



Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny w Policach

„OCENA STANU BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO POWIATU POLICKIEGO ZA 2025 r.”

Police, marzec 2026 r.



**CHRONIMY ZDROWIE
Z MYŚLĄ O PRZYSZŁOŚCI**



Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Policach
ul. Kresowa 14 | 72-010 Police
+48 91 424 12 32
psse.police@sanepid.gov.pl
adres e-Doręczeń: AE:PL-39331-49573-SWWFS-33

Spis treści

I. Zapobieganie oraz zwalczanie zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi.....	9
1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych.....	9
1.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe	9
1.1.1. Salmonelloza - zatrucia pokarmowe	9
1.1.2. Salmonelloza – zakażenia pozajelitowe.....	9
1.1.3. Inne bakteryjne zakażenia jelitowe	9
1.1.4. Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe	9
1.1.5. Lamblioza.....	9
1.1.6. Wirusowe i inne zakażenia jelitowe w tym u dzieci do lat 2.....	9
1.1.7. Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe o prawdopodobieństwie pochodzenia zakaźnego w tym u dzieci do lat 2	9
1.1.8. Ogniska chorób przenoszonych drogą pokarmową, które wystąpiły w okresie od 01.01.2025r. do 31.12.2025 r.....	9
1.1.9. Decyzje administracyjne wydane w 2025 r. na podstawie art. 5 ust. 1 z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu i zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi.....	9
1.2. Wirusowe zapalenia wątroby.....	10
1.2.1. Wirusowe zapalenie wątroby typu A	10
1.2.2. Wirusowe zapalenie wątroby typu B	10
1.2.3. Wirusowe zapalenie wątroby typu C	10
1.2.4. Wirusowe zapalenia wątroby inne i nieokreślone	10
1.3. Wybrane Choroby infekcyjne układu oddechowego: Covid-19, grypa i RSV.....	10
1.4. Choroby wieku dziecięcego	11
1.5. Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i mózgu	12
1.5.1 Bakteryjne zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu.....	12
1.5.2 Wirusowe zapalenie opon mózgowych	12
1.5.3 Zapalenie mózgu	12
1.6. Inwazyjna choroba meningokokowa	12
1.7. Borelioza z Lyme	13
1.8. Wścieklizna.....	13
1.9. Choroby przenoszone drogą płciową.....	13
1.10. Gruźlica	14

1.11. Zakażenie wirusem HIV, choroba AIDS	14
1.12. Tularemia	14
1.13. Legionelloza	15
1.14. Podsumowanie i wnioski	15
2. Szczepienia Ochronne	15
2.1. Realizacja programu szczepień ochronnych	15
2.2. Niepożądane odczyny poszczepienne	15
2.3. Podsumowanie i wnioski	15
3. Sytuacja epidemiologiczna w szpitalach	16
3.1. Zakażenia szpitalne i ocena działalności zespołów kontroli zakażeń szpitalnych	16
3.2. Nadzór nad czynnikami alarmowymi w podmiotach leczniczych	18
3.3. Podsumowanie i wnioski	18
II. Stan sanitarny podmiotów działalności leczniczej	19
1. Szpitale	19
1.1. Stan sanitarny podmiotów działalności leczniczej	19
1.2. Zaopatrzenie szpitali w wodę	20
1.3. Bloki żywieniowe	20
1.4. Dezynfekcja	21
1.5. Sterylizacja	22
1.6. Utrzymanie bieżącej czystości i porządku	22
1.7. Postępowanie z bielizną szpitalną	23
1.8. Prosektoria i postępowanie ze zwłokami	24
2. Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria	24
3. Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową	26
4. Postępowanie z odpadami medycznymi	27
III. Higiena żywności, żywienia i przedmiotów użytku	30
1. Stan sanitarny nadzorowanych obiektów	30
1.1. Zakłady produkcji żywności	31
1.2. Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, rolniczy handel detaliczny	33
1.3. Produkcja żywności w warunkach domowych	34
1.4. Zakłady obrotu żywnością	34
1.5. Zakłady żywienia zbiorowego	37

1.6. Środki transportu	39
1.7. Zakłady produkcji i obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością	39
2. Jakość zdrowotna środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	40
3. Suplementy diety, żywność dla określonych grup odbiorców i żywność wzbogacona ..	41
4. Wzmoczony nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego w sezonie letnim	46
5. System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – RASFF.....	48
6. Obrót grzybami i przetwórstwo grzybów oraz zatrucia grzybami	49
IV. Jakość wody przeznaczonej do spożycia oraz wody użytkowej	50
1. Infrastruktura zaopatrzenia ludności w wodę	50
2. Nadzór nad jakością wody do spożycia	50
3. Substancje promieniotwórcze w wodzie przeznaczonej do picia	52
4. Ważniejsze modernizacje oraz rozbudowa sieci wodociągowej.....	52
5. Awarie i zdarzenia istotne dla infrastruktury zaopatrzenia w wodę	52
6. Ocena jakości wody przeznaczonej do spożycia.....	52
7. Ciepła woda użytkowa	53
V. Stan sanitarny pływalni i obiektów wyposażonych w niecki basenowe	53
1. Infrastruktura obiektów w powiecie.....	53
2. Jakość wody na pływalniach i w obiektach wyposażonych w niecki basenowe	53
3. Stan sanitarny i techniczny pływalni i obiektów wyposażonych w niecki basenowe	53
VI. Stan sanitarny kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli	54
1. Infrastruktura obiektów w powiecie i serwis kąpieliskowy	54
2. Stan sanitarny i jakość wody w kąpieliskach.....	54
3. Stan sanitarny i jakość wody w miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli .	55
VII. Stan sanitarny miejsc ogólnie dostępnych oraz obiektów użyteczności publicznej ...	55
1. Zabezpieczenie sanitarne imprez masowych.....	55
2. Ustępy publiczne i ogólnodostępne	55
3. Domy pomocy społecznej, placówki świadczące całodobową opiekę i jednostki zajmujące się pomocą społeczną	55
4. Noclegownie i domy dla bezdomnych	56
5. Obiekty hotelarskie i inne jednostki świadczące usługi hotelarskie	56
6. Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej i inne świadczące podobne usługi	56

7. Dworce i przystanki autobusowe.....	56
8. Stacje, dworce i przystanki kolejowe.....	57
9. Środki transportu	57
10. Tereny rekreacyjne	57
11. Cmentarze i domy pogrzebowe	57
12. Zakłady karne i areszty śledcze.....	58
13. Inne obiekty użyteczności publicznej – bez przystanków autobusowych	58
VIII. Warunki higieniczno-sanitarne w placówkach oświatowo – wychowawczych	58
1. Stan higienicznosanitarny placówek oświatowo-wychowawczych	58
1.1. Nadzór sanitarny nad placówkami.....	58
1.2. Stan sanitarnotechniczny budynków lub ich części, w których funkcjonują placówki opieki, wychowania i nauczania dla dzieci i młodzieży.....	60
1.3. Zaplecze sanitarne placówek dla dzieci i młodzieży oraz warunki do utrzymania higieny osobistej.....	62
1.4. Oświetlenie, temperatura i wentylacja w placówkach (warunki termiczne, wentylacja i ocena oświetlenia w pomieszczeniach, w których przebywają dzieci i młodzież.	62
2. Higiena procesów nauczania.....	63
2.1. Ergonomiczne warunki pracy ucznia	63
2.2. Jakość wyposażenia placówek	63
2.3. Zapewnienie na terenie szkoły miejsc do przechowywania podręczników i przyborów szkolnych	64
2.4. Rozkład zajęć lekcyjnych oraz zmianowy system nauczania w szkołach	64
2.5. Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych	65
3. Warunki do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego	65
4. Żywnienie dzieci i młodzieży w placówkach	66
5. Warunki realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami w placówkach.....	67
IX. Warunki wypoczynku oraz rekreacji dzieci i młodzieży	67
1. Ferie zimowe	67
2. Wypoczynek letni.....	69
X. Warunki higieniczno-sanitarne środowiska pracy	71
1. Stan sanitarny zakładów pracy	71
2. Narażenie na czynniki szkodliwe i uciążliwe dla zdrowia w środowisku pracy.....	72
3. Narażenie na czynniki rakotwórcze, mutagenne lub reprotoksyczne w środowisku pracy	72

4. Narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne w środowisku pracy	72
5. Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami – stosujący.....	72
6. Choroby zawodowe	72
XI. Bezpieczeństwo Chemiczne.....	72
1. Substancje chemiczne i ich mieszaniny.....	72
2. Produkty biobójcze	73
3. Produkty kosmetyczne	73
4. Środki zastępcze, nowe substancje psychoaktywne oraz prekursory narkotyków kat. 2 i 3.....	74
XII. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny	74
1. Zakres i cel sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego	74
2. Działania w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego	75
2.1. Stanowiska zajmowane w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko	75
2.2. . Stanowiska dotyczące projektów planów ogólnych gminy i projektów zagospodarowania przestrzennego gminy, w innym trybie niż strategiczna ocena oddziaływania na środowisko	75
2.3. Stanowiska dotyczące projektów planów remediacji, przeprowadzania działań naprawczych w środowisku oraz projekty gminnych programów rewitalizacji	75
2.4. Uzgadnianie projektów decyzji o warunkach zabudowy i zagospodarowania terenu oraz decyzji o ustaleniu lokalizacji celu publicznego.....	75
2.5. Ocena oddziaływania przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko	75
2.6. Uzgadnianie dokumentacji projektowej	76
2.7. Odstępstw od obowiązujących przepisów.....	76
2.8. Inne sprawy w zakresie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego	76
2.9. Uczestniczenie w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych i statków żeglugi śródlądowej do eksploatacji.....	76
XIII. Profilaktyka i promocja zdrowia	77
1. Profilaktyka nadwagi i otyłości	77
1.1. Krajowy Program Edukacyjny „Trzymaj Formę!”	77
1.2. Promocja aktywności fizycznej i prawidłowego odżywiania	78
2. Profilaktyka palenia tytoniu.....	79
2.1. Światowy Dzień bez Tytoniu.....	79
2.2. Światowy Dzień Rzucania Palenia	80

3. Profilaktyka uzależnień.....	81
3.1. Wojewódzki program profilaktyki używania substancji psychoaktywnych, w tym nowych narkotyków „Porozmawiajmy o zdrowiu i nowych zagrożeniach”	81
3.2. Profilaktyka używania substancji psychoaktywnych, w tym nowych narkotyków	82
4. Profilaktyka zdrowia psychicznego.....	83
4.1. Powiatowy Program Zwalczania Depresji Wśród Młodzieży pt. „Zdemaskuj depresję!”	83
5. Profilaktyka chorób zakaźnych, w tym realizacja programu profilaktyki HIV/AIDS.....	83
5.1. Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczania AIDS	83
5.2. Wojewódzki program higieny i profilaktyki wybranych chorób zakaźnych „Higiena naszą tarczą ochronną”	84
5.3. Wojewódzki przedszkolny program zdrowia jamy ustnej i zapobiegania próchnicy „Zdrowe zęby mamy marchewkę zjadamy”	84
5.4. Profilaktyka chorób zakaźnych, w tym WZW i promocja szczepień ochronnych	85
6. Profilaktyka chorób nowotworowych.....	86
6.1. Program edukacyjny Program edukacyjny "Znamie! Znam je?"	86
6.2. Kampania wojewódzka „Bądź swoją bohaterką”	87
7. Promocja zdrowego stylu życia	87
7.1. Światowy Dzień Zdrowia.....	87
7.2. Promocja bezpiecznego grzybobrania i profilaktyka zatruc grzybami.....	89
7.3. Europejski i Światowy Dzień Wiedzy o Antybiotykach.....	89
7.4. Bezpieczeństwo dzieci podczas wypoczynku letniego i zimowego Bezpieczne Ferie i Wakacje	89
7.5. Zdrowy Senior	91
7.6. Wpływ czynników środowiskowych na zdrowie człowieka (PEM, Radon itp.).....	91
8. Inne działania.....	92
8.1. II edycja kampanii wojewódzkiej #MojaSzkołaZdrowaSzkoła	92
8.2. Powiatowy Program Edukacyjny „Zero Papierosów, Setki Możliwości” realizowany przez PSSE w Gryficach	93
8.3. Cyberprzemoc.....	93
8.4. Zdrowie psychiczne – depresja- PSSE Police.....	93
8.5. Program edukacyjny dla dzieci w wieku przedszkolnym, ich rodziców i opiekunów pt. „Czyste powietrze wokół nas”	93
8.6. „Nie pal przy mnie, proszę!”	93
8.7. Program „Bieg po zdrowie”	94

8.8. Profilaktyka pedikulozy	94
8.9. „Uwaga - kleszcz! Uwaga - borelioza!”, Profilaktyka chorób odkleszczowych	94
8.10. Festiwal Piosenki o Zdrowiu.....	94
8.11. Pierwsza pomoc	94
8.12. Profilaktyka FAS	95
8.13. Kampania EFSA	95

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	
		2024	2025
1.1.1.	Salmonelloza - zatrucia pokarmowe	10	9
1.1.2.	Salmonelloza – zakażenia pozajelitowe	1	2
1.1.3.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe	28	33
1.1.4.	Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe	0	0
1.1.5.	Lamblioza	7	8
1.1.6.	Wirusowe i inne zakażenia jelitowe w tym u dzieci do lat 2	25	41
1.1.7.	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe o prawdopodobieństwie pochodzenia zakaźnego w tym u dzieci do lat 2	284	419

W roku 2025 wzrosła liczba wszystkich rejestrowanych zatruc i zakażeń pokarmowych oraz biegunek i zapaleń żołądkowo- jelitowych, rejestrowane zatrucia spowodowane salmonellą oraz bakteryjne zakażenia jelitowe są na porównywalnym poziomie (zarejestrowano 12 zakażeń wywołanych *Campylobacter*, 3 wywołane *Yersinia enterocolitica* oraz 17 wywołane przez *Clostridioides difficile*).

1.1.8. Ogniska chorób przenoszonych drogą pokarmową, które wystąpiły w okresie od 01.01.2025r. do 31.12.2025 r.:

W 2025 r. zarejestrowano 3 ogniska choroby przenoszonej drogą pokarmową –
2 – domowe (1 – salmonella, 1 - nie wykryto źródła zakażenia);
1 – przedszkolne (wywołane rotawirusem);

1.1.9. Decyzje administracyjne wydane w 2025 r. na podstawie art. 5 ust. 1 z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu i zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi:

W 2025 r. wystawiono 4 decyzje administracyjne dotyczące zakazu uczęszczania do placówki oświatowej (żłobka/przedszkola) w związku ze stwierdzeniem zakażenia pałeczkami Salmonella. Jest to spadek liczby wydanych decyzji w stosunku do roku ubiegłego (6 wydanych decyzji).

1.2. Wirusowe zapalenia wątroby.

Jednostka chorobowa		Liczba przypadków ogólnie	
		2024	2025
1.2.1.	Wirusowe zapalenie wątroby typu A	1	3
1.2.2.	Wirusowe zapalenie wątroby typu B	12	20
1.2.3.	Wirusowe zapalenie wątroby typu C	12	21
1.2.4.	Wirusowe zapalenia wątroby inne i nieokreślone	0	0

W roku 2025 zarejestrowano wzrost liczby przypadków zachorowań zarówno na WZWB jak i na WZWC. Zachorowania na WZWA również nieznacznie wzrosły. Zarejestrowano 14 nowych nosicieli HBs oraz 37 nosicieli HCV, z którymi przeprowadzono wywiady epidemiologiczne oraz objęto nadzorem osoby z otoczenia. Liczba nowych nosicieli antygeny HBs oraz HCV wzrosła w porównaniu z rokiem ubiegłym (HBs - 10 osób, HCV - 32 osoby).

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

Jednostka chorobowa		Liczba przypadków ogólnie	
		2024	2025
Grypa potwierdzona testem molekularnym		3	17
w tym grypa typu A		3	7
w tym grypa typu B		0	7
w tym grypa A/H1N1		0	1
w tym grypa A/H3		0	2

w tym A+B	0	0
Grypa potwierdzona testem antygenowym	516	2022
w tym grypa typu A	358	998
w tym grypa typu B	44	582
w tym grypa A+B	3	0
gdzie nie określono typu	111	442
COVID-19	746	613
w tym przypadki możliwe	34	3
w tym przypadki prawdopodobne	6	8
RSV	147	425
W tym u dzieci do lat 2	52	125

W roku 2025 odnotowano kilkukrotny wzrost zachorowań na gripę sezonową (potwierdzoną testem antygenowym). W większości przypadków stwierdzono wariant grypy typu A. Odnotowano 35 hospitalizacji związanych z zachorowaniem na gripę. Zanoowano również znaczny wzrost zakażeń wywołanych wirusem RSV, 18 osób poddano hospitalizacji.

W stosunku do roku 2024 odnotowano natomiast nieznaczny spadek zachorowań na COVID-19. Hospitalizacji poddano 15 osób.

1.4. Choroby wieku dziecięcego.

Jednostka chorobowa	Liczba przypadków ogólnie	
	2024	2025
Ospa wietrzna	269	228
Różyczka	0	0
Świnka	2	1
Szkarlatyna	202	52

Krztusiec	98	30
Ostre porażenie wiotkie	0	0

W roku 2025 zanotowano znaczący spadek zachorowań na choroby wieku dziecięcego, szczególnie na szkarlatynę. Nie zarejestrowano zachorowań na różyczkę oraz ostre porażenie wiotkie.

1.5. Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i mózgu.

Jednostka chorobowa		Liczba przypadków ogólnie	
		2024	2025
1.5.1	Bakteryjne zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu	4	1
1.5.2	Wirusowe zapalenie opon mózgowych	3	3
1.5.3	Zapalenie mózgu	1	1

W 2025 r. zarejestrowano 1 zachorowanie na bakteryjne zapalenie opon mózgowo – rdzeniowych (wywołane *Haemophilus Influenzae*). Jest spadek wykrytych bakteryjnych ZOMR w stosunku do roku ubiegłego. Zachorowalność na wirusowe zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych jest na tym samym poziomie (2 zachorowania enterowirusowe, 1 nieokreślone). Zanotowano jeden przypadek zapalenia mózgu (w przebiegu półpaśca).

1.6. Inwazyjna choroba meningokokowa.

Jednostka chorobowa		Liczba przypadków ogólnie	
		2024	2025
1.6	Inwazyjna choroba meningokokowa	0	2

W roku 2025 r. odnotowano 2 zachorowania na inwazyjną chorobę meningokokowi (posocznica). Określono serogrupę – meningokoki grupa B oraz grupa W.

1.7. Borelioza z Lyme.

Jednostka chorobowa		Liczba przypadków	
		ogólnie	
		2024	2025
1.7.	Borelioza z Lyme	50	93

W roku 2025 zachorowalność na boreliozę znacznie wzrosła w stosunku do roku ubiegłego. Zarejestrowano 89 przypadków boreliozy pod postacią rumienia wędrującego oraz 4 przypadki neuroboreliozy. 4 osoby poddano hospitalizacji.

1.8. Wścieklizna.

Jednostka chorobowa		Liczba przypadków	
		ogólnie	
		2024	2025
1.8.	Styczność, narażenie na wściekliznę – potrzeba szczepień	42	36

W 2025 r. nie stwierdzono przypadków wystąpienia wścieklizny u osób pokąsanych przez zwierzęta. Ogólna liczba osób pokąsanych wyniosła 110 (jest to nieznaczny spadek pokąsań w stosunku do roku ubiegłego), w tym 22 przypadków pokąsania dzieci do lat 14. Liczba przypadków styczności i narażenia na wściekliznę, po których podjęto szczepienia przeciw wściekliznie wyniosła 36 (pokąsania na terenie kraju). Odnotowano 2 przypadki pokąsania przez dzikie zwierzęta (nietoperz), po których podjęto szczepienie przeciw wściekliznie. Odnotowano 2 hospitalizacje, u osób, u których zastosowano immunoprofilaktykę.

1.9. Choroby przenoszone drogą płciową.

- kiła – 11 zachorowań (10 przypadków potwierdzonych, 1 możliwy) w tym 2 hospitalizacje;
- rzeżączka – 3 zachorowania (przypadki potwierdzone);
- zakażenia wywołane przez Chlamydie – 5 zachorowań (przypadki potwierdzone).

W roku 2025 zanotowano wzrost zachorowań na choroby przenoszone drogą płciową w stosunku do roku ubiegłego (7 – kiła, 1 – rzeżączka, 1 – chlamydie).

1.10. Gruźlica.

Wyszczególnienie	Gruźlica				
	wszystkie postacie				
		w tym płucna			innych narządów
		razem	zakaźna (prątkująca)	niezakaźna	
Powiat Police	12	12	9	3	-
w tym:					
Miasto	7	7	5	2	-
Wieś	5	5	4	1	-
Mężczyźni	10	10	9	1	-
Kobiety	2	2	-	2	-
Wg grup wiekowych:					
0 - 14	-	-	-	-	-
15 - 19	-	-	-	-	-
20 - 29	1	1	1	-	-
30 - 44	1	1	-	1	-
45 - 64	7	7	6	1	-
65 i więcej	3	3	2	1	-
Liczba osób objętych nadzorem: ogółem	24				

W 2025 r. zarejestrowano nieznaczny wzrost zachorowań na gruźlicę. Wszystkie przypadki wymagały hospitalizacji.

1.11. Zakażenie wirusem HIV, choroba AIDS.

W roku 2025 zarejestrowano 5 nowych przypadków zakażenia HIV. Odnotowano 3 hospitalizacje. Jest to wzrost wykrytych zakażeń w stosunku do roku ubiegłego (3 osoby). Nie zarejestrowano zakażeń AIDS.

1.12. Tularemia.

W 2025 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 2024 (2 zachorowania).

1.13. Legionelloza.

W roku 2025 nie zarejestrowano podejrzeń/ zachorowań na Legionellozę.

1.14. Podsumowanie i wnioski.

Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych w powiecie jest stabilna. W roku 2025 odnotowano trzy ogniska choroby przenoszonej drogą pokarmową. Liczba zachorowań na choroby wieku dziecięcego znacząco spadła w porównaniu z rokiem poprzednim. Odnotowano natomiast wzrost rejestrowanych bakteryjnych oraz wirusowych zakażeń jelitowych.

Zarejestrowano również znaczący wzrost zachorowań na grypę sezonową (głównie przypadki grypy typu A) oraz zakażeń wywołanych wirusem RSV. Zachorowalność na COVID-19 nieznacznie spadła. Odnotowano wzrost zachorowań na choroby weneryczne oraz zakażenia HIV.

Ponadto w roku 2025 odnotowano 18 przypadków inwazyjnej choroby pneumokokowej (posocznica, zapalenie płuc). Z innych jednostek chorobowych odnotowano 3 przypadki gorączki plamistej, 1 przypadek listeriozy, 8 przypadków lambliozy, 6 przypadków choroby wywołanej przez *Sterptococcuspyogenes* (róża). Nie odnotowano zachorowań na wściekliznę. Zarejestrowano 8 zgonów z powodu zakażeń i chorób zakaźnych (3 zgony z powodu posocznicy paciorkowcowej/gronkowcowej, 1 z powodu gruźlicy, 3 z powodu zapalenia płuc wywołanego pneumokokami, 1 z powodu grypy).

2. Szczepienia Ochronne.

2.1. Realizacja programu szczepień ochronnych.

Stan zaszczepienia dzieci w roku 2025 ocenia się na ogólny dobry. Liczba osób nierealizujących szczepień na początku roku 2025 wyniosła 217 z czego 45 osób dopełniło obowiązku szczepień w ciągu roku. Na koniec IV kwartału 2025 r. liczba osób nierealizujących szczepień wyniosła 348. Jest to kolejny rok, w którym zanotowano wzrost osób uchylających się od obowiązku wykonania szczepień ochronnych.

2.2. Niepożądane odczyny poszczepienne.

W roku 2025 zarejestrowano 19 przypadków wystąpienia niepożądanych odczynów poszczepiennych (łagodne). Odnotowano 1 hospitalizację. Jest to wzrost notowanych niepożądanych odczynów poszczepiennych w stosunku do roku ubiegłego (9 zgłoszonych NOP w 2024 r.).

2.3. Podsumowanie i wnioski.

Liczba osób nierealizujących 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 jeden szpital kliniczny oraz jeden szpital jednodniowy.

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

W 2025 roku Zespół ds. zakażeń szpitalnych zgłosił 3 ogniska epidemiczne (2 o etiologii wirusa SARS-COV-2 oraz 1 o etiologii wirusa grypy). Zachorowało łącznie 10 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 2025 roku zaktualizowano następujące procedury przeciwepidemiczne:

- Procedura higieny rąk;
- Procedura postępowania w przypadku wystąpienia ekspozycji zawodowej oraz zasad zapobiegania ekspozycji zawodowej;
- Algorytm pobierania badań w szpitalnym oddziale ratunkowym u pacjentów z podejrzeniem zakażeń dróg oddechowych/ pokarmowych;
- Procedura diagnozowania i terapii pacjentów podejrzanych o legionellozy oraz zasady ograniczające rozprzestrzenianie się *Legionellapneumophila* w szpitalu;
- Procedura postępowania w przypadku identyfikacji szczepów pałeczek gram-ujemnych produkujących karbapenemazy (KPC/MBL/OXA);
- Procedura dekontaminacji sprzętu medycznego;
- Procedura postępowania z bielizną szpitalną;
- Zasady postępowania z endoskopami.

Przeprowadzono 16 kontroli wewnętrznych z zakresu:

- analizy lokalnej sytuacji epidemiologicznej szpitala za 2024 rok;
- występowania zakażeń szpitalnych w 2025 roku;
- przestrzegania procedury higienicznego mycia i dezynfekcji rąk oraz przygotowania rąk personelu do pracy;
- przestrzegania procedury higieny rąk, w zakresie przygotowania personelu do pracy oraz znajomości przez personel procedury postępowania w przypadku wystąpienia 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;
- monitorowania czynników alarmowych oraz analiza lokalnej sytuacji epidemiologicznej szpitala w tym występowania zakażeń szpitalnych w I półroczu 2025;
- występowania zakażeń szpitalnych w okresie I półrocza 2025;
- przestrzegania mycia i dezynfekcji rąk w I półroczu 2025;
- przeprowadzonego w szpitalu badania punktowego występowania zakażeń związanych z opieką zdrowotną i stosowaniem antybiotyków w europejskich szpitalach pracujących w trybie ostrodyżurowym (PPS) w roku 2025.;
- przestrzegania procedury zapobiegania zakażeniom miejsca operowanego dotycząca przygotowania pacjenta do zabiegu operacyjnego;
- przestrzegania procedury izolacji w poszczególnych jednostkach szpitala;
- przestrzegania obowiązujących procedur w pracowniach postępowania z poszczególnymi grupami odpadów – 2 kontrole;
- utrzymania czystości w poszczególnych jednostkach szpitala.

W 2025 r. Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych przeprowadził 106 szkoleń wewnętrznych i zewnętrznych z zakresu profilaktyki zakażeń w obiektach w Policach i w Szczecinie, w których udział wzięło 3409 osób.

Szkolenie wstępne odbyły 552 osoby. W szkoleniach prowadzonych w Firmie sprzątającej – wzięły udział 1232 osoby.

W 2025 r. w szpitalu dezynsekcję i deratyzację przeprowadzono w dniu 15.03.2025 r. (środk: Murin pasta Bromadiolon, Murin blok Brodifacum) oraz w dniu 15.10.2025 r. (środk: Epirat, Bromadiol).

W szpitalu jednodniowym Zarządzeniem nr 1/2024 z dnia 02.01.2024 r. 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 klinicznym 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, zapobiegania 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”: zakażenia związane z opieką zdrowotną (HAI), zakażenie miejsca operowanego (SSI), zakażenie układu moczowego (UTI), zakażenia łożyska naczyniowego (BSI), zakażenia związane z cewnikiem naczyniowym (CRI), zakażenia uogólnione (SYS), zapalenie płuc (PN), zakażenia układu pokarmowego (GI). Opracowana jest „Okolozabiegowa profilaktyka antybiotykowa (OPA)”.

3.3. Podsumowanie i wnioski:

W 2025 roku przeprowadzono 4 kontrole w szpitalu klinicznym, związane z wystąpieniem ognisk epidemicznych. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie przestrzegania procedur oraz działania Zespołu. Przeprowadzono również 1 kontrolę w szpitalu jednodniowym, nie stwierdzając nieprawidłowości w tym zakresie.

II. Stan sanitarny podmiotów działalności leczniczej.

1. Szpitale.

1.1. Infrastruktura obiektów, ich stan techniczny i funkcjonalność.

W roku 2025 przeprowadzono 7 kontroli sanitarnych szpitala klinicznego (4 kontrole w związku z ogniskiem, 1 kontrola sprawdzająca, 2 kontrole planowe). Wydano 1 decyzję prolongującą, natomiast 1 decyzja za stwierdzone nieprawidłowości dot. niewłaściwego stanu sanitarno- higienicznego szpitala w przypadku kontroli planowej, została wydana w styczniu 2026 r.

Szpital kliniczny 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:
 - brak
- Remonty:

USK1 PUM

Police				
	Przedmiot umowy	Nr umowy	Źródło finansowania	Zakończone / w trakcie
1	Przebudowa pomieszczeń szpitalnych na II, III, IV piętrze szpitala.	ZP-261-26/2024/DT z dnia 15.07.2024	- Ministerstwo Zdrowia na podstawie Umowy nr: DOI/SK/85112/6220/88/1245 z dnia 27.09.2023 r. „Modernizacja Oddziałów Reumatologicznego i Dermatologicznego; - Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej w formie dotacji na podstawie umowy Nr 3011/2021/Wn16/OA-tr-ku/D z dnia 17.12.2021 i w formie pożyczki na podstawie umowy nr 3012/2021/Wn16/OA-tr-ku/P z dnia 17.12.2021 r.	Zakończone 13.03.2025 r.

Szpital jednodniowy funkcjonuje na zasadzie najmu sali zabiegowej wraz z zapleczem. Stan sanitarno- higieniczny pomieszczeń jest prawidłowy. Szpital posiada aktualnie 4 łóżka.

1.2. Zaopatrzenie szpitali w wodę

Szpital w Policach: W roku 2025 szpital zaopatrywany był w wodę wyłącznie z ujęcia miejskiego – wodociąg Police. 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.

W roku 2025 r. nie pobierano próbek wody przeznaczonej do spożycia z ujęcia należącego do szpitala z uwagi na jego wyłączenie z eksploatacji.

Natomiast, w ramach kontroli urzędowej, pobrano 8 próbek ciepłej wody użytkowej w kierunku badań Legionella sp., wszystkie próbki były zgodne z wymaganiami zawartymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Ponadto, strona pobrała 4 próbki wody do badań w ww. zakresie, w ramach kontroli wewnętrznej. Uzyskane wyniki również nie budziły zastrzeżeń.

Szpital jednodniowy zaopatrywany jest w wodę przeznaczoną do spożycia z wodociągu miejskiego - wodociąg Dobra. Nadzór nad ww. wodociągiem sprawowany jest przez Powiatową Stację Sanitarно-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 2025 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 są w kuchni w innym szpitalu. Dokonano teoretycznej oceny jadłospisu dekadowego, z której wynika, iż sposób żywienia we wskazanym obiekcie jest prawidłowy.

Nie pobierano do badań laboratoryjnych żadnych posiłków serwowanych pacjentom. Ponadto w 2025 r. nie wpłynęły do tutejszej Inspekcji zgłoszenia interwencyjne w sprawie niespełnienia wymagań sanitarno–higienicznych, czy też nieprawidłowości w zakresie żywienia pacjentów.

Ponadto wydano 1 decyzję zatwierdzającą blok żywienia w szpitalu w zakresie wydawania posiłków pochodzących z cateringu w naczyniach jednorazowego użytku.

1.4. Dezynfekcja.

Szpital kliniczny 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.

Pracownia Endoskopii zlokalizowana jest w budynku CLND parter wejście „O”. Pracownia posiada dwa gabinety do badań endoskopowych, pomieszczenie dekontaminacji sprzętu oraz dwie kabiny higieny osobistej dla pacjentów. Zakres wykonywanych badań obejmuje: gastroskopię, kolonoskopię, rektosigmoidoskopię (w tym polipektomię). Proces dekontaminacji endoskopów przebiega zgodnie z obowiązującym procedurami wewnętrznymi oraz zaleceniami producentów sprzętu i obejmuje: wstępne oczyszczenie endoskopów bezpośrednio po badaniu, test szczelności, mycie zasadnicze i dezynfekcję wysokiego stopnia w myjni endoskopowej, suszenie i przechowywanie w warunkach zabezpieczających przed wtórną kontaminacją. Dezynfekcja endoskopów odbywa się w myjniach automatycznych firmy Olympus model EDT, za pomocą preparatów: OlympusEndoDis (zawiera kwas nadoctowy, kwas octowy, nadtlenuk wodoru), OlympusEndoAct (aktywator), OlympusEndoDet (preparat myjący). Pracownia posiada wentylację grawitacyjną wspomaganą mechanicznie.

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 przygotowany i przechowywany jest w pojemnikach z pokrywą. Szpital w większości wyposażony jest w maceratory oraz w 1 płuczko- dezynfektor.

Dezynfekcja narzędzi wielorazowego użycia odbywa się Centralnej Sterylizatorni (C.S), 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). W C. S. znajduje się myjnia automatyczna kontenerów i wózków transportowych.

Preparaty stosowane do dezynfekcji powierzchni: Quatrodex Extra, Sterisept Plus, Incidin Pro, Oxivir Excel, Incidin Activ, Incidin Liquid Spray, Virkon, Actichlor Plus, Sani-Cloth Active, Velox foam Extra, Chlor Clean Wipes, Incidin Oxy Foam S, Valox Spray, Meliseptol Foam Pure, Meliseptol Wipes Sensitive, OxivirSporocide, Bactacid AF Wipes, Perform, 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 lodówek, 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.

Sterylizacja narzędzi odbywa się w Centralnej Sterylizacji. Aktualnie narzędzia po dezynfekcji wstępnej z poszczególnych jednostek transportowane są w zamkniętych pojemnikach do pomieszczenia przyjęcia narzędzi. Następnie transportowane są do Centralnej Sterylizacji, 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 podmiot wynajmujący pomieszczenia. 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 z podmiotem zewnętrznym.

1.6. Utrzymanie bieżącej czystości i porządku.

Utrzymaniem bieżącej czystości i porządku w szpitalu klinicznym zajmuje się firma zewnętrzna.

Wykaz sprzętu stosowanego do świadczenia usługi utrzymania czystości w szpitalu:

- 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.

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

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 USK Nr 1 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 przeznaczonym 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: firma zewnętrzna świadczy usługi w zakresie prania, odplamiania, prasowania, składania tkanin typu: prześcieradła, tkaniny wyścielające, odzież robocza „medyczna”, koce i inne oraz usługi odbioru oraz dostawy asortymentu.

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 szpitalu w Policach nie wykonuje się sekcji zwłok. Zakład służy do przechowywania i wydawania zwłok.

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 wykonujących działalność leczniczą:

- 1 zakład pielęgnacyjno- opiekuńczy;
- 50 przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie (w tym 15 punktów szczepień);

- 2 laboratoria;
- 1 hospicjum;
- 3 zakłady rehabilitacji leczniczej;
- 7 innych obiektów.

Zakłady 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, głównie przychodni POZ jest prawidłowy, na bieżąco prowadzone są prace remontowe i modernizacyjne.

W roku 2025 przeprowadzono kontrole sanitarne w 44 podmiotach leczniczych, w tym w 14 przychodniach i punktach szczepień. Kontrole sanitarne nie wykazały poważnych nieprawidłowości, zalecenia zostały wykonane w trakcie kontroli. W trakcie 3 kontroli stwierdzono nieprawidłowości dot. stanu sanitarno- higienicznego oraz stanu technicznego. W przypadku 1 kontroli nieprawidłowości zostały usunięta na miejscu. Wydano 1 decyzję umarzającą (wykonanie obowiązków przed wydaniem decyzji nakazującej).

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. 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 medyczne są zbierane w miejscu ich powstawania, segregowane w odpowiednio oznakowanych pojemnikach oraz workach foliowych 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 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 działa 49 praktyk zawodowych w zakresie działalności leczniczej:

- 11 praktyk lekarskich (w tym 6 stomatologów);
- 11 specjalistycznych praktyk lekarskich (w tym 4 stomatologów);
- 2 grupowe praktyki lekarskie (w tym 1 stomatolog);
- 20 gabinetów szkolnych;
- 5 innych obiektów.

Indywidualne praktyki lekarskie, głównie stomatologiczne, są to obiekty nowe, nowo wybudowane lub po gruntownych remontach, w związku z tym ich stan sanitarny i techniczny jest bardzo dobry.

W roku 2025 przeprowadzono kontrole stanu sanitarnego w 13 praktykach, w 1 przypadku kontrola wykazała nieprawidłowości dot. stanu sanitarno-higienicznego.

Wydano 1 decyzję umarzającą (usunięcie uchybień) oraz 1 nakazującą doprowadzenie pomieszczeń do właściwego stanu sanitarno- epidemiologicznego.

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.

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 sprzątnięcia 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. Prawidłowe jest postępowanie z odpadami medycznymi.

Placówki prowadzą okresowy przegląd procedur higienicznych 2 razy do roku.

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 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.

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 szpitala 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 ww. szpitalu 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.

Szpital jednodniowy.

Odpady medyczne składowane są na miejscu, w ramach umowy z Centrum Medycznym. Zabiegi wykonywane są 2 dni w tygodniu (czwartki i piątki), odpady medyczne przekazywane są bezzwłocznie po zabiegach do miejsca ich składowania (lodówka w boksie na zewnątrz budynku, pomieszczenie zamykane na klucz, bez dostępu osób nieupoważnionych). Odpady zbierane są w workach i pojemnikach koloru czerwonego, odpowiednio oznakowanych (oznaczenie przedsiębiorcy, nr REGON, numer księgi rejestrowej, kod oznaczenia odpadów, data otwarcia, data zamknięcia, podpis osoby odpowiedzialnej). Prowadzony jest rejestr temperatury w lodówce z odpadami (w dniu kontroli temp. 5 st. C) oraz rejestr mycia i dezynfekcji lodówki (uzupełniany każdorazowo po wydaniu odpadów). Odpady odbiera firma zewnętrzna 1x w tygodniu (wtorek), co potwierdzone jest kartą przekazania odpadów w systemie BDO.

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 w urządzeniach 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. Każdorazowo 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 2025 roku przeprowadzono kontrole sanitarne w 44 podmiotach, również w zakresie postępowania z odpadami medycznymi. W przypadku 1 kontroli stwierdzono nieprawidłowości dot. przekroczenia czasu przechowywania odpadów medycznych. Nieprawidłowości zostały usunięte w trakcie kontroli.

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. Każdorazowo 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 2025 roku przeprowadzono kontrole sanitarne w 13 praktykach, również w zakresie postępowania z odpadami medycznymi. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami medycznymi.

III. HIGIENA ŻYWNOSCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU

1. Stan sanitarny nadzorowanych obiektów

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Policach w 2025 r. znajdowało się 1128 obiektów, z czego:

624 – obrotu żywnością;

122 - produkcji żywności;

201 - żywienia zbiorowego otwartego;

144 – żywienia zbiorowego zamkniętego;

9 - zakładów usług cateringowych;

28 - miejsc obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością;

W sumie przeprowadzono 748 kontroli sanitarnych (z czego 44 wspólne z innymi pionami). Wydano łącznie 380 decyzji merytorycznych, z czego: 106 zatwierdzających obiekty, 110 wykreślających, 1 warunkowo zatwierdzającą, 67 nakazujących poprawę stanu sanitarno-higienicznego zakładu, 21 prolongujących termin wykonania obowiązków, 19 zmieniających zakres prowadzonej działalności (rozszerzającą), 1 zakazującą wprowadzania produktów do obrotu, 1 unieruchamiającą, 17 stwierdzających wygaśnięcie postępowania, 37 umarzających. Ponadto wydano 213 decyzji-rachunków oraz 5 postanowień.

Podczas czynności kontrolnych, w których stwierdzono zaniedbania sanitarno-higieniczne, nałożono na sprawców wykroczeń 67 mandatów karnych na kwotę 18300 zł.

łącznie wystosowano 11 wniosków do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie o wymierzenie kary pieniężnej, 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.

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;
- 13 zakładów z automatami do lodów (na bazie mleka);
- 5 piekarni (głównie produkcja następujących wyrobów: chleb świeży, w tym krojony i pakowany w folię, pieczywo drobne – bułki, rogalce, bułka tarta oraz wyroby ciastkarskie);
- 6 ciastkarni (główna produkcja: galanteria ciastkarska oraz wyroby cukiernicze);
- 4 przetwórnice owocowo-warzywne (zakład obierania warzyw, produkcja soków oraz pakietów owocowo-warzywnych do szkół);
- 2 wytwórnie napojów alkoholowych (destylarnia oraz winnica);
- 6 zakładów garmażeryjnych (2 pierogarnie, 1 zakład produkujący paszteciki oraz czebureki, 2 zakłady produkujące 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);
- 2 inne wytwórnie żywności (zakład przyprawiania kurczaków oraz palarnia kawy).

W 2025 r. skontrolowano 34 zakłady produkcyjne, przeprowadzając w nich 60 kontroli sanitarnych, w tym 4 interwencyjne. W trakcie czynności kontrolnych najczęściej stwierdzanymi nieprawidłowościami były: nieodpowiedni stan sanitarno-techniczny obiektu, brak zachowanej bieżącej czystości, nieprzestrzeganie terminów wdrożonego harmonogramu badań wyrobu gotowego, brak aktualnych zapisów z prowadzonej kontroli wewnętrznej zgodnie z przyjętymi w zakładzie założeniami systemu HACCP, niewłaściwe znakowanie środków spożywczych wprowadzanych do obrotu. Wydano 25 decyzji administracyjnych, w tym 2 zatwierdzające, 2 wykreślające, 4 prolongujące termin wykonania obowiązków, 4 umarzające postępowanie, 1 stwierdzającą wygaśnięcie postępowania, 9 nakazujących przedsiębiorcom dostosowanie zakładów do przepisów prawa żywnościowego, 1 warunkowo zatwierdzającą oraz 2 zmieniających zakres prowadzonej działalności (rozszerzające). 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 8 mandatów karnych na kwotę 22000 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 2025 r. nie stwierdzono nieprawidłowości w przedmiotowym zakresie.

Do tutejszej Inspekcji wpłynęła 1 interwencja dotycząca wystąpienie dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu pasztecików z mięsem- zgłoszenie niezasadne. Ponadto przeprowadzono 3 kontrole w ramach systemu RASFF.

Do badań laboratoryjnych pobrano łącznie 76 próbek, tj.:

- 25 próbek lodów z automatu w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych, z czego 10 zakwestionowano z uwagi na przekroczoną liczbę Enterobacteriaceae powyżej 100 jtk/g;
- 10 próbek lodów tradycyjnych na bazie mleka w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych;
- 5 próbek drobnych wyrobów cukierniczych w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych;
- 1 próbkę kwasu cytrynowego w kierunku kryteriów czystości substancji dodatkowych;
- 10 próbek masy jajowej w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych;
- 5 próbek lodów na bazie wody w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych;
- 1 próbkę kakao w kierunku oznaczania zawartości WWA;
- 15 próbek warzyw świeżych, krojonych w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych;
- 1 próbkę tłuszczu palmowego w kierunku oznaczania 3 MCPD;
- 1 próbkę dań zawierających gotowe posiłki (pierogi) w kierunku oznaczania zawartości kwasu sorbowego i benzooesowego;
- 2 próbki sanitarne (zmiotki) w kierunku zanieczyszczeń biologicznych.

W przypadku kwestionowanych wyników badań 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, w ramach rekontroli pobrano próbki lodów do badań. Wyników nie kwestionowano.

Do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie wystosowano 1 wniosek o wymierzenie kary pieniężnej producentowi wyrobów garmażeryjnych z art. 103 ust. 1 pkt 1b lit. c) ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (za nieprzestrzeganie wymagań w zakresie znakowania i prezentacji wyprodukowanych w przedmiotowym zakładzie wyrobów gotowych, wprowadzanych do obrotu handlowego, określonych w przepisach Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia

25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom (...) oraz z art. 103 ust. 1 pkt 5 za prowadzenie działalności w zakresie niezgodnym z decyzją o zatwierdzeniu zakładu, o której mowa w art. 62 ust. 1 pkt 2, tj. dostarczania gotowych wyrobów do kontrahentów środkiem transportu.

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

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

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

z czego skontrolowano:

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

Podczas przedmiotowych kontroli nie stwierdzano nieprawidłowości.

W 2025 r. do tutejszej Inspekcji nie wpłynęły żadne zgłoszenia interwencyjne dotyczące wskazanej grupy zakładów.

Zgodnie z realizacją Planu działania na 2025 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 21 kwietnia 2025 r. do 21 października 2025 r. przeprowadzono 3 wspólne kontrole z przedstawicielem Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz 1 kontrolę z przedstawicielem Inspekcji Ochrony Środowiska. W ramach 2 kontroli pobrano do badań laboratoryjnych próbkę owoców i warzyw w kierunku pozostałości pestycydów – wyniki badań nie zostały zakwestionowane.

W 2025 r. wydano 2 decyzje wykreślające. Nie nałożono żadnych mandatów karnych. Pobrano 3 próbki do badań laboratoryjnych, których wyników nie kwestionowano, tj. truskawki w zakresie oznaczania metali szkodliwych oraz borówki i pomidory w zakresie wykrywania pozostałości pestycydów.

Do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej prowadzonego przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Policach w 2025 r. nie wpisano żadnych producentów pierwotnych, jak również nie

skierowano wniosków do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie o wymierzenie kary pieniężnej.

1.3. Produkcja żywności w warunkach domowych.

Na terenie powiatu polickiego działa 40 producentów żywności w warunkach domowych, z czego w 2025 r. skontrolowano 6 z nich, nie stwierdzając nieprawidłowości.

Do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej prowadzonego przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Policach w 2025 r. wpisano 13 producentów w warunkach domowych oraz w 1 przypadku rozszerzono zakres prowadzonej działalności.

Ponadto wydano 4 decyzje wykreślające obiekty z przedmiotowej grupy z rejestru zakładów będących pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz 3 decyzje umarzające wszczęte postępowanie administracyjne w sprawie wpisu kuchni domowej do rejestru.

Nie pobrano żadnych próbek do badań laboratoryjnych, nie skierowano żadnego wniosku do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie o wymierzenie kary pieniężnej, jak również nie nałożono mandatu karnego.

Do tutejszej Inspekcji wpłynęły 2 zgłoszenia interwencyjne w ramach przedmiotowej grupy zakładów dotyczące:

- przechowywania żywności w niewłaściwych warunkach, tj. w zbyt wysokiej temperaturze: po przeprowadzonych czynnościach kontrolnych zgłoszenie uznano za niezasadne;
- prowadzenia nielegalnej działalności polegającej na produkcji wyrobów garmażeryjnych. Z uwagi na brak dokładnych danych umożliwiających identyfikację osoby ujętej w zgłoszeniu, nie było możliwości przeprowadzenia czynności kontrolnych. Do osoby wnoszącej zgłoszenie zwrócono się pisemnie o uszczegółowienie danych, jednakże nie uzyskano informacji zwrotnej.

1.4. Zakłady obrotu żywnością.

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Policach jest:

- 229 sklepów spożywczych, w tym 31 super i hipermarketów;
 - 1 kiosk;
 - 17 aptek;
 - 52 magazyny hurtowe, w tym 7 hurtowni suplementów diety;
 - 33 obiekty ruchome i tymczasowe;
 - 218 środków transportu;
 - 74 inne zakłady/obiekty obrotu żywnością,
- z czego w 2025 r. skontrolowano:

- 124 sklepy spożywcze, w tym 25 super i hipermarketów;
- 1 kiosk;
- 4 apteki;
- 29 magazynów hurtowych, w tym 5 hurtowni suplementów diety;
- 12 obiektów ruchomych i tymczasowych;
- 52 środki transportu;
- 27 innych obiektów obrotu żywnością.

Łącznie przeprowadzono 453 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, brak lub nieaktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz nieodpowiedni stan sanitarno-porządkowy i sanitarno-techniczny.

Wydano 223 decyzje administracyjne, w tym 69 zatwierdzających, 70 wykreślających z rejestru zakładów, 12 prolongujących termin wykonania obowiązków, 10 umarzających postępowania, 13 zmieniających zakres prowadzonej działalności, 41 nakazujących przedsiębiorcom doprowadzenie obiektów do odpowiedniego stanu sanitarno-technicznego, 8 wygaszających postępowanie oraz 1 zakazującą wprowadzania produktów do obrotu. Wydano 5 postanowień. Łącznie nałożono 36 mandatów karnych na kwotę 9700 zł.

Do tutejszej Inspekcji w 2025 r. wpłynęło 39 zgłoszeń interwencyjnych 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, braku orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych, wprowadzania psów do obiektu przez klientów, wprowadzania do obrotu grzybów świeżych bez atestów oraz niewłaściwego znakowania suplementów diety. Zasadność zgłoszeń potwierdzono w 10 przypadkach, natomiast 2 zostały przekazane zgodnie z właściwością miejscową Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Szczecinie oraz w Łobzie.

Łącznie pobrano 157 próbek do badań laboratoryjnych, z czego 7 było kwestionowanych:

1. 5 próbek łososia atlantyckiego sałatkowego wędzonego na zimno pobranego w zakładzie obrotu żywnością ze względu na wykrycie *Salmonella* spp. w 25 g;
2. 2 próbki warzyw i owoców (rzepa czarna oraz porzeczka czerwona) pobranych w magazynach hurtowych ze względu na przekroczenie NDP pestycydów;

W powyższych przypadkach zostały wygenerowane zgłoszenia powiadomień RASFF. Wobec podmiotów odpowiedzialnych za wprowadzanie ww. środków spożywczych zostało wszczęte postępowanie administracyjne oraz obciążono kosztami za czynności kontrolne związane z ich pobraniem oraz badaniem.

W 2025 r. wystosowano 8 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;
- 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 przypadku 5 podmiotów stwierdzono, iż środki spożywcze wprowadzane do obrotu za pośrednictwem stron internetowych posiadały niewłaściwe znakowanie, tj. m. in. brak wykazu danych szczegółowych, których podanie jest obowiązkowe, brak wyszczególnionych alergenów w podanym wykazie składników, jak również 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 opisy zachęcające do nadmiernego spożycia danej żywności lub stanowiące przyzwolenie dla niej. Obecnie 1 postępowanie jest w toku. W pozostałych przypadkach stwierdzono usunięcie nieprawidłowości.

Podczas kontroli kompleksowej przeprowadzonej w Magazynie suplementów diety stwierdzono wprowadzanie do obrotu suplementów diety z wysokim poziomem melatoniny oraz w składzie których znajdowała się nieautoryzowana nowa żywność (Garciniamangostana (wyciąg ze skórki)) oraz Coriolusversicolor, Wrośniak różnobarwny, TurkeyTail, Trametesversicolor.

Podmiot wycofał z obrotu przedmiotowe suplementy diety, a także zobowiązał się do poinformowania odbiorców przedmiotowych produktów o wycofaniu ich ze sprzedaży oraz konieczności dokonania zwrotów. W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Policach decyzją m. in. zakazał spółce:

1. wprowadzania do obrotu handlowego na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej środków spożywczych (suplementów diety) zawierających w składzie nową żywność,
2. wprowadzania do obrotu handlowego na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej środków spożywczych (suplementów diety) zawierających w składzie substancję czynną Melatoninę będącą składnikiem zarejestrowanym w Polsce produktów leczniczych (zawartość ww. substancji czynnej stanowi 1-5 mg w przeliczeniu na dawkę dobową), w tym suplementu diety, który w porcji zawiera 3 mg melatoniny (tj. 1 kapsułka), zaś zalecona do spożycia dzienna porcja, tj. ½ kapsułki zawiera 1,5 mg melatoniny.

Wskazanemu pkt 1 niniejszej decyzji nadano rygor natychmiastowej wykonalności.

W 2025 roku przekazano do Komendy Powiatowej Policji w Policach zawiadomienie o podejrzeniu popełnienia przestępstwa polegającego na używaniu jako autentycznej faktury za sprzedaż porzeczek czerwonej przez hurtownię owocowo-warzywną rzekomo wystawionej przez sprzedawcę, który oświadczył, iż nigdy nie dostarczał przedmiotowych owoców. Sprawę przekazano również do Pierwszego Urzędu Skarbowego w Szczecinie.

1.5. Zakłady żywienia zbiorowego.

Zakłady żywienia zbiorowego otwartego:

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Policach znajduje się 201 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym 65 zakładów małej gastronomii, 61 zakładów małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych oraz 5 gospodarstw agroturystycznych, z czego w 2025 r. skontrolowano 84 obiekty, przeprowadzając łącznie 130 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 74 decyzje administracyjne, w tym 23 zatwierdzające, 18 wykreślających z rejestru zakładów, 7 umarzających postępowania, 4 zmieniające zakres prowadzonej działalności, 1 prolongatę, 12 nakazujących przedsiębiorcom doprowadzenie obiektów do odpowiedniego stanu sanitarno-technicznego oraz 1 unieruchamiającą. Łącznie w tej grupie zakładów nałożono 20 mandatów na kwotę 5400 zł.

Do tutejszej Inspekcji wpłynęło 13 interwencji dotyczących naruszeń prawa żywnościowego w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego. W 6 przypadkach zgłoszenia uznano za zasadne. Interwencje te dotyczyły wprowadzania do obrotu środków spożywczych o niewłaściwej jakości, braku orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych u pracowników kuchennych, braku zachowanej czystości w zakładzie, obecności szkodników- karaluchów, wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu oferowanych produktów, niewłaściwej gospodarki odpadami oraz tłuszczu wylewanego do kanalizacji.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Policach w 2025 r. wydał 1 decyzję nakazującą przedsiębiorcy z rygorem natychmiastowej wykonalności zaprzestanie działalności gastronomicznej do czasu przeprowadzenia skutecznej dezynsekcji i dezynfekcji całego zakładu, z uwagi na obecność karaluchów w zakładzie.

Do badań laboratoryjnych pobrano 5 próbek mrożonego kebaba z kurczaka w zakładzie małej gastronomii w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych, które zostały

kwestionowane ze względu na wykrycie *Salmonella* spp. w 25 g. W powyższym przypadku zostało wygenerowane zgłoszenie powiadomienia RASFF.

Zakłady żywienia zbiorowego 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;
 - 2 bloki żywienia w szpitalu w systemie cateringowym;
 - 7 bloków żywienia w domach opieki społecznej, w tym 2 w systemie cateringowym;
 - 15 stołówek w żłobkach i domach małego dziecka, w tym 14 w systemie cateringowym;
 - 21 stołówek szkolnych, w tym 17 w systemie cateringowym;
 - 17 stołówek na koloniach/półkoloniach/obozach/zimowiskach, w tym 15 w systemie cateringowym;
 - 49 stołówek w przedszkolach, w tym 37 w systemie cateringowym;
 - 1 stołówkę w domu dziecka i młodzieży;
 - 3 stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych;
 - 18 innych zakładów żywienia, w tym 2 w systemie cateringowym;
 - 9 zakładów usług cateringowych;
- z czego w 2025 r. skontrolowano:
- 1 stołówkę pracowniczą;
 - 3 bufety przy zakładach pracy, w tym 2 w systemie cateringowym;
 - 2 bloki żywienia w szpitalu w systemie cateringowym;
 - 2 bloki żywienia w domach opieki społecznej;
 - 4 stołówki w żłobkach i domach małego dziecka, w tym 3 w systemie cateringowym;
 - 8 stołówek szkolnych, w tym 6 w systemie cateringowym;
 - 11 stołówek na koloniach/półkoloniach/obozach/zimowiskach, w tym 9 w systemie cateringowym;
 - 15 stołówek w przedszkolach, w tym 9 w systemie cateringowym;
 - 7 innych zakładów żywienia;
 - 3 zakłady usług cateringowych.

Łącznie przeprowadzono 73 kontrole sanitarne. 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 2025 r. wydano 32 decyzje administracyjne, w tym 12 zatwierdzających obiekty, 5 nakazujących przedsiębiorcom doprowadzenie do odpowiedniego stanu sanitarno-technicznego obiekty, 7 wykreślających z rejestru zakładów, 4 prolongaty terminu oraz 4 decyzje umarzające. Łącznie nałożono 2 mandaty karne na kwotę 1000 zł.

Do tutejszej Inspekcji wpłynęło 10 zgłoszeń interwencyjnych, które uznano za niezasadne, dotyczące wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu posiłków oferowanych w zakładzie, braku przestrzegania warunków sanitarno-technicznych przy produkcji posiłków, niewłaściwej jakości serwowanych potraw, obecności larw oraz włosów w serwowanych posiłkach, palenia papierosów przez pracowników stołówki, jak również niesmacznych, tłustych posiłków.

Łącznie pobrano 2 próbki posiłków w kierunku oznaczania wartości odżywczej, które nie były kwestionowane pod względem wymagań laboratoryjnych.

Natomiast do dyrekcji placówki wystosowano pismo informujące o niezgodnościach i wskazujące na konieczność przeanalizowania jadłospisu i wprowadzenia w nim ewentualnych modyfikacji w próbce posiłku, w której stwierdzono zbyt niską wartość energetyczną.

Skierowano 2 wnioski 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 za prowadzenie działalności w zakresie 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 jest:

- 218 środków transportu.

W 2025 r. łącznie przeprowadzono 52 kontrole sanitarne.

Wydano: 47 decyzji wykreślających z rejestru, 1 decyzję umarzającą oraz 24 decyzje zatwierdzające obiekt.

Skierowano wnioski 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 za prowadzenie działalności bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru (...).

1.7. Zakłady produkcji i obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

Na terenie powiatu polickiego nie funkcjonują wytwórnie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. W ewidencji widnieje jedynie 28 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym 8 hurtowni oraz 20 sklepów.

W 2025 r. przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Policach przeprowadzili wyłącznie 7 kontroli sanitarnych w zakresie przestrzegania wymagań

sanitarno-higienicznych przy obrocie przedmiotowymi wyrobami i materiałami, nie stwierdzając nieprawidłowości.

W przedmiotowej grupie obiektów do badań laboratoryjnych nie pobrano żadnej próbki.

Wydano 2 decyzje wykreślając sklep z rejestru.

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

W 2025 r. pobrano łącznie 244 próbek, w tym 242 próbki żywności, 2 próbki sanitarne-zmiotki. Próbki 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 sanitarne - zmiotki w kierunku: obecności szkodników i ich pozostałości.

W 2025 roku zakwestionowane zostały 22 próbki , tj.:

- 5 próbek łososa atlantyckiego sałatkowego wędzonego na zimno pobranego w zakładzie obrotu żywnością ze względu na wykrycie *Salmonella* spp. w 25 g;
- 5 próbek mrożonego kebaba z kurczaka pobranego w zakładzie małej gastronomii ze względu na wykrycie *Salmonella* spp. w 25 g;
- 2 próbki warzyw i owoców (rzepa czarna oraz porzeczka czerwona) pobranych w magazynach hurtowych ze względu na przekroczenie NDP pestycydów;

W powyższych przypadkach zostały wygenerowane zgłoszenia powiadomień RASFF.

- 10 próbek lodów z automatu pobranych u producentów ze względu na przekroczoną liczbę *Enterobacteriaceae*. 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, w ramach rekontroli pobrano próbki lodów do badań. Wyników nie kwestionowano.

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

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Policach jest:

- 17 aptek i punktów aptecznych;
- 6 hurtowni suplementów diety (4 prowadzą także sprzedaż przez Internet);
- 3 obiekty obrotu żywnością (z czego 2 prowadzą sprzedaż przez Internet);
- 2 sklepy spożywcze prowadzące sprzedaż m. in. suplementów diety (jeden również przez Internet).

Skontrolowano:

- 4 apteki;
- 5 hurtowni suplementów diety;
- 2 obiekty obrotu żywnością;
- 1 sklep spożywczy.

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 2025 r. w zakresie nadzoru nad suplementami diety, środkami specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz środkami wzbogacanymi witaminami lub składnikami mineralnymi dokonano oceny 196 produktów m. in. pod kątem znakowania, prezentacji i reklamy, w tym stwierdzono 140 środki spożywcze niezgodne z przepisami prawa w powyższym zakresie.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono łącznie 32 kontrole w zakresie nadzoru nad suplementami diety, żywnością dla określonych grup i środkami spożywczymi wzbogacanymi znajdującymi się w obrocie handlowym.

Najczęściej stwierdzonymi nieprawidłowościami były:

- 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 Żywnienia. Mając na uwadze powyższe, tj. wprowadzanie po raz pierwszy do obrotu suplementów diety bez wcześniejszego powiadomienia Głównego Inspektora Sanitarnego nałożono 2 mandaty karne w łącznej kwocie 900 zł.
- w przypadku suplementów diety sprzedawanych za pośrednictwem Internetu, brak wykazu danych szczegółowych, których podanie jest obowiązkowe, tj.: wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie wymienione w załączniku II lub uzyskane z substancji lub produktów wymienionych w załączniku II, 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 opisy zachęcające do nadmiernego spożycia danej żywności lub stanowiące przyzwolenie dla niej, m.in.:

(...) Wielozadaniowy suplement diety magnez TRI MAG PRO:

- wsparcie dla funkcji układu nerwowego,
- pamięć i koncentracja,

- energia,
- poprawa nastroju,
- regulacja snu,
- wsparcie dla serca,
- lepsza kondycja mięśni.

3 formy magnezu (cytrynian, jabłczan, diglicynian) (...) ukierunkowane na różne potrzeby :
 wsparcie dla (...) pracy mózgu, serca, reguluje metabolizm, poprawia pracę mięśni i dodaje energii, jednocześnie sprzyjając relaksacji.

(...) Wielozadaniowy suplement diety Witamina B COMPLEX B:

- wsparcie metabolizmu energetycznego,
- poprawa nastroju,
- lepsza pamięć i koncentracja,
- wsparcie funkcji układu nerwowego,
- zdrowie skóry i włosów.

(...) Wielozadaniowy suplement diety SLIM BOOST:

- wspiera metabolizm,
- hamuje apetyt,
- wspiera w redukcji tkanki tłuszczowej,
- pomaga utrzymać zgrabną sylwetkę,
- pomaga w obniżeniu cukru we krwi.

Ponadto umieszczano oświadczenia, które nie występują w Rozporządzeniu Komisji (UE) Nr 432/2012 z dnia 16 maja 2012 r. ustanawiające wykaz dopuszczonych oświadczeń zdrowotnych dotyczących żywności, innych niż oświadczenia odnoszące się do zmniejszenia ryzyka choroby oraz rozwoju i zdrowia dzieci, np.:

- Witamina D3 zwiększa wchłanianie magnezu, reguluje układ nerwowy, sercowo-naczyniowy i trawienny.
- Witaminy B1, B6, B12 (...) wspomagają metabolizm poprzez przekształcenie pożywienia w energię, wspomagają pracę mózgu oraz produkcję serotoniny i dopaminy.
- Bor (...) badania wskazują, że może zwiększać wchłanianie magnezu i witaminy D, działając synergistycznie z magnezem, może pomagać w utrzymaniu równowagi mineralnej.

Witaminy z grupy B pełnią kluczową rolę w wielu procesach metabolicznych w organizmie, w tym produkcja energii czy syntezie DNA.

- B2 (Ryboflawina) (...) wspiera zdrowie oczu,
- B3 (Niacyna) kluczowa dla zdrowia skóry, układu nerwowego i układu pokarmowego, bierze udział w procesach wytwarzania energii w komórkach,
- B5 (Kwas pantotenowy) ważna dla syntezy i metabolizmu białek, tłuszczów i węglowodanów; wspiera produkcję hormonów stresu i cholesterolu,
- B6 (Pirydoksyna) wspomaga funkcjonowanie enzymów i metaboliczne przemiany aminokwasów,
- B7 (Biotyna) wspiera zdrowie włosów, skóry i paznokci; jest ważna w przemianach metabolicznych oraz w produkcji glukozy,
- B9 (Kwas foliowy): Ma kluczowe znaczenie w produkcji DNA, wspomaga prawidłowy rozwój płodu i jest niezbędny w produkcji czerwonych krwinek,

- B12 (Kobalamina): Niezbędna dla produkcji czerwonych krwinek, prawidłowego funkcjonowania układu nerwowego i syntezy DNA,
- Berberys – hamuje apetyt, obniża poziom glukozy we krwi, obniża poziom cholesterolu we krwi. Na wschodzie jest stosowana jako środek działający hipoglikemicznie. Wspiera przy zaburzeniach żołądkowo-jelitowych, nadciśnieniu, chorobach sercowo-naczyniowych. Dodatkowo chroni wątrobę, pomaga w przypadku np. stłuszczenia wątroby,
- Cinsulin (cynamon) obniża poziom tzw. złego cholesterolu, obniża poziom cukru we krwi, wspomaga proces odchudzania,
- Pokrzywa wpływa na obniżanie się apetytu. Wspomaga usuwanie wody z organizmu wraz z zawartymi w niej produktami przemiany materii oraz wspomaga krążenie żyłne. Dodatkowo wykazuje korzystny wpływ na siły vitalne organizmu oraz funkcjonowanie stawów.

Oświadczenia dodatkowo zachęcające do nadmiernego spożycia danej żywności lub stanowiące przyzwolenie dla niej, m.in.:

- Witamina B – COMPLEX B zawiera optymalnie dopasowane dawki najważniejszych witamin z grupy B, które zostały dobrane tak, by wspierać szeroki zakres kluczowych funkcji organizmu i maksymalizować ich korzystne działanie.

W związku z kontrolą kompleksową przeprowadzoną w Magazynie suplementów diety, stwierdzono, iż:

- w 2 suplementach diety: w tabeli zawartości składników fizjologicznie czynnych w dziennej porcji podano: Mangostan właściwy Garciniamangostana (wyciąg ze skórki), który stanowi nową żywność, zgodnie z katalogiem nowej żywności <https://ec.europa.eu/food/food-feed-portal/screen/novel-food-catalogue/search>, udostępnionym przez Komisję Europejską.

A zatem Garciniamangostana Skórka owocowa posiada status NOWA ŻYWNOSĆ - Zgodnie z informacjami, którymi dysponują właściwe organy państw członkowskich, produkt ten nie był spożywany w UE w znacznych ilościach jako żywność przed 15 maja 1997 r. W związku z tym, aby mógł zostać wprowadzony jako żywność na rynek UE, wymagane jest uzyskanie zezwolenia przed wprowadzeniem do obrotu zgodnie z rozporządzeniem (UE) 2015/2283.

- w 1 suplemencie: w tabeli: zawartość składników fizjologicznie czynnych w dziennej porcji wskazano w zalecanej do spożycia dziennej porcji (%RWS): 4 kapsułki:
- w przypadku mieszanki owocników grzybów: (...) Coriolusversicolor (...) ekstrakt, natomiast zgodnie z katalogiem nowej żywności <https://ec.europa.eu/food/food-feed-portal/screen/novel-food-catalogue/search> Coriolusversicolor (Wrośniak różnobarwny) posiada STATUS NOWA ŻYWNOSĆ - Zgodnie z informacjami dostępnymi właściwym organom państw członkowskich, produkt ten nie był spożywany w UE w znaczącym stopniu jako żywność przed 15 maja 1997 r. W związku z tym, przed wprowadzeniem go jako żywności na rynek UE, wymagane jest uzyskanie zezwolenia na wprowadzenie do obrotu zgodnie z rozporządzeniem (UE) 2015/2283. Powyższa żywność nie znajduje się w załączniku do rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2017/2470 z dnia 20.12.2017 r. ustanawiające unijny wykaz nowej żywności zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2015/2283 w sprawie nowej żywności (Dz.U.UE.L.2017.351.72 ze zm.).

- w 1 suplemencie: w tabeli: zawartość składników fizjologicznie czynnych w dziennej porcji wskazano w zalecanej do spożycia dziennej porcji (%RWS): 1/2 kapsułki: Melatonina 1,5 mg.

Melatonina jest składnikiem zarejestrowanych w Polsce produktów leczniczych: Grupa farmakoterapeutyczna: leki nasenne i uspokajające, agoniści receptora melatoninowego. Kod ATC: N 05C H01. Zawartość substancji czynnej w tych produktach stanowi 1-5 mg w przeliczeniu na dawkę dobową.

W toku kontynuowanej inspekcji na stanie magazynowym stwierdzono suplementy diety z ww. składnikami, z oryginalnymi etykietami producenta, importowanymi z USA, na których w tabeli jako składnik wyszczególniono: Mangosteenextract (Fruitpeel) (Garciniamangostana) oraz TurkeyTail (Trametesversicolor). Ww. składnik stanowi nową żywność. Ponadto ww. nazwa jest tożsama z nazwą Coriolusversicolor i dotyczy tej samej żywności, która posiada status novel food Turkey Tail (EN) = Wrośniak różnobarwny (PL). Podmiot oświadczył, iż ww. suplementy diety wprowadzane były do obrotu od około 2010 roku. Strona poinformowała, iż nie zostało przeprowadzone postępowanie i nie zostało uzyskane zezwolenie przed wprowadzeniem do obrotu zgodnie z rozporządzeniem (UE) 2015/2283.

Ponadto na stanie magazynowym stwierdzono suplement diety melatonina, na której podano dawkowanie: „Take 1 capsuleneartbedtime with water”, zaś podmiot wprowadzający do obrotu na etykiecie polskiej jako dawkowanie podaje ½ kapsułki, co stanowi 1,5 mg melatoniny. Strona poinformowała, iż spółka nie przedłożyła opinii Urzędu Produktów Leczniczych, Wyrobów Medycznych i Produktów Biobójczych czy przedmiotowy produkt nie spełnia wymagań produktu leczniczego, określonych przepisami prawa farmaceutycznego ze względu na skład, postać i przeznaczenie przedmiotowego produktu, która budzi wątpliwość jego kwalifikacji jako suplementu diety. Podmiot poinformował także, iż etykiety ww. suplementów diety, w których stwierdzono uwagi do znakowania były naklejane na oryginalne etykiety/opakowania przedmiotowych produktów.

Podmiot wycofał z obrotu przedmiotowe suplementy diety, a także zobowiązał się do poinformowania odbiorców przedmiotowych produktów o wycofaniu ich ze sprzedaży oraz konieczności dokonania zwrotów. W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Policach decyzją administracyjną

I. Zakazał:

1. wprowadzania do obrotu handlowego na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej środków spożywczych (suplementów diety) zawierających w składzie nową żywność, tj.
 - a) suplementów diety zawierających w składzie Mangostan właściwy Garciniamangostana (wyciąg ze skórki) Mangosteenextract (Fruitpeel) (Garciniamangostana) (nieautoryzowana nowa żywność);
 - b) suplementu diety zawierający w składzie: Wrośniak różnobarwny (TurkeyTail) (Trametesversicolor) (Coriolusversicolor) (nieautoryzowana nowa żywność),
2. wprowadzania do obrotu handlowego na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej środków spożywczych (suplementów diety) zawierających w składzie substancję czynną Melatoninę będącą składnikiem zarejestrowanym w Polsce produktów leczniczych (zawartość ww. substancji czynnej stanowi 1-5 mg w przeliczeniu na dawkę dobową), w tym suplementu

diety który w porcji zawiera 3 mg melatoniny (tj. 1 kapsułka), zaś zalecona do spożycia dzienna porcja, tj. ½ kapsułki zawiera 1,5 mg melatoniny.

II. Zobowiązał do poinformowania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Policach o ilości wycofanych suplementów diety, o których mowa w pkt I niniejszej decyzji oraz do przekazania kopii dokumentów dot. dalszego postępowania z ww. towarami objętymi zakazem, o którym mowa w pkt I w terminie do 30 dni od daty otrzymania decyzji, przy uwzględnieniu prawidłowego postępowania z artykułami zawartymi w ww. punkcie.

Punktowi I niniejszej decyzji nadano rygor natychmiastowej wykonalności.

Nadto utworzono powiadomienia w Systemie Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (RASFF), tj.:

#806024 w sprawie obecności na rynku europejskim suplementów diety w składzie których zadeklarowano obecność Garciniamangostana (wyciąg ze skórki);

#806049 w sprawie obecności na rynku europejskim suplementów diety, w składzie których zadeklarowano obecność Coriolusversicolor;

#806066 w sprawie obecności na rynku europejskim suplementu diety pn. Melatonina. Postępowanie jest w toku.

Ponadto dokonano oceny suplementów diety w siedzibie Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Policach na podstawie etykiet produktów pobranych podczas czynności kontrolnych, którymi są etykietowane suplementy diety i wprowadzane do obrotu handlowego. Stwierdzono m.in.:

- w oznakowaniu nie podano przeznaczenia z jednoznacznym określeniem grupy odbiorców;
- na etykiecie umieszczono opisy odnoszące się do całości suplementu diety, a nie do poszczególnych składników, m.in. „wsparcie układu krążenia”;
- zamieszczono oświadczenia, które nie występują w Rozporządzeniu Komisji (UE) Nr 432/2012 z dnia 16 maja 2012 r. ustanawiające wykaz dopuszczonych oświadczeń zdrowotnych dotyczących żywności, innych niż oświadczenia odnoszące się do zmniejszenia ryzyka choroby oraz rozwoju i zdrowia dzieci (Dz.U. UE. L 136 z 25.05.2012, z późn. zm.), np. dotyczące witamy K, tj.: „pomagają w utrzymaniu zdrowych zębów, prawidłowego funkcjonowania mięśni i układu odpornościowego”;
- nieprawidłowości w zakresie wykazu składników – na ocenianych etykietach, w prezentacji wykazu składników, nie zastosowano zasady malejącej kolejności masy poszczególnych składników w momencie ich użycia przy wytwarzaniu danego suplementu diety;
- nieprawidłowości w zakresie prezentacji witamin i składników mineralnych, tj. w wykazie składników zastosowano błędne zapisy form chemicznych, np. „z palmitynianu askorbylu”, „diglicynian żelaza”;
- nieprawidłowości w zakresie prezentacji informacji o zawartości składników fizjologicznie czynnych w dziennej porcji, np. w prezentacji wykazu składników stwierdzono zastosowanie „witaminy C”, natomiast w tabeli prezentującej zawartość składników fizjologicznie czynnych brak informacji o zawartości witaminy C w dziennej porcji do spożycia ww. suplementu diety (nie podano %RWS);

- umieszczono zapis: „Formuła przystosowana również dla wegetarian/wegan” , który jest niezgodny z § 1 pkt 2) i 3) ROZPORZĄDZENIA MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 poz. 29, z późn.zm.);
- brak ostrzeżenia dotyczącego nieprzekraczania zalecanej porcji do spożycia w ciągu dnia.

Wobec powyższego Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Policach decyzją nakazał spółce usunięcie niezgodności z przepisami prawa żywnościowego w Magazynie suplementów diety poprzez dostosowanie etykiet suplementów diety importowanych i wprowadzanych do obrotu przez spółkę do obowiązujących przepisów prawa. Postępowanie jest w toku.

Łącznie w przypadku wskazanej grupy obiektów nałożono łącznie 2 mandaty karne na łączną kwotę 900 zł za wprowadzanie po raz pierwszy do obrotu suplementy diety bez powiadomienia Głównego Inspektora Sanitarnego.

W 2025 r. pobrano 4 próbki suplementów diety w kierunku:

- substancji dodatkowych, słodzących (2 próbki);
- metali (1 próbka);
- zawartości wapnia (1 próbka).

Ponadto pobrano 1 próbkę żywności dla niemowląt i małych dzieci w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych. Wyników nie kwestionowano.

Wszystkie wskazane próbki również w kierunku oceny znakowania. Dodatkowo pobrano 1 próbkę żywności specjalnego przeznaczenia medycznego w kierunku oceny znakowania przeprowadzonej przez pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Policach.

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

W sezonie wakacyjnym 2025 r., tj. w okresie od 20.06.2025 r. do 31.08.2025 r. podejmowano następujące działania:

- skontrolowano 33 obiekty żywienia zbiorowego otwartego, gdzie łącznie przeprowadzono 38 kontroli:
- 9 kontroli kompleksowych, z czego w 2 obiektach stwierdzono nieprawidłowości, tj. w jednym zakładzie stwierdzono brudne, poplamione ściany z licznymi zadrapaniami i odpryskami farby w ciągu komunikacyjnym, natomiast w drugim brudne ściany w pomieszczeniu kuchni z licznymi, tłustymi plamami po środkach spożywczych. W obydwu przypadkach wydano decyzje zarządzające poprawę stanu technicznego;
- 10 kontroli na wniosek strony, celem zatwierdzenia zakładu oraz dokonania wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Przeprowadzone inspekcje nie wykazały nieprawidłowości w związku z czym wydano decyzje zatwierdzające obiekty;
- 4 rekontrole w 4 obiektach, podczas których stwierdzono wykonanie nieprawidłowości;

- 3 kontrole tematyczne w związku z trwającym sezonem letnim, gdzie w dwóch zakładach stwierdzono nieprawidłowości. W jednym zakładzie, w którym odbywało się żywienie dzieci w związku z półkolonią stwierdzono brudne, porysowane ściany w pomieszczeniu magazynu, w drugim obiekcie żywiono uczestników obozów sportowych, stwierdzono kasetony na sufitach z licznymi zaciekami. Wydano decyzje nakazujące usunięcie powyższych nieprawidłowości;
- 7 kontroli interwencyjnych, gdzie:
- 2 kontrole, dotyczyły braku orzeczeń lekarskich pracowników przeznaczonych do celów sanitarno-epidemiologicznych (w jednym zgłoszeniu wskazanego pracownika z imienia i nazwiska). Przeprowadzone inspekcje wykazały m.in. brudne drzwi wyjściowe z lokalu (pokryte warstwą tłuszczu z przyklejonym kurzem i pajęczyną), brak bieżących zapisów, które powinny być prowadzone codziennie w ramach okazanego systemu HACCP, brudne urządzenia chłodnicze oraz podłoga, kaloryfer z oznakami rdzy i ubytkami w farbie, otwarte drzwi wejściowe do obiektu, przez co zakład nie był zabezpieczony przed wlotem owadów/szkodników, żywność przechowywana w urządzeniach chłodniczych bez oznakowania. W obydwu przypadkach okazano do wglądu aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników obecnych w pracy. Osoba wskazana z imienia i nazwiska w treści interwencji w dniu kontroli nie była obecna w pracy, a właściciel dostarczył jej aktualne orzeczenie lekarskie do siedziby tutejszej Inspekcji. W związku z sytuacją, w której w ww. obiektach nie zachowano podstawowych zasad higieny na osoby winne powstałych zaniedbań nałożono 2 mandaty karne w łącznej wysokości 700,00 zł. Ponadto przeprowadzono kontrole sprawdzające, które wykazały usunięcie części nieprawidłowości, w jednym obiekcie na usunięcie pozostałych zostanie wydana decyzja zarządzająca, a w drugim przeprowadzono ponowną rekontrolę, która wykazała usunięcie nieprawidłowości;
- zgłoszenie odnoszące się do obecności karaluchów w zakładzie. Inspekcja potwierdziła ich obecność, a także inne uchybienia, za co osobę winną zaniedbań ukarano mandatem karnym w wysokości 500,00 zł. Ponadto Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Policach wydał decyzję nakazującą zaprzestanie działalności polegającej na przygotowywaniu posiłków w przedmiotowym zakładzie, do czasu spełnienia wymagań przepisów prawa żywnościowego. Następnie w kolejnym dniu przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, która wykazała usunięcie wszystkich nieprawidłowości;
- zgłoszenie dot. obecności szczurów w wiacie śmietnikowej usytuowanej przy wejściu do zakładu. Pracownicy zakładu obecni w pracy podczas inspekcji oświadczyli, iż w wiacie śmietnikowej pojawiają się gryzonie, jednakże w toku kontroli nie stwierdzono ich obecności. Ustalono, że do pojemników na odpady usytuowanych pod wiatą odpady wyrzucają również pracownicy innych lokali usługowych znajdujących się w ciągu pasażu handlowego, w obrębie którego znajduje się także obiekt, na który złożono interwencję. Za stan wiaty śmietnikowej odpowiedzialny jest zarządca terenu. W związku z powyższym wystosowano pismo z powyższą informacją do osoby odpowiedzialnej, a także do urzędu gminy, sprawa pozostaje w toku;
- zgłoszenie dotyczyło wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu posiłków serwowanych w zakładzie – sajkonek z mięsem. Przeprowadzona inspekcja wykazała, iż środki spożywcze przechowywane były niezgodnie z zaleceniami

producentów (mrożone mięso). Zgodnie z oświadczeniem właściciela zakładu, ww. mięso zostanie wykorzystane na użytek własny. W związku z zaistniałą sytuacją, na osobę winną powstałego zaniedbania nałożono mandat karny w wysokości 200,00 zł;

- zgłoszenie dot. zatłoczonych studzienek kanalizacyjnych w budynku usługowym, co powodowało zalewanie ściekami lokalu, w którym mieści się apteka. W związku z powyższą interwencją przeprowadzono kontrole w dwóch obiektach żywienia zbiorowego, które znajdują się w budynku usługowym oraz w pobliskiej stacji paliw. Inspekcje nie wykazały żadnych nieprawidłowości. Ponadto wystosowano pismo do zarządcy budynku oraz do Urzędu Gminy informujące o występującym problemie;
- skontrolowano 1 obiekt stały – punkt wydawania posiłków w punkcie przedszkolnym, gdzie przeprowadzono kontrolę odbiorową, która nie wykazała nieprawidłowości, w związku z czym wydano decyzję zatwierdzającą zakład;
- skontrolowano 3 obozy harcerskie pod namiotami, kontrole nie wykazały nieprawidłowości. W dwóch obiektach śniadania, podwieczorki oraz kolacje przygotowywane były samodzielnie przez uczestników obozów, obiady dostarczane przez firmę cateringową.

Natomiast w jednym przypadku wszystkie posiłki były przygotowywane przez harcerzy;

- przeprowadzono 7 kontroli wspólnych z pionem Higieny Dzieci i Młodzieży oraz 3 oddzielnie, w tym 1 sprawdzającą w zakładach, w których odbywał się wypoczynek w formie półkolonii. Do skontrolowanych obiektów posiłki dostarczały firmy cateringowe będące pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej, a serwowanie potraw odbywało się w naczyniach jednorazowego użytku. W jednym zakładzie stwierdzono zmianę podmiotu prowadzącego działalność oraz nie okazano orzeczeń lekarskich przeznaczonych do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników i systemu HACCP, przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, nadal nie okazano orzeczeń lekarskich przeznaczonych do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników, okazano system HACCP, odpowiedni do profilu i rodzaju prowadzonej działalności. Ww. orzeczenia lekarskie pracowników zostały przesłane do tutejszej Inspekcji drogą elektroniczną - badania aktualne: skontrolowano 3 gospodarstwa agroturystyczne, w których nie stwierdzono nieprawidłowości. W dwóch obiektach zorganizowano wypoczynek w formie półkolonii, a w jednym obóz jeździecki.

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. Podjęto działania w związku z 42 powiadomieniami (14 informacyjnych w celu zwrócenia uwagi, 20 informacyjnych w celu podjęcia działań, 6 alarmowych oraz 2 o niezgodności). Łącznie przeprowadzono 52 kontrole interwencyjne w tym zakresie.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Policach wygenerował 8 zgłoszeń powiadomień;

- powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań w związku z wykryciem Salmonella spp. w 25 g w 1 z 5 próbek w łososiu atlantyckim sałatkowym wędzonym na zimno wyhodowanym w Norwegii;
- powiadomienie informacyjne w celu zwrócenia uwagi w związku z przekroczeniem NDP pestycydu- chlorpyrifosu w rzepie czarnej pochodzącej z Polski;
- powiadomienie alarmowe w związku z wykryciem obecności Salmonella spp. w 25 g w 1 z 5 próbek mrożonego kebaba z kurczaka pochodzącego z Polski;
- powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań w związku ze stwierdzeniem obecności białka soi w ilości 11,2+/-2,2 mg/kg w produkcie Roślinny gyros na bazie białka grochu, pieczony pochodzącym z Polski;
- powiadomienie informacyjne w celu zwrócenia uwagi w związku ze stwierdzeniem przekroczenia NDP pozostałości dodyny w porzeczce czerwonej, pochodzącej z Polski;
- powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań w związku z wysokim poziomem melatoniny w suplemencie diety pochodzącym z USA;
- powiadomienie informacyjne w celu zwrócenia uwagi w związku z nieautoryzowaną nową żywnością (Garciniamangostana (wyciąg ze skórki)) w suplementach diety pochodzących z USA;
- powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań w związku z nieautoryzowaną nową żywnością (Coriolusversicolor, Wrośniak różnobarwny, TurkeyTail, Trametesversicolor) w suplementach diety pochodzących z USA.

6. Obrót grzybami i przetwórstwo grzybów oraz zatrucia grzybami.

W okresie sezonu grzybowego 2025 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 15 porad, nie wystawiono żadnych atestów.

W 2025 r. w Powiatowej Stacji Sanitarnej-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 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 4 sklepy spożywcze potwierdzając, iż nie oferowały one niniejszego asortymentu.

Dodatkowo przeprowadzono 2 wizje lokalne na lokalnym targowisku, w związku ze zgłoszeniem dotyczącym wprowadzania do obrotu grzybów (podgrzybki, kozaki) bez atestów. Podczas obu wizji potwierdzono ww. zarzuty. Przeprowadzono rozmowę prewencyjno-edukacyjną dotyczącą obowiązujących przepisów prawa żywnościowego, jak również pozostawiono broszurę GIS- Zatrucia grzybami objawy, pierwsza pomoc, leczenia. Po zakończeniu rozmowy osoby oferujące do sprzedaży grzyby zrezygnowały z wprowadzania ich do obrotu.

Ponadto pracownik pionu Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia PSSE w Policach w ramach 1 stoiska profilaktyczno-pomiarowego organizowanego dla mieszkańców powiatu polickiego poruszał m. in. tematykę bezpiecznego grzybobrania, jak również udzielił 1 wywiadu na ww. temat dla lokalnej telewizji.

IV. Jakość wody przeznaczonej do spożycia oraz wody użytkowej

1. Infrastruktura zaopatrzenia ludności w wodę.

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Policach w roku 2025 znajdowało się 20 wodociągów i 3 podmioty zaopatrujące w wodę przeznaczoną do spożycia.

Wodociągi ogółem		20
Produkcja wody m ³ /d	≤100	2
	101-1000	14
	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	2	2	0	0
2	101-1000	14	14	0	0
3	1001-10000	4	4	0	0

Jakość wody – podmioty nieprowadzące zbiorowego zaopatrzenia w wodę

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

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

Prowadzone postępowania administracyjne na jakość wody w roku 2025:

- w dniu 23.04.2025 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 Grzecznic (warunkowa przydatność wody do spożycia do dnia 31 grudnia 2025 r.);

- w dniu 22.10.2025 r. została wydana decyzja zmieniająca termin wykonania obowiązku dotyczącego doprowadzenia wartości parametru barwy i utlenialności 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 Trzebieży (warunkowa przydatność wody do spożycia do dnia 30 kwietnia 2026 r.).

Ponadto, w roku 2025 zdarzały się sporadyczne przekroczenia bakterii grupy coli, glinu, manganu oraz chloru wolnego. 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 próbki 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 2025 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Policach nie wydawał żadnej decyzji zobowiązującej podmioty nieprowadzące zbiorowego zaopatrzenia w wodę do

poprawy jakości wody na terenie powiatu polickiego. W pobieranych próbkach wody jednorazowo wystąpiła przekroczona ogólna liczba mikroorganizmów w temp. $22\pm 2^{\circ}\text{C}$ oraz mangan. Przekroczenia te miały charakter krótkotrwały i po przeprowadzeniu działań naprawczych woda 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 picia.

W roku 2025 na terenie powiatu polickiego nie były przeprowadzane badania substancji promieniotwórczych z nadzorowanych wodociągów, gdyż w poprzednich latach 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. Zakres badań obejmował tryt, rad 226, rad 228 oraz radon. Żadne przesłane wyniki badanych 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. Zgodnie z wymaganą częstotliwością następne badania zostaną wykonane w latach 2027 i 2032.

4. Ważniejsze modernizacje oraz rozbudowa sieci wodociągowej.

- Gmina Police: modernizacja zasuw strefowych na sieci wodociągowej, montaż 4 nowych zasuw strefowych na sieci wodociągowej w miejscowości Police,
- Gmina Kołbaskowo – rozbudowa sieci wodociągowej w miejscowości Smolęcín, Kołbaskowo, Warník oraz Przylep dla potrzeb zespołu domów jednorodzinnych; montaż drugiego zbiornika retencyjnego na SUW Warzymice.

5. Awarie i zdarzenia istotne dla infrastruktury zaopatrzenia w wodę.

- Gmina Police – 21 awarii,
- Gmina Dobra – 90 awarii,
- Gmina Kołbaskowo – 35 awarii,
- Gmina Nowe Warpno – 3 awarie.

Ww. awarie miały charakter krótkotrwały i nie powodowały dłuższych przerw w dostawie wody. Nie miały również 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 zadawalająca.

W roku 2025 na terenie powiatu polickiego wydano 2 decyzje zmieniające termin wykonania obowiązku doprowadzenia jakości wody do wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Natomiast, w roku 2025 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 2025, 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. m.in. dezynfekcja i płukanie sieci wodociągowej, przegląd i płukanie instalacji i urządzeń wodociągowych.

7. Ciepła woda użytkowa.

W roku 2025 na terenie powiatu polickiego pobrano 41 próbek ciepłej wody użytkowej, z czego 2 próbki wykazały skolonizowanie pałeczkami *Legionella* sp. w stopniu wysokim. Wydano 1 decyzję administracyjną zobowiązującą zarządcę obiektu 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). Przeprowadzona kontrola sprawdzająca jakości ciepłej wody użytkowej w ww. obiekcie nie wykazała przekroczenia dopuszczalnych wartości zawartych w ww. rozporządzeniu.

V. Stan sanitarny pływalni i obiektów wyposażonych w niecki basenowe

1. Infrastruktura obiektów w powiecie.

W 2025 r. pod nadzorem PPIS 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 2025 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 2025 skontrolowano 4 pływalnie, z czego przeprowadzono 7 kontroli, m.in. pod względem stanu sanitarno-higienicznego oraz sanitarno-porządkowego. Na jednej pływalni stwierdzono tylko zły stan higieniczno-sanitarny a na jednej tylko techniczny. W stosunku do zarządzających pływalniami wszczęto postępowanie administracyjne,

natomiast nieprawidłowości zostały usunięte przez stronę przed wydaniem decyzji. Wydano dwie decyzje-rachunki.

VI. Stan sanitarny kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli

1. Infrastruktura obiektów w powiecie i serwis kąpieliskowy.

Na terenie powiatu polickiego w roku 2025 r. zostały zorganizowane 2 kąpieliska – w Trzebieży nad Zalewem Szczecińskim oraz w Nowym Warpnie nad Jeziorem Nowowarpieńskim. Miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli 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 kąpeli.

W trakcie sezonu kąpielowego 2025 na kąpielisku w Trzebieży w okresie od 18.07.2025 r. do 31.07.2025 r. oraz od 18.08.2025 r. do 21.08.2025 r. stwierdzono brak przydatności wody do kąpeli oraz wprowadzono zakaz kąpeli ze względu na zakwit sinic.

W związku z powyższym, na tablicy informacyjnej znajdującej się przy kąpielisku został umieszczony znak informujący o zakazie kąpeli oraz została wywieszona czerwona flaga.

W dniu 17.07.2025 r. przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Policach przeprowadzili kontrolę sanitarną kąpieliska w Trzebieży w zakresie przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne, dotyczących utrzymania należytego stanu higienicznego kąpieliska oraz przestrzegania przepisów rozporządzenia z dnia 21.12.2018 r. w sprawie ewidencji oraz sposobu oznakowania kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli. Podczas czynności kontrolnych stwierdzono nieprawidłowości w postaci braku pełnych informacji zamieszczonych na tablicy informacyjnej dotyczącej ww. kąpieliska. Zostały one przez stronę niezwłocznie usunięte i ww. tablica zawierała dane zgodne z § 3 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 21 grudnia 2018 r. w sprawie ewidencji oraz sposobu znakowania kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli.

Natomiast, kąpielisko w Nowym Warpnie 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 kąpeli.

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

W roku 2025 na terenie powiatu polickiego nie było zgłoszonych miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli.

VII. Stan sanitarny miejsc ogólnie dostępnych oraz obiektów użyteczności publicznej

1. Zabezpieczenie sanitarne imprez masowych.

Liczba i zabezpieczenie imprez masowych 5, z uwzględnieniem następujących informacji:

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

2. Ustępy publiczne i ogólnodostępne.

Na terenie powiatu polickiego czynnych jest osiem ustępów publicznych. W roku 2025 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 2025 kontrola 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.

W obydwu obiektach w roku 2025 pobrano próbki wody ciepłej użytkowej w kierunku badań Legionella sp. – w żadnym z obiektów nie wykazano skażenia.

4. Noclegownie i domy dla bezdomnych.

Przeprowadzona w 2025 r. kontrola w Domu dla Osób Bezdomnych w Policach nie wykazała żadnych nieprawidłowości.

5. Obiekty hotelarskie i inne jednostki świadczące usługi hotelarskie.

Przeprowadzone kontrole bazy noclegowej wykazały podczas 2 kontroli nieprawidłowości z zakresu stanu technicznego, tj. sufity w łazienkach w pokojach z widocznymi ciemnymi nalotami i plamami, sufit w łazience z ciemnymi zaciekami i zabrudzeniami, ściany na klatce schodowej z ciemnymi zaciekami, otarciami i zabrudzeniami. 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 2025 r. przeprowadzono kontrole sanitarne w 59 obiektach (60 przeprowadzonych kontroli), w 5 obiektach stwierdzono zły stan higieniczno-sanitarny, natomiast w 2 zły stan techniczny.

Podczas ww. kontroli stwierdzono m.in. niewłaściwy stan ścian w pomieszczeniach kontrolowanych obiektów, tj. na sali obsługi klientów, w pomieszczeniu z myjką, w pomieszczeniu socjalnym, w toalecie. Ponadto, brak opracowanej i wdrożonej procedury zapewniającej ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi u ludzi, brak na pojemniku z odpadami medycznymi widocznego oznakowania identyfikującego: godziny i daty otwarcia pojemnika, kodu odpadów medycznych w nim przechowywanych, nazwy wytwórcy odpadów medycznych, numeru REGON wytwórców odpadów medycznych. W związku z powyższymi uchybieniami, wszczynano postępowania administracyjne oraz zobowiązywano właścicieli do ich usunięcia. Na dzień 31.12.2025 r. wszystkie obowiązki zostały wykonane.

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 2025 skontrolowano 2 samochody do przewozu zwłok i szczątków ludzkich i 2 do przewozu bielizny. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

10. Tereny rekreacyjne.

Na terenie powiatu polickiego w roku 2025 r. znajdowało się 132 terenów rekreacyjnych. Skontrolowano 32 obiekty (przeprowadzono 14 kontroli), podczas których stwierdzono w 3 obiektach zły stan higieniczno-sanitarny i w 1 zły stan techniczny. Skutkowało to wszczęciem 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 2025 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 niezezwalających na przeprowadzenie ekshumacji	Liczba ekshumacji z udziałem pracowników PIS	Liczba wstrzymanych ekshumacji i powód ich wstrzymania
1	13	33	33	0	11	0

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

- liczba wydanych postanowień na sprowadzenie zwłok z zagranicy- 18,

- liczba wydanych decyzji na wywóz zwłok poza granice RP – 2.

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 35 innych obiektów użyteczności publicznej i są to: hale sportowe, boiska, pralnia, stadion, kręgielnia, inne obiekty sportowe.

Skontrolowano 6 obiektów (przeprowadzono 7 kontroli), podczas 3 stwierdzono zły stan techniczny w obiektach, w związku z powyższym wszczęto postępowanie administracyjne wobec ich zarządców.

VIII. Warunki higieniczno-sanitarne w placówkach oświatowo – wychowawczych

1 Stan higienicznosanitarny placówek oświatowo-wychowawczych

1.1 Nadzór sanitarny nad placówkami.

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Policach znajdowało się 134 placówki stałe, w liczbie tej znajduje się:

- 28 – żłobków oraz klubów dziecięcych (25 żłobków, 3 kluby dziecięce),
- 28 – przedszkoli,
- 10 – punktów przedszkolnych,
- 17 – szkół podstawowych,
- 4 – zespoły szkół,
- 1 – liceum ogólnokształcące
- 17 – placówek wsparcia dziennego,
- 17 – świetlic osiedlowych i wiejskich,
- 1 – młodzieżowy ośrodek szkolno-wychowawczy,
- 2 – specjalne ośrodki szkolno-wychowawcze,
- 2 – placówki opiekuńczo – wychowawcze,
- 7 – innych placówek,

oraz 157 turnusów placówek sezonowych:

- 30 turnusów w sezonie zimowym
- 102 turnusy w sezonie letnim.

Zaplanowano w Harmonogramie kontroli na 2025 r. łącznie 90 kompleksowych kontroli sanitarno-higienicznych w 134 podległych obiektach stałych. W bieżącym roku sprawozdawczym przeprowadzono 154 kontroli sanitarnych, w tym: 16 kontroli w trakcie sezonu "Zima 2025" oraz 20 kontroli w trakcie sezonu letniego, 5 kontroli interwencyjnych, 14 kontroli sprawdzających usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości oraz wykonania nałożonych decyzjami administracyjnymi obowiązków. W związku z prowadzonym nadzorem sanitarnym w podległych placówkach, stwierdzono w 20 przypadkach nieprawidłowości stanu sanitarno-higienicznego. Wydano łącznie 27 decyzji administracyjnych merytorycznych oraz 2 umarzające postępowanie administracyjne, w

tym: 4 decyzje zatwierdzające żłobki, 1 decyzja wygaszająca, 18 decyzji nakazujących usunięcie nieprawidłowości, uwzględniono 4 prolongaty terminu wykonania obowiązków. W 14 placówkach obowiązki decyzji zostały wykonane w wyznaczonym terminie. Wystawiono 29 decyzji – rachunków na łączną kwotę 2257,32 zł, nie nałożono mandatów karnych.

Na bieżąco prowadzone były analizy i podsumowania wyników kontroli, a efekty podejmowanych działań przedstawiano organom założycielskim placówek oraz lokalnym władzom. Terminowo opracowywano wszystkie sprawozdania zgodnie z wytycznymi przesłanymi przez Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie.

Działalność pionu Higieny Dzieci i Młodzieży Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Policach prowadzona była zgodnie z Planem zasadniczych zamierzeń na 2025 rok, w którym zawarte zostały szczegółowe kierunki działania.

Ponadto w ramach realizacji zadania pn. „Działania kontrolne oraz edukacja zdrowotna w środowisku szkolnym na rzecz eliminacji ryzyka rozwoju wad postawy u dzieci i młodzieży, przeprowadzone zostały działania monitoringowe w zakresie oceny obciążenia uczniów ciężarem tornistrów w klasach 1 – 6 szkół podstawowych oraz w zakresie dostosowania stanowisk pracy uczniów do zasad ergonomii w klasach 4 – 8 szkół podstawowych.

Liczba interwencji, ich tematyka z oceną interwencji: uzasadnione i bezzasadne oraz podjęte działania

W roku sprawozdawczym 2025 wpłynęło dziewięć zgłoszeń interwencyjnych, które dotyczyły domniemanych nieprawidłowości w funkcjonowaniu placówek oświatowo – wychowawczych na terenie powiatu polickiego. W większości były to anonimowe zgłoszenia (6 interwencji), jednakże w każdym przypadku podjęto działania wyjaśniające, celem weryfikacji zarzutów. W dwóch przypadkach interwencje okazały się zasadne. W wyniku czynności kontrolnych w Przedszkolu funkcjonującym w Szkole Podstawowej potwierdzono, iż pomiędzy oczkami ustępowymi w toalecie dla dzieci nie ma ścianki oddzielającej, która zapewnia intymność dzieciom. W wyniku czynności kontrolnych nałożono decyzję administracyjną z obowiązkiem zapewnienia prawidłowego stanu sanitarno - technicznego w toaletach dla dzieci 3 – 4 letnich, w taki sposób aby miski ustępowe były umieszczone w oddzielnych kabinach poprzez zastosowanie ścianek i drzwi o wysokości nie mniejszej niż 1,5m. Decyzja została wykonana w wyznaczonym terminie. Natomiast w Publicznej Szkole Podstawowej na terenie powiatu, potwierdzono, że w budynku szkoły uczniowie nie mieli zapewnionych standardów dostępności do urządzeń sanitarno-higienicznych. W związku z powyższym zostało wszczęte postępowanie administracyjne, w wyniku którego organ prowadzący szkołę zobowiązał się do dnia 31 października 2025 r., zapewnić kontener sanitarny, podzielony na część damską oraz część męską, aby zapewnić standardy dostępności do urządzeń sanitarno – higienicznych do czasu zakończenia rozbudowy szkoły podstawowej. Nałożono decyzję administracyjną, której obowiązki zostały wykonane we wskazanym terminie.

Zmiany w infrastrukturze nadzorowanych placówek:

- nowopowstałe/zlikwidowane obiekty/części

- obiektów/placówki/zmodernizowane/po generalnych remontach,
- zamknięte,
- wyłączone z użytku.

W roku szkolnym 2025/2026 na terenie powiatu polickiego funkcjonowało 28 żłobków i klubów dziecięcych, 38 przedszkoli, 17 szkół podstawowych, 1 liceum ogólnokształcące (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.

Powstały trzy nowe placówki, tj. dwa niepubliczne żłobki oraz Terapeutyczny Punkt Przedszkolny. Natomiast został zlikwidowany Niepubliczny Żłobek w Policach.

W czterech placówkach nie był prowadzony nabór dzieci, tj. Niepubliczny Żłobek w Policach, Niepubliczny Punkt Przedszkolny w Przęsocinie, Punkt Przedszkolny w Szkole Podstawowej oraz Punkt Przedszkolny przy Szkole Podstawowej.

W jednej Szkole Podstawowej na terenie powiatu przeprowadzono rozbudowę, tj. dobudowany został budynek, w którym znajduje się 7 sal lekcyjnych, toalety dla uczniów, stołówka wraz z kuchnią. Ponadto przeprowadzony został kompleksowy remont sali gimnastycznej w zakresie: wymiana oświetlenia, wymiana nawierzchni podłogi, malowanie i szpachlowanie ścian oraz sufitu, wygłuszenie sufitu.

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 2025 zebrane zostały w trakcie kontroli w oparciu o formularz „Ocena przygotowania szkół do nowego roku szkolnego 2025/2026 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 2024 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. Jedyną 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 sanitarnotechniczny budynków lub ich części, w których funkcjonują placówki opieki, wychowania i nauczania dla dzieci i młodzieży.

We wszystkich wykazanych w harmonogramie kontroli na 2025 rok placówkach oświatowo – wychowawczych przeprowadzone zostały kompleksowe kontrole z ustalenia stanu sanitarno – higienicznego i technicznego w pomieszczeniach wraz z otoczeniem budynków. W placówkach tych zostały zapewniono prawidłowe warunki sanitarno –

higieniczne, natomiast stan techniczny w pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt dzieci i młodzieży wykazał, iż zaistniała potrzeba przeprowadzenia prac remontowych i naprawczych w wielu z nich. Nie odnotowano żadnego przypadku naruszenia bieżącego stanu sanitarno – higienicznego w trakcie prowadzonych kontroli w placówkach.

W 2025 roku w stosunku do 29 placówek prowadzone było postępowanie administracyjne, co skutkowało wydaniem 29 decyzji administracyjnych, w tym: 4 decyzje zatwierdzające żłobki, 1 decyzja wygaszająca, 18 decyzji nakazujących usunięcie nieprawidłowości, uwzględniono 4 prolongaty terminu wykonania obowiązków oraz 2 decyzje umarzające 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 dotyczą następujących obiektów: 9 żłobków, 10 przedszkoli, 4 szkół podstawowych, 1 zespołu szkół, 2 placówek z pobytem całodobowym oraz 1 dotycząca pozostałych placówek stałych (placówka wsparcia dziennego). Obowiązki dotyczyły:

- doprowadzenia do prawidłowego stanu sanitarno – technicznego ścian, sufitów oraz nawierzchni podłóg ciągów komunikacyjnych, sal dla dzieci, sal lekcyjnych, pomieszczeń mieszkalnych w placówkach całodobowych, pomieszczeń sanitarnohigienicznych, pomieszczeń bloku sportowego w budynkach placówek oświatowo – wychowawczych;
- zapewnienia standardów dostępności do urządzeń sanitarno – higienicznych dla uczniów w szkole podstawowej,
- zapewnienia prawidłowego stanu sanitarno - technicznego w toalecie dla dzieci przedszkolnych przy 2 muszlach sedesowych, w taki sposób aby miski ustępowe były umieszczone w oddzielnych kabinach poprzez zastosowanie ścianek i drzwi o wysokości nie mniejszej niż 1,5m.

Wyegzekwowano wykonanie obowiązków w wyznaczonym terminie w 14 placówkach, tj. w czterech żłobkach, czterech przedszkolach, trzech szkołach podstawowych, jednym zespole szkół oraz 2 placówkach całodobowych. W czterech przypadkach uwzględnione zostały zmiany do decyzji, w zakresie terminu wykonania obowiązków. Natomiast w 1 żłobku oraz 1 przedszkolu, 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.

Nie odnotowano żadnych zmian w porównaniu do roku 2024, poza sukcesywnie prowadzonymi remontami pomieszczeń. Pomieszczenia i urządzenia sanitarne, w większości placówek są osobno dla dziewcząt i chłopców, zlokalizowane na każdej kondygnacji, wentylowane. W skontrolowanych obiektach pomieszczenia sanitarno – higieniczne przeznaczone dla dzieci i młodzieży w wieku szkolnym utrzymane były w dobrym stanie higienicznym oraz technicznym, poza opisanymi powyżej przypadkami uchybień sanitarnych. Ogólnodostępne są 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) oraz suszarki do rąk. 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. W omawianym roku sprawozdawczym w jednym obiekcie w wyniku kontroli ustalono, iż nie zostały zapewnione standardy dostępności do urządzeń sanitarno – higienicznych. Ustalono, że w budynku szkoły podstawowej nie są zapewnione standardy dostępności do urządzeń sanitarno-higienicznych. Dla dziewcząt dostępne są 2 oczka ustępowe oraz 1 umywalka, a na każdej zmianie przebywa od 60 do 100 dziewczynek i powinno być dostępnych minimum 3 oczka ustępowe i 3 umywalki. Natomiast dla chłopców dostępne są 3 oczka ustępowe, 1 pisuar oraz 2 umywalki dla średnio na każdej zmianie przebywających od 60 do 100 chłopców, dla których powinny być dostępne minimum 3 umywalki. W związku z powyższym zostało wszczęte postępowanie administracyjne w sprawie stwierdzonych w trakcie w/w kontroli nieprawidłowości sanitarno – higienicznych, w wyniku którego organ prowadzący zobowiązał się do dnia 31 października 2025 r. na terenie Publicznej Szkoły zapewnić kontener sanitarny, podzielony na część damską oraz część męską, aby zapewnić standardy dostępności do urządzeń sanitarno – higienicznych do czasu zakończenia rozbudowy kontenerowej szkoły podstawowej.

1.4 Oświetlenie, temperatura i wentylacja w placówkach (warunki termiczne, wentylacja i ocena oświetlenia w pomieszczeniach, w których przebywają dzieci i młodzież.

Warunki pobytu dzieci i młodzieży w placówkach oświatowo – wychowawczych utrzymują się na podobnym poziomie w porównaniu do roku 2024. Uczniowie mają zapewnione dobre warunki pobytu, w żadnej ze szkół nie stwierdzono zagęszczenia w klasach. Dojazdy dzieci do szkoły organizowane są przez gminy, w sposób dogodny i dostosowany do potrzeb lokalnych.

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 trakcie prowadzonych kontroli sanitarnych w obiektach, równocześnie prowadzone są działania edukacyjne dotyczące właściwej eksploatacji wewnętrznej instalacji wentylacji grawitacyjnej oraz mechanicznej, a także urządzeń klimatyzacji. Ponadto w zakresie

profilaktyki wad wzroku u dzieci weryfikowane są wyniki pomiarów natężenia oświetlenia sztucznego w pomieszczeniach pobytu i nauki dla dzieci i młodzieży, celem potwierdzenia spełnienia wymagań określonych w obowiązującej Polskiej Normie. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

2. Higiena procesów nauczania

2.1. Ergonomiczne warunki pracy ucznia.

W 2025 r. w trakcie kompleksowych kontroli stanu sanitarno-technicznego prowadzona była ocena dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii. Ocenę przeprowadzono w 28 przedszkolach i punktach przedszkolnych, łącznie skontrolowano 66 oddziałów przedszkolnych oraz 782 stanowisk pracy dzieci. Nie stwierdzono nieprawidłowości. Zgodnie 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 5 szkołach podstawowych, łącznie oceniono 49 oddziałów klasowych oraz 650 stanowisk pracy uczniów. Niedostosowane meble edukacyjne do zasad ergonomii stwierdzono w czterech placówkach, w tym w 9 oddziałach klasowych i 131 stanowiskach pracy uczniów. Z przeprowadzonej analizy i rozmowy z dyrektorami szkół wynika, iż sytuacja taka ma miejsce w klasach 4-8, gdzie uczniowie zmieniają klasy po każdej lekcji, natomiast w salach zajęć rozmiary ławek i krzeseł są zróżnicowane, ale w niewystarczającej ilości. Ponadto sytuacja taka spowodowana jest tym, iż uczniowie klas 7-8 wchodzą na lekcje do sal zajęć przystosowanych dla młodszych dzieci, z przyczyn lokalowych, tj. braku wystarczającej ilości sal lekcyjnych. Poinstruowano dyrektora szkoły o tej sytuacji oraz zalecono w miarę posiadanych możliwości dostawienie wyższych ławek w klasach o rozmiarze 7, ponieważ tego rozmiaru w ogóle nie było w kontrolowanych salach dydaktycznych.

W zespołach szkół nie stwierdzono nieprawidłowości w ww. zakresie. Przeprowadzono analizę stanowisk pracy uczniów w 1 zespole, łącznie 7 oddziałów i 67 stanowisk. Ponadto w ramach kampanii #MojaSzkołaZdrowaSzkoła przeprowadzono ocenę obciążenia uczniów ciężarem tornistrów. Powyższa akcja obejmowała zajęcia edukacyjne w klasach 1- 6 wraz z badaniem obciążenia uczniów ciężarem tornistra (pomiaru masy ciała dziecka i tornistra).

2.2. Jakość wyposażenia placówek.

W 2025 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. W trakcie prowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono przypadku placówek które nie posiadają certyfikatów. Dyrektorzy w miarę posiadanych środków finansowych zakupują nowe wyposażenie, jednakże wszystkie obecnie używane meble spełniają wymagania i reprezentują prawidłowy stan techniczny. Skontrolowane placówki posiadają 100% certyfikatów na sprzęt sportowy.

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 14 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 2 zespołach szkół uczniowie mają w jednej placówce zapewnione indywidualne szafki, natomiast w drugiej zapewnione są zarówno szuflady/ szafki w salach lekcyjnych jak i indywidualne zamykane 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 14 szkołach podstawowych oraz 2 zespołach szkół. Oceniono łącznie 231 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 jednym zespole szkół w ciągu dnia jest przerwa 5 minutowa, która występuje 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 szkolnych.

W ramach realizacji zadania pn. „Działania kontrolne oraz edukacja zdrowotna w środowisku szkolnym na rzecz eliminacji ryzyka rozwoju wad postawy u dzieci i młodzieży” przeprowadzone zostały w dwóch etapach, tj. marzec i październik, działania kontrolne oraz edukacyjne w środowisku szkolnym na rzecz eliminacji ryzyka rozwoju wad postawy u dzieci i młodzieży w zakresie oceny obciążenia uczniów ciężarem oraz działania monitoringowe w zakresie dostosowania stanowisk pracy uczniów do zasad ergonomii w klasach 1 – 6. Działaniami objęto 6 szkół podstawowych z terenu powiatu polickiego. Ocenę obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych przeprowadzono w 43 oddziałach klasowych, łącznie ważeniem objęto 595 uczniów. Po przeprowadzonych badaniach stwierdzono:

1) wagę tornistra do 10% (niska norma) masy ciała ucznia stwierdzono u 388 uczniów na 595 objętych badaniem, co daje 65,2 % wszystkich uczniów,

2) wagę tornistra do 15% (wysoka norma) masy ciała ucznia stwierdzono u 178 uczniów na 595 objętych badaniem, co daje 29,9 % wszystkich uczniów.

Przekroczenia wagi tornistrów powyżej 15% stwierdzono u 29 uczniów na 595 objętych badaniem, co daje 4,8% 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.

W trakcie badania nie stwierdzono rażących przekroczeń wagi tornistrów u uczniów. W tornistrach, w których stwierdzono duże obciążenie uczniowie mieli: bidony, zeszyty, zeszyty ćwiczeń, podręczniki.

Dla wszystkich uczniów objętych badaniem równocześnie przeprowadzone zostały pogadanki, wspólnie z pracownikiem pionu Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia PSSE w Policach, na temat prawidłowej wagi tornistra, poinstruowano jak należy pakować tornister aby równomiernie rozłożyć ciężar, a także pokazywano jak prawidłowo zakładać tornister oraz jak nie należy nosić tornistra/ plecaka na plecach.

3. Warunki do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego

Warunki do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego w porównaniu do roku 2024 nie uległy zmianom. Prawie wszystkie placówki posiadają własne sale gimnastyczne pełnowymiarowe lub zastępcze. Wyjątek stanowi jeden zespół szkolno - przedszkolny, który ma możliwość korzystania z gminnej hali sportowej. Skontrolowano 14 szkół podstawowych, 2 zespoły szkół. W 7 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 5 szkołach natryski są czynne, a w 2 nieczynne. Natomiast w pozostałych skontrolowanych 7 szkołach zapewnione są zastępcze sale gimnastyczne wraz z boiskami. Wszystkie pomieszczenia spełniają wymagania sanitarne i higieniczne, a sprzęty i wyposażenie są w dobrym stanie technicznym.

W jednym przypadku wydano decyzję administracyjną, dotyczącą zapewnienia prawidłowych warunków do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego. Stwierdzone w trakcie kontroli sanitarnych nieprawidłowości dotyczyły złego stanu sanitarno - technicznego nawierzchni podłogi w Sali gimnastycznej.

4. Żywnienie dzieci i młodzieży w placówkach

Na terenie powiatu polickiego prowadzone jest dożywianie w 16 szkołach różnego typu. W czterech placówkach posiłki przygotowywane są na miejscu natomiast 12 szkół zapewnia obiady dowożone w formie cateringu. W 13 szkołach wydawane są pełne II daniowe obiady, z których korzysta 1189 uczniów, a w 3 szkołach jest wydawany obiad I daniowy, z którego korzysta 123 uczniów. Pośród wszystkich uczniów 14 korzysta z posiłków dofinansowywanych.

Sklepiki szkolne funkcjonują w 3 szkołach podstawowych i 1 zespole szkół, a w 4 szkołach podstawowych stoją automaty z żywnością, nadzór nad tymi obiektami prowadzi Sekcja Higieny Żywności i Żywienia PSSE w Policach.

W 2025 r. przeprowadzono łącznie 11 kontroli 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 2 bloki żywienia w szkołach oraz 8 przedszkolach.

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 2 jadłospisy w stołówkach szkolnych oraz 9 w przedszkolach. W 1 przypadku stwierdzono nieprawidłowości, które dotyczyły: niewystarczającej ilości serwowanych porcji mleka lub produktów mlecznych, jak również owoców i warzyw. Została wystawiona decyzja-rachunek obciążająca kosztami za przeprowadzone czynności kontrolne, w których stwierdzono nieprawidłowości dotyczące ww. przepisów oraz za czynności kontrolne sprawdzające.

Pobrano 1 próbkę posiłku do badań laboratoryjnych w zakresie oznaczania wartości odżywczej – wartość energetyczna, białko, węglowodany, tłuszcze, przeprowadzonych przez laboratorium Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szczecinie, która została zakwestionowana z uwagi na zbyt niską wartość energetyczną posiłku. Do dyrekcji placówki wystosowano pismo informujące o niezgodnościach i wskazujące na konieczność przeanalizowania jadłospisu i wprowadzenia w nim ewentualnych modyfikacji.

W 2025 r. nie przeprowadzono kontroli automatów vendingowych zlokalizowanych w jednostkach systemu oświaty.

Do tutejszej Inspekcji wpłynęły następujące zgłoszenia:

- 2 dotyczące wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu posiłków serwowanych w placówkach przedszkolnych;
 - 1 dotycząca serwowania m. in. niesmacznych, tłustych posiłków z dużymi kawałkami warzyw w ośrodku wychowawczym;
 - 2 dotyczące obecności larw oraz włosów w posiłkach serwowanych w stołówce szkolnej;
 - 1 dotycząca nieprzestrzegania zasad higieny przez pracowników stołówki szkolnej;
 - 1 dotycząca niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego budynku przedszkola.
- Po przeprowadzonych czynnościach kontrolnych ww. zgłoszenia uznano za niezasadne.

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Policach znajduje się 5 sklepików szkolnych. W 2025 r. skontrolowano wszystkie z nich. Podczas czynności kontrolnych sprawdzono wymagania 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, nie stwierdzając nieprawidłowości w powyższym zakresie.

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 8 szkołach podstawowych, a 7 placówek zapewnia opiekę w pomieszczeniach zastępczych, którymi najczęściej jest gabinet pedagoga lub logopedy. Natomiast w jednym zespole szkół zapewniona została opieka zdrowotną poza terenem placówki, w lokalnym ośrodku zdrowia. Wszystkie skontrolowane gabinety opieki zdrowotnej spełniają wymagania, nie stwierdzono nieprawidłowości sanitarnych. Opieka stomatologiczna zapewniona została w 4 szkołach podstawowych w formie dentobusu.

IX. Warunki wypoczynku oraz rekreacji dzieci i młodzieży

1. Ferie zimowe:

Na terenie powiatu polickiego w 2025 roku zgłoszonych zostało łącznie 30 turnusów zimowego wypoczynku w bazie danych Kuratorium Oświaty w Szczecinie. W zgłoszonych obiektach przeprowadzono wspólne kontrole sanitarne, w których uczestniczyli pracownicy Sekcji Higieny Żywności Żywienia i Przedmiotów Użytku oraz Higieny Komunalnej. Ponadto personel pionu Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia prowadził prelekcje dla uczestników w ramach akcji „Bezpieczne Ferie”. W trakcie spotkania omawiano zasady bezpiecznej zabawy zimą oraz uprawiania sportów zimowych, przypomniano o higienie osobistej jako profilaktyce chorób zakaźnych. 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.

Skontrolowano wszystkich organizatorów, którzy zgłosili zimowy wypoczynek dla dzieci i młodzieży, łącznie 16 obiektów, w których przeprowadzono tyle samo kontroli. Zgłoszono 5 turnusów wypoczynku w formie wyjazdowej, z których 3 turnusy zostały skontrolowane, w których udział wzięło łącznie 101 uczestników w wieku szkolnym. Były to zorganizowanie obozy jeździeckie w Gospodarstwie Agroturystycznym na terenie gminy Nowe Warpno oraz obozy treningowe piłki nożnej i siatkowej w Hotelu Dobosz. W skontrolowanych obiektach zapewnione zostały prawidłowe warunki w pokojach mieszkalnych oraz w pomieszczeniach sanitarno – higienicznych. Uczestnicy w Hotelu DOBOSZ mieszkali w pokojach 2 – 3 osobowych, które wyposażone były w łóżka 1 – osobowe, szafy na odzież oraz szafki nocne. Natomiast w Gospodarstwie Agroturystycznym, uczestnicy mieszkali w wyznaczonym budynku, w pokojach 3 – 6 osobowych, które wyposażone były w szafy na odzież, łóżka jednoosobowe, łóżka piętrowe. We wszystkich skontrolowanych pokojach zachowany został odstęp między łóżkami oraz wskaźnik powierzchni na jednego uczestnika. Łóżka, materace, kołdry i poduszki były czyste, niezniszczone. Wszystkie pomieszczenia utrzymane były w bieżącej czystości, stan techniczny wyposażenia był bez zastrzeżeń.

Natomiast do wypoczynku w miejscu zamieszkania zgłoszonych zostało 25 turnusów, z których 13 zostało skontrolowanych. Udział w zajęciach wzięło łącznie 257 uczestników. Nie zostały przeprowadzone kontrole 4 organizatorów wypoczynku w formie półkolonii, ponieważ uczestnicy przebywali poza wskazanymi do wypoczynku obiektami, zostały sporządzone notatki służbowe.

Wypoczynek w formie półkolonii prowadzony był w godzinach od 7.00 do 16.00 w formie bloków zajęć sportowych (tenis ziemny, taniec, pływanie, piłka nożna, jeździectwo) oraz różnego rodzaju zajęcia artystyczne i 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 2025 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 sezonie letnim 2025 r. prowadzone były kompleksowe kontrole sanitarne w obiektach wypoczynkowych, w których uczestniczyli upoważnieni pracownicy pionu Higieny Żywności Żywnienia i Przedmiotów Użytku oraz Higieny Komunalnej. Kontrole prowadzone 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 przyżywieniu 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 ze zm.)

Zorganizowane formy wypoczynku dla dzieci i młodzieży szkolnej były sukcesywnie zgłaszane do elektronicznej bazy MEN, łącznie na terenie powiatu polickiego zgłoszono 102 turnusy wypoczynku dla dzieci i młodzieży szkolnej w miejscu zamieszkania, w formie wyjazdowej oraz obozy pod namiotami.

Skontrolowane zostały wszystkie obiekty, w których prowadzone były różne formy wypoczynku dla dzieci i młodzieży. W trakcie prowadzonych czynności kontrolnych sprawdzane były warunki sanitarne, higieniczne i techniczne we wszystkich pomieszczeniach, z których korzystają uczestnicy wypoczynku.

Wszystkie zorganizowane formy wypoczynku dla dzieci i młodzieży szkolnej zostały zgłoszone do elektronicznej bazy Ministerstwa Edukacji Narodowej, nie odnotowano żadnego przypadku tzw. placówki „dzikiej”. Na terenie powiatu polickiego zgłoszone zostały łącznie 102 turnusy wypoczynku dla dzieci i młodzieży szkolnej, w tym 13 turnusów w obiektach hotelowych, 8 turnusów w obiektach okazjonalnie używanych do wypoczynku, 78 turnusów w miejscu zamieszkania oraz 3 turnusy obozów pod namiotami. W trakcie sezonu skontrolowanych zostało 20 turnusów prowadzonego wypoczynku na terenie powiatu (13 półkolonii, 3 obozy pod namiotami, 4 turnusy wypoczynku wyjazdowego), w których przeprowadzono tyle samo kontroli. W wyniku przeprowadzonych kontroli obiektów przeznaczonych dla uczestników wypoczynku, ustalono, iż zapewnione zostały odpowiednie warunki sanitarne i techniczne dla uczestników. Organizatorzy obozów pod namiotami także zapewnili uczestnikom prawidłowe warunki pobytu, ponieważ na dwóch obozach był dostęp do kanalizacji (kontenery sanitarne), a na jednym toalety TOITOI. Namioty wyposażone były w drewniane prycze lub kanadyjki, drewniane regały na plecaki oraz podręczne rzeczy, w namiotach mieszkalnych było od 5 do 8 osób. Namioty rozlokowane były w sposób umożliwiający swobodne przejście pomiędzy nimi. Każdy uczestnik miał swój materac oraz śpiwór, koc i poduszkę, pomiędzy pryczami zachowany został odstęp umożliwiający swobodny dostęp dla każdej osoby w nim mieszkającej. Namioty były wietrzone oraz utrzymywane w bieżącej czystości. Na terenie podobozów były rozlokowane pojemniki do czasowego gromadzenia odpadów stałych, które codziennie były opróżniane.

Wypoczynek zgłoszony w obiektach hotelowych to głównie obozy sportowe – piłka nożna, siatkówka, uczestnicy mieli zapewnioną bazę noclegową, sanitarną oraz wyżywienie na terenie Hotelu Dobosz w Policach, natomiast treningi odbywały się poza obiektem. W pokojach mieszkalnych zachowany był odstęp pomiędzy łózkami oraz wskaźnik powierzchni na jednego uczestnika, wyposażenie pokoi, materace i pościel 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 prowadzone były w większości w godzinach od 7.00 do 17.00, w formie bloków zajęć, tj. animacje, prelekcje, warsztaty, zajęcia artystyczne, arcydzieło, wycieczki tematyczne, tenis ziemny, tenis stołowy, karate, taniec, sporty drużynowe, zajęcia na basenie, zajęcia jeździeckie. 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 lub z ośrodkami zdrowia. Stan sanitarny i techniczny obiektów i wyposażenia, był prawidłowy. Tylko w jednym przypadku stwierdzono nieprawidłowość na terenie organizowanych półkolonii. W trakcie prowadzonych czynności kontrolnych strona nie przedstawiła dokumentacji do celów sanitarno-epidemiologicznych personelu, która zgodnie z oświadczeniem kontrolowanego była do odebrania od lekarza. Tego samego dnia dokumentacja została przesłana do siedziby PSSE w Policach drogą elektroniczną.

Kontrole przeprowadzane były łącznie z pionem Higieny Żywności, który weryfikował czy żywienie zapewnione przez organizatora objęte jest nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej, nie stwierdzono naruszeń w tym zakresie.

Podczas kontroli przekazywane były 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. Kontrolowany był stan sanitarny i techniczny wylewek, sitek oraz słuchawek prysznicowych. Nie stwierdzono nieprawidłowości oraz naruszeń stanu sanitarnego lub technicznego w skontrolowanych obiektach.

Sezon letni w 2025 roku na terenie powiatu polickiego przebiegał bez rażących naruszeń stanu sanitarno-higienicznego. Do Powiatowej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej 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).

X. Warunki higienicznosanitarne środowiska pracy

1. Stan sanitarny zakładów pracy.

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Policach w 2025 r. znajdowało się 382 obiektów stałych. W harmonogramie kontroli na 2025 r. zaplanowano 109 kontroli sanitarno – higienicznych. W roku sprawozdawczym łącznie przeprowadzono w podległych zakładach 119 kontroli sanitarnych, z czego: 94 to kontrole wynikające z ww. planu, 5 kontroli wspólnych (gdzie Higiena Pracy nie była wiodącą), 21 kontroli pozaplanowych (kontrole sprawdzające, interwencyjne, tematyczne wynikające z zadań ujętych w wytycznych PZZ).

Wydano ogółem 110 decyzji, w tym:

- 5 decyzji w sprawie chorób zawodowych, z czego:
 - 3 decyzje stwierdzające chorobę zawodową,
 - 2 decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej,
- 44 decyzje administracyjne, które obejmowały łącznie 174 nakazy.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości:

- brak aktualnych wyników badań i pomiarów czynników szkodliwych występujących na stanowiskach pracy,
- brak utworzonego programu organizacyjno- technicznego, w związanego z przekroczeniami NDS hałasu,
- brak rejestru badań i pomiarów czynników szkodliwych oraz kart badań i pomiarów,
- brak lub nieprawidłowa ocena ryzyka zawodowego,
- brak aktualnych badań lekarskich,
- zły stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń pracy i higieniczno- sanitarnych,
- brak spisu stosowanych substancji chemicznych i ich mieszanin,
- brak kart charakterystyki stosowanych substancji chemicznych i ich mieszanin,
- brak sporządzenia/zaktualizowania rejestru prac których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym,
- brak rejestru pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym,
- brak przekazania do ZPWIS w Szczecinie oraz do PIP w Szczecinie informacji o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym,
- brak sporządzonych zasad przydziału odzieży i obuwia roboczego,
- brak aktualnych szkoleń z zakresu BHP dla pracowników,
- 61 decyzji- rachunek na łączną kwotę: 8496,50 zł. Nałożono 2 mandaty karne na osoby kierujące podmiotem kontrolowanym za nieprzestrzeganie wymagań utrzymania czystości i porządku w obrębie nieruchomości oraz w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin na sumę 500,00 zł.

W 2025 r. do PSSE w Policach wpłynęło 8 zgłoszeń interwencyjnych, w wyniku których przeprowadzono 8 kontroli interwencyjnych. Zgłoszenia interwencyjne dotyczyły m.in.:

- złego stanu sanitarno- technicznego w zakładzie pracy,
- nieprawidłowości pomiędzy zapisami w karcie charakterystyki a etykietą substancji/mieszanin chemicznych,
- braku przydziału środków ochrony indywidualnej, odzieży i obuwia roboczego przy stosowaniu produktów grzybobójczych,
- braku odpowiedniej wentylacji na magazynie,
- niewłaściwie przechowywanych produktów,
- wprowadzania do obrotu bez wymaganego pozwolenia produktu biobójczego,
- braku orzeczeń lekarskich do celów sanitarno- epidemiologicznych pracowników,
- nieprzestrzegania ogólnych przepisów bhp w obiekcie,

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. Narażenie na czynniki szkodliwe i uciążliwe dla zdrowia w środowisku pracy:

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

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

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

4. Narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne w środowisku pracy:

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

5. Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami – stosujący:

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

6. Choroby zawodowe:

a. Tabela 5.1 Choroby zawodowe w powiecie.

XI. Bezpieczeństwo Chemiczne

1. Substancje chemiczne i ich mieszaniny.

W roku 2025 r. pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Policach przeprowadzili 8 kontroli w zakresie nadzoru nad przestrzeganiem przez producentów, importów, osoby wprowadzające do obrotu, stosujące lub eksportujące substancje chemiczne, ich mieszaniny lub wyroby przepisów rozporządzenia REACH i CLP. W 4 obiektach wykryto nieprawidłowości dotyczące rozbieżności pomiędzy etykietą a kartą charakterystyki produktów chemicznych, nieprawidłowo sporządzonej karty

charakterystyki, niedostarczenie aktualnej karty charakterystyki, brak kodu UFI na etykiecie produktu stwarzającego zagrożenie.

2. Produkty biobójcze.

W roku 2025 r. pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Policach przeprowadzili 7 kontroli planowych w zakresie wprowadzania do obrotu lub udostępniania produktów biobójczych. Skontrolowano 7 produktów biobójczych (1 produkt stosowany w działalności zawodowej w higienie weterynaryjnej, 6 produktów biobójczych przeznaczonych do konserwacji drewna i materiałów budowlanych). Czynności kontrolne w ww. zakresie nie wykazały nieprawidłowości.

Tabela 2.1

Lp.	Liczba produktów skontrolowanych	Liczba produktów zakwestionowanych	Liczba produktów wycofanych z podaniem liczby i powodu wycofania
Produkty biobójcze – udostępnianie	6	0	0
Produkty biobójcze – stosowanie w działalności zawodowej	1	0	0

3. Produkty kosmetyczne.

Na terenie powiatu polickiego wg ewidencji znajdują się:

- 5 osoby odpowiedzialne – producenci (perfumy, lakiery do paznokci, mydło – 2 zakłady, zmywalne tatuaże),
- 1 osoby odpowiedzialne – importerzy (import produktów z Maroka),
- 4 zakłady wytwarzające produkty kosmetyczne (, lakiery do paznokci, mydło – 2 zakłady),
- 3 hurtownie,
- 5 sklepów.

Przeprowadzono łącznie 13 kontroli, w tym podczas 3 kontroli stwierdzono nieprawidłowości, tj.:

- wprowadzanie do obrotu produktów kosmetycznych z substancją zakazaną (TPO) – 3 partie o łącznej ilości 33 szt.)
- nieprawidłowe oznakowanie produktów: tatuaże zmywalne (16 rodzajów)
- brak stosownej dokumentacji.

Łącznie skontrolowano/oceniono 54 produkty kosmetyczne.

W 2025 r. w tej grupie zakładów pobrano do badań laboratoryjnych: 2 próbki w zakresie zanieczyszczeń mikrobiologicznych oraz oceny składu, znakowania i zawartości formaldehydu – wyniki nie były kwestionowane.

Wydano: 1 decyzję administracyjną nakazującą osobie odpowiedzialnej – producentowi opracowanie stosownej dokumentacji dot. raportu oceny bezpieczeństwa oraz zgłoszenia produktów do bazy CPNP. Nie nałożono kary pieniężnej.

4. Środki zastępcze, nowe substancje psychoaktywne oraz prekursorzy narkotyków kat. 2 i 3

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Policach w 2025 r. znajdowało się 7 podmiotów zajmujących się obrotem prekursorami narkotyków kat. 2 i 3. W 2025 r. pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Policach nie przeprowadzali kontroli w zakresie nadzoru przestrzegania przepisów dotyczących prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3 oraz środków zastępczych, nowych substancji psychoaktywnych.

XII. 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 **2025 r.** Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Policach zrealizował następujące działania w sprawach dotyczących:

2.1. Stanowiska zajmowane w ramach 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) – **0** zajętych stanowisk;
- 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) - **4** zajęte stanowiska;
- 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) - **10** zajętych stanowisk.

- **2.2. Stanowiska dotyczące projektów planów ogólnych gminy i projektów zagospodarowania przestrzennego gminy, w innym trybie niż strategiczna ocena oddziaływania na środowisko** – **0** zajętych stanowisk.

2.3. Stanowiska dotyczące projektów planów remediacji, przeprowadzania działań naprawczych w środowisku oraz projekty gminnych programów rewitalizacji - **0** zajętych stanowisk.

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

- uzgodnienie projektów decyzji o warunkach zabudowy i zagospodarowania terenu - **790** zajętych stanowisk;
- uzgodnienie projektów decyzji o ustaleniu lokalizacji inwestycji celu publicznego – **31** zajętych stanowisk.

2.5. Ocena oddziaływania przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać 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) - 41 zajętych stanowisk;

- 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 zajętych stanowisk;
- 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) - 3 zajęte stanowiska;
- 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) - 0 zajętych stanowisk.

2.6. Uzgadnianie dokumentacji projektowej - 5 zajętych stanowisk, w tym:

- 5 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*.

2.7. Odstępstw od obowiązujących przepisów - 0 zajętych stanowisk.

2.8. Inne sprawy w zakresie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego - 9 zajętych stanowisk (zgodnie z MZ-45):

- w pionie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego - 2 decyzje dot. rozbudowy i budowy cmentarza, 1 opinia dot. punktu aptecznego;
- w pionie Higieny Komunalnej - 5 opinii dot. imprez masowych;
- w pionie Higieny Dzieci i Młodzieży - 1 opinia dot. niepublicznego punktu przedszkolnego na wniosek strony.
Ponadto, wydano 45 decyzji płatniczych.

2.9. Uczestniczenie w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych i statków żeglugi śródlądowej do eksploatacji - 37 zajętych stanowisk, w tym 1 stanowisko negatywne:

- 34 opinie - 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 - **38**, w tym w trakcie budowy - **0**.

Ponadto, podczas czynności kontrolnych w budynku hotelowo-gastronomicznym na terenie gminy Police, wykazano następującą nieprawidłowość/niezgodność (z projektem):

- brak dostosowania pokoju 1.11 na piętrze dla osób niepełnosprawnych - wykonano niezgodnie z projektem, co stanowi naruszenie art. 5 ust. 1 pkt 4 ustawy z 7 lipca 1994 r. Prawo budowlane, w myśl którego należy zapewnić „(...) niezbędne warunki do korzystania z obiektów użyteczności publicznej i mieszkaniowego budownictwa wielorodzinnego przez osoby niepełnosprawne, o których mowa w art. 1 Konwencji o prawach osób niepełnosprawnych, sporządzonej w Nowym Jorku dnia 13 grudnia 2006 r. (Dz. U. z 2012 r. poz. 1169 oraz z 2018 r. poz. 1217), w tym osoby starsze” oraz przepisu § 86 ust. 1 pkt 1-4 rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie, w myśl którego „(...) co najmniej jedno z ogólnodostępnych pomieszczeń higienicznosanitarnych powinno być przystosowane dla tych osób przez: zapewnienie przestrzeni manewrowej o wymiarach co najmniej 1,5 x 1,5 m; stosowanie w tych pomieszczeniach i na trasie dojazdu do nich drzwi bez progów; zainstalowanie odpowiednio przystosowanej, co najmniej jednej miski ustępowej i umywalki, a także jednego natrysku, jeżeli ze względu na przeznaczenie przewiduje się w budynku takie urządzenia; zainstalowanie uchwytów ułatwiających korzystanie z urządzeń higienicznosanitarnych.

XIII. Profilaktyka i promocja zdrowia

W 2025 roku pion Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu polickiego realizował zadania ukierunkowane głównie na:

1. Profilaktyka nadwagi i otyłości

1.1 Krajowy Program Edukacyjny „Trzymaj Formę!”

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

Liczba odbiorców: 226 uczniów

Główne działania: W ramach programu prowadzono prelekcje z elementami edukacji konsumenckiej dla uczniów realizującą interwencję, podczas których edukowano dzieci, jak czytać etykiety na przykładzie pustych opakowań po produktach spożywczych.

Ponadto kilka szkół podstawowych zgłosiło swoich uczniów do udziału w ogólnopolskim konkursie wiedzy o zdrowym stylu życia „Trzymaj Formę!”.



1.2 Promocja aktywności fizycznej i prawidłowego odżywiania

Grupa docelowa: dzieci i młodzież

Liczba odbiorców: 117

Główne działania: W ramach akcji promocyjnej wystawiono stoisko profilaktyczno-edukacyjne z okazji Dnia Dziecka organizowanego przez Komendę Powiatową Policji w Policach. Na dzieci czekały instruktaże prawidłowego mycia zębów, układanki anatomiczne, talerz zdrowia, pierwsza pomoc na fantomie, koło fortuny z nagrodami, rebusy, kolorowanki i zagadki. Poprowadzono także prelekcję dla uczniów klasy 4, podczas której omawiano wpływ stylu życia na zdrowie, tj. odżywianie, aktywność fizyczna, higiena, sen i stosowanie używek. Na podsumowanie uczniowie w parach układali zdrowe i niezdrowe talerze.



2. Profilaktyka palenia tytoniu

2.1 Światowy Dzień bez Tytoniu

Grupa docelowa: uczniowie klas 6-8 szkół podstawowych, nauczyciele, rodzice

Liczba odbiorców: 542

Główne działania: W ramach Światowego Dnia bez Tytoniu, który przypada co roku na dzień 31 maja Główny Inspektorat Sanitarny przygotował kampanię edukacyjno-informacyjną pod hasłem:

„E-papierosy to manipulacja!”. Celem kampanii było uświadomienie zagrożeń zdrowotnych związanych z używaniem e-papierosów przez dzieci i młodzież, obalenie mitów na temat ich „nieszkodliwości”, pokazanie mechanizmów manipulacji wykorzystywanych przez przemysł tytoniowy, wzmocnienie postaw rodzicielskich przeciwdziałających inicjacji nikotynowej wśród nieletnich. W związku z powyższym PSSE w Policach zorganizowała konkurs dla uczniów klas 6-8 szkół podstawowych, którego celem było wzmocnienie świadomości uczestników w zakresie problematyki uzależnienia od nikotyny oraz szkodliwości biernego palenia. Konkurs polegał na samodzielnym stworzeniu rebusu, którego hasło nawiązywać miało do promocji niepalenia. Niestety nie było żadnych zgłoszeń. Ponadto wystawiono 5 stoisk profilaktyczno-pomiarowych podczas Targów Pracy organizowanych przez OHP w Policach i ZS w Policach, „Leśnych podchodów pełnych przygody” organizowanych przez SOSW w Tanowie, festynu organizowanego przez SP nr 3 w Policach i Stowarzyszenie „Nowy Wymiar” z okazji Dnia Dziecka, festynu organizowanego przez SP nr 1 w Policach i Radę Osiedla nr 2 pod hasłem „Bądź bezpieczny”, festynu organizowanego przez Hospicjum Królowej Apostołów w Tanowie pod hasłem „Ciesz się zdrowiem”. Na stoiskach można było dokonać pomiaru tlenu węgla w wydychanym powietrzu, dowiedzieć się więcej na temat obchodów Światowego Dnia bez Tytoniu i szkodliwości e-papierosów i innych nowoczesnych wyrobów tytoniowych. Ponadto prowadzono instruktaże samobadania piersi oraz udzielania pierwszej pomocy, symulacje w narkogoglach i alkohologlach. Na dzieci czekały kolorowanki, rebusy, krzyżówki, wykreślanki związane ze Światowym Dniem bez Tytoniu, koło fortuny z nagrodami, instruktaże mycia zębów, układanki anatomiczne i układanka „talerz zdrowego żywienia”. Każdy, kto skorzystał z oferty stoiska, otrzymał drobny upominek. Prowadzono dystrybucję ulotek o tematyce antynikotynowej.

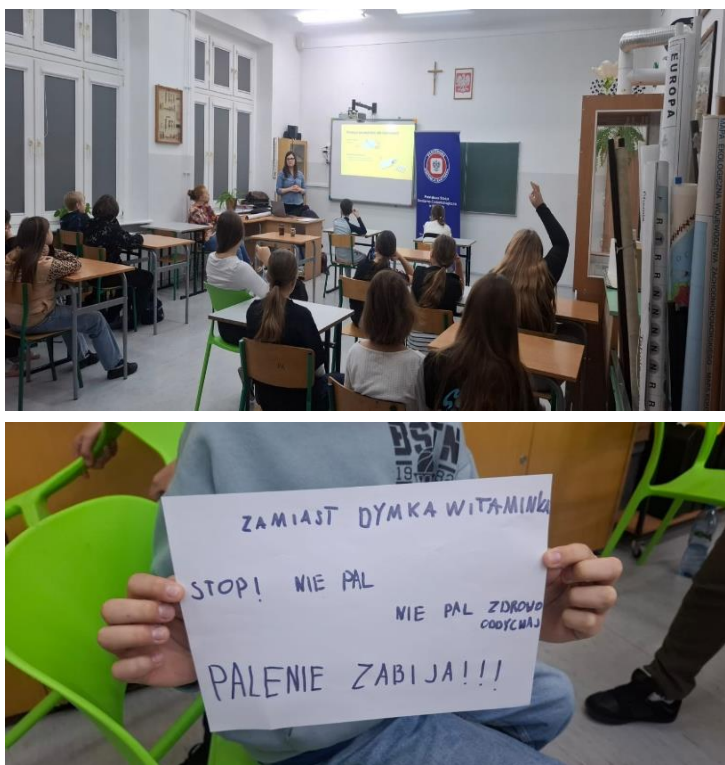


2.2 Światowy Dzień Rzucania Palenia

Grupa docelowa: uczniowie starszych klas szkół podstawowych, młodzież w wieku 15-19, rodzice, nauczyciele

Liczba odbiorców: 472

Główne działania: W ramach Światowego Dnia Rzucania Palenia, który co roku przypada na trzeci czwartek listopada, Główny Inspektorat Sanitarny przygotował kampanię społeczną, której celem było zachęcenie osób palących do podjęcia próby zerwania z nałogiem oraz zwiększenie świadomości społecznej na temat szkód zdrowotnych i społecznych wynikających z palenia tytoniu i używania produktów nikotynowych. PSSE w Policach w ramach akcji przygotowała i wystawiła stoisko profilaktyczno-edukacyjne w Szkole Podstawowej nr 8 w Policach. W ramach wydarzenia uczniowie klas 7-8 wraz z nauczycielami dowiedzieli się o szkodliwości palenia papierosów, wapowania i używania nowatorskich wyrobów tytoniowych. Na uczniów czekały quizy, wykreślanek i krzyżówki o tematyce palenia i wapowania, dmuchanie balonów, aby sprawdzić wydolność płuc. Chętni uczniowie wymyślali hasła mające pomóc zerwać z nałogiem nikotynowym. Dodatkowo można było zważyć plecak, sprawdzić czystość rąk, ułożyć model anatomiczny człowieka oraz nauczyć się udzielania pomocy w sytuacji zatrzymania krążenia. Ponadto poprowadzono kilka prelekcji i wykładów dla uczniów ze szkół: SP nr 6 w Policach, PSP w Dołujach, PSP w Bezzreczu, ZSP w Przylepie, ZS w Policach oraz SOSW nr 1 w Policach. Spotkania przebiegły pod hasłem „Nowe formy, stare pułapki”. W trakcie prezentacji poruszono następujące zagadnienia: historia ŚDRP, statystyki, czym jest nikotyna i uzależnienie, fakty i mity dot. palenia i wapowania, szkody zdrowotne wynikające z palenia i wapowania oraz jak rzucić palenie.



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: 953

Główne działania: W ramach programu nawiązano współpracę z Komendą Powiatową Policji w Policach oraz 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: młodzież, dorośli

Liczba odbiorców: 456

Główne działania: W ramach akcji prowadzono prelekcje i wykłady dla młodzieży na temat skutków eksperymentowania z substancjami psychoaktywnymi oraz szkolenie dla pracowników Ochotniczego Hufca Pracy na temat rozpoznawania objawów zażywania nowych narkotyków. Wystawiono także stoisko profilaktyczno-pomiarowe z okazji „Safety Day”, któremu przyświecało promowanie kultury bezpieczeństwa i zdrowia zarówno w miejscu pracy, jak i w życiu codziennym organizowanym przez producenta transformatorów firmę Noratel z siedzibą w Dobrej. Na odwiedzających czekał tor przeszkód w narkogoglach i alkogoglach oraz rozmowy o temat szkodliwości używania substancji psychoaktywnych, instruktaże samobadania piersi, pomiar tlenu w wydychanym powietrzu, pomiar ciśnienia tętniczego. Dzieciom pokazywano, jak prawidłowo myć zęby, czekały na nie układanki anatomiczne, talerz zdrowia, koło fortuny z nagrodami, rebusy, kolorowanki i zagadki.



4. Profilaktyka zdrowia psychicznego

4.1 Powiatowy Program Zwalczania Depresji Wśród Młodzieży pt. „Zdemaskuj depresję!”

PSSE Łobez

Grupa docelowa:

Liczba odbiorców:

Główne działania: Nie realizowano

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

5.1 Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczania AIDS

Grupa docelowa: młodzież ze szkół ponadpodstawowych, dorośli

Liczba odbiorców: 318

Główne działania: W ramach programu HIV/AIDS dnia 1 grudnia 2025 r., kolejny rok z rzędu, wystawiono stoisko profilaktyczno-edukacyjne podczas XIII Biegu Mikołajkowego organizowanego przez Stowarzyszenie Biegam, bo lubię Police. Na uczestników czekały: pomiar i analiza składu ciała, pomiar ciśnienia tętniczego krwi, instruktaż prawidłowego mycia zębów dla dzieci, symulacja negatywnych skutków zażywania narkotyków i spożywania alkoholu za pomocą gogli, instruktaż pierwszej pomocy, układanki „talerz zdrowia” i anatomiczne, wykreślanki, kolorowanki, krzyżówki i rebusy oraz ulotki i broszury o tematyce HIV/AIDS oraz chorób przenoszonych drogą płciową. Dorosłych, odwiedzających stoisko, informowano o możliwości bezpłatnego testowania w kierunku HIV/AIDS. Na wszystkich czekały drobne upominki. Ponadto ogłoszono konkurs dla młodzieży szkół ponadpodstawowych na ulotkę promującą testowanie w kierunku HIV, do którego nikt się nie zgłosił. Poprowadzono 2 wykłady dla uczniów szkół ponadpodstawowych z SOSW nr 1 w Policach i SOSW w Tanowie na temat profilaktyki HIV/AIDS. Podczas spotkań przedstawiono różnice między HIV a AIDS, statystyki zakażeń, drogi szerzenia, sposoby zapobiegania. Poinformowano młodzież o możliwości bezpłatnego, anonimowego i niewymagającego skierowania testowania w Punktach Konsultacyjno-Diagnostycznych oraz o możliwości otrzymania skierowania od lekarza POZ. Przekazano także broszury, ulotki i podkładki pod kubek o tematyce HIV oraz innych chorób przenoszonych drogą płciową.



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

Grupa docelowa: Uczniowie klas I-III szkół podstawowych

Liczba odbiorców: 215

Główne działania: W ramach interwencji prowadzono dla uczniów prelekcje z instruktążem 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 zajadamy”

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

Liczba odbiorców: 1125

Główne działania: W ramach interwencji prowadzono prelekcje z instruktążem 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.



5.4 Profilaktyka chorób zakaźnych, w tym WZW i promocja szczepień ochronnych

Grupa docelowa: dorośli, seniorzy, uczniowie szkół ponadpodstawowych

Liczba odbiorców: 510

Główne działania: W ramach Europejskiego Tygodnia Szczepień wystawiono 3 stoiska informacyjno-pomiarowe w przychodniach na terenie powiatu polickiego, z których skorzystało 70 pacjentów.

W akcji udział wzięła przychodnia Salus w Warzymicach oraz przychodnia Polvita w Policach.

Na pacjentów czekały pomiar ciśnienia tętniczego krwi, pomiar tlenu węgla w wydychanym powietrzu, instruktaż prawidłowego mycia zębów dla dzieci, nauka samobadania na fantomie piersi, weryfikacja czystości rąk, rebusy o tematyce szczepień, ulotki i broszury. Dodatkowo rozmawiano z pacjentami, jakie szczepienia zalecane najchętniej wybierają. Omawiano kalendarz szczepień dla podróżujących z osobami wybierającymi się na zagraniczne wakacje. Co więcej, promowano szczepienia p/HPV wśród rodziców uczniów w wieku 9-14 lat. Prowadzono także kampanię „Jesień bez infekcji” w ramach, której poprowadzono dla słuchaczy Polickiego Uniwersytetu III Wieku wykład, w którym udział wzięło 110 osób. Wystawiono stoisko profilaktyczno-pomiarowe podczas Festynu Organizacji Pozarządowych „Społeczna siła”. Na odwiedzających czekały: pomiar i analiza masy i składu ciała, ciśnienia tętniczego, tlenu węgla w wydychanym powietrzu. Dla dzieci przygotowano: instruktaże prawidłowego mycia zębów, układanki anatomiczne, talerz zdrowia, koło fortuny z nagrodami, rebusy, kolorowanki i krzyżówki. Mieszkańcy, zwłaszcza seniorzy, pytali o szczepienia p/grypie. Rozmawiano o wspieraniu odporności poprzez szczepienia. Zachęcano do przyjmowania dawki przypominającej szczepienia p/krtusć. W ramach kampanii „Podstępne WZW” poprowadzono dla uczniów wykład, w trakcie którego dowiedzieli się czym jest WZW, jakie są rodzaje (A,B,C), drogi szerzenia, objawy, leczenie oraz profilaktyka. Zaprezentowano stronę Internetową Fundacji Gwiazda Nadziei. Na podsumowanie zaprezentowano film o WZW oraz przeprowadzono dystrybucję materiałów drukowanych.



6. Profilaktyka chorób nowotworowych

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

Grupa docelowa: uczniowie szkół ponadpodstawowych

Liczba Odbiorców: 80

Główne działania: W ramach kampanii prowadzono dla młodzieży warsztaty oraz prelekcje na temat profilaktyki czerniaka. Uczniowie dowiedzieli się czym jest czerniak, jakie są cechy charakterystyczne (A,B,C,D,E), profilaktyka, w tym regularne oglądanie ciała. Zaprezentowano stronę Internetową Fundacji Gwiazda Nadziei. Na podsumowanie zaprezentowano film o czerniaku oraz przeprowadzono dystrybucję materiałów drukowanych.



6.2. Kampania wojewódzka „Bądź swoją bohaterką”

Grupa docelowa: dziewczęta, kobiety

Liczba odbiorców: 154

Główne działania: W ramach powyższej akcji prowadzono prelekcje dot. profilaktyki raka piersi wraz z instruktażami samobadania piersi. Powyższe działania skierowane były do pracowników Starostwa Powiatowego w Policach, pracowników firmy Trans-Net w Policach, uczennic z klas ponadpodstawowych Zespołu Szkół im. I. Łukasiewicza w Policach oraz Specjalnego Ośrodka Szkolno-Wychowawczego nr 1 w Policach. W jednym ze spotkań udział wzięła brafitterka, która pokazywała, jak prawidłowo dobrać biustonosz i jakie mogą być konsekwencje źle dobranej bielizny.



7. Promocja zdrowego stylu życia

7.1 Światowy Dzień Zdrowia

Grupa docelowa: mieszkańcy powiatu, dzieci

Liczba odbiorców: 765

Główne działania: W ramach obchodów Światowego Dnia Zdrowia, który co roku przypada na dzień 7 kwietnia, zorganizowano Dni Otwarte na terenie PSSE w Policach. Do udziału w imprezie zdrowotnej zaproszono przedstawicieli Komendy Powiatowej Policji w

Policach, Nadleśnictwa Trzebież, Komendy Powiatowej Państwowej Straży Pożarnej w Policach oraz Powiatowego Inspektoratu Weterynarii w Szczecinie. Każda instytucja wystawiła swoje stoisko. Na mieszkańców i zaproszonych uczniów i przedszkolaków czekały porady dietetyka, pomiar ciśnienia tętniczego krwi, 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 koło fortuny z nagrodami. Podczas wydarzenia na dzieci i dorosłych czekały „dmuchańce” oraz zdrowy poczęstunek. Z okazji Dnia Otwartego przygotowano film o działalności Inspekcji Sanitarnej, w którym podsumowano pracę PSSE w Policach w 2024 r. Dla osób, które nie mogły uczestniczyć osobiście w wydarzeniu przygotowano panele dyskusyjne prowadzone przez każdy obszar PSSE. Przy stoisku Straży Pożarnej pokazywano i uczono, jak udzielić pierwszej pomocy osobie poszkodowanej w zależności od zdarzenia. Przy stoisku Policji na uczestników czekały pies policyjny wraz z przewodnikiem, motor oraz walizka antynarkotykowa. Nadleśnictwo promowało spędzanie czasu wolnego na łonie natury, a Weterynaria szczepienia zwierząt domowych p/wściekliznie. Podczas obchodów obecny był Starosta Policki i TV Police, której udzielono wywiadu. Ponadto wystawiono jeszcze 2 stoiska profilaktyczno-pomiarowe – podczas imprezy „Bieg Korczaka” na terenie Specjalnego Ośrodka Szkolno-Wychowawczego nr 1 w Policach oraz podczas Dnia Pracownika organizowanego w Grupie Azoty Z. Ch. Police S.A.



7.2 Promocja bezpiecznego grzybobrania i profilaktyka zatruc grzybami

Grupa docelowa: dorośli

Liczba odbiorców: nieokreślona

Główne działania: W ramach powyższej akcji w social mediach umieszczano informacje nt. zatruc grzybami i zasad grzybobrania. Udzielono także wywiadu dla TV Police.

7.3 Europejski i Światowy Dzień Wiedzy o Antybiotykach

Grupa docelowa: dorośli

Liczba odbiorców: 21

Główne działania: W ramach powyższej kampanii zamieszczano informacje w social mediach i wysłano pisma intencyjne do urzędów.

7.4 Bezpieczeństwo dzieci podczas wypoczynku letniego i zimowego Bezpieczne Ferie i Wakacje

Grupa docelowa: dzieci i młodzież wypoczywająca na terenie województwa zachodniopomorskiego, organizatorzy i kierownicy wypoczynku, wczasowicze

Liczba odbiorców: 3333

Bezpieczne Ferie:

Główne działania w ramach interwencji: W ramach akcji przeprowadzono 44 spotkań dla 1711 osób w wieku przedszkolnym i szkolnym oraz zorganizowano coroczny konkurs pod hasłem „Udane ferie, to bezpieczne ferie!” dla uczniów klas 1-3, w którym udział wzięło 45 dzieci. W ramach akcji podjęto współpracę z Komendą Powiatową Policji w Policach oraz Strażą Miejską. Tematyka spotkań dotyczyła bezpieczeństwa podczas zabaw i sportów zimowych, profilaktyki chorób zakaźnych, bezpieczeństwa na drodze i w domu oraz profilaktyki używania substancji psychoaktywnych, w tym nowych narkotyków.



Bezpieczne wakacje:

Główne działania w ramach interwencji: W ramach akcji przeprowadzono 28 spotkań dla 996 dzieci wypoczywających na terenie powiatu polickiego. Tematyka spotkań dotyczyła bezpieczeństwa podczas plażowania i uprawiania sportów wodnych, profilaktyki chorób zakaźnych, bezpieczeństwa na drodze i w domu oraz profilaktyki używania substancji psychoaktywnych, w tym nowych narkotyków.

Co więcej wystawiono 5 stoisk profilaktyczno-pomiarowych na kąpielisku w Trzebieży i na promenadzie w Nowym Warpnie, z których skorzystało ok. 430 osób. Na stoiskach można było dokonać pomiaru ciśnienia, saturacji, tlenu węgla w wydychanym powietrzu, dokonać analizy masy i składu ciała, przeprowadzić symulację za pomocą narko-i alkoholgli. Dla dzieci przygotowano zabawy profilaktyczne z wykorzystaniem modelu anatomicznego człowieka, układanki anatomiczne, kolorowanki, rebusy, wykreślanki o tematyce zdrowotnej. Ponadto wykonywano instruktaże prawidłowego mycia zębów oraz udzielania pierwszej pomocy. Jak co roku zorganizowano konkurs „Udane wakacje, to bezpieczne wakacje!”, w którym udział wzięło 6 dzieci.





7.5 Zdrowy Senior

Grupa docelowa: seniorzy

Liczba odbiorców: 137

Główne działania: W ramach kampanii „Jesień bez infekcji” prowadzono dla seniorów profilaktykę chorób zakaźnych w formie wykładu dla słuchaczy stowarzyszenia Policki Uniwersytet Trzeciego Wieku.

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

Grupa docelowa: uczniowie szkół ponadpodstawowych

Liczba odbiorców: 12

Główne działania: Na zaproszenie Młodzieżowego Centrum Kariery OHP w Policach poprowadzono dla uczniów klas ponadpodstawowych prelekcję dot. bezpieczeństwa i higieny pracy oraz praw i obowiązków pracownika i pracodawcy.



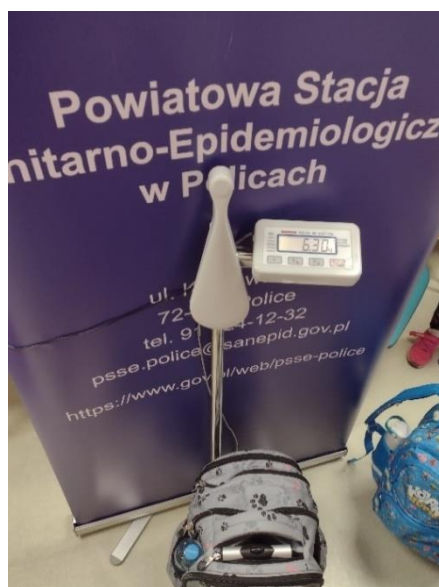
8. Inne działania:

8.1 II edycja kampanii wojewódzkiej #MojaSzkołaZdrowaSzkoła

Grupa docelowa: uczniowie klas 3 i 4 szkoły podstawowej, rodzice

Liczba odbiorców: 93

Główne działania: Celem głównym tego przedsięwzięcia była poprawa warunków higieniczno-zdrowotnych dzieci i młodzieży, a także podniesienie stanu wiedzy uczniów i rodziców ze szczególnym uwzględnieniem wad postawy, zdrowego stylu życia, wpływu nawyków żywieniowych na zdrowie uczniów w kontekście występowania otyłości i chorób cywilizacyjnych z nią związanych. Ponadto celem akcji było podniesienie poziomu wiedzy dyrektorów szkół podstawowych na temat wpływu hałasu na dobrostan zdrowotny uczniów i nauczycieli. W akcji udział wzięła Szkoła Podstawowa nr 8 w Policach oraz Publiczna Szkoła Podstawowa w Dobrej. W ramach kampanii poproszono rodziców o wypełnienie ankiety elektronicznej dot. nawyków żywieniowych dzieci. Dla dzieci prowadzono prelekcje i ważono ich plecaki.



8.2. Powiatowy Program Edukacyjny „Zero Papierosów, Setki Możliwości” realizowany przez PSSE w Gryficach

Grupa docelowa:

Liczba odbiorców:

Główne działania: Nie realizowano

8.3 Cyberprzemoc-

Grupa docelowa:

Główne działania: Nie realizowano

8.4 Zdrowie psychiczne – depresja- PSSE Police

Grupa docelowa: uczniowie szkoły podstawowej

Liczba odbiorców: 257

Główne działania: Poprowadzono dla uczniów SP nr 8 w Policach prelekcje na temat depresji i hejtu. Omówiono czym jest depresja, jakie objawy jej towarzyszą, jak wzmacniać zdrowie psychiczne. Przedstawiono także, czym jest hejt i konstruktywna krytyka, kim jest hejter, w jakich sytuacjach mierzymy się z tym zjawiskiem. Dzieci obejrzały film „Dodaj znajomego”, na podstawie którego pracowały w grupach i opracowywały odpowiedzi na pytania. Na zakończenie przedstawiono numery telefonów zaufania oraz zaprezentowano strony internetowe, z których warto korzystać.



8.5 Program edukacyjny dla dzieci w wieku przedszkolnym, ich rodziców i opiekunów pt. „Czyste powietrze wokół nas”

Grupa docelowa:

Liczba odbiorców:

Główne działania: Nie realizowano

8.6 „Nie pal przy mnie, proszę!”

Grupa docelowa:

Liczba odbiorców:

Główne działania: Nie realizowano

8.7 Program „Bieg po zdrowie”

Grupa docelowa:

Liczba odbiorców:

Główne działania w ramach interwencji: Nie realizowano

8.8 Profilaktyka pedikulozy

Liczba odbiorców:

Grupa docelowa:

Główne działania w ramach interwencji: Nie realizowano

8.9 „Uwaga - kleszcz! Uwaga - borelioza!”, Profilaktyka chorób odkleszczowych

Grupa docelowa: odbiorcy social mediów

Liczba odbiorców: Brak licznika

Główne działania: Zamieszczano informacje dot. profilaktyki odkleszczowej w social mediach.

8.10 Festiwal Piosenki o Zdrowiu

Grupa docelowa:

Liczba odbiorców:

Główne działania: Nie realizowano

8.11 Pierwsza pomoc

Grupa docelowa: przedszkolaki, młodzież

Liczba odbiorców: 169

Główne działania w ramach interwencji: W ramach akcji poprowadzono instruktaże udzielania pierwszej pomocy w sytuacji zatrzymania krążenia z wykorzystaniem fantomu dla przedszkolaków

z Przedszkola Publicznego nr 5 w Policach, dla uczniów klas 8 Szkoły Podstawowej nr 9 w Policach oraz klas ponadpodstawowych Zespołu Szkół im. I. Łukasiewicza w Policach.



8.12 Profilaktyka FAS

Grupa docelowa:

Liczba odbiorców:

Główne działania: Nie realizowano

8.13 Kampania EFSA

Grupa docelowa: dorośli

Liczba odbiorców: 152

Główne działania: Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności EFSA powtórzył w 2025 r. kampanię pod hasłem #Safe2EatEU, która charakteryzowała się większym zasięgiem i jeszcze lepszą komunikacją z odbiorcami. Realizowana już przez pięć lat kampania ma na celu dostarczenie konsumentom przystępnych i opartych na wiedzy naukowej informacji oraz wskazówek dotyczących bezpieczeństwa żywności, aby pomóc im w dokonywaniu świadomych wyborów dotyczących własnego odżywiania.

W ramach kampanii wystawiono stoisko profilaktyczno-pomiarowe podczas III Festynu Biegowego w Dobrej, do udziału, w którym zaprosiła przedstawicielka Stowarzyszenia Aktywni Dobra. Stoisko przebiegało pod hasłem Światowy Dzień Bezpieczeństwa Żywności. Na odwiedzających stoisko czekały pomiar ciśnienia tętniczego krwi, pomiar masy ciała i analiza składu ciała, instruktaż prawidłowego mycia zębów dla dzieci, nauka samobadania piersi, 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 koło fortuny z nagrodami. Podczas wydarzenia rozmawiano z odwiedzającymi stoisko o kampanii #Safe2EatEU, suplementach diety i sposobach przechowywania żywności.

Podsumowanie: W 2025 r. w ramach profilaktyki i promocji zdrowia zrealizowano 737 działań, którymi objęto grupę 10 005 osób.