

**Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna
w Świnoujściu**



**OCENA STANU BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO
POWIATU
ZA 2025 ROK**

Świnoujście, dnia 27.02.2026r.

I. Zapobieganie oraz zwalczanie zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi

Sekcja Epidemiologii prowadzi działalność przeciwepidemiczną i zapobiegawczą w zakresie chorób zakaźnych i pasożytniczych, nadzoruje realizację szczepień ochronnych, sprawuje nadzór nad stanem higieniczno – sanitarnym podmiotów wykonujących działalność leczniczą. Wzorem lat ubiegłych nadzór epidemiologiczny prowadzony był poprzez analizę zgłaszanych przypadków zachorowań i podejrzeń zachorowań na choroby zakaźne w oparciu o aktualne definicje chorób zakaźnych opracowanych na potrzeby nadzoru epidemiologicznego.

1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych

Opracowanie przedstawia dane epidemiologiczne dotyczące kształtowania sytuacji epidemiologicznej wybranych chorób zakaźnych na terenie powiatu świnoujskiego w roku 2025, w wybranych przypadkach także w odniesieniu do lat poprzednich. Ocenę sytuacji epidemiologicznej chorób zakaźnych opracowano na podstawie danych epidemiologicznych zgromadzonych w ramach prowadzonego nadzoru nad chorobami zakaźnymi w analizowanym okresie sprawozdawczym. W 2025 roku na terenie nadzorowanym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu w okresie od 01.01.2025 r. do 31.12.2025 r. ogółem zgłoszono 1035 przypadków zachorowań i zakażeń na choroby zakaźne, w tym 105 osób wymagało hospitalizacji. Łącznie przeprowadzono 1106 dochodzeń epidemiologicznych, w związku ze zgłoszeniem podejrzeń lub zachorowań na choroby zakaźne, zaś dochodzeniami objęto 1355 osób.

1.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe

W 2025 r. na nadzorowanym terenie zanotowano 5 ognisk chorób przenoszonych drogą pokarmową :

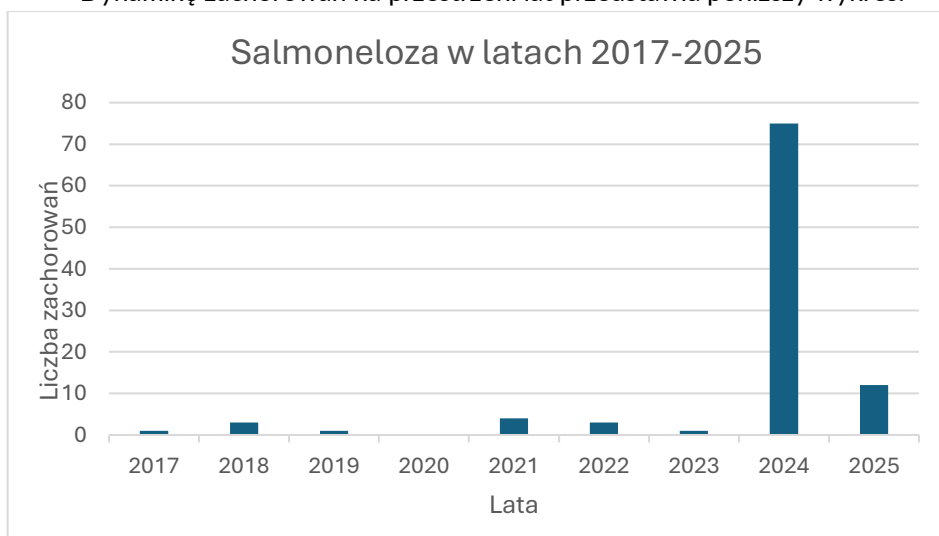
- 1) Pierwsze ognisko odnotowano w dniu 26.03.2025 r. w obiekcie hotelowym – 83 chorych z 594 narażonych – zachorowania odnotowano wśród gości hotelowych. Grupę osób narażonych stanowiły w zdecydowanej większości osoby pochodzenia niemieckiego. Spośród osób chorych 57 stanowiły kobiety oraz 26 mężczyzn. U chorych odnotowano biegunkę, wymioty, nudności, bóle brzucha oraz gorączkę. Jedna osoba wymagała hospitalizacji w przebiegu zachorowania. W wyniku przeprowadzonych badań laboratoryjnych ustalono czynnik etiologiczny ogniska, który stanowiły norowirusy. W przebiegu kontroli zidentyfikowano uchybienia w zakresie Higieny Żywności Żywnienia i Przedmiotów Użytku (za stwierdzone nieprawidłowości osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym) oraz stwierdzono brak przydatności wody do spożycia przez ludzi w jednym punkcie instalacji wody użytkowej (wszczęto postępowanie administracyjne wobec przedsiębiorcy). Ponadto wydano zalecenia w protokole oraz zweryfikowano działania korygujące wprowadzone przez obiekt.
- 2) Drugie ognisko odnotowano w dniu 16.04.2025 r. w sanatorium – 83 chorych z 307 narażonych – zachorowania odnotowano wśród kuracjuszy. Spośród osób chorych 58 stanowiły kobiety oraz 25 mężczyzn. U chorych odnotowano biegunkę, wymioty, nudności, bóle brzucha oraz gorączkę. Wszystkie osoby chore leczone były w trybie ambulatoryjnym. W wyniku przeprowadzonych badań laboratoryjnych ustalono czynnik etiologiczny ogniska, który stanowiły norowirusy. W przebiegu kontroli zidentyfikowano uchybienia w zakresie Higieny Żywności Żywnienia i Przedmiotów Użytku (za stwierdzone nieprawidłowości osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym) oraz stwierdzono przekroczenia norm laboratoryjnych w próbkach żywności oraz wody. Ponadto wydano zalecenia w protokole dotyczące utrzymywania wzmożonego reżimu sanitarnego.
- 3) Trzecie ognisko odnotowano w dniu 23.04.2025 r. w tym samym obiekcie hotelowym, w którym zarejestrowano pierwsze ognisko. W ognisku zachorowały 32 osoby spośród 173 osób

narażonych – zachorowania odnotowano wśród gości hotelowych. Spośród osób chorych 21 stanowiły kobiety oraz 11 mężczyźni. U chorych odnotowano biegunkę, wymioty oraz bóle brzucha. Wszystkie osoby chore leczone były w trybie ambulatoryjnym. W wyniku przeprowadzonych badań laboratoryjnych ustalono czynnik etiologiczny ogniska, który stanowiły ponownie norowirusy. W przebiegu kontroli zidentyfikowano uchybienia sanitarne w zakresie Higieny Komunalnej (za stwierdzone nieprawidłowości osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym). Ponadto wydano zalecenia w protokole oraz zweryfikowano działania przeciwepidemiczne wprowadzone przez obiekt.

- 4) Czwarte ognisko odnotowano w dniu 08.05.2025 r. po raz kolejny w tym samym obiekcie hotelowym, w którym zarejestrowano pierwsze i trzecie ognisko. W ognisku zachorowało 17 osób spośród 152 osób narażonych – zachorowania odnotowano wśród gości hotelowych. Spośród osób chorych 13 stanowiły kobiety oraz 4 mężczyźni. U chorych odnotowano biegunkę, wymioty oraz bóle brzucha i gorączkę. Wszystkie osoby chore leczone były w trybie ambulatoryjnym. W wyniku przeprowadzonych badań laboratoryjnych ustalono czynnik etiologiczny ogniska, który stanowiły po raz kolejny norowirusy. W przebiegu kontroli zidentyfikowano uchybienia sanitarne w zakresie Higieny Komunalnej (za stwierdzone nieprawidłowości osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym). Ponadto wydano zalecenia w protokole oraz zweryfikowano działania przeciwepidemiczne wprowadzone przez obiekt.
- 5) Piąte ognisko odnotowano w dniu 11.08.2025 r. jako ognisko domowe – 8 chorych z 14 osób narażonych – zachorowania odnotowano wśród uczestników prywatnego przyjęcia. Spośród osób chorych 4 stanowiły kobiety oraz 4 mężczyźni. U chorych odnotowano biegunkę, wymioty, bóle brzucha oraz gorączkę. Jedna osoba wymagała hospitalizacji w przebiegu zachorowania. W wyniku przeprowadzonych badań laboratoryjnych ustalono czynnik etiologiczny ogniska, który stanowiły pałeczki *Salmonella enteritidis*. W wyniku przeprowadzonego wywiadu epidemiologicznego ustalono, iż w trakcie przyjęcia podane zostało ciasto tiramisu, do którego produkcji użyto surowych jaj pochodzących z przydomowego kurnika.

W omawianym okresie sprawozdawczym na terenie powiatu odnotowano 12 przypadków zatruc pokarmowych wywołanych pałeczkami *Salmonella*, z czego 8 przypadków wystąpiło w ognisku domowym choroby przenoszonej drogą pokarmową. Spośród wszystkich zachorowań 4 osoby wymagały hospitalizacji. Dwa zachorowania dotyczyły dzieci do lat 2, cztery zachorowania osób małoletnich w przedziale wiekowym 15 – 19 lat, natomiast pozostałe dotyczyły osób dorosłych.

Dynamikę zachorowań na przestrzeni lat przedstawia poniższy wykres.

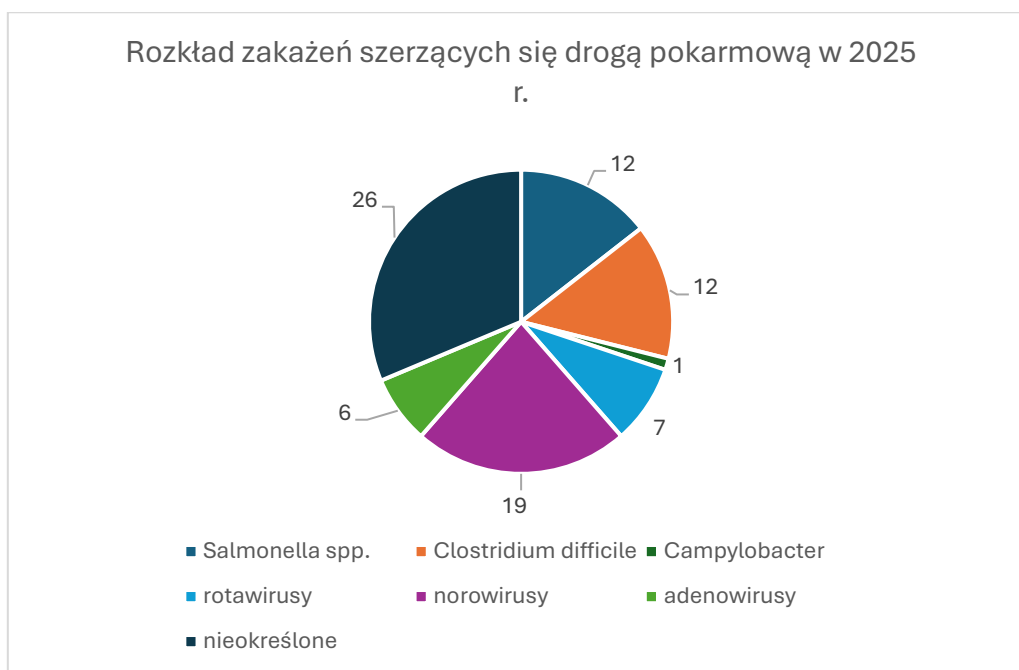


W 2025 r. zgłoszono 14 przypadków bakteryjnych zakażeń jelitowych, w tym 12 wywołanych przez *Clostridium difficile*, 1 wywołane przez *Campylobacter* i 1 o nieokreślonej etiologii. Wśród osób

zakażonych 1 przypadek został odnotowany u dziecka do lat dwóch. W związku z bakteryjnymi zakażeniami jelitowymi odnotowano 11 hospitalizacji. Wśród osób zakażonych *Clostridium difficile* 4 przypadki stanowiły zakażenia szpitalne, a zachorowania dotyczyły przede wszystkim osób starszych w wieku powyżej 60 lat.

W analizowanym okresie zgłoszone zostały 33 przypadki wirusowych zakażeń jelitowych, w tym 7 wywołanych przez rotawirusy, 19 wywołanych przez norowirusy, 6 wywołanych przez adenowirusy i 1 o nieokreślonej etiologii. Wśród osób zakażonych 5 przypadków zostało odnotowanych u dzieci do lat dwóch. W związku z wirusowymi zakażeniami jelitowymi odnotowano 12 hospitalizacji.

Ponadto, zarejestrowane zostały 24 przypadki biegunek i zapaleń żołądkowo-jelitowych BNO, o prawdopodobnym zakaźnym pochodzeniu, z czego 6 osób wymagało leczenia szpitalnego. Pozostali pacjenci leczeni byli w trybie ambulatoryjnym.



1.2. Wirusowe zapalenia wątroby

Wirusowe Zapalenie Wątroby potocznie nazywane „żółtaczką” lub „żółtaczką zakaźną” to choroba wywoływana przez jeden z kilku wirusów hepatotropowych. Objawy chorobowe występujące w przebiegu WZW są podobne we wszystkich typach WZW niezależnie od typu wywołującego je wirusa. W analizowanym okresie, podobnie jak w roku ubiegłym, nie odnotowano przypadków zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu „A”.

W 2025 r. na terenie powiatu Świnoujście odnotowano 4 przypadki zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu B o charakterze przewlekłym i bliżej nieokreślonym nie wymagające hospitalizacji. Nie odnotowano ostrych przypadków zachorowań. Osoby chore oraz osoby z ich otoczenia (kontakt domowy i seksualny) znajdowały się pod nadzorem epidemiologicznym tut. PPIS oraz lekarzy Podstawowej Opieka Zdrowotnej, do których byli zdeklarowani. Osoby z najbliższego otoczenia chorych na WZW B, które wcześniej nie były szczepione p/WZW typu B, skierowano na bezpłatne szczepienia ochronne.

Wśród wirusów hepatotropowych wirus zapalenia wątroby typu C stanowił największy problem epidemiologiczny. W 2025 roku wykryto 17 nowych nosicieli przeciwciał anti-HCV, spośród których 2 przypadki zgłoszono jako potwierdzone zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby typu C. W sumie w analizowanym okresie odnotowano 2 przypadki zachorowań o charakterze przewlekłym i bliżej nieokreślonym nie wymagający hospitalizacji. Osoby chore znajdowały się pod nadzorem epidemiologicznym tut. PPIS oraz lekarzy Podstawowej Opieka Zdrowotnej, do których są zdeklarowani.

Osoby chore na WZW C, które wcześniej nie były szczepione p/WZW typu B, skierowano na szczepienia ochronne.

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

.W 2025 roku odnotowano 223 przypadki zakażenia SARS-CoV-2 u mieszkańców powiatu Świnoujście. Spośród wszystkich przypadków 202 stanowiły przypadki potwierdzone laboratoryjnie, natomiast 21 stanowiły przypadki możliwe rozpoznane przez lekarzy na podstawie objawów klinicznych. Spośród wszystkich chorych 11 osób wymagało hospitalizacji, natomiast pozostałe osoby ze względu na dobry stan zdrowia przebywały w domu pod kontrolą lekarzy Podstawowej Opieki Zdrowotnej. W analizowanym okresie odnotowano 1 ognisko epidemiczne związane z rozprzestrzenianiem się koronawirusa SARS-CoV-2.

W analizowanym okresie zarejestrowano 440 przypadki grypy potwierdzonej wynikiem szybkiego testu antygenowego. Spośród wszystkich chorych 31 osób wymagało hospitalizacji w przebiegu zachorowania. Ponadto, w analizowanym okresie odnotowano 34 zakażenia wirusem RSV, z czego 17 u dzieci do lat 2. Spośród wszystkich chorych 9 osób leczonych było w warunkach szpitalnych.

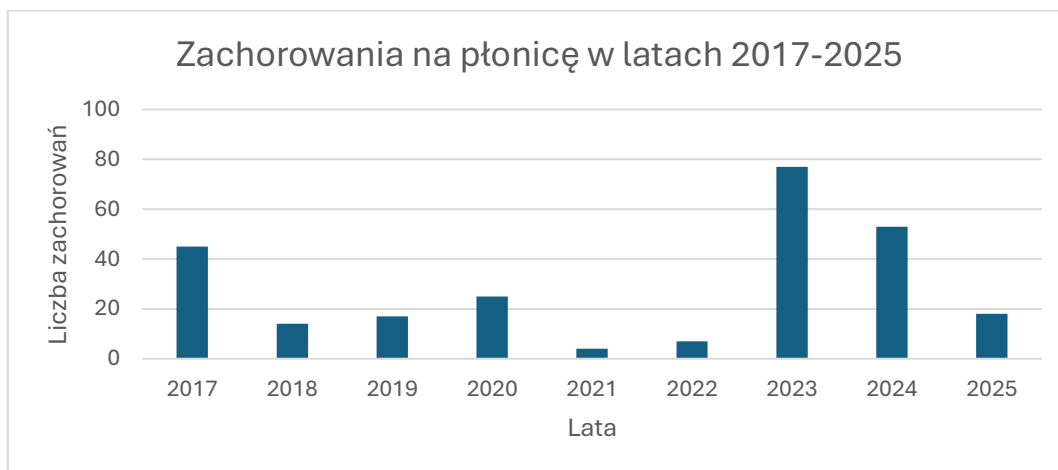
1.4. Choroby wieku dziecięcego

W ramach profilaktyki chorób zakaźnych wieku dziecięcego prowadzi się obowiązkowe szczepienia ochronne. Choroby wieku dziecięcego, przeciwko którym prowadzone są szczepienia ochronne, tj. poliomyelitis, odra, świnka, różyczka, krztusiec, błonica i tężec nie występują bądź występują bardzo rzadko na terenie powiatu świnoujskiego – spośród wymienionych chorób w 2025 r. zarejestrowano wyłącznie 1 różyczki u osoby dorosłej, który został rozpoznany przez lekarza na podstawie objawów klinicznych (przypadek możliwy) oraz 2 przypadki krztuśca u osób małoletnich. Wszystkie powyższe przypadki leczone były w warunkach ambulatoryjnych.

Odnotowano 18 przypadków zachorowań na płonicę (szkarlatynę). Spośród wszystkich zarejestrowanych przypadków 12 stanowiły przypadki możliwe rozpoznane przez lekarza na podstawie objawów klinicznych, natomiast w 5 przypadkach rozpoznanie potwierdzono szybki testem antygenowym, natomiast 1 przypadek zakwalifikowano jako prawdopodobny. Poza jednym przypadkiem zachorowania osoby dorosłej, chorowały dzieci w przedziale wiekowym od 1 do 14 lat. Jedna osoba wymagała leczenia szpitalnego w przebiegu zachorowania, pozostali chorzy leczeni byli w trybie ambulatoryjnym.

Zarejestrowano 103 przypadki zachorowań na ospę wietrzną. Większość zachorowań wystąpiło wśród dzieci w wieku przedszkolnym i wczesnoszkolnym. W roku sprawozdawczym rozkład zachorowań w poszczególnych grupach wiekowych rozkładał się następująco: „0”- 1 osoba, „1 - 4”- 55 osób, „5 - 9”- 32 osoby, „10 - 14”- 4 osoby, „15 - 19” - 6 osób, natomiast u osób dorosłych w przedziale wiekowym „25 - 39”- 5 osób. Wszyscy chorzy leczeni byli w trybie ambulatoryjnym.

**Dynamikę zachorowań na przestrzeni lat przedstawia poniższy wykres -
Płonica (szkarlatyna)**



Dynamikę zachorowań na przestrzeni lat przedstawia poniższy wykres -
Ospa wietrzna



1.5. Zapalenie opon mózgowo - rdzeniowych i mózgu

Czynnikami etiologicznymi zapalenia opon mózgowo - rdzeniowych i mózgu mogą być zarówno bakterie, wirusy jak i grzyby. W analizowanym okresie na terenie powiatu Świnoujście zarejestrowano 1 przypadek zapalenia opon mózgowych o nieokreślonej etiologii, przy czym osoba chora wymagała hospitalizacji.

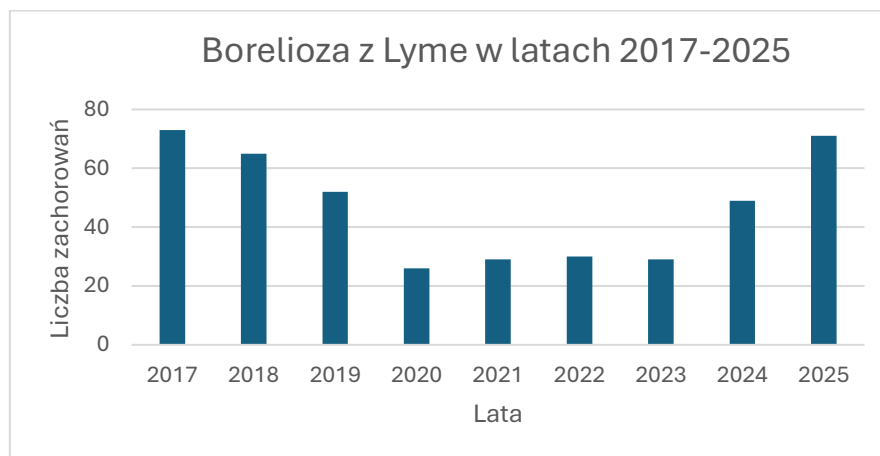
1.6. Inwazyjna choroba meningokokowa

Zarówno w roku 2024 jak i w roku 2025 nie zarejestrowano zachorowań.

1.7. Borelioza z Lyme

W 2025 roku na terenie powiatu zarejestrowano 71 przypadków zachorowań na boreliozę z Lyme. Zgodnie z opracowanymi na potrzeby nadzoru epidemiologicznego definicjami przypadków chorób zakaźnych 69 przypadków wykazano jako przypadki potwierdzone, natomiast 2 jako przypadki prawdopodobne. Spośród zgłoszonych zachorowań 2 przypadki leczone były w warunkach szpitalnych, natomiast pozostałe zachorowania w trybie ambulatoryjnym. Wśród zgłoszeń w analizowanym okresie, podobnie jak w latach ubiegłych, dominowały zachorowania we wczesnym stadium boreliozy, którego objawem jest rumień wędrujący. Niemniej jednak odnotowano również jeden przypadek neuroboreliozy u osoby małoletniej.

Dynamikę zachorowań na przestrzeni lat przedstawia poniższy wykres.



1.8. Wścieklizna

Źródłem zagrożenia mogą być wszystkie ssaki, najczęściej zwierzęta dzikie (lisy, jenoty, wilki, szczury, piżmaki, kuny, nietoperze, jeże) ale także zwierzęta domowe (psy, koty).

W 2025 roku zarejestrowano 59 zgłoszeń pokąsań przez zwierzęta domowe, w tym: 46 przez psy i 11 przez koty. W analizowanym okresie odnotowano 2 pogryzienia przez dzikie zwierzęta – szczury. Spośród wszystkich osób pokąsanych 10 osób zostało zakwalifikowanych do szczepień przeciw wścieklicznie. Jedna osoba pokąsana wymagała pobytu w szpitalu z uwagi na rozległe rany kątane (nie wymagała szczepienia przeciwko wścieklicznie). We wszystkich przypadkach prowadzono dochodzenia epidemiologiczne, w trakcie prowadzonego nadzoru epidemiologicznego współpracowano z Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Świnoujściu. Szczepienia przeciw wścieklicznie wykonywane były w Poradni Profilaktyki Wścieklizny w Szczecinie lub kontynuowane w poradni właściwej dla miejsca zamieszkania lub pobytu pokąsanego.

Dynamikę pokąsań oraz potrzebę szczepień przeciwko wścieklicznie na terenie powiatu świnoujskiego przedstawia poniższy wykres.



1.9. Choroby przenoszone drogą płciową

W 2025 r. w powiecie świnoujskim zarejestrowano 7 przypadków chorób przenoszonych drogą płciową, w tym: 3 przypadki kiły wczesnej i 4 przypadki kiły nieokreślonej. Zachorowania dominowały w grupie wiekowej „20 - 44” – 5 przypadków, jeden przypadek odnotowano w grupie wiekowej „45 - 64” oraz

jeden u osoby 65+. Ponadto, dominowały zachorowania wśród mężczyzn – odnotowano 6 zachorowań w tej grupie osób.

1.10. Gruźlica

Gruźlica jest jedną z najstarszych chorób towarzyszących człowiekowi i wciąż pozostaje istotnym problemem zdrowotnym w skali globalnej. Chorobę wywołują głównie bakterie *Mycobacterium tuberculosis* zwane pałeczkami lub prątkami Kocha. W zdecydowanej większości przypadków odnotowywana jest gruźlica płuc, choć choroba może zająć każdy narząd. Choroba przenosi się podczas kaszlu, kichania, odkrztuszania (odpluwania) głośnego śmiechu, mówienia (prątki wydane są wraz z kropelkami śluzu). Zakażenie drogą powietrzną jest najczęstszym sposobem zakażenia. Głównym źródłem zakażenia są osoby chore na gruźlicę w fazie prątkowania. Jeden nie leczony chory prątkujący może zakażyć w ciągu roku średnio od 10 do 15 osób.

W 2025 roku w powiecie świnoujskim odnotowano 6 zgłoszeń rozpoznania gruźlicy. Osoby chore zobowiązane do poddania się leczeniu zgodnie z ustawą z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi hospitalizowane były na Oddziale Gruźlicy i Chorób Płuc Samodzielnego Publicznego Wojewódzkiego Szpitala Zespołowego w Szczecinie przy ul. Sokołowskiego 11, natomiast osoby z bliskiego kontaktu z chorym objęto nadzorem epidemiologicznym przez tut. Inspekcję oraz opieką lekarską przez lekarza Podstawowej Opieki Zdrowotnej zgodnie z deklaracją.

Tab. 1. Liczba zachorowań na gruźlicę na terenie powiatu Świnoujście w 2025 roku wg podziału na płeć oraz grupy wiekowe.

Wyszczególnienie	Gruźlica				
	wszystkie postacie	w tym			
		Płucna			innych narządów
		razem	zakaźna (prątkująca)	niezakaźna	
Powiat: Świnoujście	6	5	5	0	1
w tym:					
Mężczyźni	6	5	5	0	1
Kobiety	0	0	0	0	0
Wg grup wiekowych:					
0 - 14	0	0	0	0	0
15 - 19	0	0	0	0	0
20 - 44	2	1	1	0	1
45 - 64	3	3	3	0	0
65 i więcej	1	1	1	0	0
Liczba osób objętych nadzorem:	28				

1.11. Zakażenia HIV, choroba AIDS

W 2025 roku na terenie powiatu Świnoujście odnotowano 2 przypadki nowo wykrytych zakażeń HIV, z czego 1 dotyczyło mężczyzny w wieku 37 lat i 1 kobiety w wieku 50 lat. Jedna osoba zakażona wymagała hospitalizacji. Ponadto, odnotowano jeden przypadek Zespołu nabytego upośledzenia odporności AIDS u kobiety zakażonej wirusem HIV.

1.12. Tularemia

W analizowanym okresie nie odnotowano zachorowań.

1.13. Legioneloza

W analizowanym okresie odnotowani jeden przypadek choroby legionistów (tj. ostrej postaci legionelozy przebiegającej z zapaleniem płuc). Przypadek zachorowania dotyczył mężczyzny w wieku 68 lat, który wymagał hospitalizacji w przebiegu zachorowania.

1.14. Podsumowanie i wnioski

1. W 2025 roku zarejestrowano 1035 zgłoszeń lub podejrzeń zachorowań na choroby zakaźne, tj. o 129 więcej niż w roku poprzednim, kiedy to odnotowano 906 zgłoszeń. Przeprowadzono 1106 dochodzenia epidemiologiczne podjęte w związku ze zgłoszeniami zachorowania i podejrzenia zachorowania na choroby zakaźne, przy czym liczba osób objętych dochodzeniami wyniosła 1355.
2. Na sytuację epidemiologiczną chorób zakaźnych na terenie powiatu Świnoujście znacząco wpływała liczba zachorowań na choroby infekcyjne układu oddechowego, przede wszystkim na COVID-19, których odnotowano 223, oraz na grypę, których odnotowano 440 przypadków. Ponadto, na sytuację epidemiologiczną powiatu istotnie wpłynęły ogniska chorób przenoszonych drogą pokarmową, których głównym czynnikiem etiologicznym były norowirusy.
3. W 2025 roku na sytuację epidemiologiczną chorób zakaźnych na nadzorowanym terenie znaczny wpływ miała liczba zachorowań na ospę wietrzną w populacji dzieci do 15 roku życia. Pomimo zachorowań na wymienioną powyżej jednostkę chorobową, sytuację epidemiologiczną chorób wieku dziecięcego na terenie powiatu w 2025 r. można uznać za ogólnie dobrą. Odnotowane zachorowania charakteryzowały się głównie łagodnym, niepowikłanym przebiegiem i zakończone były pełnym powrotem do zdrowia.
4. Sytuacja epidemiologiczna pozostałych chorób zakaźnych na terenie powiatu Świnoujście od wielu lat jest stabilna i nie budzi niepokoju.

2. Szczepienia ochronne

2.1. Realizacja programu szczepień ochronnych

Na terenie powiatu Świnoujście prowadzony był nadzór nad czynnym uodpornieniem populacji w ramach obowiązkowych szczepień ochronnych oraz współpraca z podmiotami działalności leczniczej wykonującymi szczepienia ochronne i zalecane. Należy podkreślić, iż dbając o zaszczepienie wszystkich podlegających temu obowiązkowi w powiecie, kształtuje się odporność zbiorowiskową populacji powiatu na zachorowania. Uodpornienie dzieci, młodzieży i osób dorosłych w Polsce wykonywane jest w drodze realizacji Programu Szczepień Ochronnych, który ogłaszany jest corocznie przez Głównego Inspektora Sanitarnego w formie komunikatu w dzienniku urzędowym ministra właściwego do spraw zdrowia. W ramach nadzoru nad realizacją szczepień ochronnych w 2025 roku Sekcja Epidemiologii prowadziła zadania w zakresie:

1. Realizacji planowanych kontroli punktów szczepień.

2. Analizy i opracowania kwartalnych sprawozdań z przeprowadzonych szczepień ochronnych wg ilości wykorzystywanych preparatów szczepionkowych.
3. Analizy i opracowania rocznego sprawozdania ze szczepień ochronnych (MZ-54).
4. Analizy i opracowania kwartalnych sprawozdań o osobach nierealizujących szczepień ochronnych.
5. Prowadzenia działań wobec osób nierealizujących szczepień ochronnych u małoletnich dzieci.
6. Dystrybucji preparatów szczepionkowych wykorzystywanych do realizacji Programu Szczepień Ochronnych.
7. Prowadzenia rejestru „niepożądanych odczynów poszczepiennych.

W 2025 roku szczepienia ochronne na terenie m. Świnoujście wykonywano w 9 punktach szczepień realizujących obowiązkowy program szczepień ochronnych. W ramach nadzoru zaplanowano działalność kontrolną obejmującą wszystkie punkty szczepień, realizowane przez 8 świadczeniodawców. Przeprowadzono łącznie 9 kontroli punktów szczepień. W trakcie czynności kontrolnych stwierdzono u jednego świadczeniodawcy nieprawidłowości w zakresie stanu technicznego obiektu. Nie stwierdzono nieprawidłowości dotyczących realizacji Programu Szczepień Ochronnych w zakresie realizacji szczepień obowiązkowych dzieci i młodzieży według wieku oraz szczepień ochronnych zalecanych.

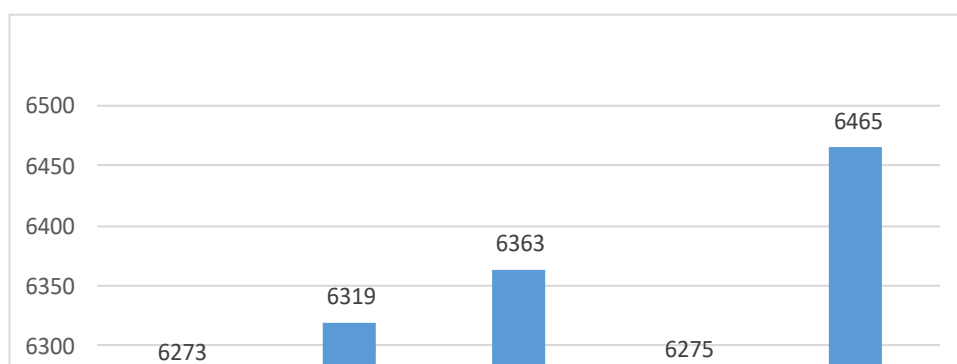
Dodatkowo od 1 kwietnia 2025 r. prowadzono czynności kontrolne w związku z prowadzoną przez Główny Inspektorat Sanitarny ogólnopolską kontrolą kart uodporniania w placówkach Podstawowej Opieki Zdrowotnej realizujących szczepienia ochronne u dzieci od 0 do 19 roku życia. W ramach ogólnopolskiej kontroli kart uodporniania przeprowadzono łącznie 14 kontroli w punktach szczepień.

Transport szczepionek z PSSE w Świnoujściu do placówek medycznych zapewniony był przez świadczeniodawców z zabezpieczeniem łańcucha chłodniczego. W placówkach POZ szczepionki były prawidłowo przechowywane w urządzeniach chłodniczych, przy czym wartości temperatury były na bieżąco monitorowane oraz rejestrowane. Dodatkowo od września 2025 r. PSSE w Świnoujściu prowadziła dystrybucję preparatów szczepionkowych COVID-19 do placówek POZ oraz placówek aptecznych. Łącznie w roku 2025 PSSE w Świnoujściu wydała 5824 preparaty szczepionkowe, w tym 1040 szczepionki przeciw COVID-19. Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Świnoujściu posiada dostęp do Elektronicznego Systemu Nadzoru nad Dystrybucją Szczepionek, który został opracowany

w celu zapewnienia jednolitego obiegu dokumentacji dotyczącej realizacji szczepień ochronnych, usprawnienia obrotu szczepionkami zakupionymi do realizacji PSO oraz uzyskania bieżących danych na temat ich dostępności.

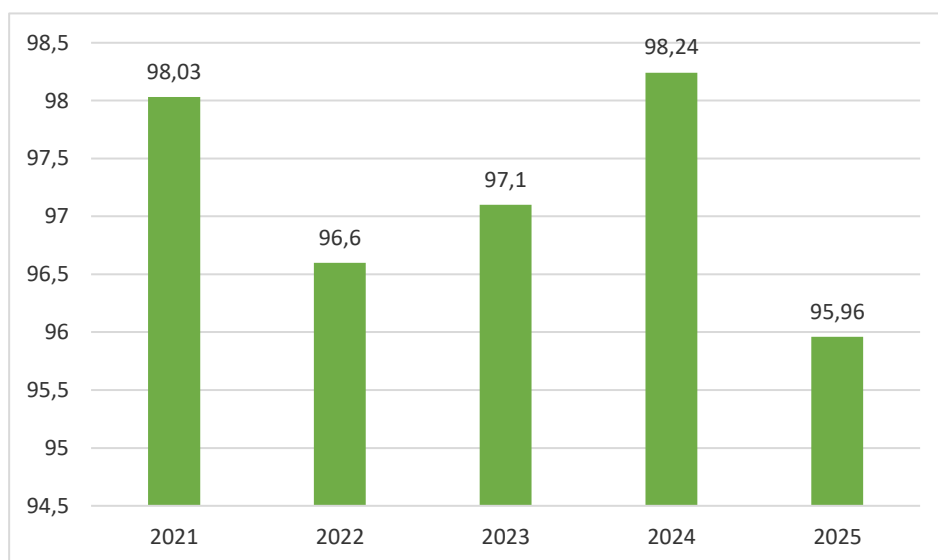
Realizacja szczepień ochronnych przeprowadzana była przez wykwalifikowany personel medyczny, dodatkowo personel medyczny systematycznie brał udział w kursach i szkoleniach podnoszących ich kwalifikacje. Pracownicy punktów szczepień byli na bieżąco szkoleni w trakcie kontroli przez pracowników Państwowej Inspekcji Sanitarnej. W roku 2025 w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Świnoujściu odbyło się szkolenie personelu medycznego punktów szczepień w zakresie propagowania szczepień jako forma profilaktyki chorób zakaźnych, przechowywania preparatów szczepionkowych, działań podejmowanych wobec osób nierealizujących obowiązku szczepień oraz zasad sprawozdawczości.

Na terenie m. Świnoujście Programem Szczepień Ochronnych objętych było 6465 dzieci i młodzieży do 19. roku życia (stan na dzień 31 grudnia 2025 r.)



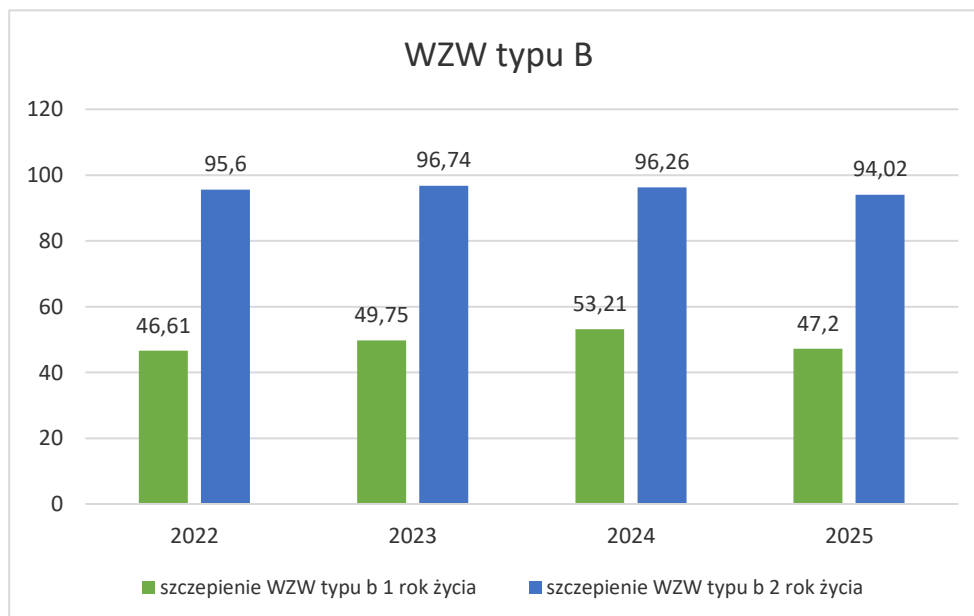
Liczba kart uodpornienia dzieci i młodzieży od 0 do 19 r.ż. w latach 2021 - 2025

W nawiązaniu do rekomendacji konsultantów krajowych w dziedzinie neonatologii i pediatrii, szczepienia przeciwko gruźlicy (BCG) realizowano przed wypisaniem dziecka z oddziału noworodkowego. W roku 2025 procentowy udział dzieci w pierwszym roku życia zaszczepionych przeciwko gruźlicy wyniósł 95,96%.



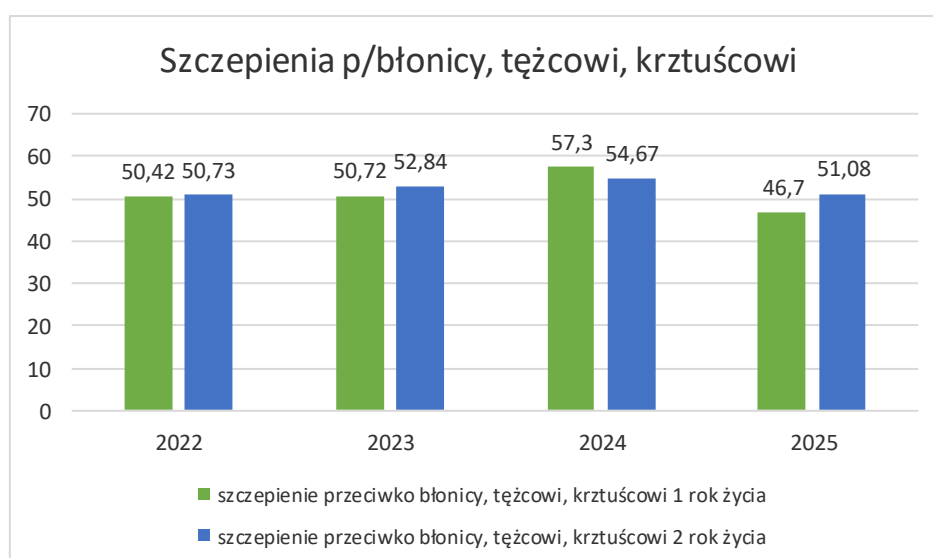
Procentowy udział dzieci w pierwszym roku życia zaszczepionych przeciwko gruźlicy w latach 2021-2025

Szczepienie przeciw WZW typu B było obowiązkowe dla wszystkich niemowląt oraz zalecane dla osób dorosłych z grup ryzyka wcześniej niezaszczepionych. Schemat szczepień przeciwko WZW typu B (0-1-6 miesięcy) obowiązywał przy podawaniu szczepionek monowalencych. Dla dzieci z niską masą urodzeniową lub w przypadku stosowania preparatów wysoce skojarzonych stosowano schemat 4 dawkowy szczepienia (0-1-2-12 miesięcy).



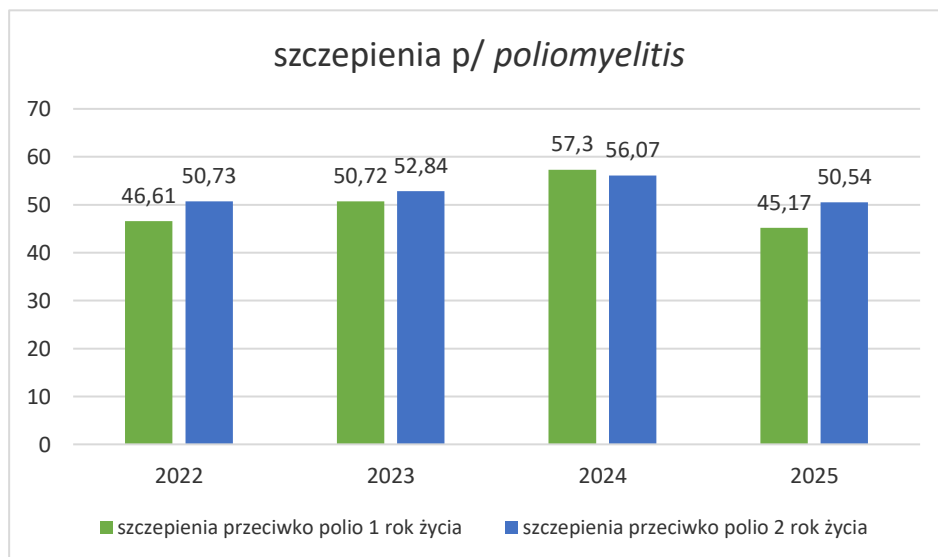
Procentowy udział dzieci w 1 i 2 roku życia zaszczepionych p./WZW typu B w latach 2021-2024 (z ukończonym cyklem szczepienia podstawowego)

Szczepieniami pierwotnymi przeciwko błonicy, tężcowi, krztuścowi w 2025 roku objęto 46,7% populacji (92 dzieci) w 1 roku życia. W 2 roku życia szczepienia IV dawką uzupełniającą otrzymało 94 dzieci (51,08%).



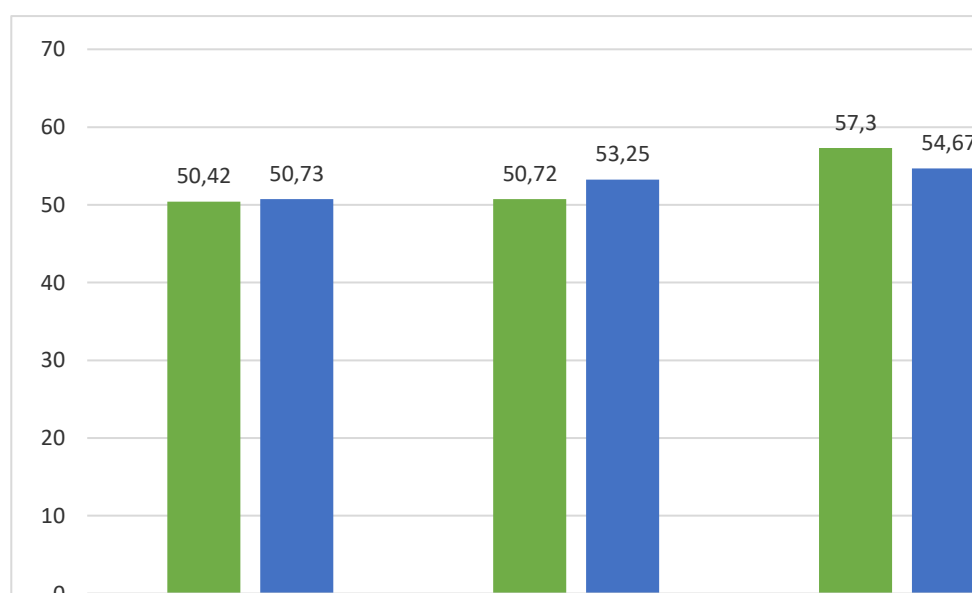
Procentowy udział dzieci w 1 i 2 roku życia zaszczepionych p/błonicy, tężcowi, krztuścowi w latach 2022-2025 (1 rok życia z ukończonym cyklem szczepienia pierwotnego, 2 rok życia z ukończonym cyklem szczepienia podstawowego).

W analizowanym roku szczepieniami przeciwko ostremu nagminnemu porażeniu dziecięcemu (*poliomyelitis*) objęto 45,17% populacji (89 dzieci) w 1 roku życia. W 2 roku życia szczepienia uzupełniające otrzymało 93 dzieci (50,54%).



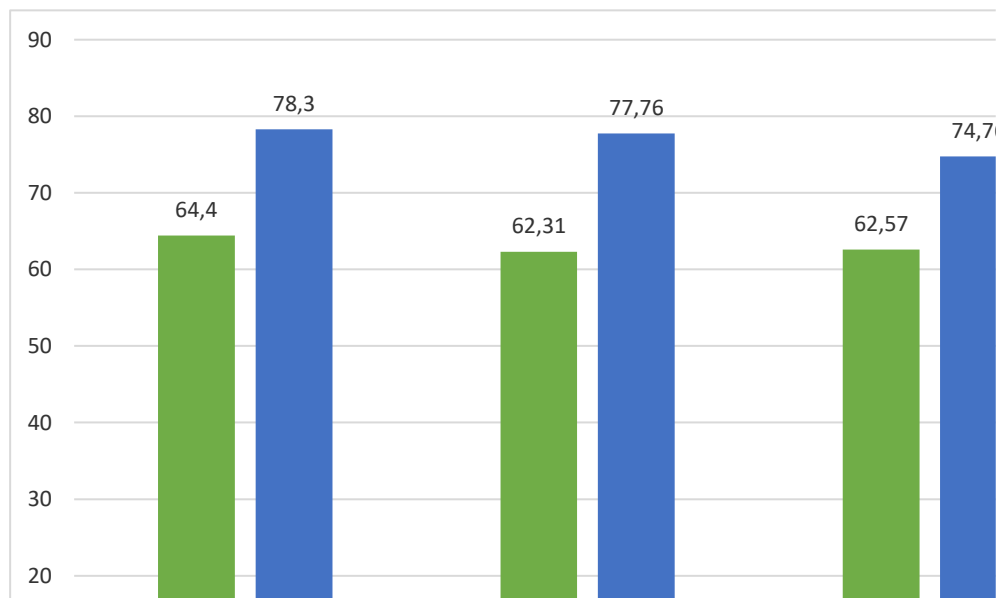
Procentowy udział dzieci w 1 i 2 roku życia zaszczepionych p/ostremu nagminnemu porażeniu dziecięcemu (poliomyelitis) w latach 2022-2025 (1 rok życia z ukończonym cyklem szczepienia pierwotnego, 2 rok życia z ukończonym cyklem szczepienia podstawowego).

W analizowanym roku szczepieniami przeciwko inwazyjnemu zakażeniu *Haemophilus Influenzae* typu b objęto 45,17% populacji (89 dzieci) w 1 roku życia. W 2 roku życia szczepienia uzupełniające otrzymało 93 dzieci (50,54%).



Procentowy udział dzieci w 1 i 2 roku życia zaszczepionych p/ inwazyjnemu zakażeniu *Haemophilus Influenzae* typu b w latach 2022-2025 (1 rok życia z ukończeniem szczepienia pierwotnego, 2 rok życia z ukończonym cyklem szczepienia podstawowego).

W 2025 roku szczepieniami przeciwko inwazyjnemu zakażeniu *Streptococcus pneumoniae* objęto 54,82% populacji (108 dzieci) w 1 roku życia. W 2 roku życia szczepienia uzupełniające otrzymało 124 dzieci (67,39%).



Procentowy udział dzieci w 1 i 2 roku życia zaszczepionych p/ inwazyjnemu zakażeniu *Streptococcus pneumoniae* w latach 2022-2025 (1 rok życia z ukończeniem szczepienia pierwotnego, 2 rok życia z ukończonym cyklem szczepienia podstawowego).

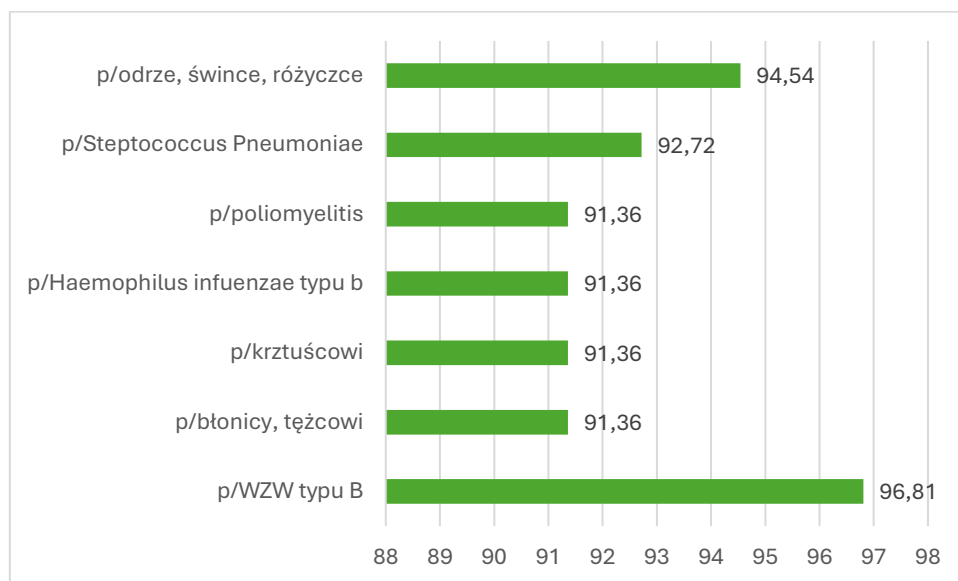
Szczepienia przeciwko odrze, nagminnemu zapaleniu przyusznic (śwince), różyczce zgodnie z aktualnym Programem Szczepień Ochronnych przypadają od ukończenia 12. miesiąca życia, w 13-15 miesiącu życia (szczepienie podstawowe) oraz po ukończeniu 5 roku życia, do ukończenia 6 roku życia (szczepienie przypominające). W analizowanym roku szczepieniami przeciwko odrze, nagminnemu zapaleniu przyusznic (śwince), różyczce objęto 79,34% populacji (146 dzieci) w roczniku 2024.

Zestawienie wszystkich obowiązkowych szczepień ochronnych wykonanych w ramach Programu Szczepień Ochronnych w 3 roku życia, to tzw. zamknięcie szczepień podstawowych. Świadczeniodawcy w bieżącym roku sprawozdawczym wykazali, iż łącznie na terenie m. Świnoujście, 201 dzieci (91,36%) z rocznika 2023 otrzymało wszystkie obowiązkowe dawki szczepionek wymaganych w tym wieku, 16 dzieci (7,27%) nie otrzymało niektórych obowiązkowych dawek szczepionek, natomiast u 3 dzieci (1,36%) nie zrealizowano żadnego z obowiązkowych szczepień ochronnych.



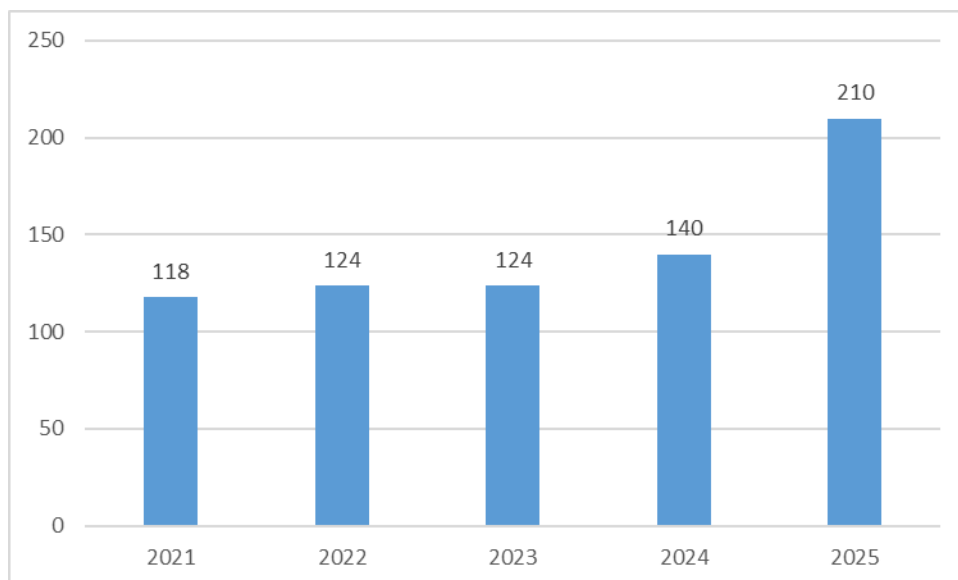
Rocznik 2023 (dzieci w 3 r.ż.) – zamknięcie szczepień podstawowych.

Realizacja szczepień ochronnych u 3 latków po zakończonym cyklu szczepień podstawowych utrzymuje się na poziomie ponad 91,36% (wykres poniżej).



Rocznik 2023 (dzieci w 3 r. ż.) – realizacja szczepień wg jednostek chorobowych

W ramach prowadzonego nadzoru nad wykonawstwem szczepień ochronnych w roku 2025 stwierdzono, że liczba rodziców/opiekunów prawnych nierealizujących obowiązku szczepień ochronnych oraz liczba dzieci, u których nie zrealizowano obowiązkowych szczepień ochronnych zgodnie z PSO wzrosła w porównaniu do lat ubiegłych. W roku 2025 liczba dzieci, u których rodzice nie realizowali szczepień ochronnych wyniosła 211 dzieci (stan na dzień 31 grudnia 2025 r.)



Liczba niezaszczepionych dzieci w latach 2021-2025 z uwagi na nierealizowanie obowiązku wykonania szczepień ochronnych rodziców/opiekunów prawnych.

Według informacji pozyskanych w raportach o przypadkach niewykonania obowiązkowych szczepień ochronnych, przyczyna niewykonania szczepień ochronnych, najczęściej była nieznana. Prawdopodobnie na pogłębienie się zjawiska negatywnej postawy rodziców wobec uodparniania swoich dzieci wpływ mogła mieć działalność grup antyszczepionkowych, negatywne informacje pozyskiwane z mediów, a także obawa przed wystąpieniem niepożądanego odczynu poszczepiennego. W związku z przypadkami

nierealizowania szczepień ochronnych oraz obawami rodziców, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu w pierwszej kolejności prowadził działania informacyjne, mające na celu uświadomienie korzyści wynikających z realizacji szczepień ochronnych, a także poinformowanie o konsekwencjach prawnych wynikających z odmowy poddania dziecka obowiązkowym szczepieniom ochronnym. Wobec rodziców/opiekunów prawnych, którzy w dalszym ciągu nie realizowali szczepień ochronnych prowadzone były postępowania w celu wyegzekwowania wykonania szczepień ochronnych u dzieci. W 2025 roku podjęto działania przymuszające w stosunku do osób nierealizujących obowiązku szczepień ochronnych, w związku z czym:

- wysłano 89 pisma instruktażowe do rodziców/opiekunów prawnych dziecka z informacjami o konsekwencjach wynikających z odmowy poddania dziecka obowiązkowym szczepieniom ochronnym;
- wysłano 46 upomnień zawierające wezwanie do wykonania obowiązku szczepień ochronnych z zagrożeniem skierowania sprawy na drogę egzekucji administracyjnej;
- skierowano do Wojewody Zachodniopomorskiego 75 wniosków o ukaranie grzywną lub o ponowne ukaranie grzywną, wystawiono 40 tytułów wykonawczych na rodziców/opiekunów nierealizujących obowiązku szczepień ochronnych dziecka.

W analizowanym okresie u 22 dzieci uzupełniono zaległe szczepienia ochronne.

Oprócz obowiązkowych szczepień ochronnych w punktach szczepień realizowane były także szczepienia osób w sposób szczególnie narażonych na zakażenie - szczepienia poekspozycyjne oraz zalecane - niefinansowane ze środków znajdujących się w budżecie ministra właściwego do spraw zdrowia.

2.2. Niepożądane odczyny poszczepienne

Niepożądany odczyn poszczepienny (NOP) to zaburzenie stanu zdrowia związane czasowo z podaniem szczepionki, pojawiające się w okresie 4 tygodni od iniekcji, a w przypadku szczepionki BCG (przeciwgruźliczej) nawet do 12 miesięcy od podania preparatu – w tych wypadkach kryterium czasowe jest znacznie wydłużone, co wynika ze specyfiki szczepionki.

Z uwagi na fakt, iż niepożądane odczyny poszczepienne stanowią element analizy bezpieczeństwa wykonania szczepień ochronnych, są rejestrowane. W roku 2025 odnotowano 2 niepożądane odczyny poszczepienne, przy czym odczyny te wystąpiły u jednego dziecka.

2.3. Podsumowanie i wnioski

1. Realizacja szczepień ochronnych w 2025 roku w Świnoujściu była na poziomie zadawalającym. Na koniec grudnia 2025 r. liczba dzieci, których rodzice nie realizowali szczepień ochronnych wyniosła 211. Wobec narastania problemu, jaki stanowi wzrost liczby osób nie poddających się ustawowemu obowiązkowi szczepień ochronnych na terenie powiatu Świnoujście kontynuowano postępowanie wobec osób nierealizujących obowiązkowych szczepień ochronnych. W wyniku prowadzonych działań, u 22 dzieci uzupełniono zaległe szczepienia ochronne.
2. Przyczyna braku realizacji obowiązku szczepień ochronnych najczęściej była nieznana. Prawdopodobnie, na pogłębienie się zjawiska negatywnej postawy rodziców wobec uodparniania swoich dzieci, wpływ może mieć działalność grup antyszczepionkowych, w tym prowadzenie szerokiej dezinformacji na temat szczepień ochronnych przez media społecznościowe, a także obawa przed wystąpieniem niepożądanego odczynu poszczepiennego.

3. Sytuacja epidemiologiczna w szpitalach

3.1. Zakażenia szpitalne i ocena działalności zespołów kontroli zakażeń szpitalnych

Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu Sp. z o. o.

Zespół kontroli zakażeń szpitalnych został powołany w dniu 27.12.2019 r. na mocy zarządzenia nr 135/2019 przez Prezesa Zarządu (zmiana zarządzenia w dniu 23.12.2024 r. nr 109/2024 z uwagi na zmianę składu osobowego zespołu). Skład Zespołu ds. Zakażeń Szpitalnych jest zgodny z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 27 maja 2010 r. w sprawie kwalifikacji członków zespołu kontroli zakażeń szpitalnych (t.j. Dz. U. z 2014 r. poz. 746). W skład zespołu kontroli zakażeń szpitalnych wchodził lekarz specjalista organizacji ochrony zdrowia wojsk jako przewodniczący zespołu kontroli zakażeń szpitalnych, pielęgniarka specjalista w ds. epidemiologii oraz diagnosta laboratoryjny specjalista mikrobiologii. Działalność zespołu obejmowała ocenę ryzyka i aktywne monitorowanie zakażeń szpitalnych oraz czynników alarmowych poprzez opracowanie i wdrażanie procedur, instrukcji oraz standardów postępowania wraz z bieżącą aktualizacją.

Na terenie szpitala nie funkcjonuje laboratorium mikrobiologiczne, w związku z powyższym podpisana była umowa na świadczenie usług zewnętrznych w zakresie badań mikrobiologicznych z firmą „Diagnostyka S.A” z siedzibą przy ul. Prof. Michała Życzkowskiego 16 w Krakowie. Próbkę pobierane na Oddziałach przekazywane były do Laboratorium Analitycznego Szpitala, gdzie przechowywane były do transportu do Laboratorium „Diagnostyka” w Szczecinie. Transport próbek odbywał się codziennie oraz w razie potrzeby.

W 2025 r. w szpitalu przeprowadzono 50 kontroli wewnętrznych w zakresie sanitarno-epidemiologicznym oraz 75 kontroli dotyczących zasad stosowania izolacji. Procedury były na bieżąco aktualizowane zgodnie z aktualnymi wytycznymi. Ostatnia zaktualizowana została procedura pn. „higiena rąk” (data aktualizacji 23.12.2025 r.). Wszystkie procedury były dostępne dla pracowników w formie elektronicznej na dysku wspólnym oraz w formie papierowej. Pracownicy zostali zapoznani z procedurami, co potwierdzone było podpisem (podpisane procedury dostępne były na poszczególnych oddziałach). Odbyło się 78 szkoleń z zakresu profilaktyki zakażeń szpitalnych i procedur przeciwepidemicznych.

W analizowanym okresie odnotowano jedno ognisko epidemiczne wywołane przez wirus SARS-CoV-2. Zgodnie z procedurami i standardami wewnętrznymi szpitala podjęte zostały stosowne działania przeciwepidemiczne obejmujące m. in. izolację i kohortację osób zakażonych, testy antygenowe u wszystkich pacjentów z oddziału i pacjentów nowoprzyjętych, stosowanie środków ochrony osobistej, dekontaminację pomieszczeń po wypisie w tym metodą zamgławiania, wzmożony reżim sanitarny czy działania edukacyjne wśród rodzin i osób odwiedzających.

Szpital Uzdrowski „Bałtyk” Uzdrowisko Świnoujście S.A.

Zespół kontroli zakażeń szpitalnych został powołany w dniu 16.07.2020 r. na mocy zarządzenia wewnętrznego nr 1/2020 Zarządu „Uzdrowisko Świnoujście” S.A. W skład powołanego zespołu wchodził lekarz specjalista epidemiologii jako przewodniczący, pielęgniarka posiadająca specjalizację z pielęgniarstwa epidemiologicznego, a także lekarz specjalista chorób wewnętrznych jako członek zespołu. Do zadań Zespołu Kontroli Zakażeń Szpitalnych należało opracowywanie i aktualizacja systemu zapobiegania i zwalczania zakażeń szpitalnych, prowadzenie kontroli wewnętrznej, szkolenie personelu w zakresie kontroli zakażeń szpitalnych oraz konsultowanie osób podejrzanych o zakażenie lub chorobę zakaźną oraz tych, u których rozpoznano zakażenie lub chorobę zakaźną. Spotkania Zespołu organizowane były regularnie.

Wzorem lat poprzednich, w 2025 roku prowadzona była dokumentacja dotycząca zapobiegania zakażeniom szpitalnym i monitorowania czynników alarmowych. Procedury zapobiegania zakażeniom i chorobom zakaźnym związanym z udzielaniem świadczeń zdrowotnych były opracowane, wdrożone i aktualizowane na bieżąco. Pracownicy byli zapoznani z procedurami, dokumentacja znajdowała się przy stanowiskach pracy. Kontrole wewnętrzne w zakresie obszaru realizacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych wykonywane były przez świadczeniodawcę w miejscu udzielania świadczeń zdrowotnych raz na pół roku.

W analizowanym okresie w szpitalu uzdrowskim „Bałtyk” nie odnotowano ognisk epidemicznych.

3.2. Nadzór nad czynnikami alarmowymi w podmiotach leczniczych

Działalność zespołu kontroli zakażeń szpitalnych obejmowała ocenę ryzyka i aktywne monitorowanie zakażeń szpitalnych oraz czynników alarmowych. Dokonywany był przegląd wyników badań mikrobiologicznych oraz zużycie antybiotyków w terapii zakażeń. Wypełniane były karty podejrzenia lub rozpoznania zakażenia szpitalnego lub czynnika alarmowego. Karty wypełniane były przez lekarza prowadzącego, a następnie weryfikowane przez pielęgniarkę specjalistę ds. epidemiologii.

Karty czynników alarmowych wypełniane były w prawidłowy sposób i zawierały informacje o rozpoznaniu czynnika alarmowego, rodzaju badanego materiału, dacie izolacji drobnoustroju, dacie podjętych czynności prewencyjnych, charakterystykę podstawowych objawów klinicznych lub ich braku, okoliczności wystąpienia zakażenia oraz zgonu pacjentów.

Rejestr drobnoustrojów chorobotwórczych o szczególnej zjadliwości lub oporności i oporności wielolekowej prowadzony był w formie elektronicznej, zawierał informacje dotyczące: oddziału, daty przyjęcia do szpitala, dane osobowe pacjenta (imię i nazwisko, data urodzenia, nr PESEL, nr historii choroby), rozpoznania, rodzaju materiału, izolowanego szczepu, daty izolacji drobnoustroju oraz rodzaju zakażenia. Prowadzony był również rejestr chorób zakaźnych, rejestr prowadzony w formie elektronicznej w sposób prawidłowy, zawierał informację o danych osobowych pacjenta (imię i nazwisko, data urodzenia, nr PESEL), nr historii choroby, datę przyjęcia do szpitala, rodzaj choroby zakaźnej – datę zachorowania, datę rozpoznania, informacje o zgłoszeniu do PSSE, oddział, rozpoznanie czynnika alarmowego, charakterystykę objawów klinicznych oraz okoliczności wykrycia czynnika.

W szpitalu zapewniona była możliwość izolowania pacjentów z zakażeniem oraz chorobą zakaźną poprzez zmianę organizacji (np. kohortacja) bądź w izolatkach. Na oddziałach szpitalnych zostały wyznaczone sale z oddzielnym węzłem sanitarnym, które pełnią rolę izolatek dla pacjentów z zakażeniem, podejrzeniem lub rozpoznaniem choroby zakaźnej, a także dla pacjentów przyjmowanych z innych placówek do czasu otrzymania wyników z badań przesiewowych. W szpitalu na każdym oddziale prowadzone były „Karty oceny ryzyka zakażenia przy przyjęciu pacjenta do szpitala” uwzględniające ocenę ryzyka w skali punktowej, przy czym w przypadku IV grupy >9 pkt i znacznym ryzyku wprowadzana była izolacja pacjenta.

W szpitalu opracowane zostały procedury dotyczące izolacji chorych zakażonych oraz pacjentów o podwyższonym ryzyku zakażenia, postępowania w przypadku wystąpienia ognisk epidemicznych, procedura badania przesiewowego w kierunku wykrywania pałeczek Enterobacteriaceae wytwarzających karbapenemazy oraz ogólne procedury przeciwepidemiczne m.in. dekontaminacji pomieszczeń i urządzeń, dekontaminacji powierzchni skażonej, higieny rąk, mycia, dezynfekcji i sterylizacji sprzętu medycznego, stosowania środków ochrony osobistej, postępowania z odpadami medycznymi, postępowania z odzieżą medyczną/roboczą oraz postępowania po ekspozycji zawodowej.

Szpital Uzdrowiskowy „BAŁTYK” Uzdrowisko Świnoujście S.A.

Działalność zespołu kontroli zakażeń szpitalnych obejmowała ocenę ryzyka i aktywne monitorowanie zakażeń szpitalnych oraz czynników alarmowych. Opracowana została procedura postępowania w przypadku wystąpienia podejrzenia lub rozpoznania zakażenia szpitalnego lub czynnika alarmowego, natomiast ze względu na specyfikę funkcjonowania szpitala typu uzdrowiskowego w 2025 roku, podobnie jak w latach poprzednich, nie odnotowano takich przypadków. W szpitalu opracowane zostały podstawowe procedury związane z nadzorem nad czynnikami alarmowymi w tym m.in. procedura izolacji chorych zakażonych, postępowania w przypadku wystąpienia ognisk epidemicznych, postępowania z odpadami medycznymi czy dekontaminacji pomieszczeń i urządzeń.

3.3. Podsumowanie i wnioski:

1. Skład osobowy oraz kwalifikacje członków zespołu kontroli zakażeń szpitalnych w Szpitalu Miejskim im. Jana Garduły w Świnoujściu był zgodny z obowiązującymi przepisami prawa.

2. Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu zapewniał możliwość wykonywania badań laboratoryjnych mikrobiologicznych na podstawie podpisanej umowy z podmiotem uprawnionym do wykonywania badań specjalistycznych w tym zakresie, natomiast Szpital Uzdrawiskowy „Bałtyk” ze względu na specyfikę funkcjonowania miał opracowane i wdrożone procedury w tym zakresie.
3. Procedury przeciwepidemiczne aktualizowane były na bieżąco, regularnie przeprowadzane były kontrole wewnętrzne. Przeprowadzane były również szkolenia pracowników z zakresu profilaktyki zakażeń szpitalnych oraz procedur przeciwepidemicznych.
4. W szpitalach zapewnione były warunki izolacji pacjentów z zakażeniem oraz chorobą zakaźną.

I. Stan sanitarny podmiotów działalności leczniczej

Pod nadzorem sanitarnym Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu w 2025r. znajdowało się w sumie 131 obiektów, w tym 90 podmiotów leczniczych (w tym m. in. 1 szpital miejski, 1 szpital uzdrawiskowy, 1 zakład pielęgnacyjno-opiekuńczy, 9 zakładów rehabilitacji leczniczej, 14 sanatoriów, 28 obiektów z kategorii przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria oraz 5 obiektów w kategorii medycznych laboratoriów diagnostycznych) oraz 41 podmiotów prowadzących działalność leczniczą w ramach praktyk zawodowych (w tym 40 indywidualnych praktyk zawodowych oraz 1 w ramach grupowej praktyki lekarzy dentyków).

1. Szpitale

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu znajdowały się 2 szpitale, w tym Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu Sp. z o.o. oraz „Uzdrowisko Świnoujście S.A.”, w którego strukturze funkcjonował jeden szpital uzdrawiskowy – „Bałtyk”.

1.1. Infrastruktura obiektów, ich stan techniczny i funkcjonalność

Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu Sp. z o. o.

W obrębie Szpitala Miejskiego w Świnoujściu Sp. z o.o. funkcjonowało 6 oddziałów: chorób wewnętrznych (36 łóżek), chirurgii ogólnej (24 łóżka), położniczo-ginekologiczny (łącznie 13 łóżka – 8 oddział ginekologiczny, 5 łóżek położniczy), pediatryczny (5 łóżek), neonatologiczny (5 łóżek), anestezjologii i intensywnej terapii (4 łóżka), a także izba przyjęć (4 łóżka) oraz blok operacyjny. Z uwagi na zmiany wprowadzone od dnia 01.11.2025 r. liczba łóżek dla pacjentów w stosunku do roku ubiegłego została zmniejszona na następujących oddziałach: pediatrycznym, neonatologicznym i położniczo-ginekologicznym. Ogólna liczba łóżek została zmniejszona ze 110 do 87 oraz 4 łóżka zapewniono na izbie przyjęć. Przy szpitalu funkcjonowała poradnia nocnej i świątecznej opieki zdrowotnej oraz centralna sterylizatornia. Ponadto, w strukturach szpitala znajdowało się Centrum Zdrowia Psychicznego w Świnoujściu, laboratorium, zespół poradni i pracowni oraz stacja dializ.

W analizowanym okresie sprawozdawczym przeprowadzono bieżące remonty mające na celu dostosowanie pomieszczeń do właściwego stanu sanitarno – technicznego m.in. pomieszczeń Oddziału Anestezjologii i Intensywnej Terapii oraz Laboratorium. Ponadto, w związku z decyzją PPIS w Świnoujściu dokonano montażu maceratora na oddziale ginekologicznym.

Szpital posiada stację uzdatniania wody (rok produkcji 2008), która mieści się na terenie głównego budynku szpitala na I piętrze. Przeglądy stacji odbywają się dwa razy do roku, ostatni przegląd przeprowadzony został w dniu 02.09.2025 r. Ponadto, szpital posiada stację uzdatniania wody „AQUA B PLUS” w Stacji Dializ (rok produkcji 2013), której producentem jest firma Frasenius. Przeglądy stacji odbywają się co dwa lata, ostatni przegląd przeprowadzony został w dniu 14.10.2025 r.

W 2025 roku w Szpitalu Miejskim im. Jana Garduły w Świnoujściu przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu przeprowadzili łącznie 12 kontroli, w tym 1 związaną ze zgłoszeniem ogniska epidemicznego, 5 kontroli sprawdzających, 2 kontrole związane z poborem próbek do badań (wody i posiłków) oraz 4 kontrole planowe (kontrola kompleksowa szpitala, dwie kontrole poradni specjalistycznych udzielających ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych w ramach działalności szpitala miejskiego, kontrola Stacji Dializ). Kontrola kompleksowa stanowiła planową kontrolę wspólną i została przeprowadzona przez pracowników Sekcji Epidemiologii, Sekcji Higieny Komunalnej, Sekcji Higieny Pracy oraz Sekcji Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku – nieprawidłowości nie stwierdzono.

W placówce przestrzegany był zakaz palenia wyrobów tytoniowych oraz e-papierosów. Prawidłowe oznakowania graficzne dotyczące ww. zakazu znajdowały się w widocznych miejscach na terenie szpitala, co zgodne jest z ustawą z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

Szpital Uzdrawiskowy „BAŁTYK” Uzdrawisko Świnoujście S.A.

Oddział szpitalny „Bałtyk” został wyodrębniony na pierwszym i drugim piętrze budynku, w którym znajduje się Sanatorium Uzdrawiskowe „Bałtyk”. Ze świadczeń szpitalnych korzystali pacjenci posiadający skierowanie z NFZ oraz od lekarza POZ zgodnie z jednostkami chorobowymi określonymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie sposobu kierowania i kwalifikowania pacjentów do zakładów lecznictwa uzdrawiskowego. Liczba łóżek w szpitalu uzdrawiskowym „Bałtyk” w związku z umową podpisaną z NFZ na ich ilość wynosiła 62. Szpital posiadał aktualny certyfikat jakości ISO 9001. W analizowanym okresie sprawozdawczym przeprowadzono bieżące remonty mające na celu dostosowanie pomieszczeń do właściwego stanu sanitarno – technicznego, nie przeprowadzono generalnego remontu i nie dokonywano żadnych zmian organizacyjnych szpitala.

W 2025 roku przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu przeprowadzili 4 kontrole w szpitalu uzdrawiskowym „Bałtyk” (dwie kontrole interwencyjne, jedna kontrola sprawdzająca w zakresie Higieny Komunalnej, jedna kontrola związana z poborem próbek wody do badań). Szpital uzdrawiskowy będący pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu spełniał wymagania, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą.

W obiekcie przestrzegany był zakaz palenia wyrobów tytoniowych oraz e-papierosów. Prawidłowe oznakowania graficzne dotyczące ww. zakazu znajdowały się w widocznym miejscu na terenie szpitala, co zgodne jest z ustawą z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

1.2. Zaopatrzenie szpitali w wodę

Podstawowym źródłem zaopatrzenia w wodę Szpitala Miejskiego im. Jana Garduły zlokalizowanego przy ul. Mieszka I 7 w Świnoujściu jest woda w systemie zaopatrzenia w wodę Granica-Wydrzany dostarczana przez Zakład Wodociągów i Kanalizacji w Świnoujściu. Rezerwowe źródło zaopatrzenia szpitala w wodę stanowi zbiornik retencyjny wykonany z żelbetu, który mieści się w odrębnym budynku. Woda w zbiorniku nie jest dezynfekowana. Na podstawie sprawozdań z badań próbek wody wykonanych w ramach kontroli wewnętrznej stwierdzono, że jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi w budynku szpitala spełnia wymogi przepisów prawa.

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Źródło zaopatrzenia podstawowe		rezerwowe źródło zaopatrzenia w wodę			
			Wodociąg własny	Wodociąg sieciowy	Wodociąg własny	Wodociąg sieciowy	zbiornik	Częstotliwość badania jakości wody /rok
1.	Szpital Miejski im. Jana Garduły	ul. Mieszka I 7, 72-600 Świnoujście	nie	tak	nie	tak	zbiornik przepływowy	1/rok

Tabela Nr 1.2 Zaopatrzenie szpitali w wodę do spożycia

Szpital posiada procedurę pt. „Instrukcja NR T-69/1. Zalecenia dotyczące ograniczenia występowania i namnażania pałeczki Legionella” oraz opracowane „Zalecenia dla personelu sprzątającego dotyczące ograniczenia występowania i namnażania pałeczki Legionelli”.

W roku 2025 szpital prowadził wewnętrzną kontrolę jakości ciepłej wody użytkowej pobierając łącznie 8 próbek w maju i październiku 2025 roku. W wrześniu 2025 w ramach kontroli urzędowej pobrano 5 próbek wody z instalacji wewnętrznej budynku szpitala. Wyniki wszystkich próbek wody spełniały wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. z 2017r., poz. 2294).

1.3. Bloki żywieniowe

Bloki żywienia w szpitalach w systemie cateringowym

W okresie sprawozdawczym pod nadzorem tutejszej Inspekcji Sanitarnej znajdował się 1 blok żywienia w szpitalu działający w systemie cateringowym, w którym przeprowadzono 2 kontrole, w tym 1 kontrolę sanitarną wykorzystując arkusz oceny stanu sanitarnego. Stan sanitarno-higieniczny skontrolowanego obiektu był należyty, nie wydawano decyzji administracyjnych oraz nie nakładano mandatów karnych.

W 2025 r. oceniono 1 jadłospis, do którego nie wniesiono uwag. Wykonana ocena zestawienia dekadowego wykazała, iż zalecenia dotyczące zwiększenia porcji podawanego nabiału do 2 porcji dziennie, wykonano. Ponadto stwierdzono, iż serwowane dania są różnorodne pod względem produktów i składników odżywczych. Posiłki tj. śniadanie, obiad, kolacja zawierały produkty będące źródłem pełnowartościowego białka (mleko, przetwory mleczne, mięso i jego przetwory, jaja, ryby), węglowodanów złożonych oraz składników mineralnych i witamin. Śniadania zawierały mleko i jego przetwory. Podawano płatki zbożowe z mlekiem lub jogurtem, zupy mleczne lub napoje mleczne. Kanapki przygotowywano z pieczywa ciemnego i jasnego z dodatkiem masła, warzyw oraz produktów wysokobiałkowych jak wędliny, sery, jaja lub pasty. obiady były dwudaniowe. Zupy przygotowano na wywarach mięsnych z dodatkiem różnego rodzaju warzyw doprawiając śmietaną. Drugie danie składało się z produktu białkowego (mięso, ryby, jaja), węglowodanów (ziemniaki, kasze) oraz warzyw. Część warzyw i owoców podawano w postaci surowej. Posiłki objętościowo dostosowano do potrzeb żywionych osób z uwzględnieniem walorów organoleptycznych i sensorycznych (tj. smak, konsystencja, kolorystyka). Posiłki podawano estetycznie oraz urozmaicone pod względem składu i zestawienia asortymentowego produktów (z wykorzystaniem różnych produktów z poszczególnych grup, np. różne typy pieczywa, kasz i płatków śniadaniowych, ziemniaki, różne gatunki mięs, nasiona roślin strączkowych, jaja, ryby, wędliny, różne warzywa i owoce, mleko i jego przetwory pod różnymi postaciami, jakośc tłuszczów do smarowania i procesów kulinarnych). W podawanych posiłkach uwzględniano sezonowość produktów, a dania przygotowywano z wykorzystaniem różnych technik przyrządzania potraw (np. gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie).

Pod koniec okresu sprawozdawczego w miesiącu grudniu, pobrano posiłek obiadowy dwudaniowy w zakresie wartości odżywczej tj. wartości energetycznej, zawartości białka, węglowodanów oraz tłuszczu. Po otrzymaniu sprawozdania z ww. badań, ocenę sposobu żywienia zaplanowano na rok 2026.

1.4. Dezynfekcja

Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu Sp. z o. o.

Dezynfekcja endoskopów

Kontrola pracowni endoskopowej została przeprowadzona w 2025 r. w ramach kontroli kompleksowej szpitala. Pracownia endoskopowa usytuowana jest na 1 kondygnacji budynku, na poziomie sterylizatorni i bloku operacyjnego. W pracowni badań endoskopowych wykonywane są badania: gastroscopia, kolonoskopia, badanie R/S, opaskowanie żyłaków, biopsje oraz polipektomia. Badania wykonywane są

w wydzielonych do tego celu pomieszczeniach. W skład pracowni endoskopowej wchodzi: 2 gabinety zabiegowe z oddzielnymi wejściami, połączone pomieszczeniem zmywalni usytuowanej między pokojami badań. W obrębie pracowni zapewniono jedno pomieszczenie higieniczno-sanitarne wyposażone w bidet.

Proces mycia i dezynfekcji endoskopów jest zautomatyzowany, co przyczynia się w znacznej mierze do zapewnienia bezpieczeństwa pacjentów i personelu. Dekontaminacja sprzętu endoskopowego była zgodna z instrukcjami producentów endoskopu, myjni i preparatów - mycie wykonywano w myjni automatycznej. Wstępne mycie odbywało się poprzez umieszczenie endoskopu w wannie z zastosowaniem środka myjącego Sekusept MultiEnzyme, następnie przepłukiwanie pod bieżącą wodą. Każdorazowo dokonywano testu szczelności. Kolejne mycie wykonywano w dwóch myjniach automatycznych – Medivators ISA i Olympus ETD 4. W pracowni stosowano następujące środki: dla myjni Olympus preparat myjący EndoDet, preparat dezynfekujący EndoDis, aktywator EndoAct, dla myjni Medivators preparat myjący ISACLEAN, preparat dezynfekujący ISASPOR. Endoskopy przechowywano w szczelnej szafie Olympus ENC Plus z zamkniętym obiegiem powietrza i filtrami w pozycji wiszącej. Przeglądy myjni przeprowadzane były zgodnie z zaleceniami producenta.

Dezynfekcja basenów i kaczek

Dezynfekcja basenów i kaczek prowadzona była w maceratorach w wydzielonych pomieszczeniach (brudownikach) na Oddziale Chorób Wewnętrznych, Oddziale Anestezjologii i Intensywnej Terapii, Chirurgii Ogólnej. Do dezynfekcji stosowany był środek MEDICARINE. Ponadto, w związku z decyzją PPIŚ w Świnoujściu zapewniony został macerator na oddziale ginekologiczno-położniczym (włączony do użytkowania w dniu 17.12.2025 r.) Roztwory środków dezynfekcyjnych sporządzane były zgodnie z zaleceniami producenta. Na oddziale Chorób Wewnętrznych w wydzielonym pomieszczeniu zapewniono dodatkowy pojemnik do dezynfekcji kaczek i basenów w razie awarii urządzenia oraz pomocniczo w przypadku stosowania dużej ilości kaczek i basenów.

Dezynfekcja narzędzi wielorazowego użycia

Na oddziałach szpitalnych i na bloku operacyjnym wykorzystywany był zarówno sprzęt jednorazowego jak i wielokrotnego użytku. Narzędzia wielokrotnego użytku poddawane były myciu i wstępnej dezynfekcji w wyznaczonych miejscach na poszczególnych oddziałach, a następnie przekazywane do Centralnej Sterylizatorni Szpitala, gdzie były pakietowane i poddawane sterylizacji. Pojemniki na roztwory użytkowe preparatów dezynfekcyjnych na narzędzia były kompletne wyposażone we wkład perforowany ze szczelną pokrywą, opisane w prawidłowy sposób. Do dezynfekcji narzędzi stosowano m.in. Sekusept Activ, Virkon.

Dezynfekcja powierzchni

Dezynfekcja powierzchni odbywała się zgodnie z opracowanymi procedurami. W pomieszczeniach szpitala podłogi wykonano z materiałów umożliwiających ich mycie i dezynfekcję, ściany umywalek wykończono w sposób zabezpieczający ścianę przed zawilgoceniem. W pomieszczeniach wymagających częstej dezynfekcji lub utrzymania aseptyki ściany na całej wysokości wykończono materiałami umożliwiającymi mycie i dezynfekcję. Stanowiska do mycia i dezynfekcji rąk personelu wyposażono w umywalkę z bieżącą ciepłą i zimną wodą, dozowniki z mydłem płynnym, dozowniki z preparatem antyseptycznym do rąk, zasobniki z ręcznikami jednorazowego użycia, pojemniki na zużyte ręczniki. Meble i sprzęt medyczny stanowiące wyposażenie pomieszczeń szpitala wykonano z materiałów gładkich, łatwo zmywalnych, umożliwiających ich mycie i dezynfekcję. Na poszczególnych oddziałach stosowane były środki do dezynfekcji o szerokim spektrum działania. Roztwory preparatów dezynfekcyjnych sporządzano zgodnie z zaleceniami producenta. Środkami wykorzystywanymi do dezynfekcji małych powierzchni dotykowych oraz powierzchni sprzętu medycznego były m.in. Incidin Liquid Spray, Incidin OxyFoam; natomiast do dużych powierzchni bezdotkowych: Incidin Pro.

W lecznictwie uzdrawiskowym nie wykorzystuje się endoskopów, basenów i kaczek, oraz narzędzi wielokrotnego użytku. W szpitalu uzdrawiskowym prowadzony był codzienny rejestr dokonywanej dezynfekcji powierzchni. Preparaty stosowane do dezynfekcji były prawidłowe pod względem przeznaczenia i spektrum działania, posiadały aktualne daty ważności i znajdowały się w oryginalnych opakowaniach. Dobór środków uzależniony był m.in. od rodzaju powierzchni oraz stopnia zanieczyszczenia. W szpitalu stosowano: Incidin Foam oraz Incidin Liquid Spray. Środki dezynfekcyjne przechowywane były w zamkniętych szafach i wydzielonych pomieszczeniach magazynowych.

1.5. Sterylizacja

Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu Sp. z o. o.

Kontrolę pomieszczeń Centralnej Sterylizatorni przeprowadzono w 2025 r. w ramach kontroli kompleksowej szpitala. Centralna Sterylizatornia zlokalizowana jest na I piętrze Szpitala. Posiada dogodne połączenie z zespołem operacyjnym i jest łatwo dostępna z innych jednostek organizacyjnych szpitala oraz z zewnątrz. Sterylizatornia podzielona jest na 3 strefy: strefę brudną, strefę czystą oraz strefę sterylną. Między każdą strefą znajduje się śluza umywalkowo-fartuchowa wyposażona w umywalkę, dozownik z mydłem w płynie, dozownik ze środkiem dezynfekcyjnym uruchamiany bez kontaktu z dłonią, podajnik z ręcznikami jednorazowego użycia, pojemnik na zużyte ręczniki. Sterylizatornia wyposażona jest w dwie myjnie-dezynfektorowe przelotowe ze strefy brudnej do strefy czystej.

Sterylizatornia wyposażona jest w dwa autoklawy przelotowe usytuowane ze strefy czystej do strefy sterylnej (parowy wyprodukowany w 2007 r. oraz formaldehydowo-parowy stosowany jako parowy wyprodukowany w 2007). Szpital nie korzysta z usług zewnętrznych w zakresie sterylizacji narzędzi i sprzętu. Stacja uzdatniania wody zorganizowana na I piętrze budynku szpitala zaopatruje centralną sterylizatornię w wodę niezbędną do zasilania wytwornic pary posiadanych sterylizatorów.

Sprzęt medyczny do Centralnej Sterylizatorni z oddziałów trafia w formie zamkniętych kontenerów zarówno bez dezynfekcji wstępnej (blok operacyjny) jak i po dezynfekcji wstępnej (pozostałe oddziały). Szpital Miejski prowadzi również sterylizację sprzętu z prywatnych obiektów, które trafiają do Sterylizatorni w formie przygotowanych pakietów. Zlecenia z prywatnych podmiotów są ewidencjonowane.

Codziennie przed rozpoczęciem pracy wykonywany był test szczelności komory oraz test Bowie-Dick, natomiast przy każdym wsadzie odbywała się ocena skuteczności procesu za pomocą przyrządu PCD symulującego najbardziej niekorzystne warunki do penetracji czynnika sterylizującego. Do kontroli procesu stosowane były testy zintegrowane GKE, przy czym prawidłowa zmiana koloru testu potwierdzała, że sterylizator działa poprawnie w zakresie usuwania powietrza i penetracji pary oraz osiągnięcia parametrów krytycznych cyklu sterylizacji. Parametry fizyczne były kontrolowane i archiwizowane w postaci wydruków i wykresów. Do kontroli procesu sterylizacji używane były:

- a) Wskaźniki chemiczne – typu 6, umieszczane do każdego wsadu,
- b) Wskaźniki chemiczne – typu 1, kontrola chemiczna zewnętrzna umieszczona na każdym pakiecie (wskaźniki w opakowaniu),
- c) Wskaźniki biologiczne - ampułkowe testy biologiczne Spor-View BI stosowane z częstotliwością raz w tygodniu. W 2025 roku wykonano 148 testy biologiczne. Nie stwierdzono testów z wynikiem dodatnim.
- d) Parametry fizyczne – rejestracja parametrów fizycznych w postaci wydruków i wykresów. Wyniki testów są archiwizowane

Każdorazowo sporządzana była dokumentacja procesu sterylizacji parą wodną wypełniona w sposób kompletny i zawierająca: pieczętkę szpitala, informację o wykonanym teście szczelności oraz Bowie-Dick, datę procesu, nr sterylizatora, nazwisko oraz stanowisko wykonawcy oraz informacje o osiągniętych parametrach cyklu. Do dokumentacji wklejane były wyniki przeprowadzonych testów.

Szpital Uzdrawiskowy „BAŁTYK” Uzdrawisko Świnoujście S.A.

W szpitalu uzdrawiskowym stosowano wyłącznie sprzęt jednorazowego użytku, który przechowywany był w prawidłowych warunkach z zachowanym terminem ważności. Szpital uzdrawiskowy nie wykonywał świadczeń zdrowotnych przy użyciu sprzętu wielorazowego użytku podlegającego sterylizacji.

1.6. Utrzymanie bieżącej czystości i porządku

Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu Sp. z o. o.

Do pracowników szpitala należało utrzymanie bieżącej czystości i porządku. Sprzątanie pomieszczeń odbywało się zgodnie z opracowanym i obowiązującym w szpitalu planem higieny opracowanym dla: poradni przyszpitalnych, pracowni RTG, USG i EKG, sal chorych w oddziałach, sal pooperacyjnych, gabinetów zabiegowych, dyżurek pielęgniarskich, pokoi lekarskich i socjalnych, sekretariatów i rejestracji, toalet, łazienek, brudowników i pomieszczeń gospodarczych i pro morte, bloków operacyjnych, sal operacyjnych, sal porodowych i intensywnej terapii, sal ćwiczeń, szkoły rodzenia, kuchenek oddziałowych, klatek schodowych, ciągów komunikacyjnych i korytarzy, pracowni fizjoterapii oraz laboratorium szpitalnego. W każdym pomieszczeniu przestrzegana była zasada sprzątania pomieszczeń w zależności od stref czystości. Do mycia i dezynfekcji stosowano zestawy sprzętu składające się z wózków - wiadra dwukomorowe z dociskaczem, bawełnianych mopów i ścierek podlegających praniu. Stwierdzono wystarczający zapas środków czystościowych i dezynfekcyjnych. Mycie i dezynfekcja sprzętu oraz zestawów do sprzątania odbywała się na oddziałach w pomieszczeniach porządkowych. Pracownicy sprzątajacy posiadali opracowane procedury dotyczące sprzątania i dezynfekcji. Na oddziałach stosowane były środki do dezynfekcji o szerokim spektrum działania. Roztwory preparatów dezynfekcyjnych sporządzane były zgodnie z zaleceniami producenta.

Szpital korzystał z komór dezynfekcyjnych na podstawie umowy podpisanej z firmą zewnętrzną – „Hollywood Textile Service” Sp. z o. o. z siedzibą w Sierpcu, która świadczyła kompleksowe usługi pralnicze w zakresie prania, naprawy, dezynfekcji bielizny szpitalnej i odzieży operacyjnej, bielizny i odzieży noworodkowej, odzieży roboczej pracowników Szpitala oraz materacy, poduszek i koców. Ponadto w szpitalu stosowano certyfikowane membranowe pokrowce barierowe zabezpieczające materace, poduszki i koce spełniające wymogi zgodnie z normą Oeko-Tex Standard 100.

W 2025 roku na terenie szpitala zostały przeprowadzone zabiegi deratyzacji i dezynsekcji wykonane przez firmę Krzysztof Wieczorek - Specjalistyczny Zakład Dezynsekcji, Deratyzacji Tępienie Szkodników „ROBAK” mieszczącej się przy ul. 11-go Listopada 64, 72-600 Świnoujście. Zabieg deratyzacji polegał na uzupełnieniu 42 stacji deratyzacyjnych środkiem MURIN – pasta FACOUM (co miesiąc), natomiast dezynsekcję preparatem Cipexen Agri Germ przeprowadzono czterokrotnie na Oddziale Chorób Wewnętrznych (w tym jeden raz w ramach zwalczania os) oraz jeden raz Izbie Przyjęć.

Szpital Uzdrawiskowy „BAŁTYK” Uzdrawisko Świnoujście S.A.

Sprzątaniem wszystkich pomieszczeń zajmowali się pracownicy podmiotu. Sprzęt przeznaczony do sprzątania pomieszczeń, w których udzielane były świadczenia medyczne był wydzielony i oznakowany, przechowywany w pomieszczeniu porządkowym. Sprzęt był wydzielony do poszczególnych stref czystości. Opracowany był plan higieny w ramach którego opracowane były procedury mycia i dezynfekcji. Osoby odpowiedzialne za sprzątanie były zapoznane z procedurami.

1.7. Postępowanie z bielizną szpitalną

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Miejsce prania bielizny szpitalnej	uwagi
1.	Szpital Miejski im. Jana Garduły	ul. Mieszka I 7, 72-600 Świnoujście	Hollywood Textile Service Sp. z o. o., ul. Bojanowska 2a, 09-200 Sierpc	

Tabela Nr 1.7 Wykaz miejsc prania bielizny szpitalnej w obiektach szpitalnych

Szpital posiada opracowane i wdrożone procedury postępowania z bielizną czystą i bielizną brudną. Na oddziale noworodkowym i pediatrycznym obowiązują ogólne zasady postępowania z bielizną czystą i bielizną brudną z uwzględnieniem wytycznych dotyczących rozdzielności i oznakowania worków z bielizną szpitalną przeznaczoną dla tych oddziałów. Przeprowadzone czynności kontrolne wykazały, że procedury zostały wdrożone w bieżącą pracę, w obiekcie zapewniono właściwe postępowanie z bielizną szpitalną.

1.8. Prosektoria i postępowanie ze zwłokami

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Prosektorium	Miejsce przechowywania zwłok		Uwagi
				Pro-morte (ilość miejsc)	Chłodnia (ilość miejsc)	
1.	Szpital Miejski im. Jana Garduły	ul. Mieszka I 7	brak	2	6	

Tabela Nr 1.8 Wykaz prosektoriów, chłodni szpitalnych i pomieszczeń pro - morte

Pomieszczenie Pro-morte wyposażone jest w dwie metalowe, zamykane kapsuły do przewozu zwłok, mobilną lampę bakteriobójczą, umywalkę techniczną. Pomieszczenie do przygotowywania zwłok wyposażone jest w sześciokomorową chłodnię do przechowywania zwłok z elektronicznym monitorowaniem temperatury oraz w dwukomorowy zlew wykonany ze stali nierdzewnej. W szpitalu nie wykonuje się sekcji zwłok, ww. pomieszczenie przeznaczone jest wyłącznie do przygotowania zwłok do wydania.

Transport zwłok odbywa się w przystosowanych do tego zamykanych, wykonanych ze stali nierdzewnej kapsułach. Po umieszczeniu zwłok w chłodni kapsuła jest każdorazowo myta i dezynfekowana. Kostnica posiada osobne wejście dla personelu, przewożonych zwłok oraz wydawania zwłok. Wszystkie pomieszczenia posiadają gładkie i łatwo zmywalne powierzchnie ścian i podłóg oraz wentylację mechaniczną i grawitacyjną. W okresie sprawozdawczym nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania ze zwłokami osób zmarłych w szpitalu.

2. Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria

Prowadzony nadzór sanitarny obejmował ocenę stanu sanitarno-higienicznego, ocenę stanu technicznego podmiotów prowadzących działalność leczniczą, ocenę wykonawstwa szczepień ochronnych oraz ich dokumentowania, ocenę gospodarowania preparatami szczepionkowymi, ocenę prawidłowości prowadzenia procesów dezynfekcji i sterylizacji, ocenę postępowania z odpadami medycznymi oraz ocenę wdrażania procedur.

W 2025 roku skontrolowano 21 placówek z grupy przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria, które udzielały ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych. Stan sanitarno-techniczny w placówkach skontrolowanych w 2025 r. oceniono pozytywnie, za wyjątkiem:

- 1) dwóch przychodni udzielających świadczeń zdrowotnych w zakresie stomatologii, gdzie stwierdzono nieprawidłowości techniczne,
- 2) przychodni ogólnolekarskiej, gdzie stwierdzono nieprawidłowości techniczne,
- 3) przychodni przyszpitalnej, gdzie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarnego,
- 4) przychodni udzielającej świadczeń zdrowotnych w zakresie stomatologii, gdzie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami medycznymi.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami dwóch przedsiębiorców zostało ukaranych mandatami karnymi za stwierdzone nieprawidłowości w zakresie nieprawidłowego stanu sanitarnego

pomieszczeń oraz postępowania z odpadami medycznymi, natomiast w pozostałych przypadkach wydane zostały decyzje administracyjne, w których ujęto termin wykonania obowiązków.

Obiekty działające na terenie powiatu posiadają pomieszczenia zlokalizowane w osobnych budynkach lub w wydzielonych częściach większych budynków. W poczekalniach znajdują się miejsca siedzące dla pacjentów oraz punkty rejestracyjne. We wszystkich obiektach były opracowane procedury przeciwepidemiczne, w tym dotyczące higieny rąk, postępowania po ekspozycji, postępowania z odpadami medycznymi, postępowania w przypadku skażenia materiałem biologicznym. Placówki wyposażone były w odpowiednią ilość maseczek ochronnych na usta i nos lub przyłbic, a także w odpowiednie środki do dezynfekcji rąk oraz powierzchni.

Dezynfekcja była prowadzona zgodnie z procedurami wewnętrznymi. Preparaty stosowane do mycia i dezynfekcji były odpowiednie i stosowane zgodnie z przeznaczeniem i spektrum działania. Przechowywane były w oryginalnych opakowaniach z zachowanymi datami ważności.

W większości podmiotów stosowany był wyłącznie sprzęt jednorazowego użytku, część podmiotów udzielających świadczeń zdrowotnych w zakresie stomatologii posiadała na wyposażeniu urządzenia do sterylizacji sprzętu wielokrotnego użytku. W przychodniach, które używały narzędzi wielokrotnego użytku, przygotowywanie roztworów roboczych środków dezynfekcyjnych, dobór środków oraz sposób ich użytkowania był prawidłowy. Dezynfekcja sprzętu odbywała się w pojemnikach z przykryciem, z sitem, oznakowanych datą sporządzenia roztworu i stężeniem środka dezynfekcyjnego. Stan pojemników transportowych był prawidłowy – pojemniki były zamykane, opisane, wykonane z materiału utwardzanego, przystosowanego do częstego mycia i dezynfekcji. Podmioty, w których stosowany był sprzęt medyczny wielokrotnego użycia, nie posiadające urządzeń sterylizujących miały podpisane umowy ze Szpitalem Miejskim w Świnoujściu na przeprowadzanie sterylizacji narzędzi. Na nadzorowanym terenie zarejestrowanych jest 13 urządzeń stosowanych do sterylizacji usytuowanych w placówkach lecznictwa otwartego (NZOZ). Skuteczność procesów sterylizacji była sprawdzana za pomocą testów chemicznych oraz testów biologicznych. W 2025 roku testem biologicznym przebadano wszystkie urządzenia, wykonano 43 badania testem biologicznym.

Utrzymaniem bieżącej czystości i porządku zajmowali się pracownicy poszczególnych podmiotów. Sprzęt do sprzątnia był oznakowany i przechowywany prawidłowo w wydzielonych miejscach.

3. Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową

Praktyki zawodowe stanowią odrębną grupę obiektów, w których udzielane są świadczenia zdrowotne z różnych dziedzin medycyny w trybie ambulatoryjnym. W 2025 roku skontrolowano 24 obiekty działalności leczniczej wykonywanej przez praktykę zawodową. Podczas czynności kontrolnych dokonywano oceny z zakresu stosowania procedur higienicznych z uwzględnieniem czystości bieżącej pomieszczeń, dezynfekcji, sterylizacji, stosowania procedur przeciwepidemicznych oraz stosowania preparatów antyseptycznych. Stan sanitarno – techniczny większości skontrolowanych placówek nie budził zastrzeżeń, z wyjątkiem jednego przedsiębiorcy, w przypadku którego stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarnego.

W gabinetach opracowane i stosowane były procedury zapobiegania zakażeniom i chorobom zakaźnym związane z udzielaniem świadczeń zdrowotnych, były aktualizowane i odpowiednie do rodzaju prowadzonej praktyki. Procedury przeciwepidemiczne dotyczyły m. in. higieny rąk, postępowania po ekspozycji, postępowania z odpadami medycznymi, postępowania w przypadku skażenia materiałem biologicznym, mycia i dezynfekcji powierzchni. Zgodnie z obowiązującymi przepisami kontrole wewnątrz przeprowadzane były co 6 miesięcy, potwierdzone protokołami kontroli. Zaopatrzenie w środki dezynfekcyjne oraz ich zastosowanie było odpowiednie do rodzaju udzielanych świadczeń w poszczególnych podmiotach. Preparaty dezynfekcyjne przechowywane były w oryginalnych opakowaniach, posiadały aktualne daty ważności. Utrzymaniem porządku i czystości zajmowali się pracownicy placówek. Sprzęt przeznaczony do sprzątnia był oznakowany i przechowywany prawidłowo w wydzielonych miejscach.

Usługi medyczne świadczone były zarówno przy użyciu sprzętu medycznego jednorazowego użytku jak i przy użyciu sprzętu wielorazowego użytku (przede wszystkim w gabinetach stomatologicznych). Sposób

postępowania z narzędziami wielokrotnego użytku był prawidłowy. Narzędzia medyczne wielorazowego użytku poddawane były dezynfekcji, myciu, pakietowaniu i sterylizacji w miejscu praktyki. Na nadzorowanym terenie zarejestrowanych było 20 urządzeń stosowanych do sterylizacji usytuowanych w gabinetach prywatnych. Skuteczność procesów sterylizacji była sprawdzana za pomocą testów chemicznych oraz testów biologicznych. W 2025 roku testem biologicznym przebadano 18 urządzeń, wykonano 57 badań testem biologicznym. Żadne z wykonanych badań nie zostało zakwestionowane.

Przestrzeganie zakazu palenia oraz odpowiedniego oznakowania obiektu w postaci znaku graficznego określającego zakaz palenia papierosów i e-papierosów na terenie obiektów było prawidłowe.

4. Postępowanie z odpadami medycznymi

Odpady medyczne w placówkach gromadzone były selektywnie i magazynowane w urządzeniach chłodniczych przeznaczonych wyłącznie do tego celu. Odpady medyczne przekazywane były do unieszkodliwienia odpowiednim zakładom utylizacji odpadów z którymi podmioty miały podpisane umowy na ich odbiór. Postępowanie z odpadami medycznymi odbywało się według opracowanych procedur.

Podmioty lecznicze

W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych w 2025 roku stwierdzono, iż w podmiotach wykonujących działalność leczniczą gospodarka odpadami w większości skontrolowanych placówek była prawidłowa, na bieżąco prowadzono dokumentację w tym zakresie. Odpady były segregowane, zbierane do odpowiednich pojemników oraz worków z oznaczeniem kolorystycznym. W podmiotach leczniczych gromadzone były przede wszystkim odpady medyczne zakaźne o kodzie 180103*, gromadzone w workach jednorazowego użycia wykonanych z folii polietylenowej, koloru czerwonego, wytrzymałych, odpornych na działanie wilgoci i środków chemicznych, umieszczonych w sztywnych pojemnikach wielokrotnego użycia, w miejscu ich powstawania. Odpady medyczne o ostrych końcach i krawędziach zbierane były w miejscu ich powstawania do pojemników jednorazowego użycia, sztywnych, odpornych na działanie wilgoci, mechanicznie odpornych na przekłucie lub przecięcie koloru czerwonego. Pojemniki i worki wypełniane były co najwyżej do 2/3 ich objętości lub wymieniane nie rzadziej niż co 72 godziny. Pojemniki oraz worki z odpadami medycznymi w miejscu ich powstawania posiadały widoczne oznakowanie identyfikujące zawierające: kod odpadów, nazwę wytwórcy, numer REGON, numer księgi rejestrowej oraz datę i godzinę otwarcia i zamknięcia. Odpady medyczne do czasu przekazania ich wyspecjalizowanej firmie przechowywano w urządzeniach chłodniczych. Wszystkie podmioty posiadały umowy na odbiór odpadów medycznych z wyspecjalizowanymi firmami.

W jednym przypadku przeprowadzona kontrola wykazała nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami medycznymi tj. niezabezpieczone odpady medyczne zakaźne o ostrych końcach i krawędziach tj. zużyte igły pochodzące ze świadczeń medycznych/fizjoterapeutycznych gromadzone w pojemniku na odpady komunalne w niebieskim workiem. Ponadto, stwierdzono brak widocznego oznakowania identyfikacyjnego pojemników przeznaczonych na odpady medyczne o ostrych końcach i krawędziach.

Za stwierdzone nieprawidłowości przedstawiciel podmiotu leczniczego został ukarany mandatem karnym.

Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu Sp. z o. o.

Szpital wyposażony jest w trzy pomieszczenia przeznaczone do czasowego magazynowania odpadów medycznych o kodzie 18 01 03* oraz o kodzie 18 01 02*. W obiekcie obowiązują procedury postępowania z odpadami medycznymi zapewniają ochronę przed możliwością zakażenia.

Pomieszczenia magazynowe zabezpieczone są przed dostępem osób nieupoważnionych, owadów, gryzoni oraz innych zwierząt, wyposażone są w termometr do pomiaru temperatury

w pomieszczeniu. Ściany i podłogi w magazynach mają gładkie, łatwo zmywalne powierzchnie umożliwiające ich skuteczne mycie i dezynfekcje. Pomieszczenia pozbawione są okien oraz progów posiadają wymiary gwarantujące swobodny dostęp z dwóch niezależnych wejść. W sąsiedztwie magazynów znajduje się pomieszczenie wyposażone w umywalkę z dostępem do ciepłej i zimnej wody.

Odpady o kodach 18 01 02* i 18 01 03* odbierane są przez specjalistyczną firmę z częstotliwością nie przekraczającą 72 godzin. W okresie sprawozdawczym nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami medycznymi.

Odpady medyczne gromadzone są zgodnie z wytycznymi zawartymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 5 października 2017 r. w sprawie szczegółowego sposobu postępowania z odpadami medycznymi (Dz. U. z 2017 r., poz. 1975).

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Firma odbierająca i transportująca odpady medyczne do miejsca ich unieszkodliwiania	Miejsce unieszkodliwiania odpadów medycznych (lokalizacja spalarni)	Szpitalne instalacje do termicznego unieszkodliwiania odpadów medycznych (lokalizacja spalarni oraz rodzaj stosowanych urządzeń)	Dokumenty potwierdzające unieszkodliwienie przekazanych zakaźnych odpadów medycznych* (czy szpital jako wytwórca odpadów posiada takie dokumenty)	Uwagi
1	Szpital Miejski im. Jana Gaduły	ul. Mieszka I 7	Remondis Medison Sp. z o. o. z siedzibą przy ul. Puszkina 41 w Dąbrowie Górniczej	Remondis Medison Sp. z o. o. z siedzibą przy ul. Puszkina 41 w Dąbrowie Górniczej	w szpitalu brak	trakcie czynności kontrolnych przedsiębiorca okazał do wglądu karty przekazania odpadów.	

Tabela Nr 4.0 Wykaz firm odbierających odpady medyczne ze szpitali oraz wykaz szpitali prowadzących instalacje do termicznego unieszkodliwiania odpadów medycznych

Postępowanie z odpadami komunalnymi

Szpital posiada umowę ze specjalistyczną firmą na odbiór, transport i zagospodarowanie odpadów komunalnych pochodzących z bieżącej działalności szpitala. W obiekcie nie jest prowadzona segregacja odpadów komunalnych. Zmieszane odpady komunalne gromadzone są w kontenerze w wydzielonym, niezadaszonym miejscu na utwardzonym, równym podłożu. W okresie sprawozdawczym nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami komunalnymi.

W 2025 roku przeprowadzona została kompleksowa kontrola wszystkich pomieszczeń szpitala, która wykazała właściwy stan sanitarno - higieniczny i techniczny obiektu.

Szpital Uzdrawiskowy „BAŁTYK” Uzdrawisko Świnoujście S.A.

W Szpitalu Uzdrawiskowym „Bałtyk” nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami medycznymi. Odpady medyczne niebezpieczne zbierane były do worków koloru czerwonego umieszczonych w sztywnych, odpornych na uszkodzenia pojemnikach. Worki były podpisane w prawidłowy sposób. Odpady medyczne wstępnie magazynowane były w urządzeniu chłodniczym wyposażonym w termometr lodówkowy usytuowanym w wydzielonym pomieszczeniu do magazynowania odpadów na terenie Szpitala Uzdrawiskowego „Bałtyk” w Świnoujściu. Pomieszczenie magazynowe zostało zabezpieczone przed dostępem osób nieupoważnionych, owadów, gryzoni

czy innych zwierząt. Ściany i podłogi w pomieszczeniu miały gładkie, łatwo zmywalne powierzchnie umożliwiające ich mycie i dezynfekcje. Umowa na odbiór odpadów medycznych niebezpiecznych podpisana została z Zakładem Transportowo-Handlowym Sp. z o.o. Konca z siedzibą w Szczecinie przy ul. Asnyka 9a/7 na czas nieokreślony. Odpady odbierane były trzy razy w tygodniu lub w razie potrzeby na wezwanie. Dokumentacja dot. przekazywania odpadów prowadzona jest w sposób elektroniczny poprzez platformę BDO (Baza Danych Odpadowych). Odpady medyczne gromadzone były zgodnie z

wytycznymi zawartymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 5 października 2017 r. w sprawie szczegółowego sposobu postępowania z odpadami medycznymi (Dz. U. z 2017 r., poz. 1975).

Praktyki zawodowe

W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych w 2025 roku stwierdzono, iż w praktykach zawodowych gospodarka odpadami w większości skontrolowanych placówek była prawidłowa, zarówno w zakresie ich magazynowania jak i terminowości przekazywania do utylizacji. Odpady były segregowane, zbierane do odpowiednich pojemników oraz worków z oznaczeniem kolorystycznym. W podmiotach leczniczych gromadzone były przede wszystkim odpady medyczne zakaźne o kodzie 180103*, gromadzone w workach jednorazowego użycia wykonanych z folii polietylenowej, koloru czerwonego, wytrzymałych, odpornych na działanie wilgoci i środków chemicznych, umieszczonych w sztywnych pojemnikach wielokrotnego użycia, w miejscu ich powstawania. Odpady medyczne o ostrych końcach

i krawędziach zbierane były w miejscu ich powstawania do pojemników jednorazowego użycia, sztywnych, odpornych na działanie wilgoci, mechanicznie odpornych na przekucie lub przecięcie koloru czerwonego. Pojemniki i worki wypełniane były co najwyżej do 2/3 ich objętości lub wymieniane nie rzadziej niż co 72 godziny. Pojemniki oraz worki z odpadami medycznymi w miejscu ich powstawania posiadały widoczne oznakowanie identyfikujące zawierające: kod odpadów, nazwę wytwórcy, numer REGON, numer księgi rejestrowej oraz datę i godzinę otwarcia i zamknięcia. Odpady medyczne do czasu przekazania ich wyspecjalizowanej firmie przechowywano w urządzeniach chłodniczych. Wszystkie podmioty posiadały umowy na odbiór odpadów medycznych z wyspecjalizowanymi firmami.

W jednym przypadku przeprowadzona kontrola wykazała nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami medycznymi tj. w urządzeniu chłodniczym służącym do magazynowania odpadów medycznych stwierdzono worki i pojemnik koloru czerwonego przeznaczone na odpady medyczne zakaźne nie posiadające widocznego oznakowania umożliwiającego identyfikację tj.: kodu odpadu, nazwy wytwórcy, numeru REGON, numeru księgi rejestrowej oraz daty otwarcia i zamknięcia. Za stwierdzone nieprawidłowości przedsiębiorca został ukarany mandatem karnym.

Podsumowanie i wnioski

1. Stan sanitarno - techniczny podmiotów w analizowanym okresie był zadowalający. Stwierdzone uchybienia w zakresie postępowania z odpadami medycznymi zostały usunięte. W 2025 roku bieżący nadzór nad obiektami dotyczący przestrzegania wymagań higienicznych i zdrowotnych, w tym utrzymania należytego stanu higienicznego obiektów, utrzymania bieżącej czystości i porządku, dezynfekcji i sterylizacji był realizowany w oparciu o sporządzony plan kontroli obiektów w ramach planu zasadniczych zadań na 2025 r.
2. Kontrole podmiotów działalności leczniczej prowadzone były z uwzględnieniem procedur przeciwepidemicznych i środków zapobiegawczych. Zabezpieczenie przeciwepidemiczne podmiotów leczniczych na terenie Świnoujścia można określić jako właściwe.

III. HIGIENA ŻYWNOSCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU

Ad. III. pkt 1. Stan sanitarny nadzorowanych obiektów

W 2025 roku objęto nadzorem sanitarnym 290 zakładów, w tym:

- 5 wytwórni lodów;
- 14 automatów do lodów;
- 5 piekarni;
- 5 ciastkarni;
- 1 browar;
- 2 zakłady garmażeryjne;
- 3 producentów żywności w warunkach domowych;
- 69 sklepów spożywczych, w tym 15 supermarketów;
- 8 kiosków;
- 5 aptek;
- 3 magazyny hurtowe;
- 1 obiekt obrotu żywnością ruchomy i tymczasowy;
- 3 środki transportu;
- 4 inne obiekty obrotu żywnością;
- 121 zakładów żywienia zbiorowego otwartego, w tym 41 zakładów małej gastronomii oraz 16 zakładów małej gastronomii ruchome i tymczasowe;
- 40 zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego;
- 1 zakład obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością.

W w/w obiektach pracownicy sekcji HŻŻiPU przeprowadzili 484 kontrole sanitarnych, w tym 72 kontrole interwencyjne oraz 126 kontrole sprawdzających. Ponadto przeprowadzono 13 kontrole w zakładach nie będących się pod nadzorem sekcji HŻŻiPU.

Wydano:

- 90 decyzji wykreślających z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej;
- 49 decyzje zatwierdzające na nowopowstałe zakłady;
- 25 decyzji rozszerzających zakres prowadzonej działalności;
- 41 decyzji nakazujących poprawę warunków sanitarno – technicznych (w tym 5 decyzji na dezynfekcje);
- 10 decyzji zmieniających, w tym 10 decyzji przedłużających termin wykonania nałożonych obowiązków oraz 4 decyzje wygaszające;
- 2 decyzje odmawiające zmiany decyzji;
- 10 decyzji umarzających postępowanie administracyjne;
- 4 decyzje unieruchomienia/przerwania działalności zakładu;
- 3 decyzje nakazujące wycofanie z obrotu artykułów spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia bądź mięsa świeżego mrożonego we własnym zakresie, nieposiadającego oznakowania.

Ponadto wydano 1 decyzję nakazującą wycofanie z obrotu artykułów spożywczych tj. jaj i grzybów świeżych nie posiadających oznakowania na zakład spoza rejestru.

W roku 2025 wystąpiono z 8 wnioskami o ukaranie do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie, w tym z 2 na podmioty niebędące pod nadzorem PSSE w Świnoujściu.

Na właścicieli zakładów oraz ich kierowników nałożono 108 mandatów karnych na łączną kwotę 38300 zł, wydano 30 postanowień oraz 241 decyzji - rachunków.

Zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego pobrano do badań laboratoryjnych 232 próbki żywności w ramach monitoringu, urzędowej kontroli żywności oraz próbek rezerwowych. Próbki badane były m.in. w kierunku:

- zawartości metali szkodliwych dla zdrowia;
- zawartości substancji dodatkowych;
- oznaczania pozostałości pestycydów;
- oznaczania substancji wzbogacających;

- wykrywania zanieczyszczeń fizycznych;
- parametrów jętczenia;
- zawartości i zanieczyszczenia azotanami;
- oznaczania zawartości histaminy;
- wykrywania obecności glutenu;
- zawartości witaminy B, kwasów omega 3-6-9;
- oznaczania pomiaru skażeń promieniotwórczych – zawartość izotopu cezu 137;
- wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych;
- zanieczyszczeń mikrobiologicznych w środkach spożywczych;
- badania substancji migrujących z materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością;
- wykrywania mykotoksyn: aflatoksyny B1, aflatoksyny B2, aflatoksyny G1, aflatoksyny G2, sumy 4 aflatoksyn;
- oceny znakowania i składu żywności specjalnego przeznaczenia medycznego;
- wartości odżywczej tj. wartości energetycznej, zawartości białka, węglowodanów oraz tłuszczu;
- oceny organoleptycznej;
- znakowania.

W okresie sprawozdawczym pobrano również 2 próbki zmiotek na obecność szkodników zbożowo-mącznych oraz 34 wymazy sanitarne z powierzchni: blatów, sztućców, talerzy oraz rąk pracowników w związku z wpływaniem zgłoszeń dotyczących wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych.

1.1. Zakłady produkcji żywności

Nadzorem tutejszej Inspekcji objęto 32 zakładów produkujących żywność (23 ocenianych na podstawie arkusza zgodności), w których ogółem przeprowadzono 49 kontroli sanitarnych, w tym 7 interwencyjnych oraz 8 sprawdzających. Wydano 3 decyzje zatwierdzające na nowopowstałe zakłady oraz 2 decyzje zatwierdzające rozszerzenie zakresu prowadzonej działalności.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami podczas przeprowadzonych czynności kontrolnych w zakładach produkujących żywność znajdujących się pod nadzorem tut. Inspekcji wydano nw. decyzje:

- 2 zawieszające prowadzenie działalności w zakresie produkcji i wprowadzania do obrotu handlowego lodów z automatu;
- 4 nakazujących przeprowadzenie skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji wykorzystywanego sprzętu przy produkcji lodów oraz automatu do lodów;
- 9 nakazujących poprawę warunków technicznych zakładu, wyposażenia oraz dokumentacji systemu HACCP;
- 1 umarzającą wszczęcie postępowania administracyjnego w związku ze wcześniejszym usunięciem nieprawidłowości;
- 2 decyzje przedłużające termin wykonania nałożonych obowiązków.

W roku 2025 nałożono 11 mandatów karnych w zakładach produkujących żywność, na łączną kwotę 4700 zł. Stwierdzone nieprawidłowości, za które nakładano mandaty karne dotyczyły:

- niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń oraz wyposażenia zakładów;
- obecności artykułów spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości;
- braku bieżących zapisów wynikających z dokumentacji systemu HACCP;
- niewłaściwego przechowywania artykułów spożywczych;
- braku środków do higienicznego mycia i dezynfekcji rąk
- przechowywania zbędnego sprzętu;
- braku dostępności bieżącej wody w zakładzie.

W okresie sprawozdawczym wniesiono 6 zgłoszeń konsumenckich, z czego 1 po przeprowadzeniu czynności kontrolnych w zakładzie, uznano za zasadne.

Zgłoszenie potwierdzone dotyczyło niewłaściwego stanu sanitarnego zakładu.

Do badań laboratoryjnych pobrano 53 próbki żywności tj.

- 40 próbek lodów z automatu, z których 35 zostało zakwestionowanych. W związku z otrzymanymi wynikami wykonanych oznaczeń liczby bakterii Enteriobacteriaceae, które wskazały na zanieczyszczenia mikrobiologiczne:

- na 2 zakłady, w których pobrano 10 próbek lodów z uwagi na znaczne przekroczenie ww. wskaźników higieny produkcji wydano decyzje nakazujące zaprzestania prowadzenia działalności w zakresie produkcji i wprowadzania do obrotu handlowego lodów z automatu wyprodukowanych w zakładzie do czasu uzyskania prawidłowych wyników badań laboratoryjnych oraz poinformowanie o podjęciu działań korygujących zgodnie z procedurami systemu HACCP, w tym przeprowadzeniu skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji wykorzystywanego sprzętu w celu potwierdzenia, iż zachowane są kryteria higieny produkcji.

Przedsiębiorcy okazali prawidłowe wyniki badań, które potwierdziły, iż zostały spełnione wymagania rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005, str. 1, z późn. zm.);

- na 5 zakładów, w których pobrano 25 próbek lodów ze względu na przekroczenie dopuszczonych wartości wydano decyzje nakazujące przeprowadzenie skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji wykorzystywanego sprzętu przy produkcji lodów oraz automatu do lodów.

Przedsiębiorcy okazali prawidłowe wyniki badań, które potwierdziły, iż zostały zachowane kryteria higieny produkcji lodów z automatu zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005, str. 1, z późn. zm.).

Pozostałe wyniki były zgodne z obowiązującymi przepisami.

- 10 próbek żywności, które przebadano w zakresie mikrobiologicznym tj. wykrywania obecności Salmonella spp. w 25 g., oznaczania przypuszczalnych Bacillus cereus w 1 g., oznaczania liczby Listeria monocytogenes w 1g. Uzyskane wyniki przebadanych próbek były prawidłowe;
- 1 próbkę żywności, którą przebadano w zakresie wykrywania glutenu. Uzyskany wynik przebadanej próbki były prawidłowy;
- 2 próbki sanitarne w kierunku obecności szkodników zbożowo-mącznych. Uzyskane wyniki przebadanych próbek były prawidłowe.

W 2025 r. podczas 2 kontroli ciastkarni i piekarni dokonano pomiaru zawartości związków polarnych w oleju używanym do smażenia m.in. pączków, wyniki pomiarów były zgodne z wymaganiami.

W 2025 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu skierował do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie 1 wniosek o wymierzenie kary pieniężnej, w związku ze stwierdzeniem nieprawidłowości w zakładzie, które dotyczyły:

- prowadzenia działalności w zakresie niezgodnym z wydaną decyzją przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu;
- nieudostępnienia dla klientów informacji dotyczącej wykazu substancji powodujących alergię bądź też reakcję nietolerancji w asortymencie oferowanym do sprzedaży w zakładzie.

1.2. Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, rolniczy handel detaliczny

Pod nadzorem Inspekcji Sanitarnej w Świnoujściu w 2025 r. znajdowało się 2 producentów pierwotnych. Producenci będący pod nadzorem nie dokonują przetwórstwa. Wyprodukowane przez nich plony sprzedawane są w punktach sprzedaży, które znajdują się na Targowisku Miejskim mieszczącym się przy ul. Kołtątaja w Świnoujściu. Przedsiębiorcy w roku 2025 nie prowadzili upraw warzyw ani owoców. W związku z powyższym nie przeprowadzono u nich czynności kontrolnych.

1.3. Produkcja żywności w warunkach domowych

Na terenie nadzorowanym przez tutejszą Inspekcję Sanitarną w roku 2025 znajdowało się 11 producentów żywności w warunkach domowych w następującym zakresie:

- produkcji ciast kruchych, biszkoptów, bez i tortów na indywidualne zamówienie klientów z odbiorem osobistym, z wykorzystaniem jaj naświetlonych oraz artykułów suchych niskiego ryzyka;
- produkcji tortów, ciast, ciasteczek na indywidualne zamówienie klientów;
- przygotowywania kanapek i bułek z gotowych produktów. Sprzedaży w pawilonie spożywczym mieszczącym się przy ul. Wojska Polskiego 55 w Świnoujściu.
- produkcji suplementów diety oraz produkcji olejów spożywczych;
- przygotowywania dań cateringowych (boxów) z gotowych półproduktów;
- produkcji wyrobów garmażeryjnych schłodzonych i mrożonych z odbiorem własnym.

W roku 2025 skontrolowano 3 zakłady w których przeprowadzono 3 kontrole sanitarne ocenione na arkuszu oceny zakładu. W okresie sprawozdawczym wydano 4 decyzje wykreślające zakład z uwagi na złożony wniosek przedsiębiorcy.

W omawianej grupie obiektów w roku 2025 wydano 3 decyzje administracyjne:

- 1 decyzję administracyjną na poprawę warunków sanitarno-technicznych, która dotyczyła nieprawidłowości w zakresie dokumentacji systemu HACCP.;
- 2 decyzje wygaszające w związku ze złożonymi wnioskami o wykreślenie zakładów z Rejestru Zakładów Podlegających Urzędowej Kontroli Organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W wyniku działań nadzorowych w opisywanej grupie nałożono 1 mandat karny na kwotę 500 zł. Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły artykułów spożywczych zamrożonych we własnym zakresie po terminie przydatności do spożycia, bądź bez oznakowania.

Na producentów żywności w warunkach domowych będących pod nadzorem wniesiono 1 zgłoszenie od konsumenta. Zgłoszenie dotyczyło uciążliwych zapachów wydobywających się na klatkę schodową. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych zgłoszenie uznano za niezasadne.

Wszystkie zakłady będące pod nadzorem posiadały wdrożony system HACCP, zawierający zasady Dobrej Praktyki Higienicznej oraz Dobrej Praktyki Produkcyjnej.

1.4. Zakłady obrotu żywnością

W 2025r. nadzorem objęto 90 zakładów obrotu żywnością, w tym 54 sklepy spożywcze, 15 supermarketów, 8 kiosków, 5 aptek, 3 hurtownie, 1 obiekt ruchomy i tymczasowy oraz 4 inne obiekty obrotu żywnością. Przeprowadzono w nich 181 kontroli sanitarnych (55 ocenianych na podstawie arkusza zgodności), w tym 38 kontroli interwencyjnych oraz 46 sprawdzających. Kontrole interwencyjne przeprowadzono w związku ze zgłoszeniami od konsumentów oraz w związku z powiadomieniami w systemie RASFF.

Wydano 11 decyzji zatwierdzających na nowopowstałe zakłady oraz 6 zatwierdzających rozszerzony zakres prowadzonej działalności.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w zakładach obrotu żywnością wydano 23 decyzje administracyjne tj.:

- 2 zawieszające ze względu na obecność śladów bytowania szkodników;
- 12 na poprawę warunków technicznych pomieszczeń, wyposażenia i sprzętów bądź dostosowanie dokumentacji systemu HACCP;
- 4 na zmianę terminu wykonania nałożonych obowiązków;
- 2 na odmowę przedłużenia terminu wykonania obowiązków nałożonych decyzjami administracyjnymi na poprawę warunków technicznych zakładu.
- 1 nakazującą wycofanie z obrotu artykułów spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej, będących po terminie przydatności do spożycia;
- 1 wygaszającą ze względu na zaprzestanie prowadzenia działalności w zakładzie;
- 1 umarzającą wszczęte postępowanie administracyjne na poprawę stanu technicznego obiektu w związku ze wcześniejszym usunięciem nieprawidłowości.

Na osoby odpowiedzialne, właściciele zakładów nałożono 27 mandatów karnych na łączną kwotę 8300 zł. Mandaty karne nakładano za n.w. nieprawidłowości:

- wprowadzanie do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości;
- brak porządku i czystości w zakładach;
- niewłaściwych warunków przechowywania artykułów spożywczych;
- brak aktualnej dokumentacji do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników;
- obecności śladów bytowania szkodników tj. odchodów gryzoni.

W roku sprawozdawczym konsumenci wnieśli 25 zgłoszeń, z czego 10 po przeprowadzeniu czynności kontrolnych uznano za potwierdzone, 9 za niezasadne. W przypadku przeprowadzanych analiz ryzyka pozostałym zgłoszeniom nadano niskie ryzyko, podejmując decyzje o odstąpieniu od czynności kontrolnych bądź wykorzystaniu zgłoszeń w pracy bieżącej.

Zgłoszenia potwierdzone dotyczyły:

- wprowadzania do obrotu artykułów spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej bądź po upływie terminów przydatności do spożycia oraz obecności śladów bytowania szkodników.
- niewłaściwej jakości cukierków tj. obecności śladów bytowania szkodników pod papierkami;
- niewłaściwego stanu sanitarnego- higienicznego zakładu;
- niewłaściwie działającej instalacji wodno-kanalizacyjnej w sklepie
- niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego zakładu, braku odzieży ochronnej oraz palenia papierosów bezpośrednio przy wejściu do zakładu.

Do badań laboratoryjnych pobrano łącznie 120 próbek żywności, w tym 19 w sklepach spożywczych, 84 w supermarketach, 1 w aptece, 14 w hurtowniach oraz 2 próbki w zakładach należących do grupy inne obiekty obrotu żywnością.

Pobrane próbki żywności przebadano w zakresie:

- mikrobiologicznym;
- wykrywania i oznaczania substancji dodatkowych;
- wykrywania mykotoksyn;
- wykrywania zawartości metali;
- oznaczania pozostałości pestycydów;
- wykrywania substancji wzbogacających;
- wykrywania zawartości azotanów;
- oznaczenia pomiaru skażeń promieniotwórczych- zawartości izotopu cezu 137;
- oznaczania zawartości wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych;
- migracji specyficznej: sumy pierwszorzędowych amin aromatycznych;
- odporności na bakterie komensalne i zoonotyczne, Escherichia coli ESBL/AmpC; wytwarzająca karbapenemazy Escherichia coli;
- zanieczyszczeń fizycznych;
- parametrów jętczenia;
- oznaczania witaminy z grupy B (Kwas foliowy);
- oznaczenia witaminy: omega 3, omega 6, omega 9;
- oceny organoleptycznej;
- histaminy i znakowania.

Otrzymano wyniki zgodne z obowiązującymi przepisami.

W omawianym okresie Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu wystąpił do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie z jednym wnioskiem o wymierzenie kary pieniężnej, w związku z rozpoczęciem prowadzenia przez przedsiębiorcę działalności w zakresie niezgodnym z wydana decyzją zatwierdzającą zakład oraz nieprawidłowościami w zakresie znakowania.

1.5. Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego i zamkniętego

Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego

W okresie sprawozdawczym pod nadzorem tutejszej Inspekcji Sanitarnej znajdowało się 355 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym 125 zakładów małej gastronomii oraz 90 zakładów tymczasowych i ruchomych. Ogółem w zakładach tych przeprowadzono łącznie 190 kontroli sanitarnych (103 ocenianych na podstawie arkusza zgodności), w tym 13 interwencyjne oraz 61 sprawdzających. Kontrole interwencyjne przeprowadzono w związku ze zgłoszeniami od konsumentów oraz w związku z powiadomieniami w systemie RASFF.

W roku sprawozdawczym wydano 33 decyzje zatwierdzające dla nowopowstałych zakładów oraz 17 decyzji zatwierdzających rozszerzenie zakresu prowadzonej działalności.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami podczas przeprowadzonych czynności kontrolnych w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego znajdujących się pod nadzorem tut. Inspekcji wydano 27 decyzji administracyjnych tj.:

- 13 nakazujących poprawę warunków sanitarno-technicznych zakładu;
- 4 zmieniające termin wykonania obowiązków nałożonych decyzjami administracyjnymi na poprawę warunków sanitarno - technicznych zakładów;

- 1 wygaszającą wszczęte postępowanie administracyjne w związku z powzięciem informacji o zaprzestaniu prowadzenia działalności przez przedsiębiorcę wobec, którego toczyło się postępowanie administracyjne dotyczące niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego;
- 2 nakazujące wycofanie z obrotu artykułów spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej, będących po terminie przydatności do spożycia bądź nieoznakowanych i zamrożonych we własnym zakresie;
- 7 umarzających wszczęte postępowanie administracyjne w związku ze wcześniejszym usunięciem nieprawidłowości.

Nałożono 59 mandatów karnych na łączną kwotę 20700 zł. Stwierdzone nieprawidłowości, za które nakładano mandaty karne najczęściej dotyczyły:

- braku utrzymania czystości i porządku w pomieszczeniach należących do zakładu;
- braku środków czystości do higienicznego mycia rąk;
- braku aktualnej dokumentacji do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników;
- braku bieżących zapisów wynikających z dokumentacji systemu HACCP oraz GMP/GHP;
- braku zachowanej segregacji asortymentowej w urządzeniach chłodniczych;
- przechowywania artykułów spożywczych w warunkach niezgodnych z zaleceniami producenta;
- wprowadzania do obrotu handlowego artykułów spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia, nieoznakowanych i mrożonych we własnym zakresie.

W roku sprawozdawczym konsumenci wnieśli 21 zgłoszeń z czego 8 po przeprowadzeniu czynności kontrolnych uznano za zasadne, natomiast w 5 przypadkach nie potwierdzono ich zasadności.

W przypadku 4 zgłoszeń przeprowadzone analizy ryzyka, nadały im niską kategorię oraz podjęto decyzję o realizacji czynności kontrolnych w ramach bieżącego nadzoru nad zakładami.

Zgodnie z kompetencjami 4 zgłoszenia przekazano do: Komendanta Miejskiego Policji w Świnoujściu, Państwowej Inspekcji Pracy w Szczecinie, Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kamieniu Pomorskim oraz do Wojewódzkiego Inspektoratu Inspekcji Handlowej w Szczecinie.

Zgłoszenia potwierdzone dotyczyły m.in.: niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego zakładu oraz wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych, serwowania posiłków o niewłaściwej jakości zdrowotnej, wykorzystywania do produkcji dań artykułów spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej, braku aktualnej dokumentacji medycznej do celów sanitarno-epidemiologicznych zatrudnionego personelu.

W roku 2025 w zakładach żywienia otwartego pobrano do badań 10 próbek żywności przebadanych w zakresie mikrobiologicznym (wykrywanie obecności Salmonella spp. w 25ml, oznaczanie liczby Listeria Monocytogenes w 1ml). Uzyskano wyniki zgodne z wymaganiami.

W 2025 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu skierował do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie 2 wnioski o wymierzenie kary pieniężnej, w związku ze stwierdzeniem w zakładach nw. nieprawidłowości:

- w przypadku pierwszego podmiotu: braku wykazu substancji powodujących reakcje nietolerancji oraz substancji powodujących alergię występujących w oferowanych do sprzedaży daniach;
- w przypadku kolejnego podmiotu: prowadzenia działalności bez wiedzy i zgody Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu.

Przeprowadzono 6 kontroli, podczas których dokonano pomiaru zawartości związków polarnych w oleju używanym do smażenia potraw. Uzyskano wyniki zgodne z wymaganiami.

Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego

W okresie sprawozdawczym w danej grupie obiektów skontrolowano 40 zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego, przeprowadzając w nich 57 kontroli sanitarnych (29 ocenianych na podstawie arkusza zgodności), w tym 14 kontroli interwencyjnych oraz 11 kontroli sprawdzających. Kontrole interwencyjne przeprowadzono w związku ze zgłoszeniami od konsumentów oraz w związku z powiadomieniami w systemie RASFF.

W roku sprawozdawczym decyzję zatwierdzającą wydano na 1 nowopowstały obiekt.

Wydano 3 decyzje administracyjne, w tym:

- 2 na poprawę warunków sanitarno-technicznych pomieszczeń, wyposażenia zakładów oraz niewłaściwej dokumentacji systemu HACCP bądź brak jej weryfikacji;
- 1 umarzającą wszczęte postępowanie ze względu na usunięcie nieprawidłowości stwierdzonych podczas kontroli w terminie 7 dni od daty otrzymania wszczęcia poprzedzającego wydanie decyzji.

Na przedsiębiorców nałożono 11 mandatów karnych na łączną kwotę 4600 zł. Stwierdzone nieprawidłowości, za które nakładano mandaty karne dotyczyły najczęściej:

- wprowadzania do obrotu handlowego artykułów spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej, po upływie terminu przydatności do spożycia, nieoznakowanych i zamrożonych we własnym zakresie;
- niewłaściwych warunków przechowywania art. spożywczych;
- braku bieżącej czystości i porządku pomieszczeń, sprzętu i wyposażenia;
- niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego zakładu.

W roku sprawozdawczym konsumenci wnieśli 12 zgłoszeń, z czego 4 po przeprowadzeniu czynności kontrolnych w zakładzie uznano za zasadne, a 7 za nie zasadne. Ponadto, po przeprowadzonych analizach, dla 1 zgłoszenia nadano niskie ryzyko, podejmując decyzje o wykorzystaniu zgłoszenia w pracy bieżącej.

Zgłoszenia potwierdzone dotyczyły:

- niewłaściwej jakości artykułów spożywczych oraz niewłaściwego stanu sanitarno - technicznego zakładów;
- wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu posiłku.

W związku z podejrzeniem wystąpienia zatrucia pokarmowego pracownicy sekcji HŻŻiPU wraz z pracownikami Epidemiologii oraz Higieny Komunalnej przeprowadzili czynności kontrolne, podczas których do badań laboratoryjnych pobierano próbki żywności oraz wymazy sanitarne. W omawianej grupie obiektów w roku sprawozdawczym pobrano łącznie 13 próbek żywności oraz 34 wymazy z powierzchni: blatów, talerzy, sztućców oraz rąk pracowników przygotowujących posiłki. W jednym przypadku stwierdzono obecność bakterii z grupy coli w wymazie z rąk pracownika. W przypadku pozostałych próbek nie stwierdzono zanieczyszczeń mikrobiologicznych.

W 2025 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu skierował do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie dwa wnioski o wymierzenie kary pieniężnej, w związku ze stwierdzeniem nw. nieprawidłowości:

- w przypadku pierwszego podmiotu: prowadzenia działalności bez wiedzy i zgody Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu oraz braku wykazu substancji powodujących reakcje nietolerancji oraz substancji powodujących alergię występujących w oferowanych daniach śniadaniowych;
- w przypadku drugiego podmiotu: nie udostępnienia klientom informacji dotyczącej wykazu substancji powodujących alergię bądź też reakcję nietolerancji występujących w oferowanych do konsumpcji daniach śniadaniowych, które w dniu kontroli serwowano w formie bufetu szwedzkiego.

1.6. Środki transportu

W roku 2025 skontrolowano 3 środki transportu oceniając je na podstawie arkusza oceny, nie wydawano decyzji administracyjnych oraz nie nakładano mandatów karnych i nie pobierano próbek żywności do badań laboratoryjnych.

W roku sprawozdawczym wydano 1 decyzję zatwierdzającą dla nowo zgłoszonego środka transportu.

Podczas bieżących kontroli w zakładach produkcji żywności oraz sprzedaży żywności, kontroli poddawano również środki transportu. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzano nieprawidłowości i nie nakładano mandatów. Środki transportu były odpowiednio oznaczone, w sposób trwały na zewnętrznej powierzchni pojazdu, ściany i podłogi wykonane z materiałów łatwych do utrzymania w czystości, umożliwiających przeprowadzanie skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji, skutecznie zabezpieczone przed gryzoniami (drzwi i podłoga szczelne, bez prześwitów). Kierowcy posiadali aktualne orzeczenia lekarskie o stanie zdrowia oraz prowadzili na bieżąco zapisy wynikające z opracowanych instrukcji mycia i dezynfekcji środków transportu.

1.7. Zakłady produkcji i wprowadzania do obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

W okresie sprawozdawczym skontrolowano 1 zakład, w którym przeprowadzono 1 kontrolę. W roku 2025 nie wydano decyzji administracyjnych oraz nie nałożono mandatów karnych.

W ramach urzędowej kontroli, w opisywanej grupie obiektów pobrano do badań laboratoryjnych 1 próbkę materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Próbkę zbadano w kierunku oceny organoleptycznej. Otrzymano wyniki zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ad. III. pkt 2. Jakość zdrowotna środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Jakość zdrowotna krajowych środków spożywczych

W okresie sprawozdawczym od dostawców krajowych pobrano nw. próbki i przebadano, w następującym zakresie:

- mikrobiologicznym, w tym odporności na bakterie komensalne i zoonotyczne, *Escherichia coli* ESBL/AmpC; wytwarzającą karbapenemazy *Escherichia coli* 66 próbek żywności. Dodatkowo 4 produkty oceniono w zakresie oceny organoleptycznej i znakowania. Uzyskano wyniki zgodne z wymaganiami;
- zawartości metali, oceny organoleptycznej oraz znakowania 7 próbek żywności, Otrzymywano wyniki zgodne z wymaganiami;
- oznaczania pozostałości pestycydów 7 próbek żywności, z czego 2 dodatkowo oceniono w zakresie oceny znakowania, uzyskano wyniki zgodne z wymaganiami;
- wykrywania i oznaczania substancji dodatkowych, oceny organoleptycznej oraz znakowania 5 próbek żywności, uzyskiwano wyniki zgodne z wymaganiami;
- oznaczania substancji wzbogacających, oceny organoleptycznej i znakowania 1 próbkę żywności, uzyskano wyniki zgodne z wymaganiami;
- wykrywania zanieczyszczeń fizycznych i oceny organoleptycznej 1 próbkę żywności, uzyskano wyniki zgodne z wymaganiami;
- parametrów jętczenia, oceny organoleptycznej i znakowania 1 próbkę żywności, otrzymano wyniki zgodne z wymaganiami;
- zawartości izotopu cezu 137 1 próbkę żywności, uzyskano wyniki zgodne z wymaganiami;
- zawartości witaminy B oraz znakowania 1 próbkę żywności, uzyskano wyniki zgodne z deklaracją producenta oraz wymaganiami;
- zawartości kwasów omega 3-6-9, oceny organoleptycznej oraz znakowania 1 próbkę żywności, uzyskano wyniki zgodne z deklaracją producenta oraz wymaganiami;
- oznaczania wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych: benzo(a)antracenu, benzo(b)fluorantenu, benzo(a)pirenu, chryzenu, sumy 4 WWA oraz znakowania 2 próbki żywności, uzyskiwano wyniki zgodne z wymaganiami;
- oznaczania zawartości azotanów, oceny organoleptycznej oraz znakowania 2 próbek żywności, uzyskiwano wyniki zgodne z wymaganiami;
- oceny znakowania 1 próbki żywności, przeprowadzonej przez pracowników PPIS w Świnoujściu. W wyniku dokonanej oceny stwierdzono iż etykieta z art. 9 ust. 1 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, według którego powinna zawierać nazwę żywności, wykaz składników i alergenów, ilość netto żywności, ilość określonych składników, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania i sposób użycia, nazwę producenta, zawierała dane szczegółowe w odniesieniu do preparatów początkowego żywienia niemowląt zgodnie z art. 6 ust. 1 ust. 2 Rozporządzenia Delegowanego Komisji (UE) 2016/127 z dnia 25 września 2015 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 609/2013 w odniesieniu do szczegółowych wymogów dotyczących składu preparatów do początkowego żywienia niemowląt i preparatów do dalszego żywienia niemowląt oraz informacji na ich temat, a także w odniesieniu do informacji dotyczących żywienia niemowląt i małych dzieci. Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne

zostały użyte w sposób poprawny, zgodny z Rozporządzeniem (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności. Etykieta ocenianego produktu, została zaprojektowana w taki sposób, aby nie zniechęcać do karmienia piersią oraz nie wprowadzała w błąd, nie przypisywała żywności właściwości zapobiegania chorobom ludzkim lub leczenia co uznano za zgodne z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 609/2013 z dnia 12 czerwca 2013 r. w sprawie żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci oraz żywności specjalnego przeznaczenia medycznego.

- oznaczania zawartości histaminy w 9 próbkach żywności. Ponadto 1 produkt oceniono w kierunku oceny organoleptycznej, uzyskano wyniki zgodne z wymaganiami;

Od producentów będących pod nadzorem PPIS w Świnoujściu do badań laboratoryjnych pobrano i przebadano próbki żywności w nw. zakresie:

- mikrobiologicznym 63 próbki żywności

W związku z otrzymanymi wynikami wykonanych oznaczeń liczby bakterii Enteriobacteriaceae, które wskazały na zanieczyszczenia mikrobiologiczne, w 35 próbkach lodów z automatu podjęto następujące działania:

- na 2 zakłady, w których pobrano 10 próbek lodów z uwagi na znaczne przekroczenie ww. wskaźników higieny produkcji wydano decyzje nakazujące zaprzestania prowadzenia działalności w zakresie produkcji i wprowadzania do obrotu handlowego lodów z automatu wyprodukowanych w zakładzie do czasu uzyskania prawidłowych wyników badań laboratoryjnych oraz poinformowanie o podjęciu działań korygujących zgodnie z procedurami systemu HACCP, w tym przeprowadzeniu skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji wykorzystywanego sprzętu w celu potwierdzenia, iż zachowane są kryteria higieny produkcji.

Przedsiębiorcy okazali prawidłowe wyniki badań, które potwierdziły, iż zostały spełnione wymagania rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005, str. 1, z późn. zm.);

- na 5 zakładów, w których pobrano 25 próbek lodów ze względu na przekroczenie dopuszczonych wartości wydano decyzje nakazujące przeprowadzenie skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji wykorzystywanego sprzętu przy produkcji lodów oraz automatu do lodów.

Przedsiębiorcy okazali prawidłowe wyniki badań, które potwierdziły, iż zostały zachowane kryteria higieny produkcji lodów z automatu zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005, str. 1, z późn. zm.).

Ponadto, w przypadku 3 artykułów spożywczych dokonano również oceny organoleptycznej, otrzymywano wyniki zgodne z wymaganiami;

- wykrywania obecności glutenu, oceny znakowania 1 próbkę żywności. W powyższym zakresie otrzymywano wyniki zgodne z wymaganiami;

- wartości odżywczej tj. wartości energetycznej, zawartości białka, węglowodanów oraz tłuszczu 1 próbkę posiłku obiadowego tj. „Posiłek obiadowy dwudaniowy z dnia 01.12.2025 r. – dieta podstawowa”. Próbkę pobrano w bloku żywienia w szpitalu tj. w zakładzie, do którego są dostarczane posiłki produkowane w obiekcie będącym pod nadzorem PPIS w Świnoujściu. W związku z otrzymanym sprawozdaniem z badań prowadzone jest postępowanie, mające na celu ocenę sposobu żywienia.

Jakość zdrowotna środków spożywczych pochodzących z importu

W okresie sprawozdawczym z importu do badań laboratoryjnych pobrano i przebadano nw. próbki:

- 1 próbkę żywności w zakresie zawartości metali, oceny organoleptycznej oraz znakowania, otrzymano wyniki zgodne z wymaganiami;

- 9 próbek żywności w kierunku oznaczania pozostałości pestycydów, otrzymano wyniki zgodne z wymaganiami;
- 2 próbki żywności w ramach wykrywania i oznaczania substancji dodatkowych, oceny organoleptycznej oraz znakowania, uzyskiwano wyniki zgodne z wymaganiami;
- 1 próbkę żywności w kierunku wykrywania mykotoksyn: aflatoksyny B1, aflatoksyny B2, aflatoksyny G1, aflatoksyny G2, sumy 4 aflatoksyn, oceny organoleptycznej oraz znakowania, uzyskano wyniki zgodne z wymaganiami;
- 1 próbkę żywności na zawartości witaminy B oraz znakowania, uzyskano wyniki zgodne z deklaracją producenta oraz wymaganiami;
- 9 próbek żywności w kierunku oznaczania zawartości histaminy. Ponadto 1 produkt oceniono w kierunku oceny organoleptycznej i znakowania. Uzyskano wyniki zgodne z wymaganiami;
- 1 próbkę żywności w zakresie odporności na bakterie komensalne i zoonotyczne, *Escherichia coli* ESBL/AmpC; wytwarzającą karbapenemazy *Escherichia coli*, uzyskano wyniki zgodne z wymaganiami.

Jakość zdrowotna materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

W związku z otrzymaniem harmonogramów transportu od Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie pobrano i przebadano w zakresie:

- oceny organoleptycznej 1 próbkę materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością. W powyższym zakresie uzyskano wyniki zgodne z wymaganiami;
- migracji specyficznej pierwszorzędowych amin aromatycznych do 3% kwasu octowego oraz sumy migracji amin 1 próbkę materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością. W powyższym zakresie uzyskano wyniki zgodne z wymaganiami.

Badania sanitarne wykonane w 2025 r.:

W 2025 r. pobrano do badań 2 próbki sanitarne, które przebadano w kierunku wykrywania obecności szkodników zbożowo-mącznych. W obu przypadkach nie stwierdzono obecności żywych szkodników i ich pozostałości.

Ponadto, w okresie sprawozdawczym pobrano 34 wymazy sanitarne z powierzchni: blatów, talerzy, sztućców oraz rąk pracowników przygotowujących posiłki w związku z wpłynięciem zgłoszeń dotyczących wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych. W jednym przypadku stwierdzono obecność bakterii z grupy coli w wymazie z rąk pracownika. W przypadku pozostałych próbek nie stwierdzono zanieczyszczenia mikrobiologicznego.

Ad. III. pkt 3. Suplementy diety, żywność dla określonych grup odbiorców i żywność wzbogacana

W 2025r. w ramach nadzoru nad suplementami diety, żywnością dla określonych grup, żywnością wzbogacaną oraz nową żywnością przeprowadzono łącznie 54 kontrole, w tym 1 w ramach nadzoru nad sprzedażą przez Internet. W trakcie czynności kontrolnych przeprowadzonych w zakładach skontrolowano warunki i sposób przechowywania oraz terminy przydatności do spożycia suplementów diety. Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono. Wprowadzane do obrotu w/w środki umieszczane były na wydzielonych regałach, przechowywane zgodnie z zaleceniami producenta, w opakowaniach nieuszkodzonych. Posiadały aktualne terminy przydatności do spożycia.

W okresie sprawozdawczym dokonywano analiz internetowych portali aukcyjnych: allegro, allegrolokalnie i olx, w celu sprawdzenia, czy przedsiębiorcy z nadzorowanego terenu nie wprowadzają produktów ujętych w pismach otrzymanych od Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie.

W ramach bieżącego nadzoru nad sprzedażą na odległość środków spożywczych, którym przypisywane są właściwości lecznicze dokonywano przeglądów stron internetowych, celem sprawdzenia, czy przedsiębiorcy wprowadzają do sprzedaży suplementy diety na terenie nadzorowanym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu. W przedmiotowych sprawach nawiązywano współpracę z podmiotami będącymi właścicielami portali aukcyjnych tj. allegro, allegrolokalnie oraz olx, którzy udostępniali dane sprzedających, umożliwiając przeprowadzenie czynności kontrolnych. W 1 przypadku stwierdzono wprowadzanie do obrotu suplementu diety bez wiedzy i zgody PPIS w Świnoujściu. W wyniku przeprowadzonego postępowania wyjaśniającego ustalono, iż produkt w rzeczywistości wprowadzany był do obrotu na terenie miasta Warszawy. W związku z powyższym sprawę przekazano do PPIS w m. st. Warszawie.

W powyższym zakresie przeprowadzono 1 kontrolę w trakcie, której stwierdzono, iż sprzedaż miała charakter okazjonalny. Z uwagi na brak ciągłości działań oraz stopnia organizacji pouczono sprzedającego o konieczności uzyskania zgody PPIS w Świnoujściu do prowadzenia działalności w zakresie sprzedaży środków spożywczych, w tym sprzedaży na odległość.

W 2025 r. w ramach nadzoru nad suplementami diety, żywnością dla określonych grup, środkami spożywczymi wzbogacanymi witaminami lub składnikami mineralnymi oraz nową żywnością, nie nakładano mandatów karnych oraz nie wydawano decyzji administracyjnych. Do tutejszej Inspekcji Sanitarnej wpłynęły dwa powiadomienia RASFF dotyczące w/w kategorii żywności:

- nr #804747 – dotyczące stwierdzenia obecności *Salmonella* spp. w 1 z 5 próbek suplementu diety pn. „Błonnik”;
- nr #787180 – dotyczące obecności *Salmonella* spp. w suplementie diety pn. „Herbatka ziołowa Morwa biała”.

W obu przypadkach w wyniku czynności kontrolnych w zakładach ujętych w listach dystrybucyjnych, nie stwierdzono kwestionowanych produktów.

W okresie sprawozdawczym w ramach urzędowej kontroli żywności pobrano do badań laboratoryjnych następujące suplementy diety, środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz środki spożywcze wzbogacane witaminami lub składnikami mineralnymi:

- „Kwas foliowy 400µg suplement diety”. Przeprowadzono badania w zakresie zawartości witaminy z grupy B: kwasu foliowego oraz znakowania. Uzyskano wyniki zgodne z deklaracją producenta oraz wymaganiami.

- „Folic Acid”. Przeprowadzono badania w zakresie oznaczania zawartości witaminy z grupy B: kwasu foliowego oraz znakowania. Uzyskano wyniki zgodne z deklaracją producenta oraz wymaganiami.

- „OMEGA 3-6-9 STRONG”. Przeprowadzono badania w zakresie oznaczania zawartości kwasów omega 3-6-9, oceny organoleptycznej oraz znakowania. Uzyskano wyniki zgodne z deklaracją producenta oraz wymaganiami.

- „Kaszka ryżowa banan. Po 6 miesiącu”. Przeprowadzono badania w zakresie azotanów, oceny organoleptycznej oraz znakowania. Uzyskano wyniki zgodne z wymaganiami.

- „Risotto z marchewką i indykiem po 7 miesiącu”. Przeprowadzono badania w zakresie oznaczania zawartości metali: ołów, kadm, arsen całkowity, arsen nieorganiczny, nikiel, rtęć, oceny organoleptycznej oraz znakowania. Uzyskano wyniki zgodne z wymaganiami.

- „Kaszka ryżowa banan. Po 6 miesiącu”. Przeprowadzono badania w zakresie azotanów, oceny organoleptycznej oraz znakowania. Uzyskano wyniki zgodne z wymaganiami.

W 2025 roku przedstawiciele PPIS w Świnoujściu ocenili znakowanie następujących suplementów diety, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz środków spożywczych wzbogaczonych witaminami lub składnikami mineralnymi tj.

- „Kwas foliowy 400µg suplement diety” oraz „Folic Acid”

Etykiety w/w próbek były czytelne dla konsumentów, posiadały oznakowanie w języku polskim oraz były zgodne z obowiązującymi przepisami prawa w tym z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (EU) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. oraz Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 09.10.2007 w sprawie składu i oznakowania suplementów diety oraz Rozporządzeniem (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności.

- „mleko początkowe od urodzenia”. Etykieta pobranej próbki była zgodna z art. 9 ust. 1 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (EU) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, według którego powinna zawierać nazwę żywności, wykaz składników i alergenów, ilość netto żywności, ilość określonych składników, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania i sposób użycia, nazwę producenta, zawierała dane szczegółowe w odniesieniu do preparatów początkowego żywienia niemowląt zgodnie z art. 6 ust. 1 ust. 2 Rozporządzenia Delegowanego Komisji (UE) 2016/127 z dnia 25 września 2015 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 609/2013 w odniesieniu do szczegółowych wymogów dotyczących składu preparatów do początkowego żywienia niemowląt i preparatów do dalszego żywienia niemowląt oraz informacji na ich temat, a także w odniesieniu do informacji dotyczących żywienia niemowląt i małych dzieci. Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne zostały użyte w sposób poprawny, zgodny z Rozporządzeniem (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności. Etykieta ocenianego produktu, została zaprojektowana w taki sposób, aby nie zniechęcać do karmienia piersią oraz nie wprowadzała w błąd, nie przypisywała żywności właściwości zapobiegania chorobom ludzkim lub leczenia co uznano za zgodne z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 609/2013 z dnia 12 czerwca 2013 r. w sprawie żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci oraz żywności specjalnego przeznaczenia medycznego.

Ad. III. pkt 4. Wzmoczony nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego w sezonie letnim

W sezonie letnim 2025r. skontrolowano ogółem 59 zakładów należących do następujących grup tj.: 12 wytwórni lodów i automatów do lodów, 42 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym 22 zakłady małej gastronomii, 5 bloków żywienia w domach wczasowych, w tym 1 stołówkę w obiekcie kolonijno-wczasowym.

W sezonie letnim 2025r. skontrolowano ogółem 59 zakładów należących do następujących grup tj.: 12 wytwórni lodów i automatów do lodów, 42 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym 22 zakłady małej gastronomii, 5 bloków żywienia w domach wczasowych, w tym 1 stołówkę w obiekcie kolonijno-wczasowym.

W ramach bieżącego nadzoru w okresie letnim w 2025r. przeprowadzono łącznie 72 kontrole, w tym 9 interwencyjnych w następujących grupach obiektów:

- Wytwórnice lodów i automaty do lodów – 14 kontroli, w tym 3 interwencyjne;
- Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego – 26 kontroli, w tym 3 interwencyjne;
- Zakłady małej gastronomii – 25 kontroli, w tym 1 interwencyjną;
- Bloki żywienia w domach wczasowych – 6 kontroli, w tym 2 interwencyjne;
- Stołówki w obiektach kolonijno-wczasowych – 1 kontrolę.

W okresie letnim nałożono ogółem 22 mandaty karne na łączną kwotę 8400 zł. Najczęściej stwierdzone nieprawidłowości przy nakładaniu mandatów karnych to:

- brak czystości i porządku w pomieszczeniach należących do zakładu oraz niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny wyposażenia;
- niewłaściwe warunki przechowywania artykułów spożywczych;

- mrożenie art. spożywczych we własnym zakresie, w tym mięsa świeżego bez oznakowania;
- wprowadzanie do obrotu art. spożywczych po terminie przydatności do spożycia;
- brak aktualnych zapisów wynikających z opracowanej dokumentacji HACCP;
- nieaktualna dokumentacja do celów sanitarno- epidemiologicznych zatrudnionego personelu.

W okresie wzmożonego ruchu turystycznego podczas czynności kontrolnych pobrano do badań laboratoryjnych próbki lodów w 3 zakładach tj. 15 próbek lodów z automatu, które zakwestionowano ze względu na obecność bakterii: *Enteriobacteriaceae* wskazujących na zanieczyszczenia mikrobiologiczne podczas produkcji. Wobec przedsiębiorców prowadzono postępowania administracyjne mające na celu doprowadzenie jakości produkowanych lodów do wymagań zgodnych z przepisami prawa. W związku z powyższym wydano:

- 1 decyzję unieruchomienia części zakładu nakazującą wstrzymanie produkcji i wprowadzania do obrotu handlowego lodów z automatu;
- 2 decyzje nakazujące przeprowadzenie skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów ze względu na niewielkie obniżenie kryterium higieny podczas produkcji.

W okresie sezonu letniego do tutejszej Inspekcji wpłynęło 9 zgłoszeń wniesionych przez konsumentów, które po przeprowadzeniu czynności kontrolnych w 5 przypadkach uznano za potwierdzone.

Zarzuty wniesionych zgłoszeń, które uznano za potwierdzone, dotyczyły m.in.:

- niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego zakładu i wyposażenia, braku przestrzegania zasad higieny przy przygotowywaniu posiłków;
- wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu dań na bazie surowców rybnych;
- serwowania posiłków o niewłaściwej jakości;
- braku zachowania higieny przy sprzedaży gofrów.

W odniesieniu do roku poprzedniego, w sezonie letnim 2025 r. stan sanitarno-techniczny zakładów uległ poprawie, co przełożyło się na wydanie mniejszej ilości decyzji administracyjnych na poprawę stanu technicznego. Jednakże pomimo prowadzonych działań edukacyjnych przed sezonem letnim w zakresie obowiązujących wymagań higienicznych i zdrowotnych stwierdzano brak znajomości prawa żywnościowego, co miało wpływ na zły stan sanitarny zakładów. W związku z powyższym nałożono 22 mandaty karne na łączną kwotę 8400 zł. Kontrole wykazały, iż najczęściej stwierdzaną nieprawidłowością było wprowadzanie do obrotu handlowego artykułów spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia, nieoznakowanych i mrożonych we własnym zakresie. W związku z utrzymującym się odsetkiem zakładów niespełniających wymagań higieniczno-sanitarnych oraz stwierdzanymi nieprawidłowościami, przeprowadzona analiza ryzyka potwierdziła konieczność utrzymania zintensyfikowanego nadzoru nad małą gastronomią oraz zakładami zbiorowego żywienia w roku kolejnym.

Ad. III. Pkt 5. System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Pasmach – RASFF

W 2025 r. w ramach systemu wczesnego ostrzegania o niebezpiecznych produktach żywnościowych otrzymano następujące powiadomienia:

- nr #733039 – dotyczące barwników spożywczych zawierających niedozwolony do stosowania w żywności ditlenek tytanu (E171);
- nr #736027 – dotyczące przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu (NDP) sumy alkaloidów pirolizydynowych w suszonym oregano;
- nr #734063 – dotyczące przekroczenia NDP sumy 35 alkaloidów pirolizydynowych w majeranku otartym;
- nr #730565 – dotyczące przekroczenia NDP pozostałości chloropiryfosu w brukselce;

- nr #734791 – dotyczące przekroczenia NDP sumy alkaloidów pirolizydynowych w produkcie pn. „Herbatka ekspresowa fix – pokrzywa”;
- nr #740657 – dotyczące stwierdzenia obecności *Salmonella spp.* na powierzchni skorupki jaj spożywczych w 1 z 5 zbadanych próbek;
- nr #727711 – dotyczące przekroczenia NDP dla 4 wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA) w produkcie pn. „Jarmuż sproszkowany bio – Organic Kale Powdered”;
- nr #734382 – dotyczące przekroczenia NDP alkaloidów pirolizydynowych w suszonym oregano;
- nr #755532 – dotyczące przekroczenia NDP kadmu w ostropestzie plamistym mielonym;
- nr #757981 – dotyczące przekroczenia NDP cyjanków w produkcie pn. „Ien złoty”;
- nr #758948 – dotyczące stwierdzenia nietypowego wyglądu produktu, tj. objawów zepsucia i zapleśnienia, w orzechach laskowych oraz w produkcie pn.: „mieszanka studencka”;
- nr #771104 – dotyczące stwierdzenia składnika nieautoryzowanej nowej żywności (*Clitoria ternatea L.*) w herbatkach sprzedawanych za pośrednictwem Internetu;
- nr #762923 – dotyczące stwierdzenia obecności glutenu w kwasach chlebowych pochodzących z Polski;
- nr #777871 – dotyczące obecności salinomycyny w jajach konsumpcyjnych;
- nr #767802 – dotyczące obecności niedozwolonych dodatków do żywności (E407, E410 i E412) w produkcie pn. „Konjac jelly strip YOUER”;
- nr #790701 – dotyczące przekroczenia NDP pozostałości chloropiryfosu w goździkach;
- nr #787180 – dotyczące obecności *Salmonella spp.* w suplemencie diety pn. „Herbatka ziołowa Morwa biała” oraz w produkcie pn. „Zioła Mnicha na cukier”;
- nr #789625 – dotyczące przekroczenia NDP sumy alkaloidów pirolizydynowych w herbatce ziołowej – ostropest plamisty;
- nr #791233 – dotyczące stwierdzenia niewłaściwych cech organoleptycznych, tj. obcego, chemicznego zapachu, nieakceptowalnego w rodzajkach sułtańskich;
- nr #793232 – dotyczące przekroczenia NDP aflatoksyny B1 oraz sumy aflatoksyn w orzechach laskowych;
- nr #804747 – dotyczące stwierdzenia obecności *Salmonella spp.* w 1 z 5 próbek suplementu diety pn. „Błonnik”;
- nr #793028 – dotyczące przekroczenia NDP kadmu w orzechach pini.

W związku z otrzymanymi powiadomieniami przeprowadzono łącznie 27 czynności kontrolnych dotyczących wprowadzania do obrotu środków spożywczych, które mogłyby stwarzać zagrożenie dla zdrowia i życia konsumentów. W przypadkach stwierdzenia obecności w obrocie produktów objętych powiadomieniami przedsiębiorcy podejmowali działania zgodnie z obowiązującą procedurą wycofywania z obrotu środków spożywczych niespełniających wymagań jakości zdrowotnej. W większości przypadków przedsiębiorcy byli wcześniej informowani przez dystrybutorów i dokonywali wycofania zakwestionowanych artykułów we własnym zakresie, zgodnie z obowiązującymi w zakładach procedurami systemu HACCP. Przedsiębiorcy posiadali dokumentację potwierdzającą wycofanie z obrotu produktów będących przedmiotem powiadomień.

Ad. III. pkt 6. Obrót grzybami i przetwórstwo grzybów oraz zatrucia pokarmowe.

Terytorialny zasięg nadzoru Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Świnoujściu pokrywa się z granicami miasta. Są to tereny w dużym stopniu zurbanizowane z niewielkimi terenami leśnymi leżącymi w granicach Portu Handlowego lub Portu Marynarki Wojennej, z ograniczonym dostępem dla osób

postronnych. Z tego powodu na terenie Świnoujścia praktycznie nie zachodzi zjawisko zbiórki grzybów wolno rosnących, a tym samym nie możemy mówić o faktycznie występującym sezonie grzybowym. Na terenie objętym nadzorem nie występują punkty skupu grzybów.

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Świnoujściu w swoim zakresie udziela pomocy merytorycznej w dostępie do dwóch klasyfikatorów grzybów. W roku 2025 w okresie przebiegu sezonu grzybowego tj. od dnia 01.09 do 25.10.2025 r. zgłosiły się 4 osoby w celu sklasyfikowania dostarczonych grzybów.

Na Targowisku Miejskim „Zielony Rynek Pod Zegarem” mieszczącym się przy ul. Kołłątaja w Świnoujściu przeprowadzono 3 kontrole w zakresie sprzedaży grzybów. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono sprzedaży grzybów świeżych i suszonych na terenie targowiska, nie pobierano do badań próbek grzybów.

W zakładach żywienia otwartego oraz zamkniętego wykorzystywano pieczarki świeże oraz grzyby suszone z atestami, kupowane w hurtowniach.

Na tablicy ogłoszeń, stronie internetowej oraz w mediach społecznościowych Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej zamieszczono informacje o godzinach dostępności klasyfikatorów grzybów oraz informacje dotyczące podstawowych zasad bezpiecznego grzybobrania, postępowania przy podejrzeniu zatrucia grzybami oraz zasady wprowadzania grzybów świeżych do obrotu handlowego.

WNIOSKI Sekcji HŻŻiPU

W sekcji HŻŻiPU nadzór sanitarny nad obiektami żywności, żywienia i przedmiotami użytku, materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością oraz produktami kosmetycznymi sprawowało 5 osób. Biorąc pod uwagę bezpieczeństwo i zakres przeprowadzanych kontroli, przeprowadzano je w zespołach 2 - osobowych.

W roku 2025 skontrolowano 290 obiektów, w których przeprowadzono łącznie 484 kontrole sanitarne. Dodatkowo w związku ze sprawowanym nadzorem nad produktami kosmetycznymi przeprowadzono 6 kontroli w zakładach obrotu produktami kosmetycznymi oraz 1 kontrolę w zakładzie wytwarzającym i konfekcjonującym produkty kosmetyczne. Ponadto, w ramach prowadzonego nadzoru w roku 2025 wykonano 22 kontrole wspólnie z innymi działami jako dział towarzyszący oraz 13 kontroli w obiektach spoza rejestru Sekcji HŻŻiPU.

Skontrolowane zostały obiekty z nw. kategorii zakładów:

- obrotu żywnością tj. supermarkety, sklepy spożywcze, kioski, apteki, magazyny hurtowe, inne zakłady obrotu;
- produkcji: zakłady garmażeryjne, wytwórnie lodów, automaty do lodów, piekarnie i ciastkarnie, producenci pierwotni, inne wytwórnie żywności;
- żywienia zbiorowego otwartego, w tym zakłady małej gastronomii oraz obiekty ruchome i tymczasowe;
- żywienia zbiorowego zamkniętego: stołówki w domach wczasowych, bloki żywienia w szpitalach, w sanatoriach, placówkach oświatowych oraz innych zakładach żywienia;
- miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością;
- obrotu produktami kosmetycznymi.

Przy opracowywaniu harmonogramu nadzoru nad obiektami na rok 2025 uwzględniono wyniki kontroli przeprowadzonych w latach poprzednich. Zaplanowano przede wszystkim kontrole zakładów o najwyższym stopniu zagrożenia, zgodnie z wymaganą częstotliwością nadzoru wynikającą z przypisanej kategorii ryzyka, a także objęto nadzorem obiekty niekontrolowane w roku 2024. W planowaniu wzięto pod uwagę również liczbę pracowników zatrudnionych w Sekcji Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Świnoujściu.

Po dokonaniu analizy realizacji „Harmonogramu nadzoru nad obiektami na rok 2025” ustalono, że:

- zaplanowano nadzór nad 200 obiektami;

- skontrolowano 160 obiektów, co stanowi 80% założonego planu.

Pozostałych obiektów nie poddano kontroli z uwagi na ich zamknięcie lub zaprzestanie działalności. Biorąc pod uwagę realizację planu z uwzględnieniem obiektów wykreślonych i nieczynnych, Sekcja HŻŻiPU osiągnęła 100% wykonania planu kontroli na rok 2025.

W 2025r. w obiektach żywieniowych przeprowadzono 497 kontroli sanitarnych, w tym 337 kontroli poza planowych, które związane były z:

- otrzymywaniem zgłoszeń interwencyjnych od konsumentów oraz powiadomień alarmowych w systemie RASFF;
- wpływem wniosków o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz o dokonanie zmian w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej;
- poborem próbek żywności;
- przeprowadzaniem kontroli sprawdzających wykonanie obowiązków nałożonych decyzjami administracyjnymi oraz usunięcia nieprawidłowości opisanych w protokole kontroli.

Ponadto, każdorazowo po otrzymaniu interwencji konsumenckich dotyczących zaobserwowanych nieprawidłowości, pracownicy sekcji niezwłocznie przeprowadzili postępowanie wyjaśniające, które obejmowało szereg czynności urzędowych, w tym:

- analizę ryzyka,
- czynności kontrolne w zakładach,
- pobór próbek do badań,
- pobór wymazów sanitarnych z powierzchni np. talerzy lub z dłoni personelu.

Na właścicieli zakładów oraz ich kierowników w okresie sprawozdawczym nałożono 112 mandatów na łączną kwotę 399000 zł., w tym 4 na łączną kwotę 1600 nałożone na kontrolowanych spoza rejestru. W porównaniu do roku 2024 wystawionych zostało o 14 mandatów mniej, lecz na kwotę wyższą o 2600 zł.

W sezonie letnim 2025r. z uwagi na specyfikę terenu działania tutejszej Inspekcji Sanitarnej obejmującą obszar wybrzeża, zwiększona została liczba i częstotliwość kontroli w obiektach usytuowanych w pasie nadmorskim. Wzmożono głównie nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego otwartego, w tym zakładach małej gastronomii, zakładach żywienia zamkniętego oraz zakładach produkujących lody z automatu. Skontrolowano ogółem 59 zakładów należących do następujących grup tj.: 12 wytwórni lodów i automatów do lodów, 42 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym 22 zakłady małej gastronomii, 5 bloków żywienia w domach wczasowych, w tym 1 stołówkę w obiekcie kolonijno-wczasowym.

W toku prowadzonych czynności kontrolnych szczególną uwagę zwracano na stopień wdrożenia obowiązków wynikających z art. 16, 17 i 18 rozporządzenia (WE) Nr 178/2002, art. 44 ust. rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011, rozporządzenia (WE) Nr 882/2004 oraz par.19 Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia z 2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych.

W okresie sprawozdawczym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu wystąpił z 4 wnioskami o wymierzenie kary pieniężnej do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie w związku z brakiem wykazu substancji powodujących alergię bądź też reakcję nietolerancji.

W 2025 roku nadal obserwowano tendencję wzrostową liczby zakładów objętych urzędową kontrolą żywności prowadzoną przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej. W porównaniu z rokiem poprzednim wydano 49 decyzji zatwierdzających dla nowo powstałych podmiotów działających w tym obszarze.

Stan techniczny obiektów zlokalizowanych w pasie nadmorskim uległ poprawie, co przełożyło się na zmniejszenie liczby decyzji administracyjnych – o 31% w stosunku do roku 2024. Mimo zauważalnych postępów, u przedsiębiorców nadal brakowało wystarczającej wiedzy dotyczącej obowiązujących

wymagań higienicznych i zdrowotnych oraz przepisów prawa żywnościowego, co miało bezpośredni wpływ na ocenę stanu sanitarnego kontrolowanych zakładów.

Zjawisko to wynikało przede wszystkim z dużej rotacji podmiotów prowadzących działalność – często są to przedsiębiorcy niedoświadczeni, działający jedynie sezonowo. Dodatkowym utrudnieniem była duża jednorazowa liczba konsumentów, a także trudna sytuacja na rynku pracy przejawiająca się rosnącymi wynagrodzeniami przy jednoczesnym niedoborze pracowników o odpowiednich kwalifikacjach.

IV. Jakość wody przeznaczonej do spożycia oraz wody użytkowej

1. Infrastruktura zaopatrzenia ludności w wodę

Miasto Świnoujście zaopatrywane jest przez 2 systemy zaopatrzenia w wodę o wielkości produkcji wody 1000 – 10000 m³/h: Granica-Wydrzany (lewobrzeżna część miasta Świnoujście) i Odra-Przytór-Wydmy (prawobrzeżna część miasta Świnoujście).

2. Nadzór nad jakością wody do spożycia

W 2025 roku na terenie miasta Świnoujście Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu pobrał 34 próbki wody w ramach kontroli urzędowej, z czego;

- 23 próbki wody zgodnie z harmonogramem poboru próbek wody;
- 10 próbek w związku z zatruciem pokarmowym w dwóch obiektach;
- 1 próbkę ze względu na badanie zawartości Cezu w wodzie.

Zakład Wodociągów i Kanalizacji w Świnoujściu pobrał 159 próbek wody w ramach kontroli wewnętrznej, z czego:

- 34 próbki wody zgodnie z harmonogramem;
- 4 próbki w związku z przekroczeniami parametrów jakości, związanych z poborem próbek wody na zlecenie wewnętrznych wydziałów ZWiK Świnoujście wynikających z awarii,
- 121 próbek wody związanych z przerwami w dostawie wody, pracach na ujęciach wody oraz rurociągach.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu prowadził następujące postępowania administracyjne:

- wydał decyzję administracyjną stwierdzającą brak przydatności wody do spożycia ze względu na obecność enterokoków kałowych w systemie zaopatrzenia w wodę „Odra-Przytór Wydmy”;
- wydał decyzję administracyjną stwierdzającą brak przydatności wody do spożycia ze względu na obecność bakterii grupy coli oraz decyzję wygaszającą na właściciela obiektu noclegowego w związku z zatruciem pokarmowym;
- wydał decyzję administracyjną opiniującą zastosowanie urządzenia do dezynfekcji wody promieniami UV: PROTEC LP AW 4500 na instalacji technologicznej stacji uzdatniania wody, po filtrach otwartych, przed zbiornikami retencyjnymi na Stacji Uzdatniania Wody „Odra” zlokalizowanej przy ul. Wrzosowej 10 w Świnoujściu;
- wszczął 3 postępowania administracyjne wynikające ze stwierdzenia przekroczeń parametrów żelaza i mętności.
- wydał 6 Decyzji-rachunków na kwotę -924,00 zł

3. Substancje promieniotwórcze w wodzie przeznaczonej do picia

W ramach kontroli urzędowej pobrano jedną próbkę wody na zawartość izotopu ¹³⁷Cs z systemu zaopatrzenia w wodę „Granica-Wydrzany”. Analiza sprawozdania z badań wykazała, że zawartość ceszu znajduje się poniżej dolnego zakresu pomiarowego.

4. Ważniejsze modernizacje oraz rozbudowa sieci wodociągowej

W roku 2025 r. wymieniono lampę UV na SUW Odra-Przytór Wydmy, przeprowadzono modernizację sieci wodociągowej na ulicach: ul. Nowojachtowej, ul. Bryzy Morskiej, ul. Myśliwskiej.

5. Awarie i zdarzenia istotne dla infrastruktury zaopatrzenia w wodę

Zakład Wodociągów i Kanalizacji w Świnoujściu informował PPIS w Świnoujściu o każdorazowej awarii urządzeń wodociągowych, o braku dostawy wody do spożycia oraz przysyłał sprawozdania z badań wody wykonanych po zdarzeniach mogących wpłynąć na jakość wody.

Awaryjne i czasowe braki w dostawie wody występowały w Stacjach Uzdatniania Wody Granica, Odra, Wydrzany oraz w systemie zaopatrzenia w wodę „Granica-Wydrzany”: na ulicach H. Sienkiewicza, Bursztynowej, Małopolskiej, Komandorskiej, J. Tuwima, K. Norwida, W. Orkana, Rycerskiej, Monte Cassino, Grunwaldzkiej, Kujawskiej, J. Matejki, W. Broniewskiego, E. Gierczak oraz w systemie „Odra-Przytór Wydmy” na ulicach: Kanałowej, Trzciny, J. Sołtana, Zalewowej, Ogrodowej.

6. Ocena jakości wody przeznaczonej do spożycia

W systemie zaopatrzenia w wodę „Granica-Wydrzany” odnotowano przekroczenia następujących parametrów w próbkach wody, pobranych w ramach kontroli urzędowej:

- w 3 próbkach zawartość żelaza powyżej dopuszczalnych wartości;
- w 1 próbce wartość mętności powyżej dopuszczalnych wartości.

W marcu 2025 roku pobrano 5 próbek wody z obiektu noclegowego, ze względu na zatrucie pokarmowe. Wydano na właściciela obiektu noclegowego decyzję administracyjną, stwierdzającą brak przydatności wody do spożycia przez ludzi, w związku z obecnością w jednej próbce wody bakterii grupy coli w ilości 14 jtk/100ml.

Po przesłaniu sprawozdania z badań potwierdzających, że jakość wody odpowiada wymaganiom przepisów prawa, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu wydał decyzję wygaszającą.

We wrześniu 2025 roku w systemie zaopatrzenia w wodę „Odra-Przytór Wydmy” w próbce wody pobranej w ramach kontroli urzędowej, stwierdzono obecność enterokoków kałowych w ilości 12 jtk/100ml. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu wydał dla Zakładu Wodociągów i Kanalizacji w Świnoujściu, jedną decyzję administracyjną na brak przydatności wody do spożycia.

Zakład Wodociągów i Kanalizacji w Świnoujściu, przeprowadził działania naprawcze oraz pobrał 3 próbki wody z sieci oraz 1 próbkę wody z ujęcia. Analiza przesłanych sprawozdań wykazała, że jakość wody odpowiada wymaganiom mikrobiologicznym określonym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. z 2017r., poz. 2294). Wydano komunikat o przydatności wody do spożycia.

W próbkach wody pobranych w ramach kontroli wewnętrznej, odnotowano przekroczenia fizykochemiczne (w 17 próbkach - parametru żelaza, w 9 próbkach - barwy i manganu, w 5 próbkach - parametru utlenialności) oraz mikrobiologiczne (w 3 próbkach stwierdzono obecność bakterii grupy coli, w 3 próbkach wody stwierdzono ogólną liczbę mikroorganizmów powyżej dopuszczalnej wartości).

Przekroczone parametry fizykochemiczne w próbkach wody z kontroli wewnętrznej ZWIK Świnoujście to: w 4 próbkach wody zapach, w 1 próbce wody glin, w 1 próbce wody stwierdzono obecność bakterii grupy coli oraz w 6 próbkach wody przekroczona została wartość ogólnej liczby mikroorganizmów.

W związku z przekroczeniami Zakład Wodociągów i Kanalizacji w Świnoujściu przekazywał sprawozdania z badań wraz z opisem podjętych działań naprawczych.

Przedsiębiorstwo wodociągowe jako przyczynę występowania przekroczeń żelaza i manganu wskazało zakłócenia pracy SUW Wydrzany spowodowane zanikiem prądu oraz uszkodzeniem elektroniki na studniach ujęcia (wykonano przegląd układu technologicznego oraz kalibrację urządzeń dozujących).

Jako przyczynę przekroczeń parametru barwy, wskazano awarię pomp na SUW Granica, natomiast przyczyną obecności bakterii grupy coli oraz przekroczenia wartości ogólnej liczby mikroorganizmów była awaria lampy UV na SUW „Odra-Przytór Wydmy”. W związku z przekroczeniami zastosowano doraźne dozowanie podchlorynu sodu.

7. Ciepła woda użytkowa

W ramach kontroli urzędowej Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu pobrał 88 próbek ciepłej wody użytkowej.

W ramach kontroli wewnętrznych pobranych zostało 88 próbek ciepłej wody użytkowej.

W okresie sprawozdawczym wyłączono częściowo z użytkowania:

- 8 pokoi w 5 obiektach noclegowych ze względu na wysokie skażenie bakteriami Legionella sp. w natryskach;
- 2 niecki na pływalni ze względu na obecność bakterii chorobotwórczych;
- 2 niecki na pływalni ze względu na wysokie skażenie bakteriami Legionella sp. w natryskach.

Wydano decyzje administracyjne z rygorem natychmiastowego wykonania:

- dla 5 obiektów noclegowych;
- dla 6 pływalni w tym: 2 pływalnie za obecność bakterii chorobotwórczych w wodzie w nieckach, 2 pływalnie za obecność bakterii chorobotwórczych w wodzie z systemów cyrkulacji, 2 pływalnie za obecność bakterii w wodzie z natrysku).

Zarządcy zastosowali się do obowiązków nałożonych decyzjami administracyjnymi.

W 2025 r. ze względu na skażenie bakteriami Legionella sp. w wewnętrznej instalacji ciepłej wody użytkowej budynku wydano:

- 6 decyzji z terminem wykonania;
- 6 decyzji administracyjnych z rygorem wykonalności;
- 4 decyzje wygaszające;
- 5 decyzji przedłużających;
- 14 decyzji rachunków na kwotę 12 288,00 zł.

V. Stan sanitarny pływalni i obiektów wyposażonych w niecki basenowe

1. Infrastruktura obiektów w województwie

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu znajduje się 28 pływalni, w tym 25 pływalni krytych i 3 mieszane.

W roku 2025 na terenie miasta Świnoujście powstały 2 nowe pływalnie.

2. Jakość wody na pływalniach i w obiektach wyposażonych w niecki basenowe

W roku 2025 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu pobrał 149 próbek wody w ramach kontroli urzędowej z 28 pływalni spełniających wymagania definicji pływalni, zlokalizowanych na terenie miasta Świnoujście.

Analiza sprawozdań wykazała, że na 12 pływalniach jakość wody była zgodna z wymaganiami przepisów prawa. W próbkach wody z 16 pływalni stwierdzono przekroczenia mikrobiologiczne i fizykochemiczne parametrów wody w nieckach, w systemach cyrkulacji i natryskach tj.:

- średnie skażenie bakteriami Legionella w natryskach na 3 pływalniach;
- wysokie skażenie bakteriami Legionella w natryskach na 2 pływalniach;
- obecność bakterii Pseudomonas aeruginosa na 4 pływalniach;
- wartości ogólnej liczby mikroorganizmów po 48h powyżej dopuszczalnych wartości; w nieckach basenowych lub w systemach cyrkulacji na 9 pływalniach;
- wartość parametru chloroformu powyżej dopuszczalnych wartości na 1 pływalni;
- parametr mętności powyżej dopuszczalnych wartości na 3 pływalniach;
- parametr azotanów powyżej dopuszczalnych wartości na 2 pływalniach;
- parametr utlenialności powyżej dopuszczalnych wartości na 1 pływalni;
- parametr glinu powyżej dopuszczalnych wartości na 2 pływalniach.

Wszystkie pływalnie posiadają zatwierdzone przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu harmonogramy poboru próbek wody.

W roku sprawozdawczym wydano 8 decyzji administracyjnych ze względu na jakość wody na pływalni, z czego:

- 4 decyzje administracyjne natychmiastowej wykonalności w przypadku obecności bakterii chorobotwórczych w wodzie z niecek i z systemów cyrkulacji;
- 2 decyzje administracyjne natychmiastowej wykonalności ze względu na ilość bakterii Legionella sp. w wodzie z natrysków;
- 1 decyzję administracyjną z terminem wykonania ze względu na ilość bakterii Legionella sp. w wodzie z natrysków;
- 1 decyzję administracyjną z terminem wykonania obowiązków ze względu na parametr chloroformu;

oraz 6 decyzji wygaszających, 1 decyzję z prolongatą terminu, 1 decyzję na prowadzenie przez zarządcę kontroli wewnętrznej.

Zarządcy pływalni stosowali się do obowiązków nałożonych decyzjami administracyjnymi, zamykali niecki i podejmowali działania naprawcze. Weryfikacja sprawozdań z powtórnie wykonanych badań wykonanych w ramach kontroli wewnętrznej wykazywała jakość wody zgodną z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach.

3. Stan sanitarny i techniczny pływalni i obiektów wyposażonych w niecki basenowe

Przeprowadzono 5 kontroli pływalni będących pod nadzorem PPIS w Świnoujściu oceniając stan sanitarno-techniczny pływalni oraz sposób prowadzenia kontroli wewnętrznej przez zarządców pływalni. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych w przypadku dwóch zarządców pływalni, stwierdzono niezgodne prowadzenie kontroli wewnętrznej z wymogami zawartymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach. W związku z

powyższym, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu wydał 1 decyzję administracyjną z terminem wykonania.

Nieprawidłowości dotyczyły:

- niezgodnego z zaakceptowanym harmonogramem pobierania próbek wody na pływalni;
- braku przesyłania sprawozdań z badań wraz z opisem działań naprawczych w przypadku przekroczenia parametrów jakości wody.

W przypadku 2 zarządców pływalni, kontrola sprawdzająca wykazała brak wykonania nałożonych obowiązków, wystawiono 2 upomnienia.

W roku 2025 wydano 28 rocznych ocen jakości wody na pływalni za 2024 rok.

Zarządcy 25 pływalni prowadzili kontrolę wewnętrzną zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach.

W przypadku trzech zarządców pływalni, kontrolę wewnętrzną oceniono jako odpowiadającą wymaganiom z nieprawidłowościami.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono kontrole 7 pływalni. W wyniku kontroli na 4 pływalniach stwierdzono niewłaściwy stan techniczny pomieszczeń pływalni. Wydano 5 decyzji administracyjnych (w tym 1 decyzję administracyjną za kontrolę w roku 2024).

VI. Stan sanitarny kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli

1. Infrastruktura obiektów w województwie i serwis kąpieliskowy

Na terenie powiatu, zgodnie z przyjętą Uchwałą Nr XVI/116/2025 Rady Miasta Świnoujście w sprawie wykazu kąpielisk i określenia sezonu kąpielowego na terenie Gminy Miasta Świnoujście z dnia 07.05.2025r. zostały utworzone 4 kąpieliska morskie:

1. Świnoujście Uznam w terminie 21.06.-07.09.2025 r.
2. Świnoujście Uznam Bałtycka w terminie 28.06.-31.08.2025r.
3. Świnoujście Uznam Interferie w terminie 28.06.-31.08.2025r.
4. Świnoujście Przytór w terminie 28.06.-31.08.2025r.

Organizatorem wszystkich kąpielisk morskich był Ośrodek Sportu i Rekreacji „Wyspiarz” ul. Matejki 22 w Świnoujściu.

2. Stan sanitarny i jakość wody w kąpieliskach

Z kąpielisk morskich pobierano próbki wody zgodnie z zatwierdzonymi przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu harmonogramami poboru próbek wody.

W sezonie kąpielowym 2025 roku pobrano:

- 4 próbki w ramach kontroli urzędowej z kąpielisk morskich;
- 26 próbek w ramach kontroli wewnętrznej przez organizatora z kąpielisk morskich;

W okresie sezonu kąpielowego 2025r. w dniu 27 lipca 2025r. stwierdzono zakwit sinic na kąpielisku morskim Przytór w Świnoujściu. W wyniku przeprowadzonej kontroli, wydano decyzję stwierdzającą brak przydatności wody do kąpeli oraz nakazującą wprowadzenie zakazu kąpeli i oznakowanie obszarów kąpieliska z informacją o zakazie kąpeli. Po ustąpieniu zakwitów sinic w dniu 28.07.2025r. woda w kąpielisku została oceniona przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu jako przydatna do kąpeli.

W okresie sezonu kąpielowego 2025r. nie wystąpiły przekroczenia wymagań mikrobiologicznych jakości wody określone w części A załącznika nr 1 do Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019r. w sprawie nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpeli (Dz. U. z 2019r. poz. 255) oraz inne sytuacje powodujące zawieszenie harmonogramu pobierania próbek wody w ramach kontroli wewnętrznej.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu dokonywał bieżącej oceny jakości wody, na podstawie sprawozdań z kontroli urzędowej oraz przedstawionych wyników badań wody wykonywanych w ramach kontroli wewnętrznej przez organizatora kąpielisk.

Przeprowadzono 4 kontrole kąpielisk morskich. Czynności kontrolne wykazały właściwy stan sanitarno-porządkowy oraz prawidłowe prowadzenie kontroli wewnętrznej jakości wody przez organizatora.

3. Stan sanitarny i jakość wody w miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli

W roku 2025 nie zorganizowano miejsca okazjonalnie wykorzystywanego do kąpeli.

VII. Stan sanitarny miejsc ogólnie dostępnych oraz obiektów użyteczności publicznej

1. Zabezpieczenie sanitarne imprez masowych

W okresie sprawozdawczym do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Świnoujściu wpłynęły 2 wnioski o wydanie opinii na zorganizowanie imprezy masowej.

Jeden z wniosków przekazano do rozpatrzenia do odpowiedniego organu z uwagi na to, iż wskazany we wniosku teren, na którym miała odbyć się impreza masowa znajdował się na terenie Portu Wojennego, a Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu nie był organem kompetentnym do prowadzenia postępowania w sprawie.

Przeprowadzono 1 kontrolę zaplecza higieniczno - sanitarnego terenu imprezy masowej - plenerowej pt. „Dni Morza” w Świnoujściu, w wyniku której stwierdzono właściwy stan sanitarno - higieniczny, techniczny sanitariatów oraz właściwe postępowanie z opadami komunalnymi.

W 2025 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu wydał 1 opinię pozytywną dla złożonego przez firmę redART EVENTS, Rafał Wilczyński, ul. Mandarynkowa 34, 92-777 Łódź wniosku, na organizację imprezy o charakterze artystyczno-rozrywkowym pt. „Sylwester Miejski” w dniach od 31.12.2025r. do 01.01.2026r.

W okresie sprawozdawczym nie wydano żadnej negatywnej opinii.

2. Ustępy publiczne i ogólnodostępne

W 2025r. wpłynęło 1 zasadne zgłoszenie interwencyjne na ogólnodostępny tymczasowy ustęp publiczny nieskanalizowany.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 4 kontrole w 3 obiektach. Czynności kontrolne wykazały niewłaściwy stan sanitarno - higieniczny 1 ustępu publicznego. W trakcie czynności kontrolnych stwierdzono brudne powierzchnie z resztkami fekaliiów. Na osobę odpowiedzialną nałożono mandat karny w kwocie 100 zł. Kontrola sprawdzająca wykazała właściwy stan sanitarno-higieniczny w obiekcie.

3. Domy pomocy społecznej, placówki świadczące całodobową opiekę i jednostki zajmujące się pomocą pomoc społeczną

W okresie sprawozdawczym przeprowadzona została kompleksowa kontrola w Zakładzie Opieki Długoterminowej „Fregata”, która wykazała właściwy stan sanitarno-techniczny obiektu oraz właściwe postępowanie z odpadami medycznymi.

4. Noclegownie i domy dla bezdomnych

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 2 kontrole w 1 obiekcie. Czynności kontrolne wykazały niewykonanie obowiązków nałożonych decyzją administracyjną z 2024 roku. Ponownie przeprowadzone czynności kontrolne wykazały właściwy stan techniczny obiektu.

5. Obiekty hotelarskie i inne jednostki świadczące usługi hotelarskie

W 2025 r. pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu znajdowało się 14 hoteli.

Przeprowadzono 13 kontroli w 10 obiektach, w wyniku których w 3 obiektach stwierdzono uchybienia sanitarno - higieniczne polegające m.in. na:

- niewłaściwym postępowaniu z bielizną czystą i brudną;
- niewłaściwym stanie sanitarnym elementów wyposażenia pokoi.

Na osoby odpowiedzialne nałożono 5 mandatów karnych o łącznej wysokości 1900zł. Kontrole sprawdzające wykazały usunięcie nieprawidłowości sanitarno-higienicznych.

Inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie

W okresie sprawozdawczym pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu znajdowało się 79 obiektów.

Przeprowadzono 50 kontroli w 43 obiektach, w wyniku których:

- w 2 obiektach stwierdzono uchybienia dotyczące niewłaściwego stanu sanitarno – higienicznego i technicznego;
- w 2 obiektach stwierdzono uchybienia sanitarno – higieniczne;
- w 1 obiekcie stwierdzono niewłaściwy stan techniczny.

Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły:

- niewłaściwego postępowania z bielizną czystą i brudną;
- niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego elementów wyposażenia pokoi oraz łazienek dla gości.

Na osoby odpowiedzialne nałożono 4 mandaty karne o łącznej wysokości 900zł.

Wydano 1 decyzję administracyjną z terminem wykonania obowiązków.

W przypadku 4 obiektów nieprawidłowości sanitarno – higieniczne i techniczne zostały usunięte, wobec 1 przedsiębiorcy toczy się postępowanie administracyjne. Kontrola sprawdzająca usunięcie nieprawidłowości technicznych przeprowadzona zostanie w 2026 roku.

Do stacji wpłynęły 3 zasadne zgłoszenia interwencyjne na obiekty noclegowe.

Nieprawidłowości dotyczyły:

- * stanu sanitarno-higienicznego pokoi i łazienek
- * stanu technicznego pokoi i łazienek.

Kempingi i pola biwakowe

Przeprowadzono kontrolę obiektu w wyniku której stwierdzono niewłaściwy stan techniczny pomieszczeń. Zostało wszczęte postępowanie administracyjne. Na wniosek strony przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, która wykazała usunięcie nieprawidłowości wskazanych w protokole kontroli, w związku z powyższym umorzono wszczęte postępowanie.

6. Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej i inne świadczące podobne usługi

W okresie sprawozdawczym pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu znajdowało się 146 zakładów świadczących usługi w branży beauty bez przerywania ciągłości tkanek, w tym:

- 81 zakładów fryzjerskich;
- 23 zakłady kosmetyczne;
- 4 solaria;
- 38 zakładów odnowy biologicznej.

89 zakładów świadczących usługi w branży beauty wykonujących zabiegi z naruszeniem ciągłości tkanek, w tym:

- 70 zakładów kosmetycznych;
- 10 zakładów tatuażu;
- 2 zakłady tatuażu i piercingu;
- 3 zakłady odnowy biologicznej;
- 4 zakłady fryzjersko-kosmetyczne.

W 2025 r. przeprowadzono 125 kontroli w 111 obiektach, z czego w:

- 8 stwierdzono uchybienia sanitarno – higieniczne;
- 4 uchybienia techniczne;
- 1 uchybienie sanitarno – higieniczne i techniczne.

Nieprawidłowości dotyczyły między innymi:

- niewłaściwego postępowania z czystymi i brudnymi narzędziami wielorazowego użytku;
- niewłaściwego stanu sanitarnego pomieszczeń;
- niewłaściwego stanu technicznego powierzchni elementów wyposażenia;
- niewłaściwego postępowania z odpadami o kodzie 18 01 03*;
- niewłaściwego postępowania z bielizną czystą i brudną;
- brak środków do dezynfekcji powierzchni oraz narzędzi.

Osoby odpowiedzialne zostały ukarane 10 mandatami karnymi na łączną kwotę 2250 zł. Przeprowadzone kontrole sprawdzające wykazały właściwy stan sanitarno-higieniczny i techniczny 12

obiektów. Kontrola sprawdzająca usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości w 1 obiekcie zostanie przeprowadzona w 2026 roku.

Wydano 2 decyzje administracyjne na poprawę stanu technicznego obiektów.

7. Dworce i przystanki autobusowe

Nie przeprowadzono czynności kontrolnych przystanków autobusowych.

8. Stacje, dworce i przystanki kolejowe

W okresie sprawozdawczym nie skontrolowano stacji, dworców i przystanków kolejowych.

9. Środki transportu

W roku 2025 nie przeprowadzono czynności kontrolnych środków transportu.

10. Tereny rekreacyjne

W 2025 r. pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu znajdowało się 39 obiektów.

Przeprowadzono 12 kontroli w wyniku których stwierdzono właściwy stan sanitarno-higieniczny i techniczny obiektów.

11. Cmentarze i domy pogrzebowe

W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych w 2 zakładach pogrzebowych świadczących usługi w zakresie przenoszenia i przewozu oraz ekshumacji zwłok, stwierdzono właściwy stan sanitarno-higieniczny i techniczny.

W 2025 roku nie przeprowadzono kontroli domu pogrzebowego (Kaplicy) znajdującego się na cmentarzu komunalnym w Świnoujściu.

Lp.	Liczba cmentarzy (ogółem)	Liczba decyzji dot. ekshumacji	Liczba decyzji zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji	Liczba decyzji nie zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji	Liczba przeprowadzonych ekshumacji	Liczba ekshumacji z udziałem pracowników PIS	Liczba wstrzymanych ekshumacji i powód ich wstrzymania
1	2	23	23	0	21	6	0

Tabela Nr 4.1. Dane dot. ekshumacji

Przeprowadzone kontrole warunków przeprowadzania ekshumacji zwłok lub szczątków ludzkich nie wykazały nieprawidłowości. Ekshumacje odbywały się zgodnie z warunkami opisanymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 23 marca 2011r. w sprawie sposobu przechowywania zwłok i szczątków (Dz. U. z 2011r. Nr 75 poz. 405) oraz w terminach określonych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2001r. w sprawie postępowania ze zwłokami i szczątkami ludzkimi (Dz. U. z 2021r. poz. 1910).

Lp.	Nazwa zakładu pogrzebowego / domu przedpogrzebowego	Liczba chłodni	Liczba miejsc w chłodni	Liczba specjalistycznych środków transportu przeznaczonych do przewozu zwłok i szczątków jakim dysponuje zakład / dom
1.	Hades Sp. z o. o. ul. Lutycka 2 72-600 Świnoujście	0	0	4
2.	Kompleksowe Usługi Pogrzebowe „Mariusz” ul. Gdańska 7 72-600 Świnoujście	0	0	2

Tabela Nr 4.2. Dane dot. zakładów pogrzebowych

Dane dot. sprowadzenia zwłok z zagranicy i przewozu zwłok poza granice RP:

- liczba wydanych postanowień na sprowadzenie zwłok z zagranicy - 17
- liczba wydanych decyzji na wywóz zwłok poza granice RP - 15

12. Zakłady karne i areszty śledcze

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu nie ma aresztów śledczych ani zakładów karnych.

13. Inne obiekty użyteczności publicznej

W okresie sprawozdawczym pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu, znajdowały się 2 pralnie świadczące usługi podmiotom innym niż wykonującym działalność leczniczą. Przeprowadzono czynności kontrolne w 1 obiekcie, w wyniku których stwierdzono właściwy stan sanitarno-higieniczny i techniczny.

W okresie sprawozdawczym pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu znajdowało się 208 obiektów. Przeprowadzono 2 kontrole w wyniku których stwierdzono właściwy stan sanitarno-higieniczny i techniczny.

Przeprowadzono 1 kontrolę Amfiteatru im. Marka Grechuty przy ul. Chopina 30 w Świnoujściu. Przeprowadzone czynności kontrolne wykazały właściwy stan sanitarno - higieniczny i techniczny wszystkich pomieszczeń amfiteatru.

W roku 2025 załatwiono 50 zgłoszeń interwencyjnych, w tym:

- 5 potwierdzonych;
- 17 niepotwierdzonych;
- 26 przekazanych;
- 2 w trakcie rozpatrywania.

VIII. Warunki higienicznosanitarne w placówkach oświatowo wychowawczych

1.1. Nadzór sanitarny nad placówkami

W 2025 roku objęto nadzorem sanitarnym:

- ✓ 46 placówek stałych, w tym:
 - 4 żłobki;
 - 12 przedszkoli;
 - 6 szkół podstawowych;
 - 5 liceów ogólnokształcących;
 - 2 szkoły branżowe;
 - 1 szkołę policealną;
 - 5 zespołów szkół;
 - 1 placówkę kształcenia ustawicznego;
 - 1 dom studencki;
 - 1 specjalny ośrodek szkolno – wychowawczy;
 - 1 placówkę opiekuńczo – wychowawczą;
 - 4 placówki wsparcia dziennego;
 - 1 pozaszkolną placówkę specjalistyczną;
 - 1 poradnię pedagogiczno – psychologiczną;
 - 1 salę zabaw;
 - ✓ 6 placówek wypoczynku zimowego;
 - ✓ 26 placówek wypoczynku letniego.

W obiektach stałych przeprowadzono łącznie 83 kontrole sanitarne, w tym 4 kontrole interwencyjne oraz 13 kontroli sprawdzających wykonanie obowiązków nałożonych decyzjami administracyjnymi. Do skontrolowanych placówek uczęszczało łącznie 6376 dzieci i młodzieży.

W okresie sprawozdawczym na w/w placówki wydano:

- 17 decyzji nakazujących poprawę warunków sanitarno – technicznych;
- 14 decyzji przedłużających termin wykonania nałożonych obowiązków;
- 3 decyzje umarzające postępowanie administracyjne;
- 3 opinie sanitarne nie wnoszące zastrzeżeń do użytkowania pomieszczeń w nowo otwartych placówkach oświatowych oraz pomieszczeń w istniejącej placówce;
- 21 decyzji – rachunków.

Ponadto, w roku 2025 przeprowadzono 6 kontroli w trakcie trwania wypoczynku zimowego dzieci i młodzieży oraz 26 kontroli w trakcie trwania wypoczynku letniego dzieci i młodzieży.

1.2. Stan sanitarnotechniczny budynków lub ich części, w których funkcjonują placówki opieki, wychowania i nauczania dla dzieci i młodzieży.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 38 placówek opieki, wychowania i nauczania dla dzieci i młodzieży. Większość skontrolowanych placówek oświatowych zlokalizowana była w budynkach o dobrym stanie technicznym. Stan sanitarno - higieniczny skontrolowanych budynków nie budził zastrzeżeń.

Na poprawę stanu technicznego wydano łącznie 31 decyzji, w tym 14 decyzji zmieniających termin wykonania obowiązków. Nałożone obowiązki dotyczyły poprawy stanu technicznego sal lekcyjnych i innych sal zajęć dla dzieci i młodzieży oraz zapewnienia właściwego natężenia oświetlenia

sztucznego w salach lekcyjnych oraz salach zabaw, tak aby było zgodne z obowiązującymi wymaganiami.

W okresie sprawozdawczym wyegzekwowano obowiązki z 8 decyzji administracyjnych dotyczących poprawy stanu sanitarno – technicznego, w tym obowiązki 4 decyzji wydanych w latach wcześniejszych. Termin wykonania obowiązków pozostałych decyzji przypada na rok 2026 i lata kolejne.

Zgodnie z uzasadnionymi wnioskami stron (dyrektorów placówek oraz organu prowadzącego), wydano 14 decyzji administracyjnych prolongujących termin wykonania nałożonych obowiązków.

Nie było zamknięć, unieruchomień ani wyłączenia z użytkowania obiektu lub jego części. W 2025r. nie przeprowadzono prac remontowych w zakresie rozbudowy szkół, ani nie nastąpiły zmiany organizacyjne w żadnej ze skontrolowanych placówek.

1.3.Zaplecze sanitarne placówek dla dzieci i młodzieży oraz warunki do utrzymania higieny osobistej

Podczas wszystkich kontroli przeprowadzonych w roku sprawozdawczym, poddano ocenie zapewnienie warunków do utrzymania higieny osobistej dla uczniów. We wszystkich skontrolowanych placówkach oświatowo – wychowawczych zapewniono dostęp do ciepłej i zimnej wody, mydła w dozowniku, suszarki do rąk lub ręczników jednorazowego użytku, papieru toaletowego w kabinach wc oraz sprawnych urządzeń.

Wszystkie placówki oświatowo – wychowawcze oraz placówki wypoczynku zimowego i letniego dla dzieci i młodzieży wyposażono w instalację wodociągową oraz przyłączono do miejskiej sieci wodno-kanalizacyjnej.

1.4.Oświetlenie, temperatura i wentylacja w placówkach

Z uwagi na brak spełnienia wymagań w zakresie przeprowadzenia pomiarów natężenia oświetlenia w miejscach pobytu dzieci oraz nieprzedłożenia wyników tych pomiarów, wydano 6 decyzji administracyjnych wobec placówek oświatowych. Wykonanie obowiązków wynikających z wydanych decyzji administracyjnych upływa w 2026r.

W okresie sezonu grzewczego, w 2025r. przeprowadzono 61 pomiarów temperatury w 10 placówkach oświatowych. W skontrolowanych placówkach nauczania i wychowania nie stwierdzono zaniżonej temperatury powietrza w salach zabaw i salach lekcyjnych.

Wszystkie placówki posiadają wentylację grawitacyjną, a część wentylację grawitacyjną i mechaniczną.

Ad.VIII pkt 2 Higiena procesów nauczania

2.1.Ergonomiczne warunki pracy ucznia

Placówki oświatowe znajdujące się pod nadzorem tutejszej Inspekcji posiadały wyposażenie, sprzęt oraz meble edukacyjne spełniające wymagania bezpieczeństwa i pozostawały w dobrym stanie sanitarno – technicznym. Meble, stoliki i krzesła były oznakowane. Pracownie komputerowe wyposażone były w stoły i krzesła spełniające zasady ergonomii.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono czynności kontrolne w dwóch placówkach oświatowych w zakresie dostosowania do zasad ergonomii stanowisk pracy uczniów w

pomieszczeniach lekcyjnych. Ocenie poddano 156 uczniów oraz 156 stanowisk pracy w 10 oddziałach (po 5 oddziałów w każdej placówce). Dla 36 uczniów stwierdzono prawidłowe dostosowanie mebli edukacyjnych do ich wzrostu, w przypadku pozostałych uczniów stwierdzono nieprawidłowości. W szkołach, w których nie dostosowano stanowisk pracy uczniów, pouczono dyrektorów placówek, że prawidłowe dostosowanie mebli edukacyjnych do wzrostu dzieci i młodzieży ma istotny wpływ na ich postawę oraz zdrowie, w tym prawidłowe kształtowanie się kręgosłupa i właściwe funkcjonowanie narządów wewnętrznych. Właściwy dobór stanowiska pracy zapewnia nie tylko komfort podczas pisania, czytania i rysowania, lecz także zapobiega powstawaniu wad postawy.

2.2. Jakość wyposażenia placówek

Stan techniczny wyposażenia placówek ulega systematycznej poprawie. Stoły i krzeselka dla dzieci oraz meble szkolne i sprzęt sportowy były prawidłowo oznakowane oraz posiadały odpowiednie certyfikaty.

2.3. Zapewnienie miejsca na podręczniki i przybory szkolne

Zgodnie z obowiązującymi przepisami, aby zapobiec chorobom układu ruchu między innymi z powodu noszenia zbyt ciężkich tornistrów i plecaków we wszystkich skontrolowanych szkołach podstawowych i ponadpodstawowych uczniom zapewniono miejsca na pozostawianie podręczników i innych przyborów służących do nauki. W 10 skontrolowanych szkołach zapewniono uczniom szafki z indywidualnymi skrytkami, w 8 szkołach zapewniono w klasach szafki dla każdego ucznia.

2.4. Rozkład zajęć lekcyjnych oraz zmianowy system nauczania w szkołach

W 2025r. dokonano analizy tygodniowych rozkładów zajęć lekcyjnych w 14 szkołach łącznie oceniono 202 oddziały. Stwierdzono nieprawidłowości w powyższym zakresie w 170 oddziałach tj. zajęcia nie rozpoczynały się o stałej porze i nie uwzględniały potrzeby równomiernego obciążenia zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia. W związku z powyższym osoby odpowiedzialne poinformowano, o wpływie rozkładu zajęć lekcyjnych na możliwości psychofizyczne dzieci i młodzieży, a tym samym ma wpływ na jakość pracy uczniów na przestrzeni całego tygodnia i osiągnięte wyniki w nauce. Mając na względzie higienę pracy umysłowej uczniów, zobowiązano dyrekcję do skorygowania stwierdzonych uwag przy układaniu planu na kolejny rok szkolny.

W 32 oddziałach nieprawidłowości nie stwierdzono.

We wszystkich skontrolowanych placówkach oświatowych zapewniono uczniom możliwość korzystania z przerw międzylekcyjnych na świeżym powietrzu.

Kontrole przeprowadzone w szkołach w 2025 roku nie wykazały nadmiernego zagęszczenia uczniów w klasach. Tylko w 5 szkołach obowiązywał system dwuzmianowy tj. w 3 szkołach podstawowych w klasach I - III i w dwóch zespołach szkół. Pomieszczenia, w których funkcjonują oddziały zerowe w szkołach spełniają warunki sanitarno - techniczne. We wszystkich szkołach zapewniono możliwość pozostawienia części podręczników czy przyborów szkolnych.

2.5. Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych

Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, uczniom zapewniono miejsca na pozostawienie podręczników i innych przyborów służących do nauki. W 10 skontrolowanych szkołach zapewniono

uczniom szafki z indywidualnymi skrytkami, natomiast w 8 szkołach zapewniono w klasach szafki dla każdego ucznia.

W ramach bieżącego nadzoru przeprowadzono badania w 4 placówkach oświatowych. Ocenie poddano 37 oddziałów, wazeniu poddano 681 plecaków szkolnych. Zgodnie z zaleceniami Instytutu Matki i Dziecka ciężar tornistra nie powinien przekraczać 10% masy ciała ucznia (niska norma), natomiast w myśl wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego, waga tornistra nie powinna przekraczać 15% masy ciała ucznia (wysoka norma). Analizując otrzymane wyniki otrzymano: niska norma – 407 dzieci; wysoka norma – 213 dzieci, przekroczenie - 61 dzieci.

O uzyskanych wynikach poinformowano dyrektorów szkół oraz uczniów podczas ważenia tornistrów.

Ad. VIII pkt 3 Warunki do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego.

Stan infrastruktury do realizacji zajęć wychowania fizycznego oceniono w 17 placówkach oświatowych. Placówki posiadały:

- 1 – tylko salę zastępczą;
- 2 – tylko boisko sportowe;
- 9 – szkolny zespół sportowy z boiskiem;
- 3 – szkolny zespół sportowy bez boiska.

Placówki posiadające tylko salę zastępczą i tylko boisko sportowe oraz nieposiadające infrastruktury do prowadzenia zajęć korzystają z infrastruktury poza obiektem tj. hal sportowych oraz boiska/stadionu sportowego zlokalizowanych na terenie Świnoujścia. Dodatkowo uczniowie korzystają z basenu w Kompleksie Sportowym Uznam Arena usytuowanym przy ul. Grodzkiej 5 w Świnoujściu.

Na poprawę stanu technicznego bloków sportowych i pomieszczeń sportowych wydano 1 decyzję administracyjną. Obowiązki ujęte w decyzji dotyczyły doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno – technicznego sufitów i ścian w pomieszczeniach należących do bloku sportowego.

W obiektach zapewniono właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej po zakończonych zajęciach z wychowania fizycznego oraz możliwość korzystania z natrysków.

Ad. VIII pkt 4 Żywnienie/Dożywianie dzieci i młodzieży w placówkach HŻŻiPU

Ad. VIII pkt 5 Warunki realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami w placówkach

Wszystkie skontrolowane szkoły zapewniały uczniom profilaktyczną opiekę zdrowotną. We wszystkich szkołach zapewniono gabinet profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej. Stan sanitarnohigieniczny i techniczny w/w gabinetów nie budził zastrzeżeń.

W placówkach oświatowych prowadzono działania edukacyjno – informacyjne dla dyrektorów placówek oświatowych oraz ich przedstawicieli dotyczące profilaktyki wszawicy.

IX. Warunki wypoczynku oraz rekreacji dzieci i młodzieży

1. Wypoczynek letni

W 2025r. na terenie powiatu Świnoujście zgodnie z elektroniczną bazą wypoczynku Ministerstwa Edukacji i Nauki zarejestrowano łącznie 48 turnusów wypoczynkowych, w tym 28 w obiektach całorocznych i 20 w miejscu zamieszkania. Dane zawarte w elektronicznej bazie były monitorowane na bieżąco przez pracownika Powiatowej Stacji Sanitarnej - Epidemiologicznej w Świnoujściu i stanowiły podstawę do podejmowania czynności kontrolnych. W 2025r. przeprowadzono łącznie 26 kontroli sanitarnych w zakresie wypoczynku letniego dzieci i młodzieży, w tym 19 w obiektach całorocznych i 7 w miejscu zamieszkania, podczas których na wypoczynku przebywało 731 uczestników. Dzieci korzystające z wypoczynku były pod opieką wykwalifikowanej kadry pedagogicznej. W większości placówek organizatorzy nie zapewnili na miejscu kadry medycznej, a uczestnicy wypoczynku w razie potrzeby korzystali z placówek NFZ.

2. Wypoczynek zimowy

Zgodnie z elektroniczną bazą wypoczynku Ministerstwa Edukacji i Nauki na terenie działania tutejszej Inspekcji w 2025r. w czasie trwania wypoczynku zimowego zarejestrowano łącznie 9 turnusów wypoczynkowych, w tym 2 w obiektach całorocznych i 7 w miejscu zamieszkania. Dane zawarte w elektronicznej bazie były monitorowane na bieżąco przez pracownika Powiatowej Stacji Sanitarnej - Epidemiologicznej w Świnoujściu i stanowiły podstawę do podejmowania czynności kontrolnych. Przeprowadzono łącznie 6 kontroli sanitarnych, podczas których na wypoczynku przebywało 192 uczestników. Dzieci korzystające z wypoczynku były pod opieką wykwalifikowanej kadry pedagogicznej. W większości placówek organizatorzy nie zapewnili na miejscu kadry medycznej, uczestnicy wypoczynku w razie potrzeby korzystali z placówek NFZ.

WNIOSKI

W odniesieniu do roku poprzedniego, w 2025 r. stan sanitarno-techniczny zakładów uległ poprawie, co przełożyło się na zmniejszenie liczby wydanych decyzji administracyjnych dotyczących poprawy stanu technicznego. W 2025 r. odnotowano 19% spadek liczby wydanych decyzji administracyjnych w porównaniu z 2024 r. oraz 12,5% spadek decyzji prolongujących termin wykonania obowiązków wynikających z wcześniej nałożonych rozstrzygnięć.

Dyrektorzy szkół we współpracy z organem prowadzącym sukcesywnie realizowali obowiązki nałożone decyzjami administracyjnymi, jednak ze względu na rosnące koszty napraw i remontów nie wszystkie zadania zostały wykonane w pierwotnie wyznaczonych terminach. W ww. przypadkach występowało o ich przedłużenie. Organ, uwzględniając charakter budynków, zakres wymaganych prac oraz realne możliwości zapewnienia stanu zgodnego z obowiązującymi wymogami sanitarnymi, a także uznając proponowane terminy za adekwatne do podjęcia niezbędnych działań naprawczych, przychylił się do wniosków stron o prolongatę.

X. Warunki higienicznosanitarne środowiska pracy

1. Stan sanitarny zakładów pracy

W roku 2025 w wykazie obiektów będących pod nadzorem Higieny Pracy znajdowało się 229 zakładów pracy w sumie zatrudniających 4971 pracowników. W 123 zakładach liczba osób zatrudnionych nie przekraczała 9 osób.

Łącznie przeprowadzono 73 kontrole w tym: 45 kontroli w zakresie higieny pracy, 21 kontroli w zakresie nadzoru nad chemikaliami, oraz 7 kontroli wspólnych, w tym: 1 kontrola wspólna, gdzie działem wiodącym była Higiena Pracy oraz 6 kontroli wspólnych, gdzie wiodącymi działami były EP-1, HŻ-1, HK-3.

Skontrolowano 63 zakłady przeprowadzając 73 kontrole. W skontrolowanych zakładach łącznie zatrudnionych było 1852 osób.

Kontrole w zakresie higieny pracy obejmowały m.in.: przestrzeganie przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczące: higieny środowiska pracy, realizacji wymogów w zakresie BHP, realizacji wymogów w zakresie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym w środowisku pracy, przestrzegania obowiązków wynikających z ustawy z dnia 09 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

Kontrole w zakresie nadzoru nad chemikaliami obejmowały realizację wymogów w zakresie: wprowadzania do obrotu produktów biobójczych w tym produktów biobójczych przeznaczonych wyłącznie dla użytkowników profesjonalnych, wprowadzania do obrotu produktów biobójczych stosowanych w higienie weterynaryjnej (grupa produktowa 3) z uwzględnieniem produktów przeznaczonych dla zwierząt domowych oraz hodowlanych, wprowadzania do obrotu produktów biobójczych przeznaczonych do konserwacji drewna i materiałów budowlanych (grupy produktowe PT 8 i PT 10) do zastosowań profesjonalnych i nieprofesjonalnych. Ponadto przeprowadzono kontrole realizacji wymogów w zakresie stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin w tym mieszanin stosowanych do tatuażu i makijażu permanentnego.

W okresie sprawozdawczym w 12 skontrolowanych zakładach stwierdzono nieprawidłowości w zakresie higieny pracy, ponadto nieprawidłowości w zakresie higieny pracy były stwierdzone w trakcie 2 kontroli wspólnych w których działem wiodącym był inny pion. Wobec podmiotów, w których stwierdzono nieprawidłowości Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu prowadził postępowania administracyjne.

W 2025 r. wydano 20 decyzji administracyjnych w tym 19 decyzji nakazujących, w tym 5 prolongat oraz 16 decyzji płatniczych.

Decyzje administracyjne nakazujące łącznie zwierały 62 nakazy, które dotyczyły:

- doprowadzenia do odpowiedniego stanu sanitarnohigienicznego pomieszczeń higienicznosanitarnych (15);
- doprowadzenia do odpowiedniego stanu pomieszczeń pracy (9);
- substancji chemicznych i ich mieszanin (5);
- przeprowadzenia badań i pomiarów środowiska pracy - czynniki szkodliwe (9);
- przeprowadzenia badań i pomiarów środowiska pracy- czynniki uciążliwe (8);
- oceny ryzyka zawodowego (1);
- kart badań z pomiarów czynników szkodliwych (2);
- rejestru czynników szkodliwych (5);
- dokumentu potwierdzającego zapoznanie się pracowników z wynikami badań i pomiarów czynników szkodliwych (1);
- dokumentu potwierdzającego zapoznanie się pracowników z oceną ryzyka zawodowego (1);
- zapewnienia przy apteczce instrukcji udzielania pomocy przedmedycznej (1);
- zapewnienia przy apteczce wykazu osób przeszkolonych w udzielaniu pierwszej pomocy (1);
- przedłożenia zaświadczenia o przeszkoleniu pracowników z zakresu przepisów bhp (4);

Nieprawidłowości w zakresie zapewnienia właściwych pomieszczeń higieniczno sanitarnych, dotyczyły głównie stanu sanitarno technicznego ścian i sufitów w szatniach, oraz wyposażenia w szatni, jadalni i toalet dla pracowników.

Nieprawidłowości w zakresie zapewnienia właściwych pomieszczeń pracy dotyczyły: niewłaściwego stanu sanitarno technicznego ścian, sufitów i podłóg tj.: złuszczenia powłok malarskich ścian i sufitów , uszkodzonych powłok w panelach, ubytków w nawierzchni ścian, podłóg i sufitów, trwałych zabrudzeń powierzchni ścian i sufitów; niewłaściwego stanu sanitarno technicznego ciągów komunikacyjnych prowadzących do pomieszczeń pracy; niewłaściwego stanu sanitarno technicznego urządzeń i wyposażenia (drzwi regały z odpryskami, pokryte rdzą).

2.Narażenie na czynniki szkodliwe i uciążliwe dla zdrowia w środowisku pracy

a. Tabela 1.1.

Informacje dotyczące nadzorowanych zakładów pracy , w których stwierdzono przekroczenie czynników szkodliwych dla zdrowia (NDS/NDN) wg PKD

W roku sprawozdawczym w dwóch zakładach: pkd 33 oraz pkd.35 łącznie na stanowiskach pracy gdzie występowały przekroczenia NDN zatrudnionych było 75 pracowników.

W związku z występowaniem narażenia pracowników na prace na stanowiskach gdzie stwierdzono przekroczenia NDN czynników szkodliwych (hałasu i drgań mechanicznych) w zakładach wprowadzono działania ograniczające narażenie pracowników na czynniki szkodliwe t.j.: rotacja na stanowiskach pracy, wyposażenie pracowników w środki ochrony indywidualnej w postaci ochronników słuchu, zminimalizowanie czasu robót przy użyciu sprzętu wytwarzającego wibrację miejscową przenoszoną na organizm człowieka przez kończyny górne, wprowadzenie rotacji na stanowiskach pracy, wyposażenie pracowników w środki ochrony indywidualnej w postaci rękawic antywibracyjnych.

3.Narażenie na czynniki rakotwórcze, mutagenne lub reprotoksyczne w środowisku pracy

a. Tabela 2.1.

Dane liczbowe z zakresu nadzoru nad czynnikami rakotwórczymi, mutagennymi lub reprotoksycznymi z terenu powiatu

W roku 2025 przeprowadzono 4 kontrole w 4 zakładach, w których występuje narażenie na substancje chemiczne, ich mieszaniny, czynniki lub procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym. W trakcie kontroli w zakresie nadzoru nad czynnikami rakotwórczymi, mutagennymi lub reprotoksycznymi nie stwierdzono nieprawidłowości

4.Narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne w środowisku pracy

a. Tabela 3.1.

Dane liczbowe z zakresu nadzoru nad czynnikami biologicznymi na terenie powiatu

W roku 2025 przeprowadzono 3 kontrole w 3 zakładach, w której występuje narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne. W skontrolowanych zakładach w narażeniu na szkodliwy czynnik biologiczny należący do grupy 2.3 zagrożenia pracuje ogółem 31 pracowników.

W trakcie kontroli w zakresie nadzoru nad czynnikami biologicznymi nie stwierdzono nieprawidłowości

5.Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami

a. Tabela 4.1.

Substancje chemiczne i ich mieszaniny - stosujący

W zakresie stosowania substancji chemicznych niebezpiecznych przeprowadzono 1 kontrolę w trakcie której stwierdzono nieprawidłowości tj.: brak spisu środków chemicznych niebezpiecznych stosowanych w obiekcie, brak kart charakterystyki środków chemicznych niebezpiecznych stosowanych w zakładzie, niezapoznanie pracowników z kartami charakterystyki środków chemicznych niebezpiecznych stosowanych na ich stanowiskach pracy, brak instrukcji stosowania chemicznych środków niebezpiecznych stosowanych w zakładzie, nie zapoznanie pracowników z instrukcjami stosowania chemicznych środków niebezpiecznych stosowanych w zakładzie.

6.Choroby zawodowe

a. Tabela 5.1.

Choroby zawodowe w powiecie

W roku 2025 do PSSE w Świnoujściu nie wpłynęło zgłoszenie podejrzenia choroby zawodowej. W dalszym ciągu prowadzono postępowanie w sprawie choroby zawodowej – przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat: niedowład mięśni wewnętrznych krtani z wrzecionowatą niedomykalnością fonacyjną głosu i trwałą dysfonią (wymienionej w poz. 15.3 wykazu chorób zawodowych), które wszczęto 10 listopada 2023r. Zgodnie z uzyskanymi informacjami z Wojewódzkiego Ośrodka Medycyny Pracy w Szczecinie planowany termin wydania orzeczenia lekarskiego przewidziano na I kwartał 2026r.

W 2025r. w trakcie czynności kontrolnych (podczas 70 kontroli) prowadzono działania edukacyjno informacyjne w zakresie promocji zdrowia, które dotyczyły m.in.: szkodliwych czynników w środowisku pracy, szkoleń w zakresie bhp, ergonomii stanowisk pracy, stosowanych w zakładzie substancji chemicznych w tym niebezpiecznych, produktów biobójczych.

Ponadto podczas kontroli prowadzono nadzór nad przestrzeganiem przepisów przestrzegania obowiązków wynikających z ustawy z dnia 09 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych - w powyższym zakresie nie stwierdzono nieprawidłowości .

XII. Bezpieczeństwo Chemiczne

1. Substancje chemiczne i ich mieszaniny

W zakresie nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami w roku 2025 przeprowadzono 6 kontroli planowanych w tym 5 kontroli w zakresie: realizacji wymogów dot. stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin w tym mieszanin stosowanych do tatuażu i makijażu permanentnego oraz 1 kontrolę w zakresie realizacji wymogów dot. produkcji i wprowadzania do obrotu substancji/mieszanin niebezpiecznych oraz stosowanych w działalności zawodowej substancji lub mieszanin chemicznych niebezpiecznych.

W trakcie kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

2. Produkty biobójcze

Zakres kontroli nad produktami biobójczymi w roku 2025 obejmował głównie:

- realizację warunków pozwolenia przez udostępniających na rynku produkty biobójcze wyłącznie dla użytkowników profesjonalnych;
- wprowadzanie do obrotu produktów biobójczych przeznaczonych do konserwacji drewna i materiałów budowlanych (PT 8 i PT 10);
- wprowadzanie do obrotu produktów biobójczych stosowanych w higienie weterynaryjnej (PT 3).

Łącznie kontroli, w trakcie 12, w których nie stwierdzono nieprawidłowości kontroli poddano 13 produktów.

W trakcie kontroli przeprowadzanych w powyższym zakresie kontrolowano losowo wybrane produkty biobójcze zaklasyfikowane do nw. grup: PT 2, PT 14, PT 18, PT 19.

Ponadto w ramach akcji dotyczącej wzmożonego nadzoru nad wprowadzaniem do obrotu produktów biobójczych bez wymaganego pozwolenia przeprowadzono dwie kontrole, w trakcie których nie stwierdzono nieprawidłowości.

W trakcie kontroli w zakresie nadzoru nad produktami biobójczymi nie stwierdzono nieprawidłowości.

Tabela 2.1

Lp.	Liczba produktów skontrolowanych	Liczba produktów zakwestionowanych	Liczba produktów wycofanych z podaniem liczby i powodu wycofania
Produkty biobójcze – udostępnianie	51	0	0
Produkty biobójcze – Stosowane w działalności zawodowej	0	0	0

3. Produkty kosmetyczne

Zakłady wytwarzające i konfekcjonujące produkty kosmetyczne

W okresie sprawozdawczym pod nadzorem tutejszej Inspekcji Sanitarnej znajdował się 1 zakład wytwarzający i konfekcjonujący produkty kosmetyczne, w którym przeprowadzono 1 kontrolę. W omawianej grupie zakładów nie wydawano decyzji administracyjnych oraz nie nakładano mandatów karnych.

Obiekty obrotu produktami kosmetycznymi

W okresie sprawozdawczym skontrolowano 2 zakłady, w których przeprowadzono 3 kontrole: jedną w zakresie oceny dokumentacji oraz oznakowania opakowań jednostkowych, jedną w związku z poborem próbek oraz jedną w związku z wplynięciem pisma dotyczącego wycofywania produktów kosmetycznych zawierających w swoim składzie związek pn. TPO. W omawianej grupie nie wydano decyzji administracyjnych oraz nie nałożono mandatów karnych.

W 2025 r. pobrano do badań laboratoryjnych 1 próbkę produktu kosmetycznego pn. „Kremowe mydło w płynie. Zawiera jaśmin i wanilię o relaksujących właściwościach. Tylko do użytku zewnętrznego”, którą przebadano w zakresie badania chemicznego, składu i oceny znakowania. Uzyskane wyniki badań były zgodne z wymaganiami.

System wczesnego ostrzegania o produktach kosmetycznych stwarzających zagrożenie dla zdrowia lub życia konsumentów

W roku 2025 związku z funkcjonowaniem systemu wczesnego ostrzegania o produktach kosmetycznych stwarzających zagrożenie dla zdrowia lub życia konsumentów – RAPEX, otrzymano 2 powiadomienia dotyczące produktów pn.:

- „Oczyszczający roztwór nawilżający do skóry” o pojemności 500ml. Produkt został wycofany z uwagi na spełnienie wymagań w zakresie dokumentacji, zgłoszenia i oznakowania;
- „-Kalendarz Adwentowy-maśło do ciała-Dzień 8”. Wskazana partia produktu została wycofana z uwagi na skażenie mikrobiologiczne.

4. Środki zastępcze, nowe substancje psychoaktywne oraz prekursorzy narkotyków kat.2 i 3

W ewidencji obiektów zajmujących się obrotem prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3 znajdują się 3 obiekty (pkd. 47). W roku 2025 nie przeprowadzono kontroli w zakresie wprowadzania do obrotu prekursorów narkotyków kat.2 i 3

W roku sprawozdawczym do PSSE w Świnoujściu nie wpłynęły zgłoszenia dotyczące podejrzenia wprowadzania do obrotu środków zastępczych lub nowych substancji psychoaktywnych ani nie zgłoszono zatruc środków zastępczymi lub nowymi substancjami psychoaktywnymi.

XIII. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

Ocena stanu sanitarnego powiatu za 2025 rok. w zakresie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego.

1. Zakres i cel sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego.

Do działań Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego należy kontrola i nadzór sanitarny w zakresie lokalizacji, zagospodarowania terenu, rozwiązań projektowych inwestycji i ich realizacji, a także rozwiązań projektowych i realizacji obiektów modernizowanych, a w szczególności:

- opiniowanie projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego oraz lokalizacji inwestycji pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych,
- uzgadnianie/opiniowanie projektów budowlanych pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych,
- kontrola przestrzegania wymagań higienicznych i zdrowotnych w dokumentacji projektowej i przebudowy obiektów budowlanych,
- kontrola zgodności budowlanych obiektów z wymaganiami higienicznymi i zdrowotnymi określonymi w obowiązujących przepisach,
- uczestniczenie w dopuszczeniu do użytku obiektów budowlanych oraz w przejmowaniu do eksploatacji wybudowanych i przebudowanych zakładów lub ich części,
- określanie konieczności sporządzania raportu oddziaływania przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko i zdrowie ludzi oraz zakresu tego raportu,
- wydawanie opinii co do zgodności z warunkami sanitarnymi określonymi przepisami Unii Europejskiej przedsięwzięć i zrealizowanych inwestycji, których realizacja jest wspomagana przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa ze środków pochodzących z funduszy Unii Europejskiej,

2. Działania w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego.

2.1. Stanowiska zajmowane w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu w roku 2025 w zakresie strategicznej oceny oddziaływania na środowisko zajął 2 stanowiska.

- uzgodnienia dotyczące odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko – 0;
(art. 48 ust 1 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko)
- uzgodnienia dotyczące oceny zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko projektów dokumentów strategicznych – 0;
(art. 53 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko)
- opinie dotyczące projektów dokumentów wraz z prognozami oddziaływania na środowisko – 2;
(art. 54 ust. 1 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko).

2.2. Stanowiska dotyczące projektów planów ogólnych gminy i projektów zagospodarowania przestrzennego gminy, w innym trybie niż strategiczna ocena oddziaływania na środowisko.

Nie dotyczy

2.3. Stanowiska dotyczące projektów planów remediacji, przeprowadzania działań naprawczych w środowisku oraz projekty gminnych programów rewitalizacji.

W roku 2025 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu nie zajmował stanowisk w zakresie projektów planów remediacji, przeprowadzania działań naprawczych w środowisku oraz projektów gminnych programów rewitalizacji.

2.4. Uzgadnianie projektów decyzji o warunkach zabudowy i zagospodarowania terenu oraz decyzji o ustaleniu lokalizacji celu publicznego

W roku 2025 wydano 10 postanowień w sprawie uzgodnienia pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych projektu decyzji o warunkach zabudowy;

Ponadto Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu w 9 przypadkach po dokonaniu analizy: projektu decyzji o lokalizacji inwestycji celu publicznego (2), projektu decyzji o warunkach zabudowy (7) wraz z analizą urbanistyczną, uznał uzgodnienie za dokonane, pozostawiając w aktach sprawy adnotację służbową.

2.5. Ocena oddziaływania przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko.

W okresie sprawozdawczym wydano 9 opinii w ramach oceny oddziaływania przedsięwzięć na środowisko, w tym:

- opinii w sprawie obowiązku przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko – 9; (art. 64 ust. 1 pkt 2 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko)
- opinii w sprawie zakresu raportu o oddziaływaniu na środowisko – 0; (art. 70 ust. 1 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko)
- opinii przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach – 0; (art. 77 ust. 1 pkt 2 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko);
- opinii, w ramach przeprowadzonych ponownych ocen oddziaływania przedsięwzięć na środowisko: 0; (art. 90 ust. 2 pkt 2 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko).

2.6. Uzgadnianie dokumentacji projektowej

W roku 2025 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu zajął 1 stanowisko na podstawie z art. 32 ust. 1 pkt. 2 ustawy z dnia 7 lipca 1994r. Prawo budowlane (Dz. U. z 2025 r. poz. 418 z późn. zm.) wydając 1 opinię sanitarną w zakresie uzgodnienia pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych dokumentacji projektowej pn. „Przebudowa istniejącego rurociągu solankowego zlokalizowanego w pasie drogowym ulicy Henryka Sienkiewicza w Świnoujściu, na odcinku od ulicy Stanisława Małachowskiego do posesji nr 23 przy ul. Słowackiego (dz. nr 74) wraz z odejściem/połączeniem z ujęciem na terenie działki nr 3 zlokalizowanej przy ulicy Jana Matejki”.

W okresie sprawozdawczym nie zajmowano stanowisk na podstawie art. 71 ust. 2 pkt. 6 ww. ustawy.

2.7. Odstępstwa od obowiązujących przepisów.

W roku 2025 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu zajął 1 stanowisko w zakresie rozwiązań innych niż określone w obowiązujących przepisach prawnych, w tym w zakresie warunków technicznych wydając 1 decyzję wyrażającą zgodę na zastosowanie dwóch wyrzutni powietrza na poziomie terenu na działkach nr 114/4, 114/16, 114/21 w obrębie 0002 miasta Świnoujście, w związku z planowanym zamierzeniem budowlanym pn.: „Kompleks wypoczynkowy przy ul. Uzdrowskiej w Świnoujściu z zagospodarowaniem terenu obejmującym całość zamierzenia inwestycyjnego” przy ul. Uzdrowskiej w Świnoujściu.

2.8. Inne sprawy w zakresie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu w roku 2025 w zakresie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego nie zajmował stanowisk dotyczących innych spraw.

2.9. Uczestniczenie w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych i statków żeglugi śródlądowej do eksploatacji.

W 2025 r. w związku z dopuszczeniem do użytkowania obiektów budowlanych przeprowadzono 15 kontroli w 15 obiektach. W konsekwencji wydano 11 pozytywnych opinii dopuszczających do użytkowania obiekty budowlane, w tym:

- na podstawie art. 56 ust. 1 pkt. 2 ustawy Prawo budowlane: 15
- na podstawie art. 56 ust. 1a ustawy Prawo budowlane: 0
- na podstawie art. 71 ust. 2 pkt. 6 ustawy Prawo budowlane: 0

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu w 24 przypadkach, po analizie złożonej dokumentacji, przyjął jedynie zgłoszenie o zamiarze przystąpienia do użytkowania tzw. „milcząca zgoda” organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej, na podstawie przepisu art. 56 ust. 2 ustawy z dnia 7 lipca 1994r. Prawo budowlane (Dz.U. z 2025 r. poz. 418 późn. zm.) zgodnie z którym „niezajęcie stanowiska przez

organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Państwowej Straży Pożarnej, w terminie 14 dni od dnia otrzymania zawiadomienia, traktuje się jak niezgłoszenie sprzeciwu lub uwag”.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu w roku 2025 nie zajmował stanowisk dotyczących sprzeciwu w dopuszczeniu do użytkowania obiektu budowlanego na podstawie art. 28 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

XIV. Profilaktyka i promocja zdrowia

W 2025 roku pion Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia, Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu Świnoujście realizował zadania ukierunkowane głównie na:

1. Profilaktyka nadwagi i otyłości

1.1. Krajowy Program Edukacyjny „Trzymaj Formę!”

Grupa docelowa: uczniowie klas V – VIII szkół podstawowych

Liczba odbiorców: 213

Główne działania:

Celem programu jest edukacja w zakresie trwałego kształtowania prozdrowotnych nawyków wśród młodzieży szkolnej poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety, w oparciu o odpowiedzialność indywidualną i wolny wybór jednostki. Program realizowany jest w szkołach podstawowych w klasach V-VIII.

W 2025 roku realizowana była jego kolejna edycja, w której udział wzięło 5 szkół podstawowych z terenu powiatu Świnoujście.

Dla koordynatorów szkolnych zorganizowano naradę, podczas której zapoznano ich z porozumieniem o współpracy pomiędzy Głównym Inspektorem Sanitarnym a Polską Federacją Producentów Żywności – Związkiem Pracodawców (PFPŻ ZP) dotyczącym współpracy w zakresie programu. Przypomniano o temacie przewodnim programu oraz zakresie tematycznym zarówno programu jak i konkursu. Zapoznano z wykazem literatury konkursu wiedzy o zdrowym stylu życia „Trzymaj Formę”. Przypomniano również o konieczności zachowania struktury organizacyjnej tj. szkolny koordynator programu – powiatowy koordynator programu, a także o terminowości przy zapisywaniu do programu, konkursu i sporządzaniu sprawozdania. Poinformowano o możliwości realizacji programu w ramach edukacji zdrowotnej, z uwagi na fakt iż zarówno program jak i przedmiot mają rozwijać wiedzę uczniów, ich umiejętności i postawy sprzyjającej trosce o zdrowie fizyczne, psychiczne i społeczne, szczególnie w obszarach odżywiania i aktywności fizycznej.

W placówkach oświatowych przeprowadzono 1 wizytację z oceny realizacji Ogólnopolskiego Programu Profilaktyki Nadwagi i Otyłości wśród dzieci i młodzieży pt. „Trzymaj Formę”. Podczas wizytacji stwierdzono zgodność realizowanych działań z założeniami programu.

Dla 163 uczniów uczęszczających do szkoły podstawowej przeprowadzono 4 prelekcje podczas których poruszano kwestie związane ze zdrowym stylem życia tj. zbilansowanego odżywiania połączonego z regularną aktywnością fizyczną.

Na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej w Świnoujściu oraz w mediach społecznościowych publikowano artykuły związane z programem.

1.1. Promocja aktywności fizycznej i prawidłowego odżywiania

Grupa docelowa: ogół społeczeństwa

Liczba odbiorców: 460

Główne działania:

W ramach promocji zdrowego stylu życia, aktywności fizycznej i prawidłowego odżywiania przeprowadzono działania edukacyjne zarówno dla dzieci jak i osób dorosłych. Prelekcje dla dzieci i młodzieży dotyczyły m.in. zagadnień związanych z doбором właściwego tornistra, prawidłowego noszenia plecaka, zawartości tornistra i wpływu tych aspektów na pojawianie się wad postawy oraz kwestii związanych ze zdrowym stylem życia tj. zbilansowanego odżywiania połączonego z regularną aktywnością fizyczną. Poruszono również zagadnienia związane z zaburzeniami odżywiania tj. m.in. anemii i bulimii. Dla osób dorosłych podczas prelekcji omawiano kwestie związane ze zdrowym stylem życia tj. zbilansowanego odżywiania połączonego z regularną aktywnością fizyczną. Ogółem działania przeprowadzono dla 419 osób. Ponadto w social mediach umieszczano informacje w powyższym zakresie.

2. Profilaktyka palenia tytoniu

2.1. Światowy Dzień bez Tytoniu

Grupa docelowa: ogół społeczeństwa

Liczba odbiorców: 624

Główne działania:

Celem akcji było ograniczenie skutków palenia tytoniu, w związku z powyższym do 46 placówek oświatowych oraz placówek ochrony zdrowia wystosowano listy intencyjne zachęcające do włączenia się do obchodów rocznicy Światowego Dnia bez Tytoniu.

Zorganizowano trzy stoiska profilaktyczno - edukacyjne oraz dwie prelekcje dla uczniów podczas, których przeprowadzono indywidualne rozmowy z osobami zainteresowanymi tematyką szkodliwości palenia tytoniu na zdrowie. Poruszono zagadnienia związane z promocją zdrowego stylu życia wolnego od tytoniu i innych środków uzależniających i przekazywano informację o przyczynach, dynamice i skutkach uzależnienia od tytoniu. Uświadamiano o zagrożeniach, jakie niesie nałóg palenia papierosów i podkreślano korzyści wynikające z rzucania palenia. Podczas akcji rozdystrybuowano materiały edukacyjne. Stoiska odwiedziło ogółem 500 osób, a w prelekcji uczestniczyło 68 uczestników. Na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Świnoujściu oraz w mediach społecznościowych publikowano artykuły związane z akcją.

2.2. Światowy Dzień Rzucania Palenia

Grupa docelowa: ogół społeczeństwa

Liczba odbiorców: 223

Główne działania:

Celem akcji było zwrócenie uwagi społeczeństwa na skutki zdrowotne palenia papierosów, a w ostatnich latach również e-papierosów. W ramach prowadzonej kampanii zorganizowano dwa stoiska profilaktyczno - edukacyjne, które odwiedziło 135 osób. W celu przypomnienia i zachęcenia do włączenia się w promowanie w/w akcji wysłano 47 listów intencyjnych do placówek ochrony zdrowia i placówek oświatowych oraz publikowano informacje na temat akcji na stronie internetowej oraz w mediach społecznościowych.

3. Profilaktyka uzależnień

3.1. Wojewódzki program profilaktyki używania substancji psychoaktywnych, w tym nowych narkotyków „Porozmawiajmy o zdrowiu i nowych zagrożeniach”

Grupa docelowa: uczniowie klas V-VII szkół podstawowych

Liczba odbiorców: 108

Główne działania:

W trzech placówkach oświatowych biorących udział w programie w roku szkolnym 2024/2025 przeprowadzono wizytacje z oceny realizacji interwencji programowej pt. „Porozmawiajmy o zdrowiu i nowych zagrożeniach”, podczas których stwierdzono zgodność realizowanych działań z założeniami programu.

Przeprowadzono 3 prelekcje dla 69 uczestników programu w placówkach oświatowych wspólnie z przedstawicielem KMP w Świnoujściu. Podczas spotkania omówiono tematykę związaną z uzależnieniami od substancji psychoaktywnych, rodzaje uzależnień i substancji psychoaktywnych oraz zagrożenia związane ze spożyciem alkoholu, nowych narkotyków, zażywaniem leków w celach pozamedycznych oraz paleniem e-papierosów.

W okresie sprawozdawczym zorganizowano naradę dla koordynatorów w/w programu, w której uczestniczyło 4 koordynatorów i rozdystrybuowano materiały edukacyjne.

Na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Świnoujściu oraz w mediach społecznościowych publikowano artykuły związane z programem m.in. dotyczące konkursu plastycznego na plakat pod hasłem „Artystycznie o uzależnieniach”, którego celem było przeciwdziałanie używaniu substancji psychoaktywnych wśród uczniów starszych klas szkół podstawowych poprzez popularyzację treści profilaktycznych w tym zakresie, z wykorzystaniem artystycznych form wyrazu tj. malowania, rysowania, grafiki 3D. Konkurs skierowany był do uczniów klas 5, 6, 7 szkół podstawowych, Młodzieżowych Ośrodków Socjoterapii, Młodzieżowych Ośrodków Szkolno - Wychowawczych objętych realizacją tego programu. Partnerem konkursu był Komendant Wojewódzki Policji w Szczecinie.

3.2. Profilaktyka używania substancji psychoaktywnych, w tym nowych narkotyków

Grupa docelowa: ogół społeczeństwa

Liczba odbiorców: 83

Główne działania:

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 4 prelekcje dla 79 uczniów. Tematyka prelekcji dotyczyła m.in. szkodliwości zażywania nowych narkotyków, możliwości uzależnienia czy utraty panowania nad swoim życiem. Omówiono również zagadnienia związane z politoksykomanią oraz wskazano miejsca gdzie szukać pomocy. Prelekcje przeprowadzono wspólnie z przedstawicielem Komendy Miejskiej Policji w Świnoujściu.

Rozdysponowano materiały edukacyjne.

4. Profilaktyka zdrowia psychicznego

4.1. Powiatowy program Zwalczania Depresji Wśród Młodzieży pt. „Zdemaskuj depresję! PSSE Łobez

Grupa docelowa: nie realizowano
Liczba odbiorców: nie realizowano

5. Profilaktyka chorób zakaźnych, w tym realizacja programu profilaktyki HIV/AIDS

5.1. Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczania AIDS”

Grupa docelowa: ogół społeczeństwa

Liczba odbiorców: 1211

Główne działania:

Celem głównym programu było popularyzowanie wiedzy na temat HIV/AIDS, promocja testowania w kierunku HIV, kształtowanie postaw tolerancji wobec nosicieli wirusa HIV i chorych na AIDS, zapewnienie odpowiedniego dostępu do informacji i edukacji w zakresie profilaktyki HIV/AIDS.

W okresie sprawozdawczym w okresie wzmożonego ruchu turystycznego na plaży miejskiej przy przedłużeniu ul. Powstańców Śląskich w Świnoujściu w ramach współpracy z CJD Insel Usedom zorganizowano stoisko edukacyjne. Podczas trwania akcji przeprowadzono szereg rozmów indywidualnych na temat zagrożeń związanych z zarażeniem wirusem HIV i przekazywano informacje dotyczące infekcji przenoszonych drogą płciową oraz minimalizacji ryzyka ich zakażeniem. Informowano o możliwości testowania w kierunku HIV i innych zakażeń przenoszonych drogą płciową w punktach konsultacyjno – diagnostycznych działających na terenie naszego województwa.

Powyższe informacje przekazywał również przedstawiciel CJD Insel Usedom – Zinnowitz obywatelom Niemiec w różnym wieku.

Akcję powtórzono podczas trwania imprezy pn. : „Inwazja Morsujących Mikołajów”. Stoiska odwiedziło ogółem 1035 osób. Rozdysponowano ulotki dot. kampanii profilaktycznej HIV/AIDS i profilaktyki uzależnień.

Z okazji obchodów „Światowego Dnia AIDS” w placówkach oświatowych przeprowadzono 3 prelekcje dla 167 uczniów. Uczestników zapoznano z podstawowymi informacjami nt. HIV i AIDS, transmisji, minimalizacji ryzyka zarażenia oraz omówiono inne infekcje przenoszone drogą płciową. Ponadto rozdystrybuowano materiały edukacyjne w formie ulotek, informujące o leczeniu antyretrowirusowym i możliwości testowania w kierunku HIV.

5.2. Wojewódzki program higieny i profilaktyki wybranych chorób zakaźnych „Higiena naszą tarczą ochronną”

Grupa docelowa: uczniowie klas I – III szkół podstawowych

Liczba odbiorców: 201

Główne działania:

W roku szkolnym 2024/2025 realizowano kolejną edycję programu, którego treści koncentrują się na zapobieganiu chorobom zakaźnym, poprzez stosowanie zasad higieny osobistej. Głównym celem programu jest osiągnięcie znaczącej poprawy zachowań higienicznych wśród najmłodszych uczniów szkół podstawowych (klasy I – III) w obszarze profilaktyki chorób zakaźnych. Do programu zgłosiły się 3 placówki oświatowe z terenu działania tut. Inspekcji. W programie udział wzięło łącznie 295 uczniów klas I - III.

W okresie sprawozdawczym koordynator powiatowy przeprowadził 3 wizytacje z oceny realizacji interwencji programowej pt. „Higiena naszą tarczą ochronną”. Podczas wizytacji stwierdzono zgodność realizowanych działań z założeniami programu.

Dla 164 uczestników programu przeprowadzono 8 prelekcji, podczas których poruszano m.in. kwestie dotyczące higieny jamy ustnej i technik szczotkowania zębów. Przeprowadzono również zajęcia praktyczne na modelu do szczotkowania zębów. Omówiono podstawowe zasady zdrowego odżywiania oraz przypomniano dzieciom jak należy dbać o higienę osobistą, aby uniknąć chorób. Zwrócono szczególną uwagę na prawidłową higienę rąk, jako najprostszą i najskuteczniejszą metodę zapobiegania chorobom zakaźnym. Dzieciom rozdano ulotki.

Na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej w Świnoujściu oraz w mediach społecznościowych publikowano artykuły związane z programem m.in. dotyczące konkursu pod hasłem „Moje czyste ręczki” skierowanego do uczniów klas 1, 2 i 3 szkół podstawowych, objętych realizacją wojewódzkiego programu higieny i profilaktyki wybranych chorób zakaźnych „Higiena naszą tarczą ochronną”. Celem głównym konkursu było utrwalenie zachowań higienicznych uczestników poprzez popularyzację treści profilaktycznych z wykorzystaniem licznych artystycznych form wyrazu.

Przedmiotem konkursu było wykonanie pracy plastycznej w formacie A3, przedstawiającej wszystkie etapy (kroki) dbania o czystość rąk.

5.3. Wojewódzki przedszkolny program zdrowia jamy ustnej i zapobiegania próchnicy „Zdrowe zęby mamy marchewkę zajadamy”

Grupa docelowa: dzieci uczęszczające do żłobków i przedszkoli

Liczba odbiorców: 265

Główne działania:

Celem głównym wojewódzkiego programu „Zdrowe zęby mamy, marchewkę zajadamy” było kreowanie postaw prozdrowotnych w zakresie zdrowia jamy ustnej wśród dzieci uczęszczających do żłobków i przedszkoli na terenie województwa zachodniopomorskiego oraz ich rodziców i nauczycieli, kobiet w ciąży i przyszłych rodziców.

W roku przedszkolnym 2024/2025 do realizacji programu profilaktyki próchnicy przystąpiło 9 z 12 placówek wychowania przedszkolnego działających na terenie miasta/gminy Świnoujście, tj.: 8 przedszkoli i 1 oddział przedszkolny działający w szkole podstawowej. Program realizowało łącznie 436 dzieci. W realizację programu zaangażowanych w okresie sprawozdawczym było 75 rodziców dzieci przedszkolnych.

W okresie sprawozdawczym koordynator powiatowy przeprowadził 8 prelekcji dla 219 dzieci uczęszczających do przedszkoli podczas których poruszono m.in. kwestie dotyczące higieny jamy ustnej i technik szczotkowania zębów i przeprowadzono zajęcia praktyczne na modelu do szczotkowania zębów. Rozdystrybuowano wśród dzieci materiały edukacyjne tj. poradników stomatologiczny, broszury, książeczki i ulotki.

W 3 placówkach realizujących program przeprowadzono wizytacje podczas których stwierdzono zgodność realizowanych działań z założeniami programu oraz zorganizowano naradę dla koordynatorów programu, w której uczestniczyło 3 koordynatorów z przedszkoli. Podczas narady przedstawiono informację dotyczącą celu programu i omówiono narzędzia oraz scenariusze zajęć edukacyjnych dla dzieci.

5.4. Profilaktyka chorób zakaźnych, w tym WZW i promocja szczepień ochronnych

Grupa docelowa: ogół społeczeństwa

Liczba odbiorców: 228

Główne działania:

W dniach 27 kwietnia – 3 maja 2025 obchodzony był Europejski Tydzień Szczepień. Jest to inicjatywa Światowej Organizacji Zdrowia (WHO), realizowana i wspierana na poziomie lokalnym przez poszczególne państwa. Celem wydarzenia było zwiększenie świadomości społeczeństwa na temat roli szczepień w zapobieganiu chorobom i ochronie życia.

Tegoroczny Europejski Tydzień Szczepień podkreślał pilną potrzebę osiągnięcia wysokiego i sprawiedliwego poziomu zaszczepienia w każdej społeczności, w celu zapobiegania chorobom obecnie i w przyszłości.

Nowoczesna medycyna i ogromna wiedza na temat szczepień pokazują, że są one tak samo ważnym elementem zdrowego stylu życia, jak dieta, regularny sen, ruch, czy unikanie stresu.

Szczepienia pomagają w ochronie małych dzieci, osób starszych, osób ze słabym układem odpornościowym, pacjentów onkologicznych. Ostatnie lata przyniosły wiele nowych możliwości ochrony, jak m.in. szczepienia nastolatków przeciw wirusowi brodawczaka ludzkiego HPV czy też szczepienia kobiet w ciąży lub planujących ciążę przeciw krztuścowi.

W ramach obchodów Europejskiego Tygodnia Szczepień Państwowa Inspekcja Sanitarna w Świnoujściu zorganizowała infolinię dotyczącą szczepień oraz dwie prelekcje. Podczas trwania akcji przeprowadzono rozmowy indywidualne z zainteresowanymi tematyką szczepień oraz informowano o bezpieczeństwie szczepionek i zachęcano do szczepienia siebie i najbliższych. Zapoznano osoby biorące udział w prelekcji z definicją szczepienia, szczepionki. Poruszono również kwestie związane z bezpieczeństwem szczepionek i czy warto się szczepić.

W ramach Europejskiego Tygodnia Szczepień wysłano do lokalnych mediów informację prasową zachęcającą do włączenia się w promowanie w/w akcji oraz umieszczano informację na stronie internetowej oraz w mediach społecznościowych dot. m.in. szczepień dla osób dorosłych.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 2 prelekcje dla 89 uczniów ze szkoły ponadpodstawowej podczas których poruszono tematykę bezpiecznego zachowania i zapobiegania chorobom zakaźnym oraz szczepień ochronnych obowiązkowych i zalecanych.

W dniu 9 września 2025r. Główny Inspektorat Sanitarny rozpoczął ogólnopolską kampanię informacyjno - edukacyjną „Jesień bez infekcji”, której celem była promocja szczepień ochronnych wśród osób najbardziej narażonych na powikłania tj. seniorów, kobiet w ciąży, a także ogółu społeczeństwa ze szczególnym uwzględnieniem pracowników i pracodawców. W związku z powyższym udostępniono informacje w mediach społecznościowych mieszczono artykuły w mediach społecznościowych oraz rozpowszechniono materiały edukacyjne m.in. w placówkach medycznych i zakładach pracy.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu włączył się do kampanii społecznej „Zwykły kaszel czy objaw gruźlicy? Sprawdź!” organizowanej przez Biuro Krajowe Światowej Organizacji Zdrowia (WHO) w Polsce we współpracy z Polskim Towarzystwem Chorób Płuc. Kampania rozpoczęła się 26 września 2025r. , dzień po Światowym Dniu Płuc i trwała do 30 listopada 2025r. Celem jej było zwiększenie świadomości społecznej na temat gruźlicy – choroby, która mimo postępu medycyny wciąż stanowi istotne zagrożenie zdrowia publicznego. Kampania kierowana była do: kobiet, pracujących mężczyzn i osób w wieku senioralnym. W ramach kampanii rozpowszechniono infografiki w 4 wersjach językowych tj.: polskiej, angielskiej, ukraińskiej i rosyjskiej.

6. Profilaktyka chorób nowotworowych

6.1. Program edukacyjny „Znamie! Znam je?”

Grupa docelowa: ogół społeczeństwa

Liczba odbiorców: 8

Główne działania:

Celem programu „Znamie! Znam je?” było upowszechnienie wśród młodzieży szkół ponadpodstawowych oraz uczniów wyższych klas szkół podstawowych, wiedzy z zakresu profilaktyki nowotworu skóry (czerniaka).

Od koordynatorów szkolnych otrzymano sprawozdania z realizacji programu, w związku z powyższym wręczono im podziękowania za aktywny udział w programie i zrealizowanie go z wielką pasją i zaangażowaniem działań na rzecz programu.

6.2. Kampania wojewódzka „Bądź swoją bohaterką”

Grupa docelowa: ogół społeczeństwa

Liczba odbiorców: 583

Główne działania:

Działania w ramach kampanii prowadzone były w październiku, który jest miesiącem walki z rakiem piersi oraz w listopadzie - miesiącu solidarności z mężczyznami zmagającymi się z nowotworami gruczołu krokowego oraz rakiem jąder.

W ramach prowadzonej kampanii zorganizowano cztery stoiska profilaktyczno - edukacyjne, które odwiedziło łącznie 460 osób. Stoiska zorganizowano:

- w Parku Zdrojowym w Świnoujściu podczas trwania akcji profilaktycznej pn. „Wykołuj Raka” zorganizowanej przez Biegacze Świnoujście, pracowników Szpitala Miejskiego w Świnoujściu oraz Stowarzyszenie Kobiet po Chorobie Raka Piersi "Anna" w Świnoujściu;
- w ramach akcji pn. „ŚWINOUJSKIE SENIORALIA 2025” zorganizowanej w Zakładzie Opieki Długoterminowej „Fregata” mieszczącym się przy ul. Bydgoskiej w Świnoujściu;
- przy Poradni Urologicznej w Szpitalu Miejskim im. Jana Garduły mieszczącym się przy ul. Mieszka I w Świnoujściu podczas trwania akcji pn. „Movember 2025”;
- w Parku Zdrojowym przy ul. B. Chrobrego w Świnoujściu podczas trwania akcji pn. „parkrun z wąsem”.

Przeprowadzono rozmowy indywidualne z zainteresowanymi dotyczące profilaktyki chorób nowotworowych oraz wykonywano instruktaże samobadania piersi i jąder oraz umożliwiono przeprowadzenie tych badań na fantomach. Zachęcano do wykonywania samobadania oraz podkreślano znaczenie badań profilaktycznych, prowadzenie zdrowego stylu życia oraz o korzystanie z rzetelnych, aktualnych informacji o chorobach nowotworowych dostępnych na stronach internetowych m.in. na stronie narodowego portalu onkologicznego. Poinformowano uczestników o trwającej kampanii szczepień p/HPV i rozdystrybuowano ulotki dot. chorób nowotworowych.

W ramach działań dotyczących profilaktyki chorób nowotworowych przeprowadzono również 7 prelekcji dla 107 uczestników, których celem było szerzenie wiedzy na temat nowotworów i sposobów na ich wczesne wykrywanie.

O prowadzonych działaniach informowano w mediach społecznościowych, gdzie m.in. informowano o prowadzonych działaniach edukacyjnych.

7. Promocja zdrowego stylu życia

7.1. Światowy Dzień Zdrowia

Grupa docelowa: ogół społeczeństwa

Liczba odbiorców: 304

Główne działania:

W 2025r. w ramach obchodów Światowego Dnia Zdrowia w siedzibie Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Świnoujściu zorganizowano tzw. dni otwarte. Do współpracy zaproszono: Komendę Miejską Państwowej Straży Pożarnej w Świnoujściu oraz Komendę Miejską Policji w Świnoujściu.

Pracownicy wszystkich oddziałów Inspekcji Sanitarnej w Świnoujściu osobom odwiedzającym przedstawiali podstawowe informacje na temat prowadzonych działań nadzorowych w zakresie poszczególnych pionów. Celem tego przedsięwzięcia było przybliżenie lokalnej społeczności zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej, podkreślenie znaczenia działań podejmowanych na rzecz zdrowia publicznego, a także wzmocnienie zaufania do Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Ponadto w ramach Światowego Dnia Wody przeprowadzono dwie prelekcje dla 27 przedszkolaków podczas których przypomniano dzieciom czym jest woda, gdzie występuje i dlaczego warto ją pić. Zaprezentowano sprzęt wykorzystywany do poboru próbek wody wykorzystywany przez pracowników Higieny Komunalnej podczas prowadzonego nadzoru nad jakością wody z sieci, wody z pływalni oraz kąpielisk znajdujących się na terenie naszego powiatu.

O planowanej akcji poinformowano placówki oświatowe, lokalne media oraz umieszczono informację na stronie internetowej i w mediach społecznościowych.

Dyrektorów placówek oświatowych informowano o organizowanych konkursie organizowanym w ramach obchodów Światowego Dnia Wody pt. „Woda życiowym wiralem” dla uczniów klas I i II szkół ponadpodstawowych województwa zachodniopomorskiego, w tym wychowanków młodzieżowych ośrodków szkolno – wychowawczych. Celem głównym konkursu było wzmocnienie świadomości uczestników konkursu o roli i wartości wody w codziennym życiu. Zadanie konkursowe polegało na utworzeniu krótkiego filmu (tzw. rolki), który ma nawiązywać do racjonalnego korzystania z zasobów wodnych, ochrony środowisk wodnych oraz walorów zdrowotnych wynikających ze spożywania wody przez człowieka.

Powyższe informacje umieszczano również w mediach społecznościowych.

7.2. Promocja bezpiecznego grzybobrania i profilaktyka zatruc grzybami

Grupa docelowa: ogół społeczeństwa

Liczba odbiorców: 2

Główne działania:

W ramach akcji „Bezpieczne Grzybobranie” w mediach społecznościowych umieszczono informacje dotyczące m.in. :

- dyżuru klasyfikatorów grzybów w Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Świnoujściu, którzy udzielają bezpłatnych porad w zakresie identyfikacji grzybów;
- zasad dotyczących bezpiecznego grzybobrania.

7.3. Europejski i Światowy Dzień Wiedzy o Antybiotykach

Grupa docelowa: ogół społeczeństwa

Liczba odbiorców: 10

Główne działania:

W dniach 18 – 24.11.2025r. obchodzono Światowy Tydzień Wiedzy o Antybiotykach, który został ustanowiony w 2015 roku przez WHO. Kampania ta ma na celu zwrócenie uwagi na narastanie oporności na antybiotyki wśród drobnoustrojów wywołujących zakażenia u ludzi.

Tematem przewodnim tegorocznej kampanii EAAD/WAAW było hasło „DZIAŁAJ TERAZ. CHROŃ NASZĄ TERAŹNIEJSZOŚĆ, ZABEZPIECZ NASZĄ PRZESZŁOŚĆ”. W celu zachęcenia do prowadzenia

działań zwiększających świadomość ogółu społeczeństwa, pracowników ochrony zdrowia, weterynarii, ochrony środowiska i administracji państwowej na temat zjawiska oporności na leki przeciwdrobnoustrojowe oraz przekazywania informacji o jej konsekwencjach wystosowano listy intencyjne zachęcające do włączenia się do akcji do placówek oświatowych oraz placówek ochrony zdrowia.

Na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Świnoujściu oraz w mediach społecznościowych publikowano artykuły związane z akcją.

7.4. Bezpieczeństwo dzieci podczas wypoczynku letniego i zimowego Bezpieczne Ferie i Wakacje

Grupa docelowa: dzieci i młodzież wypoczywająca na terenie województwa zachodniopomorskiego, organizatorzy i kierownicy wypoczynku, wczasowicze

Liczba odbiorców: 2365

Bezpieczne Ferie: Główne działania w ramach interwencji:

Celem akcji „Bezpieczne Ferie” było zapewnienie bezpieczeństwa dla przebywających turystów, mieszkańców w tym szczególnie dla dzieci i młodzieży uczestniczącej w organizowanych formach zimowego wypoczynku i uczniów szkół podstawowych przed rozpoczęciem wypoczynku zimowego. W związku z powyższym przeprowadzono 3 wykłady dla 611 uczniów uczęszczających do placówek oświatowych, 1 prelekcję dla 21 uczestników zimowisk zorganizowanych na terenie działania tutejszej Inspekcji i 3 instruktaże dla kierowników wypoczynku. Zorganizowano również 1 stoisko profilaktyczne – edukacyjne w szkole ponadpodstawowej. Tematyka wykładu, prelekcji i instruktaży dotyczyła omówienia zagadnień związanych z bezpieczeństwem w trakcie zimowego wypoczynku. Przypomniano zagadnienia związane z bezpiecznym spędzaniem wolnego czasu, o kontaktach z nieznanymi, o zagrożeniach czyhających w internecie, a także jak być asertywnym w przypadku zaproponowania narkotyków, dopalaczy, alkoholu czy papierosów. Poruszono również zasady higieny osobistej, zdrowego odżywiania i zdrowego stylu życia. Prelekcje przeprowadzono wspólnie z przedstawicielem Komendy Miejskiej Państwowej Straży Pożarnej w Świnoujściu.

Podczas wykładu, prelekcji i instruktaży rozdystrybuowano materiały edukacyjne, a informację dotyczącą akcji zamieszczono na stronie internetowej PSSE w Świnoujściu oraz w mediach społecznościowych.

Bezpieczne Wakacje: Główne działania w ramach interwencji:

Celem akcji „Bezpieczne Wakacje” było zapewnienie bezpieczeństwa dla przebywających turystów, mieszkańców w tym szczególnie dla dzieci i młodzieży uczestniczącej w zorganizowanych formach letniego wypoczynku. Przeprowadzono prelekcje zarówno dla przedszkoli oraz dzieci uczęszczających do Specjalistycznej Placówki Wsparcia Dziennego TPD oraz dla uczestników kolonii zorganizowanych na terenie działania tutejszej Inspekcji. Ogółem przeprowadzono 14 prelekcji dla 386 uczestników. Przeprowadzono również 17 instruktaży dla kierowników wypoczynku dzieci i młodzieży. Tematyka prelekcji i instruktaży dotyczyła m.in. omówienia zagadnień związanych z higieną osobistą, w tym profilaktyki chorób zakaźnych, chorób odkleszczowych itp. Omówiono również zagadnienia związane z bezpiecznym kąpieliskiem, bezpieczeństwem w lesie, aktywności fizycznej, bezpiecznego i zdrowego jedzenia, substancji psychoaktywnych i zachowań ryzykownych oraz zachowaniem się podczas upałów. Wśród uczestników wypoczynku rozdystrybuowano materiałów edukacyjnych związanych z bezpiecznym wypoczynkiem.

Na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Świnoujściu opublikowano 48 artykułów związanych z bezpiecznym wypoczynkiem. Opracowano informację prasową dla jednego z portali oraz udzielono wywiadu dla Radia Eska dotyczących prowadzonych działań edukacyjnych.

Zorganizowano 4 stoiska edukacyjne na plaży miejskiej w Świnoujściu, gdzie prowadzono edukację na temat zachowań prozdrowotnych tj. m.in. :

- prowadziliśmy profilaktykę chorób nowotworowych takich jak rak piersi, rak jąder i czerniak skóry. Przy użyciu fantomów prowadzimy instruktarze jak w prawidłowy sposób przeprowadzać samobadanie piersi i jąder. Zachęcaliśmy do regularnej obserwacji znamion na skórze oraz regularnych wizyt kontrolnych u dermatologa;
- uświadamialiśmy o zagrożeniach związanych ze spożywaniem alkoholu i zażywaniem środków psychoaktywnych. Zapewniliśmy możliwość skorzystania z symulatora wpływu narkotyków na funkcjonowanie człowieka przy użyciu narkogogli i alkogogli ukazujących obraz rzeczywistości osoby po spożyciu alkoholu;
- zachęcaliśmy do świadomego dbania o zdrowie przed planowanymi podróżami poprzez szczepienia ochronne;
- przy wykorzystaniu modelu talerza zdrowego żywienia pokazywaliśmy jakie produkty i w jakich ilościach powinny się znaleźć w zdrowej diecie;

- uczyliśmy naszych najmłodszych odbiorców na modelu jak dbać o higienę jamy ustnej i pokazywaliśmy prawidłowy sposób szczotkowania zębów;
 - edukowaliśmy także jak istotny wpływ na nasze zdrowie ma prawidłowa higiena rąk. Uświadamiamy, że mycie rąk to najprostsza i jedna z najskuteczniejszych metod zapobiegania zatruciom pokarmowym, chorobom wirusowym, pasożytniczym i skórny.
- Na stoisku dostępne były materiały edukacyjne. Stoisko odwiedziło 1100 osób.

7.5. Zdrowy Senior

Grupa docelowa: nie realizowano
Liczba odbiorców: nie realizowano
Główne działania: nie realizowano

7.6. Wpływ czynników środowiskowych na zdrowie człowieka (PEM, Radon itp.)

Grupa docelowa: nie realizowano
Liczba odbiorców: nie realizowano
Główne działania: nie realizowano

8. Inne działania

8.1. II edycja kampanii #MojaSzkołaZdrowaSzkoła

Grupa docelowa: uczniowie szkoły podstawowej
Liczba odbiorców: 2
Główne działania:

Organ wystosował do dyrektorów szkół podstawowych zaproszenie do wzięcia udziału w III edycji kampanii #MojaSzkołaZdrowaSzkoła pod hasłem „Mój uśmiech i forma na 5”.Celem głównym tej kampanii jest podniesienie stanu wiedzy uczniów i rodziców ze szczególnym uwzględnieniem profilaktyki próchnicy i otyłości oraz aktywności fizycznej uczniów. Kampania skierowana jest w tym roku szkolnym do uczniów klas IV, ich rodziców oraz opiekunów, nauczycieli i wychowawców szkół podstawowych województwa zachodniopomorskiego. Dla uczniów przygotowane zostały prezentacje, scenariusze i arkusze do realizacji zajęć na temat profilaktyki próchnicy oraz prawidłowych zasad odżywiania, a także webinar dotyczący aktywności fizycznej. Na zakończenie przewidziano zawody sportowe (etap powiatowy i wojewódzki). Dla rodziców zostanie nagrany webinar o tematyce zdrowego stylu życia. Działania w ramach ww. programu prowadzone będą w II półroczu roku szkolnego 2025/2026.

8.2. Powiatowy Program Edukacyjny „Zero Papierosów, Setki Możliwości” realizowany przez PSSE w Gryficach

Grupa docelowa: nie realizowano
Liczba odbiorców: nie realizowano
Główne działania: nie realizowano

8.3. Cyberprzemoc

Grupa docelowa: nie realizowano
Liczba odbiorców: nie realizowano
Główne działania: nie realizowano

8.4. Zdrowie psychiczne – depresja – PSSE Police

Grupa docelowa: nie realizowano
Liczba odbiorców: nie realizowano
Główne działania: nie realizowano

8.5. Program edukacyjny dla dzieci w wieku przedszkolnym, ich rodziców i opiekunów pt. „Czyste powietrze wokół nas”

Grupa docelowa: nie realizowano
Liczba odbiorców: nie realizowano
Główne działania: nie realizowano

8.6. „Nie pal przy mnie, proszę!”

Grupa docelowa: nie realizowano
Liczba odbiorców: nie realizowano
Główne działania: nie realizowano

8.7. Program „Bieg po zdrowie”

Grupa docelowa: nie realizowano
Liczba odbiorców: nie realizowano
Główne działania: nie realizowano

8.8. Profilaktyka pedikulozy

Grupa docelowa: nie realizowano
Liczba odbiorców: nie realizowano
Główne działania: nie realizowano

8.9. „Uwaga – kleszcz! Uwaga – borelioza”, Profilaktyka chorób odkleszczowych

Grupa docelowa: nie realizowano
Liczba odbiorców: nie realizowano
Główne działania: nie realizowano

8.10. Festiwal piosenki o zdrowiu

Grupa docelowa: nie realizowano
Liczba odbiorców: nie realizowano
Główne działania: nie realizowano

8.11. Pierwsza pomoc

Grupa docelowa: nie realizowano
Liczba odbiorców: nie realizowano
Główne działania: nie realizowano

8.12. Profilaktyka FAS

Grupa docelowa: nie realizowano
Liczba odbiorców: nie realizowano
Główne działania: nie realizowano

8.13. Kampania EFSA

Grupa docelowa: ogół społeczeństwa
Liczba odbiorców: 1
Główne działania:

W ramach kampanii w mediach społecznościowych umieszczono informacje oraz zorganizowano stoisko profilaktyczno – edukacyjne podczas trwania którego osoby odwiedzające informowano o trwającej kampanii.