

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



**PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
W LUBANIU**

Honorata Stachowicz

LUTY 2025 r.

Spis treści

Wstęp.....	3
I. Analiza zagrożeń epidemiologicznych.....	4
II. Szczepienia ochronne.....	8
III. Ocena podmiotów wykonujących działalność leczniczą.....	11
IV. Zaopatrzenie ludności w wodę przeznaczoną do spożycia.....	12
V. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej.....	19
VI. Warunki sanitarno-higieniczne środowiska pracy.....	22
VII. Warunki sanitarne w placówkach oświatowo-wychowawczych.....	26
VIII. Stan sanitarny obiektów żywności i żywienia.....	36
IX. Zapobiegawczy nadzór sanitarny.....	50
X. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia.....	51
Wnioski.....	56

Wstęp

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lubaniu przedstawia ocenę stanu sanitarnego powiatu lubańskiego za rok 2024.

Ocena obejmuje zagadnienia i problemy zdrowotne mieszkańców naszego powiatu, zawiera informacje o warunkach środowiska, warunkach zdrowotnych żywności, żywienia i przedmiotów użytku, higienie pracy w zakładach pracy, higienie procesów nauczania i wychowania oraz wypoczynku i rekreacji, warunków higieniczno-sanitarnych obiektów użyteczności publicznej, ze szczególnym uwzględnieniem obiektów, w których są udzielane świadczenia zdrowotne.

Przedstawiony „Stan bezpieczeństwa sanitarnego powiatu za rok 2024” opracowano na podstawie sprawowanego zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego i prowadzonej działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej w zakresie chorób zakaźnych, a także w zakresie promocji zdrowia. Państwowa Inspekcja Sanitarna inicjuje, organizuje, prowadzi, koordynuje i nadzoruje działalność oświatowo-zdrowotną w celu ukształtowania odpowiednich postaw i zachowań zdrowotnych, a w szczególności: ocenia działalność oświatowo-zdrowotną prowadzoną przez szkoły i inne placówki oświatowo-wychowawcze, podmioty wykonujące działalność leczniczą oraz inne instytucje i organizacje, a także udziela im pomocy w prowadzeniu tej działalności. Szeroki zakres prowadzonego nadzoru ukierunkowany jest na ochronę zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, zapobieganie powstawaniu chorób, zwłaszcza zakaźnych i zawodowych.

Opracowana ocena będzie podstawą do wyciągnięcia wniosków i podejmowania działań, które pozwolą na dalszą poprawę zdrowia publicznego w naszym powiecie, jak również przyczyni się do lepszego poznania zadań, jakie na rzecz zdrowia publicznego wykonuje Państwowa Inspekcja Sanitarna.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lubaniu obejmuje bieżącym oraz zapobiegawczym nadzorem sanitarnym powiat lubański, w skład którego wchodzi gminy:

- Gmina Miejska Lubań
- Gmina Miejska Świeradów-Zdrój
- Gmina Miejsko-Wiejska Leśna
- Gmina Miejsko-Wiejska Olszyna
- Gmina Wiejska Siekierczyn
- Gmina Wiejska Lubań
- Gmina Wiejska Platerówka

I. ANALIZA ZAGROŻEŃ EPIDEMIOLOGICZNYCH

Zapobieganie powstawaniu i zwalczaniu chorób zakaźnych to jeden z priorytetowych zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Zadanie to realizowane jest w oparciu o zgłoszenia chorób zakaźnych lub zakażeń, które wpływają do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Lubaniu od lekarzy lub z laboratoriów. Zgłoszenia te są zbierane i analizowane, rejestrowane zgodnie z Międzynarodową Klasyfikacją Chorób (ICD-10) a następnie przekazywane w meldunkach i raportach do Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu. Na podstawie zgłoszeń dokonuje się analizy sytuacji epidemiologicznej powiatu lubańskiego.

Gromadzone na potrzeby nadzoru epidemiologicznego informacje o chorobach zakaźnych/zakażeniach obejmują jednostki chorobowe podlegające obowiązkowi zgłaszania na mocy ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz.U.2024.924 t.j. ze zm.).

Na terenie powiatu lubańskiego w roku 2024 przeprowadzono 903 wywiady epidemiologiczne, w roku 2023 przeprowadzono ich 723.

Dane epidemiologiczne dotyczące występowania wybranych chorób zakaźnych na terenie powiatu lubańskiego na przestrzeni ostatnich 2 lat zostały przedstawione poniżej w formie tabelarycznej.

Jednostka chorobowa	Rok (ilość zachorowań)	
	2023	2024
Zakażenie Sars-CoV-2	319	235
Bakteryjne zatrucia pokarmowe – Salmonelozy	3	3
Bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez Clostridium difficile	79	37
Wirusowe zakażenia jelitowe ogółem	47	42
Biegunki i zapalenia żołądkowo-jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu	63	53
Płonica (szkarlatyna)	9	8
Choroba wywołana przez Streptococcus pyogenes, inwazyjna	4	3
Kiła	5	9
Borelioza	27	28
Liczba osób zaszczepionych p/wściekliznie	8	11
Ospa wietrzna	57	108
Wirusowe zapalenie wątroby typu B przewlekłe	2	3

Wirusowe zapalenie wątroby typu C	9	11
AIDS – Zespół nabytego upośledzenia odporności	1	1
Nowowykryte zakażenie HIV	3	3
Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pyogenes pneumoniae</i> , inwazyjna	9	2
Zapalenie opon mózgowych inne i nie określone	1	1
Zakażenia wirusem RSV	2	28
Grypa potwierdzona wynikiem szybkiego testu antygenowego	21	120
Grypa i zachorowania grypopodobne	5674	0
Krztusiec	0	60

Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych w 2024 r.

Zakażenia SARS-CoV-2 (COVID-19)

W roku 2024 zarejestrowano ogółem 235 zachorowań (319 w roku 2022). 27 osób hospitalizowano (w roku 2023 – 22). Odnotowano 2 zgony, których przyczyną był COVID-19 (w roku 2023 - 4 zgony). W roku 2024 nie zarejestrowano ognisk wywołanych COVID-19.

Zatrucia pokarmowe

Liczba zatruć wywołanych przez pałeczki *Salmonella* była taka sama jak w roku 2023. Zarejestrowano 3 przypadki pojedynczych zatruć pokarmowych wywołanych przez pałeczki *Salmonella Enteritidis* (w 2023 r. - 3). We wszystkich przypadkach nie ustalono źródła zakażenia. Nie zarejestrowano ognisk zatruć pokarmowych.

Bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez *Clostridium difficile*

W 2024 r. zarejestrowano mniejszą liczbę zakażeń (37 przypadków) niż w roku ubiegłym (79). Zapalenie jelit wywołane przez *Clostridium difficile* jest najczęstszą biegunką bakteryjną nabywaną w środowisku szpitalnym. Choroba jest następstwem zaburzeń fizjologicznej flory jelita grubego, do której dochodzi prawie wyłącznie z powodu stosowania antybiotyków.

Wirusowe zakażenia jelitowe ogółem

Zarejestrowano ogółem 42 przypadków, mniej niż w roku 2023 (47); dodatkowo 20 przypadków zakażeń dotyczyło dzieci do lat 2 (w roku 2023 – 24) . W większości

przypadków w roku 2024 nie określono czynnika etiologicznego, tak samo jak w roku 2023 r.

Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu

Zaobserwowano spadek liczby przypadków biegunek o nieokreślonym pochodzeniu – 53, w tym 12 u dzieci do lat 2 (w 2023 r. – ogółem 63, w tym 12 u dzieci do lat 2).

Płonica (szkarlatyna)

W 2024 r. zarejestrowano zbliżoną ilość zachorowań na płonicę - 8 zachorowań (w 2023 r. - 9).

Choroba wywołana przez *Streptococcus pyogenes*, inwazyjna

W roku 2024 r. minimalnie zmniejszyła się ilość zachorowań na chorobę wywołaną przez *Streptococcus pyogenes*, inwazyjną – 3 (w 2023 r. – 4)

Kila

W roku 2024 r. zarejestrowano 9 przypadków zachorowań na kiłę.

Borelioza

W 2024 r. minimalnie wzrosła liczba zachorowań na boreliozę - 28 przypadków (w roku 2023 - 27).

Kontakt ze zwierzętami podejrzanymi o wściekliznę.

W 2024 r. zgłoszono 82 przypadki pokąsań ludzi przez zwierzęta (w 2023 r. - 91), z czego 11 osób zostało zaszczepionych przeciw wściekliznie (w 2023 r. – 8).

Szczepienia przeciw wściekliznie wykonywane są w przychodniach podstawowej opieki zdrowotnej (POZ).

Wirusowe Zapalenie Wątroby (WZW)

W roku 2024 nie zarejestrowano zachorowań na WZW typu A.
Zarejestrowano 3 zachorowania na WZW typu B przewlekłe i 11 na WZW typu C przewlekłe (w 2023 r. odpowiednio: 2 i 9).
Pisemnie powiadomiono lekarzy POZ o konieczności objęcia nadzorem zakażonych oraz osób z bezpośredniego kontaktu z nimi.

HIV i AIDS

W roku 2024 wykryto 3 nowe zakażenia HIV (w 2023 – 3). W tym u jednej z tych osób stwierdzono również zespół nabytego upośledzenia odporności – AIDS.

Choroba wywołana przez *Streptococcus pyogenes*, inwazyjna

W roku 2024 r. spadła ilość osób zakażonych *Streptococcus pyogenes* – 3 (w roku 2023 – 4).

Choroba wywołana przez *Streptococcus pneumoniae*, inwazyjna

W roku 2024 r. spadła ilość osób zakażonych *Streptococcus pneumoniae* – 2 (w roku 2023 – 9).

Zapalenie opon mózgowych nie określone

W roku 2024 zarejestrowano 1 nieokreślone zapalenie opon mózgowych (w 2023 – 1).

Choroby zakaźne wieku dziecięcego (odra, świnka, różyczka, ospa wietrzna)

W roku 2024 nie zarejestrowano zachorowań na odrę i świnkę. Zarejestrowano jedno zachorowanie na różyczkę. Tendencję spadkową zachorowań na odrę, różyczkę i świnkę obserwuje się od czasu wprowadzenia obowiązkowych szczepień dzieci przeciwko tym chorobom (2003 rok).

Zapadalność na ospę wietrzną podlega cyklicznym wzrostom w odstępach kilkuletnich, wówczas gdy wzrasta populacja dzieci nieuodpornionych w sposób naturalny przez przechorowanie. Szczepieniem przeciwko ospie wietrznej objęte są dzieci z grup dyspanseryjnych oraz uczęszczające do żłobka. W 2024 r. wzrosła liczba zachorowań na ospę wietrzną – 108 (w 2023 r. – 57).

Grypa i zakażenie wirusem RSV

W 2024 r. zarejestrowano 120 zachorowań na grypę (w roku 2023 – 21) oraz 28 zakażeń RSV (w 2023 r. – 2). Od lipca 2023 roku zmieniona została sprawozdawczość dotycząca zachorowań grypopodobnych - obowiązkiem zgłaszania jest objęta grypa potwierdzona wynikiem szybkiego testu antygenowego oraz zakażenia wirusem RSV.

Gruźlica

Na terenie powiatu lubańskiego w 2024 roku zarejestrowano 10 zachorowań na gruźlicę, w roku 2023 - 6. Zarejestrowano 2 zgony (w roku 2023 - 1 zgon), którego

przyczyną była gruźlica płuc. Osoby ze styczności z chorymi zostały skierowane pod nadzór lekarzy podstawowej opieki zdrowotnej.

Krztusiec

W 2024 r. zarejestrowano 60 zachorowań na krztusiec. Jest to znaczny wzrost w porównaniu do 2023 r., w którym liczba zachorowań wynosiła 0.

II. SZCZEPIENIA OCHRONNE

W ramach nadzoru nad realizacją szczepień ochronnych w 2024 roku przeprowadzono działalność kontrolną obejmującą 16 punktów szczepień. Kontrole zostały wykonane zgodnie z planem. W trakcie prowadzonych działań kontrolnych punktów szczepień sprawdzano: stan sanitarno-techniczny punktów szczepień, realizację Programu szczepień ochronnych, przestrzeganie zasad zachowania łańcucha chłodniczego podczas transportu preparatów szczepionkowych z siedziby PSSE w Lubaniu do punktu szczepień powiatu lubańskiego oraz podczas przechowywania w obiekcie, sprawdzenie poprawności prowadzenia dokumentacji wykonawstwa szczepień i prowadzenie dokumentacji związanej ze zgłoszeniem Niepożądanego Odczynu Poszczepiennego. W w/w zakresie nie stwierdzono nieprawidłowości.

Szczepionki do przeprowadzania szczepień ochronnych przechowywane są w PSSE w Lubaniu w chłodziarkach z awaryjnym zasilaniem, w których zapewniony jest ciągły monitoring temperatury wraz z systemem informowania o przekroczeniach dopuszczalnych wartości temperatur.

Najważniejszym celem zdrowotnym szczepień ochronnych jest ograniczenie ryzyka zachorowania, uzyskanie wysokiego stopnia uodpornienia przeciw chorobom oraz zmniejszenie ryzyka epidemicznego szerzenia się chorób zakaźnych w populacji. W konsekwencji prowadzonych na szeroką skalę szczepień ochronnych dążymy do wykorzenienia (eradykacji) groźnych chorób zakaźnych. Uodpornienie czynne dzieci w Polsce wykonywane jest głównie w drodze realizacji Programu Szczepień Ochronnych. Program Szczepień Ochronnych ogłasza Główny Inspektor Sanitarny na dany rok w formie komunikatu w Dzienniku Urzędowym Ministra właściwego d.s. Zdrowia. W roku 2024 obowiązywał Komunikat Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 27 października 2023r. w sprawie Programu Szczepień Ochronnych na rok 2024. Szczepienia ochronne okazały się najskuteczniejszym jak dotąd narzędziem zwalczania chorób zakaźnych.

Obowiązkowym szczepieniom ochronnym, zgodnie z kalendarzem szczepień ochronnych, podlegają dzieci i młodzież do 19 roku życia oraz osoby szczególnie narażone w środowisku pracy (np. studenci uczelni medycznych, pracownicy służby zdrowia, pracownicy leśni). Szczepienia obowiązkowe są wykonywane bezpłatnie przez lekarzy podstawowej opieki zdrowotnej w punktach szczepień. Obowiązek zaszczepienia dzieci spoczywa na rodzicach. Niezaszczepienie dziecka zdrowego (bez przeciwwskazań do szczepień) jest zaniedbaniem rodzica i naraża na zachorowanie i ewentualne powikłania wynikające z zachorowania na chorobę zakaźną.

Należy podkreślić, że celem prowadzonych szczepień ochronnych jest zarówno uzyskanie osobniczej odporności na zachorowanie danego dziecka czy ograniczenie niepożądanych skutków zdrowotnych mogących być wynikiem choroby zakaźnej lecz także zabezpieczenie całego społeczeństwa przed możliwością infekcji tj. osiągnięcia tzw. odporności populacyjnej (zbiorowiskowej), dającej ochronę osobom z brakiem odporności. Odporność zbiorowiskową można uzyskać jedynie w wypadku zaszczepienia odpowiednio licznej części społeczeństwa (ok. 90 do 95 %).

Na terenie powiatu lubańskiego szczepienia ochronne realizuje się w 16 punktach szczepień. W 2024 r. w powiecie lubańskim Programem Szczepień Ochronnych było objętych 8401 dzieci i młodzieży. Obowiązkiem szczepień ochronnych są objęte następujące choroby zakaźne:

- błonica
- gruźlica
- Haemophilus influenzae typu b
- Streptococcus pneumoniae
- krztusiec
- odra, świnka, różyczka
- poliomyelitis
- tężec
- wirusowe zapalenie wątroby typu B
- rotawirusy.

Do szczepień obowiązkowych osób narażonych w sposób szczególny na zakażenie w związku z przesłankami klinicznymi i epidemiologicznymi należą szczepienia przeciwko:

- ospie wietrznej
- wściekliznie
- wirusowemu zapaleniu wątroby typu B
- tężcowi

Poza obowiązkowym kalendarzem szczepień ochronnych istotną rolę w profilaktyce chorób zakaźnych odgrywają tzw. szczepienia zalecane (odpłatne), które nie są finansowane ze środków znajdujących się w budżecie ministra właściwego do spraw zdrowia. Z tej formy profilaktyki mogą skorzystać osoby w różnym wieku w zależności od wskazań do stosowania danych preparatów szczepionkowych.

Zaliczamy do nich szczepienia przeciwko:

- COVID-19
- meningokokom typu A, B, C,
- ospie wietrznej,
- wirusowemu zapaleniu wątroby typu A,
- odkleszczowemu zapaleniu opon mózgowych,
- grypie,
- zakażeniom wirusem syncytialnym (RSV)
- wirusowi brodawczaka ludzkiego,
- durowi brzuszemu
- ludzkiemu wirusowi brodawczaka (HPV)

Z punktu widzenia ochrony zdrowia dziecka szczepienia zalecane (odpłatne) zawarte w Programie Szczepień Ochronnych są tak samo ważne jak szczepienia obowiązkowe. Zapewniają one dziecku ochronę przed większą ilością chorób.

Od 1 września 2024 r. rozszerzony został program szczepień ochronnych przeciw wirusowi brodawczaka ludzkiego (HPV). Program objął dzieci po ukończeniu 9 r.ż. do ukończenia 14 roku życia. Umożliwił również szczepienia dzieci we wszystkich przychodniach POZ, które realizują szczepienia ochronne, jak również realizację szczepień przez przychodnie POZ na terenie szkół podstawowych. W powiecie lubańskim szczepienia rozpoczęto w 5 szkołach podstawowych. W ramach oferowanego przez Ministra Zdrowia „Programu szczepień zalecanych przeciw wirusowi brodawczaka ludzkiego (HPV)” do końca roku zaszczepionych pierwszą dawką zostało 85 dzieci.

Liczba osób uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych uległa zmniejszeniu. Na koniec roku 2024 zarejestrowano 83 dzieci, których rodzice uchylają się od obowiązku szczepień ochronnych (w roku 2023 – 92 dzieci). Sytuacja ta jest wywołana zmianami miejsc sprawowania podstawowej opieki zdrowotnej (wypisywanie dzieci z POZ przez rodziców).

Wobec osób uchylających się od szczepień Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lubaniu prowadzi postępowania administracyjne.

Niepożądane odczyny poszczepienne (NOP)

Szczepionki, tak jak wszystkie leki, mogą być przyczyną niepożądanych działań. Niepożądany odczyn poszczepienny (NOP) jest to nieprawidłowa reakcja organizmu, występująca po podaniu szczepionki. Przyczyną NOP może być:

- działanie samej szczepionki (np. uczulenie na jej składnik),
- nieprawidłowy sposób podania szczepionki,
- inna przyczyna, przypadkowo występująca w tym samym czasie, co szczepienie.

Odczyny poszczepienne mogą wystąpić natychmiast po szczepieniu lub po kilku dniach, a nawet tygodniach. Kwalifikacja NOP dokonywana jest przez lekarza i weryfikowana przez specjalistów w Narodowym Instytucie Zdrowia Publicznego-Państwowym Zakładzie Higieny.

W roku 2024 do PPIS w Lubaniu zgłoszono 3 niepożądane odczyny poszczepienne (2023 r. – 1). Odczyny te zakwalifikowane zostały przez lekarzy jako NOP-y łagodne. Dotyczyły szczepień wykonanych: 1 - szczepionką przeciwko gruźlicy, 1 - szczepionką skojarzoną przeciwko błonicy, tężcowi, krztuścowi, poliomyelitis i *Haemophilus-influenzae* oraz 1 – szczepionką skojarzoną przeciwko przeciwko błonicy, tężcowi, krztuścowi i poliomyelitis. Niepożądane Odczyny Poszczepienne są rejestrowane w siedzibie Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Lubaniu i w zależności od rodzaju NOP-u przekazywane do Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego – Państwowego Zakładu Higieny oraz do Inspektora Farmaceutycznego celem dalszego wykorzystania.

III. OCENA PODMIOTÓW WYKONUJĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZĄ

W roku sprawozdawczym 2024 pod nadzorem było 124 podmioty wykonujące działalność leczniczą oraz 16 punktów szczepień. Na rok 2024 zaplanowano 133 kontrole sanitarnych placówek realizujących świadczenia medyczne, z czego wykonano 142 kontrole (w roku 2023 – 134), w tym przeprowadzono 14 kontrole sprawdzających po wcześniejszym stwierdzeniu nieprawidłowości oraz 3 kontrole interwencyjne. Kontrole interwencyjne przeprowadzono w związku ze zgłoszeniem przez obywateli złych warunków higieniczno-sanitarnych. Kontrole te wykazały nieprawidłowości, w związku z czym zostały nałożone mandaty karne (2 szt.) na osoby opowiadające za stwierdzony zły stan sanitarno-higieniczny.

Podczas kontroli podmiotów wykonujących działalność leczniczą zwracano uwagę przede wszystkim na: stan sanitarno-techniczny pomieszczeń i urządzeń, poprawność procesów dekontaminacji, postępowanie z odpadami medycznymi, przestrzeganie procedur higienicznych chroniących przed zakażeniami, prowadzenie kontroli wewnętrznej

w obszarze realizacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych, przestrzeganie zakazu używania wyrobów tytoniowych oraz papierosów elektronicznych. Podczas kontroli przeprowadzano działania profilaktyczno-edukacyjne na rzecz szczepień dzieci i młodzieży.

Nieprawidłowości – zły stan techniczny pomieszczeń i urządzeń – stwierdzono w 6 placówkach (w roku 2023 – w 13). Wydano 13 decyzji administracyjnych, 4 decyzje przedłużające i 13 decyzji płatniczych. Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły głównie zabrudzonych, zniszczonych i uszkodzonych ścian, sufitów i podłóg, a także niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego wyposażenia oraz urządzeń sanitarnych.

Nie stwierdzono nieprawidłowości w przeprowadzaniu procesów dezynfekcji i sterylizacji. Wszystkie placówki posiadały umowy na odbiór odpadów medycznych do utylizacji ze specjalistycznymi firmami. Postępowanie z odpadami medycznymi nie budziło zastrzeżeń. W czasie przeprowadzanych kontroli sanitarnych na bieżąco przekazywano informacje o aktualnie obowiązujących przepisach prawnych oraz zaleceniach w zakresie wymogów sanitarnych.

IV. ZAOPATRZENIE LUDNOŚCI W WODĘ DO SPOŻYCIA

Jakość wody pochodzącej z wodociągu sieciowego w Lubaniu (**produkcja w przedziale 1 001 – 10 000 m³/dobę**).

W przedziale tym znajduje się w ewidencji 1 wodociąg sieciowy w Lubaniu, który zaopatruje w wodę ok. 19 000 ludzi. W okresie sprawozdawczym kwestionowano cztery wyniki badania wody, w których stwierdzono przekroczenia parametru fizykochemicznego tj. mętność oraz parametru mikrobiologicznego – bakterii grupy coli. Przedsiębiorstwo wodociągowe uzdatniało wodę niezwłocznie i przedstawiało prawidłowe wyniki z badań wody, wobec powyższego Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lubaniu w drodze decyzji umarzał postępowania administracyjne.

Wodociągi w przedziale produkcji 101 – 1 000 m³/dobę

W nadzorowanym powiecie jest 11 wodociągów w tym przedziale produkcji, z czego 6 zaopatruje miasta: Leśna, Olszyna i Świeradów- Zdrój (ujęcia: „Wrzos”, „Bronka Czecha”, „Łużyca”, „Teresa, Brunon, Stefan”), pozostałe 5 to wodociągi wiejskie: Siekierczyn, Zalipie, Pisarzowice, Pobiedna, Olszyna Dolna.

Wodę odpowiadającą wymaganiom sanitarnym przez cały rok dostarczał jeden wodociąg: Pobiedna. Sporadycznie w pozostałych wodociągach stwierdzano odchylenia od wymagań sanitarnych dla enterokoków, bakterii grupy coli, *Escherichia coli*, *Clostridium perfringens*, ogólnej liczby mikroorganizmów w 22°C, pH, glinu, mętności, manganu, chloroformu oraz azotanów. Nieprawidłowości te były usuwane w jak najszybszym czasie i nie miały negatywnego wpływu na zdrowie i bezpieczeństwo konsumentów.

W wodociągu sieciowym Leśna na przestrzeni roku jeden raz odnotowano przekroczenie enterokoków, w związku z tym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lubaniu wydał komunikat o braku przydatności wody do spożycia przez ludzi. Gmina Leśna niezwłocznie podjęła działania naprawcze mające na celu doprowadzenie wody do jakości odpowiadającej wymaganiom Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Następnie Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lubaniu po otrzymaniu prawidłowych wyników badania wody wydał komunikat o przydatności wody do spożycia. Dodatkowo parametr fizykochemiczny jakim jest pH wody nie mieścił się w zalecanym zakresie.

W wodociągu sieciowym Olszyna w ciągu roku trzykrotnie odnotowano zbyt niski odczyn wody.

W wodociągu sieciowym w Świeradowie-Zdrój „Wrzos” na przestrzeni roku jeden raz odnotowano przekroczenie parametrów mikrobiologicznych takich jak bakterie grupy coli i enterokoki, a także jeden raz stwierdzono przekroczenie parametru jakim jest *Clostridium perfringens*, w związku z tym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lubaniu wydał komunikaty o braku przydatności wody do spożycia przez ludzi. Gmina Świeradów-Zdrój niezwłocznie podjęła działania naprawcze mające na celu doprowadzenie wody do jakości odpowiadającej wymaganiom Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Następnie Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lubaniu po otrzymaniu prawidłowych wyników badania wody wydał komunikaty o przydatności wody do spożycia. Powodem wystąpienia przekroczenia parametrów mikrobiologicznych była powódź, jaka we wrześniu nawiedziła powiat lubański i spowodowała zalanie ujęcia. Dodatkowo przekroczone były również parametry fizykochemiczne tj. glin, mętność oraz pH. Nieprawidłowości te były usuwane w krótkim czasie i nie miały negatywnego wpływu na zdrowie i bezpieczeństwo konsumentów.

W wodociągu sieciowym w Świeradowie-Zdroju „Bronka Czecha” dwukrotnie odnotowano zbyt niską wartość pH wody oraz jeden raz przekroczenie manganu.

Nieprawidłowości te były usuwane w krótkim czasie i nie miały negatywnego wpływu na zdrowie i bezpieczeństwo konsumentów.

W wodociągu sieciowym w Świeradowie-Zdroju „Łużyca” na przestrzeni roku dwukrotnie odnotowano przekroczenie parametru mikrobiologicznego bakterii grupy coli przy jednoczesnym wykluczeniu *Escherichia coli* i enterokoków kałowych, w związku z tym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lubaniu stwierdził warunkową przydatność wody do spożycia przez ludzi. Gmina Świeradów-Zdrój niezwłocznie podjęła działania naprawcze mające na celu doprowadzenie wody do jakości odpowiadającej wymaganiom Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Dodatkowo przekroczone były również parametry takie jak glin, chloroform i mętność. Nieprawidłowości te były usuwane w krótkim czasie i nie miały negatywnego wpływu na zdrowie i bezpieczeństwo konsumentów.

W wodociągu sieciowym w Świeradowie-Zdroju „Teresa, Brunon, Stefan” na przestrzeni roku dwukrotnie odnotowano przekroczenie parametrów mikrobiologicznych, tj. bakterii grupy coli i enterokoków i jeden raz bakterii *Escherichia coli*, w związku z tym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lubaniu wydał komunikaty o braku przydatności wody do spożycia przez ludzi. Gmina Świeradów-Zdrój niezwłocznie podjęła działania naprawcze mające na celu doprowadzenie wody do jakości odpowiadającej wymaganiom Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Następnie Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lubaniu po otrzymaniu prawidłowych wyników badania wody wydał komunikaty o przydatności wody do spożycia. Dodatkowo przekroczone były również parametry takie jak glin, pH, mętność oraz ogólna liczba mikroorganizmów w 22°C. Nieprawidłowości te były usuwane w krótkim czasie i nie miały negatywnego wpływu na zdrowie i bezpieczeństwo konsumentów.

W wodociągu sieciowym Siekierzyn na przestrzeni roku jeden raz odnotowano przekroczenie bakterii grupy coli i *Escherichia coli*, w związku z tym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lubaniu wydał komunikat o braku przydatności wody do spożycia przez ludzi. Gmina Siekierzyn niezwłocznie podjęła działania naprawcze mające na celu doprowadzenie wody do jakości odpowiadającej wymaganiom Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Następnie Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lubaniu po otrzymaniu prawidłowych wyników badania wody wydał komunikat o przydatności wody do spożycia. Na przestrzeni roku jeden raz odnotowano przekroczenie parametru mikrobiologicznego bakterii grupy coli przy jednoczesnym wykluczeniu *Escherichia coli* i enterokoków

kałowych, w związku z tym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lubaniu stwierdził warunkową przydatność wody do spożycia przez ludzi. Gmina Siekierczyn niezwłocznie podjęła działania naprawcze mające na celu doprowadzenie wody do jakości odpowiadającej wymaganiom Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Incydent, który wystąpił w wodociągu sieciowym Siekierczyn miał miejsce podczas powodzi, jaka we wrześniu 2024r. nawiedziła powiat lubański.

W wodociągu sieciowym Zalipie stwierdzono warunkową przydatność wody do spożycia w związku z przekroczeniem stężenia azotanów. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał komunikat, w którym nie zalecał używania wody z wodociągu sieciowego Zalipie do przygotowywania posiłków i picia przez noworodki, niemowlęta, dzieci do lat 3, kobiety w ciąży oraz kobiety karmiące piersią. Woda z wodociągu sieciowego Zalipie, pomimo przekroczenia stężenia azotanów nie stanowiła potencjalnego zagrożenia zdrowotnego dla osób dorosłych. Dostawca wody został zobowiązany do zapewnienia zastępczego źródła zaopatrzenia w wodę do spożycia dla ww. grupy osób oraz podjęcia działań naprawczych celem doprowadzenia jakości wody do obowiązujących wymagań. Nieprawidłowość ta została usunięta w jak najszybszym czasie i nie miała negatywnego wpływu na zdrowie i bezpieczeństwo konsumentów.

W wodociągu sieciowym w Pisarzowicach stwierdzono przekroczenie mętności w wodzie, nieprawidłowość ta została usunięta w krótkim czasie i nie miała negatywnego wpływu na zdrowie i bezpieczeństwo konsumentów.

W wodociągu sieciowym w Olszynie Dolnej odnotowano za niską wartość pH wody. Nieprawidłowość została usunięta w krótkim czasie i nie miała negatywnego wpływu na zdrowie i bezpieczeństwo konsumentów.

W kwietniu 2024r. wygaszono decyzję z roku 2023r. dotyczącą przekroczenia glinu w wodociągu sieciowym w Świeradowie-Zdroju „Bronka Czecha”. Gmina Miejska Świeradów-Zdrój współpracowała z firmą, która realizowała projekt pod nazwą „Kompaktowy system uzdatniania wód naturalnych zawierających zanieczyszczenia o zróżnicowanym profilu chemiczno-biologicznym z inteligentnym systemem kontroli i sterowania”. W grudniu 2023 roku obok ujęcia „Bronka Czecha” zostało ustawione urządzenie pilotażowe. W ramach prowadzonych badań potwierdzono skuteczność współlusuwania zanieczyszczeń występujących w wodzie surowej, w tym glinu oraz możliwość wykorzystania projektowanego systemu do produkcji wody spełniającej wymagania Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Następnie w maju 2024r. na okres trzech

miesiący na ujęciu „Bronka Czecha” w Świeradowie-Zdrój została zamontowana instalacja do redukcji glinu. Dodatkowo Gmina Miejska Świeradów-Zdrój zleciła wykonanie dokumentacji instalacji odradowienia wód podziemnych przeznaczonych do spożycia przez ludzi w Świeradowie-Zdroju. Po uzyskaniu niezbędnych zgód będzie ona podstawą do włączenia dwóch odwiertów studni na ujęciu „Bronka Czecha” z wykorzystaniem metody napowietrzania zaproponowaną przez Politechnikę Wrocławską.

Podczas kontroli Stacji Uzdatniania Wody wodociągu sieciowego Wrzos stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny ścian, w związku z tym wydano decyzję administracyjną, której termin upływa w 2025r.

Wodociągi w przedziale produkcji $\leq 100 \text{ m}^3/\text{dobę}$

W przedziale tym znajduje się 8 wodociągów sieciowych. Jeden z nich to wodociąg w Świeradowie-Zdroju ujęcie „Czarny Potok” (zaopatruje głównie obiekty sanatoryjne i czasowe) oraz 7 wodociągów wiejskich w Złotnikach Lubańskich, Grodnicy, Nawojowie Śląskim, Miłoszowie, Stankowicach, Szyszkowej, Mściszowie.

Wodę odpowiadającą wymaganiom sanitarnym dostarczały wodociągi: Czarny Potok, Nawojów Śląski oraz Miłoszów. W 4 wodociągach stwierdzano odchylenia od wymagań sanitarnych dla parametrów fizykochemicznych tj. pH (dwa razy w wodociągu sieciowym Stankowice i raz w wodociągu sieciowym Grodnica), mętność (Szyszkowa), mangan (Złotniki Lubańskie). Większość nieprawidłowości została usunięta w krótkim czasie i nie miała negatywnego wpływu na zdrowie i bezpieczeństwo konsumentów. W przypadku wodociągu sieciowego Złotniki Lubańskie - Gmina Leśna po trzech prolongatach wydanych w 2024r. dopiero na początku roku 2025 doprowadziła wodę do jakości odpowiadającej wymaganiom Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

W tym przedziale produkcji wody, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lubaniu wydawał trzy razy komunikaty o braku przydatności wody do spożycia przez ludzi po wykryciu w pobranych próbkach wody bakterii grupy coli i Escherichia coli w wodociągu sieciowym Mściszów oraz bakterii grupy coli, Escherichia coli i enterokoków w wodociągu sieciowym Stankowice i Szyszkowa. Zarządcy niezwłocznie podjęli działania naprawcze mające na celu doprowadzenie wody do jakości odpowiadającej wymaganiom Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Następnie Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lubaniu po otrzymaniu prawidłowych wyników badania wody, wydał

komunikaty o przydatności wody do spożycia przez ludzi. Incydenty, które wystąpiły w wodociągu sieciowym Stankowice i Szyszkowa miały miejsce podczas powodzi, jaka we wrześniu 2024r. nawiedziła powiat lubański.

W kwietniu 2024r. wygaszono decyzję z roku 2023r. dotyczącą przekroczenia glinu w wodociągu sieciowym w Świeradowie-Zdroju „Czarny Potok”.

Wodociągi indywidualne

Na początku roku 2024 w danej grupie znajdowało się 11 ujęć indywidualnych zaopatrujących w wodę obiekty wczasowo – turystyczne, restauracje oraz jedną jednostkę organizacyjną pomocy społecznej. Przebadano wodę z 9 ujęć. Jeden obiekt nadal jest nieczynny więc nie było możliwości pobrać wody, natomiast drugi obiekt w kwietniu 2024r. został podłączony do wodociągu sieciowego, za którego jakość wody odpowiada Gmina Miejska Świeradów-Zdrój.

Sporadycznie w wodociągach z danej grupy stwierdzano odchylenia od wymagań sanitarnych dla mętności, manganu, fluorków, ogólnej liczby mikroorganizmów w 22°C. Nieprawidłowości te były usuwane w krótkim czasie i nie miały negatywnego wpływu na zdrowie i bezpieczeństwo konsumentów.

Informacja na temat zwodociągowania miejscowości

Na terenie powiatu lubańskiego znajduje się 48 wsi, z których zwodociągowanych jest 35. Zarządcy lub właściciele wodociągów jedynie nieznacznie rozbudowywali własne sieci wodociągowe wewnątrz poszczególnych miejscowości.

Postępowanie administracyjne związane z nadzorem nad jakością wody

W 2024r. wydano łącznie 44 decyzje administracyjne związane z nadzorem nad jakością wody. Najczęściej stwierdzanymi nieprawidłowościami były przekroczenia parametrów fizykochemicznych tj. pH oraz mętności, a także pojedyncze przypadki przekroczeń azotanów, fluorków, manganu, glinu i chloroformu. Z przekroczeń parametrów mikrobiologicznych stwierdzano: obecność bakterii grupy coli, *E.coli*, enterokoków kałowych, ogólnej liczby mikroorganizmów oraz *clostridium perfringens*. Usunięcie nieprawidłowości egzekwowano w drodze decyzji administracyjnych.

W 2024r. nie udzielano odstępstw od wymaganej jakości wody.

STAN SANITARNO-PORZĄDKOWY MIEJSCOWOŚCI

Miasta i tereny wiejskie

Ogólny stan sanitarno-porządkowy miast oraz wsi nie budził zastrzeżeń. Regularnie wykonywane są prace polegające na porządkowaniu skwerów, naprawie chodników, montażu lub wymianie pojemników na odpady, montowaniu nowych wiat przystankowych.

Głównym źródłem zaopatrzenia w wodę miast są wodociągi sieciowe objęte cyklicznymi badaniami monitoringowymi prowadzonymi w ramach kontroli wewnętrznej przez zarządców wodociągów oraz w ramach nadzoru Państwowej Inspekcji Sanitarnej nad jakością wody przeznaczonej do spożycia. Ścieki z terenu miast odprowadzane są w większości do oczyszczalni ścieków. Nieczystości stałe gromadzone są w pojemnikach opróżnianych przez uprawnione podmioty. Pozostałym źródłem zaopatrzenia w wodę są ujęcia indywidualne, głównie studnie przydomowe.

W 2024 roku na terenach miejskich oraz wiejskich odnotowano łącznie 17 interwencji, dotyczących między innymi stanu porządkowego posesji i mieszkań (nadmierna ilość odpadów komunalnych w lokalach mieszkalnych oraz częściach wspólnych, feter w lokalach mieszkalnych oraz częściach wspólnych), nieprawidłowego stanu sanitarno-technicznego obiektu użyteczności publicznej, jakości wody do spożycia (niewłaściwa jakość fizykochemiczna oraz mikrobiologiczna wody pochodzącej z wodociągu sieciowego, zmiana terminów poborów próbek wody, przeprowadzenie dodatkowych badań jakości wody pochodzącej z wodociągu sieciowego, nie uwzględnionych w harmonogramie poboru próbek wody na rok 2024, ustalenie dodatkowych punktów poborów próbek wody), obecności insektów (pluskiew) w obiekcie użyteczności publicznej oraz lokalu mieszkalnym, obecności gryzoni w lokalu mieszkalnym, zanieczyszczenia terenu (wylewanie ścieków) przy budynku mieszkalnym, zalegania śmieci przy śmietnikach, zanieczyszczenia powietrza, hałasu w lokalach mieszkalnych. Z 17 interwencji, które odnotowano w 2024 roku 9 z nich załatwiono we własnym zakresie, natomiast 8 z nich przekazano do załatwienia wg właściwości.

Tereny rekreacyjne

Stan sanitarny i techniczny skontrolowanych placów zabaw, terenów rekreacyjnych, boisk oceniano jako dobry. W roku 2024 przeprowadzono 10 kontroli ww. kategorii obiektów.

Ustępy publiczne

Przeprowadzono kontrole we wszystkich tego typu obiektach. Stan sanitarny i techniczny skontrolowanych obiektów ocenia się jako dobry.

V. STAN SANITARNY OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ

STAN SANITARNY OBIEKTÓW REKREACJI WODNEJ

Pływalnie

Na terenie powiatu lubańskiego w roku 2024 funkcjonowały 3 pływalnie, w tym jeden park wodny. Wszystkie pływalnie są pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lubaniu. Wszystkie 3 pływalnie otrzymały pozytywną zbiorczą ocenę jakości wody. W roku 2024 prowadzone było jedno postępowanie administracyjne, dotyczące złej jakości wody pochodzącej z niecek basenowych, znajdujących się w hotelu w Świeradowie-Zdroju. Podmiot odpowiedzialny podjął natychmiastowe działania naprawcze i przedstawił prawidłowe wyniki badań wody.

Baseny

Na terenie powiatu lubańskiego w roku 2024 funkcjonowało 26 basenów. Baseny znajdują się przy hotelach i sanatoriach w miejscowości Świeradów-Zdrój. W ramach nadzoru prowadzonego przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lubaniu pobierana była woda ze wszystkich basenów, znajdujących się na terenie powiatu lubańskiego. Woda badana była pod kątem bakteriologicznym (bakterie E.coli, ogólna liczba mikroorganizmów w temp. 36°C oraz pseudomonas aeruginosa) oraz fizykochemicznym (zawartość chloru wolnego). Z powodu zanieczyszczeń bakteriologicznych kwestionowano jakość wody w niektórych basenach. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lubaniu w drodze wystąpień wyegzekwował od zarządców basenów przywrócenie właściwej jakości wody w nieckach basenowych. We wszystkich wymienionych przypadkach, właściele obiektów niezwłocznie podejmowali działania naprawcze w celu wyeliminowania zanieczyszczeń, dokumentując powyższe wynikami badania wody świadczącymi o jej przydatności do kąpieli.

Stale obserwuje się poprawę skuteczności uzdatniania wody w nieckach basenowych. Zarządcy basenów chętnie wdrażają w swoich obiektach nowe technologie uzdatniania

wody. Mają dużą świadomość jak ważna jest jakość wody w nieckach basenowych dla osób korzystających z kąpieli.

STAN SANITARNY OBIEKTÓW ŚWIADCZĄCYCH USŁUGI HOTELARSKIE

Hotele

Stan sanitarny i techniczny skontrolowanych w 2024 roku obiektów ocenia się jako dobry. Skontrolowano 8 tego typu obiektów. W jednym skontrolowanym obiekcie wykazano nieprawidłowości dotyczące braku nadzoru właściciela nad jakością ciepłej wody- brak badania ciepłej wody w kierunku bakterii *Legionella sp.* oraz nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny sufitu w pomieszczeniu pralni. W jednym skontrolowanym hotelu stwierdzono przekroczenie bakterii *Legionella sp.* w wewnętrznej instalacji ciepłej wody. Wynik wskazywał na wysokie skażenie ciepłej wody bakteriami *Legionella sp.*, w związku z czym wydano decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności nakazującą wyłączenie z użytkowania pryszniców. W kolejnym hotelu stwierdzono nieprawidłowości dotyczące stanu sanitarno-technicznego ścian w trzech pokojach, ganku i wiatrołapie oraz stanu sanitarno-technicznego sufitu w dwóch pokojach, ganku i wiatrołapie.

W jednym hotelu przeprowadzono kontrolę na wniosek gościa i stwierdzono obecność insektów (pluskiew), osoba odpowiedzialna została ukarana mandatem karnym. Zarządca przeprowadził dezynsekcję obiektu, kontrola sprawdzająca obiektu nie wykazała nieprawidłowości.

Motele

Nie stwierdzono nieprawidłowości w skontrolowanym obiekcie.

Pensjonaty

W roku 2024 skontrolowano cztery tego typu obiekty, w jednym z nich stwierdzono nieprawidłowość dotyczącą braku nadzoru właściciela nad jakością ciepłej wody - brak badania ciepłej wody w kierunku bakterii *Legionella sp.*

Inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie (m.in. kwatery prywatne, agroturystyki)

Skontrolowano 24 tego typu obiekty. W jednym skontrolowanym hotelu stwierdzono przekroczenie bakterii *Legionella sp.* w wewnętrznej instalacji ciepłej wody. Wynik wskazywał na wysokie skażenie ciepłej wody bakteriami *Legionella sp.*, w związku z czym wydano decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności nakazującą m. in. wyłączenie

z użytkowania pryszniców. Stan sanitarny i techniczny pozostałych skontrolowanych w 2024 roku obiektów ocenia się jako dobry.

STAN SANITARNY OBIEKTÓW ŚWIADCZĄCYCH USŁUGI UPIĘKSZAJĄCE CIAŁO

Zakłady fryzjerskie

Skontrolowano 21 tego typu obiektów. W jednym z nich stwierdzono nieprawidłowości dotyczące braku ciepłej wody, niewłaściwej wentylacji w toalecie oraz niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego ścian i sufitu. Stan sanitarny i techniczny pozostałych obiektów ocenia się jako dobry.

Zakłady kosmetyczne

Stan sanitarny i techniczny skontrolowanych obiektów oceniony został jako dobry. Podczas kontroli 32 tego typu obiektów tylko w jednym z nich stwierdzono nieprawidłowości sanitarno-techniczne ścian.

Zakłady tatuażu

Stan sanitarny i techniczny skontrolowanych obiektów oceniony został jako dobry.

Zakłady odnowy biologicznej

Skontrolowano 7 tego typu obiektów. W jednym z nich stwierdzono nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny oraz brak nadzoru właściciela nad jakością ciepłej wody - brak badania ciepłej wody w kierunku bakterii Legionella sp.

STAN SANITARNY OBIEKTÓW OBSŁUGI PODRÓŻNYCH

Dworce i stacje kolejowe

Kontroli poddano jeden tego typu obiekt. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Dworce autobusowe

Stan sanitarny i techniczny skontrolowanego dworca autobusowego ocenia się jako dobry.

STAN SANITARNY INNYCH OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ (m. in. Apteki, stacje paliw, wiaty przystankowe)

Grupa ta stanowi najliczniejszą i najbardziej zróżnicowaną grupę obiektów. W roku 2024 wydano jedną decyzję administracyjną dot. niewłaściwego sanitarno-higienicznego Punktu Aptecznego w Pobiednej.

STAN SANITARNY CMENTARZY I DOMÓW PRZEDPOGRZEBOWYCH; EKSHUMACJE

- a) Skontrolowano 6 cmentarzy oraz dodatkowo przeprowadzono kontrolę sprawdzającą jednego cmentarza, podczas kontroli którego w 2023r. wykazano nieprawidłowości sanitarno-techniczne dotyczące kaplicy cmentarnej - stwierdzono wykonanie decyzji wydanej w 2023r.
- b) Stan sanitarny i techniczny skontrolowanych zakładów przedpogrzebowych ocenia się jako dobry. W jednym zakładzie przeprowadzono także kontrolę sprawdzającą wykonanie zaleceń decyzji z 2023r. - stwierdzono wykonanie decyzji.

Ekshumacje - w okresie sprawozdawczym nadzorowano 32 ekshumacje i nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania ze zwłokami i szczątkami ludzkimi. W okresie sprawozdawczym wydano 159 decyzji zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji.

VI. WARUNKI SANITARNO-HIGIENICZNE ŚRODOWISKA PRACY

Bieżący nadzór sanitarny sprawowany przez pion higieny pracy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej obejmował w 2024r. kontrolę przestrzegania przepisów m.in. z zakresu:

- bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach pracy;
- wykonywania badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy;
- przeprowadzania profilaktycznych badań lekarskich;
- występowania substancji, preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy;
- występowania szkodliwych czynników biologicznych w środowisku pracy;

- występowania substancji i preparatów chemicznych, produktów biobójczych, detergentów, prekursorów narkotyków;
- narkotyków kategorii 2 i 3;
- oceny ryzyka zawodowego.

W roku 2024 w ewidencji pionu higieny pracy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej ujętych było 108 zakładów, zatrudniających łącznie 3956 osób.

Blisko 87% zakładów objętych nadzorem to zakłady małe, zatrudniające do 50 osób, 2 zakładów zatrudnia powyżej 50 osób, dwa zakłady zatrudniają powyżej 250 pracowników.

W związku z akcją związaną z kontrolami w zakresie produktów zawierających kwas ibotenowy i muscymol przeprowadzono dwie kontrole w zakresie środków zastępczych. Nie stwierdzono w obrocie produktów zawierających zakwestionowane substancje. Do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej nie wpłynęło żadne zgłoszenie podejrzenia wytwarzania/wprowadzania do obrotu środków zastępczych ani nowych substancji psychoaktywnych. Stale współpracowano z Komendą Powiatową Policji w Lubaniu w tym zakresie. Zarówno pracownicy PSSE w Lubaniu jak i funkcjonariusze Policji prowadzą stały monitoring na terenie powiatu lubańskiego pod kątem miejsc, w których mogłoby dochodzić do wyprowadzania środków zastępczych. Nie stwierdzono takich miejsc.

W 2024 roku wydano 1 decyzję z nadzoru bieżącego. Decyzja ta w związku ze złym stanem technicznym pomieszczeń socjalnych dotyczyła doprowadzenia do właściwego stanu tych pomieszczeń.

Stan sanitarno-higieniczny kontrolowanych zakładów

W większości nadzorowanych zakładów stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń socjalnych i produkcyjnych był zachowany. W kontrolowanych obiektach na ogół zatrudnione są sprzątaczkі, które na bieżąco utrzymują porządek w pomieszczeniach socjalnych bądź pracodawcy podpisują umowy z firmami zewnętrznymi na usługi utrzymania porządku na terenie zakładu. Natomiast na stanowiskach produkcyjnych i warsztatowych każdy pracownik sam utrzymuje porządek.

Wydano jedną decyzję dotyczącą stanu sanitarno-technicznego ścian i sufitów w pomieszczeniach socjalnych.

Postępowanie administracyjne i egzekucyjne dotyczące warunków higieniczno-sanitarnych w zakładach pracy

W roku 2024 pion higieny pracy przeprowadził ogółem 46 kontroli w 44 zakładach. W 2024 roku nie wydano decyzji prolongujących termin wykonania obowiązków. W 2024r. nie wydano również decyzji dot. unieruchomienia zakładu, oddziału czy stanowiska pracy oraz nie nałożono mandatu karnego. W związku z regularnym nadzorem sprawowanym nad zakładami pracy i zrozumieniem pracodawców, jakie ciążą na nich obowiązki, w przeważającej większości zakładów stan sanitarny poprawia się z roku na rok. W większości zakładów pracy pracodawcy lub inspektorzy bhp kontrolują na bieżąco terminowość wykonywania okresowych badań lekarskich pracowników. Każdy pracownik przyjmowany do pracy posiadał zaświadczenie lekarskie dopuszczające go do pracy na danym stanowisku. Nie wydawano żadnej decyzji nakazującej przeprowadzenie badań okresowych pracowników. W nadzorowanych obiektach nie stwierdzono przypadków odsunięcia od zajmowanego stanowiska lub przeniesienia pracownika ze względu na przeciwwskazania zdrowotne.

Charakterystyka zagrożeń zawodowych w zakładach objętych nadzorem

Od wielu lat dominującym czynnikiem szkodliwym w nadzorowanych zakładach pracy jest hałas (którego najczęściej głównym źródłem są stosowane procesy technologiczne związane z rodzajem prowadzonej działalności). W żadnym z skontrolowanych w 2024 roku zakładów nie stwierdzono przekroczenia normatyw higienicznych. Pod nadzorem nadal znajdują się cztery zakłady, w których przekroczone są dopuszczalne normy hałasu, drgań miejscowych oraz zapylenia.

Zakłady pracy, w których występuje przekroczenie dopuszczalnych norm czynników szkodliwych występujących na stanowiskach pracy wg klasyfikacji pkd

pkd	Rodzaj działalności	Liczba zakładów z przekroczeniami NDN/NDS		
		Hałas	zapylenie	drgania
16	Produkcja drzewna	2	-	-
23	Produkcja materiałów w budowlanych			
24	Produkcja pozostałych gotowych wyrobów metalowych	1	1	1
28	Produkcja maszyn i urządzeń, gdzie indziej niesklasyfikowana	1	-	-

Ocena realizacji przez pracodawców przepisów prawnych w zakresie czynników rakotwórczych.

Czynniki rakotwórcze występują w zakładzie przemysłu metalurgicznego, w zakładach usług komunalnych, stacjach paliw, zakładach pogrzebowych, zakładach drzewiarskich oraz w zakładzie opieki zdrowotnej. W roku 2024 przeprowadzono 11 kontroli w zakresie czynników rakotwórczych i mutagennych. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

W zakładzie przemysłu metalurgicznego źródłem zagrożenia są chromiany występujące w substancjach i preparatach stosowanych w procesie galwanizacji (bezwodnik chromowy). Nie wydawano decyzji w tym zakresie.

Nadzór nad substancjami i preparatami chemicznymi, w tym nad prekursorami narkotyków grupy II oraz produktami biobójczymi:

Na terenie powiatu lubańskiego nie ma obiektów objętych nadzorem odpowiedzialnych za pierwsze wprowadzenie do obrotu substancji i preparatów chemicznych, produktów biobójczych, ani wprowadzających, importujących lub eksportujących prekursorów narkotyków kategorii 2 lub 3. Jeden zakład stosuje w procesie galwanizacji prekursorów kategorii 3 (kwas solny i kwas siarkowy).

W roku 2024 przeprowadzono 11 kontroli dotyczących substancji i preparatów chemicznych. W skontrolowanych zakładach warunki pracy były zgodne z obowiązującymi przepisami. Nie wydano decyzji w zakresie stosowania substancji i preparatów chemicznych.

Na terenie powiatu lubańskiego nie ma zakładów wytwarzających prekursorów z kategorii I, II, III oraz firm zajmujących się importem lub wprowadzaniem do obrotu tych prekursorów. Na terenie powiatu lubańskiego jest jeden zakład stosujący w procesie produkcyjnym prekursorów należące do kategorii III (kwas solny i siarkowy stosowane w procesie galwanizacji).

Na terenie powiatu lubańskiego jest 35 zakładów objętych nadzorem wprowadzających produkty biobójcze. Są to przeważnie małe lub średnie punkty handlowe. Nie ma natomiast zakładów stosujących środki biobójcze w podstawowym zakresie swojej działalności. W zakresie wprowadzania do obrotu produktów biobójczych przeprowadzono 7 kontroli. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

Nadzór nad zakładami, gdzie występuje narażenie pracowników na szkodliwe czynniki biologiczne.

W 2024 r. Sekcja Higieny pracy posiadała pod nadzorem 8 zakładów, w których występuje narażenie na czynniki biologiczne (dwa zakłady usług komunalnych, jeden zakład usług komunalnych posiadający oczyszczalnię ścieków, jedną oczyszczalnię ścieków, zakład służby leśnej, dwa zakłady pogrzebowe oraz 1 zakład opieki zdrowotnej). Przeprowadzono 1 kontrolę w tych zakładach w roku 2024.

Nie wydano decyzji w zakresie czynników biologicznych występujących na stanowiskach pracy.

W zakładach nie ma potrzeby stosowania środków hermetyczności oraz zapewnienia warunków odkażania, czyszczenia a w razie konieczności niszczenia odzieży, środków ochrony indywidualnej i wyposażenia, które uległy skażeniu szkodliwymi czynnikami biologicznymi, ponieważ pracownicy narażeni są na kontakt z w/w czynnikami poprzez odpady komunalne lub/i chorych ludzi, owady oraz zwierzęta.

Sprawozdanie z działalności w zakresie stwierdzania chorób zawodowych.

W 2024r. nie wydano decyzji dot. chorób zawodowych. W roku 2024 do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Lubaniu nie wpłynęło żadne zgłoszenie podejrzenia wystąpienia choroby zawodowej. Prowadzono jedno postępowanie zgłoszone w 2023 roku i planuje się wydanie decyzji w I kwartale 2025 roku.

VII. WARUNKI SANITARNE W PLACÓWKACH OŚWIATOWO-WYCHOWAWCZYCH

Działalność pionu higieny dzieci i młodzieży w 2024 roku koncentrowała się na zapewnieniu bezpiecznych i higienicznych warunków nauki oraz pobytu w placówkach oświatowo-wychowawczych, ze szczególnym uwzględnieniem okresów wypoczynku letniego i zimowego. Podstawowym celem było zabezpieczenie zdrowia uczniów poprzez systematyczny nadzór oraz wdrażanie działań naprawczych i profilaktycznych.

W ramach sprawowanego nadzoru przeprowadzono kompleksową ocenę warunków nauczania, obejmującą analizę rozkładów zajęć lekcyjnych pod kątem równomiernego obciążenia uczniów, dostosowanie mebli szkolnych do wymogów ergonomicznych oraz monitoring warunków w pracowniach komputerowych. Szczególną uwagę poświęcono parametrom fizycznym pomieszczeń, takim jak temperatura, wilgotność i jakość powietrza, które bezpośrednio wpływają na efektywność procesu nauczania.

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Lubaniu

Istotnym elementem kontroli było bezpieczeństwo podczas zajęć praktycznych. Przeprowadzono szczegółową weryfikację pracowni chemicznych pod kątem prawidłowego przechowywania i stosowania substancji chemicznych. Dokonano również oceny stanu technicznego infrastruktury sportowej, w tym sal gimnastycznych, boisk oraz zaplecza sanitarnego. We współpracy z pielęgniarkami środowiska szkolnego przeprowadzono kontrole gabinetów profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej.

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Lubaniu objęła nadzorem 50 placówek oświatowo-wychowawczych oraz 17 turnusów wypoczynku, zarejestrowanych w bazie elektronicznej Ministra Edukacji Narodowej. W wyniku przeprowadzonych 79 kontroli wydano szereg zaleceń naprawczych mających na celu podniesienie standardów sanitarno-higienicznych. W okresie sprawozdawczym odnotowano jedną zmianę organizacyjną - likwidację Niepublicznego Przedszkola "Słoneczko" w Świeradowie-Zdroju (ul. Rolnicza 14, 59-850 Świeradów-Zdrój).

Placówki nadzorowane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lubaniu oraz liczba przeprowadzonych kontroli w placówkach

Rok	Liczba placówek w ewidencji					Liczba kontroli
	ogółem	w tym:			skontrolowanych (ogółem)	
		stałych	turnusy wypoczynku zgłoszone do elektronicznej bazy MEN			
			zimowe	letnie		
2024	88	55	10	23	67	79

Nadzór sanitarny nad placówkami nauczania i wychowania w 2024 roku

Rodzaj placówek	Liczba placówek		liczba przeprowadzanych kontroli	liczba dzieci i młodzieży w skontrolowanych placówkach	Decyzje administracyjne (merytoryczne)				Decyzje płatnicze
	w ewidencji	skontrolowanych			wydane		wyegzekwowane		
					ogółem	w tym, zmieniające termin	ogółem	w tym, z lat ubiegłych	
Żłobki oraz kluby dziecięce	6	6	6	146	0	0	0	0	0
Przedszkola	14	14	16	1137	1	0	0	0	1

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Lubaniu

Szkoły podstawowe (funkcjonujące samodzielnie)	11	11	14	3062	3	1	1	2	1
Zespoły szkół (szkolno-przedszkolne i ponadpodstawowe)	11	11	17	3326	5	1	1	2	4
Inne placówki i obiekty	13	8	9	857	0	0	0	0	0
Suma	55	50	62	8528	9	2	2	4	6

W toku kontroli przeprowadzonych w 2024 roku zidentyfikowano istotne nieprawidłowości w zakresie infrastruktury sanitarnej oraz stanu technicznego obiektów, co skutkowało wydaniem decyzji administracyjnych, włączając prolongaty, oraz szczegółowych zaleceń pokontrolnych.

W obszarze infrastruktury sanitarnej zidentyfikowano brak punktów poboru ciepłej wody przy umywalkach w toaletach (personelu). Poważne zastrzeżenia wzbudził także stan techniczny powierzchni ścian i sufitów w różnych częściach obiektów, szczególnie w szatniach, korytarzach komunikacyjnych oraz podłóg w salach zajęć. Dodatkowo odnotowano zły stan techniczny podłogi w sali gimnastycznej oraz nawierzchni przejścia łączącego budynek szkoły z salą gimnastyczną.

Liczba zgłoszonych / rozpatrzonych wniosków o interwencję

Rok	Liczba zgłoszonych / rozpatrzonych wniosków o interwencję	Liczba zamknięć / unieruchomień / wyłączeń z użytkowania obiektu lub jego części
2024	2 / 2	0 / 0 / 0

W 2024 roku przyjęto do załatwienia przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Lubaniu 2 prośby o interwencje w placówkach oświatowo-wychowawczych w zakresie higieny dzieci i młodzieży.

Szkoły podstawowe, szkoły ponadpodstawowe.

W 2024 roku liczba nadzorowanych placówek oświatowo-wychowawczych nie uległa zmianie, obejmując 22 szkoły. Przeprowadzone kontrole objęły wszystkie placówki znajdujące się w ewidencji.

W ramach kontroli dokonano przeglądu protokołów z rocznych i 5-letnich ocen stanu technicznego budynków, sporządzonych przez uprawnione osoby. Analiza dokumentacji wykazała, że najczęstsze nieprawidłowości dotyczyły zewnętrznych elementów budynków, w szczególności ubytków tynku na ścianach i w elewacji. Zastrzeżenia dotyczące stanu wewnętrznego obiektów pokrywały się z wynikami przeprowadzonych kontroli sanitarnych.

W 2024 r. ocenie poddano warunki do utrzymania higieny osobistej w szkołach na co składają się: dostęp do bieżącej ciepłej i zimnej wody, dostępność środków higienicznych (mydło w płynie, ręczniki papierowe, papier toaletowy), ogólny stan czystości i porządku pomieszczeń sanitarnych oraz stan techniczny zarówno pomieszczeń jak i armatury sanitarnej. Wszystkie placówki zapewniły swoim uczniom właściwe wyposażenie pomieszczeń sanitarnych w środki higieny osobistej oraz ciepłą wodę. Stan sanitarny pomieszczeń higieniczno-sanitarnych utrzymywany był na bieżąco w należyтым porządku

W wyniku kontroli placówek oświatowo–wychowawczych stwierdza się poprawę w zakresie stanu technicznego obiektów. W placówkach tych jak co roku, najczęściej w okresie wakacji dokonywano bieżących remontów w pomieszczeniach dydaktycznych i salach dla dzieci oraz prac naprawczych wewnątrz budynków (malowanie ścian, sufitów, wymiana i naprawa powierzchni podłogowych, gruntowny remont pomieszczeń higieniczno-sanitarnych wraz z wymianą płytek ceramicznych, instalacji wodno–kanalizacyjnej, wymiana umywalek).

W okresie sprawozdawczym nie odnotowano zmian w zakresie podłączeń placówek do infrastruktury wodociągowej i kanalizacyjnej. Wszystkie obiekty są podłączone do miejskiej lub gminnej sieci wodociągowej oraz centralnej sieci kanalizacyjnej.

W nadzorowanych placówkach oświatowych stwierdzono nieprawidłowości w stanie sanitarno-technicznym. W obszarze infrastruktury sanitarnej zidentyfikowano brak punktów poboru ciepłej wody przy umywalkach w toaletach dla personelu. Ponadto, stan techniczny ścian i sufitów w różnych częściach obiektów, w szczególności w szatniach i korytarzach komunikacyjnych, budzi poważne zastrzeżenia. Dodatkowo, odnotowano zły stan techniczny podłogi w sali gimnastycznej oraz nawierzchni przejścia łączącego budynek szkoły z salą gimnastyczną.

W przypadku wykrycia nieprawidłowości wdrożono procedury naprawcze poprzez wydawanie zaleceń pokontrolnych oraz prowadzenie postępowania administracyjnego.

Informacje o negatywnych ocenach stanu sanitarno-technicznego przekazywano bezpośrednio do organów prowadzących placówki.

Ocena warunków pobytu dzieci i młodzieży w placówkach nauczania i wychowania

1) Pomiary oświetlenia

W 2024 roku podczas kontroli placówek oświatowych nie stwierdzono nieprawidłowości.

2) Higiena procesu nauczania

Stanowiska pracy ucznia i dziecka

W ramach prowadzonego nadzoru sanitarnego przeprowadzono kompleksową ocenę ergonomii stanowisk pracy uczniów, ze szczególnym uwzględnieniem dostosowania mebli szkolnych do wzrostu dzieci i młodzieży. Badaniem objęto łącznie 910 stanowisk w 63 oddziałach, obejmujących 12 szkół i 9 przedszkoli.

Przeprowadzone pomiary wykazały prawidłowe dostosowanie mebli do wzrostu uczniów w klasach I-III szkół podstawowych. W przypadku klas starszych, gdzie kontrole przeprowadzano metodą losową, zidentyfikowano pojedyncze przypadki nieprawidłowego doboru mebli do wzrostu uczniów. Należy podkreślić, że wszystkie stwierdzone niezgodności były niezwłocznie korygowane przez personel placówek.

Systematyczna kontrola ergonomii stanowisk pracy uczniów potwierdza dbałość placówek oświatowych o zapewnienie odpowiednich warunków nauki, co ma istotne znaczenie dla prawidłowego rozwoju fizycznego dzieci i młodzieży.

Mikroklimat w pomieszczeniach

Jakość powietrza i warunki mikroklimatu w placówkach oświatowo-wychowawczych stanowią kluczowy element wpływający na zdrowie i efektywność uczenia się dzieci i młodzieży. W ramach przeprowadzanych kontroli szczególną uwagę poświęcono ocenie wymiany powietrza oraz temperaturze w pomieszczeniach.

Badania wykazują, że w pomieszczeniach zamkniętych, które nie są odpowiednio wentylowane, dochodzi do istotnych zmian w składzie chemicznym powietrza w porównaniu z powietrzem atmosferycznym. Długotrwałe przebywanie osób w takich warunkach prowadzi do znaczącego zachwiania proporcji między zawartością tlenu

a dwutlenku węgla. Podwyższone stężenie dwutlenku węgla może skutkować wzmożonym zmęczeniem, sennością oraz obniżeniem zdolności koncentracji u osób przebywających w pomieszczeniu. Dodatkowo, obecność mikroorganizmów chorobotwórczych, takich jak bakterie, wirusy, grzyby oraz ich zarodniki czy roztocza, może stanowić poważne zagrożenie dla zdrowia.

Skutecznym rozwiązaniem zapobiegającym występowaniu zagrożeń związanych z zanieczyszczeniem powietrza jest zapewnienie właściwej wentylacji oraz systematyczne wietrzenie pomieszczeń. Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 31 grudnia 2002 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach, odpowiedzialność za utrzymanie odpowiedniego mikroklimatu w pomieszczeniach spoczywa na dyrektorzę placówki.

Regularne monitorowanie i kontrola tych parametrów pozwala na wczesne wykrycie ewentualnych nieprawidłowości i podjęcie działań korygujących, co ma bezpośredni wpływ na komfort oraz bezpieczeństwo zdrowotne uczniów i pracowników placówek oświatowych.

Tygodniowy rozkład zajęć lekcyjnych

W ramach kompleksowej oceny organizacji procesu dydaktycznego przeprowadzono szczegółową analizę rozkładów zajęć lekcyjnych w placówkach oświatowych. Badaniem objęto 248 klas w 22 szkołach, w tym 17 szkół podstawowych i 5 szkół ponadpodstawowych. Ocena koncentrowała się na trzech kluczowych aspektach: równomierności rozłożenia zajęć w ciągu tygodnia, zróżnicowaniu rodzajów aktywności ze szczególnym uwzględnieniem zajęć ruchowych oraz odpowiednim planowaniu przerw międzylekcyjnych.

W toku przeprowadzonych kontroli zidentyfikowano pojedyncze przypadki nieprawidłowości w układzie zajęć. Wszystkie stwierdzone uchybienia były na bieżąco omawiane z dyrektorami placówek, którym przedstawiano konkretne rekomendacje dotyczące działań korygujących przy tworzeniu kolejnych rozkładów zajęć.

Analiza wykazała, że na występowanie nieprawidłowości w planowaniu zajęć wpływa szereg obiektywnych czynników organizacyjnych. Do najistotniejszych należą: konieczność dostosowania planu do harmonogramu dojazdów uczniów, ograniczona dyspozycyjność kadry pedagogicznej zatrudnionej w niepełnym wymiarze godzin, łączenie przez nauczycieli etatów w różnych placówkach oraz czasochłonność przemieszczania się uczniów do sal gimnastycznych zlokalizowanych poza głównym budynkiem szkoły.

Organizacji miejsc na pozostawienie w szkole części podręczników i przyborów szkolnych.

W ramach realizacji zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2024 roku przeprowadzono kontrolę dotyczącą warunków przechowywania materiałów edukacyjnych w placówkach oświatowych. Celem działań była ocena organizacji przestrzeni przechowywania oraz jej wpływu na bezpieczeństwo i zdrowie uczniów

Kontrolą objęto 17 szkół podstawowych oraz 5 szkół ponadpodstawowych. Weryfikacji poddano dostępność oraz sposób organizacji miejsc przeznaczonych do przechowywania materiałów edukacyjnych przez uczniów

Na podstawie przeprowadzonej kontroli stwierdzono że organizacja przechowywania materiałów edukacyjnych we wszystkich szkołach podstawowych oraz w trzech szkołach ponadpodstawowych spełnia wymagania sanitarno-epidemiologiczne. Przyjęte rozwiązania przyczyniają się do poprawy bezpieczeństwa uczniów poprzez zmniejszenie ryzyka przeciążenia układu mięśniowo-szkieletowego poprawę organizacji procesu dydaktycznego oraz utrzymanie właściwego porządku w salach lekcyjnych

W dwóch szkołach ponadpodstawowych stwierdzono brak miejsc umożliwiających pozostawianie części podręczników i przyborów szkolnych na terenie placówki. W związku z powyższym wydano zalecenia dotyczące usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości oraz udzielono dyrektorom placówek instruktażu na temat korzyści wynikających z właściwej organizacji przestrzeni przechowywania materiałów edukacyjnych. Szczególną uwagę zwrócono na pozytywny wpływ redukcji obciążenia tornistrów na zdrowie uczniów, zwłaszcza w kontekście profilaktyki wad postawy oraz zapobiegania przeciążeniom kręgosłupa.

Zwrócono także uwagę na organizacyjne aspekty przechowywania materiałów edukacyjnych. Dostęp do odpowiednich miejsc składowania podręczników i przyborów szkolnych ułatwia codzienną pracę uczniów zmniejsza ryzyko zapomnienia niezbędnych materiałów oraz sprzyja utrzymaniu porządku w salach lekcyjnych.

3) Profilaktyczna opieka zdrowotna w szkołach

W roku 2024 nie odnotowano zmian w zakresie posiadania gabinetów profilaktyki zdrowotnej. Szkoły nie posiadające gabinetów zapewniały uczniom opiekę pielęgniarską w wymaganym zakresie w pomieszczeniach zastępczych na terenie placówek.

System pierwszej pomocy

W skontrolowanych placówkach oświatowo-wychowawczych, w szczególności w pomieszczeniach szkolnych tj. w gabinecie pielęgniarskim, pokoju nauczycielskim, pracowniach chemicznych, w pokoju nauczycieli wychowania fizycznego stwierdzono, że apteczki wyposażone są w niezbędne środki do udzielania pierwszej pomocy wraz z instrukcją jej udzielania.

4) Ocena infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego

W roku 2024 przeprowadzono kompleksową ocenę warunków realizacji zajęć wychowania fizycznego w 22 placówkach szkolnych. Analiza wykazała zróżnicowany poziom dostępności i jakości infrastruktury sportowej.

Spośród skontrolowanych placówek, 13 szkół zapewniało odpowiednie warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego, dysponując zarówno salami gimnastycznymi, jak i boiskami szkolnymi. Jednak w trzech placówkach zidentyfikowano istotne niedogodności w realizacji zajęć sportowych. Główne problemy obejmowały brak własnych sal gimnastycznych lub boisk, niewystarczającą powierzchnię i niedostateczne wyposażenie sal zastępczych oraz konieczność korzystania z obiektów sportowych innych szkół, często znacznie oddalonych od głównego budynku placówki.

Przeprowadzona kontrola wykazała, że podstawową przyczyną tych ograniczeń jest lokalizacja szkół w budynkach adaptowanych, których architektura i infrastruktura nie zostały pierwotnie zaprojektowane dla celów edukacyjnych. W konsekwencji obiekty te nie spełniają wszystkich wymaganych standardów dla placówek oświatowych.

Szczególną uwagę zwrócono na stan sanitarno-techniczny bloków sportowych. W tym zakresie odnotowano nieprawidłowości w jednej placówce, co wskazuje na konieczność podjęcia działań modernizacyjnych w tej lokalizacji.

Wyniki kontroli wskazują na potrzebę systematycznego monitorowania i poprawy infrastruktury sportowej w placówkach oświatowych, szczególnie w przypadku szkół funkcjonujących w budynkach adaptowanych.

5) Dożywianie uczniów

W wyniku przeprowadzonych kontroli ustalono, że spośród 22 skontrolowanych szkół 9 placówek zapewniało ciepłe posiłki obiadowe. W 4 szkołach posiłki były

przygotowywane na miejscu, natomiast w 5 szkołach dostarczano je w formie cateringu. Łącznie z posiłków skorzystało 625 uczniów, w tym 45 uczniów objętych dofinansowaniem.

Nadzór nad gospodarką nad substancjami chemicznymi w szkołach

W 2024 roku przeprowadzono 8 kontroli pracowni fizyko-chemicznych w szkołach podstawowych, w których stwierdzono posiadanie przez placówkę niebezpiecznych substancji chemicznych i ich mieszanin. Podczas kontroli zwracano uwagę na zagadnienia dotyczące właściwego oznakowania, zabezpieczenia, przechowywania substancji i mieszanin chemicznych, posiadania kart charakterystyki. W skontrolowanych szkołach nie stwierdzano nieprawidłowości.

Żłobki i kluby dziecięce oraz przedszkola.

W roku 2024 nastąpiły niewielkie zmiany w strukturze nadzorowanych placówek opiekuńczo-wychowawczych. Odnotowano zamknięcie jednego niepublicznego przedszkola, natomiast liczba żłobków i klubów dziecięcych pozostała bez zmian. W ramach nadzoru sanitarnego skontrolowano łącznie 26 placówek, w tym 20 placówek przedszkolnych (14 samodzielnych przedszkoli i 6 przedszkoli w zespołach), 4 żłobki oraz 2 kluby dziecięce).

Przeprowadzone kontrole wykazały przestrzeganie norm dotyczących liczebności grup w salach zajęć i pomieszczeniach dydaktycznych. We wszystkich placówkach liczba podopiecznych była zgodna z wytycznymi Głównego Inspektoratu Sanitarnego, co zapewniało właściwe warunki do prowadzenia zajęć edukacyjnych i opiekuńczych.

Szczególną uwagę poświęcono ocenie stanu technicznego placów zabaw. Kontrolą objęto urządzenia rekreacyjne oraz systemy zabezpieczeń terenów zabaw. W przypadku placówek nieposiadających aktualnych ocen stanu technicznego urządzeń, przeprowadzono rozmowy z dyrektorami, podkreślając konieczność uzyskania stosownych dokumentów od uprawnionych specjalistów. Dodatkowo weryfikowano zabezpieczenie piaskownic przed dostępem zwierząt oraz stan higieniczny piasku, włącznie z dokumentacją jego wymiany. W tym zakresie nie stwierdzono żadnych nieprawidłowości.

W dwóch nadzorowanych placówkach zidentyfikowano uchybienia w stanie sanitarno-technicznym. W jednym przypadku dotyczyły one powierzchni podłóg w salach zajęć, w drugim - stanu ścian i sufitów w szatni oraz korytarzu komunikacyjnym.

Kontrole wykazały pełne przestrzeganie ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych oraz e-papierosów. Nie stwierdzono żadnych naruszeń w tym zakresie.

Placówki opiekuńczo-wychowawcze.

W 2024 roku przeprowadzono kontrolę w dwóch placówkach opiekuńczo-wychowawczych województwa dolnośląskiego: Centrum Obsługi Placówek Opiekuńczo-Wychowawczych w Świeradowie-Zdroju oraz Ognisku Wychowawczym przy Klasztorze Sióstr Zakonnych w Lubaniu. W obu jednostkach stwierdzono odpowiednie warunki zakwaterowania, zarówno w części mieszkalnej, jak i higieniczno-sanitarnej.

Kontrola wykazała, że pokoje mieszkalne spełniają normy powierzchniowe przypadające na jednego wychowanka, bez nadmiernego zagęszczenia. Wyposażenie meblowe było w pełni sprawne i dostosowane ilościowo do potrzeb podopiecznych. Część higieniczno-sanitarna została wyposażona w sprawną instalację wodno-kanalizacyjną, zapewniającą stały dostęp do ciepłej i zimnej wody. Wszystkie urządzenia sanitarne funkcjonowały prawidłowo, a ich liczba odpowiadała obowiązującym standardom dostępności.

Internaty

W 2024 roku przeprowadzono kontrolę w 3 internatach należących do: Dolnośląskiego Zespołu Szkół w Biedzychowicach, Zespołu Placówek Terapeutyczno-Wychowawczych we Włosieniu, Specjalnym Ośrodku Szkolno-Wychowawczy w Lubaniu.

Inspekcja wykazała, że wszystkie kontrolowane placówki zapewniają odpowiednie warunki sanitarno-higieniczne. W pomieszczeniach sanitarnych stwierdzono sprawnie działające urządzenia, stały dostęp do bieżącej ciepłej i zimnej wody oraz wystarczającą ilość środków czystości. Stan sanitarny pomieszczeń higienicznych został oceniony jako prawidłowy.

Podczas kontroli nie stwierdzano łamania ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych oraz e-papierosów.

Wypoczynek i rekreacja

Podstawą działań kontrolnych w zakresie wypoczynku dzieci i młodzieży była dokumentacja zgromadzona w internetowej bazie wypoczynku Ministerstwa Edukacji

i Nauki. W okresie sprawozdawczym na terenie powiatu lubańskiego zarejestrowano 33 turnusy wypoczynku zimowego i letniego. Przeprowadzono łącznie 17 kontroli, w tym 6 podczas wypoczynku zimowego i 11 w trakcie sezonu letniego.

Zakres kontroli obejmował kompleksową ocenę warunków sanitarno-higienicznych, ze szczególnym uwzględnieniem stanu technicznego pomieszczeń mieszkalnych i sanitarnych, sprawności urządzeń, dostępności ciepłej wody, prawidłowości dokumentacji oraz zapewnienia opieki medycznej.

Przeprowadzone inspekcje wykazały wysoki standard przygotowania placówek wypoczynkowych. Warunki zakwaterowania spełniały wszystkie wymagania zarówno w części mieszkalnej, jak i sanitarnej. W pokojach zachowano odpowiednią powierzchnię przypadającą na jednego uczestnika, a wyposażenie było kompletne i sprawne. Zaplecze sanitarne zapewniało stały dostęp do ciepłej i zimnej wody, a liczba urządzeń sanitarnych odpowiadała obowiązującym normom. Organizatorzy obozów pod namiotami przestrzegali szczegółowych wytycznych zawartych w instrukcjach Głównego Inspektora Sanitarnego.

Program wypoczynku charakteryzował się bogatą ofertą zajęć kulturalno-sportowych. Uczestnicy mieli możliwość udziału w zajęciach świetlicowych, warsztatach artystycznych, wycieczkach krajoznawczych oraz różnorodnych aktywnościach sportowych, włączając zajęcia na basenie i narciarskie. Dokumentacja organizacyjna, w tym potwierdzenia zgłoszenia wypoczynku i karty kwalifikacyjne uczestników, była prowadzona prawidłowo.

Stan sanitarno-porządkowy w kontrolowanych turnusach był dobry. Zaobserwowano aktywne zaangażowanie uczestników w utrzymanie czystości, często w ramach wewnętrznych konkursów porządkowych. Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Lubaniu, oprócz standardowych czynności kontrolnych, realizowali działania edukacyjne. Przekazywali materiały informacyjne dotyczące bezpiecznego wypoczynku, profilaktyki chorób zakaźnych oraz przeciwdziałania uzależnieniom.

W okresie sprawozdawczym nie odnotowano żadnych skarg ani próśb o interwencję dotyczących warunków sanitarno-higienicznych w miejscach wypoczynku na terenie powiatu.

VIII. STAN SANITARNY OBIEKTÓW ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA

Jednym z zadań realizowanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lubaniu jest stały nadzór sanitarny nad przestrzeganiem prawidłowych warunków produkcji, transportu, przechowywania i sprzedaży (bezpośredniej oraz za

pośrednictwem sprzedaży wysyłkowej) żywności w tym suplementów diety, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz warunków bezpieczeństwa żywności w zakładach żywienia zbiorowego otwartego i zamkniętego. Poza działalnością kontrolno-represyjną, edukowano i informowano przedsiębiorców o koniecznych do wdrożenia nowych regulacjach w prawie żywnościowym, dotyczących między innymi znakowania żywności, oświadczeń żywnościowych i zdrowotnych umieszczanych na opakowaniach produktu oraz zasadach prawidłowej prezentacji i reklamie artykułów żywnościowych.

Porównawcze zestawienie danych ogólnych za lata 2023-2024

Dane	2023r.	2024r.
Liczba obiektów wg ewidencji	609	612
Liczba obiektów skontrolowanych	286	274
Liczba kontroli	401	405
Liczba decyzji: w tym:	372	326
unieruchomienia zakładu	0	1
zakazu wprowadzania produktu do obrotu	1	2
Liczba mandatów	81	69
Kwota mandatów	22600	17700
średnia kwota 1 mandatu	279,-	256,-

Szczegółowy wykaz obiektów - porównawcze zestawienie danych liczbowych za lata 2022-2023

Grupa obiektów	Liczba obiektów wg ewidencji		Liczba obiektów skontrolowanych	
	2023r.	2024r.	2023r.	2024r.
Automaty do lodów	5	5	5	5
Piekarnie	7	7	4	7
Ciastkarnie	3	3	3	3

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Lubaniu

Zakłady garmażeryjne	4	3	3	2
Browary i słodownie	1	1	1	1
Produkcja pierwotna i inne wytwórnie żywności	73	76	22	21
Sklepy spożywcze	125	143	78	58
Kioski spożywcze	5	2	3	0
Magazyny hurtowe	11	9	10	8
Obiekty ruchome i tymczasowe	34	37	30	26
Środki transportu żywności	34	26	2	0
Inne obiekty obrotu żywnością w tym apteki	52	54	14	27
Zakłady żywienia zbiorowego – otwarte	100	100	46	39
Zakłady małej gastronomii	75	66	29	25
Zakłady żywienia zbiorowego – zamknięte w tym zakłady cateringowe	68	70	32	48
Miejsca obrotu przedmiotami użytku	11	10	4	4
Ogółem	609	612	286	274

Pracownicy oddziału Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia w 2024r. kontynuowali zadania w zakresie nadzoru nad produkcją i wprowadzaniem do obrotu artykułów żywnościowych, suplementów diety oraz wyrobów i materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Wzorem lat ubiegłych kontynuowano współpracę m.in. z Powiatowym Lekarzem Weterynarii w zakresie bezpieczeństwa wprowadzanej do obrotu żywności pochodzenia zwierzęcego i ryb. W ramach stałej współpracy z Państwową Inspekcją Farmaceutyczną wspólnym nadzorem objęte są apteki i sklepy zielarsko-medyczne. Przy realizowaniu zadań z zakresu nadzoru nad obiektami żywnościowo-żywnieniowymi współpracowano także z jednostkami samorządowymi.

W roku 2024 w ramach Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (RASFF) otrzymano łącznie 14 powiadomień o niebezpiecznych produktach, stanowiących zagrożenie dla zdrowia lub życia konsumentów. 13 powiadomień dotyczyło produktów żywnościowych oraz 1 powiadomienie dotyczyło artykułów do kontaktu z żywnością. W związku z powyższym podejmowano stosowne działania zgodne z zasadami systemu RASFF. W bieżącym roku nie zgłaszano powiadomień wychodzących do systemu.

W roku sprawozdawczym na terenie powiatu lubańskiego przeprowadzono kontrole w ramach akcji odnoszących się m.in.:

- nadzoru nad wodami butelkowanymi w sezonie letnim – w ramach prowadzonego nadzoru w okresie od 15 czerwca 2024r. do 30 września 2024r. przeprowadzono 8 kontroli tematycznych dotyczących warunków przechowywania oraz znakowania wód butelkowych w 8 zakładach obrotu żywnością. Przedmiotowe kontrole nie wykazały nieprawidłowości w zakresie warunków magazynowania oraz oznakowania kontrolowanych wód butelkowych.
- kontroli zakładów żywienia zbiorowego w zakładach małej gastronomii i żywienia zbiorowego typu zamkniętego w miejscowościach turystycznych w sezonie letnim tj. od 20.06.2024r. do 30.09.2024r. w ramach wzmożonego nadzoru nad wyżej wskazanymi obiektami we wskazanym okresie przeprowadzono 19 kontroli w zakładach małej gastronomii, w tym 3 kontrole w zakładach ruchomych i tymczasowych. Spośród 19 kontroli w zakładach małej gastronomii 5 kontroli stanowiły kontrole sprawdzające oraz 2 kontrole interwencyjne. W tym okresie w grupie obiektów małej gastronomii wydano 1 decyzję administracyjną oraz nałożono 8 mandatów karnych na łączną kwotę 1800 zł. Ponadto, w trakcie trwania imprezy masowej Henryki na terenie powiatu lubańskiego przeprowadzono 10 kontroli w ruchomych punktach gastronomicznych, które nie znajdują się w rejestrze prowadzonym przez PPIS w Lubaniu. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości.
- kontroli w miejscach obrotu detalicznego maku – kontrole przeprowadzono w 6 supermarketach znajdujących się na terenie powiatu lubańskiego – w żadnym z kontrolowanych obiektów nie stwierdzono wprowadzania do obrotu maku w opakowaniach zbiorczych oraz 1 kontrolę na lokalnym targowisku –nie stwierdzono wprowadzania do obrotu maku.
- kontroli w obiektach typu supermarket/hipermarket ze szczególnym uwzględnieniem identyfikowalności produktów pochodzących z UE i importu – przeprowadzono 36 kontroli w 18 supermarketach znajdujących się na terenie powiatu lubańskiego. W wyniku przeprowadzanych czynności kontrolnych stwierdzano nieprawidłowości takie jak; artykuły spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia, nieprawidłowy stan sanitarno-higieniczny oraz techniczny zakładu, brak aktualnego, prawidłowego wyniku badania wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. W związku ze stwierdzanymi nieprawidłowościami w supermarketach nałożono 13 mandatów na łączną kwotę 3400 zł oraz wydano 3 decyzje administracyjne w celu poprawy stanu sanitarnego zakładów. Nie stwierdzano nieprawidłowości dotyczących identyfikowalności produktów pochodzących z UE i importu. W ramach planu poboru próbek żywności na 2024 do

badzeń laboratoryjnych pobrano łącznie 112 próbek, w tym 2 próbki pochodzące z Unii Europejskiej, 13 próbek pochodzących z importu (w tym 6 próbek pochodzących z Ukrainy) oraz 97 próbek krajowych. Uzyskane wyniki badań laboratoryjnych nie wykazały nieprawidłowości.

- nadzoru nad sprzedażą owoców i warzyw na giełdach towarowych owocowo-warzywnych, hurtowniach i innych miejscach sprzedaży hurtowej i warzyw przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną w Hurtowni warzyw i owoców. W trakcie przeprowadzonych czynności kontrolnych nie pobierano próbek owoców i warzyw pochodzących z krajów trzecich oraz Unii Europejskiej do badań laboratoryjnych, gdyż nie stwierdzono w jej trakcie nieprawidłowości związanych z warunkami sprzedaży, identyfikacją produktu oraz dokumentacją towarzyszącą. Przedmiotowa kontrola nie wykazała nieprawidłowości.
- nadzoru nad obiektami żywnościowo-żywnościowymi znajdującymi się na terenach popowodziowych i po podtopieniach – na terenie powiatu lubańskiego przeprowadzono łącznie 14 kontroli, w tym 5 kontroli w sklepach/kioskach i 9 kontroli w zakładach żywienia zbiorowego otwartego. Wszystkie kontrolowane obiekty nie były zalane ani podtopione.

1. Zakłady produkujące i wprowadzające żywność do obrotu

W roku 2024 na terenie powiatu lubańskiego działalność prowadziły 102 zakłady produkcji żywności w tym 7 piekarni, 3 ciastkarnie, 5 automatów do produkcji lodów, 4 zakłady garmazeryjne, 1 browar rzemieślniczy, 62 producentów produkcji pierwotnej oraz 2 producentów żywności w warunkach domowych i 2 tzw. innych wytwórni żywności. Liczba zarejestrowanych producentów żywności zwiększyła się o 9 obiektów.

W roku 2024 działalność prowadzona była w 7 piekarniach. W roku sprawozdawczym poddano kontroli wszystkie obiekty znajdujące się w tej grupie, przeprowadzając w nich 12 kontroli. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono nieprawidłowości w zakresie przestrzegania opracowanych instrukcji GHP i GMP oraz procedur systemu HACCP, a także w zakresie nieprawidłowego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń oraz sprzętu produkcyjnego. W tej grupie obiektów nałożono 4 mandaty karne na łączną kwotę 700 zł, wydano 2 decyzje administracyjne nakazujące poprawę stanu sanitarno-higienicznego oraz 3 decyzje zmiany dotyczące rozszerzenia zakresu dotychczas prowadzonej działalności. Zgodnie z planem poboru próbek u 2 przedsiębiorców pobrano 2 próbki żywności, tj. 1 próbkę w kierunku zanieczyszczeń

metalami szkodliwymi dla zdrowia oraz 1 próbkę w kierunku zawartości mikotoksyn. Wyniki nie wykazały nieprawidłowości.

Kontroli poddano wszystkie ciastkarnie i zostały one ocenione jako zgodne z wymaganiami. W wyniku czynności kontrolnych w jednym zakładzie stwierdzono nieprzestrzeganie opracowanych instrukcji GHP i GMP oraz procedur systemu HACCP, tj. nie udokumentowano aktualnego, prawidłowego wyniku badania wody świadczącego o jej przydatności do spożycia przez ludzi oraz stwierdzono uchybienia sanitarno-techniczne związane z niewłaściwym stanem powierzchni ścian i sufitów. Osobę winną zaniedbań ukarano mandatem karnym na kwotę 200 zł oraz wydano decyzję administracyjną w przedmiotowym zakresie. Wszystkie ciastkarnie posiadają własne środki transportu przystosowane do przewozu wyrobów ciastkarskich.

W roku 2023 działalność na terenie powiatu lubańskiego prowadziło 5 automatów do produkcji lodów. Skontrolowano wszystkie obiekty przeprowadzając w nich 6 kontroli. Przeprowadzone czynności kontrolne nie wskazały nieprawidłowości. Nie nakładano mandatów karnych. Zgodnie z planem poboru próbek u jednego przedsiębiorcy pobrano 5 próbek lodów z automatu w kierunku oznaczenia zanieczyszczeń mikrobiologicznych. Wyniki wykazały nieprawidłowości tj. w 5 pobranych próbkach wykryto bakterie Enterobacteriaceae. W związku z otrzymanymi wynikami badań została wydana Decyzja nr 357/24 z rygorem natychmiastowej wykonalności, w której zakazem objęto przygotowywanie i sprzedaż lodów z automatu na bazie gotowych mieszanek w Kiosku gastronomicznym. Ponadto nakazano wzmożenie procedur sanitarno-higienicznych, wprowadzenie działań korygujących wynikających z opracowanego systemu HACCP i przed wznowieniem przygotowywania i sprzedaży lodów z automatu na bazie gotowych mieszanek w ww. zakładzie, zobowiązano Stronę do przedstawienia aktualnego, prawidłowego wyniku badania lodów z automatu przygotowywanych na bazie gotowych mieszanek oraz nakazano przeprowadzenie ponadplanowego szkolenia personelu w zakresie przeprowadzenia skutecznych procesów mycia i dezynfekcji sprzętu oraz powierzchni. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono wykonanie wszystkich obowiązków nałożonych ww. decyzją.

W roku 2024 działalność prowadzona była w 3 zakładach garmażeryjnych. W roku sprawozdawczym 2 z nich poddano kontroli przeprowadzając w nich 3 kontrole. Zakres prowadzonej działalności obejmuje produkcję od surowca do gotowego wyrobu wyrobów garmażeryjnych tj. pierogi, kopytka, naleśniki. Ww. wyroby schłodzone sprzedawane są klientom indywidualnym. W wyniku czynności kontrolnych w jednym zakładzie stwierdzono żywność o nieprawidłowej jakości zdrowotnej tj. produkt po upływie terminu

przydatności do spożycia. Osobę winną zaniedbań ukarano mandatem karnym na kwotę 200 zł. Ponadto w jednym z nadzorowanych zakładów garmażeryjnych w roku sprawozdawczym wydano 1 decyzję zmiany dotyczącą rozszerzenia zakresu dotychczas prowadzonej działalności. Zgodnie z planem poboru próbek u 1 przedsiębiorcy pobrano 5 próbek żywności do badań laboratoryjnych w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych. Uzyskane wyniki nie wykazały nieprawidłowości.

Działalność browaru rzemieślniczego, którego zakres działalności obejmuje produkcję piwa niepasteryzowanego rozlewanego do opakowań zbiorczych jednorazowego użytku zatwierdzono w 2023r. W zakładzie w roku 2024 przeprowadzono 1 kontrolę. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono uchybień sanitarno-higienicznych oraz technicznych. W zakładzie nie nakładano mandatów karnych ani nie wydawano decyzji administracyjnych nakazujących poprawę stanu sanitarno-higienicznego.

W ramach współdziałania organów PIS, PIORIN, IJHARS, IOŚ w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego przeprowadzane są wspólne kontrole w gospodarstwach rolnych wpisanych do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. W tej grupie obiektów znajdują się 62 gospodarstwa rolne prowadzące działalność produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego. W roku sprawozdawczym wpisano do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej prowadzonego przez PPIS w Lubaniu 6-ciu producentów pierwotnych. Gospodarstwa zajmujące się produkcją żywności pochodzenia roślinnego, na nadzorowanym terenie, to gospodarstwa małe, niewyspecjalizowane. Zajmują się głównie uprawą zbóż na cele paszowe, ziemniaków oraz w niewielkiej ilości warzyw i owoców. W danym roku przeprowadzono kontrole w 11 gospodarstwach. W danej grupie zakładów nie stwierdzano bieżących nieprawidłowości. Ponadto w roku sprawozdawczym w ramach planu poboru próbek pobrano 2 próbki produktów rolnych: ziarno owsa (pozostałości pestycydów) oraz maliny (pozostałości pestycydów).. Przeprowadzone badania nie wykazały nieprawidłowości.

Na terenie powiatu lubańskiego w danej grupie znajduje się 2 rolników, których zakres prowadzonej działalności w ramach RHD obejmuje produkcję i sprzedaż produktów pasteryzowanych: dzemy owocowe, soki owocowe, powidła, syropy ziołowo-miodowe, przetwory owocowo-warzywne oraz produkcję i sprzedaż oleju rzepakowego. W roku sprawozdawczym w tej grupie obiektów wydano 2 decyzje odmawiające wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz 1 decyzję wykreślającą zakład z rejestru prowadzonego przez Państwowego Powiatowego

Inspektora Sanitarnego. W tej grupie w roku sprawozdawczym przeprowadzono 2 kontrole, w wyniku których nie stwierdzono nieprawidłowości i nie nakładano mandatów karnych.

Dodatkowo spośród 12 gospodarstw prowadzących działalność w ramach produkcji pierwotnej i dostaw bezpośrednich przeprowadzono kontrolę w 8 gospodarstwach rolnych. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości. Gospodarstwa te zajmują się głównie uprawą sezonowych warzyw i owoców miękkich. Zakres dystrybucji ogranicza się do rynku lokalnego tj. głównie sprzedaż na pobliskim targowisku. Ponadto w roku sprawozdawczym w ramach planu poboru próbek pobrano 6 próbek produktów rolnych: pietruszka, ziemniaki, borówka, bób, ogórki, kapusta. Wszystkie ww. próbki żywności zostały przebadane w kierunku pozostałości pestycydów. Przeprowadzone badania nie wykazały nieprawidłowości. Ponadto w grupie producentów żywności znajduje się jeden zakład należący do grupy tzw. innych wytwórni żywności - Inkubator przetwórstwa lokalnego. Zakres działalności obejmuje produkcję dżemów, konfitur, soków pasteryzowanych i niepasteryzowanych oraz tłoczenia olejów z produktów rolnych, dostarczanych do zakładu przez rolników. Działalność nie jest ciągła, a wielkość produkcji jest uzależniona od ilości surowców dostarczonych przez rolników. W roku sprawozdawczym kontroli poddano ww. zakład, nie stwierdzono w nim bieżących nieprawidłowości oraz nie nakładano mandatów karnych

2. Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego

Na terenie powiatu lubańskiego prowadzony jest stały nadzór nad produkcją i wprowadzaniem do obrotu artykułów żywnościowych. Kontrole tych zakładów pokazują, iż następuje stały wzrost jakości świadczonych usług. W obiektach obserwuje się poprawę warunków sanitarno- technicznych. Nowopowstające zakłady są obiektami funkcjonalnymi i wyposażonymi w odpowiednie urządzenia oraz sprzęt zapewniający prawidłowe warunki do produkcji potraw. Zakłady starsze są stale modernizowane, sukcesywnie wymieniane są urządzenia i wyposażenia oraz sprzęt produkcyjny.

Liczba zakładów w roku 2024 wynosiła 187, w tym 10 nowo zatwierdzonych. W roku sprawozdawczym przeprowadzono łącznie 114 kontroli w 73 obiektach. W tej grupie obiektów przeprowadzono 7 kontroli interwencyjnych, z czego 2 kontrole odbyły się w związku z powiadomieniem systemu RASFF, natomiast 5 w związku z otrzymanymi wnioskami konsumenckimi.

Do najczęściej stwierdzanych nieprawidłowości należą:

- nieprzestrzeganie opracowanych procedur HACCP, tj. brak do wglądu aktualnego wyniku badania wyrobu gotowego nietrwałego mikrobiologicznie

wyprodukowanego w zakładzie oraz brak do wglądu aktualnego prawidłowego wyniku badania wody świadczącego o jej przydatności do spożycia przez ludzi.

- wprowadzanie środków spożywczych do obrotu po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości.
- brak bieżących zapisów wynikających z opracowanych instrukcji GHP/GMP i systemu HACCP
- brak weryfikacji i aktualizacji procedur HACCP,
- brak bieżącego porządku i czystości w pomieszczeniach zakładu

W związku z powyższym nałożono łącznie 28 mandatów karnych na kwotę 7000 zł. W danej grupie wydano 70 decyzji administracyjnych.

Z powodu nieprawidłowych wyników badań wody wydano 2 decyzje zakazujące wykorzystywania wody (z ujęcia indywidualnego i sieciowego) w zakładzie. Po okazaniu prawidłowych wyników badania wody potwierdzających jej przydatność do spożycia przez ludzi zakończono postępowania administracyjne.

W trakcie ostatnich lat zwiększyło się zainteresowanie w zakresie uruchamiania działalności zakładów gastronomicznych świadczących usługi z zakresu małej gastronomii. Dużym zainteresowaniem cieszą się obiekty stacjonarne jak i obiekty ruchome i tymczasowe. Aktualnie w rejestrze znajduje się 66 obiektów prowadzących działalność stacjonarnie. Systematycznie wzrasta liczba małych zakładów oferujących żywność typu fast-food przygotowywaną z półproduktów lub gotowych wyrobów poddawanych jedynie procesowi podgrzewania. Stan sanitarno-higieniczny tych obiektów jest systematycznie kontrolowany. W tej grupie obiektów, obserwuje się zatrudnianie małej ilości personelu oraz częstą jego rotację, co powoduje, że zatrudniony personel posiada niewielką wiedzę z podstawowych zagadnień higieny. Pracownicy nie posiadają wykształcenia kierunkowego gastronomicznego oraz bardzo często nie mają doświadczenia zawodowego w tej branży. W większości obiektów tej grupy, ze względu na małą powierzchnię i brak możliwości wydzielenia odpowiednich pomieszczeń na obróbkę brudną, produkcja oparta jest na gotowych półproduktach i gotowych wyrobach chłodzonych lub mrożonych. Potrawy gotowe najczęściej podawane są na naczyniach i opakowanych jednorazowego użytku. W roku sprawozdawczym przeprowadzono łącznie 27 kontroli w 21 obiektach. Za stwierdzone nieprawidłowości w tej grupie nałożono 12 mandatów karnych na kwotę 2800 zł oraz wydano 27 decyzji administracyjnych, w tym 1 zakazującą wprowadzania do obrotu produktów niewłaściwej jakości zdrowotnej.

W grupie zakładów małej gastronomii w obiektach tymczasowych lub ruchomych znajduje się 21 obiektów– przeprowadzono w nich 9 kontroli w 9 obiektach. W trakcie

przeprowadzanych czynności kontrolnych nie zostały stwierdzone nieprawidłowości ani nie nakładano mandatów karnych.

Ponadto w roku 2024 w trakcie trwania imprezy masowej skontrolowano 10 ruchomych punktów gastronomicznych nie znajdujących się w rejestrze PPIS w Lubaniu. Przedmiotowe kontrole nie wykazały nieprawidłowości, nie nakładano mandatów karnych.

3. Zakłady usług cateringowych

W roku 2024 na terenie powiatu funkcjonowały w tej grupie 3 zakłady. Rodzaj i zakres prowadzonej działalności w dotychczas opisywanych w danej grupie zakładach, pozostał niezmienny w stosunku do lat ubiegłych.

W okresie sprawozdawczym skontrolowano 2 obiekty przeprowadzając w nich 2 kontrole sanitarne. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzano nieprawidłowości.

4. Żywnienie zbiorowe dzieci i młodzieży

Do grupy tych obiektów zaliczamy stołówki w żłobkach, przedszkolach, szkołach oraz blok żywienia w internacie. Pod nadzorem PPIS w Lubaniu znajduje się 1 żłobek oraz w 3 przedszkolach znajdują się oddziały żłobkowe. Obiekt funkcjonuje jako punkt wydawania posiłków, a punkty przy przedszkolach posiadają własne bloki żywienia. W tej grupie obiektów w roku sprawozdawczym przeprowadzono 2 kontrole sanitarne, które nie wykazały nieprawidłowości. Produkcja posiłków w jednym z nich odbywa się od surowca do gotowej potrawy, natomiast drugi funkcjonuje jako punkt wydawania posiłków. Zakłady posiadają opracowane i wdrożone zasady GHP/GMP oraz system HACCP. W tej grupie obiektów przeprowadzono 1 kontrolę, która nie wykazała nieprawidłowości.

W roku 2024 funkcjonowało 20 stołówek przedszkolnych: 9 z nich posiada pełny blok żywienia, pozostałe zaopatrywane są przez firmy cateringowe. Stan sanitarno-techniczny stołówek przedszkolnych jest zadowalający. W okresie sprawozdawczym skontrolowano 15 przedszkoli, w tym 6 w systemie cateringowym przeprowadzając w nich 25 kontroli. W jednym z kontrolowanych przedszkoli stwierdzono nieprawidłowości, za które osobę winną zaniedbań ukarano mandatem karnym w wysokości 400 zł. Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły braku bieżących zapisów wynikających z opracowanych instrukcji GHP/GMP i systemu HACCP oraz nieprawidłowy stan sanitarno-higieniczny wyposażenia zakładu.

Analogicznie jak w roku 2023 w rejestrze zakładów znajduje się 11 obiektów żywienia w szkołach, w tym w 10 z nich żywienie oparte jest na systemie cateringowym. W roku sprawozdawczym skontrolowano blok żywienia i 7 punktów wydawania posiłków. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości, nie nakładano mandatów karnych.

W skontrolowanym bloku żywienia w internacie szkolnym w roku sprawozdawczym przeprowadzono 2 kontrole. Stwierdzono nieprawidłowości za które winnego zaniedbań ukarano mandatem karnym w wysokości 400 zł. Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły nieprzestrzegania opracowanych instrukcji i procedur GHP/GMP opracowanych na zasadach systemu HACCP m. in. nieokazanie do wglądu aktualnego prawidłowego wyniku badania gotowego mikrobiologicznie nietrwałego wyprodukowanego w zakładzie, brak bieżących zapisów wynikających z opracowanych instrukcji GHP/GMP i systemu HACCP, brak weryfikacji i aktualizacji procedur HACCP. W przedmiotowym zakresie prowadzone jest postępowanie administracyjne.

Czynności kontrole w zakładach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży przeprowadzano także w zakresie oceny sposobu żywienia i jakości serwowanych posiłków w kontekście spełnienia rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

Przeprowadzono 19 ocen jadłospisów pod kątem ogólnych zalecanych zasad prawidłowego układania jadłospisów. Oceny sposobu żywienia przeprowadzono w stołówkach:

- przedszkolnych 15 ocen, w tym 5 w systemie cateringowym - w 3 ocenianych jadłospisach (w tym 1 w systemie cateringowym) stwierdzono nieprawidłowości dotyczące sposobu żywienia dzieci, które dotyczyły:
 - braku co najmniej dwóch porcji mleka lub produktów mlecznych
 - braku warzyw i owoców w każdym posiłku
 - braku codziennej porcji z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych
- szkolnych 2 oceny, w tym 1 w systemie cateringowym,
- bursach i internatach 1 ocena – nie stwierdzono nieprawidłowości,
- w zakładach specjalnych i wychowawczych 2 oceny

Wszystkie placówki, w których stwierdzono nieprawidłowości w sposobie żywienia dokonały zmian w jadłospisie o czym poinformowały pisemnie PPIS w Lubaniu. W związku z powyższym nie było konieczności wszczynania postępowania administracyjnego w przedmiotowej sprawie

5. Żywnienie w szpitalach i sanatoriach.

W danej grupie znajduje się blok żywienia w Łużyckim Centrum Medycznym w Lubaniu, Dom Zdrojowy w Świeradowie Zdroju i obiekty służby zdrowia, należące do Uzdrowiska Świeradów– Czarniawa w Świeradowie-Zdroju W 2024r. w bloku żywienia w ŁCM została przeprowadzona 1 kontrola sanitarna. W trakcie czynności kontrolnych stwierdzono nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny naczyń i sprzętów wykorzystywanych do przygotowywania i wydawania posiłków. W związku z powyższym wydano decyzję administracyjną nakazującą usunięcie stwierdzonych uchybień. Ponadto wydano decyzję przedłużającą termin wykonania obowiązków wynikających z decyzji administracyjnej wydanej w dniu 19 grudnia 2023r. do dnia 01 grudnia 2025r.

W Domu Zdrojowym w Świeradowie-Zdroju prowadzona jest pełna produkcja posiłków od surowca do gotowej potrawy. Blok żywienia w Domu Zdrojowym w Świeradowie Zdroju jest obiektem dużym i w pełni funkcjonalnym. Poszczególne pomieszczenia w kuchni są przestronne, wyposażone we wszystkie niezbędne urządzenia i sprzęt, zapewniające prawidłowe warunki do przygotowywania posiłków. Zakład zaopatruje w posiłki pozostałe obiekty należące do uzdrowiska. W minionym roku przeprowadzono kontrole we wszystkich obiektach. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzano nieprawidłowości i nie nakładano mandatów karnych.

6. Sklepy spożywcze (w tym: super, hipermarkety)

W tej grupie znajdują się łącznie 143 obiekty w tym 20 super/hiper marketów. Stan techniczny sklepów jest bardzo zróżnicowany. Działają zarówno obiekty stare, małe jak i duże, nowoczesne, wyposażone w odpowiednie urządzenia i sprzęt, zapewniający prawidłowe warunki do przechowywania i sprzedaży żywności. Stan techniczny nowopowstających obiektów jest zadowalający. Poprawia się nie tylko wystrój sal sprzedaży, ale także ich wyposażenie. W roku sprawozdawczym przeprowadzono 103 kontrole w 58 obiektach, w tym 17 kontroli interwencyjnych, z czego 8 kontroli interwencyjnych przeprowadzono w związku z powiadomieniem systemu RASFF. W tej grupie obiektów za stwierdzone nieprawidłowości wystawiono 27 mandatów karnych na łączną kwotę 7400 zł (13 mandatów na kwotę 3400 dotyczyło supermarketów) oraz wystawiono 36 decyzji administracyjnych na poprawę stanu sanitarno-higienicznego.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości dotyczyły:

- niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego tj. uszkodzone ściany, sufity, podłogi

- nieprzestrzegania opracowanych instrukcji GHP oraz procedur opartych na zasadach systemu HACCP
- braku do wglądu aktualnego wyniku badania wody potwierdzającego jej przydatność do spożycia przez ludzi
- wprowadzania do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości.
- braku bieżącego porządku i czystości w pomieszczeniach zakładu

Każdorazowo w wyniku stwierdzenia nieprawidłowości wszczynane były postępowania administracyjne i wydawane decyzje nakazowe w celu poprawy stwierdzonych nieprawidłowości.

W tej grupie pobrano łącznie 129 próbek, w tym 112 próbek w super i hipermarketach. W 1 pobranej próbce żywności stwierdzono nieprawidłowość, tj. uzyskano wyniki przedstawiające zaniżoną zawartość kofeiny w stosunku do deklaracji producenta. Sprawę przekazano zgodnie z właściwością terytorialną do PSSE w Dębicy.

Na parkingu supermarketu Kaufland w Lubaniu działalność prowadził ruchomy punkt sprzedaży wyrobów mięsnych. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono wprowadzane do obrotu wyroby mięsne po upływie terminu przydatności do spożycia. W związku z tym wydano decyzję nakazującą wycofanie z obrotu handlowego tych produktów. Aktualnie ruchomy punkt sprzedaży nie prowadzi już działalności na tym parkingu.

7. Zorganizowany wypoczynek dzieci i młodzieży

Wypoczynek letni i zimowy dzieci i młodzieży na terenie powiatu lubańskiego zorganizowany był na bazie obiektów stałych tj. domy wczasowe, pensjonaty i hotele w Świeradowie-Zdroju i w Zamku Czocha w gminie Leśna. W 6 obiektach dokonano skróconej oceny sposobu żywienia wypoczywających podopiecznych. Oceny dokonywano w oparciu o zestawienia posiłków zawartych w jadłospisach. Zwracano uwagę na obecność w poszczególnych posiłkach produktów dostarczających niezbędne składniki odżywcze. Posiłki były urozmaicone i stanowiły źródło podstawowych składników odżywczych.

Podczas kontroli tematycznych szczególną uwagę zwracano na:

- stan sanitarno-techniczny oraz porządkowy pomieszczeń i ich wyposażenia,
- źródło pochodzenia, warunki przechowywania i oznakowanie żywności,
- warunki przygotowywania surowców i potraw (wydzielone stanowiska przyrządzania),

- zaopatrzenie w wodę zimną i ciepłą w dostatecznej ilości z aktualnym wynikiem badania wody (wszystkie obiekty zaopatrywane są w wodę z wodociągu publicznego),
- stan zdrowia, higieny i odzież ochronną personelu,
- warunki i sposób mycia oraz przechowywania naczyń kuchennych i naczyń stołowych,
- sposób postępowania z odpadami,
- realizację i weryfikację procedur i instrukcji GHP/GMP i systemu HACCP,
- warunki spożywania posiłków przez uczestników wypoczynku.

We wszystkich obiektach podczas trwającego wypoczynku letniego i zimowego zachowane były prawidłowe warunki sanitarno-higieniczne. W trakcie trwania wypoczynku dzieci i młodzieży nie odnotowano żadnych skarg i interwencji związanych z bezpieczeństwem sanitarnym żywności i żywienia oraz przypadków zbiorowych zatruc pokarmowych.

8. Pobór próbek do badań laboratoryjnych

W ramach prowadzonego nadzoru nad jakością zdrowotną żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w roku 2024 pobrano do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu ogółem 182 próbki, w tym:

- próbek żywnościowych – 179, w tym: 157 – krajowych (w tym 8 próbek pobranych w lokalnych gospodarstwach rolnych), 4 – z Unii Europejskiej, 18 – z importu,
- próbek materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością – 3.

Pobrane próbki żywności badane były w kierunkach:

- zanieczyszczeń metalami szkodliwymi dla zdrowia,
- zawartości mikotoksyn, w tym cytrynina,
- pozostałości pestycydów,
- zanieczyszczeń mikrobiologicznych,
- zawartości substancji dodatkowych,
- zawartości wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA),
- zawartości witamin i substancji mineralnych,
- znakowania środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego,
- substancji migrujących z materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- azotany,
- gluten,

- 3-MCPD,
- akryloamid
- histamina,

oraz innych parametrów obejmujących:

- ocenę organoleptyczną

W 2024 roku zdyskwalifikowano 6 próbek żywności – 5 próbek badanych w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych - informacja została przekazana do PSSE w Legnicy oraz 1 próbkę suplementu diety badaną w kierunku oznaczania zawartości kofeiny w laboratorium WSSE w Krakowie.

IX. ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY

Podejmowane działania w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w roku 2024 miały na celu zapewnienie właściwych warunków higieniczno-sanitarnych i zdrowotnych w obiektach, na etapie planowania przestrzennego, projektowania oraz dopuszczenia do użytkowania i realizacji przedsięwzięć w taki sposób, aby w trakcie ich realizacji i eksploatacji nie powodowały one zagrożeń oraz uciążliwości dla zdrowia ludzi, jak również w zakresie ochrony środowiska.

Zrealizowane działania	rok
	2024
Planowanie przestrzenne (projekty studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy, projekty planów zagospodarowania przestrzennego)	9
W zakresie ochrony środowiska (przeprowadzenie strategicznej oceny oddziaływania na środowisko i na etapie środowiskowych uwarunkowań realizacji przedsięwzięcia)	12
Proces inwestycyjny na etapie projektowania i dopuszczenia do użytkowania	37
Inne sprawy: (warunki zabudowy, usytuowanie wyrzutni powietrza na poziomie terenu, interwencje, skargi, odstępstwa itp)	18

Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny w ramach realizacji zadań podległych Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Lubaniu w zakresie zdrowia publicznego sprawował nadzór nad zachowaniem wymagań higienicznych i zdrowotnych w opiniowanych zamierzeniach z zakresu:

- planowania przestrzennego gmin powiatu lubańskiego

- higieny i ochrony środowiska na podległym terenie
- zapewnienia właściwych warunków technicznych w dokumentacjach projektowych nowych i przebudowywanych obiektów budowlanych – dot. zagadnień higieny pracy oraz warunków użytkowania pomieszczeń, w sposób nie zagrażający zdrowiu i życiu ludzi.

Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny egzekwował na każdym etapie procesu inwestycyjnego właściwe rozwiązanie spełniające wymagania higieniczne i zdrowotne.

X. DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE OŚWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA

W okresie sprawozdawczym pracownik Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia realizował zadania zgodnie z wytycznymi Narodowego Programu Zdrowia na lata 2021-2025, uwzględniając bieżącą sytuację epidemiologiczną oraz potrzeby zdrowotne społeczności lokalnej. Działania prowadzono w ścisłej współpracy z dyrektorami placówek oświatowych wszystkich szczebli, kierownikami podmiotów leczniczych oraz organizatorami wypoczynku dzieci i młodzieży.

Media społecznościowe zostały efektywnie wykorzystane jako główny kanał komunikacji w zakresie systematycznej edukacji zdrowotnej i promocji zdrowia publicznego. Strategia komunikacyjna bazowała na kalendarzu zdrowia publicznego oraz aktualnych działaniach PSSE, elastycznie odpowiadając na pojawiające się zagrożenia zdrowotne i potrzeby społeczne.

Przekazywane treści obejmowały kluczowe obszary zdrowia publicznego:

- profilaktykę chorób zakaźnych, ze szczególnym uwzględnieniem higieny rąk,
- bezpieczeństwo żywności,
- promocję zdrowego stylu życia,
- programy profilaktyczne Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
- szczepienia ochronne,
- zdrowie psychiczne,
- bezpieczeństwo stosowania suplementów diety i kosmetyków,
- zasady bezpiecznego wypoczynku.

REALIZACJA PROGRAMÓW EDUKACYJNYCH

1. Program "Skąd się biorą produkty ekologiczne"

Program stanowił kompleksowe działanie edukacyjne realizowane w ośmiu przedszkolach i zespołach szkolno-przedszkolnych na terenie powiatu. Został zaprojektowany z myślą

o dzieciach w wieku 5-6 lat, ze szczególnym uwzględnieniem kształtowania świadomości ekologicznej od najmłodszych lat. W ramach programu przeprowadzono serię interaktywnych zajęć edukacyjnych, podczas których 262 dzieci poznawało proces powstawania żywności ekologicznej, zasady zdrowego odżywiania oraz podstawowe nawyki higieniczne. Przeprowadzone 8 wizytacji pozwoliło na monitoring efektywności programu oraz dostosowanie treści do potrzeb poszczególnych grup wiekowych.

2. Program "Bieg po zdrowie"

Program został wdrożony jako kompleksowe narzędzie profilaktyki antytytoniowej w siedmiu szkołach podstawowych, obejmując swoim zasięgiem 262 uczniów klas czwartych. W ramach programu przeprowadzono innowacyjne zajęcia warsztatowe, podczas których uczniowie poznawali mechanizmy uzależnienia od tytoniu oraz skutki zdrowotne palenia. Szczególną uwagę poświęcono kształtowaniu umiejętności asertywnego odmawiania oraz budowaniu świadomości na temat wpływu presji rówieśniczej. Siedem przeprowadzonych wizytacji umożliwiło systematyczną ocenę efektywności programu oraz dostosowanie metod edukacyjnych do potrzeb poszczególnych grup uczniów.

3. Program "Trzymaj Formę!"

Program zrealizowany w dziewięciu szkołach podstawowych stanowił kompleksowe podejście do promocji zdrowego stylu życia wśród 420 uczniów klas V-VIII. Uczestnicy brali udział w różnorodnych działaniach edukacyjnych, w tym warsztatach kulinarnych, zajęciach sportowych oraz lekcjach teoretycznych. Szczególny nacisk położono na praktyczne aspekty komponowania zbilansowanej diety oraz planowania aktywności fizycznej dostosowanej do wieku i możliwości uczniów. Osiem przeprowadzonych wizytacji potwierdziło skuteczność programu w kształtowaniu świadomych wyborów żywieniowych oraz zwiększaniu motywacji do podejmowania regularnej aktywności fizycznej.

4. Program "ARS - jak dbać o miłość?"

Program został skutecznie wdrożony w czterech szkołach ponadpodstawowych jako nowatorskie rozwiązanie w zakresie przeciwdziałania uzależnieniom. Inicjatywa, realizowana przy wsparciu finansowym Szwajcarsko-Polskiego Programu Współpracy, objęła grupę 420 uczniów i podlegała systematycznej ocenie poprzez cztery wizytacje monitorujące. Program składał się z serii warsztatów tematycznych wykorzystujących innowacyjne metody edukacyjne, w tym techniki dramy i elementy psychoedukacji. Głównym celem było pogłębienie wiedzy młodzieży na temat mechanizmów uzależnień od substancji psychoaktywnych oraz ich destrukcyjnego wpływu na relacje interpersonalne.

5. Program "Znamie! Znam je?"

Program został wdrożony w czterech szkołach ponadpodstawowych jako kompleksowa inicjatywa profilaktyczna ukierunkowana na zapobieganie czerniakowi złośliwemu. W programie uczestniczyło 1958 uczniów, którzy wzięli udział w specjalistycznych zajęciach edukacyjnych. Realizacja programu podlegała systematycznej ocenie poprzez trzy wizyty monitorujące. Program koncentrował się na nauce rozpoznawania niepokojących zmian skórnych według zasady ABCDE oraz znaczeniu regularnych kontroli dermatologicznych. Wykorzystanie nowoczesnych materiałów edukacyjnych oraz interaktywnych metod nauczania przyczyniło się do lepszego przyswojenia wiedzy przez uczestników.

6. Program "Wybierz Życie - Pierwszy Krok"

Program zrealizowano w czterech szkołach ponadpodstawowych jako kompleksową inicjatywę profilaktyczną ukierunkowaną na zapobieganie rakowi szyjki macicy. W zajęciach uczestniczyło 607 uczniów, którzy brali udział w specjalistycznych wykładach i warsztatach edukacyjnych. Program podlegał systematycznej ocenie poprzez trzy wizyty monitorujące. Podczas zajęć szczegółowo omówiono kluczowe aspekty profilaktyki, znaczenie regularnych badań diagnostycznych oraz korzyści wynikające ze szczepień przeciwko wirusowi HPV. Wykorzystanie nowoczesnych materiałów edukacyjnych oraz metod interaktywnych pozwoliło na skuteczne zaangażowanie uczestników w proces edukacyjny.

7. Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczenia AIDS

Program wdrożono w dwóch szkołach ponadpodstawowych powiatu, obejmując zasięgiem 1699 uczniów. W ramach kampanii "Europejski Tydzień Testowania" zorganizowano cykl specjalistycznych wykładów i warsztatów interaktywnych. Program koncentrował się na przekazaniu wiedzy dotyczącej dróg transmisji wirusa HIV, skutecznych metod profilaktyki oraz możliwości skorzystania z bezpłatnego i anonimowego testowania. Istotnym elementem było również dotarcie do środowiska medycznego poprzez przekazanie kompleksowych materiałów edukacyjnych w formie elektronicznej.

INTERWENCJE NIEPROGRAMOWE

1. Akcja Letnia

Działanie profilaktyczne objęło 426 dzieci i młodzieży uczestniczących w wypoczynku letnim. Przeprowadzono 11 szczegółowych rozmów instruktazowych z kierownikami wypoczynków, podczas których omówiono zasady bezpieczeństwa sanitarnego oraz procedury postępowania w sytuacjach zagrożenia zdrowia. Zrealizowane prelekcje

obejmowały profilaktykę zatruc pokarmowych, zasady prawidłowej higieny, profilaktykę chorób zakaźnych oraz bezpieczeństwo podczas aktywności wakacyjnych. Szczególną uwagę poświęcono edukacji w zakresie profilaktyki uzależnień.

2. Międzynarodowy Dzień Osób Starszych

W Miejskim Domu Kultury w Lubaniu przeprowadzono specjalistyczny wykład dla 40 słuchaczy Uniwersytetu Trzeciego Wieku, podczas którego omówiono zagadnienia związane z profilaktyką zdrowotną wieku senioralnego, znaczeniem badań profilaktycznych oraz profilaktyką chorób zakaźnych. Zorganizowano również międzypokoleniowe spotkanie "Dzień Seniora" w jednej ze szkół podstawowych, gdzie uczniowie klas I-III wraz z dziadkami uczestniczyli w różnorodnych aktywnościach integracyjnych.

3. Akcja Zimowa

Interwencja objęła 211 osób, koncentrując się na minimalizacji zagrożeń zdrowotnych charakterystycznych dla okresu zimowego. Przeprowadzono 6 szczegółowych rozmów instruktażowych z opiekunami grup wypoczynku zimowego oraz zrealizowano szereg prelekcji w placówkach oświatowych. Program obejmował edukację w zakresie bezpieczeństwa podczas uprawiania sportów zimowych, profilaktyki grypy oraz zasad prawidłowego odżywiania w okresie zimowym, ze szczególnym uwzględnieniem profilaktyki WZW typu A, B i C.

4. Światowy Dzień AIDS

Program edukacyjny objął 473 osoby. W placówkach oświatowych zorganizowano punkty informacyjno-edukacyjne wyposażone w specjalistyczne materiały profilaktyczne. Przeprowadzono cykl zajęć edukacyjnych dostosowanych do wieku odbiorców, kładąc szczególny nacisk na kształtowanie postaw tolerancji oraz solidarności z osobami dotkniętymi chorobą.

5. Działania w zakresie "środków zastępczych"

Program objął 1854 dzieci i młodzieży, koncentrując się na edukacji w zakresie zagrożeń wynikających z używania substancji psychoaktywnych. Przeprowadzono serię rozmów instruktażowych z pedagogami oraz kierownikami wypoczynku zimowego i letniego, omawiając strategie profilaktyki uzależnień oraz procedury postępowania w sytuacjach kryzysowych.

6. Kampania "Wybieraj bezpieczną żywność"

Kampania (#EUChooseSafeFood) objęła 1100 osób, ze szczególnym uwzględnieniem grupy wiekowej 25-45 lat. Przeprowadzono 10 specjalistycznych prelekcji oraz 10 rozmów instruktażowych dotyczących bezpieczeństwa żywności i świadomego wyboru produktów

spożywczych. Wykorzystanie mediów społecznościowych pozwoliło na poszerzenie zasięgu o dodatkowych 524 odbiorców.

7. Program "Laurka dla Mamy - Badajcie się Drogie Mamy, bo my dzieci Was kochamy"

W ramach XII edycji programu przekazano 1520 specjalnie zaprojektowanych laurek-zaproszeń na badania cytologiczne. Program został wsparty działaniami promocyjnymi w mediach społecznościowych, co przyczyniło się do zwiększenia świadomości społecznej w zakresie profilaktyki nowotworowej.

8. Program Ograniczenia Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu

Program objął 295 uczestników. Działania zsynchronizowano z obchodami Światowego Dnia bez Tytoniu oraz Światowego Dnia Rzucania Palenia. Program koncentrował się na edukacji młodzieży w zakresie szkodliwego wpływu palenia tytoniu na zdrowie oraz rozwój osobisty, ze szczególnym uwzględnieniem nauki praktycznych umiejętności asertywnego odmawiania.

9. Profilaktyka wszawicy

Działaniami objęto 923 osoby, koncentrując się na uczestnikach wypoczynku oraz uczniach szkół podstawowych i przedszkolakach. Program wzmocniono poprzez dystrybucję dedykowanych materiałów informacyjno-edukacyjnych oraz możliwość skorzystania z indywidualnych konsultacji dla rodziców i opiekunów.

Wnioski

Zestawienie danych dotyczących działalności Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Lubaniu w 2024r.

Działalność podstawowa PSSE w Lubaniu	
Przeprowadzone kontrole -ogółem	1 244
Ilość wydanych decyzji administracyjnych (merytorycznych)	443
Ilość wydanych decyzji opłatowych za czynności kontrolne w związku ze stwierdzeniem nieprawidłowości	243
Ilość wydanych decyzji ograniczających zakres produkcji	0
Ilość wydanych decyzji unieruchamiających obiekt	1
Ilość decyzji zakazujących wprowadzanie produktu do obrotu	2
Ilość nałożonych mandatów karnych za nieprzestrzeganie przepisów sanitarnych	72 (na kwotę 18700 zł)

1. Program szczepień ochronnych jest realizowany na poziomie dobrym.
2. Stan sanitarno-techniczny podmiotów wykonujących działalność leczniczą nie uległ pogorszeniu.
3. Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych w powiecie lubańskim nie odbiegała pod względem zapadalności od sytuacji w kraju.
4. Mieszkańcy gmin zaopatrywani są w wodę bezpieczną dla zdrowia ludzkiego, wolną od mikroorganizmów chorobotwórczych, stanowiących potencjalne zagrożenie oraz substancji chemicznych w ilościach zagrażających zdrowiu. Sporadycznie w wodociągach stwierdzano odchylenia od wymagań sanitarnych a nieprawidłowości te były usuwane w krótkim czasie i nie miały negatywnego wpływu na zdrowie i bezpieczeństwo konsumentów.
5. Jakość i bezpieczeństwo sanitarne prowadzonych usług hotelarskich na terenie powiatu lubańskiego należy również ocenić pozytywnie. Dbalność o wysoki i bezpieczny standard usług w hotelach jest wynikiem coraz większej konkurencji na rynku świadczonych usług oraz rosnących wymagań klientów.
6. Efekty prowadzonych działań kontrolno-represyjnych wskazują na poprawę stanu sanitarno-higienicznego kontrolowanych obiektów użyteczności publicznej.
7. Przeprowadzone kontrole wykazała, że placówki oświatowe, pomimo spełnienia obowiązujących norm sanitarnych i ergonomicznych, wymagają modernizacji

infrastruktury budowlanej w celu zagwarantowania optymalnych warunków nauki oraz pełnego bezpieczeństwa użytkowników obiektów.

8. Kontrole turnusów wypoczynkowych potwierdziły zachowanie standardów bezpieczeństwa i higieny oraz prawidłową realizację programu zajęć kulturalno-sportowych zgodnie z wymogami sanitarnymi.
9. Stan sanitarny obiektów żywnościowo-żywnieniowych systematycznie poprawia się poprzez przeprowadzanie w nich remontów i modernizacji oraz poprzez wdrażanie systemów zapewniających bezpieczeństwo żywności.
10. W celu zapewnienia właściwego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w dalszym ciągu będzie kontynuowany nadzór sanitarny szczególnie w zakresie:
 - wdrażania i skutecznego stosowania systemów kontroli wewnętrznej w obiektach żywności i żywienia, zwłaszcza systemu HACCP wraz z niezbędną dokumentacją,
 - właściwego stosowania substancji dodatkowych,
 - zachowania ciągłości łańcucha chłodniczego na całej drodze od surowca do gotowego produktu, co ma szczególne znaczenie w przypadku środków spożywczych łatwo psujących się,
 - prawidłowego znakowania wyrobów, w tym środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, suplementów diety oraz środków spożywczych wzbogaconych witaminami, składnikami mineralnymi lub innymi substancjami,
 - identyfikowalności surowców i produktów,
 - dalszy nadzór podmiotów zajmujących się produkcją pierwotną,
 - przestrzegania wymagań dot. materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
11. Programy i działania profilaktyczne realizowane w roku 2024 charakteryzowały się kompleksowym podejściem do promocji zdrowia, łącząc standardowe działania edukacyjne z dedykowanymi interwencjami nieprogramowymi. Wykorzystanie nowoczesnych metod komunikacji, szczególnie mediów społecznościowych, pozwoliło znacząco rozszerzyć zasięg prowadzonych działań i dotrzeć do zróżnicowanych grup odbiorców. Systematyczny monitoring i ewaluacja programów umożliwiły bieżące dostosowywanie działań do potrzeb społeczności lokalnej, co przyczyniło się do zwiększenia ich skuteczności i efektywności.