

Powiatowa Stacja Sanitarno- Epidemiologiczna w Jarosławiu



Ocena stanu bezpieczeństwa sanitarnego powiatu jarosławskiego 2024 rok

JAROSŁAW marzec 2025

Spis treści

1.	Zadania Państwowej Inspekcji Sanitarnej	7
2.	Cele działalności Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Jarosławiu.....	7
3.	Informacje ogólne	7
4.	Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych.....	9
4.1	Choroby zakaźne objęte przez Światową Organizację Zdrowia programami eradykacji i eliminacji.....	10
4.2	Inne choroby zakaźne	13
4.3	Choroby przenoszone drogą pokarmową	15
4.3.1	Zakażenia bakteryjne wywołane przez pałeczki Salmonella (salmonellozy)	15
4.4	Zakażenia wirusowe	16
4.5	Choroby odzwierzęce	17
4.6	Pokąsania przez zwierzęta	18
4.7	Zgony z powodu chorób zakaźnych na terenie powiatu jarosławskiego w latach 2020 -2024	19
5.	Sytuacja epidemiologiczna w szpitalach- ogniska epidemiczne.....	20
5.1	Ogniska epidemiczne.....	20
5.2	Raporty o bieżącej sytuacji epidemiologicznej szpitali na terenie powiatu jarosławskiego	21
6.	Stan sanitarny podmiotów prowadzących działalność leczniczą.....	22
6.1	Działalność lecznicza realizowana przez podmioty lecznicze	22
6.2	Działalność lecznicza realizowana przez podmioty udzielające stacjonarnych i całodobowych świadczeń zdrowotnych	23
6.3	Ambulatoryjne świadczenia zdrowotne.....	24
6.4	Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową	24
6.5	Postępowanie z odpadami medycznymi.....	25
7.	Działania w obszarze szczepień ochronnych w powiecie jarosławskim.....	26
7.1	Nadzór nad realizacją Programu Szczepień Ochronnych nadzór nad preparatami szczepionkowymi – kontrola podległych punktów szczepień.....	27
8.	Stan sanitarny zakładów żywności, żywienia, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.....	31
8.1	Zakres nadzoru sanitarnego	31
8.2	Ogólna ocena stanu sanitarnego nadzorowanych obiektów	34
8.3	Nadzór organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej nad zakładami żywienia zbiorowego typu otwartego	38
8.4	Stan sanitarny środków transportu żywności	40
8.5	Jakość zdrowotna krajowych środków spożywczych.....	41
8.5.1	Znakowanie środków spożywczych	43
8.6	Nadzór nad obrotem grzybami i przetwórstwem grzybów oraz zatrucia grzybami	44
8.7	System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – RASFF	45
8.8	Nadzór organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej nad Bezpieczeństwem suplementów diety, żywności dla określonych grup oraz żywności obowiązkowo wzbogacanej	49
8.8.1	Nadzór nad bezpieczeństwem zdrowotnym suplementów diety.....	49
8.8.2	Żywność dla określonych grup	
9.	Jakość zdrowotna materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	50
10.	Wybrane zagadnienia żywienia zbiorowego	50
10.1	Kontrola bloków żywienia w szpitalach.....	50
10.2	Żywnienie dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty	52

11. Jakość wody przeznaczonej do spożycia	56
11.1 Zaopatrzenie ludności w wodę	57
11.1.1 Struktura wodociągów w powiecie jarosławskim	57
11.1.2 Inne podmioty prowadzące działalność w zakresie zbiorowego zaopatrzenia.....	58
11.2 Ocena jakości wody dostarczanej przez wodociągi.....	59
11.3 Analiza przekroczeń parametrów mikrobiologicznych oraz fizykochemicznych... 64	
11.3.1 Analiza przekroczeń parametrów chemicznych – odstępstwa	66
11.4 Badania ciepłej wody w kierunku obecności bakterii z rodzaju Legionella sp.	67
11.5 Ocena stanu sanitarnego wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w wodę	69
12. Pływalnie.....	71
12.1 Wymagania jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach	71
12.2 Jakość wody na pływalniach w ramach urzędowej kontroli	72
12.3 Jakość wody na pływalniach w ramach wewnętrznej kontroli.....	73
13. Kąpieliska.....	74
14. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej.....	75
14.1 Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej oraz świadczące łącznie powyższe usługi	75
14.2 Obiekty hotelarskie – hotele, motele, pensjonaty, kempingi, domy wycieczkowe, schroniska młodzieżowe, pola biwakowe i inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie.....	78
14.3 Domy pomocy społecznej, placówki zapewniające całodobową opiekę, noclegownie i domy dla bezdomnych, inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej	79
14.4 Dworce autobusowe, dworce i stacje kolejowe, środki transportu.....	80
14.5 Tereny rekreacyjne.....	80
14.6 Cmentarze komunalne /domy przedpogrzebowe.....	80
14.7 Ustępy publiczne i ogólnodostępne	81
14.8 Inne obiekty użyteczności publicznej.....	82
14.9 Obiekty zapewniające zakwaterowanie dla uchodźców	83
15. Stan sanitarny placówek procesów nauczania, wychowania oraz wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży	84
15.1 Zaplecze sanitarne placówek dla dzieci i młodzieży oraz warunki do utrzymania higieny osobistej	84
15.2 Warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego	86
15.3 Warunki sanitarne zorganizowanych form wypoczynku dzieci i młodzieży.....	87
15.4 Żłobki i kluby dziecięce.....	87
15.5 Badania wagi plecaków/tornistrów w ramach kampanii „Problem wagi ciężkiej”. 88	
15.6 Nadzór nad preparatami i substancjami chemicznymi	89
16. Nadzór nad warunkami sanitarno-higienicznymi środowiska pracy	89
16.1 Działalność kontrolna w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego	89
16.2 Ocena warunków pracy podczas zabezpieczenia /usuwania wyrobów zawierających azbest - na podstawie kontroli.	90
16.3 Choroby zawodowe	90
17. Działalność kontrolna w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego w obszarze chemikaliów.....	90
17.1 Produkty biobójcze	90
17.2 Substancje chemiczne i ich mieszaniny.....	91

17.3	Prekursory narkotyków kat. 2 i 3.....	91
17.4	Środki zastępcze dopalacze	91
17.5	Produkty kosmetyczne.....	91
18.	Zapobiegawczy nadzór sanitarny	92
19.	Działalność w zakresie Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia.....	96
19.1	Profilaktyka nadwagi i otyłości	96
19.1.1	Ogólnopolski program edukacyjny „Trzymaj Formę!”	96
19.1.2	Ogólnopolskie kampanie #Safe2Eat i #PlantHealth4Life	96
19.1.3	Promocja zdrowego stylu życia, aktywności fizycznej i prawidłowego odżywiania.	97
19.1.4	Profilaktyka chorób układu pokarmowego, w tym zatruc pokarmowych-salmonelle, grzyby i inne.	97
19.2	Profilaktyka uzależnień	97
19.2.1	Ogólnopolski program edukacyjny „ARS, czyli jak dbać o miłość”	97
19.2.2	Profilaktyka substancji psychoaktywnych.....	98
19.2.3	XV Wojewódzki Przegląd Małych Form Teatralnych „Porozmawiajmy o uzależnieniach”	99
19.3	Promocja żywności ekologicznej	100
19.3.1	Ogólnopolski program edukacyjny „Skąd się biorą produkty ekologiczne?”	100
19.4	Profilaktyka palenia tytoniu.....	100
19.4.1	Wojewódzki program edukacyjny „Czyste powietrze wokół nas”	100
19.4.2	Program „Nie pal przy mnie proszę”	101
19.4.3	Ogólnopolski program „Bieg po zdrowie”	101
19.4.4	Program „Znajdź właściwe rozwiązanie”	102
19.4.5	Światowy Dzień bez Tytoniu.....	102
19.4.6	Światowy Dzień Rzucania Palenia	102
19.4.7	Systematyczna egzekucja przestrzegania zapisów ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.	103
19.5	Profilaktyka chorób zakaźnych.....	103
19.5.1	Program edukacyjny „Podstępne WZW”	103
19.6	Profilaktyka zakażeń wirusem HIV- łączny zasięg działań 4141 osób.	103
19.6.1	Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczenia AIDS na lata 2022-2026.....	103
19.6.2	Ogólnopolska kampania profilaktyczna HIV/AIDS „Mój Pierwszy raz”	104
19.6.3	Program „Zawsze razem”	104
19.6.4	Program edukacyjny „Zapobieganie HIV/AIDS i chorobom przenoszonym drogą płciową. Edukacja młodzieży szkolnej”	104
19.7	Profilaktyka chorób nowotworowych.....	104
19.7.1	Program „Znamie! Znam je?”	104
19.7.2	Program „Wybierz Życie – Pierwszy Krok”	105
19.7.3	Rak piersi	105
19.8	Promocja zdrowego stylu życia	106
19.8.1	Program edukacyjny „Moje dziecko idzie do szkoły”	106
19.8.2	Bezpieczeństwo dzieci podczas wypoczynku letniego i zimowego.....	106
19.8.3	Kampania „Światowy Dzień Zdrowia”	106
19.8.4	Kampania „Problem wagi ciężkiej” – III edycja	107
19.8.5	Kampania „Wyścig do zdrowia”	107
19.8.6	Profilaktyka używania napojów energetyzujących	107
19.8.7	Kampania informacyjna „Świadome piękno- wspólnie zadbajmy	

o nasze zdrowie”	107
19.9 Promocja szczepień ochronnych.....	108
19.9.1 Promocja obowiązkowych szczepień ochronnych	108
19.9.2 Kampania „Europejski Tydzień Szczepień”	108
19.9.3 Profilaktyka grypy	108
19.9.4 Profilaktyka Legionelli	109
19.9.5 Kampania „Europejski Tydzień Wiedzy o Antybiotykach”	109
19.10 Działania edukacyjne w mediach społecznościowych	109
20. Oddział laboratoryjny	110
20.1 Pracownia Higieny Żywności i Żywienia.....	110
20.2 Pracownia Higieny Komunalnej.....	114
20.3 Pracownia Mikrobiologii	116
21. Ocena końcowa	121

1. Zadania Państwowej Inspekcji Sanitarnej

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

1. higieny środowiska,
2. higieny pracy w zakładach pracy,
3. higieny procesów nauczania i wychowania,
4. higieny wypoczynku i rekreacji,
5. zdrowotnymi żywności, żywienia i materiałów oraz wyrobów do kontaktu z żywnością,
6. higieniczno-sanitarnymi, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne,

w celu ochrony zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, zapobiegania powstawaniu chorób, w tym chorób zakaźnych i zawodowych.

Wykonywanie powyższych zadań polega na sprawowaniu zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego oraz prowadzeniu działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej w zakresie chorób zakaźnych i innych chorób powodowanych warunkami środowiska, a także na prowadzeniu działalności oświatowo-zdrowotnej.

2. Cele działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej

- promowanie zdrowego stylu życia,
- nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia,
- nadzór nad bezpieczeństwem zdrowotnym wody,
- przeciwdziałanie zagrożeniom stwarzanym przez nowe narkotyki i prekursory narkotyków,
- nadzór nad kosmetykami, chemikaliami, produktami biobójczymi,
- zapobieganie powstawaniu chorób a szczególnie chorób zakaźnych i zawodowych poprzez sprawowanie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego w zakresie zdrowia publicznego w oparciu o analizę ryzyka zagrożenia zdrowia i życia,
- realizowanie działań z zakresu nadzoru bieżącego aktywności edukacyjnej i informacyjnej, jak również inicjowanie działań naprawczych.

3. Informacje ogólne

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Jarosławiu wykonuje zadania z zakresu bieżącego i zapobiegawczego nadzoru sanitarnego na terenie powiatu jarosławskiego, w skład, którego wchodzi 2 gminy miejskie: Jarosław i Radymno, 1 gmina miejsko-wiejska: Pruchnik oraz 8 gmin wiejskich: Chłopice, Jarosław, Laszki, Pawłosiów, Radymno, Rokietnica, Roźwienica, Wiązownica.

Ustawowe zadania Państwowej Inspekcji Sanitarnej realizowane były przez pionierzy merytoryczne Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Jarosławiu:

- Sekcja Higieny Żywności, Żywienia,
- Sekcja Higieny Komunalnej,
- Sekcja Higieny Pracy,
- Sekcja Higieny Dzieci i Młodzieży,
- Sekcja Epidemiologii,
- Oświata Zdrowotna i Promocji Zdrowia,
- Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny,

- Oddział Laboratoryjny.

Na terenie powiatu jarosławskiego w roku 2024 nadzorem sanitarnym objęto 2798 zakładów (w roku 2023 -2794) w tym:

- ❖ 1680 obiektów żywności, żywienia, wyrobów do kontaktu z żywnością
- ❖ 424 obiektów komunalnych oraz zakładów użyteczności publicznej,
- ❖ 133 placówki nauczania i wychowania,
- ❖ 186 zakłady pracy,
- ❖ 216 placówek służby zdrowia,
- ❖ 34 punkty szczepień,
- ❖ 114 placówki nauczania –oświata zdrowia i promocji zdrowia
- ❖ 11 miejsc obrotu kosmetykami

W porównaniu do roku 2023 liczba zakładów zwiększyła się o 4 objekty.

W roku 2024 na terenie powiatu jarosławskiego ogółem przeprowadzono 3230 kontroli i wizytacji (w roku 2023-3328 kontroli) w tym:

- ✚ 2365 kontroli sanitarnych w ramach nadzoru sanitarnego bieżącego,
- ✚ 865 wywiadów epidemiologicznych, w tym: w zakresie: COVID-19, borelioza, Salmonelloza, pokąsania przez zwierzęta, WZW B i C, Gruźlica, wirusowe zakażenia jelitowe, bakteryjne zakażenia jelitowe, biegunki BNO, Płonica, zapalenie opon mózgowych, posocznica pneumokokowa i inne.

W roku 2024 działalność kontrolo –represyjna przedstawiała się następująco:

- wydano 722 decyzji administracyjnych merytorycznych,
- wydano 390 decyzji o ustaleniu opłaty za czynności wykonywane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach urzędowej kontroli,
- wydano 584 postanowień w tym o nałożeniu grzywny,
- wystosowano 7 wniosków do PPWIS o nałożenie kar pieniężnych,
- nałożono 81 mandatów karnych na kwotę 21 100 zł

W 2024 roku ogółem pobrano do badań laboratoryjnych 1095 próbek w tym:

- ❖ 514 próbek do badania w kierunku Salmonella i Shigiella,
- ❖ 222 próbek wody,
- ❖ 355 próbek żywności,
- ❖ 4 próbki wyrobów do kontaktu z żywnością.

W roku 2024 pracownie oddziału laboratoryjnego Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Jarosławiu oraz sekcja higieny dzieci i młodzieży wykonały ogółem 6136 badań w tym:

- 4741 badań pracownia mikrobiologiczna
- 911 badań pracownia żywności i żywienia,
- 382 badań pracownia komunalna,
- 102 badań w placówkach oświatowych.

W roku 2024 wykonano 648 oznaczeń fizycznych w placówkach oświatowych w tym w zakresie:

- 475 - ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych
- 54 - pomiar temperatury w placówkach szkolnych -salach lekcyjnych
- 119 - ocena dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii.

W roku 2024 pracownie laboratorium wykonały ogółem 16 457 oznaczeń.

4. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych

Działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej mają na celu zapewnienie stabilnej sytuacji epidemiologicznej w zakresie chorób zakaźnych, jak również monitorowanie zagrożeń epidemicznych mogących mieć wpływ na zdrowie społeczeństwa.

Skuteczne funkcjonowanie nadzoru epidemiologicznego prowadzonego przez Państwową Inspekcję Sanitarną w zakresie chorób zakaźnych i zakażeń wymaga ścisłej współpracy z placówkami medycznymi i opiera się przede wszystkim na czynnym zgłaszaniu przez lekarzy i diagnostów laboratoryjnych każdego przypadku podejrzenia lub rozpoznania danej choroby zakaźnej do państwowego powiatowego inspektora sanitarnego. Zgłoszenia zachorowań były weryfikowane i klasyfikowane wg obowiązujących w Unii Europejskiej kryteriów definicji przypadków chorób zakaźnych na potrzeby nadzoru epidemiologicznego.

Na przestrzeni ostatnich lat obserwujemy dynamiczny rozwój informatyzacji, co dało nowe możliwości w nadzorze nad chorobami zakaźnymi. Nowoczesne narzędzia informatyczne, jak np. System Ewidencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej -SEPIS, czy elektroniczny system Epibaza, umożliwiające gromadzenie danych dotyczących najważniejszych chorób zakaźnych.

Nadzór epidemiologiczny prowadzony przez Państwową Inspekcję Sanitarną powiatu jarosławskiego pozwala zaobserwować zmiany i tendencje w zachorowalności na określone choroby zakaźne, a co za tym idzie daje podstawy do podejmowania określonych działań zapobiegawczych, w tym szczepień ochronnych.

Zachorowania na wybrane choroby zakaźne, występujące w powiecie jarosławskim w latach 2023-2024, przedstawiono w Tabeli Nr 1.

Tabela Nr 1 Analiza zachorowań na niektóre choroby zakaźne na terenie powiatu jarosławskiego w roku 2024 w porównaniu do roku 2023

Lp.	Nazwa jednostki chorobowej	Rok 2023	Rok 2024
		Liczba zachorowań ogółem	Liczba zachorowań ogółem
1.	SALMONELOZA	95	49
2.	SALMONELOZA pozajelitowa	1	1
3.	Salmonella -posocznica	3	1
4.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez Clostridium difficile	17	35
5.	ROTAWIRUSY	9	77
6.	NOROWIRUSY	11	31
7.	ADENOWIRUSY	1	21
8.	Wirusowe zakażenia jelitowe nieokreślone	30	28
9.	Biegunki i zapalenia żołądkowo-jelitowe (BNO)	65	32
10.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe	17	35
11.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez E.coli biegunko twórcze	0	3
12.	PŁONICA	93	43

13.	RÓŻA	10	8
14.	KIŁA	3	2
15.	BORELIOZA OGÓŁEM	51	47
16.	Pokąsania przez zwierzęta	148	164
17.	Szczepienia p/wścieklicznie	47	54
18.	OSPA WIETRZNA	551	241
19.	HIV	5	5
20.	WZW C	9	3
21.	Grypa antygen	276	934
22.	KRZTUSIEC	0	23
24.	SARS CoV2	596	670
25.	WZW B	3	5
27.	Świnka	1	2
28.	AIDS	0	2
29.	Choroba meningokowa, inwazyjna (posocznica)	1	1
30.	Choroba wywołana przez Streptococcus pneumoniae, inwazyjna (ogółem)	2	2
31.	Bakteryjne zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu (nieokreślone)	1	0
32.	Wirusowe zapalenie mózgu	0	1
33.	Zapalenie opon mózgowych inne i nieokreślone	0	1
34.	Zakażenia wirusem RSV	18	115
35.	Grypa (ogółem)	5518	15 (PCR)
37.	Choroba wywołana przez Haemophilus	0	1
38.	Inne zapalenie mózgu	0	1
39.	Gruźlica płuc	15	6

4.1 Choroby zakaźne objęte przez Światową Organizację Zdrowia programami eradykacji i eliminacji

W odniesieniu do chorób zakaźnych, które nie mają rezerwuaru zwierzęcego tzn. występują jedynie u człowieka i dla których dostępne są szczepionki o wysokim stopniu skuteczności, możliwe jest osiągnięcie celu jakim jest eliminacja choroby na danym obszarze (rozumiana jako brak zakażeń na terenie kraju przy nadal możliwych jej zawleczeniach z zagranicy), a następnie eradykacja choroby tzn. całkowite wyeliminowanie na świecie. Obecnie Polska uczestniczy w koordynowanych przez WHO globalnych programach eliminacji odry i różyczki oraz eradykacji poliomyelitis (synonimy: ostre nagminne porażenie dziecięce, zapalenie rogów przednich rdzenia, choroba Heinego-Medina).

Odra jest ostrą chorobą wirusową przebiegającą z gorączką, kaszlem, zapaleniem spojówek oraz wysypką. Najczęstszym powikłaniem jej przebiegu jest zapalenie płuc oraz zapalenie ucha środkowego. Jedynym sposobem uniknięcia choroby i jej powikłań jest szczepienie ochronne. Zakażenie osoby nieodpornej prowadzi zawsze do zachorowania. Komplikacje tej choroby są częste: szczególnie u bardzo małych dzieci i u dorosłych powyżej 20 roku życia. Metodą zapobiegania jest zaszczepienie się osoby nieuodpornionej. Na terenie powiatu jarosławskiego ostatni 1 przypadek zachorowania na odrę zarejestrowano w 2019 roku. W roku 2024 na terenie powiatu jarosławskiego nie odnotowano zachorowań na odrę.

Różyczka jest ostrą chorobą wirusową przebiegającą z gorączką oraz wysypką. Pomimo relatywnie łagodnego przebiegu, zapobieganie różyczce jest niezwykle istotne ze względu na powodowanie przez tę chorobę zespołu wad wrodzonych (zespół różyczki wrodzonej) u dzieci urodzonych przez kobiety, które uległy zakażeniu w trakcie trwania ciąży. Po okresie wystąpienia wzrostu zachorowań na różyczkę wywołanych epidemią wyrównawczą, głównie wśród młodych mężczyzn, którzy nie byli objęci obowiązkowymi szczepieniami w latach 90 XX wieku, w kolejnych latach obserwowano spadek liczby zachorowań na różyczkę w Polsce. Od kilku lat notuje się spadek liczby zachorowań. Polska uznawana jest za kraj, w którym różyczka występuje endemicznie. Na terenie powiatu jarosławskiego ostatni przypadek zachorowania na różyczkę zarejestrowano w 2013 roku. W roku 2024, podobnie jak w roku poprzednim, na terenie powiatu jarosławskiego nie odnotowano zgłoszeń zachorowań na różyczkę.

Grypa to ostre zakażenie górnych dróg oddechowych, wywoływane przez wirusy grypy. Grypa jest to bardzo zaraźliwą chorobą zakaźną, występującą corocznie, przebiegająca pod postacią ostrej infekcji układu oddechowego. Zakażenie szerzy się drogą kropelkową przez kontakt bezpośredni, też przez skażone przedmioty. Choroba występuje w postaci cyklicznych epidemii oraz pandemii grypy.

Okres zakaźności utrzymuje się 1 dzień przed i 3-5 dni po wystąpieniu objawów, lecz może utrzymywać się do 10 dni. Choroba ustępuje samoistnie po 5-7 dniach.

Przyczyną corocznych, sezonowych wzrostów zachorowań na grypę w okresie jesienno-zimowym są wirusy grypy typu A i B. Zachorowania mogą przybierać postać sezonową, epidemiczną lub pandemiczną. Grypa powoduje zachorowania w każdej grupie wiekowej. W Polsce nadzór epidemiologiczny nad grypą prowadzony jest w ciągu całego roku, ze szczególnym wzmożeniem nadzoru wirusologicznego w okresie zwiększonej liczby zachorowań, który trwa zwykle od września do kwietnia następnego roku, przy czym szczyt zachorowań przypada między styczniem a marcem. W Polsce jako przypadki zachorowań i podejrzeń zachorowań na grypę, rejestruje się zachorowania przebiegające pod postacią zespołów objawów klinicznych takich jak: zachorowania grypopodobne lub ostre zakażenia górnych dróg oddechowych, zgodnie z definicjami przypadku przyjętymi dla celów nadzoru epidemiologicznego. Do grupy osób szczególnie podatnych na zakażenia należą: dzieci, osoby powyżej 60 r.ż., osoby chorujące na choroby przewlekłe, osoby po przeszczepach, osoby zakażone wirusem HIV. Każdego roku z powodu ciężkiego przebiegu grypy i występujących powikłań pewien odsetek chorych wymaga hospitalizacji. Z powodu grypy rejestrowane są również zgony.

Skuteczną metodą walki z grypą są szczepienia ochronne, zwłaszcza dla osób z grupy wysokiego ryzyka. Na terenie powiatu jarosławskiego w roku 2024 zarejestrowano 934 przypadki zachorowania na grypę potwierdzono antygenowo i 15 przypadków potwierdzonych w badaniu PCR.

Syncytialny wirus oddechowy RSV (respiratory syncytial virus)

Wirus RSV wywołuje infekcje sezonowe. Przeważnie uaktywnia się w okresie od jesieni do wczesnej wiosny. Jest szczególnie groźny dla noworodków, niemowląt i dzieci do 5 roku życia. Zakażenie jest groźne również dla osób starszych i osób z osłabionym systemem immunologicznym. Nawet krótki kontakt z osobą zakażoną wirusem może spowodować przeniesienie infekcji i rozwój zakażenia.

Do zakażenia dochodzi drogą kropelkową np. gdy nosiciel kicha lub kaszle, co powoduje uwolnienie patogenu do otoczenia. W rezultacie wirus trafia do błony śluzowej. Wirus RSV jest żywotny nawet przez 25 minut np. na skórze dłoni, kłamec czy poręczy. Zakażenie może spowodować również dotknięcie zainfekowanych miejsc. Najcięższe postaci zakażeń RSV obserwuje się u dzieci do 6. miesiąca życia. U osób dorosłych objawy zakażenia mają łagodny przebieg i występują w górnych drogach oddechowych. Chory na pierwszy rzut oka może przypominać przeziębionego i mieć objawy takie jak: katar, ból gardła, obrzęk śluzówek nosa, gorączkę, ból głowy i nasilone zmęczenie. Niemniej zakażenie wirusem RSV przebiega też bezobjawowo. Zakażenia wirusem RSV - w przypadku zachorowań potwierdzonych dodatnim wynikiem szybkiego testu antygenowego lub badań laboratoryjnych mających na celu izolację wirusa RSV lub wykrycie kwasu nukleinowego wirusa RSV rozpoczęto rejestrację w MZ -56 od roku 2023 r. Na terenie powiatu jarosławskiego w roku 2024 zarejestrowano 115 przypadków zachorowania na wirus RSV.

Gruźlica jest bakteryjną chorobą zakaźną o przewlekłym przebiegu występującą w postaci klinicznej gruźlicy płuc (najczęstsza postać) oraz gruźlicy innych narządów. Zaraźliwa jest jedynie gruźlica płuc – w okresie prątkowania. Pierwszy trwający najczęściej miesiąc okres leczenia, prowadzi się w warunkach izolacji szpitalnej pacjenta. Gruźlica jest objęta przez WHO celem eliminacyjnym, jakim jest osiągnięcie do roku 2050 liczby zachorowań nie przekraczającej 1 przypadku na milion mieszkańców. Przepisy o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi nakładają na osoby chore na gruźlicę obowiązek leczenia. Leczenie osób chorych na gruźlicę jest bezpłatne dla wszystkich osób przebywających w Polsce i także dla cudzoziemców.

Podobnie jak w latach poprzednich, prowadzono czynny nadzór nad gruźlicą, współpracowano z lekarzami poradni chorób płuc i POZ na terenie powiatu jarosławskiego. Prowadzono dochodzenia epidemiologiczne w związku z wystąpieniem zachorowań na gruźlicę, dokonywano oceny ryzyka i w zależności od rangi kontaktu ustalano osoby narażone na zachorowanie w ramach I, II, III kręgu. Czynny nadzór nad zachorowaniami na gruźlicę płuc prowadzony jest od 2013 roku. Największą liczbę zachorowań na gruźlicę odnotowano w latach 2019 -2022.

W roku 2022 i 2023 liczba zarejestrowanych przypadków gruźlicy utrzymywała się na podobnym poziomie. Natomiast w roku 2024 zarejestrowano 6 zachorowań na gruźlicę płuc co oznacza zmniejszenie liczby zachorowań.

Liczbę zachorowań na gruźlicę w powiecie jarosławskim w latach 2018-2024 obrazuje poniżej wykres Nr 1.



Wykres Nr 1. Liczba zachorowań na gruźlicę powiecie jarosławskim w latach 2018-2024

4.2 Inne choroby zakaźne

Szkarlatyna (płonica) to choroba bakteryjna, spowodowana przez zakażenie paciorkowcami. Chorują głównie dzieci, u dorosłych choroba zdarza się sporadycznie. Źródłem zakażenia jest chory na anginę lub płonicę. Zarazić się można drogą kropelkową, a także przez przedmioty lub pokarmy zakażone przez chorego.

W powiecie jarosławskim w 2024 zgłoszono aż 43 przypadki płonicy, co stanowi spadek zachorowań o ponad połowę w porównaniu z rokiem 2023.

Poniżej wykres Nr 2 obrazuje przypadki zachorowań na szkarlatynę w latach 2018-2024.



Wykres Nr 2. Liczba zachorowań na szkarlatynę (płonicę) na terenie powiatu jarosławskiego

Ospa wietrzna czynnikiem etiologicznym jest wirus ospy wietrznej i półpaśca (VZV). Wrota zakażenia to górne drogi oddechowe i/lub spojówki. Jedynym rezerwuarem czynnika etiologicznego jest człowiek. Źródłem zakażenia jest chory na ospę wietrzną, rzadziej na półpasiec. Zakażenie przenosi się drogą kropelkową, przez kontakt bezpośredni oraz przez łożysko. Na podstawie danych wynika, że w roku 2024 liczba zachorowań na ospę wietrzną zmniejszyła się o połowę w porównaniu do roku poprzedniego.

Poniższy wykres przedstawia liczbę zgłoszonych zachorowań w latach 2018-2024



Wykres Nr 3. Liczba zachorowań na ospę wietrzną na terenie powiatu jarosławskiego w latach 2018 -2024

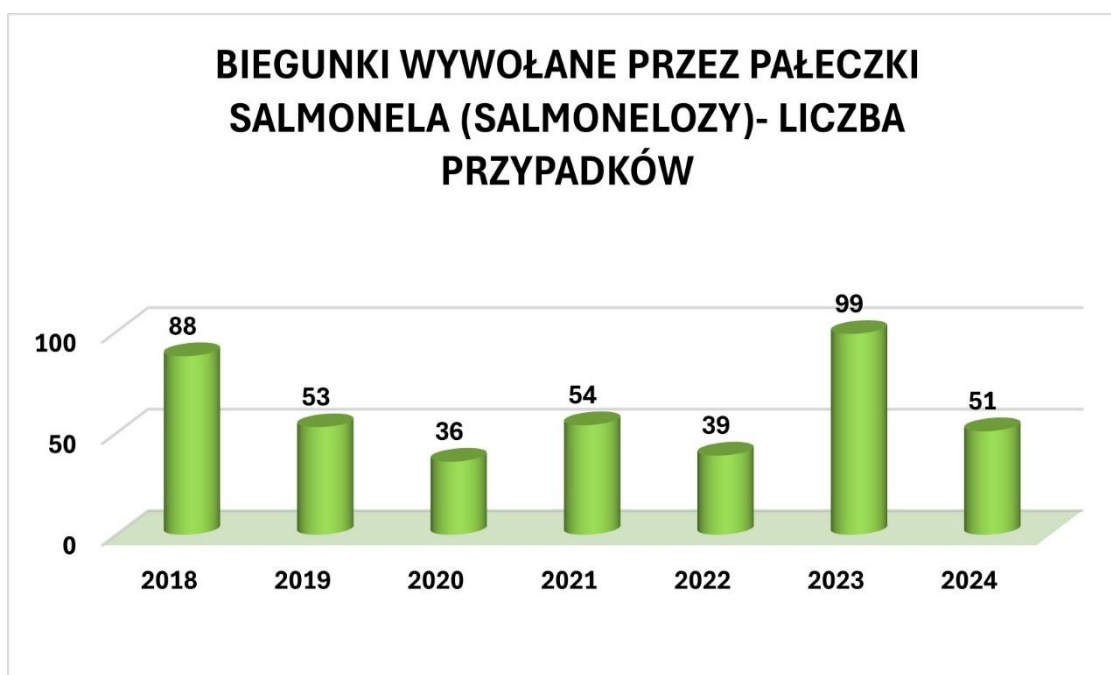
Krztusiec jest ostrą chorobą zakaźną układu oddechowego o charakterze nawracającym wywołaną przez pałeczkę krztuśca *Bordetella pertussis*. Rezerwuarem czynnika etiologicznego jest człowiek, a źródłem zakażenia człowiek chory na typową bądź nietypową postać krztuśca. Do zakażenia dochodzi drogą powietrzno-kropelkową, najczęściej w warunkach rodzinnych i skupiskach dzieci. Najważniejszym objawem krztuśca jest bardzo silny, napadowy, przewlekły kaszel, któremu zwykle towarzyszy duszność i świst wdechowy, określany jako „pianie”, lub wymioty pod koniec napadu kaszlu. Krztusiec jest najgroźniejszy dla noworodków i małych niemowląt, jednak ciężko chorują również osoby starsze. Zachorować można w każdym wieku, a chorobę przechodzić kilka razy w życiu. W 2024 r. odnotowano 23 przypadki zachorowań na krztusiec. Dla porównania w roku 2023 nie zgłoszono ani jednego przypadku tej jednostki chorobowej. Wzrost zachorowań na krztusiec w 2024 r. jest problemem ogólnopolskim.

4.3 Choroby przenoszone drogą pokarmową

Do chorób przenoszonych drogą pokarmową zalicza się zarówno choroby odzwierzęce przenoszone poprzez żywność, które są najpowszechniejszą przyczyną zakażeń w tej grupie chorób, jak również choroby, które występują wyłącznie u człowieka takie jak zakażenia rotawirusowe, norowirusowe, a także wirusowe zapalenie wątroby WZW typu A oraz dur brzuszny. Rozpowszechnienie choroby na dur brzuszny – choroby tropikalnej w Polsce jest niewielkie. Najczęściej wiąże się z wyjazdami i powrotami do kraju osób podróżujących do krajów Afryki Północnej i Zachodniej, Indonezji oraz Ameryki Południowej. Do zakażenia u podróżnych dochodzi przez spożycie zanieczyszczonej żywności napojów.

4.3.1 Zakażenia bakteryjne wywołane przez pałeczki *Salmonella* (salmonellozy)

Bakterie z rodzaju *Salmonella* są średniej wielkości, Gram-ujemnymi pałeczkami, które nie wytwarzają zarodników, natomiast mają zdolność przeżywania wewnątrz zakażonych komórek, a ponadto nie niszczy ich zamrożenie. Bakterie te bytują zarówno u ludzi i zwierząt wywołując różne postacie kliniczne chorób. Zakażenia pałeczkami *Salmonella* najczęściej przebiegają jako ostre zapalenie żołądka i jelit, czyli ostra biegunka, której nie da się łatwo odróżnić na podstawie samych objawów od innych biegunek bakteryjnych. Skuteczna profilaktyka zakażeń polega na kontroli sanitarnej każdego etapu produkcji żywności. Należy pamiętać, że nawet skażona żywność staje się bezpieczna po właściwej obróbce cieplnej i dlatego należy odpowiednio przygotowywać potrawy z jaj oraz zwracać szczególną uwagę na mycie surowych kiełków i jarzyn. Liczba zachorowań wywołane przez pałeczki *Salmonella* w powiecie jarosławskim latach 2018-2024 przedstawia poniżej wykres.



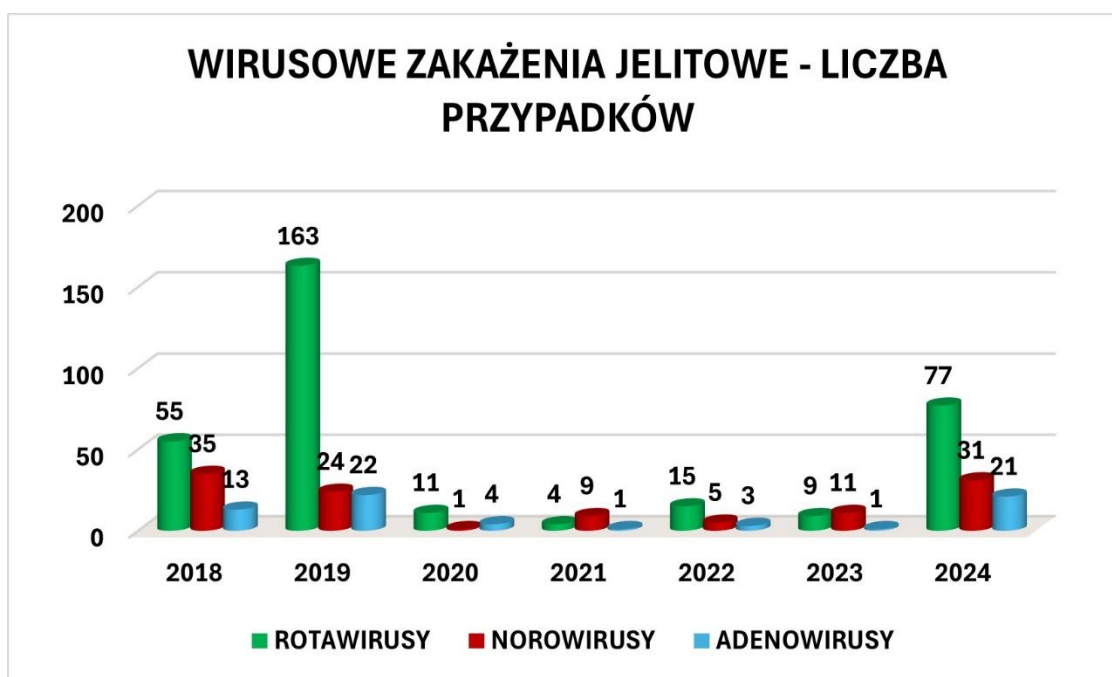
Wykres Nr 4. Liczba zachorowań wywołane przez pałeczki *Salmonella* w powiecie jarosławskim w latach 2018-2024

Na podstawie danych ujętych na wykresie Nr 4 wynika, że największą liczbę zachorowań wywołanych przez pałeczki Salmonella odnotowano w roku 2023. Liczba zachorowań wynosiła 99, w tym 95 zachorowania pokarmowe, a 4 zachorowania pozajelitowe. Natomiast w roku 2024 zgłoszono 51 zachorowań, w tym 49 stanowiły zatrucia pokarmowe, 1 zachorowanie na posocznica oraz 1 zachorowanie pozajelitowe.

4.4 Zakażenia wirusowe

Najważniejsze choroby przenoszone drogą pokarmową o etiologii wirusowej (rotawirusy, norowirusy) występują wyłącznie u ludzi, szerzą się przez kontakt bezpośredni, pośredni lub poprzez wtórne skażenie żywności, w tym często roślinnej (mrożone owoce, zanieczyszczone przez osoby je zbierające). Aby zapobiegać występowaniu chorób przenoszonych drogą pokarmową zawsze należy przestrzegać 5 kroków do bezpiecznej żywności zgodnie z zaleceniami WHO tj.: utrzymywać czystość rąk przed przygotowaniem i spożywaniem żywności oraz miejsc, w których są przygotowywane posiłki, oddzielać żywność surową od ugotowanej, poddawać żywność właściwej obróbce termicznej (gotowanie, pieczenie itp.), przechowywać żywność w prawidłowych warunkach chłodniczych, używać bezpiecznej wody i żywności. Na terenie powiatu jarosławskiego w 2024 roku wystąpił bardzo duży wzrost zakażeń wywołanych przez rotawirusy w porównaniu do roku 2023.

Sytuacja zachorowań o etiologii wirusowej na terenie powiatu jarosławskiego w latach 2018 - 2024 przedstawia poniżej wykres Nr 5



Wykres Nr 5. Liczba zachorowań wywołanych przez adenowirusy, norowirusy, rotawirusy na terenie powiatu jarosławskiego w latach 2018-2024

Na podstawie zarejestrowanych danych dotyczących zachorowań na wirusowe zakażenia jelitowe w powiecie jarosławskim w latach 2018 -2024 wynika, że największa liczba zachorowań wywołanych rotawirusami była w roku 2019 i wynosiła 163 zachorowania. Latach 2020-2023 obserwujemy znaczny spadek liczby zakażeń. Natomiast w 2024 roku zarejestrowano wzrost, który wyniósł 77 zgłoszeń.

Liczba zachorowań wywołanych norowirusami była największa w roku 2018 i wynosiła 35 zachorowania a w roku 2024 zarejestrowano nieznaczny spadek zachorowań. Liczba zachorowań wywołanych adenowirusami była największa w roku 2019 i wynosiła 22 zachorowania. W latach 2020-2023 odnotowano pojedyncze przypadki, a w roku 2024 zarejestrowano wzrost zachorowań.

4.5 Choroby odzwierzęce

Nadzór nad chorobami odzwierzęcymi w Polsce realizuje Państwowa Inspekcja Sanitarna we współpracy z Inspekcją Weterynaryjną. Obowiązujące jest Porozumienie ramowe o współdziałaniu i współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i organów Inspekcji Weterynaryjnej, zawarte pomiędzy Głównym Inspektorem Sanitarnym a Głównym Lekarzem Weterynarii a także PLW i PPIS. Odzwierzęcymi czynnikami chorobotwórczymi wymagającymi szczególnego nadzoru są patogeny wywołujące: brucelozę, kampylobakteriozę, bąblowicę, listeriozę, włośnicę, gruźlicę wywołaną przez *Mycobacterium bovis*, werocytotoksyczne *Escherichia coli* i odzwierzęce typy serologiczne pałeczek *Salmonella*. Od wielu lat przyczyną wystąpienia większości zoonoz jest spożycie pokarmów pochodzenia zwierzęcego, zanieczyszczonych chorobotwórczymi dla ludzi bakteriami odzwierzęcymi (salmonellozy odzwierzęce, kampylobakterioza, jersinioza, listerioza). Istotną grupę zagrożeń stanowią także choroby odzwierzęce przenoszone przez wektory (stawonogi), zoonozy nabywane w wyniku bezpośredniego kontaktu z chorym zwierzęciem (np. wścieklizna) oraz choroby pasożytnicze (bąblowica).

Na niektóre zoonozy (np. borelioza, kleszczowe zapalenie mózgu) narażone są statystycznie bardziej istotnie pewne grupy zawodowe, jak leśnicy i rolnicy.

Borelioza z Lyme jest najczęściej występującą chorobą odkleszczową w Polsce i Europie, wywołaną przez krętki z rodzaju *Borrelia burgdorferi*. Choroba ta jest przenoszona przez kleszcze z rodzaju *Ixodes*, a rezerwuarem dla tego drobnoustroju są dzikie i domowe zwierzęta – gryzonie, drobne ssaki oraz ptaki. Borelioza występuje na całej półkuli północnej, ale także w Australii. Obszar całej Polski uznawany jest za terytorium endemiczne dla tej choroby, co oznacza, że kleszcze będące wektorami krętków z rodzaju *Borrelia* są obecne na terenie całego kraju. Borelioza jest chorobą wieloukładową, która może dawać objawy ze strony różnych narządów i tkanek: skóry, serca, stawów i układu nerwowego.

Obecnie nie jest dostępna szczepionka przeciwko boreliozie. Jedyną metodą profilaktyki boreliozy jest zapobieganie ukąszeniom przez kleszcze. Wobec braku dostępnej szczepionki przeciwko boreliozie podstawą jej profilaktyki jest stałe upowszechnianie wiedzy nt. tej choroby oraz edukacja społeczeństwa w zakresie stosowania środków ochronnych oraz właściwego postępowania w przypadku ukłucia przez kleszcza.

W 2024 r. odnotowano 47 przypadków zachorowania na boreliozę.

Liczba ta przedstawia niewielką tendencję spadkową w porównaniu z rokiem 2023.

Na podstawie analizy zarejestrowanych danych, które obrazuje poniżej wykres Nr 6 wynika, że największa liczba zachorowań miała miejsce w roku 2018 i wynosiła 72 przypadki.



Wykres Nr 6. Liczba zachorowań na boreliozę w powiecie jarosławskim w latach 2018-2024

4.6 Pokąsania przez zwierzęta

Nadal istotnym problemem jest stała i wysoka liczba osób narażonych corocznie na kontakt ze zwierzętami podejrzanymi o zakażenie wirusem wścieklizny. Jest to zoonoza, czyli choroba wywołana przez wirus z rodzaju Lyssavirus, która przenosi się ze zwierząt na człowieka. Jest to bardzo niebezpieczna i wysoce śmiertelna jednostka chorobowa. Głównym rezerwuarem wirusa są zwierzęta dzikie i domowe (tj. psy, wilki, lisy, kojoty, psy dingo, nietoperze, ale także wiewiórki, sarny, koty). Wirus przenoszony jest ze śliną chorego zwierzęcia. Do zakażenia człowieka dochodzi poprzez ugryzienie przez zwierzę lub bezpośredni kontakt (zwykle śluzówek, uszkodzonej skóry) ze śliną zakażonych zwierząt. Bardzo istotny jest nadzór epidemiologiczny i wdrożenie stosownych procedur w stosunku do osób, które miały kontakt ze zakażonymi zwierzętami.

W 2024 roku w porównaniu z rokiem poprzednim zgłoszono więcej pokąsań przez zwierzęta. Osoby pokąsane przez zwierzęta obejmowano nadzorem epidemiologicznym. Do Powiatowego Inspektora Weterynarii w Jarosławiu przesłano 110 zgłoszeń celem przeprowadzenia obserwacji weterynaryjnej w kierunku wścieklizny. W przypadku pokąsania przez zwierzę znane, nadzór epidemiologiczny osób poszkodowanych kończył się w momencie uzyskania od lekarza weterynarii wyniku obserwacji weterynaryjnej wykluczającej wściekliznę.

Natomiast w 54 przypadkach pokąsań osoby zostały zakwalifikowane przez lekarza chorób zakaźnych do szczepień p/wściekliznie po ekspozycyjnych.

W 2024 r. na terenie powiatu jarosławskiego Powiatowy Lekarz Weterynarii stwierdził dwa ogniska wścieklizny u zwierząt. W pierwszym przypadku wirusa wścieklizny potwierdzono u padłego kota.

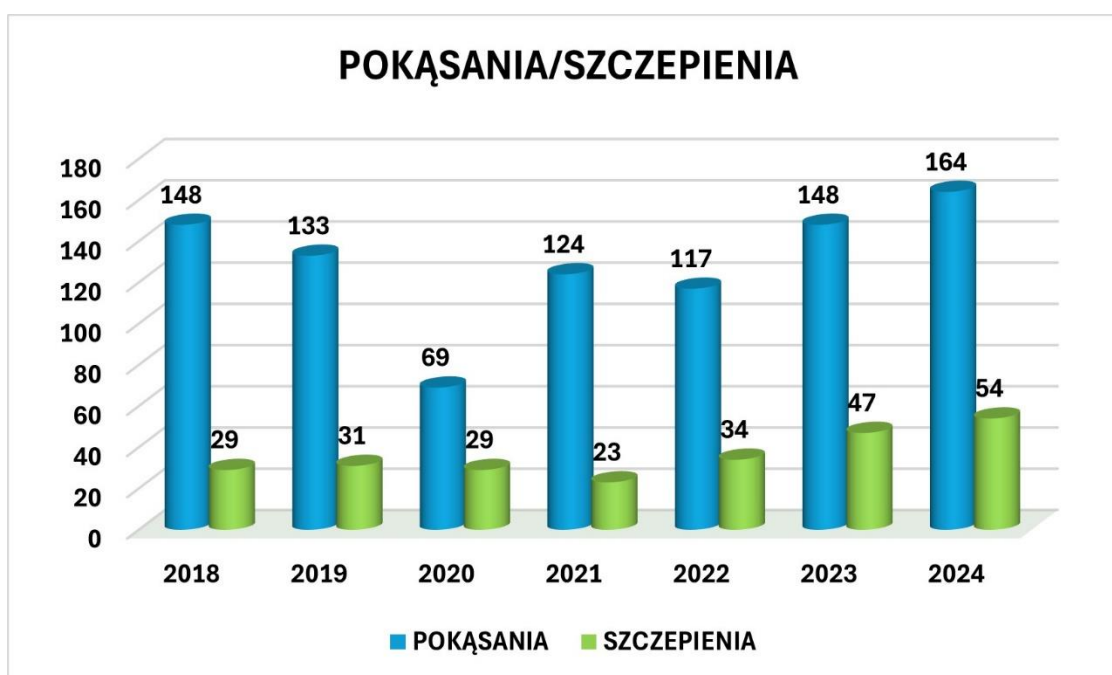
W wyniku prowadzonego dochodzenia epidemiologicznego objęto nadzorem 3 osoby, które miały kontakt z chorym zwierzęciem. Osoby te zostały zakwalifikowane do szczepień p/wściekliznie po ekspozycyjnych.

Kolejne ognisko wścieklizny potwierdzono u bydła w gospodarstwie rolnym .

W wyniku przeprowadzonego dochodzenia epidemiologicznego nadzorem objęto 25 osób w tym gospodarza, dwóch członków rodziny oraz 22 pracowników biorących udział w zwalczaniu ogniska. Do szczepień p/wścieklźnie poekspozycyjnych zakwalifikowano 16 osób.

Na terenie gminy w związku z wystąpieniem przypadku wścieklizny u zwierząt przeprowadzono spotkania z dziećmi i rodzicami. Podczas spotkań, słuchacze mogli zapoznać się z charakterystyką tej odzwierzęcej choroby, drogi zarażenia a także zapobiegania i leczenia. Spotkania były przeprowadzone wspólnie przez PPIS w Jarosławiu oraz Powiatowego Lekarza Weterynarii.

Na podstawie danych statystycznych zawartych poniżej na wykresie obserwujemy większą liczbę przypadków narażenia na wściekliznę w porównaniu do lat poprzednich.



Wykres Nr 7. Liczba pokąsań przez zwierzęta i szczepień p/wścieklźnie na terenie powiatu jarosławskiego w latach 2018-2024

4.7 Zgony z powodu chorób zakaźnych na terenie powiatu jarosławskiego w latach 2020 -2024

Analizując dane zawarte poniżej w tabeli w latach 2020-2024 najczęściej zgonów spowodowanych było przez COVID-19. Rok 2021 był dominujący w zgony z powodu COVID19. W kolejnym roku 2022 obserwujemy wyraźny spadek liczby zgonów do 68 przypadków. W 2023 roku zgłoszono 7 zgonów spowodowanych chorobą zakaźną, z czego w 5 przypadkach powodem był COVID-19. W roku 2024 odnotowano 3 zgony z powodu COVID-19.

Statystykę zgonów z powodu chorób zakaźnych na terenie powiatu jarosławskiego w latach 2020 -2024 przedstawiono poniżej w Tabeli Nr 2

Tabela Nr 2 Liczba zgonów z powodu choroby zakaźnej na terenie powiatu jarosławskiego w latach 2020-2024

L.p.	Nazwa jednostki chorobowej	Rok 2020	Rok 2021	Rok 2022	Rok 2023	Rok 2024
1.	Zgony z powodu COVID19	153	241	64	5	3
2.	Zgony z powodu gruźlicy płuc	2	2	2	1	0
3.	Zgony z powodu grypy	1	0	0	1	0
4.	Zgony z powodu Clostridium difficile	0	0	1	0	0
5.	Zgony z powodu Streptococcus pneumoniae	0	0	1	0	0

5. Sytuacja epidemiologiczna w szpitalach- ogniska epidemiczne

5.1 Ogniska epidemiczne

W 2024 roku zgłoszono 4 ogniska epidemiczne z jednego szpitala funkcjonującego na terenie powiatu jarosławskiego.

Podejrzany o wywołanie 4 ognisk był biologiczny czynnik chorobotwórczy w tym:

- 1 ognisko - SARS CoV-2,
- 1 ognisko - Clostridium difficile,
- 2 ogniska- Klebsiella pneumoniae wytwarzająca karbapenemazy NDŁ.

Przypadki zachorowania dotyczyły pacjentów z oddziałów szpitala.

Zespół kontroli zakażeń szpitalnych podejmował działania zapobiegawcze i przeciwepidemiczne w celu unieszkodliwienia źródeł zakażenia, przecięcia dróg szerzenia się zakażenia w zakresie:

- wzmożenia reżimu sanitarnego;
- izolacji pacjentów z pozytywnym wynikiem badania w kierunku czynnika chorobotwórczego;
- pobrania wymazów do badań od osób ze styczności;
- zwiększenia częstotliwości przeprowadzania dezynfekcji powierzchni i sprzętów ze szczególnym uwzględnieniem powierzchni dotykowych;
- stosowania środków ochrony osobistej;
- stosowania lamp bakteriobójczych przepływowych w salach chorych;
- stosowania jednorazowych naczyń dla chorych zakażonych.

W związku ze zgłoszeniem ognisk epidemicznych PPIS w Jarosławiu otrzymał raporty wstępne o podejrzeniu lub wystąpieniu ognisk epidemicznych oraz raporty końcowe o wygaszeniu ognisk epidemicznych. Poniżej w tabeli zostały przedstawione dane zawierające informację dotyczącą zgłoszonych przez szpitale ogniska epidemiczne.

Tabela Nr 3. Ogniska epidemiczne w szpitalach w roku 2024

Liczba ognisk epidemicznych w 2024 r.	Liczba osób z zakażeniem w ognisku epidemicznym ogółem	Liczba pacjentów z zakażeniem w ognisku epidemicznym			Liczba personelu medycznego z zakażeniem w ognisku epidemicznym		
		Ogółem	Potwierdzone a badaniami	Liczba zgonów	Ogółem	Potwierdzona badaniami	Liczba zgonów
4	14	14	14	0	0	0	0

5.2 Raporty o bieżącej sytuacji epidemiologicznej szpitali na terenie powiatu jarosławskiego

Na podstawie przepisów rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2011 r. w sprawie listy czynników alarmowych, rejestrów zakażeń szpitalnych i czynników alarmowych oraz raportów o bieżącej sytuacji epidemiologicznej szpitala Państwowa Inspekcja Sanitarna otrzymuje raporty dotyczące:

- bieżącej sytuacji epidemicznej szpitala w tym dane dotyczące wzrostu liczby zakażeń wywołanych czynnikiem etiologicznym w sytuacji wystąpienia potwierdzonego epidemicznego wzrostu ich liczby (informacje o ogniskach zakażeń w szpitalach),
- okresowej sytuacji obejmującej okres nie dłuższy niż rok kalendarzowy, który zawiera wykaz biologicznych czynników chorobotwórczych stwierdzonych w jednostkach organizacyjnych podmiotu leczniczego
- miesięcznej sytuacji epidemiologicznej szpitala.

Na przełomie ostatnich lat obserwujemy znacznie lepszy nadzór Zespołów Kontroli Zakażeń Szpitalnych w podmiotach leczniczych, jak również wzrost świadomości personelu szpitali, a co za tym idzie, skuteczniejszą realizację obowiązujących przepisów związanych ze zgłaszalnością ognisk epidemicznych.

W szpitalach i podmiotach wykonujących działalność leczniczą w rodzaju świadczenia szpitalne, kierownicy zgodnie Ustawą z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi powołali i nadzorowali pracę zespołów i komitetów kontroli zakażeń szpitalnych.

Do zadań zespołów kontroli zakażeń szpitalnych należy m.in. opracowanie, wdrożenie i prowadzenie nadzoru nad przestrzeganiem procedur higienicznych; prowadzenie kontroli wewnętrznych oraz przedstawienie ich wyników i wniosków kierownikowi placówki. Skontrolowane szpitale zatrudniają pielęgniarki epidemiologiczne na pełnych etatach wymiaru czasu pracy. Placówki posiadają opracowane i wdrożone procedury postępowania, prowadzone są kontrole wewnętrzne w zakresie zakażeń szpitalnych.

6. Stan sanitarny podmiotów prowadzących działalność leczniczą

6.1 Działalność lecznicza realizowana przez podmioty lecznicze

W roku 2024 sprawowano nadzór w zakresie, m.in. warunków higieniczno-sanitarnych, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne, realizacją działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych, oceny dokumentacji z tych działań oraz gospodarowanie odpadami medycznymi w podmiotach wykonujących działalność leczniczą, funkcjonujących na terenie powiatu jarosławskiego.

Oceniano również zakres, sposób i częstotliwość prowadzenia kontroli wewnętrznej w obszarze realizacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych.

Nadzorem sanitarnym objęto 216 obiektów wykonujących działalność leczniczą, tj.:

- ❖ 7 obiektów - Stacjonarnych i całodobowych świadczeń zdrowotnych,
- ❖ 110 obiektów - Ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych w tym 24 zakłady rehabilitacji leczniczej,
- ❖ 99 obiektów - Działalności leczniczej zawodowej wykonywanej przez praktykę zawodową.

Oceny stanu sanitarno-higienicznego dokonywano na podstawie kontroli pomieszczeń i wyposażenia wykorzystywanych przy udzielaniu świadczeń zdrowotnych: przez podmioty wykonujące działalność leczniczą: szpitale, zakład opiekuńczo-leczniczy, zakład pielęgnacyjno-opiekuńczy, hospicjum, stacja dializ, udzielających ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych: przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie, zakłady badań diagnostycznych i medyczne laboratoria diagnostyczne; stacje pogotowia ratunkowego; centrum ratownictwa medycznego; w ramach działalności leczniczej wykonywanej przez praktykę zawodową: indywidualne praktyki lekarskie, w tym indywidualne praktyki lekarzy dentyków, indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie, w tym indywidualne specjalistyczne praktyki lekarzy dentyków, grupowe praktyki lekarskie, w tym grupowe praktyki lekarzy dentyków, indywidualne praktyki pielęgniarek, indywidualne specjalistyczne praktyki pielęgniarek, grupowe praktyki pielęgniarek.

Ogółem skontrolowano 104 podmioty udzielające świadczenia zdrowotne.

Kontrolą sanitarną w ramach nadzoru bieżącego objęto obszar w zakresie oceny stanu sanitarnego pomieszczeń i urządzeń podmiotu wykonującego działalność leczniczą; realizacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych oraz oceny prowadzonej dokumentacji tych działań; postępowania z odpadami medycznymi. W placówkach przeprowadzane były również kontrole doraźne, sprawdzające dot. wykonania nakazów decyzji administracyjnych. Placówki na bieżąco realizują działania mające na celu zapobieganie szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych podczas udzielanych świadczeń zdrowotnych oraz prowadzą dokumentację tych działań. W ramach nadzoru nad obiektami prowadzącymi działalność leczniczą w analizowanym okresie przeprowadzono 141 kontroli sanitarnych w podmiotach wykonujących działalność leczniczą, wydano 45 decyzji administracyjnych, nałożono 1 grzywnę w drodze mandatu karnego.

6.2 Działalność lecznicza realizowana przez podmioty udzielające stacjonarnych i całodobowych świadczeń zdrowotnych

Nadzorem sanitarnym objęto 7 placówek udzielających stacjonarnych i całodobowych świadczeń zdrowotnych, w tym: 2 szpitale (1 ogólny, 1 specjalistyczny- psychiatryczny), zakład pielęgnacyjno- opiekuńczy, zakład opiekuńczo- leczniczy, hospicjum stacjonarne, stacja dializ zakład rehabilitacyjno- leczniczy.

W szpitalach przeprowadzono kontrole kompleksowe, które wykazały nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno- technicznego.

Przeprowadzone kontrole objęły zagadnienia związane ze stanem sanitarno- porządkowym i sanitarno-technicznym pomieszczeń i urządzeń podmiotu wykonującego działalność leczniczą; realizację działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych oraz ocenę prowadzonej dokumentacji tych działań; postępowanie z odpadami medycznymi na oddziałach i w działach szpitala; przestrzeganie przez personel szpitala przepisów Ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz. U. z 2015 r. poz. 298 z późn. zm.) w zakresie art. 5 ust. 1.

Stwierdzone nieprawidłowości to m.in.:

- ościeżnice przy drzwiach WC dla personelu z widocznymi śladami rdzy, ubytkami;
- brak wentylacji w pomieszczeniu prysznic dla personelu, pomieszczenie bez okna;
- ościeżnice przy drzwiach WC dla pacjentów uszkodzone, skorodowane;
- zniszczone baterie przy umywalkach w salach chorych,,
- brak uchwytów przy szafkach łóżkowych,
- ubytki tynku, farby na ścianach;
- przy umywalkach spękany silikon;
- ubytki płytek ściennych w Sali Intensywnej Opieki Medycznej jednoosobowej,
- w pomieszczeniu pakietowania bielizny ściana wzdłuż stołu z widocznymi zabrudzeniami,
- w pomieszczeniu przy stole przechowywany stojak z włókniną stosowaną do pakietowania narzędzi,
- pomieszczenie przyjmowania materiałów brudnych wzdłuż ściany ubytki tynku i farby, drzwi oraz futryny w oddziale z uszkodzeniami,
- ubytki farby i tynku na ścianach i sufitach z widocznymi dużymi zaciekami, w pomieszczeniu porządkowym zlokalizowane przy gabinecie terapeutycznym oraz gabinecie terapeutycznym,
- ściany z widocznymi zabrudzeniami, pęknięciami tynku w salach chorych, korytarzu, gabinecie psychologa,
- w pomieszczeniu porządkowym brak mydła i preparatu do dezynfekcji rąk w dozownikach, dozowniki brudne wymagają oczyszczenia.
- w szpitalu nie ma powołanego zespołu ds. opracowania polityki antybiotykowej lub innej formy realizacji działania dotyczącego komitetu kontroli zakażeń szpitalnych w zakresie opracowania i aktualizacji standardów farmakoprophylaktyki i farmakoterapii zakażeń i chorób zakaźnych w szpitalu.

W 2024 roku przeprowadzono również kontrole sanitarne w innych 5 placówkach udzielających stacjonarnych i całodobowych świadczeń zdrowotnych.

W wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych stwierdzono nieprawidłowości sanitarno- techniczne, m. in.:

- ❖ uszkodzony blat stolika przyłóżkowego w salach chorych;

- ❖ futryny drzwi wejściowych uszkodzone;
- ❖ zacieki na sufitach w łazienkach dla pacjentów;
- ❖ bateria przy umywalce skorodowana z nalotem kamienia, wymaga wymiany;
- ❖ pod prysznicem spękane płytki;

Obecnie prowadzone jest postępowanie administracyjne w celu usunięcia nieprawidłowości i poprawy stanu sanitarno-higienicznego.

6.3 Ambulatoryjne świadczenia zdrowotne

Ambulatoryjne świadczenia zdrowotne obejmują świadczenia podstawowej lub specjalistycznej opieki zdrowotnej, badania diagnostyczne wykonywane w celu rozpoznania stanu zdrowia i ustalenia dalszego postępowania leczniczego oraz świadczenia z zakresu rehabilitacji leczniczej, udzielane w warunkach niewymagających ich udzielania w trybie stacjonarnym i całodobowym w odpowiednio urządzonym, stałym pomieszczeniu.

Ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych udziela się w ambulatorium: przychodni, poradni, ośrodka zdrowia, lecznicy lub ambulatorium z izbą chorych, w zakładzie badań diagnostycznych i medycznym laboratorium diagnostycznym, w pomieszczeniach zakładu leczniczego, w tym w pojeździe przeznaczonym do udzielania tych świadczeń lub w miejscu pobytu pacjenta.

W roku 2024 r. nadzorowano 110 placówek, z czego skontrolowano 58, co stanowi 52% nadzorowanych placówek.

W 5 placówkach stwierdzono nieprawidłowości dotyczące złego stanu sanitarno-technicznego oraz prowadzonej dokumentacji z realizacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych, m. in.:

- zły stan techniczny podłóg, ścian, sufitów w gabinetach lekarskich i zabiegowych, w toaletach;
- zły stan techniczny mebli i wyposażenia, m. in. fotele lekarskie, kozetki dla pacjentów, przewijak dla dzieci;
- stosowanie przeterminowanych preparatów do dezynfekcji powierzchni i/lub rąk;
- brak dozownika z preparatem do dezynfekcji rąk w pomieszczeniu porządkowym z lodówką na odpady medyczne,
- brak wydzielonego sprzętu do utrzymania czystości wg stref czystości nieprawidłowe postępowanie z odpadami medycznymi,
- zły stan sanitarno- higieniczny dozowników ściennych na mydło w płynie oraz preparat do dezynfekcji rąk; m. in. w gabinecie lekarskim, gabinecie zabiegowym, pomieszczeniu porządkowym,
- brak opracowanych i wdrożonych procedur higienicznych.

Obecnie prowadzone jest postępowanie administracyjne celem usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości.

6.4 Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową

W 2024 r. nadzorem sanitarnym objęto 99 placówek indywidualnych praktyk lekarskich/pielęgniarskich, indywidualnych specjalistycznych praktyk lekarskich/pielęgniarskich oraz grupowe praktyki lekarskie/pielęgniarskie.

z czego skontrolowano 38, co stanowi 38% nadzorowanych placówek

W wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych w ramach nadzoru bieżącego nieprawidłowości stwierdzono w dwóch placówkach.

Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły, m. in.:

- nieprawidłowe opisywanie i przechowywanie pojemników i worków z odpadami medycznymi,
- zły stan techniczny mebli i wyposażenia,
- brak dokumentacji potwierdzającej wykonanie przeglądu, czyszczenia, dezynfekcji klimatyzatora.

Prowadzone jest postępowanie administracyjne celem usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości. W nadzorowanych obiektach za utrzymanie czystości i porządku odpowiada wydzielony personel sprzątający, zatrudniony w placówce. Podmioty posiadają opracowane i wdrożone procedury higieniczne/instrukcje wraz z oświadczeniami pracowników o zapoznaniu się z nimi.

Do sprząkania stosowany jest profesjonalny sprzęt i preparaty myjąco-dezynfekujące, ogólnodostępne na rynku. Dezynfekcja powierzchni, uwzględniając zakres świadczonych usług, prowadzona jest z zastosowaniem profesjonalnych środków o właściwym spektrum działania. W placówkach wydzielono pomieszczenia porządkowe służące do przechowywania sprzętu stosowanego do utrzymania czystości, środków czystości oraz preparatów myjąco-dezynfekcyjnych, a także do przygotowywania roztworów roboczych oraz mycia i dezynfekcji sprzętu stosowanego do utrzymywania czystości. W nadzorowanych podmiotach lecznictwa otwartego, w zależności od zakresu świadczonych usług stosowany jest sprzęt jednorazowy, który po użyciu traktowany jest jako odpad medyczny oraz sprzęt wielokrotnego użytku. Narzędzia i sprzęt wielokrotnego użytku po zastosowaniu poddawane są dezynfekcji z zastosowaniem roztworów przeznaczonych do tego celu. Sterylizacja odbywa się w miejscu udzielania świadczeń. W placówkach zapewniono tzw. ciąg technologiczny sterylizatorni zgodnie z wymogami określonymi w załączniku nr 2 Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 marca 2019 r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (Dz. U. z 2022 r. poz. 402). W obiektach wykonujących procesy dekontaminacji opracowano i wdrożono procedury postępowania z narzędziami wielokrotnego użycia. Zapewnione są warunki bezpiecznego przechowywania wysterylizowanych materiałów zapobiegające ich wtórnemu skażeniu.

6.5 Postępowanie z odpadami medycznymi

Placówki posiadają opracowane procedury postępowania z odpadami medycznymi.

W wyniku udzielanych świadczeń wytwarzane są odpady o kodzie 18 01 03*.

Segregacja odpadów medycznych odbywa się w miejscu ich powstawania. W tym celu wykorzystywane są pojemniki twardościenne na odpady o ostrych końcach oraz jednorazowe worki czerwone pozostałe odpady. Opakowania na odpady są opisane: kodem identyfikującym rodzaj odpadów, miejsce ich wytwarzania, informacje o dacie otwarcia i zamknięcia opakowania oraz podpis osoby zamykającej opakowanie.

Na terenie powiatu jarosławskiego transportem odpadów do utylizacji zajmują się firmy posiadające uprawnienia do wykonywania takich zadań.

Prowadzone były działania edukacyjne w zakresie:

- prawidłowego gospodarowania odpadami medycznymi,
- szczegółowych zasad stosowania środków ochrony indywidualnej,
- wytycznych dla podmiotów wykonujących procesy dekontaminacji, w tym sterylizacji wyrobów medycznych i innych przedmiotów wielorazowego użytku wykorzystywanych przy udzielaniu przy udzielaniu świadczeń zdrowotnych oraz innych czynności, podczas których może dojść do przeniesienia choroby zakaźnej lub zakażenia

- zasad opracowania, wdrożenia i nadzoru nad procedurami higienicznymi.

W związku z trwającym konfliktem zbrojnym na Ukrainie nadal kontynuowane były działania tj.:

- ciągle monitorowanie sytuacji epidemiologicznej w zakresie chorób zakaźnych na terenie Ukrainy i możliwości wystąpienia jednostek chorobowych na terenie Polski w związku z napływem uchodźców dot. OPV, odry, gruźlicy, krztuśca.,
- kontynuowanie współpracy z placówkami, dotyczącej zwiększenia nadzoru w zakresie podejrzeń i zachorowań na choroby zakaźne wśród uchodźców z Ukrainy (codzienne raporty z placówek dotyczące podejrzeń i zachorowań na choroby zakaźne wśród uchodźców);
- przekazywanie w trakcie kontroli placówkom materiałów edukacyjnych w formie ulotek w języku polskim i ukraińskim w zakresie, m. in. bezpieczeństwa żywności, przestrzegania zasad higieny i izolacji domowej,
- informowanie o chorobach zakaźnych i szczepieniach ochronnych, bezpieczeństwie żywności oraz przestrzegania podstawowych zasad higieny.

W związku z możliwością wystąpienia przypadków Legionella pneumophila na terenie województwa podkarpackiego kontynuowano działania edukacyjne i informacyjne w kontrolowanych placówkach tj.: w trakcie bieżących kontroli sanitarnych przekazywano ulotki nt. Legionelli oraz udzielano informacji i instruktaży dot. właściwej eksploatacji systemów wodnych, urządzeń klimatyzacji i wentylacji z uwzględnieniem weryfikacji dokumentów potwierdzających aktualny przegląd i czyszczenie tych urządzeń. Zachęcano do zapoznania się z informacjami umieszczanymi na stronach GIS oraz NIZP-PZH.

7. Działania w obszarze szczepień ochronnych w powiecie jarosławskim

W Polsce od lat 60. XX wieku realizowany jest program powszechnych szczepień ochronnych (PSO), który jest systematycznie aktualizowany i poszerzany, zgodnie z aktualną wiedzą medyczną. Osoby przebywające na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej przez okres dłuższy niż trzy miesiące są obowiązane do poddawania się obowiązkowym szczepieniom ochronnym, ujętym w PSO.

Program Szczepień Ochronnych ma charakter wieloletni, ponieważ warunkiem osiągnięcia odporności w skali populacji jest wysoki odsetek osób zaszczepionych (zwykle odporność populacyjną osiąga się przy zaszczepieniu wysokiego odsetka populacji – tj. co najmniej ok. 95%), co skutecznie zapobiega szerzeniu się zachorowań, a nawet stopniowo je eliminuje.

Odporność populacyjna zapobiega społecznym skutkom związanym z ciężkimi zdrowotnymi następstwami chorób zakaźnych, związanymi chociażby z kosztami leczenia tych chorób oraz ich powikłań.

Główny Inspektor Sanitarny publikuje coroczny komunikat w sprawie PSO, zawierający wytyczne dla świadczeniodawców realizujących szczepienia ochronne oraz zasady realizacji szczepień w wybranych grupach ryzyka oraz szczepień poekspozycyjnych (tężec, wścieklizna).

Obowiązkowym szczepieniom ochronnym, zgodnie z kalendarzem szczepień ochronnych, podlegają dzieci i młodzież do 19 roku życia oraz osoby szczególnie narażone na zakażenie w związku z przesłankami klinicznymi lub epidemiologicznymi np. studenci medycyny, pracownicy służby zdrowia, osoby z chorobami przewlekłymi

z tzw. grup ryzyka. Szczepienia są wykonywane bezpłatnie w punktach szczepień podstawowej opieki zdrowotnej.

7.1 Nadzór nad realizacją Programu Szczepień Ochronnych nadzór nad preparatami szczepionkowymi – kontrola podległych punktów szczepień.

Na terenie powiatu jarosławskiego zarejestrowanych jest 34 Punkty Szczepień. Nadzór nad placówkami realizującymi szczepienia ochronne, obejmuje bieżącą ocenę w zakresie szczepień ochronnych, tj. realizacja obowiązującego Programu Szczepień Ochronnych, weryfikacja prowadzonej dokumentacji, przechowywanie preparatów szczepionkowych.

Przeprowadzono 33 kontrole punktów szczepień w ramach nadzoru bieżącego oraz dodatkowo 6 kontroli sanitarnych tematycznych.

W związku z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 27 września 2023 r. w sprawie obowiązkowych szczepień ochronnych (Dz.U. poz. 2077 z późn. zm.), który nakłada na lekarza rodzinnego obowiązek składania kwartalnego raportu na temat osób uchylających się od szczepień, na podstawie zgłoszonych raportów wystosowano:

- 125 wezwań do stawienia się na obowiązkowe szczepienia ochronne w związku z uchylaniem się od szczepień;
- 79 upomnień,
- 20 tytułów wykonawczych,
- 20 wniosków o wszczęcie postępowania egzekucyjnego do PPWIS

W wyniku prowadzonych działań u 48 dzieci zrealizowano zaległe szczepienia, a u 30 dzieci nie uzyskało kwalifikacji do szczepień i zostało okresowo zwolnionych przez lekarza prowadzącego.

Obecnie dostępne są bezpłatnie szczepionki dla nowych grup pacjentów:

dla dzieci do ukończenia 18. r.ż:

- Szczepionki przeciwko grypie sezonowej:
 - szczepionki inaktywowane (Influvac Tetra, Vaxigrip Tetra).
 - szczepionka „żywa” donosowa (Fluenz Tetra)
- Szczepionka przeciwko HPV, 2-walentna (Cervarix)
- Gardasil 9 dawka 0,5 ml (Merck Sharp & Dohme B.V).

dla dorosłych po ukończeniu 65. roku życia:

- Szczepionka skoniugowana przeciwko pneumokokom, 13-walentna (Prevenar-13), dla osób ze zwiększonym (umiarkowanym lub dużym) ryzykiem choroby pneumokokowej)
- Szczepionki przeciwko grypie sezonowej, inaktywowane (Influvac Tetra, Vaxigrip Tetra).

Sytuacja epidemiologiczna w Polsce wskazuje na wzrost zachorowań na krztusiec. Obecnie kobiety w ciąży mogą zaszczepić się bezpłatnie, w schemacie jednodawkowym w przychodniach podstawowej opieki zdrowotnej POZ. To szczepienie chroni kobietę zarówno w ciąży, jak i po porodzie oraz noworodka przed zachorowaniem i hospitalizacją w pierwszych miesiącach życia. Szczepionka przeciw krztuścowi zalecana jest wszystkim kobietom w 27–36 tygodniu ciąży, a w uzasadnionych przypadkach zagrożenia przedwczesnym porodem – po ukończeniu 20. tygodnia ciąży.

W 2024 r. nadal monitorowano sytuację w zakresie realizacji szczepień ochronnych wśród uchodźców. W związku ze zwiększonym ryzykiem zachorowań na krztusiec

oraz odrę przeprowadzano w ośrodku pobytowym uchodźców z Ukrainy kontrole w zakresie stanu uodpornienia mieszkańców ośrodka, którymi są to przede wszystkim kobiety z małymi dziećmi. Przeprowadzono pogadanki promujące szczepienia ochronne, skupiające się głównie na odrze.

Na przełomie lipca i sierpnia we współpracy z punktem szczepień, zorganizowano szczepienia akcyjne przeciwko odrze wśród uchodźców ukraińskiej narodowości romskiej, przebywających na terenie powiatu jarosławskiego. W wyniku podjętych działań I dawkę szczepienia przeciwko odrze przyjęło 38 osób, a II dawkę – 12 osób.

W roku 2024 kontynuowano realizację Powszechnego Programu szczepień przeciw HPV w Polsce, dzięki któremu dzieci i młodzież otrzymują szansę do ochrony przed chorobami wywołanymi przez wirus HPV (Human Papillomavirus) - ludzki wirus brodawczaka.

Głównym celem szczepień przeciw HPV jest zapobieganie chorobom nowotworowym, ma to charakter zalecanych szczepień ochronnych. Zakup szczepionek został objęty finansowaniem ministra właściwego do spraw zdrowia, zgodnie z obwieszczeniem z dnia 23 lutego 2023 r. (Dz. Urz. MZ poz. 16). Szczepienia realizowane były u dziewcząt i chłopców w grupach wiekowych 12, 13 lat.

Dla następujących zalecanych szczepień ochronnych zakup szczepionek jest finansowany na przez ministra właściwego do spraw zdrowia:

- Szczepienie przeciw HPV, osobom po ukończeniu 9 roku życia do ukończenia 14. roku życia
- Szczepienie przeciw COVID-19 osobom po ukończeniu 6 miesiąca życia
- Szczepienie przeciw krztuścowi, kobietom w ciąży po ukończeniu 27 do 36 tygodnia ciąży, a w uzasadnionych przypadkach zagrożenia przedwczesnym porodem – po ukończeniu 20 tygodnia ciąży.

W związku z powyższym szczepienia przeciw HPV realizowane są we wszystkich punktach szczepień, które mają umowę z NFZ na wykonywanie szczepień ochronnych zgodnie z PSO.

Preparaty szczepionkowe stosowane w powszechnym programie szczepień to:

1. Cervarix dawka 0,5 ml (GlaxoSmithKline Biologicals s.a.);
2. Gardasil 9 dawka 0,5 ml (Merck Sharp & Dohme B.V).

Powiatowe Stacje Sanitarno- Epidemiologiczne uczestniczą w dystrybucji preparatów do punktów szczepień. Zorganizowane zostały 2 szkolenia z zakresu szczepień HPV- dla Dyrektorów szkół i dla higienistek i pielęgniarek szkolnych oraz personelu POZ.

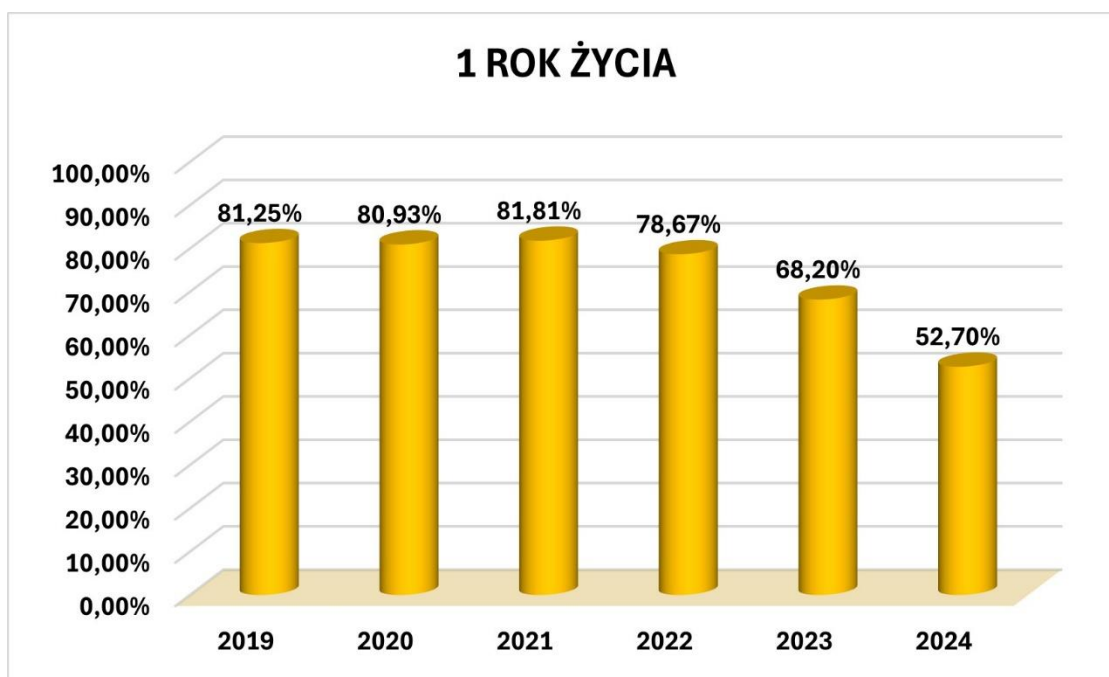
Podobnie jak w latach poprzednich, w roku 2024 prowadzono szerokie działania promocyjno-informacyjne, mające na celu popularyzację szczepień ochronnych dla różnych grup odbiorców, m. in. rodziców, młodzieży, osób dorosłych i seniorów, zarówno w social mediach, jak i na lokalnych imprezach np. jarmarki, dożynki, w szkołach i w ramach akcji „Ulica Zdrowia” organizowanej co miesiąc od kwietnia do października przez Urząd Miasta w Jarosławiu, a także podczas kontroli sanitarnych przeprowadzanych w punktach szczepień.

Od maja 2024 r., w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Jarosławiu, cyklicznie 1x w miesiącu organizowany jest „Dzień informacji dla szczepień”, dedykowany szczególnie dla osób, które mają wątpliwości co do ich zasadności szczepień ochronnych. W trakcie spotkań, udzielane są informacje na temat szczepień oraz przekazywane materiały edukacyjne.

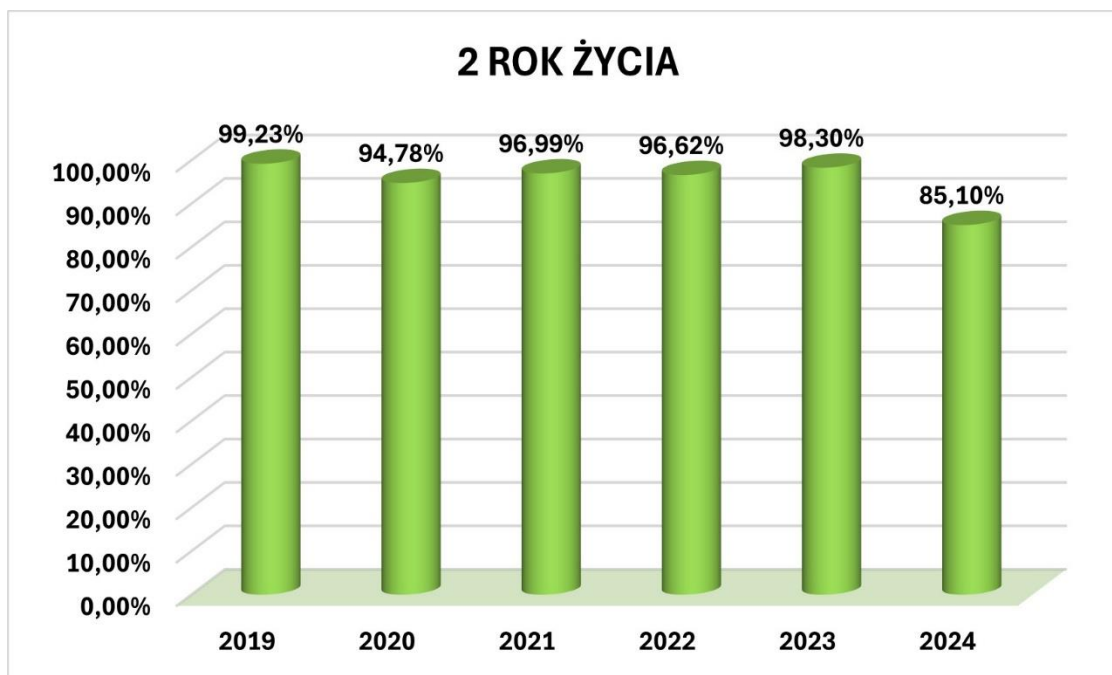
W ramach działań edukacyjnych prowadzi się sukcesywnie dystrybucję materiałów edukacyjno-informacyjnych dotyczących szczepień ochronnych, prelekcje oraz rozmowy indywidualne z rodzicami, opiekunami dzieci.

W roku 2024 zostały zorganizowane szkolenia dedykowane dla personelu medycznego punktów szczepień nt.: „Inwazyjna choroba meningokokowa. Czy warto szczepić przeciwko meningokokom?” oraz „Prowadzenie dokumentacji medycznej dotyczącej szczepień ochronnych w świetle obowiązujących aktów prawnych” oraz prawidłowego wypełniania sprawozdań dot. szczepień ochronnych na platformie e-sanepid.

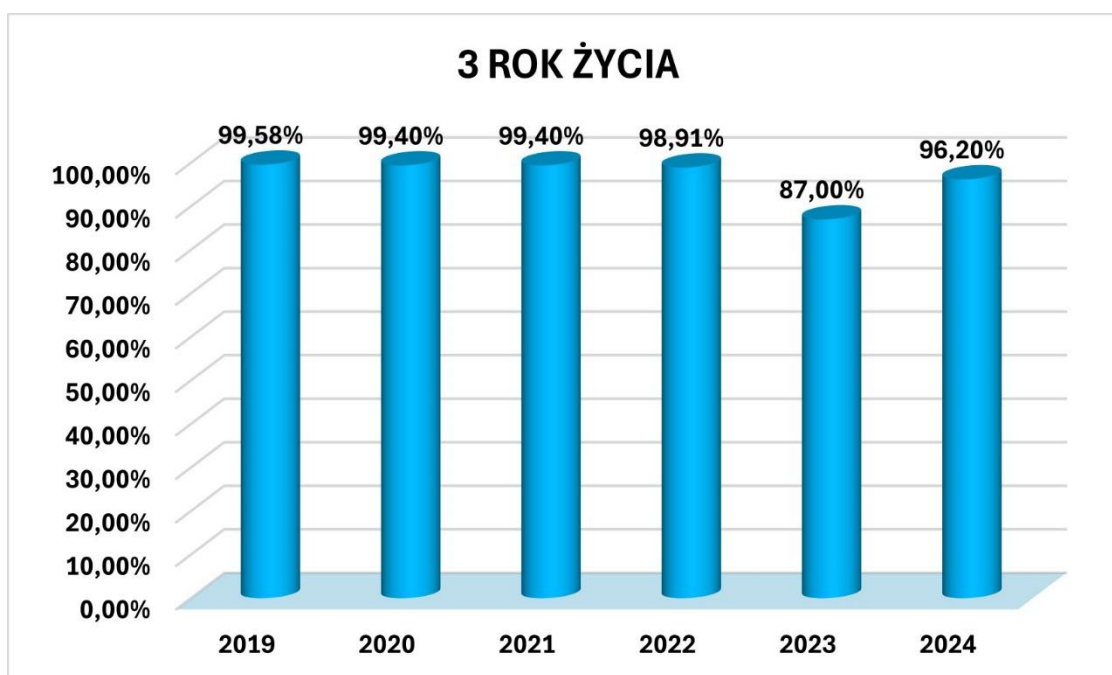
Na podstawie danych do analizy stanu uodpornienia trzech najmłodszych roczników w latach od 2020 – 2024, sporządzono poniżej wykresy przedstawiające uśredniony procent zaszczepienia dzieci w poszczególnych latach życia, uwzględniając uodpornienie przeciwko chorobom (błonica, tężec, krztusiec, polio, Hemofilus influenzae, pneumokoki) zawarte w Programie Szczepień Ochronnych.



Wykres Nr 8. Uśredniony stan uodpornienia u dzieci w pierwszym roku życia



Wykres Nr 9. Średni stan uodpornienia u dzieci w drugim roku życia



Wykres Nr 10. Średni stan uodpornienia u dzieci w trzecim roku życia

8. Stan sanitarny zakładów żywności, żywienia, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

8.1 Zakres nadzoru sanitarnego

Zakres bieżącego nadzoru sanitarnego sprawowanego przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej obejmował kontrolę przestrzegania w zakładach produkcji i obrotu żywnością, żywienia oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością przepisów określających wymagania sanitarno-higieniczne, w tym przepisów prawa żywnościowego, dotyczących warunków produkcji, transportu, przechowywania i sprzedaży żywności oraz warunków żywienia zbiorowego.

W roku 2024 w Rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej na terenie powiatu jarosławskiego znajdowało się ogółem 1680 zakładów żywności i żywienia oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (w 2023 r. –1626), w tym:

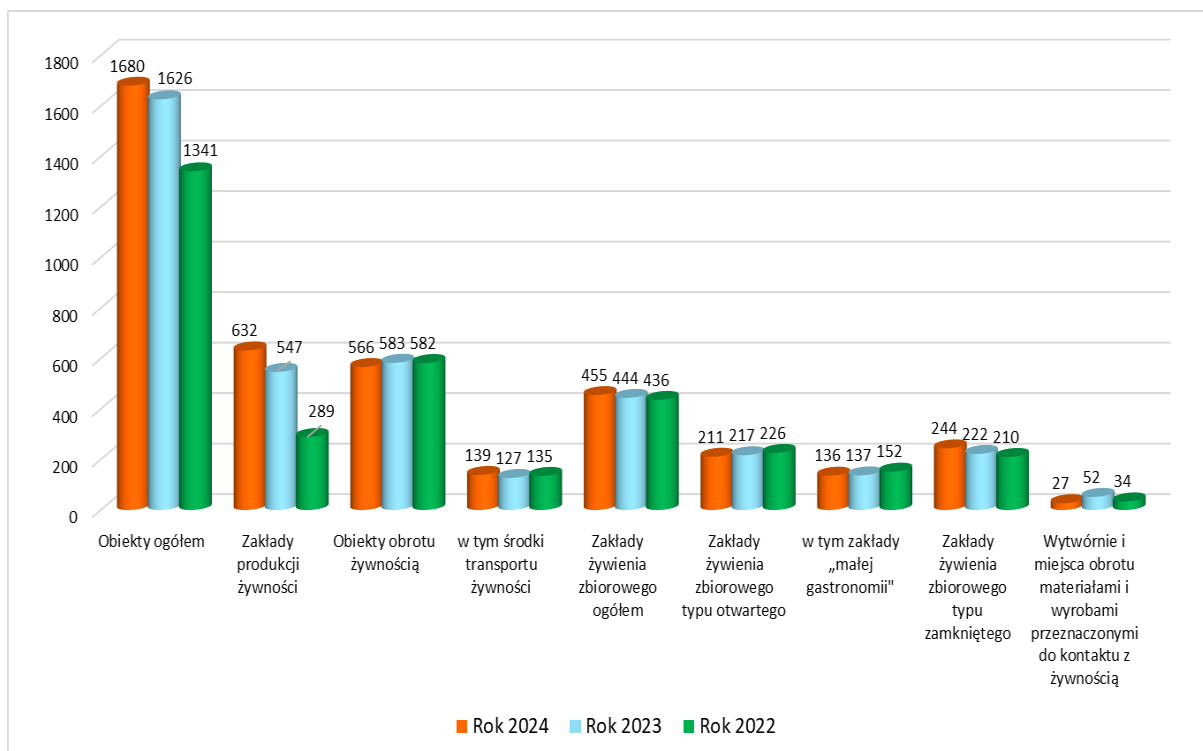
- ❖ 632 - zakładów produkcji żywności (w 2023 r.- 547),
- ❖ 566 – zakładów obrotu żywnością (w 2023 r.- 583),
- ❖ 455 - zakłady żywienia zbiorowego (w 2023 r.- 444),
- ❖ 27 - wytwórni oraz miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością (w 2023 r.- 52).

Liczba poszczególnych grup takich zakładów w porównaniu z 2023 r. została przedstawiona w Tabeli Nr 4.

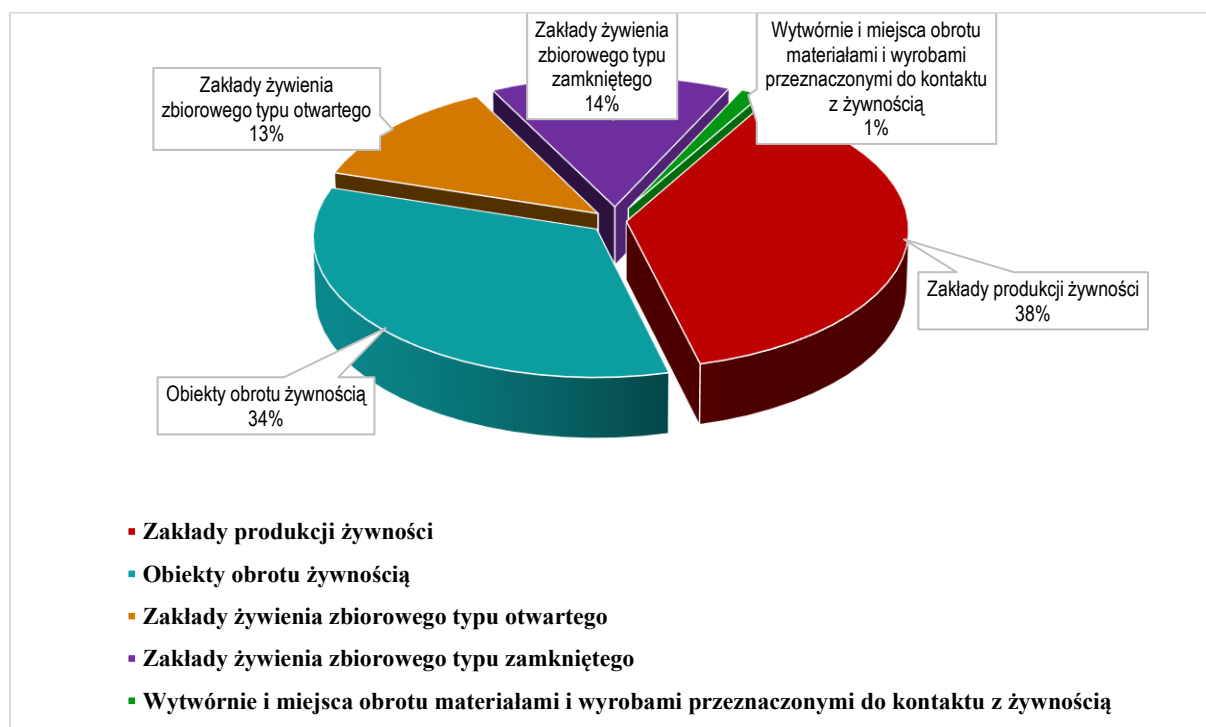
Poniżej przedstawiono na wykresie Nr 11 liczbowy udział poszczególnych rodzajów obiektów żywności, żywienia oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością ujętych w ewidencji w latach 2022- 2024 a na wykresie Nr 12 odsetek zakładów na rynku spożywczym ujętych w rejestrach w roku 2024 na terenie powiatu jarosławskiego.

Tabela Nr 4. Liczba zakładów i obiektów żywnościowo-żywieniowych, wytwórni i miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością w latach 2024, 2023

Grupa zakładów	Zakłady żywności i żywienia oraz materiałów wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w rejestrach organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w porównaniu z 2023 r.	
	Rok 2024	Rok 2023
Ogółem	1680	1626
Zakłady produkcji żywności	632	547
Obiekty obrotu żywnością	566	583
Zakłady żywienia zbiorowego	455	444
Wytwórnie i miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu	27	52



Wykres Nr 11. Liczbowy udział poszczególnych rodzajów obiektów żywności, żywienia oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością ujętych w ewidencji w latach 2022-2024



Wykres Nr 12. Odsetek zakładów na rynku spożywczym ujętych w rejestrach w roku 2024 na terenie powiatu jarosławskiego

W rejestrach zakładów urzędowej kontroli żywności w 2024 r. w poszczególnych grupach znajdowało się m.in.:

- ❖ 632 zakłady produkcji żywności w tym: 9 piekarni, 11 ciastkarni, 15 automatów do lodów, 2 przetwornie owocowo-warzywnych i grzybowych, 7 wytwórni lodów, 2 zakłady garmażeryjne, 5 wytwórni wyrobów cukierniczych, 2 zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego, 1 wytwórnia makaronów, 499 producenci pierwotni, 13 rolniczy handel detaliczny, 5 producentów pierwotnych i rolniczy handel detaliczny, 47 producentów pierwotny i dostawcy bezpośredni, 3 producentów żywności w warunkach domowych, 11 inne wytwornie żywności.
- ❖ 566 obiektów obrotu żywnością w tym 276 sklepy spożywcze, 10 kioski, 139 środki transportu, 37 aptek, 28 magazyny hurtowe, 7 obiekty ruchomych i tymczasowych, 69 inne zakłady /obiekty obrotu żywnością,
- ❖ 211 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego w tym 123 zakładów małej gastronomii oraz 13 zakładów tymczasowych lub ruchomych,
- ❖ 244 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego w tym 5 stołówki pracownicze, 1 stołówka w domach wczasowych, 2 bloki żywienia w szpitalach, 1 blok żywienia w sanatoriach, 4 bloki żywienia w domach opieki zdrowotnej, 6 stołówki w żłobkach i domach małego dziecka, 66 stołówki szkolne, 2 stołówki w bursach i internatach, 33 stołówek na koloniach/półkoloniach obozowiskach/zimowiskach, 43 stołówki w przedszkolach, 2 stołówki w domach dziecka i młodzieży, 69 innych zakładów żywienia zbiorowego.,
- ❖ 27 wytwórnie oraz miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością w tym 1 wytwórnia z wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz 27 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

Warto podkreślić, że najliczniejszą spośród nadzorowanych grup na rynku wytwórców żywności stanowili producenci pierwotni. W 2024 r. ogólna liczba nadzorowanych zakładów związanych z produkcją rolniczą, obejmująca producentów pierwotnych, rolniczy handel detaliczny i dostawców bezpośrednich, wyniosła 564 co stanowi 89,24% wszystkich zakładów produkcji żywności ujętych w rejestrach Państwowej Inspekcji Sanitarnej. W grupie związanej z produkcją rolniczą żywności nadzorowanej przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej dominowali producenci pierwotni – 499 stanowiący ok. 88,47% wszystkich rodzajów działalności związanej z produkcją rolniczą. W porównaniu do roku 2023 ogólna ilość zakładów objętych nadzorem zwiększyła się o 54. Najwięcej wniosków o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej wpłynęło od producentów pierwotnych. Zakłady produkcyjne głównie piekarnie i ciastkarnie prowadzą w większości produkcję żywności na potrzeby rynku lokalnego.

Największymi zakładami produkującymi żywność na terenie powiatu jarosławskiego są producenci wyrobów cukierniczych. Zakłady te cechuje wysoki stopień zaawansowania technologicznego, co w sposób szczególny przekłada się na jakość i bezpieczeństwo produkcji. Zasięgiem dystrybucji swoich produktów zakłady te obejmują rynek krajowy, jak również rynki innych krajów UE i krajów trzecich.

W dalszym ciągu największą grupą w większości objętych nadzorem zakładów żywieniowo-żywnościowych stanowią obiekty obrotu żywnością.

Na rynku działają zarówno obiekty nowoczesne, jak i zabytkowe szczególnie w mieście Jarosław o zwartej zabudowie oraz duże wielkopowierzchniowe obiekty handlowe typu super i hipermarkety. Znaczącą większość obiektów stanowią mniejsze sklepy zlokalizowane na terenie podległych gmin wiejskich.

W roku 2024 organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej w odniesieniu do zakładów żywności, żywienia, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością:

- **przeprowadził** 1199 kontroli sanitarnych, w tym 166 kontroli interwencyjnych (2023r. – 1126 kontroli sanitarnych w tym 169 kontroli interwencyjnych),
- **skontrolował** 631 zakładów żywności, żywienia oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (w 2023 r. – 683);
- **zatwierdził** 110 nowych zakładów (2023 r.- 100 nowych zakładów);
- **wydał** 448 decyzji administracyjnych ogółem, w wyniku naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych, w tym nakazujące poprawę stanu sanitarno-higienicznego zakładu, unieruchamiające, zakazujące produkcji, zakazujące wprowadzenia produktu do obrotu, zatwierdzające warunkowo, odmawiające zatwierdzenia, odmawiające zmiany decyzji lub o stwierdzeniu nieważności w tym 7 decyzji w sprawie unieruchomienia zakładu /przerwania działalności w części zakładu (w 2023 r. – 372 decyzji administracyjnych ogółem, w tym 6 w sprawie unieruchomienia zakładu);
- **wydał** 195 decyzji administracyjnych o ustaleniu opłaty za czynności wykonywane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach urzędowej kontroli żywności;(w 2023 r.- 196)
- **nałożył** 77 mandatów na winnych zaniedbań sanitarnych, na łączną kwotę 20 500 PLN (w 2023 r.– 56 mandatów na kwotę 14 200 PLN);
- **skierował** 7 wniosków o ukaranie podmiotów odpowiedzialnych za nieprzestrzeganie przepisów prawa, o nałożenie kar pieniężnych przez Podkarpackiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego, (w 2023 r. – 7 wnioski o nałożenie kar pieniężnych przez Podkarpackiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego).

8.2 Ogólna ocena stanu sanitarnego nadzorowanych obiektów

Stan sanitarny nadzorowanych obiektów oceniany był przez organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej zgodnie z jednolitymi procedurami urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, uwzględniającymi przepisy prawa żywnościowego w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych.

Kontrole podmiotów działających na rynku spożywczym były prowadzone z częstotliwością wyznaczoną na podstawie analizy ryzyka zidentyfikowanych zagrożeń dla zdrowia i życia ludzi, obejmującej w szczególności stan faktyczny, klasyfikację obiektów i zakładów kategorii niskiego, średniego lub wysokiego ryzyka na podstawie kryteriów oceny sanitarnej.

W 2024 r. dokonano kategoryzacji wszystkich zakładów znajdujących się w rejestrach organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej na terenie powiatu jarosławskiego i zakwalifikowano:

- ❖ 426 zakładów wysokiego ryzyka, co stanowiło 23,36%,
- ❖ 490 zakładów średniego ryzyka, co stanowiło 29,17%,
- ❖ 764 zakłady niskiego ryzyka, co stanowiło 45,48%.

Przy ocenie warunków sanitarnych kontrolowanych zakładów brano pod uwagę kryteria oceny sanitarnej obiektów żywności i żywienia, tj. m.in. stan higieniczny i wpływający na niego stan techniczny i porządkowy pomieszczeń, wyposażenia oraz otoczenia zakładu, jakość i identyfikowalność surowców wykorzystywanych do produkcji, jakość wody stosowanej do przygotowywania żywności, stan zdrowia personelu pracującego w kontakcie z żywnością, gospodarka odpadami, wdrożenie

i stosowanie systemów kontroli wewnętrznej odpowiednio do rodzaju działalności: dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) lub systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP).

Stan sanitarny obiektów żywności i żywienia, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością nadzorowanych przez organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej był i jest nadal bardzo zróżnicowany. Na rynku działają i są nadzorowane zarówno obiekty nowoczesne, jak i stare zwłaszcza w dużych miastach o zwartej zabudowie oraz małe sklepy w rejonach wiejskich i bardzo duże wielkopowierzchniowe obiekty handlowe typu super- i hipermarkety.

Przedmiotowy zakres urzędowej kontroli żywności obejmował przede wszystkim nadzór nad warunkami produkcji, transportu, przechowywania i sprzedaży żywności oraz warunkami żywienia zbiorowego, nadzoru nad jakością zdrowotną żywności oraz warunkami zdrowotnymi produkcji i obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością. W myśl obowiązujących przepisów prawa żywnościowego obowiązek zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności spoczywa na podmiocie prowadzącym przedsiębiorstwo spożywcze, a za przestrzeganie przepisów dotyczących materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością odpowiedzialny jest podmiot działający na rynku tych produktów w zakładach będących pod jego kontrolą.

Organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej zobligowany był egzekwować przestrzeganie wymagań przepisów prawa, zaś kontrole przeprowadzane były z częstotliwością zależną przede wszystkim od kategorii ryzyka. W wyniku naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych wydano 448 decyzji administracyjnych w tym 7 decyzji administracyjnych w sprawie unieruchomienia/ przerwania działalności części zakładu, 6 decyzji zakazujących wprowadzenia produktu do obrotu.

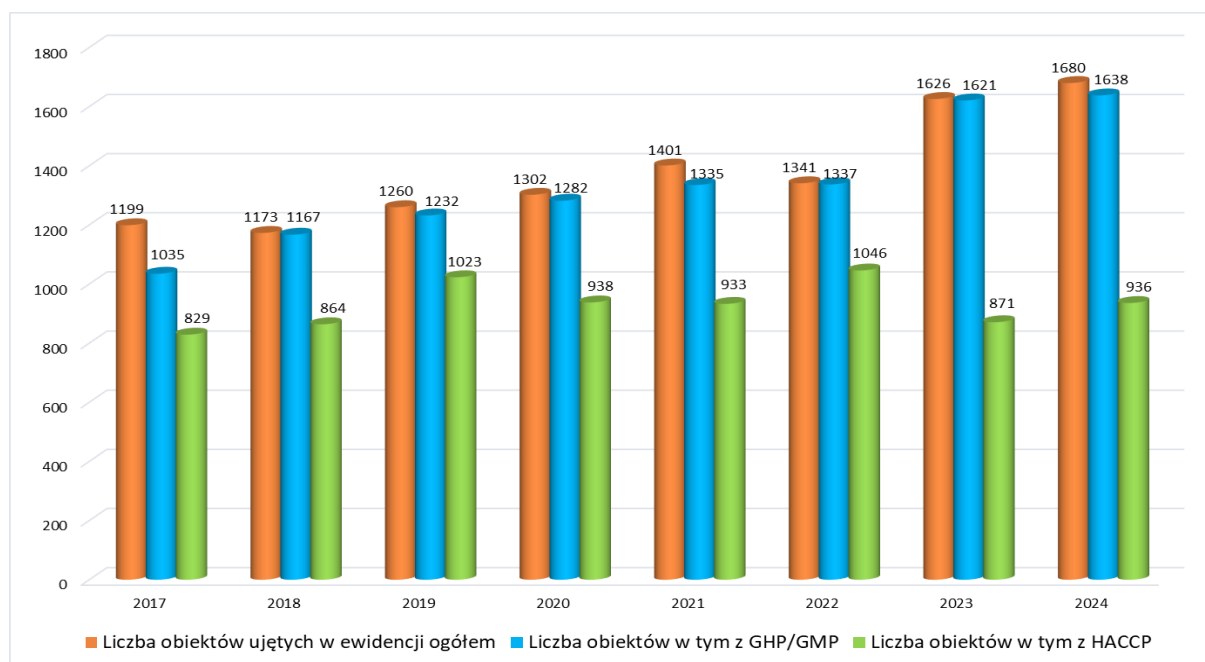
Grzywny w drodze mandatów karnych nałożono m. in. za: niewłaściwy stan higieniczno-sanitarny pomieszczeń, urządzeń lub sprzętu, wprowadzanie do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości, bez wymaganej identyfikowalności, brak aktualnej dokumentacji lekarskiej personelu wymaganej do celów sanitarno-epidemiologicznych, brak wdrożenia lub przestrzegania procedur kontroli wewnętrznej w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności, żywienia lub materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Zgodnie z przepisami prawa żywnościowego podmioty działające na rynku spożywczym, odpowiednio do zakresu i rodzaju prowadzonej działalności, powinny stosować zasady dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP). Z kolei podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze uczestniczące w jakimkolwiek etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności po produkcji podstawowej mają obowiązek opracowania, wykonania i utrzymywania procedur systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP).

W wielu zakładach żywności i żywienia oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością stan sanitarny systematycznie się poprawia.

W skali powiatu jarosławskiego zasady GHP/GMP wdrożono w 1638 zakładach.

Pozostałe zakłady były w trakcie wdrażania i opracowywania stosownej dokumentacji. Natomiast system HACCP wprowadzono w 936 nadzorowanych zakładach. Korzystając z ułatwień przewidzianych przez Komisję Europejską we wdrażaniu procedur HACCP, w których analiza ryzyka nie uzasadnia wdrażania pełnej procedury, w części zakładów spożywczych przestrzeganie zasad GHP i GMP uznano za wystarczające dla kontroli najważniejszych zagrożeń bezpieczeństwa żywności. Zestawienie liczby obiektów w rejestrach w odniesieniu do wdrożonych zasad

postępowania oraz systemów kontroli wewnętrznej (GHP/GMP, HACCP) przedstawiono poniżej na wykresie Nr 13



Wykres Nr 13. Liczba obiektów ujętych w ewidencji ogółem w tym z GHP/GMP lub z HACCP w latach 2017-2024

Ogółem w roku 2024 zaplanowano do kontroli sanitarnych kompleksowych 510 zakładów, w tym: obiekty produkcji żywności, obiekty obrotu żywnością, obiekty żywienia zbiorowego w tym zakłady żywienia zbiorowego otwartego i zamkniętego, wytwórnie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

Przy typowaniu obiektów do kontroli brano pod uwagę zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności oraz rodzaj działalności, wielkość produkcji lub obrotu a przede wszystkim ocenę ryzyka.

W roku 2024 unieruchomiono/przerwano działalność całego zakładu lub części zakładu w 7 zakładach w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia w tym:

- ✚ piekarnię z uwagi na stwierdzoną obecność żywych szkodników zbożowo-mącznych obecność żywych karaluchów oraz rażące natury sanitarno – higienicznej zakładu, zły stan sanitarno-techniczny pomieszczeń zakładu, w tym z licznymi wykwitami pleśni na ścianach i sufitach mogących mieć negatywny wpływ na bezpieczeństwo zdrowotne produktów końcowych.
- ✚ dwa automaty do lodów z uwagi na pobrane próbki lodów, które po badaniu laboratoryjnym nie odpowiadały wymaganiom Rozporządzenia Komisji (WE) NR 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005 r. str. 1 z późn. zm.) ze względu na zawyżoną liczbę Enterobacteriaceae.
- ✚ zakład żywienia otwartego z uwagi na brak spełnienia odpowiednich wymagań prawa żywnościowego, rażące zaniedbania natury sanitarno – higienicznej, prowadzenie działalności przy braku spełnienia wymagań w zakresie

- infrastruktury i wyposażenia, brak wody bieżącej zimnej i ciepłej,
- ✚ zakład małej gastronomii z uwagi na rażące zaniedbania natury sanitarno – higienicznej, prowadzenie działalności przy braku spełnienia wymagań w zakresie infrastruktury i wyposażenia, prowadzenie zakresu działalności niezgodnie z decyzją zatwierdzenia, samowolne poszerzenie działalności w zakresie produkcji w zakładzie przy braku spełnienia odpowiednich wymagań prawa żywnościowego.
- ✚ sklep spożywczo-przemysłowy z uwagi na brak spełnienia odpowiednich wymagań prawa żywnościowego, rażące zaniedbania natury sanitarno – higienicznej, w tym stwierdzona obecność ekskrementów gryzoni na regałach sklepowych do przechowywania środków spożywczych.
- ✚ supermarket ze względu na rażące zaniedbania natury sanitarno – higienicznej, w tym stwierdzoną obecność ekskrementów gryzoni na regałach sklepowych do przechowywania środków spożywczych oraz obecność nieżywego gryzonia (myszy) przy pieczywie.

Stwierdzony stan faktyczny w zakładach nie gwarantował bezpieczeństwa zdrowotnego przygotowywanych i wprowadzanych do obrotu w zakładzie potraw, a tym samym stanowił zagrożenie dla zdrowia ludzkiego.

W roku 2024 PPIS w Jarosławiu wystąpił z 7 informacjami do Podkarpackiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego o wymierzenie kary pieniężnej za naruszenie z art.103 ust 1 ustawy z dnia 25.08.2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz.1448) w trybie określonym w art. 104 ust. 1 w/w ustawy, w tym:

- ❖ prowadzenia działalności gospodarczej polegającej na wprowadzaniu do obrotu żywność w zakresie niezgodnym z decyzją o zatwierdzeniu zakładu, brak identyfikowalności produktów ze względu na brak udokumentowania źródła pochodzenia produktów oferowanych do sprzedaży na stronie internetowej - suplementów diety,
- ❖ nie przestrzeganie wymagań w zakresie znakowania środków spożywczych określonych w przepisach Rozporządzenia 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004,
- ❖ prowadzenie działalności w zakresie obrotu żywnością bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
- ❖ prowadzenie działalności w zakresie produkcji i obrotu żywnością wbrew decyzji o odmowie zatwierdzenia zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
- ❖ utrudnianie i uniemożliwienie przeprowadzania urzędowej kontroli poprzez brak przedstawienia dokumentacji potwierdzającej zakup środków spożywczych,
- ❖ prowadzenie działalności w zakresie zbiorowego żywienia dzieci i młodzieży w jednostce systemu oświaty i stosowanie środków spożywczych nieodpowiadającym wymaganiom 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 (Dz. U. z 2016 r., poz. 1154),

- ❖ prowadzenie działalności w zakresie produkcji żywności w zakresie niezgodnym z decyzją o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, ze względu na samowolne poszerzenie zakresu prowadzonej działalności.

W 2024 r. Podkarpacki Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny rozpatrzył dotychczas 3 informacje w sprawie kar pieniężnych i wymierzył 3 podmiotom odpowiedzialnym za stwierdzone naruszenie kary finansowe w drodze decyzji administracyjnej na kwotę 5000 zł. Pozostałe sprawy znajdują się w toku rozpatrywania przez PPWIS.

8.3 Nadzór organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej nad zakładami żywienia zbiorowego typu otwartego

Podobnie jak w latach ubiegłych sprawowano nadzór nad obiektami żywienia zbiorowego typu otwartego. Stan sanitarny zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego jest istotnym wskaźnikiem bezpieczeństwa żywności i żywienia. Należą one do obiektów wyróżniających się szeroką i co do zasady nieograniczoną dostępnością dla konsumentów zewnętrznych, kwalifikując się do obiektów o podwyższonym ryzyku dla zdrowia ludzi.

Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego, z punktu widzenia sposobu przygotowania serwowanych dań oraz formy organizacji lokalu gastronomicznego, obejmują:

- restauracje, jadłodajnie, bary, gdzie dania przygotowuje się w całości lub w większym zakresie produkuje się od podstaw, głównie z surowców pierwotnych (rzadziej z półproduktów i gotowych potraw), posiłki są serwowane na indywidualne zamówienie, według jadłospisu (w postaci karty dań czy ogólnego wykazu), oferowane są potrawy i napoje w szerokim i zróżnicowanym lub wyspecjalizowanym asortymencie kuchni regionalnej gdzie konsumenci spożywają posiłki w specjalnie zorganizowanej przestrzeni z obsługą kelnerską lub miejscu wydawania potraw,

- małą gastronomię np.: bary szybkiej obsługi, punkty gastronomiczne sieciowe i indywidualne, stacjonarne, tymczasowe lub mobilne, indywidualne lub wchodzące w skład innego obiektu, np. kina, stoiska wolnostojące, pojazdy gastronomiczne (food trucki), przyrządzone z półproduktów i gotowych potraw, takie jak: burgery, tortille, hot-dogi, prowadzące sprzedaż, często na wynos albo na szybko, na miejscu bądź w ogródku gastronomicznym, jeśli towarzyszy jej zorganizowane miejsce do konsumpcji; szczególnie aktywne w sezonie letnim na popularnych turystycznie, wypoczynkowo trasach i miejscach pobytu konsumentów w formie zakładów tymczasowych lub ruchomych, często z bardzo ograniczonym zapleczem, korzystające z infrastruktury wspólnej dla zespołu lub grupy różnych obiektów.

Dokonano oceny kategoryzacji zakładów żywienia zbiorowego otwartego w tym zakładów małej gastronomii oraz zakładów małej gastronomii tymczasowe lub ruchomych i stwierdzono:

- 81 zakładów ryzyko wysokie, w tym 7 zakładów małej gastronomii, 9 zakładów małej gastronomii tymczasowych lub ruchomych,
- 117 zakładów ryzyko średnie, w tym 103 zakłady małej gastronomii, 4 zakłady tymczasowe lub ruchome,
- 13 zakładów ryzyko niskie, w tym zakłady małej gastronomii i zakłady tymczasowe lub ruchome nie funkcjonują.

Na terenie powiatu jarosławskiego w roku 2024 w Rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajdowało się 211 zakładów żywienia zbiorowego otwartego (w 2023 r. -217) w tym: 123 zakłady małej gastronomii (w 2023 r. – 124).

Ogółem skontrolowano 127 zakładów przeprowadzono 248 kontroli, zatwierdzono 42 nowe zakłady, 5 zakładów gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych 93 zakłady oceniono na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego. Ponad 58,2 % zakładów żywienia zbiorowego otwartego stanowią obiekty małej gastronomii, które są typowe dla obsługi konsumentów w sezonie letnim. Z uwagi na ograniczone warunki działania, oparte w głównej mierze na procedurach kontroli wewnętrznej, obiekty te wymagają intensywnego nadzoru organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Najczęściej występujące nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno- technicznego:

- zły stan techniczny pomieszczeń brudne ściany, sufity wymagające odmalowania,
- zły stan techniczny podłóg, okien
- brak prawidłowego zabezpieczenia pomieszczeń przed dostępem szkodników,
- brak prawidłowo wyposażonych stanowisk do mycia sprzętu pomocniczego,
- brak odpowiedniej ilości urządzeń do mycia i dezynfekcji sprzętu pomocniczego,
- nieprawidłowy stan techniczny pojemników do przewożenia żywności w cateringu,
- brak odpowiednich opakowań do przechowywania żywności mrożonej,
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny szafek kuchennych, regałów i zlewozmywaków w pomieszczeniach produkcyjnych zakładu,
- niewłaściwe postępowanie z odpadami komunalnymi,
- brak bieżącej ciepłej i zimnej wody w zakładach,
- brak wyników badań laboratoryjnych potwierdzających właściwą jakość zdrowotną serwowanych potraw (niezgodność z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych).

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-higienicznego:

- brak prawidłowego wyposażenia przy umywalkach do mycia rąk,
- brak przestrzegania rozdzielności przechowywania środków spożywczych wymagających obróbki wstępnej i termicznej (surowych) od środków spożywczych przeznaczonych do bezpośredniego spożycia,
- użycie do produkcji środków spożywczych niespełniających wymagań dotyczących bezpieczeństwa żywności, po upływie terminu przydatności do spożycia, a także środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości,
- niewłaściwe przechowywanie surowców do produkcji posiłków, brak segregacji asortymentowej w urządzeniach chłodniczych oraz zamrażalniczych,
- brak zabezpieczenia gotowych posiłków przed zanieczyszczeniami,
- niehigieniczne warunki produkcji i sprzedaży żywności,
- nieprawidłowe przechowywanie opakowań przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- zamrażarki przeznaczone do przechowywania pieczywa do hot-dogów utrzymane brudno, nie czyszczone, oblodzone, nie odmrażane na bieżąco,
- w pomieszczeniu kuchni głównej dokonuje się obróbki wstępnej warzyw,
- brak czystości i porządku w pomieszczeniach wszystkich zakładu: kuchni głównej, magazynie przechowywania środków spożywczych, magazynie owoców i warzyw,

szatni, zmywalni naczyń stołowych, pomieszczenia nie są sprzątane na bieżąco, podłogi zaśmiecone,

- sprzęt pomocniczy nie domyty – widoczne pozostałości resztek pokarmowych,
- umywalki do mycia rąk niewłaściwie użytkowane, zastawione sprzętem pomocniczym,
- brak zabezpieczenia żywności przed zanieczyszczeniami krzyżowymi,
- brak do wglądu orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych osób pracujących w styczności z żywnością,
- w szafkach odzieżowych brak rozdziału odzieży czystej od osobistej, przechowywany jest zbędny sprzęt nie związany z prowadzoną działalnością,
- brak informacji dla konsumentów o substancjach wywołujących alergię lub reakcje nietolerancji w serwowanych potrawach,
- brak podejmowania działań korygujących po stwierdzeniu niezgodności,
- brak prawidłowej realizacji zasad dobrej praktyki higienicznej oraz procedur opartych na zasadach, systemu HACCP, brak bieżących zapisów, zapisy prowadzone w tym zakresie nie znajdują potwierdzenia w stwierdzonym stanie faktycznym,
- brak zaangażowania kierownictwa w kontrolę wewnętrzną zakładu oraz podejmowania działań korygujących po stwierdzeniu niezgodności.

W zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego wydano łącznie 133 decyzji administracyjnych, w tym 2 dotyczące unieruchomienia oraz 42 decyzji o zatwierdzeniu zakładu. Nałożono 32 grzywny w drodze mandatu karnego na kwotę łączną 8000 zł. Największą liczbę mandatów nałożono z art.100 ust.1 pkt.8 ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r.poz.1488) tj. za nieprzestrzeganie wymagań higienicznych i nieprzestrzeganie realizacji wdrażania w zakładach procedur opartych na zasadach systemu HACCP.

8.4 Stan sanitarny środków transportu żywności

W Rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajdowało się 139 środków transportu do przewozu żywności. Ogółem zatwierdzono 17 nowych środków transportu do przewozu żywności i wydano 17 decyzji na wniosek strony o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Przeprowadzono 22 kontrole sanitarne, w tym żaden środek transportu nie został oceniony jako niezgodny z wymaganiami higienicznymi, będąc w dobrym stanie sanitarno-technicznym, posiadając wewnątrz gładkie powierzchnie umożliwiające zachowanie odpowiedniej higieny przy transportowaniu żywności, zabezpieczenie przed zwierzętami i przenikaniem ewentualnych zanieczyszczeń z zewnątrz. Wydano 9 decyzji administracyjnych o wykreślenie środka transportu z Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Zakłady produkujące żywność posiadają na ogół własne środki transportu, na które uzyskały pozytywne decyzje zatwierdzające organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Większość obiektów obrotu żywnością dysponuje odpowiednimi środkami transportu o dobrym stanie technicznym i przeznaczonymi wyłącznie do przewozu środków spożywczych. Niektóre zakłady korzystają z usług specjalistycznych firm transportowych.

Do grupy tej należą również samochody należące do firm transportowych, świadczących usługi transportowe krajowe i międzynarodowe, posiadające urządzenia

monitorujące nie tylko temperaturę przewozu żywności, ale również czas transportu i postoju (elektroniczne termometry, rejestratory, tachografy).

Dokonano również oceny zakwalifikowania środków transportu do kategorii dla:

- niskiego ryzyka(N) 57 środków transportu do przewożenia produktów w temperaturze otoczenia,
- średniego ryzyka(S) 79 środków transportu do przewożenia produktów wymagających chłodzenia, zachowania łańcucha chłodniczego,
- wysokiego ryzyka(W) 3 środki transportu do przewożenia produktów wymagających mrożenia, zachowania łańcucha mroźniczego.

Podczas kontroli środków transportu sprawdzano przede wszystkim: stan higieniczno-techniczny pojazdów, w tym poziom czystości pojazdów i wyposażenia, karty mycia i dezynfekcji pojazdów, przestrzeganie zasad higieny, w tym higieny osobistej osób odpowiedzialnych za warunki transportu.

Zwracano uwagę na zapewnienie odpowiedniego, niezbędnego wyposażenia i sprzętu w celu zachowania ciągłości łańcucha chłodniczego i sposobu monitorowania warunków transportu (nabiału, wędlin i wyrobów garmażeryjnych, mrożonek).

W skontrolowanych środkach transportu prowadzono identyfikację w zakresie dostawców oraz odbiorców oferowanych artykułów spożywczych.

Wszystkie środki transportu do przewozu żywności posiadają opracowaną dobrą praktykę higieniczną –GHP. Skontrolowane środki transportu posiadały prawidłową realizację zasad dobrej praktyki higienicznej, sprawne urządzenia monitorujące temperaturę przewozu żywności, ale również czas transportu i postoju (elektroniczne termometry, rejestratory).

8.5 Jakość zdrowotna krajowych środków spożywczych

Jakość zdrowotna środków spożywczych była kontynuowana jak w latach ubiegłych. Ogółem pobrano do badania laboratoryjnego 359 próbek żywności i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w tym:

- 304 próbek żywności zgodnie z zaplanowanymi kierunkami badań,
- 4 próbki do pomiaru skażeń promieniotwórczych w ramach „Monitoringu Radiologicznego nadzorowanego przez Państwową Agencję Atomistyki” celem oznaczenia stężenia radionuklidów: Cs-137 i Sr-90
- 42 próbki ponad plan w ramach akcji lato w kierunku mikrobiologicznym w kierunku zawartości pestycydów w warzywach i owocach, wartości kalorycznej i wartości składników odżywczych, zawartości kofeiny,
- 5 próbek żywności pochodzących z Ukrainy w kierunku zawartości metali ciężkich, ochratoksyny A, Deoksyniwalenol, Zearalenon, pestycydów, obecności zanieczyszczeń fizycznych i biologicznych, znakowania cech organoleptycznych,
- 4 próbki wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością w kierunku zawartości metali ciężkich (kadm, ołów) i formaldehydu.

W ramach urzędowej kontroli i monitoringu badano żywność w następujących kierunkach:

- mikrobiologicznym (Salmonella spp, Listeria monocytogenes, przypuszczalne Bacillus cereus, Enterobacteriaceae, gronkowce koagulazo-dodatnie, Staphylococcus aureus),
- antybiotykoodporność (E. Coli wytwarzające ESBL, AmpC ,E.coli wytwarzające karbapenemazy),
- pestycydy,
- skażenia promieniotwórcze (oznaczenie stężenia radionuklidów Cs-137,

i Sr-90),

- znakowanie, cechy organoleptyczne,
- ochratoxyna A, Deoksynivalenol, Fumonizyny, Zearalenon,
- Toksyna T-2, Toksyna HT-2, Suma toksyn T-2 i HT-2 1, alkaloidy sporyszu,
- benzo(a)antracen, Benzo(b)fluoranten, Benzo(a)piren, Chryzen, Suma 4 WWA,
- metale ciężkie (kadm, ołów, rtęć, nikiel, arsen całkowity, arsen nieorganiczny),
- alergeny (orzeszki ziemne/białka orzeszków ziemnych jako alergenów),
- zawartość kofeiny,
- akryloamid,
- substancje dodatkowe (barwniki, substancje słodzące, substancje konserwujące)
- histamina,
- izomery trans kwasów tłuszczowych,
- napromieniowanie żywności,
- wykrywanie obecności specyficznego RNA dla WZW A i NoV GI, GII
- zawartość witamin i składników mineralnych (Witamina C, Magnez),
- zanieczyszczenia biologiczne i fizyczne,
- zawartość białka w suplementach,
- wartość kaloryczna, składniki odżywcze (zawartość białka, tłuszczu, węglowodanów) w posiłkach serwowanych dla dzieci w szkołach.

Badania laboratoryjne żywności zostały przeprowadzone przez laboratoria na terenie kraju RP:

- ✚ Laboratorium Higieny Żywności i Żywienia WSSE w Rzeszowie w tym Pracownia w Przemyślu, Sanoku, Tarnobrzegu,
- ✚ Laboratorium WSSE Warszawa,
- ✚ Laboratorium WSSE Gdańsk,
- ✚ Laboratorium WSSE Lublinie
- ✚ Laboratorium WSSE Opole,
- ✚ Laboratorium WSSE Szczecin,
- ✚ Laboratorium WSSE Kraków,
- ✚ Laboratorium WSSE Gorzów Wielkopolski,
- ✚ Laboratorium PSSE w Jarosławiu Pracownia Higieny Żywności i Żywienia
- ✚ Laboratorium Pomiarów Promieniowania w Sanoku
- ✚ Instytut Ogrodnictwa w Sieniewicach.
- ✚ Laboratorium NIŻ PZH-PIB Warszawa
- ✚ Instytut Ochrony Roślin PIB w Poznaniu
- ✚ Państwowy Instytut Weterynaryjny –Państwowy Instytut Badawczy (PIWET-PIB) w Puławach.

Na podstawie sprawozdań z badań laboratoryjnych stwierdzono zakwestionowanych 11 próbek żywności w tym 10 próbek lodów z automatu oraz 1 próbka kaszy gryczanej, z uwagi na :

- ✚ lody z automatu ze względu na zawyżoną liczbę Enterobacteriaceae co nie odpowiada wymogom Rozporządzenia Komisji (WE) NR 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005 r. str. 1 z późn. zm.)
- ✚ kasza gryczana ze względu na stwierdzenie przekroczenia NDP pestycydu glifosatu (wynik 0,84 mg/kg ± 0,42) przy NDP określonym w rozporządzeniu (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów

w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. UE L z 2005 r., nr 70 str. 1 ze zm.) na poziomie 0,1 mg/kg.

W roku 2024 zgłoszono do systemu RASFF do Pojedynczego Punktu Kontaktowego powiadomienie Nr 1/2024 w związku z przekroczeniem NDP glifosatu w kaszy gryczanej prażonej pobranej z obrotu w ramach urzędowej kontroli. Badania wykazały przekroczenie NDP pestycydu glifosatu (wynik 0,84 mg/kg ± 0,42) przy NDP określonym w rozporządzeniu (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. UE L z 2005 r., nr 70 str. 1 ze zm.) na poziomie 0,1 mg/kg.

8.5.1 Znakowanie środków spożywczych

Podawanie informacji na temat żywności służy ochronie zdrowia konsumentów i umożliwia im dokonywanie świadomych wyborów spośród szerokiego asortymentu produktów znajdujących się na rynku.

Podstawowe wymagania dotyczące znakowania żywności określone są w obowiązującym w całej Unii Europejskiej rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 21.11.2011, z późn.zm.).Również w polskich przepisach krajowych określono wymagania dotyczące znakowania żywności tj:

- ✚ ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448);
- ✚ ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2023 r. poz. 1980),
- ✚ rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. 2015 poz. 29 z późn. zm.).

Żywność produkowana i wprowadzana do obrotu na terytorium Polski musi być oznakowana w języku polskim. Dodatkowo może być oznakowana w innych językach. Wymóg znakowania w języku polskim nie dotyczy żywności wywożonej poza terytorium Polski. Informacje na temat żywności nie mogą wprowadzać konsumenta w błąd – zakaz ten ma bardzo szerokie zastosowanie, odnosi się m.in. do właściwości środka spożywczego, składu, ilości, trwałości, kraju lub miejsca pochodzenia, metod wytwarzania lub produkcji, przypisywania żywności działania i właściwości, których ona nie posiada. Informacja nt. żywności nie może również sugerować, że posiada ona szczególne właściwości, w sytuacji, gdy wszystkie podobne środki spożywcze mają takie właściwości. Zabronione jest również przypisywanie żywności właściwości zapobiegania chorobom, leczenia lub odwoływanie się do takich właściwości. Informacje muszą być czytelne i łatwo dostępne – w przypadku żywności opakowanej muszą znajdować się bezpośrednio na opakowaniu lub załączonej etykiecie. Nie mogą być zakryte, zasłonięte np. innymi nadrukami czy ilustracjami. W 2024 r. ocenę oznakowania środków spożywczych przeprowadzano w czasie kontroli w zakładach produkcyjnych i miejscach wprowadzania do obrotu oraz zakładach żywienia zbiorowego w odniesieniu do pobranych do badania próbek żywności ogólnego

spożycia, jak również suplementów diety, żywności wzbogaconej oraz żywności dla określonych grup.

W okresie nadzorowanym ogółem dokonano oceny znakowania w 133 próbkach żywności pobranych do badania laboratoryjnego w tym:

- 3 próbki żywności wyłącznie w zakresie znakowania,
- 130 próbek żywności dodatkowo między innymi w zakresie znakowania oceniono ramach urzędowej kontroli żywności.

Na podstawie ocenionych próbek żywności pobranych do badania laboratoryjnego w ramach urzędowej kontroli żywności w zakresie znakowania wynika, że żadna próbka nie uległa zakwestionowaniu.

8.6 Nadzór nad obrotem grzybami i przetwórstwem grzybów oraz zatrucia grzybami

W roku 2024 tak jak w latach ubiegłych sprawowany był nadzór nad obrotem grzybami świeżymi, suszonymi oraz przetworami grzybowymi. Nadzór prowadzony był na bieżąco, jednak podobnie jak w latach poprzednich prace w tym zakresie wzmożono w okresie letnio – jesiennym oraz zimowym, tj. przedświątecznym. Podczas kontroli sprawdzono punkty handlowe obrotu grzybami: sklepy spożywcze, warzywnicze i hurtownie, a w szczególności targowiska, na których prowadzi się sprzedaż grzybów świeżych i suszonych. Nadzór nad wykorzystywaniem grzybów w gastronomii kontrolowano również w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego i zamkniętego oraz w miejscach produkcji żywności.

Podczas kontroli zwracano uwagę na takie aspekty jak cechy organoleptyczne grzybów, sprzedaż w jednostkowych opakowaniach oraz oznakowanie towaru umożliwiające identyfikację produktu i producenta. Sprawdzano zgodność obrotu grzybami świeżymi i suszonymi z prawem żywnościowym w zakresie zapewnienia sprzedaży wyłącznie atestowanych produktów. Zgodnie z przywołanymi przepisami każda wprowadzona do obrotu pochodząca ze stanu naturalnego partia grzybów świeżych i suszonych, powinna być zaopatrzona w atest odpowiednio na grzyby świeże lub suszone. W skontrolowanych obiektach obrót grzybami świeżymi i suszonymi oraz przetworami grzybowymi prowadzony był prawidłowo.

Wykwalifikowany zespół uprawnionych klasyfikatorów grzybów udziela sukcesywnie poradnictwa w zakresie określenia przynależności gatunkowej grzybów.

Przy ocenie grzybów udzielana jest informacja i wydawane są materiały edukacyjne w zakresie:

- Zatrucia grzybami. Przyczyny zatruc grzybami
- Najczęstsze objawy zatrucia grzybami
- Pierwsza pomoc
- Właściwe leczenie
- Komu nie zaleca się spożywania grzybów
- Zasady zbierania grzybów.

Podczas przeprowadzania kontroli sanitarnych w zakładach żywienia zbiorowego prowadzi się edukację na temat grzybów, z których przygotowywane są potrawy.

W ramach współpracy z Urzędem Miasta Jarosławia w zakresie realizacji programu Bezpieczny Jarosław cyklicznie uczestniczyliśmy w okresie od czerwca do października w każdy pierwszy wtorek miesiąca „Ulica Zdrowia „, gdzie również prowadzona była edukacja w zakresie zatruc grzybami, przyczyny zatruc grzybami, najczęstsze objawy zatrucia grzybami, podstawowych zasadach bezpieczeństwa dla osób zbierających i spożywających grzyby, wprowadzania do obrotu handlowego

grzybów świeżych i suszonych oraz o możliwości dokonania oceny zebranych grzybów w ramach bezpłatnych porad grzybowych prowadzonych w PSSE.

Pobrano do badania laboratoryjnego próbkę przetworów z udziałem grzybów i zbadano w kierunku substancji dodatkowych. Próbką nie uległa zakwestionowaniu. W roku 2024 nie odnotowano zatrucia grzybami.

8.7 System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – RASFF

System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (ang. Rapid Alert System for Food and Feed, w skrócie RASFF) służy do wymiany informacji pomiędzy organami urzędowej kontroli w Europie będącymi członkami tego systemu. Do systemu wprowadzane są informacje o żywności, paszach i materiałach do kontaktu z żywnością, potencjalnie niebezpiecznych dla zdrowia ludzi, zwierząt lub środowiska i działaniach następczych w wyniku zidentyfikowania takich produktów. Członkami sieci RASFF są punkty kontaktowe RASFF, które reprezentują: Komisję Europejską, Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA), kraje członkowskie UE, kraje członkowskie EFTA (Islandia, Lichtenstein, Norwegia, Szwajcaria).

W sytuacji, gdy wykryte zostaje zagrożenie związane z żywnością, paszą lub wyrobem/materiałem do kontaktu z żywnością krajowy punkt kontaktowy danego członka sieci ma za zadanie przekazać bezzwłocznie do punktu kontaktowego Komisji Europejskiej tzw. powiadomienie na specjalnie dla tego celu stworzonym formularzu powiadomienia w elektronicznym systemie iRASFF.

Powiadomienia zgłaszane do RASFF dzielą się na alarmowe, informacyjne, powiadomienia o odrzuceniu na granicy oraz news. Zgodnie z aktualnie obowiązującymi definicjami, na podstawie rozporządzenia IMSOC:

- ❖ *Powiadomienie alarmowe* (zwane także powiadomieniem o zagrożeniu) – oznacza powiadomienie w iRASFF o poważnym bezpośrednim lub niebezpośrednim ryzyku związanym z żywnością, materiałem do kontaktu z żywnością lub paszą w rozumieniu artykułu 50 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 i artykułu 29 rozporządzenia (WE) nr 183/2005, które wymaga lub może wymagać podjęcia szybkich działań przez innego członka sieci RASFF (inny kraj członkowski);
- ❖ *Powiadomienia informacyjne* – oznacza powiadomienie w iRASFF o bezpośrednim lub niebezpośrednim ryzyku związanym z żywnością, materiałem do kontaktu z żywnością lub paszą zgodnie z artykułem 50 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 i artykułem 29 rozporządzenia (WE) nr 183/2005, które nie wymaga podjęcia szybkich działań przez innego członka sieci RASFF (inny kraj członkowski). Wyróżnia się dwa rodzaje powiadomień informacyjnych: w celu podjęcia działań oraz w celu zwrócenia uwagi;
- ❖ *Powiadomienie o odrzuceniu na granicy* – oznacza powiadomienie w iRASFF o odrzuceniu partii, kontenera lub przesyłki żywności, materiału do kontaktu z żywnością lub paszy z powodu zidentyfikowania ryzyka, jak określono w punkcie (c) artykułu 50 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 178/2002;
- ❖ *Powiadomienie news* (zwane także powiadomieniem o aktualnych zdarzeniach) – oznacza powiadomienie w iRASFF o ryzyku związanym z żywnością, materiałem do kontaktu z żywnością lub paszą zgodnie z artykułem 50 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 i artykułem 29 rozporządzenia (WE) nr 183/2005, które pochodzi z nieformalnego źródła, zawiera niezwerfikowane informacje lub dotyczy jeszcze niezidentyfikowanego

produktu.

Zgodnie z art. 52 ust. 1 rozporządzenia nr 178/2002 oraz art. 24 ust.

3 rozporządzenia IMSOC, Komisja Europejska udostępnia do wiadomości publicznej informacje dotyczące powiadomień alarmowych, powiadomień informacyjnych i powiadomień o odrzuceniu na granicy przekazywanych w ramach systemu RASFF. Informacje takie są publikowane na stronie internetowej w ogólnodostępnej bazie danych RASFF Window.

Każdy członek sieci RASFF wyznacza jeden punkt kontaktowy, reprezentujący dany kraj lub organizację międzynarodową. W Polsce zgodnie z art. 85 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Główny Inspektor Sanitarny kieruje siecią systemu RASFF oraz:

- ✚ prowadzi krajowy punkt kontaktowy (KPK) systemu RASFF,
- ✚ jest odpowiedzialny za funkcjonowanie KPK,
- ✚ powiadamia Komisję Europejską o stwierdzonych przypadkach niebezpiecznej żywności oraz pasz.

Organy urzędowej kontroli żywności i pasz w Polsce przekazują informacje o stwierdzonych na terenie Polski przypadkach niebezpiecznej żywności, pasz lub materiałów do kontaktu z żywnością zgodnie z zakresem systemu RASFF do KPK RASFF w GIS, obecnie SCP, oraz podejmują odpowiednie działania na podstawie powiadomień RASFF i raportują o wynikach tych działań.

Podejmowano działania w ramach funkcjonowania systemu RASFF (System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach).

Sukcesywnie przeprowadzano w miarę napływających powiadomień kontrole sanitarne interwencyjne w zakresie wycofania z obrotu niebezpieczne produkty żywności jak i wyrobów do kontaktu z żywnością. Zgłoszenia powiadomień do RASFF były przez Polskę i inne kraje UE oraz krajów trzecich.

W ramach Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (ang. Rapid Alert System for Food and Feed, w skrócie RASFF) przeprowadzono 140 kontroli interwencyjnych z uwagi na występujące zagrożenia:

- ❖ obecność zapleśnienia oraz zgnilizny w produkcie orzechy Laskowe (kraj pochodzenia Gruzja),
- ❖ przekroczenie NDP pozostałości pestycydu (fenobukarb) w produkcie pn. Loyd Madras herbata liściasta łamana,
- ❖ stwierdzenie w składzie suplementu diety ALOES (Aloe vera) barbaloiny-substancji zabronionej w żywności,
- ❖ przekroczenie NDP ołowiu w herbacie owocowo-ziołowej od 6 miesięcy „Herbata baby z rumiankiem”,
- ❖ nieprawidłowej jakości środka spożywczego (prawdopodobna obecność metalowego gwoźdźka wewnątrz lizaka) Johny mini candies
- ❖ stwierdzenie obecności bakterii Salmonella w produkcie KLC chałwa sezamowa waniliowo-kakaowa,
- ❖ obecność bakterii Salmonella w produkcie chałwa sezamowa SUŁTAN,
- ❖ przekroczenie NDP alkaloidów pirolizydynowych w produkcie kmin rzymski mielony,
- ❖ wykrycie genetycznie modyfikowanego Inu złocistego użytego do produkcji mieszanki piekarniczej o nazwie MK Gold Bread Mix,
- ❖ stwierdzenie węglowodorów aromatycznych olejów mineralnych (MOAH) oraz przekroczenia NDP poziomów pozostałości pestycydów w produkcie pieprz syczański pochodzący z Chin,

- ❖ wykrycie obecności Salmonella oraz Campylobacter w produkcie kebab drobiowy surowy, głęboko mrożony,
- ❖ przekroczenie zawartości fosforanów w próbce produktu krewetki obrane
 - z maślano cytrynowym sosem chili,
- ❖ obecność białka soi w produkcie mąka z cieciorki,
- ❖ obecność alergenu w surowcu: pestki dyni bezglutenowe (styrian) użyte do produkcji chleba bezglutenowego,
- ❖ obecność bakterii salmonella w skórkach z szyjek tuszek drobiowych,
- ❖ nieautoryzowana nowa żywność w suplemencie diety Reishi Mushroom
 - w postaci kapsułek w opakowaniu z tworzywa sztucznego z nakrętką, na opakowaniu oryginalnym etykieta producenta w języku angielskim na którą naklejono etykietę dystrybutora w języku polskim,
- ❖ wykrycie niedeklarowanego w oznakowaniu białka mleka w produkcie,
 - pn. Mini Danisch selection
- ❖ przekroczenie NDP poziomu sumy zawartości morfiny i 0,2 zawartości kodeiny w maku niebieskim pochodzącym z Czech,
- ❖ przekroczenie NDP poziomu alkaloidów pirolizydynowych w produkcie
 - pn. „Melisa herbatka ziołowa”,
- ❖ przekroczenie NDP ołowiu w kolbie kukurydzy z pochodzącej z Hiszpani,
- ❖ wykrycie alkaloidów pirolizydonowych w HERBAPOL Herbatka
 - fix rumiankowo-koperkowa,
- ❖ przekroczenie NDP poziomu kadmu w produkcie „Płatki ryżowe błyskawiczne”,
- ❖ wykrycie obecności Listeria monocytogenes w produkcie Bekon w kostce wędzonej,
- ❖ przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu-chlorpiryfosu w produkcie mak niebieski, kraj pochodzenia Czechy,
- ❖ przekroczenie NDP pozostałości pestycydów (flutrafolu, imazalilu, klotianidyny), w produkcie siemienia lnianego pochodzącego z Kazachstany,
- ❖ przekroczenie NDP poziomu kadmu w produkcie awokado,
- ❖ obecność bakterii Salmonella spp. w produkcie pn. Kebab drobiowy surowy DAMAK EFE,
- ❖ przekroczenie NDP poziomu pestycydu glifosatu w produkcie kasza gryczana,
- ❖ wykrycie obecności pałeczek z rodzaju Salmonella spp. w surowym wyrobie mięsnym głęboko mrożonym „Kebab drobiowy, cały kurczak”,
- ❖ wykrycie Salmonelli Umbilo w rukoli pochodzącym z Włoch,
- ❖ przekroczenie poziomu odniesienia dla obecności akryloamidu w produkcie „ETI TEA BISCUITS- Herbatniki” pochodzących z Rumuni,
- ❖ stwierdzenie obecności bakterii Salmonella Enteritidis w skórkach z szyi,
- ❖ obecność pałeczek Salmonella w proszku pistacjowym wykorzystanym do produkcji „Makaroników o smaku pistacjowym”,
- ❖ niezdeklarowaną obecność alergenu pokarmowego- białka soi w produkcie konserwa turystyczna, mielonka wieprzowa sterylizowana,
- ❖ przekroczenie NDP sumy alkaloidów pirolizydydnych w produkcie Herbatka ziołowa Szałwia Herbarium,
- ❖ przekroczenie NDP etefonu w produkcie pn. papryka słodka czerwona świeża.

Na podstawie list dystrybucyjnych otrzymanych w ramach powiadomień skontrolowano wszystkie zakłady, gdzie stwierdzono niebezpieczne środki spożywcze. W przypadku stwierdzenia w obrocie niebezpiecznych środków spożywczych wydano decyzje administracyjne wycofania z obrotu kwestionowanych

środków spożywczych i poddania ich utylizacji. Niektóre środki spożywcze zostały zwrócone do centralnych hurtowni na terenie kraju.

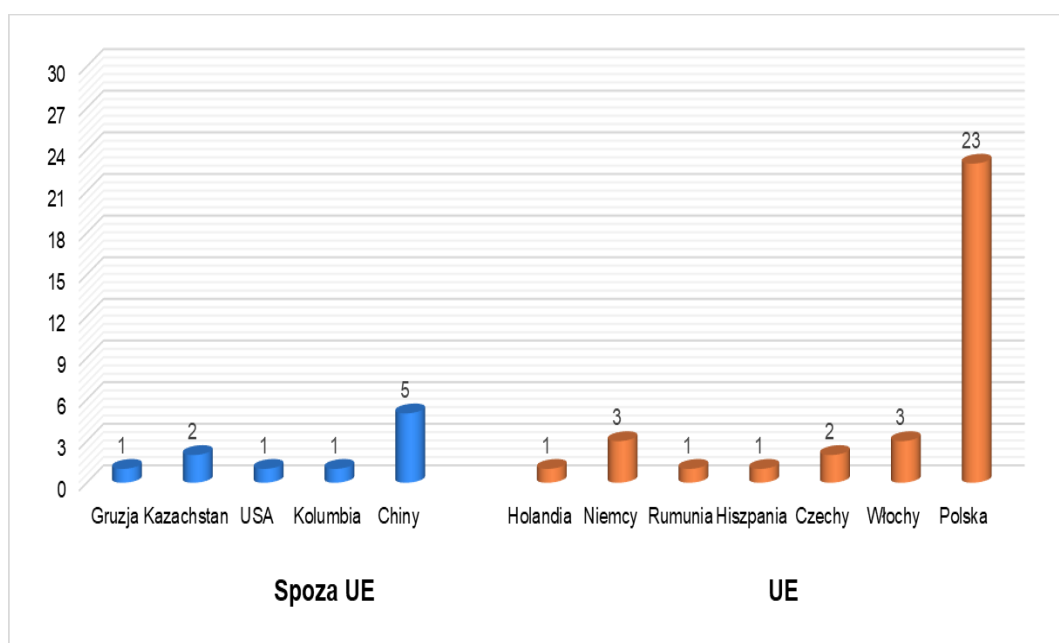
Pisemnie informowano terenowo właściwych Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych o zwrocie do centrum dystrybucyjnego kwestionowanego produktu celem objęcia dalszego nadzoru zgodnie z właściwością miejscową.

Większość produktów zgłoszonych do systemu RASFF pochodziło z krajów:

- ✚ Unii Europejskiej: Polska, Włochy, Czechy, Hiszpania, Rumunia, Niemcy, Holandia,
- ✚ spoza Unii Europejskiej: Chiny, USA, Kazachstan, Gruzja, Kolumbia.

W roku 2024 otrzymano również powiadomienia alarmowe i informacyjne Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (RASFF) w materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Poniżej przedstawiono na wykresie Nr 14 kraje z UE i spoza UE z których zgłoszone były środki spożywcze do systemu RAFF



Wykres Nr 14. Kraje z których pochodziły zgłoszone produkty do systemu RASFF w 2024 roku

Podejmowano działania w ramach funkcjonowania systemu RASFF (System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych w materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością).

Najczęściej występujące zagrożenia powiadomień alarmowych informacyjnych Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności (RASFF) w materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością dotyczyły:

- ❖ przekroczenia poziomu pierwszorzędnych amin aromatycznych dla wyrobu pn. Zestaw przyborów kuchennych
- ❖ migracji 4,4'-diaminodifenylometanu w zestawie narzędzi kuchennych nylonowych MasterChef THE TV Series,
- ❖ niewłaściwe cechy organoleptyczne po zagotowaniu wody w sprawie produktu Czajnika elektrycznego Wasserkocher,

- ❖ obecność migracji specyficznej formaldehydu w kubku oraz talerzu z melaminy,
- ❖ przekroczenia migracji specyficznej PAA ,4'-diaminodifenylometanu (0,004 mg/kg) w produkcie pn. Łopátka do patelni, kraj pochodzenia Niemcy,
- ❖ migracji specyficznej ołowiu i kadmu w produkcie pn. półmisek ceramiczny z motywem Renifera, pokryty warstwą folii z tworzywa sztucznego wyprodukowanego w Chinach.

8.8 Nadzór organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej nad bezpieczeństwem suplementów diety, żywności dla określonych grup

8.8.1 Nadzór nad bezpieczeństwem zdrowotnym suplementów diety

Nadzór sanitarny w zakresie bezpieczeństwa suplementów diety sprawowany był zgodnie z ustawowymi kompetencjami. Na terenie powiatu jarosławskiego nie funkcjonują zakłady produkujące suplementy diety tylko zakłady wprowadzające do obrotu suplementy diety. Nadzór sanitarny sprawowany jest poprzez kontrole planowe i interwencyjne, realizację planu pobierania próbek, szybką wymianę informacji w ramach systemu RASFF. W roku 2024 organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej przeprowadził 48 kontroli sanitarnych w aptekach, sklepach spożywczych oraz hurtowniach suplementów diety. Zakresem kontroli obejmował najczęściej zagadnienia dotyczące: poprawności prezentacji i reklamy oferowanych do sprzedaży suplementów diety. Sprawdzano czy prezentacja i/lub reklama umożliwia odróżnienie suplementów diety od produktów leczniczych oraz monitorowano pozostawianie w obrocie produktów spełniających jednocześnie kryteria produktów leczniczych oraz produktów z grupy suplementów diety lub produktów zafałszowanych substancjami niedozwolonymi do stosowania w żywności. Zasady dobrej praktyki higienicznej (GHP) i system HACCP wdrożono w obiektach wprowadzających suplementy diety. Sukcesywnie wpływały do PSSE w Jarosławiu powiadomienia w ramach Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności – RASFF dot. m.in. suplementów diety.

Zgodnie z listami dystrybucyjnymi przeprowadzono 48 kontroli interwencyjnych.

Powiadomienia dotyczyły:

- ❖ stwierdzenie w składzie suplementu diety: ALOES (Aloe vera) barbaloiny-substancji zabronionej w żywności,
- ❖ nieautoryzowaną nową żywność w suplementie diety, Reishi Mushroom w postaci kapsułek w opakowaniu z tworzywa sztucznego z nakrętką, na opakowaniu oryginalnym etykiety producenta w języku angielskim na którą naklejono etykietę dystrybutora w języku polskim,
- ❖ przekroczenie NDP ołowiu w herbacie owocowo-ziołowej od 6 miesięcy „Herby baby z rumiankiem”,
- ❖ przekroczenie NDP poziomu alkaloidów pirolizydynowych w produkcie „Melisa herbatka ziołowa”.

W 2024 r. pobrano i zbadano 8 próbek suplementów diety, które nie zostały zakwestionowane.

Próbki laboratoryjnie zbadano w kierunku oznaczenia zawartości białka, cech organoleptycznych, znakowania, wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych [Benzo(a)antracen, Benzo(b)fluoranten, Benzo(a)piren, Chryzen], suma 4 WWA, zawartości kofeiny, Salmonella spp., Listeria monocytogenes, oznaczenie zawartości Witaminy C oznaczenie zawartości Magnezu.

8.8.2. Żywność dla określonych grup

W katalogu żywności dla określonych grup wyróżniamy:

- ❖ preparaty do początkowego żywienia niemowląt i preparaty do dalszego żywienia niemowląt,
- ❖ produkty zbożowe przetworzone i inną żywność dla dzieci,
- ❖ żywność specjalnego przeznaczenia medycznego,
- ❖ środki spożywcze zastępujące całodzienną dietę, do kontroli masy ciała.

Państwowa Inspekcja Sanitarna sprawuje nadzór zarówno nad produkcją, jak i obrotem żywności dla określonych grup. Nadzór sanitarny w zakresie bezpieczeństwa żywności dla określonych grup sprawowany był i prowadzony poprzez kontrole, pobieranie i badanie próbek.

Na terenie powiatu jarosławskiego w rejestrze zakładów urzędowej kontroli nie funkcjonują wytwórnie żywności dla określonych grup.

W roku 2024 pobrano do badania laboratoryjnego ogółem 6 próbek. Pobrane próbki zbadano w kierunku znakowania, arsenu całkowitego, arsenu nieorganicznego, kadmu, ołowiu, rtęci, cyny, niklu, cech organoleptycznych. W zakresie kierunków badań pobrane do badań laboratoryjnych próbki nie uległy zakwestionowaniu.

9. Jakość zdrowotna materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Nadzór sanitarny nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością obejmuje zarówno sanitarno-higieniczne warunki produkcji, jak i bezpieczeństwo zdrowotne tych produktów.

W roku 2024 nadzorem sanitarnym objęto 1 wytwórnię materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz 26 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością. Ogółem przeprowadzono 14 kontroli sanitarnych w tym:

- 2 kontrole sanitarne w wytwórni materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- 12 kontroli sanitarnych miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością w tym 1 w hurtowni oraz 11 w sklepach.

W trakcie przeprowadzanych kontroli sanitarnych miejsc obrotu wyrobów do kontaktu z żywnością zwracano uwagę na oznakowanie wyrobu i materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością pod kątem przestrzegania wymagań obowiązujących przepisów dotyczących prawidłowego znakowania tego typu produktów.

W nadzorowanych obiektach pobrano do badań 4 próbki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Do badania pobrano następujące grupy produktów:

- ✚ materiały przeznaczone do kontaktu z żywnością. Wyroby z melaminy
- ✚ wyroby ceramiczne/ naczynia do picia. Obrzeże (monitoring)
- ✚ wyroby szklane, w tym kryształowe. Obrzeże. Wyroby kryształowe wewnątrz

Badania wykonano w ramach monitoringu w zakresie oceny organoleptycznej zawartości metali ciężkich (kadm, ołów), formaldehyd. Na podstawie sprawozdań z badań laboratoryjnych stwierdzono, że próbki wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w ramach urzędowej kontroli nie uległy zakwestionowaniu.

10. Wybrane zagadnienia żywienia zbiorowego

10.1 Kontrole bloków żywienia w szpitalach

Państwowa Inspekcja Sanitarna objęła nadzorem sanitarnym 2 bloki żywienia

w szpitalach w tym 1 szpital, który korzystał z usług firmy cateringowej. W blokach żywienia w szpitalach przeprowadzono 3 kontrole sanitarne w tym 1 kontrolę sprawdzającą. Bloki żywienia w szpitalach zostały skontrolowane w zakresie przedmiotowym oceny spełnienia przez zakład żywienia zbiorowego wymagań z zakresu prawa żywnościowego, występowania w Polsce przypadków ASF, nadzoru sanitarnego nad legalnością wprowadzanej do obrotu żywności pochodzenia zwierzęcego, oceny stanu żywienia pacjentów szpitala na podstawie jadłospisów/posiłków, zgodnie z Wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego prowadzonego żywienia zbiorowego pacjentów we własnym zakresie oraz korzystającym z usług firmy cateringowej.

Nadzorowane szpitale uczestniczyły w programie pilotażowym w zakresie edukacji żywieniowej oraz poprawy jakości żywienia w szpitalach – „Dobry posiłek w szpitalu” zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 25 września 2023 r. Codziennie przygotowywano dla pacjentów cztery posiłki: śniadanie, obiad I kolacja, II kolacja w ramach programu „dobry posiłek”.

Celem programu pilotażowego było zwiększenie dostępności porad żywieniowych w szpitalach oraz wdrożenie optymalnego modelu żywienia świadczeniobiorców w szpitalach. Program pilotażowy obejmował świadczenie opieki zdrowotnej – porada żywieniowa – z zakresu określonego w art. 15 ust. 2 pkt 3 ustawy z dnia 27 sierpnia 2004 r. o świadczeniach opieki zdrowotnej finansowanych ze środków publicznych oraz świadczenie towarzyszące w postaci wyżywienia.

Stwierdzone nieprawidłowości dot. wymagań higieniczno-sanitarnych:

- brak wydzielonego stanowiska do mycia sprzętu pomocniczego w pomieszczeniu obróbki wstępnej czystej,
- brak tacek ociekowych pod regałami do ociekania sprzętu pomocniczego i produkcyjnego w zmywalni termosów, pojemników transportowych, kontenerów co powoduje zalewanie posadzek w pomieszczeniu,
- brak urządzeń pomocniczych do stekowania, ubijania mięsa,
- brak wydzielonego basenu z doprowadzoną wodą bieżącą zimną i ciepłą do mycia i dezynfekcji sprzętu porządkowego dla części kuchennej bloku żywienia,
- zniszczona, wyeksploatowana część kontenerów oraz pojemników do transportu posiłków na oddziały,
- brak dostatecznej powierzchni urządzeń zamrażalniczych do przechowywania ryb,
- szafki kuchenne, obudowa zlewozmywaka zniszczone z licznymi ubytkami w kuchence oddziałowej,
- nieprawidłowo transportowane odpady pokonsumpcyjne, niezgodnie z wydanym przez terenowo właściwego PPIS zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
- procedury i instrukcje gromadzenia, przechowywania i usuwania odpadów pokonsumpcyjnych niezgodne z GHP.

Przeprowadzono ocenę jadłospisów z wykorzystaniem *Arkusza oceny dekadowej jadłospisów*, według Wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego - Program oceny stanu żywienia na podstawie jadłospisów/posiłków.

Na podstawie „Arkusza oceny dekadowej jadłospisów” oraz do wskaźników do arkusza oceny dekadowej jadłospisów dokonano dekadowej oceny końcowej sposobu żywienia/ jadłospisu za okres dekady dla diety podstawowej.

Ocena końcowa sposobu żywienia/jadłospisu dla diety podstawowej w dwóch szpitalach uplasowała się w klasie drugiej co oznacza, że sposób żywienia pacjentów jest zadawalający.

Niezależnie od otrzymanej końcowej oceny punktacji następujące nieprawidłowości eliminują prawidłową ocenę jadłospisu.

W ocenianym dekadowym jadłospisie stwierdzono:

- zbyt długie przerwy między posiłkami w ciągu dnia – między śniadaniem, a posiłkiem obiadowym oraz pomiędzy obiadem a kolacją,
- nie zapewniono białka pełnowartościowego w 3 głównych posiłkach,
- średnia masa warzyw i owoców w przeliczeniu na 1 pacjenta dziennie wynosiła mniej niż 100g,
- serwowane posiłki są ubogie w tłuszcze roślinne bogate w kwasy jedno i wielonienasycone,
- w analizowanej dekadzie w jadłospisie uwzględniono tylko w jednym posiłku głównym rośliny strączkowe,
- zbyt niska podaż ryb, tylko jeden raz w ciągu ocenianej dekady podano porcję,
- w jednym szpitalu brak publikowania przez realizatora programu pilotażowego na swojej stronie internetowej, codziennie w dni robocze, zdjęć co najmniej dwóch posiłków spośród najczęściej stosowanych diet z danego dnia co jest niezgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 25 września 2023 r. w sprawie programu pilotażowego w zakresie edukacji żywieniowej oraz poprawy jakości żywienia w szpitalach „Dobry posiłek w szpitalu”.

Obecnie prowadzone jest postępowanie administracyjne celem usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości.

10.2 Żywnienie dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty

Rok 2024 r. stanowił kolejny, ósmy rok kontynuacji sprawowania nadzoru bieżącego w zakresie kontroli stosowania standardów dla środków spożywczych sprzedawanych i stosowanych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży

w jednostkach systemu oświaty, wydanych na podstawie art. 52c ust. 6 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448), w tym w oparciu o przepisy rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 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 (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154).

W rozporządzeniu zostały przywołane grupy środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży oraz wymagania jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty, czyli w przedszkolach, szkołach (z wyłączeniem szkół dla dorosłych), a także w bursach i internatach oraz w zakładach specjalnych i wychowawczych.

Poza przeprowadzonymi działaniami nadzorczymi, dodatkowo w trakcie i po kontroli przekazywano podmiotom odpowiedzialnym informacje, udzielano wyjaśnień i instruktaży m.in. w zakresie

- planowania jadłospisów, a przede wszystkim na uwzględnienie produktów z każdej grupy i wykorzystywanie do produkcji posiłków produktów sezonowych,
- uwzględnienia odpowiedniego doboru smaków, konsystencji stosując zasady

- kontrastu, różnorodności surowców,
- występowania w posiłku obiadu produktu białkowego pochodzenia zwierzęcego, warzywa gotowane i surowe oraz owoce,
- zapewnienia w stołówkach racjonalnego posiłku dla dzieci i młodzieży poprzez opracowanie jadłospisów w odniesieniu do norm żywienia dla odpowiedniej grupy wiekowej lub obliczonej średnioważonej normy,
- wykonywania obliczenia wartości odżywczej i energetycznej i odnieść wyniki do średnioważonych norm na energię i składniki odżywcze do każdego jadłospisu okresowego
- norm żywieniowych, sposobu powiadamiania konsumentów o składnikach użytych do produkcji potraw, poprawnego eksponowania w jadłospisach składników alergicznych i/lub powodujących reakcje nietolerancji oraz innych, dotyczących prowadzenia żywienia zgodnie z wymaganiami rozporządzenia MZ z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych,
- planowania i realizacji żywienia, wzbogaconego materiałami edukacyjnymi.

Nadzorem sanitarnym w ramach urzędowej kontroli żywności organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej objęto 116 obiektów żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty w tym:

- 25 stołówki szkolne
- 41 stołówki szkolne w systemie cateringowym
- 19 stołówki przedszkolne
- 24 stołówki przedszkolne w systemie cateringowym
- 2 stołówki w bursach i internatach,
- 5 stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych

W roku 2024 zatwierdzono i wpisano nowo powstałe obiekty do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej 9 stołówek w tym 4 stołówki szkolne, 2 stołówki szkolne w systemie cateringowym i 3 stołówki przedszkolne w systemie cateringowym.

W nadzorowanych zakładach jednostek systemu oświaty ogółem:

- ❖ skontrolowano 60 zakładów,
- ❖ przeprowadzono 71 kontroli sanitarnych w tym 52 kontrole kompleksowe,
- ❖ skontrolowano i przeprowadzono 48 kontroli stołówek w tym szkolne, szkolne w systemie cateringowym, przedszkolne, przedszkolne w systemie cateringowym, bursach i internatach, zakładach specjalnych i wychowawczych w zakresie realizacji rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 w sprawie grup temu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 poz. 1154),
- ❖ wydano 6 decyzji administracyjnych na stwierdzone nieprawidłowości.

Do najczęściej stwierdzanych nieprawidłowości należały:

- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny ścian, podłóg i sufitów w pomieszczeniach;
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny wyposażenia zakładu;
- niewłaściwa lokalizacja szatni dla personelu stołówki,
- brak szafek dwudzielnych w szatni pracowników, pozwalających na rozdział odzieży prywatnej od służbowej.
- brak umywalki w pomieszczeniu produkcyjnym,
- brak wydzielonego stanowiska do mycia i dezynfekcji sprzętu porządkowego

z dostępem do bieżącej wody zimnej i ciepłej z odpływem do kanalizacji w pomieszczeniu przechowywania sprzętu porządkowego i środków utrzymania czystości.

Żywnienie dzieci i młodzieży zorganizowane jest na zasadzie samodzielnej produkcji posiłków i ich wydawaniu w miejscu produkcji lub na zasadzie tylko wydawania posiłków dostarczanych przez firmy cateringowe.

Liczba stołówek samodzielnych jest znacznie mniejsza od liczby stołówek szkolnych w systemie cateringowym.

Liczba stołówek wydających posiłki dostarczane przez firmy cateringowe dominuje w okolicznych gminach powiatu jarosławskiego.

W przypadku stołówek samodzielnie produkujących posiłki stwierdzono, że osoby pracujące w kuchniach szkolnych legitymują się długoletnim stażem pracy w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego, znają zasady racjonalnego żywienia, co ma praktyczne przełożenie na prawidłowy dobór środków spożywczych z poszczególnych grup do wyprodukowania posiłków dla dzieci i młodzieży.

Kontrole wykazały, że w znaczącej liczbie stołówek szkolnych wydawane są posiłki naprzemiennie jednodaniowe i dwudaniowe. Nieprawidłowości w zakresie natury sanitarno-higienicznej nie stwierdzono. W roku kalendarzowym pobrano do badania laboratoryjnego cztery posiłki obiadowe w ramach urzędowej kontroli w kierunku: określenia wartości kalorycznej i zawartości składników odżywczych.

Próbki posiłków pobrano w stołówce szkolnej, gdzie prowadzi się produkcję posiłków oraz w stołówce szkolnej w systemie cateringowym. Próbki posiłków obiadowych w stołówce szkolnej pobrano od 2 uczniów (grupa wiekowa 10-15 lat) w trakcie serwowania do konsumpcji. Dania wchodzące w skład posiłku obiadowego: I danie, II danie, napój gorący.

Pobrane do badań laboratoryjnych posiłki obiadowe nie spełniały wymagań prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży w placówkach oświatowych, a w szczególności był niezgodny z aktualnymi rekomendacjami Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – Państwowego Instytutu Badawczego, z zakresu żywienia dzieci w szkołach i przedszkolach oraz rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. (Dz.U. z 2016 r. poz. 1154).

Zgodnie z rekomendacjami Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH oraz aktualnymi normami żywienia dla populacji Polski i ich zastosowaniem, opracowanymi pod red. prof. M. Jarosza, E. Rychlik, K. Stoś, J. Chorzewskiej, NIZP-PZH, Warszawa 2020 – wartość odżywcza posiłku obiadowego dla grupy wiekowej 10-12 lat powinna wynosić 667 kcal, zawartość białka min. 12g, zawartość tłuszczu 22g. W badanych próbkach posiłku obiadowego stwierdzono zbyt małą wartość energetyczną oraz zbyt wysoką zawartość węglowodanów.

Zgodnie z zapisami zawartymi w paragrafie 2 ww. rozporządzenia jadłospis w placówkach oświatowych powinien być urozmaicony, posiłki powinny zawierać produkty z różnych grup środków spożywczych, a środki spożywcze stosowane w placówce oświatowej muszą spełniać odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej (Instytutu Żywności i Żywienia).

W praktyce oznacza to wymóg realizacji aktualnych norm żywienia w odniesieniu do żywionych grup wiekowych, w szkole są to np. 3 grupy wiekowe (dzieci: 7-9 lat, chłopcy, dziewczęta: 10-12 lat, 13-15 lat). Wartość energetyczną należy dostosować do wieku i wymagań danej grupy.

Pomocnym narzędziem jest średnioważona norma dla grupy żywionych osób na energię i składniki odżywcze. W rozporządzeniu zawarte są wytyczne co do odpowiedniego doboru i częstotliwości podaży poszczególnych grup produktów w posiłkach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży.

Rekomendacje co do posiłków szkolnych zakładają między innymi uwzględnienie większej ilości warzyw i owoców, większą podaż produktów zbożowych pełnoziarnistych, większą podaż ryb, organicznie potraw smażonych, zapewnienie dzieciom napojów o określonej zawartości cukrów.

Dokonano również oceny żywienia w stołówce szkolnej pod kątem spełnienia wymagań zawartych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku (Dz.U. z 2016 r. poz. 1154) i stwierdzono następujące nieprawidłowości, które stanowią istotne odchylenia od przyjętych zasad zdrowego żywienia:

- ❖ nie zapewniono białka pełnowartościowego w dwóch posiłkach obiadowych,
- ❖ brak rekomendowanej co najmniej jednej porcji warzyw do posiłku obiadowego w 2 posiłkach,
- ❖ zbyt często podawano potrawy smażone,
- ❖ nie uwzględniono w posiłkach w analizowanej dekadzie roślin strączkowych suchych.

Przeprowadzona ocena jakościowa żywienia dzieci wykazała potrzebę zmodyfikowania aktualnego modelu żywienia dla zapewnienia realizacji zasad żywienia rekomendowanych przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy. Podjęto działania mające na celu poprawę planowania wyżywienia podopiecznych w stołówce szkolnej oraz wdrożenie działań korygujących w przedmiotowym zakresie. Przeprowadzono ponownie ocenę ilościową jadłospisów badając posiłki, które uwzględniały rekomendacje z zakresu prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży, a także realizację obowiązującego rozporządzenia.

Pobrano próbki posiłku obiadowego w stołówce szkolnej w systemie cateringowym do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli żywności od uczniów grupa wiekowa 9-10 lat. Dania wchodzące w skład posiłku obiadowego: I danie, II danie, oraz napój gorący: kompot wieloowocowy.

Pobrane do badań posiłki obiadowe spełniały wymagania prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży w placówkach oświatowych, jest zgodny z aktualnymi rekomendacjami Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – Państwowego Instytutu Badawczego, z zakresu żywienia dzieci w szkołach i przedszkolach oraz wymogami 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 (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154).

Sprawowano nadzór również w stołówkach przedszkolnych.

W jednej stołówce przedszkolnej stwierdzono istotne odchylenia od przyjętych zasad zdrowego żywienia:

- ❖ brak rekomendowanych porcji mleka lub przetworów mlecznych w co najmniej w dwóch posiłkach,
- ❖ nie podawano do konsumpcji produktów mlecznych fermentowanych, które są lepiej tolerowane i łatwiej trawione, z uwagi na za wartość wyselekcjonowanych kultur bakterii, które rozkładają laktozę, co jest szczególnie ważne w odniesieniu do dzieci z nietolerancją laktozy,
- ❖ jadłospisy nie uwzględniały porcji świeżych warzyw niegotowanych w żadnym z trzech posiłków,

- ❖ nie zachowano zasady różnorodności w odniesieniu do produktów węglowodanowych
- ❖ zbyt często podawano dzieciom do konsumpcji niskogatunkowe wędliny wysoko przetworzone,
- ❖ wykaz składników w/w niskogatunkowych, wysoko przetworzonych wędlin, który został zawarty w jadłospisach nie jest zgodny z wykazem składników deklarowanych na etykiecie producenta, zarówno w zakresie składu surowcowego, jak i substancji dodatkowych zawartych w wędlinach,
- ❖ wykaz składników, który umieszczono w jadłospisie nie jest zgodny ze stanem faktycznym.

Przeprowadzona ocena jakościowa żywienia dzieci wykazała potrzebę zmodyfikowania aktualnego modelu żywienia dla zapewnienia realizacji zasad żywienia rekomendowanych przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy.

W roku 2024 przesłano informację do PPWIS celem rozpatrzenia pod kątem zastosowania kary pieniężnej wobec przedszkola za naruszenie z art. 103 ust. 1 pkt 10 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) w trybie określonym w art. 104 ust. 1 w/w ustawy, tj. za stosowanie w ramach żywienia zbiorowego dzieci w jednostce systemu oświaty środków spożywczych nieodpowiadających wymaganiom określonym w przepisach wydanych na podstawie art. 52c ust. 6 pkt 2 ustawy, tj. wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016r., poz. 1154).

11. Jakość wody przeznaczonej do spożycia

Nadzór nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi sprawowany jest na podstawie zapisów ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024 r., poz. 416) oraz na zasadach określonych w ustawie z dnia 7 czerwca 2001 r. o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków (Dz. U. z 2024 r., poz. 757) i rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz. 2294). Jakość wody przeznaczonej do spożycia powinna odpowiadać wymaganiom określonym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, które są zgodne z przepisami europejskimi. Woda jest w pełni bezpieczna dla zdrowia, jeśli spełnia określone w rozporządzeniu wymagania. Na bezpieczeństwo zdrowotne wody przeznaczonej do spożycia wpływa wiele czynników, począwszy od ujmowania wody surowej, jej uzdatniania, magazynowania przez dystrybucję aż do kranu odbiorcy.

Na jakość wody w wodociągach sieciowych składają się między innymi działania producentów wody, którzy zgodnie z obowiązującymi przepisami w ramach kontroli wewnętrznej monitorują jakość mikrobiologiczną i fizykochemiczną wody, że ściśle określoną częstotliwością oraz działania podejmowane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej, która od lat prowadzi systematyczne badania jakości wody i konsekwentnie egzekwuje jej poprawę w przypadkach wystąpienia jakichkolwiek przekroczeń.

Jednym z kierunków działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest ochrona zdrowia ludzkiego przed szkodliwymi skutkami zanieczyszczeń wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Do oceny jakości wody wykorzystano wyniki badań próbek wody pobieranych w ramach nadzoru nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, a także sprawozdania z badań jakości wody prowadzonych przez producentów wody w ramach kontroli wewnętrznej.

W 2024 r. pobrano do badań laboratoryjnych w ramach nadzoru łącznie 183 próbki wody z 20 urzędzeń wodociągowych, w tym:

- 119 próbek wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi/wodociągi, zgodnie z harmonogramem pobierania próbek wody w ramach kontroli urzędowej, w tym: mikrobiologia – 57, grupa A – 42, grupa A+ B – 20,
- 63 próbek poza harmonogramem w związku z prowadzonymi postępowaniami administracyjnymi, w tym:
 - ❖ 3 próbki w zakresie grupy A,
 - ❖ 43 próbki w zakresie parametrów mikrobiologicznych,
 - ❖ 7 próbek w zakresie parametru nikiel (w tym 6 próbek woda surowa),
 - ❖ 2 próbki w zakresie parametru mangan oraz nikiel,
 - ❖ 2 próbki w zakresie parametru mangan, żelazo oraz nikiel,
 - ❖ 6 próbek w zakresie parametru mangan, nikiel, żelazo, pH, jon amonowy (w tym 3 próbki woda surowa),
- 1 próbkę w zakresie promieniotwórczości tj. Cs-134, Cs-137

11.1 Zaopatrzenie ludności w wodę

W 2024 r. na terenie powiatu jarosławskiego liczba nadzorowanych wodociągów nie zmieniła się w stosunku do poprzedniego roku. Żaden z nadzorowanych wodociągów nie został przekwalifikowany do innej grupy wydajności. Wszystkie wodociągi posiadają uregulowany stan prawny i aktualnie obowiązujące pozwolenia wodnoprawne na korzystanie z ujęć wody.

W roku 2024 funkcjonowało 19 wodociągów (łącznie z innymi podmiotami zaopatrującymi w wodę) opartych na studniach głębinowych, zaś 1 tj. wodociąg Jarosław – na ujęciu powierzchniowym - rzeka „San”.

W nadzorowanym roku liczba czynnych punktów pobierania próbek wody wodociągowej wynosiła 167.

Punkty pobierania próbek wody zlokalizowane są na stałe na: ujęciach wody, w miejscach, w których woda jest wprowadzana do sieci, na sieci wodociągowej, w punktach czerpalnych znajdujących się na urządzeniach i instalacjach wodociągowych.

Zgodnie z uzyskanymi informacjami od właścicieli/ zarządców wodociągów ok.97,32 % mieszkańców powiatu jarosławskiego posiada instalację wodociągową, zaś ok.2,68 % mieszkańców korzysta z własnych studni przydomowych.

11.1.1 Struktura wodociągów w powiecie jarosławskim

Struktura wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w wodę w 2024 r. została przedstawiona w poniższej w tabeli.

Tabela Nr 5. Liczba wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w wodę w poszczególnych grupach wydajności oraz liczba ludności zaopatrywanej w wodę przeznaczoną do spożycia

Produkcja wody [m3 /dj]	Liczba urzędzeń dostarczających wodę		Liczba ludności zaopatrywanej w wodę [tys.]	
	łącznie	odpowiadająca wymaganiom	łącznie	odpowiadająca wymaganiom
101-1000	17	17	59,342	59,342
1001-10000	2	2	51,750	51,750
razem	19	19	111,092	111,092

Na terenie powiatu jarosławskiego znajdują się również 2 wodociągi awaryjne, w tym:

- ❖ wodociąg w miejscowości Radymno stanowiący awaryjne źródło zaopatrzenia w wodę dla miasta Radymno,
- ❖ wodociąg w szpitalu stanowiący zapasowe źródło zaopatrzenia w wodę.

W szpitalu prowadzony jest stały monitoring jakości wody na wodociągu w ramach kontroli wewnętrznej ze względu na jego przeznaczenie, dodatkowo w ramach kontroli urzędowej pobrano do badań laboratoryjnych wyrywkowo 1 próbkę wody. Pobrano również do badań laboratoryjnych 2 próbki wody z wodociągu awaryjnego w Radymnie, w tym 1 ze studni głębinowej i 1 z SUW.

11.1.2 Inne podmioty prowadzące działalność w zakresie zbiorowego zaopatrzenia

W roku 2024 pod nadzorem znajdował się 1 obiekt zakwalifikowany jako inny podmiot zaopatrujący w wodę – wodociąg lokalny zlokalizowany na terenie jednego szpitala, który produkuje wodę na własne potrzeby, korzystając z wody pochodzącej z indywidualnego ujęcia. Wodociąg ten jest głównym źródłem zaopatrzenia szpitala w wodę wodociągową od 2015 r.

Rezerwowym źródłem zaopatrzenia szpitala w wodę do spożycia jest wodociąg Jarosław. Wodociąg lokalny oparty jest na studni głębinowej S-1. Prowadzona była przez szpital kontrola wewnętrzna jakości wody wodociągowej zgodnie z opracowanym harmonogramem pobierania próbek wody na rok 2024 r. oraz kontrola urzędowa przez orany Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W ramach kontroli urzędowej pobrano do badań laboratoryjnych 2 próbki wody w zakresie parametrów grupy A oraz dodatkowo manganu i żelaza. Na 2 próbki wody pobrane do badań 1 uległa zakwestionowaniu z uwagi na ponadnormatywną zawartość w wodzie manganu.

Natomiast w ramach kontroli wewnętrznej zgodnie z harmonogramem pobrano do badań laboratoryjnych 4 próbki wody, w tym: 3 w zakresie parametrów grupy A i 1 w zakresie grupy B.

Na 4 pobrane do badań próbki 2 nie odpowiadały wymogom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r., poz. 2294), w tym jedna z uwagi na ponadnormatywną zawartość manganu, zaś druga ze względu na obniżoną zawartość w wodzie twardości i magnezu.

W przypadku przekroczenia zawartości manganu w wodzie PPIS w Jarosławiu zawiadomił stronę o wszczęciu postępowania administracyjnego, następnie wydał decyzję na warunkową przydatność wody do spożycia oraz stosowny komunikat.

W związku z brakiem poprawy jakości wody w zakresie tego parametru nakazy decyzji były przedłużane dwukrotnie z uwagi na obniżoną zawartość w wodzie do spożycia twardości i magnezu. Ostatecznie szpital przedłożył wyniki badań wody odpowiadające wymogom. W roku 2024 przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną w

zakresie oceny stanu sanitarno-technicznego urządzenia wodociągowego, prowadzonej dokumentacji w obszarze kontrolowanym i prowadzonej wewnętrznej kontroli jakości wody. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

11.2 Ocena jakości wody dostarczanej przez wodociągi

Zapewnienie odpowiedniej ilości i jakości wody do spożycia jest ważnym i skomplikowanym zadaniem. Zagrożenia pojawiające się w systemach zaopatrzenia w wodę mogą mieć wpływ na zdrowie publiczne. Jakość dostaw wody do picia jest ściśle powiązana z możliwością wystąpienia szeregu czynników w cyklu produkcji wody, które mogą wpłynąć negatywnie na jakość wody docierającej do odbiorcy końcowego.

Na jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi często ma wpływ sposób dystrybucji wody, realizowany przez przedsiębiorstwo wodociągowe, a zwłaszcza stan techniczny sieci wodociągowych, okres ich eksploatacji i rodzaj materiałów, z jakich zostały wykonane, sposób ich eksploatacji - płukanie sieci, planowe remonty i renowacje.

Wpływ na jakość wody, jaka jest dostarczana konsumentowi, ma również wewnętrzny system wodociągowy, czyli przewody wodociągowe wraz z uzbrojeniem i urządzeniami, które są zainstalowane między kranami używanymi zwykle do poboru wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, zarówno w obiektach publicznych, jak i prywatnych, a siecią dystrybucyjną, ale jedynie, jeśli nie podlegają kompetencji dostawcy wody w zakresie jego obowiązków.

Niewłaściwy stan sanitarno-techniczny oraz eksploatacja wewnętrznego systemu wodociągowego, w tym armatury w punktach pobierania wody, może przyczyniać się do wtórnego zanieczyszczenia wody.

Działalność kontrolna w ramach nadzoru sanitarnego nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi prowadzona jest w oparciu o Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz. 2294) w zakresie badań parametrów objętych monitoringiem grupy A i grupy B oraz w ramach wewnętrznej kontroli jakości wody prowadzonej przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne / właścicieli wodociągów.

W roku 2024 zaplanowano pobór 117 próbek wody przeznaczonej do spożycia w ramach urzędowej kontroli. Pobrano 181 próbek wody z 19 wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w wodę zgodnie z harmonogramem pobierania próbek wody (w tym 10 próbek woda surowa) w związku z trwającymi postępowaniami administracyjnymi na wodociągach.

Harmonogram pobierania próbek wody został wykonany w 154,7 %.

Właściciele wodociągów w ramach kontroli wewnętrznej zrealizowali również plan pobierania próbek wody przeznaczonej do spożycia z wyjątkiem jednego wodociągu w Wietlinie w związku z modernizacją SUW oraz czasowym wyłączeniem tego wodociągu z użytkowania.

W 2024 r. miejscowości zaopatrywane w wodę przez wodociąg Wietlin na okres ok. 3,5 miesiąca zostały przepięte na wodociąg Charytany.

W związku z powyższym próbki wody zaplanowane do pobrania z punktów czerpalnych zlokalizowanych na tym wodociągu w miesiącu październik, grudzień zostały pobrane do badań laboratoryjnych z wodociągu Charytany.

Badania jakości wody przeznaczonej do spożycia w ramach kontroli wewnętrznej wykonywane były przez producentów wody w laboratoriach zewnętrznych

o zatwierdzonym przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w systemie jakości badań, co zostało udokumentowane sprawozdaniami z badań wody.

W 2024 r. jeden z producentów wody przesłał do PPIS w Jarosławiu nieterminowo sprawozdania z badań wody niespełniającej wymagań obowiązujących przepisów prawnych w tym zakresie i podawał konsumentom wodę o nieodpowiedniej jakości. W związku z powyższym osoba odpowiedzialna została ukarana karą grzywny w drodze mandatu karnego.

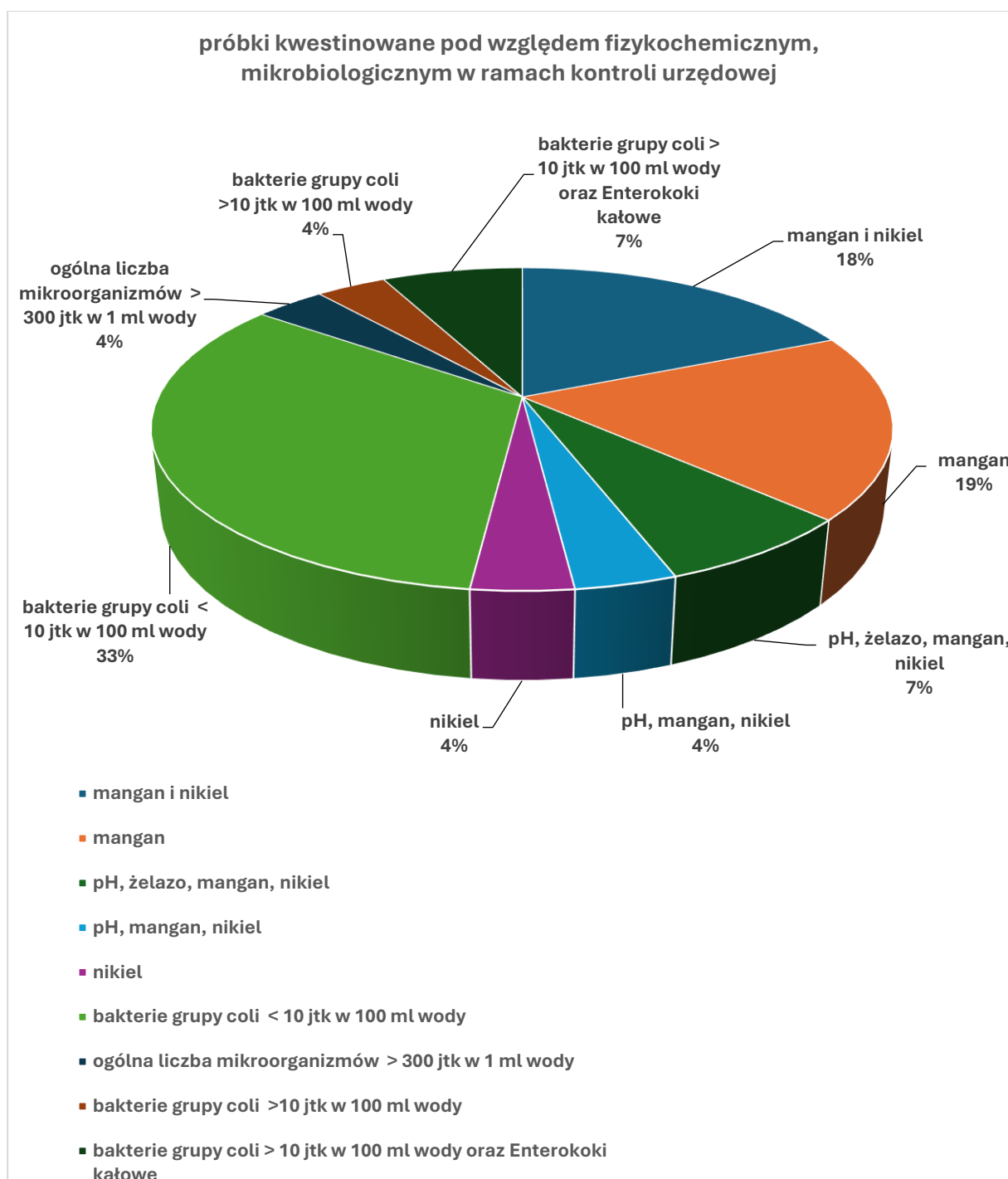
W ramach kontroli urzędowej pobrano do badań laboratoryjnych z 19 wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w wodę pobrano 171 próbek wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z czego **27 próbek wody, tj. 15,8 %, nie spełniało wymogów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.**

Na podstawie wyników badań stwierdzono, że 144 próbek pobranej wody do spożycia nie została zakwestionowana co stanowi 84,2% próbek wody pobranej spełniające wymogi Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Główną przyczyną kwestionowania 27 próbek wody pod względem organoleptycznym, fizykochemicznym oraz mikrobiologicznym były przekroczenia wartości dla następujących parametrów, w tym:

- ❖ 5 próbek kwestionowano z uwagi na przekroczenie manganu i niklu,
- ❖ 5 próbek kwestionowano z uwagi na przekroczenie manganu,
- ❖ 2 próbki kwestionowano z uwagi na przekroczenie żelaza, manganu i niklu oraz obniżoną wartość pH,
- ❖ 1 próbka kwestionowana z uwagi na przekroczenie manganu i niklu oraz obniżoną wartość pH,
- ❖ 1 próbka kwestionowana z uwagi na przekroczenie niklu,
- ❖ 9 próbek kwestionowanych pod względem mikrobiologicznym z uwagi na obecność bakterii grupy coli w liczbie < 10 jtk w 100 ml wody,
- ❖ 1 próbka kwestionowana pod względem mikrobiologicznym z uwagi na ogólną liczbę mikroorganizmów > 300 jtk w 1 ml wody,
- ❖ 1 próbka kwestionowana pod względem mikrobiologicznym z uwagi na obecność bakterii grupy coli w liczbie > 10 jtk w 100 ml wody,
- ❖ 2 próbki wody kwestionowane pod względem mikrobiologicznym z uwagi na obecność bakterii grupy coli w liczbie > 10 jtk w 100 ml wody oraz Enterokoki kałowe.

Poniższy wykres Nr 15 przedstawia ilościowe zestawienie kwestionowanych parametrów w wodzie do spożycia w ramach kontroli urzędowej.



Wykres nr 15. Ilościowe zestawienie kwestionowanych parametrów w wodzie przeznaczonej do spożycia w ramach kontroli urzędowej.

W ramach kontroli wewnętrznej prowadzonej przez 19 właścicieli wodociągów, pobrano do badań laboratoryjnych 137 próbek wody zgodnie z harmonogramem zatwierdzonym przez Państwową Inspekcję Sanitarną. W wyniku analizy wyników stwierdzono, że 21 próbek nie odpowiadało wymogom Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. z 2017 r., poz.2294) co stanowi 15,0% pobranych próbek.

Próbki wody **pobrane w ramach kontroli wewnętrznej** były kwestionowane w następujących wodociągach ze względu na przekroczenie wartości dla parametrów w zakresie badań fizyko-chemicznych:

- wodociąg Jarosław - 1 przekroczenie Σ chloranów i chlorynów,
- wodociąg Bukowina - 1 przekroczenie mangan i nikiel,
- 1 przekroczenie mangan i żelazo ,
- 2 przekroczenia mangan,
- wodociąg Charytany -1 przekroczenie mętność i żelazo,
- wodociąg Chłopice -1 przekroczenie mętność i żelazo,
-1 przekroczenie mangan,
- wodociąg Wietlin -1 przekroczenie mangan,
-1 przekroczenie mangan i zapach
- wodociąg Surochów -1 przekroczenie mętność ,
- wodociąg Wierzbna -1 przekroczenie mętność ,
- wodociąg Roźwienica -1 przekroczenie azotany,

w zakresie badań mikrobiologicznych

- **wodociąg Charytany - 1 przekroczenie obecność bakterii grupy coli > 10 jtk w 100 ml wody,**
- **wodociąg Jarosław - 1 przekroczenia obecności bakterii grupy coli < 10 jtk w 100 ml wody,**
2 przekroczenia obecności bakterii grupy coli > 10 jtk w 100 ml wody,
2 przekroczenia ogólnej liczby mikroorganizmów > 300 jtk w 1 ml
- wodociąg Radymno -1 przekroczenie ogólnej liczby mikroorganizmów > 300 jtk w 1 ml.

Zakład Wodociągów i Kanalizacji w Laszkach kontynuował comiesięcznie pobieranie próbek wody do badań laboratoryjnych z wodociągu Wietlin w zakresie parametru: mangan, twardość ogólna, żelazo. Przedkładane były wyniki badań ,które wskazywały na poprawę jakości wody, a nawet ostatnie z nich odpowiadały wymogom obowiązującego Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz.2294). Zakład Wodociągów i Kanalizacji w Laszkach kontynuował również działania naprawcze w zakresie kolejnych etapów modernizacji SUW w Wietlinie co wynikało z prowadzonego od 2022 r. postępowania administracyjnego ze względu na ponadnormatywną zawartość manganu oraz podwyższoną twardość ogólną w wodzie do spożycia.

W roku 2024 ogółem wydano 94 decyzji administracyjnych, w tym:

- ✚ 1 decyzję administracyjną stwierdzającą przydatność wody do spożycia na warunkach udzielonego odstępstwa,
- ✚ 12 decyzji administracyjnych stwierdzających warunkową przydatność wody do spożycia,
- ✚ 3 decyzje administracyjne na brak przydatności wody do spożycia,
- ✚ 76 decyzji administracyjnych *stwierdzających przydatność wody do spożycia* po otrzymaniu sprawozdań z badań laboratoryjnych,
- ✚ 2 decyzje z art. 155 KPA w tym: 1 zmieniająca warunkową przydatność wody na brak przydatności, zmieniająca brak przydatności wody na warunkową przydatność.

Decyzję administracyjną w zakresie przydatności wody do spożycia na warunkach udzielonego odstępstwa wydano w związku ze stwierdzonym przekroczeniem wartości parametrycznej dla parametru nikiel w wodociągu Bukowina.

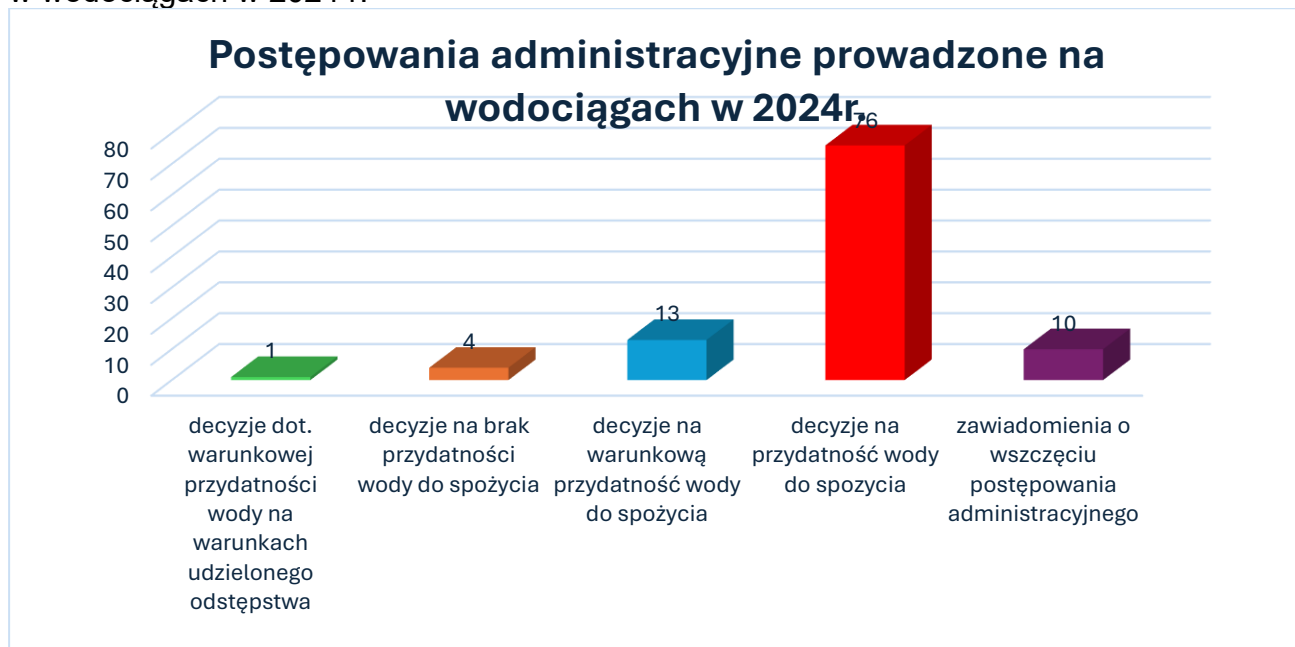
Decyzje administracyjne na *warunkową przydatność wody do spożycia*, wydano z uwagi na parametry w tym:

- ✓ stwierdzenia przekroczenia w badanej próbce wody wskaźnikowych parametrów mikrobiologicznych w liczbie <10 jtk /100 ml dla parametru bakterii grupy coli wraz ze stosownym komunikatem,
- ✓ stwierdzenia ogólnej liczby mikroorganizmów > 300 jtk /1 ml wody wraz ze stosownym komunikatem,
- ✓ stwierdzenia przekroczenia w badanej próbce wartości parametrycznej parametrów fizykochemicznych (mangan, żelazo, nikiel) wraz ze stosownym komunikatem.

Decyzje administracyjne stwierdzające brak przydatności wody do spożycia z natychmiastowym terminem wykonania wraz ze stosownym komunikatem wydano z uwagi na stwierdzenie w badanych próbkach wody:

- ✚ wskaźnikowych parametrów mikrobiologicznych w liczbie >10 jtk w 100 ml dla parametru bakterii grupy coli;
- ✚ wskaźnikowych parametrów mikrobiologicznych w liczbie >10 jtk w 100 ml dla parametru bakterii grupy coli i ogólnej liczby mikroorganizmów w 22 °C > 300 jtk/ 1 ml wody;
- ✚ wskaźnikowych parametrów mikrobiologicznych w liczbie >10 jtk w 100 ml dla parametru bakterii grupy coli oraz Enterokoków kałowych.

Poniżej wykres obrazuje liczbę postępowań administracyjnych prowadzonych w wodociągach w 2024 r.



Wykres nr 16. Liczba postępowań administracyjnych prowadzonych na wodociągach w 2024 r.

11.3 Analiza przekroczeń parametrów mikrobiologicznych oraz fizykochemicznych

Dopuszczalna obecność mikroorganizmów w wodzie przeznaczonej do spożycia jest regulowana i systematycznie monitorowana. Woda musi być wolna od mikroorganizmów chorobotwórczych i pasożytów w ilości stanowiącej potencjalne zagrożenie dla zdrowia ludzkiego. Woda pochodne czynniki chorobotwórcze mogą przedostawać się do organizmu człowieka drogą pokarmową, inhalacyjną (wdychanie aerozoli wodnych) oraz w wyniku styczności ze skórą (błony śluzowe, zadrapania, zranienia). Przy czym ważny jest nie tylko rodzaj mikroorganizmów obecnych w wodzie, ale także ich ilość. Organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej na bieżąco analizuje wyniki badań jakości wody przeznaczonej do spożycia, zarówno wykonywanych w ramach nadzoru sprawowanego przez Inspekcję Sanitarną, jak również otrzymanych od podmiotów prowadzących zaopatrzenie w wodę.

W zależności od uzyskanych wyników badań poszczególnych parametrów organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej podejmuje odpowiednie działania, zgodnie z przepisami określonymi w rozporządzeniu w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

W 2024 r. jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi w powiecie jarosławskim pogorszyła się w porównaniu do lat ubiegłych świadczy o tym liczba kwestionowanych próbek i postępowania administracyjne prowadzone w wodociągach.

Biorąc pod uwagę postępowanie administracyjne prowadzone na poprawę jakości wody w 2024 r. na 19 wodociągach zbiorowego zaopatrzenia w wodę w 15 wodociągach jakość wody uległa zakwestionowaniu, w tym:

- pod względem parametrów mikrobiologicznych na 5 wodociągach,
- pod względem parametrów fizykochemicznych na 7 wodociągach,
- pod względem parametrów fizykochemicznych i mikrobiologicznych na 3 wodociągach.

W porównaniu do lat ubiegłych stwierdza się, iż jakość mikrobiologiczna wody w roku 2024 pogorszyła się. Krótkotrwałe przekroczenia mikrobiologiczne odnotowano łącznie na 8 wodociągach, dla porównania w 2023 r. krótkotrwałe przekroczenia mikrobiologiczne odnotowano łącznie na 6 wodociągach, a w 2022r. na 5 nadzorowanych wodociągach. Natomiast brak przydatności wody do spożycia wystąpił czterokrotnie, gdzie w latach 2022-2023 jednokrotnie.

W 2024 r. przyczyną kwestionowania próbek wody wodociągowej pod względem mikrobiologicznym była obecność bakterii grupy coli, *Escherichia coli*, *Enterokoki kałowe* oraz stwierdzona ponadnormatywna ogólna liczba mikroorganizmów w 22°C.

Bakterie grupy coli do systemu dystrybucji wodnej mogą przedostawać się ze ścieków, gleby lub rozkładającego się materiału roślinnego. Stwierdzenie ich obecności w wodzie sugeruje nieodpowiednie jej uzdatnienie, wtórne zanieczyszczenie lub nadmierną zawartość substancji odżywczych w uzdatnionej wodzie. Bakterie z grupy coli to parametr niepożądany w wodzie. Kiedy wartość graniczna zostaje przekroczona, to należy doprowadzić do obniżenia tego parametru, ale jego obecność nie ma znaczenia zdrowotnego. Wobec powyższego bakterie z grupy coli mają wartość jako wskaźnik (ale wskaźnik ograniczony), mogą być natomiast stosowane w celu oceny czystości i szczelności systemów dystrybucyjnych oraz potencjalnej obecności biofilmu.

Bakterie wykryte w ramach wskaźnika ogólnej liczby mikroorganizmów w 22°C w 1 ml wody są to najczęściej nieszkodliwe drobnoustroje heterotroficzne stanowiące naturalną mikroflorę środowiska wodnego, jak i mikroorganizmy pochodzące z różnego rodzaju zanieczyszczeń. Światowa Organizacja Zdrowia określa znaczenie

liczby bakterii heterotroficznych obecnych w dostarczonej wodzie jako użyteczny wskaźnik niepożądanych zmian w systemie dystrybucji, takich jak zwiększenie potencjału wzrostu mikroorganizmów, zwiększenie aktywności biofilmu, wydłużonego czasu retencji lub stagnacji wody oraz utraty szczelności systemu. Namnażanie się tych bakterii może sprzyjać lub powodować korozję sieci wodociągowych, pogarszać jakość organoleptyczną wody (smak, zapach, barwa) oraz sprzyja tworzeniu się biofilmu. Czynnikiem stymulującym wzrost bakterii są stagnacja oraz podwyższona zawartość w wodzie substancji pokarmowych.

Escherichia coli - znajduje się w dużych ilościach w odchodach ludzkich i zwierzęcych. Ponadto występuje w ściekach surowych i oczyszczonych, glebie oraz w wodzie naturalnej zanieczyszczonej fekaliami pochodzenia ludzkiego, rolniczego lub od dzikich zwierząt i ptaków. Jest to najbardziej przydatny wskaźnik zanieczyszczenia kałowego, potwierdza obecność odchodów w wodzie. Obecność w wodzie *Escherichia coli* świadczy o świeżym zanieczyszczeniu kałem oraz wskazuje na niewłaściwą dezynfekcję wody lub wtórne zanieczyszczenie w sieci wodociągowej. Bakteria ta wrażliwa jest na chlorowanie, nie przeżywa długo w wodach naturalnych. Wykrycie tych drobnoustrojów powinno skłaniać do dalszych działań, w tym pobrania kolejnych próbek wody do badań i poszukiwania potencjalnych przyczyn zanieczyszczenia np.: niewłaściwego uzdatniania wody, nieszczelności systemu dystrybucyjnego.

Paciorkowce kałowe (Enterokoki) – wraz z bakteriami grupy coli stanowią wskaźnik jakości uzdatniania systemów wodnych lub uszkodzenia systemu dystrybucji. Ich obecność w badanej próbce świadczy o zanieczyszczeniu wody fekaliami odległymi w czasie. Charakteryzują się dłuższą przeżywalnością w wodzie i są bardziej odporne na działanie chloru niż bakterie grupy coli. Wykrycie tych drobnoustrojów podobnie jak w przypadku *Escherichia coli* powinno skłaniać do poszukiwania potencjalnych przyczyn zanieczyszczenia np.: niewłaściwego uzdatniania wody, nieszczelności systemu dystrybucyjnego. Wskaźnika tego używa się do badania jakości wody po naprawach wykonywanych w systemach dystrybucyjnych lub po podłączeniu nowych przewodów wodociągowych.

Pogorszenia jakości wody w zakresie parametrów mikrobiologicznych były spowodowane głównie brakiem właściwej dezynfekcji, spadkami ciśnienia wody, brakiem regularnego płukania sieci. W niektórych przypadkach nie udało się ustalić bezpośredniej przyczyny niewłaściwej jakości bakteriologicznej wody w systemie dystrybucji. Z analizy wynika również, że częstą przyczyną kwestionowania wody w 2024 r. pod względem fizykochemicznym i organoleptycznym była ponadnormatywna zawartość niklu, manganu, żelaza, sporadycznie podwyższona mętność oraz incydentalnie przekroczona zawartość azotanów i Σ chloranów i chlorynów, co w większości przypadków nie przedkładało się na istotne zagrożenie dla zdrowia konsumentów. W niektórych jednak sytuacjach przekroczenia żelaza i manganu są uciążliwe, ponieważ pogarszają organoleptyczną jakość wody, utrudniają utrzymanie urządzeń sanitarnych we właściwym stanie i dlatego powinny być przed podaniem wody do sieci wodociągowej usunięte w procesach uzdatniania. Określony przez WHO poziom 70 $\mu\text{g/l}$ dotyczący stężenia stale utrzymującego się w wodzie liczonego do TDI (tolerowanej dawki dziennej) jest zgodny z przeprowadzoną oceną ryzyka bazującą na najbardziej aktualnych dokumentach analizujących wpływ niklu w wodzie do picia na zdrowie konsumentów. Korzystanie z wody o stężeniu niklu nie przekraczającym 70 $\mu\text{g/l}$ przez planowany 2-letni okres derogacji nie spowoduje przekroczenia bezpiecznego poziomu narażenia ze źródła jakim jest woda

przeznaczona do spożycia. Biorąc pod uwagę powyższe nie było potrzeby wprowadzenia ograniczeń w wykorzystaniu wody z tego wodociągu.

W zakresie parametrów chemicznych warunkowo zostały ocenione dwa wodociągi w tym wodociąg w Wietlinie oraz wodociąg w Bukowinie ze względu na toczące się postępowania administracyjne. W roku 2024 wszystkie wodociągi zakwalifikowano do końcowej rocznej oceny dobrej.

11.3.1 Analiza przekroczeń parametrów chemicznych – odstępstwa

W przypadku gdy woda nie spełnia wymagań chemicznych, z wyłączeniem wymagań określonych dla bromianów i ołowiu, oraz nie jest możliwe przywrócenie jej jakości do stanu wymaganego przepisami krajowymi w terminie 30 dni, podmioty prowadzące zbiorowe zaopatrzenie w wodę mogą wystąpić o zgodę na odstępstwo od tych wymagań. Udzielenie zgody jest dopuszczalne, wyłącznie jeżeli nie będzie stanowił potencjalnego zagrożenia dla zdrowia ludzkiego, a zaopatrzenie w wodę o właściwej jakości nie będzie mogło być zrealizowane za pomocą innych środków. Przyznawanie odstępstw przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej umożliwia podmiotom produkującym wodę stopniowe doprowadzanie wody do właściwej jakości. Podstawowym zadaniem w tym postępowaniu jest ochrona ludzi przed potencjalnymi negatywnymi skutkami zdrowotnymi, które mogłyby wystąpić wskutek spożywania wody o nieodpowiedniej jakości. Takie postępowanie wymaga w każdym przypadku indywidualnej oceny i zależy od:

- ✓ rodzaju substancji i jej specyficznych właściwości toksykologicznych,
- ✓ stężenia i stopnia przekroczenia wartości parametrycznej,
- ✓ czasu ekspozycji na zwiększone stężenie danej substancji w wodzie przeznaczonej do spożycia,
- ✓ oceny narażenia populacji na daną substancję z innych źródeł,
- ✓ oceny współistniejącego narażenia na inne substancje toksyczne, zwłaszcza za pośrednictwem wody przeznaczonej do spożycia.

W roku sprawozdawczym jakość wody z wodociągu Bukowina uległa pogorszeniu w zakresie parametru nikiel. W okresie od maja do lipca przeprowadzono szereg badań laboratoryjnych próbek wody pobranych z punktów monitoringowych należących do wodociągu Bukowina, a przeprowadzona przez PPIS w Jarosławiu analiza wyników badań zawartych w sprawozdaniach wykazała przekroczenia wartości parametrycznej niklu, które oscylowały w granicach od 21 µg/l do 77 µg/l.

Wodociąg Bukowina zlokalizowany jest w powiecie jarosławskim, w gminie Laszki – zaopatruje w wodę do spożycia około 1705 mieszkańców miejscowości: Mięksisz Nowy, Korzenica, Czerniawka, Tuchla, Tuchla Osada. Średnia dobowa produkcja wody to 240 m³. Zarządca wodociągu zobowiązał się do poprawy jakości wody wodociągowej. Na podstawie wyników badań laboratoryjnych stwierdzono brak możliwości przywrócenie jakości wody do stanu wymaganego przepisami krajowymi w terminie 30 dni. Zakład Wodociągów i Kanalizacji w Laszkach wystąpił z wnioskiem do PPIS w Jarosławiu o udzielenie zgody na odstępstwo od wymagań, jakim powinna odpowiadać woda przeznaczona do spożycia przez ludzi z wodociągu Bukowina w zakresie zawartości w wodzie uzdatnionej przeznaczonej do spożycia parametru nikiel. Złożony wniosek był weryfikowany pod kątem kompletności i poprawności.

Sprawdzone zostało czy zgoda na odstępstwo nie będzie stanowiła potencjalnego zagrożenia dla zdrowia ludzkiego, a zaopatrzenie w wodę o właściwej jakości nie może być zrealizowane niezwłocznie za pomocą żadnych innych środków.

W wyniku przeprowadzonej weryfikacji i ocen przez PPIS w Jarosławiu wydał decyzję wyrażającą zgodę na odstępstwo, określając jednocześnie:

- ✚ maksymalną wartość parametru nikiel, na jaką pozwala odstępstwo, tj. 70 µg/l wody,
- ✚ termin obowiązywania zgody,
- ✚ warunki, jakie mają być spełnione w trakcie obowiązywania zgody na odstępstwo, z uwzględnieniem bezpieczeństwa zdrowotnego konsumentów.

PPIS w Jarosławiu udzielając zgody na odstępstwo od wymagań obowiązującego rozporządzenia wziął również pod uwagę, że obszar zaopatrzenia w wodę wodociągu Bukowina wykazywał zgodność parametrów jakości wody, w tym niklu.

Po wydaniu zgody na odstępstwo od wymagań jakości wody do spożycia PPIS w Jarosławiu poinformował właściwego Wójta Gminy Laszki oraz Wojewodę Podkarpackiego. Sukcesywnie przekazywał komunikaty w tej sprawie, ze wskazaniem obowiązku rozpowszechnienia komunikatu w sposób umożliwiający bezzwłoczne zapoznanie się z nim konsumentów.

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

Jednym z elementów mogących wpłynąć na jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi na końcowym etapie jej dostarczania jest instalacja wewnętrzna budynków – tzw. wewnętrzny system wodociągowy. Niewłaściwe projektowanie, montaż i eksploatacja wewnętrznych instalacji wodociągowych oraz niedostosowanie starych instalacji do aktualnych potrzeb i wymagań, niewłaściwy lub niewystarczający nadzór sanitarno-higieniczny nad urządzeniami i wewnętrznymi instalacjami wodociągowymi, może być przyczyną powstawania sprzyjających warunków do namnażania się niepożądanych w środowisku mikroorganizmów. Niewłaściwie zaprojektowana instalacja ciepłej wody użytkowej może sprzyjać występowaniu i namnażaniu się bakterii z rodzaju *Legionella*.

W związku z zagrożeniami, jakie niesie za sobą występowanie bakterii z rodzaju *Legionella* w wodzie przeznaczonej do spożycia przez ludzi, krajowe przepisy prawne już od 2007 r. regulują kwestię zagrożeń związanych z występowaniem tej bakterii w wewnętrznym systemie wodociągowym i badań parametru *Legionella* sp. w ciepłej wodzie użytkowej. Początkowo obowiązek badań tej bakterii w ciepłej wodzie wprowadzony został dla budynków zamieszkania zbiorowego i zakładów opieki zdrowotnej zamkniętej. Rozporządzenie w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi rozszerzyło grupę podmiotów, które powinny odpowiadać przepisom w tej kwestii. Badania ciepłej wody w kierunku występowania bakterii z rodzaju *Legionella* sp. powinny być wykonywane w przedsiębiorstwach podmiotu wykonującego działalność leczniczą w rodzaju stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne i w budynkach zamieszkania zbiorowego oraz w budynkach użyteczności publicznej, w których w trakcie ich użytkowania wytwarzany jest aerozol wodno-powietrzny. Wynika to z faktu, iż najpowszechniejszą drogą zakażenia jest droga inhalacyjna, czyli wdychanie aerozolu wodnego zawierającego omawiane bakterie. Szczególne zagrożenie szczepami *Legionella* dotyczy m.in. instalacji ciepłej wody w budynkach, natomiast jej namnażaniu sprzyjają: gromadzenie się osadów, kamienia, rdzy, glonów i mułu w instalacjach wodociągowych. W ramach prowadzonej kontroli wewnętrznej przez właścicieli 4 obiektów użyteczności publicznej/zamieszkania zbiorowego (akademik, internat, specjalny ośrodek szkolno-wychowawczy, zespół placówek oświatowo-wychowawczych) przedkładali terminowo sprawozdania z badań ciepłej wody użytkowej.

Ogółem pobrano do badań laboratoryjnych 17 próbek wody.

W 4 obiektach w których pobrano do badań laboratoryjnych próbki ciepłej wody użytkowej stwierdzono :

- wysokie skażenie instalacji ciepłej wody użytkowej w 1 obiekcie w 2 punktach monitoringowych,
- średnie w jednym obiekcie w 1 punkcie monitoringowym.

Wydano decyzje administracyjne w zakresie wysokiego skażenia instalacji ciepłej wody użytkowej z natychmiastową wykonalnością oraz średniego skażenia.

W obiekcie gdzie stwierdzono wysokie skażenie instalacji ciepłej wody w 2 punktach monitoringowych właściciel obiektu został zobowiązany do przeprowadzenia działań naprawczych zmierzających do;

- redukcji liczby bakterii ,dokonania przeglądu technicznego sieci,
- monitorowania temperatury ciepłej wody,
- przystąpienia do czyszczenia i dezynfekcji systemu.

Po przeprowadzonych działaniach naprawczych wyniki badania ciepłej wody odpowiadały wymogom obowiązującego rozporządzenia. Kolejne badania zostały wykonane zgodnie z przepisami prawa i nie uległy zakwestionowaniu.

Natomiast w punkcie czerpalnym, w których wystąpiło skażenie średnie postępowanie zostało zakończone po przeprowadzeniu działań naprawczych i przedłożeniu kontrolnych wyników badań odpowiadających wymogom obowiązującego rozporządzenia.

W ramach kontroli urzędowej pobrano do badań laboratoryjnych 9 próbek wody ciepłej użytkowej w kierunku bakterii z rodzaju Legionella sp. w 7 obiektach.

Próbki pobrano w domu studenckim, 4 DPS, placówce opiekuńczo-wychowawczej. Badane próbki wody w 6 obiektach odpowiadały wymaganiom rozporządzenia MZ w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

W jednym obiekcie zostały zakwestionowane 2 próbki wody .

W badanych próbkach stwierdzono średnie skażenie instalacji ciepłej wody użytkowej. Wydał decyzję administracyjną zobowiązującą właściciela obiektu do podjęcia działań interwencyjnych celem doprowadzenia jakości wody do wymogów obowiązującego rozporządzenia. Postępowanie administracyjne zakończono po otrzymaniu wyników badań odpowiadających wymogom rozporządzenia.

W 2024 r. również w ramach kontroli wewnętrznej podmioty wykonujące działalność leczniczą wykonywały badania wody ciepłej użytkowej w kierunku bakterii z rodzaju Legionella sp. Łączna liczba pobranych próbek wody do badań laboratoryjnych przez te podmioty wyniosła 64 w związku z toczącym się postępowaniem administracyjnym. Zakwestionowaniu uległo 10 próbek wody w 5 obiektach.

Wydano 3 decyzje administracyjne, w tym :

- 2 decyzje administracyjne w zakresie średniego skażenia instalacji ciepłej wody użytkowej
- 1decyzję w zakresie bardzo wysokiego skażenia.

Postępowania administracyjne w zakresie skażenia instalacji ciepłej wody bakteriami z rodzaju Legionella zakończono po przeprowadzeniu przez właścicieli obiektów działań interwencyjnych oraz po przedłożeniu kontrolnych wyników badań próbek wody odpowiadających wymaganiom rozporządzenia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

W ramach urzędowej kontroli pobrano do badań laboratoryjnych 11 próbek wody ciepłej użytkowej w kierunku bakterii z rodzaju Legionella sp. z 2 nadzorowanych szpitali. Badane próbki nie uległy zakwestionowaniu.

11.5 Ocena stanu sanitarnego wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w wodę

Nadzorem sanitarnym objęto 19 wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w wodę i przeprowadzono 23 kontrole sanitarne urządzeń wodociągowych, w tym:

- ✚ 19 kontroli w zakresie oceny stanu sanitarno-technicznego urządzeń wodociągowych,
- ✚ 3 kontrole sprawdzające wykonanie nakazów decyzji w zakresie stanu sanitarno-technicznego.
- ✚ 1 kontrolę w związku z nieterminowym przekazaniem wyników badania wody z wodociągu Jarosław oraz dostarczaniem mieszkańcom wody nie odpowiadającej wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz. 2294) oraz w zakresie wykonania nakazów decyzji dot. braku przydatności wody do spożycia.

W 2024 r. wydano 1 decyzję na poprawę stanu sanitarno-technicznego urządzenia wodociągowego w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami na SUW w Wierzbnej:

- ❖ zabrudzenia, zacieki oraz odpryski farby na ścianach (powyżej płytek ściennych) i suficie, miejscami ubytki tynku w pomieszczeniu hali filtrów (w części dobudowanej budynku),
- ❖ zabrudzone powierzchnie sufitu i ścian powyżej lamperii w pomieszczeniu technicznym z rozdzielnią prądową,
- ❖ zabrudzenia, zacieki, odpryski farby na ścianach oraz na suficie, miejscami odstający tynk na suficie w pomieszczeniu chlorowni.

Postępowanie administracyjne zostało zakończone po usunięciu nieprawidłowości. Inwestycje prowadzone w 2024 r. na wodociągach mają na celu poprawę jakości wody wodociągowej oraz umożliwiają szerszy dostęp konsumentów do wody wodociągowej. Na wniosek producentów wody w 2024 r. wydane zostały przez PPIS w Jarosławiu 3 oceny higieniczne dopuszczające zastosowanie materiałów i wyrobów w procesie uzdatniania wody dla wodociągu: Wietlin, Bukowina, Surochów. Ponadto PPIS w Jarosławiu dokonał weryfikacji dot. zastosowanych materiałów i wyrobów stosowanych do dystrybucji wody w zakresie uwalniania do wody niebezpiecznych substancji lub substancji, które w inny sposób negatywnie wpływają na jakość wody z wodociągu: Tuczempy, Surochów, Pełkinie, Roźwienica, Jarosław, Piwoda, Bukowina, Hawłowice.

Poniżej w tabeli ujęto wodociągi na terenie powiatu jarosławskiego, gdzie były i są prowadzone inwestycje.

Tabela Nr 6. Inwestycje prowadzone w 2024 r. na wodociągach

Wodociąg	Inwestycje prowadzone w 2024 r. na wodociągach
Wodociąg Surochów	rozpoczęto realizację inwestycji pn. „Poprawa infrastruktury wodociągowej na terenie gminy Jarosław”, w ramach której wykonane zostaną: rozbudowa SUW w Surochowie (m.in. budowa budynku technologicznego z filtrami, budowa zbiornika wyrównawczego, zbiornika wód popłucznych oraz rurociągi technologiczne) oraz rozbudowa sieci wodociągowej w miejscowości Surochów i Makowisko.
Wodociąg Tapin	w ramach inwestycji pn. „Rozbudowa i modernizacja gminnej infrastruktury wodociągowej i kanalizacyjnej wraz z ujęciem wody oraz oczyszczalnią ścieków - etap II” wykonano: modernizację studni głębinowych na ujęciu wody w miejscowości Tapin: wymiana na nowe obudowy studni S-1, S-2; wymieniono na nowe 2 sztuki szaf sterowniczych wraz z kompletnym wyposażeniem.
Wodociąg Rożwienica	rozbudowa sieci wodociągowych w miejscowości Rożwienica
Wodociąg Hawłowice	rozbudowa sieci wodociągowych w miejscowości Pruchnik o łącznej długości 870 m i Jodłówka o długości 290 m.
Wodociąg Chłopice	rozbudowa sieci wodociągowych w miejscowości Chłopice o łącznej długości 543 m.
Wodociąg Piwoda	rozbudowa sieci wodociągowych o długości 2963 m
Wodociąg Jarosław	wybudowane zostały urządzenia wodociągowe Ø50 -125 z rur PE wraz z uzbrojeniem o łącznej długości 2433,55 m, w tym rozbudowano sieć wodociągową o długości 2122,05 m oraz wykupiono sieci zrealizowane przez prywatnych inwestorów, o łącznej długości 311,50 m.
Wodociąg Wietlin	w ramach inwestycji pn. „Przebudowa Stacji Uzdatniania w miejscowości Wietlin” w 2024 r. wykonano: rozbudowę i przebudowę SUW, wybudowano 2 zbiorniki, w tym jeden na wodę czystą, a drugi na wodę surową. Ponadto dobudowany został nowy kontener mieszczący pompy przesyłowe oraz dokonano odwiertu 2 studni głębinowych. Na SUW wymieniono wszystkie urządzenia na nowe wraz z filtrami głównymi. Prace zostały wykonane w 85 %, planowane zakończenie robót to styczeń 2025 r.
Wodociąg Charytany	dokonano odwiertu nowej studni głębinowej.
Wodociąg Bukowina	podjęte zostały pierwsze działania związane z pozwoleniami na roboty budowlane i modernizacyjne na SUW w Bukowinie. W 2024 r. wycięto cały drzewostan otaczający SUW oraz studnie głębinowe, zamontowano panele fotowoltaiczne na placu SUW, zakupiono 2 filtry do pomieszczenia filtrów głównej stacji, dokonano rozbudowy sieci wodociągowej w miejscowości Mięksiz Nowy.

12. Pływalnie

Pływalnie, zgodnie z definicją zawartą w Ustawie z dnia 18 sierpnia 2011 r. o bezpieczeństwie osób przebywających na obszarach wodnych, to obiekt kryty lub odkryty, z wodą przepływową, przeznaczony do pływania lub kąpieli, posiadający co najmniej jedną nieckę basenową, z trwałym brzegiem i dnem, wyposażony w urządzenia sanitarne, szatnie i natryski. Zagadnienia związane z funkcjonowaniem i nadzorem nad pływalniami w zakresie ich bezpieczeństwa zdrowotnego wody regulują krajowe akty prawne.

Za zapewnienie bezpieczeństwa kąpiących się osób odpowiedzialny jest podmiot prowadzący działalność w zakresie sportu lub rekreacji. W przypadku pływalni jest to osoba fizyczna, osoba prawna lub jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej, która prowadzi działalność w tym zakresie, oraz właściwy miejscowo wójt, burmistrz, prezydent miasta. Zarządzający pływalnią umieszcza w ogólnie dostępnym miejscu informacje dotyczące zasad korzystania, ograniczeń w korzystaniu z wyznaczonego obszaru wodnego oraz sposobie powiadamiania o wypadkach wraz z numerami alarmowymi.

W celu zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego wszystkim użytkownikom pływalni właściciel obiektu zobowiązany jest do prowadzenia kontroli wewnętrznej, na podstawie wymagań określonych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach. Badania jakości wody w ramach kontroli wewnętrznej prowadzone są zgodnie z harmonogramami ustalonymi we współpracy z organami Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Kontrole przeprowadzane są również przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach prowadzanego nadzoru nad jakością wody. Dzięki takiej współpracy podmiotów, pozwalającej na szybkie eliminowanie zagrożeń zdrowotnych, wzrastało zaufanie kąpiących się do podmiotów zarządzających pływalniami oraz niezależnych organów nadzorczych, czuwających nad ich bezpieczeństwem.

12.1 Wymagania jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach

Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach reguluje najważniejsze kwestie w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego wody dotyczące:

- + wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach,
- + częstotliwości pobierania próbek wody na pływalniach,
- + metodyk referencyjnych analiz i sposobu oceny czy woda na pływalniach odpowiada wymaganym warunkom,
- + sposobu informowania ludności o jakości wody na pływalniach.

Pod nadzorem sanitarnym na terenie powiatu jarosławskiego było pięć pływalni, w tym: 3 kryte i 2 odkryte.

W roku 2024 dwie pływalnie kryte funkcjonowały cały rok a jedna tylko w okresie od 01.01.2024 r. do 21.04.2024 r. z uwagi na termomodernizację budynku.

W sezonie letnim działała tylko jedna pływalnia odkryta a jedna nie została włączona do użytkowania. Ogółem przeprowadzono 7 kontroli sanitarnych, w tym: 3 w zakresie oceny stanu sanitarno-technicznego pływalni oraz 4 kontrole sanitarne sprawdzające. Stan sanitarno-techniczny pływalni znacząco się poprawił.

12.2 Jakość wody na pływalniach w ramach urzędowej kontroli

Prowadzony jest stały nadzór nad jakością wody w pływalniach.

W 2024 r. w ramach kontroli urzędowej pobrano do badań laboratoryjnych 16 próbek wody z pływalni w tym: 10 próbek z pływalni krytych oraz 6 próbek z pływalni odkrytej.

W krytych pływalniach pobrano:

- 6 próbek wody - woda z niecki basenowej, woda wprowadzona do niecki basenowej z systemu cyrkulacji w zakresie parametrów mikrobiologicznych i fizykochemicznych,
- 2 próbki wody - woda doprowadzona do budynku,
- 2 próbki ciepłej wody użytkowej w kierunku bakterii Legionella sp. (natryski).

W odkrytej pływalni pobrano:

- 4 próbki wody - woda z niecki basenowej, woda wprowadzona do niecki basenowej z systemu cyrkulacji w zakresie parametrów mikrobiologicznych i fizykochemicznych,
- 1 próbkę wody - woda doprowadzona do budynku,
- 1 próbkę ciepłej wody użytkowej w kierunku bakterii Legionella sp. (natrysk).

W trzech pływalniach zakwestionowaniu uległy wszystkie próbki wody pobrane do badania.

Główną przyczyną kwestionowania próbek wody pod względem fizykochemicznym były przekroczenia następujących parametrów: chloroformu, mętności oraz pod względem mikrobiologicznym: *Pseudomonas aeruginosa*, ogólna liczba mikroorganizmów w 36°C w 1 ml, *Legionella*, *Escherichia coli*.

W 2024 r. w ramach kontroli urzędowej na 3 próbki ciepłej wody użytkowej pobrane do badań laboratoryjnych w kierunku bakterii z rodzaju *Legionella* sp. z natrysków zlokalizowanych przy szatniach 3 pływalni, zakwestionowaniu uległa 1 próbka wody na jednym z nadzorowanych obiektów.

Wyniki badań próbki ciepłej wody użytkowej wykazały wysokie skażenie instalacji ciepłej wody użytkowej bakteriami z rodzaju *Legionella* sp.

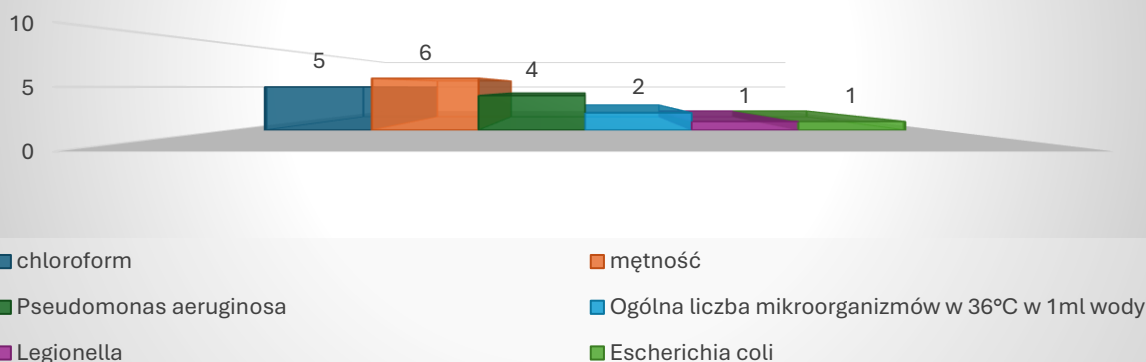
Wydano decyzję administracyjną zobowiązującą właściciela obiektu do przeprowadzenia działań naprawczych zmierzających do redukcji bakterii z rodzaju *Legionella* sp. m.in. dokonania przeglądu technicznego sieci, monitorowania temperatury ciepłej wody, zdemontowania, umycia i dezynfekcji sitek natryskowych, włącznie z czyszczeniem i dezynfekcją systemu.

Zarządca pływalni po jednym tygodniu od czyszczenia i dezynfekcji sieci przedłożył kontrolne wyniki badań wody ciepłej użytkowej, które nie uległy zakwestionowaniu. Kolejne badania ciepłej wody zostaną przeprowadzone zgodnie z przepisami prawa. W roku 2024 wydane zostały 3 decyzje administracyjne na 3 właścicieli pływalni, w tym sezonowej, z natychmiastową wykonalnością na wstrzymanie z użytkowania niecek basenowych, a właścicieli pływalni zobligowano do podjęcia skutecznych działań naprawczych, przywrócenia kwestionowanych parametrów do obowiązujących norm i przedłożenia pozytywnych wyników badań wody.

Po otrzymaniu pozytywnych wyników badania wody wydano decyzje o włączeniu niecek do użytkowania.

Poniżej na wykresie przedstawiono próbki wody basenowej kwestionowane pod względem parametrów fizykochemicznych, mikrobiologicznych w ramach kontroli urzędowej.

Próbki wody basenowej kwestionowane pod względem parametrów fizykochemicznych, mikrobiologicznych w ramach kontroli urzędowej



Wykres Nr 17. Ilościowe zestawienie kwestionowanych parametrów w wodzie basenowej w ramach kontroli urzędowej

12.3 Jakość wody na pływalniach w ramach wewnętrznej kontroli.

W celu zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego użytkowników pływalni i dokonania oceny jakości wody na pływalniach - prowadzona była kontrola wewnętrzna badań jakości wody przez zarządców pływalni zgodnie z zatwierdzonym przez PPIS w Jarosławiu harmonogramem pobierania próbek wody i zakresem badań wody na pływalni na 2024 rok wg. obowiązującego rozporządzenia.

Badania wody na pływalniach z niecek (woda basenowa, woda wprowadzona do niecki z systemu cyrkulacji), zlecane były dwa razy w miesiącu do zewnętrznych laboratoriów o udokumentowanym systemie jakości badań. Sprawozdania z badań jakości wody na pływalniach przesyłane były do PPIS w Jarosławiu i weryfikowane.

W 2024 r. próbki wody pobierane do badań laboratoryjnych w ramach prowadzonej kontroli wewnętrznej przez 3 właścicieli pływalni pod względem parametrów mikrobiologicznych nie uległy zakwestionowaniu.

Stwierdzono odchylenia od norm następujących parametrów fizykochemicznych: chlor wolny -3 przekroczenia, chlor związany 1 przekroczenie. W przypadku nieznacznych odchyień od wartości dopuszczalnych parametrów fizykochemicznych prowadzone były przez właścicieli pływalni działania naprawcze i przedkładano do PPIS w Jarosławiu wyniki badań kontrolnych w zakresie tych parametrów.

W ramach kontroli wewnętrznej prowadzonej przez 3 właścicieli/zarządców pływalni próbki wody pobrane do badań laboratoryjnych pod względem parametrów mikrobiologicznych nie uległy zakwestionowaniu. Stwierdzono odchylenia od norm następujących parametrów fizykochemicznych: chlor wolny, chlor związany.

W przypadku nieznacznych odchyień od wartości dopuszczalnych parametrów fizykochemicznych prowadzone były przez właścicieli pływalniami działania naprawcze i przedkładano do PPIS w Jarosławiu wyniki badań kontrolnych w zakresie tych parametrów.

Ogółem pobrano do badań laboratoryjnych w ramach kontroli wewnętrznej łącznie 5 próbek wody w kierunku bakterii z rodzaju Legionella sp. z natrysków zlokalizowanych przy szatniach pływalni. Wszystkie próbki odpowiadały wymogom rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2022 r., poz. 1230).

13. Kąpieliska

Na terenie działalności PPIS w Jarosławiu w sezonie letnim funkcjonowały dwa kąpieliska. Nadzorowane kąpieliska spełniały kryteria unijnych kąpielisk i są raportowane do Komisji Europejskiej. W 2024 r. dokonano oceny stanu sanitarnego kąpielisk i infrastruktury w trakcie trwania sezonu kąpielowego. Kąpieliska oznakowane przy użyciu tablic informacyjnych, umieszczonych w łatwo dostępnym miejscu w bliskim sąsiedztwie kąpielisk, na których zamieszczono informacje określone w § 3 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 21 grudnia 2018 r. w sprawie ewidencji kąpielisk oraz sposobu oznakowania kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli (Dz. U. z 2018 r., poz. 2476) oraz tablic zawierających regulamin korzystania z kąpieliska.

Prowadzony był bieżący nadzór sanitarny nad jakością wody w kąpieliskach w trakcie trwania sezonu kąpielowego. Sezon kąpielowy na jednym z kąpielisk obejmował okres od 22 czerwca do 31 sierpnia, zaś na drugim od 22 czerwca do 01 września. Biorąc pod uwagę powyższy czas otwarcia kąpielisk wynosił stosownie 71 bądź 72 dni. Decyzje o otwarciu i zamknięciu kąpieliska w ramach czasowych określonych prawem podjęli organizatorzy kąpielisk. Sezon kąpielowy został określany i zatwierdzany przez radę gminy w drodze uchwały. W ramach kontroli urzędowej pobrano do badań laboratoryjnych 2 próbki wody z kąpielisk przed rozpoczęciem sezonu kąpielowego.

Organizatorzy kąpielisk ustalili w porozumieniu z Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Jarosławiu harmonogram pobierania próbek wody w kąpieliskach w sezonie kąpielowym 2024 r. w ramach kontroli wewnętrznej. Ponadto organizatorzy/właściciele kąpielisk w trakcie trwania sezonu kąpielowego systematycznie wizualnie nadzorowali wodę w kąpieliskach pod kątem występowania zanieczyszczeń niekorzystnie wpływających na jakość wody i stanowiących zagrożenie zdrowia kąpiących się osób (prowadzono systematyczne zapisy, które sprawdzane były podczas kontroli kąpieliska).

Organizatorzy/właściciele kąpielisk realizowali pobieranie próbek wody w kąpieliskach w oparciu o harmonogram pobierania próbek wody. W 2024 r. w trakcie trwania sezonu kąpielowego w ramach kontroli wewnętrznej pobrano łącznie do badań laboratoryjnych 9 próbek wody z kąpielisk. Właściciele kąpielisk przekazywali PPIS w Jarosławiu systematycznie wyniki badania wody.

W ramach kontroli urzędowej, jak i kontroli wewnętrznej prowadzonej przez organizatorów kąpielisk oceny jakości wody w kąpieliskach nie była kwestionowana. Bieżące oceny jakości wody wydawane przez Państwowego Inspektora Sanitarnego w Jarosławiu były dostępne na w/w tablicy informacyjnej organizatora kąpieliska, stronie internetowej PSSE Jarosław (www.gov.pl/web/psse-jaroslaw), stronie internetowej właścicieli/organizatorów kąpielisk oraz w serwisie kąpieliskowym (<https://sk.gis.gov.pl>).

Klasyfikacja jakości wody zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019 r. w sprawie nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpieli (Dz.U. z 2019 r., poz. 255) po zakończeniu sezonu kąpielowego 2024 r. została przeprowadzona dla dwóch kąpielisk będących pod nadzorem PPIS w Jarosławiu.

W Kąpielisku Miejskim „ZEK” Radymno ul. Budowlanych z uwagi na pełny zestaw danych tj. wyniki badań parametrów mikrobiologicznych (lata 2021-2024), zaklasyfikowano jakość wody jako dobra w ocenie czteroletniej.

Natomiast w kąpielisku Gminnego Ośrodka Wypoczynku i Rekreacji w Radawie jakość wody zakwalifikowano jako doskonała na podstawie klasyfikacji jakości wody i wytycznych do raportowania Komisji Europejskiej danych w zakresie jakości wody w kąpieliskach zgodnie z dyrektywą 2006/7/WE.

14. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej

Obiekty użyteczności publicznej są najbardziej różnorodną i zróżnicowaną grupą pod względem liczebności i wymagań sanitarno – technicznych.

W 2024 r. ewidencją objęto 390 obiektów zaliczanych do obiektów użyteczności publicznej. Skontrolowano ogółem 182 obiekty, co stanowiło ok. 46,6 % objętych ewidencją.

14.1 Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej oraz świadczące łącznie powyższe usługi

Najliczniejszą grupą obiektów użyteczności publicznej są następujące zakłady: fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej oraz inne zakłady, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z usług tj. fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej.

W ewidencji znajduje się 210 ww. zakładów objętych nadzorem sanitarnym.

W roku 2024 przeprowadzono ogółem 107 kontroli sanitarnych, w tym:

- 92 kontroli zakładów w ramach kompleksowej kontroli nadzoru sanitarnego, co stanowi 43,8 % wszystkich zakładów w tej grupie. Zakresem kontroli objęto ocenę stanu sanitarno- technicznego pomieszczeń, realizacji procedur zapewniających ochronę przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi,
- 12 kontroli sanitarnych w zakresie sprawdzenia nakazów decyzji,
- 3 kontrole sanitarne interwencyjne.

W stosunku do lat ubiegłych stan techniczny oraz funkcjonalno-użytkowy zakładów kosmetycznych, fryzjerskich, zakładów odnowy biologicznej/ klubów fitness, solarium systematycznie się poprawia. Nowo otwierane zakłady są przestrzenne i funkcjonalne, wyposażone w nowoczesny sprzęt i urządzenia, oferujące coraz to nowsze zabiegi kosmetyczne.

Wszystkie skontrolowane zakłady kosmetyczne, fryzjerskie, fryzjersko-kosmetyczne oraz salony tatuażu posiadają opracowane i wdrożone procedury zapewniające ochronę przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi w zakresie:

- a) sposobu postępowania przy wykonywaniu czynności, w trakcie których dochodzi do naruszenia ciągłości tkanek ludzkich/ sterylizacja,
- b) przeprowadzania dezynfekcji skóry i błon śluzowych,
- c) dekontaminacji pomieszczeń i urządzeń,

za wyjątkiem 1 w którym prowadzone jest postępowanie administracyjne.

W gabinetach kosmetycznych, w których dochodzi do naruszenia ciągłości tkanki urządzono stanowisko sterylizacji gabinetowej z zachowaniem ciągu

technologicznego. Procesy sterylizacji kontrolowane: wskaźnikami fizycznymi, biologicznymi i chemicznymi.

Zakłady kosmetyczne oraz zakłady tatuażu posiadają opracowane i wdrożone procedury dotyczące zasad selektywnej zbiórki odpadów. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami.

Dezynfekcja sprzętu prowadzona preparatami dezynfekcyjnymi o szerokim spektrum działania. Do dezynfekcji narzędzi stosowane są również myjki ultradźwiękowe oraz urządzenia z wykorzystaniem promieni UV.

W solariach wywieszona jest informacja dot. zakazu korzystania osobom, które nie ukończyły 18 roku życia.

W roku 2024 wydano 11 decyzji administracyjnych w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami.

Podczas prowadzonego nadzoru stwierdzano najczęściej nieprawidłowości to m.in.:

- ❖ zniszczone ściany, sufity w pomieszczeniach zakładów branży beauty,
- ❖ odpadające płytki na półce w boksie z myjnią do mycia włosów, ubytki
- ❖ i zabrudzenia fug w płytkach podłogowych w pomieszczeniu świadczenia usług, brak procedur zapobiegających zakażeniom i chorobom zakaźnym,
- ❖ brak zamykanych szafek przeznaczonych do oddzielnego przechowywania odzieży wierzchniej i roboczej pracownika,
- ❖ brak zabezpieczenia przed nadmiernym dopływem chłodnego powietrza z zewnątrz przy wejściu do zakładu i pomieszczenia świadczenia usług fryzjerskich,
- ❖ uszkodzona bateria umywalkowa w pomieszczeniu WC dla personelu i klientów, zacieki na suficie przy oknie w pomieszczeniu usług kosmetycznych,
- ❖ ubytki w fugach przy płytkach podłogowych w pomieszczeniu z recepcją,
- ❖ ubytki w płytkach podłogowych w pomieszczeniu świadczenia usług, pęknięte płytki podłogowe w pomieszczeniu z myjnią do mycia włosów,

W wyniku prowadzonych działań administracyjnych przeprowadzono kontrole sprawdzające, które wykazały usunięcie części nieprawidłowości i poprawę stanu technicznego w obiektach.

W 2024 r. dokonano 17 odbiorów sanitarnych nowopowstałych obiektów, w tym:

- 7 zakładów fryzjerskich,
- 7 zakładów kosmetycznych,
- 1- inne zakłady, w których są świadczone więcej niż jedna z usług,
- 1 zakład tatuażu,
- 1 solarium.

Tabela Nr 7. Nadzór obiektów użyteczności publicznej

Wyszczególnienie	Liczba urządzeń i obiektów				
	według ewidencji	skontrolowanych			
		ogółem	ze stwierdzonym złym stanem		
			higieniczno-sanitarnym i technicznym	tylko higieniczno-sanitarnym	tylko technicznym
Zakłady fryzjerskie	104	34	0	0	2
Zakłady kosmetyczne	77	45	0	0	0
Zakłady tatuażu	8	5	0	0	0
Zakłady odnowy biologicznej	7	3	0	0	0
Inne zakłady, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z usług fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, tatuażu	14	8	0	0	1
ogółem	210	95	0	0	3

W 2024 r. prowadzona była kampania pt. „Świadome piękno – Wspólnie zadbajmy o nasze zdrowie” dotycząca promowania właściwych zasad higieny w salonach świadczących usługi szeroko rozumianej branży beauty.

Celem kampanii było:

- zwrócenie uwagi klientów na ryzyko towarzyszące zabiegom wykonywanym w nieprzystosowanych do tego warunkach lub przy niewłaściwym postępowaniu osób świadczących usługi upiększające,
- podniesienie wiedzy osób przygotowujących się do wykonywania zawodu w branży beauty (uczelnie, szkoły branżowe, policealne itp.),
- podniesienie poziomu wiedzy pracowników zakładów branży beauty o konsekwencjach zagrażających zdrowiu klientów w wyniku niewłaściwego stosowania procedur higienicznych, dezynfekcji, sterylizacji czy utylizacji odpadów.

W ramach kampanii podczas 105 kontroli zakładów branży beauty podejmowano działania informacyjno-edukacyjne. Zorganizowano szkolenie dedykowane dla pracowników/właścicieli zakładów świadczących usługi fryzjerskie, fryzjersko-kosmetyczne, kosmetyczne, tatuażu. W szkoleniu uczestniczyło 30 osób, w tym: 22 to przedstawiciele zakładów branży beauty. W czasie imprez plenerowych, przekazywano materiały edukacyjne i plakaty związane z kampanią. Zamieszczano informacje na Facebook o trwającej kampanii oraz linki do materiałów edukacyjnych znajdujących się na stronie internetowej WSSE w Rzeszowie.

14.2 Obiekty hotelarskie – hotele, motele, pensjonaty, kempingi, domy wycieczkowe, schroniska młodzieżowe, pola biwakowe i inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie

Na koniec 2024 r. pod nadzorem PPIS w Jarosławiu znajdowało się łącznie 27 obiektów świadczących usługi noclegowe. Liczba obiektów w stosunku do 2023 r. zmniejszyła się o 1 w związku z wykreśleniem z ewidencji hotelu na skutek likwidacji działalności gospodarczej. W obiektach tych przeprowadzono 12 kontroli bieżących w ramach sprawowanego nadzoru sanitarnego.

Na terenie powiatu jarosławskiego nadaną kategoryzację posiada 10 hoteli, w tym 7 skontrolowano. Zakresem kontroli obiektów hotelowych objęto ocenę stanu sanitarnego pokoi hotelowych, łazienki, ustępy ogólnodostępne oraz zaplecza hotelowe: pralnie zakładowe, składziki porządkowe, postępowania z brudną i czystą bielizną hotelową /miejsce jej składowania i prania, gospodarkę odpadami komunalnymi, dokumentację w zakresie konserwacji oraz wymiany filtrów w urządzeniach klimatyzacyjnych, drożność przewodów kominowych i wentylacyjnych. Baza noclegowa w w/w obiektach czynna jest przez cały rok.

W obiektach prowadzona jest działalność gastronomiczna, która jest pod nadzorem stałym nadzorem PPIS. Na 10 hoteli będących pod nadzorem PPIS w Jarosławiu 3 hotele oprócz bazy noclegowej oferują dodatkowe atrakcje dla gości hotelowych, w tym: kryte pływalnie, odnowę biologiczną, siłownie, solarium, grotę solną, Squash, sauny. Dodatkowo w jednym z obiektów w 2024 r. urządzono salę zabaw dla dzieci, w której zapewniono trampoliny, tunele, basen z piłkami, piłkarzyki, salę gier VR oraz ściankę wspinaczkową.

Hotele przystosowane są dla osób niepełnosprawnych lub poruszających się na wózkach inwalidzkich (podjazd, winda, WC ogólnodostępne przy części gastronomicznej, pokój hotelowy z łazienką).

We wszystkich obiektach podstawowym źródłem zaopatrzenia w wodę jest wodociąg sieciowy. Nieczystości płynne do sieci kanalizacyjnej odprowadzane są z 7 hoteli a z 3 obiektów odprowadzane są do zbiornika bezodpływowego. Postępowanie z odpadami komunalnymi prawidłowe. Pranie brudnej pościeli odbywa się zarówno w pralniach zakładowych, jak i poza obiektem w pralniach zewnętrznych. Do sprzątania stosowany jest sprzęt i środki czystości ogólnie dostępne na rynku. Sprzęt i środki służące do utrzymania czystości przechowywane są w wydzielonych pomieszczeniach porządkowych wyposażonych w zlew oraz bieżącą ciepłą i zimną wodę.

W 2024 r. podczas kontroli w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego w 1 hotelu stwierdzono nieprawidłowości. W związku z powyższym została wydana decyzja administracyjna, a obiekt ten został na koniec roku sprawozdawczego wykazany ze złym stanem technicznym.

Stwierdzone nieprawidłowości to:

- ❖ skorodowane grzejniki w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych zlokalizowanych przy pokojach hotelowych,
- ❖ ubytki w fugach na zabudowie spluczki WC w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych zlokalizowanych przy pokojach hotelowych oraz na ścianie przy uchwycie dla osób niepełnosprawnych w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym przy pokoju hotelowym,
- ❖ wypadające z obudowy lampki halogenowe w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym przy pokoju hotelowym;
- ❖ zacieki na kasetonach przy suficie w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych zlokalizowanych przy pokojach hotelowych,

- ❖ zawilgocone kasetony sufitowe z wykwitami pleśni w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym przy pokoju hotelowym;
- ❖ ubytki silikonu z widocznymi wykwitami pleśni przy brodziku, pomiędzy wanną a szafą w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych przy pokojach hotelowych,
- ❖ odpryski farby przy łączeniu sufitu ze ścianą w pokoju hotelowym oraz nad wejściem do pomieszczenia higieniczno-sanitarnego w przedsiionku przy pokoju hotelowym,
- ❖ zabrudzona powierzchnia ścian w magazynie pościeli czystej.

W ewidencji Sekcji Higieny Komunalnej znajduje się 1 motel, który w 2024 r. nie został zaplanowany do kontroli. Ponadto na 16 innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie wpisanych do ewidencji skontrolowano 5.

Na koniec 2024 r. 1 z ww. obiektów zakwalifikowany został ze złym stanem technicznym w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowości podczas kontroli w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego. Stwierdzone nieprawidłowości to: pęknięcia i odpryski farby na ścianach. Właściciele 3 obiektów świadczących usługi hotelarskie wystąpili z wnioskiem o uzyskanie kategoryzacji lub kontynuację/ wydano postanowienia.

14.3 Domy pomocy społecznej, placówki zapewniające całodobową opiekę, noclegownie i domy dla bezdomnych, inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej

Nadzorem sanitarnym objęto 20 obiektów, a skontrolowano 14. Wśród skontrolowanych obiektów pomocy społecznej znajdowały się obiekty o następujących formach działalności: 4 domy pomocy społecznej, 7 innych jednostek organizacji pomocy społecznej, 2 noclegownie i domy dla bezdomnych oraz 1 placówka zapewniająca całodobową opiekę. Ogółem przeprowadzono 15 kontroli sanitarnych. Zakres kontroli obejmował czystość bieżącą, stan sanitarno-techniczny, postępowanie z odpadami medycznymi w związku z udzielaniem świadczeń zdrowotnych, postępowanie z bielizną, przestrzeganie zakazu palenia tytoniu.

Domy Pomocy Społecznej przeznaczone są dla osób przewlekle chorych, psychicznie chorych, niepełnosprawnych intelektualnie oraz osób w podeszłym wieku. Łączna liczba osób zamieszkujących wynosi 379.

W 2024 r. w 2 obiektach wykonano szereg prac m. in: wymieniono połowę pokrycia dachowego na jednym z budynków, odnowiono ściany i panele podłogowe w części pokoi, wymieniono płytki podłogowe i ściennie w części łazienek ogólnodostępnych, zamontowano system przyzywowy w pokojach mieszkalnych oraz pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych, przeprowadzono remont i modernizację kotłowni (zmieniono ogrzewanie z paliwa stałego na ogrzewanie gazowe).

W 2024 r. na 13 obiektów zakwalifikowanych do innych jednostek organizacji pomocy społecznej 7 zostało skontrolowanych. Na terenie powiatu jarosławskiego są to: domy dziennego pobytu, ośrodek wczesnej interwencji, środowiskowe domy samopomocy, warsztat terapii zajęciowej. Podczas bieżących kontroli ww. obiektów nieprawidłowości nie stwierdzono.

Na terenie powiatu jarosławskiego znajduje się 1 placówka zapewniająca całodobową opiekę. Ogółem przeprowadzono 2 kontrole sanitarne. Podczas kontroli ww. obiektu stwierdzono następujące nieprawidłowości: pęknięcia tynku i odpryski farby na ścianach w korytarzu skrzydła mieszkalnego na parterze oraz na klatce schodowej prowadzącej od podpiwniczenia do poddasza użytkowego, zacieki oraz pęknięcie tynku na suficie w pomieszczeniu WC dla osób z niepełnosprawnościami na poddaszu

użytkowym. W wyniku prowadzonych działań administracyjnych usunięto nieprawidłowości i nastąpiła poprawa stanu technicznego obiektu. Dodatkowo pod nadzorem PPIS w Jarosławiu znajduje się 2 schroniska dla bezdomnych, które zostały skontrolowane. Jedno schronisko dla bezdomnych zostało zakwalifikowane jako ze złym stanem technicznym w związku z trwającym od 2021 r. postępowaniem administracyjnym.

14.4 Dworce autobusowe, dworce i stacje kolejowe, środki transportu

Nadzorem sanitarnym w roku sprawozdawczym objęto 3 obiekty w tym: 2 dworce PKP i 1 dworzec PKS. Skontrolowano i przeprowadzono kontrole sanitarne w 2 obiektach. Dworce PKP, PKS to obiekty nowoczesne po kapitalnym remoncie bądź nowo wybudowane, przystosowane dla osób z niepełnosprawnościami. Stan sanitarno-porządkowy obiektów nie budzi zastrzeżeń. W 2024 roku skontrolowano łącznie 10 środków transportu, w tym 7 samochodów do przewozu zwłok i szczątków ludzkich należących do zakładów pogrzebowych oraz 3 środki transportu miejskiego. Zakresem kontroli objęto ocenę stanu sanitarnego samochodów do przewozu zwłok i szczątków ludzkich oraz środków transportu miejskiego. Nie stwierdzono nieprawidłowości w przedmiotowym zakresie.

14.5 Tereny rekreacyjne

W roku 2024 na 30 znajdujących się pod nadzorem sanitarnym terenów rekreacyjnych powiatu jarosławskiego skontrolowano 12 terenów, w tym: 2 osiedla mieszkaniowe, 2 boiska wielofunkcyjne, 8 placów zabaw.

Podczas kontroli terenów rekreacyjnych szczególną uwagę zwrócono na piaskownice, place zabaw, kąpieliska. Na terenie obiektów umieszczono instrukcje korzystania z urządzeń sportowo-rekreacyjnych, tablice informacyjne z numerami telefonów alarmowych, regulaminem placów zabaw oraz informacje o zakazie wprowadzania zwierząt na teren obiektu. We wszystkich piaskownicach przed sezonem wymieniono piasek. Skontrolowano 10 piaskownic, które w większości wydzielone są z ogrodzonymi metalowymi panelami w obrębie placów zabaw.

W trakcie kontroli 2 placów zabaw stwierdzono drobne usterki, wynikające z użytkowania, tj. uszkodzone w nieznacznym stopniu nawierzchnie składające się z komponentów poliuretanowych przy niektórych zestawach zabawowych. Nieprawidłowości zostały usunięte. W roku 2024 wykazano 1 plac zabaw zły pod względem sanitarno –technicznym z uwagi na stwierdzone popękane i kruszące się nawierzchni boisk sportowych: do siatkówki i koszykówki z licznymi ubytkami warstwy poliuretanowej egzekwowane postępowaniem administracyjnym.

14.6 Cmentarze komunalne /domy przedpogrzebowe

Pod nadzorem PPIS w Jarosławiu znajduje się ogółem 35 cmentarzy komunalnych oraz 22 domy przedpogrzebowe.

W roku 2024 skontrolowano 17 cmentarzy komunalnych i przeprowadzono 20 kontroli sanitarnych, w tym:

- 17 kontroli w zakresie oceny stanu sanitarno-higienicznego cmentarzy,
- 2 kontrole w zakresie sprawdzenia nakazów decyzji administracyjnych
- 1 kontrola w związku z uchwałą Rady Parafialnej o zamknięciu cmentarza zlokalizowanego na terenie powiatu i wydania opinii w przedmiotowej sprawie.

Podczas kontroli stwierdzono nieprawidłowości w 5 obiektach.

Stwierdzone nieprawidłowości to m.in.:

- brak pełnego ogrodzenia terenów cmentarzy, uszkodzona jego część,
- brak utwardzonego placu do ustawienia kontenera na odpady komunalne,
- zniszczone ściany i sufit w ustępie ogólnodostępnym zlokalizowanym na terenie cmentarza.

Na poprawę stanu technicznego tych obiektów wydano 5 decyzji administracyjnych. W wyniku prowadzonych działań administracyjnych w 2024 r. przeprowadzono rekontrole, które wykazały usunięcie części nieprawidłowości i poprawę stanu technicznego w 2 obiektach. Trzy obiekty zostały zakwalifikowane ze złym stanem technicznym w związku z prowadzonym postępowaniem administracyjnym.

W roku 2024 po przeprowadzeniu kontroli na wniosek strony wydano 1 opinię dotyczącą zamknięcia cmentarza wzniesionego zlokalizowanego na terenie powiatu jarosławskiego.

Przeprowadzono również 12 kontroli domów przedpogrzebowych w tym:

- 10 kontroli w zakresie oceny stanu higieniczno-sanitarnego oraz technicznego pomieszczeń do przechowywania i przygotowania zwłok do pochówku, pomieszczeń do wykonywania ceremonii pogrzebowych,
- 2 kontrole w zakresie sprawdzenia wykonania nakazów decyzji wydanych.

Podczas kontroli domów przedpogrzebowych w 2 obiektach stwierdzono nieprawidłowości, w tym: zniszczone ściany i sufity w pomieszczeniach domów przedpogrzebowych oraz w jednym z nich pęknięcia i odpryski farby elewacyjnej na filarze przed wejściem do budynku. Na poprawę stanu technicznego tych obiektów wydano decyzje administracyjne – postępowanie administracyjne w toku.

W 2 domach przedpogrzebowych zakończono postępowanie administracyjne i uzyskano poprawę stanu technicznego.

Ogółem wydano 96 decyzji administracyjnych i 24 postanowień w tym:

- ❖ 93 decyzje na ekshumację zwłok i szczątków ludzkich,
- ❖ 3 decyzje na wywóz zwłok,
- ❖ 24 postanowienia na sprowadzenie zwłok z zagranicy krajów UE oraz krajów trzecich do kraju.

14.7 Ustępy publiczne i ogólnodostępne

Sprawowano również nadzór nad 8 ustępami publicznymi i 3 ustępami ogólnodostępnymi.

W 2024 r. przeprowadzono łącznie 56 kontroli, w tym:

- ❖ 8 kontroli stanu sanitarno-porządkowego,
- ❖ 48 kontroli tematycznych, z uwagi na wzmożony ruch samochodów ciężarowych w obrębie infrastruktury towarzyszącej przejściu granicznemu w Korczowej.

Większość ustępów publicznych stałych oraz ogólnodostępnych zlokalizowanych na terenie powiatu jarosławskiego posiada wydzielone toalety damskie, męskie oraz dla rodzica z dzieckiem i osób niepełnosprawnych. We wszystkich ustępach podstawowym źródłem zaopatrzenia w wodę jest wodociąg sieciowy. Natomiast nieczystości płynne odprowadzane są do wiejskiej lub miejskiej sieci kanalizacyjnej.

Stan sanitarno-techniczny jak i sanitarno-higieniczny nie budził zastrzeżeń. Drobne usterki powstałe w wyniku codziennej eksploatacji usuwane są na bieżąco.

W obiektach zapewnione są środki higieny tj. mydło, ręczniki jednorazowego użytku, papier toaletowy, suszarki. Wydzielone są pomieszczenia do przechowywania/miejsca

do przechowywania środków czystości, dezynfekcyjnych i higienicznych. W obiektach zapewniono wystarczającą ilość środków myjących i dezynfekcyjnych.

W 2024 r. skontrolowano 5 Miejsc Obsługi Podróżnych (MOP) w tym: MOP Chotyniec, MOP Hruszowice, MOP Pawłosiów, MOP Kaszyce, MOP Cieszacin.

Wzmociono również nadzór sanitarny nad infrastrukturą towarzyszącą przejściu granicznemu w Korczowej z uwagi na duży ruch samochodów ciężarowych. Szczególną uwagę zwrócono na ustępy przy Miejscach Obsługi Podróżnych (MOP): MOP Hruszowice, MOP Chotyniec zlokalizowane przy autostradzie A- 4, Węzeł Jarosław -Zachód - Granica Państwa, na odcinku Jarosław – Radymno – Korczowa.

W budynkach MOP wydzielono: umywalnie damskie, toalety damskie, toalety dla niepełnosprawnych lub poruszających się na wózkach inwalidzkich, toalety męskie, umywalnie męskie oraz pomieszczenia dla matek z małym dzieckiem i miejscem do przewijania, pomieszczenia porządkowe i pomieszczenia dla pracowników firmy ochroniarskiej. Nieprawidłowości powstałe w trakcie kontroli na MOP Hruszowice i MOP Chotyniec wynikające z codziennej eksploatacji m.in. uszkodzone krany przy umywalkach, zniszczone stelaże przy miskach ustępowych, brak ciepłej wody były usuwane na bieżąco.

14.8 Inne obiekty użyteczności publicznej

W tej grupie obiektów użyteczności publicznej ujęte są pozostałe obiekty, do których zalicza się m.in. obiekty kulturalne, pralnia, targowiska, zakłady pogrzebowe, obiekty sportowe, parkingi, stacje paliw.

Ogólna liczba obiektów nadzorowanych wynosi 27, skontrolowano 9 obiektów i przeprowadzono 37 kontroli sanitarnych.

Najczęściej kontrolowanym w tej grupie obiektów był Parking dla samochodów ciężarowych w Młynach przy trasie Radymno – Korczowa – Przejście Graniczne.

Ogółem przeprowadzono 25 kontroli sanitarnych, w tym 1 w ramach bieżącego nadzoru, zaś 24 kontrole tematyczne w zakresie stanu sanitarnego tras dojazdowych do przejścia granicznego w Korczowej oraz Parkingu dla samochodów ciężarowych w Młynach z uwagi na wzmożony ruch samochodów ciężarowych w obrębie infrastruktury towarzyszącej przejściu granicznemu w Korczowej.

Parking przeznaczony jest dla samochodów ciężarowych oraz w niewielkiej części dla samochodów osobowych, czynny całodobowo, utwardzony, oświetlony, wyposażony w: 4 czynne hydranty – doprowadzenie wody z wodociągu Chotyniec, ustępy nieskanalizowane typu Toy – Toy w liczbie 8, w tym 2 przystosowane dla osób niepełnosprawnych ruchowo. Kosze betonowe na odpady komunalne ustawione na całym obszarze parkingu wyłożone workami foliowymi jednorazowego użycia, ławki. Odpady komunalne gromadzone w 4 pojemnikach o poj. 1100l. Odpady wywożone codziennie. Serwisowaniem toalet przenośnych zajmuje się specjalistyczna firma. Na terenie parkingu zawieszono zostały tablice informacyjne o rejestracji i wyjeździe samochodów ciężarowych do DPG w Korczowej, po to aby uniknąć kolejek w ciągu drogi krajowej.

Podczas kontroli sanitarnych nie stwierdzono nieprawidłowości, a drobne usterki wynikające z bieżącego użytkowania usuwane były na bieżąco.

Ponadto kontrole prowadzone były również w obiekcie kultury, w centrum handlowym, zakładach pogrzebowych, zajezdni autobusów miejskich oraz pralni.

W 2024 r. skontrolowano 4 zakłady pogrzebowe gdzie przeprowadzono 7 kontroli , w tym:

- 2 w zakresie przeprowadzenia ekshumacji w tym 1 na wniosek Instytutu Pamięci Narodowej,

- 3 kontrole dot. odbioru środków transportu do przewozu zwłok i szczątków ludzkich,
- 2 w zakresie oceny stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń, środków transportu do przewozu zwłok oraz prowadzonej dokumentacji w kontrolowanym obszarze.

Zakłady Pogrzebowe wykonujące ekshumacje zwłok i szczątków ludzkich wyposażone są: w skrzynie wybite wewnątrz blachą odporną na działanie wilgoci, maty nieprzepuszczalne, środki ochrony indywidualnej, preparaty dezynfekcyjne. Do przechowywania sprzętu niezbędnego do wykonywania ekshumacji przeznaczono pomieszczenie wyposażone w instalację ciepłej i zimnej wody oraz instalację kanalizacyjną. Zakłady pogrzebowe dysponują specjalistycznymi środkami transportu do przewozu zwłok i szczątków ludzkich. Podczas kontroli nieprawidłowości nie stwierdzono. W grupie inne obiekty użyteczności publicznej 1 obiekt oceniono ze złym stanem technicznym, podobnie jak na koniec 2022 r. i 2023 r. - ze względu brak ustępu ogólnodostępnego dla osób niepełnosprawnych lub poruszających się na wózkach.

14.9. Obiekty zapewniające zakwaterowanie dla uchodźców

W 2024 r. na terenie powiatu funkcjonowało 6 obiektów zapewniających zakwaterowanie dla uchodźców oraz 1 punkt recepcyjny dla osób niepełnosprawnych. Na koniec roku liczba obiektów zapewniających zakwaterowanie dla uchodźców zmniejszyła się o 4 i zlikwidowano Punkt recepcyjny.

Ogółem przeprowadzono 18 kontroli miejsc zakwaterowania dla uchodźców.

Podczas kontroli stwierdzono nieprawidłowości w 2 obiektach.

W jednym z obiektów podczas kontroli tematycznych stwierdzono:

- brak procedury postępowania z brudną i czystą bielizną,
- brak harmonogramu prania pościeli w obiekcie,
- brak procedury i harmonogramu sprzątnięcia pomieszczeń w obiekcie z uwzględnieniem pokoi i pomieszczeń wspólnych,
- brak dostępnych informacji dot. zasad higieny oraz korzystania z pomieszczeń wspólnych łazienek, pralni oraz pomieszczeń kuchennych zgodnie z przedstawionym do wglądu regulaminem pobytu w ośrodku
- brak dostępnych informacji dot. zasad higieny oraz korzystania z tych pomieszczeń;
- materace gąbkowe bez pokrowców na łóżkach w części pokoi,
- brak lub niesprawna wentylacja w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych w pomieszczeniu z pralką;
- uszkodzona szafa na odzież w jednym z pokoi mieszkalnych;
- skorodowana armatura prysznicowa w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym,
- brak dostatecznej ilości pryszniców do liczby osób przebywających zgodnie z rozporządzeniem Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie.

Wszczęto 2 postępowania administracyjne, które zostały zakończone po przeprowadzeniu kontroli sprawdzającej.

Skontrolowano również drugi obiekt gdzie zakwaterowani byli uchodźcy.

W trakcie kontroli stwierdzono nieprawidłowości to m.in.:

- brak wentylacji mechanicznej w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym ogólnodostępnym na parterze budynku,
- niesprawna wentylacja mechaniczna w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych na I p. w kabinie ustępowej, w kabinie natryskowej

- zniszczone powierzchnie ścian w części pomieszczeń obiektu,
- wykwity pleśni na ścianach przy oknie, na łączeniu ścian z sufitem, na sylikonie przy brodziku w niektórych pomieszczeniach,
- ubytek płytki podłogowej;
- niezabezpieczone przewody instalacyjne;
- brak dostatecznej ilości urządzeń sanitarnych przeliczeniu do liczby zamieszkujących mieszkańców,
- brak procedury dot. sprzątnięcia pomieszczeń i harmonogramu.

Z uwagi na liczne nieprawidłowości wszczęto postępowanie administracyjne, które jest w toku.

15. Stan sanitarny placówek procesów nauczania, wychowania oraz wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży

W roku 2024 pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Jarosławiu, na terenie powiatu jarosławskiego znajdowało się ogółem 176 placówek nauczania i wychowania w tym:

- ❖ 133 - placówki stałe
- ❖ 43 - placówki sezonowe

W roku 2024 przeprowadzono 193 kontrole sanitarne w tym:

- 146 kontrole stałych placówek nauczania i wychowania,
- 39 kontrole letniego i zimowego wypoczynku dzieci i młodzieży
- 4 kontrole akcyjne tzw. „Otwarte drzwi”
- 4 kontrole interwencyjne.

W wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych i stwierdzonych nieprawidłowości wydano ogółem 12 decyzji administracyjnych celem poprawy stanu sanitarno-technicznego placówek oświatowych w tym:

- 3 decyzje administracyjne na poprawę stanu sanitarno-technicznego
- 9 decyzji przedłużających termin wykonania

W roku 2024 nie stwierdzono placówek nie przystosowanych i o złym stanie technicznym i higienicznym.

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

Wszystkie placówki wyposażone są w urządzenia sanitarno-higieniczne w stanie pełnej sprawności technicznej. W dwóch skontrolowanych placówkach stwierdzono niezachowanie standardów dostępności do urządzeń sanitarnych. Budynek oświatowo-wychowawczy posiadają wodociągi publiczne, sieć kanalizacyjną centralną oraz zbiorniki bezodpływowe na ścieki sanitarne. We wszystkich placówkach znajdują się ubikacje wewnętrzne. Stwierdzono, że stan sanitarno-techniczny placówek nie budzi zastrzeżeń i wszystkie wyposażone są w środki do utrzymania higieny osobistej.

Tabela Nr 8. Warunki do utrzymania higieny osobistej w placówkach nauczania i wychowania

Rodzaj placówki	Posiadających własne ujęcie wody		Własne odprowadzanie ścieków		liczba urządzeń wodociągowych w placówkach nauczania i wychowania nadzorowanych przez HDiM
	z urządzeniami do uzdatniania wody	bez urządzeń do uzdatniania wody	szambo	własna oczyszczalnia ścieków	
żłobki	-	-	-	-	-
przedszkola	-	-	1	-	-
szkoły podstawowe	-	-	2	-	-
licea ogólnokształcące i uzupełniające	-	-	-	-	-
szkoły ponadpodstawowe	-	-	-	-	-
szkoły policealne	-	-	-	-	-
zespoły szkół	-	-	-	-	-
pozostałe placówki	-	-	-	-	-
suma	-	-	3	-	-

Tabela Nr 9. Ocena dostosowania mebli szkolnych do wzrostu uczniów

Rodzaje placówek	Oceniono dostosowanie mebli do wzrostu uczniów				Stwierdzono niewłaściwe			
	2023 rok		2024 rok		2023 rok		2024 rok	
	Liczba oddziałów	Liczba placówek	Liczba oddziałów	Liczba placówek	Liczba oddziałów	Liczba placówek	Liczba oddziałów	Liczba placówek
Przedszkola	3	3	3	3	-	-	-	-
Szkoły podstawowe	5	5	5	5	-	-	-	-
Szkoły ponadpodstawowe	-	-	-	-	-	-	-	-
Ogółem:	8	8	8	8	-	-	-	-

Stwierdzono, że skontrolowane placówki oświatowo-wychowawcze posiadały meble szkolne w 100 % z certyfikatami.

Tabela Nr 10. Rozkład zajęć lekcyjnych uwzględniający zasady higieny umysłowej uczniów w skontrolowanych placówkach

Rodzaje placówek	Tygodniowy plan lekcji							
	Skontrolowano				Stwierdzono niewłaściwy			
	2023 rok		2024 rok		2023 rok		2024 rok	
	oddziałów	szkół	oddziałów	szkół	oddziałów	szkół	oddziałów	szkół
Szkoły podstawowe	476	53	408	41	-	-	-	-
Szkoły ponadpodstawowe	251	13	189	16	-	-	-	-
Ogółem	727	66	597	57	-	-	-	-

Stwierdzono, że zajęcia rozpoczynają się o stałej porze, przy czym różnica pomiędzy dniami jest nie większa niż 1 godzina oraz że różnica liczby godzin lekcyjnych pomiędzy kolejnymi dniami tygodnia jest nie większa od 1 godziny. Stwierdzono również, że wszystkie skontrolowane placówki posiadają miejsca na przechowywanie podręczników i pomocy dydaktycznych (półki i szafki w klasach oraz szafki indywidualne).

14.11. Warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego

W 62 skontrolowanych placówkach szkolnych stwierdzono posiadanie infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego.

Na podstawie analizy dokumentacji wynika, że ze skontrolowanych w 2024 roku na skontrolowane 62 obiekty:

- 1 placówka posiada tylko salę gimnastyczną,
- 5 placówek posiada tylko salę rekreacyjno–zastępcze,
- 2 placówki posiada tylko boisko sportowe,
- 5 placówek posiada salę gimnastyczną z boiskiem,
- 5 placówka posiada salę rekreacyjno–zastępczą z boiskiem,
- 1 placówka posiada salę gimnastyczną i salę zastępczą z boiskiem
- 0 placówek posiada salę gimnastyczną i salę zastępczą bez boiska
- 36 placówek posiada zespoły sportowe z boiskiem
- 6 placówek posiada zespoły sportowe bez boiska.
- 1 placówka nie posiadała żadnej infrastruktury do prowadzenia zajęć w-f

W trzech placówkach dodatkowo zajęcia w-f prowadzi się w korytarzu. Ponadto 10 placówek nauczania i wychowania korzysta z dodatkowej infrastruktury poza własnym obiektem (sala gimnastyczna, hala sportowa, basen, siłownia, sala fitness, stadion sportowy).

W 42 skontrolowanych szkołach stwierdzono posiadanie natrysków z tego w 7 są nieczynne.

14.12. Warunki sanitarne zorganizowanych form wypoczynku dzieci i młodzieży

W roku 2024 skontrolowano 39 turnusów zimowego i letniego wypoczynku prowadzonych w formach wyjazdowych oraz w miejscu zamieszkania (półkolonie).

W przypadku form wyjazdowych turnusy organizowane były w budynkach prowadzących usługi hotelowe, natomiast w przypadku organizowania wypoczynku w formie półkolonii, w placówkach szkolnych oraz w środowiskowym ognisku wychowawczym. Ogółem skontrolowano 33 półkolonie oraz 6 form wyjazdowych. We wszystkich użytkowanych obiektach stan sanitarno–techniczny pomieszczeń nie budził zastrzeżeń. W sanitariatach ściany i podłogi łatwo zmywalne, odporne na działanie wilgoci, wyposażone w środki do utrzymania higieny osobistej. Zapewniono bieżącą zimną i ciepłą wodę. We wszystkich pomieszczeniach wentylacja grawitacyjna lub mechaniczna. Sufity, ściany, podłogi, posadzki oraz stolarka okienna i drzwiowa w dobrym stanie technicznym. Sale zajęciowe i gimnastyczne wyposażone w sprzęt i urządzenia posiadające certyfikaty.

W obiektach świadczących usługi hotelarskie pokoje 2–5 osobowe z węzłem sanitarno–higienicznym wyposażonym w środki do utrzymania higieny osobistej. Pokoje wyposażone w stoliki, krzesła szafy, szafki nocne, tapczany, sprzęt TV. Pościel czysta i niezniszczona, pokoje utrzymane w czystości.

14.13 Żłobki i kluby dziecięce

Nadzorem PPIS w Jarosławiu objęty jest 1 żłobek natomiast w dwóch przedszkolach i w jednym zespole szkół ogólnokształcących utworzono po dwie grupy żłobkowe. Zarówno w żłobku, jak i w grupach żłobkowych w przedszkolach i w zespole szkół, przestrzegany jest reżim sanitarny w salach pobytowych jak i w sanitariatach.

W żłobku i w grupach żłobkowych istnieją co najmniej dwa pomieszczenia, w tym jedno przystosowane do odpoczynku dzieci. Pomieszczenia utrzymane

w odpowiednim stanie czystości i porządku, stolarka okienna i drzwiowa w dobrym stanie technicznym, punkty świetlne czynne zaopatrzone w osłony. Meble dostosowane do wymagań ergonomii z certyfikatami, zabawki spełniają wymagania bezpieczeństwa i higieny oraz posiadają oznakowanie CE. Pościel i leżaki oznakowane, przypisane do konkretnego dziecka i odpowiednio przechowywane, zapewniono miejsce do przechowywania odzieży wierzchniej. W sanitariatach ściany do wysokości co najmniej 2 m pokryte materiałami zmywalnymi, nienasiąkliwymi i odpornymi na działanie wilgoci oraz materiałami nietoksycznymi i odpornymi na działanie środków dezynfekcyjnych. Umieszczenie misek ustępowych i umywalek jest dostosowane do wzrostu dzieci, zapewniono także brodziki z natryskiem lub inne urządzenie do mycia ciała dziecka. Zapewniono centralną regulację mieszania ciepłej wody. Nocniki myte i dezynfekowane oraz przechowywane w sposób zabezpieczony przed dostępem dzieci. W odpowiednich miejscach umieszczono oznaczenia słowne i graficzne informujące o zakazie palenia wyrobów tytoniowych na terenie placówki.

14.14 Badania wagi plecaków/tornistrów w ramach kampanii „Problem wagi ciężkiej”

Na podstawie przeprowadzonych w 3 szkołach podstawowych, pomiarów plecaków/tornistrów (32 oddziały), stwierdzono, że na 406 uczniów, 60 (14,77%) posiadało plecak/tornister przekraczający 15 procent masy ciała ucznia, natomiast w 1 szkole podstawowej wchodzącej w zespół szkół stwierdzono, że na 69 uczniów (8 oddziałów), 8 (11,59%) posiadało plecak/tornister przekraczający 15 procent masy ciała ucznia.

Prowadzone działania miały charakter prewencyjny i odnosiły się do zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego dzieci i młodzieży. Zwracano uwagę na problem przeciążonych kręgosłupów w związku z noszeniem plecaków/tornistrów o zbyt dużej wadze (powyżej 15 %). Stwierdzić również należy, że powodem ciężkiej wagi plecaków/tornistrów są nie tylko dodatkowe książki/zeszyty, butelki z napojami i/lub inne ulubione przedmioty uczniów, ale też waga samych plecaków.

Tabela Nr 11. Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych

Rodzaj placówek	Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych											
	Przeprowadzono ważenie tornistrów			Waga tornistra szkolnego do 10% masy ciała ucznia			Waga tornistra szkolnego w zakresie 10-15% masy ciała ucznia			Waga tornistra szkolnego >15% masy ciała ucznia		
	Liczba placówek objętych badaniami	Liczba oddziałów objętych badaniami	Liczba uczniów poddanych badaniami	Liczba placówek objętych badaniami	Liczba placówek objętych badaniami	Liczba placówek objętych badaniami	Liczba placówek objętych badaniami	Liczba placówek objętych badaniami	Liczba placówek objętych badaniami	Liczba placówek objętych badaniami	Liczba placówek objętych badaniami	Liczba placówek objętych badaniami
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.
Szkoły podstawowe	3	32	406	3	32	173	3	32	173	3	32	60
Szkoły podstawowe w zespołach szkół	1	8	69	1	8	38	1	8	23	1	8	8
Razem	4	40	475	4	40	211	4	40	196	4	40	68

14.15 Nadzór nad preparatami i substancjami chemicznymi

Systematycznie prowadzony jest nadzór nad niebezpiecznymi preparatami i substancjami chemicznymi w szkolnych pracowniach chemicznych. W 2024 roku na 61 skontrolowanych placówek (szkoły podstawowe i ponadpodstawowe), 34 posiadało pracownie chemiczne (55,73%), nieprawidłowości nie stwierdzono.

15. Nadzór nad warunkami sanitarno-higienicznymi środowiska pracy

15.1 Działalność kontrolna w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego

Główne kierunki działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie prowadzonego nadzoru sanitarnego w celu poprawy warunków pracy i ochrony zdrowia pracowników przed negatywnym oddziaływaniem szkodliwych i uciążliwych czynników występujących na stanowiskach pracy określone były w Wytocznych Głównego Inspektora Sanitarnego do planowania i działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2024 r. Bieżący nadzór sanitarny sprawowany przez pion higieny pracy Państwowej Inspekcji Sanitarnej obejmował w 2024 r. kontrolę dotyczące 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 u zatrudnionych pracowników, występowania substancji chemicznych i ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy, występowania szkodliwych czynników biologicznych w środowisku pracy, a także oceny ryzyka zawodowego.

W 2024 r. nadzorem sanitarnym objęto 186 zakłady zatrudniające ogółem: 11964 pracowników.

Ogółem skontrolowano 106 zakładów, w których pracowało łącznie 89345 osób w tym 666 osób w przekroczeniach NDS/NDN. Najpowszechniej występującym czynnikiem szkodliwym w nadzorowanych zakładach pracy, był ponadnormatywny hałas, którego przekroczenie stwierdzono w 19 zakładach a w przekroczeniach pracowało 663 pracowników objętych kontrolami.

W roku 2024 przeprowadzono w zakładach pracy ogółem 187 kontroli z zakresu:

- ❖ nadzoru nad produktami biobójczymi,
- ❖ nadzoru nad substancjami i chemicznymi i ich mieszaninami,
- ❖ nadzoru nad substancjami chemicznymi, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy,
- ❖ nadzoru nad czynnikami biologicznymi w środowisku pracy
- ❖ nad przestrzeganiem zasad przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz środowiska pracy.

W postępowaniu pokontrolnym wydano 46 decyzji, które najczęściej dotyczyły:

- ✚ braku aktualnych wyników pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy,
- ✚ braku do wglądu rejestru prac oraz pracowników narażonych na czynniki rakotwórcze oraz przekazania informacji o czynnikach rakotwórczych do WSSE,
- ✚ braku aktualnych zaświadczeń lekarskich zatrudnionych pracowników,
- ✚ złego stanu technicznego pomieszczeń sanitarnych/pracy,

- ✚ nakazujące zmniejszenie stężeń i natężeń czynników środowiska pracy (hałas, zapylenie itp.),
- ✚ przedłużenia terminów wykonania obowiązków wynikających z decyzji z lat ubiegłych

15.2 Ocena warunków pracy podczas zabezpieczenia /usuwania wyrobów zawierających azbest - na podstawie kontroli.

W roku 2024 przeprowadzono jedną kontrolę podczas zabezpieczania/usuwania wyrobów zawierających azbest, pokrycia dachowego tzw. eternitu. Nie stwierdzono nieprawidłowości w w/w zakresie. Prace prowadziła firma spoza powiatu jarosławskiego zajmująca się tego typu pracami posiadająca odpowiednie zezwolenia oraz wykonująca w/w prace w sposób prawidłowy. Pracownicy wykonujący w/w prace byli odpowiednio doposażeni i zabezpieczeni ze względu na pyły azbestu. Pozostałe zgłoszenia dotyczyły wyłącznie odbioru zdemontowanych wyrobów zawierających azbest przez firmy zajmujące się odbiorem w/w wyrobów (demontaż elementów zawierających azbest dokonywał właściciel tych elementów lub posesji, na której się znajdowały elementy zawierające azbest, głównie pokrycie dachowe tzw. eternit).

15.3 Choroby zawodowe

W 2024 r. postępowania administracyjne w sprawie chorób zawodowych prowadzone były na podstawie przepisów określonych w rozporządzeniu Rady Ministrów z dnia 30 czerwca 2009 r. w sprawie chorób zawodowych (Dz. U. z 2013 r., poz. 1367) oraz rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 1 sierpnia 2002 w sprawie dokumentowania chorób zawodowych i skutków tych chorób (Dz. U. z 2013 r., poz. 1379 ze zm.). W roku 2024 przeprowadzono 7 dochodzeń w sprawie podejrzenia choroby zawodowej. Ogółem przeprowadzono 9 kontroli sanitarnych w zakładach pracy.

Wydano 6 decyzji administracyjnych odnośnie do chorób zawodowych w tym:

- I. 5 decyzji stwierdzających chorobę zawodową:
 - ❖ 1 decyzję administracyjną - Astma oskrzelowa poz. 6 wykazu chorób zawodowych;
 - ◆ 1 decyzję administracyjną - Alergiczny nieżyt nosa , poz. 12 wykazu chorób zawodowych;
 - ◆ 3 decyzje administracyjne - przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy: zespół cieśni w obrębie nadgarstka wymienioną w poz. 20/1 wykazu chorób zawodowych;
- II. 1 decyzję o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej:
 - ❖ 1 decyzję administracyjną - przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy: zespół cieśni w obrębie nadgarstka wymienioną w poz. 20/1 wykazu chorób zawodowych.

16. Działalność kontrolna w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego w obszarze chemikaliów

16.1 Produkty biobójcze

Produkty biobójcze stanowią substancję lub mieszaninę, składającą się z jednej lub kilku substancji czynnych, której przeznaczeniem jest niszczenie, odstraszanie,

unieszkodliwianie organizmów szkodliwych, zapobieganie ich działaniu lub zwalczanie ich w jakikolwiek sposób inny niż działanie czysto fizyczne lub mechaniczne. Substancja czynna oznacza substancję działającą na organizmy szkodliwe lub przeciwko nim lub mikroorganizm działający na organizmy szkodliwe lub przeciwko nim.

Nadzór nad przestrzeganiem przepisów w zakresie udostępniania na rynku i stosowania produktów biobójczych, wprowadzania do obrotu wyrobów poddanych działaniu produktów biobójczych i substancji czynnych przeznaczonych do stosowania w produktach biobójczych w działalności zawodowej, sprawowany jest zgodnie z obowiązującymi aktami prawnymi tj.:

- ustawą z dnia 9 października 2015 r. o produktach biobójczych,
- rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 528/2012 z dnia 22 maja 2012r. w sprawie udostępniania na rynku i stosowania produktów biobójczych.

W roku 2024 przeprowadzono 41 kontrole sanitarne środków biobójczych, w tym 21 kontroli w obiektach wprowadzających do obrotu produkty biobójcze (sprzedaż detaliczna).

16.2 Substancje chemiczne i ich mieszaniny

W 2024 roku PPIS w Jarosławiu sprawował nadzór nad realizacją:

-rozporządzenia (WE) nr 1907/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 18 grudnia 2006 r. w sprawie rejestracji, oceny, udzielania zezwoleń i stosowanych ograniczeń w zakresie chemikaliów i utworzenia Europejskiej Agencji Chemikaliów, poprzez kontrolę przepisów dotyczących rejestracji substancji, oceny informacji dotyczących substancji lub dokumentacji rejestracyjnej oraz wprowadzania ograniczeń produkcji, obrotu i stosowania niektórych substancji chemicznych, rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1272/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie klasyfikacji, oznakowania i pakowania substancji i mieszanin (CLP), w aspekcie kontroli obowiązku klasyfikowania, oznakowania i pakowania przed wprowadzeniem ich do obrotu przez producentów, importerów i dalszych użytkowników substancji oraz mieszanin stwarzających zagrożenie.

Pod nadzorem PPIS w Jarosławiu znajduje się w sumie 123 zakładów stosujących w swojej działalności substancje i mieszaniny chemiczne.

W roku 2024 przeprowadzono 62 kontrole w zakładach stosujących.

Zgodnie z w/w rozporządzeniem na terenie powiatu jarosławskiego nie ma producentów, importerów, dystrybutorów substancji chemicznych i ich mieszanin.

16.3 Prekursory narkotyków kat. 2 i 3

W roku 2024 prowadzono 5 kontroli z zakresu prekursorów narkotyków w zakładach, gdzie stosuje się w/w prekursory w produkcji – nie stwierdzono uchybień z w/w zakresu. Corocznie PPIS w Jarosławiu zbiera informacje nt. legalnego użycia prekursorów i przesyła zebrane dane w formie sprawozdania do WSSE w Rzeszowie.

16.4 Środki zastępcze dopalacze

W roku 2024 prowadzono przeprowadzono 8 kontroli w obiektach, w których mogła być prowadzona sprzedaż produktów tzw. dopalaczy. Nie stwierdzono w powiecie jarosławskim obiektów, w których udostępniono środki zastępcze tzw. dopalacze.

16.5 Produkty kosmetyczne

Produkt kosmetyczny to każda substancja lub mieszanina przeznaczona do kontaktu z zewnętrznymi częściami ciała ludzkiego (naskórkiem, owłosieniem, paznokciami,

wargami oraz zewnętrznymi narządami płciowymi) lub z zębami oraz błonami śluzowymi jamy ustnej, której wyłącznym lub głównym celem jest utrzymywanie ich w czystości, perfumowanie, zmiana ich wyglądu, ochrona, utrzymywanie w dobrej kondycji lub korygowanie zapachu ciała.

W zakresie produktów kosmetycznych w 2024 roku organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej prowadził kontrole na zgodność z przepisami rozporządzenia (WE) nr 1223/2009 *dotyczącego produktów kosmetycznych* oraz ustawy z dnia 4 października 2018 r. o *produktach kosmetycznych*, w szczególności kontrole dokumentacji produktów kosmetycznych w aspekcie oceny bezpieczeństwa oraz warunków wytwarzania produktów kosmetycznych i wprowadzenia zasad dobrej praktyki produkcji.

PPIS w Jarosławiu sukcesywnie otrzymywał informacje oraz decyzje administracyjne od terenowo właściwych Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych z terenu RP w zakresie nadzoru nad bezpieczeństwem zdrowotnym produkcji i obrotu produktami kosmetycznymi nakazujące zaprzestania udostępniania na rynku oraz wycofania z obrotu produktów kosmetycznych.

W roku 2024 w ramach unijnego Systemu Wczesnego Ostrzegania o Produktach Niebezpiecznych (RAPEX) oraz w związku z otrzymanymi decyzjami administracyjnymi terenowo właściwych Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych z terenu RP dotyczącymi produktów kosmetycznych uznanych za mogące stwarzać zagrożenie dla zdrowia konsumentów zgodnie listami dystrybucji przeprowadzono kontrole sanitarne w przedmiotowym zakresie.

W roku 2024 skontrolowano 4 obiekty obrotu produktami kosmetycznymi i przeprowadzono 6 kontroli sanitarnych celem wyeliminowania z obrotu produktów kosmetycznych wskazanych w decyzjach PPIS nakazujących wycofanie produktów kosmetycznego bądź w ramach systemu RAPEX.

W trakcie przeprowadzonych kontroli stwierdzono w obrocie 2 produkty, które były niewłaściwie oznakowane – nie posiadały oznakowania w języku polskim lub informacja w języku polskim tzw. doklejką, była naklejona na produkcie w sposób uniemożliwiający konsumentowi zapoznania się ze składnikami produktu kosmetycznego. Po kontroli PPIS w Jarosławiu kosmetyki wprowadzane na terenie działalności tutaj Inspektora zostały prawidłowo oznakowane.

17. Zapobiegawczy nadzór sanitarny

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Jarosławiu w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego zajmuje się ochroną zdrowia publicznego na terenie powiatu jarosławskiego na wielu obszarach, wykonując zadania, które zostały ujęte w art. 3 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024 r. poz. 416).

Ocena stanu sanitarnego powiatu jarosławskiego została przeprowadzana na podstawie zakresu powyższej ustawy w dziedzinie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego, do którego należy w szczególności:

- uzgadnianie i opiniowanie w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko sporządzanej dla projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy, dla projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, dla planów ogólnych gmin;

- wydawanie opinii w sprawie potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko dla przedsięwzięć zaliczanych do mogących potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko, a w przypadku stwierdzenia obowiązku przeprowadzenia tej oceny, określenia zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko;
- wydawanie opinii w sprawie zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko;
- opiniowanie warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji środowiskowej;
- uzgadnianie dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych dotyczących budowy oraz zmiany sposobu użytkowania obiektów budowlanych;
- wydawanie opinii sanitarnych w sprawie spełnienia wymagań higienicznych i zdrowotnych m.in. dla obiektów, w których wykonano prace budowlane związane z przebudową lub ze zmianą sposobu użytkowania (obiekty użyteczności publicznej, obiekty przemysłowe, obiekty służby zdrowia, oświaty i wychowania, obiekty nauki, lokale gastronomiczne, handlowe, apteki, zakłady kosmetyczne, fryzjerskie i odnowy biologicznej, obiekty usługowe różnego przeznaczenia);
- wydawanie opinii o zgodności z warunkami sanitarnymi określonymi przepisami Unii Europejskiej przedsięwzięć, których realizacja jest wspomagana przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa ze środków pochodzących z funduszy Unii Europejskiej;
- kontrole obiektów w trakcie budowy na wniosek strony (inwestora, wykonawcy).

Ponadto na podstawie przepisów Ustawy z dnia 27 marca 2003 r. o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym uzgadniane są pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych projekty decyzji o warunkach zabudowy oraz projekty decyzji o ustaleniu lokalizacji inwestycji celu publicznego.

Działania sprawowane w 2024 r. przez Sekcję Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego miały głównie na celu zapewnienie na etapie planowania zagospodarowania przestrzennego oraz projektowania i realizacji inwestycji odpowiedniego stanu sanitarno-zdrowotnego w obiektach w taki sposób, aby w trakcie użytkowania obiektów nie pojawiły się zagrożenia dla zdrowia i życia ludzi. Działalność zapobiegawczego nadzoru sanitarnego jest ściśle związana z liczbą przedsięwzięć planowanych do realizacji. Wszystkie podjęte działania zostały zrealizowane wyłącznie na wniosek zainteresowanych podmiotów.

W roku 2024 uczestniczono w dopuszczeniu do użytkowania obiektów nowo wybudowanych. Wśród obiektów objętych kontrolą w 2024 r. pod względem spełnienia wymagań higienicznych i zdrowotnych znalazły się między innymi takie obiekty jak: składowisko odpadów, budynki mieszkalne wielorodzinne, obiekty dydaktyczne, handlowe, usługowe, zaplecza sanitarne, galeria handlowo-usługowa, produkcyjne, gastronomiczne, magazynowe.

W 2024 r. w ramach sprawowanego zapobiegawczego nadzoru sanitarnego przeprowadzono postępowania administracyjne, w których zajęto stanowiska w zakresie spełniania wymagań higienicznych i zdrowotnych (forma decyzji, postanowienia, opinii sanitarnej, stanowiska).

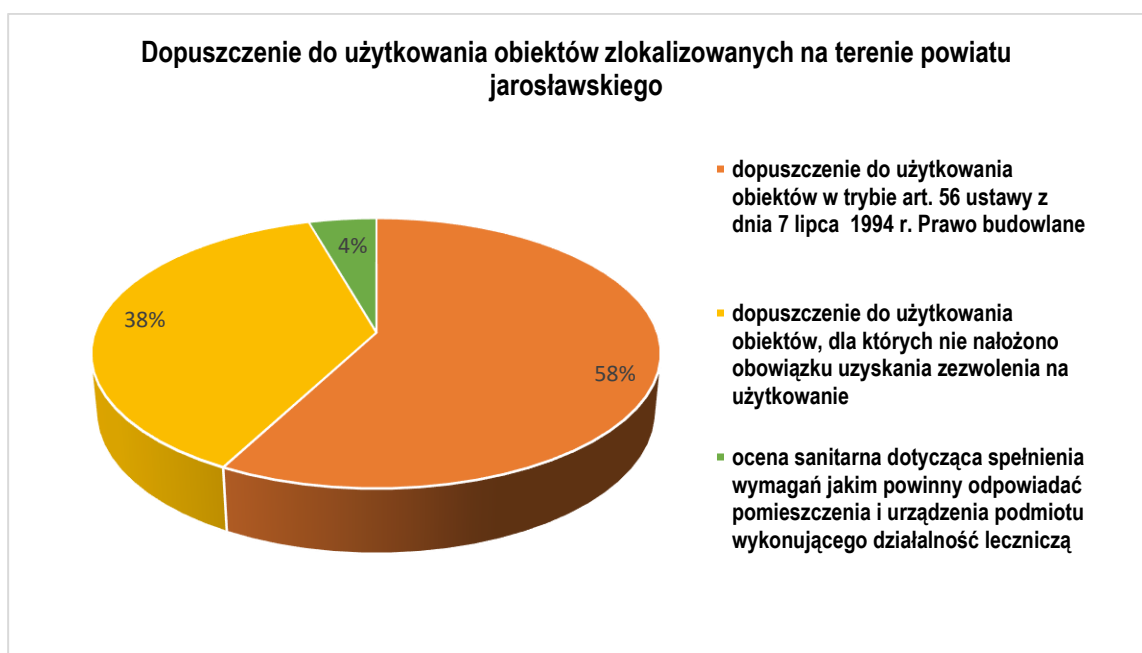
W trakcie prowadzonych postępowań administracyjnych wydano ogółem 1066 stanowisk, w tym między innymi:

- 52 stanowiska dotyczące nowo wybudowanych obiektów w zakresie dopuszczenia do użytkowania w trybie art. 56 ustawy z dnia 7 lipca 1994 r.

Prawo budowlane (Dz. U. 2024 r. poz. 725 z późn. zm.). Czynności kontrolne przeprowadzane były w ustawowym terminie 14 dni od daty zawiadomienia. Odbierane obiekty w zakresie grup tematycznych były to m.in.: składowisko odpadów, budynki mieszkalne wielorodzinne, obiekty dydaktyczne, handlowe, usługowe, zaplecza sanitarne, galeria handlowo-usługowa, produkcyjne, gastronomiczne, magazynowe.

W trakcie przeprowadzania czynności kontrolnych zwracano uwagę na zgodność wykonania inwestycji z zaopiniowaną dokumentacją projektową, na zastosowane materiały budowlane i zachowanie wymagań sanitarnych i higienicznych w uruchamianych obiektach. Wykończenia obiektów były w wysokim standardzie. Na etapie dopuszczenia do użytkowania nie występowały usterki.

- 34 stanowisk w sprawie dopuszczenia do użytkowania obiektów, dla których nie nałożono obowiązku uzyskania zezwolenia na użytkowanie. Stanowiska te dotyczyły: zakłady fryzjerskie i kosmetyczne, sklepy branży spożywczo-przemysłowej, punkty małej gastronomii, niepubliczna szkoła podstawowa, Niepubliczna Szkoła Policealna, punkt apteczny, poradnia zdrowia psychicznego, oddział dzienny psychiatryczny, Gabinet Fizjoterapii Ambulatoryjnej;
- 4 oceny sanitarne dotyczące spełnienia wymagań jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą;
- 1 opinię na podstawie art. 12a Ustawy z dnia 12 marca 2022 r. o pomocy obywatelom Ukrainy w związku z konfliktem zbrojnym na terytorium tego państwa;
- 3 opinie na podstawie art. 168 ust. 4 pkt 3 lit. d Ustawy z dnia 14 grudnia 2016 r. Prawo oświatowe;
- 828 stanowisk na podstawie art. 53 ust. 4 pkt 2a ustawy z dnia 27 marca 2003 r. o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym w zakresie uzgodnienia pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych projektu decyzji o warunkach zabudowy oraz projektu decyzji o ustaleniu lokalizacji inwestycji celu publicznego.



Wykres Nr 18. Procentowa ocena dopuszczenia do użytkowania obiektów w roku 2024

W trakcie prowadzonych postępowań administracyjnych wydano 46 opinii w tym:

- 39 opinii w ramach oceny o braku potrzeby przeprowadzenia oddziaływania na środowisko;
- 4 opinie o konieczności przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko, w których określono zakres raportu;
- 3 opinie w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji środowiskowej.



Wykres Nr 19. Procentowa ocena oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko

PPIS w Jarosławiu zajął 5 stanowisk dotyczących uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w „Prognozie oddziaływania na środowisko” oraz wydał 4 opinie do projektu dokumentu wraz z prognozą oddziaływania na środowisko.

PPIS w Jarosławiu wydał 6 opinii sanitarnych, które dotyczyły uzgodnienia dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych.

Realizując wymienione ustawowe obowiązki i zadania w zakresie zdrowia publicznego Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Jarosławiu zwracał uwagę przede wszystkim na rozwiązania techniczne, które mają na celu ochronę ludzi przed nadmiernym hałasem oraz zanieczyszczeniem powietrza, poprzez egzekwowanie rozwiązań technicznych, które zapewniają spełnienie norm określających najwyższe dopuszczalne stężenia i natężenia czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku.

Ponadto PPIS zwracał uwagę na ochronę zdrowia ludzi poprzez zastosowanie właściwych materiałów budowlanych oraz instalacyjnych, jak również zagwarantowanie odpowiednich warunków pracy i pobytu w pomieszczeniach.

18. Działalność w zakresie Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia.

Kierunki działań realizowane przez Stanowisko Pracy ds. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia PSSE w Jarosławiu wynikały z art.6 Ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego, Narodowego Programu Zdrowia na lata 2021-2025, zaleceń Ministra Zdrowia, Światowej Organizacji Zdrowia oraz Komisji Europejskiej, porozumień zawartych z partnerami realizowanych przedsięwzięć oraz z sytuacji epidemiologicznej, społecznej i demograficznej w województwie podkarpackim i powiecie jarosławskim. Podejmowane działania skierowane były do dzieci w wieku przedszkolnym, szkolnym, ich rodziców i opiekunów, wychowawców i nauczycieli oraz do osób dorosłych. Ich celem było promowanie zdrowego stylu życia, rozwijanie indywidualnej odpowiedzialności za zdrowie własne i swoich najbliższych oraz tworzenie koalicji przedstawicieli różnych instytucji i organizacji do podejmowania działań na rzecz zdrowia. W ramach profilaktyki zdrowotnej realizowano następujące programy edukacyjne dla dzieci i młodzieży.

18.1 Profilaktyka nadwagi i otyłości

18.1.1 Ogólnopolski program edukacyjny „Trzymaj Formę!”

Adresaci programu: młodzież starszych klas szkół podstawowych oraz ich rodzice. Głównym celem programu edukacyjnego jest trwałe kształtowanie prozdrowotnych nawyków wśród młodzieży szkolnej i ich rodzin poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety.

W roku szkolnym 2023/2024 31 szkół podstawowych wypełniło zgłoszenie do programu na platformie programowej. Edukacją objęto 2043 uczniów, 1164 rodziców. Program realizowało 177 nauczycieli. Wzmocnieniem działań był jak co roku piknik „Rosnę Zdrowo”, w którym udział wzięło 876 dzieci i 165 opiekunów.

18.1.2 Ogólnopolskie kampanie #Safe2Eat i #PlantHealth4Life

W 2024 r. Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) po raz kolejny prowadził kampanię dotyczącą bezpieczeństwa żywności – tym razem pod nową nazwą #Safe2EatEU. Kampania ma za zadanie przede wszystkim wspierać konsumentów w dokonywaniu świadomych wyborów żywnościowych. W tym celu wyjaśnia naukowe podstawy bezpieczeństwa żywności, ułatwiając dostęp do informacji m.in. o stosowaniu suplementów diety, czy bezpiecznym przygotowywaniu i przechowywaniu produktów spożywczych. W Polsce kampania skupiała się na kwestiach chorób przenoszonych przez żywność, zachowywania higieny żywności w domu oraz suplementów diety. Kampania #PlantHealth4Life prowadzona jest przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) i Komisję Europejską (KE) i 22 organizacje partnerskie działające w poszczególnych państwach członkowskich Unii Europejskiej. W Polsce koordynatorem kampanii jest Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa. Celem kampanii, przebiegającej pod hasłem „Dbaj o zdrowie roślin, chroń życie”, jest zwiększenie świadomości dotyczącej zdrowia roślin

wśród mieszkańców Europy i wzbudzenie w nich poczucia zbiorowej odpowiedzialności za ich wspólne dobro. Zasięg działań kampanijny to 2878 osób.

18.1.3 Promocja zdrowego stylu życia, aktywności fizycznej i prawidłowego odżywiania.

Promocja zdrowia to kluczowym element edukacji prowadzonej przez PSSE Jarosław, mający na celu wspieranie działań w kształtowaniu zdrowych nawyków i stylu życia u dzieci, młodzieży i osób dorosłych.

Na mediach społecznościowych umieszczono 44 posty dotyczące promocja zdrowego stylu życia, aktywności fizycznej i prawidłowego odżywiania, których odbiorcami było 4200 osób.

18.1.4 Profilaktyka chorób układu pokarmowego, w tym zatruc pokarmowych-salmonelle, grzyby i inne.

Zatrucia pokarmowe bardzo często powstają w wyniku spożywania niewłaściwie przygotowywanej i przechowywanej żywności dając ostre i gwałtowne dolegliwości: nudności, ból brzucha, wymioty, biegunka, wysoka temperatura. Celem prowadzonych działań było zwiększenie świadomości profilaktyki z zatruciami pokarmowymi oraz zwiększenie wiedzy i wprowadzenie zdrowych nawyków, które będą miały pozytywny wpływ na zdrowie. Działania informacyjno-edukacyjne prowadzone były na eventach oraz w mediach społecznościowych. Zasięg działań 2743 osoby.

18.2 Profilaktyka uzależnień

18.2.1 Ogólnopolski program edukacyjny „ARS, czyli jak dbać o miłość”



W roku szkolnym 2023/2024 została zrealizowana XI edycja programu edukacyjnego pt. „ARS, czyli jak dbać o miłość?”. Program adresowany jest do uczniów szkół ponadpodstawowych, a jego celem jest pogłębienie wiedzy na temat konsekwencji używania substancji psychoaktywnych m. in. alkoholu, narkotyków czy papierosów. Program edukacyjny „ARS, czyli jak dbać o miłość?” został wpisany do Bazy Programów Rekomendowanych w 2018r. jako program spełniający standardy jakości poziomu I, do kategorii programów profilaktycznych i promocji zdrowia psychicznego.

Liczba placówek, które wprowadziły i realizowały program w powiecie jarosławskim to 8 szkół ponadpodstawowych. Edukacją objęto 549 młodzieży, 129 rodziców. Realizatorzy ocenili program bardzo pozytywnie jako wartościowy i potrzebny dla młodych ludzi.

Młodzież uczestnicząca w zajęciach zdobyła wiedzę na temat wpływu używania alkoholu, narkotyków i innych substancji psychoaktywnych nie tylko na zdrowie, ale i na dokonywanie ważnych wyborów życiowych. Istotnym elementem programu było budowanie odpowiedzialności w kontekście przyszłych postaw rodzicielskich.

18.2.2 Profilaktyka substancji psychoaktywnych

Substancje psychoaktywne stanowią istotny problem z punktu widzenia zdrowia publicznego. Zwiększenie wiedzy na temat tych zagrożeń pozwala redukować skalę ryzykownych zachowań wśród młodzieży. PSSE w Jarosławiu prowadziła szereg różnorodnych działań edukacyjnych skierowanych do dzieci, młodzieży i społeczeństwa na temat zagrożeń zdrowotnych wynikających z używania nowych substancji psychoaktywnych w formie zajęć edukacyjnych, IV debaty na PANS w Jarosławiu, stoisk edukacyjnych połączonych z ćwiczeniami w alkogoglach i narkogoglach, informacji w mediach społecznościowych. We współpracy z Jarosławskim Stowarzyszeniem Oświaty i Promocji Zdrowia zorganizowano dwie konferencje pod hasłem „Pozytywny zamęt”: 25 września 2024r dla młodzieży oraz 22 października 2024r. dla dorosłych.

Tematyka konferencji koncentrowała się wokół profilaktyki uzależnień



25 września 2024r
Konferencja dla młodzieży
„Pozytywny zamęt”

(źródło: zasoby własne PSSE Jarosław)



22 października 2024r.
Konferencja dla dorosłych
„Pozytywny zamęt”

(źródło: zasoby własne PSSE Jarosław)

Uczestniczyliśmy w Dniu Profilaktyki zorganizowanym przez Jarosławskie Stowarzyszenie Oświaty i Promocji Zdrowia we współpracy z WSSE Rzeszów. Przygotowaliśmy stoisko informacyjno-edukacyjne z materiałami edukacyjnymi:

- torem przeszkód w alkogoglach i narkogoglach,
- grą ruchową „Wyścig do zdrowia” i teleturniejem „Koło fortuny”.

Młodzieży przedstawiono ofertę aktywnego spędzania czasu wolnego (sport, aktywność artystyczna, rękodzieło, możliwości twórczego rozwijania zainteresowań, gry plenerowe, porady psychologów, profilaktyków i innych specjalistów). Happening przyciągnął ok. 900 młodzieży z 3 powiatów: jarosławskiego, przeworskiego i lubaczowskiego. Zasięg działań to 8145 osób.



Dzień Profilaktyki w Jarosławiu 18 września 2024r
(źródło: zasoby własne PSSE Jarosław)

18.2.3 XV Wojewódzki Przegląd Małych Form Teatralnych „Porozmawiajmy o uzależnieniach”

Przedsięwzięcie to kierowane było do uczniów klas VII-VIII szkół podstawowych i szkół ponadpodstawowych województwa podkarpackiego. Informację o konkursie przesłano do wszystkich szkół podstawowych i ponadpodstawowych na terenie powiatu jarosławskiego. Eliminacje powiatowe odbyły się 30 października 2024r. w małej sali widowiskowej Jarosławskiego Ośrodka Kultury i Sztuki w Jarosławiu. Z terenu powiatu jarosławskiego do etapu powiatowego udział zgłosiły placówki:

- Szkoła Podstawowa w Szówsku
- Szkoła Podstawowa w Zapałowie.

Laureat I miejsca tj. Szkoła Podstawowa w Szówsku reprezentowała powiat jarosławski w Rzeszowie br. na etapie wojewódzkim XV Przeglądu Małych Form Teatralnych pod hasłem „Porozmawiajmy o uzależnieniach”. Poprzez konkurs przekazywane były rzeczywiste informacje dotyczące uzależnienia od nikotyny, alkoholu, narkotyków, środków psychoaktywnych, kształtujące prawidłowe postawy oraz odpowiedzialności za zdrowie swoje i swoich bliskich. Przegląd dał szansę młodym ludziom na wyrażenie tego, co uważają za ważne i warte uwagi oraz pokazał, w jaki sposób postrzegają oni problem uzależnień. Inscenizacje młodych aktorów były ważnym przekazem edukacyjnym i profilaktycznym. Zasięg-1358 osób.

18.3 Promocja żywności ekologicznej

18.3.1 Ogólnopolski program edukacyjny „Skąd się biorą produkty ekologiczne?”

Adresatami programu są dzieci uczęszczające do przedszkoli w wieku 5-6 lat. oraz ich rodzice i opiekunowie. Celem programu jest zwiększanie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat. Okres przedszkolny jest niezmiernie ważnym etapem kształtowania się postaw determinujących aktualne i przyszłe zachowania dotyczące zdrowia. Dlatego też istotne jest edukowanie dzieci w zakresie prawidłowego żywienia już od najmłodszych lat.



Utrwalone wówczas przyzwyczajenia zdrowotne i nawyki decydują o późniejszym stylu życia. Dodatkowo z badań wynika także, że żywność ekologiczna może mieć związek ze zdrowszym stylem życia. Konsumenci ekologiczni częściej dbają o dietę i aktywność fizyczną oraz cechuje ich istotnie mniejsze prawdopodobieństwo nadwagi i otyłości. W roku szkolnym 2023/2024 program był realizowany w 4 placówkach. Edukacją objęto 316 dzieci, 347 rodziców. Dzieci chętnie brały udział w zajęciach teoretycznych i praktycznych, zarówno w przedszkolu jak i w domu. Program wzbudził duże zainteresowanie i ciekawość wśród dzieci i rodziców. Poszerzył ich wiedzę na temat produktów ekologicznych i rolnictwa ekologicznego oraz nauczył umiejętności wyboru zdrowych, wartościowych produktów i zachęcił do prowadzenia zdrowego stylu życia.

18.4 Profilaktyka palenia tytoniu

18.4.1 Wojewódzki program edukacyjny „Czyste powietrze wokół nas”



Adresaci programu: Dzieci w wieku przedszkolnym i ich rodzice.

Program profilaktyki tytoniowej stanowi dla dzieci pierwszy etap nabywania wiedzy na temat szkodliwości dymu tytoniowego. Łączy się to również

z poznawaniem sposobów radzenia sobie w tych sytuacjach codziennych, w których dziecko narażone jest na szkodliwe zwyczaje osób palących.

W roku szkolnym 2023/2024 na terenie powiatu jarosławskiego do programu przystąpiło 27 placówek. W programie uczestniczyło 977 dzieci i 705 rodziców. Wprowadzenie wychowania antynikotynowego jako części wychowania zdrowotnego dla tej grupy wiekowej stanowi pierwsze ogniwo w łańcuchu działań edukacyjnych na rzecz kształtowania świadomych postaw antynikotynowych dzieci przedszkolnych. Program zwiększył świadomość rodziców na temat znaczenia ich roli w rozwoju zdrowotnym dzieci, a w szczególności w profilaktyce antytytoniowej, wzrosła również kompetencja dzieci w zakresie radzenia sobie w sytuacjach, w których inni palą papierosy. Po raz XII jako wzmocnienie programu edukacyjnego „Czyste powietrze wokół nas” ogłoszono powiatowy konkurs plastyczny pt. „Mamo, tato nie pal przy mnie”. Do konkursu wpłynęło 172 prace z 16 przedszkoli i szkół podstawowych z powiatu jarosławskiego. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Jarosławiu ufundował nagrody dla 17 laureatów konkursu. Informacje z tego wydarzenia wraz z galerią zdjęć zamieszczono na stronie internetowej/Facebooku PSSE Jarosław i partnerów działań (przedszkola i szkoły podstawowe).

18.4.2 Program „Nie pal przy mnie proszę”

Adresaci programu: dzieci w wieku 7-9 lat uczęszczające do klas I-III szkół podstawowych i ich rodzice. Dziecko w tym wieku pozostaje wciąż pod dużym wpływem rodziców, ale będąc już uczniem staje się uczestnikiem życia w grupie szkolnych kolegów. Niestety, oprócz zachowań pozytywnych, dzieci obserwują także zachowania, które są niewłaściwe. Uczniowie klas młodszych jeszcze nie sięgają po pierwszego papierosa, ale mogą utwierdzić się w przekonaniu, że palenie papierosów świadczy o dorosłości oraz pozwala na przynależność do grupy starszych kolegów. Program realizowało 13 szkół, edukacją objęto 393 dzieci i 127 rodziców.



18.4.3 Ogólnopolski program „Bieg po zdrowie”

„Bieg po zdrowie” to program antytytoniowej edukacji zdrowotnej opracowany w Głównym Inspektoracie Sanitarnym we współpracy z ekspertami w 2017 roku, adresowany do uczniów klas IV szkoły podstawowej. Zajęcia w programie „Bieg po zdrowie” realizowane są za pomocą bardzo zróżnicowanych metod aktywizujących, które dostosowano do wieku odbiorców. Podstawą zajęć jest stymulowanie kreatywności i aktywności. Program realizowało 21 szkół, edukacją objęto 522 dzieci i 430 rodziców.



18.4.4 Program „Znajdź właściwe rozwiązanie”



Adresaci programu: Uczniowie klas starszych klas szkół podstawowych i ich rodzice.

W tym okresie nauki gwałtownie wzrasta liczba dzieci i młodzieży próbujących po raz pierwszy zapalić papierosa lub vapować e-papierosa. Celem programu jest zwiększenie wiedzy w zakresie szkodliwości dymu tytoniowego, kształtowanie umiejętności dbania o zdrowie własne i swoich bliskich oraz postaw asertywnych związanych z unikaniem czynnego i biernego palenia. W roku szkolnym 2023/2024 do programu przystąpiło 7 szkół podstawowych, edukacją objęto 273 uczniów, 32 rodziców.

18.4.5 Światowy Dzień bez Tytoniu

Co roku, 31 maja obchodzimy Światowy Dzień Bez Tytoniu. Święto stanowi okazję do zwrócenia uwagi całego świata na powszechność nałogu palenia papierosów i jego negatywne skutki zdrowotne.

Obchody Światowego Dnia Bez Tytoniu zostały zainicjowane przez Światową Organizację Zdrowia (WHO) w 1987 roku. Prowadzona kampania ma na celu zwrócenie uwagi na szkodliwość palenia papierosów. Ten wyjątkowy dzień sprzyja globalnemu protestowi młodzieży i dorosłych przeciwko przemysłowi tytoniowemu i wezwaniu do zakończenia kampanii promujących produkty tytoniowe. Młodzi ludzie domagają się od rządów w swoich krajach przyjęcia polityki chroniącej dzieci i młodzież przed manipulacjami branży tytoniowej, w tym przed bezlitosnym marketingiem niebezpiecznych produktów w mediach społecznościowych i platformach streamingowych. Motywem przewodnim Światowego Dnia Bez Tytoniu w roku 2024 było hasło „Młodzież wkracza i zabiera głos #TobaccoExposed”. Działaniami informacyjno-edukacyjnymi na terenie powiatu objęto 2257 osób.

18.4.6 Światowy Dzień Rzucania Palenia

Światowy Dzień Rzucania Palenia, obchodzony jest corocznie w trzeci czwartek listopada. Pomysłodawcą akcji był amerykański dziennikarz Lynn Smith, który w 1974 roku zaapelował do czytelników swojej gazety, aby przez jeden dzień nie palili papierosów. Co przyniosło niespodziewane skutki, aż 150 tysięcy osób postawiło sobie wyzwanie ograniczenia się od palenia tytoniu przez 24 godziny. Akcja ta w kolejnych latach objęła wszystkie stany i następne tysiące palaczy. W Polsce Światowy Dzień Rzucania Palenia obchodzony jest od 1991 roku. Działaniami informacyjno-edukacyjnymi na terenie powiatu objęto 3043 osób.



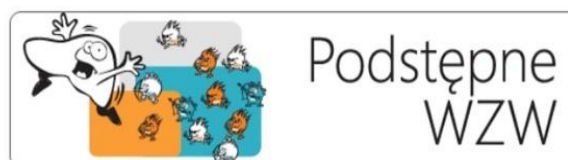
18.4.7 Systematyczna egzekucja przestrzegania zapisów ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

Państwowa Inspekcja Sanitarna w ramach sprawowania bieżącego nadzoru w zakresie warunków i wymogów higieniczno-sanitarnych prowadzi systematyczne kontrole przestrzegania zakazu palenia w miejscach użyteczności publicznej. W 2024 roku na terenie powiatu jarosławskiego pracownicy nadzoru przeprowadzili 701 kontroli z realizacji ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. Z wykonanych kontroli wynika, że ustawa w 2024r. była stosowana w 100% obiektów użyteczności publicznej.

18.5 Profilaktyka chorób zakaźnych

18.5.1 Program edukacyjny „Podstępne WZW”

Adresaci programu to uczniowie szkół ponadpodstawowych oraz ich rodzice. Program ten poprzez popularyzację profilaktyki, prezentuje skuteczne metody zabezpieczania się przed zakażeniami WZW. Celem głównym programu jest upowszechnienie wśród młodzieży wiedzy z zakresu profilaktyki zakażeń wirusowego zapalenia wątroby. W programie brało udział 7 szkół ponadpodstawowych. Edukacją objęto 447 młodzieży i 84 rodziców.



18.6 Profilaktyka zakażeń wirusem HIV- łączny zasięg działań 4141 osób.

18.6.1 Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczenia AIDS na lata 2022-2026

Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczenia AIDS na lata 2022-2026 określa politykę rządu w zakresie zapobiegania HIV/AIDS i zwalczania ich społecznych skutków. Państwowa Inspekcja Sanitarna jest inicjatorem, realizatorem oraz koordynatorem działań z zakresu profilaktyki HIV/AIDS, które podejmowane są m.in. na terenie powiatu jarosławskiego. Prowadzono działania w celu ograniczenia rozprzestrzeniania się zakażeń HIV, m.in. poprzez zapewnienie odpowiedniego dostępu do informacji, edukacji i usług w zakresie profilaktyki HIV/AIDS oraz do podniesienia poziomu akceptacji społecznej wobec osób żyjących z HIV/AIDS, ich rodzin i bliskich. Wzmocnieniem programu jest wojewódzki konkurs plastyczny „Porozmawiajmy o uzależnieniach i AIDS”. Informację o konkursie wraz z załącznikami przesłano do 64 szkół podstawowych i ponadpodstawowych.

18.6.2 Ogólnopolska kampania profilaktyczna HIV/AIDS „Mój Pierwszy raz”



Krajowe Centrum ds. AIDS rozpoczęło nową, ogólnopolską kampanię społeczną pod hasłem: „Mój pierwszy raz” (#mójpierwszyraz), której celem jest przede wszystkim popularyzacja wczesnej diagnostyki w kierunku HIV. Grupa docelowa: młodzi dorośli w wieku 18 – 24 lata. Celem kampanii była popularyzacja wczesnej diagnostyki w kierunku HIV, szczególnie wśród osób, które nigdy w swoim życiu nie wykonały tego testu, przełamanie stereotypu, że HIV zakażają się jedynie osoby z wybranych populacji oraz popularyzowanie faktów, że nie ma grup ryzyka, są natomiast ryzykowne zachowania i sytuacje mogące prowadzić do zakażenia HIV.

18.6.3 Program „Zawsze razem”



Adresatami programu są uczniowie klas I-III szkoły podstawowej oraz ich rodzice i opiekunowie. Celem programu jest kształtowanie u dzieci właściwych postaw i zachowań wobec słabszych rówieśników, unikanie zachowań ryzykownych oraz podejmowanie zdrowych wyborów życiowych. Na terenie powiatu jarosławskiego jest on realizowany od 2005 roku. W roku szkolnym 2024/2025 do programu przystąpiło 7 szkół podstawowych, edukacją objęto 125 uczniów, 77 rodziców.

18.6.4 Program edukacyjny „Zapobieganie HIV/AIDS i chorobom przenoszonym drogą płciową. Edukacja młodzieży szkolnej”

Adresaci programu to uczniowie szkół ponadpodstawowych oraz ich rodzice. Celem programu jest kształtowanie bezpiecznych zachowań i poczucia odpowiedzialności za swoje zdrowie. Realizacja programu prowadzona jest na podstawie podręcznika pt. "Zapobieganie HIV/AIDS i chorobom przenoszonym drogą płciową. Edukacja młodzieży szkolnej", który został wydany przez Krajowe Centrum ds. AIDS. W programie brało udział 7 szkół ponadpodstawowych, edukacją objęto 1008 młodzieży i 1247 rodziców.

18.7 Profilaktyka chorób nowotworowych

18.7.1 Program „Znamie! Znam je?”

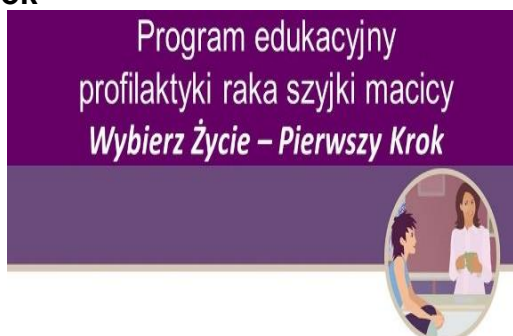


Adresatami programu są uczniowie szkół ponadpodstawowych oraz ich rodzice. Program ten poprzez popularyzację profilaktyki, prezentuje skuteczne metody zabezpieczania się przed groźnym nowotworem skóry. Celem głównym programu jest upowszechnienie wśród młodzieży wiedzy z zakresu profilaktyki czerniaka.

W roku szkolnym 2023/2024 w programie brało udział 8 szkół ponadpodstawowych. Edukacją objęto 835 młodzieży oraz 580 rodziców. Po przeprowadzonych zajęciach w 4 szkołach przeprowadzono ankietyzację. Program jest potrzebny młodzieży, aby nabyli umiejętności rozpoznawania czerniaka i potrafili się chronić przed tym groźnym nowotworem. Program uświadamia poważne zagrożenia i wskazuje możliwości zapobiegania. Materiały są urozmaicone, zróżnicowane i dostępne także w wersji elektronicznej.

18.7.2 Program „Wybierz Życie – Pierwszy Krok”

Adresaci programu to uczniowie szkół ponadpodstawowych. Program edukacyjny obejmujący tematykę profilaktyki raka szyjki macicy. Stwarza świadomość zagrożenia rakiem szyjki macicy i innych chorób wywołanych zakażeniem wirusem HPV u młodych ludzi. Kształtuje świadomość na temat czynników zwiększających ryzyko wystąpienia raka szyjki macicy. W programie brało udział 9 placówek, edukacją objęto 833 uczniów i 673 rodziców.



18.7.3 Rak piersi

Rak piersi, nazywany również rakiem sutka, jest najczęściej występującym nowotworem złośliwym u kobiet w Polsce oraz trzecią co do częstości przyczyną zgonów kobiet w Polsce. Celem działań edukacyjnych była edukacja młodzieży w zakresie profilaktyki raka piersi połączona z nauką samobadania piersi. Zasięg działań 4939 osób.



23 października 2024r. Symposium naukowo-szkoleniowym "Różowy październik, miesiąc świadomości raka piersi" na PANS w Jarosławiu.

18.8 Promocja zdrowego stylu życia

18.8.1 Program edukacyjny „Moje dziecko idzie do szkoły”

Program edukacyjno-informacyjny skierowany do rodziców, którym proponuje się działania w zakresie potrzeb zdrowotnych dziecka rozpoczynającego naukę w szkole. Celem programu jest podniesienie poziomu wiedzy rodziców dzieci w wieku przedszkolnym i wczesnoszkolnym na temat wybranych elementów zdrowego stylu życia, i ich roli w kształtowaniu prawidłowych nawyków prozdrowotnych u dzieci. W roku szkolnym 2023/2024 do programu przystąpiły 3 szkoły podstawowe, edukacją objęto 71 uczniów, 71 rodziców.



18.8.2 Bezpieczeństwo dzieci podczas wypoczynku letniego i zimowego

BEZPIECZNE WAKACJE

W GÓRACH, NAD MORZEM, NA WSI I W MIEŚCIE.



Wzorem lat ubiegłych prowadzono działania informacyjno-edukacyjne, których celem było zmniejszenie liczby wypadków, zachorowań i zakażeń u dzieci i młodzieży wypoczywającej na półkoloniach, koloniach oraz obozach letnich i zimowych na terenie powiatu jarosławskiego. W czasie edukacji wykorzystywane były filmy edukacyjne, kolorowanki oraz przygotowane materiały oświatowo – zdrowotne. Działaniami informacyjno-edukacyjnymi objęto 8 placówek organizujące wypoczynek letni /zimowy, zasięg działań 6794 osoby.

18.8.3 Kampania „Światowy Dzień Zdrowia”

Jak co roku 7 kwietnia obchodzimy Światowy Dzień Zdrowia. W 2024 roku obchodzone pod hasłem: „Moje zdrowie, moje prawo”. Tegoroczny temat został wybrany tak, aby bronić prawa każdego i wszędzie do dostępu do wysokiej jakości usług zdrowotnych, edukacji i informacji, a także bezpiecznej wody pitnej, czystego powietrza, dobrego odżywiania, wysokiej jakości mieszkań, godnych warunków pracy i środowiska oraz wolności od dyskryminacji. Wzmocnieniem działań był XXII Powiatowy Przegląd Piosenki Promującej Zdrowie pod honorowym patronatem Starosty jarosławskiego i patronatem medialnym Ekspresu Jarosławskiego Łącznie działaniami edukacyjnymi objęto 2878 osób.

18.8.4 Kampania „Problem wagi ciężkiej” – III edycja

Głównym celem wojewódzkiej akcji „Problem wagi ciężkiej” było zwrócenie uwagi na problem przeciążonych uczniowskich tornistrów/ plecaków. Na terenie powiatu jarosławskiego badania przeprowadzono w następujących szkołach: Szkoła Podstawowa w Wierzbnej, Szkoła Podstawowa w Jankowicach, Szkoła Podstawowa w Wiązownicy, Szkoła Podstawowa w Surochowie. Zważono 575 plecaków. Równolegle prowadzone były działania edukacyjne uczniów, rodziców i nauczycieli. Ich celem było uświadomienie jak prawidłowo spakować tornister/plecak i dlaczego wkładanie do niego zbędnych rzeczy może zaszkodzić kręgosłupowi. Zasięg akcji- 3314 osób.



18.8.5 Kampania „Wyścig do zdrowia”

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Jarosławiu od 2024 roku realizuje kampanię „Wyścig do zdrowia” zainicjowaną przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Rzeszowie. Celem działań jest zapobieganie otyłości u dzieci poprzez promowanie zdrowych nawyków żywieniowych i aktywności fizycznej. Niespodzianką dla przedszkolaków jest możliwość zagrania w grę wielkoformatową, motywującą do ćwiczeń fizycznych. Dzieci mają okazję skakać po planszy wcielając się w rolę pionków i wykonać sportowe zadania, znajdujące się na polach gry. Po zakończeniu zajęć otrzymują kolorowanki zachęcające do zdrowego odżywiania. Zapobieganie otyłości wśród dzieci to wspólna praca dzieci, rodziców i nauczycieli. Dlatego w ramach kampanii „Wyścig do zdrowia”, przygotowane zostały plakaty oraz broszury edukacyjne skierowane do rodziców oraz kadry pedagogicznej. Gra wykorzystywana była w czasie organizowanych eventów i zajęć edukacyjnych. Edukacją objęto 7469 osób.

18.8.6 Profilaktyka używania napojów energetyzujących

W 2024 roku kontynuowaliśmy działania edukacyjne w tym zakresie, gdyż napoje energetyzujące są nadal bardzo popularną używką wśród dorosłych, młodzieży oraz dzieci. Od 4 stycznia 2024 roku obowiązuje w Polsce zakaz sprzedaży napojów energetyzujących dla niepełnoletnich. Podczas spotkań uczniowie dowiedzieli się, jak mogą dostarczyć sobie energii w sposób zdrowy i bezpieczny oraz jakie podejmować działania by dbać o swój prawidłowy rozwój. Działaniami edukacyjnymi objęto 1499 osób.

18.8.7 Kampania informacyjna „Świadome piękno- wspólnie zadbajmy o nasze zdrowie”

Na terenie powiatu jarosławskiego realizujemy kampanię informacyjną „Świadome piękno - wspólnie zadbajmy o nasze zdrowie”. Celem kampanii jest promowanie właściwych zasad higieny w salonach świadczących usługi: fryzjerskie, fryzjersko-kosmetyczne; kosmetyczne, tatuażu, czyli szeroko rozumianej branży beauty. Poprawne przestrzeganie zasad higieny w salonach nie tylko minimalizuje ryzyko infekcji, ale również buduje zaufanie klientów i reputację profesjonalnego miejsca.

Przeprowadzono 8 szkoleń na uczniów i pracowników z branży beauty. Celem naszych działań było także zwrócenie uwagi klientów na ryzyko towarzyszące zabiegom wykonywanym w nieprzystosowanych do tego warunkach lub przy niewłaściwym postępowaniu osób świadczących usługi upiększające. Działania edukacyjne prowadziliśmy na lokalnych eventach oraz mediach społecznościowych. Zasięg działań 7089 osób.

18.9 Promocja szczepień ochronnych

18.9.1 Promocja obowiązkowych szczepień ochronnych

Na terenie powiatu jarosławskiego prowadzono działania informacyjno-edukacyjne dot. promocji obowiązkowych szczepień ochronnych za pomocą postów zamieszczanych na profilu FB, na stronie internetowej PSSE Jarosław. Organizowano stoiska edukacyjne w Jarosławiu, Chłopicach, wystawy, przekazywano materiały akcydensowe zachęcające do obowiązkowych szczepień ochronnych. Zasięg działań 7346 osób.

18.9.2 Kampania „Europejski Tydzień Szczepień”

Europejski Tydzień Szczepień 2024 przypada w dniach 24–30 kwietnia. Tegoroczne hasło przewodnie to „Długie życie dla wszystkich”. Celem akcji jest zwiększenie wiedzy na temat korzyści wynikających ze szczepień ochronnych oraz ryzyka związanego ze spadkiem liczby osób zaszczepionych. Tegoroczna kampania miała na celu poprawę przyjmowania szczepionek w kontekście Europejskiej Agendy Szczepień 2030 i globalnego spadku wskaźników szczepień z powodu pandemii COVID-19. Zasięg kampanii- 928 osób.

18.9.3 Profilaktyka grypy

Grypa sezonowa to globalny problem zdrowia publicznego, który jest obciążeniem ekonomicznym dla całego społeczeństwa. Z powodu tej choroby co minutę na świecie umiera jedna osoba. Światowa Organizacja Zdrowia (WHO) mówi wprost, że najlepszym sposobem walki z wirusem i ochrony najbardziej narażonych na powikłania pogrypowe są szczepienia profilaktyczne. Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Jarosławiu aktywnie wspierała promocję kampanii poprzez umieszczenie informacji na swoich mediach społecznościowych. Umieszczono 4 posty, których odbiorcami było 342 osoby.

18.9.4 Profilaktyka Legionelli

Czym jest Legionella?

Bakteria Legionella występuje na całym świecie i jest szeroko rozpowszechniona w środowisku, a jej rezerwuarem jest woda i mokra gleba. Legionelle pneumophila wykrywano w strumieniach, stawach, instalacjach wodno-kanalizacyjnych hoteli, szpitali, domów opieki, w kurlach i siłkach prysznicowych, w zbiornikach magazynujących wodę, urządzeniach klimatyzacyjnych i nawilżających, w basenach z hydromasażem, basenach termalnych, basenach spa, w urządzeniach medycznych.

Warunki determinujące wzrost Legionelli

- Kawalcenie powietrza
- Woda chłodzona
- Wysoka temperatura ciepłej wody
- Oswobodzenie się bakterii z biofilmu, który może być zainicjowany w instalacjach wodociągowej
- Woda chłodzona
- Wysoka temperatura ciepłej wody
- Oswobodzenie się bakterii z biofilmu, który może być zainicjowany w instalacjach wodociągowej

MOŻLIWE ŹRÓDŁA LEGIONELLI

- Chłodnice powietrza w klimatyzacji
- Chłodnice w instalacjach wodociągowej
- Baseny z hydromasażem
- Instalacje podgrzewania wody
- Woda chłodzona
- Wysoka temperatura ciepłej wody
- Oswobodzenie się bakterii z biofilmu, który może być zainicjowany w instalacjach wodociągowej

Wpływ Legionelli na zdrowie

- Choroba Legionella jest rzadką, ale poważną chorobą zakaźną, która może prowadzić do zgonu.
- Choroba Legionella jest rzadką, ale poważną chorobą zakaźną, która może prowadzić do zgonu.

Grupa ryzyka

- Osoby po 50 roku życia
- Osoby z chorobami przewlekłymi
- Osoby z osłabionym układem odpornościowym
- Osoby z chorobami przewlekłymi
- Osoby z osłabionym układem odpornościowym

Jak zredukować ryzyko zakażenia?

- Regularnie czyścić i dezynfekować instalacje w domu (kuchnia, prysznic, nawilżacz powietrza, wentylator mechaniczny) zgodnie z zaleceniami producenta.
- Nie używać kranu ponad 2 tygodnie, odkręć wodę na przynajmniej 2 min zanim zaczniesz z nią korzystać.
- Odkręcać sprężarkę przepływu powietrza, zgodnie z zaleceniami producenta, aby zredukować odciążenie na instalacji wodociągowej.
- Jeżeli możliwe, zachować temperaturę wody w urządzeniach grzewczych na poziomie 60°C.

Legionelloza (choroba legionistów) – to zakaźna choroba dróg oddechowych, wywołwana przez bakterię Legionella pneumophila. Do zakażenia może dojść w wyniku wdychania skażonych bakterią kropelek wody lub rzadziej, w wyniku przypadkowego zachłyśnięcia się wodą zawierającą bakterie i dostania się jej do płuc. Z związku z dużą liczbą zachorowań w Polsce podjęto działania informacyjno-edukacyjne do ogółu społeczeństwa. Na mediach społecznościowych umieszczono 9 postów, których odbiorcami było 1983 osoby.

18.9.5 Kampania „Europejski Tydzień Wiedzy o Antybiotykach”

W dniach 21-27 kwietnia 2024 r. obchodzimy Europejski Tydzień Szczepień. Jego nadrzędnym celem jest zwiększenie wiedzy na temat korzyści wynikających ze szczepień oraz ryzyka związanego ze spadkiem liczby osób zaszczepionych. Hasło tegorocznej edycji to „Ratowanie życia poprzez szczepienia”. W tym roku tydzień jest jednocześnie początkiem całorocznej kampanii prowadzonej wspólnie z centralą WHO, aby uczcić 50 lecie rozszerzonego programu szczepień. Uodpornienie uzyskane w efekcie wykonania szczepienia pozwala uniknąć milionów zgonów rocznie na całym świecie. Działaniami informacyjno-edukacyjnym objęto 490 osób.



18.10 Działania edukacyjne w mediach społecznościowych

Dodatkowym kanałem edukacyjnym prowadzonym jest profil Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Jarosławiu na Facebooku. W roku 2024 na profilu FB umieszczono/ udostępniono/ przekazano 438 postów, które objęły swoim zasięgiem 78478 osób. Informacje publikowane na FB dotyczyły aktualnej sytuacji zdrowotnej, programów edukacyjnych, w tym komunikatów, a także informacji z zakresu szeroko pojętego zdrowia publicznego (np. szczepienia ochronne, zdrowie psychiczne, zagrożeń w obszarze zdrowia środowiskowego, bezpieczeństwo żywności, suplementy diety, zdrowy styl życia i aktywności fizyczna, higiena osobista, etc). Liczba nadzorowanych obiektów – 112. Liczba planowanych i przeprowadzonych wizytacji działalności oświatowo-zdrowotnej i promocji zdrowia -50

19. Oddział laboratoryjny

Oddział Laboratoryjny jest częścią składową PSSE w Jarosławiu. Głównym celem statutowej działalności Oddziału Laboratoryjnego PSSE w Jarosławiu jest kontrola właściwej jakości zdrowotnej środków spożywczych, kontrola właściwej jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, badanie próbek kału na nosicielstwo pałeczek Salmonella - Shigella, wykrywanie obecności Geobacillus stearothermophilus w biologicznym wskaźniku Sporal A.

Oddział Laboratoryjny zapewnia bezstronność i rzetelność wykonywanych przez siebie badań poprzez wprowadzanie wszystkich elementów Systemu Zarządzania zgodnie z normą PN -EN ISO/IEC 17025:2018-02. Potwierdzeniem wysokich kwalifikacji i kompetencji jest certyfikat akredytacji nr AB 576 wydany przez Polskie Centrum Akredytacji dostępny na stronie internetowej <https://www.pca.gov.pl/>.

W skład Oddziału Laboratoryjnego wchodzi:

- Pracownia Higieny Żywności i Żywienia
- Pracownia Higieny Komunalnej
- Pracownia Mikrobiologii.

Pracownie Oddziału Laboratoryjnego stosują metody opublikowane w normach oraz dyrektywach międzynarodowych. Stosowane są również własne zwalidowane procedury badawcze. Metody badań oraz zakres wykonywanych badań jest uzgadniany i akceptowany przez klienta.

W roku 2024 pracownie Oddziału Laboratoryjnego brały udział w badaniach PT/ILC organizowanych przez akredytowanych organizatorów badań biegłości - uzyskując zadowalające wyniki.

Oddział Laboratoryjny dąży do uzyskiwania informacji zwrotnych od swoich klientów. W roku 2024 wszystkie oceny uzyskane w ankietach były zadowalające.

Wszystkie informacje dotyczące wykonywanych badań klient może uzyskać na stronie internetowej <https://www.gov.pl/web/psse-jaroslaw>

W roku 2024 pracownie Oddziału Laboratoryjnego w PSSE w Jarosławiu wykonały łącznie 16941 oznaczeń w badanych próbkach.

19.1 Pracownia Higieny Żywności i Żywienia

Pracownia Higieny Żywności i Żywienia wykonuje badania mikrobiologiczne żywności z obrotu handlowego oraz od lokalnych producentów w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu. Zakres badań wykonywanych w ramach zatwierdzonego przez Głównego Inspektora Sanitarnego „*Planu pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu w Państwowej Inspekcji Sanitarnej*” ulega w każdym roku różnorodnym zmianom. Ilość i pochodzenie badanych próbek oraz rodzaj wykonywanych analiz w matrycach żywnościowych jest uzależniona od treści powiadomień raportowanych w ramach systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (RASFF), zmian w ustawodawstwie UE, zaleceń Komisji Europejskiej dotyczących kontynuowania urzędowej kontroli konkretnych produktów oraz opinii naukowych Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) dotyczących pobrania i zagrożenia dla zdrowia stwarzanego przez różnorodne zanieczyszczenia pochodzenia naturalnego i antropogenicznego. Dodatkowo pracownia wykonuje badania próbek żywności na zlecenie przedsiębiorców działających w powiecie jarosławskim, którzy dbają o jakość i bezpieczeństwo żywności w swoich zakładach realizując politykę GMP oraz stosując system HACCP pozwalający na identyfikację i szacowanie skali ryzyka na wszystkich etapach produkcji i obrotu żywnością.

Wszystkie badania wykonywane są w obszarze regulowanym prawnie (Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE z dnia 22.12.2005 r. L 338, str. 1 z późn. zm.) wg najnowszych publikowanych Polskich Norm PN-EN ISO. PHŻiŻ stosuje wyłącznie akredytowane metody mikrobiologiczne wg. akredytacji PCA nr AB 576.

W Pracowni Żywności i Żywnienia wykonywane są badania mikrobiologiczne jakościowe oraz ilościowe.

Jakościowe badania mikrobiologiczne:

- obecność *Listeria monocytogenes*,
- obecność bakterii z rodziny Enterobacteriaceae,
- obecność pałeczek *Salmonella* spp.,
- serotypowanie *Salmonella* Typhimurium oraz *Salmonella* Enteritidis.

Ilościowe badania mikrobiologiczne:

- liczba Enterobacteriaceae
- liczba *Listeria monocytogenes*
- liczba *Escherichia coli*
- liczba bakterii z grupy coli
- ogólna liczba drobnoustrojów
- liczba drożdży i pleśni
- liczba przypuszczalnych *Bacillus cereus*
- liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (*Staphylococcus aureus* i innych gatunków)

W oznaczeniach ilościowych Pracownia Higieny Żywności i Żywnienia na żądanie klienta stwierdza zgodność ze specyfikacją lub aktami prawnymi.

Analizy mikrobiologiczne żywności wykonywane są w bardzo szerokim zakresie matryc m.in. mleko i produkty mleczne, mięso i przetwory mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i owoce morza, jaja i przetwory jajeczne, przetwory zbożowo-mączne, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, warzywa i surówki, owoce i przetwory owocowe, zioła i przyprawy, wyroby garmażeryjne i kulinarne, środki spożywcze specjalnego przeznaczenia, żywność dla niemowląt i małych dzieci, suplementy diety.

W obrębie próbek żywnościowych dokonywane są również podstawowe badania fizykochemiczne tj. ocena organoleptyczna, znakowanie, kwasowość, wilgotność.

Pracownia Higieny Żywności i Żywnienia monitoruje bezpieczeństwo w obszarach produkcji i obrotu żywnością poprzez badania wymazów sanitarnych w zakresie:

- obecności *Salmonella* spp.
- liczby bakterii z rodziny Enterobacteriaceae
- ogólnej liczby drobnoustrojów.

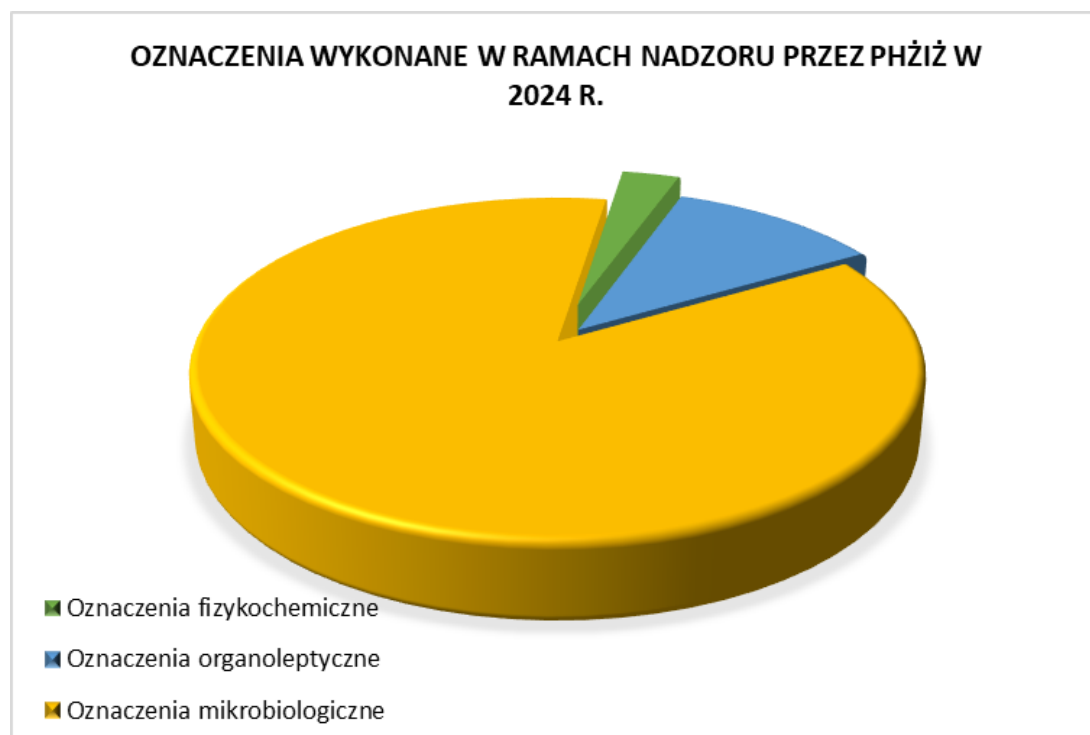
Duża różnorodność zarówno matryc, jak też ciągłe zmiany w normach merytorycznych na których pracuje laboratorium mikrobiologiczne przyczyniły się do wprowadzenia elastycznego zakresu badań w ramach mikrobiologii żywności. PHŻiŻ w Jarosławiu jako jedyne laboratorium działające w Powiatowych Stacjach Sanitarно-Epidemiologicznych województwa podkarpackiego, posiada elastyczny zakres akredytacji oparty na dokumentach Polskiego Centrum Akredytacji DA-10 oraz EA-2/15. Zakres elastyczny funkcjonuje w trzech granicach elastyczności:

- 1) dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań,
- 2) dodanie badanej cechy w ramach przedmiotu/grupy przedmiotów badań,
- 3) stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod znormalizowanych.

Elastyczny zakres akredytacji oznacza, że w określonych okolicznościach, laboratorium ma możliwość reagowania na potrzeby klienta, zmieniające się warunki i wymagania poprzez modyfikowanie lub włączanie dodatkowych działań do swojego zakresu akredytacji bez konieczności każdorazowego informowania PCA o tych zmianach. Akredytacja w zakresie elastycznym nakłada na Laboratorium więcej odpowiedzialności aby wykazać, że sposób jego działania jest właściwy, odpowiedni i prowadzony w sposób bezstronny, kompetentny i spójny.

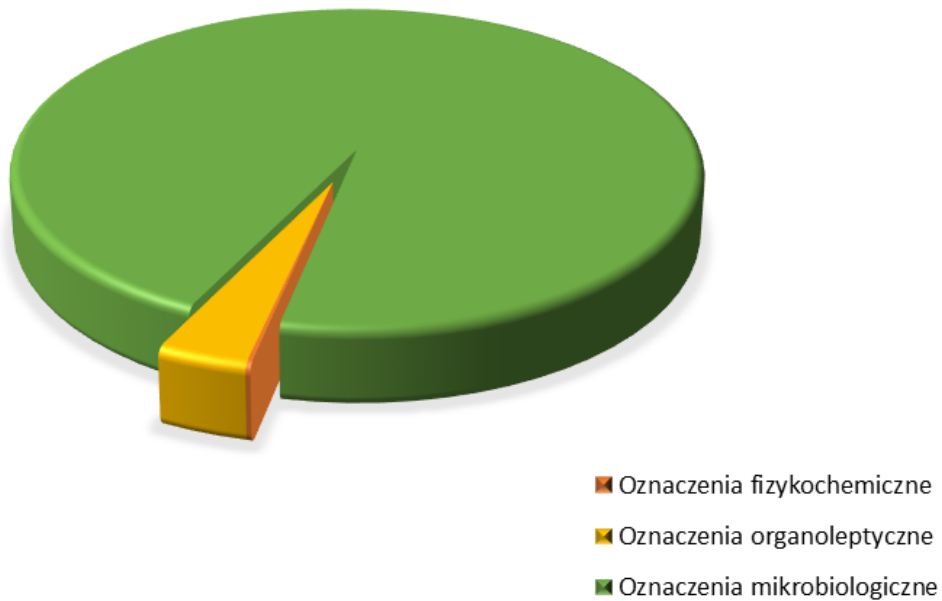
Tabela Nr 12. Ilość pobranych próbek i przeprowadzonych oznaczeń w 2024 r

Ilość próbek i oznaczeń w 2024 roku wykonanych przez pracownię PHŻiŻ				
	Próbki	Oznaczenia fizykochemiczne	Oznaczenia organoleptyczne	Oznaczenia mikrobiologiczne
Nadzór	246	60	220	1705
Suma oznaczeń	1985			
Zlecenia	146	2	36	911
Suma oznaczeń	949			
Ogółem	392	2934		

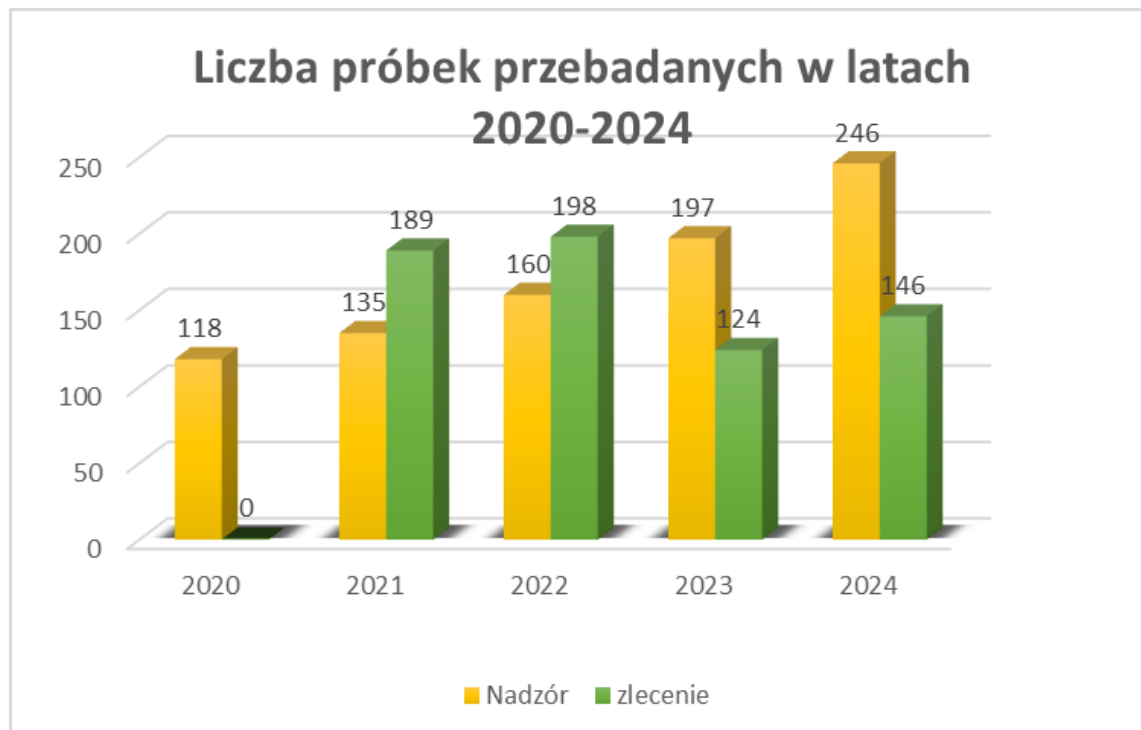


Wykres Nr 20. Rozkład poszczególnych oznaczeń wykonanych w ramach nadzoru sanitarnego w 2024 r.

**OZNACZENIA WYKONANE W RAMACH ZLECEŃ PRZEZ PHŻIŻ
W 2024 R.**



Wykres Nr 21. Rozkład poszczególnych oznaczeń wykonanych w ramach zleceń w 2024 r.



Wykres Nr 22. Liczba przebadanych próbek żywnościowych w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego oraz badań przedsiębiorców w latach 2020-2024

Liczba próbek poddanych badaniom w ramach nadzoru sanitarnego na przełomie 5 ostatnich lat sukcesywnie wzrastała. W roku 2024 liczba ta wzrosła o prawie 100% w porównaniu z rokiem 2020.

19.2 Pracownia Higieny Komunalnej

Pracownia wykonuje badania zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. 2017 poz. 2294) w ramach nadzoru nad jakością wody w powiecie jarosławskim i przeworskim oraz na zlecenia od klientów indywidualnych (głównie przedsiębiorców). Pracownia Higieny Komunalnej wykonuje badania próbek wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi w zakresie badań fizycznych, chemicznych i mikrobiologicznych. Pracownia Higieny Komunalnej wykonuje badania w kierunku parametrów:

1. Fizyczne:

- mętność ^A - metoda nefelometryczna,
- pH ^A - metoda potencjometryczna,
- przewodność elektryczna właściwa ^A – metoda konduktometryczna,
- barwa ^A – metoda spektrofotometryczna,
- smak – metoda sensoryczna,
- zapach – metoda sensoryczna,

2. Chemiczne:

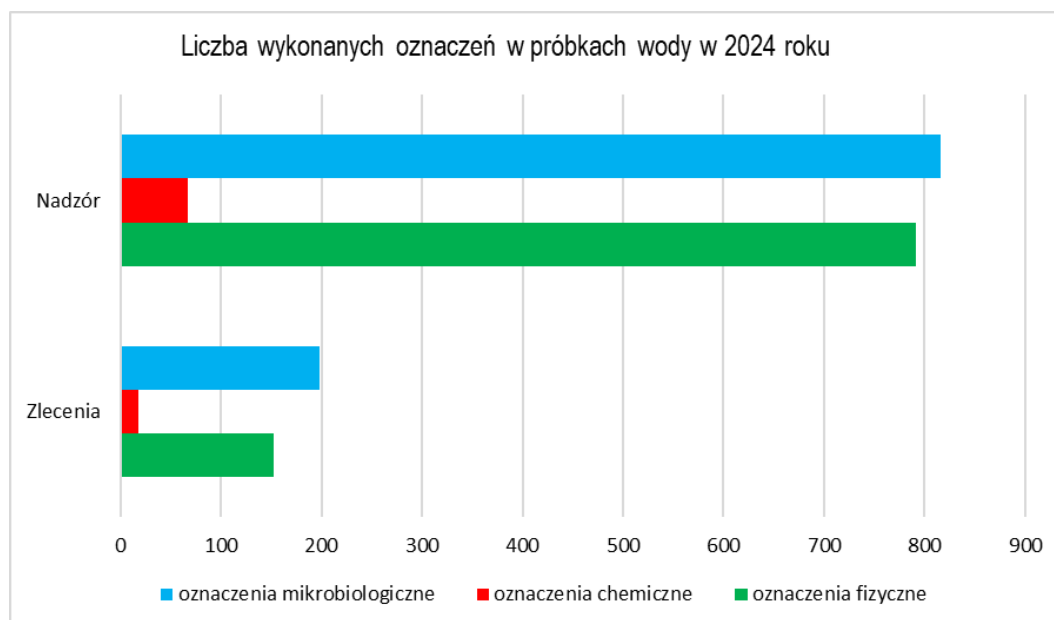
- jon amonowy ^A – metoda spektrofotometryczna,
- glin ^A - metoda spektrofotometryczna,
- azotyny ^A - metoda spektrofotometryczna,
- azotany ^A - metoda spektrofotometryczna,
- mangan ^A - metoda spektrofotometryczna,
- żelazo ^A - metoda spektrofotometryczna,
- twardość ogólna – metoda miareczkowa,
- chlorki - metoda miareczkowa,
- chlor wolny – metoda testowa Merck,

3. Mikrobiologiczne:

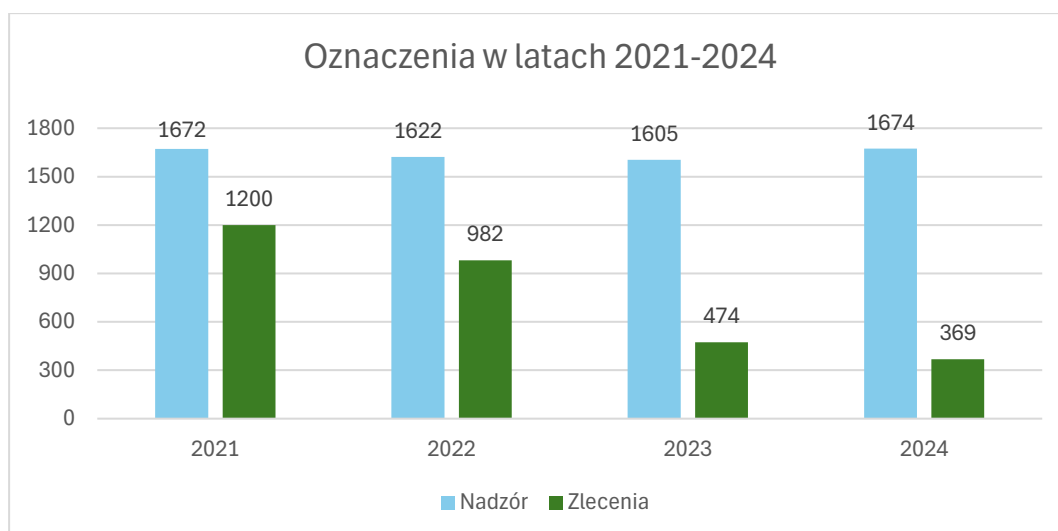
- liczba bakterii grupy coli ^A – metoda filtracji membranowej,
- liczba Escherichia coli ^A - metoda filtracji membranowej,
- liczba enterokoków kałowych ^A - metoda filtracji membranowej,
- ogólna liczba mikroorganizmów na agarze odżywczym w 22°C ^A - metoda posiewu wgłębnego
- ogólna liczba mikroorganizmów na agarze odżywczym w 36°C ^A - metoda posiewu wgłębnego (*badania oznaczone ^A oznaczają badanie akredytowane*)

Tabela Nr 12. Ilość pobranych próbek wody i przeprowadzonych oznaczeń w 2024 roku

Ilość pobranych próbek wody i przeprowadzonych oznaczeń w 2024 roku				
	Próbki	Oznaczenia fizyczne	Oznaczenia chemiczne	Oznaczenia mikrobiologiczne
Nadzór	221	791	67	816
Suma oznaczeń		1674		
Zlecenia	69	152	18	198
Suma oznaczeń		368		
Ogółem	290	2042		



Wykres Nr 23. Liczba wykonanych oznaczeń w ramach nadzoru sanitarnego i zleceń w roku 2024



Wykres Nr 24. Liczba wykonanych oznaczeń w ramach nadzoru sanitarnego i zleceń w latach 2021 - 2024

19.3 Pracownia Mikrobiologii

W Pracowni Mikrobiologicznej wykonuje się badania diagnostyczne w kierunku zakażeń bakteryjnych. Badania wykonywane są klasycznymi metodami mikrobiologicznymi (metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi i serologicznymi).

Pracownia mikrobiologii w PSSE w Jarosławiu wykonuje:

- badania na nosicielstwo pałeczek z rodzaju Salmonella i Shigella celem wydania sprawozdania z badań do celów sanitarno-epidemiologicznych,
- badania ozdrowieńców, nosicieli, osób ze styczności oraz chorych z ognisk zakażeń, uczniów i studentów,
- wykrywanie obecności Geobacillus stearothermophilus w biologicznym wskaźniku Sporal A (metoda hodowlana).

Pracownia ma zawarte **44** umowy z gabinetami stomatologicznymi i **36** umów z gabinetami kosmetycznymi na wykrywanie obecności Geobacillus stearothermophilus w biologicznym wskaźniku Sporal A (metoda hodowlana).

W roku sprawozdawczym zawarto **10 nowych umów** na wyżej wymienione badanie.

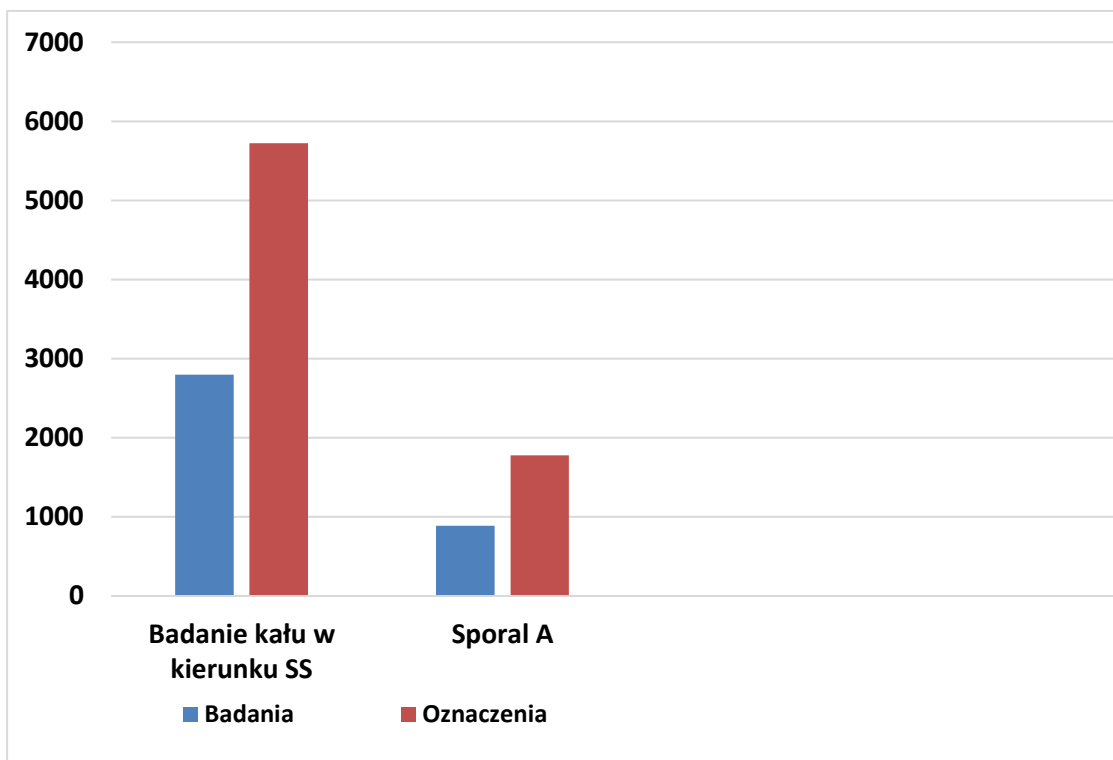
W 2024 roku pracownia mikrobiologii wykonała łącznie 4741 badań

- zlecenia stanowiły (3668 badań),
- nadzór stanowił (1073 badania).

Dane z wykonania zleceń i oznaczeń przedstawiono poniżej w tabeli

Tabela Nr 13. Ilość wykonanych badań i oznaczeń w roku 2024

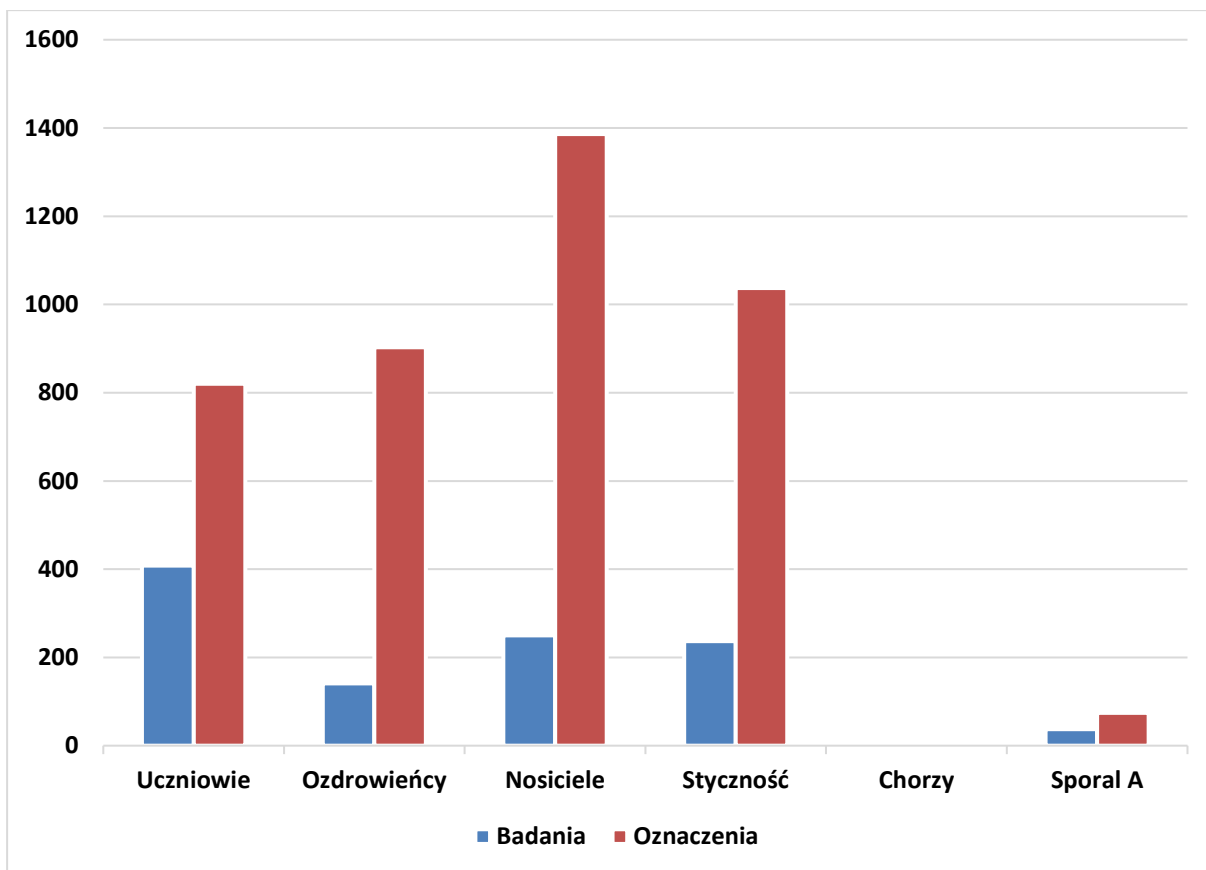
Rodzaj odpłatnego badania	Liczba badań	Liczba oznaczeń
Badanie kału w kierunku SS	2799	5724
Badanie - Sporal A	889	1778
RAZEM	3668	7502



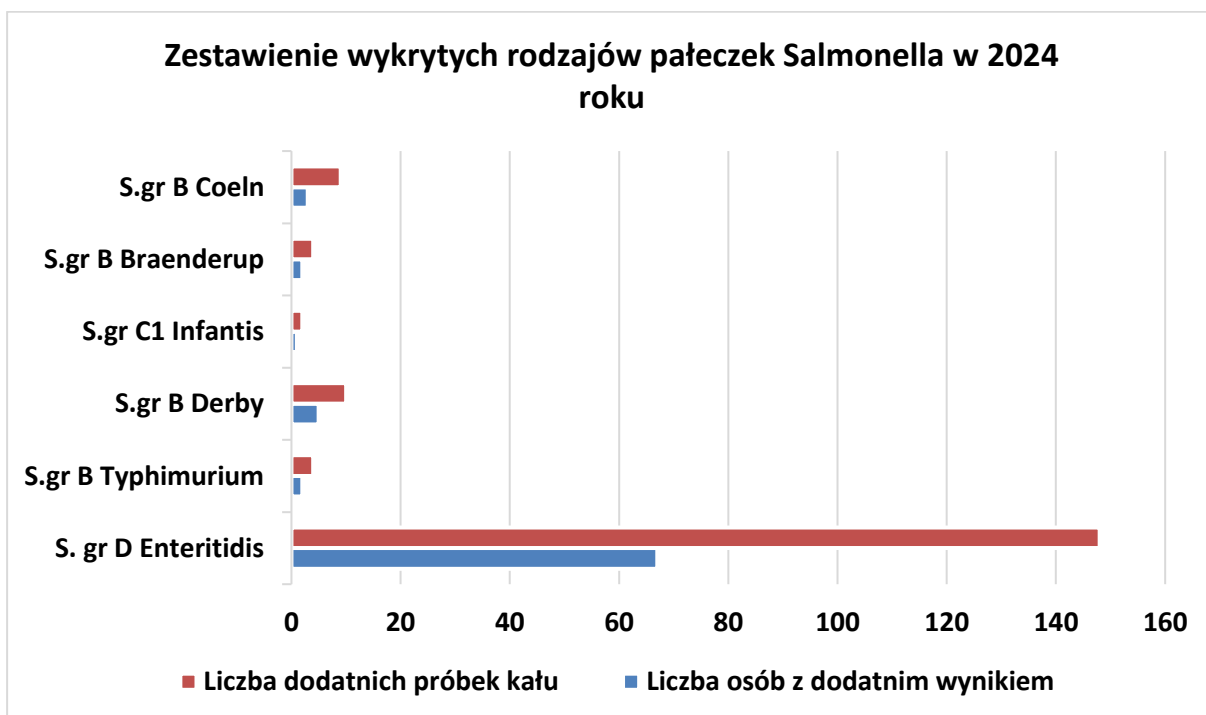
Wykres Nr 25. Liczba wykonanych badań i oznaczeń w 2024 roku

Tabela Nr 14. Ilość wykonanych badań i oznaczeń w ramach nadzoru w 2024 roku

	Liczba badań	Liczba oznaczeń
Uczniowie/studenci	408	820
Ozdrowieńcy	141	903
Nosiciele	250	1386
Styczność	237	1037
Chorzy	0	0
Sporal A	37	74
RAZEM	1073	4220

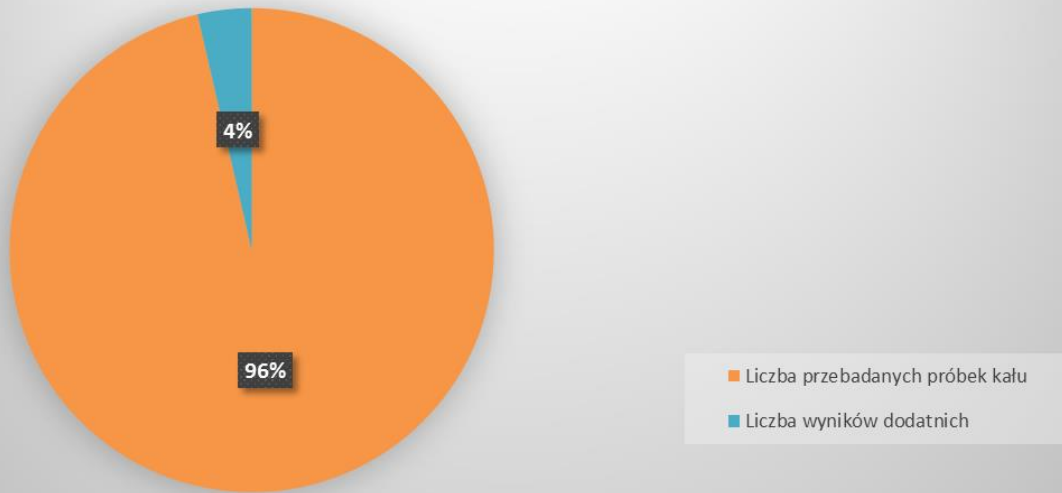


Wykres Nr 26. Liczba wykonanych badań i oznaczeń w ramach nadzoru w 2024 roku

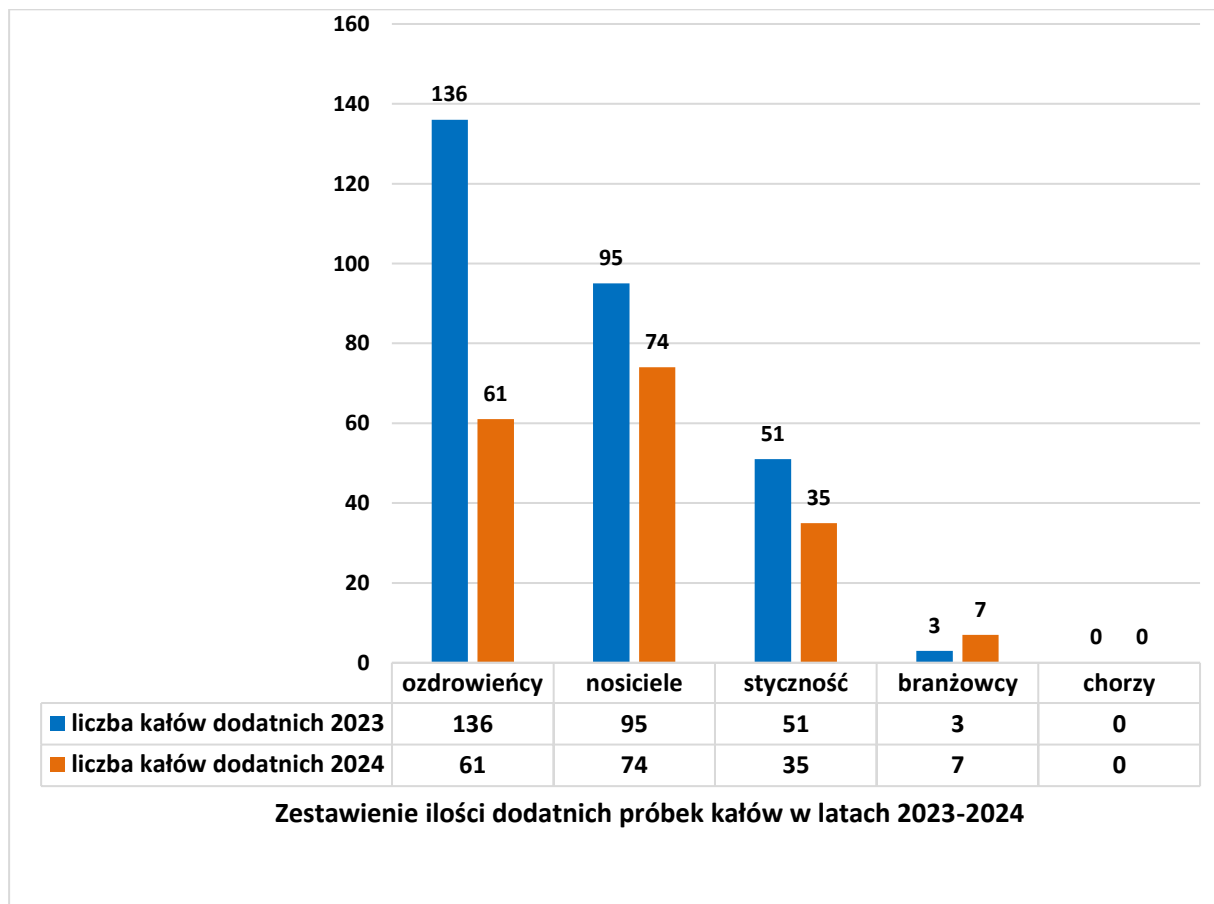


Wykres Nr 27. Rodzaje pałeczek Salmonella wykrytych w roku 2024

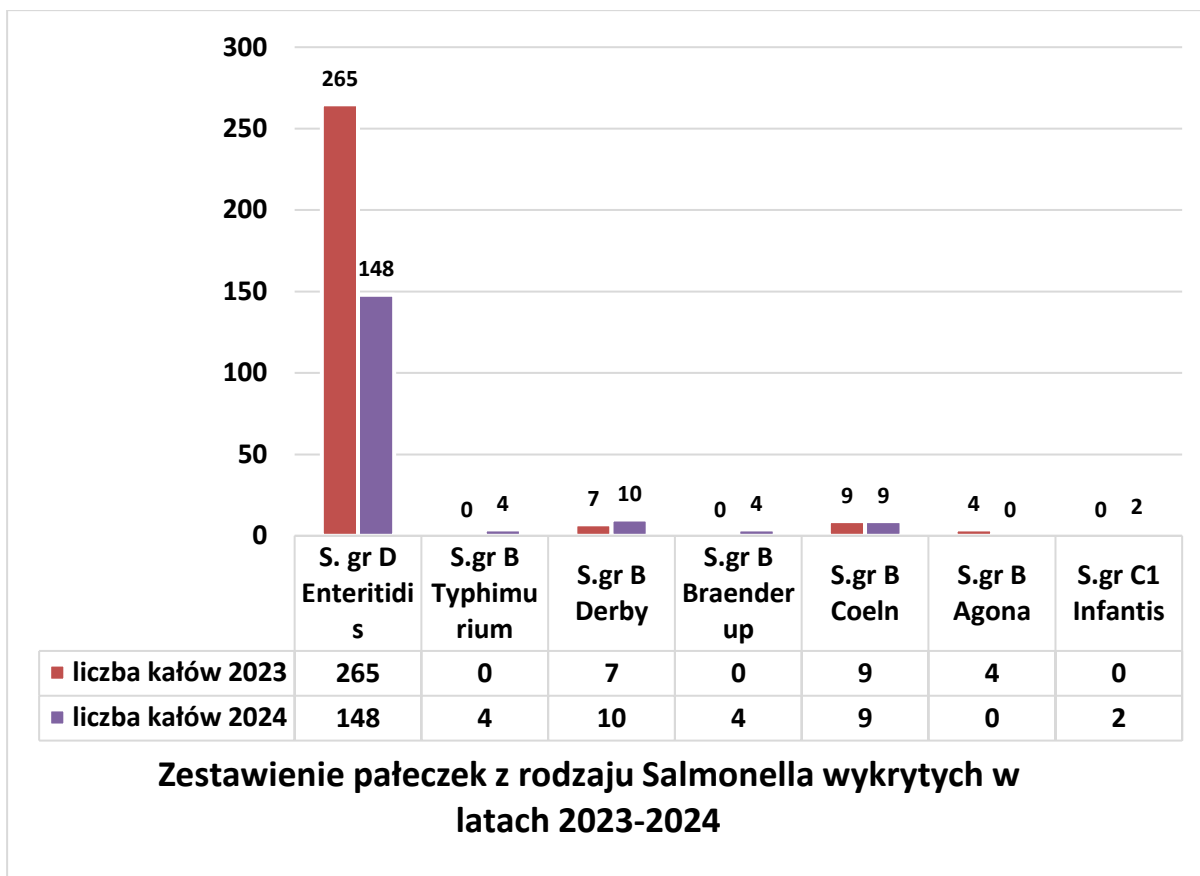
Zestawienie wyników dodatnich do przebadanych próbek kału w 2024 roku



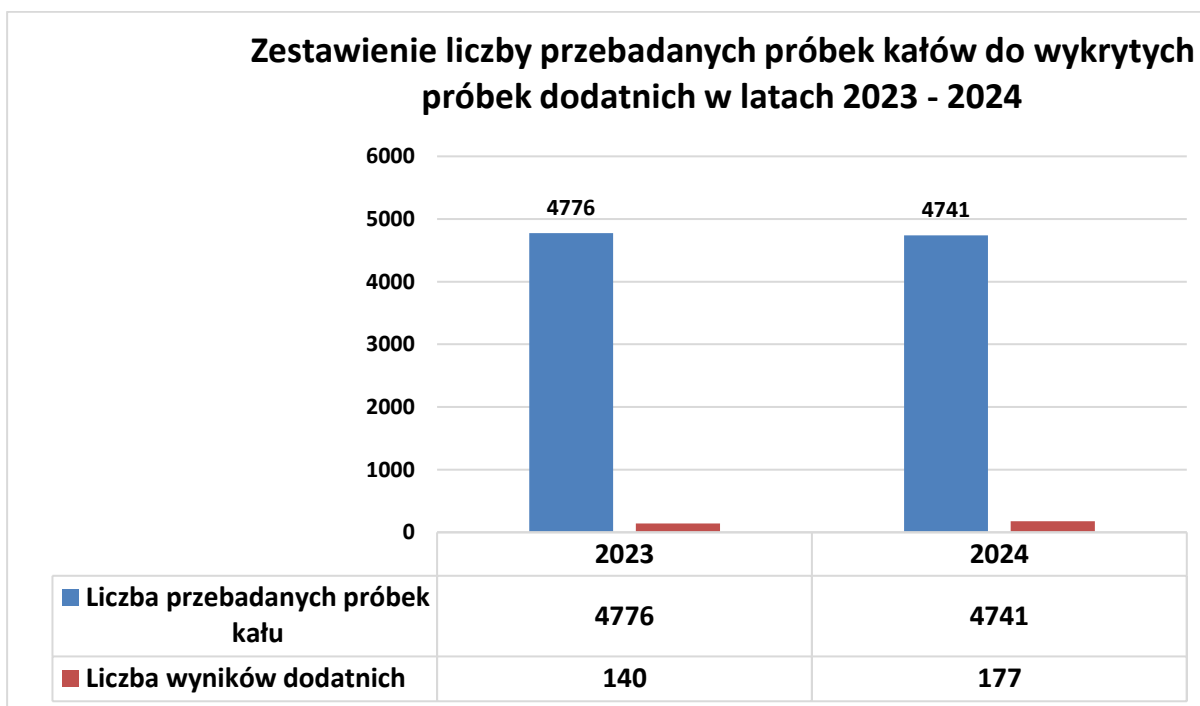
Wykres Nr 28. Procentowy rozkład przebadanych próbek kału w 2024 roku



Wykres Nr 29. Porównanie wykrywalności dodatnich próbek kałów w danych grupach badawczych w latach 2023-2024



Wykres Nr 30. Porównanie wykrywalności poszczególnych pałeczek z rodzaju Salmonella w danych grupach badawczych w latach 2023-2024



Wykres Nr 31. Porównanie liczby przebadanych próbek kałów do wykrytych próbek dodatnich w latach 2023-2024

20. Ocena końcowa

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Jarosławiu inicjuje, wdraża, monitoruje interwencje programowe i nieprogramowe z zakresu profilaktyki chorób i promocji zdrowia na terenie powiatu jarosławskiego. Inicjowane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Jarosławiu interwencje i działania akcyjne były odpowiedzią na aktualne zagrożenia zdrowotne występujące wśród mieszkańców powiatu jarosławskiego: dzieci, młodzieży i dorosłych.

Programy i kampanie edukacyjne mają na celu dotarcie do jak najszerszego grona społeczeństwa. Są odpowiedzią na problemy zdrowotne wielu osób, jak również stanowią wyzwania epidemiologiczne, z którymi się mierzymy. Ich ideą jest zapobieganie chorobom, dbanie o higienę w szerokim jej pojęciu, uświadomienie konieczności zmiany stylu życia oraz kształtowanie prozdrowotnych nawyków w codziennym życiu. Wdrażając i realizując interwencje programowe i nieprogramowe prowadził szeroką współpracę z lokalnymi instytucjami, organizacjami i środkami masowego przekazu w celu podniesienia jakości, skuteczności i zwiększenia zasięgu działań. Realizowane programy oraz kampanie edukacyjne uwzględniały sytuację epidemiologiczną i aktualne potrzeby zdrowotne środowiska lokalnego. Na podstawie prowadzonego systematycznie monitoringu i oceny poszczególnych przedsięwzięć prozdrowotnych w placówkach oświatowo-wychowawczych na terenie powiatu należy stwierdzić, że realizacja programów jest prowadzona właściwie. Aby dotrzeć z informacją do jak najszerszej grupy osób, oprócz tradycyjnych form promocji, wykorzystywano nowe technologie informacyjne i komunikacyjne.

W roku 2024 na terenie powiatu jarosławskiego zarejestrowano zwiększoną liczbę przypadków zachorowań wywołanych przez czynnik wirusowy m.in.. Grypa, RSV, rota wirus, norowirus, adenowirus w porównaniu z 2023 rokiem.

W związku z nadal toczącym się konfliktem zbrojnym na Ukrainie kontynuowane były działania w zakresie m.in.. monitorowania sytuacji epidemiologicznej w zakresie występowania chorób zakaźnych, współpracy z placówkami prowadzącymi działalność leczniczą dotyczącą zwiększenia nadzoru w zakresie występowania zakażeń i chorób zakaźnych wśród ludzi. Podczas przeprowadzanych kontroli przekazywano placówkom materiały edukacyjne w formie ulotek w języku polskim i ukraińskim w zakresie, m. in. bezpieczeństwa żywności, przestrzegania zasad higieny i izolacji domowej, krótkie informacje zawierających istotne informacje dot. chorób zakaźnych i szczepień ochronnych, bezpieczeństwa żywności oraz przestrzegania podstawowych zasad higieny.

Oslabienie zaufania publicznego do szczepień oraz rozprzestrzenianie się błędnych informacji i dezinformacji na temat szczepień budzące niepokój i sceptycyzm społeczeństwa, stanowią aktualnie ogromne wyzwanie dla zdrowia publicznego.

Pomimo tego, że preparaty szczepionkowe są jednymi z najlepiej przebadanych produktów leczniczych z roku na rok procent osób zaszczepionych maleje, tym samym powodując, że bezpieczny próg odporności środowiskowej znajduje się aktualnie w krytycznym punkcie. Jest to tendencja ogólnokrajowa. Próg odporności zbiorowiskowej zwykle wymaga 90 – 95 % populacji odpornej, aby zapewnić bezpieczeństwo w warunkach epidemii. Wysoki stan zaszczepienia w populacji osób, które mogą być poddane szczepieniom jest konieczny do zapewnienia ochrony osób, które z przyczyn zdrowotnych nie mogą się szczepić.

Wskaźniki stanu uodpornienia w powiecie jarosławskim na dzień 31.12.2024r., obliczone na podstawie druku MZ-54, kształtują się w większości na poziomie powyżej

95%, jednakże osiągnięta przez dzieci coraz później z uwagi na zwiększającą się liczbę rodziców uchylających się od obowiązkowych szczepień ochronnych. Sytuacja ta dotyczy zwłaszcza dzieci najmłodszych.

W związku z coraz większą ilością rejestrowanych przypadków uchylania się osób od realizacji obowiązku szczepień ochronnych Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Jarosławiu kontynuował działania w stosunku do tych osób. Prowadzone były działania informacyjno-edukacyjne ale również postępowania administracyjne.

W 2024 r. był znaczny wzrost liczby powiadomień zgłaszanych do systemu RASFF w porównaniu do roku 2023. To wskazuje na częste podejmowanie działań mających przede wszystkim zapewnić bezpieczeństwo zdrowotne wprowadzanej do obrotu żywności, a tym samym ograniczyć ryzyko występowania zatruc pokarmowych.

W 2024r. większość skontrolowanych na terenie powiatu jarosławskiego placówek oświatowo-wychowawczych zapewniła bezpieczne i higieniczne warunki pobytu dzieci i młodzieży. Na podstawie analizy dokumentacji wynika, że stan sanitarno-techniczny istniejących placówek oświatowo-wychowawczych systematycznie ulega poprawie dzięki prowadzonym pracom remontowym. Remonty bieżące i konserwacyjne przeprowadzane są na bieżąco. Sukcesywnie przeprowadzane są remonty ciągów komunikacyjnych w budynkach oraz modernizacje placów zabaw. Podczas zimowych i letnich turnusów wypoczynkowych organizatorzy zapewnili uczestnikom wypoczynku bezpieczne i higieniczne warunki pobytu. Rodzice mogli wybrać różnorodne formy zapewnienia dzieciom opieki podczas zimowej i letniej przerwy w nauce.

Żywnienie dzieci i młodzieży zorganizowane jest na zasadzie samodzielnej produkcji posiłków i ich wydawaniu w miejscu produkcji lub na zasadzie tylko wydawania posiłków dostarczanych przez firmy cateringowe.

Liczba stołówek samodzielnych jest znacznie mniejsza od liczby stołówek szkolnych w systemie cateringowym. Dostarczane posiłki przez firmy cateringowe dominują w okolicznych gminach powiatu jarosławskiego.

Kontrole warunków pracy wybranych sektorów przemysłowych, w tym kontrole tematyczne wynikające z zadań na rok 2024, dotyczące wypełniania przez pracodawców obowiązków wynikających z oceny ryzyka zawodowego pracowników zatrudnionych w zakładach w narażeniu na substancje rakotwórcze lub mutagenne pozwoliły na wyeliminowanie stwierdzonych nieprawidłowości.

Podobnie jak w latach ubiegłych Państwowa Inspekcja Sanitarna w ramach kontroli urzędowej prowadziła badania próbek wody, zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Wyniki prowadzonego w 2024 roku monitoringu przeglądowego nie wykazały występowania wysoce niebezpiecznych dla zdrowia wskaźników. Przedsiębiorstwa wodociągowe realizują obowiązek prowadzenia kontroli wewnętrznej, zgodnie z ustalonym z Państwową Inspekcją Sanitarną harmonogramem. Zaplanowane do badań laboratoryjnych próbki wody, analizowano w zakresie oznaczeń przewidzianych dla monitoringu kontrolnego i przeglądowego.

W 2024 roku badania laboratoryjne wykonywane były również w Laboratorium Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Jarosławiu. Wszystkie laboratoria posiadają akredytację przyznaną przez Polskie Centrum Akredytacji w Warszawie na normę PN-EN ISO/IEC 17025:2018 „Ogólne wymagania dotyczące kompetencji laboratoriów badawczych i wzorcujących”, potwierdzającą kompetencje techniczne do wykonywania badań. Aktualny certyfikat i zakres akredytacji znajdują się na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Jarosławiu oraz na stronie Polskiego Centrum Akredytacji w Warszawie .

W 2024 roku laboratoria PSSE w Jarosławiu wykonały 6136 badań i przeprowadziły 16 457 oznaczeń. Nadrzędnym celem wszystkich laboratoriów jest dostarczanie klientom rzetelnych i wiarygodnych wyników badań oraz utrzymywanie wysokiego poziomu świadczonych usług.

W roku 2024 podobnie jak w latach ubiegłych kontynuowano współpracę ze Starostwem Powiatowym, Urzędami Miast i Gmin, Policją, Placówkami Oświatowo-Wychowawczymi, Podkarpacką Siecią Przedszkoli i Szkół Promujących Zdrowie, Jarosławskim Stowarzyszeniem Oświaty i Promocji Zdrowia, placówkami służby zdrowia, Państwową Akademią Nauk Stosowanych w Jarosławiu, lokalnymi mediami. Współpraca polegała na utrzymaniu dotychczasowych osiągnięć, pozyskiwaniu nowych partnerów, pomocy w propagowaniu kampanii, konkursów, stoisk informacyjno-edukacyjnych.

Dodatkowym kanałem edukacyjnym prowadzonym jest profil Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Jarosławiu na Facebooku. W roku 2024 na profilu FB umieszczono 76 aktualności, 48 komunikatów, 5 akcji/kampanii 438 postów, które objęły swoim zasięgiem 78478 osób. Informacje publikowane na FB dotyczyły aktualnej sytuacji zdrowotnej, programów edukacyjnych prowadzonych przez pion Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia oraz innych działań PSSE, w tym komunikatów, a także informacji z zakresu szeroko pojętego zdrowia publicznego (np. szczepienia ochronne, zdrowie psychiczne, zagrożeń w obszarze zdrowia środowiskowego, bezpieczeństwo żywności, suplementy diety, zdrowy styl życia i aktywności fizyczna, higiena osobista, etc).

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Jarosławiu
mgr inż. Jadwiga Marycka-Legeny
(Podpisane bezpiecznym podpisem elektronicznym)