



Ocena stanu bezpieczeństwa sanitarnego powiatu miasta Szczecin za 2024 rok

Szczecin, dnia 27 marca 2025 r.

Spis treści

I. Zapobieganie oraz zwalczanie zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi	6
1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych	6
1.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe	6
1.2. Wirusowe zapalenia wątroby	7
1.3. Wybrane choroby infekcyjne układu oddechowego: COVID-19, grypa i RSV	8
1.4. Choroby wieku dziecięcego	9
1.5. Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i mózgu	10
1.6. Inwazyjna choroba meningokokowa	12
1.7. Borelioza z Lyme	12
1.8. Wścieklizna	12
1.9. Choroby przenoszone drogą płciową	13
1.10. Gruźlica	14
1.11. Zakażenie wirusem HIV, choroba AIDS	15
1.12. Tularemia	16
1.13. Zakażenia Mpox	16
1.14. Podsumowanie i wnioski	16
2. Szczepienia ochronne	17
2.1. Realizacja programu szczepień ochronnych	17
2.2. Niepożądane odczyny poszczepienne	18
2.3. Podsumowanie i wnioski	18
3. Sytuacja epidemiologiczna w szpitalach	19
3.1. Zakażenia szpitalne i ocena działalności zespołów kontroli zakażeń szpitalnych	19
3.2. Nadzór nad czynnikami alarmowymi w podmiotach leczniczych	19
3.3. Podsumowanie i wnioski	20
II. Stan sanitarny podmiotów działalności leczniczej	20
1. Szpitale	20
1.1. Infrastruktura obiektów, ich stan techniczny i funkcjonalność	20
1.2. Zaopatrzenie szpitali w wodę	64
1.3. Bloki żywieniowe	66
1.4. Postępowanie z bielizną szpitalną	67
1.5. Prosektoria i postępowanie ze zwłokami	70
2. Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria	73
3. Postępowanie z odpadami medycznymi	75
III. Higiena żywności, żywienia i przedmiotów użytku	79

1. Stan sanitarny nadzorowanych obiektów	79
1.1. Zakłady produkcji żywności	80
1.2. Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, rolniczy handel detaliczny	89
1.3. Produkcja żywności w warunkach domowych	90
1.4. Zakłady obrotu żywnością	91
1.5. Zakłady żywienia zbiorowego	101
1.6. Środki transportu	116
1.7. Zakłady produkcji i wprowadzania do obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	116
2. Jakość zdrowotna środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	117
3. Suplementy diety, żywność dla określonych grup odbiorców i żywność wzbogacana	119
4. Wzmoczony nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego w sezonie letnim	120
5. System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – RASFF	123
6. Obrót grzybami i przetwórstwo grzybów oraz zatrucia grzybami	125
IV. Jakość wody przeznaczonej do spożycia oraz wody użytkowej	126
V. Stan sanitarny pływalni i obiektów wyposażonych w niecki basenowe	129
VI. Stan sanitarny kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli	130
VII. Działania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w związku z zanieczyszczenia rz. Odry	131
VIII. Stan sanitarny miejsc ogólnie dostępnych oraz obiektów użyteczności publicznej	131
1. Zabezpieczenie sanitarne imprez masowych	131
2. Ustępy publiczne i ogólnodostępne	132
3. Domy pomocy społecznej, placówki świadczące całodobową opiekę i jednostki zajmujące się pomocą społeczną	132
4. Noclegownie i domy dla bezdomnych	133
5. Obiekty hotelarskie i inne jednostki świadczące usługi hotelarskie	133
6. Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej i inne świadczące podobne usługi	134
7. Dworce i przystanki autobusowe	137
8. Stacje, dworce i przystanki kolejowe	137
9. Środki transportu	137
10. Tereny rekreacyjne	139
11. Cmentarze i domy pogrzebowe	139
12. Zakłady karne i areszty śledcze	140
13. Inne obiekty użyteczności publicznej	141

IX. Warunki higienicznosanitarne w placówkach oświatowo-wychowawczych	142
1. Stan higienicznosanitarny placówek oświatowo-wychowawczych	142
1.1 Nadzór sanitarny nad placówkami	142
1.2 Stan sanitarny budynków lub ich części, w których funkcjonują placówki opieki, wychowania i nauczania dla dzieci i młodzieży	155
1.3 Zaplecze sanitarne placówek dla dzieci i młodzieży oraz warunki do utrzymania higieny osobistej	156
1.4 Oświetlenie, temperatura i wentylacja w pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt dzieci i młodzieży	157
2. Higiena procesów nauczania	158
2.1. Ergonomiczne warunki pracy ucznia	158
2.2. Jakość wyposażenia placówek	159
2.3. Zapewnienie na terenie szkoły miejsc do przechowywania podręczników i przyborów szkolnych	160
2.4. Rozkład zajęć lekcyjnych oraz zmianowy system nauczania w szkołach	160
2.5. Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych	160
3. Warunki do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego	162
4. Żywnienie dzieci i młodzieży w placówkach	162
5. Warunki realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami w placówkach	163
X. Warunki wypoczynku oraz rekreacji dzieci i młodzieży	163
1. Ferie zimowe	163
2. Wypoczynek letni	164
XI. Warunki higienicznosanitarne środowiska pracy	165
1. Stan sanitarny zakładów pracy	165
XII. Bezpieczeństwo Chemiczne	165
XIII. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny	166
1. Zakres i cel sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego	166
2. Działania w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego	166
XIV. Profilaktyka i promocja zdrowia	167
1.1 Krajowy Program Edukacyjny „Trzymaj Formę!”	167
1.2 Promocja aktywności fizycznej i prawidłowego odżywiania	168
2.1 Światowy Dzień bez Tytoniu	168
2.2 Światowy Dzień Rzucania Palenia	169
2.3 Profilaktyka używania wyrobów tytoniowych i nowatorskich wyrobów nikotynowych	169
3. Profilaktyka zdrowia psychicznego	170

4. Profilaktyka chorób zakaźnych, w tym realizacja programu profilaktyki HIV/AIDS	170
4.1 Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczenia AIDS	170
5.2 Wojewódzki program higieny i profilaktyki wybranych chorób zakaźnych „Higiena naszą tarczą ochronną”	170
4.3 Wojewódzki przedszkolny program zdrowia jamy ustnej i zapobiegania próchnicy „Zdrowe zęby mamy marchewkę zjadamy”	170
4.4 Profilaktyka chorób zakaźnych i promocja szczepień ochronnych	171
5. Profilaktyka chorób nowotworowych	171
5.1 Kampania wojewódzka „Bądź swoją bohaterką”	171
6. Promocja zdrowego stylu życia	171
6.1 Światowy Dzień Zdrowia	171
6.2 Promocja bezpiecznego grzybobrania i profilaktyka zatruc grzybami	172
6.3 Europejski i Światowy Dzień Wiedzy o Antybiotykach	173
6.4 Bezpieczeństwo dzieci podczas wypoczynku letniego i zimowego „Bezpieczne Ferie i Wakacje”	173
6.5 Zdrowy Senior	173

I. Zapobieganie oraz zwalczanie zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi

1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych

1.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe

W roku 2024, w porównaniu z rokiem 2023, liczba zachorowań na zatrucia pokarmowe wywołane pałeczkami z rodzaju *Salmonella* wzrosła prawie dwukrotnie. W roku 2024 liczba zgłoszonych wirusowych zakażeń wywołanych przez *rotawirusy*, *norowirusy* oraz inne wirusy określone (w tym *adenowirusy*) i nieokreślone oraz liczba biegunek i zapaleń żołądkowo-jelitowych o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu, w tym u dzieci do lat 2, znacznie wzrosła. Odnotowano spadek bakteryjnych zatruc jelitowych. Ilość zachorowań na lambliozę wzrosła blisko dwukrotnie.

Tab.1. Liczba zachorowań i współczynnik zapadalności dot. zatruc i zakażeń pokarmowych wśród mieszkańców Szczecina w latach 2023-2024 r.

Jednostka chorobowa	Liczba przypadków ogólnie			
	2023		2024	
	liczba zachorowań	współczynnik zapadalności na 100 tys. mieszk.	liczba zachorowań	współczynnik zapadalności na 100 tys. mieszk.
Salmonelloza – zatrucia pokarmowe	47	12,04	83	21,40
Salmonelloza – zatrucia pozajelitowe	4	1,02	10	2,58
Inne bakteryjne zatrucia jelitowe	17	4,36	1	0,26
Inne bakteryjne zakażenia jelitowe	257	65,85	340	87,70
Lamblioza	12	3,07	22	5,67
Wirusowe i inne zakażenia jelitowe w tym dzieci do lat 2	102	26,13	135	34,59
Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu w tym u dzieci do lat 2	178	45,61	305	78,67

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

Na terenie Szczecina w 2024 roku odnotowano łącznie 16 zbiorowych zatruc pokarmowych. Wśród zgłoszonych ognisk chorób przenoszonych drogą pokarmową w 5 przypadkach czynnikiem etiologicznym było zakażenie pałeczkami z rodzaju *Salmonella*, 2 ogniska wywołane zostały przez *Norowirusy*. W 9 ogniskach nie ustalono podejrzanego czynnika chorobotwórczego.

W omawianym okresie, wśród ww. zgłoszeń, najliczniejsze ognisko to zachorowania po uroczystości weselnej tj.:

- liczba osób chorych – 43, w tym dzieci do 14-go roku życia – 1;
- liczba osób zakażonych bezobjawowo – 4;
- liczba osób narażonych – 74;
- liczba osób hospitalizowanych – 2;
- liczba zgonów – 0;
- przeważające objawy – biegunka, gorączka, bóle brzucha;
- źródło zakażenia – nieustalone;
- czynnik etiologiczny – *Salmonella enteritidis*.

W związku ze stwierdzeniem obecności pałeczek z rodzaju *Salmonella* w badaniach kału Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał łącznie 7 decyzji administracyjnych nakazujących osobom przebywającym na terytorium RP poddanie się obowiązkowi wynikającemu z art. 5 ust.1 ustawy z dnia 5 grudnia 2008r. o zapobieganiu i zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi dot. odsunięcia od wykonywania pracy w miejscu, gdzie może dojść do przeniesienia zakażenia na inne osoby. Liczba ognisk chorób przenoszonych drogą pokarmową utrzymała się na podobnym poziomie jak w roku 2023, gdzie zarejestrowano 19 zbiorowych zatruc pokarmowych (najliczniejsze również spowodowane pałeczkami z rodzaju *Salmonella*).

1.2. Wirusowe zapalenia wątroby

W 2024 roku w porównaniu z rokiem 2023 liczba zachorowań na wirusowe zapalenia wątroby (WZW) typu B przewlekłe i BNO spadła, zaś liczba zachorowań na wirusowe zapalenia wątroby typu C przewlekłe i BNO wzrosła. Liczba zachorowań na postać ostrą WZW C wzrosła o 1 zgłoszenie zachorowania, lecz liczba zachorowań na postać ostrą WZW B wzrosła. W 2024 r. zarejestrowano 26 przypadków zidentyfikowanych po raz pierwszy nosicieli wirusa zapalenia wątroby typu B, w poprzednim roku było to 39 osób. W 2024 roku zarejestrowano 197 nowo wykrytych nosicieli wirusa zapalenia wątroby typu C, liczba ta zmniejszyła się w porównaniu do roku 2023, w którym były wykazane 314 osoby. W 2024 r. zarejestrowano 6 przypadków zachorowań na wirusowe zapalenia wątroby typu A. Poziom zachorowań w porównaniu do roku 2023 r. wzrósł dwukrotnie.

Tab.2. Liczba zachorowań i współczynnik zapadalności na wirusowe zapalenia wątroby wśród mieszkańców Szczecina w latach 2022-2023r.

	Liczba przypadków ogólnie
--	---------------------------

Jednostka chorobowa	2023 rok		2024 rok	
	liczba zachorowań	współczynnik zapadalności na 100 tys. mieszk.	liczba zachorowań	współczynnik zapadalności na 100 tys. mieszk.
Wirusowe zapalenie wątroby typu A	3	0,76	6	1,55
Wirusowe zapalenie wątroby typu B ostre	1	0,26	4	1,03
Wirusowe zapalenie wątroby typu B przewlekłe i BNO	31	7,94	21	5,41
Wirusowe zapalenie wątroby typu C ostre	1	0,26	2	0,52
Wirusowe zapalenie wątroby typu C przewlekłe i BNO	88	22,55	102	26,31

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

W 2024 roku zgłoszono 2835 przypadków potwierdzonych zakażeń SARS-CoV-2 (COVID-19).

W porównaniu do 2023 roku, w omawianym okresie, nastąpił spadek rejestrowanych pozytywnych wyników badań w kierunku SARS-CoV-2.

Śmiertelność w 2024 roku wyniosła 0,07, a w roku 2023 roku 0,24.

Tab.3. Liczba zgłoszeń zakażeń SARS-CoV-2 (choroba COVID-19) zarejestrowanych na terenie miasta Szczecin w latach 2023-2024 r.

Jednostka chorobowa	Liczba przypadków ogólnie			
	2023 rok		2024 rok	
	liczba zachorowań	współczynnik zapadalności na 100 tys. mieszk.	liczba zachorowań	współczynnik zapadalności na 100 tys. mieszk.
Zakażenia SARS-CoV-2 (choroba COVID-19)	4096	1049,51	2835	731,23

Grypa i zakażenia grypopodobne

Liczba zachorowań na grypę potwierdzonych testem PCR, na terenie miasta Szczecin, w 2024 roku wyniosła 16 (współczynnik zapadalności 4,13/100 tys. mieszk.), w tym 5 zachorowań wystąpiło u dzieci do 14 roku życia (współczynnik zapadalności 1,29/100 tys. mieszkańców).

Natomiast, liczba zachorowań na grypę potwierdzonych testem antygenowym w 2024 roku

wyniosła 1261 (współczynnik zapadalności 325,25/100 tys. mieszk.), w tym 551 zachorowań wystąpiło u dzieci do 14 roku życia (współczynnik zapadalności 142,12/100 tys. mieszkańców). Natomiast liczba zakażeń wirusem RSV na terenie miasta Szczecin w 2024 roku wyniosła 235 (współczynnik zapadalności 60,61/100 tys. mieszk.), w tym 185 zachorowań wystąpiło u dzieci do 14 roku życia (współczynnik zapadalności 47,72/100 tys. mieszkańców). Dla porównania liczba zachorowań na gripę potwierdzonych testem PCR na terenie miasta Szczecin w 2023 roku wyniosła 115 (współczynnik zapadalności 29,46/100 tys. mieszk.), w tym 56 zachorowań wystąpiło u dzieci do 14 roku życia (współczynnik zapadalności 14,35/100 tys. mieszkańców). Liczba zachorowań na gripę potwierdzonych testem antygenowym w mieście Szczecin w 2023 roku wyniosła 532 (współczynnik zapadalności 136,31/100 tys. mieszk.), w tym 28 zachorowań wystąpiło u dzieci do 14 roku życia (współczynnik zapadalności 7,17/100 tys. mieszkańców). Natomiast liczba zakażeń wirusem RSV na terenie miasta Szczecin w 2023 roku wyniosła 223 (współczynnik zapadalności 57,14/100 tys. mieszk.), w tym 196 zachorowań wystąpiło u dzieci do 14 roku życia (współczynnik zapadalności 50,22/100 tys. mieszkańców).

Tab.4. Liczba zachorowań i współczynnik zapadalności na gripę potwierdzoną testem PCR wśród mieszkańców Szczecina w latach 2023-2024r.

	Liczba zachorowań na gripę potwierdzonych testem PCR			
	2023 rok		2024 rok	
	Ogółem	w tym osoby skierowane do szpitala	Ogółem	w tym osoby skierowane do szpitala
Liczba	115	49	16	9
Współczynnik zapadalności / 100 tys. mieszk.	29,46		4,13	

W ramach nadzoru epidemiologicznego i wirusologicznego zachorowania na gripę monitorowane były podobnie jak w ubiegłych latach, również w oparciu o system SENTINEL. W systemie tym, nadzór epidemiologiczny, jak i wirusologiczny, prowadzony był na określonej populacji osób i realizowany przez wybranych lekarzy. W nadzorze epidemiologicznym SENTINEL w roku 2024, jak i w roku ubiegłym uczestniczyło 18 lekarzy podstawowej opieki zdrowotnej z 2 podmiotów leczniczych z terenu Szczecina.

1.4. Choroby wieku dziecięcego

Analizując sytuację epidemiologiczną zachorowań na choroby wieku dziecięcego w Szczecinie należy stwierdzić, że liczba zgłoszeń zachorowań w 2024 roku, w porównaniu do roku poprzedzającego, wzrosła w odniesieniu do takich jednostek chorobowych jak krztusiec

czy ospa wietrzna, natomiast liczba zgłoszeń zachorowań na świnkę zmalała. W latach 2023 i 2024 nie odnotowano przypadków zachorowań na różyczkę.

Tab.5. Liczba zachorowań i współczynnik zapadalności na choroby wieku dziecięcego wśród mieszkańców Szczecina w latach 2023-2024r.

liczba zachorowań / rok / współczynnik zapadalności na 100 tys. mieszk.		Ospa wietrzna	Szkarlatyna	Świnka	Krztusiec	Różyczka	ostre porażenie wiotkie
2023 rok	liczba zachorowań	870	475	8	5	0	2
	współczynnik zapadalności na 100 tys. mieszk.	222,91	121,7	20,36	12,72	0	5,1
2024 rok	liczba zachorowań	923	422	1	174	0	1
	współczynnik zapadalności na 100 tys. mieszk.	238,07	108,33	0,26	44,88	0	0,26

1.5. Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i mózgu

Bakteryjne zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu. W 2024 roku zarejestrowano 12 przypadków zachorowań na bakteryjne zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych (współczynnik zapadalności 3,09/100 tys. mieszk.), zaś w 2023 roku wykazano 9 przypadków (współczynnik zapadalności 2,26 /100 tys. mieszk.),

W 2024 roku zanotowano 17 przypadków zachorowań na wirusowe zapalenie opon mózgowo - rdzeniowych (współczynnik zapadalności 4,38/100 tys. mieszk.), w ubiegłym roku zarejestrowano o 3 zachorowania więcej (współczynnik zapadalności 5,20 /100 tys. mieszk.).

W przypadku innego wirusowego zapalenia mózgu w 2024 zarejestrowano 3 przypadki (współczynnik zapadalności 0,77 /100 tys. mieszk.), zaś w 2023 roku 2 przypadki (współczynnik zapadalności 0,51/100 tys. mieszk.). Wszystkie osoby chore były hospitalizowane.

Tab.6. Liczba zachorowań i współczynnik zapadalności na zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i mózgu wśród mieszkańców Szczecina w latach 2023-2024r.

	Liczba przypadków ogólnie	
	2023 rok	2024 rok

Jednostka chorobowa	liczba zachorowań	współczynnik zapadalności na 100 tys. mieszk.	liczba zachorowań	współczynnik zapadalności na 100 tys. mieszk.
Bakteryjne zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu	2	0,51	4	1,03
Wirusowe zapalenie opon mózgowych	20	5,12	17	4,38
Inne wirusowe zapalenie mózgu	2	0,51	3	0,77
Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i> (inwazyjna) zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu	5	1.30	2	0,51
Choroba meningokokowa zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu	2	0.51	4	1,03
Zapalenie opon mózgowych wywołane <i>Haemophilus influenzae</i> (inwazyjna)	0	0	2	0,51
Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i mózgu inne i nieokreślone	1	0,26	5	1,29

1.6. Inwazyjna choroba meningokokowa

W roku 2024 w porównaniu z rokiem 2023 należy stwierdzić, że liczba zachorowań utrzymuje się na podobnym poziomie.

Tab.7. Liczba zachorowań i współczynnik zapadalności na inwazyjną chorobę meningokokową wśród mieszkańców Szczecina w latach 2023-2024 r.

Jednostka chorobowa	Liczba przypadków ogólnie			
	2023 rok		2024 rok	
	liczba zachorowań	współczynnik zapadalności na 100 tys. mieszk.	liczba zachorowań	współczynnik zapadalności na 100 tys. mieszk.
Inwazyjna choroba meningokokowa	8	2,05	9	2,32

1.7. Borelioza z Lyme

W roku 2024 w porównaniu z rokiem 2023 zachorowalność na boreliozę nieznacznie zmalała. Zarejestrowano 169 przypadków potwierdzonych, w tym: 152 przypadki zdiagnozowane jako postać skórna z objawem rumienia wędrującego, 1 przypadek zdiagnozowany neuroborelioza oraz 16 przypadków zdiagnozowanych jako postać stawowa.

Tab.8. Liczba zachorowań i współczynnik zapadalności na boreliozę wśród mieszkańców Szczecina w latach 2023-2024 r.

Jednostka chorobowa	Liczba przypadków ogólnie			
	2023 rok		2024 rok	
	liczba zachorowań	współczynnik zapadalności na 100 tys. mieszk.	liczba zachorowań	współczynnik zapadalności na 100 tys. mieszk.
Borelioza z Lyme	186	47,65	169	43,59

1.8. Wścieklizna

W 2024 roku w powiecie m. Szczecin ogólna liczba osób pokąsanych przez zwierzęta wyniosła 275 (współczynnik zapadalności 70,93/100 tys. mieszkańców), w tym 49 przypadków pokąsania dzieci do lat 14 (współczynnik zapadalności 12,64/100 tys. mieszkańców).

Liczba przypadków ocenionych jako styczność i narażenia na wściekliznę, po których podjęto szczepienia przeciw wściekliznie wyniosła 139 (współczynnik zapadalności 35,85/100 tys.

mieszkańców), w tym 22 u dzieci do 14 roku życia. Odnotowano 9 przypadków pokąsania przez dzikie zwierzęta, m.in. przez szczura oraz nietoperza.

Ponadto w roku 2024, u 28 osób podano pierwszą dawkę szczepionki p/wściekliznie w Poradni Chorób Odzwierzęcych, Pasożytniczych i Profilaktyki Wścieklizny Samodzielnego Publicznego Wojewódzkiego Szpitala Zespólnego w Szczecinie przy ul. Arkońska 4 w Szczecinie, w przypadku gdy do styczności i narażenia na wściekliznę doszło na terenie innego powiatu lub za granicą.

W 2024 roku 1 osoba była hospitalizowana z powodu styczności i narażenia na wściekliznę. Preparat do immunoprofilaktyki biernej nie podano z żadnej osób pokąsanych.

W 2024 roku nie stwierdzono przypadków wystąpienia wścieklizny u ludzi. Wśród zwierząt które poddano obserwacji po pokąsaniu ludzi nie wystąpiły przypadki wścieklizny.

W 2023 roku w powiecie Szczecin ogólna liczba osób pokąsanych wyniosła 228 (współczynnik zapadalności 58,4/100 tys. mieszkańców), w tym 15 przypadków pokąsania dzieci do lat 14 (współczynnik zapadalności 3,84/100 tys. mieszkańców).

Liczba przypadków styczności i narażenia na wściekliznę, po których podjęto szczepienia przeciw wściekliznie wyniosła 103, w tym 15 u dzieci do 14 roku życia. Odnotowano 12 przypadków pokąsania przez dzikie zwierzęta, m.in.: szczura, nietoperza.

Liczba przypadków hospitalizowanych w 2023 roku z powodu styczności i narażenia na wściekliznę wyniosła 5. Preparat do immunoprofilaktyki biernej podano 3 osobom.

1.9. Choroby przenoszone drogą płciową

W 2024 roku w Szczecinie zarejestrowanych zostało ogółem 111 przypadków chorób przenoszonych drogą płciową, w tym: 67 przypadków kiły, 16 przypadków rzeżączki oraz 28 przypadki chlamydiozy. Dla porównania w poprzednim, 2023 roku odnotowano ogółem 105 przypadków takich chorób.

Tab.9. Liczba zachorowań i współczynnik zapadalności na kiłę wśród mieszkańców Szczecina w latach 2023-2024 r.

Rok / liczba zachorowań / współczynnik zapadalności na 100 tys. mieszk.		Kiła wrodzona i noworodków (A50)	Kiła wczesna (A51)	Kiła późna (A52)	Kiła inna i nieokreślona (A53)
2023 rok	liczba zachorowań	0	24	3	36
	współczynnik zapadalności na 100 tys. mieszk.	0	6,15	0,77	9,22
2024 rok	liczba zachorowań	0	32	1	34
	współczynnik zapadalności na 100 tys. mieszk.	0	8,25	0,26	8,77

Tab.10. Liczba zachorowań i współczynnik zapadalności na inne choroby przenoszone drogą płciową wśród mieszkańców Szczecina w latach 2023-2024 r.

Rok / liczba zachorowań / współczynnik zapadalności na 100 tys. mieszk.		Rzeżączka (A54)	Ziarnica weneryczna wywołana przez Chlamydie (A55)	Inne choroby wywołane przez Chlamydie (A56)	Inne nie rzeżączkowe zakażenia układu moczopłciowego (N34.1)
2023 rok	liczba zachorowań	20	0	22	0
	współczynnik zapadalności na 100 tys. mieszk.	5,12	0	5,64	0
2024 rok	liczba zachorowań	16	0	28	0
	współczynnik zapadalności na 100 tys. mieszk.	4,13	0	7,22	0

1.10. Gruźlica

W 2024 roku zarejestrowano 59 przypadków zachorowań na gruźlicę (współczynnik zapadalności na 15,22/100 tys. mieszk.), w tym 40 przypadków gruźlicy zakaźnej (prątkującej) i 19 przypadków gruźlicy niezakaźnej. Dla porównania w poprzednim, 2023 roku odnotowano ogółem 56 przypadków zachorowań na gruźlicę (współczynnik zapadalności na 14,35/100 tys. mieszk.). Najwięcej przypadków zachorowań na gruźlicę w 2024 roku odnotowano wśród mężczyzn - 36 osób, zaś najwięcej zachorowań wystąpiło w grupie wiekowej 20-44 lata tj. u 25 osób. W 2024 roku odnotowano 3 zgony wśród osób chorych na gruźlicę, identycznie jak w poprzednim roku (3) - zauważalna jest stała liczba zgonów wśród pacjentów.

W 2024 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał 3 decyzje wobec chorych na gruźlicę, w tym: 1 decyzję nakazującą poddanie się obowiązkowej hospitalizacji w związku ze stwierdzeniem zachorowania na gruźlicę płuc u pacjenta, który samowolnie opuścił szpital przed zakończeniem leczenia przeciwprątkowego, 2 decyzje nakazujące poddanie się obowiązkowemu leczeniu gruźlicy płuc w podmiocie leczniczym właściwym w zakresie chorób płuc i gruźlicy.

Tab.11. Liczba zachorowań na gruźlicę zarejestrowanych na terenie miasta Szczecin w 2024 r. (w podziale na płeć, grupy wiekowe).

Wyszczególnienie:	Gruźlica		
	Wszystkie postacie	w tym:	
		płucna	Innych narządów

		razem	zakaźna (prątkująca)	niezakaźna	
w tym:					
Miasto	59	59	40	19	0
Mężczyźni	36	36	26	10	0
Kobiety	23	23	14	9	0
wszystkie postacie wg grup wiekowych:					
0-14	2	2	1	1	0
15-19	2	2	2	0	0
20-44	25	25	17	8	0
45-64	19	19	12	7	0
65 i więcej	11	11	8	3	0
Mężczyźni wg grup wiekowych					
0-14	0	0	0	0	0
15-19	1	1	1	0	0
20-44	12	12	9	3	0
45-64	15	15	10	5	0
65 i więcej	8	8	6	2	0
Kobiety wg grup wiekowych					
0-14	2	2	1	1	0
15-19	1	1	1	0	0
20-44	13	13	8	5	0
45-64	4	4	2	2	0
65 i więcej	3	3	2	1	0
Osoby objęte nadzorem epidemiologicznym	169				

1.11. Zakażenie wirusem HIV, choroba AIDS

W 2024 roku zarejestrowano 61 nowych przypadków HIV (współczynnik zapadalności 15,7/100 tys. mieszk.), w porównaniu z 2023 rokiem (współczynnik zapadalności 17,2/100 tys. mieszk.) odnotowano spadek nowo wykrytych HIV. Zarejestrowano 4 przypadki AIDS, wszystkie osoby były hospitalizowane (współczynnik zapadalności 1,03/100 tys. mieszk.), w porównaniu z 2023 rokiem (współczynnik zapadalności 0,50/100 tys. mieszk.) odnotowano wzrost zachorowań na AIDS .

Tab.12. Liczba zachorowań na zakażenia HIV/ choroba AIDS zarejestrowanych na terenie miasta Szczecin w latach 2023-2024r.

Jednostka chorobowa	Liczba przypadków ogólnie			
	2023 rok		2024 rok	
	liczba zachorowań	współczynnik zapadalności na 100 tys. mieszk.	liczba zachorowań	współczynnik zapadalności na 100 tys. mieszk.
Zakażenia HIV	67	17,16	61	15,73
Choroba AIDS	2	0,50	4	1,03

1.12. Tularemia

W 2024 roku na terenie Szczecina zarejestrowano 2 przypadki tularemii (wskaźnik zapadalności 0,52/100 tys. mieszkańców), wszystkie przypadki o postaci wrzodząco-węzłowej. Zgonów nie odnotowano. Wszystkie przypadki zachorowań na tularemię były związane z ukąszeniem przez owada. Podczas dochodzeń epidemiologicznych ustalono, że w niektórych przypadkach wektorem narażenia był kleszcz. W ubiegłym roku w Szczecinie odnotowano podobną liczbę zachorowań na tularemię w porównaniu do roku 2024. Liczba zarejestrowanych przypadków w 2023 r. wyniosła 4 (wskaźnik zapadalności 1,02/100 tys. mieszkańców), wszystkie postaci wrzodząco-węzłowe.

Tab.12. Liczba zachorowań i współczynnik zapadalności na wirusowe zapalenia wątroby wśród mieszkańców Szczecina w latach 2022-2023r.

Jednostka chorobowa	Tularemia	
	2023 rok	2024 rok
Liczba zachorowań ogółem	4	2
Współczynnik zapadalności /100 tys. mieszkańców	1,02	0,52

1.13. Zakażenia Mpox

W roku 2024 podobnie jak w roku 2023 nie odnotowano przypadków ospy małpiej.

1.14. Podsumowanie i wnioski

Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych w mieście Szczecin w 2024 roku zmieniła się w porównaniu z 2023 r. Zarejestrowano wzrost ogólnej liczby przypadków zatruc i zakażeń pokarmowych o etiologii bakteryjnej i wirusowej w porównaniu do 2023 roku m.in liczba zachorowań na zatrucia pokarmowe wywołane pałeczkami z rodzaju *Salmonella* wzrosła prawie dwukrotnie. Sytuacja ta jest wynikiem wystąpienia zbiorowego zatrucia pokarmowego, które wystąpiło po przyjęciu weselnym, gdzie zatrucie pałeczkami *Salmonella* zostało stwierdzone ogółem u 43 osób. Ponadto liczba zgłoszonych wirusowych zakażeń jelitowych

wywołanych przez rotawirusy, norowirusy oraz inne wirusy określone (w tym adenowirusy) i nieokreślone oraz liczba biegunek i zapaleń żołądkowo-jelitowych o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu, w tym u dzieci do lat 2, również znacznie wzrosła. W 2024 r. zaobserwowano wzrost zachorowań na niektóre choroby wieku dziecięcego m.in. krztusiec czy ospę wietrzną. Liczba zachorowań na krztusiec w roku 2024 znacznie zwiększyła się w stosunku do roku ubiegłego (z 5 na 174 zachorowania). Jest to najprawdopodobniej skutek tzw. epidemii „wyrównawczej” krztuśca, która powtarza się co kilka lat i wynika z wygasania odporności poszczepiennej u dzieci, młodzieży i osób dorosłych oraz z niepełnej realizacji programu szczepień u niemowląt i małych dzieci (ruchy antyszczepionkowe), a także zaniku odporności związanej z przechorowaniem. W 2024 r. nastąpił w porównaniu do roku 2023 r. wzrost zapadalności na grypę wśród mieszkańców Szczecina. Liczba zachorowań na grypę potwierdzonych testem antygenowym w roku 2024 znacznie wzrosła w porównaniu do roku ubiegłego. W roku 2024 odnotowano 1261 przypadków, zaś w roku 2023 odnotowano 532 przypadki. Z uwagi na powszechność testów antygenowych w placówkach POZ oraz ich dostępność w aptekach, zaobserwowano zmniejszenie liczby wykonywanych u pacjentów badań metodą PCR: w roku 2024 ilość przypadków zachorowań potwierdzonych badaniami molekularnymi wyniosła tylko 16, a w roku 2023 liczba potwierdzonych PCR przypadków zachorowań wynosiła 115, czyli ok. 1/5 wszystkich zachorowań. W porównaniu z latami poprzednimi, w 2024 r. nastąpił spadek odnotowanych zgłoszeń zachorowań na COVID-19. W 2024 r. nie odnotowano zachorowań na dur brzuszny; dury rzekome A, B, C; cholere; czerwonkę bakteryjną, zatrucia pokarmowe wywołane: jadem kiełbasianym, *Clostridium perfringens* oraz gronkowcowe; brucelozę; błonicę; małą ospę; różyczkę, wściekliznę, kiłę wrodzoną i noworodków, ziarnicę weneryczną wywołaną przez Chlamydie oraz inne nie rzeżączkowe zakażenia układu moczopłciowego.

2. Szczepienia ochronne

2.1. Realizacja programu szczepień ochronnych

W 2024 roku Program Szczepień Ochronnych na terenie Gminy Miasto Szczecin realizowało 57 świadczeniodawców w 104 gabinetach szczepień (w roku poprzednim – 62 świadczeniodawców w 96 gabinetach szczepień), które obejmowały opieką 399 038 osób, z czego 323 497 stanowiły osoby powyżej 19 roku życia. W 2024 roku przeprowadzono łącznie 144 kontrole punktów szczepień, w tym: 6 kontrole interwencyjnych oraz 1 kontrolę sprawdzającą.

Kontrole gabinetów szczepień zrealizowano w następujących tematach: realizacja obowiązkowych szczepień ochronnych, bieżący stan sanitarny punktów szczepień, procedury sanitarno-higieniczne immunizacji, warunki przechowywania preparatów szczepionkowych, sposób postępowania ze sprzętem jednorazowego użytku, zachowanie łańcucha chłodniczego z uwzględnieniem zastosowania całodobowego monitoringu temperatury w urządzeniach chłodniczych do przechowywania szczepionek, przepływ kart uodpornienia (dokumentowanie przychodzących i wychodzących kart), postępowanie z osobami

nierealizującymi obowiązku szczepień ochronnych, postępowanie z odpadami medycznymi oraz nadzór nad terminową realizacją schematu obowiązkowych szczepień dzieci i młodzieży, stanowiącego załącznik nr 1 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 27 września 2023 r. w sprawie obowiązkowych szczepień ochronnych.

Ponadto w czasie kontroli przeprowadzano działania edukacyjne w zakresie: postępowania z osobami nierealizującymi obowiązkowych szczepień ochronnych, podniesienia odsetka wyszczepienia populacji, postępowania w przypadku wystąpienia Niepożądanego Odczynu Poszczepiennego, zamawiania preparatów szczepionkowych w ilościach najbardziej dostosowanych do potrzeb danego punktu szczepień, konieczności uzupełnienia i realizacji szczepień dzieci przeciw ostremu nagminnemu porażeniu dziecięcemu (poliomyelitis) oraz odrze, nagminnemu zapaleniu przyusznic (śwince), różyczce, a także podjęcia stosownych działań w stosunku do rodziców / opiekunów prawnych dzieci, którzy odmawiają poddawania dzieci obowiązkowym szczepieniom ochronnym.

Nadzorem objęto 2050 osób małoletnich zgłoszonych przez punkty szczepień, które nie zostały poddane obowiązkowym szczepieniom ochronnym. Wystawiono 2 tytuły wykonawcze zobowiązujące przedstawicieli ustawowych do wykonania obowiązkowych szczepień ochronnych u osób małoletnich oraz w oparciu o tytuły wykonawcze skierowano do Wojewody Zachodniopomorskiego 2 wnioski o wszczęcie wobec nich egzekucji administracyjnej. W analizowanym okresie obowiązku szczepień ochronnych dopełniły 152 osoby. W ramach nadzoru nad osobami niewykonującymi obowiązkowych szczepień ochronnych wystosowano 721 pism informacyjnych oraz 43 upomnienia do przedstawicieli ustawowych osób małoletnich.

Ponadto wysyłano pisma do osób po zranieniach, u których rozpoczęto poekspozycyjne szczepienia przeciw tężcowi, z zaleceniem kontynuacji szczepień.

2.2. Niepożądane odczyny poszczepienne

W roku 2024 Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Szczecinie zgłoszono 60 Niepożądanych Odczynów Poszczepiennych (NOP) – 52 odczynów zakwalifikowano jako łagodne, 7 jako poważne oraz 1 jako ciężki.

2.3. Podsumowanie i wnioski

W 2024 roku prowadzono nadzór nad realizacją obowiązkowych szczepień ochronnych w ramach Programu Szczepień Ochronnych oraz nad prawidłową dystrybucją preparatów szczepionkowych. Podejmowano działania wobec przedstawicieli ustawowych osób małoletnich, które nie zostały poddane obowiązkowym szczepieniom ochronnym – wysyłano do nich pisma informacyjne oraz upomnienia. Ponadto kontynuowano postępowania administracyjne, tj. wystawiono tytuły wykonawcze przeciwko zobowiązanym, którzy nie dopełnili obowiązku szczepień ochronnych u osób małoletnich oraz wnioski o wszczęcie wobec nich egzekucji administracyjnej, które następnie przekazywano do Wojewody Zachodniopomorskiego jako organu egzekucyjnego.

W porównaniu do roku poprzedniego odnotowano wzrost liczby osób niewykonujących obowiązkowych szczepień ochronnych. W roku 2024 nastąpił wzrost liczby zgłoszonych Niepożądanych Odczynów Poszczepiennych, gdyż w roku 2023 zarejestrowano łącznie 46 odczynów poszczepiennych, tj.: 35 odczynów uznanych zostało jako łagodne, 8 odczynów zakwalifikowano jako poważne, a 3 jako ciężkie.

3. Sytuacja epidemiologiczna w szpitalach

3.1. Zakażenia szpitalne i ocena działalności zespołów kontroli zakażeń szpitalnych

W 2024 r. do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego (PPIS) w Szczecinie zgłoszono 44 ogniska zakażeń szpitalnych (w roku 2023 – 72 ogniska zakażeń szpitalnych), które wystąpiły w szpitalach znajdujących się na terenie miasta Szczecin, będących pod nadzorem PPIS w Szczecinie.

Czynnikami etiologicznymi ognisk epidemicznych były: SARS-CoV-2, wirus Grypy A i B, *Clostridium difficile*, norowirusy, *Klebsiella pneumoniae* NDM, *Klebsiella pneumoniae* MBL, *Streptococcus pyogenes*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Acinetobacter baumannii*, *Acinetobacter baumannii* OXA 23, *Klebsiella pneumoniae* ESBL, świerzbowiec. W jednym przypadku nie określono czynnika, który wywołał zakażenie.

W Szpitalach powołane są i funkcjonują Zespoły Kontroli Zakażeń Szpitalnych, które przesyłają do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie informacje o podejrzeniu wystąpienia lub wystąpieniu ognisk epidemicznego w Szpitalu.

W związku z takim zgłoszeniem podejmowane są natychmiastowe działania mające na celu ograniczenie szerzenia się zakażenia w szpitalu, dotyczące m. in.: postępowania w sytuacji hospitalizacji pacjentów z podejrzeniem/zakażeniem wywołanym czynnikiem etiologicznym, stosowania procedur izolacji, stosowania środków ochrony indywidualnej, wydzielenia personelu do opieki nad pacjentami, zwiększenia częstości dezynfekcji powierzchni kontaktowych, wydzielenia stref czystych, brudnych w obrębie jednostki, prowadzenia szkoleń dla personelu, wykonywanie kontrolnych badań mikrobiologicznych.

Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej w Szczecinie we współpracy z członkami Zespołów Kontroli Zakażeń Szpitalnych prowadzili dochodzenia epidemiologiczne oraz kontrole oddziałów, w których wystąpiło ognisko epidemiczne.

Ogniska zgłaszane były na bieżąco, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

3.2. Nadzór nad czynnikami alarmowymi w podmiotach leczniczych

W roku 2024 w ww. szpitalach prowadzony był bieżący nadzór w zakresie systemu kontroli zakażeń szpitalnych. Powołane w szpitalach Komitety Kontroli Zakażeń Szpitalnych oraz Zespoły Kontroli Zakażeń Szpitalnych. Cyklicznie odbywają się spotkania ww. zespołów, podczas których analizowana jest aktualna sytuacja epidemiologiczna placówki oraz opracowywane są plany i kierunki systemu zapobiegania i zwalczania zakażeń szpitalnych.

Osoby podejrzane o zakażenie lub chorobę zakaźną oraz osoby z rozpoznanym zakażeniem lub chorobą zakaźną konsultowane są przez Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych danej placówki.

Prowadzona jest stosowna dokumentacja m.in.: formularz oceny ryzyka przy przyjęciu do szpitala, formularz oceny ryzyka podczas pobytu w szpitalu, formularz zgody na zabieg operacyjny z uwzględnieniem ryzyka zakażenia szpitalnego, które są włączone do historii choroby pacjenta. Przeprowadzane są kontrole wewnętrzne w zakresie oceny ryzyka wystąpienia zakażenia szpitalnego. W przypadku wystąpienia podejrzenia zakażenia lub zakażenia czynnikiem alarmowym, takie zakażenie jest zarejestrowane w rejestrze zakażeń szpitalnych i czynników alarmowych, który zawiera m.in. informacje o: rozpoznaniu klinicznym zakażenia szpitalnego lub czynnika alarmowego, charakterystykę podstawowych objawów klinicznych, okoliczności wystąpienia zakażenia, zachorowania lub zgonu z powodu zakażenia szpitalnego lub czynnika alarmowego. Raporty o bieżącej sytuacji epidemiologicznej szpitala przekazywane są Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Szczecinie. Analogicznie, w sytuacji powzięcia podejrzenia lub wystąpienia ogniska epidemicznego Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych w ciągu 24 godz. zgłasza powyższą informację do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie.

3.3. Podsumowanie i wnioski

W stosunku do roku poprzedniego w szpitalach zarejestrowano mniej ognisk zakażeń szpitalnych. Zespoły Kontroli Zakażeń Szpitalnych zgłaszały ogniska epidemiczne prawidłowo, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

II. Stan sanitarny podmiotów działalności leczniczej

1. Szpitale

1.1. Infrastruktura obiektów, ich stan techniczny i funkcjonalność

A) Uniwersytecki Szpital Kliniczny Nr 1 im. prof. Tadeusza Sokołowskiego Pomorskiego Uniwersytetu Medycznego, ul. Unii Lubelskiej 1, 71-252 Szczecin (dalej: USK Nr 1 PUM w Szczecinie)

- Zmiany organizacyjne, formalne, remonty i modernizacje

Przebudowano część pierwszego piętra budynków A, B, C Kliniki Reumatologii, Chorób Wewnętrznych i Geriatrii. W ramach inwestycji „Uniwersyteckie Ponadregionalne Centrum Chirurgii Głowy i szyi” przebudowano pomieszczenia budynku głównego w segmencie C, G i H na potrzeby Kliniki Chirurgii Szczękowo-Twarzowej i Kliniki Neurochirurgii i Neurochirurgii Dziecięcej. Zrealizowano inwestycję pod nazwą „Budowa Ponadregionalnego Ośrodka Żywienia Pozajelitowego i Dojelitowego dla dzieci z Oddziałem Pediatrii”. Przebudowano pomieszczenia szpitalne dla potrzeb Pracowni TK i MR. Zrealizowano inwestycję pod nazwą: „Budowa budynków Oddziału Klinicznego Onkologii, Chemioterapii i Immunoterapii

Nowotworów SPSK Nr 1 PUM wraz z budową podziemnego łącznika, łączącego projektowany budynek z piwnicą budynku Centrum Diagnostyki i Leczenia Chorób Dziedzicznych”

- Aktualna liczba łóżek szpitalnych:

- 547 (oddziały całodobowe);

- 65 (oddziały dzienne).

- Utrzymanie bieżącej czystości i porządku

Utrzymaniem bieżącej czystości i porządku w USK Nr 1 PUM w Szczecinie zajmuje się firma zewnętrzna - konsorcjum firm: Impel Facility Services Sp. z o. o., Optima Care Sp. z o. o., Optima Cleaning Sp. z o.o., Hospital Services Sp. z o.o.

Sprzęt stosowany do świadczenia usługi utrzymania czystości w USK Nr 1 PUM w Szczecinie, to m.in.: mechaniczne urządzenia do czyszczenia i konserwacji powierzchni (m. in. do mycia schodów, odkurzania, zamgławiania), mechaniczne urządzenia do zbierania wody i ścieków podczas awarii instalacji wodno-kanalizacyjnej, mechaniczne urządzenia do mycia i dezynfekcji oraz urządzenia do dezynfekcji termicznej (odkurzacze parowe), urządzenie do dezynfekcji pomieszczeń metodą zamgławiania z zastosowaniem środka chemicznego, wózki sprząające z rozwiązaniami systemowymi z możliwością łączenia różnych metod sprzątania w zależności od specyfiki oddziału, zamykane kontenery (kuwety) z uszczelkami, które gwarantują higieniczny transport nakładek na mop, nasączonych roztworem roboczym preparatu chemicznego, nakładki na mop dostosowane do rodzaju zabrudzeń, typu sprzątanej powierzchni i specyfiki oddziału, umożliwiającymi sprzątanie wg obowiązujących norm i zasad, zapewniających bezkontaktową pracę personelu, polegającą na wyeliminowaniu ręcznego zdejmowania brudnych nakładek z mopa, drabiny i trzony teleskopowe umożliwiające mycie i dezynfekcję ręczną powierzchni i przedmiotów usytuowanych powyżej jednego metra nad podłogą.

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

Szpital posiada opracowany Plan Higieny Szpitalnej.

- Komory dezynfekcyjne

USK Nr 1 PUM w Szczecinie przy ul. Unii Lubelskiej 1 nie posiada komór dezynfekujących. Dezynfekcja materacy/kocy/poduszek przeprowadzana jest przez firmę zewnętrzną, HTS Stargard Sp. z o.o. – Lider Konsorcjum ul. Bojanowska 2a 09-200 Sierpc. Hollywood Textile Service Sp. z o.o. - Członek Konsorcjum ul. Bojanowska 2a 09-200 Sierpc. Ponadto materace i poduszki, które obszyte są powłokami zmywalnymi, po każdym wypisie/zgonie pacjenta dezynfekowane są preparatami myjąco-dezynfekcyjnymi, natomiast koce oddawane są do pralni po każdym pacjencie.

- Dezynfekcja

Dezynfekcja endoskopów odbywa się w myjniach automatycznych. Preparaty stosowane do dezynfekcji endoskopów: Cidex OPA, Sekusept MultiEnzyme P, C-ETD Cleaner, D-ETD

Disinfectant, Neodisher endo SEPT GA, Neodisher endo CLEAN, Neodisher EndoSept PAC, Olympus EndoAct Olympus EndoDet , Olympus EndoDis.

Pracownia endoskopowa wyposażona w wentylację grawitacyjną wspomaganą mechanicznie. Zakres badań obejmuje diagnostykę schorzeń przewodu pokarmowego. Pracownie endoskopowe usytuowane są w: parter - budynek CLND, I piętro w obrębie Kliniki Gastroenterologii, parter - Klinika Pediatrii, Hemato-Onkologii i Gastroenterologii Dziecięcej. Baseny i kaczki wielorazowego użytku dezynfekowane i myte są manualnie w wyznaczonych do tego celu pomieszczeniach. Do dezynfekcji basenów i kaczek wielorazowego użytku stosowany jest preparat dezynfekcyjny Actichlor Plus, którego roztwór roboczy przygotowujący i przechowywany jest w pojemnikach z pokrywą. Szpital w większości wyposażony jest w maceratory oraz w 1 płuczko-dezynfektor.

Dezynfekcja narzędzi wielorazowego użycia odbywa się w Centralnej Sterylizatorni po wstępnej dezynfekcji w jednostkach organizacyjnych w wyznaczonych pomieszczeniach i w pojemnikach do tego przeznaczonych. Dezynfekcja właściwa odbywa się w Centralnej Sterylizatorni (myjnie automatyczne, ultradźwiękowe, endoskopowe) oraz znajduje się tam myjnia automatyczna kontenerów i wózków transportowych.

Preparaty stosowane do dezynfekcji powierzchni: Quatrodex Extra, Incidin Pro, Excel, Incidin Activ, Incidin Liquid Spray, Virkon, Actichlor Plus, Sani-Cloth Active, Incidin Oxy Foam S, Velox foam Prim, Meliseptol Foam, Nocolyse One Shot 12%, Sanosil 012 Medical.

- Sterylizacja

Tab.13. Liczba urządzeń sterylizacyjnych, rok produkcji, metody sterylizacji:

Lp.	Sterylizator typ	Rok produkcji	Metoda sterylizacji
1.	Sterylizator przelotowy - autoklaw STEELCO 3836/CS	2021	parowa
2.	Sterylizator przelotowy - autoklaw STEELCO 3840/CS	2021	parowa
3.	Sterylizator przelotowy - autoklaw STEELCO 3842/CS	2021	parowa
4.	Sterylizator przelotowy - EO STERI-VAC 5 GS/CS	2021	Tlenek etylenu

Miejsce usytuowania - Centralna Sterylizatornia.

Metody sterylizacji - sterylizacja parowa i EO.

Typy sterylizatorów: 3 autoklawy - sterylizatory parowe - przelotowe, 1 - tlenek etylenu – przelotowy.

Szpital nie korzysta z usług zewnętrznych w zakresie sterylizacji.

Urządzenia obsługują dedykowani pracownicy posiadający kwalifikacje w zakresie technika sterylizacji medycznej oraz obsługi urządzeń wysokociśnieniowych gazowych i parowych.

Kontrola procesów sterylizacji: Rodzaj: Sporal A, Testy fiolkowe - biologiczne, przyrząd PCD (pakiet reprezentatywny), testy chemiczne do EO i pary, taśmy wskaźnikowe, plomby ze wskaźnikiem chemicznym do kontenerów, test Bowie – Dick

Częstość prowadzonych badań: Sporal A - (kontrola przeprowadzana jest raz w miesiącu); Testy fiolkowe biologiczne szybkiego odczytu – (kontrola wew. każdego wsadu); Testy chemiczne typu 5.

W 2024 r. wykonano badania w ilości: sterylizatory parowe – 5676, Nadtlenek etylenu – 186. Dokumentacja jest prowadzona w formie zapisu ręcznego, elektronicznego oraz wydruków ze sterylizatorów oraz myjni automatycznych.

Awaryjność urządzeń sterylizujących – w 2024 r. było 20 awarii w 4 urządzeniach sterylizacyjnych.

Do wytwornic pary i do myjni jest doprowadzona woda uzdatniona i oczyszczona z oddzielnej stacji oczyszczania i demineralizacji wody zgodnie z parametrami wskazanymi przez producenta urządzeń. 3 wytwornice pary - r. p. 2020, zlokalizowane są w budynku Centralnej Sterylizatorni, w przestrzeni technicznej pomieszczenia technicznego sterylizatorów parowych.

Ostatni przegląd techniczny sterylizatorów: parowy VS12/2 - 26.09.2024 r., parowy VS12/2 13836 - 27.03.2024 r., parowy VS6 – 27.09.2024 r., Steri-vac – tlenek etylenu – 31.07.2024 r.

- Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych

Skład osobowy i kwalifikacje Zespołu Kontroli Zakażeń Szpitalnych są zgodne z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 27 maja 2010 r. w sprawie kwalifikacji członków zespołu kontroli zakażeń szpitalnych (Dz.U. z 2014, poz. 746).

- Laboratorium mikrobiologiczne - Szpital posiada własne laboratorium mikrobiologiczne.
- Aktualizacja procedur

W 2024 r. przeprowadzono aktualizacji obowiązujących procedur, opracowano następujące procedury przeciwepidemiczne:

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

Przeprowadzono 19 kontroli wewnętrznych z zakresu: analizy lokalnej sytuacji epidemiologicznej szpitala za 2023 rok, występowania zakażeń szpitalnych w 2023 roku, przestrzegania procedury higienicznego mycia i dezynfekcji rąk oraz przygotowania rąk personelu do pracy, stosowania i przestrzegania obowiązującej w Szpitalu procedury postępowania w przypadku wystąpienia ekspozycji zawodowej oraz zasad zapobiegania ekspozycji zawodowej, przestrzegania procedury postępowania w przypadku identyfikacji szczepów pałeczek gram ujemnych produkujących karbapenemazy w zakresie pobierania badań przesiewowych (wymaz z odbytu) w kierunku KPC/MBL/OXA-48 u pacjentów z grup

ryzyka, jako jeden z elementów poprawy bezpieczeństwa pacjentów w szpitalu mając na celu wczesną izolację pacjentów zakażonych/skolonizowanych wyżej wymienionymi szczepami i zapobieganie ich transmisji w środowisku Szpitala, przestrzegania procedury dekontaminacji narzędzi i sprzętu medycznego (kontrola przeprowadzona z udziałem Kierownika Centralnej Sterylizacji), monitorowania czynników alarmowych oraz analiza lokalnej sytuacji epidemiologicznej szpitala w tym występowanie zakażeń w I półroczu 2024 rok, występowania zakażeń szpitalnych w okresie I półroczu 2024 r., przestrzegania mycia i dezynfekcji rąk w I półroczu 2024 r., przeprowadzonego w Szpitalu badania punktowego występowania zakażeń związanych z opieką zdrowotną i stosowaniem antybiotyków w europejskich szpitalach pracujących w trybie ostrodyżurowym (PPS) w roku 2024, przestrzegania procedury zapobiegania zakażeniom miejsca operowanego dotycząca przygotowania pacjenta do zabiegu operacyjnego, przestrzegania procedury izolacji w poszczególnych jednostkach Szpitala, przestrzegania procedury zapobiegania zakażeniom miejsca operowanego dotycząca profilaktyki okołoooperacyjnej - 2 kontrole, postępowania z poszczególnymi grupami odpadów - 2 kontrole, utrzymania czystości w poszczególnych jednostkach szpitala - 2 kontrole. Ponadto przeprowadzono kontrolę w związku z obserwowanym w 2023 r. w Szpitalu wysokim odsetkiem rejestrowanych laboratoryjnie potwierdzonych zakażeń łóżyska naczyniowego (BSI) oraz wzrostem izolacji gronkowców koagulazoujemnych pochodzących z dodatnich posiewów krwi.

– Warunki izolacji pacjentów

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

– Szkolenia

W roku 2024 r. Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych przeprowadził 50 szkoleń wewnętrznych z zakresu profilaktyki zakażeń w obiektach w Policach i w Szczecinie, w których udział wzięło 3034 osób (w tym 2117 osób wzięło udział w szkoleniu z zakresu higieny rąk). Prowadzone były również szkolenia wstępne (681 osób) oraz szkolenia pracowników firmy Impel (966 osób).

– Usługi dezynsekcji i deratyzacji

W Szpitalu prowadzone są zabiegi dezynsekcji i deratyzacji – firma Rentokil (VACO) ul. Dąbrowskiego 44, 50-457 Wrocław.

W Klinice Psychiatrii, w lokalizacji ul. Broniewskiego 29 w Szczecinie, w 2024 r. przeprowadzono 2 zabiegi dezynsekcji i deratyzacji środkiem Murin blok Bromadiolon W Szpitalu, w lokalizacji ul. Unii Lubelskiej 1 w Szczecinie, w 2024 r. przeprowadzono 8 zabiegów dezynsekcji i deratyzacji przy użyciu środków: Murin Blok Bromadilon, Venim, Murin pasta, Murin blok, Sakarat, Fly Buster, Ratimor kostka).

B) Szpital Uniwersytecki Szpital Kliniczny Nr 2, al. Powstańców Wielkopolskich 72, 70-111 Szczecin (dalej: USK-2)

- Inwestycje:
- „W roku 2024 do nowych lokalizacji w budynku M przeniesiono Bank Krwi (styczeń) oraz Zakład Diagnostyki Laboratoryjnej wraz z Pracownią Immunologii (luty). Z budynku nr XX do budynku A2 został przeniesiony Bank Mleka Kobięcego (grudzień),
- W 2023 roku (czerwiec/lipiec) do nowo wybudowanego budynku A2 przeniesiono z budynku A: Izbę Przyjęć Położnictwa i Ginekologii, Blok Operacyjny Kliniki Ginekologii Operacyjnej, Blok Porodowo-Operacyjny Kliniki Położnictwa i Ginekologii, Klinikę Patologii Noworodka oraz z budynku nr XX Poradnię Patologii Ciąży,
- Przebudowa wjazdu głównego: wjazd do szpitala został przebudowany: wąski pas drogi, który utrudniał wjazd/wyjazd samochodów, został przebudowany na 2 pasy ruchu, rozdzielono pas wjazdowy od wyjazdowego. Dodatkowo zamontowano szlabany, ułatwiające wjazd na teren Szpitala,
- rozbudowa i uporządkowanie miejsc parkingowych na terenie Szpitala, przebudowa i rozbudowa źródeł wytwarzania, magazynowania gazów medycznych oraz centralnej rozprężalni wraz z sieciami przesyłowymi gazów medycznych w systemie pierścieniowym, zasilające budynki Szpitalne; dzierżawa nowego zbiornika tlenu ciekłego,
- rozbiórka wiaty gazów medycznych (po wykonaniu w/w przebudowy i rozbudowy źródeł wytwarzania)
- Ważniejsze remonty / modernizacje:
- montaż klimatyzatorów, m. in. do pracowni hemodynamiki (bud. W), gab. nr 6 Okulistyka, Poradnia Alergologiczna, pracownia Urodynamiki, bud. F pom. UPS,
- modernizacja zasilania budynku kotłowni Szpitalnej,
- dostawa dzwonków bezprzewodowych i rozbudowa domofonów,
- wymiana dwóch UPSów wraz z bateriami na potrzeby sal operacyjnych w bud. „J”,
- wymiana dwóch UPSów na potrzeby sal operacyjnych ZBO w bud. „F”,
- wymiana dwóch UPSów na potrzeby sal operacyjnych ZBO Urologii w bud. „F”,
- dostawa i montaż kabin prysznicowych w 4 pomieszczeniach bud. A2,
- rozbudowa systemu kontroli dostępu, systemu domofonowego i systemu zajętości pomieszczeń,
- remont dachu nad drzwiami wejściowymi do bud. Okulistyki,

- wymiana wykładziny w windzie bud. J,
- zakup i montaż stacji ładowania pojazdów elektrycznych na terenie Szpitala,
- wymiana poziomów wraz z odejściami i zaworami na sieci wody ciepłej, zimnej i cyrkulacji w przyziemiu bud. „K”,
- dostarczenie i montaż wentylacji mechanicznej w węźle cieplnym bud. „J”,
- sukcesywne remonty łazienek w bud. „F” (wymiana kabin prysznicowych wraz z wykonaniem nowej izolacji oraz położeniem nowych płytek),
- montaż relingów dla niepełnosprawnych w łazience bud. „F”, III p.,
- wymiana okien w pom. Mikrobiologii w bud. III, wymiana okien w salach pacjentów w bud. „K”,
- bieżąca wymiana fragmentów wykładzin oraz płytek w budynkach Szpitala,
- montaż systemów zasłonek w salach pacjentów, bud. „A2” oraz bud. „W”,
- remont bud. „L” - pom. Odpadów medycznych / Bielizny brudnej i czystej - wymiana uszkodzonych płytek, malowanie ścian / sufitów, poprawa mocowania odbojnic, naprawa elewacji, uporządkowanie elektryki,
- dostawa i montaż rolet i moskitier w budynkach Szpitala,
- remont pomieszczeń po przeniesionym laboratorium na potrzeby Poradni Ginekologicznych, Genetycznej, Patologii Ciąży i Chorób Kobiety, Nefrologii, Poradni Psychologicznej, Administracji Szpitala,
- Wstawienie drzwi i przeniesienie gabinetów w bud. G (Przychodnia Przeszpitalna).
- Aktualna liczba łóżek szpitalnych - 415.
- Utrzymanie bieżącej czystości

Aktualnie Szpital sprzątany jest przez personel własny. W USK-2 powołany jest Dział Higieny.

Do sprzątania stosowane są: wózki serwisowe systemowe (kuwetowe) i wiaderkowe z wyciskarką, mopy, stelaże do mopów, ściereczki (jednorazowe czyściwo), urządzenia do zamgławiania, maszyny polerujące do konserwacji podłóg, maszyny do szorowania, odkurzacze na mokro/sucho, urządzenia parowe do dezynfekcji.

Postępowanie ze sprzętem po sprzątaniu - mycie, dezynfekcja i przechowywanie wg obowiązującej procedury. Czyste mopy przechowywane są w wyznaczonych pomieszczeniach odpowiednio zabezpieczone, brudne sukcesywnie przekazywane są do pralni. Sprzęt przechowywany jest w wyznaczonych do tego celu pomieszczeniach porządkowych/ gospodarczych, znajdujących się w obrębie poszczególnych jednostek Szpitala. Szpital posiada opracowany Plan Higieny.

- Komory dezynfekcyjne

Szpital nie posiada komory dezynfekcyjnej. Usługi pralnicze i dezynfekcyjne (w tym dezynfekcja materacy, kocy i poduszek) świadczone były w 2024 r. przez firmy: Citonet Bydgoszcz Sp. z o. o. (lider konsorcjum) z siedzibą przy ul. Wyścigowej 7, 85-740 Bydgoszcz; Citonet - Szczecin (członek konsorcjum) z siedzibą przy ul. Rolnej 4, 71-730 Szczecin; Toruńskie Zakłady Materiałów Opatrunkowych Sp. Akcyjna (członek konsorcjum) z siedzibą przy ul. Żółkiewskiego 20/26, 87-100 Toruń. Wszystkie materace używane w Szpitalu pokryte

są pokrowcami zmywalnymi, umożliwiającym ich dezynfekcję i mycie. Wszystkie Kliniki/Oddziały zostały wyposażone w osłony zmywalne - zabezpieczające na poduszki i koce.

- Dezynfekcja endoskopów

Pracownia Endoskopii - lokalizacja – Budynek F. W pracowni znajduje się wydzielona kabina higieniczna dla pacjentów z toaletą, bidetem i prysznicem. W pomieszczeniu myjni znajduje się wyciąg, celem usuwania ewentualnych szkodliwych oparów. Zakres badań: gastroduodenoskopia, kolonoskopia. Po wstępnym myciu, są myte i dezynfekowane w myjniach automatycznych firmy Olympus. Środki używane do myjni to EndoDis, EndoAct, EndoDet firmy Olympus. Środki używane do myjni to EndoDis, EndoAct, EndoDet firmy Olympus. Do Mycia wstępnego stosowany jest SEKUSEPT Multienzym. Zakres wykonywanych badań: gastroduodenoskopia, kolonoskopia.

- Dezynfekcja basenów i kaczek wielorazowych

Odbywa się w pojemnikach z przykrywą, odpowiednich wielkością, w wydzielonych pomieszczeniach jednostek organizacyjnych Szpitala (ActiChlor Plus). Szpital posiada maceratory. Stosowany jest sprzęt sanitarny jednorazowego użytku.

- Dezynfekcja narzędzi wielorazowego użycia

Wstępna dezynfekcja narzędzi wielorazowego użycia odbywa się w pojemnikach z sitem, w wydzielonych pomieszczeniach poszczególnych jednostek / komórek organizacyjnych Szpitala, dezynfekcja właściwa w Centralnej Sterylizacji USK-2. Transport materiałów do i ze sterylizacji odbywa się w zamykanych pojemnikach.

- Dezynfekcja powierzchni

Do dezynfekcji powierzchni stosowane są następujące środki dezynfekcyjne: Incidin Liquid Spray, Incidin Plus, Incidin Pro, Virkon, Perform, Incidin Activ, ActiChlor Plus.

- Sterylizacja

Tab.14. Wykaz sterylizatorów w USK-2 wraz z miejscem ich usytuowania stanowi

Miejsce usytuowania	Rodzaj sterylizatora	Rodzaj sterylizacji/ uwagi
Centralna Sterylizacja	Steryliizator parowy przelotowy Typ Getinge - HS 6613-AR-2, rok prod. 2007	Parowa
Centralna Sterylizacja	Steryliizator parowy przelotowy Typ Getinge HS6613 - AR-2, rok prod. 2007	Parowa
Centralna Sterylizacja	Steryliizator parowo-formaldehydowy - przelotowy Typ Getinge HS 6613-ER-2LTSF, rok prod. 2007	Parowa
Centralna Sterylizacja	Steryliizator na tlenek etylenu-przelotowy STERRI VAC5XLPB, rok prod. 2017	Tlenek etylenu

Centralna Sterylizacja	Sterylizator plazmowy nieprzelotowy 100NX, rok prod. 2020	Plazmowa
Blok Operacyjny Klinik Okulistycznych	Sterylizator parowy nieprzelotowy BRAVO SCICAM, rok prod. 2016	Parowa
Blok Operacyjny Okulistyki	Sterylizator parowy, nieprzelotowy Typ Malag typ 23 B+ rok prod.2020	Parowy
Blok Operacyjny Kliniki Kardiochirurgii	Sterylizator plazmowy nieprzelotowy, Typ STERAD 1000, rok prod. 2003	Plazmowa
Blok Operacyjny Kliniki Kardiochirurgii	Sterylizator parowy nieprzelotowy, MELAG SN 201823-B2455, rok prod. 2018	Parowa

- Metody sterylizacji:

- parowa,
- tlenkiem etylenu
- plazmowa.

Szpital nie korzysta z usług zewnętrznych w zakresie sterylizacji narzędzi i sprzętu medycznego.

- Przygotowanie sprzętu do sterylizacji - sprzęt po wstępnej dezynfekcji w Blokach i Oddziałach trafia do sterylizacji do części „brudnej”, gdzie podlega dalszej obróbce:
 - narzędzia rozpięte umieszczane są w koszach, płukane wodą demineralizowaną i poddawane procesowi mycia i dezynfekcji w myjniach - dezynfektorach zgodnie z zaleceniem producenta sprzętu medycznego;
 - do mycia narzędzi stosowane są środki dozowane automatycznie;
 - kontrola mycia potwierdzona jest testem w każdym cyklu myjni;
 - po procesie w myjni - dezynfektorze wyładunek narzędzi odbywa się w części „czystej”, gdzie przeprowadza się kontrolę stanu technicznego: drożności, czystości, uszkodzeń oraz konserwację;
 - składanie, pakowanie zestawów operacyjnych, pojedynczych narzędzi odbywa się zgodnie z Instrukcją pakowania materiałów do sterylizacji - załącznik Nr 10 do Procedury „Organizacja i Funkcjonowanie Centralnej Sterylizacji.” wprowadzone Zarządzeniem 30/2023 przez Dyrektora SPSK-2 PUM z dnia 31.01.2023 r.

Do prowadzenia kontroli procesów sterylizacji wydzielony jest personel - po przeszkoleniu.

Transport - bloki operacyjne, znajdujące się w budynku sterylizacji dostarczają materiał „brudną” windą w zamkniętych kuwetach, natomiast materiał z oddziałów i bloków zewnętrznych dostarcza brygada gospodarcza wydzielonym do tego celu wózkiem akumulatorowym, w zamkniętych kuwetach.

Materiał sterylny odsyłany jest „czystą windą.” na bloki operacyjne znajdujące się w budynku sterylizacji, a pozostały materiał zewnętrzny przewozi brygada gospodarcza w odpowiednio zamkniętych kuwetach i wydzielonych do tego celu wózkach.

- Kontrola procesów sterylizacji

Kontrola biologiczna: wewnętrzna - przeprowadzana jest codziennie do każdego cyklu, Zewnętrzna Sporal A 1x na kwartał i każdorazowo po naprawie urządzenia.

Badania wskaźnikami biologicznymi przeprowadzone w 2024 roku:

- sterylizacja parowa - 5185
- sterylizacja tlenkiem etylenu - 512
- sterylizacja plazmowa - 2204
- Sporal A - 84

Kontrola chemiczna:

Wskaźnik kl. IV - we wszystkich pakietach

Wskaźniki kl. V do kontroli wsadu w każdym cyklu w komorze sterylizatora oraz w każdym dużym zestawie operacyjnym.

- Dokumentacja procesu sterylizacji - monitorowanie każdego wsadu - prowadzona jest w formie zapisu elektronicznego parametrów fizyczny, wydruku ze sterylizatora, zapisu ręcznego, wklejenia do dokumentacji wskaźników biologicznych oraz chemicznych kl. IV, V oraz wskaźników PCD kontroli wsadu w dokumentacji dziennej kontroli procesu sterylizacji parowej, plazmowej oraz tlenkiem etylenu.

- Awaryjność urządzeń:

Sterylizatory parowe - wymiana uszczelek, zaworów bezpieczeństwa;

Sterylizator plazmowy - awaria zasilania;

Sterylizator na tlenek etylenu - awaria drukarki.

- Do zasilania wytwornic pary dla sterylizatorów parowych i myjni dezynfektorów w Centralnej Sterylizacji używana jest woda demineralizowana o parametrach określonych przez producenta Stacji uzdatniania wody - BLANCA PLUS, rok prod. -2007.

- Ostatni przegląd - 23.12.2024 r. Kontrola Inspekcji Sanitarnej IX/X. 2024 r. Elektryczna Wytwornica pary MAXI 120, rok prod. -2022 r., przegląd techniczny 28.08.2024 r.

- Stacja uzdatniania wody

W Centralnej Sterylizatorni funkcjonuje stacja uzdatniania wody Stacja uzdatniania wody - BLANCA PLUS, miejsce usytuowania - Centralna Sterylizatornia, rok produkcji -2007, ostatni przegląd -23.12.2022 r.- kolejny zaplanowany na 22.12.2024 r. Kontrola Inspekcji Sanitarnej - 9/10/2023.

Stacja uzdatniania wody FRESSENIUS na potrzeby Ośrodka Dializ Kliniki Nefrologii Transplantologii i Chorób Wewnętrznych zlokalizowana jest w budynku M w przyziemiu. Pierwsze uruchomienie w 2020 r. (przegląd co 2 lata). Ostatni przegląd 22.06.2024 r. Kontrola Inspekcji Sanitarnej-IX-X/2023. Badania wody wykonywane są w LABORATORIUM QSC-LAB w Szczecinie.

- Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych

W USK-2 działa formalnie powołany Zarządzeniem Dyrektora Zespół i Komitet Kontroli Zakażeń Szpitalnych - skład i kwalifikacje członków Zespołu są zgodne z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie.

- Laboratorium Mikrobiologiczne

USK 2 posiada w Zakładzie Diagnostyki Laboratoryjnej Pracownię Mikrobiologiczną.

- Aktualizacja procedur

Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych w 2024 r. zaktualizował 2 obowiązujące procedury higieniczne: Procedura określająca zasady postępowania podczas dezynfekcji pomieszczeń metodą powietrzną tzw. zamgławiania/fumigacji” oraz „Procedura oceny wystąpienia ryzyka zakażenia związanego z udzielaniem świadczeń zdrowotnych w USK-2”. W 2024r. Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych przeprowadził kontrole wewnętrzne (192) we wszystkich jednostkach w zakresie przestrzegania procedur p/epidemicznych.

- Izolacja pacjentów

Pacjenci wymagający izolacji są odizolowywani w wydzielonych do tego celu salach, izolatkach i separatkach w obrębie jednostek szpitala zgodnie z obowiązującą w tym zakresie procedurą izolacji.

- Szkolenia wewnątrzszpitalne

W 2024 r. Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych przeprowadził 116 udokumentowanych szkoleń z zakresu profilaktyki zakażeń szpitalnych/procedur przeciwepidemicznych. W szkoleniach uczestniczyło 3503 pracowników. Ponadto przeprowadzono szkolenia wstępne z zakresu profilaktyki zakażeń i obowiązujących procedur dla 283 nowoprzyjętych pracowników. Łącznie w 2024 roku w szkoleniach organizowanych przez Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych uczestniczyło 3786 pracowników.

- Zabiegi dezynsekcji i deratyzacji

Usługę dezynsekcji i deratyzacji w pomieszczeniach, obiektach i na terenie USK-2 PUM w 2024 r. świadczyły dwie firmy:

- Firma Rentokil Polska Sp. z o. o. z siedzibą w Warszawie przy ul. Jana Pawła Woronicza 31/78, 02-640 Warszawa (Umowa nr OP/2800/59/22 zawarta na okres od 01.07.2022 r. do 30.09.2024 r.).
- Firma „Szczeciński Zakład Dezynfekcji, Dezynsekcji i Deratyzacji Konrad Durlej”.

Tab.15. Usługi dezynsekcji i deratyzacji przeprowadzone w 2024 roku w USK-2 wraz z datą wykonania, jednostką szpitala oraz nazwą użytego preparatu

Deratyzacja i Dezynsekcja 2024				
Lp.	Data	Jednostka Szpitala	Usługa	Nazwa Preperatu
1.	16.02.2024 r.	Teren szpitala	Deratyzacja I kwartał z umowy (Rentokil)	Murin Forte kostka
2.	08.03.2024 r.	Zakład Diagnostyki Rentgenowskiej	Interwencja - deratyzacja	Aspermet
3.	25.04.2024 r.	Teren szpitala	Deratyzacja z Uchwały	Murin Forte blok
4.	24.05.2024 r.	Teren szpitala	Deratyzacja II kwartał z umowy (Rentokil)	Muskil pasta

5.	12.07.2024 r.	Izba Przyjęć Chirurgiczna	Interwencja-deratyzacja	Anti-bissan
6.	08.08.2024 r.	IP Okulistyki recepcja	Interwencja-deratyzacja	Murin Forte kostka, lepy
7.	09.08.2024 r.	IP Okulistyki - węzeł cieplny	Interwencja-deratyzacja	Murin Forte kostka
8.	14.08.2024 r.	IP Okulistyki - recepcja, węzeł cieplny, archiwum	Interwencja-deratyzacja	Murin Forte kostka, lepy, Sakarat
9.	16.09.2024 r.	Teren szpitala	Deratyzacja z Uchwały	Murin Forte blok
10.	03.10.2024 r.	IP Chirurgiczna	Interwencja - osy	Aspermet
11.	21.10.2024 r.	IP Chirurgiczna	Interwencja - osy	Aspermet
12.	13.11.2024 r.	Archiwum	Interwencja - deratyzacja	Ratkat pasta
13.	18.12.2024 r.	Teren Szpitala	Deratyzacja I kwartał z umowy (SZDDiD)	Ratkat Facom kostka Rodex pasta

C) Samodzielny Publiczny Specjalistyczny Zakład Opieki Zdrowotnej „ZDROJE” ul. Mączna 4, 70-780 Szczecin (dalej SPS ZOZ „Zdroje”)

- Modernizacja

W Samodzielnym Publicznym Specjalistycznym Zespole Opieki Zdrowotnej „ZDROJE” przy ul. Mącznej 4 w Szczecinie w roku 2024 wykonano:

- modernizację Oddziału Psychiatrii Dzieci i Młodzieży w pawilonie 18 na I piętrze i w części piwnicy w ramach projektu wsparcia psychiatrii dzieci i młodzieży finansowanego z budżetu państwa. Oddział w trakcie uzyskiwania pozwolenia na użytkowanie.
- modernizacja sanitariatów w oddziale terapii uzależnienia od alkoholu I piętro pawilonu 5
- naprawy dachów w pawilonach 3, 4, 5 i 11
- wymiana zbiorników ciepłej wody w kotłowni głównej
- modernizacja węzła cieplnego w pawilonie 8.

- Aktualna liczba łóżek szpitalnych – 840 łóżek
- Utrzymanie bieżącej czystości.

Szpital SPS ZOZ „Zdroje” podpisał umowę na usługi utrzymania czystości z konsorcjum firm w składzie: Partner Medica sp. z o. o.- lider 59-220 Legnica, ul. Najświętszej Marii Panny 5 E; DGP Clean Partner sp. z o.o. 01-014 Warszawa ul. Żytnia 15/23; Seban sp. z o. o. 40- 159 Katowice ul. Jesionowa 9A; 7 MG sp. z o. o. - adres jak Partner Medica; Hollywood Textile Service sp. z o. o. ul. Bojanowska 2A, 09-200 Sierpc oraz Konsorcjum firm: Firma Handlowo-

Usługowa Thomas Sp. z o. o. Sp.K. ul. Lubieszńska 34, 72-006 Mierzyn Firma Handlowo Usługowa Thomas Sp. z o. o. ul. Lubieszńska 34, 72-006 Mierzyn. Firma posiada profesjonalny sprzęt do sprzątania, który jest dezynfekowany, myty i przechowywany w pomieszczeniach porządkowych komórek organizacyjnych szpitala. Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych opracował plan Higieny Szpitalnej, procedurę - „Sprzątanie i dekontaminacja pomieszczeń szpitalnych SPS ZOZ „Zdroje” oraz „Plan dezynfekcji sprzętu medycznego w placówce SPS ZOZ Zdroje”. Wymienione dokumenty zostały przekazane firmie sprzątającej. Szpital podpisał umowę na usługi sprzątania, pralnicze i dezynfekcyjne w komorze dezynfekcyjnej z konsorcjum firm: Partner Medica sp. z o. o. - lider 59-220 Legnica ul. Najświętszej Marii Panny 5 E; DGP Clean Partner sp. z o.o. 01-014 Warszawa ul. Żytnia 15/23; Seban sp. z o.o. 40-159 Katowice ul. Jesionowa 9A', 7 MG sp. z o. o. - adres jak Partner Medica; Hollywood Textile Service sp. z o.o. ul. Bojanowska 2A 09-200 Sierpc. Szpital posiada także materace pokryte pokrowcami typu ecolastik, które dezynfekowane są przez pracowników firmy sprzątającej.

- Dezynfekcja, w tym:

- Pracownia Endoskopii usytuowana w Pawilonie 19, na parterze, ul. Mączna 4 w Szczecinie. Zabiegi mycia endoskopów odbywają się w myjniu Olympus EDT Typ2 i ETD Typ 3 oraz Mini EDT Typ2 (diagnostyka górnego i dolnego odcinka przewodu pokarmowego). Pracownia posiada wentylację mechaniczno-grawitacyjną. Zgodnie z rozporządzeniem bezpośrednio połączenie pracowni z kabiną higieny osobistej dla pacjentów. Stosowane środki do mycia i dezynfekcji endoskopów: Neodisher Endo Clean (środek myjący), Neodisher Multi Zym (środek myjący), Neodisher Endo Sept płyn (środek dezynfekcyjny),
- Dezynfekcja basenów i kaczek odbywa się maszynowo – do mycia i dezynfekcji używa się preparatu Thermosept SKS, Thermosept RKF. Na wyposażeniu większości oddziałów znajdują się maceratory do utylizacji basenów i kaczek jednorazowego użytku.
- Dezynfekcja narzędzi wielorazowego użycia odbywa się w Centralnej Sterylizatorni. Wykonywana jest w myjniach-dezynfektorach metodą termiczno-chemiczną. W wyjątkowych sytuacjach, dezynfekcję wstępną narzędzi i sprzętu medycznego przeprowadza się w gabinetach zabiegowych lub wyznaczonych pomieszczeniach z wykorzystaniem profesjonalnych wanien dezynfekcyjnych z sitami, w preparacie do wstępnej dezynfekcji narzędzi Aniosyme XL3 obowiązującym w SPS ZOZ „Zdroje” - Dezynfekcja powierzchni - stosowane - preparaty dezynfekcyjne: Mikrozid Uniwersal Wipes chusteczki - sprzęt- okulistyka, Sterisept Wipes chusteczki, Meliseptol Wipes Sensitive Meliseptol Foam Pure-inkubatory , Bactacid AF , Oxyvir Excel Foam, Oxyvir Sporocide pianka, Ultrasol OXY Wipe, Incidin active, Incidin Liquid Spray, Taski Sprint, Nycolyse food-do zamgławiacza , Actichlor plus, Suma Tab D4.

- Sterylizacja

Sterylizacja narzędzi wielokrotnego użytku odbywa się w Centralnej Sterylizacji, w:

- 3 szt. Sterylizatory parowe typ EC280, przelotowe, rok prod. 2017 - metoda sterylizacji parowa;

- 1 szt. Sterylizator plazmowy typ HMTS-142 D, przelotowy, rok prod. 2017 – metoda sterylizacji - nadtlaniem wodoru.

Szpital korzysta z usług zewnętrznych w zakresie sterylizacji narzędzi sprzętu medycznego tlenkiem etylenu- zgodnie z zawartą umową z 109 Szpitalem Wojskowym z Przychodnią Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej przy ul. Księdza Piotra Skargi 9/11 w Szczecinie.

Procesy sterylizacji przeprowadza wykwalifikowany personel-technik sterylizacji medycznej. Każdy z pracowników posiada szereg szkoleń, uprawnienia do obsługi urządzeń wysokociśnieniowych. Rodzaj wskaźnika: sterylizacja parowa- wskaźniki biologiczne, fizyczne, chemiczne, test Bowie -Dick; sterylizacja nadtlaniem wodoru - wskaźniki biologiczne, fizyczne, chemiczne.

Częstość kontroli wewnętrznej procesu:

- sterylizacja parowa - wskaźniki chemiczne zintegrowane w PCD, kontrola wsadu, kontrola pakietu typ 4 - wyrwykowo, kontrola kontenerów - typ 5 wskaźniki biologiczne - każdy wsad, wskaźniki fizyczne - każdy wsad, test Bowie- Dick- każdorazowo przed procesem sterylizacji;
- sterylizacja nadtlaniem wodoru - wskaźniki chemiczne w PCD, każdy wsad i każdy pakiet, kontrola biologiczna - każdy wsad, kontrola fizyczna - każdy wsad. Dokumentacja prowadzona w formie komputerowej (wydruki ze sterylizatorów + zapis na serwerze)

Kontrola procesów sterylizacji: autoklawy - 2364 i plazma - 856

Data ostatniego przeglądu technicznego:

– sterylizator na nadtlanek wodoru - 20.08.2024 r., pozostałe urządzenia - 09.10.2024 r., ostatnia kontrola Państwowej Inspekcji Sanitarnej - 30.03.2024 r.

- Stacja uzdatniania wody:

Do zasilania wytwornic pary sterylizatorów parowych i myjni dezynfektorów stosuje się wodę oczyszczoną. Na potrzeby Centralnej Sterylizatorni działa stacja uzdatniania wody, przy Centralnej Sterylizatorni; rok prod. 2017, ostatni przegląd - 09.10.2024 r., ostatnia kontrola Państwowej Inspekcji Sanitarnej 30.03.2024 r.

- Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych:

W szpitalu został powołany Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych - Zarządzenie Dyrektora SPS ZOZ „Zdroje” nr 02/ 2010. W skład Zespołu wchodzi: lekarz epidemiolog, mikrobiolog oraz 4 pielęgniarki epidemiologiczne. Członkowie Zespołu spełniają wymagania zawarte w rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie kwalifikacji członków zespołu kontroli zakażeń szpitalnych" (Dz. U. z 2014r., poz. 746).

- Laboratorium mikrobiologiczne.

SPS ZOZ „Zdroje” przy ul. Mącznej 4 w Szczecinie posiada własne laboratorium mikrobiologiczne.

- Aktualizacja procedur

W roku 2024 dokonano aktualizacji procedur - „Wykaz środków dezynfekcyjnych” 10.05.2024 r. „Procedura postępowania ze zwłokami i szczątkami ludzkimi w przypadku chorób wysoce zakaźnych w SP SZOZ „Zdroje” 14.03.2024 r.

- Kontrole wewnętrzne

W 2024 roku przeprowadzono 132 kontrole wewnętrzne w SPS ZOZ „Zdroje” w zakresie profilaktyki zakażeń oraz higieny szpitalnej (w tym 12 z kontroli odpadów medycznych oraz 455 ze stosowania zasad izolacji u pacjentów z patogenem alarmowym). Kontrolą objęto wszystkie oddziały szpitalne i poradnie w SPS ZOZ „Zdroje” ul. Mączna 4: kuchnię centralną, magazyn bielizny brudnej i czystej, karetkę N, pomieszczenia na odpady medyczne oraz poradnie specjalistyczne przy ul. Wojciecha 7.

- Warunki izolacji

Szpital posiada izolatki z wydzielonymi węzłami sanitarnymi. W przypadku braku możliwości korzystania z izolatki, pacjenci są izolowani lub kohortowani w wydzielonych salach wraz z wydzielonymi toaletami.

- Szkolenia

W 2024 roku przeprowadzono 24 szkolenia z zakresu profilaktyki zakażeń szpitalnych, 15 szkoleń z zagadnień Higieny Rąk. Łącznie przeszkolono 878 pracowników.

- Zabiegi dezynsekcji i deratyzacji

Działająca na rzecz szpitala firma z Firmą DGP Clean Partner Sp. z o. o z siedzibą w Legnicy przy ul. Najświętszej Marii Panny 5e w dniu 01.03.2022 r. podpisała umowę z firmą Rentokil Polska Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością przy ul. Jana Pawła Woronicza 31/78 w Warszawa, Oddział Szczecin ul. Ludwika Waryńskiego 28, 71-310 Szczecin o prowadzeniu systemu zabezpieczenia obiektu przed szkodnikami. W dniu 03.01.2024 r. wykonano przegląd ustawionych stacji deratyzacyjnych, wykonano czyszczenie w karmnikach 1-58. Przeprowadzono rutynowy serwis (wszystkie obszary zostały sprawdzone, punkty serwisowe zostały oczyszczone). Brak pobrań preparatu w karmnikach znajdujących się wewnątrz obiektu oraz małe pobrania w karmnikach zewnętrznych.

- W dniu 05.01.2024 r. zlecono działania interwencyjne. Wykonano dezynsekcję łazienek oraz toalet na oddziale psychiatrycznym 3A, 3B, 3C, 5A, 5B, 5C- tępiony szkodnik Ćmianka - użyto preparatu K-OTHRINE. W dniu 01.02.2024 r. wykonano przegląd ustawionych stacji deratyzacyjnych, wykonano czyszczenie wszystkich stacji od 1 do 58 i wymieniono preparat: Murin Forte (kostka). W wyniku kontroli stwierdzono pobranie preparatu w karmniku deratyzacyjnym nr 47. Uzupełniono preparat w karmnikach. Przeprowadzono rutynowy serwis (wszystkie obszary zostały sprawdzone, punkty serwisowe zostały oczyszczone).

- W dniu 14.02.2024 r. zlecono działania interwencyjne. Wykonano zabieg dezynsekcji na Oddziale Terapii Uzależnień sala 117 , tępiony szkodnik pluskwa - użyto preparatu Fendona Mythic.

- W dniu 15.02.2024 r. zlecono działania interwencyjne. Wykonano dezynsekcję pomieszczenie gospodarcze pod kuchnią, tępiony szkodnik prusak. Wykonano oprysk preparatem Kafar 2%. W dniu 17.02.2024 r. zlecono działania interwencyjne. Wykonano zabieg dezynsekcji na Oddziale VA Psychiatria w salach nr 9, 10 - tępiony szkodnik Ćmianka - użyto preparatu Aspermet.

- W dniu 28.02.2024 r. zlecono działania interwencyjne. Wykonano zabieg dezynsekcji w oddziale Terapii Uzależnień sala 117, zdezynfekowano sale wraz z wyposażeniem, tępiony szkodnik pluskwa - użyto preparatu Cimey Out, Vazor Ice. Wykonano zabieg dezynsekcji w oddziale Intensywnej Terapii Noworodka pomieszczenie kuchni mlecznej, tępiony szkodnik mucha - użyto preparatu Aspermet, Provecta. W dniu 05.03.2024 r. wykonano przegląd ustawionych stacji deratyzacyjnych, wykonano czyszczenie wszystkich stacji od 1 do 58 i wymieniono preparat: Murin Forte (kostka), Ratimor (pasta). W wyniku kontroli stwierdzono pobranie preparatu w karmnikach deratyzacyjnych nr 35, 39, 44, 45, 48, 50, 51, 52. Uzupełniono preparat w karmnikach. Przeprowadzono rutynowy serwis (wszystkie obszary zostały sprawdzone, punkty serwisowe zostały oczyszczone).
- W dniu 18.03.2024 r. zlecono działania interwencyjne. Wykonano zabieg dezynsekcji w oddziale Opiekuńczo Leczniczym - tępiony szkodnik Ćmianka - użyto preparatu K-OTHRINE.
- W dniu 22.03.2024 r. zlecono działania interwencyjne. Wykonano zabieg dezynsekcji w oddziale Terapii Uzależnień sala 117, zdezynfekowano sale wraz z wyposażeniem, tępiony szkodnik pluskwa - użyto preparatu K-OTHRINE. W dniu 04.04.2024 r. wykonano przegląd ustawionych stacji deratyzacyjnych, wykonano czyszczenie wszystkich stacji od 1 do 58 i wymieniono preparat: Murin Forte (kostka), Ratimor (pasta). W wyniku kontroli stwierdzono pobranie preparatu w karmniku deratyzacyjnym nr 38 - pomieszczenie pod kuchnią. Uzupełniono preparat w karmniku. Przeprowadzono rutynowy serwis (wszystkie obszary zostały sprawdzone, punkty serwisowe zostały oczyszczone).

D) Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej Ministerstwa Spraw Wewnętrznych i Administracji w Szczecinie, ul. Jagiellońska 44, 70-382 Szczecin (dalej - SPZOZ MSWiA)

- Informacje o remontach

W roku 2024 były prowadzone prace remontowo-budowlane:

- Przeniesienie Oddziału Anestezjologii i Intensywnej Terapii na parter budynku przy Izbie Przyjęć.
- Budowa Centrum Diagnostycznego (połączony z parterem istniejącego budynku), do którego zostaną przeniesione: Laboratorium, Zakład Diagnostyki Radiologicznej, Pracownia Endoskopii. Przewidywany termin zakończenia prac budowlanych czerwiec 2025r.
- Bieżące prace związane z usuwaniem oraz doprowadzeniem do właściwego stanu sanitarno-higienicznego powierzchni ścian, sufitów, szafek, drzwi, blatów, urządzeń sanitarnych w pomieszczeniach przychodni, na oddziałach szpitalnych oraz w budynkach przy ul. Królowej Korony Polskiej i Piotra Skargi.

Zakończono prace remontowe:

- Remont pomieszczenia sanitarnego dla personelu na Oddziale Neurologii z Pododdziałem Udarowym, Neurochirurgicznym oraz Intensywnego Nadzoru Neurologicznego.
- Naprawa sieci kanalizacyjnej na terenie szpitala.

- Naprawa uszkodzonej posadzki na III piętrze budynku Przychodni z Oddziałem Dziennym przy ul. Królowej Korony Polskiej 5/6, Szczecin.
- Remont pomieszczeń w budynku przy ul. Piotra Skargi 16 w Szczecinie.
- Aktualna liczba łóżek szpitalnych

W roku 2024 szpital dysponował 127 łózkami.

- Utrzymanie bieżącej czystości i porządku

Na terenie szpitala powołany jest Dział Gospodarczy, w skład którego wchodzi Zespół ds. Porządkowo-Gospodarczych. Profesjonalny sprzęt do sprzątania wykorzystany jest tylko na terenie jednostki. Sprzęt przechowywany jest w wydzielonym pomieszczeniu w budynku szpitala. Po zakończonym dniu pracy, sprzęt podlega myciu, osuszaniu oraz dezynfekcji. Mopy i ścierki są prane (podczas pracy stosowana zasada jednokrotnego użycia). W szpitalu jest opracowany plan higieny szpitalnej. Szpital nie korzystał z usług zewnętrznej firmy sprzątającej.

- Komory dezynfekcyjne

Szpital nie posiada komór dezynfekcyjnych. Pranie materacy, kocy, poduszek prowadzone było przez zewnętrzną firmę Toruńskie Zakłady Materiałów Opatrunkowych S.A. ul. Żółkiewskiego 20/26, 87-100 Toruń, zgodnie z zawartą umową w dniu 23.09.2029 r. Materace, poduszki (część) zabezpieczone są pokrowcami nieprzemakalnymi typu ekolastik.

- Dezynfekcja

Dezynfekcja endoskopów: Pracownia Endoskopowa umiejscowiona jest w budynku głównym przy ul. Jagiellońskiej 44 na piętrze III, przy Oddziale Chirurgii. Pracownia wyposażona jest w 2 myjnie automatyczne Choyang CYW-501. Środki do myjni są zgodne z zaleceniami producenta: środek do dezynfekcji - ADASPOR plus (z aktywatorem), detergent NEOPROTEOZIM plus. Mycie wstępne prowadzone jest w roztworze Medizyme 3Plus 0,5%. Prowadzony zakres badań dotyczy badań ambulatoryjnych oraz badań i zabiegów szpitalnych obejmujących górny i dolny odcinek przewodu pokarmowego (kolonoskopia, gastroscopia) oraz polipektomia, ECPW, EUS, opaskowanie żyłaków przełyku, zakładanie gastrostomii, RFA, Coile. Pracownia wyposażona jest w system klimatyzacji i wentylacji oraz kabinę higieny osobistej tj. toaleta z kabiną prysznicową zlokalizowaną jest przy pracowni w osobnym pomieszczeniu.

- Dezynfekcja basenów i kaczek: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej MSWiA w Szczecinie korzysta ze sprzętu wielorazowego. Dezynfekcja przeprowadzana jest w płuczko-dezynfektorach, które umiejscowione są w pomieszczeniach wydzielonych w oddziałach szpitalnych. Środki do dezynfekcji stosowane w myjkach - dezynfektorach: Helimatic Cleaner Alkaline, Helimatic Latriniser Sporodice Clinox3a Total, Clineur Detergent, środek zmiękczający wodę do Clinox3a. Szpital posiada 1 macerator (Macerator S+) w Izbie Przyjęć.

- Dezynfekcja narzędzi wielorazowego użycia: dezynfekcja wstępna w obrębie oddziałów, w gabinetach zabiegowych/opatrunkowych z wykorzystaniem pojemników z sitem.

Transport sprzętu medycznego do sterylizacji i po odbywa się w zamkniętych pojemnikach

dostarczany przez personel medyczny z oddziałów do serylizatorni lokalnej. Pojemniki wydzielone i opisane. Miejsce dezynfekcji narzędzi - sterylizatornia lokalna - część brudna.

- Dezynfekcja powierzchni: do szybkiej dezynfekcji małych i trudno dostępnych powierzchni stosuje się preparaty: Meliseptol New Formula, Meliseptol Foam Pure, Bactacid AF, Meliseptol Chusteczki bezalkoholowe, Mikrozyd Uniwersal Wip, Bactacid AF. Do dezynfekcji dużych powierzchni stosuje się preparaty: Teralin Protect, Perform, Incidin Plus, Oxivir Excel, Oxivir Plus. Środki do mycia i dezynfekcji powierzchni (w tym *Clostridioides difficile*), Titan Chlor Tablets, Oxivir Plus, Oxivir Sporocide Wipes, Mikrozyd Paa, Chlorcelan Wipes.

- Sterylizacja

-Ilość sterylizatorów 4 szt.: sterylizator gazowy 8XL +abator - przelotowy, rok produkcji 2010 przegląd techniczny przeprowadzono w dniu 14.11.2024 r., sterylizator parowy - przelotowy AS 669 WPA-1, rok prod. 2022 przegląd techniczny przeprowadzono w dniu 25.09.2024 r., sterylizator parowy – przelotowy AS666 WPA-2 rok prod. 2012 przegląd techniczny przeprowadzono w dniu 16.10.2024 r., sterylizator parowy nieprzelotowy YESON YS-18I, rok prod. 2020 r. przegląd techniczny przeprowadzono w dniu 23.10.2024 r.

- Miejsce usytuowania urządzeń w pomieszczeniach sterylizatorni lokalnej.

- Metody sterylizacji: parowa i gazowa.

- Typ sterylizatorów: gazowy, parowe.

- Szpital nie korzysta z usług zewnętrznych w zakresie sterylizacji sprzętu medycznego.

- Proces sterylizacji prowadzony jest przez wykwalifikowany personel w zawodzie Technik Sterylizacji Medycznej.

- Kontrola procesów sterylizacji:

rodzaj: wskaźniki biologiczne do każdego wsadu, chemiczne do każdego sterylizowanego pakietu , wskaźnik typu 4 lub 5,

sterylizacja parowa - 1414

Monitoring przebiegu procesu na podstawie wydruku automatycznego.

Awarie: w 2024 r. wystąpiły awarie w 3 urządzeniach, które na bieżąco usuwano.

Autoklawy z wbudowaną własną wytwornicą, do urządzeń technologii w sterylizacji parowej (wytwornic parowych i myjni) doprowadza się wodę oczyszczoną z lokalnej Stacji uzdatniania (zbudowanej ze zmiękczaczy, zbiornika hydroforowego i filtrów, stacji odwróconej osmozy), która zlokalizowana jest nad pomieszczeniami sterylizacji (poddasze). Wytwornica pary rok produkcji 2013, lokalizacja IV piętro - Stacja uzdatniania wody. W chwili obecnej wytwornica pary jest odłączona i nie zaburza prawidłowego funkcjonowania myjni i sterylizatorów w sterylizacji. Ostatni przegląd serwisowy wykonano w grudniu 2024 r. Ostatnia kontrola Państwowej Inspekcji Sanitarnej przy kontroli kompleksowej w 2024 r.

- Stacje/urządzenia do uzdatniania wody

Praca stacji uzdatniania wody na terenie SP ZOZ MSWiA w Szczecinie przy ul. Jagiellońskiej 44 została wstrzymana w kwietniu 2024 r. Placówka nie posiada stacji dializ, stąd nie ma takiej potrzeby aby istniało dodatkowe urządzenie do uzdatniania wody. Woda z dwóch ujęć sieci miejskiej zmiękczana jest na terenie szpitala. Z lokalnej stacji uzdatniania wody

rozprowadzona jest woda miękka do sterylizatorów oraz myjni w sterylizatorni lokalnej. Zmiękczacze wody zamontowane są w pomieszczeniach technicznych. Przegląd techniczny lokalnej stacji uzdatniania i demineralizacyjnej przeprowadzono w dniu 20.12.2024 r.

- Skład osobowy i kwalifikacje zespołu

Zgodnie z rozporządzeniem Ministerstwa Zdrowia z dnia 27 maja 2010 r. w sprawie kwalifikacji członków zespołu kontroli zakażeń szpitalnych. Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych w składzie: lekarz - specjalista mikrobiologii lekarskiej, specjalista zdrowia publicznego przewodniczący ZdsZSz, pielęgniarka-specjalista pielęgniarstwa epidemiologicznego.

- Laboratorium mikrobiologiczne

Szpital nie posiada laboratorium mikrobiologicznego. Usługi w tym zakresie wykonuje Laboratorium Mikrobiologiczne Diagnostyka S.A. ul. 3 go Maja 25-27, 70-25 Szczecin, zgodnie z zawartą umową nr 11792/8522198181/RZP zawartą w dniu 13.02.2024 r.

- Procedury

W 2024 r. przeprowadzono aktualizację obowiązujących procedur w zakresie: monitorowania i utrzymania instalacji ciepłej wody wolnej od skażeń; monitorowania i utrzymywania instalacji ciepłej wody wolnej od skażenia gdzie uwzględniono wewnętrzny nadzór nad poziomem skażenia instalacji wodociągowej ciepłej wody pałeczkami *Legionella* sp. W roku sprawozdawczym przeprowadzono 87 kontroli wewnętrznych w placówce w zakresie poprawności i skuteczności procedur zapobiegania zakażeniom i szerzeniu się czynników alarmowych, przeprowadzenia izolacji, stanu sanitarno-epidemiologicznego pomieszczeń.

- Warunki izolacji pacjenta

Szpital posiada 4 izolatki, które są zgodne z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 marca 2019 r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą. Opracowana jest procedura dotycząca izolacji pacjentów na terenie SP ZOZ MSWiA w Szczecinie.

- Szkolenia wewnętrzne

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 7 szkoleń, w których zostało przeszkolonych 648 w zakresie profilaktyki zakażeń szpitalnych i procedur przeciwepidemicznych.

- Zabiegi dezynsekcji i deratyzacji na terenie szpitala

W ramach zapewnienia bieżącego monitorowania szkodników-gryzoni na terenie placówki w dniu 05.09.2024 r. zawarto umowę z firmą deratyzacyjną OZONPOL Dawid Koziółek z siedzibą w Szczecinie ul. Tkacka 19/510A.

Tab.16. Usługi dezynsekcji i deratyzacji przeprowadzone w 2024 roku w SPZOZ MZSWiA wraz z datą wykonania, jednostką szpitala oraz nazwą użytego preparatu

Lp	Nazwa usługi	Nazwa firmy	Data	Lokalizacja	Nazwa użytego preparatu
----	--------------	-------------	------	-------------	-------------------------

1.	deratyzacja	Grupa Ozonpol	13.05.2024	ul. Jagiellońska 44	Ratimor, Bromadiolon
2.	deratyzacja	Grupa Ozonpol	13.05.2024	ul. Królowej Korony Polskiej 5/6	Ratimor, Bromadiolon
3.	deratyzacja	Grupa Ozonpol	13.05.2024	ul. Piotra Skargi 16	Ratimor, Bromadiolon
4.	deratyzacja	Grupa Ozonpol	10.09.2024	ul. Jagiellońska 44	Ratimor, Bromadiolon
5.	deratyzacja	Grupa Ozonpol	10.09.2024	ul. Królowej Korony Polskiej 5/6	Ratimor, Bromadiolon
6.	deratyzacja	Grupa Ozonpol	10.09.2024	ul. Piotra Skargi 16	Ratimor, Bromadiolon
7.	deratyzacja	Grupa Ozonpol	10.12.2024	ul. Jagiellońska 44	Ratimor, Bromadiolon
8.	deratyzacja	Grupa Ozonpol	10.12.2024	ul. Królowej Korony Polskiej 5/6	Ratimor, Bromadiolon
9.	deratyzacja	Grupa Ozonpol	10.12.2024	ul. Piotra Skargi 16	Ratimor, Bromadiolon

E) Samodzielny Publiczny Wojewódzki Szpital Zespolony w Szczecinie, lokalizacja ul. Arkońska 4 i ul. A. Sokołowskiego 11 (dalej: SPWSZ)

- Remonty i inwestycje

W 2024 r. w SPWSZ lokalizacja ul. Arkońska 4:

- został otwarty nowy budynek K na potrzeby oddziału oraz poradni Chorób Zakaźnych, Pediatriczny oraz Dermatologiczny.
- został przeprowadzony gruntowny remont bud. C na potrzeby diagnostyki obrazowej oraz poradni specjalistycznych takich jak: Urologiczna oraz Onkologiczna.
- trwa gruntowny remont bud. J na potrzeby poradni Kardiologicznej. Planowane zakończenie remontu to I kwartał 2025r.
- Aktualna liczba łóżek szpitalnych - 1016
- Utrzymanie bieżącej czystości

Utrzymaniem bieżącej czystości szpitala zajmuje się personel własny szpitala. Do sprzątania stosowany jest sprzęt jednorazowego użycia (ściereczki z włókniny), mopy jednokrotnego dotyku. Postępowanie ze sprzętem po sprzątaniu jest zgodne z opracowanymi instrukcjami: mopy oddaje się do pralni, ściereczki do utylizacji, wózki sprzątacza po użyciu umyte i wydezynfekowane przechowuje się w pomieszczeniach porządkowych. Szpital posiada opracowany Plan Higieny.

Szpital korzystania z komór dezynfekcyjnych w ramach usługi outsourcingu , zgodnie z zawartą umową EP/221/171/2022 w dniu 24.05.2022 r. na świadczenie usługi prania dezynfekcyjnego wraz z dzierżawą bielizny szpitalnej, operacyjnej, odzieży ochronnej,

transportem oraz kompleksowym serwisem z Konsorcjum Firm: Toruńskie Zakłady Materiałów Opatrunkowych S.A. (Lider Konsorcjum), Citonet Bydgoszcz sp. z o.o. (Członek Konsorcjum) oraz Citonet Szczecin sp. z o.o. (Członek Konsorcjum). Materace oraz poduszki pokryte są pokrowcami, które poddawane są dezynfekcji na terenie Szpitala, przez pracowników SPWSZ. Koce poddawane są procesowi prania dezynfekcyjnego. Dezynfekcji komorowej poddawana jest odzież skażona pacjentów.

- Dezynfekcja

- Dezynfekcja właściwa endoskopów odbywa się w Centralnej Sterylizatorni w przelotowych, maszynowych myjniach – dezynfektorach. Stosowane środki: Zastosowane środki: neodisher endoclean, neodisher endosept GA. Zakres wykonywanych badań: kolonoskopie, gastrokopie. Pracownia Endoskopowa przy oddziale Chirurgii Ogólnej i Transplantacyjnej. Zakres wykonywanych badań: EPCV, Protezowanie przewodu pokarmowego. Pracownice posiadają wentylację mechaniczną oraz kabiny higieny osobistej. Lokalizacja:

- Pracownia Endoskopii przy oddziale Gastroenterologii bud. A II p. ul. Arkońska 4
- Pracownia Endoskopii przy oddziale Chirurgii bud. M II p. ul. Arkońska 4
- Pracownia Endoskopii w lokalizacji ul. A. Sokołowskiego 11 parter
- Pracownia Bronchoskopii w lokalizacji ul. A Sokołowskiego 11 przy oddziale Gruźlicy i Chorób Płuc I - I piętro.

- dezynfekcja basenów i kaczek – odbywa się w procesie termicznej dezynfekcji w urządzeniach myjąco-dezynfekujących. Szpital posiada również maceratory, które znajdują się w wydzielonych do tego celu pomieszczeniach w obrębie każdego oddziału. W zależności od potrzeby (np. w przypadku awarii urządzenia) stosuje się środki dezynfekcyjne - Actichlor 0,41%, Actichlor 4,1%.

- dezynfekcja wstępna narzędzi wielorazowego użytku odbywa się w komórkach organizacyjnych (oddziały, pracownice, blok operacyjny), gdzie wykorzystuje się wykorzystuje się pojemniki do dezynfekcji z sitem. Przygotowanie sprzętu do dezynfekcji, sterylizacji, pakietowanie oraz dezynfekcja właściwa odbywa się w Centralnej Sterylizatorni.

- dezynfekcja powierzchni odbywa się przy użyciu obowiązujących preparatów dezynfekcyjnych: podłogi- Incidin Pro 1,0%, powierzchnie dotykowe- Incidin Active-2,0%, umywalki, muszle klozetowe, brodziki- Actichlor -0,41%, Actichlor- 4,1%, dezynfekcja kratki odpływowych- Septacid 2,0%, powierzchnie trudnodostępne- Incidin Oxy (preparat gotowy do użycia), Incidin Liquid Spray.

- Sterylizacja:

- 1) Sterylizator plazmowy, przelotowy Typ RENO -S-130 nr.S130 D130504 - rok prod. 2013 r.
- 2) Sterylizator parowy, przelotowy Typ MST- V 6612 VS2 nr.21246 - rok prod. 2012 r.
- 3) Sterylizator parowy, przelotowy typ MST- V 6612 VS2 nr 21632-rok 2013 r.
- 4) Sterylizator parowo-formaldehydowy, przelotowy Typ. MST- V FO- 666 VS2nr.21634 - rok prod. 2013 r.

Sterylizatory usytuowane są w Centralnej Sterylizatorni ze Stacją Przygotowania Łóżek i Dystrybucją Sprzętu Medycznego.

Metody sterylizacji: wysokotemperaturowa - nasycona para wodna 134°C 5 min 134°C 7 min i niskotemperaturowa - nadtlenek wodoru VH_2O_2 (plazma gazu). Monitorowanie przebiegu procesu sterylizacji odbywa się za pomocą zapisów fizycznych (wydruk z urządzenia), testów chemicznych i biologicznych. Protokoły sterylizacji dla każdego sterylizatora oraz raporty przyjęcia i wydania sprzętu, które są archiwizowane przez 20 lat. Wydruki z myjni – dezynfektora i ze sterylizatorów archiwizowane są w Informatycznym Systemie Obiegu Narzędzi PROCES+.

SPWSZ posiada 3 wytwornice pary, które wbudowane są w sterylizatory parowe, producent Firma Belimed, rok prod. 2013 r.

Przeglądy techniczne sterylizatorów:

- 22.01.2025 r.- sterylizator nr 1
- 28.08.2024 r.- sterylizator nr 2
- 28.01.2025 r.-- sterylizator nr 3

- Stacje uzdatniania wody (SUW)

Przeglądy SUW w lokalizacji ul. Arkońska 4 i ul. A. Sokołowskiego 11 realizowane są zgodnie z DTR, natomiast obchody codzienne w lok. A4 realizuje pracownik Impel, w lok S11 Dyżurny Zespołu BMS ds. Sanitarnych. Woda uzdatniona w SUW S11 i A4 badana jest w ramach Monitoringu Kontrolnego 5 razy w roku, zgodnie z harmonogramem poboru próbek wody na 2024r. i 2025r., zatwierdzonymi przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie (dalej: PPIS w Szczecinie). W SUW w sterylizatorni w lokalizacji S11 woda badana jest co dwa dni, zgodnie z zapisami w procedurach, przez pracownika jednostki w zakresie twardości i przewodności wody uzdatnionej. Przeglądy SUW - zgodnie z DTR raz w roku, ostatni przegląd - 22.11.2024 r. Ostatnie badanie próbki wody w Stacji Dializ -02.12.2024 r.- stan próbek bez zastrzeżeń (próbka nr 16983/2024). Próbkę wody pobierane 4 razy w roku. Ostatnia kontrola Inspekcji Sanitarnej czerwiec 2024 r. Stacje/Urządzenia do uzdatniania wody na potrzeby:

- Stacji Dializ ul. Arkońska 4 rok prod. 2020 ostatni przegląd czerwiec 2024 r.
- Sterylizatorni ul. A. Sokołowskiego 11 - rok prod. 2014 ostatni przegląd czerwiec 2024 r.

- Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych

Skład osobowy Zespołu Kontroli Zakażeń Szpitalnych: Przewodniczący lekarz specjalista mikrobiolog, jeden specjalista mikrobiolog, 4 pielęgniarki specjalistki ds. epidemiologii.

- Laboratorium mikrobiologiczne

Szpital posiada własne Laboratorium Mikrobiologiczne w lokalizacji ul. Arkońska 4

- Procedury epidemiologiczne

Nowe i aktualizowane procedury i algorytmy p/epidemiczne:

- Instrukcja postępowania awaryjnego Pracowników SPWSZ;
- Wykaz środków dezynfekcyjnych stosowanych w SPWSZ;
- Instrukcja - Zasady i zakres utrzymania prawidłowego stanu sanitarno-higienicznego w jednostkach organizacyjnych w SPWSZ;

- Instrukcja - Postępowanie z pacjentem podejrzanym o zakażenie lub zakażonym koronawirusem SARS-CoV-2;

- Instrukcja - Postępowanie z Roboczą Odzieżą Medyczną;

- Instrukcja - Dekontaminacja Łóżka Szpitalnego.

W 2024 roku przeprowadzono 148 kontroli wewnętrznych z zakresu stanu sanitarno-epidemiologicznego, przestrzegania procedur p/epidemicznych, zasad stosowania środków ochrony indywidualnej oraz przestrzegania zasad izolacji.

- Warunki izolacji:

W szpitalu opracowane są instrukcje związane z zasadami Izolacji pacjentów z zakażeniami lub z chorobami zakaźnymi. Izolacja odbywa się na salach 1- osobowych. Jeżeli nie ma możliwości izolacji na salach 1-osobowych izolacja odbywa się na salach wieloosobowych. W przypadku zakażeń o tej samej etiologii pacjenci poddawani są kohortacji. W lokalizacji Zdunowo w przypadku pacjentów u których rozpoznano gruźlicę, izolacja pacjenta odbywa się w wydzielonym obszarze - odcinku Ftyzjatrii Oddziału I Chorób Płuc i Gruźlicy, sale dla pacjentów są 1, 2-3 osobowe z węzłami sanitarnymi.

- Szkolenia wewnętrzne

W 2024 roku przeprowadzono 148 szkolenia wewnętrzne. Przeszkolono 1412 pracowników. Tematyka szkoleń: Zapobieganie zakażeniom szpitalnym ,Higiena rąk w prewencji zakażeń szpitalnych, Selektywna segregacja odpadów, Stosowanie środków ochrony osobistej, Zasady i zakres utrzymania prawidłowego stanu sanitarno-higienicznego w jednostkach organizacyjnych, Zasady postępowania podczas hospitalizacji pacjenta podejrzanego lub zakażonego SARS-CoV-2, Zasady stosowania środków ochrony indywidualnej.

- Zabiegi dezynsekcji i deratyzacji

Zestawienie dezynsekcji i deratyzacji w SPWSZ w Szczecinie, lokalizacja ul. Arkońska 4:
Firma: Małolepszy Marcin. Zakład tępienia owadów i gryzoni. Umowa EG.221.20.2023 zawarta w dniu 12.06.2023 r.

Data zgłoszenia/ Jednostka SPWSZ/ Uwagi/ Pomieszczenia

23.01.2024 r. SOR Choroby Zakaźne bud. G - Toaleta dla personelu, dyżurka pielęgniarek

23.01.2024 r. Poradnia Chorób Zakaźnych/ PNNI bud.- Szatnia personelu

29.01.2024 r. Oddział Dziecięcy Obserwacyjno-Zakaźny bud. B/ piwnica

06.02.2024 r. SOR Kardiologiczny/ Pokój lekarzy

07.03.2024 r. Poradnia Kardiologiczna/ piwnica

12.03.2024 r. Oddział Reumatologii/ Sala 39 B oraz z zewnątrz

23.04.2024 r. Deratyzacja półroczna Zgodnie z Uchwałą Rady Miasta Szczecina XVI/534/20 z dnia 9 kwietnia 2020 r. - Teren SPWSZ ul. Arkońska 4

23.04.2024 r. Oddział Chorób Wewnętrznych i Diabetologii - szatnia

29.05.2024 r. Zakład Opiekuńczo-Leczniczy - III piętro oraz parter

08.07.2024 r. OAITiZ - dach

05.08.2024 r. Dział Gospodarczy - Pok. 3

29.08.2024 r. Oddział Kardiologii i Kardiologii Inwazyjnej - dach

26.09.2024 r. Deratyzacja półroczna Zgodnie z Uchwałą Rady Miasta Szczecina XVI/534/20 z dnia 9 kwietnia 2020 r. - Teren SPWSZ ul. Arkońska 4

10.10.2024 r. Oddział Kardiologii i Kardiologii Inwazyjnej - dach

25.10.2024 r. Poradnia Endokrynologiczna - Szatnia nr 5

Zestawienie dezynsekcji i deratyzacji w SPWSZ w Szczecinie, w lokalizacji ul. A. Sokołowskiego 11.

Firma: Zakład Tępienia Owadów i Gryzoni. Odkazanie pomieszczeń. Marcin Małolepszy.

Umowa EG.221.20.2023 zawarta w dniu 12.06.2023 r. obowiązująca do 12.06.2026 r.

Data przeprowadzenia dezynsekcji / deratyzacji/Jednostka SPWSZ/Uwagi/Pomieszczenia

18.04.2024 r. SPWSZ zgodnie z Uchwałą Rady Miasta XVI/534/20 z dnia 9 kwietnia 2020 r. z późn. zm. - teren SPWSZ, ul. A. Sokołowskiego 11

24.05.2024 r. Dział Gospodarczy- Posterunek ochrony

24.05.2024 r. Zakład Diagnostyki Laboratoryjnej- punktu pobrań, korytarz, teren zewnętrzny

24.05.2024 r. Kuchnia Centralna- Pomieszczenia kuchni

05.06.2024 r. Oddział Chirurgii Ogólnej i Naczyniowej VIII- dyżurka pielęgniarek, gabinet lekarski, brudownik, toalety pacjentów w salach chorych

05.06.2024 r. Oddział Chorób Wewnętrznych i Nadciśnienia Tętniczego z Pododdziałem Kardiologii IV - Sale chorych 39, 43, 44, 46, 50, 51, 53, 54

11.07.2024 r. Pracownia Rezonansu Magnetycznego - Pomieszczenia wewnątrz teren zewnętrzny - elewacja budynku

23.09.2024 r. SPWSZ Zgodnie z Uchwałą Rady Miasta XVI/534/20 z dnia 9 kwietnia 2020 r. z późn. zm. teren SPWSZ, ul. A. Sokołowskiego 11

28.09.2024 r. Dział Gospodarczy - Teren zewnętrzny - elewacja budynku

05.12.2024 r. Zespół Magazynów - Pomieszczenia SPWSZ

05.12.2024 r. Administracja - Pomieszczenia SPWSZ

Zgodnie z §31 Uchwały Rady Miasta Szczecina XVI/534/20 z dnia 9 kwietnia 2020 r. z późn. zm. deratyzację przeprowadza się corocznie na całym obszarze Miasta Szczecin, w następujących terminach: od 15 do 30 kwietnia oraz od 15 do 30 września. W związku z powyższym Samodzielny Publiczny Wojewódzki Szpital Zespolony w Szczecinie zlecił Zakładowi Tępienia Owadów i Gryzoni. Odkazanie pomieszczeń Marcin Małolepszy deratyzację pomieszczeń Szpitalnych w kwietniu 2024 r. oraz we wrześniu 2024 r.

Preparaty użyte do dezynsekcji i deratyzacji w 2024 r. w obiektach SPWSZ w lokalizacjach (ul. Arkońska 4 i ul. A. Sokołowskiego 11): Murin (pasta), Murin Forte (pasta), Racumin Foam, Ratimor (pasta), żel Maxforce, K-Othrine, Attracide Plus. Cimex-Out.

F) Zachodniopomorskie Centrum Onkologii, ul. Strzałowska 22, 71-730 Szczecin (dalej: ZCO)

- Inwestycje i prace remontowe

W ZCO przeprowadzono w okresie: 01.01.2024 r. – 31.12.2024 r. następujące inwestycje i prace remontowe:

- Oddział Chirurgii Onkologicznej – bud. nr 3: remont tarasu nad III piętrem – wymiana izolacji przeciw wodnej, izolacji termicznej oraz warstwy wykończeniowej z gresów,

malowanie ścian na korytarzach I piętra, pomalowanie ścian i sufitów w pomieszczeniach: gabinet zabiegowy na III piętrze, pomieszczenie pielęgniarki oddziałowej oraz pomieszczenie kolonoskopii, malowanie pomieszczenia socjalnego na bloku operacyjnym.

- Oddział Kliniczny Radioterapii – bud. nr 2: wymiana wykładziny podłogowej oraz pomalowanie ścian w pomieszczeniu 012, ułożenie kafli oraz pomalowanie ścian i sufitu w pomieszczeniu przygotowywanym pod pralnice (pom. 001), wymiana kafli oraz pomalowanie balustrady na schodach zewnętrznych ewakuacyjnych.

- Oddział Kliniczny Radioterapii cz. łóżkowa II - bud. nr 4: remont tarasu na II piętrze - wykonanie nowego wpustu, wymiana izolacji przeciw wodnej oraz warstwy wykończeniowej z gresów, wykonanie nowych obróbek blacharskich, wykonanie tynków renowacyjnych oraz przepony poziomej w części pomieszczeń oraz w ciągu komunikacyjnym na poziomie piwnicy, wykonanie wykładziny podłogowej w 3 pomieszczeniach na poziomie przyziemia - pomieszczenia biurowe, wykonanie remontu pomieszczenia 221 - zerwanie wykładziny pcv ze ścian oraz pomalowanie całego pomieszczenia, malowanie gabinetów zabiegowych na I piętrze, sal chorych oraz łazienek pacjentów.

- Budynek Centrum Diagnostyki i Terapii Nowotworów Piersi - bud. nr 8: utworzenie 4 nowych pomieszczeń (2 na poziomie I piętra oraz 2 na poziomie II piętra) oraz powiększenie rejestracji P18 na paterze - pomieszczenia utworzone poprzez postawienie ścianek konstrukcji lekkiej wraz z drzwiami wejściowymi oraz dostosowanie instalacji wentylacji mechanicznej i elektrycznej do nowo utworzonych pomieszczeń. Wstawienie dwóch nowych okien w fasadzie aluminiowej na II piętrze.

- Poradnia Przyszpitalna - bud. nr 8: malowanie gabinetów lekarskich i zabiegowych - 3 pomieszczeń.

- Zakład Diagnostyki Obrazowej - bud. nr 8: adaptacja pomieszczenia pod montaż nowego aparatu do biopsji mamotomicznej. Zakres przeprowadzonych prac: wymiana osprzętu instalacji elektrycznej: wymiana wykładziny podłogowej w pomieszczeniu, malowanie pomieszczenia aparatu i pom. pomocniczych, malowanie pomieszczenia opisowego R39.

- Zakład Diagnostyki Laboratoryjnej - bud. nr 8: wykonanie otworu pomiędzy pomieszczeniami L1 i L4 w celu połączenia pomieszczeń oraz pomalowanie ścian i sufitów.

- Dział Żywienia - bud. nr 7: czyszczenie okapów w kuchni głównej - 3 razy.

- Ośrodek Rehabilitacji Psychospołecznej i Medycznej Osób Niepełnosprawnych: wykonanie remontu dachu w zakresie - zdjęcie pokrycia oraz łączenia i membrany, uzupełnienie termoizolacji, wykonanie pełnego deskowania ułożenie nowej membrany i nowych łąt oraz ponowne ułożenie dachówki.

- Administracja: wykonanie remontu dachu głównego pokrytego papą termozgrzewalną, malowanie pomieszczeń biurowych, sali konferencyjnej, kasy pomieszczenia socjalnego i toalety damskiej, wymiana skrzydła drzwi pomiędzy pomieszczeniami 008 a 009 oraz w pomieszczeniu 1.06 skrzydła wraz z ościeżnicą.

- Magazyn główny: wymiana wykładziny podłogowej oraz pomalowanie ścian w pomieszczeniu biurowym archiwum, wykonanie nowej posadzki oraz pomalowanie ścian w pomieszczeniu archiwum na parterze, wymiana zadaszenia rampy dostaw.
- Altana widokowa: wymiany całej posadzki drewnianej oraz naprawa konstrukcji nośnej zadaszenia, wykonanie nowej balustrady na schodach wejściowych.
- Teren: miejscowa naprawa chodników na terenie - przy budynku CDiTNP oraz w parku, malowanie elementów drewnianych ławek.
- Budynki oddziałów szpitalnych - wszystkie: czyszczenie kanałów wentylacji mechanicznej wraz z ich dezynfekcją oraz wymianą filtrów zgodnie z harmonogramem.

- Aktualna liczba łóżek szpitalnych - 181 łóżek.
- Utrzymanie bieżącej czystości i porządku

Utrzymanie bieżącej czystości w oddziałach szpitalnych należy do personelu szpitala zatrudnionego na umowę o pracę. W każdej komórce jest zespół pracowników oraz profesjonalny sprzęt (wózki, uchwyty do mopów, nakładki na uchwyty, ściereczki w kolorach określających mycie powierzchnie, maszyny myjące i szorujące - polerskie), profesjonalne środki higieny (preparaty do mycia, doczyszczania, powłoki zabezpieczające). Sprzęt do sprzątania i detergenty przechowywane są w pomieszczeniach porządkowych, gospodarczych na oddziałach. Po skończonej pracy ściereczki i mopy prane są w profesjonalnych pralnicach do mopów przy użyciu proszku piorąco-dezynfekcyjnego i suszone w suszarkach. Sprzęt jest myty, dezynfekowany i przechowywany w stanie suchym w pomieszczeniach gospodarczych.

Proces utrzymania czystości opisany jest w procedurze Utrzymanie czystości oraz instrukcjach do każdego oddziału szpitalnego. Wykonanie czynności potwierdzane jest w kartach kontroli sprzątania codziennego i okresowego.

- Komory dezynfekcyjne

ZCO nie posiada własnej komory dezynfekcyjnej. Całe wyposażenie łóżka szpitalnego (materac, poduszka, kołdra) zabezpieczone jest pokrowcami z materiału nieprzemakalnego, paroprzepuszczającego, zmywalnego, odpornego na środki dezynfekcyjne, typu ecolastik. Pokrowce po wypisie są dezynfekowane środkami chemicznymi, a w razie zbrudzenia materiałem organicznym, izolacji lub zgonu pacjenta wyposażenie łóżka (pokrowce, kołdra, poduszka) oddawane są do pralni zewnętrznej. ZCO ma podpisaną umowę na usługi pralnicze z Zakładem Usług Pralniczych sp.j. Henryka Różalska, Katarzyna Karasiewicz ul. Lipowa 11 76-032 Mielenko.

- Dezynfekcja

- Pracownia endoskopowa zlokalizowana jest w Oddziale Chirurgii Onkologicznej, w jej skład wchodzi: śluza, sala badań, kabina higieny osobistej dla pacjentów oraz pomieszczenie mycia endoskopów z wentylacją mechaniczną, wyposażone w dwie myjnie automatyczne firmy Olympus Mini ETD 2 oraz ETD 4. Zakres badań obejmuje gastroskopie i kolonoskopie. Do maszynowego mycia i dezynfekcji endoskopów w myjni automatycznej używamy preparatów firmy Schülke - Thermosept ED i Thermosept EndoCleaner oraz preparatów firmy Olympus -

EndoDet, EndoDis i EndoAct. Przygotowanie sprzętu do badań i jego mycie opisuje instrukcja Postępowanie z endoskopem.

- Każdy oddział szpitala wyposażony jest w maceratory do utylizacji jednorazowych wyrobów z pulpy celulozowej: basenów, kacek, misek nerkowatych oraz misek do mycia pacjentów.

Maceratory zainstalowane są w brudownikach w oddziałach.

- Zasady dezynfekcji narzędzi oraz proces obiegu materiału do sterylizacji i po sterylizacji opisany jest w procedurze Sterylizacja i dezynfekcja oraz w instrukcji Postępowanie z narzędziami chirurgicznymi. Załącznikiem do ww. procedury jest Plan Higieny - sprzęt medyczny. W gabinetach zabiegowych i na salach operacyjnych znajdują się opisane pojemniki z sitem i pokrywą do wstępnej dezynfekcji narzędzi. Dezynfekcja wstępna i przygotowywanie do transportu odbywa się w wydzielonych pomieszczeniach - narzędziownie - blok operacyjny, pracownia brachyterapii, lub gabinetach zabiegowych - oddział chirurgii. Preparaty używane do dezynfekcji narzędzi i sprzętu w 2024 r. : Detrol Cid Enzym Tristel Fuse, Phagocide D, Mikrocid Sensitive Wipes, Mikrocid Universal Wipes, Softa Cloth CHX 2%.

- Preparaty do dezynfekcji powierzchni stosowane w szpitalu w 2024 r. : Taski Sprint Degerm, Tristel Fuse, Titan Chlor Plus, Mikrocid Uniwersal Liquid, Mikrocid Uniwersal Wipes, Mikrocid Sensitive Wipes, Mikrocid PAA Wipes, Incidin Liquid Spray; Nocolyse Neutral i One Shot do zamgławiania pomieszczeń.

- Sterylizacja

ZCO nie posiada własnej sterylizacji oraz sterylizatorów. Usługę sterylizacji wykonuje dla ZCO firma CITONET, ul. Rolna 4, 71-730 Szczecin. Narzędzia i sprzęt po użyciu poddawany jest dezynfekcji wstępnej przez pielęgniarki w oddziałach i technika sterylizacji na bloku operacyjnym. Narzędzia i sprzęt pakowany jest w pojemniki transportowe opisane symbolem komórki, wraz z protokołami przekazania/przyjęcia materiału i transportowany z oddziałów do bloku operacyjnego, gdzie w przedsionku znajduje się szafa magazynowa oznaczona „materiał brudny”. Stamtąd zabiera je pracownik sterylizacji zewnętrznej w zamykanych szafach transportowych i samochodem przewożone są do Centralnej Sterylizacji zewnętrznej. Materiał wysterylizowany przywożony jest następnego dnia. Pracownik sterylizacji zewnętrznej zostawia pojemniki z wysterylizowanym materiałem w szafie opisanej „materiał czysty” w przedsionku bloku operacyjnego. Materiał na oddziały odbierają pracownicy oddziałów lub pracownicy transportu wewnętrznego. Firma zewnętrzna CITONET ponosi odpowiedzialność za prawidłowy i zgodny z wymogami epidemiologicznymi proces sterylizacji. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia dokumentów potwierdzających walidację procesów sterylizacji oraz do umożliwienia wglądu w pełną dokumentację procesową dotyczącą sterylizacji materiałów z ZCO. Co roku prowadzony jest audyt firmy zewnętrznej przez pracownika ZCO. Proces sterylizacji i dezynfekcji opisany jest w procedurze Sterylizacja i dezynfekcja oraz instrukcji towarzyszącej Sterylizacja parą wodną w nadciśnieniu i plazmowa.

- Stacje uzdatniania wody

ZCO nie ma centralnej sterylizacji oraz stacji dializ. Nie posiada stacji/urządzeń do uzdatniania wody do celów medycznych.

- Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych

Skład osobowy i kwalifikacje Zespołu Kontroli Zakażeń Szpitalnych są zgodne z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 27.05.2010 r. w sprawie kwalifikacji członków zespołu kontroli zakażeń szpitalnych (Dz. U. z 2014 r. poz. 746).

- Laboratorium mikrobiologiczne

ZCO posiada w strukturze Pracownię Diagnostyki Mikrobiologicznej, która wchodzi w skład Zakładu Diagnostyki Laboratoryjnej.

- Aktualizacja procedur

Dokonano przeglądu aktualizacyjnego Procedury Zapobieganie zakażeniom szpitalnym w ramach programu kontroli zakażeń szpitalnych oraz Instrukcji do ww. procedury zgodnie z częstotliwością co trzy lata, w ramach przygotowań do akredytacji.

Przeprowadzono 8 kontroli wewnętrznych w oddziałach szpitalnych, przychodni i ośrodka rehabilitacji pod kątem realizacji procedur higienicznych: higieny rąk, izolacji, postępowania po ekspozycji, dekontaminacji sprzętów, utrzymania czystości. Przeprowadzono 7 kontroli interwencyjnych w zakresie przestrzegania izolacji, dostępności środków ochrony indywidualnej i preparatów dezynfekcyjnych.

- Warunki izolacji

W oddziałach szpitalnych znajdują się sale spełniające warunki izolacji: w Oddziale Chirurgii (dwie sale) i Oddziale Onkologii Klinicznej (dwie sale); w skład sali wchodzi: śluza umywalkowo-fartuchowa, pomieszczenie pobytu pacjenta oraz pomieszczenie sanitarno-higieniczne. W Oddziale Radioterapii znajdują się sale jednoosobowe z własnym węzłem sanitarnym.

- Szkolenia

W 2024 roku przeprowadzono szkolenia w zakresie: omówienie zakażeń w oddziałach szpitalnych oraz zasad racjonalnej antybiotykoterapii, higiena rąk według rekomendacji ZCO (szkolenie online z testem sprawdzającym), profilaktyka ekspozycji zawodowych, proces utrzymania czystości w szpitalu dla personelu sprzątającego, zasady izolacji (w tym higiena rąk) dla zespołu techników teleradioterapii, profilaktyka zakażeniom i zatruciom pokarmowym (w tym higiena rąk) dla pracowników działu żywienia, zapobieganie zakażeniom dla zespołu zakładu patomorfologii. Szkolenia objęły 657 pracowników. Zespół kontroli zakażeń szpitalnych prowadzi także szkolenia wstępne dla nowo przyjmowanych pracowników obejmujące tematykę higieny rąk, postępowania po ekspozycji, stosowania środków ochrony osobistej i segregacji odpadów medycznych. W 2024 roku było to około 100 osób.

- Usługi dezynsekcji i deratyzacji

ZCO ma zawartą umowę z firmą Zakład Tępienia Owadów i Gryzoni Odkazanie pomieszczeń. Marcin Małolepszy ul. Boryny 54/32 Szczecin. W zakresie umowy jest stały monitoring na obecność gryzoni w kuchni raz na kwartał oraz interwencje bieżące w zależności od potrzeb.

W 2024 przeprowadzono dodatkowo: deratyzację i dezynsekcję pomieszczeń w budynku nr 2 na parterze, likwidację gniazda os w ziemi przy budynku nr 3, likwidację gniazda os w budynku nr 4- dwukrotnie, likwidacja gniazda os w budynku nr 8, likwidacja dwóch gniazd os - budynek nr 5 i szlaban wyjazdowy, dezynsekcję na zewnątrz budynku przy Przyszpitalnej Przychodni Onkologicznej, dezynsekcję pomieszczeń w budynku nr 8 – I piętro i klatka schodowa. Preparaty używane do dezynsekcji i deratyzacji - Fendona 6 S.C., Karakill 10 MC, Penta 250 Forte, Murin (pasta), Ratimor (pasta).

G) ZOZ Szpital Aresztu Śledczego Areszt Śledczy ul. Kaszubska 28, 70-952 Szczecin.

- Remonty i modernizacja

W 2024 roku w szpitalu nie przeprowadzono modernizacji struktur szpitala i nie wprowadzono zmian istotnie wpływających na funkcjonowanie w placówce – brak remontów, przeprowadzono jedynie bieżące prace naprawcze i uzupełniające.

- Aktualna liczba łóżek:

Oddział wewnętrzny - 27 łóżek;

Oddział psychiatrii sądowej - 85 łóżek.

- Utrzymanie bieżącej czystości

Szpital nie korzysta z usług firmy sprzątajacej. W szpitalu jest opracowany plan higieny szpitalnej. Utrzymaniem bieżącej czystości szpitala zajmują się osadzeni - pracownicy gospodarczy szpitala, zatrudnieni po odpowiednim przeszkoleniu.

Po zakończonym sprzątaniu sprzęt jest dokładnie myty i osuszony mopy i ścierki są prane. Sprzęt porządkowy wykorzystany jest tylko w szpitalu, przechowywany w osobnych pomieszczeniach.

- Komory dezynfekcyjne

Szpital nie posiada komór dezynfekcyjnych. Pranie bielizny pościelowej wykonywane jest przez firmę zewnętrzną na podstawie zawartej umowy.

- Dezynfekcja

W Szpitalu nie przeprowadza się badań endoskopowych.

W przypadku konieczności ewentualnego wykorzystania basenów i kaczek przygotowywane są jednorazowe. Szpital nie posiada maceratorów. Dezynfekcja narzędzi wielorazowego użycia odbywa się w gabinecie stomatologicznym. Do dezynfekcji powierzchni stosowane są następujące środki dezynfekcyjne: Mikrozid AF chusteczki, Mikrozid sensitive liquid, Chloramix DT, Medicarine, Gigasept granulate plus, Rotasept, Sekusept aktiv.

- Sterylizacja

W szpitalu stosowana jest sterylizacja podręczna. Proces sterylizacji narzędzi medycznych przeprowadzany jest w sterylizatorze parowym –autoklaw AD-7 Auto House typ B, rok prod. 2015 (1 szt.), producent „APOZA” Rnterprise Co. Sterylizator usytuowany jest w części czystej Ambulatorium C1. Sterylizacja parowa sterylizatorem parowym. Usługi sterylizacji gazowej świadczone są przez Centralną Sterylizatornię 109 Szpitala Wojskowego w Szczecinie. Do prowadzenia procesów sterylizacji jest wyznaczony personel - bez kursu.

Kontrola procesów sterylizacji:

- Kontrola biologiczna: testy biologiczne, badania Sporal A.
- Kontrola chemiczna prowadzona przy użyciu testu paskowego sterylizacji Steam Indicator Strip SIL - 250, który jest umieszczany w pakiecie reprezentatywnym każdego wsadu do sterylizacji. Parametry procesu sterylizacji są udokumentowane na dysku/ płycie sterylizatora i mogą być przenoszone za pomocą nośnika.

Awaryjność urządzeń: 2 awarie w 2024 r. W szpitalu brak wytwornicy pary dla sterylizatorów parowych i myjni. Do sterylizatora stosuje się wodę demineralizowaną.

W dniu 6.06.2024 r. wykonano konserwację w tym przegląd techniczny autoklawu. Ostatnia kontrola Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ZOZ Szpital Aresztu Śledczego Areszt Śledczy odbyła się w 27.05.2024 roku.

- Stacja uzdatniania wody

Jednostka nie posiada stacji/urządzenia do uzdatniania wody. Na potrzeby sterylizacji podręcznej wykorzystuje się gotową wodę demineralizowaną.

- Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych

Skład osobowy i kwalifikacje Zespołu Kontroli Zakażeń Szpitalnych są zgodne z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 27.05.2010 r. w sprawie kwalifikacji członków zespołu kontroli zakażeń szpitalnych (Dz. U. z 2014 r. poz. 746).

- Laboratorium mikrobiologiczne

Szpital ma podpisaną umowę na świadczenie usług w zakresie badań mikrobiologicznych z Laboratorium Mikrobiologicznym USK nr 1 PUM W Szczecinie przy ul. Unii Lubelskiej 1 w Szczecinie.

- Aktualizacja procedur

W 2024 roku przeprowadzono aktualizację obowiązującej procedury dotyczącej terapii empirycznej zakażeń bakteryjnych dróg oddechowych. W 2024 roku przeprowadzono 4 kontrole wewnętrzne dotyczące oceny poprawności i skuteczności procedur zapobiegających zakażeniom i szerzeniu się czynników alarmowych oraz stosowania środków ochrony indywidualnej i zbiorowej.

- Warunki izolacji

Warunki izolacji pacjentów z zakażeniem oraz chorobą zakaźną są zapewnione. Szpital posiada 2 izolatki zgodne z wymogami. W szpitalu opracowane są i obowiązują następujące procedury w tym zakresie: Izolacja pacjentów, Procedura postępowania w przypadku podejrzenia lub rozpoznania wszawicy, świerzbu, Instrukcja postępowania z pacjentem chorym na gruźlicę oraz Instrukcja postępowania w przypadku podejrzenia wystąpienia choroby wysoce zakaźnej z uwzględnieniem gorączek krwotocznych.

- Szkolenia wewnętrzne

W 2024 roku przeprowadzono 5 szkoleń wewnętrznych z zakresu kontroli i profilaktyki zakażeń szpitalnych i procedur przeciwepidemicznych, w którym łącznie uczestniczyło 159 osób.

- Zabiegi dezynsekcji i deratyzacji

W 2024 roku w szpitalu wykonano łącznie 15 zabiegów dezynsekcji i deratyzacji pomieszczeń. Zabiegi te wykonywane były po zakończeniu kwarantanny u pacjentów. Usługi dezynsekcji i deratyzacji na terenie szpitala wykonywane są przez Pestokil Sp. z o.o., ul. Cegielniana 3, 49-300 Brzeg. Preparaty używane do dezynsekcji i deratyzacji: Draker 10,2, Agvigeum 2000.

H) Sonomed Sp. z o. o., ul. Bandurskiego 98/U12, Szczecin

- Zmiany organizacyjne, formalne, remonty i modernizacje

W 2024 r. nie przeprowadzono zmian organizacyjnych, formalnych, remontów ani modernizacji.

- Liczba łóżek szpitalnych - 6 łóżek
- Utrzymanie bieżącej czystości i porządku

Utrzymaniem bieżącej czystości i sprzątaniem pomieszczeń zajmuje się personel firmy wynajmującej lokal. Wykorzystywany jest profesjonalny sprzęt (wózki - wiadra z oddzielnymi komorami, mopy z nakładkami wydzielone do mycia powierzchni bloku operacyjnego i innych pomieszczeń), który jest dezynfekowany, myty i przechowywany w pomieszczeniach porządkowych.

Szpital posiada opracowany plan higieny szpitalnej oraz procedury mycia i dezynfekcji powierzchni. Mopy prane we własnym zakresie w pralni Mile Professional PW 5064, suszone w suszarce Mile Professional PT 5135C zgodnie z zaleceniem producenta sprzętu, do prania stosowany jest proszek ELTRA.

- Komory dezynfekcyjne

Szpital ma podpisaną umowę na usługi pralnicze i dezynfekcyjne z SZOP S.C. Waldemar Walczak, Julita Walczak Pralnia Wodna i Chemiczna, 70-790 Szczecin, ul. Olszynki Grochowskiej 15. Na wyposażeniu materace pokryte pokrowcami typu ekolastik, łatwe do mycia i dezynfekcji, które dezynfekowane są przez pracowników.

- Dezynfekcja

- Dezynfekcja endoskopów odbywa się w 2 myjniach (automatycznej i półautomatycznej) środkami ADASPOR PLUS, ANIOXSYDE 1000, ANIOSYME SYNERGY, oraz 1 myjni automatycznej/półautomatycznej na sól. Pracownia endoskopowa ma bezpośredni dostęp do kabiny higieny osobistej. Endoskopy i kolonoskopy przechowywane w szafie - Endocab plus.

- Dezynfekcja basenów i kaczek - szpital posiada macerator

- Dezynfekcja narzędzi i sprzętu - pracownicy szpitala przeprowadzają dezynfekcję wstępną narzędzi i sprzętu medycznego w wyznaczonym pomieszczeniu przy bloku operacyjnym.

Dezynfekcja wstępna przeprowadzana jest w profesjonalnych pojemnikach dezynfekcyjnych z sitami. Przygotowany sprzęt po wstępnej dezynfekcji transportowany jest w zamkniętych pojemnikach, dokumentacja prowadzona jest przez zapis ręczny.

- Dezynfekcja powierzchni oraz sprzętu medycznego prowadzona jest z wykorzystaniem preparatów: Incidin Plus, Incidin Pro, Incidin Liquid Spray, Incidin OXY WIPES, Manisoft,

Manisoft Foam, Gigasept AF, Gigasept AF Forte, Spirigel Complete, Skinman Soft Protekt, 2% Sekusept pulwer + aktywator z paskami testowymi, Actichlor.

- Sterylizacja

- Szpital ma podpisaną umowę na sterylizację narzędzi i sprzętu medycznego z Centralną Sterylizatornią SPZOZ MSWiA w Szczecinie przy ul. Jagiellońskiej 44.
- Dezynfekcję wstępną przeprowadza się w profesjonalnych pojemnikach dezynfekcyjnych z sitami. Przygotowany sprzęt po wstępnej dezynfekcji transportowany jest w zamkniętych pojemnikach, dokumentacja prowadzona jest przez zapis ręczny.
- Pracownicy szpitala/bloku operacyjnego przeprowadzają dezynfekcję wstępną narzędzi i sprzętu medycznego w wyznaczonym pomieszczeniu przy bloku operacyjnym.
- Uzdatnianie wody. W szpitalu nie funkcjonują stacje/urządzenia do uzdatniania wody. Myjnia endoskopowa wyposażona jest w urządzenie do zmiękczenia wody i odwróconej osmozy na potrzeby myjek endoskopowych.

- Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych

Skład osobowy i kwalifikacje Zespołu Kontroli Zakażeń Szpitalnych są zgodne z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 27 maja 2010 r. W sprawie kwalifikacji członków zespołu kontroli zakażeń szpitalnych (Dz.U. z 2014, poz. 746)

- Laboratorium mikrobiologiczne

Szpital nie posiada własnego laboratorium mikrobiologicznego. Usługi w tym zakresie świadczy Laboratorium Diagnostyka Sp. z o. o. Transport materiału biologicznego odbywa się w zamkniętych pojemnikach.

- Aktualizacja procedur

Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych na bieżąco aktualizuje opracowane dokumenty i zmiany stosowanych preparatów dezynfekcyjnych. Aktualizacja wynika z sytuacji epidemiologicznej szpitala, wytycznych zaakceptowanych przez Ministerstwo Zdrowia. W 2024 roku zaktualizowano procedurę dotyczącą postępowania z ciałem zmarłego pacjenta. Przeprowadzono 27 kontroli wewnętrznych (2 kontrole w zakresie stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń i wyposażenia bloku operacyjnego, 2 kontrole Oddziału chirurgii jednego dnia, 2 kontrole Pracowni endoskopii, gabinetów lekarskich, przestrzegania procedur profilaktyki zakażeń, 21 kontroli stanu sanitarnego pomieszczeń szpitalnych i ich wyposażenia wyznaczonego na składowanie odpadów medycznych).

- Warunki izolacji pacjentów

W szpitalu jest wyznaczona sala nr 1 do zapewnienia izolacji pacjentów z zakażeniem lub chorobą zakaźną.

- Szkolenia

W 2024 roku przeprowadzono 4 szkolenia wewnętrzne, w których wzięły udział 23 osoby. W 2024 roku przeprowadzono 1 szkolenie wewnętrzne dla personelu sprzątającego - zasady sprzątania - mycia i dekontaminacji pomieszczeń. Materiały szkoleniowe udostępniono również w formie elektronicznej.

- Dezynsekcja i deratyzacja

W 2024 r. w szpitalu nie były przeprowadzone zabiegi dezynsekcji i deratyzacji.

L) AMC Art Medical Center Szpital, ul. Langiewicza 28/U1, Szczecin

- Remonty i zmiany organizacyjne

W 2024 roku nie przeprowadzono remontów oraz nie przeprowadzono zmian organizacyjnych.

- Aktualna liczba łóżek - 12
- Utrzymanie bieżącej czystości i porządku

W Szpitalu w roku 2024 utrzymaniem bieżącej czystości i porządku zajmował się personel placówki. Sprzęt - płaskie mopy, wózki dwukomorowe z wyciskarką. Podział sprzętu do sprzątania na część szpitalną i blok operacyjny. Mopy po użyciu są przeznaczone do prania. Wózki myte i przechowywane w wydzielonym pomieszczeniu pomocniczym, osobnych dla wydzielonych stref. Opracowano plan higieny szpitalnej.

- Komory dezynfekcyjne

Placówka nie korzysta z komór dezynfekcyjnych - postępowanie zabezpieczające: jednorazowa pościel medyczna, materace pokryte dodatkowo zmywalną powłoką.

- Dezynfekcja

- Placówka nie posiada endoskopów.

- Dezynfekcja basenów i kaczek - nie dotyczy. Na stanie macerator.

- Dezynfekcja narzędzi wielorazowego użycia odbywa się w wydzielonym pomieszczeniu, w pojemnikach do dezynfekcji wyposażonych w sito.

Stosowane środki dezynfekcyjne: Incidin Plus, Indur Brilliant Plus, Oasis Pro 61 D Premium, Onasis Pro14 Premium, Incidur Spray, Incidin Foam, Microzid.

- Sterylizacja

- Podmiot leczniczy posiada 3 sterylizatory znajdujące się w pomieszczeniu podręcznej sterylizatorni:

- kocioł parowy EURONDA sterylizator STS24 nr fabryczny SN EIB 120348/2012, rok prod. 2012;

- kocioł parowy EURONDA sterylizator STS24 nr fabryczny SN EIB 120346/2012, rok prod. 2012,

- kocioł parowy MIDMARK B60MKE 3469/2015, rok prod. 2015.

- Na usługi w zakresie sterylizacji narzędzi i sprzętu medycznego zawarta jest również umowa z firmą zewnętrzną - Toruńskie Zakłady materiałów Opatrunkowych S.A. z siedzibą w Toruniu

- wykonywanie usług w zakresie sterylizacji - Centrum Usług Sterylizacji CitoNet TZMO S.A. w Szczecinie ul. Rolna 4.

- Przygotowanie sprzętu do sterylizacji: podręczna sterylizatornia, wstępna dezynfekcja, przechowywanie w pojemnikach do tego celu przeznaczonych, do czasu odbioru przez firmę zewnętrzną. Najczęściej używane narzędzia - poddane wstępnej i właściwej dezynfekcji, pakowane są w mankiety papierowo-foliowe oraz poddawane sterylizacji w placówce na miejscu.

- Prowadzeniem procesów sterylizacji zajmuje się przeszkolony odpowiednio, wydzielony personel. Transport materiałów do sterylizacji i po sterylizacji odbywa się w wydzielonych, zamkniętych pojemnikach.
- Kontrola procesów sterylizacji odbywa się wskaźnikami chemicznymi (we wszystkich pakietach). Biologiczne - badanie skuteczności procesu sterylizacji Sporal A - 6 posiewów jałowych.
- W placówce prowadzona jest dokumentacja w formie wydruku ze sterylizatora oraz wydruku zbiorczego miesięcznego.
- Awaryjność urządzeń sterylizujących - nie odnotowano awarii.

- Uzdatnianie wody

Szpital posiada urządzenie przepływowe do uzdatniania wody do sterylizatorów – rok prod. 2018, przegląd – luty 2024 r.

- Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych

Skład osobowy i kwalifikacje Zespołu Kontroli Zakażeń Szpitalnych są zgodne z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 27 maja 2010 r. w sprawie kwalifikacji członków zespołu zakażeń szpitalnych (Dz. U. 2014 r., poz. 746).

- Laboratorium mikrobiologiczne

Placówka nie posiada laboratorium mikrobiologicznego. Podpisano umowę z placówką zewnętrzną.

- Procedury i kontrole wewnętrzne

W 2024 roku przeprowadzono aktualizację obowiązujących procedur przeciwepidemicznych w zakresie przestrzegania profilaktyki zakażeń, kontrole wewnętrzne w zakresie stanu sanitarno-higienicznego, przestrzegania procedur, profilaktyki zakażeń - raz na kwartał według harmonogramu.

- Warunki izolacji pacjentów

W placówce istnieją warunki zapewniające możliwość izolacji pacjentów z zakażeniem (sale 2-łóżkowe z oddzielnym węzłem sanitarnym).

- Szkolenia

W 2024 roku przeprowadzono 4 szkolenia wewnętrzne z zakresu kontroli i profilaktyki zakażeń szpitalnych i procedur przeciwepidemicznych, w którym uczestniczyło każdorazowo 8-10 osób.

- Dezynsekcja i deratyzacja

W Placówce w roku 2024 nie przeprowadzano zabiegów dezynsekcji i deratyzacji.

J) Ortho Expert Sp. z o.o. ul. Jagiellońska 87, 70-437 Szczecin

- Zmiany organizacyjne, formalne, remonty i modernizacje

W 2024 r. nie przeprowadzono zmian organizacyjnych, formalnych, remontów ani modernizacji.

- Liczba łóżek szpitalnych - 6
- Utrzymanie bieżącej czystości i porządku

W szpitalu utrzymaniem bieżącej czystości i porządku zajmuje się personel pomocniczy zatrudniony w Spółce. Do sprząkania używane są wózki gospodarcze wyposażone we wiadra w dwóch kolorach, worki na odpady i worki na brudną bieliznę oraz mopy. Sprzęt do sprząkania przechowywany jest w pomieszczeniu gospodarczym przeznaczonym do tego celu. Mopy prane i suszone są w przeznaczonej do tego celu pralce i suszarce, znajdujące się w odrębnym pomieszczeniu. Do prania używany jest proszek do prania i dezynfekcji - Mr Ziggi. Postępowanie ze sprzętem po sprząkaniu i zalecenia szczegółowe zawarte są w instrukcjach i procedurach obowiązujących w Spółce Ortho Expert. Jednostka posiada opracowany Plan Higieny zawarty w Procedurze „Sprząkanie i dekontaminacja pomieszczeń spółki i sprzętu użytkowego - Plan higieny”.

- Komora dezynfekcyjna

Jednostka nie posiada swojej pralni, w tym komór dezynfekcyjnych. Usługi są zlecone firmie zewnętrznej Uprane Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością, Rębusz 1, 73-240 Bierzwnik. Asortyment jest poddawany usłudze prania, dezynfekcji i maglowania.

- Dezynfekcja

Dezynfekcja endoskopów wykonywana jest przez firmę Cito Net Szczecin, ul. Rolna 4.

W szpitalu stosowane są jednorazowe baseny i kaczki, które utylizowane są w maceratorze.

- Wstępna dezynfekcja i mycie narzędzi wielorazowego użytku przeprowadzana jest w pojemnikach z sitem w przeznaczonym do tego pomieszczeniu. Mycie i dezynfekcja właściwa przeprowadzana jest przez firmę Cito Net Szczecin, ul. Rolna 4. Do wstępnego mycia i dezynfekcji narzędzi stosowany jest HELIPUR - koncentrat do mycia i dezynfekcji narzędzi, sprzętu laboratoryjnego oraz powierzchni.

- Do dezynfekcji powierzchni stosowane są preparaty: Incidin Liquid spray, Incidin alkohol wipe, Sulfanious premium, Domestos.

- Uzdatanianie wody

W jednostce nie funkcjonują stacje uzdatniania wody.

- Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych

Skład osobowy i kwalifikacje Zespołu Kontroli Zakażeń Szpitalnych są zgodne z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 27.05.2010 r. w sprawie kwalifikacji członków zespołu kontroli zakażeń szpitalnych.

- Laboratorium mikrobiologiczne

Jednostka nie posiada laboratorium mikrobiologicznego i nie ma podpisanej umowy na wykonywanie badań.

- Aktualizacja procedur

W 2024 r. nie przeprowadzono aktualizacji obowiązujących procedur.

W 2024 r. przeprowadzono cztery kontrole wewnętrzne w zakresie przestrzegania przez personel procedur profilaktyki zakażeń, kontrolę stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń szpitalnych, mających na celu zapobiegania rozprzestrzeniania się zakażeń szpitalnych oraz sprawdzenia poprawności wykonania czynności zgodnie z procedurami. Kontrole

odnotowano w „*Protokołach kontroli wewnętrznej*”, każdą kontrolę zakończono protokołem kontroli, który jest podpisany przez Prezesa Spółki.

- Warunki izolacji pacjentów

Do szpitala nie są przyjmowani pacjenci z zakażeniem oraz chorobami zakaźnymi wobec powyższego nie ma Sali izolacyjnej.

- Szkolenia

W 2024 r., przeprowadzono 3 szkolenia wewnętrzne z zakresu profilaktyki zakażeń szpitalnych i procedur epidemicznych oraz 1 szkolenie dla pracowników sprzątających. Tematyka szkoleń obejmowała: organizację systemu utrzymania higieny szpitalnej, higieny rąk w placówkach medycznych, postępowania w przypadkach pacjentów skolonizowanych/zakażonych patogenem alarmowym, profilaktyki zakażeń miejsca operowanego w okresie pooperacyjnej opieki pielęgniarskiej na oddziałach zabiegowych.

- Dezynsekcja i deratyzacja

W 2024 r. w szpitalu nie były przeprowadzone zabiegi dezynsekcji i deratyzacji.

K) Centrum Medyczne Dom Lekarski S.A. ul. Piastów 30, 71-064 Szczecin

- Remonty

W 2024 roku nie przeprowadzono remontów oraz nie przeprowadzono zmian organizacyjnych.

- Aktualna liczba łóżek

Aktualna liczba łóżek - 6 łóżek.

- Utrzymanie bieżącej czystości i porządku.

Oddział Szpitalny sprzątany jest przez własny personel. Opracowany i stosowany jest Plan Higieny oraz szereg instrukcji, procedur, schematów, zasad postępowania z zakresu utrzymania czystości. W użyciu sprzęt do sprzątania: wózki serwisowe, mopy, stelaże do mopów, ściereczki. Postępowanie ze sprzętem po sprzątaniu – mycie, dezynfekcja i przechowywanie wg obowiązującej instrukcji „Postępowanie ze sprzętem po zakończeniu sprzątania”. Czyste ściereczki i mopy przechowywane są w wyznaczonym pomieszczeniu, zabezpieczone; brudne sukcesywnie przekazywane są do pralni. Sprzęt do sprzątania przechowywany jest w wyznaczonym do tego celu pomieszczeniu porządkowym, odpowiednio zabezpieczony.

- Komory dezynfekcyjne

Szpital nie korzysta z komór dezynfekcyjnych. Łóżka posiadają materace pokryte pokrowcami umożliwiającymi ich dezynfekcję i mycie. Poduszki również są zabezpieczone przed ewentualną kontaminacją. Bielizna pościelowa i koce przekazywane są do pralni zewnętrznej zgodnie z obowiązującą w tym zakresie procedurą i umową.

- Dezynfekcja

- Dezynfekcja endoskopów - nie dotyczy.

- W użyciu jednorazowe naczynia sanitarne (baseny, kaczki, miski nerkowate). Jednostka wyposażona jest w macerator.

- Dezynfekcja narzędzi wielorazowego użycia wykonywana jest w wydzielonym pomieszczeniu. Transport narzędzi bezpośrednio z sali operacyjnej odbywa się w wydzielonym do tego celu pojemniku.
- Dezynfekcja narzędzi wielorazowego użycia odbywa się w pojemnikach z sitem przy zastosowaniu 2% Sekusept Pulver + aktywator.
- Placówka ma podpisaną umowę na korzystanie z usług Centralnej Sterylizacji USK-2 w Szczecinie. Transport materiałów do i ze sterylizacji odbywa się w zamykanych pojemnikach zgodnie z procedurą.
- Do dezynfekcji powierzchni stosowany jest: Incidin Plus, Incidin Liquid Spray, ActiChlor Plus, Virkon, Incidin Activ.

- Sterylizacja

- Placówka posiada sterylizator parowy (nie przelotowy) Cliniklav 25, rok prod. 2015. Sterylizator znajduje się w wydzielonym w obrębie bloku operacyjnego pomieszczeniu.
- Dezynfekcja narzędzi wielorazowego użycia wykonywana jest w wydzielonym pomieszczeniu sterylizacji. Transport narzędzi bezpośrednio z sali operacyjnej odbywa się w wydzielonym do tego celu pojemniku.
- Przygotowanie sprzętu i narzędzi do sterylizacji - sprzęt poddawany jest wstępnej i właściwej dezynfekcji. Dezynfekcja sprzętu i narzędzi sterylizowanych w DL wykonywana w pomieszczeniu sterylizacji w wyznaczonym do tego celu miejscu. Prowadzona jest dokumentacja przeprowadzonych procesów dezynfekcji.
- Przygotowaniem sprzętu i narzędzi, przeprowadzeniem procesów sterylizacji zajmuje się wyznaczony, przeszkolony personel.
- Kontrola procesów sterylizacji: Sporal A - badanie w Laboratorium WSSE w Szczecinie. W 2024 r. wykonano 10x. Kontrola chemiczna - testy we wszystkich pakietach oraz testy kontroli wsadu do każdego cyklu. Kontrola fizyczna - manometry i zegary. Dokumentacja procesu sterylizacji - wydruki, zapisy ręczne - dokumentacja każdego procesu sterylizacji oraz zawartości materiału w każdym cyklu.
- Nie odnotowano awarii urządzenia.

- Stacje uzdatniania wody

Podmiot nie posiada Stacji uzdatniania wody.

- Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych

W placówce działa formalnie powołany Zarządzeniem Prezesa Komitet i Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych. Skład i kwalifikacje członków zgodne są z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie.

- Laboratorium mikrobiologiczne

Placówka korzysta z usług Laboratorium Medycznego SYNEVO.

- Procedury i kontrole wewnętrzne

W 2024 r. poddano aktualizacji „Procedurę postępowania z preparatami szczepionkowymi w Punkcie Szczepień Domu Lekarskiego S.A. w Szczecinie”.

Przeprowadzono 2 kontrole wewnętrzne w zakresie utrzymania czystości oraz stosowania procedur p/epidemicznych.

- Warunki izolacji pacjenta

W przypadku konieczności izolacji pacjenta z zakażeniem i/lub chorobą zakaźną na potrzeby izolacji wydzielana jest odrębna sala i odrębny węzeł sanitarny.

- Szkolenia

W 2024 r. szkolenie z zakresu profilaktyki zakażeń i higieny rąk (zorganizowanym przez Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych) uczestniczyło 12 pracowników.

- Dezynsekcja i deratyzacja

W szpitalu nie przeprowadzano zabiegów dezynsekcji i deratyzacji.

L) Centrum Medyczne Dom Lekarski S.A. Witolda Gombrowicza 23, 70-785 Szczecin

- Remonty

W 2024 roku nie przeprowadzono remontów oraz nie przeprowadzono zmian organizacyjnych.

- Aktualna liczba łóżek - 6.
- Utrzymanie bieżącej czystości i porządku

Oddział Szpitalny sprzątany jest przez własny personel. Opracowany i stosowany jest Plan Higieny oraz szereg instrukcji, procedur, schematów, zasad postępowania z zakresu utrzymania czystości. W użyciu sprzęt do sprzątania: wózki serwisowe, mopy, stelaże do mopów, ściereczki. Postępowanie ze sprzętem po sprzątaniu – mycie, dezynfekcja i przechowywanie wg obowiązującej instrukcji „Postępowanie ze sprzętem po zakończeniu sprzątania”. Czyste ściereczki i mopy przechowywane są w wyznaczonym pomieszczeniu, zabezpieczone; brudne sukcesywnie przekazywane są do pralni. Sprzęt do sprzątania przechowywany jest w wyznaczonym do tego celu pomieszczeniu porządkowym, odpowiednio zabezpieczony.

- Komory dezynfekcyjne

Szpital nie korzysta z komór dezynfekcyjnych. Łóżka posiadają materace pokryte pokrowcami umożliwiającymi ich dezynfekcję i mycie. Poduszki również są zabezpieczone przed ewentualną kontaminacją. Bielizna pościelowa i koce przekazywane są do pralni zewnętrznej zgodnie z obowiązującą w tym zakresie procedurą i umową.

- Dezynfekcja

- Dezynfekcja endoskopów - nie dotyczy.

- W użyciu jednorazowe naczynia sanitarne (baseny, kaczki, miski nerkowate). Jednostka wyposażona jest w macerator.

- Dezynfekcja narzędzi wielorazowego użycia wykonywana jest w wydzielonym pomieszczeniu. Transport narzędzi bezpośrednio z sali operacyjnej odbywa się w wydzielonym do tego celu pojemniku.

- Dezynfekcja narzędzi wielorazowego użycia odbywa się w pojemnikach z sitem przy zastosowaniu 2% Sekusept Pulver + aktywator.

- Do dezynfekcji powierzchni stosowany jest: Incidin Plus, Incidin Liquid Spray, ActiChlor Plus, Virkon, Incidin Activ.

- Sterylizacja:

Na wyposażeniu placówki znajduje się sterylizator parowy nie przelotowy Cliniklav 25, rok prod. 2010. Sterylizator znajduje się w wydzielonym przy bloku operacyjnym pomieszczeniu.

- Placówka ma podpisaną umowę na korzystanie z usług Centralnej Sterylizacji USK-2 w Szczecinie. Transport materiałów do i ze sterylizacji odbywa się w zamykanych pojemnikach zgodnie z procedurą.

- Dezynfekcja narzędzi wielorazowego użycia wykonywana jest w wydzielonym pomieszczeniu sterylizacji. Transport narzędzi bezpośrednio z sali operacyjnej odbywa się w wydzielonym do tego celu pojemniku.

- Przygotowanie sprzętu i narzędzi do sterylizacji - sprzęt poddawany jest wstępnej i właściwej dezynfekcji. Dezynfekcja sprzętu i narzędzi sterylizowanych w DL wykonywana w pomieszczeniu sterylizacji w wyznaczonym do tego celu miejscu. Prowadzona jest dokumentacja przeprowadzonych procesów dezynfekcji.

- Przygotowaniem sprzętu i narzędzi, przeprowadzeniem procesów sterylizacji zajmuje się wyznaczony, przeszkolony personel.

- Kontrola procesów sterylizacji: Sporal A - badanie w Laboratorium WSSE w Szczecinie. W 2024 r. wykonano 10x. Kontrola chemiczna - testy we wszystkich pakietach oraz testy kontroli wsadu do każdego cyklu. Kontrola fizyczna - manometry i zegary. Dokumentacja procesu sterylizacji - wydruki, zapisy ręczne - dokumentacja każdego procesu sterylizacji oraz zawartości materiału w każdym cyklu.

- Nie odnotowano awarii urządzenia.

- Stacje uzdatniania wody

Podmiot nie posiada Stacji uzdatniania wody.

- Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych

W placówce działa formalnie powołany Zarządzeniem Prezesa Komitet i Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych. Skład i kwalifikacje członków zgodne są z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie.

- Laboratorium mikrobiologiczne

Placówka korzysta z usług Laboratorium Medycznego SYNEVO.

- Procedury i kontrole wewnętrzne

W 2024 r. poddano aktualizacji „Procedurę postępowania z preparatami szczepionkowymi w Punkcie Szczepień Domu Lekarskiego S.A. w Szczecinie”.

Przeprowadzono 2 kontrole wewnętrzne w zakresie utrzymania czystości oraz stosowania procedur p/epidemicznych.

- Warunki izolacji pacjenta

W przypadku konieczności izolacji pacjenta z zakażeniem i/lub chorobą zakaźną na potrzeby izolacji wydzielana jest odrębna sala i odrębny węzeł sanitarny.

- Szkolenia

W 2024 r. szkolenie z zakresu profilaktyki zakażeń i higieny rąk (zorganizowanym przez Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych) uczestniczyło 7 pracowników.

- Dezynsekcja i deratyzacja

W szpitalu nie przeprowadzano zabiegów dezynsekcji i deratyzacji.

Ł) Szpital Rehabilitacyjny św. Karola Boromeusza, ul. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin

- Remonty i inwestycje

W roku 2024 w jednostce przeprowadzane były remonty:

Zakład Rehabilitacji Leczniczej i Kardiologicznej: usunięcie pęknięć na ścianach w salach chorych, remont izby przyjęć, remont korytarza, usunięcie przebarwień, zacieków i łuszczącej się farby.

Oddział Rehabilitacji Neurologicznej: remont sal chorych, usunięcie pęknięć i zacieków, dyżurka pielęgniarek, usunięcie uszkodzeń futryn na salach chorych.

- Aktualna liczba łóżek - 57.
- Utrzymanie bieżącej czystości i porządku

Szpital nie korzysta z usług firmy sprzątającej. Na terenie szpitala sprząta personel szpitala. Stosowany jest sprzęt: mopy jednorazowego użycia, mopy wielorazowego użycia, wózki kuwetowe i wiaderkowe. Po sprzątaniu sprzęt jest myty i dezynfekowany. Mopy wielorazowego użycia przekazywane są do pralni, mopy jednorazowego użycia traktowane są jako odpad medyczny zakaźny. Sprzęt służący do sprzątania przechowywany jest w Pomieszczeniu Porządkowym. Szpital posiadał Plan Higieny z dnia 06.05.2024 r.

- Komory dezynfekcyjne

Wykonywane jest postępowanie zabezpieczające materace/koce/poduszki przed zanieczyszczeniem (materace pokryte są Ecoplastikiem - mycie i dezynfekcja). Szpital posiada umowę na usługi pralnicze z firmą Citonet- Szczecin Sp. z o.o. z siedzibą w Szczecinie ul. Rolna 4, 71-730 Szczecin.

- Dezynfekcja

- Szpital nie posiada na wyposażeniu endoskopów.

- Dezynfekcja basenów i kaczek odbywa się w myjni - dezynfektorze, które znajduje się w Pomieszczeniu Porządkowym. Jednostka nie posiada maceratorów.

- Dezynfekcja wstępna narzędzi wielorazowego użycia odbywa się w kuwetach z sitem w gabinecie zabiegowym.

- Dezynfekcja powierzchni - stosowane preparaty: Maxx Brial 0,25%, Maxx Indur 0,25%, Maxx Into 0,25%, Maxx Forte, Incidin Pro 2%, Incidin Activ 2%, Incidin Oxy Wipes, Incidin Liquid spray, Actichlor Plus.

- Sterylizacja

Szpital korzysta z usług zewnętrznych - umowa z firmą Citonet – Szczecin Sp. z o.o. z siedzibą w Szczecinie ul. Rolna 4, 71-730 Szczecin.

- Stacja uzdatniania wody

Jednostka nie posiada stacji/urządzenia do uzdatniania wody na potrzeby szpitala.

- Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych

Skład osobowy i kwalifikacje Zespołu Kontroli Zakażeń Szpitalnych są zgodne z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 27.05.2010 r. w sprawie kwalifikacji członków zespołu kontroli zakażeń szpitalnych (Dz. U. z 2014 r. poz. 746).

- Laboratorium mikrobiologiczne

Szpital ma podpisaną umowę na świadczenie usług w zakresie badań mikrobiologicznych z firmą Diagnostyka.

- Aktualizacja procedur

W 2024 roku przeprowadzono aktualizację procedur: Procedura postępowania z bielizną czystą i brudną, Procedura utrzymania higieny, Środki ochrony indywidualnej, Środki myjące i dezynfekcyjne stosowane w Szpitalu Rehabilitacyjnym, Procedura postępowania ze zwłokami w przypadku pacjenta w Szpitalu Rehabilitacyjnym, Procedura zapobiegania zakażeniom związanym z kaniulacją żył obwodowych.

Przeprowadzono 84 kontrole wewnętrzne: 49 kontroli czystości pomieszczeń (gabinet zabiegowy, magazyn pościeli brudownik, sale chorych z węzłami sanitarnymi), 2 kontrole zewnętrznego zbiorczego pomieszczenia na odpady, 5 kontroli z zakresu przestrzegania procedury postępowania z odpadami, 5 kontroli dot. przestrzegania / prawidłowego stosowania procedur higienicznych, 14 kontroli dot. zasad stosowania izolacji, stały nadzór w okresie ognisk epidemicznych.

- Warunki izolacji

Szpital zapewnia warunki do izolacji pacjenta - sala z węzłem sanitarnym. Opracowana jest i obowiązuje Procedura Stosowania Izolacji.

- Szkolenia

W 2024 roku przeprowadzono szkolenia w zakresie: Postępowania z odpadami, zasady segregacji, sposób postępowania - przeszkolono 37 osób, Zasady postępowania w przypadku wystąpienia ogniska epidemicznego - przeszkolono 29 osób, Wpływ stanu paznokci personelu medycznego na ryzyko transmisji drobnoustrojów w środowisku medycznym - przeszkolono 30 osób, Środki dezynfekcyjne stosowane w oddziale - przeszkolono 16 osób, Aseptyka oparta na Oktenidynie w świetle konsensusu Kramera i wytycznych PTLR - przeszkolono 18 osób, Szkolenie stanowiskowe - utrzymanie higieny, postępowanie z odpadami, środki ochrony indywidualnej, środki stosowane w szpitalu - 2 osoby, Higiena rąk w placówkach ochrony zdrowia - przeszkolono 41 osób, Zapobieganie zakażeniom związanym z cewnikami donaczyniowymi - przeszkolono 20 osób, Zasady postępowania z cewnikiem moczowym - przeszkolono 20 osób. Dodatkowo prowadzone są szkolenia wstępne i stanowiskowe w zależności od potrzeb.

- Usługi dezynsekcji i deratyzacji

W szpitalu prowadzone są zabiegi dezynsekcji i deratyzacji 1 raz w miesiącu. Zabiegi przeprowadza firma RENTOKIL POLSKA Sp. z o.o z siedzibą w Warszawie przy ul. Jana Pawła Woronicza 31/78. Użyto środki: Murin kostka, lep na szczury, listki na owady biegające, Cimex out 100 ml roztworu, karmik deratyzacyjny - Ratimor pasta.

M) Całodobowy Oddział Diagnostyczny Euromedis al. Powstańców Wielkopolskich 33a, 70-111 Szczecin

- Remonty i inwestycje

W 2024 r. w szpitalu nie wykonano żadnych remontów.

- Aktualna liczba łóżek

Szpital posiada 2 łóżka szpitalne.

- Utrzymanie bieżącej czystości i porządku

Szpital nie korzysta z usług firmy sprzątającej. Na terenie szpitala sprząta personel szpitala. Stosowany jest sprzęt: mopy jednokrotnego kontaktu, ściereczki jednorazowego użytku, wózki sprzątacza wiadrowe. Po sprzątaniu sprzęt jest myty i dezynfekowany, a następnie przechowywany na sucho w sposób zapobiegający kontaminacji. Sprzęt do sprzątania przechowywany jest w pomieszczeniu porządkowym. Szpital posiada opracowany Plan Higieny.

- Komory dezynfekcyjne

Szpital nie posiada komór dezynfekcyjnych. Materace/poduszki/koce obszyte są powłokami zmywalnymi. Po każdym wyjściu pacjenta dezynfekowane są preparatami myjąco-dezynfekcyjnymi.

- Dezynfekcja

- Szpital nie posiada na wyposażeniu endoskopów.

- Dezynfekcja basenów i kaczek - nie dotyczy. Pacjent przyjmowany do Całodobowego Oddziału Diagnostycznego Euromedis, jest wyłącznie przyjmowany planowo, jest pacjentem zdefiniowanym pod względem jednostki chorobowej (chora Alzheimera lub stwardnienie rozsiane), z wiadomym kluczem badań diagnostycznych do wykonania oraz z góry ustalonym planowanym leczeniem, jest to pacjent samodzielny, niewymagający wsparcia w zabiegach higienicznych. Szpital nie posiada maceratorów.

- Stosowany jest sprzęt jednorazowego użytku. Sprzęt medyczny np. EKG, ciśnieniomierz dezynfekowany jest bezpośrednio po użyciu.

- Dezynfekcja powierzchni - stosowane preparaty: Incidin Pro, Incidin Liquid Spray, Quadros 2%, Mediclean MC 310, Mediclean MC 110, Velox.

- Sterylizacja

Używany jest sprzęt jednorazowego użytku niepodlegający reprocessowaniu.

- Stacja uzdatniania wody

Jednostka nie posiada stacji/urządzenia do uzdatniania wody na potrzeby jednostek organizacyjnych szpitala.

- Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych

Skład osobowy i kwalifikacje Zespołu Kontroli Zakażeń Szpitalnych są zgodne z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 27.05.2010 r. w sprawie kwalifikacji członków zespołu kontroli zakażeń szpitalnych (Dz. U. z 2014 r. poz. 746).

- Laboratorium mikrobiologiczne

Szpital nie posiada laboratorium mikrobiologicznego. Nie przewiduje się wykonywania badań mikrobiologicznych u pacjentów.

- Aktualizacja procedur

W 2024 roku przeprowadzono aktualizację procedur przeciwepidemicznych. Uaktualniono procedurę zapobiegania zakażeniom odcewnikowym oraz stosowania środków ochrony osobistej i postępowania z bielizną. Zostały przeprowadzone dwie kontrole wewnętrzne w zakresie: przestrzegania procedury stosowania środków ochrony osobistej, przestrzegania procedury dekontaminacji, postępowania po ekspozycji zawodowej, postępowania z odpadami, stosowania i przestrzegania procedury higienicznego mycia i dezynfekcji rąk, kontrola stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń oraz kontrola przestrzegania procedury zapobiegania zakażeniom odcewnikowym.

- Warunki izolacji

Przyjmowany pacjent jest zawsze hospitalizowany w sali dwuosobowej z wydzielonym węzłem sanitarnym. Pacjent przyjmowany do Całodobowego Oddziału Diagnostycznego Euromedis, jest wyłącznie przyjmowany planowo (całkowite wykluczenie przyjęć nagłych, nieplanowych), jest pacjentem zdefiniowanym pod względem jednostki chorobowej (choroba Alzheimera lub stwardnienie rozsiane), z wiadomym kluczem badań diagnostycznych do wykonania oraz z góry ustalonym planowym leczeniem. Zakażenie bądź choroba zakaźna byłyby czynnikami wykluczającymi pacjenta z przyjęcia do szpitala. Wobec powyższego brak jest wskazań do izolowania pacjenta i zapewnienia warunków izolacji.

- Szkolenia

W 2024 roku były przeprowadzone trzy szkolenia wewnętrzne: Zasady sprzątania ograniczające transmisję zakażeń szpitalnych, Higiena rąk z instruktażem przy użyciu lampy UV, Profilaktyka zakażeń, w których wzięło udział łącznie 10 osób.

- Usługi dezynsekcji i deratyzacji

W 2024 roku w szpitalu nie prowadzono zabiegów dezynsekcji oraz deratyzacji.

Kontrole w 2024 r.

W 2024 r. przeprowadzono 857 kontroli podmiotów leczniczych, m.in.: szpitali, przychodni, zakładów rehabilitacji leczniczej, zakładów badań diagnostycznych i laboratoryjnych, punktów poboru materiału do badań, indywidualnych praktyk lekarskich, indywidualnych specjalistycznych praktyk lekarskich i grupowych praktyk lekarskich, indywidualnych praktyk pielęgniarских. Kontrole przeprowadzano m.in.: w zakresie bieżącego stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń i urządzeń, przestrzegania obowiązków wynikających z ustawy z dnia 5 grudnia 2008 roku o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi, organizacji szczepień ochronnych, przechowywania i dystrybucji szczepionek, przestrzegania zasad zgłaszania Niepożądanych Odczynów Poszczepiennych, gospodarki odpadami medycznymi, procedur, kontroli wewnętrznych oraz przestrzegania przepisów ustawy z dnia 9 listopada 1995 roku o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

Stan sanitarno-higieniczny skontrolowanych obiektów na ogół był należyty. Podczas 74 kontroli przeprowadzonych w podmiotach leczniczych stwierdzono nieprawidłowości (stanowiło to 8,63 % wszystkich kontroli). Nałożono 8 mandatów karnych na kwotę 2500 zł. oraz 78 decyzji w sprawie opłat za przeprowadzone czynności kontrolnych podczas których stwierdzono nieprawidłowości.

Wystawiono 86 decyzji administracyjnych, które nakazywały m.in.:

- doprowadzić do właściwego stanu sanitarno-higienicznego powierzchnię sufitu, ścian, podłóg, drzwi wejściowych w podmiotach leczniczych;
 - doprowadzić do właściwego stanu sanitarno-higienicznego powierzchnię mebli w podmiotach leczniczych;
 - Zapewnić stanowisko higieny rąk zorganizowane poza blatem roboczym w sterylizatorni.
- Zarejestrowano 8 wniosków interwencyjnych. Zgłaszane przez interweniujących nieprawidłowości dotyczyły m.in.:

- złych warunków sanitarno-higienicznych w placówce;
- nieprzestrzegania właściwych procedur sanitarno-higienicznych;

W 2 przypadkach zgłoszenia były zasadne, w związku z tym przeprowadzono postępowanie administracyjne.

Ocena przychodni, indywidualnych praktyk

Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową -W ramach bieżącego nadzoru przeprowadzono kontrole sanitarne, które wykazały prawidłowy stan sanitarno-higieniczny obiektów, prawidłową gospodarkę odpadami medycznymi oraz przestrzeganie przepisów ustawy z dnia 9 listopada 1995r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. W podmiotach leczniczych prowadzono kontrole wewnętrzne, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, z zachowaniem terminów realizacji. Wyniki kontroli zapisywano w protokołami kontroli wewnętrznej, okazywanych w trakcie kontroli. W gabinetach zapewniono możliwość mycia i dezynfekcji rąk personelu. Stanowiska higieny rąk wyposażone były w umywalkę z ciepłą i zimną wodą, dozownik z mydłem w płynie, dozownik ze środkiem dezynfekcyjnym do rąk, pojemnik z ręcznikami jednorazowego użycia, pojemnik na zużyte ręczniki. Sprzątaniem pomieszczeń gabinetów indywidualnych praktyk lekarskich zajmowali się pracownicy, wyspecjalizowane firmy lub osoby prywatne. Odzież robocza personelu, prana była poza zakładem, zgodnie z obowiązującymi procedurami. Na stanowisku pracy odbywa się segregacja odpadów medycznych do odpowiednich pojemników oraz worków jednorazowych oznakowanych zgodnie z obowiązującymi przepisami. Do czasu odbioru odpady medyczne przechowywane są w wydzielonych pomieszczeniach, w urządzeniach chłodniczych przeznaczonych wyłącznie do tego celu. Dokumentami potwierdzającymi odbiór odpadów były karty przekazania odpadów generowane z systemu BDO. Sterylizacja narzędzi przeprowadzona była w obiektach we własnym zakresie lub zgodnie z zawartymi umowami z podmiotami zewnętrznymi, m.in.: CitoNet, ul. Rolna 4 w Szczecinie; SPSK-2 PUM al. Powstańców Wielkopolskich 72 w Szczecinie; 109 Szpital Wojskowy ul. Piotra Skargi 9/11 w Szczecinie. Wszystkie

skontrolowane podmioty posiadały opracowane procedury dotyczące transportu narzędzi i materiałów do i ze sterylizacji. W placówkach, które posiadają sterylizatory sprawdzano prawidłowość postępowania ze sprzętem wielokrotnego użytku, jego dekontaminacji i przygotowywania pakietów do sterylizacji, sposoby monitorowania i kontroli prawidłowego przebiegu procesu sterylizacji oraz kontroli skuteczności sterylizacji. Przechowywanie materiału po sterylizacji - w asystorach lub w wydzielonych szafkach, w szufladach odpowiednio zabezpieczone przed działaniem czynników zewnętrznych.

Podsumowanie i wnioski

- W roku 2024 w stosunku do roku poprzedniego wzrosła ilość wydanych decyzji administracyjnych nakazujących poprawę stanu sanitarno-higienicznego podmiotów leczniczych.
- W roku 2024 w stosunku do roku poprzedniego wpłynęło do rozpatrzenia mniej wniosków interwencyjnych.

1.2. Zaopatrzenie szpitali w wodę

Tab.17. Zaopatrzenie szpitali w wodę

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	źródło zaopatrzenia podstawowe		rezerwowe źródło zaopatrzenia w wodę			
			wodociąg własny	wodociąg sieciowy	wodociąg własny	wodociąg sieciowy	zbiornik	częstotliwość badania jakości wody na rok
1	Zakład Opieki Zdrowotnej Aresztu Śledczego	Kaszubska 28	NIE	TAK	NIE	NIE	NIE	Nie dotyczy
2	USK Nr 1 PUM	Unii Lubelskiej 1	NIE	TAK	NIE	TAK	NIE	Nie dotyczy
3	Zachodniopomorskie Centrum Onkologii	Strzałowska 26	NIE	TAK	NIE	NIE	TAK	Nie dotyczy
4	SPWSZ	Arkońska 4	TAK	TAK	TAK	TAK	NIE	10 próbek KW i PIS
5	SPWSZ	Sokołowski 11	TAK	NIE	TAK	NIE	TAK	7 próbek KW i PIS

6	SPS ZOZ „Zdroje”	Mączna 4	TAK	NIE	TAK	NIE	TAK	11 próbek KW i PIS
7	Szpital Rehabilitacyjny Św. Karola Boromeusza	Wyzwolenia 52	NIE	TAK	NIE	NIE	NIE	Nie dotyczy
8	USK Nr 2 PUM	Powstańców Wlkp 72	NIE	TAK	TAK	TAK	TAK	6 próbek KW i PIS
9	AMC ART. Medical	Langiewicza 28	NIE	TAK	NIE	NIE	NIE	Nie dotyczy
10	Ortho Expert	Jagiellońska 87	NIE	TAK	NIE	NIE	NIE	Nie dotyczy
11	Euromedis	Powstańców Wlkp 33A	NIE	TAK	NIE	NIE	NIE	Nie dotyczy
12	Sonomed	Bandurskiego 98	NIE	TAK	NIE	NIE	NIE	Nie dotyczy
13	SP ZOZ MSWiA	Jagiellońska 44	TAK	TAK	TAK	NIE	NIE	5 próbek KW i PIS
14	Dom Lekarski	Piastów	NIE	TAK	NIE	NIE	NIE	Nie dotyczy
15	Dom Lekarski	Gombrowicza	NIE	TAK	NIE	NIE	NIE	Nie dotyczy

Podstawowym źródłem zaopatrzenia szpitali w wodę do spożycia jest Wodociąg Szczecin zaopatrywany z ujęć Miedwie, Pilchowo, Skolwin oraz awaryjnych ujęć: Kurów, Świerczewo oraz Arkonka. Oprócz dostępu wszystkich szpitali do wodociągu publicznego, następujące szpitale korzystają z wody pochodzącej z własnych ujęć:

1. SPSK 2 PUM przy al. Powstańców Wlkp. 72 w Szczecinie – ujęcie uruchamiane od piątku do poniedziałku; (produkcja poniżej 100 m³/d); stwierdzono bakterie grupy coli w ilości 9 jtk/100 ml, po przeprowadzonych działaniach naprawczych i kontrolnym badaniu próbki wody stwierdzono przydatność wody do spożycia; W związku z podejrzeniem skażenia w okresie letnim 2022 rzeki Odry oraz lokalizacją ujęć Szpitala w odległości poniżej 3 km w linii prostej od Odry, kontynuowano urzędowy system wzmożonego monitoringu jakości wody pochodzącej z przedmiotowego obiektu. Na podstawie zebranych sprawozdań oraz przeprowadzonej oceny ryzyka, nie stwierdzono zagrożenia zdrowotnego wynikającego z jakości ujmowanej wody.
2. Specjalistyczny Szpital A. Sokołowskiego, ul. Sokołowskiego 11; (produkcja 100-1000 m³/d); parametry wody były zgodne z wymaganiami.

3. Samodzielny Publiczny Specjalistyczny Zakład Opieki Zdrowotnej „Zdroje”, ul. Mączna 4; (produkcja 100-1000 m³/d); parametry wody były zgodne z wymaganiami. W kontroli wewnętrznej stwierdzono przekroczenie niklu, badania sprawdzające nie wykazały przekroczeń. W związku z podejrzeniem skażenia w okresie letnim 2022 rzeki Odry oraz lokalizacją ujęć Szpitala w odległości poniżej 3 km w linii prostej od Odry, kontynuowano urzędowy system wzmożonego monitoringu jakości wody pochodzącej z przedmiotowego obiektu. Na podstawie zebranych sprawozdań oraz przeprowadzonej oceny ryzyka, nie stwierdzono zagrożenia zdrowotnego wynikającego z jakości ujmowanej wody.
4. Samodzielny Publiczny Wojewódzki Szpital Zespolony przy ul. Arkońskiej 4; (produkcja poniżej 100 m³/d) – stwierdzono liczne przekroczenia Mn, oraz siarczanów i jonu amonowego – sprawa w toku – wyniki badań wody wykonane w styczniu 2025 nie wykazały przekroczeń w budynkach szpitalnych.
5. SP ZOZ MSWiA, ul. Jagiellońska 44, 70-382 Szczecin; (produkcja poniżej 100 m³/d) - stwierdzono przekroczenia Mn, jonu amonowego, ogólnej liczby mikroorganizmów 22 st. C, od chwili stwierdzenia przekroczeń, tj. 19.03.2024 r. ujęcie wyłączone z użytkowania do odwołania (prowadzone działania modernizacyjne stacji uzdatniania).

1.3. Bloki żywieniowe

W okresie sprawozdawczym dokonano oceny 2 jadłospisów diety szpitalnej, w tym jedną ocenę w zakładzie w systemie cateringowym. Oceny dokonano dla diet normalnych, na podstawie „Arkusza oceny dekadowej jadłospisów”. Wydano zalecenia do jadłospisu dekadowego, które dotyczyły:

- zmniejszenia nocnej przerwy między posiłkami;
- zwiększenia spożycia warzyw i owoców, należy przyjąć zalecane spożycie warzyw i/lub owoców na poziomie przynajmniej 400 g w 5 porcjach, gdzie jedna porcja warzyw liściastych odpowiada 35 g, 1 porcja warzyw gotowanych, owoców drobnopestkowych, czereśni, wiśni = 1 szklanka, 1 porcja warzyw i owoców = 100 g.;
- zwiększenia ilości tłuszczów roślinnych bogatych w kwasy jedno i wielonienasycone w przygotowywanych posiłkach obiadowych.

W ramach urzędowej kontroli żywności do badań laboratoryjnych pobrano 1 próbkę żywności tj. posiłku obiadowego w kierunku oznaczania wartości odżywczej. Po przeprowadzonej ocenie ilościowej posiłku pobranego twierdzono, że próbka posiłku pokrywa zapotrzebowanie na energię, białko, tłuszcze oraz węglowodany w badanej grupie. Ponadto w ramach urzędowej kontroli żywności do badań laboratoryjnych pobrano 1 próbkę żywności tj. posiłku obiadowego podawanego w diecie bezglutenowej w kierunku oznaczania obecności glutenu. Wyniki zgodne z przepisami prawa żywnościowego.

1.4. Postępowanie z bielizną szpitalną

Tab.16. Wykaz miejsc prania bielizny szpitalnej w obiektach szpitalnych

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Miejsce prania bielizny szpitalnej	Uwagi
1	Zakład Opieki Zdrowotnej Aresztu Śledczego	ul. Kaszubska 28, Szczecin	Agnieszka Jesionka „KLIF” ul. Kolejowa 6b, 72-510 Wolin	Nadzór PSSE w Kamieniu Pom
2	USK Nr 1 PUM	Szczecin, ul. Unii Lubelskiej 1	Hollywood Textile Service Sp. z o.o. ul. Bojanowska 2a z siedzibą w Sierpcu oraz Laundry Service Sp. z o.o. z siedzibą w Sierpcu przy ul. Płocka 50A	Nadzór PSSE w Stargardzie
3	<i>Zachodniopomorskie Centrum Onkologii</i>	Szczecin, ul. Strzałowska 22	Zakład Usług Pralniczych Sp. J. Henryka Różalska, Katarzyna Karasiewicz, ul. Lipowa 11, 76-032 Mielenko	Nadzór PSSE w Koszalinie
4	<i>Samodzielny Publiczny Wojewódzki Szpital Zespolony</i>	Szczecin, ul. Arkońska 4, ul. Sokołowskiego 11	Toruńskie Zakłady Materiałów Opatrunkowych S. A. i Citonet Bydgoszcz Sp. z o. o. i Citonet Szczecin Sp. z o. o.	Nadzór PSSE w Szczecinie
5	Samodzielny Publiczny Specjalistyczny Zakład Opieki Zdrowotnej „Zdroje”	Szczecin, ul. Mączna 4	Partner Medica Sp. z o. o. z siedzibą w Legnicy, DGP Clean Partner Sp. z o. o. z siedzibą w Warszawie,	

			Seban Sp. z o. o. z siedzibą w Katowicach, 7 MG Sp. z o. o. z siedzibą w Legnicy, Hollywood Textile Service Sp. z o. o. z siedzibą w Sierpcu	
6	Szpital Rehabilitacyjny Św. Karola Boromeusza	al. Wyzwolenia 52, 70-506 Szczecin	<i>CitoNet Szczecin Sp. z o. o. ul. Rolna 4 w Szczecinie</i>	Nadzór PSSE w Szczecinie
7	USK Nr 2 PUM	al. Powstańców Wielkopolskich 72, Szczecin	CITONET Bydgoszcz Sp. z o. o. z siedzibą w Bydgoszczy (lider konsorcjum), CITONET Szczecin Sp. z o. o. z siedzibą w Szczecinie (członek konsorcjum), Toruńskie Zakłady Materiałów Opatrunkowych S.A. z siedzibą w Toruniu	Nadzór PSSE w Szczecinie
8	AMC ART. Medical	Ul. Langiewicza 28	Klif Sp. z o.o. ul. Rudzika 24, Szczecin	
9	Ortho Expert	Ul. Jagiellońska 87B	Uprane Sp. z o. o. Rębusz 1, 73-240 Bierzwnik	Nadzór PSSE w Choszczynie
10	Euromedis	Ul. Powstańców Wlkp. 33A	bielizna jednorazowego użytku	

11	Sonomed	Ul. Bandurskiego 98	Pralnia Szop z siedzibą przy ul. Olszynki Grochowskiej 15 w Szczecinie	Nadzór PSSE w Szczecinie
12	SP ZOZ MSWiA	Jagiellońska 44	Citonet – Budgoszcz Sp. z o.o. ul. Bydgoszcz ul. Wyścigowa 7, Citonet Szczecin Sp. z o.o. ul. Rolna 4 szczecin oraz Toruńskie Zakłady Materiałów opatrunkowych S.A siedziba w Toruniu ul. Żółkiewskiego 20/26	Nadzór PSSE w Szczecinie
13	Dom Lekarski	Piastów	SZOP S.C. Waldemar Walczak, Julita Walczak ul. Olszynki Grochowskiej 15 z siedzibą w Szczecinie	Nadzór PSSE w Szczecinie
14	Dom Lekarski	Gombrowicza	SZOP S.C. Waldemar Walczak, Julita Walczak ul. Olszynki Grochowskiej 15 z siedzibą w Szczecinie	Nadzór PSSE w Szczecinie

Szpital posiada wyodrębnione magazyny/miejsca/szafy do przechowywania bielizny
czystej oraz magazyny/miejsca do gromadzenia bielizny brudnej. Dodatkowo, na oddziałach

oraz blokach zostały zorganizowane podręczne, przyoddziałowe magazynki bielizny czystej bądź też miejsca pełniące powyższą funkcję. Bielizna brudna, do momentu dostarczenia do magazynu bielizny brudnej, przechowywana jest tymczasowo w brudownikach, pomieszczeniach porządkowych lub innych pomieszczeniach wydzielonych w tym celu, w wydzielonych pojemnikach lub zbiorczych workach foliowych, pojemnikach, stelażach itp. umieszczanych we wskazanych pomieszczeniach. Transport bielizny odbywa się najczęściej wydzielonymi wózkami do przewożenia bielizny, w pojemnikach lub w specjalnych stalowych szafach-wózkach odpowiednio zabezpieczonej workami. Środki transportu do przewozu bielizny poddawane są regularnej dezynfekcji w oddziałach (wózki, pojemniki do przewożenia wewnątrz oddziału) bądź w wydzielonych pomieszczeniach do mycia i dezynfekcji środków transportu (wózki akumulatorowe).

Transport bielizny z pralni do szpitalnych magazynów bielizny czystej odbywa się specjalnie wydzielonymi środkami transportu oraz wydzielonymi środkami transportu wewnętrznego na terenie poszczególnych szpitali. Zestawy bielizny szpitalnej posiadają poza opakowaniem foliowym dodatkowe zabezpieczenia w postaci np. worków zewnętrznych. Natomiast bielizna po sterylizacji jest pakowana w torebki papierowo-foliowe oraz transportowana w specjalnych kuwetach.

W szpitalnych magazynach bielizny czystej usuwane jest zabezpieczenie zewnętrzne, bielizna jest sprawdzana i sortowana oraz rozdzielana na poszczególne oddziały czy bloki, po czym transportuje się ją właściwymi i wydzielonymi środkami do transportu wewnętrznego, które są na bieżąco czyszczone i dezynfekowane.

Podczas przeprowadzanych w 2024r. kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z bielizną szpitalną.

1.5. Prosektoria i postępowanie ze zwłokami

Tab.17. Wykaz prosektoriów, chłodni szpitalnych i pomieszczeń pro – morte

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Prosektorium	Miejsce przechowywania zwłok	
				Pro – morte (ilość miejsc)	Chłodnia* (ilość miejsc)
1.	Zakład Opieki Zdrowotnej Aresztu Śledczego	ul. Kaszubska 28, Szczecin	NIE	NIE	NIE
2.	USK Nr 1 PUM	Szczecin	TAK	TAK	TAK

		ul. Unii Lubelskiej 1		3	16
3.	USK Nr 1 PUM	Szczecin ul. Broniewskiego	NIE	NIE	NIE
4.	Zachodniopomorskie Centrum Onkologii	Szczecin, ul. Strzałowska 22	TAK (bez części sekcyjnej)	TAK 2	NIE
5.	Samodzielny Publiczny Wojewódzki Szpital Zespolony	ul. Arkońska 4, Szczecin	TAK	TAK 6	TAK 20
6.	Samodzielny Publiczny Wojewódzki Szpital Zespolony	ul. Sokołowskiego 11, Szczecin	TAK	TAK 4	TAK 12
7.	Samodzielny Publiczny Specjalistyczny Zakład Opieki Zdrowotnej „Zdroje”	Szczecin, ul. Mączna 4	NIE	TAK 1	NIE
9.	Szpital rehabilitacyjny im. Św. Karola Boromeusza	al. Wyzwolenia 52, 70-506 Szczecin	NIE	TAK 1	NIE
10.	AMC Art. Medical Center Sp. z o.o.	ul. Langiewicza 28/U1, Szczecin	NIE	NIE	NIE
11.	USK Nr 2 PUM w Szczecinie	al. Powstańców Wielkopolskich 72, Szczecin	TAK (Zakład Medycyny Sądowej PUM w Szczecinie ul. Szpitalna 7 – na	TAK 3	TAK (30 miejsc: 25 chłodzenie, 5 z możliwością mrożenia) (Zakład Medycyny Sądowej PUM w Szczecinie ul. Szpitalna 7 – na terenie szpitala)

			terenie szpitala)		
12.	Ortho Expert	Ul. Jagiellońska 87B	NIE	NIE	NIE
13.	Euromedis	Ul. Powstańców Wlkp. 33A	NIE	NIE	NIE
14.	Centrum Medyczne Sonomed	ul. Bandurskiego 98, Szczecin	NIE	NIE	NIE
				*Istnieje możliwość wydzielania takiego pomieszczenia w razie potrzeby	
15	Dom Lekarski	Piastów	NIE	NIE	NIE
16	Dom Lekarski	Gombrowicza	NIE	NIE	NIE

Skontrolowane szpitale posiadają opracowane procedury postępowania ze zwłokami i szczątkami ludzkimi, które są zgodne z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z 10.04.2012 r. w sprawie sposobu postępowania podmiotu leczniczego wykonującego działalność leczniczą w rodzaju stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne ze zwłokami pacjenta w przypadku śmierci pacjenta (Dz. U. z 2012 r., poz. 420).

W przypadku śmierci pacjenta w szpitalu posiadającym prosektorium zwłoki pozostają w sali „pro-morte” lub na oddziale szpitalnym przez co najmniej dwie godziny, a następnie przewożone są do prosektorium wydzielonym do tego celu wózkiem transportowym lub zwłoki transportowane są przez firmę specjalistyczną do chłodni miejskiej lub szpitalnej. Stan sanitarno-techniczny ocenionych pomieszczeń „pro-morte” dobry.

Większość skontrolowanych w 2024 roku zakładów leczniczych posiada środki transportowe do przewozu zwłok (z zamkniętą przestrzenią ładunkową). Stan sanitarno-techniczny skontrolowanych środków transportu zachowany.

Samodzielny Publiczny Specjalistyczny ZOZ „Zdroje” przy ul. Mącznej 4 nie posiada prosektorium ani chłodni, tylko 1 salę „pro-morte” do krótkiego przechowywania zwłok. Z sali tej po co najmniej dwóch godzinach zwłoki przewożone są przez firmę pogrzebową do Chłodni Miejskiej przy ul. Ku Słońcu 125A w Szczecinie lub w przypadku przeprowadzania sekcji zwłok do prosektorium – SPSK Nr 1 PUM w Szczecinie przy ul. Unii Lubelskiej 1 w

Szczecinie lub do zakładu patomorfologii Samodzielnego Publicznego Wojewódzkiego Szpitala Zespołowego w Szczecinie przy ul. Arkońskiej 4. Ewentualnym transportem zwłok do wskazanych podmiotów zajmuje się zakład pogrzebowy USKOM z siedzibą przy ul. Ku Słońcu 23/1 w Szczecinie.

Zakład Opieki Zdrowotnej Aresztu Śledczego przy ul. Kaszubskiej 28 nie posiada prosektorium ani sali „pro-morte”. Postępowanie ze zwłokami jest zgodne z wewnętrzną procedurą resortową.

Pozostałe z publicznych, szczecińskich szpitali (tj. szpitale przy ul. Unii Lubelskiej 1, Arkońskiej 4 Sokołowskiego 11) posiadają na terenie szpitala prosektorium. W Zachodniopomorskim Centrum Onkologii przy ul. Strzałowskiej 22 jest prosektorium bez sali sekcyjnej, brak jest chłodni. Z sali „pro-morte” dwóch godzinach zwłoki przewożone są przez firmę pogrzebową do Chłodni Miejskiej przy ul. Ku Słońcu 125A w Szczecinie

Szpital Rehabilitacyjny im. Św. Karola Boromeusza przy al. Wyzwolenia 52 w Szczecinie posiada wyodrębnione pomieszczenie „pro-morte”, nie posiada zakładu patomorfologii ani chłodni. Zawarta jest umowa z firmą specjalistyczną na usługę polegającą na odbiorze, transporcie oraz przechowywaniu zwłok pacjentów zmarłych, odbiór zwłok w terminie nieprzekraczającym 2 godzin.

Szpital przy al. Powstańców Wielkopolskich 72, SPSK 2 dzierżawi miejsca w chłodni na terenie zakładu medycyny sądowej, której właścicielem jest PUM w Szczecinie oraz w zakresie korzystania z sali sekcyjnej.

Szpitale prywatne: AMC Art. Medical Center Sp. z o.o., Otho Expert, Euromedis, Centrum Medyczne Sonomed nie posiadają pomieszczeń „pro-morte”, chłodni, ani środków do transportu zwłok. W Centrum Medycznym SONOMED istnieje możliwość wydzielenia takiego pomieszczenia w razie potrzeby. Postępowanie w przypadku zgonu pacjenta jest zgodne z opracowaną i wdrożoną procedurą w tym zakresie. Zwłoki pacjenta pozostają w wyznaczonym miejscu, z sali tej po co najmniej dwóch godzinach zwłoki przewożone są przez firmę pogrzebową do chłodni miejskiej bądź szpitalnej lub do zakładu patomorfologii. Skontrolowane szpitale, w których znajdują się pomieszczenia „pro-morte” lub/i prosektorium, i/lub chłodnie posiada przeważnie środki transportowe do przewozu zwłok (z zamkniętą przestrzenią ładunkową). Stan sanitarno-techniczny skontrolowanych środków transportu podczas kontroli zachowany.

W minionym okresie sprawozdawczym nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania ze zwłokami w aspekcie ochrony zdrowia ludzkiego.

W okresie sprawozdawczym Oddział Higieny Komunalnej nie nałożył mandatów ani decyzji w sprawie opłat za czynności kontrolne w zakresie postępowania ze zwłokami w aspekcie ochrony zdrowia ludzkiego.

2. Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria

W 2023 roku kontrole prowadzone były w zakresie bieżącego stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń i urządzeń, przestrzegania obowiązków wynikających z ustawy z dnia 5 grudnia

2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi, organizacji szczepień ochronnych oraz przechowywania i dystrybucji szczepionek, przestrzegania zasad zgłaszania NOP, realizacji ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu zagrożenia epidemicznego oraz przestrzegania przepisów ustawy z dnia 9 listopada 1995r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych, stosowania preparatów do wybielania zębów. W placówkach obowiązują i są stosowane procedury higieniczno-sanitarne, dot. m. in.: mycia i dezynfekcji rąk, mycia i dezynfekcji narzędzi chirurgicznych, sterylizacji narzędzi medycznych, postępowania z bielizną brudną i czystą, postępowania po ekspozycji, sprzątania i dezynfekcji pomieszczeń oraz postępowania z odpadami medycznymi. W większości kontrolowanych placówek stan sanitarny nie budził zastrzeżeń. Sporadycznie stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły: złego stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń, gospodarki odpadami medycznymi, kontroli wewnętrznej, braku opracowanych procedur higieniczno-sanitarnych. Podczas kontroli sprawdzających stwierdzono usunięcie nieprawidłowości lub wystawiono decyzje nakazujące wykonanie obowiązku. W trakcie kontroli podmiotów leczniczych sprawdzano prawidłowość postępowania ze sprzętem wielokrotnego użycia, w tym prowadzenia procesów mycia, dezynfekcji i sterylizacji narzędzi i sprzętu medycznego. Procesy te w większości przypadków odbywały się w placówkach, w wydzielonych miejscach w gabinetach lub w wydzielonych pomieszczeniach. Sprawdzano prawidłowość dekontaminacji i przygotowywania pakietów do sterylizacji oraz sposoby monitorowania i kontroli prawidłowego przebiegu procesu sterylizacji w tym kontroli skuteczności sterylizacji. Materiał po sterylizacji przechowywany był w wydzielonych szafkach, odpowiednio zabezpieczony przed działaniem czynników zewnętrznych.

W przypadku korzystania z usług sterylizacji zewnętrznej, sterylizacja odbywała się m.in. w: „CitoNet”, ul. Rolna 4 w Szczecinie, MSWiA w Szczecinie, ul. Jagiellońska 44, 109 Szpitalu Wojskowym z Przychodnią w Szczecinie, ul. Piotra Skargi 9-11 oraz do SPSK-2 PUM w Szczecinie, al. Powstańców Wielkopolskich 72. W podmiotach opracowane są i stosowane procedury dot. transportu narzędzi i materiałów do sterylizacji. W podmiotach leczniczych prowadzono kontrole wewnętrzne potwierdzone stosowną dokumentacją.

W gabinetach zapewniona jest możliwość mycia i dezynfekcji rąk personelu. Stanowiska higieny rąk wyposażone w umywalkę z ciepłą i zimną wodą, dozownik z mydłem w płynie, dozownik ze środkiem dezynfekcyjnym do rąk, pojemnik z ręcznikami jednorazowego użycia, pojemnik na zużyte ręczniki.

Sprzątanie pomieszczeń zakładów prowadzone przez pracowników zakładów, wyspecjalizowane firmy lub osoby prywatne (posiadające przeszkolenie). Odzież robocza personelu prana poza zakładem pracy lub przez specjalistyczne firmy zewnętrzne, zgodnie z obowiązującymi procedurami. Odpady medyczne na stanowisku pracy segregowane do odpowiednich pojemników oraz worków jednorazowych oznakowanych zgodnie z obowiązującymi przepisami. Do czasu odbioru odpady medyczne przechowywane w oznakowanych pojemnikach lub urządzeniach chłodniczych przeznaczonych wyłącznie do

tego celu, w wydzielonych pomieszczeniach. Dokumentami potwierdzającymi odbiór odpadów były karty przekazania odpadów.

Podczas kontroli pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szczecinie pozytywnie ocenili przestrzeganie zakazu palenia tytoniu i wyrobów tytoniowych w skontrolowanych przedsiębiorstwach leczniczych. Teren i pomieszczenia były prawidłowo oznakowane słownymi i graficznymi informacjami o zakazie palenia tytoniu, które umieszczone były w widocznych miejscach.

3. Postępowanie z odpadami medycznymi

Tab.18. Wykaz firm odbierających odpady medyczne ze szpitali oraz wykaz szpitali prowadzących instalacje do termicznego unieszkodliwiania odpadów medycznych

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Firma odbierająca i transportująca odpady medyczne do miejsc ich unieszkodliwiania	Miejsce unieszkodliwiania odpadów medycznych (lokalizacja spalarni)	Szpitalna instalacje do termicznego unieszkodliwiania odpadów medycznych (lokalizacja spalarni oraz rodzaj stosowanych urządzeń)	Dokumenty potwierdzające unieszkodliwienie przekazanych zakaźnych odpadów medycznych * (czy szpital jako wytwórca odpadów posiada takie dokumenty)	Uwagi
1	Zakład Opieki Zdrowotnej Aresztu Śledczego	Kaszubska 28	Remondis Medison Sp. z o.o. ul. Puskina 41, 42-530 Dąbrowa Górnicza	GRYFICE	NIE	TAK	
2	USK Nr 1 PUM	Unii Lubelskiej 1	EMKA S.A ul. Jaktorowska 15A, Żyrardów oraz SPSZOZ w	GRYFICE	ul. Unii Lubelskiej 1	TAK	

			Gryficach z siedzibą przy ul. Niechorskiej 27				
3	Zachodniopomorskie Centrum Onkologii	Strzałowska 26	Samodzielny Publiczny Zespół Zakładów Opieki Zdrowotnej z siedzibą w Gryficach przy ul. Niechorskiej 27, 72-300 Gryfice	GRYFICE	NIE	TAK	
4	<i>Samodzielny Publiczny Wojewódzki Szpital Zespólny</i>	Arkońska 4	EMKA S.A ul. Jaktorowska 15A, Żyrardów oraz SPSZOZ w Gryficach z siedzibą przy ul. Niechorskiej 27	GRYFICE	NIE	TAK	
5	<i>Samodzielny Publiczny Wojewódzki Szpital Zespólny</i>	Sokołowskiego 11	EMKA S.A ul. Jaktorowska 15A, Żyrardów oraz SPSZOZ w Gryficach z siedzibą przy ul. Niechorskiej 27	GRYFICE	NIE	TAK	
6	Samodzielny Publiczny Specjalistyczny	Mączna 4	Samodzielny Publiczny Zespół	GRYFICE	NIE	TAK	

	Zakład Opieki Zdrowotnej „Zdroje”		Zakładów Opieki Zdrowotnej w Gryficach				
7	Szpital Rehabilitacyjny Św. Karola Boromeusza	Wyzwolenia 52	EMKA S.A ul. Jaktorowska 15A, Żyrardów	GRYFICE	NIE	TAK	
8	USK Nr 2 PUM	Powstańców Wlkp 72	EMKA S.A. z siedzibą w Żyrardowie oraz Samodzielnym Publicznym Zespołem Zakładów Opieki Zdrowotnej w Gryficach	GRYFICE	NIE	TAK	
9	AMC ART. Medical	Langiewicza 28	ZTH Konca Sp. z o.o. z siedzibą w Szczecinie	GRYFICE	NIE	TAK	
10	Ortho Expert	Jagiellońska 87	Remondis Medison z siedzibą w Dąbrowie Górniczej	GRYFICE	NIE	TAK	
11	Euromedis	Powstańców Wlkp 33A	ZTH Konca Sp. z o.o. z siedzibą w Szczecinie	GRYFICE	NIE	TAK	
12	Sonomed	Bandurskiego 98	ZTH Konca Sp. z o.o. z siedzibą w Szczecinie	GRYFICE	NIE	TAK	
13	SP ZOZ MSWiA	Jagiellońska 44	ZTH Konca Sp. z o.o. z siedzibą w Szczecinie i	GRYFICE	NIE	TAK	

			Samodzielnym Publicznym Zespołem Zakładów Opieki Zdrowotnej w Gryficach				
14	Dom Lekarski	Piastów	Remondis Medison Sp.z o.o. ul. Puszkina 41 z siedzibą w Dąbrowie Górniczej	GRYFICE	NIE	TAK	
15	Dom Lekarski	Gombrowicza	Remondis Medison Sp.z o.o. ul. Puszkina 41 z siedzibą w Dąbrowie Górniczej	GRYFICE	NIE	TAK	

* wymóg przekazania wytwórcy odpadów dokumentu potwierdzającego unieszkodliwienie zakaźnych odpadów medycznych wprowadzony został przepisem § 4 rozporządzenia Ministra Środowiska z dnia 13 stycznia 2014 r. w sprawie dokumentu potwierdzającego unieszkodliwienie zakaźnych odpadów medycznych lub zakaźnych odpadów weterynaryjnych (Dz.U. z 2014 r. poz. 107), przy czym wzór dokumentu zgodnie z § 2 ust. 2 określono w załączniku do rozporządzenia.

W skontrolowanych szpitalach oceniono gospodarkę odpadami na podstawie obowiązujących aktualnie przepisów.

Sposób postępowania w szpitalach z odpadami medycznymi regulują opracowane i wdrożone procedury postępowania w tym zakresie, uwzględniające również postępowanie z odpadami medycznymi na stanowiskach pracy, gdzie wytwarzane są odpady medyczne oraz postępowanie z odpadami medycznymi w miejscu ich powstawania. Skontrolowane podmioty lecznicze mają zawarte umowy z firmami specjalistycznymi na odbiór odpadów niebezpiecznych w tym niebezpiecznych medycznych oraz medycznych nie niebezpiecznych. Postępowanie z odpadami medycznymi we wszystkich ocenianych szpitali było zgodne z obowiązującymi procedurami.

Postępowanie z odpadami medycznymi w skontrolowanych szpitalach w 2024r. przedstawia się następująco.

W miejscu wytwarzania odpadów medycznych następuje ich segregacja. Odpady medyczne o kodzie 18 01 03 * o ostrych końcach i krawędziach (tzw. „ostre”) gromadzone są w czerwonych jednorazowych oznakowanych pojemnikach ulegających rozkładowi termicznemu, uniemożliwiających ich otwarcie po napełnieniu. Inne odpady medyczne niebezpieczne o kodach

18 01 02*, 18 01 03* i 18 01 82* (tzw. „miękkie”), odpady medyczne o kodach 18 01 06*, 18 01 08*, 18 01 10* gromadzone są w miejscach wytwarzania w oznakowanych pojemnikach z pokrywami, wyposażonych w worki foliowe o kolorystyce czerwonej lub żółtej. Natomiast odpady medyczne o kodach 18 01 01, 18 01 04, 18 01 07, 18 01 09 są gromadzone w workach o kolorystyce innej niż wymienione powyżej odpady medyczne niebezpieczne. Odpady medyczne, z wyjątkiem odpadów o ostrych końcach i krawędziach, ze stanowisk pracy usuwane są codziennie po zakończeniu pracy lub na bieżąco, w miarę potrzeb, w czasie nie dłuższym niż 24 godziny. Natomiast pojemniki z odpadami medycznymi o ostrych końcach i krawędziach wymieniane są na stanowiskach pracy na nowe po zapełnieniu do 2/3 jednak nie rzadziej niż co 24 godziny.

Transport wewnętrzny z miejsca powstawania odpadów do magazynu jest następujący: odpady z miejsca powstawania, przenoszone są w zbiorczym worku na stelażu wózka transportowego lub w pojemniku wydzielonym w tym celu (o powierzchniach gładkich, łatwo zmywalnych), do punktów odbioru, z których następnie odbierane są i transportowane do magazynu tymczasowego odpadów medycznych.

Czas magazynowania odpadów medycznych o kodach 18 01 02*, 18 01 03* i 18 01 82* zależy od temperatury w pomieszczeniu i wynosi maksymalnie 2-3 dni.

III. Higiena żywności, żywienia i przedmiotów użytku

1. Stan sanitarny nadzorowanych obiektów

Ogółem nadzorem sanitarnym na terenie Szczecina objęto:

5599 obiektów, w tym :

- 291 - zakładów produkcji żywności;
- 3370 - zakłady obrotu żywnością
- 1839 - zakładów żywienia
- 99 zakłady obrotu i produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością;

oraz

- 73 zakładów produkcji, konfekcjonowania, obrotu kosmetykami.

W roku sprawozdawczym 2024 skontrolowano 1392 zakładów oraz 13 obiektów produkcji i obrotu produktami kosmetycznymi.

W zakładach będących pod nadzorem PPIS w Szczecinie ogółem przeprowadzono 2855 kontroli w tym 471 kontroli interwencyjnych oraz 13 kontroli w zakładach obrotu kosmetykami. Dodatkowo przeprowadzono 40 kontroli w zakładach niebędących pod

nadzorem PPIS w Szczecinie.

W 2024 roku ogółem wydano 451 decyzji zatwierdzających zakłady, 307 decyzji administracyjnych w tym:

- 199 decyzji w celu poprawy stanu sanitarnego-technicznego w zakładach będących pod nadzorem PPIS w Szczecinie;
- 33 decyzji warunkowo zatwierdzających zakład;
- 8 decyzji zakazujących wprowadzania produktu do obrotu;
- 7 decyzji unieruchamiających działalności;
- 12 decyzji umarzających;
- 4 decyzje odmawiające zatwierdzenia zakładu;
- 44 decyzji prolongujących terminy wykonania obowiązków;
- 822 decyzji płatniczych

Na zakład będący pod nadzorem PPIS w Szczecinie została wydana przez ZPWIS w Szczecinie 1 decyzja o stwierdzeniu nieważności decyzji.

Ponadto wydano 4 decyzje unieruchomienia działalności zakładu, które nie znajdowały się pod nadzorem.

W ramach urzędowej kontroli i monitoringu pobrano ogółem w zakładach 521 próbek żywności i 3 próbki w zakładach obrotu kosmetykami z czego 29 było niezgodnych z przepisami prawa w zakresie bezpieczeństwa żywności. Ponadto pobrano 5 próbek żywności w zakładzie niebędącym pod nadzorem PPIS w Szczecinie.

Za nieprzestrzeganie wymagań prawa w zakresie bezpieczeństwa żywności ogółem nałożono 331 mandatów na sumę 89570 zł oraz 5 mandatów w kwocie 1200 zł na przedsiębiorców niebędących pod nadzorem PPIS w Szczecinie.

W 77 przypadkach wystosowano do ZPWIS w Szczecinie wnioski o nałożenie kary pieniężnej w tym 8 wniosków dotyczących zakładów nie będących pod nadzorem PPIS w Szczecinie.

1.1. Zakłady produkcji żywności

WYTWÓRNIE LODÓW

W roku sprawozdawczym 2024 pod nadzorem PPIS w Szczecinie znajdowało się 21 zakładów. W roku sprawozdawczym skontrolowano 9 zakładów, w których przeprowadzono 15 kontroli.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał:

- decyzje zatwierdzającą zakład – 1;
- decyzje administracyjną – 1 dotyczącą kwestionowanych wyników badań próbek lodów z automatu.

W ramach urzędowej kontroli żywności do badań laboratoryjnych pobrano 5 próbek żywności, w kierunku wyróżników mikrobiologicznych: Salmonella – obecność w 25g, Listeria monocytogenes – liczba w 1g, Enterobacteriaceae – liczba w 1g.

W związku ze stwierdzeniem w badanej próbce bakterii z grupy Enterobacteriaceae – liczba w 1g, wydano decyzję administracyjną z rygorem natychmiastowej wykonalności, zarządzającą:

1. Podjąć działania naprawcze oparte na zasadach HACCP mające na celu poprawę higieny procesu produkcji lodów z automatu:

a) przeprowadzić procesy mycia i skuteczną dezynfekcję powierzchni produkcyjnych, urządzeń, sprzętów pozostających w kontakcie z żywnością, tak aby lody wyprodukowane w zakładzie spełniały kryteria mikrobiologiczne w kierunku Enterobacteriaceae tj. w dwóch z pięciu pobranych próbek wyniki dawały wartość między 10 jtk a 100 jtk.

b) przeprowadzić szkolenie pracowników w zakresie przestrzegania higieny w zakładzie.

Kontrola sprawdzająca z równoczesnym poborem 5 próbek żywności wykazała nieusunięcie nieprawidłowości, w związku z powyższym PPIS w Szczecinie wydał upomnienie do decyzji.

Przeprowadzona ponowna kontrola sprawdzająca z równoczesnym poborem 5 próbek żywności wykazała usunięcie nieprawidłowości.

W roku sprawozdawczym nałożono 3 mandaty karne na łączną sumę 700 zł. Mandaty zostały nałożone w związku z:

- brakiem badań właścicielskich lodów oraz wyrobów ciastkarskich produkowanych w zakładzie na zgodność z kryteriami mikrobiologicznymi określonymi Rozporządzeniu Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- brakiem harmonogramu badań właścicielskich lodów oraz wyrobów ciastkarskich produkowanych w zakładzie na zgodność z kryteriami mikrobiologicznymi określonymi Rozporządzeniu Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.
- brakiem orzeczenia lekarskiego dla celów sanitarno – epidemiologicznych pracownika o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby;
- brakiem opracowanego systemu kontroli wewnętrznej HACCP;
- niewłaściwym stanem sanitarnym zakładu.

Ponadto w związku ze stwierdzeniem braku dokumentów potwierdzających nadanie terminu przydatności do spożycia lodów na bazie mleka i sorbetów oraz braku przeprowadzonych badań obszarów produkcyjnych oraz sprzętu wykorzystywanego do produkcji żywności w celu zapewnienia spełnienia kryteriów mikrobiologicznych zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15.11.2015r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych, PPIS w Szczecinie wszczął z urzędu postępowanie administracyjne w sprawie spełnienia wymagań dotyczących bezpieczeństwa żywności.

Do PPIS w Szczecinie w roku 2024 wpłynęło 1 zgłoszenie interwencyjne dotyczące wystąpienia dolegliwości ze strony przewodu pokarmowego po spożyciu lodów.

Przeprowadzona kontrola w zakładzie wykazała brak badań mikrobiologicznych lodów na zgodność z rozporządzeniem (WE) nr 2073/2005 z dnia 15.11.2015 r. zgodnie z harmonogramem badań właścicielskich na rok 2024. Osobę winną zaniedbań ukarano mandatem karnym na kwotę 200 zł. Przedsiębiorca drogą elektroniczną przesłał sprawozdanie z badań właścicielskich lodów produkowanych w zakładzie.

AUTOMATY DO LODÓW

W roku sprawozdawczym 2024 pod nadzorem PPIS w Szczecinie znajdowało się 21 zakładów.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 9 zakładów, w których przeprowadzono 12 kontroli.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał:

- decyzje warunkowo zatwierdzające zakład – 1;
- decyzje przedłużającą warunkowe zatwierdzenie zakładu - 1.
- decyzje administracyjne – 2 dotyczące: poprawy stanu technicznego zakładu; kwestionowanych wyników badań próbek lodów z automatu.

Stwierdzane uchybienia dotyczyły:

- braku pełnej dokumentacji systemu kontroli wewnętrznej HACCP;
- złego stanu technicznego pomieszczeń i wyposażenia.

W okresie letnim przeprowadzono kontrole sanitarne w zakresie bezpieczeństwa żywności z jednoczesnym poborem próbek lodów z automatu. W ramach urzędowej kontroli żywności do badań laboratoryjnych pobrano 5 próbek żywności, w kierunku: Salmonella – obecność w 25g, Listeria monocytogenes – liczba w 1g, Enterobacteriaceae – liczba w 1g.

W związku ze stwierdzeniem w badanej próbce bakterii z grupy Enterobacteriaceae – liczba w 1g, wydano decyzję administracyjną z rygorem natychmiastowej wykonalności, zarządzającą:

1. Podjąć działania naprawcze oparte na zasadach HACCP mające na celu poprawę higieny procesu produkcji lodów z automatu:

a) przeprowadzić procesy mycia i skuteczną dezynfekcję powierzchni produkcyjnych, urządzeń, sprzętów pozostających w kontakcie z żywnością, tak aby lody wyprodukowane w zakładzie spełniały kryteria mikrobiologiczne w kierunku Enterobacteriaceae tj. w dwóch z pięciu pobranych próbek wyniki dawały wartość między 10 jtk a 100 jtk, w trzech z pięciu pobranych próbek dawały wartość <10jtk.

b) przeprowadzić szkolenie pracowników w zakresie przestrzegania higieny w zakładzie.

Kontrola sprawdzająca z równoczesnym poborem 5 próbek żywności wykazała nieusunięcie nieprawidłowości, w związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał upomnienie do decyzji.

PIEKARNIE

W roku sprawozdawczym 2024 pod nadzorem PPIS w Szczecinie znajdowały się 32 zakłady.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 14 zakładów, w których przeprowadzono 26 kontroli.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał:

- decyzje zatwierdzające -2;
- decyzje wykreślające zakład – 4;
- decyzje administracyjne – 7 w tym 2 decyzje prolongujące termin wykonania zarządzeń oraz 1 decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności dotyczącą min.:
- przeprowadzenia skutecznej dezynsekcji w zakładzie;
- poprawy stanu technicznego pomieszczeń i wyposażenia.

W ramach urzędowej kontroli żywności do badań laboratoryjnych pobrano 18 próbek w kierunku min.:

- wykrywanie obecności metali ciężkich tj. arsen całkowity, arsen nieorganiczny, kadm, ołów, rtęć, nikiel;
- zanieczyszczenia biologiczne – obecność szkodników i ich pozostałości;
- oznaczanie liczby *Listeria monocytogenes* w 1 g, wykrywanie obecności *Salmonella* spp. w 25 g, oznaczanie liczby przypuszczalnych *Bacillus cereus* w 1g.

W okresie sprawozdawczym w opisywanej grupie zakładów kwestionowano 1 próbkę sanitarną - zmiotki.

W roku sprawozdawczym nałożono 2 mandaty karne na łączną sumę 700 złotych. Mandaty zostały nałożone związku z:

- niewłaściwy stan sanitarny zakładu;
- stwierdzeniem stosowania w produkcji środków spożywczych po upływie terminu przydatności.

PPIS w Szczecinie na podstawie art. 103 ust. 1 pkt 1b lit. c, ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023 poz. 1448) w związku z nieprzestrzeganiem wymagań w zakresie znakowania środków spożywczych, określonych w przepisach załącznika II Rozporządzenia nr 1169/2011 w sprawie przekazywania informacji konsumentom na temat żywności, wystąpił do ZPWIS w Szczecinie o ukaranie przedsiębiorcy.

W roku 2024 w związku ze zgłoszeniem interwencyjnym konsumenta przeprowadzono 1 kontrolę interwencyjną w opisywanej grupie zakładów tj. zgłoszenie interwencyjne dotyczyło złego stanu sanitarno-technicznego oraz przy bieżącej produkcji wykorzystuje się przeterminowane produkty m. in. mąki, przyprawy, ocet. Czynności kontrolne potwierdziły zasadność stawianych zarzutów. Stwierdzono środki spożywcze po upływie terminu przydatności, które zostały wycofane przez przedsiębiorcę podczas czynności kontrolnych.

Osobę winną zaniedbań ukarano mandatem karnym w wysokości 500 zł.

Nadto przeprowadzono 1 kontrolę interwencyjną w związku z otrzymanym powiadomieniem informacyjnym

CIĄSTKARNIE

W roku sprawozdawczym 2024 pod nadzorem PPIS w Szczecinie znajdowało się 49 zakładów. W roku sprawozdawczym skontrolowano 13 zakładów, w których przeprowadzono 26 kontroli.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał:

- decyzje zatwierdzające - 4;
- decyzje rozszerzające zakres o : produkcję wyrobów ciastkarskich przy zachowaniu rozdzielności czasowej prowadzonych procesów technologicznych, z możliwością konsumpcji na miejscu w naczyniach wielokrotnego użytku; wprowadzanie do obrotu lodów gałkowych, podawanych w wafelkach lub opakowaniach jednorazowego użytku - 2.
- decyzje wykreślające zakład – 3;
- decyzje administracyjne dotyczące poprawy stanu technicznego pomieszczeń i wyposażenia - 2 ;
- decyzje prolongujące -2.

W ramach urzędowej kontroli żywności do badań laboratoryjnych pobrano 10 próbek w kierunku:

- obecności Salmonella spp. w 25 g, oznaczanie liczby Listeria monocytogenes w 1g, przypuszczalnie Bacillus cereus - liczba w 1g, organoleptyka. Wyniki badań zgodne z przepisami prawa żywnościowego.

W roku sprawozdawczym nałożono 4 mandaty karne na łączną sumę 600. Mandaty zostały nałożone związku z:

- brakiem aktualnych orzeczeń lekarskich o braku przeciwwskazań do wykonywania prac przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby;
- złym stanem sanitarny zakładu
- brakiem realizowania procedur systemu kontroli wewnętrznej opartych na zasadach systemu HACCP

W roku sprawozdawczym PPIS w Szczecinie skierował dwa wnioski o ukaranie do ZPWIS w Szczecinie w związku z:

- prowadzeniem działalności wbrew decyzji o odmowie zatwierdzenia zakładu w trybie i na zasadach określonych w art. 6 rozporządzenia nr 852/2004 oraz art. 63. tj. prowadzeniem działalności niezgodnej z decyzją Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie.
- nie przestrzeganiem wymagań w zakresie znakowania środków spożywczych tj. brak informacji dla klienta o produktach i substancjach powodujących alergie lub reakcję nietolerancji w oferowanych produktach.

W roku 2024 przeprowadzono 3 kontrole interwencyjne tj. 1 kontrolę interwencyjną przeprowadzono w związku z anonimowym zgłoszeniem konsumenta dotyczącym „sprzedaży wyrobów cukierniczych i piekarskich poprzez drzwi, a sprzedawana żywność nie jest zabezpieczona przed zanieczyszczeniami zewnętrznymi” - przeprowadzone czynności kontrolne nie potwierdziły zasadności wnoszonych zarzutów oraz 2 kontrole w ramach funkcjonującego systemu RASFF.

PRZETWÓRNIE OWOCOWO-WARZYNNE

W roku sprawozdawczym 2024 pod nadzorem PPIS w Szczecinie znajdowały się 3 zakłady.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 1 zakład, w których przeprowadzono 3 kontrole.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał:

- decyzje zatwierdzającą - 1;
- decyzje wykreślającą zakład- 1;
- decyzje warunkowo zatwierdzającą zakład w związku z brakiem systemu HACCP -2.

Ponadto w związku z prowadzeniem działalności niezgodnej z decyzją o zatwierdzeniu

zakładu Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie na podstawie art. 103 ust. 1

pkt 5 ustawy z dnia 15.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r.,

poz. 1448) skierował do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora

Sanitarnego 1 wniosek o wymierzenie kary pieniężnej.

BROWAR

W roku sprawozdawczym 2024 pod nadzorem PPIS w Szczecinie znajdował się 1 zakład.

W roku sprawozdawczym 2024 przeprowadzono 1 kontrolę podczas której w ramach

urzędowej kontroli żywności do badań laboratoryjnych pobrano 2 próbki puszek aluminiowej,

w kierunku migracji specyficznej Bisfenolu A do 20% etanolu. Wyniki badań zgodne.

WYTWÓRNIE NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH I ROZLEWNIE PIWA

W roku sprawozdawczym 2024 pod nadzorem PPIS w Szczecinie znajdował się 1 zakład.

W roku sprawozdawczym 2024 nie przeprowadzono kontroli w tej grupie zakładów.

ZAKŁADY GARMAŻERYJNE

W roku sprawozdawczym 2024 pod nadzorem PPIS w Szczecinie znajdowały się 23 zakłady.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 16 zakładów, w których przeprowadzono 24

kontrole. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał:

- decyzje zatwierdzające zakłady - 1;
- decyzje warunkowo zatwierdzającą zakład – 1;
- decyzje przedłużającą warunkowe zatwierdzenie - 1.
- decyzje administracyjną dotyczącą poprawy stanu technicznego zakładu -2.

Stwierdzane uchybienia dotyczyły:

- braku wykonanych badań mikrobiologicznych wyrobów gotowych, zawartych w harmonogramie badań właścicielskich;
- braku instrukcji i harmonogramu badań właścicielskich produkowanych w zakładzie wyrobów garmazeryjnych na zgodność z kryteriami mikrobiologicznymi określonymi Rozporządzeniu Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r.w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- złego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń i wyposażenia;

- braku do wglądu aktualnych orzeczeń dla celów sanitarno- epidemiologicznych o braku przeciwwskazań od wykonywania prac, przy których istnieje ryzyko przeniesienia zakażenia na inne osoby
- stwierdzenia produktów po upływie daty minimalnej trwałości oraz po upływie terminu przydatności do spożycia.

W ramach urzędowej kontroli żywności do badań laboratoryjnych pobrano łącznie 11 próbek żywności w następujących kierunkach:

- Salmonella – obecność w 25g,
- Listeria monocytogenes – liczba w 1g,
- wykrywanie kwasu sorbowego i benzooesowego.

Wyniki badań zgodne z przepisami prawa żywnościowego.

W roku sprawozdawczym nałożono 2 mandaty karne na łączną sumę 600 zł. Mandaty zostały nałożone w związku z:

- brakiem wykonanych badań mikrobiologicznych wyrobów gotowych, zawartych w harmonogramie badań właścicielskich;
- stwierdzeniem produktów po upływie daty minimalnej trwałości oraz po upływie terminu przydatności do spożycia.

PPIS w Szczecinie na podstawie art. 103 ust. 1, pkt 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2024 r., poz. 1448) wystosował 1 wniosek o ukaranie przedsiębiorcy prowadzącego zakład produkcji wyrobów garmażeryjnych, w związku z prowadzeniem działalności bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Do PPIS w Szczecinie w roku 2024 wpłynęły 4 zgłoszenia interwencyjne dotyczące:

- niewłaściwych warunków sanitarno-technicznych w zakładzie;
- nieprzestrzegania podstawowych zasad sanitarno-higienicznych;
- niewłaściwej jakości zdrowotnej środków spożywczych.

Przeprowadzone kontrole w zakładach nie potwierdziły zasadności wnoszonych zarzutów.

WYTWÓRNIE WYROBÓW CUKIERNICZYCH

W roku sprawozdawczym 2024 pod nadzorem PPIS w Szczecinie znajdowały się 4 zakłady.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 4 zakłady, w których przeprowadzono 119 kontroli w tym 112 odpraw granicznych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał:

- 1 decyzję zatwierdzającą rozszerzenie zakresu prowadzonej działalności
- 2 decyzje administracyjne dotyczące zapewnienia dobrego stanu technicznego pomieszczeń zakładów.

W ramach urzędowej kontroli żywności do badań laboratoryjnych pobrano 2 próbki w kierunku:

- oznaczania tlenu etylenu jako parametru czystości. Wyniki badań zgodne z przepisami prawa żywnościowego;
- Ochratoksyna A, organoleptyka. Wyniki badań zgodne z przepisami prawa żywnościowego.

W roku 2024 przeprowadzono 2 kontrole interwencyjne dotyczące:

- interwencji przekazanej przez Łódzki Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych z uwagi na niespełnienie wymagań określonych w oznakowaniu produktu ze względu na wykrycie syntetycznego barwnika (błękit patentowa V) oraz niespełniających wymagań dla wartości odżywczej ze względu na zaniżoną zawartość cukru (na etykiecie deklarowana zawartość cukru 76g natomiast analiza laboratoryjna przeprowadzona metodą PB-24/LW wydanie 7 z dnia 17.09.2020r. metoda HPLC-RID wykazała 60 g/100g. Przeprowadzona kontrola nie wykazała naruszenia prawa żywnościowego – **interwencja niezasadna**;
- zatrudniania pracowników bez orzeczeń lekarskich, przedłużania okresów trwałości środków spożywczych, braku detektorów na liniach produkcyjnych, oraz niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego sufitu. Podczas kontroli stwierdzono nieprawidłowości naruszające przepisy prawa żywnościowego. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca do protokołu kontroli sanitarnej interwencyjnej, która wykazała wykonanie częściowe stwierdzonych nieprawidłowości opisanych w protokole kontroli interwencyjnej. PPIS w Szczecinie wydał decyzję administracyjną na niewykonane nieprawidłowości ujęte w protokole kontroli sanitarnej interwencyjnej oraz protokole kontroli sprawdzającej – **interwencja zasadna**.

WYTWÓRNIE KONCENTRATÓW SPOŻYWCZYCH

W roku sprawozdawczym 2024 pod nadzorem PPIS w Szczecinie znajdowały się 2 zakłady. W roku sprawozdawczym skontrolowano 1 zakład, w których przeprowadzono 3 kontrole (w tym 2 poboru próbek).

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał 1 decyzję administracyjną dotyczącą wycofanie z obrotu handlowego kwestionowanego produktu oraz konieczności poinformowania PPIS w Szczecinie o ilości wycofanego produktu.

W ramach urzędowej kontroli żywności do badań laboratoryjnych pobrano 6 próbek w kierunku:

- Salmonella spp. obecność w 25 g; Listeria monocytogenes liczba w 1g; ocena organoleptyczna, znakowani, Kmin ziarno – wyniki badań zgodne z przepisami prawa żywnościowego.
- Ochratoksyna A alkaloidy pirolizydynowe organoleptyka, znakowanie, oregano – wyniki badań niezgodne z przepisami prawa żywnościowego. Stwierdzono obecność alkaloidów pirolizydynowych, wszczęto procedurę wczesnego powiadamiania alarmowego RASFF.

WYTWÓRNIE SUPLEMENTÓW DIETY

PPIS w Szczecinie w roku 2024r. prowadził nadzór nad podmiotami prowadzącymi działalność w zakresie produkcji suplementów diety. Na terenie podległym terenie funkcjonują 3 wytwórnie suplementów diety. W roku 2024 przeprowadzano 2 kontrole, w tym 1 sprawdzająca, wydano 1 decyzję zatwierdzającą.

Charakterem działalności ww. zakładów jest:

- produkcja suplementów diety z półproduktów tj. gotowa mieszanka kultur bakterii wraz z substancjami pomocniczymi (proszek probiotyczny);
- produkcja i wprowadzanie do obrotu suplementów diety z gotowych komponentów oraz ich sprzedaży na odległość przez internet, przy zastosowaniu składników mineralnych, witamin, ekstraktów roślinnych oraz aminokwasów, do których w razie potrzeby dodawany jest wypełniacz E-460(i) - mikroceluloza krystaliczna;
- produkcja i wprowadzanie do obrotu suplementów diety z gotowych komponentów oraz sprzedaży suplementów diety na odległość.

INNE WYTWÓRNIE ŻYWNOSCI

W roku sprawozdawczym 2024 pod nadzorem PPIS w Szczecinie znajdowało się 31 zakładów. W roku sprawozdawczym skontrolowano 8 zakładów, w których przeprowadzono 12 kontroli. Podczas 1 kontroli sanitarnej stwierdzono nieprawidłowości w zakresie złego stanu sanitarnego pomieszczeń i wyposażenia w zakładzie, które zostały usunięte podczas kontroli sprawdzającej.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał:

- decyzje zatwierdzające zakład - 6;
- decyzje wykreślające zakład - 4.

W ramach urzędowej kontroli żywności do badań laboratoryjnych pobrano 9 próbek w kierunku:

- obecności szkodników i ich pozostałości (1 próbka);
- zanieczyszczeń ferromagnetycznych (2 próbki);
- ochratoksyny A (1 próbka);
- wykrywania obecności Salmonella spp. w 25 ml oraz oznaczania liczby Listeria monocytogenes w 1 ml (5 próbek).

Wyniki badań były zgodne z przepisami prawa żywnościowego.

W roku sprawozdawczym nałożono 2 mandaty karne na łączną sumę 400 zł. Mandaty zostały nałożone związku z nieprzestrzeganiem wymagań higienicznych określonych w rozporządzeniu nr 852/2004 (zły stan sanitarny pomieszczeń i wyposażenia w zakładzie).

W roku 2024 przeprowadzono 3 kontrole interwencyjne w zakładach. Kontrole interwencyjne dotyczyły:

- obecności szkodników w pomieszczeniach należących do pionu żywienia;
- niewłaściwej jakości zdrowotnej środków spożywczych;

- prowadzenia działalności bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i o wpis zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Zgłoszenia interwencyjne okazały się niezasadne.

1.2. Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, rolniczy handel detaliczny

W roku sprawozdawczym 2024 pod nadzorem PPIS w Szczecinie znajdowało się 14 zakładów.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 2 zakłady, w których przeprowadzono 3 kontrole.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał:

- decyzje umarzającą postępowanie administracyjne w związku z wycofaniem wniosku o zatwierdzenie zakładu i o wpis zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej – 1;
- decyzje wykreślającą zakład- 2;
- decyzje administracyjną – 1, dotyczącą:

- przedłożenia orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby;
- przedłożenia dokumentu potwierdzającego, że woda wykorzystywana do procesu płukania warzyw spełnia kryteria wody pitnej;
- opracowania, wdrożenia oraz zweryfikowania instrukcji w ramach systemu kontroli wewnętrznej opartego na zasadach systemu HACCP.

W roku 2024 przeprowadzono 1 kontrolę interwencyjną.

PRODUCENCI PIERWOTNI I DOSTAWY BEZPOŚREDNIE

W roku sprawozdawczym 2024 pod nadzorem PPIS w Szczecinie znajdowały się 2 zakłady.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 2 zakłady, w których przeprowadzono 3 kontrole.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał:

- decyzje warunkowo zatwierdzającą zakład – 1;
- decyzje wykreślającą zakład - 1.
- decyzje administracyjną- 1, dotyczącą - zapewnienia dobrego stanu technicznego pomieszczeń zakładu.

W ramach urzędowej kontroli żywności do badań laboratoryjnych pobrano 5 próbek Mikrobiologii rzodkiewki China rose w kierunku: Salmonella spp. obecność w 25 g, Listeria monocytogenes liczba w 1g, ocena organoleptyczna i znakowanie.

Wyniki badań zgodne z przepisami prawa żywnościowego.

ROLNICZY HANDEL DETALICZNY

W roku sprawozdawczym 2024 pod nadzorem PPIS w Szczecinie znajdował się 1 zakład sklasyfikowane jako „rolniczy handel detaliczny”.

1.3. Produkcja żywności w warunkach domowych

W roku sprawozdawczym 2024 pod nadzorem PPIS w Szczecinie znajdowały się 83 zakłady. W roku sprawozdawczym skontrolowano 10 zakładów, w których przeprowadzono 12 kontroli.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał:

- decyzje zatwierdzające – 3 w tym 1 decyzję rozszerzającą zakres prowadzonej dotychczas działalności;
- decyzje wykreślające zakład - 9;
- decyzje administracyjne - 2 (decyzje warunkowo zatwierdzające zakład).

PPIS w Szczecinie w roku sprawozdawczym wniósł do ZPWIS w Szczecinie jeden wniosek o wymierzenie kary pieniężnej na podstawie art. 103 ust. 1, pkt 5 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023 poz. 1448). Wniosek dotyczył prowadzenia działalności niezgodnej z decyzją o zatwierdzeniu zakładu.

W toku urzędowej kontroli stwierdzono, że zakład prowadzi działalność w zakresie produkcji zakwasu buraczanego, produkcji napojów kiszonych, produkcji napojów fermentowanych, sprzedaży środków spożywczych przez Internet. Stwierdzono, że zakład prowadzi działalność w zakresie dostarczania żywności do odbiorców indywidualnych własnym środkiem transportu bez złożenia wniosku o zatwierdzenie i wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Podczas dalszego postępowania przedsiębiorca dokonał zatwierdzenia i wpisu do rejestru zakładów posiadanego środka transportu w zakresie transportu żywności trwałej mikrobiologicznie oraz nietrwałej mikrobiologicznie w termo torbach w wkładem lodowym.

W roku 2024 przeprowadzono 2 kontrole interwencyjne w 2 zakładach (w jednym z nich stwierdzono zasadność wniesionego zgłoszenia).

Zasadne zgłoszenia interwencyjne dotyczyły zakładu, w którym prowadzona była działalność bez złożenia wniosku o zatwierdzenie i wpis zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Przedsiębiorca zakład złożył wniosek o zatwierdzenie i wpis zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Podczas kontroli tematycznej na wniosek przedsiębiorcy stwierdzono brak opracowanej dokumentacji kontroli wewnętrznej HACCP, dlatego zakład został zatwierdzony warunkowo na okres 3 miesięcy w zakresie przygotowywania oraz wprowadzania do obrotu naleśników z dodatkami w opakowaniach jednorazowego użytku; wprowadzania do obrotu środków spożywczych opakowanych, sprzedaż przez Internet. Po przeprowadzonej kontroli sprawdzającej, podczas której

stwierdzono usunięcie ww. nieprawidłowości PPIS w Szczecinie wydał decyzję zatwierdzającą zakład.

Niezasadne zgłoszenia interwencyjne dotyczyły:

- niewłaściwej jakości zdrowotnej środków spożywczych
- braku zapewnienia prawidłowego znakowania żywności;
- nieprawidłowej prezentacji i reklamy środków spożywczych na stronie internetowej.

WNIOSEK DO SĄDU

PPIS w Szczecinie wydał wniosek o ukaranie na podstawie art. 57 § 1 ustawy z dnia 24.08.2001 r. Kodeks postępowania w sprawach o wykroczenia do Sądu Rejonowego Szczecin – Centrum w Szczecinie Wydział Karny w Szczecinie, w związku z uniemożliwieniem przeprowadzenia czynności kontrolnych w zakresie spełnienia wymagań dotyczących bezpieczeństwa żywności w prywatnym domu mieszkalnym gdzie była prowadzona produkcja dań cateringowych bez złożenia wniosku o wpis zakładu do rejestru zakładów. W dniu 05.09.2024 r. został wydany Wyrok Nakazowy w imieniu Rzeczypospolitej Polskiej przez Sąd Rejonowy Szczecin – Centrum w Szczecinie, V Wydział Karny, uznający obwinionego za winnego popełnienia zarzucanego mu czynu i ukarał grzywną w kwocie 5000 zł.

1.4. Zakłady obrotu żywnością

SKLEPY SPOŻYWCZE W TYM SUPER I HIPERMARKETY

W roku sprawozdawczym 2024 pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie znajdowało się:

- 1128 sklepów spożywczych (w tym 127 super i hipermarketów);

Skontrolowano:

- 430 zakładów (w tym 59 super i hipermarketów), przeprowadzając w nich: 958 kontroli (254 w super i hipermarketach) w tym 296 kontroli sprawdzających (69 w super i hipermarketach) oraz 211 kontroli interwencyjnych (84 super i hipermarkety).

Przyjęto **151** zgłoszeń interwencyjnych z czego **60** zgłoszeń dotyczyło sklepów spożywczych, natomiast **91** super i hipermarketów. 45 kontroli interwencyjnych (17 w sklepach spożywczych **17**, 28 w super i hipermarketach) potwierdziło zasadność wniesionych zarzutów.

Za stwierdzone nieprawidłowości w czasie kontroli osoby winne zaniedbań ukarano 128 mandatami karnymi na łączną kwotę 33420 złotych (w tym 29 na kwotę 8270 zł w super i hipermarketach).

Mandaty karne zostały nałożone w związku z:

- brudno utrzymanymi urządzeniami i sprzętem produkcyjnym;
- niewłaściwymi warunkami przechowywania środków spożywczych m.in. brak zachowanej segregacji;

- brak prowadzenia bieżących zapisów w dokumentacji dotyczącej kontroli wewnętrznej zgodnie z zasadami systemu HACCP;
- wprowadzanie do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub upływie daty minimalnej trwałości, bądź przechowywanych niezgodnie z zaleceniami producentów;
- brak bieżącej ciepłej i/lub zimnej wody przy umywalkach do mycia rąk i zlewozmywakach;
- brak do wglądu orzeczeń lekarskich zatrudnionych pracowników dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby;
- nieskuteczne zabezpieczenie zakładów przed obecnością szkodników;
- nieprzestrzeganie zasad higieny przez personel.

W ramach urzędowej kontroli żywności, monitoringu oraz zgłaszanych interwencji do badań laboratoryjnych pobrano **236** próbek żywności w tym **193** w super i hipermarketach. Zakwestionowano **4** próbki żywności pobranych w super i hipermarketach z uwagi na zmienione cechy organoleptyczne.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał 355 decyzji (37 w super i hipermarketach) w tym:

- 52 decyzji zatwierdzających zakłady (w tym 2 w super i hipermarketach);
- 68 decyzji rozszerzających zakres prowadzonej działalności (w tym 9 w super i hipermarketach);
- 114 decyzji wykreślenia zakładów z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej;
- 1 decyzja zatwierdzająca warunkowo z uwagi na brak opracowanego systemu kontroli wewnętrznej opartego na zasadach HACCP.
- 120 decyzji administracyjnych dotyczących:
 - ✓ zaprzestania działalności części zakładu - 2 decyzje (w tym 1 w super i hipermarketach) w zakresie:
 - wprowadzania do obrotu środków spożywczych nieopakowanych niezgodnie z decyzją zatwierdzającą zakład;
 - wypiekania wyrobów piekarskich i ciastkarskich z zastosowaniem w procesie technologicznym półproduktów głęboko mrożonych oraz przygotowywania napojów ciepłych (kawa w systemie samoobsługowym) co było niezgodne z decyzją zatwierdzającą zakład.
 - ✓ nakazu wycofania z obrotu partii wody źródlanej niegazowanej którą zakwestionowano z uwagi na obecność zanieczyszczeń fizycznych - 1 decyzja w grupie super i hipermarketów;
 - ✓ poprawy stanu sanitarno – technicznego z rygiorem natychmiastowej wykonalności - **14** (w tym 2 super i hipermarketach), nakazujących:

- zapewnienie prawidłowych warunków przechowywania żywności nietrwałej mikrobiologicznie w urządzeniach chłodniczych;
- wdrożenia systemu kontroli wewnętrznej HACCP poprzez prowadzenia zapisów wynikających z dokumentacji systemowej zakładu;
- zapewnienia bieżącej ciepłej wody oraz warunków do mycia rąk i sprzętu drobnego w zakładzie; przeprowadzenia skutecznej deratyzacji w zakładzie;
- przedłożenia aktualnych orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych zatrudnionych pracowników;
- zapewnienia prawidłowego stanu sanitarnego w pomieszczeniach zakładu oraz jego wyposażenia w sklepach spożywczych;
- wdrożenia procedury zabezpieczającej zakład przed szkodnikami, poprzez przeprowadzenie skutecznej deratyzacji;
- zapewnienia bieżącej wody na stanowisku odpieku wyrobów piekarskich i ciastkarskich;
- zapewnienia dobrego stanu sanitarnego w pomieszczeniach zakładu w super i hipermarketach.
- ✓ **23** prolongujących termin wykonania zarządzeń decyzji (w tym **6** w super i hipermarketach),
- ✓ **5** umarzających postępowanie administracyjne w sprawie wymagań dotyczących bezpieczeństwa żywności w związku z usunięciem nieprawidłowości (w tym **1** w super i hipermarketach);
- ✓ **3** odmowy udzielenia prolongaty na termin wykonania obowiązków
- ✓ **75** (w tym **15** w super i hipermarketach) poprawy stanu sanitarno – technicznego, które nakazywały usunięcie nieprawidłowości stwierdzono w trakcie kontroli, które dotyczyły:
 - złego stanu technicznego pomieszczeń obiektów oraz ich wyposażenia;
 - zapewnienia warunków do mycia rąk oraz sprzętu drobnego;
 - zabezpieczenia środków spożywczych przechowywanych luzem przed zanieczyszczeniem czynnikami zewnętrznymi;
 - przedstawienia dokumentów potwierdzających spełnienie kryteriów mikrobiologicznych wyrobów ciastkarskich w określonym przez przedsiębiorcę terminie przydatności do spożycia;
 - opracowania i wdrożenia systemu kontroli wewnętrznej opartego na zasadach systemu HACCP;
 - przedłożenia dokumentów potwierdzających prawidłową gospodarkę odpadami.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w zakresie:

- nieprzestrzeganie wymagań w zakresie znakowania środków spożywczych;
- prowadzeniem działalności bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i o wpis zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej;
- prowadzeniem działalności niezgodnej z decyzją o zatwierdzenie zakładu;

- prowadzenie działalności w zakresie obrotu żywnością wbrew decyzji o zamknięciu całego zakładu

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie skierował **12** wniosków (w tym **1** w grupie super i hipermarketów) o wymierzenie kary pieniężnej do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

Ponadto **1** wniosek do Wydziału Karnego Sądu Rejonowego za odmowę przyjęcia mandatu za stwierdzone nieprawidłowości podczas przeprowadzonej kontroli w zakładzie.

MAGAZYNY HURTOWE

Na terenie nadzorowanym przez PPIS w Szczecinie z roku 2024r. znajdowało się 133 zakłady obrotu hurtowego żywnością , w tym 17 hurtowni suplementów diety.

W roku sprawozdawczym 2024 skontrolowano 40 zakładów obrotu hurtowego w tym 9 hurtowni suplementów diety. W powyższych zakładach przeprowadzono 171 kontroli w tym 17 kontroli sprawdzających.

W 2024 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał:

- decyzje zatwierdzające magazyny hurtowe - 18 (w tym 1 decyzja rozszerzająca zakres), w tym 4 z suplementami diety;
- decyzje warunkową dotyczącą magazynu hurtowego – 1;
- decyzje wykreślające magazyny hurtowe – 13;
- decyzje prolongujące - 4.

W roku sprawozdawczym 2024 w magazynach hurtowych wydano 2 decyzje administracyjne, w tym 1 dotycząca hurtowni suplementów diety dotyczące:

- ✓ poprawy stanu sanitarno – technicznego w magazynie hurtowym poprzez:
 - zapewnienia prawidłowego stanu technicznego głównie powierzchni ścian, sufitów oraz elementów wyposażenia;
 - zapewnienia dopływu bieżącej ciepłej i zimnej wody;
 - opracowania instrukcji na etapie warunków wstępnych w ramach systemu kontroli wewnętrznej HACCP;
- ✓ zakazu wprowadzania do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej suplementów diety pn. „Full Spectrum 7 Mushroom complex” 60 kapsułek; „Immune Essentials” 60 kapsułek; „Czarny Bez, Agaricus Echinacea ” 120 kapsułek; „Reishi Mushroom 600 mg” oraz wycofaniz z obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej ww. suplementów diety z magazynu suplementów diety.

W roku 2024 w magazynach hurtowych przeprowadzono 57 kontroli interwencyjnych z których 48 kontroli dotyczyło powiadomień RASFF. Działania w systemie RASFF mają na celu wyeliminowanie z rynku produktów niezgodnych z wymaganiami prawa żywnościowego. Kontrole przeprowadzano w zakładach wskazanych w listach dystrybucji, weryfikowano

działania podejmowane przez przedsiębiorców związane z wycofywaniem kwestionowanych produktów.

W toku czynności kontrolnych stwierdzono 4 interwencje niezasadne oraz 4 interwencje zasadne. Zgłoszenia interwencyjne dotyczyły głównie:

- braku zapewnienia prawidłowego znakowania żywności, w tym udostępnienia konsumentom informacji dot. alergenów zawartych w żywności;
- obecność szkodników w pomieszczeniach należących do pionu żywienia;
- niewłaściwej jakości zdrowotnej środków spożywczych;
- nieprzestrzegania podstawowych zasad sanitarno-technicznych;
- niewdrażania kontroli wewnętrznej opartej na zasadach systemu HACCP;
- prowadzenie działalności bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i o wpis zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej;
- stosowania niedozwolonych oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych.

W zakładach magazyny hurtowe za nieprzestrzeganie przepisów prawa na winnych zaniedbań nałożono 4 mandatów karnych w wysokości 900 zł, w tym w zakładach hurtownie suplementów diety 1 mandat karny w wysokości 200 zł. Mandaty karne zostały nałożone w związku ze stwierdzeniem złego stanu sanitarnego zakładu oraz braku wdrożenia procedur wynikających z systemu wewnętrznego HACCP.

W ramach urzędowej kontroli i monitoringu żywności w magazynach hurtowych pobrano do badań 115 próbek żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w tym 6 w hurtowniach suplementów diety. Kierunek badań obejmował: wyróżniki mikrobiologiczne, metale szkodliwe dla zdrowia, pozostałości pestycydów, WWA, GMO, kryteria czystości substancji dodatkowych, histamina, skażenia promieniotwórcze, karbinian etylu, cyjanowodór, metanol, mykotoksyny, ocena znakowania, badanie organoleptyczne, oraz 6 próbek suplementów diety pobranych do badań w kierunku metale szkodliwe dla zdrowia oraz oznaczenia wyróżników mikrobiologicznych.

W związku z kwestionowaniem wyników badań próbek, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie w ramach funkcjonowania systemu RASSF wszczął procedurę wycofania z obrotu produktów pn.:

- porzeczeki czerwonej POLSKA 500g w której stwierdzono przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu tiametoksamu -powiadomienie alarmowe z dnia 30.07.2024 r. w sprawie stwierdzenia przekroczenia NDP dla tiametoksamu ($0,027 \pm 0,014$ mg/kg) w próbce porzeczeki;
- agrest zielony Polska 500 g, w którym stwierdzono przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu fluksapyroksadu - powiadomienie alarmowe z dnia 19.07.2024r. w

sprawie stwierdzenia przekroczenia NDP dla fluksapyroksadu ($0,041 \pm 0,021$ mg/kg) w agreście.

W 2024 roku PPIS w Szczecinie wniósł do ZPWIS w Szczecinie 3 wnioski o ukaranie przedsiębiorców w związku z:

- nie przestrzeganiem wymagań w zakresie prezentacji, reklamy i promocji oraz wymagań określonych w przepisach, gdzie środki spożywcze mogą być znakowane oświadczeniami żywieniowymi i zdrowotnymi pod warunkiem spełniania wymagań określonych w rozporządzeniu nr 1924/2006;
- prowadzeniem działalności bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

APTEKI

W roku sprawozdawczym 2024 pod nadzorem PPIS w Szczecinie znajdowało się 127 aptek. W roku sprawozdawczym skontrolowano 13 aptek, w których przeprowadzono 20 kontroli. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał:

- zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej – 6;
- decyzje wykreślającą zakład - 1.

W roku 2024 przeprowadzono 11 kontroli interwencyjnych w aptekach w tym 8 kontroli w ramach systemu RASFF, RAPEX. Zgłoszenia interwencyjne dotyczyły:

- stwierdzenia obecności ciała stałego w produkcie tj. w żywności specjalnego przeznaczenia medycznego do postępowania dietetycznego u niemowląt przedwcześnie urodzonych;
- w 2 przypadkach sprzedaży suplementów diety o niewłaściwej prezentacji przypisujące szczególne właściwości.

Przeprowadzone czynności kontrolne w 2 przypadkach wykazały zasadność wnoszących interwencji. W przypadku dotyczącym stwierdzenia obecności ciała stałego w produkcie tj. w żywności specjalnego przeznaczenia medycznego do postępowania dietetycznego u niemowląt przedwcześnie urodzonych, produkt wycofano ze sprzedaży w ramach funkcjonowania systemu RASFF. W 1 przypadku dotyczącym sprzedaży suplementów diety o niewłaściwej prezentacji przypisujące szczególne właściwości stwierdzono, że informacje umieszczane na stronach internetowych dotyczące prezentacji i reklamy suplementów diety wprowadzają konsumentów w błąd, co do charakterystyki produktów. Ponad to używano niedozwolonych oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych.

W ramach urzędowej kontroli żywności do badań laboratoryjnych pobrano 12 próbek w 5 aptekach w kierunku:

- wykrywania obecności *Salmonelli* spp. w 25 ml, oznaczenia liczby *Listerii monocytogenes* w 1 ml., oraz w kierunku oceny organoleptycznej i znakowania dotyczy: suplementu diety zawierającego Kolagen;
- substancji dodatkowych: wykrywania kwasu sorbowego i benzoesowego i ich soli oraz w

kierunku oceny organoleptycznej i znakowania dotyczy: środka spożywczego specjalnego przeznaczenia medycznego;

- wykrywania metali tj. ołowiu, kadmu i rtęci, soli oraz w kierunku oceny organoleptycznej i znakowania dotyczy: suplementu diety;
- wykrywania metalu tj. niklu oraz w kierunku oceny organoleptycznej i znakowania dotyczy: preparatu początkowego żywienia niemowląt w płynie;
- wykrywania składników mineralnych tj. cynku oraz w kierunku oceny organoleptycznej i znakowania dotyczy: suplementu diety;
- wykrywania metali tj. arsenu całkowitego, arsenu nieorganicznego, ołowiu, kadmu i rtęci, niklu, dotyczy: żywności specjalnego przeznaczenia medycznego w postaci płynu.

Wyniki badań w 1 przypadku były niezgodne z przepisami prawa żywnościowego dotyczyły stwierdzenia w próbce produktu zawartości niklu $0,97 \pm 0,21$ mg/kg. Produkt wycofano ze sprzedaży w ramach funkcjonowania systemu RASFF.

KIOSKI SPOŻYWCZE

W roku sprawozdawczym 2024 pod nadzorem PPIS w Szczecinie znajdowały się 33 kioski.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 8, w których przeprowadzono 11 kontroli.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał:

- decyzji wykreślających zakład – 13;
- decyzje administracyjne – 3, dotyczące poprawy stanu technicznego (sufity, blaty, ściany i regały), zapewnienie ciepłej wody oraz wdrożenia systemu kontroli wewnętrznej opartego na zasadach HACCP.

W roku sprawozdawczym nałożono 3 mandaty karne na łączną sumę 400 zł. Mandaty zostały nałożone związku z:

- złym stanem sanitarnym (brudna podłoga);
- brakiem orzeczenia lekarskiego wydanego do celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.

W roku 2024 przeprowadzono 1 kontrolę interwencyjną w związku z funkcjonowaniem systemu RASFF.

KIOSKI NA TARGOWISKACH SPRZEDAJĄCE MIĘSO

W roku sprawozdawczym 2024 pod nadzorem PPIS w Szczecinie znajdowało się 27

zakładów (kioski na targowiskach sprzedające mięso). W roku sprawozdawczym

skontrolowano 6 zakładów, w których przeprowadzono 16 kontroli. W roku

sprawozdawczym nałożono 3 mandaty karne na łączną sumę 500zł. Mandaty zostały

nałożone związku z brakiem zapisów temperatur urządzeń chłodniczych wynikających z

przyjętego systemu kontroli wewnętrznej opartego na zasadach HACCP, nieprawidłowym

przechowywaniu środków spożywczych wymagających zachowania warunków chłodniczych

oraz brakiem orzeczenia lekarskiego wydanego do celów sanitarno-epidemiologicznych o

braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.

W roku 2024 przeprowadzono 2 kontrole interwencyjne. Zgłoszenia interwencyjne dotyczyły prowadzenia działalności bez aktualnego orzeczenia lekarskiego wydanego do celów sanitarno-epidemiologicznych. Interwencja zasadna, nałożono mandat karny w wysokości 100zł. Przedsiębiorca dostarczył do stacji przedłużone orzeczenie lekarskie wydane do celów sanitarno-epidemiologicznych. Druga interwencja dotyczyła niewłaściwej jakości filetów drobiowych - interwencja niezasadna.

KIOSKI NA TARGOWISKACH SPRZEDAJĄCE INNE ŚRODKI SPOŻYWCZE

W roku sprawozdawczym 2024 pod nadzorem PPIS w Szczecinie znajdowały się 146 zakłady (kioski na targowiskach sprzedające inne środki spożywcze). W roku sprawozdawczym skontrolowano 44 zakłady, w których przeprowadzono 95 kontroli.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał:

- decyzje zatwierdzające – 12;
- decyzje wykreślające zakład – 10;
- decyzje administracyjne - 4 dotyczące: poprawy stanu sanitarno-technicznego, przedłożenia aktualnego orzeczenia lekarskiego dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby, zapewnienia dopływu ciepłej wody.

Wydano 1 decyzję zawieszającą działalność zakładu. Decyzja została wydana po kontroli interwencyjnej w związku z rozpoczęciem działalności w zakresie obrotu środkami spożywczymi, bez dopełnienia formalności określonych w art. 63 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia tj. bez uzyskania decyzji zatwierdzającej zakład.

W dniu 20.03.2024r. przeprowadzono kontrolę sprawdzającą po której stwierdzono nie wykonanie zaleceń decyzji administracyjnej. W dniu 20.03.2024r. przedsiębiorca złożył wniosek o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. W dniu 28.03.2024r. przeprowadzono kontrolę tematyczną potwierdzającą spełnienie wymagań sanitarno-technicznych kiosku. Wydano decyzję zatwierdzającą zakład do prowadzenia działalności w zakresie wprowadzania do obrotu owoców, warzyw, jaj, bakali, orzechów, nasion zbóż oraz opakowanych środków spożywczych. PPIS w Szczecinie sporządził wniosek o wymierzenie kary pieniężnej do ZPWIS w Szczecinie. Sprawa w toku.

W ramach urzędowej kontroli żywności do badań laboratoryjnych pobrano 5 próbek w kierunku:

- skażeń promieniotwórczych (seler i jabłka),
- metali (podgrzybki i borowiki),
- ochratoksyny A (sok z winogron).

Wyniki badań zgodne z przepisami prawa żywnościowego.

W roku sprawozdawczym nałożono 10 mandatów karnych na łączną sumę 1300 zł. Mandaty zostały nałożone związku z brakiem zapisów temperatur urządzeń chłodniczych wynikających z przyjętego systemu kontroli wewnętrznej opartego na zasadach HACCP oraz brakiem orzeczeń lekarskich wydanych do celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.

PPIS w Szczecinie na podstawie art. 103 ust. 1 pkt 4 i pkt 6 ustawy z dnia 15.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r., poz. 1448) w związku z prowadzeniem działalności bez decyzji zatwierdzającej zakład oraz w związku z prowadzeniem działalności w zakresie produkcji żywności wbrew decyzji o czasowym zawieszeniu działania zakładu — wystosował 1 wniosek o wymierzenie kary pieniężnej do ZPWIS w Szczecinie.

W roku 2024 przeprowadzono 20 kontroli interwencyjnych w zakładzie w tym 17 kontroli interwencyjnych w związku z funkcjonowaniem systemu RASFF. Pozostałe 3 zgłoszenia interwencyjne były niezasadne i dotyczyły niewłaściwych warunków sprzedaży oraz wprowadzania do obrotu środków spożywczych o niewłaściwej jakości.

INNE OBIEKTY\OBROTU ŻYWNOSCIĄ

W roku sprawozdawczym 2024 pod nadzorem PPIS w Szczecinie znajdowały się 325 zakłady. W roku sprawozdawczym skontrolowano 20 zakładów, w których przeprowadzono 28 kontrole.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał:

- decyzje zatwierdzające - 5;
- decyzje wykreślające zakład - 6;
- decyzje administracyjne - 1.

30 zakładów zostało wpisanych do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS.

W ramach urzędowej kontroli żywności do badań laboratoryjnych pobrano 1 próbkę w kierunku - znakowanie – mleko następne w płynie. Wyniki badań zgodne z przepisami prawa żywnościowego.

PPIS w Szczecinie na podstawie:

- art. 103 ust. 1 pkt 4 ustawy z dnia 15.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r., poz. 1448) w związku z prowadzeniem działalności w zakresie pośrednictwa sprzedaży i transportu żywności bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i o wpis zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub o wpis zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej wydał 4 wnioski o wymierzenie kary pieniężnej;
- art. 103 ust. 1 pkt 8 ustawy z dnia 15.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r., poz. 1448) w związku ze sprzedażą w jednostce systemu oświaty środków spożywczych innych niż objęte grupami środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży

dzieciom i młodzieży określonymi w przepisach wydanych na podstawie art. 52c ust. 6 pkt 1 ww. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia wydał 2 wnioski o wymierzenie kary pieniężnej.

W roku 2024 przeprowadzono 11 kontrole interwencyjne w zakładzie:

- przeprowadzono 8 kontroli interwencyjnych, które nie wykazały naruszenia prawa żywnościowego;
- przeprowadzono 3 kontrolę interwencyjne, które wykazały naruszenia prawa żywnościowego.

OBIEKTY RUCHOME I TYMCZASOWE

W roku sprawozdawczym 2024 pod nadzorem PPIS w Szczecinie znajdowały się 293 zakłady. W roku sprawozdawczym skontrolowano 39 zakładów, w których przeprowadzono 64 kontrole.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał:

- decyzje zatwierdzające - 39 (w tym 1 decyzja rozszerzająca zakres);
- decyzje wykreślających zakład - 7;
- decyzje administracyjne zatwierdzające warunkowo zakład z uwagi na brak opracowanych procedur i instrukcji systemu kontroli wewnętrznej HACCP - 2.

W ramach urzędowej kontroli żywności do badań laboratoryjnych pobrano 10 próbek w kierunku:

- obecności salmonelli w 25g, Listerii monocytogenes liczba w 1g oraz Enterobacteriaceae w 1g, dotyczy: lodów z automatu;
- obecności Listerii monocytogenes w 1 g, dotyczy mrożonego

Wyniki badań zgodne z przepisami prawa żywnościowego.

W roku sprawozdawczym nałożono 2 mandaty karne na łączną sumę 400 zł. Mandaty zostały nałożone za brak dokumentacji kontroli wewnętrznej opartej na zasadach systemu HACCP oraz za brak aktualnych orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych osób pracujących przy żywności.

W roku 2024 przeprowadzono 5 kontroli interwencyjnych w zakładach. Zgłoszenia interwencyjne dotyczyły:

- niewłaściwych warunków sanitarnych przy sprzedaży owoców na stoisku zlokalizowanym na terenie miasta Szczecin;
- niewłaściwej jakości owoców na stoisku zlokalizowanym na terenie miasta Szczecin.

Przeprowadzone czynności kontrolne w 1 przypadku wykazały zasadność wnoszącej interwencji. Zgłoszona interwencja dotyczyła niezachowania zasad sanitarnych i higienicznych przez sprzedawcę owoców.

Czynności kontrolne wykazały nieprawidłowości w zakresie: brak dokumentacji kontroli wewnętrznej opartej na zasadach systemu HACCP, brak warunków do higienicznego mycia i osuszania rąk, brak dostępu do toalety, brak aktualnych orzeczeń lekarskich dla celów

sanitarno-epidemiologicznych osób pracujących przy żywności, brak dokumentacji potwierdzającej prawidłową gospodarkę odpadami komunalnymi. Za stwierdzone nieprawidłowości nałożono mandat karny wysokości 200zł.

Ponadto przeprowadzono 3 kontrole w ramach bieżącego nadzoru w zakresie spełnienia wymagań dotyczących bezpieczeństwa żywności wprowadzanej do obrotu żywności.

Powyższe kontrole nie wykazały naruszenia prawa żywnościowego.

1.5. Zakłady żywienia zbiorowego

W roku sprawozdawczym 2024 pod nadzorem PPIS w Szczecinie znajdowało się ogółem 1394 zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym 552 zakładów małej gastronomii, w tym 296 zakładów małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał:

- 203 decyzji zatwierdzających dla zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego (w tym 39 decyzji rozszerzających zakres, 18 decyzji zatwierdzających warunkowo oraz 1 decyzja rozszerzająca zakres warunkowo), w tym 135 dla zakładów małej gastronomii (w tym 12 decyzji rozszerzających zakres oraz 11 decyzji zatwierdzających warunkowo), w tym 72 dla zakładów małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych (w tym 3 decyzje rozszerzające zakres oraz 6 decyzji zatwierdzających warunkowo);
- 108 decyzji wykreślających zakład dla zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego w tym 84 dla zakładów małej gastronomii, w tym 15 dla zakładów małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych;
- 70 decyzji zarządzających dla zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym 26 dla zakładów małej gastronomii dotyczących:
 - opracowania, wdrożenia oraz zweryfikowania systemu kontroli wewnętrznej opartego na zasadach systemu HACCP;
 - przedłożenia orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby;
 - zapewnienia prawidłowego stanu technicznego powierzchni ścian, sufitów, podłóg, drzwi oraz okien w pomieszczeniach zakładu;
 - zapewnienia właściwego stanu sanitarno-technicznego wyposażenia, urządzeń oraz sprzętu mającego kontakt z żywnością;
 - zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami;
 - zapewnienia bieżącej, ciepłej i zimnej wody w pomieszczeniach zakładu;
 - zapewnienia odpowiednich warunków do mycia rąk przez personel, do mycia żywności oraz sprzętu;
 - okazania dokumentacji potwierdzającej postępowanie z odpadami pochodzącymi z działalności zakładu;

- okazania dokumentacji potwierdzającej sprawność wentylacji w zakładzie;
 - udostępnienia informacji dla konsumentów dotyczącej substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji wchodzących w skład potraw oferowanych w zakładzie;
- 3 decyzje zawieszające działalność zakładu dla zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym 3 dla zakładów małej gastronomii;
 - 5 decyzji wycofujących z obrotu środki spożywcze dla zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym 5 dla zakładów małej gastronomii;
 - 9 decyzji prolongujących dla zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym 2 dla zakładów małej gastronomii;
 - 3 decyzje umarzające dla zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym 1 dla zakładów małej gastronomii.

W ramach urzędowej kontroli żywności do badań laboratoryjnych w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego pobrano 30 próbek żywności, w tym 3 w zakładach małej gastronomii. Próbki żywności pobrano w kierunku:

- oznaczania poziomu pozostałości pestycydów;
- wykrywania obecności gluten;
- wykrywania obecności alkaloidów tropanowych;
- oceny organoleptycznej;
- oznaczania zawartości mykotoksyn;
- kryteriów mikrobiologicznych.

Wyniki badań były zgodne z przepisami prawa żywnościowego.

W okresie sprawozdawczym pobrano 2 wymazy sanitarne w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego pobrane z powierzchni blatu roboczego oraz powierzchni dużego garnka w kierunku wykrywania obecności Salmonella, obecności gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus i inne gatunki). Wyniki badań były zgodne z przepisami prawa żywnościowego.

W roku sprawozdawczym w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego nałożono 155 mandatów karnych na łączną sumę 46100 zł, w tym w zakładach małej gastronomii nałożono 54 na kwotę 12800 zł, w tym w zakładach małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych 6 na kwotę 1500 zł.

Mandaty karne zostały nałożone za nieprzestrzeganie przepisów prawa żywnościowego w zakresie:

- zły stan sanitarny pomieszczeń oraz wyposażenia zakładu;
- niezabezpieczone otwory wentylacyjne, co zwiększa ryzyko możliwości bytowania szkodników i zanieczyszczenia żywności;
- braku systematycznych zapisów wynikających z systemu bezpieczeństwa żywności opartego na zasadach HACCP;
- brak opracowanej procedury i harmonogramu badań właścicielskich środków spożywczych produkowanych w zakładzie;

- niewłaściwie przechowywane środki spożywcze;
- brak orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby;
- przechowywania środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości/przydatności do spożycia;
- w pomieszczeniach zakładów stwierdzono przechowywanie zbędnego sprzętu.

W 2024 roku PPIS w Szczecinie wniósł na podstawie art. 103 ust. 1 pkt 1b lit. c, pkt 4, pkt 5, pkt 8 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 poz. 1448) do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie 29 wniosków o ukaranie przedsiębiorców prowadzących zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym 17 wniosków dotyczących zakładów małej gastronomii, w związku z:

- prowadzeniem działalności bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej;
- prowadzeniem działalności niezgodnej z decyzją o zatwierdzeniu zakładu;
- nieprzestrzeganiem wymagań w zakresie znakowania środków spożywczych określonych w przepisach załącznika II rozporządzenia nr 1169/2011 w sprawie przekazywania informacji konsumentom na temat żywności;
- wprowadzaniem do obrotu środków spożywczych, które nie odpowiadają wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

W roku 2024 r. przeprowadzono 102 kontroli interwencyjnych w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym 18 w zakładach małej gastronomii, w tym 9 w zakładach małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych.

Zgłoszenia interwencyjne dotyczyły:

- nieprzestrzegania podstawowych zasad sanitarno-higienicznych;
- niewłaściwe zagospodarowanie odpadów;
- niewłaściwe warunki sanitarno-techniczne;
- niewłaściwa jakość zdrowotna środków spożywczych;
- niewłaściwe warunki przechowywania artykułów spożywczych m.in. niezachowania łańcucha chłodniczego, przechowywania gotowych półproduktów z surowcami;
- brak orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników;
- obecność szkodników w pomieszczeniach należących do pionu żywienia;
- nieskutecznej wentylacji;
- niewdrażania kontroli wewnętrznej opartej na zasadach systemu HACCP;

- brak zapewnienia prawidłowego znakowania żywności, w tym dot. alergenów;
- wprowadzanie do obrotu żywności przeterminowanej;
- prowadzenie działalności bez złożenia wniosku o Zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Zasadność wniesionych zarzutów potwierdzono w 34 zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym 11 w zakładach małej gastronomii, w tym 3 w zakładach małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych.

Zarzuty dotyczące 51 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym 16 w zakładach małej gastronomii, w tym 3 w zakładach małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych nie zostały potwierdzone.

WNIOSEK DO SĄDU

PPIS w Szczecinie wydał wniosek o ukaranie na podstawie art. 57 § 1 ustawy z dnia 24.08.2001 r. Kodeks postępowania w sprawach o wykroczenia do Sądu Rejonowego Szczecin – Centrum w Szczecinie Wydział Karny w Szczecinie, w związku z uniemożliwieniem przeprowadzenia czynności kontrolnych w zakresie spełnienia wymagań dotyczących bezpieczeństwa żywności oraz przestrzegania przepisów ustawy z dnia 09.11.1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych w zakładzie żywienia otwartego. W dniu 28.08.2024 r. został wydany Wyrok Nakazowy w imieniu Rzeczypospolitej Polskiej przez Sąd Rejonowy Szczecin – Centrum w Szczecinie, V Wydział Karny, uznający obwinionego za winnego popełnienia zarzucanego mu czynu i ukarał grzywną w kwocie 3000 zł.

ZAKŁADY ŻYWIENIA TYPU ZAMKNIĘTEGO

BLOKI ŻYWIENIA W SZPITALACH

W roku sprawozdawczym 2024 pod nadzorem PPIS w Szczecinie znajdowało się 12 zakładów, w tym 5 zakładów w systemie cateringowym. W roku 2024 skontrolowano 8 zakładów, w tym 2 zakłady w systemie cateringowym, w których przeprowadzono łącznie 15 kontroli, w tym 2 kontrole w blokach żywienia w systemie cateringowym.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał 4 decyzje administracyjne, w tym 1 w bloku żywienia w systemie cateringowym dotyczące:

- poprawy stanu technicznego pomieszczeń zakładu i wyposażenia,;
- opracowania procedur systemu kontroli wewnętrznej opartego na zasadach systemu HACCP.

W ramach urzędowej kontroli żywności do badań laboratoryjnych pobrano 2 próbki żywności w kierunku badań fizykochemicznych oraz oznaczania obecności glutenu. Wyniki badań zgodne z przepisami prawa żywnościowego.

W roku 2024 przeprowadzono 5 kontroli interwencyjnych, w tym 1 kontrolę w związku

z podjęciem działań w ramach systemu RASFF. Zgłoszenia interwencyjne dotyczyły:

- niewłaściwego stanu sanitarnego wyposażenia;
- niewłaściwych warunków transportu posiłków z kuchni centralnej na oddziały;
- wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych u pacjentów
- niewłaściwego bilansowania posiłków;
- niewłaściwej jakości serwowanych posiłków.

Kontrola interwencyjna przeprowadzona w związku ze zgłoszeniem dotyczącym niewłaściwego stanu sanitarnego wyposażenia potwierdziła zasadność wniesionych zarzutów. Winnego zaniedbań ukarano mandatem. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości.

BLOKI ŻYWIENIA W SZPITALACH W SYSTEMIE CATERINGOWYM

W rejestrze PPIS w Szczecinie w roku 2024 znajdowało się 5 zakładów opieki zdrowotnej, w których żywienie odbywa się w systemie cateringowym. W roku 2024 skontrolowano 2 zakłady, w których przeprowadzono 2 kontrole. Wydano 1 decyzję administracyjną dotyczącą poprawy stanu technicznego pomieszczeń oraz wyposażenia.

KUCHNIE NIEMOWLĘCE

Na terenie Szczecina funkcjonuje 1 kuchnia niemowlęca. W roku sprawozdawczym nie przeprowadzono kontroli w ww. grupie zakładów.

ŻŁOBKI I DOMY MAŁEGO DZIECKA

W roku sprawozdawczym 2024 pod nadzorem PPIS w Szczecinie znajdowało się 69 zakładów, w tym 48 prowadzących żywienie w systemie cateringowym. W roku sprawozdawczym skontrolowano 26 zakładów, w tym 13 w systemie cateringowym, w których przeprowadzono 31 kontroli w tym 17 w systemie cateringowym.

Wydano 1 decyzję zatwierdzającą zakład.

W czasie przeprowadzonych kontroli dokonano oceny jadłospisów w 8 zakładach na zgodność z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016r. oraz aktualnymi normami żywienia dla badanej grupy wiekowej. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

ŻŁOBKI I DOMY MAŁEGO DZIECKA W SYSTEMIE CATERINGOWYM

W roku sprawozdawczym skontrolowano 13 zakładów, w których przeprowadzono 17 kontroli.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał:

- decyzje zatwierdzające - 2;
- decyzje wykreślające zakład - 3;
- decyzję administracyjną dotyczącą niewłaściwego stanu technicznego pomieszczeń zakładu – 1;

- decyzję zawieszającą działalność zakładu w związku z prowadzeniem działalności w zakresie niezgodnym z decyzją wydaną przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego - 1.

W roku sprawozdawczym nałożono 1 mandat karny na sumę 200 zł. Mandat zostały nałożony związku z brakiem aktualnego orzeczenia lekarskiego o braku przeciwwskazań do wykonywania prac przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby. Nie prowadzono postępowania administracyjnego.

PPIS w Szczecinie na podstawie art. 103 ust. 1, pkt 1b lit. c; pkt 5 ustawy z dnia 15.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r., poz. 1448) skierował do ZPWIS 2 wnioski o ukaranie w związku z prowadzeniem działalności w zakresie niezgodnym z decyzją zatwierdzającą zakłady.

W roku 2024 przeprowadzono 3 kontrole interwencyjne w zakładach. Zgłoszenia interwencyjne dotyczyły:

- niewłaściwej jakości zdrowotnej posiłków,
- zbyt małej ilości posiłków stosunku do przebywających w placówce dzieci,
- niewłaściwych warunków sanitarnych w placówce.

W toku przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono zasadność 2 interwencji, które dotyczyły zbyt małej ilości posiłków stosunku do przebywających w placówce dzieci oraz niewłaściwej jakości zdrowotnej posiłków podawanych w zakładzie. Podczas czynności kontrolnych stwierdzono nieprawidłowości:

- zakład prowadził działalność niezgodnie z zakresem decyzji zatwierdzającej,
- do zakładu dostarczona została zbyt mała ilość zupy oraz owoców,
- nie okazano umowy zawartej z firmą cateringową,
- nie okazano dokumentacji potwierdzającej ilość zamówionych posiłków przez przedsiębiorcę prowadzącego zakład.
- nie okazano dokumentacji potwierdzającej źródło pochodzenia podawanych dzieciom potraw oraz dotyczącej ilości posiłków dostarczonych do zakładu,
- ściany w pomieszczeniu kuchennym w złym stanie i kondycji technicznej, trwale zabrudzona.

W związku z powyższym PPIS w Szczecinie wydał 2 decyzje zarządzające, zobowiązujące przedsiębiorcę do:

- wstrzymania podawania żywności w naczyniach wielokrotnego użytku do czasu spełnienia wymagań bezpieczeństwa żywności,
- zapewnienia dobrego stanu technicznego ścian w pomieszczeniu kuchennym, poprzez usunięcie trwałych zabrudzeń,

Kontrole sprawdzające potwierdziły wykonanie zarządzeń decyzji.

W czasie przeprowadzonych kontroli dokonano oceny jadłospisów w 9 zakładach na zgodność z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016r. oraz aktualnymi normami żywienia dla badanej grupy wiekowej. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

STOŁÓWKI SZKOLNE

W roku sprawozdawczym 2024 pod nadzorem PPIS w Szczecinie znajdowało się 87 zakładów (w tym 21 zakładów z żywieniem w systemie cateringowym).

W roku sprawozdawczym skontrolowano 25 zakładów (w tym 4 zakłady z żywieniem w systemie cateringowym), w których przeprowadzono 56 kontroli (w tym 10 w zakładach z żywieniem w systemie cateringowym).

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał:

- decyzje zatwierdzających zakład – 6 (w tym 5 decyzji zatwierdzających zakłady z żywieniem w systemie cateringowym);
- decyzje wykreślające zakład z żywieniem w systemie cateringowym - 3;
- decyzje administracyjne - 10 dotyczące:
 - 6 decyzji zarządzających, dotyczące poprawy stanu technicznego pomieszczeń, urządzeń i sprzętu mającego kontakt z żywnością, opracowania systemu kontroli wewnętrznej opartego na zasadach systemu HACCP;
 - 1 decyzja rozszerzająca warunkowo zakład z żywieniem w systemie cateringowym;
 - 3 decyzję prolongujące termin wykonania zarządzeń zawartych w decyzjach zarządzających.

W ramach urzędowej kontroli żywności do badań laboratoryjnych w kierunku badań fizykochemicznych pobrano 2 próbki posiłków obiadowych: zupa ogórkowa, kokardki z warzywami oraz zupa krem z dyni z groszkiem ptysiowym, schab pieczony z sosem pieczeniowym i kaszą jęczmienną i surówką szwedzką z cebulą czerwoną i marchewką, kompot ze śliwek, nektarynka w zakresie oznaczenia wartości odżywczej, białka, węglowodanów, tłuszczów. Wyniki badań zgodne z przepisami prawa żywnościowego. W roku sprawozdawczym nie nałożono mandatów karnych w opisywanej grupie zakładów. W roku 2024 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie skierował 2 wnioski o wymierzenie kary pieniężnej do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie w zakładach z żywieniem w systemie cateringowym. W roku 2024 przeprowadzono 5 kontroli interwencyjnych w zakładach, w tym 1 kontrolę w związku z podjęciem działań w ramach systemu RASFF oraz 2 kontrole w zakładach z żywieniem w systemie cateringowym. Zgłoszenia interwencyjne dotyczyły:

- niewłaściwej jakości zdrowotnej środków spożywczych;
 - niewłaściwych warunków przechowywania artykułów spożywczych m.in. niezachowania łańcucha chłodniczego, przechowywania gotowych półproduktów z surowcami
- Przeprowadzone kontrole nie potwierdziły zasadności wniesionych interwencji.

W czasie przeprowadzonych kontroli w roku sprawozdawczym dokonano oceny jadalności w 25 zakładach (w tym w 4 zakładach z żywieniem w systemie cateringowym) na zgodność z Rozporządzeniem Min. Zdrowia z dnia 26.07.2016r. oraz aktualnymi normami żywienia dla badanej grupy wiekowej. W 1 zakładzie żywienia w jadalności dekadowej stwierdzono brak porcji ryby. Kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie nieprawidłowości.

STOŁÓWKI SZKOLNE W SYSTEMIE CATERINGOWYM

W roku sprawozdawczym 2024 pod nadzorem PPIS w Szczecinie znajdowało się 21 zakładów z żywieniem w systemie cateringowym.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 4 zakłady z żywieniem w systemie cateringowym, w których przeprowadzono 10 kontroli.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał:

- 5 decyzje zatwierdzające - 5,
- 3 decyzje wykreślające zakład - 3,
- decyzje administracyjną dotyczącą warunkowego rozszerzenia zakładu - 1.

W roku sprawozdawczym nie nałożono mandatów karnych w opisywanej grupie zakładów.

W roku 2024 PPIS w Szczecinie skierował 2 wnioski o wymierzenie kary pieniężnej do ZPWIS w Szczecinie w zakładach z żywieniem w systemie cateringowym w związku z:

- art. 103 ust. 1 pkt 4 ww. ustawy w związku z prowadzeniem działalności bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i o wpis zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej;
- art. 103 ust. 1 pkt 5 ww. ustawy w związku z prowadzeniem działalności niezgodnej z decyzją o zatwierdzenie zakładu.

W roku 2024 przeprowadzono 2 kontrole interwencyjne w zakładach zgłoszenia interwencyjne dotyczyły:

- niewłaściwe warunki przechowywania artykułów spożywczych m.in. niezachowania łańcucha chłodniczego, przechowywania gotowych półproduktów z surowcami
- braku możliwości ustalenia źródła pochodzenia dostarczanych posiłków do zakładu.

Przeprowadzona kontrola w zakładzie żywienia zbiorowego typu zamkniętego potwierdziła zasadność wniesionych interwencji.

W czasie przeprowadzonych kontroli w roku sprawozdawczym dokonano oceny jadłospisów w 4 zakładach z żywieniem w systemie cateringowym na zgodność z Rozporządzeniem Min. Zdrowia z dnia 26.07.2016 r. oraz aktualnymi normami żywienia dla badanej grupy wiekowej. W zakładach nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

STOŁÓWKI W BURSACH I INTERNATACH

W roku sprawozdawczym 2024 pod nadzorem PPIS w Szczecinie znajdowało się 11 zakładów, w tym 1 zakład z żywieniem w systemie cateringowym.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 6 zakładów, w których przeprowadzono 15 kontroli, w tym 2 interwencyjne.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał:

- decyzje wykreślającą zakład - 1;
- decyzje administracyjne - 6 (w tym 1 umarzającą postępowanie administracyjne) dotyczących: poprawy stanu technicznego pomieszczeń zakładu; wdrożenia systemu kontroli wewnętrznej opartego na zasadach systemu HACCP.

W roku sprawozdawczym PPIS w Szczecinie nie nakładał mandatów karnych oraz nie skierował do ZPWIS wniosków o ukaranie.

W roku 2024 przeprowadzono 2 kontrole interwencyjne, które dotyczyły:

- wystąpienia dolegliwości żołądkowo- jelitowych u osób przebywających w zakładzie żywienia zbiorowego typu zamkniętego. Przeprowadzona kontrola wykazała niezasadność wniesionego zgłoszenia,
- wycofywania z obrotu kwestionowanego środka spożywczego.

W czasie przeprowadzonych kontroli dokonano oceny jadłospisów w 5 zakładach na zgodność z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016r. oraz aktualnymi normami żywienia dla badanej grupy wiekowej. W jednym z kontrolowanych zakładów, tj. zakładzie żywienia zbiorowego typu zamkniętego usytuowanym w Bursie Szkolnej Integracyjnej przy ul. Zygmunta Starego 1, 70-504 Szczecin, stwierdzono, że w jadłospisie nie wskazano rodzaju warzyw i owoców jakie były podawane na śniadania i kolacje tj.: wskazano „ warzywa” oraz „ owoc”. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie nieprawidłowości.

STOŁÓWKI W BURSACH I INTERNATACH W SYSTEMIE CATERINGOWYM

W roku sprawozdawczym 2024 pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie znajdował się 1 zakład z żywieniem w systemie cateringowym. W roku sprawozdawczym nie przeprowadzono kontroli ww. grupie zakładów.

STOŁÓWKI NA KOLONIACH / PÓŁKOLONIACH / ZIMOWISKACH

W roku sprawozdawczym 2024 pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie znajdowało się 7 zakładów organizujących zimowy i letni wypoczynek dla dzieci w systemie cateringowym.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 3 zakłady w systemie cateringowym, w których przeprowadzono 5 kontroli.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał:

- 2 decyzje zatwierdzające zakład;
- 1 decyzję wykreślającą zakład.

W roku sprawozdawczym nie nałożono mandatów karnych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie na podstawie art. 103 ust. 1 pkt 4 ustawy z dnia 15.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r., poz. 1448) w związku z prowadzeniem działalności w zakresie zorganizowanego żywienia dzieci bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i o wpis zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w trybie i na zasadach określonych w art. 6 ust. 2 i 3 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych oraz art. 63 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia skierował do ZPWIS 1 wniosek o ukaranie.

STOŁÓWKI PRZEDSZKOLNE

W roku sprawozdawczym 2024 pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie znajdowały się 162 zakłady, w tym 88 z żywieniem w systemie cateringowym.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 44 zakładów, w tym 19 w cateringu, w których przeprowadzono łącznie 60 kontroli (24 kontrole w zakładach z żywieniem w systemie cateringowym).

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał:

- 7 decyzji zatwierdzających zakłady (w tym 6 decyzji zatwierdzających zakłady z żywieniem w systemie cateringowym);
- 6 decyzji wykreślających zakłady (w tym 4 decyzje wykreślające zakład z żywieniem w systemie cateringowym),
- 9 decyzji administracyjnych w tym:
 - 6 decyzji zarządzających (w tym 1 decyzja w zakładzie z żywieniem w systemie cateringowym) dotyczące poprawy stanu technicznego pomieszczeń, urządzeń i sprzętu mającego kontakt z żywnością;
 - 1 decyzja umarzająca postępowanie administracyjne;
 - 2 decyzję prolongującą termin wykonania zarządzeń zwartych w decyzjach zarządzających.

W roku sprawozdawczym do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli żywności nie pobrano próbek żywności.

W roku 2024 przeprowadzono 7 kontroli interwencyjnych w tym 2 kontrole w związku z podjęciem działań w ramach systemu RASFF oraz 1 kontrolę w zakładzie z żywieniem w systemie cateringowym, która potwierdziła zasadność wniesionej interwencji, w pozostałych zakładach kontrole nie potwierdziły zasadności wniesionych interwencji.

Zgłoszenia interwencyjne dotyczyły:

- podejrzenia wystąpienia zatrucia pokarmowego;
- nieprzestrzegania zasad sanitarno-higienicznych;
- niewłaściwej jakości zdrowotnej środków spożywczych;
- niewłaściwych warunków przechowywania artykułów spożywczych m.in. niezachowania łańcucha chłodniczego, przechowywania gotowych półproduktów z surowcami;
- nieprawidłowego żywienia dzieci.

W czasie przeprowadzonych kontroli w roku sprawozdawczym dokonano oceny jadalnościs w 36 zakładach (w tym w 15 zakładach z żywieniem w systemie cateringowym) na zgodność z Rozporządzeniem Min. Zdrowia z dnia 26.07.2016r. oraz aktualnymi normami żywienia dla badanej grupy wiekowej. Nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono.

STOŁÓWKI PRZEDSZKOLNE W SYSTEMIE CATERINGOWYM

W roku sprawozdawczym 2024 pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie znajdowały się 88 zakłady.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 19 zakładów, w których przeprowadzono 24 kontrole.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał:

- 6 decyzji zatwierdzających:
- 4 decyzje wykreślające zakład.
- 1 decyzja administracyjna dotycząca opracowania systemu kontroli wewnętrznej opartego na zasadach systemu HACCP.

W roku sprawozdawczym do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli żywności nie pobrano próbek żywności.

W roku sprawozdawczym w zakładach z żywieniem w systemie cateringowym w związku z stwierdzonymi nieprawidłowościami nałożono 3 mandaty karne na łączną sumę 550 zł. Mandaty zostały nałożone w związku z brakiem orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby pracowników w 2 zakładach oraz w związku z nieprzestrzeganiem zasad sanitarno-higienicznych w 1 zakładzie. W roku 2024 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie skierował 2 wnioski o wymierzenie kary pieniężnej do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie z art. 103 ust. 1 pkt. 5 ustawy z dnia 15.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r., poz. 1448) w związku z prowadzeniem działalności niezgodnie z decyzją zatwierdzającą zakład w zakładach z żywieniem w systemie cateringowym.

W roku 2024 przeprowadzono 1 kontrolę interwencyjną, która dotyczyła nieprawidłowego żywienia dzieci. Przeprowadzone czynności kontrolne w zakładzie potwierdziły zasadność wniesionej interwencji. W związku z powyższym PPIS w Szczecinie wszczął postępowanie administracyjne w sprawie spełnienia wymagań dotyczących bezpieczeństwa żywności. Postępowanie w toku.

W czasie przeprowadzonych kontroli w roku sprawozdawczym dokonano oceny jadłospisów w 15 zakładach na zgodność z Rozporządzeniem Min. Zdrowia z dnia 26.07.2016r. oraz aktualnymi normami żywienia dla badanej grupy wiekowej. Nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono.

STOŁÓWKI W DOMACH DZIECKA I MŁODZIEŻY

W roku sprawozdawczym 2024 pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie znajdowało się 8 zakładów.

W roku sprawozdawczym nie przeprowadzono kontroli w powyższej grupie zakładów.

STOŁÓWKI STUDENCKIE

W roku sprawozdawczym 2024 pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie znajdował się 1 zakład.

W roku sprawozdawczym nie przeprowadzono kontroli w ww. zakładach.

STOŁÓWKI W ZAKŁADACH SPECJALNYCH I WYCHOWAWCZYCH

W roku sprawozdawczym 2024 pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie znajdowało się 10 zakładów.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 5 zakładów, w których przeprowadzono 5 kontroli. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał:

- 1 decyzję wykreślającą zakład.
- 1 decyzję administracyjną dotyczącą poprawy stanu technicznego pomieszczeń zakładu.

W roku sprawozdawczym nie nakładano mandatów karnych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie nie występował do ZPWIS z wnioskiem o wymierzenie kary pieniężnej na podstawie art. 103 ustawy z dnia 15.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r., poz. 1448) w

W roku 2024 przeprowadzono 1 kontrolę interwencyjną w zakładzie w zakresie bezpieczeństwa żywności, w tym oceny warunków przechowywania i przetwarzania żywności. Czynności kontrolne nie wykazały nieprawidłowości w zakresie prawa żywnościowego.

STOŁÓWKI PRACOWNICZE

W roku sprawozdawczym 2024 pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie znajdowały się 7 stołówek pracowniczych, w tym 1 stołówka pracownicza w systemie cateringowym.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 3 stołówki pracownicze, z których 2 oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał 3 decyzje administracyjne, w tym decyzję zmieniającą termin wykonania obowiązków decyzji oraz decyzję odmowy zmiany terminu wykonania obowiązków.

Decyzja zarządzająca dotyczyła poprawy stanu technicznego w zakładzie (sufity, powierzchnie ścian, podłogi, wyposażenie zakładu).

W roku sprawozdawczym nie nałożono mandatów karnych.

W roku 2024 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie, na podstawie art. 103 ust. 1 pkt 1b ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, wystąpił do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie z wnioskiem o wymierzenie kary pieniężnej w związku z nieprzestrzeganiem wymagań w zakresie znakowania środków spożywczych, określonych w przepisach

załącznika II rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

BUFETY PRZY ZAKŁADACH PRACY

W roku sprawozdawczym 2024 pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie znajdowało się 5 bufetów przy zakładach pracy.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 3 zakłady, z których 2 oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał 1 decyzję zarządzającą, która dotyczyła poprawy stanu technicznego w zakładzie (sufit, powierzchnie ścian).

W roku sprawozdawczym nałożono 1 mandat karny na kwotę 400 zł w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami dotyczącymi stanu sanitarnego pomieszczeń oraz wyposażenia zakładu, wprowadzania do obrotu środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości (wycofane z obrotu w trakcie trwania kontroli), niewłaściwe warunki przechowywania żywności, brakiem orzeczenia lekarskiego dla celów sanitarno – epidemiologicznego pracownika, brak zapisów wynikających z opracowanego systemu kontroli wewnętrznej HACCP. Kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości.

DOMY POMOCY SPOŁECZNEJ

W roku sprawozdawczym 2024 pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie znajdowało się 10 zakładów, w tym 3 w systemie cateringowym.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 5 zakładów, w których przeprowadzono 6 kontroli, w tym 4 w systemie cateringowym.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał 1 decyzję zatwierdzającą rozszerzenie zakresu prowadzonej działalności o możliwość prowadzenia żywienia zbiorowego z wykluczeniem z procesu technologicznego etapu obróbki brudnej warzyw okopowych w zakładzie żywienia zbiorowego typu zamkniętego.

W roku sprawozdawczym nałożono 1 mandat karny na sumę 200 zł. Mandat został nałożony w związku z narażeniem żywności na zanieczyszczenia krzyżowe podczas prowadzenia procesów produkcyjnych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie na podstawie art. 103 ust. 1 pkt 5 ustawy z dnia 15.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r., poz. 1448) skierował do ZPWIS w Szczecinie 1 wniosek o ukaranie przedsiębiorcy w związku z prowadzeniem działalności niezgodnej z decyzją o zatwierdzeniu zakładu.

INNE ZAKŁADY ŻYWIENIA

W roku sprawozdawczym 2024 pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie znajdowało się 29 zakładów, w tym 4 w systemie cateringowym.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 6 zakładów, w tym 4 w systemie cateringowym, w których przeprowadzono 9 kontroli, w tym 4 w systemie cateringowym.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał:

- 2 decyzje zatwierdzające, w tym 1 w systemie cateringowym;
- 3 decyzje wykreślające;
- 2 decyzje administracyjne dotyczące: zapewnienia dopływu bieżącej ciepłej wody w zakładzie, zapewnienie dobrego stanu technicznego powierzchni sufitu, ścian i podłogi w pomieszczeniach zakładu poprzez usunięcie zabrudzeń, ubytków powierzchni, łuszczącej się farby.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie na podstawie art. 103 ust. 1, pkt 5 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023 poz. 1448) skierował do ZPWIS w Szczecinie 1 wniosek o ukaranie przedsiębiorcy w związku z prowadzeniem działalności niezgodnej z decyzją o zatwierdzeniu zakładu.

W roku 2024 przeprowadzono 1 kontrolę interwencyjną w związku z brakiem wykazu alergenów. Przeprowadzona kontrola nie wykazała naruszenia przepisów prawa w powyższym zakresie.

ZAKŁADY USŁUG CATERINGOWYCH

W roku sprawozdawczym 2024 pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie znajdowało się 27 zakładów. W roku sprawozdawczym skontrolowano 20 zakładów, w których przeprowadzono 40 kontroli.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał:

- 6 decyzji zatwierdzających
- 1 decyzję wykreślającą
- 6 decyzji administracyjnych, w tym 3 z rygorem natychmiastowej wykonalności dotyczących:
 - zapewnienia dobrego stanu sanitarnego wyposażenia;
 - poprawy stanu technicznego pomieszczeń oraz wyposażenia;
 - opracowania i wdrożenia systemu kontroli wewnętrznej opartego na zasadach systemu HACCP;
 - przedłożenia aktualnych orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych;
 - zapewnienia warunków do mycia rąk w pomieszczeniu produkcyjnym;
 - udostępnienia informacji o produktach lub substancjach powodujących alergię lub reakcję nietolerancji

W ramach urzędowej kontroli żywności do badań laboratoryjnych w zakładach usług cateringowych pobrano łącznie 10 próbek (6 próbek żywności oraz 4 wymazy sanitarne).

Wyniki badań były zgodne z przepisami prawa żywnościowego.

W roku sprawozdawczym na winnych zaniedbań nałożono 6 mandatów. Uchybienia kwalifikujące do ich nałożenia dotyczyły:

- braku prowadzonych zapisów wynikających z systemu kontroli wewnętrznej HACCP

- przechowywania żywności w niewłaściwych warunkach
- prowadzenia procesów przetwarzania żywności w pomieszczeniu magazynowym
- braku aktualnych orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych
- niewłaściwego stanu sanitarny pomieszczeń oraz wyposażenia

W 2024 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie na podstawie art. 103 ust. 1 pkt 1b lit. c, ustawy z dnia 15.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r., poz. 1448) skierował do ZPWIS wnioski o wymierzenie kary pieniężnej w związku z nieprzestrzeganiem wymagań w zakresie znakowania środków spożywczych, określonych w przepisach załącznika II Rozporządzenia nr 1169/2011 w sprawie przekazywania informacji konsumentom na temat żywności.

W roku 2024 przeprowadzono 10 kontroli interwencyjnych w zakładach usług cateringowych w tym 3 kontrole w związku z podjęciem działań w ramach systemu RASFF. Zgłoszenia interwencyjne dotyczyły głównie:

- wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu posiłków;
- wprowadzania do obrotu żywności o niewłaściwej jakości;
- niewłaściwego stanu sanitarnego zakładu;
- niewłaściwego sposobu żywienia dzieci w punkcie opieki dziennej;
- braku orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych;
- niewłaściwych warunków przechowywania żywności;

W związku ze zgłoszeniem interwencyjnym dotyczącym wprowadzania do obrotu posiłków o niewłaściwej jakości oraz złego stanu sanitarnego przeprowadzono czynności kontrolne we wskazanym zakładzie. Stwierdzono zasadność wniesionych zarzutów. Winnego zaniedbań ukarano mandatem karnym. Kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarnego zakładu. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał decyzję administracyjną, w której zarządził zapewnienie dobrego stanu technicznego pomieszczeń oraz wyposażenia oraz opracowanie i wdrożenie systemu kontroli wewnętrznej opartego na zasadach systemu HACCP. Podczas kontroli sprawdzającej stwierdzono wykonanie zarządzeń decyzji. Postępowanie zakończone.

W związku z otrzymaniem informacji o produkcji posiłków w zakładzie usług cateringowych oraz dostarczaniu ich do odbiorców zewnętrznych przeprowadzono czynności kontrolne w przedmiotowym obiekcie. Stwierdzono prowadzenie działalności bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie produkcji żywności od surowca do produktu gotowego oraz dostarczania potraw do odbiorców zewnętrznych oraz nieprawidłowości w zakresie m.in. stanu sanitarno-technicznego zakładu, braku warunków do mycia rąk oraz żywności w pomieszczeniu produkcyjnym, niewłaściwych warunków przechowywania żywności, braku opracowanej dokumentacji systemu kontroli wewnętrznej

HACCP oraz braku orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych. Winnego zaniedbań ukarano mandatem karnym. Kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości. W związku z wnioskiem przedsiębiorcy oraz stwierdzeniem spełnienia wymagań dotyczących bezpieczeństwa żywności w zakładzie Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał decyzję zatwierdzającą.

1.6. Środki transportu

W roku sprawozdawczym 2024 pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie znajdowały się 1158 zakłady (środki transportu).

W roku sprawozdawczym skontrolowano 148 zakłady, w których przeprowadzono 148 kontroli

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał:

148 decyzji zatwierdzających (w tym 1 decyzja rozszerzające zakres: o możliwość transportu środków spożywczych mrożonych).

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

W roku sprawozdawczym 2024 pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie znajdowały się 2 wytwórnie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz 97 miejsc obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością: 11 hurtowni, 86 sklepów.

W roku sprawozdawczym 2024 skontrolowano 10 miejsc obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością (sklepy).

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał:

1. 6 decyzji wykreślających zakład:

W ramach urzędowej kontroli żywności do badań laboratoryjnych pobrano 3 próbki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością:

- łyżka cedzakowa, chochla do zupy (badania w kierunku sumy pierwszorzędowych amin aromatycznych);
- worki do kiszonek (badanie w kierunku migracji globalnej do 3% kwasu octowego).

W ramach monitoringu do badań laboratoryjnych pobrano 4 próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością:

- szklanki transparentne ze złotym obrzeżem o pojemności 0,4l (migracja specyficzna - metale ołów i kadm z obrzeża);
- kieliszki kryształowe (migracja specyficzna- ołów i kadm);

- szklanki ze szkła hartowanego barwionego w masie (migracja specyficzna, migracja kadmu i ołowiu z obrzeża i wnętrza);
- szklanki szklanki FRIDA KAHLO - fuksjowane w obrębie obrzeża (migracja ołowiu i kadmu z wyrobów szkalnych).

Wyniki badań zgodne z przepisami prawa żywnościowego.

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

1) W 2024 r. pobrano ogółem 529 próbek w tym:

- żywność
- materiały i wyroby do kontaktu z żywnością
- próbki sanitarne (wymazy i zmiotki)
- kosmetyki

Próbki pobierano w ramach urzędowej kontroli żywności, monitoringu, zgłoszeń konsumentów oraz bieżącego nadzoru.

2) W 2024 r. ogółem pobrano **12** próbek sanitarnych tj.:

Rodzaj próbek sanitarnych	Ilość pobranych próbek
Wymazy czystościowe	6
Zmiotki	6

3) Ogółem zakwestionowano 29 próbek, w tym 28 próbek żywnościowych oraz 1 próbkę sanitarną w następujących zakładach:

- **Zmiotki (liczba próbek kwestionowanych – 1)**

- Piekarnia, gdzie pobrano w ramach urzędowej kontroli 2 próbki zmiotek. W próbce pobranej z pomieszczenia produkcyjnego stwierdzono obecność szkodników, w związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności zarządzającą przeprowadzenie skutecznej dezynsekcji w zakładzie. Kontrola sprawdzająca z jednoczesnym poborem 1 próbki zmiotek potwierdziła wykonanie ww. decyzji.

- **Wytwórnice lodów (liczba próbek kwestionowanych- 10)**

- Lodziarnia, gdzie pobrano do badań laboratoryjnych próbki lodów z automatu w kierunku mikrobiologii stwierdzając przekroczoną liczbę bakterii Enterobacteriaceae. W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności zarządzającą podjęcie działań naprawczych oraz przeprowadzenie skutecznej dezynfekcji powierzchni produkcyjnych, urządzeń i sprzętu. Kontrola sprawdzająca z jednoczesnym pobraniem próbek lodów stwierdziła nie wykonanie ww. decyzji. W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w

Szczecinie wydał upomnienie. Kontrola sprawdzająca z jednoczesnym pobraniem próbek lodów potwierdziła wykonanie ww. decyzji.

- **Automaty do lodów (liczba próbek kwestionowanych- 10)**

- Automat do lodów, gdzie pobrano do badań laboratoryjnych próbki lodów z automatu w kierunku mikrobiologii stwierdzając przekroczoną liczbę bakterii Enterobacteriaceae. W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności zarządzającą podjęcie działań naprawczych oraz przeprowadzenie skutecznej dezynfekcji powierzchni produkcyjnych, urządzeń i sprzętu. Kontrola sprawdzająca z jednoczesnym pobraniem próbek lodów stwierdziła nie wykonanie ww. decyzji. W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał upomnienie. Kontrola sprawdzająca z jednoczesnym pobraniem próbek lodów potwierdziła wykonanie ww. decyzji.

- **Supermarkety, hipermarkety (liczba próbek kwestionowanych- 4)**

-supermarket, gdzie pobrano do badań laboratoryjnych w ramach kontroli interwencyjnej partię jaj w kierunku oceny organoleptycznej. W wyniku przeprowadzonych badań zakwestionowano ww. próbkę z uwagi na zmienione cechy organoleptyczne. Przedsiębiorca wycofał z obrotu zakwestionowane jaja. Przedstawiono dokument utylizacji wycofanej żywności;

- hipermarket, gdzie pobrano do badań laboratoryjnych w ramach kontroli interwencyjnej partię daktyli suszonych w kierunku oceny organoleptycznej. W wyniku przeprowadzonych badań zakwestionowano ww. próbkę z uwagi na zmienione cechy organoleptyczne. Przedsiębiorca wycofał z obrotu zakwestionowane daktyle suszone. Przedstawiono dokument utylizacji wycofanej żywności;

- supermarket, gdzie pobrano do badań laboratoryjnych w ramach kontroli interwencyjnej partię sera mascarpone w kierunku oceny organoleptycznej. W wyniku przeprowadzonych badań zakwestionowano ww. próbkę z uwagi na zmienione cechy organoleptyczne. Przedsiębiorca wycofał z obrotu zakwestionowany ser mascarpone. Przedstawiono dokument utylizacji wycofanej żywności;

- supermarket, gdzie pobrano do badań laboratoryjnych w ramach kontroli interwencyjnej partię wody źródlanej niegazowanej w kierunku zanieczyszczeń fizycznych. W wyniku przeprowadzonych badań zakwestionowano ww. próbkę z uwagi na obecność zanieczyszczeń. W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności zarządzającą wycofanie przedmiotowej wody z obrotu. Podczas kontroli sprawdzającej nie stwierdzono ww. wody w obrocie.

- **Zakłady wytwórni koncentratów spożywczych (liczba próbek kwestionowanych- 1)**

- zakład wytwórni koncentratów, gdzie pobrano do badań laboratoryjnych posiłek obiadowy bezglutenowy w kierunku zawartości glutenu. W wyniku przeprowadzonych badań zakwestionowano ww. próbkę z uwagi na zawartość glutenu powyżej normy (65,53+/-9,83). W związku z powyższym przeprowadzono kontrolę interwencyjną podczas której

przedsiębiorca zobowiązał się do zmiany opisu oferowanej diety jako „dieta ograniczająca produkty glutenowe”.

- **Magazyny hurtowe (liczba próbek kwestionowanych- 2)**

- magazyn, gdzie pobrano do badań laboratoryjnych próbkę agrestu w kierunku pozostałości pestycydów. W wyniku przeprowadzonych badań zakwestionowano ww. próbkę. W związku z powyższym wycofano z obrotu zakwestionowane produkty i zutylizowano

- magazyn, gdzie pobrano do badań laboratoryjnych próbkę agrestu w kierunku pozostałości pestycydów. W wyniku przeprowadzonych badań zakwestionowano ww. próbkę.

- **Apteki (liczba próbek kwestionowanych- 1)**

- apteka, gdzie pobrano do badań laboratoryjnych próbkę żywności specjalnego przeznaczenia medycznego w kierunku obecności metali szkodliwych dla zdrowia. W wyniku przeprowadzonych badań zakwestionowano ww. próbkę z uwagi na obecność niklu.

4) Jakość zdrowotna materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością
W roku 2024 przebadano łącznie 13 próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. W zakresie badanych parametrów próbki odpowiadały wymaganiom określonym w obowiązujących przepisach.

5) Kosmetyki

W 2024 r. przebadano łącznie 3 próbki kosmetyków. W zakresie badanych parametrów próbki odpowiadały wymaganiom określonym w obowiązujących przepisach.

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

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie w roku 2024r. prowadził nadzór nad podmiotami prowadzącymi działalność w zakresie produkcji i obrotu suplementami diety. Przeprowadzano 92 kontrole w ww. zakładach.

Na terenie podległym PPIS w Szczecinie funkcjonują 3 zakłady produkcji suplementów diety, w tym 17 magazynów suplementów diety. W roku 2024 zatwierdzono 1 zakład produkcyjny oraz 4 magazyny suplementów diety.

Charakterem działalności zakładów produkujących suplementy diety jest :

- produkcja suplementów diety z półproduktów przy zastosowaniu w procesie technologicznym gotowej mieszanki kultur bakterii wraz z substancjami pomocniczymi (proszek probiotyczny);
- produkcja i wprowadzanie do obrotu suplementów diety z gotowych komponentów oraz ich sprzedaży na odległość przez internet, przy zastosowaniu składników mineralnych, witamin, ekstraktów roślinnych oraz aminokwasów, do których w razie potrzeby dodawany jest wypełniacz E-460(i) - mikroceluloza krystaliczna;

- produkcja i wprowadzanie do obrotu suplementów diety z gotowych komponentów oraz ich sprzedaży na odległość przez internet. W zakładzie produkowane i wprowadzane do obrotu będą suplementy diety tj. Resweratrol zredukowany 98%, Shilajit (Mumijo) ekstrakt 10:1, 500mg, Kolostrum, Apigenin 500mg.

W każdym zakładzie funkcjonuje system kontroli wewnętrznej oparty na zasadach HACCP.

W roku 2024 wydano 1 decyzję administracyjną z rygorem natychmiastowej wykonalności dot. zakazu wprowadzania do obrotu na terytorium RP suplementów diety, wycofanie ich z obrotu, poinformowanie o ilości wycofanych ww. suplementów diety oraz o sposobie postępowania z suplementem diety. (PRO SPoRT)

W roku 2024 przeprowadzano czynności kontrolne w zakładach prowadzących obrót suplementami diety. Najczęstsze stwierdzane nieprawidłowości tj:

- przypisywanie suplementom diety właściwości leczniczych;
- stosowanie niedozwolonych oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych;
- wprowadzanie do obrotu suplementów diety zawierających w swoim składzie niedozwolone substancje;
- oznakowanie niezgodne z przepisami prawa żywnościowego;

W związku z naruszeniem art. 103 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia PPIS w Szczecinie w roku 2024 wystosował 3 wnioski do ZPWIS w Szczecinie o ukaranie przedsiębiorców w związku z tj.

- nie przestrzeganiem wymagań w zakresie znakowania środków spożywczych, w tym w zakresie prezentacji, reklamy i promocji. (Aloes)
- nie przestrzeganiem wymagań w zakresie prezentacji, reklamy i promocji oraz wymagań określonych w przepisach, gdzie środki spożywcze mogą być znakowane oświadczeniami żywieniowymi i zdrowotnymi pod warunkiem spełniania wymagań określonych w rozporządzeniu nr 1924/2006 oraz w związku z prowadzeniem działalności bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie magazynowania i wprowadzania do obrotu suplementów diety za pośrednictwem stron internetowych

4. Wzmoczony nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego w sezonie letnim

Piekarnie i Ciastkarnie:

W okresie sprawozdawczym skontrolowano 7 obiektów i przeprowadzono 7 kontroli, wydano 4 decyzje administracyjne (w tym 2 decyzje zatwierdzające, 1 decyzję dotyczącą poprawy stanu sanitarno-technicznego, 1 decyzję płatniczą).

Zarządzenie w decyzji dotyczącej poprawy stanu sanitarno-technicznego dotyczyło:

- przeprowadzenia skutecznej dezynsekcji w zakładzie.

Przeprowadzono 1 kontrolę interwencyjną. Zgłoszenie interwencyjne dotyczyło sprzedaży wyrobów ciastkarskich przez „okienko” oraz nieprawidłowe przechowywanie żywności tzn. niezabezpieczone przed zanieczyszczeniami zewnętrznymi. Przeprowadzono czynności kontrolne w zakresie oceny bezpieczeństwa żywności. Nieprawidłowości w zakresie wniesionej interwencji nie stwierdzono.

Wytwórnice lodów i automaty do lodów:

W okresie sprawozdawczym skontrolowano 14 obiektów i przeprowadzono 17 kontroli, wydano 8 decyzji administracyjnych (w tym 2 decyzje zatwierdzające, 3 decyzje dotyczące poprawy stanu sanitarno-technicznego, 3 decyzje płatnicze).

Zarządzenia w decyzjach dotyczącą poprawy stanu sanitarno-technicznego dotyczyły m. in.:

- podjęcia działań naprawczych opartych na zasadach HACCP mających na celu poprawę higieny procesu produkcji lodów z automatu:
 - a) przeprowadzić procesy mycia i skuteczną dezynfekcję powierzchni produkcyjnych, urządzeń, sprzętów pozostających w kontakcie z żywnością, tak aby lody wyprodukowane w zakładzie spełniały kryteria mikrobiologiczne w kierunku Enterobacteriaceae tj. w dwóch z pięciu pobranych próbek wyniki dawały wartość między 10 jtk a 100 jtk, w trzech z pięciu pobranych próbek dawały wartość <10jtk;
 - b) przeprowadzić szkolenie pracowników w zakresie przestrzegania higieny w zakładzie;
- opracowania, wdrożenia oraz zweryfikowania systemu kontroli wewnętrznej opartego na zasadach systemu HACCP.

Przeprowadzono 1 kontrolę interwencyjną. Zgłoszenie interwencyjne dotyczyło wystąpienia dolegliwości ze strony przewodu pokarmowego po spożyciu lodów o smaku rafaello i śmietankowym. Przeprowadzono czynności kontrolne w zakresie oceny bezpieczeństwa żywności. Nieprawidłowości w zakresie wniesionej interwencji nie stwierdzono.

W zakładach wytwarzających lody oraz posiadających automaty do lodów nałożono 3 mandaty karnych na kwotę 700 zł.

Zakłady żywienia zbiorowego otwartego w tym mała gastronomia:

W okresie sprawozdawczym skontrolowano 246 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym 115 zakładów małej gastronomii. Przeprowadzono 258 kontroli, 121 dotyczyło zakładów małej gastronomii.

Przeprowadzono 20 kontroli interwencyjnych, w tym 7 dotyczyło zakładów małej gastronomii.

Zgłoszenia interwencyjne dotyczyły głównie:

- wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu potraw wyprodukowanych w zakładzie
- nieprzestrzegania podstawowych zasad sanitarno-higienicznych;
- braku wody w zakładzie;
- bytowania szkodników na terenie zakładu;
- nieprawidłowych warunków przechowywania środków spożywczych;
- niewłaściwych warunków sanitarno-technicznego w zakładzie.

Wydano 140 decyzji administracyjnych (w tym 64 decyzji zatwierdzających, 25 decyzji dotyczących poprawy stanu sanitarno-technicznego, 1 decyzję dotyczącą wycofania środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej, 50 decyzji płatniczych), w tym 80 dotyczyło zakładów małej gastronomii (w tym 49 decyzji zatwierdzających, 11 decyzji dotyczących poprawy stanu sanitarno-technicznego, 1 decyzję dotyczącą wycofania środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej, 19 decyzji płatniczych).

Zarządzenia w decyzjach administracyjnych dotyczyły m. in.:

- opracowania, wdrożenia oraz zweryfikowania systemu kontroli wewnętrznej opartego na zasadach systemu HACCP;
- przedłożenia orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby;
- zapewnienia prawidłowego stanu technicznego powierzchni ścian, sufitów, podłóg oraz drzwi w pomieszczeniach zakładu;
- zapewnienia właściwego stanu sanitarno-technicznego wyposażenia, urządzeń oraz sprzętu mającego kontakt z żywnością;
- zapewnienia warunki do mycia rąk w pomieszczeniach produkcyjnych;
- udostępnienia informacji dla konsumentów dotyczącej substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji wchodzących w skład potraw i napojów oferowanych w zakładzie.

Decyzja administracyjna w zakresie wycofania środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej dotyczyła:

- stwierdzenia magazynowania łożu wołowego po upływie terminu przydatności do spożycia, kawałków mięsa po obróbce termicznej ze zmienionymi cechami organoleptycznymi i bez znakowania w zakładzie małej gastronomii.

W zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego nałożono 43 mandaty karne na kwotę 13400 zł, z czego 17 na kwotę 5000 zł dotyczyło zakładów małej gastronomii.

Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego w tym stołówki w placówkach wypoczynku dzieci i młodzieży w tym: obiekty stałe (np. szkoły, internaty):

W okresie sprawozdawczym skontrolowano 13 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego, które organizowały kolonie, w których przeprowadzono 13 kontroli. Wydano 2 decyzje administracyjne (w tym 1 decyzję zatwierdzającą, 1 decyzję unieruchomienia/przerwania działalności całego lub części zakładu).

Przeprowadzono 2 zasadne kontrole interwencyjne:

- Zgłoszenie interwencyjne dotyczyło nieprzestrzegania podstawowych zasad sanitarno-higienicznych oraz braku dostępu do bieżącej wody. Przeprowadzono czynności kontrolne w zakresie bezpieczeństwa żywności. Stwierdzono nieprawidłowości dotyczące: prowadzenia działalności w zakresie żywienia dzieci bez złożenia wniosku zatwierdzenie zakładu i wpis do rejestru zakładów, braku opracowanej dokumentacji systemu kontroli wewnętrznej opartej na zasadach systemu HACCP, braku orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.
- Zgłoszenie interwencyjne dotyczyło nieprzestrzegania podstawowych zasad sanitarno-higienicznych, niewłaściwych warunków przechowywania artykułów spożywczych; niewłaściwej gospodarki odpadami. Przeprowadzono czynności kontrolne w zakresie bezpieczeństwa żywności. Stwierdzono nieprawidłowości dotyczące: prowadzenia działalności bez decyzji zatwierdzającej zakład wydanej przez organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej, braku opracowanego systemu kontroli wewnętrznej opartej na zasadach systemu HACCP; braku dokumentacji potwierdzającej pochodzenie środków spożywczych; braku dokumentacji potwierdzającej gospodarkę odpadami pochodzącymi z prowadzonej działalności.

Decyzja administracyjna w zakresie unieruchomienia/przerwania działalności całego lub części zakładu dotyczyła:

- zaprzestać prowadzenia działalności obiektu tymczasowego do czasu spełnienia wymagań prawa żywnościowego.

Środki transportu

W okresie sprawozdawczym skontrolowano 30 obiektów i przeprowadzono 30 kontroli. Wydano 22 decyzje administracyjne, w tym 22 decyzji zatwierdzających.

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

W 2024 roku, w ramach systemu RASFF, podjęte zostały działania w związku z 84 powiadomieniami o niebezpiecznych produktach żywnościowych, w tym 25 powiadomieniami alarmowymi, 44 powiadomieniami informacyjnymi w celu podjęcia działań, 6 powiadomieniami o niezgodności oraz 9 powiadomieniami w celu zwrócenia uwagi.

Tab.19. Liczba powiadomień o niebezpiecznych produktach żywnościowych, w związku z którymi podejmowane były działania w 2024r. w porównaniu z poprzednimi latami.

Rok	Ogółem	Alarmowe	Informacyjne w celu podjęcia działań	O niezgodności	W celu zwrócenia uwagi	O fałszowaniu żywności
2022	80	44	33	2	-	1
2023	83	16	57	6	3	1
2024	84	25	44	6	9	-

W omawianym okresie, w ramach funkcjonowania systemu RASFF, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie zgłosił **8** powiadomień:

1. Powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań #693219, dotyczące suplementu diety, zawierającego w swoim składzie: grzybnię *Ganoderma lucidum*.
2. Powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań # 699573, dotyczące stwierdzenia przekroczenia NDP dla fluksapyroksadu ($0,041 \pm 0,021$ mg/kg) w produkcie pn. **Agrest zielony Polska**.
3. Powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań #699942, dotyczące stwierdzenia obecności ciała obcego w suplementie diety.
4. Powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań #701869, dotyczące stwierdzenia przekroczenia NDP dla tiametoksamu ($0,027 \pm 0,014$ mg/kg) w próbce produktu: **Porzeczka czerwona Polska**.
5. Powiadomienie informacyjne w celu zwrócenia uwagi #715658, dotyczące stwierdzenia $0,050 \pm 0,025$ mg/kg pestycydu etefon-hydroksy (HEPA), $0,55 \pm 0,28$ mg/kg pestycydu kwas cyjanurowy w próbce produktu: **Bocznik ostrygowaty *Pleurotus ostreatus***.
6. Powiadomienie w celu podjęcia działań #715658, dotyczące przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu sumy 35 alkaloidów pirolizydynowych NDP 1000 µg/kg na poziomie 1805 µg/kg, w próbce produktu: **Oregano 100g**.
7. Powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań #729192, dotyczące stwierdzenia w próbce produktu specjalnego przeznaczenia medycznego zawartości niklu $0,97 \pm 0,21$ mg/kg.
8. Powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań #734996, dotyczące stwierdzenia w próbce produktu: **Pomidory suszone**, zawartości niklu 0,88 mg/kg.

W ramach systemu RASFF 76 powiadomień dotyczyło żywności, 8 powiadomień dotyczyło wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Najczęstsze przyczyny wycofywania z obrotu środków spożywczych:

- obecność nieautoryzowanego składnika w suplementach diety;
- zanieczyszczenia mikrobiologiczne;
- przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu alkaloidów pirolizydynowych
- przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu
- obecność niezadeklarowanego alergenu.

W związku z powiadomieniami w systemie RASFF przeprowadzono **224** kontrole interwencyjne, mające na celu ustalenie czy produkt będący przedmiotem powiadomienia znajduje się w obrocie handlowym.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał 2 decyzje nakazujące wycofanie z obrotu kwestionowane produkty.

Producenci lub importerzy oraz przedsiębiorcy prowadzący magazyny hurtowe i sklepy sieciowe podejmowali działania w celu wycofania z obrotu handlowego produktów będących przedmiotem powiadomienia, informując swoich odbiorców o ich kwestionowaniu i możliwości zwrotu; kwestionowane produkty wielokrotnie były wycofywane z obrotu w ramach wewnętrznych procedur zakładu.

6. Obrót grzybami i przetwórstwo grzybów oraz zatrucia grzybami

W 2024r. przeprowadzono 3 kontrole w zakresie przestrzegania obowiązków wynikających z rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 maja 2011r. w sprawie grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych, środków spożywczych zawierających grzyby oraz uprawnień klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy w zakładach obrotu żywnością na targowisku podczas sezonu grzybowego. W jednym zakładzie nie okazano atestu na grzyby świeże dotyczącego wprowadzanych do obrotu grzybów tj. pieprznik jadalny (kurka). Podczas czynności kontrolnych przedsiębiorca wycofał z obrotu przedmiotową partię grzybów. Wymagany dokument został przedstawiony w siedzibie PSSE w Szczecinie w dniu następnym.

Podczas czynności kontrolnych w kiosku na targowisku, do badań laboratoryjnych w kierunku zawartości metali pobrano 2 próbki grzybów świeżych. Próbki odpowiadały wymaganiom w zakresie zbadanych parametrów.

W magazynie hurtowym w ramach urzędowej kontroli do badań laboratoryjnych w kierunku oceny organoleptycznej, znakowania oraz zawartości metali pobrano 1 próbkę grzybów suszonych; w ramach urzędowej kontroli i monitoringu w kierunku oznaczania pozostałości pestycydów oraz zawartości metali (miedź) 1 próbkę grzybów świeżych. Próbki odpowiadały wymaganiom w zakresie zbadanych parametrów.

W czasie sezonu grzybowego 2024r., w ramach działań profilaktycznych przeciwko zatruciom grzybami, pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Szczecinie, posiadający uprawnienia klasyfikatorów grzybów pełnili dyżury, podczas których udzielano bezpłatnych porad w zakresie podstawowych zasad obowiązujących przy zbieraniu grzybów, wykazu grzybów dopuszczonych do obrotu oraz w zakresie przynależności gatunkowej grzybów.

W okresie sprawozdawczym dokonano 36 ocen grzybów w zakresie przynależności gatunkowej.

Na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szczecinie umieszczone były informacje dotyczące:

- zasad bezpiecznego zbierania grzybów;
- możliwości otrzymania bezpłatnej porady w zakresie oceny grzybów.

IV. Jakość wody przeznaczonej do spożycia oraz wody użytkowej

Prowadzony jest wykaz producentów wody zaopatrujących ludność i dostarczających wodę z indywidualnych ujęć wody w ramach działalności gospodarczej, do budynków użyteczności publicznej, podmiotów produkujących żywność oraz budynków zamieszkania zbiorowego. Ponadto Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie prowadzi systematyczny monitoring jakości wody do spożycia rozprowadzanej w systemach wodociągowych wodociągów publicznych, zakładowych i lokalnych oraz analizuje przekazywane przez podmioty wyniki badań, realizowane według ustalonego na dany rok harmonogramu w ramach kontroli wewnętrznej. Zgodnie z opracowanym Planem Zasadniczych Zamierzeń Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szczecinie na 2024 nadzorowi sanitarnemu w ramach kontroli urzędowej podlegały 2 wodociągi publiczne zaopatrujące ludność w wodę przeznaczoną do spożycia, tj. Wodociąg Szczecin (produkcja 59391 m³/d) i Szczecińskie Towarzystwo Budownictwa Społecznego z ujęciem wody zlokalizowanym przy ul. Szosa Stargardzka 77-79 w Szczecinie (produkcja poniżej 10 m³/d).

Wodociąg Szczecin zaopatrywany jest z ujęć Miedwie, Pilchowo, Skolwin, Kurów, Arkonka i Świerczewo. Ujęcia Miedwie, Pilchowo oraz Skolwin pracują stale, natomiast ujęcia Kurów, Arkonka i Świerczewo uruchamiane są w razie potrzeby/awaryjnie.

Z wodociągów publicznych korzysta ok. 97% mieszkańców Szczecina.

W związku z podejrzeniem skażenia w okresie letnim 2022 rzeki Odry oraz lokalizacją ujęć: ZPW Skolwin, Szpital Zdroje, Bosman Browar Szczecin, Szpital USK 2 w odległości poniżej 3 km w linii prostej od Odry, kontynuowano w 2024 roku urzędowy system wzmożonego monitoringu jakości wody pochodzącej z przedmiotowych obiektów. Na podstawie zebranych sprawozdań oraz przeprowadzonej ocenie ryzyka, nie stwierdzono zagrożenia zdrowotnego w jakości ujmowanej i dostarczanej wody. Ujęcie Kurów znajdujące się na kanale wodnym będącym ramieniem bocznym Odry Zachodniej nie pracowało w 2024 roku, w związku z czym próbek z przedmiotowego ujęcia wody nie pobierano.

W 2024 r. stwierdzono w Wodociągu Szczecin przekroczenia:

- żelazo w Zbiorniku Warcisława; powtórne badania nie wykazały przekroczeń;
 - mętność w w pkt zgodności na sieci, tj. Golisza 10; powtórne badania nie wykazały przekroczeń;
 - sumę chlorynów i chloranów w pkt zgodności US Mickiewicza 64; powtórne badania nie wykazały przekroczeń;
 - mętność w wodzie uzdatnionej w ZPW Pilchowo; powtórne badania nie wykazały przekroczeń;
 - enterokoki kałowe w pkt zgodności w przedszkolu przy ul. Junackiej 13; wydano w dniu 03.10. decyzję o braku przydatności wody do spożycia w powyższym pkt zgodności, pobrano w ramach postępowania wyjaśniającego próbki wody w okolicy oraz w wodzie zasilającej - nie stwierdzono przekroczeń i 07.10. stwierdzono przydatność wody do spożycia;
- W wodzie pochodzącej z Wodociągu Szczecińskiego Towarzystwa Budownictwa Społecznego przy ul. Szosa Stargardzka 77-79 w Szczecinie nie odnotowano w okresie sprawozdawczym przekroczeń wartości parametrycznych wody i stwierdzano przydatność wody do spożycia.

W 2024 r. nadzorowano 15 podmiotów wykorzystujących wodę, pochodzącą z indywidualnych ujęć, jako część działalności handlowej lub w budynkach użyteczności publicznej, gdzie zaopatrują tymczasowo ludność w wodę do spożycia, nie prowadząc przy tym zbiorowego zaopatrzenia w wodę do spożycia. Są to:

1. Młodzieżowy Ośrodek Socjoterapii Nr 1, ul. Przylesie 17 (produkcja poniżej 100 m³/d); parametry wody były zgodne z wymaganiami.
2. USK Nr 2, al. Powstańców Wlkp. 72 (produkcja poniżej 100 m³/d); stwierdzono bakterie grupy coli w ilości 9 jtk/100 ml, po przeprowadzonych działaniach naprawczych i kontrolnym badaniu próbki wody stwierdzono przydatność wody do spożycia; W związku z podejrzeniem skażenia w okresie letnim 2022 rzeki Odry oraz lokalizacją ujęć Szpitala w odległości poniżej 3 km w linii prostej od Odry, kontynuowano urzędowy system wzmożonego monitoringu jakości wody pochodzącej z przedmiotowego obiektu. Na podstawie zebranych sprawozdań oraz przeprowadzonej oceny ryzyka, nie stwierdzono zagrożenia zdrowotnego wynikającego z jakości ujmowanej wody.
3. Specjalistyczny Szpital A. Sokołowskiego, ul. Sokołowskiego 11 (produkcja 100-1000 m³/d); parametry wody były zgodne z wymaganiami.
4. Samodzielny Publiczny Specjalistyczny Zakład Opieki Zdrowotnej „Zdroje”, ul. Mączna 4 (produkcja 100-1000 m³/d); parametry wody były zgodne z wymaganiami. W kontroli wewnętrznej stwierdzono przekroczenie niklu, badania sprawdzające nie wykazały przekroczeń. W związku z podejrzeniem skażenia w okresie letnim 2022 rzeki Odry oraz lokalizacją ujęć Szpitala w odległości poniżej 3 km w linii prostej od Odry, kontynuowano urzędowy system wzmożonego monitoringu jakości wody pochodzącej z przedmiotowego obiektu. Na podstawie zebranych sprawozdań oraz przeprowadzonej

oceny ryzyka, nie stwierdzono zagrożenia zdrowotnego wynikającego z jakości ujmowanej wody.

5. Grupa Animex Sp. z o.o. sp. k., Oddział Szczecin ul. Pomorska 115 b (produkcja 100-1000 m³/d); Stwierdzono przekroczenie manganu w kontroli wewnętrznej. W powtórным badaniu nie stwierdzono przekroczeń.
6. Drobimex Sp. z o. o., ul. Kniewska 6 (produkcja 1000-10000 m³/d); parametry wody były zgodne z wymaganiami.
7. Bosman Browar Szczecin S. A, ul. Chmielewskiego 16 (produkcja 100-1000 m³/d); parametry wody były zgodne z wymaganiami. W związku z podejrzeniem skażenia w okresie letnim 2022 rzeki Odry oraz lokalizacją ujęć Browar Bosman przy ul. Chmielewskiego 16 w Szczecinie w odległości poniżej 3 km w linii prostej od Odry, został wdrożony urzędowy system wzmożonego monitoringu jakości wody pochodzącej z przedmiotowego obiektu. Na podstawie zebranych sprawozdań oraz przeprowadzonej oceny ryzyka, nie stwierdzono zagrożenia zdrowotnego wynikającego z jakości ujmowanej wody.
8. „Społem” Spółdzielnia Produkcji Spożywczej ul. Łukasieńskiego 110 (produkcja poniżej 100 m³/d); parametry wody były zgodne z wymaganiami.
9. Panattoni Park załom Szczecin (produkcja 100-1000 m³/d); przekroczeń nie stwierdzono.
10. Szpital MSWiA ul. Jagiellońska 44 w Szczecinie (produkcja poniżej 100 m³/d)
- stwierdzono przekroczenia Mn, jonu amonowego, ogólnej liczby mikroorganizmów 22 st. C, od chwili stwierdzenia przekroczeń, tj. 19.03. ujęcie nie podaje wody na Szpital do odwołania (prowadzone działania modernizacyjne stacji uzdatniania).
11. Schronisko dla bezdomnych Wilga ul. Tczewska 32 (produkcja poniżej 10 m³/d) – stwierdzono liczne przekroczenia Mn, Fe, zapachu, mętności oraz bakterii grupy coli, w związku z czym stwierdzono brak przydatności wody do spożycia; po przeprowadzonych działaniach naprawczych i powtórным badaniu wody stwierdzono przydatność wody do spożycia. Do 31.12.2025 r. obowiązuje decyzja na warunkową przydatność wody do spożycia ze względu na Fe, Mn oraz mętność.
12. Szpital SPWSZ ul. Arkońska 4 (produkcja poniżej 100 m³/d) – stwierdzono liczne przekroczenia Mn, oraz siarczanów i jonu amonowego – sprawa w toku.
13. SPA Dąbie ul. Struga 10 w Szczecinie – stwierdzono przekroczenie Fe w 1 próbce oraz ogólnej liczby mikroorganizmów w 22 st. C; po przeprowadzonych działaniach naprawczych – bez przekroczeń.
14. COMgraph Sp. z o.o., ul. Goleniowska 55C w Szczecinie – ujęcie włączone do ewidencji w 2024 r.
15. Stocznia Szczecińska Wulkan Sp. z o.o., ul. Antosiewicza 1 w Szczecinie – ujęcie włączone do ewidencji w 2024 r.

W 2024 r. wpłynęły 2 zgłoszenia interwencyjne w sprawie podejrzenia złej jakości wody do spożycia – na Wodociąg Szczecin oraz SPA Dąbie. Pobrano próbki wody

w związku ze zgłoszeniami. Parametry w przypadku Wodociągu Szczecin w zbadanej wody były zgodne z wymaganiami obowiązującego rozporządzenia. W przypadku SPA Dąbie stwierdzono przekroczenia żelaza i ogólnej liczby mikroorganizmów w 22 st. C po przeprowadzonych działaniach naprawczych – bez przekroczeń.

BADANIA CIEPŁEJ WODY W KIERUNKU OBECNOŚCI BAKTERII Z RODZAJU *LEGIONELLA SP.*

Ocena ciepłej wody użytkowej: w 2024 roku przeprowadzono 198 badań próbek ciepłej wody użytkowej w kierunku obecności bakterii z rodzaju *Legionella sp.* pobranych z instalacji ciepłej wody użytkowej w 13 szpitalach i przedsiębiorstwach wykonujących działalność leczniczą w rodzaju stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne. W 15 próbkach stwierdzono przekroczenia ponadnormatywnej ilości bakterii z rodzaju *Legionella sp.* w wyniku czego zobowiązano w formie decyzji administracyjnej natychmiastowej wykonalności USK Nr 2 PUM przy al. Powstańców Wlkp. oraz USK Nr 1 PUM przy ul. Unii Lubelskiej 1 (dezynfekcja termiczna, chemiczna). Po przeprowadzonych działaniach naprawczych w kolejnych badaniach ciepłej wody nie stwierdzono przekroczeń.

V. Stan sanitarny pływalni i obiektów wyposażonych w niecki basenowe

Na dzień 31.12.2024 r. w ewidencji Państwowej Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Szczecinie znajdowało się 18 basenów kąpielowych, przeprowadzono 6 kontroli stanu sanitarno - porządkowego. W 2024 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie pobrał 102 próbki wody do badań z basenów oraz jacuzzi oraz 28 próbek ciepłej wody pobranych z natrysków w kierunku *Legionella sp.* W ramach kontroli wewnętrznej właściciele/zarządcy basenów pobrali łącznie 943 próbki. Na pływalni Fitness World oraz Baltica Wellness&Spa (zarządca Pazim Sp. z o.o.) w natryskach wykryto obecność bakterii *Legionella sp.* Po przeprowadzonych zabiegach naprawczych zarządca przeprowadził badania powtórne, w których nie stwierdzono przekroczeń. Pływalnie z uwagi na ryzyko zakażeń związane z ich użytkowaniem, wymagają szczególnego nadzoru sanitarnego. Nadzór sanitarny obejmował sprawowanie kontroli nad jakością wody w nieckach basenowych, systemach cyrkulacji, ciepłej wody użytkowej spod natrysków w kierunku oznaczania bakterii *Legionella sp.* oraz nad warunkami sanitarno - higienicznymi panującymi w obiekcie, włączając w to poczekalnie, szatnie, pomieszczenia sanitarne i natryski oraz hale basenową. Oceniano także sposób uzdatniania wody basenowej, jej dezynfekcję, postępowanie z odpadami komunalnymi, a także przechowywanie i postępowanie z preparatami do uzdatniania i dezynfekcji wody basenowej, a także sprzętem myjącym i środkami czystości. Monitorowanie jakości wody na pływalniach było prowadzone w odniesieniu do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach. Jakość wody była oceniana pod względem parametrów mikrobiologicznych (*Escherichia coli*, ogólna liczba mikroorganizmów w 36°C po

48h, *Pseudomonas aeruginosa*, *Legionella* sp, gronkowce koagulazododatnie) oraz fizykochemicznych (azotany, chlor wolny, chlor związany, chloroform, mętność, pH, potencjał redox, Σ THM, utlenialność).

Badania jakości wody w ramach kontroli wewnętrznej na pływalniach w 2024 r. realizowane były zgodnie z ustalonym, z Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Szczecinie, harmonogramem oraz każdorazowo w przypadku wystąpienia sytuacji mogącej mieć wpływ na pogorszenie jakości wody na pływalni. Zarządzający prowadzą systematycznie rejestry pomiarów pH, redox, chloru wolnego i związanego oraz temperatury oraz bieżącą obserwację jakości wody na pływalniach wykonywane są przez laboratoria posiadające akredytację Polskiego Centrum Akredytacji i zatwierdzenie Inspekcji Sanitarnej. Zarządzający przekazywali terminowo sprawozdania z badań wody, a w przypadku przekroczeń parametrów wskazywali działania naprawcze. Na dzień 31.12.2024 r. wszystkie baseny kąpielowe spełniają wymagania Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2022 r., poz. 1230).

VI. Stan sanitarny kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Szczecinie nadzorowała 3 kąpieliska śródlądowe zorganizowane na terenie miasta Szczecin, tj. „Dziewoklicz”, „Głębokie” i „Dąbie”. Rozpoczęcie sezonu kąpielowego nastąpiło zgodnie uchwałą Rady Miasta Szczecin w dniu 15 czerwca 2024 r., zakończenie sezonu 01 września 2024 r.

Bieżące oceny jakości wody w kąpieliskach dokonywane były każdorazowo po otrzymaniu sprawozdań od organizatora. Pobieranie próbek, badanie i sporządzanie sprawozdań w sezonie 2024 r. powierzono akredytowanemu laboratorium QSC-LAB przy ul. Dubois 23 w Szczecinie.

W związku z wystąpieniem w kąpieliskach zakwitu sinic, 6-krotnie (Dąbie), 2-krotnie (Dziewoklicz) decyzją administracyjną wprowadzono zakaz kąpeli do czasu stwierdzenia przydatności wody do kąpeli. Ponadto 1 raz na kąpielisku Dąbie decyzją administracyjną wprowadzono zakaz kąpeli do czasu stwierdzenia przydatności wody do kąpeli z powodu przekroczenia ponadnormatywnej ilości *Escherichia coli*.

W sezonie 2024 organizator kąpielisk wykonywał badania jakości wody w ramach kontroli wewnętrznej zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 8 kwietnia 2011 r. w sprawie prowadzenia nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i w miejscu wykorzystywanym do kąpeli. Pobrał 12 próbek wody. Próbki wody pobierane były terminowo, a wyniki przekazano Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Szczecinie niezwłocznie po opracowaniu sprawozdań. Przekroczeń parametrów mikrobiologicznych nie stwierdzono.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 1 kontrolę kąpieliska Głębokie - nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno- higienicznego obiektów oraz w zakresie przestrzegania przepisów ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. Kąpieliska posiadały widoczne i czytelne tablice informacyjne, umieszczone przy wejściu do obiektów.

Na terenie Szczecina nie zgłoszono w roku 2024 miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli.

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

W związku z podejrzeniem skażenia w okresie letnim 2022 rzeki Odry oraz lokalizacją ujęć w odległości poniżej 3 km w linii prostej od Odry, kontynuowano urzędowy system wzmożonego monitoringu jakości wody pochodzącej z przedmiotowego obiektu. Na podstawie zebranych sprawozdań oraz przeprowadzonej oceny ryzyka, nie stwierdzono zagrożenia zdrowotnego wynikającego z jakości ujmowanej wody.

VIII. Stan sanitarny miejsc ogólnie dostępnych oraz obiektów użyteczności publicznej

1. Zabezpieczenie sanitarne imprez masowych

W 2024 r Wpłynęło 75 wniosków o wydanie opinii dotyczących imprez masowych, wydano 72 opinie pozytywne, 1 wniosek został przekazany zgodnie z właściwością do PSSE w Białogardzie, 1 wniosek dotyczył imprezy nie spełniającej kryteriów imprezy masowej (wystawa psów rasowych) , 1 opinia zostanie wydana w 2025 r.

Spośród wydanych opinii 27 dotyczyło imprez rozrywkowych w Teatrze Letnim im. Majdaniec przy ul. Fałata 2, 25 dotyczyła imprez rozrywkowych w Hali Netto Arena przy ul. Szafera 3-5-7, 9 dotyczyła imprez sportowych w Hali Netto Arena przy ul. Szafera 3-5-7, jedna dotyczyła imprez o charakterze rozrywkowym na scenie przy ul. Jana z Kolna w ramach finału TSR 2024, dwie imprezy sportowej cyklicznej i jednej rozrywkowej na Stadionie Miejskim im. Floriana Krygiera przy ul. Karłowicza 28, jedna imprezy sportowej na Miejskim Stadionie Lekkoatletycznym przy ul. Litewskiej 20, jednej imprezy o charakterze artystycznym przy ul. Jana z Kolna, jednej imprezy sportowej na terenie kortów sportowych MOSRiR przy al. Wojska Polskiego 127, jedna impreza na płycie lotniska Szczecin-Dąbie, jedna imprezy artystycznej na Cmentarzu Centralnym przy ul. Ku Słońcu 125, jedna imprezy artystycznej na parkingu Centrum Handlowego Vendo Park przy ul. Polickiej 11 , jedna imprezy sportowej w Hali MOSRiR przy ul. Twardowskiego 12, Nie wydano negatywnych opinii.

W roku 2024 nadzorowano 19 imprez masowych w tym mecze piłki nożnej ekstraklasy na Stadionie Miejskim przy ul. Karłowicza 28, mecze piłki siatkowej i koszykowej w Hali Netto Arena przy ul. Szafera 3-5-7, turniej tenisowy na kortach przy al. Wojska Polskiego 127, imprezy rozrywkowe w Teatrze Letnim przy ul. Fałata 2 i w Hali Netto Arena przy ul. Szafera 3-5-7 „Męskie Granie” na terenie lotniska przy ul. Przestrzennej 10, , finał The Tall Ship Races 2024. Nadzorowano również 6 imprez plenerowych w tym Jarmark Wielkanocny, Jarmark Jakubowy, Piknik nad Odrą, Wielką Majówkę na Jasnych Błoniach W trakcie nadzoru nad imprezami nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno- higienicznego.

2. Ustępy publiczne i ogólnodostępne

Pod nadzorem PSSE w Szczecinie znajduje się 11 ustępów publicznych, wszystkie podłączone są do sieci wodociągowej i kanalizacyjnej. W roku 2024 nie kontrolowano ustępów publicznych.

Pod nadzorem PSSE w Szczecinie znajduje się 56 ustępów publicznych typu TOI-TOI, z czego skontrolowane były ustępy ustawione na terenach rekreacyjnych (parki, zieleńce). Ponadto w ewidencji tut. stacji znajduje się 27 ustępów ogólnodostępnych znajdujących się w galeriach handlowych, hipermarketach, budynkach użyteczności publicznej.

Skontrolowano 6 ustępów ogólnodostępnych stałych w budynkach podczas 6 kontroli.

Niektóre ustępy znajdujące się na terenie centrów handlowych mają wydzielone kabiny dla rodzica z dzieckiem wyposażone w stoliki do przewijania niemowląt.

Skontrolowane ustępy były utrzymane w należyтым stanie sanitarno-higienicznym i technicznym. Ustępy oraz dojścia do nich oznakowane były w widoczny sposób. We wszystkich obiektach obowiązuje zakaz palenia tytoniu oraz e-papierosów, a informacje o zakazie palenia umieszczone były w widocznych miejscach. Ustępy były zaopatrzone w wystarczającą ilość środków czyszczących i dezynfekcyjnych, papieru toaletowego, ręczników jednorazowych oraz mydła. Odpady komunalne odbierane są przez firmy specjalistyczne, ilość pojemników do ich zbierania była wystarczająca.

W 2024 roku wpłynęło jedno zgłoszenia interwencyjne w zakresie stanu sanitarno-technicznego ustępu ogólnodostępnego. Przeprowadzona kontrola nie wykazała nieprawidłowości.

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

Pod nadzorem znajduje się 11 domów pomocy społecznej (6 obiektów całodobowych oraz 5 dziennego pobytu). Przeprowadzono 12 kontroli w 10 obiektach. Podczas kontroli wymienionej grupy obiektów stwierdzono nieprawidłowości w jednym, w zakresie utrzymania należytego stanu sanitarno- technicznego. W związku z powyższym wydano zalecenia. Za stwierdzone nieprawidłowości wydano decyzję w sprawie opłat za czynności kontrolne. Pod nadzorem tutejszej stacji znajduje się 6 innych jednostek organizacyjnych

pomocy społecznej: 3 ośrodki wsparcia (hostel dla osób doznających przemocy, schronisko dla matek z małoletnimi dziećmi i kobiet w ciąży, PDOZ „Bezpieczna Przystań” dla rodziców z dziećmi - cudzoziemców), Ośrodek opiekuńczy "Ostoja", Szczecińskie Centrum Profilaktyki Uzależnień, Szczecińskie Centrum Opiekuńczo-Mieszkaniowe

Przeprowadzono 5 kontroli, skontrolowano 5 obiektów. Podczas kontroli wymienionej grupy obiektów nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie utrzymania należytego stanu sanitarno- higienicznego oraz przestrzegania przepisów ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

4. Noclegownie i domy dla bezdomnych

Pod nadzorem tutejszej stacji znajduje się 6 obiektów w przedmiotowej grupie. W 2024 r. skontrolowano 5 obiektów w 5 kontrolach. Schronisko przy ul. Nehringa wyłączone z użytkowania z powodu remontu.

W schroniskach zapewniona jest wystarczająca ilość środków czystości, środków do dezynfekcji, preparatów do zwalczania wszawicy. Obiekty posiadają aktualne umowy na wywóz odpadów komunalnych. Brudna bielizna prana jest w pralniach komercyjnych lub we własnym zakresie. W skontrolowanych obiektach prowadzona jest systematycznie dezynfekcja oraz deratyzacja.

Podczas kontroli wymienionej grupy obiektów nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie utrzymania należytego stanu sanitarno- higienicznego oraz przestrzegania przepisów ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. W schroniskach obowiązują opracowane i wdrożone regulaminy, w którym określone są obowiązki osób w nim przebywających w tym np. utrzymania higieny osobistej czystości odzieży i obuwia. Zgodnie z regulaminem każda nowo przyjmowana osoba przechodzi obowiązkową kąpiel w łaźni oraz otrzymuje czystą odzież z magazynu schroniska.

W 2024 roku wpłynęło jedno zgłoszenia interwencyjne w zakresie występowania insektów. Przeprowadzona kontrola nie wykazała nieprawidłowości.

5. Obiekty hotelarskie i inne jednostki świadczące usługi hotelarskie

Pod nadzorem tutejszej stacji znajdują się 58 obiektów świadczących usługi hotelarskie, w tym 25 obiektów skategoryzowanych jako hotele oraz 31 obiektów nie objętych kategoryzacją.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 9 kontroli, w 8 obiektach skategoryzowanych oraz 4 kontrole, w 3 obiektach nieskategoryzowanych. W obiektach nieskategoryzowanych kontrole przeprowadzone zostały w związku ze zgłoszeniami interwencyjnymi.

Obiekty zlecają pranie i dezynfekcję bielizny hotelowej firmom zewnętrznym, posiadają umowy na wywóz odpadów komunalnych. Dla osób z niepełnosprawnością dostosowane są

obiekty skategoryzowane oraz część obiektów nieskategoryzowanych. Zgodnie z ustawą o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych w obiektach obowiązuje zakaz palenia wyrobów tytoniowych oraz używania papierosów elektronicznych, z wyłączeniem palarni oraz pokoi wyznaczonych dla osób palących.

Wydano 2 opinie dotyczące spełnienia wymagań sanitarno - higienicznych w usługach noclegowych.

Podczas kontroli w tej grupie obiektów stwierdzono nieprawidłowości w utrzymaniu należytego stanu sanitarno- higienicznego w Hostelu Migrand. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydano decyzję w sprawie opłat za czynności kontrolne i mandat. W 2024 roku wpłynęły 5 zgłoszeń interwencyjne na obiekty świadczące usługi noclegowe w zakresie stanu sanitarno-higienicznego oraz 4 zgłoszenie interwencyjne dot. obecności pluskiew w hotelu. Przeprowadzone kontrole, poza wskazanym wyżej hostelem nie wykazały nieprawidłowości. Jedno zgłoszenie interwencyjne dotyczące działalności apartamentów przekazano Prezydentowi Szczecina.

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

Zakłady fryzjerskie, liczba obiektów wg ewidencji wynosiła 459.

Skontrolowano 208 obiektów, przeprowadzono 209 kontroli.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 209 kontroli zakładów fryzjerskich. Do większości skontrolowanych zakładów fryzjerskich nie było zastrzeżeń w zakresie utrzymania należytego stanu sanitarno-higienicznego. W skontrolowanych zakładach dostępne były środki dezynfekcyjne o wymaganym spektrum działania. Produkty biobójcze posiadały na opakowaniach informację w języku polskim, stosowane były zgodnie z zaleceniami producenta w zakresie przygotowania roztworu roboczego oraz czasu dezynfekcji. W zakładach przestrzegano zakazu palenia tytoniu, w tym e-papierosów, informacje o zakazie palenia umieszczone były w widocznych miejscach.

W 16 obiektach stwierdzono m. in. nieprawidłowe postępowanie z narzędziami fryzjerskimi, nieprawidłowa dezynfekcja narzędzi, nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny wyposażenia (fotele), nieprawidłowy stan techniczny ścian i sufitów, brak aktualnych badań do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Za stwierdzone nieprawidłowości nałożono 2 grzywny w drodze mandatów karnych w wysokości łącznie 300 zł oraz wydano 17 decyzji w sprawie opłat za czynności kontrolne.

Zakłady kosmetyczne, liczba zakładów wg ewidencji wynosiła 522. Skontrolowano 353 zakładów, przeprowadzono 1355 kontroli. W omawianej grupie w 15 zakładach stwierdzono nieprawidłowości dotyczące stanu sanitarno-higienicznego. Nieprawidłowości usunięto. Za

stwierdzone nieprawidłowości nałożono 4 grzywny w drodze mandatów karnych w wysokości łącznie 700 zł oraz wydano 10 decyzji w sprawie opłat za czynności kontrolne. Wydano 3 decyzje administracyjne w związku z tym iż procesy sterylizacji sprzętu w autoklawie nie uzyskały prawidłowego wyniku badania kontroli skuteczności procesu sterylizacji. Do pozostałych skontrolowanych zakładów kosmetycznych nie było zastrzeżeń w zakresie utrzymania należytego stanu sanitarno-higienicznego i technicznego. W zakładach dostępne były środki dezynfekcyjne o wymaganym spektrum działania. Produkty biobójcze posiadały na opakowaniach informację w języku polskim, miały aktualne terminy użycia, stosowane były zgodnie z zaleceniami producenta w zakresie przygotowania roztworu roboczego oraz czasu dezynfekcji. W przypadku stosowania igieł jednorazowych, sprzęt jednorazowy był sterylny, posiadał aktualne terminy przydatności. Zakłady miały podpisane umowy z firmami specjalistycznymi na odbiór i unieszkodliwianie odpadów niebezpiecznych. W związku z wykonywaniem zabiegów związanych z naruszeniem ciągłości tkanek w zakładach były opracowane i wdrożone procedury zapewniające ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi. Przestrzegano zakazu palenia tytoniu, informacje o zakazie palenia, w tym e-papierosów umieszczone były w widocznych miejscach.

Zakłady tatuażu, liczba zakładów wg ewidencji wynosiła 42.

Skontrolowano 27 zakładów, przeprowadzono 27 kontroli. W omawianej grupie w jednym zakładzie stwierdzono nieprawidłowości dotyczące stanu sanitarno-higienicznego. Nieprawidłowości usunięto. Za stwierdzone nieprawidłowości wydano 1 decyzje w sprawie opłat za czynności kontrolne.

Pozostałe skontrolowane zakłady tatuażu będące pod nadzorem PSSE w Szczecinie utrzymane były w należytym stanie sanitarno-higienicznym. W zakładach dostępne były środki dezynfekcyjne o wymaganym spektrum działania. Preparaty posiadały na opakowaniach informację w języku polskim, miały aktualne terminy użycia, stosowane były zgodnie z zaleceniami producenta w zakresie przygotowania roztworu roboczego oraz czasu dezynfekcji. W przypadku stosowania igieł jednorazowych, sprzęt jednorazowy był sterylny, posiadał aktualne terminy przydatności. Zakłady miały opracowane i wdrożone procedury postępowania w związku z wykonywaniem zabiegów z naruszeniem ciągłości tkanek zapewniające ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi, miały podpisane umowy z firmami specjalistycznymi na odbiór i unieszkodliwianie odpadów niebezpiecznych. Obowiązywał w nich zakaz palenia tytoniu, w tym e-papierosów, informacje o zakazie palenia umieszczone były w widocznych miejscach.

Zakłady odnowy biologicznej, liczba zakładów wg ewidencji wynosiła 74.

Do omawianej grupy obiektów należą kluby fitness, siłownie, salony masażu, solaria, szkoły jogi. Skontrolowano 20 zakładów, przeprowadzono 21 kontrole. W omawianej grupie obiektów w 4 zakładach stwierdzono nieprawidłowości. Nieprawidłowości dotyczyły stanu sanitarno-higienicznego, stanu technicznego urządzeń siłowych, braku aktualnych badań do

celów sanitarno-epidemiologicznych. Nieprawidłowości usunięto. Wydano 5 decyzji w sprawie opłat za czynności kontrolne.

W większości skontrolowanych zakładów odnowy biologicznej nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie utrzymania należytego stanu sanitarno-higienicznego. W zakładach przestrzegano zakazu palenia tytoniu, używania e-papierosów. W przypadku solariów przestrzegano udostępniania usług osobom, które nie ukończyły 18 roku życia, a treści informacji o obowiązujących zakazach i o ryzyku związanym z korzystaniem z solarium były umieszczone w widocznych miejscach.

Inne zakłady, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z usług fryzjerskich, kosmetycznych, odnowy biologicznej, tatuażu

Liczba zakładów wg ewidencji wyniosła 159, skontrolowano 132 zakładów, przeprowadzono 135 kontroli. W omawianej grupie w 11 zakładach stwierdzono nieprawidłowości dotyczące stanu sanitarno-higienicznego, i w zakresie postępowania z narzędziami, braku opracowania i wdrożenia procedur w związku z wykonywaniem zabiegów związanych z naruszeniem ciągłości tkanek, braku aktualnych badań dla celów sanitarno-epidemiologicznych, uszkodzeń tapicerki foteli, w związku z powyższym wydano zalecenia usunięcia nieprawidłowości. Za wymienione nieprawidłowości nałożono 7 grzywnien w drodze mandatów karnych w łącznej wysokości 1800 zł, wydano 11 decyzji w sprawie opłat za stwierdzone nieprawidłowości w kwocie łącznej. Kontrole sprawdzające przeprowadzone w obiektach, potwierdziły wykonanie wydanych zaleceń. W związku z nieprawidłowym wynikiem badania skuteczności sterylizacji w dwóch zakładach, decyzją administracyjną wstrzymano przeprowadzanie procesów sterylizacji sprzętu i materiałów medycznych w autoklawie, do czasu uzyskania ujemnego wyniku badania kontroli skuteczności procesu sterylizacji.

W pozostałych skontrolowanych zakładów wymienionej grupy nie było zastrzeżeń w zakresie utrzymania należytego stanu sanitarno- higienicznego i technicznego. W zakładach dostępne były środki dezynfekcyjne o wymaganym spektrum działania. Produkty biobójcze posiadały na opakowaniach informację w języku polskim, miały aktualne terminy użycia, stosowane były zgodnie z zaleceniami producenta w zakresie przygotowania roztworu roboczego oraz czasu dezynfekcji. W przypadku stosowania igieł jednorazowych, sprzęt jednorazowy był sterylny, posiadał aktualne terminy przydatności. Zakłady miały podpisane umowy z firmami specjalistycznymi na odbiór i unieszkodliwianie odpadów niebezpiecznych. W związku z wykonywaniem zabiegów związanych z naruszeniem ciągłości tkanek w zakładach były opracowane i wdrożone procedury zapewniające ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi. Przestrzegano zakazu palenia tytoniu, informacje o zakazie palenia, w tym e-papierosów umieszczone były w widocznych miejscach.

7. Dworce i przystanki autobusowe

Przeprowadzono jedną kontrolę dworca autobusowego PKS w Szczecinie przy Pl. Grodnickim 1, w związku z odbywającym się w Czaplinku Pol'and'Rock Festival. Kontrola obejmowała pomieszczenia dworca autobusowego (hol z poczekalnią i kasami na parterze, poczekalnię na I piętrze, schody prowadzące do miasta, ustępy ogólnodostępne damskie i męskie, pomieszczenie dla rodzica z dzieckiem), miejsce wyznaczone dla osób palących, stanowiska odjazdowe na placu manewrowym, miejsce gromadzenia odpadów komunalnych. Utrzymaniem czystości terenu zajmuje się pracownik zatrudniony przez spółkę, natomiast odbiorem odpadów komunalnych oraz obsługą toalet ogólnodostępnych dla pasażerów zajmują się firmy zewnętrzne. Na terenie dworca obowiązuje zakaz palenia wyrobów tytoniowych oraz elektronicznych papierosów poza wyznaczonym miejscem dla palących – zgodnie z oznakowaniem. Podczas kontroli stan sanitarno- higieniczny dworca autobusowego był należyty.

8. Stacje, dworce i przystanki kolejowe

Dworzec Szczecin Główny PKP. Przeprowadzono 2 kontrole obejmujące obszar administrowany przez PKP S. A. Oddział Gospodarowania Nieruchomościami w Poznaniu Al. Niepodległości 8 w Poznaniu Rejon Administrowania i Utrzymania Nieruchomości w Szczecinie. Kontrolą objęto budynek Dworca Szczecin Główny przy ul. Kolumba 2 wraz z kładką. Na terenie dworca znajdują się 3 zespoły toalet (damskie, męskie i dla osób niepełnosprawnych, pomieszczenia dla matki z dzieckiem z przewijakiem), poczekalnie na parterze i piętrze. Wszystkie pomieszczenia przystosowane są dla osób niepełnosprawnych. Na podłogach w ciągach komunikacyjnych znajdują się ścieżki dla osób niewidomych. Utrzymaniem czystości terenu oraz odbiorem odpadów komunalnych zajmują się firmy zewnętrzne. Na terenie dworca obowiązuje zakaz palenia tytoniu oraz używania e-papierosów zgodnie z zamieszczonymi znakami informacyjnymi. Stacja Szczecin Dąbie PKP Przeprowadzono 1 kontrolę obejmującą perony wraz z infrastrukturą. Budynek stacji wyłączony z użytkowania w związku z trwającą przebudową i modernizacją. Skontrolowano nowy przystanek kolejowy Szczecin-Łasztownia, Skontrolowano perony, międzytorza, przejścia dla podróżnych, wiaty, kosze na odpady komunalne, ławki, tablice informacyjne. Na przystanku obowiązuje zakaz palenia tytoniu oraz używania papierosów elektronicznych zgodnie z obowiązującym oznakowaniem w tym zakresie. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarnego.

9. Środki transportu

W związku z odbywającym się w Czaplinku Pol'and'Rock Festival przeprowadzono dwie kontrole w pociągach regionalnych. Skontrolowano skład jednostek elektrycznych, relacji

Szczecin Główny –Szczecinek. Właścicielem skontrolowanych elektrycznych zespołów trakcyjnych jest „POLREGIO” Sp. z o. o., ul. Czarnieckiego 9 w Szczecinie. Składy czyszczone są na terenie Sekcji Utrzymania i Eksploatacji Taboru „Wzgórze Hetmańskie” przy ul. Białowieskiej 23 w Szczecinie. Utrzymaniem czystości jednostek oraz odbiorem odpadów komunalnych zajmuje się firma zewnętrzna. Kontrole nie wykazały uchybień sanitarnych. W pociągach obowiązuje zakaz palenia tytoniu oraz używania papierosów elektronicznych zgodnie z obowiązującym w tym zakresie oznakowaniem.

Wagony w pociągach Eurocity i Intercity. Przeprowadzono 2 kontrole, skontrolowano 25 wagonów w 4 składach pociągów należących do PKP S. A. „Intercity”: relacji Szczecin – Białystok, relacji Szczecin – Lublin/Rzeszów – dwukrotnie; relacji Szczecin – Olsztyn Główny. Składy IC S.A. PKP przygotowywane są w całości na terenie parku odstawczego Zaleskie Łęgi przy ul. Kanał Parnicki 1 K przez pracowników „WARS” S. A. Skontrolowane składy pociągów przed odjazdem ze stacji macierzystej Szczecin Główny utrzymane były w należytym stanie sanitarno- higienicznym. Odpady komunalne odbierane są przez firmę zewnętrzną. W wagonach obowiązuje całkowity zakaz palenia tytoniu zgodnie z oznakowaniem w tym zakresie.

W związku ze zgłoszeniem interwencyjnym, przeprowadzono 1 kontrolę wagonu sypialnego, w składzie pociągu relacji Szczecin Główny - Zakopane „Podhalanin”. W trakcie kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

Właścicielem skontrolowanych wagonów hotelowych jest PKP S. A. Intercity, a dzierżawcą odpowiedzialnym za stan sanitarny wagonów jest „Wars” S.A. Oddział Zachód przy ul. Dąbrowskiego 1 A w Szczecinie. Przygotowaniem części wewnętrznej wagonów zajmują się pracownicy „Wars” we własnym zakresie. Przygotowanie wagonów odbywa się w parku odstawczym Zaleskie Łęgi w Szczecinie.

W wagonach sypialnych używano pościeli wielorazowej (obowiązuje segregacja bielizny czystej i brudnej w wyznaczonych do tego celu miejscach w wagonach). Bielizna prana jest przez firmę zewnętrzną. W sanitariatach w wagonach sypialnych zastosowany jest system zamknięty odprowadzania ścieków. Nieczystości ze zbiorników odbierane są na stacjach końcowych w Szczecinie przez firmę specjalistyczną. Odpady komunalne odbiera firma zewnętrzna. Nie stwierdzono uchybień sanitarnych w przygotowaniu ww. wagonów przed odjazdem ze stacji początkowej. W wagonach obowiązuje całkowity zakaz palenia tytoniu oraz używania elektronicznych papierosów zgodnie z oznakowaniem w tym zakresie.

Inne środki transportu. Liczba specjalistycznych środków transportu przeznaczonych do przewozu zwłok i szczątków, jakimi dysponują zakłady pogrzebowe wynosi 38.

Skontrolowano 6 środków transportu do przewozu zwłok i szczątków w 2 kontrolach.

Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie utrzymania należytego stanu sanitarnego karawanów. Karawany były trwale oznakowane w sposób wskazujący na ich przeznaczenie (pojazd pogrzebowy). Wszystkie skontrolowane samochody posiadająabinę kierowcy odizolowaną od części przeznaczonej na umieszczenie zwłok albo szczątków ludzkich, posiadają zabezpieczenie przed przesuwaniem się trumny lub pojemnika na zwłoki

albo szczątki ludzkie podczas przewozu, posiadają podłogę w części przeznaczoną na umieszczenie trumny lub pojemnika na zwłoki albo szczątki ludzkie wykonaną z materiałów łatwo zmywalnych i odpornych na działanie środków dezynfekujących, posiadają wydzielone miejsce na przechowywanie środków dezynfekcyjnych, sprzętu myjąco-czyszczącego oraz jednorazowych rękawic ochronnych.

W 2024 roku skontrolowano 6 samochodów do przewożenia bielizny. Podczas kontroli pojazdy do przewozu bielizny stan sanitarno- higieniczny był należyty. Środki transportu do bielizny spełniały wymagania zawarte w Wytycznych Ministra Zdrowia w zakresie prawidłowego funkcjonowania pralni dla podmiotów świadczących usługi pralnicze dla podmiotów świadczących usługi pralnicze na rzecz podmiotów świadczących usługi lecznicze w zakresie stanu technicznego, postępowania z pojazdami, pojemnikami i wózkami do transportu bielizny oraz zabezpieczenia środki dezynfekcyjne i w środki ochrony osobistej pracowników.

10. Tereny rekreacyjne

W ewidencji znajduje się 398 obiektów (w tym 76 parków i zieleńców, 322 place zabaw) . Pod nadzorem PSSE znajduje się 82 siłowni plenerowych umieszczonych w parkach i przy placach zabaw (w tym 12 typu street workout park) oraz 3 plaże. Kontrole placów zabaw były przeprowadzane zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego, które obejmowały m.in. informacje dotyczące: czy plac zabaw połączony jest z inną infrastrukturą sportowo-rekreacyjną, czy posiada atesty higieniczne, certyfikaty, regulaminy, zlokalizowanie piaskownic, ustępów TOI-TOI, wymiana piasku, stan sanitarno- higieniczny. W 2024 r. skontrolowano 45 placów zabaw w 45 kontrolach w tym 39 z piaskownicami. Skontrolowano 42 parków i zieleńców w 42 kontrolach. W trakcie powyższych kontroli skontrolowano 81 piaskownic oraz 28 siłowni plenerowych stanowiących wyposażenie parków i placów zabaw. W trakcie kontroli parków i placów zabaw skontrolowano także toalety typu TOI-TOI. W jednej trakcie kontroli stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny piasku w piaskownicy na placu zabaw, wydano zalecenia, zalecenie wykonało, wydano decyzję w sprawie opłat za czynności kontrolne.

Stan sanitarno-porządkowy pozostałych terenów rekreacyjnych był prawidłowy.

Pod nadzorem znajduje się 12 przystani jednostek pływających rekreacyjnych i sportowych, w tym 6 wędkarskich. W 2024 nie przeprowadzano kontroli.

11. Cmentarze i domy pogrzebowe

Nadzorem PSSE w Szczecinie objętych jest 7 cmentarzy zarządzanych przez Zakład Usług Komunalnych w Szczecinie. Na terenie Gminy Miasto Szczecin działają 4 domy przedpogrzebowe. Jeden na terenie Cmentarza Centralnego, trzy w zakładach pogrzebowych. Podczas kontroli w tej grupie obiektów nie stwierdzono nieprawidłowości w

utrzymaniu należytego stanu sanitarno- higienicznego i technicznego. W 2024 r. wydano: 140 decyzji administracyjnych na przeprowadzenie ekshumacji, 2 decyzje odmawiające przeprowadzenia ekshumacji, 2 decyzje zmieniające termin, 5 decyzji umarzających postępowanie administracyjne, 14 decyzji administracyjnych na wywóz zwłok za granicę, 113 postanowienia na sprowadzenie zwłok z zagranicy.

Na terenie cmentarzy odbyło się 133 ekshumacji, pracownicy inspekcji nadzorowali 118 ekshumacji. Jedna ekshumacja została wstrzymana z powodu wysokiego poziomu wód gruntowych. W pozostałych przypadkach podczas nadzoru nad ekshumacjami nie stwierdzono nieprawidłowości. Ekshumacje były przeprowadzane zgodnie z obowiązującymi przepisami. Ekshumacją zwłok i ich przewozem zajmują się specjalistyczne firmy pogrzebowe. Przewożenie zwłok odbywa się specjalnie do tego celu przeznaczonymi środkami transportu.

W przypadku przewozu na odległość większą niż 60 km trumna zostaje opieczętowana. Karawany były trwale oznakowane w sposób wskazujący na ich przeznaczenie (pojazd pogrzebowy). Wszystkie skontrolowane samochody posiadają kabinę kierowcy odizolowaną od części przeznaczonej na umieszczenie zwłok albo szczątków ludzkich, posiadają zabezpieczenie przed przesuwaniem się trumny lub pojemnika na zwłoki albo szczątki ludzkie podczas przewozu, posiadają podłogę w części przeznaczonej na umieszczenie trumny lub pojemnika na zwłoki albo szczątki ludzkie wykonaną z materiałów łatwo zmywalnych i odpornych na działanie środków dezynfekujących, posiadają wydzielone miejsce na przechowywanie środków dezynfekcyjnych, sprzętu myjąco-czyszczącego oraz jednorazowych rękawic ochronnych.

Zwłoki wydobywa się wraz z trumną, którą bez otwierania umieszcza się w skrzyni wybitej blachą.

W przypadku szczątków całość wraz z pozostałościami trumny umieszcza się w nowej trumnie i dalej postępuje się jak w przypadku zwłok. Na miejscu ponownego pochowania trumnę wydobywa się ze skrzyni i chowa niezwłocznie bez jej otwierania. Pracownicy zakładów pogrzebowych w trakcie przeprowadzania czynności związanych z ekshumacją są zabezpieczeni w jednorazową odzież ochronną. Sąsiednie groby zabezpieczano matą ochronną przed zabrudzeniem. Użyta w czasie ekshumacji odzież ochronna jak i jednorazowe maty zabezpieczające, są przekazywane do unieszkodliwienia specjalistycznym zakładom. Pracownicy byli wyposażeni w środki dezynfekcyjne.

Na terenie miasta działa 18 zakładów pogrzebowych. W roku 2024 skontrolowano dwa, posiadające własne domy przedpogrzebowe, nie stwierdzono nieprawidłowości.

12. Zakłady karne i areszty śledcze

Pod nadzorem PSSE w Szczecinie znajduje się Areszt Śledczy przy ul. Kaszubskiej 28 w Szczecinie. Przeprowadzono 2 kontrole w Areszcie Śledczym w związku ze złożoną interwencją oraz 1 kontrolę sprawdzającą wykonanie zarządzeń decyzji administracyjnej z

2023 r. Pomieszczenia aresztu są na bieżąco poddawane pracom modernizacyjno-remontowym. W skontrolowanych w 2024 r. celach i innych pomieszczeniach dla osadzonych nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie utrzymania należytego stanu sanitarnego. Wszystkie cele wyposażone są w kąpiki sanitarne tj. umywalka z ciepłą i zimną wodą, miską ustępową. W celach nie stwierdzono obecności gryzoni ani insektów. Magazyny bielizny czystej i brudnej utrzymane były w należyтым porządku. Cele, ciągi komunikacyjne, łaznie i inne pomieszczenia pomocnicze oraz podwórze sprzątane są przez osadzonych, co wynika z zakresu ich obowiązków zgodnie z regulaminem.

W wyniku kontroli interwencyjnej przeprowadzonej w październiku ubiegłego roku wydano decyzję administracyjną zarządzającą:

1. Doprowadzić do właściwego stanu sanitarno-technicznego kafle na parapecie w pomieszczeniu z natryskami w łazni ogólnej pawilonu B2;
2. Doprowadzić do właściwego stanu sanitarno-technicznego sufit w pomieszczeniu z natryskami w łazni ogólnej pawilonu B;
3. Doprowadzić do właściwego stanu sanitarno-technicznego drzwi w łazni na oddziale B3;
4. Doprowadzić do właściwego stanu sanitarno-technicznego drzwi w łazni na oddziale B3 kafle w obudowie prysznicowej w pomieszczeniu z natryskami w łazni na oddziale B3;
5. Doprowadzić do właściwego stanu sanitarno-technicznego uchwyt do zastony prysznicowej w pomieszczeniu z natryskami w łazni na oddziale B3;
6. Doprowadzić do właściwego stanu sanitarno-technicznego sufit w łazni na w bloku C na 1 piętrze z terminem wykonania do 20.01.2025 r.

13. Inne obiekty użyteczności publicznej

APTEKI.

Pod nadzorem PSSE w Szczecinie w roku 2024 znajdowało się 157 obiektów.

Przeprowadzono trzy kontrole aptek na wniosek właścicieli, celem uzyskania opinii sanitarnej. Wydano jedną opinię. W związku z nieprawidłowym wynikiem badania skuteczności sterylizacji w jednej aptece, decyzją administracyjną wstrzymano przeprowadzanie procesów sterylizacji sprzętu i materiałów medycznych w autoklawie, do czasu uzyskania ujemnego wyniku badania kontroli skuteczności procesu sterylizacji

PRALNIE.

Pod nadzorem znajduje się 10 obiektów tej grupy. Skontrolowano 2 obiekty, w 2 kontrolach. W skontrolowanych zakładach bieżący stan sanitarno- higieniczny był należyty.

Jedną kontrolę przeprowadzono w pralni przy ul. Rolnej 4 w Szczecinie piorącej bieliznę na potrzeby szpitali. W pralni wyodrębniono funkcjonalnie i oddzielono barierą higieniczną - strefę czystą i strefę brudną połączoną śluzą szatniową wbudowaną w barierę higieniczną.

Pralnia spełnia wymagania zawarte w Wytycznych Ministra Zdrowia w zakresie prawidłowego funkcjonowania pralni dla podmiotów świadczących usługi pralnicze na rzecz podmiotów świadczących usługi lecznicze w zakresie postępowania z bielizną, prania i dezynfekcji, funkcjonalności pomieszczeń i wyposażenia, transportu bielizny, postępowania z pojazdami, pojemnikami i wózkami do transportu bielizny.

MAGLE.

Pod nadzorem znajduje się 7 obiektów tej grupy. W 2024 r. nie kontrolowano obiektów z tej grupy.

Obiekty kultury.

Pod nadzorem znajdują się 34 obiekty w tej grupie.

W związku ze zgłoszeniem interwencyjnym, przeprowadzono 1 kontrolę dotyczącą niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego placu zabaw na terenie Teatru Lalek „Pleciuga”.

W trakcie kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

Stacje paliw.

Pod nadzorem PSSE w Szczecinie znajduje się 58 stacji paliw.

W 2024 r. nie kontrolowano obiektów z tej grupy.

OBIEKTY SPORTOWE.

Pod nadzorem znajduje się 47 obiektów tej grupy. Skontrolowano 10 obiektów podczas 10 kontroli.

W skontrolowanych obiektach nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie utrzymania należytego bieżącego stanu sanitarnego. Obowiązuje w nich zakaz palenia tytoniu, wyrobów tytoniowych oraz używania e-papierosów. Informacje o zakazie umieszczone były w widocznych miejscach.

Pomieszczenia dla zatrzymanych.

Pod nadzorem PSSE w Szczecinie znajdują się dwa obiekty: pomieszczenie dla osób zatrzymanych Komendy Miejskiej Policji przy ul. Małopolskiej 47 w Szczecinie oraz pomieszczenie dla zatrzymanych cudzoziemców Straży Granicznej przy ul. Żołnierskiej 4 w Szczecinie. W 2024 r. nie kontrolowano obiektów z tej grupy.

IX. Warunki higienicznosanitarne w placówkach oświatowo-wychowawczych

1. Stan higienicznosanitarny placówek oświatowo-wychowawczych

1.1 Nadzór sanitarny nad placówkami

Liczba placówek pod nadzorem (ogółem): 877, w tym:

- placówki stałe w MZ- 53: 580 (kol. 1);

- sezonowe (lato i zima): łącznie 297 turnusów zgłoszonych do bazy KO, w tym: 73 turnusy wypoczynku zimowego, 224 turnusy wypoczynku letniego).

Ogólna liczba kontroli:

Przeprowadzono ogółem 392 kontrole w tym:

- 343 kontrole w placówkach ujętych w MZ-53
- 49 kontroli w placówkach sezonowych (zima/lato).

Ponadto przeprowadzono 19 kontroli interwencyjnych oraz 48 tylko sprawdzających wykonanie nałożonych obowiązków.

łącznie skontrolowano – 256 placówek (opiekuńcze, szkoły, oświatowo-wychowawcze oraz wypoczynku).

Liczba Interwencji

Liczba przyjętych zgłoszeń interwencyjnych w 2024 roku: 39

- Zasadnych – 21
- Niezasadnych – 18

Interwencje dotyczyły: niewłaściwych warunków sanitarno-higienicznych i technicznych pomieszczeń pobytu, pomieszczeń mieszkalnych, pomieszczeń higieniczno-sanitarnych oraz w szatniach, braku bieżącej czystości, braku środków higienicznych w pomieszczeniach sanitarnych, wystąpienia przypadków świerzb i wszawicy, wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych wśród dzieci, wystąpienia pluskiew, wystąpienia szczurów na terenie zielonym, niewłaściwych warunków w sali lekcyjnej, niedostosowania mebli do zasad ergonomii, braku osłon na grzejnikach, niskiej temperatury powietrza w salach lekcyjnych, użytkowania sali niezgodnie z przeznaczeniem, niewłaściwego stanu higieniczno-sanitarnego huśtawki na placu zabaw, ograniczonej ilości picia dla dzieci, braku apteczki pierwszej pomocy.

Tab. 19. Liczba Interwencji w placówkach oświatowo-wychowawczych

Lp.	Rodzaj placówki	Interwencja zasadna dotyczyła	Interwencja bezzasadna dotyczyła	Podjęte działania
1	Internat Zespołu Szkół Rzemieślniczych ul. Chmielewskiego 19 w Szczecinie	niewłaściwe warunki w pomieszczeniach mieszkalnych		Kontrola interwencyjna w dniach 05.01.2024 r. -12.01.2024 r. Odpowiedź do osoby skarżącej w dniu 19.01.2024 r.
2	Szkoła Podstawowa Nr 8 ul. Brodnicka 10 w Szczecinie		Użytkowanie sali judo niezgodnie z przeznaczeniem, w trakcie zajęć rozsunęły się maty,	Kontrola interwencyjna w dniach 12-19.01.2024 r. Odpowiedź do osoby

			uczeń złamał paluch u nogi	skarżącej w dniu 26.01.2024 r.
3	Szkoła Podstawowa Towarzystwa Salezjańskiego ul. Ku Słońcu 124 w Szczecinie		Niska temperatura w szkole	Adnotacja urzędowa z rozmowy telefonicznej przeprowadzonej w dniu 08.01.2024 r. z Wicedyrektorem szkoły
4	Dom Studencki Nr 2 Belferek Uniwersytetu Szczecińskiego al. Bohaterów Warszawy 74 w Szczecinie		Niewłaściwe warunki w domu studenckim	Kontrola interwencyjna w dniu 23.01.2024 r.
5	Zachodniopomorskie Centrum Edukacji Morskiej i Politechnicznej przy ul. Hożej 6 w Szczecinie		Niska temperatura powietrza w szkole.	Adnotacja urzędowa z rozmowy telefonicznej przeprowadzonej w dniu 12.01.2024 r. z Dyrektorem placówki.
6	Szkoła Podstawowa Nr 9 ul. Dąbrówki 10 w Szczecinie		Wszawica w placówce.	Adnotacja urzędowa z rozmowy telefonicznej przeprowadzonej w dniu 19.01.2024 r. z Dyrektorem placówki
7	I Liceum Ogólnokształcące przy al. Piastów 12 w Szczecinie	Ślady zawilgocenia sufitu w jednej z toalet.		Kontrola interwencyjna w dniu 06.03.2024 r.
8	Żłobek Nr 9 ul. Brytyjska 19 w Szczecinie		Częste występowanie problemów żołądkowych u dziecka uczęszczającego do gr. 1.	Kontrola interwencyjna w dniu 07.03.2024 r. Odpowiedź do osoby skarżącej w dniu 11.03.2024 r.
9	Placówka Opiekuńczo-Wychowawcza "Tęczowy Domek" ul. Narożna 48 w Szczecinie	niewłaściwy stan higieniczno-sanitarny pomieszczeń i wyposażenia placówki, wystąpienie przypadków wszawicy wśród dzieci i brak skutecznych działań ze strony placówki.		Kontrola interwencyjna w dniach 08.03.2024-13.03.2024 r.

10	Bursa Szkolna Integracyjna ul. Zygmunta Starego 1 w Szczecinie	Zgłoszenie interwencyjne dotyczące wystąpienia dolegliwości jelitowo-żołądkowych u wychowanków bursy i personelu placówki.		Kontrola interwencyjna w dniu 01.03.2024 r.
11	Szkoła Podstawowa Nr 41 z Oddziałami Integracyjnymi ul. Cyryla i Metodego 44 w Szczecinie	Zgłoszenie interwencyjne dotyczące nawracającej wszawicy w Szkole.		Adnotacja urzędowa z rozmowy telefonicznej z Dyrektorem placówki w dniu 19.03.2024 r.
12	Liceum Ogólnokształcące Delta pl. Żołnierza Polskiego 5 w Szczecinie	Zgłoszenie interwencyjne dotyczące nieprawidłowych warunków sanitarno-higienicznych i technicznych w pomieszczeniach Liceum.		Kontrola interwencyjna w dniu 22.03.2024 r.
13	Szkoła Podstawowa Nr 63 z Oddziałami Integracyjnymi im. Związku Zawodowego Marynarzy i Portowców ul. Grodzka 23 w Szczecinie	Zgłoszenie dotyczące nawracającej wszawicy w Szkole.		Adnotacja urzędowa z rozmowy telefonicznej przeprowadzonej w dniu 12.04.2024 z Dyrektorem placówki.
14	Przedszkole Publiczne Nr 20 ul. Wieniawskiego 17 w Szczecinie	Zgłoszenie dotyczące nawracającej wszawicy w grupie Pszczółki (6-latki) w Przedszkolu.		Adnotacja urzędowa z rozmowy telefonicznej z Dyrektorem przedszkola. Nawiązanie współpracy z PZ celem przeprowadzenia prelekcji dla rodziców.
15	Placówka Opiekuńczo-Wychowawcza "Czereśniowy Domek" ul. Łosiowa 5 w Szczecinie		Zgłoszenie dotyczące braku nadzoru nad czystością.	Kontrola interwencyjna w dniu 14.05.2024 r.

16	Placówka Opiekuńczo-Wychowawcza "Tęczowy Domek" ul. Narożna 48 w Szczecinie	Zgłoszenie interwencyjne dotyczące niewłaściwego stanu higieniczno-sanitarnego huśtawki na placu zabaw-Placówki Opiekuńczo-Wychowawczej.		Kontrola interwencyjna w dniach 10-13.05.2024 r.
17	Młodzieżowy Ośrodek Socjoterapii im. św. Brata Alberta ul. Świerkowa 7 w Szczecinie	Zgłoszenie interwencyjne dotyczące nieprawidłowości.		Kontrola interwencyjna w dniach 17.05.2024-21.05.2024 r. W dniu 05.06.2024 pismo do Kuratora Oświaty w Szczecinie.
18	Zdrowe Przedszkole ul. Tenisowa 35 w Szczecinie	Zgłoszenie interwencyjne dotyczące niewłaściwego stanu higieniczno-sanitarnego.		Kontrola interwencyjna w dniach 17-23.05.2024 r.
19	Młodzieżowy Ośrodek Socjoterapii im. św. Brata Alberta ul. Świerkowa 7 w Szczecinie		Zgłoszenie dotyczące nawracających przypadków świerzb u wychowanków oraz nie podejmowania działań ze strony placówki celem wyeliminowania przypadków tych zachorowań	Adnotacja z rozmowy telefonicznej z Dyrektorem w dniu 28.05.2024 r.
20	Przedszkole Publiczne Nr 23 Zefirek ul. Ofiar Oświęcimia 1 w Szczecinie	Zgłoszenie dotyczące braku bieżącej czystości w Przedszkolu: brudne dzbanki i kubeczki, w sali pełno kurzu, poplamione dywany, toalety zaniedbane, zabawki pokryte kurzem, w szafkach w szatni pajęczyny.		Kontrola interwencyjna w dniu 05.06.2024 r.
21	Sportowa Szkoła Podstawowa Nr 2	Zgłoszenie dotyczące nawracających przypadków wszawicy.		Adnotacja urzędowa z rozmowy telefonicznej z dnia 05.06.2024 r. z

	przy ul. Rydla 49 w Szczecinie			Wicedyrektorem Iwoną Mizgalską. W dniu 17.06.2024 r. rozmowa telefoniczna z osobą wnoszącą skargę.
22	Placówce Opiekuńczo-Wychowawczej "Tęczowy Domek" ul. Narożna 48 w Szczecinie		Zgłoszenie interwencyjne dotyczące niewłaściwego stanu higieniczno-sanitarnego pomieszczeń, traktowania i sprawowania opieki nad dziećmi	12.06.2024 r. zobowiązanie Centrum Opieki Nad Dzieckiem w Szczecinie do udzielenia pisemnych wyjaśnień w związku ze zgłoszeniami. 12.06.2024 przekazanie zgłoszeń do Komisariatu Policji Szczecin Pogodno w zakresie traktowania dzieci w placówce 13.06.2024 przekazanie treści zgłoszeń do organów nadzorujących działalność placówki: Wojewody Zachodniopomorskiego oraz Prezydenta Miasta Szczecin 10.07.2024 pismo informacyjne do osoby skarżącej.
23	Przedszkole Publiczne Nr 9 ul. Kostki Napierskiego 13 w Szczecinie	Zgłoszenie dotyczące ograniczonej ilości picia dla dzieci.		Kontrola interwencyjna w dniu 18.07.2024 r.
24	Stowarzyszenie Sportowy Szczecin w Szkole Podstawowej nr 46 ul. Felczaka 13 w Szczecinie		Zgłoszenie interwencyjne dotyczące niewłaściwych warunków (w zakresie HD: brak dostępności mydła, ręczników papierowych do rąk;	Kontrola interwencyjna w dniu 19.07.2024 r.

			brak dostępności środków dezynfekujących; brak apteczki pierwszej pomocy) podczas półkolonii.	
25	wypoczynek letni na terenie Jeziora Głębokie w Szczecinie		Zgłoszenie interwencyjne dotyczące niewłaściwych warunków na wypoczynku letnim	Kontrola interwencyjna w dniu 13.08.2024 r.
26	Żłobek "Myszka" ul. Wojska Polskiego 231 c w Szczecinie	zgłoszenie interwencyjne dot. niewłaściwego sposobu przechowywania pożywienia oraz niewłaściwych warunków higieniczno-sanitarnych w placówce		Kontrola interwencyjna w dniu 22.08.2024 r.
27	Przedszkole Niepubliczne Artystyczno-Językowe "Nasza Bajka" al. Wojska Polskiego 211 w Szczecinie	zgłoszenie interwencyjne dot. wysokiej absencji dzieci w Przedszkolu wynikającej z prawdopodobnego zakażenia rotawirusem		Kontrola interwencyjna w dniu 23.08.2024 r.
28	Zespół Szkół Rzemieślniczych ul. Chmielewskiego 19 w Szczecinie		zgłoszenie interwencyjne dotyczące pokąsania przez pluskwy wychowanków z pokoju nr 206	Adnotacja urzędowa z rozmowy telefonicznej z dnia 06.09.2024 r. z Dyrektorem szkoły.
29	Żłobek Nr 3 ul. Włociańska 3 w Szczecinie		Zgłoszenie interwencyjne dotyczące obecności szkodników (szczurów) na terenie zielonym Żłobka	Kontrola interwencyjna w dniu 25.09.2024 r.
30	Szkoła Podstawowa Nr 42 ul Hoża 25 w Szczecinie		Zgłoszenie interwencyjne dotyczące wszawicy w klasach 1-3	Kontrola interwencyjna w dniu 27.09.2024 r.

31	Szkoła Podstawowa Nr 42 ul Hoża 25 w Szczecinie	zgłoszenie interwencyjne dotyczące niewłaściwego stanu techniczno-sanitarnego oraz zagrzybienia		Kontrola interwencyjna w dniach 27.09.2024- 07.10.2024 r.
32	Dom Studencki Nr 3 ZUT Aleja Piastów 26 w Szczecinie		Zgłoszenie interwencyjne dotyczące pogryzienia przez pluskwy mieszkańców pokoju 310	Adnotacja urzędowa z rozmowy telefonicznej z dnia 26.10.2024 r.
33	Szkoła Podstawowa Nr 74 ul. Seledynowa 50 w Szczecinie	Zgłoszenie interwencyjne anonimowe dotyczące niewłaściwych warunków sanitarny w szatniach dla uczniów klas III		Kontrola interwencyjna w dniach 08-09- 18.10.2024 r.
34	Szkoła Podstawowa Nr 42 ul Hoża 25 w Szczecinie		Niewłaściwe warunki w salce gimnastycznej nr 006 (grzyb na ścianach został przykryty płytami regips, gdy pomieszczenie nie jest wietrzone jest zapach stęchlizny)	Adnotacja urzędowa z dnia 10.10.2024 r.
35	Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Szczecinie ul. Batalionów Chłopskich 113 w Szczecinie	Zgłoszenie dotyczące wystąpienia wszawicy w Technikum oraz brak ze strony szkoły podjętych działań		Kontrola interwencyjna w dniach 15.10.2024- 18.10.2024- 29.10.2024 r.
36	Szkoła Podstawowa Nr 68 ul. Zakole 1a w Szczecinie	Zgłoszenie interwencyjne dotyczące niewłaściwych warunków w sali religii, meble niedostosowane do zasad ergonomii, brak obudów na grzejnikach		Kontrola interwencyjna w dniu 08.11.2024 r.

37	Środowiskowa Placówka Edukacyjno- Wychowawcza ul. Koszalińska 13 w Szczecinie		Pluskwy i przypadki wszawicy a Dyrekcja podejmuje tylko działania profilaktyczne, nie był dezynfekcji	Adnotacja urzędowa z rozmowy telefonicznej z Dyrektorem przedszkola w dniu 31.10.2024 r.
38	Szkoła Podstawowa Nr 20 ul. Dobrzyńska 2 w Szczecinie	Zgłoszenie interwencyjne dotyczące wszawicy w klasach 1-3		Adnotacja urzędowa z rozmowy telefonicznej z Dyrektorem szkoły, informacja o możliwości nawiązania współpracy z OZiPZ celem przeprowadzenia prelekcji dla rodziców.

Dyrektorzy placówek informowali Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie o podjętych działaniach. Współpracowano z Urzędem Miasta Szczecin celem podjęcia działań dla poprawy stanu bezpieczeństwa w placówkach.

Podczas przeprowadzania kontroli interwencyjnych nałożono 4 grzywny w drodze nałożenia mandatów karnych na łączną kwotę 500 zł, tj.: 3 mandaty karne na kwotę 100 zł, 1 mandat karny na kwotę 200 zł. Ww. mandaty zostały nałożone w związku z brakiem bieżącej czystości w placówkach.

Dodatkowe, istotne informacje, dotyczące warunków pobytu dzieci i młodzieży w placówkach oświatowo-wychowawczych.

Objęto nadzorem place zabaw i znajdujące się na nich piaskownice w placówkach oświatowo-wychowawczych. Kontrolowano stan techniczny piaskownic oraz wymianę piasku i ich zabezpieczenie przed zanieczyszczeniami odchodami zwierzęcymi. Zwracano uwagę na bezpieczne użytkowanie urządzeń i sprzętu do zabaw, posiadanie instrukcji określających zasady bezpiecznego użytkowania urządzeń, sprzętu sportowego i zabawowego oraz atestów i certyfikatów na wyposażenie placów zabaw. Skontrolowano 100 placów zabaw oraz 102 piaskownice. Kontrole sanitarne wykazały właściwy stan sanitarny placów zabaw i piaskownic oraz wyposażenie w atestowany sprzęt. W 3 placówkach stwierdzono niewłaściwy stan techniczny nawierzchni na placu zabaw.

W 53 placówkach przeprowadzono ocenę warunków zdrowotnych w 95 pracowniach komputerowych. Wyposażenie pracowni komputerowych nie budziło zastrzeżeń, ocena dostosowania stołów i krzeseł do zasad ergonomii wyposażenie nie wykazała nieprawidłowości. W pracowniach zainstalowano na oknach zabezpieczenia chroniące przed nadmiernym nasłonecznieniem, zachowano właściwą odległość między sąsiadującymi

monitorami, regulamin bhp znajdował się w widocznym, dostępnym dla uczniów miejscu, uczniów przeszkolono w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy.

Przeprowadzano ocenę realizacji wymogów w zakresie stosowania niebezpiecznych substancji chemicznych i ich mieszanin w szkołach. Skontrolowano 13 placówek w zakresie nadzoru nad substancjami i preparatami chemicznymi, nie stwierdzono nieprawidłowości.

Nadzorowano realizację zakazu palenia tytoniu i wyrobów tytoniowych, skontrolowano 207 placówek oświatowo-wychowawczych ujętych w MZ-53. Zwracano uwagę na właściwe oznakowanie obiektów, stosowanie się do zakazu palenia tytoniu oraz papierosów elektronicznych w obiektach. W 1 placówce stwierdzono złamanie zakazu palenia tytoniu na terenie szkoły, wydano 1 mandat w wysokości 100 zł.

W skontrolowanych placówkach nie stwierdzono zagęszczenia w klasach. Zmianowość odnotowano w dwóch placówkach oświatowych (Technikum Łączności i Multimediów Cyfrowych ul. Ku Słońcu 27-30 w Szczecinie, Szkoła Podstawowa Nr 8 im. Młodych Europejczyków ul. Brodnicka 10 w Szczecinie).

W wyniku zgłoszeń interwencyjnych potwierdzono przypadki wszawicy w 1 przedszkolu, w 3 szkołach podstawowych funkcjonujących samodzielnie, w 2 zespołach szkół oraz w 1 placówce opiekuńczo-wychowawczej.

W ramach działań edukacyjno-profilaktycznych we współpracy z sekcją Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia w 5 przedszkolach przeprowadzono w prelekcje dla rodziców dzieci grup 3-latków, dotyczące zapobiegania występowania wszawicy w placówce. Przedstawiono prezentację multimedialną dotyczącą wyżej wymienionej choroby, podczas której wyjaśniono: czym jest pedikuloza, jak wyglądają wszy głowowe, co powoduje wszawicę, jakie są objawy wszawicy, jak ją rozpoznać oraz jak ją leczyć i przeciwdziałać. Oprócz prezentacji multimedialnej rodzice zostali zapoznani z materiałami edukacyjnymi w formie broszur oraz pozostawiono w placówce ulotki pt. „Wszawica głowowa”.

Nie odnotowano zgłoszeń dotyczących wystąpienia przypadków świerzbu w placówkach oświatowo-wychowawczych.

ZMIANY W INFRASTRUKTURZE NADZOROWANYCH PLACÓWEK

Tab.20. Zmiany w infrastrukturze nadzorowanych placówek

Rodzaj placówki	Liczba placówek
-----------------	-----------------

		nowo oddanych w nowych obiektach	nowo otwartych w obiektach istniejących	Istniejących przeniesionych do nowych obiektów lub z rozbudowaną bazą dydaktyczną	zlikwidowanych	po remontach generalnych	z nowo oddanymi obiektami sportowymi	z modernizowanymi blokami sportowymi	z nowo otwartymi blokami żywienia	z modernizowanymi blokami żywienia
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
Żłobki	01	3	2	0	3	0	0	0	1	0
Przedszkola	02	2	3	2	7	0	0	0	5	1
Szk. Podst.	03	1	4	7	1	0	0	3	5	0
Licea	04	0	4	0	1	0	0	0	0	0
Technika	05	0	4	1	1	0	0	0	0	0
Szkoły Branżowe	06	0	2	1	0	0	0	0	0	0
Zespoły szkół	07	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Szk. Wyższe	08	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Pozostałe placówki	09	0	2	0	3	0	0	0	1	0
OGÓŁEM	11	6	8	13	27	0	0	0	10	0

01-1

1. Niepubliczny Żłobek "Czarodziejska różdżka I" ul. Ku Słońcu 70 w Szczecinie
2. Klub Dziecięcy nr 5 ul. Jana Karola Chodkiewicza 1/U1 w Szczecinie
3. Experek Rostocka ul. Rostocka 160 w Szczecinie

01-2

1. Akademia Pana Drozda ul. Zaściankowa 46 w Szczecinie
2. „Akademia Uśmiechu” Żłobek Niepubliczny ul. Rayskiego 40B w Szczecinie

01-4

1. Żłobek Niepubliczny „Akademia Pana Drozda” ul. Drozdowa 60a w Szczecinie
2. Klub Dziecięcy nr 5 ul. Edmunda Bałuki 17 w Szczecinie
3. Centrum Opieki i Edukacji Małego Dziecka „Bajkowy Dworek” ul. Chełmińska 1/2 w Szczecinie

02-1

1. Niepubliczne Przedszkole z Oddziałami Integracyjnymi "Kraina Odkrywców" ul. Goleniowska 94 w Szczecinie
2. Punkt Przedszkolny Zielony Dzwoneczek ul. Śląska 43A w Szczecinie

02-2

1. Przedszkole Niepubliczne „Akademia Uśmiechu” ul. Mickiewicza 128 w Szczecinie

2. Przedszkole Niepubliczne „Akademia Pana Drozda” z Oddziałami Integracyjnymi ul. Zaściankowa 46 w Szczecinie
3. Punkt Przedszkolny Bursztynowy Dzwoneczek ul. Bolesława Śmiałego 47/13 w Szczecinie

02-3

1. Niepubliczne Przedszkole „Bystrzaki” ul. Monte Cassino 18a/20 w Szczecinie
2. Niepubliczne Przedszkole Językowe "Expercik - Królewicza" ul. Kazimierza Królewicza 2E/LU1 w Szczecinie

02-4

1. Przedszkole "Jutrzenka" Preferujące Zdrowy i Pogodny Styl Życia ul. Mazowiecka 2 w Szczecinie
2. Niepubliczne Przedszkole i Świetlica Kreatywnego Rozwoju Dziecka „Tęczowa Kraina” ul. Mickiewicza 49 w Szczecinie
3. POGODNE Przedszkole Polsko-Angielskie z elementami Montessori ul. Mickiewicza 128 w Szczecinie
4. Przedszkole Polsko-Angielskie Montessori Happy House ul. Krasińskiego 45 w Szczecinie
5. Przedszkole Niepubliczne „Krasnal" ul. Dunikowskiego 3 w Szczecinie
6. Punkt Przedszkolny „Expercik-Osowo” os. Skarbówek 125 w Szczecinie
7. Punkt Przedszkolny „Zielony Dzwoneczek” ul. Bolesława Śmiałego 47/13 w Szczecinie

03-1

1. Niepubliczna Szkoła Podstawowa Kacper ul. Osiedle Kasztanowe 85 C w Szczecinie

03-2

1. Niepubliczna Szkoła Podstawowa im. Eugeniusza Kwiatkowskiego w Szczecinie ul. Broniewskiego 19 w Szczecinie
2. Szkoła Podstawowa SENSE ul. Doktora Judyma 26 w Szczecinie
3. Zaoczna Szkoła Podstawowa w Szczecinie Al. Piastów 45 w Szczecinie
4. Niepubliczna Szkoła Podstawowa im. Krystyny Łczywek w Szczecinie, ul. Doktora Judyma 26 w Szczecinie

03-3

1. Szkoła Podstawowa nr 7 ul. Czesława Miłosa 3 w Szczecinie
2. Szkoła Podstawowa dla Dorosłych Mentor ul. Złotowska 86 w Szczecinie
3. Publiczna Szkoła Podstawowa Specjalna Nr 67 ul. Wojciechowskiego 50 w Szczecinie
4. Niepubliczna Szkoła Podstawowa "Dzieńdoberek" al. Wyzwolenia 70 w Szczecinie
5. Terapeutyczna Szkoła Podstawowa Specjalna SENSE ul. Doktora Judyma 26 w Szczecinie
Szkoła Podstawowa SAIL ul. Doktora Judyma 24 w Szczecinie
6. Szkoła Podstawowa SENSE ul. Malinowa 1A w Szczecinie

03-4

1. Szkoła Podstawowa przy I Prywatnym Liceum Ogólnokształcącym ul. Klonowica 3 w Szczecinie

04-2

1. Niepubliczne Liceum Ogólnokształcące im. Krystyny Łczywek w Szczecinie, ul. Doktora Judyma 26 w Szczecinie
2. Liceum Kreatywne ul. Żołnierska 53 w Szczecinie
3. Prywatne Liceum Ogólnokształcące imienia Zbigniewa Herberta w Szczecinie ul. Klemensa Janickiego 31 w Szczecinie
4. Liceum Ogólnokształcące dla Dorosłych "PASCAL" w Szczecinie Plac Orła Białego 2 w Szczecinie

04-3

1. Liceum Ogólnokształcące SAIL ul. Doktora Judyma 24 w Szczecinie

04-4

1. Prywatne Liceum Ogólnokształcące "MAXIMA" ul. Żołnierska 53 w Szczecinie

05-2

1. Technikum Cosinus w Szczecinie ul. Antosiewicza 2 w Szczecinie
2. Technikum EUROSPEC w Szczecinie ul. Adama Mickiewicza 47 w Szczecinie

05-3

1. Technikum "MEDICA" w Szczecinie Al. Wyzwolenia 70 w Szczecinie

09-2

1. Policealna Szkoła EUROSPEC w Szczecinie ul. Adama Mickiewicza 47 w Szczecinie
2. Szkoła Policealna "PASCAL" w Szczecinie Plac Orła Białego 2 w Szczecinie

09-3

1. Szkoła Policealna „PROEDU” Plac Lotników 7 w Szczecinie
2. Pierwsza Niepubliczna Szkoła Policealna "COLLEGIUM MEDYCZNE MEDICA" w Szczecinie Al. Wyzwolenia 70 w Szczecinie
3. Niepubliczna Szkoła Policealna "COLLEGIUM MEDYCZNE MEDICA" w Szczecinie Al. Wyzwolenia 70 w Szczecinie
4. Szkoła Policealna Opieki Medycznej Żak w Szczecinie al. Wojska Polskiego 29/12 w Szczecinie

09-4

1. Placówka Wsparcia Dziennego ZHP ul. Ogińskiego 15 w Szczecinie
2. Placówka Wsparcia Dziennego ZHP ul. Felczaka 13 w Szczecinie
3. Klubik Malucha. Bawialnia ul. Powstańców Wielkopolskich 78 w Szczecinie

Placówki z nowo otwartymi blokami żywienia:

01-8

1. Klub dziecięcy nr 5 u Chodkiewicza 1/U1 w Szczecinie

02-8

1. Przedszkole Montessori Happy House ul. Mickiewicza 53 w Szczecinie
2. Niepubliczne Przedszkole z Oddziałami Integracyjnymi "Kraina Odkrywców" ul. Goleniowska 94 w Szczecinie
3. Niepubliczne Przedszkole Stonoga ul. Poznańska 1A w Szczecinie

4. Przedszkole Niepubliczne „Uśmiech”, ul. Jasna 113 w Szczecinie
5. Punkt Przedszkolny Zielony Dzwoneczek, ul. Śląska 43A, 70-431 Szczecin , Bartosz Mateńko, ul. Śląska 43A w Szczecinie

02-9

1. Przedszkole Publiczne "Srebrny Dzwoneczek", ul. Niedziałkowskiego 19 w Szczecinie ,Maria Podeszewska-Mateńko, ul. Kuśnierska 10 w Szczecinie

03-8

1. Niepubliczna szkoła podstawowa os. Kasztanowe 85c w Szczecinie
2. Kreatywna Szkoła Montessori ul. Mickiewicza 53 w Szczecinie
3. Szkoła Podstawowa "Słoneczna", ul. Rydla 5 w Szczecinie
4. Niepubliczna Szkoła Podstawowa "LEGATO" ul. Marii Dąbrowskiej 18 w Szczecinie
5. Stołówka w SP nr 7 ul. Miłosza 3 w Szczecinie

09-8

1. Placówka Opiekuńczo-Wychowawcza "DOM POD PLANTAMI" ul. Wszystkich Świętych 68 w Szczecinie

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

Skontrolowane w 2024 r. szkoły i placówki oświatowe zlokalizowane były w budynkach w dobrym stanie sanitarno – higienicznym i technicznym.

W bieżący roku sprawozdawczym w związku z prowadzonym nadzorem sanitarnym w podległych placówkach, wydano 53 decyzje administracyjne (merytoryczne) nakazujące poprawę stanu sanitarno-technicznego placówek oraz 54 decyzje administracyjne zmieniających termin wykonania obowiązków. Ponadto wydano 124 decyzje płatnicze na łączną kwotę 31188 złotych, 1 decyzję wygaszającą, 5 decyzji opinii sanitarnych, w tym 4 decyzje dla żłobków oraz 1 dla placówki wsparcia dziennego.

W 2024 r. wydano 16 mandatów karnych na łączną kwotę 2250 złotych, w tym:

- 15 mandatów na łączną kwotę 2150 złotych w związku ze stwierdzeniem nieprawidłowości w zakresie stanu bieżącej czystości w placówkach;
- 1 mandat na kwotę 100 złotych w związku ze stwierdzeniem złamania zakazu palenia wyrobów tytoniowych na terenie placówki oświatowej.

Decyzje administracyjne nakazujące poprawę warunków sanitarno-technicznych dotyczyły następujących obiektów: 9 przedszkoli, 23 szkół podstawowych, 5 liceów ogólnokształcących, 4 szkół kształcenia zawodowego, 7 zespołów szkół, 2 młodzieżowych ośrodków socjoterapii, 2 obiektów uczelni wyższej, 1 placówki pracy pozaszkolnej. Podstawą wydania decyzji nakazującej były nieprawidłowości polegające na nie spełnieniu wymagań technicznych i sanitarnych określonych w obowiązujących przepisach, które najczęściej dotyczyły:

- stanu sanitarno-technicznego ścian, sufitów, podłóg w salach dydaktycznych, szatniach, ciągach komunikacyjny,
- stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń higieniczno-sanitarnych,
- zapewnienia osłon na grzejnikach centralnego ogrzewania w salach pobytu,
- stanu technicznego stołów uczniowski,
- zapewnienia planu zajęć dydaktyczno-wychowawczych uwzględniającego równomierne obciążenie uczniów zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia, zróżnicowanie zajęć w każdym dniu oraz możliwości psychofizyczne uczniów podejmowania intensywnego wysiłku umysłowego w ciągu dnia,
- stanu stolarki drzwiowej,
- zapewnienia właściwego oświetlenia w pomieszczeniach dydaktycznych,
- zapewnienia dostępności do urządzeń sanitarnych,
- stanu sanitarno-technicznego schodów wewnętrznych i zewnętrznych,
- stanu technicznego nawierzchni boiska, gazonów na placu zabaw oraz przejść na terenie placówki,
- zapewnienia właściwego stanu technicznego w gabinecie profilaktyki zdrowotnej.

Poprawę stanu techniczno-sanitarnego uzyskano w 29 placówkach realizujących zalecenia ujęte w decyzjach, wyegzekwowano nakazany 46 decyzji administracyjnych, w tym 31 decyzji wydanych w latach ubiegłych.

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

W 2024 r. na terenie miasta Szczecina w placówkach oświatowo-wychowawczych nie stwierdzono nieprawidłowości dotyczących braku instalacji wodociągowej, kanalizacyjnej oraz występowania ustępów zewnętrznych. Wszystkie skontrolowane placówki posiadają podłączenie do sieci kanalizacyjnej i wodociągowej. Nie skontrolowano placówek posiadających własne ujęcie wody ze studni głębinowej oraz zbiornik bezodpływowy (szambo).

Warunki do utrzymania higieny osobistej:

W skontrolowanych 189 placówkach oświatowo-wychowawczych zapewniono właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej. Skontrolowane szkoły/placówki zapewniały prawidłowy stan czystości i porządku, wyposażenia w środki higieny, co świadczy o zapewnieniu właściwych warunków do utrzymania higieny osobistej (ręczniki do rąk, papier toaletowy, mydło w dozownikach).

W 18 placówkach oświatowo-wychowawczych w wyniku kontroli w zakresie właściwych warunków do utrzymania higieny osobistej stwierdzono nieprawidłowości dotyczące:

- zaniedbania czystości i porządku - w 6 placówkach;
- niewłaściwego stanu technicznego pomieszczeń i wyposażenia - w 12 placówkach;

- brak bieżącej ciepłej wody oraz brak wyposażenia w środki higieny osobistej – w 1 placówce;
- niezachowania standardów dostępności do urządzeń sanitarnych - w 2 placówkach.

W związku z powyższym:

- nałożono 6 grzywien w drodze mandatu karnego na łączną kwotę 950 złotych:
 - Wesole Brzdące by NaNa Żłobek Niepubliczny ul. Łucznicza 5/2 w Szczecinie;
 - Przedszkole Publiczne nr 48 ul. 9 Maja 13 w Szczecinie;
 - Kolorowe Przedszkole Montessori ul. Broniewskiego 19 w Szczecinie;
 - Niepubliczne Przedszkole Językowe Bus ul. Niemcewicza 40/U1 w Szczecinie;
 - Szkoła Podstawowa TAK ul. Broniewskiego 14 w Szczecinie;
 - Pierwsza Szkoła Podstawowa Montessori ul. Broniewskiego 19 w Szczecinie;
- wydano 8 decyzji administracyjnych nakazujące usunięcie nieprawidłowości:
 - Przedszkole Publiczne Nr 31 ul. Monte Cassino 17 w Szczecinie;
 - Przedszkole Publiczne Nr 62 ul. Jasna 74 w Szczecinie;
 - Szkoła Podstawowa nr 5 ul. bł. Królowej Jadwigi 29 w Szczecinie;
 - Szkoła Podstawowa nr 54 ul. Rayskiego 9 w Szczecinie;
 - Technikum Delta pl. Żołnierza Polskiego 5 w Szczecinie;
 - Centrum Kształcenia Rolniczego ul. Batalionów Chłopskich 115 w Szczecinie;
 - Uniwersytet Szczeciński Wydział Ekonomii, Finansów i Zarządzania przy ul. Adama Mickiewicza 64-66 w Szczecinie;
 - Państwowe Ognisko Baletowe, ul. Henryka Pobożnego 3 w Szczecinie;
- 7 zaleceń: 1. Wesole Brzdące by NaNa Żłobek Niepubliczny ul. Łucznicza 5/2 Szczecin; 2. Przedszkole Publiczne nr 48 ul. 9 Maja 13 Szczecin; 3. Niepubliczne Przedszkole Językowe Bus ul. Niemcewicza 40/U1 Szczecin.

W przypadku 3 placówek postępowanie administracyjne w celu wydania decyzji nakazującej usunięcie nieprawidłowości jest w toku.

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

Oświetlenie

W 2024 r. w 7 placówkach stwierdzono nieprawidłowości dotyczące natężenia oświetlenia sztucznego w salach edukacyjnych, wydano decyzje administracyjne nakazujące zapewnienie zapewnienia właściwych warunków nauki i pracy oraz przeprowadzenia badań natężenia oświetlenia sztucznego w tych pomieszczeniach:

1. Przedszkole Publiczne Nr 59 ul. Księżnej Zofii 3 w Szczecinie,
2. Szkoła Podstawowa nr 23 ul. Miernicza 10 w Szczecinie,
3. Szkoła Podstawowa nr 44 ul. Karpacza 29 w Szczecinie,
4. Szkoła Podstawowa Nr 69 ul. Zamoyskiego 1 w Szczecinie,

5. Liceum Ogólnokształcące „Zdroje” ul. Jabłoniowa 15 w Szczecinie,
6. Technikum Zawodowe „Zdroje” ul. Jabłoniowa 15 w Szczecinie,
7. Zespół Szkół Sportowych ul. Małopolska 22 w Szczecinie.

W trakcie kontroli informowano dyrektorów placówek oświatowo-wychowawczych o obowiązywaniu nowej normy dla oświetlenia w salach dydaktycznych, o konieczności doświetlenia pomieszczeń dydaktycznych celem zapewnienia właściwych warunków nauki i pracy oraz przeprowadzenia badań natężenia oświetlenia sztucznego w tych pomieszczeniach.

Temperatura

W 2024 r. pomiar temperatury przeprowadzono w 90 placówkach w 274 pomieszczeniach. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

Wentylacja w pomieszczeniach

W 2024 r. prowadzono nadzór nad zapewnieniem właściwej wentylacji w pomieszczeniach pobytu dzieci i młodzieży, nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

2. Higiena procesów nauczania

2.1. Ergonomiczne warunki pracy ucznia

W 2024 r. pomiary w zakresie dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii przeprowadzono w 128 placówkach. Badaniem objęto łącznie 2806 dzieci/uczniów z 333 oddziałów. W dniu 16.10.2024 r. przeprowadzono pomiary w zakresie monitorowania dostosowania do zasad ergonomii stanowisk pracy uczniów klas IV-VIII w pomieszczeniach lekcyjnych w szkole podstawowej, badaniem objęto łącznie 282 uczniów w 15 oddziałach. Nieprawidłowości stwierdzono w 3 placówkach, tj.:

- w 1 przedszkolu niepublicznym w 2 oddziałach 10 dzieci miało niedostosowane meble edukacyjne do zasad ergonomii (Niepubliczne Przedszkole Słoneczny Sad ul. Goleniowska 92 w Szczecinie), wszczęto postępowanie administracyjne.
- w 1 szkole podstawowej publicznej, w 3 oddziałach 59 uczniów miało niedostosowane meble edukacyjne do zasad ergonomii (Szkoła Podstawowa Nr 68 ul. Zakole 1A w Szczecinie), została wydana decyzja administracyjna.
- w 1 szkole podstawowej publicznej podczas przeprowadzania pomiarów w ramach monitorowania do-stosowania do zasad ergonomii stanowisk pracy uczniów w pomieszczeniach lekcyjnych w szkołach pod-stawowych, w 14 oddziałach łącznie 116 uczniów miało niedostosowane meble edukacyjne do zasad ergonomii (Szkoła Podstawowa Nr 45 z Oddziałami Integracyjnymi ul. Tadeusza Zawadzkiego 75 w Szczeci-nie). W trakcie badań zwracano uwagę pedagogów, dyrektorów oraz uczniów na konieczność zapewnienia prawidłowego dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii.

Tab.21. Ergonomiczne warunki pracy ucznia

LATA	DOSTOSOWANIE MEBLI SZKOLNYCH/PRZEDSZKOLNYCH DO WZROSTU UCZNIÓW/PRZEDSZKOLAKÓW												
	Oceniono dostosowanie mebli do wzrostu uczniów				Stwierdzono niewłaściwe				Liczba badanych	Liczba dzieci siedzących w meblach niedostosowanych	Liczba wydanych zaleceń	Liczba wydanych decyzji	Liczba zakończonych decyzji z lat ubiegłych / z bieżącego roku
	liczba skontrolowanych placówek	liczba ocenionych placówek	%	Liczba ocenionych oddziałów	w ilu placówkach	%	w ilu oddziałach	%					
2024	128	128	100	333	3	2,3	19	5,7	2806	185	0	1	1/0
2023	112	112	100	389	1	0,9	1	0,2	2728	27	0	1	0/0

2.2. Jakość wyposażenia placówek

W 2024 r. skontrolowano 131 placówek pod względem posiadania mebli z certyfikatami, w tym: 76 przedszkoli, 20 szkół podstawowych, 12 liceów ogólnokształcących, 9 szkół ponadpodstawowych zawodowych – w tym 7 techników i 2 szkoły branżowe, 2 szkoły specjalne, 1 szkołę policealną, 11 zespołów szkół. W skontrolowanych placówkach stwierdzono meble zakupione po 1997 r. w 100 %. Analizując szkoły i placówki pod względem odsetka mebli z certyfikatami stwierdzono, że wszystkie skontrolowane placówki posiadają 100% mebli z certyfikatami.

Ocenę posiadania certyfikatów na urządzenia i sprzęt sportowy przeprowadzono w 101 placówkach – 30 skontrolowanych placówek (w tym: 14 przedszkoli/punktów przedszkolnych, 4 szkoły podstawowe, 6 liceów ogólnokształcących, 5 szkół ponadpodstawowych zawodowych – 7 technika, 1 szkoła branżowa oraz 1 szkoła specjalna) nie posiadało własnej bazy sportowej, sprzętów ani urządzeń. Analizując placówki pod względem odsetka urządzeń i sprzętu sportowego z certyfikatami stwierdzono, że:

- 1 placówka tj. 0,99% posiada do 50% urządzeń i sprzętów sportowych z certyfikatami;
- 100 placówek tj. 99,01% posiada 100% urządzeń i sprzętów sportowych z certyfikatami.

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

W 2024 r. nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie obowiązku zapewnienia miejsca do przechowywania podręczników i przyborów szkolnych; w skontrolowanych placówkach dyrektorzy realizują ww. obowiązek przez zapewnienie dla dzieci i uczniów szafek z indywidualnymi skrytkami i/lub półek w salach lekcyjnych.

2.4. Rozkład zajęć lekcyjnych oraz zmianowy system nauczania w szkołach

Tab.23. Rozkład zajęć lekcyjnych oraz zmianowy system nauczania w szkołach

OCENA ROZKŁADÓW ZAJĘĆ											
Lata	Liczba placówek skontrolowanych	Liczba ocenianych placówek	%	Liczba ocenianych oddziałów	Stwierdzono nieprawidłowości				Liczba wydanych zaleceń	Liczba wydanych decyzji	Liczba zakończonych decyzji z lat ubiegłych / z tego roku
					w ilu placówkach	%	w ilu oddziałach	%			
2024	52	52	100	616	0	0	0	0	0	0	0
2023	49	49	100	740	0	0	0	0	0	0/0	0/0

W 2024 r. w 52 skontrolowanych placówkach oświatowych nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie higienicznego rozkładu zajęć lekcyjnych.

Nieprawidłowość w zakresie higienicznego rozkładu zajęć lekcyjnych została stwierdzona podczas czynności kontrolnych interwencyjnych w Młodzieżowym Ośrodku Socjoterapii im. Świętego Brata Alberta, ul. Świerkowa 7 w Szczecinie. Wydano decyzję administracyjną nakazującą zapewnienie planu zajęć dydaktyczno-wychowawczych oddziałów 6 SP, 7 SP, 8 SP uwzględniający: równomierne obciążenie uczniów zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia; zróżnicowanie zajęć w każdym dniu oraz możliwości psychofizyczne uczniów podejmowania intensywnego wysiłku umysłowego w ciągu dnia. Decyzja została wyegzekwowana.

2.5. Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych

W dniach 24, 28 października 2024 r. w 2 szkołach podstawowych przeprowadzono pomiary wagi uczniów oraz tornistrów, celem przeprowadzenia oceny obciążenia uczniów ciężarem

tornistrów. Pomiarom objęto łącznie 997 uczniów w 48 oddziałach klas I-VIII.

Przeprowadzona badania wskazały, iż:

- u 380 uczniów waga tornistra wyniosła < niż 10% masy ciała ucznia;
- u 436 uczniów waga tornistra była w zakresie 10-15% masy ciała ucznia;
- u 141 uczniów waga tornistra wyniosła > niż 15% masy ciała ucznia.

W trakcie pomiarów wagi tornistrów każdy uczeń objęty pomiarem otrzymał pisemny wynik pomiaru tornistra oraz informację dla ucznia i rodzica o prawidłowej lub nieprawidłowej wadze tornistra, o zdrowotnych konsekwencjach zbyt ciężkiego tornistra oraz sposobach redukcji ciężaru tornistra. W szkołach tych uczniowie klas edukacji wczesnoszkolnej funkcjonują w uczniowskim systemie nauki, oddziały mają przydzieloną salę, w której uczniowie spędzają cały czas. Oddziały klas starszych IV-VIII funkcjonują w systemie pracowniany, uczniowie po każdej lekcji zmieniają salę zajęć. W skontrolowanych szkołach zapewniona jest możliwość pozostawiania podręczników i części przyborów na regałach w salach lekcyjnych lub w indywidualnych szafkach. W sytuacji zbyt ciężkiego tornistra uczniowie mieli często np.: podwójne śniadaniówki, kilka bidonów z piciem, książki do biblioteki, dwa piórniki, komplet podręczników na dany dzień lub z dnia wczorajszego.

W dniach 9-11 kwietnia 2024 r. w ramach II edycji Kampanii #Moja szkoła, zdrowa szkoła# biorących udział w programie przeprowadzono ponowne pomiary wagi uczniów oraz tornistrów, celem przeprowadzenia oceny obciążenia uczniów ciężarem tornistrów.

Pomiarom objęto łącznie 92 uczniów w 4 oddziałach klas III-IV. W trakcie pomiarów wagi tornistrów każdy uczeń objęty pomiarem otrzymał pisemny wynik pomiaru tornistra oraz informację dla ucznia i rodzica o prawidłowej lub nieprawidłowej wadze tornistra, o zdrowotnych konsekwencjach zbyt ciężkiego tornistra oraz sposobach redukcji ciężaru tornistra.

Podsumowując wyniki przeprowadzonych badań w ramach II edycji Kampanii #Moja szkoła, zdrowa szkoła# można stwierdzić, że pomiarami objęto łącznie 93 uczniów, u 43 uczniów (46,2%) tornister nie przekraczał 10 % masy ich ciała, u 30 uczniów (32,3%) przekroczenie wagi tornistra dotyczyło wysokiej normy 10-15% wagi tornistra do ogólnej masy ciała. Ciężar tornistrów większy niż 15 % wagi ciała ucznia stwierdzono u 20 badanych uczniów (ok. 21,5%).

Uczniowie, u których stwierdzono zbyt ciężki tornister w kilku przypadkach mieli dodatkowe podręczniki z dnia poprzedniego, duże bidony lub kilka bidonów z napojami, dodatkowe książki, zeszyty do rysowania, zestaw pisaków, ciężką torbę z rzeczami na basen. W obu szkołach uczniowie klas I-III (edukacji wczesnoszkolnej) funkcjonują w systemie uczniowskim, mają przydzieloną salę lekcyjną. Pozostałe oddziały, klasy IV-VIII po każdej lekcji zmieniają salę zajęć. Szkoły zapewniają miejsce na pozostawienie części podręczników i przyborów szkolnych na regałach w salach zajęć oraz indywidualne szafki (SP 20 szafki dostępne dla uczniów klas II-VIII; SP 55 szafki indywidualne dostępne dla chętnych uczniów klas IV-VIII).

3. Warunki do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego

W 2023 r. w 54 placówkach skontrolowano warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego. Ustalono, że 4 placówki nie posiadają, własnej infrastruktury do prowadzenia zajęć w-f, w tym 1 uczelnia niepubliczna. Ponadto w 33 placówkach posiadających szkolny zespół sportowy stwierdzono czynne natryski.

4. Żywnienie dzieci i młodzieży w placówkach

W roku sprawozdawczym skontrolowano 89 zakładów w jednostkach systemu oświaty, podczas których dokonano oceny 89 jadłospisów dekadowych. Ocenę przeprowadzono w oparciu o wymagania zawarte w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016r., poz. 1154) oraz aktualnych norm żywienia dla badanej grupy wiekowej:

- w czasie przeprowadzonych kontroli oceniono 17 jadłospisów dekadowych w zakładach:

- stołówki w żłobkach i domach małego dziecka**, w tym 9 w systemie cateringowym. W kontrolowanych obiektach nie stwierdzono nieprawidłowości;

- w czasie przeprowadzonych kontroli oceniono 25 jadłospisów dekadowych **w stołówkach szkolnych**, w tym 4 w stołówkach funkcjonujących w systemie cateringowym. W jednym obiekcie stwierdzono nieprawidłowości: nie uwzględniono podaży ryby, przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie nieprawidłowości.

Podczas czynności kontrolnych w 2 stołówkach szkolnych pobrano do badań w kierunku badań fizykochemicznych porcje posiłków w zakresie oznaczenia wartości odżywczej, białka, węglowodanów, tłuszczów. Wyniki 1 badanej próbki świadczyły o tym, że próbka posiłku pokrywa zapotrzebowanie na energię, białko, tłuszcze oraz węglowodany.

Natomiast w drugim zakładzie stwierdzono, że deklarowana wartość energetyczna jest zaniżona. W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie poinformował dyrektora placówki, że oznaczenie laboratoryjne przekracza wartość dopuszczalnego odchylenia między wartością energetyczną oznaczoną chemicznie w pobranym posiłku, a taką samą wartością energetyczną deklarowaną wg raportu żywieniowego, a które może wynosić max +/- 25%. Stwierdzono, że oznaczenie laboratoryjne przekracza założoną wartość, natomiast deklarowana wartość energetyczna jest zaniżona. Nie prowadzono postępowania administracyjnego.

- w czasie przeprowadzonych kontroli oceniono 5 jadłospisów dekadowych **w stołówkach w bursach i internatach**. W 1 zakładzie stwierdzono nieprawidłowość, tj. w jadłospisie nie wskazano rodzaju warzyw i owoców jakie były podawane na śniadania i kolacje tj.: wskazano „warzywa” oraz „owoc”. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie nieprawidłowości.

- w czasie przeprowadzonych kontroli dokonano oceny 36 jadłospisów w **stołówkach przedszkolnych**, w tym 15 w stołówkach przedszkolnych w systemie cateringowym. Nieprawidłowości nie stwierdzono.
 - w czasie przeprowadzonej kontroli w 3 **stołówkach w zakładach specjalnych i wychowawczych** dokonano oceny jadłospisu, nieprawidłowości nie stwierdzono;
 - podczas kontroli **zorganizowanego wypoczynku dzieci** w 3 zakładach dokonano oceny jadłospisu, nieprawidłowości nie stwierdzono;
- Ponadto w roku sprawozdawczym 2024:
- w czasie przeprowadzonych kontroli w 5 **stołówkach domu opieki społecznej** dokonano oceny jadłospisu w tym 4 w systemie cateringowym, nieprawidłowości nie stwierdzono;
 - w czasie przeprowadzonych kontroli w 2 zakładach **świadczących usługi cateringowe** dokonano oceny jadłospisów, nieprawidłowości nie stwierdzono.

5. Warunki realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami w placówkach

W 55 skontrolowanych szkołach realizowana jest profilaktyczna opieka zdrowotna nad uczniami, w tym 29 szkół wszystkich typów posiada gabinet profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej, do własnej dyspozycji, 7 szkół posiada gabinet profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej wspólnie z inną placówką w tym samym obiekcie.

19 szkół nie posiada gabinetu profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej, w tym:

- w 6 szkołach pozna świadczona jest w pomieszczeniu zastępczym na terenie placówki,
- w 13 szkołach pozna jest świadczona poza terenem placówki.

X. Warunki wypoczynku oraz rekreacji dzieci i młodzieży

1. Ferie zimowe

W okresie ferii zimowych w 2024 roku (od 15.01.2024 r. do 26.01.2024 r.) zgłoszono do bazy MEN 75 turnusów wypoczynku zimowego, w tym:

- 72 formy w miejscu zamieszkania (w tym 4 rezygnacje),
- 3 w formie wyjazdowej w obiekcie używanym okazjonalnie do wypoczynku.

Skontrolowano łącznie 11 turnusów w miejscu zamieszkania, na których wypoczywało łącznie 609 dzieci i młodzieży. Na wszystkich 11 skontrolowanych turnusach zapewniono wypoczywającym dożywianie (stawka żywieniowa wynosi od 10,00 zł do 35,00 zł). Brak uczestników korzystających z dofinansowania do posiłków.

Na 7 turnusach w miejscu zamieszkania zapewniono opiekę medyczną w formie pielęgniarstwa. Na pozostałych 4 turnusach w razie konieczności udzielenia pomocy medycznej organizator zapewnił możliwość natychmiastowego kontaktu z przychodnią POZ lub pogotowiem ratunkowym. W placówkach zatrudniony jest personel, który został przeszkolony w zakresie udzielania pierwszej pomocy.

Na wszystkich 11 skontrolowanych turnusach nie odnotowano przypadków zachorowań, hospitalizacji, zatruc pokarmowych. Podczas 1 turnusu odnotowano 1 uraz palca dłoni u chłopca podczas zajęć, uraz został zaopatrzony w placówce, dziecko zostało odebrane przez rodziców i zabrane na konsultację lekarską, stwierdzono złamanie palca.

Na 11 skontrolowanych, przez oddział Higieny Dzieci i Młodzieży, w ramach nadzoru nad wypoczynkiem dzieci i młodzieży turnusach zapewniono właściwe warunki sanitarno-higieniczne i techniczne w pomieszczeniach pobytu dzieci i młodzieży.

2. Wypoczynek letni

W okresie wakacji letnich w 2024 roku (od 26.06.2023 r. do 31.08.2023r.) zgłoszono do bazy MEN 224 turnusy wypoczynku letniego dzieci i młodzieży, w tym:

- 215 formy w miejscu zamieszkania (w tym 2 rezygnacje),
- 9 w formie wyjazdowej w obiekcie używanym okazjonalnie do wypoczynku.

Odnotowano 1 wypoczynek letni dzieci i młodzieży w miejscu zamieszkania niezgłoszony do bazy MEN.

Skontrolowano 38 turnusów wypoczynku letniego dzieci i młodzieży w tym: 37 turnusów w miejscu zamieszkania, których wypoczywało łącznie 1341 dzieci i młodzieży oraz 1 turnus w obiekcie używanym okazjonalnie do wypoczynku, na którym wypoczywało 38 uczestników.

Na wszystkich 37 skontrolowanych turnusach wypoczynku w miejscu zamieszkania zapewniono wypoczywającym dożywianie (stawka żywieniowa wynosi od 10,00 zł do 38,00 zł). Na 1 skontrolowanym turnusie w formie wyjazdowej w obiekcie używanym okazjonalnie do wypoczynku zapewniono pełne wyżywienie, stawka żywieniowa 60 złotych. Nie odnotowano uczestników korzystających z dofinansowania do posiłków.

Na 17 turnusach zapewniono opiekę medyczną na miejscu w formie pielęgniarki lub ratownika. Na 3 turnusach organizator zapewnił opiekę medyczną w formie lekarze rodzinnego oraz porozumienia z przychodnią POZ/pielęgniarką. Na pozostałych 18 turnusach w razie konieczności udzielenia pomocy medycznej organizator zapewnił możliwość natychmiastowego kontaktu z przychodnią POZ, szpitalem lub pogotowiem ratunkowym. Na wszystkich 38 skontrolowanych turnusach nie odnotowano przypadków zachorowań, hospitalizacji, zatruc pokarmowych, urazów.

W 36 skontrolowanych przez oddział Higieny Dzieci i Młodzieży, w ramach nadzoru nad wypoczynkiem dzieci i młodzieży, turnusach zapewniono właściwe warunki sanitarno-higieniczne i techniczne w pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt dzieci i młodzieży. Podczas 2 kontroli interwencyjnych turnusów wypoczynku w miejscu zamieszkania stwierdzono brak dokumentacji do celów sanitarno-epidemiologicznych wychowawców wypoczynku, stan sanitarno-higieniczny i techniczny obiektów bez zastrzeżeń.

Przeprowadzono 3 kontrole wypoczynku dzieci i młodzieży we współpracy z funkcjonariuszami policji.

XI. Warunki higienicznosanitarne środowiska pracy

1. Stan sanitarny zakładów pracy

Oddział Higieny Pracy sprawował nadzór nad zakładami pracy, który miał na celu ochronę zdrowia pracowników przed niekorzystnym wpływem czynników środowiska pracy oraz zapobieganie powstawaniu chorób zawodowych.

W 2024 r. Oddział Higieny Pracy przeprowadził 405 kontroli, wydał 132 decyzje z zakresu bieżącego nadzoru sanitarnego oraz 142 decyzje płatnicze.

W ramach nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami przeprowadzono 127 kontroli, w tym 9 kontroli w ramach nadzoru nad detergentami.

Przeprowadzono 47 kontroli w 45 zakładach pracy, w których występuje narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne. Liczba osób narażonych na szkodliwe czynniki biologiczne ogółem 14078 osób (w tym narażenie na grupę 2- 7515 osób, narażenie na grupę 3 - 6563 osób).

W ramach nadzoru nad produktami biobójczymi skontrolowano 15 obiektów wprowadzających do obrotu produkty biobójcze, przeprowadzono 22 kontrole.

Skontrolowano 47 zakładów pracy, przeprowadzając 49 kontroli pod kątem narażenia pracowników na czynniki rakotwórcze lub mutagenne. W kontakcie z czynnikami o działaniu rakotwórczym pracują 1343 osoby, w tym 773 kobiet.

W 2024 r. wpłynęło 44 zgłoszeń podejrzenia choroby zawodowej, ogólna liczba przeprowadzonych postępowań w sprawie chorób zawodowych – 33 (w tym, 18 decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej oraz 15 decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej).

Pozostałe dane przedstawione w formie tabelarycznej jako załącznik do dokumentu.

XII. Bezpieczeństwo Chemiczne

Dane przedstawione w formie tabelarycznej jako załącznik do dokumentu.

XIII. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

1. Zakres i cel sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego

Sprawowanie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego ma na celu ochronę zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych.

Do zakresu działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w dziedzinie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego należy w szczególności:

- a. opiniowanie projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego i planów ogólnych gminy;
- b. opiniowanie dokumentacji przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach;
- c. uzgadnianie dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych dotyczących budowy oraz zmiany sposobu użytkowania obiektów budowlanych;
- d. kontrola obiektów budowlanych w trakcie ich realizacji w zakresie zgodności z wymogami higienicznymi i zdrowotnymi określonymi w obowiązujących przepisach;
- e. uczestniczenie w dopuszczeniu do użytku obiektów budowlanych;
- f. uzgadnianie warunków zabudowy i zagospodarowania terenu pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych;
- g. wydawanie opinii co do zgodności z warunkami sanitarnymi określonymi przepisami Unii Europejskiej przedsięwzięć i realizowanych inwestycji, których realizacja jest wspomagana przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa ze środków pochodzących z funduszy Unii Europejskiej.

2. Działania w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego

1. Strategiczna ocena oddziaływania na środowisko, na podstawie 48 ust.1 - **0** ; art. 53 - **2**; art. 54 ust. 1 - **7** ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko;
2. Projekty planów remediacji oraz przeprowadzania działań naprawczych w środowisku - **0**;
3. Ocena oddziaływania przedsięwzięć na środowisko, na podstawie np. 64 ust. 1 pkt 2 - **35**; art. 77 ust. 1 pkt 2 – **10**, ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko w tym **1** negatywna opinia w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach pn „Uruchomienie instalacji do przetwarzania odpadów (jednostek pływających) oraz punktu zbierania, w tym przeładunku odpadów na terenie dz. o nr ew. 3/58, 3/57, 3/1 obręb Dąbie 124 w m. Szczecin, powiat Szczecin, województwo zachodniopomorskie;

4. Uzgadniania dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych, na podstawie np. art. 32 ust. 1 pkt 2 - **13** ustawy Prawo budowlane;
5. Odstępstw od obowiązujących przepisów, m.in. w zakresie warunków technicznych z podaniem podstawy prawnej art. 151 ust 4 Rozporządzenia Ministra Infrastruktury w sprawie warunków technicznych – **0**;
6. Innych spraw w zakresie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego, w tym dotyczących uzgadniania projektu decyzji o warunkach zabudowy i zagospodarowania terenu – **27** oraz decyzji o ustaleniu lokalizacji na cele publiczne – **7**.
7. Dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych na podstawie np. art. 56 ust. 1 pkt 2 Prawo budowlane – **195**, w tym z art. 56 ust. 1a - **15**; art. 71 ust 2 pkt 6 ustawy Prawo budowlane – **0**; liczba przeprowadzonych kontroli–**107**; kontrole obiektów w trakcie budowy – **0**; stanowiska dotyczące sprzeciwu w dopuszczeniu do użytkowania obiektu budowlanego na podstawie art. 28 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej – **0**.

XIV. Profilaktyka i promocja zdrowia

1. Profilaktyka nadwagi i otyłości

1.1 Krajowy Program Edukacyjny „Trzymaj Formę!”

Grupa docelowa: Młodzież szkół klas szkół podstawowych, uczniowie klas V-VIII oraz ich rodziców.

Liczba odbiorców: W roku szkolnym 2023/2024 do programu przystąpiło 47 szkół, w tym 111 klas, łącznie 749 uczniów. Łączna liczba odbiorców wszystkich działań w ramach programu: 2733.

Główne działanie w ramach interwencji:

W ramach interwencji programowej przeprowadzono 66 prelekcji.

Dodatkowo w ramach programu Trzymaj Formę! 5 szczecińskich szkół podstawowych uczestniczyło w konkursie wiedzy o zdrowym stylu życia. Konkurs organizowany był przez Główny Inspektorat Sanitarny oraz Polską Federację Producentów Żywności Związek.

Dodatkowo w ramach ogólnopolskiego programu zorganizowano festyn dla placówek realizujących program Trzymaj Formę!

Grupa docelowa: uczniowie, nauczyciele, koordynatorzy placówek szkolno-wychowawczych z terenu miasta Szczecin, którzy w roku szkolnym 2023/2024 realizowali założenia programu „Trzymaj Formę”

Liczba odbiorców: 180 osób

Podczas festynu ogłoszono wyniki współorganizowanego z Wydziałem Spraw Społecznych Urzędu Miasta w Szczecinie konkursu, na najciekawsze działania w programie.

Dodatkowo festyn uświetniły szereg konkursów sportowych: przeciąganie liny, rzut do celu, wyścigi w rzędach z przeszkodami, bieg w workach, wyścigi z jajkiem, rzut do kosza.

Ponadto w trakcie festynu pracownicy sekcji Promocji Zdrowia i Oświaty Zdrowotnej prowadzili stoisko profilaktyczno - edukacyjne podczas którego młodzież miała możliwość

skorzystania

z narko i alkoholami symulujących zażywanie substancji psychoaktywnych i alkoholu, instruktaż samobadania piersi, pomiary masy ciała. Na stoisku dostępne były materiały edukacyjne dotyczące profilaktyki chorób zakaźnych i promocji zdrowia.

Podczas festynu uczestnicy mieli okazję obejrzeć pokaz udzielania pomocy przedmedycznej w nagłych wypadkach zagrażających życiu oraz czynnie uczestniczyć w warsztatach wykonanych przez przedstawicieli Wodnego Ochotniczego Pogotowia Ratunkowego w Szczecinie, a także skorzystać z oferty stoisk przygotowanych przez: Regionalne Centrum Krwiodawstwa i Krwiolecznictwa oraz Komendy Miejskiej Policji w Szczecinie.

1.2 Promocja aktywności fizycznej i prawidłowego odżywiania

Grupa docelowa: dzieci uczęszczające do przedszkoli i żłobków, młodzież ze szkół podstawowych, a także nauczyciele, promotorzy zdrowia, pedagodzy oraz rodzice.

Liczba odbiorców: Pracownicy PSSE w Szczecinie przeprowadzili 20 spotkań edukacyjnych. Odbiorcami tych działań było łącznie 457 osób.

Główne działania w ramach interwencji:

Zorganizowano konkurs teatralny, którego celem było zwiększanie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych. Głównym założeniem konkursu było zrozumienie czym jest rolnictwo i produkty ekologiczne, kształtowanie umiejętności wyboru produktów ekologicznych, zwiększanie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat, zwiększanie wiedzy i świadomości przedszkolaków o nawykach higieniczno-zdrowotnych oraz wzrost kompetencji rodziców w zakresie świadomego wyboru produktów ekologicznych oraz z zakresu zdrowego odżywiania.

Przedszkolaki z terenu miasta Szczecin zaprezentowali sztuki teatralne zgodne z założeniami projektu. Wszyscy uczestnicy za włożony trud w przygotowania zostali nagrodzeni nagrodami w postaci gier i zabaw edukacyjnych ufundowanych przez Dyrektora Wydziału Spraw Społecznych Urzędu Miasta Szczecin.

W przeglądzie uczestniczyło 180 dzieci z 8 placówek

2. Profilaktyka palenia tytoniu

2.1 Światowy Dzień bez Tytoniu

Grupa docelowa: uczniowie szkół podstawowych klas 6-8

Liczba odbiorców: 583

Główne działania w ramach interwencji:

Sekcja Promocji Zdrowia zorganizowała konkurs plastyczny pod hasłem: „Włączam myślenie – rzucam palenie” dotyczącym szkodliwości palenia wyrobów tytoniowych. Konkurs adresowany był do uczniów szkół podstawowych klas 6-8. Celem konkursu było

upowszechnienie wiedzy na temat szkodliwości palenia papierosów tradycyjnych, papierosów elektronicznych i innych wyrobów tytoniowych, a także ograniczenie skutków zdrowotnych, ekonomicznych i społecznych palenia tytoniu. Do konkursu nadesłano 43 prace plastyczne. Wszyscy uczestnicy konkursu otrzymali nagrody ufundowane przez Wydział Spraw Społecznych Urzędu Miasta Szczecin oraz dyplomy Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie.

W ramach interwencji przeprowadzono 6 prelekcji dla młodzieży na temat szkodliwości palenia tytoniu i używania nowatorskich wyrobów tytoniowych. Liczba uczestników 139 osób.

2.2 Światowy Dzień Rzucania Palenia

Grupa docelowa: dzieci w wieku przedszkolnym 4 – 7 lat z terenu miasta Szczecin oraz ich rodzice.

Liczba odbiorców: 929

Główne działania w ramach interwencji: Sekcja Promocji Zdrowia zorganizowała konkurs małych form teatralnych pod hasłem: „Mamo, tato nie pal”. Celem konkursu jest kształtowanie u dzieci postaw odpowiedzialności za własne zdrowie, uwrażliwienie ich na szkodliwe oddziaływanie dymu papierosowego związane z biernym paleniem oraz mają za zadanie zmotywować dorosłych do walki z nałogiem palenia tytoniu.

Finał konkursu odbył się w dniu 21 listopada 2024r. w Przedszkolu Publicznym nr 67, ul. Cegielskiego 9 w Szczecinie.

Przedszkolaki z terenu miasta Szczecin zaprezentowali sztuki teatralne dotyczące problemu palenia tytoniu z punktu widzenia dzieci. Uczestnicy za trud włożony w przygotowanie przedstawień teatralnych otrzymały nagrody w postaci gier i zabaw edukacyjnych oraz poczęstunek. W konkursie wzięło udział 210 dzieci z 9 placówek, które zaprezentowały 11 przedstawień teatralnych.

W ramach interwencji przeprowadzono 7 prelekcji dla młodzieży na temat szkodliwości palenia tytoniu i używania nowatorskich wyrobów tytoniowych. Liczba uczestników 147 osób.

2.3 Profilaktyka używania wyrobów tytoniowych i nowatorskich wyrobów nikotynowych

Grupa docelowa: młodzież w wieku 15 – 19 lat.

Liczba odbiorców: 928

Główne działania w ramach interwencji:

Pracownicy sekcji Promocji Zdrowia PSSE w Szczecinie przeprowadzili 28 spotkań edukacyjnych dla młodzieży i nauczycieli z zakresu zagrożeń wynikających z palenia tytoniu i używania nowatorskich wyrobów tytoniowych.

3. Profilaktyka zdrowia psychicznego

Działania własne

Główne działania w ramach interwencji: W ramach akcji pracownicy Sekcji Promocji Zdrowia podczas stoisk profilaktyczno-edukacyjnych w trakcie sezonu zimowego i wakacyjnego prowadzili dystrybucję materiałów edukacyjnych dotyczących zapobiegania depresji.

Dodatkowo w mediach społecznościowych zamieszczano posty na temat depresji.

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

4.1 Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczania AIDS

Grupa docelowa: Uczniowie Szkół Ponadpodstawowych

Liczba odbiorców: 2071

Główne działania w ramach interwencji: Pracownicy Sekcji OZiPZ PSSE w Szczecinie przeprowadzili 33 prelekcje, 11 szkoleń warsztatowych i 8 wykładów dla młodzieży z zakresu profilaktyki zakażeń HIV oraz innych chorób przenoszonych drogą płciową dla Szkół Ponadpodstawowych. W trakcie szkoleń prowadzono pokazy zabezpieczania kontaktów seksualnych. Ponadto pracownicy Sekcji OZiPZ PSSE w Szczecinie przeprowadzili konkurs plastyczny z zakresu profilaktyki zakażeń HIV/AIDS, w którym uczestniczyło 45 uczniów. Wszyscy uczestnicy konkursu otrzymali nagrody ufundowane przez Wydział Spraw Społecznych Urzędu Miasta Szczecin oraz dyplomy Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie.

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

Grupa docelowa: uczniowie klas I-III szkół podstawowych z terenu miasta Szczecin

Liczba odbiorców: 1296 osoby

Główne działania w ramach interwencji:

W ramach programu przeprowadzono 43 spotkań edukacyjnych dla młodzieży. W działaniach wzięły udział 1296 osoby.

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

Grupa docelowa: dzieci w wieku 2-6 lat.

Liczba odbiorców: 3228

Główne działania w ramach interwencji: Pracownicy Sekcji OZiPZ PSSE w Szczecinie przeprowadzili szkolenie dla nauczycieli i promotorów zdrowia z zakresu założeń programu w których uczestniczyło 24 osoby. Ponadto w trakcie szkoleń przeprowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych. Pracownicy Sekcji OZiPZ PSSE w Szczecinie przeprowadzili 58 prelekcji z zakresu higieny jamy ustnej wraz z pokazem prawidłowego mycia zębów. Dodatkowo zorganizowano konkurs plastyczny z zakresu profilaktyki próchnicy „Zdrowe zęby mamy – marchewkę zajadamy” w którym uczestniczyło 72 przedszkolaków. Wszyscy uczestnicy konkursu otrzymali nagrody ufundowane przez Wydział Spraw Społecznych Urzędu Miasta Szczecin oraz dyplomy Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie.

4.4 Profilaktyka chorób zakaźnych i promocja szczepień ochronnych

Grupa docelowa: uczniowie szkół ponadpodstawowych, ogół społeczeństwa

Liczba odbiorców: 302

Główne działania w ramach interwencji: Pracownicy Sekcji OZiPZ PSSE w Szczecinie przeprowadzili 8 prelekcji z zakresu szczepień ochronnych. W trakcie szkoleń omawiano zagadnienia związane z efektami szczepień, kalendarzem szczepień, aspektów prawnych, chorób zakaźnych i powykłań oraz z zakresu NOP. Ponadto pracownicy Sekcji OZiPZ PSSE w Szczecinie prowadzili stoisko edukacyjne w POZ podczas którego zachęcano do szczepień ochronnych.

5. Profilaktyka chorób nowotworowych

5.1 Kampania wojewódzka „Bądź swoją bohaterką”

Grupa docelowa: Kobiety, ogół społeczeństwa

Liczba odbiorców: 597

Główne działania w ramach interwencji: Pracownicy Sekcji OZiPZ PSSE w Szczecinie przeprowadzili 8 prelekcji oraz 2 wykłady z zakresu profilaktyki chorób nowotworowych. W trakcie szkoleń prowadzono naukę samobadania piersi na fantomie. Ponadto pracownicy Sekcji OZiPZ PSSE w Szczecinie przeprowadzili naukę samobadania piersi na fantomie w trakcie imprez masowych.

6. Promocja zdrowego stylu życia

6.1 Światowy Dzień Zdrowia

Grupa docelowa: dzieci i młodzież w wieku 6 – 18 lat, mieszkańcy Szczecina

Liczba odbiorców: 1679

Główne działania w ramach interwencji: Pracownicy sekcji zorganizowali konkurs plastyczny w ramach obchodów Światowego Dnia Zdrowia 2024 pod hasłem: „**Moje zdrowie – moje prawo**” adresowany do uczniów szkół podstawowych z klas 6-8. Głównym celem Konkursu było upowszechnienie wiedzy społeczeństwa na temat zdrowia i czynników warunkujących zdrowie ze szczególnym uwzględnieniem dostępu do opieki medycznej, edukacji i informacji, a także do bezpiecznej wody pitnej, czystego powietrza, dobrego odżywiania, wysokiej jakości mieszkań, godnych warunków pracy i środowiska oraz wolności od dyskryminacji.

Do konkursu nadesłano 92 prace plastyczne. Wszyscy uczestnicy konkursu otrzymali nagrody ufundowane przez Wydział Spraw Społecznych Urzędu Miasta Szczecin oraz dyplomy Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie.

W ramach uroczystych obchodów Światowego Dnia Zdrowia zorganizowano stoisko edukacyjno- profilaktyczne w Urzędzie Miasta w Szczecinie w holu Sali Ślubów. Na stoiskach była możliwość wykonania pomiaru wydolności płuc, zawartości tlenu węgla w wydychanym powietrzu, badania ciśnienia krwi, nauka samobadania piersi i pierwszej pomocy przedmedycznej na fantomie, symulacja zażywania substancji psychoaktywnych, analiza składu masy ciała z pomiarem wagi, pomiary cukru we krwi, materiały edukacyjne, ulotki z zakresu promocji zdrowia. Na stoiska dla najmłodszych prowadzone będą warsztaty z zakresu bandażowania misia i przygotowywania tabletek z cukierków, rebusy i zagadki o tematyce prozdrowotnej. Dodatkową atrakcją imprezy będą pokazy sprzętu używanego podczas codziennej pracy policji.

6.2 Promocja bezpiecznego grzybobrania i profilaktyka zatruć grzybami

Grupa docelowa: mieszkańcy miasta Szczecin

Liczba odbiorców: 240

Główne działania w ramach interwencji:

W ramach akcji pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szczecinie udzielali bezpłatnych porad w zakresie identyfikacji grzybów przez cały sezon grzybowy.

Podczas sezonu grzybowego dokonano 36 identyfikacji gatunków grzybów.

W ramach akcji pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szczecinie udzielali bezpłatnych porad w zakresie identyfikacji grzybów przez cały sezon grzybowy.

Dodatkowo pracownicy Sekcji Promocji Zdrowia podczas prowadzenia 18 stoisk profilaktyczno -edukacyjnych w sezonie wakacyjnym udzielali informacji dotyczących sposobów przygotowania się do grzybobrania, zasad zbierania grzybów, objawów zatrucia grzybami, udzielaniu pierwszej pomocy po zjedzeniu grzybów, zasad przechowywania i przygotowania do spożycia grzybów. Ponadto w mediach społecznościowych umieszczano posty na temat: zasad grzybobrania, pełnienia dyżurów klasyfikatorów grzybów w siedzibie Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej oraz ochrony przed kleszczami, i objawami zatrucia grzybami.

6.3 Europejski i Światowy Dzień Wiedzy o Antybiotykach

Grupa docelowa: mieszkańcy Szczecina

Liczba odbiorców:

Główne działania w ramach interwencji:

W ramach akcji pracownicy Sekcji Promocji Zdrowia podczas stoisk profilaktyczno-edukacyjnych w trakcie sezonu zimowego i wakacyjnego udzielali bezpłatnych porad dotyczących m.in. szkodliwości nadużywania antybiotyków i zasadności ich stosowania oraz prowadzili dystrybucję materiałów edukacyjnych.

Dodatkowo w mediach społecznościowych zamieszczano posty na temat zasad stosowania antybiotyków oraz antybiotykoodporności.

6.4 Bezpieczeństwo dzieci podczas wypoczynku letniego i zimowego „Bezpieczne Ferie i Wakacje”

Grupa docelowa: dzieci, młodzież będąca uczestnikami półkolonii organizowanych na terenie miasta Szczecin, wychowawcy, nauczyciele, opiekunowie, mieszkańcy

Liczba odbiorców: 5489

Główne działania w ramach interwencji:

W ramach akcji Bezpieczne Ferie pracownicy OZiPZ we współpracy z funkcjonariuszami Komendy Miejskiej Policji przeprowadzili 21 spotkań edukacyjnych, z zakresu zasad dbania o zdrowie, zasad zachowania higieny, udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej oraz zagrożeń utraty zdrowia i życia. W trakcie prelekcji dzieci i młodzież zapoznali się z numerami telefonów alarmowych oraz próbowali swoich sił przy wykonywaniu RKO na fantomie. Ponadto przeprowadzono warsztaty z zakresu higieny osobistej i rozdawano ulotki. Funkcjonariusze Komendy Miejskiej Policji w Szczecinie omawiali zasady bezpiecznego zachowania się na drodze.

W ramach akcji Bezpieczne wakacje pracownicy OZiPZ przeprowadzili 72 zajęcia edukacyjne z zakresu bezpiecznego wypoczynku dla dzieci i młodzieży wypoczywającej na terenie miasta Szczecin. W ramach akcji odbyły się warsztaty i instruktaże dla dzieci z zakresu profilaktyki zażywania substancji psychoaktywnych z wykorzystaniem alkogogli i narkogogli, w trakcie szkoleń dzieci zapoznali się z numerami telefonów alarmowych oraz próbowali swoich sił w RKO na fantomie. Przeprowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych dotyczących bezpiecznych zachowań w trakcie wakacji. Ponadto zorganizowano 18 stoisk profilaktyczno-edukacyjnych na kąpieliskach w Szczecinie na imprezach masowych (The Tall Shipis Races, Jarmark Jakubowy) oraz podczas festynów organizowanych przez szczecińskie szkoły.

6.5 Zdrowy Senior

Grupa docelowa: mieszkańcy Szczecina, seniorzy

Liczba odbiorców: 45 osób

Główne działania w ramach interwencji:

W ramach akcji przeprowadzono prelekcje ze szczecińskimi seniorami. Podczas spotkań rozmawiano na temat racjonalnego żywienia, aktywności fizycznej, która jest potrzebna każdego dnia, a także o prawidłowym nawadnianiu.