

STAN SANITARNO-HIGIENICZNY
POWIATU SANOCKIEGO

ZA 2024 ROK



POWIATOWA STACJA
SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA
W SANOKU

Spis treści

Wstęp.....	4
SEKCJA EPIDEMIOLOGII	5
Analiza sytuacji epidemiologicznej na terenie powiatu sanockiego w zakresie zarejestrowanych chorób zakaźnych na podstawie liczby zachorowań i współczynników zapadalności za 2024 r.	6
Zachorowania na salmonellozy	6
Wirusowe zakażenia jelitowe.....	6
Zachorowania na choroby zakaźne, krwiopochodne WZW B, WZW C	7
Zachorowania na boreliozę	8
Profilaktyki poekspozycyjna wścieklizny	9
Zakażenie SARS-CoV-2 (COVID-19).....	10
Inne zachorowania.....	10
Stan uodpornienia dzieci i młodzieży (PSO)	13
Szczepienia przeciw wirusowi HPV	14
Szczepienia kobiet w ciąży przeciwko krztuścowi	14
Gospodarka preparatami szczepionkowymi.....	15
Ocena podmiotów udzielających ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych na terenie powiatu sanockiego	16
Podkarpackie Centrum Interwencji Sercowo-Naczyniowych w Sanoku – organ prowadzący G.V.M. CARINT Sp. z o.o., ul. Miechowska 53/6, 30-055 Kraków	16
Samodzielny Publiczny Zespół Podstawowej Opieki Zdrowotnej Szpital Specjalistyczny w Sanoku, 38-500 Sanok, ul. 800-lecia 26 (budynek główny) i Konarskiego 8.....	16
NZOZ „DIAVERUM” Polska Sp. z o.o. Stacja Dializ w Sanoku	19
NZOZ im Św. Brata Alberta Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy w Sanoku	19
SEKCJA HIGIENY KOMUNALNEJ	20
Ocena jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.....	20
Gmina Miasta Sanoka	22
Miasto i gmina Zagórz	23
Gmina Sanok	25
Gmina Besko	26
Gmina Zarszyn	26
Gmina Bukowsko	26
Gmina Komańcza	28
Gmina Tyrawa Wołoska.....	28
Ciepła woda użytkowa <i>Legionella Sp.</i>	28
Pływalnie	30
Ocena stanu sanitarnego w obiektach użyteczności publicznej	32

SEKCJA HIGIENY ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA	34
Stan sanitarny zakładów żywności, żywienia, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	34
Ocena stanu sanitarnego nadzorowanych obiektów	35
Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego	37
Środki transportu	37
Jakość zdrowotna środków spożywczych	38
Nadzór nad obrotem grzybami i przetwórstwem grzybów oraz zatrucia grzybami	39
System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach - RASFF	40
Żywność zawierająca organizmy genetycznie zmodyfikowane (GMO)	40
Suplementy diety	40
Jakość zdrowotna materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu żywnością	40
Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego w placówkach leczniczych	41
Szpital Specjalistyczny w Sanoku, ul. 800-lecia 26	41
Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy w Sanoku, ul. Korczaka 15	41
Żywienie dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty	41
Akcje specjalne prowadzone przez Państwową Inspekcję Sanitarną woj. podkarpackiego	42
SEKCJA HIGIENY PRACY	44
SEKCJA HIGIENY DZIECI I MŁODZIEŻY	45
ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY	48
SEKCJA OŚWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA	49
Podsumowanie:	55

Wstęp

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Sanoku wykonuje zadania z zakresu bieżącego i zapobiegawczego nadzoru sanitarnego na terenie powiatu, w skład, którego wchodzi: 1 gmina miejska (Gmina Sanok), 1 gmina miejsko-wiejska (Gmina Zagórz) oraz 6 gmin wiejskich: (Gminy: Sanok, Besko, Zarszyn, Bukowsko, Tyrawa Wołoska, Komańcza).

Ustawowe zadania Państwowej Inspekcji Sanitarnej realizowane były przez pionory merytoryczne:

- ❖ Sekcja Epidemiologii,
- ❖ Sekcja Higieny Komunalnej,
- ❖ Sekcja Higieny Żywności i Żywienia,
- ❖ Sekcja Higieny Pracy,
- ❖ Sekcja Higieny Dzieci i Młodzieży,
- ❖ Sekcja Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego,
- ❖ Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia.

Realizację zadań w roku 2024 prowadzono w oparciu o plany pracy uwzględniając ocenę ryzyka, wytyczne Głównego Inspektora Sanitarnego oraz Podkarpackiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Rzeszowie.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Sanoku w poniższym opracowaniu przekazuje „Stan sanitarno-higieniczny powiatu sanockiego” za rok 2024. Przedstawiona analiza opracowana została na podstawie informacji uzyskanych podczas wykonywania czynności kontrolnych w ramach bieżącego i zapobiegawczego nadzoru sanitarnego prowadzonego przez pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Sanoku. W przedłożonym raporcie zostały szczegółowo opisane aspekty sytuacji epidemiologicznej w zakresie chorób zakaźnych, nadzoru na jakością wody przeznaczoną do spożycia przez ludzi, obiektami żywieniowo – żywnościowymi, zakładami pracy, podmiotami leczniczymi oraz placówkami oświatowymi. Opisano również zintensyfikowane działania na rzecz promocji zdrowia i znaczenia edukacji zdrowotnej oraz zdrowego stylu życia. Nadzór nad higieną pracy z naciskiem na profilaktykę chorób zawodowych i przestrzeganie przepisów środowiska pracy, stanowił istotny element naszych działań.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Sanoku

Krystyna Bętkowska

SEKCJA EPIDEMIOLOGII

Do głównych zadań sekcji epidemiologii należy m.in. dokonywanie analiz i ocen sytuacji epidemiologicznej, opracowywanie i wdrażanie programów i planów działań zapobiegawczych i przeciwepidemicznych, nadzór nad dochodzeniami epidemiologicznymi przeprowadzanymi w związku z zachorowaniami na choroby zakaźne, nadzór nad opracowywaniem ognisk chorób zakaźnych, prowadzenie zaopatrzenia – magazynu szczepionek oraz nadzór nad dystrybucją i wykorzystaniem szczepionek, nadzór nad wykonawstwem szczepień, nadzór nad podmiotami wykonującymi działalność leczniczą w zakresie przestrzegania warunków wynikających z odrębnych przepisów, opracowywanie ocen stanu sanitarnego podmiotów wykonujących działalność leczniczą i w zakresie systemu kontroli zakażeń szpitalnych, prowadzenie spraw z zakresu egzekucji obowiązku szczepień ochronnych.



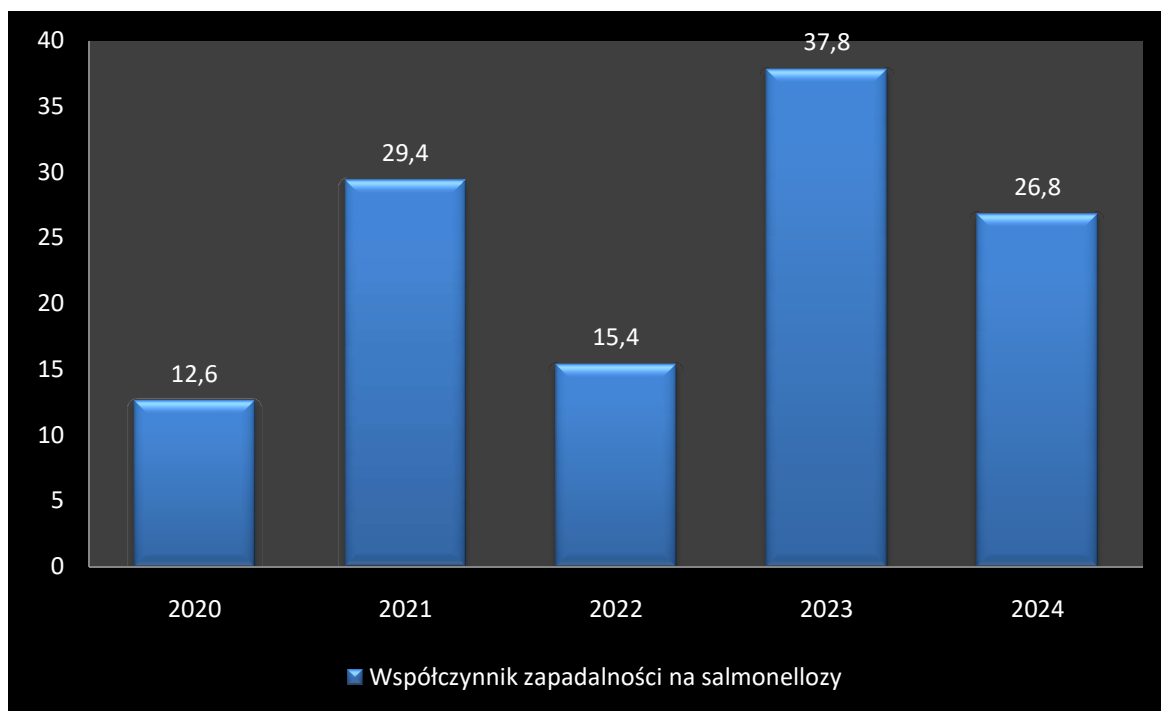
Analiza sytuacji epidemiologicznej na terenie powiatu sanockiego w zakresie zarejestrowanych chorób zakaźnych na podstawie liczby zachorowań i współczynników zapadalności za 2024 r.

Zachorowania na salmonellozy

W 2020 r. w kraju objętym pandemią Covid-19 zarejestrowano pojedyncze przypadki zachorowań na salmonellozy, dotyczyły one w głównej mierze dzieci 0-5 lat. W roku 2021 współczynnik zapadalności wyniósł 29,4 co świadczy o niskiej zachorowalności. W roku 2022 dodatkowo się obniżył do wartości 15,4, by w roku 2023 wzrosnąć i wynieść 37,76. W roku 2024 liczba zachorowań na salmonellozy utrzymywała się na bezpiecznym poziomie, odnotowano 24 przypadki zachorowań, współczynnik zapadalności wyniósł 26,74.

Zestawienie tabelaryczne współczynników zapadalności na salmonellozy:

2020	2021	2022	2023	2024
12,6	29,4	15,4	37,8	26,8



Wirusowe zakażenia jelitowe

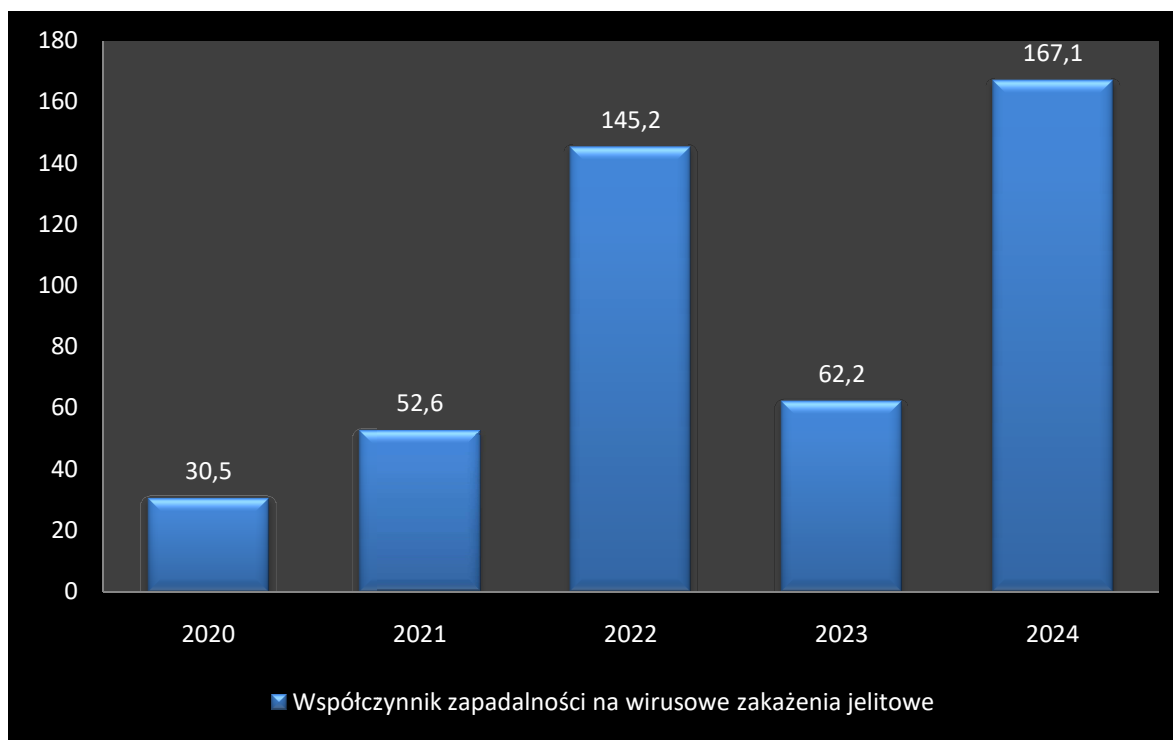
W tej grupie rejestrowane są zachorowania o etiologii rotawirusowej, norowirusowej, adenowirusowej i innej. Stanowią one problem epidemiologiczny i zdrowotny z uwagi na znaczący udział w tych zakażeniach dzieci do lat 2.

W latach 2020/2021 liczba zachorowań była niska. W 2022 roku liczba chorych ponad dwukrotnie zwiększyła się i wynosiła 132 przypadki. Rok 2023 przyniósł spadek zakażeń, współczynnik zapadalności wyniósł 62,2, natomiast w roku 2024 liczba wzrosła niespełna trzykrotnie – wynosiła 150 przypadków zachorowań (współczynnik zapadalności 167,1). Zachorowania wystąpiły głównie u dzieci w wieku 0-5.

STAN SANITARNO-HIGIENICZNY POWIATU SANOCKIEGO ZA ROK 2024

Zestawienie tabelaryczne współczynników zapadalności zachorowań dla wirusowych zakażeń jelitowych – ogółem:

2020	2021	2022	2023	2024
30,5	52,6	145,2	62,2	167,1



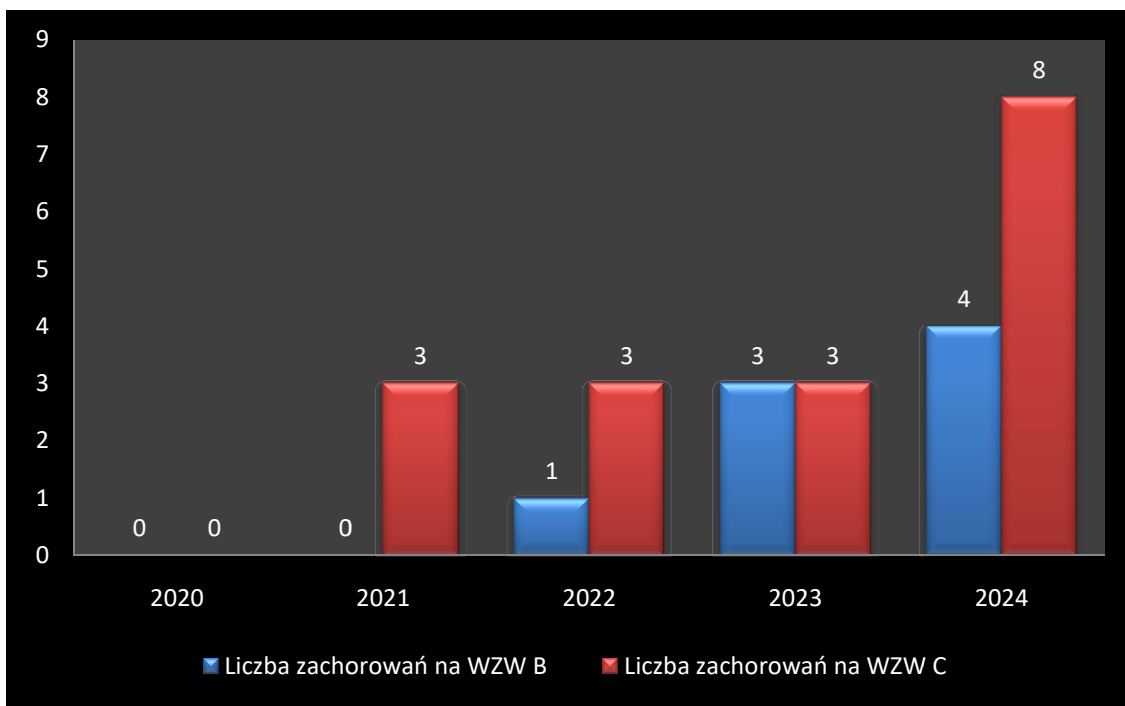
Zachorowania na choroby zakaźne, krwiopochodne WZW B, WZW C

Zachorowania na choroby zakaźne, tzw. krwiopochodne występowały w ilości nie stanowiącej problemu epidemicznego w powiecie co obrazuje tabela.

W 2024 roku wystąpił niewielki wzrost zakażeń, wykazano 8 zachorowań na WZW C oraz 4 zachorowanie na WZW B.

Zestawienie tabelaryczne wg liczby zachorowań na WZW B, WZW C:

Rok	Liczba zachorowań WZW typ B	Liczba zachorowań WZW typ C
2020	0	0
2021	0	3
2022	1	3
2023	3	3
2024	4	8



Zachorowania na boreliozę

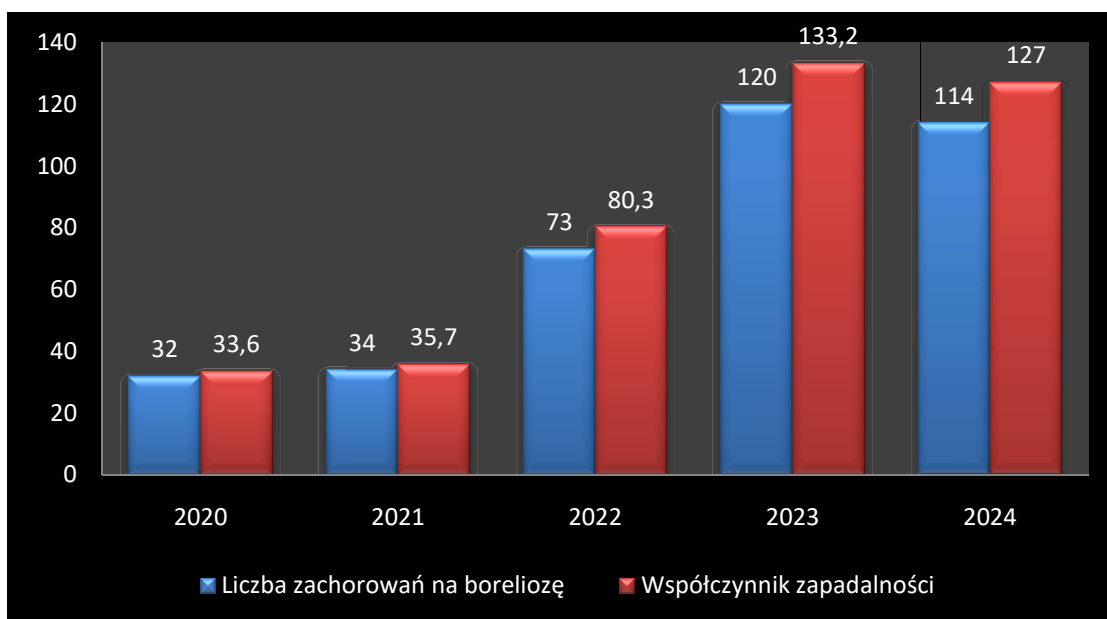
Sytuacja epidemiologiczna dla tej jednostki na przestrzeni lat utrzymywała się na średnim, stabilnym poziomie.

Od roku 2022 obserwujemy znaczny wzrost zachorowań wywołanych bakterią *Borrelia burgdorferi*. W roku 2024 zakażonych zostało 114 osób. Znaczna część przypadków objawiała się wystąpieniem charakterystycznej postaci zachorowania, jaką jest rumień wędrujący, kilka zachorowań stanowiła postać kostno-stawowa.

Zestawienie tabelaryczne współczynników zapadalności i liczby zachorowań na boreliozę:

Rok	Liczba zachorowań na boreliozę	Współczynniki zapadalności
2020	32	33,6
2021	34	35,7
2022	73	80,3
2023	120	133,2
2024	114	127,0

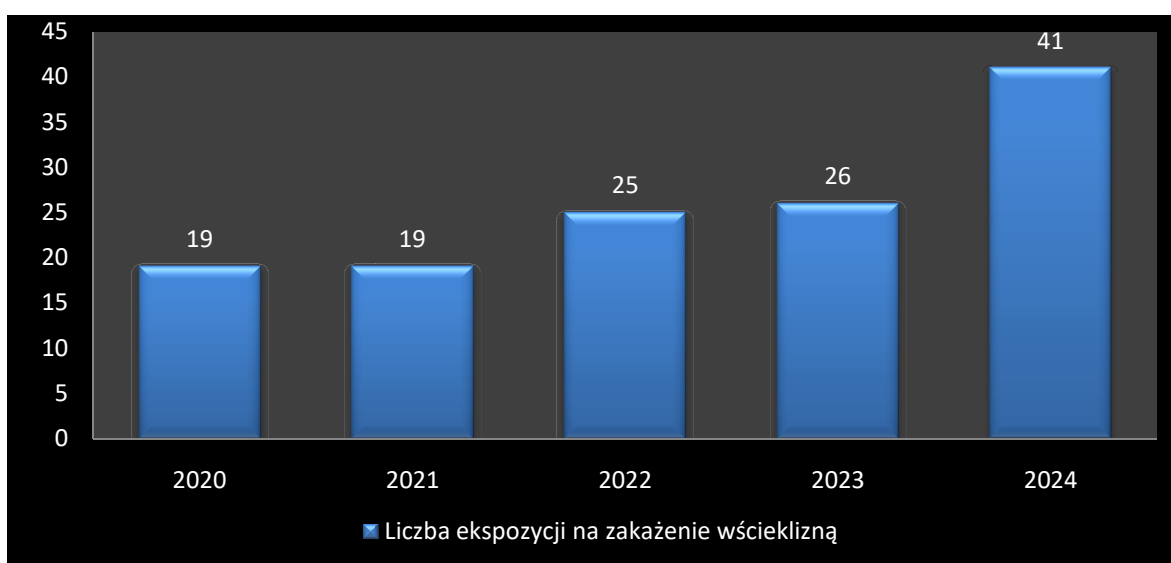
STAN SANITARNO-HIGIENICZNY POWIATU SANOCKIEGO ZA ROK 2024



Profilaktyka poekspozycyjna wścieklizny

Ilość podejmowanych szczepień na przestrzeni ostatnich lat nieznacznie wzrasta, co obrazuje zestawienie tabelaryczne. Szczepienia podejmowane były ze wskazań klinicznych, po kontakcie z nieznanym zwierzęciem. W roku 2024 potrzebą uodpornienia p/wściekliźnie objętych zostało 41 osób.

Rok	Liczba ekspozycji na zakażenie
2020	19
2021	19
2022	25
2023	26
2024	41



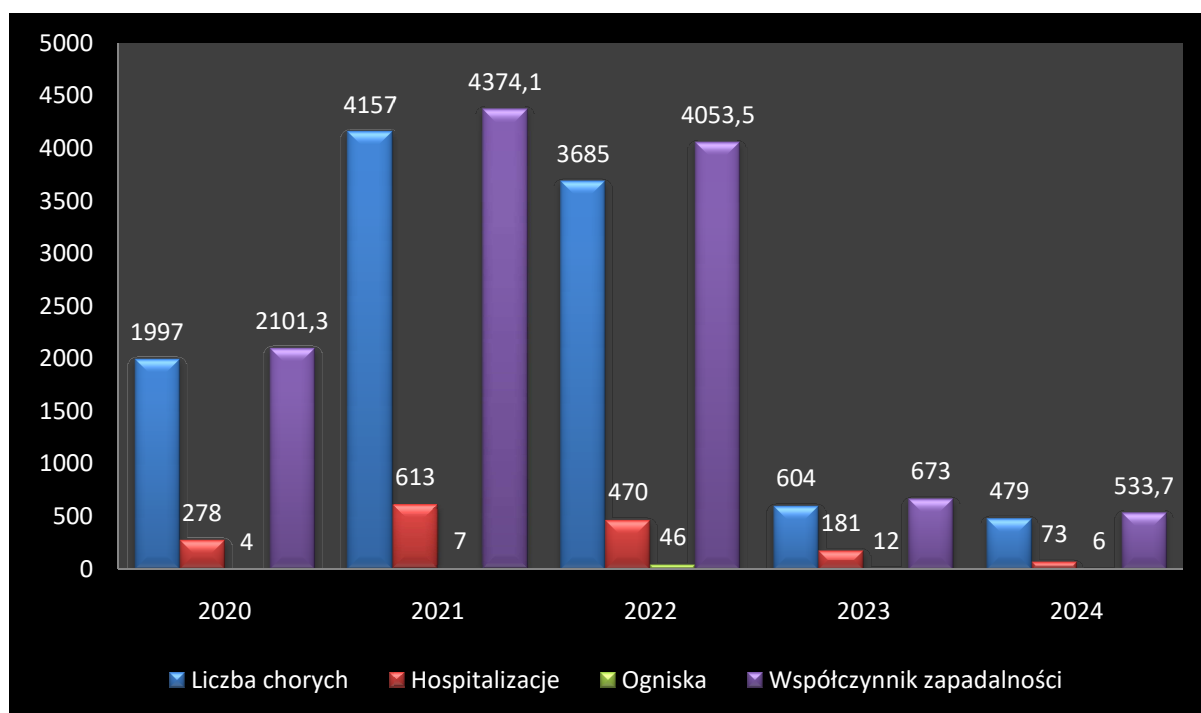
Zakażenie SARS-CoV-2 (COVID-19)

Od roku 2020 w Polsce obowiązywał stan pandemii wywołany zakażeniem wirusem SARS-CoV-2 (Covid-19). Zachorowania w 2020 roku wynosiły 1997 przypadków, z czego 278 osób wymagało hospitalizacji. Odnotowano także 4 ogniska zachorowań na koronawirusa. Współczynnik zapadalności wyniósł 2101,3.

W roku 2021 nastąpił znaczny wzrost zachorowań i wynosił 4157 przypadków, 613 osób wymagało hospitalizacji. Zarejestrowano 7 ognisk koronawirusa. Współczynnik zapadalności wynosił 4374,1.

Rok 2022 to okres spadku zachorowań. Odnotowano 3685 przypadków, z czego 470 osób było hospitalizowanych. Zarejestrowano 46 ognisk zachorowań. Współczynnik zapadalności wynosił 4053,5.

W roku 2023 nastąpił znaczny spadek zachorowań. Liczba chorych wyniosła 604, osoby wymagające hospitalizacji – 181. Zarejestrowano 12 ognisk, wszystkie na oddziałach szpitalnych SP ZOZ Sanok. Współczynnik zapadalności wynosił 673,0. Rok 2024 zanotował ponowny spadek zachorowań, odnotowano 479 przypadki, 73 z nich wymagały hospitalizacji. Zarejestrowano 6 ognisk, wszystkie na oddziałach szpitalnych SPZOZ Sanok. Współczynnik zapadalności wyniósł 533,7.

**Inne zachorowania**

❖ **Krztusiec** – w roku 2024 na terenie powiatu sanockiego zaobserwowano wystąpienie zakażeń wywołanych przez pałeczkę *Bordetella pertussis*, powodującą zachorowania na krztusiec. Choroba ta przebiega pod postacią napadowego, dokuczliwego kaszlu, utrzymującego się powyżej 2 tygodni. W powiecie sanockim w roku 2024 zarejestrowano 52 przypadki zachorowań.

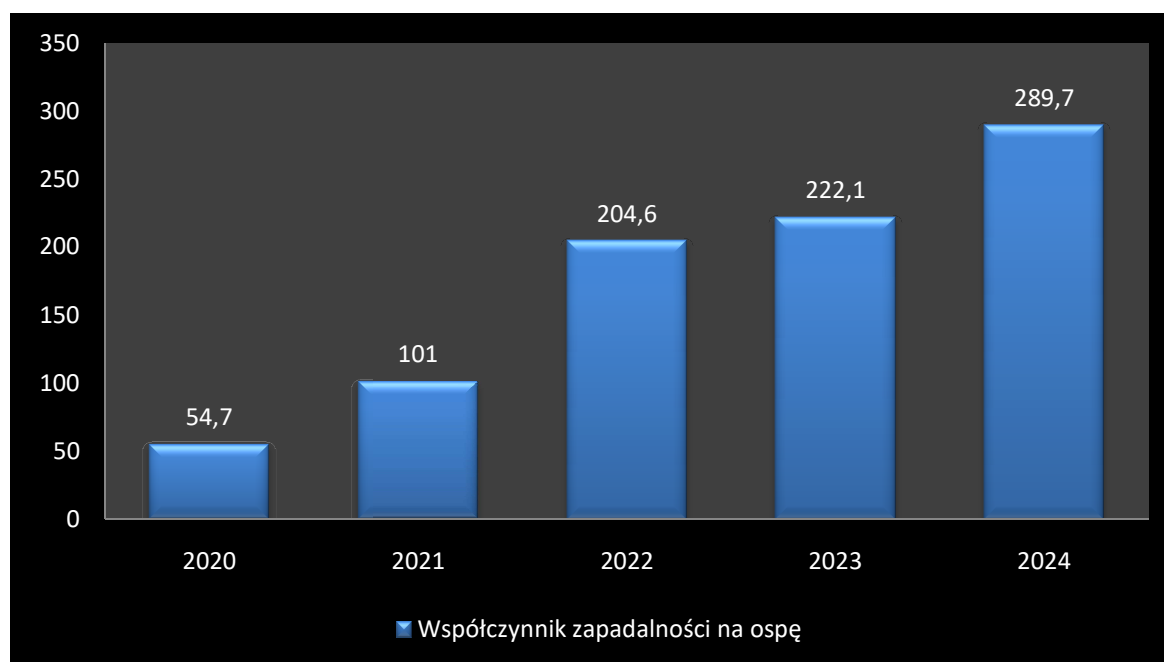
❖ *Clostridioides Difficile* – zakażenia przebiegające najczęściej pod postacią rzekomobłoniastego zapalenia jelit. Jest to jedna z głównych przyczyn występowania zakażeń szpitalnych. Na terenie powiatu sanockiego w roku 2020 odnotowano 3 przypadki zachorowań, w roku 2021 – 8, natomiast w 2022 roku, aż 47.

Ponadto, w roku 2022 zarejestrowano 1 ognisko zachorowania na *Clostridioides* w SP ZOZ Sanok na Oddziale Kardiologii z Pododdziałem Intensywnego Nadzoru Kardiologicznego. W ognisku zarejestrowano 2 osoby.

Od dwóch lat notuje się spadek zachorowań, w roku 2023 zachorowało 34 osoby, w roku 2024 – 26 osób.

❖ *Ospa wietrzna* – zachorowania na przestrzeni ostatnich lat wykazywały tendencję wzrostową.

Rok	Współczynniki zapadalności
2020	54,7
2021	101,0
2022	204,6
2023	222,1
2024	289,7



❖ *Płonica (szkarlatyna)* – w grudniu 2022 na terenie powiatu sanockiego zauważono nagły wzrost zakażeń wywołanych przez paciorkowce, które powodowały zachorowania na płonice. Dotykały głównie dzieci w wieku do lat 5 i wyniosły 7 zachorowań. W roku 2023 zakaziło się 87 osób. Rok 2024 to kontynuacja wzrostu zachorowań, odnotowano 121 przypadków.

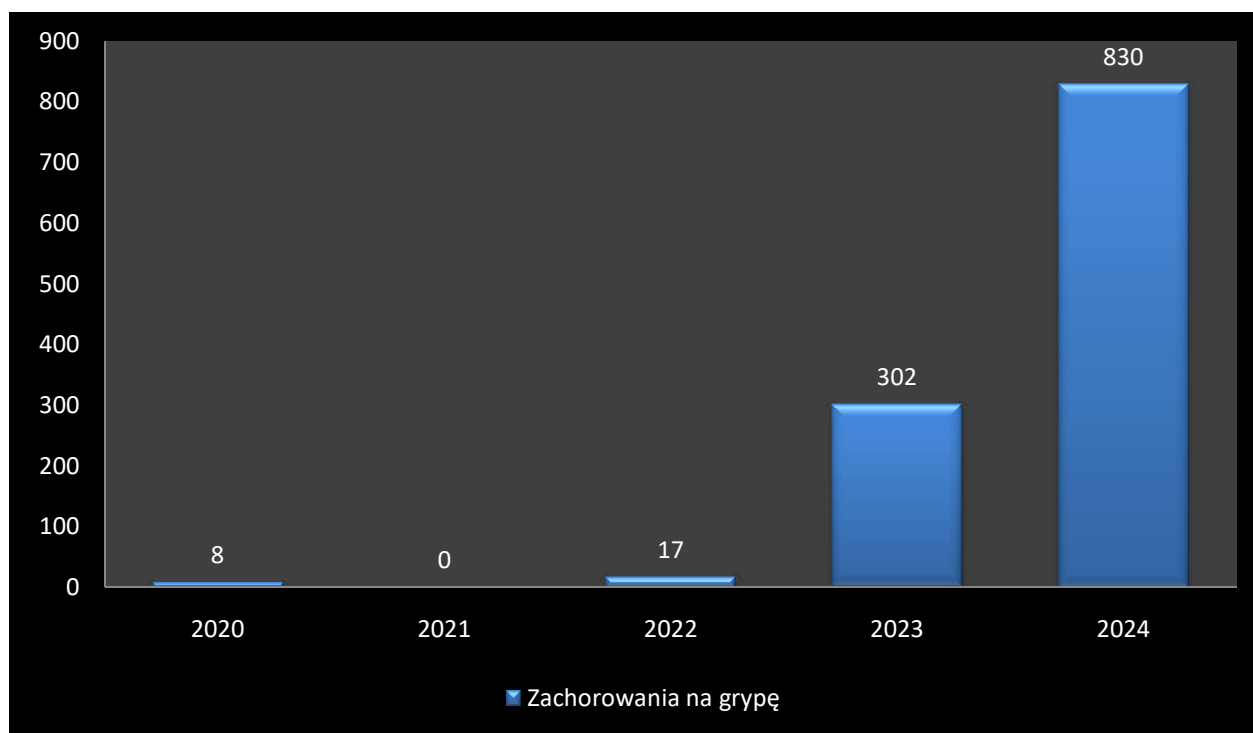
❖ *Streptococcus pyogenes* – w roku 2023, na terenie powiatu sanockiego zaobserwowano wzmożoną liczbę zakażeń paciorkowcem grupy A, który wywołuje m.in. zachorowania na różę. Na tę postać zachorowało 22 osoby, u 1 osoby potwierdzono

posocznicę, u kolejnej zespół wstrząsu toksycznego zakończony zgonem. W roku 2024 liczba chorych zwiększyła się i wyniosła 41 osób.

❖ **Grypa** – w 2020 roku odnotowano 8 przypadków zachorowań na gripę, w tym 3 osoby wymagały hospitalizacji. W roku 2021 nie wykazano żadnego zachorowania.

Koniec roku 2022 to czas nowych, ciężkich zachorowań na gripę typu A oraz B. Odnotowano 17 potwierdzonych przypadków (PCR), w tym 11 u dzieci. Większość osób wymagała hospitalizacji.

Rok 2023 przyniósł kolejny wzrost zachorowań na gripę (zarówno z grupy A, jak i grupy B), stwierdzono 62 przypadki potwierdzone badaniem PCR (50 z nich dotyczyło dzieci do lat 14 – wszystkie wymagały hospitalizacji) oraz 240 przypadków potwierdzonych badaniem antygenowym. Rok 2024 jest kontynuacją wzrostu zachorowań na gripę, głównie typu A. W powiecie odnotowano 47 przypadki zachorowań potwierdzone testem PCR oraz 783 przypadki potwierdzone testem antygenowym.



Dodatkowo w roku 2024 odnotowano zachorowania na m.in.:

- ❖ błądlowica – 4
- ❖ WZW A – 3
- ❖ kamylobakterioza – 7
- ❖ giardioza – 4
- ❖ zakażenia wywołane przez wirus *Hanta* – 2
- ❖ zakażenie wywołane przez *Streptococcus pneumoniae* - 10
- ❖ kiła – 2
- ❖ HIV / AIDS – 2
- ❖ zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych o różnej etiologii – 2
- ❖ RSV – 155.

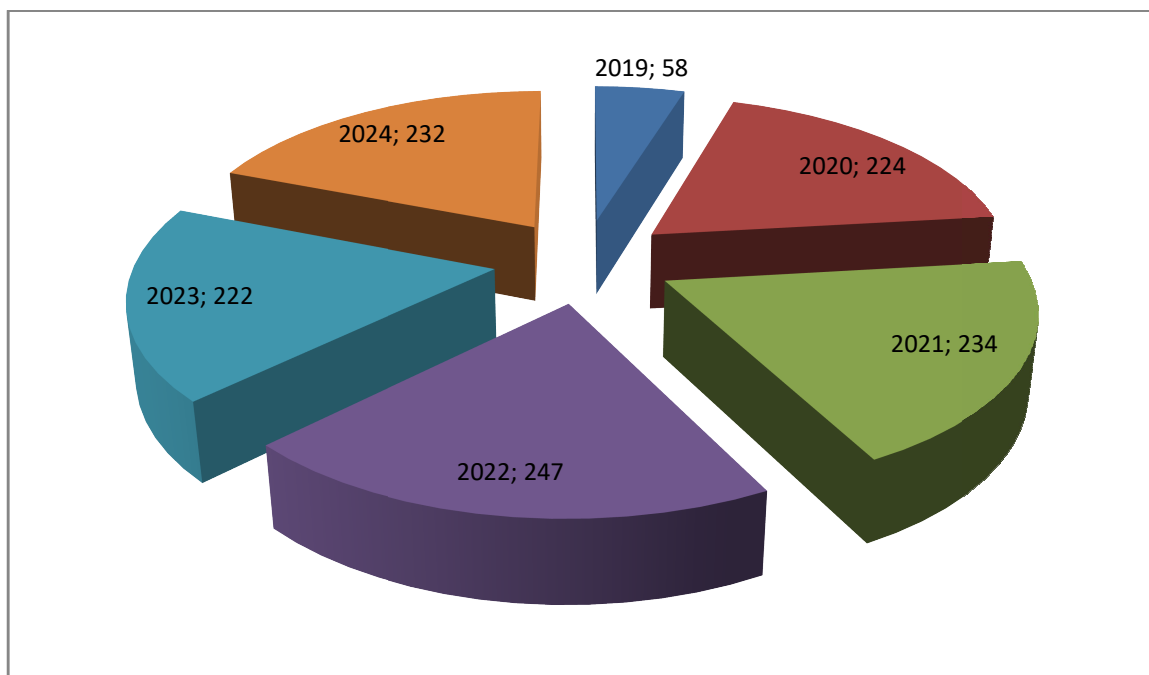
Ponadto, sprawowano nadzór nad zachorowaniami w ogniskach:

- ❖ WZW A – 1 ognisko domowe – 2 osoby,
- ❖ Salmonella jelitowa – 6 ognisk domowych – 15 osób,
- ❖ Grypa – 7 ognisk szpitalnych – 52 osoby,
- ❖ SARS-CoV-2 – 6 ognisk szpitalnych – 20 osób,
- ❖ CPE – 1 ognisko szpitalne – 2 osoby,
- ❖ Krztusiec – 4 ogniska domowe – 11 osób.

Stan uodpornienia dzieci i młodzieży (PSO)

W zakresie szczepień obowiązkowych na przestrzeni lat uodpornienie utrzymuje się na bezpiecznym wysokim poziomie. W roku 2024 stan uodpornienia w rocznikach podlegających szczepieniu **p/błonicy, tężcowi, krztuścowi** wynosi w granicach 94,1% - 99,6%, **p/odrze, nagminnemu zapaleniu przyusznic (świnie), różyczce** w granicach 94,1% do 99,7%, **p/ostremu nagminnemu porażeniu dziecięcemu (poliomyelitis)** wynosi 94,1% do 99,2 %. Jedynie stan uodpornienia przeciwko **rota wirusom** spadł do wartości 84,8%.

W dalszym ciągu problemem w realizacji szczepień ochronnych u dzieci jest wzrost liczby uchylających się od obowiązku szczepień rodziców/opiekunów prawnych. Liczba takich osób w 2020 r. – 224, w 2021 r. – 234, w 2022 – 247, w 2023 – 222. W roku 2024 w porównaniu do roku 2023 obserwujemy niewielki wzrost osób uchylających się od obowiązku szczepień, liczba ta wyniosła 232.



Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Sanoku w ramach postępowania w stosunku do osób uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych w roku 2024 wystosował: 60 wezwań i 26 listów motywacyjnych do rodziców/opiekunów prawnych. Ponadto w ramach postępowania egzekucyjnego wydał 26 upomnień i 21 tytułów wykonawczych i wniosków o wszczęcie postępowania. Konsekwencją powyższych działań było wykonanie obowiązku

szczepień przez 15 rodziców/opiekunów prawnych, zaległym szczepieniom ochronnym poddano 8 dzieci.

Szczepienia przeciw wirusowi HPV

Powszechny program szczepień przeciw HPV realizuje założenia i cele Narodowej Strategii Onkologicznej na lata 2020-2030. Uzupełnia bezpłatny program szczepień ochronnych dla dzieci i młodzieży o szczepienie, które chroni przed chorobami wywołanymi przez HPV.

Od 1 września 2024 roku programem bezpłatnych szczepień przeciw HPV zostały objęte dzieci w wieku: po ukończeniu 9 roku życia do ukończenia 14 roku życia. Na terenie powiatu szczepienia realizowane były w 34 punktach szczepień oraz w szkołach podstawowych które wyraziły chęć przystąpienia do programu. Sekcja epidemiologii, higieny szkolnej oraz sekcja oświaty i promocji zdrowia prowadziły wzmożone działania promujące oraz nadzorujące. Pracownicy czynili starania by uświadomić rodziców jakie możliwości niesie ze sobą profilaktyka przeprowadzając 6 spotkań informacyjnych. W programie „szczepienia w szkołach” uczestniczyło 22 placówki oświatowe, uodparniając 227 osób. Ponadto z magazynu szczepionek PSSE w Sanoku w roku 2024 wydało do nadzorowanych POZ – ów 354 dawki preparatu przeciwko wirusowi HPV.

Szczepienia kobiet w ciąży przeciwko krztuścowi

Od 15 października 2024 r. kobiety w ciąży mogły bezpłatnie zaszczepić się w schemacie jednodawkowym przeciw krztuścowi w placówkach podstawowej opieki zdrowotnej (POZ). To szczepienie chroni kobietę zarówno w ciąży, jak i po porodzie oraz noworodka przed zachorowaniem i hospitalizacją w pierwszych miesiącach życia. Szczepionka przeciw krztuścowi zalecana jest wszystkim kobietom w 27–36 tygodniu ciąży, a w uzasadnionych przypadkach zagrożenia przedwczesnym porodem – po ukończeniu 20. tygodnia ciąży. Pracownicy sekcji epidemiologii PSSE w Sanoku, podczas przeprowadzania kontroli w zakresie stanu uodpornienia w placówkach POZ, prowadzili liczne rozmowy z personelem medycznym przypominając że najlepszym sposobem na uniknięcie zachorowania na krztusiec w wieku dorosłym, a tym samym zminimalizowanie ryzyka wystąpienia choroby u nowo narodzonego dziecka jest szczepienie. W roku 2024 z magazynu szczepionek PSSE w Sanoku wydano do nadzorowanych POZ – ów 8 dawek preparatu przeciwko błonicy/tężcowi/krztuścowi dla kobiet w ciąży.



Ponadto pracownicy sekcji epidemiologii w roku 2024 przeprowadzili trzy szkolenia dla personelu wykonującego szczepienia ochronne. Dwa z nich odbyły się w związku

z europejskim tygodniem szczepień w punktach szczepień sanockich przychodni. Jedno zostało zorganizowane w siedzibie PSSE w Sanoku i dotyczyło postępowania w stosunku do osób uchylających się, informacji dotyczących sprawozdawczości, zasad dystrybucji preparatów szczepionkowych oraz NOP. Uczestniczyło w nim 27 osób.



Gospodarka preparatami szczepionkowymi

PSSE w Sanoku posiada magazyn preparatów szczepionkowych, który zaopatruje 34 punkty szczepiące na terenie powiatu sanockiego. Sekcja epidemiologii prowadzi bieżący nadzór nad gospodarką preparatami szczepionkowymi w wyżej wymienionych obiektach.

Warunki transportu i przechowywania preparatów szczepionkowych, zarówno w PSSE jak i podległych placówkach spełniają obowiązujące standardy w zakresie łańcucha chłodniczego oraz są zgodne z zarządzeniami stacji w ww. zakresie.

W 2024 r. do magazynu Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Sanoku przyjęto preparaty szczepionkowe na łączną kwotę 609 743 złotych. Preparaty magazynowane są w dwóch urządzeniach chłodniczych, wyposażonych w ciągły system monitorowania temperatury z powiadamianiem alarmowym typu Effento.

W Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Sanoku, aby dodatkowo zabezpieczyć preparaty szczepionkowe, zakupiono przetwornice elektryczną z funkcją zasilania awaryjnego sinus PRO E, która w przypadku odcięcia dopływu energii, podtrzymuje pracę urządzenia do 8 godzin.

Ocena podmiotów udzielających ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych na terenie powiatu sanockiego

Podkarpackie Centrum Interwencji Sercowo-Naczyniowych w Sanoku – organ prowadzący G.V.M. CARINT Sp. z o.o., ul. Miechowska 53/6, 30-055 Kraków

Podkarpackie Centrum Interwencji Sercowo-Naczyniowej mieści się w części budynku Samodzielnego Publicznego Zespołu Podstawowej Opieki Zdrowotnej w Sanoku. W placówce świadczone są usługi z zakresu kardiologii inwazyjnej (m.in. koronarografia, plastyka naczyń wieńcowych, wszczepianie rozruszników i kardiowerterów, ablacje, angiografia, wklucia centralne, obwodowe), diagnostyki laboratoryjnej. Od 01.03.2024 r. funkcjonuje również pracownia rezonansu magnetycznego.

W PCISN działa Komitet i Zespół d/s Zakażeń Szpitalnych powołany Zarządzeniem Nr 1 i 2 z dnia 30.01.2022 r., w którego skład wchodzi: lekarz specjalista w zakresie chorób zakaźnych, pielęgniarka – specjalista ds. higieny i epidemiologii oraz specjalista mikrobiologii klinicznej. Ostatnie posiedzenie komitetu z dn. 10.10.2023 r., zespołu z dn. 21.03.2024 r. Stan sanitarno-higieniczny placówki był zgodny z obowiązującymi przepisami.

Kontrola wewnętrzna w obszarze zapobiegania szerzenia się zakażeń i chorób zakaźnych prowadzona raz na 6 miesięcy, przez specjalistę d/s higieny i epidemiologii w obecności pielęgniarki oddziałowej – ostatnia 24.01.2024 r. z zaleceniem zwiększenia nadzoru nad zużyciem preparatów do dezynfekcji rąk raz na kwartał.

Systematycznie przeprowadza się również kontrolę czystości mikrobiologicznej powierzchni i sprzętu. Sterylizacja sprzętu wielokrotnego użytku odbywa się w Centralnej Sterylizatorni SPZOZ w Sanoku. Sprzęt sterylny przechowywany jest w wydzielonych, zamykanych i oznakowanych szafach. Procedury sanitarne są opracowywane oraz aktualizowane na bieżąco. Prowadzona jest dokumentacja realizacji procedur. Sprzątanie placówki odbywa się według opracowanego planu higieny, za którego przestrzeganie odpowiadają panie sprząające. Brudna bielizna zbierana do worków przechowywana w brudowniku i przekazywana raz dziennie do pralni (podpisana umowa z pralnią). Czysta przechowywana w magazynie na półkach. Segregacja odpadów medycznych następuje w miejscu ich powstawania. Odpady medyczne zakaźne o ostrych końcach gromadzone są w plastikowych, jednorazowych, czerwonych pojemnikach, wymienianych na nowe, nie rzadziej niż przed upływem 72 godzin lub po zapelnieniu do 2/3 ich objętości. Zakaźne miękkie przechowywane w czerwonych workach foliowych, umieszczonych na stelażach, wymieniane co 12 godzin. Każdy pojemnik i worek z odpadami medycznymi posiada widoczne oznakowanie identyfikujące. Odpady medyczne zakaźne przekazywane 2 razy dziennie lub wg potrzeb do chłodni, skąd odbierane są przez firmę zewnętrzną zgodnie z ustalonym harmonogramem.

Samodzielny Publiczny Zespół Podstawowej Opieki Zdrowotnej Szpital Specjalistyczny w Sanoku, 38-500 Sanok, ul. 800-lecia 26 (budynek główny) i Konarskiego 8.

Szpital Specjalistyczny w Sanoku zlokalizowany jest przy ul. 800-lecia 26 (budynek główny) oraz ul. Konarskiego 8.

W ramach działalności leczniczej szpitala dostępnych jest 296 łóżek na 11 oddziałach:

- ❖ Oddział Laryngologiczny,
- ❖ Oddział Wewnętrzny,

- ❖ Oddział Chirurgii Ogólnej i Naczyniowej z Pododdziałem Urologicznym,
- ❖ Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii,
- ❖ Oddział Dziecięcy,
- ❖ Oddział Urazowo-Ortopedyczny,
- ❖ Oddział Kardiologiczny z Pododdziałem Intensywnego Nadzoru Kardiologicznego,
- ❖ Oddział Neurologiczny z Pododdziałem Udarowym,
- ❖ Oddział Pulmonologiczny,
- ❖ Oddział Obserwacyjno-Zakaźny,
- ❖ Oddział Terapii Uzależnienia od Alkoholu (stacjonarny),

Dodatkowo funkcjonuje:

- ❖ Oddział Dzienny Terapii Uzależnienia od Alkoholu,
- ❖ Oddział Dzienny Psychiatryczny.

W obiekcie usytuowany jest Szpitalny Oddział Ratunkowy dysponujący sześcioma łózkami, Blok Operacyjny, który posiada 5 sal operacyjnych (Chirurgii Naczyniowej, Chirurgii Ogólnej, Chirurgii Urazowo-Ortopedycznej, Urologii, Laryngologii) oraz Przychodnia Specjalistyczna, w której funkcjonują Poradnie Specjalistyczne.

Na terenie SP ZOZ Sanok działa Centralna Sterylizacja oddana do użytku w 2019 r., znajduje się w nowej części szpitala. Na co dzień świadczy kompleksowe usługi z zakresu dekontaminacji narzędzi oraz sprzętu medycznego użytkowanego w szpitalu. Podzielona na trzy strefy: brudną, czystą i sterylną, dzięki czemu zachowano ruch postępowy sterylizowanych materiałów.

Za przestrzeganie procedur epidemiologicznych oraz nadzór w zakresie sanitarno-higienicznym odpowiadają: specjalista ds. higieny i epidemiologii oraz specjalista ds. epidemiologii. Procedury sanitarne są opracowane oraz aktualizowane. Prowadzona jest dokumentacja realizacji procedur. Kontrola wewnętrzna w obszarze profilaktyki zakażeń i chorób zakaźnych przeprowadzana jest systematycznie, tj. raz na 6 miesięcy. Oddziały szpitalne są podzielone względem nadzoru epidemiologicznego pomiędzy dwóch specjalistów.

Sprzątanie placówki odbywa się według opracowanego planu higieny, za którego przestrzeganie odpowiedzialne są osoby sprząające. Postępowanie z bielizną szpitalną jest zgodne z obowiązującą procedurą.

W podmiocie powołano komitet i zespół d/s kontroli zakażeń szpitalnych dokumentem z dnia 24.07.2024 r. W skład komitetu wchodzi: kierownik szpitala, wyznaczeni przez niego kierownicy komórek organizacyjnych szpitala (w tym również działu diagnostyki laboratoryjnej, centralnej sterylizatorni, apteki szpitalnej), przewodniczący oraz członkowie zespołu kontroli zakażeń szpitalnych, osoba kierująca pracą pielęgniarek w szpitalu, lekarz wykonujący zadania służby medycyny pracy. Posiedzenia komitetu kontroli zakażeń szpitalnych odbywają się raz na 6 miesięcy lub częściej jeśli istnieje taka potrzeba, ostatnie z dnia 12.08.2024 r. Posiedzenia zespołu odbywają się 1 raz w miesiącu, ostatnie z dnia 16.10.2024 r.

Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych raz na 6 miesięcy przeprowadza kontrolę wewnętrzną w zakresie poprawności stosowania procedur zapobiegania zakażeniom i szerzeniu się

czynników alarmowych. Ocenę przeprowadza się na podstawie analizy zużycia preparatów dezynfekcyjnych do rąk, badania środowiskowego po dekontaminacji powierzchni, audytów w oddziałach w zakresie stanu higieniczno-sanitarnego i procesu sprzątania. Okresowo przeglądana jest indywidualna dokumentacja medyczna pacjenta pod kątem wystąpienia zakażenia szpitalnego, przegląd sposobu wypełniania kart rejestracji zakażenia i czynnika alarmowego, analiza zgonów, analizy dotyczące chorych gorączkujących. Na bieżąco prowadzona jest przez oddziały dokumentacja medyczna w formie elektronicznej w programie AMMS, gdzie rejestrowani są między innymi pacjenci z podwyższoną temperaturą. Prowadzony jest również monitoring bieżący w zakresie:

- wkłuc obwodowych,
- wkłuc centralnych,
- cewników moczowych,
- odleżyn,
- ran pooperacyjnych,
- pacjentów podłączonych do respiratora,
- ZLK 1,
- ZLK 5.

Dokumentacja w tym zakresie prowadzona jest w formie elektronicznej. Wyniki i wnioski z kontroli wewnętrznych przedstawiane są dyrektorowi szpitala i komitetowi ds. zakażeń szpitalnych.

Szpital Specjalistyczny zaopatrzony jest w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi z wodociągu sieciowego Sanok-Trepcza. Na wypadek awarii sieci wodociągowej obiekt posiada podpisane porozumienie z Sanockim Przedsiębiorstwem Gospodarki Komunalnej Sp. z o. o., ul. Jana Pawła II 59, 38-500 Sanok, dotyczące ilości dostarczanej wody tak, aby zapewnić jej dostawę przez minimum 12 godzin. Awaryjne źródło zaopatrzenia w wodę stanowią zbiorniki „Jerozolima” - zlokalizowane przy ul. Kenara o pojemności 2 x 1000 m³. Badania wody na kuchni szpitalnej zlecane raz w roku. Woda na obecność bakterii *Legionella Sp.* badana jest dwa razy w roku ze stałych wyznaczonych punktów zlokalizowanych na oddziałach szpitalnych. Obiekt posiada aktualne badania wody na obecność bakterii *Legionella Sp.*, ostatnie badania wykonano w miesiącu listopadzie 2023 roku. Szpital posiada również własną dodatkową stację uzdatniania wody dla bloku operacyjnego oraz centralnej sterylizatorni. Na wypadek awarii sieci energetycznej szpital posiada własne agregaty prądotwórcze. Szpital zatrudnia pracownika do obsługi wentylacji i klimatyzacji. Serwis prowadzony jest na bieżąco. Ze względu na zautomatyzowany system wentylacyjny, wymiany filtrów dokonuje się według wskazań systemu. Serwis kominowy zlecany zewnętrznemu kominiarzowi – Usługi kominarskie. Przeglądy na bieżąco według prawa budowlanego. Szpital jest zaopatrywany w ciepło z własnej kotłowni gazowej. Produkowana para wodna dostarczana jest do szpitalnych wymienników ciepła. Ciepło z wymienników przekazywane jest do systemu centralnego ogrzewania oraz do systemu podgrzewania ciepłej wody użytkowej.

Szpital posiada przygotowane 3 pomieszczenia post mortem na oddziałach. Dodatkowe pomieszczenie zostało zaadaptowane w tym celu na oddziale zakaźnym. Transport pomiędzy

szpitalem, a budynkiem prosektorium odbywa się po alejce utwardzonej. Do budynku prosektorium zwłoki wprowadzane są osobnym wejściem do pomieszczenia, które służy też do odbioru zwłok przez firmę pogrzebową lub rodzinę. W skład budynku prosektorium wchodzi pomieszczenie biurowe, zaplecze socjalne, toaleta z pełnym węzłem sanitarnym (natrysk), pokój lekarski, sala sekcyjna, pomieszczenie chłodni oraz pomieszczenie do wydawania zwłok. Ponadto zapewniono również chłodnię kontenerową, przylegającą do budynku prosektorium.

Pralnia szpitalna zlokalizowana w oddzielnym budynku wolnostojącym, wielokondygnacyjnym, podłączonym do sieci wodno – kanalizacyjnej miejskiej. Do prania bielizny przeznaczono 2 pralnice z automatycznym dozowaniem środków piorących i dezynfekujących. W pomieszczeniu zamontowano 3 klimatyzatory stanowiskowe, oprócz klimatyzacji centralnej, kotłownia na potrzeby szpitala gazowo-olejowa (olej opałowy), zlokalizowana w tym samym budynku w wydzielonej strefie, z oddzielnym wejściem.

Szpital przy ul. Konarskiego 8 w Sanoku zlokalizowany w budynku wielokondygnacyjnym, wolnostojącym, podłączonym do miejskiej sieci wodno-kanalizacyjnej. Na parterze w budynku szpitala mieści się Oddział Terapii Uzależnienia od Alkoholu (stacjonarny), na I piętrze zlokalizowany jest Oddział Dzienny Psychiatryczny.

NZOZ „DIAVERUM” Polska Sp. z o.o. Stacja Dializ w Sanoku

Stacja Dializ w Sanoku zlokalizowana jest w budynku na terenie Szpitala Specjalistycznego SPZOZ w Sanoku przy ul. 800-lecia 26.

Najczęściej wykonywane świadczenia to: hemodializa i hemodiafiltracja. W NZOZ Diaverum działa Komitet ds. Zakażeń Szpitalnych, który raz na kwartał sporządza raporty dotyczące zakażeń szpitalnych, a raz na 6 miesięcy wykaz biologicznych czynników chorobotwórczych. Stacja dializ posiada 5 sal – 9, 5, 4, 2 i 1 stanowiskowych i 26 aparatów do dializ. Średnio miesięcznie odbywa się 1350 zabiegów.

NZOZ im Św. Brata Alberta Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy w Sanoku

Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy w Sanoku mieści się przy ul. Korczaka 15 w budynku murowanym, wolnostojącym, wielokondygnacyjnym, przystosowanym dla osób niepełnosprawnych poruszających się na wózku inwalidzkim. W obiekcie wydzielonych jest 13 pokoi 1-2-3-5 osobowych, 11 pokoi z węzłem sanitarnym, pozostałe pokoje z bliskim dostępem do łazienki. Stan sanitarno-higieniczny ZPO zgodny z obowiązującymi przepisami. Procedury opracowywane i aktualizowane na bieżąco. Dwa razy do roku przeprowadzana jest kontrola wewnętrzna w obszarze profilaktyki zakażeń i chorób zakaźnych. Dodatkowo podczas kontroli wewnętrznej sporządzany jest raport o bezpieczeństwie i higienie pracy w zakresie zranień ostrymi narzędziami przy udzielaniu świadczeń zdrowotnych.

W gabinecie diagnostyczno-zabiegowym wydzielono stanowisko sterylizacji gabinetowej z zapewnionym ruchem postępowym narzędzi. Sprzęt zabiegowy wielokrotnego użytku poddawany jest sterylizacji w autoklawie na wilgotne powietrze. Kontrola procesu sterylizacji: fizyczna, chemiczna i mikrobiologiczna. Sprzęt sterylny przechowywany jest w wydzielonych, zamykanych szafach. Brudna bielizna przekazywana jest do pralni Caritas Park Energii Słonecznej w Przemyśle, transport zapewnia firma usługowa. Odpady

medyczne magazynowane są w urządzeniu chłodniczym, przekazywane uprawnionemu odbiorcy raz w tygodniu i utylizowane przez firmę zewnętrzną.

Zaopatrzenie w wodę z wodociągu sieciowego miejskiego będącego pod nadzorem PIS Sanok. W związku z obowiązkiem regularnej kontroli występowania bakterii *Legionella* w ciepłej wodzie, NZOZ Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy, w którym przebywają pacjenci o obniżonej odporności wykonano badanie wody w Laboratorium Higieny Komunalnej w Sanoku. Pomieszczenie post mortem wydzielone, zlokalizowane na poziomie 1, dostęp z niezależnym wejściem z zewnątrz.

Podsumowanie:

Sekcja epidemiologii w 2024 r. sprawowała nadzór nad 189 podmiotami leczniczymi w powiecie sanockim, takimi jak: ośrodki zdrowia, prywatne praktyki lekarskie oraz stomatologiczne, laboratoria medyczne, podmioty leczenia zamkniętego: szpital, centrum interwencji sercowo-naczyniowej, stacja dializ, zakład pielęgnacyjno-opiekuńczy. W roku 2024 przeprowadzono 122 kontrole sanitarne: 118 kontroli planowanych oraz 4 kontrole nieplanowane.

Wydano 5 decyzji administracyjnych za naruszenie wymagań higieniczno-sanitarnych i technicznych oraz 6 decyzji rachunkowych.

W stosunku do lat ubiegłych stan sanitarno-higieniczny i techniczny części obiektów uległ znacznej poprawie. Przeprowadzono remonty dostosowując pomieszczenia do szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą.

SEKCJA HIGIENY KOMUNALNEJ

Ocena jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi

W 2024 r. Sekcja Higieny Komunalnej zajmowała się kontrolą stanu sanitarnego urządzeń do zaopatrywania w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi, kontrolą jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, wody w pływalniach, kontrolą sposobu gromadzenia i usuwania nieczystości z nieruchomości, kontrolą obiektów użyteczności publicznej, wydawaniem opinii w przedmiocie przeprowadzania imprez masowych, spełnienia warunków sanitarnych w obiektach hotelarskich i w innych obiektach, w których świadczone są usługi hotelarskie. Ponadto sprawowała nadzór nad miejscami chowania zmarłych, wydawaniem zezwoleń dotyczących ekshumacji oraz transportu zwłok ludzkich i ich szczątków.

W 2024r. na terenie powiatu sanockiego liczba nadzorowanych wodociągów nie zmieniła się w stosunku do roku 2023. W roku sprawozdawczym 17 wodociągów zaopatrywało w wodę ponad 67 tys. osób. Ponadto nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego objętych było 7 wodociągów lokalnych zaopatrujących w wodę np. szkoły, przedszkola oraz jedna studnia publiczna zlokalizowana w miejscowości Rzepedź. Wodociągi te objęte były przez PIS stałym monitoringiem jakości wody.

W ramach nadzoru nad jakością wody Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Sanoku weryfikował wywiązywanie się podmiotów z obowiązku realizacji badań wykonywanych

STAN SANITARNO-HIGIENICZNY POWIATU SANOCKIEGO ZA ROK 2024

w ramach kontroli wewnętrznej zgodnie z opracowanym i zatwierdzonym harmonogramem na rok 2024.

Tabela 1. Wodociągi zbiorowego zaopatrzenia ludzi w wodę przeznaczoną do spożycia

Lp	Nazwa zarządcy	Nazwa Wodociągu	Ilość zaopatrywanych osób	Produkcja wody [m ³ /d]	Rodzaj ujęcia, uzdatnianie
1.	Sanockie Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej Spółka z o. o., ul. Jana Pawła II 59, 38-500 Sanok	Wodociąg Sanok Zasław	12216	1001-10000	Ujęcia powierzchniowe, uzdatnianie podchlorynem sodu
		Wodociąg Sanok Trepcza	36434	1001-10000	
2.	Gmina Bukowsko, 38-505 Bukowsko 220	Wodociąg Wola Sękowa	1658	101-1000	Ujęcie powierzchniowe, uzdatnianie podchlorynem sodu
3.	Zakład Gospodarki Komunalnej w Zarszynie, ul. Cicha 21, 38-530 Zarszyn	Krośnieński – ZGK Zarszyn	2840	101-1000	Woda powierzchniowa, nadzór prowadzi PSSE Krosno
		Krośnieński – Odrzechowa (sieć rozdzielcza ZGK Zarszyn)	100	≤100	
4.	Zakład Gospodarki Komunalnej w Besku, ul. Starowiejska 99 38-524 Besko	Sieć rozdzielcza Besko	3200	101-1000	Woda powierzchniowa, nadzór prowadzi PSSE Krosno
5.	Spółka Wodna II "BUKOWICA" 38-505 Bukowsko 301	Wodociąg "BUKOWICA"	965	101-1000	Woda mieszana - źródła naturalne oraz woda powierzchniowa, uzdatnianie podchlorynem sodu
6.	SANOK RUBBER COMPANY SPÓŁKA AKCYJNA, ul. Przemyska 24, 38-500 Sanok	Wodociąg Sanok Rubber	350	≤100	Ujęcie powierzchniowe, uzdatnianie podchlorynem sodu
7.	Spółdzielnia Mieszkaniowa w Szczawnem	Wodociąg Szczawne Krzyżówka	250	≤100	Ujęcie powierzchniowe, uzdatnianie podchlorynem sodu
8.	Spółka Wodna „POSTĘP” 38-504 Niebieszczany	Wodociąg Prusiek	400	≤100	Studnie głębinowe, uzdatnianie podchlorynem sodu
9.	Gminne Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej Sp. z o.o. w Komańczy	Wodociąg Szczawne	20	≤100	Ujęcia powierzchniowe, uzdatnianie podchlorynem sodu
		Wodociąg Wisłok Wielki	324	≤100	
		Wodociąg Nowy Łupków	328	≤100	
		Wodociąg Wysoczany	40	≤100	Studnie głębinowe, uzdatnianie podchlorynem sodu
		Wodociąg RzepedźJawornik	1256	≤100	
10.	Zakład Usług Technicznych	Wodociąg Kalnica	100	≤100	Ujęcia

Sp. z o.o. ul. Bieszczadzka 5 38-540 Zagórz	Wodociąg Średnie Wielkie	105	≤100	powierzchniowe, uzdatnianie podchlorynem sodu
--	-----------------------------	-----	------	---

Gmina Miasta Sanoka

zaopatrywana była w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi z 3 wodociągów sieciowych objętych stałym monitoringiem jakości wody tj.:

- ❖ wodociąg **Sanok-Trepcza** o produkcji wody od 1000-10000 m³/dobę, zaopatrujący w wodę przeznaczoną do spożycia ponad 36 tyś. mieszkańców.
- ❖ wodociąg **Sanok-Zasław** o produkcji wody od 1000-10000 m³/dobę, zaopatrujący w wodę przeznaczoną do spożycia ponad 12 tyś. mieszkańców.
- ❖ wodociąg **Sanok-Rubber** o produkcji wody do 100 m³/dobę, który zaopatruje w wodę przede wszystkim Zakład Sanok Rubber Company S.A. oraz, Stomet, PASS Polska, Agroma, stacja paliw Hafra, OBM Rymtar, EAE Elektronik, punkt sprzedaży pieczywa Piekarni „Jadcyszyn”, Stomil East, Towarzystwa Pomocy im. św. Brata Alberta w Sanoku, Przychodnia Zdrowia nr 5 (brak stałej liczby odbiorców).

Na obszarze zaopatrywanym przez w/w urządzenia wodociągowe znajduje się 15 punktów pobierania próbek wody do badań laboratoryjnych - z czego 9 punktów znajduje się na terenie gminy miejskiej.

Wodociągi: Sanok-Trepcza i Sanok-Zasław

Z wodociągów Trepcza oraz Zasław woda do badań laboratoryjnych pobierana w każdym miesiącu zgodnie z zakresem i częstotliwością określoną w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294).

W roku 2024 wykonano badania próbek wody w zakresie monitoringu kontrolnego i monitoringu przeglądowego. Przeprowadzone analizy pobranych próbek wykazały, że jakość wody w badanym zakresie spełnia wymagania określone w rozporządzeniu. Ponadto w oparciu o przeprowadzone badania, zarówno w ramach bieżącego nadzoru nad jakością wody jak i w ramach kontroli wewnętrznej realizowanej przez przedsiębiorstwo, PPIS wydawał co kwartał okresowe oceny jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi dostarczanej przez w/w wodociągi, w których potwierdzał, że jakość wody dostarczana odbiorcom odpowiada wymaganiom rozporządzenia.

Pismem z dnia 10.01.2024 r. SPGK Sp. z o.o. w Sanoku, ul. Jana Pawła II 59, 38-500 Sanok zwróciło się do PPIS z wnioskiem o zmianę terminu wykonania decyzji z dnia 15.07.2014 r. dotyczącej doprowadzenia do odpowiedniego stanu techniczno-sanitarnego budynku filtrów i pompowni na SUW w Zasławiu na dzień 31.12.2024 r. Strona uzasadniając wniosek podała, że w chwili obecnej trwają prace związane z ustaleniem stanu technicznego niektórych obiektów i urządzeń. Zlecono ekspertyzę techniczną jazu piętrzącego na rzece San oraz ekspertyzę stacji transformatorowej. W dalszej kolejności planowane jest zlecenie wykonania

koncepcji modernizacji SUW, w której określony zostanie niezbędny zakres prac modernizacyjnych i która będzie podstawą do opracowania stosownej dokumentacji projektowej. Opracowania umieszczone zostały w wieloletnim planie zamierzeń inwestycyjnych (Wieloletni Plan Rozwoju i Modernizacji Urządzeń Wodociągowych i Kanalizacyjnych SPGK Spółka z o.o. w Sanoku na lata 2021-2024). Ponadto Zakład Wodociągów i Kanalizacji informuje, że podjął decyzję nie wygaszaniu pracy SUW w Zasławiu. Zakończenie kompleksowych prac budowlano-remontowych przewidziane jest do 31.12.2024 r. PPIS po przeanalizowaniu dokumentacji dotyczącej przedmiotowej sprawy przychylił się do wniosku i termin decyzji przedłużył do 31.12.2024 r. Według posiadanych informacji, stan techniczno-sanitarny budynku filtrów i pompowni na SUW w Zasławiu uległ poprawie, przeprowadzono remont w zakresie obowiązków nałożonych decyzją do dnia 31.12.2024 r.

Wodociąg Sanok-Rubber

W roku 2024 w ramach kontroli wewnętrznej realizowanej przez przedsiębiorstwo oraz w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego, pobrano z wodociągu sieciowego Sanok RUBBER próbki wody do badania. Laboratorium WSSE w Rzeszowie Oddział Laboratoryjny w Sanoku sporządziło sprawozdania z badań, na podstawie których stwierdzono, iż badane próbki wody odpowiadają warunkom określonym w rozporządzeniu. W związku z powyższym PPIS w Sanoku wydał decyzje stwierdzające przydatność wody do spożycia.

Miasto i gmina Zagórz

zaopatrywana była w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi przez 3 wodociągi sieciowe objęte przez PPIS w Sanoku stałym monitoringiem jakości wody.

Są to wodociągi:

- ❖ **Kalnica** o produkcji wody $<100 \text{ m}^3/\text{dobę}$, który zaopatruje w wodę 100 osób,
- ❖ **Średnie Wielkie** o produkcji wody $<100 \text{ m}^3/\text{dobę}$, który zaopatruje w wodę 105 osób,
- ❖ **Sanok-Zasław** o produkcji wody od $1000\text{-}10000 \text{ m}^3/\text{dobę}$, który zaopatruje w wodę mieszkańców Miasta i Gminy Zagórz (5703 osób) oraz miasto Sanok (6513 osób).

Na obszarze zaopatrywanym przez w/w urządzenia wodociągowe znajduje się 7 punktów, z których PPIS w Sanoku pobierał próbki wody do badań laboratoryjnych celem potwierdzenia zgodności z wymaganiami obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawnymi.

Wodociąg sieciowy Średnie Wielkie gm. Zagórz

Przeprowadzona analiza sprawozdań z badań próbek wody pobranych w roku 2024 z wyznaczonego punktu na sieci wodociągu, wykonanych w ramach kontroli wewnętrznej przez Laboratorium Badawcze GBA POLSKA Sp. z o.o., Member of GBA GROUP ul. Mochtyńska 65, 03-289 Warszawa oraz Laboratorium WSSE w Rzeszowie Oddział Laboratoryjny w Sanoku które sporządziły sprawozdania z badań, na podstawie których stwierdzono, iż badane próbki wody odpowiadają warunkom określonym w rozporządzeniu.

W związku z powyższym PPIS w Sanoku wydał decyzje stwierdzające przydatność wody do spożycia. Z wodociągu sieciowego Średnie Wielkie gm. Zagórz korzysta 105 osób.

Wodociąg sieciowy Kalnica gm. Zagórz

W roku 2024 w ramach kontroli wewnętrznej realizowanej przez przedsiębiorstwo oraz w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego, pobrano z wodociągu sieciowego Kalnica próbki wody do badania. Laboratoria Badawcze GBA POLSKA Sp. z o.o., Member of GBA GROUP ul. Mochtyńska 65, 03-289 Warszawa oraz Laboratorium WSSE w Rzeszowie Oddział Laboratoryjny w Sanoku sporządziło sprawozdania z badań, na podstawie których stwierdzono, iż badane próbki wody odpowiadają warunkom określonym w rozporządzeniu. W związku z powyższym PPIS w Sanoku wydał decyzje stwierdzające przydatność wody do spożycia. Z wodociągu sieciowego Kalnica korzysta 100 osób.

Inne podmioty zaopatrujące w wodę

Na terenie Miasta i Gminy Zagórz znajdują się obiekty, które są objęte przez PPIS stałym monitoringiem jakości wody są to wodociągi zaopatrujące:

- ❖ Szkoła Podstawowa w Czaszynie, 38-516 Tarnawa Dolna,
- ❖ Szkoła Podstawowa w Tarnawie Dolnej, 38-516 Tarnawa Dolna.

Wodociąg sieciowy Szkoły Podstawowej im. Ignacego Łukasiewicza w Czaszynie, ul. Starowiejska 14, 38-516 Czaszyn

W dniu 08.11.2023 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Sanoku wydał **warunkową przydatność wody do spożycia**. Podejmowane działania naprawcze nie przyniosły rezultatu, decyzja pozostała do wyegzekwowania w roku 2024 r., z uwagi na *nieakceptowalny zapach* ≥ 4 TON. Na prośbę dyrekcji Szkoły Podstawowej wydłużono termin warunkowej przydatności wody do spożycia do dnia 15.01.2024 r. W dniu 19.01.2024 r. przedstawiono sprawozdanie z badań próbek wody pobranych 12.01.2024 r. z ww. wodociągu, na podstawie wyników w dniu 31.01.2024 r. wydano decyzje o przydatności wody do spożycia przez ludzi. W dniu 10.06.2024 r. Dyrektor Szkoły Podstawowej w Czaszynie poinformował na piśmie PPIS w Sanoku, iż mając na uwadze wyniki kontroli wewnętrznej i zewnętrznej dotyczące jakości wody w placówce, w okresie wakacyjnym podjęte zostaną prace remontowe związane z wymianą instalacji wodno-kanalizacyjnej, które przyczynią się do polepszenia jakości wody, a tym samym spełnią wszystkie parametry wody dopuszczonej do spożycia. Przedłożono dokumentację fotograficzną z podjętych działań naprawczych, które potwierdzały rozpoczęty remont ww. zakresie. W dniu 24.09.2024 r. pobrane zostały w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego próbki wody do badania laboratoryjnego. Przeprowadzone badanie wody przez WSSE w Rzeszowie wykazało, że woda w wodociągu sieciowym szkoły podstawowej nie odpowiada wymaganiom zawartym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi ze względu na ogólną liczbę mikroorganizmów w 22°C 300 jtk/100ml, mętność 5,9 NTU. Wszczęto postępowanie administracyjne, w dniu 02.10.2024 r. wydano decyzję rachunkową i **warunkową przydatność wody do spożycia** z terminem trwania przekroczenia do 31.10.2024 r. Dyrekcja szkoły po przeprowadzonych działaniach naprawczych zleciła badanie wody. Jak wskazuje sprawozdanie z badań z dnia

08.11.2024 r. wykonane przez WSSE w Rzeszowie Dział Laboratoryjny Pracownia w Sanoku, pobrana próbka wody w zakresie parametrów ogólna liczba mikroorganizmów w 22°C oraz mętność spełnia wymagania przepisów rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Ponieważ poprawie uległa jakość wody to decyzja administracyjna z dnia 02.10.2024 r. znak PSK.9020.10.117.2024 stwierdzająca warunkową przydatność wody do spożycia stała się bezprzedmiotowa. Wodociąg na potrzeby szkoły oparty na studni głębinowej, zaopatruje około 150 osób (uczniowie, nauczyciele, personel techniczno – gospodarczy). Posiłki do kuchni szkolnej dowożone przez firmę zewnętrzną (catering).

Wodociąg sieciowy Szkoły Podstawowej w Tarnawie Dolnej gm. Zagórz

Wodociąg na potrzeby szkoły oparty na studni głębinowej, woda poddawana uzdatnianiu. Na podstawie przedłożonych wyników badania próbek wody wykonanych w ramach kontroli wewnętrznej wydano decyzję stwierdzającą przydatność wody do spożycia przez ludzi.

Gmina Sanok

Zaopatrywana była w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi przez 2 wodociągi sieciowe objęte przez Państwową Inspekcję Sanitarną stałym monitoringiem jakości wody:

- ❖ **Sanok** o produkcji wody od 1000-10000 m³/dobę, który zaopatruje w wodę 6513 osób – mieszkańców gminy Sanok,
- ❖ **Prusiek** (wodociąg Spółki Wodnej „POSTĘP”) o produkcji wody <100 m³/dobę, który zaopatruje w wodę 400 osób – mieszkańców miejscowości Prusiek.

Wodociąg sieciowy Spółki Wodnej „POSTĘP” w Prusieku gm. Sanok

W dniu 20.08.2024 r. w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego zgodnie z harmonogramem poboru próbek wody, pobrano z ww. wodociągu sieciowego próbki wody do badania. Laboratorium WSSE w Rzeszowie Oddział Laboratoryjny w Sanoku sporządziło sprawozdania z badań, na podstawie których stwierdzono, iż badane próbki wody ww. wodociągu sieciowym nie odpowiadają wymaganiom zawartym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi ze względu na ponadnormatywne przekroczenie wskaźnika: ogólna liczba mikroorganizmów w 22°C > 300 jtk/100ml, mętność 1,7 NTU, zapach ≥ 4 nieakceptowany.

Wszczęto postępowanie administracyjne. PPIS w Sanoku wydał decyzję rachunkową oraz decyzję wraz z komunikatem o warunkowej przydatności wody do spożycia przez ludzi. Zarządca wodociągu zwrócił się pismem z dnia 27.09.2024 r. o prolongowanie decyzji z uwagi na to, że po przeprowadzonych działaniach naprawczych w kolejnym sprawozdaniu z badań próbek wody pobranych w dniu 23.09.2024 r., sporządzonym przez Laboratorium SPGK Sp. z o.o. w Sanoku, Laboratorium Wody i Ścieków – Pracownia Badań Wody w Trepczy, ul. Sanocka 68, 38-500 Sanok – ogólna liczba mikroorganizmów w 22°C wynosi > 300 jtk/100ml. Kolejne sprawozdanie z dnia 30.09.2024 r. z badania próbek wody, sporządzone przez Laboratorium SPGK Sp. z o.o. w Sanoku, Laboratorium Wody i Ścieków – Pracownia Badań Wody w Trepczy, ul. Sanocka 68, 38-500 Sanok, wykazało, że zbadane parametry odpowiadają wymaganiom zawartym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. W dniu

16 października 2024 r. PPIS w Sanoku wydał decyzję stwierdzającą przydatność wody do spożycia.

Inne podmioty zaopatrujące w wodę

Przedszkole Pakoszkówka gm. Sanok – w roku 2024 w ramach kontroli wewnętrznej realizowanej przez Przedszkole w Pakoszówce oraz w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego, pobrano z ww. wodociągu sieciowego próbki wody do badania. Laboratorium WSSE w Rzeszowie Oddział Laboratoryjny w Sanoku, Laboratorium SPGK Sp. z o.o. w Sanoku, Laboratorium Wody i Ścieków – Pracownia Badań Wody w Trepczy, ul. Sanocka 68, 38-500 Sanok oraz Laboratorium SGS Polska, Pracownia Środowiskowa, ul. Cieszyńska 52A, 43-200 Pszczyna sporządziło sprawozdania z badań, na podstawie których stwierdzono, iż badane próbki wody odpowiadają warunkom określonym w rozporządzeniu. W związku z powyższym Powiatowy Inspektor Sanitarny w Sanoku wydał decyzję stwierdzającą przydatność wody do spożycia. W roku 2024 wodociąg produkował wodę dobrej jakości.

Gmina Besko

Zaopatrywana była w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi przez wodociąg sieciowy objęty przez PIS stałym monitoringiem jakości wody. Jest to wodociąg **Sieniawa** nadzorowany przez PSSE w Krośnie, którego sieć rozdzielcza dla gmin Besko zaopatruje w wodę 3200 osób. Na obszarze zaopatrywanym przez ww. urządzenie wodociągowe znajduje się 1 punkt poboru, z którego PPIS w Sanoku pobierał próbki wody do badań laboratoryjnych. Parametry jakości wody produkowanej przez wodociąg w Sieniawie zaopatrującego w wodę mieszkańców gminy Besko wykazały zgodność z wymaganiami rozporządzenia w związku z powyższym PPIS w Sanoku wydał decyzję stwierdzającą przydatność wody do spożycia.

Gmina Zarszyn

Zaopatrywana była w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi przez wodociągi objęte przez Państwową Inspekcję Sanitarną stałym monitoringiem jakości wody. Jest to **Zakład Uzdatniania Wody w Sieniawie** nadzorowany przez PSSE w Krośnie, którego sieć rozdzielcza dla gmin Zarszyn zaopatruje w wodę 2940 osób. Na obszarze zaopatrywanym przez ww. urządzenie wodociągowe znajdują się dwie sieci rozdzielcze administrowane przez ZGK w Zarszynie. Na terenie gminy Zarszyn utworzone zostały 4 punkty poboru, z których PPIS w Sanoku pobierał próbki wody do badań laboratoryjnych. Parametry jakości wody produkowanej przez ZUW w Sieniawie zaopatrujący w wodę mieszkańców gminy Zarszyn wykazały zgodność z wymaganiami rozporządzenia w związku z powyższym PPIS w Sanoku wydał decyzję stwierdzającą przydatność wody do spożycia.

Gmina Bukowsko

Zaopatrywana była w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi przez 2 wodociągi sieciowe objęte przez PIS stałym monitoringiem jakości wody, są to:

- ❖ Wodociąg **Wola Sękowa** o produkcji wody od 100-1000 m³/dobę, zaopatrujący ok. 1658 osób.

- ❖ Wodociąg Spółki Wodnej II **"BUKOWICA"** o produkcji wody od 100-1000 m³/dobę, zaopatrujący ok. 965 osób.

Na obszarze zaopatrywanym przez ww. urządzenia wodociągowe znajdują się 3 punkty, z których PPIS w Sanoku pobiera próbki wody do badań laboratoryjnych.

Wodociąg sieciowy Wola Sękowa gm. Bukowsko

Powyższy wodociąg oparty na wodzie powierzchniowej z rzeki Sanoczek, jest to ujęcie brzegowe. Woda spływa do studni zbiorczej, tłoczona na filtry pośpieszne i poddawana uzdatnianiu podchlorynem sodu w budynku SUW. Woda po uzdatnieniu pompowana do zbiorników wyrównawczych, następnie grawitacyjnie spływa na sieć wodociągową. W ramach nadzoru nad jakością wody PPIS w Sanoku nadzorował wywiązywanie się podmiotu z obowiązku realizacji badań wykonywanych w ramach kontroli wewnętrznej zgodnie z opracowanym i zatwierdzonym harmonogramem na rok 2024. Pobierane były próbki wody do badań celem potwierdzenia zgodności z wymaganiami. Z wodociągu sieciowego Wola Sękowa korzysta 1658 osób.

Wodociąg sieciowy Bukowsko Spółki Wodnej II "BUKOWICA"

W ramach prowadzonego nadzoru nad jakością wody na ww. wodociągu sieciowym przedstawiciele PPIS w Sanoku w dniu 30.07.2024 r. pobrali próbki wody do analizy laboratoryjnej. Po otrzymaniu cząstkowego sprawozdania z badań z dnia 01.08.2024 r. sporządzonego przez WSSE w Rzeszowie Dział Laboratoryjny, 35-959 Rzeszów, ul. Wierzbowa 16, Laboratorium Higieny Komunalnej Pracownia w Sanoku, ul. Jezierskiego 39, 38-500 Sanok natychmiast wszczęto postępowanie administracyjne w związku ze stwierdzonym zanieczyszczeniem mikrobiologicznym wody z uwagi na przekroczenia dopuszczalnych wartości wskaźników mikrobiologicznych tj.: liczba bakterii grupy coli – >100 jtk/100 ml, liczba *Escherichia coli* – 85 jtk/100ml, liczba enterokoków kałowych – 34 jtk/100ml, ogólna liczba mikroorganizmów w temp. 22°C > 300 jtk/1ml.

PPIS w Sanoku wydał decyzję o braku przydatności wody do spożycia na wodociągu sieciowym Spółki Wodnej II „Bukowica” w Bukowsku gm. Bukowsko, wydając komunikat, że woda może być wykorzystywana jedynie do celów sanitarnych. Wydano decyzje rachunkową. Po działaniach naprawczych i przedłożonych sprawozdaniach sporządzonych przez Laboratorium Sanockiego Przedsiębiorstwa Gospodarki Komunalnej Sp. z o.o. w Sanoku, Laboratorium Wody i Ścieków – Pracownia Badań Wody w Trepczy, ul. Sanocka 68, 38-500 Sanok, z dnia 12.08.2024 r. z badań próbek wody pobranych w ramach kontroli wewnętrznej, wydano decyzję o warunkowej przydatności wody do spożycia z uwagi na ponadnormatywne przekroczenie wskaźnika: bakterie grupy coli – 2 jtk/100ml. W dniu 19.08.2024 r. przedłożono sprawozdanie z badań próbek wody sporządzone przez GBA POLSKA Sp. z o.o., Member of GBA GROUP Laboratoria Badawcze, ul. Mochtyńska 65 03-289 Warszawa, które wykazało, że jej jakość pod względem mikrobiologicznym oraz fizykochemicznym odpowiada wymaganiom określonym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. PPIS w Sanoku wydał decyzję stwierdzającą przydatności wody do spożycia na ww. wodociągu.

Gmina Komańcza

Zaopatrywana była w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi przez 6 wodociągów sieciowych objętych przez PIS stałym monitoringiem jakości wody. Są to wodociągi:

- ❖ Szczawne-Krzyżówka (*administrator: Spółdzielnia Mieszkaniowa-Szczawne*),
- ❖ Wysoczany (*administrator: GPGK Sp. z o.o. w Komańczy*),
- ❖ Nowy Łupków (*administrator: GPGK Sp. z o.o. w Komańczy*),
- ❖ Rzepedź-Jawornik (*administrator: GPGK Sp. z o.o. w Komańczy*),
- ❖ Szczawne (Baza GPGK) (*administrator: GPGK Sp. z o.o. w Komańczy*),
- ❖ Wisłok Wielki (dawny wodociąg Czystogarb) (*administrator: GPGK Sp. z o.o. w Komańczy*).

Wymienione wyżej urządzenia wodociągowe o produkcji wody $< 100 \text{ m}^3/\text{dobę}$, zaopatrują ok. 2200 osób w wodę przeznaczoną do spożycia.

Inne podmioty zaopatrujące w wodę

Na terenie Gminy Komańcza znajdują się również podmioty objęte przez PIS stałym monitoringiem jakości wody z uwagi na prowadzone w tych obiektach żywienie oraz wytwarzanie w miejscu posiłki, są to:

- ❖ Szkoła Podstawowa Wisłok Wielki gm. Komańcza,
- ❖ Szkoła Podstawowa w Komańczy gm. Komańcza,
- ❖ "Oaza ciszy i wypoczynku" Dom Rekolekcyjny w Rzepedzi.

Ponadto pod nadzorem PPIS w Sanoku znajduje się jedyna w powiecie sanockim studnia publiczna zlokalizowana w Rzepedzi na Osiedlu „C”.

Gmina Tyrawa Wołoska

Na terenie gminy Tyrawa Wołoska brak wodociągów sieciowych nadzorowanych przez Państwową Inspekcję Sanitarną. Mieszkańcy tych terenów zaopatrywani są w wodę przeznaczoną do spożycia z własnych, indywidualnych lub grupowych ujęć, której jakość określana jest przez Państwową Inspekcję Sanitarną jako niepewna, ponieważ nie jest kontrolowana.

Ciepła woda użytkowa *Legionella Sp.*

PPIS w Sanoku prowadzi również nadzór nad jakością ciepłej wody użytkowej pod kątem obecności bakterii *Legionella sp.* Badania przeprowadzone w 2024 roku obejmowały 6 obiektów w których w ramach bieżącego nadzoru pobrano 10 próbek wody.

W ramach kontroli wewnętrznej w dniu 12.08.2024 r. pobrano próbki ciepłej wody użytkowej z wewnętrznej instalacji wodociągowej w zakresie *Legionella sp.* z 5 wyznaczonych punktów na oddziałach Szpitala Specjalistycznego SP ZOZ w Sanoku.

Laboratorium WSSE w Rzeszowie Oddział Laboratoryjny w Sanoku sporządziło w dniu 22.08.2024 r. sprawozdanie z badań. Po zapoznaniu się z wynikami badań próbek ciepłej wody użytkowej w punkcie poboru – Oddział Pulmonologiczny, Oddział Terapii Uzależnienia od Alkoholu, PPIS w Sanoku natychmiast wszczął postępowanie administracyjne i nakazał Szpitalowi Specjalistycznemu w Sanoku, ul. 800-lecia 26, podjąć

działania mające na celu zredukowanie liczby bakterii *Legionella sp.* w ciepłej wodzie użytkowej w budynku w którym usytuowany jest Oddział Pulmonologiczny (ul. 800-lecia w Sanoku) oraz w budynku, w którym znajduje się Oddział Terapii Uzależnienia od Alkoholu (ul. Konarskiego 8 w Sanoku) do dopuszczalnych wartości określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi i udokumentować to wynikami badania wody. Wyłączyć z eksploatacji urządzenia i instalacje wody ciepłej w budynku przy ul. Konarskiego 8 w Sanoku, w którym usytuowany jest Oddział Terapii Uzależnienia od Alkoholu. Wyłączyć z eksploatacji urządzenia wytwarzające aerozol wodny (prysznice, perlatory) w budynku przy ul. 800-lecia w Sanoku, w którym usytuowany jest Oddział Pulmonologiczny. Sprawozdania z badań wykazały obecność pałeczek *Legionella* w ilości:

- ❖ 960 jtk/1000 ml na Oddziale Pulmonologicznym przy ul. 800-lecia w Sanoku (wysoki poziom skażenia instalacji ciepłej wody użytkowej),
- ❖ 3000 jtk/1000 ml na Oddziale Terapii Uzależnienia od Alkoholu przy ul. Konarskiego 8 w Sanoku (bardzo wysoki poziom skażenia instalacji ciepłej wody użytkowej).

W dniu 17.09.2024 r. zarządca budynku przedłożył sprawozdanie z badań ciepłej wody użytkowej z oddziałów objętych decyzją nakazową. W próbkach wody ciepłej użytkowej pobranej w dniu 26.08.2024 r. na Oddziale Pulmonologicznym i Oddziale Terapii Uzależnień od Alkoholu nie wykryto bakterii z rodzaju *Legionella sp.* W dniu 06.12.2024 r. zarządca szpitala przedłożył ponowne sprawozdanie z badań wody ciepłej użytkowej pobranej z wyznaczonych punktów na oddziałach. Na podstawie przedłożonego sprawozdania na Oddziale Terapii Uzależnień od Alkoholu w badanej próbce wykryto 64 jtk/1000 ml bakterii z rodzaju *Legionella sp.* Decyzja nakazowa jest w dalszym ciągu w trakcie egzekwowania do czasu przedłożeniu autorytatywnych wyników badania wody potwierdzających, że w ciepłej wodzie użytkowej nie jest przekroczona dopuszczalna ilość bakterii *Legionella* zgodnie z rozporządzeniem.

Podczas kontroli sanitarnych w obiektach zwracano szczególną uwagę na serwis systemów klimatyzacji oraz przekazywano szczegółowe informacje dotyczące zagrożeń związanych z bakterią *Legionella*, pozostawiano materiały edukacyjne.

Podsumowanie:

Według szacunków PPIS w Sanoku na dzień 31 grudnia 2024 r. z wody produkowanej przez wodociągi korzystało ponad 60 tys. mieszkańców powiatu sanockiego. Parametry jakości produkowanej wody wykazały zgodność z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, tym samym produkowana była woda o właściwej jakości.

PPIS w Sanoku wskazuje na konieczność kontynuowania działań mających na celu zapewnienia mieszkańcom powiatu wody spełniającej wymagania sanitarne, podłączenie kolejnych miejscowości do wodociągów sieciowych, ze szczególnym uwzględnieniem szkół, przedszkoli, jak również innych obiektów, z których woda używana jest w ramach działalności gospodarczej lub w budynkach użyteczności publicznej, jak również w podmiotach działających na rynku spożywczym zlokalizowanych na terenach wiejskich, gdzie nie ma jeszcze wodociągów, a w których przygotowuje się posiłki dla dzieci

niejednokrotnie na wodzie o zmiennych wartościach parametrów mikrobiologicznych. W roku 2024 wydano na wniosek zakładów podległych weterynarii 8 ocen dotyczących jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Ponadto, dyrekcja Zespołu Szkół im. Jana Pawła II w Pobiednie nr 105, 38- 505 Bukowsko, poinformowała PPIS w Sanoku pismem z dnia 05.07.2024 r., że obiekt został podłączony do miejskiej sieci wodociągowej Sanok. W związku z zaistniałą sytuacją obiekt został wykreślony z ewidencji i anulowano badania wody zgodnie z ustalonym harmonogramem na rok 2024.

Pływalnie

Miejski Ośrodek sportu i Rekreacji w Sanoku – pływalnia kryta i odkryta

Obiekt został przygotowany do prowadzenia działalności całorocznej i sezonowej zgodnie z wymaganiami. Zarządca obiektu przedkładał PPIS w Sanoku aktualne sprawozdania z badań wody basenowej basenu krytego i odkrytego w sezonie 2024. Przeprowadzono również bieżącą kontrolę sanitarną obu basenów która wykazała, że obiekt jest przystosowany dla potrzeb osób z niepełnosprawnością, poruszających się na wózkach inwalidzkich. Obiekt zaopatrywany jest w wodę z wodociągu sieciowego SANOK (Trecpa). Odprowadzenie nieczystości płynnych odbywa się do zbiorczej kanalizacji miejskiej. Wejście na teren basenów odkrytych prowadzi przez osobne wejście w budynku głównym zespołu basenów. Przy kasach wywieszony regulamin korzystania z pływalni oraz tablica informacyjna na której zarządca umieszcza komunikaty dot. jakości wody basenowej. Szatnie posiadają wydzielone przebieralnie oraz bezpośrednie połączenie z natryskownią i toaletami, wywieszone są informacje dla korzystających z basenu odnośnie zasad korzystania z obiektu. Dostępne osobne kabiny ustępowe przystosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnością. Wyznaczone są pomieszczenia gospodarcze na środki czystościowe i sprzęt porządkowy. Wszystkie pomieszczenia części mokrej poprzez przebieralnie, natryski posiadają posadzkę łatwo zmywalną wykonaną z glazury odpornej na działanie środków dezynfekcyjnych. W skład basenu krytego wchodzi 6 niecek oraz zjeżdżalnia wodna. Niecka basenu pływackiego posiada własny system cyrkulacji wody oraz utrzymywana jest w niej niższa temperatura wody. Dwie niecki basenów rehabilitacyjnego i rekreacyjnego z urządzeniami wytwarzającymi aerozol wodno – powietrzny oraz zjeżdżalnią wodną posiadają wspólny system cyrkulacji. Brodzik dla dzieci powyżej 3 lat posiada własny system cyrkulacji. Dwie wanny jacuzzi również posiadają osobny system cyrkulacji wody. W ramach bieżącego nadzoru sanitarnego w dniu 22.07.2024 r. pobrano próbki wody do badań laboratoryjnych z niecek basenowych, cyrkulacji oraz z natrysków w przebieralniach pod kątem badania wody na obecność bakterii *Legionella* w Miejskim Ośrodku Sportu i Rekreacji w Sanoku – Centrum Rehabilitacji i Sportu, Zespół Basenów Krytych.

Przeprowadzone badanie wody przez WSSE w Rzeszowie, Dział Laboratoryjny, ul. Wierzbowa 16, 35-959 Rzeszów wykazało, że woda w nieckach basenowych oraz systemach cyrkulacji nie odpowiada wymaganiom określonym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda w pływalniach (Dz. U. z 2022 r. poz. 1230) w zakresie parametru fizykochemicznego *stężenie trichlorometanu (chloroformu)*.

W próbkach wody pobranej w punktach poboru stwierdzono następujące wartości stężenia *trichlorometanu (chloroformu)*:

- ❖ niecka – basen sportowy $0,036\text{mg/l} \pm 0,005$;
- ❖ niecka – basen rekreacyjny $0,031\text{mg/l} \pm 0,004$;
- ❖ niecka – brodzik dla dzieci powyżej 3 lat $0,041\text{mg/l} \pm 0,005$;
- ❖ cyrkulacja – wanna jacuzzi 1 i 2 $0,038\text{ mg/l} \pm 0,005$;
- ❖ cyrkulacja – brodzik dla dzieci powyżej 3 lat $0,055\text{mg/l} \pm 0,007$.

Wszczęto postępowanie administracyjne, po działaniach naprawczych przeprowadzonych przez zarządcę obiektu przedłożono sprawozdania z badań które odpowiadają wymaganiom określonym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda w pływalniach (Dz. U. z 2022 r. poz. 1230).

Basen zewnętrzny czynny w sezonie letnim 2024. Zarządca przed otwarciem basenów dla klientów przedłożył sprawozdania z badań potwierdzające jakość wody basenowej zgodnej z rozporządzeniem. Basen zewnętrzny składa się z niecki basenu rekreacyjno – pływackiego ze zjeżdżalnią wodną oraz urządzeniami wytwarzającymi aerozol wodno – powietrzny. Niecki te posiadają wspólny układ cyrkulacji. Brodzik dla dzieci powyżej lat 3 również posiada indywidualny system cyrkulacji. Dostępny jest również mokry plac zabaw z urządzeniami wytwarzającymi aerozol wodno powietrzny. W dniu 23.07.2024 r. w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego pobrane zostały próbki wody do badania laboratoryjnego w Miejskim Ośrodku Sportu i Rekreacji w Sanoku – Centrum Rehabilitacji i Sportu, Zespół Basenów Odkrytych. Przeprowadzone badanie wody przez WSSE w Rzeszowie, Dział Laboratoryjny, ul. Wierzbowa 16, 35-959 Rzeszów, wykazało, że woda w nieckach basenowych oraz systemach cyrkulacji nie odpowiada wymaganiom określonym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda w pływalniach (Dz. U. z 2022 r. poz. 1230) w zakresie parametru fizykochemicznego *stężenie trichlorometanu (chloroformu)*. W próbkach wody pobranej w punktach poboru stwierdzono następujące wartości stężenia *trichlorometanu (chloroformu)*:

- ❖ niecka – rekreacyjno/pływacka $0,16\text{mg/l} \pm 0,02$;
- ❖ niecka – brodzik dla dzieci $0,076\text{mg/l} \pm 0,010$;
- ❖ cyrkulacja – niecka rekreacyjno/pływacka $0,14\text{ mg/l} \pm 0,02$;
- ❖ cyrkulacja – brodzik dla dzieci $0,075\text{mg/l} \pm 0,010$.

Wszczęto postępowanie administracyjne, wydano decyzje rachunkowe. Kolejne sprawozdania z badań dostarczone przez zarządcę obiektu nie wykazały przekroczeń ww. parametrów. Kontrolą basenu odkrytego objęto również pomieszczenia techniczne znajdujące się pod basenem, gdzie znajduje się automatyczny system monitorujący proces uzdatniania wody w nieckach basenowych. Na miejscu prowadzone są bieżące odczyty parametrów; wolny chlor, odczyn pH, pot. Redox, temp. wody, odczyty rejestrowane. Wydzielone pomieszczenie do przetrzymywania środków uzdatniających wody basenowe, w pomieszczeniu wykonano wentylację mechaniczną i grawitacyjną, okna zaciemnione, punkt mycia rąk zorganizowany. Dojazd do tego pomieszczenia utwardzony z odpowiednim spadkiem w celu odprowadzenia wód opadowych. Uzgodniony harmonogram poboru prób wody w nieckach, natryskach oraz

cyrkulacji jest na bieżąco realizowany przez zarządcę obiektu. W roku 2024 w obiekcie CRiS w Sanoku w ramach nadzoru sanitarnego przedstawiciele PIS przeprowadzili 2 kontrole - basenu krytego i odkrytego oraz pobrano próby wody ze wszystkich niecek basenowych i natrysków w zakresie *Legionelli sp.* Stan sanitarno –porządkowy obiektów bez zastrzeżeń.

Ocena stanu sanitarnego w obiektach użyteczności publicznej

Zakres kontroli sanitarnej w zakładach kosmetycznych, fryzjerskich, odnowy biologicznej, branży Beauty obejmował m.in. sprawdzenie czy w gabinecie zostały wdrożone i są przestrzegane opracowane i zaopiniowane przez PPIS procedury zapobiegające zakażeniom i chorobom zakaźnym u ludzi, wymagane z art. 16 ustawy z dnia 15 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi. Zgodnie z zapisami procedur sprawdzany jest stan faktyczny zakładu, który rzutuje na warunki świadczenia usług w przedmiotowym obiekcie. W skontrolowanych w 2024 roku zakładach branży Beauty stwierdzono, że tam gdzie prowadzone są zabiegi z naruszeniem ciągłości tkanki łącznej wykorzystywany jest sprzęt wielokrotnego użytku, który po użyciu poddawany jest dezynfekcji zanurzeniowej. Sprzęt po dezynfekcji, przygotowany do sterylizacji w autoklawie na wilgotne powietrze na miejscu w gabinecie lub proces ten zlecany jest firmie zewnętrznej z którą właściciel gabinetu podpisał stosowną umowę.

Część nadzorowanych gabinetów zabiegowych ma podpisaną umowę na sterylizację narzędzi z centralną sterylizatornią SPZOZ Szpital Specjalistyczny Sanok lub innym gabinetem spełniającym wymagania w zakresie prowadzenia sterylizacji na miejscu. Spotykana jest praktyka wysyłkowej sterylizacji, polegającej na zapakowaniu narzędzi i przesłanie ich do podmiotu świadczącego usługę sterylizacji. Po tym procesie narzędzia są odsyłane do ich zleceniodawcy, wraz z stosownym dokumentem potwierdzającym poprawny proces sterylizacji. Umowy i dokumenty pozostają do wglądu w gabinecie.

Działające na terenie powiatu sanockiego usługi mobilne nie otrzymują zgody PPIS na przeprowadzenia procesów sterylizacji narzędzi wielokrotnego użytku w warunkach domowych. Tego typu działalności korzystają z narzędzi jednorazowego użytku lub zlecają sterylizację narzędzi wielokrotnego użytku podmiotom zewnętrznym.

Obiekty użyteczności publicznej w których stwierdzono nieprawidłowości, wszczęto postępowanie administracyjne, wydano decyzje i uzyskano poprawę stanu sanitarno-technicznego.

Decyzja nakazowa, która pozostaje do wyegzekwowania w roku 2025 ciąży na obiekcie: Ustępy publiczne ul. Plac Świętego Michała w Sanoku. PPIS decyzją z dnia 21.08.2023 r. zobowiązał Gminę Miasta Sanoka do poprawy stanu sanitarno-technicznego ustępów publicznych w Sanoku przy ul. Plac Św. Michała. Na prośbę strony prolongowano termin wykonania decyzji, który został ustalony na dzień 30 września 2024 r.

Z-ca Burmistrza Miasta Sanoka, działająca na podstawie pełnomocnictwa udzielonego przez Burmistrza Miasta Sanoka, pismem z dnia 19.08.2024 r., zwróciła się do PPIS w Sanoku z wnioskiem o przedłużenie terminu wykonania decyzji do dnia 30 września 2025 r. W uzasadnieniu wniosku pełnomocnik strony wskazał, że realizacja decyzji wydanej przez PPIS w Sanoku wiąże się z koniecznością wykonania kapitalnego remontu obiektu. Istnieją

jednakże problemy związane z wykonaniem kabin dla osób niepełnosprawnych w ramach istniejącego obiektu. Ponadto z uwagi na trudną sytuację finansową miasta, co podkreśla się we wniosku, zachowanie terminu określonego decyzją nie jest możliwe. Gmina Miasta Sanoka planuje ustawienie nowego kontenera WC przy budynku parkingu wielopoziomowego.

PPIS w Sanoku po przeanalizowaniu dokumentacji dotyczącej przedmiotowej sprawy przychylił się do wniosku strony, przedłużył decyzję do 30.09.2025 r. Decyzja pozostaje w mocy i przechodzi do wyegzekwowania na rok 2025.

Podsumowanie

Według szacunków PPIS w Sanoku na dzień 31 grudnia 2024 r. z wody produkowanej przez wodociągi korzystało ponad 60 tys. mieszkańców powiatu sanockiego. Parametry jakości produkowanej wody wykazały zgodność z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, tym samym produkowana była woda o właściwej jakości.

PPIS w Sanoku wskazuje na konieczność kontynuowania działań mających na celu zapewnienia mieszkańcom powiatu wody spełniającej wymagania sanitarne, podłączenie kolejnych miejscowości do wodociągów sieciowych, ze szczególnym uwzględnieniem szkół, przedszkoli, jak również innych obiektów, z których woda używana jest w ramach działalności gospodarczej lub w budynkach użyteczności publicznej, jak również w podmiotach działających na rynku spożywczym zlokalizowanych na terenach wiejskich, gdzie nie ma jeszcze wodociągów, a w których przygotowuje się posiłki dla dzieci niejednokrotnie na wodzie o zmiennych wartościach parametrów mikrobiologicznych. W roku 2024 wydano na wniosek zakładów podległych weterynarii 8 ocen dotyczących jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Ponadto Dyrekcja Zespołu Szkół im. Jana Pawła II w Pobiednie 105, 38- 505 Bukowsko, poinformowała PPIS w Sanoku pismem z dnia 05.07.2024 r., że obiekt został podłączony do miejskiej sieci wodociągowej Sanok. W związku z zaistniałą sytuacją obiekt został wykreślony z ewidencji i anulowano badania wody zgodnie z ustalonym harmonogramem na rok 2024.

W roku 2024:

- ❖ przeprowadzono 3 kontrole sanitarne na wodociągach nadzorowanych,
- ❖ wydano 3 decyzje na warunkową przydatność wody do spożycia przez ludzi,
- ❖ wydano 1 decyzję na brak przydatności wody do spożycia przez ludzi,
- ❖ wydano 126 decyzji stwierdzających przydatność wody do spożycia przez ludzi,
- ❖ wykonano oznaczeń chemicznych 67,
- ❖ wykonano oznaczeń fizycznych 79,
- ❖ pobrano 15 prób wody basenowej,
- ❖ wykonano ogółem 146 badań.

Wydano:

- ❖ 57 decyzji na ekshumację zwłok,
- ❖ 23 postanowień na sprowadzenie zwłok z zagranicy,
- ❖ 1 decyzję na wywóz zwłok za granicę.

SEKCJA HIGIENY ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA

Działalność Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie higieny żywności, żywienia oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością ukierunkowana jest na zapewnienie odpowiedniego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego na terenie powiatu.

Stan sanitarny zakładów żywności, żywienia, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

W rejestrze obiektów prowadzących działalność na terenie powiatu sanockiego zarejestrowanych było 827 obiektów zajmujących się produkcją, obrotem środkami spożywczymi, materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz transportem.

Pod nadzorem znajdowało się 99 zakładów produkcyjnych: 11 automatów do lodów, 2 wytwórnie tłuszczów, 12 piekarni, 8 ciastkarni, 1 zakład przetwórstwa owocowo-warzywnego, 1 browar, 1 zakład przemysłu zbożowo-młynarskiego, 48 podmiotów zajmujących się produkcją pierwotną, rolniczym handlem detalicznym i dostawami bezpośredni oraz 14 innych wytwórni żywności. Zakłady produkcyjne prowadziły produkcję żywności głównie na potrzeby rynku lokalnego. Zarejestrowana produkcja rolnicza zajmowała się produkcją zbóż na cele spożywcze i paszowe, uprawą roślin oleistych, różnego rodzaju warzyw, owoców oraz produkcją przetworów owocowych i win gronowych na bazie własnych surowców. W tym sektorze działalność zakończyły 2 piekarnie oraz browar.

Największą grupę obiektów stanowiły zakłady obrotu żywnością. Wśród 424 obiektów zarejestrowanych i/lub wpisanych do rejestru było: 231 sklepów, 26 hurtowni, 18 kiosków, 59 środków transportu, 10 obiektów ruchomych i tymczasowych, 46 innych zakładów obrotu oraz 34 apteki.

Dużą grupę obiektów stanowiły zakłady żywienia zbiorowego. Zarejestrowanych było 287, w tym 179 typu otwartego, gdzie blisko połowę stanowiły zakłady małej gastronomii (89), w tym też 20 tymczasowych lub ruchomych, 3 gospodarstwa agroturystyczne oraz 104 obiekty prowadzące działalność typu zamkniętego. Działalność gastronomiczną prowadziło ponadto 25 innych zakładów żywienia i 4 zakłady usług cateringowych. Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego to: 1 bufet w zakładzie pracy, 1 blok żywienia w szpitalu, 5 bloków żywienia w domach opieki oraz placówki prowadzące żywienie dzieci i młodzieży tj. 5 stołówek w żłobkach, 36 stołówek w szkołach, 2 w bursach i internatach, 23 w przedszkolach, 1 w domu dziecka i 1 w zakładzie specjalnym.

Pod nadzorem znajdowały się 2 zakłady produkujące materiały i wyroby do kontaktu z żywnością oraz 15 miejsc obrotu (1 hurtownia i 14 sklepów).

Przeprowadzono 649 kontroli: 251 kompleksowych, 49 kontroli sprawdzających wykonanie nakazów ujętych w decyzjach administracyjnych i 349 kontroli tematycznych - poza planem. Kontrole tematyczne dotyczyły działań przeprowadzanych w ramach systemu RASFF – 109, interwencji (w związku ze zgłoszeniami klientów) – 22, odbiorów sanitarno-technicznych – 44, kontroli związanych z pobraniem próbek do badań laboratoryjnych – 62 oraz pozostałych działań akcyjnych związanych z podejmowaniem innych bieżących działań. Ponadto sporządzono 90 protokołów pobrania próbek w związku z poborem próbek do badań laboratoryjnych oraz oceny jakościowej żywności i materiałów do kontaktu z żywnością.

Ocena stanu sanitarnego nadzorowanych obiektów

W ramach nadzoru od wszystkich podmiotów wymagane było przestrzeganie obowiązujących przepisów w obszarze bezpieczeństwa żywności. Każdy z nich posiadał opracowane elementy zawierające ogólne zasady określone dla podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze w zakresie higieny środków spożywczych, ujętych w instrukcjach Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej. Wdrożenie procedur na podstawie zasad HACCP posiadało 669 obiektów. Zakłady produkujące materiały i wyroby do kontaktu z żywnością posiadały wdrożone systemy zarządzania jakością.

Analiza ryzyka, obejmująca stan faktyczny i bieżącą sytuację sanitarną, wykazała, że obiektów wysokiego ryzyka było zaledwie 7 (3 – zakłady produkcyjne, 3 – zakłady żywienia zbiorowego oraz 1 zakład obrotu), średniego 399 (32 – zakłady produkcyjne, 190 – obiekty obrotu, 177 – zakłady żywienia zbiorowego), a niskiego 421 (64 – obiekty produkcyjne, 233 – obrotu, 107 – żywienia zbiorowego). Wszystkie zakłady zajmujące się produkcją i obrotem materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością zakwalifikowano jako obiekty niskiego ryzyka.

W przypadku stwierdzenia podczas kontroli nieprawidłowości pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych podejmowano działania – zgodnie z kompetencjami i obowiązującymi przepisami prawa, a w szczególności:

- ❖ wydano 39 decyzji administracyjnych, nakazujących poprawę stanu technicznego, w tym 8 unieruchamiających obiekt w całości lub jego części, 11 dotyczących wycofania środków spożywczych niewłaściwej jakości oraz łącznie 148 decyzji rachunkowych,
- ❖ nałożono 57 mandatów karnych na łączną kwotę 16 300 zł.

Najczęściej wskazywane nieprawidłowości dotyczyły nieodpowiedniego stanu techniczno-sanitarnego pomieszczeń, urządzeń i wyposażenia, nieprawidłowych warunków przechowywania środków spożywczych, nieprzestrzegania zasad higieny przy produkcji i sprzedaży żywności, brak aktualnych badań do celów sanitarno-epidemiologicznych personelu.

Powodem wydania 8 decyzji wstrzymujących prowadzenie działalności w całości lub w jego części w zakresie obrotu żywnością oraz produkcji i wydawania posiłków były:

- ❖ nieodpowiednia jakość wody pochodzącej z wodociągów lokalnych zaopatrujących obiekty w zakresie parametrów mikrobiologicznych (stwierdzono przekroczenia dopuszczalnych wartości parametrów mikrobiologicznych takich jak: ogólna liczba mikroorganizmów w temp. 22°C, liczba bakterii grupy coli, liczba *Escherichia coli*, liczba enterokoków kałowych). Ponowne uruchomienie obiektów nastąpiło po zapewnieniu dobrej jakości wody, zgodnej z obowiązującymi normami w zakresie parametrów bakteriologicznych ujętych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi;
- ❖ kwestionowane wyniki badań lodów z automatu własnej produkcji zakładu małej gastronomii z uwagi na zanieczyszczenie bakteriami *Enterobacteriaceae*, pobrane w ramach „AKCJI LATO”. Wznowienie działalności gastronomicznej w zakresie produkcji i sprzedaży lodów z automatu nastąpiło po przeprowadzeniu kontroli,

przedłożeniu pozytywnych wyników badań lodów z automatu i stwierdzeniu wykonania nałożonych obowiązków;

- ❖ awaria sieci kanalizacyjnej i bezpośredni wyciek ścieków z kanalizacji do pomieszczeń sklepu, zgłoszona w ramach interwencji. Ponowne uruchomienie nastąpiło po udokumentowaniu działań i stwierdzeniu prawidłowego funkcjonowania kanalizacji oraz doprowadzenia do odpowiedniego stanu sanitarno-higienicznego stoiska mięsno-wędliniarskiego obiektu handlowego.

W 11 przypadkach, stwierdzających w obrocie środki spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia/daty minimalnej trwałości oraz wprowadzenie do obrotu środków spożywczych niezgodnych z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty, wydano decyzje zakazujące wprowadzanie ich do obrotu.

Do Podkarpackiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego skierowano 3 wnioski o nałożenie kar w związku ze sprzedażą środków spożywczych, innych niż objęte grupami środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży, niespełniających wymogów rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. Postępowanie jest prowadzone przez PPWIS.

Wydano 44 decyzje zatwierdzające dla nowych obiektów produkcyjnych, obrotu żywności i żywienia zbiorowego.

Podobnie jak w latach poprzednich w miejscach obrotu żywnością i żywienia zbiorowego prowadzono cykliczne działania w celu wykrycia i eliminacji procederu wprowadzania do obrotu mięsa dzików lub jego produktów niewiadomego pochodzenia, związane ze zwalczaniem afrykańskiego pomoru świń (ASF). Sprawdzano prawidłowość postępowania z produktami ubocznymi pochodzenia zwierzęcego pochodzącymi ze zwierząt niewykazujących żadnych objawów chorobowych (odpady kategorii 3) i odniesiono się do powyższych kwestii podczas 226 kontroli. Na terenie powiatu nie odnotowano nielegalnej sprzedaży mięsa i przetworów.

W roku 2024 przyjęto 30 interwencji dotyczących niewłaściwej jakości żywności oraz stanu sanitarno-higienicznego nadzorowanych obiektów. Przeprowadzono w związku z tym 22 kontrole interwencyjne oraz podczas 4 zaplanowanych kontroli kompleksowych odniesiono się również do wniesionych zarzutów dotyczących niewłaściwego stanu sanitarnego. Dodatkowo pobrano w ramach kontroli 1 próbkę żywności dla niemowląt i małych dzieci na obecność zanieczyszczeń biologicznych i fizykochemicznych, która nie została zakwestionowana. W 10 przypadkach podczas przeprowadzonych kontroli sanitarnych obiektów potwierdzono zasadność wnoszonych zarzutów i prowadzono dalsze postępowanie.

W związku z obowiązującym zakazem palenia papierosów i e-papierosów w przestrzeni publicznej, w zakładach pracy i lokalach gastronomicznych podczas 377 przeprowadzonych kontroli sprawdzano między innymi przestrzeganie obowiązujących przepisów w tym zakresie. We wszystkich obiektach, w których obowiązuje zakaz palenia wyrobów tytoniowych i palenia papierosów elektronicznych sprawdzono umieszczenie w widocznym miejscu tabliczek i piktogramów.

Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego

W 2024 roku nadzorem objęto łącznie 179 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym 87 restauracji i miejsc konsumpcyjnych, gdzie przygotowuje się dania w całości lub w większym zakresie od surowca do gotowego wyrobu, 89 zakładów małej gastronomii – bary, punkty gastronomiczne stacjonarne i tymczasowe, gdzie produkowana jest żywność na bazie półproduktów i wyrobów gotowych. W nadzorze znajdowały się również 3 gospodarstwa agroturystyczne, które produkowały i serwowały posiłki dla swoich gości. W tej grupie obiektów odnotowywano największe zmiany. Część obiektów zmieniło zakres działalności, powstało dużo nowych obiektów stacjonarnych i tymczasowych, a część została zlikwidowana.

Zakres prowadzonej działalności dostosowany był do możliwości lokalowych zakładów. Obiekty z tej grupy posiadały stosowne zaplecza produkcyjne (kuchnia, przygotowalnia, magazyny, zmywalnia, zaplecze socjalne i sanitarne dla obsługi) i sale konsumpcyjne wydzielone w specjalnie zorganizowanej przestrzeni z obsługą kelnerską lub miejscu wydawania potraw oraz pomieszczenia sanitarne dla klientów.

Skontrolowano 113 obiektów, w tym 49 zakładów małej gastronomii. Zatwierdzono 20 nowych obiektów. Przeprowadzono łącznie 153 kontrole, w tym 5 interwencyjnych. Wydano 8 decyzji nakazowych na poprawę stanu techniczno-sanitarnego, w tym 2 o unieruchomieniu obiektu oraz nałożono 14 mandatów na łączną kwotę 4 350 zł.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości dotyczyły niewłaściwego stanu techniczno-sanitarnego pomieszczeń i urządzeń, nieprawidłowych warunków przechowywania środków spożywczych i niehigienicznej ich sprzedaży z narażeniem na wtórne zanieczyszczenie, braku zapisów wynikających z procedur systemu HACCP oraz brak badań do celów sanitarno-epidemiologicznych personelu.

W ramach „AKCJI LATO” w okresie od 20 czerwca do 30 września skontrolowano 29 obiektów gastronomicznych we wskazanych grupach, w tym 24 zakładów małej gastronomii i 5 żywienia zbiorowego typu zamkniętego, obsługujących zorganizowany wypoczynek (żywienie na obozach, koloniach, turnusach wypoczynkowych itp.). Skontrolowane obiekty w większości prowadzą całoroczną działalność gastronomiczną. Przeprowadzono 31 kontrole, a stan techniczno-sanitarny większości obiektów był dobry i nie budził zastrzeżeń. Wydano 2 decyzje administracyjne na poprawę stanu techniczno-sanitarnego, w tym 1 na wstrzymanie działalności. W 4 przypadkach na właścicieli obiektów za stwierdzony niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny nałożono mandaty karne na łączną kwotę 1 350 zł.

Prowadzono również wzmożony nadzór nad pozostałymi obiektami żywienia zbiorowego, wytwórniami lodów i ciast, automatami do produkcji lodów oraz obiektami obrotu żywnością, które prowadzą całoroczną lub sezonową działalność, zlokalizowane w centrum miejscowości i przy uczęszczanych trasach turystycznych.

Środki transportu

W 2024 r. w ewidencji nadzorowanych środków transportu żywności znajdowało się 59 pojazdów transportowych z wdrożonymi zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej. Przeprowadzono 5 kontrole samochodów i stan ich sanitarno-techniczny nie budził zastrzeżeń.

Wszystkie pojazdy posiadały prowadzone zapisy dotyczące zabiegów mycia i dezynfekcji, kierowcy przestrzegali zasad higieny. Zwracano uwagę na zapewnienie odpowiedniego, niezbędnego wyposażenia i sprzętu w celu zachowania ciągłości łańcucha chłodniczego i sposobu monitorowania warunków transportu (nabiału, wędlin itp.). Pod względem oceny ryzyka 30 z nich były zakwalifikowane do kategorii niskiego, a 29 do średniego ryzyka.

Zakłady produkujące żywność, hurtownie oraz zakłady gastronomiczne posiadały własne środki transportu, których bieżący stan techniczno-sanitarny sprawdzono w ramach kontroli kompleksowych obiektów i nie stwierdzano nieprawidłowości. Część obiektów korzystała z usług specjalistycznych firm transportowych.

Jakość zdrowotna środków spożywczych

Pobieranie próbek do badań w ramach urzędowej kontroli i monitoringu przez Sekcję Higieny Żywności i Żywienia w 2024 r. oparto głównie na otrzymanych harmonogramach. Uwzględniono także polecenia Państwowego Podkarpackiego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego oraz bieżące potrzeby (m.in. konieczność sprawdzenia higieny produkcji lokalnych producentów, interwencje). Do poboru próbek wskazano obiekty obrotu hurtowego i detalicznego żywności (sklepy, hurtownie, apteki), zakłady produkcyjne (automaty do lodów, piekarnie, ciastkarnie, wytwórnie tłuszczów), producentów pierwotnych oraz zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego (zakłady małej gastronomii) i zamkniętego (stołówki szkolne, zakład opieki zdrowotnej).

Zgodnie z harmonogramem pobrano 258 próbek, wykonano 5 ocen tłuszczów smaźalniczych oraz w ramach puli próbek dodatkowych pobrano 48 próbek żywności i próbek sanitarnych. Pobrano 234 próbki w ramach urzędowej kontroli żywności, 5 próbek w ramach urzędowej kontroli i monitoringu żywności, 14 próbek w ramach monitoringu, w tym 5 próbek do badań radiochemicznych (skażenia promieniotwórcze).

Ocenę jakości tłuszczów smaźalniczych z wykorzystaniem szybkich testów OLEOTEST do badania w kierunku zawartości związków polarnych przeprowadzono w miesiącach lipiec-sierpień 2024 r. w 5 obiektach (2 ciastkarnie i 3 zakłady małej gastronomii). Pobrane podczas kontroli obiektów próbki tłuszczów oceniono pod względem parametrów jakościowych i w żadnym przypadku nie zostały zakwestionowane.

Żadna z próbek, wynikająca z „Planu pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu” dla PSSE w Sanoku, nie została zakwestionowana.

Dodatkowo poza harmonogramem pobrano 48 próbek: 1 próbka mleka HIPPO BIO COMBIOTIC w związku z interwencją klienta na obecność zanieczyszczeń biologicznych i fizykochemicznych, 1 próbkę tłuszczu smaźalniczego w zakładzie produkcyjnym w związku auditem w Laboratorium Higieny Żywności i Żywienia - Pracowni w Sanoku na zawartość związków polarnych, 6 próbek z PULI DODATKOWEJ UKRAINA (czekolada, konserwy warzywne, miód w kierunku metali ciężkich, prażone ziarna słonecznika i dyni na zanieczyszczenia biologiczne i fizyczne), 3 posiłki obiadowe w szkołach w ramach oceny żywienia dzieci i młodzieży, 25 próbek lodów do badań mikrobiologicznych w ramach „AKCJI LATO”, 5 próbek lodów do dodatkowych mikrobiologicznych badań kontrolnych, 1 próbka winogron pochodzących z Włoch w ramach PULI DODATKOWEJ 1000 do badań w kierunku pestycydów, 2 próbki suplementów diety do badań w kierunku zawartości kofeiny na polecenie PPWIS, 2 próbki produktów smażonych/ekstrudowanych w kierunku zawartości

substancji dodatkowych na polecenie PPWIS za inną stację, 2 próbki sanitarne – wymazy z powierzchni w zakładzie produkcyjnym lodów z automatu dla Laboratorium Higieny Żywności i Żywienia – Pracowni w Sanoku.

Zakwestionowano 5 próbek lodów z automatu pobranych w ramach „AKCJI LATO” z uwagi na zanieczyszczenie mikrobiologiczne, pobrane podczas weekendowej kontroli. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Sanoku wydał decyzję wstrzymującą prowadzenie działalności gastronomicznej w zakresie produkcji i sprzedaży lodów z automatu oraz nakazującą potwierdzenie skuteczności przeprowadzonych zabiegów dezynfekcyjnych sprzętu produkcyjnego poprzez uzyskanie pozytywnego wyniku badania lodów z automatu.

Pozostałe próbki dodatkowe pobrane w 2024 roku nie były kwestionowane.

Żywność podczas przeprowadzanych kontroli kompleksowych, tematycznych w obiektach obrotu i zakładach gastronomicznych oraz podczas poboru próbek żywności do badań laboratoryjnych była wrywkowo kontrolowana w zakresie prawidłowości znakowania. Prawidłowe znakowanie, zawierające obowiązkowe informacje na temat żywności, w tym dotyczące substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji, służy ochronie zdrowia konsumentów poprzez zapewnienie podstaw do dokonywania świadomych wyborów oraz bezpiecznego stosowania żywności.

Nadzór nad obrotem grzybami i przetwórstwem grzybów oraz zatrucia grzybami

W 2024 roku na terenie powiatu sanockiego nie odnotowano zatruć grzybami.

Uprawnienia klasyfikatora grzybów posiada 3 pracowników Sekcji Higieny Żywności i Żywienia i pracownik Sekcji Higieny Komunalnej. Udzielono 18 porad w zakresie określenia przynależności gatunkowej grzybów świeżych. Nie wystawiano atestów ocenianych partii grzybów.

W ramach profilaktyki zatruć grzybami prowadzono szereg działań oświatowo-edukacyjnych przy udziale pracowników Sekcji Higieny Żywności i Żywienia oraz pracownika Sekcji Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia: na tablicy informacyjnej PSSE przygotowano ekspozycję wizualną o tematyce zapobiegania zatruciom grzybami oraz bezpiecznego wypoczynku w lesie; w ramach akcji profilaktycznych zorganizowano stoisko informacyjno-edukacyjne podczas „Street Food Polska Festival 2024” na sanockim Rynku, gdzie poruszano kwestie profilaktyki zatruć grzybami, rozdawano ulotki tematyczne; w ramach akcji „Bezpieczne wakacje 2024” prowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych w miejscach zorganizowanego wypoczynku letniego dzieci i młodzieży, m.in. dotyczących podstawowych zasad bezpiecznego grzybobrania i pomyłek grzybowych; na zakończenie wakacji, w ramach akcji #latozsanePIDEM – pracownicy PSSE zorganizowali stoisko informacyjno-edukacyjne podczas XIV Bartnika Ziemi Sanockiej 2024. Promowano m.in. profilaktykę zatruć grzybami, rozdawano ulotki „Zatrucia grzybami – objawy, pierwsza pomoc, leczenie”; w trakcie trwania sezonu grzybowego na profilu Facebook PSSE w Sanoku zamieszczono 19 postów i komunikatów zawierających informacje ostrzegające o zbieraniu nieznanych grzybów, najczęstszych pomyłek grzybowych oraz na temat bezpiecznego wypoczynku w lesie; zamieszczono 2 komunikaty GIS na profilu Facebook oraz na stronie internetowej

PSSE w związku z zagrożeniem wynikającym ze spożywania muchomora czerwonego i sprzedawania go w Internecie.

System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach - RASFF

W ramach funkcjonowania systemu RASFF z uwagi na stanowiące zagrożenie dla zdrowia konsumentów niezwłocznie po otrzymaniu informacji o produktach niebezpiecznych przeprowadzono łącznie 109 kontroli oraz prowadzono liczne postępowania wyjaśniające dotyczące żywności, która została zakwestionowana pod względem jakości zdrowotnej w kraju i na terenie Unii Europejskiej z uwagi na zanieczyszczenia mikrobiologiczne, chemiczne, nieprawidłowości dotyczące znakowania i niewłaściwe cechy organoleptyczne.

Powiadomienia RASFF dotyczyły herbat, chałwy, humusu, owoców cytrusowych, owoców suszonych, przypraw, papryki, produktów zbożowych i cukierniczych, nasion roślin oleistych, suplementów diety, preparatów do żywienia niemowląt i małych dzieci oraz przetworów mięsnych.

Nie stwierdzono w obrocie produktów będących przedmiotem powiadomień z uwagi na wcześniejszą ich sprzedaż klientom indywidualnym bez możliwości identyfikacji, wykorzystanie surowców do produkcji oraz wcześniejszego wycofania kwestionowanych produktów przez właścicieli obiektów i zwrotu produktów do dostawców w celu ich utylizacji. Nie wydawano decyzji wycofujących z tym związanych.

Żywność zawierająca organizmy genetycznie zmodyfikowane (GMO)

Przeprowadzono 8 kontroli sanitarnych w zakładach produkcyjnych (piekarnie, ciastkarnie, wytwórnie tłuszczów) pod kątem prawidłowego znakowania surowców na obecność GMO oraz dokumentacji dotyczącej deklarowanej przez producenta jakości zdrowotnej w zakresie możliwości śledzenia żywności w łańcuchu żywnościowym, tzw. *traceability*. Żaden z producentów nie deklarował stosowania surowców, które zawierałyby GMO.

Suplementy diety

W ramach nadzoru nad suplementami diety i żywnością dla określonych grup pobrano łącznie 13 próbek, w tym 4 suplementy diety do badań w kierunku zawartości substancji dodatkowych, 2 na zawartość witamin i mikro/makroelementów, 2 na zawartość kofeiny i 5 próbek zawierających składniki pochodzenia zwierzęcego w kierunku badań mikrobiologicznych (*Salmonella spp.*, *Listeria monocytogenes*). Wszystkie próbki zbadane w ramach urzędowej kontroli i monitoringu żywności zostały ocenione pod względem prawidłowości znakowania, organoleptyki i nie zostały zakwestionowane.

Jakość zdrowotna materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu żywnością

Przeprowadzono 2 kontrole w miejscach obrotu detalicznego materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, związane z pobraniem próbek do badań laboratoryjnych. Pobrano 3 próbki wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością: do badań migracji globalnej i specyficznej, które nie zostały kwestionowane.

Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego w placówkach leczniczych

W powiecie sanockim działalność leczniczą prowadziły 2 placówki, w których bloki żywieniowe zapewniały całodienne żywienie wszystkich pacjentów i pensjonariuszy: placówka szpitalna – Szpital Specjalistyczny w Sanoku ul. 800-lecia 24 oraz placówka pielęgnacyjno-opiekuńcza – NZOZ im. Św. Brata Alberta w Sanoku Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy w Sanoku ul. Korczaka 15.

Szpital Specjalistyczny w Sanoku, ul. 800-lecia 26

W roku 2024 przeprowadzono kompleksową kontrolę bloku żywieniowego w zakresie oceny stanu techniczno-sanitarnego pomieszczeń i wyposażenia, wynikającą z planu kontroli oraz dokonano ocenę stanu żywienia pacjentów (dieta podstawowa).

Kontrola wykazała nieprawidłowości sanitarno-techniczne, w związku z czym wszczęto postępowanie administracyjne i została wydana decyzja administracyjna na poprawę stanu sanitarno-technicznego. Ocena stanu żywienia pacjentów była pozytywna.

Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy w Sanoku, ul. Korczaka 15

Przeprowadzono kompleksową kontrolę bloku żywieniowego wynikającą z planu kontroli oraz dokonano oceny stanu żywienia pacjentów. Przeprowadzono także kontrolę tematyczną związaną z pobraniem do badań laboratoryjnych próbki posiłku bezglutenowego. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

Żywienie dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty

Na terenie powiatu sanockiego nadzorem sanitarnym objęto: 36 placówek szkolnych prowadzących żywienie dzieci i młodzieży, 23 przedszkola prowadzące żywienie dzieci w wieku od 2,5 do 6 lat, 2 bursy/internaty, 1 ośrodek szkolno-wychowawczy, 1 dom dziecka oraz 7 sklepików szkolnych.

Od 1 września 2024 r. wpisano do rejestru i zatwierdzono 4 nowe obiekty w placówkach szkolnych, które prowadzą działalność w zakresie żywienia zbiorowego dzieci szkolnych i przedszkolnych - posiłki produkowane i dostarczane są przez podmiot zewnętrzny w ramach cateringu oraz 1 sklepik szkolny.

Skontrolowano ogółem 31 placówek oświatowych: 15 stołówek szkolnych i 9 przedszkoli, 5 żłobków, 1 internat, 1 ośrodek szkolno-wychowawczy oraz 5 sklepików szkolnych wraz z automatem vendingowym w placówce szkolnej.

Podczas kontroli szczególną uwagę zwracano na przestrzeganie warunków higienicznych i sanitarnych podczas magazynowania środków spożywczych, stosowanie zasad higieny na poszczególnych etapach procesów produkcyjnych oraz wprowadzanie do obrotu środków spożywczych spełniających wymogi rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

Podczas kontroli w 4 kioskach stwierdzono wprowadzanie środków spożywczych, które nie spełniały wymogów ww. rozporządzenia i wydano 4 decyzje wycofujące z obrotu handlowego i zakazujące sprzedaży tych produktów. Sprawdzone asortyment wprowadzanych środków spożywczych podczas niezwłocznie przeprowadzonych rekontroli,

stwierdzono wykonanie decyzji i wprowadzanie do obrotu środków spożywczych spełniających wymogi ww. rozporządzenia. Wystosowano 3 wnioski do Podkarpackiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego o nałożenie kary pieniężnej.

W kontrolowanych placówkach szkolno-wychowawczych dokonywano oceny żywienia na podstawie przeprowadzanej analizy jadłospisów w oparciu o listy wspomagające ocenę żywienia w szkołach i przedszkolach. Brano również pod uwagę używane do produkcji posiłków surowce i ich różnorodność, pozytywnie też oceniono przestrzeganie wytycznych ujętych w ww. rozporządzeniu.

Dokonano także oceny jakościowej żywienia w 2 placówkach szkolnych – pobrano posiłek obiadowy wyprodukowany w stołówce szkolnej oraz 2 posiłki obiadowe wyprodukowane i dostarczone przez zewnętrzną firmę cateringową. W związku z tym, że żywienie dzieci i młodzieży powinno być zgodne z aktualnymi rekomendacjami oraz przepisami prawnymi z zakresu żywienia dzieci i młodzieży. Stąd w orzeczeniach skierowanych do dyrekcji szkół, zawierających wyniki laboratoryjne zbadanych posiłków wskazano Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. jako jedno z narzędzi wspomagających poprawę żywienia dzieci i młodzieży. Wskazano potrzebę ograniczenia spożycia żywności z dodatkiem cukrów oraz o wysokiej zawartości tłuszczu, soli/sodu. Wskazano konieczność urozmaicania jadłospisu i spełnienia odpowiednich wymagań dla danej grupy wiekowej, wynikających z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej. Wielkość porcji, wartość energetyczną i wartości dotyczące składników odżywczych posiłków należy dostosować do wieku i wymagań danej grupy, uwzględniając zasady zdrowego żywienia.

Przeprowadzono 11 kontroli w 5 sklepikach szkolnych, które prowadziły działalność na terenie placówek szkolnych. Dokonano odbioru 1 nowo powstałego sklepiku, przeprowadzono również 1 kontrolę w sklepiku i automatu vendingowego w związku z interwencją rodzica na sprzedaż środków spożywczych, które nie powinny być sprzedawane w szkołach.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Sanoku w ramach bieżącego nadzoru w placówkach szkolno-wychowawczych prowadził również szereg działań edukacyjnych pod kątem spożywania przez dzieci i młodzież odpowiedniej żywności.

Akcje specjalne prowadzone przez Państwową Inspekcję Sanitarną woj. podkarpackiego

W ramach kontroli jakości produktów spożywczych pochodzenia ukraińskiego znajdujących się w obrocie poza harmonogramem dodatkowo pobrano 6 próbek z PULI DODATKOWEJ UKRAINA. Były to produkty tj. czekolada, konserwy warzywne, miód do badań w kierunku zanieczyszczeń metalami ciężkimi, prażone ziarna słonecznika i dyni na zanieczyszczenia biologiczne i fizyczne. Produkty spełniały również wymagania zdrowotne.

Od kwietnia 2024 r. w ramach realizacji Harmonogramu nadzoru nad obiektami oraz prowadzonej akcji kontrolnej dotyczącej super i hipermarketów przeprowadzono łącznie 36 kontroli. W 5 przypadkach za nieodpowiednie warunki magazynowania środków spożywczych i niewłaściwy stan sanitarny pomieszczeń nałożono mandaty na łączną kwotę 1900 zł. W 1 sklepie prowadzone było postępowanie administracyjne, wszczęto postępowanie egzekucyjne w związku z niewykonaniem decyzji dotyczącej poprawy stanu technicznego. Pobrano łącznie w tych obiektach 91 próbek żywności do badań w ramach urzędowej kontroli

i monitoringu żywności w zakresie badań mikrobiologicznych, chemicznych, skażenia promieniotwórcze, oceny znakowania i organoleptyki. Żadne z nich nie zostały zakwestionowane. Podczas kontroli obiektów prowadzona była każdorazowo identyfikacja wyrywkowo wybranych produktów, ocena warunków sprzedaży i przechowywania, terminowość wprowadzanego do obrotu asortymentu, ocena warunków przechowywania i znakowania wód butelkowanych oraz ocena dokumentacji towarzyszącej.

W okresie od 15.05.2024 r. do 31.08.2024 r. prowadzono wzmożony nadzór sanitarny nad hurtową sprzedażą owoców i warzyw w obiektach na terenie powiatu sanockiego. Przeprowadzono łącznie 7 kontroli w 6 obiektach. W jednej hurtowni wydano decyzję administracyjną na poprawę stanu sanitarno-technicznego, za nieodpowiedni stan sanitarny ukarano mandatem w wysokości 500 zł. Pobrano w tym czasie do badań laboratoryjnych 1 próbkę owoców na obecność pestycydów z puli próbek dodatkowych – „Pula 1000”. Dodatkowo we wrześniu pobrano jeszcze 5 próbek owoców i warzyw produkcji krajowej, z UE i spoza UE do badań w kierunku pestycydów. Żadna z próbek nie została zakwestionowana. Podczas kontroli obiektów prowadzona była każdorazowo ocena wybranych produktów w zakresie znakowania, zapewnienia warunków sprzedaży i przechowywania, ich zgodność z zaleceniami producentów i dostawców oraz ocena dokumentacji towarzyszącej.

W ramach akcji kontrolnej dotyczącej przechowywania wód butelkowanych przeprowadzono łącznie 29 kontroli sanitarnych w nadzorowanych obiektach na terenie powiatu sanockiego. W ramach urzędowej kontroli żywności do badań laboratoryjnych organoleptycznych, mikrobiologicznych (*Escherichia coli*, *Bakterie z grupy coli*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Enterokoki – paciorkowce kałowe*, *Clostridia redukujące siarczyny*) i fizyko-chemicznych oraz oceny znakowania 5 próbek popularnej wody butelkowanej. Próbkę nie zostały zakwestionowane.

W związku z licznymi interwencjami zgłaszanymi przez klientów w sklepach jednej z popularnych sieci handlowych przeprowadzone zostały 3 kontrole sanitarne, które wykazały nieprawidłowości dotyczące nieprzestrzegania zaleceń producentów w zakresie warunków przechowywania środków spożywczych, w tym również wód konfekcjonowanych. Stwierdzono, że środki spożywcze po dostawie przetrzymywane były na paletach na zewnątrz budynków, w miejscach silnie nasłonecznionych, z narażeniem na działanie czynników zewnętrznych, za co nałożono 3 mandaty na łączną kwotę 1 300 zł.

W ramach przedsięwziętej akcji kontrolnej związanej z dystrybucją maku przeprowadzono 6 kontroli w sklepach spożywczych i miejscach hurtowej dystrybucji, podczas których sprawdzano dokumentację potwierdzającą spełnienie wymogów dotyczących najwyższego dopuszczalnego poziomu zawartości alkaloidów opium ujętych w rozporządzeniu (UE) 2023/915. Stwierdzono każdorazowo posiadanie odpowiedniej dokumentacji i specyfikacji wskazującej o przeznaczeniu maku wprowadzanego do obrotu luzem dla konsumenta detalicznego. W obrocie detalicznym mak w większości znajdował się w opakowaniach jednostkowych.

Bezpieczeństwo zdrowotne żywności oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością produkowanych i wprowadzanych do obrotu na terenie powiatu utrzymane było na dobrym poziomie dzięki prowadzonym na bieżąco i w szerokim zakresie czynnościom kontrolnym, instruktażowym i represyjnym. W większości skontrolowanych obiektów potwierdzono

utrzymanie wdrożonych w latach poprzednich systemów dobrej praktyki higienicznej, dobrej praktyki produkcyjnej oraz zasad HACCP.

SEKCJA HIGIENY PRACY

Sekcja Higieny Pracy w 2024 r. objęła ewidencją 288 zakładów pracy zatrudniających ogółem 12400 pracowników. Pracownicy sekcji przeprowadzili 119 kontroli u 91 pracodawców, zatrudniających łącznie 8691 pracowników.

W 47 skontrolowanych zakładach stwierdzono nieprawidłowości, które dotyczyły:

- ❖ braku aktualnych pomiarów czynników szkodliwych – w 20 zakładach,
- ❖ przekroczeń NDS/NDN czynników szkodliwych dla zdrowia – 12 zakładów w tym: natężenia hałasu oraz stężeń acetonu, toluenu i stryrenu oraz pyłu drewna,
- ❖ niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń pracy i zaplecza socjalnego dla pracowników – w 8 zakładach,
- ❖ niedopełnienia obowiązków wynikających z obecności w środowisku pracy czynnika rakotwórczego – 4 zakłady,
- ❖ braku lub nieprawidłowej oceny ryzyka zawodowego – w 1 zakładzie,
- ❖ niespełnienia wymogów dotyczących stosowania substancji stwarzających zagrożenie lub mieszanin stwarzających zagrożenie – w 4 zakładach.

W wyniku prowadzonych postępowań administracyjno-egzekucyjnych, w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami, wydano 47 decyzji administracyjnych zawierających 64 nakazy dotyczących likwidacji stwierdzonych uchybień. W oparciu o obowiązujące przepisy kontynuowano nadzór nad niebezpiecznymi substancjami chemicznymi i ich mieszaninami. Kontrolą w tym zakresie objęto 22 obiektów. Nieprawidłowości stwierdzono w 4 obiektach.

W ramach nadzoru nad przestrzeganiem przepisów dotyczących wprowadzenia do obrotu produktów biobójczych i substancji czynnych oraz ich stosowania w działalności zawodowej przeprowadzono 17 kontroli, nie stwierdzając nieprawidłowości.

W roku 2024 r. kontynuowano realizację zadań Sekcji Higieny Pracy dotyczących nadzoru nad przestrzeganiem przepisów w zakresie wprowadzania na rynek produktów kosmetycznych. W związku z powyższym przeprowadzono 6 kontroli w tym zakresie nie stwierdzając nieprawidłowości.

Nie odnotowano na terenie powiatu sanockiego wprowadzania do obrotu środków zastępczych.

W 2024 r. wpłynęło 7 zgłoszeń podejrzeń o chorobę zawodową. Przeprowadzono 5 postępowań wyjaśniających, celem zebrania informacji dotyczącej przebiegu i warunków pracy zawodowej oraz oceny narażenia zawodowego. Wydano także 1 decyzję o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej oraz 2 decyzje stwierdzenia choroby zawodowej. Z przeprowadzonej analizy wynika, że dominującymi chorobami zawodowymi są borelioza i zespół cieśni w obrębie nadgarstka.

Podsumowanie:

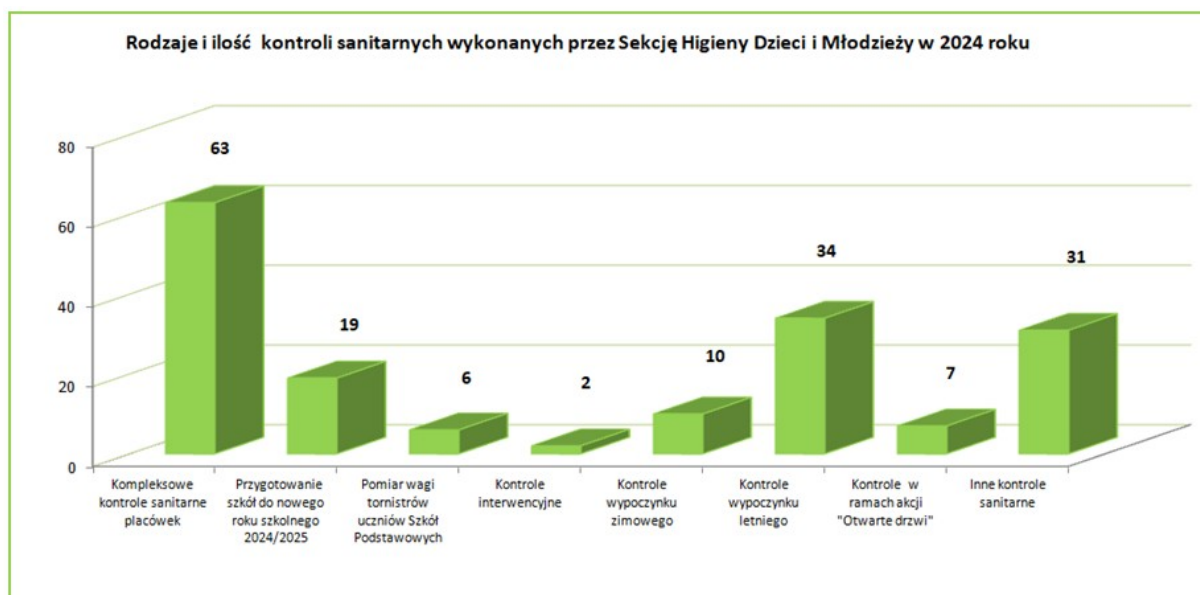
Podjęte działania przyczyniły się do poprawy warunków pracy pracowników w zakresie higieny, bezpieczeństwa oraz stanu sanitarno-porządkowego. Na podstawie dokonanej analizy

prowadzonego nadzoru działania Inspekcji w 2025 r. ukierunkowane będą na następujące problemy w zakresie higieny pracy:

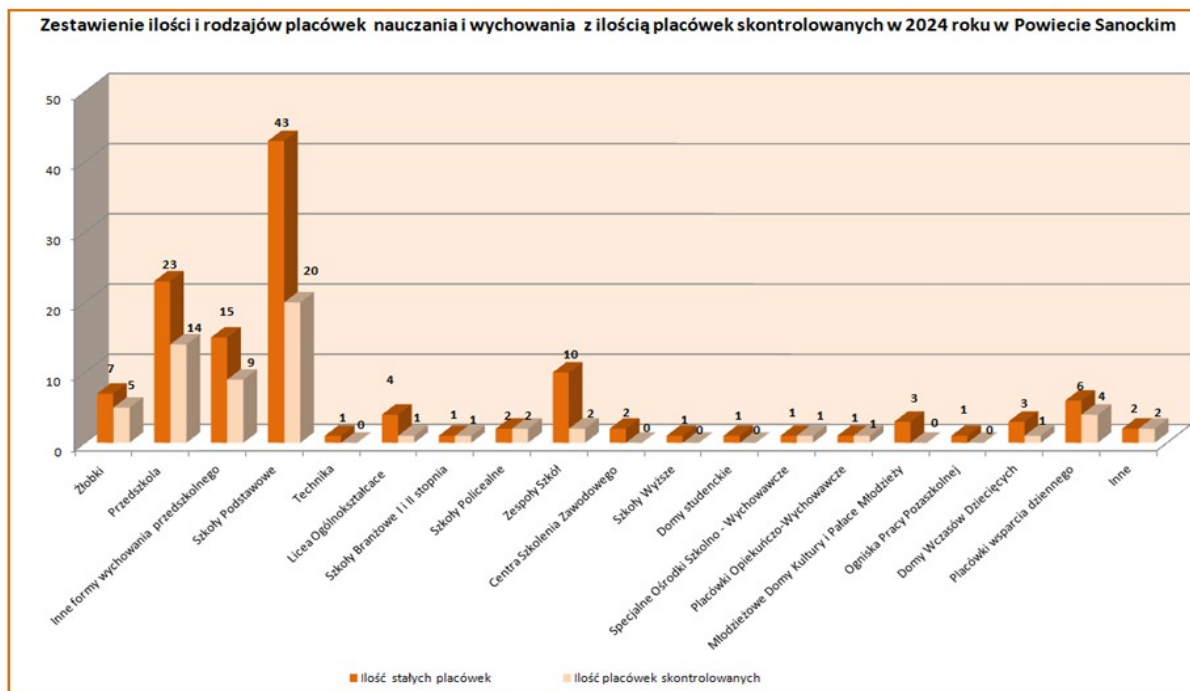
- ❖ Wypełnianie przez pracodawców obowiązków wynikających z oceny ryzyka zawodowego pracowników zatrudnionych w zakładach.
- ❖ Wzmocnienie ochrony zdrowia pracowników przed negatywnym oddziaływaniem szkodliwych i uciążliwych czynników występujących w miejscu pracy, ze szczególnym uwzględnieniem czynników rakotwórczych, mutagennych i reprotoksycznych.
- ❖ Przestrzeganie wymogów w zakresie dot. substancji chemicznych i ich mieszanin, produktów biobójczych, detergentów, produktów kosmetycznych, prekursorów narkotyków kat. 2 i 3.
- ❖ Współpraca z instytucjami i organizacjami, które zajmują się przeciwdziałaniem dystrybucji środków zastępczych, nowych substancji psychoaktywnych.
- ❖ Ograniczenie narażenia na radon w pomieszczeniach pracy.

SEKCJA HIGIEY DZIECI I MŁODZIEŻY

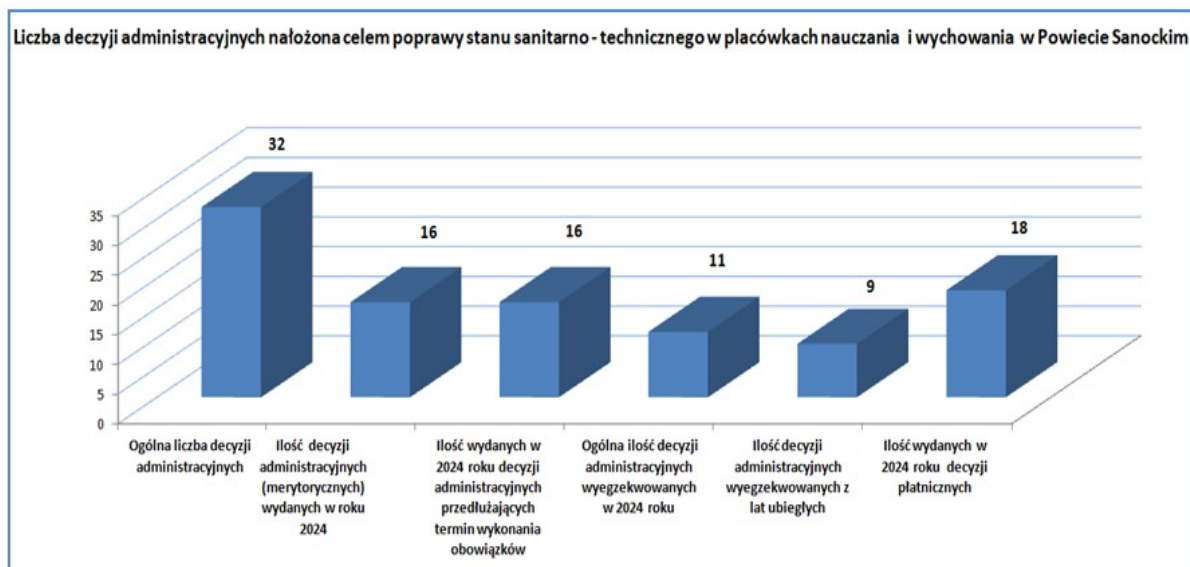
W 2024 roku objęto nadzorem 209 placówek w tym 127 placówek nauczania i wychowania oraz 82 placówki zimowego i letniego wypoczynku dzieci i młodzieży. Przeprowadzono łącznie 172 kontrole sanitarne, w tym 44 kontrole wypoczynku zimowego i letniego dzieci i młodzieży, 7 kontroli w ramach Akcji „Otwarte Drzwi”, 25 kontroli stanu przygotowania do nowego roku szkolnego oraz w ramach kampanii „Problem wagi ciężkiej” i 2 kontrole interwencyjne. Skontrolowano wszystkich organizatorów zimowego i letniego wypoczynku dzieci i młodzieży.



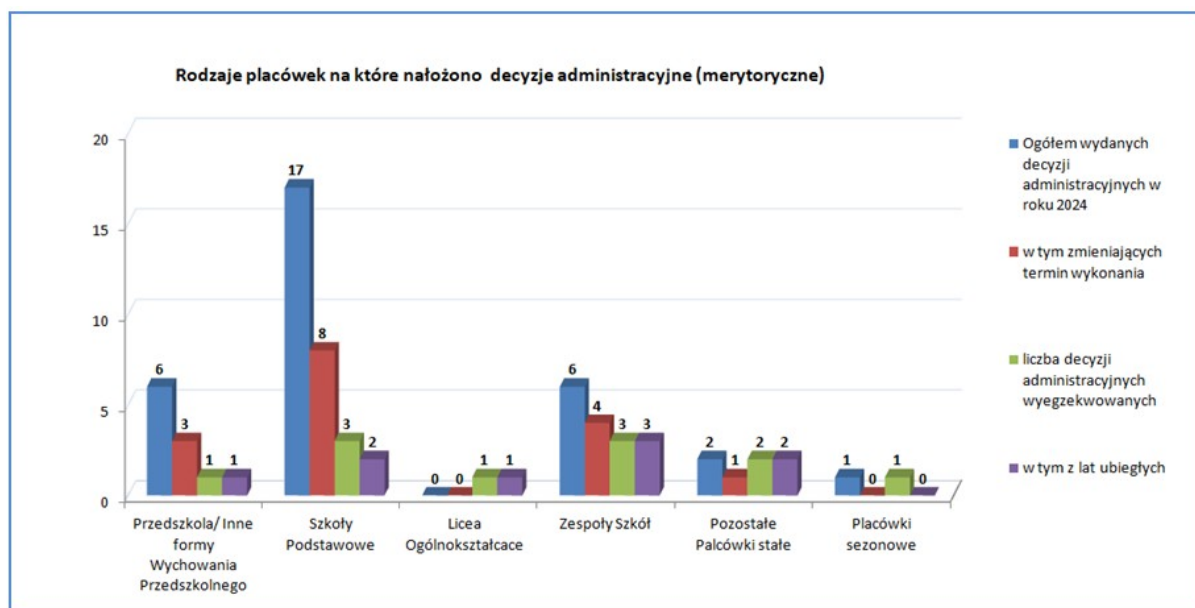
STAN SANITARNO-HIGIENICZNY POWIATU SANOCKIEGO ZA ROK 2024



Wydano 32 decyzje administracyjne, w celu uzyskania poprawy stanu sanitarno-technicznego obiektów, które są w trakcie realizacji. Wyegzekwowano 11 decyzji z lat ubiegłych.



Wydane w 2024 roku decyzje administracyjne (merytoryczne) dotyczyły poprawy stanu sanitarno-technicznego: sal lekcyjnych, innych sal zajęć dzieci i młodzieży, ciągów komunikacyjnych w budynkach, dróg dojścia i ogrodzenia, toalet, warunków prowadzenia zajęć wychowania fizycznego, warunków prowadzenia zajęć wychowania fizycznego, poprawy stanu technicznego mebli edukacyjnych oraz złej jakości wody.



W roku 2024 r. w powiecie sanockim utworzono 1 Niepubliczną Szkołę Podstawową Lili's Team, oraz Żłobek Niepubliczny „Akademia Małego Geniusza”. Wszystkie placówki działające na terenie powiatu posiadają dostęp do bieżącej ciepłej wody w sanitariatach, nie stwierdzono szkół w złym stanie technicznym. W kontrolowanych placówkach oświatowo – wychowawczych oceniano warunki mikroklimatyczne w pomieszczeniach szkolnych, jakie tworzą: temperatura, wilgotność oraz ruch i wymiana powietrza wewnątrz pomieszczeń. Podczas kontroli na bieżąco oceniano stan techniczny stolarki okiennej, możliwość wietrzenia pomieszczeń, używania mikrowentylacji i rozszczelnienia okien. Zwracano uwagę na drożność kanałów wentylacyjnych oraz oceniano dokumentację dotyczącą corocznych przeglądów kominowych i wentylacyjnych. W kontrolowanych placówkach stan techniczny stolarki okiennej oraz skuteczna wentylacja grawitacyjna, sprzyjały możliwości swobodnego wietrzenia pomieszczeń i skutecznej wymiany zużytego powietrza na czyste.

Dokonano oceny posiadania przez szkoły certyfikowanego sprzętu, mebli i sprzętu sportowego. W 2024 roku w nadzorowanych placówkach oświatowych w powiecie sanockim stan zaopatrzenia w meble i sprzęt sportowy z certyfikatami utrzymywał się na poziomie lat ubiegłych. W ramach nadzoru nad placówkami oświatowymi pracownicy pionu HDiM przeprowadzali oceny rozkładów zajęć lekcyjnych, oceny ergonomii mebli szkolnych i przedszkolnych, zapewnienia przez placówki miejsca na pozostawianie części podręczników i przyborów szkolnych, a także zapewnienia odpoczynku w czasie trwania przerw międzyszkolnych. Wszystkie skontrolowane szkoły zapewniają miejsca na pozostawianie części podręczników i przyborów szkolnych w placówkach formie szafek z indywidualnymi skrytkami lub innych miejsc przeznaczonych na ten cel. W pomieszczeniach kontrolowanych placówek przeprowadzano także pomiary temperatury, pomiary natężenia oświetlenia sztucznego. Działania kontrolne prowadzone przez pracowników Sekcji Higieny Dzieci i Młodzieży w placówkach oświatowo-wychowawczych obejmowały również edukację informacyjną oraz profilaktykę pod względem *Legionelli*.

Z uwagi na fakt, że powiat sanocki jest „terenem radonowym” podczas podejmowanych działań kontrolnych szczególną uwagę zwracano na miejsca pracy potencjalnie narażone na

wystąpienie podwyższonego stężenia radonu w powietrzu wewnątrz pomieszczeń w placówkach. Informowano dyrektora placówki, iż zgodnie z art. 23b i art. 23c ustawy z dnia 29 listopada 2000 r. Prawo atomowe (Dz. U. z 2023 r. poz. 1173, z późn. zm.), kierownicy jednostek wykonujących działalność, w której występują miejsca pracy zlokalizowane wewnątrz pomieszczeń na poziomie parteru lub piwnicy na terenach, na których średnioroczne stężenie promieniotwórcze radonu w powietrzu w znacznej liczbie budynków może przekroczyć poziom odniesienia zapewniają w tych miejscach pomiar stężenia radonu.

W przeprowadzonych w 2024 roku ocenach tygodniowych planów lekcji nie stwierdzono nieprawidłowości. Kontynuowano monitoring przestrzegania zakazu palenia tytoniu w placówkach oświatowo-wychowawczych. W obiektach w widocznych miejscach umieszczone są odpowiednie oznaczenia słowne i graficzne informujące o zakazie palenia wyrobów tytoniowych na terenie placówek. W skontrolowanych w roku 2024 obiektach, 7 szkół posiada gabinety profilaktyki zdrowotnej – 6 do własnej dyspozycji, natomiast 1 wspólnie z inną placówką, w 19 placówkach opieka zdrowotna świadczona jest poza terenem placówki. Nie odnotowano gabinetów profilaktyki zdrowotnej nie spełniających wymogów technicznych. Własny gabinet dentystyczny posiada 1 placówka, natomiast dzieci z 4 szkół mogą korzystać z usług gabinetu stomatologicznego poza terenem szkoły.

W większości szkół podstawowych prowadzone są różnorodne formy dożywiania: posiłki przygotowywane w obiektach oraz catering posiłków obiadowych dwu i jednodaniowych. Ogółem w skontrolowanych placówkach z dożywiania korzysta 1259 dzieci. W szkołach podstawowych realizowano programy promujące zdrowy styl życia, mające duże znaczenie w kształtowaniu prawidłowych nawyków żywieniowych u dzieci i młodzieży. Podobnie jak w latach ubiegłych w ramach Akcji „Program dla Szkół” prowadzonej dla uczniów klas od I do V dzieci otrzymywały owoce i warzywa oraz mleko w szkole. W roku 2024 Kontynuowano zainicjowaną przez Podkarpackiego Państwowego Inspektora Sanitarnego kampanię „Problem wagi ciężkiej”, podczas której prowadzono pomiary obciążenia uczniów tornistrami, organizowano spotkania edukacyjno – informacyjne z uczniami, rodzicami oraz nauczycielami. Dokonano pomiarów wagi tornistrów/plecaków w 6 wytypowanych szkołach podstawowych powiatu sanockiego (2 szkoły miejskie, 4 szkoły wiejskie) w klasach od I do VIII u 906 uczniów z 59 oddziałów. Ciężar tornistrów u 369 uczniów nie przekraczał 10% masy ciała ucznia, u 387 uczniów mieścił się w granicy pomiędzy 10% -15% masy ich ciała. Wysoką normę tj. 15% masy ciała przekraczały plecaki u 160 uczniów. Najlżejszy plecak ważył 1,23 kg, najcięższy 11,17 kg .

Warunki pobytu dzieci i młodzieży w skontrolowanych placówkach nauczania i wychowania oraz zimowego i letniego wypoczynku ocenia się jako zadowalające.

ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY

W 2024 roku do Sekcji Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego wpłynęło łącznie 808 wniosków dotyczących spraw związanych z działalnością komórki.

Wnioski dotyczyły uzgadniania dokumentacji projektowych, uzgadniania miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, opiniowania zakresu i stopnia szczegółowości

informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko dla projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz dla projektów planów ogólnych miast i gmin, uzgadniania uwarunkowań środowiskowych zgody na realizację inwestycji, zapytania o konieczność i zakres sporządzania raportu oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, odbiorów nowych obiektów, uzgadniania warunków zabudowy oraz lokalizacji inwestycji celu publicznego. Uzgadnianie dokumentacji projektowych dotyczyło zmiany sposobu użytkowania budynków na cele związane z usługami, budowy sieci wodociągowych, rozbudowy lub przebudowy istniejących budynków produkcyjnych i magazynowych natomiast odbiory – nowych obiektów branży spożywczej i żywieniowej oraz obiektów komunalnych, szkolnych, służby zdrowia i zakładów produkcyjnych. Pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych standard obiektów przekazywanych do użytkowania nie budził zastrzeżeń.

W odniesieniu do roku ubiegłego zwiększyła się ilość zawiadomień o zakończeniu robót budowlanych i zamiarze przystąpienia do ich użytkowania. W związku ze zmianą w ustawie o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym w znaczący sposób zwiększyła się liczba zajętych stanowisk w sprawie uzgadniania warunków zabudowy oraz lokalizacji inwestycji celu publicznego.

Do większych obiektów przekazanych do użytkowania w roku 2024 należy zaliczyć:

- ❖ rozbudowę Szkoły Podstawowej w Prusieku,
- ❖ sklep spożywczo-przemysłowy „Dino Polska” w Zagórzcu, ul. Batorego

Uczestniczono w posiedzeniach Powiatowego Zespołu Uzgadniania Dokumentacji Projektowych, na których zaopiniowano 216 dokumentacji. Dokumentacje uzgadniano również biorąc udział w zdalnej naradzie koordynacyjnej za pośrednictwem portalu sanocki.webewid.pl.

SEKCJA OŚWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA

Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia Powiatowej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej w Sanoku prowadzi działania wynikające z założeń krajowych (Ustawy o Inspekcji Sanitarnej, wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego, Narodowego Programu Zdrowia), wojewódzkich (Wojewódzkiego Programu Promocji i Ochrony Zdrowia, Wojewódzkiego Programu Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV, Programu Przeciwdziałania Narkomanii), sytuacji epidemiologicznej oraz występujących problemów i potrzeb zdrowotnych społeczeństwa powiatu sanockiego.

Przedstawiciele PPIS w Sanoku z Sekcji Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia na poziomie powiatu organizują, koordynują i nadzorują działalność oświatowo-zdrowotną w celu ukształtowania odpowiednich postaw i zachowań prozdrowotnych.

Prowadzone działania kierowane są między innymi do: dzieci w wieku przedszkolnym, uczniów szkół podstawowych i ponadpodstawowych, rodziców i opiekunów, nauczycieli, pedagogów szkolnych, studentów, pacjentów zakładów opieki zdrowotnej, pracowników placówek ochrony zdrowia.

Sekcja OZiPZ cyklicznie nadzoruje i koordynuje realizację programów edukacyjnym o zasięgu krajowym, wojewódzkim i lokalnym, a także interwencji nieprogramowych.

W Roku 2024 koordynowana była realizacja 16 programów profilaktycznych:

- ❖ Program „Skąd się biorą produkty ekologiczne” – promocja zdrowego stylu życia dla dzieci przedszkolnych,
- ❖ Program „Bieg po zdrowie” – profilaktyka antytytoniowa dla klas IV szkół podstawowych,
- ❖ Program „Trzymaj Formę” – promocja zdrowego stylu życia dla klas V-VIII szkół podstawowych,
- ❖ Program „ARS, czyli jak dbać o miłość?” – profilaktyka uzależnień dla uczniów szkół średnich,
- ❖ Krajowy Program Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV – profilaktyka zakażeń wirusem HIV,
- ❖ Program „Wybierz życie – pierwszy krok” - profilaktyka zakażeń wirusem HPV dla uczniów szkół średnich,
- ❖ Program „Znamie! Znam je?” – profilaktyka czerniaka dla uczniów szkół średnich,
- ❖ Program „Podstępne WZW” – profilaktyka zakażeń WZW dla uczniów szkół średnich,
- ❖ Program „Zawsze razem” – profilaktyka zakażeń wirusem HIV dla uczniów klas I-III szkół podstawowych,
- ❖ Program „Zapobieganie HIV/ AIDS i chorobom przenoszonym drogą płciową. Edukacja młodzieży szkolnej” – profilaktyka dla uczniów szkół średnich,
- ❖ Program „Czyste powietrze wokół nas” - profilaktyka antytytoniowa dla dzieci 5-6-letnich,
- ❖ Program „Nie pal przy mnie proszę” - profilaktyka antytytoniowa dla klas I-III szkół podstawowych,
- ❖ Program „Znajdź właściwe rozwiązanie” - profilaktyka antytytoniowa dla klas V-VIII szkół podstawowych,
- ❖ Program „Moje dziecko idzie do szkoły” – edukacja rodziców i dzieci klas „0” – I szkół podstawowych,
- ❖ Program „Kleszcz mały czy duży, nic dobrego nie wróży” – profilaktyka chorób odkleszczowych dla uczniów szkół podstawowych i średnich,
- ❖ Program „Wiem co jem i dlaczego” – promocja zdrowego odżywiania dla uczniów szkół średnich.

W ramach realizacji interwencji nieprogramowych podejmowano szereg różnorodnych działań na rzecz poprawy zdrowia i jakości życia mieszkańców powiatu sanockiego.



W 2024 r. inicjowano i koordynowano działania związane z:

- ❖ Bezpieczeństwem dzieci podczas wypoczynku letniego i zimowego,
- ❖ Światowym Dniem bez Tytoniu,
- ❖ Światowym Dniem Rzucania Palenia,
- ❖ Światowym Dniem Zdrowia,
- ❖ Światowym Dniem AIDS,
- ❖ Akcją „Problem Wagi ciężkiej”,
- ❖ Akcją „Myję ręce, bo wiem więcej”,
- ❖ Kampanią EFSA „Wybieraj Bezpieczną Żywność”,
- ❖ Profilaktyką zażywania nowych narkotyków (tzw. „dopalaczy”),
- ❖ Wojewódzkim Przeglądem Małych Form Teatralnych,
- ❖ Promocją szczepień ochronnych,
- ❖ Profilaktyką chorób odkleszczowych,
- ❖ Profilaktyką grypy,
- ❖ Profilaktyką zatruc grzybami,
- ❖ Promocją zdrowego stylu życia, aktywności fizycznej i prawidłowego odżywiania,
- ❖ Profilaktyką wszawicy,
- ❖ Monitorowaniem przestrzegania ustawy antytytoniowej,
- ❖ Interwencjami wynikającymi z sytuacji epidemiologicznej.

W roku 2024 rozpoczęto realizację dwóch nowych kampanii o zasięgu wojewódzkim:

- ❖ „Świadome piękno – wspólnie zadbajmy o nasze zdrowie”. Celem kampanii jest podniesienie poziomu wiedzy pracowników zakładów branży beauty, osób przygotowujących się do zawodu oraz klientów tego typu salonów.
- ❖ „Wyścig do zdrowia”. Celem tej inicjatywy jest kształtowanie u najmłodszych dzieci w wieku przedszkolnym i wczesnoszkolnym zdrowych nawyków żywieniowych oraz promowanie aktywności fizycznej i zasad higieny.

Podczas realizacji tych przedsięwzięć pracownicy Sekcji OZiPZ organizowali stoiska informacyjno-edukacyjne, ekspozycje wizualne, konkursy, dystrybucję materiałów, narady, udzielali porad i instruktarzy. Na zaproszenie dyrektorów placówek oraz w ramach prowadzonego nadzoru nad bezpieczeństwem wypoczynku zimowego i letniego organizowali pogadanki, prelekcje na temat profilaktyki uzależnień (w tym dotyczące dopalaczy, tytoniu, papierosów elektrycznych, woreczków nikotynowych i napojów energetycznych) oraz promujące zdrowy styl życia, zbilansowaną dietę oraz higienę osobistą.

W roku ubiegłym największą popularnością cieszyły się zajęcia prowadzone dla dzieci w czasie promocji akcji „Wyścig do zdrowia”. Uczestnicy mieli możliwość zagrać w grę wielkoformatową. Najmłodsi wcielając się w rolę pionków wykonywali sportowe polecenia, aktywnie uczestnicząc w grze.



W ramach realizacji kampanii „Świadome piękno – wspólnie zadbajmy o nasze zdrowie” razem z Sekcją Higieny Komunalnej prowadzono dystrybucję materiałów informacyjnych, plakatów, ulotek oraz podczas kontroli obiektów branży Beauty udzielono 43 instruktaży dla 81 odbiorców. Kontynuowano realizację akcji „Problem wagi ciężkiej”, wspólnie z Sekcją Higieny Dzieci i Młodzieży. Dokonano pomiarów wagi plecaków uczniów z 59 oddziałów, z 6 szkół podstawowych. Edukacją objęto 906 uczniów, 250 rodziców oraz 80 osób z grona pedagogicznego.

W roku 2024 pracownicy Sekcji OZiPZ wraz z przedstawicielami Sekcji Higieny Komunalnej oraz Żywności i Żywienia przeprowadzili wspólnie trzy szkolenia dla podmiotów zewnętrznych:

- ❖ „Założenia kampanii informacyjnej EFSA – Wybieraj bezpieczną żywność” dla intendentów, kucharzy i innych osób wytwarzających posiłki dla dzieci i młodzieży,
- ❖ „Założenia kampanii informacyjnej Świadome piękno – wspólnie zadbajmy o nasze zdrowie oraz podniesienie poziomu wiedzy w zakresie bezpieczeństwa i podstawowych zasad higieny” dla uczniów szkoły policealnej, przyszłych pracowników branży beauty;
- ❖ „Szkolenie na temat zagrożeń zdrowotnych związanych z piciem energetyków przez młode, rozwijające się organizmy. Omówienie zmian w prawie dot. sprzedaży niektórych napojów z dodatkiem tauryny i kofeiny osobom poniżej 18. roku życia” dla pedagogów, nauczycieli i przedstawicieli policji.



Pracownicy Sekcji OZiPZ koordynowali prace związane z prowadzeniem oficjalnego profilu PSSE w Sanoku w mediach społecznościowych oraz z publikowaniem informacji na stronie internetowej. Systematycznie zamieszczane były komunikaty, wiadomości o tematyce profilaktyczno-edukacyjnej, związane z realizowanymi programami, kampaniami oraz z aktualną sytuacją epidemiologiczną. W 2024 r. opublikowano ok. 670 postów na profilu Facebook oraz ok. 60 informacji na stronie internetowej PSSE w Sanoku.

W ciągu 2024 r. pracownicy Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia przeprowadzili:

- ❖ 61 wizytacji,
- ❖ 21 kontroli - wspólnie z pracownikami Sekcji Higieny Dzieci i Młodzieży (kontrole: zorganizowanych form wypoczynku zimowego i letniego, podczas trwania akcji „Problem wagi ciężkiej” oraz kompleksowa kontrola Szkoły Podstawowej Nr 8 w Sanoku).

Podsumowanie:

Niniejsze opracowanie stanowi kompleksowe podsumowanie działań Państwowej Inspekcji Sanitarnej na terenie powiatu sanockiego w roku 2024. Prowadzenie intensywnych działań w zakresie nadzoru, prowadzenie edukacji oraz profilaktyki, wpłynęło na osiągnięcie znacznej poprawy w wielu obszarach, począwszy od poprawy stanu sanitarnego nadzorowanych podmiotów, poprzez zapobieganie zakażeniom i chorobom zakaźnym, aż popromocję zdrowego stylu życia, bezpieczeństwo w środowisku pracy oraz bezpieczeństwo żywności.

W 2024 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Sanoku na terenie powiatu sanockiego:

Nadzorował:

- ❖ obiektów stałych – 1662,
- ❖ turnusów letniego i zimowego wypoczynku dzieci i młodzieży – 82.

Przeprowadził:

- ❖ wszystkich kontroli (w tym wizytacji) – 1379,
- ❖ wywiadów epidemiologicznych – 1400.

Wydał:

- ❖ decyzji administracyjnych – 376,
- ❖ decyzji płaćniczych – 257 ,
- ❖ postanowień – 72,
- ❖ tytułów wykonawczych – 23.

Nalóżyl:

- ❖ mandatów karnych – 62 (na łączną kwotę 17.100 złotych).

Pobrał:

- ❖ próbek do badań laboratoryjnych – 695,
- ❖ wykonał badań ogółem – 1351.

Rok 2024 był okresem wzmożonych działań Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Sanoku, które przyniosły poprawę stanu sanitarnego powiatu sanockiego. Podobnie jak w latach poprzednich kontynuowana była współpraca na wielu płaszczyznach z innymi służbami, inspekcjami oraz jednostkami administracji samorządowej.

Dzięki zaangażowaniu pracowników Powiatowej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej w Sanoku udało się zakończyć wyznaczone zadania a w ramach działań na rzecz poprawy zdrowia publicznego mieszkańców powiatu wyznaczyć kolejne do realizacji w roku 2025.