

POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA W POLICACH



Ul. Kresowa 14, 72-010 Police, tel. (91)424-12-32, fax (91)312-20-32

<https://www.gov.pl/web/psse-police>

e-mail: psse.police@sanepid.gov.pl

ePUAP: /pssepolicy/SkrytkaESP

adres do e-Doręczenia: AE:PL-39331-49573-SWWFS-33

NIP: 851-26-26-557

PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY W POLICACH

„OCENA STANU BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO POWIATU POLICKIEGO ZA 2024 r.”

I. Zapobieganie oraz zwalczanie zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi

1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych.

1.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe.

L.p.	Jednostka chorobowa	Liczba przypadków ogólnie	
		2023	2024
1.1.1.	Salmonelloza - zatrucia pokarmowe	7	10
1.1.2.	Salmonelloza – zakażenia pozajelitowe	1	1
1.1.3.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe	16	28
1.1.4.	Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe	0	0
1.1.5.	Lamblioza	4	7
1.1.6.	Wirusowe i inne zakażenia jelitowe w tym u dzieci do lat 2	10	25
1.1.7.	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe o prawdopodobieństwie pochodzenia zakaźnego w tym u dzieci do lat 2	201	284

W roku 2024 nieznacznie wzrosła liczba wszystkich rejestrowanych zatruc i zakażeń pokarmowych oraz biegunek i zapaleń żołądkowo-jelitowych, jak również liczba rejestrowanych zatruc spowodowanych salmonellą oraz bakteryjnych zakażeń jelitowych (rejestrowano głównie zakażenia wywołane przez *Clostridioides difficile*).

1.1.8. Ogniska chorób przenoszonych drogą pokarmową, które wystąpiły w okresie od 01.01.2024 r. do 31.12.2024 r.:

W 2024 r. zarejestrowano 5 ognisk choroby przenoszonej drogą pokarmową –

1– domowe (A08.1 – norowirus);

2 – przedszkole (A09 – biegunka);

2 – zakład żywienia zbiorowego (A09 – biegunka);

1.1.9. Decyzje administracyjne wydane w 2024 r. na podstawie art. 5 ust. 1 z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu i zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi:

W 2024 r. wystawiono 6 decyzji administracyjnych dotyczących zakazu uczęszczania do placówki oświatowej (żłobka/przedszkola) oraz 2 decyzje odsuwające od pracy

po stwierdzeniu zakażenia pałeczkami Salmonella. Jest to wzrost liczby wydanych decyzji w stosunku do roku ubiegłego (3 wydane decyzje).

1.2. Wirusowe zapalenia wątroby.

Jednostka chorobowa		Liczba przypadków ogólnie	
		2023	2024
1.2.1.	Wirusowe zapalenie wątroby typu A	3	1
1.2.2.	Wirusowe zapalenie wątroby typu B	11	12
1.2.3.	Wirusowe zapalenie wątroby typu C	16	12
1.2.4.	Wirusowe zapalenia wątroby inne i nieokreślone	0	0

W roku 2024 zarejestrowano porównywalną liczbę przypadków zachorowań na WZW B oraz odnotowano nieznaczny spadek zachorowań na WZW C. Zachorowania na WZW A są na porównywalnym poziomie. Zarejestrowano 10 nowych nosicieli HBs oraz 32 nosicieli HCV, z którymi przeprowadzono wywiady epidemiologiczne i objęto nadzorem osoby z otoczenia. Liczba nowych nosicieli antygenu HCV spadła w porównaniu z rokiem ubiegłym (22 osoby w 2023 r.).

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

Jednostka chorobowa		Liczba przypadków ogólnie	
		2023	2024
Grypa potwierdzona testem molekularnym		18	3
w tym grypa typu A		9	3
w tym grypa typu B		6	0
w tym grypa A/H1N1		2	0
w tym grypa A/H3		1	0
w tym A+B		0	0
Grypa potwierdzona testem antygenowym		148	516
w tym grypa typu A		33	358
w tym grypa typu B		59	44
w tym grypa A+B		1	3
gdzie nie określono typu		55	111
COVID-19		1321	746
w tym przypadki możliwe		82	34
w tym przypadki prawdopodobne		12	6
RSV		21	147
W tym u dzieci do lat 2		3	52

W roku 2024 odnotowano kilkukrotny wzrost zachorowań na grypę sezonową (potwierdzoną testem antygenowym). W większości przypadków stwierdzono wariant grypy typu A. Odnotowano 17 hospitalizacji związanych z zachorowaniem na grypę. W stosunku do roku 2023 odnotowano natomiast spadek zachorowań na COVID-19. 25 osób poddano hospitalizacji. W związku z prowadzeniem monitoringu zakażeń wywołanych wirusem RSV, potwierdzenie zakażenia testem antygenowym wykryto u 147 osób. 6 osób poddano hospitalizacji. Jest to znaczny wzrost wykrytych zakażeń RSV w stosunku do roku ubiegłego.

1.4. Choroby wieku dziecięcego.

Jednostka chorobowa		Liczba przypadków ogólnie	
		2023	2024
Ospa wietrzna		318	269
Różyczka		0	0
Świnka		1	2
Szkarlatyna		171	202
Krzusiec		0	98
Ostre porażenie wiotkie		0	0

W roku 2024 zanotowano nieznaczny wzrost zachorowań na szkarlatynę. Odnotowano natomiast spadek zachorowań na ospę wietrzną, zachorowania na świnkę są na porównywalnym poziomie. Nie zarejestrowano zachorowań na różyczkę oraz ostre porażenie wiotkie. Odnotowano natomiast znaczący wzrost zachorowań na krztusiec (24 przypadki możliwe, 2 prawdopodobne, 72 potwierdzone).

1.5. Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i mózgu.

Jednostka chorobowa		Liczba przypadków ogólnie	
		2023	2024
1.5.1	Bakteryjne zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu	1	4
1.5.2	Wirusowe zapalenie opon mózgowych	4	3
1.5.3	Zapalenie mózgu	1	1

W 2024 r. zarejestrowano 4 zachorowania na bakteryjne zapalenie opon mózgowo – rdzeniowych (2 wywołane przez *Streptococcus pneumoniae* oraz 2 wywołane przez nieokreślone czynniki). Jest to wzrost rejestrowanych przypadków zachorowań na bakteryjne ZOMR w stosunku do roku ubiegłego. Zachorowalność na wirusowe zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych jest na porównywalnym poziomie (1 zachorowanie enterowirusowe, 2 opryszczkowe). Zanotowano jeden przypadek zapalenia mózgu (opryszczkowe).

1.6. Inwazyjna choroba meningokokowa.

Jednostka chorobowa		Liczba przypadków ogólnie	
		2023	2024
1.6	Inwazyjna choroba meningokokowa	1	0

W roku 2024 r. nie odnotowano zachorowań na inwazyjną chorobę meningokokową.

1.7. Borelioza z Lyme.

Jednostka chorobowa		Liczba przypadków ogólnie	
		2023	2024
1.7.	Borelioza z Lyme	63	50

W roku 2024 zachorowalność na boreliozę nieznacznie spadła w stosunku do roku ubiegłego. Zarejestrowano 47 przypadków boreliozy pod postacią rumienia wędrującego oraz 3 przypadki neuroboreliozy. 3 osoby poddano hospitalizacji.

1.8. Wścieklizna.

Jednostka chorobowa		Liczba przypadków ogólnie	
		2023	2024
1.8.	Styczność, narażenie na wściekliznę – potrzeba szczepień	33	42

W 2024 r. nie stwierdzono przypadków wystąpienia wścieklizny u osób pokąsanych przez zwierzęta. Ogólna liczba osób pokąsanych wyniosła 136 (jest to zanotowany wzrost pokąsań), w tym 21 przypadków pokąsania dzieci do lat 14. Liczba przypadków styczności i narażenia na wściekliznę, po których podjęto szczepienia przeciw wściekliznie wyniosła 42. Jest to kolejny wzrost osób zaszczepionych w porównaniu z latami poprzednimi. Odnotowano 7 przypadków pokąsania przez dzikie zwierzęta (mysz polna 3x, dzik 2x, szop), po którym podjęto szczepienie przeciw wściekliznie. Odnotowano 4 hospitalizacje, u osób u których zastosowano immunoprofilaktykę oraz zaopatrzenie chirurgiczne rany.

1.9. Choroby przenoszone drogą płciową.

- kiła – 7 zachorowań (przypadki potwierdzone), 2 hospitalizacje;
- rzeżączka – 1 zachorowanie (przypadek potwierdzony);
- zakażenia wywołane przez Chlamydie – 1 zachorowanie (przypadek potwierdzony) - hospitalizacja.

W roku 2024 zarejestrowane choroby przenoszone drogą płciową są na porównywalnym poziomie co w roku ubiegłym.

1.10. Gruźlica.

Wyszczególnienie	Gruźlica				
	wszystkie postacie	w tym			
		płucna			innych narządów
		razem	zakaźna (prątkująca)	niezakaźna	
Powiat Police	9	9	9	-	-
w tym:					
Miasto	4	4	4	-	-
Wieś	5	5	5	-	-
Mężczyźni	5	5	5	-	-
Kobiety	4	4	4	-	-

Wg grup wiekowych:					
0 – 14	-	-	-	-	-
15 – 19	-	-	-	-	-
20 – 29	-	-	-	-	-
30 – 44	3	3	3	-	
45 – 64	3	3	3	-	-
65 i więcej	3	3	3	-	-
Liczba osób objętych nadzorem: ogółem	18				

W 2024 r. nastąpił spadek rejestrowanych zachorowań na gruźlicę. Wszystkie przypadki wymagały hospitalizacji.

1.11. Zakażenie wirusem HIV, choroba AIDS.

W roku 2024 zarejestrowano 3 nowe przypadki zakażenia HIV. Odnotowano 1 hospitalizację. Jest to porównywalny poziom rejestrowanych zakażeń z rokiem ubiegłym (3 osoby). Nie zarejestrowano zakażeń AIDS.

1.12. Tularemia.

W 2024 roku zarejestrowano 2 przypadki zachorowania na tularemię (2 postaci węzłowe). Zachorowania wystąpiły po ukąszeniu przez kleszcza/owada. Oba przypadki wymagały hospitalizacji. Jest to porównywalny poziom rejestrowanych zachorowań w stosunku do roku 2023 (3 zachorowania).

1.13. Zakażenia Mpox.

W roku 2024 nie zarejestrowano podejrzeń/ zachorowań na ospę małpą.

1.14. Podsumowanie i wnioski.

Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych w powiecie jest stabilna. W roku 2024 odnotowano pięć ognisk choroby przenoszonej drogą pokarmową. Liczba zachorowań na choroby wieku dziecięcego spadła w porównaniu z rokiem poprzednim, za wyjątkiem szkarlatyny, w przypadku której odnotowano nieznaczny wzrost zachorowań. Zarejestrowano natomiast znaczący wzrost przypadków krztuśca. Odnotowano również nieznaczny wzrost rejestrowanych bakteryjnych oraz wirusowych zakażeń jelitowych. Zarejestrowano znaczący wzrost zachorowań na grypę sezonową (głównie przypadki grypy typu A), natomiast spadek zachorowań na COVID-19. W związku z rejestracją przypadków zachorowań wywołanych wirusem RSV, odnotowano znaczący wzrost wykonanych testów w kierunku RSV. Zachorowania na choroby weneryczne oraz liczba rejestrowanych zakażeń HIV jest na porównywalnym poziomie.

Ponadto w roku 2024 odnotowano 11 przypadków inwazyjnej choroby pneumokokowej (posocznica, zapalenie płuc, ZOMR) oraz 1 przypadek inwazyjnej choroby wywołanej przez *Haemophilus influenzae* (posocznica). Z innych jednostek chorobowych odnotowano 4 przypadki choroby wywołanej przez *Sterptococcus pyogenes* (róża), 1 przypadek gorączki Denga, 1 przypadek odry, 1 przypadek węgrycy. Nie odnotowano zachorowań na wściekliznę. Zarejestrowano 5 zgonów z powodu zakażeń i chorób zakaźnych (1 zgon z powodu COVID-19, 1 zgon z powodu gruźlicy oraz 3 z powodu innych chorób zakaźnych).

2. Szczepienia Ochronne.

2.1. Realizacja programu szczepień ochronnych.

Stan zaszczepienia dzieci w roku 2024 ocenia się na ogólny dobry. Liczba osób uchylających się od szczepień na początku roku 2024 wyniosła 185 z czego 70 osób dopełniło obowiązku szczepień w ciągu roku. Na koniec IV kwartału 2024 r. liczba osób uchylających się wyniosła 190. Jest to kolejny rok, w którym zanotowano wzrost osób uchylających się od obowiązku wykonania szczepień ochronnych.

2.2. Niepożądane odczyny poszczepienne.

W roku 2024 zarejestrowano 9 przypadków wystąpienia niepożądanych odczynów poszczepiennych (11 – NOP łagodny, 1 - NOP ciężki). Odnotowano 1 hospitalizację. Jest to spadek notowanych niepożądanych odczynów poszczepiennych w stosunku do roku ubiegłego (12 przypadków NOP w 2023 r.).

2. 3. Podsumowanie i wnioski.

Liczba osób uchylających się od szczepień ponownie wzrosła w stosunku do lat poprzednich. Spowodowane jest to głównie wpływem osób o poglądach antyszczepionkowych. Prowadzony jest wzmożony nadzór nad osobami uchylającymi się od szczepień oraz nadzór nad wykonawstwem szczepień w punktach szczepień na terenie powiatu.

3. Sytuacja epidemiologiczna w szpitalach.

Na terenie powiatu polickiego funkcjonuje szpital kliniczny oraz szpital jednodniowy.

3.1. Zakażenia szpitalne i ocena działalności zespołu kontroli zakażeń szpitalnych.

W 2024 roku Zespół ds. zakażeń szpitalnych zgłosił 2 ogniska epidemiczne (o etiologii wirusa SARS-Cov-2 oraz wirusa grypy). Zachorowało łącznie 16 pacjentów.

Skład osobowy i kwalifikacje członków Zespołu Kontroli Zakażeń Szpitalnych:

- Przewodniczący – kwalifikacje: specjalista mikrobiologii lekarskiej;
- Specjalista ds. epidemiologii – kwalifikacje: pięć osób – specjalizacja w dziedzinie pielęgniarstwa epidemiologicznego,
- Specjalista ds. mikrobiologii – kwalifikacje: specjalizacja w dziedzinie mikrobiologii – diagnosta laboratoryjny.

Szpital posiada własne Laboratorium Mikrobiologiczne, które znajduje się w obiekcie w Szczecinie.

W 2024 roku opracowano następujące procedury przeciwepidemiczne:

- Procedura postępowania w centralnej sterylizatorni z instrumentarium szpitala, sprzętem wypożyczonym /użyczonym /nowo zakupionym.
- Procedura diagnozowania i terapii pacjentów podejrzanych o legionellozy oraz zasady ograniczające rozprzestrzenianie się *Legionella pneumophila* w Szpitalu.

Przeprowadzono 19 kontroli wewnętrznych z zakresu:

- ✓ analizy lokalnej sytuacji epidemiologicznej szpitala za 2023 rok;
- ✓ występowania zakażeń szpitalnych w 2023 roku;
- ✓ przestrzegania procedury higienicznego mycia i dezynfekcji rąk oraz przygotowania rąk personelu do pracy;
- ✓ stosowania i przestrzegania obowiązującej w Szpitalu procedury postępowania w przypadku wystąpienia ekspozycji zawodowej oraz zasad zapobiegania ekspozycji zawodowej;
- ✓ przestrzegania procedury postępowania w przypadku identyfikacji szczepów pałeczek gram ujemnych produkujących karbapenemazy w zakresie pobierania badań przesiewowych (wymaz z odbytu) w kierunku KPC/MBL/OXA-48 u pacjentów z grup ryzyka, jako jeden z elementów poprawy bezpieczeństwa pacjentów w szpitalu mając na celu wczesną izolację pacjentów zakażonych/skolonizowanych wyżej wymienionymi szczepami i zapobieganie ich transmisji w środowisku Szpitala;
- ✓ przestrzegania procedury dekontaminacji narzędzi i sprzętu medycznego (kontrola przeprowadzona z udziałem Kierownika Centralnej Sterylizacji);
- ✓ monitorowania czynników alarmowych oraz analiza lokalnej sytuacji epidemiologicznej szpitala w tym występowanie zakażeń w I półroczu 2024 rok,
- ✓ występowania zakażeń szpitalnych w okresie I półroczu 2024;
- ✓ przestrzegania mycia i dezynfekcji rąk w I półroczu 2024;
- ✓ przeprowadzonego w Szpitalu badania punktowego występowania zakażeń związanych z opieką zdrowotną i stosowaniem antybiotyków w europejskich szpitalach pracujących w trybie ostrodyżurowym (PPS) w roku 2024;
- ✓ przestrzegania procedury zapobiegania zakażeniom miejsca operowanego dotyczącą przygotowania pacjenta do zabiegu operacyjnego;
- ✓ przestrzegania procedury izolacji w poszczególnych jednostkach Szpitala;
- ✓ przestrzegania procedury zapobiegania zakażeniom miejsca operowanego dotyczącą profilaktyki okołoperacyjnej;
- ✓ postępowania z poszczególnymi grupami odpadów;
- ✓ utrzymania czystości w poszczególnych jednostkach szpitala.

W roku 2024 Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych przeprowadził 50 szkoleń wewnętrznych z zakresu profilaktyki zakażeń w obiektach w Policach i w Szczecinie, w których udział wzięło 3034 osób (w tym 2117 osoby wzięły udział w szkoleniu z zakresu higieny rąk).

Szkolenie wstępne odbyło 681 osób (obiekty w Szczecinie i w Policach).

W szkoleniach prowadzonych w Firmie Impel w obiektach w Policach i w Szczecinie – wzięły udział 966 osoby.

W szpitalu jednodniowym Zarządzeniem powołano Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych oraz Komitet Kontroli Zakażeń Szpitalnych. W skład Zespołu Kontroli Zakażeń Szpitalnych wchodzi: przewodnicząca/ specjalista w zakresie mikrobiologii (lekarz), specjalista ds. Epidemiologii (pielęgniarka epidemiologiczna). Do zadań Zespołu Kontroli Zakażeń Szpitalnych należy: opracowanie i aktualizacja systemu zapobiegania i zwalczania zakażeń szpitalnych, prowadzenie kontroli wewnętrznej, szkolenie personelu w zakresie kontroli zakażeń

szpitalnych, konsultowanie osób podejrzanych o zakażenie lub chorobę zakaźną. W skład Komitetu Kontroli Zakażeń Szpitalnych wchodzi: lekarz (ortopeda- traumatolog), lekarz (mikrobiolog), pielęgniarka epidemiologiczna, osoba kierująca pracą pielęgniarek. Do zadań komitetu należy: opracowywanie planów i kierunków, systemu zapobiegania i zwalczania zakażeń szpitalnych, ocena wyników kontroli wewnętrznej, opracowywanie i aktualizacja standardów farmakoprofilaktyki i farmakoterapii.

3.2. Nadzór nad czynnikami alarmowymi w podmiotach leczniczych.

W szpitalu opracowane są procedury izolacji uwzględniające izolację: standardową, ochronną oraz uwzględniające drogi transmisji zakażenia (oddechowa, pokarmowa, kontaktowa) między innymi: procedurę postępowania w przypadku identyfikacji szczepów pałeczek gram (-) ujemnych produkujących karbapenemazy. Chorzy z zakażeniem/chorobą zakaźną hospitalizowani są w izolatkach lub w wydzielonych do tego celu odrębnych salach z zachowaniem reżimu sanitarnego. Na bieżąco Dział Epidemiologii monitoruje pacjentów, od których izoluje się drobnoustroje alarmowe, a w sytuacji stwierdzenia u chorych szczepów tj. *Enterobacterales* produkujące karbapenemazy typu MBL, KPC oraz OXA – 48, *Clostridioides difficile*, *Staphylococcus aureus* MRSA oraz pacjentów z COVID-19 dodatkowo oznacza tych pacjentów w systemie AMMS, poprzez umieszczanie przy imieniu i nazwisku pacjenta grafu  oraz sporządza pisemną konsultację z zaleceniami do wdrożenia.

W szpitalu jednodniowym opracowana jest instrukcja „Profilaktyka Zakażeń Szpitalnych”, która wskazuje cel tj. przedstawienie zasad i czynności, dzięki którym minimalizuje się ryzyko zakażeń szpitalnych, sposób postępowania tj. zapobieganie zakażeniom ran pooperacyjnych, zasady przeprowadzania dezynfekcji pola operacyjnego, postępowanie z raną pooperacyjną, zapobieganie zakażeniom układu moczowego związanym z cewnikowaniem pęcherza moczowego, postępowanie przy cewnikowaniu pęcherza moczowego, pielęgnacja pacjenta z cewnikiem moczowym, zapobieganie szpitalnym zakażeniom płuc, po zabiegach chirurgicznych, pielęgnacja pacjentów. Opracowane są Kryteria rozpoznania zakażeń szpitalnych oraz „Okolozabiegowa profilaktyka antybiotykowa.

3.3. Podsumowanie i wnioski:

W 2024 roku przeprowadzono 4 kontrole w szpitalu, związane z wystąpieniem ognisk epidemicznych. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie przestrzegania procedur oraz działania Zespołu. Przeprowadzono również 1 kontrolę doraźną w szpitalu jednodniowym, również nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

II. Stan sanitarny podmiotów działalności leczniczej.

1. Szpitale.

1.1. Infrastruktura obiektów, ich stan techniczny i funkcjonalność.

W roku 2024 przeprowadzono 8 kontroli sanitarnych szpitala (4 kontrole w związku z ogniskiem, 1 kontrola sprawdzająca, 1 kontrola interwencyjna, 1 kontrola doraźna, 1 kontrola planowa). Wydano 3 decyzje: 2 dot. niewłaściwego stanu sanitarno- higienicznego szpitala (w tym 1 w wyniku kontroli w roku 2023), 1 prologatę.

- Szpital posiada aktualnie 126 łóżek na 6 oddziałach/klinikach:
 - w Klinice Perinatologii, Położnictwa i Ginekologii: 40;
 - w Klinice Neonatologii: 25;

- w Klinice Chirurgii Plastycznej, Endokrynologicznej i Ogólnej: 17;
- na Oddziale Klinicznym Anestezjologii i Intensywnej Terapii Dorosłych i Dzieci: 8;
- w Klinice Chorób Wewnętrznych, Reumatologii, Diabetologii, Geriatrii i Immunologii Klinicznej z Oddziałem Gastroenterologii: 20;
- w Klinice Chorób Skórnych i Wenerycznych: 16;
- Zmiany organizacyjne:
- utworzenie odrębnej Pracowni Endoskopowej;
- Remonty:

Police				
	Przedmiot umowy	Nr umowy	Źródło finansowania	zakończone/ w trakcie
1	Przebudowa pomieszczeń szpitalnych dla potrzeb Pracowni Diagnostycznej Endoskopii wraz z pomieszczeniami towarzyszącymi zlokalizowanymi w budynku głównym Szpitala	-	-	zakończone
2	Przebudowa pomieszczeń szpitalnych na II,III,IV piętrze budynku głównego Szpitala.	-	-	W trakcie realizacji

Szpital jednodniowy znajduje się w budynku, gdzie wynajmowana jest sala zabiegowa wraz z zapleczem. Stan sanitarno- higieniczny pomieszczeń jest prawidłowy. Zapewniono 7 miejsc wypoczynku dla pacjentów (łóżka w wydzielonych boksach).

1.2 Zaopatrzenie szpitali w wodę

Szpital w Policach: w roku 2024 szpital zaopatrywany był w wodę wyłącznie z ujęcia miejskiego – wodociąg. Ujęcie własne szpitala jest wyłączone z eksploatacji z uwagi na konieczność przeprowadzenia prac remontowych zbiorników wody oraz stacji uzdatniania wody. Wszczęte zostały prace przygotowawcze do ogłoszenia procedury przetargowej dotyczącej remontu i modernizacji stacji uzdatniania wody w hydroforni. Planowany jest również remont zbiorników do gromadzenia wody pitnej oraz regeneracja pompy głębinowej. Ponadto, strona podjęła działania polegające na budowie nowego przyłącza wody zimnej z drugiej niezależnej pętli Zakładu Wodociągów i Kanalizacji, co zabezpieczy szpital w przypadku awarii na istniejącym odcinku wodociągu miejskiego. W roku 2024 r. nie pobierano próbek wody przeznaczonej do spożycia z ujęcia należącego do szpitala z uwagi na jego wyłączenie z eksploatacji. Natomiast, pobrano 59 próbek ciepłej wody użytkowej w kierunku badań Legionella sp., z czego 6 próbek wykazało skolonizowanie pałeczkami Legionella sp. w stopniu wysokim.

W związku powyższym, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Policach wydał decyzję zakazującą korzystanie z prysznica w łazience pacjenta, w którym stwierdzono ww. skolonizowanie bakterii oraz zobowiązał stronę do bezzwłocznego podjęcia działań naprawczych mających na celu wyeliminowania ww. bakterii. Ostateczna przeprowadzona kontrola sprawdzająca jakości ciepłej wody użytkowej w ww. obiekcie nie wykazała przekroczenia dopuszczalnych wartości zawartych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Szpital jednodniowy zaopatrywany jest w wodę przeznaczoną do spożycia z wodociągu miejskiego, a nadzór sprawowany jest przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Policach w ramach kontroli urzędowej oraz przez przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne w ramach kontroli wewnętrznej. Jakość wody na ww. wodociągu nie budzi zastrzeżeń i jest zgodna z wymaganiami zawartymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

1.3 Bloki żywieniowe

W 2024 r. przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną, m. in. w zakresie przestrzegania przepisów sanitarno – higienicznych przy żywieniu zbiorowym typu zamkniętego, w ramach nadzoru nad blokiem żywienia w szpitalu, gdzie serwowane posiłki pochodzą z cateringu, a przygotowywane i dowożone są z kuchni głównej w szpitalu w Szczecinie.

Na terenie nadzorowanego szpitala znajdują się 4 kuchenki oddziałowe (oddział chirurgiczny, chorób skórnych oraz diabetologii – IV piętro; oddział chorób wewnętrznych - III piętro; oddział położniczy i ginekologiczny – I piętro; kuchenka II piętro wyłączona z użytku na czas remontu). Posiłki przyjeżdżają z kuchni centralnej w zamkniętych termosach, które następnie są porcjowane i wydawane na naczyniach wielorazowego użytku przez pracowników kuchennych. Naczynia są myte i wyparzone w kuchenkach oddziałowych przez pracowników kuchennych. W przypadku kuchni niemowlęcej (oddzielna kuchenka przeznaczona wyłącznie dla oddziału neonatologii) – gotowe mieszanki mleczne dla dzieci dostarczane są przez szpital. Mieszanki przechowywane są w szafkach kuchennych w chłodnym i zacienionym miejscu. Gotowe mieszanki podawane są dzieciom w butelkach ze smoczkiem, które myte, dezynfekowane i sterylizowane są w kuchni głównej. Ponadto w urządzeniu chłodniczym przechowywane są butelki z jednodniową wodą, a w komorze zamrażalniczej w sterylnych woreczkach foliowych przechowywane jest mleko naturalne matek, nad którym nadzór prowadzi pielęgniarka oddziałowa.

Dokonano teoretycznej oceny jadłospisu dekadowego, z której wynika, iż sposób żywienia we wskazanym obiekcie jest prawidłowy.

Nie pobierano do badań laboratoryjnych żadnych posiłków serwowany pacjentom.

Ponadto w 2024 r. nie wpłynęły do tutejszej Inspekcji zgłoszenia interwencyjne w sprawie niespełnienia wymagań sanitarno – higienicznych, czy też nieprawidłowości w zakresie żywienia pacjentów.

1.4. Dezynfekcja.

Szpital w Policach nie posiada komór dezynfekujących.

Dezynfekcja materacy/kocy/poduszek przeprowadzana jest przez firmę zewnętrzną. Ponadto materace, poduszki i koce, które obszyte są powłokami zmywalnymi, po każdym wypisie/zgonie pacjenta dezynfekowane są preparatami myjąco – dezynfekcyjnymi, natomiast koce oddawane są do pralni po każdym pacjencie.

Dezynfekcja endoskopów odbywa się w myjniach automatycznych. Preparaty stosowane do dezynfekcji endoskopów: Cidex OPA, Sekusept MultiEnzyme P, C-ETD Cleaner, D-ETD Disinfectant, Neodisher endo SEPT GA, Neodisher endo CLEAN, Neodisher EndoSept PAC, Olympus EndoAct Olympus EndoDet , Olympus EndoDis.

Pracownia endoskopowa wyposażona jest w wentylację grawitacyjną , a w obrębie pracowni znajduje się kabina higieny osobistej. Zakres badań obejmuje diagnostykę schorzeń przewodu pokarmowego. Pracownia endoskopowa usytuowana jest na parterze w budynku głównym, wejście B.

Baseny i kaczki wielorazowego użytku dezynfekowane i myte są manualnie w wyznaczonych do tego celu pomieszczeniach. Do dezynfekcji basenów i kaczek wielorazowego użytku stosowany jest preparat dezynfekcyjny Actichlor Plus, którego roztwór roboczy przygotowywany i przechowywany jest w pojemnikach z pokrywą. Szpital w większości wyposażony jest w maceratory.

Dezynfekcja narzędzi wielorazowego użycia odbywa się Centralnej Sterylizatorni (C.S) (w obiekcie w Szczecinie) po wstępnej dezynfekcji w jednostkach organizacyjnych w wyznaczonych pomieszczeniach i w pojemnikach (z sitem lub bez) do tego przeznaczonych. Dezynfekcja właściwa odbywa się w C.S. (myjnie automatyczne, ultradźwiękowe, bronchofiberoskopów) oraz znajduje się tam myjnia automatyczna kontenerów i wózków transportowych.

Preparaty stosowane do dezynfekcji powierzchni: Quatrodex Extra, Incidin Pro, Oxivir Excel, Incidin Activ, Incidin Liquid Spray, Virkon, Actichlor Plus, Sani-Cloth Active, Velox foam Extra, Valox Spray, Meliseptol Foam Pure, Meliseptol Wipes Sensitive, Oxivir Sporocide, Sanosil 012 Medical.

Szpital jednodniowy nie korzysta z komór dezynfekcyjnych. Posiada własne procedury higieniczne: plan higieny, procedura dezynfekcji i mycia narzędzi oraz sprzętu medycznego wielokrotnego użytku, procedura dezynfekcji małych i trudnodostępnych powierzchni, procedura dezynfekcji powierzchni skażonych materiałem organicznym, procedura higienicznego mycia i pielęgnacji rąk, procedura higienicznej dezynfekcji rąk, procedura mycia i dezynfekcji łodówek, procedura mycia i dezynfekcji twardych, zmywalnych powierzchni, procedura otwierania opakowań sterylnych, procedura pakowania materiałów w opakowania papierowo- foliowe, procedura postępowania po zranieniu lub kontakcie z materiałem zakaźnym, procedura postępowania z odpadami medycznymi, procedura przechowywania materiału i narzędzi po sterylizacji, procedura dotycząca podstawowych zasad sterylizacji, procedura postępowania z brudną bielizną, formularz informacyjny o chorobach zakaźnych, technika mycia rąk.

1.5. Sterylizacja.

Sterylicacja narzędzi odbywa się w lokalizacji Szpitala w Szczecinie. Aktualnie narzędzia po dezynfekcji wstępnej z poszczególnych jednostek transportowane są w zamkniętych pojemnikach do pomieszczenia przyjęcia narzędzi. Następnie transportowane są do Centralnej Sterylizacji (CS) w obiekcie w Szczecinie, gdzie poddawane są myciu-dezynfekcji właściwej w myjniach-dezynfektorach w strefie brudnej. Pakietowanie narzędzi, składanie zestawów zabiegowych odbywa się w strefie czystej CS. Sterylne narzędzia w zamkniętych pojemnikach transportowane są do obiektu w Policach.

W szpitalu jednodniowym dezynfekcja wstępna oraz sterylizacja narzędzi odbywa się na miejscu, czynności w tym zakresie wykonują pracownicy szpitala, pomieszczenie, sprzęt oraz środki dezynfekcyjne zapewnia Centrum Medyczne. Narzędzia wstępnie są przygotowywane

(mycie i dezynfekcja) w pomieszczeniu myjni, sterylizowane są na miejscu (MELAG Ciliniclave 45D). Zachowany jest ciąg sterylizacyjny. W przypadku dużej ilości narzędzi do sterylizacji, zawarta jest umowa ze szpitalem w Szczecinie.

1.6. Utrzymanie bieżącej czystości i porządku.

Utrzymaniem bieżącej czystości i porządku w Szpitalu w Policach zajmuje się firma zewnętrzna.

Wykaz sprzętu stosowanego do świadczenia usługi utrzymania czystości w Szpitalu w Policach:

- mechaniczne urządzenia do czyszczenia i konserwacji powierzchni (m. in. do mycia schodów, odkurzania, zamgławiania),
- mechaniczne urządzenia do zbierania wody i ścieków podczas awarii instalacji wodno – kanalizacyjnej,
- mechaniczne urządzenia do mycia i dezynfekcji oraz urządzenia do dezynfekcji termicznej (odkurzacze parowe), m. in. do dezynfekcji powierzchni trudnodostępnych,
- urządzenie do dezynfekcji pomieszczeń metodą zamgławiania z zastosowaniem środka chemicznego,
- wózki sprząające z rozwiązaniami systemowymi z możliwością łączenia różnych metod sprzątania w zależności od specyfiki oddziału,
- zamykane kontenery (kuwety) z uszczelkami, które gwarantują higieniczny transport nakładek na mop, nasączonych roztworem roboczym preparatu chemicznego,
- drabiny i trzony teleskopowe umożliwiające mycie i dezynfekcję ręczną powierzchni i przedmiotów usytuowanych powyżej jednego metra nad podłogą,
- nakładki na mop dostosowanych do rodzaju zabrudzeń, typu sprzątanej powierzchni i specyfiki oddziału, umożliwiających sprzątanie wg obowiązujących norm i zasad, zapewniających bezkontaktową pracę personelu, polegającą na wyeliminowaniu ręcznego zdejmowania brudnych nakładek z mopa.

Sprzęt po każdym użyciu zostaje zdezynfekowany w wydzielonym miejscu, a następnie przechowywany na sucho w sposób zapobiegający kontaminacji. Sprzęt do sprzątania przechowywany jest w pomieszczeniach porządkowych poszczególnych jednostek organizacyjnych.

Szpital posiada opracowany Plan Higieny Szpitalnej.

W roku 2024 odbywała się deratyzacja i dezynsekcja.

Zgodnie z umową szpital jednodniowy odpowiada wyłącznie za stan sanitarno- higieniczny sali operacyjnej w momencie użytkowania, za stan pozostałych pomieszczeń odpowiada Centrum Medyczne.

1.7. Postępowanie z bielizną szpitalną.

Szpital w Policach korzysta z usług firmy zewnętrznej. Umowa obejmuje:

- pranie dezynfekcyjne poszew, poszewek, prześcieradeł, piżam, materacy, koców,
- poduszek, kołder oraz maglowanie lub prasowanie bielizny szpitalnej,
- pranie dezynfekcyjne oraz maglowanie lub prasowanie odzieży służbowej pracowników, przekazanej odzieży pacjenta,
- pranie dezynfekcyjne nakładek na mopy,
- oddzielne pranie dezynfekcyjne i maglowanie lub prasowanie bielizny noworodkowej, dziecięcej i operacyjnej,

- oddzielne pranie asortymentu przekazanego z kuchni szpitalnej,
- oddzielne pranie bielizny z jednostek szpitala o specjalnych potrzebach,
- dezynfekcję bielizny zakaźnej (umieszczonej w workach koloru czerwonego), która musi być poddana oddzielnym procedurom prania skutecznie likwidującym skażenie i w przypadku bielizny, materaców pochodzących od chorych z zakażeniem *Clostridium difficile* stosowanie preparatów działających na ww. spory,
- pranie bielizny specjalnej (przekazywanej w workach koloru żółtego) podlegającej praniu wstępnemu w zimnej wodzie poprzedzającym tradycyjny proces prania.

Usługa realizowana jest w obiektach własnych wykonawcy zewnętrznego. Odbiór bielizny brudnej i dowóz bielizny czystej wraz z transportem oraz załadunek i rozładunek we wskazanym miejscu zapewnia wykonawca usługi. Przewóz bielizny czystej odbywa się środkiem transportu przeznaczonym do przewozu tylko bielizny czystej, natomiast bielizny brudnej innym środkiem transportu.

Bielizna czysta otrzymywana jest z pralni w pojemnikach transportowych, odpowiednio zabezpieczona w worki foliowe. W Magazynie Czystej Bielizny bielizna noworodkowa i operacyjna zostaje składana, pakietowana a następnie przewożona do Centralnej Sterylizacji. Bielizna nie wymagająca sterylizacji zostaje dostarczona do Klinik/Oddziałów przeznaczonych do tego celu wózkiem transportowym.

W oddziałach szpitala znajduje się magazyn brudnej bielizny - podręczny. W szpitalu znajduje się także magazyn centralny bielizny brudnej. Bielizna brudna jest codziennie (poniedziałek-sobota) odbierana przez specjalistyczną firmę. Transport brudnej bielizny odbywa się za pomocą wózków do głównego magazynu szpitala przy użyciu worków foliowych. Wszystkie wózki do transportu bielizny po każdym użyciu zostają umyte i zdezynfekowane.

Szpital jednodniowy: Pacjent jest przyjmowany, leczony i wypisywany tego samego dnia, bez konieczności pozostawiania na noc w placówce medycznej.

1.8. Prosektoria i postępowanie ze zwłokami.

Szpital w Policach: Zakład Patomorfologii zlokalizowany jest w wydzielonym miejscu, dojazd wózków ze zwłokami prowadzi wewnętrznym korytarzem. Posiada osobne wejście dla personelu, przewożonych zwłok, rodziny zmarłego i wydawania zwłok. W skład zakładu wchodzi następujące pomieszczenia: pomieszczenie administracyjno-socjalne (szatnia dla pracowników, węzeł sanitarny z ustępem, natryskiem i umywalką z bieżącą zimną i ciepłą wodą, jadalnia), pomieszczenie chłodni do przechowywania zwłok (3 lodówki: 2 duże i 1 mała – łączna liczba miejsc 8), pomieszczenie do wydawania zwłok. W USK Nr 1 przy ul. Siedleckiej 2 w Policach nie wykonuje się sekcji zwłok. Zakład służy do przechowywania i wydawania zwłok. Sekcje odbywają się w USK Nr 1 przy ul. Unii Lubelskiej 1 w Szczecinie. Podłogi wykonane są z materiałów łatwo zmywalnych, twardych, odpornych na środki dezynfekcyjne.

Postępowanie w przypadku zgonu pacjenta. Po stwierdzeniu zgonu pacjenta przez lekarza, pielęgniarka wykonuje toaletę pośmiertną oraz zakłada na przegub dłoni albo stopy osoby zmarłej identyfikator.

Zwłoki osoby zmarłej przewożone są do chłodni nie wcześniej niż po upływie dwóch godzin od czasu zgonu, wskazanego w dokumentacji medycznej. Po dwóch godzinach lekarz dokonuje oględzin zwłok. W okresie pomiędzy stwierdzeniem zgonu, a przewiezieniem do chłodni zwłoki osoby zmarłej są przechowywane w specjalnie przeznaczonym do tego pomieszczeniu. Transport zwłok do chłodni odbywa się przez osoby upoważnione. Każda osoba uczestnicząca w przełożeniu zwłok na wózek transportowy, przewiezieniu i przełożeniu zwłok osoby zmarłej do chłodni zakłada fartuch jednorazowy i rękawiczki.

Wyznaczony pracownik prosektorium jest obowiązany zwłoki osoby zmarłej umyć, ubrać i wydać osobie uprawnionej do ich odbioru.

2. Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria.

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Policach poza szpitalem, znajdują się 64 podmioty wykonujące działalność leczniczą:

- 1 zakład pielęgnacyjno- opiekuńczy;
- 48 przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie (w tym 15 punktów szczepień);
- 2 laboratoria;
- 1 hospicjum;
- 4 zakłady rehabilitacji leczniczej;
- 8 innych obiektów.

Część zakładów opieki zdrowotnej, głównie gabinety stomatologiczne są to obiekty nowe, nowo wybudowane lub po gruntownych remontach, w związku z tym ich stan sanitarny i techniczny jest bardzo dobry. Stan techniczny pozostałych zakładów opieki zdrowotnej jest prawidłowy, na bieżąco prowadzone są prace remontowe i modernizacyjne.

W roku 2024 przeprowadzono 64 kontrole sanitarne podmiotów leczniczych, w tym 30 kontroli przychodni i punktów szczepień oraz 34 kontrole stanu sanitarnego pozostałych obiektów wykonujących działalność leczniczą. Kontrole sanitarne nie wykazały poważnych nieprawidłowości, zalecenia zostały wykonane w trakcie kontroli. W trakcie 11 kontroli stwierdzono nieprawidłowości dot. stanu sanitarno- higienicznego oraz stanu technicznego. Wydano 5 decyzji nakazujących doprowadzenie obiektów do należytego stanu sanitarnego.

Ocena stanu sanitarnego:

We wszystkich zakładach opieki zdrowotnej opracowane są i wdrożone procedury higieniczne w stopniu bardzo dobrym/dobrym:

- higienicznego mycia i dezynfekcji rąk;
- postępowania po ekspozycji;
- mycia, dezynfekcji narzędzi i sprzętu medycznego;
- sprzątania i dezynfekcji pomieszczeń;
- postępowania z brudną bielizną;
- postępowania z odpadami medycznymi;

oraz w POZ i punktach szczepień dodatkowo: postępowania w przypadku stwierdzenia produktu medycznego niezgodnego z wymaganiami oraz postępowania w przypadku podejrzenia/stwierdzenia choroby wysoce zakaźnej.

W większości placówek utrzymaniem czystości zajmuje się zatrudniony personel lub osoby wyznaczone przez właściciela budynku. W placówkach znajdują się wydzielone pomieszczenia gospodarcze lub zamknięte, wydzielone miejsca do przechowywania sprzętu i środków czystościowych. Sprzęt używany do sprzątania jest podzielony w zależności od stref czystości mikrobiologicznej. Zaopatrzenie w środki czystościowe i dezynfekcyjne są wystarczające na potrzeby utrzymania czystości.

Stan sanitarny i wyposażenie karetek jest prawidłowe.

Preparaty do dezynfekcji są stosowane zgodnie z zaleceniami producenta, prawidłowo do potrzeb (m.in.: Secusept Pulver, Virkon, Aerodesin, Incidur Spray, Incidin Spray, Propano AF). Roztwory robocze przygotowane są przez osoby do tego wyznaczone: regularnie lub w razie potrzeb.

W większości placówek wykorzystywane są narzędzia jednorazowego użytku. Sprzęt wielokrotnego użytku jest wstępnie myty i dezynfekowany a następnie sterylizowany

w placówce (jeśli posiada odpowiednie urządzenie) lub w innym zakładzie, z którym została zawarta umowa na sterylizację narzędzi. Stan pojemników transportowych do przewozu materiałów jest prawidłowy i nie budzi zastrzeżeń.

Gabinety, które nie posiadają sterylizatorów mają podpisaną umowę z podmiotami świadczącym usługi w zakresie sterylizacji. W placówkach są wyznaczone osoby odpowiedzialne za transport narzędzi do i po sterylizacji jak również za prawidłowe ich przygotowanie, opakowanie, oznaczenie i nadzorowanie procesu sterylizacji. Kontrole wewnętrzne procesów sterylizacji prowadzone są za pomocą testów biologicznych i chemicznych odpowiednio archiwizowanych oraz wskaźników sterylizacji. Placówki wykonują również badania zewnętrzne testem biologicznym SPORAL.

Sposób przechowywania materiału i sprzętu po sterylizacji jest prawidłowy z zachowaniem terminów ważności. Prowadzona dokumentacja procesów sterylizacji nie budzi zastrzeżeń. Odpady niebezpieczne pochodzenia medycznego są zbierane w miejscu ich powstawania, segregowane w odpowiednio oznakowanych pojemnikach z workami foliowymi koloru czerwonego. Worki po zamknięciu są oznakowane i podpisane, a po wypełnieniu przechowywane w odpowiednio przystosowanych, wyznaczonych miejscach do czasu odbioru przez pracowników firm zajmujących się transportem i utylizacją odpadów niebezpiecznych.

Stanowiska do mycia i dezynfekcji rąk wyposażone są w umywalkę z bieżącą ciepłą i zimną wodą, dozownik z mydłem płynnym, dozownik z preparatem antyseptycznym do dezynfekcji rąk (m. in. Skinmann, Purell, Spitaderm, Manisoft, Manusan) oraz zasobnik z ręcznikami jednorazowego użytku i pojemnik na zużyte ręczniki. Placówki prowadzą okresowy przegląd procedur higienicznych 2 razy do roku, potwierdzony protokołem.

3. Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową.

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Policach działają 53 praktyki zawodowe w zakresie działalności leczniczej:

- 12 praktyk lekarskich (w tym 10 stomatologów);
- 14 specjalistycznych praktyk lekarskich (w tym 5 stomatologów);
- 2 grupowe praktyki lekarskie (w tym 1 stomatolog);
- 20 gabinetów szkolnych;
- 5 innych obiektów.

Większość indywidualnych praktyk lekarskich, głównie stomatologicznych, są to obiekty nowe, nowo wybudowane lub po gruntownych remontach, w związku z tym ich stan sanitarny i techniczny jest bardzo dobry.

W roku 2024 przeprowadzono 50 planowych kontroli stanu sanitarnego obiektów, kontrole w 6 przypadkach wykazały nieprawidłowości (dot. stanu sanitarno- higienicznego).

Nieprawidłowości zostały usunięte w trakcie kontroli.

Opracowane są i wdrożone procedury higieniczne w stopniu bardzo dobrym/dobrym:

- higienicznego mycia i dezynfekcji rąk;
- postępowania po ekspozycji;
- mycia, dezynfekcji narzędzi i sprzętu medycznego;
- sprzątnięcia i dezynfekcji pomieszczeń;
- postępowania z brudną bielizną;
- postępowania z odpadami medycznymi.

Podobnie jak w zakładach opieki zdrowotnej w większości indywidualnych praktyk utrzymaniem czystości zajmuje się zatrudniony personel lub osoby wyznaczone przez właściciela budynku. Wydzielone są pomieszczenia gospodarcze lub zamknięte, wydzielone

miejsca do przechowywania sprzętu i środków czystościowych. Sprzęt używany do sprzątania jest podzielony w zależności od stref czystości mikrobiologicznej. Zaopatrzenie w środki czystościowe i dezynfekcyjne są wystarczające na potrzeby utrzymania czystości. Preparaty do dezynfekcji są stosowane zgodnie z zaleceniami producenta. Roztwory robocze przygotowane są przez osoby do tego wyznaczone.

W większości placówek wykorzystywane są narzędzia jednorazowego użytku. Sprzęt wielokrotnego użytku jest wstępnie myty i dezynfekowany a następnie sterylizowany w placówce (jeśli posiada odpowiednie urządzenie) lub w innym zakładzie, z którym została zawarta umowa na sterylizację narzędzi. Wyznaczone są osoby odpowiedzialne za prawidłowe przygotowanie, opakowanie i nadzorowanie procesu sterylizacji. Kontrole wewnętrzne procesów sterylizacji prowadzone są za pomocą testów biologicznych i chemicznych odpowiednio archiwizowanych oraz wskaźników sterylizacji. Sposób przechowywania materiału i sprzętu po sterylizacji jest prawidłowy z zachowaniem terminów ważności. Prowadzona dokumentacja procesów sterylizacji jest prawidłowa.

Prawidłowy jest również stan pojemników do transportu materiałów do i po sterylizacji.

Stan sanitarny i wyposażenie toreb wyjazdowych pielęgniarek środowiskowych jest prawidłowy i nie budzi zastrzeżeń.

Stanowiska do mycia i dezynfekcji rąk wyposażone są w umywalkę z bieżącą ciepłą i zimną wodą, dozownik z mydłem płynnym, dozownik z preparatem antyseptycznym do dezynfekcji rąk oraz zasobnik z ręcznikami jednorazowego użytku i pojemnik na zużyte ręczniki.

Placówki prowadzą okresowy przegląd procedur higienicznych 2 razy do roku, potwierdzony protokołem.

Podsumowanie i wnioski.

Stan sanitarny podmiotów działalności leczniczej w powiecie polickim ocenia się na dobry. Podczas kontroli podmiotów wykonujących działalność leczniczą oraz indywidualnych praktyk lekarskich i stomatologicznych stwierdzono kilka nieprawidłowości, które zostały od razu usunięte, w przypadku uchybień technicznych prowadzono postępowanie administracyjne.

Zarówno Szpital w Policach jak i pozostałe obiekty wykonujące działalność leczniczą przestrzegają wymagań sanitarnych i technicznych dot. pomieszczeń oraz wymagań, jakim powinny odpowiadać urządzenia i sprzęt medyczny, umożliwiające udzielanie świadczeń zdrowotnych.

4. Postępowanie z odpadami medycznymi.

4.1. Szpital w Policach

Postępowanie z odpadami medycznymi prowadzone jest zgodnie z procedurą, która zawiera m. in.:

1. Segregacja i postępowanie z odpadami w miejscu ich powstawania,
2. Postępowanie z częściami ciała i organami oraz resztkami przetoczeniowymi,
3. Wykaz kodów i rodzaje odpadów medycznych/komunalnych,
4. Schemat usuwania odpadów,
5. Postępowanie z „ODPADAMI MEDYCZNYMI WYSOCE ZAKAŹNYMI”,
6. Magazynowanie i transport odpadów,
7. Odbiór odpadów z magazynów USK Nr 1 i ich zagospodarowanie.

Pomieszczenie do magazynowania odpadów medycznych:

Pomieszczenie to składa się z: pomieszczenia z pojemnikami na odpady medyczne, pomieszczenia z urządzeniami chłodniczymi na odpady medyczne, przedsionka z umywalką, pomieszczenia z czystymi pojemnikami na odpady medyczne. Dostęp do ww. pomieszczeń odbywa się przez dwa niezależne wejścia.

Pomieszczenie jest zabezpieczone przed dostępem osób niepowołanych, posiada podłogi wykonane z materiałów gładkich, łatwo zmywalnych i umożliwiających dezynfekcję. Jest zabezpieczone przed dostępem owadów, gryzoni oraz innych zwierząt, posiada drzwi wejściowe bez progu, szerokość i wysokość gwarantuje swobodny dostęp.

W pomieszczeniu znajdują się dwa urządzenia chłodnicze do magazynowania odpadów medycznych o kodach 18 01 02* i 18 01 06*. Urządzenia te służą wyłącznie do magazynowania ww. odpadów. Umywalka w przedsionku zaopatrzona w punkty poboru z ciepłą i zimną wodą, wyposażona jest w dozownik z mydłem i środkiem do dezynfekcji rąk oraz ręczniki jednorazowego użytku.

Czas magazynowania odpadów medycznych do 72 godzin. Transport odpadów z jednostek szpitala do magazynu odpadów w obrębie Szpitala w Policach świadczony jest przez firmę zewnętrzną, również usługę transportu odpadów medycznych z USK Nr 1 w Policach do miejsca ich unieszkodliwiania świadczą firmy zewnętrzne.

Pomieszczenia, gdzie powstają odpady wyposażone są w pojemniki, kosze wyłożone workami foliowymi, zgodnie kodem i kolorystyką worka:

- 18 01 02*, 18 01 03* worek czerwony,
- 18 01 06*, 18 01 08*, 18 01 10* worek żółty,
- 18 01 01, 18 01 04, 18 01 07, 18 01 09 worek niebieski,
- 20 03 01 worek czarny,
- 15 01 01, 15 01 02, 15 01 07 worek przeźroczysty.

Ponadto, odpady medyczne o ostrych końcach i krawędziach gromadzone są w pojemnikach jednorazowego użycia, sztywnych odpornych na działanie wilgoci, mechanicznie odpornych na przekłucie bądź przecięcie. Odpady medyczne o ostrych końcach i krawędziach gromadzone są w pojemnikach jednorazowego użytku odpowiedniego koloru:

- pojemnik koloru czerwonego – odpady o kodach 18 01 02*, 18 01 03*,
- pojemnik koloru żółtego – odpady o kodzie 18 01 08*,
- pojemnik koloru niebieskiego – odpady o kodzie 18 01 01, 18 01 04, 18 01 09.

Pojemniki/worki z odpadami medycznymi wypełniane są do 2/3 ich objętości, w sposób umożliwiający ich bezpieczne zamknięcie. Pojemniki/worki z odpadami medycznymi wymieniane są nie rzadziej, niż co 72 godziny. Magazynowanie odpadów medycznych o kodzie 18 01 02* odbywa się w temperaturze do 10°C do 72 godzin. Pojemniki/worki posiadają widoczne oznakowanie, tj. kod odpadów medycznych, nazwę wytwórcy odpadów medycznych, numer REGON wytwórcy odpadów medycznych, datę i godzinę rozpoczęcia używania, datę i godzinę zamknięcia – informacja umieszczana po zamknięciu pojemnika/worka.

Transport wewnętrzny odpadów medycznych wykonuje się w sposób uniemożliwiający uszkodzenie pojemnika lub worka. Do transportu wewnętrznego z miejsca powstania do miejsca magazynowania używa się środków transportu przeznaczonych wyłącznie do tego celu. Pojemniki zamykane (wielokrotnego użytku) poddawane są dezynfekcji i myciu po każdym użyciu w wydzielonym do tego celu pomieszczeniu.

4.2. Szpital jednodniowy.

Odpady medyczne składowane są na miejscu, w ramach umowy z Centrum Medycznym. Zabiegi wykonywane są 2 x w tygodniu (czwartki i piątki), odpady medyczne przekazywane są bezzwłocznie po zabiegach do miejsca składowania. Odpady medyczne zbierane są w

workach i pojemnikach koloru czerwonego, odpowiednio oznakowanych (oznaczenie przedsiębiorcy, nr regon, numer księgi rejestrowej, kod i oznaczenie odpadów, data otwarcia, zamknięcia, podpis osoby odpowiedzialnej) i przekazywane do lodówki w brudowniku w części zabiegowej. Lodówka jest usytuowana w sąsiedztwie stanowiska mycia rąk. Prowadzony jest rejestr temperatur w lodówce z odpadami oraz rejestr mycia i dezynfekcji lodówki (každorazowo po wydaniu odpadów). Odpady odbiera firma zewnętrzna 1x w tygodniu co potwierdzone jest kartą przekazania odpadów w systemie BDO.

4.3. Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria.

W przychodniach, ośrodkach zdrowia, poradniach i ambulatoriach wytwarzane są odpady medyczne o kodzie 18 01 03. Odpady te przechowywane są w placówkach głównie w dedykowanych urządzeniach chłodniczych i odbierane są przez firmy posiadające uprawnienia do ich odbioru. Odpady urządzeń chłodniczych przechowywane są do 30 dni (przeważnie tydzień lub 2 tygodnie). W niektórych obiektach odpady nie są magazynowane, odbierane są wówczas do 72 godzin od czasu ich wytworzenia. Urządzenia chłodnicze do przechowywania odpadów medycznych są wyposażone w termometr, prowadzone są rejestry temperatur przechowywania odpadów. Každorazowo po wydaniu odpadów medycznych z urządzenia chłodniczego, urządzenia te są myte i dezynfekowane (prowadzone są rejestry mycia i dezynfekcji). Worki i pojemniki do przechowywania odpadów oznakowane są zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 05 października 2017 r. *w sprawie szczegółowego sposobu postępowania z odpadami medycznymi*.

W placówkach zostały opracowane i wdrożone procedury postępowania z odpadami niebezpiecznymi, jak również prowadzona jest dokumentacja związana z ewidencjonowaniem wydanych odpadów (elektronicznie w systemie BDO). W 2024 roku przeprowadzono w podmiotach 56 kontroli sanitarnych w zakresie postępowania z odpadami medycznym. W przypadku 4 kontroli stwierdzono nieprawidłowości dot. braku oznakowania pojemników na odpady medyczne oraz przekroczenia czasu przechowywania odpadów medycznych. Nieprawidłowości zostały usunięte w trakcie kontroli.

4.4. Praktyki zawodowe.

W praktykach zawodowych wytwarzane są odpady medyczne o kodzie 18 01 03. Odpady te przechowywane są w placówkach głównie w dedykowanych urządzeniach chłodniczych i odbierane są przez firmy posiadające uprawnienia do ich odbioru. Czas przechowywania odpadów w urządzeniach chłodniczych nie przekracza 30 dni (przeważnie tydzień lub 2 tygodnie). W niektórych obiektach odpady nie są magazynowane, odbierane są wówczas do 72 godzin od momentu wytworzenia. Urządzenia chłodnicze do przechowywania odpadów medycznych są wyposażone w termometr, prowadzone są rejestry temperatur przechowywania odpadów. Každorazowo po wydaniu odpadów medycznych z urządzenia chłodniczego, urządzenie to jest myte i dezynfekowane (prowadzone są rejestry mycia i dezynfekcji). Worki i pojemniki do przechowywania odpadów oznakowane są zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 05 października 2017 r. *w sprawie szczegółowego sposobu postępowania z odpadami medycznymi*.

W placówkach zostały opracowane i wdrożone procedury postępowania z odpadami niebezpiecznymi, jak również prowadzona jest dokumentacja związana z ewidencjonowaniem wydanych odpadów (elektronicznie w systemie BDO). W 2024 roku przeprowadzono w praktykach 50 kontroli sanitarnych w zakresie postępowania z odpadami

medycznymi. W przypadku 6 kontroli stwierdzono nieprawidłowości dot. braku oznakowania pojemników na odpady medyczne oraz przekroczenia czasu przechowywania. Nieprawidłowości zostały wykonane w trakcie kontroli.

III. HIGIENA ŻYWNOSCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU

1. Stan sanitarny nadzorowanych obiektów

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Policach w 2024 r. znajdowało się 1014 obiektów (stan na dzień 31.12.2024 r.), z czego:

- 559 – obrotu żywnością;
- 104 - produkcji żywności;
- 322 - żywienia zbiorowego;
- 21 - miejsc obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością;
- 4 - miejsca obrotu kosmetykami;
- 4 - zakłady produkujące kosmetyki.

W sumie przeprowadzono 912 kontroli sanitarnych (z czego 72 wspólnych z innymi pionami). Wydano łącznie 343 decyzji merytorycznych, z czego: 111 zatwierdzających obiekty, 79 wykreślających, 5 warunkowo zatwierdzających, 72 nakazujących poprawę stanu sanitarno-higienicznego zakładu, 14 prolongujących termin wykonania obowiązków, 18 zmieniających zakres prowadzonej działalności (rozszerzające), 4 zakazujące wprowadzania produktów do obrotu (w tym 2 wydane na zakład spoza rejestru), 2 stwierdzające wygaśnięcie postępowania, 37 umarzających, 1 uchylającą (wydaną na zakład spoza rejestru). Ponadto wydano 268 decyzji-rachunków oraz 11 postanowień.

W 2024 roku nie wydano decyzji unieruchomienia lub przerwania działalności całego lub części zakładu, nie kierowano wniosków o ukaranie do Sądu.

Podczas czynności kontrolnych, w których stwierdzono zaniedbania sanitarno-higieniczne, nałożono na sprawców wykroczeń 112 mandatów karnych na kwotę 35000 zł, z czego 3 mandaty na łączną kwotę 1300 zł nałożone na przedsiębiorców spoza rejestru.

Najczęściej stwierdzane uchybienia w zakładach dotyczyły: nieprawidłowości sanitarno-technicznych; brak aktualnych zapisów z prowadzonej kontroli wewnętrznej zgodnie z przyjętymi w zakładzie założeniami systemu HACCP oraz brak zachowanej segregacji środków spożywczych; brak orzeczeń lekarskich do celów sanitarno – epidemiologicznych pracowników mających kontakt z żywnością; wprowadzanie do obrotu środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości/terminu przydatności do spożycia; brak zachowanej bieżącej czystości.

Łącznie wystosowano 24 wnioski do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie o wymierzenie kary pieniężnej, w tym na 5 podmiotów spoza rejestru, z uwagi na naruszenie art. 103 ust 1 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, tj.:

- nieprzestrzeganie wymagań w zakresie znakowania wprowadzanych do obrotu środków spożywczych;
- rozpoczęcie działalności bez złożenia wniosku o wpis do rejestru zakładów lub o zatwierdzenie zakładu i wpis do rejestru zakładów;

- wprowadzanie do obrotu w placówce szkolnej środków spożywczych nieopowiadającym wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

W 2024 r. pobrano łącznie 277 próbek, w tym 262 próbki żywności, 12 próbek sanitarnych (10 wymazów, 2 zmiotki), 3 próbki materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz 3 próbki produktów kosmetycznych. Próbkę pobierane były w ramach Urzędowej Kontroli Żywności i Monitoringu, jak również w związku ze zgłoszeniami interwencyjnymi, które wpływały do tutejszej Inspekcji.

Do badań pobrano:

- próbki żywności m. in. w kierunku: zanieczyszczeń mikrobiologicznych, pozostałości pestycydów, mykotoksyn, oznaczania poziomu metali szkodliwych oraz zawartości/obecności substancji dodatkowych;
- próbki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w kierunku: migracji ołowiu i kadmu z obrzeża oraz wnętrza, migracji specyficznej pierwszorzędowych amin aromatycznych;
- próbki sanitarne:
 - zmiotki w kierunku: obecności szkodników i ich pozostałości;
 - wymazy w kierunku: zanieczyszczeń mikrobiologicznych.

W przypadku 26 próbek żywności wyniki były kwestionowane, tj.

- 25 próbek lodów z automatu – przekroczona liczba Enterobacteriaceae powyżej 100jtk/g;
- 1 próbka zapiekanki z kurczakiem - wykryto gronkowce koagulazododatnie (*Staphylococcus aureus* i inne gatunki- liczba w 1 g (jtk/g): $9,1 \times 10^8$ [$4,6 \times 10^8$, $8,4 \times 10^9$] oraz obecność enterotoksyn gronkowcowych SEA-SEE w 25 g (zgłoszenie interwencyjne).

Mając na uwadze powyższe zostały wydane decyzje administracyjne:

- 2 zakazujące w zakładzie produkcji i wprowadzania do obrotu handlowego lodów z automatu – do czasu uzyskania prawidłowych wyników badań laboratoryjnych oraz nakazującą podjęcie działań mających na celu poprawę higieny warunków produkcji i dystrybucji oraz przeprowadzenie w dokumentacji systemu HACCP weryfikację stosownych procedur opartych na Analizie Zagrożeń dot. procesów produkcyjnych lodów z automatu, nadając ww. punktom rygor natychmiastowej wykonalności.

Ponadto w kwestii wyników badań próbki zapiekanki z kurczakiem, przeprowadzono czynności kontrolne w 1 zakładzie zlokalizowanym w Mierzynie, w którym były serwowane posiłki w ramach cateringu.

W trakcie trwania inspekcji dokonano oceny systemu bezpieczeństwa żywności opracowanego dla zakładu. Stwierdzono, iż przedmiotowa dokumentacja nie była stosowna do wielkości oraz rodzaju prowadzonej działalności.

Następnie przeprowadzono kontrolę sprawdzającą podczas której stwierdzono, że przeprowadzono analizę opracowanej dokumentacji systemu bezpieczeństwa żywności dla zakładu, w szczególności pod względem kryteriów mikrobiologicznych, jak również pod kątem spójności systemu HACCP z rzeczywistymi procesami odbywającymi się w zakładzie, w tym przeprowadzono szczegółową analizę zagrożeń na każdym etapie poczynawszy od przyjęcia do ostatecznego wydania.

W związku z powyższym zdarzeniem Komisariat Policji w Mierzynie pod nadzorem Prokuratury Rejonowej Szczecin-Zachód w Szczecinie prowadzi śledztwo w sprawie mającego

w dniu 22.10.2024 r. w Mierzynie, Dobrej i Łozienicy, nieumyślnego spowodowania niebezpieczeństwa dla zdrowia wielu osób polegającego na wprowadzeniu do obrotu szkodliwych dla zdrowia środków spożywczych, poprzez ich dostarczenie jako catering do firm zlokalizowanych w powyższych miejscowościach, na skutek czego doszło do zatrucia pokarmowego u wielu osób, tj. o czyn z art. 165§2 kk.

W 2024 r. do tutejszego organu wpłynęło 75 zgłoszeń interwencyjnych, z czego:

- 10 przekazano do innych organów, w tym 7 równolegle wymagało rozpatrzenia zarówno przez PSSE w Policach jak i inny organ, pozostałe 3 przekazano do innych jednostek (OPS Dobra, PPIS w Szczecinie, PPIS w Goleniowie);
- 72 rozpatrzono we własnym zakresie:
 - 29 uznano za zasadnych,
 - 43 uznano za niezasadne.

Zgłaszane interwencje dotyczyły:

- niewłaściwej jakości zdrowotnej środków spożywczych (23 zgłoszenia),
- wprowadzania do obrotu żywności przeterminowanej (6 zgłoszeń),
- niewłaściwych warunków przechowywania artykułów spożywczych m.in. niezachowania łańcucha chłodniczego, przechowywania gotowych półproduktów z surowymi (5 zgłoszeń),
- brak zapewnienia prawidłowego znakowania żywności, w tym udostępnienia konsumentom informacji dot. alergenów zawartych w żywności nieopakowanej/posiłkach (2 zgłoszenia),
- niewłaściwych warunków sanitarno-technicznych (6 zgłoszeń),
- nieprzestrzegania podstawowych zasad sanitarno-higienicznych (13 zgłoszeń),
- niewłaściwe zagospodarowanie odpadów (5 zgłoszeń),
- obecności szkodników w pomieszczeniach należących do pionu żywienia (2 zgłoszenia),
- braku orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników (2 zgłoszenia),
- innych (8 zgłoszeń): wystąpienie dolegliwości żołądkowo - jelitowych u dzieci w przedszkolu (4 zgłoszenia); obecność larw w suplemencie diety; niewłaściwa opieka w Prywatnym Zakładzie Pielęgnacyjno - Opiekuńczym nad osobami starszymi tj. wystąpienie dolegliwości jelitowo-żołądkowych; wystąpienie dolegliwości żołądkowo - jelitowych u pracowników firmy zlokalizowanej w Mierzynie po spożyciu posiłków serwowanych w zakładzie; nielegalna działalność polegająca na porcjowaniu i sprzedaży mięsa w garażu.

1.1. Zakłady produkcji żywności:

W rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej prowadzonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Policach widnieją następujące zakłady produkcyjne:

- 7 wytwórni lodów- produkujące lody gałkowe na bazie mleka oraz sorbety;
- 9 zakładów z automatami do lodów (na bazie mleka);
- 6 piekarni (głównie produkcja następujących wyrobów: chleb świeży, w tym krojony i pakowany w folię, pieczywo drobne – bułki, rogale, bułka tarta oraz wyroby ciastkarskie);
- 7 ciastkarni (główna produkcja: galanteria ciastkarska oraz wyroby cukiernicze);
- 5 przetwórnictw owocowo-warzywnych;
- 2 wytwórnie napojów alkoholowych (destylarnia oraz winnica);

- 5 zakładów garmażeryjnych (2 pierogarnie, 1 zakład produkujący paszteciki oraz czebureki, 1 zakład produkujący sałatki oraz kanapki, 1 zakład przygotowujący mięso oraz sosy do zakładów małej gastronomii);
- 1 wytwórnia wyrobów cukierniczych (cukierki czekoladowe);
- 1 wytwórnia substancji dodatkowych (produkcja i dystrybucja gazów technicznych, specjalnych, spożywczych i medycznych);
- 1 inna wytwórnia żywności (zakład przyprawiania kurczaków).

W 2024 r. skontrolowano 32 zakłady produkcyjne, przeprowadzając w nich 71 kontroli sanitarnych. W trakcie czynności kontrolnych najczęściej stwierdzanymi nieprawidłowościami były: nieodpowiedni stan sanitarno-techniczny obiektu, brak zachowanej bieżącej czystości, brak wdrożonego harmonogramu badań wyrobu gotowego, brak aktualnych zapisów z prowadzonej kontroli wewnętrznej zgodnie z przyjętymi w zakładzie założeniami systemu HACCP. Wydano 29 decyzji administracyjnych, w tym 1 zatwierdzającą, 6 wykreślających, 5 prolongujących termin wykonania obowiązków, 2 umarzające postępowanie, 1 stwierdzającą wygaśnięcie postępowania, 11 nakazujących przedsiębiorcom dostosowanie zakładów do przepisów prawa żywnościowego oraz 2 zakazujące wprowadzania produktu do obrotu. Wydano 1 postanowienie. Za brak zachowania bieżącej czystości w obiekcie, czy też brak aktualnych zapisów z prowadzonej kontroli wewnętrznej zgodnie z przyjętymi w zakładzie założeniami systemu HACCP nałożono łącznie 9 mandatów karnych na kwotę 3100 zł.

Podczas inspekcji sprawdzano czy zakłady oferują wyprodukowane przez siebie środki spożywcze za pośrednictwem stron internetowych. W przypadku wprowadzania produktów przez internet, oceniano ich znakowanie. W 2024 r. nie stwierdzono nieprawidłowości w przedmiotowym zakresie.

Do tutejszej Inspekcji wpłynęły 2 interwencje dotyczące:

- wystąpienie dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu lodów z automatu wyprodukowanych w zakładzie- zgłoszenie zasadne;
- niewłaściwe usytuowanie kontenerów na odpady komunalne przy zakładzie- zgłoszenie niezasadne.

Do badań laboratoryjnych pobrano łącznie 54 próbek do badań laboratoryjnych, tj.:

- 45 próbek lodów z automatu w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych, z czego 25 zakwestionowano z uwagi na przekroczoną liczbę Enterobacteriaceae powyżej 100 jtk/g;
- 1 próbkę wyrobu cukierniczego w kierunku oznaczania zawartości kwasu sorbowego oraz benzooesowego;
- 1 próbkę kakao w kierunku WWA;
- 5 próbek masy jajowej w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych;
- 2 próbki sanitarne (zmiotki) w kierunku obecności szkodników.

Lodziarnia-kawiarnia zlokalizowana w Policach.

Podczas kontroli sanitarnej przeprowadzonej w ww. zakładzie m.in pobranych zostało 5 próbek lodów włoskich o smaku śmietankowym w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych.

- na podstawie otrzymanego Sprawozdania z badań Nr Spr/BM/PŻ/110-Q/2024 z dnia 06.07.2024 r. sporządzonego przez Laboratorium Badań Mikrobiologicznych Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szczecinie, ul. Spedytorska 6/7,

70-632 Szczecin w badanych próbkach stwierdzono, iż w zakresie badanych parametrów mikrobiologicznych próbki nie odpowiadały wymaganiom określonym w rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. WE I. 338/1 z 22.12.2005r. z późn. zm.) z uwagi na przekroczoną liczbę Enterobacteriaceae.

W 5 badanych próbkach stwierdzono liczbę Enterobacteriaceae powyżej 100jtk/g.

W związku z powyższym do przedsiębiorcy zostało wystosowane pismo zobowiązujące go do niezwłocznego przeprowadzenia weryfikacji poszczególnych etapów produkcji i przekazania informacji o podjętych działaniach naprawczych oraz do potwierdzenia należytej jakości lodów wynikiem badania laboratoryjnego. Ponadto po otrzymaniu dokumentacji potwierdzającej przeprowadzenie działań naprawczych od przedsiębiorcy, rekontrolnie pobrano próbki lodów do badań.

- na podstawie otrzymanego Sprawozdania z badań Nr Spr/BM/PŻ/148-Q/2024 z dnia 09.08.2024 r. sporządzonego przez Laboratorium Badań Mikrobiologicznych Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szczecinie ustalono, iż próbki w dalszym ciągu nie odpowiadały wymaganiom określonym w ww. rozporządzeniu.

W związku z powyższym, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Policach wydał decyzję administracyjną:

- zakazującą w zakładzie produkcji i wprowadzania do obrotu handlowego lodów z automatu – lody włoskie o smaku śmietankowym do czasu uzyskania prawidłowych wyników badań laboratoryjnych;
- nakazującą podjęcie działań mających na celu poprawę higieny warunków produkcji i dystrybucji oraz przeprowadzenie w dokumentacji systemu HACCP weryfikację stosownych procedur opartych na Analizie Zagrożeń dot. procesów produkcyjnych lodów z automatu, nadając ww. punktom rygor natychmiastowej wykonalności.

Po otrzymaniu dokumentacji potwierdzającej przeprowadzenie działań naprawczych od przedsiębiorcy, rekontrolnie pobrano próbki lodów do badań.

- na podstawie otrzymanego Sprawozdania z badań Nr Spr/BM/PŻ/163-Q/2024 z dnia 29.08.2024 r. sporządzonego przez Laboratorium Badań Mikrobiologicznych Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szczecinie ustalono, iż próbki w dalszym ciągu nie spełniały wymagań.

W związku z powyższym, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Policach ponownie wydał decyzję administracyjną z określonymi ww. obowiązkami. Po otrzymaniu dokumentacji potwierdzającej przeprowadzenie działań naprawczych od przedsiębiorcy, rekontrolnie pobrano próbki lodów do badań. Wyników nie kwestionowano.

Ponadto podczas jednej z inspekcji w przedmiotowym zakładzie stwierdzono, iż w sali sprzedaży umieszczone zostało urządzenie mroźnicze, w którym przechowywane były gotowe porcje lodów (słoiki), które przygotowywane były w zakładzie produkcyjnym mieszczącym się w Mierzyn, przeznaczone do sprzedaży, które nie posiadały etykiet (całkowity ich brak).

Mając na uwadze powyższe raz jeszcze przeprowadzono czynności kontrolne w zakładzie, w trakcie których nie stwierdzono słoików z lodami, w związku z czym nie było możliwości oceny ich znakowania. Urządzenie mroźnicze przeznaczone na ich przechowywanie było puste.

Wystosowano wniosek do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie o wymierzenie kary pieniężnej przedsiębiorcy za czyn o którym mowa w art. 103 ust. 1 pkt 1b) lit. c ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (j.t. Dz. U. z 2023 r., poz. 1448).

Przyczepa gastronomiczna zlokalizowana w Trzebieży.

Po otrzymaniu zgłoszenia dotyczącego wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu lodów z automatu wyprodukowanych w zakładzie, pobrano próbki wskazanych lodów do badań laboratoryjnych w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych.

Na podstawie otrzymanego Sprawozdania z badań Nr Spr/BM/PŻ/132-Q/2024 z dnia 26.07.2024 r. sporządzonego przez Laboratorium Badań Mikrobiologicznych Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szczecinie, ul. Spedytorska 6/7, 70-632 Szczecin w badanych próbkach stwierdzono, iż w zakresie badanych parametrów mikrobiologicznych próbki nie odpowiadały wymaganiom określonym w rozporządzeniu z uwagi na przekroczoną liczbę Enterobacteriaceae.

W związku z powyższym do przedsiębiorcy zostało wystosowane pismo zobowiązujące do niezwłocznego przeprowadzenia weryfikacji poszczególnych etapów produkcji i przekazania informacji o podjętych działaniach naprawczych oraz do potwierdzenia należytej jakości lodów wynikiem badania laboratoryjnego. Ponadto po otrzymaniu dokumentacji potwierdzającej przeprowadzenie działań naprawczych, rekontrolnie pobrano próbki lodów do badań. Wyników nie kwestionowano.

Sklep cukierniczy z punktem kawiarnianym zlokalizowany w Policach.

Na podstawie otrzymanego Sprawozdania z badań Nr Spr/BM/PŻ/147-Q/2024 z dnia 09.08.2024 r. sporządzonego przez Laboratorium Badań Mikrobiologicznych Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szczecinie, ul. Spedytorska 6/7, 70-632 Szczecin w badanych próbkach stwierdzono, iż w zakresie badanych parametrów mikrobiologicznych próbki nie odpowiadały wymaganiom określonym w rozporządzeniu z uwagi na przekroczoną liczbę Enterobacteriaceae.

W związku z powyższym do przedsiębiorcy zostało wystosowane pismo zobowiązujące do niezwłocznego przeprowadzenia weryfikacji poszczególnych etapów produkcji i przekazania informacji o podjętych działaniach naprawczych oraz do potwierdzenia należytej jakości lodów wynikiem badania laboratoryjnego. Ponadto po otrzymaniu dokumentacji potwierdzającej przeprowadzenie działań naprawczych, rekontrolnie pobrano próbki lodów do badań. Wyników nie kwestionowano.

1.2. Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, RHD:

Wg rejestru zakładów pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Policach jest:

- 7 producentów pierwotnych;
- 22 producentów pierwotnych z dostawami bezpośrednimi;
- 2 producentów pierwotnych z rolniczym handlem detalicznym oraz dostawami bezpośrednimi,

z czego skontrolowano:

- 3 producentów pierwotnych;
- 2 producentów pierwotnych wraz z rolniczym handlem detalicznym;
- 5 producentów pierwotnych z dostawami bezpośrednimi;
- 1 producenta pierwotnego z rolniczym handlem detalicznym oraz dostawami bezpośrednimi.

W 2024 r. do tutejszej Inspekcji nie wpłynęły żadne zgłoszenia interwencyjne dotyczące wskazanej grupy zakładów.

Zgodnie z realizacją Planu działania na 2024 r. w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego w ramach porozumienia z dnia 22 grudnia 2020 r. w sprawie współdziałania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Inspekcji Ochrony Środowiska, w okresie od 24 kwietnia do 20 października 2024 r. przeprowadzono 2 wspólne kontrole z przedstawicielami Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa w:

1. Gospodarstwo rolne, w którym prowadzona jest działalność w zakresie produkcji pierwotnej i sprzedaży owoców miękkich (truskawek). Przeprowadzona inspekcja nie wykazała nieprawidłowości w zakresie przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne przy produkcji podstawowej żywności. W ramach niniejszej kontroli pobrano do badań laboratoryjnych próbkę truskawek w kierunku zanieczyszczeń metalami – wyniki badań nie zostały zakwestionowane.
2. Gospodarstwo rolne, które wpisane jest do rejestru zakładów w zakresie produkcji pierwotnej borówki amerykańskiej, sprzedaży oraz dostaw bezpośrednich. Przeprowadzona inspekcja nie wykazała nieprawidłowości w zakresie przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne przy produkcji podstawowej żywności. W ramach niniejszej kontroli zaplanowany był pobór próbek czereśni do badań w kierunku pozostałości pestycydów, jednakże z uwagi na brak powyższego asortymentu próbka nie została pobrana.

W 2024 r. nie wydano żadnej decyzji dotyczącej wskazanej grupy obiektów. Nie nałożono żadnych mandatów karnych. Pobrano 2 próbki do badań laboratoryjnych, których wyników nie kwestionowano, tj. truskawki w zakresie oznaczania metali szkodliwych oraz borówki w zakresie wykrywania pozostałości pestycydów.

Do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej prowadzonego przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Policach w 2024 r. wpisano 2 producentów pierwotnych.

Ponadto skierowano do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie wnioski o wymierzenie kary pieniężnej za prowadzenie działalności polegającej na produkcji pierwotnej i sprzedaży bezpośredniej owoców i warzyw w Gospodarstwie Rolno-Sadowniczym, bez złożenia wniosku o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

1.3 Produkcja żywności w warunkach domowych:

Na terenie powiatu polickiego działa 26 producentów żywności w warunkach domowych, z czego w 2024 r. skontrolowano 9 z nich, nie stwierdzając nieprawidłowości.

Do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej prowadzonego przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Policach w 2024 r. wpisano 7 producentów w warunkach domowych oraz w 1 przypadku rozszerzono zakres prowadzonej działalności.

Ponadto wydano 3 decyzje wykreślające obiekty z przedmiotowej grupy z rejestru zakładów będących pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej, 1 decyzję umarzającą wszczęte postępowanie administracyjne w sprawie wpisu kuchni domowej do rejestru oraz 1 decyzję stwierdzającą wygaśnięcie postępowania.

Nie pobrano żadnych próbek do badań laboratoryjnych.

Wystosowano 1 wniosek o wymierzenie kary pieniężnej do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie przedsiębiorcy, za prowadzenie działalności w zakresie usług cateringowych bez złożenia wniosku o

zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W 2024 r. wezwano ww. przedsiębiorcę do osobistego stawiennictwa w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Policach, celem złożenia wyjaśnień dotyczących prowadzonej działalności polegającej na usługach cateringowych.

Z wyjaśnień strony wynikało m.in., iż z częstotliwością ok. 4 razy w miesiącu organizowane są usługi cateringowe polegające na zamawianiu gotowych dań ze stołówek/piekarni i transportu do miejsca organizowanej imprezy. Środki spożywcze były dostarczane do miejsca organizowanej imprezy, nie były świadczone usługi porcjowania na miejscu oraz wydawania gościom.

Po przesłuchaniu strony, do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Policach wpłynął wniosek o wpis zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej dotyczący kuchni domowej zlokalizowanej na terenie powiatu polickiego, w związku z czym dokonano wpisu ww. zakładu do rejestru.

Do tutejszej Inspekcji wpłynęła 1 interwencja dotycząca nielegalnej działalności polegającej na rozbiorze, porcjowaniu i sprzedaży mięsa w garażu, przekazana przez Państwową Inspekcję Weterynaryjną w Szczecinie. W związku z powyższym, przeprowadzono wizję lokalną wraz z przedstawicielami ww. inspekcji, podczas której stwierdzono, że osoba zamieszkująca pod wskazanym adresem kompletuje zamówienia na środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego, które przeznaczone są dla zwierząt domowych. Po powzięciu ww. informacji ustalono, iż przedmiotowa działalność nie podlega nadzorowi Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

1.4. Zakłady obrotu żywnością:

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Policach jest:

- 214 sklepów spożywczych, w tym 26 super i hipermarketów;
- 1 kiosk;
- 17 aptek;
- 34 magazyny hurtowe, w tym 4 hurtownie suplementów diety;
- 26 obiektów ruchomych i tymczasowych;
- 71 innych zakładów/obiektów obrotu żywnością,

z czego w 2024 r. skontrolowano:

- 154 sklepy spożywcze, w tym 26 super i hipermarketów;
- 6 aptek;
- 26 magazynów hurtowych, w tym 3 hurtownie suplementów diety;
- 10 obiektów ruchomych i tymczasowych;
- 26 innych obiektów obrotu żywnością.

łącznie przeprowadzono 254 kontrole sanitarne. Podczas czynności kontrolnych wielokrotnie stwierdzano w niniejszej grupie obiektów nieprawidłowości. Do najczęściej stwierdzanych uchybień zaliczyć można: brak aktualnych zapisów z prowadzonej kontroli wewnętrznej zgodnie z przyjętymi w zakładzie założeniami systemu HACCP, wprowadzanie środków spożywczych po terminie przydatności do spożycia oraz nieodpowiedni stan sanitarno-porządkowy i sanitarno-techniczny.

Wydano 127 decyzji administracyjnych, w tym 28 zatwierdzających, 3 warunkowo zatwierdzających, 32 wykreślających z rejestru zakładów, 6 prolongujących termin wykonania obowiązków, 17 umarzających postępowania, 9 zmieniających zakres

prowadzonej działalności, 32 nakazujące przedsiębiorcom doprowadzenie obiektów do odpowiedniego stanu sanitarno-technicznego. Wydano 6 postanowień. Łącznie nałożono 50 mandatów karnych na kwotę 14100 zł.

Do tutejszej Inspekcji w 2024 r. wpłynęło 43 zgłoszenia interwencyjne w większości dotyczące nieprzestrzegania warunków sanitarno-higienicznych w obiektach obrotu żywnością, jak również wprowadzania do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub o niewłaściwych cechach organoleptycznych, braku zachowanej higieny przez pracowników, braku bieżącej czystości w zakładzie. Zasadność zgłoszeń potwierdzono w 19 przypadkach, natomiast 1 zostało przekazane zgodnie z właściwością miejscową Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Szczecinie.

Jedno ze zgłoszeń dotyczyło obiektu spoza rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, dotyczące niewłaściwego przechowywania środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego w punkcie sprzedaży z samochodu ciężarowego. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych środki spożywcze oferowane w zakładzie nie posiadały etykiet, ani innej dokumentacji potwierdzającej pochodzenie żywności - brak było możliwości ich identyfikacji, nie było znane źródło ich pochodzenia. W związku z powyższym nie było możliwości m. in. określenia temperatury przechowywania określonej przez producentów, daty przydatności do spożycia, danych producenta, co może stanowić zagrożenie zdrowia konsumentów. Ponadto podczas czynności kontrolnych ustalono również, iż środki spożywcze wprowadzane do obrotu nie posiadały zabezpieczenia przed wtórnym zanieczyszczeniem, leżały luzem w plastikowych skrzynkach, bez osłon, opakowań, w temperaturze otoczenia, która oscylowała na granicy 7-9°C.

Mając na uwadze powyższe środki spożywcze stwierdzone podczas inspekcji zostały zabezpieczone zarządzeniem. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Policach decyzją z rygorem natychmiastowej wykonalności nakazał przedsiębiorcy wycofać z obrotu handlowego niniejszą żywność.

Ponadto podczas czynności kontrolnych przeprowadzonych w innym punkcie sprzedaży z samochodu ciężarowego stwierdzono, iż środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego oferowane w obiekcie przechowywane były w nieodpowiedniej temperaturze oraz wprowadzane były po upływie terminu przydatności do spożycia.

Ustalono również, iż środki spożywcze wprowadzane do obrotu nie posiadały zabezpieczenia przed wtórnym zanieczyszczeniem, leżały luzem w plastikowych skrzynkach, bez osłon, opakowań. W toku inspekcji przedsiębiorca zabezpieczył wprowadzane do obrotu pozostałe środki spożywcze folią stretch.

Mając na uwadze powyższe środki spożywcze stwierdzone podczas inspekcji zostały zabezpieczone zarządzeniem zabezpieczenia. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Policach decyzją z rygorem natychmiastowej wykonalności nakazał przedsiębiorcy wycofać z obrotu handlowego ww. środki spożywcze.

Łącznie pobrano 165 próbek do badań laboratoryjnych, z czego żadna nie była kwestionowana.

W 2024 r. wystosowano 13 wniosków do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie o wymierzenie kary pieniężnej za:

- prowadzenie działalności w zakresie obrotu środkami spożywczymi bez złożenia stosownego wniosku;

- wprowadzanie do obrotu żywność w zakresie niezgodnym z decyzją zatwierdzającą zakład;
- wprowadzanie do obrotu handlowego w jednostkach systemu oświaty środków spożywczych niezgodnych z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych w jednostkach;
- nieprzestrzeganie wymagań w zakresie znakowania środków spożywczych określonych w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...).

Podczas inspekcji sprawdzano czy zakłady oferują wyprodukowane przez siebie środki spożywcze za pośrednictwem stron internetowych. W przypadku wprowadzania produktów przez internet, oceniano ich znakowanie.

W trakcie trwania czynności kontrolnych w przypadku 2 zakładów stwierdzono, iż środki spożywcze wprowadzane do obrotu za pośrednictwem stron internetowych posiadają niewłaściwe znakowanie, tj. m. in. brak wykazu danych szczegółowych, których podanie jest obowiązkowe, brak wyszczególnionych alergenów w podanym wykazie składników. Obecnie sprawy są w toku.

1.5 Zakłady żywienia zbiorowego:

- otwartego:

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Policach znajduje się 181 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym 58 zakładów małej gastronomii, 53 zakłady małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych oraz 5 gospodarstw agroturystycznych, z czego w 2024 r. skontrolowano 108 obiektów, przeprowadzając łącznie 176 kontroli.

Podczas kontroli sanitarnych wielokrotnie stwierdzono niezgodności z przepisami prawa żywnościowego, tj. brak zachowanej czystości, brak zachowanej segregacji środków spożywczych oraz wykorzystywanie do produkcji dań środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia, nieprawidłowości sanitarno-techniczne, brak aktualnych zapisów z prowadzonej kontroli wewnętrznej zgodnie z przyjętymi w zakładzie założeniami systemu HACCP. Wydano 67 decyzji administracyjnych, w tym 18 zatwierdzających, 20 wykreślających z rejestru zakładów, 7 umarzających postępowania, 3 zmieniające zakres prowadzonej działalności, 1 prolongatę, 18 nakazujących przedsiębiorcom doprowadzenie obiektów do odpowiedniego stanu sanitarno-technicznego. Wydano 2 postanowienia. Łącznie w tej grupie zakładów nałożono 38 mandatów na kwotę 13100 zł.

Do tutejszej Inspekcji wpłynęło 18 zgłoszeń interwencyjnych dotyczących naruszeń prawa żywnościowego w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego, z czego 1 zgłoszenie przekazano zgodnie z właściwością miejscową. W 8 przypadkach zgłoszenia uznano za zasadne. Interwencje te dotyczyły:

- braku zachowanej czystości w zakładzie oraz serwowania zimnych surowych dań (2 zgłoszenia);
- wprowadzania do obrotu środków spożywczych o niewłaściwej jakości;
- braku zachowanej czystości w zakładzie oraz braku higieny u pracowników (2 zgłoszenia);

- wprowadzania do obrotu środków spożywczych o niewłaściwej jakości, obecności szkodników oraz zatrudniania pracowników bez aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych;
- wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu posiłków serwowanych w zakładzie (2 zgłoszenia).

Do badań laboratoryjnych nie pobrano żadnych próbek we wskazanej grupie obiektów.

- zamkniętego:

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Policach znajduje się następująca ilość zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego:

- 4 stołówki pracownicze;
- 6 bufetów przy zakładach pracy, w tym 4 z systemem cateringowym;
- 1 stołówka w domu wczasowym;
- 1 blok żywienia w szpitalu w systemie cateringowym;
- 7 bloków żywienia w domach opieki społecznej, w tym 2 w systemie cateringowym;
- 14 stołówek w żłobkach i domach małego dziecka, w tym 13 w systemie cateringowym;
- 19 stołówek szkolnych, w tym 15 w systemie cateringowym;
- 17 stołówek na koloniach/półkoloniach/obozach/zimowiskach, w tym 14 w systemie cateringowym;
- 47 stołówek w przedszkolach, w tym 35 w systemie cateringowym;
- 1 stołówkę w domu dziecka i młodzieży;
- 3 stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych;
- 14 innych zakładów żywienia, w tym 1 w systemie cateringowym;
- 7 zakładów usług cateringowych;

z czego w 2024 r. skontrolowano:

- 2 stołówki pracownicze;
- 5 bufetów przy zakładach pracy, w tym 4 w systemie cateringowym;
- 1 stołówkę w domu wczasowym;
- 1 blok żywienia w szpitalu w systemie cateringowym;
- 7 bloków żywienia w domach opieki społecznej, w tym 2 z systemem cateringowym;
- 11 stołówek w żłobkach i domach małego dziecka w systemie cateringowym;
- 18 stołówek szkolnych, w tym 15 w systemie cateringowym;
- 11 stołówek na koloniach/półkoloniach/obozach/zimowiskach, w tym 8 w systemie cateringowym;
- 39 stołówek w przedszkolach, w tym 26 w systemie cateringowym;
- 1 stołówkę w domach dziecka i młodzieży;
- 3 stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych;
- 10 inne zakładów żywienia;
- 4 zakłady usług cateringowych.

Łącznie przeprowadzono 144 kontrole sanitarnych. Najczęściej podczas inspekcji stwierdzano: nieprawidłowości sanitarno-techniczne, brak aktualnych zapisów z prowadzonej kontroli wewnętrznej zgodnie z przyjętymi w zakładzie założeniami systemu HACCP oraz brak zachowanej segregacji środków spożywczych. W 2024 r. wydano 42 decyzje administracyjne, w tym 12 zatwierdzających obiekty, 10 nakazujących przedsiębiorcom doprowadzenie do odpowiedniego stanu sanitarno-technicznego obiekty, 5 wykreślających z rejestru zakładów, 2 prolongaty terminu, 8 decyzji umarzających oraz 5 zmieniających zakres prowadzonej działalności. Łącznie nałożono 12 mandatów karnych na kwotę 3400 zł.

Do tutejszej Inspekcji wpłynęło 10 zgłoszeń interwencyjnych (w 1 przypadku potwierdzono zasadność), dotyczące:

- złego stanu sanitarno-higienicznego obiektu, monotonnych posiłków braku zachowanej higieny przez pracowników podczas wydawania posiłków- zgłoszenie bezzasadne;
- wystąpienie biegunki u podopiecznego- zgłoszenie bezzasadne;
- obecność karaluchów i pluskiew w obiekcie- zgłoszenie bezzasadne;
- wystąpienie dolegliwości żołądkowo-jelitowych- 6 zgłoszeń, z czego 5 bezzasadnych oraz 1 zasadne;
- brak orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych u pracowników- zgłoszenie bezzasadne.

Ponadto przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Policach przeprowadzili czynności kontrolne w jednym obiekcie zlokalizowanym w Mierzynie, w związku ze zgłoszeniem dotyczącym wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu posiłków serwowanych w zakładzie, pochodzących z cateringu.

W toku inspekcji stwierdzono, iż samochód służący do transportu żywności nie posiadał decyzji zatwierdzającej wydanej przez właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego. Po przeprowadzonych czynnościach kontrolnych podmiot złożył wniosek o zatwierdzenie zakładu oraz wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zgodnie z właściwością miejscową prowadzonej działalności.

Ponadto w trakcie inspekcji pobranych zostało 19 próbek (10 próbek sanitarnych- wymazy oraz 9 próbek posiłków), w tym m. in. próbka zapiekanki z kurczakiem w kierunku liczby gronkowców koagulazododatnich w 1g oraz wykrywania obecności *Salmonella* spp. w 5 ml. Ponadto, w związku z obrazem klinicznym pacjentów Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Policach zwrócił się do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie z prośbą o dodatkowe przeprowadzenie badań zapiekanki z kurczakiem (wskazywaną przez osoby z objawami zatrucia pokarmowego, jako źródło) w kierunku enterotoksyny gronkowcowej.

Na podstawie otrzymanego Sprawozdania z badań Nr Spr/BM/PŻ/228-Q/2024 z dnia 29.10.2024 r. sporządzonego przez Laboratorium Badań Mikrobiologicznych Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szczecinie, ul. Spedytorska 6/7, 70-632 Szczecin w badanej próbce wykryto gronkowce koagulazododatnie (*Staphylococcus aureus* i inne gatunki- liczba w 1 g (jtk/g): $9,1 \times 10^8$ [$4,6 \times 10^8$, $8,4 \times 10^9$]. Badania przeprowadzone przez Dział Laboratoryjny Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Bydgoszczy wykazały natomiast obecność enterotoksyn gronkowcowych SEA-SEE w 25 g w próbce Zapiekanki z kurczakiem, zgodnie ze Sprawozdaniem z badań nr LLM.9051.1.2.2.2024 z dnia 26.10.2024 r. W związku z otrzymanymi wynikami badań, w dniu 30.10.2024 r. przeprowadzono czynności kontrolne w zakładzie. W trakcie trwania inspekcji dokonano oceny systemu bezpieczeństwa żywności opracowanego dla zakładu. Stwierdzono, iż przedmiotowa dokumentacja nie była stosowna do wielkości oraz rodzaju prowadzonej działalności.

Następnie przeprowadzono kontrolę sprawdzającą podczas której stwierdzono, że przeprowadzono analizę opracowanej dokumentacji systemu bezpieczeństwa żywności dla zakładu, w szczególności pod względem kryteriów mikrobiologicznych, jak również pod kątem spójności systemu HACCP z rzeczywistymi procesami odbywającymi się w zakładzie, w tym przeprowadzono szczegółową analizę zagrożeń na każdym etapie poczynwszy od przyjęcia do ostatecznego wydania.

W związku z powyższym zdarzeniem Komisariat Policji w Mierzynie pod nadzorem Prokuratury Rejonowej Szczecin-Zachód w Szczecinie prowadzi śledztwo w sprawie mającego w dniu 22.10.2024 r. w Mierzynie, Dobrej i Łozienicy, nieumyślnego spowodowania niebezpieczeństwa dla zdrowia wielu osób polegającego na wprowadzeniu do obrotu szkodliwych dla zdrowia środków spożywczych, poprzez ich dostarczenie jako catering do firm zlokalizowanych w powyższych miejscowościach, na skutek czego doszło do zatrucia pokarmowego u wielu osób, tj. o czyn z art. 165§2 kk.

Nadto w trakcie jednej z kontroli interwencyjnych, przeprowadzonych w związku ze zgłoszeniem wystąpienia dolegliwości żołądkowo – jelitowych po spożyciu posiłku wydawanego w placówce oświatowej stwierdzono, iż zakład działał niezgodnie z zakresem prowadzonej działalności. W związku z powyższym do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie zostanie skierowany wniosek o wymierzenie kary pieniężnej na przedsiębiorcę kierującego przedmiotowym zakładem.

Łącznie pobrano 21 próbek do badań laboratoryjnych, w tym 10 próbek sanitarnych (wymazy):

- 10 próbek sanitarnych w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych- wyniki nie były kwestionowane;
- 9 próbek posiłków w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych, z czego 1 została kwestionowana z uwagi na obecność enterotoksyn gronkowcowych SEA-SEE w 25 g;
- 2 próbki posiłków w kierunku oznaczania wartości odżywczej, które nie były kwestionowane.

Skierowano 1 wniosek do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie o nałożenie kary pieniężnej z art. 103 ust. 1 pkt 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (j.t. Dz. U. z 2023 r., poz. 1448) organizacji za prowadzenie działalności w zakresie produkcji posiłków od podstaw z produktów świeżych, chłodzonych oraz mrożonych, serwowania posiłków pochodzących z cateringu bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

1.6. Środki transportu:

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Policach znajduje się 196 środków transportu z czego w 2024 roku przeprowadzono 58 kontroli.

Wydano 69 decyzji administracyjnych, w tym 52 zatwierdzające, 2 warunkowo zatwierdzają (pod warunkiem opracowania i wdrożenia procedur na podstawie zasad HACCP), 2 umarzające postępowanie, 1 rozszerzająca zakres prowadzonej działalności, 12 wykreślających.

W 2024 r. wystosowano 1 wniosek do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie o wymierzenie kary pieniężnej za:

- prowadzenie działalności w zakresie obrotu środkami spożywczymi bez złożenia stosownego wniosku.

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

Na terenie powiatu polickiego nie funkcjonują wytwórnie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. W ewidencji widnieje jedynie 21 miejsc obrotu

materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym 6 hurtowni oraz 15 sklepów.

W 2024 r. przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Policach przeprowadzili wyłącznie 8 kontroli sanitarnych w zakresie przestrzegania wymagań sanitarno-higienicznych przy obrocie przedmiotowymi wyrobami i materiałami.

Wydano 1 decyzję wykreślającą sklep z rejestru oraz 1 nakazującą doprowadzenie do odpowiedniego stanu sanitarno-technicznego.

W przedmiotowej grupie obiektów pobrano 1 próbkę do badań laboratoryjnych, tj. szklanki w kierunku migracji ołowiu i kadmu z obrzeża i wnętrza - wyniki zgodne.

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

W 2024 r. pobrano łącznie 274 próbek, w tym 262 próbki żywności, 12 próbek sanitarnych (10 wymazów, 2 zmiotki), 3 próbki materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Próbkę pobierane były w ramach Urzędowej Kontroli Żywności i Monitoringu, jak również w związku ze zgłoszeniami interwencyjnymi, które wpływały do tutejszej Inspekcji.

Do badań pobrano:

- próbki żywności m. in. w kierunku: zanieczyszczeń mikrobiologicznych, pozostałości pestycydów, mykotoksyn, oznaczania poziomu metali szkodliwych oraz zawartości/obecności substancji dodatkowych;
- próbki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w kierunku: migracji ołowiu i kadmu z obrzeża oraz wnętrza, migracji specyficznej pierwszorzędowych amin aromatycznych;
- próbki sanitarne:
 - zmiotki w kierunku: obecności szkodników i ich pozostałości;
 - wymazy w kierunku: zanieczyszczeń mikrobiologicznych.

W 2024 roku zakwestionowanych zostało 26 próbek , tj.:

1. 15 próbek lodów z automatu pobranych w wytwórni lodów, tj. w Lodziarnio-kawiarni w Policach:
 - na podstawie otrzymanego Sprawozdania z badań Nr Spr/BM/PŻ/110-Q/2024 z dnia 06.07.2024 r. sporządzonego przez Laboratorium Badań Mikrobiologicznych Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szczecinie, ul. Spedytorska 6/7, 70-632 Szczecin w badanych próbkach stwierdzono, iż w zakresie badanych parametrów mikrobiologicznych próbki nie odpowiadały wymaganiom określonym w rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. WE L 338/1 z 22.12.2005r. z późn. zm.) z uwagi na przekroczoną liczbę Enterobacteriaceae.

W 5 badanych próbkach stwierdzono liczbę Enterobakteriaceae powyżej 100jtk/g, tj.:

- próbka nr BM/PŻ/624/24 – $6,5 \times 10^3$ jtk [$4,0 \times 10^3$; $1,1 \times 10^4$];
- próbka nr BM/PŻ/625/24 – $5,3 \times 10^3$ jtk [$3,2 \times 10^3$; $8,8 \times 10^3$];
- próbka nr BM/PŻ/626/24 – $4,2 \times 10^3$ jtk [$2,5 \times 10^3$; $7,0 \times 10^3$];
- próbka nr BM/PŻ/627/24 – $8,7 \times 10^3$ jtk [$5,4 \times 10^3$; $1,4 \times 10^4$];
- próbka nr BM/PŻ/628/24 – $3,9 \times 10^3$ jtk [$2,3 \times 10^3$; $6,6 \times 10^3$].

W związku z powyższym do przedsiębiorcy zostało wystosowane pismo zobowiązujące go do niezwłocznego przeprowadzenia weryfikacji poszczególnych etapów produkcji i przekazania informacji o podjętych działaniach naprawczych oraz do potwierdzenia należytej jakości

lodów wynikiem badania laboratoryjnego. Ponadto po otrzymaniu dokumentacji potwierdzającej przeprowadzenie działań naprawczych od przedsiębiorcy, rekontrolnie pobrano próbki lodów do badań.

- na podstawie otrzymanego Sprawozdania z badań Nr Spr/BM/PŻ/148-Q/2024 z dnia 09.08.2024 r. sporządzonego przez Laboratorium Badań Mikrobiologicznych Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szczecinie ustalono, iż próbki w dalszym ciągu nie odpowiadały wymaganiom określonym w ww. rozporządzeniu:

W 5 badanych próbkach stwierdzono liczbę Enterobacteriaceae powyżej 100jtk/g, tj.:

- próbka nr BM/PŻ/804/24 – $1,3 \times 10^4$ jtk [$8,2 \times 10^3$; $2,1 \times 10^4$] jtk;
- próbka nr BM/PŻ/805/24 – $1,4 \times 10^4$ jtk [$8,9 \times 10^3$; $2,2 \times 10^4$] jtk;
- próbka nr BM/PŻ/806/24 – $1,4 \times 10^4$ jtk [$8,9 \times 10^3$; $2,2 \times 10^4$] jtk
- próbka nr BM/PŻ/807/24 – $1,2 \times 10^4$ jtk [$7,6 \times 10^3$; $1,9 \times 10^4$] jtk;
- próbka nr BM/PŻ/808/24 – $1,5 \times 10^4$ jtk [$9,5 \times 10^3$; $2,4 \times 10^4$] jtk.

W związku z powyższym, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Policach wydał decyzję administracyjną:

- zakazującą w zakładzie produkcji i wprowadzania do obrotu handlowego lodów z automatu – lody włoskie o smaku śmietankowym do czasu uzyskania prawidłowych wyników badań laboratoryjnych;
- nakazującą podjęcie działań mających na celu poprawę higieny warunków produkcji i dystrybucji oraz przeprowadzenie w dokumentacji systemu HACCP weryfikację stosownych procedur opartych na Analizie Zagrożeń dot. procesów produkcyjnych lodów z automatu, nadając ww. punktom rygor natychmiastowej wykonalności.

Po otrzymaniu dokumentacji potwierdzającej przeprowadzenie działań naprawczych od przedsiębiorcy, rekontrolnie pobrano próbki lodów do badań.

- na podstawie otrzymanego Sprawozdania z badań Nr Spr/BM/PŻ/163-Q/2024 z dnia 29.08.2024 r. sporządzonego przez Laboratorium Badań Mikrobiologicznych Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szczecinie ustalono, iż próbki w dalszym ciągu nie spełniały wymagań.

W 5 badanych próbkach stwierdzono liczbę Enterobacteriaceae powyżej 100jtk/g, tj.:

- próbka nr BM/PŻ/867/24 – $4,7 \times 10^2$ jtk [$2,8 \times 10^2$; $7,8 \times 10^2$] jtk;
- próbka nr BM/PŻ/868/24 – $5,0 \times 10^2$ jtk [$3,0 \times 10^2$; $8,3 \times 10^2$] jtk;
- próbka nr BM/PŻ/869/24 – $5,4 \times 10^2$ jtk [$3,3 \times 10^2$; $8,9 \times 10^2$] jtk
- próbka nr BM/PŻ/870/24 – $5,5 \times 10^2$ jtk [$3,3 \times 10^2$; $9,1 \times 10^2$] jtk;
- próbka nr BM/PŻ/871/24 – $6,6 \times 10^2$ jtk [$4,1 \times 10^2$; $1,1 \times 10^3$] jtk.

W związku z powyższym, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Policach ponownie wydał decyzję administracyjną z określonymi ww. obowiązkami. Po otrzymaniu dokumentacji potwierdzającej przeprowadzenie działań naprawczych od przedsiębiorcy, rekontrolnie pobrano próbki lodów do badań. Wyników nie kwestionowano.

2. 10 próbek lodów z automatu pobranych u producentów:

- w przyczepie gastronomicznej zlokalizowanej Trzebieży.
Na podstawie otrzymanego Sprawozdania z badań Nr Spr/BM/PŻ/132-Q/2024 z dnia 26.07.2024 r. sporządzonego przez Laboratorium Badań Mikrobiologicznych Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szczecinie, ul. Spedytorska 6/7, 70-632 Szczecin w badanych próbkach stwierdzono, iż w zakresie badanych parametrów mikrobiologicznych próbki nie odpowiadały wymaganiom określonym w rozporządzeniu z uwagi na przekroczoną liczbę Enterobacteriaceae.

W 5 badanych próbkach stwierdzono liczbę Enterobacteriaceae powyżej 100jtk/g, tj.:

- próbka nr BM/PŻ/722/24 – $1,1 \times 10^3$ jtk [$6,9 \times 10^2$; $1,8 \times 10^3$];

- próbka nr BM/PŻ/723/24 – $9,7 \times 10^2$ jtk [$6,1 \times 10^2$; $1,6 \times 10^3$];
- próbka nr BM/PŻ/724/24 – $1,3 \times 10^3$ jtk [$8,2 \times 10^2$; $2,1 \times 10^3$];
- próbka nr BM/PŻ/725/24 – $1,0 \times 10^4$ jtk [$6,3 \times 10^3$; $1,6 \times 10^4$];
- próbka nr BM/PŻ/726/24 – $9,0 \times 10^3$ jtk [$5,6 \times 10^3$; $1,4 \times 10^4$],
- w sklepie cukierniczym z punktem kawiarnianym w Policach.

Na podstawie otrzymanego Sprawozdania z badań Nr Spr/BM/PŻ/147-Q/2024 z dnia 09.08.2024 r. sporządzonego przez Laboratorium Badań Mikrobiologicznych Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szczecinie, ul. Spedytorska 6/7, 70-632 Szczecin w badanych próbkach stwierdzono, iż w zakresie badanych parametrów mikrobiologicznych próbki nie odpowiadały wymaganiom określonym w rozporządzeniu z uwagi na przekroczoną liczbę Enterobacteriaceae.

W 5 badanych próbkach stwierdzono liczbę Enterobakteriaceae powyżej 100jtk/g, tj.:

- próbka nr BM/PŻ/799/24 – $1,4 \times 10^3$ jtk [$8,9 \times 10^2$; $2,2 \times 10^3$] jtk;
- próbka nr BM/PŻ/800/24 – $1,5 \times 10^3$ jtk [$9,5 \times 10^2$; $2,4 \times 10^3$] jtk;
- próbka nr BM/PŻ/801/24 – $1,3 \times 10^3$ jtk [$8,2 \times 10^2$; $2,1 \times 10^3$] jtk;
- próbka nr BM/PŻ/802/24 – $1,5 \times 10^3$ jtk [$9,5 \times 10^2$; $2,4 \times 10^3$] jtk;
- próbka nr BM/PŻ/803/24 – $1,3 \times 10^3$ jtk [$8,2 \times 10^2$; $2,1 \times 10^3$] jtk.

W związku z powyższym do przedsiębiorców zostały wystosowane pisma zobowiązujące ich do niezwłocznego przeprowadzenia weryfikacji poszczególnych etapów produkcji i przekazania informacji o podjętych działaniach naprawczych oraz do potwierdzenia należytej jakości lodów wynikiem badania laboratoryjnego. Ponadto po otrzymaniu dokumentacji potwierdzającej przeprowadzenie działań naprawczych, rekontrolnie pobrano próbki lodów do badań. Wyników nie kwestionowano.

3. 1 próbkę posiłku serwowanego w zakładzie w Mierzynie w ramach cateringu, tj.

Zapiekankę makaronową z kurczakiem.

Na podstawie otrzymanego Sprawozdania z badań Nr Spr/BM/PŻ/228-Q/2024 z dnia 29.10.2024 r. sporządzonego przez Laboratorium Badań Mikrobiologicznych Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szczecinie, w badanej próbce wykryto gronkowce koagulazododatnie (*Staphylococcus aureus* i inne gatunki- liczba w 1 g (jtk/g): $9,1 \times 10^8$ [$4,6 \times 10^8$, $8,4 \times 10^9$]. Badania przeprowadzone przez Dział Laboratoryjny Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Bydgoszczy wykazały natomiast obecność enterotoksyn gronkowcowych SEA-SEE w 25 g, zgodnie ze Sprawozdaniem z badań nr LLM.9051.1.2.2.2024 z dnia 26.10.2024 r.

W związku z otrzymanymi wynikami badań, przeprowadzono czynności kontrolne w zakładzie. W trakcie trwania inspekcji dokonano oceny systemu bezpieczeństwa żywności opracowanego dla zakładu, wykazując nieprawidłowości w tym zakresie.

Następnie przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, podczas której stwierdzono, że przeprowadzono analizę opracowanej dokumentacji systemu bezpieczeństwa żywności dla zakładu, w szczególności pod względem kryteriów mikrobiologicznych, jak również pod kątem spójności systemu HACCP z rzeczywistymi procesami odbywającymi się w zakładzie, w tym przeprowadzono szczegółową analizę zagrożeń na każdym etapie poczynawszy od przyjęcia do ostatecznego wydania.

Wobec podmiotów odpowiedzialnych za wprowadzanie ww. środków spożywczych zostało wszczęte postępowanie administracyjne oraz obciążono kosztami za czynności kontrolne związane z ich pobraniem oraz badaniem.

Pozostałych próbek nie zdyskwalifikowano. Każdorazowo sprawozdania z badań próbek przesyłane były do zakładów, w których były one pobierane.

3. Nadzór nad suplementami diety, żywnością dla określonych grup odbiorców i żywność wzbogacona.

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Policach jest:

- 17 aptek i punktów aptecznych;
- 4 hurtownie suplementów diety (w tym 2 prowadzące również sprzedaż za pośrednictwem Internetu);
- 2 obiekty obrotu żywnością (w tym 1 prowadzący również sprzedaż za pośrednictwem Internetu);
- 3 podmioty prowadzących sprzedaż za pośrednictwem Internetu, z czego w 2024 r. skontrolowano:
 - 6 aptek;
 - 3 hurtownie suplementów diety;
 - 1 obiekt obrotu żywnością;
 - 3 podmioty prowadzące sprzedaż za pośrednictwem Internetu.

Powyższe zakłady oraz podmioty prowadzą działalność w zakresie m.in. magazynowania suplementów diety; obrotu żywnością, w tym suplementami diety oraz pośrednictwa w sprzedaży suplementów diety przez Internet.

W 2024 r. w zakresie nadzoru nad suplementami diety, środkami specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz środkami wzbogacanymi witaminami lub składnikami mineralnymi dokonano oceny znakowania 10 środków spożywczych oferowanych do sprzedaży, w siedzibie tutejszego organu na podstawie wykonanej dokumentacji fotograficznej w obiekcie obrotu. Nie wniesiono uwag do znakowania przedmiotowych produktów. W zakresie nadzoru nad sprzedażą za pośrednictwem Internetu żywności, w tym w szczególności suplementów diety w 2024 roku oceniono 132 produkty pod kątem znakowania, prezentacji i reklamy, w tym stwierdzono 62 środki spożywcze niezgodne z przepisami prawa w powyższym zakresie.

Przeprowadzono łącznie 16 kontroli w zakresie nadzoru nad suplementami diety, żywnością dla określonych grup i środkami spożywczymi wzbogacanymi znajdującymi się w obrocie handlowym, z czego 7 kontroli z nadzoru nad sprzedażą za pośrednictwem Internetu.

Najczęściej stwierdzonymi nieprawidłowościami były m.in.:

- brak informacji o zgłoszeniu do rejestru produktów objętych powiadomieniem o pierwszym wprowadzeniu do obrotu na terytorium RP, prowadzonym przez Główny Inspektorat Sanitarny - Departament Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia (postępowanie w toku);
- w przypadku suplementów diety sprzedawanych za pośrednictwem internetu, brak wykazu danych szczegółowych, których podanie jest obowiązkowe, tj.: wykaz składników; wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie wymienione w załączniku II lub uzyskane z substancji lub produktów wymienionych w załączniku II, powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, użyte przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecne w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie; ilość określonych składników lub kategorii składników; nazwa lub firma i adres podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo; kraj lub miejsce pochodzenia;
- w treści prezentacji przypisywane były właściwości zapobiegania chorobom lub leczenie chorób ludzi, bądź opisy odwołujące się do takich właściwości, jak również odnoszące się

do nazwy produktu, a nie do poszczególnych składników oraz dodatkowo zachęcają do nadmiernego spożycia danej żywności lub stanowią przyzwolenie dla niej.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w zakresie prawa żywnościowego w 7 przypadkach przekazano dokumentację niezbędną do wymierzenia kary pieniężnej do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie.

4. Wzmóżony nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego w sezonie letnim.

W okresie 01.06-31.08.2024 r.:

- przeprowadzono łącznie 9 kontroli w piekarniach ciastkarniach, gdzie w 4 stwierdzono naruszenie przepisów prawa żywnościowego, m.in. niewłaściwy stan sanitarno-techniczny powierzchni zakładu oraz sprzętu wykorzystywanego do produkcji, brak zachowanej czystości, brak opracowanej księgi HACCP dla zakładu. Za brak czystości bieżącej nałożono na przedsiębiorców 2 mandaty karne na łączną kwotę 500,00 zł. Przeprowadzone rekontrole wykazały, że w obiektach usunięto nieprawidłowości dotyczące bieżącego stanu sanitarnego. Wydano 2 decyzje administracyjne na poprawę stanu sanitarno-technicznego obiektów.
Przeprowadzono 1 kontrolę interwencyjną w związku ze zgłoszeniem dotyczącym nieprawidłowego usytuowania pojemnika na odpady w obrębie zakładu. Przeprowadzona inspekcja nie wykazała żadnych nieprawidłowości, w konsekwencji czego została uznana za niezasadną;
- przeprowadzono 12 kontroli sanitarnych w punktach sprzedaży lodów z automatu w wytwórniach lodów. W 7 zakładach stwierdzono nieprawidłowości, tj.: brak opracowanej księgi HACCP dla zakładu, niewłaściwy stan sanitarno-techniczny obiektu, brak ciepłej wody, brak etykiet na opakowanym produkcie gotowym oraz brak zachowanej czystości w zakładzie. Za brak czystości bieżącej nałożono na przedsiębiorcę mandat karny w wysokości 400,00 zł. Przeprowadzone rekontrole wykazały, że w obiektach usunięto nieprawidłowości dotyczące bieżącego stanu sanitarnego. Wydano 2 decyzje administracyjne na poprawę stanu sanitarno-technicznego obiektów.
Łącznie do badań laboratoryjnych pobrano 40 próbek lodów z automatu w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych w zakresie obecności Salmonella w 25g, liczba Listeria monocytogenes w 1 g, liczba Enterobacteriaceae w 1g, organoleptyka, z czego, po otrzymanych sprawozdaniach z badań, ustalono, iż 25 lodów z automatu były niezgodne z wymaganiami Rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 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) z uwagi na przekroczoną liczbę Enterobacteriaceae powyżej 100 jtk/g. Pozostałych próbek nie kwestionowano.
- przeprowadzono 77 kontroli w zakładach żywienia zbiorowego otwartego, z czego 7 interwencyjnych, gdzie w 31 obiektach stwierdzono nieprawidłowości, m.in. nie prowadzono zapisów zgodnie z obowiązującymi w zakładzie procedurami systemu HACCP, brak zachowanej czystości sprzętu oraz powierzchni roboczych. Na osoby winne powstałych zaniedbań nałożono 23 mandaty karne na łączną kwotę 8000,00 zł. Wydano 4 decyzje administracyjne na poprawę stanu sanitarno-technicznego obiektów oraz 6 zatwierdzających zakłady;
- przeprowadzono 3 kontrole obozu pod namiotami, podczas 1 stwierdzono nieprawidłowość-prowadzenie działalności bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu

i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Sprawdzono m.in. stan sanitarno - techniczny obiektów oraz sprzętu używanego do produkcji posiłków, a także jakość artykułów spożywczych używanych do produkcji serwowanych dań, sprawdzano środki spożywcze pod względem dat przydatności do spożycia oraz warunki ich przechowywania, również przeanalizowano dokumentację systemu HACCP, w tym prowadzenie zapisów z monitoringu punktów kontroli i krytycznych punktów kontroli realizowanych w ramach kontroli wewnętrznej. Wydano 2 decyzje zatwierdzające;

- przeprowadzono 7 kontroli, w tym 4 kontrole wspólne z pionem Higieny Dzieci i Młodzieży w zakładach, w których odbywał się wypoczynek w formie półkolonii, nie stwierdzając nieprawidłowości. Do skontrolowanych obiektów posiłki dostarczały firmy cateringowe będące pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej, a serwowanie potraw odbywało się w naczyniach jednorazowego użytku. Wydano 2 decyzje zatwierdzające;
- przeprowadzono 4 kontrole w gospodarstwach agroturystycznych, gdzie zorganizowano wypoczynki, nie stwierdzono nieprawidłowości. Wydano 2 decyzje zatwierdzające;
- przeprowadzono kontrole 14 środków transportu, w tym 10 odbiorowych, po których wydano decyzje zatwierdzające obiekt. Skontrolowane pojazdy spełniały wymagania sanitarno – techniczne pod względem infrastruktury, powierzchnie ładunkowe wykonano z materiałów łatwych do utrzymania w czystości i ewentualnej dezynfekcji.

Ponadto w okresie 20.06.-30.09.2024 r. przeprowadzono kontrole w 35 zakładach/ obiektach małej gastronomii zlokalizowanych na terenie powiatu polickiego, z czego w 15 stwierdzono nieprawidłowości: brak zachowanej czystości, nieprowadzenie zapisów zgodnie z przyjętymi założeniami systemu HACCP, brak aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z żywnością, niewłaściwe przechowywanie środków spożywczych, obecność much w pomieszczeniach produkcyjnych, jak również nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny pomieszczeń oraz sprzętu, tj. m. in. powyginane, zardzewiałe regały.

W okresie sprawozdawczym wydano łącznie 14 decyzji administracyjnych:

- 6 decyzji zatwierdzających, w tym 4 dotyczące obiektów tymczasowych oraz ruchomych;
- 6 w celu poprawy stanu sanitarnego;
- 1 zmieniająca termin wykonania obowiązków;
- 1 umarzająca postępowanie administracyjne w sprawie wniosku o zatwierdzenie zakładu oraz wpis w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Na osoby winne zaniedbań nałożono 9 mandatów karnych o łącznej kwocie 3300 zł.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 6 kontroli interwencyjnych w przedmiotowych zakładach, które dotyczyły m.in. nieprzestrzegania właściwych zasad higieny przez pracowników prowadzących zakłady żywienia zbiorowego otwartego (3 kontrole zasadne), wystąpienia dolegliwości żołądkowo – jelitowych u osób spożywających posiłki w ww. obiektach (1 kontrola niezasadna) oraz niewłaściwego składowania odpadów (1 kontrola niezasadna). Przeprowadzono także 1 kontrolę interwencyjną dotyczącą wycofania środka spożywczego w ramach systemu RASFF.

W obiektach żywienia zbiorowego zamkniętego obsługujących zorganizowany wypoczynek przeprowadzono łącznie 15 kontroli, z czego w 2 stwierdzono nieprawidłowości, tj. funkcjonowanie obiektu bez dopełnienia formalności polegających na złożeniu wniosku o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, nie okazano księgi HACCP oraz prowadzonych zgodnie z księgą rejestrów, ściana w magazynie z urządzeniami chłodniczymi o chropowatej powierzchni, niewyglądzonej strukturze. Nie nałożono żadnego mandatu karnego. Do tutejszej Inspekcji nie wpłynęły żadne zgłoszenia interwencyjne dotyczące przedmiotowej grupy zakładów.

Wydano:

- 2 decyzje zatwierdzające obiekty, w których odbywa się żywienie zbiorowe typu zamkniętego w formie cateringu;
- 1 decyzję umarzającą postępowanie administracyjne w sprawie złożonego wniosku o zatwierdzenie zakładu oraz wpis w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej (obiekt z żywieniem w formie cateringu).

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

Po wpłynięciu do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Policach powiadomienia w ramach systemu RASFF, podejmowano niezwłoczne działania mające na celu eliminację środków spożywczych, jak również materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, które stanowiły potencjalne zagrożenie dla konsumentów. O wynikach podjętych czynności kontrolnych informowano pisemnie Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie, zgodnie z procedurą systemu RASFF. Podjęto działania w związku z 31 powiadomieniami. Łącznie przeprowadzono 47 kontroli interwencyjnych w tym zakresie.

6. Obrót grzybami i przetwórstwo grzybów oraz zatrucia grzybami.

W okresie sezonu grzybowego 2024 istniała możliwość w godzinach pracy tutejszej Stacji tj. 7:25 – 15:00 skorzystania przez osoby zbierające grzyby na własny użytek z porady grzyboznawcy oraz klasyfikatora grzybów w zakresie przynależności gatunkowej grzybów świeżych, rosnących w warunkach naturalnych. Udzielono kilkunastu porad, nie wystawiono żadnych atestów.

W 2024 r. w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Policach nie odnotowano zgłoszeń dotyczących zatruc spowodowanych spożyciem grzybów lub przetworów grzybowych.

Przed rozpoczęciem sezonu grzybowego pismem zwrócono się do Starostwa Powiatowego w Policach, Urzędów Gmin w Nowym Warpnie, w Policach, w Dobrej i w Kołbaskowie z prośbą o umieszczenie na tablicy informacyjnej znajdującej się w urzędzie, bądź na stronie internetowej organu informacji o możliwości skorzystania w godzinach pracy tutejszej Stacji z porady grzyboznawcy lub klasyfikatora grzybów wraz z podstawowymi informacjami nt. bezpiecznego grzybobrania.

Ponadto na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Policach oraz na portalu społecznościowym Facebook umieszczona została informacja dotycząca podstawowych zasad bezpiecznego grzybobrania.

Z uwagi na brak na podległym terenie stoisk i punktów handlowych, które oferują w sprzedaży grzyby dzikorosnące skontrolowano w okresie objętym niniejszym sprawozdaniem w ww. zakresie 12 sklepów spożywczych potwierdzając, iż nie oferowały one niniejszego asortymentu.

Dodatkowo na terenie powiatu polickiego przeprowadzono 14 wizji lokalnych, podczas których, nie stwierdzono stoisk i punktów handlowych zlokalizowanych przy pasie drogowym, które oferowałyby na sprzedaż grzyby.

Ponadto pracownik pionu Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia PSSE w Policach w ramach 2 stoisk profilaktyczno-pomiarowych organizowanych dla mieszkańców powiatu polickiego poruszał m. in. tematykę bezpiecznego grzybobrania.

W grzybobraniu organizowanym przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Goleniów wzięło udział 4 pracowników tutejszej Stacji, w tym 1 grzyboznawca oraz 1 klasyfikator.

IV. Jakość wody przeznaczonej do spożycia oraz wody użytkowej

1. Infrastruktura zaopatrzenia ludności w wodę

Pod nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Policach w roku 2024 znajdowało się 20 wodociągów i 3 podmioty zaopatrujące w wodę przeznaczoną do spożycia. W roku 2024 r. dwa ujęcia wody (podmioty), tj. ujęcie w szpitalu USK Nr 1 PUM, ul. Siedlecka 2, Police oraz ujęcie w Ośrodku Szkoleniowo-Wypoczynkowym „Brzózki” w Popielewie były wyłączone z użytku.

Wodociągi ogółem		20
Produkcja wody m ³ /d	≤100	3
	101-1000	13
	1001-10000	4
	10001-100000	0
	>100000	0
Ogółem podmioty nieprowadzące zbiorowego zaopatrzenia w wodę		3

2. Nadzór nad jakością wody do spożycia

Jakość wody – przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne

Lp.	Wodociągi o produkcji (m ³ /d)	Liczba urządzeń wg ewidencji	Liczba urządzeń skontrolowanych na jakość wody	Liczba urządzeń dostarczających wodę nie odpowiadającą wymaganiom fizyko-chemicznym	Liczba urządzeń dostarczających wodę nie odpowiadającą wymaganiom mikrobiologicznym
1	≤100	3	3	0	0
2	101-1000	13	13	0	0
3	1001-10000	4	4	0	0

Jakość wody – podmioty nieprowadzące zbiorowego zaopatrzenia w wodę

Lp.	Wodociąg o produkcji (m ³ /d)	Liczba urządzeń wg ewidencji	Liczba urządzeń skontrolowanych na jakość wody	Liczba urządzeń dostarczających wodę nie odpowiadającą wymaganiom fizyko-chemicznym	Liczba urządzeń dostarczających wodę nie odpowiadającą wymaganiom mikrobiologicznym
1	≤100	3	3	0	0

Z powyższych danych wynika, że jakość wody na terenie powiatu polickiego jest zadowalająca.

Prowadzone postępowania administracyjne na jakość wody w roku 2024:

- w dniu 09.02.2024 r. została wydana decyzja zmieniająca termin wykonania obowiązku dotyczącego doprowadzenia wartości parametru barwy do wymagań zawartych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi na ujęciu wody w Grzeczycy (warunkowa przydatność wody do spożycia do dnia 31 marca 2025 r.);

- w dniu 17.07.2024 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Policach wydał warunkową przydatność wody do spożycia przez ludzi dostarczanej z ujęcia wody Ustowo, w zakresie bakterii grupy coli oraz zobowiązał dostawcę wody do zapewnienia wody odpowiadającej pod względem mikrobiologicznym wymaganiom dla wody do spożycia przez ludzi, określonym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. W dniu 8 sierpnia 2024 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Policach stwierdził przydatność wody do spożycia z ww. wodociągu;

- w dniu 04.10.2024 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Policach wydał warunkową przydatność wody do spożycia przez ludzi dostarczanej z ujęcia wody w Trzebieży w zakresie parametru barwy oraz utlenialności do dnia 30 września 2025 r. oraz nakazał dostawcy wody zapewnić jakość wody w ww. wodociągu oraz ze Stacji Uzdatniania Wody zgodnej z wymaganiami zawartymi w ww. rozporządzeniu.

Ponadto, w roku 2024 zdarzały się sporadyczne przekroczenia bakterii grupy coli, amonowego jonu, glinu, manganu oraz zapachu. Jednakże, przekroczenia te miały charakter krótkotrwały.

Zarządzający wodociągami byli natychmiast informowani o każdorazowym przekroczeniu badanych parametrów, jak również informowali oni PPIS w Policach o wystąpieniu okoliczności mogących powodować zmianę jakości wody, a szczególnie jej pogorszenie. Po podjęciu działań naprawczych ponownie pobierano próby wody do badań laboratoryjnych, w celu sprawdzenia skuteczności przeprowadzonych działań. Wyniki powtórnych badań były zgodne z wymaganiami zawartymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

W roku 2024 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Policach nie wydał żadnej decyzji zobowiązującej podmioty nieprowadzące zbiorowego zaopatrzenia w wodę do poprawy jakości wody na terenie powiatu polickiego. Jakość wody pochodząca z ww. wodociągów spełniała wymagania zawarte w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

3. Substancje promieniotwórcze w wodzie przeznaczonej do spożycia

W roku 2024 r. na terenie powiatu polickiego przeprowadzane zostały badania substancji promieniotwórczych jedynie przez jeden podmiot nieprowadzący zbiorowego zaopatrzenia w wodę. Zakres badań obejmował tryt, rad 226, rad 228 oraz radon. Przesłane wyniki próbek wody nie wykazały przekroczeń i były zgodne z wymaganiami radiologicznymi zawartymi w

rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Pozostałe podmioty nie wykonywały ww. badań, gdyż w roku 2022 przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne oraz podmioty nieprowadzące zbiorowego zaopatrzenia w wodę na terenie powiatu polickiego wykonały badania substancji promieniotwórczych w próbkach wody pobranych z ujęć wody. Zgodnie z wymaganą częstotliwością następane badania zostaną wykonane w latach 2027 i 2032.

4. Ważniejsze modernizacje oraz rozbudowa sieci wodociągowej

- Gmina Police: modernizacja zasuw strefowych na sieci wodociągowej, montaż 10 nowych zasuw strefowych na sieci wodociągowej w miejscowości Police, wymiana dysz filtracyjnych oraz całości złożeń służących do redukcji zawartości żelaza w filtrach F1 i F2,
- Gmina Dobra - ujęcie wody w Bezrzeczu: modernizacja hydroforni- wymiana materiałów i urządzeń dot. instalacji technologicznych: wymiana zestawów aeracji, zestawów filtracyjnych, złożeń filtracyjnych, zestawów hydrofobowych; ujęcie wody w Grzeczynie – montaż instalacji testowej składającej się z dwóch modułów z membranami selektywnymi nanofiltracji,
- Gmina Nowe Warpno – na Stacji Uzdatniania Wody w Nowym Warpnie zainstalowano kolumny filtracyjne oraz wymieniono dwa zbiorniki hydroforowe,
- Gmina Kołbaskowo – budowa sieci wodociągowej Barniśław-Smołęcin i Smoleńcin, modernizacja odcinka sieci wodociągowej w miejscowości Smoleńcin, rozbudowa sieci wodociągowej w miejscowości Będargowo dla potrzeb zespołu domów jednorodzinnych.

5. Awarie i zdarzenia istotne dla infrastruktury zaopatrzenia w wodę

- Gmina Police – 15 awarii – awarie miały charakter lokalny, nie powodowały dłuższych przerw w dostawie wody,
- Gmina Dobra – 69 awarii – awarie powodowały krótkotrwałe przerwy w dostawie wody,
- Gmina Kołbaskowo – 21 awarii – awarie powodowały krótkotrwałe przerwy w dostawie wody.

Ww. awarie nie miały istotnego wpływu dla infrastruktury zaopatrzenia w wodę na terenie powiatu polickiego.

6. Ocena jakości wody przeznaczonej do spożycia

Jakość wody na terenie powiatu polickiego jest zadowalająca.

W roku 2024 na terenie powiatu polickiego wydano 2 decyzje stwierdzające warunkową przydatność wody do spożycia oraz 1 decyzję zmieniającą termin wykonania obowiązku doprowadzenia jakości wody do wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Natomiast, w roku 2024 nie wydawano żadnych decyzji stwierdzających brak przydatności wody do spożycia, jak również nie stwierdzono przydatności wody do spożycia na warunkach udzielonego odstępstwa. Ponadto, w roku 2024, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Policach wydał okresowe oceny jakości wody pochodzącej z wodociągów zlokalizowanych na terenie powiatu polickiego stwierdzające przydatność wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Jednakże, na terenie powiatu polickiego prowadzone były działania naprawcze, w celu doprowadzenia wody do wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, tj.:

1) Gmina Kołbaskowo:

- ujęcie wody w Ustowie – dezynfekcja całej sieci wodociągowej,
- ujęcie wody w Bobolinie – dezynfekcja całej sieci wodociągowej,
- ujęcie wody w Stobnie – dezynfekcja instalacji technologicznej,

- ujęcie wody Ustowo, ul. Cedrowa 17 – dezynfekcja całej sieci wodociągowej w Przecławiu i Warzymicach,
- 2) Gmina Nowe Warpno - płukanie sieci wodociągowej,
- 3) Gmina Dobra - płukanie sieci wodociągowej oraz filtrów, dezynfekcja wody, przegląd instalacji napowietrzającej filtry ciśnieniowe, sprawdzanie stanu złóż filtracyjnych w zbiornikach ciśnieniowych,
- 4) Gmina Nowe Warpno – płukanie sieci wodociągowej.

7. Ciepła woda użytkowa

W roku 2024 na terenie powiatu polickiego pobrano 137 próbek ciepłej wody użytkowej, z czego 4 próbki wykazały skolonizowanie pałeczkami *Legionella* sp. w stopniu średnim a 6 w stopniu wysokim. Wydano 5 decyzji administracyjnych zobowiązujących zarządców obiektów do zapewnienia ciepłej wody użytkowej zgodnej z wymaganiami zawartymi w załączniku nr 5 część A do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz. 2294). Przeprowadzone kontrole sprawdzające jakości ciepłej wody użytkowej w ww. obiektach nie wykazały przekroczenia dopuszczalnych wartości zawartych w ww. rozporządzeniu.

V. Stan sanitarny pływalni i obiektów wyposażonych w niecki basenowe

1. Infrastruktura obiektów w powiecie

W 2024 r. pod nadzorem PSSE w Policach było 9 basenów krytych całorocznych. Dwa baseny sezonowe, odkryte były nieczynne.

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

W roku 2024 wydano 9 rocznych ocen jakości wody na pływalniach- woda przydatna do kąpieli. Wszystkie baseny skontrolowano na jakość wody. Incydentalnie zdarzały się przekroczenia parametrów mikrobiologicznych, jak również fizykochemicznych- najczęściej ogólna liczba mikroorganizmów. W przypadku stwierdzenia niewłaściwej jakości wody zarządcy basenów przeprowadzali od razu działania naprawcze tj. płukanie filtrów, chlorowanie szokowe. Ponowne pobory próbek wody nie wykazywały żadnych przekroczeń parametrów określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2022 r., poz. 1230).

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

W roku 2024 skontrolowano 9 basenów, z czego przeprowadzono 13 kontroli, m.in. pod względem stanu sanitarno-higienicznego oraz sanitarno-porządkowego. Na jednym basenie stwierdzono zły stan higieniczno-sanitarny. Nieprawidłowości zostały usunięte przez stronę przed wydaniem decyzji.

VI. Stan sanitarny kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli

1. Infrastruktura obiektów w powiecie i serwis kąpieliskowy

Na terenie powiatu polickiego w roku 2024 r. zostały zorganizowane 2 kąpieliska – w Trzebieży nad Zalewem Szczecińskim oraz w Nowym Warpnie nad Jeziołem Nowowarpieńskim. Miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli nie było zgłoszonych do tutejszej Inspekcji. Serwis kąpieliskowy prowadzony był na bieżąco zarówno przez

pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Policach, jak również przez organizatora kąpieliska.

2. Stan sanitarny i jakość wody w kąpieliskach

W trakcie trwania sezonu kąpieliskowego przedstawiciele PPIS w Policach pobrali po 1 próbce wody z kąpieliska w Trzebieży i w Nowym Warpnie, tj. przed rozpoczęciem sezonu kąpielowego.

Wewnętrzna kontrola jakości wody prowadzona przez zarządców kąpielisk odbywała się zgodnie z zatwierdzonymi harmonogramami poboru próbek wody. Organizatorzy kąpielisk pobrali łącznie 7 próbek w trakcie trwania sezonu. Sprawozdania z badania próbek wody były przekazywane na bieżąco do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Policach. Jak wynikało z przekazywanych sprawozdań jakość wody odpowiadała wymaganiom zawartym w załączniku nr 1 części A Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 8 kwietnia 2011 r. *w sprawie prowadzenia nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu wykorzystywanym do kąpieli*.

W trakcie sezonu kąpielowego 2024 nie stwierdzono brak przydatności wody do kąpieli na żadnych z kąpielisk na terenie powiatu polickiego oraz nie wprowadzono zakazów kąpieli ze względu na zakwit sinic.

Kąpielisko w Trzebieży oznakowane było przy użyciu tablicy informacyjnej zawierającej dane zgodne z § 3.1 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 28 kwietnia 2011 r. w sprawie ewidencji kąpielisk oraz sposobu znakowania kąpielisk i miejsc wykorzystywanych do kąpieli. Natomiast, podczas kontroli sanitarnej kąpieliska w Nowym Warpnie przeprowadzonej w dniu 23.07.2024 r. stwierdzono na tablicy informacyjnej brak adresu strony internetowej właściwego urzędu gminy odpowiedzialnego za określenie wykazu kąpielisk i prowadzenie ich ewidencji, brak adresu strony internetowej serwisu kąpieliskowego prowadzonego przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej, brak ogólnego opisu wody w kąpielisku oraz brak informacji o sezonie kąpieliskowym określonym dla kąpieliska. Nieprawidłowości te zostały usunięte przed wszczęciem postępowania.

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

W roku 2024 na terenie powiatu polickiego nie było zgłoszonych miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli.

VII. Działania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w związku z zanieczyszczeniem rzeki Odra

1. Wzmóżony monitoring jakości wody do spożycia

W roku 2024 w dalszym ciągu prowadzony był wzmóżony nadzór nad ujęciem wody zlokalizowanym w bliskiej odległości od rzeki Odra (ok. 750 m w linii prostej), tj. Ustowo. Próbkę wody do badań laboratoryjnych z ww. ujęcia wody były pobierane raz na kwartał. Badania obejmowały następujące parametry: sól, siarczany, chlorki, bor, zapach, przewodność elektryczna (właściwa), pH, utlenialność, azotyny, azotany, mangan, fluorki, benzo(a)piren, Σ WWA, Pestycydy i E Pestycydów, nikiel, chrom, arsen, antymon, rtęć, selen, Bromiany, Σ THM, 1,2-dichloroetan, E tri i tetrachloroetenu, benzen oraz cyjanki. Badaniom podlegała woda surowa oraz woda uzdatniona pobierana na sieci wodociągowej w miejscowości Siadło Dolne. Otrzymywane wyniki próbek wody pobieranych z ww. ujęcia nie budziły zastrzeżeń. Parametry badane w wodzie uzdatnionej były zgodne z wymaganiami zawartymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

2. Wzmóżony monitoring kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli

W związku z faktem, że wyniki pobieranych próbek wody z kąpielisk na terenie powiatu polickiego w roku 2024 oraz w poprzednich latach, nie budziły zastrzeżeń i były zgodne z wymaganiami zawartymi w załączniku nr 1 części A Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 8 kwietnia 2011 r. w sprawie prowadzenia nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu wykorzystywanym do kąpieli odstąpiono od poboru dodatkowych próbek wody. Ponadto, podczas poborów próbek wody każdorazowo dokonywano również wizualnych ocen jakości wody w kąpieliskach, które nie wykazywały żadnych niepokojących nieprawidłowości.

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

W 2024 r. nie zarejestrowano zdarzeń zdrowotnych związanych z sytuacją na rz. Odrze. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Policach był w stałym kontakcie z lekarzami POZ na terenie powiatu polickiego. Poinformowano przychodnie o konieczności poszerzenia wywiadu lekarskiego w przypadku zakażeń jelitowych, wysypek o potencjalny związek w wodą Odrze oraz niezwłocznym zgłaszaniu takich zdarzeń.

4. Nadzór nad bezpieczeństwem żywności

Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Policach prowadzili bieżący nadzór podczas działań kontrolnych w punktach gastronomicznych, targowiskach, sklepach, placach targowych, podczas którego zwracano szczególną uwagę na identyfikację, źródło pochodzenia oraz jakość sprzedawanych środków spożywczych, w tym ryb. Nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono.

VIII. Stan sanitarny miejsc ogólnie dostępnych oraz obiektów użyteczności publicznej

1. Zabezpieczenie sanitarne imprez masowych

Liczba i zabezpieczenie imprez masowych 1, z uwzględnieniem następujących informacji:

- ogólna liczba wniosków, które wpłynęły do PPIS na zabezpieczenie imprez masowych - 1,
 - ogólna liczba wydanych pozytywnych opinii na zorganizowanie imprez masowych z wyszczególnieniem: wnioskodawców, rodzaju imprezy, w tym meczów piłki nożnej - 1:
- a) wnioskodawca: Starostwo Powiatowe w Policach; „Gala jubileuszu 25-lecia współpracy polsko-niemieckiej Powiatu Polickiego i Powiatu Vorpommern Greifswald”;
- ogólna liczba wydanych negatywnych opinii na zorganizowanie imprez masowych z wyszczególnieniem: wnioskodawców, rodzaju imprezy, w tym meczów piłki nożnej oraz przyczyn negatywnych opinii – 0.

2. Ustępy publiczne i ogólnodostępne

Na terenie powiatu polickiego czynnych jest osiem ustępów publicznych. W roku 2024 r. ww. obiekty nie podlegały kontroli przez tutejszą Inspekcję.

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

– domy pomocy społecznej:

Na terenie powiatu polickiego znajduje się jeden dom pomocy społecznej, tj. Dom Pomocy Społecznej "ZŁOTY WIEK". Przeprowadzona kontrola sanitarna nie wykazała nieprawidłowości.

– **inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej:**

- Hostel dla uzależnionych od substancji psychoaktywnych MONAR,
- Dzienny Dom Seniora Plus,
- Dom Samotnej Matki.

Przeprowadzona w roku 2024 kontrola w Hostelu oraz w Domu Samotnej Matki nie wykazała nieprawidłowości, stan higieniczno-sanitarny oraz techniczny nie budził zastrzeżeń.

– **placówki zapewniające całodobową opiekę:**

- Dom Opieki „Wiejskie Klimaty”,
- Klub Seniora Stokrotka,
- Podgrodzki Dom Seniora,
- Rezydencja Mieszkalna Członków SO Marina.

Ponadto, na terenie powiatu polickiego znajduje się jeden zakład pielęgnacyjno-opiekuńczy oraz Hospicjum – obiekty umieszczone w tabeli Dział 4. Stan sanitarny pomieszczeń i urządzeń wykorzystywanych przy udzielaniu świadczeń zdrowotnych przez podmioty wykonujące działalność leczniczą. W obydwu obiektach w roku 2024 pobrano próbki wody ciepłej użytkowej w kierunku badań Legionella sp. – w żadnym z obiektów nie wykazano skażenia.

4. Noclegownie i domy dla bezdomnych

Przeprowadzona kontrola sprawdzająca w Domu dla Osób Bezdomnych w Policach wykazała niewykonanie przez stronę obowiązków nałożonych decyzją w roku 2023. W związku z powyższym, zarządzający obiektem zwrócił się do PPIS w Policach z prośbą o prolongatę terminu i wydano decyzję zmieniającą termin wykonania stwierdzonych nieprawidłowości. Ponowa kontrola sprawdzająca potwierdziła wykonanie nałożonych obowiązków.

5. Obiekty hotelarskie i inne jednostki świadczące usługi hotelarskie

Przeprowadzone kontrole bazy noclegowej wykazały nieprawidłowości z zakresu stanu technicznego, tj. niewłaściwy stan sufitów w pokojach i łazience: zacieki, brązowe plamy oraz zacieki na suficie w holu przy wejściu do obiektu. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wszczęto postępowanie administracyjne oraz wydano decyzję. Część obiektów posiada własne oczyszczalnie ścieków, pozostałe nieczystości płynne odprowadzają do sieci kanalizacyjnej. Odpady komunalne odbierane są przez firmy posiadające wymagane zezwolenie. Bielizna pościelowa w większości obiektów jest oddawana do specjalistycznych firm.

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

W 2024 r. przeprowadzono kontrole sanitarne w 77 obiektach (89 przeprowadzonych kontroli), w 3 obiektach stwierdzono zły stan higieniczno-sanitarny i techniczny, w 20 tylko zły stan higieniczno-sanitarny, natomiast w 6 tylko zły stan techniczny.

Podczas ww. kontroli stwierdzono m.in. niewłaściwy stan techniczny krzeseł fryzjerskich w obiekcie: pęknięcia i przetarcia na obiciach, niewłaściwy stan sanitarny w obiekcie: ścinki włosów, kurz na urządzeniach fryzjerskich i stanowisku pracy, niewłaściwy stan techniczny ścian w obiekcie: ściany z czarnymi otarciami i plamami, brak procedury zapewniającej ochronę przed zakażeniami oraz chorobami w obiekcie, brak w obiekcie oznaczenia słownego i graficznego dot. zakazu palenia papierosów elektronicznych oraz wyrobów tytoniowych.

W związku z powyższymi uchybieniami, wszczynano postępowania administracyjne oraz zobowiązywano właścicieli do ich usunięcia. Na dzień 31.12.2024 r. 3 obiekty posiadały zły stan higieniczno-sanitarny a 1 obiekt zły stan techniczny.

7. Dworce i przystanki autobusowe

Na terenie powiatu polickiego nie ma udostępnionych dworców autobusowych. Przystanki autobusowe znajdujące się na trasach i w miejscowościach w powiecie polickim są oznakowane oraz zaopatrzone w pojemniki na odpady. Systematycznie prowadzone są zabiegi mycia wiat przystanków oraz bieżące naprawy zniszczonych elementów.

8. Stacje, dworce i przystanki kolejowe

Na terenie powiatu polickiego nie ma udostępnionych dworców, stacji i przystanków PKP.

9. Środki transportu

Na terenie powiatu polickiego znajdują się 4 środki transportu służące do przewozu zwłok i szczątków ludzkich oraz 2 samochody do przewozu bielizny (1 do bielizny czystej i 1 do bielizny brudnej). W roku 2024 skontrolowano 2 samochody do przewozu zwłok i szczątków ludzkich. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

10. Tereny rekreacyjne

Na terenie powiatu polickiego w roku 2024 r. znajdowało się 108 terenów rekreacyjnych. Skontrolowano 9 obiektów (placów zabaw), na których stwierdzono brak oznaczenia słownego i graficznego dotyczącego zakazu palenia papierosów elektronicznych, co skutkowało prowadzeniem postępowania administracyjnego.

11. Cmentarze i domy pogrzebowe

Na terenie wszystkich cmentarzy podstawowym źródłem zaopatrzenia w wodę jest wodociąg sieciowy, odpady gromadzone są w kontenerach lub pojemnikach, w/w obiekty zawarły umowę na odbiór odpadów komunalnych z firmą posiadającą wymagane zezwolenie.

W 2024 r. nie przeprowadzono kontroli cmentarzy.

Na terenie cmentarza w Kołbaskowie oraz w Policach przy ul. Tanowskiej znajduje się dodatkowo kaplica oraz przy ul. Tanowskiej kostnica.

Część ekshumacji było przeprowadzanych pod nadzorem pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Policach. Pracownicy zakładów pogrzebowych wykonujących ekshumację wyposażeni byli w sprzęt, odzież ochrony osobistej oraz środki dezynfekcyjne. Specjalne środki transportu do przewozu zwłok i szczątków spełniały wymagania techniczne i sanitarne, posiadały trwałe oznakowanie w sposób wskazujący na jego przeznaczenie.

W trakcie ekshumacji ziemię wydobywaną z grobu umieszczano na powierzchni zabezpieczonej nieprzepuszczalną, wytrzymałą matą.

Tabela: Dane dot. ekshumacji

Lp.	Liczba cmentarzy (ogółem)	Liczba decyzji dot. ekshumacji	Liczba decyzji zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji	Liczba decyzji nie zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji	Liczba przeprowadzonych ekshumacji	Liczba ekshumacji z udziałem pracowników PIS	Liczba wstrzymanych ekshumacji i powód ich wstrzymania
1	13	37	37	0	27	18	0

Tabela: Dane dot. zakładów pogrzebowych

Lp.	Nazwa zakładu pogrzebowego / domu przedpogrzebowego	Liczba chłodzi	Liczba miejsc w chłodni	Czy zakł./dom posiada wszystkie wymagane pomieszczenia	Czy zachowana jest funkcjonalność - pomie - szczeń	Liczba specjalistycznych środków transportu przeznaczonych do przewozu zwłok i szczątków jakim dysponuje zakład / dom
1	Salon Pogrzebowy „Ku Słońcu” Sp. z o.o. ul. Usługowa 2, 72-010 Police	1	13	TAK	TAK	4

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

- liczba wydanych postanowień na sprowadzenie zwłok z zagranicy- 16
- liczba wydanych decyzji na wywóz zwłok poza granice RP – 3.

12. Zakłady karne i areszty śledcze

Na terenie powiatu polickiego nie ma zakładów karnych ani aresztów śledczych.

13. Inne obiekty użyteczności publicznej – bez przystanków autobusowych

Na terenie powiatu polickiego znajduje się 21 innych obiektów użyteczności publicznej i są to: hale sportowe, boiska, pralnia, stadion, kręgielnia, inne obiekty sportowe. Skontrolowano 5 obiektów, które nie budziły zastrzeżeń.

IX. Warunki higieniczno - sanitarne w placówkach oświatowo – wychowawczych.

1.1 Nadzór sanitarny nad placówkami

Nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Policach w 2024 roku objętych było 127 placówek oświatowo – wychowawczych, które prowadziły całoroczną działalność edukacyjną, opiekuńczą i wychowawczą:

- 26 – żłobków oraz klubów dziecięcych (23 żłobki, 3 kluby dziecięce),
- 27 – przedszkoli,
- 11 – punktów przedszkolnych,
- 17 – szkół podstawowych,
- 4 – zespoły szkół,
- 1 – liceum ogólnokształcące,
- 18 – placówek wsparcia dziennego,
- 16 – świetlic osiedlowych i wiejskich,
- 1 – młodzieżowy ośrodek szkolno – wychowawczy,
- 2 – specjalne ośrodki szkolno-wychowawcze,
- 2 – placówki opiekuńczo – wychowawcze,
- 2 – inne placówki,

oraz 141 turnusów placówek sezonowych:

- 21 turnusów w sezonie zimowym
- 120 turnusów w sezonie letnim

W harmonogramie kontroli na 2024 r. zaplanowano 101 kompleksowych kontroli sanitarno – higienicznych. Jednakże łącznie przeprowadzono 181 kontroli sanitarnych, z czego 96 zgodnie z ww. planem oraz 85 kontroli pozaplanowych, tj.:

- 14 kontroli w trakcie sezonu "Zima 2024",

- 28 kontroli w trakcie sezonu letniego 2024,
- 5 kontroli interwencyjnych,
- 19 kontroli sprawdzających usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości oraz wykonania nałożonych decyzjami administracyjnymi obowiązków,
- 19 kontroli tematycznych (np. akcja ważenia tornistrów, wszawica, na wniosek strony.

W roku 2024 kontynuowano współpracę z pionem Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia PSSE w Policach w zakresie wspólnych działań w ramach wojewódzkiej kampanii #MojaSzkołaZdrowaSzkoła, której celem jest:

- poprawa warunków higieniczno - zdrowotnych dzieci i młodzieży w szkołach oraz pozostałych placówkach województwa zachodniopomorskiego,
- podniesienie poziomu wiedzy dyrektorów szkół na temat wymagań ergonomii oraz właściwego oświetlenia w szkołach i innych placówkach,
- podniesienie stanu wiedzy uczniów i rodziców ze szczególnym uwzględnieniem profilaktyki wad postawy oraz zdrowego stylu życia.

W roku sprawozdawczym 2024 wpłynęło pięć zgłoszeń interwencyjnych, które dotyczyły domniemanych nieprawidłowości w funkcjonowaniu placówek oświatowo – wychowawczych na terenie powiatu polickiego. Przeprowadzone czynności kontrolne, podczas których ustalono stan faktyczny, częściowo potwierdziły zasadności wyłącznie jednego zgłoszenia.

Zmiany w infrastrukturze nadzorowanych placówek: W roku szkolnym 2024/2025 na terenie powiatu polickiego funkcjonowało 26 żłobków i klubów dziecięcych, 38 przedszkoli, 17 szkół podstawowych, 1 liceum ogólnokształcące (1 nauczanie systemem domowym), 4 zespoły szkół oraz 9 szkół specjalnych funkcjonujących w specjalnych ośrodkach szkolno – wychowawczych oraz w młodzieżowym ośrodku wychowawczym, tj.: 2 specjalne szkoły branżowe, 2 specjalne szkoły przysposabiające do pracy, 1 policealna szkoła specjalna. W 2024 roku powstały dwie nowe placówki, tj. Niepubliczne Przedszkole oraz Niepubliczny Punkt Przedszkolny, natomiast jedno przedszkole zmieniło swoją lokalizację – nowy budynek. W trzech placówkach nie był prowadzony nabór dzieci, natomiast trzy placówki zakończyły działalność.

Szkoły na terenie powiatu polickiego funkcjonowały bez zmian organizacyjnych w strukturach. Zmiany w infrastrukturze nadzorowanych placówek wprowadzane są sukcesywnie poprzez prace remontowe, konserwatorskie i naprawcze. Informacje na temat zmian zbierane są w trakcie prowadzonych kontroli tematycznych, w związku z przygotowaniem szkół do nowego roku szkolnego. Posiadane dane za rok 2024 zebrane zostały w trakcie kontroli w oparciu o formularz „Ocena przygotowania szkół do nowego roku szkolnego 2024/2025 pod kątem zapewnienia właściwych warunków higieniczno-sanitarnych”, a także na podstawie informacji przesłanych przez organy samorządowe, w zakresie prowadzonych prac remontowych, rozbudowy obiektów szkolnych czy prowadzonych pracach konserwatorsko – naprawczych w poszczególnych placówkach oświatowo - wychowawczych.

W porównaniu do roku 2023 nie nastąpiły znaczące zmiany w funkcjonowaniu placówek oświatowo-wychowawczych na terenie powiatu polickiego. We wszystkich placówkach zapewnione są komfortowe warunki nauczania dla dzieci i młodzieży, nie ma zagęszczenia w klasach. Jediną niedogodnością jest dwuzmianowy system nauczania w szkołach, który występuje w trzech placówkach. Sukcesywnej poprawie ulegają warunki pobytu dzieci i młodzieży, poprzez wymianę mebli, pomocy dydaktycznych na nowocześniejsze oraz polepszanie warunków sanitarnych i technicznych poprzez remonty pomieszczeń.

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

W roku sprawozdawczym we wszystkich wykazanych w harmonogramie kontroli na 2024 rok placówkach oświatowo – wychowawczych przeprowadzone zostały kompleksowe kontrole z ustalenia stanu sanitarno – higienicznego i technicznego w pomieszczeniach wraz z otoczeniem budynków. W większości zostały zapewnione prawidłowe warunki sanitarno – higieniczne, natomiast odnośnie stanu technicznego pomieszczeń przeznaczonych na pobyt dzieci i młodzieży zaistniała potrzeba przeprowadzenia prac remontowych i naprawczych w wielu placówkach. Nie odnotowano żadnego przypadku naruszenia bieżącego stanu sanitarno – higienicznego w trakcie prowadzonych kontroli w placówkach.

W 2024 roku wydano 42 decyzje administracyjne, w tym: 3 decyzje zatwierdzające żłobki, 1 decyzja wygaszająca, 22 decyzje nakazujące usunięcie nieprawidłowości, 8 prolongat oraz 8 decyzji umarzających prowadzone postępowanie administracyjne w zakresie stwierdzonych naruszeń stanu sanitarno-higienicznego w kontrolowanych obiektach.

Decyzje merytoryczne z nakazem usunięcia nieprawidłowości poprzez doprowadzenie do prawidłowego stanu sanitarno - technicznego pomieszczeń, zostały wydane na organy prowadzące placówki lub przedsiębiorców odpowiedzialnych za ich działalność i dotyczyły następujących obiektów: 2 żłobków, 2 przedszkoli, 8 szkół podstawowych, 3 zespołów szkół, 5 placówek z pobytem całodobowym oraz 2 pozostałych placówek stałych. Obowiązki dotyczyły:

- doprowadzenia do prawidłowego stanu sanitarno – technicznego w salach dla dzieci, salach lekcyjnych, w pomieszczeniach sanitarnohigienicznych, na klatkach schodowych oraz w pomieszczeniach bloku sportowego, ścian, sufitów oraz nawierzchni podłogi w sali gimnastycznej, w taki sposób aby były równe bez odprysków tynku i farby, bez śladów łuszczącej się farby, a podłogi były równe na łączeniach oraz bez ubytków w nawierzchni, odporna na ścieranie oraz nacisk oraz łatwa do utrzymania w czystości,
- doprowadzenie do prawidłowego stanu sanitarno – technicznego gabinetu profilaktyki zdrowotnej, w taki sposób, aby były odpowiednie warunki sanitarne, poprzez zapewnienie umywalki z baterią z ciepłą i zimną wodą oraz sufitu i ścian, w taki sposób, aby były bez ciemnych plam po zaciekach, pęknięć oraz odprysków tynku i farby,
- doprowadzenia do prawidłowego stanu sanitarno – technicznego nawierzchni boiska szkolnego, w taki sposób aby była równa i bez ubytków.

Wygzekwowano wykonanie obowiązków w wyznaczonym terminie w 11 placówkach, tj. w jednym żłobku, dwóch przedszkolach, czterech szkołach podstawowych, jednym zespole szkół oraz 3 placówkach całodobowych. W ośmiu przypadkach uwzględnione zostały zmiany do decyzji, w zakresie terminu wykonania obowiązków. Natomiast w 1 żłobku, 3 przedszkolach, w 2 szkołach podstawowych, oraz 2 pozostałych placówkach stałych, wszczęte postępowanie administracyjne zostało umorzone, w związku z dobrowolnym podjęciem przez stronę działań zmierzających do usunięcia stwierdzonych w trakcie czynności kontrolnych nieprawidłowości, ponieważ postępowanie stało się bezprzedmiotowe.

Stan techniczny w podległych placówkach oświatowo – wychowawczych ulega sukcesywnej poprawie. Obiekty reprezentują wysoki standard sanitarno – higieniczny, a warunki panujące w obiektach ulegają stopniowej poprawie. Mimo ciągłych kłopotów finansowych, z jakimi borykają się obiekty oświatowe, etapowo prowadzone są remonty, które zmierzają do poprawy stanu technicznego, zgodnego z obowiązującymi aktami prawnymi.

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

Na terenie powiatu polickiego szkoły, placówki opiekuńczo-wychowawcze, placówki rekreacyjne oraz wychowania pozaszkolnego podłączone są do sieci wodociągowej oraz kanalizacyjnej, za wyjątkiem placówek, które mają własne oczyszczalnie ścieków. Nie ma placówki, w której funkcjonowałyby sanitariaty zewnętrzne oraz studnie głębinowe. Pomieszczenia i urządzenia sanitarne, w większości placówek są osobno dla dziewcząt i chłopców, zlokalizowane na każdej kondygnacji, wentylowane, utrzymywane w czystości i prawidłowym stanie technicznym. We wszystkich skontrolowanych obiektach pomieszczenia sanitarno – higieniczne przeznaczone dla dzieci i młodzieży w wieku szkolnym utrzymywane są w dobrym stanie higienicznym oraz technicznym. Wyposażone są w ogólnodostępne środki do utrzymania higieny osobistej, tj. mydło w dozownikach, papier toaletowy, ręczniki jednorazowe lub wielorazowego użytku (wówczas przypisane do konkretnego dziecka i stosowane głównie w żłobkach i przedszkolach). Podłoga oraz ściany pokryte są glazurą i terakotą, zmywalne, nienasiąkliwe i odporne na działanie wilgoci. W urządzeniach sanitarnych zapewniona jest centralna regulacja mieszania ciepłej wody. Wydzielone są miejsca do przechowywania środków czystościowych oraz sprzętu porządkowego. We wszystkich skontrolowanych placówkach zapewnione są w 100% standardy dostępności do urządzeń sanitarno – higienicznych.

1.4 Oświetlenie, temperatura i wentylacja w pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt dzieci i młodzieży.

W kontrolowanych placówkach oświatowo – wychowawczych zapewniony jest prawidłowy mikroklimat w pomieszczeniach, poprzez automatycznie regulowaną temperaturę pomieszczeń, a także wietrzenie sal w czasie przerw lekcyjnych. W salach zajęć, w których prowadzone są zajęcia dla dzieci i młodzieży zamontowane są termometry, dlatego w trakcie prowadzonych kontroli sanitarnych w placówkach wrywkowo przeprowadzone zostały pomiary temperatur. Łącznie skontrolowano temperaturę w 8 placówkach, tj. 1 przedszkole – 4 pomiary, 1 szkoła – 3 pomieszczenia oraz 6 placówek wypoczynkowych – 17 pomieszczeń. We wszystkich placówkach zapewniona została temperatura zgodna z wymaganiami zawartymi w § 17 rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 31.12.2002 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach.

W trakcie kompleksowych kontroli sanitarnych placówek weryfikowane są dokumenty potwierdzające prowadzoną kontrolę skuteczności wentylacji w pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt dzieci i młodzieży (przeglądy kominiarskie, pomiary skuteczności wentylacji), nie stwierdzono niezgodności w tym zakresie.

Wszystkie skontrolowane obiekty posiadają badania natężenia oświetlenia na stanowiskach pracy dzieci i uczniów. W trakcie prowadzonego nadzoru informowano o aktualnie obowiązującej Europejskiej Normie 12464-1:2021 która ma status Polskiej Normy, a tym samym zalecano uaktualnienie posiadanych przez placówki pomiarów natężenia oświetlenia.

IX. 2. Higiena procesów nauczania

2.1 Ergonomiczne warunki pracy ucznia

W 2024 r. w trakcie kompleksowych kontroli stanu sanitarno-technicznego prowadzona była ocena dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii. Ocenę przeprowadzono w 12 przedszkolach i punktach przedszkolnych, łącznie skontrolowano 35 oddziałów przedszkolnych oraz 541 stanowisk pracy dzieci. Nie stwierdzono nieprawidłowości. Zgodnie z uzyskanymi w trakcie kontroli informacjami, na początku roku dzieci w przedszkolach są mierzone i siadają w wyznaczonym miejscu, które zostaje oznaczone w sposób łatwy do zidentyfikowania. Dzieci mają prowadzone zajęcia w stałych grupach i salach przedszkolnych. W przypadku szkół podstawowych sytuacja wygląda nieco inaczej. W klasach 1 – 3 uczniowie mają przypisane stałe sale, w których prowadzone są zajęcia edukacyjne. Natomiast uczniowie klas IV i VIII przechodzą na poszczególne lekcje do innych sal dydaktycznych, gdzie są zróżnicowane rozmiary ławek i krzeseł, uczniowie wiedzą gdzie mają siedzieć w danej klasie. Stan sanitarny i techniczny ławek i krzeseł był prawidłowy, ponadto wszystkie meble zakupione po 1997 roku posiadają certyfikaty. Ocenę dostosowania mebli edukacyjnych do wzrostu uczniów przeprowadzono w 13 placówkach, łącznie oceniono 43 oddziały klasowe oraz 469 stanowisk pracy uczniów. Nie stwierdzono niedostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii.

W zespołach szkół nie stwierdzono nieprawidłowości w ww. zakresie. Przeprowadzono analizę stanowisk pracy uczniów w 3 placówkach (łącznie 9 oddziałów i 63 stanowiska).

2.2 Jakość wyposażenia placówek

W 2024 r. w trakcie prowadzonych kompleksowych kontroli stanu sanitarno-technicznego, zebrano informacje ze szkół i przedszkoli na temat wyposażenia w meble i sprzęt sportowy z certyfikatami. W kontrolowanych placówkach z roku na rok przybywa wyposażenia z certyfikatami. Wszystkie przedszkola posiadają wyposażenie i meble ze 100% certyfikatami. Tylko w szkołach zdarzają się przypadki, gdzie znajdują się jeszcze meble zakupione po 1997r., które nie posiadają certyfikatów. Jednak taka sytuacja obecna jest jeszcze w dwóch szkołach podstawowych, które posiadają powyżej 50% mebli z certyfikatami. Dyrektorzy w miarę posiadanych środków finansowych zakupują nowe wyposażenie, jednakże wszystkie obecnie używane meble spełniają wymagania i reprezentują prawidłowy stan techniczny. Wszystkie skontrolowane placówki posiadają 100% certyfikatów na sprzęt sportowy. Na terenie powiatu polickiego nie ma placówek, które posiadałyby wyposażenie bez certyfikatów.

2.3 Zapewnienie na terenie szkoły miejsc do przechowywania podręczników i przyborów szkolnych

Wszystkie funkcjonujące na terenie powiatu polickiego przedszkola, szkoły podstawowe i ponadpodstawowe zapewniają uczniom miejsce na pozostawienie w szkole podręczników i przyborów szkolnych zgodnie z zapisami zawartymi w rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej. W bieżącym roku sprawozdawczym skontrolowano 29 przedszkoli, które zapewniają wychowankom indywidualne szuflady w szafkach na przybory. Natomiast na 17 ocenionych szkół, w 11 placówkach uczniowie mają zapewnione wyłącznie indywidualne szafki, 6 szkół zapewnia uczniom w klasach 4 - 8 indywidualną szafkę, a dla uczniów klas 1 – 3, którzy mają stałe przypisane sale lekcyjne, wydzieloną półkę/ szufladę na pozostawienie podręczników i przyborów szkolnych. W skontrolowanych 4 zespołach szkół uczniowie mają zapewnione indywidualne szafki.

2.4 Rozkład zajęć lekcyjnych oraz zmianowy system nauczania w szkołach

W trakcie kompleksowych kontroli sanitarnych w placówkach oświatowo - wychowawczych przeprowadzana jest higieniczna ocena planu zajęć dydaktyczno – wychowawczych na dany rok szkolny, pod kątem równomiernego obciążenia uczniów zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia, zróżnicowania zajęć w każdym dniu oraz uwzględnieniem możliwości psychofizycznych uczniów w podejmowaniu intensywnego wysiłku umysłowego w ciągu dnia.

Higienę procesu nauczania przeprowadzono w 11 szkołach podstawowych oraz 4 zespołach szkół. Oceniono łącznie 689 oddziałów klasowych. W omawianym roku sprawozdawczym w 4 szkołach podstawowych na terenie powiatu polickiego obowiązuje system dwuzmianowy dla wszystkich oddziałów klasowych, który wynika z przyczyn lokalowych. W tygodniowych rozkładach zajęć lekcyjnych ocenianych oddziałów nie stwierdzono nieprawidłowości. Dyrektorzy szkół w trakcie kontroli oświadczyli, iż organizacja planu zajęć w systemie dwuzmianowym wynika z przyczyn lokalowych, każdorazowo na zebraniach rozpoczynających nowy rok szkolny rodzice są informowani o konieczności zorganizowania takiego systemu nauczania. W 4 szkołach w ciągu dnia są przerwy 5 minutowe, które występują na 7-8 godzinie lekcyjnej. Wszystkie szkoły zapewniają przerwy 10 minutowe oraz co najmniej jedną przerwę 15-20 minutową. We wszystkich szkołach uczniowie mają możliwość spędzania przerw na świeżym powietrzu.

2.5 Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów

W ramach kampanii #MojaSzkołaZdrowaSzkoła przeprowadzono ocenę obciążenia uczniów ciężarem tornistrów. Powyższa akcja przewidywała zajęcia edukacyjne w dwóch wybranych szkołach, pilotażowo w klasach 3 i 4, wraz z badaniem obciążenia uczniów ciężarem tornistra (pomiar masy ciała dziecka i tornistra).

Jako kontynuacja działań przeprowadzonych w październiku 2023 roku w ramach kampanii, ocenę obciążenia uczniów ciężarem tornistrów ponownie przeprowadzono w Szkole Podstawowej w klasie 3 i 4. Objęto badaniem łącznie 43 uczniów pod względem oceny ciężaru ciała ucznia i ciężaru jego tornistra. Po przeprowadzonych badaniach stwierdzono: 1) wagę tornistra do 10% (niska norma) masy ciała ucznia stwierdzono u 40 uczniów na 43 objętych badaniem, co daje 93% wszystkich uczniów, 2) wagę tornistra do 15% (wysoka norma) masy ciała ucznia stwierdzono u 3 uczniów na 43 objętych badaniem, co daje 7 % wszystkich uczniów. Przekroczenia wagi tornistrów powyżej 15% nie stwierdzono u żadnego z uczniów objętych badaniem.

W kolejnej Publicznej Szkole Podstawowej badaniem objęto uczniów w klasie 4 i 3. Klasa 4 w dniu badania miała w planie 7 godzin lekcyjnych, klasa 3 w planie lekcji 5 godzin lekcyjnych. Uczniowie klasy 4 zmieniają sale lekcyjne w ciągu dnia, natomiast uczniowie klasy 3 mają zajęcia lekcyjne w stałej klasie. Objęto badaniem łącznie 39 uczniów pod względem oceny ciężaru ciała ucznia i ciężaru jego tornistra. Po przeprowadzonych badaniach stwierdzono: 1) wagę tornistra do 10% (niska norma) masy ciała ucznia stwierdzono u 10 uczniów na 39 objętych badaniem, co daje 25,6% wszystkich uczniów, 2) wagę tornistra do 15% (wysoka norma) masy ciała ucznia stwierdzono u 18 uczniów na 39 objętych badaniem, co daje 38,4 % wszystkich uczniów. Przekroczenia wagi tornistrów powyżej 15% stwierdzono u 9 uczniów objętych badaniem, co daje 23% wszystkich uczniów. Natomiast w ramach działań monitoringowych w zakresie oceny obciążenia uczniów ciężarem tornistrów badanie przeprowadzono w dwóch placówkach oświatowych. Badaniem objęto uczniów klas 1-8 Szkoły Podstawowej. Ważenie tornistrów oraz ważenie uczniów przeprowadzone zostało w siedzibie szkoły, w gabinecie pielęgniarki szkolnej.

Uczniowie w oddziałach klasowych 1 – 3 mają zajęcia w jednej sali lekcyjnej, w ciągu dnia mają od 4 do 5 godzin lekcyjnych. Uczniowie klas od 4 do 8 zmieniają sale lekcyjne w ciągu dnia, ale każdy uczeń ma swoją indywidualną szafkę, w której mogą zostawiać podręczniki oraz przybory szkolne. Objęto badaniem łącznie 220 uczniów z 13 oddziałów klasowych, pod względem oceny ciężaru ciała ucznia i ciężaru jego tornistra.

Po przeprowadzonych badaniach stwierdzono:

- 1) wagę tornistra do 10% (niska norma) masy ciała ucznia stwierdzono u 94 uczniów na 220 objętych badaniem, co daje 42,7 % wszystkich uczniów,
- 2) wagę tornistra do 15% (wysoka norma) masy ciała ucznia stwierdzono u 172 uczniów na 220 objętych badaniem, co daje 78,8 % wszystkich uczniów. Przekroczenia wagi tornistrów powyżej 15% stwierdzono u 52 uczniów na 220 objętych badaniem, co daje 23,6 % wszystkich uczniów.

W Zespole Szkół przeprowadzono ocenę obciążenia uczniów szkoły podstawowej ciężarem tornistrów w klasach 1-8. Łącznie oceniono 14 oddziałów klasowych, w którym udział wzięło 200 uczniów. Pozostałe klasy zostały uzupełnione w terminie późniejszym. Wszystkie klasy szkoły podstawowej są klasami sportowymi lub językowymi. Klasy sportowe codziennie w planie lekcji mają zajęcia edukacyjne zgodnie z programem nauczania oraz 3 godziny wychowania fizycznego codziennie. Uczniowie klas 1 – 3 mają zajęcia w stałych salach dydaktycznych, natomiast od klasy 4 do 8 uczniowie zmieniają sale po każdej lekcji. Każdy uczeń ma w szkole swoją indywidualną szafkę, zamykaną. Uczniowie informowali, że korzystają z szafek, zostawiają w nich podręczniki, nie noszą wszystkich książek z którymi przychodzą do szkoły przez cały dzień.

Zgodnie z zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego prawidłowa waga tornistra powinna wynosić od 10% jest to niska norma, do 15% jest to górna granica, masy ciała ucznia. Po przeprowadzonych badaniach stwierdzono:

- 1) wagę tornistra do 10% (niska norma) masy ciała ucznia stwierdzono u 84 uczniów na 200 objętych badaniem, co daje 42 % wszystkich uczniów,
- 2) wagę tornistra do 15% (wysoka norma) masy ciała ucznia stwierdzono u 173 uczniów na 200 objętych badaniem, co daje 86,5 % wszystkich uczniów. Przekroczenia wagi tornistrów powyżej 15% stwierdzono u 27 uczniów objętych badaniem, co daje 13,5 % wszystkich uczniów.

W trakcie prowadzonych badań zadawano dzieciom pytania dotyczące:

- co noszą w tornistrach,
- czy wiedzą gdzie są u nich półki lub miejsca do pozostawienia niepotrzebnych podręczników i przyborów,
- dlaczego nie korzystają z półek, nie odkładają rzeczy które nie są im potrzebne. Uczniowie potwierdzili, iż mają indywidualne zamykane szafki, gdzie czasami zostawiają podręczniki, jednakże raczej z nich nie korzystają w czasie lekcji, z uwagi na brak czasu na pozostawienie niepotrzebnych rzeczy: najczęściej ubrania na w-f. W tornistrach, w których stwierdzono duże obciążenie uczniowie mieli: bidony 1l., niepotrzebne farby, karty magnetyczne do zabawy, niepotrzebne w danym dniu książki, zeszyty i zeszyty ćwiczeń.

Dla wszystkich uczniów objętych badaniem przeprowadzono pogadanki na temat właściwej wagi tornistra. Poinstruowano ich jak należy pakować tornister, aby równomiernie rozłożyć ciężar, a także pokazywano jak prawidłowo zakładać tornister oraz jak nie należy nosić tornistra/ plecaka na plecach. Wyniki przeprowadzonej oceny pokazały, iż zauważalny jest nieznaczny spadek obciążenia uczniów ciężarem tornistrów, a także wskazują na coraz częstsze korzystanie przez uczniów z dostępnych indywidualnych szafek.

IX. 3 Warunki do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego

Warunki do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego w porównaniu do roku 2023 nie uległy zmianom. Prawie wszystkie placówki posiadają własne sale gimnastyczne pełnowymiarowe lub zastępcze. Wyjątek stanowi placówka w Nowym Warpnie, która ma możliwość korzystania z gminnej hali sportowej. Skontrolowano 17 szkół podstawowych, 4 zespoły szkół i 1 liceum ogólnokształcące. W 12 szkołach podstawowych funkcjonują szkolne zespoły sportowe wyposażone w salę gimnastyczną wraz z zapleczem sanitarnym. W bieżącym roku sprawozdawczym w trakcie prowadzonych kontroli dyrektorzy informowali, iż uczniowie nie korzystają z natrysków po zajęciach sportowych. W 7 szkołach natryski są czynne, a w 3 nieczynne. Natomiast w 4 szkołach zapewniona są zastępcze sale gimnastyczne wraz z boiskami. Wszystkie pomieszczenia spełniają wymagania sanitarne i higieniczne, a sprzęty i wyposażenie są w dobrym stanie technicznym.

Pomieszczenia w blokach sportowych wymagają przeprowadzenia prac remontowych. W związku z powyższym wydano decyzje administracyjne, w których określono terminy wykonania obowiązków. Stwierdzone w trakcie kontroli sanitarnych nieprawidłowości dotyczyły złego stanu sanitarno - technicznego ścian i sufitu (odpryski tynku i farby, ślady po zaciekach, a także ubytki i pęknięcia w nawierzchni) w salach gimnastycznych. Ponadto nawierzchnia boisk szkolnych nie spełnia w 100% wymagań, stwierdzono naloty mchu i porostów oraz ubytki w nawierzchni. Nie są to jednak nieprawidłowości, które zagrażają bezpieczeństwu uczniów w trakcie prowadzonych zajęć, dlatego terminy usunięcia nieprawidłowości wyznaczono najczęściej po okresie wakacyjnym.

IX. 4 Żywnienie dzieci i młodzieży w placówkach

Na terenie powiatu polickiego prowadzone jest dożywianie w 20 szkołach różnego typu. Na 15 skontrolowanych szkół podstawowych, 15 placówek zapewnia ciepłe posiłki, w tym 1 placówka przygotowuje obiady na miejscu natomiast 9 szkół zapewnia obiady dowożone w formie cateringu. W 6 szkołach wydawane są pełne II daniowe obiady, z których korzysta 649 uczniów, a w 4 szkołach jest wydawany obiad I daniowy, z którego korzysta 354 uczniów. Pośród wszystkich uczniów 48 korzysta z posiłków dofinansowywanych. Ponadto obiady w formie posiłków jednodaniowych zapewnione są także w 1 niepublicznej szkole podstawowej, z których korzysta 15 uczniów. W czterech nadzorowanych zespołach szkół zapewnione są obiady w formie: w 1 zespole posiłki zapewnione poza placówką, w 2 zespołach przygotowywane są na miejscu i w 1 placówce posiłki dowożone. Ogółem z obiadów korzysta 655 uczniów, w tym 50 z posiłków jednodaniowych, a 605 z obiadów pełnych.

Sklepiki szkolne funkcjonują w 3 szkołach podstawowych i 1 zespole szkół, a w 4 placówkach stoją automaty z żywnością (2 szkoły podstawowe, 2 zespoły szkół). Nadzór nad tymi obiektami prowadzi Sekcja Higieny Żywności i Żywienia PSSE w Policach.

A zatem według rejestru zakładów na terenie powiatu polickiego funkcjonuje 19 stołówek szkolnych, z czego 15 w systemie cateringowym oraz 47 stołówek w przedszkolach, z czego 35 w systemie cateringowym.

W 2024 r. przeprowadzono łącznie 34 kontrole w jednostkach systemu oświaty w zakresie spełniania wymagań przepisów rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych w jednostkach. Skontrolowano łącznie 12 bloków żywienia w szkołach oraz 22 przedszkolne.

Podczas czynności kontrolnych przeprowadzanych w blokach żywienia pobierano do oceny jadłospisy, celem ustalenia zróżnicowania i zbilansowania diet, a także sprawdzenia, czy w posiłkach serwowanych dzieciom dostarczane są wymagane grupy środków spożywczych zgodnie z ww. rozporządzeniem.

Oceniono teoretycznie 12 jadłospisów w stołówkach szkolnych oraz 23 w przedszkolach. Stwierdzono w 2 przypadkach nieprawidłowości, które dotyczyły: niewystarczającej ilości serwowanych porcji mleka lub produktów mlecznych, jak również owoców i warzyw.

Po analizie jadłospisów, nieprawidłowości były niezwłocznie dostosowywane do wymogów obowiązującego rozporządzenia.

W przypadku 2 ww. obiektów, zostały wystawione 2 decyzje-rachunki obciążające kosztami za przeprowadzone czynności kontrolne, w których stwierdzono nieprawidłowości dotyczące ww. przepisów.

Pobrano 1 próbkę posiłku do badań laboratoryjnych w zakresie oznaczania wartości odżywczej – wartość energetyczna, białko, węglowodany, tłuszcz, przeprowadzonych przez laboratorium Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szczecinie, która nie była kwestionowana.

Do tutejszej Inspekcji wpłynęły następujące zgłoszenia:

- 2 dotyczące wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu posiłków serwowanych w stołówce szkolnej;
- 1 dotycząca serwowania m. in. monotonnych posiłków w stołówce szkolnej;
- 3 dotyczące wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu posiłków serwowanych w placówkach przedszkolnych.

Po przeprowadzonych czynnościach kontrolnych ww. zgłoszenia uznano za niezasadne.

IX.5 Warunki realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami w placówkach

Warunki realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami we wszystkich placówkach oświatowo – wychowawczych na terenie powiatu polickiego w ocenie pokontrolnej można uznać za dobre. W każdej szkole jest zapewniony dostęp do profilaktycznej opieki zdrowotnej, a pielęgniarki medycyny szkolnej mają wyznaczone dyżury w poszczególnych szkołach. Gabinety profilaktycznej opieki zdrowotnej funkcjonują w 9 szkołach podstawowych, a 6 placówek zapewnia opiekę w pomieszczeniach zastępczych, którymi najczęściej jest gabinet pedagoga lub logopedy. Natomiast 2 niepubliczne szkoły podstawowe zapewniają opieką zdrowotną poza terenem placówki.

Stwierdzono w jednym przypadku gabinet profilaktyki zdrowotnej niezgodny z wymogami technicznymi w zakresie braku dostępu do bieżącej ciepłej wody. W związku z tym wydana została decyzja nakazująca wykonanie obowiązku. Poza ww. przypadkiem, wszystkie pozostałe funkcjonujące gabinety profilaktycznej opieki zdrowotnej w bieżącym roku sprawozdawczym, spełniały wymagania sanitarno – higieniczne i techniczne, nie stwierdzono żadnych nieprawidłowości w tym zakresie.

Opieka stomatologiczna zapewniona została w 4 szkołach podstawowych oraz 1 zespole szkół w formie dentobusu, natomiast w 1 niepublicznej szkole podstawowej oraz 1 niepublicznym liceum ogólnokształcącym gabinet stomatologiczny zapewniono poza terenem szkoły.

X. Warunki wypoczynku oraz rekreacji dzieci i młodzieży

1. Ferie zimowe

Na terenie powiatu polickiego w 2024 roku zgłoszonych zostało łącznie 21 turnusów zimowego wypoczynku w bazie danych Kuratorium Oświaty w Szczecinie. W zgłoszonych obiektach przeprowadzono wspólne kontrole sanitarne, w których uczestniczyli pracownicy pionu Higieny Żywności Żywienia i Przedmiotów Użytku. W trakcie sezonu zimowego 2024 r. na terenie powiatu polickiego skontrolowano wszystkich organizatorów. Przeprowadzono 14 kontroli w tych obiektach.

W trakcie prowadzonych czynności kontrolnych przeprowadzane były przez pracownika pionu Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia prelekcje dla uczestników w ramach akcji „Bezpieczne Ferie”. W trakcie spotkania omawiano zasady bezpiecznej zabawy zimą oraz uprawiania sportów zimowych, w tym bezpieczne lodowisko, przypomniano o higienie osobistej jako profilaktyce chorób zakaźnych, w tym prawidłowe mycie rąk, higiena kaszlu i kichania, dystans. Ponadto przypomniano numery alarmowe oraz zaprezentowano udzielanie pierwszej pomocy na fantomie. Następnie chętni uczniowie ćwiczyli pierwszą pomoc przedmedyczną. Pośród starszych uczestników poza tematyką wymienioną powyżej, uwagę skupiono na profilaktyce zażywania substancji psychoaktywnych, w tym Nowych Narkotyków. Opowiedziano, czym są Nowe Narkotyki, jakie jest niebezpieczeństwo ich zażywania, objawy, uzależnienie, konsekwencje prawne z tym związane. Dodatkowo przygotowano tor przeszkód, będący symulacją bycia pod wpływem takich substancji. Wypoczynek w formie wyjazdowej prowadzony był w trzech obiektach, łącznie zgłoszone zostały 4 turnusy, były to obozy jeździeckie oraz treningowe. W miejscu zamieszkania zorganizowanych zostało 17 turnusów.

Zgłoszono 4 turnusy wypoczynku w formie wyjazdowej, 3 turnusy zostały skontrolowane, w których udział wzięło łącznie 68 uczestników w wieku szkolnym. Były to zorganizowanie obozy jeździeckie oraz obozy treningowe.

Natomiast do wypoczynku w miejscu zamieszkania zgłoszonych zostało 17 turnusów, z których 11 zostało skontrolowanych. Udział w zajęciach wzięło łącznie 237 uczestników. Wypoczynek w formie półkolonii prowadzony był w godzinach od 7.00 do 17.00 w formie bloków zajęć sportowych (tenis, tenis stołowy, karate, pływanie, sporty drużynowe) oraz różnego rodzaju zajęcia plastyczne. Uczestnicy półkolonii mieli zapewnione wyżywienie w formie cateringu, przeprowadzone kontrole pionu HŻŻiPU nie wykazały niezgodności. Wszystkie pomieszczenia, w których prowadzone były zajęcia utrzymane były w dobrym stanie sanitarnym i technicznym.

Sezon zimowy 2024 na terenie powiatu polickiego przebiegał bez żadnych zaskakujących sytuacji. Wszystkie zorganizowane formy wypoczynku dla dzieci i młodzieży szkolnej zostały zgłoszone do elektronicznej bazy MEN. W trakcie prowadzonych czynności kontrolnych sprawdzane były warunki sanitarne oraz techniczne w obiektach. W wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych ustalono, że przestrzegane były wymogi sanitarno – higieniczne w placówkach. Wszyscy organizatorzy posiadali wymagane dokumenty potwierdzające kwalifikacje personelu pedagogicznego.

2. Wypoczynek letni

W okresie sezonu letniego 2024r. na terenie powiatu polickiego prowadzone były kompleksowe kontrole, w których oprócz pracownika Higieny Dzieci i Młodzieży,

uczestniczyli upoważnieni pracownicy pionu Higieny Żywności Żywienia i Przedmiotów Użytku oraz Higieny Komunalnej. Kontrole przeprowadzane były w zakresie przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczących:

- higieny pomieszczeń i wymagań w stosunku do sprzętu używanego w ośrodkach wypoczynku dla dzieci i młodzieży szkolnej,
 - przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczno - zdrowotne i techniczne przy żywieniu zbiorowym,
 - utrzymania należytego stanu higienicznego obiektu,
 - obowiązków wynikających z przepisów ustawy z dn. 09.11.1995r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (j.t. Dz.U. z 2024r. poz. 1162)
- Wszystkie zorganizowane formy wypoczynku dla dzieci i młodzieży szkolnej zostały zgłoszone do elektronicznej bazy MEN, nie odnotowano żadnego przypadku tzw. placówki „dzikiej”. Na terenie powiatu polickiego zgłoszonych zostało łącznie 120 turnusów wypoczynku dla dzieci i młodzieży szkolnej, w tym 10 turnusów w obiektach hotelowych, 19 turnusów w obiektach okazjonalnie używanych do wypoczynku, 83 turnusy w miejscu zamieszkania oraz 8 turnusów obozów pod namiotami.

W trakcie prowadzonych czynności kontrolnych w obiektach sprawdzane były warunki sanitarne, higieniczne i techniczne we wszystkich pomieszczeniach, z których korzystają uczestnicy wypoczynku. W trakcie sezonu letniego 2024 przeprowadzono 29 kontroli sanitarnych w obiektach zgłoszonych do prowadzenia zorganizowanego wypoczynku dla dzieci i młodzieży w wieku szkolnym. Skontrolowano łącznie 28 turnusów, w trakcie których wypoczywało łącznie 740 osób.

Wypoczynek zgłoszony w obiektach hotelowych to głównie obozy sportowe – piłka nożna, siatkówka, uczestnicy mieli zapewnioną bazę noclegową, sanitarną, natomiast treningi odbywały się poza obiektem. W pokojach mieszkalnych zachowano odstęp pomiędzy łózkami oraz wskaźnik powierzchni na jednego uczestnika, wyposażenie pokoi, materace i pościel były w prawidłowym stanie sanitarnym, pomieszczenia utrzymane w bieżącej czystości i dobrym stanie technicznym. Opieka medyczna była zapewniona na miejscu (fizjoterapeuta), w formie porozumień z lekarzami lub w razie potrzeby w lokalnym ośrodku zdrowia. We wszystkich skontrolowanych pomieszczeniach przeznaczonych dla uczestników wypoczynku zapewnione zostały odpowiednie warunki pobytu.

Półkolonie w większości odbywały się w godzinach od 7.00 do 17.00, prowadzone w formie bloków zajęć, tj. animacje, prelekcje, warsztaty, zajęcia artystyczne, arcydzieło, wycieczki tematyczne, tenis ziemny, tenis stołowy, karate, taniec, sporty drużynowe, zajęcia na basenie. W trakcie prowadzonych czynności kontrolnych sprawdzane były warunki sanitarne w obiektach wraz z otoczeniem. We wszystkich placówkach organizatorzy zapewniali wyżywienie w formie cateringu. Opieka medyczna funkcjonowała na podstawie umów z lekarzami, własna opieka fizjoterapeutów lub z ośrodkami zdrowia. Stan sanitarny i techniczny obiektów oraz wyposażenia, był prawidłowy. Organizatorzy posiadali wymagane dokumenty potwierdzające kwalifikacje personelu pedagogicznego, poza stwierdzonymi dwoma przypadkami braku aktualnej dokumentacji do wglądu w trakcie czynności kontrolnych, dokumentacja została przesłana do siedziby PSSE w Policach.

Kontrole przeprowadzone łącznie z pionem Higieny Żywnienia, który weryfikował czy organizator posiada wpis do rejestru Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Policach w zakresie prowadzonego żywienia, nie wykazały naruszeń w tym zakresie.

W trakcie przeprowadzonych kontroli organizatorów wypoczynku przekazane zostały zalecenia dotyczące właściwej eksploatacji wewnętrznej sieci wodociągowej mającej na celu zmniejszenie ryzyka występowania bakterii z rodzaju Legionella, tj. poinformowano

o konieczności regularnych przeglądów, czyszczenia i dezynfekcji, unikania stagnacji wody, okresowych przegrzewów, utrzymywania właściwej temperatury.

Sezon letni w 2024 r. na terenie powiatu polickiego przebiegł bez rażących naruszeń stanu sanitarno - higienicznego. Do PSSE w Policach nie zostały zgłoszone żadne interwencje dotyczące organizowanych form wypoczynku. Nie odnotowano żadnych wypadków oraz zachorowań wśród uczestników. Na bieżąco prowadzona była wymiana informacji dotyczących przebiegu sezonu letniego w placówkach wypoczynku dla dzieci i młodzieży na terenie powiatu polickiego z organizatorami, w trakcie czynności kontrolnych oraz z samorządami, w formie sprawozdawczości z przeprowadzonych działań.

XI. Warunki higienicznosanitarne środowiska pracy

1. Stan sanitarny zakładów pracy.

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Policach w 2024 r. znajdowało się 361 obiektów stałych. W harmonogramie kontroli na 2024 r. zaplanowano 113 kontroli sanitarno – higienicznych. W roku sprawozdawczym łącznie przeprowadzono w podległych zakładach 130 kontroli sanitarnych, z czego: 89 to kontrole wynikające z ww. planu, 7 kontroli wspólnych (gdzie Higiena Pracy nie była wiodącą), 34 kontrole pozaplanowe (kontrole sprawdzające, interwencyjne, tematyczne wynikające z zadań ujętych w wytycznych PZZ).

Wydano ogółem 116 decyzji, w tym:

- 10 decyzji w sprawie chorób zawodowych, z czego:
 - 6 decyzji stwierdzające chorobę zawodową,
 - 4 decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej,
- 53 decyzji administracyjnych (52 z HP, 1 z obszaru wiodącego HD), które obejmowały łącznie 174 nakazy/obowiązki dotyczące:
 - przedstawienia aktualnych wyników badań i pomiarów czynników szkodliwych występujących na stanowiskach pracy (33 nakazy),
 - zapewnienie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy (24 nakazy),
 - wykonania i udokumentowania lub zaktualizowania oceny ryzyka zawodowego i zapoznania z nią pracowników (7 nakazów),
 - wykonania lub zaktualizowania rejestru badań i pomiarów czynników szkodliwych oraz kart badań i pomiarów (1 nakaz),
 - obniżenia stężenia i natężenia czynników szkodliwych występujących na stanowiskach pracy (2 nakazy),
 - sporządzenia lub przedstawienia spisu stosowanych substancji chemicznych i ich mieszanin (1 nakaz),
 - zapewnienia właściwego stanu pomieszczeń higieniczno-sanitarnych oraz właściwego stanu znajdującego się w nich wyposażenia (98 nakazów),
 - zapewnienia właściwych pomieszczeń higieniczno- sanitarnych pracownikom (1 nakaz),
 - 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 (3 nakazy),
 - przeprowadzenia szkoleń BHP dla pracowników (2 nakazy),

- przekazania do ZPWIS w Szczecinie informacji o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym (1 nakaz),
 - zapewnienie odpowiedniej temperatury w miejscu pracy stałej pracownikom (1 nakaz).
 - 53 decyzji- rachunek (52 z HP, 1 z obszaru wiodącego HD) na łączną kwotę: 9260,50 zł (w tym 1 decyzja z obszaru HD na kwotę 163,50 zł). Nałożono 2 mandaty karne na osoby kierujące podmiotem kontrolowanym za nieprzestrzeganie wymagań utrzymania czystości i porządku w obrębie nieruchomości, na sumę 400,00 zł.
- Wystawiono 2 upomnienia.

W 2024 r. do PSSE w Policach wpłynęło 13 zgłoszeń interwencyjnych, w wyniku których przeprowadzono 17 kontroli interwencyjnych. Zgłoszenia interwencyjne dotyczyły m.in.:

- złego stanu sanitarno- technicznego w zakładzie pracy,
- występowania gryzoni na terenie zakładu pracy,
- zbyt niskiej temperatury w miejscu wykonywania pracy stałej,
- nieprawidłowości pomiędzy zapisami w karcie charakterystyki a etykietą substancji/mieszanin chemicznych,
- zbyt małych szatni dla pracowników,
- braku przydziału odzieży roboczej i indywidualnej dla pracowników,
- niezidentyfikowanej substancji wydobywającej się z taśmociągu,
- udostępniania na rynku produktów biobójczych zawierających w swoim składzie fosforek glinu,
- wprowadzania do obrotu bez wymaganego pozwolenia produktu biobójczego,
- braku dostępu do toalety i bieżącej wody,
- braku wyposażonej należycie apteczki do udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej.

W wyniku przeprowadzonych działań weryfikacyjnych niniejsze zgłoszenia, zasadność potwierdzono wyłącznie w 6 z nich.

Ponadto wyniku zgłoszenia do tutejszej Stacji prac polegających na zabezpieczaniu lub usuwaniu wyrobów zawierających azbest przeprowadzono 1 kontrolę pozaplanową w miejscu usuwania ww. wyrobów, podczas której nie stwierdzono nieprawidłowości.

2. Nadzór bieżący nad zakładami pracy

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

PKD	Liczba zakładów pracy, w których stwierdzono przekroczenia NDS/NDN <i>dot. zakładów skontrolowanych w 2024r.</i>	Liczba pracowników pracujących w przekroczeniach <i>dot. zakładów skontrolowanych w 2024r.</i>				Liczba wydanych decyzji dotyczących obniżenia stężeń i natężeń czynników szkodliwych
		NDS/NDN (ogółem) <i>pracownik liczony jeden raz niezależnie od ilości czynników</i>	NDS czynników chemicznych	NDS pyłów	NDN czynników fizycznych <i>należy uwzględnić: hałas, drgania, mikroklimat zimny i gorący, promieniowanie optyczne</i>	
					<i>jeden pracownik może być ujęty w więcej niż jednej kolumnie</i>	
1	2	3	4	5	6	7
1						
2						
3						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23	1	1			1	
24						
25						
26	1	2			2	1
27						
28	1	20			20	1
29						
30						
31						
32						
33						
35	1	2		2		
36						
37						
38						
39						
41						
42						
43						
45						
46						
47						
49						
50						
51						
52						
53						
55						
56						
58						
59						
60						
61						
62						
63						
64						
65						
66						
68						
69						
70						
71						
72						
73						
74						
75						
77						
78						
79						
80						
81						
82						
84						
85						
86						
87						
88						
90						
91						
92						
93						
94						
95						
96						
97						
98						
99						
Razem	4	25	0	2	23	2

3. Ocena narażenia na czynniki rakotwórcze lub mutagenne

a. Tabela 2.1 Dane liczbowe z zakresu nadzoru nad czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi z terenu powiatu.

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

4. Ocena narażenia na szkodliwe czynniki biologiczne

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

P(G)SSE	Liczba zakładów skontrolowanych	Liczba kontroli	Liczba zakładów, w których stwierdzono następujące uchybienia					
			brak rejestru prac (grupa 3 lub 4)	brak rejestru pracowników pracujących w narażeniu na czynniki biologiczne z grupy 3 lub 4	brak oceny ryzyka dotyczącego czynników biologicznych	brak procedur i instrukcji	brak szkoleń pracowników	brak zastosowania znaku ostrzegającego przed zagrożeniem biologicznym
			<i>pod tabelą podać inne, najczęściej stwierdzane uchybienia, wraz z liczbą przypadków</i>					
1	2	3	4	5	6	7	8	9
PSSE Police	16	16	0	0	3	0	0	0
Suma	16	16	0	0	3	0	0	0

5. Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami

a. Tabela 4.1 Substancje chemiczne i ich mieszaniny – stosujący.

	Zagadnienie	Liczba ogółem w P(G)SSE	UWAGI
1	Liczba kontroli przeprowadzonych w zakresie stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin, w tym:	14	
a)	detergentów	0	
2	Liczba stosujących, u których stwierdzono niezgodne z prawem oznakowanie substancji chemicznych i ich mieszanin, w tym:	0	
a)	detergentów	0	
3	Liczba stosujących, u których stwierdzono brak spisu stosowanych substancji chemicznych i ich mieszanin	2	
4	Liczba stosujących, u których stwierdzono brak kart charakterystyki, w tym:	0	
a)	detergentów	0	
5	Liczba stosujących, u których stwierdzono karty charakterystyki niezgodne z prawem	0	
6	Liczba stosujących, u których stwierdzono niewłaściwe oznakowanie pojemników, zbiorników, niezabudowanych rurociągów służących do przechowywania substancji niebezpiecznych i mieszanin niebezpiecznych	0	

6. Choroby zawodowe

a. Tabela 5.1 Choroby zawodowe w powiecie.

Nr choroby zawodowej	Liczba zgłoszonych podejrzeń chorób zawodowych	Liczba wydanych decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej	Liczba stwierdzonych chorób zawodowych w rozumieniu decyzji prawomocnych	Liczba wydanych decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej
1	2	3	4	5
1				
2				
3		1	1	
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15	1	1	1	
16				
17				
18	1			
19				1
20				2
21	1	3	3	
22				
23				
24				
25				
26 (borelioza późna)	1	1	1	
26 (borelioza wczesna)				1
26 (nazwa jednostki)				
26 (nazwa jednostki)				
26 (nazwa jednostki)				
Razem	4	6	6	4

XIII. Bezpieczeństwo Chemiczne

1. Substancje chemiczne i ich mieszaniny

(Tabela 1.1 Substancje chemiczne i ich mieszaniny, w tym detergenty w powiecie - wprowadzający do obrotu).

	Zagadnienie	Liczba ogółem w P(G)SSE	UWAGI
1	Liczba kontroli przeprowadzonych w zakresie wprowadzania do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin, w tym:	5	
a)	detergentów	0	
2	Liczba wprowadzających do obrotu, u których stwierdzono niezgodne z prawem oznakowanie substancji chemicznych i ich mieszanin, w tym:	0	
a)	detergentów	0	
3	Liczba wprowadzających do obrotu, u których stwierdzono brak kart charakterystyki	0	
4	Liczba wprowadzających do obrotu, u których stwierdzono karty charakterystyki niezgodne z prawem	0	
5	Liczba wprowadzających do obrotu, u których stwierdzono nieprawidłowe oznakowanie substancji chemicznych i ich mieszanin, w tym:	0	
a)	detergentów	0	

2. Produkty biobójcze

(Tabela 2.1 Produkty biobójcze w powiecie).

	Zagadnienie	Liczba ogółem w P(G)SSE	UWAGI
1	Liczba przeprowadzonych kontroli w zakresie produktów biobójczych:	21	
a)	wprowadzanie do obrotu	18	
b)	stosowanie	3	
2	Liczba decyzji w zakresie wprowadzania do obrotu produktów biobójczych w tym:	0	
a)	liczba decyzji nakazujących wycofanie z obrotu produktów biobójczych	0	
b)	liczba wycofanych z obrotu produktów biobójczych	0	
3	Liczba decyzji w zakresie stosowania produktów biobójczych	0	

3. Produkty kosmetyczne.

Na terenie powiatu polickiego wg ewidencji znajdują się:

- 4 zakłady wytwarzające i konfekcjonujące produkty kosmetyczne (perfumy, lakiery do paznokci oraz 2 zakłady produkujące mydło), w 2024 r. skontrolowany każdy z ww. zakładów;
- 5 obiektów obrotu, w tym 1 hurtownia, z czego w 2024 r. skontrolowano 1.

Podczas wszystkich inspekcji wskazanych zakładów nie stwierdzono nieprawidłowości.

W 2024 r. nie pobrano żadnych próbek do badań laboratoryjnych w tej grupie zakładów, nie wydano także decyzji administracyjnych oraz kar pieniężnych.

Natomiast w 2024 r. z obiektów obrotu żywnością pobrano łącznie 3 próbki produktów kosmetycznych. Próbki pobierane były w kierunku:

- zanieczyszczeń mikrobiologicznych (2 próbki),
- ocenę składu, znakowania i zawartości formaldehydu (1 próbka).

Wyniki nie wykazały nieprawidłowości.

4. Prekursory narkotyków kat. 2 i 3

(Tabela 3.1 Prekursory narkotyków i nowe substancje psychoaktywne w powiecie).

	Zagadnienie	Liczba ogółem w P(G)SSE	UWAGI
PREKURSORY NARKOTYKÓW			
1	Ogólna liczba wprowadzających do obrotu prekursorów kategorii 2	1	
2	Ogólna liczba wprowadzających do obrotu prekursorów kategorii 3	6	
3	Ogólna liczba eksporterów (do krajów trzecich) prekursorów kategorii 2 i 3	0	
4	Liczba wydanych zezwoleń przez PPIS na wywóz prekursorów do krajów trzecich	0	
5	Liczba stosujących prekursorów narkotykowych	41	
6	Liczba przeprowadzonych kontroli w zakresie prekursorów narkotykowych:	0	
	a) wprowadzanie do obrotu	0	
	b) stosowanie	0	
7	Liczba kontroli podczas, których stwierdzono naruszenia przepisów w zakresie prekursorów narkotykowych	0	
8	Liczba wystawionych decyzji dotyczących prekursorów narkotykowych	0	

5. Środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne

(Tabela 4.1 Środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne w powiecie).

	Zagadnienie	Liczba ogółem w P(G)SSE	UWAGI
ŚRODKI ZASTĘPCZE			
1	Liczba kontroli (zakończonych protokołem kontroli) przeprowadzonych w zakresie przestrzegania zakazu wprowadzania do obrotu środków zastępczych	0	
2	Liczba wizytacji przeprowadzonych w zakresie przestrzegania zakazu wprowadzania do obrotu środków zastępczych	0	
3	Liczba zabezpieczonych produktów	0	
4	Liczba wydanych decyzji o wstrzymaniu wprowadzania do obrotu produktów	0	
5	Liczba wydanych decyzji o wstrzymaniu prowadzenia działalności	0	
6	Liczba wydanych decyzji o zakazie wprowadzania do obrotu środków zastępczych	0	
7	Liczba wydanych decyzji o nałożeniu kary pieniężnej za wprowadzanie do obrotu środków zastępczych	0	
a)	Kwota nałożonych kar pieniężnych	0	
8	Liczba prowadzonych postępowań dot. osób fizycznych, ogółem, w tym:	0	
a)	liczba postępowań, które zostały wszczęte, w latach ubiegłych	0	
9	Liczba wydanych decyzji o umorzeniu postępowania	0	
10	Liczba wydanych decyzji o umorzeniu postępowania oraz zniszczeniu środków zastępczych	0	
11	Liczba wydanych decyzji o zakazie wprowadzania do obrotu środków zastępczych	0	
12	Liczba wydanych decyzji o nałożeniu kary pieniężnej za wprowadzanie do obrotu środków zastępczych	0	
a)	kwota nałożonych kar pieniężnych	0	
13	Inne decyzje	0	
NOWE SUBSTANCJE PSYCHOAKTYWNE			
14	Liczba podmiotów, które uzyskały zezwolenie Prezesa Biura do spraw Substancji Chemicznych na prowadzenie działalności w zakresie wytwarzania, przetwarzania, przerabiania, przywozu, wywozu oraz wprowadzenia do obrotu nowej substancji psychoaktywnej	0	
15	Liczba kontroli przeprowadzonych w ww. podmiotach	0	
16	Liczba kontroli podczas, których stwierdzono naruszenia przepisów ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii	0	

XIV. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

1. Zakres i cel sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego

Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Policach realizuje działania m.in. w zakresie:

- uzgadniania dot. odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania projektów dokumentów na środowisko; uzgadniania zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko; opiniowania projektu dokumentu wraz z prognozą oddziaływania na środowisko;
- opiniowania co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięć na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby - co do zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko; opiniowania w sprawie zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko; wydawania opinii w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach; wydawania opinii przed wydaniem postanowienia przez regionalnego dyrektora ochrony środowiska w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia w ramach ponownej oceny oddziaływania na środowisko;
- uzgadniania dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych; zajmowania stanowisk dotyczących zastosowania rozwiązań innych niż określone w obowiązujących przepisach prawnych, w tym w zakresie warunków technicznych; uczestniczenia w dopuszczeniu do użytkowania obiektu budowlanego;
- uzgadniania warunków zabudowy i zagospodarowania terenu.
Stanowiska Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w ramach Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego zajmowane są wyłącznie na wniosek zainteresowanych podmiotów lub w związku z wystąpieniami organów prowadzących postępowanie główne i dotyczą planowanych inwestycji oraz miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego.

2. Działania w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego

W wymienionym zakresie w **2024 r.** Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Policach zrealizował następujące działania w sprawach dotyczących:

2.1 Strategicznej oceny oddziaływania na środowisko.

- uzgodnienia dotyczące odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko (art. 48 ust. 1 ustawy *o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko*) - **1**;
- uzgodnienia dotyczące zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko projektów dokumentów strategicznych (art. 53 ustawy *o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko*) - **8**;
- opinie dotyczące oceny projektów dokumentów wraz z prognozami oddziaływania na środowisko (art. 54 ust. 1 ustawy *o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko*) - **4**.

2.3 Projektów planów remediacji oraz przeprowadzania działań naprawczych w środowisku - 0 zajętych stanowisk.

2.4 Oceny oddziaływania przedsięwzięć na środowisko.

- opinia co do potrzeby przeprowadzania oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby co do zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko (art. 64 ust. 1 pkt 2 ustawy *o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko*) - **29**;

- opinia w sprawie zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko (art. 70 ust. 1 pkt 2 ustawy *o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko*) - **0**;
- opinia w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach (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*) - **4**;
- opinia przed wydaniem postanowienia przez regionalnego dyrektora ochrony środowiska w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia w ramach ponownej oceny oddziaływania na środowisko (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*) - **1**.

2.5 Uzgadniania dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych - 7 zajętych stanowisk, w tym:

- **7** opinii – art. 32 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 7 lipca 1994 r. *Prawo budowlane*;
- **0** opinii – art. 71 ust. 2 pkt 6 ustawy z dnia 7 lipca 1994 r. *Prawo budowlane*.

2.6 Odstępstw od obowiązujących przepisów - 0 zajętych stanowisk.

2.7 Innych spraw w zakresie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego - 148 zajętych stanowisk (zgodnie z MZ-45), w tym 140 postanowień w pionie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego:

- **129** dotyczących uzgodnienia projektu decyzji o warunkach zabudowy i zagospodarowania terenu;
- **11** dotyczących uzgodnienia projektu decyzji o ustaleniu lokalizacji celu publicznego. Ponadto, wydano **39** decyzji płatniczych.

2.8 Dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych - 31 zajętych stanowisk, w tym 1 stanowisko negatywne:

- **28** opinii - art. 56 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 7 lipca 1994 r. *Prawo budowlane*;
- **3** opinie - art. 56 ust. 1a ustawy z dnia 7 lipca 1994 r. *Prawo budowlane*;
- **0** opinii - art. 71 ust. 2 pkt 6 ustawy z dnia 7 lipca 1994 r. *Prawo budowlane*.

Sprzeciw w dopuszczeniu do użytkowania obiektu budowlanego - 0 zajętych stanowisk (art. 28 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. *o Państwowej Inspekcji Sanitarnej*).

Przeprowadzone kontrole, wizje lokalne: ogółem - **31**, w tym w trakcie budowy - **0**.

XV. Profilaktyka i promocja zdrowia

1. Profilaktyka nadwagi i otyłości

1.1 Krajowy Program Edukacyjny „Trzymaj Formę!”

Grupa docelowa: Program skierowany jest do uczniów klas V-VIII szkół podstawowych oraz ich rodziców i opiekunów.

Liczba odbiorców: 293

Główne działania w ramach interwencji:

W ramach programu prowadzono prelekcje z elementami edukacji konsumenckiej dla uczniów realizujących interwencję, podczas których edukowano dzieci, jak czytać etykiety produktów spożywczych na przykładzie przyniesionych przez nie pustych opakowań.

Co więcej przesyłano do szkół liczne informacje dot. programu i jego założeń, umieszczano je również w social mediach (Facebook) i na stronie Internetowej.



1.2 Promocja aktywności fizycznej i prawidłowego odżywiania

Grupa docelowa: Mieszkańcy Gminy Police, uczniowie i rodzice

Liczba odbiorców: 113

Główne działania w ramach interwencji:

W ramach interwencji wystawiono stoiska profilaktyczno-pomiarowe podczas imprezy „Policka Gala Ruchu” oraz w ramach Targów szkół Polic i Szczecina. Na stoiskach oferowano pomiar ciśnienia tętniczego, saturacji, masy ciała wraz z analizą składu ciała, ponadto instruktaże metod samobadania piersi, udzielania pierwszej pomocy w sytuacji zatrzymania krążenia oraz ulotki i broszurki o tematyce zdrowotnej.



2. Profilaktyka palenia tytoniu

2.1 Światowy Dzień bez Tytoniu

Grupa docelowa: Uczniowie szkół podstawowych i ponadpodstawowych, nauczyciele, wychowawcy, mieszkańcy powiatu polickiego – dorośli i dzieci

Liczba odbiorców: 403

Główne działania w ramach interwencji:

W ramach interwencji wystawiono stoiska profilaktyczno-pomiarowe podczas wydarzeń: „Leśne podchody pełne przygody” organizowane przez Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy w Tanowie, Targów Pracy organizowanych przez Ochotnicze Hufce Pracy w Policach i Zespół Szkół im. I. Łukasiewicza w Policach, festynu „Ciesz się zdrowiem” organizowanego przez Hospicjum Królowej Apostołów w Tanowie. Podczas stoisk na odwiedzających czekał przede wszystkim pomiar tlenu węgla w wydychanym powietrzu oraz rozmowy z palaczami o sposobach rzucania palenia, a także ulotki i broszury o tematyce szkodliwości palenia i używania nowatorskich wyrobów nikotynowych. Dla dzieci przygotowano tor przeszkód oraz kolorowanki, rebusy i wykreślanki o tematyce zdrowotnej.



2.2 Światowy Dzień Rzucania Palenia

Grupa docelowa: Uczniowie szkół podstawowych i ponadpodstawowych, cała społeczność szkolna

Liczba odbiorców: 202

Główne działania w ramach interwencji:

W ramach interwencji wystawiono stoisko profilaktyczno-pomiarowe w Szkole Podstawowej nr 8 w Policach, z oferty którego korzystali zarówno uczniowie klas 6-8 oraz nauczyciele

i pozostali pracownicy. Na tę okazję

przygotowano stoiczek z wodą, w którym zatopiono niedopałki papierosów, aby pokazać uczniom, jak wygląda taka mikstura. Na odwiedzających stoisko czekały rebusy i krzyżówki o tematyce antynikotynowej. Co więcej w mediach społecznościowych umieszczono wiele informacji przydatnych dla osób chcących skończyć z nałogiem nikotynowym oraz informujące o szkodliwości palenia i używania nowatorskich wyrobów nikotynowych.





3. Profilaktyka uzależnień

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

Grupa docelowa: Uczniowie klas V-VII szkół podstawowych

Liczba odbiorców: 997

Główne działania w ramach interwencji:

W ramach programu prowadzono dla uczniów prelekcje i wykłady na temat „Zdrowie i substancje psychoaktywne”. Na bieżąco prowadzono fotorelacje z prowadzonych zajęć w social mediach.



3.2 Profilaktyka używania substancji psychoaktywnych, w tym Nowych Narkotyków

Grupa docelowa: Uczniowie klas 8 szkół podstawowych i szkół

ponadpodstawowych oraz nauczyciele, wychowawcy i opiekunowie kolonii, obozów, dzieci wypoczywające w ferie i wakacje na terenie powiatu polickiego

Liczba odbiorców: 742

Główne działania w ramach interwencji:

W ramach interwencji prowadzono dla dzieci i młodzieży zajęcia na temat szkodliwości zażywania substancji psychoaktywnych, powodów sięgania po te substancje przez osoby młode oraz metod radzenia sobie ze stresem. Opiekunom i wychowawcom prezentowano symptomy mogące świadczyć o tym, że dziecko jest pod wpływem substancji psychoaktywnych. Szczególną uwagę zwracano na niebezpieczeństwo sięgania przez młodzież po opioidy. Chętne osoby powyżej 14 r.ż. mogły przejść tor przeszkód w narko- i alkoholach.



4. Profilaktyka zdrowia psychicznego

4.1 Interwencje lokalne

Nazwa interwencji: Zdrowie psychiczne - depresja

Grupa docelowa: Uczniowie klas 7-8 oraz szkół ponadpodstawowych

Liczba odbiorców: 50

Główne działania w ramach interwencji:

W ramach interwencji prowadzono dla uczniów prelekcje, podczas których omawiano czym jest depresja, jaka jest statystyka zachorowań, grupy ryzyka, objawy, przyczyny, zapobieganie, numery interwencji kryzysowej oraz przydatne strony Internetowe.



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

5.1 Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczania AIDS

Grupa docelowa: Osoby dorosłe – pracownicy jednostek samorządów terytorialnych, OPS, petenci, dyrektorzy szkół ponadpodstawowych, młodzież szkół ponadpodstawowych

Liczba odbiorców: 302

Główne działania w ramach interwencji:

W ramach interwencji oraz kampanii #mójpierwszyraz umieszczano informacje na stronie Internetowej oraz w mediach

społecznościowych na temat profilaktyki zakażeń HIV i innych chorób przenoszonych drogą płciową, testowania w kierunku HIV/AIDS. Wystawiono także stoisko profilaktyczno-pomiarowe podczas imprezy sportowej „Bieg Mikołajkowy” organizowanej przez stowarzyszenie Biegam bo Lubię Police we współpracy z Komendą Powiatową Policji w Policach, podczas którego zachęcano młodych dorosłych do bezpłatnego testowania w PKD w Szczecinie, rozdawano broszurki na temat HIV/AIDS oraz innych chorób przenoszonych drogą płciową, które zawierały informacje, jak zapobiegać tym chorobom.



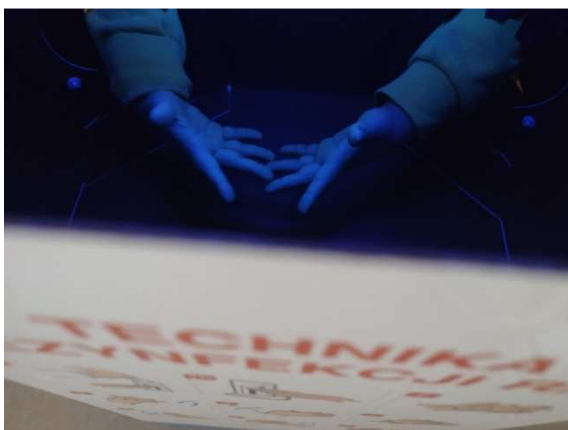
5.2 Wojewódzki program higieny i profilaktyki wybranych chorób zakaźnych „Higiena naszą tarczą ochronną”

Grupa docelowa: Uczniowie klas I-III szkół podstawowych

Liczba odbiorców: 215

Główne działania w ramach interwencji:

W ramach interwencji prowadzono dla uczniów prelekcje z instruktażem prawidłowego mycia rąk z wykorzystaniem lampy UV oraz eksperymentem z pieprzem i mydłem. Mycie rąk przedstawiono jako najskuteczniejszą metodę w walce z chorobami zakaźnymi.



5.3 Wojewódzki przedszkolny program zdrowia jamy ustnej i zapobiegania próchnicy „Zdrowe zęby mamy marchewkę zjadamy”

Grupa docelowa: Dzieci w żłobkach w wieku 2-3 lat oraz przedszkolaki i dzieci z grup „0”

Liczba odbiorców: 534

Główne działania w ramach interwencji:

W ramach interwencji prowadzono prelekcje z instruktażem prawidłowego mycia zębów na modelu uzębienia. Podczas zajęć rozmawiano z dziećmi o wpływie stylu życia, tj. odżywianiu, dbaniu o higienę na przeciwdziałanie rozwojowi próchnicy. Dzieci ćwiczyły mycie zębów metodą Fonesa na modelu uzębienia, a nagrodą za odwagę były naklejki. Program został wzbogacony wizytą Dentobusa w chętnych placówkach.



5.4 Program edukacyjny "Podstępne WZW"

Grupa docelowa: uczniowie szkół ponadpodstawowych

Liczba odbiorców: 12

Główne działania w ramach interwencji:

W ramach interwencji prowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych dot. zapalen w wątroby.

5.5 Profilaktyka chorób zakaźnych i promocja szczepień ochronnych

Grupa docelowa: dorośli mieszkańcy powiatu polickiego, odbiorcy social mediów

Liczba odbiorców: 395

Główne działania w ramach interwencji:

W ramach Europejskiego Tygodnia Szczepień oraz działań mających na celu profilaktykę chorób zakaźnych i promocję szczepień ochronnych prowadzono przede wszystkim prelekcje, w tym z wykorzystaniem lampy UV do oceny czystości rąk. Ponadto wystawiano stoiska profilaktyczno-pomiarowe i profilaktyczno-edukacyjne, podczas których prezentowano kalendarz szczepień ochronnych obowiązujący w danym roku oraz informacje w formie ulotek na temat szczepień zalecanych. Rozmawiano z odwiedzającymi stoiska o korzyściach wynikających ze szczepień. Ponadto oferowano pomiary, m.in. ciśnienia tętniczego, saturacji, tlenu węgla w wydychanym powietrzu, masy ciała wraz z analizą składu oraz układanki anatomiczne, instruktaże mycia zębów i mycia rąk, kolorowanki i krzyżówki dla najmłodszych. Co więcej udzielono dwóch wywiadów dla lokalnej telewizji TVPolice oraz portalu iPolice.pl nt. szczepień p/HPV i korzyściach płynących ze szczepień.



6. Profilaktyka chorób nowotworowych

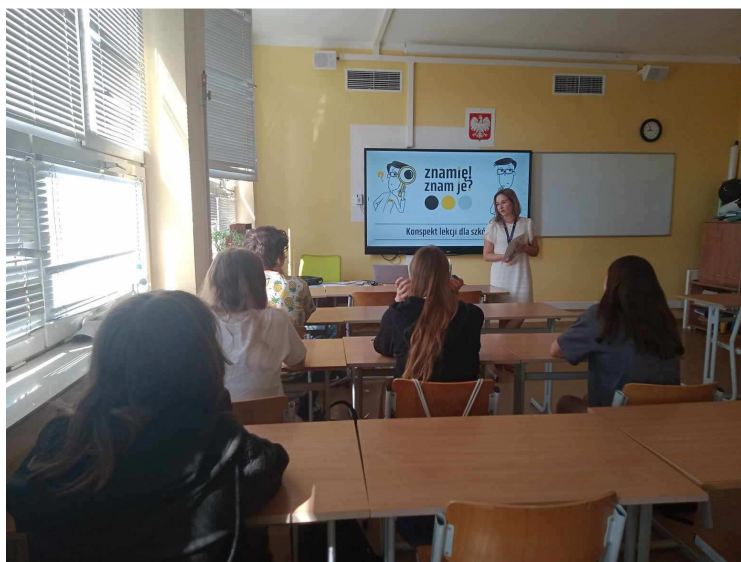
6.1 Program edukacyjny Program edukacyjny "Znamie! Znam je?"

Grupa docelowa: uczniowie klas 7-8

Liczba odbiorców: 8

Główne działania w ramach interwencji:

W ramach interwencji poprowadzono prelekcję na temat czerniaka, jego objawów, grup ryzyka, złotych zasad ochrony skóry. Na podsumowanie wyświetlono film z udziałem eksperta nt. profilaktyki.



6.2 Kampania wojewódzka „Bądź swoją bohaterką”

Grupa docelowa: dziewczęta i kobiety, mieszkańcy powiatu polickiego

Liczba odbiorców: 523

Główne działania w ramach interwencji:

W ramach interwencji prowadzono warsztaty, prelekcje, wykłady z instruktażami samobadania piersi na modelu piersi. Prezentowano różne techniki, którymi kobiety powinny co miesiąc badać swoje ciało. Ponadto wystawiono szereg stoisk profilaktyczno-edukacyjnych, m.in. podczas Dni Zdrowia organizowanych przez Starostwo Powiatowe w Dołujach, Nowym Warpnie i Policach. Co więcej na bieżąco umieszczano ważne informacje o tematyce profilaktyki raka piersi w social mediach.



7. Promocja zdrowego stylu życia

7.1 Światowy Dzień Zdrowia

Grupa docelowa: mieszkańcy powiatu polickiego, uczniowie, nauczyciele, pracownicy Starostwa Powiatowego w Policach, petenci

Liczba odbiorców: 661

Główne działania w ramach interwencji:

W ramach interwencji odbył się event we współpracy z Komendą Powiatową Policji w Policach, Komendą Powiatową Państwowej Straży Pożarnej, Nadleśnictwem Trzebież, Wodnym Ochotniczym Pogotowiem Ratunkowym w Policach. Każda instytucja wystawiła swoje stoisko w holu Starostwa Powiatowego w Policach. Na mieszkańców i zaproszonych uczniów czekały porady dietetyka, pomiar ciśnienia tętniczego krwi, pomiar saturacji krwi, pomiar glukozy, pomiar masy ciała i analiza składu ciała, instruktaż prawidłowego mycia zębów dla dzieci, symulacja negatywnych skutków zażywania substancji psychoaktywnych, lampa UV do weryfikacji poprawności dezynfekcji rąk, ulotki i broszury o tematyce zdrowotnej, kolorowanki, rebusy, krzyżówki, wykreślanki, zagadki oraz quiz. Podczas wydarzenia odbył się także pokaz sztuk walki, następnie zainteresowane osoby mogły przećwiczyć chwytty z trenerami. Na odwiedzających stoisko czekał zdrowy poczęstunek oraz gadżety. Przy stoisku Straży Pożarnej i WOPR pokazywano i uczono, jak udzielić pierwszej pomocy osobie poszkodowanej w zależności od zdarzenia. Ratownicy i strażacy dysponowali przenośnym defibrylatorem do nauki korzystania z niego w sytuacji zagrożenia życia. Przy stoisku Policji dostępna była walizka narkotykowa. Nadleśnictwo promowało spędzanie czasu wolnego na łonie natury. Podczas obchodów obecna była TV Police, której udzielono wywiadu.



7.2 Promocja bezpiecznego grzybobrania i profilaktyka zatruć grzybami

Grupa docelowa: odbiorcy strony Internetowej i social mediów

Liczba odbiorców:

Główne działania w ramach interwencji:

W social mediach umieszczano grafiki dot. bezpiecznego grzybobrania.

7.3 Europejski i Światowy Dzień Wiedzy o Antibiotykach

Grupa docelowa: odbiorcy mediów społecznościowych

Liczba odbiorców: 65

Główne działania w ramach interwencji:

W ramach interwencji umieszczano w social mediach informacje na temat bezpiecznego i odpowiedzialnego stosowania antybiotyków oraz informacje o tym, że antybiotyki działają wyłącznie na bakterie.

7.3.1 Bezpieczeństwo dzieci podczas wypoczynku letniego i zimowego Bezpieczne Ferie i Wakacje)

Grupa docelowa: dzieci i młodzież wypoczywające na terenie powiatu polickiego

Liczba odbiorców: 3023

Główne działania w ramach interwencji:

W ramach obu interwencji skupiono się przede wszystkim na prowadzeniu warsztatów, prelekcji i instruktaży. Tematyka zajęć poświęcona była promocji zdrowego stylu życia, tj. zdrowe odżywianie i aktywność fizyczna, profilaktyce chorób zakaźnych, m.in. grypy poprzez naukę prawidłowego mycia rąk i przypomnieniu o dbałości o higienę. Ponadto opowiadano o zasadach bezpiecznego plażowania i zabaw zimowych. Przestrzegano przez zażywaniem substancji psychoaktywnych. Podczas akcji współpracowano z Komendą Powiatową Policji w Policach oraz Komendą Powiatową Państwowej Straży Pożarnej. Ponadto dla dzieci z klas 1-3 ogłoszono konkursy na prace plastyczne o tematyce bezpiecznego spędzania czasu wolnego. Na bieżąco w social mediach umieszczano przydatne grafiki oraz fotorelacje z prowadzonych działań.



8. Inne działania

8.1. Akcja lokalna – Profilaktyka próchnicy

Grupa docelowa: Przedszkolaki

Liczba odbiorców: 246

Główne działania w ramach interwencji:

W ramach interwencji prowadzono prelekcje z instruktażem prawidłowego mycia zębów na modelu uzębienia. Podczas zajęć rozmawiano z dziećmi o wpływie stylu życia, tj. odżywianiu, dbaniu o higienę na przeciwdziałanie rozwojowi próchnicy. Dzieci ćwiczyły mycie zębów metodą Fonesa na modelu uzębienia, a nagrodą za odwagę były naklejki.



8.2. Akcja lokalna - „Lekki Tornister”

Grupa docelowa: Uczniowie szkół podstawowych

Liczba odbiorców: 420

Główne działania w ramach interwencji:

W ramach interwencji ważono tornistry oraz uczniów, aby obliczyć, czy ciężar plecaka nie przekracza 10-15% masy ciała dziecka. Dodatkowo podczas akcji pokazywano, jak prawidłowo nosić plecak i co zrobić, aby nie był za ciężki i nie obciążał kręgosłupa.



8.3 Kampania wojewódzka #MojaSzkołaZdrowaSzkola

Grupa docelowa: Uczniowie klas 3 i 4 wybranych szkół podstawowych

Liczba odbiorców: 183

Główne działania w ramach interwencji:

W ramach interwencji wraz ze studentami Pomorskiego Uniwersytetu Medycznego dokonywano badania postawy ciała uczniów biorących udział w kampanii oraz ważenia tornistrów. Ponadto odbyły się prelekcje dla uczniów, w trakcie których poruszono problematykę zdrowego żywienia - prawidłowych nawyków żywieniowych, przedstawiono i omówiono Talerz Zdrowego Żywienia.



8.4 Akcja lokalna – Pierwsza pomoc

Grupa docelowa: Uczniowie szkół podstawowych

Liczba odbiorców: 133

Główne działania w ramach interwencji:

W ramach interwencji we współpracy z Komendą Powiatową Policji w Policach i ratownikiem medycznym poprowadzono instruktaże udzielania pierwszej pomocy w sytuacji, gdy poszkodowany nie oddycha. Pokazywano także, jak wygląda pozycja boczna bezpieczna. Chętni uczniowie ćwiczyli na fantomach udrożnianie dróg oddechowych, opatrywanie ran oraz masaż klatki piersiowej.

