



Ocena stanu sanitarno – epidemicznego powiatu lublinieckiego w 2024 roku



Spis treści

Sytuacja epidemiologiczna powiatu lublinieckiego w zakresie zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi.....	1
Higiena lecznictwa.....	2
Nadzór nad szczepieniami ochronnymi.....	6
Ocena bezpieczeństwa żywności	7
Zaopatrzenie w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi	20
Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi	20
Ocena stanu sanitarnego obiektów użyteczności publicznej.....	25
Ocena stanu sanitarnego obiektów nauczania i wychowania dzieci i młodzieży	28
Ocena stanu sanitarnego w zakładach pracy	36
Choroby zawodowe.....	41
Zapobiegawczy nadzór sanitarny	42
Działania w zakresie promocji zdrowia i komunikacji społecznej	47



1. Sytuacja epidemiologiczna powiatu lublinieckiego w zakresie zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi w 2024 roku

Istotne zmiany ilościowe w zachorowaniach na choroby zakaźne

Analizując sytuację epidemiologiczną zakażeń i chorób zakaźnych na terenie powiatu lublinieckiego stwierdzono wzrost zachorowań na: krztusiec, ospę wietrzną oraz grypę potwierdzoną wynikiem szybkiego testu antygenowego. W stosunku do roku poprzedniego odnotowano spadek zachorowań na: gruźlicę, biegunki i zapalenia żołądkowo – jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu oraz COVID-19.

Ogniska chorób zakaźnych przenoszonych drogą pokarmową

W 2024 r. zarejestrowano 2 ogniska choroby przenoszonej drogą pokarmową, wywołane przez rotawirusy. W każdym z ognisk zachorowało dwoje dzieci. Ponadto objęto nadzorem uczestników obozu harcerskiego z objawami nieżytów żołądkowo – jelitowych. Ostatecznym rozpoznaniem było niezakaźne zapalenie żołądka, jelita cienkiego i okrężnicy. Natomiast w 2023 r. odnotowano jedno ognisko choroby przenoszonej drogą pokarmową na oddziale szpitalnym, czynnikiem etiologicznym było *Clostridioides difficile*.

Zgony z powodu chorób zakaźnych i zakażeń

W 2024 r. – zarejestrowano 9 zgonów z powodu: posocznicy wywołanej przez *Staphylococcus aureus*, zapalenia jelita cienkiego i grubego wywołanego przez *Clostridioides difficile*, zapalenia płuc wywołanego przez inne tlenowe bakterie gram ujemne, wieloukładowego zespołu zapalnego powiązanego z COVID 19, nieokreślonego bakteryjnego zapalenia płuc oraz *Clostridium perfringens* i posocznicy paciorkowcowej. W poprzednim roku zarejestrowano 17 zgonów. W 2023 r. najczęstszą przyczyną zgonów był COVID-19.

Wykaz zachorowań na choroby zakaźne w 2024 r. w zestawieniu z 2023 r.

Jednostka chorobowa	2023 rok		2024 rok		Trend
	Liczba zachorowań	Wskaźnik zapadalności na 100 000 mieszkańców	Liczba zachorowań	Wskaźnik zapadalności na 100 000 mieszkańców	
Salmoneloza posocznica	1	1,3	0	0	↓
Salmoneloza inne zakażenia pozajelitowe	0	0	0	0	↔
Zatrucia pokarmowe pałeczką <i>Salmonella</i>	9	12,0	8	10,6	↓
Inne bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez <i>Clostridioides difficile</i>	35	46,6	45	59,9	↑



Bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez <i>Yersinia enterocolitica</i>	1	1,3	0	0	↓
Giardioza (lamblioza)	3	3,9	1	1,3	↓
Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy	11	14,6	17	22,6	↑
Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez norowirusy	6	7,9	2	2,6	↓
Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez adenowirusy	8	10,6	7	9,3	↓
Wirusowe zakażenia jelitowe nie określone	1	1,3	1	1,3	↔
Biegunka i zapalenie żołądkowo- jelitowe BNO o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu ogółem	130	172,9	86	114,6	↓
Krztusiec	6	7,9	68	90,6	↑
Płonica	96	127,7	111	147,9	↑
Neuroinfekcje (ZOMR)	2	2,6	2	2,6	↔
Ospa wietrzna	209	278,1	623	830,3	↑
Odra	0	0	0	0	↔
Różyczka	0	0	0	0	↔
Borelioza	36	47,8	45	59,9	↑
Kiła	1	1,3	5	6,6	↑
Nagminne zapalenie przyusznicy (świnka)	1	1,3	2	2,6	↑
Gruźlica	12	15,9	5	6,6	↓
Wirusowe zapalenie wątroby typu A	0	0	1	1,3	↑
Wirusowe zapalenie wątroby typu B	7	9,3	9	11,9	↑
Wirusowe zapalenie wątroby typu C	6	7,9	8	10,6	↑
Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pyogenes</i>	9	11,9	9	11,9	↔
Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i> , inwazyjna	1	1,3	4	5,3	↑
Choroba wywołana przez <i>Haemophilus influenzae</i>	0	0	4	5,3	↑
Nowo wykryte zakażenia HIV	3	3,9	1	1,3	↓



AIDS- Zespół nabytego upośledzenia odporności	1	1,3	0	0	↓
Styczność i narażenie na wściekliznę / potrzeba szczepień	13	17,3	11	14,6	↓
Zakażenia SARS-CoV-2 (COVID-19)	793	1055,1	654	871,6	↓
Zakażenia wirusem RSV (obowiązek zgłaszania od 25.02.2023r.)	22	29,3	67	89,3	↑
Grypa potwierdzona wynikiem szybkiego testu antygenowego (obowiązek zgłaszania od 25.02.2023r.)	108	143,9	339	451,8	↑

2. Higiena lecznictwa

Stan sanitarny szpitali

Na terenie powiatu lublinieckiego funkcjonuje 5 podmiotów leczniczych:

- Samodzielny Publiczny ZOZ w Lublińcu przy ul. Sobieskiego 9 (6 oddziałów),
- Wojewódzki Szpital Neuropsychiatryczny w Lublińcu przy ul. Grunwaldzkiej 48, (8 oddziałów i zakład opiekuńczo leczniczy),
- Ośrodek Rehabilitacyjny p.w. Św. Rafała Archanioła w Rusinowicach przy ul. Zielonej 23 (2 oddziały),
- Filia Samodzielnego Publicznego Wojewódzkiego Szpitala Chirurgii Urazowej w Piekarach Śląskich – Szpital Rehabilitacyjny w Kochcicach przy ul. Zamkowej 1 (2 oddziały),
- Instytut Medycyny Naturalnej Atlanta Spółka jawna Skopiczenko ATLANTA MED. CLINIC szpital jednodniowy w Lublińcu przy ul. K. Miarki 13.

W 2024 r. skontrolowano wszystkie szpitale. Przeprowadzono 14 kontroli. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydano 4 decyzje w zakresie: uzupełnienia ubytków płytek ściennych, pomalowania ścian i sufitów, naprawienia uszkodzeń podłogi i połączeń ścian z podłogą oraz odnowienia blatu podokiennego. Ponadto wydano 6 decyzji zmieniających termin realizacji zaleceń oraz 5 decyzji płatniczych. Dużym utrudnieniem dla mieszkańców powiatu lublinieckiego było zawieszenie działalności oddziałów szpitala powiatowego.

Dodatkowo przeprowadzono 7 kontroli w ramach z nadzoru nad zakażeniami szpitalnymi. Z uwagi na stwierdzoną nieprawidłowość wydano decyzję nakazującą powołanie na przewodniczącego Zespołu Zakażeń Szpitalnych osobę o wymaganych kwalifikacjach. W ramach nadzoru nad ogniskami zakażeń szpitalnych zarejestrowano 5 ognisk, w których zakażeniu uległo 16 osób. Stwierdzone ogniska dotyczyły: *Klebsiella pneumoniae* oporne na karbapenemy, płonicę, świerzb i wszawicę. Wszystkie szpitale posiadają opracowane i wdrożone procedury przeciwepidemiczne, w tym postępowania z odpadami medycznymi, dezynfekcji, mycia narzędzi i sprzętu medycznego, sprzątania i dezynfekcji pomieszczeń, postępowania z bielizną brudną i czystą.



Lecznictwo otwarte (ambulatoryjne)

Pod nadzorem znajdowały się 74 zakłady, w tym: 5 publicznych i 69 niepublicznych. Przeprowadzono 97 kontroli sanitarnych. W 5 zakładach leczniczych stwierdzono nieprawidłowości w zakresie: nieuporządkowania pomieszczenia gabinetu lekarskiego, brudnych ścian i sufitów, nieprawidłowej gospodarki odpadem medycznym. Wydano 2 decyzje nakazowe oraz nałożono 3 mandaty karne. Zakłady lecznicze posiadają opracowane i wdrożone procedury przeciwepidemiczne, w tym postępowania z odpadami medycznymi, dekontaminacji powierzchni i sprzętu oraz postępowania z bielizną.

Nadzór nad procesami sterylizacji – każdorazowo podczas przeprowadzania kontroli sanitarnych ocenie podlegały procedury oraz sposób dokumentowania skuteczności procesów sterylizacji. W badanym zakresie nie stwierdzono nieprawidłowości.

Gabinety praktyki lekarskiej, pielęgniarek i położnych oraz świadczące inne usługi medyczne

Pod nadzorem znajdowało się 66 zakładów w tym: 52 gabinety lekarskie, 2 praktyki pielęgniarki oraz 12 zakładów świadczących inne usługi medyczne. Skontrolowano 43 obiekty, przeprowadzając 57 kontroli sanitarnych. W obiektach nie stwierdzono nieprawidłowości.

3. Nadzór nad szczepieniami ochronnymi

Prowadzi nadzór nad wykonawstwem szczepień ochronnych (obowiązkowych i zalecanych) w:

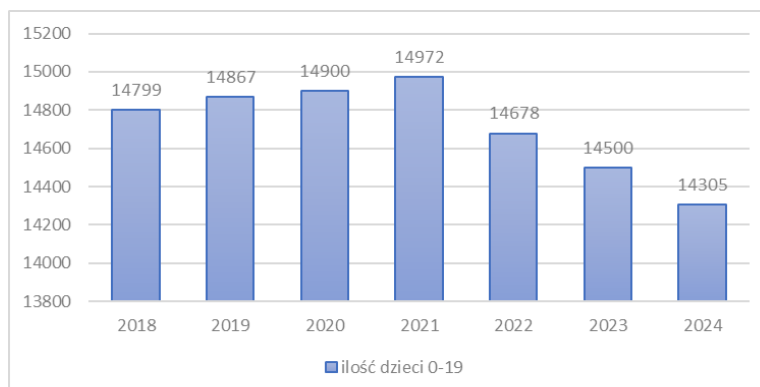
- 19 poradniach dzieci zdrowych,
- 19 punktach szczepień dla dorosłych,
- oddziale noworodkowym,
- izbie przyjęć,
- punkcie szczepień dla dializowanych,
- 3 punktach szczepień Domu Pomocy Społecznej,
- ambulatoriach zakładu karnego i zakładu pracy.

W 2024 roku w Punktach Szczepień przeprowadzono 40 kontroli w zakresie: wykonania szczepień, prowadzonej dokumentacji oraz warunków przechowywania preparatów szczepionkowych. Nałożono jeden mandat karny za nierzetelne prowadzenie dokumentacji szczepień ochronnych.

Placówki prowadzące obowiązkowe szczepienia, wykazały w stosunku do roku poprzedniego porównywalny odsetek uodpornionych dzieci cyklem podstawowym w drugim roku życia.

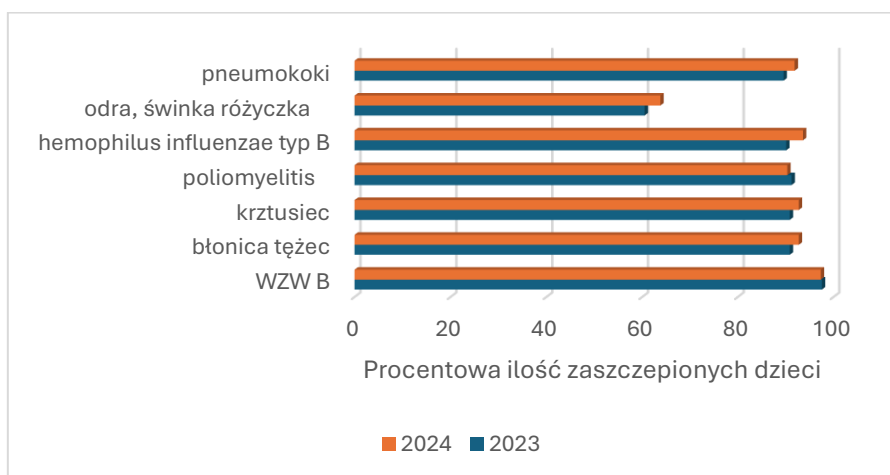


Programem szczepień ochronnych obowiązkowych objęto dzieci i młodzież od 0 do 19 roku życia.



Liczba dzieci w wieku 0-19 w latach 2018- 2024

Placówki prowadzące obowiązkowe szczepienia, wykazały w 2024 roku w stosunku do roku poprzedniego porównywalny odsetek uodpornionych dzieci cyklem podstawowym w drugim roku życia.



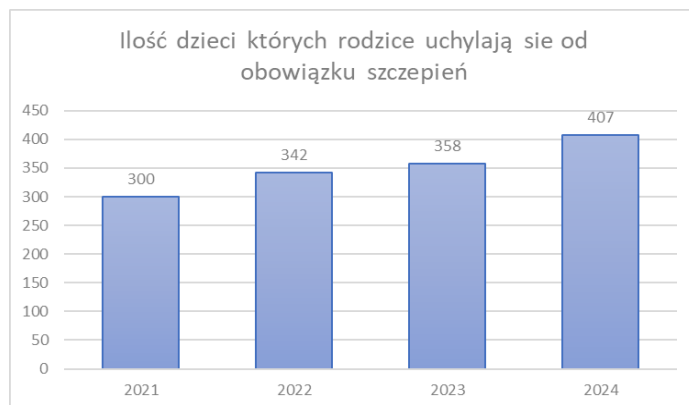
Poziom zaszczepienia dzieci w latach 2023 i 2024

W 2024 roku kontynuowany jest powszechny program szczepień przeciw wirusowi brodawczaka ludzkiego HPV, którym zostały objęte dziewczynki i chłopcy (kohorta urodzeniowa 2009-2014). W ramach programu podawane są dwa preparaty szczepionkowe: 2-walentna szczepionka Cervarix oraz 9-walentna szczepionka Gardasil 9. Szczepienia przeciwko HPV wykonuje 18 podmiotów leczniczych. Z magazynu szczepionek wydano łącznie 439 szczepionek Gardasil 9 oraz 20 szczepionek Cervarix. Sumarycznie przeprowadzono 354 immunizacji.

Odnotowano dalszy wzrost liczby osób uchylających się od szczepień ochronnych, aktualnie w rejestrze figuruje 407 dzieci. Przyczyny wzrostu ilości osób uchylających się od wykonania obowiązku szczepień wynikają z wpływu środowisk propagujących medycynę alternatywną, wpływów ruchów antyszczepionkowych, z zaniedbań środowiskowo – rodzinnych oraz występujących u dzieci już wcześniej niepożądanych odczynów poszczepiennych. W ramach



postępowania z osobami uchylającymi się od szczepień dzieci, wystosowano 9 wezwań, 20 upomnień oraz 12 tytułów wykonawczych wraz z wnioskami do Wojewody Śląskiego o wszczęcie egzekucji administracyjnej.



Liczba dzieci, których rodzice uchylają się od szczepień w latach 2021-2024

Zgłoszono 15 łagodnych niepożądanych odczynów poszczepiennych i jeden poważny. W 2024 roku w punktach szczepień przeprowadzono 40 kontroli w zakresie: wykonania szczepień, prowadzonej dokumentacji i warunków przechowywania preparatów szczepionkowych. Nałożono jeden mandat karny za nierzetelne prowadzenie dokumentacji w zakresie szczepień ochronnych.

Wnioski:

Stan techniczny i sanitarno – higieniczny szpitali wymaga poprawy poprzez bieżącą realizację obowiązków nałożonych w wydanych decyzjach. Pomimo działań podejmowanych ze strony poradni Podstawowej Opieki Zdrowotnej, jak również Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublińcu problemem pozostają nadal osoby uchylające się od szczepień ochronnych. Zauważa się coraz większą podatność rodziców na wpływ ruchów antyszczepionkowych. Niestabilność w funkcjonowaniu szpitala powiatowego budzi niepokój wśród mieszkańców powiatu lublinieckiego.

2. Ocena bezpieczeństwa żywności

Państwowa Inspekcja Sanitarna nadzoruje spełnienie wymagań bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, wymagań dotyczących przestrzegania zasad higieny produkcji żywności, za wyjątkiem produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego oraz spełnienie wymagań bezpieczeństwa zdrowotnego materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. W roku 2024 w rejestrze zakładów Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublińcu znajdowało się 976 zakładów prowadzących działalność w zakresie sprzedaży środków spożywczych, produkcji żywności, prowadzących żywienie zbiorowe zamknięte i otwarte oraz produkujących i wprowadzających do obrotu handlowego materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością. Częstotliwość przeprowadzania kontroli określana jest



na podstawie oceny ryzyka zagrożenia dla zdrowia człowieka oraz zależy od profilu prowadzonej działalności.

Uczestniczono w opracowywaniu oraz realizowaniu planu pobierania próbek żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w ramach urzędowej kontroli i monitoringu, w ramach którego pobrano do badań laboratoryjnych 441 próbek, z czego zakwestionowano 2 próbki (1 próbkę zmiotków mącznych za obecność szkodników biologicznych oraz 1 próbkę środka spożywczego – pieczywo chrupkie żytnie razowe bez cukru za nieprawidłowe znakowanie opakowania jednostkowego).

W ramach funkcjonowania systemu RASFF, w celu identyfikowania i szacowania zagrożeń oraz wycofywania z obrotu produktów niebezpiecznych, przeprowadzono 13 kontroli w związku z otrzymaniem powiadomień RASFF oraz sporządzono 13 adnotacji służbowych w związku z pozyskanymi informacjami, w wyniku których nie stwierdzono w obrocie handlowym zakwestionowanych środków spożywczych.

Charakterystyka obiektów nadzorowanych

- Wytwórnice lodów – produkcja tradycyjna na potrzeby własnych punktów sprzedaży. Produkcja najczęściej jeden raz w tygodniu, czynne tylko w sezonie letnim. Stan sanitarno-higieniczny nie budził zastrzeżeń w większości, w jednym zakładzie wydano decyzję administracyjną nakazującą usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości w wyznaczonym terminie.
- Piekarnie – produkcja rzemieślnicza. Stan higieniczno-zdrowotny większości zakładów nie budził zastrzeżeń. W jednym przypadku stwierdzono obecność szkodników zbożowo-mącznych w zbadanych laboratoryjnie zmiotkach mącznych.
- Ciastkarnie - produkcja rzemieślnicza wyrobów ciastkarskich trwałych i nietrwałych mikrobiologicznie. Stan higieniczno-zdrowotny zakładów nie budził zastrzeżeń.
- Zakłady obrotu żywnością w większości to sklepy małe z zaopatrzeniem bezpośrednio do sali sprzedaży, bez magazynowania. Każdego roku przybywa zakładów obrotu żywnością o większej powierzchni typu markety sieciowe, których na terenie powiatu w roku 2024 było 38.
- Zasady HACCP wdrażane są w większości obiektów żywieniowo-żywnościowych. We wszystkich zakładach żywieniowo – żywnościowych stosowane są zasady dobrej praktyki higienicznej, a w zakładach produkcyjnych zasady dobrej praktyki produkcyjnej.
- Obiekty żywienia zbiorowego otwartego to najczęściej zakłady małej gastronomii z produkcją posiłków z półproduktów na zamówienie konsumenta, stan sanitarno-higieniczny w większości zakładów nie budził zastrzeżeń.
- Obiekty żywienia zbiorowego zamkniętego w większości to stołówki szkolne i przedszkolne. Stan sanitarno-higieniczny nie budził zastrzeżeń. W nielicznych z nich brak jest wydzielonej obieralni, jednak stale przestrzega się reżimu higienicznego, są opracowywane instrukcje dobrej praktyki higienicznej, dzięki którym zapewniona jest rozdzielność czasowa wykonywania czynności brudnych i czystych. Jakość zdrowotna



wydawanych posiłków nie budziła zastrzeżeń. Jadłospisy w większości zakładów prawidłowe.

- We wszystkich obiektach jest dostępna woda bieżąca zimna i ciepła pochodząca z ujęć wodociągowych, w kilku zakładach dodatkowo woda z wodociągu nie wchodzącego w skład zbiorowego zaopatrzenia w wodę, natomiast w obiektach obwoźnych używana jest woda kupowana w opakowaniach jednostkowych.
- Odpady wywożone są przez specjalistyczne firmy (stałe umowy z podmiotami na wywóz odpadów komunalnych i poprodukcyjnych).
- Zakłady żywieniowo – żywnościowe w większości odprowadzają ścieki do kanalizacji ogólnodostępnej.
- Zakłady żywieniowo – żywnościowe są wyposażone w wystarczającą ilość urządzeń chłodniczych ze sprawnymi termometrami – łańcuch chłodniczy od producenta do odbiorcy finalnego jest zapewniony, co pozytywnie wpływa na jakość żywności łatwo psującej się.
- Zakłady żywienia zbiorowego dostarczające potrawy do klienta zewnętrznego posiadają wyposażenie do transportu posiłków. Jakość zdrowotna wydawanych posiłków nie budziła zastrzeżeń.

Ocena ogólna

- W roku 2024 w ewidencji PPIS w Lublińcu znajdowało się 976 zakładów, z czego skontrolowano 496. We wszystkich obiektach objętych nadzorem przeprowadzono łącznie 581 kontroli sanitarnych, w tym 1 kontrolę w wytwórni materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością i 17 kontroli w miejscach obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.
- W trakcie bieżącego nadzoru sanitarnego pobrano do badań laboratoryjnych 423 próbki żywności, 3 próbki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz 20 próbek zmiotków mącznych. Próbki były pobrane do badań laboratoryjnych w kierunkach: zanieczyszczeń mikrobiologicznych, chemicznych, fizycznych, biologicznych, zawartości substancji dodatkowych dodawanych do żywności, pozostałości pestycydów, skażeń promieniotwórczych, zawartości witamin i składników mineralnych, oceny organoleptycznej, znakowania opakowań jednostkowych produktów. Zakwestionowano 2 próbki (1 próbkę zmiotków mącznych na obecność szkodników biologicznych oraz 1 próbkę środka spożywczego – pieczywo chrupkie żytnie razowe bez cukru za nieprawidłowe znakowanie opakowania jednostkowego).
- Każdorazowo podczas kontroli bloków żywieniowych w placówkach oświatowych sprawdzano jadłospisy pod kątem zgodności z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży. Podczas przeprowadzonych kontroli nieprawidłowości w zakresie ww. rozporządzenia stwierdzono w 2 placówkach.



- Nieprawidłowości w zakresie przestrzegania przepisów prawnych w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności stwierdzono w 4 zakładach produkcji żywności, w 10 zakładach obrotu żywnością oraz w 18 zakładach żywienia zbiorowego.
- Ogółem wydano 17 decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości w wyznaczonym terminie, w tym 6 decyzji nakazujących wycofanie środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia w trybie natychmiastowym. Wszczęto również jedno postępowanie administracyjne w związku ze stwierdzeniem obecności szkodników biologicznych w zmiotkach mącznych w zakładzie piekarniczym, które po przeprowadzonej kontroli sprawdzającej w styczniu 2025 r. umorzono. Ponadto, wszczęto 2 postępowania administracyjne w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami sanitarno-technicznymi w sklepie spożywczym i zakładzie żywienia zbiorowego otwartego, jednakże postępowania umorzono, ponieważ nieprawidłowości zostały usunięte przed wydaniem decyzji administracyjnych, co potwierdziły przeprowadzone kontrole sprawdzające.
- Wydano 1 decyzję zatwierdzającą działalność zakładu warunkowo.
- Winnych uchybień higieniczno – zdrowotnych ukarano 13 mandatami na łączną kwotę 2800,00zł.
- Za kontrole ze stwierdzonymi nieprawidłowościami oraz kontrole sprawdzające ogółem wydano 57 decyzji płatniczych.
- Stwierdzone uchybienia to głównie: zły stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń, brak orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych, brudne, z obecnością pleśni ściany, sufity w pomieszczeniach produkcyjnych, w sali sprzedaży i zapleczu magazynowym; brudne i zniszczone urządzenia chłodnicze i mroźnicze; brak właściwej segregacji surowców i gotowych produktów w urządzeniach chłodniczych; niewłaściwe oznakowanie środków spożywczych, wprowadzanie do obrotu handlowego środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości.

Ocena szczegółowa

- Kontrole sanitarne prowadzono w szczególności w obiektach, które mogą stanowić źródło zagrożeń dla dużych grup konsumentów. W dużych marketach przeprowadzono 41 kontroli, w tym 15 kontroli sanitarnych kompleksowych planowanych. Podczas przeprowadzonych kontroli nieprawidłowości sanitarno-techniczne stwierdzono w 3 zakładach. W związku z powyższym, PPIS w Lublińcu wydał 3 decyzje administracyjne nakazujące usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości w wyznaczonym terminie, w tym 1 nakazującą wycofanie środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia w trybie natychmiastowym.
- W punktach małej gastronomii – stacjonarnych oraz ruchomych, przeprowadzono łącznie 60 kontroli sanitarnych. Podczas kontroli większości zakładów nie stwierdzono nieprawidłowości higieniczno – zdrowotnych, natomiast w 4 zakładach stwierdzono niewłaściwy stan higieniczno-sanitarny i techniczny zakładu, nieprzestrzeganie reguł opartych na zasadach HACCP, brak orzeczenia lekarskiego do celów sanitarno-epidemiologicznych. We wszystkich przypadkach na osoby odpowiedzialne nałożono



mandat karny, w jednym przypadku wydano decyzję administracyjną nakazującą usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości w wyznaczonym terminie. Przeprowadzone kontrole sprawdzające we wszystkich przypadkach wykazały usunięcie stwierdzonych wcześniej nieprawidłowości.

- Na bieżąco prowadzono nadzór nad wprowadzaną do obrotu żywnością zmodyfikowaną genetycznie lub zawierającą GMO podczas kontroli kompleksowych przeprowadzanych w zakładach produkcji żywności, żywienia zbiorowego oraz w zakładach obrotu żywnością. Odnośnie produktów, które były deklarowane jako bez GMO, kontrolowano również certyfikaty potwierdzające ww. kwestię – nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.
- Na terenie nadzorowanym zorganizowano 6 imprez masowych: w Amfiteatrze w Parku Miejskim w Lublińcu, w parku siedziby Zespołu Pieśni i Tańca „Śląsk” im. Stanisława Hadyny w Koszęcinie, na terenie przy hali sportowej w Ciasnej, na terenie boiska sportowego w Herbach, na terenie przy Domu Kultury w Woźnikach, na terenie przy Oblackim Centrum Młodzieży NINIWA w Kokotku. W związku z powyższym, przeprowadzono 6 kontroli sanitarnych w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie trwania imprez masowych. Podczas przeprowadzonych kontroli sanitarnych nie stwierdzono nieprawidłowości higieniczno-zdrowotnych.

Zakłady produkcji żywności

W roku 2024 w ewidencji znajdowało się 125 zakładów z tej grupy obiektów, z czego 64 skontrolowano. W wyniku przeprowadzonych kontroli nieprawidłowości stwierdzono w 3 zakładach – w 1 wytwórni lodów i w 2 piekarniach, w tym w 1 piekarni dopiero w wyniku poboru zmiotków mącznych i przeprowadzeniu badań laboratoryjnych – wykryto szkodniki zbożowo-mączne (wszczęto postępowanie administracyjne, po przeprowadzonej kontroli sprawdzającej w styczniu 2025 r. postępowanie umorzono).

Ogółem wydano 3 decyzje administracyjne:

- na wytwórnię lodów – 1 decyzję nakazującą usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości sanitarno-technicznych w wyznaczonym terminie (niesprawna umywalka do mycia rąk w pomieszczeniu wydawki lodów, niewłaściwe przechowywanie termoboxów przeznaczonych do transportu lodów – na półpiętrze klatki schodowej bezpośrednio na posadzce). Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie stwierdzonych wcześniej nieprawidłowości.
- na piekarnię – 1 decyzję nakazującą znakować zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi wprowadzany do obrotu handlowego środek spożywczy – bułkę tartą, w związku z otrzymanym zawiadomieniem od PPIS w Częstochowie wraz ze sprawozdaniem z badań i etykietą pobranej próbki – bułki tartej w sklepie znajdującym się na terenie nadzorowanym przez PPIS w Częstochowie, należącym do producenta – Piekarni znajdującej się na terenie nadzorowanym. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała znakowanie produktu zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi.



- na automat do lodów – 1 decyzję warunkowo zatwierdzającą zakład na bazie kupowanej wody butelkowanej, w związku z przeprowadzanymi kilkakrotnie przez przedsiębiorcę badaniami wody wodociągowej w zakładzie uzyskiwano wyniki przekraczające dopuszczalne wartości w zakresie ogólnej liczby mikroorganizmów w $22\pm 2^{\circ}\text{C}$, określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Po okresie warunkowego zatwierdzenia (3 miesiące) strona zwróciła się z wnioskiem o wykreślenie zakładu z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli i zakład został wykreślony z tegoż rejestru.

W 2024 roku w nadzorowanych zakładach produkujących żywność pobrano do badań laboratoryjnych 3 próbki w kierunku pozostałości pestycydów, 1 próbkę w kierunku zanieczyszczeń metalami oraz 3 próbki w kierunku skażeń promieniotwórczych.

Ponadto, w zakładach produkujących żywność (w 13 piekarniach, 6 ciastkarniach oraz w 1 młynie) pobrano 20 próbek zmiotków mącznych do badań laboratoryjnych w kierunku zanieczyszczeń biologicznych. W wyniku przeprowadzonych badań laboratoryjnych stwierdzono obecność szkodników zbożowo – mącznych w 1 próbce, którą pobrano w piekarni. Wobec przedsiębiorcy wszczęto postępowanie administracyjne, zalecono przeprowadzenie dezynsekcji oraz powtórne dostarczenie zmiotków mącznych do badań laboratoryjnych w celu potwierdzenia skuteczności dezynsekcji. Po przeprowadzeniu kontroli sprawdzającej postępowanie administracyjne zostało umorzone.

Produkcja pierwotna żywności

W 2024 r. w rejestrze zakładów PPIS w Lublińcu znajdowało się 58 podmiotów prowadzących produkcję pierwotną żywności (w tym 11 podmiotów zaklasyfikowanych jako prowadzących produkcję pierwotną oraz rolniczy handel detaliczny żywnością pochodzenia niezwierzęcego). U powyższych producentów przeprowadzono w sumie 22 kontrole, podczas których pobrano 6 próbek żywności do badań laboratoryjnych. W kierunku zanieczyszczeń metalami szkodliwymi dla zdrowia pobrano 1 próbkę pszenicy (w ramach Planu Działania na 2023 r. z PIORIN), w kierunku pozostałości pestycydów pobrano 1 próbkę ogórków i 1 próbkę jabłek, w kierunku skażeń promieniotwórczych pobrano próbkę kapusty, próbkę ziemniaków oraz próbkę buraków. W zbadanych próbkach nie stwierdzono przekroczeń, wyniki badań niekwestionowane.

Obiekty obrotu żywnością

W roku 2024 skontrolowano 232 z 468 obiektów prowadzących działalność handlową na terenie powiatu. Skontrolowane obiekty w większości spełniały wymagania higieniczno - zdrowotne. W wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych nieprawidłowości stwierdzono ogółem w 10 zakładach obrotu żywnością: w 8 sklepach spożywczych, w 1 zakładzie prowadzącym sprzedaż internetową suplementów diety i w 1 kiosku – sklepiku szkolnym. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydano ogółem 6 decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości w wyznaczonym terminie, w tym 3 decyzje nakazujące wycofanie środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia w trybie natychmiastowym. W jednym przypadku wszczęto



postępowanie administracyjne, jednak przed wydaniem decyzji administracyjnej strona poinformowała o usunięciu nieprawidłowości, przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, postępowanie umorzono. Nałożono 3 mandaty karne. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w zakresie przestrzegania wymagań przepisów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w sklepiku szkolnym, skierowano wnioski do ŚPWIS o nałożenie kary pieniężnej.

Stwierdzone nieprawidłowości to:

- nieszczelne drzwi zewnętrzne w magazynie środków spożywczych
- niewłaściwe warunki przechowywania środków spożywczych nieopakowanych
- wprowadzanie do obrotu handlowego środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości
- niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń i wyposażenia sklepu
- ściany i sufity z ubytkami tynku i pleśnią w sklepie spożywczym
- zniszczone, uszkodzone płytki podłogowe w pomieszczeniu magazynowym
- nieprawidłowa prezentacja suplementu diety na stronie internetowej – sugerowanie właściwości leczniczych.

Ogółem w miejscach obrotu pobrano 383 próbki do badań laboratoryjnych: 240 w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych, 51 w kierunku oceny organoleptycznej i znakowania, 29 w kierunku zanieczyszczeń metalami, 10 w kierunku pozostałości pestycydów, 14 w kierunku substancji dodatkowych, 18 w kierunku histaminy, 3 w kierunku zawartości składników mineralnych, 1 w kierunku rutyny, 3 w kierunku AMR, 2 w kierunku WWA, 3 w kierunku tlenu etylenu, 1 w kierunku zawartości aromatów, 2 w kierunku GMO, 2 w kierunku mikotoksyn, 2 w kierunku alk aloidów pirolizydynowych, 2 w kierunku kwasów tłuszczowych omega 3,6,9.

Nadzór nad żywnością prozdrowotną i sprzedażą internetową

Na terenie nadzorowanym przez PPIS w Lublińcu w 2024 r. znajdowało się 29 aptek, 4 sklepy zielarskie, 7 punktów wyspecjalizowanych w sprzedaży suplementów diety i środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, 4 punkty przechowywania suplementów diety sprzedawanych wyłącznie internetowo oraz 1 sklep działający wyłącznie internetowo, bez magazynowania suplementów diety. Na terenie nadzorowanym w 2024 r. brak producentów suplementów diety. Stoiska z żywnością prozdrowotną znajdowały się również w większych marketach spożywczych, gdzie na bieżąco podczas kontroli kompleksowych sprawdzane były kwestie znakowania.

W 2024 r. przeprowadzono ogółem 10 kontroli w aptekach, w tym 2 kontrole w związku z powiadomieniami w ramach systemu RASFF dotyczącymi obecności w obrocie handlowym suplementów diety o niewłaściwej jakości zdrowotnej, podczas których nie stwierdzono w obrocie handlowym zakwestionowanych suplementów diety. Ponadto, przeprowadzono 6 kontroli w sklepach zielarskich, 3 kontrole w punktach wyspecjalizowanych w sprzedaży



suplementów diety oraz 5 kontroli w punktach przechowywania suplementów diety sprzedawanych wyłącznie internetowo.

Podczas jednej z powyższych kontroli, przeprowadzonej w ramach interwencji dotyczącej niewłaściwej prezentacji suplementu diety na stronie internetowej, w punkcie przechowywania suplementów diety wprowadzanych do obrotu wyłącznie internetowo, stwierdzono w opisie suplementu diety na stronie internetowej treści sugerujące właściwości lecznicze. Zobowiązano stronę do wprowadzenia na ww. stronie internetowej opisu suplementu diety zgodnego z obowiązującymi przepisami prawnymi. Strona w krótkim czasie, przed wszczęciem postępowania administracyjnego, poinformowała o usunięciu niewłaściwych treści. Przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, podczas której stwierdzono, iż prezentacja suplementu diety na stronie internetowej jest zgodna z obowiązującymi przepisami prawnymi. Wystawiono 2 decyzje rachunkowe (po kontroli z nieprawidłowościami oraz po kontroli sprawdzającej).

W 2024 r. pobrano 13 próbek suplementów diety do badań laboratoryjnych:

- 3 próbki w kierunku zawartości składników mineralnych oraz oceny znakowania,
- 1 próbkę w kierunku zawartości rutyny oraz oceny znakowania,
- 2 próbki w kierunku zawartości kwasów tłuszczowych omega 3, 6, 9 oraz oceny znakowania,
- 2 próbki w kierunku zanieczyszczenia metalami szkodliwymi dla zdrowia oraz oceny znakowania,
- 5 próbek w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych oraz oceny znakowania.

Przeprowadzone badania laboratoryjne wykazały zgodność z obowiązującymi przepisami prawnymi.

W 2024 r. prowadzono monitoring suplementów diety w internecie, m.in. w związku z pismami Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego przekazywanymi na bieżąco dotyczącymi interwencji, które wpływały do Głównego Inspektora Sanitarnego w związku ze sprzedażą za pośrednictwem stron internetowych (m.in. allegro, olx) suplementów diety, których reklama/prezentacja naruszała przepisy prawa żywnościowego. Na terenie nadzorowanym nie stwierdzono ofert sprzedaży za pośrednictwem stron internetowych ww. suplementów diety. O poczynionych działaniach i ustaleniach na bieżąco informowano ŚPWIS.

Zakłady żywienia zbiorowego

W 2024 roku w rejestrze znajdowało się 348 zakładów żywienia zbiorowego, z czego skontrolowano 182. Skontrolowane obiekty w większości spełniały wymagania higieniczno - zdrowotne. W wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych nieprawidłowości stwierdzono ogółem w 19 zakładach.

Wydano ogółem 8 decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości w wyznaczonym terminie oraz wydawano zalecenia pokontrolne, zobowiązując stronę do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości w ustalonym terminie. Przeprowadzone kontrole sprawdzające wykazały ich usunięcie. Wszczęto również 1 postępowanie administracyjne w stosunku do strony w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami sanitarno-technicznymi, po czym strona poinformowała o usunięciu



nieprawidłowości, przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, postępowanie umorzono. Nałożono w sumie 10 mandatów karnych.

Stwierdzone nieprawidłowości to:

- niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń, urządzeń chłodniczych i mroźniczych oraz sprzętów produkcyjnych
- brak przestrzegania reguł GHP/GMP oraz HACCP
- stosowanie do produkcji posiłków środków spożywczych nieidentyfikowalnych za pomocą przechowywanej etykiety, w stosunku do których brak informacji o ich pochodzeniu, terminie przydatności do spożycia, numerze partii, warunkach przechowywania jakie określa producent
- odpadająca farba, pęknięcia oraz pleśnie na ścianach i sufitach w pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych
- brak wystarczającej przestrzeni magazynowej do przechowywania środków spożywczych
- w placówkach oświatowych niezgodności w zakresie komponowania jadłospisów z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży.

Wypoczynek dzieci i młodzieży

W okresie ferii zimowych w 2024 r. w zakresie żywienia zbiorowego zamkniętego przeprowadzono 4 kontrole w ramach wypoczynku zimowego dzieci i młodzieży, zorganizowanego w 4 obiektach znajdujących się na terenie nadzorowanym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublińcu. Przeprowadzone kontrole sanitarne nie wykazały nieprawidłowości higieniczno-zdrowotnych. Jakość zdrowotna wydawanych potraw nie budziła zastrzeżeń.

W sezonie letnim – wakacyjnym w zakresie żywienia zbiorowego zamkniętego przeprowadzono łącznie 11 kontroli w ramach wypoczynku letniego dzieci i młodzieży, zorganizowanego w 8 obiektach znajdujących się na terenie nadzorowanym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublińcu. Podczas jednej kontroli w restauracji, z której wyżywienia korzystali uczestnicy wypoczynku, stwierdzono nieprawidłowości sanitarno-techniczne, a także środki spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia. Wydano decyzję administracyjną nakazującą usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości w trybie natychmiastowym, na osobę odpowiedzialną nałożono mandat karny. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie stwierdzonych wcześniej nieprawidłowości. W pozostałych obiektach przeprowadzone kontrole sanitarne nie wykazały nieprawidłowości higieniczno-zdrowotnych, jakość zdrowotna wydawanych posiłków nie budziła zastrzeżeń.



Stan żywienia pacjentów w szpitalach

W roku 2024 w rejestrze zakładów znajdowały się 4 szpitale, które zapewniały wyżywienie dla pacjentów oraz 1 firma cateringowa dzierżawiąca pomieszczenia kuchni na terenie jednego ze szpitali, świadcząca usługi w zakresie przygotowywania i dostarczania posiłków do placówek szpitalnych. Kontrolą objęto 4 z powyższych zakładów, przeprowadzając łącznie 6 kontroli sanitarnych (2 kompleksowe planowane, 2 interwencyjne i 2 sprawdzające).

W wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych nieprawidłowości higieniczno-sanitarne stwierdzono w dwóch placówkach w toku dwóch kontroli sanitarnych:

- interwencyjnej – stwierdzono zawilgocenia i zapleśnienie na ścianie w pomieszczeniu chłodniczym warzyw i owoców. Po kilku dniach strona poinformowała pisemnie o usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości. W związku z powyższym, przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, która potwierdziła ich usunięcie.
- kompleksowej – stwierdzono: w pomieszczeniu kuchni właściwej, w pomieszczeniu zmywalni naczyń stołowych oraz na korytarzu przy części magazynowej sufitu z odpryskami farby, zaciekami i ciemnymi plamami; na korytarzu przy części magazynowej ściany z odpryskami farby; w magazynie dobowym półki do przechowywania środków spożywczych z odpryskami farby. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wszczęto postępowanie administracyjne w stosunku do strony (decyzję administracyjną wydano w styczniu 2025 r.).

W wyniku przeprowadzonych pozostałych kontroli, nieprawidłowości higieniczno-sanitarnych nie stwierdzono.

Podczas kontroli we wszystkich czterech skontrolowanych placówkach pobrano jadłospisy dekadowe i raporty żywieniowe diety podstawowej do teoretycznej analizy ilościowej i jakościowej, które następnie poddano analizie przy użyciu posiadanego przez PSSE w Lublińcu programu komputerowego, opartego na aktualnych normach żywienia. Dokonane analizy we wszystkich przypadkach wykazały zgodne z normami przyjętymi dla danej grupy pacjentów szpitala wartości energetyczne, a także zgodne z normami żywieniowymi wartości udziału procentowego energii pochodzącej z białka, tłuszczu i węglowodanów. Natomiast realizacja jadłospisu dekadowego wg normy RDA wykazała nieznacznie zaniżoną podaż wapnia w trzech placówkach (w dwóch przypadkach 72% normy RDA, w jednym przypadku 73% normy RDA).

W wyniku analizy jadłospisów dekadowych stwierdzono, iż przygotowywane posiłki są urozmaicone, zawierają produkty z różnych grup środków spożywczych: pieczywo i inne produkty zbożowe, owoce, warzywa, przetwory mleczne, jaja, mięso i jego przetwory, ryby, tłuszcze.

O powyższych wynikach analiz poinformowano pisemnie dyrektora/osoby odpowiedzialne za żywienie w placówkach, a w trzech przypadkach zwrócono uwagę na zapewnienie w diecie pacjentów właściwej ilości wapnia, przy zachowaniu dotychczasowej kaloryczności posiłków.

Analiza sposobu żywienia dzieci i młodzieży w żłobkach, przedszkolach i szkołach

W roku 2024 r. pod nadzorem znajdowało się 12 sklepików szkolnych, 30 stołówek szkolnych, 42 stołówki w przedszkolach, 2 stołówki w zakładach specjalnych oraz 8 stołówek w żłobkach.



Ogółem skontrolowano 49 zakładów z ww. grup, przeprowadzając łącznie 53 kontrole sanitarne. Przeprowadzone kontrole sanitarne wykazały nieprawidłowości sanitarno-techniczne w jednym obiekcie, nieprawidłowości w zakresie prowadzenia dokumentacji żywieniowej również w jednym obiekcie, a także niezgodności w zakresie komponowania jadłospisów w dwóch obiektach.

Podczas dwóch planowanych kontroli w bloku żywieniowym przedszkola i szkoły podstawowej oraz w bloku żywieniowym szkoły podstawowej stwierdzono niezgodności w zakresie komponowania jadłospisów z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży. Przeprowadzone kontrole sprawdzające jeszcze przed wydaniem decyzji administracyjnych wykazały usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości.

Ponadto podczas kontroli w bloku żywieniowym w placówce stwierdzono nieprawidłowości sanitarno-techniczne w pomieszczeniach bloku żywieniowego oraz stołówki. W związku z powyższym, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublińcu wydał decyzję administracyjną, nakazującą usunięcie tych nieprawidłowości do 28.02.2025 r.

Podczas jednej planowanej kontroli w sklepiku szkolnym stwierdzono niezgodności w zakresie wprowadzania do obrotu środków spożywczych niezgodnych z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży oraz nieprawidłowości w zakresie monitorowania punktów kontroli dotyczące HACCP. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca jeszcze przed wydaniem decyzji administracyjnej wykazała usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości. Dokumentację sprawy przekazano do rozpoznania Śląskiemu Wojewódzkiemu Inspektorowi Sanitarnemu.

Zgodnie z pismem Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego dotyczącym „akcji żłobki”, podczas przeprowadzonych kontroli sanitarnych w dwóch stołówkach w żłobkach pobrano posiłki obiadowe do badań laboratoryjnych w zakresie: wartości energetycznej, zawartości białka, tłuszczu, węglowodanów oraz zawartości NaCl oraz pobrano jadłospisy dekadowe wraz z raportami żywieniowymi w celu przeprowadzenia oceny teoretycznej jadłospisów dekadowych w tych placówkach z wykorzystaniem posiadanego przez PSSE w Lublińcu programu komputerowego, opartego na aktualnych normach żywienia. Przeprowadzona analiza laboratoryjna i teoretyczna posiłku, jak i całego jadłospisu dekadowego, w jednym przypadku nie wykazała nieprawidłowości. Uzyskane wartości były zgodne z wymaganiami dla danej grupy wiekowej, wynikającymi z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej, opracowanych przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH-PIB, który placówka jest zobowiązana zapewnić na podstawie art. 22 ustawy z dnia 4 lutego 2011 r. o opiece nad dziećmi w wieku do lat 3. W drugiej placówce laboratoryjna ocena posiłku była niezgodna z teoretyczną oceną przeprowadzoną przy użyciu oprogramowania komputerowego, natomiast przeprowadzona analiza teoretyczna jadłospisu dekadowego wykazała zawyżoną średnią wartość energetyczną posiłków przypadającą na dziecko w ciągu dnia (144% realizacji



normy EAR). Ponadto, stwierdzono, iż analizowany jadłospis nie zapewnił w diecie dzieci wystarczającej ilości wapnia (89% realizacji normy EAR). O wynikach analiz poinformowano pisemnie Dyrektorów powyższych placówek. W przypadku drugiej placówki, w której stwierdzono niezgodności, zalecono uwzględnić właściwy dobór produktów do przygotowywania posiłków tak by wyeliminować błędy żywieniowe, szczególną uwagę poświęcając zapewnieniu w diecie dzieci właściwej ilości wapnia oraz właściwej kaloryczności posiłków. W odpowiedzi na zalecenia Strona dokonała modyfikacji w zakresie komponowania jadłospisów i dostarczyła do PSSE w Lublińcu skorygowaną dokumentację, na podstawie której ponownie przeprowadzono ocenę teoretyczną jadłospisu dekadowego w tej placówce z wykorzystaniem posiadanego przez PSSE w Lublińcu programu komputerowego. Przeprowadzona analiza teoretyczna posiłków obiadowych wykazała ponownie zawyżoną średnią wartość energetyczną posiłków przypadającą na dziecko w ciągu dnia (199% realizacji normy EAR), natomiast przeprowadzona analiza teoretyczna jadłospisu dekadowego wykazała prawidłową średnią kaloryczność przypadającą na dziecko w ciągu dnia. W związku z powyższym, w piśmie skierowanym do dyrektora placówki wskazano zalecenia, które powinno się uwzględniać przy planowaniu żywienia. Po upływie kwartału przeprowadzono w zakładzie kontrolę sanitarną, podczas której stwierdzono braki oraz niezgodności w prowadzonej dokumentacji żywieniowej, za co w konsekwencji ukarano Stronę grzywną w drodze mandatu karnego, a także nieprawidłowości w zakresie komponowania jadłospisów z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży dla dzieci w wieku przedszkolnym. Dalsza część postępowania administracyjnego toczy się obecnie.

W pozostałych placówkach oświatowych będących pod nadzorem PPIS w Lublińcu nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie żywienia dzieci, w tym wymagań przepisów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży.

Jadłospisy w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego dzieci i młodzieży ułożone były w większości na 2 tygodnie. Uwzględnia się w żywieniu produkty zbożowe, mleko i jego przetwory, warzywa, owoce, produkty z białkiem zwierzęcym. Posiłki przygotowywane ze świeżych surowców, bez stosowania gotowych koncentratów, urozmaicone, przygotowywane zgodnie z zaleceniami zdrowego odżywiania dzieci i młodzieży. W stołówkach szkolnych w większości przygotowuje się posiłki 1-daniowe, tylko w niektórych wydaje się posiłki 2-daniowe. W przedszkolach przygotowywane są zazwyczaj 3 posiłki – śniadania (czasami również II śniadania), obiady dwudaniowe i podwieczorki. Jakość zdrowotna wydawanych posiłków nie budziła zastrzeżeń.



Interwencje

W roku 2024 wpłynęły do pionu bezpieczeństwa żywności 29 interwencje, które dotyczyły: złej jakości zdrowotnej wprowadzanych do obrotu handlowego środków spożywczych, niewłaściwego przechowywania środków spożywczych, niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego w zakładach żywnościowo-żywnościowych oraz dolegliwości po spożyciu posiłków. W wyniku podjętych działań ustalono, iż w 8 przypadkach interwencje były zasadne i dotyczyły:

- w dwóch przypadkach na niewłaściwą jakość zdrowotną środków spożywczych sprzedawanych w sklepach spożywczych – w dniu kontroli w obrocie handlowym stwierdzono środki spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia, które podczas kontroli zabezpieczono zarządzeniem nakazującym zabezpieczenie środka spożywczego, a następnie decyzją PPIS w Lublińcu z rygorem natychmiastowej wykonalności zakazano wprowadzać do obrotu handlowego oraz ukarano właścicieli sklepów mandatami karnymi. Przeprowadzone kontrole sprawdzające wykazały usunięcie stwierdzonych wcześniej nieprawidłowości;
- w dwóch przypadkach na niewłaściwe przechowywanie środków spożywczych (napojów w opakowaniach jednostkowych na zewnątrz sklepów). W dniu kontroli stwierdzono brak miejsca na przechowywanie napojów w magazynie – półki wypełnione, środki spożywcze przechowywane również w ciągach komunikacyjnych. W jednym przypadku została wydana decyzja administracyjna nakazująca usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości w wyznaczonym terminie, w drugim przypadku strona poinformowała o usunięciu nieprawidłowości przed wszczęciem postępowania administracyjnego. Przeprowadzone kontrole sprawdzające wykazały usunięcie nieprawidłowości;
- nieprawidłowości higieniczno-zdrowotne przy produkcji posiłków – palenie papierosów przez pracowników przy produkcji posiłków – podczas kontroli sanitarnej nie stwierdzono palenia papierosów przy produkcji posiłków, natomiast stwierdzono brudne urządzenia chłodnicze (zamrażarki), brudne i otłuszczone powierzchnie szafek kuchennych, szuflad, okapu nad piecem w kuchni, brudne podłogi w pomieszczeniach kuchennych oraz nieaktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych jednego z pracowników. Ukarano właściciela mandatem karnym i wszczęto postępowanie administracyjne. Nie wydano decyzji, ponieważ właściciel usunął nieprawidłowości we wcześniejszym terminie. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości;
- w dwóch przypadkach wystąpienie dolegliwości ze strony układu pokarmowego – w jednym przypadku po spożyciu posiłków zakupionych w restauracji, w drugim przypadku – podczas wypoczynku letniego przez uczestników obozu. Podczas kontroli w restauracji stwierdzono oblodzone urządzenie mroźnicze oraz brak segregacji środków spożywczych w urządzeniu mroźniczym, nieprawidłowe postępowanie ze użytym olejem smażalniczym, brak środka do dezynfekcji, brudny opiekacz i frytkownica oraz brak zapisów wynikających z systemu HACCP. Ukarano właściciela mandatem karnym i wszczęto postępowanie administracyjne. Nie wydano decyzji ponieważ właściciel usunął nieprawidłowości we wcześniejszym terminie. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca



- wykazała usunięcie nieprawidłowości. Natomiast podczas kontroli wypoczynku na obozie w sezonie letnim nie stwierdzono powiązania wystąpienia dolegliwości ze strony układu pokarmowego z działalnością bloku żywieniowego – nie stwierdzono w tym zakresie nieprawidłowości;
- nieprawidłowa prezentacja suplementów diety sprzedawanych za pośrednictwem strony internetowej – przeprowadzono kontrolę zakładu, właścicielka poprawiła na stronie internetowej prezentację suplementu diety zgodnie z przepisami przed terminem wszczęcia postępowania administracyjnego.

Podsumowanie

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublińcu w 2024 r. znajdowało się 976 zakładów: żywieniowo-żywnościowych oraz zakładów działających na rynku materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Skontrolowano w sumie 496 zakładów, gdzie przeprowadzono ogółem 581 kontroli. Nieprawidłowości w zakresie przestrzegania przepisów prawa żywnościowego, w tym nieprawidłowości higieniczno-zdrowotne, które wyniknęły w toku kontroli oraz w związku z poborem próbek do badań laboratoryjnych stwierdzono w sumie w 32 zakładach będących pod nadzorem PPIS w Lublińcu, co stanowi 6 % wszystkich skontrolowanych zakładów.

3. Zaopatrzenie w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi

Do zaopatrzenia mieszkańców powiatu lublinieckiego w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi wykorzystywanych było 32 studni głębinowych. Dla ujmowanych wód podziemnych nie zostały określone warunki, jakim powinny odpowiadać wody podziemne ujmowane do celów wodociągowych dlatego oceniana jest tylko jakość wody podawanej do sieci wodociągowej oraz w sieci wodociągowej.

Woda do spożycia rozprowadzana była przez 27 wodociągów o różnej wydajności:

- < 100 m³/dobę – 7 wodociągów zaopatrujących około 2401 osób,
- 100 – 1000 m³/dobę – 12 wodociągów zaopatrujących około 42478 osób,
- 1000 – 10000 m³/dobę – 3 wodociągi zaopatrujące około 26.318 osób,
- Inne podmioty zaopatrujące w wodę – 5 wodociągów zaopatrujących około 1994 osoby.

Pozostali mieszkańcy powiatu lublinieckiego korzystają z wody czerpanej z własnych studni przydomowych.

Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi

Podczas kontroli urządzeń służących do zaopatrzenia w wodę do spożycia oceniany jest stan techniczny urządzeń wodociągowych oraz pobierane są próbki w celu oceny jakości wody. W 2024 r. kontrolą objęto 26 wodociągów na terenie powiatu, przeprowadzając 140 kontroli sanitarnych, w toku których pobrano 187 próbek wody do spożycia przez ludzi.

Wykonano badania próbek wody w zakresie mikrobiologicznym, fizykochemicznym i organoleptycznym. W zakresie mikrobiologicznym oznaczono: bakterie grupy coli, Escherichia coli, Enterokoki, ogólną liczbę mikroorganizmów w 22°C, natomiast w zakresie fizykochemicznym i organoleptycznym oznaczono: akrylamid, amonowy jon, antymon, arsen,



azotany, azotyny, barwę, benzen, benzo(a)piren, bor, bromiany, bromoform, bromodichlorometan, chlor wolny, chlorki, chloroform, chloraminę, chrom, cyjanki, dibromochlorometan, epichlorohydrynę, fluorki, glin, kadm, mangan, magnez, mętność, miedź, nikiel, stężenie jonów wodoru (pH), ołów, przewodność, rtęć, selen, siarczany, smak, sól, srebro, stront, twardość ogólną, utlenialność z KMnO_4 , uran, wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne (WWA), zapach, żelazo, Σ THM, trichloroeten, tetrachloroeten, Σ chloranów i chlorynów, 1,2 dichloroetan, pestycydy, Σ pestycydów.

Prowadząc stały nadzór sanitarny nad jakością wody stwierdzono przekroczenia w wodzie zarówno parametrów mikrobiologicznych oraz fizykochemicznych. Stwierdzone przekroczenia parametrów fizykochemicznych dotyczyły: manganu, ponadnormatywnej mętności, żelaza, fluorków, stężenia jonów wodoru (pH). Natomiast przekroczenia parametrów mikrobiologicznych dotyczyły bakterii grupy coli oraz ogólnej liczby mikroorganizmów w temperaturze 22°C po 72h w próbkach wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

W związku z przekroczeniami mikrobiologicznymi eksploatarzy sieci wodociągowych podjęli natychmiastowe działania naprawcze w celu doprowadzenia jakości wody do wymagań 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). Sieci wodociągowe poddano dezynfekcji i płukaniu. Wyniki badań próbek wody pobranych po zakończeniu ww. działań potwierdziły doprowadzenie mikrobiologicznej jakości wody do wymagań rozporządzenia.

W związku z przekroczeniami fizykochemicznymi dotyczącymi następujących parametrów: manganu, żelaza, fluorków, stężenia jonów wodoru (pH), ponadnormatywnej mętności, eksploatarzy sieci wodociągowych podjęli natychmiastowe działania naprawcze w celu doprowadzenia jakości wody do wymagań 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). Wyniki badań próbek wody pobranych po zakończeniu ww. działań potwierdziły w części przypadków doprowadzenie fizykochemicznej jakości wody do wymagań rozporządzenia.

W związku z ww. przekroczeniami fizykochemicznymi, w przypadku których działania naprawcze nie przyniosły oczekiwanych rezultatów, wszczęto postępowania administracyjne, które zakończyły się wydaniem decyzji administracyjnych, stwierdzających warunkową przydatność wody do spożycia:

W 2024 roku w stosunku do eksploatatora wodociągów na terenie gminy Koszęcin, którym jest firma EKO – SAN mgr inż. Ewa Fokczyńska Wodociągi, Kanalizacja i Instalacje Sanitarne z siedzibą w Lublińcu, ul. Piłsudskiego 4, prowadzono postępowania administracyjne w zakresie jakości wody. Postępowania administracyjne dotyczyły przekroczenia parametru fizykochemicznego - manganu w wodociągu sieciowym Koszęcin. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublińcu wydał decyzję stwierdzającą warunkową przydatność wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi i nakazał doprowadzenie jej jakości do wymagań 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) w zakresie parametru mangan. Termin realizacji nakazu określony w powyższej decyzji został dwukrotnie zmieniony



decyzjami w dniach 07.08.2024 r. oraz 06.11.2024 r. W związku z powyższym termin realizacji przedmiotowej decyzji obowiązywał do dnia 20.12.2024 r. Dnia 30.12.2024 r. wydane zostało upomnienie wzywające do wykonania obowiązków wynikających z ww. decyzji.

W 2024 roku w stosunku do eksploatatora wodociągów na terenie gminy Kochanowice, którym jest firma mgr Roman Browarski Zakład Ochrony Środowiska „HYDROTECH”, Dąbrowa Górnicza, Al. J. Piłsudskiego 60A prowadzono jedno postępowanie administracyjne w zakresie jakości wody. Postępowanie administracyjne dotyczyło przekroczenia parametru mikrobiologicznego w próbce wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z wodociągu sieciowego Kochanowice. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublińcu wydał decyzję stwierdzającą warunkową przydatność wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Decyzja została wykonana.

W 2024 roku w stosunku do gminy Boronów prowadzono 3 postępowania administracyjne w zakresie jakości wody. Pierwsze postępowanie administracyjne dotyczyło przekroczeń stwierdzonych w grudniu 2023 r. (mangan i żelazo). Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublińcu w dniu 02.01.2024 r. wydał decyzję stwierdzającą warunkową przydatność wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Decyzja została wykonana.

Drugie postępowanie administracyjne dotyczyło przekroczenia parametru mętność. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublińcu w dniu 12.04.2024 r. wydał decyzję administracyjną stwierdzającą warunkową przydatność wody do spożycia przez ludzi do dnia 10.05.2024 r. W związku z niewykonaniem obowiązku ww. decyzji dnia 25.05.2024 r. wydano upomnienie wzywające Stronę do wykonania obowiązku. Kolejne badania próbek wody w zakresie parametru mętność, pobranych 12.06.2024 r., wykazały doprowadzenie wody do wymagań ww. rozporządzenia. Decyzja została wykonana.

Trzecie postępowanie administracyjne dotyczyło również przekroczenia w zakresie parametru mętność. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublińcu w dniu 29.07.2024 r. wszczął postępowanie administracyjne, które 26.09.2024 r. zostało umorzone z uwagi na doprowadzenie wody do wymagań 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).

W 2024 roku w stosunku do gminy Herby eksploatatora wodociągów na terenie gminy Herby, prowadzono dwa postępowania administracyjne w zakresie jakości wody. Jedno postępowanie administracyjne dotyczyło przekroczenia parametru mangan. Decyzja została wykonana. Drugie postępowanie wszczęto w związku z ponadnormatywną wartością parametru mętności. Termin wykonania nakazu decyzji wyznaczono do dnia 07.01.2025 r.

W 2024 roku w stosunku do gminy Pawonków nie prowadzono postępowania administracyjnego w zakresie jakości wody. Natomiast z uwagi na podwyższone stężenie fluorków w wodzie przeznaczonej do spożycia przez ludzi gmina Pawonków jako eksploatator sieci wodociągowej Pawonków, uzyskała od Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego drugą zgodę na odstępstwo od wymagań określonych 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). Decyzja obowiązuje do dnia 26.02.2026 r. Wartość parametryczna fluorków w czasie obowiązywania odstępstwa nie może przekraczać 2,0 mg/l. Gmina Pawonków prowadzi działania naprawcze zgodnie z uzyskaną zgodą, aby doprowadzić



jakość wody do wymagania, w zakresie parametru fluorki, określonego 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).

Urządzenia wodociągowe niewchodzące w skład zbiorowego zaopatrzenia w wodę są eksploatowane przez właścicieli, którzy są odpowiedzialni za jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Jakość wody w urządzeniach wodociągowych niewchodzących w skład zbiorowego zaopatrzenia w wodę:

Wodociąg sieciowy zasilający w wodę Wojewódzki Szpital Neuropsychiatryczny w Lublińcu – na terenie zakładu zlokalizowane są 3 punkty kontroli jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. W 2024 roku pobrano w ramach nadzoru i kontroli wewnętrznej 16 próbek wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Na podstawie 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) w ciągu 2024 r. kwestionowano pod względem mikrobiologicznym jakość 1 próbki wody (ogólna liczba mikroorganizmów w temp. 22°C po 72h).

Wodociąg sieciowy zasilający w wodę firmę Joker Herby F.H.U.P. Sp. z o.o., ul. Powstańców Śl. 1, 42-284 Herby - na terenie zakładu zlokalizowane są 2 punkty kontroli jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. W 2024 roku pobrano, w ramach nadzoru sanitarnego i kontroli wewnętrznej 13 próbek wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z wodociągu sieciowego eksploatowanego przez Joker Herby F.H.U.P. Sp. z o.o., ul. Powstańców Śl. 1, 42-284 Herby. Na podstawie 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) w ciągu 2024 r. kwestionowano pod względem mikrobiologicznym jakość 3 próbek wody (bakterie z grupy coli oraz ogólna liczba mikroorganizmów w temp. 22°C po 72h). Eksploatator sieci wodociągowej w związku z przekroczeniami mikrobiologicznymi podjął działania naprawcze polegające na czyszczeniu i myciu zbiornika wody oraz w jednym przypadku przełączono instalację na korzystanie z wody, z miejskiej sieci wodociągowej. Kolejne badania próbek wody pobranych przez eksploatatora oraz przez Państwową Inspekcję Sanitarną udowodniły doprowadzenie jakości wody do wymagań 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).

– w okresie od 12.07.2024 r. do 08.08.2024 r. obowiązywała decyzja stwierdzającą warunkową przydatność wody do spożycia przez ludzi.

Wodociąg sieciowy zasilający w wodę Zakład Karny w Kluczborku - Oddział Zewnętrzny zlokalizowany w Sierakowie Śl., ul. Cegielniana 13 - na terenie Zakładu Karnego zlokalizowane są 3 punkty kontroli jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. W 2024 roku pobrano do badań w ramach nadzoru i kontroli wewnętrznej 11 próbek wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z wodociągu sieciowego eksploatowanego przez Zakład Karny w Kluczborku - Oddział Zewnętrzny w Sierakowie Śl.

Wodociąg sieciowy zasilający w wodę zakład Trzy Stawy Spółka z o.o., ul. Gruszowa 47, 42-215 Częstochowa – Oddział: 42-289 Woźniki ul. Cegielniana 19 - na terenie zakładu



zlokalizowane są 3 punkty kontroli jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. W 2024 roku pobrano do badań w ramach kontroli wewnętrznej 1 próbkę wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Na podstawie 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).

Wodociąg sieciowy zasilający w wodę przeznaczoną do spożycia ośrodek Dwa Stawy zlokalizowany w Kochcicach, ul. Szklarnia 12a – na terenie ośrodka zlokalizowany jest 1 punkt kontroli jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. W 2024 roku pobrano do badań w ramach nadzoru sanitarnego i kontroli wewnętrznej 2 próbki wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Na podstawie 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) w ciągu 2024 r. kwestionowano pod względem fizykochemicznym jakość 2 próbek wody (pH, mangan, azotany).

W związku z faktem, iż woda w zakresie parametrów: azotany, mangan i pH, nie spełniała wymagań określonych dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi 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) dnia 31.10.2024 r. zawieszono działalność związaną z usługami noclegowymi w obiekcie do dnia 15.04.2025 r. W 2024 roku prowadzono 3 postępowania administracyjne w zakresie jakości wody:

W stosunku do firmy Solmar, ul. Plebiscytowa 43, Lubliniec prowadzono postępowanie administracyjne w zakresie jakości wody. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublińcu wydał decyzję nakazującą doprowadzenie jakości wody pod względem fizykochemicznym do wymagań 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).

W stosunku do firmy Joker Herby F.H.U.P. Sp. z o.o., ul. Powstańców Śl. 1, Herby prowadzono jedno postępowanie administracyjne w zakresie jakości wody. Decyzja została wykonana.

W stosunku do eksploatatora wodociągu sieciowego zasilającego w wodę Wojewódzki Szpital Neuropsychiatryczny w Lublińcu prowadzono jedno postępowanie administracyjne w zakresie jakości wody. Postępowanie administracyjne dotyczyło przekroczenia parametru mikrobiologicznego w próbce wody do spożycia przez ludzi w rzeczonym wodociągu. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublińcu wydał decyzję stwierdzającą warunkową przydatność wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Decyzja została wykonana.

Nadzór nad jakością wody ciepłej

W 2024 r. pobrano z 12 obiektów 137 próbek wody ciepłej do badań w zakresie oznaczania bakterii *Legionella* sp. Przeprowadzono 24 kontrole sanitarne. Wydano 7 decyzji administracyjnych nakazujących doprowadzenie jakości wody ciepłej do wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294).



4. Ocena stanu sanitarnego obiektów użyteczności publicznej

Pływalnie kryte – W roku 2024 r. skontrolowano 3 z 4 pływalni krytych (nieskontrolowany obiekt został unieruchomiony), przeprowadzając 6 kontroli. Kontrole dotyczyły zarówno jakości wody na pływalniach, stanu sanitarno – higienicznego obiektów, przestrzegania wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach. Na terenie wszystkich skontrolowanych obiektów zachowana była bieżąca czystość. Pływalnie zaopatrzone są w wodę z wodociągów sieciowych, a nieczystości płynne odprowadzane do kanalizacji miejskich. Na terenie obiektów znajdowały się oznaczenia słowne i graficzne informujące o zakazie palenia wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych oraz stosowny komunikat dotyczący jakości wody. Zarządzający pływalniami prowadzą pomiary oraz badania wody zgodnie z wymaganiami jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach. W tej grupie obiektów wydano dwie decyzje administracyjne w zakresie niewłaściwego stanu higieniczno-sanitarnego niecki basenowej oraz ściany i drzwi w pomieszczeniu niecki basenowej.

Baseny odkryte – W tej grupie obiektów znajduje się basen Związku Harcerstwa Polskiego Hufca Lubliniec w Kokotku oraz basen publiczny na terenie Gminnego Ośrodka Sportu i Rekreacji w Koszęcinie. W trakcie 4 kontroli sanitarnych w obiektach stwierdzono zachowaną bieżącą czystość. Na terenie obiektów znajdowały się oznaczenia słowne i graficzne informujące o zakazie palenia wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych oraz stosowny komunikat dotyczący jakości wody. Zarządzający obiektami prowadzą pomiary oraz badania wody zgodnie z wymaganiami jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach.

Wydano decyzję administracyjną nakazującą doprowadzenie do właściwego stanu higieniczno-sanitarnego nieckę basenową.

Obiekty wczasowo – turystyczne

Liczba obiektów w ewidencji na rok 2024 wynosiła 21. Skontrolowano 20, przeprowadzając 20 kontroli sanitarnych. Wszystkie obiekty zaopatrzone są w bieżącą zimną i ciepłą wodę z wodociągów sieciowych, a nieczystości ciekłe odprowadzane są do sieci kanalizacyjnej, zbiorników bezodpływowych oraz do oczyszczalni ścieków bytowych. Zakłady posiadające oczyszczalnię ścieków bytowych posiadają pozwolenia wodno-prawne zezwalające na wprowadzanie oczyszczonych ścieków do ziemi. Wszystkie skontrolowane zakłady posiadają urządzenia służące do zbierania odpadów komunalnych, które utrzymane są w odpowiednim stanie sanitarnym, porządkowym i technicznym. Właściciele obiektów posiadają aktualne umowy korzystania z usług wykonywanych przez przedsiębiorstwa posiadające zezwolenia na prowadzenie działalności w zakresie odbierania odpadów komunalnych. Postępowanie z bielizną czystą i brudną prowadzone jest prawidłowo.

W 2024 r. rozpatrzono 1 interwencję, która dotyczyła brudnych toalet w obiekcie agroturystycznym. Kontrola sanitarna nie potwierdziła wnoszonych zarzutów.



Obiekty usługowe (zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, tatuażu, solaria)

Liczba obiektów w ewidencji na rok 2024 wynosiła 111. Skontrolowano 97, przeprowadzając 101 kontroli sanitarnych. Wszystkie zakłady zaopatrzone są w wodę do spożycia z wodociągów sieciowych. Ścieki odprowadzane są do kanalizacji ogólnodostępnych. Gospodarka odpadami stałymi prowadzona jest prawidłowo. Właściciele zakładów posiadają aktualne umowy korzystania z usług wykonywanych przez przedsiębiorcę posiadającego zezwolenie na prowadzenie działalności w zakresie odbierania odpadów komunalnych od właścicieli nieruchomości. Obiekty posiadają urządzenia służące do zbierania odpadów komunalnych, które utrzymane są w odpowiednim stanie sanitarnym, porządkowym i technicznym. Wszystkie skontrolowane zakłady fryzjerskie dysponują wydzielonymi szatniami lub miejscami do przechowywania odzieży osób świadczących usługi oraz klientów, wydzielonymi pomieszczeniami sanitarnohigienicznymi oraz pomieszczeniami lub miejscami do przechowywania sprzętu do utrzymania czystości na terenie zakładów. W zakładach do dezynfekcji narzędzi oraz przyborów fryzjerskich stosowane są środki o pełnym spektrum działania, zabezpieczające przed zakażeniami. Proces dezynfekcji odbywa się w zamykanych wanienkach oraz myjkach ultradźwiękowych. W zakładach używane są ręczniki oraz peleryny jednorazowego użytku. Czyste przechowywane są w higienicznych warunkach (w wydzielonych, zamykanych szafkach).

W 2024 r. rozpatrzono interwencję, która dotyczyła brudnych narzędzi i przyborów fryzjerskich. Podczas kontroli stwierdzono: brudne narzędzia oraz przybory fryzjerskie (maszynka do podgalań włosów – widoczne zabrudzenia oraz ścinki włosów, w szufladach oraz szafkach – brudno, widoczne ścinki włosów). W związku z powyższym wydano zalecenia, które nakazywały Stronie niezwłocznie przeprowadzić bieżące czyszczenie i dezynfekcję narzędzi i przyborów fryzjerskich oraz doprowadzić wyposażenie salonu do czystości. Na właściciela zakładu nałożono mandat karny. Kontrola sprawdzającą wykazała wykonanie zaleceń.

Ten sam zakład skontrolowano ponownie w grudniu 2024 r. na podstawie informacji uzyskanych podczas dochodzenia epidemiologicznego. Podczas kontroli stwierdzono brudne narzędzia i przybory fryzjerskie (widoczne ścinki włosów na: maszynce do podgalań włosów, nożyczkach, szczotkach z włosia, zestawie nasadek grzebieniowych, powierzchni blatu oraz szuflad). W związku z powyższym wydano zalecenia przeprowadzenia niezwłocznego czyszczenia oraz dezynfekcji narzędzi i przyborów fryzjerskich, a także doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-higienicznego stanowiska fryzjerskiego. Na właściciela zakładu nałożono mandat karny. Kontrola sprawdzająca przeprowadzona potwierdziła wykonanie zaleceń.

Salony kosmetyczne wykonujące zabiegi z naruszeniem ciągłości tkanki sprzętem wielokrotnego użytku, zlokalizowane na terenie nadzorowanym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublińcu posiadają odpowiednie urządzenia sterylizujące (autoklawy). W przedmiotowych zakładach prowadzone są kontrole skuteczności procesu sterylizacji oraz prowadzona jest dokumentacja sterylizacji, która uwzględnia: metodę sterylizacji, kod sterylizacji, datę sterylizacji, parametry cyklu, numer cyklu oraz podpis osoby



odpowiedzialnej za sterylizację. Zakłady posiadają opracowane i wdrożone procedury w zakresie zapobiegania szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych (procedura postępowania ze sprzętem wielokrotnego użytku, dezynfekcji skóry i błon śluzowych, dekontaminacji powierzchni pomieszczeń i urządzeń). W kontrolowanych zakładach do dezynfekcji sprzętu stosowane są środki o pełnym spektrum działania, zabezpieczające przed zakażeniami.

W zakładzie tatuażu wykonywane są zabiegi z naruszeniem ciągłości tkanki ludzkiej narzędziami jednorazowego użytku, które przechowywane są w oddzielnych pakietach sterylnych i podczas kontroli posiadały aktualne daty ważności. W trakcie świadczonych usług używany jest materiał wyjałowiony, przechowywany w oddzielnych, jałowych pakietach. Zakład posiada opracowane i wdrożone procedury w zakresie zapobiegania szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych. W kontrolowanym zakładzie stosowane są środki o pełnym spektrum działania, zabezpieczające przed zakażeniami. Stosowana jest bielizna i odzież ochronna jednorazowego użytku, która przechowywana jest w wydzielonych zamykanych szafkach.

Obiekty odnowy biologicznej świadczą m.in. usługi solaryjne. Kabinę oddzieloną są od siebie ściankami na wysokość 2 m. W kabinach znajdują się wieszaki, krzeselka, kubelki na odpady komunalne. Na widocznym miejscu wywieszone są informacje dotyczące bieżącej dezynfekcji. Właściciele posiadają rejestry czasu pracy lamp oraz umowy na odbiór zużytych lamp. W obiektach prowadzona jest prawidłowa dezynfekcja kabin. Środki myjąco – czyszczące oraz preparaty dezynfekcyjne w dostatecznej ilości, przechowywane w wydzielonych miejscach. Łóżka lub kabinę do opalania w solariach wyposażone są w nawiew powietrza i regulację ich parametrów. Podmioty posiadały protokoły z okresowych kontroli przewodów kominowych: dymowych oraz grawitacyjnych przewodów spalinowych i wentylacyjnych oraz protokołów z okresowej kontroli wentylacji mechanicznej. W każdej kabinie znajdował się zasobnik z ręcznikami jednorazowego użytku, wieszak na odzież osób korzystających z usług, pojemnik na odpad komunalny wyłożony workiem foliowym, okulary ochronne do opalania. Na widocznych miejscach znajdowały się informacje o bezpiecznym opalaniu oraz informacja o bieżącej dezynfekcji urządzeń do opalania. W skontrolowanych obiektach w miejscu widocznym dla osób zamierzających skorzystać z solarium oraz na wysokości umożliwiającej ich swobodne odczytanie umieszczono informacje o zakazie udostępnienia solarium osobom, które nie ukończyły 18 roku życia oraz o ryzyku związanym z korzystaniem z solarium. W kontrolowanych obiektach prowadzi się sprzedaż preparatów kosmetycznych do opalania, które przechowywane są w oryginalnych opakowaniach. W skontrolowanych klubach fitness wszystkie urządzenia do ćwiczeń posiadają powierzchnię zmywalną, nienasiąkliwą, odporną na działanie środków dezynfekcyjnych. W zakładach wydzielone są pomieszczenia porządkowe w których przechowywany jest sprzęt do utrzymania czystości zakładów oraz przechowywane są środki myjąco – czyszczące oraz preparaty dezynfekcyjne.

Dworce, stacje kolejowe i przystanki

Zgodnie z ewidencją na nadzorowanym terenie znajduje się 13 obiektów, które w 2024 r. nie zostały skontrolowane.



Tereny rekreacyjne

W grupie 11 obiektów skontrolowano 6, przeprowadzając 6 kontroli sanitarnych podczas których sprawdzono 32 place zabaw.

Place zabaw uporządkowane, piasek w piaskownicach wizualnie czysty – bez widocznych śladów zanieczyszczeń. Kosze na śmieci w czasie kontroli opróżnione.

Inne obiekty

Pod nadzorem pozostają także inne obiekty użyteczności publicznej (w liczbie 120), w tym m.in. apteki, domy pomocy społecznej, kluby sportowe, ośrodki kultury, stacje paliw, zakłady karne, domy przedpogrzebowe, zakłady pogrzebowe, cmentarze. Skontrolowano 59, przeprowadzając 66 kontroli sanitarnych.

Interwencje

Do Sekcji Higieny Komunalnej i Środowiska wpłynęły 22 wnioski interwencyjne. Jeden wniosek bez wstępnego rozpoznania przekazano innym organom do rozpatrzenia według właściwości rzeczowej i miejscowej. Rozpatrzono 21 interwencji, z czego 9 uznano za zasadne. Interwencje dotyczyły m.in.: bytowania szczurów, pluskiew, niewłaściwego stanu sanitarnego lokali mieszkalnych i związanych z tym uciążliwości, brudnych narzędzi fryzjerskich i zalegających śmieci. W związku z interwencjami wykonano 23 kontrole i 3 wizje lokalne. Wydano 3 decyzje administracyjne, które nakazywały przeprowadzić skuteczną deratyzację lub dezynsekcję budynku, doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-higienicznego lokale mieszkalne.

Podsumowanie i wnioski

Systematycznie wzrasta estetyka miejscowości i tras turystycznych, jak również poprawia się stan techniczny i sanitarny obiektów. Właściciele dbają o coraz lepszy poziom świadczonych usług, a władze samorządowe bardziej dbają o wizerunek swych miejscowości. Zauważalna jest poprawa w zakresie utrzymania czystości i estetyki obiektów. Z roku na rok stan sanitarno-porządkowy oraz sanitarno-techniczny kontrolowanych obiektów użyteczności publicznej ulega poprawie.

5. Ocena stanu sanitarnego obiektów nauczania i wychowania dzieci i młodzieży

Zakres sprawowanego bieżącego nadzoru sanitarnego nad obiektami nauczania i wychowania dzieci i młodzieży obejmował następujące zagadnienia:

- stan sanitarno-techniczny budynków,
- warunki do utrzymania higieny osobistej, w tym zapewnienie bieżącej ciepłej wody,
- dostosowanie stanowisk pracy (stół, krzesło) uczniów/przedszkolaków do wymagań ergonomii,
- ocenę obciążenia uczniów ciężarem tornistrów,



- realizację wymogów dla stanowisk pracy wyposażonych w monitory ekranowe w pracowniach komputerowych,
- zapewnienie higieny pracy umysłowej uczniów – tygodniowe rozkłady zajęć lekcyjnych,
- zgodność natężenia oświetlenia na stanowisku pracy ucznia i przedszkolaka z Polską Normą,
- ocenę mikroklimatu w pomieszczeniach,
- realizację wymagań w zakresie ochrony zdrowia uczniów przed narażeniem na działanie niebezpiecznych substancji chemicznych i ich mieszanin w pracowniach chemicznych,
- stan bezpieczeństwa boisk sportowych, placów zabaw i terenów rekreacji wraz z ich wyposażeniem,
- dostępność infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego w szkołach,
- zachowanie wymagań przy podawaniu posiłków i napojów dzieciom/ uczniom,
- organizację profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami, w tym udzielanie pierwszej pomocy przedmedycznej,
- przestrzeganie zakazu palenia wyrobów tytoniowych oraz e-papierosów.

Żłobki i kluby dziecięce

W 2024 roku otwartych było 9 placówek zapewniających opiekę najmłodszym dzieciom (5 żłobków 4 kluby dziecięce). Skontrolowano 3 żłobki (publiczny, 2 niepubliczne) oraz 2 kluby dziecięce (publiczny i niepubliczny) z 215 zapisanymi dziećmi. Budynki spełniały wymogi techniczne. Placówki utrzymane były w bardzo dobrym stanie higienicznym. Sale zabaw i sypialnie estetycznie urządzone i wyposażone w ergonomiczne zestawy mebli. Dzieciom zapewniono oznakowane symbolem CE przeznaczone do ich wieku zabawki. Placówki zadbały o dobre warunki do utrzymania higieny osobistej dzieci, tj. zapewniono bieżącą ciepłą i zimną wodę, na wyposażeniu znajdowały się przewijaki i brodziki. W łazienkach oraz wydzielonych pomieszczeniach prawidłowo prowadzono mycie i dezynfekcję nocników. Dwie placówki posiadały automatyczne myjnie z dozowanymi środkami do mycia i dezynfekcji nocników. W placówkach używane środki i preparaty do mycia i dezynfekcji rąk, powierzchni oraz urządzeń sanitarnych posiadały aktualne daty ważności. Ponadto w publicznym żłobku do dezynfekcji pomieszczeń używa się lampy bakteriologicznej dla której prowadzony był monitoring z zapisem stanu godzin pracy, niezbędny dla oceny skuteczności jej działania.

Wyżywienie w 3 żłobkach przygotowywane było na miejscu w pozostałych placówkach dostarczały je firmy cateringowe. Dzieciom zapewniono pobyt na świeżym powietrzu głównie w formie organizowanych spacerów wieloosobowymi utrzymanymi w czystości wózkami spacerowymi. Cztery placówki posiadały plac zabaw, jednak w odniesieniu do jednej placówki, pomimo posiadanej bezpiecznej, syntetycznej nawierzchni i bezpiecznych nowych urządzeń, nie zapewniono ogrodzenia od strony sąsiadującej z placem zabaw - siłowni plenerowej, uznano to za zagrożenie bezpieczeństwa dzieci podczas zabaw. Uzyskano informację, że z powodu braku ogrodzenia dzieci nie przebywały na placu zabaw. Ponieważ plac zabaw nie podlegał bezpośrednio placówce lecz gminie, przesłano do niej wystąpienie o podjęcie działań naprawczych w ww. sprawie.



Przedszkola

Spośród 45 placówek wychowania przedszkolnego, 25 przedszkoli stanowiły placówki działające samodzielnie, pozostałych 20 przedszkoli wchodziło w skład zespołów szkół. Skontrolowano 32 placówki, przeprowadzając w nich 36 kontroli. Przedszkola zapewniły pobyt 1930 zapisanym do nich dzieciom. Stan techniczny oraz higieniczny budynków oceniono jako dobry i bardzo dobry. Sale zajęć dzieci wyposażono w certyfikowane meble. Dzieci zajmowały zgodnie z zasadami ergonomii odpowiednio zestawione oraz dostosowane do ich wzrostu na podstawie wskazań Polskich Norm stoły i krzesła. Zmierzona temperatura w 10 salach zajęć dziewięciu przedszkoli w okresie obniżonych zewnętrznych temperatur, wynosiła powyżej 20°C. Ponadto, w niektórych przedszkolach, dla zapewnienia czystości powietrza w pomieszczeniach pobytu dzieci stosowano oczyszczacze powietrza. Standardy dostępności do urządzeń sanitarnych w placówkach przedszkolnych były zachowane. Dostępna była bieżąca ciepła i zimna woda przy umywalkach. Łazienki najmłodszych dzieci wyposażono w brodziki. Środki higieny osobistej były dostępne. Zapewniono nieprzeterminowane środki dezynfekcyjne o właściwościach wirusobójczych i bakteriobójczych. Odnosząc się do warunków higieniczno-technicznych podczas kontroli placów zabaw, stwierdzono na jednym z nich podziurawioną i z ubytkami syntetyczną nawierzchnię oraz zły stan techniczny konstrukcji piaskownicy. Wykazane nieprawidłowości w wydanej decyzji administracyjnej zostały usunięte (ułożono nową nawierzchnię). Piaskownice z wymienionym piaskiem wiosną zgodnie z deklaracją dyrektorów zakrywane były plandekami przed dostępem zwierząt plandekami/pokrowcami (pokrowce okazywano). Stan techniczny urządzeń rekreacyjnych na placach zabaw nie budził zastrzeżeń. Urządzenia poddawane były bieżącym i okresowym przeglądom.

Zwrócono uwagę, na brak wydzielonych piaskownic w placówkach jednej z gmin, w których piasek pokrywał dużą powierzchnię placu zabaw. Dzieciom w tych placówkach pozwalano na zabawy w piasku, pomimo, że całkowita wymiana piasku nie była dokonywana, bowiem przedstawione faktury zakupu piasku nie wskazywały na to, że ilość nowego piasku była wystarczająca na jego wymianę na całej powierzchni. Z uwagi na to, że placami zabaw zarządzała gmina w tej sprawie do niej się zwrócono.

Szkoły

Na terenie powiatu lublinieckiego działało 14 samodzielnych szkół podstawowych oraz 18 zespołów szkół, w tym 2 zespoły szkół ponadpodstawowych (4222 uczniów) oraz Centrum Kształcenia Ustawicznego i Zawodowego (160 uczniów).

Budynki utrzymane były w dobrym stanie technicznym. Do higienicznego stanu budynków nie wnoszono zastrzeżeń i pozostał on na dobrym poziomie z wyjątkiem jednego Zespołu Placówek Oświatowych, w którym stwierdzono w sąsiadujących z salą gimnastyczną: ciągu komunikacyjnym, toaletach i przebieralniach stwierdzono konieczność odmalowania brudnych ścian. Nałożona decyzja administracyjna z nakazem usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości została wykonana.

W roku 2024 dokonano oceny prawidłowości zajmowania przez uczniów mebli edukacyjnych w kontekście odpowiedniej ich wysokości względem wzrostu uczniów. Oceną ergonomiczną objęto 274 uczniów z 16 oddziałów w 4 szkołach podstawowych. W 2 szkołach w oddz. I-III



z 127 uczniami. Uczniowie zajmowali prawidłowe stanowiska pracy (stół i krzesło). W kolejnych 2 szkołach oceną objęto 147 uczniów oddziałów IV-VIII, w których 18 uczniów z 6 oddziałów zajmowało niewłaściwe stanowiska pracy (1 lub 2 rozmiary za wysokie oraz częściowo źle zestawione). Uczniom tym zgodnie z zaleceniem wymieniono meble na właściwe (potwierdziła to przeprowadzona kontrola sprawdzająca). W skontrolowanych szkołach nie stwierdzono nadmiernego zagęszczenia w salach lekcyjnych. Odsetek uczniów korzystających z nieprawidłowo dobranych stołów i krzeseł z roku na rok maleje. Szkoły wymieniają stoły i krzesła z regulacją wysokości, umożliwiające uczniowi korzystanie z tego samego stołu i krzesła przez dwa, a nawet trzy lata nauki, szczególnie wtedy jeżeli jest to pojedyncze stanowisko pracy (stół, krzesło). Stare meble w szkołach zastępuje nowymi certyfikowanymi meblami. W 26 spośród 30 szkół stwierdzono 100% umeblowania certyfikowanego, powyżej 50% mebli z certyfikatami posiadały 4 pozostałe 4 szkoły. Meble zostały zakupione po 1997 roku.

Bloki sportowe/ tereny/ rekreacyjne/ place zabaw

Prowadzenie zajęć ruchowych rozwijających sprawność fizyczną dzieci i młodzieży odbywało się bezpiecznych i higienicznych warunkach, w tym zakresie skontrolowano ogółem 17 szkół. Z samodzielnie działających 7 szkół podstawowych, trzy udostępniły swoim uczniom zespoły sportowe z boiskami, w tym jedna z nich jest w posiadaniu stadionu, jedna szkoła posiadała salę gimnastyczną z boiskiem, a 3 szkoły dysponowały salami zastępczymi z boiskami. Z 9 skontrolowanych zespołów szkół 4 na swoim terenie dysponowały szkolnymi zespołami sportowymi, w tym 3 z boiskami, jedna szkoła posiadała salę gimnastyczną z salą zastępczą i boiskiem, 2 szkoły zapewniły sale gimnastyczne z boiskiem, 1 salę gimnastyczną, natomiast z sali rekreacyjnej uczniowie korzystali na terenie 1 szkoły. Uczniowie działającego samodzielnie liceum ogólnokształcącego nieposiadającego własnego zaplecza sportowego korzystali ze wspólnej infrastruktury, w tym samym budynku drugiej szkoły. W 9 szkołach zajęcia wychowania fizycznego poza własną bazą sportową organizowane zostały na obiektach pozaszkolnych, takich jak: sale gimnastyczne (2 szkoły), fitness (3 szkoły), boiska/stadion (5 szkół), basen (7 szkół). 100% sprzętu certyfikowanego było w posiadaniu 26 spośród 30 szkół, powyżej 50% sprzętu z certyfikatami stwierdzono w 4 szkołach. Meble, sprzęt i urządzenia sportowe zostały zakupione po roku 1997. W bieżącym roku szkolnym oddano do użytku kolejny blok sportowy wraz z kompleksowym wyposażeniem zaplecza sanitarnego łącznie z kabinami prysznicowymi. Korzystanie z natrysków podczas planowych zajęć lekcyjnych, pomimo, że były czynne we wszystkich w szkołach, stwierdzono w jednej szkole. Dość często natryski są używane po zajęciach dodatkowych.

Analiza tygodniowych rozkładów zajęć lekcyjnych w szkołach

Zapewnienie higieny procesów nauczania i wychowania jest jednym z celów przy planowaniu nauki i odpoczynku. Analiza 177 tygodniowych rozkładów zajęć lekcyjnych w 15 szkołach w roku sprawozdawczym 2024 wykazała, że uczniowie 8 oddziałów jednego z zespołu szkół rozpoczynało lekcje w niektóre dni tygodnia od 3 godziny lekcyjnej. Taki stan spowodowany był zwiększoną liczbą kontynuujących naukę uczniów i brakiem możliwości zapewnienia rozpoczynania się zajęć o stałej porze. Zajęcia lekcyjne uczniów w pozostałych szkołach



odbywały się w systemie jednozmianowym z zachowaniem równomierności liczby godzin lekcyjnych w kolejnych dniach tygodnia oraz rozpoczynały się o stałej porze.

Pracownie chemiczne

Z 8 skontrolowanych pracowni chemicznych 5 na swoim stanie posiadało niebezpieczne substancje i ich mieszaniny dla których prowadzono aktualne rejestry. Przechowywano je w pojemnikach z oryginalnymi etykietami w zamkniętych oznakowanych piktogramami szafach pomieszczeń pracowni lub w odrębnych przylegających do nich – zapleczach. Uczniów zapoznano z 16-punktowymi aktualizowanymi kartami charakterystyk niebezpiecznych substancji (zapis w elektronicznych dziennikach lekcyjnych), określającymi m.in. rodzaj zagrożeń dla zdrowia. Zaznaczyć trzeba, że 3 z 8 skontrolowanych pracowni chemicznych pomimo dobrego wyposażenia (digestorium, palniki, doprowadzona bieżąca woda), po oddaniu do utylizacji przeterminowanych odczynników, nowych zestawów nie posiadały. Pedagodzy coraz chętniej korzystają z prezentacji multimedialnej przedstawiającej, np. procesy reakcji chemicznych.

Warunki do utrzymania higieny osobistej w szkołach

Budynki skontrolowanych placówek stałych oraz sezonowych w bieżącą wodę do spożycia przez ludzi zaopatrywano wodociągami sieciowymi. Ścieki z 42 placówek stałych odprowadzane były kanalizacją centralną. Budynki 3 placówek – przedszkola i 2 szkół korzystały z kanalizacji miejscowej. Odprowadzenie ścieków do zbiorników bezodpływowych typu „szambo” odbywało się również w placówkach sezonowych organizujących obozy harcerskie, ponadto jedna placówka wypoczynku posiadała przydomową oczyszczalnię ścieków. W roku 2024 poza jedną szkołą z brudnymi ścianami w toalecie przy sali gimnastycznej wszystkie pozostałe 16 szkół z 17 skontrolowanych zapewniły czyste pomieszczenia sanitarne z wyłożonymi środkami higieny osobistej.

Dożywianie dzieci i młodzieży w szkołach

Z 13 skontrolowanych szkół wszystkich typów (szkoły podstawowe i ponadpodstawowe) 8 przygotowywało posiłki na miejscu (61,5%), do 5 szkół dostarczały je firmy cateringowe. Z ciepłych posiłków ogółem korzystało 946 uczniów, w tym z obiadów pełnych w 3 szkołach skorzystało 83 uczniów, a posiłki jednodaniowe w 10 szkołach spożywało 863 uczniów. Posiłki dofinansowane otrzymywało 44 uczniów. Z możliwości wypicia ciepłego napoju, najczęściej herbaty, oferowanego w 6 szkołach skorzystało 436 uczniów. Duże szkoły coraz chętniej instalują bezpośrednio podłączane do sieci wodociągowej dystrybutory z filtrowaną wodą do picia. W 4 szkołach funkcjonowały sklepiki szkolne, w tym w 2 prowadzone przez agentów, a także w 8 szkołach dostępne były automaty z żywnością (spełniały wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. dot. wymagań dla środków spożywczych stosowanych w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach oświaty) oraz z napojami. Ponadto uczniowie szkół podstawowych z klas I-IV w ramach programu bezpłatnie otrzymywali owoce i mleko.

Zapewnienie uczniom miejsca na pozostawienie w szkole części podręczników i przyborów szkolnych

Na terenie powiatu lublinieckiego zgodnie z § 4a rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej i Sportu (Dz. U. z 2003 r. Nr 6, poz. 69 z późn. zm.) dotyczącym zapewnienia uczniom miejsca



na pozostawienie w szkole podręczników i przyborów szkolnych, skontrolowano w tym zakresie 28 szkół. W 25 szkołach zagwarantowano metalowe szafki szatniowe, w pozostałych 3 szkołach były to szafki lub wydzielone miejsce w szafkach klasowych. Ponadto uczniom klas 1-3 w każdej ze skontrolowanych szkół niezależnie od posiadanych szafek szatniowych dodatkowo wydzielono miejsce lub szafki na podręczniki lub przybory szkolne w salach lekcyjnych. Jednak, pomimo, iż szkoły zadbały o ochronę uczniów przed nadmiernym obciążeniem ich kręgosłupów ciężarem plecaków, część uczniów nadal nosi w swoich plecakach wiele niepotrzebnych rzeczy. Taka sytuacja miała miejsce w dwóch skontrolowanych szkołach. Przeprowadzona w nich ocena obciążenia uczniów klas IV-VIII ciężarem tornistrów wykazała, że spośród 152 biorących w badaniu uczniów, ciężar plecaków 17 uczniów przekraczał dopuszczalną 15% normę (waga plecaka w relacji do masy ciała ucznia). U 38 uczniów ciężar plecaków mieścił się w tzw. „niskiej” – 10% normie, 97 uczniów nosiło plecaki, których ciężar nie przekraczał tzw. „wysokiej” – 15% normy. W skontrolowanych szkołach nie stwierdzono nadmiernego zagęszczenia w salach lekcyjnych.

Mikroklimat

Budynki przedszkolne i szkolne w znacznej mierze po generalnych remontach zapewniały właściwe warunki mikroklimatyczne. Sale lekcyjne, a także inne pomieszczenia były prawidłowo wentylowane. Zapewniono prawidłowe ciągi w kanałach wentylacyjnych, nowe okna często wyposażono w higrosterowane nawiewniki regulujące wilgotność powietrza pomieszczeń. W szkołach utrzymywana była właściwa temperatura powietrza.

Dojazdy dzieci do szkół

Nie zgłaszano problemów związanych z dojazdami uczniów do szkół. We wszystkich 8 gminach szkoły organizowały dojazdy uczniów do swoich placówek. Największa liczba dojeżdżających uczniów dotyczyła 2 gmin, w których w ostatnich latach zlikwidowano nieliczne szkoły podstawowe. Z powodu ograniczonych środków transportu lekcje rozpoczynały się zarówno przed jak i po godz. 8.00. W szkołach tych, jak i we wszystkich pozostałych działały świetlice, zapewniając opiekę uczniom przed rozpoczęciem jak i po skończeniu zajęć lekcyjnych.

Pomiary natężenia oświetlenia sztucznego w szkołach

Zgodnie ze zleceniami, pomiary natężenia oświetlenia sztucznego zostały wykonane przez Oddział Laboratoryjny Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Katowicach w 2 placówkach. Wyniki wykazały, że w jednej z 56 pomieszczeń, w których je wykonano, 50 było niezgodnych z Polską Normą. W drugiej placówce – Zespole Placówek Oświatowych w 8 pomieszczeniach z 19 stwierdzono oświetlenie poniżej wymagań (300 lx). Trzeba zaznaczyć, że nie wszystkie stanowiska pracy uczniów w pomieszczeniach (salach lekcyjnych/ pokojach), w których przeprowadzono pomiary były źle oświetlone, najczęściej nieprawidłowości dotyczyły około 25% stanowisk w salach lekcyjnych, w pozostałych np. pokojach mieszkalnych internatu powyżej 50% stanowisk.

Opieka medyczna w szkołach oraz problemy zdrowotne uczniów

Profilaktyczną opiekę zdrowotną w szkołach 27 szkółach głównie realizowano w gabinetach, 3 szkoły na ten cel przeznaczyły pomieszczenia zastępcze. Gabinety higieny szkolnej wyposażono w umywalki z doprowadzoną bieżącą ciepłą i zimną. Stan sanitarnohigieniczny



był zgodny z wymaganiami. Preparaty wirusobójcze oraz bakterioobójcze używane przez pielęgniarki/higienistki do dezynfekcji rąk posiadały aktualne terminy ważności. Personel medyczny dokonuje przeglądy czystości skóry głowy, poza jedną placówką po otrzymaniu zgłoszenia o wystąpieniu wszawicy.

Placówki z pobytem całodobowym

Z funkcjonujących dwóch ośrodków kontrolę przeprowadzono w jednym z pobytem dziennym i całodobowym. Do pięciu szkół różnych szczebli należących do ośrodka uczęszczało 123 uczniów. Budynki dostosowano do osób z niepełnosprawnością ruchową (dźwig osobowy, platforma schodowa, schodołaz). Sale lekcyjne oraz specjalistyczne wyposażono w ergonomiczne meble oraz urządzenia i sprzęt wspomagający codzienne funkcjonowanie uczniów niepełnosprawnych oraz uczniów z określonymi dysfunkcjami. W łazienkach wyłożone były środki do utrzymania higieny. Zapewniono ciepłą bieżącą wodę do mycia rąk. Ośrodek posiadał salę gimnastyczną z posadzką w dostatecznym stanie technicznym. Rozległy obszar ośrodka dysponujący boiskiem do piłki nożnej oraz terenem rekreacyjnym z nowymi urządzeniami placu zabaw, czy siłowni terenowej, pozwolił na organizację wielu zajęć zwiększających aktywność fizyczną uczniów. Urządzenia utrzymane w dobrym stanie technicznym. Całodzienne wyżywienie zapewnił blok żywieniowy. Stwierdzony zły stan czystości i istniejących zacieków na sufitach pomieszczeń bloku żywieniowego, w tym jadalni skutkował wydaniem przez sekcję Higieny Żywności i Żywienia decyzji, nakazującej usunięcia nieprawidłowości. Uczniom zapewniono bardzo dobre warunki pod względem wyposażenia i czystości w pokojach i w łazienkach internatu. Pracownik pralni na bieżąco zapewniał czystą wypraną odzież i bieliznę pościelową. Skuteczne działania i środki zaradcze podjęte przez ośrodek z powodu zdiagnozowanego przypadku świerzbu u jednej z dziewczynek przebywającej w internacie zażegnały zakażeniu innych uczniów. Zgodnie z obecnie obowiązującą nomenklaturą i zmienionymi wymaganiami dla zapewnienia korzystnego dzieciom i młodzieży zarówno pod względem ich rozwoju, a także przygotowania do samodzielnej egzystencji w dorosłym życiu, zamiast działających domów dziecka, prowadzone są placówki opiekuńczo-wychowawcze. Trzy takie placówki działają na terenie Lublińca. Kontrola przeprowadzona w jednej placówce z 8 wychowankami wykazała, że zapewniono im dobre warunki mieszkaniowe. Aneksy kuchenne utrzymane były w czystości. Wyposażone były w sprawnie działające sprzęty pozwalające na samodzielne, pod okiem opiekunów, przygotowanie posiłków z wyjątkiem obiadów dostarczanych przez firmę cateringową. Posiłki spożywane były w aneksie kuchennym. Miejsce do prania odzieży w automacie pralniczym i suszenia było zapewnione. W placówce tej jak i w 2 pozostałych występowały powtarzające się problemy z utrzymaniem prawidłowych parametrów mikrobiologicznych ciepłej wody w natryskach (obecna bakteria *Legionelli* sp.). Do czasu przywrócenia w placówkach dobrej jakości wody ciepłej korzystano, jak zapewniła Dyrektor, z łazienek DPS-u (na tej samej posesji). Teren rekreacyjny z miejscem na grillowanie pozwalał wychowankom na bezpieczne spędzanie czasu na świeżym powietrzu.



Pozostałe placówki stałe

Nadzorem pionu Higieny Dzieci i Młodzieży objętych było 15 placówek, w których dzieci i młodzież miała możliwość na uczestniczenie w zajęciach pozaszkolnych. Kontrole przeprowadzone w 2 placówkach z 318 uczestnikami w szkole muzycznej i w domu kultury nie wykazały nieprawidłowości. Termomodernizowane budynki i odnowione sale sprzyjały prowadzeniu zajęć. Instalacja wentylacji mechanicznej zapewniła komfort cieplny o każdej porze roku. Zapewniono sprawną i utrzymaną w czystości armaturę sanitarną w toaletach.

Nadzór nad warunkami wypoczynku dzieci i młodzieży

W 2024 roku do bazy internetowej Ministerstwa Edukacji Narodowej, w powiecie lublinieckim zgłoszonych zostało 68 turnusów, w tym 56 turnusów dotyczyło wypoczynku letniego, a 12 turnusów wypoczynku zimowego. W trakcie trwającego wypoczynku letniego, na którym przebywało 691 uczestników, skontrolowano 14 turnusów, zapewniono im właściwe warunki sanitarno-higieniczne. Większość stanowiły turnusy na obozach ze stałą infrastrukturą. 2 turnusy skontrolowanych obozów bez infrastruktury rozmieszczono na terenie lasów. Stwierdzono na nich bardzo dobrą organizację i solidne wykonanie poszczególnych elementów wyposażenia w wydzielonych strefach odbywania wypoczynku nocnego, spożywania posiłków oraz sanitarnej. Na jednym z nich na skutek burzowej pogody wystąpiła konieczność ewakuacji na dwie noce do pobliskiej remizy strażackiej. Wypoczynek w miejscu zamieszkania odbywał się w 5 placówkach. Podczas wypoczynku letniego zgłoszono interwencję dotyczącą dolegliwości żołądkowych występujących u harcerzy dwóch odbywających się równocześnie obozów w jednej placówce. Wspólne kontrole nie wykazały nieprawidłowości, jednakże wydano zalecenia instruktażowe pod kątem zwiększenia częstotliwości czynności mycia i dezynfekcji wyposażenia bloku żywieniowego oraz należytej dbałości o higienę rąk personelu. W wypoczynku zimowym w obiektach całorocznych i okazjonalnie wykorzystywanych na wypoczynek w 9 skontrolowanych turnusach, w tym 4 w miejscu zamieszkania uczestniczyło 310 dzieci i młodzieży. Organizatorzy zapewnili właściwe warunki sanitarnohigieniczne. Wypoczynek w miejscu zamieszkania zorganizowany w formie półkolonii odbywał się w szkołach i placówkach rekreacyjnych zapewniając ciepły posiłek.

Przestrzeganie zakazu palenia wyrobów tytoniowych oraz e-papierosów

W wyniku przeprowadzonych kontroli oraz zgodnie z informacją uzyskaną od dyrektorów szkół i przedszkoli oraz kierowników w placówkach wypoczynku zakaz palenia wyrobów tytoniowych, w tym e-papierosów był przestrzegany. Nie stwierdzono śladów palenia wyrobów tytoniowych (zapach, niedopałki). Obowiązujące oznakowanie w tym zakresie „słowne i graficzne” było wywieszone w widocznych miejscach. W szkołach i placówkach dystrybuowano ulotki dotyczące szkodliwości palenia wyrobów tytoniowych oraz e-papierosów.

Podsumowanie i wnioski

Pion Higieny Dzieci i Młodzieży, w ramach bieżącego nadzoru, wydał 3 decyzje administracyjne, w tym 1 prolongatę oraz 3 decyzje płańnicze. Mandatów karnych nie nałożono. Ogółem skontrolowano 58 stałych placówek nauki i wychowania oraz opieki do których



uczęszczało 8784 dzieci i młodzieży. Przeprowadzono 95 kontroli (kontrole planowe, ponadplanowe, doraźne i interwencyjna). Poza nimi nadzór obejmował placówki zimowego i letniego wypoczynku. Spośród 68 zgłoszonych turnusów do internetowej bazy wypoczynku prowadzonej przez Kuratorium Oświaty sprawdzono 23 turnusy z 1001 uczestnikami. Zgłoszono uznaną za bezzasadną interwencję dot. występowania wszawicy w 1 przedszkolu. W 2024 roku w placówkach oświatowych, opieki i wychowania na terenie powiatu lublinieckiego, poza nielicznymi, przestrzegano obowiązujących zasad bezpieczeństwa i higieny. Nieco mniej optymistycznie podsumować należy akcję wypoczynku letniego, podczas którego drugi rok z rzędu na obozach wystąpiły dolegliwości żołądkowe harcerzy. Zmniejszenie populacji dzieci przyczyniło się na przestrzeni kilku lat do zamknięcia trzeciej szkoły podstawowej. Pozytywem jest progres otwieranych żłobków i klubów dziecięcych w kolejnych gminach powiatu lublinieckiego znacząco poprawiający najmłodszym dzieciom dostęp do tych placówek.

6. Ocena stanu sanitarnego w zakładach pracy

Przeprowadzono łącznie 162 kontrole sanitarne, których zakres kontrolny dotyczył, przede wszystkim, oceny realizacji ogólnych wymogów w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przestrzegania przepisów w zakresie wprowadzania do obrotu produktów biobójczych oraz produktów kosmetycznych. Kontrole pracodawców miały na celu zapobieganie powstawaniu chorób zawodowych poprzez poprawę warunków pracy w zatrudnionych w zakładach, gdzie w szczególności występują szkodliwe czynniki fizyczne, chemiczne oraz biologiczne w środowisku pracy. W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono następujące nieprawidłowości z zakresu ogólnych wymogów bezpieczeństwa i higieny pracy:

- brudne ściany w pomieszczeniu pracy,
- brudny sufit w pomieszczeniu pracy,
- brudne ściany w magazynie dodatków i w magazynie z chłodniami,
- brudny sufit w magazynie dodatków i w magazynie z chłodniami,
- brak pomiarów natężenia oświetlenia hali produkcyjnej,
- brak wentylacji w pomieszczeniu hali produkcyjnej,
- brudne ściany i sufit w pomieszczeniu szatni damskiej,
- zacieki i pęknięcia na suficie w pomieszczeniu szatni męskiej,
- brudne ściany w pomieszczeniu szatni męskiej,
- brudny sufit w pomieszczeniu szatni męskiej,
- ubytki w listwie przypodłogowej w pomieszczeniu szatni męskiej,



- brak skutecznej wentylacji w pomieszczeniu natrysku w umywalni męskiej,
- brudne ściany i sufit w pomieszczeniu kafeterii,
- brudne ściany i sufit w komunikacji przy części higienicznosanitarnej i magazynowej,
- pęknięcia w ścianie w komunikacji przy części magazynowej,
- ubytki w ścianie w komunikacji przy części magazynowej,
- brudne ściany i sufit w magazynie opakowań,
- brudne ściany i zacieki na suficie w magazynie artykułów drogowych,
- brudne ściany i sufit w magazynie – archiwum,
- brudne ściany, sufit i zacieki na suficie w pomieszczeniu porządkowym,
- brak anemostatu na otworze wentylacyjnym w pomieszczeniu porządkowym,
- brudne ściany i sufit w pomieszczeniu przygotowania do wypieku,
- brudne ściany i sufit w korytarzu przy pomieszczeniu do wypieku,
- pęknięcia w ścianie w komunikacji przy pomieszczeniu do wypieku,
- brudne ściany w części magazynowej ze strefą dostaw,
- brudne ściany i sufit w pomieszczeniu biurowym,
- brudne ściany w strefie dostaw,
- zacieki na suficie w sali sprzedaży,
- uszkodzone kasetony sufitowe w sali sprzedaży,
- brudny sufit w sali sprzedaży.

W drodze 18 decyzji administracyjnych nakazano pracodawcom usunięcie, między innymi, powyższych nieprawidłowości. Ponadto stwierdzono przekroczenia normatywów higienicznych – na hałas przekraczający 85 dB jest narażonych 60 pracowników, a na stężenie manganu i jego związków nieorganicznych powyżej 0,05 mg/m³ jeden pracownik. Na podstawie przeprowadzonych 17 kontroli sprawdzających znaczna większość stwierdzonych nieprawidłowości w zakładach pracy została usunięta, co skutkuje poprawą warunków pracy. Nadzór nad zakładami, w których występują substancje, preparaty, czynniki lub procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy. W 2024 roku objęto nadzorem bieżącym 11 zakładów, w których występują substancje, preparaty, czynniki lub procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy. W skontrolowanych zakładach na czynniki rakotwórcze, tj. pyły drewna w stolarniach, chromiany i dichromiany stosowane do procesów galwanicznych, promieniowanie jonizujące w pracowniach rentgenowskich oraz azbest uwalniający się przy



pracach rozbiórkowych w roku sprawozdawczym narażonych było ogółem 83 mężczyzn oraz 5 kobiet. Przeprowadzono 17 kontroli w ww. zakresie. W wyniku tych kontroli stwierdzono nieprawidłowości higienicznosanitarnych, a mianowicie:

- brak pomiarów stężenia czynników chemicznych o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym na stanowiskach pracy w zakładzie,
- brak ujęcia stanowiska operatora urządzeń oraz instalacji energetycznych w dziale Utrzymania Ruchu w przesyłanej do ŚPWIS „Informacji o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym”,
- brak przeszkolenia pracowników pracujących w kontakcie lub narażeniu na substancje lub mieszaniny o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w zakresie obejmującym takie zagadnienia jak: ryzyko dla zdrowia wynikające z oceny narażenia na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym i dodatkowego ryzyka wynikającego z palenia tytoniu oraz środków ostrożności, które powinny być podejmowane w celu ograniczenia narażenia; wymagania higieniczne, które powinny być spełnione w celu ograniczenia narażenia; konieczność używania środków ochrony indywidualnej, w tym odzieży ochronnej; działań zapobiegających wypadkom oraz działań, które powinni podjąć pracownicy, w tym pracowników pełniących obowiązki ratownicze, podczas działań ratowniczych oraz wypadków,
- brak wprowadzenia zakazu spożywania posiłków i napojów w miejscu pracy kontaktu z czynnikiem rakotwórczym,
- brak przekazania Śląskiemu Państwowemu Wojewódzkiemu Inspektorowi Sanitarnemu informacji o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym według obowiązującego wzoru do 15 stycznia roku następnego,
- brak Rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- brak Rejestru pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- brak informacji dla pracowników o narażeniu na substancje chemiczne, ich mieszaniny, czynniki lub procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym.

Celem usunięcia powyższych nieprawidłowości PPIS w Lublińcu wydał 6 decyzji administracyjnych. Ponadto w kontrolowanych zakładach pracy nie stwierdzono występowania czynników reprotoksycznych.

Pracownikom pracującym w kontakcie z czynnikami rakotwórczymi zapewniono opiekę lekarską, wyposażenie w odzież roboczą, ochronną oraz środki ochrony indywidualnej. Pracodawcy sporządzają karty oceny ryzyka zawodowego oraz udostępniają pracownikom karty charakterystyki używanych w procesie produkcyjnym niebezpiecznych substancji chemicznych oraz ich mieszanin informując pracowników o zagrożeniach wystąpienia chorób nowotworowych. W miarę możliwości ogranicza się liczbę pracowników pracujących w



kontakcie z czynnikami rakotwórczymi oraz podejmuje działania zmierzające do eliminacji tych czynników w procesach technologicznych.

Nadzór nad zakładami produkującymi, stosującymi oraz wprowadzającymi do obrotu niebezpieczne substancje i ich mieszaniny.

W ewidencji znajduje się 170 zakładów, które w działalności produkcyjnej stosują niebezpieczne substancje chemiczne i ich mieszaniny oraz 69 zakładów, które są dystrybutorami ww. substancji i mieszanin. Przeprowadzone kontrole w podmiotach stosujących niebezpieczne substancje chemiczne i ich mieszaniny nie wykazały nieprawidłowości.

W zakresie nadzoru nad prekursorami kategorii 2 (bezwodnik octowy, kwas fenylooctowy, kwas antranilowy, piperydynę, nadmanganian potasu) i kategorii 3 (kwas chlorowodorowy, kwas siarkowy, toluen, eter etylu, aceton, keton metylowo-etylowy) w roku sprawozdawczym przeprowadzono 8 kontroli w zakładach pracy oraz 2 kontrole u wprowadzających do obrotu prekursor kat.3, tj. aceton. W powyższym zakresie nie stwierdzono nieprawidłowości.

W powiecie lublinieckim odpowiedzialnych za wprowadzanie do obrotu produktów biobójczych, według ewidencji obiektów, jest 63 podmioty. W powyższym zakresie, w roku sprawozdawczym, przeprowadzono 38 kontroli, które nie wykazały nieprawidłowości. Na terenie powiatu lublinieckiego nie stwierdzono podmiotów odpowiedzialnych za uzyskanie pozwolenia na obrót produktami biobójczymi, tzw. pierwszych wprowadzających.

W 2024 r. na terenie powiatu lublinieckiego nie prowadzono postępowań administracyjnych w zakresie wytwarzania lub wprowadzania do obrotu środków zastępczych lub nowych substancji psychoaktywnych, czyli tzw. „dopalaczy”.

W ramach nadzoru nad produktami kosmetycznymi w 2024 roku przeprowadzono 46 kontroli, w wyniku których Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublińcu wydał jedną decyzję administracyjną nakazującą przedstawienia dokumentacji wytwarzanych produktów kosmetycznych, zawierającej:

- opisy wytwarzanych produktów kosmetycznych umożliwiające łatwe przyporządkowanie dokumentacji produktu do danego produktu kosmetycznego,
- raport bezpieczeństwa wytwarzanych produktów kosmetycznych,
- opis metod produkcji i oświadczenie o zgodności z dobrą praktyką produkcji,
- dokumentację przedstawiającą efekt działania oraz dowód deklarowanego działania wytwarzanych produktów kosmetycznych,
- dane dotyczące wszelkich testów na zwierzętach, przeprowadzonych przez producenta, jego przedstawicieli lub dostawców w trakcie opracowania lub oceny bezpieczeństwa produktu kosmetycznego.

Ponadto pobrano 5 prób na obecność formaldehydu, 4 - na obecność fluoru oraz 1 na obecność *Staphylococcus aureus*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Candida albicans*, *Escherichia coli* oraz ogólną liczbę drobnoustrojów tlenowych mezofilnych i liczbę drożdży i pleśni. W wyniku



przeprowadzonych badań przez Oddział Laboratoryjny PSSE w Częstochowie nie stwierdzono nieprawidłowości składu oraz oznakowania ww. produktów kosmetycznych.

Nadzór w zakresie szkodliwych czynników biologicznych

W ewidencji jednostek nadzorowanych przez PSSE w Lublińcu, w których występują szkodliwe czynniki biologiczne znajduje się 161 zakładów. Sekcja Higieny Pracy w 2024 roku nadzorem bieżącym w ww. zakresie objęła 14 zakładów, przeprowadzając ogółem 14 kontroli sanitarnych. W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono następujące nieprawidłowości:

- brak aktualizacji oceny ryzyka zawodowego na stanowisku lekarz w zakresie zranienia ostrym narzędziem oraz przeniesienia zakażenia w wyniku ekspozycji na krew lub inny potencjalnie zakaźny materiał biologiczny,
- brak informacji dla pracowników o ryzyku zawodowym związanym z wykonywaną pracą na stanowisku lekarz, pielęgniarka, położna oraz ratownik medyczny,
- brak oceny ryzyka zawodowego na stanowisku pielęgniarka, położna oraz ratownik medyczny, w tym obejmującego zranienie ostrym narzędziem oraz przeniesienie zakażenia w wyniku ekspozycji na krew lub inny potencjalnie zakaźny materiał biologiczny,
- brak szkolenia dla pracowników w zakresie zapobiegania narażeniu i jego skutkom,
- brak przedstawienia do wglądu oświadczenia pracowników o zapoznaniu się z ryzykiem zawodowym na zajmowanym stanowisku pracy,
- brak Raportu o bezpieczeństwie i higienie pracy w podmiocie leczniczym w zakresie zranień ostrymi narzędziami przy udzielaniu świadczeń zdrowotnych, z częstotliwością nie rzadziej niż raz na 6 miesięcy,
- brak udostępnienia zatrudnionym pracownikom Raportu o bezpieczeństwie i higienie pracy w podmiocie leczniczym w zakresie zranień ostrymi narzędziami przy udzielaniu świadczeń zdrowotnych. PPIS w Lublińcu wydał 3 decyzje administracyjne celem usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości.

Liczba pracowników narażonych na szkodliwe czynniki biologiczne w 2024 r. w skontrolowanych zakładach pracy wynosiła ogółem 247 osób: na szkodliwe czynniki biologiczne zakwalifikowane do 2 grupy zagrożenia – 247 pracowników, na szkodliwe czynniki biologiczne zakwalifikowane do grupy 3 zagrożenia – 121 pracowników.

Narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne w powiecie lublinieckim odnotowuje się zwłaszcza w zakładach opieki zdrowotnej, zakładach produkujących żywność, zakładach związanych z gospodarką leśną oraz na oczyszczalniach ścieków.

Interwencje

Sekcja Higieny Pracy w 2024 r. otrzymała do rozpatrzenia dwie interwencje. Jedna z nich dotyczyła palenia tytoniu lub wyrobów tytoniowych, w tym palenia nowatorskich wyrobów tytoniowych jak i palenia papierosów elektronicznych przez pracowników w placówce żywieniowej. Nie stwierdzono nieprawidłowości. W pomieszczeniu pracy, tj. kuchni oraz na zapleczu był umieszczony w widocznym miejscu znak słowny i graficzny informujący o zakazie palenia wyrobów tytoniowych i palenia papierosów elektronicznych. Druga interwencja dotyczyła panowania zbyt niskiej temperatury w pomieszczeniach sklepów



„Żabka” w miesiącach letnich. W dniu kontroli w dwóch sklepach „Żabka” na terenie powiatu lublinieckiego w wyniku pomiarów temperatury na stanowisku pracy kasjer stwierdzono temperaturę: 22°C oraz 22,6°C. W pomieszczeniu pracy, w pobliżu klimatyzatora temperatura wynosiła 20,8 °C oraz 19,6°C. Zatem w dniu kontroli warunki pracy były zgodne z § 30 rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz. U. z 2003 r. Nr 169 poz. 1650 z późn. zm.), zgodnie z którym w pomieszczeniach pracy należy zapewnić temperaturę odpowiednią do rodzaju wykonywanej pracy (metod pracy i wysiłku fizycznego niezbędnego do jej wykonania) nie niższą niż 14 °C (287 K), chyba że względy technologiczne na to nie pozwalają. W pomieszczeniach pracy, w których jest wykonywana lekka praca fizyczna, i w pomieszczeniach biurowych temperatura nie może być niższa niż 18 °C (291 K).

7. Choroby zawodowe

Wpłynęło 7 zgłoszeń podejrzeń o chorobę zawodową. W związku z powyższym oraz w ramach pomocy prawnej dla innych Powiatowych Stacji Sanitarno-Epidemiologicznych woj. śląskiego Sekcja HP PSSE w Lublińcu przeprowadziła 16 postępowań sporządzając 14 kart oceny narażenia zawodowego w związku z podejrzeniem choroby zawodowej.

Na podstawie orzeczeń lekarskich wydanych przez Wojewódzki Ośrodek Medycyny Pracy w Sosnowcu, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublińcu wydał trzy decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej, które dotyczyły przewlekłej choroby obwodowego układu nerwowego wywołanej sposobem wykonywania pracy – zespół cieśni w obrębie nadgarstka, wymienionej w pozycji 20.1; przewlekłej choroby narządu głosu spowodowanej nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat: wtórne zmiany przerostowe fałdów głosowych wymienionej w pozycji 15.2; przewlekłej choroby układu ruchu wywołanej sposobem wykonywania pracy – przewlekłe zapalenie okołostawowe barku, wymienionej w pozycji 19.4 wykazu chorób zawodowych określonego w przepisach w sprawie chorób zawodowych, wydanych na podstawie art. 237 § 1 pkt 3-6 i § 11 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy, tj. Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 30 czerwca 2009 r. w sprawie chorób zawodowych (Dz. U. z 2022 r. poz. 1836).

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublińcu wydał również trzy decyzje umarzające postępowanie administracyjne w sprawie podejrzenia choroby zawodowej oraz trzy decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej, tj. w dwóch przypadkach przewlekłej choroby układu ruchu wywołanej sposobem wykonywania pracy – przewlekłe zapalenie okołostawowe barku, wymienionej w pozycji 19.4; przewlekłej choroby obwodowego układu nerwowego wywołanej sposobem wykonywania pracy – zespół rowka nerwu łokciowego, wymienionej w pozycji 20.2 wykazu chorób zawodowych określonego w przepisach w sprawie chorób zawodowych, wydanych na podstawie art. 237 § 1 pkt 3-6 i § 11 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy, tj. Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 30 czerwca 2009 r. w sprawie chorób zawodowych (Dz. U. z 2022 r. poz. 1836).

W 2024 r. nie stwierdzono chorób zawodowych nowotworowych spowodowanych czynnikami rakotwórczymi.



8. Zapobiegawczy nadzór sanitarny

Strategiczna ocena oddziaływania na środowisko

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublińcu na podstawie 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.), zajął:

- 2 stanowiska dotyczące odstąpienia od konieczności przeprowadzania strategicznej oceny oddziaływania na środowisko dla:
 1. sporządzenia zmiany miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego miejscowości Lisowice przyjętego uchwałą Rady Gminy Pawonków Nr XXXVI/265/2022 Rady Gminy Pawonków z dnia 17 stycznia 2022 r. w sprawie miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego miejscowości Lisowice;
 2. sporządzenia zmiany obowiązującego miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego gminy Herby zgodnie z zakresem określonym przez Radę Gminy Herby w uchwale z dnia 20 grudnia 2023 r., Nr XLVII/376/23. Integralną część uchwały stanowi załącznik nr 1 określający granice obszaru objętego projektowaną zmianą planu miejscowego. Zmiana planu miejscowego dotyczy terenu oznaczonego symbolem D.1U/P. Zmiana obejmuje modyfikację zapisów części tekstowej obowiązującego miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego gminy Herby z 2023 r. mającej na celu wykluczenie możliwości lokalizacji obiektów służących do prowadzenia działalności w zakresie gospodarowania odpadami w granicach terenu oznaczonego symbolem D.1 U/P obejmującego część działki nr 574/2 k.m. 13 Kochanowice, obręb Herby, położonej w miejscowości Herby.
- wydał 3 opinie dotyczące uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko:
 1. do projektu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego na obszarze gminy Woźniki – ul. Górale;
 2. do projektu planu ogólnego gminy Koszęcin. Opracowanie planu ogólnego gminy Koszęcin zostało przyjęte przez Radę Gminy Koszęcin uchwałą nr 17/IV/2024 z dnia 06.06.2024 r., w sprawie przystąpienia do sporządzenia planu ogólnego Gminy Koszęcin;
 3. do projektu zmiany miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego dla gminy Woźniki – Miasto Woźniki oraz Lubsza – etap 1- dla terenu położonego w mieście Woźniki, w dzielnicy Sośnica.
- wydał 7 opinii projektów dokumentu wraz z prognozą oddziaływania na środowisko dla:
 1. projektu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego obszaru położonego w rejonie ul. płk. Wacława Wilniewczyca w zachodniej części miasta Lublińca;
 2. projektu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego obszaru położonego w Lublińcu przy ul. Powstańców Śląskich;
 3. projektu zmiany miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego gminy Herby.



4. projektu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego dla obszaru położonego w rejonie ulicy Klonowej i ulicy Inwestycyjnej w Lublińcu;
5. projektu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego dla obszaru w rejonie ul. Polnej w miejscowości Sadów;
6. projektu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego obszaru położonego w rejonie ul. płk. Wacława Wilniewczyca w zachodniej części miasta Lublińca;
7. projektu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego dla fragmentu Gminy Woźniki - ul. Górale.

Uwarunkowania środowiskowe dla przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko

W zakresie oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublińcu na podstawie 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.), wyraził 18 opinii co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby – co do zakresu raportu o oddziaływaniu na środowisko:

1. Adaptacja i przebudowa budynku pałacu w Ciasnej na filię szkoły podstawowej w Ciasnej i modernizacji obiektu pałacowego wraz ze zmianą sposobu użytkowania na budynek szkolno-wychowawczy – etap I.
2. Przebudowa urządzeń wodnych zlokalizowanych na terenie Gminy Ciasna – Staw Ciasna – 1.
3. Budowa farmy fotowoltaicznej o mocy do 4 MW wraz z infrastrukturą towarzyszącą na terenie działek 388/62, 166/65, obręb Dzielna, gmina Ciasna.
4. Budowa hali magazynowej i budynku biurowego w Kochcicach przy ul. Kochanowskiej na dz. nr 82679, 828/76, 830/75 obręb Jawornica, gmina Kochanowice.
5. Przebudowa urządzeń wodnych zlokalizowanych na terenie Gminy Ciasna – Staw Zborowskie.
6. Przebudowa urządzeń wodnych zlokalizowanych na terenie Gminy Ciasna – Staw Ciasna – 2.
7. Budowa farmy fotowoltaicznej zlokalizowanej na części działki numer 253 w obrębie Koszęcin, Gmina Koszęcin.
8. Budowa zespołu dwóch hal produkcyjno-magazynowych z częścią biurowo-socjalną oraz towarzyszącą infrastrukturą w miejscowości Boronów przy ul. Częstochowskiej 8 na działkach o numerach ewidencyjnych 179, 165, 136, 5863/161, 5330/133, 2857/113, 110, 3856/109, 3853/114, 3844/137, 3841/166, 3838/178 arkusz mapy 2, obręb 240702_2.0001 Boronów.
9. Przebudowa drogi powiatowej 2318 S ul. Zamkowej w Kochcicach, w gminie Kochanowice.



10. Budowa elektrowni fotowoltaicznej „PV_ŁAZY_11/2020”, o łącznej do 1,0 MW składającej się z paneli fotowoltaicznych, zainstalowanych na konstrukcjach wsporczych wraz z infrastrukturą obejmująca między innymi falowniki, stację transformatorową oraz elementy przyłącza energetycznego do sieci 15kV przewidzianego do realizacji na nieruchomości oznaczonej numerem ewidencyjnym działki nr 997, ark. mapy 214-17, obręb Strzebiń, gmina Koszęcin.
11. Wykonanie zadaszania boksów magazynowych produktu gotowego (uzdatnionej stłuczki szklanej) w Zakładzie Uzdatniania Stłuczki Szklanej w Lublińcu zlokalizowanym na działce o nr ewid. 1883/109 k.m. 5 Lubliniec przy ul. Klonowej 58.
12. Poszerzenie działalności w zakresie zbierania odpadów o nowe kody odpadów na terenie Zakładu FCC Lubliniec Sp. z o.o. w Lublińcu przy ul. Przemysłowej 5.
13. Modernizacji linii 110 kV Wrzosowa – Herby w zakresie dostosowania jej do zwiększonej obciążalności długotrwałej”, realizacja przedsięwzięcia teren działek o numerach ewidencyjnych: 907/107, 3/107, 526/9, 527/9, 618/8, 119/7, 117/8, 114/6, 615/6 położone obręb Herby k.m. 2 Boronów Las, gmina Herby, 369/16, 182/16, 397/16, 216/5, 396/16, 244/5, 215/5, 243/5, 148/5, 251/5, 262/5, 261/5, 331/5, 302/5 położone obręb Herby k.m. 1 Boronów Las, gmina Herby, 15/6, 15/5, 16/4, 17/4, 67, 73/1, 74/2, 65 położone w obręb Aleksandra II, gmina Konopiska, 733, 732, 738 położone w obręb Aleksandra I, gmina Konopiska.
14. Rozbudowa i przebudowa budynku zakładu masarskiego zlokalizowanego na działkach nr ew. 3242/43 i 3327/43 w miejscowości Irki, obręb Koszęcin, gmina Koszęcin, powiat lubliniecki.
15. Pobór wód podziemnych ze studni C1', C3', C2 i C4 dla zakładu PLASTIMEX Sp. z o.o., w Cieszowej z siedzibą przy ul. Powstańców 37 w Psarach, 42-287 Lubsza – 2 opinie.
16. Modernizacja linii 110 kV Lubliniec - Zawadzkie w zakresie dostosowania jej do zwiększonej obciążalności długotrwałej”, na działkach o numerach ewidencyjnych 499/94, 500/94, 368/53, 448/34, 503/18 k.m. 7 obręb Lubliniec, 462/26, 463/26, 464/28, 53, 29, 31, 30 k.m. 1 Park Miejski obręb Lubliniec, 59/20, 107/15, 90/4 k.m. 1 Rusinowice obręb Lubliniec, 252, 3710/180, 3709/180 k.m. 5 Droniowiczki obręb Lubliniec.
17. Budowa domów mieszkalnych jednorodzinnych w obszarze działki nr 995 o powierzchni 13 768 m² i nr 996 o powierzchni 322 m² w obrębie ewidencyjnym Strzebiń gmina Koszęcin.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublińcu wydał 7 opinii w sprawie zakresu raportu o oddziaływaniu na środowisko.

1. Rozbudowa istniejącej linii produkcyjnej w celu przystosowania do wytwarzania nowych innowacyjnych, ekologicznych, barierowych i monomateriałowych folii opakowaniowych o strukturze umożliwiających ich 100% recykling zlokalizowanego na działkach o numerach ewidencyjnych 2413/27 i 2414/27 k.m. 4 Lubliniec, ul. Oleska 18, 42-700 Lubliniec.



2. Rozbudowa istniejącego gospodarstwa rolnego o nowy specjalistyczny budynek inwentarski w miejscowości Wędzina, gmina Ciasna.
3. Budowa budynku hali produkcyjnej z budynkiem socjalnym, wiatą magazynową i instalacją fotowoltaiczną o mocy 0,5 MW” na dz.nr 370/11, 381/11, 306/11 obręb 0003.AR_1. Piasek, gmina Woźniki.
4. Budowa farmy fotowoltaicznej PV Koszęcin o mocy do 27 MW realizowanej w granicach działek o nr ew.: 3044/182, 2764/149, 2765/149, 2765/151, 165 2751/170, 1628/173, 2768/182, 2748/181 obręb Koszęcin (woj. śląskie, pow. lubliniecki).
5. Zmiana lokalizacji prasonożycy Lindemann1210 wraz z wykonaniem niezbędnych obiektów i przyłączy technologicznych w zakładzie CMC Poland Sp. z o.o. w Herbach przy ul. Lublinieckiej 73, gmina Herby.
6. Budowa dwupoziomowego skrzyżowania kolejowo-drogowego w ulicy Częstochowskiej w Lublińcu wraz z budową przejścia podziemnego” na działkach o numerach ewidencyjnych 2990/69, 1734/206, 1732/206, 1733/206, 160, 237, 2453/134, 2456/134, 657/13, 444/134, 446/134, 460/134, 303/148, 158, 157, 159, 301/134, 300/134, 204, 162, 163, 2492/170, 2849/170, 238, 2465/170, 1855/170 k.m. 4 obręb Lubliniec.
7. Budowa chlewni i tuczarni dla 207 DJP łącznie na działkach o numerze ewidencyjnym 138/30 oraz 137/31 w Glinicy, gmina Ciasna.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublińcu, uzgodnił warunki realizacji w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych dla przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach – Budowa elektrowni fotowoltaicznej PV_Kalina_146/2023, o łącznej mocy do 2,0 MW, składającej się z paneli fotowoltaicznych, zainstalowanych na konstrukcjach wsporczych wraz z infrastrukturą obejmującą m.in. falowniki, stacje transformatorowe, magazyny energii oraz elementy przyłącza energetycznego do sieci 15 kV, gmina Herby.

Działania projektowe

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublińcu na podstawie § 87 ust. 3 rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. z 2022 r. poz. 1225 z późn. zm.) wydał 1 decyzję na usytuowanie w Lublińcu na terenie skanalizowanym 5 toalet przenośnych (ul. ZHP, ul. Stawowa, ul. Oleska, ul. Wyszyńskiego, ul. 74 GPP – Stadion Miejski).

Na podstawie art. 3 pkt 1a, art. 10 ust. 1 pkt 3 i ust. 2 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024 r. poz. 416) oraz art. 50 ust. 1 i art. 60 ust. 1 ustawy z dnia 27 marca o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym (Dz. U. z 2024 r. poz. 1130) Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublińcu uzgodnił pozytywnie pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych warunki zabudowy i zagospodarowania terenu. Stanowiska przedstawiono w 70 postanowieniach.

Na podstawie art. 17 ust. 3 pkt 3 ustawy z dnia 13 czerwca 2019 r. o wykonaniu działalności gospodarczej w zakresie wytwarzania i obrotu materiałami wybuchowymi, bronią, amunicją



oraz wyrobami i technologią o przeznaczeniu wojskowym lub policyjnym (Dz. U. z 2023 r. poz. 1743) przedstawiciel Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublińcu wykonał czynności kontrolne w firmie, w miejscowości Przywary, gmina Ciasna w zakresie magazynowania i składowania materiałów oraz wyrobów o przeznaczeniu wojskowym i policyjnym. Stanowisko przedstawiono w zaświadczeniu.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublińcu dokonał analizy i uzgodnił 2 dokumentacje projektowe pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych.

1. Projekt budowlany „Budowa sieci wodociągowej w drodze bocznej od ulicy Cieszkowskiej dz. nr 1538/91 i dz. nr 192/100 obręb Boronów, gmina Boronów”.
2. Projekt budowlany „Budowa sieci wodociągowej w ulicy Sosnowej w miejscowości Boronów dz. nr 160, 6093/304 k.m. 2 obręb 0001 Boronów”.

W ramach prowadzonego Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego dokonano 45 kontroli na terenie powiatu lublinieckiego i zajęto 45 stanowisk w związku z dopuszczeniem do użytkowania obiektów budowlanych i lokali przeznaczonych do prowadzenia działalności: szkolno-przedszkolnej, produkcyjno-usługowej, gastronomicznej, kosmetyczno-fryzjerskiej, masażu terapeutycznego i relaksacyjnego. Między innymi były to inwestycje:

1. Budynek zaplecza socjalnego obiektu sportowego w Boronowie.
2. Rozbudowa budynku użyteczności publicznej - gminnej biblioteki i muzeum paleontologiczne oraz sali konsumpcyjnej z zapleczem kuchennym w Lisowicach, gmina Pawonków.
3. Centrum Sportowo-Rekreacyjne w Lublińcu przy ul. Powstańców Śl.
4. Przebudowa i rozbudowa oczyszczalni ścieków w Lisowie, gmina Herby.
5. Budynek hali magazynowej z zapleczem socjalnym w Kochcicach, gmina Kochanowice.
6. Budynek handlowo-usługowy wraz z infrastrukturą techniczną – sieć sklepów DINO, w Sierakowie Śląskim, gmina Ciasna.
7. Punkt Selektywnego Zbierania Odpadów wraz z przebudowa drogi dojazdowej w miejscowości Koszęcin.
8. Lokale handlowe sieci Żabka w Kochanowicach i Boronowie.
9. Przebudowa pomieszczeń w Szkole Podstawowej w Woźnikach na potrzeby żłobka.
10. Zmiana sposobu użytkowania przychodni na żłobek w miejscowości Herby.
11. Budowa oczyszczalni ścieków w Kokotku, gmina Lubliniec.
12. Przychodnia lekarska w Psarach, gmina Woźniki.

Podczas przeprowadzanych kontroli zwracano szczególną uwagę na warunki sanitarno-higieniczne. W trakcie czynności odbiorowych sprawdzano stan higieniczny i techniczny pomieszczeń, aranżację i wyposażenie technologiczne obejmujące cykl produkcyjny, wymianę powietrza wynikającą z potrzeb użytkowych i funkcji tych pomieszczeń, bilansu ciepła i wilgotności oraz zanieczyszczeń pyłowych i gazowych, oświetlenie naturalne i sztuczne, gospodarkę wodno-ściekową oraz odpadową.

Działalność w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego koncentrowała się na współpracy z organami samorządów miast i gmin powiatu lublinieckiego. Współpraca w



zakresie prowadzonych postępowań administracyjnych wiązała się z pozyskaniem dodatkowych informacji o wpływie planowanych przedsięwzięć na środowisko, w tym zdrowie i warunki życia ludzi oraz sposoby ograniczania ich negatywnego oddziaływania w zakresie emisji zanieczyszczeń pyłowych i gazowych oraz emisji hałasu. W ramach prowadzonego zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w 2024 r. wydano 178 stanowisk w formie opinii, uzgodnień, postanowień, zaświadczeń i decyzji.

9. Działania w zakresie promocji zdrowia i komunikacji społecznej

Realizacja zadań w zakresie oświaty zdrowotnej na wynika z ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego, Narodowego Programu Zdrowia, a także z sytuacji epidemiologicznej i potrzeb zdrowotnych ludności powiatu.

Ogólnopolski program edukacyjny „Trzymaj Formę!”, którego celem jest edukacja w zakresie trwałego kształtowania prozdrowotnych nawyków wśród młodzieży szkolnej i ich rodzin poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety, w oparciu o odpowiedzialność indywidualną i wolny wybór jednostki. Działania podejmowane podczas realizacji programu zmierzają do zwiększenia świadomości uczestników programu dotyczącej wpływu żywienia i aktywności fizycznej na zdrowie. Program skierowano do 3738 uczniów klas V – VIII 19 szkół podstawowych.

Wojewódzki projekt edukacyjny **„Klub zdrowego przedszkolaka”**, którego celem jest wspieranie prawidłowego rozwoju dzieci poprzez propagowanie zdrowego stylu życia w placówkach przedszkolnych. Działania projektowe mają wzbogacić wiedzę najmłodszych i ukształtować w nich nawyki higieniczno-zdrowotne w zakresie: zbilansowanej diety, profilaktyki chorób zakaźnych, w tym szczepień, umiejętnego korzystania z promieni UV oraz profilaktyki tytoniowej i szkodliwości dymów innego pochodzenia. W projekcie uczestniczyło 966 przedszkolaków. Najczęstszymi formami realizacji projektu były: zajęcia sportowe, pogadanki, warsztaty w zakresie prawidłowego odżywiania, aktywności fizycznej oraz higieny rąk.

Wojewódzka kampania informacyjna **„Nie bądź atrakcyjny dla kleszczy”** oraz **#Lekjakleszczoochrony**. Celem kampanii jest propagowanie podstawowych zasad ochrony przed kleszczami, edukacja w zakresie prawidłowego usuwania kleszcza, zwiększenie społecznej świadomości w zakresie profilaktyki chorób przenoszonych przez kleszcze, zwiększenie wiedzy na temat szczepień ochronnych jako skutecznej metody profilaktyki kleszczowego zapalenia mózgu. Akcja skierowana jest do ogółu społeczeństwa, ze szczególnym uwzględnieniem kadry pedagogicznej, dzieci i młodzieży, rodziców i opiekunów, seniorów oraz rolników. Łącznie w kampanii zorganizowano działania dla 6854 adresatów. Działania prowadzone w mediach społecznościowych objęły 1222 odbiorców.

Przedszkolny Program Edukacji Antytytoniowej **„Czyste powietrze wokół nas”**. Celem programu jest wzrost kompetencji rodziców w zakresie ochrony dzieci przed ekspozycją na dym tytoniowy oraz zwiększenie umiejętności dzieci w zakresie radzenia sobie w sytuacjach, gdy przebywają w zadymionych pomieszczeniach lub, gdy dorośli palą przy nich tytoń.



Program jest adresowany do dzieci w wieku 5 i 6 lat uczęszczających do przedszkoli oraz ich rodziców i opiekunów. Edycję programu zrealizowano dla 915 dzieci.

Wojewódzki program ekologiczny **„Skąd się biorą produkty ekologiczne”**. Program dedykowany jest dzieciom przedszkolnym w wieku 5-6 lat, rodzicom i opiekunom oraz nauczycielom wychowania przedszkolnego. Celem programu jest zwiększenie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat. W trakcie realizacji programu dzieci dowiedziały się skąd biorą się produkty ekologiczne, dlaczego warto je wybierać, jakie są zalecenia zdrowego stylu życia oraz jak przestrzegać zasad higieny. Program zrealizowało 20 placówek przedszkolnych. Edukacją objęto 1051 adresatów.

Wojewódzki program edukacji antytytoniowej **„Bieg po zdrowie”** realizowany w celu zapobiegania inicjacji tytoniowej wśród dzieci, pokazania atrakcyjności życia w środowisku wolnym od dymu tytoniowego, zwiększania wiedzy i umiejętności uczniów na temat zdrowia w kontekście szkodliwości palenia papierosów. Program jest skierowany do uczniów klas IV szkoły podstawowej. VI edycję programu realizowano w 18 szkołach podstawowych dla 1038 uczniów.

Wojewódzka kampania informacyjno-edukacyjna **„Nowe Narkotyki Nowe zagrożenia”**, której celem jest zapobieganie używaniu substancji psychoaktywnych, w szczególności nowych narkotyków, ale także alkoholu, tytoniu oraz leków przez osoby młode. Akcja skierowana jest do ogółu społeczeństwa, ze szczególnym uwzględnieniem osób w wieku 15-30 lat, uczniów szkół podstawowych i ponadpodstawowych, rodziców/opiekunów, studentów uczelni wyższych, a także organizatorów wypoczynku zimowego i letniego. Łącznie w kampanii uczestniczyło 3713 osób.

Akcja edukacyjna **„Lekki tornister”**, która skierowana jest do dyrektorów szkół podstawowych, uczniów oraz ich rodziców i ma na celu uświadomienie adresatom, iż działając wspólnie mogą skutecznie zapobiegać problemom zdrowotnym wynikającym z nadmiernego obciążenia kręgosłupa tornistrami szkolnymi. Działania podjęte w 2024 roku objęły swym zasięgiem 4 szkoły podstawowych. Z edukacji skorzystało blisko 519 uczniów.

Wojewódzki program **„Smak życia, czyli debata o dopalaczach”** adresowany do uczniów klas VI - VIII szkół podstawowych i ma na celu:

- profilaktykę uzależnień i przeciwdziałanie rozprzestrzenianiu psychoaktywnych środków zastępczych w środowisku dzieci i młodzieży,
- dostarczenie młodym ludziom w wieku 13-15 lat podstawowych informacji o kontekście używania tzw. dopalaczy i o samych „dopalaczach” w celu zwiększenia ostrożności uczestników i zmniejszania ich otwartości na kontakty z tymi produktami,
- zwrócenie uwagi na problemy zdrowotne wynikające z korzystania z „dopalaczy”.

W realizacji VII edycji programu uczestniczyło 18 szkół podstawowych.

Wojewódzki program edukacyjny **„ARS, czyli jak dbać o miłość?”**, którego celem jest dotarcie z przekazem edukacyjnym do uczniów szkół ponadpodstawowych i ograniczenie skutków zdrowotnych używania substancji psychoaktywnych. Program został zrealizowany dla 1171 uczniów.



Wojewódzki program edukacyjny **„Podstępne WZW”** w zakresie upowszechnienia wiedzy na temat wirusowego zapalenia wątroby **typu A, B i C**. Program skierowany był do uczniów szkół ponadpodstawowych, ich rodziców, kadry pedagogicznej oraz pielęgniarek środowiska nauczania. W programie udział wzięło 1098 uczniów z 8 szkół. Realizacja programu podniosła świadomość i usystematyzowała wiedzę na temat wirusowego zapalenia wątroby typu A, B i C oraz problemów zdrowotnych wynikających z zakażeń wirusami HAV, HBV i HCV. Uczniowie uczestnicząc w zajęciach warsztatowych dowiadywali się co zagraża wątrobie, jak można zakażyć się wirusowym zapaleniem wątroby, jak zapobiegać zakażeniu, kiedy podjąć badania diagnostyczne i jakie mogą być konsekwencje choroby oraz gdzie szukać pomocy.

Wojewódzki program edukacyjny **„Znamie! Znam je?”**, którego celem jest upowszechnienie wiedzy o czerniaku – nowotworze złośliwym skóry, budowanie świadomości oraz odpowiedzialnych zachowań prozdrowotnych wśród młodzieży szkół ponadpodstawowych. W programie uczestniczyło 1254 uczniów. Czynnikiem wzmacniającym Program jest wojewódzka akcja edukacyjna **„Łap słońce z głową”**, która ma zwiększyć świadomość społeczną na temat bezpiecznego korzystania z promieni słonecznych, zwłaszcza w okresie letnim. Akcja objęła zasięgiem 1271 osób.

Kampania ph. **„Wybieraj bezpieczną żywność”** #Safe2EatEU. Od lipca 2024 roku Państwowa Inspekcja Sanitarna uczestniczyła w IV edycji kampanii stworzonej przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności EFSA. Celem kampanii było zwiększenie wiedzy społeczeństwa na temat roli nauki w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności w Unii Europejskiej oraz zachęcenie obywateli do dokonywania świadomych wyborów żywieniowych. Główną grupą docelową byli obywatele Unii Europejskiej w wieku 25–45 lat ze szczególnym uwzględnieniem kobiet i młodych rodziców. Łącznie przeprowadzono 12 działań dla 828 odbiorców.

Wojewódzka kampania społeczna **„Zaszczep w sobie chęć szczepienia”** – działania edukacyjne kierowane są do ogół społeczeństwa ze szczególnym uwzględnieniem: rodziców dzieci w wieku 0-3 oraz dzieci przedszkolnych, osób starszych, osób podróżujących. Efektem kampanii ma być podniesienie poziomu wiedzy społeczeństwa na temat znaczenia szczepień w profilaktyce chorób zakaźnych, wzrost świadomości dotyczącej korzyści wynikających ze szczepień ochronnych oraz zwiększenie liczby osób poddających się szczepieniom profilaktycznym. W 2024 roku prowadzono działania w oparciu o materiały Komisji Europejskiej na rzecz szczepień #UnitedInProtection, kampanię w zakresie bezpłatnych szczepień przeciwko HPV (wirusowi brodawczaka ludzkiego) oraz wojewódzką kampanię **„Mamo, Tato pamiętajcie o moich szczepieniach”**. Łącznie w działaniach uczestniczyło 12431 osób.

Profilaktyka HIV/AIDS

W 2024 roku Państwowa Inspekcja Sanitarna włączyła się w kampanię informacyjno-edukacyjną pt. **„Mój pierwszy raz”**, przygotowaną przez Krajowe Centrum ds. AIDS. Kampania realizowana była głównie w mediach społecznościowych. Główną inicjatywą edukacyjną dla młodzieży była kolejna edycja wojewódzkiego projektu ph. **„Warto wiedzieć o HIV i AIDS”**, w której udział wzięło 583 uczniów.

Programu edukacyjny pt. **„Wybierz Życie Pierwszy Krok”**, którego celem jest profilaktyka wirusa HPV oraz raka szyjki macicy poprzez zwiększenie świadomości i wiedzy nastolatków



na powyższy temat, jak również istotę regularnych badań. Program skierowany jest do uczniów I klas szkół ponadpodstawowych. W 20234 roku realizowano edycję programu, w której wzięło udział ponad 907 uczniów I klas z 8 szkół ponadpodstawowych. Zajęcia odbywały się głównie w formie poradnictwa, pogadanek, edukacji w oparciu o scenariusze zajęć oraz pokazy prezentacji multimedialnych.