

**Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna
w Świnoujściu**



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

Świnoujście, dnia 28.02.2025r.

I. Zapobieganie oraz zwalczanie zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi

Sekcja Epidemiologii prowadzi działalność przeciwepidemiczną i zapobiegawczą w zakresie chorób zakaźnych i pasożytniczych, nadzoruje realizację szczepień ochronnych, sprawuje nadzór nad stanem higieniczno – sanitarnym podmiotów wykonujących działalność leczniczą. Wzorem lat ubiegłych nadzór epidemiologiczny prowadzony był poprzez analizę zgłaszanych przypadków zachorowań i podejrzeń zachorowań na choroby zakaźne w oparciu o aktualne definicje chorób zakaźnych opracowanych na potrzeby nadzoru epidemiologicznego.

1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych

Opracowanie przedstawia dane epidemiologiczne dotyczące kształtowania sytuacji epidemiologicznej wybranych chorób zakaźnych na terenie powiatu świnoujskiego w roku 2024, w wybranych przypadkach także w odniesieniu do lat poprzednich. Ocenę sytuacji epidemiologicznej chorób zakaźnych opracowano na podstawie danych epidemiologicznych zgromadzonych w ramach prowadzonego nadzoru nad chorobami zakaźnymi w analizowanym okresie sprawozdawczym. Łącznie w 2024 roku przeprowadzono 972 dochodzenia epidemiologiczne, w związku ze zgłoszeniem podejrzeń lub zachorowań na choroby zakaźne, zaś dochodzeniami objęto 1268 osób.

1.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe

W 2024 r. na nadzorowanym terenie zanotowano 3 ogniska chorób przenoszonych drogą pokarmową :

- 1) Pierwsze ognisko odnotowano w dniu 31.01.2024 r. w dziennym domu pomocy – 6 osób chorych z 31 narażonych (w tym 2 osoby z personelu) – zachorowania odnotowano wśród seniorów uczęszczających do placówki w ramach kilkugodzinnego pobytu z jednym posiłkiem cateringowym. Z uwagi na grupę społeczną oraz specyfikę kilkugodzinnego pobytu w domu dziennym materiału od chorych nie udało się pobrać i ustalić czynnika etiologicznego.
- 2) Drugie ognisko odnotowano w dniu 24.05.2024 r. w placówce opiekuńczej typu żłobek – 15 chorych dzieci z 30 narażonych – zachorowania odnotowano wśród dzieci do lat 2 uczęszczających do tej samej grupy w placówce. Dwoje dzieci wymagało hospitalizacji w przebiegu zachorowania. Ustalono prawdopodobną drogę szerzenia się zakażenia jako kropelkową, czynnik etiologiczny stanowiły adenowirusy.
- 3) Trzecie ognisko odnotowano w dniu 31.07.2024 r. w podmiocie leczniczym typu sanatorium – 73 osoby chore z 264 narażonych (odnotowano 30 przypadków potwierdzonych i 43 przypadki prawdopodobne) – zachorowania odnotowano wśród kuracjuszy przebywających na turnusach rehabilitacyjnych zarówno prywatnie jak i w ramach NFZ, przy czym 83 osoby stanowili obcokrajowcy bądź osoby pochodzenia polskiego mieszkające na stałe poza granicą RP. Jedna osoba wymagała hospitalizacji w przebiegu zachorowania, pozostałe leczone były w trybie ambulatoryjnym.

W wyniku przeprowadzonych badań laboratoryjnych ustalono czynnik etiologiczny ogniska, który stanowiły pałeczki *Salmonella enteritidis*.

Działania PSSE w Świnoujściu każdorazowo polegały na przeprowadzeniu wywiadów epidemiologicznych oraz czynności kontrolnych w placówkach, w których odnotowano zachorowania.

W omawianym okresie sprawozdawczym na terenie powiatu odnotowano 75 przypadków zatruc pokarmowych wywołanych pałeczkami *Salmonella*, z czego 73 przypadki wystąpiły w ognisku choroby przenoszonej drogą pokarmową. Pozostałe dwa przypadki odnotowano u osób małoletnich płci męskiej w wieku 1 i 11 lat. Jedno dziecko leczone było w warunkach szpitalnych, natomiast drugie w trybie ambulatoryjnym.

Dynamikę zachorowań na przestrzeni lat przedstawia poniższy wykres.



W 2024 r. zgłoszono 9 przypadków bakteryjnych zakażeń jelitowych wywołanych przez *Clostridium difficile*, przy czym wszystkie osoby chore leczone były w warunkach szpitalnych (5 przypadków stanowiły zakażenia szpitalne). Zachorowania dotyczą przede wszystkim osób starszych w wieku powyżej 60 lat.

W analizowanym okresie zgłoszone zostały 23 przypadki wirusowych zakażeń jelitowych, w tym 8 wywołanych przez rotawirusy, 3 wywołane przez norowirusy, 11 wywołanych przez adenowirusy i 1 o nieokreślonej etiologii. Wśród osób zakażonych 10 przypadków zostało odnotowanych u dzieci do lat dwóch. W związku z wirusowymi zakażeniami jelitowymi odnotowano 17 hospitalizacji.

Ponadto, zarejestrowanych zostało 15 przypadków biegunek i zapaleń żołądkowo-jelitowych BNO, o prawdopodobnym zakaźnym pochodzeniu, w tym jedno u dziecka do lat dwóch, które wymagało leczenia szpitalnego. Pozostali pacjenci leczeni byli w trybie ambulatoryjnym.

1.2. Wirusowe zapalenia wątroby

Wirusowe Zapalenie Wątroby potocznie nazywane „żółtaczką” lub „żółtaczką zakaźną” to choroba wywoływana przez jeden z kilku wirusów hepatotropowych. Objawy chorobowe występujące w przebiegu WZW są podobne we wszystkich typach WZW niezależnie od typu wywołującego je wirusa.

Wirusowe zapalenie wątroby typu „A”

W analizowanym okresie nie odnotowano przypadków zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu „A”, przy czym w roku ubiegłym odnotowano 1 przypadek.

Wirusowe zapalenie wątroby typu „B”

W 2024 r. na terenie powiatu Świnoujście odnotowano 4 przypadki zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu B o charakterze przewlekłym i bliżej nieokreślonym nie wymagające hospitalizacji. Nie odnotowano ostrych przypadków zachorowań. Osoby chore oraz osoby z ich otoczenia (kontakt domowy i seksualny) znajdowały się pod nadzorem epidemiologicznym tut. PPIS oraz lekarzy Podstawowej Opieka Zdrowotnej, do których byli zadeklarowani. Osoby z najbliższego otoczenia chorych na WZW B, które wcześniej nie były szczepione p/WZW typu B, skierowano na bezpłatne szczepienia ochronne.

Wirusowe zapalenie wątroby typu „C”

Wśród wirusów hepatotropowych wirus zapalenia wątroby typu C stanowił największy problem epidemiologiczny. W 2024 roku wykryto 11 nowych nosicieli przeciwciał anti-HCV, spośród których 1 przypadek zgłoszono jako potwierdzone zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby typu C. W sumie w analizowanym okresie odnotowano 2 przypadki zachorowań o charakterze przewlekłym i bliżej nieokreślonym niewymagające hospitalizacji. Osoby chore znajdowały się pod nadzorem epidemiologicznym tut. PPIS oraz lekarzy Podstawowej Opieka Zdrowotnej, do których są zadeklarowani. Osoby chore na WZW C, które wcześniej nie były szczepione p/WZW typu B, skierowano na szczepienia ochronne.

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

W 2024 roku odnotowano 291 przypadków zakażenia SARS-CoV-2 u mieszkańców powiatu Świnoujście. Spośród wszystkich przypadków 253 stanowiły przypadki potwierdzone laboratoryjnie, natomiast 38 stanowiło przypadki możliwe rozpoznane przez lekarzy na podstawie objawów klinicznych. Spośród wszystkich chorych 11 osób wymagało hospitalizacji, natomiast pozostałe osoby ze względu na dobry stan zdrowia przebywały w domu pod kontrolą lekarzy Podstawowej Opieki Zdrowotnej. W roku 2024 odnotowano 1 zgon z powodu COVID-19. W analizowanym okresie odnotowano 1 ognisko epidemiczne związane z rozprzestrzenianiem się koronawirusa SARS-CoV-2.

W analizowanym okresie zarejestrowano 228 przypadków grypy potwierdzonej wynikiem szybkiego testu antygenowego. Spośród wszystkich chorych 15 osób wymagało hospitalizacji w przebiegu zachorowania.

Ponadto, w analizowanym okresie odnotowano 12 zakażeń wirusem RSV, z czego 11 u dzieci do lat 2. Spośród wszystkich chorych 7 leczonych było w warunkach szpitalnych.

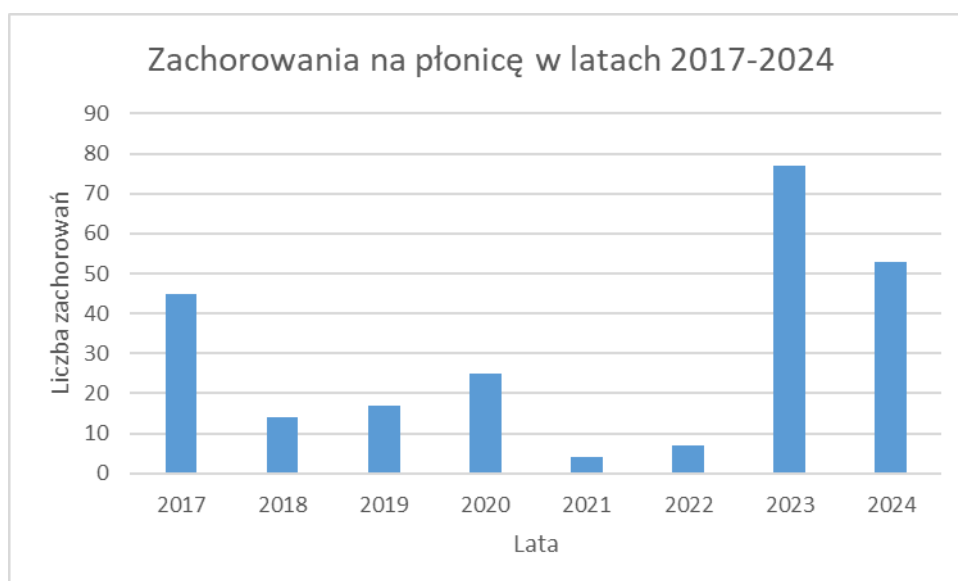
1.4. Choroby wieku dziecięcego

Choroby wieku dziecięcego, przeciwko którym prowadzone są szczepienia ochronne, tj. poliomyelitis, odra, świnka, różyczka, krztusiec, błonica i tężec nie występują bądź występują bardzo rzadko na terenie powiatu świnoujskiego – spośród wymienionych chorób w 2024 r. zarejestrowano wyłącznie 1 przypadek świnki (nagminnego zapalenia przyusznic) u dziecka w wieku 5 lat, który został rozpoznany przez lekarza na podstawie objawów klinicznych (przypadek możliwy) oraz 4 przypadki krztuśca. Krztusiec został rozpoznany głównie u osób dorosłych, tylko jeden przypadek dotyczył dziecka w wieku 11 lat. Wszystkie powyższe przypadki leczone były w warunkach ambulatoryjnych.

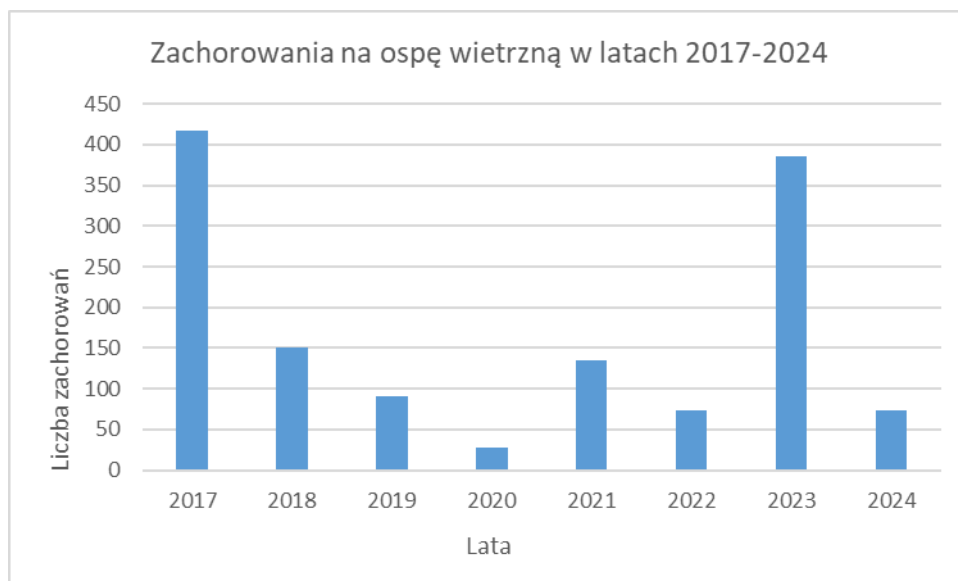
Odnutowano 53 przypadki zachorowań na płonicę (szkarlatynę). Spośród wszystkich zarejestrowanych przypadków 34 stanowiły przypadki możliwe rozpoznane przez lekarza na podstawie objawów klinicznych, natomiast w 18 przypadkach rozpoznanie potwierdzono szybki testem antygenowym, natomiast 1 przypadek zakwalifikowano jako prawdopodobny. Chorowały wyłącznie dzieci w przedziale wiekowym od 1 do 15 lat. Wszyscy chorzy leczeni byli w trybie ambulatoryjnym.

Zarejestrowano 73 przypadki zachorowań na ospę wietrzną. Większość zachorowań wystąpiło wśród dzieci w wieku przedszkolnym i wczesnoszkolnym. W roku sprawozdawczym rozkład zachorowań w poszczególnych grupach wiekowych rozkładał się następująco: „0”- 2 osoby, „1 - 4”- 31 osób, „5 - 9”- 21 osób, „10 - 14”- 12 osób, „15 - 19” - 3 osoby, natomiast u osób dorosłych w przedziale wiekowym „25 - 44”- 4 osoby. Spośród wszystkich chorych jedno dziecko leczono w warunkach szpitalnych, natomiast pozostali chorzy leczeni byli w trybie ambulatoryjnym.

Dynamikę zachorowań na przestrzeni lat przedstawia poniższy wykres - Płonica (szkarlatyna)



Dynamikę zachorowań na przestrzeni lat przedstawia poniższy wykres - Ospa wietrzna



1.5. Zapalenie opon mózgowo – rdzeniowych i mózgu

Czynnikami etiologicznym zapalenia opon mózgowo – rdzeniowych i mózgu mogą być zarówno bakterie, wirusy jak i grzyby. W analizowanym okresie na terenie powiatu Świnoujście zarejestrowano 2 przypadki bakteryjnego zapalenia opon mózgowych i/lub mózgu (jedno o nieokreślonej etiologii i jedno, w przypadku którego czynnikiem etiologicznym była bakteria *Staphylococcus aureus*) oraz 2 przypadki zapalenia opon mózgowych o nieokreślonej etiologii. Wszystkie osoby chore leczone były w warunkach szpitalnych.

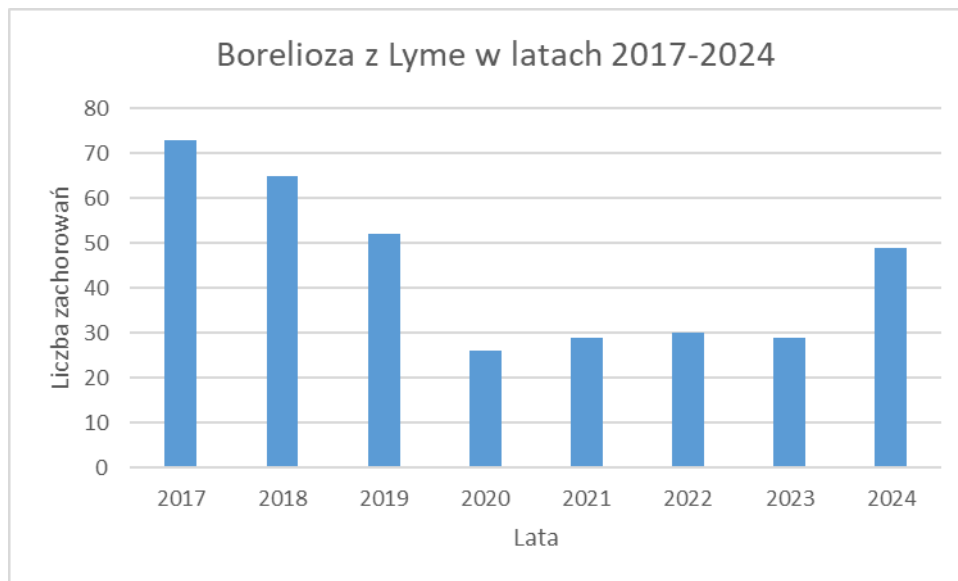
1.6. Inwazyjna choroba meningokokowa

Zarówno w roku 2023 jak i w roku 2024 nie zarejestrowano zachorowań.

1.7. Borelioza z Lyme

W 2024 roku na terenie powiatu zarejestrowano 49 przypadków zachorowań na boreliozę z Lyme. Zgodnie z opracowanymi na potrzeby nadzoru epidemiologicznego definicjami przypadków chorób zakaźnych wszystkie przypadki wykazano jako przypadki potwierdzone. Spośród zgłoszonych zachorowań 2 przypadki leczone były w warunkach szpitalnych, natomiast pozostałe zachorowania w trybie ambulatoryjnym. Wśród zgłoszeń w analizowanym okresie, podobnie jak w latach ubiegłych, dominowały zachorowania we wczesnym stadium boreliozy, którego objawem jest rumień wędrujący. Niemniej jednak odnotowano również dwa przypadki boreliozy układu kostno-stawowego, jeden przypadek zanikowego zapalenia skóry w przebiegu boreliozy oraz jeden przypadek boreliozy, w której dominowały objawy oczne.

Dynamikę zachorowań na przestrzeni lat przedstawia poniższy wykres.

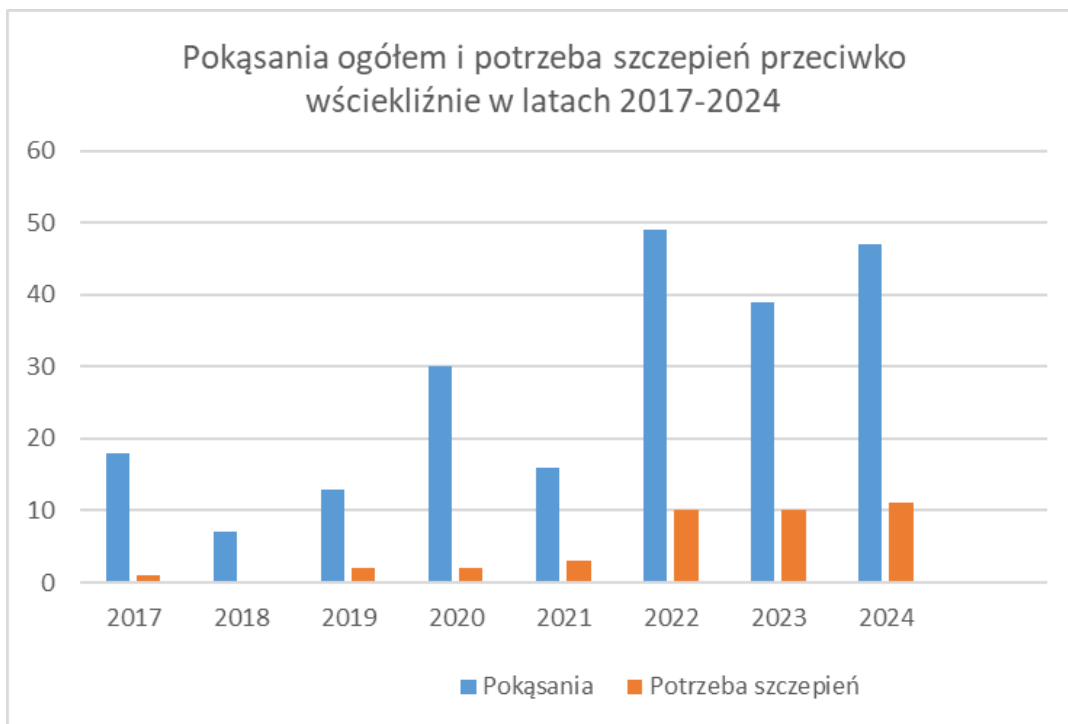


1.8. Wścieklizna

Źródłem zagrożenia mogą być wszystkie ssaki, najczęściej zwierzęta dzikie (lisy, jenoty, wilki, szczury, piżmaki, kuny, nietoperze, jeże) ale także zwierzęta domowe (psy, koty).

W 2024 roku zarejestrowano 47 zgłoszeń pokąsań przez zwierzęta domowe, w tym: 36 przez psy, 9 przez koty i jeden przypadek pokąsania przez małą hodowlaną. W analizowanym okresie odnotowano 1 pogryzienie przez dzikie zwierzę – wiewiórkę. Spośród wszystkich osób pokąsanych 11 osób zostało zakwalifikowanych do szczepień przeciw wściekliźnie. Wszystkie osoby leczone były w warunkach ambulatoryjnych. We wszystkich przypadkach prowadzono dochodzenia epidemiologiczne, w trakcie prowadzonego nadzoru epidemiologicznego współpracowano z Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Świnoujściu. Szczepienia przeciw wściekliźnie wykonywane były w Poradni Profilaktyki Wścieklizny w Szczecinie lub kontynuowane w poradni właściwej dla miejsca zamieszkania lub pobytu pokąsanego.

Dynamikę pokąsań oraz potrzebę szczepień przeciwko wściekliźnie na terenie powiatu świnoujskiego przedstawia poniższy wykres.



1.9. Choroby przenoszone drogą płciową

W 2024 r. w powiecie świnoujskim zarejestrowano 11 przypadków chorób przenoszonych drogą płciową, w tym: 2 przypadki kiły wczesnej, 7 przypadków kiły nieokreślonej, 1 przypadek rzeżączki oraz 1 przypadek chlamydiozy. Zachorowania dominowały w grupie wiekowej „20 - 44” – 10 przypadków, jeden przypadek odnotowano w grupie wiekowej „45 - 64”. Ponadto, dominowały zachorowania wśród mężczyzn – odnotowano 8 zachorowań w tej grupie osób.

1.10. Gruźlica

Gruźlicę wywołują głównie bakterie *Mycobacterium tuberculosis* zwane pałeczkami lub prątkami Kocha. W zdecydowanej większości przypadków odnotowywana jest gruźlica płuc, choć choroba może zająć każdy narząd. Głównym źródłem zakażenia są osoby chore na gruźlicę w fazie prątkowania.

W 2024 roku w powiecie świnoujskim odnotowano 8 zgłoszeń rozpoznania gruźlicy. Osoby chore zobowiązane do poddania się leczeniu zgodnie z ustawą z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi hospitalizowane były na Oddziale Gruźlicy i Chorób Płuc Samodzielnego Publicznego Wojewódzkiego Szpitala Zespolonego w Szczecinie przy ul. Arkońskiej 4, natomiast osoby z bliskiego kontaktu z chorym objęto nadzorem epidemiologicznym przez tut. Inspekcję oraz opieką lekarską przez lekarza Podstawowej Opieki Zdrowotnej zgodnie z deklaracją.

Tab. 1. Liczba zachorowań na gruźlicę na terenie powiatu Świnoujście w 2024 roku wg podziału na płeć oraz grupy wiekowe.

Wyszczególnienie	Gruźlica				
	wszystkie postaci	w tym			innych narządów
		płucna		niezakaźna	
		razem	zakaźna (prątkująca)		
Powiat: Świnoujście	8	8	8	0	0
w tym:					
Mężczyźni	8	8	8	0	0
Kobiety	0	0	0	0	0
Wg grup wiekowych:					
0 - 14	0	0	0	0	0
15 - 19	0	0	0	0	0
20 - 29	0	0	0	0	0
30 - 44	2	2	2	0	0
45 - 64	5	5	5	0	0
65 i więcej	1	1	1	0	0
Liczba osób objętych nadzorem:	18				

1.11. Zakażenia HIV, choroba AIDS

W 2024 roku na terenie powiatu Świnoujście odnotowano 4 przypadki nowo wykrytych zakażeń HIV, z czego 2 dotyczyły mężczyzn i 2 kobiet. Dwie spośród osób zakażonych wymagały hospitalizacji. Zakażone były osoby w przedziale wiekowym 35 – 50 lat.

1.12. Tularemia

W analizowanym okresie nie odnotowano zachorowań.

1.13. Zakażenia Mpox

W analizowanym okresie nie odnotowano zachorowań.

1.14. Podsumowanie i wnioski

1. W 2024 roku zarejestrowano 906 zgłoszeń lub podejrzeń zachorowań na choroby zakaźne, tj. o 164 mniej niż w roku poprzednim, kiedy to odnotowano 1070 zgłoszeń.

Przeprowadzono 972 dochodzenia epidemiologiczne podjęte w związku ze zgłoszeniami zachorowania i podejrzenia zachorowania na choroby zakaźne, przy czym liczba osób objętych dochodzeniami wyniosła 1268.

2. Na sytuację epidemiologiczną chorób zakaźnych na terenie powiatu Świnoujście znacząco wpływała liczba zachorowań na choroby infekcyjne układu oddechowego, przede wszystkim na COVID-19, których odnotowano 291, oraz na grypę, których odnotowano 228 przypadków. Ponadto, na sytuację epidemiologiczną powiatu istotnie wpłynęło ognisko choroby przenoszonej drogą pokarmową, którego czynnikiem etiologicznym była *Salmonella enteritidis*.
3. W 2024 roku na sytuację epidemiologiczną chorób zakaźnych na nadzorowanym terenie znaczny wpływ miała liczba zachorowań na płonicę (szkarlatynę) i ospę wietrzną w populacji dzieci do 15 roku życia. Pomimo zachorowań na wymienione powyżej jednostki chorobowe, sytuację epidemiologiczną chorób wieku dziecięcego na terenie powiatu w 2024 r. można uznać za ogólnie dobrą. Odnotowane zachorowania charakteryzowały się łagodnym, niepowikłanym przebiegiem i zakończone były pełnym powrotem do zdrowia.
4. Sytuacja epidemiologiczna pozostałych chorób zakaźnych na terenie powiatu Świnoujście od wielu lat jest stabilna i nie budzi niepokoju.

2. Szczepienia ochronne

2.1. Realizacja programu szczepień ochronnych

Na terenie powiatu Świnoujście prowadzony był nadzór nad czynnym uodpornieniem populacji w ramach obowiązkowych szczepień ochronnych oraz współpraca z podmiotami działalności leczniczej wykonującymi szczepienia ochronne i zalecane. Należy podkreślić, iż dbając o zaszczepienie wszystkich podlegających temu obowiązkowi w powiecie, kształtuje się odporność zbiorowiskową populacji powiatu na zachorowania. Uodpornienie dzieci, młodzieży i osób dorosłych w Polsce wykonywane jest w drodze realizacji Programu Szczepień Ochronnych, który ogłaszany jest corocznie przez Głównego Inspektora Sanitarnego w formie komunikatu w dzienniku urzędowym ministra właściwego do spraw zdrowia.

W ramach nadzoru nad realizacją szczepień ochronnych w 2024 roku Sekcja Epidemiologii prowadziła zadania w zakresie:

1. Czynności kontrolnych punktów szczepień.
2. Analizy i opracowania kwartalnych sprawozdań z przeprowadzonych szczepień ochronnych wg ilości wykorzystywanych preparatów szczepionkowych oraz informacji zawartych w kartach uodpornienia przechowywanych przez świadczeniodawców.
3. Analizy i opracowania rocznego sprawozdania ze szczepień ochronnych (MZ-54).
4. Analizy i opracowania kwartalnych sprawozdań o osobach uchylających się od szczepień ochronnych.
5. Prowadzenia postępowań wobec osób uchylających się od szczepień ochronnych.

6. Dystrybucji preparatów szczepionkowych wykorzystywanych do realizacji Programu Szczepień Ochronnych.
7. Prowadzenia rejestru „niepożądanych odczynów poszczepiennych”.

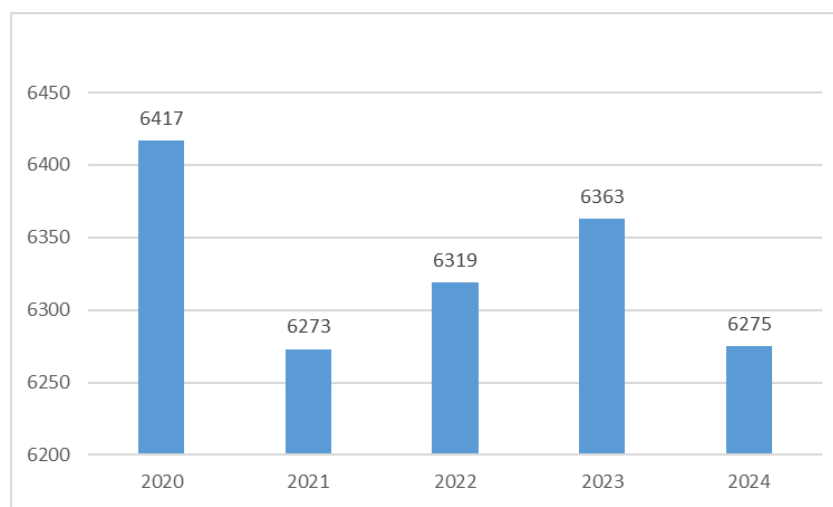
W ramach nadzoru nad realizacją szczepień ochronnych w 2024 roku zaplanowano działalność kontrolną obejmującą 9 punktów szczepień, realizowaną przez 8 świadczeniodawców. Przeprowadzono 17 kontroli punktów szczepień, w tym 15 kontroli planowanych oraz 2 kontrole sprawdzające. W trakcie czynności kontrolnych stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu technicznego obiektu oraz nieprawidłowego postępowania z odpadami medycznymi. Nie stwierdzono nieprawidłowości dotyczących realizacji Programu Szczepień Ochronnych w zakresie realizacji szczepień obowiązkowych dzieci i młodzieży według wieku oraz szczepień ochronnych zalecanych.

Transport szczepionek z PSSE w Świnoujściu do placówek medycznych zapewniony był przez świadczeniodawców z zabezpieczeniem łańcucha chłodniczego. W placówkach POZ szczepionki były prawidłowo przechowywane w urządzeniach chłodniczych, przy czym wartości temperatury były na bieżąco monitorowane oraz rejestrowane.

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Świnoujściu posiada dostęp do Elektronicznego Systemu Nadzoru nad Dystrybucją Szczepionek, który został opracowany w celu zapewnienia jednolitego obiegu dokumentacji dotyczącej realizacji szczepień ochronnych, usprawnienia obrotu szczepionkami zakupionymi do realizacji PSO oraz uzyskania bieżących danych na temat ich dostępności.

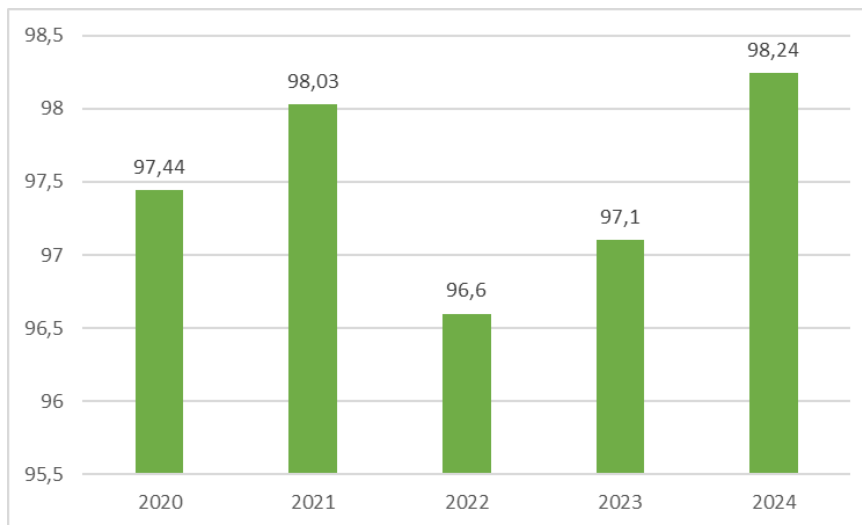
Realizacja szczepień ochronnych przeprowadzana była przez wykwalifikowany personel medyczny, dodatkowo personel medyczny systematycznie brał udział w kursach i szkoleniach podnoszących ich kwalifikacje. Pracownicy punktów szczepień byli na bieżąco szkoleni w trakcie kontroli przez pracowników Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Na terenie m. Świnoujście Programem Szczepień Ochronnych objętych było 6275 dzieci i młodzieży do 19. roku życia (stan na dzień 31 grudnia 2024 r.)



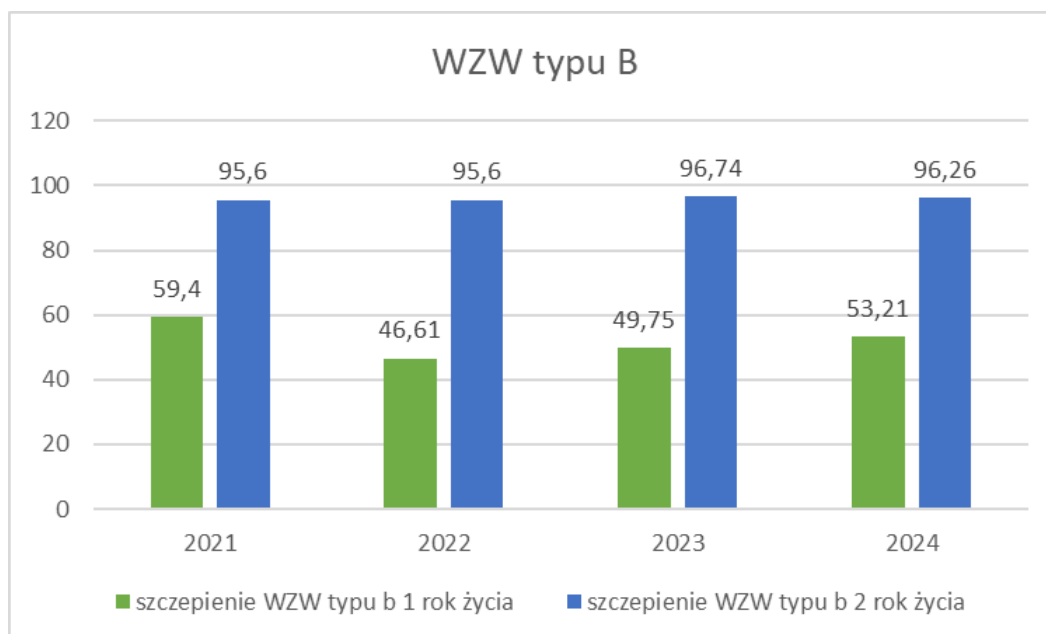
Liczba kart uodpornienia dzieci i młodzieży od 0 do 19 r.ż. w latach 2020 - 2024

W nawiązaniu do rekomendacji konsultantów krajowych w dziedzinie neonatologii i pediatrii, szczepienia przeciwko gruźlicy (BCG) realizowano przed wypisaniem dziecka z oddziału noworodkowego. W roku 2024 procentowy udział dzieci w pierwszym roku życia zaszczepionych przeciwko gruźlicy wyniósł 98,24%.



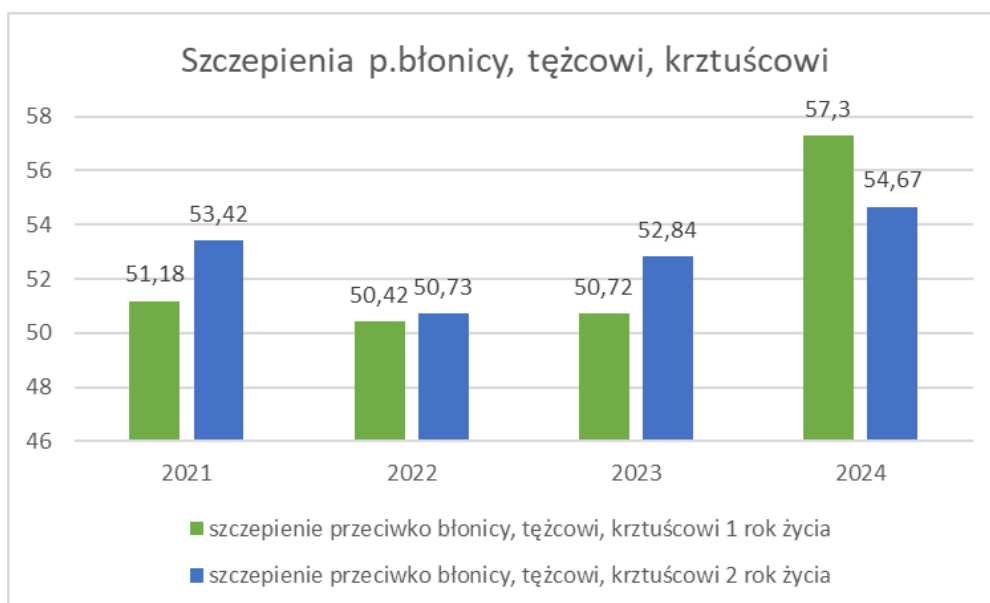
Procentowy udział dzieci w pierwszym roku życia zaszczepionych przeciwko gruźlicy w latach 2020-2024

Szczepienie przeciw WZW B było obowiązkowe dla wszystkich niemowląt oraz zalecane dla osób dorosłych z grup ryzyka wcześniej niezaszczepionych. Schemat szczepień przeciwko WZW typu B (0-1-6 miesięcy) obowiązywał przy podawaniu szczepionek monowalencych. Dla dzieci z niską masą urodzeniową lub w przypadku stosowania preparatów wysoce skojarzonych stosowano schemat 4 dawkowy szczepienia (0-1-2-12 miesięcy).



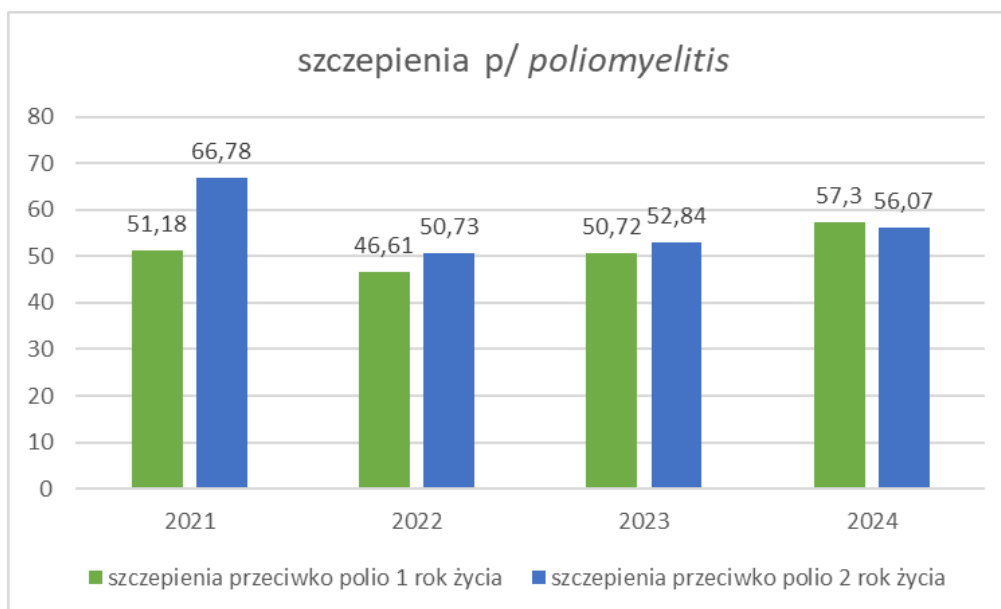
Procentowy udział dzieci w 1 i 2 roku życia zaszczepionych p./WZW typu B w latach 2021-2024 (z ukończonym cyklem szczepienia podstawowego)

Szczepieniami pierwotnymi przeciwko błonicy, tężcowi, krztuścowi w 2024 roku objęto 57,3% populacji (98 dzieci) w 1 roku życia. W 2 roku życia szczepienia IV dawką uzupełniającą otrzymało 117 dzieci (54,67%).



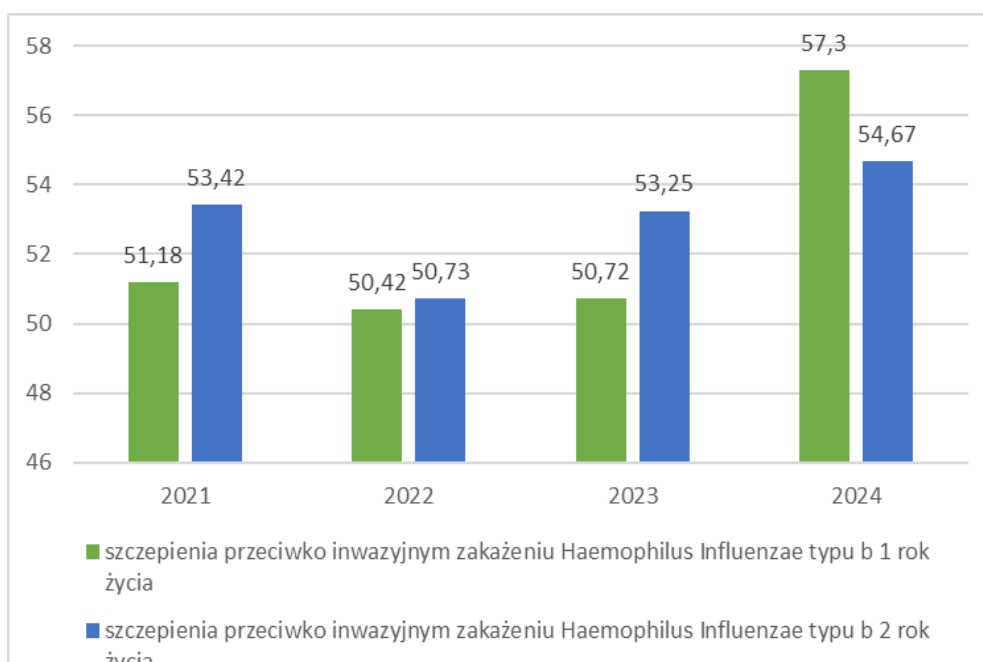
Procentowy udział dzieci w 1 i 2 roku życia zaszczepionych p/błonicy, tężcowi, krztuścowi w latach 2021-2024 (1 rok życia z ukończonym cyklem szczepienia pierwotnego, 2 rok życia z ukończonym cyklem szczepienia podstawowego).

W analizowanym roku szczepieniami przeciwko ostremu nagminnemu porażeniu dziecięcemu (*poliomyelitis*) objęto 57,3% populacji (98 dzieci) w 1 roku życia. W 2 roku życia szczepienia uzupełniające otrzymało 120 dzieci (56,07%).



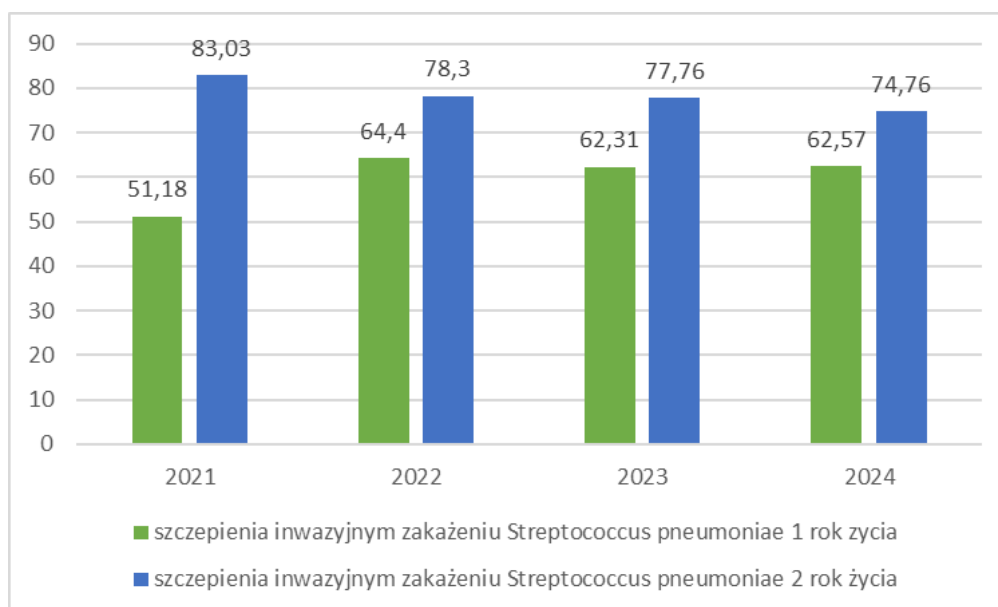
Procentowy udział dzieci w 1 i 2 roku życia zaszczepionych p/ostremu nagminnemu porażeniu dziecięcemu (*poliomyelitis*) w latach 2021-2024 (1 rok życia z ukończonym cyklem szczepienia pierwotnego, 2 rok życia z ukończonym cyklem szczepienia podstawowego).

W analizowanym roku szczepieniami przeciwko inwazyjnemu zakażeniu *Haemophilus Influenzae* typu b objęto 57,3% populacji (98 dzieci) w 1 roku życia. W 2 roku życia szczepienia uzupełniające otrzymało 117 dzieci (54,67%).



Procentowy udział dzieci w 1 i 2 roku życia zaszczepionych p/ inwazyjnemu zakażeniu *Haemophilus Influenzae* typu b w latach 2021-2024 (1 rok życia z ukończeniem szczepienia pierwotnego, 2 rok życia z ukończonym cyklem szczepienia podstawowego).

W 2024 roku szczepieniami przeciwko inwazyjnemu zakażeniu *Streptococcus pneumoniae* objęto 62,57% populacji (107 dzieci) w 1 roku życia. W 2 roku życia szczepienia uzupełniające otrzymało 160 dzieci (74,76%).

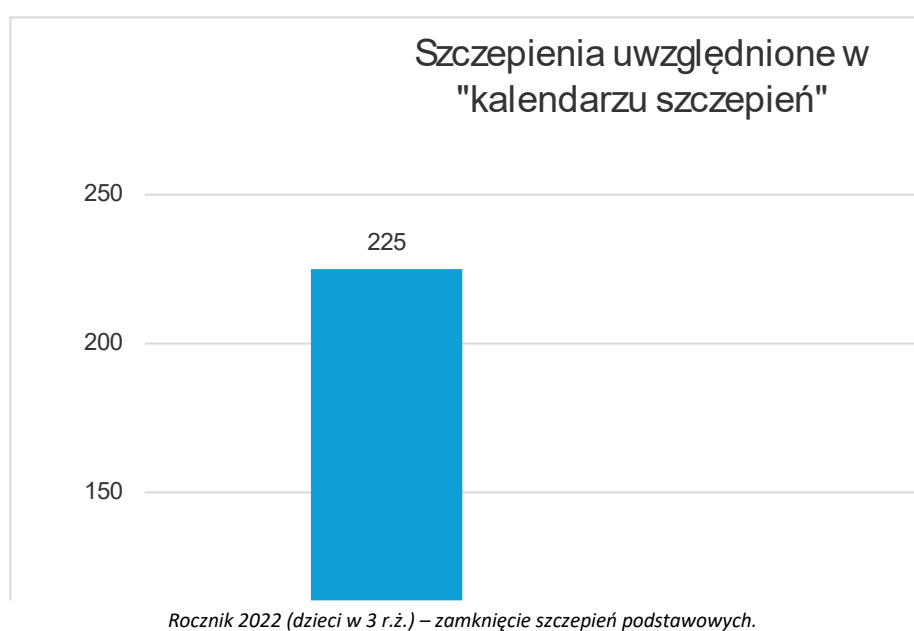


Procentowy udział dzieci w 1 i 2 roku życia zaszczepionych p/ inwazyjnemu zakażeniu *Streptococcus pneumoniae* w latach 2021-2024 (1 rok życia z ukończeniem szczepienia pierwotnego, 2 rok życia z ukończonym cyklem szczepienia podstawowego).

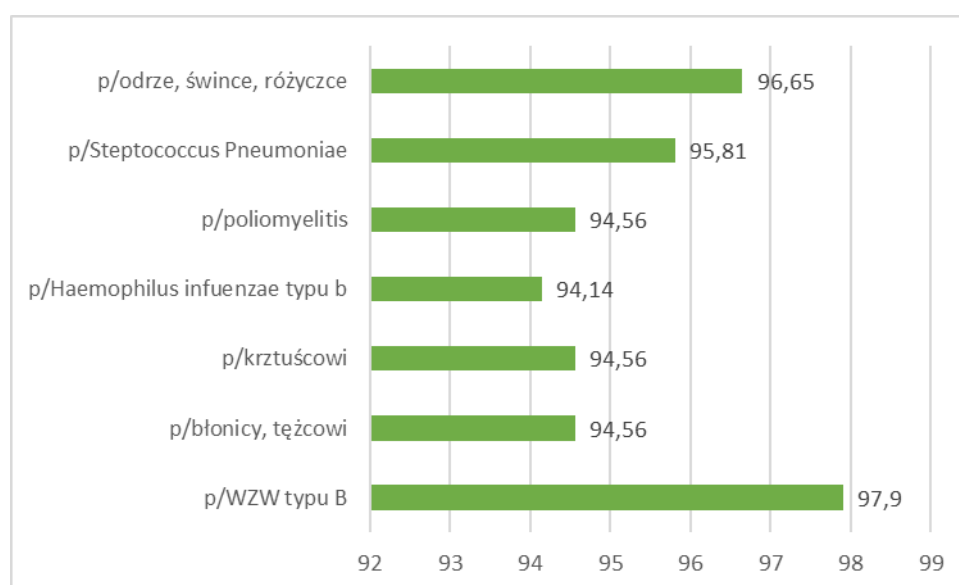
Szczepienia przeciwko odrze, nagminnemu zapaleniu przyusznic (śwince), różyczce zgodnie z aktualnym Programem Szczepień Ochronnych przypadają od ukończenia 12. miesiąca życia, w 13-15 miesiącu życia (szczepienie podstawowe) oraz po ukończeniu 5 roku życia, do

ukończenia 6 roku życia. W analizowanym roku szczepieniami przeciwko odrze, nagminnemu zapaleniu przyusznic (śwince), różyczce objęto 86,44% populacji (185 dzieci) w roczniku 2023.

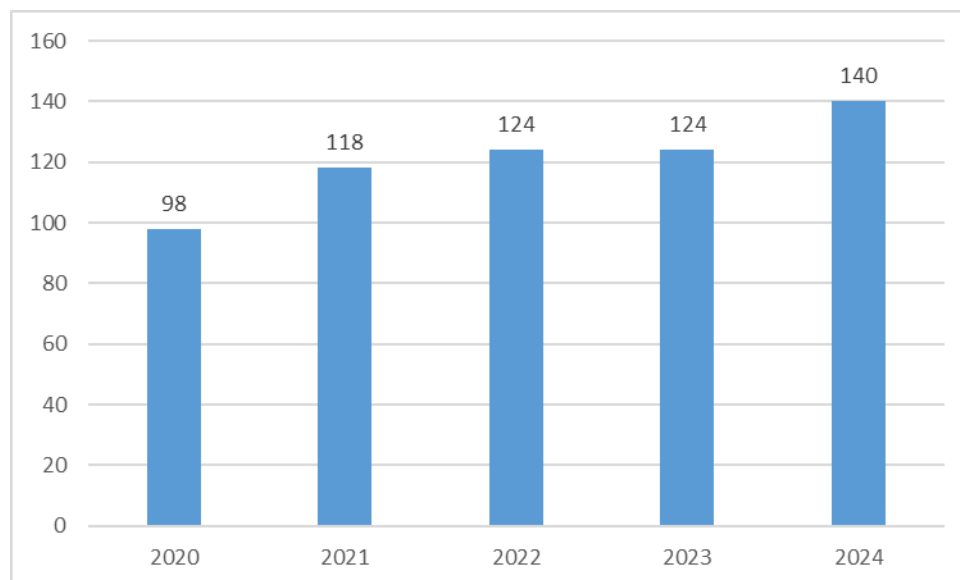
Zestawienie wszystkich obowiązkowych szczepień ochronnych wykonanych w ramach Programu Szczepień Ochronnych w 3 roku życia, to tzw. zamknięcie szczepień podstawowych. Świadczeniodawcy w bieżącym roku sprawozdawczym wykazali, iż łącznie na terenie m. Świnoujście, 225 dzieci (94,14%) z rocznika 2022 otrzymało wszystkie obowiązkowe dawki szczepionek wymaganych w tym wieku, 13 dzieci (5,43%) nie otrzymało niektórych obowiązkowych dawek szczepionek, natomiast u 1 dziecka (0,41%) nie zrealizowano żadnego z obowiązkowych szczepień ochronnych.



Realizacja szczepień ochronnych u 3 latków po zakończonym cyklu szczepień podstawowych utrzymuje się na poziomie ponad 94,14% (wykres poniżej).



W ramach prowadzonego nadzoru nad wykonawstwem szczepień ochronnych w roku 2024 stwierdzono, że liczba rodziców/opiekunów prawnych uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych oraz liczba dzieci, u których nie zrealizowano obowiązkowych szczepień ochronnych zgodnie z PSO wzrosła w porównaniu do lat ubiegłych. W roku 2024 liczba dzieci, których rodzice uchylali się od obowiązkowych szczepień ochronnych wynosiła 140 dzieci (stan na dzień 31 grudnia 2024 r.)



Liczba niezaszczepionych dzieci w latach 2020-2024 z uwagi na uchylanie się od obowiązku wykonania szczepień ochronnych rodziców/opiekunów prawnych.

Według informacji pozyskanych w raportach o przypadkach niewykonania obowiązkowych szczepień ochronnych, przyczyna niewykonania szczepień ochronnych, najczęściej była nieznana. Prawdopodobnie na pogłębienie się zjawiska negatywnej postawy rodziców wobec uodparniania swoich dzieci wpływ mogła mieć działalność grup antyszczepionkowych, negatywne informacje pozyskiwane z mediów, a także obawa przed wystąpieniem niepożądanego odczynu poszczepiennego. W związku z przypadkami uchylania się od szczepień obowiązkowych oraz obawami rodziców, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu w pierwszej kolejności prowadził działania informacyjne, mające na celu uświadomienie korzyści wynikających z realizacji szczepień ochronnych, a także poinformowanie o konsekwencjach prawnych wynikających z odmowy poddania dziecka obowiązkowym szczepieniom ochronnym. Wobec rodziców/opiekunów prawnych, którzy uchylali się od szczepień obowiązkowych prowadzone były postępowania w celu wyegzekwowania wykonania szczepień ochronnych u dzieci. W 2024 roku podjęto działania przymuszające w stosunku do osób uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych, w związku z czym:

- wysłano 88 pism instruktażowych do rodziców/opiekunów prawnych dziecka z informacjami o konsekwencjach wynikających z odmowy poddania dziecka obowiązkowym szczepieniom ochronnym;
- wysłano 40 upomnień zawierających wezwanie do wykonania obowiązku szczepień ochronnych z zagrożeniem skierowania sprawy na drogę egzekucji administracyjnej;

- skierowano do Wojewody Zachodniopomorskiego 49 wniosków o ukaranie grzywną lub o ponowne ukaranie grzywną, wystawiono 39 tytułów wykonawczych na rodziców/opiekunów uchylających się od wykonania obowiązku szczepień ochronnych dziecka.

W analizowanym okresie u 37 dzieci uzupełniono zaległe szczepienia ochronne. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu nie podejmował działań wobec 6 dzieci wykazanych przez punkt szczepień ze względu na miejsce zamieszkania poza nadzorowanym terenem. W związku z powyższym sprawy przekazano do właściwych miejscowo stacji sanitarno-epidemiologicznych.

Oprócz obowiązkowych szczepień ochronnych w punktach szczepień realizowane były także szczepienia osób w sposób szczególny narażonych na zakażenie - szczepienia poekspozycyjne oraz zalecane – niefinansowane ze środków znajdujących się w budżecie ministra właściwego do spraw zdrowia.

2.2. Niepożądane odczyny poszczepienne

Niepożądany odczyn poszczepienny (NOP) to zaburzenie stanu zdrowia związane czasowo z podaniem szczepionki, pojawiające się w okresie 4 tygodni od iniekcji, a w przypadku szczepionki BCG (przeciwgruźliczej) nawet do 12 miesięcy od podania preparatu – w tych wypadkach kryterium czasowe jest znacznie wydłużone, co wynika ze specyfiki szczepionki.

Z uwagi na fakt, iż niepożądane odczyny poszczepienne stanowią element analizy bezpieczeństwa wykonania szczepień ochronnych, są rejestrowane. W roku 2024 nie odnotowano niepożądanych odczynów poszczepiennych na terenie m. Świnoujście.

2.3. Podsumowanie i wnioski

1. Realizacja szczepień ochronnych w 2024 roku w Świnoujściu była na poziomie zadawalającym. Na koniec grudnia 2024 r. liczba dzieci, których rodzice uchylali się od obowiązkowych szczepień ochronnych wyniosła 140. Wobec narastania problemu, jaki stanowi wzrost liczby osób nie poddających się ustawowemu obowiązkowi szczepień ochronnych na terenie powiatu Świnoujście kontynuowano postępowanie wobec osób uchylających się od obowiązkowych szczepień ochronnych. W wyniku prowadzonych działań, u 37 dzieci uzupełniono zaległe szczepienia ochronne.
2. Przyczyna uchylania się od obowiązku szczepień ochronnych najczęściej była nieznana. Prawdopodobnie, na pogłębienie się zjawiska negatywnej postawy rodziców wobec uodparniania swoich dzieci, wpływ może mieć działalność grup antyszczepionkowych, negatywne informacje pozyskiwane z mediów, a także obawa przed wystąpieniem niepożądanego odczynu poszczepienne.

3. Sytuacja epidemiologiczna w szpitalach

3.1. Zakażenia szpitalne i ocena działalności zespołów kontroli zakażeń szpitalnych

Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu Sp. z o. o.

Zespół kontroli zakażeń szpitalnych, który został powołany w dniu 27.12.2019 r. na mocy zarządzenia nr 135/2019 przez Prezesa Zarządu funkcjonował w szpitalu do dnia 1 lipca 2024 r. Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w trakcie przeprowadzonych czynności kontrolnych w dniu 13 listopada 2024 r. ustalili, iż w Zespole Kontroli Zakażeń Szpitalnych od dnia 1 lipca 2024 r. brakowało lekarza specjalisty jako przewodniczącego zespołu. W konsekwencji w dniu 11.12.2024 r. wydana została decyzja nakazująca Szpitalowi Miejskiemu im. Jana Garduły w Świnoujściu Sp. z o. o. powołanie w skład Zespołu Kontroli Zakażeń Szpitalnych lekarza jako przewodniczącego zespołu. Zgodnie z otrzymanym w dniu 14 stycznia 2025 r. pismem z podmiotu leczniczego z dniem 23 grudnia 2024 r. zarządzeniem nr 109/2024 w sprawie zmiany składu ZKZSz powołano na stanowisko przewodniczącego lekarza specjalistę. W związku z powyższym obecnie Skład Zespołu ds. Zakażeń Szpitalnych jest zgodny z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 27 maja 2010 r. w sprawie kwalifikacji członków zespołu kontroli zakażeń szpitalnych (t.j. Dz. U. z 2014 r. poz. 746). W skład zespołu kontroli zakażeń szpitalnych wchodzi lekarz specjalista organizacji ochrony zdrowia jako przewodniczący zespołu kontroli zakażeń szpitalnych, pielęgniarka epidemiologiczna specjalista w dziedzinie pielęgniarstwa epidemiologicznego oraz diagnosta laboratoryjny specjalista mikrobiologii. Działalność zespołu ma na celu zapobieganie i kontrolowanie zakażeń szpitalnych poprzez opracowanie i wdrażanie procedur, instrukcji oraz standardów postępowania wraz z bieżącą aktualizacją.

Na terenie szpitala nie funkcjonuje laboratorium mikrobiologiczne, w związku z powyższym podpisana była umowa na świadczenie usług zewnętrznych w zakresie badań mikrobiologicznych z firmą „Diagnostyka S.A” z siedzibą przy ul. Prof. Michała Życzkowskiego 16 w Krakowie. Próbkę pobierane na Oddziałach przekazywane były do Laboratorium Analitycznego Szpitala, gdzie przechowywane były do transportu do Laboratorium „Diagnostyka” w Szczecinie. Transport próbek odbywał się codziennie oraz w razie potrzeby.

W 2024 r. w szpitalu przeprowadzono 46 kontroli wewnętrznych w zakresie sanitarno-epidemiologicznym oraz 49 kontroli dotyczących zasad stosowania izolacji. Procedury były na bieżąco aktualizowane zgodnie z aktualnymi wytycznymi. Aktualizowana była m.in. procedura pn. „higiena szpitalna, sprzątnięcie i dekontaminacja pomieszczeń szpitalnych”. Wszystkie procedury są dostępne dla pracowników w formie elektronicznej na dysku wspólnym oraz w formie papierowej. Pracownicy zostali zapoznani z procedurami, co potwierdzone jest podpisem (podpisane procedury dostępne są na poszczególnych oddziałach). Odbyło się 66 szkoleń z zakresu profilaktyki zakażeń szpitalnych i procedur przeciwepidemicznych.

W analizowanym okresie odnotowano jedno ognisko epidemiczne wywołane przez patogen *Acinetobacter baumannii* (z opornością na karbapenemy oraz OXA 40/58). Podjęte zostały stosowne działania przeciwepidemiczne obejmujące m. in. izolację osób zakażonych,

testy przesiewowe osób z otoczenia, stosowanie środków ochrony osobistej, dekontaminację pomieszczeń czy wzmożony reżim sanitarny.

Szpital Uzdrawiskowy „BAŁTYK” Uzdrawisko Świnoujście S.A.

Zespół kontroli zakażeń szpitalnych został powołany w dniu 16.07.2020 r. na mocy zarządzenia wewnętrznego nr 1/2020 Zarządu „Uzdrawisko Świnoujście” S.A. W skład powołanego zespołu wchodzi lekarz specjalista epidemiologii jako przewodniczący, pielęgniarka posiadająca specjalizację z pielęgniarstwa epidemiologicznego, a także lekarz specjalista chorób wewnętrznych jako członek zespołu. Do zadań Zespołu Kontroli Zakażeń Szpitalnych należy opracowywanie i aktualizacja systemu zapobiegania i zwalczania zakażeń szpitalnych, prowadzenie kontroli wewnętrznej, szkolenie personelu w zakresie kontroli zakażeń szpitalnych oraz konsultowanie osób podejrzanych o zakażenie lub chorobę zakaźną oraz tych, u których rozpoznano zakażenie lub chorobę zakaźną. Spotkania Zespołu organizowane były regularnie.

Wzorem lat poprzednich, w 2024 roku prowadzona była dokumentacja dotycząca zapobiegania zakażeniom szpitalnym i monitorowania czynników alarmowych. Opracowane były procedury medyczne i aktualizowane na bieżąco. Pracownicy byli zapoznani z procedurami, dokumentacja znajdowała się przy stanowiskach pracy. Kontrole wewnętrzne w zakresie obszaru realizacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych wykonywane były przez świadczeniodawcę w miejscu udzielania świadczeń zdrowotnych raz na pół roku.

W analizowanym okresie w szpitalu uzdrawiskowym „Bałtyk” nie odnotowano ognisk epidemicznych.

3.2. Nadzór nad czynnikami alarmowymi w podmiotach leczniczych

Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu Sp. z o. o.

Działalność zespołu kontroli zakażeń szpitalnych obejmowała ocenę ryzyka i aktywne monitorowanie zakażeń szpitalnych oraz czynników alarmowych. Dokonywany był przegląd wyników badań mikrobiologicznych, zużycie antybiotyków w terapii zakażeń. Wypełniane były karty podejrzenia lub rozpoznania zakażenia szpitalnego lub czynnika alarmowego. Karty wypełniane były przez lekarza prowadzącego, a następnie weryfikowane przez pielęgniarkę epidemiologiczną.

Karty czynników alarmowych wypełniane były w prawidłowy sposób i zawierały informacje o rozpoznaniu czynnika alarmowego, rodzaju badanego materiału, dacie izolacji drobnoustroju, dacie podjętych czynności prewencyjnych, charakterystykę podstawowych objawów klinicznych lub ich braku, okoliczności wystąpienia zakażenia oraz zgonu pacjentów.

Rejestr drobnoustrojów chorobotwórczych o szczególnej zjadliwości lub oporności i oporności wielolekowej prowadzony był w formie elektronicznej, zawierał informacje dotyczące: oddziały, daty przyjęcia do szpitala, dane osobowe pacjenta (imię i nazwisko,

data urodzenia, nr PESEL, nr historii choroby), rozpoznania, rodzaju materiału, izolowanego szczepu, daty izolacji drobnoustroju oraz rodzaju zakażenia. Prowadzony był również rejestr chorób zakaźnych, rejestr prowadzony w formie elektronicznej w sposób prawidłowy, zawierał informację o danych osobowych pacjenta (imię i nazwisko, data urodzenia, nr PESEL), nr historii choroby, datę przyjęcia do szpitala, rodzaj choroby zakaźnej – datę zachorowania, datę rozpoznania, informacje o zgłoszeniu do PSSE, oddział, rozpoznanie czynnika alarmowego, charakterystykę objawów klinicznych oraz okoliczności wykrycia czynnika.

W szpitalu zapewniona była możliwość izolowania pacjentów z zakażeniem oraz chorobą zakaźną poprzez zmianę organizacji (np. kohortacja) bądź w izolatkach. Na oddziałach szpitalnych zostały wyznaczone sale z oddzielnym węzłem sanitarnym, które pełnią rolę izolatek dla pacjentów z zakażeniem, podejrzeniem lub rozpoznaniem choroby zakaźnej, a także dla pacjentów przyjmowanych z innych placówek do czasu otrzymania wyników z badań przesiewowych. W szpitalu na każdym oddziale prowadzone były „Karty oceny ryzyka zakażenia przy przyjęciu pacjenta do szpitala” uwzględniające ocenę ryzyka w skali punktowej, przy czym w przypadku IV grupy >9 pkt i znacznym ryzyku wprowadzana była izolacja pacjenta.

W szpitalu opracowane zostały procedury dotyczące izolacji chorych zakażonych oraz pacjentów o podwyższonym ryzyku zakażenia, postępowania w przypadku wystąpienia ognisk epidemicznych, procedura badania przesiewowego w kierunku wykrywania pałeczek *Enterobacteriaceae* wytwarzających karbapenemazy oraz ogólne procedury przeciwepidemiczne m.in. dekontaminacji pomieszczeń i urządzeń, dekontaminacji powierzchni skażonej, higieny rąk, mycia, dezynfekcji i sterylizacji sprzętu medycznego, stosowania środków ochrony osobistej, postępowania z odpadami medycznymi, postępowania z odzieżą medyczną/robotyczną oraz postępowania po ekspozycji zawodowej.

Szpital Uzdrowskiowy „BAŁTYK” Uzdrowisko Świnoujście S.A.

Działalność zespołu kontroli zakażeń szpitalnych obejmowała ocenę ryzyka i aktywne monitorowanie zakażeń szpitalnych oraz czynników alarmowych. Opracowana została procedura postępowania w przypadku wystąpienia podejrzenia lub rozpoznania zakażenia szpitalnego lub czynnika alarmowego, natomiast ze względu na specyfikę funkcjonowania szpitala typu uzdrowskiego w 2024 roku, podobnie jak w latach poprzednich, nie odnotowano takich przypadków. W szpitalu opracowane zostały podstawowe procedury związane z nadzorem nad czynnikami alarmowymi w tym m.in. procedura izolacji chorych zakażonych, postępowania w przypadku wystąpienia ognisk epidemicznych, postępowania z odpadami medycznymi czy dekontaminacji pomieszczeń i urządzeń.

3.3. Podsumowanie i wnioski:

1. Skład osobowy oraz kwalifikacje członków zespołu kontroli zakażeń szpitalnych w Szpitalu Miejskim im. Jana Garduły w Świnoujściu był zgodny z obowiązującymi

przepisami prawa, za wyjątkiem okresu, w którym brakowało lekarza jako przewodniczącego zespołu (01.07.2024 r. – 23. 12.2024 r.).

2. Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu zapewniał możliwość wykonywania badań laboratoryjnych mikrobiologicznych na podstawie podpisanej umowy z podmiotem uprawnionym do wykonywania badań specjalistycznych w tym zakresie, natomiast Szpitale „Uzdrowisko Świnoujście S.A.” ze względu na specyfikę funkcjonowania mają opracowane stosowne procedury w tym zakresie.
3. Procedury przeciwepidemiczne aktualizowane były na bieżąco, regularnie przeprowadzane były kontrole wewnętrzne. Przeprowadzane były również szkolenia pracowników z zakresu profilaktyki zakażeń szpitalnych oraz procedur przeciwepidemicznych.
4. W szpitalach zapewnione były warunki izolacji pacjentów z zakażeniem oraz chorobą zakaźną.

II. Stan sanitarny podmiotów działalności leczniczej

1. Szpitale

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu znajdowały się 2 szpitale, w tym Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu Sp. z o.o. oraz „Uzdrowisko Świnoujście S.A.”, w którego strukturze funkcjonował jeden szpital uzdrowski – „Bałtyk”. W roku 2024 r. w ramach działalności podmiotu Uzdrowisko Świnoujście S.A. świadczeń zdrowotnych w zakresie szpitalnych udzielano wyłącznie w obiekcie „BAŁTYK”, z uwagi na fakt, iż Szpital Uzdrowski „ŚWIATOWID” zakończył działalność w dniu 31.12.2023 r. Obecnie w obiekcie „ŚWIATOWID” udzielane są stacjonarne i całodobowe świadczenie zdrowotne - inne niż szpitalne.

1.1. Infrastruktura obiektów, ich stan techniczny i funkcjonalność

Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu Sp. z o. o.

W obrębie Szpitala Miejskiego w Świnoujściu Sp. z o.o. funkcjonowało 7 oddziałów: chorób wewnętrznych (36 łóżek), chirurgii ogólnej (24 łóżka), położniczo-ginekologiczny (26 łóżek), pediatriczny (10 łóżek), neonatologiczny (10 łóżek), anestezjologii i intensywnej terapii (4 łóżka), izba przyjęć (4 łóżka) oraz blok operacyjny. Ogólna liczba łóżek wynosiła 110 oraz 4 łóżka zapewniono na izbie przyjęć. Przy szpitalu funkcjonowała poradnia nocnej i świątecznej opieki zdrowotnej oraz centralna sterylizatornia. Ponadto, w strukturach szpitala znajdowało się Centrum Zdrowia Psychicznego w Świnoujściu, laboratorium, zespół poradni i pracowni oraz stacja dializ.

W analizowanym okresie sprawozdawczym zmiany organizacyjne wprowadzone w szpitalu dotyczyły powstania Poradni Okulistycznej udzielającej komercyjnych świadczeń medycznych na terenie budynku szpitala przy ul. Mieszka I 7, przy czym działalność w obiekcie rozpoczęto z dniem 10.02.2025 r. W analizowanym okresie sprawozdawczym

przeprowadzono bieżące remonty mające na celu dostosowanie pomieszczeń do właściwego stanu sanitarno – technicznego m.in. pomieszczeń Laboratorium, Oddziału Położniczo-Ginekologicznego (sala porodowa), Izby Przyjęć, Pracowni RTG oraz remont generalny pomieszczeń Bloku Operacyjnego mający na celu poprawę stanu technicznego pomieszczeń (m.in. wymianę części linoleum we wszystkich 3 salach operacyjnych, wypełnienie i podklejenie uszczelek przy drzwiach wejściowych do sal operacyjnych, wygładzenie i odmalowanie powierzchni sufitów w śluzach materiałowych w obrębie sal operacyjnych, wygładzenie i odmalowanie powierzchni ścian w ciągach komunikacyjnych).

Szpital posiada stację uzdatniania wody „Armar” (rok produkcji 2008), która mieści się na terenie głównego budynku szpitala na I piętrze. Przeglądy stacji odbywają się dwa razy do roku, ostatni przegląd przeprowadzony został w dniu 17.10.2024 r. Ponadto, szpital posiada stację uzdatniania wody „AQUA B PLUS” w Stacji Dializ (rok produkcji 2013), której producentem jest firma Frasenius. Przeglądy stacji odbywają się co dwa lata, ostatni przegląd przeprowadzony został w dniu 17.10.2023 r.

W 2024 roku w Szpitalu Miejskim im. Jana Garduły w Świnoujściu przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu przeprowadzili łącznie 7 kontroli, w tym kontrolę związaną ze zgłoszeniem ogniska epidemicznego, kontrolę w związku z komunikatem dot. przekroczenia bakterii grupy coli, kontrolę związaną z poborem próbek wody do badań, kontrolę na wniosek podmiotu w zakresie Higieny Pracy oraz 3 kontrole planowe (kontrola kompleksowa szpitala, kontrola poradni specjalistycznych udzielających ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych w ramach działalności szpitala miejskiego, Stacji Dializ). Kontrola kompleksowa stanowiła planową kontrolę wspólną i została przeprowadzona przez pracowników Sekcji Epidemiologii, Sekcji Higieny Komunalnej oraz Sekcji Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku. Przeprowadzona kontrola kompleksowa Szpitala Miejskiego ujawniła nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń (laboratorium diagnostycznego i Oddziału Anestezjologii i Intensywnej Terapii) oraz ich wyposażenia (brak na wyposażeniu brudownika urządzenia typu płuczka-dezynfektor lub urządzenia do dekontaminacji oraz utylizacji wkładów jednorazowych wraz z zawartością na Oddziale Położniczo-Ginekologicznym). W związku ze stwierdzonymi podczas czynności kontrolnych uchybieniami wydane zostały decyzje administracyjne, w których ujęto termin wykonania obowiązków.

W placówce przestrzegany był zakaz palenia wyrobów tytoniowych oraz e-papierosów. Prawidłowe oznakowania graficzne dotyczące ww. zakazu znajdowały się w widocznych miejscach na terenie szpitali, co zgodne jest z ustawą z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

Szpital Uzdrowski „BAŁTYK” Uzdrowsko Świnoujście S.A.

Oddział szpitalny „Bałtyk” został wyodrębniony na pierwszym i drugim piętrze budynku, w którym znajduje się Sanatorium Uzdrowskie „Bałtyk”. Ze świadczeń szpitalnych korzystali pacjenci posiadający skierowanie z NFZ oraz od lekarza POZ zgodnie z jednostkami chorobowymi określonymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie sposobu kierowania i kwalifikowania pacjentów do zakładów lecznictwa uzdrowskiego.

Liczba łóżek w szpitalu uzdrowiskowym „Bałtyk” zmieniała się w przeciągu roku w zależności od umowy podpisanej z NFZ na ich ilość i wynosiła od 54 do 87. Szpital posiadał aktualny certyfikat jakości ISO 9001. W analizowanym okresie sprawozdawczym przeprowadzano bieżące remonty mające na celu dostosowanie pomieszczeń do właściwego stanu sanitarno – technicznego, nie przeprowadzano generalnych remontów i nie dokonywano żadnych zmian organizacyjnych szpitali. Wszystkie procedury oraz instrukcje postępowania były wspólne dla obu szpitali uzdrowiskowych.

W 2024 roku przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu przeprowadzili 3 kontrole w szpitalu uzdrowiskowym „Bałtyk” (jedna kontrola planowa, jedna kontrola sprawdzająca w zakresie Higieny Komunalnej, jedna kontrola związana z poborem próbek wody do badań). Szpital uzdrowiskowy będący pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu spełniał wymagania, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą.

W obiekcie przestrzegany był zakaz palenia wyrobów tytoniowych oraz e-papierosów. Prawidłowe oznakowania graficzne dotyczące ww. zakazu znajdowały się w widocznym miejscu na terenie szpitala, co zgodne jest z ustawą z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

1.2. Zaopatrzenie szpitali w wodę

1.2.1. Szpital Uzdrowiskowy Bałtyk

Tabela Nr 5.1 Zaopatrzenie szpitali w wodę do spożycia

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Źródło zaopatrzenia podstawowe		rezerwowe źródło zaopatrzenia w wodę			
			Wodociąg własny	Wodociąg sieciowy	Wodociąg własny	Wodociąg sieciowy	zbiornik	Częstotliwość badania jakości wody /rok
	Szpital Uzdrowiskowy Bałtyk	ul. Słowackiego 23	nie	tak	nie	tak	nie	nie dotyczy

ocena jakości wody do spożycia oraz ciepłej wody użytkowej w zakresie bakterii Legionella sp. (stwierdzone przekroczenia i liczba wydanych decyzji na jakość wody)

Źródłem zaopatrzenia szpitala w wodę jest woda z wodociągu publicznego Granica-Wydrzany, dostarczana przez Zakład Wodociągów i Kanalizacji w Świnoujściu. Szpital Uzdrowiskowy „Bałtyk” nie posiada rezerwowego źródła zaopatrzenia w wodę.

W roku 2024 szpital przedstawił harmonogram poboru próbek wody ciepłej użytkowej z punktów instalacji wewnętrznej budynku na obecność bakterii Legionella sp. Pobory próbek wody w ramach kontroli wewnętrznej odbyły się w marcu (4 próbki) i październiku (4 próbki) 2024. Zarządca szpitala przesłał do siedziby PSSE w Świnoujściu

sprawozdania z badań pobranych i wykonanych przez akredytowane laboratorium. Analiza sprawozdań wykazała wysokie skażenie bakteriami Legionella sp. w czterech próbkach pobranych w październiku 2024r. Właściciel obiektu przeprowadził działania naprawcze i przesłał w listopadzie wyniki potwierdzające skuteczność podjętych działań naprawczych.

W ramach bieżącego nadzoru pracownicy PSSE w Świnoujściu pobrali próbki ciepłej wody użytkowej z 5 punktów instalacji wewnętrznej budynku szpitala w styczniu 2024 roku. Analiza wyników wykazała, że jakość wody spełnia wymagania Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r. poz. 2294).

1.2.2. Szpital Miejski im. Jana Garduły

Tabela Nr 5.1 Zaopatrzenie szpitali w wodę do spożycia

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Źródło zaopatrzenia podstawowe		rezerwowe źródło zaopatrzenia w wodę			
			Wodociąg własny	Wodociąg sieciowy	Wodociąg własny	Wodociąg sieciowy	zbiornik	Częstotliwość badania jakości wody /rok
	Szpital Miejski im. Jana Garduły	ul. Mieszka I 7, 72-600 Świnoujście	nie	tak	nie	tak	Zbiornik przepływowy	1/rok

ocena jakości wody do spożycia (stwierdzone przekroczenia i liczba wydanych decyzji na jakość wody)

Podstawowym źródłem zaopatrzenia szpitala w wodę jest woda z wodociągu publicznego Granica-Wydrzany, dostarczana przez Zakład Wodociągów i Kanalizacji w Świnoujściu. Rezerwowe źródło zaopatrzenia szpitala w wodę stanowi zbiornik retencyjny wykonany z żelbetu, który mieści się w odrębnym budynku. Woda w zbiorniku nie jest dezynfekowana. Zarządca szpitala w roku 2024 wykonał remont budynku hydroforni obejmujący m.in. remont wnętrza zbiornika, remont pomieszczenia hydroforni, tym samym obowiązki nałożone decyzją administracyjną dotyczące doprowadzenia pomieszczenia hydroforni do właściwego stanu technicznego zostały wykonane. Na podstawie sprawozdań z badań próbek wody wykonanych w ramach kontroli wewnętrznej stwierdzono, że jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi w budynku szpitala, spełnia wymogi przepisów prawa.

ocena ciepłej wody użytkowej w zakresie bakterii Legionella sp.

Szpital posiada procedurę pt. „Instrukcja NR T-69/1. Zalecenia dotyczące ograniczenia występowania i namnażania pałeczki Legionella” oraz opracowane „Zalecenia dla personelu sprzątającego dotyczące ograniczenia występowania i namnażania pałeczki Legionelli”.

W roku 2024 szpital prowadził wewnętrzną kontrolę jakości ciepłej wody użytkowej pobierając łącznie 16 próbek w kwietniu i październiku 2024 roku. W czerwcu 2024 w ramach kontroli urzędowej pobrano 5 próbek wody z instalacji wewnętrznej budynku

szpitala. Wyniki wszystkich próbek wody spełniały wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. z 2017r., poz. 2294).

1.3. Bloki żywienia

Bloki żywienia w szpitalach w systemie cateringowym

W okresie sprawozdawczym pod nadzorem tutejszej Inspekcji Sanitarnej znajdował się 1 blok żywienia w szpitalu, działający w systemie cateringowym, w którym przeprowadzono 2 kontrole, w tym 1 kontrolę sanitarną wykorzystując arkusz oceny stanu sanitarnego. Stan sanitarno-higieniczny skontrolowanego obiektu był należyty, nie wydawano decyzji administracyjnych oraz nie nakładano mandatów karnych.

Oceniano 1 jadłospis do którego wniesiono uwagi, które dotyczyły zbyt małej ilości podawanego nabiału. Ponadto stwierdzono, iż serwowane dania są różnorodne pod względem produktów i składników odżywczych. Posiłki tj. śniadanie, obiad, kolacja zawierały produkty będące źródłem pełnowartościowego białka (mleko, przetwory mleczne, mięso i jego przetwory, jaja, ryby), węglowodanów złożonych oraz składników mineralnych i witamin. Śniadania zawierały mleko i jego przetwory. Podawano płatki zbożowe z mlekiem lub jogurtem, zupy mleczne lub napoje mleczne. Kanapki przygotowywano z pieczywa ciemnego i jasnego z dodatkiem masła, warzyw oraz produktów wysokobiałkowych jak wędliny, sery, jaja lub pasty. Obiady były dwudaniowe. Zupy przygotowano na wywarach mięsnych z dodatkiem różnego rodzaju warzyw doprawiając śmietaną. Drugie danie składało się z produktu białkowego (mięso, ryby, jaja), węglowodanów (ziemniaki, kasze) oraz warzyw. Część warzyw i owoców podawano w postaci surowej. Posiłki objętościowo dostosowano do potrzeb żywionych osób z uwzględnieniem walorów organoleptycznych i sensorycznych (tj. smak, konsystencja, kolorystyka). Posiłki podawano estetycznie oraz urozmaicone pod względem składu i zestawienia asortymentowego produktów (z wykorzystaniem różnych produktów z poszczególnych grup, np. różne typy pieczywa, kasz i płatków śniadaniowych, ziemniaki, różne gatunki mięs, nasiona roślin strączkowych, jaja, ryby, wędliny, różne warzywa i owoce, mleko i jego przetwory pod różnymi postaciami, jakość tłuszczów do smarowania i procesów kulinarnych). W podawanych posiłkach uwzględniano sezonowość produktów, a dania przygotowywano z wykorzystaniem różnych technik przyrządzania potraw (np. gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie).

W okresie sprawozdawczym nie pobierano próbek żywności do badań laboratoryjnych.

1.4. Dezynfekcja

Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu Sp. z o. o.

Dezynfekcja endoskopów

Kontrola pracowni endoskopowej została przeprowadzona w 2024 r. w ramach kontroli kompleksowej szpitala. Pracownia endoskopowa usytuowana jest na 1 kondygnacji budynku, na poziomie sterylizatorni i bloku operacyjnego. W pracowni badań endoskopowych wykonywane są badania: gastroscopia, kolonoskopia, badanie R/S, opaskowanie żyłaków, biopsje oraz polipektomia. Badania wykonywane są w wydzielonych do tego celu pomieszczeniach. Proces mycia i dezynfekcji endoskopów jest zautomatyzowany, co przyczynia się w znacznej mierze do zapewnienia bezpieczeństwa pacjentów i personelu. Dekontaminacja sprzętu endoskopowego była zgodna z instrukcjami producentów endoskopu, myjni i preparatów - mycie wykonywano w myjni automatycznej. W pracowni stosowane były następujące środki: preparat myjący Olympus EndoDet, preparat dezynfekujący EndoDis, aktywator EndoAct.

Dezynfekcja basenów i kaczek

Dezynfekcja basenów i kaczek prowadzona była w maceratorach w wydzielonych pomieszczeniach (brudownikach) na Oddziale Chorób Wewnętrznych, Oddziale Anestezjologii i Intensywnej Terapii, Chirurgii Ogólnej. Do dezynfekcji stosowany był środek MEDICARINE. Podczas czynności kontrolnych przeprowadzonych w trakcie kontroli kompleksowej w 2024 r. stwierdzono nieprawidłowe wyposażenie oddziału ginekologiczno-położniczego w stosunku do rodzaju wykonywanych świadczeń medycznych - brudownik nie został wyposażony w płuczkę-dezynfektor lub urządzenie do dekontaminacji oraz utylizacji wkładów jednorazowych wraz z zawartością. Z uwagi na rodzaj i zakres udzielanych świadczeń w obszarze oddziału położniczo-ginekologicznego, celem zapewnienia bezpieczeństwa pacjentów oraz personelu, wydana została decyzja administracyjna nakazująca wyposażenie oddziału w płuczkę-dezynfektor lub urządzenie do dekontaminacji oraz utylizacji wkładów jednorazowych wraz z zawartością.

Roztwory środków dezynfekcyjnych sporządzane były zgodnie z zaleceniami producenta. Na oddziale Chorób Wewnętrznych w wydzielonym pomieszczeniu zapewniono dodatkowy pojemnik do dezynfekcji kaczek i basenów w razie awarii urządzenia oraz pomocniczo w przypadku stosowania dużej ilości kaczek i basenów.

Dezynfekcja narzędzi wielorazowego użycia

Na oddziałach szpitalnych i na bloku operacyjnym wykorzystywany był zarówno sprzęt jednorazowego jak i wielokrotnego użytku. Narzędzia wielokrotnego użytku poddawane były myciu i wstępnej dezynfekcji w wyznaczonych miejscach na poszczególnych oddziałach, a następnie przekazywane do Centralnej Sterylizatorni Szpitala, gdzie były pakietowane i poddawane sterylizacji. Pojemnik na roztwory użytkowe preparatów dezynfekcyjnych na narzędzia były kompletne wyposażone we wkład perforowany ze szczelną pokrywą, opisane w prawidłowy sposób.

Dezynfekcja powierzchni

Dezynfekcja powierzchni odbywała się zgodnie z opracowanymi procedurami. W pomieszczeniach szpitala podłogi wykonano z materiałów umożliwiającymi ich mycie i dezynfekcję, ściany umywalk wykończono w sposób zabezpieczający ścianę przed zawilgoceniem. W pomieszczeniach wymagających częstej dezynfekcji lub utrzymania aseptyki ściany na całej wysokości wykończono materiałami umożliwiającymi mycie i dezynfekcję. Stanowiska do mycia i dezynfekcji rąk personelu wyposażono w umywalkę z bieżącą ciepłą i zimną wodą, dozowniki z mydłem płynnym, dozowniki z preparatem antyseptycznym do rąk, zasobniki z ręcznikami jednorazowego użycia, pojemniki na zużyte ręczniki. Meble i sprzęt medyczny stanowiące wyposażenie pomieszczeń szpitala wykonano z materiałów gładkich, łatwo zmywalnych, umożliwiającymi ich mycie i dezynfekcję. Na poszczególnych oddziałach stosowane były środki do dezynfekcji o szerokim spektrum działania. Roztwory preparatów dezynfekcyjnych sporządzano zgodnie z zaleceniami producenta. Środkami wykorzystywanymi do dezynfekcji powierzchni były m.in. Incidin Activ, Incidin Plus.

Szpital Uzdrawiskowy „BAŁTYK” Uzdrawisko Świnoujście S.A.

W lecznictwie uzdrawiskowym nie wykorzystuje się endoskopów, basenów i kaczek, oraz narzędzi wielokrotnego użytku. W szpitalu uzdrawiskowym prowadzony był codzienny rejestr dokonywanej dezynfekcji powierzchni. Preparaty stosowane do dezynfekcji były prawidłowe pod względem przeznaczenia i spektrum działania, posiadały aktualne daty ważności i znajdowały się w oryginalnych opakowaniach. Dobór środków uzależniony był m.in. od rodzaju powierzchni oraz stopnia zanieczyszczenia. W szpitalu stosowano: Incidin Foam oraz Incidin Liquid Spray. Środki dezynfekcyjne przechowywane były w zamkniętych szafach i wydzielonych pomieszczeniach magazynowych.

1.5. Sterylizacja

Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu Sp. z o. o.

Kontrolę pomieszczeń Centralnej Sterylizatorni przeprowadzono w 2024 r. w ramach kontroli kompleksowej szpitala. Centralna Sterylizatornia zlokalizowana jest na I piętrze Szpitala. Posiada dogodne połączenie z zespołem operacyjnym i jest łatwo dostępna z innych jednostek organizacyjnych szpitala oraz z zewnątrz. Sterylizatornia podzielona jest na 3 strefy: strefę brudną, strefę czystą oraz strefę sterylną. Między każdą strefą znajduje się śluza umywalkowo-fartuchowa wyposażona w umywalkę, dozownik z mydłem w płynie, dozownik ze środkiem dezynfekcyjnym uruchamiany bez kontaktu z dłonią, podajnik z ręcznikami jednorazowego użycia, pojemnik na zużyte ręczniki. Sterylizatornia wyposażona jest w dwie myjnie-dezynfektorowe przelotowe ze strefy brudnej do strefy czystej.

Sterylizatornia wyposażona jest w dwa autoklawy przelotowe (parowy wyprodukowany 2007, formaldehydowo-parowy stosowany jako parowy wyprodukowany w 2007) oraz w 1

sterylizator niskotemperaturowy plazmowy nieprzelotowy wyprodukowany w 2020 roku. Szpital nie korzysta z usług zewnętrznych w zakresie sterylizacji narzędzi i sprzętu.

Sprzęt medyczny do Centralnej Sterylizatorni z oddziałów trafiał w formie zamykanych kontenerów zarówno bez dezynfekcji wstępnej jak i po dezynfekcji wstępnej. W strefie brudnej narzędzia chirurgiczne i aparaturę medyczną poddawano wstępnej dezynfekcji, natomiast w strefie czystej pakietowano i wkładano do sterylizatorów. Szpital Miejski prowadzi również sterylizację sprzętu z prywatnych obiektów, które trafiają do Sterylizatorni w formie przygotowanych pakietów. W sterylizatorni usługi komercyjne wykonywane były dla 11 podmiotów m.in. prywatnego gabinetu stomatologicznego, dwóch gabinetów kosmetycznych, gabinetu piercingu, gabinetu chirurgicznego, Zakładu Opieki Długoterminowej oraz pięciu przychodni lekarskich.

Codziennie przed rozpoczęciem pracy wykonywany był test Bowie-Dick, natomiast przy każdym wsadzie odbywało się testowanie za pomocą przyrządu PCD. Do kontroli procesu sterylizacji stosowano:

- a) Wskaźniki biologiczne - ampułkowe testy biologiczne Spor-View BI, z częstotliwością raz w tygodniu. W 2024 roku wykonano 154 testów biologicznych. Nie stwierdzono testów z wynikiem dodatnim.
- b) Wskaźniki chemiczne – klasy 6, umieszczane do każdego wsadu.
- c) Parametry fizyczne – rejestracja parametrów fizycznych w postaci wydruków i wykresów. Wyniki testów są archiwizowane.

Każdorazowo sporządzana była dokumentacja procesu sterylizacji parą wodną wypełniona w sposób kompletny i zawierająca: pieczętkę szpitala, informację o wykonanym teście szczelności oraz Bowie-Dick, datę procesu, nr sterylizatora, nazwisko oraz stanowisko wykonawcy oraz informacje o osiągniętych parametrach cyklu. Do dokumentacji wklejane były wyniki przeprowadzonych testów.

Szpital Uzdrowski „BAŁTYK” Uzdrowsko Świnoujście S.A.

W szpitalu uzdrowskim stosowano wyłącznie sprzęt jednorazowego użytku, który przechowywany był w prawidłowych warunkach z zachowanym terminem ważności. Szpital uzdrowski nie wykonywał świadczeń zdrowotnych przy użyciu sprzętu wielorazowego użytku podlegającego sterylizacji.

1.6. Utrzymywanie bieżącej czystości i porządku

Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu Sp. z o. o.

Do pracowników szpitala należało utrzymanie bieżącej czystości i porządku. Opracowano plan higieny szpitala. Na poszczególnych oddziałach przestrzegana była zasada sprzątnięcia pomieszczeń w zależności od stref czystości. Do mycia i dezynfekcji stosowano zestawy sprzętu składające się z wózków - wiadra dwukomorowe z dociskaczem, bawełnianych mopów i ścierek podlegających praniu. Stwierdzono wystarczający zapas środków czystościowych i dezynfekcyjnych. Mycie i dezynfekcja sprzętu oraz zestawów do

sprzątania odbywała się na oddziałach w pomieszczeniach porządkowych. Pracownicy sprzątajacy posiadali opracowane procedury dotyczące sprzątania i dezynfekcji. Na oddziałach stosowane były środki do dezynfekcji o szerokim spektrum działania. Roztwory preparatów dezynfekcyjnych sporządzane były zgodnie z zaleceniami producenta.

Szpital korzystał z komór dezynfekcyjnych na podstawie umowy podpisanej z firmą zewnętrzną – „Hollywood Textile Service” Sp. z o. o. z siedzibą w Sierpcu, która świadczyła kompleksowe usługi pralnicze w zakresie prania, naprawy, dezynfekcji bielizny szpitalnej i odzieży operacyjnej, bielizny i odzieży noworodkowej, odzieży roboczej pracowników Szpitala oraz materacy, poduszek i koców. Ponadto w szpitalu stosowano certyfikowane membranowe pokrowce barierowe zabezpieczające materace, poduszki i koce spełniające wymogi zgodnie z normą Oeko-Tex Standard 100.

W 2024 roku na terenie szpitala zostały przeprowadzone zabiegi deratyzacji i dezynsekcji wykonane przez firmę Krzysztof Wieczorek - Specjalistyczny Zakład Dezynsekcji, Deratyzacji Tępienie Szkodników „ROBAK” mieszczącej się przy ul. 11-go Listopada 64, 72-600 Świnoujście. Zabieg deratyzacji polegał na uzupełnieniu 42 stacji deratyzacyjnych środkiem MURIN – pasta FACOUM (co miesiąc), natomiast dezynsekcję preparatem Cipexen Agri Germ przeprowadzono czterokrotnie na Izbie Przyjęć i jeden raz na Oddziale Chorób Wewnętrznych preparatem Karat Gel.

Szpital Uzdrowski „BAŁTYK” Uzdrowsko Świnoujście S.A.

Sprzątaniem wszystkich pomieszczeń zajmowali się pracownicy podmiotu. Sprzęt przeznaczony do sprzątania pomieszczeń, w których udzielane były świadczenia medyczne był wydzielony i oznakowany, przechowywany w pomieszczeniu porządkowym. Sprzęt był wydzielony do poszczególnych stref czystości. Opracowany był plan higieny w ramach którego opracowane były procedury mycia i dezynfekcji. Osoby odpowiedzialne za sprzątanie były zapoznane z procedurami.

1.7. Postępowanie z bielizną szpitalną

1.7.1. Szpital Uzdrowski Bałtyk

Tabela Nr 5.2 Wykaz miejsc prania bielizny szpitalnej w obiektach szpitalnych

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Miejsce prania bielizny szpitalnej	uwagi
1	Szpital Uzdrowski Bałtyk	ul. Słowackiego 23	Tomasz Jakubowski „Europral Polna 40, 72-500 Międzyzdroje	

Szpital posiada opracowane i wdrożone procedury postępowania z bielizną czystą i bielizną brudną. Procedury w formie pisemnej wraz z podpisem osób, które się z nimi zapoznały znajdują się w segregatorze w biurze kierownika obiektu. Przeprowadzone czynności

kontrolne wykazały, że procedury zostały wdrożone w bieżącą pracę oraz że w obiekcie zapewnione zostało właściwe postępowanie z bielizną szpitalną.

1.7.2. Szpital Miejski im. Jana Garduły

Tabela Nr 5.2 Wykaz miejsc prania bielizny szpitalnej w obiektach szpitalnych

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Miejsce prania bielizny szpitalnej	uwagi
1	Szpital Miejski im. Jana Garduły	ul. Mieszka I 7, 72-600 Świnoujście	Hollywood Textile Service Sp. z o. o., ul. Bojanowska 2a, 09-200 Sierpc	

Szpital posiada opracowane i wdrożone procedury postępowania z bielizną czystą i bielizną brudną. Na oddziale noworodkowym i pediatrycznym obowiązują ogólne zasady postępowania z bielizną czystą i bielizną brudną z uwzględnieniem wytycznych dotyczących rozdzielności i oznakowania worków z bielizną szpitalną przeznaczoną dla tych oddziałów. Przeprowadzone czynności kontrolne wykazały, że procedury zostały wdrożone w bieżącą pracę, w obiekcie zapewniono właściwe postępowanie z bielizną szpitalną.

1.8. Prosektoria i postępowanie ze zwłokami

1.8.1. Szpital Miejski im. Jana Garduły

Tabela Nr 5.4 Wykaz prosektoriów, chłodni szpitalnych i pomieszczeń pro – morte

Pl.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Prosektorium	Miejsce przechowywania zwłok		Uwagi
				Pro-morte (ilość miejsc)	Chłodnia (ilość miejsc)	
	Szpital Miejski im. Jana Garduły	ul. Mieszka I 7	brak	2	6	

Pomieszczenie Pro-morte wyposażone jest w dwie metalowe, zamykane kapsuły do przewozu zwłok, mobilną lampę bakteriobójczą, umywalkę techniczną. Pomieszczenie do przygotowywania zwłok wyposażone jest w sześciokomorową chłodnię do przechowywania zwłok z elektronicznym monitoringiem temperatury, w dwukomorowy zlew wykonany ze stali nierdzewnej. W szpitalu nie wykonuje się sekcji zwłok, ww. pomieszczenie przeznaczone jest wyłącznie do przygotowania zwłok do wydania.

Transport zwłok odbywa się w przystosowanych do tego zamykanych, wykonanych ze stali nierdzewnej kapsułach. Po umieszczeniu zwłok w chłodni kapsuła jest każdorazowo myta i dezynfekowana. Kostnica posiada osobne wejście dla personelu, przewożonych zwłok oraz wydawania zwłok. Wszystkie pomieszczenia posiadają gładkie i łatwo zmywalne

powierzchnie ścian i podłóg oraz wentylację mechaniczną i grawitacyjną. W okresie sprawozdawczym nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania ze zwłokami osób zmarłych w szpitalu.

2. Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria

Prowadzony nadzór sanitarny obejmował ocenę stanu sanitarno-higienicznego, ocenę stanu technicznego podmiotów prowadzących działalność leczniczą, ocenę wykonawstwa szczepień ochronnych oraz ich dokumentowania, ocenę gospodarowania preparatami szczepionkowymi, ocenę prawidłowości prowadzenia procesów dezynfekcji i sterylizacji, ocenę postępowania z odpadami medycznymi oraz ocenę wdrażania procedur.

Pod nadzorem sanitarnym Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu w 2024 r. znajdowały się 92 podmioty lecznicze w tym m. in. 1 zakład pielęgnacyjno-opiekuńczy, 9 zakładów rehabilitacji leczniczej, 14 sanatoriów, 29 obiektów z kategorii przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria oraz 4 medyczne laboratoria diagnostyczne.

W 2024 roku skontrolowano 16 placówek z grupy przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria, które udzielały ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych. Stan sanitarno-techniczny w placówkach skontrolowanych w 2024 r. oceniono pozytywnie, za wyjątkiem:

- 1) przychodni ogólnolekarskiej, gdzie stwierdzono zarówno nieprawidłowości techniczne jak i nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami medycznymi,
- 2) przychodni udzielającej świadczeń zdrowotnych w zakresie stomatologii, gdzie stwierdzono nieprawidłowości techniczne,
- 3) przychodni udzielającej świadczeń zdrowotnych w zakresie stomatologii, gdzie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami medycznymi.
- 4) przychodni udzielającej świadczeń zdrowotnych w zakresie stomatologii, gdzie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie sterylizacji sprzętu wielorazowego użytku.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami trzech przedsiębiorców zostało ukaranych mandatami karnymi za stwierdzone nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami medycznymi i sterylizacji, natomiast w pozostałych przypadkach wydane zostały decyzje administracyjne, w których ujęto termin wykonania obowiązków.

Obiekty działające na terenie powiatu posiadają pomieszczenia zlokalizowane w osobnych budynkach lub w wydzielonych częściach większych budynków. W poczekalniach znajdują się miejsca siedzące dla pacjentów oraz punkty rejestracyjne. We wszystkich obiektach były opracowane procedury przeciwepidemiczne, w tym dotyczące higieny rąk, postępowania po ekspozycji, postępowania z odpadami medycznymi, postępowania w przypadku skażenia materiałem biologicznym. Placówki wyposażone były w odpowiednią ilość maseczek ochronnych na usta i nos lub przyłbic, a także w odpowiednie środki do dezynfekcji rąk oraz powierzchni.

Dezynfekcja była prowadzona zgodnie z procedurami wewnętrznymi. Preparaty stosowane do mycia i dezynfekcji były odpowiednie i stosowane zgodnie z przeznaczeniem i spektrum działania. Przechowywane były w oryginalnych opakowaniach z zachowanymi datami ważności.

W większości podmiotów stosowany był wyłącznie sprzęt jednorazowego użytku, część podmiotów udzielających świadczeń zdrowotnych w zakresie stomatologii posiadała na wyposażeniu urządzenia do sterylizacji sprzętu wielokrotnego użytku. W przychodniach, które używały narzędzi wielokrotnego użytku, przygotowywanie roztworów roboczych środków dezynfekcyjnych, dobór środków oraz sposób ich użytkowania był prawidłowy. Dezynfekcja sprzętu odbywała się w pojemnikach z przykryciem, z sitem, oznakowanych datą sporządzenia roztworu i stężeniem środka dezynfekcyjnego. Stan pojemników transportowych był prawidłowy – pojemniki były zamykane, opisane, wykonane z materiału utwardzanego, przystosowanego do częstego mycia i dezynfekcji. Podmioty, w których stosowany był sprzęt medyczny wielokrotnego użycia, nie posiadające urządzeń sterylizujących miały podpisane umowy ze Szpitalem Miejskim w Świnoujściu na przeprowadzanie sterylizacji narzędzi. W bieżącym nadzorze placówek wykonujących sterylizację wyrobów medycznych upowszechniano wytyczne dot. sterylizacji z 2017 r. Na nadzorowanym terenie zarejestrowanych jest 14 urządzeń stosowanych do sterylizacji usytuowanych w placówkach lecznictwa otwartego (NZOZ). Skuteczność procesów sterylizacji była sprawdzana za pomocą testów chemicznych oraz testów biologicznych. W 2024 roku testem biologicznym przebadano wszystkie urządzenia, wykonano 35 badań testem biologicznym. W jednym przypadku badania zostały zakwestionowane, placówka wdrożyła działania naprawcze.

Utrzymaniem bieżącej czystości i porządku zajmowali się pracownicy poszczególnych podmiotów. Sprzęt do sprzątania był oznakowany i przechowywany prawidłowo w wydzielonych miejscach.

3. Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową

Praktyki zawodowe stanowią odrębną grupę obiektów, w których udzielane są świadczenia zdrowotne z różnych dziedzin medycyny w trybie ambulatoryjnym. Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu znajdowały się 43 podmioty prowadzące działalność leczniczą w ramach indywidualnych praktyk zawodowych. W 2024 roku skontrolowano 20 indywidualnych specjalistycznych praktyk lekarskich, 12 indywidualnych praktyk lekarzy dentyków oraz 7 indywidualnych specjalistycznych praktyk lekarzy dentyków. Podczas czynności kontrolnych dokonywano oceny z zakresu stosowania procedur higienicznych z uwzględnieniem czystości bieżącej pomieszczeń, dezynfekcji, sterylizacji, stosowania procedur przeciwepidemicznych oraz stosowania preparatów antyseptycznych. Stan sanitarno – techniczny większości skontrolowanych placówek nie budził zastrzeżeń, z wyjątkiem jednego przedsiębiorcy, w przypadku którego wydana została decyzja administracyjna, w której ujęto termin wykonania obowiązków nałożonych w związku ze złym stanem technicznym w obiekcie.

W gabinetach opracowane i stosowane były procedury zapobiegania zakażeniom i chorobom zakaźnym związane z udzielaniem świadczeń zdrowotnych, były aktualizowane i odpowiednie do rodzaju prowadzonej praktyki. Procedury przeciwepidemiczne dotyczyły m. in. higieny rąk, postępowania po ekspozycji, postępowania z odpadami medycznymi, postępowania w przypadku skażenia materiałem biologicznym, mycia i dezynfekcji powierzchni. Zgodnie z obowiązującymi przepisami kontrole wewnątrz przeprowadzane były co 6 miesięcy, potwierdzone protokołami kontroli. Zaopatrzenie w środki dezynfekcyjne oraz ich zastosowanie było odpowiednie do rodzaju udzielanych świadczeń w poszczególnych podmiotach. Preparaty dezynfekcyjne przechowywane były w oryginalnych opakowaniach, posiadały aktualne daty ważności. Utrzymaniem porządku i czystości zajmowali się pracownicy placówek. Sprzęt przeznaczony do sprzątnięcia był oznakowany i przechowywany prawidłowo w wydzielonych miejscach.

Usługi medyczne, w większości gabinetów, świadczone były przy użyciu sprzętu medycznego jednorazowego użytku, a w niektórych przypadkach przy użyciu sprzętu wielorazowego użytku (przede wszystkim w gabinetach stomatologicznych). Sposób postępowania z narzędziami wielokrotnego użytku był prawidłowy. Narzędzia medyczne wielorazowego użytku poddawane były dezynfekcji, myciu, pakietowaniu i sterylizacji w miejscu praktyki. Na nadzorowanym terenie zarejestrowanych było 21 urządzeń stosowanych do sterylizacji usytuowanych w gabinetach prywatnych. Skuteczność procesów sterylizacji była sprawdzana za pomocą testów chemicznych oraz testów biologicznych. W 2024 roku testem biologicznym przebadano 19 urządzeń, wykonano 51 badań testem biologicznym. Żadne z wykonanych badań nie zostało zakwestionowane.

Przestrzeganie zakazu palenia oraz odpowiedniego oznakowania obiektu w postaci znaku graficznego określającego zakaz palenia papierosów i e-papierosów na terenie obiektów było prawidłowe.

4. Postępowanie z odpadami medycznymi

Pod nadzorem sanitarnym Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu w 2024 r. znajdowało się w sumie 135 obiektów, w tym 92 podmiotów leczniczych oraz 43 podmioty prowadzące działalność leczniczą w ramach indywidualnych praktyk zawodowych. Odpady medyczne w placówkach gromadzone były selektywnie i magazynowane w urządzeniach chłodniczych przeznaczonych wyłącznie do tego celu. Odpady medyczne przekazywane były do unieszkodliwienia odpowiednim zakładom utylizacji odpadów z którymi podmioty miały podpisane umowy na ich odbiór. Postępowanie z odpadami medycznymi odbywało się według opracowanych procedur.

Podmioty lecznicze

W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych w 2024 roku stwierdzono, iż w podmiotach wykonujących działalność leczniczą gospodarka odpadami w większości skontrolowanych placówek była prawidłowa, na bieżąco prowadzono dokumentację w tym zakresie. Odpady były segregowane, zbierane do odpowiednich pojemników oraz worków

z oznaczeniem kolorystycznym. W podmiotach leczniczych gromadzone były przede wszystkim odpady medyczne zakaźne o kodzie 180103*, gromadzone w workach jednorazowego użycia wykonanych z folii polietylenowej, koloru czerwonego, wytrzymałych, odpornych na działanie wilgoci i środków chemicznych, umieszczonych w sztywnych pojemnikach wielokrotnego użycia, w miejscu ich powstawania. Odpady medyczne o ostrych końcach i krawędziach zbierane były w miejscu ich powstawania do pojemników jednorazowego użycia, sztywnych, odpornych na działanie wilgoci, mechanicznie odpornych na przekłucie lub przecięcie koloru czerwonego. Pojemniki i worki wypełniane były co najwyżej do 2/3 ich objętości lub wymieniane nie rzadziej niż co 72 godziny. Pojemniki oraz worki z odpadami medycznymi w miejscu ich powstawania posiadały widoczne oznakowanie identyfikujące zawierające: kod odpadów, nazwę wytwórcy, numer REGON, numer księgi rejestrowej oraz datę i godzinę otwarcia i zamknięcia. Odpady medyczne do czasu przekazania ich wyspecjalizowanej firmie przechowywano w urządzeniach chłodniczych. Wszystkie podmioty posiadały umowy na odbiór odpadów medycznych z wyspecjalizowanymi firmami.

W dwóch przypadkach przeprowadzone kontrole wykazały nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami medycznymi tj. nieprawidłowe magazynowanie odpadów medycznych (poza urządzeniem chłodniczym), pojemniki na odpady medyczne zakaźne o ostrych końcach i krawędziach, które zgodnie z datą wytworzenia powinny zostać poddane utylizacji, brak oznakowania odpadów medycznych lub niekompletne oznakowanie, a także przechowywanie pojemników z odpadami medycznymi zakaźnymi w urządzeniu chłodniczym wspólnie z lekami. Za stwierdzone nieprawidłowości przedstawiciele podmiotów leczniczych zostali ukarani mandatami karnymi.

Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu Sp. z o. o.

Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu wyposażony jest w trzy pomieszczenia przeznaczone do czasowego magazynowania odpadów medycznych o kodzie 18 01 03* oraz o kodzie 18 01 02*. Opisane, wdrożone i podpisane przez pracowników szpitala procedury postępowania z odpadami medycznymi zapewniały ochronę przed możliwością zakażenia. Sposób postępowania z odpadami medycznymi od momentu wytworzenia do momentu tymczasowego składowania został opracowany i wdrożony. W trakcie przeprowadzonych w 2024 r. kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami medycznymi. Pomieszczenia magazynowe zostały zabezpieczone przed dostępem osób nieupoważnionych, owadów, gryzoni czy innych zwierząt. Wyposażone były w termometry do pomiaru temperatury w pomieszczeniu. Ściany i podłogi w magazynach miały gładkie, łatwo zmywalne powierzchnie umożliwiające ich mycie i dezynfekcje. Pomieszczenia pozbawione są okien, z drzwiami pozbawionymi progów, o wymiarach gwarantujących swobodny dostęp, posiadające dwa niezależne wejścia. Wstępne magazynowanie odpadów o kodzie 18 01 02* odbywało się w temperaturze do 10°C, a częstotliwość ich wywozu nie przekraczała 72 godzin. Wstępne magazynowanie odpadów o kodzie 18 01 03* odbywało się w temperaturze do 18°C, a częstotliwość ich wywozu nie przekraczała 72 godzin. Urządzenie chłodnicze na odpady o kodzie 18 01 02* wyposażono w termometr, posiadało ono gładkie,

łatwo zmywalne powierzchnie umożliwiające ich mycie i dezynfekcję. Kontenery na odpady o kodzie 18 01 03* posiadały gładkie, łatwo zmywalne powierzchnie umożliwiające ich mycie i dezynfekcję. W sąsiedztwie magazynów znajdował się pomieszczenie wyposażone w umywalkę z dostępem do ciepłej i zimnej wody, przy której zamontowano dozownik z mydłem i środkiem do dezynfekcji rąk oraz pojemnik z ręcznikami papierowymi. Umowa na odbiór odpadów medycznych niebezpiecznych w zakresie odbioru, transportu i unieszkodliwiania odpadów medycznych podpisana była z firmą posiadającą wymagane pozwolenie tj.: Remondis Medison Sp. z o. o. z siedzibą przy ul. Puszkina 41 w Dąbrowie Górniczej. Zgodnie z opracowanymi procedurami dotyczącymi postępowania z odpadami medycznymi odbiór odpadów przez specjalistyczną firmę następował trzy razy w tygodniu (poniedziałki, środy, piątki) w godz. od 7:00 do 13:00 lub po dodatkowym pisemnym zleceniu usługi przez Szpital. Odpady medyczne gromadzone były zgodnie z wytycznymi zawartymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 5 października 2017 r. w sprawie szczegółowego sposobu postępowania z odpadami medycznymi (Dz. U. z 2017 r., poz. 1975).

Szpital Uzdrawiskowy „BAŁTYK” Uzdrawisko Świnoujście S.A.

W Szpitalu Uzdrawiskowym „Bałtyk” nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami medycznymi. Odpady medyczne niebezpieczne zbierane były do worków koloru czerwonego umieszczonych w sztywnych, odpornych na uszkodzenia pojemnikach. Worki były podpisane w prawidłowy sposób. Odpady medyczne wstępnie magazynowane były w przenośnym urządzeniu chłodniczym wyposażonym w termometr lodówkowy usytuowanym w wydzielonym pomieszczeniu do magazynowania odpadów na terenie Szpitala Uzdrawiskowego „Bałtyk” w Świnoujściu. Pomieszczenie magazynowe zostało zabezpieczone przed dostępem osób nieupoważnionych, owadów, gryzoni czy innych zwierząt. Ściany i podłogi w pomieszczeniu miały gładkie, łatwo zmywalne powierzchnie umożliwiające ich mycie i dezynfekcję. Umowa na odbiór odpadów medycznych niebezpiecznych podpisana została z Zakładem Transportowo-Handlowym Sp. z o.o. Konca z siedzibą w Szczecinie przy ul. Asnyka 9a/7 na czas nieokreślony. Odpady odbierane były trzy razy w tygodniu lub w razie potrzeby na wezwanie. Dokumentacja dot. przekazywania odpadów prowadzona jest w sposób elektroniczny poprzez platformę BDO (Baza Danych Odpadowych). Odpady medyczne gromadzone były zgodnie z wytycznymi zawartymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 5 października 2017 r. w sprawie szczegółowego sposobu postępowania z odpadami medycznymi (Dz. U. z 2017 r., poz. 1975).

Praktyki zawodowe

W skontrolowanych indywidualnych praktykach zawodowych postępowanie z odpadami medycznymi niebezpiecznymi, ich magazynowanie oraz terminowość przekazywania do utylizacji w 2024 r. było prawidłowe – nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie. Odpady były segregowane, zbierane do odpowiednich pojemników oraz worków z oznaczeniem kolorystycznym. W podmiotach leczniczych gromadzone były przede wszystkim odpady medyczne zakaźne o kodzie 180103*, gromadzone w workach

jednorazowego użycia wykonanych z folii polietylenowej, koloru czerwonego, wytrzymałych, odpornych na działanie wilgoci i środków chemicznych, umieszczonych w sztywnych pojemnikach wielokrotnego użycia, w miejscu ich powstawania. Odpady medyczne o ostrych końcach i krawędziach zbierane były w miejscu ich powstawania do pojemników jednorazowego użycia, sztywnych, odpornych na działanie wilgoci, mechanicznie odpornych na przekłucie lub przecięcie koloru czerwonego. Pojemniki i worki wypełniane były co najwyżej do 2/3 ich objętości lub wymieniane nie rzadziej niż co 72 godziny. Pojemniki oraz worki z odpadami medycznymi w miejscu ich powstawania posiadały widoczne oznakowanie identyfikujące zawierające: kod odpadów, nazwę wytwórcy, numer REGON, numer księgi rejestrowej oraz datę i godzinę otwarcia i zamknięcia. Odpady medyczne do czasu przekazania ich wyspecjalizowanej firmie przechowywano w urządzeniach chłodniczych. Wszystkie podmioty posiadały umowy na odbiór odpadów medycznych z wyspecjalizowanymi firmami.

Podsumowanie i wnioski

1. Stan sanitarno – techniczny podmiotów w analizowanym okresie był zadowalający. Stwierdzone uchybienia w zakresie postępowania z odpadami medycznymi zostały usunięte. W 2024 roku bieżący nadzór nad obiektami dotyczący przestrzegania wymagań higienicznych i zdrowotnych, w tym utrzymania należytego stanu higienicznego obiektów, utrzymania bieżącej czystości i porządku, dezynfekcji i sterylizacji był realizowany w oparciu o sporządzony plan kontroli obiektów w ramach planu zasadniczych zadań na 2024 r.
2. Kontrole podmiotów działalności leczniczej prowadzone były z uwzględnieniem procedur przeciwepidemicznych i środków zapobiegawczych. Zabezpieczenie przeciwepidemiczne podmiotów leczniczych na terenie Świnoujścia można określić jako właściwe.

III. Higiena żywności, żywienia i przedmiotów użytku

1. Stan sanitarny nadzorowanych obiektów

W 2024 roku objęto nadzorem sanitarnym 320 zakładów, w tym:

- 3 wytwórnie lodów;
- 15 automatów do lodów;
- 4 piekarnie;
- 7 ciastkarni;
- 1 browar;
- 2 zakłady garmażeryjne;
- 2 producentów żywności w warunkach domowych;
- 61 sklepów spożywczych, w tym 16 supermarketów;
- 17 kiosków;
- 2 apteki;
- 7 magazynów hurtowych;
- 1 obiekt obrotu żywnością ruchomy i tymczasowy
- 2 środki transportu;
- 6 innych obiektów obrotu żywnością;
- 130 zakładów żywienia zbiorowego otwartego, w tym 37 zakładów małej gastronomii oraz 19 zakładów małej gastronomii ruchome i tymczasowe;
- 58 zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego;
- 2 zakłady obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością;
- 2 obiekty obrotu produktami kosmetycznymi.

W w/w obiektach pracownicy sekcji HŻŻiPU przeprowadzili 582 kontrole sanitarne, w tym 95 kontroli interwencyjnych oraz 161 kontroli sprawdzających. Ponadto przeprowadzono 11 kontroli w zakładach nie znajdujących się pod nadzorem sekcji HŻŻiPU.

Wydano:

- 60 decyzji wykreślających z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej;
- 63 decyzje zatwierdzające na nowopowstałe zakłady;
- 31 decyzji rozszerzających zakres prowadzonej działalności;
- 2 decyzje warunkowo zatwierdzające zakłady;
- 57 decyzji nakazujących poprawę warunków sanitarno – technicznych (w tym 3 decyzje na dezynfekcje i 1 decyzję na dezynsekcje);
- 21 decyzji zmieniających, w tym 16 decyzji przedłużających termin wykonania nałożonych obowiązków oraz 5 decyzji wygaszających;
- 8 decyzje umarzających postępowanie administracyjne;
- 4 decyzje unieruchomienia/przerwania działalności zakładu, w tym 2 decyzje zakazujące produkcji;

- 15 decyzji nakazujących wycofanie z obrotu artykułów spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia bądź mięsa świeżego mrożonego we własnym zakresie, nie posiadającego oznakowania.

Ponadto wydano 2 decyzję nakazującą wycofanie z obrotu artykułów spożywczych sprzedawany bezpośrednio z bagażnika samochodu osobowego bez oznakowania, przechowywany w temperaturze otoczenia tj. +14 °C na zakłady spoza rejestru.

W roku 2024 wystąpiono z 6 wnioskami o ukaranie do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie. Na właścicieli zakładów oraz ich kierowników, nałożono **122** mandaty karne na łączną kwotę **36000** zł oraz wydano **318** decyzji - rachunków. Ponadto na podmioty prowadzące działalność w zakładach będących spoza rejestru nałożono 4 mandaty karne, na łączną kwotę 1300 zł.

Zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego pobrano do badań laboratoryjnych 233 próbek żywności w ramach monitoringu, urzędowej kontroli żywności oraz próbek rezerwowych. Próbki badane były m.in. w kierunku:

- zawartości metali szkodliwych dla zdrowia;
- zawartości substancji dodatkowych;
- oznaczania pozostałości pestycydów;
- zawartości i zanieczyszczenia azotanami;
- kryteriów czystości substancji dodatkowych;
- zawartości błonnika, selenu, wit. E;
- oznaczania pomiaru skażeń promieniotwórczych – zawartość izotopu cezu 137;
- oznaczania poziomu akryloamid;
- wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych;
- zanieczyszczeń mikrobiologicznych w środkach spożywczych;
- badania substancji migrujących z materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością;
- wykrywania mykotoksyn: aflatoksyny B1, aflatoksyny B2, aflatoksyny G1, aflatoksyny G2, sumy 4 aflatoksyn, ochratoksyny A;
- oznaczania 3 MCPD (niezwiązanego w postaci estrów), 3MCP (pochodzącego z estrów 3-MCPD z kwasami tłuszczowymi), glicydotu (pochodzącego z estrów glicydotu z kwasami tłuszczowymi);
- oznaczania alkaloidów pirolizydynowych;
- oznaczania zawartości jodanu potasu;
- oceny znakowania i składu żywności specjalnego przeznaczenia medycznego;
- wartości odżywczej tj. wartości energetycznej, zawartości białka, węglowodanów oraz tłuszczu;
- oceny organoleptycznej;
- znakowania.

W okresie sprawozdawczym pobrano również 2 próbki zmiotek na obecność szkodników zbożowo- mącznych oraz 15 wymazów sanitarnych z powierzchni: blatów, sztućców, talerzy oraz rąk pracowników w związku z wpływieniem zgłoszeń dotyczących wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych.

1.1. Zakłady produkcji żywności

Nadzorem tutejszej Inspekcji objęto 32 zakłady produkujące żywność, w których ogółem przeprowadzono 53 kontrole sanitarnych (19 ocenianych na podstawie arkusza zgodności), w tym 2 interwencyjne oraz 11 sprawdzających. Wydano 5 decyzji zatwierdzających na nowopowstałe zakłady oraz 6 decyzji zatwierdzających rozszerzenie zakresu prowadzonej działalności.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami podczas przeprowadzonych czynności kontrolnych w zakładach produkujących żywność znajdujących się pod nadzorem tut. Inspekcji wydano:

- 3 decyzje nakazujące przeprowadzenie skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji wykorzystywanego sprzętu przy produkcji lodów oraz automatu do lodów;
- 5 decyzji nakazujących poprawę warunków technicznych zakładu, wyposażenia oraz dokumentacji systemu HACCP;
- 1 decyzję umarzającą wszczęcie postępowania administracyjnego w związku ze wcześniejszym usunięciem nieprawidłowości;
- 1 wygaszającą wszczęte postępowanie administracyjne w związku z powzięciem informacji o zaprzestaniu prowadzenia działalności przez przedsiębiorcę, wobec którego toczyło się postępowanie administracyjne dotyczące niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego zakładu;
- 3 zawieszające prowadzenie działalności w zakresie produkcji i wprowadzania do obrotu handlowego lodów z automatu;
- 2 decyzje przedłużające termin wykonania nałożonych obowiązków

W roku 2024 nałożono 10 mandatów karnych w zakładach produkujących żywność, na łączną kwotę 2500 zł. Stwierdzone nieprawidłowości, za które nakładano mandaty karne dotyczyły:

- niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń oraz wyposażenia zakładów;
- obecności szkodników tj. mrówek;
- obecności artykułów spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości;
- braku bieżących zapisów wynikających z dokumentacji systemu HACCP;
- niewłaściwego przechowywania artykułów spożywczych;
- nieaktualnej dokumentacji medycznej do celów sanitarno-epidemiologicznych pracownika;
- przechowywania zbędnego sprzętu;
- obecności żywych szkodników tj. karaczanów w zakładzie.

W związku ze stwierdzeniem obecności żywych szkodników tj. karaczanów w zakładzie nakazano zaprzestania prowadzenia działalności w zakresie produkcji wyrobów piekarniczych, do czasu ich usunięcia tj. przeprowadzenia skutecznych zabiegów dezynsekcji i dezynfekcji wszystkich pomieszczeń i sprzętu należących do zakładu oraz potwierdzenia tego faktu przez PPIS w Świnoujściu. W zakładzie przeprowadzono czynności kontrolne sprawdzające, podczas których stwierdzono wykonanie obowiązków. Przedsiębiorcę poinformowano o możliwości wznowienia prowadzonej działalności.

W okresie sprawozdawczym wniesiono przez konsumentów 2 zgłoszenia, z czego 1 po przeprowadzeniu czynności kontrolnych w zakładzie, znano za zasadne.

Zgłoszenie potwierdzone dotyczyło prowadzenia działalności w zakładzie pomimo braku decyzji zatwierdzającej zakład oraz niewłaściwego stanu sanitarni-higienicznego. Zgłoszenie uznano za zasadne. W związku ze stwierdzeniem, iż przedsiębiorca nie złożył wniosku o zatwierdzenie i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, prowadząc działalność bez decyzji zatwierdzającej PPIS w Świnoujściu wystąpi o wymierzenie kary pieniężnej do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie.

Zgłoszenie nie potwierdzone dotyczyło wystąpienia dolegliwości jelitowych po spożyciu dania oferowanego w zakładzie. W wyniku czynności kontrolnych zgłoszenie uznano za niezasadne.

Do badań laboratoryjnych pobrano ogółem 78 próbek żywności tj.

- pobrano 65 próbek lodów, z których 25 zostało zakwestionowanych. W związku z zakwestionowaniem próbek lodów z automatu tj.:
 - w 10 próbkach wyniki wykonanych oznaczeń liczby bakterii *Enterobacteriaceae* wskazały na zanieczyszczenia mikrobiologiczne podczas produkcji. W związku z uzyskanymi wynikami w 2 zakładach nakazano zaprzestania prowadzenia działalności w zakresie produkcji i wprowadzania do obrotu handlowego lodów z automatu wyprodukowanych w zakładzie do czasu uzyskania prawidłowych wyników badań laboratoryjnych oraz poinformowanie o podjęciu działań korygujących zgodnie z procedurami systemu HACCP, w tym przeprowadzeniu skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji wykorzystywanego sprzętu w celu potwierdzenia, iż zachowane są kryteria higieny produkcji. Przedsiębiorcy okazali prawidłowe wyniki badań, które potwierdziły, iż zostały zachowane kryteria higieny produkcji lodów z automatu zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005, str. 1, z późn. zm.);
 - w 15 próbkach wyniki wykonanych oznaczeń liczby bakterii *Enterobacteriaceae* wskazywały na zanieczyszczenia mikrobiologiczne podczas produkcji. W związku z uzyskanymi wynikami w 3 zakładach nakazano przeprowadzenie skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji wykorzystywanego sprzętu przy produkcji lodów oraz automatu do

lodów. Przedsiębiorcy okazali prawidłowe wyniki badań, które potwierdziły, iż zostały zachowane kryteria higieny produkcji lodów z automatu zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005, str. 1, z późn. zm.).

Pozostałe wyniki były zgodne z obowiązującymi przepisami.

- 10 próbek żywności, które przebadano w zakresie mikrobiologicznym tj. wykrywania obecności Salmonella spp. w 25 g., oznaczania przypuszczalnych Bacillus cereus w 1 g., oznaczania liczby Listeria monocytogenes w 1g. Uzyskane wyniki przebadanych próbek były prawidłowe;
- 1 próbkę żywności przebadaną w kierunku kryteriów czystości substancji dodatkowych i oceny organoleptycznej. Uzyskane wyniki przebadanych próbek były prawidłowe.
- 2 próbki sanitarne w kierunku obecności szkodników zbożowo-mącznych. Uzyskane wyniki przebadanych próbek były prawidłowe.

W 2024 r. podczas 6 kontroli ciastkarni dokonano pomiaru zawartości związków polarnych w oleju używanym do smażenia m.in. pączków. Wyniki pomiarów uzyskano zgodne z wymaganiami.

1.2. Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, rolniczy handel detaliczny

Pod nadzorem Inspekcji Sanitarnej w Świnoujściu w 2024 r. znajdowało się 2 producentów pierwotnych. Producenci będący pod nadzorem nie dokonują przetwórstwa. Wyprodukowane przez nich plony sprzedawane są w punktach sprzedaży, które znajdują się na Targowisku Miejskim mieszczącym się przy ul. Kołtątaja w Świnoujściu. Przedsiębiorcy w roku 2024 nie prowadzili upraw warzyw bądź owoców. W związku z powyższym nie przeprowadzono czynności kontrolnych.

1.3. Produkcja żywności w warunkach domowych

Na terenie nadzorowanym przez tutejszą Inspekcję Sanitarną w roku 2024 znajdowało się 8 producentów żywności produkujących oferowany asortyment w warunkach domowych w zakresie:

- produkcji ciast kruchych, biszkoptów, bez i tortów na indywidualne zamówienie klientów z odbiorem osobistym, z wykorzystaniem jaj naświetlonych oraz artykułów suchych niskiego ryzyka;
- produkcji tortów, ciast, ciasteczek na indywidualne zamówienie klientów;
- przygotowywania kanapek i bułek z gotowych produktów. Sprzedaży w pawilonie spożywczym mieszczącym się przy ul. Wojska Polskiego 55 w Świnoujściu.
- produkcji suplementów diety oraz produkcji olejów spożywczych;
- przygotowywania dań cateringowych (boxów) z gotowych półproduktów;

- produkcji domowej wyrobów garmażeryjnych schłodzonych i mrożonych z odbiorem własnym.

W roku 2024 skontrolowano 2 zakłady w których przeprowadzono 2 kontrole sanitarne w tym 1 ocenioną na arkuszu oceny zakładu. W okresie sprawozdawczym wydano 2 decyzje wykreślające zakład z uwagi na złożony wniosek przedsiębiorcy.

Wydano 1 decyzję administracyjną nakazującą poprawę warunków sanitarno-technicznych zakładu, która dotyczyła nieprawidłowości w zakresie dokumentacji systemu HACCP oraz niewłaściwego oznakowania produkowanego asortymentu. Nałożono obowiązek przeprowadzenia weryfikacji systemu HACCP oraz poprawy znakowania, w tym dostosowania wykorzystywanych oświadczeń zdrowotnych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego. Nałożony termin wykonania obowiązków przypada na rok 2025.

W wyniku działań nadzorowych w opisywanej grupie nałożono 2 mandaty karne na łączną kwotę 300 zł. Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły:

- braku powiadomienia GIS o zamiarze wprowadzenia po raz pierwszy do obrotu żywności wzbogacanej;
- braku dokumentacji medycznej do celów sanitarno-epidemiologicznych;
- niedopełnienia obowiązków w zakresie identyfikacji dostawców tj. braku dokumentów potwierdzających pochodzenie surowców wykorzystywanych do produkcji.

Wszystkie zakłady będące pod nadzorem posiadały wdrożony system HACCP zawierający zasady Dobrej Praktyki Higienicznej oraz Dobrej Praktyki Produkcyjnej.

1.4. Zakłady obrotu żywnością

W 2023r. nadzorem objęto 94 zakładów obrotu żywnością, w tym 45 sklepów spożywczych, 16 supermarketów, 17 kiosków, 2 apteki, 7 hurtowni, 1 obiekt ruchomy i tymczasowy oraz 6 innych obiektów obrotu żywnością. Przeprowadzono w nich 194 kontrole sanitarnych (41 ocenianych na podstawie arkusza zgodności), w tym 36 kontrole interwencyjnych oraz 44 sprawdzających. Kontrole interwencyjne przeprowadzono w związku ze zgłoszeniami od konsumentów oraz w związku z powiadomieniami w systemie RASFF.

Wydano 15 decyzji zatwierdzających na nowopowstałe zakłady oraz 7 decyzji zatwierdzających rozszerzenie zakresu prowadzonej działalności.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami podczas przeprowadzonych czynności kontrolnych w zakładach obrotu żywnością znajdujących się pod nadzorem tut. Inspekcji wydano 32 decyzje administracyjne tj.:

- 1 warunkowo zatwierdzającą zakład z uwagi na niedostosowaną dokumentację systemu HACCP do zakresu prowadzonej działalności;

- 1 na dezynsekcję pomieszczeń i sprzętu w związku ze stwierdzeniem śladów bytowania szkodników oraz ich obecności tj. larw, owadów martwych i żywych bezpośrednio w cukierkach;
- 18 na poprawę warunków technicznych pomieszczeń, wyposażenia i sprzętów bądź dostosowanie dokumentacji systemu HACCP;
- 3 nakazujące wycofanie z obrotu handlowego artykułów spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej oraz po upływie terminów przydatności do spożycia;
- 6 na zmianę terminu wykonania nałożonych obowiązków;
- 1 zmieniającą wydaną decyzję celem poprawy warunków zakładu;
- 2 umarzające wszczęte postępowanie administracyjne na poprawę stanu technicznego obiektu.

Na osoby odpowiedzialne, właścicieli zakładów nałożono 33 mandaty karne na łączną sumę 7500 zł. Stwierdzone nieprawidłowości przy nakładaniu mandatów to:

- wprowadzanie do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości;
- wprowadzanie do obrotu handlowego jaj bez właściwego oznakowania;
- brak porządku i czystości w zakładach;
- niewłaściwych warunków przechowywania artykułów spożywczych;
- brak prowadzenia bieżących zapisów wynikających z dokumentacji HACCP oraz GMP/GHP;
- brak aktualnej dokumentacji do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników;
- oferowanie do sprzedaży cukierków o niewłaściwej jakości tj. z obecnością szkodników martwych i żywych.

W roku sprawozdawczym konsumenci wnieśli 20 zgłoszeń, z czego 11 po przeprowadzeniu czynności kontrolnych w zakładzie uznano za potwierdzone a 9 uznano za nie zasadne.

Zgłoszenia potwierdzone dotyczyły:

- wprowadzania do obrotu art. spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej bądź po upływie terminów przydatności do spożycia;
- obecności szkodników tj. owadów martwych i żywych bezpośrednio w cukierkach;
- niewłaściwego stanu sanitarno- higienicznego zakładu;
- niewłaściwego gospodarowania odpadami;
- niewłaściwej jakości towaru, braku zachowania higieny sprzedaży, niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego zakładu oraz braku udostępnionego wykazu składników artykułów spożywczych.

Zgłoszenia nie potwierdzone dotyczyły m.in. niewłaściwego przechowywania art. spożywczych, braku terminów przydatności do spożycia na sprzedawanych art. spożywczych, braku zachowania higieny osobistej przez pracowników, oferowania do sprzedaży artykułów spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej, obecności szkodników w zakładzie.

Do badań laboratoryjnych pobrano łącznie 123 próbki żywności, w tym 6 w sklepach spożywczych, 88 w supermarketach, 1 w kioskach, 23 w hurtowniach, 4 oraz 1 próbkę w zakładach należących do grupy inne obiekty obrotu żywnością.

Pobrane próbki żywności przebadano w zakresie:

- mikrobiologicznym;
- wykrywanie substancji dodatkowych
- wykrywania mykotoksyn;
- wykrywania zawartości metali;
- wykrywania zawartości azotanów;
- oznaczenia pomiaru skażeń promieniotwórczych- zawartości izotopu cezu 137;
- oznaczania pozostałości pestycydów;
- oznaczania alkaloidów pirolizydynowych
- zawartości błonnika;
- zawartości akryloamidu;
- zawartości wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych;
- zawartość jodanu potasu;
- odporności na bakterie komensalne i zoonotyczne, *Escherichia coli* ESBL/AmpC; wytwarzająca karbapenemazy *Escherichia coli*;
- oceny organoleptycznej;
- znakowania.

W jednym przypadku ze względu na zły stan próbki laboratorium badawcze nie wykonało badań w kierunku pozostałości pestycydów produktu pn. „Szpinak Baby”. W zakresie oceny organoleptycznej nie stwierdzono ujemnych cech.

W okresie sprawozdawczym w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu pobrano do badań laboratoryjnych produkt pn. „Melon żółty”, w którym stwierdzono substancję pn. kwas cyjanurowy na poziomie $0,28 \pm 0,14$ mg/kg mogący stanowić potencjalne ryzyko dla zdrowia konsumentów. W związku z powyższym zostało wszczęte postępowanie zgodnie z procedurami systemu RASFF. W toku postępowania uzyskano informację Kierownika Zakładu Toksykologii i Oceny Ryzyka w NIZP PZH-PIB w Warszawie, iż kwas cyjanurowy nie jest uwzględniony w żadnej definicji pozostałości pestycydów ustalonej dla celów monitoringu i urzędowej kontroli żywności. Biorąc pod uwagę, że nie było podstaw prawnych, aby uznać uzyskany wynik za niezgodny, produkt ostatecznie nie był kwestionowany.

Pozostałe wyniki były zgodne z obowiązującymi przepisami.

W roku sprawozdawczym dokonywano przeglądu stron internetowych w wyniku, których stwierdzono, iż przedsiębiorca będący pod nadzorem oferuje w swojej sprzedaży suplement diety. Sprzedaż suplementu była niezgodna z wydaną decyzją zatwierdzającą

zakład, przedsiębiorca na swojej aukcji internetowej nie udostępnił w prezentacji suplementu diety szczegółowych danych tj.: wykazu składników, wszelkich składników lub substancji pomocniczych w przetwórstwie powodujących alergię lub reakcje nietolerancji użytych przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecnych w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie, ilości określonych składników lub kategorii składników, wszelkich specjalnych warunków przechowywania lub warunków użycia, nazwy lub firmy i adresu podmiotu działającego na rynku spożywczym, instrukcji użycia, informacji o wartości odżywczej zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. Ponadto, nie podano informacji dotyczących: określenia „suplement diety”, porcji produktu zalecanej do spożycia w ciągu dnia, ostrzeżenia dotyczącego nieprzekraczania zalecanej porcji do spożycia w ciągu dnia, stwierdzenia, że suplementy diety nie mogą być stosowane jako substytut (zamiennik) zróżnicowanej diety, stwierdzenia, że suplementy diety powinny być przechowywane w sposób niedostępny dla małych dzieci zgodnie z § 5 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 października 2007 r. w sprawie składu oraz znakowania suplementów diety.

Ponadto przedsiębiorca w związku z brakiem powiadomienia Głównego Inspektora Sanitarnego o zamiarze wprowadzenia po raz pierwszy do obrotu suplementu diety został ukarany mandatem karnym wysokości 100 zł. W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu wystąpi o wymierzenie kary pieniężnej do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami.

1.5. Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego i zamkniętego

Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego

W okresie sprawozdawczym nadzorem tutejszej Inspekcji Sanitarnej znajdowało się 327 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym 118 zakładów małej gastronomii oraz 77 zakładów tymczasowych i ruchomych. Ogółem w zakładach tych przeprowadzono łącznie 241 kontroli sanitarnych (54 ocenianych na podstawie arkusza zgodności), w tym 44 interwencyjne oraz 87 sprawdzających. Kontrole interwencyjne przeprowadzono w związku ze zgłoszeniami od konsumentów oraz w związku z powiadomieniami w systemie RASFF.

W roku sprawozdawczym wydano 34 decyzje zatwierdzające dla nowopowstałych zakładów oraz 18 decyzji zatwierdzających rozszerzenie zakresu prowadzonej działalności.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami podczas przeprowadzonych czynności kontrolnych w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego znajdujących się pod nadzorem tut. Inspekcji wydano 46 decyzji administracyjnych tj.:

- 1 warunkowo zatwierdzającą zakład z uwagi na niedostosowaną dokumentację systemu HACCP do zakresu prowadzonej działalności;

- 1 decyzję zawieszającą prowadzenie działalności w zakładzie do czasu usunięcia nieprawidłowości tj. przeprowadzenia skutecznych zabiegów dezynsekcji i dezynfekcji wszystkich pomieszczeń i sprzętu należących do zakładu oraz potwierdzenia tego faktu przez PPIS w Świnoujściu;

- 23 na poprawę warunków technicznych pomieszczeń, wyposażenia i sprzętów, zapewnienia odpowiedniego miejsca do przechowywania sprzętu porządkowego i odpowiednich warunków do przechowywania odzieży wierzchniej, roboczej pracowników oraz opracowania informacji dotyczącej wykazu substancji powodujących alergię;

- 4 wygaszające wszczęte postępowanie administracyjne w związku z powzięciem informacji o zmianie podmiotu prowadzącego działalność, bądź zaprzestaniu prowadzenia działalności przez przedsiębiorcę, wobec którego toczyło się postępowanie administracyjne dotyczące niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego zakładu;

- 3 przedłużające termin wykonania obowiązków nałożonych decyzją administracyjną;

- 2 umarzające wszczęte postępowanie administracyjne ze względu na usunięcie nieprawidłowości stwierdzonych podczas kontroli w terminie 7 dni od daty otrzymania wszczęcia poprzedzającego wydanie decyzji;

- 12 nakazujących wycofanie z obrotu artykułów spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej, będących po terminie przydatności do spożycia bądź nieoznakowanych i zamrożonych we własnym zakresie.

Nałożono 67 mandatów karnych na łączną sumę 22600 zł. Stwierdzone nieprawidłowości, za które nakładano mandaty karne dotyczyły najczęściej:

- niewłaściwego gospodarowania odpadami;
- braku utrzymania czystości i porządku w pomieszczeniach należących do zakładu;
- braku aktualnej dokumentacji do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników;
- braku bieżących zapisów wynikających z dokumentacji systemu HACCP;
- przechowywania zbędnego sprzętu w pomieszczeniach należących do zakładu;
- braku zachowanej segregacji asortymentowej w urządzeniach chłodniczych;
- wprowadzania do obrotu handlowego artykułów spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia, nieoznakowanych i mrożonych we własnym zakresie;
- przechowywania żywności w warunkach niezgodnych z zaleceniami producenta;
- obecności insektów w pomieszczeniach produkcyjnych.

W roku sprawozdawczym konsumenci zgłosili 41 zgłoszeń, z czego 11 potwierdzono, a 30 uznano za niezasadne.

Zgłoszenia potwierdzone w 2 przypadkach dotyczyły niewłaściwego gospodarowania odpadami.

Zgłoszenia potwierdzone dotyczyły m.in.: niewłaściwego gospodarowania odpadami w tym odpadami kat. 3, serwowania posiłków o niewłaściwej jakości zdrowotnej, niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego zakładu, wykorzystywania do produkcji dań artykułów spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej, wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych, braku aktualnej dokumentacji medycznej do celów sanitarno-

epidemiologicznych zatrudnionego personelu, uciążliwych zapachów wydobywających się z zakładu, nieprawidłowego przechowywania artykułów spożywczych i surowców używanych do produkcji dań, obecności szkodników.

Zgłoszenia niepotwierdzone dotyczyły m.in.: wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych, obecności szkodników, braku zachowanych prawidłowych zasad GHP/GMP, wykorzystywania do produkcji dań artykułów spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej, niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego zakładu, niewłaściwego gospodarowania odpadami, uciążliwych zapachów wydobywających się z zakładu, serwowania posiłków o niewłaściwej jakości zdrowotnej,

Ponadto przekazano 3 zgłoszenia zgodnie z kompetencjami do: Powiatowego Inspektoratu Nadzoru Budowlanego dla miasta Świnoujście, Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kamieniu Pomorskim oraz do Wojewódzkiego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Warszawie.

Do badań laboratoryjnych w roku sprawozdawczym 2023 pobrano 6 próbek żywności w zakładach żywienia zbiorowego otwartego, w zakresie:

- mikrobiologicznym (wykrywanie obecności Salmonella spp. w 25ml, oznaczanie liczby Listeria monocytogenes w 1ml), oceny organoleptycznej, Otrzymane wyniki były zgodne z obowiązującymi przepisami;
- wartości odżywczej (wartość energetyczna, białka, węglowodany, tłuszcze). W związku z otrzymanym sprawozdaniem z badań prowadzone jest postępowanie, mające na celu ocenę sposobu żywienia.

W roku 2024 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu wystąpił o wymierzenie kary pieniężnej do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w 4 zakładach dotyczącymi:

- w przypadku 1 podmiotu: rozpoczęcia prowadzenia przez przedsiębiorcę działalności w zakresie niezgodnym z wydaną decyzją zatwierdzającą zakład oraz braku wykazu substancji powodujących reakcje nietolerancji oraz substancji powodujących alergię występujących w oferowanych do sprzedaży daniach oraz ciastach;
- w przypadku 1 podmiotu: prowadzenia działalności bez wiedzy i zgody Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu oraz braku wykazu substancji powodujących reakcje nietolerancji oraz substancji powodujących alergię występujących w oferowanych do sprzedaży daniach;
- w przypadku 1 podmiotu: prowadzenia działalności bez wiedzy i zgody Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu;
- w przypadku 2 kolejnych podmiotów: braku wykazu substancji powodujących reakcje nietolerancji oraz substancji powodujących alergię występujących w oferowanych do sprzedaży daniach.

Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego

W okresie sprawozdawczym w danej grupie obiektów skontrolowano 58 zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego, przeprowadzając w nich 88 kontroli sanitarnych (34 oceniane na podstawie arkusza zgodności), w tym 13 kontroli interwencyjnych oraz 19 kontroli sprawdzających. Kontrole interwencyjne przeprowadzono w związku ze zgłoszeniami od konsumentów oraz w związku z powiadomieniami w systemie RASFF.

W roku sprawozdawczym decyzje zatwierdzające wydano dla 7 nowopowstałych obiektów.

Wydano 13 decyzji administracyjnych, w tym:

- 6 na poprawę warunków sanitarno-technicznych pomieszczeń, wyposażenia zakładów, powierzchni roboczych mających kontakt z żywnością, zapewnienia właściwych warunków do przebierania się przez personel oraz niewłaściwej dokumentacji systemu HACCP bądź brak jej weryfikacji;
- 4 przedłużające termin wykonania obowiązków nałożonych decyzją administracyjną na poprawę warunków technicznych zakładu;
- 3 umarzające wszczęte postępowanie ze względu na usunięcie nieprawidłowości stwierdzonych podczas kontroli w terminie 7 dni od daty otrzymania wszczęcia poprzedzającego wydanie decyzji.

Na przedsiębiorców nałożono 10 mandatów karnych na łączną kwotę 3100 zł. Stwierdzone nieprawidłowości, za które nakładano mandaty karne dotyczyły najczęściej:

- wprowadzania do obrotu handlowego artykułów spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej, po upływie terminu przydatności do spożycia, nieoznakowanych i zamrożonych we własnym zakresie;
- niewłaściwych warunków przechowywania art. spożywczych;
- braku bieżącej czystości i porządku pomieszczeń, sprzętu i wyposażenia;
- braku oznakowania jaj;
- niewłaściwego stanu sanitarno-higieniczny zakładu;
- braku prowadzenia zapisów wynikających z dokumentacji HACCP;
- środków do dezynfekcji rąk po terminie przydatności.

W roku sprawozdawczym konsumenci zgłosili łącznie 10 interwencje, z czego 3 po przeprowadzeniu czynności kontrolnych w zakładzie, znano za zasadne.

Zgłoszenie potwierdzone dotyczyły m.in. przechowywania artykułów spożywczych w niewłaściwych warunkach, przechowywania prywatnych rzeczy w pomieszczeniach należących do bloku żywienia, serwowania posiłków o niewłaściwej jakości zdrowotnej, wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych.

Zgłoszenia niepotwierdzone dotyczyły m.in. serwowania posiłków niezapewniających zapotrzebowania żywieniowego, niewłaściwego żywienia dzieci, wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych.

W roku sprawozdawczym konsumenci zgłosili 1 zgłoszenie dotyczące posiadania dolegliwości żołądkowo-jelitowych, które wystąpiły u grupy osób spożywających posiłki w obiekcie należących do w/w grupy. W związku z powyższym pracownicy sekcji HŻŻiPU wraz z pracownikami epidemiologii oraz higieny komunalnej przeprowadzili czynności kontrolne, podczas których pobrano 2 wymazy sanitarne z rąk pracowników biorących udział bezpośrednio przy wydawaniu posiłków oraz 3 wymazy sanitarne ze sprzętu produkcyjnego tj. zastawy stołowej: talerzy płaskich, noży, widelców. Wymazy pobrano w zakresie badań w kierunku: Salmonella - obecność, Staphylococcus aureus- obecność, Bakterie z gr. Coli - obecność. Uzyskano prawidłowe wyniki badań laboratoryjnych pobranych wymazów sanitarnych.

W związku z podejrzeniem wystąpienia zatrucia pokarmowego pracownicy sekcji HŻŻiPU wraz z pracownikami epidemiologii oraz higieny komunalnej przeprowadzili czynności kontrolne, podczas których pobrano do badań laboratoryjnych 5 próbek żywności w kierunku mikrobiologicznym oraz 10 wymazów z powierzchni: blatów, sztućców oraz rąk jednego pracownika przygotowującego posiłki. Otrzymane wyniki pobranych próbek były prawidłowe.

Ponadto, w omawianej grupie pobrano 2 posiłki obiadowe, które przebadano w zakresie:

- wartości odżywczej tj. wartości energetycznej, zawartości białka, węglowodanów oraz tłuszczu. W związku z otrzymanym sprawozdaniem z badań dokonano analizy żywnościowej na podstawie: wyników badań laboratoryjnych posiłku oraz danych wyliczonych przez przedsiębiorcę. Analiza wykazała wartości zgodne z normami dla żywionej grupy wiekowej.

- wartości odżywczej tj. wartości energetycznej, zawartości białka, węglowodanów oraz tłuszczu. Analiza posiłku obiadowego serwowanego w bloku żywienia wykazała rozbieżność wynikającą z analizy wartości zadeklarowanej przez przedsiębiorcę do wartości wynikającej z badań w przypadku węglowodanów, tłuszczu oraz wartości energetycznej, co mogło być spowodowane różnicą jakościową surowców czy procesów technologicznych. W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu zalecił bardziej szczegółową analizę opracowywanych jadłospisów w kierunku wartości energetycznej i odżywczej, z uwzględnieniem wartości dla wszystkich surowców wykorzystywanych do przygotowywania posiłku oraz zachowanie systematyczności dziennej wartości energetycznej i odżywczej każdego dnia. Sposób wdrożenia zaleceń będzie przedmiotem oceny podczas kontroli sprawdzającej.

W okresie sprawozdawczym wystąpiono z 1 wnioskiem o wymierzenie kary pieniężnej do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie w związku ze stwierdzeniem, iż udostępniony rodzicom jadłospis wywieszony na tablicy w szatni nie posiadał informacji w zakresie substancji powodujących alergie lub reakcje nietolerancji zgodnie art. 44 ust. 1 lit. a Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 roku w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

1.6. Środki transportu

W roku 2024 skontrolowano 2 środki transportu, w których przeprowadzono 2 kontrole, nie wydawano decyzji administracyjnych oraz nie nakładano mandatów karnych i nie pobierano próbek żywności do badań laboratoryjnych.

W roku sprawozdawczym wydano 2 decyzje zatwierdzające dla nowopowstałych środków transportu.

Podczas bieżących kontroli w zakładach produkcji żywności oraz sprzedaży żywności, kontroli poddawano również środki transportu. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych nieprawidłowości nie stwierdzano, mandatów nie nakładano. Środki transportu były odpowiednio oznaczone, w sposób trwały na zewnętrznej powierzchni pojazdu, ściany i podłogi wykonane z materiałów łatwych do utrzymania w czystości i umożliwiających przeprowadzanie skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji, skutecznie zabezpieczone przed gryzoniami (drzwi i podłoga szczelne, bez prześwitów). Kierowcy posiadali aktualne orzeczenia lekarskie o stanie zdrowia oraz prowadzili na bieżąco zapisy wynikające z opracowanych instrukcji mycia i dezynfekcji środków transportu.

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

W okresie sprawozdawczym pod nadzorem tutejszej Inspekcji Sanitarnej znajdowało się 7 zakładów obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością. Skontrolowano 2 zakłady, w których przeprowadzono łącznie 2 kontrole.

W roku 2024 r. nie wydano decyzji administracyjnych oraz nie nałożono mandatów karnych.

W ramach urzędowej kontroli pobrano do badań laboratoryjnych 2 próbki wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. W pierwszym przypadku przeprowadzono badania w zakresie migracji ołowiu oraz kadmu z obrzeża i wnętrza materiałów. W drugim przypadku w kierunku migracji globalnej do 3% kwasu octowego oraz izooktanu. Otrzymano wyniki zgodne z obowiązującymi przepisami.

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

Jakość zdrowotna krajowych środków spożywczych

W okresie sprawozdawczym od dostawców krajowych pobrano i przebadano w zakresie:

- Mikrobiologicznym, w tym odporności na bakterie komensalne i zoonotyczne, Escherichia coli ESBL/AmpC; wytwarzającą karbapenemazy Escherichia coli 82 próbki żywności, z czego 66 dodatkowo oceniono w zakresie oceny organoleptycznej, a w przypadku 61 oceniono również ich znakowanie. W powyższym zakresie uzyskiwano wyniki zgodne z wymaganiami;
- zawartości metali, oceny organoleptycznej oraz znakowania 7 próbek żywności. W powyższym zakresie otrzymywano wyniki zgodne z wymaganiami;
- oznaczania pozostałości pestycydów 3 próbki żywności, z czego 1 dodatkowo oceniono w zakresie oceny organoleptycznej i znakowania. W powyższym zakresie uzyskano wyniki zgodne z wymaganiami;
- wykrywania zawartości azotanów, oceny organoleptycznej oraz znakowania 1 próbkę żywności. W powyższym zakresie uzyskano wyniki zgodne z wymaganiami;
- wykrywania i oznaczania substancji dodatkowych, oceny organoleptycznej oraz znakowania 4 próbki żywności. W powyższym zakresie uzyskiwano wyniki zgodne z wymaganiami;
- kryteriów czystości substancji dodatkowych oraz oceny organoleptycznej 1 próbkę żywności. W powyższym zakresie uzyskano wyniki zgodne z wymaganiami;
- pomiaru skażeń promieniotwórczych 5 próbek żywności. W powyższym zakresie uzyskiwano wyniki zgodne z wymaganiami;
- oznaczania zawartości błonnika, oceny organoleptycznej oraz znakowania 1 próbkę żywności. W powyższym zakresie uzyskano wyniki zgodne z deklaracją producenta oraz wymaganiami;
- oznaczania poziomu akryloamidu 1 próbkę żywności. W powyższym zakresie uzyskano wyniki zgodne z wymaganiami;
- wykrywania mykotoksyn: aflatoksyny B1, aflatoksyny B2, aflatoksyny G1, aflatoksyny G2, sumy 4 aflatoksyn, ochratoksyny A, oceny organoleptycznej oraz znakowania 1 próbkę żywności. W powyższym zakresie uzyskano wyniki zgodne z wymaganiami;
- oznaczania wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych: benzo(a)antracenu, benzo(b)fluorantenu, benzo(a)pirenu, chryzenu, sumy 4 WWA oraz znakowania 2 próbki żywności. W powyższym zakresie uzyskiwano wyniki zgodne z wymaganiami;
- oznaczania 3 MCPD (niezwiązanego w postaci estrów), 3MCP (pochodzącego z estrów 3-MCPD z kwasami tłuszczowymi), glicydolu (pochodzącego z estrów glicydolu z kwasami tłuszczowymi) oraz oceny znakowania 1 próbkę żywności. W powyższym zakresie uzyskano wyniki zgodne z wymaganiami;
- zawartości witaminy E oraz znakowania 1 próbkę żywności. W powyższym zakresie uzyskano wyniki zgodne z deklaracją producenta oraz wymaganiami;
- oznaczania alkaloidów pirolizydynowych oraz znakowania 1 próbkę żywności. W powyższym zakresie uzyskano wyniki zgodne z wymaganiami;
- oznaczania zawartości jodanu potasu, oceny organoleptycznej oraz znakowania 2 próbki żywności. W powyższym zakresie uzyskano wyniki zgodne z wymaganiami.

Od producentów będących pod nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Świnoujściu do badań laboratoryjnych pobrano i przebadano w zakresie:

- mikrobiologicznym 80 próbek żywności, z czego 25 próbek zostało zakwestionowanych, z uwagi na stwierdzenie zanieczyszczeń mikrobiologicznych podczas produkcji. W związku

z uzyskanymi wynikami w 3 zakładach nakazano zaprzestania prowadzenia działalności w zakresie produkcji i wprowadzania do obrotu handlowego lodów z automatu wyprodukowanych w zakładzie do czasu uzyskania prawidłowych wyników badań laboratoryjnych oraz poinformowanie o podjęciu działań korygujących zgodnie z procedurami systemu HACCP, w tym przeprowadzeniu skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji wykorzystywanego sprzętu w celu potwierdzenia, iż zachowane są kryteria higieny produkcji. Przedsiębiorcy okazali prawidłowe wyniki badań, które potwierdziły, iż zostały zachowane kryteria higieny produkcji lodów z automatu zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005, str. 1, z późn. zm.). Ponadto w 3 przypadkach nakazano przeprowadzenie skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji wykorzystywanego sprzętu przy produkcji lodów oraz automatu do lodów. Przedsiębiorcy okazali prawidłowe wyniki badań, które potwierdziły, iż zostały zachowane kryteria higieny produkcji lodów z automatu zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005, str. 1, z późn. zm.).

- wartości odżywczej tj. wartości energetycznej, zawartości białka, węglowodanów oraz tłuszczu 3 próbki posiłków obiadowych:
 - „Posiłek obiadowy dwudaniowy z dnia 11.03.2024 r.” pobrano w bloku żywienia w Przedszkolu zlokalizowanym w Świnoujściu. W związku z otrzymanym sprawozdaniem z badań dokonano analizy żywnościowej na podstawie: wyników badań laboratoryjnych posiłku oraz danych wyliczonych przez przedsiębiorcę. Analiza wykazała wartości zgodne z normami dla żywionej grupy wiekowej;
 - „Posiłek obiadowy dwudaniowy (zupa pomidorowa z makaronem, kotlet schabowy panierowany, ziemniaki z koperkiem, mizeria z jogurtem, rzodkiewką i szczypiorem, herbata z cytryną)” pobrano w Bloku żywienia w Szkole Podstawowej zlokalizowanej na terenie miasta Świnoujście. Analiza posiłku obiadowego serwowanego w bloku żywienia wykazała rozbieżność wynikającą z analizy wartości zadeklarowanej przez przedsiębiorcę do wartości wynikającej z badań w przypadku węglowodanów, tłuszczu oraz wartości energetycznej, co mogło być spowodowane różnicą jakościową surowców czy wykorzystywanych procesów technologicznych.

W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w

Świnoujściu zalecił dokładniejszą analizę opracowywanych jadłospisów w kierunku wartości energetycznej i odżywczej, z uwzględnieniem wartości dla wszystkich surowców wykorzystywanych do przygotowywania posiłku oraz zachowanie systematyczności dziennej wartości energetycznej i odżywczej każdego dnia. Sposób wdrożenia zaleceń będzie przedmiotem oceny podczas kontroli sprawdzającej;

- „Posiłek obiadowy dwudaniowy z dnia 02.12.2024r.” pobrano w Restauracji zlokalizowanej na terenie miasta Świnoujście. W związku z otrzymanym sprawozdaniem z badań prowadzone jest postępowanie, mające na celu ocenę sposobu żywienia.

Jakość zdrowotna środków spożywczych pochodzących z importu

W okresie sprawozdawczym z importu do badań laboratoryjnych pobrano i przebadano w zakresie:

- zawartości metali, oceny organoleptycznej 3 próbki żywności, z czego w przypadku 2 próbek dodatkowo oceniono znakowanie. W powyższym zakresie otrzymywano wyniki zgodne z wymaganiami;
- oznaczania pozostałości pestycydów 8 próbek żywności, z czego 4 próbki przebadano również w zakresie oceny organoleptycznej, a 3 w zakresie oceny znakowania. Dodatkowo w powyższym zakresie pobrano 1 próbkę żywności, która nie została przebadana z uwagi na zły stan próbki. Ponadto, w okresie sprawozdawczym w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu pobrano do badań laboratoryjnych 1 próbkę produktu pn. „Melon żółty”, w którym stwierdzono substancję pn. kwas cyjanurowy na poziomie $0,28 \pm 0,14$ mg/kg mogący stanowić potencjalne ryzyko dla zdrowia konsumentów. W związku z powyższym zostało wszczęte postępowanie zgodnie z procedurami systemu RASFF. W toku postępowania uzyskano informację Kierownika Zakładu Toksykologii i Oceny Ryzyka w NIZP PZH-PIB w Warszawie, iż kwas cyjanurowy nie jest uwzględniony w żadnej definicji pozostałości pestycydów ustalonej dla celów monitoringu i urzędowej kontroli żywności. Biorąc pod uwagę, że nie było żadnych podstaw prawnych, aby uznać uzyskany wynik za niezgodny, produkt ostatecznie nie był kwestionowany;
- wykrywania zawartości azotanów, oceny organoleptycznej oraz znakowania 1 próbkę żywności. W powyższym zakresie uzyskano wyniki zgodne z wymaganiami;
- wykrywania mykotoksyn: aflatoksyny B1, aflatoksyny B2, aflatoksyny G1, aflatoksyny G2, sumy 4 aflatoksyn, ochratoksyny A, oceny organoleptycznej oraz znakowania 1 próbkę żywności. W powyższym zakresie uzyskano wyniki zgodne z wymaganiami;
- oznaczania wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych: benzo(a)antracenu, benzo(b)fluorantenu, benzo(a)pirenu, chryzenu, sumy 4 WWA, oceny organoleptycznej oraz znakowania 1 próbkę żywności. W wyniku przeprowadzonych badań laboratoryjnych oraz oceny organoleptycznej uzyskano wyniki zgodne z wymaganiami, natomiast w odniesieniu do znakowania laboratorium wniosło następujące uwagi: „Podane informacje na opakowaniu jednostkowym muszą być umieszczone w

widocznym miejscu w taki sposób, aby były dobrze widoczne, wyraźnie czytelne oraz nieusuwalne (nieczytelny numer partii).”;

- oznaczania 3 MCPD (niezwiązanego w postaci estrów), 3MCP (pochodzącego z estrów 3-MCPD z kwasami tłuszczowymi), glicydotu (pochodzącego z estrów glicydotu z kwasami tłuszczowymi) oraz oceny znakowania 1 próbkę żywności. W powyższym zakresie uzyskano wyniki zgodne z wymaganiami;
- zawartości selenu oraz znakowania 1 próbkę żywności. W powyższym zakresie uzyskano wyniki zgodne z deklaracją producenta oraz wymaganiami;
- oceny znakowania przeprowadzonej przez pracowników PPIS w Świnoujściu 1 próbkę żywności. W wyniku dokonanej oceny stwierdzono iż etykieta z art. 9 ust. 1 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (EU) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, według którego powinna zawierać nazwę żywności, wykaz składników i alergenów, ilość netto żywności, ilość określonych składników, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania i sposób użycia, nazwę producenta, wartość odżywcza. Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne zostały użyte w sposób poprawny, zgodny z Rozporządzeniem (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności. Etykieta ocenianego produktu, została zaprojektowana w taki sposób, aby nie zniechęcać do karmienia piersią oraz nie wprowadza w błąd, nie przypisuje żywności właściwości zapobiegania chorobom ludzkim lub leczenia co jest zgodne z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 609/2013 z dnia 12 czerwca 2013 r. w sprawie żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci oraz żywności specjalnego przeznaczenia medycznego.

Jakość zdrowotna materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

W związku z otrzymaniem harmonogramów transportu od Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie pobrano i przebadano w zakresie:

- migracji ołowiu i kadmu z obrzeża i wnętrza 1 próbkę materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością. W powyższym zakresie uzyskano wyniki zgodne z wymaganiami;
- migracji globalnej do 3% kwasu octowego oraz izooktanu 1 próbkę materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością. W powyższym zakresie uzyskano wyniki zgodne z wymaganiami.

Badania sanitarne wykonane w 2024 r.:

W 2024 r. pobrano do badań 2 próbki sanitarne, które przebadano w kierunku wykrywania obecności szkodników zbożowo-mącznych. W obu przypadkach nie stwierdzono obecności żywych szkodników i ich pozostałości.

W okresie sprawozdawczym pobrano również łącznie 15 wymazów sanitarnych z powierzchni: blatów, sztućców, talerzy oraz rąk pracowników w związku z wpływaniem

zgłoszeń dotyczących wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych. Uzyskano prawidłowe wyniki badań laboratoryjnych wszystkich pobranych wymazów sanitarnych.

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

W 2024r. przeprowadzono 38 kontroli, w trakcie których sprawdzono warunki i sposób przechowywania oraz terminy przydatności do spożycia suplementów diety. Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono. Wprowadzane do obrotu w/w środki umieszczane były na wydzielonych regałach. Przechowywane zgodnie z zaleceniami producenta, w opakowaniach nieuszkodzonych. Posiadały aktualne terminy przydatności do spożycia. Ponadto, przeprowadzono 5 kontroli w ramach nadzoru nad sprzedażą za pośrednictwem Internetu oraz 6 kontroli w związku z poborem próbek. Łącznie w ramach nadzoru nad suplementami diety przeprowadzono 49 kontroli.

W okresie sprawozdawczym dokonywano analiz internetowych portali aukcyjnych: allegro, allegrolokalnie i olx, w celu sprawdzenia, czy przedsiębiorcy z nadzorowanego terenu nie wprowadzają produktów ujętych w pismach otrzymanych od Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie.

W ramach bieżącego nadzoru nad sprzedażą na odległość środków spożywczych, którym przypisywane są właściwości lecznicze w okresie sprawozdawczym dokonywano przeglądów stron internetowych, celem sprawdzenia, czy przedsiębiorcy wprowadzają do sprzedaży suplementy diety na terenie nadzorowanym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu. W przedmiotowych sprawach nawiązywano współpracę z podmiotami będącymi właścicielami portali aukcyjnych tj. allegro, allegrolokalnie oraz olx, którzy udostępniali dane sprzedających, umożliwiając przeprowadzenie czynności kontrolnych.

W powyższym zakresie przeprowadzono 5 kontroli, w trakcie których stwierdzano nieprawidłowości dotyczące:

- nieudostępnienia przy prezentacjach obowiązkowych informacji zgodnie z wymogami określonymi w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 tj.: ilości netto żywności, wykazu składników, wszelkich składników lub substancji pomocniczych w przetwórstwie powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, użytych przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecnych w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie, ilości określonych składników lub kategorii składników, wszelkich specjalnych warunków przechowywania lub warunków użycia, nazwy lub firmy i adresu podmiotu działającego na rynku spożywczym, instrukcji użycia, informacji o wartości odżywczej;
- braku wymaganych informacji zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 9 października 2007 r. w sprawie składu oraz znakowania suplementów diety tj.: określenia „suplement diety”, nazwy kategorii substancji odżywczych lub substancji charakteryzujących produkt lub wskazania charakteru tych substancji, porcji produktu zalecanej do spożycia w ciągu dnia, ostrzeżenia dotyczącego nieprzekraczania zalecanej porcji do spożycia w ciągu

dnia, stwierdzenia, że suplementy diety nie mogą być stosowane jako substytut (zamiennik) zróżnicowanej diety, stwierdzenia, że suplementy diety powinny być przechowywane w sposób niedostępny dla małych dzieci;

- znakowania produktów oświadczeniami zdrowotnymi bez spełnienia wymogów dla stosowania oświadczeń określonych w art. 10 ust.2 rozporządzenia(WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności (Dz. Urz. L 404/9 z 30.12.2006r);
- stosowania oświadczeń zdrowotnych które nie zostały odnalezione w wykazie dopuszczonych oświadczeń zdrowotnych, w tym na liście oświadczeń, których ocena nie została jeszcze zakończona (tzw. lista pending);
- braku powiadomienia Głównego Inspektora Sanitarnego o zamiarze wprowadzenia po raz pierwszy do obrotu na terenie Rzeczypospolitej Polskiej produktu;
- rozpoczęcia działalności w zakresie sprzedaży suplementów diety przez Internet bez złożenia wniosku o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS.

W ramach prowadzonego nadzoru w powyższym zakresie nałożono 2 mandaty karne na łączną kwotę 200 zł.

W trakcie czynności kontrolnych oceniono łącznie 13 produktów pod kątem znakowania i prezentacji na portalach aukcyjnych. Ponadto, w związku ze stwierdzonymi w/w nieprawidłowościami podczas 5 kontroli, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu wystąpi o wymierzenie kary pieniężnej do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 1 kontrolę dotyczącą produkcji domowej suplementów diety. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono nieprawidłowości w zakresie dokumentacji systemu HACCP tj. nie wdrożono harmonogramu badań właścicielskich oraz nie określono dat minimalnej trwałości produkowanego asortymentu. Ponadto, w trakcie czynności kontrolnych ustalono, iż w zakładzie prowadzi się również produkcję żywności wzbogacanej, a podmiot nie dokonał powiadomienia GIS o zamiarze wprowadzenia po raz pierwszy do obrotu w/w żywności. Ustalono również, iż przedsiębiorca uczestniczący w procesach produkcyjnych nie posiada oświadczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz nie dopełnia obowiązków w zakresie identyfikacji dostawców tj. nie posiada dokumentów potwierdzających pochodzenie surowców. W związku z powyższym przedsiębiorcę ukarano 2 mandatami karnymi na łączną kwotę 300 zł. Podczas czynności kontrolnych pobrano, a następnie oceniono etykiety dla 5 produktów:

- „Olej z nasion konopi 250ml”. W wyniku dokonanej oceny znakowania stwierdzono nieprawidłowości dotyczące wykazu składników (również ilościowego) oraz terminu przydatności do spożycia bądź daty minimalnej trwałości;
- „Olej słonecznikowy nierafinowany 500ml”. W wyniku dokonanej oceny znakowania stwierdzono nieprawidłowości dotyczące wykazu składników (również ilościowego), ilości

netto żywności, terminu przydatności do spożycia bądź daty minimalnej trwałości oraz informacji o wartości odżywczej;

- „Olej z nasion dyni 250ml”. W wyniku dokonanej oceny znakowania stwierdzono nieprawidłowości dotyczące wykazu składników (również ilościowego), ilości netto żywności, terminu przydatności do spożycia bądź daty minimalnej trwałości oraz informacji o wartości odżywczej;

- „Olej z nasion lnu 250ml”. W wyniku dokonanej oceny znakowania stwierdzono nieprawidłowości dotyczące wykazu składników (również ilościowego), ilości netto żywności, terminu przydatności do spożycia bądź daty minimalnej trwałości oraz informacji o wartości odżywczej;

- „Suplement diety kwas bursztynowy”. W wyniku dokonanej oceny znakowania stwierdzono nieprawidłowości dotyczące wykazu składników (również ilościowego), nie podano rzeczywistej zawartości objętościowej alkoholu, w materiałach towarzyszących sprzedaży (opakowanie, etykieta, instrukcja stosowania) występowały rozbieżności w odniesieniu do: warunków przechowywania lub warunków użycia, terminu przydatności do spożycia/daty minimalnej trwałości, adresu podmiotu działającego na rynku spożywczym. Ponadto, zawarto oświadczenia zdrowotne, które nie zostały odnalezione w wykazie dopuszczonych oświadczeń zdrowotnych, w tym na liście pending. Zawarte w opisie produktu informacje przypisywały środkowi spożywczemu szczególne właściwości, w tym właściwości zapobiegania chorobom lub leczenie chorób, co było niezgodne z obowiązującymi przepisami prawa.

W związku z powyższymi nieprawidłowościami na podmiot wydano decyzję administracyjną nakazującą przeprowadzenie weryfikacji systemu HACCP oraz poprawę znakowania, w tym dostosowania wykorzystywanych oświadczeń zdrowotnych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego. Nałożony termin wykonania obowiązków przypada na rok 2025.

W 2024 r. w ramach nadzoru nad suplementami diety, żywnością dla określonych grup, środkami spożywczymi wzbogacanymi witaminami lub składnikami mineralnymi oraz nową żywnością wystawiono w sumie 4 mandaty karne na łączną kwotę 500 zł. Do tutejszej Inspekcji Sanitarnej nie wpływały żadne interwencje, w tym powiadomienia RASFF dotyczące w/w kategorii żywności.

W okresie sprawozdawczym w ramach urzędowej kontroli żywności pobrano do badań laboratoryjnych następujące suplementy diety, środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz środki spożywcze wzbogacane witaminami lub składnikami mineralnymi:

- „Produkt dla niemowląt i małych dzieci: Warzywa z delikatną wołowiną”. Przeprowadzono badania w zakresie wykrywania zawartości azotanów, oceny organoleptycznej oraz znakowania. Uzyskano wyniki zgodne z wymaganiami.

- „Błonnik witalny Suplement diety”. Przeprowadzono badania w zakresie oznaczania zawartości błonnika, oceny organoleptycznej oraz znakowania. Uzyskano wyniki zgodne z deklaracją producenta oraz wymaganiami.
- „Tran na odporność suplement diety”. Przeprowadzono badania w zakresie oznaczania zawartości 3-MCPD oraz estrów 3-MCPD z kwasami tłuszczowymi, estrów glicydołu z kwasami tłuszczowymi oraz znakowania. Uzyskano wyniki zgodne z wymaganiami.
- „Suplement diety Tran Norweski”. Przeprowadzono badania w zakresie oznaczania zawartości 3-MCPD oraz estrów 3-MCPD z kwasami tłuszczowymi, estrów glicydołu z kwasami tłuszczowymi oraz znakowania. Uzyskano wyniki zgodne z wymaganiami.
- „Selen organiczny 200 suplement diety 3x20, 60 tabletek”. Przeprowadzono badania w zakresie oznaczania zawartości selenu oraz znakowania. Uzyskano wyniki zgodne z deklaracją producenta oraz wymaganiami.
- „Suplement diety TOKOVIT E 200 natural kapsułki miękkie”. Przeprowadzono badania w zakresie oznaczania zawartości witaminy E oraz znakowania. Uzyskano wyniki zgodne z deklaracją producenta oraz wymaganiami.
- „Kaszka do picia wielozbożowa, po 6. miesiącu. Produkt sterylizowany”. Przeprowadzono badania w zakresie oznaczania zawartości metali: arsen, kadm, ołów, rtęć, nikiel, oceny organoleptycznej oraz znakowania. Uzyskano wyniki zgodne z wymaganiami.
- „Kaszka manna z mlekiem, sterylizowana”. Przeprowadzono badania w zakresie oznaczania zawartości metali: arsen, kadm, ołów, rtęć, nikiel, oceny organoleptycznej oraz znakowania. Uzyskano wyniki zgodne z wymaganiami.
- „MELISA Suplement diety”. Przeprowadzono badania w zakresie oznaczania alkaloidów pirolizydynowych oraz znakowania. Uzyskano wyniki zgodne z wymaganiami.
- „Mleko następne”. Przeprowadzono badania w zakresie oznaczania zawartości metali: arsen, kadm, ołów, rtęć, nikiel, oceny organoleptycznej oraz znakowania. Uzyskano wyniki zgodne z wymaganiami.

W 2024 roku przedstawiciele PPIS w Świnoujściu ocenili znakowanie następujących suplementów diety, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz środków spożywczych wzbogacanych witaminami lub składnikami mineralnymi:

- „Tran na odporność suplement diety”;
- „Suplement diety Tran Norweski”;
- „Selen Organiczny 200 suplement diety”;
- „Suplement diety TOKOVIT E 200 natural kapsułki miękkie”;
- „MELISA Suplement diety”;

Etykiety w/w prób były czytelne dla konsumentów, posiadały oznakowanie w języku polskim oraz były zgodne z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (EU) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. oraz Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 09.10.2007 w sprawie składu i oznakowania suplementów diety. Oświadczenia żywieniowe i

zdrowotne zostały użyte w sposób poprawny, zgodny z Rozporządzeniem (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. Etykiety zostały zaprojektowane tak, aby nie wprowadzać w błąd ani nie przypisywać żywności właściwości zapobiegania chorobom ludzkim lub leczenia.

- „Spaghetti Bolognese”. Etykieta pobranej próby była zgodna z art. 9 ust. 1 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (EU) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, według którego powinna zawierać nazwę żywności, wykaz składników i alergenów, ilość netto żywności, ilość określonych składników, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania i sposób użycia, nazwę producenta, wartość odżywczą. Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne zostały użyte w sposób poprawny, zgodny z Rozporządzeniem (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności. Etykieta ocenianego produktu, została zaprojektowana w taki sposób, aby nie zniechęcać do karmienia piersią oraz nie wprowadza w błąd, nie przypisuje żywności właściwości zapobiegania chorobom ludzkim lub leczenia co jest zgodne z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 609/2013 z dnia 12 czerwca 2013 r. w sprawie żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci oraz żywności specjalnego przeznaczenia medycznego.

4. Wzmocniony nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego w sezonie letnim

W sezonie letnim 2024 r. skontrolowano ogółem 115 zakładów w tym: 5 piekarni i ciastkarni, 17 wytwórni lodów i automatów do lodów, 91 zakładów żywienia zbiorowego w tym: 31 zakładów małej gastronomii, 8 bloków żywienia w domach wczasowych oraz 2 obiekty kolonijno-wczasowe, w tym: 1 obiekt stały (szkoła) oraz 1 obóz pod namiotami.

W ramach bieżącego nadzoru w okresie letnim w roku 2024 przeprowadzono łącznie 148 kontroli w tym 27 interwencyjnych w danej grupie obiektów tj. w:

- piekarniach i ciastkarniach – 5 kontroli;
- wytwórniach lodów i automatach do lodów – 21 kontroli, w tym 2 interwencyjne;
- zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego – 60 kontroli, w tym 17 interwencyjnych;
- zakładach małej gastronomii – 46 kontroli, w tym 5 interwencyjnych;
- blokach żywienia w domach wczasowych – 12 kontroli, w tym 2 interwencyjne;
- obiektach kolonijno-wczasowych – 2 kontrole.

W okresie letnim nałożono ogółem 39 mandatów karnych na łączną kwotę 12200 zł. Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości przy nakładaniu mandatów karnych były:

- artykuły spożywcze po terminie przydatności do spożycia;
- brak zachowanej segregacji asortymentowej w urządzeniach chłodniczych;
- mrożenie art. spożywczych we własnym zakresie po terminie przydatności do spożycia;
- brak aktualnej dokumentacji medycznej do celów sanitarno-epidemiologicznych;
- niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny zakładu oraz wyposażenia;
- brak aktualnych zapisów wynikających z opracowanej dokumentacji HACCP.

W ramach urzędowej kontroli żywności do badań laboratoryjnych w okresie wzmożonego ruchu turystycznego pobrano 65 próbek lodów, w przypadku 5 zakładów uzyskano wyniki niezgodne z wymaganiami Rozporządzenia Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych w zakresie kryterium higieny procesu tj. w kierunku drobnoustrojów chorobotwórczych: *Enterobacteriaceae* – liczba w 1g. W związku z powyższym wydano:

- 2 decyzje unieruchomienia części zakładu tj. produkcję i wprowadzanie do obrotu handlowego lodów z automatu wyprodukowanych w zakładach- do czasu uzyskania prawidłowych wyników badań laboratoryjnych oraz potwierdzenia tego faktu przez PPIS w Świnoujściu;
- 3 decyzje nakazujące przeprowadzenie skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów oraz poinformowanie Państwowego Powiatowego Inspektora w Świnoujściu o podjętych działaniach korygujących, zgodnie z procedurami systemu HACCP, w tym przeprowadzeniu skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów oraz wykorzystywanego sprzętu, przedstawienia prawidłowych wyników badań lodów w kierunku *Enterobacteriaceae* – liczba w 1g w celu potwierdzenia, iż zachowane zostały kryteria higieny produkcji zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych.

Ponadto, w sezonie letnim w wyniku naruszeń stwierdzonych w trakcie kontroli wydano 11 decyzji administracyjnych, w tym:

- 6 nakazujących wycofanie świeżego mięsa mrożonego we własnym zakresie po upływie terminu przydatności do spożycia bądź nie posiadającego znakowania;
- 5 nakazujących poprawę stanu sanitarno- technicznego pomieszczeń, wyposażenia, środka transportu należącego do zakładu oraz zapewnienia właściwych warunków do przechowywania sprzętu porządkowego zakładu.

W okresie sezonu letniego do tutejszej Inspekcji wpłynęło 25 zgłoszeń interwencyjnych zgłoszonych przez konsumentów, które po przeprowadzeniu czynności kontrolnych w 5 przypadkach uznano za potwierdzone.

Zgłoszenia potwierdzone dotyczyły m.in.:

- prowadzenia działalności bez decyzji zatwierdzającej wydanej przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu;
- niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego zakładu, w tym wydobywania się uciążliwych zapachów z zakładu;
- wadliwego funkcjonowania kanalizacji zakładu;
- niewłaściwego przechowywania artykułów spożywczych;
- wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych;
- sprzedaży z bagażnika samochodu produktów mięsnych, mlecznych oraz jaj o nieznanym pochodzeniu.

Zarzuty wniesionych interwencji, które podczas czynności kontrolnych uznano za niezasadne dotyczyły m.in.:

- niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego otoczenia zakładu oraz obecności szkodników;
- niewłaściwej jakości zdrowotnej serwowanych dań bądź napojów;
- braku zapewnienia toalety dla klientów zakładu;
- obecności gryzoni na zapleczu obiektu;
- wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych.

W sezonie letnim w związku z podejrzeniem wystąpienia zatrucia pokarmowego pracownicy sekcji HŻŻiPU wraz z pracownikami epidemiologii oraz higieny komunalnej przeprowadzili czynności kontrolne, podczas których pobrano do badań laboratoryjnych 5 próbek żywności w kierunku mikrobiologicznym oraz 10 wymazów z powierzchni: blatów, sztućców oraz rąk jednego pracownika przygotowującego posiłki. Otrzymane wyniki pobranych próbek były prawidłowe. Ponadto podczas czynności kontrolnych stwierdzono:

- niewłaściwy stan sanitarno- higieniczny pomieszczeń należących do bloku żywienia;
- środki używane do dezynfekcji powierzchni po terminie ważności.
- brak prowadzonych na bieżąco zapisów wynikających z opracowanej dokumentacji systemu HACCP – m.in. karty dezynfekcji jaj.

Za stwierdzone nieprawidłowości osobą odpowiedzialną ukarano grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości 500 zł.

W odniesieniu do roku poprzedniego, w sezonie letnim 2024 r. w obiektach usytuowanych w pasie nadmorskim stan sanitarno-techniczny obiektów uległ polepszeniu, co skutkowało wydaniem mniejszej ilości decyzji administracyjnych. Jednakże, w dalszym ciągu stwierdzono mniejszą świadomość przedsiębiorców w zakresie obowiązujących wymagań higienicznych i zdrowotnych oraz mniejszą znajomość prawa żywnościowego co skutkowało pogorszeniem stanu sanitarnego zakładów, a w konsekwencji nałożeniem mandatów karnych na wyższą kwotę. Analiza przeprowadzonych kontroli wykazała, iż najczęściej stwierdzaną nieprawidłowością było wprowadzanie do obrotu handlowego artykułów spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia, nieoznakowanych i mrożonych we własnym zakresie.

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

W 2024 r. otrzymano w ramach systemu wczesnego ostrzegania o niebezpiecznych produktach żywnościowych następujące powiadomienia:

- nr #663576 w celu podjęcia działań dotyczące przekroczenia NDP sumy alkaloidów pirolizydynowych w kminie rzymskim mielonym o nr partii 1395424;
- nr #669986 dotyczące obecności melaminy w plastikowych miskach w produkcie: Ciotolina tonda melamina nera diametro cm 7x3,5, nr kodu kreskowego 8024112006042, nr partii Art. T8164Z Lotto No. 01/22;

- nr #670450 oraz powiadomienie uzupełniające #672042 dotyczące wykrycia obecności *Salmonella* spp. w 25 g w 1 z 5 próbek w produkcie pn. Sałatka jarzynowa, kraj pochodzenia: Polska, nr partii: 31 03 2024 047.AN;
- o niezgodności nr AA24.3641 dotyczące zmian chorobowych w karkówce pochodzącej z Hiszpanii w produkcie pn. „Karkówka wieprzowa bez kości” numer partii 24182;
- informacyjne w celu podjęcia działań nr #689724 w sprawie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pestycydu Glufosynatu w produkcie Fasola Adzuki;
- o niezgodności nr AA24.2711 dotyczące pogorszenia właściwości organoleptycznych czajnika elektrycznego;
- alarmowe nr #696706 dotyczące produktu pn.: mak niebieski 500g, nr partii 11.2024 507 z uwagi na przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu sumy zawartości morfiny i kodeiny;
- alarmowe nr #701869 oraz powiadomienie uzupełniające nr #703149 dotyczące produktu pn.: porzeczka czerwona pochodząca z Polski, 500g, nr partii TG: 27E z uwagi na przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu tiametoksamu;
- informacyjne w celu podjęcia działań nr #697408 w sprawie stwierdzenia obecności *Salmonella* Sinstorf w 25g produktu tj. bazylija pochodzącego z Egiptu;
- informacyjne w celu podjęcia działań nr #706449 w sprawie stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu sumy alkaloidów pirolizydynowych na poziomie 963+/- 329 µg/kg w produkcie pn.: Kmin rzymski mielony, kraj produkcji: Polska;
- o niezgodności nr AA24.6223 dotyczące Płatków ryżowych pochodzących z Włoch, o numerach partii: B136 oraz A136, z datą minimalnej trwałości 31.05.2025 r. z uwagi na przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu kadmu;
- w celu podjęcia działań #709711 dotyczące stwierdzenia bakterii grupy coli w ilości 1 jtk/250ml w 1 z 5 próbek naturalnej wody mineralnej niegazowanej pochodzącej z Polski;
- alarmowe nr 2024.7129 w sprawie stwierdzenia obecności *Salmonella* Newport w serze pochodzącym z Polski o nr partii 30.08/P6 oraz 30.08/P9 z datą przydatności do spożycia 28.11.2024r.;
- dotyczące wykrycia niezadeklarowanej na etykiecie zawartości alergenu pokarmowego białka soi w produkcie spożywczym „Konserwa turystyczna. Mielonka wieprzowa sterylizowana” nr partii 8323063100, TPS 03.03.2026.

Przeprowadzono 24 czynności kontrolne dotyczące wprowadzania do obrotu środków spożywczych wskazanych w powiadomieniach alarmowych i informacyjnych, które stwarzały zagrożenie dla zdrowia i życia konsumentów. W przypadku stwierdzenia w obrocie poszukiwanych powiadomieniami produktów przedsiębiorcy postępowali zgodnie z opracowaną procedurą dotyczącą wycofania z obrotu środków spożywczych nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej. W większości przypadków przedsiębiorcy byli wcześniej informowani przez dystrybutorów i we własnym zakresie wycofywali zakwestionowane artykuły zgodnie z obowiązującymi w zakładach instrukcjami

HACCP. Przedsiębiorcy posiadali dokumenty potwierdzające wycofanie z obrotu w/w produkty, będące przedmiotem powiadomień.

W okresie sprawozdawczym w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu pobrano do badań laboratoryjnych produkt pn.: Melon żółty, kraj pochodzenia: Brazylia, numer partii 40314034, w którym stwierdzono substancję pn. kwas cyjanurowy na poziomie $0,28 \pm 0,14$ mg/kg mogący stanowić potencjalne ryzyko dla zdrowia konsumentów. W związku z powyższym zostało wszczęte postępowanie zgodnie z procedurami systemu RASFF. Pracownicy tutejszej Inspekcji Sanitarnej podjęli działania kontrolne w hurtowni znajdującej się na terenie miasta Świnoujście. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono obecności przedmiotowego produktu w zakładzie. Produkt został w całości sprzedany odbiorcom na terenie miasta Świnoujście oraz Międzyzdroje. Przedsiębiorca przekazał listę dystrybucyjną oraz umieścił informację o możliwości zwrotu w/w produktu przy stanowisku sprzedaży. Poinformowano dystrybutora oraz właściwego na siedzibę - Państwowego Powiatowego Inspektora w Strzelinie. Uzyskano informację Kierownika Zakładu Toksykologii i Oceny Ryzyka w NIZP PZH-PIB, iż kwas cyjanurowy nie jest uwzględniony w żadnej definicji pozostałości pestycydów ustalonej dla celów monitoringu i urzędowej kontroli żywności. Biorąc pod uwagę, że nie było żadnych podstaw prawnych, aby uznać uzyskany wynik za niezgodny, produkt ostatecznie nie był kwestionowany.

6. Obrót grzybami i przetwórstwo grzybów oraz zatrucia pokarmowe.

Terytorialny zasięg nadzoru Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Świnoujściu pokrywa się z granicami miasta. Są to tereny w dużym stopniu zurbanizowane z niewielkimi terenami leśnymi leżącymi w granicach Portu Handlowego lub Portu Marynarki Wojennej, z ograniczonym dostępem dla osób postronnych. Z tego powodu na terenie Świnoujścia praktycznie nie zachodzi zjawisko zbiórki grzybów wolno rosnących, a tym samym nie możemy mówić o faktycznie występującym sezonie grzybowym. Na terenie objętym nadzorem tut. Stacji nie występują punkty skupu grzybów.

Powiatowa Stacja Sanitarno–Epidemiologiczna w Świnoujściu w swoim zakresie udziela pomocy merytorycznej w dostępie do klasyfikatora grzybów. W roku 2024 zgłosiło się 7 osób w celu sklasyfikowania dostarczonych grzybów, w tym 4 osoby w okresie przebiegu sezonu grzybowego tj. od dnia 01.09 do 15.10.2024 r.

Na Targowisku Miejskim „Zielony Rynek Pod Zegarem” mieszczącym się przy ul. Kołtąta w Świnoujściu przeprowadzono 2 kontrole w zakresie sprzedaży grzybów. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono sprzedaży grzybów świeżych i suszonych na terenie targowiska.

W sieci detalicznej sprzedawano prawidłowo oznakowane przetwory z grzybów wytwarzane w wytwórniach owocowo – warzywnych. W zakładach żywienia otwartego oraz zamkniętego wykorzystywano pieczarki świeże oraz grzyby suszone pochodzące z hurtowni, które posiadały atest.

Na tablicy ogłoszeń, stronie internetowej oraz w mediach społecznościowych Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej zamieszczono informacje o godzinach dostępności przez klasyfikatora grzybów oraz informacje dotyczące podstawowych zasad

bezpiecznego grzybobrania, postępowania przy podejrzeniu zatrucia grzybami oraz zasady wprowadzania grzybów świeżych do obrotu handlowego.

Do badań laboratoryjnych pobrano 1 próbkę grzybów, którą przepadano w zakresie skażenia promieniotwórczych – zawartość izotopu cezu 137. Uzyskano wyniki zgodne z rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 27 kwietnia 2004 roku w sprawie wartości poziomów interwencyjnych dla poszczególnych rodzajów działań interwencyjnych oraz kryteriów odwoływania tych działań (Dz.U. z 2004 roku Nr 98 poz. 987).

W roku 2024 z Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej Świnoujściu 1 klasyfikator brał udział w grzybobraniu zorganizowanym w Puszczy Goleniowskiej przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Goleniowie.

WNIOSKI Sekcji HŻŻiPU

W sekcji HŻŻiPU nadzór sanitarny nad obiektami żywności, żywienia i przedmiotami użytku, materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością oraz produktami kosmetycznymi sprawowało 5 osób. Biorąc pod uwagę bezpieczeństwo i zakres przeprowadzanych kontroli, przeprowadzono je w zespołach 2 – osobowych.

W roku 2024 skontrolowano 322 obiekty, w których przeprowadzono łącznie 584 kontroli sanitarnych, w tym 2 kontrole w zakładach obrotu produktami kosmetycznymi, 19 kontroli przeprowadzonych wspólnie z innymi działami wiodącymi oraz 11 kontroli obiektów spoza rejestru.

Skontrolowane zostały obiekty będące pod nadzorem PPIS w Świnoujściu z kategorii zakładów:

- obrotu żywności tj. supermarkety, sklepy spożywcze, kioski, apteki, magazyny hurtowe, inne zakłady obrotu;
- produkcji: zakłady garmażeryjne, wytwórnie lodów, automaty do lodów, piekarnie i ciastkarnie, producenci pierwotni, inne wytwórnie żywności;
- żywienia zbiorowego otwartego, w tym zakłady małej gastronomii oraz obiekty ruchome i tymczasowe;
- żywienia zbiorowego zamkniętego: stołówki w domach wczasowych, bloki żywienia w szpitalach, w sanatoriach, placówkach oświatowych oraz innych zakładach żywienia;
- miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością;
- obrotu produktami kosmetycznymi.

Tworząc Harmonogram nadzoru nad obiektami na rok 2024 wzięto pod uwagę wyniki poprzednich kontroli. Zaplanowano głównie zakłady o najwyższym stopniu zagrożenia, zgodnie z częstotliwością kontroli obiektów, w zależności od kategorii ryzyka oraz niekontrolowane w roku 2023. Wzięto również pod uwagę ilość pracowników zatrudnionych w sekcji higieny żywności, żywienia i przedmiotów użytku w Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Świnoujściu. Dokonując analizy wykonania „Harmonogramu nadzoru nad obiektami za rok 2024” sytuacja przedstawia się następująco, na rok 2024 zaplanowano nadzór nad 193 obiektami, skontrolowanych zostało 150 obiektów, co daje 77,8 % zrealizowanego planu. Pozostałych zakładów nie skontrolowano z uwagi na zamknięcie

zakładów bądź zaprzestanie działalności. Biorąc pod uwagę % realizacji planu kontroli uwzględniając zakłady wykreślone i nieczynne sekcja HŻŻiPU wykonała 100 % planu kontroli na rok 2024. Ponadto, kontrole nie zrealizowane w roku 2024 zostały zaplanowane na rok 2025.

W 2024r. przeprowadzono 595 kontroli sanitarnych, w tym 445 kontroli poza planowych, które związane były z:

- otrzymywaniem zgłoszeń interwencyjnych od konsumentów oraz powiadomień alarmowych w systemie RASFF;
- wpływem wniosków o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz o dokonanie zmian w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej;
- poborem próbek żywności;
- przeprowadzaniem kontroli sprawdzających wykonanie obowiązków nałożonych decyzjami administracyjnymi oraz usunięcia nieprawidłowości opisanych w protokole kontroli.

Na właścicieli zakładów oraz ich kierowników w okresie sprawozdawczym nałożono 126 mandatów na łączną kwotę 37300 zł., w tym 4 łączną kwotę 1300 nałożone na kontrolowanych spoza rejestru. W roku 2023 wystawionych zostało o 6 mandatów mniej, a kwota nałożonych grzywien jest porównywalna do roku poprzedniego.

W sezonie letnim 2024r. z uwagi na specyfikę terenu działania tutejszej Inspekcji Sanitarnej obejmującą obszar wybrzeża, zwiększona została liczba i częstotliwość kontroli w obiektach usytuowanych w pasie nadmorskim. Skontrolowano ogółem 115 zakładów w tym: 5 piekarni i ciastkarni, 17 wytwórni lodów i automatów do lodów, 91 zakładów żywienia zbiorowego w tym: 31 zakładów małej gastronomii, 8 bloków żywienia w domach wczasowych oraz 2 obiekty kolonijno-wczasowe, w tym: 1 obiekt stały (szkoła) oraz 1 obóz pod namiotami.

W okresie letnim wzmożono głównie nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego otwartego, w tym zakładach małej gastronomii, zakładach żywienia zamkniętego oraz zakładach produkujących lody z automatu. W ramach urzędowej kontroli żywności do badań laboratoryjnych w ramach próbek rezerwowych w roku sprawozdawczym 2024 pobranych zostało łącznie 65 próbek lodów z automatu oraz tradycyjnych. Porównując próbki zdyskwalifikowane, zaobserwowano znaczne polepszenie. W roku 2024 zdyskwalifikowanych zostało 38,5 % pobranych próbek, w roku 2023 zdyskwalifikowano 78,5%. W związku z powyższym wydane zostały 3 decyzje nakazujące przeprowadzenie skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów oraz 2 decyzje unieruchomienia części zakładu tj. produkcję i wprowadzanie do obrotu handlowego lodów z automatu wyprodukowanych w zakładach do czasu uzyskania prawidłowych wyników badań laboratoryjnych oraz potwierdzenia tego faktu przez PPIS w Świnoujściu.

W toku prowadzonych czynności kontrolnych szczególną uwagę zwracano na stopień wdrożenia obowiązków wynikających z art. 16, 17 i 18 rozporządzenia (WE) Nr 178/2002, art. 44 ust. rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011, rozporządzenia (WE) Nr 882/2004 oraz par.19 Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju

Wsi z dnia 23 grudnia z 2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych.

W związku z powyższym w okresie sprawozdawczym Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu wystąpił z 7 wnioskami o wymierzenie kary pieniężnej do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie w związku z brakiem wykazu substancji powodujących alergię bądź też reakcję nietolerancji.

Sprawdzano również wykonywanie obowiązku wynikającego z art. 5 rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 dotyczącego wdrożenia i stosowania w przedsiębiorstwach sektora spożywczego zasad systemu HACCP. Większość przedsiębiorców wywiązywała się z powyższych obowiązków, a wobec przedsiębiorców którzy nie dostosowali się do obowiązujących przepisów prawa prowadzono postępowanie administracyjne.

W odniesieniu do roku poprzedniego stan sanitarno-techniczny obiektów usytuowanych w pasie nadmorskim uległ polepszeniu, co skutkowało wydaniem mniejszej ilości decyzji administracyjnych. Jednakże, w dalszym ciągu stwierdzono mniejszą świadomość przedsiębiorców w zakresie obowiązujących wymagań higienicznych i zdrowotnych oraz mniejszą znajomość prawa żywnościowego co skutkowało pogorszeniem stanu sanitarnego zakładów. Powyższe spowodowane jest osłabieniem popytu na usługi gastronomiczne („klienci mniej wydają”), rosnące koszty, w tym przede wszystkim koszty energii i trudną sytuację na rynku pracy (rosnące wynagrodzenia i niskie kwalifikacje).

IV. Jakość wody przeznaczonej do spożycia oraz wody użytkowej

1. Infrastruktura zaopatrzenia ludności w wodę

Miasto Świnoujście zaopatrywane było przez 3 wodociągi o wielkości produkcji wody 1000 – 10000 m³/h: Granica, Wydrzany i Odra-Przytór-Wydmy. Połączony wodociąg Granica i Wydrzany zaopatruje lewobrzeżną a wodociąg „Odra-Przytór Wydmy” prawobrzeżną część miasta Świnoujście.

2. Nadzór nad jakością wody do spożycia

W roku na terenie miasta Świnoujście pobrano:

- 51 próbek wody w ramach kontroli urzędowej pobierane zgodnie z harmonogramem poboru próbek wody (23 próbki), ze względu na zgłoszenie na jakość wody (7 próbek), w związku z przekroczeniami parametrów mikrobiologicznych (15 próbek) oraz w związku z zatruciem pokarmowym (6 próbek).
- 102 próbki wody w ramach kontroli wewnętrznej przez przedsiębiorstwo wodociągowe zgodnie z harmonogramem (33 próbki), w związku z przekroczeniami parametrów mikrobiologicznych i fizykochemicznych (69 próbek).

3. Substancje promieniotwórcze w wodzie przeznaczonej do picia

W roku sprawozdawczym z wodociągów publicznych nie były pobierane próbki wody na zawartość substancji promieniotwórczych.

4. Ważniejsze modernizacje oraz rozbudowa sieci wodociągowej

W okresie sprawozdawczym nie przeprowadzono ważniejszych modernizacji sieci magistralnych i rozdzielczych na lewobrzeżu ani na prawobrzeżu Świnoujścia. Przedsiębiorstwo wodociągowe w przypadku remontu i modernizacji dróg wymieniało rury wodociągowe m.in. na w ul. Ludzi Morza oraz w ciągu krajowej drogi S3.

W ramach modernizacji punktów służących do poboru wody kontynuowano instalację na wodociągach publicznych specjalistycznych szafek do poboru wody.

5. Awarie i zdarzenia istotne dla infrastruktury zaopatrzenia w wodę

Przerwa w dostawie wody wystąpiła na prawobrzeżnej części Świnoujścia w dzielnicach Warszów, Ognica, Karsibór i Przytór Łunowo w okresie 19.12.2024 godz. 22.00 do 20.12.2024 godz.4.00 ze względu na konieczność przeprowadzenia prac naprawczych na SUW Odra.

6. Ocena jakości wody przeznaczonej do spożycia

W roku 2024 w wodociągu publicznym „Granica-Wydrzany” w próbkach wody pobranych w ramach kontroli urzędowej odnotowano obecność bakterii z grupy coli w dwóch punktach poboru oraz jednorazowe przekroczenie parametru żelaza.

Wydano 2 decyzje na brak przydatności wody do spożycia oraz na wniosek Zakładu Wodociągów i Kanalizacji w Świnoujściu 2 decyzje na warunkową przydatność wody do spożycia.

W próbkach wody pobranych w zakresie kontroli wewnętrznej przez przedsiębiorstwo wodociągowe, stwierdzono w 8 próbkach wody obecność bakterii grupy coli (na poziomie ≤ 10 jtk(NPL)/100ml), 36 próbkach wartość ogólnej liczby mikroorganizmów powyżej dopuszczalnych wartości i w jednej wartości parametru barwy.

Zakład Wodociągów i Kanalizacji w Świnoujściu przekazywał sprawozdania z badań wraz z opisem podjętych działań naprawczych w przypadku stwierdzenia przekroczeń parametrów jakości wody w próbkach pobieranych w ramach kontroli bieżącej oraz na podstawie wykonywanych na zapotrzebowanie poszczególnych działów zakładu. Przedsiębiorstwo wodociągowe jako przyczynę występowania przekroczeń ogólnej liczby mikroorganizmów wskazało rozpuszczanie osadów w sieci przesyłowej wody uzdatnionej na SUW „Granica” i w zbiorniku retencyjnym spowodowane doraźnym dawkowaniem podchlorynu sodu związanym z obecnością bakterii grupy coli w wodzie.

W wodociągu publicznym „Odra-Przytór Wydmy” w przypadku próbek wody pobranych w ramach kontroli urzędowej odnotowano w jednej próbce wody przekroczenie wartości parametru mętności, barwy oraz glinu, a w drugiej wartości ogólnej liczby mikroorganizmów powyżej dopuszczalnych wartości. W jednej próbce wody pobranej w ramach kontroli wewnętrznej stwierdzono wartości ogólnej liczby mikroorganizmów powyżej dopuszczalnych wartości. Pozostałe pobrane próbki wody w badanym zakresie zgodnym z załącznikami 1-4 do rozporządzenia, odpowiadały wymaganiom mikrobiologicznym i fizykochemicznym określonym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. z 2017r., poz. 2294).

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał jedną ocenę pozytywną na zastosowanie koagulantu do uzdatniania wody na SUW Odra. Zwiększona okresowa wartość glinu i barwy spowodowana był zmianą koagulantu.

W związku ze skażeniem wód rzeki Odry Zakład Wodociągów i Kanalizacji w Świnoujściu 2022 roku prowadził w roku 2024 pobór próbek wody powierzchniowej w dwóch punktach (Mulnik i Kanał Piastowski) na parametr mętności, pH, jonu amonowego, azotynów, azotanów, zasolenia, tlenu rozp., przewodność, zawiesina, BZT₅ oraz próbki wody surowej ze studni zaopatrujących SUW Wydrzany na chlorki, barwę, zapach, pH, mętność, przewodność, żelazo, mangan, jon amonowy, azotanów, azotynów, siarczanów i twardości. Wyniki w formie tabelarycznej przekazywał PPIS w Świnoujściu co kwartał.

Analizując wartości parametrów fizykochemicznych wody nie odnotowano żadnych niepokojących wartości.

W styczniu 2024 przeszkolono na próbkobiorców w zakresie poboru próbek wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi 4 pracowników Wydziału Produkcji Wody i Wydziału Sieci Wodociągowej ZWiK.

W lutym 2024 roku w związku z sytuacją występowania stanów alarmowych na rzekach ZWiK Świnoujście zwiększył częstotliwość poboru próbek wody ze studni głębinowych na ujęciach wody.

We wrześniu PPIS w Świnoujściu ze względu na sytuację powodziową na południu Polski prowadził działania informacyjno-edukacyjne dla mieszkańców zamieszczając informacje o aktualnej sytuacji ewentualnych podtopień lub zalań ujęć wody na stronie internetowej i w social mediach. Jednocześnie utrzymywano ciągły kontakt z przedstawicielami ZWiK celem uzyskiwania informacji o bieżącej sytuacji stanu sanitarno-

technicznego studni, ujęć wody i stacji uzdatniania ze względu na możliwość wystąpienia zalań i podtopień. Nie odnotowano zdarzeń mogących mieć wpływa na jakość wody.

o postępowanie administracyjne

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu prowadził następujące postępowania administracyjne:

- wydano 2 decyzje administracyjne stwierdzające brak przydatność wody do spożycia ze względu na obecność bakterii grupy coli w wodzie dostarczanej z wodociągu publicznego „Granica Wydrzany” w dwóch punktach;
- wydano 2 decyzje administracyjne stwierdzające warunkową przydatność wody do spożycia ze względu na podwyższoną wartość ogólnej liczby mikroorganizmów w wodzie dostarczanej z wodociągu publicznego „Granica Wydrzany” w dwóch punktach;
- wydano 1 decyzję administracyjną opiniującą zastosowanie koagulantu w procesie uzdatniania wody na SUW Odra;
- wszczęto 3 postępowania administracyjne wynikające ze stwierdzenia przekroczeń parametrów mętności, glinu i ogólnej liczby mikroorganizmów, postępowania umorzono na podstawie przeprowadzonych działań naprawczych i sprawozdań z badań ponownie pobranych próbek wody;

W okresie sprawozdawczym nie przeprowadzono kontroli stanu sanitarno-technicznego budynków ujęć wody oraz SUW Granica, Wydrzany i Odra.

o działania naprawcze prowadzone przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne i podmioty wykorzystujące wodę pochodzącą z indywidualnych ujęć, jako część działalności handlowej lub w budynkach użyteczności publicznej, w celu doprowadzenia wody do wymagań rozporządzenia MZ w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

W okresie sprawozdawczym Zakład Wodociągów i Kanalizacji w Świnoujściu przeprowadzał działania naprawcze takie jak:

- odcinkowe płukanie sieci wodociągowej po stwierdzeniu przekroczeń parametrów mikrobiologicznych i fizykochemicznych;
- ponownie pobieranie próbek wody do badań;
- zmianę stosowanego koagulantu w procesie technologicznym uzdatniania wody na SUW Odra celem optymalizacji uzdatniania wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi ze względu na parametr barwy;
- czasowe wyłączenie z użycia zbiornika retencyjnego „Odra” celem wykonania prac remontowych;
- czasowe wyłączenie dwóch filtrów na SUW Wydrzany celem wykonania prac konserwacyjnych;

- czasowe wyłączenie komory nr 3 zbiornika retencyjnego na SUW Granica ze względu na konieczność przeprowadzania płukania i dezynfekcji

7. Ciepła woda użytkowa

W okresie sprawozdawczym pobrano próbki ciepłej wody użytkowej z 33 budynków użyteczności publicznej i budynków zamieszkania zbiorowego takich jak: sanatoria, internaty i domy wczasowe oraz z natrysków na pływalniach. Próbki pobierano w oparciu o zatwierdzony przez Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie Harmonogram poboru próbek wody na 2024r.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu wydał 10 decyzji administracyjnych na doprowadzenie jakości wody do wymagań przepisów prawa.

W oparciu o analizę sprawozdań z badań ciepłej wody użytkowej na obecność bakterii Legionella sp., Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu wyłączył z użytkowania częściowo 2 obiekty noclegowe.

Przeprowadzono 3 kontrole sprawdzające wykonanie obowiązków nałożonych decyzjami administracyjnymi z rygiorem natychmiastowej wykonalności, które wykazały zastosowanie się zarządców obiektów do obowiązków nałożonych decyzjami administracyjnymi.

V. Stan sanitarny pływalni i obiektów wyposażonych w niecki basenowe

1. Infrastruktura obiektów w województwie

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu znajduje się 28 pływalni, w tym 25 pływalni krytych i 3 mieszane. Dwie niecki basenowe nie podlegają wymaganiom zawartym w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach z dnia 9 listopada 2015r (t. j. Dz. U. 2022, poz. 1230), ze względu na niespełnienie warunków definicji pływalni.

2. Jakość wody na pływalniach i w obiektach wyposażonych w niecki basenowe

W roku 2024 pobrano w ramach kontroli urzędowej 150 próbek wody ze wszystkich 28 pływalni zlokalizowanych na terenie miasta Świnoujście i spełniających wymagania definicji pływalni.

Analiza sprawozdań wykazała, że na 12 pływalniach jakość wody była zgodna z wymaganiami przepisów prawa. W próbkach wody z 16 pływalni stwierdzono przekroczenia mikrobiologiczne i fizykochemiczne parametrów wody w nieckach, systemach cyrkulacji i natryskach tj.:

- * średnie skażenie bakteriami Legionella w natryskach na 2 pływalniach;
- * obecność bakterii Pseudomonas aeruginosa na 8 pływalniach;
- * wartości ogólnej liczby mikroorganizmów po 48h powyżej dopuszczalnych wartości; w nieckach basenowych lub w systemach cyrkulacji na 12 pływalniach;
- * wartość parametru chloroformu powyżej dopuszczalnych wartości na 3 pływalniach;
- * wartość chloroformu i Σ THM powyżej dopuszczalnych wartości na 1 pływalni;
- * parametr mętności powyżej dopuszczalnych wartości na 3 pływalniach;
- * parametr azotanów powyżej dopuszczalnych wartości na 1 pływalni;
- * parametr utlenialności powyżej dopuszczalnych wartości na 3 pływalniach.

Wszystkie pływalnie posiadają zatwierdzone, przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu, harmonogramy poboru próbek wody.

W roku 2024 na terenie miasta Świnoujście nie powstały nowe pływalnie.

o krótko działania w przypadku stwierdzenia niewłaściwej jakości wody

Ze względu na jakość wody na zarządców pływalni wydano:

- * 8 decyzji administracyjnych z rygorem natychmiastowego wykonania w przypadku obecności bakterii chorobotwórczych w wodzie z niecek i z systemów cyrkulacji;
- * 1 decyzję administracyjną z terminem wykonania ze względu na ilość bakterii Legionella sp. w wodzie z natrysków;
- * 2 decyzje administracyjne z terminem wykonania obowiązków ze względu na parametr chloroformu;

- * 1 decyzję administracyjną z terminem wykonania obowiązków ze względu na parametr chloroformu i Σ THM.

W roku sprawozdawczym wydano:

- 12 decyzji administracyjnych ze względu na jakość wody na pływalni
- 8 decyzji wygaszających;
- 1 decyzję z prolongatą terminu

Zarządcy pływalni w większości stosowali się do obowiązków nałożonych decyzjami administracyjnymi, zamykali niecki i podejmowali działania naprawcze. Weryfikacja sprawozdań z powtórnie wykonanych badań wykonanych w ramach kontroli wewnętrznej wykazywała jakość wody zgodną z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach.

W przypadku jednego przedsiębiorcy kontrola sprawdzająca wykazała brak wykonania nałożonych obowiązków. Wystawiono 1 upomnienie. Ponownie pobrane próbki wody wykazały jakość wody zgodną z wymaganiami przepisów prawa.

o ocena sposobu realizacji prowadzenia kontroli wewnętrznej na pływalniach.

Przeprowadzono kontrole 10 pływalni będących pod nadzorem PPIS w Świnoujściu oceniając stan sanitarno-techniczny i porządkowy oraz sposób prowadzenia kontroli wewnętrznej przez zarządców pływalni.

W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych zarządcy 5 pływalni prowadzili kontrolę wewnętrzną niezgodnie z wymogami zawartymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach. W związku z tym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu wydał 5 decyzji administracyjnych z terminem wykonania.

Nieprawidłowości dotyczyły:

niewłaściwej częstotliwości pomiarów z niecek i systemów cyrkulacji w zakresie parametrów chloru wolnego, chloru związanego, pH, potencjału redox i temperatury,

braku prowadzenia bieżącej obserwacji jakości wody na pływalni,

braku przesyłania sprawozdań z badań wraz z opisem działań naprawczych w przypadku przekroczenia parametrów jakości wody.

W przypadku 3 przedsiębiorców kontrola sprawdzająca wykazała brak wykonania nałożonych obowiązków. Wystawiono 3 upomnienia oraz 1 postanowienie o nałożeniu grzywny.

W roku 2024 wydano 27 rocznych ocen jakości wody na pływalni za 2023 rok. Zarządcy na 21 pływalniach prowadzili wewnętrzną kontrolę zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach. Na 6 pływalniach kontrola wewnętrzna prowadzona była w sposób częściowo niezgodny z przepisami prawa.

3. Stan sanitarny i techniczny pływalni i obiektów wyposażonych w niecki basenowe

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono kontrole 10 pływalni. W wyniku kontroli na 2 pływalniach stwierdzono niewłaściwy stan techniczny pomieszczeń pływalni. Wszczęte zostały 2 postępowania w celu nałożenia decyzją administracyjną obowiązków dotyczących stanu technicznego.

VI. Stan sanitarny kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli

1. Infrastruktura obiektów w województwie i serwis kąpieliskowy

Na terenie powiatu, zgodnie z przyjętą Uchwałą Nr XCII/718/2024 Rady Miasta Świnoujście w sprawie wykazu kąpielisk i określenia sezonu kąpielowego na terenie Gminy Miasta Świnoujście z dnia 21.03.2024r. zostały utworzone 4 kąpieliska morskie:

1. Świnoujście Uznam w terminie 22.06.-01.09.2024r.
2. Świnoujście Uznam Bałtycka w terminie 01.07.-01.09.2024r.
3. Świnoujście Uznam Interferie w terminie 01.07.-01.09.2024r.
4. Świnoujście Warszów 1 w terminie 01.07.-01.09.2024r.

W sezonie letnim 2024r. na prawobrzeżu miasta Świnoujście utworzono również 2 miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli (MOWDK):

- Świnoujście Przytór termin otwarcia 01.07.-30.07.2024r.
- Świnoujście Przytór 1 termin otwarcia 01.08.-30.08.2024r.

Organizatorem wszystkich kąpielisk morskich i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli był Ośrodek Sportu i Rekreacji „Wyspiarz” ul. Matejki 22 w Świnoujściu.

2. Stan sanitarny i jakość wody w kąpieliskach

W sezonie kąpielowym 2023 roku pobrano:

- 4 próbki wody w ramach kontroli urzędowej
- 25 próbek w ramach kontroli wewnętrznej przez organizatora

Rozporządzenie Nr 8/2023 Wojewody Zachodniopomorskiego z dnia 12 kwietnia 2023 dotyczące wprowadzenia czasowego zakazu przebywania na określonym obszarze w Świnoujściu uniemożliwiło uruchomienie Kąpieliska Morskiego Świnoujście Warszów 1 w dniu 01.07.2024r. Mimo, iż kąpielisko nie było udostępnione dla ludzi, organizator prowadził kontrolę wewnętrzną jakości wody, pobierając próbki wody zgodnie z zaakceptowanym harmonogramem poboru próbek.

W okresie sezonu kąpielowego 2024r. w dniach 27-28.08.2024r. stwierdzono zakwit sinic na kąpieliskach morskich Uznam, Bałtycka i Interferie w Świnoujściu. W wyniku przeprowadzonych kontroli, wydano 3 decyzje stwierdzające brak przydatności wody do kąpeli oraz nakazujące wprowadzenie zakazu kąpeli i oznakowanie obszarów kąpielisk z informacją o zakazie kąpeli.

W okresie sezonu kąpielowego 2024r. nie wystąpiły przekroczenia wymagań mikrobiologicznych jakości wody określone w części A załącznika nr 1 do Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019r. w sprawie nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpeli (Dz. U. z 2019, poz. 255) oraz inne sytuacje powodujące zwieszenie harmonogramu pobierania próbek wody w ramach kontroli wewnętrznej.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu dokonywał bieżącej oceny jakości wody, na podstawie sprawozdań z kontroli urzędowej oraz przedstawionych wyników badań wody wykonywanych w ramach kontroli wewnętrznej przez organizatora kąpielisk.

Przeprowadzono 13 kontroli kąpielisk morskich. Czynności kontrolne wykazały właściwy stan sanitarno-porządkowy oraz prawidłowe prowadzenie kontroli wewnętrznej jakości wody przez organizatora.

3. Stan sanitarny i jakość wody w miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do kąpiel

Organizatorem miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpiel był Ośrodek Sportu i Rekreacji „Wyspiarz” ul. Matejki 22 w Świnoujściu, który w ramach kontroli wewnętrznej pobrał próbki wody przed otwarciem miejsc oraz prowadził monitoring i pobór próbek wody zgodnie zatwierdzonymi przez PPIS w Świnoujściu harmonogramami oraz Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019r. w sprawie nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpiel (Dz. U. z 2019, poz. 255).

W sezonie kąpielowym 2024 roku organizator pobrał w ramach kontroli wewnętrznej łącznie 6 próbek wody. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu dokonywał bieżącej oceny jakości wody na podstawie sprawozdań z badań. Zakres badań i jakość wody pobranych próbek odpowiadały wymaganiom zawartym w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019r. w sprawie nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpiel (Dz. U. z 2019, poz. 255).

W okresie sezonu kąpielowego 2024r. nie wystąpiły zdarzenia mające wpływ na pogorszenie jakości wody, powodujące zwieszenie harmonogramu pobierania próbek wody a jakość wody w miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do kąpiel odpowiadała wymaganiom określonym w ww. przepisach prawa.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu przeprowadził kontrole miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpiel w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego. Przeprowadzone kontrole wykazały właściwy stan sanitarno-porządkowy oraz prawidłowe prowadzenie kontroli wewnętrznej jakości wody w miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do kąpiel.

VII. Działania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w związku z zanieczyszczeniami rz. Odry

1. Wzmoczony monitoring jakości wody do spożycia

Na podstawie przeprowadzonej oceny ryzyka związanej ze skażeniem rzeki Odry na terenie powiatu Świnoujście w roku 2024 nie były pobierane dodatkowe próbki wody.

W związku ze skażeniem wód rzeki Odry Zakład Wodociągów i Kanalizacji w Świnoujściu 2022 roku prowadził w roku 2024 pobór próbek wody powierzchniowej w dwóch punktach (Mulnik i Kanał Piastowski) na parametr mętności, pH, jonu amonowego, azotynów, azotanów, zasolenia, tlenu rozp., przewodność, zawiesina, BZT₅ oraz próbki wody surowej ze studni zaopatrujących SUW Wydrzany na chlorki, barwę, zapach, pH, mętność, przewodność, żelazo, mangan, jon amonowy, azotanów, azotynów, siarczanów i twardości. Wyniki w formie tabelarycznej przekazywał PPIS w Świnoujściu co kwartał.

Analizując wartości parametrów fizykochemicznych wody nie odnotowano żadnych niepokojących wartości.

2. Wzmoczony monitoring kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu w roku 2024 nie pobierał z kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli dodatkowych próbek wody związanych ze skażeniem rzeki Odry.

3. Monitoring niekorzystnych zdarzeń zdrowotnych potencjalnie związanych ze zjawiskiem na rz. Odrze

W okresie sprawozdawczym nie odnotowano niekorzystnych zdarzeń zdrowotnych związanych ze spożyciem wody przeznaczonej dla ludzi oraz nie zaobserwowano niekorzystnych zjawisk w wodzie na kąpieliskach morskich.

4. Nadzór nad bezpieczeństwem żywności

Pracownicy Sekcji HŻŻiPU w okresie sprawozdawczym nie przeprowadzali czynności kontrolnych w związku z potencjalną możliwością pojawienia się na rynku zanieczyszczonych ryb wyławianych z rzeki Odry.

VIII. Stan sanitarny miejsc ogólnie dostępnych oraz obiektów użyteczności publicznej

1. Zabezpieczenie sanitarne imprez masowych

W okresie sprawozdawczym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu wydał 1 pozytywną opinię na zorganizowanie imprezy masowej „Dni Morza w Świnoujściu”, która odbyła się w dniach od 28-29.06.2024r. na terenie Portu Jachtowego im. Jerzego Porębskiego w Świnoujściu przy ul. Wybrzeże Władysława IV (działka nr 122/22 obręb 7). Organizatorem imprezy masowej była redART EVENTS Rafał Wilczyński ul. Mandarynkowa 34, 92-777 Łódź.

W trakcie trwania imprez zapewniono uczestnikom odpowiednią ilość kontenerów sanitarnych, umywalk oraz pojemników na odpady komunalne.

Przeprowadzono 1 kontrolę, w wyniku której stwierdzono właściwy stan sanitarno – higieniczny, techniczny sanitariatów i terenu imprezy, właściwe postępowanie z odpadami komunalnymi oraz prawidłowe oznakowanie zakazu palenia wyrobów tytoniowych na terenie obiektu.

2. Ustępy publiczne i ogólnodostępne

o ustępów publicznych, w tym z siecią wodociągową, kanalizacyjną, bez kanalizacji

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 5 kontroli w 3 obiektach. Czynności kontrolne wykazały niewłaściwy stan sanitarno – higieniczny i techniczny 1 ustępu publicznego. Na osobę odpowiedzialną nałożono mandat karny w kwocie 150 zł. Kontrola sprawdzająca wykazała właściwy stan sanitarno-higieniczny obiektu. Wobec przedsiębiorcy prowadzone jest postępowanie administracyjne. Kontrola sprawdzająca usunięcie nieprawidłowości technicznych planowana jest na 2025r.

3. Domy pomocy społecznej, placówki świadczące całodobową opiekę i jednostki zajmujące się pomocą społeczną

W okresie sprawozdawczym przeprowadzona została kompleksowa kontrola w Zakładzie Opieki Długoterminowej „Fregata”, która wykazała właściwy stan sanitarno-techniczny obiektu oraz właściwe postępowanie z odpadami medycznymi.

4. Noclegownie i domy dla bezdomnych

W 2024 roku przeprowadzono kontrolę noclegowni mieszczącej się przy ul. Portowej 10 w Świnoujściu, która wykazała niewłaściwy stan techniczny w pokojach oraz pomieszczeniach sanitarno – higienicznych. Wobec właściciela obiektu toczy się postępowanie administracyjne. Kontrola sprawdzająca usunięcie nieprawidłowości technicznych przeprowadzona zostanie w 2025 roku.

5. Obiekty hotelarskie i inne jednostki świadczące usługi hotelarskie

W okresie sprawozdawczym pod nadzorem PPIŚ znajdowało się 13 obiektów. Przeprowadzono 8 kontroli w 6 obiektach, w wyniku których w 1 obiekcie stwierdzono uchybienia sanitarno – higieniczne i techniczne polegające m.in. na:

- * niewłaściwym postępowaniu z bielizną czystą,
- * niewłaściwym stanie sanitarno – techniczny w pokojach dla gości,

Na osoby odpowiedzialne nałożono 18 mandatów karnych w łącznej wysokości 300zł. Wydano 1 decyzję administracyjną z terminem wykonania na stan techniczny. Kontrole sprawdzające wykazały usunięcie nieprawidłowości sanitarno-higienicznych oraz technicznych.

o Innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie:

W okresie sprawozdawczym pod nadzorem PPIS w Świnoujściu znajdowało się 79 obiektów. Przeprowadzono 72 kontrole w 46 obiektach:

- w 7 stwierdzono uchybienia dotyczące niewłaściwego stanu sanitarno – higienicznego i technicznego,
- w 6 stwierdzono uchybienia sanitarno – higieniczne,
- w 6 stwierdzono niewłaściwy stan techniczny.

Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły:

- * niewłaściwego postępowania z bielizną czystą i brudną,
- * niewłaściwego stanu sanitarno – higienicznego i technicznego pokoi oraz łazienek dla gości
- * niewłaściwego stanu sanitarno – higienicznego i technicznego magazynów bielizny czystej i brudnej
- * niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego i technicznego w pomieszczeniu siłowni oraz w bazie zabiegowej

Wydano 12 decyzji administracyjnych z terminem wykonania obowiązków. Osoby odpowiedzialne ukarano 18 mandatami karnymi w łącznej kwocie 4550 zł.

W przypadku 11 obiektów nieprawidłowości sanitarno – higieniczne i techniczne zostały usunięte, wobec 1 przedsiębiorcy toczy się postępowanie administracyjne. Kontrola sprawdzająca usunięcie nieprawidłowości sanitarno-higienicznych i technicznych przeprowadzona zostanie w 2025 roku.

6. Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej i inne świadczące podobne usługi

W okresie sprawozdawczym w ewidencji PPIS w Świnoujściu znajdowało się:

- 14 zakładów tatuażu
- 91 zakładów kosmetycznych
- 71 zakładów fryzjerskich
- 39 zakładów odnowy biologicznej
- 15 zakładów świadczących więcej niż jedną usługę.

W roku 2024 przeprowadzono 141 kontroli w 119 obiektach z czego w:

- 16 stwierdzono uchybienia sanitarno – higienicznego,

- 4 uchybienia techniczne,
- 2 uchybienia sanitarno – higienicznego i techniczne.

Nieprawidłowości dotyczyły między innymi:

- * niewłaściwego postępowania z czystymi i brudnymi narzędziami wielorazowego użytku,
- * niewłaściwego stanu sanitarnego pomieszczeń,
- * niewłaściwego stanu technicznego powierzchni elementów wyposażenia,
- * braku opracowanych i wdrożonych procedur zapewniających ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi przy wykonywaniu usług w trakcie których dochodzi do naruszenia ciągłości tkanek ludzkich,
- * niewłaściwego postępowania z odpadami o kodzie 18 01 03*,
- * niewłaściwego postępowania z bielizną czystą i brudną,

Osoby odpowiedzialne zostały ukarane 20 mandatami karnymi na łączną kwotę 5050 zł. Przeprowadzone kontrole sprawdzające wykazały właściwy stan sanitarno-higieniczny i techniczny 19 obiektów. W stosunku do 3 przedsiębiorców toczony jest postępowanie administracyjne. Kontrola sprawdzająca usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości w 3 obiektach przeprowadzona zostanie w 2025 roku.

Wydano 3 decyzje administracyjne na poprawę stanu technicznego obiektów.

7. Tereny rekreacyjne

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 1 kontrolę placu zabaw (z piaskownicą) dla dzieci, która wykazała właściwy stan sanitarno – higieniczny i techniczny.

8. Cmentarze i domy pogrzebowe

W 2024 roku nie przeprowadzono kontroli domu pogrzebowego (Kaplicy) znajdującego się na cmentarzu komunalnym w Świnoujściu.

Tabela Nr 4.1. Dane dot. ekshumacji

Lp.	Liczba cmentarzy (ogółem)	Liczba decyzji dot. ekshumacji	Liczba decyzji zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji	Liczba decyzji nie zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji	Liczba przeprowadzonych ekshumacji	Liczba ekshumacji z udziałem pracowników PIS	Liczba wstrzymanych ekshumacji i powodów ich wstrzymania
1	2	27	27	0	14	14	0

Przeprowadzone kontrole warunków przeprowadzania ekshumacji zwłok lub szczątków ludzkich nie wykazały nieprawidłowości. Ekshumacje odbywały się zgodnie z warunkami opisanymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 23 marca 2011r. w sprawie sposobu

przechowywania zwłok i szczątków (Dz. U. z 2011, Nr 75 poz. 405) oraz w terminach określonych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2001r w sprawie postępowania ze zwłokami i szczątkami ludzkimi (t. j. Dz. U. z 2021r, poz. 1910).

Tabela Nr 4.2. Dane dot. zakładów pogrzebowych

Lp.	Nazwa zakładu pogrzebowego / domu przedpogrzebowego	Liczba chłodzi	Liczba miejsc w chłodzi	Liczba specjalistycznych środków transportu przeznaczonych do przewozu zwłok i szczątków jakim dysponuje zakład / dom
1.	Hades Sp. z o. o. ul. Lutycka 2 72-600 Świnoujście	0	0	4
2.	Kompleksowe Usługi Pogrzebowe „Mariusz” ul. Gdańska 7 72-600 Świnoujście	0	0	2

Dane dot. sprowadzenia zwłok z zagranicy i przewozu zwłok poza granice RP:

- liczba wydanych postanowień na sprowadzenie zwłok z zagranicy – 17
- liczba wydanych decyzji na wywóz zwłok poza granice RP – 3

9. Zakłady karne i areszty śledcze

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu nie ma aresztów śledczych ani zakładów karnych.

10. Inne obiekty użyteczności publicznej

Przeprowadzono 3 kontrole:

- 1 amfiteatru,
- 1 hali sportowej,

Przeprowadzone kontrole wykazały niewłaściwy stan sanitarno – higieniczny i techniczny Amfiteatru. Wydano jedną decyzję z terminem wykonania na poprawę stanu technicznego, osobę odpowiedzialną za utrzymanie czystości ukarano mandatem karnym w wysokości 300zł. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości i właściwy stan sanitarno-higieniczny oraz techniczny obiektu.

IX. Warunki higienicznosanitarne w placówkach oświatowo-wychowawczych

1. Stan higienicznosanitarny placówek oświatowo – wychowawczych

1.1. Nadzór sanitarny nad placówkami

W 2024 roku objęto nadzorem sanitarnym:

- ✓ 44 placówki stałe, w tym:
 - 4 żłobki;
 - 12 przedszkoli;
 - 6 szkół podstawowych;
 - 5 liceów ogólnokształcących;
 - 2 szkoły branżowe;
 - 5 zespołów szkół;
 - 1 dom studencki;
 - 1 specjalny ośrodek szkolno – wychowawczy;
 - 1 placówkę opiekuńczo – wychowawczą;
 - 4 placówki wsparcia dziennego;
 - 1 pozaszkolną placówkę specjalistyczną;
 - 1 poradnię pedagogiczno – psychologiczną;
 - 1 salę zabaw;
 - ✓ 6 placówek wypoczynku zimowego;
 - ✓ 30 placówek wypoczynku letniego.

W obiektach stałych przeprowadzono łącznie 94 kontroli sanitarnych, w tym 5 kontroli interwencyjnych oraz 23 kontrole sprawdzające wykonanie obowiązków nałożonych decyzjami administracyjnymi. Do skontrolowanych placówek uczęszczało łącznie 6369 dzieci i młodzieży.

W okresie sprawozdawczym na w/w placówki wydano:

- 22 decyzje nakazujące poprawę warunków sanitarno – technicznych;
- 16 decyzji przedłużających termin wykonania nałożonych obowiązków;
- 1 decyzję umarzającą postępowanie administracyjne;
- 1 opinię sanitarną nie wnoszącą zastrzeżeń do użytkowania pomieszczeń szkolnych w nowo otwartej placówce oświatowej;
- 26 decyzji – rachunków.

W roku 2024 przeprowadzono również 3 kontrole w trakcie trwania wypoczynku zimowego dzieci i młodzieży oraz 17 kontroli w trakcie trwania wypoczynku letniego dzieci i młodzieży.

1.2. Stan sanitarnotechniczny budynków lub ich części, w których funkcjonują placówki opieki, wychowania i nauczania dla dzieci i młodzieży

W roku sprawozdawczym skontrolowano 43 placówki opieki, wychowania i nauczania dla dzieci i młodzieży. Większość skontrolowanych placówek oświatowych zlokalizowana była w budynkach o dobrym stanie technicznym. Stan sanitarno - higieniczny skontrolowanych budynków nie budził zastrzeżeń. W 21 obiektach, stwierdzono nieprawidłowości, które dotyczyły nieprawidłowego stanu sanitarno – technicznego m.in. powierzchni ścian, sufitów i podłóg oraz natężenia oświetlenia sztucznego w pomieszczeniach nauki.

Na poprawę stanu technicznego wydano łącznie 38 decyzji, w tym 16 decyzji zmieniających termin wykonania obowiązków. Nałożone obowiązki dotyczyły poprawy stanu technicznego sal lekcyjnych i innych sal zajęć dla dzieci i młodzieży oraz korytarzy szkolnych i pomieszczeń sanitarnych dla dzieci. Wydano również 7 decyzji administracyjnych w sprawie zapewnienia właściwego natężenia oświetlenia sztucznego w salach lekcyjnych, tak aby wynosiło co najmniej 500 lx i potwierdzenia pomiarami spełnienie wymagań w zakresie natężenia oświetlenia sztucznego do wartości 500 lx w pomieszczeniach pracy i nauki.

W okresie sprawozdawczym wyegzekwowano obowiązki 10 decyzji administracyjnych dotyczących poprawy stanu sanitarno – technicznego, w tym obowiązki 4 decyzji wydanych w latach wcześniejszych. Termin wykonania obowiązków pozostałych decyzji przypada na rok 2025 i kolejne lata.

Zgodnie z uzasadnionymi i udokumentowanymi wnioskami stron (dyrektorów placówek oraz organu prowadzącego) wydano 16 decyzji administracyjnych przedłużających termin wykonania nałożonych obowiązków.

Wydano 1 decyzję umarzającą wszczęte postępowanie administracyjne w sprawie stwierdzonych nieprawidłowości wynikających z przeprowadzonej kontroli. Decyzję wydano po przeprowadzonych czynnościach kontrolnych na złożony wniosek dyrektora placówki informujący o usunięciu nieprawidłowości. Przeprowadzone czynności kontrolne potwierdziły ich usunięcie.

Nie było zamknięć, unieruchomień ani wyłączenia z użytkowania obiektu lub jego części. W 2024r. nie przeprowadzono prac remontowych w zakresie rozbudowy szkół, ani nie nastąpiły zmiany organizacyjne w żadnej ze skontrolowanych placówek.

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

Podczas wszystkich przeprowadzonych w roku sprawozdawczym czynności kontrolnych ocenie poddano warunki do utrzymania higieny osobistej dla uczniów. We wszystkich skontrolowanych placówkach oświatowo – wychowawczych zapewniono dostęp do ciepłej i zimnej wody, mydła w dozowniku, suszarki do rąk lub ręczników jednorazowego użytku, papieru toaletowego w kabinach wc oraz sprawnych urządzeń.

Wszystkie placówki oświatowo – wychowawcze oraz placówki wypoczynku zimowego i letniego dla dzieci i młodzieży wyposażono w instalację wodociągową oraz przyłączono do miejskiej sieci wodno-kanalizacyjnej.

1.4.Oświetlenie, temperatura i wentylacja w placówkach

Z uwagi na okazane podczas wykonywania czynności kontrolnych wyniki pomiarów natężenia oświetlenia w salach lekcyjnych niespełniające obowiązujących wymagań wydano 7 decyzji administracyjnych dotyczących zapewnienia właściwego natężenia oświetlenia sztucznego w salach lekcyjnych, tak aby wynosiło co najmniej 500 lx i potwierdzenia ich spełnienia pomiarami. Termin wykonania ww obowiązków decyzji przypada na rok 2025.

W 2024r. przeprowadzono 213 pomiarów temperatury w 20 placówkach oświatowych w czasie sezonu grzewczego. W skontrolowanych placówkach nauczania i wychowania nie stwierdzono zaniżonej temperatury powietrza w salach zabaw i salach lekcyjnych.

Wszystkie placówki posiadają wentylację grawitacyjną, a część wentylację grawitacyjną i mechaniczną.

2. Higiena procesów nauczania

2.1.Ergonomiczne warunki pracy ucznia

W skontrolowanych placówkach wyposażenie, sprzęt i meble edukacyjne spełniały wymagania bezpieczeństwa i były w dobrym stanie sanitarno – technicznym. Meble, stoliki i krzesła były oznakowane. Pracownie komputerowe wyposażone były w stoły i krzesła spełniające zasady ergonomii.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono czynności kontrolne w placówce oświatowej w zakresie dostosowania do zasad ergonomii stanowisk pracy uczniów w pomieszczeniach lekcyjnych. Ocenie poddano 62 uczniów oraz 62 stanowiska pracy w 5 oddziałach. Dla 57 uczniów stwierdzono prawidłowe dostosowanie mebli edukacyjnych do ich wzrostu, w przypadku 5 uczniów stwierdzono nieprawidłowości. Z uwagi na fakt niedostosowania stanowiska pracy ucznia przypominano Dyrektorowi placówki, że prawidłowe dostosowanie mebli edukacyjnych do wzrostu dzieci i młodzieży ma istotny i zasadniczy wpływ na ich postawę i zdrowie: prawidłowe kształtowanie się kręgosłupa i prawidłowe funkcjonowanie narządów wewnętrznych. Właściwy dobór stanowiska pracy zapewnia nie tylko komfort przy pisaniu, czytaniu i rysowaniu, lecz także zapobiega powstawaniu wad postawy.

Dyrektor placówki zobowiązał się poinformować nauczycieli o konieczności dostosowania tych stanowisk do warunków antropometrycznych uczniów.

Meble znajdujące się w skontrolowanych salach lekcyjnych były oznakowane. Na ścianie przy drzwiach wejściowych wywieszona była informacja dotycząca wymiarów i numerów rozmiarów dla stołów i krzesel.

2.2. Jakość wyposażenia placówek

Stan techniczny wyposażenia placówek ulega systematycznej poprawie. Stoły i krzeselka dla dzieci oraz meble szkolne i sprzęt sportowy były prawidłowo oznakowane, posiadały odpowiednie certyfikaty.

2.3. Zapewnienie miejsca na podręczniki i przybory szkolne

Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi, aby zapobiec chorobom układu ruchu między innymi z powodu noszenia zbyt ciężkich tornistrów i plecaków we wszystkich skontrolowanych szkołach podstawowych, i ponadpodstawowych, uczniom zapewniono miejsca na pozostawienie podręczników i innych przyborów służących do nauki. W 9 skontrolowanych szkołach zapewniono uczniom szafki z indywidualnymi skrytkami, natomiast w 9 szkołach zapewniono w klasach szafki dla każdego ucznia, na pozostawianie części podręczników czy przyborów szkolnych.

2.4. Rozkład zajęć lekcyjnych oraz zmianowy system nauczania w szkołach

W 2024r. dokonano analizy tygodniowych rozkładów zajęć lekcyjnych w 16 szkołach, łącznie oceniono 197 oddziałów. Stwierdzono nieprawidłowości w powyższym zakresie w 143 oddziałach tj. zajęcia nie rozpoczynały się o stałej porze i nie uwzględniały potrzeby równomiernego obciążenia zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia. W związku z powyższym osobom odpowiedzialnym udzielono instruktażu. Poinformowano, że prawidłowo ułożony rozkład zajęć lekcyjnych wpływa na możliwości psychofizyczne dzieci i młodzieży. Tym samym wpływa na jakość pracy uczniów na przestrzeni całego tygodnia i osiągnięte wyniki w nauce. Mając na względzie higienę pracy umysłowej uczniów zobowiązano dyrekcję do skorygowania stwierdzonych uwag przy układaniu planu na kolejny rok szkolny.

W 54 oddziałach nieprawidłowości nie stwierdzono. Zajęcia lekcyjne rozpoczynały się o stałej porze, zachowując różnice pomiędzy dniami nie większą niż 1 godzina. Liczba godzin lekcyjnych pomiędzy kolejnymi dniami tygodnia była nie większa od 1 godziny.

We wszystkich skontrolowanych placówkach oświatowych zapewniono uczniom możliwość spędzania przerw na świeżym powietrzu.

Kontrole przeprowadzone w szkołach w 2024 roku nie wykazały nadmiernego zagęszczenia uczniów w klasach. W 5 szkołach jest system dwuzmianowy tj. w 3 szkołach podstawowych i w dwóch zespołach szkół. Pomieszczenia, w których funkcjonują

oddziały zerowe w szkołach, spełniają warunki sanitarno – techniczne. We wszystkich szkołach zapewniono możliwość pozostawienia części podręczników czy przyborów szkolnych.

2.5. Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych

W okresie sprawozdawczym dokonano oceny obciążenia uczniów tornistrami szkolnymi w ramach bieżącego nadzoru w dwóch szkołach podstawowych znajdujących się na terenie działania tut. Inspekcji oraz dodatkowo w ramach II edycji kampanii wojewódzkiej #mojaszkoładrowaszkoła w innych dwóch szkołach podstawowych.

W ramach nadzoru badania przeprowadzono w 16 oddziałach dwóch szkół podstawowych. Ważeniu poddano 172 plecaki szkolne. Uzyskano następujące wyniki:

- waga tornistra szkolnego do 10% masy ciała ucznia: 107;
- waga tornistra szkolnego w zakresie 10% - 15% masy ciała ucznia: 55;
- waga tornistra szkolnego > 15% masy ciała ucznia: 10.

O uzyskanych wynikach poinformowano dyrektorów szkół oraz uczniów podczas ważenia tornistrów. Dzieciom wręczano kolorowanki lub grafiki z informacją ile waży ich plecak. Z uczniami przeprowadzono pogadanki podczas, których poruszono temat doboru właściwego tornistra, prawidłowego noszenia plecaka, zawartości tornistra i wpływu tych aspektów na pojawianie się wad postawy.

W ramach II edycji kampanii wojewódzkiej pn. #mojaszkoładrowaszkoła w II semestrze roku szkolnego 2023/2024 dokonano drugiego ważenia uczniów i ich tornistrów (pierwsze ważenie w I semestrze). Przeprowadzono ważenie w 2 placówkach oświatowych biorących udział w kampanii. Badaniem objęto 69 uczniów z dwóch klas III i dwóch klas IV. Zgodnie z zaleceniami Instytutu Matki i Dziecka ciężar tornistra nie powinien przekraczać 10% masy ciała ucznia (niska norma), natomiast w myśl wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego, waga tornistra nie powinna przekraczać 15% masy ciała ucznia (wysoka norma). Analizując otrzymane wyniki w I i II semestrze zauważono poprawę tj. w I semestrze 17% uczniów nosiło tornistry, których waga przekraczała 15% masy ich ciała, w II semestrze natomiast tylko 4% przekroczyło dopuszczalną normę.

3. Warunki do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego

Stan infrastruktury do realizacji zajęć wychowania fizycznego oceniono w 18 placówkach oświatowych. Placówki posiadały:

- 1 – tylko salę zastępczą;
- 2 – tylko boisko sportowe;
- 9 – szkolny zespół sportowy z boiskiem;
- 3 – szkolny zespół sportowy bez boiska.

Placówki posiadające tylko salę zastępczą i tylko boisko sportowe oraz nieposiadające infrastruktury do prowadzenia zajęć korzystają z infrastruktury poza obiektem tj. hal sportowych oraz boiska/stadionu sportowego działających na terenie Świnoujścia. Dodatkowo uczniowie korzystają z basenu w Kompleksie Sportowym Uznam Arena, usytuowanym przy ul. Grodzkiej 5 w Świnoujściu.

Na poprawę stanu technicznego bloków sportowych i pomieszczeń sportowych wydano 1 decyzję. Obowiązki ujęte w decyzji dotyczyły doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno – technicznego sufitu i ścian w pomieszczeniach należących do bloku sportowego.

W obiektach nie stwierdzono nieprawidłowości dotyczących warunków do utrzymania higieny osobistej po przeprowadzonych zajęciach z wychowania fizycznego.

W trakcie wykonywania czynności kontrolnych nie stwierdzono nieczynnych natrysków.

4. Żywnienie/Dożywianie dzieci i młodzieży w placówkach

Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka

Pod nadzorem tutejszej Inspekcji Sanitarnej w roku 2024 znajdował się 1 zakład w/w kategorii prowadzący działalność w zakresie żywienia zbiorowego zamkniętego oraz sporządzania posiłków dla filii żłobka znajdującego się w Świnoujściu.

W omawianej grupie obiektów w okresie sprawozdawczym przeprowadzono 1 kontrolę ocenianą na podstawie arkusza oceny zakładu, nie wydawano decyzji administracyjnych oraz nie nakładano mandatów karnych i nie pobierano próbek żywności do badań laboratoryjnych.

Podczas przeprowadzonej kontroli dokonano oceny jadłospisu w wyniku, której stwierdzono, że codziennie podawano co najmniej jedną porcję mleka lub przetworów mlecznych. Codzienny jadłospis zawierał produkty spożywcze pochodzące z różnych grup spożywczych tj.; ryby, jaja, nasiona roślin strączkowych, mleko, sery, jogurty, warzywa, owoce, pieczywo, płatki zbożowe, kasze, makaron, ryż. W ocenianym okresie potrawy smażone podawano dzieciom nie częściej niż dwa razy w tygodniu. Do przygotowywania dań stosowano różnorodność technik kulinarnych, a do sporządzania potraw wykorzystywano piec konwekcyjno- parowy. Warzywa i owoce podawano w każdym posiłku z przewagą warzyw. Część warzyw i owoców podawano w postaci surowej. Podawano co najmniej jedną porcję produktów zbożowych (pieczywo, płatki zbożowe, kasze, makaron, ryż) zawarta w każdym z głównych posiłków, a napoje nie zawierały więcej niż 10g cukrów w 250ml. Rybę podawano przynajmniej raz w tygodniu, a do smażenia używano olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40% - olej rzepakowy. Stwierdzono, że zupy, sosy oraz potrawy przygotowane były z naturalnych składników bez użycia gotowych koncentratów spożywczych. W posiłkach uwzględniono sezonowość produktów. Posiłki przygotowywano z wykorzystaniem różnych technik przyrządzania potraw (np. gotowanie, smażenie, duszenie).

Zupy, sosy oraz potrawy przygotowywano z naturalnych składników bez użycia gotowych koncentratów spożywczych.

Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka w systemie cateringowym

W roku 2024 skontrolowano 1 żłobek, w którym przeprowadzono 1 kontrolę. W omawianej grupie nie wydawano decyzji administracyjnych oraz nie nakładano mandatów karnych.

Podczas przeprowadzonej kontroli dokonano oceny jadłospisu w wyniku, której stwierdzono, że codziennie podawano co najmniej jedną porcję mleka lub przetworów mlecznych. Codzienny jadłospis zawierał produkty spożywcze pochodzące z różnych grup spożywczych tj.; ryby, jaja, nasiona roślin strączkowych, mleko, sery, jogurty, warzywa, owoce, pieczywo, płatki zbożowe, kasze, makaron, ryż. W ocenianym okresie potrawy smażone podawano dzieciom nie częściej niż dwa razy w tygodniu. Do przygotowywania dań stosowano różnorodność technik kulinarnych, a sporządzania potraw wykorzystywano piec konwekcyjno- parowy. Warzywa i owoce podawano w każdym posiłku z przewagą warzyw. Część warzyw i owoców podawano w postaci surowej. Podawana była co najmniej jedna porcja produktów zbożowych (pieczywo, płatki zbożowe, kasze, makaron, ryż) zawarta w każdym z głównych posiłków, a napoje nie zawierały więcej niż 10g cukrów w 250ml. Rybę podawano przynajmniej raz w tygodniu, a do smażenia używano olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40% - olej rzepakowy. Stwierdzono, że zupy, sosy oraz potrawy przygotowane były z naturalnych składników bez użycia gotowych koncentratów spożywczych. W posiłkach uwzględniano sezonowość produktów. Posiłki przygotowywano z wykorzystaniem różnych technik przyrządzania potraw (np. gotowanie, smażenie, duszenie). Zupy, sosy oraz potrawy przygotowywano z naturalnych składników bez użycia gotowych koncentratów spożywczych.

W okresie sprawozdawczym w omawianej grupie nie pobierano próbek żywności do badań laboratoryjnych.

Stołówki szkolne

W roku 2024 skontrolowano 3 stołówki szkolne, przeprowadzając 4 kontrole sanitarne, w tym 2 oceniając zakład na podstawie arkusza oceny zakładu. W omawianej grupie obiektów nie wydano decyzji administracyjnych oraz nie nakładano mandatów karnych.

Podczas przeprowadzonych czynności kontrolnych w omawianej grupie dokonano łącznie 3 oceny jadłospisów tj.:

- w 2 jadłospisach dekadowych stwierdzono, że serwowano posiłki różnorodne pod względem produktów i składników odżywczych, zapewniono obiad dwudaniowy. Zupy przygotowano na wywarach warzywnych lub mięsnych z dodatkiem różnego rodzaju warzyw, poprawiano śmietaną. Drugie dania składały się z produktu białkowego (mięso, ryby, jaja), węglowodanów (ziemniaki, kasze) oraz warzyw. Część warzyw i owoców

podawano w postaci surowej. Posiłki dostosowano objętościowo do potrzeb żywionych dzieci oraz pod względem organoleptycznym i sensorycznym (tj. smak, konsystencja, kolorystyka). Stwierdzono estetyczne podawanie i urozmaicenie pod względem składu i zestawienia asortymentowego produktów. W podawanych posiłkach uwzględniano sezonowość produktów. Posiłki przygotowywano z wykorzystaniem różnych technik przyrządzania potraw (np. gotowanie, smażenie, duszenie). Ponadto zupy, sosy oraz potrawy przygotowywano z naturalnych składników bez użycia gotowych koncentratów spożywczych. Do smażenia używano oleju roślinnego rafinowanego o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40% - olej rzepakowy;

- oceniając 1 jadłospis stwierdzono, że nie podawano dzieciom w dekadzie 2 porcji ryb.

W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu zalecał dokładniejszą analizę przy opracowywaniu jadłospisów w kierunku spełnienia wymagań zawartych w § 2 ust. 2 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U z 2016r. poz. 1154), a sposób wdrożenia zaleceń był przedmiotem oceny podczas kontroli sprawdzającej.

W omawianej grupie pobrano posiłek obiadowy dwudaniowy w zakresie wartości odżywczej tj. wartości energetycznej, zawartości białka, węglowodanów oraz tłuszczu. Analiza posiłku obiadowego serwowanego w bloku żywienia wykazała rozbieżność wynikającą z analizy wartości zadeklarowanej przez przedsiębiorcę do wartości wynikającej z badań w przypadku węglowodanów, tłuszczu oraz wartości energetycznej, co mogło być spowodowane różnicą jakościową surowców czy procesów technologicznych. W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu zalecił bardziej szczegółową analizę opracowywanych jadłospisów w kierunku wartości energetycznej i odżywczej, z uwzględnieniem wartości dla wszystkich surowców wykorzystywanych do przygotowywania posiłku oraz zachowanie systematyczności dziennej wartości energetycznej i odżywczej każdego dnia. Sposób wdrożenia zaleceń będzie przedmiotem oceny podczas kontroli sprawdzającej.

Stołówki szkolne w systemie cateringowym

W okresie sprawozdawczym nadzorem objęto 2 stołówki szkolne oceniając bloki żywienia na podstawie arkusza oceny zakładu.

W omawianej grupie obiektów nie wydawano decyzji administracyjnych, nie nakładano mandatów karnych oraz nie pobierano próbek żywności do badań laboratoryjnych.

Podczas przeprowadzonej kontroli w omawianej grupie dokonano oceny jadłospisu dekadowego w wyniku, której stwierdzono, że serwowano posiłki różnorodne pod względem produktów i składników odżywczych, zapewniono obiad dwudaniowy. Zupy przygotowano na wywarach warzywnych lub mięsnych z dodatkiem różnego rodzaju warzyw, doprawiano

śmietaną. Drugie dania składały się z produktu białkowego (mięso, ryby, jaja), węglowodanów (ziemniaki, kasze) oraz warzyw. Część warzyw i owoców podawano w postaci surowej. Posiłki dostosowano objętościowo do potrzeb żywionych dzieci oraz pod względem organoleptycznym i sensorycznym (tj. smak, konsystencja, kolorystyka). Stwierdzono estetyczne podawanie i urozmaicenie pod względem składu i zestawienia asortymentowego produktów. W podawanych posiłkach uwzględniano sezonowość produktów. Posiłki przygotowywano z wykorzystaniem różnych technik przyrządzania potraw (np. gotowanie, smażenie, duszenie). Ponadto zupy, sosy oraz potrawy przygotowywano z naturalnych składników bez użycia gotowych koncentratów spożywczych. Do smażenia używano oleju roślinnego rafinowanego o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40% - olej rzepakowy.

Stołówki w bursach i internatach

Pod nadzorem PPIS w Świnoujściu znajdował się 1 blok żywienia w Internacie Zespołu Szkół Morskich im. Eugeniusza Kwiatkowskiego w Świnoujściu.

W omawianej grupie obiektów w okresie sprawozdawczym nie przeprowadzono czynności kontrolnych, nie wydawano decyzji administracyjnych, nie nakładano mandatów karnych oraz nie pobierano próbek żywności do badań laboratoryjnych.

Stołówki w przedszkolach

W okresie sprawozdawczym nadzorem objęto 5 stołówek przedszkolnych, w których przeprowadzono 8 kontroli sanitarnych, w tym 1 kontrolę interwencyjną oraz 4 kontrole w zakładach ocenianych na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego.

W omawianej grupie nie nakładano mandatów karnych.

W roku 2024 r. wydano 2 decyzje administracyjne zmieniające termin wykonania obowiązków nałożonych decyzją administracyjną na poprawę warunków technicznych wydaną na 1 blok żywienia.

W roku sprawozdawczym zgłoszono 1 interwencje dotyczącą niewłaściwego żywienia dzieci. Przeprowadzone czynności kontrolne nie potwierdziły jej zasadności.

Podczas przeprowadzonych czynności kontrolnych w omawianej grupie dokonano łącznie 7 ocen jadłospisów tj.:

- w 4 jadłospisach dekadowych stwierdzono, że serwowano posiłki różnorodne pod względem produktów i składników odżywczych. Posiłki takie jak: śniadania, zupy, drugie dania oraz podwieczorki zawierały produkty będące źródłem pełnowartościowego białka (z mleka, przetworów mlecznych, mięs i jego przetworów, jaj, ryb), węglowodanów złożonych oraz składników mineralnych i witamin. Śniadania zawierały mleko i jego przetwory. Podawano płatki zbożowe z mlekiem lub jogurtem, zupy mleczne lub napoje mleczne. Kanapki przygotowywano z pieczywa ciemnego i jasnego z dodatkiem masła oraz produktów wysokobiałkowych takich jak wędliny, sery,

jaja lub pasty oraz warzyw. obiady składały się z dwóch dań. Zupy przygotowywano na wywarach warzywnych lub mięsnych z dodatkiem różnego rodzaju warzyw, doprawiane śmietanką. Drugie dania składały się z produktów białkowych (mięsa, ryb, jaj), węglowodanów (ziemniaki, kasze) oraz warzyw. Część warzyw i owoców podawano w postaci surowej. Podwieczorki były lekkim słodkim posiłkiem węglowodanowym. Składały się z owoców, przetworów owocowych, koktajli lub sałatek. Posiłki objętościowo dostosowano do potrzeb żywieniowych dzieci, uwzględniając atrakcyjność pod względem organoleptycznym i sensorycznym. Posiłki urozmaicono pod względem składu i zestawienia asortymentowego produktów (z wykorzystaniem różnych produktów z poszczególnych grup, np. różnych rodzajów pieczywa, kasz i płatków śniadaniowych, ziemniaków, różnych gatunków mięs, nasion roślin strączkowych, jaj, ryb, wędlin, różnych warzyw i owoców, mleka i jego przetworów pod różnymi postaciami, jakość tłuszczów do smarowania i procesów kulinarnych). W podawanych posiłkach uwzględniano sezonowość produktów. Posiłki przygotowywano z wykorzystaniem różnych technik przyrządzania potraw (np. gotowanie, smażenie, duszenie);

- do 1 jadłospisu wniesiono uwagi, które dotyczyły zbyt małej ilości warzyw świeżych podawanych do posiłków;
- do 1 jadłospisu wniesiono uwagi, które dotyczyły braku podawania codziennie dwóch porcji mleka lub przetworów mlecznych oraz braku urozmaicenia pod względem jakościowym;
- oceniając 1 jadłospis stwierdzono, że nie podawano dzieciom co najmniej jednej porcji produktów zbożowych (pieczywo, płatki zbożowe, kasze, makaron, ryż) w głównym posiłku- obiedzie.

W związku z powyższym, każdorazowo zalecano dokładniejszą analizę opracowywanych jadłospisów w kierunku spełnienia wymagań zawartych w § 2 ust. 2 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U z 2016r. poz. 1154). Sposób wdrożenia zaleceń będzie przedmiotem oceny podczas kontroli sprawdzającej.

W omawianej grupie pobrano posiłek obiadowy dwudaniowy w zakresie wartości odżywczej tj. wartości energetycznej, zawartości białka, węglowodanów oraz tłuszczu. W związku z otrzymanym sprawozdaniem z badań dokonano analizy żywnościowej na podstawie: wyników badań laboratoryjnych posiłku oraz danych wyliczonych przez przedsiębiorcę. Analiza wykazała wartości zgodne z normami dla żywionej grupy wiekowej.

Ponadto, wystąpiono z 1 wnioskiem o wymierzenie kary pieniężnej do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie w związku ze stwierdzeniem, iż udostępniony rodzicom jadłospis wywieszony na tablicy w szatni nie posiadał informacji w zakresie substancji powodujących alergię lub reakcje

nietolerancji zgodnie art. 44 ust. 1 lit. a Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 roku w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

Stołówki w przedszkolach w systemie cateringowym

W okresie sprawozdawczym nadzorem objęto 3 stołówki przedszkolne, w której przeprowadzono 4 kontrole sanitarne, w tym 2 kontrole w zakładach ocenianych na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego. W omawianej grupie nie nakładano mandatów karnych i nie pobierano próbek żywności do badań laboratoryjnych.

W analizowanym okresie sprawozdawczym wydano 1 decyzję administracyjną z uwagi na nieprawidłowości w zakresie dokumentacji systemu HACCP tj. braku okazania wyników badań wody przeprowadzonych w kierunku mikrobiologicznym i fizykochemicznym. Podczas czynności kontrolnych sprawdzających stwierdzono wykonanie nałożonego obowiązku.

Podczas przeprowadzonych czynności kontrolnych dokonano oceny 3 jadłospisów w wyniku, których stwierdzono, że całodzienne jadłospisy zawierały produkty spożywcze pochodzące głównie z grup środków spożywczych tj.: pieczywo mieszane, płatki zbożowe, kasze, makaron. Kanapki przygotowywano z pieczywa ciemnego i jasnego z dodatkiem masła oraz produktów wysokobiałkowych takich jak wędliny, sery, jaja lub pasty oraz warzyw. Obiady składały się z dwóch dań. Zupy przygotowywano na wywarach warzywnych lub mięsnych z dodatkiem różnego rodzaju warzyw, doprawiane śmietanką. Drugie dania składały się z produktów białkowych (mięsa, ryb, jaj), węglowodanów (ziemniaki, kasze). Posiłki objętościowo dostosowano do potrzeb żywieniowych dzieci, uwzględniając atrakcyjność pod względem organoleptycznym i sensorycznym. Serwowano posiłki różnorodne pod względem produktów i składników odżywczych tj. zawierały produkty będące źródłem pełnowartościowego białka (mleko, przetwory mleczne, mięso i jego przetwory, jaja, ryby), węglowodanów złożonych oraz składników mineralnych i witamin. W podawanych posiłkach uwzględniano sezonowość produktów. Posiłki przygotowywano z wykorzystaniem różnych technik przyrządzania potraw (np. gotowanie, smażenie, duszenie).

Stołówki w domach dziecka i młodzieży

Pod nadzorem tutejszej Inspekcji znajdował się 1 obiekt należący do omawianej grupy.

W omawianej grupie obiektów w okresie sprawozdawczym nie przeprowadzono czynności kontrolnych, nie wydawano decyzji administracyjnych oraz nie nakładano mandatów karnych i nie pobierano próbek żywności do badań laboratoryjnych.

Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych

W okresie sprawozdawczym, pod nadzorem tutejszej Inspekcji Sanitarnej znajdowała się 1 stołówka mieszcząca się w Specjalnym Ośrodku Opiekuńczo-Wychowawczym im. Marii Konopnickiej w Świnoujściu.

W omawianej grupie obiektów w okresie sprawozdawczym nie przeprowadzono czynności kontrolnych, nie wydawano decyzji administracyjnych oraz nie nakładano mandatów karnych i nie pobierano próbek żywności do badań laboratoryjnych.

Sklepiki szkolne

W 2024 roku skontrolowano 1 sklepik szkolny, przeprowadzając w nim 1 kontrolę sanitarną wykorzystując arkusz oceny stanu sanitarnego. Stan sanitarno-techniczny skontrolowanego obiektu był należyty, nie wydawano decyzji administracyjnych oraz nie nakładano mandatów karnych.

Podczas czynności kontrolnych dokonano oceny przestrzegania obowiązujących przepisów prawa żywnościowego tj. wymagań Rozporządzenia Ministra Zdrowia 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). Stwierdzono, iż oferowany do sprzedaży wyłącznie produkty zgodnie z grupami środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

5. Warunki realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami w placówkach

We wszystkich placówkach oświatowych będących pod nadzorem tutejszej Inspekcji zapewniono uczniom profilaktyczną opiekę zdrowotną. We wszystkich szkołach zapewniono gabinet profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej, w tym 11 placówek posiadało gabinet do własnej dyspozycji, w 7 współdzielony jest z inną placówką znajdującą się w tym samym obiekcie. Stan sanitarny w/w gabinetów nie budził zastrzeżeń. Tylko 2 szkoły posiadały na terenie swojej placówki gabinety stomatologiczne, a 5 korzysta z opieki stomatologicznej podczas przyjazdu dentobusu. Stan sanitarno - higieniczny oraz techniczny w/w gabinetów nie budził zastrzeżeń.

W przypadku podejrzenia wystąpienia wszawicy u ucznia pielęgniarka dokonuje przeglądu stanu czystości skóry głowy. Przeprowadzane są one z poszanowaniem prawa ucznia do zachowania w tajemnicy informacji o stanie zdrowia i nieujawnianie ich osobom nieuprawnionym. Przeglądy dokonywane są w gabinecie profilaktyki zdrowotnej, indywidualnie, z zachowaniem intymności i prywatności dziecka oraz zasad higieny, a w przypadku stwierdzenia wszawicy u ucznia rodzicom przekazywane są informacje o konieczności przeprowadzenia zabiegów higienicznych.

W placówkach oświatowych prowadzono działania edukacyjno – informacyjne dla dyrektorów placówek oświatowych oraz ich przedstawicieli dotyczące profilaktyki wszawicy.

W dwóch placówkach oświatowych przeprowadzono prelekcje dla 107 rodziców dzieci nowoprzyjętych do placówki w zakresie pediculozy. Tematyka prelekcji dotyczyła omówienia zagadnień związanych z profilaktyką wszawicy, objawami choroby oraz drogami jej szerzenia. Poruszono również zagadnienia związane ze sposobami się jej pozbycia.

Pozostawiono w placówce materiały informacyjne tj. stanowisko Głównego Inspektora Sanitarnego dotyczące profilaktyki i zwalczania wszawicy oraz Stanowisko Departamentu Matki i Dziecka w Ministerstwie Zdrowia w sprawie zapobiegania i zwalczania wszawicy u dzieci i młodzieży.

X. Warunki wypoczynku oraz rekreacji dzieci i młodzieży

Wypoczynek letni

W 2024r. na terenie powiatu Świnoujście zgodnie z elektroniczną bazą wypoczynku Ministerstwa Edukacji i Nauki zarejestrowano łącznie 30 turnusów wypoczynkowych, w tym 10 w obiektach całorocznych, 1 obóz pod namiotami i 13 w miejscu zamieszkania. Dane zawarte w elektronicznej bazie były monitorowane na bieżąco przez pracownika Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Świnoujściu i stanowiły podstawę do podejmowania czynności kontrolnych. W 2024r. przeprowadzono łącznie 16 kontroli sanitarnych w zakresie wypoczynku letniego dzieci i młodzieży, w tym 10 w obiektach całorocznych, 1 na obozie i 5 w miejscu zamieszkania. Ogółem w 2024r. z wypoczynku letniego skorzystało 1656 uczestników. Dzieci korzystające z wypoczynku były pod opieką wykwalifikowanej kadry pedagogicznej. W większości placówek organizatorzy nie zapewnili na miejscu kadry medycznej, a uczestnicy wypoczynku w razie potrzeby korzystali z placówek NFZ.

2. Wypoczynek zimowy

Zgodnie z elektroniczną bazą wypoczynku Ministerstwa Edukacji i Nauki na terenie działania tutejszej Inspekcji w 2024r. w czasie trwania wypoczynku zimowego zarejestrowano łącznie 6 turnusów wypoczynkowych, w tym 3 w obiektach całorocznych i 3 w miejscu zamieszkania. Dane zawarte w elektronicznej bazie były monitorowane na bieżąco przez pracownika Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Świnoujściu i stanowiły podstawę do podejmowania czynności kontrolnych. Przeprowadzono łącznie 3 kontrole sanitarne. Ogółem w 2024r. z wypoczynku zimowego skorzystało 69 uczestników. Dzieci korzystające z wypoczynku były pod opieką wykwalifikowanej kadry pedagogicznej. W większości placówek organizatorzy nie zapewnili na miejscu kadry medycznej, uczestnicy wypoczynku w razie potrzeby korzystali z placówek NFZ.

XI. Warunki higienicznosanitarne środowiska pracy

1. Stan sanitarny zakładów pracy

W roku 2024 w wykazie obiektów będących pod nadzorem Higieny Pracy znajdowało się 226 zakładów pracy w sumie zatrudniających 4949 pracowników. W 114 zakładach, co stanowiło większość zakładów znajdujących się w ewidencji, liczba osób zatrudnionych nie przekraczała 9 osób.

Łącznie przeprowadzono 83 kontrole w tym 72 w zakresie higieny pracy (w tym 12 kontroli wspólnych) oraz 11 kontroli w zakresie nadzoru nad chemikaliami.

Skontrolowano 70 zakładów przeprowadzając łącznie 83 kontrole (w tym 2 interwencyjne) Kontrole w zakresie higieny pracy obejmowały m.in. przestrzeganie przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczące: higieny środowiska pracy, realizacji wymogów w zakresie BHP oraz przestrzegania obowiązków wynikających z ustawy z dnia 09 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. Ponadto przeprowadzono kontrole w zakresie chemikaliów, które dotyczyły przestrzegania przepisów przez wprowadzających do obrotu oraz stosujących produkty biobójcze.

W skontrolowanych zakładach łącznie było zatrudnionych 2085 osób.

W trakcie 83 kontroli w zakresie higieny pracy i nadzoru nad chemikaliami w 2024 r. kontrole obejmowały m.in.:

- nadzór nad produktami biobójczymi - 11
- kontrole w zakresie substancji, preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy - 5
- nadzór nad czynnikami biologicznymi w środowisku pracy - 11
- nadzór nad obiektami wprowadzającymi do obrotu produkty biobójcze - 4
- nadzór nad obiektami w zakresie substancji, preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy - 5
- nadzór nad obiektami w zakresie czynników biologicznych w środowisku pracy - 11

W okresie sprawozdawczym w 23 zakładach skontrolowanych przez pracownika zatrudnionego na samodzielnym stanowisku pracy ds. higieny pracy stwierdzono nieprawidłowości, ponadto nieprawidłowości w zakresie higieny pracy były stwierdzone w trakcie 3 kontroli wspólnych w których działaniami wiodącymi były inne pionierzy. Wobec podmiotów, w których stwierdzono nieprawidłowości Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu prowadził postępowania administracyjne.

W 2024r. wydano 36 decyzji administracyjnych w tym 2 decyzje umarzające postępowanie administracyjne, 34 decyzje nakazujące usunięcie nieprawidłowości (w tym 2 prolongaty) oraz wystawiono 26 decyzji płatniczych.

Decyzje nakazujące zawierały 76 nakazów, które dotyczyły:

- przedstawienia aktualnych wyników badań i pomiarów czynników szkodliwych występujących na stanowiskach pracy (18);
- sporządzenia/zaktualizowania rejestru prac których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym oraz rejestru pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym (2);
- doprowadzenia do właściwego stanu technicznego ciągów komunikacyjnych (3);
- przeprowadzenia szkoleń BHP dla pracowników oraz pracodawców (3);
- zapewnienia prawidłowego systemu udzielania pierwszej pomocy (3);
- wykonania lub zaktualizowania rejestru badań i pomiarów czynników szkodliwych oraz kart badań i pomiarów(2);
- wykonania i udokumentowania lub zaktualizowania oceny ryzyka zawodowego(2);
- zapewnienie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy (9);
- sporządzenia lub zaktualizowania rejestru pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników biologicznych oraz rejestr prac narażających na działanie takich czynników(2);
- zapoznania pracowników z wynikami badań i pomiarów czynników szkodliwych(6) ;
- zapewnić natrysk ratunkowy do przemycia ciała i opłukania oczu w związku ze żrącym działaniem stosowanej mieszaniny chemicznej(3);
- zapewnienia właściwego stanu pomieszczeń higieniczno-sanitarnych oraz właściwego stanu znajdującego się w nich wyposażenia(23).

Nieprawidłowości w zakresie zapewnienia właściwych pomieszczeń higieniczno sanitarnych, dotyczyły głównie stanu sanitarno technicznego powierzchni ścian oraz wyposażenia w szatniach i toaletach dla pracowników.

W celu zapewnienia bezpiecznych i higienicznych warunków pracy na stanowiskach gdzie stosowane są substancje chemiczne niebezpieczne (głównie stosowane do uzdatniania wody basenowej) nakazano zamontować natryski ratunkowe (prysznic bezpieczeństwa) do obmycia całego ciała oraz oddzielne natryski (prysznic) do przemywania oczu.

Przeprowadzono dwie kontrole interwencyjne, które nie potwierdziły zasadności zgłoszeń interwencyjnych.

W trakcie kontroli sprawdzających przeprowadzonych w 2024r. stwierdzono wykonanie obowiązków nałożonych decyzjami administracyjnymi.

2. Nadzór bieżący nad zakładami pracy

a. Tabela 1.1.

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

W skontrolowanych zakładach, w których stwierdzono brak aktualnych wyników z badań i pomiarów czynników szkodliwych występujących na stanowiskach pracy, nakazy dotyczyły wykonania badań i pomiarów szkodliwych takich jak hałas i drgania mechaniczne, mikroklimat oraz czynników o działaniu rakotwórczym lub mutagennym takich jak spaliny emitowane z silników Diesla i WWA (wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne). Nakazy dotyczyły również zapoznania pracowników z aktualnymi wynikami z badań i pomiarów czynników szkodliwych występujących na ich stanowiskach pracy.

W roku sprawozdawczym w trzech zakładach: pkd 33, pkd.38 oraz pkd 42 łącznie na stanowiskach pracy gdzie występowały przekroczenia NDN zatrudnionych było 57 pracowników.

W związku z występowaniem narażenia pracowników na prace na stanowiskach gdzie stwierdzono przekroczenia NDN czynników szkodliwych (hałasu i drgań mechanicznych) w zakładach wprowadzono działania ograniczające narażenie pracowników na czynniki szkodliwe t.j.: rotacja na stanowiskach pracy, wyposażenie pracowników w środki ochrony indywidualnej w postaci ochronników słuchu, zminimalizowanie czasu robót przy użyciu sprzętu wytwarzającego wibrację miejscową przenoszoną na organizm człowieka przez kończyny górne, wprowadzenie rotacji na stanowiskach pracy, wyposażenie pracowników w środki ochrony indywidualnej w postaci rękawic antywibracyjnych .

3. Ocena narażenia na czynniki rakotwórcze lub mutagenne

a. Tabela 2.1.

Dane liczbowe z zakresu nadzoru nad czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi na terenie powiatu

W roku 2024 przeprowadzono 5 kontroli w 5 zakładach , w których występuje narażenie na substancje chemiczne, ich mieszaniny, czynniki lub procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym.

Kontrole w powyższym zakresie obejmowały zakłady, zgodnie z PKD:

- 36 - narażenie na czynniki o działaniu rakotwórczym lub mutagennym - substancje chemiczne i ich mieszaniny – narażonych jest 4 pracowników,
- 42 - narażenie na czynniki o działaniu rakotwórczym lub mutagennym - WWA (wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne) narażonych jest 8 pracowników,
- 45 - narażenie na czynniki o działaniu rakotwórczym lub mutagennym- spaliny emitowane z silników Diesla narażonych jest 14 pracowników,
- 49 - narażenie na czynniki o działaniu rakotwórczym lub mutagennym spaliny emitowane z silników Diesla narażonych jest 12 pracowników,

- 71 - narażenie na czynniki o działaniu rakotwórczym lub mutagennym - spaliny emitowane z silników Diesla narażonych jest 4 pracowników.

4. Ocena narażenia na szkodliwe czynniki biologiczne

a. Tabela 3.1.

Dane liczbowe z zakresu nadzoru nad czynnikami biologicznymi na terenie powiatu

W roku 2024 przeprowadzono 11 kontroli w 11 zakładach , w której występuje narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne. W skontrolowanych zakładach w narażeniu na szkodliwy czynnik biologiczny należący do grupy 2 i 3 zagrożenia pracuje ogółem 181 pracowników.

W zakresie nadzoru nad czynnikami biologicznymi w zakładzie pracy wystawiono jedną decyzję administracyjną nakazującą, której nakazy dotyczyły sporządzenia rejestru pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników biologicznych oraz rejestru prac narażających na działanie takich czynników .

5. Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami

a. Tabela 4.1.

Substancje chemiczne i ich mieszaniny - stosujący

6. Choroby zawodowe

a. Tabela 5.1.

Choroby zawodowe w powiecie

W roku 2024 do PSSE w Świnoujściu nie wpłynęło zgłoszenie podejrzenia choroby zawodowej.

W dalszym ciągu prowadzono postępowanie w sprawie choroby zawodowej – *przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat: niedowład mięśni wewnętrznych krtani z wrzecionowatą niedomykalnością fonacyjną głośni i trwałą dysfonią* (wymienionej w poz. 15.3 wykazu chorób zawodowych), które wszczęto 10 listopada 2023r. Zgodnie z informacjami uzyskanymi w trakcie toczącego się postępowania pacjentka miała wyznaczoną wizytę w Wojewódzkim Ośrodku Medycyny Pracy na dzień 10 grudnia 2024r.

W 2024r. w trakcie czynności kontrolnych prowadzono działania edukacyjno informacyjne w zakresie promocji zdrowia m.in. :

- w zakładach gdzie na stanowiskach pracy wystąpiło narażenie na szkodliwy czynnik hałas przekazywano informacje dotyczące nowoczesnych ochron przed hałasem;
- w zakładach, w których pracownicy korzystali z natrysków przekazywano informacje na temat zagrożenia dotyczącego między innymi występowania bakterii z rodzaju *Legionella* w wewnętrznych systemach wodociągowych m.in. wody ciepłej i zimnej. Informowano o działaniach ograniczających wystąpienia ww. zagrożenia;

- informowano pracodawców/osoby obecne przy kontroli o minimalnych wymaganiach bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii, jakie powinny spełniać stanowiska pracy wyposażone w monitory ekranowe zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rodziny i Polityki Społecznej z dnia 1 grudnia 1998r. oraz zmieniającym je rozporządzeniem z dnia 18 października 2023r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy na stanowiskach wyposażonych w monitory ekranowe (Dz.U.poz.2367).Między innymi omówiono wymagania jakie powinien spełniać monitor ekranowy, klawiatura, krzesło stanowiące wyposażenie stanowiska;
- przekazywano informacje nt. czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym, o obowiązku pracodawcy w zakresie wykonywania badań i pomiarów i obowiązku udostępniania ich pracownikom oraz omawiania; ponadto przekazywano informacje (zgodnie z CIOP) o szkodliwości spalin silnika Diesla dla zdrowia człowieka, które poza tym, że są czynnikiem mutagennym i rakotwórczym, mogą być przyczyną zarówno ostrych, jak i przewlekłych szkodliwych zmian w układzie oddechowym, głównie w postaci astmy oraz w układzie sercowo-naczyniowym;
- przekazywano informacje na temat obowiązku wykonywania badań i pomiarów pól lub promieniowania elektromagnetycznego oraz obowiązku oznakowania wyznaczonych stref w przypadku stosowania aparatów bądź urządzeń wytwarzających pole elektromagnetyczne, do jakich należy urządzenie do magnetoterapii, w celu ochrony zdrowia pracowników przed promieniowaniem elektromagnetycznym;
- w zakładach pracy , w których znajdowały się pomieszczenia w tym pomieszczenia pracy i sanitarno higieniczne w przyziemiu, w trakcie kontroli przekazywano informacje dotyczące zagrożeń zdrowotnych związanych z występowaniem radonu. Dostarczano ulotki informacyjne dotyczące radonu tj: skąd pochodzi i gdzie występuje, w jaki sposób się przedostaje do wnętrza budynków oraz informowano o możliwości wykonania badań i pomiarów stężenia radonu. Przekazano informacje na temat obowiązujących regulacji prawnych dotyczących aspektów związanych z radonem oraz na temat minimalizacji zagrożeń w związku z podwyższonymi wartościami średniorocznego stężenia radonu wraz ze wskazaniem prostych i nisko kosztowych metod zmniejszenia stężenia radonu w pomieszczeniach oraz o możliwości wykonania badań i pomiarów stężenia radonu.

Ponadto systematycznie podczas kontroli obiektów prowadzono nadzór nad przestrzeganiem przepisów przestrzegania obowiązków wynikających z ustawy z dnia 09 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (t.j. Dz.U. z 2024r. poz. 1162).W powyższym zakresie nie stwierdzono nieprawidłowości.

XIII. Bezpieczeństwo Chemiczne

1. Substancje chemiczne i ich mieszaniny

a. Tabela 1.1.

W zakresie nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami na terenie powiatu w ewidencji pionu Higieny Pracy znajduje się 1 producent, 1 dalszy użytkownik-formulator, 27 dystrybutorów substancji chemicznych i ich mieszanin oraz 20 podmiotów stosujących substancje chemiczne i ich mieszaniny. Na terenie powiatu nie stwierdzono importerów substancji chemicznych i ich mieszanin.

2. Produkty biobójcze

a. Tabela 2.1.

- W zakresie nadzoru nad produktami biobójczymi w sezonie letnim głównym tematem kontroli było przeprowadzanie akcji związanej z objęciem wzmożonym nadzorem produktów biobójczych tzw. „chemii basenowej” (dezynfektanty i algicydy), oraz rodentycydy i insektycydy (produkty biobójcze do zwalczania gryzoni i owadów).

- Ponadto w ramach akcji dotyczącej wzmożonego nadzoru nad wprowadzaniem do obrotu produktów biobójczych zawierających w składzie jako substancję czynną fosforek glinu uwalniający fosfinę lub fosforek magnezu (WE:244-088-0, CAS:12057-74-8; tj.: Detia WM, ARVALIN PHOS, ARVALIN PHOS PT20, DEGESCH PLATES/STRIPS 56E, przeprowadzono 4 kontrole w trakcie których nie stwierdzono ww. produktów w sprzedaży.

Osoby obecne przy kontroli informowano o konieczności weryfikowania użytkowników w przypadku wprowadzania do obrotu produktów biobójczych (w tym do zwalczania gryzoni) przeznaczonych do użytku profesjonalnego, w celu ochrony życia i zdrowia klientów. Ustalono, że pracownikom sklepu zostaną przekazane informacje dotyczące weryfikacji odbiorców ww. produktów biobójczych w celu zapewnienia aby były dostarczane tylko właściwym odbiorcom, t.j. przeszkolonym i posiadającym uprawnienia do stosowania produktów służących dla profesjonalnych użytkowników. Wskazano, że użytkownik profesjonalny, tj. taki który stosuje produkty biobójcze w tym rodentycydy w ramach swojej działalności zawodowej jest osobą świadomą zagrożeń związanych z użytkowaniem takich produktów.

- Łącznie w zakresie nadzoru nad produktami biobójczymi przeprowadzono 11 kontroli podczas których ocenie poddano 79 produktów biobójczych.

W trakcie 3 kontroli u przedsiębiorców stosujących produkty biobójcze w działalności zawodowej skontrolowano 20 produktów biobójczych kategorii III głównie należących do grupy 14 tj. produktów biobójczych do zwalczania gryzoni (rodentycydy), oraz należących do grupy 18 tj. produktów do zwalczania owadów.

W trakcie 8 kontroli u podmiotów wprowadzających do obrotu produkty biobójcze skontrolowano 16 produktów kategorii I należących do tzw. chemii basenowej (dezynfektanty i algicydy) oraz 43 produkty kategorii III (rodentycydy i insektycydy).

Podczas kontroli w zakresie wprowadzania do obrotu produktów biobójczych oraz stosowania ich w działalności zawodowej nieprawidłowości nie stwierdzono. Produkty biobójcze posiadały pozwolenia na obrót produktem biobójczym, aktualna datę ważności były oznakowane i przechowywane w sposób prawidłowy.

Ponadto w trakcie czynności kontrolnych stwierdzono, że zgodnie z ustawą z dnia 9 listopada 1995r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (t.j. Dz.U. z 2024r. poz. 1162) na terenie kontrolowanych obiektów przestrzega się zakazu palenia tytoniu. W widocznych miejscach były umieszczone znaki zakazujące palenia papierosów i e-papierosów.

3. Produkty kosmetyczne

Zakłady wytwarzające i konfekcjonujące produkty kosmetyczne

W okresie sprawozdawczym pod nadzorem tutejszej Inspekcji Sanitarnej znajdował się 1 zakład wytwarzający i konfekcjonujący produkty kosmetyczne, działający w okresie sezonu letniego.

W omawianej grupie obiektów w okresie sprawozdawczym nie przeprowadzono czynności kontrolnych, nie wydawano decyzji administracyjnych oraz nie nakładano mandatów karnych i nie pobierano próbek żywności do badań laboratoryjnych.

Obiekty obrotu produktami kosmetycznymi

W okresie sprawozdawczym skontrolowano 2 zakłady, w których przeprowadzono 2 kontrole w zakresie oceny oznakowania opakowań jednostkowych. Nie wydano decyzji administracyjnych oraz nie nałożono mandatów karnych.

W 2024 r. pobrano do badań laboratoryjnych 2 próbki:

- „Nestlé Kaszka do picia wielozbożowa, po 6. miesiącu. Produkt sterylizowany” przebadany w zakresie: oznaczania zawartości arsenu całkowitego, arsenu nieorganicznego, kadmu, ołowiu, rtęci, niklu, znakowania, oceny organoleptycznej;
- „Spaghetti Bolognese HiPP BIO”, którą poddano ocenie znakowania przez pracowników PSSE w Świnoujściu;

Otrzymane wyniki próbek były zgodne z wymaganiami.

System wczesnego ostrzegania o produktach kosmetycznych stwarzających zagrożenie dla zdrowia lub życia konsumentów

W roku 2024 związku z funkcjonowaniem systemu wczesnego ostrzegania o produktach kosmetycznych stwarzających zagrożenie dla zdrowia lub życia konsumentów – RAPEX

otrzymano 1 powiadomienie dotyczące produktu pn.: „NUXE-VERY ROSE”. Wskazane partie produktu zostały wycofane z uwagi na skażenie mikrobiologiczne.

4. Prekursory narkotyków kat. 2 i 3

a. Tabela 3.1.

5. Środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne

a. Tabela 4.1.

W roku sprawozdawczym do PSSE w Świnoujściu nie wpłynęły zgłoszenia dotyczące podejrzenia wprowadzania do obrotu środków zastępczych lub nowych substancji psychoaktywnych.

XIV. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

1. Zakres i cel sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego.

Do działań Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego należy kontrola i nadzór sanitarny w zakresie lokalizacji, zagospodarowania terenu, rozwiązań projektowych inwestycji i ich realizacji, a także rozwiązań projektowych i realizacji obiektów modernizowanych, a w szczególności:

- opiniowanie projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego oraz lokalizacji inwestycji pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych,
- uzgadnianie/opiniowanie projektów budowlanych pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych,
- kontrola przestrzegania wymagań higienicznych i zdrowotnych w dokumentacji projektowej i przebudowy obiektów budowlanych,
- kontrola zgodności budowlanych obiektów z wymaganiami higienicznymi i zdrowotnymi określonymi w obowiązujących przepisach,
- uczestniczenie w dopuszczeniu do użytku obiektów budowlanych oraz w przejmowaniu do eksploatacji wybudowanych i przebudowanych zakładów lub ich części,
- określanie konieczności sporządzania raportu oddziaływania przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko i zdrowie ludzi oraz zakresu tego raportu,
- wydawanie opinii co do zgodności z warunkami sanitarnymi określonymi przepisami Unii Europejskiej przedsięwzięć i zrealizowanych inwestycji, których realizacja jest wspomagana przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa ze środków pochodzących z funduszy Unii Europejskiej,

2. Działania w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego.

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

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu w roku 2024 w zakresie strategicznej oceny oddziaływania na środowisko zajął **2** stanowiska.

- uzgodnienia dotyczące odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko – **0**;
(art. 48 ust 1 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko)

- uzgodnienia dotyczące oceny zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko projektów dokumentów strategicznych – **2**;
(art. 53 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko)
- opinie dotyczące projektów dokumentów wraz z prognozami oddziaływania na środowisko – **0**;
(art. 54 ust. 1 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko).

2.2. Stanowiska dotyczące projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy i projektów planów zagospodarowania przestrzennego gminy, w innym trybie niż strategiczna ocena oddziaływania na środowisko.

Nie dotyczy

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

W roku 2024 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu nie zajmował stanowisk w zakresie projektów planów remediacji, przeprowadzania działań naprawczych w środowisku oraz projektów gminnych programów rewitalizacji.

2.4. Ocena oddziaływania przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko.

W okresie sprawozdawczym wydano **4** opinie w ramach oceny oddziaływania przedsięwzięć na środowisko, w tym:

- opinii w sprawie obowiązku przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko – **3**;
(art. 64 ust. 1 pkt 2 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko)
- opinii w sprawie zakresu raportu o oddziaływaniu na środowisko – **0**;
(art. 70 ust. 1 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko)
- opinii przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach – **1**;
(art. 77 ust. 1 pkt 2 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko);
- opinii, w ramach przeprowadzonych ponownych ocen oddziaływania przedsięwzięć na środowisko: **0**;

(art. 90 ust. 2 pkt 2 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko).

2.5. Uzgadnianie dokumentacji projektowej

W roku 2024 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu nie zajmował stanowisk na podstawie z art. 32 ust. 1 pkt. 2; art. 71 ust. 2 pkt. 6 ustawy z dnia 7 lipca 1994r. Prawo budowlane (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 725 z późn. zm.).

2.6. Odstępstwa od obowiązujących przepisów.

W roku 2024 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu nie zajmował stanowisk w zakresie rozwiązań innych niż określone w obowiązujących przepisach prawnych, w tym w zakresie warunków technicznych.

2.7. Inne sprawy w zakresie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu w roku 2024 zajął 13 stanowisk w zakresie uzgodnienia projektu decyzji o warunkach zabudowy bądź lokalizacji inwestycji celu publicznego. W powyższym zakresie wydano 11 postanowień, a w 2 przypadkach po przeprowadzonej analizie projektów decyzji uznano uzgodnienia za dokonane, pozostawiając w aktach sprawy adnotacje służbowe.

2.8. Uczestniczenie w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych i statków żeglugi śródlądowej do eksploatacji.

W 2024 r. w związku z dopuszczeniem do użytkowania obiektów budowlanych przeprowadzono 11 kontroli w 11 obiektach. W konsekwencji wydano 11 pozytywnych opinii dopuszczających do użytkowania obiekty budowlane, w tym:

- na podstawie art. 56 ust. 1 pkt. 2 ustawy Prawo budowlane: **11**
- na podstawie art. 56 ust. 1a ustawy Prawo budowlane: **0**
- na podstawie art. 71 ust. 2 pkt. 6 ustawy Prawo budowlane: **0**

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu w 12 przypadkach, po analizie złożonej dokumentacji, przyjął jedynie zgłoszenie o zamiarze przystąpienia do użytkowania tzw. „milcząca zgoda” organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej, na podstawie przepisu art. 56 ust. 2 ustawy z dnia 7 lipca 1994r. Prawo budowlane (t. j. Dz.U. z 2024 r. poz. 725 późn. zm.) zgodnie z którym „niezajęcie stanowiska przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Państwowej Straży Pożarnej, w terminie 14 dni od dnia otrzymania zawiadomienia, traktuje się jak niezgłoszenie sprzeciwu lub uwag”.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu w roku 2024 nie zajmował stanowisk dotyczących sprzeciwu w dopuszczeniu do użytkowania obiektu budowlanego na podstawie art. 28 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

XV. Profilaktyka i promocja zdrowia

I. PROFILAKTYKA NADWAGI I OTYŁOŚCI

INTERWENCJE PROGRAMOWE

1. Program krajowy

Nazwa programu: „Trzymaj Formę!”

Grupa docelowa: uczniowie klas V – VIII szkół podstawowych

Liczba odbiorców: 170

Główne działania w ramach interwencji:

Celem programu jest edukacja w zakresie trwałego kształtowania prozdrowotnych nawyków wśród młodzieży szkolnej poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety, w oparciu o odpowiedzialność indywidualną i wolny wybór jednostki. Program realizowany jest w szkołach podstawowych w klasach V-VIII.

W 2024 roku realizowana była kolejna edycja Ogólnopolskiego Programu Edukacyjnego „Trzymaj Formę!”, w której udział wzięły wszystkie szkoły podstawowe z terenu powiatu Świnoujście.

Dla koordynatorów szkolnych zorganizowano naradę, w której uczestniczyły 4 osoby. Podczas narady omówiono metodę projektu jako sposobu realizacji programu, zakładanie i obsługę kont dla programu oraz dla konkursu, zaprezentowano sposób składania deklaracji przystąpienia do udziału w programie i w konkursie na koncie szkoły oraz wprowadzanie zgód przedstawiciela ustawowego niepełnoletniego uczestnika na udział w konkursie. Zapoznano koordynatorów szkolnych z regulaminem programu, konkursu wraz z terminami realizacji i załącznikami. W trakcie narady przeprowadzono również dystrybucję materiałów oświatowych.

W placówkach oświatowych przeprowadzono 4 wizytacje z oceny realizacji Ogólnopolskiego Programu Profilaktyki Nadwagi i Otyłości wśród dzieci i młodzieży pt. „Trzymaj Formę”. Podczas wizytacji stwierdzono zgodność realizowanych działań z założeniami programu.

Dla 122 uczniów uczęszczających do szkoły podstawowej przeprowadzono 3 prelekcje podczas których poruszano kwestie związane ze zdrowym stylem życia tj. zbilansowanego odżywiania połączonego z regularną aktywnością fizyczną.

Na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Świnoujściu oraz w mediach społecznościowych publikowano artykuły związane z programem.

II. PROFILAKTYKA PALENIA TYTONIU

INTERWENCJE NIEPROGRAMOWE

1. Interwencje wojewódzkie

Nazwa interwencji: Światowy Dzień bez Tytoniu

Grupa docelowa: ogół społeczeństwa

Liczba odbiorców: 112

Główne działania w ramach interwencji:

Celem akcji było ograniczenie skutków palenia tytoniu, w związku z powyższym do 47 placówek oświatowych oraz placówek ochrony zdrowia wystosowano listy intencyjne zachęcające do włączenia się do obchodów rocznicy Światowego Dnia bez Tytoniu.

Zorganizowano dwa stoiska profilaktyczno – edukacyjne podczas, których przeprowadzono indywidualne rozmowy z osobami zainteresowanymi tematyką szkodliwości palenia tytoniu na zdrowie. Poruszono zagadnienia związane z promocją zdrowego stylu życia wolnego od tytoniu i innych środków uzależniających i przekazywano informację o przyczynach, dynamice i skutkach uzależnienia od tytoniu. Uświadamiano o zagrożeniach, jakie niesie nałóg palenia papierosów i podkreślano korzyści wynikające z rzucania palenia. Podczas akcji rozdyskrebowano materiały edukacyjne. Stoiska odwiedziło 62 osób.

Na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Świnoujściu oraz w mediach społecznościowych publikowano artykuły związane z akcją.

2. Nazwa interwencji: **Światowy Dzień Rzucania Palenia**

Grupa docelowa: ogół społeczeństwa

Liczba odbiorców: 309

Główne działania w ramach interwencji:

Celem akcji było zwrócenie uwagi społeczeństwa na skutki zdrowotne palenia papierosów, a w ostatnich latach również e-papierosów. W ramach prowadzonej kampanii przeprowadzono 7 prelekcji dla 234 uczestników oraz wysłano 47 listów intencyjnych do placówek ochrony zdrowia i placówek oświatowych zachęcających do włączenia się w promowanie w/w akcji. Ponadto opublikowano informacje na temat akcji na stronie internetowej oraz rozpowszechniono wśród dyrektorów szkół podstawowych, na stronie internetowej oraz w mediach społecznościowych informację o konkursie pod hasłem „Palenie i wapowanie to życia skracanie”. Do organu wpłynęły 3 prace konkursowe z jednej placówki oświatowej. Komisja konkursowa wybrała jedną pracę, którą następnie wysłano do drugiego etapu konkursu.

Podczas apeli szkolnych podsumowujących I semestr roku szkolnego 2023/2024 wręczono siedmiu uczestnikom konkursu plastycznego zorganizowanego w 2023r. przez Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego dyplomy i nagrody za udział.

III. PROFILAKTYKA INNYCH UZALEŻNIEŃ

INTERWENCJE PROGRAMOWE

1. Programy wojewódzkie

Nazwa programu: „**Porozmawiajmy o zdrowiu i nowych zagrożeniach**”

Grupa docelowa: uczniowie klas V-VII szkół podstawowych

Liczba odbiorców: 72

Główne działania w ramach interwencji:

W placówce oświatowej biorącej udział w programie w roku szkolnym 2023/2024 przeprowadzono wizytację z oceny realizacji interwencji programowej pt. „Porozmawiajmy o zdrowiu i nowych zagrożeniach”, podczas której stwierdzono zgodność realizowanych działań z założeniami programu.

Przeprowadzono 2 prelekcje dla 43 uczestników programu w placówkach oświatowych wspólnie z przedstawicielem KMP w Świnoujściu. Podczas spotkania omówiono tematykę związaną z uzależnieniami od substancji psychoaktywnych, rodzaje uzależnień i substancji psychoaktywnych oraz zagrożenia związane ze spożyciem alkoholu, nowych narkotyków, zażywaniem leków w celach pozamedycznych oraz paleniem e-papierosów. Młodzież miała możliwość skorzystania z alkogogli i narkogogli, które służą do demonstracji upośledzenia zmysłów występującego po spożyciu alkoholu i substancji psychoaktywnych.

W okresie sprawozdawczym zorganizowano naradę dla koordynatorów w/w programu, w której uczestniczyło 5 koordynatorów i rozdystrybuowano materiały edukacyjne.

Na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Świnoujściu oraz w mediach społecznościowych publikowano artykuły związane z programem m.in. dotyczące konkursu plastycznego pod hasłem „Artystycznie uzależnieni”, którego celem było przeciwdziałanie używaniu substancji psychoaktywnych wśród uczniów starszych klas szkół podstawowych poprzez popularyzację treści profilaktycznych w tym zakresie z wykorzystaniem artystycznych form wyrazu tj. malowania, rysowania, grafiki 3D.

INTERWENCJE NIEPROGRAMOWE

1. Interwencje wojewódzkie

Nazwa interwencji: **Profilaktyka Używania Nowych Narkotyków**

Grupa docelowa: ogół społeczeństwa

Liczba odbiorców: 104

Główne działania w ramach interwencji:

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 2 prelekcje dla 104 uczniów. Tematyka prelekcji dotyczyła m.in. szkodliwości zażywania nowych narkotyków, możliwości uzależnienia czy utraty panowania nad swoim życiem. Omówiono również zagadnienia związane z politoksykomanią oraz wskazano miejsca gdzie szukać pomocy.

Na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Świnoujściu oraz w mediach społecznościowych publikowano artykuły związane z profilaktyką używania nowych narkotyków.

V. PROFILAKTYKA CHOROÓB ZAKAŹNYCH, W TYM REALIZACJA PROGRAMU PROFILAKTYKI HIV/AIDS

INTERWENCJE PROGRAMOWE

1. Program krajowy

Nazwa programu: **„Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczenia AIDS”**

Grupa docelowa: ogół społeczeństwa

Liczba odbiorców: 836

Główne działania w ramach interwencji:

Celem głównym programu było popularyzowanie wiedzy na temat HIV/AIDS, promocja testowania w kierunku HIV, kształtowanie postaw tolerancji wobec nosicieli wirusa HIV i

chorych na AIDS, zapewnienie odpowiedniego dostępu do informacji i edukacji w zakresie profilaktyki HIV/AIDS.

W okresie sprawozdawczym w okresie wzmożonego ruchu turystycznego na plaży miejskiej przy przedłużeniu ul. Powstańców Śląskich w Świnoujściu w ramach współpracy z CJD Insel Usedom, ratownikami wodnymi pracującymi na kąpielisku morskim, Komendą Miejską Policji w Świnoujściu, zorganizowano stoiska edukacyjne. Podczas trwania akcji przeprowadzono szereg rozmów indywidualnych z zainteresowanymi profilaktyką uzależnień. Dodatkowo informowano o zagrożeniach związanych z zarażeniem wirusem HIV. Powyższe informacje przekazywał również przedstawiciel CJD Insel Usedom – Zinnowitz - obywatelom niemieckim. W ramach akcji dokonywano pomiarów ciśnienia krwi. Ponadto wykonywano instruktaże udzielenia pierwszej pomocy w nagłych wypadkach przy wykorzystaniu fantomu do nauki reanimacji z defibrylatorem AED. Dzieci i młodzież odwiedzająca stoisko miała możliwość skorzystania z alkogogli i narkogogli w celu symulacji zażycia substancji psychoaktywnych i alkoholu. Najmłodszym uczestnikom przypomniano kwestie dotyczące higieny jamy ustnej i technik szczotkowania zębów. Przeprowadzono również zajęcia praktyczne na modelu do szczotkowania zębów.

Odwiedzający stoisko mieli możliwość obejrzenia kleszczy zebranych metodą flagowania na terenie Świnoujścia. Ponadto zaprezentowano jeden ze sposobów usuwania kleszczy i przedstawiono poster naukowy dotyczący nienotowanego dotychczas na terenie Świnoujścia gatunku kleszcza.

Na stoisku dostępne były materiały edukacyjne dotyczące m.in. kampanii profilaktycznej HIV/AIDS, profilaktyki chorób nowotworowych, w tym profilaktyki czerniaka oraz bezpiecznych wakacji.

Z okazji obchodów „Światowego Dnia AIDS” w placówkach oświatowych przeprowadzono 2 prelekcje dla 109 uczniów i zorganizowano stoisko profilaktyczno – edukacyjne. Uczestników zapoznano z podstawowymi informacjami nt. HIV i AIDS, transmisji, minimalizacji ryzyka zarażenia oraz omówiono inne infekcje przenoszone drogą płciową. Ponadto rozdyskutowano materiały edukacyjne w formie ulotek, informujące o leczeniu antyretrowirusowym i możliwości testowania w kierunku HIV.

Na stronie internetowej PSSE Świnoujście umieszczono informację dotyczącą Światowego Dnia AIDS oraz ogólnopolskiej kampanii społecznej pod hasłem: „Mój pierwszy raz” (#mójpierwszyraz), której celem jest przede wszystkim popularyzacja wczesnej diagnostyki w kierunku HIV.

2. Programy wojewódzkie:

Nazwa programu: „**Higiena naszą tarczą ochronną**”

Grupa docelowa: uczniowie klas I – III szkół podstawowych

Liczba odbiorców: 142

Główne działania w ramach interwencji:

W roku szkolnym 2023/2024 realizowano III edycję programu, którego treści koncentrują się na zapobieganiu chorobom zakaźnym, poprzez stosowanie zasad higieny osobistej. Głównym

celem programu jest osiągnięcie znaczącej poprawy zachowań higienicznych wśród najmłodszych uczniów szkół podstawowych (klasy I – III) w obszarze profilaktyki chorób zakaźnych. Do programu zgłosiły się 3 placówki oświatowe z terenu działania tut. Inspekcji. W programie udział wzięło łącznie 549 uczniów klas I - III.

W okresie sprawozdawczym koordynator powiatowy przeprowadził 2 wizytacje z oceny realizacji interwencji programowej pt. „Higiena naszą tarczą ochronną”. Podczas wizytacji stwierdzono zgodność realizowanych działań z założeniami programu.

Dla 114 uczestników programu przeprowadzono 2 prelekcje, podczas których poruszano m.in. kwestie dotyczące higieny jamy ustnej i technik szczotkowania zębów. Przeprowadzono również zajęcia praktyczne na modelu do szczotkowania zębów. Omówiono podstawowe zasady zdrowego odżywiania oraz przypomniano dzieciom jak należy dbać o higienę osobistą, aby uniknąć chorób. Zwrócono szczególną uwagę na prawidłową higienę rąk, jako najprostszą i najskuteczniejszą metodę zapobiegania chorobom zakaźnym. Dzieciom rozdano ulotki.

Zorganizowano naradę dla koordynatorów programu. Uczestniczyło w niej 5 koordynatorów. Podczas narady przedstawiono informację dotyczącą celu i założeń programu i omówiono przebieg i sposób realizacji programu. Rozdystrybuowano materiały dot. programu.

Na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Świnoujściu oraz w mediach społecznościowych publikowano artykuły związane z programem.

3. Nazwa programu: „**Zdrowe zęby mamy marchewkę zajadamy**”

Grupa docelowa: dzieci uczęszczające do żłobków i przedszkoli

Liczba odbiorców: 446

Główne działania w ramach interwencji:

Celem głównym wojewódzkiego programu „Zdrowe zęby mamy, marchewkę zajadamy” było kreowanie postaw prozdrowotnych w zakresie zdrowia jamy ustnej wśród dzieci uczęszczających do żłobków i przedszkoli na terenie województwa zachodniopomorskiego oraz ich rodziców i nauczycieli, kobiet w ciąży i przyszłych rodziców.

W roku przedszkolnym 2023/2024 do realizacji programu profilaktyki próchnicy przystąpiło 7 z 12 placówek wychowania przedszkolnego działających na terenie miasta/gminy Świnoujście, tj.: 7 przedszkoli. Program realizowało łącznie 418 dzieci. W realizację programu zaangażowany w okresie sprawozdawczym był 69 rodziców dzieci przedszkolnych.

W okresie sprawozdawczym koordynator powiatowy przeprowadził 6 prelekcji dla 393 dzieci uczęszczających do przedszkoli podczas których poruszono m.in. kwestie dotyczące higieny jamy ustnej i technik szczotkowania zębów i przeprowadzono zajęcia praktyczne na modelu do szczotkowania zębów. Rozdystrybuowano wśród dzieci materiały edukacyjne tj. poradników stomatologiczny, broszury, książeczki i ulotki.

W 2 w placówkach realizujących program przeprowadzono wizytacje podczas których stwierdzono zgodność realizowanych działań z założeniami programu oraz zorganizowano naradę dla koordynatorów programu, w której uczestniczyło 5 koordynatorów z przedszkoli.

Podczas narady przedstawiono informację dotyczącą celu programu i omówiono narzędzia oraz scenariusze zajęć edukacyjnych dla dzieci.

Do dyrektorów placówek wychowania przedszkolnego wystosowano pisma rozpropagowujące konkurs pod hasłem „Jak dbam o zdrowy uśmiech?”. Powyższe informacje udostępniono również na stronie internetowej i w mediach społecznościowych. Celem konkursu było wzmocnienie roli dziecka w kształtowaniu zdrowia jamy ustnej.

4. Nazwa programu: „**Podstępne WZW**”

Grupa docelowa: ogół społeczeństwa

Liczba odbiorców: 222

Główne działania w ramach interwencji:

Celem programu „Podstępne WZW” było upowszechnienie wśród młodzieży szkół ponadpodstawowych wiedzy na temat wirusowego zapalenia wątroby typu B i C, uświadomienie ryzyka zakażenia wirusami HBV i HCV oraz zagrożeń wynikających z zakażenia, wpojenie zasad profilaktyki w tym zakresie oraz pobudzenie do refleksji nad akceptacją osób już zakażonych.

W roku szkolnym 2023/2024 przeprowadzono 2 prelekcje dla 179 uczestników dotyczące wirusowego zakażenia wątroby i metod profilaktyki WZW typu A,B i C. Rozdystrybuowano materiały edukacyjne. Dla koordynatorów szkolnych zorganizowano szkolenie zachęcające do wzięcia udziału w programie.

5. Nazwa interwencji: **Promocja szczepień ochronnych**

Grupa docelowa: ogół społeczeństwa

Liczba odbiorców: 58

Główne działania w ramach interwencji:

Celem akcji było zwiększenie wiedzy na temat korzyści wynikających ze szczepień oraz ryzyka związanego ze spadkiem osób zaszczepionych.

W okresie sprawozdawczym do placówek ochrony zdrowia wysłano infografikę do Programu Szczepień Ochronnych na 2024rok oraz umieszczono powyższą informację na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Świnoujściu oraz w mediach społecznościowych.

W ramach Europejskiego Tygodnia Szczepień wysłano informację prasową do lokalnych mediów zachęcających do włączenia się w promowanie w/w akcji oraz umieszczano informację na stronie internetowej oraz w mediach społecznościowych.

Ponadto w celu szerzenia wiedzy na w/w temat zorganizowano infolinię dotyczącą szczepień oraz stoisko profilaktyczno - edukacyjne w punkcie szczepień. Podczas trwania akcji przeprowadzono rozmowy indywidualne z zainteresowanymi tematyką szczepień oraz informowano o bezpieczeństwie szczepionek i zachęcano do szczepienia siebie i najbliższych.

VI. INNE, należy podzielić na kategorie tematyczne

INTERWENCJE PROGRAMOWE

1. Nazwa programu: „Znamie, znam je!”

Grupa docelowa: ogół społeczeństwa

Liczba odbiorców: 9

Główne działania w ramach interwencji:

Celem programu „Znamie! Znam je?” było upowszechnienie wśród młodzieży szkół ponadpodstawowych oraz uczniów wyższych klas szkół podstawowych, wiedzy z zakresu profilaktyki nowotworu skóry (czerniaka).

Koordinatorów szkolnych poinformowano o zorganizowanym szkoleniu on – line przez Fundację „Gwiazda Nadziei” z siedzibą w Katowicach dla nowych i obecnych koordinatorów.

Nazwa interwencji: **Profilaktyka chorób nowotworowych, w tym wojewódzka kampania „Bądź swoją bohaterką”**

Grupa docelowa: ogół społeczeństwa

Liczba odbiorców: 262

Główne działania w ramach interwencji:

Celem akcji było zapoznanie uczestników z podstawowymi informacjami na temat raka piersi, w tym o symptomach oraz czynnikach występowania raka piersi. W ramach prowadzonej kampanii wysłano 40 listów intencyjnych do placówek oświatowych zachęcających do włączenia się w promowanie w/w akcji i przeprowadzono 4 prelekcje dla 65 uczennic szkół ponadpodstawowych i kuracjuszy przebywających na turnusach rehabilitacyjnych w Uzdrowisku Świnoujście. Podczas zajęć zapoznano uczestników z podstawowymi informacjami na temat raka piersi, w tym o symptomach oraz czynnikach występowania raka piersi. Szczególną uwagę zwrócono na kształtowanie świadomości i namawiano do wykonywania regularnego samobadania gruczołu, a także wrażliwości badań diagnostycznych. Uczestnikom zajęć wyświetlono film do instruktażowego samobadania piersi.

Ponadto w celu szerzenia wiedzy na temat nowotworów piersi i jąder oraz sposobów na ich wczesne wykrywanie w sali sportowej Miejskiego Domu Kultury w Świnoujściu podczas trwania koncertu charytatywnego „POMOC DLA OFIAR POWODZI” zorganizowano stoisko edukacyjno – profilaktyczne wraz z przedstawicielkami Stowarzyszenia Kobiet po Chorobie Raka Piersi „Anna” w Świnoujściu. Podczas akcji przeprowadzono rozmowy indywidualne z zainteresowanymi na temat raka, przeprowadzono instruktaże samobadania piersi i jąder oraz umożliwiono przeprowadzenie badań na modelach anatomicznych.

Nazwa interwencji: **Światowy Dzień Zdrowia**

Grupa docelowa: ogół społeczeństwa

Liczba odbiorców: 396

Główne działania w ramach interwencji:

W 2024r. w sali sportowej Miejskiego Domu Kultury w Świnoujściu zorganizowano obchody Światowego Dnia Zdrowia. Do współpracy zaproszono: Wydział Zdrowia i Polityki Społecznej Urzędu Miasta w Świnoujściu, Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu sp. z o. o., Centrum Zdrowia Psychicznego w Szpitalu Miejskim w Świnoujściu sp. z o. o., CJD Insel Usedom, Stowarzyszenie Kobiet po Chorobie Raka Piersi „Anna” ze Świnoujścia, Komendę Miejską Państwowej Straży Pożarnej w Świnoujściu, Komendę Miejską Policji w Świnoujściu, Nadleśnictwo Międzyzdroje, Fundację Speak Up i Stowarzyszenie WINKIDS. Wszyscy zaproszeni wystawili stoiska edukacyjne.

Przedstawiciele Inspekcji Sanitarnej w Świnoujściu przeprowadzili szereg rozmów dotyczących m.in. profilaktyki chorób nowotworowych, kleszczowego zapalenia mózgu, uzależnień od substancji psychoaktywnych, zagrożeń związanych ze spożyciem alkoholu, nowych narkotyków, zażywaniem leków w celach pozamedycznych oraz paleniem e-papierosów i zagrożeniach związanych z zarażeniem wirusem HIV i AIDS. Ponadto dzieci i młodzież odwiedzająca stoisko miała możliwość skorzystania z alkogogli i narkogogli, które służą do demonstracji upośledzenia zmysłów występującego po spożyciu alkoholu i substancji psychoaktywnych. Najmłodszym uczestnikom przypomniano kwestie dotyczące higieny jamy ustnej i technik szczotkowania zębów. Przeprowadzono również zajęcia praktyczne na modelu do szczotkowania zębów. Młodzieży i osobom dorosłym udzielano instruktaży dotyczących samobadania piersi i jąder oraz umożliwiono wykonanie ich badań na fantomie.

Pracownicy Szpitala Miejskiego im. Jana Garduły w Świnoujściu dokonywali pomiarów ciśnienia krwi, zawartości cukru we krwi oraz przeprowadzali instruktaże samobadania piersi i umożliwili przeprowadzenie badań piersi na fantomie.

Psycholodzy z Centrum Zdrowia Psychicznego przy Szpitalu Miejski w Świnoujściu przeprowadzili szereg rozmów z młodzieżą i z osobami starszymi udzielając odpowiedzi na nurtujące ich problemy.

Przedstawiciel CJD Insel Usedom - Frank Zimmermann przeprowadził szereg rozmów o zagrożeniach związanych z zarażeniem wirusem HIV. Powyższe informacje przekazywał w języku polskim, niemiecki i angielskim.

Panie ze Stowarzyszenia Kobiet po Chorobie Raka Piersi „Anna” ze Świnoujścia udzielały instruktaży dotyczących samobadania piersi oraz umożliwiły wykonanie badań piersi na fantomie.

Strażacy z Komendy Miejskiej Państwowej Straży Pożarnej w Świnoujściu wykonywali instruktaże udzielenia pierwszej pomocy w nagłych wypadkach przy wykorzystaniu fantomu do nauki reanimacji dla noworodków i osób dorosłych.

Przedstawiciel Komendy Miejskiej Policji w Świnoujściu promował akcję „Zostań Zachodniopomorskim Policjantem”. Osoby odwiedzające miały możliwość usiąść za kierownicą nietypowego radiowozu policjantów tj. pojazdu terenowego marki Polaris.

Przedstawiciel Nadleśnictwa Międzyzdroje przeprowadził szereg rozmów z młodzieżą i z osobami starszymi udzielając informacji dotyczących boreliozy i zatruc grzybami.

Fundacja Speak Up na swoim stoisku zachęcała do wolontariatu i umożliwiła przeprowadzenie rozmów z psychodietetykiem.

Natomiast przedstawiciele Stowarzyszenia WINKIDS udzielali instruktażu udzielenia pierwszej pomocy w nagłych wypadkach przy wykorzystaniu fantomów.

O planowanej akcji poinformowano placówki oświatowe, lokalne media oraz umieszczono informację na stronie internetowej i w mediach społecznościowych.

Ponadto w jednej z placówek oświatowych przeprowadzono prelekcję dla 22 uczestników podczas, której poruszono zagadnienia związane z tym świętem, prawidłowym myciem rąk oraz właściwym odżywianiem.

Nazwa interwencji: Europejski i Światowy Dzień Wiedzy o Antybiotykach

Grupa docelowa: ogół społeczeństwa

Liczba odbiorców: 47

Główne działania w ramach interwencji:

Celem akcji było zwrócenie uwagi na problem narastania oporności na antybiotyki wśród drobnoustrojów wywołujących zakażenia u ludzi, w związku z powyższym do placówek oświatowych oraz placówek ochrony zdrowia wystosowano listy intencyjne zachęcające do włączenia się do Europejskiego Dnia Wiedzy o Antybiotykach (18.11.2024r.) oraz Światowego Tygodnia Wiedzy o Antybiotykach (18 – 24.11.2024r.).

Na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Świnoujściu oraz w mediach społecznościowych publikowano artykuły związane z akcją.

Nazwa interwencji: Bezpieczeństwo dzieci podczas wypoczynku letniego i zimowego (bezpieczne ferie i wakacje)

Grupa docelowa: dzieci i młodzież

Liczba odbiorców: 3238

Główne działania w ramach interwencji:

Celem akcji „Bezpieczne Ferie” było zapewnienie bezpieczeństwa dla przebywających turystów, mieszkańców w tym szczególnie dla dzieci i młodzieży uczestniczącej w organizowanych formach zimowego wypoczynku i uczniów szkół podstawowych przed rozpoczęciem wypoczynku zimowego. W związku z powyższym przeprowadzono 4 wykłady dla 740 uczniów uczęszczających do placówek oświatowych, 2 prelekcje dla 42 uczestników zimowisk zorganizowanych na terenie działania tutejszej Inspekcji i 3 instruktaże dla kierowników wypoczynku. Tematyka wykładu, prelekcji i instruktaży dotyczyła omówienia zagadnień związanych z bezpieczeństwem w trakcie zimowego wypoczynku. Przypomniano zagadnienia związane z bezpiecznym spędzaniem wolnego czasu, o kontaktach z nieznanymi, o zagrożeniach czyhających w internecie, a także jak być asertywnym w przypadku zaproponowania narkotyków, dopalaczy, alkoholu czy papierosów. Poruszono również zasady higieny osobistej, zdrowego odżywiania i zdrowego stylu życia. Prelekcje przeprowadzono wspólnie z przedstawicielem Komendy Miejskiej Policji w Świnoujściu.

Podczas wykładu, prelekcji i instruktaży rozdystrybuowano materiały edukacyjne, a informację dotyczącą akcji zamieszczono na stronie internetowej PSSE w Świnoujściu oraz w mediach społecznościowych.

Celem akcji „Bezpieczne Wakacje” było zapewnienie bezpieczeństwa dla przebywających turystów, mieszkańców w tym szczególnie dla dzieci i młodzieży uczestniczącej w

zorganizowanych formach letniego wypoczynku. Przeprowadzono prelekcje zarówno dla uczniów uczęszczających do szkół podstawowych i przedszkoli oraz dla uczestników kolonii zorganizowanych na terenie działania tutejszej Inspekcji. Ogółem przeprowadzono 7 prelekcji dla 319 uczestników. Przeprowadzono również 4 instruktaże dla kierowników wypoczynku dzieci i młodzieży. Tematyka prelekcji i instruktaży dotyczyła m.in. omówienia zagadnień związanych z higieną osobistą, w tym profilaktyki chorób zakaźnych, chorób odkleszczowych itp. Omówiono również zagadnienia związane z bezpiecznym kąpieliskiem, bezpieczeństwem w lesie, aktywności fizycznej, bezpiecznego i zdrowego jedzenia, substancji psychoaktywnych i zachowań ryzykownych oraz zachowaniem się podczas upałów. Wśród uczestników wypoczynku rozdystrybuowano materiałów edukacyjnych związanych z bezpiecznym wypoczynkiem.

Na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Świnoujściu publikowano artykuły związane z bezpiecznym wypoczynkiem w ramach akcji #podokiemsanepidu oraz umieszczono zaktualizowaną „Instrukcję w sprawie wymagań higieniczno – sanitarnych dla stacjonarnych obozów pod namiotami”.

Zorganizowano 4 stoiska edukacyjne na plaży miejskiej w Świnoujściu oraz 1 stoisko edukacyjne na terenie zlotu harcerzy zorganizowanym przez Chorągiew Zachodniopomorską Związku Harcerstwa Polskiego na terenie Mariny na Basenie Północnym przy ul. Jachtowej w Świnoujściu. Pracownicy Inspekcji Sanitarnej podczas w/w wydarzeń przeprowadzili szereg rozmów indywidualnych z zainteresowanymi profilaktyką chorób nowotworowych, kleszczowego zapalenia mózgu i bezpiecznego wypoczynku nad morzem. Dokonano również pomiarów ciśnienia krwi, przeprowadzono instruktaże samobadania piersi oraz umożliwiono przeprowadzenie badań piersi na fantomie. Dzieci i młodzież oraz dorośli odwiedzający stoiska, mieli możliwość skorzystania z algogogli i narkogogli w celu symulacji zażycia substancji psychoaktywnych i alkoholu. Najmłodszym uczestnikom przypomniano kwestie dotyczące higieny jamy ustnej i technik szczotkowania zębów. Przeprowadzono również zajęcia praktyczne na modelu do szczotkowania zębów.

Na stoisku dostępne były materiały edukacyjne dotyczące m.in. profilaktyki chorób nowotworowych i bezpiecznych wakacji. Stoisko odwiedziło 2100 osób.