.	Jednostka chorobowa	2024 r.			2025 r.		
		Liczba zachorowań	w tym hospitalizowanych	Zapadalność w powiecie	Liczba zachorowań	w tym hospitalizowanych	Zapadalność w powiecie
1	Zapalenie opon mózgowych inne i nieokreślone	1	1	1,99	0	0	-

### 1.6. Inwazyjna choroba meningokokowa

W 2025 roku nie rejestrowano przypadków zachorowań na inwazyjną chorobę meningokokową.

### 1.7. Borelioza z Lyme

Tabela 6 Liczbowe zestawienie zachorowań na boreliozę

Lp.	Jednostka chorobowa	2024 r.			2025 r.		
		Liczba zachorowań	w tym hospitalizowanych	Zapadalność w powiecie	Liczba zachorowań	w tym hospitalizowanych	Zapadalność w powiecie
1	borelioza z Lyme	46	0	91,63	48	0	96,57↑

### 1.8. Wścieklizna

W 2025 roku zanotowano 85 przypadków narażeń na wściekliznę, w tym 17 dzieci do lat 14, co daje w porównaniu z rokiem 2024 spadek ogólnej liczby przypadków o 9, natomiast liczba dzieci narażonych na wściekliznę do lat 14 wzrosła o dwa przypadki porównując z rokiem ubiegłym. Ponadto nie odnotowano przypadków hospitalizacji z powodu odniesionych ran kąsanych. Narażenia dotyczyły pogryzień przez zwierzęta domowe i jedno dzikie. W 19 przypadkach ze wskazań lekarskich podjęto szczepienia przeciwko wściekliznie, co w porównaniu z rokiem ubiegłym daje nieznaczny spadek liczby w tej grupie. W 2025 roku nie było wskazań zastosowania preparatów do immunoprofilaktyki biernej.

### 1.9. Choroby przenoszone drogą płciową

W 2025 roku nie zarejestrowano przypadków chorób przenoszonych drogą płciową.

### 1.10. Gruźlica

Tabela 7 Nowe zachorowania na gruźlicę w 2025 roku

Wyszczególnienie	Gruźlica				
	wszystkie postaci	w tym			innych narządów
		płucna		niezakaźna	
		razem	zakaźna (prątkująca)		
<b>Powiat: WAŁECKI</b>	6	6	6	0	0
w tym:					
Miasto	2	2	2	0	0
Wieś	4	4	4	0	0
Mężczyźni	3	3	3	0	0
Kobiety	3	3	3	0	0
<b>Wg grup wiekowych:</b>					
20 - 44	3	3	3	0	0
45 - 64	2	2	2	0	0
65+	1	1	1	0	0
<b>Liczba osób objętych nadzorem:</b>	15				

ogółem	
--------	--

### 1.11. Zakażenia wirusem HIV, choroba AIDS

W roku 2025 roku na nadzorowanym terenie nie rejestrowano przypadków zakażeń wirusem HIV i chorób AIDS.

### 1.12. Tularemia

W 2025 roku na nadzorowanym terenie nie zarejestrowano przypadków zachorowań na tularemię.

### 1.13. Legioneloza

W 2025 roku na nadzorowanym terenie nie zarejestrowano przypadków podejrzeń zachorowań oraz zachorowań na legionelozę.

### 1.14. Podsumowania i wnioski

- a) Analizując sytuację epidemiologiczną powiatu wałeckiego dokonaną na podstawie zarejestrowanych i zgłoszonych przypadków chorób zakaźnych zgodnie z obowiązującymi przepisami zaobserwowano wzrost zachorowań m.in. na inne bakteryjne zakażenia jelitowe nieokreślone, wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez norowirusy, wirusowe zakażenia jelitowe nieokreślone, biegunkę i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu, WZW typu A, grypę potwierdzoną wynikiem szybkiego testu antygenowego, RSV, Covid-19, ospę wietrzną, boreliozę z Lyme, gruźlicę.
- b) Wprowadzenie szybkich testów antygenowych dla SARS-CoV-2, grypy i RSV polepszyło znacznie diagnostykę i ilość zgłaszanych przypadków tych zachorowań.
- c) Nie odnotowano przypadków zachorowań na inwazyjną chorobę meningokokową.
- d) Odnotowano nieznaczny spadek zarejestrowanych przypadków pokąsań przez zwierzęta pozostające bez dozoru właścicieli.
- e) W 2025 roku na nadzorowanym terenie nie zarejestrowano ogniska zbiorowego zatrucia.

## 2. Szczepienia ochronne

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Wałczu zaopatruje w preparaty szczepionkowe wszystkie punkty szczepień działające na terenie powiatu wałeckiego. Obiekty te objęte są stałym nadzorem. Ponadto w analizowanym okresie dystrybucja preparatów szczepionkowych została rozszerzona o preparaty szczepionkowe przeciw Covid-19 do punktów szczepień oraz aptek realizujących te szczepienia. W 2025 roku przeprowadzono również spis powszechny kart szczepień, składający się z II etapów, którego celem była weryfikacja stanu zaszczepienia.

### 2.1. Realizacja programu szczepień ochronnych

W ramach nadzoru nad realizacją szczepień w 2025 roku kontrolą objęto 9 świadczeniodawców wykonujących działalność leczniczą w zakresie szczepień ochronnych (obowiązkowych i zalecanych). Szczepienia wykonywane były w 15 punktach:

- a) 9 w przychodniach realizujących obowiązkowe szczepienia ochronne dzieci i młodzieży jak również szczepienia zalecane (płatne) we wszystkich grupach wiekowych,
- b) 1 w oddziale noworodkowym realizującym obowiązkowe szczepienia ochronne noworodków, 1 w izbie przyjęć, 1 w poradni chirurgicznej realizującej szczepienia ochronne osób narażonych w szczególny sposób na zakażenie (szczepienia p/tężcowi),
- c) 1 w poradni chorób zakaźnych realizującej szczepienia przeciw wścieklicznie osób po narażeniu na zakażenie wirusem wściekliczny,
- d) 2 w punktach szczepień przy Zespole Szkół realizujących szczepienia dzieci w wieku szkolnym w ramach umowy dwóch lekarzy rodzinnych.

W punktach szczepień ogółem przeprowadzono – 10 kontroli, nieprawidłowości nie stwierdzono.

Kontrole punktów szczepień przeprowadzono w następującym zakresie:

- a) wykonawstwo szczepień ochronnych;
- b) bieżący stan sanitarny;
- c) warunki przechowywania szczepionek;

- d) sposób postępowania ze sprzętem jednorazowego użytku;
  - e) zachowanie łańcucha chłodniczego;
  - f) przepływu kart uodpornienia (rejstry przyjmowania i wydawania kart uodpornienia);
  - g) procedury sanitarnohigieniczne obejmujące postępowanie z preparatami szczepionkowymi.
- Ponadto przeprowadzono 18 kontroli w zakresie spisu powszechnego kart szczepień, które odbyły się w dwóch etapach.

W 2025 roku w rejestrze widniało 90 dzieci i 116 rodziców nierealizujących obowiązku szczepień ochronnych swoich dzieci.

U 13 dzieci, których rodzice nie realizowali szczepień ochronnych, został wykonany obowiązek szczepień ochronnych. W stosunku do pozostałych osób nadal toczy się postępowanie egzekucyjne w celu przymuszenia do wykonania obowiązku szczepień.

Ocenę realizacji Programu Szczepień Ochronnych przeprowadzono w oparciu o dane zawarte w rocznych sprawozdaniach ze szczepień ochronnych MZ-54 za rok 2025 sporządzonych przez podmioty wykonujące działalność leczniczą w zakresie szczepień ochronnych w porównaniu z rokiem 2024.

Tabela 8 Stan zaszczepienia dzieci i młodzieży w rocznikach podlegających szczepieniom w 2024 r. i w 2025 r. na terenie powiatu wałeckiego

Rok życia	Szczepienie przeciw		Odsetek zaszczepionych dzieci i młodzieży podlegających szczepieniom		
			2024 rok	2025 rok	
1 r. ż.	Gruźlicy		99,0	98,0	
	WZW typu „B”	Pierwotne	42,2	42,4	
		Uzupełniająca	46,2	40,4	
	pierwotne	Błonicy, tężcowi	55,7	44,0	
		Krztuścowi	55,7	44,0	
		Poliomyelitis	55,7	44,0	
		H. influenzae	55,7	44,0	
	podstawowe	Zakażenia S. Pneumoniae	55,7	44,0	
		Rotawirusy	66,1	68,0	
2 r. ż.	Gruźlicy		97,4	98,2	
	WZW typu „B”	Pierwotne	1,9	1,8	
		Uzupełniająca	98,1	97,3	
	podst.	13-14 m.ż.	Odrze, śwince, różyczce	84,8	79,0
		H.influenzae	Uzupełniająca	45,6	43,4
		Błonicy, tężcowi	Uzupełniająca	45,6	43,4
		Krztuścowi	Uzupełniająca	45,6	43,4
	Poliomyelitis	Uzupełniająca	45,6	43,4	
6 r. ż.	Błonicy, tężcowi		75,1	74,6	
	Krztuścowi		75,1	74,6	
	Poliomyelitis		75,1	74,6	
	Odrze, śwince, różyczce szczep. przypominające		74,8	81,1	
14 r. ż.	Błonicy, tężcowi, krztuścowi II dawka przypominająca		81,4	81,0	
19 r. ż.	Błonicy, tężcowi III dawka przypominająca		69,4	76,1	

## 2.2. Niepożądane odczyny poszczepienne

W roku 2025 nie odnotowano przypadków niepożądanych odczynów po szczepieniu.

### 2.3. Podsumowanie i wnioski

- a) W celu uzyskania i utrzymania wysokiego odsetka osób uodpornionych poprzez szczepienia, jak również podtrzymania wysokiego zaufania społeczeństwa do szczepień należy rozpowszechniać wiarygodne i rzetelne informacje o szczepionkach, szczepieniach i decydującej ich roli w profilaktyce chorób zakaźnych oraz nadal podejmować skuteczne działania wobec osób nierealizujących obowiązkowych szczepień ochronnych.
- b) W 2025 roku nie zarejestrowano niepożądanych odczynów poszczepiennych.
- c) Obserwuje się ciągły wzrost osób nierealizujących obowiązkowych szczepień ochronnych na nadzorowanym terenie.

### 3. Sytuacja epidemiologiczna w szpitalach

Na terenie powiatu wałeckiego nie funkcjonuje żaden podmiot działalności leczniczej, który udziela świadczeń szpitalnych będący pod nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wałczu.

## III. STAN SANITARNY PODMIOTÓW DZIAŁALNOŚCI LECZNICZEJ

W 2025 roku nadzorem objęto 98 podmiotów wykonujących działalność leczniczą. W ramach bieżącego nadzoru przeprowadzono ogółem 70 kontroli (w tym 3 kontrole sprawdzające wykonanie obowiązków nałożonych decyzją administracyjną). Przeprowadzone kontrole dotyczyły oceny bieżącego stanu sanitarnohigienicznego obiektów oraz spisu powszechnego kart szczepień, który odbył się w dwóch etapach. W 2025 roku w trakcie czynności kontrolnych stwierdzono nieprawidłowości w 3 obiektach, w tym 1 kontrola zakończyła się wystawieniem mandatu w wysokości 500 zł, ponadto 18 kontroli dotyczyło spisu powszechnego kart szczepień.

### 1. Szpitale

Na terenie powiatu wałeckiego nie funkcjonuje żaden podmiot działalności leczniczej, który udziela świadczeń szpitalnych będący pod nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wałczu.

### 2. Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria

Ilość obiektów pod nadzorem:

- a) 10 podmiotów leczniczych ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych,
- b) 2 punkty pobrań,
- c) 2 stacje pogotowia ratunkowego,
- d) 16 inne (opieka pielęgniarska – domowa, gabinety profilaktyki zdrowotnej)

W 2025 roku funkcjonalność placówek nie uległa znacznej zmianie w porównaniu z analogicznym okresem roku ubiegłego.

W 2025 roku w zdecydowanej większości nadzorowanych placówek lecznictwa otwartego utrzymaniem czystości i porządku zajmował się zatrudniony personel. Przygotowanie roztworów użytkowych stosowanych preparatów dezynfekcyjnych odbywało się zgodnie z zaleceniami producenta, bezpośrednio przed zastosowaniem.

W placówkach opracowane i stosowane są następujące procedury: Postępowania z odzieżą ochronną jednorazowego użycia; Postępowania z odpadami medycznymi; Higienicznego mycia rąk; Postępowania po ekspozycji; Postępowania w przypadku skażenia materiałem biologicznym; Sprzątania i dezynfekcji pomieszczeń; Dezynfekcji i mycia dozowników środka myjącego i dezynfekcyjnego do rąk; Prowadzenia kontroli wewnętrznej i działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych; Dezynfekcji, mycia i sterylizacji narzędzi medycznych, Procedura przechowywania szczepionek, dotycząca zasad przechowywania szczepionek oraz postępowania ze szczepionkami w przypadku awarii lodówki, braku dopływu energii elektrycznej oraz rozmrażania i mycia lodówki; Procedura identyfikacji i wyodrębniania/oznaczania szczepionek o bliskim terminie upływu daty ważności (jeśli dotyczyło).

Zaopatrzenie w środki czystości i dezynfekcyjne na potrzeby utrzymania czystości było wystarczające.

W 2 kontrolowanych obiektach stosowane są narzędzia medyczne wielokrotnego użytku, które są sterylizowane we własnym zakresie w autoklawach. W ramach kontroli skuteczności procesów

sterylizacji prowadzona jest kontrola wewnętrzna testami biologicznymi z częstotliwością - jeden raz w miesiącu. Nie notowano badań zakwestionowanych.

W tej grupie obiektów w 2025 roku przeprowadzono kontrole w zakresie oceny pomieszczeń i urządzeń podmiotu wykonującego działalność leczniczą oraz realizowania działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych oraz prowadzonej dokumentacji tych działań, w tym kontroli wewnętrznej. W trakcie przeprowadzonych kontroli w tej grupy obiektów nie stwierdzono nieprawidłowości. Przeprowadzono również 18 kontroli w podmiotach leczniczych realizujących szczepienia ochronne w zakresie spisu powszechnego kart szczepień.

Ponadto w niektórych obiektach przeprowadzono kontrole w zakresie przestrzegania obowiązków wynikających z ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1162, z późn. zm.), nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono.

### **3. Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową**

W tej grupie obiektów w 2025 roku widniało w rejestrze 67 praktyk. Kontrole przeprowadzane były w zakresie oceny pomieszczeń służących do wykonywania indywidualnej specjalistycznej praktyki lekarskiej oraz realizowania działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych oraz prowadzonej dokumentacji tych działań, w tym kontroli wewnętrznej, oceny prowadzonych procesów sterylizacji oraz stosowania preparatów do wybielania zębów.

W kontrolowanych działalnościami stwierdzono jedną nieprawidłowość w zakresie procedury sanitarnohigienicznej obowiązującej w gabinecie stomatologicznym.

Urządzenia sterylizujące znajdujące się na wyposażeniu gabinetów kontrolowane były w ramach kontroli wewnętrznej przez podmioty lecznicze w zakresie skuteczności procesów sterylizacji z częstotliwością średnio 1 raz w miesiącu.

W praktykach zawodowych są opracowane i wdrożone procedury sanitarnohigieniczne w szczególności dotyczące: Postępowania z odzieżą ochronną jednorazowego użycia; Postępowania z odpadami medycznymi; Higienicznego mycia rąk; Postępowania po ekspozycji; Postępowania w przypadku skażenia materiałem biologicznym; Sprzątania i dezynfekcji pomieszczeń; Dezynfekcji i mycia dozowników środka myjącego i dezynfekcyjnego do rąk; Prowadzenia kontroli wewnętrznej i działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych; Dezynfekcji, mycia i sterylizacji narzędzi medycznych.

Praktyki zawodowe prowadzące działalność i wykonujące sterylizację narzędzi medycznych, w ramach kontroli wewnętrznej skuteczności procesów sterylizacji wykonały ogółem 258 badań testami biologicznymi. Nie notowano badań zakwestionowanych.

Zaopatrzenie w środki czyszczące i preparaty dezynfekcyjne poszczególnych gabinetów było odpowiednio dostosowane do rodzaju wykonywanej działalności leczniczej oraz zakresu udzielanych świadczeń zdrowotnych.

Postępowanie z odzieżą ochronną odbywało się zgodnie z opracowanymi procedurami, według których odzież przekazywana była do prania w miejscu poza gabinetem, zgodnie z podpisanymi umowami na wykonanie usługi w zakresie prania odzieży pochodzącej z podmiotów leczniczych. W niektórych gabinetach stosowana była odzież ochronna jednorazowego użytku, a postępowanie z tą odzieżą przedstawiały opracowane i stosowne procedury.

Jako uzupełnienie prowadzonych zabiegów dezynfekcyjnych niektóre gabinety posiadały na wyposażeniu lampy bakteriobójcze, dla których w większości przypadków prowadzone były na bieżąco rejestry ich ekspozycji. W przypadku posiadanego przez lampę wbudowanego licznika przebiegu, takich rejestrów nie prowadzono.

### **4. Postępowanie z odpadami medycznymi**

W 2025 roku wystawiono jeden mandat na kwotę 500 zł za stwierdzoną nieprawidłowość w zakresie gospodarowania odpadami medycznymi w jednym podmiocie. W pozostałych podmiotach postępowanie z odpadami medycznymi o kodzie 18 01 03\* jest zgodne z opracowanymi procedurami, co jest sprawdzane każdorazowo podczas zaplanowanych kontroli.

Ponadto w 2025 roku zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 5 października 2017 r. w sprawie szczegółowego sposobu postępowania z odpadami medycznymi przesłedzono wstępne magazynowanie odpadów medycznych o kodzie 18 01 03 \*. W związku z tym podczas czynności kontrolnych odczytywano temperatury wewnątrz przenośnych urządzeń chłodniczych bądź temperatury pomieszczeń magazynowych w zależności od przyjętych przez podmioty lecznicze

rozwiązań w zakresie wstępnego magazynowania odpadów medycznych, sprawdzano pojemność wykorzystywanych przenośnych urządzeń chłodniczych do rzeczywistych ilości wytwarzanych zakaźnych odpadów medycznych oraz sprawdzano aktualne procedury opracowane według wymogów wyżej wymienionego rozporządzenia i ich wdrażania.

W trakcie przeprowadzanych kontroli każdorazowo przedkładano do wglądu karty przekazania odpadów o kodzie 18 01 03\* do utylizacji. Podmioty w większości nie prowadzą ewidencji odpadów w formie papierowej. Wszystkie informacje znajdują się w systemie elektronicznym BDO.

#### **IV. HIGIENA ŻYWNOŚCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU**

##### **1. Stan sanitarny nadzorowanych obiektów**

W 2025 r. nadzorem sanitarnym objęto 766 obiektów, w tym:

- a) 206 zakładów produkcji żywności;
- b) 337 zakładów obrotu żywnością;
- c) 196 zakładów żywienia zbiorowego;
- d) 27 zakładów produkcji i obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

W obiektach znajdujących się w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej przeprowadzono ogółem 489 kontroli, w tym:

- a) 244 planowanych;
- b) 26 interwencyjnych;
- c) 66 sprawdzających;
- d) 81 związanych z poborem próbek;
- e) 50 odbiorowych;
- f) 18 związanych z powiadomieniami RASFF;
- g) 4 inne.

Podczas 79 kontroli stwierdzono nieprawidłowości. Dodatkowo przeprowadzono 15 kontroli w zakładach spoza rejestru (2 interwencyjne, 1 sprawdzającą, 12 tematycznych), w tym 1 z nieprawidłowościami.

Wydano 65 decyzji administracyjnych, w tym:

- a) 35 decyzji nakazujących poprawę stanu sanitarno-technicznego;
- b) 3 decyzje zmieniające i uchylające decyzje wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego;
- c) 24 decyzje umarzające;
- d) 3 decyzje warunkowo zatwierdzające.

Zatwierdzono ogółem 41 zakładów wydając:

- a) 41 decyzji zatwierdzających;
- b) 3 decyzje warunkowo zatwierdzające;
- c) 10 decyzji zatwierdzających zakład w związku z rozszerzeniem zakresu prowadzonej działalności.

Ponadto wydano:

- a) 167 decyzji rachunków;
- b) 65 decyzji wykreślających z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej;
- c) 3 decyzje wygaszające;
- d) 1 decyzję unieruchamiającą zakład spoza rejestru.

W nadzorowanych obiektach pobrano 190 próbek żywności do badań laboratoryjnych, z czego 16 zostało zdyskwalifikowanych.

Za niedopełnienie obowiązku zapewnienia należytego stanu sanitarnego, zwłaszcza w zakresie utrzymania czystości w zakładach, wdrażania procedur opartych na zasadach systemu HACCP, oferowania do sprzedaży przeterminowanych środków spożywczych nałożono 55 kar grzywny w drodze mandatu karnego na łączną kwotę 9 950 zł. Ponadto nałożono 1 mandat na kwotę 800 zł dla zakładu spoza rejestru.

W roku sprawozdawczym 2025 nie kierowano wniosków o wymierzenie kary pieniężnej do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie.

### 1.1. Zakłady produkcji żywności

Zakłady produkcji żywności zajmują się przygotowywaniem surowców do przerobu, ich przechowywaniem, poddawaniem procesom technologicznym, pakowaniem i znakowaniem oraz wszelkimi innymi czynnościami związanymi z przygotowywaniem do obrotu, a także przechowywaniem wyrobów gotowych do czasu wprowadzenia ich do obrotu.

Pod nadzorem znajdują się zakłady zajmujące się:

- a) produkcją lodów, w tym mlecznych - tradycyjnych, sorbetowych, rzemieślniczych oraz lodów z automatu;
- b) produkcją i wypiekiem pieczywa, ciast trwałych, ciast kremowych z dodatkiem owoców, wyrobów półcukierniczych, deserów bankietowych;
- c) skupem, sortowaniem, przechowywaniem i sprzedażą grzybów i owoców oraz mrożeniem grzybów i owoców;
- d) suszeniem grzybów;
- e) produkcją czosnku poddanego fermentacji, tj.: czarnego czosnku;
- f) produkcją soków, napojów, syropów w opakowaniach szklanych, PET, kartonikach, pasteryzowanych lub utrwalanych pod wysokim ciśnieniem; produkcją przecierów owocowych i warzywnych sterylizowanych w opakowaniach aseptycznych; produkcją żywności wzbogaconej w postaci syropów zagęszczonych, soków i napojów; produkcją suplementów diety w postaci płynnej, w tym w postaci syropów;
- g) produkcją wina z własnej uprawy;
- h) produkcją wody źródlanej gazowanej i napojów gazowanych w opakowaniach PET;
- i) produkcją mrożonych wyrobów garmażeryjnych (pierogów z różnym nadzieniem, kopytek, kołdunów, zapiekanek), lodu w kostkach, konfekcjonowania mrożonych owoców i warzyw;
- j) produkcją chłodzonych wyrobów garmażeryjnych (pierogów z różnymi farszami, pierogów leniwych, kopytek);
- k) przemiałem pszenicy pod zamówienia na mąkę typu 450, 500, 550, 650, 750, 850, 1850, na kaszę manną, na otręby pszenne przemysłowo-paszowe; przemiałem żyta na mąkę typu 720, 2000;
- l) produkcją makaronów na bazie mąki z wodą - bez udziału jaj, z różnego rodzaju zbóż, suchych nasion roślin strączkowych; produkcją oraz konfekcjonowaniem produktów ekologicznych (makarony, kasze, mąki, nasiona, płatki zbożowe);
- m) konfekcjonowaniem do opakowań jednostkowych (mąk, płatków zbożowych, kasz, produktów sojowych, ziaren, cukru, soli, suchych nasion roślin strączkowych);
- n) produkcją cukierków rozpuszczalnych (gum) w formie wzbogaconej bądź suplementów diety, bądź dla wegan; produkcją pralin z różnych rodzajów czekolady, nadzieniami, posypkami, dodatkami (orzechy, chrupki); produkcją korpusów czekoladowych do jaj wielkanocnych; produkcją czekoladowych batonów proteinowych z różnymi nadzieniami, dodatkami;
- o) magazynowaniem, czyszczeniem, sortowaniem, rozdrabnianiem, mieszaniem ziół i suszonych owoców tj.: rumianek, mięta, melisa, szafwia, dziurawiec, dzika róża, aronia, hibiskus, jabłko, malina, ziołowo - owocowych.

Zakłady działają w oparciu o opracowane zasady systemu HACCP oraz wdrożone instrukcje Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej.

W 2025 roku pod nadzorem było 28 zakładów produkujących żywność, w tym:

- a) wytwórnie lodów - 2,
- b) automaty do lodów - 7,
- c) piekarnie - 4,
- d) ciastkarnie - 2,
- e) przetwórnie owocowo-warzywne i grzybowe - 4,
- f) wytwórnie napojów alkoholowych, w tym wytwórnie win - 1;
- g) wytwórnie naturalnych wód mineralnych, naturalnych wód źródlanych i stołowych - 1,
- h) zakłady garmażeryjne - 2,
- i) zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego - 1,

- j) wytwornie makaronów – 2,
- k) wytwornie wyrobów cukierniczych – 1,
- l) inne wytwornie żywności – 1.

W 2025 roku skontrolowano 19 zakładów produkcyjnych. Wydano 2 decyzje zatwierdzające nowe obiekty, 3 decyzje rozszerzające zakres działalności zakładów oraz 1 decyzję warunkowo zatwierdzającą z uwagi na brak dokumentacji opartej na zasadach HACCP, GHP i GMP.

W obiektach nadzorowanych w 2025 r. przeprowadzono ogółem 42 kontrole, w tym kontrole sprawdzające stan sanitarny.

Wydano 7 decyzji administracyjnych, w tym:

- a) 4 decyzje na poprawę stanu sanitarno-technicznego;
- b) 1 decyzję przedłużającą termin wykonania obowiązków;
- c) 1 decyzję warunkowo zatwierdzającą;
- d) 1 decyzję umarzającą.

Ponadto wydano 20 decyzji rachunków.

W zakładach produkcyjnych nałożono 2 kary grzywny w drodze mandatu karnego na łączną kwotę 600 zł za niedopełnienie obowiązku zapewnienia należytego stanu sanitarnego w zakresie utrzymania czystości i porządku pomieszczeń, urządzeń oraz sprzętu oraz za brak aktualnych orzeczeń dla celów sanitarno-epidemiologicznych.

Podczas przeprowadzonych czynności kontrolnych w zakładach najczęściej stwierdzane nieprawidłowości stanu sanitarno-technicznego dotyczyły niewłaściwego stanu technicznego sufitów, ścian, posadzek, urządzeń i maszyn.

W roku 2025 r. na zakłady produkcji żywności wpłynęły 3 zgłoszenia interwencyjne:

- a) Jedną interwencją dotyczyła firma zajmująca się przetwórstwem czosnku na „czarny czosnek”. Zgłoszono m.in., iż w pomieszczeniach panuje brud, wilgoć, bałagan, są zniszczone ściany, mysie odchody. W związku ze zgłoszeniem podjęto czynności kontrolne, w czasie których ustalono, iż przedsiębiorca działa w dwóch obiektach, znajdujących się w różnych miejscowościach. Zakłady nie były zatwierdzone przez PPIS w Wałczu. W pierwszym dokonywano magazynowania i sortowania czosnku świeżego, w pomieszczeniach stwierdzono szereg nieprawidłowości stanu sanitarnego i higienicznego. Na przedsiębiorcę nałożono karę mandatową w wysokości 800 zł. Obiekt nie był dostosowany do prowadzenia działalności żywnościowej, w związku z czym wydano decyzję nakazującą zaprzestanie działalności do czasu zapewnienia w zakładzie należytego stanu i kondycji technicznej. Przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, w czasie której potwierdzono zaprzestanie działalności w obiekcie. W drugim zakładzie, należącym do przedsiębiorcy dokonywano procesu fermentacji czosnku. Obiekt działał bez zatwierdzenia i bez opracowanej dokumentacji na zasadach HACCP, GHP i GMP. Nie stwierdzono innych nieprawidłowości sanitarnohigienicznych. Na wniosek strony dokonano warunkowego zatwierdzenia obiektu, a następnie po przedłożeniu opracowanej dokumentacji wydano decyzję zatwierdzającą zakład. Zgłoszenie interwencyjne zasadne. W związku z powyższym zostanie wystosowany do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie wniosek o nałożenie kary pieniężnej dla przedsiębiorcy.
- b) Drugą interwencję PPIS w Wałczu otrzymał od Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Dąbrowie Górniczej, który przekazał interwencję konsumenta otrzymaną drogą elektroniczną (e-mail) dotyczącą wystąpienia wstrząsu anafilaktycznego, tj. obrzęk języka, jamy ustnej, krtani, twarzy oraz lewej dłoni po spożyciu soku – świeża marchewka 100%, zakupionego w sklepie sieci Lidl. Z powodu wystąpienia powyższych objawów osoba zgłaszająca była hospitalizowana. Przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wałczu podjęli natychmiastowe działania wyjaśniające. Skontaktowano się telefonicznie z poszkodowaną, celem zdobycia szczegółowych informacji. Ustalono, iż dotychczas objawy alergii występowały po spożyciu owoców, tj.: śliwki, brzoskwinie, nektarynki, morele, wiśnie, orzechy. Na dzień kontroli osoba zgłaszająca nie miała laboratoryjnie stwierdzonych alergii, miała zalecenie diety bez warzyw i owoców. Następnie podjęto czynności kontrolne w zakładzie produkcyjnym znajdującym się na nadzorowanym terenie. W toku kontroli przeanalizowano dokumentację związaną z produkcją przedmiotowego produktu, postępowaniem reklamacyjnym, ze szczególnym uwzględnieniem

postępowania z alergenami. Nie stwierdzono nieprawidłowości. Zgłoszenie interwencyjne niezasadne.

- c) Trzecie zgłoszenie dotyczyło przekroczenia wartości dopuszczalnej liczby *Listeria monocytogenes* w badaniach własnych przedsiębiorcy. Podjęto czynności kontrolne, w czasie których ustalono, iż przedmiotowy produkt został przygotowany w zakładzie gastronomicznym, a następnie przetransportowany do zakładu produkcyjnego, gdzie został zapakowany próżniowo. Dwa zakłady należą do tego samego przedsiębiorcy. W czasie czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości. Przedsiębiorca zobowiązał się do przeprowadzenia procesów mycia i dezynfekcji, przeszkolenia personelu i wykonania badań mikrobiologicznych z powierzchni sprzętów i urządzeń w dwóch obiektach. Przedsiębiorca przedłożył sprawozdania z badań potwierdzające skuteczność procesów mycia i dezynfekcji. Zgłoszenie interwencyjne zasadne.

W ramach urzędowej kontroli żywności oraz w ramach monitoringu pobrano ogółem 44 próbki do badań laboratoryjnych, w tym:

- a) 5 próbek lodów z wytwórni lodów w kierunku mikrobiologii: oznaczanie liczby *Listeria monocytogenes* w 1g, wykrywanie obecności *Salmonella spp.* w 25 g oraz organoleptyki. Próbki nie były kwestionowane.
- b) 20 próbek lodów z automatu w kierunku mikrobiologii: wykrywanie obecności *Salmonella spp.* w 25 g, oznaczanie liczby *Listeria monocytogenes* w 1g, oznaczanie liczby *Enterobacteriaceae* w 1g oraz organoleptyki. Z czego 10 próbek zostało zdyskwalifikowanych - badanie laboratoryjne wykazało nadmierną liczbę bakterii *Enterobacteriaceae*. W związku z powyższym niezwłocznie telefonicznie poinformowano przedsiębiorców, wystosowano pisma przekazujące wyniki i zobowiązujące przedsiębiorców do podjęcia działań naprawczych w zakresie GHP i GMP, niezbędnych do osiągnięcia poziomów zgodności z kryteriami mikrobiologicznymi dla środków spożywczych w celu natychmiastowej poprawy warunków sanitarnohigienicznych przy ich produkcji oraz poinformowania o przeprowadzonych działaniach naprawczych, w tym przesłania wyników badań laboratoryjnych potwierdzających przeprowadzenie skutecznych działań.
- c) 8 próbek zmiotek w kierunku parametrów biologicznych, szkodników i ich pozostałości, z czego 1 była kwestionowana. W 1 próbce zmiotek z powierzchni podłogi przy dzieży w pomieszczeniu produkcyjnym w piekarni stwierdzono obecność szkodników, tj.: 11 żywych larw, 2 martwych larw, oprzędów. W pozostałych próbkach nie stwierdzono obecności szkodników oraz ich pozostałości. W związku z powyższym niezwłocznie przesłano wyniki przedmiotowych badań do przedsiębiorcy oraz wystosowano pismo przypominające, iż w zakładzie produkcyjnym należy przeanalizować HACCP w celu identyfikacji źródła zanieczyszczenia, przeprowadzić szkolenie pracowników w zakresie Dobrej Praktyki Higienicznej, w tym w szczególności zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami oraz doprowadzić zakład do należytego stanu sanitarnohigienicznego poprzez przeprowadzenie procesów mycia, dezynfekcji i deratyzacji całego zakładu. Ponadto w roku sprawozdawczym w ramach próbek rezerwowych ponownie pobrano do badań próbki sanitarne w przedmiotowym zakładzie, nie stwierdzając obecności szkodników oraz ich pozostałości.
- d) 5 próbek ciasta z kremem niepoddanym obróbce cieplnej w kierunku mikrobiologii: oznaczanie liczby *Listeria monocytogenes* w 1 g, wykrywanie obecności *Salmonella spp.* w 25 g, oznaczenie liczby przypuszczalnych *Bacillus cereus* w 1 g oraz organoleptyki - próbki niekwestionowane.
- e) 5 próbek kopytek do badań laboratoryjnych w kierunku mikrobiologii - oznaczenie liczby *Listeria monocytogenes* w 1 g, wykrywanie obecności *Salmonella* w 25 g - próbki w badanym zakresie nie były kwestionowane.
- f) 1 próbkę, tj.: Witamina C na kryteria czystości. W badanym zakresie próbka nie była kwestionowana.

## 1.2. Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, rolniczy handel detaliczny

W ewidencji ogółem znajduje się 137 gospodarstw rolnych. W roku 2025 skontrolowano ogółem 47 z nich, w tym 45 oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu. Ogółem przeprowadzono 49 kontroli. W tej grupie znajduje się:

- 59 producentów pierwotnych;
- 5 dostawców bezpośrednich;
- 66 producentów pierwotnych i dostawców bezpośrednich;
- 7 producentów pierwotnych, rolniczy handel detaliczny, dostawcy bezpośredni.

W grupie producentów pierwotnych nie wydano żadnych decyzji.

W większości gospodarstwa zajmują się uprawą zbóż, rzepaku, roślin okopowych, kukurydzy. Ponadto gospodarstwa zajmują się uprawą truskawek, borówek, malin, wiśni, aronii, czarnej i czerwonej porzeczki, winogron, pomidorów, ogórków, fasolki, papryki.

Gospodarstwa w ramach RHD produkują soki: malinowy, truskawkowy, porzeczkowy, dżem z borówek, kiszoną kapustę, ogórki oraz oleje.

Zgodnie z realizacją planu działania na 2025 r. w zakresie bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego w ramach porozumienia z dnia 22 grudnia 2020 r. w sprawie współdziałania Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego przeprowadzono kontrole sanitarne w 3 gospodarstwach rolnych. Z uwagi na brak dostępności nie pobrano próbek do badań. W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

W roku sprawozdawczym wpłynęło 1 zgłoszenie interwencyjne na gospodarstwo rolne dotyczące nieprawidłowego przechowywania zboża oraz wyrzucania padliny obok działki. Ustalono, iż podmiot prowadzi produkcję zboża wyłącznie na cele paszowe. Przekazano interwencję do Powiatowego Lekarza Weterynarii w Wałczu. Interwencja niezasadna.

W ramach urzędowej kontroli żywności pobrano do badań laboratoryjnych ogółem 3 próbki:

- a) 2 próbki malin w kierunku pestycydów;
- b) 1 próbkę ziemniaków w kierunku pestycydów.

W badanym zakresie próbki nie zostały zdyskwalifikowane.

### **1.3. Produkcja żywności w warunkach domowych**

W ewidencji ogółem znajduje się 41 producentów żywności w warunkach domowych. W roku 2025 skontrolowano 16 kuchni domowych, z czego 14 oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu, 2 kontrole związane były z powiadomieniem RASFF, 1 ze zgłoszeniem interwencyjnym.

Nie wydano decyzji. Nałożono 1 mandat karny o wartości 100 zł za brak aktualnego orzeczenia dla celów sanitarno-epidemiologicznych.

Obiekty zajmują się głównie produkcją wyrobów cukierniczych, tj. torty, ciasta, ciasteczka oraz produkcją posiłków od surowca do gotowej potrawy pod zamówienia klienta lub w kooperacji z innym zakładem żywienia zbiorowego lub na zorganizowane imprezy masowe, targi, festyny itp.

Kuchnie domowe działają na podstawie instrukcji i procedur wynikających z Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej wraz z dostosowanymi zasadami systemu HACCP. Produkcja wyrobów odbywa się z rozdziałem czasowym, bez obecności domowników i zwierząt domowych. Stan sanitarno-techniczny i higieniczny obiektów bez zastrzeżeń. Do pakowania wyrobów stosuje się opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością.

Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną w związku z interwencją dotyczącą ryby niewiadomego pochodzenia. W czasie czynności kontrolnych w obiekcie przedłożono stosowną dokumentację potwierdzającą pochodzenie surowców, nie stwierdzono nieprawidłowości. Interwencja niezasadna. Nie pobierano próbek do badań laboratoryjnych.

### **1.4. Zakłady obrotu żywnością**

Zakłady obrotu żywnością zajmują się głównie zbywaniem żywności zarówno dla konsumenta końcowego jak i do innych zakładów. Do grupy tej zaliczamy m.in.: sklepy spożywcze, markety, hurtownie, apteki, skupy. Zakłady działają w oparciu o instrukcje dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej oraz o zasady systemu HACCP.

W 2025 r. nadzorem sanitarnym objęte były 274 zakłady obrotu żywnością, w tym:

- a) 151 sklepów spożywczych, w tym 24 super, hipermarkety;
- b) 11 kiosków, w tym 4 kioski na placu targowym i 3 sklepiki szkolne;

- c) 15 aptek;
- d) 12 magazynów hurtowych;
- e) 31 obiektów ruchomych, tymczasowych;
- f) 54 inne obiekty obrotu żywnością, tj.:
  - kioski „Ruch”;
  - punkty sprzedaży środków spożywczych przy stacjach paliw;
  - punkty skupu grzybów świeżych i runa leśnego oraz owoców;
  - sklep zielarski;
  - inne miejsca obrotu suplementami diety znajdujące się przy siłowniach;
  - punkty sprzedaży środków spożywczych w placówkach poczty;
  - urzędnicy dystrybucyjne;
  - punkty sprzedaży środków spożywczych w sklepach odzieżowych.

W 2025 roku w danej grupie zatwierdzono 18 obiektów. Wydano 3 decyzje w związku ze złożonym wnioskiem dotyczącym rozszerzenia prowadzonej działalności.

Skontrolowano 142 obiekty i przeprowadzono łącznie 243 kontrole.

Wydano 36 decyzji administracyjnych, w tym 19 decyzji na poprawę stanu sanitarno-technicznego. Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości stanu sanitarno-technicznego dotyczyły niewłaściwego stanu technicznego sufitów, ścian, futryn, podłóg, zlewozmywaków, urządzeń chłodniczych i zamrażalniczych oraz innego wyposażenia pomieszczeń żywnościowych, tj.: regałów, półek, blatów. Ponadto stwierdzono brak ciepłej wody w umywalkach.

Za uchybienia natury sanitarnohigienicznej nałożono 37 mandatów karnych na łączną kwotę 6 800 zł. Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości stanu sanitarnohigienicznego dotyczyły:

- a) sprzedaży środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia/ daty minimalnej trwałości;
- b) niewłaściwych warunków sanitarnohigienicznych ,tj.: pajęczyny na sufitach, za regałami; brudna z resztkami żywności, zakurzona lada, półki, podłogi; brudne z resztkami żywności urządzenia chłodnicze oraz zamrażalnicze; brudna umywalka; brak pokrywy na kosz;
- c) braku aktualnej dokumentacji lekarskiej do celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby;
- d) przechowywania środków spożywczych w nieodpowiednich warunkach, tj. w niewłaściwej temperaturze;
- e) braku zapisów wynikających z dokumentacji zasad systemu HACCP oraz instrukcji GHP i GMP.

W roku sprawozdawczym odnotowano 15 zgłoszeń interwencyjnych (5 w sklepach, 7 w super i hipermarketach, 2 w hurtowniach, 1 w innych obiektach obrotu). Interwencje dotyczyły m.in. niewłaściwej jakości środków spożywczych, w tym warzyw, sprzedaży produktów po terminie przydatności do spożycia, obecności szkodników, a także braku higieny pracowników i zakładów oraz naruszeń łańcucha chłodniczego przy przechowywaniu żywności. Przeprowadzone kontrole potwierdziły zasadność 8 zgłoszeń, natomiast pozostałych 7 uznano za bezzasadne.

W ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu pobrano do badań laboratoryjnych ogółem 141 próbek. Próbki pobierane były w kierunku: metali, parametrów jętczenia, substancji dodatkowych, mykotoksyn; mikrobiologii, histaminy, teobrominy, furanu, migracji specyficznej ołowiu i kadmu, zawartości witamin i składników mineralnych, zawartości izotopu cezu (Cs-137), alkaloidów pirolizydynowych; GMO, WWA, akryloamidu, napromieniania żywności, glutenu, pestycydów oraz znakowania i organoleptyki.

Większość pobranych próbek nie była kwestionowana w badanym zakresie i spełniała wymagania prawa żywnościowego. Natomiast 5 próbek pobranych w markecie było zdyskwalifikowanych, tj.: do badań pobrano próbkę pn. Polędwiczki z kurczaka o smaku jogurt-morela (1x5) w kierunku wykrywania obecności *Salmonella spp.* w 25 g. Stwierdzono obecność *Salmonella spp.* w 3 z 5 próbek. Próbki nie odpowiadały kryteriom mikrobiologicznym określonym w rozporządzeniu Komisji (WE) Nr 2073/2005 r. z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych. W związku z powyższym niezwłocznie przesłano wyniki przedmiotowych badań do

producenta, sieci handlowej wprowadzającej produkt do obrotu oraz do odpowiednich organów zgodnie z właściwością terenową, tj. powiatowego lekarza weterynarii i państwowego powiatowego inspektora sanitarnego. Przeprowadzono czynności kontrolne w sklepie, w którym pobrano kwestionowaną próbkę nie stwierdzając przedmiotowego produktu w obrocie. Ponadto w systemie iRASFF wystosowano powiadomienie informacyjne w celu zwrócenia uwagi dotyczące kwestionowanego produktu.

### 1.5. Zakłady żywienia zbiorowego

Zakłady żywienia zbiorowego oznaczają wszelkie zakłady (w tym pojazdy oraz nieruchomości lub ruchome punkty sprzedaży), takie jak restauracje, stołówki, szkoły i przedsiębiorstwa świadczące usługi gastronomiczne, w których w ramach prowadzenia działalności gospodarczej przygotowuje się żywność gotową do spożycia przez konsumenta końcowego. Zakłady działają w oparciu o instrukcje dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej oraz o zasady systemu HACCP.

W tej grupie obiektów nadzorem objęto 196 zakładów, w tym:

- a) 111 zakładów żywienia typu otwartego:
  - 43 restauracje,
  - 42 zakłady małej gastronomii,
  - 21 zakładów małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych,
  - 5 gospodarstw agroturystycznych.
- b) 84 zakłady żywienia typu zamkniętego:
  - stołówki w domach wczasowych – 3,
  - bloki żywienia w domach opieki społecznej – 3,
  - stołówki w żłobkach i domach małego dziecka – 5, w tym w systemie cateringowym – 4,
  - stołówki szkolne – 18, w tym w systemie cateringowym – 15,
  - stołówki w bursach i internatach – 3, w tym w systemie cateringowym – 1,
  - stołówki na koloniach, półkoloniach i obozach – 6, w tym stołówki na koloniach, półkoloniach i obozach w systemie cateringowym – 1,
  - stołówki w przedszkolach – 16, w tym w systemie cateringowym – 9,
  - stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych – 1,
  - inne zakłady żywienia – 30, w tym inne zakłady żywienia w systemie cateringowym – 9,
- c) 1 zakład usług cateringowych.

W roku sprawozdawczym we wskazanej grupie zatwierdzono 24 obiekty. Skontrolowano 97 zakładów i przeprowadzono łącznie 126 kontroli.

Wydano 22 decyzje administracyjne, w tym 12 na poprawę stanu sanitarnohigienicznego. Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości stanu sanitarno-technicznego dotyczyły m.in.:

- a) braku/uszkodzenia siatek zabezpieczających przed szkodnikami w otwieralnych oknach pomieszczeń produkcyjnych;
- b) niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego sprzętu i urządzeń w pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych – stołu, szafki, blatu, urządzeń mroźniczych, gofrownicy, uszkodzonej zmywarki;
- c) niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń – ścian i sufitów;
- d) braku wody w pomieszczeniu obróbki wstępnej.

Nałożono 16 mandatów karnych na łączną kwotę 2 450 zł m.in. za:

- a) niedopełnienie obowiązku zapewnienia należytego stanu sanitarnego w zakresie utrzymania czystości i porządku pomieszczeń, urządzeń oraz sprzętu (brudne podłogi, sufit, drzwi urządzenie chłodnicze, urządzenie zamrażalnicze, opiekacz do bułek, pajęczyny na oknach, sufitach, przechowywanie zbędnych rzeczy);
- b) obecność owadów;
- c) brak zapisów wynikających z dokumentacji systemu HACCP oraz GHP/GMP;
- d) brak badań zgodnie z harmonogramem;
- e) środki spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia/ daty minimalnej trwałości;
- f) brak aktualnych orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych osób pracujących przy kontakcie z żywnością.

W roku sprawozdawczym wpłynęło 6 zgłoszeń interwencyjnych dotyczących: niewłaściwych warunków sanitarnohigienicznych, braku zachowania higieny przy podawaniu żywności, sposobu funkcjonowania zakładu w czasie braku przydatności do spożycia wody z wodociągu i związanych z jakością oferowanych produktów. Przeprowadzone kontrole potwierdziły zasadność 3 zgłoszeń, natomiast pozostałe 3 uznano za bezzasadne.

W ramach urzędowej kontroli żywności do badań laboratoryjnych pobrano 1 próbkę posiłków obiadowych:

- a) w stołówce w przedszkolu w kierunku wartości odżywczej, tj. wartości energetycznej, białka, tłuszczu i węglowodanów - receptura posiłku obiadowego została skomponowana prawidłowo pod kątem zapotrzebowania na składniki odżywcze, tj. wartość energetyczną, białko, tłuszcz i węglowodany dla danej grupy osób. Wartości dla poszczególnych parametrów składników odżywczych nieznacznie różniły się między sobą.

## **1.6. Środki transportu**

Środki transportu przystosowane do przewozu żywności są skonstruowane w sposób zabezpieczający przed zanieczyszczeniem i umożliwiający zachowanie odpowiedniej jakości zdrowotnej przewożonych środków spożywczych. Środki transportu posiadają powierzchnię załadunkową dostosowaną do rodzaju przewożonych artykułów i konstrukcję umożliwiającą łatwe utrzymanie czystości i porządku, a także dezynfekcję - w przypadkach, gdy jest to niezbędne.

W ewidencji ogółem znajdują się 63 środki transportu, z czego 6 obiektów zostało zatwierdzonych w roku sprawozdawczym. Skontrolowano 6 środków transportu, z czego 6 oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu. Ogółem przeprowadzono 6 kontroli sanitarnych. Wydano 6 decyzji zatwierdzających w zakresie warunków przewozu środków spożywczych oraz 23 decyzje wykreślające. Nie wpłynęły zgłoszenia interwencyjne. W roku sprawozdawczym nie pobierano próbek do badań laboratoryjnych.

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

W roku sprawozdawczym działalność prowadziło 27 zakładów, w tym:

- a) 3 hurtownie wielobranżowe,
- b) 24 sklepy, w których prowadzona jest sprzedaż artykułów gospodarstwa domowego.

Skontrolowano 6 zakładów, w tym 4 oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu. Ogółem przeprowadzono 6 kontroli sanitarnych.

Wydano 1 decyzję wykreślającą zakład z rejestru.

W roku sprawozdawczym do badań pobrano 1 próbkę wyrobu z bambusa w kierunku oceny organoleptycznej materiałów do kontaktu z żywnością. Próbką w badanym zakresie nie była kwestionowana.

W obiektach prowadzony jest obrót materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością takimi jak sztućce, talerze, miski, kubki, szklanki w tym również opakowania jednorazowe. Towary posiadały symbol o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością. Stan sanitarno-techniczny zakładów na odpowiednim poziomie.

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

Pobrano do badań laboratoryjnych 190 próbek, w tym:

- a) 182 próbki środków spożywczych,
- b) 5 zmiotek sanitarnych,
- c) 1 próbkę paszy,
- d) 2 próbki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Z pobranych 190 próbek, 16 zostało zdyskwalifikowanych, tj.:

- a) 10 próbek lodów w kierunku mikrobiologii, tj.: Lody włoskie z automatu o smaku śmietankowo-waniliowym (1x5) oraz lody z automatu o smaku śmietankowym (1x5) w kierunku obecności

*Salmonella* w 25 g, liczba *Listeria monocytogenes* w 1 g, liczba *Enterobacteriaceae* w 1 g – wyniki badań wykazały przekroczoną liczbę bakterii *Enterobacteriaceae* we wszystkich zbadanych próbkach. Próbkę nie odpowiadały kryteriom mikrobiologicznym określonym w rozporządzeniu Komisji (WE) Nr 2073/2005 r. z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych. W związku z powyższym niezwłocznie telefonicznie poinformowano przedsiębiorców, wystosowano pisma przekazujące wyniki i zobowiązujące przedsiębiorców do podjęcia działań naprawczych w zakresie GHP i GMP, niezbędnych do osiągnięcia poziomów zgodności z kryteriami mikrobiologicznymi dla środków spożywczych w celu natychmiastowej poprawy warunków sanitarnohigienicznych przy ich produkcji oraz poinformowania o przeprowadzonych działaniach naprawczych, w tym przesłania wyników badań laboratoryjnych potwierdzających przeprowadzenie skutecznych działań.

- b) 5 próbek pn. Połudwiczki z kurczaka o smaku jogurt-morela (1x5) pobranych w kierunku wykrywania obecności *Salmonella spp.* w 25 g. Stwierdzono obecność *Salmonella spp.* w 3 z 5 próbek. Próbkę nie odpowiadały kryteriom mikrobiologicznym określonym w rozporządzeniu Komisji (WE) Nr 2073/2005 r. z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych. W związku z powyższym niezwłocznie przesłano wyniki przedmiotowych badań do producenta, sieci handlowej wprowadzającej produkt do obrotu oraz do odpowiednich organów zgodnie z właściwością terenową, tj. powiatowego lekarza weterynarii i państwowego powiatowego inspektora sanitarnego. Przeprowadzono czynności kontrolne w sklepie, w którym pobrano kwestionowaną próbkę nie stwierdzając przedmiotowego produktu w obrocie. Ponadto w systemie iRASFF wystosowano powiadomienie informacyjne w celu zwrócenia uwagi dot. kwestionowanego produktu.
- c) 1 próbka zmiotek z powierzchni podłogi przy dzieży w pomieszczeniu produkcyjnym w piekarni, gdzie stwierdzono obecność szkodników, tj.: 11 żywych larw, 2 martwych larw, oprzędów. W związku z powyższym niezwłocznie przesłano wyniki przedmiotowych badań do przedsiębiorcy oraz wystosowano pismo przypominające, iż w zakładzie produkcyjnym należy przeanalizować HACCP w celu identyfikacji źródła zanieczyszczenia, przeprowadzić szkolenie pracowników w zakresie Dobrej Praktyki Higienicznej, w tym w szczególności zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami oraz doprowadzić zakład do należytego stanu sanitarnohigienicznego poprzez przeprowadzenie procesów mycia, dezynfekcji i deratyzacji całego zakładu. Ponadto w roku sprawozdawczym w ramach próbek rezerwowych ponownie pobrano do badań próbki sanitarne w przedmiotowym zakładzie, nie stwierdzając obecności szkodników oraz ich pozostałości.

W roku sprawozdawczym do badań pobrano 2 próbki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością:

- a) materiały i wyroby do kontaktu z żywnością wykonane z materiałów naturalnych, tj. bambusa (deska bambusowa) w kierunku oceny organoleptycznej;
  - b) szklanek dekorowaną w obszarze obrzeża w kierunku migracji specyficznej ołowiu i kadmu.
- Ww. próbki w badanych zakresach nie były kwestionowane.

### **3. Suplementy diety, żywność dla określonych grup odbiorców i żywność wzbogacona**

Przeprowadzono 52 kontrole w obiektach obrotu (głównie sklepach, marketach i aptekach) oraz zakładach produkcyjnych, podczas których sprawdzano dostępność nowej żywności, suplementów diety, środków spożywczych wzbogaconych, dla określonych grup oraz specjalnego przeznaczenia żywieniowego.

Suplementy diety w obrocie znajdują się zazwyczaj w niewielkich ilościach i są przechowywane na wydzielonych półkach, stojakach.

Na nadzorowanym terenie znajduje się 2 producentów suplementów diety i żywności wzbogaconej (w formie syropów, soków i napojów oraz cukierków rozpuszczanych). Obiekty te zostały skontrolowane – nieprawidłowości w danym zakresie nie stwierdzono.

Przeprowadzono ocenę znakowania 49 suplementów diety oraz żywności wzbogaconej - uwag do znakowania nie wniesiono.

W ramach urzędowej kontroli żywności pobrano 17 próbek żywności, w tym w następujących kierunkach:

- a) zanieczyszczenia mikrobiologiczne – zbadano 1 próbkę;
- b) metale szkodliwe dla zdrowia – 4 próbki;
- c) substancje dodatkowe dozwolone – 9 próbek;
- d) obecność GMO – 1 próbkę;
- e) znakowanie – 16 próbek;
- f) organoleptyka – 13 próbek;
- g) inne parametry – 1 próbkę.

Pobrane próbki nie były kwestionowane w badanym zakresie i spełniały wymagania prawa żywnościowego.

Ponadto dokonywano systematycznego przeglądu stron internetowych oferujących ww. środki spożywcze, nieprawidłowości nie stwierdzono.

#### **4. Wzmoczony nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego w sezonie letnim**

W ramach nadzoru nad obiektami żywności i żywienia działającymi w sezonie letnim - w tym małą gastronomią i żywieniem zbiorowym - przeprowadzono ocenę stanu sanitarno-technicznego i higienicznego wytypowanych obiektów sezonowych.

Zgodnie z ewidencją w rejestrze znajduje się 120 obiektów sezonowych - mających wzmożony ruch turystyczny bądź produkujących większe ilości środków spożywczych, żywności w okresie letnim.

W okresie od 20.06.2025 r. do 31.08.2025 r. skontrolowano 41 zakładów.

Większość skontrolowanych obiektów spełniała wymagania sanitarno-techniczne i działała zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego. W 14 z 41 skontrolowanych zakładów stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-technicznego oraz higienicznego zakładu. Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości stanu sanitarno-technicznego dotyczyły ścian, podłóg i sprzętów. Za uchybienia natury sanitarnohigienicznej nałożono łącznie 10 mandatów karnych na kwotę 1250 zł. Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości stanu sanitarnohigienicznego dotyczyły:

- a) braku wdrażania procedur HACCP i zasad GHP (brak zapisów wynikających z dokumentacji, brak szkoleń);
- b) niedopełnienia obowiązku zapewnienia należytego stanu sanitarnego w zakresie utrzymania czystości i porządku pomieszczeń, urządzeń oraz sprzętu;
- c) wykorzystywania do produkcji środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia/daty minimalnej trwałości;
- d) braku aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych.

W okresie sprawozdawczym pobrano do badań w kierunku mikrobiologii 20 próbek lodów z automatu na bazie mleka, RTE (4x5):

- a) Lody włoskie o smaku śmietankowo-waniliowym (1x5);
- b) Lody z automatu o smaku śmietankowym Superior 100 (1x5);
- c) Lody włoskie o smaku śmietankowo-waniliowym (1x5);
- d) Lody z automatu o smaku śmietankowym Superior 100 (1x5).

Zakres badań: obecność *Salmonella* w 25 g, liczba *Listeria monocytogenes* w 1 g, liczba *Enterobacteriaceae* w 1 g);

W 10 próbkach stwierdzono przekroczenie liczby bakterii *Enterobacteriaceae*. Próbki nie odpowiadały kryteriom mikrobiologicznym określonym w rozporządzeniu Komisji (WE) Nr 2073/2005 r. z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.

Postępowanie zostało opisane w dziale 3 niniejszego sprawozdania. Pozostałych 10 próbek lodów nie było kwestionowanych.

#### **Ocena bezpieczeństwa żywienia zbiorowego (mała gastronomia i wypoczynek zbiorowy) w miejscowościach turystycznych w okresie wzmożonego ruchu turystycznego w sezonie letnim.**

Ponadto w okresie od 20 czerwca do 30 września 2025 r. prowadzono ocenę bezpieczeństwa żywienia zbiorowego w zakładach małej gastronomii i wypoczynku zbiorowym, w miejscowościach turystycznych. Większość kontrolowanych obiektów spełniała wymagania obowiązujących przepisów prawa żywnościowego. Wytypowano 82 obiekty, przeprowadzono ogółem 42 kontrole w 36 obiektach, z czego w 10 stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-technicznego i higienicznego.

Za uchybienia natury sanitarnohigienicznej we wskazanej grupie obiektów nałożono 9 mandatów karnych na łączną kwotę 1100 zł.

Nieprawidłowości dotyczyły m.in.:

- a) stosowania do produkcji środków spożywczych po terminie przydatności do spożycia;
- b) złego stanu technicznego pomieszczeń, sprzętów i powierzchni roboczych (ubytki płytek na ścianie, odpryski farby, uszkodzone powłoki szafek, uszkodzona szyba w zamrażarce, napuchnięte blaty, tłuste zacieki na ścianach, uszkodzone listwy);
- c) braku zabezpieczenia przed owadami (uszkodzone siatki);
- d) braku zachowania należytej czystości w lokalu (brudne z resztkami pożywienia urządzenia, sprzęty, powierzchnie, pajęczyny);
- e) braku wdrażania procedur i instrukcji z dokumentacji HACCP i GHP (brak zapisów wynikających z dokumentacji, brak szkoleń);
- f) braku aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Od 20 czerwca do 30 września 2025 r. nie odnotowano zatruc pokarmowych.

W ww. okresie wpłynęło 1 zgłoszenie interwencyjne na obiekty sezonowe, dotyczące podejrzenia serwowania ryb niewiadomego pochodzenia oraz podawania posiłków na naczyniach tradycyjnych (niezgodne z zakresem działalności zakładu) w zakładzie małej gastronomii. Przeprowadzona kontrola interwencyjna w przedmiotowym zakładzie nie potwierdziła ww. zarzutów, jednak w obiekcie stwierdzono braki w dokumentacji HACCP, co skutkowało nałożeniem mandatu karnego w wysokości 100 zł.

Od 20 czerwca do 30 września 2025 r. nadzorem objęto 4 imprezy masowe na terenie powiatu. Skontrolowano ruchome i tymczasowe punkty sprzedaży żywności i środków spożywczych. Wszystkie obiekty posiadały decyzje właściwych terenowo państwowych powiatowych inspektorów sanitarnych zatwierdzające działalność w zakresie obrotu i produkcji środków spożywczych. Podmioty spełniały wymagania konieczne do zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej, w tym właściwego stanu sanitarnohigienicznego, wyposażenia w urządzenia i sprzęt oraz stanu zdrowia osób biorących udział w obrocie. Ponadto przeprowadzono kontrole obiektów w związku z organizacją festiwalu Pol'and'Rock (lotnisko Broczyno, gmina Czaplinek) w zakresie sprawowania bieżącego nadzoru sanitarnego. Czynności kontrolne podejmowano w zakresie oceny warunków transportu, przechowywania, sprzedaży żywności, żywienia zbiorowego, jakości zdrowotnej żywności, jakości wody do spożycia. W czasie czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości.

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

W ramach krajowego systemu informowania o produktach niebezpiecznych RASFF powołany jest zespół pracowników wyznaczonych i zobowiązanych do zbierania i powiadamiania o niebezpiecznych produktach żywnościowych i paszach.

W ramach tego systemu w roku sprawozdawczym podejmowano działania zmierzające do wyeliminowania z rynku niebezpiecznych produktów żywnościowych zgłaszanych w powiadomieniach w systemie iRASFF. W związku z powyższym przeprowadzono 18 kontroli sanitarnych. W przypadku stwierdzenia w obrocie produktu objętego powiadomieniem zobowiązywano przedsiębiorców do wycofania z obrotu i przedłożenia w siedzibie Powiatowej Stacji Sanitaro-Epidemiologicznej w Wałczu dokumentacji potwierdzającej dokonanie tej czynności.

Ponadto wygenerowano powiadomienie informacyjne w celu zwrócenia uwagi w systemie iRASFF. W pobranej próbce pn. „Polędwiczki z kurczaka o smaku jogurt-morela” masa netto 400 g, (1x5) w kierunku mikrobiologii: wykrywanie obecności *Salmonella spp.* w 25 g w ramach urzędowej kontroli żywności, wykryto obecność *Salmonella* w 25 g w 3 z 5 próbek. W związku z powyższym przeprowadzono kontrolę sanitarną w sklepie, w którym pobrano próbkę. Nie stwierdzono przedmiotowego produktu w obrocie, produkt w całości został sprzedany klientowi indywidualnemu, zwrotów nie odnotowano. Ponadto przesłano niezwłocznie sprawozdanie z badań laboratoryjnych do producenta i sieci wprowadzającej produkt do obrotu oraz przekazano informację celem wykorzystania służbowego, właściwemu terenowo powiatowemu lekarzowi weterynarii, który bezpośrednio prowadzi nadzór nad producentem przedmiotowego produktu oraz państwowemu powiatowemu inspektorowi sanitarnemu, który nadzoruje centrum dystrybucyjne.

## **6. Obrót grzybami i przetwórstwo grzybów oraz zatrucia grzybami**

W ewidencji znajduje się 10 punktów skupu grzybów oraz 2 przetwórnice grzybowe. Skontrolowano 9 punktów skupu runa leśnego oraz 1 przetwórnice grzybów. 8 punktów skupu runa leśnego i 1 zakład przetwórnicy grzybów oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu. W czasie przeprowadzonych czynności kontrolnych w punktach skupu nie stwierdzono nieprawidłowości. Natomiast w przetwórnicy grzybów wszczęto postępowanie administracyjne w sprawie nieprawidłowości dotyczących stanu sanitarno-technicznego zakładu. Dokonano odbioru 1 środka transportu działającego w zakresie przewozu i skupu runa leśnego.

Punkty skupu działają sezonowo. Spełniają obowiązujące wymagania sanitarno-techniczne. Nie stwierdzono nieprawidłowości. Przetwórnice grzybowe to małe zakłady, które pracują w systemie jednozmianowym, w zakresie: skupu, sortowania, mrożenia, suszenia i pakowania runa leśnego. Zakłady działają w oparciu o dobrą praktykę higieniczną i produkcyjną oraz zasady systemu HACCP. Osoby pracujące przy obrocie grzybami posiadają wymagane do tego typu prowadzonej działalności uprawnienia – tj. świadectwo grzyboznawcy.

W roku 2025 r. nie pobierano do badań laboratoryjnych grzybów świeżych i suszonych. Nie odnotowano zatruć grzybami.

W Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wałczu pracuje 1 grzyboznawca i 2 klasyfikatorów grzybów.

W sezonie grzybowym na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wałczu umieszczony był komunikat o najważniejszych zagadnieniach dotyczących dopuszczenia grzybów do obrotu oraz link do filmu wideo „Poznaj grzyby unikniesz zatrucia”, a także komunikat o kursie dla kandydatów na grzyboznawcę oraz informacje o dyżurze grzyboznawcy w stacji ze wskazaniem adresu i terminu przyjmowania interesantów. Udzielono 5 porad grzybowych. Ponadto w siedzibie stacji wywieszono plakat „Grzyby jadalne i podobne do nich grzyby trujące”. Na imprezach masowych odbywających się na terenie powiatu rozpowszechniano przygotowane ulotki o najważniejszych zagadnieniach dotyczących grzybów.

W ramach Dni Otwartych Państwowej Inspekcji Sanitarnej, które odbyły się 11 kwietnia 2025 r. w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wałczu edukowano głównie dzieci oraz młodzież w zakresie bezpiecznego grzybobrania. Podczas wydarzenia pracownicy w przystępny sposób wyjaśniali, jak prawidłowo rozróżnić grzyby jadalne od trujących oraz na jakie cechy należy zwracać szczególną uwagę podczas grzybobrania. Uczestnicy mogli poszerzyć swoją wiedzę na temat najczęściej występujących gatunków grzybów, zasad bezpiecznego zbierania oraz zagrożeń wynikających z pomyłek. Ważnym elementem spotkania była prezentacja różnych gatunków grzybów, która pozwoliła na ich obejrzenie i porównanie. Dni Otwarte miały charakter edukacyjny i przyczyniły się do zwiększenia świadomości uczestników w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego.

## **V. HIGIENA KOMUNALNA**

### **1. Liczba załatwionych zgłoszeń interwencyjnych:**

W 2025 r. przyjęto 37 wniosków o interwencję, z czego w 13 przypadkach przekazano sprawę do załatwienia zgodnie z kompetencjami, 20 wniosków było niepotwierdzonych, zaś 4 interwencje były potwierdzone i dotyczyły:

- wylewania fekaliów z toalet ogólnodostępnych w budynku mieszkalnym w Wałczu oraz nagminnego przebywania osób bezdomnych,
- złej jakości wody z wodociągu Golin,
- obecności pluskiew w obiekcie noclegowym,

- naruszenia warunków higienicznych w salonie kosmetycznym oraz używania niesterylnych narzędzi przy zabiegach.

W związku z wniesionymi interwencjami przeprowadzono 4 kontrole sanitarne obiektów publicznych niebędących pod nadzorem PPIS w Wałczu.

**2. Liczba zamknięć / unieruchomień / wyłączeń z użytkowania obiektu lub jego części: 0**

**3. Charakterystyka obiektów**

**3.1. Jakość wody przeznaczonej do spożycia**

Zgodnie z „Harmonogramem pobierania próbek wody w wodociągach, na pływalniach i w zakresie badań wykonywanych na obecność bakterii z rodzaju Legionella na 2025 r.” w 2025 r. zaplanowano pobór 117 próbek wody do spożycia. Łącznie pobrano 311 próbek wody do badań z wodociągów oraz innych podmiotów zaopatrujących w wodę będących pod nadzorem PPIS w Wałczu. Ponadto pobrano 1 próbkę wody pochodzącej z wodociągu Tuczo z beczkowozu stacjonującego w m. Płociczno. Zakwestionowano ogółem 87 próbek wody z czego pod względem fizykochemicznym 6 próbek, a pod względem mikrobiologicznym 87 próbek. Zarządcy wodociągów pobrali łącznie 209 próbek wody do badań, z czego 8 próbek zostało zakwestionowanych pod względem mikrobiologicznym oraz 2 próbki pod względem fizykochemicznym.

Łącznie wydano 31 decyzji administracyjnych (merytorycznych), z czego 9 na warunkową przydatność wody do spożycia, 13 na brak przydatności wody do spożycia, 7 decyzji zmieniających termin wykonania obowiązków wynikających z decyzji, 2 decyzje wygaszające. Ponadto wydano 16 decyzji umarzających wszczęte postępowanie.

Ze względu na przekroczenia parametrów w wodzie wydano łącznie 47 decyzji rachunków na kwotę 23 051,20 zł. W 2025 r. wydano 8 upomnień.

Ponadto w 2025 r. pobrano w ramach nadzoru sanitarnego dodatkowe 4 próbki wody do spożycia z ujęć niebędących pod nadzorem PPIS w Wałczu: w ramach współpracy 2 próbki z ujęcia własnego w szpitalu wojskowym w Wałczu oraz 2 próbki z ujęcia własnego w Człopie. Wydano również 1 decyzję na brak przydatności wody do spożycia z ujęcia własnego w Człopie z uwagi na obecność bakterii grupy coli w wodzie do spożycia. W ramach kontroli wewnętrznej pobrano 1 próbkę wody z ujęcia własnego w Człopie.

Do PSSE w Wałczu wpłynęło 6 interwencji dotyczących jakości wody do spożycia, 1 zasadna dotyczyła wodociągu Golin. Pozostałe 5 interwencji było niezasadnych.

Ocenę jakości wody prowadzono w oparciu o kryteria zawarte w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 poz. 2294) na podstawie analizy:

- sprawozdań z badań próbek wody pobranych przez Państwową Inspekcję Sanitarną w ramach nadzoru sanitarnego nad jakością wody do spożycia,
- sprawozdań przekazywanych przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne oraz podmioty wykorzystujące wodę pochodzącą z indywidualnego ujęcia w ramach prowadzonej kontroli wewnętrznej.

Na koniec 2025 roku wodociąg Toporzyk oraz ujęcie własne Pro Natura ze względu na przekroczenia fizykochemiczne dostarczały wodę o warunkowej przydatności wody do spożycia.

Wodociągi o produkcji  $\leq 100$  [m<sup>3</sup>/d]

W ewidencji PPIS w Wałczu na liście wodociągów w roku 2025 znajdowało się 40 wodociągów.

Kontrolę jakości wody w ramach prowadzonego nadzoru sanitarnego oraz kontroli wewnętrznej przeprowadzono we wszystkich nadzorowanych wodociągach. W ramach nadzoru sanitarnego pobrano 169 próbek wody do badań, zaś zarządcy wodociągów pobrali łącznie 123 próbki wody.

Po przeanalizowaniu sprawozdań z badań w ramach prowadzonego monitoringu jakości wody oraz kontroli wewnętrznej:

- 1) Zakwestionowano 4 próbki wody ze względu na przekroczenia fizykochemiczne (mętność, żelazo, mangan):
  - a) W roku 2025 wydano 3 decyzje na warunkową przydatność wody do spożycia dotyczące wodociągów Zdbowo, Mirosławiec Górny i Toporzyk.
  - b) Wydano 6 decyzji zmieniających termin wykonania obowiązków decyzji na warunkową przydatność wody do spożycia dot. wodociągów Krępa Krajeńska, Bronikowo, Zdbowo, Mirosławiec Górny i Toporzyk.
  - c) Wydano 2 decyzje umarzające wszczęte postępowania administracyjne z wodociągów Marcinkowice oraz Golin po wykonaniu działań naprawczych przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne i osiągnięciu właściwych wartości parametru manganu.
  - d) Podejmowane przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne działania naprawcze polegały na płukaniu całej sieci wodociągowej oraz zmianie ustawień w urządzeniach.
  - e) W roku 2025 wodociąg Zdbowo oraz wodociąg Mączno zostały zamknięte. Mieszkańcy miejscowości Zdbowo oraz Mączno zostali podłączeni do wodociągu Tuczo. W związku z powyższym wydano 1 decyzję wygaszającą dot. wodociągu Zdbowo.
  - f) Decyzja warunkowa dot. wodociągu Mirosławiec Górny została wyegzekwowana.
  - g) Decyzje warunkowe z lat ubiegłych dot. wodociągu Krępa Krajeńska oraz Bronikowo zostały wyegzekwowane.
  - h) Decyzja dotycząca warunkowej przydatności wody do spożycia pochodzącej z wodociągu Toporzyk na koniec roku 2025 nie została wyegzekwowana.
- 2) zakwestionowano 60 próbek pod względem mikrobiologicznym, ze względu na obecność bakterii grupy coli, enterokoków oraz przekroczenia ogólnej liczby mikroorganizmów w 22°C w 1 ml, w związku z czym wydano 9 decyzji na brak przydatności wody do spożycia pochodzącej z wodociągów: Krępa Krajeńska, Marcinkowice, Płociczno, Dobrogoszcz, Czaplice, Krąpiel, Dłusko, Załom oraz 5 decyzji na warunkową jakość wody do spożycia z wodociągów: Miłogoszcz, Dłusko, Miradź, Mirosławiec Górny i Dobrogoszcz.
  - a) W związku z mało skutecznymi działaniami naprawczymi i dalszymi przekroczeniami mikrobiologicznymi w wodzie pochodzącej z wodociągów: Krępa Krajeńska, Marcinkowice, Czaplice, Załom, Miradź i Dobrogoszcz wydano 6 upomnień.
  - b) Wydano 1 decyzję wygaszającą dot. ujęcia Załom.
  - c) Wydano 1 decyzję zmieniającą termin wykonania obowiązków decyzji na warunkową przydatność wody do spożycia dotyczącą wodociągu Mirosławiec Górny.
  - d) Ponadto po przeprowadzeniu działań naprawczych przez zarządców wodociągów wszczęte postępowania administracyjne stały się bezzasadne wobec czego wydano 8 decyzji umarzających.
  - e) Pozostałe decyzje wyegzekwowano niezwłocznie po podjęciu działań naprawczych przez stronę.
  - f) Podejmowane przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne działania naprawcze polegały na płukaniu i dezynfekcji całej sieci przy użyciu podchlorynu sodu.
  - g) Ponadto w 4 stacjach uzdatniania dotyczących wodociągów: Miradź, Dobrogoszcz, Mirosławiec Górny i Czaplice zamontowano lampy UV.

Ponadto w tej grupie obiektów wydano 2 decyzje umarzające wszczęte postępowania administracyjne w sprawie obciążenia opłatą.

W 2025 roku wydano ocenę higieniczną dla materiałów i wyrobów zastosowanych w procesach uzdatniania i dystrybucji wody dot. wodociągu Krępa Krajeńska oraz Mirosławiec Górny.

Wodociągi o produkcji 101-1000 [m<sup>3</sup>/d]

W ewidencji PPIS w Wałczu na liście wodociągów znajdowało się 9 wodociągów czynnych. Skontrolowano jakość wody we wszystkich nadzorowanych wodociągach w tej grupie. W ramach nadzoru sanitarnego pobrano 68 próbek wody do badań, natomiast zarządcy wodociągów w ramach prowadzonej kontroli wewnętrznej pobrali 48 próbek do badań. Dodatkowo w ramach nadzoru sanitarnego pobrano z beczkowozu stacjonującego w miejscowości Płociczno 1 próbkę wody pochodzącej z wodociągu Tuczo.

Po przeanalizowaniu sprawozdań z badań w ramach prowadzonego monitoringu jakości wody oraz kontroli wewnętrznej:

- 1) Nie zakwestionowano próbek wody ze względu na przekroczenia fizykochemiczne.

- 2) Zakwestionowano 9 próbek pod względem mikrobiologicznym, ze względu na obecność bakterii grupy coli oraz przekroczenia ogólnej liczby mikroorganizmów w 22°C w 1 ml, w związku z czym wydano:
- 2 decyzje na brak przydatności wody do spożycia pochodzącej z wodociągu Witankowo oraz wodociągu Mirosławiec. W związku z mało skutecznymi działaniami naprawczymi i dalszymi przekroczeniami mikrobiologicznymi w wodzie pochodzącej z wodociągu Witankowo wydano 1 upomnienie.
  - Obie decyzje ostatecznie zostały wyegzekwowane.
  - Ponadto po przeprowadzeniu działań naprawczych przez zarządców wodociągów wszczęte postępowania administracyjne stały się bezzasadne wobec czego w 5 przypadkach wydano decyzje umarzające.
  - Podejmowane przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne działania naprawcze polegały na płukaniu i dezynfekcji całej sieci przy użyciu podchlorynu sodu.

W 2025 roku wydano ocenę higieniczną dla materiałów i wyrobów zastosowanych w procesach uzdatniania i dystrybucji wody dot. wodociągu Tuczno (sieć wodociągowa).

Wodociągi o wydajności 1001-10000 [m<sup>3</sup>/d]

W ewidencji znajdował się 1 wodociąg, w którym jakość wody kontrolowano zgodnie z harmonogramem poboru próbek wody.

W ramach nadzoru sanitarnego pobrano 62 próbki wody do badań, zaś zarządca wodociągu w ramach prowadzonej kontroli wewnętrznej pobrał do badań 19 próbek. Po przeanalizowaniu sprawozdań z badań w ramach prowadzonego monitoringu jakości wody oraz kontroli wewnętrznej zakwestionowano 18 próbek pod względem mikrobiologicznym, ze względu na obecność bakterii grupy coli, *Escherichia coli*, enterokoków oraz przekroczenia ogólnej liczby mikroorganizmów w 22°C w 1 ml, w związku z czym wydano 2 decyzje na brak przydatności wody do spożycia pochodzącej z wodociągu Wałcz. Decyzje wyegzekwowano niezwłocznie po podjęciu działań naprawczych przez zarządcę wodociągu. Ponadto po przeprowadzeniu działań naprawczych przez zarządcę wodociągu wszczęte postępowanie administracyjne ze względu na przekroczenia ogólnej liczby mikroorganizmów w 22°C w 1 ml stało się bezzasadne wobec czego wydano 1 decyzję umarzającą. Podejmowane przez przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne działania naprawcze polegały na płukaniu i dezynfekcji całej sieci przy użyciu podchlorynu sodu.

Inne podmioty zaopatrujące w wodę

W ewidencji znajdowało się 5 podmiotów zaopatrujących w wodę: 1 podmiot, który nie prowadzi zbiorowego zaopatrzenia w wodę, ale produkuje wodę na własne potrzeby, 3 podmioty działające na rynku spożywczym używające wodę pochodzącą z własnego ujęcia do celów produkcyjnych oraz socjalno-bytowych pracowników oraz 1 podmiot działający w branży turystycznej (budynek użyteczności publicznej - ośrodek wypoczynkowy). W ramach nadzoru sanitarnego pobrano 12 próbek wody do badań.

W ramach kontroli wewnętrznej pobranych zostało 18 próbek. Po przeanalizowaniu sprawozdań z badań w ramach prowadzonego monitoringu jakości wody oraz kontroli wewnętrznej zakwestionowano 2 próbki wody ze względu na przekroczenie parametru manganu, w związku z czym wszczęto postępowanie administracyjne i wydano 1 decyzję o warunkowej jakości wody do spożycia. W związku z mało skutecznymi działaniami naprawczymi i dalszymi przekroczeniami manganu w wodzie wydano 1 upomnienie. Decyzja na koniec roku 2025 nie została wyegzekwowana.

Działalność represyjno-kontrolna (decyzje) – dot. jakości wody do spożycia

Stan techniczny	Jakość wody (merytoryczne)	Inne (umarzające)	Decyzje-rachunki
0	32	16	47 (23 051,20 zł)

W 2025 r. przeprowadzono 128 kontroli związanych wyłącznie z poborem próbek wody do spożycia oraz 12 kontroli sprawdzających wykonanie obowiązków wynikających z decyzji o braku przydatności wody do spożycia.

### **3.1.1. Badania ciepłej wody w kierunku obecności bakterii z rodzaju *Legionella sp.***

Na rok 2025 zaplanowano pobór 8 próbek wody w zakresie badań wykonywanych na obecność bakterii z rodzaju Legionella. Przeprowadzając 2 kontrole sanitarne pobrano łącznie 8 próbek wody do badań w ramach nadzoru sanitarnego oraz 3 próbki wody w ramach prowadzonej kontroli wewnętrznej. Jakość wody nie była kwestionowana - stwierdzono brak skażenia bakteriami z rodzaju *Legionella sp.*

### **3.2. Pływalnie i baseny**

W ewidencji znajdują się 2 pływalnie kryte: pływalnia „Delfin” oraz basen rekreacyjny. W ramach prowadzonej kontroli wewnętrznej zarządca obu pływalni pobrał do badań 107 próbek wody. Zakwestionowano 6 próbek wody w zakresie:

- a) fizykochemicznym: 2;
- b) mikrobiologicznym: 6.

W związku z powyższym wydano na zarządcę pływalni „Delfin” 2 decyzje nakazowe, które zostały wyegzekwowane. Zarządca obu pływalni podejmował działania naprawcze polegające na zamknięciu niecek, szokowym chlorowaniu wody basenowej, płukaniu i dezynfekcji.

W związku z nieterminowym przekazaniem sprawozdania z badań przeprowadzono kontrolę sanitarną w obiekcie oraz nałożono na pracownika mandat karny na kwotę 500,00 zł. Wydano 1 decyzję-rachunek na kwotę 136,00 zł.

W ramach prowadzonego monitoringu jakości wody przedstawiciele PPIS w Wałczu pobrali do badań 8 próbek wody, 3 z niecek basenowych, 3 z systemów cyrkulacji oraz 2 próbki wody doprowadzonej do pływalni. Ponadto pobrano 6 próbek ciepłej wody użytkowej do badań w kierunku obecności bakterii *Legionella sp.* Jakość wody nie była kwestionowana.

Podczas przeprowadzonej kontroli sanitarnej pływalni „Delfin” stwierdzono naruszenie wymagań sanitarnohigienicznych obiektu. PPIS w Wałczu wszczął postępowanie administracyjne i wydał 1 decyzję nakazową zobowiązującą stronę do usunięcia nieprawidłowości. Decyzja została wyegzekwowana.

W 2025 r. przeprowadzono 3 kontrole sanitarne związane z poborem próbek wody basenowej oraz ciepłej wody użytkowej (z natrysków), a także 4 kontrole sprawdzające związane z wyłączeniem niecek z użytkowania oraz 1 kontrolę w związku z nieterminowym przekazaniem sprawozdania z badań.

### **3.3. Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli**

Na terenie powiatu wałeckiego zostały zorganizowane 3 kąpieliska:

- „Plaża MOSIR Wałcz” na Jeziorze Raduń przy ul. Chłodnej 12 w Wałczu,
- „Plaża nad Zamkowym” na Jeziorze Zamkowym przy ul. Bydgoskiej w Wałczu,
- „Kąpielisko nad jeziorem Kosiakowo (Korytnickie)” na Jeziorze Kosiakowo w Mirosławcu.

We wszystkich 3 kąpieliskach sezon kąpielowy trwa od 1.07.2025 r. do 31.08.2025 r.

PPIS w Wałczu w ramach nadzoru nad jakością wody w kąpielisku podczas przeprowadzonych 2 kontroli sanitarnych pobrał 3 próbki wody przed otwarciem sezonu kąpielowego. Organizatorzy kąpielisk w ramach kontroli wewnętrznej (wykonywanej na podstawie umowy-zlecenia przez pracowników PSSE w Wałczu) pobrał łącznie 9 próbek wody do badań. Na podstawie sprawozdań z ww. badań PPIS w Wałczu wydał 9 ocen o przydatności wody do kąpieli.

Ze względu na zakwit sinic w dwóch kąpieliskach, tj. „Plaża nad Zamkowym” oraz „Kąpielisko nad jeziorem Kosiakowo (Korytnickie)” wydano 2 decyzje o zakazie kąpieli. Po dokonaniu oceny wizualnej

przez pracowników PSSE w Wałczu oraz ustaniu zagrożenia wydano pozytywną ocenę jakości wody do kąpielni na kąpielisku „Plaża nad Zamkowym”. Na kąpielisku „Kąpielisko nad jeziorem Kosiakowo (Korytnickie)” zakaz kąpielni z uwagi na nieustanne występowanie sinic trwał do końca sezonu kąpielowego.

Wszystkie kąpieliska zostały skontrolowane pod względem spełnienia wymagań sanitarnohigienicznych. Przeprowadzone kontrole plaż nie wykazały nieprawidłowości.

Na terenie powiatu wałeckiego w omawianym okresie czasu zorganizowano 9 miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpielni. Organizatorzy pobrali łącznie 17 próbek do badań. Na podstawie przedłożonych sprawozdań PPIS w Wałczu wydał 17 ocen o przydatności wody do kąpielni. Przez cały okres trwania sezonu kąpielowego w miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do kąpielni woda była przydatna do kąpielni. Przeprowadzono 1 kontrolę miejsca okazjonalnie wykorzystywanego do kąpielni wraz z plażą w związku z przekazaniem przez organizatora sprawozdania z badań z pobranej próbki wody do kąpielni w miejscu poza obszarem wyznaczonego miejsca okazjonalnie wykorzystywanego do kąpielni.

### 3.4. Stan sanitarny obiektów

Przeprowadzono łącznie 100 kontroli sanitarnych w 134 obiektach użyteczności publicznej wchodzą:

- 1) ustępy ogólnodostępne – 5 kontroli w 4 obiektach,
- 2) pływalnia – 2 kontrole, w tym podczas 1 kontroli sanitarnej skontrolowano 2 pływalnie oraz halę sportową,
- 3) obiekty hotelarskie i inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie – 22 kontrole w 21 obiektach, podczas 1 kontroli sanitarnej skontrolowano ośrodek wczasowy wraz z hydrofornią,
- 4) zakłady/salony świadczące usługi w branży beauty – 59 kontroli w 54 obiektach,
- 5) tereny rekreacyjne (tereny zieleni, obiekty sportowe, plaże przy kąpieliskach, plaże bez kąpieliska) – 10 kontroli w 49 obiektach,
- 6) cmentarze – 1 kontrola,
- 7) inne obiekty użyteczności publicznej - ocena stanu sanitarnohigienicznego stacji uzdatniania – 1 kontrola.

Podczas przeprowadzonych ww. kontroli sanitarnych stwierdzono w 13 obiektach naruszenie wymagań sanitarnohigienicznych. Wśród tych obiektów znajdują się:

- 1) 4 zakłady kosmetyczne,
- 2) 6 zakładów fryzjerskich,
- 3) 1 solarium,
- 4) 1 pływalnia,
- 5) 1 cmentarz.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w 5 obiektach nałożono 5 mandatów karnych na łączną kwotę 1 300 zł oraz wydano 1 upomnienie. PPIS w Wałczu w 4 przypadkach wszczął postępowanie administracyjne i wydał łącznie 2 decyzje zobowiązujące strony do ich usunięcia oraz 2 decyzje umarzające wszczęte postępowanie administracyjne. W związku z powyższym wydano łącznie 13 decyzji rachunków na łączną kwotę 1 223 zł.

W roku 2025 przeprowadzono 2 kontrole sprawdzające wykonanie obowiązków decyzji wydanych w roku 2024 dotyczących :

- ośrodka wczasowego, w którym przeprowadzono kompleksowy remont, w związku z czym decyzja została wykonana;
- cmentarza, w którym stwierdzono niewykonanie nałożonego obowiązku. Po wydanym upomnieniu decyzja została wyegzekwowana.

W pozostałych obiektach użyteczności publicznej stan sanitarnohigieniczny oraz techniczny nie budził zastrzeżeń. Na koniec 2025 r. nie było obiektów ze stwierdzonym przez PPIS w Wałczu złym stanem sanitarnohigienicznym i technicznym.

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

Przeprowadzono łącznie 7 kontroli sanitarnych związanych z 14 wydanymi decyzjami zezwalającymi na przeprowadzenie ekshumacji:

- 1) 5 kontroli podczas wykonywanych 6 ekshumacji przez zakłady pogrzebowe. W tym 2 kontrole dotyczyły nadzoru nad 2 ekshumacjami i przygotowaniem do przewozu powyżej 60 km i 1 kontrola dotyczyła nadzoru na wykonaniu 2 ekshumacji i przygotowaniem do przewozu powyżej 60 km oraz 2 związane wyłącznie z przygotowaniem do przewozu powyżej 60 km.
- 2) Ponadto przeprowadzono 2 kontrole sanitarne wyłącznie związane z przygotowaniem do przewozu powyżej 60 km, dotyczyło to 6 decyzji zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji.
- 3) Poza tym w trakcie kontroli, które dotyczyły przewozu powyżej 60 km, przeprowadzano kontrole środków transportu do przewozu zwłok. Nieprawidłowości nie stwierdzono.
- 4) Przeprowadzono również 1 kontrolę zakładu pogrzebowego w związku z nadzorem nad zamknięciem trumny i przygotowaniem do przewozu poza granice Rzeczypospolitej Polskiej. Przeprowadzono również 1 kontrolę środka transportu w związku z wydaną decyzją na wywóz zwłok poza granice Rzeczypospolitej Polskiej. W związku z przewozem powyżej 60 km przedstawiciele PPIS w Wałczu dokonywali opieczetowania trumny. Transport odbywał się z zachowaniem właściwych warunków sanitarnych wymaganych dla transportu zwłok i szczątków ludzkich.

W roku 2025 zakłady pogrzebowe przeprowadziły 54 ekshumacje na podstawie wydanych decyzji przez PPIS w Wałczu w latach 2024-2025.

W 40 przypadkach po przeprowadzeniu oceny ryzyka odstąpiono od nadzoru nad przeprowadzeniem ekshumacji szczątków ludzkich zgodnie z wydanymi decyzjami przez PPIS w Wałczu w latach 2024-2025.

Tabela Nr 4.1. Dane dot. ekshumacji

Lp.	Liczba cmentarzy (ogółem)	Liczba decyzji dot. ekshumacji	Liczba decyzji zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji	Liczba decyzji nie zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji	Liczba przeprowadzonych ekshumacji	Liczba ekshumacji z udziałem pracowników PIS	Liczba wstrzymanych ekshumacji i powód ich wstrzymania
1.	36	57	57	0	*54	6	0

\* 50 ekshumacji zgodnie z wydanymi decyzjami w 2025 r. i 4 ekshumacje zgodnie z wydanymi decyzjami w 2024 r.

Tabela Nr 4.2. Dane dot. zakładów pogrzebowych

Lp.	Nazwa zakładu pogrzebowego / domu przedpogrzebowego	Liczba chłodzi	Liczba miejsc w chłodni	Czy zakł./dom posiada wszystkie wymagane pomieszczenia	Czy zachowana jest funkcjonalność pomieszczeń	Liczba specjalistycznych środków transportu przeznaczonych do przewozu zwłok i szczątków jakim dysponuje zakład / dom
1.	ZP „Cheron”, Ryszard Simiński, 78-600 Wałcz, Gen. Andersa 19	2	6	Tak	Tak	2
2.	ZUP „Nekrolog”, Krzysztof Kargol,	2	7	Tak	Tak	3

	78-600 Wałcz, ul. Wojska Polskiego 111					
3.	ZGK – Usługi Pogrzebowe Chrzęstkowo, Wałcz, ul. Północna 1	1	6	Tak	Tak	1
4.	Zakład Pogrzebowy, Magdalena Tymecka, 78-630 Człopa, ul. Młyńska 9	0	0	Tak*	Tak*	1
5.	Usługi Pogrzebowe JAN-POL, Beata Polaków Anna Działok s.c., 78-650 Mirosławiec, ul. Leśna 16	1**	3**	Tak*	Tak*	1

\* Obiekty świadczące usługi pogrzebowe ograniczające się do przewozu zwłok (bez mycia ciał) oraz wykonywania ekshumacji.

\*\* jeden zakład, tj. Usługi Pogrzebowe Jan-Pol Beata Polaków Anna Działok s.c., 78-650 Mirosławiec, ul. Leśna 16, korzysta z chłodni znajdującej się na cmentarzu Komunalnym w Mirosławcu.

PPIS w Wałczu w roku 2025 wydał jedną decyzję na wywóz zwłok poza granice RP, jednakże nie wydawał postanowień na sprowadzenie zwłok z zagranicy .

## 5. Szpitale

Sekcja Higieny Komunalnej nie kontrolowała tej grupy obiektów, ponieważ na terenie powiatu wałeckiego nie ma szpitali będących pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wałczu.

## 6. Liczba i zabezpieczenie imprez masowych: 5

- ogólna liczba wniosków, które wpłynęły do PPIS na zabezpieczenie imprez masowych – 5,
- ogólna liczba wydanych pozytywnych opinii na zorganizowanie imprez masowych z wyszczególnieniem: wnioskodawców, rodzaju imprezy, w tym meczów piłki nożnej – 5,
- ogólna liczba wydanych negatywnych opinii na zorganizowanie imprez masowych z wyszczególnieniem: wnioskodawców, rodzaju imprezy, w tym meczów piłki nożnej oraz przyczyn negatywnych opinii – 0

Lp.	Organizator imprezy	Nazwa	Data	Rodzaj imprezy masowej
1.	Wójt Gminy Wałcz, ul. Dąbrowskiego 8, 78-600 Wałcz	Opinia zezwalająca na imprezę masową pn. "ROZPOCZĘCIE LATA 2025" - Karsibór	14.06.2025 r.	artystyczno-rozrywkowa
2.	Wałeckie Centrum Kultury, Plac Zesłańców Sybiru 3, 78-600 Wałcz	Opinia zezwalająca na imprezę masową pn. "9 Festiwal Dwóch Jezior"	12.07.2025 r.	artystyczno-rozrywkowa
3.	Ośrodek Kultury w Mirosławcu - dyrektor Anna Dzida, ul. Parkowa 1, 78-650 Mirosławiec	Opinia zezwalająca na imprezę masową pn. "Festiwal Żubra 2025"	19.07.2025 r. - 20.07.2025 r.	artystyczno-rozrywkowa
4.	Dom Kultury w Człopie ul. Osiedlowa 78-630 Człopa	Opinia zezwalająca na imprezę masową pn. „Dni Człopy”	25.07.2025 r. - 27.07.2025 r.	artystyczno-rozrywkowa
5.	Powiat Wałecki, ul. Dąbrowskiego 17, 78-600 Wałcz	Opinia zezwalająca na imprezę masową pn. "Dożynki Powiatowe"	20.09.2025 r.	artystyczno-rozrywkowa

Skontrolowano wszystkie imprezy masowe pod względem wymagań sanitarnohigienicznych, nieprawidłowości nie stwierdzono.

## 7. Inne istotne informacje o podjętych działaniach i przedsięwzięciach

- 1) W dniach 29.07-02.08.2025 r. pracownicy Sekcji Higieny Komunalnej PSSE w Wałczu przeprowadzili 6 kontroli sanitarnych podczas trwania imprezy masowej „Pol'and'Rock Festiwal”, która odbywała się na terenie płyty lotniska w Broczynie (powiat drawski).
- 2) Współorganizacja w dniu 11.04.2025 r. przez pracowników Sekcji Higieny Komunalnej Dnia Otwartego w PSSE w Wałczu. Podczas Dnia Otwartego sekcja Higieny Komunalnej przeprowadziła zajęcia edukacyjne dla grup dzieci szkolnych i przedszkolnych. Tematyka zajęć obejmowała zagadnienia związane z jakością wody i bezpieczeństwem zdrowotnym, omówiono zasady poboru próbek wody do badań, znaczenie komunikatów wydawanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wałczu, zaprezentowano zdjęcia zakwitnięcia sinic w zbiornikach wodnych wraz z omówieniem zagrożeń zdrowotnych. Przedstawiono również oznaczanie zawartości chloru w wodzie. Zajęcia miały charakter edukacyjny i zostały dostosowane do wieku uczestników.

## 8. Krótkie podsumowanie – wnioski.

- 1) Przeprowadzone w 2025 r. przez Sekcję Higieny Komunalnej kontrole stanu sanitarnohigienicznego i technicznego obiektów użyteczności publicznej wykazały w 13 obiektach nieprawidłowości dotyczące naruszenia właściwego stanu sanitarnohigienicznego i technicznego, w związku z czym PPIS w Wałczu wszczął postępowania administracyjne i wydał decyzje zobowiązujące strony do ich usunięcia.
- 2) W roku 2025 ze względu na przekroczenia mikrobiologiczne wody wydano łącznie 14 decyzji na brak przydatności wody do spożycia oraz 5 decyzji na warunkową przydatność wody do spożycia. Ze względu na przekroczenia fizykochemiczne wydano 4 decyzje administracyjne na warunkową przydatność wody do spożycia.
- 3) Na podstawie prowadzonego monitoringu jakości wody najwięcej próbek wody zakwestionowano w grupie wodociągów o najniższej dobowej produkcji wody, tj.  $\leq 100 \text{ m}^3/\text{d}$ .
- 4) W wyniku prowadzonych postępowań administracyjnych przez PPIS w Wałczu oraz podjętych działań naprawczych przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne jakość wody ulegała poprawie.
- 5) Na dzień 31.12.2025 r. 1 wodociąg oraz 1 ujęcie własne należące do podmiotu działającego na rynku spożywczym dostarczały wodę o warunkowej przydatności wody do spożycia.

## VI. WARUNKI HIGIENICZNO-SANITARNE W PLACÓWKACH OŚWIATOWO-WYCHOWAWCZYCH

### 1. Stan higienicznosanitarny placówek oświatowo- wychowawczych

#### 1.1. Nadzór sanitarny nad placówkami

W ramach nadzoru nad placówkami przeprowadzono łącznie 94 kontrole, w tym 66 kontroli w placówkach nadzoru stałego oraz 28 kontroli w związku z nadzorem nad warunkami wypoczynków dzieci i młodzieży w okresie zimowym oraz w okresie letnim.

W 2025 r. rozpatrzono 3 interwencje w zakresie bezpiecznych i higienicznych warunków, bezpieczeństwa zdrowotnego oraz stanu sanitarnohigienicznego, tj.:

- 1) w 1 przedszkolu w zakresie uczęszczania do niego dzieci z wyraźnymi oznakami choroby (ospa). Przedstawiciele PPIS w Wałczu przeprowadzili kontrolę, podczas której pouczono dyrektora o konieczności zapewnienia bezpiecznych i higienicznych warunków w placówce m.in. poprzez:
  - a) Regularną dezynfekcję zabawek oraz powierzchni klamek, czy urządzeń, w przypadku których jest to możliwe,
  - b) Przypominanie dzieciom o konieczności mycia rąk,
  - c) Codzienną wzmoczoną obserwację dzieci przez personel oraz bezzwłoczne poinformowanie rodziców o wystąpieniu objawów chorobowych,
  - d) Stosowanie dobrej praktyki, jaką jest informowanie rodziców o wystąpieniu ospy wietrznej lub innej choroby, aby mogli obserwować dzieci pod kątem wystąpienia pierwszych objawów chorobowych.

Przeprowadzono czynności edukacyjno-informacyjne na temat zapewnienia bezpiecznych i higienicznych warunków w placówce.

2) w 1 przedszkolu w zakresie niezapewniania materacy lub łóżeczek do leżakowania, nakazywania spania dzieciom na dywanie, po którym wcześniej chodzili, bawili się i turlali, przynoszenia poduszek przez rodziców, ale odradzania im tego. Przedstawiciele PPIS w Wałczu przeprowadzili kontrolę, w trakcie której stwierdzono, że:

- leżakują dzieci 3 i 4-letnie,
- w grupie 3-latków leżaki są przypisane imiennie do dziecka, pościel zapewniona jest przez rodziców. Pościel podpisana, leży na regale z przypisanymi półkami dla każdego dziecka. O czystość pościeli dbają rodzice,
- w grupie 4-latków dzieci mają podpisane maty. Dzieci mogą przynosić podpisane poduszki, o których czystość dbają rodzice,
- leżaki, maty i pościel przechowywana w sposób gwarantujący bezpieczeństwo zdrowotne,
- dywany są prane oraz dezynfekowane odkurzaczem parowym.

Przeprowadzono czynności edukacyjno-informacyjne na temat działań bezpieczeństwa zdrowotnego.

3) w 1 szkole podstawowej zauważono obecności pluskiew w gabinecie pedagoga. Przeprowadzono kontrolę, w trakcie której stwierdzono, że:

- gabinet został wyłączony z użytkowania,
- w trakcie oględzin nie stwierdzono obecności pluskiew ani larw,
- gabinet został wysprzątnięty odkurzaczem parowym oraz spryskany środkiem na pluskwy,
- nauczyciele zostali poinformowani o zaistniałej sytuacji i zobligowani do prowadzenia działań edukacyjnych w zakresie zachowania czystości w najbliższym otoczeniu.

Podczas kontroli przeprowadzono działania edukacyjne w zakresie dotyczącym właściwego utrzymania stanu sanitarnohigienicznego obiektu.

Zalecono przedłożyć do PSSE w Wałczu dokument potwierdzający wykonanie dezynsekcji w gabinecie pedagoga, co zostało wykonane przez placówkę.

## **1.2. Stan sanitarno-techniczny budynków lub ich części, w których funkcjonują placówki opieki, wychowania i nauczania dla dzieci i młodzieży**

Wydane decyzje administracyjne dotyczyły wymagań sanitarno-technicznych, tj. popękanych kafelek, popękanej armatury, braku cokołów przypodłogowych, dziur w ścianach na klatkach schodowych oraz plam na suficie w toalecie. Terminy realizacji nakazów wydanych w 4 decyzjach ustanowiono na 2025 r. oraz 2026 r. Wszystkie nakazy z terminem ustanowionym do końca 2025 r. zostały zrealizowane poprzez usunięcie nieprawidłowości.

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

Podczas czynności kontrolnych przeprowadzonych w 2025 r. nie stwierdzono ustępów zewnętrznych zlokalizowanych przy obiektach przeznaczonych na pobyt dzieci i młodzieży.

Wszystkie skontrolowane placówki zapewniają dzieciom ciepłą wodę.

Podczas czynności kontrolnych w nadzorowanych placówkach stwierdzono zachowanie standardów dostępności do urządzeń sanitarnych dla dziewcząt i chłopców.

## **1.4. Oświetlenie, temperatura i wentylacja w placówkach**

Podczas czynności kontrolnych w placówkach przedstawiano do wglądu protokoły z wynikami pomiarów natężenia oświetlenia sztucznego - wszystkie były zgodne z Normą PN-EN-12464-1:2021(E).

W kontrolowanych placówkach nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie temperatury w pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt dzieci.

W nadzorowanych placówkach zapewnia się w głównej mierze wentylację grawitacyjną. W części placówek funkcjonuje także wentylacja mechaniczna (w większości dotyczy sanitariatów). W niektórych obiektach zapewnia się także klimatyzację. Podczas czynności kontrolnych przedstawiano do wglądu protokoły z przeglądów przewodów kominowych w tym wentylacji oraz protokoły z przeglądów klimatyzacji.

## **2. Higiena procesów nauczania**

### **2.1. Ergonomiczne warunki pracy ucznia**

Dostosowanie mebli do warunków antropometrycznych oceniono w 5 placówkach wychowania przedszkolnego oraz 1 szkole podstawowej. Pomiarów oraz sprawdzenia poprawności dopasowania stanowisk do wzrostu dzieci dokonano w 11 oddziałach przedszkolnych dla 250 dzieci oraz w 5 oddziałach szkoły podstawowej dla 64 uczniów.

Dyrektorzy przedszkoli i szkoły podstawowej dbają o kompletność stanowisk pracy dziecka, poprzez odpowiednie oznaczanie mebli (kolorem lub rozmiarem), w szkole podstawowej dostępne są meble samoregulujące. W placówkach przedszkolnych dokonuje się pomiaru wzrostu dzieci w miesiącu wrześniu oraz w późniejszym czasie (po kilku miesiącach) celem sprawdzenia, jaki zestaw mebli będzie odpowiedni dla danego ucznia.

### **2.2. Jakość wyposażenia placówek**

Szkoły oraz placówki posiadają certyfikaty na meble i sprzęt sportowy zakupiony po 1997 r. Żadna ze skontrolowanych placówek nie posiada mebli zakupionych wyłącznie przed 1997 r. Niewielki odsetek mebli szkolnych stanowią zakupione do 1997 r. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu technicznego.

### **2.3. Zapewnienie miejsca na podręczniki i przybory szkolne**

Oceniając higienę procesu nauczania, ustalono, iż we wszystkich przedszkolach zapewnia się miejsce na pozostawienie przyborów oraz podręczników do nauki w ogólnodostępnych miejscach. Ponadto w ww. placówkach udostępnia się wychowankom indywidualnie przypisane miejsca w postaci szafek, szuflad, półek, czy teczek.

Większość skontrolowanych szkół zapewnia uczniom indywidualne szafki. W każdej placówce wychowania szkolnego zapewnia się także ogólnodostępne miejsca na pozostawienie książek oraz przedmiotów niezbędnych do uczestniczenia w zajęciach. Na ten cel przeznacza się otwarte regały, szafki, szuflady oraz parapety.

### **2.4. Rozkład zajęć lekcyjnych oraz zmianowy system nauczania w szkołach**

Rozkłady zajęć lekcyjnych poddano ocenie w:

- a) 17 szkołach podstawowych, sprawdzając plany 208 oddziałów,
- b) 1 liceum ogólnokształcącym, sprawdzając plany 13 oddziałów,
- c) 1 zespole szkół, sprawdzając plany 22 oddziałów.

Podczas czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie higienicznego rozkładu planu zajęć. Ponadto nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie nadmiernego zagęszczenia w klasach.

### **2.5. Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych**

Przeprowadzono akcję ważenia tornistrów w 7 szkołach podstawowych w 38 oddziałach ważąc plecaki 434 uczniów.

W ramach akcji stwierdzono, iż:

- a) 209 uczniów posiadało tornistry o masie do 10% wagi ciała uczniów,
- b) waga tornistrów 141 uczniów oscylowała w zakresie 10-15 % masy ciała ucznia,
- c) zbyt dużą wagę tornistrów - powyżej 15 % masy ciała ucznia stwierdzono u 84 uczniów.

Opisanej ocenie poddano dzieci z klas od IV do VIII szkół podstawowych.

## **3. Warunki do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego**

Wszystkie szkoły posiadają infrastrukturę do prowadzenia lekcji wychowania fizycznego. Większość placówek zapewnia zespół sportowy wraz z boiskiem.

Wszystkie placówki posiadające pełne zaplecze sanitarne umożliwiają uczniom korzystanie z natrysków (natryski czynne). Z zajęć sportowych poza terenem szkoły korzysta 5 placówek. Do infrastruktury

zewewnętrznej, z której korzystają szkoły zalicza się hale sportowe, basen, boiska, a także miejscowe stadiony sportowe.

#### **4. Żywnienie/ dożywianie dzieci i młodzieży w placówkach**

Wszystkie placówki zapewniają ciepłe posiłki dla dzieci. Żywnienie dzieci i młodzieży odbywa się na stołówkach lub w punktach wydawania posiłków w systemie cateringowym z zachowaniem zasad higieny. W 2 spośród 17 skontrolowanych szkół podstawowych wydaje się posiłki jednodaniowe, w pozostałych szkołach zapewnia się obiady dwudaniowe. Podczas czynności kontrolnych zebrano informacje o ilości dzieci spożywających posiłki. Liczby te poddano zsumowaniu, co dało informację o ilości dzieci uczęszczających do szkół podstawowych na terenie powiatu wałeckiego, korzystających z ciepłych posiłków w szkole. Liczba ta wynosi: 1 438 uczniów (w tym 1 319 spożywających obiady dwudaniowe oraz 119 uczniów spożywających obiady jednodaniowe). W 1 zespole szkół również prowadzone jest dożywianie gdzie m.in. zapewniony jest obiad z którego korzysta 60 uczniów.

Wszystkie zakłady mają opracowane i wdrożone instrukcje dobrej praktyki higienicznej oraz zasady systemu HACCP. Wdrożone procedury systemu HACCP obejmują wszystkie niezbędne działania do prowadzonych przedmiotowych działalności.

Zakłady informowały konsumentów o wykazie składników wykorzystywanych do produkcji potraw, z zaznaczeniem alergenów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji. We wszystkich zakładach woda dostarczana jest z sieci wodociągowych. Obiekty wyposażone są w urządzenia i sprzęt właściwy dla tego typu działalności. Zapewniona jest dostateczna ilość urządzeń chłodniczych, umożliwiających zachowanie segregacji od surowca do gotowego wyrobu. W zakładach prowadzony jest monitoring zachowania temperatur urządzeń chłodniczych.

Skontrolowano 26 placówek oświatowo-wychowawczych w zakresie żywienia dzieci i młodzieży w tych placówkach:

- a) 13 stołówek szkolnych, w tym w systemie cateringowym;
- b) 10 stołówek w przedszkolach, w tym w systemie cateringowym.
- c) 2 stołówki w bursach i internatach;
- d) 1 stołówkę w zakładzie specjalnym i wychowawczym.

W roku sprawozdawczym nie przeprowadzano czynności kontrolnych automatów vendingowych.

Przeprowadzono 22 kontrole w zakresie oceny stanu sanitarno-technicznego zakładu pod względem obowiązujących przepisów prawa żywnościowego oraz w zakresie wymagań zawartych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154) – nieprawidłowości nie stwierdzono.

Przeprowadzono 15 dekadowych ocen jadłospisu pod względem powyższych wymagań - nieprawidłowości nie stwierdzono.

W 1 z obiektów pobrano 1 posiłek obiadowy w kierunku badań fizyko-chemicznych, tj. wartości energetycznej, białka, węglowodanów, tłuszczów w ramach urzędowej kontroli żywności. Stwierdzono, iż posiłek został skomponowany prawidłowo pod kątem zapotrzebowania na składniki odżywcze, tj. dla danej grupy wiekowej.

Ponadto każdorazowo podczas przeprowadzania czynności kontrolnych w ww. jednostkach propagowano racjonalne żywienie, z uwzględnieniem zbilansowanej diety oraz oceniano jadłospisy mając na uwadze ww. wymagania, nieprawidłowości nie stwierdzono.

W ramach Dni Otwartych Państwowej Inspekcji Sanitarnej, które odbyły się 11 kwietnia 2025 r. w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wałczu edukowano głównie dzieci oraz młodzież w tematyce zdrowego odżywiania. Podczas wydarzenia pracownicy w formie zabawy (quiz z nagrodami oraz zabawy z magnetycznymi talerzami) przybliżali najważniejsze, dostosowane do grupy wiekowej, informacje dotyczące zdrowego odżywiania. Dni Otwarte miały charakter edukacyjny i przyczyniły się do zwiększenia świadomości uczestników w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego.

Ponadto na nadzorowanym terenie funkcjonują 3 sklepiki szkolne, które znajdują się w szkołach podstawowych. W roku sprawozdawczym skontrolowano 2 sklepiki szkolne w zakresie oceny stanu sanitarno-technicznego zakładu pod względem obowiązujących przepisów prawa żywnościowego oraz w związku z wymaganiami zawartymi w ww. rozporządzeniu Ministra Zdrowia – nieprawidłowości nie stwierdzono.

## **5. Warunki realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami w placówkach**

Podczas czynności kontrolnych w nadzorowanych placówkach, ustalono, iż 9 szkół podstawowych oraz 2 zespoły szkół mają gabinet profilaktyki zdrowotnej do indywidualnej dyspozycji. W pozostałych skontrolowanych szkołach zapewnia się inne, zastępcze pomieszczenie na terenie placówki, w których opiekę przedmedyczną sprawuje pielęgniarka lub higienistka. Nie stwierdzono uchybień w zakresie stanu sanitarnego i technicznego.

## **VII. WARUNKI WYPOCZYNKU ORAZ REKREACJI DZIECI I MŁODZIEŻY**

### **1. Wypoczynek letni**

W ramach letniego wypoczynku dzieci i młodzieży przeprowadzono 21 kontroli:

- 4 kontrole w obiektach hotelarskich,
  - 2 kontrole w miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do pobytu dzieci i młodzieży,
  - 6 kontroli wypoczynków zorganizowanych w formie obozów pod namiotami przy zastosowaniu stałej infrastruktury komunalnej,
  - 7 kontroli wypoczynku zorganizowanego w formie obozu bez zastosowania infrastruktury komunalnej,
  - 2 kontrole wypoczynków zorganizowanych w miejscu zamieszkania (półkolonii).
- Skontrolowano wypoczynki, których uczestnikami było 918 dzieci.

### **2. Wypoczynek zimowy**

W 2025 roku podczas trwania wypoczynku zimowego dzieci i młodzieży przeprowadzono 7 kontroli (2 kontrole wypoczynków w miejscu zamieszkania oraz 5 w obiektach noclegowych).

Dzieciom zapewniono ciepłe posiłki (w przypadku półkolonii w formie cateringu, zaś w obiektach noclegowych posiłki przygotowywano na miejscu).

Organizatorzy kontrolowanych placówek wypoczynku prawidłowo przygotowali placówki do prowadzenia wypoczynku zimowego dzieci i młodzieży, dbając o to, aby wypoczynek przebiegał bezpiecznie i we właściwych warunkach sanitarno-technicznych.

## **VIII. WARUNKI HIGIENICZNOSANITARNE ŚRODOWISKA PRACY**

### **1. Stan sanitarny zakładów pracy.**

W 2025 r. pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wałczu znajdowały się 244 zakłady pracy, w których zatrudnionych było 5707 pracowników.

Największą grupę stanowili pracownicy zatrudnieni w zakładach produkcyjnych m.in. w branży metalowej oraz spożywczej.

Zdecydowana większość zakładów znajdujących się w ewidencji to zakłady zatrudniające do 9 osób - 129 zakładów.

W roku sprawozdawczym 2025 przeprowadzono łącznie 114 kontroli w 110 zakładach, co oznacza, że kontrolą objęto 45 % podmiotów gospodarczych znajdujących się w ewidencji.

Najistotniejsze nieprawidłowości stwierdzone podczas czynności kontrolnych:

- a) niewłaściwy stan sanitarno-techniczny pomieszczeń pracy i pomieszczeń higienicznosanitarnych - 5 przypadków,
- b) niewłaściwy stan pomieszczeń pracy - 2 przypadki,

- c) w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin - 1 przypadek,
- d) w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym/mutagennym/reprotoksycznym w środowisku pracy - 39 przypadków,
- e) w zakresie czynników biologicznych w środowisku pracy - 12 przypadków,
- f) brak badań i pomiarów środowiska pracy (czynniki szkodliwe) - 58 przypadków,
- g) brak oceny ryzyka zawodowego - 8 przypadków,
- h) brak programu działań organizacyjno-technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia na hałas i drgania mechanicznych - 1 przypadek,
- i) brak wyznaczonych i przeszkolonych osób do udzielania pierwszej pomocy - 4 przypadki,
- j) brak tabeli norm przydziału odzieży, obuwi i środków ochrony indywidualnej - 1 przypadek.

W związku ze stwierdzonymi w toku czynności kontrolnych nieprawidłowościami w okresie sprawozdawczym wydano 52 decyzje administracyjne, w tym:

- a) 44 w sprawie naruszenia wymagań higieniczno-sanitarnych,
- b) 4 przedłużające termin wykonania obowiązków,
- c) 1 wygaszającą,
- d) 2 w zakresie chorób zawodowych.

Ponadto, wydano 44 decyzje rachunki na łączną kwotę 7 676,42 zł. Nie wystawiono mandatów karnych.

W 2025 r. Sekcja Higieny Pracy podejmowała działania mające na celu promowanie zdrowia wśród podmiotów kontrolowanych oraz wskazywała przepisy prawne, które zobowiązują pracodawców do ich realizacji w celu zapewnienia bezpiecznych i higienicznych warunków pracy. W 2025 r. wzmożono działania edukacyjno-informacyjne, niemal każdorazowo w ramach prowadzonych kontroli, tj. na 114 kontroli przeprowadzono 107 kontroli edukacyjnych o zróżnicowanej tematyce m.in.:

- badania i pomiary czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy,
- badania profilaktyczne pracowników,
- choroby zawodowe,
- szkodliwe czynniki biologiczne w środowisku pracy,
- czynniki rakotwórcze/mutagenne/reprotoksyczne w środowisku pracy,
- ryzyko zawodowe,
- pomieszczenia pracy,
- środki ochrony indywidualnej,
- pomieszczenia higieniczno-sanitarne,
- system pierwszej pomocy,
- narażenie pracowników na hałas w środowisku pracy,
- ochrona zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych,
- ergonomia stanowisk pracy,

co stanowi 93,86 % realizacji planu zasadniczych zadań.

Ponadto podczas czynności kontrolnych w obiektach będących pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wałczu promowano Kampanię EU-OSHA na lata 2023-2025 na rzecz utworzenia bezpiecznej i zdrowej cyfrowej przyszłości i udostępniono 24 ulotki edukacyjne.

## **2. Narażenie na czynniki szkodliwe i uciążliwe dla zdrowia w środowisku pracy.**

W 2025 r. zwracano uwagę na konieczność posiadania przez pracodawców aktualnych wyników pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy oraz na występowanie przekroczeń najwyższego dopuszczalnego stężenia i natężenia czynnika szkodliwego dla zdrowia w środowisku pracy. Podczas przeprowadzanych kontroli informowano pracowników oraz pracodawców o zagrożeniach wynikających z pracy w ww. warunkach oraz o ich skutkach dla zdrowia. Realizowano działania edukacyjne, a tym samym informowano o konieczności stosowania właściwie dobranych środków ochrony indywidualnej. W miarę możliwości od pracodawców egzekwowano wprowadzanie działań organizacyjnych mających na celu zmniejszenie narażenia osób zatrudnionych.

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

PKD	Liczba zakładów pracy, w których stwierdzono przekroczenia NDS/NDN <i>dot. zakładów skontrolowanych w 2025 r.</i>	Liczba pracowników pracujących w przekroczeniach <i>dot. zakładów skontrolowanych w 2025 r.</i>				Liczba wydanych decyzji dotyczących obniżenia stężeń i natężeń czynników szkodliwych
		NDS/NDN (ogółem) <i>pracownik liczony jeden raz niezależnie od ilości czynników</i>	NDS czynników chemicznych	NDS pyłów	NDN czynników fizycznych <i>należy uwzględnić: hałas, drgania, mikroklimat zimny i gorący, promieniowanie optyczne</i>	
1	2	3	4	5	6	7
1						
2	3	17	0	0	17	0
3						
5						
6						
7						
8						
9						
10	1	7	0	7	0	0
11	1	41	0	0	41	0
12						
13						
14						
15						
16	5	33	0	11	33	1
17						
18	1	6	0	0	6	0
19						
20						
21						
22						
23						
24	1	2	0	0	2	0
25	5	300	43	0	300	0
26						
27						
28	1	21	21	0	21	0
29						
30						
31	1	15	0	0	15	0
32						
33						
35	1	4	0	0	4	0
36						
37						
38						
39						
41						

42	1	1	0	0	1	0
43						
45	1	1	0	0	1	0
46						
47						
49						
50						
51						
52						
53						
55						
56						
58						
59						
60						
61						
62						
63						
64						
65						
66						
68						
69						
70						
71						
72						
73						
74						
75						
77						
78						
79						
80						
81						
82						
84	1	7	0	0	7	0
85						
86						
87						
88						
90						
91						
92						
93						
94						
95						
96						
97						
98						
99						
Razem	23	455	64	18	448	1

3. Narażenie na czynniki rakotwórcze, mutagenne lub reprotoksyczne w środowisku pracy.

Na terenie powiatu wałeckiego znajdują się zakłady pracy, w których pracownicy narażeni są na czynniki rakotwórcze, mutagenne i reprotoksyczne. W okresie sprawozdawczym w ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wałczu znajdowało się 47 zakładów tego typu. W 2025 r. skontrolowano 29 zakładów pracy, w których występuje narażenie na ww. czynniki.

Tabela 2.1 Dane liczbowe z zakresu nadzoru nad czynnikami rakotwórczymi, mutagennymi lub reprotoksycznym z terenu powiatu wałeckiego.

P(G)SSE	Liczba zakładów skontrolowanych	Liczba kontroli	Liczba zakładów, w których stwierdzono następujące uchybienia				
			Brak rejestru prac	Brak rejestru pracowników	Brak informacji do PWIS	Brak badań i pomiarów czynnika CMR	Nieprawidłowa lub brak oceny ryzyka zawodowego w zakresie czynników CMR
			<i>pod tabelą podać inne, najczęściej stwierdzane uchybienia, wraz z liczbą przypadków</i>				
1	2	3	4	5	6	7	8
PSSE w Wałczu	29	29	19	17	4	15	0
<b>Razem</b>	<b>29</b>	<b>29</b>	<b>19</b>	<b>17</b>	<b>4</b>	<b>15</b>	<b>0</b>

#### 4. Narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne w środowisku pracy.

W ramach nadzoru nad szkodliwymi czynnikami biologicznymi w środowisku pracy skontrolowano 50 zakładów pracy. W nadzorowanych zakładach pracy stwierdzono nieprawidłowości w zakresie:

- braku rejestru prac narażających pracowników na działanie szkodliwych czynników biologicznych zakwalifikowanych do 3 grupy zagrożenia - 4 przypadki,
- braku rejestru pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników biologicznych zakwalifikowanych do 3 grupy zagrożenia - 4 przypadki,
- braku instrukcji postępowania w razie narażenia na szkodliwy czynnik biologiczny zakwalifikowany do 3 grupy zagrożenia - 2 przypadki,
- nie zaproponowano pracownikom wykonującym prace związane z narażeniem na szkodliwy czynnik biologiczny uodpornienia przy użyciu dostępnych szczepionek - 2 przypadki.

W przeważającej części pracownicy narażeni są na działanie szkodliwych czynników biologicznych zakwalifikowanych do 2 i 3 grupy zagrożenia.

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

P(G)SSE	Liczba zakładów skontrolowanych	Liczba kontroli	Liczba zakładów, w których stwierdzono następujące uchybienia				
			brak rejestru prac (grupa 3 lub 4)	brak rejestru pracowników pracujących w narażeniu na czynniki biologiczne z grupy 3 lub 4	brak oceny ryzyka dotyczącego czynników biologicznych	brak procedur i instrukcji	brak szkoleń pracowników

<i>pod tabelą podać inne, najczęściej stwierdzone uchybienia, wraz z liczbą przypadków</i>								
1	2	3	4	5	6	7	8	9
PSSE w Wałczu	50	50	4	4	0	2	0	0
<b>Suma</b>	<b>50</b>	<b>50</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

## 5. Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami - stosujący.

Do zakresu działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w dziedzinie bieżącego nadzoru sanitarnego należy również kontrola przestrzegania przepisów dotyczących stosowania w działalności zawodowej substancji chemicznych i ich mieszanin. Przeprowadzono kontrole w 57 zakładach pracy, w tym w 1 zakładzie stwierdzono brak procedury na wypadek wystąpienia awarii z udziałem czynnika chemicznego.

Tabela 4.1 Substancje chemiczne i ich mieszaniny - stosujący.

	Zagadnienie	Liczba ogółem w P(G)SSE	UWAGI
1	Liczba kontroli przeprowadzonych w zakresie stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin	57	
2	Liczba stosujących, u których stwierdzono brak spisu stosowanych substancji chemicznych i ich mieszanin	0	
3	Liczba stosujących, u których stwierdzono brak kart charakterystyki	0	
4	Liczba stosujących, u których stwierdzono niewłaściwe oznakowanie pojemników, zbiorników, niezabudowanych rurociągów służących do przechowywania substancji niebezpiecznych i mieszanin niebezpiecznych	0	
5	Liczba stosujących, którzy niezastosowali wynikających z kart charakterystyki niezbędnych środków związanych z ochroną zdrowia i bezpieczeństwa pracowników w miejscu pracy	0	

## 6. Choroby zawodowe.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wałczu prowadził również postępowania administracyjne w związku ze zgłaszanymi podejrzeniami chorób zawodowych.

W 2025 r. wpłynęło 6 zgłoszeń podejrzenia chorób zawodowych.

W omawianym okresie wydano 1 decyzję o stwierdzeniu choroby zawodowej, 1 decyzję o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej, sporządzono 6 kart oceny narażenia zawodowego w

związku z podejrzeniem chorób zawodowych. Ponadto wydano 1 kartę stwierdzenia choroby zawodowej.

Tabela 5.1 Choroby zawodowe w powiecie waleckim.

Nr choroby zawodowej	Liczba zgłoszonych podejrzeń chorób zawodowych	Liczba wydanych decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej	Liczba stwierdzonych chorób zawodowych w rozumieniu decyzji prawomocnych	Liczba wydanych decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej
1	2	3	4	5
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15	5	1	1	0
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26 (borelioza - kol. 2, toksoplazmoza - kol. 5)	1	0	0	1
<b>Razem</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>

## IX. BEZPIECZEŃSTWO CHEMICZNE

### 1. Substancje chemiczne i ich mieszaniny.

Sekcja Higieny Pracy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wałczu w 2025 r. przeprowadziła 9 kontroli w 8 obiektach w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin, tj.:

- 1 obiekt - dalszy użytkownik (formulator), który zajmuje się mieszaniem nawozów mineralnych krystalicznych,
- 4 obiekty - dalszy użytkownik (tusze do makijażu permanentnego i tusze do tatuażu) - skontrolowane w ramach kontroli planowanych w zakresie przestrzegania przepisów REACH i CLP,
- 3 obiekty - dystrybutor - 2 obiekty (zajmujące się sprzedażą detaliczną artykułów gospodarstwa domowego) skontrolowane w ramach kontroli interwencyjnych w zakresie przestrzegania przepisów

REACH oraz 1 obiekt (zajmujący się sprzedażą hurtową farb przemysłowych do malowania konstrukcji i powierzchni metalowych oraz rozcieńczalników) skontrolowany w ramach kontroli planowej w zakresie przestrzegania przepisów REACH i CLP.

Sekcja Higieny Pracy Powiatowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Wałczu w 2025 r. nie stwierdziła nieprawidłowości oraz nie wydała decyzji administracyjnych w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin.

## 2. Produkty biobójcze.

W 2025 roku Sekcja Higieny Pracy Powiatowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Wałczu przeprowadziła czynności kontrolne w ramach nadzoru nad produktami biobójczymi:

- stosowanymi w higienie weterynaryjnej, z uwzględnieniem zarówno produktów dla zwierząt domowych jak i hodowlanych,
- przeznaczonymi wyłącznie dla użytkowników profesjonalnych,
- przeznaczonymi do konserwacji drewna oraz materiałów budowlanych z uwzględnieniem zarówno produktów do zastosowań profesjonalnych jak i nieprofesjonalnych.

W 2025 r. nadzorem objęto 15 obiektów w zakresie produktów biobójczych:

- 1 obiekt wprowadzający do obrotu produkty biobójcze - pierwsze udostępnienie - producent (zajmuje się produkcją mydła, detergentów, środków myjących i czyszczących oraz produktów biobójczych),
- 14 obiektów udostępniających produkty biobójcze (kolejne udostępnienie - sprzedaż hurtowa i detaliczna produktów biobójczych).

Sekcja Higieny Pracy Powiatowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Wałczu w 2025 r. nie stwierdziła nieprawidłowości oraz nie wydała decyzji administracyjnych w zakresie produktów biobójczych.

Tabela 2.1

Lp.	Liczba produktów skontrolowanych	Liczba produktów zakwestionowanych	Liczba produktów wycofanych z podaniem liczby i powodu wycofania
Produkty biobójcze - udostępnianie	15	0	0
Produkty biobójcze - stosowanie w działalności zawodowej	0	0	0

## 3. Produkty kosmetyczne.

### OBIEKTY OBROTU KOSMETYKAMI

W ewidencji ogółem znajduje się 6 sklepów drogeryjnych oraz 1 hurtownia. W 3 sklepach przeprowadzono czynności kontrolne w związku z poborem próbek. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

W roku sprawozdawczym do badań pobrano 3 produkty kosmetyczne:

- krem na odparzenia w kierunku mikrobiologii;
- szampon dla dzieci w kierunku mikrobiologii;
- balsam dla dzieci w kierunku mikrobiologii.

Ww. próbki kosmetyków w badanych zakresach nie były kwestionowane.

### ZAKŁADY PRODUKCYJNE I KONFEKCJONUJĄCE KOSMETYKI

W ewidencji ogółem znajdują się 2 zakłady wytwarzające produkty kosmetyczne, w tym:

- zakład produkujący i konfekcjonujący mydła zapachowe i bezzapachowe w płynie przeznaczone do sprzedaży dla przetwórstwa rolno-spożywczego. Osoba odpowiedzialna znajduje się na terenie innego województwa.
- zakład produkujący i konfekcjonujący mydła sodowe w kostce, mydła potasowe płynne i w formie pasty, szampony do włosów w kostce, olejki pielęgnacyjne do włosów/serum przeznaczone dla klientów indywidualnych. Przedsiębiorca jest osobą odpowiedzialną.

W 2025 roku nie kontrolowano ww. zakładów. Zakłady skategoryzowano jako zakłady niskiego ryzyka. Wydano 1 decyzję odstępującą od wymierzenia kary pieniężnej z poprzestaniem na pouczeniu z tytułu niedopełnienia jako osoba odpowiedzialna – importer, obowiązków wynikających z rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1223/2009 z dnia 30 listopada 2009 r. dotyczące produktów kosmetycznych, w związku z kontrolą sanitarną przeprowadzona w 2024 r.

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

W 2025 roku Sekcja Higieny Pracy Powiatowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Wałczu skontrolowała 7 obiektów zajmujących się obrotem prekursorami narkotyków kategorii 3 na terenie powiatu wałeckiego.

W ramach bieżącego nadzoru nad prekursorami narkotyków kategorii 2 i 3 nie stwierdzono nieprawidłowości oraz nie wydano decyzji administracyjnych w przedmiotowym zakresie.

W 2025 roku pracownicy Sekcji Higieny Pracy Powiatowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Wałczu zaraportowali 28 zatruc środkami zastępczymi i nowymi substancjami psychoaktywnymi na platformie SMIOD2.

Otrzymane zgłoszenia zatruc środkami zastępczymi i nowymi substancjami psychoaktywnymi od 107 Szpitala Wojskowego z Przychodnią SPZOZ w Wałczu - Centrum Zdrowia Psychicznego dotyczyły amfetaminy, marihuany, fentanylu, mefedronu, K2-spice, AB-PINACA, Metylokatynonu.

Powiatowa Stacja Sanitarно-Epidemiologiczna w 2025 roku nie realizowała kontroli w zakresie środków zastępczych oraz nowych substancji psychoaktywnych. Nie prowadzono postępowań administracyjnych oraz nie wydano decyzji w przedmiotowym zakresie.

#### **Współpraca (z jakimi instytucjami i w jakim zakresie)**

Sekcja Higieny Pracy prowadząc postępowania administracyjne w sprawie chorób zawodowych przesyłała na bieżąco wymagane dokumenty do Wojewódzkiego Ośrodka Medycyny Pracy w Szczecinie

oraz Instytutu Medycyny Pracy w Łodzi.

W ramach współpracy z:

- a) 107 Szpitalem Wojskowym z Przychodnią SPZOZ w Wałczu przesłano 1 pismo dotyczące współpracy w zakresie zgłaszania zatruc środkami zastępczymi,
- b) Powiatowym Inspektorem Nadzoru Budowlanego w Wałczu przesłano 1 pismo dotyczące wyników kontroli w zakładzie, w którym stwierdzono nieprawidłowości (nieszczelna konstrukcja dachu, zaciekanie wód opadowych na urządzenia elektryczne znajdujące się w pomieszczeniu pracy) oraz 1 pismo interwencyjne w zakresie zgłoszenia prac polegających na demontażu pokrycia dachu z płyt azbestowych,
- c) Komendą Powiatową Państwowej Straży Pożarnej w Wałczu przesłano 1 pismo dotyczące wyników kontroli w zakładzie, w którym stwierdzono nieprawidłowości (nieszczelna konstrukcja dachu, zaciekanie wód opadowych na urządzenia elektryczne znajdujące się w pomieszczeniu pracy),
- d) Wojewódzkim Inspektorem Ochrony Środowiska w Szczecinie - Delegatura w Koszalinie przesłano 1 pismo dotyczące odpadów chemicznych,
- e) Urzędem Miasta w Wałczu przesłano 1 pismo interwencyjne w zakresie zgłoszenia prac polegających na demontażu pokrycia dachu z płyt azbestowych,
- f) Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Kłodzku, Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Gryficach, Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Warszawie przesłano łącznie 3 pisma do służbowego wykorzystania w zakresie przepisów ujętych w poz. 75 kolumna 1 i 2 załącznika XVII rozporządzenia (WE) NR 1907/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 18 grudnia 2006 r. w sprawie rejestracji, oceny, udzielania zezwoleń i stosowanych ograniczeń w zakresie chemikaliów (REACH) i utworzenia Europejskiej Agencji Chemikaliów, zmieniającej dyrektywę 1999/45/WE oraz uchylającej rozporządzenie Rady (EWG) nr 793/93 i rozporządzenie Komisji (WE) nr 1488/94, jak również

dyrektywę Rady 76/769/EWG i dyrektywy Komisji 91/155/EWG, 93/67/EWG, 93/105/WE i 2000/21/WE (Dz. Urz. UE. L. 396 z 30.12.2006 r. z późn. zm.),

- g) Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Bydgoszczy, Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Drawsku Pomorskim przesłano łącznie 3 pisma w zakresie przekroczenia dopuszczalnej zawartości ftalanu bis(2-etyloheksylu) (DEHP) w obrusach firmy FOLMAX B.K. Tryczak Sp. j., Cymbark 37, 87-200 Wąbrzeźno.

### **Podsumowanie i wnioski:**

1. W ramach Dnia Otwartego w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wałczu, Sekcja Higieny Pracy zorganizowała stoisko edukacyjno-informacyjne dla pracowników służb bhp z terenu powiatu wałeckiego w zakresie nadzoru nad chemikaliami.
2. W ramach działań edukacyjno-informacyjnych pracownicy Sekcji Higieny Pracy wraz z pracownikiem zatrudnionym na Samodzielnym Stanowisku Pracy ds. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia zorganizowali spotkanie w zakładzie pracy na terenie powiatu wałeckiego, w ramach którego poruszono temat narażenia pracowników na szkodliwe czynniki biologiczne w środowisku pracy, w tym omówiono zagadnienia związane ze szczepieniami ochronnych.

## **X. ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY**

### **1. Zakres i cel sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego**

Do zakresu działań Państwowej Inspekcji Sanitarnej w dziedzinie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego wynikających z art. 3 ustawy z dnia 14 maja 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024 r. poz. 416), należy w szczególności:

- 1) opiniowanie projektów planów zagospodarowania przestrzennego województwa, miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego i planów ogólnych gminy;
  - 1a) uzgadnianie warunków zabudowy i zagospodarowania terenu pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych,
  - 2) uzgadnianie dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych dotyczących:
    - a) budowy oraz zmiany sposobu użytkowania obiektów budowlanych, statków morskich, żeglugi śródlądowej i powietrznych,
    - b) nowych materiałów i procesów technologicznych przed ich zastosowaniem w produkcji lub budownictwie;
  - 3) uczestniczenie w dopuszczeniu do użytku obiektów budowlanych, statków morskich, żeglugi śródlądowej i powietrznych oraz środków komunikacji lądowej;
  - 4) inicjowanie przedsięwzięć oraz prac badawczych w dziedzinie zapobiegania negatywnym wpływom czynników i zjawisk fizycznych, chemicznych i biologicznych na zdrowie ludzi.

Zasadniczym celem zapobiegawczego nadzoru sanitarnego jest m.in. ochrona zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych oraz zapewnienie spełniania odpowiednich wymagań sanitarnych przez objekty budowlane.

### **2. Działania w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego**

#### **2.1. Stanowiska zajmowane w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko.**

Nie zajęto żadnego stanowiska dotyczącego odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko dla projektowanego dokumentu (brak stosownych wniosków) – art. 48 ust. 1 ustawy z dnia 3 października 2008 r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko (Dz.U. z 2024 r. poz. 1112, z późn.zm).

Wydano 13 opinii sanitarnych w zakresie uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko – art. 53 ust. 1 ustawy z dnia 3 października 2008 r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko.

Wydano 7 stanowisk w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko w ramach oceny projektu dokumentu wraz z prognozą oddziaływania na środowisko – art. 54 ust. 1 ustawy z dnia 3 października 2008 r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko.

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

Brak zajętych stanowisk – brak stosownych wniosków.

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

Wydano 41 postanowień o uzgodnieniu pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych projektu decyzji o ustaleniu lokalizacji inwestycji celu publicznego – art. 53 ust. 4 pkt 2a) ustawy z dnia 27 marca 2003 r. o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym (Dz.U. z 2024 r. poz. 1130, z późn.zm.).

10 spraw dotyczących uzgodnienia pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych projektu decyzji o ustaleniu lokalizacji inwestycji celu publicznego załatwiono „milcząco” stosując art. 53 ust. 5 ustawy z dnia 27 marca 2003 r. o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym. Art. 53 ust. 5 ww. ustawy wskazuje, że w przypadku niezajęcia stanowiska przez organ uzgadniający w terminie 2 tygodni od dnia doręczenia wystąpienia o uzgodnienie, uzgodnienie uważa się za dokonane.

Wydano 209 postanowień o uzgodnieniu projektu decyzji o warunkach zabudowy – art. 60 ust. 1, art. 53 ust. 4 pkt 2a) ustawy z dnia 27 marca 2003 r. o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym, z czego 1 negatywne stanowisko wynikające z braku zachowania wymaganej odległości zabudowy od czynnego cmentarza, o której mowa w § 3 ust. 1 rozporządzeniem Ministra Gospodarki Komunalnej z dnia 25 sierpnia 1958 r. w sprawie określenia, jakie tereny pod względem sanitarnym są odpowiednie na cmentarze (Dz.U. z 1959 r. nr 52 poz. 315).

224 sprawy dotyczące uzgodnienia pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych projektu decyzji o warunkach zabudowy załatwiono „milcząco” stosując art. 53 ust. 5 i art. 64 ust. 1 ustawy z dnia 27 marca 2003 r. o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym. Art. 53 ust. 5 ww. ustawy wskazuje, że w przypadku niezajęcia stanowiska przez organ uzgadniający w terminie 2 tygodni od dnia doręczenia wystąpienia o uzgodnienie, uzgodnienie uważa się za dokonane. Art. 64 ust. 1 ww. ustawy wskazuje, że art. 53 ust. 5 stosuje się do decyzji o warunkach zabudowy z tym, że termin uzgodnienia dla wolno stojących, nie więcej niż dwukondygnacyjnych budynków mieszkalnych jednorodzinnych o powierzchni zabudowy do 70 m<sup>2</sup>, których obszar oddziaływania mieści się w całości na działce lub działkach, na których zostały zaprojektowane, a budowa jest prowadzona w celu zaspokojenia własnych potrzeb mieszkaniowych inwestora, wynosi 7 dni.

### **2.5. Oceny oddziaływania przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko.**

Wydano 33 opinie w sprawie obowiązku przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby – co do zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko – art. 64 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 3 października 2008 r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko, z czego w 17 stanowiskach stwierdzono potrzebę przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko oraz określono zakres raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko.

Wydano 1 opinię sanitarną dotyczącą zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko – art. 70 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 3 października 2008 r. o udostępnianiu informacji

o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko.

Na podstawie art. 77 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 3 października 2008 r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko, zaopiniowano 5 inwestycji przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach.

Nie zajęto żadnego stanowiska w ramach przeprowadzonych ponownych ocen oddziaływania przedsięwzięć na środowisko – art. 90 ust. 2 pkt 2 ustawy z dnia 3 października 2008 r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko.

## **2.6. Uzgadnianie dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych.**

W roku sprawozdawczym nie dokonywano uzgodnień dokumentacji projektowych pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych na podstawie art. 32 ust. 1 pkt 2 oraz art. 71 ust. 2 pkt 6 ustawy z dnia 7 lipca 1994 r. Prawo budowlane (Dz.U. z 2025 r. poz. 418, z późn.zm.).

## **2.7. Odstępstwa od obowiązujących przepisów**

Brak zajętych stanowisk – brak wniosków dotyczących odstępstw od obowiązujących przepisów, m.in. w zakresie warunków technicznych.

## **2.8. Inne sprawy w zakresie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego.**

Wydano 1 opinię dotyczącą lokalu apteki - art. 100 ust. 2 pkt 4) ustawy z dnia 6 września 2001 r. Prawo farmaceutyczne (Dz.U. z 2025 r. poz. 750, z późn.zm.).

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

Uczestniczono w 49 sprawach dotyczących dopuszczenia do użytkowania obiektu budowlanego – art. 56 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 7 lipca 1994 r. Prawo budowlane. Przeprowadzono łącznie 14 kontroli obiektów budowlanych. Wydano 14 opinii dotyczących zgodności wykonania obiektu budowlanego z projektem budowlanym. 35 spraw załatwionych poprzez tzw. „milcząca zgodę” – art. 56 ust. 2 ww. ustawy. Brak zajętych stanowisk wydanych w oparciu o art. 56 ust. 1a) ustawy z dnia 7 lipca 1994 r. Prawo budowlane. Nie kontrolowano obiektów w trakcie budowy. Nie przeprowadzano wizji lokalnych. Nie wnoszono sprzeciwu do użytkowania obiektów budowlanych na podstawie art. 28 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Wydano 6 opinii negatywnych stwierdzających:

- Ad 1. Obiekt: przebudowa i zmiana sposobu użytkowania lokali mieszkalnych na funkcję usługową – gabinet diagnostyczno-zabiegowy, ul. Aleja Zdobywców Wału Pomorskiego 5, 78-600 Wałcz, działka o numerze 4410/2, obręb 0001 M. Wałcz, jednostka ewidencyjna Wałcz – Miasto. Stwierdzono naruszenie § 85 ust. 2 pkt 1) rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. z 2022 r. poz. 1225, z późn.zm.) – wydzielono przedsiенок ścianą systemową o wysokości 2,00 m (niepełna wysokość pomieszczenia). W związku z dokumentacją projektową przedmiotowy lokal ma pełnić funkcję szpitala jednodniowego - stwierdzono naruszenie § 21, ust. 1 pkt 1), 2), 3), 4), 5) i 6) części IX załącznika nr 1 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 marca 2019 r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (Dz. U. z 2022 r. poz. 402).
- Ad 2. Obiekt: przebudowa wraz ze zmianą sposobu użytkowania sali gimnastycznej na salę widowiskowo-konferencyjną wraz z wyposażeniem i zagospodarowaniem terenu oraz budową przyłącza wodociągowego do projektowanego hydrantu p.poż” w Lubnie, obręb nr 0026, jednostka ewidencyjna Wałcz – Obszar Wiejski, dz. nr 86/4 i 191. Wprowadzona w obiekcie zmiana jest niezgodna z przepisami w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych poprzez naruszenie § 85 ust. 2 pkt 6) rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie – brak punktu czerpalnego ze złączką do węża,
- Ad 3. Obiekt: zespół budynków zamieszkania zbiorowego – hotel, m. Wałcz, ul. Ciasna, działki oznaczone geodezyjnie numerami 1053/9 i 1053/11, obręb M. Wałcz 0001, jednostka ewidencyjna Wałcz – Miasto. Projekt budowlany oraz obiekt niezgodny z przepisami, naruszenie § 86 ust. 1 pkt 1) rozporządzenia z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie – nie zapewniono wolnej przestrzeni manewrowej o wymiarach co najmniej 1,5 x 1,5 m.
- Ad 4. Obiekt: rozbudowany i przebudowany budynek usługowy (budynek Ochotniczej Straży Pożarnej i Świetlicy Wiejskiej), działki oznaczone numerami 87 i 86/1, obręb Marcinkowice 0046, jednostka ewidencyjna Tuczo – Obszar Wiejski. Naruszenie § 86 ust. 1 pkt 1) oraz § 85 ust. 2 pkt 5) rozporządzenia z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie – nie zapewniono wolnej przestrzeni manewrowej o wymiarach co najmniej 1,5 x 1,5 m oraz nie zapewniono wymaganych wymiarów (1 m szerokości i 1,10 m długości) kabin z miskami ustępowymi.
- Ad 5. Obiekt: budynek handlowo-usługowy oznaczony jako budynek A zlokalizowany na działkach o numerach 1842/2, 1844/1, 1845/1, ul. Kołobrzaska, obręb 0001 M. Wałcz, jednostka ewidencyjna Wałcz – Miasto, na terenie oznaczonym jako inwestycja A – etap II wraz infrastrukturą techniczną. Naruszenie § 85 ust. 2 pkt 5) oraz § 85 ust. 2 pkt 3) rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie – nie zapewniono minimalnej wysokości 2 m ścianek kabin z miskami ustępowymi w ustępach ogólnodostępnych, nie zapewniono minimalnej szerokości 0,8 m drzwi do kabin ustępowych w ustępach ogólnodostępnych.
- Ad 6. Obiekt: budynek handlowo-usługowy wraz z infrastrukturą techniczną, zlokalizowany w miejscowości Gostomia na działkach oznaczonych geodezyjnie numerami 173/3 i 173/4, obręb 0085 Gostomia, jednostka ewidencyjna Wałcz – Obszar Wiejski. Naruszenie § 21 ust. 1 pkt 2) rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie – nie zapewniono wymaganych wymiarów 3,6 m szerokości i 5 m długości stanowiska postojowego dla samochodów osobowych użytkowanych przez osoby niepełnosprawne.

## **XI. PROFILAKTYKA I PROMOCJA ZDROWIA**

Pracownik Samodzielnego Stanowiska Pracy ds. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wałczu w 2025 roku realizowała zadania ukierunkowane głównie na realizację programów edukacyjnych i kampanii społecznych w obszarze promocji zdrowia i profilaktyki chorób. Inicjowano przedsięwzięcia w zakresie edukacji zdrowotnej i promocji zdrowia zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego oraz Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szczecinie, a także w odpowiedzi na potrzeby zdrowotne społeczeństwa.

## **1. Profilaktyka nadwagi i otyłości**

### **1.1. Krajowy Program Edukacyjny „Trzymaj Formę!”**

Grupa docelowa: uczniowie klas V-VIII szkół podstawowych, rodzice owych uczniów lub opiekunowie prawni.

Liczba odbiorców: 72 odbiorców.

Główne działania w ramach interwencji:

- w 1 placówce przeprowadzono wizytację z realizacji programu - podczas wizytacji stwierdzono zgodność realizowanych działań z założeniami programu,
- przekazano 2 pisma intencyjne skierowane do szkół podstawowych zlokalizowanych na terenie powiatu wałeckiego,
- przeprowadzono prelekcje dla 2 grup (36 osób), podczas których tematyka oscylowała wokół kwestii związanych ze zdrowym stylem życia ze szczególnym uwzględnieniem zasad żywienia oraz aktywności ruchowej,
- na profilu Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wałczu na platformie Facebook opublikowano posty związane z programem.

## **2. Profilaktyka palenia tytoniu**

### **2.1. Światowy Dzień Bez Tytoniu – Interwencja wojewódzka**

Grupa docelowa: mieszkańcy powiatu wałeckiego.

Liczba odbiorców: 50.

Główne działania w ramach interwencji:

- dystrybucja materiałów edukacyjnych zarówno drogą tradycyjną, jak i w formie elektronicznej,
- przeprowadzono prelekcję dla 31 odbiorców,
- na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wałczu oraz w mediach społecznościowych (Facebook) publikowano treści edukacyjne.

### **2.2. Światowy Dzień Rzucania Palenia**

Grupa docelowa: mieszkańcy powiatu wałeckiego.

Liczba odbiorców: 92.

Główne działania w ramach interwencji:

- przeprowadzono 2 prelekcje dla 49 osób,
- zorganizowano stoisko informacyjno-edukacyjne w przychodni na terenie powiatu,
- utworzono i przekazano do instytucji na terenie powiatu wałeckiego pismo intencyjne zachęcające do włączenia się do obchodów ww. święta.

## **3. Profilaktyka uzależnień**

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

Grupa docelowa: uczniowie klas V-VII szkół podstawowych.

Liczba odbiorców: 73.

Główne działania w ramach interwencji:

- przeprowadzono 2 prelekcje dla 40 uczestników programu w placówkach oświatowych,
- przeprowadzono 1 wizytację z oceny realizacji programu- podczas wizytacji stwierdzono zgodność realizowanych działań z założeniami programu,

- umieszczano informacje w zakresie ww. programu na stronie internetowej stacji oraz na platformie Facebook.

### **3.2. Profilaktyka używania substancji psychoaktywnych, w tym Nowych Narkotyków – interwencja nieprogramowa, wojewódzka**

Grupa docelowa: mieszkańcy powiatu wałeckiego.

Liczba odbiorców: 22.

Główne działania w ramach interwencji:

- wysłano e-mail edukacyjny do 22 placówek szkolnych na terenie powiatu.

### **4. Profilaktyka zdrowia psychicznego**

#### **INTERWENCJE PROGRAMOWE**

##### **1. Programy lokalne**

Nazwa programu: nie dotyczy

Grupa docelowa: nie dotyczy

Liczba odbiorców: nie dotyczy

Główne działania w ramach interwencji: nie dotyczy

#### **INTERWENCJE NIEPROGRAMOWE**

##### **Promocja Zdrowia Psychicznego**

Grupa docelowa: mieszkańcy powiatu wałeckiego.

Liczba odbiorców: brak danych.

Główne działania w ramach interwencji: umieszczanie treści edukacyjnych, promujących profilaktykę chorób psychicznych oraz nawyki wspierające zdrowie psychiczne na platformie Facebook.

### **5. Profilaktyka chorób zakaźnych, w tym realizacja programu profilaktyki HIV/AIDS**

#### **5.1. Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i zwalczania AIDS – interwencja programowa**

Grupa docelowa: mieszkańcy powiatu wałeckiego.

Liczba odbiorców: 213.

Główne działania w ramach interwencji:

- przeprowadzono konkurs wiedzy o HIV i AIDS dla uczniów klas szkół ponadpodstawowych,

- zorganizowano stoisko edukacyjne w jednej ze szkół ponadpodstawowych, w ramach którego uczniowie otrzymali drukowane materiały edukacyjne oraz mogli zadawać pytania w zakresie chorób przenoszonych drogą płciową.

#### **5.2. Wojewódzki program higieny i profilaktyki wybranych chorób zakaźnych „Higiena Naszą Tarczą Ochronną”**

Grupa docelowa: uczniowie klas I – III szkół podstawowych zlokalizowanych na terenie powiatu wałeckiego

Liczba odbiorców: 25.

Główne działania w ramach interwencji:

- koordynator powiatowy przeprowadził 2 wizytacje z oceny realizacji interwencji programowej - podczas wizytacji stwierdzono zgodność realizowanych działań z założeniami programu,

- umieszczono 1 informację w zakresie ww. programu na platformie Facebook oraz 1 informację na stronie internetowej stacji.

### **5.3. Wojewódzki przedszkolny program zdrowia jamy ustnej i zapobiegania próchnicy „Zdrowe zęby mamy marchewkę zajadamy”**

Grupa docelowa: dzieci uczęszczające do żłobków i przedszkoli oraz ich rodzice/opiekunowie prawni.

Liczba odbiorców: 798.

Główne działania w ramach interwencji:

- przeprowadzono szkolenie dla koordynatorów programu z placówek przedszkolnych,
- koordynator powiatowy przeprowadził 3 wizyty z oceny realizacji interwencji programowej - podczas wizyty stwierdzono zgodność realizowanych działań z założeniami programu,
- przeprowadzono 23 prelekcje dla dzieci biorących udział w programie oraz dokonano 22 instruktaży prawidłowego mycia zębów z wykorzystaniem modelu szczęki z zębami,
- utworzono planer mycia zębów dla dzieci, którego zadaniem miało być motywowanie do dbania o higienę jamy ustnej, jak i budowanie pozytywnych nawyków.

### **5.4. Program edukacyjny „Podstępne WZW”**

Grupa docelowa: mieszkańcy powiatu wałeckiego.

Liczba odbiorców: 11.

Główne działania w ramach interwencji:

- umieszczono treści edukacyjne w mediach społecznościowych,
- zrealizowano 4 dystrybucje materiałów edukacyjnych.

### **5.5. Profilaktyka chorób zakaźnych i promocja szczepień ochronnych – Europejski Tydzień Szczepień**

Grupa docelowa: mieszkańcy powiatu wałeckiego.

Liczba odbiorców: 292.

Główne działania w ramach interwencji:

- umieszczono treści edukacyjne w mediach społecznościowych oraz na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wałczu,
- przeprowadzono 9 prelekcji dla 165 osób, w tym jedną we współpracy z pracownikami sekcji HP przeprowadzono prelekcje osób zatrudnionych w jednej z lokalnych firm. W ramach prelekcji m.in. przybliżono historię powstania szczepionki, jej wpływ na przebieg chorób oraz ograniczenie, a nawet niemal całkowite wykluczenie części chorób,
- opracowano broszurę informacyjną „Zaszczep się faktami - nie mitami”
- przeprowadzono quiz wiedzy o szczepieniach.

## **6. Profilaktyka chorób nowotworowych**

### **6.1. Program edukacyjny „Znamie! Znam je?”**

Grupa docelowa: mieszkańcy powiatu wałeckiego.

Liczba odbiorców: brak danych.

Główne działania w ramach interwencji:

- umieszczono post edukacyjny w mediach społecznościowych –na platformie Facebook.

#### **a. Interwencja nieprogramowa „Profilaktyka chorób nowotworowych”**

Grupa docelowa: mieszkańcy powiatu wałeckiego.

Liczba odbiorców: 168.

Główne działania w ramach interwencji:

- przeprowadzono 2 prelekcje dla 26 osób,
- zorganizowano 2 wydarzenia w siedzibie Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wałczu: 1 w ramach profilaktyki raka piersi oraz 1 w ramach profilaktyki raka prostaty. Podczas eventów dokonywano instruktaży samobadania, dystrybuowano materiały edukacyjne oraz prowadzono rozmowy edukacyjne.

## **7. Promocja zdrowego stylu życia**

### **7.1. Światowy Dzień Zdrowia**

Grupa docelowa: mieszkańcy powiatu wałeckiego

Liczba odbiorców: 876.

Główne działania w ramach interwencji:

- Zorganizowano wideokonferencję z udziałem prelegentów zewnętrznych, podczas której treści oscylowały wokół zdrowia psychicznego oraz badań profilaktycznych i diety, jako elementu składowego profilaktyki chorób nowotworowych.
- Zorganizowano Festiwal Zdrowia, podczas którego dzieci, jak i dorośli mogli skorzystać ze stoisk edukacyjno-informacyjnych przygotowanych przez PSSE Wałcz oraz zaproszone do współpracy służby, tj. miejscowy szpital, policję, straż pożarną oraz nadleśnictwo Wałcz.
- Zorganizowano Dzień Otwarty w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wałczu, w ramach którego odwiedzający mogli m.in. zacerpnąć wiedzy z zakresu zdrowej żywności i wody, czy też nauczyć się samobadania piersi. Dla osób odwiedzających dostępne były uprzednio przygotowane stoiska tematyczne, stoiska z badaniami profilaktycznymi, jak i prelekcje przeprowadzone przez prelegentów zewnętrznych.

Podczas Dnia Otwartego sekcja Higieny Komunalnej przeprowadziła zajęcia edukacyjne dla grup dzieci szkolnych i przedszkolnych. Tematyka zajęć obejmowała zagadnienia związane z jakością wody i bezpieczeństwem zdrowotnym, omówiono zasady poboru próbek wody do badań, znaczenie komunikatów wydawanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wałczu, zaprezentowano zdjęcia zakwitnięcia sinic w zbiornikach wodnych wraz z omówieniem zagrożeń zdrowotnych. Przedstawiono również oznaczanie zawartości chloru w wodzie. Zajęcia miały charakter edukacyjny i zostały dostosowane do wieku uczestników.

W ramach Dni Otwartych pracownicy sekcji Higieny Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku edukowali głównie dzieci oraz młodzież w zakresie bezpiecznego grzybobrania. Podczas wydarzenia pracownicy w przystępny sposób wyjaśniali, jak prawidłowo rozróżnić grzyby jadalne od trujących oraz na jakie cechy należy zwracać szczególną uwagę podczas grzybobrania. Uczestnicy mogli poszerzyć swoją wiedzę na temat najczęściej występujących gatunków grzybów, zasad bezpiecznego zbierania oraz zagrożeń wynikających z pomyłek. Ważnym elementem spotkania była prezentacja różnych gatunków grzybów, która pozwoliła na ich obejrzenie i porównanie. Dni Otwarte miały charakter edukacyjny i przyczyniły się do zwiększenia świadomości uczestników w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego.

Edukowano także dzieci oraz młodzież w tematyce zdrowego odżywiania. Podczas wydarzenia pracownicy w formie zabawy (quiz z nagrodami oraz zabawy z magnetycznymi talerzami) przybliżali najważniejsze, dostosowane do grupy wiekowej, informacje dotyczące zdrowego odżywiania. Dni Otwarte miały charakter edukacyjny i przyczyniły się do zwiększenia świadomości uczestników w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego.

W ramach Dnia Otwartego w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wałczu, Sekcja Higieny Pracy zorganizowała stoisko edukacyjno-informacyjne dla pracowników służb bhp z terenu powiatu wałeckiego w zakresie nadzoru nad chemikaliami.

### **7.2. Promocja bezpiecznego grzybobrania i profilaktyka zatruc grzybami**

Grupa docelowa: nie dotyczy

Liczba odbiorców: nie dotyczy

Główne działania w ramach interwencji: nie dotyczy

### **7.3. Europejski i Światowy Dzień Wiedzy o Antybiotykach**

Grupa docelowa: mieszkańcy powiatu wałęckiego

Liczba odbiorców: 190 odbiorców.

Główne działania w ramach interwencji:

- stoisko edukacyjne w przychodni na terenie powiatu wałęckiego, w ramach którego dystrybuowano uprzednio utworzone przez pracownika Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wałczu materiały edukacyjne.

### **7.4. Bezpieczeństwo dzieci podczas wypoczynku letniego i zimowego „Bezpieczne ferie i wakacje”**

Grupa docelowa: dzieci i młodzież oraz wychowawcy, opiekunowie oraz kierownicy wypoczynków letnich oraz zimowych zorganizowanych na terenie powiatu wałęckiego

Liczba odbiorców: 2590.

Główne działania w ramach interwencji:

- umieszczano informacje w social mediach (facebook) oraz na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wałczu,  
- przeprowadzono 7 prelekcji dotyczących bezpiecznych zachowań podczas wakacji (319 odbiorców), jak i 11 dotyczących zimowego wypoczynku dzieci i młodzieży (1088 odbiorców),  
- przeprowadzono instruktaże dot. bezpiecznych zachowań podczas ferii zimowych dla 532 odbiorców oraz podczas wakacji dla 109 odbiorców,  
- zorganizowano 2 stoiska edukacyjne podczas imprez masowych na terenie powiatu wałęckiego.

### **7.5. Zdrowy Senior**

Grupa docelowa: nie dotyczy

Liczba odbiorców: nie dotyczy

Główne działania w ramach interwencji: nie dotyczy

### **7.6. Wpływ czynników środowiskowych na zdrowie (Radon, PEM itp.)**

Grupa docelowa: nie dotyczy

Liczba odbiorców: nie dotyczy

Główne działania w ramach interwencji: nie dotyczy

## **8. Inne działania**

W 2025 r. organizowano stoiska edukacyjno-profilaktyczne podczas imprez masowych na terenie powiatu wałeckiego. Celem stoisk było dotarcie do jak największej liczby mieszkańców poprzez kontakt bezpośredni – rozmowę oraz instruktaże, dystrybucję materiałów oraz dzięki użyciu narzędzi profilaktycznych znajdujących się w wyposażeniu PSSE Wałcz.

Ponadto, na bieżąco publikowane były treści profilaktyczne w social mediach w zakresie chorób, jak i promujące zdrowie, wynikające z aktualnych problemów zdrowia publicznego, jak i potrzeb mieszkańców powiatu.

W związku z nawracającym problemem wszawicy w miejscowych placówkach oświatowych przeprowadzono 9 prelekcji w tym zakresie. Upřednio przygotowano ulotkę dotyczącą wszawicy, której odbiorcami byli rodzice/opiekunowie prawni dzieci uczęszczających do owych placówek. Zgodnie z zaistniałą potrzebą dystrybuowano materiały edukacyjne do przedszkoli oraz szkół.

## **9. Współpraca**

W roku 2025 współpracowano z placówkami oświaty, dyrektorami szkół podstawowych i ponadpodstawowych, placówek służby zdrowia w zakresie realizacji działań edukacyjnych. Ponadto współpracowano z Komendą Powiatową Policji w Wałczu w zakresie realizacji działań edukacyjnych w ramach programów i akcji edukacyjnych, w tym czynników zwiększających bezpieczeństwo dzieci i młodzieży podczas wakacji oraz ferii zimowych.

Współpracowano również ze Starostwem Powiatowym w Wałczu, Komendą Powiatową Państwowej Straży Pożarnej w Wałczu, Nadleśnictwem Wałcz, 107 Szpitalem Wojskowym w Wałczu, Stowarzyszeniem Kobiet Ziemi Wałeckiej „Amazonka”, „Balans Centrum” Patrycja Sankowska Dietetyk Kliniczny, Fundacja Onkologiczna Rakiety, Centrum Zdrowia Psychicznego w Wałczu.

## **10. Podsumowanie i wnioski**

Nadrzędnym celem Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia PSSE w Wałczu jest promowanie zdrowego stylu życia poprzez aktywizację lokalnej społeczności powiatu, jak także działań w zakresie zachowań prozdrowotnych i kształtowania odpowiedzialności za swoje zdrowie. W 2025 roku poprzez organizację stoisk edukacyjnych w miejscach publicznych trafiono do jeszcze większej liczby mieszkańców powiatu. Wydaje się więc, że rok 2026 przyniesie możliwość dotarcia z edukacją zdrowotną do nowych grup społecznych.

## **XII. PODSUMOWANIE STANU BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO POWIATU**

Wyniki działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Wałczu pozwoliły ocenić stan sanitarny nadzorowanego terenu powiatu wałeckiego w 2025 r. jako zadawalający, nie stwarzający zagrożeń dla zdrowia i życia mieszkańców powiatu.

## SPIS TABEL

<b>Tabela 1</b>	Liczbowe zestawienie zatruc i zakażeń pokarmowych	6
<b>Tabela 2</b>	Liczbowe zestawienie zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby	6
<b>Tabela 3</b>	Liczbowe zestawienie zachorowań na COVID-19, grypę i RSV	7
<b>Tabela 4</b>	Liczbowe zestawienie zachorowań na wybrane choroby wieku dziecięcego	7
<b>Tabela 5</b>	Liczbowe zestawienie zachorowań na zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu	7
<b>Tabela 6</b>	Liczbowe zestawienie zachorowań na boreliozę	8
<b>Tabela 7</b>	Nowe zachorowania na gruźlicę w 2024 roku	8
<b>Tabela 8</b>	Stan zaszczepienia dzieci i młodzieży w rocznikach podlegających szczepieniom w 2023 r. i w 2024 r. na terenie powiatu wałeckiego	10
<b>Tabela 9</b>	Działalność represyjno-kontrolna (decyzje) – dot. jakości wody do spożycia	27
<b>Tabela 10</b>	Dane dotyczące ekshumacji	30
<b>Tabela 11</b>	Dane dotyczące zakładów pogrzebowych	30
<b>Tabela 12</b>	Dane dotyczące imprez masowych	31
<b>Tabela 13</b>	Informacje dotyczące nadzorowanych zakładów pracy, w których stwierdzono przekroczenia czynników szkodliwych dla zdrowia (NDS/NDN) wg PKD	37
<b>Tabela 14</b>	Dane liczbowe z zakresu nadzoru nad czynnikami rakotwórczymi, mutagennymi lub reprotoksycznymi z terenu powiatu wałeckiego	40
<b>Tabela 15</b>	Dane liczbowe z zakresu nadzoru nad czynnikami biologicznymi na terenie powiatu wałeckiego	40
<b>Tabela 16</b>	Substancje chemiczne i ich mieszaniny - stosujący	41
<b>Tabela 17</b>	Choroby zawodowe w powiecie wałeckim	42
<b>Tabela 18</b>	Produkty biobójcze	43