

STAN SANITARNY

POWIATU OSTROWIECKIEGO



2025



**CHRONIMY ZDROWIE
Z MYŚLĄ O PRZYSZŁOŚCI**



**Powiatowa Stacja
Sanitarno-Epidemiologiczna
w Ostrowcu Świętokrzyskim**



**STAN
SANITARNY
powiatu ostrowieckiego
2025**

**Stan sanitarny powiatu ostrowieckiego w 2025 r. opracowano w Powiatowej Stacji
Sanitarno-Epidemiologicznej w Ostrowcu Świętokrzyskim pod kierunkiem:
Wioletty Adamczyk-Nowak – Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego**

przez: Pracowników komórek organizacyjnych PSSE w Ostrowcu Świętokrzyskim

Szanowni Państwo,

Z przyjemnością przekazuję Państwu kolejną ocenę stanu sanitarnego powiatu ostrowieckiego za rok 2025 poświęconą w całości zgodnie z Ustawą z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz.U. z 2024 r., poz. 416) problematyce realizacji zadań z zakresu zdrowia publicznego polegającej na sprawowaniu zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego, prowadzeniu działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej w zakresie chorób zakaźnych i innych chorób powodowanych warunkami środowiska, a także prowadzeniu działalności oświatowo-zdrowotnej.



Niniejsza publikacja przedstawia dane statystyczne i analizy z obszaru prewencyjnego oraz bieżącego nadzoru sanitarnego, a także działań przeciwepidemicznych dotyczących chorób zakaźnych i schorzeń środowiskowych. Obejmuje również działalność edukacyjno-zdrowotną.

Państwowa Inspekcja Sanitarna pełni istotną funkcję w zapewnieniu zdrowia publicznego poprzez nadzór czynników ryzyka oraz szeroką profilaktykę prozdrowotną. Zakres i intensywność systematycznego monitoringu oraz działań interwencyjnych i represyjnych zależą od oceny skali istniejących i potencjalnych zagrożeń środowiskowych. Skuteczna realizacja tych zadań przyczynia się do rozwoju gospodarczego kraju, poprawy jakości i długości życia ludzkiego, a także do wzrostu świadomości zdrowotnej społeczeństwa.

Zakres działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej obejmuje najważniejsze obszary bezpośrednio wpływające na bezpieczeństwo zdrowotne obywateli, w tym monitorowanie sytuacji epidemiologicznej dotyczącej zakażeń i chorób zakaźnych, nadzór nad: jakością wody pitnej, higieną żywności i żywienia, suplementami diety, kosmetykami, chemikaliami, warunkami pracy, wypoczynku, edukacji oraz udzielaniem świadczeń zdrowotnych.

Opracowanie przedstawia sytuację epidemiologiczną oraz stan sanitarny powiatu ostrowieckiego, bazując na danych dotyczących warunków zdrowotnych we wszystkich obszarach nadzorowanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrowcu Świętokrzyskim. Publikacja zawiera opis danych pozyskiwanych regularnie w ramach statystyki publicznej, a także obserwacje zjawisk związanych m.in. z aktualnymi zagrożeniami zdrowotnymi. Raport uzupełniają liczne wykresy i tabele, które ilustrują wyniki przeprowadzonych analiz.

Skuteczne reagowanie na zagrożenia zdrowotne mieszkańców powiatu ostrowieckiego umożliwiło obiektywną ocenę stanu bezpieczeństwa sanitarnego.

Raportowanie, będące kluczowym narzędziem w zarządzaniu zdrowiem publicznym oraz w profilaktyce i kontroli chorób zakaźnych, pełni także niezbędną funkcję informowania społeczeństwa o podjętych działaniach.

Poprzez wdrażanie nowoczesnych rozwiązań informatycznych znacząco wspieramy naszą działalność, co przekłada się na bardziej efektywne prowadzenie wszelkich działań związanych z ochroną zdrowia publicznego. Proces usprawniania i unowocześniania narzędzi pracy ma na celu skuteczne rozwiązywanie problemów i zapewnienie lepszego dostępu do usług. Sprawy obywateli oraz podmiotów gospodarczych obsługiwane są także w formie cyfrowej, z wykorzystaniem współczesnych technologii.

Jestem przekonana, że dzięki zaangażowaniu i rzetelnej pracy pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Ostrowcu Świętokrzyskim na rzecz podnoszenia świadomości mieszkańców naszego powiatu będziemy wpływać na poprawę bezpieczeństwa zdrowotnego nas wszystkich.

Oddając w Państwa ręce raport dotyczący stanu sanitarnego powiatu ostrowieckiego, mam nadzieję, że stanie się on istotnym kompendium wiedzy na temat ubiegłorocznej pracy Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz przysłuży się instytucjom publicznym, jednostkom samorządu terytorialnego, a także innym, zainteresowanym podmiotom w jeszcze bardziej efektywnej realizacji działań podejmowanych w obszarze zdrowia publicznego.

Równocześnie zachęcam do regularnego śledzenia naszych publikacji, dostępnych zarówno na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Ostrowcu Świętokrzyskim: <https://www.gov.pl/web/psse-ostrowiec-swietokrzyski>, jak i na naszym profilu w mediach społecznościowych. Głęboko wierzę, że świadome sięganie po zweryfikowaną wiedzę i jej selekcja to obecnie kluczowe elementy pozwalające we właściwy sposób troszczyć się o zdrowie własne i otoczenia.

*Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Ostrowcu Św.*

Wioletta Adamczyk - Nowak

1.	WSTĘP	7
2.	Ocena zagrożenia epidemiologicznego	19
2.1.	<i>Sytuacja epidemiologiczna w zakresie wybranych jednostek chorobowych</i> -----	23
2.2.	<i>Zachorowania na wybrane choroby zakaźne wieku dziecięcego</i> -----	28
2.3.	<i>WNIOSKI</i> -----	29
2.4.	<i>Realizacja programu szczepień ochronnych</i> -----	30
3.	Jakość wody do spożycia	35
3.1.	<i>Charakterystyka poszczególnych grup urządzeń zaopatrzenia ludności w wodę</i> -----	35
3.2.	<i>Badania ciepłej wody w szpitalach i w budynkach zamieszkania zbiorowego na obecność pałeczek Legionella sp.</i> -----	37
3.3.	<i>WNIOSKI</i> -----	38
4.	Zapobiegawczy nadzór sanitarny	43
4.1.	<i>Strategiczna ocena oddziaływania na środowisko</i> -----	45
4.2.	<i>Ocena oddziaływania na środowisko</i> -----	46
4.3.	<i>Uzgodnianie dokumentacji projektowej</i> -----	47
4.4.	<i>Kontrole obiektów (wizje lokalne, kontrole w trakcie realizacji inwestycji, uczestniczenie w dopuszczaniu do użytkowania obiektów budowlanych)</i> -----	48
4.5.	<i>WNIOSKI</i> -----	49
5.	Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej i kąpielisk	53
5.1.	<i>Stan sanitarny wybranych obiektów i urządzeń</i> -----	53
5.2.	<i>Inne działania</i> -----	57
5.3.	<i>WNIOSKI</i> -----	58
6.	Stan sanitarny podmiotów wykonujących działalność leczniczą	61
6.1.	<i>Zakres prowadzonego nadzoru sanitarnego</i> -----	61
6.2.	<i>Ogólna ocena podmiotów leczniczych</i> -----	63
6.3.	<i>Podmioty wykonujące ambulatoryjne świadczenia zdrowotne</i> -----	65
6.4.	<i>Praktyki zawodowe</i> -----	66
6.5.	<i>Dezynfekcja i sterylizacja</i> -----	67
6.6.	<i>Postępowanie z odpadami medycznymi i komunalnymi</i> -----	68
6.7.	<i>Stosowanie środków ochrony indywidualnej/postępowanie z bielizną</i> -----	69
6.8.	<i>Aparatura i sprzęt medyczny, wyroby medyczne</i> -----	69
6.9.	<i>WNIOSKI</i> -----	69
7.	Warunki sanitarno-higieniczne środowiska pracy oraz nadzór nad chemikaliami	73
7.1.	<i>Zakres kontroli warunków pracy</i> -----	73
7.2.	<i>Postępowanie administracyjno-egzekucyjne</i> -----	75
7.3.	<i>Nadzór nad warunkami pracy</i> -----	75
7.4.	<i>Nadzór w warunkach przekroczeń Najwyższych Dopuszczalnych Natężeń oraz Najwyższych Dopuszczalnych Stężeń</i> -----	75
7.5.	<i>Nadzór nad produktami biobójczymi</i> -----	78
7.6.	<i>Substancje chemiczne i ich mieszaniny</i> -----	79
7.7.	<i>Nadzór nad substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym w środowisku pracy</i> -----	80
7.8.	<i>Występowanie czynników biologicznych w środowisku pracy</i> -----	81
7.9.	<i>Nadzór nad produktami kosmetycznymi</i> -----	81
7.10.	<i>Działalność w zakresie zmniejszenia zagrożenia zdrowia publicznego w obszarze środków zastępczych i nowych substancji psychoaktywnych</i> -----	82
7.11.	<i>Choroby zawodowe</i> -----	84
7.12.	<i>Inne działania</i> -----	84
7.13.	<i>WNIOSKI</i> -----	85
8.	Nadzór nad placówkami nauczania i wychowania oraz placówkami wypoczynku dzieci i młodzieży	89
8.1.	<i>Stan sanitarno-techniczny placówek</i> -----	91
8.2.	<i>Infrastruktura do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego w szkołach</i> -----	98

8.3.	Warunki pracy ucznia -----	99
8.4.	Warunki wypoczynku i rekreacji-----	106
8.5.	Inne działania-----	109
8.6.	WNIOSKI-----	112
9.	Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia, zakładów produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz miejsc ich obrotu	115
9.1.	Zakres prowadzonego nadzoru sanitarnego-----	115
9.2.	Ogólna ocena obiektów żywnościowo-żywnościowych-----	117
9.3.	Stan sanitarny poszczególnych rodzajów obiektów-----	119
9.4.	Jakość zdrowotna środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością -----	128
9.5.	Znakowanie środków spożywczych -----	130
9.6.	Nadzór nad obrotem grzybami wprowadzanymi do obrotu oraz działalność edukacyjna w tym zakresie.	130
9.7.	System wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności i paszach (RASFF) -----	131
9.8.	Nadzór nad suplementami diety, środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia żywieniowego, środkami spożywczymi wzbogacanymi witaminami i składnikami mineralnymi-----	132
9.9.	Ocena sposobu żywienia w zakładach zamkniętych żywienia zbiorowego typu zamkniętego -----	133
9.10.	Działania podejmowane w ramach interwencji konsumentów -----	135
9.11.	Pozostałe działania podejmowane w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia -----	135
10.	Promocja zdrowia i oświata zdrowotna	145
10.1.	Programy edukacyjne -----	145
10.2.	Interwencje nieprogramowe-----	152
10.3.	Inne przedsięwzięcia w ramach profilaktyki i promocji zdrowia -----	161
10.4.	WNIOSKI-----	174
11.	Podsumowanie.....	175
12.	Spis tabel.....	185
13.	Spis wykresów	186
14.	Spis zdjęć.....	187

1. WSTĘP



**CHRONIMY ZDROWIE
Z MYŚLĄ O PRZYSZŁOŚCI**



Państwowa Inspekcja Sanitarna, powołana ustawą z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 416), realizuje zadania z zakresu zdrowia publicznego w celu ochrony zdrowia ludzkiego.

Nadzór sanitarny obejmuje w szczególności monitorowanie i ocenę sytuacji epidemiologicznej w zakresie występowania zakażeń oraz chorób zakaźnych, w tym prowadzenie nadzoru nad ich zapobieganiem i zwalczaniem, a także warunki: higieny środowiska, higieny pracy w zakładach pracy, higieny radiacyjnej, higieny procesów nauczania i wychowania, higieny wypoczynku i rekreacji, zdrowotne żywności, żywienia i produktów kosmetycznych oraz higieniczno-sanitarne, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne.

Zadania na rzecz ochrony zdrowia publicznego, podobnie jak w latach ubiegłych, były realizowane w sposób stały i długofalowy, zgodnie z wytycznymi ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz aktów wykonawczych. Działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej polegały na dążeniu do pożądaných standardów zdrowotnych, szacowaniu skali zagrożeń, organizowaniu skoordynowanego nadzoru i kontroli zapobiegającej zagrożeniom fizycznym, chemicznym i biologicznym, a także na zachowaniu i umacnianiu zdrowia społecznego poprzez edukację i kształtowanie właściwych postaw.

Systematyczne badania i okresowe oceny stanu sanitarnego umożliwiają bieżące monitorowanie sytuacji epidemiologicznej i sanitarnej, co pozwala na podejmowanie niezbędnych działań interwencyjnych.

Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej realizują zadania w obszarze zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego oraz prowadzą aktywności informacyjno-edukacyjne, inicjując jednocześnie działania naprawcze. Prowadzone kontrole i gromadzenie danych (w tym epidemiologicznych) pozwalają skutecznie identyfikować zagrożenia zdrowia publicznego, a także szybko i efektywnie reagować na problemy zdrowotne i sytuacje kryzysowe.

Za wykonanie tych zadań w powiecie ostrowieckim odpowiada Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrowcu Świętokrzyskim, działający przy wsparciu Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Ostrowcu Świętokrzyskim – podległej jednostki budżetowej, będącej podmiotem leczniczym finansowanym ze środków publicznych.

Zgodnie z Załącznikiem nr 1 do Wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego do planowania i działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2025 r. głównym celem działalności PIS w 2025 r. było:

Zapewnienie efektywnego i aktywnego nadzoru nad kluczowymi obszarami zdrowia publicznego z wykorzystaniem nowoczesnych technologii, w tym cyfrowych.

Cele szczegółowe działalności PIS w 2025 r. obejmowały:

w zakresie higieny żywności i żywienia:

- zapewnienie efektywnego nadzoru nad bezpieczeństwem żywności, żywienia oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością celem ochrony zdrowia publicznego.

w zakresie nadzoru nad chemikaliami:

- zapewnienie efektywnego nadzoru nad produktami kosmetycznymi, produktami biobójczymi, substancjami chemicznymi i ich mieszaninami, prekursorami narkotyków kat. 2 i 3, nowymi substancjami psychoaktywnymi, środkami zastępczymi celem ochrony zdrowia publicznego.

w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego wody:

- zarządzanie ryzykiem związanym z zagrożeniami związanymi z jakością wody, w tym przygotowanie do wdrożenia dyrektywy 2020/2184 w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi oraz wsparcie funkcjonowania nowego systemu.

w zakresie higieny pracy:

- zapewnienie efektywnego nadzoru w zakresie higieny pracy.

w zakresie higieny komunalnej:

- zapewnienie efektywnego nadzoru w zakresie higieny komunalnej.

w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego:

- zapewnienie efektywnego nadzoru w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego.

w zakresie higieny dzieci i młodzieży:

- zapewnienie efektywnego nadzoru w zakresie higieny dzieci i młodzieży.

w zakresie pozostałej działalności organów PIS:

- zapewnienie jednolitego i efektywnego systemu przekazywania informacji o zdarzeniach kryzysowych;
- wzmocnienie koordynacji pracy PIS m.in. poprzez aktualizację i ujednoczenie procedur, szkolenia wewnętrzne, wymianę informacji, harmonizację działań WSSE, GSSE i PSSE, wprowadzenie wspólnych rozwiązań, w tym informatycznych;
- podniesienie efektywności działania PIS poprzez informatyzację i cyfryzację w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia, higieny środowiska, nadzoru nad chemikaliami, promocji i edukacji zdrowotnej, kontroli zakaźnych, nadzoru i kontroli, obiegu dokumentów.
- **w zakresie zapobiegania i kontroli chorób zakaźnych:**
- zapewnienie efektywnego nadzoru w zakresie chorób zakaźnych.

w zakresie promocji zdrowia i komunikacji społecznej:

- poprawa jakości życia i zdrowia ludzi poprzez działania edukacyjne, informacyjne i środowiskowe.

Zadania priorytetowe i statutowe ujęte w „Ogólnych kierunkach działania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej na 2025 r.” dotyczyły:

w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego wody:

- koordynacji i realizacji zadań i działań w ramach nadzoru w związku z procesem wdrażania implementowanej do przepisów krajowych dyrektywy 2020/2184 w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi;
- prowadzenia Systemu Monitoringu Jakości Wody Przeznaczonej do Spożycia przez Ludzi (Woda-Excel) – system wymiany informacji organów PIS;
- prowadzenia modułu Bezpieczeństwa Zdrowotnego Wody w SEPIS;
- udostępniania zbioru danych Komisji Europejskiej (KE) dot. przekroczeń parametrów jakości wody do spożycia, wydanych odstępstw oraz incydentów związanych z wodą do spożycia za okres wskazany przez KE, zgodnie z wymaganiami art. 18 dyrektywy 2020/2184 ws. jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi;

- działań nadzorczych i kontrolnych, w tym weryfikacji realizacji monitoringu jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (m.in. na podstawie uzgodnionych harmonogramów pobierania próbek wody do spożycia i ciepłej wody użytkowej);
- realizacji zadań pozostających w kompetencji organów PIS wynikających z implementacji dyrektywy 2020/2184 do przepisów krajowych;
- dokonywania ocen obszarowych jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi;
- realizacji działań w zakresie wniosków podmiotów realizujących zbiorowe zaopatrzenie w wodę o zgodę na odstępstwa od dopuszczalnych parametrów wg rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi;
- komunikacji z konsumentami w zakresie zaleceń dot. korzystania z wody do spożycia, jej przydatności do spożycia, a także ograniczeniach jej wykorzystania w ramach zidentyfikowanych potrzeb;
- nadzoru nad jakością wody pochodzącej z rezerwowych źródeł wody szpitali;
- nadzoru nad cysternami/zbiornikami służącymi do awaryjnego zaopatrzenia w wodę dostawców zbiorowego zaopatrzenia w wodę;
- prowadzenia szkoleń w zakresie pobierania próbek wody przeznaczonej do spożycia dla kandydatów na próbkobiorców;
- nadzoru nad kąpieliskami: przygotowanie wykazu kąpielisk na potrzeby sprawozdawcze KE i serwisu kąpieliskowego (SK), weryfikacja harmonogramów pobierania próbek wody w kąpieliskach, bieżąca aktualizacja danych i codzienna kontrola poprawności działania Internetowego SK w sezonie kąpielowym;
- analizy danych i opracowania do KE raportu dotyczącego jakości wody w kąpieliskach;
- przygotowania i publikowania na stronie internetowej GIS listy miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli wraz ze wskazaniem terminów ich funkcjonowania i jej aktualizacja podczas funkcjonowania sezonu kąpielowego;
- nadzoru nad realizacją zaplanowanych harmonogramów pobierania próbek wody na pływalniach;
- szkolenia w ramach projektu pn. "Podniesienie kompetencji pracowników i pracowniczek PIS w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia, higieny środowiska oraz higieny radiacyjnej" realizowanego w ramach Programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego (FERS) 2021-2027;
- analizy i weryfikacji danych i opracowania raportu rocznego w zakresie oceny jakości wody w pływalniach za 2024 r.;
- działań edukacyjno-informacyjnych w ramach prowadzonych kontroli wraz ze sprawozdawczością, w tym w zakresie bezpieczeństwa wody.

w zakresie epidemiologii:

- prowadzenia działań w dochodzeniach epidemiologicznych m.in. o zasięgu międzynarodowym;
- doskonalenia funkcjonowania Krajowego Systemu Wczesnego Ostrzegania i Reagowania dla Chorób Zakaźnych;
- nadzoru epidemiologicznego nad występowaniem ognisk zakażeń szpitalnych oraz występowaniem czynników alarmowych ze szczególnym uwzględnieniem drobnoustrojów o wysokiej zjadliwości lub oporności na antybiotyki;
- zwiększenia efektywności nadzoru epidemiologicznego nad zakażeniami związanymi z udzielaniem świadczeń zdrowotnych;
- wzmożenia nadzoru nad działalnością zespołów kontroli zakażeń szpitalnych w kontekście wdrażania standardów postępowania przeciwepidemicznego, w tym zapobiegania transmisji biologicznych czynników alarmowy oraz zakażeń szpitalnych wywołanych tymi czynnikami;
- podejmowania działań administracyjnych w tym petycji, skarg, wniosków związanych z nieprawidłowościami w zakresie wdrażania postępowania przeciwepidemicznego w podmiotach leczniczych, w celu zapobiegania transmisji biologicznych czynników alarmowy oraz zakażeń szpitalnych wywołanych tymi czynnikami;

- realizacji bieżących spraw z zakresu skarg, wniosków, petycji, dostępu do informacji publicznej, interpelacji i zapytań posłów i senatorów, odpowiedzi na wystąpienia innych organów administracji, Rzecznika Praw Obywatelskich, Rzecznika Praw Pacjenta;
- bieżącej współpracy z organizacjami międzynarodowymi, jednostkami naukowymi i stowarzyszeniami, których statutowe cele działalności mieszczą się w obszarze zapobiegania zakażeniom związanym z udzielaniem świadczeń zdrowotnych;
- prowadzenia działań w ramach światowego programu eliminacji odry i różyczki;
- prowadzenia działań w ramach światowego programu eradykacji poliomyelitis;
- nadzoru nad stanami magazynowymi szczepionek, które są dystrybuowane przez SSE w ramach realizacji szczepień obowiązkowych zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych;
- oszacowania zapotrzebowania na zakup przez Ministra Zdrowia szczepionek na potrzeby realizacji szczepień obowiązkowych zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych.

w zakresie higieny dzieci i młodzieży:

- działań kontrolnych w placówkach nauczania uwzględniające stałe działania o charakterze profilaktycznym m.in. w zakresie profilaktyki zdrowotnej uczniów (aspekt czystości stanu głowy) czy profilaktyki wad wzroku (aspekt oświetlenia w salach lekcyjnych);
- działań kontrolnych oraz edukacji zdrowotnej w środowisku szkolnym na rzecz eliminacji ryzyka rozwoju wad postawy u dzieci i młodzieży;
- działań edukacyjno-informacyjnych w ramach prowadzonych kontroli wraz ze sprawozdawczością w tym zakresie;
- dokonania analizy i oceny przygotowania szkół do nowego roku szkolnego 2025/2026 na podstawie podejmowanych działań kontrolnych, z uwzględnieniem podjętych działań edukacyjno-informacyjnych;
- analizy i oceny w związku z działaniami kontrolnymi w zakresie zimowego wypoczynku dzieci i młodzieży;
- analizy i oceny w związku z działaniami kontrolnymi w zakresie letniego wypoczynku dzieci i młodzieży.

w zakresie higieny komunalnej:

- szkoleń w ramach projektu pn. "Podniesienie kompetencji pracowników i pracowniczek PIS w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia, higieny środowiska raz higieny radiacyjnej" realizowanego w ramach Programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego (FERS) 2021-2027;
- działań edukacyjno-informacyjnych każdorazowo w ramach prowadzonych kontroli wraz ze sprawozdawczością w tym zakresie;
- działań kontrolnych w zakresie profilaktyki Legionelli w obiektach wysokiego ryzyka, obiektach wytwarzających aerozol wodno-powietrzny oraz instalacjach wentylacyjno-klimatyzacyjnych wraz ze sprawozdawczością w tym zakresie;
- wdrożenia wypracowanych jednolitych ram/kryteriów, w tym czynników mających wpływ na ocenę ryzyka podczas planowania kontroli poszczególnych grup obiektów oraz wdrożenie wypracowanych arkuszy kontrolnych uwzględniających czynniki mające wpływ na ocenę ryzyka dla poszczególnych grup obiektów;
- działań kontrolnych i edukacyjnych w zakresie ochrony zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych w obiektach użyteczności publicznej;
- działań nadzorczych oraz dokonywania oceny zagrożeń w zakresie ochrony zdrowia przed następstwami korzystania z solarium;
- działań edukacyjno-informacyjnych podejmowanych przed rozpoczęciem okresu wakacyjnego skierowane do właścicieli/zarządców budynków i obiektów, w których w trakcie użytkowania, wytwarzany jest aerozol wodno-powietrzny mogący negatywnie wpływać na zdrowie ludzi (w tym m.in. fontanny, wieże chłodnicze);
- monitorowania oraz dokonywania oceny warunków higieniczno-sanitarnych letniego wypoczynku w odniesieniu do obiektów użyteczności publicznej nadzorowanych przez organy PIS w zakresie higieny komunalnej.

w zakresie higieny pracy:

- działań edukacyjno-informacyjnych w ramach prowadzonych kontroli wraz ze sprawozdawczością, w tym w zakresie higieny pracy;
- realizacji kampanii Europejskiej Agencji Bezpieczeństwa i Zdrowia w Pracy prowadzonych przez Krajowy Punkt Centralny (CIOP-PIB) poprzez rozpowszechnianie informacji nt. bezpiecznych warunków pracy;
- upowszechniania specjalistycznej wiedzy w porozumieniu z instytutami naukowo-badawczymi/organizacjami w zakresie zagrożeń środowiska pracy;
- czynności kontrolnych w zakładach pracy, w zakresie wywiązywania się Pracodawców z obowiązków wynikających z art. 23c ustawy z dnia 29 listopada 2000 r. – Prawo atomowe;
- podnoszenia świadomości społeczeństwa poprzez udzielanie porad i informacji w zakresie: narażenia na radon w pomieszczeniach oraz związanych z narażeniem na radon zagrożeń dla zdrowia;
- działań kontrolnych oraz edukacyjnych w zakresie warunków pracy i oceny narażenia zawodowego pracowników narażonych na substancje reprotoksydne w środowisku pracy;
- działań kontrolnych oraz edukacyjnych w zakresie przygotowania pracodawców pod kątem przestrzegania przepisów i zasad BHP podczas prac związanych z usuwaniem bądź zabezpieczeniem wyrobów zawierających azbest;
- analizy danych i opracowania raportu z zakresu działalności pionu Higieny Pracy PIS za rok 2024;
- działań kontrolnych w zakresie ochrony zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych - w zakładach pracy.

w zakresie higieny radiacyjnej:

- realizacji krajowego planu działania w przypadku długoterminowych zagrożeń wynikających z narażenia na radon w budynkach przeznaczonych na pobyt ludzi oraz w miejscach pracy;
- nadzoru nad miejscami pracy spełniającymi kryteria z art. 23c ustawy - Prawo atomowe oraz w podmiotach, w których odnotowano przekroczenia poziomu odniesienia 300 Bq/m³;
- podnoszenia świadomości społeczeństwa poprzez udzielanie porad i informacji w zakresie: narażenia na radon w pomieszczeniach oraz związanych z narażeniem na radon zagrożeń dla zdrowia.

w zakresie higieny żywności i żywienia:

- wykonania i analizy realizacji planu pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla PIS na 2025 rok;
- analizy danych i opracowania dla GIS sprawozdania półrocznego za 2025 i rocznego za 2024 r. z realizacji planu pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu w PIS;
- realizowania „Planu działania na 2025 r. dotyczącego produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego realizowanego w ramach porozumienia z dnia 22.12.2020 r. w sprawie współdziałania Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego;
- opracowania wkładów do Planu audytów wewnętrznych na lata 2025-2029 na podstawie art. 6 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z 15.03.2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego;
- przeprowadzania audytów wewnętrznych w SSE w celu stwierdzenia zgodności postępowania z przepisami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z 15.03.2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego;
- wdrażania działań naprawczych przez WSSE, PSSE i GSSE, wynikających z audytów;
- organizacji i przeprowadzania kontroli tematycznych w celu intensyfikacji nadzoru w wybranych obszarach dot. znakowania/reklamy/prezentacji żywności, z uwzględnieniem żywności ogólnego przeznaczenia, w tym nieopakowanej, suplementów diety, żywności wzbogacanej, żywności dla określonych grup i GMO, w tym również akcja kontrolna dot. sprzedaży internetowej suplementów diety;

- działań edukacyjno-szkoleniowych dla pracowników PIS w obszarze bezpieczeństwa żywności, żywienia i materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością;
- opracowania przez GIS nowej procedury urzędowej kontroli żywności;
- prowadzenia przez PGIS oraz PPIS nadzoru nad importem, w tym stosowaniem przez importerów systemu TRACES-NT;
- prowadzenia przez PPIS i PGIS nadzoru nad eksportem żywności do krajów trzecich, w tym w szczególności do Chin, pod nadzorem merytorycznym PWIS i z koordynacją GIS;
- realizacji oceny bezpieczeństwa i kontrola wód butelkowanych, w szczególności warunków przechowywania oraz znakowania, w sezonie letnim (czerwiec-wrzesień);
- realizowania zadań związanych z audytami Dyrektoriatu SANTE F Komisji Europejskiej;
- wymiany informacji i realizacji działań zgodnie z Wytycznymi GIS z 31 marca 2023 r. dotyczącymi działania organów PIS w ramach sieci powiadamiania i współpracy w Polsce;
- analizy danych i opracowania raportu rocznego za 2024 r. ws. działań realizowanych w ramach Porozumienia z dnia 13.04.2022 w sprawie zwalczania nielegalnych praktyk/oszustw żywnościowych na rynku rolno-spożywczym, zawartego między IJHARS, IW, PIORIN, PIS;
- oceny bezpieczeństwa żywienia zbiorowego na podstawie kontroli (mała gastronomia i wypoczynek zbiorowy) w miejscowościach turystycznych w okresie wzmożonego ruchu turystycznego w sezonie letnim (w okresie od 20 czerwca do 30 września);
- oceny stanu żywienia w jednostkach systemu oświaty na podstawie kontroli sklepików szkolnych i stołówek w tych jednostkach w roku szkolnym 2024/2025 - zgodnie z wytycznymi GIS;
- oceny stanu żywienia w jednostkach systemu oświaty na podstawie kontroli sklepików szkolnych i stołówek w tych jednostkach w roku kalendarzowym 2025 - zgodnie z wytycznymi GIS;
- oceny stanu żywienia pacjentów w szpitalach na podstawie kontroli jadłospisów/posiłków – zgodnie z wytycznymi GIS;
- analizy danych i opracowania sprawozdania za rok 2024 z realizacji zadań w zakresie higieny żywności, żywienia oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w nadzorowanym obszarze (dalej: Sprawozdanie BŻ), stanowiącego podsumowanie wyników przeprowadzonych działań.

w zakresie nadzoru nad chemikaliami:

- analizy danych i opracowania dla GIS informacji w zakresie kontroli spełniania przez importerów wymagań rozporządzenia (WE) nr 1223/2009 dot. produktów kosmetycznych;
- analizy danych i opracowania raportu dla GIS w zakresie badań laboratoryjnych jakości mikrobiologicznej - produkty kosmetyczne przeznaczone dla niemowląt i małych dzieci;
- analizy danych i opracowania raportu dla GIS w zakresie kontroli produktów kosmetycznych stosowanych do wykonywania tzw. tatuaży z henny;
- analiza danych i opracowania raportu dla GIS w zakresie kontroli realizacji warunków pozwolenia przez udostępniających na rynku produkty biobójcze przeznaczone wyłącznie dla użytkowników profesjonalnych;
- opracowanie raportu dla GIS w na podstawie bazy CPNP (Portal Zgłaszania Produktów Kosmetycznych) wojewódzkich baz danych dot. osób odpowiedzialnych za produkty kosmetyczne;
- analizy danych i opracowania raportu dla GIS w zakresie kontroli produktów biobójczych przeznaczonych do konserwacji drewna oraz materiałów budowlanych z uwzględnieniem zarówno produktów do zastosowań profesjonalnych, jak i nieprofesjonalnych, dostępnych w sprzedaży stacjonarnej i internetowej;
- analizy danych i opracowania raportu dla GIS w zakresie kontroli produktów biobójczych stosowanych w higienie weterynaryjnej z uwzględnieniem zarówno produktów przeznaczonych dla zwierząt domowych, jak i hodowlanych, dostępnych w sprzedaży stacjonarnej i internetowej;
- analizy danych i opracowania raportu dla GIS w zakresie produktów biobójczych wynikających z rozporządzenia 528/2012, niezbędnych do opracowania sprawozdania dla KE;

- organizacji i nadzoru nad realizacją zharmonizowanego projektu BEF-3 przez GIS, dotyczącego kontroli produktów biobójczych posiadających pozwolenie europejskie, z możliwością opcjonalnego sprawdzenia zgodności zapisów charakterystyki produktu biobójczego (SPC) i karty charakterystyki (SDS);
- analizy danych i opracowania raportów dla GIS w zakresie wydanych przez organy PIS decyzji dotyczących substancji chemicznych i ich mieszanin, produktów biobójczych i kosmetycznych
- analizy danych i opracowania raportu dla GIS w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin wynikających z rozporządzenia 1907/2006 oraz rozporządzenia 1272/2008, niezbędnych do opracowania sprawozdania dla KE;
- organizacji i nadzoru nad realizacją zharmonizowanego projektu REF-13 przez GIS, dotyczącego sprzedaży online substancji, ich mieszanin oraz wyrobów;
- podejmowania działań wynikających z informacji przekazywanych za pośrednictwem europejskich systemów RAPEX, ICSMS, PENOnline, INTERACT PORTAL;
- przekazywania do GIS informacji w zakresie wydawanych przez organy PIS zezwoleń na eksport prekursorów narkotyków kat. 2 i 3;
- analizy danych i opracowania raportu dla GIS w zakresie legalnego obrotu prekursorami narkotyków kat. 2 i 3 do opracowania rocznego raportu INCB;
- analizy danych i opracowania sprawozdań dla GIS w zakresie realizacji nadzoru nad ustawowym zakazem wytwarzania i wprowadzania do obrotu na terytorium RP środków zastępczych oraz działań profilaktycznych w zakresie środków zastępczych i nowych substancji psychoaktywnych (miernik i monitoring);
- przesyłania do GIS informacji w zakresie przeprowadzonych przez organy PIS kontroli z przestrzegania przepisów dot. prowadzenia działalności w zakresie wytwarzania, przetwarzania, przerabiania, przywozu, wywozu, wewnątrzwspólnotowej dostawy lub wewnątrzwspólnotowego nabycia oraz wprowadzania do obrotu nowych substancji psychoaktywnych;
- wprowadzania i weryfikacji wprowadzanych do systemu SMIOD2 danych dotyczących zatruc/podejrzeń zatruc środkami zastępczymi i nowymi substancjami psychoaktywnymi.

w zakresie promocji zdrowia i komunikacji społecznej:

- promowania roli aktywności fizycznej i zbilansowanej diety oraz zdrowego stylu życia.

w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego:

- działań edukacyjno-informacyjnych każdorazowo w ramach prowadzonych kontroli wraz ze sprawozdawczością w tym zakresie;
- działań kontrolnych w zakresie profilaktyki Legionelli w obiektach wysokiego ryzyka, obiektach wytwarzających aerozol wodno-powietrzny oraz instalacjach wentylacyjno-klimatyzacyjnych wraz ze sprawozdawczością w tym zakresie.

w zakresie pozostałej działalności organów PIS:

- optymalizacji obiegu informacji pomiędzy organami PIS w zakresie sytuacji kryzysowych;
- przygotowania 3-częściowego raportu „Stan Sanitarny Kraju w 2024 roku”;
- komunikacji społecznej z wykorzystaniem mediów społecznościowych;
- komunikacji społecznej za pośrednictwem serwisu gov.pl;
- monitoringu mediów;
- wzmocnienia współpracy z mediami;
- rozwoju i zarządzania platformą SEPIS;
- standaryzacji procesów i ujednoczenie procedur, cyfryzacja procesów;
- usprawnienia systemu raportowania i sprawozdawczości, w tym uzyskanie możliwości weryfikacji działań podejmowanych w oparciu o zagregowane dane;

- podniesienia kompetencji cyfrowych pracowników PIS poprzez szkolenia z obszaru bezpieczeństwa użytkowania wdrożonych rozwiązań informatycznych;
- zakończenia procesu wdrażania Elektronicznego Zarządzania Dokumentacją (EZD RP);
- przekazywania do GIS kwartalnej informacji zarządczej dot. działalności w zakresie nadzoru sanitarnego, zatrudnienia oraz zmian organizacyjno-strukturalnych, działalności antykorupcyjnej.

Zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 października 2014 r. w sprawie systemów wymiany informacji w zakresie dotyczącym zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t. j. Dz. U. z 2021 r., poz. 226) wykaz systemów wymiany informacji w PSSE w Ostrowcu Św. obejmuje następujące systemy:

- System Nadzoru Epidemiologicznego nad Chorobami Zakaźnymi;
- Krajowy System Wczesnego Ostrzegania i Reagowania dla Chorób Zakaźnych;
- System Ewidencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej (SEPIŚ);
- System Monitoringu Jakości Wody Przeznaczonej do Spożycia przez Ludzi;
- System Monitoringu Jakości Wody w Kąpieliskach;
- System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (RASFF) w Polsce;
- Wspólnotowy System Szybkiej Informacji (RAPEX);
- Elektroniczny System Nadzoru nad Dystrybucją Szczepionek (ESNDS);
- System Monitorowania Informacji o Środkach Zastępczych i Nowych Substancjach Psychoaktywnych (SMIOD).

Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Ostrowcu Świętokrzyskim obejmuje swoim nadzorem powiat ostrowiecki liczący 98 066 mieszkańców tj.:

- 3 miasta: Ostrowiec Św., Ćmielów, Kunów;
- 1 gminę miejską: Ostrowiec Św.;
- 2 gminy wiejsko-miejskie: Ćmielów, Kunów;
- 3 gminy wiejskie: Bałtów, Bodzechów, Waśniów.

Skala realnych i potencjalnych zagrożeń decydowała o tym, jakie czynniki środowiskowe były przedmiotem systematycznego nadzoru i wynikających z nich działań kontrolnych i represyjnych.

W 2025 r. przeprowadzono **1363** kontroli oraz wizytacji, wydano **249** decyzji merytorycznych i **218** decyzji płatniczych, **60** postanowień, **23** tytuły wykonawcze, nałożono **21** mandatów karnych na kwotę **6200 zł** oraz zajęto **185** stanowisk w zakresie zadań nadzoru zapobiegawczego.

W ramach urzędowej kontroli żywności i żywienia, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, monitoringu jakości wody do spożycia, wody ciepłej użytkowej, wody z kąpielisk i basenów pobrano do badań **420** próbek, w tym **187** próbek wody oraz **233** próbki środków spożywczych oraz materiałów do kontaktu z żywnością.

W celu oceny warunków nauczania wykonano **1462** badań, w tym **322** higienicznych ocen tygodniowych rozkładów zajęć lekcyjnych, **540** pomiarów dostosowania mebli szkolnych do wzrostu uczniów zgodnie z wymogami ergonomii, **600** badań obciążenia uczniów ciężarem tornistrów oraz wykonano **2820** oznaczeń fizycznych, w tym **1620** pomiarów dostosowania mebli szkolnych do wzrostu uczniów, **1200** pomiarów obciążenia uczniów ciężarem tornistrów.

Prezentowane dane statystyczne pochodzą z tablic wynikowych sprawozdań statystycznych za rok 2025 realizowanych przez PSSE w Ostrowcu Świętokrzyskim w ramach badań statystycznych statystyki publicznej i stanowią porównawczą analizę występowania chorób zakaźnych, wyników badań i kontroli nadzorowanych obiektów wraz z ich oceną w ramach szacowania ryzyka zdrowotnego.

Rozwiązania cyfrowe, przygotowane z myślą o organach Inspekcji Sanitarnej, zoptymalizowały efektywność obsługi procesów w różnych sferach ich działalności.


System zarządzania w działalności kontrolnej, oparty na normie PN-EN ISO/IEC 17020, był stale udoskonalany. Takie podejście zapewniało uzyskiwanie rzetelnych wyników kontroli, a także skuteczną realizację założeń dotyczących ochrony zdrowia ludzkiego.

Czynności podejmowane przez Pracowników Państwowej Inspekcji Sanitarnej miały umocowanie prawne w przepisach ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz aktach wykonawczych.

Szczegółowe informacje na temat działań prowadzonych w 2025 r. przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrowcu Świętokrzyskim, mających na celu zachowanie bezpieczeństwa zdrowotnego lokalnej społeczności, znajdują się w dalszych rozdziałach niniejszego raportu.

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Ostrowcu Świętokrzyskim

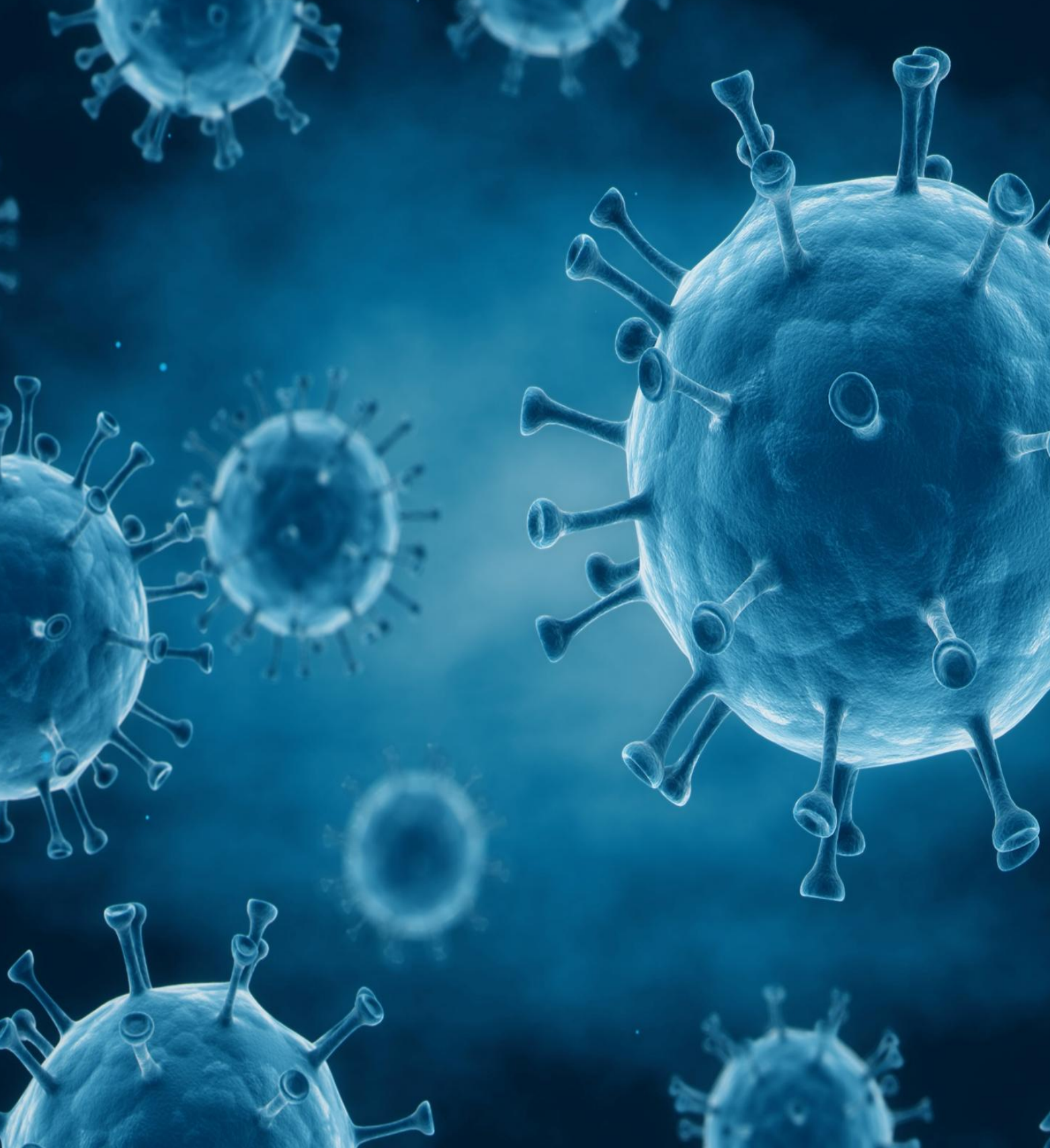


Kontrole i decyzje	Pobór prób i oznaczenia fizyczne	Zakres nadzoru
<ul style="list-style-type: none"> • 1363 kontroli oraz wizytacji • 467 decyzji administracyjnych • 60 postanowień • 23 tytuły wykonawcze • 21 mandatów karnych • 185 stanowisk w zakresie zadań nadzoru zapobiegawczego 	<ul style="list-style-type: none"> • 420 pobranych prób, w tym: <ul style="list-style-type: none"> • 187 prób wody • 233 próby środków spożywczych oraz materiałów do kontaktu z żywnością • 2820 oznaczeń fizycznych w celu oceny warunków nauczania <div style="text-align: center; margin-top: 10px;">  </div>	<ul style="list-style-type: none"> • monitorowanie sytuacji epidemiologicznej dotyczącej zakażeń i chorób zakaźnych • higiena środowiska • higiena pracy w zakładach pracy • promocja zdrowia i oświata zdrowotna • higiena procesów nauczania i wychowania • higiena wypoczynku i rekreacji • warunki zdrowotne żywności, żywienia i produktów kosmetycznych • warunki higieniczno-sanitarne w odniesieniu do podmiotów wykonujących działalność leczniczą

Główny cel działalności PIS w 2025 r.

Zapewnienie efektywnego i aktywnego nadzoru nad kluczowymi obszarami zdrowia publicznego z wykorzystaniem nowoczesnych technologii, w tym cyfrowych





OCENA ZAGROŻENIA EPIDEMIOLOGICZNEGO

2. Ocena zagrożenia epidemiologicznego



W 2025 r. do priorytetowych zadań z zakresu epidemiologii realizowanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrowcu Świętokrzyskim należało:

- zwiększenie efektywności nadzoru epidemiologicznego nad zakażeniami związanymi z udzielaniem świadczeń zdrowotnych;
- wzmożenie nadzoru nad działalnością zespołów kontroli zakażeń szpitalnych w kontekście wdrażania standardów postępowania przeciwepidemicznego, w tym zapobiegania transmisji biologicznych czynników alarmowych oraz zakażeń szpitalnych wywołanych tymi czynnikami;
- podejmowanie działań administracyjnych w tym petycji, skarg, wniosków związanych z nieprawidłowościami w zakresie wdrażania postępowania przeciwepidemicznego w podmiotach leczniczych, w celu zapobiegania transmisji biologicznych czynników alarmowych oraz zakażeń szpitalnych wywołanych tymi czynnikami;
- prowadzenie działań w ramach światowego programu eliminacji odry i różyczki oraz prowadzenie działań w ramach światowego programu eradykacji poliomyelitis.

W ramach działalności przeciwepidemicznej realizowano działania zgodnie z zakresem pozostałych zadań statutowych obejmującym m.in.: prowadzenie działań w dochodzeniach epidemiologicznych m.in. o zasięgu międzynarodowym, doskonalenie funkcjonowania Krajowego Systemu Wczesnego Ostrzegania i Reagowania dla Chorób Zakaźnych, nadzór epidemiologiczny nad występowaniem ognisk zakażeń szpitalnych oraz występowaniem czynników alarmowych ze szczególnym uwzględnieniem drobnoustrojów o wysokiej zjadliwości lub oporności na antybiotyki, realizacja bieżących spraw z zakresu skarg, wniosków, petycji, dostępu do informacji publicznej, bieżąca współpraca z organizacjami międzynarodowymi, jednostkami naukowymi i stowarzyszeniami, których statutowe cele działalności mieszczą się w obszarze zapobiegania zakażeniom związanym z udzielaniem świadczeń zdrowotnych, nadzór nad stanami magazynowymi szczepionek, które są dystrybuowane przez PSSE w ramach realizacji szczepień obowiązkowych zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych, oszacowanie zapotrzebowania na zakup przez Ministra Zdrowia szczepionek na potrzeby realizacji szczepień obowiązkowych zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych, analiza wykonawstwa szczepień ochronnych na terenie nadzorowanym przez PPIS w Ostrowcu Świętokrzyskim w 2024 r.

W roku sprawozdawczym prowadzono nadzór nad zakażeniami i chorobami zakaźnymi podlegającymi obowiązkowi zgłaszania do organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Wzorem lat poprzednich Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Ostrowcu Świętokrzyskim jako jedna z nielicznych w województwie świętokrzyskim uczestniczyła w zintegrowanym systemie nadzoru nad grypą i innymi wirusami oddechowymi opartym na systemie SENTINEL. W ramach prowadzonego systemu lekarz podstawowej opieki zdrowotnej z terenu powiatu ostrowieckiego pobierał wymazy od pacjentów zdiagnozowanych infekcją wirusową do diagnostyki wirusologicznej. Do laboratorium Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kielcach przekazano 5 prób pobranych od pacjentów w celu potwierdzenia obecności wirusa grypy i wirusów grypopodobnych.

Badania molekularne prowadzone w ramach systemu SENTINEL są niezwykle istotne, gdyż pozwalają określić szczep wirusa aktualnie krążący w środowisku, co pozwala modyfikować skład szczepionki przeciwko grypie w taki sposób, aby ochrona przeciw grypie była jak najskuteczniejsza.

W pobranych materiałach biologicznych stwierdzono obecność: wirusa grypy typu A u jednego pacjenta, wirusa grypy typu B u dwóch pacjentów. Nie stwierdzono obecności wirusów: RSV A, RSV B oraz SARS-CoV-2.

Jednym z zadań priorytetowych realizowanych przez Sekcję Nadzoru Przeciwepidemicznego w 2025 r. było prowadzenie działań w ramach światowego programu eradykacji poliomyelitis.

W związku z powyższym podejmowano wzmożone działania prewencyjne i nadzorowe w zakresie ryzyka zachorowania na *poliomyelitis*, w tym:

- informowano kierowników POZ o konieczności podjęcia aktywnych działań zachęcających rodziców/opiekunów prawnych dzieci do uzupełnienia zaległych szczepień ochronnych przeciw ostremu nagminnemu porażeniu dziecięcemu poliomyelitis u osób, u których nie stwierdzono przyczyn medycznych stanowiących przeciwwskazanie do ich wykonania,
- informowano Dyrektora Wielospecjalistycznego Szpitala w Ostrowcu Świętokrzyskim o konieczności wzmożenia czujności ze strony personelu medycznego Oddziału Pediatrii oraz spełnienia przez lekarzy obowiązku dokonywania zgłoszeń podejrzenia/rozpoznania przypadku nagminnego porażenia dziecięcego poliomyelitis u dzieci do 15 roku życia. Przypomniano zasady pobierania próbek do badań w kierunku wirusa polio, przekazano schemat postępowania w przypadku wystąpienia ostrego porażenia wiotkiego u osoby <15 r.ż.,
- realizowano spotkania informacyjno-edukacyjne z pacjentkami Oddziału Ginekologicznego, Oddziału Neonatologii, Oddziału Pediatrii, Poradni Ginekologicznej, Poradni Profilaktyki Raka Piersi Wielospecjalistycznego Szpitala w Ostrowcu Świętokrzyskim oraz podmiotu leczniczego Gynic wykonującego świadczenia medyczne w zakresie ginekologii w celu zwiększania świadomości w zakresie znaczenia szczepień ochronnych w profilaktyce ostrego porażenia dziecięcego *poliomyelitis*,
- identyfikowano osoby niezaszczepione lub nie w pełni zaszczepione przeciwko polio, przesłanie pisma do rodziców lub opiekunów prawnych ww. dzieci z informacją nt. choroby *poliomyelitis*, źródła zakażenia, dróg szerzenia, sposobu zapobiegania poprzez szczepienia ochronne oraz konsekwencji zdrowotnych związanych z zachorowaniem; w piśmie wykorzystano informację o rosnącej liczbie detekcji zmutowanego wirusa polio typu 2 pochodzenia szczepionkowego w ściekach na obszarze wielu państw Europy, w tym w Polsce.

Efektywność pracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w działaniach z zakresu zapobiegania i zwalczania występowania chorób zakaźnych optymalizowały narzędzia cyfrowe służące do ich obsługi. Wsparcie dawały teleinformatyczne systemy, w tym System Ewidencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej (SEPIS), System Nadzoru Epidemiologicznego nad Chorobami Zakaźnymi (EpiBaza), System Ewidencji Wjazdów do Polski (EWP), Rejestr Ognisk Epidemicznych (ROE).

Dane epidemiologiczne zbierane w ramach rutynowego nadzoru nad chorobami zakaźnymi wskazują, że sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych na terenie powiatu ostrowieckiego była stabilna. Nie obserwowano epidemicznego występowania chorób zakaźnych. Zarejestrowano 1 jednostkę chorobową (ostre wirusowe zapalenie wątroby typu A) wymagającą uruchamiania systemu wczesnego ostrzegania i reagowania dla chorób zakaźnych EWRS (Early Warning and Response System).

Nie zaistniały zdarzenia, których następstwa mogłyby wywołać konieczność korzystania z procedur przewidzianych w planach zarządzania kryzysowego.

W 2025 r. w PSSE w Ostrowcu Św. zarejestrowano łącznie **3212** przypadków chorób zakaźnych (2024 r. – 2181), w tym **534** osoby były hospitalizowane z powodu zachorowań. W związku z zakażeniem wirusem SARS-CoV-2 odnotowano **542** zachorowań, w tym **47** osób hospitalizowano. W ramach podjętych działań nadzorowych przeprowadzono ogółem **298** wywiadów epidemiologicznych.

W 2025 r. określono tendencje wzrostowe zachorowań na choroby zakaźne podlegające obowiązkowi zgłaszania do Inspekcji Sanitarnej w stosunku do poprzedniego roku t. j.:

- borelioza (2025 r. - 60,96/100 tys.; 2024 r. -34,78/100 tys.).

Wzrost zachorowań zarejestrowano w przypadku zakażeń wirusem grypy. W 2025 r. - 1831 przypadków zachorowań na grypę (w 2024 r. - 461). Aktualnie obowiązek zgłaszania przez lekarzy do organów PIS zachorowań na grypę dotyczy wyłącznie przypadków potwierdzonych wynikiem testów genetycznych lub szybkiego testu antygenowego.

W 2025 r. zmniejszyła się liczba osób zaszczepionych p/wścieklicznie z powodu pokąsań przez nieznanne zwierzęta w stosunku do poprzedniego roku sprawozdawczego (2025 r. - 30, 2024 r. - 37).

Wskaźniki zapadalności oscylujące w granicach zbliżonych do wartości z minionego roku kalendarzowego odnotowano w zachorowaniach na:

- salmonellozy (w 2025 r. - 20,98/100 tys., w 2024 r. -19,87/100 tys.)
- lambliozę (2025 r. - 4,99/100 tys.; 2024 r. -3,97/100 tys.),
- różę (2025 r. - 11, 2024 r. - 10 zachorowań),
- COVID-19 (2025 r. – 541,68/100 tys.; 2024 r. – 586,33/100 tys.),

Tendencje spadkowe liczby zachorowań notowano w przypadku:

- krztusiec (2025 r. -10,99/100 tys.; 2024 r. - 35,77/100 tys.),
- wirusowych zakażeń jelitowych wywołanych przez rotawirusa (w 2025 r. – 40,97/100 tys., w 2024 r. – 51,67/100 tys.),
- ospa wietrzna (2025 r. - 241,85/100 tys.; 2024 r. - 515,87/100 tys.),
- płonica (2025 r. – 14,99/100 tys.; 2024 r. - 81,49/100 tys.),
- biegunki u dzieci do lat 2 (w 2025 r. – 9,99/100 tys., w 2024 r. – 16,89/100 tys.).

Sytuacja epidemiologiczna w zakresie zachorowań na gruźlicę w powiecie ostrowieckim jest stabilna. W 2025 r. zgłoszono 7 przypadków gruźlicy potwierdzonej bakteriologicznie, w 2024 r. -8, w 2023 r.-19, w 2022 r. - 18, w 2021 r. – 13 przypadków zachorowań na tę jednostkę chorobową.

Prowadzony nadzór epidemiologiczny objął 20 osób chorych i z kontaktu z chorymi.

W 2025 r. zanotowano 1 ognisko domowe, w którym zidentyfikowanym czynnikiem etiologicznym wywołującym zakażenie u 2 osób był rotawirus, w 2024 r. nie notowano ognisk chorób przenoszonych drogą pokarmową.

Zarejestrowano 4 przypadki inwazyjnej choroby wywołanej przez *Streptococcus pneumoniae*, w których zdiagnozowano posocznice, 2 przypadki listeriozy, 1 przypadek jersiniozy, 3 przypadki kleszczowego zapalenia mózgu.

W 2025 r. nie rejestrowano przypadków Inwazyjnej Choroby Meningokokowej, zatrucia jadem kiełbasianym, różyczki, nagminnego zapalenia przyusznic, bławicy, ostrego porażenia wiotkiego u dzieci w wieku od 0 do 14 lat, a także odry.

Szczegółową liczbę przypadków zachorowań i wskaźniki zapadalności na wybrane choroby zakaźne zarejestrowane na terenie powiatu ostrowieckiego przedstawia poniższa tabela.

Tabela 1. Liczba zachorowań i wskaźniki zapadalności na wybrane choroby zakaźne zarejestrowane na terenie powiatu ostrowieckiego w latach 2022-2023-2024-2025

Lp.	Jednostka chorobowa		2022r.		2023 r.		2024 r.		2025 r.	
			Liczba zachorowań	Zapadalność na 100 tys. mieszkańców	Liczba zachorowań	Zapadalność na 100 tys. mieszkańców	Liczba zachorowań	Zapadalność na 100 tys. mieszkańców	Liczba zachorowań	Zapadalność na 100 tys. mieszkańców
1.	Salmonellozy-zatrucia pokarmowe		15	13,93	20	19,87	20	19,87	21	20,98
2.	Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirus		73	67,77	12	11,92	52	51,67	41	40,97
3.	Biegunki u dzieci do lat 2		17	15,78	18	17,88	17	16,89	10	9,99
4.	Lamblioza		5	4,64	6	5,96	4	3,97	5	4,99
5.	Borelioza		20	18,57	33	32,79	35	34,78	61	60,96
6.	Tężec		0	0	1	0,99	0	0	0	0
7.	Krzusiec		0	0	1	0,99	36	35,77	11	10,99
8.	Płonica		6	5,57	25	24,84	82	81,49	15	14,99
9.	Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych	Wirusowe określone, nieokreślone	2	1,86	1	0,99	3	2,98	0	0
		Kleszczowe zapalenie mózgu	1	0,93	1	0,99	0	0	3	2,99
10.	Choroba meningokowa		0	0	0	0	0	0	0	0
11.	Róża		10	9,28	15	14,90	10	9,93	11	10,99
12.	Ospa wietrzna		805	747,37	181	179,87	519	515,77	242	241,85
13.	Różyczka		0	0	0	0	0	0	0	0
14.	Świnka		3	2,78	3	2,98	3	2,98	0	0
15.	Wirusowe zapalenia wątroby	typu A	1	0,93	0	0	3	2,98	2	1,99
		typu B	0	0	1	0,99	0	0	1	0,99
		typu C	5	4,64	4	3,97	7	6,96	7	6,99
		Inne i nieokreślone	0	0	0	0	0	0	0	0
16.	Styczność i narażenie na wściekliznę		17	15,78	19	18,88	37	36,77	30	29,98
17.	Bąblowica		0	0	0	0	0	0	0	0
18.	Grypa		6646	6170,21	10097	10034,28	461	458,13	1831	1829,93
19.	Grypa wywołana wirusem A/H1N1v		0	0	0	0	0	0	0	0
20.	Zakażenia (COVID-19)	SARS-CoV-2	5005	4646,69	655	650,93	590	586,33	542	541,68

2.1. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie wybranych jednostek chorobowych

2.1.1. Zakażenia wywołane wirusem SARS-COV-2

W 2025 roku na COVID-19 zachorowało 542 osoby, spośród których 47 osób było hospitalizowane, co stanowiło 8,67% wszystkich chorych. Hospitalizowani pacjenci byli objawowi i/lub obciążeni chorobami współistniejącymi, u których istniało ryzyko ciężkiego przebiegu choroby. U większości osób zakażonych wystąpiły objawy choroby o łagodnym lub umiarkowanym nasileniu. Osoby te wyzdrowiały bez konieczności hospitalizacji.

Dla porównania w 2024 r. zakażenia wywołane wirusem SARS-CoV-2 potwierdzono u 655 osób, a hospitalizacji wymagało 103 pacjentów z potwierdzonym zachorowaniem COVID-19.

Mniejsza liczba przypadków zakażeń oraz hospitalizacji osób z potwierdzonym zakażeniem SARS-CoV-2 świadczyła o poprawie sytuacji epidemiologicznej w zakresie COVID-19 w powiecie ostrowieckim w 2024 r.

Tabela 2. Zakażenia wywołane wirusem SARS-CoV-2 w powiecie ostrowieckim w poszczególnych kwartałach 2024 r. oraz 2025 r.

Zakażenia wywołane wirusem SARS-CoV-2 w powiecie ostrowieckim w poszczególnych kwartałach 2024 r. oraz 2025 r.								
Kwartał	I kwartał		II kwartał		III kwartał		IV kwartał	
Rok	2024	2025	2024	2025	2024	2025	2024	2025
Zachorowania	113	16	15	12	315	185	147	329
Hospitalizacja	15	1	0	0	4	7	15	37
Zgony	2	0	0	0	0	0	0	0

Analiza zakażeń w kierunku SARS-CoV-2 na przestrzeni poszczególnych miesięcy 2025 r. wykazała największą zachorowalność na COVID-19 w IV kwartale 2025 r. Zakażenie potwierdzono łącznie u 329 mieszkańców powiatu ostrowieckiego.

Dla porównania w 2024 r. najwięcej zachorowań na COVID-19 wystąpiło w III kwartale roku 315 (113 przypadków zakażeń wirusem SARS-CoV-2 w I kwartale, 15 – w II kwartale, 147 -w IV kwartale).

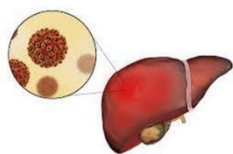
2.1.2. Grypa i podejrzenia grypy

Grypa to ostra, zakaźna choroba wirusowa układu oddechowego. Każdego roku z powodu ciężkiego przebiegu grypy i występujących powikłań pewien odsetek chorych wymaga hospitalizacji. Ze względu na bardzo dużą zmienność wirusa grypy, wrażliwość populacji na zakażenie jest bardzo powszechna. Najlepszą metodą zapobiegania grypie są profilaktyczne szczepienia ochronne.

Aktualnie obowiązek zgłaszania przez lekarzy do organów PIS zachorowań na grypę dotyczy wyłącznie przypadków potwierdzonych wynikiem testów genetycznych lub szybkiego testu antygenowego.

Łącznie w 2025 r. na grypę zachorowało 1831 osób, spośród których 158 w przebiegu choroby było hospitalizowanych.

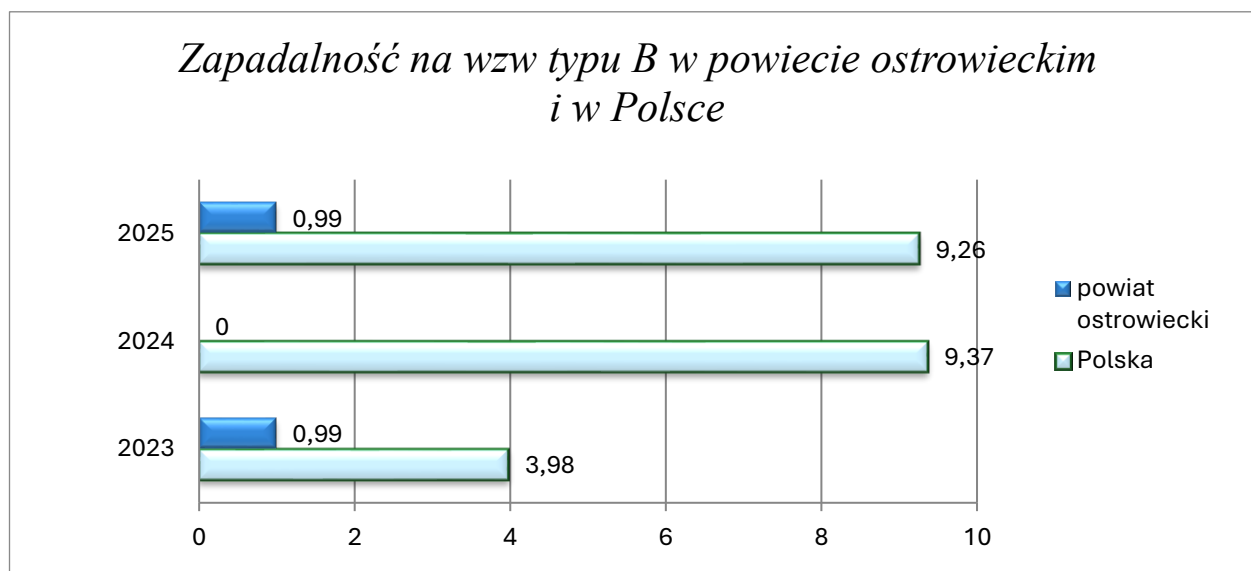
2.1.3. Wirusowe zapalenia wątroby



W zakresie wirusowych zapaleń wątroby w 2025 r. sytuacja epidemiologiczna w powiecie ostrowieckim była stabilna.

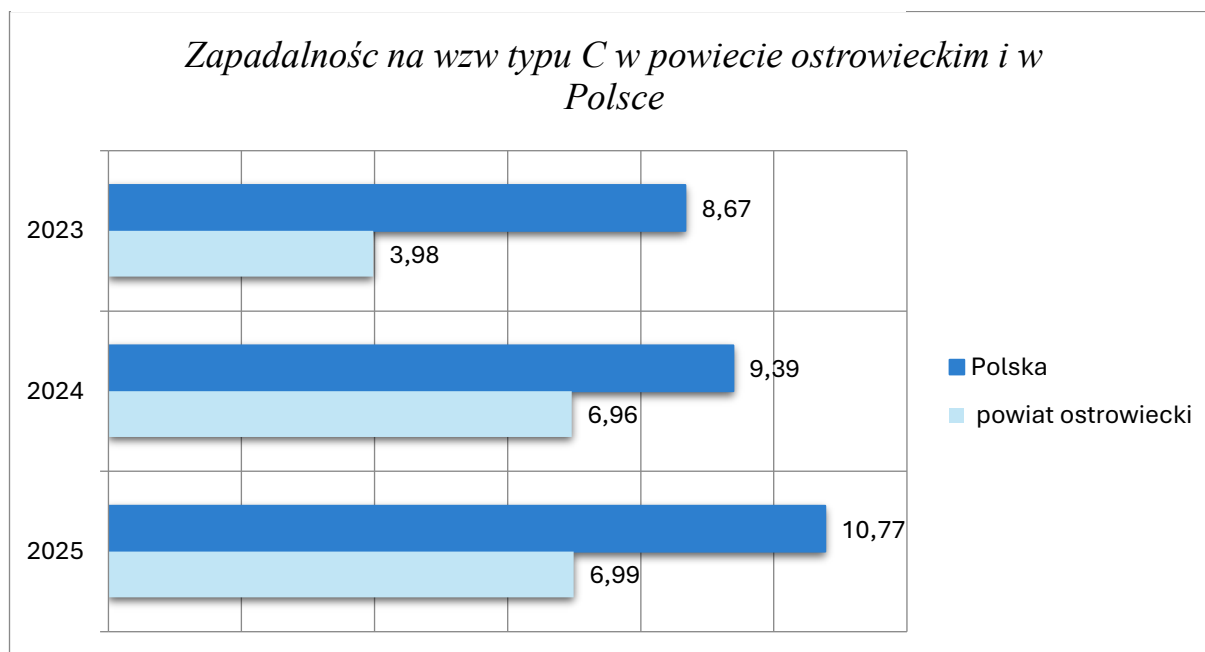
Zarejestrowano 1 przypadek wzv typu B przewlekłe (2024 - 0, 2023 - 1).

Wykres 1. Zapadalność na wzv B w latach 2023-2025 w powiecie ostrowieckim i w Polsce



W 2025 r. podobnie jak w 2024 r. odnotowano 7 przypadków zachorowań na przewlekłe wirusowe zapalenie wątroby typu C. Współczynnik zapadalności wyniósł 6,99/100 tys. i kształtował się na poziomie niższym niż w całym kraju (9,26/100 tys.). W 2024 r. odnotowano 7 przypadków zachorowań. Współczynnik zapadalności wyniósł 6,96/100 tys. W 2023 r. odnotowano 4 przypadki zachorowań na przewlekłe wzv typu C. Współczynnik zapadalności wyniósł 3,97/100 tys.

Wykres 2. Zapadalność na wzv C w latach 2023-2025 w powiecie ostrowieckim i w Polsce



W 2025 r. zarejestrowano 2 przypadki ostrego wirusowego zapalenia wątroby typu A. W sprawie, w której wątki dochodzenia epidemiologicznego wykazały powiązanie z osobami z terenu powiatu starachowickiego, informowano PPIS w Starachowicach o dokonanych ustaleniach i podjętych działaniach przeciwepidemicznych.

Jeden przypadek wymagał uruchamiania systemu wczesnego ostrzegania i reagowania dla chorób zakaźnych EWRS (Early Warning and Response System), w ramach którego dokonano zgłoszenia zdarzenia stanowiącego zagrożenie dla zdrowia publicznego o zasięgu/znaczeniu międzynarodowym.

Osoby ze styczności z chorymi na ostre wirusowe zapalenie wątroby typu A poddano badaniom laboratoryjnym w kierunku obecności przeciwciał IgM przeciwko wzv typu A i /lub szczepieniom poekspozycyjnym przeciw wirusowemu zapaleniu wątroby typu A.

Dla porównania w 2024 r. zarejestrowano 3 przypadki wirusowego zapalenia wątroby typu A. W 2023 r. nie zarejestrowano przypadków tej jednostki chorobowej.

2.1.4. Lamblioza



W 2025 r. zachorowania na lambliozę stanowiły niewielki odsetek wśród zachorowań na choroby zakaźne, które podlegają obowiązkowi zgłaszania do organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej (2025 r.- 5 zachorowań 2024 r.- 4). Współczynnik zapadalności osiągnął wartość 4,99/100 tys. i w porównaniu do 2024 roku utrzymuje się na zbliżonym poziomie. Zgłoszone zachorowania zostały potwierdzone badaniami laboratoryjnymi. Profilaktyka zachorowań wiąże się z przestrzeganiem podstawowych zasad higieny. Należy dbać o częste mycie rąk, a ponadto dokładnie myć warzywa i owoce spożywane na surowo, chronić żywność przed zanieczyszczeniem, unikać wody nieznanego pochodzenia.

2.1.5. Borelioza

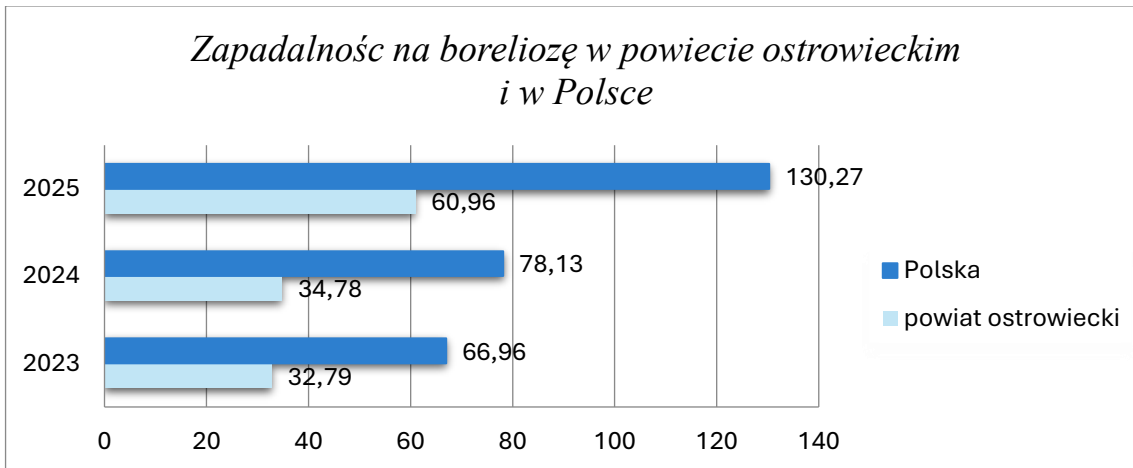


W 2025 r. zarejestrowano 61 przypadków boreliozy (2024 r. - 35, 2023 r. -33, 2022 r. -20, 2021 r. -17, 2020 r. - 14). Obserwowano wzrost zachorowań na boreliozę w stosunku do ubiegłego roku sprawozdawczego. Współczynnik zapadalności wyniósł w 2025 r. - 60,96/100 tys. (2024 r. - 34,78/100 tys.; 2023 r.- 32,79/100 tys.; 2022 r. - 18,57/100 tys.; 2021 r. - 15,67/100tys.; 2020 r. - 12,84/100 tys.). Na terenie Polski obserwujemy corocznie wzrost zapadalności na boreliozę. W 2025 r. współczynnik zapadalności wyniósł 130,27/100 tys. (2024 r. - 78,13/100 tys.; 2023 r. - 66,96/100 tys.; 2022 r. - 45,92/100 tys.; 2021 r. - 32,40/100 tys.).

Do zachorowań dochodziło najczęściej u osób w przedziale wiekowym 50-75 lat, ekspozycja na zakażenie była największa w miesiącach letnich.

Z dochodzeń epidemiologicznych wynika, że do ukłucia przez kleszcze dochodziło głównie na obszarach zalesionych. Rozpoznane postacie choroby to rumień wędrujący, który zgodnie z definicją przypadku stosowaną na potrzeby nadzoru epidemiologicznego nie wymaga potwierdzenia laboratoryjnego.

Wykres 3. Zapadalność na boreliozę w latach 2023-2025 w powiecie ostrowieckim i w Polsce



2.1.6. Styczność i narażenie na wściekłość/potrzeba szczepień



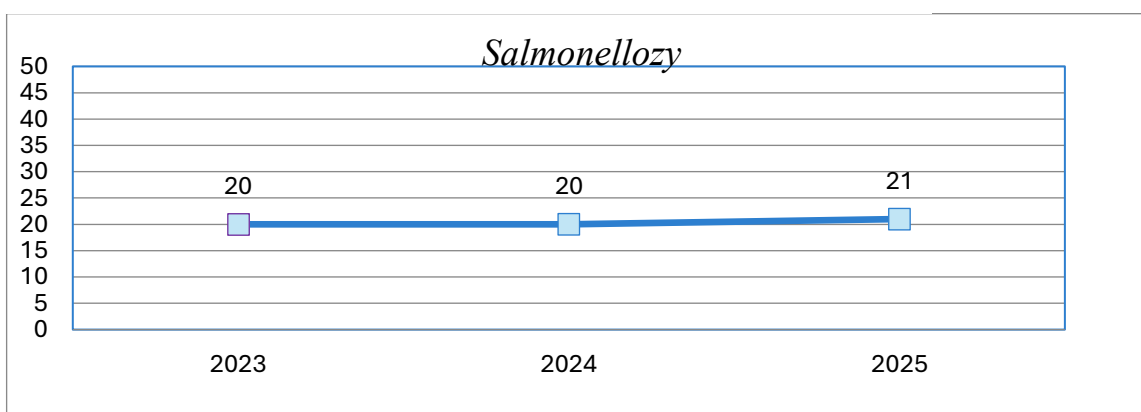
W związku ze zgłoszonymi przez lekarzy narażeniami na wściekłość, przeprowadzono 114 dochodzeń epidemiologicznych z powodu pokąsań przez zwierzęta, w tym 29 przypadków pokąsań przez kota, 1 przypadku pokąsania przez konia, 1 przypadku pokąsania przez jeża, 1 przypadku pokąsania przez małpę, 2 przypadkach pokąsania przez nietoperza i 80 przypadkach pokąsań przez psy. Do szczepień p/wścieklicznie zakwalifikowano 30 osób (2024 r. – 37; 2023 r. - 19; 2022 r.- 17).

2.1.7. Salmonellozy – zatrucia pokarmowe



Liczba zachorowań wywołanych przez bakterie Salmonella w odniesieniu do ubiegłego roku utrzymuje się na zbliżonym poziomie. W 2025 r. zarejestrowano 21 zachorowań (2024 r. -20; 2023 r. -20; 2022 r.-15; 2021 - 15). Współczynnik zapadalności wyniósł 19,87/100 tys. (2024 r. - 19,87/100 tys.; 2023 r. -19,87/100 tys.; 2022 r. -13,93/100 tys.; 2021 r. - 13,83/100 tys.). Wśród zgłoszonych przypadków wyizolowano szczepy *Salmonella enteritidis*.

Wykres 4. Liczba zarejestrowanych salmonelloz w powiecie ostrowieckim w latach 2023-2025



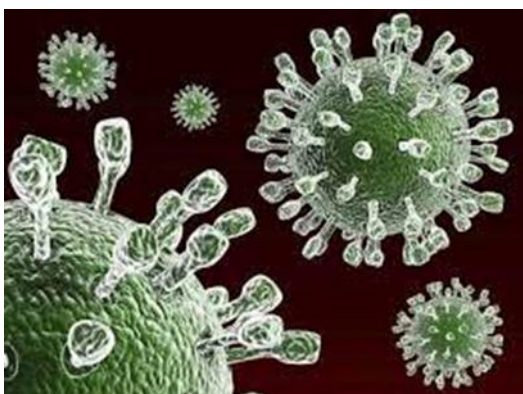
2.1.8. Ogniska chorób przenoszonych drogą pokarmową



W 2025 r. zgłoszono 1 ognisko choroby przenoszonej drogą pokarmową. Wyizolowanym czynnikiem etiologicznym, który wywołał zakażenie u 2 osób był rotawirus (2024 r. – 0; 2023 r. – 1; 2022 r. – 1; 2021 r. – 2).

Czynnikami etiologicznymi, które powodują ogniska są najczęściej: rotawirusy, norowirusy, pałeczki *Salmonella enteritidis*.

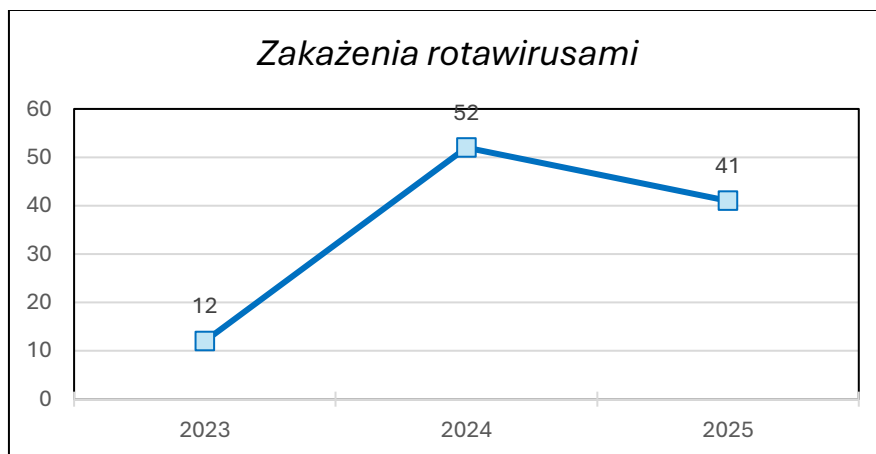
2.1.9. Wirusowe zakażenia jelitowe



Obserwowano spadek zakażeń jelitowych wywołanych rotawirusem w stosunku do poprzedniego roku. W 2025 r. odnotowano 41 pojedynczych zachorowań, współczynnik zapadalności wyniósł 40,97/100 tys. W 2024 r. odnotowano 52 pojedyncze zachorowania, współczynnik zapadalności wyniósł 51,67/100 tys. (2023 r. - 12 zachorowań, współczynnik zapadalności - 11,92/100 tys.; 2022 r. – 3 zachorowania, współczynnik zapadalności - 67,77/100 tys.). W całym kraju zapadalność na tę jednostkę chorobową w 2025 r. wynosiła 32,76/100 tys. (2024 r.-36,91/100 tys.; 2023 r. - 16,24/100 tys.;

2022 r. – 89,16/100 tys.).

Wykres 5. Liczba zarejestrowanych zakażeń rotawirusowych w latach 2023-2025



2.1.10. Gruźlica



W powiecie ostrowieckim obserwujemy stabilną sytuację epidemiologiczną w zakresie zachorowań na gruźlicę. W 2025 r. odnotowano 7 przypadków (2024 r. – 8; 2023 r. – 19; 2022 r. – 18; 2021 r. -13). Według danych Instytutu Gruźlicy i Chorób Płuc w Warszawie w 2024 r. w Polsce na gruźlicę zachorowało 4236 osób (2023 r. - 4436; 2022 r. – 4314; 2021 r.- 3388).

Tabela 3. Zachorowania na gruźlicę w powiecie ostrowieckim, woj. Świętokrzyskim i w Polsce w latach 2021-2024

Teren, na którym wystąpiło zachorowanie	Liczba przypadków gruźlicy			
	2021 r.	2022 r.	2023 r.	2024 r.
powiat ostrowiecki	13	18	19	8
woj. świętokrzyskie	137	147	182	137
Polska	3388	4314	4436	4236

2.2. Zachorowania na wybrane choroby zakaźne wieku dziecięcego

2.2.1. Ospa wietrzna

W 2025 r. zarejestrowano spadek zachorowań na ospę wietrzną w stosunku do roku poprzedniego. Liczba przypadków zachorowań na ospę wietrzną w poszczególnych latach kształtowała się na następującym poziomie: 2025 r. -242; 2024 r. -519; 2023 r. -181; 2022 r. - 805. Współczynnik zapadalności wyniósł adekwatnie: 2025 r. - 241,85/100 tys.; 2024 r. - 515,77/100 tys.; 2023 r. - 179,87/100 tys.; 2022 r. - 747,37/100 tys.; 2021 r. - 175,21/100 tys.). Wysokie współczynniki zapadalności zaobserwowano także dla Polski: 2025 r. – 301,87/100 tys.; 2024 r. – 409,02/100 tys.; 2023 r. -505,70/100 tys.; 2022 r. - 449,34/100 tys.

2.2.2. Różyczka

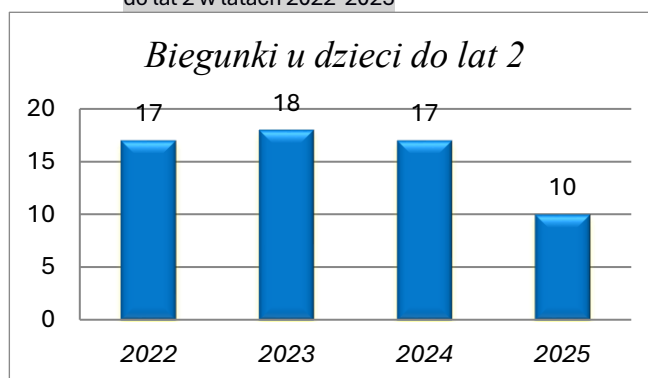
W roku sprawozdawczym nie rejestrowano przypadków rozpoznania różyczki. W roku 2024 w powiecie ostrowieckim zgłoszono 2 przypadki rozpoznania różyczki.

2.2.3. Nagminne zapalenie przyusznic (świnka)

Liczba zachorowań na świnkę utrzymuje się od lat na niskim poziomie. W 2025 r. nie rejestrowano przypadków zachorowania (2024 r. -3, 2023 r.-3, 2022 r. -3, 2021 r. - 2). W Polsce na świnkę w 2025 r. zachorowało 651 osób (2024 -930; 2023 r. – 969; 2022 r. - 925).

2.2.4. Biegunki u dzieci do lat 2

W 2025 r. zgłoszono 10 przypadków biegunek u dzieci do lat 2. W 2024 r. zgłoszono 17 przypadków biegunek u dzieci do lat 2 (2023 r. – 18; 2022 r. – 17). Wskaźnik zapadalności w 2025 r. osiągnął wartość 9,99/100 tys. (2024-16,89/100 tys.; 2023 r. -17,88/100 tys.; 2022 r. – 15,78/100 tys.; 2021 r. - 22,13/100 tys.). Zachorowania zgłaszano na podstawie objawów klinicznych u dzieci, badania laboratoryjne w kierunku biologicznych czynników chorobotwórczych nie były wykonywane.

Wykres 6. Liczba zarejestrowanych przypadków biegunek u dzieci do lat 2 w latach 2022-2025

2.2.5. Krztusiec

W 2025 r. w powiecie ostrowieckim zarejestrowano 11 przypadków krztuśca i był to spadek zachorowań w stosunku do roku 2024. W 2024 r. w powiecie ostrowieckim zarejestrowano 36 przypadków krztuśca. Współczynnik zapadalności wyniósł 10,99/100 tys. i był to spadek w stosunku do roku 2024. Wówczas zarejestrowano 36 przypadków krztuśca, współczynnik zapadalności wyniósł 35,77/100 tys.

W Polsce w 2025 r. zarejestrowano 11 339 przypadków krztuśca, współczynnik zapadalności wyniósł 30,32/100 tys., w poprzednim roku kalendarzowym zarejestrowano w Polsce 32 430 przypadków krztuśca, współczynnik zapadalności wyniósł 86,33/100 tys.

Kluczowym elementem profilaktyki są szczepienia przeciw krztuścowi, które są obowiązkowe w przypadku dzieci i rekomendowane w przypadku osób dorosłych.

2.3. WNIOSKI

W 2025 r. sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych na terenie powiatu ostrowieckiego była stabilna. Nie obserwowano epidemicznego występowania chorób zakaźnych. Zarejestrowano 1 jednostkę chorobową (ostre wirusowe zapalenie wątroby typu A) wymagającą uruchamiania systemu wczesnego ostrzegania i reagowania dla chorób zakaźnych EWRS (Early Warning and Response System).

Najczęściej zgłaszanymi jednostkami chorobowymi były:

- grypa potwierdzona wynikiem szybkiego testu antygenowego: 1829 przypadków zachorowań;
- zakażenia wirusem SARS-CoV-2 – 542;
- ospa wietrzna: 242.

Jednym z zadań priorytetowych realizowanych przez Sekcję Nadzoru Przeciwepidemicznego w 2025 r. było prowadzenie działań w ramach światowego programu eradykacji *poliomyelitis*.

W związku z powyższym podejmowano wzmożone działania prewencyjne i nadzorowe w zakresie ryzyka zachorowania na poliomyelitis, w tym:

- realizowano spotkania informacyjno-edukacyjne z pacjentkami Oddziału Ginekologicznego, Oddziału Neonatologii, Oddziału Pediatrii, Poradni Ginekologicznej, Poradni Profilaktyki Raka Piersi Wielospecjalistycznego Szpitala w Ostrowcu Świętokrzyskim oraz podmiotu leczniczego Gynic wykonującego świadczenia medyczne w zakresie ginekologii w celu zwiększania świadomości w zakresie znaczenia szczepień ochronnych w profilaktyce ostrego porażenia dziecięcego *poliomyelitis*;
- identyfikowano osoby niezaszczone lub nie w pełni zaszczepione przeciwko polio oraz prowadzono działania edukacyjne wobec rodziców lub opiekunów prawnych ww. dzieci w zakresie, źródeł zakażenia i dróg szerzenia choroby *poliomyelitis*, sposobu zapobiegania poprzez szczepienia ochronne oraz konsekwencji zdrowotnych związanych z zachorowaniem. Informowano o rosnącej liczbie detekcji zmutowanego wirusa polio typu 2 pochodzenia szczepionkowego w ściekach na obszarze wielu państw Europy, w tym w Polsce.

W przypadku zakażeń hepatotropowych w odniesieniu do poprzedniego roku sytuacja epidemiologiczna była stabilna. Zgłoszono:

- wzv typu B przewlekłe - 1 (2024 r. - 0);
- wzv typu C przewlekłe - 7 przypadków (2024 r. - 7);
- wzv typu A - 2 (2024 r. - 3).

W 2025 r. nie rejestrowano przypadków Inwazyjnej Choroby Meningokokowej, bąblowicy, zatrucia jadem kiełbasianym, odry, ostrego porażenia wiotkiego u dzieci w wieku od 0 do 14 lat. Odnotowano 1 ognisko choroby przenoszonej drogą pokarmową. Zidentyfikowanym czynnikiem etiologicznym, który wywołał zakażenie był rotawirus. W 2024 r. nie zgłaszano ognisk, w 2023 r. zgłoszono 1 ognisko.

W 2025 r. odnotowano 542 przypadki COVID-19, natomiast w 2024 r. – 590.

Sytuacja epidemiologiczna w zakresie zachorowań na gruźlicę w powiecie ostrowieckim była stabilna. W 2025 r. zarejestrowano 7 przypadków, w pozostałych latach odpowiednio (2024 r. - 8, 2023 r. -19, 2022 r. -18, 2021 r. - 13).

Efektywność pracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w działaniach z zakresu zapobiegania i zwalczania występowania chorób zakaźnych optymalizowały narzędzia cyfrowe służące do ich obsługi. Wsparcie dawały teleinformatyczne systemy, w tym System Ewidencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej (SEPIS), System Nadzoru Epidemiologicznego nad Chorobami Zakaźnymi (EpiBaza), System Ewidencji Wjazdów do Polski (EWP), Rejestr Ognisk Epidemicznych (ROE).

2.4. Realizacja programu szczepień ochronnych



Realizacja Programu Szczepień Ochronnych (PSO) odgrywa istotną rolę w kształtowaniu zdrowia publicznego w obszarze zapobiegania występowaniu chorób zakaźnych i zapobiegania następstwom tych chorób. PSO jest jednym z najważniejszych programów profilaktycznych mających szczególny wpływ na stan zdrowia dzieci i młodzieży. Szczegółowe wskazania dotyczące stosowania

poszczególnych szczepionek w ramach PSO publikowane są w formie komunikatu Głównego Inspektora na podstawie art. 17 ust. 11 ustawy o zapobieganiu oraz zwalczaniu chorób zakaźnych u ludzi (t. j. Dz. U z 2025 r. poz. 1675).

W wyniku zaszczepienia wysokiego odsetka społeczeństwa tworzy się odporność zbiorowiskowa (odporność populacyjna), co stanowi ochronę osób nieuodpornionych.

Warunkiem osiągnięcia odporności w skali populacji jest osiągnięcie wysokiego odsetka osób zaszczepionych tj. co najmniej ok. 95%, co skutecznie zapobiega szerzeniu się chorób zakaźnych poprzez przerwanie łańcucha epidemiologicznego szerzenia się zakażenia u osób, które ze względu na przeciwwskazania zdrowotne nie mogą zostać zaszczepione i u osób, które pomimo prawidłowego przeprowadzonego szczepienia nie wykształciły odporności immunologicznej.

Na przestrzeni lat stosowanie szczepień ochronnych i osiągnięcie wysokiego odsetka uodpornienia osób poddanych szczepieniom obniżyło zapadalność na choroby zakaźne oraz doprowadziło do ich eradykacji.

W ramach prowadzonej działalności organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej nadzorują sposób przechowywania i dystrybucji szczepionek służących do przeprowadzania szczepień ochronnych z wykorzystaniem Elektronicznego Systemu Nadzoru nad Dystrybucją Szczepionek (ESNDS).

W 2025 r. w związku z wdrożeniem przez Ministerstwo Zdrowia nowego trybu dystrybucji preparatów szczepionkowych przeciw COVID-19 w sezonie 2025/2026, PSSE w Ostrowcu Świętokrzyskim pośredniczyła w łańcuchu dostaw ww. szczepionek do przychodni POZ oraz punktów szczepień zlokalizowanych w aptekach ogólnodostępnych, które zawarły umowę z Narodowym Funduszem Zdrowia na realizację usługi szczepień.

W roku sprawozdawczym nadzór sanitarny prowadzony przez PPIS w Ostrowcu Świętokrzyskim nad podmiotami leczniczymi wykonującymi ambulatoryjne świadczenia zdrowotne w znacznym stopniu był ukierunkowany na prowadzenie czynności kontrolnych w zakresie oceny realizacji obowiązkowych szczepień ochronnych u osób, które nie ukończyły 19 roku życia na podstawie weryfikacji kart uodpornienia. Powyższe działania wynikały z realizacji poleceń Głównego Inspektora Sanitarnego w przedmiotowym zakresie.

Przeprowadzono 39 kontroli i dokonano sprawdzenia 15317 kart uodpornienia.

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Ostrowcu Świętokrzyskim w 2025 r. rozdystrybuowała łącznie 11294 preparatów szczepionkowych do świadczeniodawców (POZ, aptek), z którymi Narodowy Fundusz Zdrowia zawarł umowy na przeprowadzanie szczepień ochronnych.

Na podstawie danych liczbowych zawartych w rocznych sprawozdaniach ze szczepień ochronnych za rok 2025 MZ-54 przekazywanych do PPIS w Ostrowcu Świętokrzyskim z podmiotów leczniczych, liczba kart uodpornienia dzieci i młodzieży poniżej 20 lat przechowywanych przez świadczeniodawców na terenie powiatu ostrowieckiego w 2025 r. wynosiła 15 017. Analogicznie w 2024 r. w dyspozycji punktów szczepień w POZ pozostawało 15 262 kart uodpornienia dzieci i młodzieży w wieku od 0-19 roku życia.

Corocznie dokonywana jest szczegółowa analiza wykonania szczepień na podstawie danych liczbowych przekazywanych przez podmioty lecznicze.

Poza obowiązkowymi szczepieniami ochronnymi istotną rolę w uodpornianiu populacji odgrywają szczepienia ochronne zalecane, które były włączone do Programu Szczepień Ochronnych. Zalecane szczepienia stosowane są w celu szerszej ochrony przed chorobami zakaźnymi.

Pozyskane dane z podmiotów leczniczych dotyczące szczepień p/ospie wietrznej, p/błonicy, p/krztuścowi, p/tężcowi, p/wzw typu B, p/poliomyelitis, p/Haemophilus influenzae typu B, p/Streptococcus pneumoniae przedstawia poniższa tabela.

Tabela 4. Liczba wykonanych, wybranych szczepień zalecanych w 2025 r.

Lp.	Rodzaj szczepienia	Liczba osób zaszczepionych 2025 r.
1.	p/ospie wietrznej	62
2.	p/błonicy	108
3.	p/krztuścowi	108
4.	p/tężcowi	134
5.	p/wzw typu B	287
7.	p. <i>Poliomyelitis</i>	30
8.	p. <i>Haemophilus influenzae</i> typu b	18
9.	p. <i>Streptococcus pneumoniae</i>	84

Mając na względzie fakt, że szczepienia ochronne są istotnym elementem profilaktyki chorób zakaźnych, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrowcu Świętokrzyskim prowadził szeroko zakrojone działania w zakresie popularyzacji zalecanych szczepień ochronnych wśród dzieci, kobiet w ciąży i seniorów.

Realizowano spotkania informacyjno-edukacyjne z pacjentkami Oddziału Ginekologicznego, Oddziału Neonatologii, Oddziału Pediatrii, Poradni Ginekologicznej, Poradni Profilaktyki Raka Piersi Wielospecjalistycznego Szpitala w Ostrowcu Świętokrzyskim oraz podmiotu leczniczego wykonującego ambulatoryjne świadczenia medyczne w zakresie ginekologii w celu zwiększania świadomości w zakresie znaczenia szczepień ochronnych w profilaktyce ostrego porażenia dziecięcego *poliomyelitis*.

W związku z organizacją Dnia Otwartego Oddziału Ginekologicznego i Późniczego Wielospecjalistycznego Szpitala w Ostrowcu Świętokrzyskim współuczestniczono w działaniach promujących szczepienia ochronne dla

kobiet planujących ciążę, kobiet w ciąży oraz szczepienia dzieci i młodzieży na 2025 rok. Promocję szczepień połączono z dystrybucją materiałów informacyjno-edukacyjnych.

W ramach X Ostrowieckich Senioraliów odbywających się pod hasłem „Każde pokolenie ma własny czas” współuczestniczono w działaniach promujących zalecane szczepienia ochronne dla seniorów udzielając stosownych informacji i dostarczając materiały piśmiennicze z powyższej tematyki.

Prowadzono dystrybucję materiałów informacyjnych dotyczących szczepień ochronnych opracowanych przez Główny Inspektorat Sanitarny (broszur Szczepienia Chronią - Zaufaj Nauce: Korzyści ze Szczepień, Fake News - Demaskujemy Dezinformację, Szczepienia Ochronne w Polsce) przekazując je do podmiotów leczniczych zlokalizowanych na nadzorowanym terenie.

W związku z kontynuacją powszechnego programu bezpłatnych szczepień przeciw ludzkiemu wirusowi brodawczaka (HPV) realizującego założenia i cele Narodowej Strategii Onkologicznej na lata 2020-2030, kierowników podmiotów leczniczych informowano o wszelkich wytycznych w powyższym zakresie, w tym m. in.: o pracach nad zmianą przepisów umożliwiających podanie drugiej dawki szczepionki przeciw HPV w 15 roku życia, pod warunkiem rozpoczęcia ww. szczepienia w 14 roku życia oraz Zaleceniach Ministra Zdrowia dotyczących realizacji szczepień przeciw ludzkiemu wirusowi brodawczaka (HPV) w ramach powszechnego programu szczepień, obowiązujących od 15 maja 2025 r.

Bezpieczeństwo realizacji szczepień ochronnych w skali kraju zapewnione jest poprzez bieżące monitorowanie niepożądanych odczynów poszczepiennych (NOP).

W analizowanym okresie zgłoszono 6 przypadków NOP (w 2024 r. - 7, 2023 r. - 9, 2022 r. - 2), 5 zakwalifikowanych przez lekarza jako odczyny łagodne oraz 1 poważnego. Zgłoszone odczyny poszczepienne dotyczyły głównie nasilonego odczynu w miejscu wstrzyknięcia oraz 1 poważnego. U dzieci, u których wystąpił niepożądany odczyn poszczepienny nastąpił pełny powrót do zdrowia.

Tabela 5. Liczba zgłoszonych NOP w latach 2022 – 2025.

Rodzaj NOP	2025 r.	2024 r.	2023 r.	2022r.
ciężki	0	0	0	0
poważny	1	0	0	0
łagodny	5	7	9	2
SUMA	6	7	9	2

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrowcu Świętokrzyskim prowadzi działania w stosunku do rodziców/opiekunów, którzy uchylają się od realizacji obowiązkowych szczepień ochronnych małych dzieci.



JAKOŚĆ WODY DO SPOŻYCIA

3. Jakość wody do spożycia

Nadzór nad jakością wody sprawowany jest na podstawie ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024 r. poz. 416), ustawy z dnia 7 czerwca 2001 r. o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków (Dz. U. z 2024 r. poz. 757) i Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294).

Wyżej wymienione rozporządzenie umożliwiło prowadzenie przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrowcu Świętokrzyskim w 2025 r. efektywnego nadzoru nad jakością wody oraz weryfikowanie wywiązywania się podmiotów z realizacji badań jakości wody wykonywanych w ramach kontroli wewnętrznej zgodnie z ustalonym z PIS harmonogramem przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne/gminne jednostki organizacyjne i inne podmioty zaopatrujące w wodę.

Woda odgrywa ogromną rolę w przyrodzie i jest głównym składnikiem ilościowym wszystkich żyjących na ziemi organizmów. Szczególnie wykorzystywana jest przez człowieka w gospodarstwie domowym (do picia, gotowania, prania, utrzymywania czystości itp.), w rolnictwie i we wszystkich gałęziach przemysłu jako surowiec do produkcji i jako środowisko do przebiegu procesów produkcyjnych. O jej jakości i przydatności do konsumpcji decydują: cechy organoleptyczne (smak, zapach), wskaźniki fizyczne (barwa, mętność, pH, przewodność), parametry chemiczne (między innymi: amoniak, azotany, azotyny, mangan, żelazo, chlor wolny, metale ciężkie) oraz wskaźniki mikrobiologiczne (m.in. *Escherichia coli*, Enterokoki – paciorkowce kałowe, ogólna liczba mikroorganizmów w temp. 22°C po 72h, bakterie grupy coli).

Woda przeznaczona do spożycia przez ludzi w ramach zbiorowego zaopatrzenia w 2025 r. dostarczana była przez 3 przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne i 3 gminne jednostki organizacyjne, które rozprowadzały wodę na terenie powiatu ostrowieckiego za pomocą 19 urządzeń wodociągowych.

Dodatkowo na terenie powiatu ostrowieckiego 3 inne podmioty korzystały z wody pochodzącej z indywidualnego ujęcia dostarczanej w ramach działalności gospodarczej, w budynkach użyteczności publicznej oraz w podmiotach działających na rynku spożywczym.

3.1. Charakterystyka poszczególnych grup urządzeń zaopatrzenia ludności w wodę

Przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne/gminne jednostki organizacyjne w 2025 r. dostarczały wodę przeznaczoną do spożycia dla 97,395 tys. mieszkańców powiatu (2024 r. - 98,697 tys.).

3.1.1. Wodociągi zbiorowego zaopatrzenia o produkcji < 100 m³/dobę

W 2025 r. nadzorowano 5 urządzeń wodnych o produkcji < 100 m³/dobę (2024 r. – 5). Skontrolowano 100% urządzeń wodnych. Wodociągi o produkcji < 100 m³/dobę dostarczały wodę pochodzącą z ujęć podziemnych o dobrej jakości dla 3,349 tys. mieszkańców powiatu (2024 r. – 3,342 tys.).

W grupie wodociągów o produkcji <100 m³/d PPIS w 2025 r. wydał:

- 1 decyzję stwierdzającą warunkową przydatność wody do spożycia przez ludzi z wodociągu zbiorowego zaopatrzenia *Wiktoryn* w związku z ponadnormatywną wartością parametru mikrobiologicznego: bakterie grupy coli w ilości 3 jtk/100 ml.

PPIS na podstawie sprawozdania z badań wykonanych przez zarządcę wodociągu, po przeprowadzeniu działań naprawczych, ocenił jakość wody jako przydatną do spożycia.

3.1.2. Wodociągi o produkcji 101 - 1000 m³/dobę

PPIS w 2025 r. nadzorował 13 urządzeń wodnych (2024 r. - 13). Skontrolowano wszystkie urządzenia wodne. Z wodociągów o produkcji 101 - 1000 m³/dobę w 2025 r. korzystało 33,862 tys. mieszkańców powiatu (2024 r. - 33,959 tys.).

W grupie wodociągów o produkcji 101- 1000 m³/d PPIS w 2025 r. wydał:

- 2 decyzje stwierdzające brak przydatności wody do spożycia przez ludzi z wodociągów zbiorowego zaopatrzenia:
 - *wodociąg Boksycka* w związku z ponadnormatywną wartością parametrów organoleptycznych i fizykochemicznych: żelazo 1109 µg/l i 494 µg/l, mangan 1023 µg/l i > 500 µg/l, mętność 1,98 NTU i 1,6 NTU,
 - *wodociąg Wólka Bąłowska* w związku z ponadnormatywną wartością parametrów mikrobiologicznych: *Escherichia coli* w ilości 52 jtk/100 ml, bakterie grupy coli > 80 jtk/100 ml, enterokoki w ilości 49 jtk/100 ml,
- 3 decyzje stwierdzające warunkową przydatność wody do spożycia przez ludzi z wodociągu zbiorowego zaopatrzenia:
 - *wodociąg Kunów Góra Bukowska* w związku z ponadnormatywnymi wartościami parametrów organoleptycznych i fizykochemicznych – I decyzja: żelazo 241 µg/l, mętność 2,7 NTU i 1,6 NTU; II decyzja: mętność 1,4 NTU; III decyzja: mętność 1,4 NTU i 1,3 NTU.

PPIS w Ostrowcu Świętokrzyskim w 2025 r. na podstawie sprawozdań z badań wykonanych w ramach nadzoru prowadzonego przez PIS, podjętych działań naprawczych przez zarządców wodociągów oraz wyników kontroli wewnętrznej prowadzonej przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne ocenił jakość wody dostarczanej z tej grupy urządzeń wodnych jako przydatną do spożycia.

3.1.3. Wodociągi o produkcji 1001 – 10000 m³/dobę

W 2025 r. na terenie powiatu ostrowieckiego nadzorowano podobnie jak w roku 2024 – 1 wodociąg. Wodociąg zaopatrywał w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi 60,184 tys. mieszkańców miasta Ostrowiec Świętokrzyski (2024 r. – 61,396 tys.) oraz część mieszkańców w Gminie Bodzechów.

Jakość wody dostarczana z wodociągu Ostrowiec w 2025 r. podobnie jak w latach poprzednich odpowiadała wymogom sanitarnym zawartym 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).

3.1.4. Wodociągi o produkcji 10001 – 100000 m³/dobę

W 2025 r. na terenie powiatu ostrowieckiego nie funkcjonowało urządzenie wodne o produkcji 10001 – 100000 m³/dobę.

3.1.5. Inne podmioty zaopatrujące w wodę

W tej grupie obiektów w 2025 r. PPIS w Ostrowcu Świętokrzyskim, podobnie jak w 2024 r. ocenił jakość wody dostarczanej z 3 urządzeń wodnych, tj.:

- 1 inny podmiot zaopatrujący w wodę o dobrej jakości zakład pracy Celsa „Huta Ostrowiec” Sp. z o. o., ul. Samsonowicza 2 oraz firmy zewnętrzne, które znajdują się na terenie Celsa „Huta Ostrowiec”;
- Spółdzielnia Mleczarska Mlekovita Zakład w Ostrowcu Świętokrzyskim, ul. Zagłoby 32, która korzystała z wody z indywidualnego ujęcia w ramach podmiotu działającego na rynku spożywczym;
- DLF INVEST Bąłów 7 – korzysta z wody z indywidualnego ujęcia w ramach prowadzonej działalności gospodarczej.

Wydano I decyzję stwierdzającą warunkową przydatność wody do spożycia przez ludzi z wodociągu Mlekovita w związku ze stwierdzeniem ponadnormatywnej wartości parametrów: żelazo 271 µg/l, mętność 2,9 NTU.

PPIS w Ostrowcu Świętokrzyskim w 2025 r. na podstawie sprawozdania z badań wykonanych w ramach kontroli wewnętrznej przez zarządcę wodociągu po przeprowadzonych działaniach naprawczych, ocenił wodę z wodociągu Mlekovita jako przydatną do spożycia przez ludzi.

Urządzenia wodne wykorzystujące wodę z indywidualnego ujęcia dostarczały w 2025 r. wodę odpowiadającą wymogom sanitarnym.

3.2. Badania ciepłej wody w szpitalach i w budynkach zamieszkania zbiorowego na obecność pałeczek *Legionella sp.*

PPIS w Ostrowcu Świętokrzyskim w 2025 r. prowadził nadzór nad jakością ciepłej wody użytkowej w budynkach zamieszkania zbiorowego oraz w podmiotach wykonujących działalność leczniczą w rodzaju stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne, w celu określenia skolonizowania wewnętrznej sieci wodociągowej przez pałeczki z rodzaju *Legionella sp.*

Częstotliwość kontroli jakości ciepłej wody uzależniona była od wyników badania bakteriologicznego osiągniętych w latach poprzednich. Schemat postępowania wg obowiązującego rozporządzenia określa: „jeżeli w kolejnych badaniach w odstępach rocznych stwierdzono < 100 jtk/100 ml, badanie wykonuje się po 3 latach”.

W 2025 r. pobrano do badań 65 próbek wody ciepłej (2024 r. – 50 próbek wody).

3.2.1. Badania ciepłej wody użytkowej w podmiotach leczniczych wykonujących stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrowcu Świętokrzyskim w 2025 r. nadzorował 3 podmioty lecznicze świadczące stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne tj.:

- G.V.M. „CARINT” Sp. z o. o., al. Płk. W. Beliny-Prażmowskiego 60, 31-513 Kraków - Centrum Kardiologii Inwazyjnej, Elektroterapii i Angiologii, ul. Szymanowskiego 13, 27-400 Ostrowiec Świętokrzyski,
- Dom Ulgi w Cierpieniu im. Jana Pawła II, ul. Focha 5, 27-400 Ostrowiec Świętokrzyski- Hospicjum Stacjonarne,
- Wielospecjalistyczny Szpital, ul. Szymanowskiego 11, 27-400 Ostrowiec Świętokrzyski.

Z ww. obiektów w 2025 r. PPIS w Ostrowcu Świętokrzyskim pobrał do badań 18 próbek wody ciepłej (2024 r. - 18 próbek).

Na podstawie sprawozdań z badań w 2025 r. stwierdzono przekroczenia dopuszczalnej wartości pałeczek *Legionella sp.* we wszystkich obiektach, w związku z czym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrowcu Świętokrzyskim wydał 4 decyzje administracyjne z rygorem natychmiastowej wykonalności, w których nakazał natychmiastowe przystąpienie do działań, obejmujących czyszczenie i dezynfekcję sieci oraz przedstawienie wyników badań potwierdzających prawidłowość przeprowadzonych działań naprawczych.

Woda ciepła użytkowa we wszystkich ww. obiektach została doprowadzona do jakości odpowiadającej wymogom Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294).

3.2.2. Badania ciepłej wody użytkowej w budynkach zamieszkania zbiorowego

W 2025 r. skontrolowano jakość ciepłej wody użytkowej pod kątem występowania pałeczek *Legionella sp.* w 16 obiektach zamieszkania zbiorowego, pobrano do badań 47 próbek (2024 r. – 32 próbek).

Próbki wody ciepłej pobrano w następujących obiektach:

- 2 hotelach (6 próbek),
- 2 innych obiektach, w których są świadczone usługi hotelarskie (17 próbek),
- 2 obiektach typu zakład poprawczy/internat (5 próbek),
- 2 domach pomocy społecznej (6 próbek),
- 3 placówkach zapewniających całodobową opiekę (9 próbek).

Przekroczenia dopuszczalnej wartości pałeczek *Legionella sp.* w 2025 r. stwierdzono w 5 obiektach: 1 domu pomocy społecznej, 3 innych obiektach, w których są świadczone usługi hotelarskie oraz w 1 obiekcie typu zakład poprawczy/internat.

PPIS w Ostrowcu Świętokrzyskim prowadził postępowania administracyjne informując zarządców/właścicieli obiektu o konieczności podjęcia stosownych działań naprawczych, w celu doprowadzenia wody ciepłej użytkowej w wewnętrznej instalacji wodnej do wartości zgodnych z rozporządzeniem. Działania

podjęte przez zarządców/właścicieli obiektów doprowadziły do poprawy jakości ciepłej wody, co zostało potwierdzone pozytywnymi wynikami badań wody.

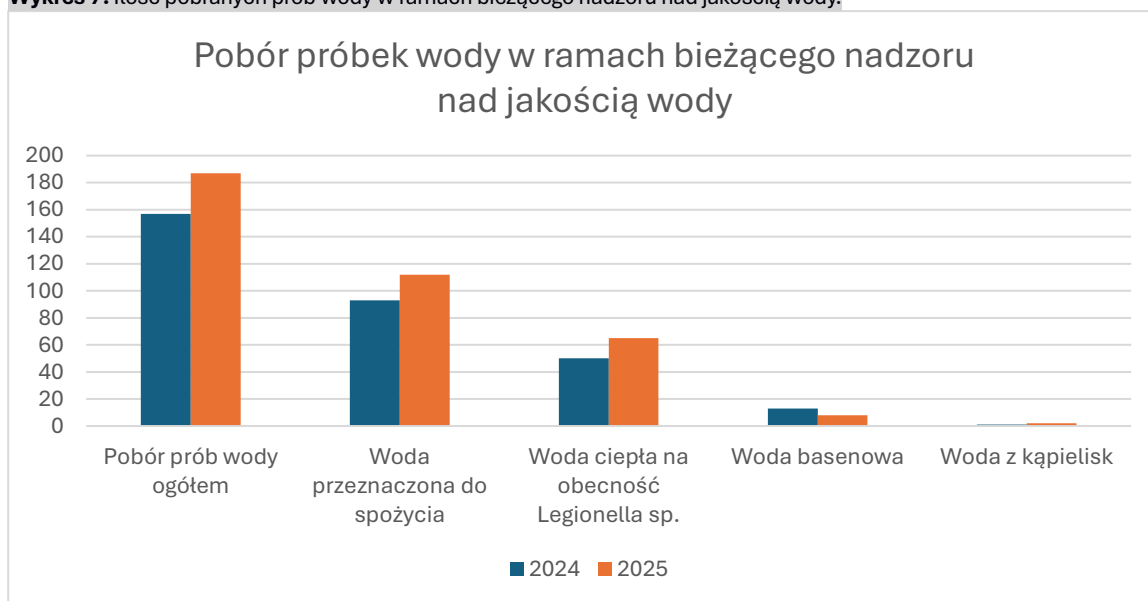
3.3. WNIOSKI

PPIS w Ostrowcu Świętokrzyskim kontrolował jakość dostarczanej wody przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne/gminne jednostki organizacyjne i inne podmioty zaopatrujące w wodę poprzez:

- przekazywanie danych monitoringowych do właściwego państwowego wojewódzkiego inspektora sanitarnego,
- informowanie właściwego wójta/burmistrza/prezydenta miasta o jakości wody na nadzorowanym obszarze,
- weryfikowanie terminowości przekazanych przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne sprawozdań z badań wody,
- analizowanie przekazanych przez podmioty wyników badań wykonanych zgodnie z ustalonym na dany rok harmonogramem, w zakresie ewentualnych zagrożeń zdrowotnych wody,
- monitorowanie wywiązywania się przez podmioty z obowiązku zapewnienia należytej jakości dostarczanej wody, w tym z realizacji harmonogramu kontroli wewnętrznej,
- wykonywanie badań wody zgodnie z ustalonym przez organy PIS planem działania na dany rok,
- prowadzenie kontrolnych badań wody po zakończeniu działań naprawczych, mających na celu sprawdzenie, czy woda spełnia wymagania określone w rozporządzeniu,
- gromadzenie, weryfikowanie i ocenianie danych uzyskanych w wyniku prowadzonego nadzoru nad jakością wody.

W 2025 r. PPIS w Ostrowcu Świętokrzyskim w ramach nadzoru bieżącego nad jakością wody pobrał do badań 187 próbek wody (2024 r. – 157 próbek) w tym: 112 próbek wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (2024 r. – 93), 65 próbek wody ciepłej na obecność pałeczek *Legionella sp.* (2024 r. - 50), 8 próbek wody basenowej oraz 2 próbki wody z kąpielisk.

Wykres 7. Ilość pobranych próbek wody w ramach bieżącego nadzoru nad jakością wody.

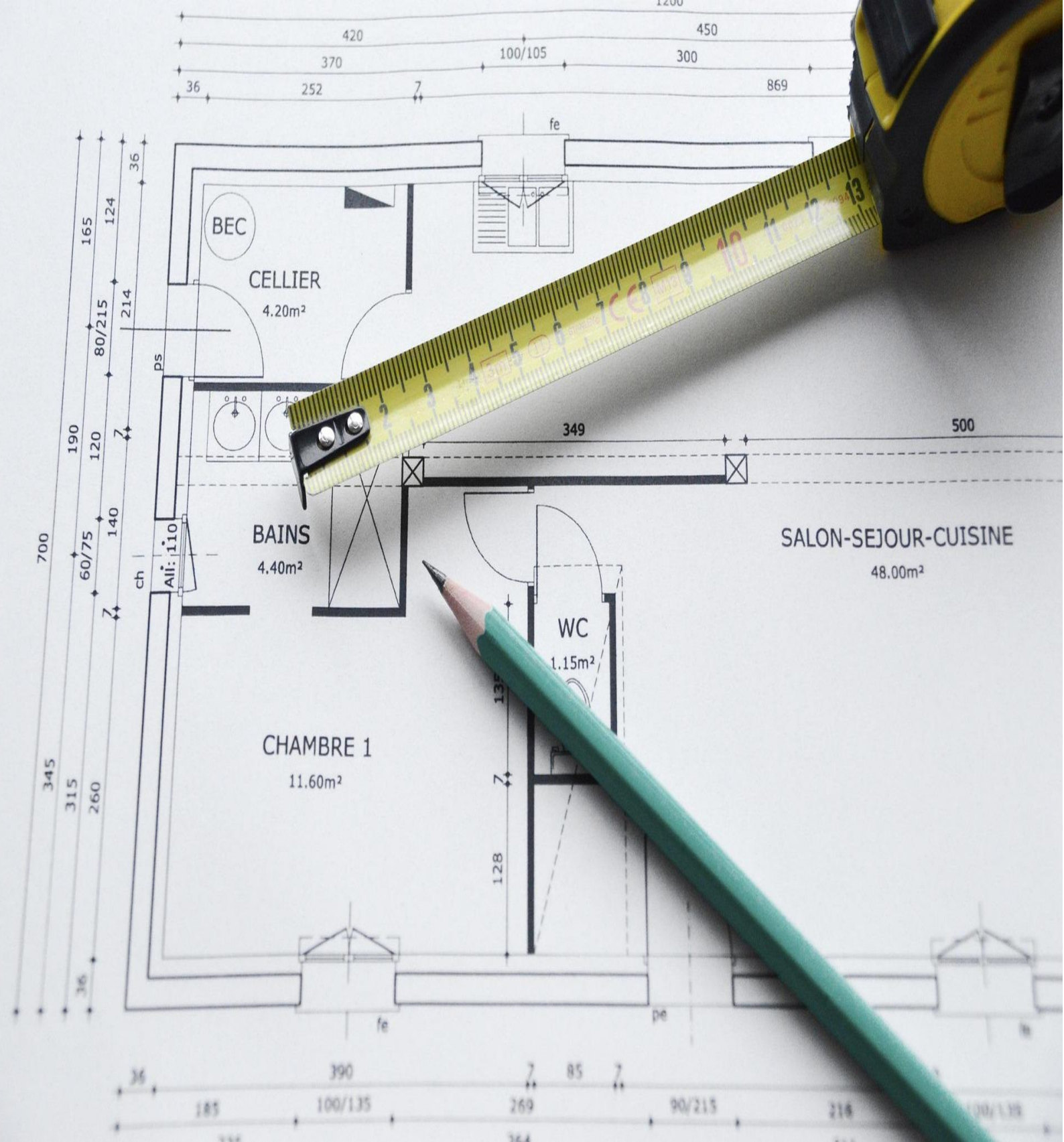


Na podstawie sprawozdań z badań wody PPIS w Ostrowcu Świętokrzyskim:

- informował zarządców wodociągów o jakości wody przeznaczonej do spożycia pobranej z nadzorowanych wodociągów w ramach prowadzonego nadzoru przez Państwową Inspekcję Sanitarną - 92 pisma (2024 r. – 74);
- stwierdził przydatność wody do spożycia, po sprawozdaniach przekazanych przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne/gminne jednostki organizacyjne – 102 pisma (2024 r. – 98);
- wydał 7 obszarowych oraz 8 okresowych ocen dotyczących jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi skierowanych do wójtów/burmistrzów/prezydenta miasta (2024 r. – 7 obszarowych, 8 okresowych);
- wydał 5 decyzji o warunkowej przydatności wody do spożycia przez ludzi pochodzącej z 3 wodociągów na podstawie stwierdzonych przekroczeń w badanych próbkach;
- wydał 2 decyzje stwierdzające brak przydatności wody do spożycia przez ludzi pochodzącej z 2 wodociągów na podstawie stwierdzonych przekroczeń w badanych próbkach;
- wydał 6 decyzji stwierdzających przydatność wody do spożycia przez ludzi pochodzącej z 6 wodociągów po zakończeniu działań naprawczych;
- stwierdził przekroczenia dopuszczalnej wartości pateczek *Legionella sp.* w stosunku do 8 obiektów (1 dom pomocy społecznej, 3 innych obiektach, w których są świadczone usługi hotelarskie, w 1 obiekcie typu zakład poprawczy/internat oraz 3 podmiotach leczniczych wykonujących stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne) i wszczął postępowania administracyjne.

Na podstawie analizy sprawozdań z badań PPIS w Ostrowcu Świętokrzyskim w 2025 roku ocenił wodę na terenie powiatu ostrowieckiego jako przydatną do spożycia.

W 2025 r. wdrożono system SEPIS – moduł higiena środowiska – bezpieczeństwo zdrowotne wody. W ramach modułu wprowadzono podział: wykaz systemów zaopatrzenia w wodę (SZW) i powiązanych z nimi stref zaopatrzenia w wodę (WSZ), punktów poboru wody, stacji uzdatniania wody, zaopatrywanych miejscowości, ujęć wody, zbiorników wyrównawczych oraz podmiotów systemów zaopatrzenia w wodę (Podmiotów SZW), występujących w roli dostawcy wody, zarządcy lub właściciela obiektu. Na bieżąco aktualizowano dane w ww. systemie SEPIS.



ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY

4. Zapobiegawczy nadzór sanitarny



Sprawowanie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego ma na celu zapewnienie, na etapie planowania zagospodarowania przestrzennego oraz planowania i realizacji inwestycji, właściwego stanu sanitarno – higienicznego w obiektach, w taki sposób, aby w trakcie eksploatacji obiektów nie powodowały one zagrożeń dla zdrowia i życia ludzi.

Zgodnie z ustawą o Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrowcu Świętokrzyskim w 2025 r., zajmował stanowiska pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych między innymi w sprawach:

- opiniowania miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego;
- uzgadniania dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych;
- uzgadniania warunków zabudowy i zagospodarowania terenu pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych;
- odbiorów obiektów budowlanych w związku z ich dopuszczeniem do użytkowania;
- opinii dotyczących potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania planowanych przedsięwzięć na środowisko.

Uczestniczono również w postępowaniach na etapie strategicznej oceny oddziaływania na środowisko przedsięwzięć w trybie ustawy z dnia 3 października 2008 r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko (Dz.U. z 2024 r. poz. 1112, z późn. zm.).

Dokonywana ocena pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych dotyczyła różnych przedsięwzięć inwestycyjnych obejmujących między innymi obiekty handlowe, przemysłowe, usługowe, turystyczne oraz inwestycje liniowe (np. wodociągi, kanalizacje).

Łącznie w 2025 r. PPIS w Ostrowcu Św. zajął stanowisko w formie opinii, pism i uzgodnień w 185 sprawach obejmujących: strategiczne oceny oddziaływania na środowisko, opinie w sprawie oceny oddziaływania przedsięwzięć na środowisko, dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych, uzgadniania dokumentacji projektowych i stanowisk dotyczących innych spraw.

Tabela 6. Zbiorcza analiza zajętych stanowisk dla określonych zadań w 2025 r.

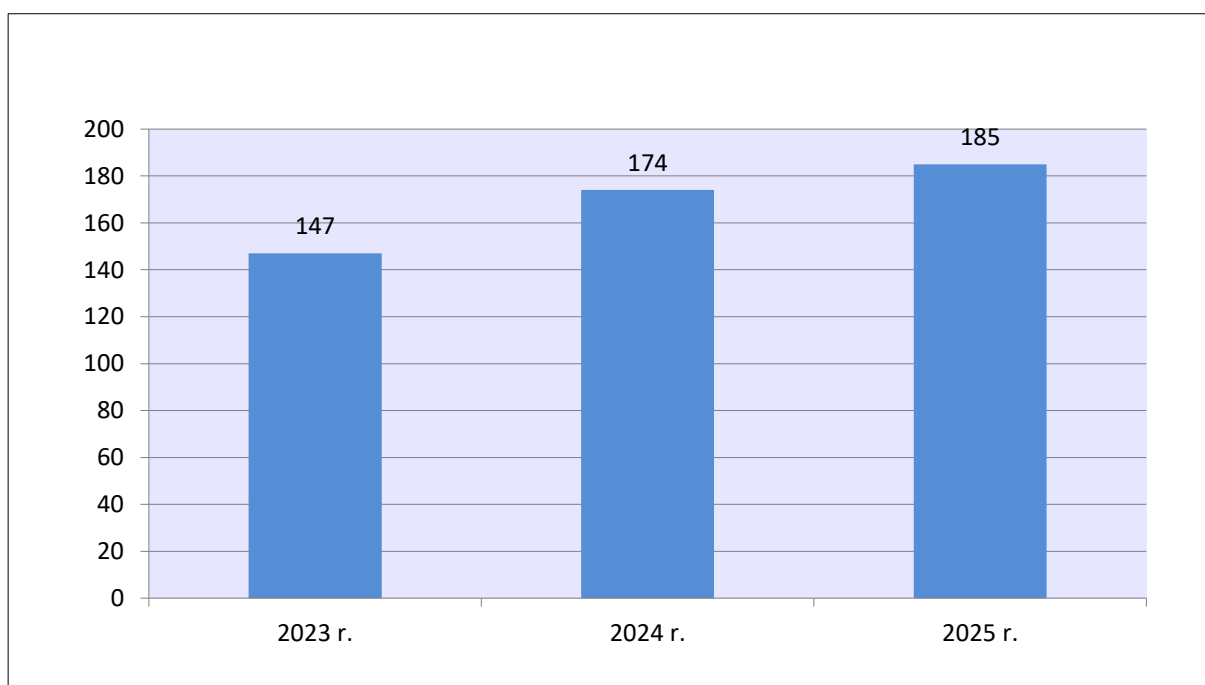
Ogółem (bez uwzględnienia liczby kontroli)			185
Liczba zajętych stanowisk dotyczących	Strategicznej oceny oddziaływania na środowisko	opinie dotyczące odstąpienia od sporządzenia oceny oddziaływania na środowisko	2
		uzgodnienie zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko	6
		opiniowanie projektu dokumentu wraz z prognozą oddziaływania na środowisko	5
	Oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko	opinia co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby – co do zakresu raportu o oddziaływaniu na środowisko	70
		wydanie opinii przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach	8
	opinie uzgadniające dokumentację projektową pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych		44
	opiniowanie projektów planów remediacji oraz warunków przeprowadzania działań naprawczych w środowisku		0
	opinii w sprawie uczestniczenia w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych na podstawie art. 56 ustawy Prawo Budowlane		39
	opinii uzgadniających warunki zabudowy/lokalizacje inwestycji celu publicznego		2
	innych spraw		9
Kontrole (wizytacje)			41

W ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrowcu Świętokrzyskim w roku 2025 zajął stanowiska w sprawach:

- 39 opinii dotyczących dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych na podstawie art. 56 ust. 1 i ust. 1a Ustawy z dnia 7.07.1994 r. Prawo Budowlane (Dz.U. z 2025 r. poz. 418, z późn. zm.),
- 44 opinie w sprawie uzgodnienia dokumentacji projektowych pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych,
- 70 opinii co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby – co do zakresu raportu o oddziaływaniu na środowisko na podstawie art. 64 ust. 1 pkt 1 i pkt 2 Ustawy z dnia 3 października 2008 r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko (Dz.U. z 2024 r. poz. 1112, z późn. zm.),
- 8 opinii przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach zgody na realizację inwestycji na podstawie art. 78 ust. 1 pkt 2 w związku z art. 77 ust. 1 pkt 2, ust. 6 i ust. 7 Ustawy z dnia 3 października 2008 r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko (Dz.U. z 2024 r. poz. 1112, z późn. zm.),
- 6 opinii w sprawie uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko na podstawie art. 58 ust. 1 pkt 3 w związku z art. 53 Ustawy z dnia 3 października 2008 r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko (Dz.U. z 2024 r. poz. 1112, z późn. zm.),
- 5 opinii dotyczących uzgodnień projektu dokumentu wraz z prognozą oddziaływania na środowisko na podstawie art. 58 ust. 1 pkt 3 w związku z art. 54 ust. 1 Ustawy z dnia 3 października 2008 r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko (Dz.U. z 2024 r. poz. 1112, z późn. zm.),

- 9 stanowisk w formie pism, opinii sanitarnych (bez konieczności uzyskania pozwolenia na użytkowanie) oraz postanowień – pisma te dotyczyły głównie uzgodnienia pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych warunków zabudowy/lokalizacji inwestycji celu publicznego na podstawie art. 53 ust. 4 pkt. 2a, ust. 5 w związku z art. 64 ust. 1 Ustawy z dnia 27 marca 2003 r. o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym (Dz. U. z 2024 r. poz. 1130, z późn. zm.), a także bezpiecznych i higienicznych warunków nauki i pracy dla prowadzonej działalności dydaktycznej oraz obiektów i urządzeń technicznych przeznaczonych do wykonywania koncesjonowanej działalności gospodarczej,
- 2 postanowienia uzgadniające warunki zabudowy/lokalizacje inwestycji celu publicznego na podstawie art. 53 ust. 4 pkt. 2a, ust. 5 w związku z art. 64 ust. 1 ustawy z dnia 27 marca 2003 r. o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym (Dz. U. z 2024 r. poz. 1130, z późn. zm.),
- przeprowadził 41 kontroli związanych z uczestniczeniem w dopuszczeniu do użytkowania obiektów w związku z art. 56 Ustawy Prawo budowlane oraz na wniosek podmiotów bez wymogu uzyskania pozwolenia na użytkowanie.

Wykres 8. Liczba zajętych stanowisk w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w latach 2023-2025



4.1. Strategiczna ocena oddziaływania na środowisko

Polityka regionalna na szczeblach gmin realizowana jest poprzez plany ogólne, które są podstawą do sporządzania miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego. Dokonywane w tych opracowaniach zmiany miały na celu stworzenie warunków i ustalenie zasad lokalizacji zabudowy mieszkaniowej, usługowo-mieszkaniowej, przemysłu i drobnej wytwórczości oraz usług, a także przeznaczenie nowych terenów na cele komunikacyjne, np. budowa parkingów.

Prognoza oddziaływania na środowisko jest dokumentem wspierającym proces decyzyjny związany z opiniowaniem, uzgadnianiem oraz uchwalaniem studium lub planu miejscowego.

Głównym celem prognozy jest określenie możliwych skutków, jakie mogą wystąpić w środowisku w wyniku ustaleń projektowanego dokumentu planistycznego. Rolą prognozy jest również sprawdzenie czy ustalenia projektowanego dokumentu zabezpieczają we właściwy sposób środowisko (w tym miejsca zamieszkiwane przez ludność oraz miejsca dostępne dla ludzi) przed nadmiernymi negatywnymi

oddziaływaniami, a także wskazanie ewentualnych rozwiązań mających na celu zapobieganie negatywnym wpływom na środowisko.

Wnioski, rekomendacje i zalecenia wynikające z prognozy powinny być brane pod uwagę przy ustalaniu ostatecznego tekstu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego.

Mając na celu ochronę zdrowia ludzi Państwowa Inspekcja Sanitarna podczas dokonywania uzgodnień zwraca szczególną uwagę na zagadnienia dotyczące między innymi zaopatrzenia ludności w wodę, właściwe usuwanie, gromadzenie i unieszkodliwianie odpadów, odprowadzenie ścieków, właściwą lokalizację przedsięwzięć mogących pogorszyć stan środowiska.

W roku 2025 wydano 13 opinii w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko.

Sześć spośród wydanych opinii dotyczyło uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych

w prognozie oddziaływania na środowisko.

W przeważającej części wydane opinie związane były z przystąpieniem do sporządzenia planów ogólnych dla poszczególnych gmin.

Opinie w sprawie zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko między innymi dla:

- Projektu planu ogólnego miasta i gminy Kunów,
- Projektu planu ogólnego gminy Ćmielów.

5 wydanych pism dotyczyło zaopiniowania projektu dokumentu wraz z prognozą oddziaływania na środowisko.

Pisma dotyczące zaopiniowania dokumentu wraz z prognozą wydano między innymi dla:

- Projektu planu ogólnego miasta Ostrowca Świętokrzyskiego,
- Projektu planu ogólnego gminy Battów.

2 spośród pism wydanych w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko dotyczyły odstąpienia od przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko dla projektów zmian planów miejscowych.

4.2. Ocena oddziaływania na środowisko

Działania związane z oceną oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko wynikają z ustawy z dnia 03.10.2008 r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko (Dz.U. z 2024 r. poz. 1112, z późn. zm.).

Zgodnie z art. 61 wyżej wymienionej ustawy ocenę oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko przeprowadza się w ramach postępowania w sprawie wydania decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach.

Uzyskanie decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach jest wymagane dla planowanych:

- 1) przedsięwzięć mogących zawsze znacząco oddziaływać na środowisko,
- 2) przedsięwzięć mogących potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko.

W postępowaniu dotyczącym oceny oddziaływania przedsięwzięć kwalifikowanych do mogących znacząco oddziaływać na środowisko Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrowcu Świętokrzyskim w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego wydawał opinie:

- w sprawie potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko i sporządzenia raportu,
- w sprawie uzgodnienia warunków realizacji inwestycji przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach.

W roku 2025 wydano 70 opinii co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby – co do zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko.

Przykłady opiniowanych przedsięwzięć:

- Zagospodarowanie terenu ośrodka Gutwin w związku z rewitalizacją pn. "Rewitalizacja i rozwój terenów zieleni miejskiej";
 - Reorganizacja miejsc magazynowania odpadów na terenie zakładu REMONDIS w Ostrowcu Świętokrzyskim.
- Z wydanych 70 wyżej wymienionych opinii w żadnym przypadku nie nałożono na inwestora obowiązku przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko.

Stanowisko w sprawie potrzeby bądź też braku potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięć na środowisko było zajmowane z uwzględnieniem skali planowanej inwestycji, jej usytuowania, wielkości zajmowanego terenu oraz funkcji i potencjalnego szkodliwego oddziaływania na środowisko lub zdrowie ludzi.

Analizy powyższe przeprowadzono na podstawie dostarczonych dokumentów tj. kserokopii wniosku inwestora, opisu planowanego przedsięwzięcia, mapy sytuacyjno-wysokościowej terenu, wypisów z miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego.

W roku 2025 zajęto 8 stanowisk w sprawie uzgodnienia warunków realizacji inwestycji na etapie przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach.

Opinie te dotyczyły między innymi:

- Budowa instalacji do przerobu żużla zlokalizowanej przy ul. Samsonowicza w Ostrowcu Świętokrzyskim;
- Budowa instalacji odzysku energii z odpadów (IOE) przy ul. Metalurgów w Ostrowcu Świętokrzyskim.

4.3. Uzgadnianie dokumentacji projektowej

W procesie inwestycyjnym na etapie projektowania obiektów budowlanych, w tym uzyskiwania decyzji o pozwoleniu na budowę, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrowcu Świętokrzyskim uzgadniał projekty budowlane (projekt zagospodarowania terenu i projekt architektoniczno-budowlany) oraz projekty technologiczne dla planowanych przedsięwzięć.

Łącznie w roku 2025 uzgodniono 44 dokumentacje projektowe.

Wśród uzgadnianych dokumentacji projektowych 23 projekty zostały przedłożone do uzgodnienia przez inwestorów, natomiast 21 dokumentacji projektowych zostało przedłożonych do zaopiniowania przez projektantów/pełnomocników.

Przeważającą część przedłożonych do zaopiniowania dokumentacji projektowych stanowiły projekty budowy wodociągów (15 projektów) oraz projekty budowy kanalizacji na terenach nieskanalizowanych (14 projektów).

Pozostałą część uzgadnianych dokumentacji projektowych stanowiły obiekty/lokale przeznaczone na działalność leczniczą (4 projekty), obiekty gastronomiczne (3 projekty), obiekty/lokale przeznaczone na usługi fryzjerskie/kosmetyczne (3 projekty), obiekty usługowe przeznaczone na np. działalność biur (3 projekty) i handlu (1 projekt) oraz 1 projekt warsztatu samochodowego.

Najwięcej dokumentacji projektowych dotyczyło inwestycji realizowanych na terenie gminy Ostrowiec Świętokrzyski.

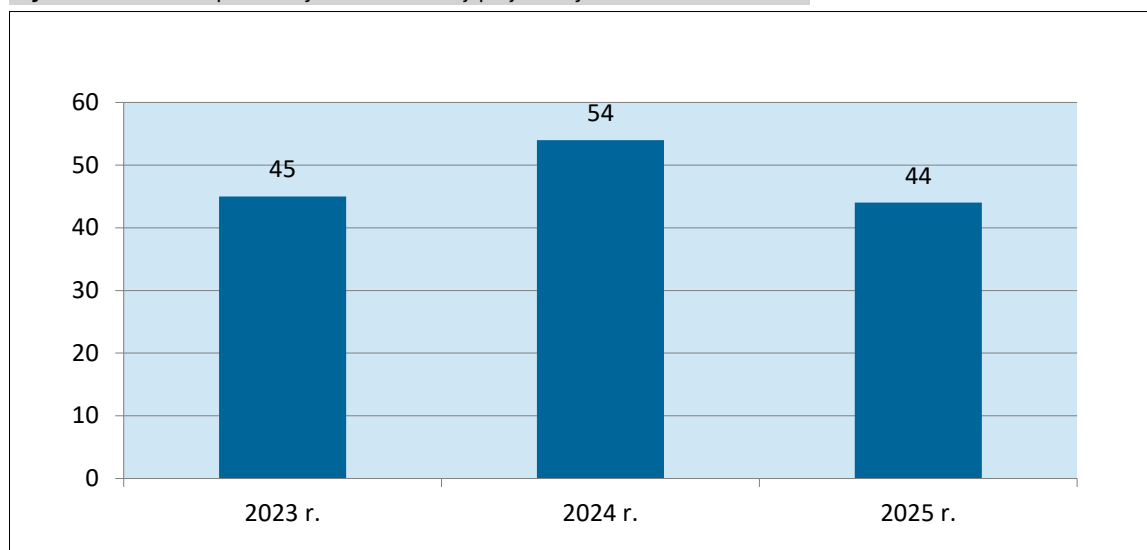
Negatywnych opinii sanitarnych o projektach w roku 2025 nie wydano.

Przykłady opiniowanej dokumentacji projektowej:

- Rozbudowa, nadbudowa, przebudowa i zmiana sposobu użytkowania budynku mieszkalnego na handlowo-biurowo-mieszkalny przy ulicy Denkowskiej w Ostrowcu Świętokrzyskim;

Budowa budynku mieszkalnego wielorodzinnego z częścią usługową przy ul. Sienkiewicza w Ostrowcu Świętokrzyskim.

Wykres 9. Liczba zaopiniowanych dokumentacji projektowych w latach 2023-2025



4.4. Kontrole obiektów (wizje lokalne, kontrole w trakcie realizacji inwestycji, uczestniczenie w dopuszczaniu do użytkowania obiektów budowlanych)

W roku 2025 przeprowadzono 41 kontroli/wizji lokalnych.

W ogólnej liczbie 41 kontroli znajduje się:

- 39 kontroli związanych z uczestniczeniem w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych w związku z art.56 ustawy Prawo budowlane,
- 2 wizje lokalne bez wymogu uzyskania pozwolenia na użytkowanie.

Podczas odbiorów zwracano uwagę w szczególności na:

- wykonanie obiektu zgodnie z projektem,
- posiadanie przez materiały służące do budowy i wykończenia obiektów stosownych atestów,
- protokoły wymagane przepisami (protokoły kominiarskie, badania skuteczności wentylacji, badania jakości wody do spożycia),
- prawidłową wentylację mechaniczną i grawitacyjną w pomieszczeniach,
- prawidłowe wykonanie instalacji wodno-kanalizacyjnej i ogrzewczej w budynkach będących przedmiotem odbioru,
- przystosowanie obiektów dla potrzeb osób niepełnosprawnych: podjazdy, parkingi, toalety,
- wyrażenia zgody na odstępstwa od przepisów określających warunki techniczne oraz bezpieczeństwa i higieny pracy.

Głównym celem kontroli było poddanie oceny zgodności realizowanych inwestycji z uzgodnioną pod względem sanitarno-higienicznym dokumentacją projektową oraz wyeliminowanie ewentualnych nieprawidłowości w tym zakresie powstałych w trakcie budowy.

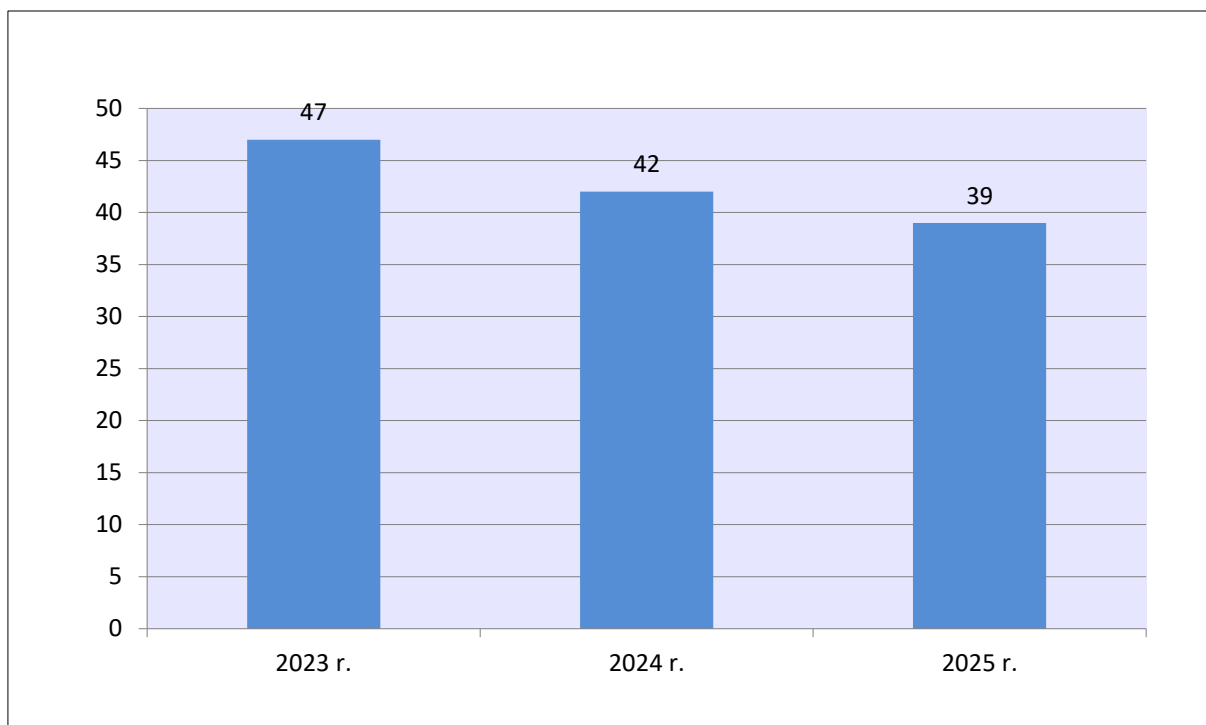
Nie wydano żadnych sprzeciwów na użytkowanie, gdyż wszystkie kontrolowane przedsięwzięcia wykonane były zgodnie z dokumentacją projektową oraz spełniały wymogi w zakresie higieniczno-sanitarnym.

Przykłady inwestycji oddanych do użytku w 2025 r.:

- Budowa ośrodka rehabilitacyjno-szkoleniowego przy ul. Focha w Ostrowcu Świętokrzyskim;

- Przebudowa budynku biurowo-usługowego wraz ze zmianą sposobu użytkowania na hotel pracowniczy – przy ulicy Boernera w Ostrowcu Świętokrzyskim.

Wykres 10. Liczba opinii w związku z dopuszczeniem do użytkowania wydanych w latach 2023- 2025



Poza opiniami wydanymi w związku z dopuszczeniem do użytkowania obiektów budowlanych zajmowano także stanowiska w sprawie oceny stanu sanitarno – higienicznego oraz technicznego pomieszczeń oraz wydania opinii w zakresie bezpiecznych i higienicznych warunków nauki i pracy dla prowadzonej działalności dydaktycznej.

4.5. WNIOSKI

Działalność Sekcji Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego dotyczyła kontroli pod kątem zapewnienia właściwego stanu sanitarno-zdrowotnego w nowo realizowanych obiektach takich jak np. użyteczności publicznej, żywnościowo-żywnościowych, oświaty, zakładach pracy.

Mając na uwadze ochronę zdrowia publicznego, w ramach prowadzonych postępowań oraz uzgodnień w zakresie nadzoru zapobiegawczego zwracano szczególną uwagę na następujące zagadnienia:

- ochronę ludzi przed nadmiernym oddziaływaniem środowiska pracy (hałas, zanieczyszczenie powietrza) poprzez egzekwowanie rozwiązań technicznych i zastosowanie odpowiednich materiałów budowlanych,
- właściwą gospodarkę wodno-ściekową (zaopatrzenie ludności w wodę do spożycia, odprowadzenie ścieków),
- prawidłowe gromadzenie, usuwanie i unieszkodliwianie odpadów niebezpiecznych.

W oparciu o przepisy prawa inspekcja sanitarna w ramach nadzoru zapobiegawczego prowadziła działania w celu zminimalizowania negatywnych skutków inwestycji na zdrowie człowieka.

Porównując dane za rok 2025 z rokiem 2024 liczba dokumentacji projektowych uzgadnianych pod względem wymagań higieniczno-sanitarnych utrzymała się na podobnym poziomie (44 w roku 2025; 54 w roku 2024).

Przeważającą część opiniowanych dokumentacji stanowiły projekty budowy kanalizacji sanitarnych na terenach skanalizowanych oraz projekty budowy wodociągów.

W związku z powyższym można wysnuć wniosek, że w bliższej perspektywie poprawie ulegnie gospodarka wodno-ściekowa na terenie powiatu ostrowieckiego.

W stosunku do roku poprzedniego na podobnym poziomie utrzymuje się liczba opinii wydawanych w związku z dopuszczeniem do użytkowania obiektów budowlanych (39 w roku 2025, 42 w roku 2024).

Uzasadnieniem takiego stanu może być fakt, że oprócz stanowisk zajmowanych w związku z dopuszczeniem do użytkowania obiektów budowlanych wydawano także opinie dla przedsięwzięć, dla których obowiązek uzyskania pozwolenia na użytkowanie wynika z art. 56 ust. 1a ustawy Prawo budowlane.

Liczba wydanych wyżej wymienionych opinii (w trybie art. 56 ust. 1a wyżej wymienionej ustawy) ma ścisły związek z liczbą zaopiniowanych dokumentacji projektowych i w tej grupie są to przedsięwzięcia z zakresu gospodarki wodno-ściekowej.

W porównaniu z rokiem ubiegłym znacznemu wzrostowi uległa liczba wydanych opinii w przedmiocie ewentualnej potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby określenia zakresu raportu o oddziaływaniu na środowisko (70 opinii w roku 2025; 19 opinii w roku 2024). Opinie te w większości dotyczyły budownictwa mieszkaniowego.

Przyczyną takiego wzrostu jest zmiana w ustawie o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym oraz idąca za nią konieczność uchwalenia przez gminy planów ogólnych.

W stosunku do właścicieli lub zarządców obiektów PPIIS podejmował również działania informacyjno-edukacyjne w trakcie kontroli. Przeprowadzono działania w zakresie:

- obowiązku prawidłowego utrzymania i eksploatacji wentylacji,
- właściwej eksploatacji wewnętrznej sieci wodociągowej,
- właściwym sposobie postępowania z odpadami,
- konieczności posiadania atestów oraz stosowania odpowiednich materiałów do kontaktu z wodą przeznaczoną do spożycia.



**STAN SANITARNY OBIEKTÓW
UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ
I KĄPIELISK**

5. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej i kąpielisk

5.1. Stan sanitarny wybranych obiektów i urządzeń

5.1.1. Ustępy publiczne

W 2025 roku w ewidencji PPIS znajdowały się 3 stałe ustępy publiczne zlokalizowane na terenie powiatu ostrowieckiego: 2 ustępy podłączone do sieci kanalizacyjnej i 1 ustęp nieskanalizowany. Ewidencję zmniejszono o 7 obiektów w stosunku do roku 2024 r. Ustępy zapisano w rejestrze obiektów do należącego przedsiębiorcy. Skontrolowano 3 obiekty zlokalizowane na terenie Bałtowskiego Kompleksu Turystycznego i miasta Ostrowca Świętokrzyskiego.

Ustępy dostosowane są dla osób niepełnosprawnych, z wydzieloną częścią damską i męską. W pomieszczeniach zapewniona sprawna wentylacja mechaniczna włączana ze światłem i dodatkowo uchylne okna w każdej części. Stanowiska do mycia rąk wyposażone są w środki higieniczne, tj.: mydło w płynie, ręczniki papierowe lub suszarki do rąk oraz kosze na zużyte ręczniki.

Ustępy utrzymane w dobrym stanie higienicznym, sanitarnym oraz technicznym. W trakcie kontroli nieprawidłowości nie stwierdzono.

5.1.2. Domy pomocy społecznej

W nadzorze PPIS w Ostrowcu Świętokrzyskim znajdowały się 3 obiekty. W 2025 r. skontrolowano 3 obiekty pod kątem występowania pałeczek *Legionella sp.* w instalacji wody ciepłej.

Obiekty pomocy społecznej świadczą usługi:

- w zakresie potrzeb bytowych, zapewniając: miejsce zamieszkania, wyżywienie, utrzymanie czystości, odzież i obuwie,
- opiekuńcze polegające na: udzielaniu pomocy w podstawowych czynnościach życiowych, pielęgnacji, niezbędnej pomocy w załatwianiu spraw osobistych,
- wspomagające, polegające na: umożliwieniu udziału w terapii zajęciowej, podnoszeniu sprawności i aktywizowaniu mieszkańców, umożliwieniu zaspokojenia potrzeb religijnych i kulturalnych, zapewnieniu warunków do rozwoju samorządności mieszkańców, stymulowaniu nawiązywania, utrzymywania i rozwijania kontaktu z rodziną i społecznością lokalną, działaniu zmierzającym do usamodzielnienia mieszkańca w miarę jego możliwości, pomocy usamodzielniającemu się mieszkańcowi w podjęciu pracy, szczególnie mającej charakter terapeutyczny, zapewnieniu bezpiecznego przechowywania środków pieniężnych i przedmiotów wartościowych, zapewnieniu przestrzegania praw mieszkańców oraz dostępności do informacji o tych prawach, sprawnym załatwianiu skarg i wniosków mieszkańców.

5.1.3. Obiekty hotelarskie

Na terenie powiatu ostrowieckiego znajduje się 41 obiektów hotelarskich, będących pod nadzorem PPIS (w 2024 r. - 47), w tym 6 hoteli, 23 agroturystyki oraz 12 innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie, takie jak pokoje noclegowe, zajazdy. Ewidencję zmniejszono o 6 obiektów (5 obiektów z grupy agroturystyka i 1 inny obiekt, w którym świadczone są usługi hotelarskie – likwidacja).

W 2025 r. skontrolowano 13 obiektów: 3 hotele oraz 10 obiektów z grupy inne, w których świadczone są usługi hotelarskie. Przeprowadzone kontrole dotyczyły oceny stanu higieniczno-sanitarnego i technicznego obiektów, postępowania z bielizną czystą i brudną, postępowania z odpadami komunalnymi, przestrzegania przepisów o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych, gospodarki odpadami komunalnymi celem zapobiegania rozprzestrzeniania się chorób zakaźnych, oceny działań podjętych

w zakresie zapobiegania namnażaniu się pałeczek *Legionella* sp. w instalacji wody ciepłej oraz poboru prób wody ciepłej użytkowej.

5.1.4. Zakłady/ salony świadczące usługi z branży beauty

W 2025 r. w ewidencji PPIS znajdowało się 218 obiektów (2024 r.- 221), z których skontrolowano 31 obiektów (2024 r. – 59):

- 14 zakładów fryzjerskich oraz fryzjersko - barberskich,
- 9 zakładów kosmetycznych bez przerywania ciągłości tkanek,
- 3 zakłady kosmetyczne wykonujące zabiegi z naruszeniem ciągłości tkanek,
- 1 zakład tatuażu,
- 1 solarium,
- 3 salony odnowy biologicznej bez przerywania ciągłości tkanek.

W trakcie kontroli oceniano stan higieniczno-sanitarny i techniczny pomieszczeń, wyposażenia, sprzętów i urządzeń, sposób postępowania z narzędziami i bielizną używaną w obiekcie, z odpadami komunalnymi i niebezpiecznymi wytwarzanymi w zakładach oraz oceniano opracowaną przez właścicieli gabinetów kosmetycznych procedurę zapewniającą ochronę przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi. Szczególną uwagę zwracano na sposób przechowywania narzędzi fryzjerskich i kosmetycznych, ich dezynfekcję i sterylizację. Przede wszystkim sprawdzano czy prawidłowo sporządzany jest roztwór dezynfekcyjny oraz przestrzegany czas dezynfekcji zgodnie z zaleceniami producenta.

W gabinetach kosmetycznych podczas świadczenia usług, w trakcie których może dojść do naruszenia ciągłości tkanki używany jest sprzęt jednorazowego użytku lub sterylne narzędzia i materiały. Właściciele gabinetów sterylizują narzędzia mogące spowodować naruszenie ciągłości tkanki, tj. cążki, nożyczki do skórek, dłutka, pęsety, frezy i głowice do mikrodermabrazji we własnym zakresie. Narzędzia po dezynfekcji pakowane są w samoprzylepne torebki papierowo-foliowe wyposażone w zewnętrzne chemiczne wskaźniki procesu sterylizacji oraz paski kontroli wewnętrznej z wieloparametrowym testem kontroli sterylizacji parą wodną w temperaturze 121°C i 134°C. Właściciele wykonują również kontrolę biologiczną pracy autoklawu w zewnętrznych laboratoriach mikrobiologicznych.

Podczas kontroli informowano, iż zabiegi wykonywane z wykorzystaniem metod inwazyjnych związanych z przerywaniem ciągłości tkanek i narażeniem na kontakt z krwią, niesie ze sobą niebezpieczeństwo przeniesienia zakażenia, w szczególności HBV, HCV oraz HIV.

Prawidłowe gospodarowanie odpadami wytwarzanymi w obiektach potwierdzone było przez kontrolowanych usługodawców zawartymi umowami oraz fakturami za wykonaną usługę odbioru i utylizacji odpadów.

Zgodnie z ustawą o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi właściciele gabinetów kosmetycznych posiadają wdrożone procedury zapewniające ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi, które regulują:

- sposób postępowania przy wykonywaniu czynności, w trakcie których dochodzi do naruszenia ciągłości tkanek ludzkich,
- zasady stosowania sprzętu poddawanego sterylizacji,
- sposoby przeprowadzania dezynfekcji skóry,
- zasady dekontaminacji, czyli procesu niszczenia biologicznych czynników chorobotwórczych przez mycie i dezynfekcję pomieszczeń oraz sterylizację narzędzi.

W trakcie kontroli solarium poinformowano o obowiązku informowania o ryzyku związanym z korzystaniem z solarium, zakazie reklamy i promocji usług oraz zakazie udostępniania solarium małoletnim.

Wprowadzona w życie w 2018 roku ustawa o ochronie zdrowia przed następstwami korzystania z solarium (Dz. U. z 2017 poz. 2111) ma na celu ochronę zdrowia ludzkiego przed szkodliwym działaniem sztucznego promieniowania ultrafioletowego (UV) wydzielanego przez urządzenia wykorzystywane

do naświetlania skóry wywołujące efekt opalenizny. Istotą ustawy jest ograniczenie zachorowań na nowotwory skóry. Służąc temu ma przede wszystkim podnieść świadomość społeczną w zakresie szkodliwości działania promieniowania UV wydzielanego przez solaria. Ustawa całkowicie zakazuje korzystania z solariów przez osoby, które nie ukończyły 18 roku życia, nakłada na właścicieli solariów obowiązek zamieszczania w miejscu udostępniania solariów informacji o ryzyku związanym z korzystaniem z solarium oraz wprowadza całkowity zakaz promocji i reklamy usług w zakresie udostępniania solariów.

5.1.5. Obiekty komunikacji publicznej (dworzec autobusowy, środki transportu)

W ewidencji PPIS znajduje się 1 dworzec autobusowy PKS, który został skontrolowany w 2025 r. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

5.1.6. Cmentarze

Wg ewidencji na terenie powiatu ostrowieckiego znajdują się 22 cmentarze, w tym 21 cmentarzy wyznaniowych i 1 cmentarz komunalny.

W 2025 r. przeprowadzono 5 kontroli cmentarzy.

Podczas kontroli szczególną uwagę zwracano na postępowanie z odpadami komunalnymi i miejsca do ich gromadzenia. W wyniku przeprowadzonych kontroli na 1 cmentarzu stwierdzono nieprawidłowości w zakresie gospodarki odpadami, za co nałożono mandat karny.

W 2025 roku wydano 38 decyzji (2024 r. - 38) zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji, oraz 18 postanowień dotyczących sprowadzenia zwłok/prochów z zagranicy do Polski.

5.1.7. Domy przedpogrzebowe

W 2025 r. w ewidencji znajdowały się 2 domy przedpogrzebowe (2025 - brak kontroli; 2024 - 2 kontrole).

Domy przedpogrzebowe posiadają pomieszczenia do wystawienia trumien ze zwłokami, kaplicę do odprawiania ceremonii pogrzebowych, pomieszczenia/chłodnie do przechowywania zwłok oraz pomieszczenia do przygotowania zwłok. Obiekty posiadają opracowane procedury mycia i dezynfekcji domu pogrzebowego, procedurę postępowania z odpadami medycznymi oraz spis posiadanych i stosowanych substancji i mieszanin niebezpiecznych stosowanych w zakładzie.

5.1.8. Inne obiekty użyteczności publicznej

Grupa ta obejmuje obiekty użyteczności publicznej, w przypadku których zachowanie właściwego stanu sanitarnego jest niezbędne z uwagi na zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego osób z nich korzystających. Do tej grupy zalicza się 46 obiektów znajdujących się w ewidencji (w 2024 r. – 65 obiektów), w tym:

- 26 aptek;
- 3 obiekty kulturalne;
- 2 laboratoria;
- 14 stacji paliw;
- 1 prosektorium.

W 2025 r. skontrolowano 6 obiektów.

Przeprowadzone kontrole dotyczyły oceny stanu higieniczno- sanitarnego i technicznego poszczególnych obiektów, postępowania z odpadami oraz posiadania przez przedsiębiorców koncesji na obrót paliwami ciekłymi.

5.1.9. Pralnie

W 2025 r. w ewidencji znajdowały się 4 pralnie, w tym 2 świadczące usługi podmiotom innym niż wykonującym działalność leczniczą oraz 2 świadczące usługi dla podmiotów wykonujących działalność leczniczą (poza szpitalem) oraz świadczące usługi podmiotom innym, niż wykonującym działalność leczniczą. Brak kontroli w 2025 r. (2024 r.- 1 kontrola).

5.1.10. Tereny rekreacyjne

W 2025 r. w ewidencji znajdowało się 21 obiektów, w tym:

- 10 obiektów sportowych;
- 2 ośrodki wypoczynkowe;
- 1 park;
- 6 piaskownic;
- 2 kąpieliska.

Skontrolowano 15 obiektów.

Na terenie powiatu funkcjonują obiekty sportowe dostępne dla dzieci, młodzieży i osób dorosłych. Są to: piłkarski ośrodek treningowy, boiska sportowe typu „Orlik” oraz stadiony i hala widowiskowo-sportowa.

Na terenie powiatu ostrowieckiego znajduje się Ośrodek Wypoczynkowy „Gutwin”, który czynny jest 7 dni w tygodniu przez cały rok. Odwiedzający mają możliwość czynnego wypoczynku korzystając między innymi z siłowni zewnętrznej, wytyczonych tras do biegania i nordic walkingu (5 i 10 km), boisk do piłki nożnej plażowej i piłki siatkowej plażowej, parku linowego z małą i dużą trasą, kortu tenisowego oraz placu zabaw dla dzieci.

Bątkowski Kompleks Turystyczny to obiekt znajdujący się w miejscowości Bątków. Czynny 7 dni w tygodniu przez cały rok. Do głównych atrakcji kompleksu zalicza się m.in: JuraPark, Park Zabaw, Kraina Koni, Zajazd Przystocze, Polska w miniaturze, Rollercoaster, kolej krzesetkowa, stoki narciarskie, Sabatówka, Zwierzyniec Bątkowski, Browar Bątków oraz Kąpielisko „Źródlana Wyspa” powstałe w 2025 r.

W 2025 r. na terenie powiatu ostrowieckiego udostępnione były 2 kąpieliska:

- 1) Kąpielisko Gutwin w Ostrowcu Świętokrzyskim, ul. Gościniec,
- 2) Kąpielisko „Źródlana Wyspa” w Bątkowie.

W powiecie ostrowieckim funkcjonuje kąpielisko „Gutwin”, którego Organizatorem jest Miejski Ośrodek Sportu i Rekreacji, ul. Świętokrzyska 11 w Ostrowcu Świętokrzyskim działający w imieniu Gminy Ostrowiec Świętokrzyski oraz Kąpielisko „Źródlana Wyspa” w Bątkowie, znajdujące się na terenie Bątkowskiego Kompleksu Turystycznego, którego zarządcą jest DLF INVEST Sp. z o.o., Bątków 7, 27-423 Bątków.

Zgodnie z ustawą Prawo wodne (Dz. U. z 2025 r. poz. 1087, z późn. zm.) rada gminy określa corocznie do dnia 20 maja sezon kąpielowy, który obejmuje okres między 1 czerwca a 30 września oraz corocznie do 20 maja określa wykaz kąpielisk na terenie gminy. Organizator kąpieliska do dnia 31 grudnia roku poprzedzającego sezon kąpielowy, w którym kąpielisko ma być otwarte, przekazuje wójtowi, burmistrzowi lub prezydentowi miasta wniosek o umieszczenie w wykazie kąpielisk.

Organizatorzy kąpielisk prowadzili kontrolę wewnętrzną, w ramach której m. in. ustalili z PPIS harmonogramy pobierania próbek oraz pobierali próbki wody w ustalonych z PPIS punktach. W ramach kontroli urzędowej PPIS dokonał bieżącej i sezonowej oceny jakości wody w kąpieliskach pod względem spełnienia wymagań określonych w przepisach.

W 2025 r. w ramach kontroli wewnętrznej organizatorzy pobrali do badania 6 próbek wody z kąpielisk oraz w ramach kontroli urzędowej PPIS pobrał 2 próbki przed rozpoczęciem sezonu kąpielowego.

Na podstawie sprawozdań z badań wykonanych w ramach kontroli wewnętrznej i urzędowej PPIS wydał 8 ocen jakości wody, w tym 6 ocen bieżących w trakcie trwania sezonu kąpielowego i 2 oceny sezonowe po zakończeniu sezonu kąpielowego, w których stwierdził przydatność wody do kąpiei. Wszystkie oceny jakości

wody umieszczane były na bieżąco w Serwisie kąpieliskowym oraz na stronie internetowej www.gov.pl/psse-ostrowiec-swietokrzyski w formie komunikatów Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrowcu Świętokrzyskim.

Zgodnie z ustawą Prawo wodne organy PIS zobowiązane są do prowadzenia Serwisu kąpieliskowego, który dostępny jest na stronie Głównego Inspektoratu Sanitarnego pod adresem <https://sk.gis.gov.pl/>.

Prowadzony internetowy serwis kąpieliskowy jest systemem informacyjnym, który prezentuje na mapie Polski wykaz wszystkich wyznaczonych uchwałami Rad gmin kąpielisk oraz przedstawia aktualne informacje o jakości wody, profilu i infrastrukturze kąpieliska, a także panujących warunkach. Celem Serwisu jest natychmiastowe przekazywanie i rozpowszechnianie informacji o jakości wody w kąpieliskach podczas letniego wypoczynku. Serwis kąpieliskowy jest na bieżąco aktualizowany w terminie od 1 czerwca do 30 września.

5.1.11. Pływalnie mieszane (kryto-odkryte) całoroczne

Na terenie powiatu ostrowieckiego znajduje się 1 pływalnia kryto - odkryta „Rawszczyzna”, której zarządcą w imieniu Gminy Ostrowiec jest Miejski Ośrodek Sportu i Rekreacji ul. Świętokrzyska 11, Ostrowiec Świętokrzyski.

W 2025 roku PPIS w Ostrowcu Świętokrzyskim w ramach nadzoru pobrat do badań 8 próbek wody basenowej (baseny wewnętrzne i baseny zewnętrzne) oraz wykonał oznaczenia chloru ogólnego, wolnego i związanego na miejscu w trakcie poboru próbek. Woda została pobrana zgodnie z ustalonym harmonogramem poboru na rok 2025 r.

PPIS w Ostrowcu Świętokrzyskim monitorował jakość wody na pływalni poprzez analizę parametrów jakości wody na pływalni na podstawie przekazanych sprawozdań z badań, zakresu i częstotliwości wykonywanych badań przez zarządzającego pływalnią oraz wyników badań wody na pływalni wykonanych przez PIS.

Zarządzający pływalnią prowadził regularną kontrolę wewnętrzną, w ramach której m. in. ustalił z PPIS harmonogram pobierania próbek wody oraz terminowo pobierał próby wody basenowej.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny dokonał zbiorczej rocznej oceny jakości wody na pływalni za 2025 r. i ocenił, że woda na Pływalni „Rawszczyzna” w 2025 r. odpowiadała wymogom sanitarnym określonym w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2022 r. poz. 1230).

5.2. Inne działania

▪ Imprezy masowe

W 2025 r. PPIS w Ostrowcu Świętokrzyskim opiniował 13 wniosków w sprawie przeprowadzenia imprezy masowej, zwracając szczególną uwagę na zapewnienie przez organizatora właściwych warunków higieniczno-sanitarnych, punktów czerpalnych wody do spożycia oraz właściwego postępowania z odpadami komunalnymi.

▪ Sprowadzenie zwłok z zagranicy, ekshumacje

W ramach nadzoru nad zagadnieniami dotyczącymi postępowania ze zwłokami i szczątkami ludzkimi, w zakresie ochrony zdrowia ludzkiego PPIS w Ostrowcu Świętokrzyskim wydał 18 postanowień na sprowadzenie zwłok z zagranicy oraz 38 decyzji zezwalających na ekshumację i przewóz ekshumowanych zwłok.

▪ Interwencje

PPIS w Ostrowcu Świętokrzyskim w 2025 r. podjął czynności w 5 interwencjach w zakresie:

- nieodpowiedniej gospodarki odpadami na cmentarzu,
- nieprawidłowych warunków higieniczno/sanitarno/technicznych w salonie kosmetycznym.

▪ **Wizje**

W 2025 r. przedstawiciele PPIS w Ostrowcu Świętokrzyskim wraz z przedstawicielami spółdzielni mieszkaniowych uczestniczyli w 31 wizjach lokalnych w mieszkaniach prywatnych w celu stwierdzenia obecności ksykamitu w podłożu. W 17 mieszkaniach potwierdzono jego obecność.

▪ **Oględziny**

W 2025 r. przedstawiciele PPIS w Ostrowcu Świętokrzyskim uczestniczyli w 2 oględzinach w związku z wniesionymi zgłoszeniami dotyczącymi obecności gryzoni w otoczeniu bloku mieszkalnego oraz w pomieszczeniach piwnicznych. Obecności gryzoni nie stwierdzono. Zarządcy budynków prowadzą regularne zabiegi deratyzacyjne.

▪ **Działania edukacyjno-informacyjne**

W ramach prowadzonych działań kontrolnych PPIS prowadził również działania informacyjne dla właścicieli/zarządców obiektów usługowych w zakresie m.in.:

- ▶ eksploatacji wewnętrznej sieci wodociągowej mającej na celu zmniejszenie ryzyka występowania bakterii z rodzaju Legionella (regularne przeglądy, czyszczenie i dezynfekcja, okresowe przegrzewanie, utrzymanie właściwej temperatury, posiadanie procedury mającej na celu zapobieganie rozwojowi bakterii Legionella w instalacjach wodnych oraz rejestru dezynfekcji termicznej),
- ▶ utrzymania i eksploatacji wentylacji i klimatyzacji (okresowe przeglądy, czyszczenie),
- ▶ stosowania odpowiednich materiałów do kontaktu z wodą przeznaczoną do spożycia przez ludzi,
- ▶ rezerwowych źródeł zaopatrzenia w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi,
- ▶ utrzymania odpowiedniego stanu higieniczno-sanitarnego pomieszczeń/urządzeń obiektu,
- ▶ przestrzegania zakazu palenia wyrobów tytoniowych, w tym palenia nowatorskich wyrobów tytoniowych i palenia papierosów elektronicznych,
- ▶ opracowania i wdrożenia procedur:
 - mycia, dezynfekcji i sterylizacji narzędzi wielokrotnego użytku,
 - odpowiedniego gospodarowania odpadami,
 - postępowania z bielizną czystą i brudną,
 - wystąpienia przekroczeń mikrobiologicznych - Legionella sp. w ciepłej wodzie użytkowej,
 - zapobiegania namnażania się pałeczek Legionella sp. w ciepłej wodzie użytkowej.

5.3. WNIOSKI

W 2025 roku na 386 obiektów użyteczności publicznej i urządzeń wodociągowych (bez zakładów opieki zdrowotnej), będących w ewidencji, skontrolowano 80 obiektów użyteczności publicznej pod kątem oceny stanu sanitarno-technicznego oraz pobrano do badań 187 próbek wody: 112 próbek wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, 65 prób wody ciepłej na obecność pałeczek Legionella sp., 8 próbek wody basenowej oraz 2 próbki wody z kąpielisk. Na podstawie sprawozdań z badań próbek wody pobranych w ramach nadzoru bieżącego PPIS wydał 92 pisma informujące zarządców wodociągów o jakości wody przeznaczonej do spożycia.

Nadzór sanitarny nad obiektami użyteczności publicznej w 2025 r. nie wykazał istotnych zagrożeń dla zdrowia ludzi.



**STAN SANITARNY PODMIOTÓW
WYKONUJĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ
LECZNICZĄ**

6. Stan sanitarny podmiotów wykonujących działalność leczniczą

6.1. Zakres prowadzonego nadzoru sanitarnego

W 2025 r. pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrowcu Świętokrzyskim znajdowało się łącznie 191 obiektów wykonujących działalność leczniczą.

93 obiekty stanowiły podmioty lecznicze w rozumieniu Ustawy z dnia 15 kwietnia 2011 r. o działalności leczniczej (t. j. Dz.U z 2025 r., poz.450, z późn. zm.). Podmioty wykonujące działalność leczniczą w ramach praktyki zawodowej stanowiło 98 obiektów.

Zakres przedmiotowy przeprowadzonych kontroli dotyczył obszarów mających wpływ na zapewnienie bezpiecznych warunków realizowanych świadczeń zdrowotnych i obejmował:

- przestrzeganie wymagań higienicznych i zdrowotnych w zakresie prowadzonej działalności;
- kontrolę obiektu pod kątem zgodności z przepisami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 marca 2019 r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (t. j. Dz. U. z 2022 r., poz. 402, z późn. zm.);
- kontrolę opracowania, wdrożenia i nadzoru nad procedurami zapobiegającymi zakażeniom i chorobom zakaźnym związanymi z udzielaniem świadczeń zdrowotnych;
- prawidłowość przeprowadzania procesów dezynfekcji i sterylizacji;
- ocenę sposobu postępowania z odpadami oraz odpadami medycznymi;
- ocenę sposobu postępowania z bielizną używaną w trakcie świadczenia usług zdrowotnych.

W ramach bieżącego nadzoru sanitarnego w 2025 r. przeprowadzono 82 kontrole, w tym:

- 39 kontroli wynikających z planu pracy;
- 4 kontrole o charakterze interwencyjnym;
- 39 kontroli tematycznych.

Przeprowadzone kontrole tematyczne zostały zrealizowane w 24 punktach szczepień zgodnie z poleceniem Głównego Inspektora Sanitarnego. Przedmiotem kontroli była ocena realizacji obowiązkowych szczepień ochronnych u osób, które nie ukończyły 19 roku życia na podstawie weryfikacji kart uodpornienia. W toku czynności kontrolnych dokonano sprawdzenia 15317 kart uodpornienia.

Łącznie w 2025 r. wydano:

- 6 decyzji merytorycznych, w tym:
 - 1 decyzję w przedmiocie usunięcia stwierdzonych uchybień o charakterze higieniczno – sanitarnym;
 - 3 decyzje dotyczące prolongaty terminu wykonania nałożonych obowiązków;
 - 2 decyzje o umorzeniu postępowań administracyjnych wszczętych w związku z kontrolami sanitarnymi kwestionowanymi z uwagi na wyeliminowanie w podmiotach leczniczych uchybień ujętych w protokołach kontroli sanitarnej;
- 4 decyzje płaćnicze w związku z nieprawidłowościami stwierdzonymi w podmiotach leczniczych;
- 45 upomnień;
- 22 tytułów wykonawczych;
- 19 postanowień, w tym:
 - 11 postanowień w zakresie prewencji chorób zakaźnych;
 - 8 postanowień – stanowisk wierzyciela w sprawie zarzutów zobowiązanego.

Wykres 11. Struktura nadzorowanych podmiotów wykonujących działalność leczniczą w 2025 r.

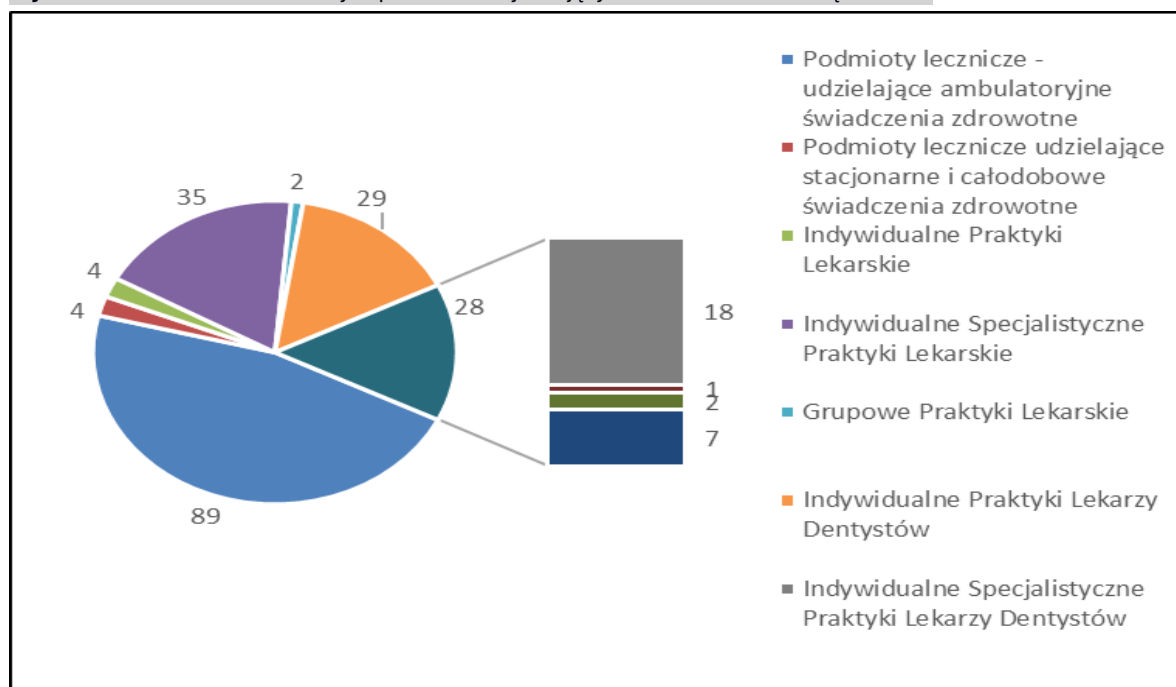


Tabela 7. Odsetek skontrolowanych podmiotów wykonujących działalność leczniczą w 2025 r.

	Lp.	Rodzaj obiektu		Liczba obiektów w ewidencji	Liczba obiektów skontrolowanych	% obiektów skontrolowanych
Działalność lecznicza wykonywana przez podmioty lecznicze	1.	Stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne	szpitalne	3	3	100,0
			hospicja	1	1	100,0
	2.	Ambulatoryjne świadczenia zdrowotne	Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie, ambulatoria z izbą chorych, lecznice	36	25	69,4
			Medyczne laboratoria diagnostyczne i punkty pobrań materiału do badań	14	5	35,7
			Zakłady rehabilitacji leczniczej	9	4	44,4

		<i>Inne</i>	30	2	6,66
Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową	3.	<i>Indywidualna praktyka lekarska</i>	4	2	50,0
	4.	<i>Indywidualna specjalistyczna praktyka lekarska</i>	35	5	14,3
	5.	<i>Grupowa praktyka lekarska</i>	3	1	33,3
	6.	<i>Indywidualna praktyka lekarzy dentyistów</i>	29	9	31,0
	7.	<i>Indywidualna specjalistyczna praktyka lekarzy dentyistów</i>	18	6	33,3
	8.	<i>Indywidualne praktyki pielęgniarek</i>	2	0	-
	9.	<i>Inne</i>	7	2	28,6

6.2. Ogólna ocena podmiotów leczniczych

W 2025 r. w ewidencji PPIS w Ostrowcu Świętokrzyskim znajdowały się 93 podmioty lecznicze, w tym:

- 4 podmioty lecznicze wykonujące stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne;
- 89 podmiotów wykonujących ambulatoryjne świadczenia zdrowotne.

Ogółem skontrolowano 40 obiektów, co stanowi 43,0% wszystkich ujętych w ewidencji spośród tej grupy.

6.2.1. Podmioty lecznicze wykonujące stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne (szpitalne i inne niż szpitalne) oraz świadczące usługi szpitalne w trybie jednodniowym

Na nadzorowanym terenie znajdują się 3 podmioty lecznicze wykonujące stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne (szpitalne i inne niż szpitalne) tj. Wielospecjalistyczny Szpital w Ostrowcu Świętokrzyskim, ul. Szymanowskiego 11, G.V.M. CARINT Sp. z o.o. Centrum Kardiologii Inwazyjnej Elektroterapii i Angiologii w Ostrowcu Świętokrzyskim, Dom Ulgi w Cierpieniu im. Jan Pawła II Hospicjum Stacjonarne w Ostrowcu Świętokrzyskim oraz 1 podmiot świadczący usługi szpitalne wyłącznie w trybie jednodniowym - Maltanka Sp. z o. o. Szpital Chirurgiczny.

Łącznie w 2025 r. w ww. obiektach przeprowadzono 4 kontrole sanitarne.

Wydano 1 decyzję administracyjną nakazową oraz 3 decyzje dotyczące prolongaty terminów wykonania nałożonych obowiązków.

6.2.1.1. Szpitale

W roku sprawozdawczym niewłaściwy stan higieniczno-sanitarny i techniczny stwierdzono w 1 podmiocie leczniczym.

W związku ze stwierdzeniem nieprawidłowości Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrowcu Świętokrzyskim wydał 1 decyzję administracyjną w zakresie zapewnienia m.in.:

- właściwego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń i wyposażenia;
- właściwego stanu technicznego pomieszczeń socjalnych.

W 2025 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrowcu Świętokrzyskim na wniosek Strony postępowania wydał 3 decyzje w sprawie zmiany terminów realizacji nakazów ujętych w decyzjach administracyjnych.

W dwóch pozostałych szpitalach nie wykazano uchybień. Stwierdzony stan higieniczno-sanitarny i techniczny obiektów nie budził zastrzeżeń.

Zdjęcie 1. Oddział Kardiologii w Wielospecjalistycznym Szpitalu w Ostrowcu Świętokrzyskim, ul. Szymanowskiego 11, 27-400 Ostrowiec Świętokrzyski



W 2025 r. został oddany do użytku wyremontowany Oddział Kardiologii dzięki czemu poprawie uległy warunki pracy i hospitalizacji pacjentów. Brak usterek w stanie technicznym pomieszczeń i wyposażenia wynikający z modernizacji oddziału sprzyjał realizacji czynności związanych z bieżącym utrzymaniem porządku i stwarzał korzystne warunki do mycia i dekontaminacji powierzchni szpitalnych.

Zakresem kontroli sanitarnych przeprowadzanych w szpitalach obejmowano m. in. zagadnienia dotyczące oceny opracowania, wdrożenia i nadzoru nad procedurami zapobiegającymi zakażeniom i chorobom zakaźnym związanymi z udzielaniem świadczeń zdrowotnych oraz oceny systemu kontroli zakażeń szpitalnych na podstawie Ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (t. j. Dz. U. z 2025 r., poz. 1675) oraz aktów wykonawczych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrowcu Świętokrzyskim prowadził monitoring sytuacji epidemiologicznej w podmiotach leczniczych wykonujących stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne na podstawie otrzymywanych raportów o bieżącej sytuacji epidemiologicznej szpitala, w tym informacji dotyczących działań służących likwidacji zagrożenia epidemiologicznego podejmowanych przez zespoły kontroli zakażeń szpitalnych.

W roku sprawozdawczym w jednym szpitalu zarejestrowano 5 ognisk epidemicznych. Na koniec 2025 r. cztery ogniska zostały wygaszone.

W trzech przypadkach biologicznym czynnikiem chorobotwórczym odpowiedzialnym za wywołanie ognisk epidemicznych był wirus SARS-CoV-2, w pojedynczych przypadkach – bakterie *Clostridioides difficile* i Norowirus.

W ramach identyfikowania zagrożeń epidemiologicznych, a także zapobiegania i zwalczania zakażeń szpitalnych w podmiotach leczniczych były realizowane m.in. następujące działania:

- opracowywano programy kontroli zakażeń;
- prowadzono stałą ocenę stanu realizacji procedur z zakresu kontroli zakażeń, w tym procedur opracowanych w odniesieniu do czynności związanych z utrzymaniem higieny szpitalnej;
- prowadzono monitoring zakładanych wkłuc obwodowych, cewników moczowych zakładanych i utrzymywanych w pęcherzu moczowym oraz miejsca operowanego;
- prowadzono ocenę ryzyka zakażenia oraz monitoring zużycia materiałów i środków dezynfekcyjnych i środków ochrony indywidualnej;
- personel objęto szkoleniami z zakresu zakażeń zakaźnych i kluczowych obszarów zapewnienia bezpieczeństwa epidemiologicznego;
- realizowano kontrolę wewnętrzną;
- dokonywano analizy sytuacji epidemiologicznej wynikającej z obecności drobnoustrojów alarmowych lub nosicielstwa;
- kontynuowano udział w Narodowym Programie Ochrony Antybiotyków w celu pełnego wdrożenia racjonalnej antybiotykoterapii;

- zapewniono dostęp do sprzętu jednorazowego potrzebnego do pielęgnacji osób zakażonych i/lub nosicieli min. baseny, kaczki, miednice, miski nerkowate, naczynia do posiłków, bielizna, odzież dla pacjenta i personelu, pościel.

W 2025 r. w porównaniu do poprzedniego roku zwiększyła się liczba zarejestrowanych w szpitalu ognisk epidemicznych (2025 r. – 5, 2024 r. – 1).

6.2.1.2. Hospicjum

Zdjęcie 2. *Dom Ulgi w Cierpieniu im. Jana Pawła II, ul. Focha 5, 27-400 Ostrowiec Świętokrzyski*



W 2025 r. w Domu Ulgi w Cierpieniu im. Jan Pawła II Hospicjum Stacjonarnym, ul. Ferdynanda Focha 5, 27-400 Ostrowiec Świętokrzyski przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną. Zakres przedmiotowy kontroli obejmował ocenę stanu higieniczno-sanitarnego, gospodarkę odpadami u wytwórcy, przestrzeganie procedur zapobiegających zakażeniom oraz przestrzeganie przepisów ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (t.j. Dz.U. z 2024 r., poz. 1162, z późn. zm.). Przeprowadzona kontrola nie wykazała nieprawidłowości. Stan higieniczno-sanitarny w tej grupie obiektów utrzymał się na poziomie podobnym do stwierdzonego w 2024 r.

6.3. Podmioty wykonujące ambulatoryjne świadczenia zdrowotne

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrowcu Świętokrzyskim w 2025 r. nadzorował 89 podmiotów leczniczych prowadzących działalność w trybie ambulatoryjnym, które stanowiły najliczniejszą grupę obiektów obejmującą:

- przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie, ambulatoria z izbą chorych, lecznice – 36;
- medyczne laboratoria diagnostyczne i punkty pobrań materiału do badań – 14;
- zakłady rehabilitacji leczniczej – 9;
- inne ogółem, w tym pogotowie – 30.

Skontrolowano 36 obiektów, co stanowi 40,45% wymienionej grupy obiektów.

Na nadzorowanym terenie najliczniejszą grupę obiektów wśród ogółu podmiotów leczniczych wykonujących ambulatoryjne świadczenia zdrowotne stanowiły przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie, ambulatoria z izbą chorych, lecznice.

W okresie sprawozdawczym skontrolowano 25 obiektów spośród 36 ujętych w ewidencji, co stanowi 69,44% nadzorowanych obiektów.

W ramach bieżącego nadzoru sanitarnego przeprowadzono łącznie 42 kontrole sanitarne.

W roku sprawozdawczym nadzór sanitarny prowadzony przez PPIS w Ostrowcu Świętokrzyskim nad podmiotami leczniczymi wykonującymi ambulatoryjne świadczenia zdrowotne w znacznym stopniu był ukierunkowany na prowadzenie czynności kontrolnych w zakresie oceny realizacji obowiązkowych szczepień ochronnych u osób, które nie ukończyły 19 roku życia na podstawie weryfikacji kart uodpornienia. Działania te wynikały z realizacji poleceń Głównego Inspektora Sanitarnego w powyższym zakresie. Łącznie przeprowadzono 39 kontroli tematycznych w 24 punktach szczepień. Dokonano sprawdzenia 15317 kart uodpornienia.

W 2025 r. 2 kontrole miały charakter interwencyjny.

W ubiegłym roku w tej grupie obiektów wydano 2 decyzje płaćnicze. Nie wydawano decyzji nakazowych.



Łącznie w roku sprawozdawczym w 11 obiektach przeprowadzono 10 kompleksowych kontroli sanitarnych oraz 1 kontrolę interwencyjną.

W toku kontroli kompleksowych żadnego podmiotu nie zakwalifikowano do grupy obiektów z niewłaściwym stanem higieniczno-sanitarnym i technicznym.

Przeprowadzona kontrola interwencyjna wykazała nieprawidłowości w zakresie stanu higieniczno-sanitarnego i technicznego pomieszczeń i wyposażenia obiektu oraz braku opracowanej procedury w zakresie postępowania z odpadami medycznymi.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydano 1 decyzję płaćniczą oraz 1 decyzję o umorzeniu postępowania administracyjnego z uwagi na wyeliminowanie w podmiocie leczniczym uchybień ujętych w protokole kontroli sanitarnej.



6.4. Praktyki zawodowe

W 2025 r. PPIS prowadził nadzór nad 98 podmiotami wykonującymi działalność leczniczą jako praktyki zawodowe. Udział procentowy poszczególnych rodzajów praktyk kształtował się następująco:

- indywidualne praktyki lekarskie – 4, co stanowi 4,08%;
- indywidualne praktyki lekarzy dentyków – 29, co stanowi 29,60%;
- indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie – 35, co stanowi 35,72%;
- indywidualne specjalistyczne praktyki lekarzy dentyków – 18, co stanowi 18,36%;
- grupowe praktyki lekarskie – 3, co stanowi 3,06%;
- indywidualne praktyki pielęgniarek – 2, co stanowi 2,04%;
- inne praktyki zawodowe – 7, co stanowi 7,14%.

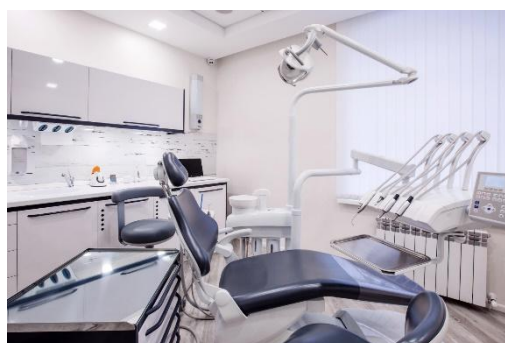
Kontrole sanitarne przeprowadzono w 25 obiektach, co stanowi 25,51% ogółu wszystkich obiektów w omawianej grupie. 24 kontrole sanitarne stanowiły kontrole kompleksowe, 1 kontrola miała charakter interwencyjny.

Prowadzone kontrole sanitarne dotyczyły oceny stanu higieniczno-sanitarnego, posiadanych i stosowanych procedur i instrukcji higienicznych, dekontaminacji powierzchni, sprzętu medycznego oraz sterylizacji wyrobów medycznych wielokrotnego użytku, postępowania z bielizną ochronną personelu medycznego, gospodarki odpadami medycznymi oraz dokumentacji w zakresie zapobiegania szerzeniu się zakażeń.

Uchybienia stwierdzono w jednym obiekcie. Dotyczyły niewłaściwego wyposażenia gabinetu diagnostyczno-zabiegowego oraz pomieszczenia, w którym wykonywano dekontaminację narzędzi i sprzętu wielokrotnego użytku.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydano 1 decyzję płaćniczą oraz 1 decyzję o umorzeniu postępowania administracyjnego z uwagi na wyeliminowanie w podmiocie leczniczym uchybień ujętych w protokole kontroli sanitarnej.

Dla porównania w 2024 r. stan higieniczno-sanitarny w tej grupie obiektów nie budził zastrzeżeń.



6.5. Dezynfekcja i sterylizacja

W 2025 r. wszystkie skontrolowane podmioty posiadały opracowaną dokumentację dotyczącą realizacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych związanych z udzielaniem świadczeń zdrowotnych, w tym dekontaminacji.

Procesy dekontaminacji prowadzone były przy użyciu preparatów dezynfekcyjnych o odpowiednim spectrum działania, dobranych zgodnie z przeznaczeniem stosownie do potrzeb i rodzaju zagrożeń.



Dekontaminacja środowiska szpitalnego obejmowała dekontaminację powierzchni, sprzętu użytkowego, sprzętu medycznego, skóry i błon śluzowych. Powierzchnie w pomieszczeniach szpitalnych były dekontaminowane po uwzględnieniu stopnia zagrożenia i strefy oczekiwanej czystości.

Stosowane substancje chemiczne i ich mieszaniny były przechowywane w opakowaniach oznakowanych w sposób umożliwiający ich identyfikację w miejscach i pomieszczeniach zabezpieczonych przed dostępem osób nieupoważnionych

Preparaty do mycia i dezynfekcji rąk, powierzchni i sprzętu były zapewnione w wystarczającej ilości, posiadały aktualne terminy ważności.

Środki chemiczne do mycia i dezynfekcji rąk zapewniono w miejscach odpowiednich do wykonywanych procedur wymagających higieny rąk.

Podmioty realizujące świadczenia zdrowotne w zakresie podstawowej opieki zdrowotnej, świadczyły usługi medyczne przy użyciu sprzętu jednorazowego użytku, który był zapewniony w ilości niezbędnej do wykonywania przedmiotowej działalności leczniczej. Wyroby medyczne były opatrzone aktualnymi datami ważności.

Podmioty posiadające sprzęt wielokrotnego użytku ze względu na rodzaj wykonywanych świadczeń posiadały urządzenia sterylizujące lub zlecały usługę sterylizacji firmie zewnętrznej. Narzędzia, materiały i sprzęt medyczny przekazywany był do sterylizacji w odpowiednich pojemnikach.

Dekontaminacja narzędzi i wyrobów medycznych, w tym sterylizacja była wykonywana w wydzielonych pomieszczeniach sterylizacji lub na stanowiskach sterylizacji gabinetowej usytuowanych w gabinetach diagnostyczno-zabiegowych, w którym były udzielane świadczenia zdrowotne. Rozwiązanie przestrzenne ciągu technologicznego stanowisk sterylizacji gabinetowej zapewniały ruch postępowy od wyrobów skażonych do wyrobów sterylnych.

W 2025 r. w jednej praktyce zawodowej stwierdzono niewłaściwe wyposażenie pomieszczenia, w którym wykonywano dekontaminację narzędzi i sprzętu wielokrotnego użytku, w tym sterylizację. Zaleceniami zawartymi w protokole kontroli sanitarnej zobligowano właściciela obiektu do podjęcia wszelkich rozwiązań technicznych i organizacyjnych w celu realizacji prawnych wymagań dotyczących dekontaminacji wyrobów wielokrotnego użytku. Na skutek kontroli w obiekcie zrezygnowano ze stosowania wyrobów medycznych wielokrotnego użytku wymagających poddawania ich reprocessowaniu zapewniając materiały jednorazowego użytku w ilości niezbędnej do wykonywania działalności w ramach udzielanych świadczeń zdrowotnych.

Za naruszenie przepisów prawnych obligujących kierowników podmiotów leczniczych oraz inne osoby udzielające świadczeń zdrowotnych do zapewnienia urządzeń potrzebnych do wykonywania czynności związanych z przygotowaniem i wykonaniem dekontaminacji Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrowcu Świętokrzyskim wydał decyzję płaćniczą, a z uwagi na wyeliminowanie uchybień ujętych w protokole kontroli sanitarnej 1 decyzję o umorzeniu postępowania administracyjnego.

W nadzorowanych obiektach procesy sterylizacji w celu potwierdzenia ich efektywności były objęte kontrolą wewnętrzną.

Zgodnie z wytycznymi dotyczącymi sterylizacji wyrobów medycznych i innych przedmiotów wielorazowego użycia wykorzystywanych przy udzielaniu świadczeń zdrowotnych oraz innych czynności podczas których może dojść do przeniesienia choroby zakaźnej lub zakażenia kontrola procesu sterylizacji odbywała się przy użyciu wskaźników chemicznych, biologicznych i fizycznych.

Kontrolowane podmioty lecznicze posiadały odpowiednie procedury określające tryb postępowania z wyrobami medycznymi poddawanych sterylizacji.

W nadzorowanych podmiotach, system kontroli skuteczności sterylizacji nie wzbudził zastrzeżeń.

Sposób postępowania był zgodny z opracowanymi procedurami postępowania w zakresie kontroli procesów sterylizacji wyrobów medycznych wielorazowego użytku wykorzystywanych przy udzielaniu świadczeń zdrowotnych.

Materiał sterylny i wyroby medyczne wielokrotnego użytku poddawane reprocesowaniu były przechowywane w wydzielonych pojemnikach, szufladach, szafach, posegregowane asortymentowo, bez dostępu światła słonecznego i wilgoci. Pakiety ze sterylnymi narzędziami posiadały aktualne terminy ważności.

6.6. Postępowanie z odpadami medycznymi i komunalnymi

Kontrole sanitarne przeprowadzone w roku sprawozdawczym wykazały, że postępowanie z odpadami medycznymi niemal we wszystkich skontrolowanych podmiotach wykonujących działalność leczniczą było prawidłowe i zgodne z opracowanymi, szczegółowymi procedurami wewnętrznymi, dotyczącymi selektywnego zbierania odpadów w miejscu powstawania, ich transportu i wstępnego magazynowania oraz wymogami określonymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 5 października 2017 r. w sprawie szczegółowego sposobu postępowania z odpadami medycznymi (Dz. U. z 2017, poz. 1975).

Brak opracowanej procedury w zakresie postępowania z odpadami medycznymi stwierdzono podczas kontroli interwencyjnej przeprowadzonej w jednym obiekcie. Zaleceniami zawartymi w protokole kontroli sanitarnej niezwłocznie wyegzekwowano opracowanie i wdrożenie stosownej procedury. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydano 1 decyzję płacniczą oraz 1 decyzję o umorzeniu postępowania administracyjnego z uwagi na wyeliminowanie w podmiocie leczniczym uchybień ujętych w protokole kontroli sanitarnej.

W nadzorowanych obiektach oznakowania worków lub pojemników na odpady medyczne ujmowało wszystkie elementy wskazane za obligatoryjne w ww. rozporządzeniu.

Odpady medyczne posiadające ostre końce lub krawędzie były składowane w miejscach powstawania w twardościennych pojemnikach jednorazowego użycia.

Pozostałe odpady były zbierane do worków polietylenowych jednokrotnego użycia koloru czerwonego wyściełających pojemniki na odpady.

Odpady medyczne były magazynowane w przeznaczonych do tego celu stacjonarnych (szpitale) lub w przenośnych urządzeniach chłodniczych (pozostałe podmioty poddane kontroli) umieszczonych w wydzielonych pomieszczeniach.

Odpady medyczne z podmiotów były odbierane przez uprawnione firmy zewnętrzne na podstawie zawartych umów. Zapewniały one transport odpadów, ich dalsze magazynowanie i utylizację.

Politykę gospodarowania odpadami komunalnymi w nadzorowanych podmiotach oceniono pozytywnie. Nadzorowane obiekty wyposażone były w dostateczną ilość urządzeń do czasowego gromadzenia odpadów. Nieczystości usuwane były na bieżąco. Odbiór odpadów komunalnych był terminowy poświadczony stosowną dokumentacją.

6.7. Stosowanie środków ochrony indywidualnej/postępowanie z bielizną

W kontrolowanych w 2025 roku podmiotach nie wniesiono zastrzeżeń w zakresie postępowania z czystą i brudną bielizną.



Personel miał zapewniony dostęp do środków ochrony indywidualnej przeznaczonych do ochrony powierzchni ciała, dróg oddechowych i oczu oraz stosował różne modele ochrony indywidualnej w zależności od potrzeb i sytuacji.

Odzież ochronną w szpitalach stanowiły fartuchy operacyjne (jednorazowego i wielorazowego użytku, barierowe), fartuchy ołowiowe, rękawice, czepki na głowę, okulary gogle, buty, maski (chirurgiczne, barierowe z filtrem).

Dobór środków ochrony był różny w warunkach standardowego funkcjonowania oraz w przypadku izolacji, zależny od świadczonych usług medycznych (wykonywanych procedur i zabiegów).

W pozostałych podmiotach odzież ochronną stanowiły fartuchy wielorazowego i jednorazowego użytku, rękawice, maski, przyłbice, gogle.

Postępowanie z bielizną w podmiotach wykonujących działalność leczniczą regulowały opracowane i wdrożone procedury.

Odzież ochronna jednorazowego użytku po użyciu była traktowana jako odpad medyczny. Usługi prania bielizny wielokrotnego użytku świadczyły firmy zewnętrzne.

6.8. Aparatura i sprzęt medyczny, wyroby medyczne

Kontrolowane podmioty wyposażone były w aparaturę i sprzęt medyczny niezbędny do udzielania świadczeń zdrowotnych.

W trakcie kontroli okazano dokumentację wykonanych przeglądów, sprawdzeń i kontroli bezpieczeństwa sprzętu medycznego. Potwierdzono, że urządzenia medyczne podlegały okresowym przeglądom, były sprawne technicznie, i spełniały wymagania w zakresie bezpieczeństwa ich użytkowania.

6.9. WNIOSKI

Stan higieniczno-sanitarny i techniczny podmiotów wykonujących świadczenia zdrowotne był właściwy.

Nieprawidłowości przede wszystkim o charakterze sanitarno-technicznym pomieszczeń i wyposażenia stwierdzono w 3 podmiotach leczniczych, tj. w 1 podmiocie leczniczym wykonującym stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne, w 1 zakładzie rehabilitacji leczniczej oraz w 1 obiekcie, w którym działalność lecznicza wykonywana jest przez praktykę zawodową.

Właściciele obiektów w miarę możliwości finansowych starali się podwyższać standard świadczonych usług w trosce o bezpieczeństwo zdrowotne pacjentów oraz personelu. W podmiotach prowadzone były bieżące prace naprawcze. Obiekty doposażono w nowe wyposażenie i sprzęt medyczny.

W przypadku wykonywania procedur medycznych możliwych z wykorzystaniem sprzętu jednorazowego użytku był on powszechnie stosowany i zabezpieczony w ilościach niezbędnych do liczby wykonywanych usług leczniczych.

W 2025 r. w porównaniu do 2024 roku zwiększyła się liczba zarejestrowanych w szpitalu ognisk epidemicznych (2025 r. – 5, 2024 r. – 1).



**WARUNKI SANITARNO – HIGIENICZNE
ŚRODOWISKA PRACY ORAZ NADZÓR
NAD CHEMIKALIAM I**

7. Warunki sanitarno-higieniczne środowiska pracy oraz nadzór nad chemikaliami

Głównym zadaniem działalności Sekcji Nadzoru Środowiska Pracy jest ochrona zdrowia pracowników przed niekorzystnym wpływem szkodliwych i uciążliwych czynników występujących w środowisku pracy oraz zapobieganie powstawaniu chorób zawodowych.

Zadania te są realizowane poprzez sprawowanie bieżącego nadzoru sanitarnego w zakresie między innymi przestrzegania przez pracodawców wymagań prawnych dotyczących warunków zdrowotnych środowiska pracy, Najwyższych Dopuszczalnych Stężeń oraz Najwyższych Dopuszczalnych Natężeń czynników szkodliwych, czynników biologicznych, rakotwórczych i mutagennych oraz reprotoksycznych. Prowadzone są również działania prozdrowotne, w tym rozpowszechnianie kampanii, akcji zdrowotnych związanych z warunkami pracy.

Ponadto Sekcja Nadzoru Środowiska Pracy realizuje swoje ustawowe obowiązki dotyczące nadzoru nad chemikaliami, w tym produktami biobójczymi, detergentami i produktami kosmetycznymi.



7.1. Zakres kontroli warunków pracy

W 2025 r. w rejestrze obiektów Sekcji Nadzoru Środowiska Pracy znajdowało się 491 zakładów pracy.

Największą grupę nadzorowanych obiektów w stosunku do zakładów objętych ewidencją stanowią przedsiębiorstwa małe, zatrudniające do 9 pracowników tj. 331 zakładów, co stanowi 67,4 % oraz zakłady zatrudniające 10-49 pracowników tj. 113 zakładów co stanowi 23,0 %. Natomiast znacznie mniejszą grupę obiektów nadzorowanych stanowią zakłady zatrudniające 50-249 pracowników tj. 43 zakłady, co stanowi 8,8 % oraz 250 i więcej pracowników tj. 4 zakłady, co stanowi 0,8 %.

Wykres 12. Struktura podmiotów gospodarczych objętych ewidencją wg liczby zatrudnionych

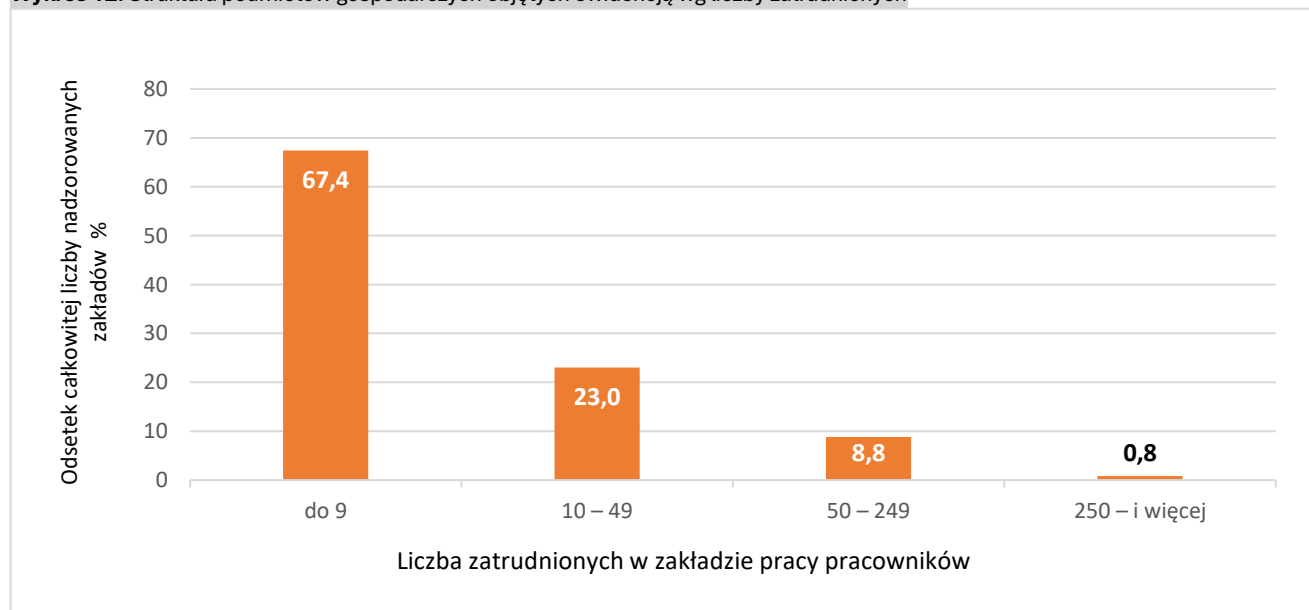


Tabela 8. Struktura podmiotów objętych nadzorem objętych ewidencją wg liczby zatrudnionych

Liczba zatrudnionych w zakładzie pracy pracowników	Liczba zakładów pracy	Odsetek całkowitej liczby nadzorowanych zakładów w [%]
do 9	331	67,4
10 – 49	113	23,0
50 – 249	43	8,8
250 – i więcej	4	0,8
Razem	491	100,0

W 2025 r. w skontrolowanych 119 obiektach (co stanowi 24% obiektów nadzorowanych) przeprowadzono 119 kontroli. Pod szczególnym nadzorem znalazły się przedsiębiorstwa, w których występuje narażenie na substancje chemiczne, ich mieszaniny, czynniki lub procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym w środowisku pracy, przedsiębiorstwa stosujące i wprowadzające do obrotu substancje chemiczne i ich mieszaniny, udostępniające produkty biobójcze, produkty kosmetyczne, detergenty, przedsiębiorstwa produkcyjno-handlowo-usługowe prowadzące działalność w branży spożywczej (cukiernie, piekarnie), odzieżowej (szwalnie), zakłady przemysłu tworzyw sztucznych, zakłady opieki zdrowotnej, placówki handlu detalicznego, hurtowego, warsztaty samochodowe.

W czasie kontroli szczególną uwagę zwracano na:

- wypełnianie przez pracodawców obowiązków wynikających z oceny ryzyka zawodowego,
- badania i pomiary czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy,
- przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy,
- badania profilaktyczne pracowników,
- udostępnianie na rynku oraz stosowanie produktów biobójczych,
- wprowadzanie do obrotu oraz stosowanie substancji chemicznych i ich mieszanin,
 - udostępnianie na rynku produktów kosmetycznych,
 - udostępnianie na rynku produktów zawierających w swoim składzie substancje objęte ustawą o narkomanii.

Przy planowaniu kontroli pod uwagę brano następujące kryteria:

- występowanie w środowisku pracy czynników szkodliwych,
- występowanie przekroczeń najwyższych dopuszczalnych stężeń i natężeń (NDSiN),
- stosowanie substancji chemicznych i ich mieszanin,
- stosowanie prekursorów narkotykowych kategorii 2 i 3,
- występowanie czynników rakotwórczych, mutagennych lub reprotoksycznych,
- stosowanie lub udostępnianie na rynku produktów biobójczych,
- występowanie czynników biologicznych,
- zapadalność na choroby zawodowe,

udostępnianie na rynku produktów kosmetycznych.



7.2. Postępowanie administracyjno-egzekucyjne

W wyniku przeprowadzonych w 2025 r. kontroli wydano ogółem 25 decyzji administracyjnych, w tym 12 decyzji merytorycznych, które zawierały ogółem 11 nakazów w zakresie:

- poprawy warunków pracy,
- narażenia na czynniki rakotwórcze, mutagenne i reprotoksyczne,
- obniżenia NDSiN czynników szkodliwych w środowisku pracy,
- postępowań w sprawie podejrzenia choroby zawodowej,
- nadzoru nad rynkiem środków zastępczych i nowych substancji psychoaktywnych,
- zmiany terminu wykonania zarządzeń,
- kary pieniężnej.

Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli wynikają z nieznamomości lub nieświadomości przepisów prawnych, a także ponoszenia kosztów przez pracodawców.

W 2025 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrowcu Świętokrzyskim wydał również 13 decyzji płatniczych wydanych w związku z kontrolami kwestionowanymi.

7.3. Nadzór nad warunkami pracy

Działania organów inspekcji sanitarnej nakierowane są na ochronę zdrowia pracowników przed niekorzystnym wpływem czynników szkodliwych dla zdrowia (hałas, pył, czynniki chemiczne, drgania mechaniczne) w środowisku pracy, w celu zmniejszenia liczby nowych przypadków chorób zawodowych i innych chorób związanych z wykonywaną pracą.

Pion Higieny Pracy Państwowej Inspekcji Sanitarnej sprawuje również nadzór nad chemikaliami, a mianowicie nadzór nad obrotem i stosowaniem w działalności zawodowej substancji chemicznych i ich mieszanin, produktów biobójczych, detergentów oraz prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3 w zakresie przestrzegania przepisów ustawy o substancjach chemicznych i ich mieszaninach, ustawy o produktach biobójczych, ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii i rozporządzeń krajowych wydanych na ich podstawie.

7.4. Nadzór w warunkach przekroczeń Najwyższych Dopuszczalnych Natężeń oraz Najwyższych Dopuszczalnych Stężeń

Na terenie powiatu ostrowieckiego w 2025 r. w skontrolowanych 119 zakładach pracy, stwierdzono przekroczenia NDSiN czynników szkodliwych dla zdrowia w 11 obiektach o różnym PKD.

Liczba zatrudnionych osób w skontrolowanych zakładach wynosiła 4465, z których 917 osób pracowało w przekroczeniach NDSiN czynników szkodliwych dla zdrowia. Stanowi to 21 % zatrudnionych w zakładach skontrolowanych.

W przekroczeniach najwyższego dopuszczalnego natężenia i stężenia czynników szkodliwych dla zdrowia, zatrudnionych jest:

- 917 pracowników narażonych na działanie czynników fizycznych (hałas, drgania mechaniczne),
- 3 pracowników narażonych na działanie czynników chemicznych.



Tabela 9. Narażenie zawodowe pracowników w kontrolowanych zakładach pracy w przekroczeniach NDS i NDN w latach 2024 - 2025

Dane/Rok	2024	2025
Liczba skontrolowanych zakładów	138	119
Zatrudnienie ogółem w skontrolowanych zakładach	7236	4465
Liczba zakładów z przekroczeniami NDS i NDN	30	25
Liczba pracowników narażonych na czynniki szkodliwe w tym na:	900	917
Czynniki fizyczne (hałas, drgania mechaniczne)	893	917
Pył	2	0
Czynniki chemiczne	6	3

W 2025 r. w porównaniu do roku 2024 zwiększyła się liczba pracowników zatrudnionych w warunkach przekroczenia normatywów higienicznych (2025 r. - 917). Liczba osób narażonych na działania czynników szkodliwych jest wyższa w porównaniu z 2024 r. z uwagi na przeprowadzenie kontroli w obiektach o innych profilach działalności.

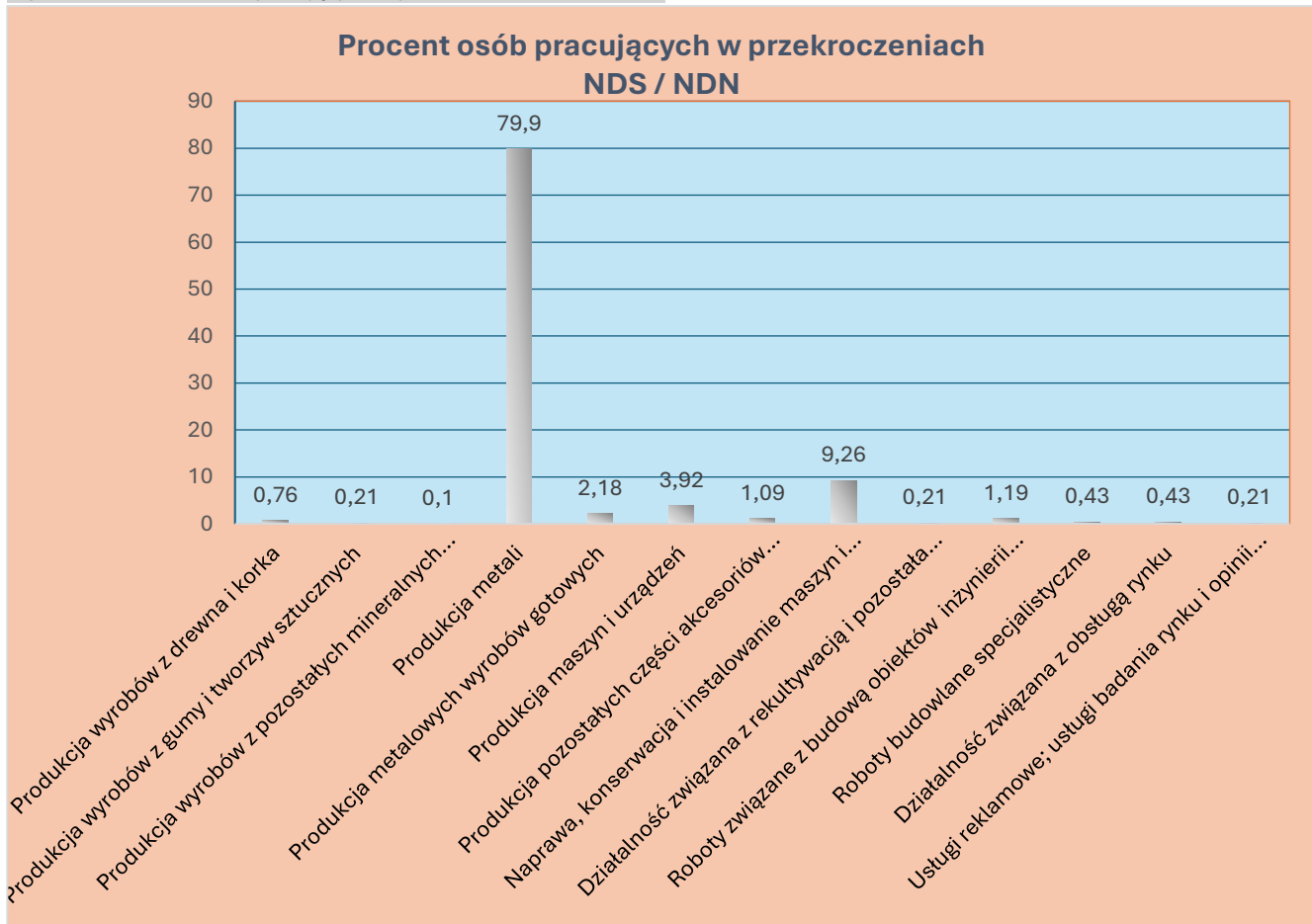
Grupę pracujących w warunkach szkodliwych stanowiły osoby narażone na ponadnormatywne działanie czynnika fizycznego - hałasu. Pracownicy zatrudnieni w warunkach narażenia na hałas wyposażeni są w odpowiednio dobrane ochronniki słuchu, które uwzględniają dopuszczalne normatywy higieniczne, a ich stosowanie jest nadzorowane i egzekwowane przez pracodawcę. Strefy zagrożenia hałasem są właściwie oznakowane.

Największy odsetek pracowników zatrudnionych na stanowiskach pracy, gdzie stwierdzono przekroczenia stanowi produkcja metali, w przekroczeniach pracuje 81,4 % ogółu zatrudnionych w zakładach, w których stwierdzono przekroczenia NDS. Natomiast najmniejszy procent osób w narażeniu pracuje w zakładach zajmujących się usługami reklamowymi, usługami badania rynku i opinii publicznej tj. 0,1 % (wykres 12).

Tabela 10. Narażenie zawodowe pracowników w kontrolowanych zakładach wg PKD

Wykaz zakładów pracy i osób pracujących w przekroczeniach NDS i NDN				
Dział PKD	Rodzaj działalności (nazwa działu PKD)	Liczba zakładów pracy, w których stwierdzono przekroczenia NDS / NDN	Liczba osób pracujących w przekroczeniach NDS / NDN	Procent osób pracujących w przekroczeniach NDS / NDN
16	Produkcja wyrobów z drewna i korka	4	7	0,76
22	Produkcja wyrobów z gumy i tworzyw sztucznych	1	2	0,21
23	Produkcja wyrobów z pozostałych mineralnych surowców niemetalicznych	1	1	0,10
24	Produkcja metali	3	733	79,9
25	Produkcja metalowych wyrobów gotowych	4	20	2,18
28	Produkcja maszyn i urządzeń	2	36	3,92
29	Produkcja pozostałych części akcesoriów pojazdów silnikowych z wyłączeniem motocykli	1	10	1,09
33	Naprawa, konserwacja i instalowanie maszyn i urządzeń	3	85	9,26
38	Roboty budowlane	1	4	0,43
39	Działalność związana z rekultywacją i pozostała działalność usługowa związana z gospodarką odpadami	1	2	0,21
42	Roboty związane z budową obiektów inżynierii lądowej i wodnej.	2	11	1,19
68	Działalność związana z obsługą rynku	1	4	0,43
73	Usługi reklamowe; usługi badania rynku i opinii publicznej	1	2	0,21
Razem (wszystkie PKD)		25	917	100

Wykres 13. Procent osób pracujących w przekroczeniach NDS i NDN



7.5. Nadzór nad produktami biobójczymi

W ewidencji Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Ostrowcu Świętokrzyskim znajduje się 50 podmiotów odpowiedzialnych za udostępnianie na rynku produktów biobójczych. W 2025 r. przeprowadzono 4 kontrole w zakresie udostępniania na rynku produktów biobójczych oraz 2 kontrole w zakresie stosowania produktów biobójczych. Objęte kontrolą obiekty to hipermarkety, sklepy z branży budowlanej, zakłady zakłady zajmujące się unieszkodliwianiem szkodników. Na bieżąco nadzorowano platformy e-commerce. Szczególną uwagę poświęcono produktom biobójczym stosowanym w higienie weterynaryjnej oraz produktom stosowanym do konserwacji drewna.

W trakcie czynności kontrolnych sprawdzano, czy produkty oceniane posiadają zezwolenie na handel równoległy albo pozwolenie na obrót, status substancji czynnej, oznakowanie produktów oraz prawidłowość reklam dostępnych produktów poprzez handel elektroniczny.



Z uwagi, że obecnie na rynku dostępnych jest wiele produktów przeznaczonych do odstraszania komarów, kleszczy i innych owadów, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrowcu Świętokrzyskim w okresie letnim zwracał uwagę na produkty znajdujące się w obrocie, w tym w sprzedaży internetowej.

W wyniku czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie udostępniania na rynku produktów biobójczych. Podczas kontroli zwracano również szczególną uwagę na występowanie w obrocie produktów, które były wycofywane z obrotu decyzjami właściwych Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych, na właściwe oznakowanie produktów oraz ważność uzyskanego pozwolenia na obrót.

7.6. Substancje chemiczne i ich mieszaniny

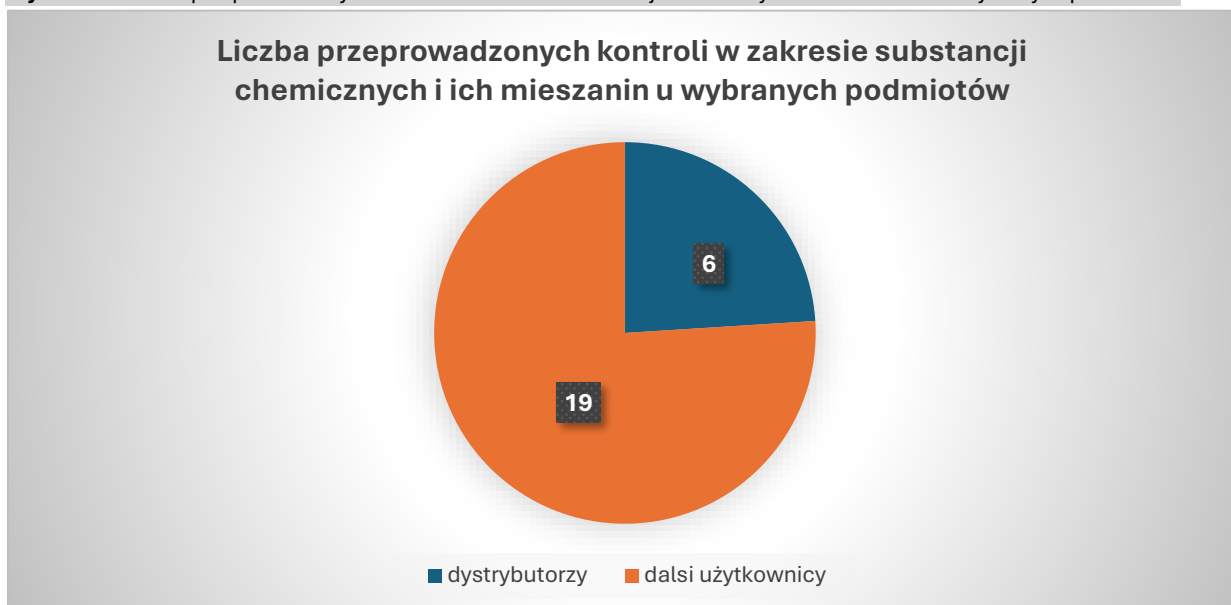
Obowiązki przedsiębiorców w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin zależą od miejsca w łańcuchu dostaw w odniesieniu do substancji wg kolejności: producent, importer, dystrybutor, dalszy użytkownik.

Na terenie powiatu ostrowieckiego w roku 2025 w ewidencji znajdowały się 64 podmioty wprowadzające do obrotu substancje w postaci własnej lub jako składniki w mieszaninach tj. 3 producentów, 53 dystrybutorów substancji chemicznych i ich mieszanin, 8 dalszych użytkowników – formulatorów oraz 145 podmiotów stosujących substancje chemiczne i ich mieszaniny.



W trakcie kontroli sprawdzane były dokumenty handlowe, deklaracje klienta, cel użycia, wymagane ilości. Nie stwierdzono nietypowych transakcji, zamawiane ilości odpowiadają zwykłemu zużyciu przez klienta.

Wykres 14. Liczba przeprowadzonych kontroli w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin u wybranych podmiotów



Zgodnie z rozporządzeniem REACH w ewidencji Sekcji Nadzoru Środowiska Pracy znajdują się 3 podmioty zobowiązane do rejestracji substancji.

W 2025 r. przeprowadzono 25 kontroli w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin: 6 kontroli u wprowadzających do obrotu substancje w postaci własnej lub jako składniki w mieszaninach oraz 19 kontroli u dalszych użytkowników, w tym stosujących substancje chemiczne i ich mieszaniny (Wykres 13).



Przeprowadzone kontrole dotyczyły przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne, w szczególności dotyczących przestrzegania przez producentów, importerów, osoby wprowadzające do obrotu, stosujące lub eksportujące substancje chemiczne, ich mieszaniny lub wyroby w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 25 lutego 2011 r. o substancjach chemicznych i ich mieszaninach (Dz. U. z 2022 r. poz. 1816) obowiązków wynikających z tej ustawy oraz z rozporządzeń Wspólnot Europejskich w niej wymienionych.

Podczas kontroli w 1 obiekcie u dalszego użytkownika substancji chemicznych i ich mieszanin stwierdzono nieprawidłowości w zakresie wprowadzania do obrotu mieszaniny chemicznej – brak wygenerowanego numeru UFI (Unique Formula Identifier) oraz brak zgłoszenia do PCN Poison Centre Notification (Powiadomienie Ośrodków Zatrucć).

Sprawując nadzór nad prekursorami kategorii 2 i 3 zgodnie z art. 44 ust. 2 ustawy z 29 lipca 2005 r. o przeciwdziałaniu narkomanii (Dz.U. 2023 poz. 1939, z późn. zm.) sekcja przesyła informacje dotyczące legalnego użycia i zapotrzebowania prekursorów narkotykowych na formularzach INCB (Międzynarodowej Organizacji ds. Kontroli Narkotyków).

W 2025 r. w ewidencji znajdowało się 8 podmiotów wprowadzających do obrotu prekursory kategorii 2 i 3 oraz 14 podmiotów stosujących prekursory.

7.7. Nadzór nad substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym w środowisku pracy

W ewidencji Sekcji Nadzoru Środowiska Pracy znajduje się 112 zakładów pracy, w których występuje narażenie na substancje chemiczne, ich mieszaniny, czynniki lub procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym w środowisku pracy tj.:

- promieniowanie jonizujące,
- pył drewna,
- substancje chemiczne, ich mieszaniny,
- pył azbestu,
- benzen,
- formaldehyd,
- ceramiczne włókna ogniotrwałe,
- aldehyd mrówkowy,
- spaliny diesla,
- oleje mineralne.



W 2025 r. w powyższym zakresie skontrolowano 22 zakłady pracy.

Na terenie powiatu ostrowieckiego stwierdzono ogółem 496 osób narażonych na czynniki rakotwórcze, mutagenne oraz reprotoksyczne w tym 103 kobiety i 393 mężczyzn. Podczas kontroli sprawdzano między innymi czy pracodawca: posiada aktualne wyniki pomiarów czynników szkodliwych, prowadzi rejestry prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym, prowadzi szkolenia w tym zakresie, przesyła informację do Świętokrzyskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego oraz wykonuje pomiary środowiskowe. W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono nieprawidłowości w 2 obiektach w zakresie nadzoru nad czynnikami rakotwórczymi, mutagennymi oraz reprotoksycznymi w środowisku pracy.

W ramach długofalowego „Programu usuwania azbestu i wyrobów zawierających azbest stosowanych na terenie Polski” przeprowadzono 1 kontrolę interwencyjną.

7.8. Występowanie czynników biologicznych w środowisku pracy

Nadzór nad czynnikami biologicznymi w środowisku pracy jest monitorowany w zakładach o takich profilach działalności jak: podmioty prowadzące działalność leczniczą, laboratoria diagnostyczne, zakłady prowadzące działalność związaną z pozyskiwaniem drewna i przetwórstwem, zakłady służb leśnych, zakłady gospodarki odpadami, zakłady wodociągów i kanalizacji, oczyszczalni ścieków, zakłady przetwórstwa mięsa i drobiu, zakłady produkcji artykułów spożywczych, pralnie, zakłady świadczące usługi pogrzebowe.

W ewidencji Powiatowej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej w Ostrowcu Świętokrzyskim znajduje się 136 zakładów pracy, gdzie występują szkodliwe czynniki biologiczne. W ramach nadzoru nad czynnikami biologicznymi przeprowadzono 18 kontroli. Ogółem na terenie powiatu ostrowieckiego narażonych na szkodliwe czynniki biologiczne grupy 2 i 3 zagrożenia jest 1436 pracowników. W skontrolowanych obiektach na szkodliwe czynniki biologiczne narażonych jest 242 osoby.

Na terenie działalności Powiatowej Stacji Sanitarnej- Epidemiologicznej w Ostrowcu Świętokrzyskim stwierdzono zamierzone użycie szkodliwych czynników biologicznych 2 i 3 grupy zagrożenia w celach diagnostycznych w 3 obiektach.

7.9. Nadzór nad produktami kosmetycznymi

W ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrowcu Świętokrzyskim w 2025 r. znajdowały się 43 obiekty obrotu kosmetykami, w tym 2 zakłady wytwarzające produkty kosmetyczne, 6 hurtowni i 35 sklepów. Brak jest na terenie powiatu ostrowieckiego importera produktów kosmetycznych.

W 2025 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrowcu Świętokrzyskim w ramach prowadzonego bieżącego nadzoru sanitarnego nad produktami kosmetycznymi przeprowadził w 16 obiektach łącznie 16 kontroli sanitarnych.

W zakresie prawidłowości oznakowania produktów kosmetycznych przeprowadzono 15 kontroli w firmach zajmujących się sprzedażą hurtową i detaliczną produktów kosmetycznych. Dokonano oceny oznakowania różnorodnych rodzajów produktów kosmetycznych. Stwierdzono naruszenia przepisów rozporządzenia (WE) nr 1223/2009 z 30 listopada 2009 r. (Dz.U.U.E.L.2009.342.59, z późn. zm.) dotyczącym produktów kosmetycznych w 1 obiekcie skontrolowanym.

W 2025 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrowcu Świętokrzyskim w zakresie nadzoru nad produktami kosmetycznymi wydał 1 decyzję opłatową oraz 1 decyzję nakładającą karę pieniężną za wprowadzanie do obrotu produktu kosmetycznego.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrowcu Świętokrzyskim na bieżąco prowadzi działania monitorujące sprzedaż za pomocą platform e-commerce pod kątem prawidłowości udostępniania na rynku produktów kosmetycznych. Działania takie podejmowane są również w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego.

W ramach bieżącego nadzoru podczas czynności kontrolnych weryfikowane są informacje, czy na stanach magazynowych danych firm, sklepów, hurtowni znajdują się produkty kosmetyczne, co do których właściwy inspektor sanitarny wydał decyzję administracyjną zakazującą udostępniania na rynku lub wprowadzania do obrotu.



W 2025 r. pobrane zostały 4 próbki produktów kosmetycznych. Po otrzymaniu sprawozdań z badań przeprowadzonych przez:

- Wojewódzką Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Kielcach, Dział Laboratoryjny Oddział Badań Żywności, Żywienia i Produktów Kosmetycznych. W badanym produkcie stężenie formaldehydu wynosiło poniżej maksymalnego stężenia w preparacie gotowym do użytku (wynik < 0,0020 %),
- Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Skarżysku-Kamiennej, Laboratorium Badania Żywności i Produktów Kosmetycznych. W badanych produktach nie stwierdzono nieprawidłowości w kierunku oznaczenia parametrów mikrobiologicznych.

7.10. Działalność w zakresie zmniejszenia zagrożenia zdrowia publicznego w obszarze środków zastępczych i nowych substancji psychoaktywnych

Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej prowadzą stały monitoring przestrzegania zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej środków zastępczych oraz nowych substancji psychoaktywnych.

Środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne to grupa wielu substancji chemicznych, zróżnicowanych pod względem budowy, właściwości fizyko-chemicznych, jak również toksyczności. Pomimo wielu różnic, ich wspólnym mianownikiem jest działanie psychoaktywne na ośrodkowy układ nerwowy.

Środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne często mają bardzo silne działanie, uzależniają i wywołują szereg skutków ubocznych. Powodują zniekształcenie otaczającej rzeczywistości, tzw. halucynacje oraz mogą także powodować delirium, czyli stan dezorientacji, w którym osoba traci kontakt z rzeczywistością, odczuwa irracjonalny strach, lęk lub złość oraz mówi rzeczy, które nie mają sensu dla osoby słuchającej.

Sprzedawane są w postaci proszków, tabletek, roztworów, ploterów, mieszanek ziołowych przeznaczonych do palenia. Z reguły zawierają nieznaną dla użytkownika mieszaninę psychoaktywnych związków chemicznych, których składnikami mogą być jedna lub więcej substancji czynnych, wypełniacze oraz nierzadko przypadkowe zanieczyszczenia. Produkty te charakteryzują się „fantazyjnymi” nazwami, a także brakiem opisu składu zawartości na opakowaniu.



Stanowi to dodatkowe zagrożenie i utrudnia rozpoznanie oraz właściwe leczenie w szpitalach i ośrodkach toksykologicznych.

Na przestrzeni ostatnich lat, dostęp do środków zastępczych i substancji psychoaktywnych został dzięki działaniom Państwowej Inspekcji Sanitarnej mocno ograniczony.

Kompetencje w zakresie kontroli przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne, w szczególności dotyczące zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej środków zastępczych lub substancji psychoaktywnych w rozumieniu ustawy z dnia 29 lipca 2005 r. o przeciwdziałaniu narkomanii określa znowelizowana ustawa o Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W celu ograniczenia zagrożeń, jakie powodują nowe narkotyki, w tym podejmowania działań w zakresie wczesnego ostrzegania, nowelizacja ustawy z dnia 29 lipca 2005 r. o przeciwdziałaniu narkomanii zobligowała organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej do prowadzenia rejestru zatruc środkami zastępczymi lub nowymi substancjami psychoaktywnymi.

Dane dotyczące sytuacji epidemiologicznej zatruc lub podejrzeń zatruc nowymi narkotykami, dokumentowane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrowcu Świętokrzyskim stanowią niezwykle istotne informacje o zagrożeniu stwarzanym przez środki zastępcze i substancje psychoaktywne.

Do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrowcu Świętokrzyskim w okresie od 1 stycznia 2025 r. do 31 grudnia 2025 r. zgłoszono łącznie 23 przypadki zatruc środkiem zastępczym lub nową substancją psychoaktywną. Było to 6 mężczyzn w wieku od 22 do 62 lat oraz 3 kobiety w wieku od 18 do 37 lat.

Przekazywane dane zawierały informacje zgodnie z ustalonym „formularzem zgłoszenia” i obejmowały:

- datę zdarzenia/ interwencji medycznej,
- miejsce zdarzenia (miejscowość zdarzenia),
- nazwę placówki zgłaszającej fakt interwencji medycznej,
- nazwę i siedzibę jednostki zgłaszającej (podmiot wykonujący działalność leczniczą, podmiot przeprowadzający badania pośmiertne),
- inicjały pacjenta,
- wiek, płeć pacjenta,
- rodzaj udzielonego świadczenia zdrowotnego,
- wskazanie środku zastępczego lub nowej substancji psychoaktywnej,
- nazwę użytego produktu (np. nazwa potoczna) lub inne dane pozwalające na identyfikację substancji,
- informację o ewentualnym zgonie,
- dodatkowe informacje,
- osobę zgłaszającą.

Działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrowcu Świętokrzyskim w obszarze środków zastępczych i nowych substancji psychoaktywnych w 2025 r. obejmowały:

- 1) monitoring rynku środków zastępczych i nowych substancji psychoaktywnych na terenie powiatu ostrowieckiego poprzez współpracę ze służbami,
- 2) monitoring sprzedaży środków zastępczych i nowych substancji psychoaktywnych, produktów zawierających w składzie produkty konopne poprzez platformy internetowe,
- 3) System Monitorowania Informacji o Dopalaczach (SMIOD).

Należy podkreślić, że w 2025 r. nie odnotowano żadnych stałych punktów sprzedaży środków zastępczych i nowych substancji psychoaktywnych na terenie powiatu ostrowieckiego.



Dodatkowo w 2025 r. w ramach działań monitorujących rynek środków zastępczych i nowych substancji psychoaktywnych przy współudziale funkcjonariuszy Komendy Powiatowej Policji w Ostrowcu Świętokrzyskim przeprowadzono 3 kontrole obiektów stacjonarnych oraz sprzedaży internetowej w zakresie produktów zawierających w składzie konopie włókniste. Nie stwierdzono uchybień.

W 2025 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrowcu Świętokrzyskim nie wydał decyzji administracyjnej dot.  rodków zastępczych oraz nowych substancji psychoaktywnych.

W ramach działań edukacyjnych na stronie internetowej umieszczono apel Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrowcu Świętokrzyskim dotyczący zażywania dopalaczy.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrowcu Świętokrzyskim prowadząc działania w zakresie nowych narkotyków uznaje, że jest to niezwykle ważny obszar ochrony zdrowia i życia ludzkiego.

Nowe narkotyki nadal stanowią potencjalne, poważne zagrożenie dla zdrowia publicznego, a naczelnym zadaniem Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest ochrona zdrowia ludzkiego przed działaniem niekorzystnych w tym zakresie zjawisk.

7.11. Choroby zawodowe

W związku z wykonywaną pracą mogą pojawić się u pracownika różne schorzenia, które jeśli są ujęte w wykazie chorób zawodowych będącym załącznikiem do rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 30 czerwca 2009 r. w sprawie chorób zawodowych (Dz. U. z 2022 r. poz. 1836, z późn. zm.) mogą być uznane za chorobę zawodową.

W 2025 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrowcu Świętokrzyskim przeprowadził 9 postępowań w sprawie podejrzenia chorób zawodowych, w wyniku których sporządzono 19 kart oceny narażenia zawodowego.

Wydano 5 decyzji, w tym 1 decyzję stwierdzającą chorobę zawodową, 4 decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej.

Stwierdzone choroby zawodowe to przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym trwającym co najmniej 15 lat.

W ramach współpracy z Wojewódzkim Ośrodkiem Medycyny Pracy w Kielcach przesłane są karty oceny narażenia zawodowego na stanowiskach pracy dotyczących badanych pacjentów oraz decyzje chorób zawodowych.



7.12. Inne działania

Podczas sprawowanego nadzoru nad warunkami pracy prowadzone były działania edukacyjne w zakresie zapewnienia przez pracodawców bezpiecznych i higienicznych warunków pracy. Przekazywano także materiały edukacyjne w tym zakresie.

W ramach działań kontrolnych zadaniem priorytetowym było sprawowanie nadzoru nad przestrzeganiem ustawy o substancjach chemicznych i ich mieszaninach, w tym nad obrotem i stosowaniem w działalności zawodowej substancji chemicznych i ich mieszanin, produktami biobójczymi, detergentami, prekursorami narkotyków kategorii 2 i 3, produktami kosmetycznymi. Przeprowadzono 25 kontroli w punktach stacjonarnych oraz za pomocą platform e-commerce.

Na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Ostrowcu Świętokrzyskim zamieszczano komunikaty dotyczące ostrzeżeń publicznych wydawanych przez Głównego Inspektora Sanitarnego w zakresie produktów kosmetycznych, nowych narkotyków.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrowcu Świętokrzyskim w ramach współpracy z Państwową Inspekcją Pracy w Kielcach również przesyła do wiadomości decyzje administracyjne w sprawie chorób zawodowych.

Do Instytutu Medycyny Pracy w Łodzi przesyła opracowane karty stwierdzenia chorób zawodowych po uprawomocnieniu się decyzji.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrowcu Świętokrzyskim w ramach promocji zdrowia w trakcie kontroli zakładów pracy zwracał uwagę na przestrzeganie zakazu palenia wyrobów tytoniowych, w tym palenia nowatorskich wyrobów tytoniowych i palenia papierosów elektronicznych przez pracowników. Przypominano pracodawcy i pracownikom o konieczności przestrzegania tego zakazu.

W ramach działań informacyjno-edukacyjnych przypominano pracodawcom o szeregu obowiązujących ich aktów prawnych w zakresie warunków pracy.

Na bieżąco na stronie internetowej, a także na platformie społecznościowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Ostrowcu Świętokrzyskim zamieszczano komunikaty promujące bezpieczne warunki pracy, w tym praw i obowiązków pracodawcy w zakresie przestrzegania przepisów w okresie wzmożonych temperatur, substancji reprotoksydacyjnych w środowisku pracy, wymagań dot. ochrony pracowników przed czynnikami biologicznymi, w tym wirusem polio czy też stosowania kosmetyków promieniochronnych.

W związku z pojawieniem się w kraju przypadków udostępniania na rynku produktów biobójczych niezgodnie z wydawanym pozwoleniem, zamieszczono informację dot. bezpiecznego używania produktów chemicznych, w tym stosowaniem środków gryzoniobójczych zawierających fosforek glinu.

Podczas obchodów Dni Ostrowca, pracownik Sekcji Nadzoru Środowiska Pracy wraz z przedstawicielami innych sekcji Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Ostrowcu Świętokrzyskim, prezentował zadania Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz przygotowane materiały promujące zdrowie, w tym przeciwdziałanie narkomanii oraz bezpieczne stosowanie repelentów.

W ramach prowadzonego monitoringu rynku środków zastępczych i nowych substancji psychoaktywnych współpracowano z Komendą Powiatową Policji w Ostrowcu Świętokrzyskim oraz z podmiotami leczniczymi w zakresie zatruc lub podejrzenia zatrucia środkami zastępczymi lub nowymi substancjami psychoaktywnymi. Weryfikowano platformy sprzedaży internetowej, szczególnie zwracając uwagę na produkty zawierające substancję kwas ibutenowy i muscymol w postaci grzyba muchomora czerwonego.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrowcu Świętokrzyskim zgodnie z właściwością rzeczową przekazywał informacje o wynikach podjętych czynności kontrolnych do Świętokrzyskiego Wojewódzkiego Inspektora Farmaceutycznego.

7.13. WNIOSKI

Priorytetowym działaniem Sekcji Nadzoru Środowiska Pracy jest poprawa warunków pracy oraz zapobieganie powstawaniu chorób zawodowych i innych schorzeń związanych z warunkami pracy.

Na podstawie działalności kontrolnej Sekcji Nadzoru Środowiska Pracy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Ostrowcu Świętokrzyskim w 2025 roku stwierdzono poprawę warunków bezpieczeństwa i higieny pracy w nadzorowanych obiektach.

Pracodawcy podejmowali działania mające na celu ochronę zdrowia pracowników przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy poprzez: dokonywanie wymiany parków maszynowych, odnawianie pomieszczeń produkcyjnych, technologicznych i higieniczno-sanitarnych, dbanie o prawidłowe wyposażenie i urządzenie tych pomieszczeń, zapewnianie pracownikom odpowiedniej odzieży ochronnej, roboczej i środków ochrony indywidualnej, przestrzeganie terminowości przeprowadzania badań profilaktycznych pracowników oraz pomiarów czynników szkodliwych na stanowiskach pracy.

Przeprowadzone kontrole w zakładach pracy nie wykazały zagrożenia życia i zdrowia pracowników w nich zatrudnionych. Wzrosła również znajomość przepisów dot. substancji chemicznych i preparatów chemicznych oraz produktów biobójczych w podmiotach gospodarczych stosujących i wprowadzających produkty do obrotu co przyczyniło się do:

- poprawy jakości, dostarczanych w łańcuchu dostaw, informacji na temat chemikaliów (karty charakterystyki),
- właściwego oznakowania opakowań preparatów chemicznych oraz miejsc ich stosowania,
- rzetelnego wykonywania wymagań określonych w przepisach prawnych.

Pracodawców informowano o konieczności zwiększania świadomości pracowników na temat bezpieczeństwa i higieny pracy i zachęcania ich do podejmowania działań związanych z poprawą bezpieczeństwa.



**NADZÓR NAD PLACÓWKAMI NAUCZANIA
I WYCHOWANIA ORAZ PLACÓWKAMI
WYPOCZYNKU DZIECI I MŁODZIEŻY**

8. Nadzór nad placówkami nauczania i wychowania oraz placówkami wypoczynku dzieci i młodzieży

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrowcu Świętokrzyskim w zakresie bieżącego nadzoru sanitarnego w 2025 roku prowadził nadzór nad warunkami nauczania, wychowania, opieki oraz wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży poprzez kontrole przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczno – sanitarne i zdrowotne w placówkach oświatowo – wychowawczych, opiekuńczych oraz obiektach wypoczynku letniego i zimowego dzieci i młodzieży oraz stałe działania kontrolne uwzględniające działania o charakterze profilaktycznym i edukacyjno-zdrowotnym. Zintensyfikowano działania informacyjno-edukacyjne każdorazowo w ramach prowadzonych kontroli.

W nadzorowanych placówkach sprawowano nadzór w zakresie:

- higieny procesu nauczania;
- stanu sanitarno - higienicznego i technicznego budynków i pomieszczeń;
- warunków do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego w szkołach;
- warunków do utrzymania higieny osobistej, w tym standardy dostępności do urządzeń sanitarnych dla dzieci i młodzieży;
- wyposażenia pomieszczeń w odpowiednie meble i sprzęt;
- nadzoru nad substancjami i preparatami chemicznymi w szkołach;
- warunków dożywiania dzieci i młodzieży;
- profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami i oceny systemu pierwszej pomocy w placówkach;
- realizacji Ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych;
- warunków wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży;
- warunków w placówkach z pobytem całodobowym;
- warunków w placówkach wychowania pozaszkolnego.



W ramach nadzoru i profilaktyki wad postawy u dzieci i młodzieży kontynuowano na terenie placówek oświatowych powiatu ostrowieckiego badania na stanowisku pracy ucznia związane z oceną dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii oraz pomiar i ocenę w zakresie obciążenia uczniów ciężarem tornistrów.

Akcja została przeprowadzona w I i II półroczu roku szkolnego, a badaniami objęto uczniów klas IV do VIII szkół podstawowych.

W 2025 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrowcu Świętokrzyskim sprawował nadzór bieżący nad 99 placówkami stałymi oraz dodatkowo sezonowymi, w których zorganizowano wypoczynek dzieci i młodzieży.

Wśród 99 stałych placówek ujętych w ewidencji są: żłobki, przedszkola / inne formy wychowania przedszkolnego (punkty przedszkolne), szkoły podstawowe, licea, szkoła specjalna, szkoła policealna, zespoły szkół, warsztaty szkolne, centra szkolenia zawodowego, szkoła wyższa, placówki z pobytem całodobowym (bursa i internat, placówki opiekuńczo – wychowawcze, specjalny ośrodek wychowawczy, młodzieżowy ośrodek socjoterapii, zakład poprawczy), placówki wychowania pozaszkolnego.

58 skontrolowanych wypoczynków zimowych i letnich dla dzieci i młodzieży zorganizowanych na terenie powiatu ostrowieckiego w 2025 r. (zgodnie ze zgłoszeniami w „Bazie wypoczynku” dostępnej na stronie internetowej Ministerstwa Edukacji Narodowej) zostało zorganizowanych w placówkach oświatowych (16), w obiektach noclegowych (18) oraz innych (24).

W 2025 roku ewidencję obiektów poddawanych inspekcji w zakresie higieny dzieci i młodzieży:

✓ zmniejszono o:

- 1) Niepubliczną Szkołę Muzyczną II stopnia - Świętokrzyska Szkoła Muzyki Rozrywkowej i Jazzu im. Miry Kubasińskiej w Ostrowcu Świętokrzyskim – placówka została zlikwidowana.

Dokonano także zmiany w prowadzonej ewidencji zmieniając zaszeregowanie placówki niepublicznej tj. Centrum Edukacji Zawodowej z grupy niepubliczne centra szkolenia zawodowego na niepubliczne szkoły policealne. Przeprowadzona kontrola kompleksowa w 2025 roku potwierdziła, że szkoły wchodzące w skład Centrum Edukacji Zawodowej realizują zadania szkół policealnych, co potwierdzają statuty placówek.

Jeden z obiektów - Zakład Poprawczy w Ostrowcu Świętokrzyskim zarządzeniem Ministra Sprawiedliwości z dnia 17 lipca 2025 roku od 1 września 2025 r. został przekształcony i funkcjonuje jako Okręgowy Ośrodek Wychowawczy w Ostrowcu Świętokrzyskim.

Pozostała ewidencja obiektów bez zmian.

W ramach bieżącego nadzoru sanitarnego w 2025 r. przeprowadzono 168 kontroli, w tym:

- 77 kontroli kompleksowych (podczas 4 kontroli kompleksowych dokonano oceny dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii, podczas 6 kontroli kompleksowych dokonano oceny obciążenia uczniów tornistrami, natomiast podczas 3 kontroli kompleksowych wypełniono dodatkowo Arkusz gotowości szkolnej do nowego roku szkolnego);
- 8 kontroli sprawdzających wykonanie nałożonych na stronę obowiązków przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrowcu Świętokrzyskim;
- 10 kontroli tematycznych (8 dotyczących dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii, 2 dotyczących oceny obciążenia uczniów tornistrami);
- 58 kontroli wypoczynku dzieci i młodzieży, w tym 10 zimowych i 48 letnich;
- 1 kontrola interwencyjna;
- 14 kontroli gotowości szkół do nowego roku szkolnego 2025/2026.

8.1. Stan sanitarno-techniczny placówek

Łącznie w 2025 roku przeprowadzono 168 kontroli sanitarnych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrowcu Świętokrzyskim wydał łącznie 21 decyzji z czego:

- 12 decyzji merytorycznych, w tym:
 - ✓ 8 decyzji w przedmiocie usunięcia stwierdzonych uchybień higieniczno-sanitarnych i technicznych, stwierdzonych podczas kontroli sanitarnych przeprowadzonych w czterech zespołach szkół, trzech szkołach podstawowych oraz w specjalnym ośrodku szkolno wychowawczym (decyzje dotyczyły niewłaściwego stanu sanitarno – technicznego i higienicznego pomieszczeń i wyposażenia placówek, w tym bloku sportowego, niewłaściwego stanu technicznego nawierzchni przejść i dojść do budynku oraz ogrodzenia, niewłaściwego stanu sanitarno – technicznego elewacji zewnętrznej budynku, daszku nad wejściem, braku dostosowania stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii - brak mebli edukacyjnych w rozmiarze 5/6 w salach dydaktycznych zespołu);
 - ✓ 1 decyzję dotyczącą umorzenia postępowania z uwagi, iż stało się bezprzedmiotowe;
 - ✓ 3 decyzje dotyczące prolongaty terminu wykonania nałożonych obowiązków;
- 9 decyzji płatniczych.

Ilość wydanych decyzji administracyjnych nakładających obowiązek usunięcia uchybień w porównaniu do lat ubiegłych nieznacznie wzrosła (2025 – 8; 2024 – 5; 2023 – 5; 2022 – 3; 2021 – 1; 2020 – 2) co wynika z procesu eksploatacji obiektów oraz naturalnego zużycia infrastruktury technicznej i sanitarnej.

Nadal prowadzono postępowania administracyjne w przedmiocie usunięcia w nadzorowanych obiektach uchybień stwierdzonych w latach poprzedzających rok sprawozdawczy - przeprowadzono 8 kontroli sprawdzających wykonanie nakazów decyzji wydanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrowcu Świętokrzyskim.

W 2025 roku wyegzekwowano wykonanie zarządzeń zawartych w 3 decyzjach administracyjnych, w tym 2 decyzjach z lat ubiegłych, dla których zakończono postępowania administracyjne. Poprawie uległy placówki na terenie powiatu ostrowieckiego: publiczna szkoła podstawowa i liceum oraz niepubliczny zespół.

W jednym niepublicznym zespole prowadzone było postępowanie administracyjne, które w roku 2025 zostało wszczęte oraz wyegzekwowane. Placówkę doposażono w brakujące, nowe meble szkolne tj. krzesła i stoły uczniowskie jednoosobowe, certyfikowane, z możliwością regulacji (w rozmiarze 4 do 6). Realizację nakazów decyzji potwierdziła przeprowadzona kontrola sprawdzająca.

Dodatkowo wyegzekwowano wykonanie nakazów zawartych w dwóch decyzjach administracyjnych wydanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrowcu Świętokrzyskim w latach ubiegłych:

- w publicznym liceum ogólnokształcącym zapewniono właściwy stan sanitarno-techniczny pomieszczeń zlokalizowanych w podpiwniczeniu szkoły tj. w ciągu komunikacyjnym przy wejściu do szatni i w szatni oraz w pomieszczeniach gospodarczych,

- w publicznej szkole podstawowej zapewniono brakujące meble edukacyjne (w rozmiarze 7) w salach dydaktycznych.

Dodatkowo w trakcie 5 kontroli sprawdzających potwierdzono częściowe wykonanie nakazów obowiązujących decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrowcu Świętokrzyskim zgodnie z obowiązującymi terminami tj.: w dwóch zespołach publicznych, w publicznej szkole podstawowej, w publicznym liceum i w publicznym specjalnym ośrodku szkolno wychowawczym.

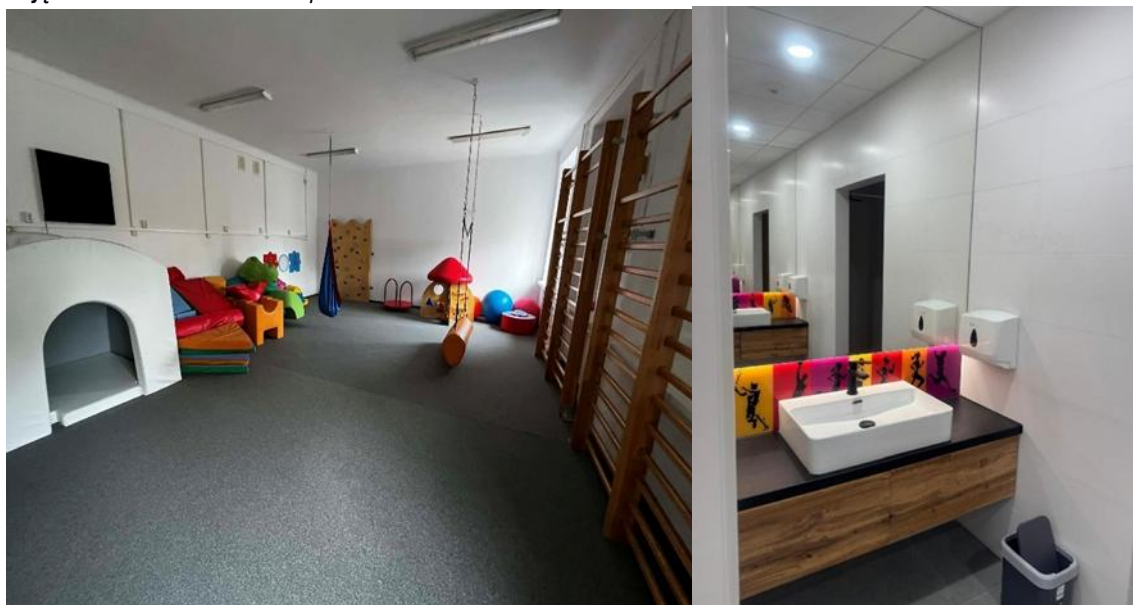
W zespołach szkół zapewniono właściwy stan sanitarno – techniczny budynku (pokrycia dachowego i orynnowania budynku głównego, cokołu i elewacji od strony frontowej budynku głównego) i powierzchni ścian we wskazanych salach dydaktycznych oraz podłogi w przebieralni męskiej i pomieszczeń higieniczno-sanitarnych.

W szkole podstawowej zapewniono właściwy stan sanitarno-techniczny elewacji budynku szkoły i hali sportowej, ścian ciągu komunikacyjnego i wyposażenia w siłowni.

W liceum ogólnokształcącym zapewniono właściwą wentylację w pomieszczeniach budynku głównego.

W specjalnym ośrodku szkolno – wychowawczym zapewniono właściwy stan sanitarno-techniczny powierzchni ścian: klatki schodowej i dwóch sal lekcyjnych.

Zdjęcie 3. Placówki oświatowe po remontach



Wydano 3 decyzje administracyjne dotyczące prolongaty terminu wykonania nałożonych obowiązków. Uwzględniając udokumentowane wnioski jednego organu prowadzącego, wydano 3 decyzje o prolongacie terminu dla trzech podległych placówek (liceum ogólnokształcącego, zespołu szkół, placówki z pobytem całodobowym). Główną przyczyną niezrealizowania wydanych decyzji w pierwotnie założonym terminie zgodnie z deklaracją organu prowadzącego był brak środków finansowych (nie ujęto w budżecie na 2025 r. realizacji powyższych prac) oraz inne zobowiązania i trwające prace remontowe, modernizacyjne prowadzone w innych placówkach.

W związku z nieprawidłowościami stwierdzonymi w podległych placówkach, w 2025 roku wydano 8 decyzji administracyjnych w przedmiocie zapewnienia:

- właściwego stanu technicznego nawierzchni przejść i dojeżdż do budynków;
- właściwego stanu sanitarno – technicznego podłóg drewnianych oraz z płytek ceramicznych;
- właściwego stanu sanitarno – technicznego pomieszczeń i wyposażenia – bloku sportowego z zapleczem, powierzchni ścian, sufitów w ciągach komunikacyjnych, w salach dydaktycznych,
- właściwego stanu sanitarno – technicznego wyposażenia – mebli uczniowskich, w tym blaty stołów mebli uczniowskich oraz doposażenie placówek w meble uczniowskie (stoły uczniowskie) w brakującym rozmiarze - dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii;
- pomieszczeń i wyposażenia pomieszczeń sanitarno – higienicznych;
- właściwego stanu sanitarno – technicznego elewacji zewnętrznej budynku i daszku nad wejściem do budynku;
- placu zabaw i boiska sportowego;
- ciągów komunikacyjnych w budynkach;
- dostosowanie placówki do niepełnosprawności użytkowników,
- dach nad wejściem do budynku, ściany w pomieszczeniach sanitarno – higienicznych
- właściwego stanu sanitarno – technicznego pomieszczenia i wyposażenia siłowni.

Tabela 11. Porównanie zakresu nieprawidłowości będących przedmiotem decyzji wydawanych w latach 2023-2025 przez PPIS w Ostrowcu Świętokrzyskim po kwestionowanych kontrolach sanitarnych przeprowadzonych w podległych placówkach nauczania, wychowania i opieki.

Decyzje dotyczące:	Liczba decyzji wydanych w:		
	2025 r.	2024 r.	2023 r.
Stanu sanitarno-technicznego dróg dojścia i ogrodzenia	2	1	2
Placów zabaw / rekreacyjnych / boisk sportowych	1	0	0
Ciągów komunikacyjnych w budynkach (nawierzchnie, schody, zabezpieczenia kaloryferów itd.) i/lub szatni	5	2	3
Sal lekcyjnych i innych sal zajęć dla dzieci i młodzieży	4	2	2
Dostosowania mebli i/lub posiadania certyfikowanych mebli oraz sprzętu sportowego	1	1	0
Stanu sanitarno-higienicznego toalet, w tym sprawności technicznej armatury oraz wyposażenia w środki higieniczne	1	2	4
Warunków prowadzenia zajęć WF	4	2	1
Pracowni chemicznych	0	0	0
Pracowni komputerowych i innych pracowni zawodowych	0	0	0
Stanu sanitarno – higienicznego i technicznego w pokojach mieszkalnych	0	1	1
Postępowania z odpadami	0	0	1
Inne (jakie?) Zły stan elewacji, dostosowanie do potrzeb niepełnosprawnych, dach nad wejściem do budynku, ściany w pomieszczeniach sanitarno – higienicznych	5	4	3



W okresie wakacyjnym w placówkach zostały przeprowadzone prace mające na celu przygotowanie szkół do prawidłowego i bezpiecznego ich funkcjonowania w nowym roku szkolnym 2025/2026. Zgodnie z uzyskanymi w trakcie kontroli informacjami w 17 skontrolowanych placówkach przeprowadzone były w sezonie wakacyjnym prace remontowe. Zakres przeprowadzonych prac remontowych i modernizacyjnych był zróżnicowany i obejmował:

- malowanie ogrodzenia szkolnego,
- remont schodów zewnętrznych oraz konserwację barierek,

- uzupełnienie ubytków elewacji oraz ubytków murków przy budynku głównym,
- remont dachu,
- remont pomieszczeń w podpiwniczeniu budynku głównego, będący kontynuacją prac związanych z montażem wentylacji nawiewno-wywiewnej,
- remont pokoi mieszkalnych w internacie zespołu szkół,
- modernizację pomieszczeń higieniczno-sanitarnych wraz z dostosowaniem do potrzeb osób niepełnosprawnych,
- termomodernizację budynku wraz ze zmianą sposobu użytkowania części budynku i pomieszczeń z przeznaczeniem na żłobek miejski,
- malowanie ścian, sufitów, lamperii w pomieszczeniach placówek, ciągów komunikacyjnych,
- modernizację/konserwację urządzeń zabawowych na placu zabaw oraz zakup nowych urządzeń zabawowych (karuzela, huśtawka wahadłowa, bujaki sprężynowe, panel interaktywny),
- wymianę blatów ławek szkolnych oraz wymianę olistwowania,
- doposażenie placówek w krzesła i ławki szkolne, zestawy mebli, szafki uczniowskie, pomoce dydaktyczne, nagłośnienie, radiowęzeł i projektor,
- wymianę/naprawę stolarki drzwiowej do sal lekcyjnych i sanitariatów,
- uzupełnienie ubytków/ wymianę podłóg w pomieszczeniach i ciągach komunikacyjnych, czyszczenie wykładzin podłogowych i lakierowanie podłóg drewnianych,
- uzupełnienie ubytków w powierzchni parapetów w ciągach komunikacyjnych oraz salach dydaktycznych wraz z ich malowaniem,
- naprawę rolet okiennych,
- naprawę usterek w armaturze sanitarnej i wyposażeniu toalet,
- pranie tapicerek siedzisk rekreacyjnych,
- wymianę nawierzchni boiska wielofunkcyjnego oraz renowację nawierzchni boiska trawiastego,
- drobne prace naprawcze, konserwatorskie i porządkowe wewnątrz budynków oraz na terenie zewnętrznym - mycie stolarki okiennej, drzwiowej, oston punktów świetlnych, grzejników c.o., koszenie terenów zielonych.

Cześć ww. prac była realizacją zarządzeń decyzji wydanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrowcu Świętokrzyskim.

Dodatkowo w przypadku trzech placówek: jednym zespole szkół i dwóch szkołach podstawowych prace remontowe na zewnątrz i wewnątrz budynków były prowadzone po rozpoczęciu roku szkolnego 2025/2026.

1. W szkole podstawowej od lipca prowadzony jest generalny remont placówki realizujący zadanie budżetowe pod nazwą „Poprawa efektywności energetycznej i zwiększenie udziału OZE w budynku” wraz z wykonaniem robót budowlanych związanych z przebudową, termomodernizacją wraz ze zmianą sposobu użytkowania części budynku (wymiana instalacji wodno-kanalizacyjnej, elektrycznej, wentylacyjnej, kaloryferów i okien, pokrycia dachowego, ocieplenie budynku, generalny remont pomieszczeń higieniczno-sanitarnych). W placówce wdrożono nowe rozwiązania organizacyjne celem zapewnienia bezpieczeństwa w trakcie prowadzonego remontu (np. montaż ścian działowych pomiędzy segmentami budynku i ogrodzenie terenu budowy wraz z instalacją monitoringu).
2. W trakcie przeprowadzonej kontroli jednej szkoły podstawowej stwierdzono nieprawidłowości dotyczące niewłaściwego stanu technicznego nawierzchni i ogrodzenia boiska szkolnego oraz niewłaściwy stan techniczny dwóch trampolin stanowiących wyposażenie placu zabaw. W związku z powyższym prowadzone jest postępowanie administracyjne. W trakcie roku szkolnego zaplanowano naprawę dwóch trampolin stanowiących wyposażenie placu zabaw w ramach wykonania nakazów decyzji.
3. W zespole szkół nie określono terminu zakończenia prac dotyczących renowacji boisk zewnętrznych co związane jest z realizacją prac przez wykonawcę w innych placówkach.

Zgodnie z oświadczeniem dyrektorów placówek miejsca zaplanowanych prac remontowych były/będą zabezpieczone przed dostępem osób nieuprawnionych oraz uczniów, a przeprowadzane remonty nie będą zaburzały funkcjonowania placówek.

W pozostałych ocenianych placówkach prace nie będą kontynuowane w trakcie roku szkolnego i zostaną zakończone przed rozpoczęciem roku szkolnego 2025/2026.

W trakcie przeprowadzonej kontroli w jednym zespole szkół według prognozowanej liczby uczniów w nowym roku szkolnym stwierdzono przekroczone standardy dostępności do urządzeń higieniczno-sanitarnych - dotyczy umywalk oraz oczek ustępowych i pisuarów.

Przekroczenie liczby chłopców na umywalkę będzie wynosić do 75% oraz na oczko ustępowe i pisuary do 25%. Pouczono wicedyrektora o konieczności dążenia do zachowania standardów dostępności do urządzeń higieniczno-sanitarnych dla uczniów tj. umywalk, mis ustępowych oraz pisuarów. Zgodnie z oświadczeniem wicedyrektora zaplanowany jest remont pomieszczeń higieniczno-sanitarnych w budynku szkoły z dostosowaniem dla potrzeb osób niepełnosprawnych, celem zapewnienia standardów dostępności do urządzeń higieniczno-sanitarnych.

Wszystkie skontrolowane placówki będą prowadzić zajęcia w systemie jednozmianowym oraz zapewniają miejsce dla uczniów na pozostawienie podręczników i przyborów szkolnych.

Na 17 skontrolowanych placówek 13 będzie prowadzić dożywianie, z czego w 5 placówkach obiad zapewniony będzie we własnym zakresie ze stołówki szkolnej, w jednej placówce obiad zapewniony będzie w stołówce internatu a w 7 placówkach zapewnione będzie żywienie w formie cateringu.

12 na 17 skontrolowanych placówek będzie zapewniać dostęp do wody pitnej dla uczniów. W 5 pozostałych skontrolowanych placówkach, które nie zapewniają wody pitnej dla uczniów:

- liceum – funkcjonuje sklepik szkolny,
- zespół szkół – w swojej infrastrukturze zawiera internat, w którym mieszkańcy mają zapewniony napój do każdego posiłku, dodatkowo wszyscy uczniowie zespołu mają możliwość zakupu obiadu z napojem we własnym zakresie. W budynku szkoły oraz internatu dyrektor na podstawie zawartej umowy z firmą zewnętrzną zapewnił automaty z napojami i przekąskami,
- trzy szkoły podstawowe – organ prowadzący w ramach zawartej umowy cateringowej daje uczniom możliwość skorzystania z posiłków, gdzie do II dania serwowany jest napój.

Każdorazowo w trakcie kontroli kompleksowej oraz tematycznej pracownicy Sekcji Nadzoru Higieny Dzieci i Młodzieży, Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia informują dyrektorów placówek o wadze właściwego nawodnienia organizmu i zachęcają do zapewnienia wody pitnej dla uczniów przez placówkę.

W 8 skontrolowanych szkołach uczniowie w ramach zajęć z wychowania fizycznego będą korzystała dodatkowo z obiektów poza placówką (zajęcia organizowane na pływalni, w hali sportowo-widowiskowej KSZO w Ostrowcu Świętokrzyskim i halach sportowych innych placówek oświatowych na terenie Ostrowca Świętokrzyskiego).

16 spośród 17 skontrolowanych placówek będzie zapewniać opiekę stomatologiczną nad uczniami.

Oceniane budynki zaopatrzone są w wodę z wodociągów sieciowych, a nieczystości płynne odprowadzane do sieci kanalizacyjnej.

Zauważalna jest należyta dbałość o estetykę i ład w placówkach, budynki w dobrym stanie sanitarno - technicznym. Nie stwierdzono zaniedbań w zakresie porządku i czystości.

Każdorazowo w trakcie przeprowadzonych kontroli informowano dyrektorów placówek oświatowych o:

- wadze właściwego natężenia oświetlenia w placówce, a szczególnie w salach dydaktycznych, szkodliwości światła niebieskiego w tym ze smartfonów,
- właściwym ustawieniu stanowiska pracy ucznia i promowania aktywności fizycznej oraz właściwego nawodnienia organizmu, celem zapewnienia uczniom odpowiednich warunków higieny procesów nauczania i wychowania,

- zasadach właściwego utrzymania i eksploatacji wentylacji, klimatyzacji sieci wodociągowej (w tym okresowych przeglądów i czyszczeniu) oraz właściwej eksploatacji wewnętrznej sieci wodociągowej mającej na celu zmniejszenie ryzyka występowania bakterii rodzaju Legionella Sp. (w tym okresowych przeglądów, czyszczeniu).

Przeprowadzone kontrole potwierdziły, że w placówkach oświatowych nadzorowanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrowcu Świętokrzyskim prowadzone są przez dyrektorów oraz organy prowadzące liczne działania celem zapewnienia bezpiecznych warunków pobytu.

Zdjęcie 4. Kącik wypoczynkowy w liceum.



W przypadku dwóch placówek oświatowych zakończyła się rozbudowa bazy szkolnej:

- bloku sportowego w szkole podstawowej i liceum – budowa „boiska wielofunkcyjnego o wymiarach pola gry 20 m na 40 m, o nawierzchni poliuretanowej z zadaszeniem” - oba boiska wielofunkcyjne zostały połączone z budynkami placówek łącznikiem, dzięki czemu zostanie zapewniony dostęp młodzieży korzystającej z obiektu do zaplecza szatniowo-sanitarnego oraz pomieszczeń magazynowych ze sprzętem sportowym, znajdujących się przy istniejącej sali gimnastycznej. Nowe hale będą wyposażone w instalacje oświetleniowe oraz systemy ogrzewania i będą służyły prowadzeniu zajęć wychowania fizycznego oraz zajęć pozalekcyjnych.

W kolejnych trzech placówkach w nowym roku szkolnym 2025/2026 rozpoczął się bądź kontynuowano prace, które tylko częściowo były realizacją nakazów decyzji wydanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrowcu Świętokrzyskim w latach ubiegłych:

1) w publicznej szkole podstawowej – okresowo przeniesiono wszystkie oddziały do jednego budynku, ze względu na poszerzony zakres prac tj. kompleksowy remont w całym budynku (remont szatni, docieplenie stropodachu i wymiana pokrycia, docieplenie ścian, modernizacja posadzek, stropów międzykondygnacyjnych, wymiana drzwi i okien, modernizacja wentylacji, nowe sieci wodno – kanalizacyjne, nowe oświetlenie, instalacja elektryczna, modernizacja kuchni z technologią i pełnym wyposażeniem, montaż monitoringu, sieci wi-fi oraz radiowęzła, remont małej sali gimnastycznej);

2) w publicznej szkole podstawowej – kompleksowy remont placówki: odnowienia zniszczonej elewacji budynku wraz z przebudową wejścia do budynku i wymianą stolarki okiennej, wymianą pokrycia dachu, zapewnienie dostępu do obiektu dla osób niepełnosprawnych przez wykonanie pochylni, rozbudowa infrastruktury sportowej o wolnostojącą salę sportową w 2026 r.;

3) w publicznym zespole szkół – realizacja zadania pn.: „Termomodernizacja i przebudowa wybranych pomieszczeń ZS Nr 3 oraz rozbudowa i przebudowa budynku celem dostosowania do potrzeb osób niepełnosprawnych” w tym poprawa efektywności energetycznej oraz infrastruktury edukacyjnej. Prace remontowe i modernizacyjne mające na celu poprawę warunków korzystania z placówki obejmują: modernizację części sal lekcyjnych na potrzeby praktycznej nauki zawodu, dostosowanie budynku szkoły do potrzeb osób niepełnosprawnych poprzez m.in. budowę windy zewnętrznej, zakup niezbędnego wyposażenia do praktycznej nauki zawodu, docieplenie ścian zewnętrznych oraz stropodachów, wymianę okien na energooszczędne, wymianę drzwi zewnętrznych na energooszczędne, modernizację instalacji c.o. oraz instalacji oświetlenia, montaż instalacji paneli fotowoltaicznych wraz z magazynami energii.

Każdorazowo przypominano dyrektorom o konieczności przestrzegania przepisów prawa, które zobowiązują do prowadzenia prac remontowych, naprawczych i instalacyjnych w pomieszczeniach szkoły lub placówki przy zachowaniu określonych zasad, polegających w głównej mierze na wdrożeniu szczególnych środków ostrożności.

Przeprowadzane kontrole oraz rozmowy z dyrektorami i organami prowadzącymi potwierdzały właściwe przygotowanie placówek do prowadzenia prac remontowych, poprzez zastosowanie odpowiednich rozwiązań organizacyjnych tj. teren prowadzonych prac został zorganizowany w sposób nienarażający osób pozostających pod opieką szkoły lub placówki na niebezpieczeństwo i uciążliwość wynikające z prowadzonych prac.

Zdjęcie 5. Placówki oświatowe po przeprowadzonych w okresie wakacyjnym pracach remontowych.



Zlecone i przeprowadzone przez dyrektorów i organy prowadzące prace remontowe, konserwatorsko – naprawcze, a także gruntowne czynności porządkowe w budynkach i ich otoczeniu, świadczyły o reagowaniu na bieżące potrzeby techniczne i dostosowywaniu obiektów do obowiązujących wymagań i standardów oraz stałej dbałości o właściwy stan techniczny placówek oświatowych w celu zapewnienia bezpiecznych i higienicznych warunków nauki.

Podobnie jak w latach ubiegłych, w 2025 roku przeprowadzono prace dzięki którym znacznie poprawiła się funkcjonalność pomieszczeń i estetyka obiektów.

Wszystkie skontrolowane w 2025 roku placówki (77) posiadają podłączenie do sieci wodociągowej, zaopatrzone są w bieżącą zimną wodę o monitorowanej jakości oraz 70 obiektów odprowadza ścieki do kanalizacji, natomiast 7 nie posiada podłączenia do sieci kanalizacyjnej centralnej. Obiekty te posiadają własny zbiornik bezodpływowy - szambo (1), bądź własne oczyszczalnie ścieków (6). Dzieci we wszystkich placówkach oświatowo – wychowawczych korzystają z ustępów zlokalizowanych wewnątrz budynków szkolnych.

8.2. Infrastruktura do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego w szkołach

W 2025 roku kontynuowano zadania inwestycyjne mające na celu poprawę stanu przyszkolnej infrastruktury sportowej, przeznaczonej na potrzeby realizacji zajęć wychowania fizycznego. Widoczne są działania organów prowadzących mające na celu poprawę stanu technicznego jak i dostępność do obiektów sportowych przez uczniów.

Warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego analizowano w 40 skontrolowanych szkołach różnego typu i stwierdzono, że z pełnej infrastruktury sportowej, tj. szkolnego zespołu sportowego (w skład którego wchodzi jedna lub dwie sale sportowe oraz pomieszczenia pomocnicze, tj. przebieralnie, natryskownie, ustępy, przechowalnie sprzętu sportowego, pokój nauczycieli WF) z boiskiem korzystać mogli uczniowie 20 placówek.

Dwie placówki posiadają szkolny zespół sportowy bez boiska.

Jedynie dwie placówki: szkoła podstawowa i szkoła policealna nie posiadają infrastruktury do prowadzenia zajęć WF. Niezależnie od posiadanej infrastruktury sportowej, zajęcia wychowania fizycznego odbywały się na korytarzach szkolnych w 1 placówce.

Ogółem 17 placówek dodatkowo korzystało z infrastruktury do WF poza placówką np. z basenu, hali sportowej, z boiska/ stadionu sportowego.

W czasie kontroli warunków do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego ocenie poddawano również sprzęt i urządzenia sportowe. W trakcie przeprowadzanych kontroli stwierdzono niewłaściwy stan techniczny tapicerki sprzętu sportowego w szkole podstawowej i dwóch zespołach szkół – prowadzone postępowania administracyjne. W miejscach przeznaczonych do ćwiczeń fizycznych zapewniono tablice informacyjno – ostrzegawcze (regulaminy).

W związku z prowadzonymi postępowaniami administracyjnymi w placówkach oświatowych na terenie powiatu ostrowieckiego w roku 2025 roku zrealizowano nakazy decyzji wydanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrowcu Świętokrzyskim w zakresie Infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego w szkołach tj.:

- ✓ w szkole podstawowej zapewniono właściwy stan sanitarno – wyposażenia siłowni tj. elementów tapicerowanych urządzeń siłowych;
- ✓ w zespole szkół zapewniono właściwy stan sanitarno-techniczny podłogi w przebieralni męskiej.

Niezależnie od prowadzonych postępowań administracyjnych w 2025 roku organy prowadzące we własnym zakresie dążyły do poprawy infrastruktury sportowej.

Zdjęcie 6. Wyremontowana sala gimnastyczna w publicznej szkole podstawowej w Ostrowcu Świętokrzyskim.



W szkole podstawowej i liceum zakończono rozbudowę bazy szkolnej o boiska wielofunkcyjne o wymiarach pola gry 20 m na 40 m, o nawierzchni poliuretanowej z zadaszeniem - oba boiska wielofunkcyjne zostały połączone z budynkami placówek łącznikiem, dzięki czemu został zapewniony dostęp młodzieży korzystającej z obiektu do zaplecza szatniowo-sanitarne oraz pomieszczeń magazynowych ze sprzętem sportowym, znajdujących się przy istniejącej sali gimnastycznej. Nowe hale są wyposażone w instalacje oświetleniowe oraz systemy ogrzewania i będą służyły prowadzeniu zajęć wychowania fizycznego oraz zajęć pozalekcyjnych.

Zdjęcie 7. Nowopowstała sala gimnastyczna w publicznej szkole podstawowej.



8.3. Warunki pracy ucznia

W ramach bieżącego nadzoru nad szkołami w czasie przeprowadzanych kontroli poza bezpieczeństwem i higieną bazy lokalowej oceniano również przestrzeganie wymogów przepisów prawa oraz zaleceń w obszarze organizacji procesów nauczania.

W celu oceny warunków nauczania wykonano 1462 badań (wykonano 2820 oznaczeń fizycznych) w tym 322 higienicznych ocen tygodniowych rozkładów zajęć lekcyjnych, 600 badań obciążenia uczniów ciężarem tornistrów i 540 badań dostosowania mebli do wzrostu uczniów.

8.3.1. Ocena rozkładów zajęć lekcyjnych

W ocenianym roku w ramach nadzoru nad warunkami higieny procesu nauczania dokonano oceny tygodniowych rozkładów zajęć lekcyjnych w 38 skontrolowanych placówkach, zwracając uwagę czy plany zajęć dydaktyczno-wychowawczych 322 oddziałów, uwzględniają:

- równomierne obciążenie uczniów zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia;
- różnicowanie zajęć w każdym dniu;
- możliwości psychofizyczne uczniów do podejmowania intensywnego wysiłku umysłowego w ciągu dnia.

Nieprawidłowości nie stwierdzono.

8.3.2. Dostosowanie mebli do wymagań ergonomii – stanowisko pracy ucznia

W 2025 roku w związku z oceną dostosowania mebli szkolnych do wysokości ciała uczniów dokonano pomiarów w 11 placówkach - 9 szkołach podstawowych funkcjonujących samodzielnie oraz w 2 szkołach podstawowych funkcjonujących w zespołach.

Pomiarom poddano 540 stanowisk pracy ucznia w 55 oddziałach szkolnych. Wykonano ogółem 1620 badań fizycznych. W badaniach uwzględniono następujące wytyczne: pomiary mebli liczone x 1 - 1 uczeń, 1 x1 ławka, 1x1 krzesło, każde liczone jako 1 badanie (540 x 3 =1620).

Zdjęcie 8. Pomiary dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii w szkole podstawowej.



Meble edukacyjne w skontrolowanych oddziałach szkolnych były zestawione w dwóch, trzech bądź czterech rozmiarach i były w dobrym stanie technicznym. Część stołów i krzesel będących na wyposażeniu placówek stanowiły meble z regulowaną wysokością. Kontrole potwierdziły, że pomiary uczniów oraz dostosowanie stanowisk pracy uczniów do zasad ergonomii zostało przeprowadzone na początku roku szkolnego przez wychowawców bądź pielęgniarki szkolne.

100% mebli pozostających na wyposażeniu 11 ocenianych placówek zostało zakupione po 1997 r. oraz większość placówek posiadało certyfikaty zgodności okazywane w wersji papierowej podczas przeprowadzanych kontroli.

W skontrolowanych 11 placówkach na 540 objętych badaniem uczniów, 24 siedziało przy stanowiskach pracy niezgodnych z wymogami ergonomii – rozmiary mebli były niedostosowane do wzrostu użytkowników. W związku z powyższym w jednym przypadku uczniowie, którzy korzystali z mebli niedostosowanych zajęli odpowiednie stanowiska pracy (ławki, krzesła) dostosowane do ich wzrostu, będące na wyposażeniu kontrolowanych sal lekcyjnych, w drugim przypadku nałożono obowiązek usunięcia stwierdzonych

nieprawidłowości w drodze decyzji administracyjnej, zobowiązując dyrektora i organ prowadzący do doposażenia placówki w brakujący rozmiar mebli szkolnych.

Na stanie skontrolowanych placówek znajdowały się meble edukacyjne spełniające wymagania normy PN-EN 1729-1:2016-2.

Część placówek, która nie posiadała stosownych dokumentów potwierdzających prawidłową jakość mebli, na ogół dysponowała wyposażeniem otrzymanym z darowizn lub od likwidowanych podmiotów. Meble nieposiadające certyfikatów są utrzymane w dobrym stanie technicznym, oznakowane i dostosowane do wzrostu uczniów. Według zapewnień dyrektorów placówek, w miarę pozyskiwanych środków finansowych stare meble, blaty ławek szkolnych oraz olistwowanie ławek sukcesywnie wymienia się na nowe, co potwierdziły przeprowadzone kontrole kompleksowe oraz oceny gotowości placówek do nowego roku szkolnego 2025/2026. Wobec powyższego stan techniczny użytkowanych przez uczniów mebli uległ istotnej poprawie, a przeprowadzone kontrole obejmujące zakresem ocenę dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii w większości potwierdziły właściwe zestawienie stanowisk pracy uczniów i dostosowanie funkcjonalnych parametrów mebli do antropometrycznych wymiarów dzieci.

8.3.3. Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych



W 2025 roku w związku z oceną w zakresie obciążenia uczniów ciężarem tornistrów przeprowadzono pomiary w 8 placówkach: 4 szkołach podstawowych oraz w 4 szkołach podstawowych funkcjonujących w zespołach.

Zgodnie z zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego waga tornistra nie powinna przekraczać 10 do 15% masy ciała ucznia.

Przeprowadzone czynności kontrolne polegały na dokonaniu pomiarów ciężaru ciała uczniów oraz dokonaniu pomiarów ciężaru spakowanych tornistrów uczniów. Kontrole sanitarne przeprowadzono w gabinetach profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej, przy współudziale pielęgniarek szkolnych i wychowawców.

Przeprowadzono 600 badań obciążenia uczniów ciężarem tornistrów wykonując 1200 oznaczeń fizycznych pomiarów obciążenia uczniów ciężarem tornistrów. W badaniach uwzględniono następujące wytyczne:

- ważenie tornistrów (liczone x 2 - 1 uczeń i 1 tornister liczone jako 2 pomiary).

Otrzymane dane pokazały, iż większa część poddanych ważeniu uczniów nosi plecaki o wadze niższej lub zgodnej z zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego. W skontrolowanych placówkach badani uczniowie w niewielkim procencie nosili plecaki zbyt ciężkie.



Zapobiegając powstawaniu wad postawy skrzywieniu kręgosłupa w ramach doraźnych zaleceń pokontrolnych polecano dyrektorom podjęcie działań prozdrowotnych poprzez:

- zapoznanie rodziców z zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego dotyczącymi tornistrów szkolnych;
- ustalenie z dziećmi jakie podręczniki i pomoce dydaktyczne będą potrzebne dnia następnego;
- zwracanie uwagi na to, co dzieci przynoszą do szkoły w celu wyeliminowania zbędnych przedmiotów;
- przeprowadzenie lekcji instruktażowej pakowania i noszenia tornistra.

Ocenę obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych oraz dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii przeprowadzono w dwóch cyklach w marcu i październiku podczas kontroli tematycznych

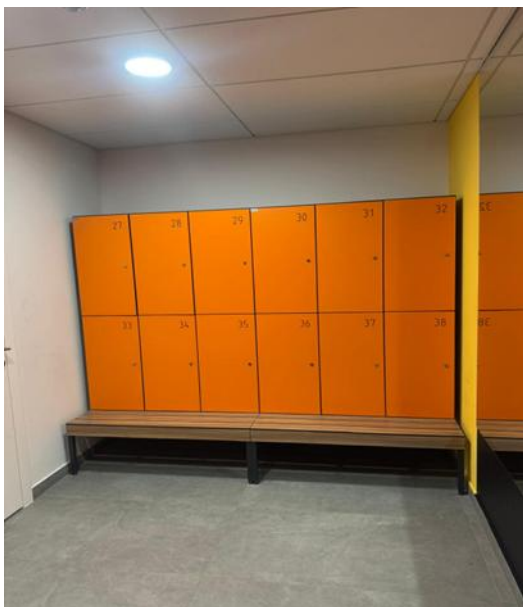
oraz w trakcie przeprowadzanych kontroli kompleksowych uwzględniając stałe działania o charakterze profilaktycznym. Każdorazowo rozmawiano z kadrą placówek o właściwym dostosowaniu stanowiska pracy ucznia do zasad ergonomii, przeprowadzano instruktaże dotyczące pakowania i noszenia tornistra wśród uczniów, w tym prowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych.

8.3.4. Zapewnienie miejsca na podręczniki i przybory szkolne

Zgodnie z rozporządzeniem MEN ocenie poddano 59 placówek.

Wszystkie skontrolowane placówki wywiązują się z obowiązku zapewnienia uczniom miejsca na pozostawienie w szkole części podręczników i przyborów szkolnych. 48 ocenianych placówek zapewniło uczniom szafki z indywidualnymi skrytkami, 11 placówek zapewniło miejsce na pozostawienie podręczników i przyborów szkolnych w salach lekcyjnych w postaci zbiorczych szafek bądź regałów.

Zdjęcie 9. Szafki indywidualne dla uczniów.



Pomimo, iż dyrektorzy i organy prowadzące wywiązują się z zapewnienia możliwości pozostawiania zeszytów, podręczników i przyborów w szkołach, uczniowie nadal zabierają je do domu ze względu na konieczność odrabiania zadanych prac domowych w klasach nauczania wczesnoszkolnego oraz przygotowania się do zajęć lekcyjnych i sprawdzianów.

Dyrektorzy placówek sukcesywnie doposażają placówki w indywidualne szafki skrytkowo-szatniowe, co potwierdzały przeprowadzone w 2025 roku kontrole kompleksowe.

W trakcie kontroli zwracano uwagę na odpowiednie przechowywanie i oznakowanie niebezpiecznych substancji chemicznych i ich mieszanin w szkolnych pracowniach chemicznych oraz posiadanie aktualnego ich spisu.

Zdjęcie 10. Pracownia chemiczna



W 2025 roku 14 spośród 44 skontrolowanych placówek oświatowych posiadało na stanie substancje chemiczne i ich mieszaniny.

W trakcie kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie nadzoru nad substancjami i preparatami chemicznymi w szkołach.

8.3.5. Temperatura w pomieszczeniach dydaktycznych

W 2025 roku w placówkach oświatowo – wychowawczych poddanych kontroli sanitarnej w sezonie grzewczym sprawdzano wymóg zapewnienia właściwej temperatury w pomieszczeniach dydaktycznych. Nie stwierdzono temperatur powietrza niższych niż wymagane przepisami prawa (+20°C dla żłobków, +18°C dla pozostałych typów szkół). Zapisy z pomiarów odnotowywano w formularzu do protokołu kontroli.

8.3.6. Warunki do utrzymania higieny

Z kontroli sanitarnych przeprowadzonych w okresie sprawozdawczym wynika, że większość obiektów wywiązywała się z realizacji obowiązku zapewnienia właściwych warunków do utrzymania higieny osobistej dzieci i młodzieży.



Spośród 61 skontrolowanych placówek, 3 z nich (5%) nie zapewniały właściwych warunków do utrzymania higieny osobistej. Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły m.in.:

- niewłaściwego stanu sanitarno – technicznego pomieszczeń sanitarno – higienicznych i przebieralni w bloku sportowym w szkole podstawowej oraz zespole szkół,
- niewłaściwego stanu sanitarno – technicznego pomieszczeń sanitarno – higienicznych przy pokojach mieszkalnych w ośrodku wychowawczym.

W związku z nieprawidłowościami Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrowcu Świętokrzyskim zobowiązał organy

prowadzące do usunięcia nieprawidłowości poprzez wydane decyzje administracyjne.

Poprawie uległy warunki do utrzymania higieny osobistej dzieci i młodzieży w placówkach, co potwierdziły kontrole sprawdzające oraz bieżące kontrole sanitarne:

- w zespole szkół – jako realizacja zarządzeń decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrowcu Świętokrzyskim zapewniono właściwy stan sanitarno – techniczny ścian i sufitów w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych oraz podłogi w przebieralni męskiej.



8.3.7. Opieka medyczna w szkołach

W 2025 r. na 40 skontrolowanych placówek oświatowo – wychowawczych, 26 posiadało gabinety profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej do dyspozycji jednej szkoły a w przypadku 1 placówki wspólnie z inną placówką w tym samym obiekcie.

Stan sanitarno – techniczny skontrolowanych gabinetów nie budził zastrzeżeń.

W 12 szkołach pielęgniarki szkolne realizowały zadania profilaktyki prozdrowotnej w pomieszczeniach zastępczych udostępnianych na terenie placówki a w przypadku jednej placówki poza terenem szkoły tj. w podmiocie leczniczym.

Opieka medyczna w szkołach jest prowadzona na podstawie zawartych pomiędzy Dyrektorami szkół, a podmiotami wykonującymi działalność leczniczą porozumień na objęcie opieką medyczną uczniów w środowisku nauczania i wychowania przez pielęgniarkę szkolną / umów użyczenia na bezpłatne używanie gabinetów profilaktyki zdrowotnej w celu świadczenia profilaktyki zdrowotnej nad dziećmi.

Organy prowadzące szkoły zgodnie z nałożonymi na nie przepisami prawa obowiązkami, zgodnie z Ustawą z dnia 12 kwietnia 2019 r. o opiece zdrowotnej nad uczniami (Dz. U. z 2019 r. poz. 1078) przystąpiły do realizacji tej ustawy w celu zapewnienia uczniom opieki zdrowotnej, w tym stomatologicznej.

W treści porozumień określano sposób organizacji udzielania świadczeń. Definiowano strony tego porozumienia, precyzowano miejsce i zakres udzielanych świadczeń przez lekarzy stomatologów, wskazywano uczniów szkół, których obejmą udzielane świadczenia realizowane na podstawie przedmiotowych porozumień.

W powiecie ostrowieckim spośród 40 skontrolowanych szkół w przypadku 7 placówek organ prowadzący szkoły zawarł porozumienia z podmiotami wykonującymi działalność leczniczą udzielającymi świadczeń zdrowotnych z zakresu leczenia stomatologicznego dla dzieci i młodzieży. Podmioty lecznicze w ramach porozumień zobowiązywały się do wykonywania świadczeń ogólnostomatologicznych dla dzieci i młodzieży do ukończenia 18 roku życia oraz wykonywania profilaktycznych świadczeń stomatologicznych dla dzieci i młodzieży do ukończenia 19 roku życia.

W przypadku 24 placówek zawarta została umowa z dentobusem.

Spośród skontrolowanych placówek w okresie sprawozdawczym w 2 szkołach podstawowych oraz w 1 zespole szkół funkcjonowały gabinety stomatologiczne. Na podstawie zawartych porozumień z podmiotami

lecznictwami w gabinetach zapewniono cyklicznie przeglądy stanu uzębienia uczniów, lakowanie oraz poradnictwo w zakresie profilaktyki próchnicy.

W porównaniu z rokiem ubiegłym zauważalny jest wzrost zapewnionych świadczeń stomatologicznych przez organy prowadzące w nadzorowanych placówkach, głównie poprzez zawarcie porozumień na wykonywanie świadczeń stomatologicznych dla uczniów - dzieci i młodzieży do lat 18 w mobilnych gabinetach dentystycznych – dentobusach oraz profilaktycznych świadczeń stomatologicznych dla dzieci i młodzieży do ukończenia 19 roku życia.

Dentobus jako w pełni wyposażony w mobilny gabinet stomatologiczny dla dzieci i młodzieży, zapewnia łatwiejszy dostęp do świadczeń, w szczególności docierając do mniejszych miejscowości, w których nie ma stacjonarnego gabinetu stomatologicznego.

8.3.8. Ocena warunków sanitarno-higienicznych w oddziałach „zerowych” w placówkach oświatowych

W ramach nadzoru nad higieną procesu nauczania oceniono warunki pobytu dzieci 5 i 6 - letnich w tzw. oddziałach „zerowych” w placówkach oświatowych funkcjonujących samodzielnie oraz w zespołach szkół.

W roku sprawozdawczym kontroli poddano oddziały „zerowe” funkcjonujące w 21 przedszkolach, w 15 szkołach podstawowych oraz w 7 zespołach szkół.

Osobną przestrzeń dla dzieci z oddziałów „zerowych”, wydzieloną od starszych uczniów organizowano w miarę możliwości w odrębnym budynku, w wydzielonym segmencie lub na piętrze obiektu (razem z klasami I-III szkoły podstawowej).

Odrębność korzystania z ciągów komunikacyjnych oraz części pomieszczeń (szatnia, jadalnia) przez dzieci młodsze i „starszych” uczniów - przy braku możliwości infrastrukturalnego wydzielenia - dyrektorzy placówek zapewniali wprowadzając wydzielenia organizacyjne (np. rozpoczynanie i kończenie zajęć w różnym czasie).

8.3.9. Dodatkowe działania

W trakcie przeprowadzanych kontroli prowadzono działania kontrolne w placówkach nauczania uwzględniające stałe działania o charakterze profilaktycznym m.in. w zakresie profilaktyki zdrowotnej uczniów (aspekt czystości stanu głowy), odpowiedniego nawodnienia organizmu czy profilaktyki wad wzroku (aspekt oświetlenia w salach lekcyjnych oraz szkodliwości światła niebieskiego i nadmiernego korzystania z telefonów komórkowych), wad postawy (właściwym dostosowaniu stanowiska pracy ucznia do zasad ergonomii, właściwy dobór plecaka szkolnego) – przypomniano dyrektorom placówek i organom prowadzącym o obowiązku dostosowania stanowisk pracy do warunków antropometrycznych uczniów, w tym prowadzono dystrybucję materiałów informacyjno - edukacyjnych dotyczących zagadnień promocji zdrowia – zgodnie z rozdzielnikami.

Sprawowanie nadzoru w placówkach poprzez monitorowanie dodatkowych obszarów w celu poprawy bezpieczeństwa zdrowotnego uczniów, polegało również na prowadzeniu działań informacyjno-edukacyjnych dotyczących promowania aktywności fizycznej, informowanie o zasadach właściwego utrzymania i eksploatacji wentylacji, klimatyzacji (w tym okresowych przeglądów, czyszczeniu), właściwej eksploatacji wewnętrznej sieci

wodociągowej mającej na celu zmniejszenie ryzyka występowania bakterii rodzaju Legionella Sp., celem zapewnienia uczniom odpowiednich warunków higieny procesów nauczania i wychowania.



W trakcie kontroli dyrektorzy szkół okazywali protokoły przeprowadzonych pomiarów natężenia oświetlenia wykonywane przez firmy specjalistyczne, a okazane wyniki z pomiarów były prawidłowe.

W wielu placówkach wymieniono na nowe instalacje elektryczne wraz z zapewnieniem opraw oświetleniowych nowego typu (led) o wysokich parametrach technicznych, co znacząco poprawiło komfort i warunki na stanowiskach pracy.

Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 31 grudnia 2002 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (§ 2, 9 i 24 - Dz. U z 2020 r. poz. 1604, z późn. zm.) zobowiązuje dyrektorów placówek m. in. do zapewnienia dzieciom i młodzieży bezpiecznych i higienicznych warunków pobytu w szkołach i innych placówkach edukacyjnych oraz

nabywania i stosowania przez szkoły i inne placówki nauczania i wychowania sprzętu oraz mebli posiadających aktualne certyfikaty zgodności z Polską Normą, spełniające wymogi bezpieczeństwa, wydane przez jednostki certyfikujące te wyroby.

Wymogiem tym objęte są: meble przedszkolne i szkolne, sprzęt i urządzenia sportowe, a także urządzenia stanowiące wyposażenie placów zabaw. Stanowiska pracy należy dostosowywać do warunków antropometrycznych uczniów, a jeżeli ze stanowisk pracy korzystają osoby niepełnosprawne, dostosowuje się je do potrzeb wynikających z ich niepełnosprawności.

Prawidłowe dostosowanie mebli edukacyjnych do wzrostu dzieci i młodzieży ma istotny i zasadniczy wpływ na ich postawę i zdrowie: prawidłowe kształtowanie się kręgosłupa i prawidłowe funkcjonowanie narządów wewnętrznych. Właściwy dobór stanowiska pracy zapewnia nie tylko komfort przy pisaniu, czytaniu i rysowaniu, lecz także zapobiega powstawaniu wad postawy.

Należy stosować normy określające wymiary funkcjonalne i znakowanie wszystkich krzesel, taboretów oraz stołów stosowanych w instytucjach edukacyjnych. Każdy uczeń powinien mieć zmierzoną wysokość ciała i wysokość podkolanową. Na podstawie tych pomiarów określa się rozmiar mebli dostosowany do danego ucznia. Każde nieodpowiednie dobranie mebli wpływa niekorzystnie na układ mięśniowo-kostny, powodując nadmierne zmęczenie, a także skrzywienie kręgosłupa.

W 2025 roku kontynuowano działania rozpoczęte w 2024 roku w związku z zachodzącymi zmianami klimatycznymi i wzrostem intensywności groźnych zjawisk meteorologicznych w trakcie prowadzonych kontroli szkół, przedszkoli oraz innych placówek oświatowo – wychowawczych oceniano stan techniczny budynków w kontekście lokalizacji na terenach zalewowych.

8.4. Warunki wypoczynku i rekreacji

Nadzór nad wypoczynkiem dzieci i młodzieży przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrowcu Świętokrzyskim sprawowany był na podstawie rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 30 marca 2016 r. w sprawie wypoczynku dla dzieci i młodzieży (Dz. U. z 2016 r. poz. 452 z późn. zm.). Nadzór miał charakter ciągły i uwzględniał zgłoszenia monitorowane w Bazie Wypoczynku.

Organizatorzy wypoczynków, którzy podlegają Ustawie z dnia 6 marca 2018 r. Prawo Przedsiębiorców (Dz. U. z 2025 r., poz. 1480 z późn. zm.) zgodnie z art. 48 ust. 1-3 otrzymali na piśmie Zawiadomienie o zamiarze wszczęcia kontroli, w którym wskazano zakres przedmiotowy kontroli oraz wstępną listę dokumentów i informacji związanych z zakresem przedmiotowym kontroli.

Zgodnie z potwierdzeniem odbioru zawiadomień, kontrole zostały przeprowadzone nie wcześniej niż po upływie 7 dni i nie później niż przed upływem 30 dni od dnia doręczenia zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

Zdjęcie 11. Kontrole wycieczek zimowych.



Przeprowadzane na terenie powiatu ostrowieckiego przez przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrowcu Świętokrzyskim kontrole sanitarne miały na celu zapewnienie zdrowego i bezpiecznego wypoczynku dzieci i młodzieży, w trakcie których oceniono stan sanitarno-higieniczny obiektów pobytu dzieci i młodzieży. Szczególną uwagę zwracano na: czystość pomieszczeń użytkowanych przez uczestników wypoczynku, przestrzeganie podstawowych zasad higieny, warunki żywienia, jakości żywności w obiektach kolonijnych, domach wczasów dziecięcych i innych punktach świadczących usługi żywieniowe dla grup zorganizowanych dzieci i młodzieży, bezpieczeństwo i stan techniczny obiektu oraz jego wyposażenia.

W 2025 roku w elektronicznej „Bazie wypoczynku” dostępnej na stronie internetowej Ministerstwa Edukacji Narodowej zamieszczono zgłoszenia 64 turnusów wypoczynku zorganizowanego dla dzieci i młodzieży na terenie powiatu ostrowieckiego w formie wyjazdowej oraz w miejscu zamieszkania.

Dzieci i młodzież uczestniczyły w wypoczynkach w formie wyjazdowej jako kolonia, obóz lub jako forma w miejscu zamieszkania – półkolonia zorganizowanych w placówkach oświatowo-wychowawczych, świetlicach szkolnych, osiedlowym domu społecznym, bazie noclegowej, kompleksie turystycznym, ośrodku hipoterapii.

W 2025 roku skontrolowano 58 z 64 zgłoszonych turnusów wypoczynku, w tym:

- ✓ 10 turnusów wypoczynku zimowego,
- ✓ 48 turnusów wypoczynku letniego.

W przypadku 6 turnusów organizator zrezygnował z wypoczynku przed jego rozpoczęciem. W bazie wypoczynku widniały zgłoszenia o statusie REZYGNACJA, w związku z:

- brakiem chętnych uczestników (2) - wypoczynki zimowe,
- brakiem chętnych (3) i nie uzyskanie dotacji (1) – wypoczynki letnie.

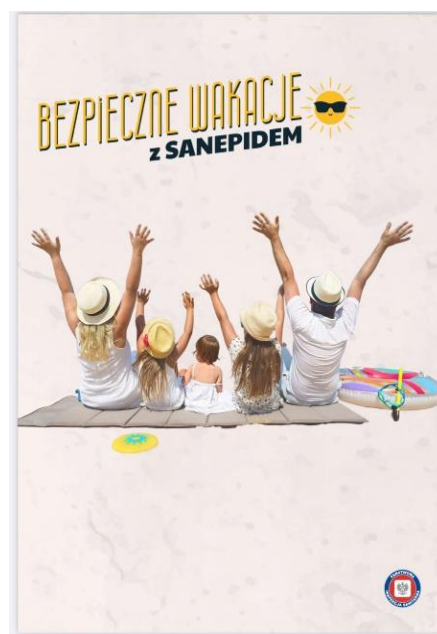
Przeprowadzone kontrole na terenie powiatu ostrowieckiego dotyczyły 18 form wypoczynku turnusów wyjazdowych oraz 40 turnusów w miejscu zamieszkania w formie półkolonii.

Niezależnie od formy wypoczynku, wszyscy organizatorzy wypoczynku letniego i zimowego dzieci i młodzieży w 2025 roku zapewnili uczestnikom bezpieczne i higieniczne warunki pobytu.

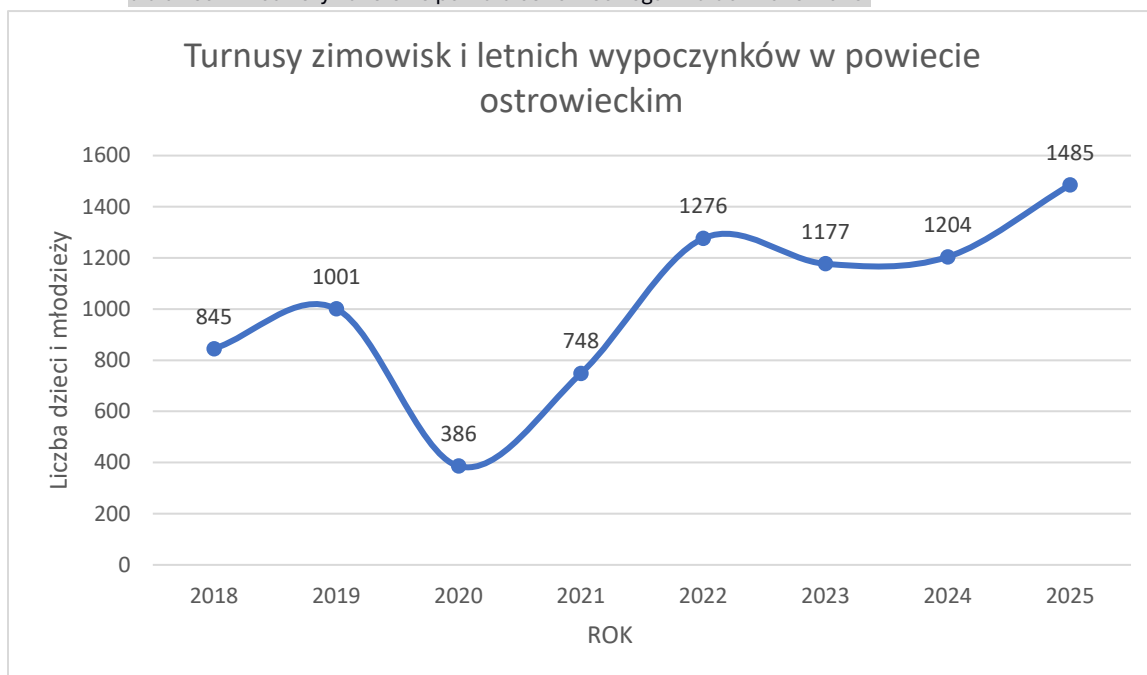
Nie odnotowano żadnych interwencji z powodu niewłaściwych warunków sanitarno – higienicznych oraz nie nakładano mandatów karnych na organizatorów wypoczynku w zakresie higieny dzieci i młodzieży.

Dodatkowo wypoczynki były skontrolowane w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia w miejscu wypoczynku (przeprowadzono 6 kontroli bazy żywieniowej, sporządzono oddzielne protokoły kontroli).

Zdjęcie 12. Kontrole wypoczynków letnich.



Wykres 15. Liczba uczestników wyjazdowych form wypoczynku i półkolonii w miejscu zamieszkania zorganizowanych dla dzieci i młodzieży na terenie powiatu ostrowieckiego w latach 2018-2025.



Wszystkim uczestnikom wypoczynków zapewniono dostęp do opieki medycznej. Kierownicy wypoczynków posiadali apteczki wyposażone w środki do udzielania pierwszej pomocy oraz prowadzili dzienniki medyczne „wypadków/urazów” odnotowano łącznie 2 zdarzenia zdrowotne w trakcie skontrolowanych wypoczynków.

Przeprowadzone kontrole potwierdziły, że organizatorzy wypoczynków opracowali regulaminy i wdrożyli procedury zawierające zasady bezpieczeństwa. Nad przestrzeganiem wymogów, regulaminów i procedur przez uczestników czuwali kierownicy oraz wychowawcy.

Realizowano także szeroki program profilaktyczny, w ramach którego kadra oraz uczestnicy wypoczynku brali udział w rozmowach, instruktażach i spotkaniach edukacyjnych poświęconych bezpiecznym i higienicznym warunkom rekreacji, aby zapewnić bezpieczeństwo i prawidłowy przebieg wypoczynku dzieci i młodzieży.

Wszyscy organizatorzy wypoczynku letniego / zimowego dzieci i młodzieży w 2025 roku zapewnili uczestnikom bezpieczne i higieniczne warunki pobytu.

8.5. Inne działania

W ramach nadzoru w zakresie higieny dzieci i młodzieży prowadzono dodatkowe działania, w tym:

- ✓ ocenę przestrzegania zakazu palenia wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych w placówkach oświatowo - wychowawczych;
- ✓ dystrybucję w okresie sezonowego wzrostu zachorowań na grypę i przeziębienie w nadzorowanych obiektach materiałów oświatowo – zdrowotnych o tematyce grypy – ulotek „Grypa czy przeziębienie?”;
- ✓ dystrybucję materiałów dot. profilaktyki wszawicy u dzieci i młodzieży szkolnej;
- ✓ dystrybucję materiałów edukacyjnych:
 - w placówkach organizujących wypoczynek zimowy pozostawiono ulotki: „Co to są E-papierosy?”, „Wiesz o tym?”, „Dopalacze to śmierć”, „Nowe narkotyki – dopalacze” „Palisz ryzykujesz”, „Co grozi palaczowi”, „Dym tytoniowy szkodzi niepalącym”, „Palenie papierosów powoduje raka”, „Patent na bezpieczne ferie”, „Fonoholizm”;

- w placówkach organizujących wypoczynek letni pozostawiono m.in. następujące materiały edukacyjne (poradniki, ulotki i broszury): Wakacje zdrowe i bezpieczne – (broszura), Jak bezpiecznie korzystać z uroków lata (ulotka), Jak przetrwać upały (ulotka), Dopalacze to śmierć (ulotka), Uwaga rodzice – stop dopalaczom (ulotka), Bezpiecznie w świat (ulotka), Co to są e-papierosy? (ulotka), Myślisz, że e-papierosy są nieszkodliwe (ulotka), Zdrowie dzieci a bierne palenie tytoniu - (ulotka), Zadbaj o dzieciństwo bez ospy wietrznej (broszura), Bezpieczne Wakacje z Sanepidem (ulotka), Wszystko o wszawicy (ulotka), Ulotka antybiotyki mogą przestać działać (ulotka), Profilaktyka poekspozycyjna po narażeniu na zakażenie HIV (ulotka), zakażenia przewodu pokarmowego przenoszone drogą płciową (broszura), Planujesz egzotyczne wakacje – zaszczep się (ulotka), Wakacje z malarią- chroń się od zaraz (ulotka), „Patent na bezpieczne wakacje” (ulotka), „Kleszczowanka” – kolorowanka edukacyjna.

Dla uczestników wypoczynków zimowych zorganizowano:

- ✓ dla półkolonii w Bałtowie - spotkanie profilaktyczne, w trakcie którego omówiono:
 - zasady bezpiecznego wypoczynku zimowego oraz zasady bezpieczeństwa na stoku,
 - profilaktykę grypy i zasady prawidłowej higieny rąk,
 - temat fonoholizmu wśród dzieci i młodzieży,
- ✓ dla uczestników trzech wypoczynków zorganizowanych na terenie Bałtowskiego Kompleksu Turystycznego, w tym 2 w formie wyjazdowej i 1 półkolonia przeprowadzono spotkania profilaktyczne dotyczące bezpieczeństwa w trakcie wypoczynku, promowania aktywności fizycznej oraz zagrożeń związanych z fonoholizmem.

W okresie wakacyjnym 2025 r. realizowana była interwencja Akcja Letnia „Lato z sanepidem”, której celem była m.in. popularyzacja wiedzy potrzebnej do zapobiegania wielu groźnym chorobom, skutkom zdrowotnym wynikającym z nadmiernego opalania, czy zażywania substancji psychoaktywnych, omówiono zagrożenia jakie niosą ze sobą kleszcze, zasady postępowania po ukąszeniu przez kleszcza oraz profilaktykę chorób odkleszczowych.

Dla uczestników wypoczynków letnich zorganizowano w ramach akcji „Bezpieczne Wakacje z Sanepidem”:

- ✓ dla 6 zorganizowanych wypoczynków zorganizowano spotkania profilaktyczne, w tym 3 spotkania przeprowadzono wspólnie z Zespołem Profilaktyki Społecznej Wydziału Prewencji Komendy Powiatowej Policji w Ostrowcu Św. w ramach nawiązanej współpracy. Spotkania z dziećmi i młodzieżą zorganizowano:
 - trzy na terenie Ostrowca Świętokrzyskiego dla uczestników półkolonii w Katolickim Zespole Edukacyjnym, Osiedlowym Domu Społecznym „Malwa”, Miejskim Centrum Kultury – Centrum Tradycji Hutnictwa,
 - jeden na terenie gminy Bodzechów dla uczestników półkolonii w Zespole Szkół Publicznych w Sarnówku,
 - dwa na terenie Bałtowskiego Kompleksu Turystycznego dla uczestników półkolonii w Bałtowskim Zapiecku (w trakcie spotkania wyświetlono film edukacyjny „Kleszcze”).

Podczas spotkań przedstawiono zasady bezpieczeństwa w trakcie wypoczynku letniego oraz przybliżono działalność Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Promowano zasady higieny i profilaktyki chorób zakaźnych (w tym profilaktyka szczepień i chorób odkleszczowych) oraz właściwe zachowania w podróży (żywienie, nawodnienie, unikanie zatruc pokarmowych), edukowano nt. bezpiecznego korzystania ze słońca, informowano o zasadach bezpiecznej kąpieli i udzielania pierwszej pomocy, a także o zagrożeniach związanych z używkami (alkohol, narkotyki, nikotyna).



Dodatkowo na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej oraz w mediach społecznościowych umieszczano informacje oraz materiały dotyczące bezpiecznego wypoczynku letniego dla organizatorów oraz uczestników wypoczynków z ogólnymi zasadami, jakimi uczestnicy wypoczynku powinni kierować się aby bezpiecznie spędzać wakacje. Z prowadzonych działań zamieszczano fotorelację na portalu społecznościowym Facebook Powiatowej – Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej w Ostrowcu Świętokrzyskim.

✓ W 2025 roku kontynuowano działania edukacyjno-informacyjne zachęcające do szczepień w ramach powszechnego programu bezpłatnych szczepień przeciw HPV w szkołach oraz prowadzono nadzór nad realizacją programu, w ramach których:

- przesłano pisma do szkół biorących udział w programie oraz organów prowadzących z celami, założeniami i materiałami dotyczącymi realizacji programu w szkołach;
- prowadzono spotkania z dyrektorami/koordynatorami szkolnymi oraz rodzicami w związku z realizacją programu, podczas których omawiane były działania informacyjno-edukacyjne oraz kwestie organizacyjne związane z przebiegiem programu w szkołach;
- zorganizowano stoiska profilaktyczne, promujące program podczas akcji plenerowych oraz podczas spotkań z rodzicami i uczniami szkół podstawowych;
- Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrowcu Świętokrzyskim udzielił wypowiedzi do lokalnych mediów zachęcającej rodziców dzieci od ukończenia 9 roku życia do ukończenia 14 roku życia do szczepień w szkołach przeciwko HPV w ramach programu;
- prowadzono dystrybucję materiałów edukacyjno-informacyjnych w placówkach oświatowych na terenie powiatu ostrowieckiego oraz zamieszczano posty dotyczące programu w mediach społecznościowych facebook Powiatowej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej w Ostrowcu Świętokrzyskim.

✓ Kontynuacja Kampanii Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrowcu Świętokrzyskim Kampania **NIE ENERGETYKOM!**, której celem jest uświadomienie negatywnych skutków spożywania napojów energetycznych przez uczniów, wzmacnianie wiedzy dotyczącej zdrowego stylu życia, zachęcenie dzieci i młodzieży do dokonywania świadomych i pewnych wyborów konsumenckich.

Dla uczniów klas VII jednej ze szkół podstawowych w Ostrowcu Świętokrzyskim w ramach obchodów Międzynarodowego Dnia Bezpieczeństwa Żywności, zorganizowano spotkanie profilaktyczne wraz z konkursem i nagrodami, dotyczące szkodliwości spożywania napojów energetycznych „NIE ENERGETYKOM!”.

8.6. WNIOSKI

W 2025 roku przeważająca część placówek oświatowo-wychowawczych na terenie powiatu ostrowieckiego zagwarantowała standardy bezpieczeństwa oraz higieny nauczania i opieki. Choć w zestawieniu z rokiem 2024 odnotowano nieznaczny wzrost liczby uchybień w obszarze stanu techniczno-sanitarnego, ogólna tendencja pozostaje wzrostowa, co bezpośrednio przekłada się na wyższy poziom bezpieczeństwa sanitarnego uczniów.

Poprawa warunków jest wynikiem sukcesywnie realizowanych prac remontowych. Warto jednak zaznaczyć, że w kilku przypadkach objętych postępowaniami administracyjnymi, pierwotne terminy realizacji decyzji nie zostały dotrzymane (wydano 3 prolongaty), a realizacje nakazów wydanych decyzji mają charakter wieloletni. Według wyjaśnień dyrekcji oraz organów prowadzących, główną barierą w szybszym usuwaniu stwierdzonych w trakcie kontroli nieprawidłowości jest deficyt środków finansowych. Nie oznacza to jednak braku działań – prace są realizowane systematycznie, jednak etapami w zależności od posiadanych środków, co potwierdzają kontrole sprawdzające. Potwierdzano, że nakłady są ponoszone systematycznie, a zalecenia realizowane etapami.

Jednocześnie trwa proces modernizacji bazy dydaktycznej. Obiekty są sukcesywnie doposażane w certyfikowane meble i nowoczesne pomoce naukowe, w których tworzone są nowe pracownie.

Priorytetem organów prowadzących stała się rozbudowa infrastruktury sportowej oraz kompleksowa termomodernizacja kluczowych budynków.

W zakresie organizacji wypoczynku letniego i zimowego dzieci i młodzieży w 2025 roku wszyscy organizatorzy w pełni wywiązali się z obowiązku zapewnienia bezpiecznych warunków pobytu.

Podsumowując, działania dyrekcji i organów prowadzących oraz biorąc pod uwagę wyniki przeprowadzonych kontroli potwierdzają stałe zaangażowanie w podnoszenie standardów bytowych w placówkach oświatowych powiatu.



**STAN SANITARNY OBIEKTÓW ŻYWNOSCI, ŻYWIENIA,
ZAKŁADÓW PRODUKCJI MATERIAŁÓW I WYROBÓW
PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOSCIĄ
ORAZ MIEJSC ICH OBROTU**

9. Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia, zakładów produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz miejsc ich obrotu

9.1. Zakres prowadzonego nadzoru sanitarnego

Bezpieczeństwo żywności stanowi kluczowy element polityki zdrowotnej państwa oraz ochrony zdrowia publicznego. Nadzór nad nim realizowany jest dwutorowo: w formie kontroli wewnętrznej prowadzonej przez przedsiębiorcę, który zgodnie z obowiązującymi przepisami ponosi pełną odpowiedzialność za bezpieczeństwo produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności, oraz **w formie kontroli zewnętrznej wykonywanej przez organy urzędowej kontroli żywności.**

Państwowa Inspekcja Sanitarna, działająca w strukturach Ministra Zdrowia i przez niego nadzorowana, została powołana do realizacji zadań z zakresu zdrowia publicznego. W ramach swoich kompetencji sprawuje nadzór nad przestrzeganiem przepisów prawa żywnościowego w zakresie:

- produkcji i obrotu żywnością pochodzenia niezwierzęcego,
- produktów pochodzenia zwierzęcego znajdujących się w handlu detalicznym,
- produkcji i obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

Na terenie powiatu ostrowieckiego pod nadzorem organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajdowało się **1590 obiektów żywności i żywienia, zakładów produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz miejsc ich obrotu** (dla porównania w 2024 r. – 1691), w tym:

- **zakłady produkcji żywności – 404** w tym m.in.:
 - 3 wytwórnie lodów,
 - 7 automatów do lodów,
 - 7 piekarni,
 - 10 ciastkarni,
 - 2 przetwórnice owocowo-warzywne,
 - 1 zakład garmazeryjny,
 - 2 browary,
 - 2 wytwórnie win,
 - 1 wytwórnia makaronów,
 - 1 wytwórnia wyrobów cukierniczych,
 - 1 wytwórnia chrupek i prażynek,
 - 1 wytwórnia suplementów diety,
 - 1 wytwórnia mieszanek piekarniczych,
 - 1 zakład konfekcjonowania gazów do żywności,
 - 2 pakownie,
 - 1 wytwórnia opłatków,
 - 1 zakład produkcji kanapek,
 - 27 producentów żywności w warunkach domowych,
 - 7 rolników prowadzących rolniczy handel detaliczny,
 - 326 rolników prowadzących produkcję pierwotną i dostawy bezpośrednie.



▪ **zakłady obrotu żywnością – 848, w tym**

- 323 sklepy spożywcze (w tym 31 supermarketów),
- 53 kioski,
- 29 aptek,
- 18 magazynów hurtowych (w tym 1 magazyn suplementów diety),
- 23 obiekty ruchome i tymczasowe,
- 280 środków transportu żywności,
- 123 inne zakłady obrotu, m.in. prowadzące sprzedaż internetową.



▪ **zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego – 214, w tym:**

- 57 restauracji,
- 150 punktów małej gastronomii,
- 8 gospodarstw agroturystycznych świadczących usługi żywieniowe.



▪ **zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego – 76, w tym:**

- 26 stołówek szkolnych,
- 16 stołówek przedszkolnych,
- 2 bloki żywienia w domach pomocy społecznej,
- 4 stołówki w żłobkach i domach małego dziecka,
- 6 stołówek w placówkach specjalnych i wychowawczych,
- 2 bloki żywienia w szpitalach,
- 2 stołówki w bursach i internatach,
- 18 innych zakładów żywienia.

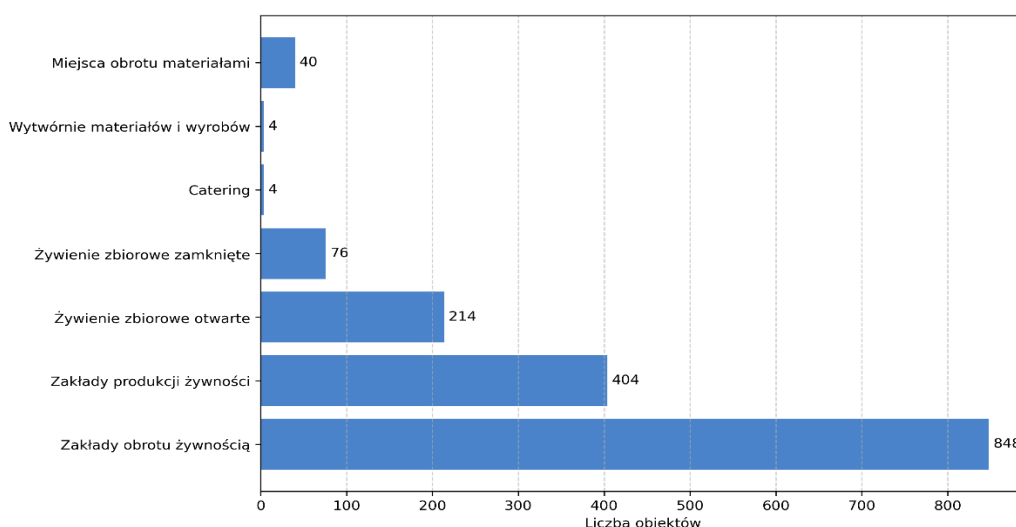


▪ **zakłady usług cateringowych – 4**

▪ **zakłady produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością – 4**

▪ **miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością – 40**

Wykres 16. Liczba obiektów pod nadzorem PPIS w Ostrowcu Świętokrzyskim w 2025 r. wg kategorii.



W nadzorowanych obiektach żywności, żywienia, zakładach produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz miejscach ich obrotu przeprowadzono 379 kontroli sanitarnych, w tym 32 kontrole interwencyjne. Skontrolowano 286 obiektów. Wydano 15 decyzji administracyjnych m. in. w celu poprawy stanu sanitarno-technicznego nadzorowanych obiektów, w tym:

- 7 decyzji nakazujących poprawę stanu sanitarno - higienicznego,
- 1 decyzję wstrzymującą działalność w zakładzie,
- 1 decyzję zatwierdzającą warunkowo zakład do prowadzenia działalności związanej z produkcją żywności i żywieniem zbiorowym,
- 5 decyzji zakazujących wprowadzenia produktów do obrotu z uwagi, że stanowią zagrożenie dla zdrowia ludzi,
- 1 decyzję zmieniającą termin wykonania zarządzeń.

Przedsiębiorców odpowiedzialnych za naruszenia bieżących wymagań higienicznych i zdrowotnych ukarano 20 mandatami karnymi na łączną kwotę 5700,00 zł.

Podstawowe wskaźniki działalności organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej na terenie powiatu ostrowieckiego przedstawia Tabela 15.

Tabela 12. Podstawowe wskaźniki działalności organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej na terenie powiatu ostrowieckiego w latach 2023 – 2025 w stosunku do obiektów żywnościowo – żywieniowych, zakładów produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz miejsc ich obrotu.

Rodzaj danych	2023	2024	2025
Ilość obiektów wg. rejestru w ciągu roku	1710	1691	1590
Ilość kontroli, w tym: kontrole interwencyjne	530/114	579/133	379/32
Ilość obiektów skontrolowanych	365	399	286
Odsetek obiektów skontrolowanych	21,3 %	23,6 %	23,8 %
Ilość decyzji administracyjnych	28	30	15
Ilość decyzji wstrzymujących działalność zakładu	0	3	1
Ilość decyzji zakazujących wprowadzenia produktu do obrotu	8	5	5
Ilość nałożonych mandatów karnych	58	52	20
Kwota nałożonych mandatów karnych (zł)	14250,00 zł	12100,00 zł	570,00 zł
Wysokość średniego mandatu karnego (zł)	245,00 zł	232,00 zł	285,00 zł
Liczba wniosków o ukaranie	0	0	0
Liczba próbek pobranych	272	257	233
Liczba próbek zdyskwalifikowanych	8	9	1

9.2. Ogólna ocena obiektów żywnościowo-żywieniowych

Stan sanitarny objętych nadzorem obiektów oceniany był przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej zgodnie z jednolitymi procedurami urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością wraz z listami merytorycznych pytań kontrolnych oraz wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego, uwzględniającymi przepisy prawa żywnościowego, w tym w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych.

Kwalifikację objętych nadzorem obiektów żywnościowo – żywieniowych według kategorii ryzyka (stan w 2025 r.) przedstawia Tabela 13.

Kategoryzacja nadzorowanych obiektów żywnościowo – żywieniowych została przeprowadzona, m.in. na podstawie „Arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałami i wyrobami przeznaczonych do kontaktu z żywnością” z uwzględnieniem zagrożenia zawartego w „Instrukcji dotyczącej kryteriów oceny zakładu” w kontekście profilu działalności oraz faktycznego stanu higienicznego i sanitarno-technicznego przedmiotowego obiektu.

Zakwalifikowanie zakładu do danej kategorii ryzyka związane jest z profilem działalności zakładu, a także może być wynikiem stwierdzonych podczas kontroli nieprawidłowości. Kategoria ryzyka ma wpływ na częstotliwość kontroli przeprowadzanych w danym obiekcie. Tym samym zakłady zakwalifikowane do kategorii wysokiego ryzyka podlegają większej częstotliwości kontroli niż inne obiekty o ryzyku średnim bądź niskim. Nie musi to być równoznaczne ze złym stanem sanitarno-technicznym i higienicznym obiektów.

Tabela 13. Podział nadzorowanych zakładów żywnościowo – żywieniowych ze względu na kategoryzację ryzyka w 2025 r.

Rodzaj obiektów	Ilość obiektów objętych nadzorem w 2025 r.	Liczba obiektów zakwalifikowanych do odpowiedniej kategorii ryzyka ogółem			Liczba obiektów ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu w 2025 r.
		ryzyko niskie (N)	ryzyko średnie (S)	ryzyko wysokie (W)	
Zakłady produkcji żywności	404	186	43	174	55
w tym producenci pierwotni, rolniczy handel detaliczny, dostawcy bezpośredni	333	169	7	157	25
Zakłady obrotu żywnością	848	502	346	0	50
Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego	214	142	72	1	49
Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego	76	8	68	0	26
Zakłady usług cateringowych	4	1	3	0	1
Zakłady produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	4	4	0	0	2
Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością	40	40	0	0	2

W roku sprawozdawczym najczęściej stwierdzanymi nieprawidłowościami w obiektach żywnościowo – żywieniowych, które miały wpływ na nadanie ryzyka średniego i wysokiego były:

- niedostateczna lub nieprawidłowo prowadzona kontrola wewnętrzna w zakresie instrukcji dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej oraz procedur opartych na zasadach systemu HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) – systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli ukierunkowanego na zapewnienie bezpieczeństwa żywności – 20 obiektów,

- nieprawidłowy stan sanitarno – higieniczny zakładów, w szczególności brak czystości i porządku wynikający z nieprawidłowo przeprowadzanych procesów czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń) – 13 obiektów,
- nieprawidłowy stan techniczny pomieszczeń zakładu, w tym: podłóg, ścian, sufitów i zamocowanych w górze elementów, okien i innych otworów, drzwi, oświetlenia pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych – 18 obiektów,
- nieprawidłowy stan sanitarno – higieniczny i techniczny maszyn, urządzeń i sprzętów wykorzystywanych w procesie produkcji/sprzedaży, a mających bezpośredni kontakt ze środkami spożywczymi – 13 obiektów,
- brak zaangażowania kierownictwa w zapewnienie prawidłowego stanu sanitarnego zakładów, w tym przygotowania merytorycznego pracowników do pracy w branży spożywczej – 5 obiektów,
- brak pełnionej przez producenta/dystrybutora kontroli nad używanymi do produkcji surowcami, półproduktami i wyrobami gotowymi, w tym badania właścicielskie – 4 obiektów.

Zasady GHP, GMP w 2025 r. wdrożyło 1590 obiektów, tj. 100% nadzorowanych (w 2024 r. – 99,5%), a procedury oparte na zasadach systemu HACCP zostały wdrożone w 1264 zakładach, tj. 80,7% objętych nadzorem (w 2024 r. – 79,5%). Powyższe wyniki świadczą o tym, że stan wdrożenia przez przedsiębiorców zasad GHP oraz GMP, jak również systemu HACCP gwarantujących bezpieczeństwo żywności w zakładach żywnościowo – żywieniowych utrzymuje się na tym samym poziomie.

W celu zapewnienia skutecznej prewencji oraz w związku z: ustaleniami kontrolnymi z lat ubiegłych, wskazującymi na historycznie niekorzystne oceny higieniczno-sanitarne, oraz/lub faktem, że żywność wytwarzana przez dany podmiot była przedmiotem zgłoszenia w systemie RASFF, **w 2025 r. objęto wzmożonym nadzorem łącznie 9 zakładów**, w tym:

- 4 gospodarstwa rolne – z uwagi na przekroczenia NDP pozostałości pestycydów w: rabarbarze, malinach, porzeczce i kapuście pekińskiej;
- 1 przetwórnictwo owocowo-warzywną – z uwagi na przekroczenie WWA w produkcie *jarmuż suszony*;
- 1 wytwórnictwo chrupek – z uwagi na obecność glutenu w wyrobie deklarowanym jako bezglutenowy;
- 2 restauracje – z uwagi na nieprawidłowe warunki sanitarno-higieniczne;
- 1 punkt małej gastronomii – z uwagi na stwierdzoną obecność szkodników.

Wobec powyższych podmiotów zastosowano zwiększoną częstotliwość kontroli. Celem działań jest zarówno trwałe wyeliminowanie niezgodności, jak i minimalizacja ryzyka powtórnych zgłoszeń w systemie RASFF.

9.3. Stan sanitarny poszczególnych rodzajów obiektów

9.3.1. Zakłady produkcji żywności

W 2025 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrowcu Świętokrzyskim prowadził nadzór nad zakładami produkcji żywności, obejmujący zarówno **kontrole planowe, rekontrole**, jak i **kontrole interwencyjne**. Nadzór realizowano zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego, ze szczególnym uwzględnieniem:

- **kryteriów mikrobiologicznych** (zgodność z rozporządzeniem w sprawie kryteriów mikrobiologicznych, dobór asortymentów do oceny, adekwatność i realizacja planów badań, weryfikacja działań korygujących),
- **zanieczyszczeń chemicznych** (m.in. metale, pozostałości pestycydów i zanieczyszczeń procesowych zależnie od profilu zakładu; właściwy dobór metod i częstotliwości badań),

- **zarządzania alergenami** (identyfikacja, rozdzielność dróg technologicznych, czyszczenie między seriami, prawidłowe etykietowanie),
- **stosowania substancji dodatkowych** (zgodność z przepisami, dozwolone kategorie i poziomy, dokumentacja surowców i specyfikacje).

Weryfikacji podlegały zarówno warunki techniczno-sanitarne, jak i systemy zarządzania bezpieczeństwem (GHP/GMP/HACCP, zapisy monitoringu, walidacja i weryfikacja działań, szkolenia personelu).

W 2025 r. skontrolowano 70 zakładów produkcji żywności, w których przeprowadzono łącznie 88 kontroli i rekontroli, w tym 7 kontroli interwencyjnych. Nieprawidłowości stwierdzono wyłącznie w 2 zakładach (1 ciastkarnia, 1 browar) i dotyczyły one:

- stanu technicznego (niewłaściwy stan sanitarno-techniczny pomieszczeń),
- GHP/GMP/HACCP (niedostateczna kontrola wewnętrzna, braki w realizacji instrukcji i procedur),
- zabezpieczenia przed szkodnikami (stwierdzone ślady obecności gryzoni),
- gospodarki odpadami (brak dokumentacji potwierdzającej wywóz odpadów komunalnych).

Ujawnione uchybienia wynikały głównie z niedostatecznego nadzoru wewnętrznego ze strony przedsiębiorców, co przelożyło się na obniżenie standardów sanitarnych. W wyniku prowadzonych postępowań administracyjnych wydano 1 decyzję nakazującą przywrócenie prawidłowego stanu sanitarno-technicznego; termin realizacji zarządzeń wyznaczono na 2026 r. Podjęte działania doprowadziły do wdrożenia skutecznych działań naprawczych.

Liczbę kontroli (w tym interwencyjnych) w stosunku do liczby zakładów (w tym skontrolowanych) w poszczególnych rodzajach obiektów produkcji żywności oraz stan wdrożenia GHP/GMP i HACCP przedstawia poniższa tabela.

Tabela 14. Liczba kontroli (w tym interwencyjnych) w stosunku do liczby zakładów (w tym skontrolowanych) w poszczególnych zakładach produkcji żywności oraz stan wdrożenia GHP/GMP i HACCP

Rodzaj zakładu	Liczba obiektów według rejestru	Liczba obiektów skontrolowanych	Wdrożone GHP/GMP	Wdrożony HACCP	Liczba kontroli ogółem	Liczba kontroli interwencyjnych
Wytwórnice lodów	3	2	3	3	3	0
Automaty do lodów	7	5	7	7	5	0
Piekarnie	7	6	7	7	8	0
Ciastkarnie	10	8	10	10	13	0
Przetwórnice owocowo-warzywne	2	2	2	2	6	1
Browary	2	1	2	2	1	0
Wytwórnice win	2	0	2	2	0	0
Zakłady garmażeryjne	1	1	1	1	1	0
Wytwórnice makaronów	1	0	1	1	0	0
Wytwórnice wyrobów cukierniczych	1	1	1	1	2	0

Wytwórnice chrupek, chipsów i prażynek	1	1	1	1	8	3
Wytwórnice suplementów diety	1	1	1	1	1	0
Wytwórnice premiksów i gazów spożywczych	2	1	2	2	1	1
Producenci pierwotni	193	17	193	0	17	2
Rolniczy handel detaliczny	7	3	7	7	3	0
Producenci pierwotni i dostawcy bezpośredni	133	13	133	0	14	1
Producenci żywności w warunkach domowych	27	7	27	27	7	0
Inne wytwórnice żywności	4	1	4	4	1	0

Producenci pierwotni żywności

W 2025 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrowcu Świętokrzyskim prowadził nadzór nad gospodarstwami rolnymi wpisanymi do rejestru w zakresie produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego, dostaw bezpośrednich oraz rolniczego handlu detalicznego (RHD).

W 2025 roku pod nadzorem znajdowało się łącznie:

- 193 producentów produkcji pierwotnej,
- 7 gospodarstw zarejestrowanych w ramach RHD,
- 133 gospodarstwa deklarujące prowadzenie dostaw bezpośrednich.



Nadzorowane gospodarstwa to głównie małe gospodarstwa rolne, natomiast w rejestrze figurowało również 13 dużych gospodarstw (powyżej 30 ha), specjalizujących się w produkcji zbóż. 133 gospodarstwa deklarowały prowadzenie dostaw bezpośrednich na targowiska, do lokalnych sklepów lub zakładów żywienia zbiorowego. Jeden producent prowadził dostawy do podmiotu sprzedającego żywność online.

W 2025 r. przeprowadzono łącznie 33 kontrole w gospodarstwach produkcji pierwotnej, gospodarstwach prowadzących RHD oraz u producentów prowadzących dostawy bezpośrednie. W tym: 25 kontrole kompleksowych oraz 6 kontrole związanych z pobieraniem próbek. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości. W kontrolowanych gospodarstwach stwierdzono spełnianie wymagań określonych w części A zał. I rozporządzenia (WE) nr 852/2004. W ramach nadzoru pobrano 22 próbki produktów rolnych (warzywa, owoce, zboża) do badań w kierunku pestycydów, metali, azotanów, mikrobiologii i skażeń promieniotwórczych. Wszystkie wyniki badań były prawidłowe.

Tabela 15. Rodzaj, liczba i kierunek badań owoców, warzyw i zbóż pobranych od producentów produkcji pierwotnej

Asortyment	Liczba pobranych próbek	Kierunek badania	Wynik analizy
Sałata świeża Odmiana ADENTIS	1	azotany	prawidłowy
Sałata świeża Odmiana ADENTIS	1	metale szkodliwe dla zdrowia	prawidłowy
Rabarbar świeży Odmiana Lider	1	pestycydy	prawidłowy
Malina świeża Odmiana Glen Ample	1	pestycydy	prawidłowy
Porzeczka czarna świeża Odmiana TITANIA	1	pestycydy	prawidłowy
Pomidor Odmiana Brutus	1	metale szkodliwe dla zdrowia	prawidłowy
Szpinak świeży Odmiana Rembrandt	1	pestycydy	prawidłowy
Malina świeża Odmiana AMIRA	5	zanieczyszczenia mikrobiologicznie	prawidłowy
Malina świeża Odmiana POLONEZ	5	zanieczyszczenia mikrobiologicznie	prawidłowy
Proso	1	pestycydy	prawidłowy
Kapusta głowiasta świeża Odmiana Transam	1	skażenia promieniotwórcze	prawidłowy
Gryka zwyczajna	1	pestycydy	prawidłowy
Gryka zwyczajna	1	metale szkodliwe dla zdrowia	prawidłowy
Cukinia Odmiana Calabonita	1	pestycydy	prawidłowy
Jarmuż BIO Odmiana Kapitan	1	pestycydy	prawidłowy

9.3.2. Zakłady obrotu żywnością

W 2025 r. skontrolowano 113 zakładów obrotu żywnością, w których przeprowadzono łącznie 169 kontroli i rekontroli, w tym 16 kontroli interwencyjnych. Liczbę kontroli (w tym interwencyjnych) w stosunku do liczby zakładów (w tym skontrolowanych) w poszczególnych rodzajach obiektów obrotu żywnością oraz stan wdrożenia GHP/GMP i HACCP przedstawia poniższa tabela.

Tabela 16. Liczba kontroli (w tym interwencyjnych) w stosunku do liczby zakładów (w tym skontrolowanych) w poszczególnych zakładach obrotu żywności oraz stan wdrożenia GHP/GMP i HACCP

Rodzaj zakładu	Liczba obiektów według rejestru	Liczba obiektów skontrolowanych	Wdrożone GHP/GMP	Wdrożony HACCP	Liczba kontroli ogółem	Liczba kontroli interwencyjnych
Sklepy spożywcze i supermarkety	323	55	323	323	180	87
Kioski, w tym na targowiskach	52	12	52	52	12	0
Apteki	29	6	29	29	6	0
Magazyny hurtowe	18	10	18	18	31	4
Obiekty ruchome	23	1	23	23	1	0
Środki transportu	280	15	280	280	15	0
Inne zakłady/obiekty obrotu żywnością	123	14	123	123	17	0

W obiektach obrotu żywnością wydano 5 decyzji administracyjnych, w tym 2 dotyczące wycofania z obrotu środków spożywczych po terminie przydatności do spożycia. Nałożono 8 mandatów karnych na kwotę 2250,00 zł.

Do najczęściej stwierdzanych nieprawidłowości w obiektach obrotu żywnością należy zaliczyć:

- wykorzystywanie pomieszczeń niezgodnie z przeznaczeniem,
- nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny pomieszczeń zakładu,
- nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny wyposażenia oraz sprzętu,
- niewłaściwe zabezpieczenie zakładu przed dostępem szkodników,
- brak potwierdzenia odbioru przez uprawnione firmy wytworzonych w zakładzie odpadów,
- brak prawidłowych warunków do przeprowadzania zabiegów mycia i dezynfekcji rąk i/lub wyposażenia, sprzętu podręcznego oraz powierzchni mających kontakt z żywnością,
- nieprawidłowy stan sanitarno-higieniczny zakładu, pomieszczeń i wyposażenia,
- brak wyniku badania potwierdzającego jakość stosowanej w zakładzie wody,
- brak orzeczeń lekarskich z badań do celów sanitarno-epidemiologicznych,
- brak realizacji obowiązku szkoleń personelu,
- brak dokumentacji w zakresie dobrej praktyki produkcyjnej GMP oraz procedur opartych na zasadach HACCP,

- brak kontroli wewnętrznej w zakresie instrukcji dobrej praktyki higienicznej oraz procedur opartych na zasadach systemu HACCP,
- środki spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości.

Pomimo stwierdzonych nieprawidłowości stan sanitarno-techniczny obiektów obrotu uległ polepszeniu względem ocen przeprowadzonych w roku 2024 r. Kontrole sanitarne przeprowadzone w latach ubiegłych, wydane doraźne zalecenia pokontrolne, a następnie ich weryfikacja wywarły pozytywny wpływ m.in. na kierujących zakładami (zwiększenie świadomości i zaangażowania kierownictwa, szkolenie pracowników) przyczyniając się tym samym do poprawy stanu sanitarno-technicznego obiektów.

9.3.3. Zakłady żywienia zbiorowego

9.3.3.1. Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego

W 2025 r. skontrolowano 68 zakładów żywienia zbiorowego otwartego (restauracje i zakłady małej gastronomii), w których przeprowadzono łącznie 84 kontrole i rekontrole (w tym 7 kontroli interwencyjnych). Liczbę kontroli (w tym interwencyjnych) w stosunku do liczby zakładów (w tym skontrolowanych) w poszczególnych rodzajach obiektów żywienia zbiorowego otwartego oraz stan wdrożenia GHP/GMP i HACCP przedstawia poniższa tabela.

Tabela 17. Liczba kontroli (w tym interwencyjnych) w stosunku do liczby zakładów (w tym skontrolowanych) w poszczególnych zakładach żywienia zbiorowego otwartego oraz stan wdrożenia GHP/GMP i HACCP

Rodzaj zakładu	Liczba obiektów według rejestru	Liczba obiektów skontrolowanych	Wdrożone GHP/GMP	Wdrożony HACCP	Liczba kontroli ogółem	Liczba kontroli interwencyjnych
Restauracje	53	24	53	53	38	5
Zakłady małej gastronomii	102	28	102	102	34	2
Zakłady małej gastronomii tymczasowe lub ruchome	48	6	48	48	6	0
Gospodarstwa agroturystyczne	7	0	7	7	0	0

W zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego wydano 5 decyzji administracyjnych, w tym 1 decyzję o nieprzydatności środka spożywczego dla żywienia ludzi wycofującą z obrotu środki spożywcze po terminie przydatności do spożycia oraz 1 decyzję dotyczącą zaprzestania prowadzenia działalności gastronomicznej do czasu podjęcia skutecznych działań naprawczych. Nałożono 10 mandatów karnych na kwotę 2550,00 zł.

W tej grupie obiektów najczęściej stwierdzanymi nieprawidłowościami w obiektach żywnościowo-żywnościowych były:

- wykorzystywanie pomieszczeń niezgodnie z przeznaczeniem,
- nieprawidłowy stan sanitarno – techniczny pomieszczeń zakładu,
- zniszczone uszkodzone powierzchnie stykające się z żywnością,
- brak sprawnej wentylacji nad stanowiskiem obróbki termicznej potraw,
- niewłaściwe zabezpieczenie zakładu przed dostępem szkodników w zakładzie,
- nieprawidłowe przechowywanie odpadów,
- brak prawidłowych warunków do przeprowadzania zabiegów mycia i dezynfekcji rąk i/lub wyposażenia, sprzętu podręcznego oraz powierzchni mających kontakt z żywnością,

- brak wyniku badania wody,
- nieprawidłowy stan sanitarno-higieniczny zakładu, pomieszczeń i wyposażenia zakładu,
- brak zaangażowania właścicieli obiektów w merytoryczne przygotowanie pracowników w tym brak udokumentowanych szkoleń,
- brak przestrzegania zasad higieny osobistej wśród pracowników zakładu,
- brak do wglądu dokumentacji w zakresie dobrej praktyki produkcyjnej GMP oraz procedur opartych na zasadach HACCP,
- brak kontroli wewnętrznej w zakresie instrukcji dobrej praktyki higienicznej oraz procedur opartych na zasadach systemu HACCP,
- środki spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
- nieprzestrzeganie procedur funkcjonujących w zakładzie, brak przeprowadzania prawidłowej kontroli wewnętrznej opartej na dobrej praktyce higienicznej (GHP) i produkcyjnej (GMP) oraz na systemie analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli HACCP.

W większości przypadków przedsiębiorcy podjęli działania mające na celu niezwłoczne usunięcie uchybień, określając na piśmie sposób i termin realizacji zaleceń pokontrolnych. Zalecenia pokontrolne zostały usunięte, co zostało potwierdzone zapisami w protokole kontroli sprawdzającej.

W 1 przypadku wydano decyzję administracyjną zarządzającą zapewnienie prawidłowego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń zakładu. Termin realizacji zarządzeń decyzji został ustalony na rok 2026.

W 1 zakładzie w wyniku kontroli sanitarnej interwencyjnej wydano decyzję dotyczącą zaprzestania prowadzenia działalności gastronomicznej do czasu podjęcia skutecznych działań naprawczych z uwagi na stwierdzenie śladów obecności szkodników w zakładzie.

W danej grupie stan sanitarno-techniczny obiektów uległ polepszeniu względem ocen przeprowadzonych w roku 2024 r. Kontrole sanitarne przeprowadzone w latach ubiegłych, wydane decyzje administracyjne oraz doraźne zalecenia pokontrolne, a następnie ich weryfikacja w roku 2025 wywarły pozytywny wpływ m.in. na kierujących zakładami (zwiększenie świadomości i zaangażowania kierownictwa, szkolenie pracowników) przyczyniając się tym samym do poprawy stanu sanitarno-technicznego obiektów.

9.3.3.2. Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego oraz zakłady usług cateringowych

W 2025 r. przeprowadzono kontrole w 27 zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego oraz w 2 zakładach usług cateringowych. Łącznie wykonano 31 kontroli i rekontroli, w tym 2 kontrole interwencyjne.

W jednym z zakładów stwierdzono nieprawidłowe zabezpieczenie obiektu przed szkodnikami oraz ślady ich obecności. Właściciela ukarano mandatem karnym. W pozostałych zakładach żywienia zbiorowego nie odnotowano uchybień.

W jednym zakładzie usług cateringowych stwierdzono natomiast niezgodności z przepisami prawa żywnościowego dotyczącymi znakowania środka spożywczego wprowadzanego do obrotu. Przedsiębiorca niezwłocznie podjął działania naprawcze i pisemnie określił sposób oraz termin realizacji zaleceń pokontrolnych. Uchybienia zostały usunięte, co potwierdzono w protokole kontroli sprawdzającej.

Liczbę kontroli (w tym interwencyjnych) w odniesieniu do liczby zakładów w poszczególnych typach obiektów żywienia zbiorowego zamkniętego oraz stan wdrożenia zasad GHP/GMP i systemu HACCP przedstawiono w tabeli poniżej.

Tabela 18. Liczba kontroli (w tym interwencyjnych) w stosunku do liczby zakładów (w tym skontrolowanych) w poszczególnych zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego oraz stan wdrożenia GHP/GMP i HACCP

Rodzaj zakładu	Liczba obiektów według rejestru	Liczba obiektów skontrolowanych	Wdrożone GHP/GMP	Wdrożony HACCP	Liczba kontroli ogółem	Liczba kontroli interwencyjnych
Bloki żywienia w szpitalach	2	1	2	2	1	0
w tym bloki żywienia w szpitalach w systemie cateringowym	1	1	1	1	1	0
Bloki żywienia w domach opieki społecznej	2	1	2	2	1	0
Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka	4	1	4	4	1	0
w tym stołówki w żłobkach i domach małego dziecka w systemie cateringowym	2	0	2	2	0	0
Stołówki szkolne	26	11	26	26	11	0
w tym stołówki szkolne w systemie cateringowym	13	4	13	13	4	0
Stołówki w bursach i internatach	2	1	2	2	1	0
Stołówki w przedszkolach	16	7	16	16	7	0
w tym stołówki w przedszkolach w systemie cateringowym	3	1	3	3	1	0
Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych	6	3	6	6	3	1
w tym stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych w systemie cateringowym	1	1	1	1	1	1
Inne zakłady żywienia	18	2	18	18	2	0
w tym inne zakłady żywienia w systemie cateringowym	9	1	9	9	1	0
Zakłady usług cateringowych	4	2	4	4	1	1

9.3.4. Zakłady produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz miejsca ich obrotu.

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrowcu Świętokrzyskim w 2025 r. znajdowały się:

- **4 zakłady** produkujące materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością, w tym: 2 zakłady produkcji porcelany stołowej, 1 zakład produkcji opakowań papierowych z nadrukiem lub bez nadruku (m.in. torebek, papierów pakowych i kubków) oraz 1 zakład produkcji opakowań z tworzyw sztucznych typu „big-bag”;
- **40 miejsc obrotu** tymi materiałami i wyrobami, w tym 6 hurtowni i 34 sklepy detaliczne.



W 2025 r. w nadzorowanych obiektach przeprowadzono **6 kontroli** w zakresie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Nadzorem objęto łącznie: **2 zakłady produkcyjne** oraz **4 sklepy** wprowadzające do obrotu ww. materiały i wyroby.

Kontrola sanitarna w zakładach produkujących oraz prowadzących obrót materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością obejmuje ocenę warunków higieniczno-sanitarnych, weryfikację przestrzegania zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP), ocenę procesów technologicznych oraz stosowanych surowców. Sprawdzana jest również dokumentacja potwierdzająca zgodność wyrobów z obowiązującymi przepisami, prawidłowość znakowania oraz prowadzenie badań jakościowych i migracyjnych. Zakres kontroli obejmuje także ocenę zabezpieczenia przed szkodnikami, sposób postępowania z wyrobami niezgodnymi oraz – w razie potrzeby – pobór próbek do badań laboratoryjnych.

Przeprowadzone w zakładach produkcyjnych kontrole **nie wykazały nieprawidłowości** w zakresie wdrożenia i przestrzegania przez przedsiębiorców wymagań określonych w przepisach, w tym w:

- rozporządzeniu (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- rozporządzeniu Komisji (WE) nr 2023/2006 z dnia 22 grudnia 2006 r. w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej.

Ocenię w zakresie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością poddawane były również miejsca ich wykorzystywania w obrocie oraz w zakładach żywienia zbiorowego. Podczas kontroli sanitarnych **stwierdzono nieprawidłowości w 10 obiektach żywnościowo-żywieniowych**.

W ramach kontroli przeprowadzonych w **3 sklepach i supermarketach** odnotowano:

- w 1 supermarkecie – nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny pojemników z tworzywa sztucznego do przechowywania przypraw (pojemniki popękane, z ubytkami tworzywa);
- w 1 sklepie spożywczym – zły stan sanitarno-techniczny wewnętrznych powierzchni zamrażarki skrzyniowej (urządzenie silnie wyeksploatowane, z uszkodzonym uchwytem);
- w 1 sklepie spożywczym – nieprawidłowy stan techniczny drewnianych regałów (ubytki okleiny, powierzchnie zniszczone).

W 7 zakładach żywienia zbiorowego otwartego stwierdzono:

- w 1 zakładzie – nieprawidłowe przechowywanie opakowań jednorazowego użytku (opakowania składowane bezpośrednio na podłodze oraz w szatni dla personelu obok toalety);
- w 1 zakładzie – zły stan sanitarno-techniczny drewnianego pnia do mięsa (powierzchnia popękana, uszkodzona);
- w 1 zakładzie – nieprawidłowy stan drewnianej stolnicy (ubytki materiału, wystające elementy, nalot pleśni);
- w 3 zakładach – zniszczone metalowe półki w urządzeniach chłodniczych (korozja elementów);
- w 1 zakładzie – uszkodzoną zamrażarkę skrzyniową (powierzchnie wewnętrzne popękane, urządzenie zniszczone, urwany uchwyt).

We wszystkich przypadkach podmioty zostały zobowiązane – poprzez wpis w protokole – do podjęcia działań naprawczych. W 9 zakładach przeprowadzono kontrole sprawdzające, które potwierdziły usunięcie uchybień. W przypadku 1 zakładu kontrola sprawdzająca zostanie przeprowadzona w 2026 r.

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

W 2025 r., w ramach „Planu pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla Państwowej Inspekcji Sanitarnej” na rok 2025, na terenie powiatu ostrowieckiego pobrano **233 próbki środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością** (w 2024 r. – 257). Próbkę zostały przebadane w laboratorium Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kielcach, w innych laboratoriach Państwowej Inspekcji Sanitarnej działających w zintegrowanym systemie badań żywności, a także w wyspecjalizowanych jednostkach badawczych: Narodowym Instytucie Zdrowia Publicznego – Państwowym Zakładzie Higieny Państwowym Instytucie Badawczym, Państwowym Instytucie Weterynaryjnym – Państwowym Instytucie Badawczym (PIWet-PIB) w Puławach oraz Instytucie Ogrodnictwa – Państwowym Instytucie Badawczym w Skierniewicach.

Tabela 19. Zestawienie kierunków badań oraz liczby próbek żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością pobranych do badania w latach 2023 - 2025 r.

Kierunek badań	Liczba pobranych próbek		
	2023 r.	2024 r.	2025 r.
pestycydy	27	31	31
metale	19	18	18
azotany	2	2	3
MCPD i pochodne	1	1	1
zanieczyszczenia mikrobiologiczne	154	134	99
mikotoksyny	9	9	10
histamina	9	9	9
karbaminian etylu	1	0	0
substancje dodatkowe i aromaty	11	13	14
barwniki z grupy SUDAN	1	0	0
kryteria czystości substancji dodatkowych	2	1	0
kryteria czystości witamin i składników mineralnych	0	2	1
GMO	3	3	2
skażenia promieniotwórcze (izotop Cs-147)	1	1	9
zawartość jodu w soli	0	1	0

napromienianie żywności	2	2	2
witaminy i inne żywieniowe (suplementy diety)	7	8	7
witaminy i inne żywieniowe (żywność dla określonych grup)	3	3	3
witaminy i inne żywieniowe (żywność wzbogacana)	1	1	1
migracja globalna i specyficzna (materiały do kontaktu z żywnością)	4	3	4
ocena organoleptyczna (materiały do kontaktu z żywnością)	0	1	0
WWA	3	3	3
furan i pochodne	1	0	1
izomery trans	0	1	1
akrylamid	2	1	2
parametry jetczenia	1	0	1
antybiotykooporność	2	2	2
nadchlorany i alkaloidy	0	1	3
oznaczenie organoleptyczne i zanieczyszczenia biologiczne	0	1	2
alergeny (gluten, orzeszki)	2	3	3
positek	1	1	1
RAZEM:	272	257	233
Liczba próbek zdyskwalifikowanych:	8 (2,9% pobranych)	9 (3,5% pobranych)	1 (0,4% pobranych)

Spośród 233 zbadanych próbek środków spożywczych w 2025 r. **zdyskwalifikowano 1 próbkę**, co stanowi 0,4% wszystkich pobranych próbek (dla porównania w 2024 r. zdyskwalifikowano 9 próbek, tj. 3,5% pobranych).

Zakwestionowana próbka dotyczyła borowików suszonych, które zostały pobrane w związku z interwencją konsumencką. Badanie laboratoryjne wykazało **obecność martwych larw szkodników oraz otworów żerowiskowych**, co stanowiło podstawę do uznania środka spożywczego za niezgodny z obowiązującymi wymaganiami bezpieczeństwa żywności. W związku ze stwierdzoną niezgodnością przygotowano powiadomienie do Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (RASFF) celem przekazania go do właściwych organów w celu podjęcia działań zgodnych z procedurami krajowego systemu nadzoru nad bezpieczeństwem żywności.

Ponadto w **1 próbce mięsa wołowego na gulasz stwierdzono obecność bakterii *Escherichia coli* (szczepów opornych na cefalosporyny)**, co wskazuje na ich oporność na antybiotyki o szerokim spektrum działania. Obecność takich szczepów może prowadzić do zakażeń trudnych w leczeniu i stanowi istotne ryzyko dla zdrowia konsumentów. Sprawę przekazano do właściwej Inspekcji Weterynaryjnej nadzorującej producenta mięsa.

W 2025 r. stwierdzono również **przekroczenia liczby przypuszczalnych *Bacillus cereus* w 5 próbkach hummusu klasycznego z ciecierzycy i sezamu**. Obecność *Bacillus cereus* w podwyższonej liczbie świadczy o niewłaściwych warunkach higienicznych procesu produkcyjnego, nieprawidłowościach w zakresie obróbki termicznej lub zanieczyszczeniu wtórnym produktu. Bakteria ta może w sprzyjających warunkach namnażać się i wytwarzać toksyny odpowiedzialne za zatrucia pokarmowe. W związku ze stwierdzoną niezgodnością

sporządzono i przesłano powiadomienie do Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (RASFF). Jednocześnie ocena ryzyka przeprowadzona przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – PZH PIB nie wykazała bezpośredniego zagrożenia dla zdrowia konsumentów. Pomimo braku potwierdzonego ryzyka zdrowotnego, środek spożywczy wycofano z obrotu na podstawie art. 14 rozporządzenia (WE) nr 178/2002, jako produkt niespełniający wymagań w zakresie bezpieczeństwa żywności.

9.5. Znakowanie środków spożywczych

Próbki środków spożywczych pobranych do badań laboratoryjnych w ramach „Planu pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla Państwowej Inspekcji Sanitarnej” na rok 2025 były oceniane również pod względem zgodności oznakowania z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego. W 2025 r. ocenie w zakresie znakowania poddano wszystkie pobrane próbki. **Nie stwierdzono nieprawidłowości.**

Przedstawiciele Państwowej Inspekcji Sanitarnej dokonywali także oceny prawidłowości oznakowania środków spożywczych podczas bieżących kontroli sanitarnych prowadzonych w obiektach pozostających pod nadzorem organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W związku z interwencją konsumencką dotyczącą nieprawidłowego oznakowania środka spożywczego przeprowadzono kontrolę w zakładzie usług cateringowych. W toku czynności kontrolnych stwierdzono naruszenia przepisów rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w zakresie znakowania produktu. Wpisem do protokołu zobowiązano właściciela zakładu do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości poprzez zapewnienie prawidłowego oznakowania środka spożywczego. Przedsiębiorca poinformował Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrowcu Świętokrzyskim o planowanym terminie realizacji zaleceń. Po upływie wyznaczonego terminu przeprowadzono kontrolę sprawdzającą w celu weryfikacji wykonania zaleceń pokontrolnych. Podczas kontroli sprawdzającej potwierdzono, że wcześniejsze nieprawidłowości w oznakowaniu produktu zostały usunięte, a oznakowanie dostosowano do obowiązujących przepisów prawa żywnościowego.

9.6. Nadzór nad obrotem grzybami wprowadzanymi do obrotu oraz działalność edukacyjna w tym zakresie.

Nadzór nad obrotem grzybami świeżymi i suszonymi oraz przetworami grzybowymi prowadzono głównie podczas bieżących kontroli sanitarnych przeprowadzanych w obiektach produkcji, obrotu i żywienia zbiorowego. W przypadku stwierdzenia w obrocie grzybów świeżych, suszonych lub przetworów grzybowych oraz środków spożywczych zawierających grzyby dokonywano oceny ich znakowania pod względem zgodności z aktualnie obowiązującym prawem żywnościowym. Podczas bieżących kontroli sanitarnych nie stwierdzono nieprawidłowości.

W 2025 r. prowadzono działania informacyjne i edukacyjne mające na celu upowszechnianie wiedzy dotyczącej bezpieczeństwa grzybobrania, zapobiegania zatruciom grzybami oraz możliwości korzystania z porad grzyboznawczych. Informacje kierowano do szerokiej grupy odbiorców, wykorzystując różnorodne kanały komunikacji, w tym środki masowego przekazu tj.:

- strona internetowa PSSE Ostrowiec Świętokrzyski na której publikowano treści dotyczące: zasad bezpiecznego zbierania grzybów, profilaktyki zatruc grzybami, zasad korzystania z porad grzybowych, informacji o dyżurach klasyfikatora grzybów,



- media społecznościowe – w ramach działań informacyjnych wykorzystywano również oficjalny profil PSSE w serwisie Facebook. W mediach społecznościowych publikowano: przypomnienia dotyczące obowiązujących zasad bezpiecznego grzybobrania, materiały edukacyjne w formie grafik i krótkich komunikatów, informacje o dostępności porad grzybowych świadczonych przez PSSE,
- dystrybucja materiałów edukacyjnych - podczas stoisk informacyjno-edukacyjnych organizowanych na wydarzeniach lokalnych dystrybuowano materiały drukowane, w tym: broszury i ulotki dotyczące zasad bezpiecznego grzybobrania, materiały informacyjne dotyczące postępowania w przypadku podejrzenia zatrucia grzybami, kolorowanki edukacyjne skierowane do dzieci, promujące podstawowe zasady bezpieczeństwa w lesie,
- obchody Dni Inspekcji Sanitarnej - odwiedzający mieli możliwość uzyskania informacji na temat najczęstszych błędów popełnianych podczas zbioru grzybów, a także ryzyka związanego z konsumpcją grzybów niepewnego pochodzenia.

9.7. System wczesnego ostrzeżenia o niebezpiecznej żywności i paszach (RASFF)

System Wczesnego Ostrzeżenia o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (RASFF) służy do szybkiej wymiany informacji pomiędzy państwami członkowskimi Unii Europejskiej w sprawach dotyczących żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz pasz, mogących stwarzać zagrożenie dla zdrowia konsumentów. Organy urzędowej kontroli żywności wykorzystują system do natychmiastowego przekazywania informacji o produktach niebezpiecznych, pozwalając na szybkie podejmowanie działań zapobiegawczych.

W 2025 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrowcu Świętokrzyskim, w ramach funkcjonowania systemu RASFF, przesłał do Świętokrzyskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego **1 powiadomienie**, dotyczące środka spożywczego pobranego do badań laboratoryjnych i zakwestionowanego w zakresie badanych parametrów. Powiadomienie dotyczyło: **stwierdzenia przekroczenia liczby przypuszczalnych Bacillus cereus w 5 z 5 próbek środka spożywczego** pn. „Hummus klasyczny. Pasta z ciecierzycy i sezamu”. W ramach kompetencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej, na podstawie oceny ryzyka wykonanej przez ekspertów Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego – Państwowego Zakładu Higieny – Państwowego Instytutu Badawczego, monitorowano działania podejmowane przez podmioty odpowiedzialne za wycofywanie zakwestionowanych produktów z rynku.

W 2025 r. w ramach systemu RASFF Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrowcu Świętokrzyskim przeprowadził 6 kontroli oraz wykonał 167 innych czynności wyjaśniających wynikających z otrzymanych powiadomień.

W ramach działań podjętych w związku z powiadomieniami alarmowymi w systemie RASFF wycofano z obrotu produkty **na łączną wartość 105,40 zł tj. pyłek kwiatowy 200 g (4 szt., 105,40 zł) w związku z przekroczeniem sumy alkaloidów pirolizydynowych.**

W ramach działań podjętych w związku z powiadomieniami informacyjnymi w celu podjęcia działań w systemie RASFF wycofano z obrotu produkty **na łączną wartość 15 267,52 zł**, w tym:

- rodzynki (Iran), 100 g, 2 szt., 8,00 zł – **przekroczenie ochratoksyny A,**
- oregano suszone (Turcja), 100 g, 16 szt., 95,85 zł – **przekroczenie NDP alkaloidów pirolizydynowych,**
- ostropest plamisty mielony 200 g, 4 szt., 10,00 zł – **przekroczenie NDP kadmu,**
- orzechy laskowe (Gruzja), 100 g, 17 szt., 161,50 zł – **zapeśnienie orzechów,**
- danie „Kurczak teriyaki” 96 g, 17 szt., 91,63 zł – **brak informacji o napromienianiu,**
- piwo 0,5 l, 5 szt., 63,05 zł – **ryzyko wtórnej fermentacji i wzrostu ciśnienia w butelce,**
- herbata czarna (Sri Lanka), 100 g, 36 szt., 258,84 zł – **przekroczenie NDP antrachinonu,**

- herbatka ziołowa „Morwa biała”, suplement diety 40 g, 119 szt., 837,76 zł – **obecność *Salmonella spp.***,
- herbata czarna (Chiny), 80 g, 24 szt., 143,76 zł – **przekroczenie NDP antrachinonu**,
- ostropest plamisty, herbatka ziołowa 40 g, 3 szt., 13,35 zł – **przekroczenie sumy alkaloidów pirolizydynowych**,
- woda źródlana 1,5 l, 18 szt., 56,34 zł – **obecność bakterii grupy coli**,
- pyłek kwiatowy (Polska), 200 g, 4 szt., 88,00 zł – **przekroczenie sumy 35 alkaloidów pirolizydynowych**,
- suplement diety „Borelioza Max” 125 ml, 142 szt., 106,48 zł – **obecność niedozwolonych składników (*Chelidonium majus*, *Artemisia annua*)**,
- suplement diety „Black Walnut Juglans Nigra”, 30 kaps., 676 szt., 11 823,24 zł – **obecność niedozwolonego składnika nowej żywności (*Juglans nigra*)**,
- chrupki kukurydziane 100 g (produkt bezglutenowy), 81 szt., 178,20 zł – **przekroczenie poziomu glutenu >20 mg/kg**,
- chrupki kukurydziane o smaku toffi 70 g (produkt bezglutenowy), 456 szt., 1 331,52 zł – **przekroczenie poziomu glutenu >20 mg/kg**.

9.8. Nadzór nad suplementami diety, środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia żywieniowego, środkami spożywczymi wzbogacanymi witaminami i składnikami mineralnymi

W 2025 r., w ramach realizacji zadań, prowadzono kontrole w zakresie znakowania, prezentacji i reklamy suplementów diety, żywności wzbogacanej oraz żywności przeznaczonej dla określonych grup, na etapie produkcji, obrotu detalicznego i hurtowego, a także w sprzedaży internetowej. Oceniano w szczególności:

- przestrzeganie zakazu sugerowania właściwości leczniczych,
- kompletność i prawidłowość informacji obowiązkowych (w tym m.in. wykaz składników, ostrzeżenia, oświadczenia żywieniowe i zdrowotne),
- obecność składników niedozwolonych w suplementach diety,
- zgodność przekazu marketingowego z przepisami prawa żywnościowego.

Kontrolami objęto:

- zakład produkcji żywności w którym przeprowadzono 1 kontrolę; oceniono 1 środek spożywczy z kategorii żywności wzbogacanej; nie stwierdzono nieprawidłowości,
- zakłady obrotu (sklepy, apteki, hurtownie i inne): zrealizowano 27 kontroli; oceniono 81 produktów, w tym 53 suplementy diety, 23 produkty żywności wzbogacanej oraz 5 produktów żywności dla określonych grup. Nie odnotowano nieprawidłowości wymagających działań administracyjnych,
- 30 stron internetowych; oceniono 147 produktów, w tym 136 suplementów diety. Stwierdzono łącznie 40 nieprawidłowości, wszystkie dotyczące suplementów diety (m.in. przypisywanie właściwości zapobiegania chorobom lub leczenia, brak informacji obowiązkowych, wprowadzające w błąd formy prezentacji).



W zakresie nadzoru przeprowadzono również:

- kontrole w zakresie zakazu reklamy produktów dla niemowląt: przeprowadzono 18 kontroli – bez stwierdzonych uchybień,

- monitoring stron podmiotów z regionu: sprawdzono 23 strony internetowe – nie stwierdzono prowadzenia działalności niezarejestrowanej lub niezatwierdzonej,
- realizację 24 poleceń Głównego Inspektora Sanitarnego oraz przeprowadzono 2 kontrole na wniosek innych PPIS.

W 2025 r. pobrano łącznie **27 próbek suplementów diety, żywności wzbogacanej, żywności dla niemowląt i małych dzieci oraz żywności specjalnego przeznaczenia medycznego**. Żadna z próbek nie została zakwestionowana. Do badań pobrano:

- suplementy diety (6 próbek) takie jak preparaty witaminowe i mineralne (m.in. witamina C, żelazo, potas, magnez z witaminami), preparaty kwasów tłuszczowych omega-3-6-9, kolagen, produkty roślinne (m.in. morwa biała, czerwony ryż/monakoliny), suplementy dla dzieci. Kierunki badań: zawartość witamin i składników mineralnych, mikrobiologia, WWA, mikotoksyny, metale, substancje dodatkowe, kryteria czystości,
- żywność dla niemowląt i małych dzieci / żywność dla określonych grup (9 próbek) w tym mleka początkowe (proszek i płyn), dania gotowe (spaghetti po bolońsku, zupy krem, warzywa z indykiem), deserki owocowe, a także żywność specjalnego przeznaczenia medycznego (preparat elektrolitowy, preparat dla pacjentów z niedożywieniem). Kierunki badań: metale, pestycydy, nadchlorany, furan i pochodne, witaminy/składniki mineralne oraz znakowanie,
- żywność wzbogacana (1 próbka) tj.: produkt wzbogacany dla małych dzieci w kierunku weryfikacja wzbogacenia i wartości odżywczej,
- składniki do wytwarzania suplementów diety (1 próbka) tj.: askorbinian sodu w kierunku kryteria czystości.

9.9. Ocena sposobu żywienia w zakładach zamkniętych żywienia zbiorowego typu zamkniętego

Prawidłowy sposób żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego stanowi istotny element profilaktyki zdrowotnej, leczenia oraz kształtowania właściwych nawyków żywieniowych. Jakość i ilość stosowanych surowców, sposób komponowania posiłków, techniki kulinarne oraz zgodność jadłospisów z normami żywienia mają bezpośredni wpływ na stan zdrowia osób żywionych w tych obiektach. Dlatego nadzór nad organizacją żywienia w placówkach takich jak szpitale, domy pomocy społecznej, żłobki, przedszkola, szkoły, bursy, internaty i zakłady opiekuńczo-wychowawcze stanowi jeden z istotnych obszarów działalności organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Kontrole prowadzone w ramach nadzoru obejmują ocenę spełnienia wymogów prawa żywnościowego, teoretyczną analizę jadłospisów dekadowych, ocenę zgodności z obowiązującymi normami żywienia oraz – w wybranych przypadkach – pobór próbek całodziennego wyżywienia do badań laboratoryjnych. Działania te mają szczególne znaczenie w obiektach żywiących osoby wymagające diet specjalnych, osoby chore lub przebywające w placówkach opiekuńczych, gdzie właściwe żywienie jest elementem procesu terapeutycznego i determinantem zachowania prawidłowego stanu zdrowia.

W 2025 r. nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego typu zamkniętego obejmował szeroki zakres działań ukierunkowanych na ocenę zgodności sposobu żywienia z normami żywienia, wymogami prawa żywnościowego oraz zasadami racjonalnego żywienia. **Oceniono łącznie 25 jadłospisów dekadowych w zakładach należących do różnych grup żywienia** – od szpitali i domów pomocy społecznej, po żłobki, przedszkola, szkoły, bursy, internaty oraz placówki opiekuńczo-wychowawcze. We wszystkich ocenianych obiektach jadłospisy uzyskały ocenę co najmniej „zadowolającą”, co świadczy o ogólnie prawidłowej organizacji żywienia w nadzorowanych jednostkach. Oceny przeprowadzono z wykorzystaniem: „Arkusza oceny dekadowej jadłospisu”, obowiązujących Norm żywienia dla populacji Polski (NIZP-PZH PIB, 2024 r.), Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w odniesieniu do jednostek systemu oświaty oraz zaleceń żywieniowych dla dzieci do lat 3 („Żywienie dzieci w żłobkach...”).

Analiza wniesionych uwag wykazała, że najczęściej powtarzającym się problemem pozostaje niewystarczająca różnorodność stosowanych surowców oraz zbyt mała liczba grup produktów niezbędnych dla zapewnienia właściwej wartości odżywczej posiłków. Dotyczy to w szczególności:

- roślin strączkowych,
- świeżych owoców i warzyw,
- produktów mlecznych i napojów mlecznych,
- produktów pełnoziarnistych oraz różnorodnych kasz,
- ryb i przetworów rybnych.

W wielu jadłospisach stwierdzano również zbyt małą liczbę posiłków serwowanych w ciągu dnia (3 posiłki zamiast zalecanych 4–5), co skutkowało przerwami między posiłkami przekraczającymi 4 godziny. Problem ten dotyczył przede wszystkim placówek żywiących osoby dorosłe – szpitale, domy pomocy społecznej oraz zakłady usług cateringowych realizujące żywienie w systemie dostaw.

W odniesieniu do jednostek systemu oświaty (żłobki, przedszkola, szkoły, bursy i internaty) kontrole wykazały wysoki stopień przestrzegania przepisów prawa żywnościowego, w szczególności rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. W większości przypadków uwagi miały charakter uzupełniający i dotyczyły zwiększenia urozmaicenia poszczególnych grup surowców, a nie naruszeń wymogów prawnych. Nie odnotowano nieprawidłowości o charakterze rażącym lub mogących świadczyć o zagrożeniu zdrowotnym żywionych dzieci i młodzieży.

W 2025 r. przeprowadzono również **laboratoryjną ocenę wartości odżywczej próbki całodziennego wyżywienia przygotowywanego w systemie cateringowym dla pacjentów szpitala**. Pomimo prawidłowej łącznej wartości energetycznej oraz właściwego udziału energii z białka i węglowodanów, wynik wykazał: zbyt niski udział energii z tłuszczu, zbyt wysoką zawartość soli, rozbieżności między wartościami teoretycznymi a wynikami analizy chemicznej, wskazujące m.in. na możliwe błędy porcjowania lub brak aktualizacji danych magazynowych.

Wszystkie placówki, w których wniesiono uwagi, zobowiązały się do ich wdrożenia, składając pisemne oświadczenia o sposobie poprawy jakości żywienia, co potwierdza właściwą współpracę z organem nadzoru oraz gotowość do podnoszenia jakości żywienia.

W 2025 r. nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrowcu Świętokrzyskim objętych było **13 sklepików szkolnych funkcjonujących na terenie powiatu**. W ramach nadzoru przeprowadzono 4 kontrole sanitarne w sklepikach zlokalizowanych w jednostkach systemu oświaty. Zakres przeprowadzonych kontroli obejmował w szczególności weryfikację przestrzegania przepisów rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań dotyczących żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży. W żadnym z kontrolowanych sklepików nie stwierdzono nieprawidłowości. Oferowany asortyment był zgodny z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego, a punktom sprzedaży nie wydano zaleceń pokontrolnych.

W 2025 r. realizowano również polecenia Głównego Inspektora Sanitarnego dotyczące kontroli asortymentu oferowanego w sklepikach szkolnych pod kątem obecności cukierków i innych wyrobów, których wygląd może przypominać dopalacze, leki, tabletki lub inne produkty mogące budzić niepożądane skojarzenia u dzieci i młodzieży.

W ramach realizacji przedmiotowego polecenia GIS przeprowadzono 3 kontrole w sklepikach szkolnych. Ocenie podlegał zarówno wygląd oferowanych produktów, ich forma, opakowanie oraz sposób prezentacji, jak również potencjalne ryzyko dla zdrowia i bezpieczeństwa uczniów wynikające z możliwości wprowadzenia w błąd co do charakteru środków spożywczych. Nie stwierdzono nieprawidłowości. W kontrolowanych sklepikach nie oferowano produktów, które mogłyby imitować środki psychoaktywne, leki lub inne substancje mogące wzbudzać niepokój z punktu widzenia bezpieczeństwa zdrowotnego uczniów.

9.10. Działania podejmowane w ramach interwencji konsumentów

W 2025 r. do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrowcu Świętokrzyskim **wpłynęły 32 interwencje** dotyczące bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności, warunków higienicznych oraz sposobu prowadzenia działalności w obiektach nadzorowanych. Interwencje dotyczyły różnorodnych zagadnień istotnych z punktu widzenia ochrony zdrowia publicznego.

Zakres przedmiotowy zgłaszanych interwencji obejmował w szczególności:

- wprowadzanie do obrotu środków spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej, w tym produktów:
 - po dacie minimalnej trwałości lub po terminie przydatności do spożycia,
 - niewłaściwych cechach sensorycznych,
 - po spożyciu których zgłaszano dolegliwości ze strony układu pokarmowego;
- nielegalne praktyki sprzedaży mięsa w jednej z sieci sklepów spożywczych;
- nieprawidłowy stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń zakładów;
- uciążliwości zapachowe i hałas związane z prowadzoną produkcją żywności (m.in. zapachy wypieków i olejków do ciast, hałas pracy miksera);
- wprowadzanie do obrotu środków spożywczych niewłaściwie oznakowanych;
- obecność szkodników lub śladów ich bytowania w obiektach i pomieszczeniach;
- obecność owadów w środkach spożywczych, w tym w suplementach diety i w suszonych grzybach;
- brak zachowania higieny osobistej przez personel;
- obecność ciała obcego w środku spożywczym.



Z ogólnej liczby 32 zgłoszeń, rozpatrzono 26 interwencji (81,25%). W wyniku podjętych czynności stwierdzono: **11 interwencji potwierdzonych** oraz 15 interwencji niepotwierdzonych. W 3 przypadkach zgłoszenia dotyczyły zagadnień nie należących w kompetencjach PPIS, w związku z czym zostały przekazane do właściwych organów.

W 2025 r. wdrożono nowe, jednolite w skali kraju wytyczne dotyczące sposobu postępowania z interwencjami wpływającymi do powiatowych stacji sanitarno-epidemiologicznych. Jednocześnie uruchomiono możliwość składania interwencji za pośrednictwem platformy e-Sanepid, co: usprawniło obieg informacji, skróciło czas reakcji organu, ujednoliciło procedurę rejestracji i obsługi zgłoszeń oraz umożliwiło pełniejszą dokumentację przebiegu rozpatrywania interwencji.

Wprowadzenie systemu elektronicznego przyczyniło się do poprawy efektywności obsługi zgłoszeń oraz ułatwiło komunikację z osobami interweniującymi.

9.11. Pozostałe działania podejmowane w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia

9.11.1. Współpraca z instytucjami zewnętrznymi w tym z innymi inspekcjami urzędowej kontroli żywności

W 2025 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrowcu Świętokrzyskim kontynuował współpracę z instytucjami zewnętrznymi oraz innymi organami urzędowej kontroli żywności. Współpraca ta obejmowała wymianę informacji, realizację wspólnych działań kontrolnych, konsultacje merytoryczne oraz udział w działaniach edukacyjnych.

Współpraca z innymi inspekcjami właściwymi w zakresie bezpieczeństwa żywności, polegała na:

- przekazywaniu informacji o środkach spożywczych niespełniających wymagań jakości zdrowotnej,
- realizacji wspólnych działań kontrolnych.

W 2025 r. ponownie realizowano „Plan działania dotyczący produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego” we współpracy z **Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa (PIORiN)**. W ramach tego: przeprowadzono 6 wspólnych kontroli sanitarnych u rolników prowadzących produkcję pierwotną oraz pobrano 14 próbek owoców i warzyw do badań mikrobiologicznych i chemicznych (azotany, metale szkodliwe). W wyniku przeprowadzonych działań nie stwierdzono nieprawidłowości.

Kontynuowano ścisłą współpracę z **Powiatowym Lekarzem Weterynarii (PLW)**, ze szczególnym uwzględnieniem działań w zakresie zapobiegania i zwalczania Afrykańskiego pomoru świń (ASF). Kontrole obejmowały ocenę:

- identyfikowalności mięsa wieprzowego i przetworów oraz mięsa zwierząt łownych,
- oferowania dań z dziczyzną w obiektach żywienia zbiorowego,
- postępowania ze zlewkami pokonsumpcyjnymi.

W 2025 r. **przeprowadzono łącznie 68 kontroli**, z czego część została zrealizowana wspólnie z Inspekcją Weterynaryjną na Targowisku Miejskim w Ostrowcu Świętokrzyskim. Celem tych kontroli była weryfikacja pochodzenia produktów pochodzenia zwierzęcego oraz zapobieganie wprowadzaniu do obrotu mięsa niewiadomego pochodzenia.

W związku z dwoma pismami skierowanymi przez **Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (IJHARS)**, dotyczącymi podejrzenia wprowadzania do obrotu żywności po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości: przeprowadzono kontrole w dwóch zakładach podczas których stwierdzono nieprawidłowości zgodne z informacjami przekazanymi przez IJHARS. Podjęto stosowne działania zgodnie z kompetencjami PPIS.

Przedstawiciel PPIS uczestniczył – na zaproszenie Biura Powiatowego **Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa (ARiMR)** – jako prelegent w konferencji „Razem Silniejsze” dla Kót Gospodyń Wiejskich. Podczas wystąpienia omówiono: wymagania sanitarno-higieniczne dotyczące produkcji i dystrybucji żywności oraz najczęściej występujące nieprawidłowości i sposoby ich unikania.

Na zaproszenie dyrektora jednego z **przedszkoli publicznych** przedstawiciel PPIS uczestniczył w debacie między przedszkolnej pod hasłem „Nasza moc, nasza planeta”. Podczas spotkania dzieciom zaprezentowano podstawowe informacje dotyczące opakowań do żywności oraz zasady bezpiecznego użytkowania materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

9.11.2. Wzmocniony nadzór nad wodami butelkowanymi wprowadzanymi do obrotu

W okresie letnim 2025 r., obejmującym miesiące czerwiec – wrzesień, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrowcu Świętokrzyskim prowadził **wzmocniony nadzór nad wodami butelkowanymi znajdującymi się w obrocie detalicznym** na terenie powiatu ostrowieckiego. Działania te realizowano w związku ze zwiększonym spożyciem oraz rotacją wód butelkowanych w sezonie wysokich temperatur, co uzasadnia konieczność intensyfikacji kontroli w tym obszarze.

Kontrole obejmowały ocenę prawidłowości warunków przechowywania, a także szczegółową weryfikację oznakowania produktów, ze szczególnym uwzględnieniem: naturalnych wód mineralnych i wód źródlanych.

W trakcie czynności kontrolnych zwrócono szczególną uwagę na zgodność informacji umieszczonych na etykietach z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 31 marca 2011 r. w sprawie naturalnych wód mineralnych, wód źródlanych i wód stołowych. Równocześnie prowadzono ocenę:

- warunków magazynowania i ekspozycji produktów,
- narażenia na działanie promieni słonecznych i źródeł ciepła,
- czystości miejsc składowania,
- właściwego rozmieszczenia produktów na półkach i zapleczu,
- ogólnych warunków sanitarnych w miejscach obrotu.



W ramach działań kontrolnych w sezonie letnim 2025 r.: oceniono oznakowanie 45 wód mineralnych oraz źródlanych oraz przeprowadzono kontrole warunków przechowywania wód butelkowanych w 16 zakładach obrotu żywnością, obejmujących m.in. sklepy spożywcze, supermarkety oraz punkty sprzedaży w obiektach ruchomych. W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości zarówno w zakresie oznakowania produktów, jak i sposobu ich przechowywania. Wyniki przeprowadzonego nadzoru potwierdziły, że podmioty prowadzące obrót wodami butelkowanymi na terenie powiatu ostrowieckiego zapewniają odpowiednie warunki przechowywania produktów oraz prawidłowo wywiązują się z obowiązków dotyczących ich znakowania.

9.11.3. Wzmoczony nadzór w zakresie żywienia zbiorowego w sezonie letnim

W sezonie letnim 2025 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrowcu Świętokrzyskim realizował wzmoczony nadzór nad bezpieczeństwem żywienia zbiorowego, ze szczególnym uwzględnieniem:

- zakładów małej gastronomii zlokalizowanych w **miejscowościach turystycznych**,
- zakładów żywienia zbiorowego **obsługujących zorganizowany wypoczynek**,
- wybranych **restauracji** zlokalizowanych w miejscowościach turystycznych, na trasach turystycznych, na stacjach paliw oraz na dworcach PKS.

Nadzór miał na celu zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i posiłków oferowanych turystom w okresie wzmoczonego ruchu, w tym potwierdzenie prawidłowego wdrożenia i realizacji procedur GHP/GMP i systemów opartych na zasadach HACCP, właściwego postępowania z żywnością oraz utrzymania higieny personelu i obiektów.

W okresie od 20 czerwca do 30 września 2025 r. przeprowadzono kontrole w następujących grupach obiektów:

- zakłady małej gastronomii w miejscowościach turystycznych. Skontrolowano: 7 zakładów, co stanowi 38% ogólnej liczby zakładów małej gastronomii w miejscowościach turystycznych,
- zakłady żywienia zbiorowego obsługujące zorganizowany wypoczynek. Skontrolowano: 4 zakłady, co stanowi 100% nadzorowanych obiektów w tej kategorii,
- restauracje w miejscowościach turystycznych, na trasach turystycznych, na stacjach paliw, na dworcach PKS. Przeprowadzono łącznie 6 kontroli i rekontroli.

W skontrolowanych zakładach nie stwierdzono nieprawidłowości sanitarno-higienicznych. Przedsiębiorcy prawidłowo realizowali kontrolę wewnętrzną, w tym monitorowali krytyczne parametry procesów

(np. temperatury) oraz prowadzili wymagane zapisy. Zapewniono utrzymanie ciągłości łańcucha chłodniczego oraz właściwe warunki przechowywania surowców i potraw. Informacje dla konsumentów, w tym dotyczące alergenów, były udostępniane w sposób umożliwiający podjęcie świadomych decyzji żywieniowych. Mandatów karnych nie nakładano. Decyzji administracyjnych dotyczących poprawy stanu sanitarno-technicznego nie wydawano. Kontroli interwencyjnych nie przeprowadzano.

9.11.4. Żywnienie podczas wypoczynku letniego i zimowego dzieci i młodzieży

W 2025 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrowcu Świętokrzyskim prowadził nadzór nad warunkami żywienia podczas zimowych i letnich wyjazdowych form wypoczynku dzieci i młodzieży. Celem działań była ocena jakości zdrowotnej żywności, warunków sanitarno-higienicznych oraz prawidłowości funkcjonowania systemów zapewnienia bezpieczeństwa żywności w obiektach obsługujących zorganizowany wypoczynek.

W ramach nadzoru przeprowadzono 6 kontroli sanitarnych. Wszystkie kontrolowane zakłady posiadały opracowane i wdrożone zasady Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) i Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) oraz realizowały systemy kontroli wewnętrznej oparte na zasadach systemu HACCP. Kontrole obejmowały ocenę stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń i wyposażenia, higieny procesów produkcyjnych, gospodarki odpadami, warunków przechowywania i dystrybucji żywności, jakości wody wykorzystywanej w procesie technologicznym, jak również ocenę kwalifikacji i higieny osobistej pracowników mających kontakt z żywnością.

Do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego nie wpłynęły żadne skargi ani interwencje dotyczące warunków żywienia w obiektach wypoczynku dzieci i młodzieży. Nie nakładano mandatów karnych, a przeprowadzone kontrole potwierdziły prawidłowe funkcjonowanie nadzorowanych zakładów.

9.11.5. GMO

W 2025 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrowcu Świętokrzyskim prowadził nadzór nad przestrzeganiem przez przedsiębiorców wymagań określonych w rozporządzeniach (WE) nr 1829/2003 oraz (WE) nr 1830/2003 dotyczących żywności genetycznie zmodyfikowanej oraz jej znakowania. Kontrole ukierunkowane były w szczególności na weryfikację prawidłowego oznakowania środków spożywczych, a także na ocenę kompletności i wiarygodności dokumentacji towarzyszącej surowcom i produktom, które potencjalnie mogłyby zawierać organizmy modyfikowane genetycznie lub ich pochodne.

W ramach nadzoru **przeprowadzono ogółem 108 kontroli** obejmujących zakłady produkcji żywności, zakłady obrotu żywnością oraz obiekty żywienia zbiorowego. Kontrole prowadzone w zakładach produkcyjnych koncentrowały się na ocenie wykorzystywanych surowców, w szczególności takich jak ziarno słonecznika, siemię lniane, olej rzepakowy oraz inne produkty roślinne, które z uwagi na charakter upraw mogą potencjalnie występować w postaci zmodyfikowanej genetycznie. Przedsiębiorcy okazali dokumenty potwierdzające pochodzenie i charakter stosowanych surowców, w tym faktury zakupu, certyfikaty jakości, atesty, specyfikacje techniczne oraz oświadczenia producentów i dostawców. Na podstawie analizy przedłożonej dokumentacji ustalono, że stosowane surowce **nie zawierały składników GMO**.

W zakładach obrotu żywnością oraz zakładach żywienia zbiorowego prowadzono kontrole prawidłowości **znakowania produktów spożywczych**, zwracając szczególną uwagę na te kategorie wyrobów, które najczęściej mogą zawierać składniki pochodzące z roślin modyfikowanych genetycznie (m.in. oleje, produkty zawierające soję lub kukurydzę). Zakres nadzoru obejmował oceny opakowań jednostkowych, etykiet, informacji dla konsumenta oraz dokumentów potwierdzających skład surowcowy produktów.

W wyniku przeprowadzonych kontroli **nie stwierdzono produktów oznakowanych informacją o zawartości organizmów genetycznie zmodyfikowanych**, a więc takich, które zgodnie z przepisami

wymagałyby obowiązkowego oznakowania o treści: „genetycznie zmodyfikowany” lub „wyprodukowany z GMO”. Nie ujawniono również przypadków braku oznaczeń, które powinny być zastosowane, ani produktów, w odniesieniu do których dokumentacja wzbudzałaby wątpliwości co do składu lub pochodzenia.

9.11.6. Nadzór nad jakością zdrowotną tłuszczów używanych do smażenia

W 2025 r., kontynuując działania prowadzone w latach poprzednich, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrowcu Świętokrzyskim realizował **nadzór nad jakością tłuszczów stosowanych do smażenia w zakładach małej gastronomii, ciastkarniach oraz piekarniach**. Kontrole przeprowadzono w oparciu o wymagania określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 25 września 2012 r., dotyczącym maksymalnych dopuszczalnych poziomów substancji zanieczyszczających mogących występować w tłuszczach przeznaczonych do smażenia oraz kryteriów dla metod analitycznych stosowanych do ich oznaczania.

W ramach działań nadzorczych oceniano przede wszystkim zawartość związków polarnych, stanowiących wskaźnik stopnia degradacji tłuszczu w wyniku wielokrotnego podgrzewania, niewłaściwego przechowywania lub nieprawidłowego użytkowania. Zawartość ta nie może przekraczać 25%, co jest wartością graniczną określoną w obowiązujących przepisach i stanowi podstawowy parametr oceny przydatności tłuszczu do dalszego stosowania.

W nadzorowanych zakładach przeprowadzono łącznie 28 pomiarów obejmujących różne rodzaje tłuszczów wykorzystywanych do smażenia, w tym tłuszcze roślinne oraz mieszaniny tłuszczowe powszechnie stosowane w gastronomii. Badania realizowano przy użyciu testera tłuszczu, umożliwiającego natychmiastową ocenę poziomu związków polarnych i tym samym szybką weryfikację, czy stosowany tłuszcz spełnia wymagania zdrowotne.

Wszystkie analizowane próbki wykazały prawidłową zawartość związków polarnych, tj. wartość nieprzekraczającą 25%, co oznacza, że tłuszcze stosowane w kontrolowanych zakładach były użytkowane zgodnie z zasadami dobrej praktyki higienicznej i nie stanowiły zagrożenia dla zdrowia konsumentów.

9.11.7. Ocena warunków przechowywania środków spożywczych wymagających chłodzenia (zachowanie łańcucha chłodniczego w produkcji i obrocie)

Ciągłość łańcucha chłodniczego stanowi jeden z kluczowych elementów systemu zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Obejmuje on wszystkie działania podejmowane przez przedsiębiorców sektora spożywczego **w celu utrzymania właściwych temperatur przechowywania, transportu, magazynowania oraz ekspozycji środków spożywczych** – począwszy od momentu ich wytworzenia, aż do chwili, gdy trafiają do konsumenta. Utrzymanie prawidłowej temperatury jest jednym z najważniejszych parametrów decydujących zarówno o bezpieczeństwie zdrowotnym żywności, jak i o zachowaniu jej jakości organoleptycznej, w tym smaku, zapachu i świeżości.

Naruszenie ciągłości łańcucha chłodniczego może prowadzić do przyspieszonego psucia produktów, a w konsekwencji – do wzrostu ryzyka rozwoju drobnoustrojów chorobotwórczych. Dlatego organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej regularnie kontrolują temperatury przechowywania żywności w nadzorowanych obiektach, oceniając zarówno warunki techniczne urządzeń chłodniczych, jak i prawidłowość monitorowania oraz dokumentowania parametrów krytycznych w ramach systemów GHP, GMP i HACCP.

Prawidłowo utrzymane warunki chłodnicze ograniczają rozwój bakterii, spowalniają procesy degradacji żywności, a jednocześnie pozwalają zachować pożądaną jakość produktów przez cały okres ich przydatności do spożycia. Zapewnienie ciągłości łańcucha chłodniczego pozostaje zatem jednym z priorytetowych obszarów nadzoru sanitarnego.

W 2025 r. w ramach nadzoru nad ciągłością łańcucha chłodniczego przeprowadzono pomiary temperatur w 222 obiektach, obejmując 628 pomiarów w kluczowych strefach chłodniczych: urządzeniach chłodniczych, zamrażarkach, magazynach chłodniczych, pomieszczeniach magazynowych oraz na salach sprzedaży. Największy odsetek pomiarów dotyczył urządzeń chłodniczych – 235 pomiarów (37,4%), następnie zamrażarek – 153 (24,4%), pomieszczeń magazynowych – 99 (15,8%), magazynów–chłodni – 76 (12,1%) oraz pomieszczeń sprzedaży – 65 (10,4%).

W rozbiciu na rodzaje obiektów wykonano: 280 pomiarów w obiektach obrotu żywnością (bez środków transportu), 124 w restauracjach, 93 w obiektach produkcji żywności, 74 w żywieniu zbiorowym typu zamkniętego oraz 57 w zakładach małej gastronomii. W obszarze procesów technologicznych (temperatury wydawanych posiłków/posiłków w bemarach) wykonano pomiary w 2 obiektach. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie mierzonych temperatur, nie nakładano mandatów karnych i nie wydawano decyzji nakazujących wycofanie środków spożywczych.

Powyższe wyniki potwierdzają utrzymanie prawidłowych warunków chłodniczych w obiektach nadzorowanych, w tym właściwego monitoringu i dokumentowania parametrów krytycznych w ramach GHP/GMP/HACCP.

9.11.8. Podsumowanie

W 2025 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrowcu Świętokrzyskim sprawował nadzór nad 1590 obiektami żywnościowo - żywieniowymi, podczas gdy w roku 2024 liczba ta wynosiła 1691, co oznacza spadek o 101 obiektów (-5,97%). W omawianym okresie zrealizowano łącznie 379 kontroli sanitarnych, w tym 32 kontrole interwencyjne, których udział wyniósł 8,44%. Wydano 15 decyzji administracyjnych, a nałożone sankcje mandatowe objęły 20 mandatów na łączną kwotę 5700,00 zł, przy średniej wysokości mandatu 285,00 zł. Dane te potwierdzają utrzymanie stałej aktywności nadzorczej, ukierunkowanej na obszary o podwyższonym ryzyku i na podmioty wymagające częstszej weryfikacji.

Na podstawie ustaleń kontrolnych stwierdzono, że ogólny poziom przestrzegania przepisów prawa żywnościowego był zadowalający. W skali systemowej utrzymano pełne wdrożenie zasad Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej we wszystkich nadzorowanych obiektach, a wdrożenie systemów HACCP wzrosło do 80,7% wobec 79,5% w roku poprzednim. Kategoryzacja obiektów według poziomu ryzyka, oparta na wytycznych i arkuszach oceny zakładu, pozostaje skutecznym narzędziem działań nadzorczych i determinowania częstotliwości kontroli, przy czym ujęcie obiektu w kategorii wyższego ryzyka wynika z profilu działalności i stwierdzonych zagrożeń, nie przesądzając samo przez się o złym stanie sanitarnym.

W zakresie kontroli w zakładach produkcji żywności objęto nadzorem 70 podmiotów, wykonując 88 kontroli i rekontroli, w tym 7 kontroli interwencyjnych. Nieprawidłowości potwierdzono w dwóch obiektach, co stanowi 2,86% skontrolowanych zakładów produkcyjnych, i dotyczyły one stanu sanitarno-technicznego, realizacji GHP/GMP/HACCP, zabezpieczenia przed szkodnikami oraz dokumentacji gospodarki odpadami. Wydano decyzję nakazującą przywrócenie właściwego stanu sanitarno-technicznego z terminem realizacji na 2026 r., a zastosowane działania naprawcze zweryfikowano w toku czynności sprawdzających.

W obszarze ciągłości łańcucha chłodniczego przeprowadzono 628 pomiarów temperatur w urządzeniach chłodniczych, zamrażarkach, magazynach–chłodniach, pomieszczeniach magazynowych oraz w strefach sprzedaży. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie utrzymania wymaganych parametrów. Największy zakres pomiarów dotyczył urządzeń chłodniczych i zamrażarek, co pozostaje spójne z profilowaniem punktów krytycznych i pozwala wnioskować o wysokim poziomie nadzoru operacyjnego nad temperaturą przechowywania żywności.

W działaniach sezonowych, obejmujących wzmożony nadzór nad obiektami w miejscowościach turystycznych oraz nad wodami butelkowanymi w okresie letnim, nie odnotowano nieprawidłowości. Wyniki 28 pomiarów zawartości związków polarnych w tłuszczach do smażenia mieściły się w wartościach dopuszczalnych, a 108 kontroli w zakresie przepisów dotyczących GMO nie wykazało przypadków oferowania żywności oznakowanej jako zawierającej GMO, ani nie potwierdziło uchybień dokumentacyjnych. W nadzorze nad producentami produkcji pierwotnej i rolniczego handlu detalicznego pobrano 22 próbki płodów rolnych do badań w kierunku pestycydów, metali, azotanów, mikrobiologii i skażeń promieniotwórczych; wszystkie wyniki były prawidłowe. W kontrolowanych gospodarstwach stwierdzono spełnianie wymagań określonych w części A załącznika I rozporządzenia (WE) nr 852/2004, a zgłoszeń interwencyjnych w zakresie produkcji pierwotnej nie odnotowano.

W ramach planu pobierania próbek do badań urzędowych i monitoringu pobrano 233 próbki środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Struktura kierunków obejmowała między innymi badania pestycydów, metali, azotanów, zanieczyszczeń mikrobiologicznych, mikotoksyn, substancji dodatkowych, skażeń promieniotwórczych oraz ocenę migracji materiałów do kontaktu z żywnością. Odsetek próbek zdyskwalifikowanych w roku 2025 wyniósł 0,4% i był znacząco niższy niż w roku poprzednim.

W nadzorze nad znakowaniem środków spożywczych, zarówno w ramach badań próbek jak i bieżących kontroli w obiektach, nie stwierdzono nieprawidłowości o charakterze systemowym. Pojedyncze uchybienie zidentyfikowane w zakładzie cateringowym usunięto co zweryfikowano podczas kontroli sprawdzającej. Nadzór nad obrotem grzybami świeżymi i suszonymi prowadzono w ramach bieżących kontroli. Nie odnotowano uchybień w zakresie zgodności z przepisami, równoległe realizowano działania informacyjno edukacyjne na rzecz bezpieczeństwa grzybobrania i profilaktyki zatruc.

W systemie RASFF sporządzono jedno powiadomienie dotyczące stwierdzonych przekroczeń *Bacillus cereus* w hummusie. W ramach realizacji powiadomień przeprowadzono sześć kontroli i wykonano 167 innych czynności wyjaśniających. Z obrotu wycofano produkty o łącznej wartości 15 373,00 zł. Skala i różnorodność asortymentu objętego działaniami potwierdza skuteczność bieżącego reagowania na zagrożenia zdrowotne oraz sprawność współpracy międzyinstytucjonalnej.

W obszarze nadzoru nad suplementami diety, żywnością wzbogacaną oraz żywnością dla określonych grup prowadzono kontrole w zakładach produkcyjnych, w obrocie detalicznym i hurtowym oraz w sprzedaży internetowej. Nie stwierdzono nieprawidłowości wymagających wszczęcia postępowań administracyjnych w obiektach stacjonarnych. W monitoringu stron internetowych potwierdzono 40 uchybień dotyczących suplementów diety, głównie w zakresie prezentacji i informacji obowiązkowych. Do badań laboratoryjnych pobrano 27 próbek suplementów, żywności wzbogacanej oraz żywności dla niemowląt i żywności specjalnego przeznaczenia medycznego. Wszystkie wyniki były prawidłowe.

W placówkach żywienia zbiorowego typu zamkniętego przeprowadzono ocenę 25 jadłospisów dekadowych. We wszystkich przypadkach uzyskano ocenę co najmniej zadowalającą.

W roku sprawozdawczym do PPIS wpłynęły 32 interwencje dotyczące bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności oraz warunków higienicznych. Rozpatrzono 26 zgłoszeń, z czego 11 potwierdzono.

Biorąc pod uwagę ustalenia kontrolne z lat ubiegłych oraz fakt zgłoszeń w systemie RASFF dotyczących żywności wytwarzanej przez niektóre podmioty, w 2025 r. objęto wzmożonym nadzorem 9 zakładów, w tym 4 gospodarstwa rolne z uwagi na przekroczenia najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w rabarbarze, malinach, porzeczce i kapuście pekińskiej, 1 przetwórnę owocowo warzywną z uwagi na przekroczenie poziomu wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych w jarmużu suszonym, 1 wytwórnę chrupkek z uwagi na obecność glutenu w wyrobie deklarowanym jako bezglutenowy, 2 restauracje

z uwagi na nieprawidłowe warunki sanitarno-higieniczne oraz 1 punkt małej gastronomii z uwagi na stwierdzoną obecność szkodników. Wobec tych podmiotów zastosowano zwiększoną częstotliwość kontroli, kontrole sprawdzające oraz adekwatne działania administracyjne, których celem było trwałe wyeliminowanie niezgodności oraz minimalizacja ryzyka powtórnych zgłoszeń.

Współpraca międzyinstytucjonalna, w szczególności z PIORiN i Inspekcją Weterynaryjną, pozostawała istotnym elementem realizacji zadań w 2025 r. Wspólne kontrole i wymiana informacji sprzyjały szybkiemu obiegowi informacji o produktach kwestionowanych.

Na podstawie powyższych ustaleń stwierdza się, że stan bezpieczeństwa żywności w powiecie ostrowieckim w 2025 r. był stabilny i zadowalający, a ujawniane niezgodności miały charakter jednostkowy.



PROMOCJA ZDROWIA I OŚWIATA ZDROWOTNA

10. Promocja zdrowia i oświata zdrowotna



CHRONIMY ZDROWIE
Z MYŚLĄ O PRZYSZŁOŚCI



Działalność w zakresie promocji zdrowia i oświaty zdrowotnej w 2025 roku realizowana była w oparciu o cele Narodowego Programu Zdrowia, ze szczególnym uwzględnieniem profilaktyki chorób zakaźnych oraz upowszechniania szczepień ochronnych.

Działania te stanowiły priorytet w dążeniu do poprawy bezpieczeństwa zdrowotnego mieszkańców i budowania odporności populacyjnej.

Aktywność inspekcji koncentrowała się na inicjowaniu, organizowaniu i nadzorowaniu przedsięwzięć prozdrowotnych na terenie powiatu ostrowieckiego. Obok realizowanych w placówkach oświatowych programów edukacyjnych, kluczową rolę odegrały interwencje nieprogramowe, które skupiały się na bieżącej edukacji zdrowotnej mieszkańców, stanowiąc bezpośrednią odpowiedź na aktualne wyzwania epidemiologiczne i społeczne. Poprzez promowanie profilaktyki jako najskuteczniejszego narzędzia ochrony przed chorobami, aktywnie kształtowano postawy odpowiedzialności za zdrowie wśród mieszkańców powiatu ostrowieckiego.

Wszystkie podjęte inicjatywy wynikały bezpośrednio z:

- zapisów Ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
- założeń Narodowego Programu Zdrowia,
- aktualnych zaleceń Ministra Zdrowia oraz Światowej Organizacji Zdrowia (WHO),
- wytycznych zawartych w Programie Szczepień Ochronnych oraz krajowych i wojewódzkich programach edukacyjnych.

W 2025 r. przeprowadzono 24 wizytacje w ramach realizacji programów edukacyjnych w placówkach oświatowych.

10.1. Programy edukacyjne

10.1.1. Programy krajowe

10.1.1.1. Program edukacyjny „Młodzi Świadomi”

We wrześniu 2025 r. Główny Inspektorat Sanitarny rozpoczął działania dotyczące wdrażania nowego ogólnopolskiego programu „#MłodziŚwiadomi”.

Wdrożenie programu na poziomie powiatów w 2025 r. polegało na wdrożeniu poprzez:

- szkolenia dla koordynatorów z Powiatowych Stacji Sanitarno - Epidemiologicznych (webinary) – październik/listopad 2025,
- kampanię promującą program (media, radio, social media) – listopad 2025,
- realizację programu w szkołach – od listopada 2025 – do czerwca 2026,

Ewaluacja efektów programu (ankiety przed i po realizacji) i sprawozdawczość (w SEPIS) zaplanowano na czerwiec/lipiec 2026 r.

Ogólnopolski program edukacyjny „Młodzi Świadomi” to program edukacyjny Państwowej Inspekcji Sanitarnej stworzony w odpowiedzi na zdrowotne potrzeby polskiego społeczeństwa, związane ze wzrostem zachorowań na choroby przenoszone drogą płciową (STD).



Program adresowany jest do uczniów klas III-V szkół ponadpodstawowych oraz studentów uczelni wyższych, stworzony w odpowiedzi na aktualną sytuację epidemiologiczną, dotyczącą chorób przenoszonych drogą płciową. Niski poziom wiedzy na temat dróg przenoszenia oraz skutków zdrowotnych STI prowadzi do lekceważenia ryzyka i podejmowania nieodpowiedzialnych zachowań.

Celem programu „Młodzi Świadomi” jest zwiększenie wiedzy młodzieży szkolnej szkół ponadpodstawowych oraz studentów na temat chorób przenoszonych drogą płciową (STI/STD), ich profilaktyki, objawów i leczenia.

Po przedstawieniu przez przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrowcu Świętokrzyskim oferty realizacji programu **#MłodziŚwiadomi** dyrektorom szkół ponadpodstawowych na terenie powiatu ostrowieckiego, do grudnia 2025 r. udział w programie zgłosiło 8 szkół ponadpodstawowych, w tym:

- 4 licea ogólnokształcące,
- 4 technika.

Na prośbę Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrowcu Świętokrzyskim Starosta Ostrowiecki zarekomendował program dyrektorom szkół.

10.1.1.2. Programy edukacyjne „Trzymaj Formę”



trzymaj formę!

Ogólnopolski
Program Edukacyjny
promujący zdrowy styl
życia wśród młodzieży

Ogólnopolski program edukacyjny „Trzymaj Formę!” adresowany jest do uczniów starszych klas szkół podstawowych oraz ich rodziców.

Celem programu „Trzymaj Formę!” jest edukacja w zakresie trwałego kształtowania prozdrowotnych nawyków wśród młodzieży szkolnej w klasach V-VIII szkół podstawowych. Realizując program, propagujemy zdrowy styl życia, łącząc edukację żywieniową, świadome wybory konsumenckie oraz regularną aktywność fizyczną.

Dodatkową inicjatywą realizowaną w ramach programu jest Konkurs wiedzy o zdrowym stylu życia „Trzymaj Formę!”. Konkurs adresowany jest do uczniów

klas VI-VIII szkół podstawowych zainteresowanych zdobyciem i pogłębieniem wiedzy z zakresu zdrowego stylu życia, w szczególności uwzględniającej tematykę zbilansowanej diety i aktywności fizycznej.

W roku szkolnym 2024/2025 w programie uczestniczyło 597 uczniów z dziewięciu szkół podstawowych naszego powiatu.

10.1.1.3. Krajowy Program Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV



Program oparty jest o prowadzenie działań edukacyjnych w zakresie zapobiegania zakażeniom wirusem HIV. Każdego roku w ramach programu realizowane są różnorodne działania skierowane do poszczególnych grup wiekowych lub ogółu społeczeństwa. Budowanie świadomości i promowanie kompleksowego podejścia do profilaktyki zakażeń HIV, pozwoli dotrzeć do szerszego grona odbiorców.

Głównymi zadaniami Krajowego Programu są: min. ograniczenie rozprzestrzeniania się zakażeń HIV poprzez zapewnienie odpowiedniego dostępu do informacji i edukacji w zakresie profilaktyki HIV/AIDS.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrowcu Świętokrzyskim uczestniczył w konferencji pt. „Edukacja, odpowiedzialność i zdrowie. Choroby przenoszone drogą płciową”. Konferencja dedykowana była dla nauczycieli i pedagogów placówek oświatowych z województwa świętokrzyskiego. Podczas konferencji omawiano bardzo istotne zagadnienia dotyczące zwiększenia wiedzy i świadomości uczestników na temat chorób przenoszonych drogą płciową (w tym HPV), promowanie odpowiedzialnych zachowań zdrowotnych oraz wspieranie działań profilaktycznych. Organizatorem konferencji był Świętokrzyski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny, współorganizatorem Świętokrzyskie Centrum Doskonalenia Nauczycieli w Kielcach we współpracy z Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Starachowicach.

W ramach programu Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Ostrowcu Świętokrzyskim zorganizowała stoiska profilaktyczno - edukacyjne w ramach akcji „Piknik ze zdrowiem”, „Sobota ze zdrowiem” oraz podczas pikniku „Na Gutwinie jest Fajnie” w Ostrowcu Świętokrzyskim. Na stoisku prezentowano materiały edukacyjne dotyczące popularyzacji wczesnej diagnostyki w kierunku HIV oraz poekspozycyjnej profilaktyki zakażenia HIV.



Pracownicy sekcji prowadzili dystrybucję materiałów informacyjnych dotyczących tematyki HIV/AIDS w szkołach oraz podczas akcji letniej „Bezpieczne Wakacje”. Dystrybucja materiałów ma na celu podniesienie poziomu wiedzy i zmiany postaw dotyczących ryzykownych zachowań wśród młodzieży.

W ramach obchodów „Światowego Dnia AIDS” Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Ostrowcu Świętokrzyskim umieściła na stronie internetowej informacje dotyczące aktualnych problemów zakażeń HIV.

W budynku Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej przygotowano ekspozycję wizualną, na której umieszczono materiały edukacyjne dotyczące profilaktyki HIV/AIDS.

10.1.2. Programy wojewódzkie

Na terenie powiatu ostrowieckiego realizowano wojewódzkie programy edukacyjne dla dzieci i młodzieży. Placówki oświatowe wykazywały duże zainteresowanie programami, a dzieci chętnie uczestniczyły w zajęciach.

10.1.2.1. „Czyste powietrze wokół nas”

Program adresowany do dzieci w wieku przedszkolnym, ich rodziców lub opiekunów. Stanowi pierwsze, bardzo ważne ogniwo w edukacji antytytoniowej najmłodszych.

Celem programu jest zwiększenie wiedzy rodziców w zakresie ochrony dzieci przed narażeniem na działanie dymu



tytoniowego oraz kształtowanie świadomych, asertywnych postaw wśród dzieci dotyczących ochrony własnego zdrowia, w przypadku bezpośredniego kontaktu z osobami palącymi.

Przedszkolni koordynatorzy realizowali program prowadząc zajęcia zgodnie ze scenariuszami zajęć, otrzymanymi od PSSE w Ostrowcu Świętokrzyskim. Program cieszył się dużym zainteresowaniem. Dzieci chętnie realizowały powierzone im zadania, a ich wiedza na temat profilaktyki antynikotynowej znacznie się wzbogaciła.

Program rozszerzano o dodatkowe działania: projekcję filmów edukacyjnych, prace plastyczne, sadzenie drzew, spotkanie z leśnikiem.

Program zrealizowany został na terenie powiatu ostrowieckiego w 10 placówkach, edukacją objęto 504 uczniów oraz 262 rodziców.

W ramach realizacji programu przeprowadzono 4 wizytacje wraz z oceną realizacji programu.

W Samorządowym Przedszkolu w Ćmielowie oraz Przedszkolu „Słoneczny Uśmiech” w Częstocicach przedstawiciel Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego we współpracy z przedszkolnymi koordynatorami programu „Czyste powietrze wokół nas” przeprowadził w marcu spotkania edukacyjne dotyczące szkodliwości dymu. W trakcie spotkań przedszkolaki aktywnie uczestniczyły w rozmowie dotyczącej szkodliwości palenia tytoniu, chętnie odpowiadały na pytania, kolorowały portret Dinusia głównego bohatera programu.

Zdjęcie 13. Spotkanie edukacyjne w Publicznym Przedszkolu „Słoneczny Uśmiech” w Częstocicach, dotyczące programu „Czyste powietrze wokół nas”



10.1.2.2. „Skąd się biorą produkty ekologiczne”



Program jest skierowany do dzieci w wieku 5-6 lat, uczęszczających do przedszkoli i oddziałów przedszkolnych w szkołach podstawowych.

Głównym jego celem jest wzrost poziomu wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz kształtowanie właściwych nawyków żywieniowych i higienicznych.

Program cieszył się dużym zainteresowaniem. Dzieci chętnie realizowały powierzone im zadania, a ich wiedza na temat rolnictwa ekologicznego oraz właściwych nawyków żywieniowych znacznie się wzbogaciła.



Program rozszerzono o dodatkowe działania: współpraca z właścicielem gospodarstwa agroturystycznego gdzie przedszkolaki poszerzyły wiedzę na temat zwierząt hodowlanych, warsztaty „od ziarna do bochenka”, pieczenie ekologicznego chleba ze zdrowymi dodatkami, założenie ekologicznego ogródka.

W roku szkolnym 2024/2025 w programie uczestniczyło 388 dzieci z 9 przedszkoli i 121 rodziców. Przeprowadzono 3 wizytacje wraz z oceną realizacji programu..

10.1.2.3. „Nie pal przy mnie, proszę”



Program adresowany do uczniów klas I – III szkół podstawowych. Stanowi drugie ogniwo w cyklu programów profilaktyki antytytoniowej.

Realizacja programu oparta jest na metodach aktywizujących. Podstawowe zajęcia programowe umożliwią przeprowadzenie pięciu zajęć warsztatowych w ciągu roku szkolnego, które wzmacniają w uczniach umiejętności asertywnego radzenia sobie w sytuacjach zagrażających zdrowiu.

Celem głównym programu jest zmniejszenie narażenia dzieci na bierne palenie tytoniu.

Programem objętych zostało 833 uczniów, 285 rodziców z 13 szkół podstawowych.

Obok ww. programu edukacyjnego w zakresie profilaktyki nikotynowej popularyzację idei niepalenia wzmocniono podejmując kampanie antytytoniowe: „Światowy Dzień bez Tytoniu” oraz „Światowy Dzień Rzucania Palenia”.

10.1.2.4. „Światowy Dzień bez Tytoniu”

Na całym świecie Światowy Dzień bez Tytoniu obchodzony jest 31 maja. Jest to okazja, aby zwrócić uwagę na kwestię zdrowotnych, społecznych i ekonomicznych skutków palenia tytoniu.

Tegoroczne obchody Światowego Dnia bez Tytoniu odbywały się pod hasłem „Zdemaskować atrakcyjność: ujawnianie taktik przemysłu tytoniowego i nikotynowego”.

W ramach obchodów Światowego Dnia Bez Tytoniu pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarnej - Epidemiologicznej w Ostrowcu Św. uczestniczyli w trzech piknikach: IX Pikniku z „Siódmką”, Dniach Ostrowca oraz podczas pikniku rodzinnego z harcerzami organizując własne stoisko informacyjno – edukacyjne.

W trakcie pikniku przedstawiono mieszkańcom zagadnienia nt. zgubnych skutków palenia tytoniu, a także wpływu palenia papierosów zarówno na samego palacza, jak i na osoby pozostające w jego najbliższym otoczeniu. Ponadto w Publicznej Szkole Podstawowej nr 7 zorganizowano stoisko edukacyjne przy którym prowadzono rozmowy z uczniami o szkodliwości palenia papierosów i e-papierosów. Prowadzono dystrybucję materiałów informacyjnych dotyczących skutków zdrowotnych, estetycznych i finansowych palenia tytoniu, na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej w Ostrowcu Świętokrzyskim umieszczono informacje na temat negatywnego wpływu tytoniu na zdrowie człowieka.



10.1.2.5. „Światowy Dzień Rzucania Palenia”

Trzeci czwartek listopada – to data w kalendarzu kiedy obchodzony jest Światowy Dzień Rzucania Palenia. Dzień ten stanowi okazję do zwrócenia uwagi na powszechność palenia papierosów i jego konsekwencje zdrowotne oraz jest zachętą do abstynencji od wszystkich form konsumpcji tytoniu.



W ramach obchodów Światowego Dnia Rzucania Palenia pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej zorganizowali w Publicznej Szkole Podstawowej nr 5 w Ostrowcu Świętokrzyskim spotkanie edukacyjne z uczniami kl. VI, na którym przybliżono dzieciom zagadnienia dotyczące profilaktyki związanej z paleniem papierosów, inhalowaniem e-papierosów i używaniem nowatorskich wyrobów tytoniowych. Prowadzono szeroką dystrybucję nowo opracowanych materiałów informacyjno-edukacyjnych.



10.1.2.6. „ARS, czyli jak dbać o miłość?”



Celem programu jest ograniczenie niekorzystnych następstw zdrowotnych, prokreacyjnych i społecznych związanych z używaniem i nadużywaniem substancji psychoaktywnych przez młodych ludzi wchodzących w dorosłe życie. Program skierowany jest do młodzieży w wieku 15-19 lat, ale zawiera również elementy angażujące rodziców.

W programie nie skupiono się jedynie na negatywnych skutkach zdrowotnych używania substancji psychoaktywnych (alkohol, tytoń, narkotyki, dopalacze) ale przede wszystkim na wartościach uznawanych przez młodych ludzi za ważne, takich jak miłość, rodzina, bezpieczeństwo i o tym jak nadużywanie tych substancji może negatywnie wpływać na te wartości.

W roku szkolnym 2024/2025 program realizowany był w czterech szkołach ponadpodstawowych.

W trakcie realizacji programu przeprowadzono 2 wizytacje. Łącznie w programie wzięło udział 303 uczniów.

Na zakończenie realizacji programu w szkołach przeprowadzono ankietę ewaluacyjną wśród uczniów z której wynika, że młodzież chętnie uczestniczyła w zajęciach.

W większości uczniowie ocenili program pozytywnie. Uznali, że zajęcia przyczyniły się do wzrostu wiedzy oraz poglądów na temat uzależnień. Za najbardziej wartościowe treści programowe młodzież uznała informacje dotyczące Alkoholowego Zespołu Płodowego FAS, a także treści związane ze szkodliwym oddziaływaniem substancji psychoaktywnych na budowanie relacji partnerskich z perspektywy założenia rodziny.

10.1.2.7. „Podstępne WZW”

Program skierowany jest do uczniów szkół ponadpodstawowych. Celem programu jest upowszechnienie wiedzy dot. wirusowego zapalenia wątroby typu A, B i C. Uświadamia również o odpowiedzialności za własne zachowania zdrowotne oraz kształtuje postawy tolerancji i zrozumienia wobec osób zakażonych.

W trakcie prowadzonych zajęć nauczyciele mogli skorzystać z opracowanego poradnika metodycznego, prezentacji multimedialnej, plakatu i ulotek. Uczniowie dzięki uczestniczeniu w zajęciach zdobywają wiedzę na temat ryzyka zakażeń HAV, HBV i HCV oraz zasad profilaktyki.

Program w roku szkolnym 2024/2025 realizowany był w siedmiu szkołach ponadpodstawowych, edukacją objęto 560 uczniów.



10.1.2.8. „Znamię! Znam je?”

Celem programu jest upowszechnienie wiedzy z zakresu profilaktyki czerniaka. Program poprzez popularyzację profilaktyki, prezentuje skuteczne metody zabezpieczania się przed tym groźnym nowotworem skóry. Program edukacyjny skierowany jest do uczniów szkół ponadpodstawowych.



Do realizacji programu w roku szkolnym 2024/2025 przystąpiło ogółem 558 uczniów z siedmiu placówek naszego powiatu. W trakcie realizacji programu przeprowadzono 2 wizytacje.

Wśród uczestników programu szkolni koordynatorzy rozdysponowali otrzymane od PSSE w Ostrowcu Świętokrzyskim materiały edukacyjne z zakresu profilaktyki czerniaka.

10.1.2.9. „Wybierz Życie – Pierwszy Krok”



Program obejmuje tematykę profilaktyki raka szyjki macicy, oparty na stworzeniu świadomości zagrożenia rakiem szyjki macicy i innych chorób wywołanych zakażeniem wirusem HPV u młodych ludzi. Ww. program edukacyjny adresowany do uczniów szkół ponadpodstawowych.

W roku szkolnym 2024/2025 treści programowe dotarły do 494 uczniów z ośmiu szkół ponadpodstawowych powiatu ostrowieckiego. W trakcie realizacji programu przeprowadzono 4 wizytacje.

Działania edukacyjne prowadzone były przez szkolnych koordynatorów, którzy podsumowując jego realizację podkreślali, iż program cieszył się dużym zainteresowaniem wśród młodzieży, a jego treści wielokrotnie motywowały młodzież do regularnego poddawania się badaniom profilaktycznym, a także do prawidłowych i przemyślanych zachowań.

10.2. Interwencje nieprogramowe

10.2.1. Światowy Dzień Zdrowia

Obchody Światowego Dnia Zdrowia w 2025 roku były okazją do szerzenia świadomości na temat różnic w przeżywalności matek i noworodków oraz konieczności poprawy opieki w tym zakresie.

Każdego roku motyw przewodni Światowego Dnia Zdrowia poświęcony jest innej tematyce.

Tematem przewodnim Światowego Dnia Zdrowia w 2025 roku jest „Zdrowe początki, pełna nadziei przyszłość”.

Tegoroczne hasło Światowego Dnia Zdrowia zwracało uwagę, że zdrowie matek i dzieci jest podstawą zdrowych rodzin i społeczności, a także pomaga zapewnić nam wszystkim świetlaną przyszłość. W ramach obchodów zorganizowano stoiska informacyjno-edukacyjne podczas spotkania kobiet Między nami kobietami "Satysfakcja jest kobietą" w Ostrowieckim Browarze Kultury oraz

podczas organizacji Dnia Otwartego Państwowej Inspekcji Sanitarnej w siedzibie Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Ostrowcu Świętokrzyskim dotyczące roli szczepień w zapobieganiu chorobom zakaźnym



i ochronie życia, profilaktyki nowotworów. Dodatkowo wspólnie z dyrektorami placówek oświatowych zorganizowano stoiska edukacyjne promujące zdrową żywność, na których uczniowie mogli poznać zasady bezpiecznego spożywania surowych owoców i warzyw.

Zdjęcie 14. Obchody Światowego Dnia Zdrowia w placówkach oświatowych na terenie Ostrowca Świętokrzyskiego



Z okazji **Obchodów Światowego Dnia Zdrowia** w kwietniu zorganizowano **Dzień Otwarty Państwowej Inspekcji Sanitarnej** w siedzibie Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Ostrowcu Świętokrzyskim podczas którego:

- prowadzono konsultacje i porady zdrowotne dla mieszkańców powiatu z zakresu: profilaktyki chorób i zdrowego stylu życia, szczepień, wad postawy;
- przeprowadzono spotkania profilaktyczne z uczniami szkół podstawowych i ponadpodstawowych dotyczące dopalaczy;

- przeprowadzono prelekcję "Na zdrowie" dla uczniów dwóch klas szkół podstawowych dotyczącej propagowania wśród młodzieży szkolnej zdrowego stylu życia - roli aktywności fizycznej i zbilansowanej diety w kontekście otyłości u dzieci i świadomych wyborów konsumenckich, a także fonoholizmu;

- zorganizowano stoiska informacyjno-edukacyjne dotyczące profilaktyki uzależnień, profilaktyki wszawicy, zasad bezpiecznego grzybobrania, profilaktyki chorób odkleszczowych, profilaktyki chorób nowotworowych, znaczenia szczepień ochronnych w zapobieganiu szerzenia się chorób zakaźnych.





10.2.2. Zdrowe Wakacje

W okresie wakacyjnym realizowana była interwencja Akcja Letnia pod hasłem „Zdrowe Wakacje”.

Jej celem jest m.in. zapewnienie bezpiecznego i zdrowego wypoczynku szczególnie dzieci i młodzieży, propagowanie zasad bezpiecznego wypoczynku, popularyzacja wiedzy o bezpiecznych zachowaniach nad wodą, w lasach, miejscach publicznych i podczas podróży, uświadomienie ryzykownych zachowań związanych z kąpielami wodnymi, ekspozycją na słońce, chorobami przenoszonymi drogą płciową, pogłębianie wiedzy o zagrożeniach zdrowotnych związanych z ukąszeniami przez kleszcze, zatruciami pokarmowymi, w tym zatruciami grzybami, zażywaniem substancji psychoaktywnych oraz propagowanie zdrowego stylu życia.

W ramach Akcji Letniej zorganizowano 6 spotkań profilaktycznych z uczestnikami wypoczynków letnich, w tym 3 wspólnie z Zespołem Profilaktyki Społecznej Wydziału Prewencji Komendy Powiatowej Policji w Ostrowcu Świętokrzyskim. Spotkania zorganizowano:

- trzy na terenie Ostrowca Świętokrzyskiego dla uczestników półkolonii w Katolickim Zespole Edukacyjnym, Osiedlowym Domu Społecznym „Malwa”, Miejskim Centrum Kultury – Centrum Tradycji Hutnictwa,
- jedno na terenie gminy Bodzechów dla uczestników półkolonii w Zespole Szkół Publicznych w Sarnówku,
- dwa na terenie Bałtowskiego Kompleksu Turystycznego dla uczestników półkolonii organizowanej w Bałtowskim Zapiecku (w trakcie spotkania wyświetlono film edukacyjny „Kleszcze”).

Podczas spotkań przedstawiono zasady bezpieczeństwa w trakcie wypoczynku letniego, przybliżono działalność Państwowej Inspekcji Sanitarnej, promowano zasady higieny i profilaktyki chorób zakaźnych oraz właściwe zachowania w podróży (żywienie, nawodnienie, unikanie zatruc pokarmowych), edukowano na temat bezpiecznego korzystania ze słońca, informowano o zasadach bezpiecznej kąpieli i udzielania pierwszej pomocy, a także o zagrożeniach związanych z używkami (alkohol, narkotyki, nikotyna). Uczestnicy otrzymali książeczki/kolorowanki edukacyjne „Kleszczowanka”, broszurę i ulotkę „Bezpieczne Wakacje z Sanepidem”.

Zdjęcie 15. Zdjęcia ze spotkań profilaktycznych dla uczestników wypoczynków letnich zorganizowanych na terenie powiatu ostrowieckiego





W trakcie okresu wakacyjnego prowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych obejmującą m.in. poradnik „Bezpieczne wakacje z sanepidem” podczas wycieczek letnich dzieci i młodzieży zorganizowanych na terenie powiatu ostrowieckiego.

10.2.3. Współczesne zagrożenia dzieci i młodzieży – substancje psychoaktywne, napoje energetyczne, nowe papierosy i narkotyki oraz uzależnienia behawioralne

Współczesne uzależnienia dzieci i młodzieży to problem, który nabiera coraz większego znaczenia w dobie rozwoju technologii, łatwego dostępu do internetu i mediów społecznościowych. Dzieci i młodzież narażone są na różne formy uzależnień, które mogą negatywnie wpływać na ich rozwój fizyczny, emocjonalny i społeczny. Uzależnienia od substancji psychoaktywnych, alkoholu, nowych papierosów a także napojów energetycznych wciąż stanowią duży problem wśród młodzieży.

Producenci nowym wyrobom starają się zapewnić atrakcyjny wygląd oraz poszerzają gamę smaków i zapachów co osłabia wśród młodzieży negatywne przekonania na temat ich wpływu na zdrowie.

Obecnie na rynku dostępne są cztery główne typy produktów dostarczających nikotynę:

- produkty tytoniowe do palenia (papierosy tradycyjne, cygara i cygaretki, fajka wodna, fajka, tytoń do skręcania);
- doustne produkty tytoniowe lub nikotyna dostarczana w formie doustnej, bez podgrzewania czy spalania tytoniu (woreczki nikotynowe, tytoń do żucia oraz snus);
- produkty elektroniczne (e-papierosy - obecnie uznawane za największy problem epidemiczny w Polsce zwłaszcza w kontekście palących nastolatków);
- systemy podgrzewania tytoniu (heat – not – burn – HnB, w wyniku podgrzania tytoniu nie powstaje dym, co skutkuje znacznie mniejszym stężeniem karcynogenów i substancji szkodliwych w porównaniu z dymem papierosów);

Młodzież nie zdaje sobie sprawy, że e-papierosy tak samo uzależniają i tak samo negatywnie wpływają na zdrowie jak papierosy tradycyjne a badania pokazują, że 30% nastolatków rozpoczyna przyjmowanie nikotyny właśnie od e-papierosa.

Nowe narkotyki i papierosy to grupa wielu substancji chemicznych, zróżnicowanych pod względem budowy, właściwości fizykochemicznych, jak również toksyczności.

Dopalacze zawierają *substancje psychoaktywne* działające na ośrodkowy układ nerwowy w podobny sposób do dotychczas znanych narkotyków.

W ramach prowadzonych działań profilaktyki zdrowotnej we współpracy z przedstawicielami Komendy Powiatowej Policji w Ostrowcu Świętokrzyskim zorganizowano w ramach Dni Otwartych Państwowej Inspekcji Sanitarnej spotkanie informacyjno-edukacyjne z uczniami Publicznej Szkoły Podstawowej w Brzostowej oraz Niepublicznej Szkoły Podstawowej im. Stanisława Konarskiego w Ostrowcu Św. W spotkaniu uczestniczyła również młodzież z Liceum Ogólnokształcącego im. Stanisława Staszica w Ostrowcu Św. oraz Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego.

Celem spotkania było poszerzenie wiedzy wśród dzieci i młodzieży na temat destrukcyjnego wpływu uzależnień oraz zwrócenie uwagi z jakim ogromnym ryzykiem wiąże się sięganie po substancje psychoaktywne. Dużym zainteresowaniem wśród młodzieży cieszyły się alkoholgle.



Przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrowcu Świętokrzyskim oraz Komendy Powiatowej Policji w Ostrowcu Świętokrzyskim wskazali również miejsca i instytucje niosące pomoc osobom dotkniętym problemem narkotyków i dopalaczy. Przeprowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych.

Pracownicy Powiatowej Stacji – Sanitarno Epidemiologicznej w Ostrowcu Świętokrzyskim uczestniczyli w X edycji „Pikniku z Siódmką” oraz „Pikniku ze zdrowiem”, które miały na celu integrację rodziców, dzieci oraz społeczności lokalnej zachęcając do aktywnego spędzania czasu wolnego oraz promowały postawy abstynenckie. Zorganizowano własne stoisko informacyjno – edukacyjne, na którym promowano postawy zapobiegające uzależnieniom, informowano dzieci jak przygotować się do bezpiecznego wypoczynku, o chorobach odkleszczowych oraz o wadze szczepień ochronnych.

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Ostrowcu Świętokrzyskim w ramach interwencji prowadzi szereg działań edukacyjnych, których celem jest uświadomienie młodym ludziom ryzyka związanego z zażywaniem substancji psychoaktywnych, jak również nauka umiejętnego odmawiania, mówienia „nie” w przypadkach presji ze strony grupy rówieśniczej.

10.2.4. Choroby odkleszczowe

W trakcie akcji plenerowych organizowanych w 2025 roku na terenie powiatu ostrowieckiego oraz podczas spotkań profilaktycznych prowadzonych podczas trwania wypoczynków dzieci i młodzieży organizowano stoiska informacyjno-edukacyjne, rozmawiano na temat profilaktyki chorób odkleszczowych oraz prowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych dotyczących profilaktyki i diagnostyki chorób odkleszczowych.



W trakcie Akcji Letniej prowadzono dystrybucję książeczki edukacyjno – informacyjnej „Kleszczowanka”, która w prosty sposób przybliżyła temat chorób odkleszczowych oraz wspiera działania dotyczące sposobów dbania o własne zdrowie.



W budynku Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Ostrowcu Świętokrzyskim przygotowano ekspozycję wizualną dotyczącą profilaktyki chorób odkleszczowych.

10.2.5. Pedikuloza



Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrowcu Świętokrzyskim mając na uwadze dobro dzieci prowadził działania w zakresie profilaktyki i nadzoru dotyczące pedikulozy w placówkach oświatowych na terenie powiatu, w tym dystrybucję materiałów informacyjno-edukacyjnych w placówkach oświatowych.

W jednej z placówek oświatowo – wychowawczej tj. w publicznym przedszkolu w Ostrowcu Świętokrzyskim zorganizowano spotkanie profilaktyczne dotyczące wszawicy z rodzicami wychowanków.

Przypomniano rodzicom, że wszawica nie jest oznaką braku higieny i może przydarzyć się każdemu dziecku, zwłaszcza w przedszkolu czy szkole. To choroba, którą trzeba leczyć i nie należy jej się wstydzić! Najważniejsze to szybko wykryć i odpowiednio leczyć, a regularne sprawdzanie włosów dziecka pomaga wcześniej wykryć problem i zapobiec rozprzestrzenianiu się wszawicy.



10.2.6. EFSA

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrowcu Świętokrzyskim kontynuował w 2025 r. działania w ramach prowadzonej przez Główny Inspektorat Sanitarny oraz Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA, ang. European Food Safety Authority) kampanii informacyjnej "Safe2Eat" 2025 - Budujemy zaufanie konsumentów do bezpieczeństwa żywności w UE. Celem kampanii jest pomoc konsumentom w podejmowaniu świadomych i bezpiecznych wyborów żywieniowych.

Kampania naświetla również znaczenie zbilansowanej diety, bezpieczeństwo suplementów oraz potrzebę naukowego potwierdzenia oświadczeń zdrowotnych na produktach spożywczych. Ponadto ma na celu podnoszenie świadomości na temat: bezpieczeństwa substancji dodatkowych stosowanych w żywności jak również nowej żywności oraz obecności alergenów pokarmowych.

Prowadzone działania dotyczące bezpieczeństwa żywności mają umożliwić konsumentom na terenie powiatu ostrowieckiego dokonywania zdrowych decyzji żywieniowych m.in. poprzez udostępnienie praktycznych informacji na stronie internetowej, dystrybucję materiałów edukacyjnych podczas pikników rodzinnych przydatnych podczas kupowania i spożywania żywności.



W ramach prowadzonych działań dotyczących kampanii zorganizowano stoiska informacyjno-edukacyjne podczas akcji plenerowych na terenie powiatu ostrowieckiego oraz spotkania edukacyjno-informacyjnego z członkiniami Ostrowieckiego Klubu Amazonek i uczniami klas VII szkoły podstawowej.

Zdjęcie 16. Materiały informacyjno – edukacyjne IV Edukacji Kampanii EFSA



Zdjęcie 17. Spotkanie profilaktyczne z uczniami Publicznej Szkoły Podstawowej nr 7 im. Henryka Sienkiewicza w Ostrowcu Świętokrzyskim



W ramach obchodów Międzynarodowego Dnia Bezpieczeństwa Żywności rozpoczynającego kolejną edycję kampanii #EFSA #Safe2Eat 2025: Budujemy zaufanie konsumentów do bezpieczeństwa żywności w UE - przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrowcu Świętokrzyskim wraz z przedstawicielami Centrum Rozwoju Lokalnego w Ostrowcu Świętokrzyskim zorganizowali spotkanie profilaktyczne z uczniami klas VII Publicznej Szkoły Podstawowej Nr 7 im. Henryka Sienkiewicza w Ostrowcu Świętokrzyskim.

10.3. Inne przedsięwzięcia w ramach profilaktyki i promocji zdrowia

10.3.1. Kampania PlantHealth4Life

W 2025 roku kontynuowano działania dotyczące Unijnej Kampanii PlantHealth4Life, która zwraca uwagę na szczególnie związek między zdrowiem roślin a naszym codziennym życiem.

Szkodniki i choroby roślin wpływają na bezpieczeństwo żywnościowe, gospodarkę i środowisko.

To właśnie z tego powodu zdrowe rośliny są kluczowe dla produkcji zdrowej żywności oraz zadbania o zrównoważoną przyszłość.

Pracownicy Nadzoru Higieny i Młodzieży, Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia włączyli się aktywnie w realizację Kampanii #PlantHealth4Life.

Zamieszczono posty w mediach społecznościowych Facebook Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Ostrowcu Świętokrzyskim dotyczące kampanii.



Zamieszczono posty w mediach społecznościowych Facebook Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Ostrowcu Świętokrzyskim dotyczące kampanii.

Na terenie Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Ostrowcu Świętokrzyskim zorganizowano formę wizualną z materiałami dotyczącymi powyższej tematyki.

10.3.2. Kampania NIE ENERGETYKOM!

Kontynuowano działania dotyczących Kampanii Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrowcu Świętokrzyskim NIE ENERGETYKOM! w ramach której:

- zorganizowano spotkanie profilaktyczne z uczniami klas VII Publicznej Szkoły Podstawowej Nr 7 im. Henryka Sienkiewicza w Ostrowcu Świętokrzyskim dotyczące szkodliwości spożywania napojów energetycznych. Celem kampanii „NIE ENERGETYKOM!” jest uświadomienie negatywnych skutków spożywania napojów energetycznych przez uczniów, wzmacnianie wiedzy dotyczącej zdrowego stylu życia, zachęcenie dzieci i młodzieży do dokonywania świadomych i pewnych wyborów konsumenckich. Podczas przeprowadzonej prelekcji uczniowie mieli okazję pogłębić swoją

Zdjęcie 18. Spotkanie profilaktyczne z uczniami Publicznej Szkoły Podstawowej nr 7 im. Henryka Sienkiewicza w Ostrowcu Świętokrzyskim



wiedzę na temat składu napojów energetycznych, ich szkodliwego wpływu na ludzki organizm, prawidłowego czytania etykiet produktów spożywczych oraz zdrowego stylu życia. Na zakończenie uczniowie sprawdzili swoją wiedzę biorąc udział w Quizie za co zostali nagrodzeni.

Dodatkowo zorganizowano stoisko profilaktyczne oraz prowadzono dystrybucję materiałów informacyjno-edukacyjnych podczas trwania Dożynek Powiatowo Gminnych w Ćmielowie.

10.3.3. Akcje plenerowe

W 2025 r. pracownicy Sekcji Nadzoru Higieny Dzieci i Młodzieży, Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia wraz z pracownikami Sekcji Nadzoru Przeciwepidemicznego oraz Sekcji Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia uczestniczyli w 7 akcjach plenerowych organizując własne stoisko informacyjno - edukacyjne i przygotowując dla mieszkańców powiatu ciekawą tematykę i materiały edukacyjne.

10.3.3.1. X Piknik z Siódmką – czerwiec 2025

6 czerwca przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrowcu Świętokrzyskim uczestniczyli w X Pikniku z „Siódmką”, zorganizowanym przez Publiczną Szkołę Podstawową Nr 7 w Ostrowcu Świętokrzyskim.

Dla uczestników przygotowano materiały edukacyjno-informacyjne na temat nowej kampanii E-PAPIEROSY TO MANIPULACJA! oraz kampanii #EFSA #Safe2Eat 2025: Budujemy zaufanie konsumentów do bezpieczeństwa żywności w UE.



10.3.3.2. Dni Ostrowca zorganizowane na terenie Miejskiego Ośrodka Sportu i Rekreacji – czerwiec 2025

W ramach obchodów Dni Ostrowca 2025 przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrowcu Świętokrzyskim przygotowali stoisko informacyjno-edukacyjne, przy którym mieli okazję przedstawić mieszkańcom zagadnienia profilaktyki zdrowotnej, przypominając o zasadach bezpiecznego wypoczynku letniego, profilaktyce chorób odkleszczowych, uzależnieniach od substancji psychoaktywnych, znaczeniu szczepień ochronnych przeciw HPV i nowej kampanii E-PAPIEROSY TO MANIPULACJA!

Rozmawiano z dziećmi na temat profilaktyki próchnicy a także przygotowano książeczki edukacyjne „Kleszczowanka”, „Myj ręce bo wiem więcej” oraz drobne upominki.





10.3.3.3. Piknik rodzinny z harcerzami – czerwiec 2025

15 czerwca przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrowcu Świętokrzyskim odpowiadając na zaproszenie ZHP Hufiec Ostrowiec uczestniczyli w "Pikniku rodzinnym z harcerzami" zorganizowanym przy parafii św. Michała Archanioła w Ostrowcu Świętokrzyskim. W trakcie pikniku rozmawiano o zasadach bezpiecznego wypoczynku letniego, w tym profilaktyce chorób odkleszczowych. Przy stoisku przygotowano dla dzieci wykreślanki i quizy, kolorowanki oraz prowadzono instruktaże dotyczące prawidłowej higieny jamy ustnej.



10.3.3.4. Obchody Święta Policji na dziedzińcu Ostrowieckiego Browaru Kultury w Ostrowcu Świętokrzyskim

Podczas Obchodów Święta Policji w Ostrowcu Świętokrzyskim na zaproszenie Komendanta Powiatowej Policji w Ostrowcu Świętokrzyskim przygotowano stoisko profilaktyczne, gdzie poruszano ważne tematy zdrowotne i edukacyjne: „Bezpieczne wakacje z Sanepidem” – porady i wskazówki jak zadbać o zdrowie i bezpieczeństwo podczas letniego wypoczynku, szkodliwość nowych wyrobów tytoniowych i e-papierosów, Kampanii #EFSA (Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności) – świadome wybory żywieniowe i bezpieczna żywność.

Dla najmłodszych przygotowano kolorowanki, quizy oraz wykreślanki.



10.3.3.5. Piknik Sobota ze Zdrowiem w Plenerze w Ogrodach Zdrowia



W czerwcu przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrowcu Świętokrzyskim przygotowali stoisko informacyjno-edukacyjne dotyczące profilaktyki zdrowotnej, przy którym prowadzili liczne rozmowy dotyczące zdrowia i spraw sanitarnych. Najmłodszy rozwiązywali quizy, uczestniczyli w zabawach dotyczących chorób odkleszczowych oraz profilaktyki próchnicy.



10.3.3.6. Dożynki Powiatowo Gminne w Ćmielowie

W trakcie trwania Dożynek Powiatowo Gminnych w Ćmielowie przy stoisku profilaktycznym przygotowanym przez Powiatową Stację Sanitarно-Epidemiologiczną w Ostrowcu Świętokrzyskim z mieszkańcami powiatu ostrowieckiego rozmawiano o zdrowiu, bezpieczeństwie i dobrych nawykach, w tym aktywności fizycznej, szkodliwości napojów energetycznych, szczepieniach przeciw wirusowi brodawczaka ludzkiego (human papillomavirus – HPV) oraz o bezpiecznym grybobraniu. Koniec wakacji to doskonały moment, aby przypomnieć sobie zasady bezpiecznego powrotu do szkoły.



10.3.3.7. **Piknik Rodzinny „Na Gutwinie jest fajnie”**

W sierpniu przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrowcu Świętokrzyskim uczestniczyli w Pikniku Rodzinnym "Na Gutwinie jest fajnie" zorganizowanym na terenie Ośrodka Wypoczynkowego Gutwin w Ostrowcu Świętokrzyskim.

Dla uczestników wydarzenia przygotowano stoisko profilaktyczne z tematyką dotyczącą zasad bezpiecznego wypoczynku letniego, profilaktyki chorób odkleszczowych, profilaktyki chorób przenoszonych drogą pociową, kampanii #EFSA (Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności) oraz centralnej e-rejestracji.

Dzieci chętnie brały udział w grach i zabawach edukacyjnych dotyczących bezpiecznego wypoczynku oraz rozwiązywały przygotowane dla nich quizy i zadania.



10.3.3.8. **Promocja szczepień ochronnych**

W ramach obchodów Europejskiego Tygodnia Szczepień, którego celem jest zwiększenie świadomości społecznej na temat szczepień oraz podkreślanie ich znaczenia w ochronie zdrowia osób w każdym wieku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrowcu Świętokrzyskim przeprowadził szereg działań. W 2025 roku obchody Europejskiego Tygodnia Szczepień przypadały w dniach 27.04. – 03.05. i obchodzone były pod hasłem: „Szczepienia chronią, zaufaj nauce”.

Zdjęcie 19. Konferencja w Starostwie Powiatowym w Ostrowcu Świętokrzyskim

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrowcu Świętokrzyskim zorganizował Konferencję w Starostwie Powiatowym w Ostrowcu Świętokrzyskim „Zdrowe początki, pełna nadziei przyszłość”, celem której było zwiększenie wiedzy i świadomości społeczeństwa o szczepieniach ochronnych oraz ich znaczenia dla naszego zdrowia, wskazanie obszarów będących zagrożeniem oraz wskazanie skutecznych działań profilaktycznych.



Do placówek oświatowych wystosowano pismo zachęcające do aktywnego udziału w obchodach „Europejskiego Tygodnia Szczepień”, które włączyły się z wielkim zaangażowaniem. Dodatkowo przestano pismo wraz z materiałami dotyczącymi roli szczepień w zapobieganiu chorobom zakaźnym i ochronie życia ludzkiego do przychodni i aptek na terenie powiatu ostrowieckiego.

Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej w Ostrowcu Świętokrzyskim wspólnie z dyrektorami trzech placówek oświatowych zorganizowali stoiska informacyjno-edukacyjne z wykorzystaniem opracowanych przez GIS materiałów, dotyczących roli szczepień w zapobieganiu chorobom zakaźnym i ochronie życia w placówkach oświatowych na terenie powiatu ostrowieckiego oraz w siedzibie Powiatowej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej w Ostrowcu Świętokrzyskim wraz z formą wizualną.

Dodatkowo zorganizowano stoiska informacyjno-edukacyjne dotyczące szczepień ochronnych podczas Dni Otwartych Oddziału Ginekologiczno-Położniczego i Neonatologii Wielospecjalistycznego Szpitala, „X Ostrowieckich Senioralii!” oraz innych wydarzeń plenerowych na terenie powiatu ostrowieckiego.

Przyszli rodzice mieli okazję zapoznać się z oddziałem, poczuwszy od izby przyjęć, przez salę porodową aż po szkołę rodzenia.

Podczas spotkań rozmawiano o roli szczepień ochronnych, budowaniu odporności populacyjnej, wagi rzetelnych informacji na temat szczepień oraz świadomych wyborów.

Zamieszczano w mediach społecznościowych informacje dotyczące korzyści płynących ze szczepień.

Zdjęcie 20. Zdjęcia z obchodów Europejskiego Tygodnia Szczepień





Zdjęcie 21. Stoisko informacyjno-edukacyjne dotyczące szczepień ochronnych podczas dnia otwartego Oddziału Ginekologiczno-Położniczego i Neonatologii Wielospecjalistycznego Szpitala w Ostrowcu Świętokrzyskim oraz „X Ostrowieckich Senioralii!”

10.3.3.9. Kampania „NIE DLA RAKA STOPNPV”

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrowcu Świętokrzyskim w 2025 roku kontynuował działania dotyczące kampanii „NIE DLA RAKA STOP HPV”, realizując założenia i cele Narodowej Strategii Onkologicznej na lata 2020-2030 oraz mając na względzie ochronę zdrowia dzieci i młodzieży na nadzorowanym terenie. Na terenie powiatu ostrowieckiego do udziału w powszechnym programie bezpłatnych szczepień przeciw HPV w szkołach przystąpiły wszystkie szkoły podstawowe.

Kluczowym celem kampanii jest zwiększenie liczby dzieci zaszczepionych przeciw HPV, a w konsekwencji zmniejszenie liczby osób z nowotworami szyjki macicy oraz innymi chorobami nowotworowymi wywoływanymi przez wirus ludzkiego brodawczaka a także działania edukacyjno-informacyjne skutkujące zwiększeniem świadomości mieszkańców powiatu ostrowieckiego dotyczącej HPV (Human Papillomavirus). Szczepionki przeciw HPV chronią przed zakażeniem wirusem, co oznacza, że chronią przed nowotworami, które są związane z HPV oraz przed konsekwencjami, jakie mogą wynikać z rozwoju raka.

W ramach kampanii organizowano spotkania profilaktyczne z uczniami, rodzicami podczas, których rozmawiano o bezpłatnych szczepieniach przeciw HPV oraz narady z dyrektorami/koordynatorami szkolnymi, podczas których omawiane były działania informacyjno-edukacyjne oraz kwestie organizacyjne związane z przebiegiem i realizacją programu w szkołach.

Dodatkowo podczas akcji plenerowych na terenie powiatu przy stoiskach profilaktycznych aktywnie promowano program szczepień przeciw HPV oraz prowadzono dystrybucję materiałów informacyjno-edukacyjnych dotyczących programu.

NIE DLA RAKA STOP HPV

OD WRZEŚNIA
BEZPŁATNE SZCZEPIENIA
PRZECIW HPV W SZKOŁACH I POZ

DLA DZIECI PO UKOŃCZENIU 9. ROKU ŻYCIA DO UKOŃCZENIA 14. ROKU ŻYCIA

HPV (Human Papillomavirus) to ludzki wirus brodawczaka, który jest jedną z najczęstszych infekcji wirusowych przenoszonych drogą płciową. HPV odpowiada za zachorowania na raka szyjki macicy oraz inne choroby nowotworowe.

Szczepienie jest najskuteczniejszym i najprostszym sposobem ochrony przed zakażeniem HPV.

ZASZCZEP SWOJE DZIECKO PRZECIW HPV I UCHRON JE PRZED RAKIEM

HPV - czas na szczepienie jest teraz!

Informacje dotyczące programu bezpłatnych szczepień przeciw HPV znajdziesz na stronie

POWATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA w Ostrowcu Świętokrzyskim
ul. Świdzka 2, 27-000 Ostrowiec Świętokrzyski, tel. +1 20 74 75 00 e-mail: sekretariat@ostrowiec.westnet.pl



Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Ostrowcu Świętokrzyskim 4 marca w ramach Obchodów Międzynarodowego Dnia Świadomości HPV zorganizowali stoiska informacyjno-edukacyjne w szpitalu, przychodniach i placówkach oświatowych na terenie miasta Ostrowca Świętokrzyskiego.

Zdjęcie 22. Stoiska informacyjno-edukacyjne dotyczące profilaktyki HPV organizowane na terenie powiatu ostrowieckiego



10.3.3.10. „Światowy Tydzień Wiedzy o Antybiotykach”

W dniach 18-24 listopada 2025 roku trwały obchody Światowego Tygodnia Wiedzy o Antybiotykach, w tym 18 listopada przypadły obchody Europejskiego Dnia Wiedzy o Antybiotykach (EDWA), ustanowionego przez Komisję Europejską w 2008 roku.

Kampanie Europejski Dzień Wiedzy o Antybiotykach oraz Światowy Tydzień Wiedzy o Antybiotykach mają na celu zwrócenie uwagi poprzez prowadzone działania podniesienie świadomości społeczeństwa jak poważne zagrożenie dla zdrowia publicznego stanowi zjawisko narastania i rozprzestrzeniania się oporności na antybiotyki wśród drobnoustrojów wywołujących zakażenia u człowieka.

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Ostrowcu Świętokrzyskim corocznie włącza się w obchody Światowego Tygodnia Wiedzy o Antybiotykach poprzez propagowanie jego hasła oraz realizację szeregu działań związanych z edukacją społeczeństwa w nawiązaniu do poruszanych w tym tygodniu zagadnień.

Działania w ramach Światowego Tygodnia Wiedzy o Antybiotykach miały na celu uzmysłowienie, iż antybiotykooporność jest zagrożeniem dla zdrowia i życia nas wszystkich. Skuteczność antybiotyków, a więc możliwość leczenia zakażeń i chorób bakteryjnych zależy od rozsądnego ich stosowania.

W ramach obchodów Europejskiego Dnia Wiedzy o Antybiotykach 2025 oraz Światowego Tygodnia Wiedzy o Antybiotykach przygotowano wystawy tematyczne w PSP nr 14 w Ostrowcu Świętokrzyskim oraz w siedzibie powiatowej stacji, prowadzono instruktaże, dystrybucję materiałów edukacyjnych oraz umieszczono w mediach społecznościowych i na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Ostrowcu Świętokrzyskim informacje na temat problemu oporności na środki przeciwdrobnoustrojowe, w tym oporności bakterii na antybiotyki.



10.3.4. Pozostałe działania

- **Bezpieczne Ferie**

Podczas wypoczynków zimowych organizowanych na terenie powiatu ostrowieckiego propagowano właściwe zachowania w trosce o bezpieczny wypoczynek dzieci i młodzieży poprzez:

- dystrybucję materiałów edukacyjnych,
- przeprowadzenie spotkań profilaktycznych dla uczestników 3 zorganizowanych form wypoczynku: 1 półkolonii oraz 2 wypoczynków w formie wyjazdowej zorganizowanych na terenie Bałtowskiego Kompleksu Turystycznego (omawiano zasady bezpieczeństwa na stoku, profilaktykę grypy, zasady prawidłowej higieny rąk, promowanie aktywności fizycznej oraz zagrożeń związanych z fonoholizmem).

- **Kampania „Jesień bez infekcji”**

W ramach ogólnopolskiej kampanii informacyjno-edukacyjnej „Jesień bez infekcji” zwiększano świadomość społeczną mieszkańców powiatu ostrowieckiego o ryzyku infekcji sezonowych w okresie jesienno-zimowym i promowano działania profilaktyczne w szczególności szczepienia ochronne poprzez:

- prowadzenie dystrybucji materiałów informacyjno-edukacyjnych opracowanych przez GIS do aptek, POZ, zakładów pracy na terenie powiatu ostrowieckiego,
- organizację stoiska informacyjno-edukacyjnego w siedzibie Powiatowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Ostrowcu Świętokrzyskim poświęconego szczepieniom ochronnym, co było doskonałą okazją do spotkań i rozmów o szczepieniach z przedstawicielami podmiotów leczniczych z terenu powiatu ostrowieckiego w trakcie dystrybucji preparatów szczepionkowych,
- organizację stoiska informacyjno - edukacyjnego poświęconego szczepieniom ochronnym podczas II Onko Konferencji pod hasłem „Kobiecość w chorobie onkologicznej”.

- **Przedmiot „Edukacja zdrowotna”**

We wrześniu prowadzono dystrybucję materiałów informacyjnych do szkół podstawowych i ponadpodstawowych dotyczących nowego przedmiotu „Edukacja zdrowotna”, przestano pismo do szkół podstawowych i ponadpodstawowych wraz z materiałami informacyjnymi dotyczącymi przedmiotu. Dodatkowo przygotowano formę wizualną na terenie Powiatowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Ostrowcu Świętokrzyskim oraz zamieszczano informacje zachęcające do uczestnictwa w zajęciach dotyczących „Edukacji zdrowotnej” w mediach społecznościowych Facebook oraz na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Ostrowcu Świętokrzyskim.

- **Kampania "Zwykły kaszel czy objaw gruźlicy"**

W 2025 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrowcu Świętokrzyskim prowadził działania promujące ogólnopolską Kampanię informacyjną "Zwykły kaszel czy objaw gruźlicy? Sprawdź!" organizowaną przez Biuro Krajowe Światowej Organizacji Zdrowia (WHO) w Polsce we współpracy z Polskim Towarzystwem Chorób Płuc, która miała na celu zwrócenie uwagi, że gruźlica wciąż istnieje – a szybka diagnoza może uratować życie.

W ramach kampanii:

- przestano pisma dotyczące kampanii do zakładów pracy, Wielospecjalistycznego Szpitala Zespołowego w Ostrowcu Św., MOPS Ostrowiec Św., domów pomocy społecznej z terenu powiatu ostrowieckiego, Urzędów Gmin oraz Starostwa Powiatowego,



- prowadzono dystrybucję materiałów do POZ i aptek z terenu powiatu ostrowieckiego.

• **Październik – Miesiąc Świadomości Raka Piersi**

W październiku prowadzono szereg działań informacyjno-edukacyjnych w zakresie profilaktyki raka piersi:

- zorganizowano stoiska informacyjno-edukacyjne dotyczące profilaktyki nowotworów, gdzie zachęcano do udziału w badaniach profilaktycznych: podczas II Onko Konferencji pod hasłem „Kobiecość w chorobie onkologicznej” oraz na rynku miejskim w ramach obchodów Europejskiego Dnia Walki z Rakiem Piersi i jubileuszu 100-lecia kobiet w Policji;



- Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrowcu Świętokrzyskim zorganizował spotkanie z przedstawicielami władz samorządowych, służb mundurowych oraz organizacji pozarządowych, które miało na celu inicjowanie, planowanie i realizację działań profilaktycznych na rzecz zdrowia mieszkańców powiatu ostrowieckiego;

- pracownicy Sekcji Nadzoru Higieny Dzieci i Młodzieży, Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia zorganizowali spotkanie profilaktyczne z uczennicami liceum i szkoły podstawowej dotyczące profilaktyki raka piersi i HPV,

- nakręcono rolkę zachęcającą do badań profilaktycznych i zamieszczono ją w mediach społecznościowych Facebook Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Ostrowcu Świętokrzyskim.



- **Listopad - Międzynarodowy Miesiąc Solidarności z Mężczyznami**

W listopadzie prowadzono działania informacyjno – edukacyjne, mające na celu zwiększenie świadomości mężczyzn w zakresie wczesnego wykrywania nowotworów, w ramach których:

- zorganizowano stoisko profilaktyczne i prowadzono instruktaże podczas Międzyrodowskiej Konferencji Edukacyjnej pod hasłem „Rak nie musi zabić” zorganizowanej w Ostrowieckim Browarze Kultury w Ostrowcu Św.;



- nagrano i udostępniono w mediach społecznościowych Facebook rolę promującą badania profilaktyczne oraz materiały informacyjno-edukacyjne dotyczące profilaktyki nowotworów.



- **Fonoholizm**

Kontynuowano działania profilaktyczne w placówkach oświatowych na terenie powiatu ostrowieckiego, ukierunkowane na ograniczenie nadmiernego korzystania z telefonów komórkowych, poprzez zwrócenie uwagi na kontrolę czasu spędzanego w sieci, analizę nawyków, wyciszenie urządzeń, powiadomień oraz wydłużanie czasu bez telefonu.



- W 2025 roku promowano nową usługę Centralnej e-rejestracji i Narodowy Portal Onkologiczny jako rzetelne źródło informacji - podczas wydarzeń plenerowych na terenie powiatu ostrowieckiego.
- prowadzono media społecznościowe Facebook Powiatowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Ostrowcu Świętokrzyskim oraz dystrybucję materiałów edukacyjno-informacyjnych na terenie powiatu ostrowieckiego.

10.4. WNIOSKI

Działalność w zakresie Promocji Zdrowia i Oświaty Zdrowotnej w 2025 roku realizowanej przez Sekcję Higieny Dzieci i Młodzieży, Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia polegała na inicjowaniu, organizowaniu, prowadzeniu, koordynowaniu i nadzorowaniu aktywności oświatowo-zdrowotnej, ukierunkowanej na kształtowanie prozdrowotnych postaw i zachowań mieszkańców. Kierunki tych działań wyznaczały założenia Narodowego Programu Zdrowia, wytyczne Głównego Inspektora Sanitarnego, zalecenia Światowej Organizacji Zdrowia (WHO) oraz bieżąca sytuacja epidemiologiczna i społeczne potrzeby regionu.

Wszystkie przedsięwzięcia podejmowane przez Powiatową Stację Sanitarно-Epidemiologiczną w Ostrowcu Świętokrzyskim służyły poprawie stanu zdrowia i bezpieczeństwa mieszkańców powiatu. Cel ten realizowano poprzez wdrażanie ogólnopolskich i wojewódzkich programów edukacyjnych oraz interwencje nieprogramowe, będące odpowiedzią na lokalne potrzeby zdrowotne.

W 2025 roku położono szczególny nacisk na nowoczesne wyzwania zdrowotne, w tym:

- Profilaktykę chorób zakaźnych: Promowano szczepienia ochronne, ze szczególnym uwzględnieniem powszechnego programu szczepień przeciw HPV oraz profilaktyki grypy, jako fundamentu budowania odporności populacyjnej,
- Edukację w zakresie chorób przenoszonych drogą płciową (STI/STD) wśród młodzieży,
- Walkę z nowymi uzależnieniami: Zintensyfikowano działania edukacyjne dotyczące szkodliwości używania e-papierosów i nowatorskich wyrobów tytoniowych,
- Bezpieczeństwo dzieci i młodzieży w trakcie wypoczynków zorganizowanych,
- Choroby onkologiczne,
- Pomoc konsumentom w podejmowaniu świadomych i bezpiecznych wyborów żywieniowych.

Działania Powiatowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Ostrowcu Świętokrzyskim realizowane były przy ścisłej współpracy z instytucjami samorządowymi (w tym Starostwem Powiatowym i Gminą Ostrowiec), oświatowymi oraz partnerami merytorycznymi. Dzięki tej współpracy i systematycznej profilaktyce podnoszono wzrost świadomości społecznej, co stanowiło istotny fundament pod zaplanowane na kolejne lata wzmocnienie edukacji zdrowotnej w szkołach.

Inicjowane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrowcu Świętokrzyskim interwencje, w tym akcje plenerowe realizowane podczas pikników i wydarzeń lokalnych, stanowiły bezpośrednią i skuteczną odpowiedź na aktualne zagrożenia zdrowotne występujące wśród mieszkańców powiatu ostrowieckiego.

11. Podsumowanie

Realizacja zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2025 r. odbywała się na podstawie ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Skuteczne działania miały na celu ochronę i przywracanie bezpieczeństwa zdrowotnego ludności. Koncentrowano się na identyfikacji zagrożeń, koordynacji nadzoru i kontroli prewencyjnych (zagrożenia fizyczne, chemiczne, biologiczne) oraz umacnianiu zdrowia społeczeństwa poprzez edukację i kształtowanie właściwych zachowań.

Inspekcja Sanitarna prowadziła skonsolidowany nadzór obejmujący szeroki zakres zdrowia publicznego. Monitorowano m.in. bezpieczeństwo żywności, sytuację epidemiologiczną, higienę środowiska, warunki panujące w miejscach pracy oraz w placówkach oświatowych.

Sprawowanie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego przyczyniło się do stabilizacji sytuacji sanitarnej w kraju. Na podstawie szczegółowej oceny Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrowcu Świętokrzyskim orzeka, że aktualne bezpieczeństwo sanitarne i epidemiologiczne powiatu ostrowieckiego nie zagraża zdrowiu ani życiu jego mieszkańców.

Przyjęte w 2025 roku główne kierunki działania służyły zapewnieniu wysokiego poziomu bezpieczeństwa sanitarnego powiatu ostrowieckiego. Były one wynikiem strategii przyjętych zarówno przez Polskę, jak i Unię Europejską w obszarze bezpieczeństwa zdrowotnego, a także odpowiedzią na występujące zagrożenia.

Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej w Ostrowcu Świętokrzyskim, działając w imieniu Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrowcu Świętokrzyskim, podejmowali czynności kontrolne. Ich celem było zapewnienie bezpieczeństwa sanitarnego oraz zwiększenie świadomości i odpowiedzialności mieszkańców powiatu ostrowieckiego w zakresie zdrowia własnego i publicznego.

Ocena stanu sanitarnego, przeprowadzona w ramach zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego, zawiera dane statystyczne, oceny i analizy dotyczące wielu obszarów zdrowia publicznego. Obejmują one warunki zdrowotne żywności, żywienia i przedmiotów użytku, higienę środowiska (zwłaszcza jakość wody pitnej), higienę pracy, higienę procesów nauczania i wychowania, wypoczynku i rekreacji, a także bieżącą sytuację epidemiologiczną w zakresie chorób zakaźnych.

Efektywność działań prowadzonych przez Państwową Inspekcję Sanitarną ściśle związana była ze współpracą z innymi inspekcjami i podmiotami, w tym m. in.: Inspekcją Weterynaryjną, Państwową Inspekcją Farmaceutyczną, Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcją Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Państwową Inspekcją Ochrony Środowiska, Instytutem Medycyny Pracy, Państwową Inspekcją Pracy, Komendą Powiatową Policji, Komendą Straży Miejskiej, Regionalnym Dyrektorem Ochrony Środowiska.

Za pośrednictwem środków komunikacji elektronicznej, m.in. poprzez stronę internetową w serwisie gov.pl oraz media społecznościowe tj. konto na platformie Facebook, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrowcu Świętokrzyskim skutecznie prowadzi działania edukacyjno-informacyjne. Wykorzystanie wielu kanałów komunikacji umożliwiło dotarcie do zróżnicowanych grup odbiorców. Informacje publikowane na stronie internetowej, a także w serwisie społecznościowym, obejmowały szeroki zakres tematyczny: zdrowie publiczne, ostrzeżenia publiczne, promocję zdrowego stylu życia, szczepienia ochronne, informacje o chorobach zakaźnych, bieżące wydarzenia, bezpieczeństwo żywności i żywienia, zasady bezpiecznego wypoczynku letniego i zimowego (w tym higieny). Treści zamieszczane w mediach społecznościowych zawierały dodatkowo aktualności związane z funkcjonowaniem urzędu i Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W 2025 r. na stronie internetowej w serwisie gov.pl oraz na profilu na platformie Facebook opublikowano łącznie 282 posty tj. artykuły, komunikaty, zalecenia, wytyczne, wyjaśnienia i informacje dotyczące działań podejmowanych we wszystkich nadzorowanych obszarach.

Konto na platformie Facebook na koniec 2025 r. było obserwowane przez blisko 559 użytkowników. Publikacje w mediach społecznościowych przygotowywano w oparciu o bieżące wydarzenia z zakresu zdrowia publicznego oraz aktualne działania urzędu. Przedstawione informacje dotyczyły także odpowiedzi na nurtujące kwestie związane z nowymi zagrożeniami dla zdrowia publicznego.

W 2025 r. nieustannie jednym z priorytetowych zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej była ochrona zdrowia publicznego realizowana w ramach prowadzonej działalności przeciwepidemicznej w zakresie chorób zakaźnych.

W roku sprawozdawczym prowadzono nadzór nad zakażeniami i chorobami zakaźnymi podlegającymi obowiązkowi zgłaszania do organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Łącznie zarejestrowano 3212 przypadków chorób zakaźnych (2024 r. - 2181).

W związku ze zgłoszeniami chorób zakaźnych wymagającymi opracowania przeprowadzono 298 wywiadów epidemiologicznych.

W stosunku do 2024 r. odnotowano wzrost zachorowań na:

- boreliozę (2025 r. - 61 przypadków, 2024 r. - 36);
- grypę (2025 r. - 1831 przypadków, 2024 r. - 461).

W 2025 r. obowiązek zgłaszalności grypy dotyczył wyłącznie zachorowań potwierdzonych wynikiem testów genetycznych lub szybkiego testu antygenowego.

Od 1 stycznia 2025 r. do końca roku sprawozdawczego zarejestrowano ogółem 1831 przypadków zachorowań na grypę.

Wzorem lat poprzednich Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Ostrowcu Świętokrzyskim jako jedna z nielicznych w województwie świętokrzyskim uczestniczyła w zintegrowanym systemie nadzoru nad grypą i innymi wirusami oddechowymi opartym na systemie SENTINEL. W ramach prowadzonego systemu zostały pobrane wymazy od pacjentów zdiagnozowanych infekcją wirusową do diagnostyki wirusologicznej. Do laboratorium Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kielcach przekazano próby pobrane od pacjentów w celu potwierdzenia obecności genów wirusa SARS-CoV-2, wirusów grypy typu A i B oraz wirusa RSV.

Badania molekularne prowadzone w ramach systemu SENTINEL są niezwykle istotne, gdyż pozwalają określić szczep wirusa aktualnie krążący w środowisku, co pozwala modyfikować skład szczepionki przeciwko grypie w taki sposób, aby ochrona przeciw grypie była jak najskuteczniejsza.

W pobranych materiałach biologicznych stwierdzono obecność: wirusa grypy typu A u jednego pacjenta, wirusa grypy typu B u dwóch pacjentów. Nie stwierdzono obecności wirusów: RSV A, RSV B oraz SARS-CoV-2.

Jednym z zadań priorytetowych realizowanych przez Sekcję Nadzoru Przeciwepidemicznego w 2025 r. było prowadzenie działań w ramach światowego programu eradykacji poliomyelitis.

W związku z powyższym podejmowano wzmoczone działania prewencyjne i nadzorowe w zakresie ryzyka zachorowania na *poliomyelitis*, w tym:

- informowano kierowników POZ o konieczności podjęcia aktywnych działań zachęcających rodziców/opiekunów prawnych dzieci do uzupełnienia zaległych szczepień ochronnych przeciw ostremu nagminnemu porażeniu dziecięcemu poliomyelitis u osób, u których nie stwierdzono przyczyn medycznych stanowiących przeciwwskazanie do ich wykonania.
- informowano Dyrektora Wielospecjalistycznego Szpitala w Ostrowcu Świętokrzyskim o konieczności wzmoczenia czujności ze strony personelu medycznego Oddziału Pediatrii oraz spełnienia przez lekarzy obowiązku dokonywania zgłoszeń podejrzenia/rozpoznanie przypadku nagminnego porażenia dziecięcego poliomyelitis u dzieci do 15 roku życia. Przypomniano zasady pobierania próbek do badań w kierunku wirusa polio, przekazano schemat postępowania w przypadku wystąpienia ostrego porażenia wiotkiego u osoby <15 r.ż.,
- realizowano spotkania informacyjno-edukacyjne z pacjentkami Oddziału Ginekologicznego, Oddziału Neonatologii, Oddziału Pediatrii, Poradni Ginekologicznej, Poradni Profilaktyki Raka Piersi Wielospecjalistycznego Szpitala w Ostrowcu Świętokrzyskim oraz podmiotu leczniczego Gynic wykonującego świadczenia medyczne w zakresie ginekologii w celu zwiększania świadomości w zakresie znaczenia szczepień ochronnych w profilaktyce ostrego porażenia dziecięcego *poliomyelitis*,

- identyfikowano osoby niezaszczone lub nie w pełni zaszczepione przeciwko polio, przestanie pisma do rodziców lub opiekunów prawnych ww. dzieci z informacją nt. choroby *poliomyelitis*, źródła zakażenia, dróg szerzenia, sposobu zapobiegania poprzez szczepienia ochronne oraz konsekwencji zdrowotnych związanych z zachorowaniem; w piśmie wykorzystano informację o rosnącej liczbie detekcji zmutowanego wirusa polio typu 2 pochodzenia szczepionkowego w ściekach na obszarze wielu państw Europy, w tym w Polsce.

Mniejsza liczba przypadków zakażeń oraz hospitalizacji osób z potwierdzonym zakażeniem wirusem SARS-CoV-2 (2025 r. - 542, 2024 r. – 590) świadczy o stabilnej sytuacji epidemiologicznej w zakresie COVID-19 w powiecie ostrowieckim w 2025 r.

W 2025 r. odnotowano 1 ognisko choroby przenoszonej drogą pokarmową. Zidentyfikowanym czynnikiem, który wywołał zakażenie był rotawirus. W 2024 r. nie notowano ognisk choroby przenoszonej drogą pokarmową.

Liczba dzieci i młodzieży podlegających obowiązkowi szczepień ochronnych na terenie powiatu ostrowieckiego była mniejsza w stosunku do 2024 roku i wynosiła kolejno:

- w 2025 r. – 15 017;
- w 2024 r. – 15 262.

Na bieżąco prowadzono powiatowy rejestr niepożądanych odczynów poszczepiennych. W 2025 r. wpłynęło 6 zgłoszeń niepożądanych odczynów poszczepiennych zakwalifikowanych przez lekarzy jako odczyn poważny w 1 przypadku, jako odczyny łagodne w 5 przypadkach. Osoby, u których wystąpiły niepożądane odczyny poszczepienne w pełni powróciły do zdrowia.

Mając na względzie fakt, że szczepienia ochronne są istotnym elementem profilaktyki chorób zakaźnych, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrowcu Świętokrzyskim prowadził szeroko zakrojone działania w zakresie popularyzacji zalecanych szczepień ochronnych wśród dzieci, kobiet w ciąży i seniorów.

W roku sprawozdawczym pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrowcu Świętokrzyskim znajdowało się łącznie 191 obiektów wykonujących działalność leczniczą. 93 obiekty stanowiły podmioty lecznicze w rozumieniu ustawy z dnia 15 kwietnia 2011 r. o działalności leczniczej (t. j. Dz.U z 2025 r., poz. 450, z późn. zm.). Podmioty wykonujące działalność leczniczą w ramach praktyki zawodowej stanowiło 98 obiektów.

Stan higieniczno-sanitarny i techniczny podmiotów wykonujących świadczenia zdrowotne był właściwy. Właściciele obiektów w miarę możliwości finansowych starali się podwyższyć standard świadczonych usług w trosce o bezpieczeństwo zdrowotne pacjentów oraz personelu. W podmiotach prowadzone były bieżące prace naprawcze. Obiekty wyposażono w nowe wyposażenie i sprzęt medyczny.

W 2025 r. brak należytego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń i wyposażenia skutkującego wszczęciem postępowania administracyjnego stwierdzono w 1 podmiocie leczniczym wykonującym stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne.

Wszystkie skontrolowane podmioty posiadały opracowaną dokumentację dotyczącą realizacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych związanych z udzielaniem świadczeń zdrowotnych, w tym dekontaminacji.

Stosowane substancje chemiczne i ich mieszaniny były przechowywane w opakowaniach oznakowanych w sposób umożliwiający ich identyfikację w miejscach i pomieszczeniach zabezpieczonych przed dostępem osób nieupoważnionych. Preparaty do mycia i dezynfekcji rąk, powierzchni i sprzętu były zapewnione w wystarczającej ilości, posiadały aktualne terminy ważności. Środki chemiczne do mycia i dezynfekcji rąk zapewniono w miejscach odpowiednich do wykonywanych procedur wymagających higieny rąk.

W przypadku wykonywania procedur medycznych możliwych z wykorzystaniem sprzętu jednorazowego użytku był on powszechnie stosowany i zabezpieczony w ilościach niezbędnych do liczby wykonywanych usług leczniczych.

Podmioty posiadające sprzęt wielokrotnego użycia ze względu na rodzaj wykonywanych świadczeń posiadały urządzenia sterylizujące lub zlecały usługę sterylizacji firmie zewnętrznej.

W 2025 r. w jednej praktyce zawodowej stwierdzono niewłaściwe wyposażenie pomieszczenia, w którym wykonywano dekontaminację narzędzi i sprzętu wielokrotnego użytku, w tym sterylizację. Zaleceniami zawartymi w protokole kontroli sanitarnej zobligowano właściciela obiektu do podjęcia wszelkich rozwiązań technicznych i organizacyjnych w celu realizacji prawnych wymagań dotyczących dekontaminacji wyrobów wielokrotnego użytku. Na skutek działań kontrolnych w obiekcie zrezygnowano ze stosowania wyrobów medycznych wielokrotnego użytku wymagających poddawania ich reprocessowaniu zapewniając materiały jednorazowego użytku w ilości niezbędnej do wykonywania działalności w ramach udzielanych świadczeń zdrowotnych.

Za naruszenie przepisów prawnych obligujących kierowników podmiotów leczniczych oraz inne osoby udzielające świadczeń zdrowotnych do zapewnienia urządzeń potrzebnych do wykonywania czynności związanych z przygotowaniem i wykonaniem dekontaminacji Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrowcu Świętokrzyskim wydał decyzję płatniczą, a z uwagi na wyeliminowanie uchybień ujętych w protokole kontroli sanitarnej także 1 decyzję o umorzeniu postępowania administracyjnego.

Procesy sterylizacji w celu potwierdzenia ich efektywności były objęte kontrolą wewnętrzną.

Zgodnie z wytycznymi dotyczącymi sterylizacji wyrobów medycznych i innych przedmiotów wielorazowego użycia wykorzystywanych przy udzielaniu świadczeń zdrowotnych oraz innych czynności podczas których może dojść do przeniesienia choroby zakaźnej lub zakażenia kontrola procesu sterylizacji odbywała się przy użyciu wskaźników chemicznych, biologicznych i fizycznych.

Kontrolowane podmioty lecznicze posiadały odpowiednie procedury określające tryb postępowania z wyrobami medycznymi poddawanymi sterylizacji.

Kontrolowane podmioty wyposażone były w aparaturę i sprzęt medyczny niezbędny do udzielania świadczeń zdrowotnych. W trakcie kontroli okazywano dokumentację wykonanych przeglądów, sprawdzeń i kontroli bezpieczeństwa sprzętu medycznego. Potwierdzono, że urządzenia medyczne podlegały okresowym przeglądom, były sprawne technicznie, i spełniały wymagania w zakresie bezpieczeństwa ich użytkowania.

Personel miał zapewniony dostęp do środków ochrony indywidualnej przeznaczonych do ochrony powierzchni ciała, dróg oddechowych i oczu i stosował różne modele ochrony indywidualnej w zależności od potrzeb i sytuacji.

Kontrole sanitarne przeprowadzone w roku sprawozdawczym wykazały, że postępowanie z odpadami medycznymi niemal we wszystkich skontrolowanych podmiotach wykonujących działalność leczniczą było prawidłowe i zgodne z opracowanymi, szczegółowymi procedurami wewnętrznymi, dotyczącymi selektywnego zbierania odpadów w miejscu powstawania, ich transportu i wstępnego magazynowania oraz wymogami określonymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 5 października 2017 r. w sprawie szczegółowego sposobu postępowania z odpadami medycznymi (Dz. U. z 2017, poz. 1975).

Brak opracowanej procedury w zakresie postępowania z odpadami medycznymi stwierdzono podczas kontroli interwencyjnej przeprowadzonej w jednym obiekcie. Zaleceniami zawartymi w protokole kontroli sanitarnej niezwłocznie wyegzekwowano opracowanie i wdrożenie stosownej procedury. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydano 1 decyzję płatniczą oraz 1 decyzję o umorzeniu postępowania administracyjnego z uwagi na wyeliminowanie w podmiocie leczniczym uchybień ujętych w protokole kontroli sanitarnej.

Politykę gospodarowania odpadami komunalnymi w nadzorowanych podmiotach oceniono pozytywnie. Odbiór odpadów był terminowy poświadczony stosowną dokumentacją.

W 2025 r. w porównaniu do poprzedniego roku zwiększyła się liczba zarejestrowanych w szpitalu ognisk epidemicznych (2025 r. – 5, 2024 r – 1).

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w 2025 r. na terenie powiatu ostrowieckiego nadzorował 22 urządzenia wodne, w tym: 19 wodociągów służących do zbiorowego zaopatrzenia ludzi w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi oraz 3 inne podmioty korzystające z wody pochodzącej z indywidualnego ujęcia

dostarczanej w ramach działalności gospodarczej, w budynkach użyteczności publicznej oraz w podmiotach działających na rynku spożywczym. W 2025 r. nadzorowi PIS podlegały również 3 obiekty przeznaczone do kąpielii tj.: Kąpielisko Gutwin, Pływalnia „Rawszczyzna” oraz nowo powstałe Kąpielisko „Źródłana wyspa w Bałtowie”.

W ramach prowadzonego nadzoru PIS pobrat do badań 187 prób wody, w tym:

- 112 próbek wody przeznaczonej do spożycia,
- 65 próbek wody ciepłej na obecność pąteczek *Legionella sp.*,
- 8 próbek wody basenowej,
- 2 próbki wody z kąpieliska.

W 2025 r. w porównaniu do roku poprzedniego zwiększyła się liczba pobranych próbek wody w ramach bieżącego nadzoru.

Po analizie sprawozdań z badań wody PPIS w Ostrowcu Świętokrzyskim:

- informował zarządców wodociągów o jakości wody przeznaczonej do spożycia pobranej z nadzorowanych wodociągów w ramach prowadzonego nadzoru przez Państwową Inspekcję Sanitarną;
- stwierdzał przydatność wody do spożycia na podstawie przekazywanych na bieżąco przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne/gminne jednostki organizacyjne sprawozdań z badań;
- wydał obszarowe i okresowe oceny dotyczące jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi skierowane do wójtów/burmistrzów/prezydenta miasta;
- na podstawie sprawozdań z badań wody w kąpielisku wykonanych w ramach kontroli wewnętrznej i urzędowej PPIS wydał 8 ocen jakości wody, w tym 6 ocen bieżące w trakcie trwania sezonu kąpielowego i 2 oceny sezonowe po zakończeniu sezonu kąpielowego stwierdzające przydatność wody do kąpielii. Wszystkie oceny jakości wody umieszczane były na bieżąco w Serwisie kąpieliskowym oraz na stronie internetowej www.gov.pl/psse-ostrowiec-swietokrzyski w formie komunikatów Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrowcu Świętokrzyskim;
- wydał 2 decyzje stwierdzające brak przydatności wody do spożycia oraz 5 decyzji stwierdzających warunkową przydatność wody do spożycia;
- wystosował pisma w sprawie jakości ciepłej wody użytkowej do zarządców budynków zamieszkania zbiorowego oraz do podmiotów leczniczych.

Na podstawie wykonanych badań prób wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi w ramach prowadzonego nadzoru nad jakością wody oraz na podstawie badań wykonanych przez zarządców urządzeń wodociągowych PPIS w Ostrowcu Świętokrzyskim w 2025 roku ocenił wodę na terenie powiatu ostrowieckiego jako przydatną do spożycia spełniającą wymagania zawarte 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 2025 roku na 464 obiekty użyteczności publicznej i urządzeń wodociągowych (bez zakładów opieki zdrowotnej) będących w ewidencji skontrolowano 88 obiekty użyteczności publicznej pod kątem oceny stanu sanitarno-technicznego oraz pobrano do badań 187 próbek wody: 112 próbek wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, 65 próbek wody ciepłej na obecność pąteczek *Legionella sp.*, 8 próbek wody basenowej oraz 2 próbki wody z kąpielisk. Na podstawie sprawozdań z badań prób pobranych w ramach nadzoru bieżącego PPIS wydał 92 pisma informujące zarządców wodociągów o jakości wody przeznaczonej do spożycia.

Nadzór sanitarny nad obiektami użyteczności publicznej w 2025 r. nie wykazał istotnych zagrożeń dla zdrowia ludzi.

W ramach prowadzonych działań kontrolnych PPIS prowadził również działania informacyjne dla właścicieli/zarządców obiektów usługowych w zakresie m.in.:

- ▶ eksploatacji wewnętrznej sieci wodociągowej mającej na celu zmniejszenie ryzyka występowania bakterii z rodzaju *Legionella* (regularne przeglądy, czyszczenie i dezynfekcja, okresowe przegrzewanie, utrzymanie właściwej temperatury, posiadanie procedury mającej na celu zapobieganie rozwojowi bakterii *Legionella* w instalacjach wodnych oraz rejestru dezynfekcji termicznej),

- ▶ utrzymania i eksploatacji wentylacji i klimatyzacji (okresowe przeglądy, czyszczenie),
- ▶ stosowania odpowiednich materiałów do kontaktu z wodą przeznaczoną do spożycia przez ludzi,
- ▶ rezerwowych źródeł zaopatrzenia w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi,
- ▶ utrzymania odpowiedniego stanu higieniczno-sanitarnego pomieszczeń/urządzeń obiektu,
- ▶ przestrzegania zakazu palenia wyrobów tytoniowych, w tym palenia nowatorskich wyrobów tytoniowych i palenia papierosów elektronicznych,
- ▶ opracowania i wdrożenia procedur:
 - mycia, dezynfekcji i sterylizacji narzędzi wielokrotnego użytku,
 - odpowiedniego gospodarowania odpadami,
 - postępowania z bielizną czystą i brudną,
 - na wypadek wystąpienia przekroczeń mikrobiologicznych - Legionella sp. w ciepłej wodzie użytkowej,
 - zapobiegania namnażaniu się pałeczek Legionella sp. w ciepłej wodzie użytkowej.

Łącznie w 2025 r. PPIS w Ostrowcu Świętokrzyskim w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego zajęł 185 stanowisk w formie opinii, uzgodnień, postanowień oraz decyzji (w 2024 – 174).

Porównując dane za rok 2025 z rokiem 2024 liczba dokumentacji projektowych uzgadnianych pod względem wymagań higieniczno – sanitarnych nieznacznie wzrosła.

Przeważającą część opiniowanych dokumentacji stanowiły projekty budowy wodociągów oraz projekty budowy kanalizacji na terenach nieskanalizowanych.

W związku z tym można wysnuć wniosek, że w bliższej perspektywie znacznej poprawie ulegnie gospodarka wodno-ściekowa na terenie powiatu ostrowieckiego.

W stosunku do roku poprzedniego na podobnym poziomie utrzymuje się liczba opinii wydawanych w związku z dopuszczeniem do użytkowania obiektów budowlanych lub w związku z zamiarem przystąpienia do ich użytkowania (42 w roku 2024; 47 w roku 2023).

Uzasadnieniem takiego stanu może być fakt, że oprócz stanowisk zajmowanych w związku z dopuszczeniem do użytkowania obiektów budowlanych wydawano także opinie dla przedsięwzięć, dla których obowiązek uzyskania pozwolenia na użytkowanie wynika z art. 56 ust 1a Ustawy z dnia 07.07.1994 r. Prawo Budowlane.

Liczba wydanych wyżej wymienionych opinii (w trybie art. 56 ust. 1a wyżej wymienionej ustawy) ma ścisły związek z liczbą zaopiniowanych dokumentacji projektowych i w tej grupie są to przedsięwzięcia z zakresu gospodarki wodno – ściekowej.

W stosunku do właścicieli lub zarządców obiektów PPIS podejmował również działania informacyjno- edukacyjne w trakcie kontroli. Przeprowadzono działania w zakresie:

- obowiązku prawidłowego utrzymania i eksploatacji wentylacji,
- właściwej eksploatacji wewnętrznej sieci wodociągowej,
- właściwym sposobie postępowania z odpadami,
- konieczności posiadania atestów oraz stosowania odpowiednich materiałów do kontaktu z wodą przeznaczoną do spożycia.

Celem działań prowadzonych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej było również zapobieganie powstawaniu chorób zawodowych i innych schorzeń związanych z warunkami pracy.

Egzekwowano od pracodawców poprawę warunków pracy, m.in. poprzez podjęcie działań mających na celu obniżenie stężeń i natężeń czynników szkodliwych na stanowiskach pracy oraz opracowania i wdrożenia w życie programów działań organizacyjno-technicznych. Prowadzone czynności przyczyniły się do poprawy warunków pracy oraz zwiększenia poziomu bezpieczeństwa i ochrony zdrowia pracowników.

Podjęmowane przez pracodawców działania techniczne i organizacyjne, stosowanie środków ochrony indywidualnej oraz profilaktyka medyczna zapobiegały skutkom oddziaływania czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy.

Pracodawcy w miarę swoich możliwości dostosowywali technologie produkcji do nowoczesnych standardów, odnawiali pomieszczenia produkcyjne i higieniczno-sanitarne, dbali o prawidłowe wyposażenie i urządzenie tych pomieszczeń, zapewniali pracownikom odpowiednią odzież ochronną i środki ochrony indywidualnej oraz przestrzegali terminowości przeprowadzania badań profilaktycznych pracowników.

W zakresie postępowań w sprawach chorób zawodowych na przestrzeni ostatnich lat obserwuje się zmniejszenie liczby zgłoszeń wpływających do Powiatowej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej w Ostrowcu Świętokrzyskim dotyczących podejrzeń chorób zawodowych w stosunku do roku ubiegłego.

W ramach działań kontrolnych zadaniem priorytetowym było sprawowanie nadzoru nad przestrzeganiem ustawy o substancjach chemicznych i ich mieszaninach, w tym nad obrotem i stosowaniem w działalności zawodowej substancji chemicznych i ich mieszanin, produktami biobójczymi, detergentami, prekursorami narkotyków kategorii 2 i 3, produktami kosmetycznymi i w zakresie przestrzegania przez pracodawców wymagań prawnych dotyczących warunków zdrowotnych środowiska pracy, najwyższych dopuszczalnych stężeń oraz natężeń czynników szkodliwych, czynników biologicznych, rakotwórczych i mutagennych oraz reprotoksycznych.

W ramach działań zapobiegających wprowadzaniu na rynek środków szkodliwych dla zdrowia organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej prowadziły stały monitoring przestrzegania zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej środków zastępczych oraz nowych substancji psychoaktywnych.

Środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne to produkty o zróżnicowanym składzie, które łączy jedna wspólna cecha – zawierają substancje psychoaktywne działające na układ nerwowy człowieka w podobny sposób do dotychczas znanych narkotyków.

Liczba zagrożeń związanych ze środkami zastępczymi i nowymi substancjami psychoaktywnymi jest obszerna. Wobec wysokiej szkodliwości tych substancji konieczne jest podejmowanie właściwych działań edukacyjnych, a także dogłębna analiza polityki narkotykowej celem redukcji szkód spowodowanych przez pojawienie się nowego, poważnego zagrożenia jakim są środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne.

Na przestrzeni ostatnich lat, dostęp do środków zastępczych i substancji psychoaktywnych został dzięki działaniom Państwowej Inspekcji Sanitarnej mocno ograniczony.

Nowe substancje psychoaktywne nadal stanowią potencjalne, poważne zagrożenie dla zdrowia publicznego, a naczelnym zadaniem Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest ochrona zdrowia ludzkiego przed działaniem niekorzystnych w tym zakresie zjawisk.

W 2025 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrowcu Świętokrzyskim sprawował nadzór nad 1590 obiektami żywnościowo - żywieniowymi, podczas gdy w roku 2024 liczba ta wynosiła 1691, co oznacza spadek o 101 obiektów (5,97%). W omawianym okresie zrealizowano łącznie 379 kontroli sanitarnych, w tym 32 kontrole interwencyjne, których udział wyniósł 8,44%. Wydano 15 decyzji administracyjnych, a nałożone sankcje mandatowe objęły 20 mandatów na łączną kwotę 5700,00 zł, przy średniej wysokości mandatu 285,00 zł. Dane te potwierdzają utrzymanie stałej aktywności nadzorczej, ukierunkowanej na obszary o podwyższonym ryzyku i na podmioty wymagające częstszej weryfikacji.

Na podstawie ustaleń kontrolnych stwierdzono, że ogólny poziom przestrzegania przepisów prawa żywnościowego był zadowalający. W skali systemowej utrzymano pełne wdrożenie zasad Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej we wszystkich nadzorowanych obiektach, a wdrożenie systemów HACCP wzrosło do 80,7% wobec 79,5% w roku poprzednim.

W zakresie kontroli w zakładach produkcji żywności objęto nadzorem 70 podmiotów, wykonując 88 kontroli i rekontroli, w tym 7 kontroli interwencyjnych. Nieprawidłowości potwierdzono w dwóch obiektach, co stanowi 2,86% skontrolowanych zakładów produkcyjnych, i dotyczyły one stanu sanitarno-technicznego, realizacji GHP/GMP/HACCP, zabezpieczenia przed szkodnikami oraz dokumentacji gospodarki odpadami.

W obszarze ciągłości łańcucha chłodniczego przeprowadzono 628 pomiarów temperatur w urządzeniach chłodniczych, zamrażarkach, magazynach-chłodniach, pomieszczeniach magazynowych oraz w strefach sprzedaży. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie utrzymania wymaganych parametrów. Największy zakres pomiarów dotyczył urządzeń chłodniczych i zamrażarek, co pozostaje spójne z profilowaniem punktów krytycznych i pozwala wnioskować o wysokim poziomie nadzoru operacyjnego nad temperaturą przechowywania żywności.

W ramach planu pobierania próbek do badań urzędowych i monitoringu pobrano 233 próbki środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Struktura kierunków obejmowała między innymi badania pestycydów, metali, azotanów, zanieczyszczeń mikrobiologicznych, mikotoksyn, substancji dodatkowych, skażeń promieniotwórczych oraz ocenę migracji materiałów do kontaktu z żywnością. Odsetek próbek zdyskwalifikowanych w roku 2025 wyniósł 0,4% i był znacząco niższy niż w roku poprzednim.

W systemie RASFF sporządzono jedno powiadomienie dotyczące stwierdzonych przekroczeń *Bacillus cereus* w hummusie. W ramach realizacji powiadomień przeprowadzono sześć kontroli i wykonano 167 innych czynności wyjaśniających. Z obrotu wycofano produkty o łącznej wartości 15 373,00 zł. Skala i różnorodność asortymentu objętego działaniami potwierdza skuteczność bieżącego reagowania na zagrożenia zdrowotne oraz sprawność współpracy międzyinstytucjonalnej.

W obszarze nadzoru nad suplementami diety, żywnością wzbogacaną oraz żywnością dla określonych grup prowadzono kontrole w zakładach produkcyjnych, w obrocie detalicznym i hurtowym oraz w sprzedaży internetowej. Nie stwierdzono nieprawidłowości wymagających wszczęcia postępowań administracyjnych w obiektach stacjonarnych.

W zakresie żywienia zbiorowego typu zamkniętego oceniono jadłospisy na poziomie co najmniej zadowalającym, a formułowane zalecenia dotyczyły głównie zwiększenia urozmaicenia i racjonalizacji jadłospisów, bez stwierdzenia niezgodności o charakterze krytycznym.

W roku sprawozdawczym do PPIS wpłynęły 32 interwencje dotyczące bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności oraz warunków higienicznych. Interwencje konsumenckie w większości przypadków nie potwierdziły naruszeń, a wdrożenie platformy e-Sanepid usprawniło proces obsługi zgłoszeń, skracając czas reakcji i poprawiając przejrzystość działań organu.

Współpraca międzyinstytucjonalna, w szczególności z PIORiN i Inspekcją Weterynaryjną, pozostawała istotnym elementem realizacji zadań w 2025 r. Wspólne kontrole i wymiana informacji sprzyjały szybkiemu obiegowi informacji o produktach kwestionowanych.

Mimo zmniejszenia liczby obiektów objętych nadzorem w porównaniu z rokiem poprzednim, intensywność działań kontrolnych została utrzymana, a ich kierunek pozostawał adekwatny do profilu ryzyka. Wysoki odsetek wdrożenia zasad GHP/GMP oraz stopniowy wzrost wdrożenia systemów HACCP potwierdzają dojrzałość organizacyjną większości podmiotów oraz skuteczność nadzoru w kształtowaniu kultury bezpieczeństwa żywności.

Podsumowując, w 2025 roku na terenie powiatu ostrowieckiego nie stwierdzono zagrożeń o charakterze systemowym, które wskazywałyby na obniżenie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Nadzór był prowadzony skutecznie, w oparciu o analizę ryzyka oraz obowiązujące procedury, a stwierdzane nieprawidłowości miały charakter jednostkowy i nie wpływały na ogólną ocenę bezpieczeństwa żywności.

W zakresie pionu Higieny Dzieci i Młodzieży w 2025 r. przeprowadzono 168 kontroli sanitarnych, w tym 110 kontroli w placówkach nauczania, wychowania i opieki oraz 58 kontroli wypoczynku letniego i zimowego dzieci i młodzieży.

W 8 obiektach poddanych kontroli sanitarnej w 2025 r. stwierdzono nieprawidłowości i naruszenia przepisów higieniczno-sanitarnych i technicznych, co skutkowało wydaniem: 8 decyzji merytorycznych w przedmiocie usunięcia stwierdzonych uchybień. Wydano również 9 decyzji płatniczych, w jednym przypadku kontynuowano postępowanie wszczęte w grudniu 2024 r.

W 2025 r. wydano 3 decyzje administracyjne dotyczące prolongaty terminu wykonania nałożonych obowiązków, zgodnie z uzasadnionymi i udokumentowanymi wnioskami zobowiązanych oraz 1 decyzję dotyczącą umorzenia postępowania z uwagi, iż stało się bezprzedmiotowe.

W celu oceny warunków nauczania wykonano 1462 badań (wykonano 2820 oznaczeń fizycznych) w tym 322 higienicznych ocen tygodniowych rozkładów zajęć lekcyjnych, 600 badań obciążenia uczniów ciężarem tornistrów i 540 badań dostosowania mebli do wzrostu uczniów.

W skontrolowanych 11 placówkach na 540 objętych badaniem uczniów, 24 siedziało przy stanowiskach pracy niezgodnych z wymogami ergonomii – rozmiary mebli były niedostosowane do wzrostu użytkowników. W związku z powyższym w jednym przypadku uczniowie, którzy korzystali z mebli niedostosowanych zajęli odpowiednie stanowiska pracy (ławki, krzesła) dostosowane do ich wzrostu, będące na stanie kontrolowanych sal lekcyjnych, w drugim przypadku nałożono obowiązek usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości w drodze decyzji administracyjnej, zobowiązując dyrektora i organ prowadzący do doposażenia placówki w brakujący rozmiar mebli szkolnych.

Organizatorzy wypoczynku dla dzieci i młodzieży szkolnej odpowiedzialni za stan infrastruktury oświatowej i wypoczynkowej zapewнили uczestnikom wypoczynku bezpieczeństwo sanitarne i zdrowotne na terenie placówek.

W trakcie kontroli planowych jak i tematycznych – gotowości szkół do nowego roku szkolnego 2025/2026 prowadzono działania kontrolne w placówkach nauczania uwzględniające stałe działania o charakterze profilaktycznym m.in. w zakresie:

- profilaktyki zdrowotnej uczniów (aspekt czystości stanu głowy) czy profilaktyki wad wzroku (aspekt oświetlenia w salach lekcyjnych oraz szkodliwości światła niebieskiego w tym korzystania z telefonów komórkowych przez uczniów),
- właściwego ustawienia stanowiska pracy ucznia - dostosowania stanowisk pracy do warunków antropometrycznych uczniów i promowania aktywności fizycznej, celem zapewnienia uczniom odpowiednich warunków higieny procesów nauczania i wychowania,
- odpowiedniego nawodnienia organizmu oraz dostępności wody pitnej dla uczniów w placówkach.

W trakcie kontroli każdorazowo prowadzono dystrybucję materiałów informacyjno-edukacyjnych dotyczących zagadnień profilaktyki chorób, uzależnień i zasad bezpieczeństwa, zgodnie z rozdzielnikami materiałów.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrowcu Świętokrzyskim dbając o bezpieczeństwo wychowanków i uczniów placówek oświatowych na nadzorowanym terenie powiatu ostrowieckiego zgodnie z dyspozycją Głównego Inspektora Sanitarnego w trakcie prowadzonych kontroli oceniał stan techniczny obiektów w kontekście rosnących w Polsce groźnych zjawisk meteorologicznych. Każdorazowo przypominano dyrektorom placówek i organom prowadzącym o obowiązku - właściwej eksploatacji wewnętrznej sieci wodociągowej mającej na celu zmniejszenie ryzyka występowania bakterii rodzaju Legionella Sp., zasadach właściwego utrzymania i eksploatacji wentylacji, klimatyzacji (w tym okresowych przeglądów, czyszczeniu).

Przeprowadzone w 2025 r. kontrole potwierdziły, że zdecydowana większość nadzorowanych placówek oświatowo – wychowawczych zapewniła bezpieczne i higieniczne warunki nauczania, wychowania i opieki dzieci i młodzieży, a wszczęte postępowania poprawią warunki higieny procesów nauczania i pobyty w placówkach.

Działalność w zakresie promocji zdrowia i oświaty zdrowotnej w roku 2025 realizowana była zgodnie z celami Narodowego Programu Zdrowia określającego główne kierunki działań zmierzających do poprawy zdrowia mieszkańców kraju.

Wszystkie przedsięwzięcia podejmowane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrowcu Świętokrzyskim były ukierunkowane na inicjowanie, organizowanie, koordynowanie i nadzorowanie działalności na rzecz zdrowia i jakości życia mieszkańców powiatu ostrowieckiego.

W tym celu realizowano ogólnopolskie programy edukacyjne, programy wojewódzkie, interwencje nieprogramowe wynikające z potrzeb środowiska lokalnego oraz aktualnej sytuacji epidemiologicznej, ze szczególnym uwzględnieniem profilaktyki chorób zakaźnych oraz upowszechniania szczepień ochronnych.

W 2025 r. przeprowadzono 24 wizytacje w ramach realizacji programów edukacyjnych w placówkach oświatowych.

W roku szkolnym 2024/2025 programy edukacyjne koordynowane przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Ostrowcu Św. realizowane były przez wszystkie grupy nadzorowanych placówek oświatowych: przedszkola, szkoły podstawowe, szkoły ponadpodstawowe.

W 2025 r. ilości placówek, które wyraziły chęć przystąpienia i realizowania programów edukacyjnych była na podobnym poziomie jak w latach ubiegłych.

W 2025 roku kładziono szczególnie nacisk na działania edukacyjno-promocyjne związane ze szczepieniami ochronnymi przeciwko HPV, profilaktyką grypy i chorób zakaźnych oraz przeciwdziałaniem uzależnieniom. Podstawowym celem tych inicjatyw było systematyczne edukowanie i uświadamianie społeczeństwa, co bezpośrednio przekładało się na poprawę bezpieczeństwa zdrowotnego mieszkańców powiatu ostrowieckiego.

Działania, wynikające z Narodowego Programu Zdrowia oraz wytycznych GIS, miały na celu budowanie kompetencji zdrowotnych mieszkańców i kształtowanie postaw sprzyjających profilaktyce chorób. Działania podejmowane przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Ostrowcu Świętokrzyskim realizowane były we współpracy z instytucjami samorządowymi i oświatowymi, organizacjami pozarządowymi oraz innymi organami. Lokalna społeczność mogła na bieżąco śledzić komunikaty prozdrowotne za pośrednictwem strony internetowej oraz profilu w mediach społecznościowych Facebook Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Równolegle prowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych (ulotek, plakatów, broszur i książeczek) w licznych obiektach użyteczności publicznej.

Działania z zakresu promocji i oświaty zdrowotnej w 2025 roku koncentrowały się na dostarczaniu mieszkańcom praktycznej wiedzy, która pozwala na świadome zarządzanie własnym zdrowiem. Priorytetem było budowanie umiejętności niezbędnych do samodzielnego radzenia sobie z wyzwaniami zdrowotnymi oraz promowanie wyborów, które realnie wzmacniają kondycję psychofizyczną lokalnej społeczności. Powyższe przedsięwzięcia stanowiły realizację założeń krajowych, w tym Ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, aktualnych wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego oraz Narodowego Programu Zdrowia, przy uwzględnieniu bieżącej sytuacji epidemiologicznej i demograficznej powiatu. Kluczowym zadaniem w 2025 roku było inicjowanie i monitorowanie działań, które skutecznie modelują postawy prozdrowotne w regionie.

Uznając, że skuteczność działań wychowawczo-zdrowotnych jest ściśle uzależniona od zaangażowania podmiotów lokalnych, w 2025 roku kontynuowano zacieśnianie współpracy z dyrekcjami placówek oświatowych, pedagogami oraz pracownikami służby zdrowia w placówkach. Podejmowane współdziałanie było ukierunkowane na należytą realizację inicjatyw prozdrowotnych, prowadzonych w oparciu o wytyczne i pod stałym nadzorem merytorycznym Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Ostrowcu Świętokrzyskim.

W sezonie letnim i zimowym 2025 roku zorganizowano szereg spotkań profilaktycznych z uczestnikami wypoczynków oraz w trakcie akcji plenerowych na terenie całego powiatu. Wzorem lat ubiegłych, w przystępnej formie – poprzez gry, zabawy oraz pogadanki – przybliżano mieszkańcom kluczowe aspekty profilaktyki, każdorazowo dostosowując tematykę spotkań do aktualnych potrzeb i zapytania lokalnej społeczności.

12. Spis tabel

Tabela 1. Liczba zachorowań i wskaźniki zapadalności na wybrane choroby zakaźne zarejestrowane na terenie powiatu ostrowieckiego w latach 2022-2023-2024-2025-----	22
Tabela 2. Zakażenia wywołane wirusem SARS-CoV-2 w powiecie ostrowieckim w poszczególnych kwartałach 2024 r. oraz 2025 r. -----	23
Tabela 3. Zachorowania na gruźlicę w powiecie ostrowieckim, woj. Świętokrzyskim i w Polsce w latach 2021-2024-----	28
Tabela 4. Liczba wykonanych, wybranych szczepień zalecanych w 2025 r. -----	31
Tabela 5. Liczba zgłoszonych NOP w latach 2022 – 2025.-----	32
Tabela 6. Zbiorcza analiza zajętych stanowisk dla określonych zadań w 2025 r.-----	44
Tabela 7. Odsetek skontrolowanych podmiotów wykonujących działalność leczniczą w 2025 r. -----	62
Tabela 8. Struktura podmiotów objętych nadzorem objętych ewidencją wg liczby zatrudnionych-----	74
Tabela 9. Narażenie zawodowe pracowników w kontrolowanych zakładach pracy w przekroczeniach NDS i NDN w latach 2024 - 2025-----	76
Tabela 10. Narażenie zawodowe pracowników w kontrolowanych zakładach wg PKD -----	77
Tabela 11. Porównanie zakresu nieprawidłowości będących przedmiotem decyzji wydawanych w latach 2023-2025 przez PPIS w Ostrowcu Świętokrzyskim po kwestionowanych kontrolach sanitarnych przeprowadzonych w podległych placówkach nauczania, wychowania i opieki. -----	93
Tabela 12. Podstawowe wskaźniki działalności organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej na terenie powiatu ostrowieckiego w latach 2023 – 2025 w stosunku do obiektów żywnościowo – żywieniowych, zakładów produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz miejsc ich obrotu. -----	117
Tabela 13. Podział nadzorowanych zakładów żywnościowo – żywieniowych ze względu na kategoryzację ryzyka w 2025 r.-----	118
Tabela 14. Liczba kontroli (w tym interwencyjnych) w stosunku do liczby zakładów (w tym skontrolowanych) w poszczególnych zakładach produkcji żywności oraz stan wdrożenia GHP/GMP i HACCP-----	120
Tabela 15. Rodzaj, liczba i kierunek badań owoców, warzyw i zbóż pobranych od producentów produkcji pierwotnej -----	122
Tabela 16. Liczba kontroli (w tym interwencyjnych) w stosunku do liczby zakładów (w tym skontrolowanych) w poszczególnych zakładach obrotu żywności oraz stan wdrożenia GHP/GMP i HACCP-----	123
Tabela 17. Liczba kontroli (w tym interwencyjnych) w stosunku do liczby zakładów (w tym skontrolowanych) w poszczególnych zakładach żywienia zbiorowego otwartego oraz stan wdrożenia GHP/GMP i HACCP -----	124
Tabela 18. Liczba kontroli (w tym interwencyjnych) w stosunku do liczby zakładów (w tym skontrolowanych) w poszczególnych zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego oraz stan wdrożenia GHP/GMP i HACCP --	126
Tabela 19. Zestawienie kierunków badań oraz liczby próbek żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością pobranych do badania w latach 2023 - 2025 r.-----	128

13. Spis wykresów

Wykres 1. Zapadalność na wzw B w latach 2023-2025 w powiecie ostrowieckim i w Polsce -----	24
Wykres 2. Zapadalność na wzw C w latach 2023-2025 w powiecie ostrowieckim i w Polsce -----	24
Wykres 3. Zapadalność na boreliozę w latach 2023-2025 w powiecie ostrowieckim i w Polsce -----	26
Wykres 4. Liczba zarejestrowanych salmonelloz w powiecie ostrowieckim w latach 2023-2025 -----	26
Wykres 5. Liczba zarejestrowanych zakażeń rotawirusowych w latach 2023-2025 -----	27
Wykres 6. Liczba zarejestrowanych przypadków biegunek u dzieci do lat 2 w latach 2022-2025 -----	28
Wykres 7. Ilość pobranych prób wody w ramach bieżącego nadzoru nad jakością wody. -----	38
Wykres 8. Liczba zajętych stanowisk w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w latach 2023-2025 --	45
Wykres 9. Liczba zaopiniowanych dokumentacji projektowych w latach 2023-2025 -----	48
Wykres 10. Liczba opinii w związku z dopuszczeniem do użytkowania wydanych w latach 2023- 2025 -----	49
Wykres 11. Struktura nadzorowanych podmiotów wykonujących działalność leczniczą w 2025 r. -----	62
Wykres 12. Struktura podmiotów gospodarczych objętych ewidencją wg liczby zatrudnionych -----	73
Wykres 13. Procent osób pracujących w przekroczeniach NDS i NDN -----	78
Wykres 14. Liczba przeprowadzonych kontroli w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin u wybranych podmiotów -----	79
Wykres 15. Liczba uczestników wyjazdowych form wypoczynku i półkolonii w miejscu zamieszkania zorganizowanych dla dzieci i młodzieży na terenie powiatu ostrowieckiego w latach 2018-2025. -----	109
Wykres 16. Liczba obiektów pod nadzorem PPIS w Ostrowcu Świętokrzyskim w 2025 r. wg kategorii. -----	116

14. Spis zdjęć

Zdjęcie 1. Oddział Kardiologii w Wielospecjalistycznym Szpitalu w Ostrowcu Świętokrzyskim, ul. Szymanowskiego 11, 27-400 Ostrowiec Świętokrzyski -----	64
Zdjęcie 2. Dom Ulgi w Cierpieniu im. Jana Pawła II, ul. Focha 5, 27- 400 Ostrowiec Świętokrzyski -----	65
Zdjęcie 3. Placówki oświatowe po remontach-----	92
Zdjęcie 4. Kącik wypoczynkowy w liceum. -----	96
Zdjęcie 5. Placówki oświatowe po przeprowadzonych w okresie wakacyjnym pracach remontowych. -----	97
Zdjęcie 6. Wyremontowana sala gimnastyczna w publicznej szkole podstawowej w Ostrowcu Świętokrzyskim. -----	99
Zdjęcie 7. Nowopowstała sala gimnastyczna w publicznej szkole podstawowej. -----	99
Zdjęcie 8. Pomiary dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii w szkole podstawowej. -----	100
Zdjęcie 9. Szafki indywidualne dla uczniów. -----	102
Zdjęcie 10. Pracownia chemiczna -----	103
Zdjęcie 11. Kontrole wypoczynków zimowych.-----	107
Zdjęcie 12. Kontrole wypoczynków letnich. -----	108
Zdjęcie 13. Spotkanie edukacyjne w Publicznym Przedszkolu „Słoneczny Uśmiech” w Częstocicach, dotyczące programu „Czyste powietrze wokół nas” -----	148
Zdjęcie 14. Obchody Światowego Dnia Zdrowia w placówkach oświatowych na terenie Ostrowca Świętokrzyskiego -----	153
Zdjęcie 15. Zdjęcia ze spotkań profilaktycznych dla uczestników wypoczynków letnich zorganizowanych na terenie powiatu ostrowieckiego -----	155
Zdjęcie 16. Materiały informacyjno – edukacyjne IV Edukacji Kampanii EFSA -----	160
Zdjęcie 17. Spotkanie profilaktyczne z uczniami Publicznej Szkoły Podstawowej nr 7 im. Henryka Sienkiewicza w Ostrowcu Świętokrzyskim -----	160
Zdjęcie 18. Spotkanie profilaktyczne z uczniami Publicznej Szkoły Podstawowej nr 7 im. Henryka Sienkiewicza w Ostrowcu Świętokrzyskim -----	161
Zdjęcie 19. Konferencja w Starostwie Powiatowym w Ostrowcu Świętokrzyskim -----	166
Zdjęcie 20. Zdjęcia z obchodów Europejskiego Tygodnia Szczepień -----	167
Zdjęcie 21. Stoisko informacyjno-edukacyjne dotyczące szczepień ochronnych podczas dnia otwartego Oddziału Ginekologiczno-Położniczego i Neonatologii Wielospecjalistycznego Szpitala w Ostrowcu Świętokrzyskim oraz „X Ostrowieckich Senioralii!” -----	168
Zdjęcie 22. Stoiska informacyjno-edukacyjne dotyczące profilaktyki HPV organizowane na terenie powiatu ostrowieckiego -----	169



CHRONIMY ZDROWIE Z MYŚLĄ O PRZYSZŁOŚCI



Powiatowa Stacja Sanitarno - Epidemiologiczna w Ostrowcu Świętokrzyskim

**ul. Smolna 3
27-400 Ostrowiec Świętokrzyski**

**tel.: +48 41 247 96 95, fax: 41 247 96 97
e-mail: sekretariat.psse.ostrowiec@sanepid.gov.pl
www.gov.pl/web/psse-ostrowiec-swietokrzyski**

