

STAN SANITARNO-HIGIENICZNY WOJEWÓDZTWA WARMIŃSKO-MAZURSKIEGO 2025



Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Olsztynie



Stan sanitarno-higieniczny województwa warmińsko-mazurskiego 2025

Opracowanie:

Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Olsztynie

ul. Żołnierska 16, 10-561 Olsztyn

tel. 89 524 83 00, fax: 89 679 16 99

e-mail: wsse.olsztyn@sanepid.gov.pl

www.gov.pl/web/wsse-olsztyn

FACEBOOK @wsseolsztyn <https://www.facebook.com/wsseolsztyn/>

X @wsseolsztyn <https://x.com/wsseolsztyn>

Zdjęcia: WSSE w Olsztynie, Pixabay

Skład komputerowy:

Studio Projekt, Olsztyn, ul. Żbicza 23

tel. 663 767 815; e-mail: studioprojekt@data.pl

Spis treści

Zapobieganie i zwalczanie chorób zakaźnych	5
Laboratorium Badań Epidemiologiczno-Klinicznych	9
Sekcja szczepień ochronnych	14
Bezpieczeństwo żywności i żywienia	17
Higiena dzieci i młodzieży	29
Promocja zdrowia i oświata zdrowotna	32
Higiena komunalna	37
Higiena radiacyjna	39
Środowisko pracy	44
Laboratorium Badań Środowiskowych i Żywności	52
Zapobiegawczy nadzór sanitarny	59



Szanowni Państwo,

Państwowa Inspekcja Sanitarna województwa warmińsko-mazurskiego w 2025 roku koncentrowała się na zapewnieniu bezpieczeństwa zdrowotnego mieszkańców regionu. Nasze działania obejmowały m.in. intensywny nadzór nad żywnością, wodą oraz monitorowanie dynamicznej sytuacji epidemiologicznej.

1. Bezpieczeństwo żywności i nowoczesna diagnostyka laboratoryjna

W minionym roku nadzorowaliśmy tysiące obiektów produkcji i obrotu żywnością. Nasze kontrole dotyczyły:

- wymagań higienicznych i zdrowotnych w zakładach produkcyjnych,
- warunków magazynowania, transportu i sprzedaży produktów,
- standardów żywienia zbiorowego,
- materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Kluczowym elementem nadzoru były także badania laboratoryjne na obecność bakterii *Salmonella* i *Listeria*. **Laboratorium Badań Epidemiologiczno-Klinicznych WSSE w Olsztynie** prowadziło zaawansowaną analizę pełnogenomową szczepów *Salmonella*. Pozwoliło to na precyzyjną identyfikację źródeł zakażeń i szybsze wdrażanie działań prewencyjnych.

2. Nadzór nad jakością wody i sytuacje kryzysowe

Prowadziliśmy intensywny monitoring wody w wodociągach. W przypadkach wykrycia bakterii z grupy coli podejmowaliśmy natychmiastowe kroki:

- wydawanie komunikatów o braku przydatności wody do spożycia,
- nadzór nad działaniami naprawczymi w wodociągach.

W odpowiedzi na aktualne wyzwania, Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Olsztynie zorganizowała ogólnopolską konferencję „Woda w kryzysie – wyzwania i rozwiązania. Ochrona ludności i obrona cywilna”. Eksperti omawiali metody zapewnienia ciągłości dostaw bezpiecznej wody w sytuacjach kryzysowych, zarówno dla dużych miast, jak i mniejszych miejscowości.

Kontrolowaliśmy też jakość wody w kąpieliskach. W sytuacjach zagrożenia były zamykane, np. z powodu zakwitów sinic w Mikołajkach.

3. Epidemiologia i profilaktyka chorób zakaźnych

Rok 2025 wymagał szczególnej czujności ze względu na wzrost zachorowań na gripę.

W odpowiedzi na tę sytuację:

- prowadziliśmy kampanie promujące szczepienia ochronne,
- monitorowaliśmy sytuację epidemiologiczną w regionie.

4. Zapobiegawczy nadzór sanitarny

Sprawowaliśmy nadzór zapobiegawczy nad nowymi inwestycjami, dbając o normy higieniczne przed ich oddaniem do użytku. Rok 2025 był szczególny pod względem liczby spraw związanych z uzgodnieniem:

- projektów decyzji o ustaleniu lokalizacji inwestycji celu publicznego,
- projektów decyzji o warunkach zabudowy.

W związku z nowelizacją ustawy o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym (wprowadzenie planu ogólnego gminy), odnotowaliśmy bezprecedensowy wzrost aktywności:

- **22 998** – liczba wniosków o uzgodnienie,
- **3 690** – liczba wydanych postanowień po szczegółowej analizie.

5. Opieka nad najmłodszymi i warunki nauki

Podczas kontroli w placówkach oświatowych skupialiśmy się na:

- dostosowaniu mebli do wzrostu uczniów,
- właściwym oświetleniu sal lekcyjnych,
- **wadze plecaków szkolnych** – największym wyzwaniem pozostają **klasy czwarte**, gdzie odsetek przeciążeń jest najwyższy (**19,8%**). Niepokojącym zjawiskiem jest również **trend wzrostowy w klasach I–III**, gdzie mimo mniejszej skali problemu, odnotowaliśmy pogorszenie wyników względem roku 2024.

Zapraszam do zapoznania się z poniższym raportem, w którym szczegółowo prezentujemy nasze działania ukierunkowane na bezpieczeństwo sanitarne i higieniczne Warmii i Mazur.

Janusz Dzisko

warmińsko-mazurski państwowy wojewódzki
inspektor sanitarny

Zapobieganie i zwalczanie chorób zakaźnych



Jednym z ważniejszych obszarów działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest zapobieganie oraz zwalczanie zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi. Działania te realizowane są poprzez bieżący nadzór epidemiologiczny, czyli zbieranie i analizowanie danych dotyczących zachorowań, weryfikację realizacji szczepień ochronnych oraz kontrolę standardów higieniczno-sanitarnych w podmiotach wykonujących działalność leczniczą. W omawianym roku w ramach dochodzeń epidemiologicznych przeprowadzono 19 889 wywiadów epidemiologicznych.

Na podstawie zebranych danych, sytuację epidemiologiczną w województwie warmińsko-mazurskim w 2025 r. można uznać za względnie stabilną z pojawiającymi się jednak dynamicznymi zmianami, przy czym kluczowym jest wzrost zachorowań na wybrane choroby oraz wystąpienie nowych zagrożeń. W okresie sprawozdawczym odnotowano wzrost liczby zarejestrowanych przypadków zakażeń wirusem zapalenia wątroby typu A (WZW A), salmonelloz i zatruc pokarmowych oraz zakażeń wirusem grypy i RSV. Ponadto pojawiły się nowe zagrożenia zdrowotne dotyczące zachorowań na chorobę Haff.

SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA ZACHOROWAŃ NA WYBRANE CHOROBY ZAKAŹNE

Salmonellozy zatrucia pokarmowe

W województwie warmińsko-mazurskim od wielu lat dominującym czynnikiem etiologicznym bakteryjnych zatruc pokarmowych są odzwierzęce typy pałeczek. *Salmonella*, w których dominuje serotyp *Enteritidis*, odpowiedzialny za 72,4% zatruc. W 2025 r. zarejestrowano znaczący wzrost

zachorowań z 257 w roku 2024 r. do 484 w roku 2025. Wojewódzki wskaźnik zapadalności wyniósł 36,0 był wyższy od krajowego (21,1).

Wysoki wojewódzki wskaźnik zapadalności był wynikiem wystąpienia dużego ogniska zatrucia pokarmowego o charakterze salmonellozowym na terenie jednego z powiatów – uczestnicy szkolenia i kadra szkoleniowa. W ognisku narażonych było 326 osób, z którymi przeprowadzono wywiady epidemiologiczne. Objawy chorobowe wystąpiły u 215 osób, hospitalizacji wymagało 67 chorych. Badania laboratoryjne wykonano u 168 osób, u wszystkich wykryto czynnik etiologiczny *Salmonella Enteritidis*. Obraz kliniczny zachorowań był typowy dla salmonellozy, najczęściej zgłaszanymi objawami były: biegunka (95,81%), bóle brzucha (83,26%), gorączka (77,67%) oraz wymioty (43,26%). Z pobranych do badania próbek: wody, podejrzanych surowców i produktów, wymazów z rąk pracowników kuchni oraz ze sprzętu kuchennego użytego do produkcji nie wyhodowano bakterii z rodzaju *Salmonella*. Mimo przeprowadzenia wnikliwego dochodzenia epidemiologicznego nie udało się ustalić źródła zakażenia.

WZW A

Od 2023 r. obserwuje się tendencję wzrostową zachorowań na WZW A. W roku 2024 – zachorowało 8 osób, wsk. zap. – 0,6 i był niższy od krajowego 0,8. W 2025 r. łącznie zachorowało 35 osób (w tym ośmioro dzieci do lat 14), a wsk. zap. wyniósł 2,9 i był wyższy od krajowego 2,6. Hospitalizacji wymagało 28 chorych.

Na terenie województwa wystąpiły cztery ogniska zakażenia wirusem zapalenia wątroby typu A (w roku 2024 – jedno). Były to ogniska rodzinne, w których łącznie zachorowało 20 osób w tym siedmioro dzieci do lat 14. W jednym z nich cztery tygodnie przed zachorowaniem dwójka dzieci przebywała w Maroku i tam prawdopodobnie doszło do zakażenia – zakwalifikowano te przypadki jako importowane. Pozostałe 15 przypadków to zachorowania sporadyczne. W związku z rejestracją większej ilości zakażeń sytuacja epidemiologiczna była szczególnie monitorowana przez pracowników inspekcji sanitarnej. Nawiązano ścisłą współpracę z dyrektorami szkół do których uczęszczały chore dzieci, celem natychmiastowego zwiększenia reżimu sanitarnego ww. placówkach. Przeprowadzono wnikliwe dochodzenia epidemiologiczne z chorymi na WZW A oraz osobami, które miały kontakt z nimi. Objęto nadzorem epidemiologicznym 233 osoby, a w wyniku postępowania poekspozycyjnego zaszczepiono 106 osób dorosłych i 163 dzieci.

OSTRE INFEKcje UKŁADU ODDECHOWEGO

COVID-19

Na terenie województwa zarejestrowano spadek potwierdzonych przypadków zakażeń SARS-CoV-2 z 8138 w 2024 r. na 5421 w 2025 r. Szczyt zachorowań przypadł na okres od września do listopada i stanowił 73,6% wszystkich przypadków w roku. Z otrzymanego materiału do badań od osób chorych (w ramach współpracy PSSE z podmiotami medycznymi) wybrano losowo 230 próbek, z których 124 zostały poddane sekwencjonowaniu przez Laboratorium Badań Epidemiologiczno-Klinicznych WSSE w Olsztynie. W wyniku sekwencjonowania stwierdzono, iż w woj. w 2025 r. dominowały podwarianty należące do linii Omikron: głównie JN.1 oraz XEC i XD.V.

Grypa

Prowadząc nadzór nad gripą w 2025 r. zaobserwowano znaczący wzrost przypadków zachorowań na gripę potwierdzonych testem antygenowym – 18440 (rok 2024 – 3872) oraz 359 przypadków testem RT-PCR (rok 2024 – 306). W 2025 r. wojewódzki wskaźnik zapadalności na gripę potwierdzoną

testem molekularnym wyniósł 26,6 i był wyższy od krajowego (20,9). Szczyt zachorowań przypadł na okres od stycznia do marca.

Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna oraz Powiatowe Stacje Sanitarno-Epidemiologiczne brały aktywny udział w nadzorze nad grypą w systemie zintegrowanego nadzoru epidemiologicznego i wirusologicznego SENTINEL. W ramach współpracy z placówkami POZ pobrano 582 próbki od osób chorych, które zostały przebadane w Laboratorium Badań Epidemiologiczno-Klinicznych WSSE w Olsztynie. Wirusa grypy potwierdzono u 305 osób. Dominującym wirusem wywołującym zachorowania był wirus grypy typu A.

Zachorowania na RSV

W 2025 r. odnotowano ogólny wzrost zachorowań na RSV - 2535 przypadków w tym u dzieci do lat 2 – 547, w 2024 r – 1231 w tym u dzieci do lat 2 – 601. Przypadki zakażeń zarejestrowano głównie na podstawie szybkich testów antygenowych. Szczyt zachorowań wystąpił od lutego do kwietnia.

Gruźlica

Zachorowania na gruźlicę w województwie utrzymują się od lat na zbliżonym poziomie. W 2025 r. zanotowano 85 zachorowań na gruźlicę, w roku 2024 – 106 zach. Powiatowe Stacje Sanitarno-Epidemiologiczne prowadzą stały czynny nadzór nad osobami chorymi na gruźlicę oraz osobami z ich otoczenia. W 2025 r. wojewódzki wskaźnik zapadalności wyniósł 6,3 był niższy od krajowego – 9,4. W 2025 r. zarejestrowano dwa ogniska zachorowań na gruźlicę. Jedno z ognisk dotyczyło pensjonariuszy DPS, drugie to zachorowania rodzinne. W ramach dochodzenia epidemiologicznego objęto nadzorem epidemiologicznym – 93 pensjonariuszy i 65 pracowników DPS-u. W ognisku rodzinnym nadzorem objęto 25 osób (w tym sześcioro dzieci). W trakcie prowadzenia dochodzenia epidemiologicznego pracownicy inspekcji sanitarnej współpracowali z pracownikami socjalnymi oraz z policją.

Pojedyncze zachorowanie wystąpiło u pracownika oświaty, w związku z czym nadzorem epidemiologicznym objęto 206 osób z kontaktu w środowisku rodzinnym i szkolnym.

HAFF – nowe zagrożenie zdrowotne

Choroba HAFF jest schorzeniem związanym z uszkodzeniem komórek mięśniowych (rabdomiolizą), występującym po spożyciu niektórych gatunków ryb skażonych termostabilną toksyną. Dokładny charakter tej toksyny nie jest dotychczas jednoznacznie ustalony – podejrzewa się, że może to być palytoksyna, która nie ulega rozkładowi podczas obróbki termicznej. Objawy choroby pojawiają się zazwyczaj w ciągu 24 godzin od spożycia skażonego produktu. Do najczęstszych należą: nagły i silny ból mięśni, osłabienie, a także ciemne zabarwienie moczu. W części przypadków wystąpiły również trudności w oddychaniu. Nieleczona choroba może prowadzić do poważnych powikłań, w tym do uszkodzenia nerek. W przypadku wystąpienia nagłego, niewyjaśnionego bólu mięśni lub zmiany zabarwienia moczu po spożyciu ryb należy niezwłocznie zgłosić się do lekarza. Wczesne rozpoznanie i wdrożenie leczenia znacząco zmniejszają ryzyko powikłań. W 2025 roku na terenie województwa warmińsko-mazurskiego odnotowano łącznie 10 przypadków choroby Haff. Zachorowania zgłaszane były głównie z obszaru Elbląga, Braniewa oraz okolicznych miejscowości. Zachorowania rejestrowano od maja do listopada. Dziewięć z dziesięciu osób wymagało hospitalizacji. We wszystkich przypadkach zachorowania były powiązane ze spożyciem węgorza złowionego w Zalewie Wiślanym – najczęściej smażonego, podawanego w galarecie lub wędzonego, w tym również po wcześniejszym zamrożeniu i rozmrożeniu.

NADZÓR NAD PODMIOTAMI WYKONUJĄCYMI DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZĄ

W roku 2025 w województwie warmińsko-mazurskim, Państwowa Inspekcja Sanitarna objęła nadzorem 2722 podmiotów wykonujących działalność leczniczą, w tym 53 szpitali (z czego 13 szpitali realizujących świadczenia zdrowotne udzielane z zamiarem zakończenia ich udzielania w okresie nieprzekraczającym 24 godzin).

Przeprowadzono 1505 kontroli podmiotów wykonujących działalność leczniczą, w tym 113 kontroli w szpitalach.

W 2025 r. pracownicy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w trakcie kontroli podmiotów wykonujących działalność leczniczą wydali:

- 149 decyzji administracyjnych,
- 52 decyzje płaćnicze,
- nałożyli 4 mandaty na kwotę 1700,00 zł.

Analiza sytuacji epidemiologicznej placówek medycznych na podstawie zgłoszonych szpitalnych ognisk epidemicznych

Na podstawie informacji otrzymanej z placówek medycznych w 2025 r. zarejestrowano 85 ognisk epidemicznych (2024 r. – 70; 2023 r. – 125; 2022 r. – 188). Nadal dominującym czynnikiem etiologicznym, który wywoływał zakażenia podobnie jak w 2024 r. był wirus SARS-Cov2 (ogniska te stanowiły 37,7% wszystkich ognisk). Na przestrzeni czterech lat obserwujemy zmniejszenie ilości ognisk szpitalnych wywołanych przez ww. wirusa. W roku 2025 zarejestrowano 32 ogniska, 2024 r. – 39 ognisk, w 2023 r. – 96 w 2022 r. – 147. Znacząco natomiast wzrosła ilość ognisk spowodowanych wirusem grypy A z 8,6% w 2024r na 23,5% wszystkich zarejestrowanych zdarzeń. Pozostałe ogniska zostały wywołane przez *Clostridioides difficile* – (17,7% wszystkich zarejestrowanych ognisk), *Klebsiella pneumoniae* CPE (7,0%), *Acinetobacter baumannii* wielolekooporny (5,6%), Norowirus (2,4%), RSV (1,2%), *Campylobacter jejuni* (1,2%), *Pseudomonas aeruginosa* (1,2%). Ogólna liczba zakażeń w ogniskach epidemicznych wyniosła 493 przypadki wykryte u pacjentów i personelu (w tym 465 zakażeń potwierdzonych laboratoryjnie u pacjentów hospitalizowanych i 28 u personelu szpitalnego). Warto tu zaznaczyć, że głównym czynnikiem etiologicznym zakażeń wśród personelu był SARS – Cov2 – 16 przypadków oraz wirus grypy – 12 przypadków.

Laboratorium Badań Epidemiologiczno-Klinicznych



ZAKRES DZIAŁALNOŚCI

Laboratorium Badań Epidemiologiczno-Klinicznych (LBEK) w 2025 r. realizowało badania laboratoryjne w ramach bieżącego nadzoru epidemiologicznego nad zakażeniami i chorobami zakaźnymi, a także badania wykonywane na zlecenie. W ramach nadzoru epidemiologicznego wykonano 23 218 badań mikrobiologicznych, obejmujących łącznie 61 510 oznaczeń. Natomiast w ramach badań zleconych przeprowadzono łącznie 86 667 badań, w tym 165 780 oznaczeń.

W niniejszym opracowaniu przedstawiono wyłącznie przedsięwzięcia o szczególnym znaczeniu, wybrane ze względu na ich niestandardowy charakter oraz odmienność od działań rutynowo realizowanych w latach poprzednich. Opisane działania podkreślają rolę LBEK w realizacji zadań z zakresu nadzoru epidemiologicznego oraz w działaniach ukierunkowanych na zapewnienie bezpieczeństwa sanitarnego na terenie województwa warmińsko-mazurskiego.

DIAGNOSTYKA LABORATORYJNA W OGNISKACH ZAKAŻEŃ, ZARAŻEŃ I ZATRUĆ POKARMOWYCH

W 2025 r. Laboratorium uczestniczyło w ustalaniu czynnika etiologicznego sześciu ognisk zakażeń oraz zatruc pokarmowych zarejestrowanych na terenie województwa warmińsko-mazurskiego. Łącznie przebadano 232 osoby oraz 343 próbki materiału biologicznego. Badania wykonywano metodą

hodowlaną z zastosowaniem testów biochemicznych i serologicznych, metodą immunoenzymatyczną (ELISA), immunochromatograficzną oraz metodą reakcji łańcuchowej polimerazy w czasie rzeczywistym (Real Time PCR). W przypadku izolacji czynnika bakteryjnego wykonywano oznaczenie lekowrażliwości metodą dyfuzyjno-krażkową oraz metodą pasków gradientowych (MIC).

Diagnostyka laboratoryjna prowadzona była w kierunku najczęstszych czynników etiologicznych zakażeń, zarażeń i zatruc pokarmowych, w tym: enteroagregacyjnych, enteropatogennych, enterotoksynogennych oraz werotoksycznych szczepów *Escherichia coli*, *Escherichia coli* O157, *Shigella spp./enteroinwazyjnych Escherichia coli*, *Salmonella spp.*, *Campylobacter spp.*, *Yersinia enterocolitica*, *Aeromonas spp.*, *Vibrio spp.*, hiperwirulentnych szczepów *Clostridioides difficile*, *Clostridioides difficile* wytwarzających toksynę B, a także *Blastocystis spp.*, *Cryptosporidium spp.*, *Cyclospora cayetanensis*, *Dientamoeba fragilis*, *Entamoeba histolytica*, *Giardia lamblia*, adenowirusów jelitowych typu F (40/41), astrowirusów, norowirusów GI i GII, rotawirusów oraz sapowirusów.

Na podstawie przeprowadzonych badań ustalono, że w jednym z ognisk czynnikiem etiologicznym była *Salmonella Enteritidis*, natomiast w pozostałych ogniskach najbardziej prawdopodobnym czynnikiem odpowiedzialnym za zachorowania były norowirusy.

W celu przeprowadzenia sekwencjonowania pełnogenomowego (WGS) szczepów *Salmonella Enteritidis* Laboratorium przekazało 14 wyhodowanych izolatów do Zakładu Bakteriologii i Zwalczania Skażeń Biologicznych Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – PIB, z których ostatecznie 11 poddano analizie WGS. Przeprowadzona analiza wykazała, że wszystkie badane izolaty ogniskowe należały do podgatunku *Salmonella enterica subsp. enterica* oraz serotypu Enteritidis. Analiza podobieństwa genetycznego wykazała, iż 9 z 11 analizowanych sekwencji było nierozróżnialnych w zastosowanej metodyce badawczej, natomiast pozostałe dwie sekwencje różniły się obecnością pojedynczego polimorfizmu jednonukleotydowego. Jednocześnie stwierdzono odrębność genetyczną badanych izolatów ogniskowych w porównaniu z innymi, genetycznie zbliżonymi szczepami izolowanymi na terenie Polski. Izolaty te należały do powszechnie występującego w Polsce i Europie klastra HC2 1358, zgodnie ze schematem EnteroBase.

Ponadto w 2025 r. LBEK przeprowadziło samodzielnie analizę pełnogenomową szczepów *Salmonella* pochodzących z ogniska zatrucia pokarmowego w Przedszkolu Niepublicznym nr 1 w Braniewie. Do sekwencjonowania wybrano reprezentatywną grupę 12 szczepów wyizolowanych od dzieci ze wszystkich grup wiekowych oraz od osób dorosłych pozostających w bezpośredniej styczności z dziećmi objawowymi. Szczepy pochodziły z próbek pobranych na różnych etapach rozwoju ogniska epidemicznego. Przeprowadzona analiza WGS potwierdziła przynależność badanych izolatów do podgatunku *Salmonella enterica subsp. enterica*, serotypu Enteritidis, wykazała ich wysoką jednorodność genetyczną, wspólny typ sekwencji (ST11) oraz przynależność do tego samego klastra (HC2 676952), co jednoznacznie wskazywało na wspólne, punktowe źródło zakażenia oraz ścisłe powiązanie epidemiologiczne wszystkich analizowanych przypadków.

DIAGNOSTYKA LABORATORYJNA WIRUSOWEGO ZAPALENIA WĄTROBY TYPU A ORAZ ODRY

W 2025 r. LBEK przeprowadziło badania serologiczne w kierunku przeciwciał klasy IgM przeciwko wirusowi zapalenia wątroby typu A (HAV) u osób pozostających w kontakcie epidemiologicznym z chorymi w trzech ogniskach zakażeń tym patogenem. Oznaczenie przeciwciał IgM, stanowiących wczesny marker ostrego zakażenia HAV, wykonano łącznie u 18 osób. Wszystkie próbki były ujemne, co wskazywało na brak serologicznych cech aktywnego zakażenia HAV w badanej grupie.

W ubiegłym roku w ramach nadzoru epidemiologicznego Laboratorium przeprowadziło badania serologiczne w kierunku przeciwciał klasy IgM przeciwko wirusowi odry u dwóch osób z podejrzeniem zakażenia. Wyniki oznaczeń wykluczyły obecność aktywnego zakażenia tym patogenem.

MONITORING ŚRODOWISKOWY SARS-COV-2 W ŚCIEKACH KOMUNALNYCH

W analizowanym okresie Laboratorium Badań Epidemiologiczno-Klinicznych, we współpracy z Przedsiębiorstwem Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. w Olsztynie, prowadziło monitoring ścieków komunalnych w kierunku obecności oraz stężenia RNA SARS-CoV-2, stanowiący element środowiskowego nadzoru epidemiologicznego. Badaniami objęto łącznie 48 próbek ścieków surowych pochodzących z Miejskiej Oczyszczalni Ścieków „Łyna” w Olsztynie.

W badanych próbkach, w zależności od okresu badawczego, stwierdzano stężenie RNA SARS-CoV-2 na poziomie 10^3 – 10^4 kopii wirusa/L ścieków, przy czym najwyższe stężenia wirusa stwierdzono w połowie października 2025 r. Uzyskane wyniki wskazywały na zmienną intensywność cyrkulacji wirusa w populacji objętej zlewnią oczyszczalni i stanowiły uzupełnienie danych epidemiologicznych dotyczących sytuacji zdrowotnej mieszkańców regionu.

LBEK odpowiadało za wykonywanie badań molekularnych SARS-CoV-2 w próbkach ścieków, a także za zapewnienie jakości, rzetelności i wiarygodności prowadzonych analiz. Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. w Olsztynie realizowało cotygodniowy pobór oraz transport próbek ścieków do Wojewódzkiej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Olsztynie, zgodnie z obowiązującymi procedurami.

Próbki ścieków surowych po dostarczeniu do laboratorium poddawano procesom wstępnej koncentracji, izolacji i oczyszczania RNA, a następnie amplifikacji i detekcji genów E i N2 SARS-CoV-2 oraz genu PMMoV (ang. Pepper Mild Mottle Virus). W kolejnych etapach wyliczano liczbę kopii RNA SARS-CoV-2 i PMMoV oraz oznaczano stężenie wyizolowanego RNA, co umożliwiało analizę trendów czasowych oraz ocenę sytuacji epidemiologicznej w oparciu o monitoring środowiskowy.

SEKWENCJONOWANIE GENOMU SARS-COV-2 W RAMACH NADZORU MOLEKULARNEGO NAD WARIANTAMI WIRUSA

Równolegle do badań SARS-CoV-2 w ściekach, LBEK kontynuowało sekwencjonowanie genomu wirusa wyizolowanego z próbek materiału biologicznego w ramach krajowego nadzoru molekularnego nad wariantami SARS-CoV-2. W 2025 r. wykonano sekwencjonowanie łącznie 278 próbek pochodzących z sześciu województw: warmińsko-mazurskiego (124 próbki), kujawsko-pomorskiego (101 próbek), podlaskiego (34 próbki), świętokrzyskiego (10 próbek), podkarpackiego (8 próbek) oraz pomorskiego (1 próbka).

Analiza genomowa wykazała, że wśród zsekwencjonowanych próbek dominowały podwarianty należące do linii Omikron, w tym: JN.1.40 (74 próbki), JN.1.11 (71 próbek), XEC (28 próbek) oraz XDV (13 próbek). Większość próbek pochodziła od osób płci męskiej oraz od osób w wieku powyżej 60 lat. Uzyskane wyniki stanowią istotny element monitorowania rozprzestrzeniania się podwariantów SARS-CoV-2 w populacji oraz wspierają ocenę dynamiki zakażeń i ryzyka epidemiologicznego w poszczególnych regionach kraju.

PRZESIEWOWE BADANIA PARAZYTOLOGICZNE DZIECI W WIEKU PRZEDSZKOLNYM

W 2025 r. kontynuowano projekt przesiewowych badań parazytologicznych w populacji dzieci w wieku przedszkolnym z województwa warmińsko-mazurskiego. Badania prowadzono w czterech powiatach: szczycieńskim, gołdapskim, oleckim oraz ełckim. Łącznie przebadano 1907 próbek pochodzących od 638 dzieci uczęszczających do ośmiu publicznych przedszkoli. W badanej grupie 320 dzieci (50,16%) stanowiły dziewczynki, a 318 (49,84%) chłopcy. Większość dzieci zamieszkiwała obszary miejskie – 358 osób (56,1%), natomiast 280 dzieci (43,9%) pochodziło z obszarów wiejskich.

Zarażenie pasożytami jelitowymi stwierdzono u 288 dzieci, co stanowi 45,1% badanej populacji. Podobnie jak w latach ubiegłych, zarażenia były częstsze wśród chłopców (48,1%) niż dziewczynek

(42,2%) oraz częściej dotyczyły dzieci zamieszkujących obszary miejskie (56,1%) w porównaniu z obszarami wiejskimi (43,9%).

Analiza gatunkowa wykazała, że pierwotniaki stanowiły dominującą grupę pasożytów jelitowych. Najczęściej izolowanym gatunkiem była *Dientamoeba fragilis* (36,7%), następnie *Blastocystis spp.* (4,1%), *Entamoeba coli* (1,1%), *Giardia intestinalis* (0,2%) oraz *Enterocytozoon spp./Encephalitozoon spp.* (0,2%). Wśród robaków pasożytniczych stwierdzono jedynie obecność *Enterobius vermicularis* (16,6%).

Wśród 288 przypadków zarażeń, pojedynczy gatunek pasożyta jelitowego wykryto u 211 dzieci (33,1%). Współzarażenie dwoma gatunkami stwierdzono u 68 dzieci (10,7%), trzy gatunki pasożytów występowały u 8 dzieci (1,3%), natomiast u jednej osoby (0,2%) zidentyfikowano obecność czterech gatunków pasożytów.

NADZÓR EPIDEMIOLOGICZNY NAD GRYPĄ I WIRUSAMI GRYPPODOBNYMI – PROGRAM SENTINEL

W ubiegłym roku kontynuowano badania prowadzone w ramach zintegrowanego systemu nadzoru epidemiologicznego i wirusologicznego nad grypą oraz wirusami grypopodobnymi SENTINEL.

W kierunku patogenów oddechowych przebadano łącznie 492 próbki, uzyskując wyniki dodatnie w 372 przypadkach (75,6%). Wykryto obecność wirusa grypy typu A/H3 w 103 próbkach (20,9%), wirusa grypy A/(H1N1)pdm09 w 99 próbkach (20,1%), wirusa grypy typu A nieodróżnionego w 11 próbkach (2,2%) oraz wirusa grypy typu B w 92 próbkach (18,7%). Ponadto stwierdzono obecność wirusa RSV A w 2 próbkach (0,4%), RSV B w 23 próbkach (4,7%) oraz wirusa SARS-CoV-2 w 52 próbkach (10,6%).

W części próbek zaobserwowano koinfekcje dwoma wirusami oddechowymi. Wykryto jednoczesną obecność wirusa grypy typu A i SARS-CoV-2, wirusa grypy typu B i SARS-CoV-2, wirusów grypy typu A i B, RSV A i SARS-CoV-2 oraz RSV B i SARS-CoV-2, przy czym najczęściej występowały koinfekcje wirusa grypy typu B z wirusem SARS-CoV-2.

PILOTAŻOWE BADANIA JAKOŚCI MIKROBIOLOGICZNEJ POWIETRZA I WODY W MIKROTEŻNIACH

W minionym roku Laboratorium Badań Epidemiologiczno-Klinicznych, we współpracy z Laboratorium Badań Środowiskowych i Żywności, uczestniczyło w pilotażowych badaniach mających na celu ocenę jakości mikrobiologicznej powietrza i wody w wybranych mikroteżniach województwa warmińsko-mazurskiego. Celem badań była kompleksowa ocena stanu mikrobiologicznego powietrza i wody w trzech wybranych obiektach. Analizie poddano próbki powietrza atmosferycznego pobrane w bezpośrednim sąsiedztwie mikroteżni oraz w punktach kontrolnych, zlokalizowanych w odległości około 100 m od obiektów, a także próbki wody pobrane z dostępnych obszarów mikroteżni. Próbki powietrza poddano badaniom w kierunku ogólnej liczby bakterii wraz z identyfikacją gatunkową oraz ogólnej liczby grzybów, natomiast próbki wody analizowano pod kątem ogólnej liczby mikroorganizmów w temperaturze 36°C, obecności *Escherichia coli* oraz bakterii z rodzaju *Legionella*.

Badaniem objęto trzy mikroteżnie:

- mikroteżnię w Miłomłynie przy ul. Zatokowej nad Jeziorem Ilińskim, powiat ostródzki, będącą własnością Miasta i Gminy Miłomłyn;
- mikroteżnię w Szczytnie przy ul. Pasymskiej, na terenach rekreacyjnych nad Jeziorem Domowym Dużym, powiat szczywieński, będącą własnością Miasta Szczytno;
- mikroteżnię w Janowcu Kościelnym, powiat nidzicki, będącą własnością Gminy Janowiec Kościelny.

Analiza uzyskanych wyników wykazała, że we wszystkich punktach pomiarowych ogólna liczba bakterii i grzybów w powietrzu atmosferycznym nie przekraczała dopuszczalnych wartości.

W próbkach powietrza wykryto mikroorganizmy saprofityczne typowe dla środowiska atmosferycznego, takie jak *Bacillus altitudinis/pumilus*, grupa *Bacillus cereus*, *Micrococcus luteus*, *Pseudomonas fluorescens* oraz *Pseudomonas viridiflava*. Mogą one być przenoszone do powietrza wraz z cząstkami pyłu glebowego; niektóre żyją w symbiozie z roślinami lub występują na ich powierzchni, a następnie przedostają się do atmosfery.

W powietrzu wokół mikrotężni w Janowcu Kościelnym wykryto obecność bakterii *Pantoea agglomerans*, zaliczanej do czynników biologicznych 2. grupy zagrożenia zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 22 kwietnia 2005 r. w sprawie szkodliwych czynników biologicznych dla zdrowia w środowisku pracy oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki (Dz.U. 2005 nr 81, poz. 716 z późn. zm.). Przy stwierdzonym stężeniu ogólnego bioaerolu bakterie te nie powinny stanowić zagrożenia dla zdrowia człowieka.

W próbkach wody nie wykryto bakterii z rodzaju *Legionella*. Ogólna liczba mikroorganizmów w temperaturze 36°C wynosiła >300 jtk/ml, natomiast liczba *E. coli* wahała się w zależności od obiektu od 3 do 203 jtk/100 ml. Z uwagi na brak obowiązujących aktów prawnych, norm i wytycznych określających parametry jakości wody w mikrotężniach, laboratoria WSSE w Olsztynie nie były w stanie jednoznacznie zinterpretować uzyskanych wyników.

MODERNIZACJA INFRASTRUKTURY LABORATORYJNEJ

W 2025 r., w ramach środków pozyskanych z Programu Ochrony Ludności i Obrony Cywilnej na lata 2025-2026, przeprowadzono modernizację oraz rozbudowę bazy sprzętowej Laboratorium. Doposażenie obejmowało nowoczesną aparaturę badawczą, w tym:

- VITEK® MS PRIME – spektrometr masowy do szybkiej identyfikacji mikroorganizmów;
- VITEK® COMPACT PRO – zautomatyzowany system do identyfikacji drobnoustrojów i oznaczania lekowrażliwości;
- CFX Opus Real-Time PCR – zaawansowany system do Real-Time PCR, umożliwiający analizę amplifikacji kwasów nukleinowych z szerokimi możliwościami detekcji fluorescencyjnej i analizą danych;
- mikrobiologiczny próbnik powietrza z wymiennymi głowicami do monitorowania jakości powietrza;
- zestaw do filtracji wody;
- trzy komory laminarne klasy II do aseptycznej pracy mikrobiologicznej;
- trzy inkubatory laboratoryjne z chłodzeniem;
- inkubator CO₂ z regulacją warunków atmosferycznych;
- cztery chłodziarko-zamrażarki laboratoryjne, dwie zamrażarki oraz cztery chłodziarki laboratoryjne do przechowywania próbek i odczynników;
- dwa dygestoria laboratoryjne;
- automatyczny licznik kolonii mikroorganizmów;
- system monitorowania temperatury w urządzeniach termicznych.

Modernizacja i rozbudowa infrastruktury laboratoryjnej zwiększą zdolność Laboratorium do szybkiego wykrywania zagrożeń biologicznych oraz prowadzenia kompleksowych badań diagnostycznych w sytuacjach kryzysowych. Umożliwią sprawniejsze reagowanie w przypadku epidemii oraz innych zagrożeń dla zdrowia publicznego. Długofalowo działania te wzmocnią system ochrony ludności i obrony cywilnej poprzez poprawę monitoringu stanu zdrowia populacji oraz wsparcie działań profilaktycznych i decyzyjnych.

Sekcja szczepień ochronnych



Sekcja Szczepień Ochronnych Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Olsztynie, nadzoruje oraz koordynuje wykonywanie rządowego programu uodporniania przeciw chorobom zakaźnym wrażliwych populacji (zgodnie z Rozp. Ministra Zdrowia z dnia 27 września 2023 r. w sprawie obowiązkowych szczepień ochronnych tj. Dz. U. z 2025 r., poz. 782) w 359 podmiotach leczniczych województwa warmińsko-mazurskiego.

W roku 2025 zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych w województwie warmińsko-mazurskim wykonano:

- szczepienia p/gruźlicy w 1 roku życia w 97,7%,
- szczepienia p/WZW typu B w 1 roku życia w 87,4%,
- szczepienia p/zakażeniom rotawirusowym w 1 roku życia w 70,9%,
- szczepienia p/błonicy, tężcowi, krztuścowi i Hib w 1 roku życia w 50,9%,
- szczepienia p/S. *Pneumoniae* w 1 roku życia 65,5%,
- szczepienia p/odrze, śwince i różyczce w 2 roku życia w 86,5%,
- szczepienia p/błonicy, tężcowi, krztuścowi i Hib w 2 roku życia w 54,8%,
- szczepienia p/ S. *Pneumoniae* w 2 roku życia 82,6%,
- szczepienia p/błonicy, tężcowi, krztuścowi i polio w 6 roku życia w 81,3%,
- szczepienia p/odrze, śwince i różyczce w 6 roku życia w 81,5%,
- szczepienia p/błonicy, tężcowi, krztuścowi w 14 roku życia w 84,5%,

- szczepienia p/błonicy, tężcowi w 19 roku życia w 82,5%.

Najwyższe procentowe wykonanie szczepień obowiązkowych w 2025 r.:

- w 1 roku życia p/gruźlicy w powiecie braniewskim i lidzbarskim 99,4%, działdowskim 99,1% (śr. woj. 97,7%),
- w szczepienia p/WZW typu B w 1 roku życia w powiecie lidzbarskim 97,4%, giżyckim 94,2%, oraz kętrzyńskim 93,5% (śr. woj. 87,4%),
- w 1 r.ż. p/błonicy, tężcowi, krztuścowi, polio i Hib w powiecie węgorzewskim 65,8%, lidzbarskim 62,2%, oraz kętrzyńskim 58,2% (śr. woj. 50,9%),
- w 1 r.ż. p/S. *Pneumonie* w powiecie węgorzewskim 79,7%, braniewskim 77,4% oraz giżyckim 72,8% (śr. woj. 65,5%),
- w 2 r.ż. p/odrze, śwince i różyczce w powiatach: węgorzewskim 96,0%, braniewskim 94,5% oraz bartoszyckim 94,2% (śr. woj. 86,5%),
- w 6 r.ż. p/błonicy, tężcowi, krztuścowi i poliomyelitis w powiatach: bartoszyckim 94,7%, braniewskim 93,9%, oraz węgorzewskim 90,0%, (śr. woj. 81,3%),
- w 6 r.ż. p/odrze, śwince i różyczce w powiecie: bartoszyckim 95,5%, braniewskim 94,6%, oraz węgorzewskim 92,9%, (śr. woj. 81,5%),
- w 14 r.ż. p/błonicy, tężcowi w powiecie: braniewskim 93,3%, bartoszyckim 90,9% oraz węgorzewskim 89,8%, (śr. woj. 84,5%),
- w 19 r.ż. p/błonicy, tężcowi w powiatach: bartoszyckim 94,0%, braniewskim 93,8% oraz węgorzewskim 90,4%, (śr. woj. 82,5%).

Najniższe procentowe wykonanie szczepień obowiązkowych w 2025 r.:

- w 1 roku życia p/gruźlicy w powiecie oleckim 93,9% ostródzkim 96,0%, ełckim 96,5%, (śr. woj. 97,7%),
- w szczepienia p/WZW typu B w 1 roku życia w powiecie bartoszyckim 73,9%, ełckim 80,8%, mrągowskim 82,4% (śr. woj. 87,4%),
- w 1 r.ż. p/błonicy, tężcowi, krztuścowi, polio i Hib w powiatach: mrągowskim 43,7%, elbląskim i ełckim 46,9% (śr. woj. 50,9%),
- w 1 r.ż. p/S. *Pneumoniae* w powiatach: nowomiejskim 61,2%, mrągowskim 61,3% oraz ostródzkim 61,5% (śr. woj. 65,5%),
- w 2 r.ż. p/odrze, śwince i różyczce w powiatach: olsztyńskim 78,4% ełckim 83,6% oraz działdowskim 84,1% (śr. woj. 86,5%),
- w 6 r.ż. p/błonicy, tężcowi, krztuścowi i poliomyelitis w powiatach: olsztyńskim 71,2%, oleckim 74,5% oraz piskim 78,3% (śr. woj. 81,3%),
- w 6 r.ż. p/odrze, śwince i różyczce w powiatach: olsztyńskim 71,9%, oleckim 72,9% oraz piskim 77,9% (śr. woj. 81,5%),
- w 14 r.ż. p/błonicy, tężcowi w powiecie olsztyńskim 77,4%, oleckim 79,2% oraz gołdapskim 80,8% (śr. woj. 84,5%),
- w 19 r.ż. p/błonicy, tężcowi w powiatach: olsztyńskim 72,7%, gołdapskim 78,3% oraz lidzbarskim 79,4% (śr. woj. 82,5%).

W zakresie prowadzonego nadzoru nad niepożądanymi odczynami poszczepiennymi w 2025 roku zgłoszono 80 NOP w tym:

- 2 ciężkie (2 hospitalizacje),
- 17 poważnych (5 hospitalizacji),
- 61 łagodnych (1 hospitalizacja).

Realizując zadania związane z przeprowadzaniem obowiązkowych szczepień ochronnych i zalecanych szczepień ochronnych finansowanych przez Ministerstwo Zdrowia i Narodowy Fundusz Zdrowia pracownicy Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Olsztynie rozdysponowali

w 2025 roku 207 854 szczepionek. Wydane preparaty szczepionkowe przeznaczone były między innymi do zabezpieczenia osób wrażliwych po kontakcie z chorymi na wirusowe zapalenie wątroby typu A. W 2025 r. na terenie województwa warmińsko-mazurskiego wystąpiły cztery ogniska WZW typu A i w ramach postępowania poekspozycyjnego zaszczepiono pierwszą dawką 106 osób dorosłych i 163 dzieci, drugą dawką 47 osób dorosłych i 94 dzieci.

Dzięki realizacji zadań obrony cywilnej i ochrony ludności w 2025 roku stacje sanitarno-epidemiologiczne w województwie warmińsko-mazurskim zostały doposażone w 14 profesjonalnych lodówek przeznaczonych do przechowywania szczepionek i w 23 lodówki transportowe służące do ich bezpiecznego przewożenia.

Na terenie województwa warmińsko-mazurskiego prowadzono działania zwiększające szanse na utrzymanie wysokiego poziomu wszechporności i ochrony zdrowia publicznego.

Do głównych działań podjętych zarówno przez pracowników WSSE jak i PSSE należy zaliczyć działania edukacyjne i kampanie informacyjne na temat szeroko pojętych szczepień poprzez:

- promocję szczepień ochronnych w ramach obchodów „Europejskiego Tygodnia Szczepień”,
- kampanii „Zaszczep w sobie chęć szczepienia”
- profilaktyki chorób zakaźnych.

Podjęto działania:

- szkolenia dla przedstawicieli ochrony zdrowia,
- stoiska informacyjno-edukacyjne prowadzone do ogółu społeczeństwa,
- indywidualne rozmowy dla osób zainteresowanych,
- zajęcia edukacyjne wśród dzieci, młodzieży i osób dorosłych,
- promowanie szczepień ochronnych w mediach społecznościowych, na stronach internetowych inspekcji sanitarnej oraz w mediach.

W województwie warmińsko-mazurskim przeprowadzono łącznie 346 działań dla 4 442 odbiorców.

Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej sprawujące nadzór w zakresie szczepień ochronnych (na podstawie art. 5 pkt 3 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej) są uprawnione do żądania wykonania w drodze egzekucji administracyjnej tego obowiązku, w tym mają prawny obowiązek podejmowania wszelkich czynności zmierzających do zastosowania przewidzianych prawem środków egzekucyjnych, w celu nakłonienia osoby uchylającej się do wykonania obowiązku szczepień. Grzywny (aktualnie 1 000,00 zł na jednego rodzica/opiekuna prawnego) nakładane są na podstawie art. 64 § 1, art. 119, art. 121 § 2, art. 122 „Ustawy z dnia 17 czerwca 1966 r. o postępowaniu egzekucyjnym w administracji”.

W 2025 r. pracownicy Sekcji Szczepień Ochronnych wystawili 190 postanowień w tym 57 postanowień o nałożeniu grzywny i nałożeniu opłaty za czynności egzekucyjne.

Łączna wysokość nałożonych grzywien w 2025 r. wynosiła 57 000 PLN oraz 3 876 PLN za czynności egzekucyjne. W przypadku wykonania obowiązku określonego w tytule wykonawczym, nałożone, a nieuiszczone lub nieściągnięte grzywny w celu przymuszenia podlegają umorzeniu.

Bezpieczeństwo żywności i żywienia



Zakres nadzoru sanitarnego

Zakres bieżącego nadzoru sanitarnego obejmował kontrolę przestrzegania w zakładach przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne, w tym dotyczących warunków produkcji, magazynowania, transportu i sprzedaży żywności oraz warunków żywienia zbiorowego, a także warunków produkcji i obrotu materiałami oraz wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością. Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej nadzorowały na terenie województwa warmińsko-mazurskiego w sumie 17 307 zakładów żywnościowo-żywnościowych oraz zakładów produkcji i obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, z czego największy procent stanowiły zakłady obrotu żywnością (42%), następnie zakłady produkcji (24%), zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego (20%), zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (10%), wytwórnie i miejsca obrotu materiałami i wyrobami (3%), zakłady usług cateringowych (1%).

W wyniku przeprowadzonej analizy zagrożeń dla ww. zakładów określono potencjalne ryzyko w zakresie bezpieczeństwa żywności, na które może być narażona żywność w procesie produkcji lub w obrocie. W grupie zakładów usług cateringowych odnotowano najwyższy odsetek obiektów zakwalifikowanych do kategorii wysokiego ryzyka oraz znaczną część w kategorii średniego ryzyka. Zakłady produkcji żywności prezentują zróżnicowane ryzyko, niemniej dominuje ryzyko niskie, szczególnie wśród producentów pierwotnych, rolniczego handlu detalicznego i dostawców bezpośrednich, którzy w 2025 roku stanowili 80% zakładów produkcji. Wśród zakładów żywienia

zbiorowego zamkniętego przeważają zakłady o ryzyku średnim, a w zakładach obrotu żywnością oraz w żywieniu zbiorowym otwartym ryzyko obejmuje różne kategorie. Natomiast w większości wytwórni i miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością ryzyko określono jako niskie.

Kontrole podmiotów działających w branży spożywczej przeprowadzono z częstotliwością wyznaczoną na podstawie analizy ryzyka zidentyfikowanych zagrożeń dla zdrowia i życia ludzi, obejmującej m.in. stan faktyczny, klasyfikację zakładów do kategorii niskiego, średniego lub wysokiego ryzyka na podstawie kryteriów oceny sanitarnej. Uwzględniając ocenę ryzyka szczególnym nadzorem obejmowano zakłady, które w latach poprzednich wykazywały niewłaściwy stan sanitarny oraz te, które produkują wyroby stwarzające największe zagrożenie dla zdrowia konsumentów tzn.: zakłady produkujące żywność gotową do spożycia (m.in. ciastkarnie, zakłady garmażeryjne), a także zakłady żywieniowe. W sumie skontrolowano 6 298 zakładów: 6 199 obiektów żywnościowo-żywieniowych, w których przeprowadzono 9 358 kontroli sanitarnych, w tym 866 kontroli interwencyjnych, oraz 99 wytwórni i miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w których przeprowadzono 130 kontroli sanitarnych, w tym 47 kontroli interwencyjnych.

Wśród zagadnień tematycznych realizowanych w 2025 roku dużo uwagi poświęcono:

- nadzorowi nad realizacją systemów kontroli wewnętrznej w tym GHP/GMP i HACCP;
- nadzorowi nad produkcją i wprowadzaniem do obrotu zbóż konsumpcyjnych, ze szczególnym uwzględnieniem dokumentacji dot. traceability;
- produkcji i obrotu suplementami diety, w tym sprzedaży internetowej pod kątem obecności składników, które nie powinny być stosowane w składzie suplementów diety;
- w obszarze dotyczącym znakowania, reklamy, prezentacji żywności z uwzględnieniem żywności ogólnego przeznaczenia, w tym nieopakowanej, a także suplementów, żywności wzbogaconej, dla określonych grup, zawierającej GMO;
- stanu żywienia w jednostkach systemu oświaty oraz pacjentów w szpitalach na podstawie jadłospisów/posiłków;
- nad warunkami żywienia w miejscach letniego i zimowego wypoczynku dzieci i młodzieży;
- ocenie bezpieczeństwa żywienia w zakładach małej gastronomii oraz żywienia zbiorowego typu zamkniętego w miejscowościach turystycznych w okresie wzmożonego ruchu turystycznego, w tym w sezonie letnim.

Po dokonaniu oceny poszczególnych tematów stwierdzono, iż niezbędna jest kontynuacja działań w zakresie większości ww. zagadnień. Dodatkowo w 2025 r. organy PIS z terenu powiatu elbląskiego podejmowały działania w związku z podtopieniami spowodowanymi intensywnymi opadami deszczu. Skontrolowano łącznie 10 obiektów na terenach popowodziowych i po podtopieniach. Trzy obiekty wymagały remontu, w związku z czym kontrole obejmowały spełnienie przez zakład wymagań sanitarno-higienicznych. Ponadto w 53 gospodarstwach rolnych na terenie gminy Gronowo Elbląskie, Rychliki, Markusy i Tolkmicko doszło do zalania/podtopień. W 20 gospodarstwach plony zostały zniszczone i nie nadawały się do zbioru, natomiast w 33 gospodarstwach rolnych plony nie uległy zniszczeniu.

Ocena stanu sanitarnego zakładów przeprowadzana była zgodnie z jednolitymi procedurami urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, uwzględniającymi przepisy w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych, w tym prawa żywnościowego. Przy ocenie warunków sanitarnych kontrolowanych zakładów brano pod uwagę m.in. stan higieniczny oraz wpływający na niego stan techniczno-sanitarny pomieszczeń, sprzętu, wyposażenia, otoczenia zakładu; jakość i identyfikowalność surowców wykorzystywanych do produkcji; stan zdrowia pracowników mających kontakt z żywnością; gospodarkę odpadami; prawidłowość procedur i ich realizację (GHP, GMP, HACCP).

Do najczęściej stwierdzanych nieprawidłowości w kontrolowanych zakładach sektora spożywczego należały:

- niewłaściwy stan techniczno-sanitarny pomieszczeń, wyposażenia i sprzętu;
- przechowywanie żywności w niewłaściwych warunkach;
- stosowanie środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia bądź daty minimalnej trwałości;
- brak bieżącej czystości sprzętu, urządzeń, pomieszczeń;
- brak realizacji instrukcji i procedur GHP/GMP oraz systemu HACCP.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydano 1 390 decyzji, w tym 4 o unieruchomieniu bądź przerwaniu działalności całego lub części zakładu oraz nałożono 781 mandatów karnych na łączną kwotę 223 750 zł. Ponadto skierowano 5 wniosków o ukaranie do Sądu i 1 zawiadomienie do prokuratury. Dodatkowo na podstawie art. 103 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Warmińsko-Mazurski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny wymierzył w drodze decyzji administracyjnych kary pieniężne w łącznej wysokości 19 700 zł.

Z uwagi na istotny aspekt w ochronie zdrowia konsumentów, jakim jest zapewnienie bezpieczeństwa produkowanych i wprowadzanych do obrotu środków spożywczych, niezbędna jest kontynuacja działań Państwowej Inspekcji Sanitarnej w celu wyeliminowania nieprawidłowości odnotowywanych w zakładach żywnościowo-żywnościowych.

Jakość zdrowotna środków spożywczych, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Podstawą podejmowania działań w zakresie jakości zdrowotnej żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością jest Plan pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla Państwowej Inspekcji Sanitarnej na dany rok, opracowywany przez Głównego Inspektora Sanitarnego we współpracy z jednostkami naukowymi. Plan zawiera kierunki, zakresy badań, grupy i podgrupy asortymentu z podziałem na liczbę próbek zaplanowanych do pobrania przez poszczególne województwa. Realizacja badań w zakresie ww. planu jest bardzo istotnym i obligatoryjnym elementem funkcjonowania Państwowej Inspekcji Sanitarnej jako znaczącego organu w Polsce, działającego w obszarze bezpieczeństwa żywności i żywienia, również na rzecz europejskiego systemu bezpieczeństwa żywności. Za nadzór nad procesem planowania i realizacji zadań określonych w rocznym planie pobierania próbek i badania żywności w województwie oraz sporządzaniem stosownych sprawozdań z realizacji odpowiedzialny jest Warmińsko-Mazurski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny. Badania laboratoryjne wykonywane są głównie w akredytowanych laboratoriach będących w strukturach Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Przeprowadzając ocenę jakości zdrowotnej środków spożywczych wykonano badania próbek żywności należących do 26 grup asortymentowych w zakresie zanieczyszczeń mikrobiologicznych, biologicznych i fizycznych, parametrów fizyko-chemicznych, cech organoleptycznych i znakowania.

Plan ma charakter ramowy. Zawarte w nim liczby próbek to obligatoryjne minimum.

Niezależnie od ustalonego planu pobierano również próbki w przypadku podejrzenia niewłaściwej jakości zdrowotnej i możliwości zagrożenia zdrowia, zatruc oraz interwencji składanych przez konsumentów.

W 2025 r. pobrano do badań laboratoryjnych 3 202 próbki żywności (w 2024 r. – 3 327), w tym 2 482 próbki żywności produkcji krajowej, 435 próbek produktów pochodzących z terenu Unii Europejskiej oraz 285 z krajów trzecich (spoza UE). Probki pobierano z obrotu detalicznego i hurtowego, w zakładach produkcji żywności i zakładach żywienia zbiorowego.

W wyniku przeprowadzonych badań zdyskwalifikowano w sumie 122 próbki środków spożywczych, co stanowi 3,8% wszystkich zbadanych próbek. Spośród próbek żywności, które nie spełniały obowiązujących wymagań jakości zdrowotnej odnotowano 93 próbki krajowe, 24 importowane oraz 5 z Unii Europejskiej. W 2025 r. odnotowano spadek jakości zdrowotnej środków spożywczych o 0,8% w stosunku do roku wcześniejszego. Spośród wszystkich zbadanych próbek żywności najwięcej zakwestionowano z uwagi na obecność zanieczyszczeń mikrobiologicznych, chemicznych oraz niewłaściwe znakowanie.

Zwiększenie odsetka zdyskwalifikowanych próbek dotyczyło m.in. następujących grup: drób, podroby i produkty drobiarskie, jaja i produkty jajeczne, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, miód i produkty pszczelarskie, wyroby garmazeryjne i kulinarne. Jednocześnie w niektórych asortymentach żywności nastąpiła poprawa jakości zdrowotnej środków spożywczych, m.in. w grupach: mięso, podroby i przetwory mięsne, warzywa, w tym strączkowe, ziarna roślin oleistych, majonezy, musztardy, sosy.

Ponadto przeprowadzono 30 kontroli tłuszczu stosowanego do smażenia w kierunku zawartości związków polarnych w zakładach małej gastronomii oraz w ciastkarniach. Podczas jednej z kontroli badania przesiewowe wykonane z użyciem szybkich testów wykazały przekroczenie w tłuszczu limitów zawartości substancji zanieczyszczających. W związku z powyższym dla potwierdzenia wyniku pobrano próbkę do badania laboratoryjnego. Próbkę zakwestionowano.

W ramach realizacji Planu pobierania próbek w 2025 r. pobrano do badań 49 próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w tym 31 próbek importowanych z krajów trzecich (spoza UE), 14 próbek krajowych oraz 4 próbki produktów pochodzących z Unii Europejskiej. W kierunku badania substancji migrujących z materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością pobierano wyroby z tworzyw sztucznych, przybory kuchenne z poliamidu, wyroby z melaminy, lakierowane metalowe puszki, wyroby z poliwęglanu oraz ceramiczne i szklane. Próbek nie kwestionowano.

Monitoring żywności prowadzony przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej stanowi istotny element nadzoru nad jakością i bezpieczeństwem żywności. Jego celem jest szybkie identyfikowanie potencjalnych zagrożeń oraz ograniczanie ryzyka wprowadzania do obrotu produktów niespełniających wymogów zdrowotnych, co w konsekwencji służy ochronie zdrowia konsumentów.

Prowadzenie postępowań wyjaśniających i wymiana informacji na potrzeby sieci RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed), sieci AAC (Administrative Assistance and Cooperation) oraz sieci FN (Fraud Network)

Sieć powiadamiania i współpracy (ACN) pozwala na elektroniczną wymianę informacji pomiędzy krajami członkowskimi UE/EOG, a także Komisją Europejską. Zgodnie z Rozporządzeniem Wykonawczym Komisji (UE) 2019/1715 z dnia 30 września 2019 r. (tzw. rozporządzeniem IMSOC) została zdefiniowana jako sieć złożona z 3 składowych: Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (RASFF), Systemu Pomocy i Współpracy Administracyjnej (AAC) oraz sieci na rzecz przeciwdziałania fałszowaniu (FN). W 2025 r. do Punktu Kontaktowego Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Olsztynie wpłynęło 168 powiadomień przesłanych bezpośrednio z Pojedynczego Punktu Kontaktowego w Głównym Inspektoracie Sanitarnym oraz za pośrednictwem państwowych wojewódzkich inspektorów sanitarnych z terenu kraju. Powyższe powiadomienia były niezwłocznie przekazywane do właściwych państwowych powiatowych inspektorów sanitarnych celem podjęcia stosownych działań. Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w województwie warmińsko-mazurskim w celu wyeliminowania zagrożeń zgłoszonych w ramach sieci ACN prowadziły działania zgodne z ustawowymi kompetencjami, podejmowały również działania wyjaśniające i działania zaradcze adekwatne do stanu faktycznego oraz monitorowały procesy wycofywania przez przedsiębiorców kwestionowanych produktów.

Każdorazowo postępowanie w takich przypadkach prowadzono zgodnie z „Wytycznymi dotyczącymi działania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach sieci powiadamiania i współpracy w Polsce”.

W związku z powyższym, na podstawie otrzymanych 249 list dystrybucyjnych, przeprowadzono 523 kontrole w 440 obiektach żywnościowo-żywnościowych oraz obiektach obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

Powiadomienia zgłaszane do sieci powiadamiania i współpracy (ACN) dzielą się na powiadomienia zgłaszane w ramach: sieci RASFF (powiadomienia alarmowe, informacyjne, NEWS, o odrzuceniu na granicy), sieci AAC (powiadomienie o niezgodności), sieci na rzecz przeciwdziałania fałszowaniu (powiadomienie o fałszowaniu):

- powiadomienie alarmowe, inaczej powiadomienie o zagrożeniu oznacza powiadomienie o poważnym bezpośrednim lub niebezpośrednim ryzyku związanym z żywnością, materiałem do kontaktu z żywnością lub paszą w rozumieniu art. 50 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 i art. 29 rozporządzenia (WE) nr 183/2005, które wymaga lub może wymagać podjęcia szybkich działań przez innego członka sieci RASFF (inny kraj członkowski);
- powiadomienie informacyjne (w celu podjęcia działań lub w celu zwrócenia uwagi) oznacza powiadomienie o bezpośrednim lub niebezpośrednim ryzyku związanym z żywnością, materiałem do kontaktu z żywnością lub paszą zgodnie z art. 50 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 i art. 29 rozporządzenia (WE) nr 183/2005, które nie wymaga podjęcia szybkich działań przez innego członka sieci RASFF (inny kraj członkowski), ale może wymagać podjęcia szybkich działań przez punkty kontaktowe Państwowej Inspekcji Sanitarnej i organy innych inspekcji;
- powiadomienie NEWS inaczej zwane powiadomieniem o aktualnych zdarzeniach, oznacza powiadomienie o ryzyku związanym z żywnością, materiałem do kontaktu z żywnością lub paszą zgodnie z art. 50 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 i art. 29 rozporządzenia (WE) nr 183/2005, które pochodzi z nieformalnego źródła, zawiera niezweryfikowane informacje lub dotyczy jeszcze niezidentyfikowanego produktu;
- powiadomienie o odrzuceniu na granicy oznacza powiadomienie o odrzuceniu z powodu zidentyfikowania ryzyka partii, kontenera lub przesyłki żywności, materiału do kontaktu z żywnością lub paszy jak określono w punkcie (c) art. 50 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 178/2002;
- powiadomienie o niezgodności oznacza powiadomienie o niezgodności wymagającej pomocy lub współpracy administracyjnej ze strony innego kraju członkowskiego sieci, która nie stwarza ryzyka w rozumieniu art. 50 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 i art. 106 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2017/625, z wyjątkiem przypadków niestwarzających poważnego ryzyka dla zdrowia zwierząt oraz przypadków ryzyka dla zdrowia roślin lub dobrostanu zwierząt;
- powiadomienie o fałszowaniu oznacza powiadomienie o niezgodności dotyczące podejrzanego celowego działania podmiotów lub osób indywidualnych w celu oszukania nabywców i uzyskania z tego tytułu nienależnych korzyści, z naruszeniem przepisów Unii w obszarach określonych w art. 1 ust. 2 rozporządzenia (UE) 2017/625.

Z ogólnej liczby 168 powiadomień 31 stanowiły powiadomienia alarmowe (w 2024 r. – 35), 132 – informacyjne (w 2024 r. – 113). W związku z tym należy stwierdzić, że w roku 2025 w stosunku do roku 2024 – liczba otrzymanych powiadomień alarmowych spadła, natomiast informacyjnych nieznacznie wzrosła.

Jednocześnie w ramach sieci AAC w 2025 roku wpłynęło 5 powiadomień, które dotyczyły takich kategorii żywności, jak: przekąska zbożowa, suplement diety, herbata oraz materiału i wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością.



Z ogólnej liczby 168 powiadomień 155 powiadomień dotyczyło żywności, natomiast 13 powiadomień dotyczyło materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Powodem kwestionowania było głównie:

- stwierdzenie obecności *Salmonella* w żywności – 41 powiadomień (w tym 31 dotyczyło mięsa drobiowego),
- przekroczenie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w owocach i warzywach, herbatach, zbożach i produktach piekarniczych, ziołach i przyprawach – 21 powiadomień,
- przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu oraz stwierdzenie wysokiej zawartości metali ciężkich, m.in. w materiałach do kontaktu z żywnością, produktach dietetycznych, suplementach diety i produktach wzbogaconych, owocach i warzywach, w herbacie i orzechach – 10 powiadomień,
- przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu sumy alkaloidów pirolizydynowych w herbacie, innych produktach żywnościowych – 9 powiadomień.

Do najczęściej występujących rodzajów zagrożeń otrzymanych za pośrednictwem powiadomień zgłoszonych do sieci ACN w 2025 r. należały zanieczyszczenia chemiczne: 86 powiadomień oraz zanieczyszczenia mikrobiologiczne: 47 powiadomień. Ze wszystkich powiadomień jakie wpłynęły w roku poprzednim ok. 57% dotyczyło produktów pochodzenia krajowego, ok. 29% importowanych, a 14% towarów wyprodukowanych na obszarze Unii Europejskiej.

Ponadto w wyniku przeprowadzonych działań kontrolnych oraz badań laboratoryjnych próbek produktów pobieranych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej z terenu województwa warmińsko-mazurskiego przekazano 32 powiadomienia, które po zweryfikowaniu przez Wojewódzki Punkt Kontaktowy zostały przekazane do sieci ACN.

Należy podkreślić, że w roku 2025 r. Punkt Kontaktowy Wojewódzkiej Stacji Sanitarnej i Epidemiologicznej w Olsztynie koordynował system RASFF w województwie warmińsko-mazurskim

– istotny element systemu bezpieczeństwa żywności, którego celem jest dostarczanie konsumentom żywności bezpiecznej i zgodnej z wymaganiami.

Graniczna kontrola sanitarna jakości zdrowotnej żywności w 2025 r.

Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej przeprowadzają graniczne kontrole sanitarne w zakresie bezpieczeństwa materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz żywności, wyłącznie środków spożywczych pochodzenia roślinnego, przywożonych z państw trzecich, które są deklarowane na cele spożywcze i wprowadzane do obrotu z takim przeznaczeniem. Kontrole są przeprowadzane na podstawie przepisów krajowych z uwzględnieniem oceny ryzyka. W trakcie kontroli granicznej organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej rutynowo sprawdzają dokumentację towaru, przeprowadzana jest kontrola identyfikacyjna oraz bezpośrednia, w tym oględziny towaru i w uzasadnionych przypadkach pobranie próbek do badań laboratoryjnych. Podczas kontroli dokumentacji sprawdzane są dokumenty potwierdzające bezpieczeństwo importowanych produktów, w tym wyniki badań laboratoryjnych, sprawdzany jest wniosek o dokonanie granicznej kontroli sanitarnej oraz dokumenty handlowe i identyfikujące daną partię towaru. Kontrola identyfikacyjna i bezpośrednia jest przeprowadzana z częstotliwością wynikającą z oceny ryzyka.

W związku z wdrożeniem Systemu TRACES-NT (systemu informatycznego służącego do obsługi importu i eksportu m.in. towarów pochodzenia roślinnego) w każdej powiatowej stacji sanitarno-epidemiologicznej wyznaczone są osoby posiadające uprawnienia do zatwierdzania podmiotów z terenu woj. warmińsko-mazurskiego, dokonujących importu żywności. Podmioty importujące środki spożywcze posiadają utworzone indywidualne konta w systemie TRACES-NT i są zatwierdzone przez odpowiednie PSSE.

Natomiast kontrola graniczna przy eksporcie do państw trzecich żywności pochodzenia roślinnego oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością nie jest obowiązkowa i jest przeprowadzana na wniosek podmiotu zainteresowanego eksportem. Kontrolę przeprowadza się w przypadku, gdy dane państwo trzecie wymaga przedstawienia dokumentu eksportowego przy przywozie danego towaru.

Na terenie województwa warmińsko-mazurskiego zlokalizowanych jest pięć przejść granicznych: Bezledy, Gronowo, Braniewo, Gołdap oraz morskie w Elblągu, nad którymi nadzór sprawuje wyłącznie Graniczna Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Elblągu. W Bezledach funkcjonuje stały punkt granicznej kontroli sanitarnej. W 2025 r. PGIS w Elblągu wystawił ogółem 82 świadectwa spełnienia wymagań zdrowotnych przez żywność, importowanych z Rosji (kasza gryczana prażona, suplementy diety).

W ramach granicznej kontroli sanitarnej państwowi powiatowi inspektorzy sanitarni na podstawie wniosków otrzymanych od przedsiębiorców, dokonywali oceny importowanych i eksportowanych partii towarów w miejscach docelowego przeznaczenia, składach celnych oraz zakładach eksporterów.

W 2025 r. PSSE przeprowadziły graniczną kontrolę importu dla poniższych środków spożywczych: głównie wyrobów ciastkarskich, wina gronowego, koncentratu śliwkowego, rodzynek, ekstraktu kawy mrożonej, precli słonych oraz oleju palmowego. W ramach oceny jakości zdrowotnej żywności z importu pobrano do badań laboratoryjnych łącznie 10 próbek środków spożywczych w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych, zanieczyszczeń fizycznych i organoleptyki. Wyniki prawidłowe.

Oceniano 51 partii ww. produktów, które pochodziły z Mołdawii, Macedonii, Serbii, Iranu, Indonezji oraz Brazylii. Graniczną kontrolę sanitarną produktów w ramach importu żywności przeprowadziły: PSSE w Olsztynie – 43 partie, PSSE w Iławie i PSSE w Mrągowie – po 4 partie, na które wydano łącznie 22 świadectwa spełnienia wymagań zdrowotnych.

Ponadto PPIS z terenu województwa warmińsko-mazurskiego przeprowadzili łącznie 312 granicznych kontroli sanitarnych, na podstawie których wydali:

- 473 świadectwa spełnienia wymagań zdrowotnych oraz
- 432 dokumenty eksportowe typu Health Certificate, Free Sale Certificate i Sanitary Certificado.

Działania kontrolne objęły łącznie 1 113 partii żywności, w tym znaczącą ilość stanowiły takie produkty jak: piwo, napoje i soki, nektary owocowe, wyroby cukiernicze oraz koncentraty zbożowo-owocowe. Ponadto dokonano eksportu wody naturalnej gazowanej i niegazowanej, warzyw mrożonych, ketchupu, skrobi ziemniaczanej, wyrobów piekarniczych, żywności dla niemowląt, suplementów diety oraz żywności specjalnego przeznaczenia medycznego.

Wybrane zagadnienia żywienia zbiorowego

Żywnienie zbiorowe zamknięte jest ważnym elementem podstawowej formy wyżywienia dla określonych grup jak pacjenci szpitali czy dzieci w szkołach, przedszkolach i żłobkach. Warunki, w jakich odbywa się produkcja i obrót żywnością regulowane są przez obowiązujące przepisy prawa żywnościowego, natomiast organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej sprawują nadzór nad stanem higieniczno-sanitarnym w obiektach produkcji i obrotu żywnością. Ponadto jednostki badawczo-rozwojowe podległe Ministrowi Zdrowia (przede wszystkim Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – PIB) zgodnie z kompetencjami i bieżącym stanem wiedzy opracowują zasady racjonalnego żywienia, a także zalecane racje pokarmowe dla różnych zbiorowości.

● Kontrole bloków żywienia w szpitalach

W 2025 r. organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej na terenie województwa warmińsko-mazurskiego obejmowały nadzorem 43 bloki żywienia w szpitalach, z których ponad połowa, tj. 30, działała w systemie cateringowym, w oparciu o posiłki dostarczane przez firmy zewnętrzne. Na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego w 42 szpitalach ryzyko określono na poziomie średnim, a w 1 szpitalu na poziomie wysokim. W sumie przeprowadzono 57 kontroli sanitarnych, w tym 2 interwencyjne. Kontrolom poddawano także obiekty należące do firm cateringowych, które obsługiwały szpitale.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości dotyczyły:

- niewłaściwego stanu techniczno-sanitarnego oraz sanitarno-higienicznego pomieszczeń;
- niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego sprzętu i urządzeń;
- wykorzystywania do produkcji posiłków przeterminowanych środków spożywczych.

Poprawę stanu sanitarnego egzekwowano w drodze postępowania administracyjnego.

W związku z powyższym organy PIS wydały 13 decyzji nakazujących usunięcie nieprawidłowości. Nałożono 6 mandatów karnych na kwotę 1 900 zł.

Stan sanitarny bloków żywienia w porównaniu do roku poprzedniego nie uległ istotnym zmianom.

● Jakość żywienia w wybranych zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego

Ocenę sposobu żywienia w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego przeprowadzano metodą jakościowej i ilościowej oceny teoretycznej jadłospisów w oparciu o zasady racjonalnego żywienia i zasady prawidłowości układania jadłospisów oraz kierując się zalecanymi normami żywienia dla populacji polskiej. Ponadto żywienie dzieci i młodzieży w placówkach systemu oświaty oceniano na podstawie 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 dzieci i młodzieży w tych jednostkach (zwanym dalej rozporządzeniem MZ z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych).

W 2025 r. badaniami objęto 502 zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego, co stanowi około 28% liczby zakładów w tej grupie obiektów. Ocenę sposobu żywienia przeprowadzono na podstawie

badania 513 próbek (jadłospisów i zestawień dekadowych). Nieprawidłowości stwierdzono w 8 próbkach.

W przypadku jadłospisów wymagających korekty, wydawano zalecenia mające na celu poprawę sposobu jakości żywienia, udzielano instruktażu i zobowiązywano podmioty prowadzące żywienie zbiorowe do podjęcia działań naprawczych oraz przeprowadzono kontrole sprawdzające ich wdrożenie. Ocenę sposobu żywienia przekazywano również do wiadomości jednostkom nadrzędnym lub dyrektorom podmiotów, w których żywienie realizowane było przez firmę cateringową.

W 2025 r. kontynuowano nadzór nad jakością żywności w nadzorowanych jednostkach systemu oświaty. Pod nadzorem organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej z terenu woj. warmińsko-mazurskiego było 1 086 obiektów żywności i żywienia w placówkach oświatowych, w tym 114 sklepików szkolnych. W 2025 r. przeprowadzono 342 kontrole w stołówkach w jednostkach systemu oświaty, obejmujące sprawdzenie prawidłowości żywienia dzieci i młodzieży. W większości skontrolowanych obiektów nie odnotowano zastrzeżeń w zakresie sposobu żywienia, a w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości podejmowano działania administracyjne. W wyniku przeprowadzonych kontroli w 3 stołówkach stwierdzono m.in. niewystarczającą podaż ryb, warzyw i/lub owoców, brak dodatku produktów zbożowych i/lub ziemniaków oraz podawanie potraw smażonych częściej niż 2 razy w tygodniu.

W jednostkach systemu oświaty, oprócz oceny jakościowej jadłospisów dekadowych, w 2025 roku przeprowadzono również 40 kontroli, w trakcie których weryfikowano asortyment środków spożywczych oferowanych dzieciom i młodzieży w sklepikach szkolnych oraz udzielano wyjaśnień w tym zakresie. W większości skontrolowanych sklepików szkolnych sprzedawano właściwy dla dzieci i młodzieży asortyment środków spożywczych. Naruszenie przepisów prawa żywnościowego stwierdzono w 7 punktach sprzedaży. W trakcie przeprowadzonych kontroli odnotowano wprowadzanie do obrotu środków spożywczych niespełniających wymagań rozporządzenia MZ z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych, w tym głównie z wyższą zawartością cukru, tłuszczu i sodu/soli.

Pracownicy pionu bezpieczeństwa żywności i żywienia promowali zasady prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych. Przygotowywano prelekcje dla dzieci i młodzieży oraz ich rodziców/opiekunów, a także dla osób odpowiedzialnych za planowanie i realizację żywienia. Informacje z zakresu żywności i żywienia przekazywano również koordynatorom odpowiedzialnym za realizację programów edukacyjnych oraz umieszczano na stronach prowadzonych przez poszczególne jednostki PIS i w mediach społecznościowych.

Ocena zakładów małej gastronomii i żywienia zbiorowego zamkniętego w okresie letnim za 2025 r.

W sezonie letnim, tj. od 20 czerwca do 30 września 2025 r., organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej prowadziły zintensyfikowany nadzór nad warunkami bezpieczeństwa żywności, serwowanej konsumentom indywidualnym w zakładach małej gastronomii oraz grupom zorganizowanym w zakładach żywienia zbiorowego. Na terenie województwa warmińsko-mazurskiego w 2025 r. pod nadzorem znajdowały się 3 502 zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym 1 407 zakładów małej gastronomii oraz 690 zakładów małej gastronomii tymczasowych lub ruchomych. W sezonie letnim skontrolowano łącznie 552 zakłady małej gastronomii, w których przeprowadzono 643 kontrole. W wyniku przeprowadzonych kontroli nieprawidłowości stwierdzono w 103 zakładach małej gastronomii, co stanowiło 18,7% skontrolowanych obiektów (w 2024 r. – 17%). Do najczęstszych uchybień stwierdzanych podczas kontroli należały:

- brak czystości i porządku w pomieszczeniach;
- niewłaściwy stan techniczno-sanitarny wyposażenia, urządzeń i pomieszczeń;

- nieprawidłowe przechowywanie środków spożywczych;
- brak wdrożenia lub nieprzestrzeganie procedur kontroli wewnętrznej mających na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności.

W efekcie stwierdzonych nieprawidłowości wydano 42 decyzje administracyjne w celu wyegzekwowania poprawy stanu techniczno-sanitarnego, w tym 1 decyzję w celu unieruchomienia działalności zakładu. Za stwierdzone nieprawidłowości sanitarno-higieniczne nałożono 60 grzywien w drodze mandatu karnego na łączną kwotę 18 900 zł. Ponadto na wniosek PPIS wydano 1 decyzję w sprawie wymierzenia kary pieniężnej na kwotę 3 000 zł.

Istotną kwestią w okresie wzmożonego ruchu turystycznego jest również nadzór nad warunkami sanitarno-higienicznymi żywienia w wybranych zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego. Na terenie województwa warmińsko-mazurskiego w 2025 r. pod nadzorem znajdowało się 1 824 zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego, w tym m.in. 102 stołówki w domach wczasowych, 2 bloki żywienia w sanatoriach oraz 46 stołówek w bursach i internatach.

Powyższe obiekty w wielu przypadkach poddawane były ocenie przed rozpoczęciem sezonu, natomiast w czasie jego trwania kontrolowano je ze zwiększoną częstotliwością. W okresie letnim skontrolowano łącznie 260 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego obsługujących zorganizowany wypoczynek, w których przeprowadzono 321 kontroli, w tym 5 interwencyjnych. Naruszenie wymogów w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa żywności stwierdzono w 24 obiektach, co stanowiło 9,2% wszystkich obiektów skontrolowanych w sezonie letnim (w 2024 r. – 10,7%). Do najczęściej stwierdzanych nieprawidłowości należały:

- niewłaściwy stan techniczno-sanitarny pomieszczeń, sprzętu i wyposażenia;
- niewłaściwe przechowywanie środków spożywczych;
- brak wdrożenia lub nieprzestrzeganie procedur kontroli wewnętrznej mających na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności.

W celu poprawy warunków techniczno-sanitarnych wydano 13 decyzji administracyjnych. Natomiast na osoby winne zaniedbaniom sanitarno-higienicznym nałożono 12 grzywien w drodze mandatu karnego na łączną kwotę 3 600 zł.

Nadzór organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej nad bezpieczeństwem suplementów diety, żywności dla określonych grup oraz żywności obligatoryjnie wzbogacanej

W 2025 roku nadzór sanitarny w zakresie bezpieczeństwa suplementów diety, żywności dla określonych grup sprawowany był m.in. poprzez kontrole planowane i interwencyjne, realizację planu pobierania próbek, współpracę z innymi uprawnionymi organami urzędowej kontroli oraz szybką wymianę informacji w ramach sieci powiadamiania i współpracy (ACN).

W województwie warmińsko-mazurskim funkcjonuje 13 wytwórni suplementów diety, 1 wytwórnia żywności dla określonych grup oraz 7 hurtowni suplementów diety. Zasady dobrej praktyki higienicznej (GHP) i/lub dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) wdrożono we wszystkich ww. obiektach, natomiast system HACCP wdrożono w 13 wytwórniach suplementów diety, 1 wytwórni żywności dla określonych grup oraz 3 hurtowniach suplementów diety. W 2025 roku przeprowadzono 19 kontroli w wytwórniach suplementów oraz 5 w wytwórni żywności dla określonych grup. Z uwagi na niewłaściwy stan techniczny powierzchni magazynowej wytwórni suplementów diety wydano 1 decyzję administracyjną. Nie nakładano mandatów.

Pod nadzorem PPIS z terenu woj. warmińsko-mazurskiego w 2025 r. znajdowało się również 428 aptek (w tym punkty apteczne), w których przeprowadzono 99 kontroli sanitarnych, w tym 19 interwencyjnych. Nie wydawano decyzji administracyjnych ani nie nakładano mandatów karnych. Dodatkowo w obiektach tych pobrano do badań laboratoryjnych łącznie 36 próbek, z czego 4 zakwestionowano za nieprawidłowe oznakowanie.

Pod nadzorem PIS znajdowały się również 63 podmioty prowadzące sprzedaż internetową „na odległość” suplementów diety, żywności dla określonych grup oraz 23 podmioty prowadzące sprzedaż za pośrednictwem portalu Allegro, Olx itp. W ramach nadzoru nad suplementami diety, żywnością dla określonych grup przeprowadzono łącznie 322 weryfikacje stron internetowych, ze szczególnym uwzględnieniem własnych powiatów. W trakcie tych kontroli zwracano szczególną uwagę na reklamę i prezentację oferowanych środków oraz deklarowane na etykietach produktów składniki, w tym substancje zabronione z listy Światowej Agencji Antydopingowej (WADA). Strony te monitorowano również podczas działań akcyjnych prowadzonych w związku z pismami Głównego Inspektora Sanitarnego w zakresie wprowadzania do obrotu produktów zawierających substancje niedozwolone, lecznicze, nową żywność, stosujących reklamę i prezentację naruszającą przepisy prawa żywnościowego (łącznie 1416 kontroli/weryfikacji). W przypadkach stwierdzenia nieprawidłowości podejmowano działania administracyjne.

W obiektach znajdujących się pod nadzorem PIS w ramach nadzoru nad wprowadzaniem do obrotu przedmiotowej żywności przeprowadzono 156 kontroli, dotyczących działań akcyjnych/interwencyjnych, które w dużej mierze związane były z:

- działaniami podejmowanymi w ramach systemu RASFF/AAC/FN, w związku z 20 powiadomieniami dotyczącymi suplementów diety i żywności dla określonych grup, w których stwierdzono m.in. niedozwolone substancje w żywności, niezadeklarowane napromienianie, wysoką zawartość melatoniny, arsenu, beta-alaniny, kofeiny, zanieczyszczenia mikrobiologiczne,
- weryfikacją warunków sprzedaży oraz poprawności prezentacji i reklamy oferowanych do sprzedaży produktów spożywczych. Podczas tych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

W czasie realizacji „Planu pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu w PIS w 2025 r.” oceniono bezpieczeństwo 430 próbek żywności dla określonych grup i suplementów diety (w 2024 r. – 402), z czego 364 próbki pochodziły z produkcji krajowej, 48 z UE i 18 z Importu. Kluczowym aspektem badań była analiza zanieczyszczeń mikrobiologicznych, która objęła 205 próbek. Podobnie sprawdzano obecność metali szkodliwych dla zdrowia – zbadano 33 próbki, obecność mykotoksyn – 7 próbek i dozwolonych do stosowania w żywności substancji dodatkowych – 13 próbek. Analizowane było także znakowanie – 390 próbek. Zakres badań próbek suplementów diety oraz żywności, a także liczby próbek zbadanych przedstawia poniższa Tabela 1.

Tabela 1. Zakres badań próbek suplementów diety oraz żywności dla określonych grup przeprowadzonych w 2025 r.

L.p.	Kierunek badania próbek	Liczba zbadanych próbek
1	zanieczyszczenia mikrobiologiczne	205
2	metale szkodliwe dla zdrowia	33
3	mykotoksyny	7
4	substancje dodatkowe	13
5	znakowanie	390
6	organoleptyka	332
7	zanieczyszczenia biologiczne	18
8	inne parametry	38

W 2025 r. zakwestionowano znakowanie 16 próbek, w tym 14 suplementów diety i 2 próbki żywności dla określonych grup, o czym poinformowano PWIS właściwych ze względu na siedzibę producentów.

Zbadano również 12 próbek wzbogacanych środków spożywczych w zakresie zgodności deklaracji producenta umieszczonej na etykiecie z rzeczywistym składem ilościowym produktów. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

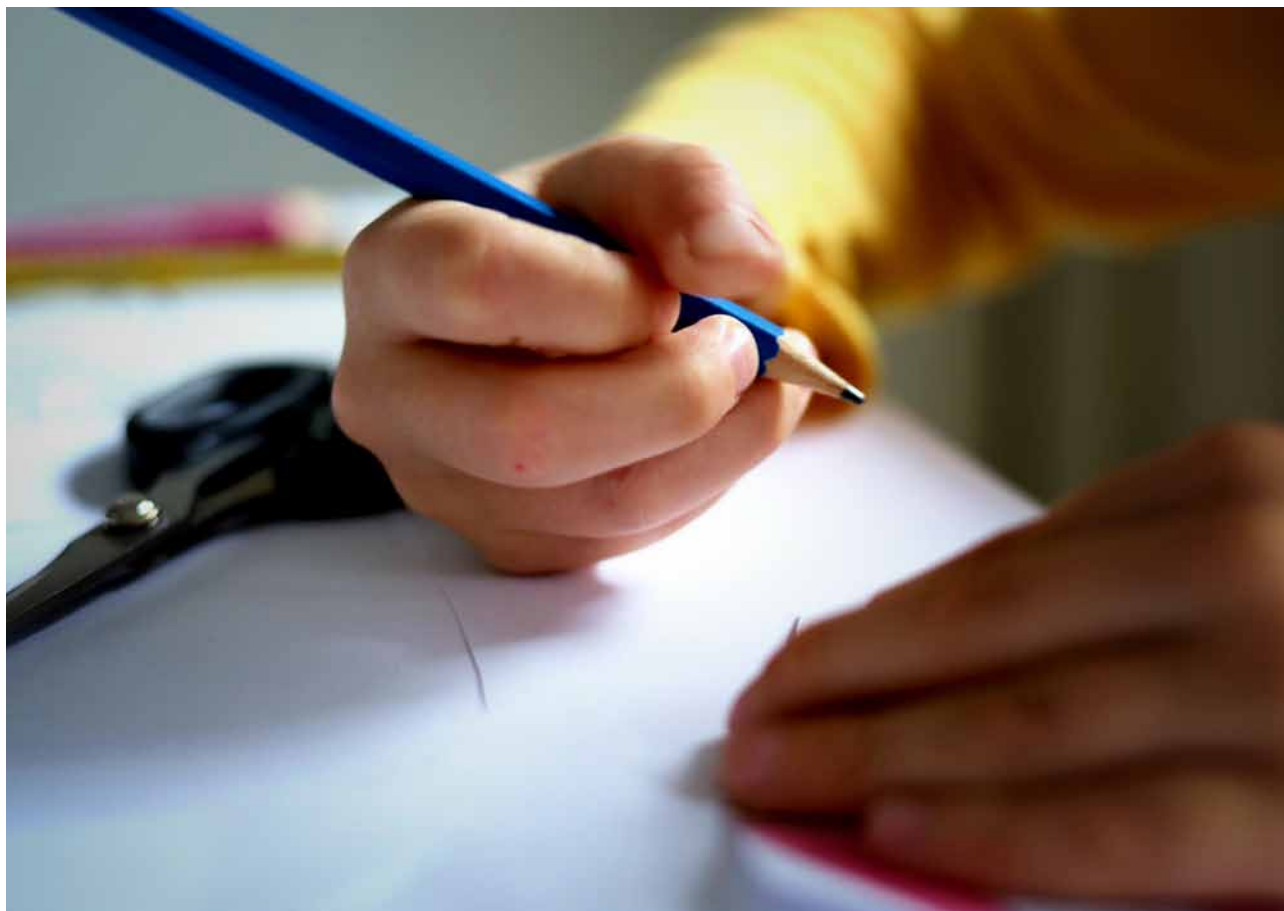
W 2025 roku realizowano również badania żywności obowiązkowo wzbogacanej z kategorii sól spożywcza i jej zamienniki w ramach planu pobierania próbek w zakresie urzędowej kontroli i monitoringu w kierunku oznaczenia poziomów jodu w soli (4 próbki) i metali ciężkich szkodliwych dla zdrowia (1 próbka). Próbek nie kwestionowano. W 5 próbkach badano znakowanie i 5 próbek poddano badaniu organoleptycznemu. Liczbę próbek soli spożywczej i jej zamienników zbadanych przez laboratoria PIS przedstawia poniższa Tabela 2.

Tabela 2. Zakres badań próbek soli spożywczej i jej zamienników przeprowadzonych w 2025 r.

L.p.	Kierunek badania próbek (pochodzenia krajowego)	Liczba zbadanych próbek
1	jod w soli (KI/ KIO ₃)	4
2	metale szkodliwe dla zdrowia	1
3	znakowanie	5
4	organoleptyka	5

Zgodnie z przepisami prawa żywnościowego, obowiązek zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności spoczywa na przedsiębiorcach branży spożywczej.

Higiena dzieci i młodzieży



W 2025 roku pracownicy pionu higieny dzieci i młodzieży podejmowali czynności związane z nadzorem nad stałymi zakładami nauczania i wychowania oraz zapewnieniem właściwych warunków higieniczno-sanitarnych na turnusach wypoczynkowych organizowanych w ferie zimowe i letnie wakacje.

Zakres kontroli stałych zakładów nauczania oraz miejsc, w których odbywały się zimowiska, półzimowiska, kolonie letnie i obozy, obejmował ocenę przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne w stosunku do pomieszczeń i używanego tam sprzętu. W 2025 roku pod nadzorem organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej województwa warmińsko-mazurskiego znajdowało się 3885 podmiotów (1583 stałych i 2302 sezonowych), spośród których pracownicy pionu higieny dzieci i młodzieży skontrolowali 916 turnusów wypoczynku letniego, 171 turnusów wypoczynku zimowego oraz 1049 zakładów nauczania i wychowania.

Wśród stałych podmiotów najliczniejszą grupę nadzorowanych placówek stanowiły szkoły podstawowe (394), przedszkola (362) oraz zespoły szkół (184). W grupie turnusów wypoczynkowych dominowały te, które zorganizowano w obiektach hotelarskich (1067). W 2025 w podmiotach podległych pionowi higieny dzieci i młodzieży przeprowadzono 2533 kontrole (2496 w roku 2024), wydano 251 decyzji administracyjnych (284 w roku 2024), wystawiono 96 decyzji płatniczych (129 w roku 2024), nałożono 6 mandatów karnych na kwotę 1500 zł (w roku 2024 było 8 mandatów karnych na kwotę 1700 zł).

W roku 2025 podobnie jak w roku poprzednim pion higieny dzieci i młodzieży obok kontroli warunków sanitarno-higienicznych w placówkach stałych prowadził działania edukacyjno-

informacyjne skierowane do uczniów, rodziców i opiekunów prawnych oraz dyrektorów i kadry pedagogicznej. Szczególne miejsce w działalności edukacyjno-informacyjnej zajęła edukacja zdrowotna w środowisku szkolnym na rzecz eliminacji ryzyka rozwoju wad postawy u uczniów. W tym zakresie Główny Inspektor Sanitarny polecił przeprowadzić w szkołach podstawowych działania mające na celu dostosowanie umeblowania do ergonomii, analizę wagi tornistrów szkolnych oraz sprawdzenie czy szkoły podstawowe spełniają obowiązek dotyczący zapewnienia miejsc na pozostawienie podręczników i przyborów szkolnych w miejscu nauki.

OCENA OBCIĄŻENIA UCZNIÓW TORNISTRAMI/ PLECAKAMI

W trakcie oceny obciążenia uczniów tornistrami/plecakami przeprowadzonej w roku 2025 sprawdzono jaki jest odsetek uczniów, u których stosunek wagi plecaka do ciężaru ciała był najniższy (do 10%), jak również tych, u których stosunek ten kształtował się pomiędzy 10 a 15%. Wartości przekraczające powyżej 15% uznano za nieprawidłowe.

W 2025 roku ocenę obciążenia uczniów tornistrami/plecakami przeprowadzono w wybranych szkołach podstawowych województwa warmińsko-mazurskiego. Badania przeprowadzono w 45 szkołach (22 miejskie i 23 wiejskie). Oceną objęto 11463 uczniów (5630 dziewcząt i 5833 chłopców) z 675 oddziałów. Badaniami objęto: 88 klas pierwszych (1492 uczniów), 83 klasy drugie (1483 uczniów), 86 klas trzecich (1438 uczniów), 86 klas czwartych (1513 uczniów), 83 klasy piąte (1393 uczniów) 87 klas szóstych (1454 uczniów), 80 klas siódmych (1333 uczniów) oraz 82 klasy ósme (1357 uczniów). Spośród ocenionych uczniów 8659 uczęszczało do szkół miejskich, a 2804 pobierało naukę na wsi. Taka duża dysproporcja w liczbie uczniów objętych oceną pomiędzy uczniami z miast i wsi wynika z mniejszej liczebności uczniów w szkołach wiejskich, w których w większości funkcjonuje po jednym oddziale w ramach jednego ciągu edukacyjnego szkoły podstawowej.

Po analizie danych przesłanych przez powiatowe stacje sanitarno-epidemiologiczne przeprowadzające akcję stwierdzono, że w szkołach podstawowych przeciążone plecaki miało 10,6% uczniów (1219 osób), natomiast 89,4% uczniów (10244 osób) nosiło plecaki nieprzeładowane.

Przeanalizowano także strukturę obciążenia u uczniów poszczególnych klas. Podobnie jak w latach ubiegłych największą grupą z przeładowanymi plecakami byli czwartoklasiści (19,8%), choć odsetek tych uczniów w porównaniu do roku 2024 znacząco się zmniejszył (z 25,7%). Najlepiej w tej kategorii wypadli uczniowie klas ósmych, wśród których jedynie 1,5% nosiło zbyt ciężki tornister.

Jak wcześniej wspomniano, przeanalizowano sytuację z podziałem na szkoły miejskie i wiejskie. W miastach badaniami objęto 8659 uczniów z 467 oddziałów, zaś na wsiach – 2804 uczniów uczęszczających do 208 oddziałów.

W miastach na 8659 zbadanych uczniów u 907 stwierdzono nadmierny ciężar plecaka (10,5%). Z kolei spośród 2804 uczniów wiejskich podstawówek zbyt ciężkie plecaki miało 312 osób (11,1%). Z powyższego zestawienia wynika, iż większy odsetek uczniów noszących przeładowane plecaki odnotowano u uczniów wiejskich szkół podstawowych. W roku 2025 został odwrócony trend, że nadmiernie ciężkie plecaki w większym procencie mieli uczniowie szkół miejskich (przeciążone tornistry u dzieci uczęszczających do szkół podstawowych zlokalizowanych na wsi ostatni raz odnotowano w roku 2016, choć wtedy badania prowadzone były według innej metodyki).

Analizie poddano również strukturę obciążenia u poszczególnych płci. Oceną objęto 5630 dziewcząt i 5833 chłopców. Niewłaściwy stosunek ciężaru plecaka do masy ciała stwierdzono u 652 dziewcząt (11,6% ocenionych), a wśród chłopców grupa ta liczyła 567 osób (9,7% poddanych badaniu). Tendencja ta trwa od wielu już lat.

W bieżącej ocenie ciężar plecaków uczniów wynosił od 0,5 kg do 11,2 kg. Właścicielem tego ostatniego był uczeń klasy ósmej o masie ciała 54,8 kg. W tym wypadku stosunek ciężaru plecaka do masy ciała wyniósł aż 20,4%, czyli nie mieścił się w normie, był zdecydowanie za duży.

W tegorocznym badaniu stosunek wagi plecaka do masy ciała osoby, która go nosiła kształtował się między 0,9% a 31,8%. Najwyższą wartość w tym zakresie odnotowano u ucznia klasy pierwszej, który przy masie ciała 17,3 kg, dźwigał plecak o ciężarze 5,5 kg.

W 2025 roku w odniesieniu do przekroczenia dopuszczalnego stosunku ciężaru plecaka do masy ciała uczniów stwierdzono niewielką poprawę – o 1,4% (z 12% w 2024 roku do 10,6% w 2025 r.). Uzyskany wynik jest najlepszy na przestrzeni wszystkich lat, w których prowadzono badania. Dotychczasowy najlepszy rezultat uzyskano w 2022 roku, kiedy odsetek uczniów ze zbyt ciężkim plecakiem do masy ciała wyniósł 11% spośród wszystkich zbadanych uczniów. Wówczas odnotowano trzy wiejskie szkoły podstawowe, w których u wszystkich uczniów stosunek ciężaru plecaka do masy ciała był niższy niż 15%. W roku 2025 takie szkoły były dwie.

Negatywnymi zjawiskami, które wystąpiły w roku 2025 w stosunku do roku poprzedniego był wzrost maksymalnego stosunku ciężaru plecaka do masy ciała ucznia (z 30,8% w roku 2024 do 31,8% w roku 2025) oraz zwiększenie maksymalnego ciężaru plecaka (z 10,6 kg w roku 2024 do 11,2 kg w roku 2025).

Podczas oceny pytano właścicieli plecaków co oprócz podręczników, ćwiczeń oraz zeszytów niezbędnych do nauki przynieśli do szkoły w dniu przeprowadzenia badania. Uczniowie informowali, że oprócz wyposażenia koniecznego do nauki, w plecakach znajdowały się dodatkowe piórniki, gry, kredki, niepotrzebne w danym dniu podręczniki, zeszyty i ćwiczenia, wypożyczone książki z biblioteki, bidony/butelki z wodą do picia, termosy, kanapniki, zabawki (maskotki, samochody, pluszaki), telefony, albumy czy buty na zmianę.

Część uczniów deklarowała, że pusty plecak pozbawiony wyposażenia jest już sam w sobie ciężki, a w niektórych przypadkach, że zawiera dodatkowe elementy konstrukcyjne zwiększające jego masę.

W bieżącej ocenie obciążenia uczniów tornistrami uzyskano najlepszy wynik od 2018 roku (uwzględniając metodykę, według której prowadzono badania). Warto podkreślić, iż mimo poprawy wyników oceny obciążenia uczniów plecakami/tornistrami uzyskanej w perspektywie wieloletniej, w dalszym ciągu pozostaje wiele do zrobienia. Obok działań praktycznych, polegających na fizycznej ocenie ciężaru plecaka, Państwowa Inspekcja Sanitarna będzie kontynuowała i uatrakcyjniała działania informacyjno-edukacyjne, aby docierać do jak najszerszej grupy odbiorców. Edukacja uczniów, ich rodziców i opiekunów, a także kadry pedagogicznej w zakresie właściwego doboru plecaka oraz możliwości redukcji jego ciężaru nie jest i nie może być procesem zamkniętym. Ważne jest bowiem, aby młode pokolenie Polaków kształtowało prawidłowe nawyki sprzyjające ich zdrowiu przez całe życie.

Pamiętać przy tym należy, że odpowiednio dobrany i lekki plecak nie jest jedynym czynnikiem wpływającym na prawidłową postawę ciała uczniów. Równie istotne pozostają elementy, takie jak ergonomiczne dostosowanie stanowiska pracy w szkole, właściwe nawyki ruchowe, zbilansowana dieta oraz regularna aktywność fizyczna, szczególnie na świeżym powietrzu. Kompleksowe podejście do tych zagadnień sprzyja prawidłowemu rozwojowi dzieci i młodzieży oraz kształtowaniu zdrowego stylu życia.

Promocja zdrowia i oświata zdrowotna

Działania z zakresu promocji zdrowia i oświaty zdrowotnej prowadzone są w oparciu o obowiązujące przepisy prawa oraz dokumenty strategiczne na poziomie krajowym i wojewódzkim. Obejmują one m.in. zapisy Ustawy o Inspekcji Sanitarnej, wytyczne Głównego Inspektora Sanitarnego oraz założenia Narodowego Programu Zdrowia. Zakres podejmowanych działań wynika także z realizowanych programów wojewódzkich oraz z bieżącej analizy sytuacji epidemiologicznej, społecznej i demograficznej województwa warmińsko-mazurskiego. Za planowanie, koordynowanie, nadzorowanie i realizowanie tych działań na poziomie województwa odpowiadają pracownicy pionu promocji zdrowia i oświaty zdrowotnej. Ich praca obejmuje organizowanie, prowadzenie oraz monitorowanie różnorodnych form edukacji zdrowotnej, których celem jest kształtowanie odpowiednich postaw i zachowań sprzyjających zdrowiu. Prowadzone działania kierowane są do szerokiego grona odbiorców – dzieci, młodzieży, osób dorosłych i seniorów, a także przedstawicieli różnych środowisk zawodowych i instytucji. Zróżnicowanie form przekazu oraz dostosowanie treści do potrzeb poszczególnych grup pozwala skutecznie przekazywać rzetelną wiedzę prozdrowotną i wzmacniać kompetencje zdrowotne mieszkańców województwa.

Higiena rąk i akcja „Myję ręce, bo wiem więcej”



Pracownicy promocji zdrowia i oświaty zdrowotnej realizowali działania edukacyjne związane z jedną z podstawowych umiejętności prozdrowotnych, jaką jest prawidłowa higiena rąk. Celem prowadzonych działań było utrwalanie w społeczeństwie świadomości znaczenia właściwego mycia rąk oraz zrozumienie konsekwencji zdrowotnych wynikających z braku odpowiednich nawyków higienicznych. Wiedza dotycząca zależności pomiędzy dokładnością i częstotliwością mycia rąk,

a rozprzestrzenianiem się drobnoustrojów przekazywana była zarówno w formie teoretycznej jak i praktycznej. W przystępny sposób wyjaśniano znaczenie tej czynności w zapobieganiu chorobom zakaźnym oraz jej wpływ na jakość codziennego życia. Jednym z kluczowych działań prowadzonych od 2019 roku w stolicy Warmii i Mazur jest akcja „Myję ręce, bo wiem więcej”. Corocznie, w okresie przedwakacyjnym, przed siedzibą Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Olsztynie organizowana jest akcja skierowana do mieszkańców regionu, ze szczególnym uwzględnieniem dzieci w wieku przedszkolnym i wczesnoszkolnym. Podczas wydarzenia, przy specjalnie przygotowanych stanowiskach, eksperci prowadzili instruktaże oraz przekazywali informacje dotyczące prawidłowej techniki mycia rąk. Z działań tych skorzystało 1300 osób. Działania edukacyjne dotyczące higieny rąk corocznie spotykają się z dużym zainteresowaniem społecznym. W 2025 roku obejmowały także zajęcia edukacyjne dla dzieci i młodzieży, wykłady dla osób dorosłych, szkolenia i konferencje. Łącznie w 2025 roku działaniami tymi objęto 57 762 osób.

Projekt #Młodzi Świadomi



W odpowiedzi na rosnącą liczbę zakażeń chorobami przenoszonymi drogą płciową, w 2025 roku realizowany był projekt edukacyjny „#Młodzi Świadomi”, skierowany do uczniów szkół ponadpodstawowych województwa warmińsko-mazurskiego. We współpracy z ośrodkami medycznymi przygotowano cykl zajęć edukacyjnych, których celem było zwiększenie świadomości młodzieży w zakresie profilaktyki chorób przenoszonych drogą płciową, znaczenia wczesnej diagnostyki oraz możliwości leczenia. W ramach realizacji projektu pracownicy państwowej inspekcji sanitarnej prowadzili spotkania edukacyjne, podczas których poruszano zagadnienia odpowiedzialności za własne zdrowie. W 2025 roku projektem objęto 14 927 uczniów z 637 klas. W ramach ponad 1200 lekcji młodzież poszerzała swoją wiedzę na temat chorób przenoszonych drogą płciową oraz konsekwencji zdrowotnych wynikających z ryzykownych zachowań. Równolegle realizowano działania edukacyjne skierowane do osób dorosłych, w tym studentów, funkcjonariuszy policji, wojska i straży pożarnej oraz przedstawicieli środowisk medycznych, edukacyjnych i pomocy społecznej. Edukacją objęto ponad 3 391 osób. Skuteczność oraz wysoka jakość realizowanych działań podejmowanych w ramach realizacji projektu została potwierdzona przeprowadzoną ewaluacją. Główny Inspektorat Sanitarny objął program „#Młodzi Świadomi” centralną koordynacją, nadając mu rangę ogólnopolską.

Kampania EFSA #Safe2Eat

Działania realizowane w ramach kampanii „#Safe2Eat” koncentrowały się na informowaniu konsumentów o zasadach dotyczących bezpieczeństwa żywności. Przekazywana wiedza obejmowała m.in. prawidłowe oznakowanie produktów żywnościowych, niemarnowanie żywności,

racjonalne stosowanie suplementów diety oraz właściwe postępowanie z żywnością w celu zapobiegania chorobom przenoszonym drogą pokarmową. Pracownicy promocji zdrowia i oświaty zdrowotnej prowadzili w środowiskach lokalnych działania edukacyjne oraz aktywnie wykorzystywali media społecznościowe do upowszechniania treści edukacyjnych. Podczas wykładów, zajęć edukacyjnych i stoisk promocji zdrowia prowadzonych w ramach kampanii edukacją objęto 15 457 osób. Publikowane materiały w mediach społecznościowych trafiły do 16 537 odbiorców.



Stoiska profilaktyczno-edukacyjne



W 2025 roku współorganizowano liczne działania prozdrowotne podczas wydarzeń plenerowych i imprez masowych na terenie województwa warmińsko-mazurskiego. Działania te umożliwiły

bezpośredni kontakt z mieszkańcami i turystami oraz przekazywanie rzetelnej wiedzy z zakresu profilaktyki zdrowotnej. Podczas stoisk oferowano materiały informacyjne, poradnictwo oraz narzędzia edukacyjne angażujące odbiorców do aktywnego uczestnictwa. Łącznie przygotowano 148 stoisk promocji zdrowia, które odwiedziło 32 560 osób.

Wojewódzka Sieć Przedszkoli i Szkół Promujących Zdrowie



Pracownicy promocji zdrowia i oświaty zdrowotnej aktywnie wspierali Wojewódzką Sieć Przedszkoli i Szkół Promujących Zdrowie. Uczestniczyli w seminariach, szkoleniach i konferencjach dla kadry pedagogicznej oraz w pracach kapituły przyznającej wojewódzkie certyfikaty placówkom wdrażającym systemowe działania prozdrowotne. W listopadzie, we współpracy z Warmińsko-Mazurskim Kuratorium Oświaty oraz Krajowym Ośrodkiem Wsparcia Rolnictwa współorganizowano wojewódzką konferencję, podczas której wręczono certyfikaty i akty przynależności szkołom i przedszkolom promującym zdrowie.

Profilaktyka uzależnień

Działania w zakresie profilaktyki uzależnień obejmowały szeroki wachlarz zadań edukacyjnych i informacyjnych, których celem było zapobieganie powstawaniu nałogów, ograniczanie ich negatywnych skutków oraz promowanie dostępnych form wsparcia i leczenia. W 2025 roku realizowano cykl szkoleń i wykładów „Zrozumieć, by działać – wiedza kluczem do profilaktyki”, skierowany do przedstawicieli instytucji zaangażowanych w ochronę zdrowia publicznego. W ciągu roku przeprowadzono 57 spotkań edukacyjnych dla 5 329 uczestników. Równolegle prowadzono szeroko zakrojone działania edukacyjne skierowane do ogółu populacji. Poprzez wykłady i zajęcia edukacyjne z młodzieżą oraz dorosłymi koncentrowano się na kształtowaniu odpowiedzialnych

postaw wobec używania substancji psychoaktywnych, w tym narkotyków oraz tradycyjnych i nowatorskich produktów zawierających nikotynę. W 2025 roku działania te objęły 53 958 osób.



Przedstawione w niniejszym materiale interwencje stanowią wybrane inicjatywy realizowane w ramach promocji zdrowia i oświaty zdrowotnej. Ich zakres, różnorodność oraz skala pokazują jak istotne jest prowadzenia działań z zakresu promocji zdrowia, które są niezbędnym elementem zdrowia publicznego.

Higiena komunalna



Każdego roku zadaniem priorytetowym realizowanym przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest sprawowanie nadzoru nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. W 2025 roku stałemu monitoringowi podlegała woda do spożycia pochodząca z urządzeń służących zbiorowemu zaopatrzeniu w wodę oraz urządzeń indywidualnych, z których woda jest wykorzystywana w budynkach użyteczności publicznej lub przy działalności gospodarczej, a także w podmiotach działających na rynku spożywczym.

Według danych na dzień 31 grudnia 2025 r. na terenie województwa woda do spożycia dla około 1 mln 300 tys. odbiorców dostarczana była 507 wodociągami oraz 94 ujęciami indywidualnymi będącymi pod stałym nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Woda z nadzorowanych urządzeń wodociągowych była systematycznie badana przez jednostki odpowiedzialne za jej jakość oraz przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W roku 2025 r. dla 33 wodociągów wydano okresowe oceny o nieprzydatności wody do spożycia (zaopatrujących w wodę około 44 tysiące osób). Ponadto w związku z występowaniem w wodzie do spożycia z nadzorowanych urządzeń wodnych przekroczeń parametrów mikrobiologicznych, fizykochemicznych i organoleptycznych, które nie stwarzały zagrożenia dla zdrowia ludzi, organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w województwie warmińsko-mazurskim na czas realizacji działań naprawczych przez właściciela wodociągu wydały czasowe zgody na warunkowe korzystanie z wody z 122 urządzeń wodnych zaopatrujących w wodę około 182 tysiące osób.

W celu ustalenia przyczyny niewłaściwej jakości wody oraz dążąc do jej poprawy, administratorzy wodociągów podejmowali działania naprawcze polegające m.in. na płukaniu i/lub dezynfekcji

odcinków sieci wodociągowej oraz urządzeń uzdatniających wodę, zwiększeniu natleniania wody, wymianie filtrów, dezynfekcji studni, czyszczeniu i chlorowaniu zbiorników retencyjnych.

Wychodząc naprzeciw aktualnym wyzwaniom związanym z ochroną systemów wodociągowych oraz prewencją skażeń mikrobiologicznych i chemicznych wody, 4 grudnia 2025 r. z inicjatywy Warmińsko-Mazurskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego zorganizowano ogólnopolską konferencję „Woda w kryzysie – wyzwania i rozwiązania. Ochrona ludności i obrona cywilna”. Konferencję zorganizowała Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Olsztynie pod patronatem honorowym głównego inspektora sanitarnego oraz wojewody warmińsko-mazurskiego. Tematyka konferencji koncentrowała się na wymianie wiedzy i doświadczeń w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa sanitarnego wody i ciągłości jej dostaw w sytuacjach kryzysowych, identyfikacji potencjalnych zagrożeń ujęć wody i wodociągów, omówienia działań zapobiegawczych oraz procedur reagowania.



Wygłoszone przez prelegentów z Polski wykłady pozwoliły na pogłębienie wiedzy na temat kluczowych aspektów bezpieczeństwa wody w Polsce. Spotkanie skierowane było do osób reprezentujących administrację publiczną, służby sanitarne oraz przedsiębiorstwa wodociągowe. Stacjonarnie w konferencji udział wzięło 313 osób. W przekazie on-line do głównego inspektoratu sanitarnego oraz wszystkich wojewódzkich i powiatowych stacji sanitarno-epidemiologicznych w Polsce zarejestrowano 1473 połączenia.

Higiena radiacyjna



Warmińsko-Mazurski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny jako organ pierwszej instancji na terenie województwa warmińsko-mazurskiego prowadzi działalność na rzecz ochrony ludności przed promieniowaniem jonizującym stosowanym w medycynie oraz promieniowaniem elektromagnetycznym stosowanym w medycynie i przemyśle. Prowadzone działania obejmują nadzór nad warunkami pracy oraz ochronę zdrowia pacjentów, pracowników i ludności przed promieniowaniem jonizującym i elektromagnetycznym.

Ochrona przed promieniowaniem jonizującym

W 2025 r. Oddział Higieny Radiacyjnej obejmował swoim nadzorem 678 medycznych pracowni rentgenowskich. Na terenie województwa warmińsko-mazurskiego prowadzony był również nadzór nad 33 jednostkami stosującymi aparaty rentgenowskie poza medycznymi pracowniami rentgenowskimi (bloki operacyjne, sale chorych). W 2025 roku pod nadzorem było 899 aparatów rentgenowskich.

W ramach ochrony przed promieniowaniem jonizującym w 2025 r. Oddział Higieny Radiacyjnej skontrolował 249 medycznych pracowni rentgenowskich oraz 12 jednostek, które stosują aparaty rentgenowskie poza pracowniami. Łącznie kontroli poddano 331 aparatów rentgenowskich.

Na terenie województwa w dalszym ciągu obserwuje się wymianę aparatów rentgenowskich na urządzenia nowszej generacji.

W 2025 r. wydano:

- 78 decyzje zezwalające na uruchamianie i stosowanie aparatów rentgenowskich,
- 65 decyzji zezwalających na uruchamianie medycznych pracowni rentgenowskich,
- 51 decyzje stwierdzające wygaszenie decyzji zezwalających na uruchamianie medycznych pracowni rtg,

- 73 decyzje stwierdzające wygaszenie decyzji zezwalających na uruchamianie i stosowanie bądź stosowanie aparatu rtg.

Uruchamianie nowych aparatów rentgenowskich oraz otwarcie nowych pracowni ma przełożenie na lepszy dostęp do diagnostyki w województwie.

Do głównych zadań Oddziału Higieny Radiacyjnej należy ocena warunków pracy osób pracujących w narażeniu na działanie promieniowania jonizującego oraz ochrona radiologiczna pacjenta.

W narażeniu na promieniowanie jonizujące w 2025 r. pracowało 2275 osób. W celu oceny warunków pracy osób zawodowo narażonych na działanie promieniowania jonizującego podczas kontroli przeprowadzonych w 2025 r. wykonano pomiary rozkładu mocy dawki promieniowania jonizującego wokół 261 aparatów rentgenowskich. Przeprowadzone pomiary wykazały prawidłowe zabezpieczenie osłon stałych oraz miejsc pracy przed przenikaniem promieniowania jonizującego. Ma to ogromne znaczenie dla bezpieczeństwa osób pracujących z aparatami rentgenowskimi jak również dla osób z ogółu ludności.

Ponadto osoby pracujące w narażeniu na działanie promieniowania jonizującego objęte były dozymetrią indywidualną bądź środowiskową, dodatkowo osoby wykonujące zabiegi z zakresu radiologii zabiegowej objęte były dozymetrią pierścionkową obrazującą narażenie dłoni na promieniowanie jonizujące. Podczas każdej kontroli analizie poddawane były dawki jakie otrzymuje personel pracujący z aparatami rentgenowskimi. Na podstawie tej analizy można stwierdzić, że w żadnym przypadku nie doszło do przekroczenia dawki granicznej promieniowania jonizującego dla osób zawodowo narażonych na działanie promieniowania jonizującego, osoby pracujące w narażeniu prawidłowo zostały zakwalifikowane do odpowiedniej kategorii narażenia na działanie promieniowania jonizującego. Ponadto otrzymywane przez nich dawki skuteczne (dawka na całe ciało) były w większości na granicy wykrywalności metody odczytu dozymetru. Tak niskie dawki wskazują na właściwe zabezpieczenie miejsc pracy jak i właściwy sposób postępowania w trakcie wykonywania badań.

Innym ważnym kierunkiem działania Oddziału był nadzór nad ochroną radiologiczną pacjenta. Bezpieczeństwo pacjentów poddawanych diagnostyce przy użyciu promieniowania jonizującego bezpośrednio zależne jest od prawidłowego działania aparatury rentgenowskiej. Podczas każdej kontroli sanitarnej jak również podczas postępowania administracyjnego związanego z wydaniem zezwolenia na stosowanie aparatów rtg poddano szczegółowej analizie wyniki testów jakości aparatury rentgenowskiej oraz urządzeń pomocniczych. Wyniki testów potwierdziły prawidłowe działanie aparatów rtg na terenie województwa warmińsko-mazurskiego.

Duże znaczenie dla ochrony radiologicznej pacjentów ma wykonywanie procedur radiologicznych zgodnie ze sprawdzonymi i uznanymi metodami. Wszystkie jednostki na terenie województwa warmińsko-mazurskiego, którym wydano zgodę na prowadzenie działalności związanej z narażeniem w celach medycznych polegającej na udzielaniu świadczeń zdrowotnych z zakresu badań rentgenodiagnostycznych, badań diagnostycznych i leczenia chorób nienowotworowych, paliatywnego leczenia chorób nowotworowych z wykorzystaniem produktów radiofarmaceutycznych bądź zabiegów z zakresu radiologii zabiegowej, dysponują personelem o odpowiednich kwalifikacjach jak również urządzeniami radiologicznymi charakteryzującymi się odpowiednimi parametrami technicznymi. W 2025 r. wydano łącznie 35 zgód z zakresu rentgenodiagnostyki oraz z zakresu radiologii zabiegowej. Wydano również 1 opinię w celu uzyskania przez jednostkę zgody na leczenie z użyciem produktów radiofarmaceutycznych.

Powyższe działania w połączeniu z postępowaniem technologicznym sprawiają, że narażenie pacjenta na promieniowanie jonizujące jest zgodne z zasadą optymalizacji.

W 2025 roku prowadzono 1 postępowanie w związku ze stosowaniem aparatu rentgenowskiego bez wymaganego zezwolenia Warmińsko-Mazurskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego. Nałożono karę pieniężną na kierownika jednostki.

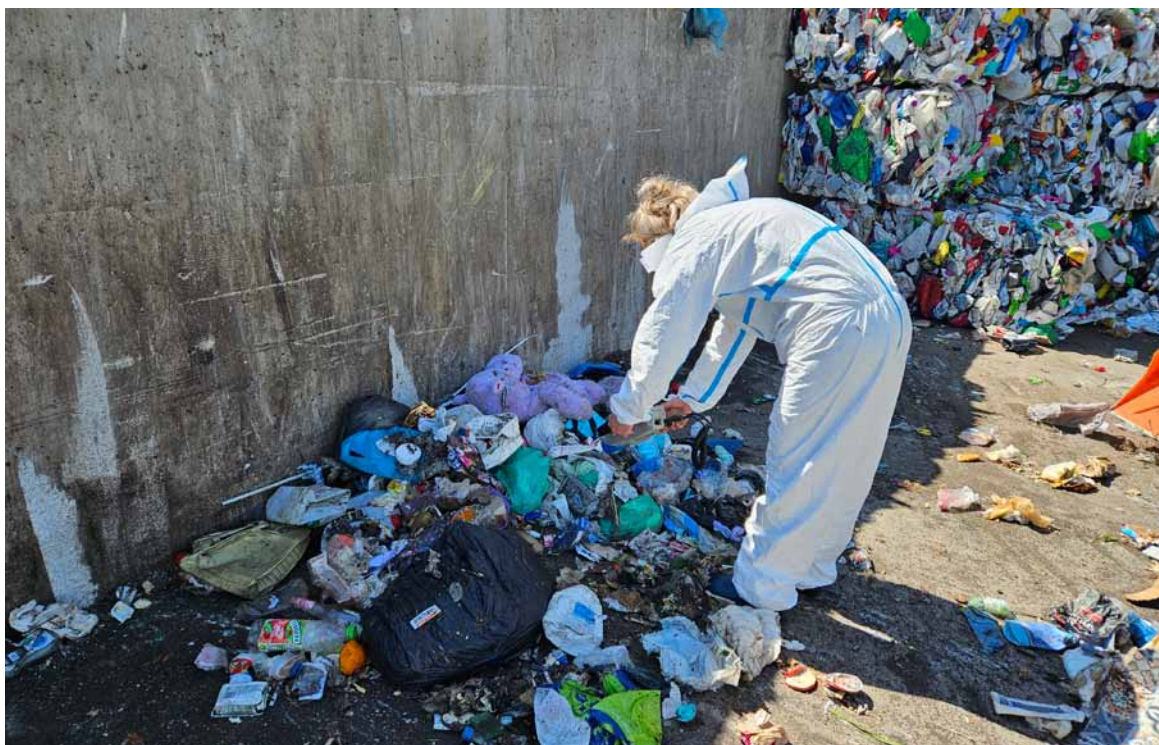
Ponadto podczas kontroli przeprowadzonych w 2025 r. w 1 zakładzie stosującym urządzenia wytwarzające promieniowanie jonizujące stwierdzono nieprawidłowości. W wyniku kontroli wszczęto postępowanie administracyjne w sprawie naruszenia przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne w zakresie nadzoru nad źródłami wytwarzającymi promieniowanie jonizujące. Stwierdzone podczas kontroli nieprawidłowości dotyczyły przede wszystkim:

- braku przeprowadzonych w jednostce audytów klinicznych wewnętrznych,
- braku aktualnych testów podstawowych urządzeń radiologicznych i urządzeń pomocniczych,
- braku programu zapewnienia jakości spełniającego wymagania określone w art. 7 ust. 2a i 2 b ustawy Prawo atomowe,
- brak programu szkoleń oraz realizacji szkoleń.

W pozostałych przypadkach nie stwierdzono naruszeń przepisów prawa.

Przy WSSE w Olsztynie działa Placówka Pomiarów Skażeń Promieniotwórczych prowadząca monitoring produktów żywnościowych, pasz oraz wody wodociągowej pod względem zawartości radioaktywnego cezu 137. W 2025 r. pobrano oraz poddano analizie 37 próbek w ramach ww. placówki. Wyniki badań wskazują, iż zawartości radioaktywnego cezu 137 w próbkach jest wielokrotnie niższa od obowiązujących w Polsce wartości dopuszczalnych. Ponadto w ramach nadzoru nad bezpieczeństwem żywności poddano analizie 13 próbek dostarczonych przez powiatowe stacje sanitarno-epidemiologiczne z terenu województwa warmińsko-mazurskiego, wyniki pomiarów również wskazują na zawartości radioaktywnego cezu 137 w próbkach jest wielokrotnie niższa od obowiązujących w Polsce wartości dopuszczalnych.

W 2025 r. pracownicy OHR przeprowadzili 5 kontroli w związku z przekroczeniami progów alarmowych na bramkach dozymetrycznych w zakładach gospodarki odpadami komunalnymi, w każdym przypadku udało się zlokalizować i zidentyfikować izotop promieniotwórczy oraz oszacować wielkość mocy dawki od źródła promieniowania. Dzięki analizie spektrometrycznej zidentyfikowano izotop jodu 131 (pierwiastek stosowany w medycynie nuklearnej). Dzięki temu, iż izotop ten charakteryzuje się szybkim rozpadem promieniotwórczym, odpady wykazujące podwyższony poziom promieniowania, wystarczyło odizolować na krótki okres czasu, po którym po ponownych pomiarach wykonanych przez pracowników OHR, zakwalifikowano je do odpadów komunalnych.



Należy wspomnieć, iż w 2025 r. Oddział wyposażony został w kilka nowych urządzeń: miernik przenośny do detekcji promieniowania alfa/beta, dozymetr do pomiaru dawki i mocy dawki promieniowania jonizującego, miernik przenośny do detekcji promieniowania alfa/beta/gamma/X oraz 2 dozymetry osobiste. Zakupione mierniki są niezbędne podczas zdarzeń radiacyjnych zaistniałych m.in. podczas ataków terrorystycznych, działań obronnych, jak również podczas działań związanych z przekroczeniem progów alarmowych na bramach dozymetrycznych w zakładach gospodarki odpadami komunalnymi. Wykorzystywane są również podczas rutynowych kontroli w zakładach stosujących promieniowanie jonizujące.

Ochrona przed promieniowaniem niejonizującym

W 2025 r. Oddział Higieny Radiacyjnej obejmował swoim nadzorem 525 urządzeń wytwarzających pola elektromagnetyczne w 74 jednostkach organizacyjnych. Wśród tych urządzeń 398 aparatów wykorzystywanych jest w ochronie zdrowia.

Do głównych zadań Oddziału dotyczących ochrony przed promieniowaniem niejonizującym należy ocena warunków pracy pracowników obsługujących urządzenia wytwarzające pola elektromagnetyczne. Nadzór nad bezpieczeństwem pracy ww. pracowników realizowany jest między innymi poprzez kontrolę:

- terminowości wykonania pomiarów rozkładu pola elektromagnetycznego wokół urządzeń,
- terminowości prowadzenia okresowych szkoleń pracowników w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy przy pracach w narażeniu na pola-EM,
- terminowości wykonywania badań lekarskich zezwalających na zatrudnienie w warunkach narażenia na pola elektromagnetyczne,
- prawidłowego prowadzenia rejestru pomiarów pola elektromagnetycznego oraz rejestru czynników szkodliwych.

W ramach ochrony przed promieniowaniem niejonizującym w 2025 r. Oddział Higieny Radiacyjnej skontrolował warunki pracy przy 147 urządzeniach wytwarzających pola elektromagnetyczne. Zgodnie z prowadzoną ewidencją, pracę w narażeniu na pola elektromagnetyczne na terenie województwa warmińsko-mazurskiego w 2025 r. wykonywały 2414 osoby.

Prowadzone w 2025 roku czynności kontrolne w 22 podmiotach stosujących źródła promieniowania elektromagnetycznego potwierdziły prawidłowy nadzór nad stosowanymi w jednostkach źródłami pola-EM. Podczas kontroli przeprowadzonych w 2025 r. w zakładach stosujących urządzenia wytwarzające promieniowanie niejonizujące nie stwierdzono nieprawidłowości.

W 2025 r. do Oddziału Higieny Radiacyjnej nie wpłynęły pisma związane ze skargami ludności dotyczącymi podejrzenia przekroczenia dopuszczalnych wartości poziomów pól elektromagnetycznych w środowisku. Stan ochrony radiologicznej pracowników jak i ludności przed promieniowaniem elektromagnetycznym z zakresu 0 do 300 GHz na terenie województwa warmińsko-mazurskiego można uznać za bardzo dobry.

Działalność opiniodawcza

Oddział Higieny Radiacyjnej prowadził także działalność opiniodawczą w zakresie ochrony przed promieniowaniem rentgenowskim oraz polami elektromagnetycznymi.

W celu zminimalizowania narażenia pracowników oraz osób z ogółu ludności na promieniowanie jonizujące, każda pracownia rentgenowska, przed uzyskaniem zezwolenia na uruchomienie, podlega ocenie w zakresie ochrony radiologicznej poprzez zaopiniowanie projektu pracowni wraz z opisem i obliczeniami osłon stałych. Przy ocenie projektów uwzględnia się m.in. planowane stanowiska pracy, bezpieczeństwo osób przebywających w sąsiedztwie pracowni oraz wartości

dawek granicznych. Takie postępowanie przyczynia się do minimalizowania narażenia pracowników oraz osób z ogółu ludności na promieniowanie jonizujące. W 2025 r. Oddział Higieny Radiacyjnej opiniował pod względem ochrony radiologicznej 72 projekty dotyczące medycznych pracowni rentgenowskich.

W zakresie ochrony przed polami elektromagnetycznymi w 2025 r. Oddział poddał analizie 1145 sprawozdań z pomiarów pól e-m w środowisku naturalnym od instalacji wytwarzających pola elektromagnetyczne. Sprawozdania były analizowane pod względem zgodności wykonania pomiarów z metodyką oraz dotrzymania dopuszczalnych poziomów pól elektromagnetycznych w środowisku. Analiza dostarczonych wyników pomiarów promieniowania elektromagnetycznego w otoczeniu ww. instalacji potwierdziła utrzymanie poziomów promieniowania w dopuszczalnych granicach.

Działalność edukacyjna

W 2025 r. kontynuowano działania informacyjno-edukacyjne dotyczące podnoszenia świadomości społeczeństwa na temat radonu. Pracownicy Oddziału Higieny Radiacyjnej udzielali informacji w zakresie środków służących ograniczeniu narażenia na radon.

Ponadto pracownicy uczestniczyli w licznych eventach, gdzie udzielali informacji na temat bezpiecznego stosowania urządzeń wytwarzających pola elektromagnetyczne (np. telefony komórkowe, kuchenki mikrofalowe).

Środowisko pracy



Państwowa Inspekcja Sanitarna sprawuje nadzór nad środowiskiem pracy, obejmujący w szczególności ocenę warunków pracy, identyfikację zagrożeń występujących na stanowiskach pracy, wykonywanie pomiarów oraz badań stężeń i natężeń czynników szkodliwych w środowisku pracy, a także podejmowanie działań zmierzających do ograniczenia ich niekorzystnego wpływu na zdrowie pracowników. Powyższe działania mają na celu zapobieganie powstawaniu chorób zawodowych oraz innych chorób związanych z warunkami pracy.

Bieżący nadzór nad środowiskiem pracy w 2025 r. związany był z egzekwowaniem od pracodawców obowiązków wynikających z krajowych i wspólnotowych aktów prawnych dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy, w tym głównie Działu X Kodeksu pracy, rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Społecznej w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy.

Ponadto Oddział Higieny Pracy realizuje zadania związane z egzekwowaniem przepisów dotyczących substancji chemicznych i ich mieszanin, detergentów, produktów biobójczych, produktów kosmetycznych, prekursorów narkotyków kat. 2 i 3 oraz środków zastępczych i nowych substancji psychoaktywnych.

Pion higieny pracy PIS województwa sprawuje nadzór nad 6 433 zakładami pracy, w których zatrudnionych jest 194 697 pracowników. Struktura zakładów uwzględniająca wielkość zatrudnienia od lat utrzymuje się na podobnym poziomie tj. 88% to zakłady zatrudniające do 50 osób, a około 2% stanowią zakłady zatrudniające powyżej 250 osób (114 zakładów).

W województwie warmińsko-mazurskim dominuje przemysł rolno-spożywczy, drzewny, handel detaliczny, a także handel hurtowy i detaliczny pojazdami samochodowymi; naprawa pojazdów samochodowych.

DZIAŁALNOŚĆ KONTROLNA

W 2025 r. pracownicy pionu higieny pracy skontrolowali 1406 zakładów pracy (tj. około 22% wszystkich zewidencjonowanych zakładów), w których przeprowadzili 1694 kontrole.

W związku ze stwierdzeniem naruszenia wymogów higieniczno-zdrowotnych wydano 502 decyzje administracyjne zawierające 1398 nakazów, mających na celu poprawę warunków pracy.

Najczęstsze uchybienia stwierdzone podczas kontroli to:

- brak aktualnych wyników badań i pomiarów czynników szkodliwych na stanowiskach pracy;
- zły stan zaplecza higieniczno-sanitarnego oraz pomieszczeń pracy;
- brak lub nieprawidłowa ocena ryzyka zawodowego;
- brak rejestrów związanych z czynnikami rakotwórczymi, mutagennymi i reprotoksycznymi;
- uchybienia w zakresie niebezpiecznych substancji chemicznych i ich mieszanin.

Zły stan sanitarny odnotowano w 199 zakładach, tj. w ok. 14,2% skontrolowanych zakładów.

OCENA ŚRODOWISKA PRACY I NARAŻENIA ZAWODOWEGO

W 2025 r. w 72 zakładach stwierdzono przekroczenie najwyższych dopuszczalnych stężeń i natężeń (NDS/N) czynników szkodliwych dla zdrowia. Ogólna liczba wszystkich zakładów pracy z przekroczeniami NDS/NDN wynosi 135, w których narażonych jest 3397 osób (w 2024 r. – 3646 osób). Największa liczba zatrudnionych narażonych jest na czynniki fizyczne (głównie na hałas oraz drgania mechaniczne) – 3257 osób, na pyły przemysłowe – 121 osób i na czynniki chemiczne – 50 osób.

Przekroczenia NDN hałasu występują głównie w przemyśle spożywczym, zakładach przemysłu drzewnego i meblarskiego oraz leśnictwie (przy pozyskiwaniu drewna).

CZYNNIKI RAKOTWÓRCZE, MUTAGENNE I REPROTOKSYCZNE

Na terenie województwa warmińsko-mazurskiego w ewidencji G/PSSE znajdują się 1042 zakłady (2024 r. – 929), w których pracownicy zatrudnieni są przy pracach z czynnikami rakotwórczymi, mutagennymi i reprotoksycznymi. W 2025 r. przeprowadzono kontrolę w 340 zakładach, w których narażonych jest 7010 pracowników, w tym 2556 kobiet i 4454 mężczyzn. Ogółem przeprowadzono 364 kontrole w zakresie nadzoru nad ww. czynnikami. W związku ze stwierdzonymi uchybieniami wydano łącznie 59 decyzji (2021 r. – 70, 2022 r. – 90, 2023 r. – 82, 2024 r. – 68).

Czynnikami rakotwórczymi i mutagennymi najczęściej występującymi na stanowiskach pracy są:

- pył drewna powstający przy pozyskiwaniu i obróbce drewna oraz przy procesach produkcyjnych;
- krzemionka krystaliczna powstająca m.in. w przemyśle metalurgicznym, przemyśle materiałów budowlanych, przemyśle paliwowo-energetycznym;
- spaliny emitowane z silników Diesla, na które narażeni są głównie kierowcy zawodowi, maszyniści, mechanicy samochodowi, operatorzy sprzętu ciężkiego;
- oleje mineralne użyte wcześniej w silnikach spalinowych wewnętrznego spalania w celu smarowania i schładzania części ruchomych silnika - narażenie poprzez bezpośredni kontakt skóry z olejami przepracowanymi, najczęściej w warsztatach samochodowych;
- promieniowanie jonizujące emitowane przy wykonywaniu zdjęć RTG, przy badaniach koronarograficznych, tomografii komputerowej oraz prześwietlaniu opon w trakcie procesu produkcyjnego;
- WWA (wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne), których głównym przedstawicielem jest benzo(a)piren, występujące w sadzy węglowej, smołach węglowych i pakach węglowych oraz w procesie technologicznym odlewnictwa żelaza, a także w wytwórniach mas bitumicznych;
- epoksyetan stosowany w procesie sterylizacji w szpitalach;

- leki cytostatyczne stosowane w terapii pacjentów onkologicznych;
- formaldehyd stosowany w celach bakteriobójczych, wykorzystywany do utrwalania i zalewania wycinków histopatologicznych, do produkcji i montażu wyrobów przemysłowych, w przemyśle tekstylnym do produkcji niegniotących się tkanin, a także wchodzący w skład żywic wykorzystywanych w procesie produkcji sklejki;
- związki chromu VI-wartościowego (tj.: chromian potasu, dichromian potasu, tlenek chromu (VI), chromian (VI) cynku) stosowane w badaniach laboratoryjnych oraz procesach galwanicznych.

Substancje reprotoksyczne, na które najczęściej narażeni są pracownicy to:

- tlenek węgla powstający podczas procesów spalania. Narażenie występować może podczas obsługi pieców oraz w wyniku emisji z silników spalinowych. Do grup istotnego ryzyka należą: palacze kotłów c.o., spawacze, pracownicy stacji obsługi pojazdów, pracownicy wędzarni, pracownicy wykonujący pracę w tunelach oraz strażacy;
- metale i/lub niektóre związki metali: ołowiu, kadmu, chromu, niklu, kobaltu, rtęci, metylortęć występujące m.in. w galwanizacji (elektroplatingu);
- związki boru (tritylenek diboru, kwas borowy, borany) znajdujące zastosowanie w przemyśle farmaceutycznym, a także w celu zmniejszenia palności izolacji celulozowych. Borany są wykorzystywane do produkcji klejów i dodawane do smarów, płynów hamulcowych, płynów do obróbki metali, środków chemicznych do uzdatniania wody i dodatków do paliw.

Zgodnie z wytycznymi do planu pracy na rok 2025 pion higieny pracy Państwowej Inspekcji Sanitarnej województwa realizował temat związany z nadzorem nad warunkami pracy i narażeniem zawodowym pracowników narażonych na substancje o działaniu reprotoksycznym. W roku 2025 przeprowadzono w tym zakresie 115 kontroli. Stwierdzone uchybienia dotyczyły głównie:

- braku lub nieaktualności badań i pomiarów narażenia na substancje reprotoksyczne;
- niewłaściwego stanu pomieszczeń pracy i pomieszczeń higieniczno-sanitarnych;
- braku rejestru pracowników zatrudnionych przy pracach, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami reprotoksycznymi;
- braku rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami reprotoksycznymi;
- nieprzekazania informacji rocznej w zakresie substancji reprotoksycznych do PWIS;
- braku lub nieaktualnej ocena ryzyka zawodowego.

W związku ze stwierdzeniem naruszeń higieniczno-zdrowotnych w roku 2025 wydano 31 decyzji administracyjnych i 4 postanowienia o nałożeniu grzywny, nie nakładano mandatów karnych.

W roku 2025 do PIS województwa warmińsko-mazurskiego wpłynęło 119 zgłoszeń prac polegających na zabezpieczaniu lub usuwaniu wyrobów zawierających azbest (czynnik rakotwórczy).

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 17 kontroli firm zajmujących się usuwaniem/ zabezpieczaniem/transportem wyrobów zawierających azbest, 11 kontroli w trakcie prowadzenia prac z azbestem oraz 34 kontrole miejsc wskazanych w zgłoszeniu do PIS.

Kontrole miały na celu sprawdzenie wymaganej dokumentacji, w tym m.in. zezwolenia, pozwolenia, decyzji zatwierdzenia programu gospodarowania odpadami niebezpiecznymi; przeszkolenia przez uprawnioną instytucję pracowników i osób kierujących lub nadzorujących usuwanie wyrobów zawierających azbest w zakresie bhp oraz przestrzegania procedur; planu prac usuwania wyrobów zawierających azbest; oznaczenia strefy, w której prowadzone są prace; badań profilaktycznych pracowników; rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym oraz rejestru

pracowników wykonujących te prace; przekazania do właściwego PWIS informacji o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym; oceny ryzyka zawodowego oraz wyposażenia pracowników w odpowiednią odzież i obuwie robocze, środki ochrony indywidualnej, zakazu spożywania posiłków, picia napojów i palenia tytoniu, przechowywania rzeczy osobistych w miejscu wykonywania prac.

W roku sprawozdawczym PPIS na terenie województwa nie wydali decyzji administracyjnej w powyższym zakresie.

Przy pracach związanych z zabezpieczaniem, usuwaniem i transportem wyrobów zawierających azbest na terenie woj. warmińsko-mazurskiego zatrudnionych w 2025 r. było 61 osób.

NADZÓR NAD CZYNNIKAMI BIOLOGICZNYMI

W ewidencji PSSE i WSSE województwa warmińsko-mazurskiego znajdują się 2853 zakłady, w których występują szkodliwe czynniki biologiczne (w 2024 r. – 2881 zakładów). W roku sprawozdawczym dokonano kontroli 352 zakładów (w 2024 r. – 424 zakładów), w których narażone na oddziaływanie szkodliwych czynników biologicznych zaliczonych do gr. 2 są ogółem 14 744 osoby, natomiast na czynniki biologiczne zaliczone do gr. 3 zagrożenia narażone są – 11 592 osoby.

W 2025 r. na terenie woj. warmińsko-mazurskiego łącznie przeprowadzono 364 kontrole w zakresie zagrożeń biologicznych (w 2024 r. – 438 kontroli).

Łącznie PIS na terenie woj. warmińsko-mazurskiego wydali 20 decyzji administracyjnych z zakresu zagrożeń biologicznych.

Najczęściej stwierdzane podczas kontroli nieprawidłowości dotyczyły:

- w przypadku narażenia pracowników na szkodliwe czynniki biologiczne zaklasyfikowane do 3 gr. zagrożenia – braku rejestru prac i braku rejestru pracowników w 10 zakładach (w 2024 r. – 14 zakładów),
- braku oceny ryzyka dotyczącego czynników biologicznych w 17 zakładach (w 2024 r. – 28 zakładach).

Najwięcej osób narażonych na szkodliwe czynniki biologiczne jest zatrudnionych w obiektach służby zdrowia (7865 osób), przetwórstwie spożywczym (1345 osób), leśnictwie (804 osoby), obiektach administracji publicznej i obrony narodowej (740 osób), działalności związanej ze zbieraniem, odzyskiem i unieszkodliwianiem odpadów (562 osoby) oraz rolnictwie (498 osób).

W roku sprawozdawczym WMPWIS, działając na podstawie ustawy o mikroorganizmach i organizmach genetycznie zmodyfikowanych, wydał 2 opinie w formie postanowień dotyczących spełnienia warunków higieny pracy dla zakładów inżynierii genetycznej.

CHOROBY ZAWODOWE

Jednym z ważniejszych elementów w działalności pionu higieny pracy Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest kontrola warunków zdrowotnych środowiska pracy, a zwłaszcza zapobieganie powstawaniu chorób zawodowych i innych chorób związanych z warunkami pracy. Praca w warunkach szkodliwych lub niewłaściwy sposób wykonywania pracy mogą być przyczyną chorób zawodowych.

W roku 2025 w województwie warmińsko-mazurskim dokonano 151 zgłoszeń podejrzenia choroby zawodowej. Ponadto przeprowadzono 164 postępowania, sporządzono 169 kart oceny narażenia zawodowego i przeprowadzono 69 wizytacji w ramach postępowań wyjaśniających dot. chorób zawodowych.

Wydano w sumie 169 decyzji, z czego:

- 111 decyzji stwierdzających choroby zawodowe;

- 49 decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej,
- 9 innych decyzji dotyczących chorób zawodowych.

Ponadto PPIS wydali 110 postanowień dotyczących chorób zawodowych.

Wydane postanowienia dotyczyły głównie: zawieszenia oraz wznowienia postępowania.

Wzrosła liczba stwierdzonych chorób zawodowych z 67 przypadków w roku 2024 do 112 w roku 2025.

Wśród stwierdzonych chorób zawodowych w 2025 r. podobnie jak w latach ubiegłych dominują choroby zakaźne i pasożytnicze albo ich następstwa – 87 przypadków (78%) w tym odnotowano 70 przypadków zawodowych zachorowań na boreliozę (głównie u rolników – 47 przypadków), 11 zawodowych zachorowań na COVID-19 (dotyczy pracowników służby zdrowia), 4 zachorowania na kleszczowe zapalenie mózgu (dotyczy rolników) oraz 2 przypadki zachorowania na WZW typu C (dotyczy pracowników służby zdrowia).

Na drugim miejscu znalazły się przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy – 12 przypadków (11%), gdzie odnotowano wzrost w porównaniu z rokiem ubiegłym.

Z analizy chorób zawodowych wg rodzajów działalności gospodarczej wynika, iż najczęściej stwierdzano choroby w zakładach klasyfikowanych w PKD jako:

- rolnictwo (uprawy rolne, chów i hodowla zwierząt, łowiectwo, włączając działalność usługową) – 54 przypadki (48,2%)
- leśnictwo i pozyskiwanie drewna – 17 przypadków (15,2%)

Podobnie jak w latach ubiegłych niewiele w stosunku do wszystkich stwierdzanych chorób zawodowych jest chorób wywołanych mierzalnymi czynnikami szkodliwymi występującymi w środowisku pracy (w roku 2021 – 1,2%, w roku 2022 – 3,7%, w roku 2023 – 1,2%, w roku 2024 – 3%, a w roku 2025 – 1%).

W 2025 r. do WMPWIS wpłynęło 6 odwołań od decyzji PPIS (dwa odwołania złożyły zakłady pracy) – 3 odwołania wpłynęły w połowie grudnia roku sprawozdawczego.

W związku ze złożonymi odwołaniami od decyzji PPIS dot. chorób zawodowych – WMPWIS w 2025 r. wydał 1 decyzję utrzymującą w mocy decyzję organu I instancji oraz 2 decyzje uchylił w całości i przekazał do ponownego rozpatrzenia przez organ I instancji.

W roku 2025 wpłynęła 1 skarga na decyzję WMPWIS do Wojewódzkiego Sądu Administracyjnego w Olsztynie (skarga oddalona – wyrok nieprawomocny).

W 2025 roku do Naczelnego Sądu Administracyjnego w Warszawie wpłynęły dwie skargi kasacyjne, kwestionujące wyroki WSA w Olsztynie. Sprawy dotyczyły skarg na decyzje sanitarne utrzymujące w mocy decyzje organów I instancji w kwestii stwierdzenia chorób zawodowych, które zostały wcześniej oddalone przez sąd wojewódzki (w jednym przypadku skarga oddalona, w drugim sprawa jeszcze nie została rozpatrzona przez NSA w Warszawie).

SUBSTANCJE CHEMICZNE I ICH MIESZANINY

Nadzór Państwowej Inspekcji Sanitarnej województwa warmińsko – mazurskiego w zakresie przestrzegania przepisów ustawy o substancjach i mieszaninach chemicznych, rozporządzenia (WE) nr 1907/2006 – REACH, rozporządzenia (WE) nr 1272/2008 – CLP był prowadzony w podmiotach odpowiedzialnych za wprowadzanie do obrotu substancji i mieszanin chemicznych.

W roku sprawozdawczym w zakresie przestrzegania przepisów rozporządzenia REACH i CLP przeprowadzono u:

- producentów – 3 kontrole;
- importerów – 6 kontroli;
- dystrybutorów – 423 kontrole;
- dalszych użytkowników – 260 kontroli.

W 70 przypadkach stwierdzono naruszenie przepisów. W związku z naruszeniem przepisów dotyczących substancji chemicznych i ich mieszanin PIS województwa wydali 53 decyzje administracyjne.

Ponadto w 2025 r. realizowano wspólnotowy projekt z inicjatywy Forum wymiany informacji Europejskiej Agencji Chemikaliów – REACH-EN-FORCE-13 (REF-13), którego głównym celem były kontrole produktów chemicznych sprzedawanych online poprzez sprawdzenie ich zgodności z przepisami wynikającymi z rozporządzeń REACH i CLP w odniesieniu do substancji chemicznych, ich mieszanin i wyrobów. W ramach projektu przeprowadzono 14 kontroli.

PRODUKTY BIOBÓJCZE

Na terenie województwa warmińsko-mazurskiego w roku sprawozdawczym przeprowadzono 9 kontroli w podmiotach wprowadzających do obrotu produkty biobójcze, 267 kontroli w podmiotach udostępniających produkty biobójcze oraz 188 kontroli u stosujących produkty biobójcze w działalności zawodowej.

W przypadku 41 kontroli stwierdzono naruszenia przepisów prawa, wydano 34 decyzje administracyjne. Ponadto WMPWIS jako organ II instancji wydał w wyniku postępowania odwoławczego 1 decyzję w sprawie nałożenia opłaty za kontrolę.

W okresie od 1 lutego do 30 czerwca 2025 r. na terenie województwa warmińsko-mazurskiego prowadzono działania kontrolne w zakresie realizacji warunków pozwolenia przez udostępniających na rynku produkty biobójcze przeznaczone wyłącznie dla użytkowników profesjonalnych. W powyższym zakresie skontrolowano w sprzedaży stacjonarnej 114 dystrybutorów, u których poddano kontroli 375 produktów biobójczych oraz na platformach e-commerce u 4 dystrybutorów poddano kontroli 8 produktów. Stwierdzono nieprawidłowości w 84 produktach biobójczych dotyczące m.in. udostępniania w powszechnej sprzedaży produktów przeznaczonych wyłącznie dla użytkowników profesjonalnych (zgodnie z pozwoleniem na obrót), przekroczenia terminu ważności, niewłaściwego oznakowania/opakowania. Wydano 12 decyzji administracyjnych.

W okresie od 1 maja 2025 r. do 30 września 2025 r. na terenie województwa warmińsko-mazurskiego prowadzono również celowane działania kontrolne w zakresie nadzoru nad produktami biobójczymi stosowanymi w higienie weterynaryjnej z uwzględnieniem zarówno produktów przeznaczonych dla zwierząt domowych, jak i hodowlanych. Przeprowadzono 53 kontrole u dystrybutorów w sprzedaży stacjonarnej. W trakcie kontroli zweryfikowano łącznie 89 produktów biobójczych. Podczas przeprowadzonych działań kontrolnych zakwestionowano 12 produktów biobójczych. Stwierdzono nieprawidłowości w zakresie niewłaściwego oznakowania/opakowania produktów biobójczych, braku pozwolenia na obrót, braku kodu UFI na etykiecie, udostępnianie w powszechnej sprzedaży produktów przeznaczonych wyłącznie dla użytkowników profesjonalnych. Wydano 2 decyzje administracyjne.

W wyżej wskazanym okresie prowadzone były również działania kontrolne w zakresie produktów biobójczych przeznaczonych do konserwacji drewna oraz materiałów budowlanych z uwzględnieniem zarówno produktów do zastosowań profesjonalnych, jak i nieprofesjonalnych. W powyższym zakresie skontrolowano w sprzedaży stacjonarnej 77 dystrybutorów, u których poddano kontroli 219 produktów biobójczych oraz na platformach e-commerce u 4 dystrybutorów poddano kontroli 11 produktów. Stwierdzono nieprawidłowości w 22 produktach biobójczych dotyczące m.in. braku kart charakterystyki produktów, udostępniania w powszechnej sprzedaży produktów przeznaczonych wyłącznie dla użytkowników profesjonalnych (zgodnie z pozwoleniem na ich obrót), przekroczenia terminu ważności, niewłaściwego oznakowania/opakowania, nie zapewnienia pełnych informacji wymaganych rozporządzeniem CLP na stronie internetowej. Wydano 5 decyzji administracyjnych.

Ponadto w roku 2025 realizowano wspólnotowy projekt BPR-EN-FORCE – 3 (BEF-3) dotyczący kontroli charakterystyki produktu biobójczego (SPC) i powiązanych informacji na etykietach oraz w kartach charakterystyki (SDS) produktów biobójczych. Na terenie województwa warmińsko-mazurskiego przeprowadzono 20 kontroli produktów biobójczych w powyższym zakresie.

PREKURSORY NARKOTYKÓW KAT. 2 i 3

Na terenie województwa znajduje się 106 podmiotów objętych nadzorem nad przestrzeganiem przepisów dotyczących prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3.

W roku 2025 przeprowadzono 30 kontroli. Podczas 1 kontroli wykryto nieprawidłowości i wydano 1 decyzję administracyjną.

W roku sprawozdawczym 2025 na terenie województwa warmińsko-mazurskiego nie wydano zezwoleń na wywóz prekursorów narkotyków do krajów trzecich.

PRODUKTY KOSMETYCZNE

Na terenie województwa warmińsko-mazurskiego w ewidencji PSSE znajdują się 52 podmioty będące osobami odpowiedzialnymi oraz 16 zakładów wytwarzających produkty kosmetyczne. Główny asortyment podmiotów stanowią produkty do pielęgnacji ciała, olejki, produkty spłukiwane do mycia oraz perfumy. W powyższych podmiotach przeprowadzono 20 kontroli sanitarnych. Podczas 4 kontroli stwierdzono nieprawidłowości w zakresie warunków wytwarzania produktów kosmetycznych, 1 kontrola wykazała niespełnienie wymagań w zakresie dokumentacji, 3 kontrole wykazały nieprawidłowości w zakresie oznakowania opakowań jednostkowych. Wydano 9 decyzji administracyjnych oraz 4 decyzje o nałożeniu kary pieniężnej na kwotę 5000 zł.

W ewidencji nadzorowanych obiektów znajdują się 643 podmioty udostępniające na rynku produkty kosmetyczne, w tym: 27 hurtowni oraz 616 sklepów. W roku sprawozdawczym skontrolowano 161 obiektów i wydano 20 decyzji administracyjnych. Nałożono kary pieniężne na łączną sumę 5100 zł (3 decyzje).

Ponadto WMPWIS jako organ II instancji wydał w wyniku postępowania odwoławczego 1 decyzję w sprawie udostępniania na rynku produktów kosmetycznych.

Ponadto w 2025 r. prowadzono działania kontrolne w zakresie spełniania przez importerów wymagań rozporządzenia (WE) nr 1223/2009 dot. produktów kosmetycznych. W województwie warmińsko-mazurskim przeprowadzono 4 kontrole, podczas których skontrolowano 10 produktów kosmetycznych. Zakwestionowano 6 produktów, wydano 2 decyzje administracyjne.

Podejmowane były również kontrole produktów kosmetycznych stosowanych do wykonywania tzw. tatuaży z henny oferowanych na „deptakach”. W celu realizacji powyższego zadania niektórzy PPIS województwa zwracali się do prezydentów/burmistrzów miast oraz wójtów gmin o udzielenie informacji dotyczących świadczących usługi wykonywania tatuaży z henny w trakcie imprez kulturalnych organizowanych przez samorządy oraz stoisk umiejscowionych „na deptakach”. Pracownicy analizowali regulaminy imprez, festynów, dożynek oraz monitorowali w okresie wakacyjnym występowanie stoisk sezonowych oferujących ww. usługę. W sumie podjęto 14 prób kontroli/wizji lokalnych.

Dodatkowo przeprowadzono kontrole: w 2 podmiotach udostępniających produkty kosmetyczne, w 4 salach zabaw, w 9 salonach/studiach tatuażu. Podczas ww. kontroli nie stwierdzono wykonywania tatuaży z henny.

W 2025 r. PPIS województwa pobrali u dystrybutorów 40 próbek produktów kosmetycznych przeznaczonych dla niemowląt i małych dzieci do badań laboratoryjnych w zakresie mikrobiologicznej jakości produktu. W próbkach oznaczano następujące parametry: ogólną liczbę mezofilnych bakterii tlenowych, ogólną liczbę drożdży i pleśni, wykrywanie obecności *Candida*

albicans, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus. Nieprawidłowości nie stwierdzono w żadnej pobranej próbce produktu.

Na wniosek Warmińsko-Mazurskiego Urzędu Celno-Skarbowego w Olsztynie WMPWIS w roku sprawozdawczym wydał 4 opinie w sprawie spełniania przez produkty kosmetyczne wymagań dotyczących bezpieczeństwa ma mocy rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 z dnia 30 listopada 2009 r. dotyczącego produktów kosmetycznych.

NADZÓR NAD PRZESTRZEGANIEM ZAKAZU PRODUKCJI I WPROWADZANIA DO OBROTU ŚRODKÓW ZASTĘPCZYCH TZW. DOPALACZY

W celu realizacji zadań wynikających z ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii na terenie woj. warmińsko-mazurskiego prowadzony jest stały monitoring obecności w obrocie środków zastępczych lub produktów, co do których zachodziło podejrzenie, że mogą być środkami zastępczymi lub nowymi substancjami psychoaktywnymi.

W 2025 roku na terenie województwa warmińsko-mazurskiego nie stwierdzono sprzedaży środków zastępczych i nowych substancji psychoaktywnych w stacjonarnych placówkach handlowych. PPIS województwa w ramach nadzoru nad środkami zastępczymi i nowymi substancjami psychoaktywnymi w 2025 r. przeprowadzili 16 kontroli.

W roku 2025 do WSSE w Olsztynie wpłynęło 41 zgłoszeń podejrzeń zatruć (głównie zatrucia narkotykami, lekami, alkoholem). Nie odnotowano przypadków zatruć/podejrzeń zatruć sz/nsp.

Działania PIS w obszarze środków zastępczych (tzw. dopalaczy) i nowych substancji psychoaktywnych prowadzone były głównie w zakresie obejmującym wczesne rozpoznawanie i ostrzeżenie o zagrożeniach ze strony ww. środków, we współpracy z Policją, Prokuraturą, podmiotami leczniczymi, Głównym Inspektorem Sanitarnym.

Laboratorium Badań Środowiskowych i Żywności

Laboratorium Badań Środowiskowych i Żywności (LBŚiŻ) WSSE w Olsztynie od 2003 r. posiada akredytację Polskiego Centrum Akredytacji (PCA) w zakresie spełnienia wymagań normy PN-EN ISO/IEC 17025 potwierdzoną Certyfikatem Akredytacji Laboratorium Badawczego nr AB 451.



Zakres badań akredytowanych LBŚiŻ obejmuje:

1. badania fizyko-chemiczne żywności - oznaczanie zawartości: metali, substancji słodzących, substancji konserwujących, mikroelementów, mikotoksyn, barwników, MCPD i pochodnych, wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA), histaminy, białka, azotanów, parametrów jełczenia tłuszczów, witaminy C, kofeiny, fosforu, wody, soli, tłuszczu, jodku potasu;
2. badania materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością: oznaczanie migracji globalnej, migracji formaldehydu, ołowiu i kadmu;

3. ocenę sensoryczną żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością;
 4. stężenie aktywności radionuklidu ^{137}Cs w produktach spożywczych, wodzie, produktach rolnych;
 5. badania mikrobiologiczne żywności w kierunku wykrywania obecności: *Salmonella spp.* (w tym identyfikacji *Salmonella Typhimurium* oraz *Salmonella Enteritidis*), *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli*, werotoksycznych *Escherichia coli* (z określeniem przynależności do serogrupy), termotolerancyjnego *Campylobacter spp.*, gronkowców koagulazododatnich, *Enterobacteriaceae*, *Yersinia enterocolitica*, Norowirusów, wirusa zapalenia wątroby typu A, *Cronobacter spp.*, jak również oznaczania liczby: drobnoustrojów, gronkowców koagulazododatnich, *Listeria monocytogenes*, przypuszczalnych *Bacillus cereus*, β -glukuronidazo-dodatnich *Escherichia coli*, *Clostridium perfringens*, *Enterobacteriaceae*;
 6. badania mikrobiologiczne próbek środowiskowych (wymazy) w kierunku wykrywania obecności: *Salmonella spp.*, *Listeria monocytogenes*, Norowirusów, wirusa zapalenia wątroby typu A;
 7. badania szczepów bakteryjnych w zakresie identyfikacji swoistego DNA dla werotoksycznych *Escherichia coli* STEC kodujących gen eae, stx1, stx2 (w tym identyfikacja serotypów *E. coli*).
 8. badania fizyko-chemiczne wody: liczba progowa zapachu TON, liczba progowa smaku TFN, barwa, mętność, pH, przewodność elektryczna właściwa, potencjał redox, żelazo, jon amonowy, bor, cyjanki, chlor ogólny, chlor wolny, chlor związany, azotany, azotyny, fluorki, chlorki, siarczany, bromki, fosforany, chlorany, chloryny, indeks nadmanganianowy, sumaryczna zawartość wapnia i magnezu (twardość ogólna), wapń, magnez, sód, potas, arsen, mangan, chrom, kadm, miedź, nikiel, ołów, benzen, chlorowane pochodne metanu (THM), wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne (WWA), pestycydy chloroorganiczne i pyretroidy;
 9. badania mikrobiologiczne wody do spożycia przez ludzi (w tym naturalnych wód mineralnych, wód źródlanych i wód stołowych) w kierunku wykrywania i ilościowego oznaczania obecności bakterii grupy coli, *Escherichia coli*, ogólnej liczby mikroorganizmów w temperaturze 22°C i 36°C, paciorkowców kałowych (enterokoków), przetrwalników beztlenowców redukujących siarczyny (clostridia), *Pseudomonas aeruginosa*, *Clostridium perfringens*;
 10. badania mikrobiologiczne wody na pływalniach w kierunku wykrywania i ilościowego oznaczania obecności *Escherichia coli*, ogólnej liczby mikroorganizmów w temperaturze 36°C, *Pseudomonas aeruginosa* oraz gronkowców koagulazododatnich;
 11. badania mikrobiologiczne wody w kąpieliskach oraz miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli w kierunku wykrywania i ilościowego oznaczania *Escherichia coli* i paciorkowców kałowych (enterokoków);
 12. pomiary pola elektromagnetycznego w przestrzeni pracy pochodzącego od urządzeń do magnetoterapii, urządzeń nadawczych systemów radiokomunikacyjnych, diatermii fizykoterapeutycznych, diatermii chirurgicznych;
 13. testy specjalistyczne urządzeń stosowanych w stomatologii – aparatów rtg do zdjęć wewnątrzustnych;
 14. pobieranie próbek wody do badań mikrobiologicznych, fizycznych i chemicznych.
- Laboratorium sukcesywnie rozszerza zakres badań akredytowanych o nowe techniki i matryce oraz aktualizuje go dostosowując do wymagań rozporządzeń i norm.



W 2025 r. podczas corocznej oceny przeprowadzonej przez Polskie Centrum Akredytacji Laboratorium potwierdziło kompetencje dla wykonywanych badań oraz zakresu elastycznego, który został wdrożony w obszarze badań mikrobiologicznych próbek żywności i próbek środowiskowych (wymazy). Elastyczny zakres akredytacji to nowoczesne podejście w działalności laboratorium umożliwiające samodzielne wprowadzanie zmian w metodykach, badanych przedmiotach, cechach czy zakresach pomiarowych bez konieczności każdorazowego wnioskowania do PCA o zmianę akredytowanego zakresu. Umożliwia to szybką reakcję na potrzeby realizacji nowych zadań stawianych Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie wykonywania badań laboratoryjnych.

Laboratorium potwierdziło również kompetencje w zakresie wykonywanych badań, poprzez udział w licznych badaniach biegłości i porównaniach międzylaboratoryjnych organizowanych na szczeblu krajowym i międzynarodowym. W zakresie badań mikrobiologicznych i chemicznych żywności, badań mikrobiologicznych i fizyko-chemicznych wody Laboratorium uczestniczyło w programach badań biegłości renomowanych organizacji m.in.: DRRR (Niemcy), FERA (Wielka Brytania), Test Veritas Srl (Włochy), General Chemical State Laboratory (Grecja), Laboratorium Referencyjne Unii Europejskiej ds. Substancji Polepszających Żywność (EURL-FIA Belgia), które specjalizują się w organizowaniu badań biegłości dla laboratoriów badawczych. We wszystkich badaniach biegłości laboratorium uzyskano bardzo dobre wyniki.

Działalność LBŚiŻ wykonywana w ramach nadzoru sanitarnego

W 2025 r. w ramach nadzoru sanitarnego LBŚiŻ wykonało 9 650 badań, w tym 59 703 oznaczeń w próbkach:

- żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w ramach urzędowej kontroli i monitoringu Państwowej Inspekcji Sanitarnej;
- wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi – w ramach monitoringu, z ognisk zatruc pokarmowych, w sytuacji uruchamiania wodociągów po ich awarii, modernizacji lub rozbudowie;

- wody w kąpieliskach i miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli w celu monitorowania jakości wody w czasie trwania sezonu kąpielowego;
- wody na pływalniach w ramach monitoringu jakości wody;
- żywności, wody, produktów rolnych (w tym paszy dla zwierząt) w ramach placówki podstawowej prowadzącej pomiary skażeń promieniotwórczych.



Laboratorium wykonało badania 77 próbek kontrolnych posiłków oraz 99 próbek wymazów sanitarnych, pobranych z ognisk zatruc pokarmowych. Z próbek tych został wyizolowany 1 szczep *Escherichia coli*, 1 szczep *Salmonella spp.*, 2 szczepy *Clostridium perfringens* oraz 1 szczep *Staphylococcus aureus*.

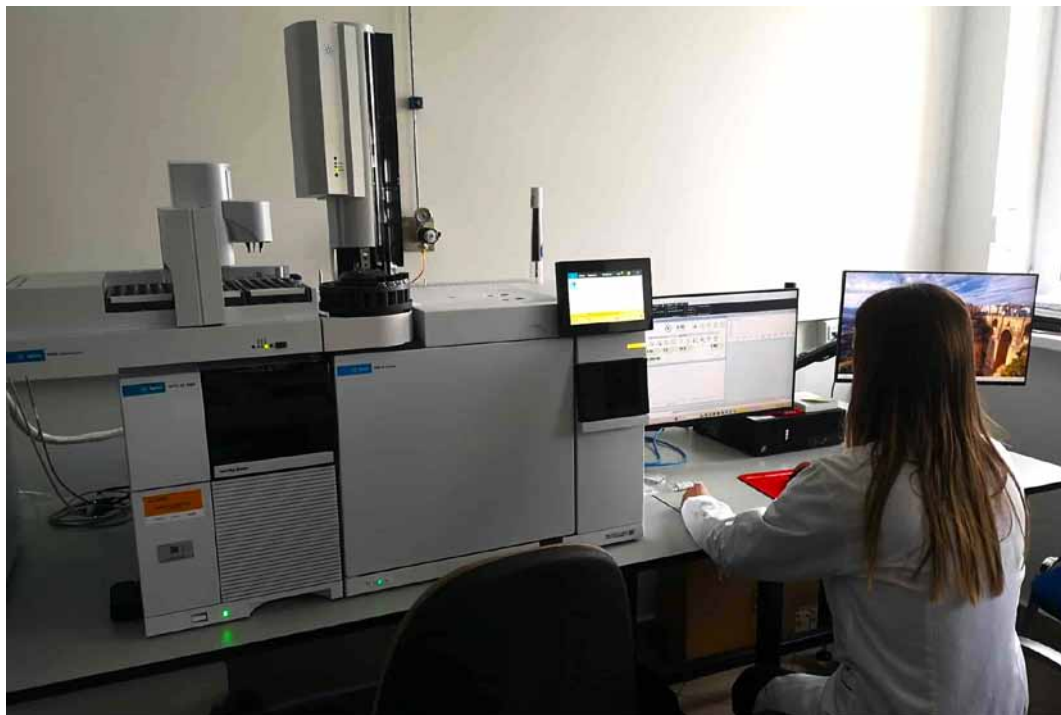
Ponadto z próbek badanych w ramach urzędowej kontroli żywności Laboratorium wyizolowało 8 szczepów *Salmonella spp.*, 5 szczepów *Escherichia coli*, 5 szczepów *Bacillus cereus* oraz 5 szczepów *Campylobacter spp.* Wszystkie wyizolowane szczepy bakterii chorobotwórczych przekazane zostały do Krajowego Laboratorium Referencyjnego Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – Państwowego Instytutu Badawczego (NIZP PZH-PIB).

W ramach współpracy z Zakładem Bezpieczeństwa Zdrowotnego Środowiska NIZP PZH-PIB, Laboratorium przekazało szczepy bakteryjne wyizolowane z próbek wody (bakterie grupy coli – 79 szczepów, *Escherichia coli* – 8 szczepów, *Pseudomonas aeruginosa* – 6 szczepów, paciorkowce kałowe (enterokoki) – 8 szczepów). Szczepy bakteryjne przekazywane są w celu stworzenia tzw. kolekcji szczepów występujących w wodzie na terenie Polski.

W 2025 roku Laboratorium wykonało badania próbek żywności dla innych Wojewódzkich Stacji Sanitarno-Epidemiologicznych:

- WSSE w Warszawie – badania w kierunku oznaczania zawartości mykotoksyn (409 próbek);

- WSSE z terenu całego kraju z wyjątkiem WSSE w Lublinie – badania w kierunku oznaczania zawartości 3-MCPD, estrów 3-MCPD i estrów glicydotu (109 próbek);
- WSSE w Białymstoku – badania w kierunku wykrywania obecności werotoksycznych *Escherichia coli* STEC (45 próbek);
- WSSE w Białymstoku – badania w kierunku wykrywania obecności wirusów HAV, NoGI, NoGII (30 próbek);
- WSSE w Warszawie – badania w kierunku wykrywania obecności wirusów HAV, NoGI, NoGII (50 próbek).



Współpraca

Laboratorium Badań Środowiskowych i Żywności współpracuje z komórkami Działu Nadzoru Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Olsztynie, Powiatowymi Stacjami Sanitarno-Epidemiologicznymi woj. warmińsko-mazurskiego oraz wieloma instytucjami i jednostkami badawczymi m.in.:

- Narodowym Instytutem Zdrowia Publicznego PZH – Państwowym Instytutem Badawczym w zakresie przekazywania wyizolowanych z żywności oraz wody szczepów bakterii chorobotwórczych;
- Państwową Agencją Atomistyki w zakresie wykonywania i przekazywania do PAA wyników badań stężenia aktywności radionuklidu ^{137}Cs , w próbkach żywności, wody i produktów rolnych (w tym paszy dla zwierząt) w ramach realizacji zadań placówki podstawowej prowadzącej pomiary skażeń promieniotwórczych;
- Uniwersytetem Warmińsko-Mazurskim, Zespołem Szkół Chemicznych i Ogólnokształcących w Olsztynie w zakresie realizacji praktyk zawodowych oraz prezentacji działalności Laboratorium.

W 2025 r. LBŚiŻ realizowało zadania w ramach powołanego, przez Głównego Inspektora Sanitranego, Zespołu Ekspertów do spraw bezpieczeństwa sanitarnego obiektów typu mikrotężnie. Przeprowadzono badania jakości wody/solanki w trzech obiektach na terenie województwa warmińsko-mazurskiego. Wyniki badań potwierdziły, że jest potrzeba stworzenia wytycznych dotyczących eksploatacji i użytkowania mikrotężni.

Oprócz współpracy realizowanej na szczeblu krajowym Laboratorium bierze udział w projektach międzynarodowych. W 2025 roku LBŚiŻ kontynuowało współpracę z Międzynarodową Agencją Energii Atomowej w ramach realizacji międzynarodowego projektu pn.: Improving Food Safety Through the Early Detection of Microbial Pathogenes na lata 2024-2027. Celem projektu jest poprawa bezpieczeństwa żywności poprzez zwiększenie zdolności państw członkowskich Unii Europejskiej w zakresie wczesnego wykrywania patogenów chorobotwórczych w całym łańcuchu żywnościowym przy zastosowaniu szybkich metod detekcji: reakcji łańcuchowej polimerazy (PCR), izotermicznej metody amplifikacji DNA (LAMP), metody z wykorzystaniem spektrometrii masowej (MALDI-TOF MS), sekwencjonowania NGS.

Udział w projektach jest wyróżnieniem i podkreśleniem kompetencji personelu Laboratorium Badań Środowiskowych i Żywności.

Personel i wyposażenie Laboratorium

Personel Laboratorium to wysoko wykwalifikowana kadra posiadająca wieloletnie doświadczenie zawodowe, która stale podnosi kwalifikacje poprzez udział w studiach podyplomowych, szkoleniach oraz projektach krajowych i międzynarodowych.



Laboratorium posiada wysokospecjalistyczną aparaturę pomiarowo-badawczą.

W 2025 r. LBŚiŻ doposażone zostało w sprzęt laboratoryjny:

- chromatograf ciekłowy zintegrowany z detektorem dwufalowym UV/VIS i detektorem fluoroscencyjnym – do badań zanieczyszczeń chemicznych żywności,
- chromatograf ciekłowy zintegrowany z detektorem dwufalowym UV/VIS i detektorem fluoroscencyjnym, fotodiodowym – do badań zawartości toksycznych substancji chemicznych pochodzenia biologicznego,

- termocykler do Real-Time PCR – do badań molekularnych żywności,
- spektrometr mas sprzężony z plazmą wzbudzoną indukcyjnie (ICP – MS) – do identyfikacji skażeń chemicznych wody (oznaczanie metali szkodliwych dla zdrowia),
- chromatograf gazowy z detektorem mas typu pojedynczy Quadrupol oraz przystawką headspace purge&trap z pętlą (P&T GC-MS) – do badań skażeń chemicznych wody;
- koncentrator w strumieniu azotu – urządzenie do zatężania próbek żywności na etapie ich przygotowywania do analiz skażeń chemicznych,
- komora laminarna II klasy bezpieczeństwa (3 sztuki) – wyposażenie laboratoryjne do pracy z czynnikami zagrożenia biologicznego podczas wykonywania badań mikrobiologicznych żywności i wody,
- demineralizator wody z system doczyszczającym oraz wyposażeniem – do badań mikrobiologicznych i fizyko-chemicznych wody,
- piec do mineralizacji próbek na mokro – urządzenie do przygotowywania próbek żywności do badań skażeń chemicznych,
- zamrażarka niskotemperaturowa (2 sztuki) – do przechowywania, w stanie głębokiego zamrożenia, materiału genetycznego bakterii i wirusów wyizolowanych z żywności,
- cieplarka (3 sztuki) – urządzenia do inkubacji próbek podczas badań mikrobiologicznych żywności i wody,
- autoklaw z demineralizatorem – urządzenie do utylizacji odpadów medycznych, zakaźnych po badaniach mikrobiologicznych żywności,
- dygestoria (13 sztuk) – systemy odprowadzania szkodliwych oparów i gazów zapewniające zachowanie bezpiecznych warunków pracy w laboratorium,
- waga analityczna (2 sztuki),
- łaźnia wodna, zgrzewarka do tacek (stosowana w szybkich testach badań mikrobiologicznych wody), rejestratory temperatury, zestawy komputerowe (12 szt.).

Zakupiony sprzęt laboratoryjny zapewni realizację zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i wody.

Zapobiegawczy nadzór sanitarny

Państwowa Inspekcja Sanitarna w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego wykonuje zadania z zakresu zdrowia publicznego na etapie planowania i realizacji przedsięwzięć strategicznych na szczeblu krajowym i regionalnym (wojewódzkim, powiatowym i gminnym) oraz indywidualnych, wpisując się w ochronę zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, zapobiegania powstawaniu chorób, w tym chorób zakaźnych i zawodowych. Zakres tych działań określony jest w art. 3 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024 r. poz. 416).

Rok 2025 był szczególny pod względem liczby spraw rozpatrzonych przez państwowych powiatowych inspektorów sanitarnych oraz państwowego wojewódzkiego inspektora sanitarnego związanych z uzgodnieniem projektów decyzji o ustaleniu lokalizacji inwestycji celu publicznego oraz projektów decyzji o warunkach zabudowy. Odnotowano bowiem rekordową liczbę 22 998 wniosków o ich uzgodnienie, a po szczegółowej analizie wydano łącznie 3690 postanowień.

Sytuacja ta była związana z największą nowelizacją ustawy o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym, wprowadzającą nowy akt planistyczny – plan ogólny gminy, który po jego uchwaleniu zastąpi dotychczasowe studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego. W odróżnieniu do studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego – plan ogólny będzie miał rangę aktu prawa miejscowego i będzie stanowił podstawę tworzenia miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego, a także wydawania decyzji o warunkach zabudowy. Plan ogólny z założenia ma określać główne kierunki rozwoju przestrzennego gminy, które potem mają być uszczegółowione w planie miejscowym. Dokument ten będzie zatem przewidywał przede wszystkim podział gminy na konkretne strefy planistyczne np. mieszkaniową jednorodziną i wielorodzinną, usługową, gospodarczą, czy też zieleni i rekreacji. Dodatkowo będzie również określał m.in. obszar uzupełnienia zabudowy (OUZ) – czyli obszar, na którym będzie możliwość wznoszenia kolejnych zabudowań, ale wyłącznie dla działek, które w planie ogólnym znajdują się w obszarze uzupełnienia zabudowy. Nowe decyzje o warunkach zabudowy będą jednak wydawane na 5 lat, a nie jak do tej pory – bezterminowo.

Stąd wielu właścicieli działek – chcąc zapewnić sobie gwarancję realizacji inwestycji na dotychczasowych warunkach – zdecydowało się na wystąpienie do gmin w celu uzyskania decyzji o warunkach zabudowy. Rolą organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w procedurze uzgadniania warunków zabudowy – przed wydaniem ostatecznej decyzji przez wójta, burmistrza lub prezydenta miasta – jest ocena czy planowana inwestycja spełnia wymagania z zakresu ochrony zdrowia ludzi i higieny środowiska. Sprawdzana jest zgodność z przepisami sanitarnymi dotyczącymi np. systemu zaopatrzenia w wodę, odprowadzania ścieków, gospodarki odpadami, ochrony przed hałasem, ochrony przed zanieczyszczeniami powietrza, innych warunków higienicznych i zdrowotnych.

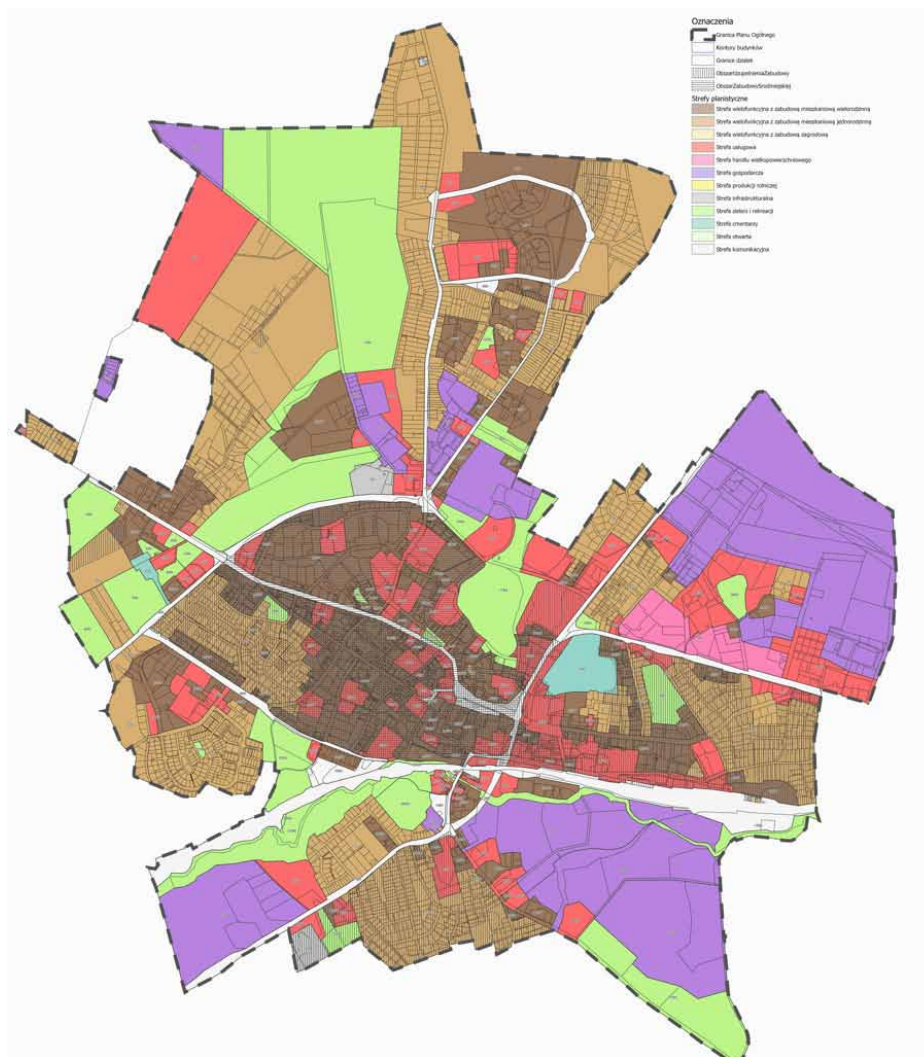
Warmińsko-Mazurski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny – w ramach posiadanych kompetencji do wydawania opinii przed uzyskaniem przez inwestora decyzji o środowiskowych uwarunkowanych – uczestniczył w opiniowaniu ważnej, strategicznej inwestycji polegającej na budowie linii elektroenergetycznej 400 kV Gdańsk Błonia – Olsztyn Mątki, o projektowanej długości ok. 140 km. Inwestycja ta zostanie zrealizowana na terenie 15 gmin w dwóch województwach: pomorskim i warmińsko-mazurskim. Połączy ona dwie stacje elektroenergetyczne: Gdańsk Błonia

i Olsztyn Mątki. Planowane przedsięwzięcie jest inwestycją o znaczeniu ponadlokalnym i stanowi część planu rozbudowy polskiej infrastruktury przesyłowej.

Realizacja tego przedsięwzięcia ma kluczowe znaczenie dla zwiększenia bezpieczeństwa i pewności zasilania części woj. pomorskiego i warmińsko-mazurskiego. Służy ono również promowaniu stosowania energii ze źródeł odnawialnych, gdyż celem budowy linii 400 kV relacji Gdańsk Błonia – Olsztyn Mątka jest m.in. wyprowadzenie mocy z morskiej energetyki wiatrowej.

Nowa linia elektroenergetyczna przyczyni się do ograniczenia emisji gazów cieplarnianych (poprzez zastępowanie tradycyjnych, zanieczyszczających źródeł energii) oraz do zwiększenia elastyczności i niezawodności systemu energetycznego (poprzez zapewnienie redundancji i możliwości przesyłu energii pozyskiwanej z różnych źródeł).

Niezwykle ważnym wydarzeniem z zakresu działalności zapobiegawczego nadzoru sanitarnego było również uczestnictwo w dopuszczeniu do użytkowania nowo wybudowanego budynku szpitalno-sanatoryjnego w ramach powstającej infrastruktury uzdrowskiej w Lidzbarku Warmińskim. Zakończenie tej inwestycji, a także przeprowadzenie niezbędnych badań i analiz pozwoliło złożyć miastu Lidzbark Warmiński wniosek do Ministerstwa Zdrowia o nadanie statusu uzdrowiska. Rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 24 października 2025 roku w sprawie nadania statusu uzdrowiska Osiedlu Uzdrowskiemu Miasta Lidzbark Warmiński i sołectwom: Medyny i Łabno, położonym na obszarze gminy Lidzbark Warmiński ogłoszono w Dzienniku Ustaw z 2025 r. pod pozycją 1487. I tak z dniem 1 stycznia 2026 roku Lidzbark Warmiński oficjalnie dołączył do grona polskich uzdrowisk.



Plan ogólny miasta Kętrzyna