

OCENA STANU BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO POWIATU PYRZYCKIEGO ZA 2021 r.

Spis treści

[Epidemiologia 3](#_Toc99712847)

[Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych 3](#_Toc99712848)

[Realizacja szczepień ochronnych 12](#_Toc99712849)

[Stan sanitarny podmiotów działalności leczniczej 15](#_Toc99712850)

[Higiena żywności, żywienia i przedmiotów użytku 29](#_Toc99712851)

[Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością i produktów kosmetycznych 29](#_Toc99712852)

[Nadzór nad produkcją pierwotną 54](#_Toc99712853)

[Jakość zdrowotna środków spożywczych, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz produktów kosmetycznych 56](#_Toc99712854)

[Współpraca z innymi inspekcjami, instytucjami, organami samorządowymi 57](#_Toc99712855)

[Nadzór nad suplementami diety, żywnością dla określonych grup, środkami spożywczymi wzbogacanymi witaminami lub składnikami mineralnymi oraz nową żywnością, z wyszczególnieniem nadzoru nad sprzedażą tych kategorii żywości przez internet 59](#_Toc99712856)

[Nadzór nad obrotem grzybami i przetwórstwem grzybów 60](#_Toc99712857)

[Nadzór nad realizacją w zakładach produkcji i obrotu żywnością ograniczeń, nakazów, zakazów i zaleceń w związku z wystąpieniem w Polsce stanu epidemii SARS-CoV-2 60](#_Toc99712858)

[Higiena Pracy 60](#_Toc99712859)

[Nadzór bieżący nad zakładami pracy 60](#_Toc99712860)

[Ocena narażenia na czynniki rakotwórcze lub mutagenne 62](#_Toc99712861)

[Ocena narażenia na szkodliwe czynniki biologiczne 63](#_Toc99712862)

[Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami oraz produktami biobójczymi 63](#_Toc99712863)

[Choroby zawodowe 64](#_Toc99712864)

[Środki zastępcze 65](#_Toc99712865)

[Higiena Komunalna 66](#_Toc99712866)

[Jakość wody przeznaczonej do spożycia 66](#_Toc99712867)

[Kąpieliska i miejsca wykorzystywane do kąpieli 81](#_Toc99712868)

[Stan sanitarny obiektów 81](#_Toc99712869)

[Higiena Dzieci i Młodzieży 94](#_Toc99712870)

[Szkoły i inne placówki oświatowo –wychowawcze 94](#_Toc99712871)

[Nadzór nad warunkami wypoczynku dzieci i młodzieży 107](#_Toc99712872)

[Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny 109](#_Toc99712873)

[Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia 111](#_Toc99712874)

# Epidemiologia

## Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych

Jednym z głównych działań Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Pyrzycach jest zbieranie informacji o występowaniu chorób zakaźnych i zakażeń na terenie powiatu. Informacje uzyskiwane są na podstawie formularzy zgłoszeń zakażeń/zachorowań przesyłanych przez lekarzy oraz laboratoria zgodnie z obowiązkiem, jaki nakłada ustawa z dnia 5 grudnia 2008r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (t.j. Dz. U. z 2021r. poz.2069 z późn. zm.). W ramach nadzoru nad chorobami zakaźnymi prowadzone są rejestry zachorowań. Analiza ww. danych oraz przeprowadzanie wywiadów epidemiologicznych pozwalają na podjęcie właściwych działań mających na celu określenie źródła czynnika chorobotwórczego oraz zapobieżenie jego rozprzestrzenianiu się.

W 2021r. podobnie jak w roku poprzednim w związku ze stanem epidemii wywołanej koronawirusem SARS-CoV-2 główne działania PSSE w Pyrzycach nakierowane były na ograniczenie zakażeń. W ramach tych działań przeprowadzano wywiady epidemiologiczne z osobami chorymi, mającymi bliski kontakt z chorym, a także z osobami przekraczającymi granicę państwową oraz nakładano na w/w osoby obowiązek kwarantanny lub izolacji w warunkach domowych -zgodnie z obowiązującymi w danym momencie przepisami. Z uwagi na stan epidemii ograniczono w znacznym stopniu kontrole sanitarne w obiektach znajdujących się pod nadzorem PPIS w Pyrzycach.

**1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych, w tym:**

**1.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe**

Zatrucia i zakażenia pokarmowe są poza ospą wietrzną najczęściej występującymi zachorowaniami na terenie powiatu.

W 2021r. zgłoszono 28 przypadków biegunek o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu, z czego 15 dotyczyło dzieci w wieku do 2 lat i łącznie 3 osoby wymagały hospitalizacji. Zarejestrowano także pojedyncze przypadki zakażeń wirusowych: 1 rotawirusowe, 1 norowirusowe oraz 3 inne (nieokreślone). Ponadto zgłoszono 7 zakażeń wywołanych przez *Clostridium difficile* - bakterię, która powoduje zapalenie jelita grubego i dotyczy głównie środowiska szpitalnego. Zarejestrowano także 4 przypadki Salmonelli, wszystkie dotyczyły zakażeń u dzieci w wieku 1-14 lat i wszystkie wymagały hospitalizacji. W ramach nadzoru nad chorymi przeprowadzono kontrolne badania kału oraz badania wśród osób z najbliższego otoczenia - nie potwierdzono zakażeń u domowników. Żaden z przypadków nie był też powiązany z ogniskiem zachorowań. Jednak z uwagi na uczęszczanie jednego z chorych dzieci do przedszkola zaistniała konieczność jego czasowego odsunięcia od zajęć. Po uzyskaniu 3 ujemnych wyników badania w kierunku salmonella dziecko zostało przywrócone do zajęć.

W 2020r. **z**głoszono 17 przypadków biegunek o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu, z czego 1 wymagał hospitalizacji. Spośród w/w zachorowań 4 dotyczyły dzieci w wieku do 2 lat. Liczba zgłoszonych wirusowych zakażeń jelitowych była mniejsza w stosunku do roku poprzedniego. Zgłoszono 1 przypadek nieokreślonego zakażenia jelitowego, który nie wymagał hospitalizacji, 2 zakażenia rotawirusowe (dziecko i osoba dorosła, obie poddano hospitalizacji) oraz 5 zakażeń wywołanych innymi wirusami, z których 1 wymagał hospitalizacji. Większość biegunek wirusowych dotyczyła dzieci.

W 2020r. odnotowano 1 przypadek salmonellozy- u miesięcznego dziecka pojawiła krew w kale oraz stan podgorączkowy. W trakcie diagnostyki w szpitalu wykryto bakterie *Salmonella*. Nadzorem epidemiologicznym objęto rodziców – w badaniach kału nie wykryto bakterii. Wyniki badań kontrolnych u dziecka również dały wyniki ujemne w 3 próbkach. Nie ustalono źródła zakażenia.

**1.1.1 Ogniska chorób przenoszonych drogą pokarmową, które wystąpiły w okresie od 01.01.2021r. do 31.12.2021r.**

W 2021r. podobnie jak w 2020r. na terenie powiatu pyrzyckiego nie zarejestrowano ognisk chorób przenoszonych drogą pokarmową. W związku z trwaniem epidemii koronawirusa SARS-CoV-2 ograniczono możliwość spotkań towarzyskich i imprez okolicznościowych, w związku z czym ryzyko wystąpienia ognisk chorób przenoszonych drogą pokarmową również zostało ograniczone.

**1.2. Decyzje administracyjne wydane w 2021r. na podstawie art. 5 ust. 1 ustawy z dnia 5 grudnia 2008r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi**

W 2021r. na podstawie art. 5 ust. 1 ustawy z dnia 5 grudnia 2008r. *o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi* w związku z epidemią zakażeń koronawirusem SARS-CoV-2 wydano 1 decyzję administracyjną dot. czasowego odsunięcia dziecka od zajęć przedszkolnych z powodu zakażenia bakterią Salmonella. Nie wydawano natomiast decyzji dot. kwarantanny, gdyż zgodnie z obowiązującymi w 2021r. przepisami wprowadzonymi w związku ze stanem epidemii decyzji o kwarantannie nie wydawało się, informacje o kwarantannie zamieszczane są wyłącznie w systemie teleinformatycznym.

**1.3. Wirusowe zapalenia wątroby**

Zakażenia wirusami zapalenia wątroby podlegają zgłaszaniu i rejestracji w PSSE w Pyrzycach. Osoby z otoczenia chorych lub nosicieli WZW B oraz osoby zakażone wirusem zapalenia wątroby typu C obejmowane są nadzorem epidemiologicznym i zgodnie z obowiązującym programem szczepień ochronnych poddawane szczepieniom ochronnym przeciwko WZW typu B.

**1.3.1. Wirusowe zapalenie wątroby typu „A”**

Wirusowe zapalenie wątroby typu A nazywane jest inaczej chorobą brudnych rąk czy żółtaczką pokarmową. Najszybciej wirus rozwija się w krajach, w których są złe warunki sanitarne, szczególnie w szkołach, domach dziecka czy przedszkolach. Wirusowe zapalenie wątroby typu A przenoszone jest za pośrednictwem brudnych rąk czy zakażonej żywności. W 2017r. i w 2018r. w Polsce odnotowano wzrost zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu A. W toku prowadzonych dochodzeń epidemiologicznych ustalona została seksualna droga transmisji zakażeń wśród mężczyzn mających seks z mężczyznami, a także wtórne zakażenia drogą pokarmową. Jednak w 2021r. podobnie jak w roku ubiegłym nie odnotowano zachorowań na WZW typu A na terenie powiatu pyrzyckiego.

**1.3.2. Wirusowe zapalenie wątroby typu „B”**

W 2021r. odnotowano 2 przypadki WZW B, jednak zgodnie z wymaganiami definicji choroby na potrzeby nadzoru epidemiologicznego zachorowania określono jako bliżej nieokreślone zapalenie wątroby. Pierwszy przypadek dotyczył 52-letniej kobiety obciążonej chorobą alkoholową, u której wystąpiły objawy chorobowe. Natomiast kolejne zakażenie (u 34-letniej kobiety) zostało wykryte w trakcie badań przesiewowych w ciąży. Osoby zamieszkujące z zakażonymi zostały objęte nadzorem lekarskim.

Natomiast w 2020r. nie zarejestrowano nowych zachorowań na WZW B na terenie pow. pyrzyckiego.

**1.3.3.** **Wirusowe zapalenie wątroby typu „C”**

W 2021r. na terenie powiatu zarejestrowano 3 przypadki WZW C, żaden nie wymagał hospitalizacji i wszystkie zostały określone jako przypadki bliżej nieokreślone.

Pierwszy przypadek dotyczył 29-leniego mężczyzny, u którego zakażenie wykryto w centrum krwiodawstwa. Kolejny przypadek dotyczył 35-letniej kobiety, która wykonała badanie przed planowaną ciążą. Natomiast trzeci przypadek dotyczył 55-letniego mężczyzny przebywającego w areszcie śledczym.

W 2020r. nie zarejestrowano nowych zachorowań na WZW C. Natomiast w 2019r. zarejestrowano 1 zachorowanie na WZW C: u 45-letniej kobiety w trakcie pracowniczych badań okresowych wykazano podwyższone wartości enzymów wątrobowych w trakcie dalszej diagnostyki wykazano dodatnie wyniku w kierunku anty-HCV oraz HCV-RNA. Kobieta została objęta nadzorem lekarskim.

* + 1. **Wirusowe zapalenia wątroby inne i nieokreślone**

W 2021r. podobnie jak w roku poprzednim nie zarejestrowano innych rodzajów wirusowych zapaleń wątroby poza WZW B i WZW C.

**1.4. Grypa sezonowa i zakażenia grypopodobne**

Statystyki zachorowań i podejrzeń zachorowań na grypę prowadzone są na podstawie raportów tygodniowych przesyłanych przez podmioty wykonujące działalność leczniczą oraz formularzy zgłoszeń zachorowań – w przypadku potwierdzenia zachorowania.

W 2021r. zarejestrowano 1 podejrzenie grypy u 61-letniej osoby, która nie była zaszczepiona i nie wymagała hospitalizacji. W 2020r. zgłaszalność grypy była również na bardzo niskim poziome-zgłoszono jedynie 5 przypadków podejrzeń/zachorowań na grypę, z czego 2 wymagały hospitalizacji. (w tym 1 potwierdzony metodą PCR).

Tak niska liczba zgłoszeń może być związana z kwalifikacją przypadku jako inne zakażenia oddechowe lub brakiem zgłoszeń przez lekarzy. W związku z powyższym do placówek POZ wysłano pisma przypominające o tygodniowym obowiązku raportowania podejrzeń i zachorowań na grypę. Ponadto w związku z epidemią koronawirusa placówki POZ prowadziły głownie diagnostykę w kierunku COVID-19. Na podstawie analizy sprawozdań z wykonanych szczepień wykazano ponadto, iż w ciągu roku na terenie powiatu w 2021r. zaszczepiono p/grypie 1215 osób, z czego większość dotyczyła osób w wieku 15-64 lat (426 osób) oraz w wieku powyżej 65 lat (752osób).

**1.5.Choroby wieku dziecięcego**

Choroby wieku dziecięcego (m.in.: odra, świnka, różyczka, ospa wietrzna, krztusiec) są z reguły bardzo zaraźliwe. Prowadzone szczepienia ochronne pomagają zmniejszyć liczbę zachorowań oraz złagodzić przebieg choroby, jednak nadal odnotowuje się znaczną liczbę przypadków - zwłaszcza ospy wietrznej, przeciwko której szczepienia obowiązkowe przewidziane są wyłącznie dla określonych w programie szczepień grup ryzyka.

**1.5.1. Odra**

W 2021r., podobnie, jak w 2020r. nie odnotowano zachorowań na odrę na terenie powiatu pyrzyckiego.

**1.5.2. Nagminne zapalenie przyusznic-świnka**

W 2021r. nie zarejestrowano zachorowań na świnkę. W 2020r. do PSSE w Pyrzycach wpłynęło 5 zgłoszeń zachorowań na świnkę (u dwojga dzieci w wieku 11 lat, jednej 4-latki, jednej 17-latki oraz u osoby dorosłej w wieku 54 lat ). Z uwagi na rozpoznanie na podstawie objawów klinicznych bez potwierdzenia laboratoryjnego wszystkie przypadki zakwalifikowano jako możliwe, żaden nie wymagał hospitalizacji.

**1.5.3. Różyczka**

Różyczka to choroba zakaźna wieku dziecięcego. Mogą jednak zachorować na nią osoby dorosłe, które nie były zaszczepione. Różyczka zwykle ma łagodny przebieg, jest jednak niebezpieczna dla kobiet w ciąży ze względu na poważne wady, które może powodować u płodu. W ciągu 2 ostatnich lat nie odnotowano zachorowań na różyczkę na terenie pow. pyrzyckiego.

**1.5.4. Ospa wietrzna**

Zachorowania na ospę wietrzną nadal stanowią największą liczbę spośród chorób wieku dziecięcego. W 2021r. odnotowano 140 zachorowań, z czego większość dotyczyła dzieci w wieku 0-14 lat, zarejestrowano także pojedyncze przypadki zachorowań u osób dorosłych. Z uwagi na sezonowość zachorowań najwięcej przypadków odnotowano w miesiącach: maj, październik, listopad i grudzień. Żadna z chorych osób nie wymagała hospitalizacji. W 2021r. na terenie pow. Pyrzyckiego zaszczepiono p/ ospie wietrznej 14 dzieci w wieku 0-11 lat w ramach szczepień obowiązkowych osób narażonych na zachorowanie (dzieci uczęszczające do żłobków) oraz 15 dzieci w tym samym wieku w ramach szczepień zalecanych.

W 2020r. odnotowano mniejszą ilość przypadków, co mogło być związanie z epidemią koronawirusa SARS-CoV-2. Z uwagi na epidemię zakażeń koronawirusem SARS-CoV-2 oraz ze względu na zamknięcie szkół i wprowadzone obostrzenia, zmniejszyło się ryzyko rozprzestrzeniania innych chorób zakaźnych, w tym ospy wietrznej. Zarejestrowano 51 przypadków, żaden nie wymagał hospitalizacji. Największa liczba zachorowań dotyczyła dzieci w wieku 1-9 lat. Z uwagi na sezonowość zachorowań najwięcej przypadków odnotowano w miesiącach luty i marzec. Mimo możliwości zaszczepienia przeciwko tej chorobie, nadal niewiele osób wyraża chęć szczepienia. W 2020r. na podstawie informacji z podległych punktów szczepień zaszczepionych zostało 40 dzieci, w tym 35 w ramach szczepień zalecanych oraz 5 w ramach szczepień obowiązkowych (dzieci uczęszczające do żłobków).

W 2020r. odnotowano 51 zachorowania na ospę wietrzną (najwięcej w I kwartale), żaden nie wymagał hospitalizacji. Największa liczba zachorowań dotyczyła dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym (1-9 lat). Mimo możliwości zaszczepienia przeciwko tej chorobie, nadal niewiele osób wyraża chęć szczepienia.

**1.5.5. Płonica (szkarlatyna)**

Zachorowalność na płonicę na trenie powiatu pyrzyckiego jest niska. W 2021r. nie odnotowano zachorowań na tę chorobę. Natomiast w 2020r. zarejestrowano 4 przypadki płonicy, z czego 1 wymagał hospitalizacji.

**1.5.6 Krztusiec**

Krztusiec to ostra choroba zakaźna dróg oddechowych – bakteryjne zapalenie tchawicy i oskrzeli wywoływane przez zakażenie pałeczką krztuśca (*Bortedella pertussis*). Najważniejszym objawem krztuśca jest bardzo silny, napadowy, przewlekły [kaszel](https://www.mp.pl/pacjent/objawy/70135,kaszel). Krztusiec jest najgroźniejszy dla noworodków i niemowląt, jednak ciężko chorują również osoby starsze. Zachorować można w każdym wieku, a chorobę przechodzić kilka razy w życiu. W 2021r. podobnie jak w 2020r. nie odnotowano zachorowań na krztusiec na trenie powiatu pyrzyckiego.

**1.6. Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i/lub mózgu**

Na terenie powiatu pyrzyckiego w 2021r. zarejestrowano 1 przypadek wirusowego zapalenia opon mózgowych u dziecka w wieku 10 lat, wymagającego hospitalizacji, jednak w trakcie badań nie wyizolowano wirusa powodującego zachorowanie.

W 2020r. zgłoszono 1 przypadek opryszczkowego zapalenia mózgu u 34-letniego mężczyzny, który wymagał hospitalizacji.

**1.7. Inwazyjna choroba meningokokowa**

Zakażenia meningokokowe z uwagi na możliwości wystąpienia ciężkich powikłań podlegają szczególnemu nadzorowi epidemiologicznemu. Osoby z otoczenia chorych wymagają jak najszybszego zastosowania chemioprofilaktyki, aby uniknąć zarażenia.

W 2021r., podobnie jak w roku poprzednim nie odnotowano zachorowań na inwazyjną chorobę meningokokową.

**1.8. Borelioza z Lyme**

W 2021r. zarejestrowano 12 przypadków boreliozy, żaden nie wymagał hospitalizacji. Kwalifikacji przypadków dokonano głównie na podstawie objawów (rumień na skórze w miejscu ukąszenia przez kleszcza). Wszystkie przypadki zgłoszone były przez lekarzy POZ i dotyczyły w większości osób dorosłych w wieku 40-75 lat, u których wdrożono antybiotykoterapię oraz 1 dziecka w wieku 1 rok. W trakcie prowadzonych wywiadów ustalono, iż do kontaktów z kleszczami zazwyczaj dochodzi w obrębie lasów, ogródków działkowych i łąk.

Dla porównania w 2020r. na terenie powiatu zarejestrowano 9 przypadków boreliozy: 3 dotyczyły dzieci w wieku 1-4 lat, z których jedno wymagało hospitalizacji oraz 6 osób dorosłych. We wszystkich przypadkach wystąpił rumień w miejscu ukąszenia, po czym zastosowano antybiotykoterapię. Do styczności z kleszczem dochodziło zazwyczaj w ogródkach przydomowych, parkach, lesie.

**1.9. Styczność, narażenie na wściekliznę-potrzeba szczepień**

W 2021r. w związku z pokąsaniami ludzi przez zwierzęta podejrzane o zakażenie wirusem wścieklizny przeprowadzono 12 wywiadów, z czego 2 dotyczyły dzieci do 14 r.ż. Do pokąsań dochodziło przez zwierzęta domowe (psy, koty). Żadna z osób pokąsanych nie wymagała hospitalizacji. Z uwagi na możliwe narażenie na wściekliznę po pokąsaniu przez nieznanego psa u 1 osoby wdrożono profilaktyczne szczepienia p/wściekliźnie. W pozostałych przypadkach informowano Powiatowego Inspektora Weterynarii o zdarzeniach i właściciele byli obowiązani do poddania zwierząt obserwacji weterynaryjnej w kierunku wścieklizny.

W 2020r. przeprowadzono 20 wywiadów epidemiologicznych w związku ze zgłoszonymi przypadkami pokąsań ludzi przez zwierzęta, w tym 10 u dzieci do 14 roku życia. W większości przypadków doszło do pokąsania przez psa, w 1 przez kota. Ponadto odnotowano 2 pokąsania przez małpę w trakcie wakacyjnego wyjazdu 2 osób z powiatu pyrzyckiego do Tajlandii. Jedno dziecko wymagało hospitalizacji w oddziale chirurgii dziecięcej w związku z głęboka raną twarzy (policzek) spowodowaną przez psa. U 5 osób wdrożono profilaktyczne szczepienia p/wściekliźnie: 3 osoby w wieku: 3, 17 i 43 lata zostały ugryzione przez psy. Ponadto 2 osoby (w wieku 41 i 29 lat) w związku z pokąsaniem przez małpę na wyjeździe zagranicznym zostały zaszczepione p/wściekliźnie po powrocie do domu.

**1.10. Choroby przenoszone drogą płciową**

W 2021r. nie odnotowano zachorwań na choroby przenoszone drogą płciową na terenie powiatu pyrzyckiego.

Natomiast w 2020r. odnotowano 2 przypadki kiły. Pierwszy przypadek dotyczył 17-letniego chłopca wymagającego hospitalizacji, znajdującego się dodatkowo pod kontrolą poradni nabytych niedoborów immunologicznych. Drugi przypadek dotyczył 22-letniego mężczyzny leczonego ambulatoryjnie.

**1.11 Gruźlica**

W 2021r. zarejestrowano 6 zachorowąń na gruźlicę. Wszystkie osoby zostały poddane hospitalizacji, a osoby z bliskiego kontaktu (głównie osoby wspólnie zamieszkujące z chorymi) zostały objęte nadzorem lekarza POZ lub skierowane do poradni pulmonologicznej. W jednym przypadku nastąpiła wznowa zachorowania – mężczyzna chorował po raz pierwszy w 2020r. Wszystkie zachorowania dotyczyły gruźlicy płuc. Informacje dotyczące zgłoszonych przypadków zawarto w tabeli.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Wiek** | **Płeć** | **Nowe zachorowanie/wznowa** | **Poprzednie rozpoznanie gruźlicy, kiedy (rok)** | **Liczba osób z kontaktu** | **Uwagi** |
| 1. | 49 | m | nowe zachorowanie | nie dotyczy | 2 | **-** |
| 2. | 39 | k | nowe zachorowanie | nie dotyczy | 0 | **-** |
| 3. | 58 | m | wznowa | 2020 | 1 | - |
| 4. | 45 | m | nowe zachorowanie | nie dotyczy | 0 | Nie przeprowadzono wywiadu, pacjent zmarł |
| 5. | 54 | m | nowe zachorowanie | nie dotyczy | 3 | - |
| 6. | 52 | m | nowe zachorowanie | nie dotyczy | 0 | - |

W 2020r. zarejestrowano 8 zachorowąń na gruźlicę. Wszystkie osoby zostały poddane hospitalizacji, a osoby z bliskiego kontaktu (głównie osoby wspólnie zamieszkujące z chorymi) zostały objęte nadzorem lekarza POZ lub skierowane do poradni pulmonologicznej. W jednym przypadku nastąpiła wznowa zachorowania – mężczyzna chorował po raz pierwszy w 2015r. Wszystkie zachorowania dotyczyły gruźlicy płuc.

**1.12 Zakażenia HIV/choroba AIDS**

W 2021r. podobnie jak w roku poprzednim nie zarejestrowano nowych zakażeń wirusem HIV ani zachorowań na AIDS.

**1.13 Zakażenie SARS-CoV-2 i COVID-19**

W związku z pojawieniem się nowego koronawirusa SARS-CoV-2 i rozprzestrzenianiem się zachorowań wśród ludzi na całym świecie 11 marca 2020 epidemia wirusa została uznana przez Światową Organizację Zdrowia (WHO) za pandemię. W związku z powyższym w 2021r. działa inspekcji sanitarnej podobnie, jak w roku poprzednim nakierowane był głównie na ograniczenie liczby zakażeń. W ramach tych działań przeprowadzano wywiady epidemiologiczne z osobami chorymi oraz mającymi bliski kontakt z chorym i nakładano na w/w osoby obowiązek kwarantanny -zgodnie z obowiązującymi w danym momencie przepisami. W ciągu roku zarejestrowano 2503 przypadki zakażeń, z czego 126 osób było hospitalizowanych już w trakcie przeprowadzania wywiadu. Zarejestrowano też 69 zgonów, z których COVID-19 był jedną z przyczyn zgonu, większość chorych miała choroby współistniejące. Liczba zarejestrowanych przypadków była większa niż w roku poprzednim, co mogło być związane z mniej restrykcyjnymi obostrzeniami wprowadzanymi sukcesywnie w 2021r. oraz z mutacjami wirusa i ich łatwiejszym rozprzestrzenianiem się.

W 2020r. natomiast zarejestrowano 1455 przypadków zakażenia koronawirusem SARS-CoV-2, z których 102 osoby w trakcie przeprowadzania wywiadu epidemiologicznego znajdowały się w szpitalu. Zgłoszono również 30 zgonów, z których COVID-19 stanowił jedną z przyczyn zgonu.

Ponadto w ramach działań PSSE w Pyrzycach w 2021r. prowadzono działania informacyjne i edukacyjne z zakresu zapobiegania zakażeniom SARS-CoV-2. Przeprowadzano też liczne kontrole dotyczące przestrzegania obostrzeń, w tym w szczególności dot. obowiązku zasłaniania nosa i ust w miejscach publicznych (obiektach handlowych, obiektach użyteczności publicznej, placówkach edukacyjnych, ochrony zdrowia itp.). W przypadku nieprzestrzegania w/w obowiązku nakładane były mandaty karne (łącznie nałożono 41 mandatów).

## Realizacja szczepień ochronnych

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Pyrzycach odpowiada za dystrybucję preparatów szczepionkowych przeznaczonych na obowiązkowe szczepienia dzieci i młodzieży oraz osób dorosłych z tzw. grup ryzyka, zgodnie z obowiązującym na dany rok Programem Szczepień Ochronnych. Preparaty odbierane są przez 6 świadczeniodawców na podstawie aktualnych na dany rok upoważnień. Transport preparatów odbywa się w warunkach umożliwiających zachowanie zasad tzw. „zimnego łańcucha”. Każdy z punktów szczepień wyposażony jest w termotorby transportowe zabezpieczone wkładami chłodzącymi. W trakcie prowadzonych kontroli sprawdzano m.in. warunki przechowywania preparatów szczepionkowych, rodzaj sprzętu wykorzystywanego do przeprowadzania szczepień oraz terminowość i sposób prowadzenia dokumentacji. Wszystkie punkty szczepień prowadzą rejestry pomiaru temperatury w urządzeniach chłodniczych przeznaczonych do przechowywania preparatów szczepionkowych (w większości – poza jedna przychodnią - w formie elektronicznej), posiadają opracowane procedury postępowania w przypadku awarii urządzenia lub braku energii elektrycznej. Część zakładów opieki zdrowotnej zakupiła dodatkowe urządzenia zasilające na wypadek braku energii elektrycznej oraz elektroniczne rejestratory temperatury, umożliwiające odczyt temperatury w ciągu doby, co jest niezbędne przy wystąpieniu awarii urządzenia lub braku zasilania.

W 2021r. w jednym z podległych punktów szczepień doszło do przerwania łańcucha chłodniczego. Zgodnie z okazanymi wydrukami z rejestratora temperatury preparaty szczepionkowe były przechowywane w nieprawidłowej temperaturze przez okres kilkunastu godzin. Przyczyną zaistniałej sytuacji była awaria urządzenia chłodniczego oraz instalacji elektrycznej zasilającej rejestrator temperatury, w związku z czym system monitorowania temperatury nie wysłał powiadomienia o przekroczeniu progów alarmowych temperatury. W związku z powyższym preparaty szczepionkowe decyzją Wojewódzkiego Inspektora Farmaceutycznego poddane zostały utylizacji.

W związku z obowiązującymi wytycznymi dotyczącymi zasad postępowania wobec osób uchylających się od obowiązkowych szczepień ochronnych kontynuowano działania mające na celu uświadomienie konieczności prowadzenia szczepień ochronnych i płynących z nich korzyści zdrowotnych, a w przypadku dalszego uchylania się – podejmowania działań przymuszających do szczepień obowiązkowych.

Informacje o osobach uchylających się od szczepień przekazywane są przez świadczeniodawców wykonujących szczepienia ochronne. Liczba osób uchylających się od szczepień wzrasta z roku na rok. Na terenie powiatu w 2021r. zarejestrowano 66 dzieci, których rodzice nie wyrazili zgody na wykonanie obowiązkowych szczepień (osoby zarejestrowane w latach poprzednich oraz nowe). Przyczynami uchylania się do szczepień obowiązkowych mogą być: wpływy ruchów antyszczepionkowych oraz obawy o skutki uboczne szczepień ochronnych. Jednak większość rodziców nie zgłasza się na szczepienia bez podania przyczyny, część odstępuje od szczepień dzieci w trakcie rozpoczętych już cykli szczepień (np. zaszczepione trzema dawkami, a brak zgody na dawkę czwartą). Niektórzy rodzice nie wyrażają zgodny na podanie dziecku szczepionki już od urodzenia (dzieci całkowicie nieuodpornione). W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pyrzycach prowadzi działania mające na celu przymuszenie do szczepień ochronnych: prowadzone jest postepowanie administracyjne i egzekucyjne w stosunku do rodziców/opiekunów (za pośrednictwem Wojewody Zachodniopomorskiego, który nakłada kary grzywny). Jednak w ciągu 2021r. z uwagi na skierowanie działań głownie na zwalczanie epidemii koronawirusa SARS-CoV-2 nie wszczynano postępowań egzekucyjnych w związku z uchylaniem się od obowiązku szczepień ochronnych i nie nakładano grzywien w związku z niedopełnieniem obowiązku szczepień.

W 2021r. w związku z wprowadzeniem powszechnych szczepień p/COVID-19 przeprowadzano także kontrole w punktach szczepień prowadzących szczepienia covidowe, nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie ich przeprowadzania.

**Niepożądane odczyny poszczepienne**

Niepożądany odczyn poszczepienny jest reakcją organizmu na podaną szczepionkę. Zgodnie z obowiązującą definicją niepożądany odczyn poszczepienny (NOP) to zaburzenie stanu zdrowia, które wystąpiło w okresie 4 tygodni po podaniu szczepionki. Wyjątek stanowią odczyny po szczepieniu BCG – w tych wypadkach kryterium czasowe jest znacznie wydłużone, co wynika ze specyfiki szczepionki. Zakwalifikowanie NOP-u jako odczynu łagodnego, poważnego, czy ciężkiego należy do lekarza, który go podejrzewa lub rozpoznaje na podstawie badania lekarskiego i określonych kryteriów, a jego wystąpienie jest związane z indywidualną reakcją organizmu na podaną szczepionkę. W 2021r. zarejestrowano 1 odczyn po szczepieniu p/COVID-19 zakwalifikowany jako poważny, osoba zaszczepiona z uwagi na objawy została skierowana do szpitala, jednak po konsultacji neurologicznej i ustąpieniu objawów nie stwierdzono wskazań do hospitalizacji.

W 2020r. nie odnotowano wystąpienia niepożądanych odczynów poszczepiennych u osób zamieszkujących na terenie powiatu pyrzyckiego.

Podsumowanie

Choroby zakaźne nadal stanowią zagrożenie dla zdrowia i życia. Ważną rolę w ich zapobieganiu odgrywa podnoszenie świadomości ludzi o niebezpieczeństwie, jakie niosą ze sobą m.in. kontakty z osobami podejrzanymi o zakażenie, a także informowanie o drogach szerzenia się poszczególnych jednostek chorobowych oraz sposobach skutecznego zapobiegania m.in. przez szczepienia ochronne. Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Pyrzycach prowadzi działania mające na celu ograniczenie zagrożeń związanych z występowaniem i rozprzestrzenianiem się czynników chorobotwórczych. Priorytetowe działania kierowane są na prowadzenie nadzoru nad chorobami zakaźnymi, zwłaszcza takimi jak: wirusowe zapalenie wątroby typu B i C, ogniska zbiorowych zatruć pokarmowych, inwazyjna choroba meningokokowa.

W 2021r. nie odnotowano znaczącego wzrostu zachorowań na większość chorób zakaźnych polegających obowiązkowi zgłaszania. Największa liczba zgłoszonych zachorowań – podobnie jak w latach poprzednich dotyczyła chorób wieku dziecięcego, które łatwo rozprzestrzeniają się w placówkach nauczania i wychowania oraz zakażeń jelitowych, przeciwko którym w większości nie ma szczepień ochronnych.

Jednak w związku z epidemią zachorowań na COVID-19 odnotowano większą liczbę przypadków, w tym reinfekcji. W ciągu roku na terenie powiatu odnotowano wzrost zakażeń koronawirusem SARS-CoV-2 w stosunku do roku poprzedniego. Sytuacja epidemiologiczna zakażeń wirusem SARS-CoV-2 świadczy o tym, jak groźny jest wirus i jak szybko się rozprzestrzenia i mutuje. W związku z epidemią na terenie kraju wprowadzono szereg obostrzeń dotyczących zarówno obywateli jak i różnych sektorów gospodarki, mających na celu ograniczenie rozprzestrzeniania się wirusa. W związku z powyższym działania PPIS w Pyrzycach w 2021r. skupione były głównie na zwalczaniu epidemii, a pozostałe zadania (m.in. działalność kontrolna, pobór prób do badań) zostały w znaczącym stopniu ograniczone.

## Stan sanitarny podmiotów działalności leczniczej

**1. Decyzje administracyjne wydane na podmioty działalności leczniczej, z wyodrębnieniem decyzji dot. opiniowania pomieszczeń**

Kierownicy podmiotów leczniczych oraz inne osoby wykonujące działalność leczniczą starają się na bieżąco usuwać nieprawidłowości, w związku z czym po przeprowadzeniu kontroli sprawdzających w większości przypadków wydawane są decyzje umarzające wszczęte postępowanie administracyjne. W 2021r. na podmioty działalności leczniczej nie wydano 2 decyzje zobowiązujące związane ze stwierdzonymi podczas kontroli nieprawidłowościami technicznymi oraz 2 decyzje umarzające postępowanie administracyjne z uwagi na wykonanie obowiązku. W związku z koniecznością obciążenia opłatą za stwierdzone nieprawidłowości wystawiono również 1 decyzję płatniczą. Ponadto wystawiono 3 mandaty karne na łączną sumę 900 zł.

**2. Podmioty działalności leczniczej**

**2. 1. Szpitale**

Od II kwartału 2020r. pod nadzorem PSSE w Pyrzycach znajduje się Szpital Powiatowy w Pyrzycach oraz działający w jego strukturze Zakład Opiekuńczo-Leczniczy, które wcześniej nadzorowane były przez Zachodniopomorskiego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie. Działalność lecznicza prowadzona jest w 4 oddziałach szpitalnych, Zakładzie Opiekuńczo-Leczniczym, poradniach specjalistycznych oraz gabinecie nocnej i świątecznej opieki zdrowotnej.

Szpital Powiatowy w Pyrzycach dysponuje 135 łóżkami na następujących oddziałach:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Lp.*** | ***Nazwa oddziału*** | ***Liczba łóżek*** |
| 1 | Oddział wewnętrzny | 30 |
| 2 | Oddział chirurgiczny | 16 |
| 3 | Oddział urazowo – ortopedyczny | 15 |
| 4 | Oddział anestezjologii i intensywnej terapii | 4 |
| 5 | Zakład Opiekuńczo – Leczniczy | 70 |
|  | **Razem** | **135** |

Ponadto w Szpitalu Powiatowym działają następujące poradnie:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Lp.*** | ***Nazwa poradni*** | ***Data otwarcia*** |
| 1 | Poradnia chirurgii ogólnej | 01.12.2003r. |
| 2 | Poradnia urazowo – ortopedyczna | 01.12.2003r. |
| 3 | Poradnia „ K” | 01.12.2003r. |
| 4 | Poradnia kardiologiczna | 01.01.2005r. |
| 5 | Poradnia pulmonologiczna | 01.01.2005r. |
| 6 | Poradnia preluksacyjna | 01.01.2004r. |
| 7 | Poradnia urologiczna | 01.01.2003r. |
| 8 | Poradnia diabetologiczna | 15.03.2006r. |
| 9 | Poradnia endokrynologiczna | 01.05.2009r. |
| 10 | Poradnia medycyny sportowej | 01.05.2009r. |
| 11 | POZ – nocna i świąteczna opieka zdrowotna | 19.03.2011r. |

W 2021r. w szpitalu przeprowadzono 2 kontrole -kontrole interwencyjną w związku ze skargą pacjenta na brak przestrzegania procedur higienicznych w związku z epidemią SARS-CoV-2 oraz kontrolę kompleksową w wybranych oddziałach szpitala.

W trakcie kontroli interwencyjnej nie potwierdzono nieprawidłowości zgłaszanych przez osobę skarżącą. Natomiast zakres kontroli kompleksowej dotyczył:

* przestrzegania procedur przeciwepidemicznych oraz oceny stanu sanitarno-higienicznego Oddziału Chirurgii Urazowo- Ortopedycznej i Izby Przyjęć,
* przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczące utrzymania należytego stanu higienicznego obiektów użyteczności publicznej i nieruchomości w zakresie postępowania z bielizną szpitalną, odpadami medycznymi i komunalnymi, postępowania ze zwłokami i szczątkami ludzkimi oraz zaopatrzenia w wodę,
* przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne higieny środowiska pracy,
* przestrzegania przepisów dotyczących warunków ustawy z dnia 09 listopada 1995r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (t. j. Dz. U. z 2021, poz. 276),
* organizacji pracy obiektu w trakcie epidemii zakażeń koronawirusem SARS-CoV-2 w Polsce,
* przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne oraz bieżącego stanu sanitarno-technicznego obiektu w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia.

W trakcie kontroli stwierdzono nieprawidłowości dot. stanu sanitarno-technicznego w części skontrolowanych pomieszczeń, w związku z czym wydano decyzję administracyjną z określeniem terminów usunięcia nieprawidłowości zgodnie z deklarowanymi przez stronę.

**2.1.1. Stan techniczny i funkcjonalność szpitali**

W 2021r. w Szpitalu Powiatowym w Pyrzycach nie przeprowadzono znaczących prac remontowych. Z uwagi na epidemię wywołaną koronawirusem SARS-CoV-2 działalność szpitala polegała głownie na leczeniu pacjentów zakażonych koronawirusem, w związku z czym wprowadzono dodatkowe procedury przeciwepidemiczne i poza personelem i pacjentami ograniczono liczbę osób przebywających na terenie szpitala. Z uwagi na status szpitala jako „covidowego” i duże obłożenie poszczególnych oddziałów prowadzenie prac remontowych zostało przełożone w miarę możliwości na inne terminy.

**2.1.2. Dezynfekcja**

Dezynfekcja powierzchni w szpitalu wykonywana jest zgodnie z obowiązującymi procedurami i harmonogramami dla poszczególnych zespołów pomieszczeń (m.in. oddziały, poradnie, pozostałe pomieszczenia). Procesy dezynfekcji prowadzone są przy użyciu następujących środków dezynfekcyjnych: Incidin foam, Incidin liqid spray, Actichlor plus, Medicarine, ,Incidin oxy wipe, Incidin oxy foam.

Dezynfekcję narzędzi wielokrotnego użycia wykonuje się w oddziałach w gabinetach zabiegowych w przeznaczonych do tego celu pojemnikach zaopatrzonych w sita i pokrywy, odpowiednio oznakowanych. Zasady przeprowadzania dezynfekcji zawarte są w procedurach : ***KZ/1.5 Mycie, dezynfekcja i sterylizacja sprzętu medycznego.***

Dezynfekcja endoskopów w pracowni endoskopii, która zlokalizowana jest na parterze budynku szpitala odbywa się w specjalnie wydzielonym do tego celu pomieszczeniu w dwóch myjkach chemiczno – termicznych Olimpus. Do dezynfekcji i mycia endoskopów w myjce stosowane są specjalistyczne środki: dezynfekcyjne. Pracownia endoskopii posiada również myjkę ultradźwiękową.

Dezynfekcja basenów i kaczek przeprowadzana jest manualnie (izba przyjęć) i w dezynfektorniach basenów i kaczek (ZOL, oddział ortopedyczny). Do dezynfekcji stosuje się m. in. Actichlor plus, Medicarinę. Szpital posiada również maceratory w oddziale wewnętrznym i chirurgii ogólnej.

**2.1.3. Utrzymanie bieżącej czystości i porządku**

Sprzątanie pomieszczeń szpitalnych wykonywane jest przez personel szpitala, nie korzysta się z usług firmy zewnętrznej. Do sprzątania używane są wózki gospodarcze wyposażone we wiadra w dwóch kolorach, worki na odpady i brudną bieliznę oraz mopy. Sprzęt do sprzątania przechowywany jest w pomieszczeniach „ brudownikach” przeznaczonych do tego celu. Postępowanie ze sprzętem po sprzątaniu i zalecenia szczegółowe zawarte są w instrukcjach i procedurach obowiązujących w Szpitalu Powiatowym. Szpital ma opracowane i wdrożone procedury:  ***KZ/1.3; KZ/1.4 Sprzątanie i dekontaminacja pomieszczeń szpitalnych i sprzętu użytkowego.***

Szpital korzysta z komory dezynfekcyjnej na zewnątrz. Usługi pralnicze wykonuje Przedsiębiorstwo Produkcyjno – Usługowo – Handlowe „ HYGEA” Czesław Golik ul. Szkolna 21, 64 – 720 Lubasz. Ponadto wszystkie materace są zaopatrzone w pokrowce nieprzepuszczające zabrudzeń organicznych, łatwe do dezynfekcji. Postępowanie z bielizną czystą i brudną wdrożone jest z procedurą ***KZ/1.6 - Postępowanie z bielizną szpitalną.***

**2.1.4. Sterylizacja**

Szpital Powiatowy w Pyrzycach wyposażony jest w następujące sterylizatory:

1. Centralna Sterylizatornia – sterylizatory przelotowe:

**- CISA S.R.I. POMEZIA ROMA,** nr fabryczny 10936/2006, nr ewidencyjny N 2324014657, TYP PS STS 553L'- sterylizator przelotowy

**- BELI – Med**, nr fabryczny 11955/2010,typ 6-6-68 VS2,nr ewidencyjny M 2124001839- sterylizator przelotowy

2. Blok operacyjny

**- EXTREMA PLUS**

Szpital korzysta ponadto z usług zewnętrznych w zakresie sterylizacji gazowej. Umowa zawarta jest ze 109 Szpitalem Wojskowym z Przychodnią SPZOZ w Szczecinie, ul. Piotra Skargi 9 – 11.

Sprzęt i materiały do sterylizacji przygotowywane są na oddziałach szpitalnych, gdzie prowadzone jest mycie i dezynfekcja narzędzi oraz pakietowanie. Personel wydzielony do prowadzenia procesów sterylizacji posiada aktualne szkolenia. Materiał do i ze sterylizacji przenoszony jest z oddziałów przez wydzielonego do tego celu pracownika. Materiały przenoszone są w specjalnych zamykanych pojemnikach wydzielonych do każdego oddziału, a po procesie sterylizacji jałowe pakiety są dodatkowo chronione w czasie transportu na oddziały poprzez umieszczenie ich w workach foliowych i zamykanych pojemnikach.

Przygotowanie materiału do sterylizacji, transport i przechowywanie materiału po sterylizacji określa obowiązująca w Szpitalu Powiatowym procedura: ***KZ/1.5 Mycie,dezynfekcja i sterylizacja sprzętu medycznego- Załącznik nr 4 i Załącznik nr 5 do procedury***

Kontrola procesów sterylizacji:

- testy BOWIE – DICK – codziennie podczas rozgrzewania sterylizatora – 384 testy,

- biologiczna – 384 badania, testy biologiczne 1x codziennie ( 100 AMB – odczyt po 24 godz.), sporal A 4 x w roku,

- chemiczna – testy chemiczne – 7028 testów: do każdego wsadu codziennie, średnio co do 2 - pakietu, ponadto paski umieszczone na pakietach (przebarwiające się w czasie cyklu sterylizacyjnego) świadczą o prawidłowej sterylizacji. Dokumentacja potwierdzająca skuteczność sterylizacji prowadzona jest w formie wydruku ze sterylizatorów. W 2021r. wykonano 4-krotne badania skuteczności sterylizacji parą wodną w nadciśnieniu (Sporal) A sterylizatorów znajdujących się w Centralnej Sterylizacji i Bloku operacyjnym – posiewy jałowe.

W ciągu 2021 r. przeprowadzono następujące przeglądy i naprawy sterylizatorów:

1. przegląd sterylizatora CISA:

- usunięto awarię sprężarki powietrza,

- regulacja pompy próżniowej,

- przegląd techniczny i wymiana pompy próżniowej.

2. sterylizator BELI - MED:

- wymiana wyświetlacza,

- ponowna wymiana wyświetlacza z uwagi na nieprawidłowości w działaniu poprzedniego,

- wymiana zaworu jednokomorowego wytwornicy pary.

Po wykonanych naprawach oba urządzenia uznano za sprawne.

Procesy sterylizacji przeprowadzane są wyłącznie przez wydzielony personel z odpowiednimi uprawnieniami.

W Szpitalu Powiatowym w Pyrzycach stacja uzdatniania wody znajduje się w sterylizatorni jako integralna część sterylizatora. Szpital nie posiada stacji dializ i innych jednostek organizacyjnych szpitala, gdzie wymaga się stacje do uzdatniania wody.

**2.2. Zakażenia szpitalne i ocena działalności zespołów kontroli zakażeń szpitalnych**

Z dniem 22.08.2019r. został powołany Zarządzeniem nr 22/2019 Dyrektora Szpitala Powiatowego w Pyrzycach Zespół i Komitet Kontroli Zakażeń Szpitalnych .W skład zespołu wchodzą:

**przewodniczący** – specjalista chorób zakaźnych,

**członek** – specjalista ds. pielęgniarstwa epidemiologicznego

**Mikrobiolog** - specjalista ds. mikrobiologii

Szpital nie posiada własnego laboratorium mikrobiologicznego, natomiast ma podpisaną umowę na w/w usługi z laboratorium „ DIAGNOSTYKA ”, które funkcjonuje w budynku szpitala.

W ciągu 2021r. prowadzono kontrole wewnętrzne z zakresu przestrzegania przez personel procedur profilaktyki zakażeń, stanu sanitarno – higienicznego pomieszczeń szpitalnych, mających na celu zapobiegania rozprzestrzeniania się zakażeń szpitalnych pomiędzy oddziałami oraz sprawdzenia poprawności wykonania czynności zgodnie z procedurami. Kontrole odnotowano w „*Protokołach kontroli wewnętrznej”,* każdąkontrolę zakończono protokołem kontroli, który jest podpisany przez dyrektora jednostki.

W 2021r. prowadzono następujące działania mające na celu zapobieganie zakażeniom szpitalnym:

1. szkolenia dot. przestrzegania reżimu sanitarnego w poszczególnych oddziałach i innych jednostkach szpitala,
2. szkolenia z zakresu m.in. mycia i dezynfekcji rąk, dezynfekcji powierzchni i powietrza, postepowania z materiałem skażonym, segregacji odpadów, stosowania środków ochrony indywidualnej;
3. prowadzenie systematycznych badań profilaktycznych personelu i przestrzeganie terminów ważności pracowniczych książeczek zdrowia,
4. bieżące sprawdzanie czystości oddziałów,
5. sprawdzanie terminów ważności leków znajdujących się na oddziałach,
6. przestrzegania instrukcji i procedur obowiązujących w szpitalu.

Pacjenci z zakażeniem szpitalnym są w miarę możliwości izolowani w salach jednoosobowych z zachowaniem pełnego reżimu sanitarnego ze strony personelu, w 2021r. stosowano izolację kontaktową w przypadku stwierdzenia w wymazie bakteriologicznym pobranym od pacjenta patogenów chorobotwórczych.

W Szpitalu Powiatowym w Pyrzycach izolację pacjentów określa procedura *KZ/1.10 Izolacja chorych zakażonych oraz pacjentów o podwyższonym ryzyku rozprzestrzeniania się zakażenia* oraz procedura *KZ/3.1 Postępowanie w przypadku podejrzenia/wykrycia/kolonizacji Clostridium difficille.KZ/3.2 Postępowanie w przypadku identyfikacji szczepów bakteryjnych enterobakteriaceae wytwarzające karbapenemazy typu KPC,MBL lub OXY - 48.*

W związku ze stanem epidemii zakażeń wywołanych koronawirusem SARS-CoV-2 zaktualizowano oraz opracowano nowe procedury przeciwepidemiczne w zakresie zapobiegania zakażeniom SARS-CoV-2 zgodnie z obowiązującymi w danym czasie przepisami. Z uwagi na leczenie pacjentów chorych na COVID-19 w szpitalu wydzielono osobną część izby przyjęć na potrzeby pacjentów z potwierdzonym zakażeniem SARS-CoV-2 (udzielanie pierwszej pomocy, procedura przyjęcia do oddziałów szpitalnych). Ponadto na terenie obiektu utworzono punkt szczepień p/COVID-19.

W 2020r. stwierdzono ognisko zakażenia pacjentów bakterią Klebsiella Pneumoniae MBL (+) na oddziale anestezjologii i intensywnej terapii. Ognisko zarejestrowano 19.04.2020r. i zostało wygaszone w 2021r. Zakażenie potwierdzono u 8 pacjentów, zarejestrowano 3 zgony związane z kolonizacją bakterii. Personel bez objawów zakażenia w ognisku epidemicznym - wykonane wymazy od personelu dały wyniki ujemne. W związku z ogniskiem wprowadzono postępowanie zgodne z procedurą *KZ/3.2 Postępowanie w przypadku identyfikacji szczepów bakteryjnych enterobakteriaceae wytwarzające karbapenemazy typu KPC,MBL lub OXY - 48.* Zespół ds. Kontroli Zakażeń Szpitalnych wydawał zalecenia dla personelu OAiIT mające na celu ograniczenie transmisji patogenu:

**1**. Zastosować izolację kontaktową pacjenta.

**2**. Przed wszystkimi czynnościami pielęgniarskimi i lekarskimi wykonywanymi u pacjenta dezynfekować ręce, używać rękawiczek jednorazowych oraz ubierać jednorazowe fartuchy. ( każdorazowo),fartuchy jednorazowe przeznaczone dla personelu po skończonym dyżurze 12 godzinnym wyrzucić do odpadów skażonych,

- rękawice i fartuchy ochronne zakładać przy wejściu do pomieszczenia izolacji pacjenta i zdejmować przed opuszczeniem sali,

- fartuch należy zdejmować w sposób zapobiegający skażeniu odzieży i rąk,

**3.**Czynności przy pacjencie wykonywać w ostatniej kolejności.

**4**.Podczas kontaktu z pacjentem nie przerywać czynności, dbać o to, by sprzęt potrzebny przy pacjencie w danej chwili był w pełni przygotowany i skompletowany.

**5**.Nie podchodzić do innych pacjentów w trakcie wykonywania czynności przy pacjencie. ( jeżeli zachodzi taka potrzeba należy ściągnąć fartuch, rękawiczki, zdezynfekować ręce).

**6**.Do dezynfekcji sprzętu używać środka o szerokim spektrum działania Actichlor plus 2 tab./1 litr wody

- sale poddawać dekontaminacji co najmniej dwa razy dziennie z nacieskiem na często dotykane powierzchnie ( ramy łóżka, blaty,klamki).

**7**.Zmienianą pościel wkładać do czerwonych worków i wynosić do punktu prainiczego bezpośrednio po ściągnięciu z łóżka, worek oznakować jako „ bielizna skażona”. Bielizny nie przechowywać w brudowniku.

**8**.Wszystkim pacjentom przebywającym na sali z pacjentką pobrać wymazy z odbytu, badanie powtarzać co 7 dni.

**9**.W miarę możliwość stosować sprzęt jednorazowego użytku, wydzielony dla pacjenta.

**10**.Myć pacjenta preparatem Skinman soft przeznaczonym tylko dla niego, kremy i żele do pielęgnacji ciała mogą być stosowane z przeznaczeniem tylko dla pacjenta, a po wypisie wrzucone do odpadów na materiały skażone.

**12**. Podczas rutynowej pracy przy pacjencie należy ograniczyć używanie i noszenie przedmiotów podręcznych, telefonów, pieczątek.

**13.** Transport pacjenta ograniczyć do minimum, w przypadku konieczności transportu pacjenta należy osłonić zakażone lub skolonizowane obszary ciała.

**14**. Przed przetransportowaniem pacjenta należy zdjąć skażone środki ochrony indywidualnej ( rękawice, fartuch) i przeprowadzić dezynfekcję rąk.

W 2021r. Zakładzie Opiekuńczo-Leczniczym działającym w Szpitalu Powiatowym w Pyrzycach stwierdzono ognisko zakażenia pacjentów i personelu koronawirusem SARS-CoV-2. Łącznie zakażonych było 36 pacjentów z czego 7 pacjentów zmarło (w 5 przypadkach zakażenie koronawirusem było jedną z przyczyn zgonów). Ponadto u 15 osób z personelu również potwierdzono zakażenie.

W związku z ogniskami zakażeń zespół ds. kontroli zakażeń przeprowadził w ciągu roku 2 kontrole wewnętrzne. Ponadto przeprowadzono wśród personelu następujące szkolenia:

1. „Higiena rąk w placówkach ochrony zdrowia” (skierowane do grup zawodowych: pielęgniarki, opiekunki medyczne, salowe, lekarze).
2. „Zestaw podstawowych wymogów pielęgnacji wkłucia centralnego i obwodowego” (skierowane do grup zawodowych: pielęgniarki).
3. „Zasady postępowania miejscowego i ogólnego w ranach i owrzodzeniach przewlekłych objętych procesem infekcji” (skierowane do grup zawodowych: pielęgniarki).
4. „Podręcznik profilaktyki i kontroli rozprzestrzeniania się bakterii opornych na karbapenemy prowadzonej na poziomie krajowym i placówkach ochrony zdrowia” (skierowane do grup zawodowych: pielęgniarki, lekarze).
5. „Procedura profilaktyki zakażeń szpitalnych – izolacja” (skierowane do grup zawodowych: pielęgniarki, opiekunki medyczne).

W Szpitalu Powiatowym w Pyrzycach prowadzone sa ponadto zabiegi dezynsekcji i deratyzacji. Usługi te przeprowadza firma zewnętrzna DDD PESTOKIL Bartosz Kopczuk , ul. Cegielniana 3, 49-300 Brzeg. Zabiegi dezynsekcji obejmują oddziały szpitalne (minimum 8 zabiegów w ciągu roku). Zabiegi dezynsekcji w kuchni szpitalnej odbywają się z częstotliwością 1 raz w miesiącu. Usługi deratyzacyjne wykonywane są co miesiąc i polegają na przeglądzie i uzupełnianiu stacji deratyzacyjnej. W trakcie wykonywania czynności kontrolnych nie stwierdzono śladów bytności gryzoni i owadów biegających.

**3. Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria**

**Obiekty prowadzące działalność leczniczą na terenie powiatu pyrzyckiego**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Rodzaj placówki** | **Liczba obiektów wg ewidencji na 31.12.2020r.** | **Liczba skontrolowanych obiektów** |
| Zakłady opieki zdrowotnej ogółem | **27** | **19** |
| Praktyki lekarskie, pielęgniarskie ogółem oraz inne podmioty prowadzące działalność leczniczą | **28** | **9** |

W ramach nadzoru nad podmiotami działalności leczniczej w 2021r. skontrolowano 19 zakładów opieki zdrowotnej oraz 9 obiektów prowadzących działalność leczniczą w ramach indywidualnych/indywidualnych specjalistycznych praktyk lekarskich lub innych podmiotów wykonujących działalność leczniczą. Zaistniała sytuacja związana była z koniecznością ograniczenia czynności kontrolnych w związku z epidemią koronawirusa SARS-CoV-2 i prowadzeniem priorytetowych działań przeciwepidemicznych.

W ciągu 2021r. w 4 obiektach (2 przychodniach, zakładzie pielęgnacyjno-opiekuńczym oraz w szpitalu) stwierdzono nieprawidłowości dotyczące zarówno stanu sanitarnego i technicznego pomieszczeń, postępowania z odpadami medycznymi oraz prowadzonej dokumentacji dot. kontrolowanych działów. Z uwagi na nieprawidłowości dot. stanu technicznego pomieszczeń wydano 2 decyzje administracyjne z terminami usunięcia nieprawidłowości zgodnymi z deklarowanymi przez strony postępowania. W 2 innych przypadkach z uwagi na usunięcie nieprawidłowości w krótkim czasie wydano 2 decyzje umarzające wszczęte już postępowanie administracyjne. W 3 obiektach z uwagi na nieprawidłowości dot. postępowania z odpadami medycznymi nałożono mandaty karne na łączną kwotę 900 zł, a następnie przeprowadzono 3 kontrole sprawdzające.

Ponadto w ciągu roku w jednej z przychodni przeprowadzono kontrolę interwencyjną, jednak związana ona była z przerwaniem łańcucha chłodniczego w gabinecie szczepień (awaria urządzenia chłodniczego przeznaczonego do przechowywania preparatów szczepionkowych oraz systemu zasilającego rejestrator temperatury), nie dotyczyła innych nieprawidłowości.

W skontrolowanych placówkach utrzymaniem czystości i porządku zajmuje się personel- żadna z przychodni nie korzysta z usług firm sprzątających. Sprzęt porządkowy (wiadra, mopy) oznakowany, wydzielony osobno do sprzątania gabinetów oraz do pozostałych pomieszczeń. W większości obiektów wydzielono pomieszczenia porządkowe przeznaczone do przechowywania w/w sprzętu oraz środków czystości. W części obiektów, w których brak jest technicznych możliwości wydzielenia osobnego pomieszczenia, przeznaczono do tego celu oddzielne szafy lub wydzielono miejsca na sprzęt porządkowy. Kierownicy ośrodków zapewniają na bieżąco zapas środków do mycia i dezynfekcji: rąk, skóry, powierzchni oraz narzędzi i sprzętu medycznego. Opracowane są również procedury w zakresie sprzątania i dezynfekcji, które są aktualizowane m.in. po zmianie środków dezynfekcyjnych.

Punkty wodne w skontrolowanych zakładach prowadzących działalność leczniczą w większości są odpowiednio wyposażone w: umywalki z bieżącą ciepłą i zimną wodą, dozowniki z mydłem płynnym oraz środkiem antyseptycznym do rąk, ręczniki papierowe jednorazowego użycia oraz pojemniki na zużyte ręczniki. W większości przychodni zapewniono odpowiednie dozowniki preparatów dezynfekcyjnych w gabinetach zabiegowych, tak aby odmierzana była dostateczna ilość środka dezynfekcyjnego. W trakcie kontroli w 1 z przychodni stwierdzono brak bieżącej ciepłej wody przy punktach wodnych w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla pacjentów, nieprawidłowość została usunięta w krótkim czasie.

W skontrolowanych podmiotach (przychodniach) wykorzystuje się sprzęt medyczny jednorazowy nie wymagający sterylizacji.

W trakcie kontroli sprawdzano również sposób postępowania z odpadami medycznymi. We wszystkich skontrolowanych obiektach stwierdzono posiadanie stosownych umów na odbiór i utylizację odpadów zakaźnych. Odpady gromadzone są w przeznaczonych do tego celu pojemnikach lub workach i do czasu odbioru przez firmę utylizującą przechowywane są w warunkach chłodniczych. Terminy odbioru odpadów w większości obiektów dostosowane są do ilości wytwarzanych odpadów. W trakcie kontroli w 3 obiektach stwierdzono jednak nieprawidłowości w prowadzeniu gospodarki odpadami medycznymi (niewłaściwe gromadzenie i przechowywanie odpadów medycznych, brak odpowiedniego oznakowania odpadów, brak dokumentacji potwierdzającej przekazywanie odpadów do utylizacji), w związku z czym nałożono 3 mandaty karne na łączną kwotę 900 zł .

**3.1. Indywidualne, indywidualne specjalistyczne i grupowe praktyki lekarskie, lekarzy dentystów oraz pielęgniarek i położnych**

W 2021r. skontrolowano 9 gabinetów świadczących usługi w ramach indywidualnych/indywidualnych specjalistycznych praktyk zawodowych, w żadnym nie stwierdzono nieprawidłowości.

Personel w większości obiektów stara się utrzymywać bieżącą czystość i porządek. Sprzęt porządkowy wydzielony do sprzątania gabinetów i odpowiednio opisany, przechowywany jest w przeznaczonych do tego celu miejscach (najczęściej w wydzielonych szafach w gabinetach lub w pomieszczeniach porządkowych). Personel zapewnia zapas środków do sprzątania. Sprzątaniem zajmuje się zazwyczaj wyznaczona osoba. W przypadku niektórych gabinetów stomatologicznych zlokalizowanych w przychodniach za sprzątanie odpowiada personel ośrodków - w ramach umowy najmu.

Dezynfekcja powierzchni, sprzętów i narzędzi prowadzona jest przy użyciu specjalistycznych środków dezynfekcyjnych o szerokim spektrum działania. Stanowiska mycia rąk zaopatrzone są w mydło w płynie, ręczniki papierowe, preparaty do dezynfekcji rąk.

W placówkach opracowane i stosowane są procedury: higienicznego mycia rąk, dezynfekcji, mycia narzędzi i sprzętu medycznego, sprzątania i dezynfekcji pomieszczeń, postępowania z odpadami medycznymi, postępowania z brudna bielizną, postępowania po ekspozycji.

W skontrolowanych w pierwszym półroczu gabinetach stomatologicznych działających w ramach praktyk zawodowych wykorzystuje się narzędzia wielokrotnego użycia, gabinety zaopatrzone są we własne sterylizatory. W 2021r. w żadnym z nadzorowanych obiektów posiadających sterylizator, które wykonały badania testem biologicznym nie zakwestionowano badań skuteczności sterylizacji.

Odpady medyczne wytwarzane w ramach świadczonych usług są segregowane na zakaźne, specjalne i pozostałe. Stosuje się odpowiednią kolorystykę worków na odpady. Odpady zakaźne o ostrych końcach gromadzone są w pojemnikach odpornych na przekłucie. Pojemniki oraz worki są w większości oznakowywane odpowiednią etykietą. W żadnym z gabinetów stwierdzono jednak nieprawidłowości dot. gospodarki odpadami medycznymi.

W związku z epidemią zakażeń koronawirusem SARS-CoV-2 w trakcie kontroli sanitarnych sprawdzano także przestrzeganie procedur przeciwepidemicznych (m.in. zabezpieczenie personelu i pacjentów w środki ochrony indywidualnej, ograniczenie liczby pacjentów przebywających jednocześnie w poczekalniach, dezynfekcja powierzchni itp.).

**Podsumowanie i wnioski**

W trakcie przeprowadzonych kontroli sanitarnych w palcówkach wykonujących działalność leczniczą stwierdzono poprawę warunków technicznych. Kierownicy zakładów starają się utrzymywać je w jak najlepszym stanie sanitarno-technicznym i na bieżąco usuwać ewentualne nieprawidłowości. W trakcie kontroli zwraca się szczególną uwagę na sposób prowadzenia procesów dezynfekcji i sterylizacji oraz na postępowanie z odpadami medycznymi zakaźnymi, co ma istotne znaczenie w zapobieganiu rozprzestrzeniania się drobnoustrojów chorobotwórczych. W 2021r. w ramach bieżących kontroli sanitarnych w 3 podmiotach stwierdzono nieprawidłowości związane z niewłaściwą gospodarka odpadami medycznymi, w związku z czym wystawiono 3 mandaty karne.

W 2021r. poza sprawdzaniem warunków sanitarno-technicznych w trakcie kontroli zwracano szczególną uwagę na przestrzeganie wymogów związanych z zapobieganiem zakażeniom koronawirusem SARS-CoV-2. Podmioty lecznicze w związku z epidemią wdrożyły procedury epidemiczne polegające m.in. na ograniczeniu liczby pacjentów przebywających jednocześnie w poczekalniach, odpowiednim zabezpieczeniu personelu i pacjentów w środki ochrony indywidualnej (maseczki, odzież ochronną), w miejscach ogólnodostępnych zapewniono dozowniki z preparatami dezynfekcyjnymi, wzmożono procesy mycia i dezynfekcji powierzchni. W podległych podmiotach zmieniono organizację pracy tak, aby ograniczyć styczność pacjentów ze sobą oraz przeprowadzić odpowiednie procesy dezynfekcji pomiędzy kolejnymi przyjęciami pacjentów. W protokołach kontroli zawierano także informacje dot. zabezpieczenia w środki ochrony indywidualnej zarówno personelu kontrolowanych podmiotów, jak i osób kontrolujących.

W związku z wprowadzeniem powszechnych szczepień p/COVID-19, które w większości odbywały się w punktach szczepień w podległych przychodniach, przeprowadzano również kontrole w zakresie warunków prowadzenia szczepień.

Mimo, iż w 2021r. działania PSSE w Pyrzycach skupione był w większości na zadaniach związanych ze zwalczaniem epidemii, to w obiektach wykonujących działalność leczniczą przeprowadzono 34 kontrole.

# Higiena żywności, żywienia i przedmiotów użytku

## Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością i produktów kosmetycznych

**1. Charakterystyka ogólna obiektów**

Nadzorem sanitarnym na terenie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach w 2021r. objęto **1 497** zakładów:

- produkcji żywności – 1080 obiektów, w tym:

1. produkcja pierwotna – 1073, co stanowi 71,68 % wszystkich zakładów

- obrotu żywnością – 298 obiektów, w tym 74 środków transportu

- żywienia zbiorowego – 91 obiekty

w tym:

* zakłady żywienia zbiorowego otwarte – 27
* zakłady żywienia zbiorowego zamknięte – 63
* zakład cateringowy - 1

- wytwórnie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością – 1,

- obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością – 8,

- obrotu kosmetykami – 4 obiekty.

W 2021r. skontrolowano 210 obiektów,

* ogółem przeprowadzono 310 kontroli sanitarnych w zakładach będących pod nadzorem Państwowej Powiatowej Inspekcji Sanitarnej w Pyrzycach,
* oceniono na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego – 62 zakładów,
* łącznie wydano 77 decyzji, w tym:

- dotyczące poprawy stanu sanitarno - technicznego – 8,

- z rygorem natychmiastowej wykonalności -2,

- zmieniające (dotyczące zmiany terminu wykonania uchybień sanitarnych) – 2,

- zatwierdzające zakład w ciągu roku – 23,

- umarzające postępowanie administracyjne – 6,

- wykreślające zakład z rejestru zakładów podlegających organom urzędowej kontroli PIS - 32,

- zatwierdzenia rozszerzające działalność - 4

1. w 9 przypadkach ukarano osoby winne zaniedbań w zakresie braku przestrzegania podstawowych wymagań sanitarnych mandatami karnymi na sumę 1650 zł
2. wystosowano 26 decyzji płatniczych na kwotę 2012,75 zł
3. w ramach nadzoru nad jakością zdrowotną produktów pobrano 124 próbki w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu, w tym 1 kosmetyku.

**2. Zakłady produkcji żywności**

Automaty do lodów

Dane statystyczne dotyczące automatów do lodów:

Tabela nr 4

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Obiekt** | **Rok** | **Liczba obiektów**  **wg ewidencji** | **Liczba skontrolowanych**  **obiektów w %** | **Liczba obiektów ocenionych jako „zakład niezgodny z wymaganiami” w %** |
| Automaty do lodów | 2020 | 6 | 6 t.j. 100% | 0 |
| 2021 | 4 | 4 t.j. 100% | 0 |

Wg ewidencji – 4 obiekty

Skontrolowano – 4

Liczba kontroli i rekontroli – 6

Liczba z wdrożonym systemem HACCP - 4

Liczba pobranych próbek – 10

Liczba decyzji – 1 -zatwierdzająca zakład.

Zakłady działają wyłącznie w sezonie letnim. Warunki techniczne pomieszczeń nie budzą zastrzeżeń. Zakłady posiadają dokumentację Dobrej Praktyki Higienicznej oraz systemu HACCP w wymaganym zakresie. W zakładach produkcja lodów odbywa się na bazie koncentratu lodów w proszku oraz wody zakupywanej w oryginalnych opakowaniach jednostkowych lub wody wodociągowej.

W roku 2021r. pobrano do badań mikrobiologicznych w ramach urzędowej kontroli (próbki rezerwowe) lody z automatu. W wyniku przeprowadzonych badań laboratoryjnych nie stwierdzono naruszeń wymagań mikrobiologicznych zawartych w Rozporządzeniu Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. UE L z dnia 22 grudnia 2005r.).

Piekarnie

Dane statystyczne dotyczące piekarni:

**Tabela nr 5**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Obiekt** | **Rok** | **Liczba obiektów**  **wg ewidencji** | **Liczba skontrolowanych**  **obiektów w %** | **Liczba obiektów ocenionych jako „zakład niezgodny z wymaganiami” w %** |
| Piekarnie | 2020 | 3 | 2 t.j. 66,67 % | 0 |
| 2021 | 3 | 3 tj. 100% | 0 |

W ewidencji – 3 obiekty

Skontrolowano - 3 obiekty

Zakwalifikowanych na podstawie arkusza oceny zakładu do kategorii wysokiego ryzyka - 2

Liczba z wdrożonym systemem HACCP - 3

Liczba kontroli i rekontroli – 9

Liczba pobranych próbek – 4

Liczba decyzji – 3 (1 zatwierdzająca zakład – rozszerzenie działalności, 1 zmieniająca termin usunięcia nieprawidłowości, 1 dotycząca poprawy stanu sanitarno – technicznego).

Na terenie powiatu pyrzyckiego nadzorowane piekarnie prowadzą działalność produkcyjną w zakresie wypieku pieczywa - chleba, bułek oraz niewielkiej ilości wyrobów cukierniczych m.in. drożdżówek, chałek, pączków oraz ciast. Dystrybucja pieczywa odbywa się w większości na rynku lokalnym powiatu. Piekarnie są obiektami niewielkimi. Właściciele sukcesywnie przeprowadzają remonty pomieszczeń, wymiany lub naprawy uszkodzonych maszyn i sprzętu produkcyjnego pozwalającego na prawidłowe funkcjonowanie GHP oraz GMP.

W roku 2021r. w zakładach piekarniczych zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego w ramach próbek rezerwowych pobrano do badań laboratoryjnych 2 próbki sanitarne (zmiotki) w celu określenia szkodników i ich pozostałości – zmiotki nie zostały zakwestionowane. Do badań laboratoryjnych w ramach monitoringu żywności pobrano próbkę Mąki pszennej typ 750 producenta z terenu województwa zachodniopomorskiego w kierunku Skażeń promieniotwórczych – Cez 137 – wynik prawidłowy. Ponadto pobrano próbkę żywności do badań laboratoryjnych pn. Chleb z mąk bezglutenowych w kierunku zawartości glutenu oraz oceny organoleptycznej i znakowania. W wyniku oceny znakowania ww. produktu stwierdzono uwagi. Właściciel zobowiązany został do udokumentowania i przedstawienia właściwego znakowania produktu do PPIS w Pyrzycach.

Oceniono w jednym zakładzie jakość tłuszczu za pomocą testera jakości oleju typ „Testo 270”, w którym prowadzone są procesy smażenia, w zakresie badania tłuszczów przeznaczonych do smażenia pod kątem zawartości związków polarnych – prawidłowe, ponadto stwierdzono w trakcie kontroli: tłuszcz świeży, barwa prawidłowa.

Podczas bieżących kontroli przeprowadzanych w zakładach produkcji żywności prowadzony jest nadzór nad stosowaniem dodatków do żywności. Nadzorowane piekarnie stosują w niewielkich ilościach polepszacze do pieczywa. W dokumentacji zakładów stosujących polepszacze znajdują się informacje zawierające m.in. stosowanie w procesie technologicznym, jaką pełnią funkcję, od jakiego dostawcy są kupowane, ponadto sprawdzane są warunki przechowywania, dozowanie i oznakowanie. Środki te są prawidłowo oznakowane, terminy przydatności do spożycia aktualne.

Zgodnie z art. 4 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 str. 1 Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319 z późn. zm.) zakłady posiadają harmonogram badań właścicielskich.

Ciastkarnie

Dane statystyczne dotyczące ciastkarni:

Tabela nr 6

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Obiekt** | **Rok** | **Liczba obiektów**  **wg ewidencji** | **Liczba skontrolowanych**  **obiektów w %** | **Liczba obiektów ocenionych jako „zakład niezgodny z wymaganiami” w %** |
| Ciastkarnie | 2020 | 5 | 5 t.j 100% | - |
| 2021 | 4 | 4 t.j 100% | - |

W ewidencji - 4

Skontrolowanych – 4

Oceniono na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego – 4

Liczba z wdrożonym systemem HACCP - 4

Liczba kontroli – 6

Liczba próbek - 1

Liczba decyzji – 1 (zobowiązująca do usunięcia nieprawidłowości dotyczącej nieprawidłowego stanu sanitarno – technicznego).

Ciastkarnie prowadzą działalność w zakresie produkcji ciasta drożdżowego, ciast z kremami, tortów, ciastek z nadzieniem, ciastek kruchych. Dystrybucja własnych wyrobów na terenie powiatu pyrzyckiego.

Produkcja odbywa się częściowo w sposób zmechanizowany, z dużym udziałem pracy ręcznej, przez osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje.

Podczas bieżących kontroli przeprowadzanych w zakładach produkcji żywności prowadzony był nadzór nad stosowaniem dodatków do żywności. W ciastkarniach stosowane są gotowe mieszanki środków spożywczych o szerokim zastosowaniu, zawierające substancje dodatkowe m.in. masa na ciasto jogurtowe. Ustalono, że stosowanie substancji dodatkowych jest zgodne z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności. Sprawdzono warunki przechowywania, dozowanie i oznakowanie. Środki te posiadały aktualne terminy przydatności do spożycia.

Dokonano oceny znakowania produktów zgodnie z wymogami Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004. W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości, etykiety ocenianych produktów zawierały informacje zgodnie z w/w rozporządzeniem.

Zgodnie z art. 4 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 str. 1 Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319 z późn. zm.) zakłady posiadają harmonogram badań właścicielskich.

W roku 2021r. w zakładzie ciastkarskim pobrano 1 próbkę do badań laboratoryjnych w kierunku określenia substancji dodatkowych – substancji konserwujących – ustalenie poziomu sorbinianu potasu i wykrywanie kwasu benzoesowego i jego soli (benzoesan sodu) oraz oceny organoleptycznej i znakowania – nie stwierdzono nieprawidłowości.

Przeprowadzono 3 badania tłuszczów przeznaczonych do smażenia pod kątem zawartości związków polarnych za pomocą testera jakości oleju typ „Testo 270”. Sprawdzane były także bieżące zapisy wymiany tłuszczu oraz sposób gospodarowania przepracowanym tłuszczem. Zakłady posiadają stosowne umowy na odbiór przepracowanych tłuszczy ze specjalistycznymi firmami.

Przetwórnie owocowo - warzywne i grzybowe

Dane statystyczne dotycząceprzetwórni owocowo-warzywnych i grzybowych.

Tabela nr 7

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Obiekt | Rok | Liczba obiektów  wg ewidencji | Liczba skontrolowanych  obiektów w % | Liczba obiektów ocenionych jako „zakład niezgodny z wymaganiami” w % |
| Przetwórnie owocowo-warzywne i grzybowe | 2020 | 1 | 1 tj. 100% | 0 |
| 2021 | 4 | 2 tj. 50% | 0 |

Według ewidencji – 4

Skontrolowanych – 2

Liczba z wdrożonym systemem HACCP - 4

Zakwalifikowanych na podstawie arkusza oceny zakładu do kategorii niskiego ryzyka - 4

Liczba kontroli – 2

Liczba próbek - 0

Liczba decyzji – 0

Jeden z zakładów prowadzi przetwórstwo warzyw – kapustę kiszoną oraz ogórki kiszone. Jest firmą rodzinną z kilkunastoletnim doświadczeniem. Produkty oferowane przez zakład wytwarzane są w oparciu o surowiec własny bądź pozyskiwany od producentów rolnych wpisanych do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Pozostałe produkty niezbędne do produkcji zakupywane są w hurtowni ROLHURT Przecław. Cały proces technologiczny podlega ścisłej kontroli. Stosowany jest system wewnętrznej kontroli jakości zdrowotnej żywności oraz zasady systemu HACCP, a także zasady dobrej praktyki higienicznej (GHP) i dobrej praktyki produkcyjnej (GMP). Charakter produkcji częściowo zmechanizowany z dużym udziałem pracy ręcznej. W zakładzie prowadzone są systematyczne badania produktów finalnych. Do produkcji kapusty kiszonej oraz ogórków kiszonych nie stosuje się substancji dodatkowych.

Ponadto na terenie powiatu pyrzyckiego znajdują się 2 zakłady produkcji win gronowych oraz 1 zakład dystrybucji pieczarek. W 2021 roku przeprowadzono kontrolę w 1 zakładzie produkcji win gronowych, w którym prowadzona jest produkcja wina białego, a sprzedaż odbywa się pod zamówienia indywidualnych klientów. Produkcja win prowadzona jest z własnych upraw. Zakład jest w posiadaniu dokumentacji produkcyjnej i magazynowej. Kontrolowana jest jakości produkowanego wina na poszczególnych etapach produkcji poprzez badania laboratoryjne w kierunku zawartości alkoholu, kwasowości lotnej i ogólnej, pH, zawartości dwutlenku siarki wolnego i całkowitego.

W tej grupie zakładów nie wszczynano postępowania administracyjnego.

Zakłady garmażeryjne

Dane statystyczne dotyczące zakładów garmażeryjnych

Tabela nr 8

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Obiekt | Rok | Liczba obiektów  wg ewidencji | Liczba skontrolowanych  obiektów w % | Liczba obiektów ocenionych jako „zakład niezgodny z wymaganiami” w % |
| Zakłady garmażeryjne | 2020 | 3 | 2 tj. 67% | 0 |
| 2021 | 3 | 3 tj. 100% | 0 |

W ewidencji - 3

Skontrolowano – 3

Liczba kontroli i rekontroli - 6

Liczba pobranych próbek – 5

Liczba decyzji – 4, w tym 2 zatwierdzające zakład oraz 2 wykreślające zakład z rejestru zakładów

Na terenie powiatu pyrzyckiego w 2021r. zewidencjonowano cztery zakłady garmażeryjne prowadzący działalność w zakresie produkcji wyrobów garmażeryjnych. Zakłady należą do małych przedsiębiorstw. Produkcja mało zmechanizowana z dużym udziałem pracy ręcznej. Zakłady posiadają wdrożone procedury oparte na zasadach systemu HACCP oraz procedury zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami. Zgodnie z art. 4 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 str. 1 Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319 z późn. zm.) zakłady posiadają harmonogramy badań właścicielskich.

W jednym z zakładów w ramach urzędowej kontroli żywności pobrano 1x5 próbki produktu pn. Pierogi z mięsem kierunek - Mikrobiologia (Listeria monocytogenes – liczba w 1 g, Salmonella spp. - obecność w 25 g) oraz oceny organoleptycznej – próbek nie kwestionowano.

Wytwórnie koncentratów spożywczych

Dane statystyczne dotyczące wytwórni koncentratów spożywczych:

Tabela nr 9

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Obiekt** | **Rok** | **Liczba obiektów**  **wg ewidencji** | **Liczba skontrolowanych**  **obiektów w %** | **Liczba obiektów ocenionych jako „zakład niezgodny z wymaganiami” w %** |
| Wytwórnia koncentratów spożywczych | 2020 | 1 | 1 tj. 100 % | 0 |
| 2021 | 1 | 1 tj. 100 % | 0 |

W ewidencji - 1

Skontrolowany – 1

Oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego - 1

Liczba kontroli i rekontroli – 5

Liczba pobranych próbek – 12 (próbki niekwestionowane)

Pod nadzorem sanitarnym na podległym terenie znajdują się 1 zakład wytwórni koncentratów spożywczych.

Zakład produkuje mieszanki przyprawowe i dodatki funkcjonalne dla przemysłu spożywczego - całkowicie zmechanizowany. Posiada opracowany i wdrożony system HACCP, prowadzi wewnętrzną kontrolę swoich produktów we własnym zakresie przeprowadzając badania oceny organoleptycznej, badań fizyko-chemicznych oraz prób przechowalniczych, natomiast badania jakości mikrobiologicznej wykonywane są w laboratorium zewnętrznym akredytowanym. Prowadzone są regularne szkolenia wewnętrzne i zewnętrzne dla personelu z zakresu przestrzegania zasad higieny. W dokumentacji zakładu znajdują się informacje zawierające m.in. jakie dozwolone substancje dodatkowe stosowane są w procesie technologicznym, jaką pełnią funkcję, od jakiego dostawcy są kupowane, ponadto sprawdzane są warunki przechowywania, dozowanie i oznakowanie. Stosowane dawki i funkcje technologiczne są zgodne z przepisami prawa żywnościowego.

W roku 2021 ogółem pobrano 7 próbek żywności. Próbki zgodne, nie kwestionowano.

Inne wytwórnie żywności

Tabela nr 10

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Obiekt** | **Rok** | **Liczba obiektów**  **wg ewidencji** | **Liczba skontrolowanych**  **obiektów w %** | **Liczba obiektów ocenionych jako „zakład niezgodny z wymaganiami” w %** |
| Inne wytwórnie żywności | 2020 | 1 | 1 tj. 100% | 0 |
| 2021 | 1 | 1 tj. 100% | 0 |

W ewidencji - 1 obiekt,

Skontrolowano – 1,

Oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego – 0,

Liczba kontroli i rekontroli – 4

Liczba próbek – 3 (niekwestionowane).

Zakład konfekcjonowania. Wielkość konfekcjonowania uzależniona jest od ilości napływających zamówień. Produkty wprowadzane są do obrotu handlowego poprzez sprzedaż wysyłkową (internetową) oraz ze sklepów własnych mieszczących się w Pyrzycach i w Szczecinie. Surowiec dostarczany jest do zakładu w oryginalnych opakowaniach jednostkowych. Dla zakładu prowadzona jest dokumentacja umożliwiająca zidentyfikowanie dostawcy/odbiorcy wraz ze stosowną dokumentacją potwierdzającą zgodność surowca. Zakład posiada opracowany i wdrożony system HACCP.

W roku 2021 pobrano 3 próbki żywności:

- Mąka pszeniczna, durum SEMOLINA MĄKA Z PSZENICY DURUM - Metale (kadm, ołów), ocena organoleptyczna i znakowanie;

- Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia extra virgin BioOaza - Pestycydy, ocena organoleptyczna, znakowanie;

- Kaszka kukurydziana naturalna - WSSE Szczecin – DON, ZEA, Fumonizyny, ocena organoleptyczna, znakowanie WSSE Gdańsk – OTA, T2 i HT2.

Próbki zgodne, nie kwestionowano.

**3. Producenci żywności w warunkach domowych**

Na terenie powiatu pyrzyckiego żywność w warunkach domowych produkowana jest przez **2** producentów tj. produkcji wyrobów cukierniczych.

W 2021 roku skontrolowano 2 zakłady, przeprowadzono 2 kontrole. Nie stwierdzono nieprawidłowości. Zakłady zakwalifikowano na podstawie arkusza oceny zakładu do kategorii wysokiego ryzyka.

**4. Zakłady obrotu handlowego i środki transportu**

Sklepy spożywcze

Dane statystyczne dotyczące sklepów spożywczych:

Tabela nr 11

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Obiekt | Rok | Liczba obiektów  wg ewidencji | Liczba skontrolowanych  obiektów w % | Liczba obiektów ocenionych jako „zakład niezgodny z wymaganiami” w % |
| Sklepy | 2020 | 131 | 79 tj. 60,3 % | 0 |
| 2021 | 129 | 85 tj. 65,9% | 0 |

Wg ewidencji - 129

Skontrolowano – 85

Liczba kontroli i rekontroli – 142, w tym 31 interwencyjnych

Łączna liczba wystawionych decyzji – **36,** w tym:

- 11 decyzji zatwierdzających zakład,

- 2 decyzje, którym nadano rygor natychmiastowej wykonalności,

- 4 decyzje zobowiązujące do poprawy stanu sanitarno - technicznego,

- 14 decyzji wykreślających,

- 1 zatwierdzająca, zmieniająca zakres działalności,

- 4 decyzje umarzające.

Liczba pobranych próbek – 73, w tym 50 pobranych w supermarketach.

Liczba mandatów – 8 na kwotę 1350 zł.

Opis nadzoru sanitarnego nad zakładami obrotu żywności:

Liczba zakładów obrotu żywnością od kilku lat utrzymuje się na podobnym poziomie jednakże z tendencją spadkową. W stosunku do roku ubiegłego zmniejszyła się o 2 zakłady.

W roku 2021 skontrolowano 85 obiektów, przeprowadzono łącznie 142 kontrole sklepów spożywczych.

Zakłady znajdujące się pod nadzorem sanitarnym posiadają opracowane i wdrożone procedury oparty na zasadach systemu HACCP. W bieżących kontrolach sanitarnych ustalano zgodność zakładu z obowiązującymi wymaganiami ustawy z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Najczęściej stwierdzone uchybienia sanitarne:

- nieprawidłowy stan sanitarno– techniczny pomieszczeń oraz urządzeń,

- brak systematycznych zapisów wynikających z systemu HACCP w zakładzie,

- brak czystości i porządku w zakładzie,

- sprzedaż przeterminowanych artykułów spożywczych.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 31 kontroli interwencyjnych tj. w związku z powiadomieniami systemu RASFF – 26 kontroli, interwencjami dotyczącymi nieprawidłowego stanu sanitarno - technicznego zakładów – 5 kontroli, w tym 3 w supermarketach.

Super, hipermarkety

Wg ewidencji na terenie powiatu pyrzyckiego znajduje się 13 obiektów handlowych typu supermarket. Skontrolowano 12 obiektów. Liczba przeprowadzonych kontroli w tych obiektach – 29.

W wyniku nadzoru sanitarnego sprawdzano stan sanitarno – techniczny i porządkowy. W obiektach znajdują się prawidłowo zorganizowane stanowiska do mycia sprzętu pomocniczego oraz umywalki do mycia rąk z dostępem ciepłej i zimnej wody. Dostawy towarów do sklepów odbywają się specjalistycznymi środkami transportu hurtowników lub producentów. Sprawdzano każdorazowo punkty sprzedaży pieczywa, punkty sprzedaży środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie (sprzedaż ryb, mięsa oraz wyrobów wędliniarskich, mleka i nabiału) oraz sprzedaż owoców i warzyw. Wszystkie obiekty posiadają opracowaną i wdrożoną dokumentację z zakresu Dobrej Praktyki Higienicznej. We wszystkich sklepach stwierdzono opracowane i wdrożone zasady systemu HACCP.

Sklepy mięsne oraz stoiska sprzedaży mięsa i wędlin w innych sklepach niż supermarkety

Na terenie powiatu pyrzyckiego w ramach sprawowanego nadzoru przez Państwową Inspekcję Sanitarną w Pyrzycach nad sprzedażą mięsa w zakładach obrotu żywnością przeprowadzano kontrole sanitarne w sklepach mięsnych.

W obiektach kontrolowano stopień wdrażania procedur opartych na zasadach systemu HACCP w tym: prawidłowe dokumentowanie dostaw mięsa i przetworów mięsnych, monitoring warunków ich przechowywania, postępowanie ze środkami spożywczymi wycofanymi ze sprzedaży. Zdecydowana większość sklepów mięsnych stanowią sklepy firmowe. Ich stan sanitarno-techniczny nie budzi zastrzeżeń. Sale sprzedaży są wyposażone w ciąg lad chłodniczych. Podłogi i ściany wyłożone są glazurą. Na stoiskach zainstalowane umywalki do mycia rąk, prawidłowo wyposażone.

W trakcie kontroli sprawdzano dokumenty identyfikujące pochodzenie partii mięsa i przetworów mięsnych (faktury lub inne dokumenty dostaw identyfikujące partie towaru). Stwierdzono prawidłową segregację mięsa surowego od przetworów mięsnych przy ekspozycji i przechowywaniu w zakładzie. Większość skontrolowanych sklepów prowadzi sprzedaż mięsa mielonego w opakowaniach jednostkowych, hermetycznie zamykanych, prawidłowo oznakowane. W nielicznych zakładach obrotu mięsem i wyrobów mięsnych prowadzi się usługę mielenia mięsa na życzenie klienta. W takich przypadkach obrót detaliczny mięsem mielonym w większości obiektów odbywa się zgodnie z obowiązującymi przepisami z zachowaniem zasad GHP/GMP. Sklepy te posiadają opracowane stosowne instrukcje dotyczące zachowania właściwych warunków higienicznych przy mieleniu mięsa oraz myciu i dezynfekcji maszynek.

Podczas bieżących kontroli sprawdzano postępowanie z ubocznymi produktami pochodzenia zwierzęcego stanowiącymi materiał kategorii 3 zgodnie z art. 4 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i rady (WE) nr 1069/2009 z dnia 21 października 2009r. określającego przepisy sanitarne dot. produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi i uchylającego rozporządzenie (WE) nr 177/2002.

Dokonywano ocen znakowania oraz sprawdzano stosowanie substancji dodatkowych w mięsie i produktach złożonych pochodzenia zwierzęcego i roślinnego zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności – nie stwierdzono nieprawidłowości.

Nadzór nad wyrobami tytoniowymi

Na terenie powiatu pyrzyckiego pracownicy PSSE w Pyrzycach kontrolowali zakłady w zakresie przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczące warunków ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. **W czasie kontroli dokonywano** oceny przestrzegania zakazu palenia tytoniu w nadzorowanym zakładzie, sprawdzano materiały słowno-graficzne informujące o zakazie palenia umieszczane w widocznym miejscu oraz informacje o zakazie palenia papierosów elektronicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. Dokonywano **oceny przestrzegania zakazu wytwarzania lub wprowadzania do obrotu środków zastępczych. Ustalono, że w kontrolowanych zakładach nie są wytwarzane, wprowadzane i stosowane środki zastępcze.**

Sprawdzano zakłady obrotu prowadzące sprzedaż innych wyrobów, w tym również sprzedaż wyrobów tytoniowych. Wyroby te kontrolowano także równolegle podczas kontroli sanitarnych barów, pijalni piwa i restauracji.

Warunki magazynowania i sprzedaży wyrobów tytoniowych nie budziły zastrzeżeń – przechowywane były w pomieszczeniach suchych, na regałach.

Kioski

Dane statystyczne dotyczące grupy:

Tabela nr 12

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Obiekt | Rok | Liczba obiektów  wg ewidencji | Liczba skontrolowanych  obiektów w % | Liczba obiektów ocenionych jako „zakład niezgodny z wymaganiami” w % |
| Kioski | 2020 | 6 | 1 t.j. 16,67 % | 0 |
| 2021 | 8 | 2 t.j. 25 % | 0 |

Wg ewidencji – 8

Skontrolowanych – 2

Zakwalifikowanych na podstawie arkusza oceny zakładu do kategorii niskiego ryzyka - 3, do kategorii wysokiego ryzyka - 5,

Liczba kontroli i rekontroli – 2

Liczba pobranych próbek – 0

Kontrole przeprowadzono w 2 obiektach. W wyniku prowadzonego nadzoru sanitarnego sprawdzano stan sanitarno – techniczny zakładu, w tym artykuły spożywcze pod względem przydatności do spożycia oraz daty minimalnej trwałości. W obiekcie opracowywano i wdrożono system HACCP.

Apteki

Na terenie powiatu pyrzyckiego pod nadzorem sanitarnym znajduje się 12 aptek prowadzących działalność w zakresie obrotu suplementami diety i sprzedażą żywności dla określonych grup. Produkty znajdują się w obrocie handlowym w bardzo małych ilościach.

Magazyny hurtowe

Dane statystyczne dotyczące magazynów hurtowych:

Tabela nr 13

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Obiekt | Rok | Liczba obiektów  wg ewidencji | Liczba skontrolowanych  obiektów w % | Liczba obiektów ocenionych jako „zakład niezgodny z wymaganiami” w % |
| Magazyny hurtowe | 2020 | 4 | 3 t.j.75 % | 0 |
| 2021 | 4 | 4 tj. 100% | 0 |

Wg ewidencji – 4

Kontroli i rekontroli- 4

Zakwalifikowanych na podstawie arkusza oceny zakładu do kategorii niskiego ryzyka - 1, do kategorii wysokiego ryzyka - 3,

Liczba pobranych próbek – 8.

Dwa magazyny prowadzące sprzedaż produktów mleczarskich pakowanych jednostkowo. Magazyny wyposażone są w chłodnie, w celu zapewnienia właściwych warunków przechowywania tego rodzaju artykułów spożywczych.

Trzeci magazyn hurtowy to obiekt prowadzący sprzedaż różnorodnych środków spożywczych typu: artykuły sypkie, konserwy, nabiał, tłuszcze, koncentraty spożywcze, wyroby cukiernicze, napoje.

Natomiast czwarty magazyn artykułów spożywczych prowadzony jest wyłącznie na potrzeby firmy prowadzącej handel obwoźny. W roku sprawozdawczym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pyrzycach wniósł o ukaranie właściciela w trybie określonym w art. 104 Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020, poz. 2021 z późn. zm.), za czyn określony w art. 103 ust.1 pkt. 7 tej ustawy: *„Kto utrudnia lub uniemożliwienia przeprowadzenia urzędowej kontroli żywności”.*

Właściciel uniemożliwił przeprowadzenie kontroli, nie wpuszczając przedstawicieli Państwowej Powiatowej Inspekcji Sanitarnej w Pyrzycach na teren zakładu pomimo interwencji Policji.

Obiekty ruchome i tymczasowe

W roku 2021 zewidencjonowano 27 obiektów ruchomych i tymczasowych na terenie powiatu pyrzyckiego - specjalistyczne przyczepy samochodowe wprowadzające do obrotu artykuły spożywcze, automat do popcornu lub waty, handel obwoźny.

Zakwalifikowanych na podstawie arkusza oceny zakładu do kategorii niskiego ryzyka - 4, do kategorii wysokiego ryzyka – 15, średniego – 8. Przeprowadzono 2 kontrole obiektów.

Środki transportu żywności

Według ewidencji na terenie powiatu pyrzyckiego znajdują się 74 środki transportu.

W roku 2021 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pyrzycach zatwierdził **4** środki transportuw zakresie przewożenia nimi artykułów spożywczych, w tym wymagających warunków chłodniczych. Środki transportu spełniały wymagania konieczne do zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej przewożonych artykułów spożywczych wymagających i niewymagających warunków chłodniczych.

Inne obiekty obrotu żywnością

Dane statystyczne dotyczące innych obiektów obrotu żywnością:

Tabela nr 14

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Obiekt | Rok | Liczba obiektów  wg ewidencji | Liczba skontrolowanych  obiektów w % | Liczba obiektów ocenionych jako „zakład niezgodny z wymaganiami” w % |
| Inne obiekty obrotu żywnością | 2020 | 65 | 19 t.j. 29,2 % | 0 |
| 2021 | 44 | 14 t.j. 31,8 % | 0 |

Skontrolowanych – 14

Zakwalifikowanych na podstawie arkusza oceny zakładu do kategorii niskiego ryzyka - 36, do kategorii wysokiego ryzyka - 38,

Liczba wystawionych decyzji – 0,

Liczba kontroli i rekontroli – 14,

Liczba próbek – 0.

W tej grupie obiektów ujęto m.in. Urzędy Pocztowe, 1 obiekt z odżywkami i suplementami diety prowadzący sprzedaż detaliczną odżywek, suplementów diety i reduktorów tłuszczu, magazyny przechowywania i obrotu zbożami, punkty sprzedaży środków spożywczych na stacjach paliw, sklepy internetowe, zakład pośredniczący w sprzedaży oraz salony prasowe i obiekty sprzedające artykuły spożywcze w opakowaniach jednostkowych w niewielkich ilościach typu napoje, batoniki.

Obiekty utrzymane w prawidłowym stanie sanitarno – technicznym i porządkowym, posiadają opracowane i wdrożone procedury systemu HACCP lub GHP.

**5. Zakłady żywienia zbiorowego otwartego**

Dane statystyczne dotyczące zakładów żywienia zbiorowego otwartego:

Tabela nr 15

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Obiekt | Rok | Liczba obiektów  wg ewidencji | Liczba skontrolowanych  obiektów w % | Liczba obiektów ocenionych jako „zakład niezgodny z wymaganiami” w % |
| Obiekt  Zakłady żywienia zbiorowego otwarte | 2020 | 28 | 16 tj. 70 % | 0 |
| 2021 | 27 | 13 tj. 48,15 % | 0 |

W ewidencji – 27

Skontrolowano – 13

Zakwalifikowanych na podstawie arkusza oceny zakładu do kategorii niskiego ryzyka - 1, do kategorii średniego ryzyka – 15, wysokiego – 11

Liczba kontroli i rekontroli – 19, w tym 1 interwencyjna

Liczba wydanych decyzji - 6, w tym 1 zatwierdzająca zakład, 1 decyzja umarzająca, 4 wykreślające

Liczba pobranych próbek – 0

Liczba mandatów karnych – 1 na 300 zł

W roku 2021 w kontrolowanych obiektach zwracano szczególną uwagę na zachowanie czystości i higieny przy przygotowaniu posiłków oraz prawidłowości przechowywania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych.

Zakłady małej gastronomii

Dane statystyczne dotyczące zakładów małej gastronomii:

Tabela nr 16

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Obiekt | Rok | Liczba obiektów  wg ewidencji | Liczba skontrolowanych  obiektów w % | Liczba obiektów ocenionych jako „zakład niezgodny z wymaganiami” w % |
| Zakłady żywienia  zbiorowego otwarte  mała gastronomia | 2020 | 16 | 10 t.j. 43,75 % | 0 |
| 2021 | 15 | 4 tj. 15% | 0 |

W ewidencji – 15

Skontrolowano – 4

Liczba kontroli i rekontroli – 6.

Działalność zakładów małej gastronomii opiera się na serwowaniu dań z półproduktów świeżych, mrożonych oraz wyrobów gotowych poddawanych obróbce termicznej. Serwuje się również napoje chłodzące, gorące, alkoholowe i żywność typu snack w opakowaniach jednostkowych. W większości zakładów posiłki podawane są w naczyniach jednorazowego użytku. Tylko w części zakładów gdzie zapewnione są warunki do termicznej dezynfekcji naczyń stołowych podawane są posiłki w naczyniach wielokrotnego użytku.

Bieżący nadzór sanitarny obejmował kontrolę obiektów pod względem realizacji systemu kontroli wewnętrznej, w tym zasad GHP, GMP, HACCP ze szczególnym uwzględnieniem ich dokumentowania dla potrzeb oceny ryzyka zagrożenia bezpieczeństwa żywności.

*Smażalnie*

Ogólny stan sanitarny w/w grupy obiektów nie budzi większych zastrzeżeń sanitarno – higienicznych. Jednakże w jednym z zakładów w wyniku przeprowadzonej kontroli interwencyjnej stwierdzono nieprawidłowości stanu sanitarno – technicznego. Kontrola interwencyjna potwierdziła częściową zasadność zarzutów. Nałożono mandat karny na kwotę 300 zł. oraz wszczęto postępowanie administracyjne.

Przeprowadzano badania tłuszczów przeznaczonych do smażenia pod kątem zawartości związków polarnych za pomocą testera jakości oleju typ „Testo 270”, zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 25 września 2012r. w sprawie określenia maksymalnych poziomów substancji zanieczyszczających, które mogą się znajdować w tłuszczach stosowanych do smażenia, oraz kryteriów dla metod analitycznych stosowanych do smażenia, oraz kryteriów dla metod analitycznych stosowanych do ich oznaczania (Dz. U. z 2012r., poz. 1096). Ponadto w wyniku bieżących kontroli przeprowadzonych w 2021r. każdorazowo sprawdzano stan urządzeń i wizualnie poprzez ocenę barwy, klarowności i zapachu jakość frytury. Sprawdzane są także bieżące zapisy wymiany tłuszczu oraz sposób gospodarowania przepracowanym tłuszczem. Wszystkie zakłady posiadają stosowne umowy na odbiór przepracowanych tłuszczy ze specjalistycznymi firmami.

*Fast Food*

Zakłady małej gastronomii typu fast-food utrzymane są w dostatecznej czystości. Ze względu na ograniczone zaplecze zakładów małej gastronomii brak jest w tych obiektach zmywalni naczyń. W związku z powyższym używane są naczynia jednorazowego użytku. W obiektach dania wytwarzane są z półproduktów, mrożonek odgrzewane w mikrofali lub rożnie. Pracownicy pracują w prawidłowej odzieży ochronnej, posiadają odpowiednią dokumentację lekarską. Punkty do mycia drobnego sprzętu są prawidłowo wyposażone, woda bieżąca ciepła i zimna zapewniona.

W trakcie prowadzonych kontroli sanitarnych zwracano szczególną uwagę na zachowanie czystości i higieny przy sprzedaży. W/w obiekty objęto szczególnym nadzorem w okresie sezonu turystycznego.

*Pijalnie piwa*

Wszystkie obiekty posiadają doprowadzoną bieżącą ciepłą i zimną wodę, z odprowadzeniem ścieków do kanalizacji. Jakość zdrowotna wody potwierdzona jest prawidłowym wynikiem badania wody. Toalety dla klientów zapewnione.

Pracownicy pracujący przy sprzedaży posiadają aktualną dokumentację lekarską.   
W/w obiekty objęto szczególnym nadzorem w okresie sezonu turystycznego.

Gospodarstwa agroturystyczne

Na terenie powiatu pyrzyckiego znajduje się pod nadzorem sanitarnym **1** gospodarstwo agroturystyczne zapewniające dla gości odpowiednie wyposażenie do samodzielnego przygotowywania posiłków.

**6. Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego**

Dane statystyczne dotyczące zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego

Tabela nr 17

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Obiekt  Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte | Rok | Liczba obiektów  wg ewidencji | Liczba skontrolowanych  obiektów w % | Liczba obiektów ocenionych jako „zakład niezgodny z wymaganiami” w % |
| 2020 | 67 | 14 t.j. 20,90 % | 0 |
| 2021 | 63 | 43 tj. 68,25 % | 0 |

W ewidencji – 63

Skontrolowano – 43

Liczba kontroli i rekontroli – 51

Liczba wydanych decyzji – 5, w tym 1 decyzja zatwierdzających zakład, 1 decyzja wykreślająca, 1 zobowiązująca zakład do poprawy warunków sanitarno – technicznych, 1 umarzająca postępowanie oraz 1 zatwierdzająca rozszerzająca działalność

Liczba próbek – 0

Nadzorem sanitarnym w powiecie pyrzyckim objęto 63 zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego. W skontrolowanych placówkach przeprowadzono 51 kontroli sanitarnych, w tym w zakresie przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne oraz bieżącego stanu sanitarno – technicznego zakładu.

Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego spełniają warunki sanitarno - higieniczne wymagane do prowadzenia działalności w zakresie produkcji posiłków. Stołówki wyposażone są w dostateczną ilość sprzętu i urządzeń gastronomicznych. Produkcja posiłków prowadzona jest od surowca do produktu finalnego.

Opracowano i wdrożono procedury na podstawie systemu HACCP - analizy zagrożeń i krytycznych punków kontroli, zgodnie z którym proces produkcyjny monitoruje się podczas przyjęcia surowca, przechowywania surowców i produktów nietrwałych mikrobiologicznie.

Blok żywienia w szpitalu

Na terenie powiatu pyrzyckiego pod nadzorem sanitarnym znajduje się 1 zakład tj. Szpital Powiatowy w Pyrzycach. Podczas sprawowania nadzoru od 2021r. nad zakładem nie odnotowano zatruć pokarmowych oraz nie zgłaszano interwencji konsumenckich. W 2021r, przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną.

Zakład prowadzi działalność żywienia zbiorowego typu zamkniętego w zakresie produkcji posiłków od surowca do produktu gotowego, wydawanych na naczyniach wielokrotnego użytku. W szpitalu znajduje się blok żywienia oraz 3 kuchnie oddziałowe. Przy produkcji i wydawaniu posiłków zatrudnionych jest 7 osób oraz kierownik kuchni i magazynier. Dziennie dla pacjentów na oddziały wydawane są z kuchni 3 posiłki podstawowe. W zakładzie przechowuje się próbki potraw przeznaczonych do żywienia pacjentów - przechowywanie prawidłowe. Artykuły spożywcze pod względem przydatności do spożycia oraz daty minimalnej trwałości aktualne. Ciągłość łańcucha chłodniczego zachowana. Temperatury w urządzeniach chłodniczych prawidłowe. Prawidłowy rozdział oraz segregacja żywności. W zakładzie znajduje się system śledzenia pochodzenia produktów i surowców – traceability.

Kuchnia szpitala posiada opracowane i wdrożone procedury, dotyczące kontroli wewnętrznej tj. dobrej praktyki higienicznej, produkcyjnej i systemu HACCP. Zapisy prowadzone na bieżąco. W zakładzie prowadzone są zabiegi deratyzacji i dezynsekcji. Zakład posiada umową zawartą umowę ze specjalistyczną firmą. Postępowanie z odpadami komunalnymi prawidłowe.

Zakład zaopatrzono w wodę z własnego ujęcia. Badania prowadzone są w ramach kontroli wewnętrznej oraz kontroli urzędowej zgodnie z harmonogramem badań. W przypadku pogorszenia się jakości wody zakład zaopatruje się w wodę z sieci wodociągowej. Odprowadzanie ścieków do kanalizacji miejskiej.

Prawidłowe postępowanie z odpadami pochodzenia zwierzęcego stanowiące materiał kategorii 3.

W zakładzie w widocznym miejscu umieszczono jadłospis z wykazem alergenów (na oddziałach na tablicach informacyjnych oraz w stołówce przy okienku wydawczym)**, które mogą pojawić się w danym produkcie, oraz informacje o pełnym wykazie składników poszczególnych potraw. Na tablicach informacyjnych na oddziałach oraz w stołówce przy okienku wydawczym wywieszono skoroszyt zawierający skład potraw.**

**Dokonano oceny jadłospisu (dieta normalna) za okres 13-22.09.2021r. posługując się arkuszem oceny dekadowej jadłospisów, z którego wynika, że otrzymał ocenę zadowalającą.**

Boki żywienia w domach opieki społecznej

W ewidencji znajdują się 2 placówki. Jeden z obiektów posiada własny blok żywienia, prowadząc jednocześnie przygotowanie i dowożenie posiłków do drugiej placówki oddalonej o 5km.

Obiekty pod względem sanitarnym nie budzą zastrzeżeń. Personel posiada prawidłowe badania lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych. Wszystkie obiekty posiadają opracowane i wdrożone zasady Dobrej Praktyki Higienicznej i systemu HACCP oraz zapisy związane z realizacją.

Posiłki w formie cateringowej dostarczane są w termosach zapewniając zachowanie odpowiedniej temperatury. Posiłki porcjowane są w wyznaczonym pomieszczeniu kuchennym, wydawane są na naczyniach wielokrotnego użytku.

Wobec zakładów nie toczy się postępowanie administracyjne.

Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka

W ewidencji znajdują się 1 placówka żłobka. Posiłki przygotowywane są na miejscu, w wyznaczonym pomieszczeniu kuchennym, wydawane są na naczyniach wielokrotnego użytku. Stan sanitarny-techniczny obiektu bez zastrzeżeń. W zakładzie funkcjonują procedury oparte na zasadach systemu HACCP i procedury Dobrej Praktyki Produkcyjnej.

Wobec zakładów nie toczy się postępowanie administracyjne.

Stołówki szkolne

Tabela nr 18

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Obiekt** | **Rok** | **Liczba obiektów**  **wg ewidencji** | **Liczba skontrolowanych**  **obiektów w %** | **Liczba obiektów ocenionych**  **jako „zakład niezgodny**  **z wymaganiami” w %** |
| Stołówki szkolne | 2020 | 11 | 1 tj. 9,1% | 0 |
| 2021 | 11 | 5 tj. 45,45 % | 0 |

W ewidencji – 11

Skontrolowano – 5

Liczba kontroli i rekontroli – 5

W ewidencji znajduje się 11 zakładów prowadzących żywienie zbiorowe dzieci i młodzieży. Z 11 ewidencjonowanych zakładów żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży 10 obiektów ograniczyło się do wydawania posiłków korzystając z formy żywienia w systemie cateringowym. Dla wszystkich szkół posiłki przygotowuje i dostarcza zakład cateringowy. Posiłki podawane są w formie obiadów jednodaniowych, przemiennie zup lub drugich dań.

Przy realizacji żywienia zbiorowego dzieci sprawdzano warunki sanitarno-higieniczne i jakość zdrowotną żywności, aby eliminować ryzyko zatruć pokarmowych.

Stołówki w bursach i internatach

Na terenie powiatu pyrzyckiego znajduje się **1** stołówka w internacie. Zakład prowadzi produkcję posiłków od surowców do produktu finalnego. Stan sanitarny-techniczny obiektu bez zastrzeżeń. W zakładzie funkcjonują procedury oparte na zasadach systemu HACCP i procedury Dobrej Praktyki Produkcyjnej.

Wobec zakładów nie toczy się postępowanie administracyjne.

Stołówki w przedszkolach

Dane statystyczne:

Tabela nr 19

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Obiekt** | **Rok** | **Liczba obiektów**  **wg ewidencji** | **Liczba skontrolowanych**  **obiektów w %** | **Liczba obiektów ocenionych jako „zakład niezgodny z wymaganiami”** |
| Stołówki w przedszkolach | 2020 | 18 | 9 tj. 50 % | 0 |
| 2021 | 19 | 15 tj. 78,95 % | 0 |

W ewidencji – 19

Skontrolowano – 15

Liczba kontroli i rekontroli – 17

Liczba wydanych decyzji – 3 – 1 zatwierdzająca zakład, 1 dotycząca poprawy stanu technicznego, 1 umarzająca postępowanie.

Zewidencjonowano **19** obiektów. Spośród stołówek w przedszkolach 6 obiektów posiada własny blok żywienia, natomiast pozostałe 13 prowadzi żywienie w formie cateringu. Obiekty pod względem sanitarnym nie budzą zastrzeżeń. Tylko w 1 zakładzie – stołówce przedszkola posiadającego własny blok żywienia wydano decyzję zobowiązującą do doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego sufitu w pomieszczeniu kuchennym oraz pomieszczeniu magazynowym poprzez usunięcie miejscowych wykwitów wilgoci.

**Stołówki w przedszkolach, żywienie w formie cateringowym**

W roku sprawozdawczym **13** przedszkoli prowadziło żywienie dzieci w systemie cateringowym, skontrolowano 9 zakładów. W przedszkolach dokonuje się wydawania dostarczonych przez firmy cateringowe posiłków obiadowych. Posiłki są spożywane na naczyniach tradycyjnych, mycie i wyparzanie naczyń odbywa się w przystosowanych do tego miejscach. Personel posiada aktualne badania dla celów sanitarno-epidemiologicznych. Dla 1 zakładu wydano decyzję umarzająca wszczęte postępowanie administracyjne. Postępowanie wszczęto po przeprowadzonej kontroli sanitarnej z uwagi na pęknięcie w suficie w pomieszczeniu kuchennym, jednakże zakład usunął nieprawidłowość przed wydaniem decyzji administracyjnej, co potwierdzono kontrolą sprawdzającą.

Stołówka w domach dziecka i młodzieży

W ewidencji znajdują się **2** placówki opiekuńczo wychowawcze w zakresie przygotowywania posiłków od surowca do produktu finalnego i wydawania ich w naczyniach jednokrotnego użytku, ze spożyciem na miejscu. W 2021r. przeprowadzono 2 kontrole w zakładach. Obiekty pod względem sanitarno-technicznym nie budzą zastrzeżeń*.*

Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych

Dane statystyczne

Tabela nr 20

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Obiekt** | **Rok** | **Liczba obiektów**  **wg ewidencji** | **Liczba skontrolowanych**  **obiektów w %** | **Liczba obiektów ocenionych jako „zakład niezgodny z wymaganiami”** |
| Stołówki w zakładzie specjalnym i wychowawczym | 2020 | 3 | 0 | 0 |
| 2021 | 3 | 2 tj. 66,67% | 0 |

W ewidencji –3

Skontrolowano – 2

Pod nadzorem znajdują 3 zakłady specjalne i wychowawcze. Jeden obiekt posiada własny blok żywienia, natomiast 2 pozostałe prowadzą żywienie w formie cateringu. Obiekty w prawidłowym stanie sanitarno-technicznym. Wszystkie posiadają opracowane i wdrożone zasady Dobrej Praktyki Higienicznej i systemu HACCP oraz zapisy związane z realizacją.

Inne zakłady żywienia

Tabela nr 21

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Obiekt | Rok | Licz obiektów wg ewidencji | Liczba skontrolowanych obiektów w % | Liczba obiektów ocenionych jako „zakład niezgodny z wymaganiami” w % |
| Inne zakłady żywienia | 2020 | 25 | 3 t.j. 25% | 0 |
| 2021 | 23 | 14 tj. 60,87% | 0 |

W ewidencji – 23

Skontrolowano - 14

Liczba kontroli i rekontroli – 19

W powiecie pyrzyckim w 2021r. objęto nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej domy seniora, podmioty lecznicze oraz inne zakłady żywienia świadczące usługi żywieniowe w zakresie przygotowywania posiłków od surowca do produktu finalnego wydawanych w naczyniach wielokrotnego użytku, w tym 4 inne zakłady żywienia prowadzą dodatkowo dystrybucję gotowych potraw w systemie cateringowym. Wydawanie do konsumpcji odbywa się w termosach termoizolacyjnych, pojemnikach transportowych, naczyniach jednorazowego użytku. Zakłady te usytuowane są przy szkołach i prowadzane przez prywatnych przedsiębiorców prowadzą żywienie dla dzieci w szkołach zarówno na miejscu jak i w formie cateringowej oraz dla osób prywatnych. Transport odbywa się zatwierdzonymi przez PPIS w Pyrzycach specjalistycznymi środkami transportu, spełniającymi wymagania konieczne do zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej przewożonych artykułów spożywczych wymagających i nie wymagających warunków chłodniczych.

W grupie zakładów żywienia prowadzących dodatkowo dystrybucję gotowych potraw w systemie cateringowym wydano dla jednego zakładu 2 decyzje dotyczące poprawy stanu technicznego sufitu oraz blatu roboczego w pomieszczeniu kuchennym i zmiany terminu usunięcia tych nieprawidłowości.

Zakłady usług cateringowych

Pod nadzorem znajduje się **1** zakład żywienia prowadzący dystrybucję gotowych potraw w systemie cateringowym. Wydawanie do konsumpcji odbywa się w termosach termoizolacyjnych, pojemnikach transportowych, naczyniach jednorazowego użytku. Zakład posiada opracowane i wdrożone procedury oparte na podstawie zasad systemu HACCP oraz Dobrą Praktykę Higieniczną/Produkcyjną.

**7. Zakłady produkcji i obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością**

Wytwórnie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Pod nadzorem sanitarnym znajduje się 1 zakład produkujący materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością.

Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością

Według ewidencji na podległym terenie znajduje się 8 zakładów prowadzących obrót materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością. Materiały i wyroby do kontaktu z żywnością kontrolowano także w zakładach produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność.

W 2021r. nie pobierano do badań laboratoryjnych próbki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu.

**8. Zakłady produkcji i obrotu produktami kosmetycznymi**

Obiekty obrotu produktami kosmetycznymi

Tabela nr 22

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Obiekt | Rok | Liczba obiektów  wg ewidencji | Liczba skontrolowanych  obiektów w % | Liczba obiektów ocenionych jako „zakład niezgodny z wymaganiami” w % |
| Obiekty obrotu kosmetykami | 2020 | 4 | 4 tj. 100 % | 0 |
| 2021 | 4 | 2 tj. 50 % | 0 |

W ewidencji –4

Skontrolowano – 2

Liczba przeprowadzonych kontroli i rekontroli – 4

Liczba pobranych próbek - 1

Na podległym terenie wg rejestru zakładów, w roku 2021 ujęto 4 obiekty obrotu kosmetykami, w których przeprowadzono łącznie 4 kontrole w ramach oceny znakowania oraz stosowania oświadczeń zdrowotnych produktów kosmetycznych.

W roku 2021 roku pobrano do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli 1 próbkę kosmetyku: Płyn do demakijażu DUO PŁYN MICERALNY z olejkiem rycynowym. Każdy typ cery, również sucha Lirene, w kierunku badania chemicznego, znakowania i składu. W ocenianym produkcie nie stwierdzono nieprawidłowości.

## Nadzór nad produkcją pierwotną

W roku sprawozdawczym ustalano zakres prowadzonej działalności przez przedsiębiorców w celu zapewnienia bezpieczeństwa, w tym mikrobiologicznego żywności na poziomie produkcji pierwotnej. Udzielano instruktażu dotyczącego produkcji żywności pochodzenia niezwierzęcego w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw oraz w ramach rolniczego handlu detalicznego w zakresie rejestracji i kontroli; odpowiedzialności; wymagań dotyczących bezpieczeństwa żywności; identyfikowalności żywności; znakowania środków spożywczych oraz wymagań higienicznych. Pozostawiano na miejscu „Poradnik Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej” oraz materiały edukacyjne w formie ulotek w celu pomocy w poprawnym i jednolitym stosowaniu wymogów dotyczących higieny produkcji i obróbki świeżych owoców i warzyw informowano o wytycznych Komisji Europejskiej z 2017r. dotyczących ograniczania ryzyka mikrobiologicznego w odniesieniu do świeżych owoców i warzyw na etapie produkcji podstawowej poprzez przestrzeganie zasad higieny.

Współpracowano z Kołami Gospodyń Wiejskich w zakresie prowadzenia działań edukacyjnych skierowanych do producentów produkcji pierwotnej – rolników.

**1. Producenci pierwotni**

Dane statystyczne dotyczące producentów pierwotnych:

Tabela nr 10

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Obiekt** | **Rok** | **Liczba obiektów**  **wg ewidencji** | **Liczba skontrolowanych**  **obiektów w %** | **Liczba obiektów ocenionych jako „zakład niezgodny z wymaganiami” w %** |
| Producenci pierwotni | 2020 | 1073 | 14 tj. 1,3 % | 0 |
| 2021 | 1066 | 11 tj. 1,03% | 0 |

W ewidencji - 1066 obiektów produkcji pierwotnej,

Skontrolowano – 11,

Zakwalifikowanych na podstawie arkusza oceny zakładu do kategorii niskiego ryzyka - 1030, do kategorii wysokiego ryzyka - 36,

Liczba kontroli i rekontroli – 13,

Liczba próbek – 6 (prawidłowe)

W zakresie produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego zarejestrowanych jest 1066 podmiotów. Są to przede wszystkim producenci zbóż. Część producentów prowadzi uprawę niewielkich plantacji warzyw lub owoców. W roku sprawozdawczym przeprowadzono 11 kontroli sanitarnych. W grupie zakładów produkcji pierwotnej do badań laboratoryjnych pobrano od producenta rolnego do badań laboratoryjnych:

- truskawki - pestycydy, ocena organoleptyczna,

- fasolka szparagowa żółta pn. Sonesta oraz gruszki odmiana: Bonkreta - skażenie promieniotwórcze – Cez 137,

- czerwona porzeczka oraz kapusta głowiasta - pestycydy, ocena organoleptyczna,

- kapusta głowiasta luz - metale (kadm, ołów), ocena organoleptyczna i znakowanie.

Wyniki nie wskazały nieprawidłowości.

### 

**2.** **Producenci pierwotni i rolniczy handel detaliczny**

Na podległym terenie pod nadzorem sanitarnym znajduje się **2** producentów pierwotnych prowadzących handel detaliczny w zakresie produkcji pierwotnej w ramach handlu detalicznego ziemniaków i nasion konopi siewnej**, j**ednakże w roku sprawozdawczym producent w związku z niesprzyjającymi warunkami atmosferycznymi i brakiem nasion nie prowadził sprzedaży nasion konopi siewnej.

**3. Producenci pierwotni i dostawcy bezpośredni**

Na podległym terenie pod nadzorem sanitarnym znajduje się **5** producentów pierwotnych prowadzących dostawy bezpośrednie.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 1 producenta przeprowadzając 1 kontrolę. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

## Jakość zdrowotna środków spożywczych, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz produktów kosmetycznych

Plan poboru próbek realizowano zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego.

**Jakość zdrowotna środków spożywczych**

Ogółem w 2021 roku pobrano do badań 123 próbki środków spożywczych, w tym:

- w ramach urzędowej kontroli żywności – 91 próbek

- w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu -10 próbek

- w ramach monitoringu – 22 próbki

Próbek nie zakwestionowano.

W roku 2021 pobrano do badań laboratoryjnych 2 próbki sanitarne.

**Jakość zdrowotna materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków**

Ogółem w 2021 roku pobrano do badań 1 próbkę kosmetyku, materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością nie pobierano do badań laboratoryjnych. Próbki kosmetyku nie kwestionowano.

## Współpraca z innymi inspekcjami, instytucjami, organami samorządowymi

Inspekcja Weterynaryjna

Na terenie powiatu pyrzyckiego nie znajdują się zakłady podlegające wspólnej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Inspekcji Weterynaryjnej – pośrednictwa w sprzedaży "na odległość” oraz zakładów, które produkują lub wprowadzają na rynek pasze lub materiały paszowe dla zwierząt.

Współpracę kontynuowano z Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Pyrzycach w ramach zawartego w dniu 09.11.2018r. porozumienia ramowego oraz w zakresie nadzoru nad produkcją i obrotem żywności pochodzenia zwierzęcego. Zgodnie z kompetencjami prowadzono nadzór nad mięsem, środkami spożywczymi pochodzenia zwierzęcego, nad handlem jajami i produktami z jaj w zakładach obrotu detalicznego oraz w sprzedaży pośredniej.

W związku z przypadkami afrykańskiego pomoru świń w Polsce uwzględniano pochodzenie mięsa dziczyzny i produktów z niej otrzymanych. Nawiązano współpracę z Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Pyrzycach.

Inspekcja Handlowa

W ramach bieżącego nadzoru nad zakładami znajdującymi się na terenie powiatu pyrzyckiego nie przeprowadzano wspólnych kontroli przedstawicieli Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Pyrzycach, Inspekcji Handlowej, Inspekcji Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych.

Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa

W ramach porozumienia w sprawie współdziałania Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej pochodzenia roślinnego przeprowadzono wspólnie z Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa czynności kontrolne w trzech gospodarstwach rolnych będącym pod nadzorem PIS, w wyniku których dokonano 2 poborów próbek żywności:

* porzeczka - pestycydy
* kapusta – metale

próbek nie kwestionowano.

Inspekcja Farmaceutyczna

Zgodnie z obowiązującymi przepisami ustaw kompetencyjnych, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pyrzycach w przypadku podmiotów objętych „Porozumieniem o współpracy organów Państwowej Inspekcji Farmaceutycznej i Państwowej Inspekcji Sanitarnej w województwie zachodniopomorskim” z dnia 22.09.2008r., prowadzi ich rejestrację. W rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajduje się 12 aptek, 3 punkty apteczne.

W 2021r. nie prowadzono bezpośredniej współpracy z przedstawicielami Inspekcji Farmaceutycznej. Nadzór w tym zakresie prowadzono w związku z otrzymanymi pismami od Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie.

Wojskowa Inspekcja Weterynaryjna

W 2021r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pyrzycach zgodnie z obowiązującymi przepisami rozporządzeń kompetencyjnych wyznaczył przedstawicieli PPIS w Pyrzycach do wspólnego audytu z Wojskową Inspekcją Weterynaryjną WOMP – Gdynia w hurtowni będącej zakładem zaopatrującym odbiorcę wojskowego w żywność. Przedmiotem kontroli były infrastruktura zakładu, sprzęt i urządzenia mające kontakt z żywnością, ochrona przed szkodnikami, postępowanie z odpadami żywnościowymi, funkcjonowanie systemu HACCP. Przeprowadzono wspólnie dwie kontrole w hurtowni mleka i w hurtowni nabiałowej.

Środki masowego przekazu

Na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Pyrzycach umieszczono komunikat na temat zasad jakich należy przestrzegać przy zbieraniu grzybów oraz ich przyrządzaniu. Wystosowano pisma intencyjne do jednostek samorządowych oraz opracowano komunikat do mediów lokalnych związku z przestrzeganiem zasad bezpiecznego grzybobrania na podległym terenie.

Ponadto na stronie internetowej PSSE w Pyrzycach umieszczono informacje dla producentów produkcji pierwotnej oraz podmiotów prowadzących sprzedaż bezpośrednią rhd dotyczące rejestracji i zatwierdzenia zakładów. Umieszczono informację w odniesieniu do nieopakowanych środków spożywczych.

## Nadzór nad suplementami diety, żywnością dla określonych grup, środkami spożywczymi wzbogacanymi witaminami lub składnikami mineralnymi oraz nową żywnością, z wyszczególnieniem nadzoru nad sprzedażą tych kategorii żywości przez internet

Na terenie powiatu pyrzyckiego brak jest producentów prowadzących specjalistyczną produkcję żywności dla określonych grup i suplementów diety. Pod nadzorem sanitarnym znajduje się 19 zakładów obrotu, w tym 12 aptek, 3 punkty apteczne, 2 punkty sprzedaży prowadzące działalność w zakresie obrotu suplementami i 1 punkt sprzedaży środków spożywczych specjalnego przeznaczenia oraz 2 sklepy internetowe.

Ponadto w/w produkty znajdują się również w obrocie handlowym w sklepach spożywczo – przemysłowych w bardzo małych ilościach. W ramach bieżących kontroli sanitarnych sprawdzano przestrzeganie art. 46 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia i rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności.

W ramach nadzoru nad suplementami diety oraz żywnością dla określonych grup sprawowany jest nadzór również w zakresie znakowania, prezentacji i reklamy obecnych w obrocie wyrobów zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Informacje dotyczące podjętych działań nadzorowych w zakresie sposobu sprawdzania i dokumentowania w/w zagadnienia w pionie Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku przekazywano na bieżąco Zachodniopomorskiemu Państwowemu Wojewódzkiemu Inspektorowi Sanitarnemu w Szczecinie.

W roku 2021 roku ocenie znakowania przeprowadzonej przez przedstawicieli PPIS w Pyrzycach poddano 4 suplementy diety. Do badań laboratoryjnych pobrano 6 suplementów. Wyniki prawidłowe. Jednakże dola 1 produktu stwierdzono uwagi do znakowania. W związku z powyższym przesłano pismo dot. znakowania produktu do właściwej terenowo Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.

Na obszarze objętym nadzorem w 2021 roku sprzedaż przez internet środków spożywczych prowadzona była przez dwa sklepy internetowe. Wobec przedsiębiorców w roku sprawozdawczym nie prowadzono postępowania administracyjnego.

Nad sprzedażą za pośrednictwem internetu żywności, w tym suplementów diety, dokonywano regularnie i akcyjnie przeglądu stron internetowych oraz portali aukcyjnych znajdujących się na podległym terenie. Łącznie dokonano 7 oględzin.

## Nadzór nad obrotem grzybami i przetwórstwem grzybów

Na terenie powiatu pyrzyckiego brak pod nadzorem sanitarnym punktów skupu świeżych grzybów leśnych. Nadzór sanitarny kontynuowany jest w nadzorowanych zakładach żywności i żywienia. W okresie sezonie grzybowym łącznie przeprowadzono 25 kontroli. Nie stwierdzono nieprawidłowości. Nie nakładano mandatów karnych oraz nie prowadzono postępowania administracyjnego w tym zakresie.

W Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Pyrzycach trwały dyżury grzyboznawcy udzielającego konsultacji dla społeczeństwa, po wcześniejszym kontakcie telefonicznym.

## Nadzór nad realizacją w zakładach produkcji i obrotu żywnością ograniczeń, nakazów, zakazów i zaleceń w związku z wystąpieniem w Polsce stanu epidemii SARS-CoV-2

W ramach bieżącego nadzoru nad zakładami znajdującymi się na terenie powiatu pyrzyckiego w roku sprawozdawczym sprawowano nadzór w zakładach produkcji żywności oraz w szczególności obrotu żywnością nad realizacją ograniczeń, nakazów i zakazów oraz zaleceń w związku z wystąpieniem w Polsce stanu epidemii wywołanej zakażeniami wirusem SARS –CoV-2 zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa oraz wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego w tym zakresie.

Łącznie w 2021r. w zakładach produkcji żywności oraz obrotu żywnością przeprowadzono 329 kontroli, w tym 67 wspólnie z policją. W zakładach obrotu żywnością wydano 28 mandatów karnych na kwotę 1040 zł. Mandaty nakładane były na pracowników zajmujących się bezpośrednią obsługą klientów, którzy nie przestrzegali obowiązku zakrywania, przy pomocy maseczki, ust i nosa.

# Higiena Pracy

## Nadzór bieżący nad zakładami pracy

W roku 2021 pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach znajdowało się 217 zakładów pracy zatrudniających 3915 pracowników na umowę o pracę.

Wg struktury zatrudnienia na terenie powiatu pyrzyckiego funkcjonuje najwięcej mikroprzedsiębiorców zatrudniających do 9 pracowników – 146 zakładów, następnie zakłady zatrudniające od 10 do 49 pracowników- 57 zakładów. Na terenie powiatu pyrzyckiego funkcjonuje również 11 zakładów zatrudniających od 50 do 249 pracowników oraz 3 zakłady zatrudniające powyżej 250 pracowników.

W 2021r. przeprowadzono ogółem 68 kontroli sanitarnych, w tym 27 kontroli w ramach kontroli wspólnych z innymi obszarami oddziału nadzoru sanitarnego. Kontrolą objęto 59 zakładów pracy, co oznacza, że kontrolą objęto 27,2% podmiotów gospodarczych będących w ewidencji. Ze względu na pandemię wywołaną wirusem SARS-CoV-2 i skierowaniu działań w tym kierunku liczba przeprowadzonych kontroli jest mniejsza w stosunku do lat poprzednich. Najliczniejszą grupę skontrolowanych zakładów stanowiły: zakłady zajmujące się handlem, zakłady branży spożywczej, spółdzielnie mieszkaniowe oraz zakłady opieki zdrowotnej.

W toku przeprowadzanych czynności kontrolnych najczęściej stwierdzane uchybienia to:

-zły stan sanitarno-techniczny pomieszczeń pracy i pomieszczeń higieniczno-sanitarnych- 9 przypadków;

-brak aktualnych wyników pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy-11 przypadków;

-brak szkoleń z zakresu czynników biologicznych -1 przypadek;

W związku ze stwierdzonymi w toku czynności kontrolnych nieprawidłowościami w okresie sprawozdawczym wydano ogółem 25 decyzji administracyjnych, w tym 14 decyzji zobowiązujących przedsiębiorców do wykonania nałożonych obowiązków, 3 decyzje umarzające postepowanie administracyjne, 3 decyzje wygaszające oraz 7 decyzji przedłużających termin wykonania nałożonych obowiązków. Decyzje umarzające postępowanie były wydawane wówczas, gdy przedsiębiorcy niezwłocznie po zakończeniu czynności kontrolnych usuwali stwierdzone nieprawidłowości. Nie wydawano decyzji unieruchamiających zakład czy też stanowisko pracy.

Nakazy w wydanych decyzjach zobowiązujących dotyczyły:

1. Przedstawienia aktualnych wyników badań i pomiarów czynników szkodliwych występujących na stanowiskach pracy – **7;**
2. Zapewnienie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy – 6;
3. Zapewnienia właściwych pomieszczeń higieniczno- sanitarnych pracownikom – **5**;
4. Doprowadzenia do właściwego stanu technicznego ciągów komunikacyjnych – 1;

W wyniku analizy przeprowadzonych badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy w 2021r. skontrolowano 6 zakładów pracy, w których 170 pracowników wykonywało pracę w przekroczeniach hałasu. Najliczniejszą grupę zakładów pracy, w których wstępują przekroczenia normatywów higienicznych stanowią zakłady branży metalowej. Zaznaczyć należy, że w wielu przypadkach z przyczyn technicznych i ze względu na specyficzny charakter procesu technologicznego, obniżenie przekroczenia wartości dopuszczalnej występującego w środowisku pracy czynnika szkodliwego środkami technicznymi jest trudna lub wręcz niemożliwa. Na terenie objętym nadzorem nie stwierdzono przekroczeń zapylenia oraz substancji chemicznych.

Wszystkich pracodawców, u których stwierdzono poziom hałasu przekraczający obowiązujący normatyw higieniczny zobowiązano do zapewnienia środków ochrony słuchu oraz w miarę możliwości podjęcia działań technicznych i organizacyjnych zmierzających do ograniczenia narażenia na hałas. Kontrolowane jest zaopatrzenie pracowników w środki ochrony indywidualnej z obowiązkiem bezwzględnego przestrzegania ich stosowania przez pracowników.

W ramach promocji zdrowia podczas kontroli pracownicy Państwowej Inspekcji Sanitarnej informowali pracodawców o celowości stosowania środków ochrony indywidualnej, potrzeby monitorowania narażenia na hałas.

Dokonywano oceny przestrzegania zakazu palenia tytoniu i udzielano instruktaży o skutkach zdrowotnych, społecznych i ekonomicznych palenia wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych.

## 

## Ocena narażenia na czynniki rakotwórcze lub mutagenne

Na terenie powiatu pyrzyckiego prowadzi działalność 7 zakładów pracy, w których pracownicy są narażeni na działanie czynników rakotwórczych w środowisku pracy. Narażenie dotyczy pracy w kontakcie z substancjami chemicznymi oraz pyłem drewna twardego.

W 2021r skontrolowano 3 zakłady, w których 103 pracowników (w tym 58 kobiet) narażonych było na działanie czynników rakotwórczych lub mutagennych. Przeprowadzone kontrole nie wykazały uchybień oraz nieprawidłowości. Pracodawcy posiadają zgodną z rozporządzeniem dokumentację z w/w zakresu oraz przekazali informacje do ZPWIS w Szczecinie o stosowaniu w/w czynników.

## Ocena narażenia na szkodliwe czynniki biologiczne

Na terenie powiatu pyrzyckiego ekspozycja na szkodliwy czynnik biologiczny występuje w 84 zakładach pracy.

W ramach nadzoru nad szkodliwymi czynnikami biologicznymi w środowisku pracy w 2021r przeprowadzono 35 kontroli, w 35 zakładach pracy. W skontrolowanych zakładach nie stwierdzono nieprawidłowości z zakresu czynników biologicznych.

W przeważającej części pracownicy narażeni są na działanie szkodliwych czynników biologicznych zakwalifikowanych do 2 grupy zagrożenia (503 osoby) natomiast do 3 grupy zagrożenia 294 osoby.

Na terenie objętym nadzorem nie prowadzą działalności zakłady pracy, w których pracownicy narażeni są na działanie szkodliwych czynników biologicznych zakwalifikowanych do 4 grupy zagrożenia.

Narażeni pracownicy na szkodliwe działanie czynników biologicznych pracują w zakładach branży rolniczej, spożywczej oraz służbie zdrowia.

## Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami oraz produktami biobójczymi

Substancje chemiczne i ich mieszaniny stosowane w obiektach objętych nadzorem, występowały w procesach technologicznych np. farby do malowania wyrobów gotowych,   
w warsztatach samochodowych, zakładach branży rolniczej jak również do procesów mycia   
i dezynfekcji np. podmioty lecznicze i branży spożywczej.

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach znajdują się zakłady:

* dalszych użytkowników - formulatorów, którzy wprowadzają do obrotu mieszaniny przez siebie wyprodukowane.
* dystrybutorów substancji chemicznych i ich mieszanin, którzy wprowadzają do obrotu substancje i mieszaniny (sprzedaż). W tym zakresie przeprowadzono 6 kontroli, w wyniku których nie stwierdzono nieprawidłowości.
* stosujących w działalności zawodowej substancje i mieszaniny niebezpieczne lub stwarzające zagrożenie. W tym zakresie przeprowadzono 28 kontroli, w których nie stwierdzono nieprawidłowości. Zakłady używają środków chemicznych niebezpiecznych zarówno do celów produkcyjnych: np. farby do malowania wyrobów gotowych, w warsztatach samochodowych, zakładach branży rolniczej jak również do procesów mycia i dezynfekcji np. podmioty lecznicze i branży spożywczej.

W czasie przeprowadzanych czynności kontrolnych na bieżąco sprawdzano czy pracownicy zapoznani są z treścią kart charakterystyk stosowanych substancji chemicznych i ich mieszanin oraz stwarzających zagrożenie dla zdrowia oraz na właściwie dobrane środki ochrony indywidualnej.

Na podstawie prowadzonego nadzoru nad wprowadzaniem do obrotu i stosowaniem substancji i ich mieszanin należy zauważyć ciągłą poprawę w zakresie przestrzegania wymagań dotyczących wprowadzania oraz stosowania substancji i mieszanin chemicznych.

Produkty biobójcze.

Do zakresu działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w dziedzinie bieżącego nadzoru sanitarnego należy również kontrola przestrzegania przepisów dotyczących wprowadzania do obrotu produktów biobójczych i substancji czynnych oraz ich stosowania w działalności zawodowej.

W ewidencji znajdują się 24 zakłady pracy, w których wprowadzane są do obrotu produkty biobójcze. W tym zakresie przeprowadzono 2 kontrole. Ponadto przeprowadzono 19 kontroli u przedsiębiorców w zakresie stosowania w działalności zawodowej produktów biobójczych. Przeprowadzane czynności kontrolne nie stwierdziły nieprawidłowości.

Na terenie działania PPIS nie odnotowano zakładów odpowiedzialnych za pierwsze wprowadzenie do obrotu produktu biobójczego.

## Choroby zawodowe

PPIS w Pyrzycach prowadzi również postępowania administracyjne w związku ze zgłaszanymi podejrzeniami chorób zawodowych. W roku sprawozdawczym wpłynęło 7 podejrzeń chorób zawodowych.

Po analizie dokumentacji medycznej i przeprowadzonych ocenach narażenia wydano 3 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej. Postpowania w pozostałych przypadkach są jeszcze w toku. Obecnie pacjenci oczekują na badania w Wojewódzkim Ośrodku Medycyny Pracy w Szczecinie.

## Środki zastępcze

Podobnie jak w latach ubiegłych nie stwierdzono na terenie powiatu pyrzyckiego działalności podmiotów gospodarczych wprowadzających do obrotu środki zastępcze   
tzw. „ dopalacze”.

Celem skuteczniejszego sprawowania nadzoru nad środkami zastępczymi w ciągu 2021r wystosowano pisma do wszystkich placówek medycznych prowadzących działalność na terenie powiatu pyrzyckiego przypominających o konieczności zgłaszania zatruć/podejrzeń zatruć środkami zastępczymi.

W pracy bieżącej wykorzystywano System Monitoringu Informacji o Dopalaczach (SMIOD).

W roku sprawozdawczym kontynuowano współpracę z Komendą Powiatową Policji oraz Prokuraturą Rejonową w Pyrzycach w zakresie nadzoru nad środkami zastępczymi znajdującymi się w posiadaniu przez osoby fizyczne.

Kontrolowano na podstawie ustaleń stanu faktycznego oraz oświadczenia podmiotu kontrolowanego, czy w obiekcie nie wytwarza się ani nie wprowadza do obrotu środków zastępczych lub produktów, co do których zachodzi podejrzenie, że są one środkiem zastępczym, o którym mowa w art. 44 b ustawy z dnia 29 lipca 2005r. o przeciwdziałaniu narkomanii (Dz. U. z 2020 r. poz. 1030 tj. z późn. zm).

Podsumowanie i wnioski

Nadzór nad przestrzeganiem przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne higieny pracy stanowił istotny zakres działania Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Pyrzycach. W czasie czynności kontrolnych zwracano szczególną uwagę na konieczność posiadania przez pracodawców aktualnych orzeczeń lekarskich stwierdzających brak przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania pracy, wyników pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy oraz na występowanie przekroczeń najwyższego dopuszczalnego stężenia i natężenia czynnika szkodliwego dla zdrowia w środowisku pracy. Wzorem lat ubiegłych informowano pracodawców o zagrożeniach wynikających z pracy w w/w warunkach.

W toku czynności kontrolnych informowano także pracodawców o nowelizacji ustawy   
o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych, zgodnie, z którą właściciel lub zarządzający ma obowiązek umieścić w widocznym miejscu oznaczenie słowno-graficzne informujące o zakazie palenia wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych w danym obiekcie i przestrzegać tego zakazu.

# Higiena Komunalna

## Jakość wody przeznaczonej do spożycia

Ludność powiatu pyrzyckiego zaopatrywana jest w wodę do spożycia z 38 ujęć głębinowych działających przez cały rok. Na nadzorowanym terenie jest 8 miejscowości niezwodociągowanych, które łącznie zamieszkuje około 113 osób. Ponadto na terenie powiatu funkcjonuje 1 wodociąg działający jako awaryjne źródło wody dla szpitala oraz 1 inny podmiot zaopatrujący w wodę – wodociąg przy zakładzie Termo Organika przy ul. Lipiańskiej 8 w Pyrzycach.

Pod względem jakości wody skontrolowano wszystkie wodociągi . Łącznie pobrano 84 próbki wody przeznaczonej do spożycia, w ramach kontroli urzędowej.

Ponadto na terenie powiatu przedsiębiorstwa wodociągowe zbadały 250 próbek wody w ramach kontroli wewnętrznej .

**Ocena jakości wody dostarczanej odbiorcom z poszczególnych wodociągów wg produkcji dobowej wody**

Wodociągi o produkcji wody 1000 – 10000 m3/d

Na terenie Powiatu Pyrzyckiego nadzorowany jest 1 wodociąg o takiej produkcji wody: wodociąg miejski w Pyrzycach, przy ul. Warszawskiej 12.

Pobrano 6 próbek wody produkowanej przez wodociąg miejski w Pyrzycach w ramach sprawowanego nadzoru. Przedsiębiorstwo wodociągowe wykonało analizy 20 próbek wody.

Ze względu na nieprawidłową zmianę w ogólnej liczbie mikroorganizmów w 22 o C po 72 h powyżej 300 jtk w 1 ml wody w sieci wodociągu, ul. Obojno stwierdzonej w oparciu o sprawozdania z badań wykonanych w ramach kontroli urzędowej we wrześniu i w październiku, przy braku przekroczeń parametru w innych punktach poboru, wszczęto postępowanie administracyjne. Przedsiębiorstwo wodociągowe poinformowało o podjętych działaniach naprawczych, których skuteczność potwierdzono wynikami badania próbek wody pobranej w dniu 19.10.2021 r. z sieci wodociągu Pyrzyce – punkty zgodności przy ul. Obojno . W zakresie zbadanych parametrów orzeczono przydatność wody do spożycia. Postępowanie administracyjne zostało umorzone.

Wodociągi o produkcji wody 100-1000 m3/d

Nadzorem objętych jest 14 wodociągów o takiej produkcji wody. Łącznie pobrano 121 próbek wody przeznaczonej do spożycia ( 26 próbek w ramach urzędowej kontroli oraz 95 w ramach kontroli wewnętrznej).

W przypadku 4 wodociągów (Siemczyn, Tetyń, Warnice, Krzemlin) jakość wody nie odbiegała od wartości parametrów zawartych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia.

W przypadku 10 wodociągów w badanych próbkach wody stwierdzono przekroczenia. Dotyczyły one następujących parametrów: ogólnej liczby mikroorganizmów w 22oC po 72 h, bakterii grupy coli, jon amonowy, manganu, twardości, mętności i żelaza.

*Wodociąg Bielice* – w związku z utrzymującą się podwyższoną twardością w wodzie oraz koniecznością modernizacji technologii uzdatniania wody, w celu zmniejszenia poziomu twardości Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pyrzycach decyzją z dnia 25.05.2020r. dopuścił warunkowo wodę do spożycia o podwyższonej twardości oraz zobowiązał przedsiębiorstwo wodociągowe do poprawy jakości wody w terminie do 01.01.2022 r. W roku 2021 zwiększono częstotliwość badania twardości. Ponadto przystąpiono do modernizacji systemu uzdatniania wprowadzając proces zmiękczania.

W dniu 16.07.2021 r. wszczęto postępowanie administracyjne ze względu na nieprawidłową zmianę w ogólnej liczbie mikroorganizmów w 22oC po 72 h – powyżej 300 jtk w 1 ml wody.

W dniu 27.07.2021 r. pobrano próbki wody po przeprowadzonych działaniach naprawczych, które wykazały przydatność wody do spożycia w zakresie parametrów mikrobiologicznych. Postępowanie zostało umorzone.

*Wodociąg Babin* - w próbce wody pobranej w ramach kontroli urzędowej w dniu 13.07.2021 r. stwierdzono obecność bakterii grupy coli w ilości poniżej 4 jtk w 100 ml wody przy jednoczesnym braku obecności bakterii E.coli i enterokoków kałowych. Pismem z dnia 15.07.2022 r. polecono administratorowi wodociągu podjęcie pilnych działam zmierzających do ustalenia przyczyny pojawienia się bakterii oraz działań zmierzających do poprawy jakości wody. W dniu 19.07.2021 r. pobrano ponowie próbki do badań po przeprowadzonych działaniach naprawczych. Po analizie sprawozdań z orzeczono o przydatności wody do spożycia.

*Wodociąg Nowe Chrapowo -* w próbce wody pobranej w dniu 11.10.2021 r. w ramach kontroli wewnętrznej stwierdzono podwyższoną mętność. W dniu 18.10.2021 r. i 25.10.2021 r. pobrano ponownie próbki wody do badania poszerzając diagnostykę o żelazo i mangan . W związku z prawidłowymi wynikami badań powtórnych próbek wody orzeczono o przydatności wody do spożycia.

*Wodociąg Lipiany -* w próbce wody pobranej z wodociągu w ramach kontroli wewnętrznej w listopadzie stwierdzono obecność bakterii grupy coli w ilości 2 NPL w 100 ml, przy braku obecności bakterii E.coli i enterokoków kałowych. Badania powtórne wykonane po dwóch dniach nie wykazały obecności bakterii. Orzeczono o przydatności wody do spożycia*.*

*Wodociąg Krasne -* w próbce wody pobranej w lipcu w ramach kontroli wewnętrznej stwierdzono ponadnormatywną zawartość manganu i jonu amonowego. Przedsiębiorstwo wodociągowe przeprowadziło działania naprawcze, które udokumentowało prawidłowym wynikiem badania próbki wody w zakresie mętności, żelaza, manganu i jonu amonowego. Dodatkowo pobrano próbkę w ramach kontroli urzędowej, która potwierdziła skuteczność podjętych działań naprawczych. Orzeczono o przydatności wody do spożycia.

W próbce wody pobranej w październiku w ramach kontroli wewnętrznej stwierdzono ponadnormatywną zawartość jonu amonowego. Badania powtórne przeprowadzone w ciągu 7 dniu wykazały poprawę jakości wody. Ponadto wykonano badania próbki wody w ramach kontroli urzędowej, które nie wykazały przekroczeń zawartości jonu amonowego. Orzeczono o przydatności wody do spożycia.

*Wodociąg Wójcin* - w próbce wody pobranej w grudniu, w ramach kontroli wewnętrznej, stwierdzono podwyższoną zawartość żelaza. Przedsiębiorstwo wodociągowe poinformowało o prowadzonych działaniach naprawczych oraz wskazało termin poprawy jakości wody do dnia 13.01.2022 r.

*Wodociąg Cieszysław* - w związku z ponadnormatywną zawartością żelaza stwierdzoną w próbce wody pobranej w ramach kontroli urzędowej w kwietniu, wszczęte zostało postępowanie administracyjne.

Administrator wodociągu poinformował o przeprowadzonych działaniach naprawczych, których skuteczność potwierdzona została badaniami próbek wody wykonanymi w ramach kontroli wewnętrznej, w zakresie mętności i żelaza. Orzeczono o przydatności wody do spożycia. Postępowanie zostało umorzone.

W próbce wody pobranej w lipcu w ramach kontroli wewnętrznej stwierdzono ponadnormatywną mętność. Przedsiębiorstwo wodociągowe przesłało, z wynikiem badania wody, plan działań naprawczych oraz zobowiązało się do poprawy jakości wody w ciągu 30 dni. Badania przeprowadzone po wykonanych działaniach naprawczych wykazały poprawę jakości wody. Orzeczono o przydatności wody do spożycia.

*Wodociąg Reńsko* - w roku 2019 dopuszczono warunkowo do spożycia wodę o podwyższonej twardości w terminie do dnia 01.08.2021 r. Na uzasadniony wniosek strony termin wykonania obowiązku przedłużony został do dnia 31.12.2022 r. Ponadto po analizie wniosku strony oraz opinii Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego z dnia 12.10.2021 r. zmieniono decyzję w części dotyczącej warunkowego dopuszczenia do spożycia wody z wodociągu w Reńsku o podwyższonej twardości ustalając, że w czasie warunkowego dopuszczenia wody do spożycia poziom twardości nie może przekraczać 950 mg/l. W próbkach wody pobranej w ramach kontroli wewnętrznej i urzędowej nie stwierdzono przekroczeń dopuszczonej warunkowo wartości parametru.

*Wodociąg Obromino* - w próbce wody pobranej w marcu w ramach kontroli wewnętrznej stwierdzono ponadnormatywną mętność. Przedsiębiorstwo wodociągowe przesłało z wynikiem badania wody, plan działań naprawczych oraz zobowiązało się do poprawy jakości wody w ciągu 30 dni. Badania przeprowadzone po wykonanych działaniach naprawczych poszerzone o diagnostykę zawartości żelaza i manganu, wykazały poprawę jakości wody. Orzeczono o przydatności wody do spożycia.

W lipcu wszczęto postępowanie administracyjne w sprawie nieprawidłowej jakości wody z wodociągu w Obrominie stwierdzonej w oparciu o sprawozdanie z badań wykonanych w ramach kontroli wewnętrznej z dnia 31.05.2021 r. oraz z dnia 12.07.2021 r. ze względu na ponadnormatywną zawartość manganu, żelaza i podwyższoną mętność.

Pismem z dnia 28.07.2021r. przedsiębiorstwo wodociągowe poinformowało uzyskaniu prawidłowej jakości wody, co udokumentowano wynikami badań próbek wody wykonanych w ramach kontroli wewnętrznej z hydroforni po uzdatnieniu oraz z punktu zgodności. Orzeczono o przydatności wody do spożycia. Postepowanie administracyjne zostało umorzone.

Kolejne wykonywane w roku 2021 badania próbek wody nie wykazywały przekroczeń.

*Wodociąg w Ryszewku* - w próbce wody pobranej w styczniu w ramach kontroli wewnętrznej stwierdzono ponadnormatywną zawartość mętność. Powtórne badania przeprowadzone w lutym w ramach kontroli wewnętrznej i w ramach kontroli urzędowej wykazały prawidłowy poziom mętności. Ponownie ponadnormatywną mętność stwierdzono w próbce wody pobranej w ramach kontroli wewnętrznej w marcu, w maju i w lipcu. Pobrane próbki powtórne poszerzono o badanie zawartości żelaza i manganu. Badania wykazały, że jakość wody spełnia wymagania sanitarne.

W próbce wody pobranej w lipcu stwierdzono ponadnormatywną zawartość manganu . Pobrana w ciągu 7 dni próbka powtórna nie wykazała przekroczeń tego parametru. Orzeczono o przydatności wody do spożycia.

Badanie kolejnych próbek pobranych w ramach kontroli wewnętrznej i urzędowej, wykazywały prawidłowy poziom mętności i manganu.

Na dzień 31.12.2021 r. 2 wodociągi (Bielice i Reńsko ) produkują wodę o ponadnormatywnej twardości – obowiązują decyzje Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach warunkowo dopuszczające wodę do spożycia.

W związku ze stwierdzeniem w grudniu, w ramach kontroli wewnętrznej podwyższonej zawartość żelaza trwają działania naprawcze termin ich zakończenia wyznaczono na 13.01.2022 r.

Wodociągi o produkcji wody < 100 m3/d

Na terenie powiatu pyrzyckiego funkcjonują 23 wodociągi o takiej produkcji wody. Skontrolowano jakość wody ze wszystkich nadzorowanych wodociągów. Łącznie pobrano 180 próbek wody do spożycia ( 50 próbek w ramach urzędowej kontroli oraz 130 próbek wody w ramach kontroli wewnętrznej).

W przypadku 7 wodociągów badana w ramach nadzoru sanitarnego i kontroli wewnętrznej woda nie odbiegała od wartości parametrów zawartych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia (Załęże, Przydarłów, Przelewice, Kłodzino, Lubiatowo, Mironów, Żuków).

W przypadku 16 wodociągów w badanych próbkach wody stwierdzono przekroczenia. Dotyczyły one następujących parametrów: ogólna liczba mikroorganizmów w 22 oC po 72 h, bakterie grupy coli, mangan, twardość, mętność i żelazo, ołów.

- *Wodociąg w Swochowie* - w dniu 21.07.2021 r. w związku pojawieniem się bakterii grupy coli w ilości 5 jtk w 100 ml wody decyzją administracyjną zobowiązano administratora wodociągu do przeprowadzenia działań naprawczych. Dopuszczono warunkowo wodę do spożycia, po jej uprzednim przegotowaniu oraz zobowiązano przedsiębiorstwo wodociągowe do przeprowadzenie w terminie do 02.08.2021 r. skutecznych działań naprawczych , w celu doprowadzenia wody do właściwej jakości. W związku z niewykonaniem obowiązku w terminie do administratora skierowano upomnienie. W dniu 31.08.2021 orzeczono o przydatności wody do spożycia. Decyzja została wykonana.

Ponadto w związku ze stwierdzeniem nieprawidłowej zmiany w ogólnej liczbie mikroorganizmów w 22oC po 72 h – powyżej 300 jtk w 1 ml wody, ponadnormatywnej mętności, zawartości manganu, żelaza i ołowiu wszczęto postępowanie administracyjne i polecono administratorowi wodociągu podjęcie pilnych działań zmierzających do ustalenia przyczyny nieprawidłowej jakości wody oraz działań zmierzających do poprawy jakości wody.

W związku z toczącym się postępowaniem administracyjnym w zakresie nieprawidłowej zmiany w ogólnej liczbie mikroorganizmów w 22oC po 72 w dniu 16.08.2021 pobrano powtórnie próbki wody w ramach kontroli urzędowej z dwóch punków poboru usytuowanych na wodociągu w Swochowie w zakresie obejmującym ogólną liczbę mikroorganizmów w 22 o C po 72 h w 1 ml wody. Badania nie wykazały nieprawidłowych zmian w badanym parametrze na sieci wodociągowej, natomiast w punkcie poboru- hydrofornia po uzdatnieniu stwierdzono ogólną liczbę mikroorganizmów w 22 o C po 72 h- 118 jtk w 1 ml wody przy zalecanej ilości 100 jtk w 1 ml wody

W dniu 31.08.2021 r. przedsiębiorstwo wodociągowe poinformowało o skuteczności podjętych działań naprawczych, przesyłając jednocześnie sprawozdanie z badań potwierdzające usunięcie nieprawidłowej zmiany w ogólnej liczbie mikroorganizmów w 22 o C po 72 h powyżej 300 jtk w 1 ml wody. W zakresie zbadanych parametrów orzeczono przydatność wody do spożycia. Postępowanie w tym zakresie zostało umorzone.

W związku z prowadzonym postępowaniem administracyjnym w zakresie ponadnormatywnej mętności, zawartości manganu, żelaza i ołowiu w dniu 02.08.2021 pobrano powtórnie próbki wody w ramach kontroli urzędowej z czterech punków poboru usytuowanych na wodociągu w Swochowie. Badania wykazały prawidłowy poziom ołowiu we wszystkich pobranych próbkach. Natomiast w dwóch próbkach stwierdzono przekroczenia żelaza, manganu i podwyższoną mętność.

W dniu 16.08.2021 r. pobrano ponownie próbki wody w ramach kontroli urzędowej do badań w kierunku mętności, żelaza i manganu. Badania wykazały ww. paramenty w normie.

Ponadto pismem z dnia 24.08.2021 r. przedsiębiorstwo wodociągowe poinformowało o skuteczności podjętych działań naprawczych przesyłając jednocześnie sprawozdanie z badań potwierdzające usunięcie ponadnormatywnej zawartości żelaza, manganu mętności i ołowiu.

W zakresie zbadanych parametrów orzeczono przydatność wody do spożycia. Postępowanie zostało umorzone.

- *Wodociąg Wierzbno* – w próbce wody pobranej w lipcu w ramach kontroli wewnętrznej stwierdzono ponadnormatywną mętność. Przedsiębiorstwo wodociągowe przesłało z wynikiem badania wody plan działań naprawczych oraz zobowiązało się do poprawy jakości wody w ciągu 30 dni. Badania przeprowadzone po wykonanych działaniach naprawczych wykazały poprawę jakości wody. Orzeczono o przydatności wody do spożycia.

W związku ze stwierdzeniem ponownie podwyższonej mętności oraz ponadnormatywnej zawartości żelaza w próbce wody pobranej w ramach kontroli urzędowej w listopadzie, wszczęte zostało postępowanie administracyjne

Strona poinformowała o prowadzonych działaniach naprawczych. Ponowny pobór próbek wody zaplanowano na dzień 14.12.2021 r.

Przeprowadzone badania próbki wody pobranej po przeprowadzonych działaniach naprawczych wykazały, że jakość wody w zakresie zawartości żelaza i poziomu mętności spełnia wymagania sanitarne – postępowanie zostało umorzone.

- *Wodociąg Jesionowo -* w próbce wody pobranej z wodociągu w ramach kontroli urzędowej stwierdzono obecność bakterii grupy coli w ilości 13 jtk w 100 ml .

W związku z tym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pyrzycach decyzją z dnia 15.09.2021 r. stwierdził brak przydatności do spożycia wody z wodociągu w Jesionowie i jednocześnie zobowiązał administratora ujęcia do:

a) skutecznego poinformowania odbiorców wody z ww. wodociągu o braku przydatności wody do celów konsumpcyjnych i możliwości korzystania z wody wodociągowej wyłącznie do celów sanitarnych;

b) zapewnienia odbiorcom wody z ww. wodociągu zastępczego źródła wody odpowiadającej wymaganiom dla wody do spożycia przez ludzi;

c) przeprowadzenia skutecznej dezynfekcji wodociągu i zapewnienie nie później niż od dnia 20.09.2021 r. wody odpowiadającej pod względem mikrobiologicznym wymaganiom dla wody do spożycia przez ludzi.

Obowiązek doprowadzenia wody do właściwej jakości został wykonany w wyznaczonym terminie. Przeprowadzona w trakcie obowiązywania decyzji kontrola wykazała wykonanie nałożonych obowiązków.

W próbce wody pobranej w ramach kontroli wewnętrznej w listopadzie stwierdzono podwyższoną mętność. Podania powtórne przeprowadzone w ciągu 7 dniu wykazały poprawę jakości wody. Orzeczono o przydatności wody do spożycia.

*- Wodociąg Lucin -* w dniu 04.11.2021 r. w związku pojawieniem się bakterii grupy coli w ilości 2 NPL w 100 ml wody, przy braku obecności bakterii E. Coli i entorokoków kałowych, decyzją administracyjną zobowiązano administratora wodociągu do przeprowadzenia działań naprawczych. Dopuszczono warunkowo wodę do spożycia po jej uprzednim przegotowaniu oraz zobowiązano przedsiębiorstwo wodociągowe do przeprowadzenia, w terminie do 15.11.2021 r. skutecznych działań naprawczych , w celu doprowadzenia wody do właściwej jakości. Decyzja została wykonana - w dniu 19.11.2021 r. orzeczono o przydatności wody do spożycia.

- *Wodociąg Myśliborki -* w próbkach pobranych w ramach kontroli wewnętrznej w marcu, czerwcu i w listopadzie stwierdzono ponadnormatywną mętność. Podania powtórne przeprowadzone w ciągu 7 dniu wykazały poprawę jakości wody. Orzeczono o przydatności wody do spożycia.

- *Wodociąg Kluki-* w próbce wody pobranej w ramach kontroli wewnętrznej w kwietniu stwierdzono podwyższoną mętność. Podania powtórne przeprowadzone w ciągu 7 dniu wykazały poprawę jakości wody. Orzeczono o przydatności wody do spożycia.

- *Wodociąg Bylice* - w próbce wody pobranej w ramach kontroli wewnętrznej w listopadzie stwierdzono podwyższoną mętność. Podania powtórne przeprowadzone w ciągu 7 dniu wykazały poprawę jakości wody. Orzeczono o przydatności wody do spożycia.

*- Wodociąg Wołdowo -*  w czerwcu w związku ze stwierdzeniem ponadnormatywnej zawartości manganu w próbce wody pobranej w ramach kontroli urzędowej wszczęto postępowanie administracyjne.

Właściciel wodociągu poinformował o prowadzonych działaniach naprawczych i o ich planowanym zakończeniu w dniu 12.07.2021 r. W dniu 14.07.2021 przedstawiono wyniki badania próbek wody w ramach kontroli wewnętrznej - badania wykazały prawidłowy poziom manganu. Ponadto w dniu 19.07.2021 r. pobrano próbkę wody w ramach kontroli urzędowej . Badania wykazały również prawidłowy poziom manganu. W zakresie zbadanych parametrów orzeczono przydatność wody do spożycia.

W dniu 04.11.2021 r. w związku pojawieniem się bakterii grupy coli w ilości 2 NPL w 100 ml wody, przy braku obecności bakterii E. Coli i entorokoków kałowych decyzją administracyjną zobowiązano administratora wodociągu do przeprowadzenia działań naprawczych. Dopuszczono warunkowo wodę do spożycia po jej uprzednim przegotowaniu oraz zobowiązano przedsiębiorstwo wodociągowe do przeprowadzenia, w terminie do 15.11.2021 r. skutecznych działań naprawczych , w celu doprowadzenia wody do właściwej jakości. Decyzja została wykonana w dniu 19.11.2022 r. orzeczono o przydatności wody do spożycia.

*- Wodociąg Płońsko -* we wrześniu w związku ze pojawieniem się bakterii grupy coli w ilości poniżej 4 jtk w 100 ml wody, przy braku obecności E. coli i enterokoków kałowych, w próbce wody pobranej w ramach kontroli urzędowej wszczęto postępowanie administracyjne

Pismem z dnia 24.09.2021 r., administrator wodociągu poinformował o podjętych działaniach naprawczych, których skuteczność potwierdzono wynikiem badania próbki wody pobranej w dniu 23.09.2021 r. W zakresie zbadanych parametrów orzeczono przydatność wody do spożycia. Postępowanie zostało umorzone.

- *Wodociąg w Stróżewie* - w próbce wody pobranej w marcu w ramach kontroli wewnętrznej stwierdzono ponadnormatywną zawartość mętność. Przedsiębiorstwo wodociągowe przesłało z wynikiem badania wody plan działań naprawczych oraz zobowiązało się do poprawy jakości wody w ciągu 30 dni. Badania przeprowadzone po wykonanych działaniach naprawczych wykazały poprawę jakości wody. Orzeczono o przydatności wody do spożycia.

Ponownie podwyższoną mętność i ponadnormatywną zawartość żelaza stwierdzono w próbce pobranej we wrześniu. Po dwóch tygodniach pobrano ponownie póki do badań poszerzone o diagnostykę manganu. Badania przeprowadzone po wykonanych działaniach naprawczych wykazały poprawę jakości wody. Orzeczono o przydatności wody do spożycia.

W próbce wody pobranej w listopadzie stwierdzono obecność bakterii grupy coli w ilości poniżej 3 jtk w 100 ml wody W terminie 7 dni roboczych pobrano próbki powtórne, które wykazały przydatność wody do spożycia. Ponadto pobrano próbki w ramach kontroli urzędowej, które również wykazały przydatność wody do spożycia.

Kolejne wykonywane w roku 2021 badania próbek wody nie wykazywały przekroczeń.

- *Wodociąg Mielęcin* w maju wszczęte zostało postępowanie administracyjne w sprawie nieprawidłowej jakości wody stwierdzonej w oparciu o sprawozdanie z badań wykonanych w ramach kontroli wewnętrznej, w związku z ponadnormatywną zawartością manganu .

W dniu 10.06.2021 r. administrator wodociągu poinformował o poprawie jakości wody, dokumentując to sprawozdaniem z badań wody, które wykazały prawidłowy poziom manganu.

W dniu 14.06.2021 r. pobrano próbkę wody w ramach kontroli urzędowej. Badania wykazały podwyższony poziom manganu. Poinformowano stronę o stwierdzeniu podwyższonej zawartości manganu oraz o konieczności przeanalizowania zaistniałej sytuacji w tym ustalenia przyczyny nieprawidłowości oraz przeprowadzenia badań w ramach kontroli wewnętrznej.

Pismem z dnia 13.07.2021r. administrator wodociągu poinformował o skuteczności podjętych działań naprawczych na wodociągu w Mielęcinie, potwierdzając to wynikiem badania wody.

W zakresie zbadanych parametrów orzeczono przydatność wody do spożycia. Postępowanie zostało umorzone.

Ponownie wszczęto z urzędu postępowanie administracyjne w sprawie ponadnormatywnej zawartości manganu, stwierdzonej w oparciu o sprawozdanie z badań wykonanych w ramach kontroli urzędowej, z dnia 18.11.2021 r.

Pismem z dnia 08.12.2021 r. przedsiębiorstwo wodociągowe poinformowało o skuteczności działaniach naprawczych, co potwierdzono wynikiem badania próbki wody pobranej w dniu 22.11.2021 r. z wodociągu w Mielęcinie.

Przeprowadzone badania wykazały, że jakość wody w zakresie zawartości manganu spełnia wymagania sanitarne W zakresie zbadanych parametrów orzeczono przydatność wody do spożycia. Postępowanie zostało umorzone.

*- Wodociąg Żabów-* w związku z utrzymującą się podwyższoną twardością w wodzie oraz koniecznością modernizacji zmiany technologii uzdatniania wody w celu zmniejszenia poziomu twardości, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pyrzycach decyzją z dnia 10.06.2020 r. dopuścił warunkowo wodę do spożycia z wodociągu o podwyższonej twardości oraz zobowiązał przedsiębiorstwo wodociągowe do poprawy jakości wody z terminie do 01.12.2021 r. Decyzją z dnia 10.12.2021 r. przedłużono termin wykonania obowiązku do dnia 01.12.2022 r. Badania poziomu twardości w roku 2021 nie przekraczały wartości określonej w decyzji.

*- Wodociąg w Pyrzycach ul. Rycerza Przybora-* w związku z pojawieniem się bakterii grupy coli w ilości 1 NPL w 100 ml wody pismem z dnia 27.04.2021 r. polecono przedsiębiorstwu wodociągowemu przeprowadzenie pilnych działań naprawczych. Przeprowadzone badania powtórne w ramach kontroli wewnętrznej oraz urzędowej nie wykazały przekroczeń. Wodę pod względem mikrobiologicznym oceniono wodę jako przydatną do spożycia. W związku z podwyższoną mętnością oraz ponadnormatywną zawartością manganu stwierdzoną w oparciu o wyniki badań próbek pobranych w ramach kontroli wewnętrznej w maju wszczęto postępowanie administracyjne. Kolejne pobrane próbki w maju w ramach kontroli wewnętrznej oraz w ramach kontroli urzędowej, w celu sprawdzenia jakości wody po przeprowadzonych działaniach naprawczych, wykazały prawidłowy poziom manganu i mętności – postępowanie administracyjne zostało umorzone.

*- Wodociąg w Jedlicach -* w próbce wody pobranej z wodociągu w ramach kontroli wewnętrznej stwierdzono obecność bakterii grupy coli w ilości 22 NPL w 100 ml .

W związku z tym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pyrzycach decyzją z dnia 26.11.2021 r. stwierdził brak przydatności do spożycia wody z wodociągu w Jedlicach i jednocześnie zobowiązał administratora ujęcia do:

a) skutecznego poinformowania odbiorców wody z ww. wodociągu o braku przydatności wody do celów konsumpcyjnych i możliwości korzystania z wody wodociągowej wyłącznie do celów sanitarnych;

b) zapewnienia odbiorcom wody z ww. wodociągu zastępczego źródła wody odpowiadającej wymaganiom dla wody do spożycia przez ludzi;

c) przeprowadzenia skutecznej dezynfekcji wodociągu i zapewnienie nie później niż od dnia 01.12.2021 r. wody odpowiadającej pod względem mikrobiologicznym wymaganiom dla wody do spożycia przez ludzi.

Obowiązek doprowadzenia wody do właściwej jakości został wykonany w terminie. Przeprowadzona w trakcie obowiązywania decyzji kontrola wykazała wykonanie nałożonych obowiązków.

-*Wodociąg Nowice -* w próbce wody pobranej w sierpniu w ramach kontroli urzędowej stwierdzono ponadnormatywną zawartość żelaza, manganu i podwyższoną mętność. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wszczęto postępowanie administracyjne.

Pismem z dnia 24.08.2021r przedsiębiorstwo wodociągowe poinformowało o podjętych działaniach naprawczych, których skuteczność potwierdzono wynikiem badania próbki wody pobranej z wodociągu w Nowicach w dniu 16.08.2021 r. W zakresie zbadanych parametrów orzeczono przydatność wody do spożycia. Postępowanie zostało umorzone.

-*Wodociąg Derczewko -* w próbkach wody pobranej w ramach kontroli wewnętrznej i urzędowej stwierdzono przekroczenie zawartości manganu. W związku z niemożnością poprawy wody w terminie 30 dni, w dniu 28.09.2021 r. wydano decyzję warunkowo dopuszczającą wodę o podwyższonej zawartości manganu do spożycia. Jednocześnie zobowiązano administratora wodociągu do doprowadzenia wody właściwej jakości do dnia 01.02.2022 r

**Prowadzone postępowania administracyjne na jakość wody**

W 2021 roku wydano 5 decyzji administracyjnych dotyczące warunkowego dopuszczenia wody do spożycia oraz w 2 decyzje o braku przydatności do spożycia. Ponadto wydano 3 decyzje zmieniające.

Decyzje dotyczące warunkowego dopuszczenia wody do spożycia:

1. Wodociąg w Obojnie - decyzją z dnia 28.05.2021 r. nr 52/HK-28/21 dopuszczono warunkowo wodę do spożycia z wodociągu o podwyższonej zawartości manganu i mętności, oraz zobowiązano do poprawy jakości wody w terminie do 01.09.2021 r. Decyzja została wykonana. Siec wodociągu ul. Obojno została podłączona do sieci wodociągu miejskiego w Pyrzycach

2. Wodociąg w Swochowie w związku z pojawieniem się w wodzie bakterii grupy coli w ilości 5 jtk w 100 ml wody bez obecności E. coli i enterokoków, decyzją z dnia 21.07.2021 r. nr 94/HK-48/21 dopuszczono warunkowo wodę do spożycia po uprzednim przegotowaniu, oraz zobowiązano do poprawy jakości wody w terminie do 02.08.2021 r. Obowiązki określone w decyzji nie zostały wykonane w określonym terminie. W związku z niewykonaniem obowiązku w terminie do administratora skierowano upomnienie. W dniu 31.08.2021 orzeczono o przydatności wody do spożycia. Decyzja została wykonana.

3. Wodociąg w Derczewku - decyzją z dnia 28.09.2021 r. nr 159/HK-71/21 dopuszczono warunkowo wodę do spożycia z wodociągu o podwyższonej zawartości manganu, oraz zobowiązano do poprawy jakości wody w terminie do 31.01.2021 r.

4. Wodociąg w Wołdowie - w związku z pojawieniem się w wodzie bakterii grupy coli w ilości 2 NPL w 100 ml wody bez obecności E. coli i enterokoków, decyzją z dnia 04.11.2021 r. nr 201/HK-94/21 dopuszczono warunkowo wodę do spożycia po uprzednim przegotowaniu, oraz zobowiązano do poprawy jakości wody w terminie do 15.11.2021 r. Obowiązki określone w decyzji zostały wykonane w określonym terminie. Orzeczono o przydatności wody do spożycia.

5. Wodociąg w Lucinie - w związku z pojawieniem się w wodzie bakterii grupy coli w ilości 2 NPL w 100 ml wody bez obecności E. coli i enterokoków, decyzją z dnia 04.11.2021 r. nr 202/HK-95/21 dopuszczono warunkowo wodę do spożycia po uprzednim przegotowaniu, oraz zobowiązano do poprawy jakości wody w terminie do 15.11.2021 r. Obowiązki określone w decyzji zostały wykonane w określonym terminie. Orzeczono o przydatności wody do spożycia.

Decyzje o braku przydatności wody do spożycia

1. Wodociąg w Jesionowie - w próbce wody pobranej z wodociągu w ramach kontroli urzędowej stwierdzono obecność bakterii grupy coli w ilości 13 jtk w 100 ml.

W związku z tym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pyrzycach decyzją nr 150/HK-66/21 z dnia 15.09.2021 r. stwierdził brak przydatności do spożycia wody z wodociągu w Jesionowie i jednocześnie zobowiązał administratora ujęcia do:

a) skutecznego poinformowania odbiorców wody z ww. wodociągu o braku przydatności wody do celów konsumpcyjnych i możliwości korzystania z wody wodociągowej wyłącznie do celów sanitarnych;

b) zapewnienia odbiorcom wody z ww. wodociągu zastępczego źródła wody odpowiadającej wymaganiom dla wody do spożycia przez ludzi;

c) przeprowadzenia skutecznej dezynfekcji wodociągu i zapewnienie nie później niż od dnia 20.09.2021 r. wody odpowiadającej pod względem mikrobiologicznym wymaganiom dla wody do spożycia przez ludzi.

Obowiązek doprowadzenia wody do właściwej jakości został wykonany w wyznaczonym terminie. Orzeczono o przydatności wody do spożycia. Przeprowadzona w trakcie obowiązywania decyzji kontrola wykazały wykonanie nałożonych obowiązków.

2. Wodociąg w Jedlicach - w próbce wody pobranej z wodociągu w ramach kontroli wewnętrznej stwierdzono obecność bakterii grupy coli w ilości 22 jtk w 100 ml.

W związku z tym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pyrzycach decyzją nr 224/HK-105/21 z dnia 26.11.2021 r. stwierdził brak przydatności do spożycia wody z wodociągu w Jedlicach i jednocześnie zobowiązał administratora ujęcia do:

a) skutecznego poinformowania odbiorców wody z ww. wodociągu o braku przydatności wody do celów konsumpcyjnych i możliwości korzystania z wody wodociągowej wyłącznie do celów sanitarnych;

b) zapewnienia odbiorcom wody z ww. wodociągu zastępczego źródła wody odpowiadającej wymaganiom dla wody do spożycia przez ludzi;

c) przeprowadzenia skutecznej dezynfekcji wodociągu i zapewnienie nie później niż od dnia 01.12.2021 r. wody odpowiadającej pod względem mikrobiologicznym wymaganiom dla wody do spożycia przez ludzi.

Obowiązek doprowadzenia wody do właściwej jakości został wykonany w wyznaczonym terminie. Orzeczono o przydatności wody do spożycia. Przeprowadzona w trakcie obowiązywania decyzji kontrola wykazały wykonanie nałożonych obowiązków.

Decyzje zmieniające:

1. Wodociąg w Reńsku zobowiązano administratora wodociągu do wykonania obowiązku:

- podjęcia skutecznych działań naprawczych mających na celu doprowadzenie jakości wody, w zakresie poziomu twardości , do wymagań załącznika nr 1C rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi ( Dz.U. z 2017 r. poz. 2294) w terminie do dnia 31.07.2021 r. Na uzasadniony wniosek strony termin wykonania obowiązku został przedłużony decyzją 170/HK/64/19/21 z dnia 27.07.2021 do dnia 31.12.2022 r.

2. Wodociąg w Reńsku- w dniu 02.11.2021 r. decyzją 197/170/HK – 64/19/21 na uzasadniony wniosek strony poparty opinią Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego z dnia 12.10.2021 r. znak B-BK-547/66/21 dotyczącą znaczenia zdrowotnego podwyższonej twardości wody w wodzie z wodociągu zasilanym z ujęcia zakładowego w m. Reńsko zmieniono decyzję Nr 170/HK-64/19 z dnia 06.08.2019 r. w części dotyczącej warunkowego dopuszczenia do spożycia wody z wodociągu w Reńsku o podwyższonej twardości ustalając, że w czasie warunkowego dopuszczenia wody do spożycia poziom twardości nie może przekraczać 950 mg/l, przy jednoczesnym zapewnieniu przez Spółdzielczą Agrofirmę Witkowo, niemowlętom i dzieciom do lat 3 codziennej porcji wody o przeciętnej twardości (ok 1/4 do1/3 dobowego spożycia wody). Analogiczne rozwiązania zaleca się stosować u osób z rozpoznaną kamicą nerkową. Ponadto należy z częstotliwością co 6 miesięcy kontrolować zawartość w wodzie siarczanów, wapnia i magnezu oraz poziomu twardości. W przypadku wzrostu poziomu twardości powyżej 800 mg/l badania należy wykonywać co miesiąc.

3.Wodociąg w Żabowie - zobowiązano administratora wodociągu do wykonania obowiązku:

- podjęcia skutecznych działań naprawczych mających na celu doprowadzenie jakości wody, w zakresie poziomu twardości , do wymagań załącznika nr 1C rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi ( Dz.U. z 2017 r. poz. 2294) w terminie do dnia 01.12.2021 r. Na uzasadniony wniosek strony termin wykonania obowiązku został przedłużony decyzją 321/350/HK/44/20/21 z dnia 10.12.2021 do dnia 01.12.2022 r.

Ponadto w 2021 roku w związku z poprawą jakości wody wydano 16 decyzji umarzających postępowanie.

**Braki i niedobory wody, zaopatrzenie w wodę w czasie awarii**

Na terenie powiatu pyrzyckiego w 2021 r. nie odnotowano dłużej trwających awarii i związanych z tym niedoborów wody. W trakcie obowiązywania decyzji o nieprzydatności wody do spożycia z wodociągu w Jesionowie i w Jedlicach odbiorcy wody z wodociągu byli zaopatrywani w wodę do spożycia z zastępczych źródeł ( beczkowóz). Przeprowadzone kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

**Działania naprawcze prowadzone przez przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne, w celu doprowadzenia wody do wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia.**

Działania naprawcze przedsiębiorstw wodociągowych w celu poprawy jakości wody pod względem fizykochemicznym dotyczyły przede wszystkim modyfikacji systemu napowietrzania, naprawy systemu uzdatniania, wymiany złóż filtracyjnych. W związku z zanieczyszczeniem mikrobiologicznym działania naprawcze polegały głównie na dezynfekcji studni, urządzeń i sieci wodociągowej.

W przypadku krótkotrwałych przekroczeń fizykochemicznych działania ograniczały się do modyfikacji procesu płukania filtrów oraz płukaniu sieci.

Zlikwidowane zostały zbiorniki wody czystej na wodociągu w Swochowie. W roku 2021 rozpoczęto prace nad zmianą systemu uzdatniania wodociągu w Bielicach poprzez wprowadzenie procesu zmiękczania wody.

**Ocena stanu sanitarnego – technicznego wodociągów**

W 2021 r. przeprowadzono kontrole stanu sanitarno-technicznego 38 urządzeń zbiorowego zaopatrzenia w wodę. Łącznie wykonano 44 kontrole sanitarne. W wyniku przewodzonych kontroli w 4 obiektach stwierdzono nieprawidłowości. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydano 4 decyzje administracyjne dot. poprawy stanu sanitarnego oraz 4 decyzje obciążające opłatą na łączną kwotę 100,76 zł.

Nieprawidłowości zostały stwierdzone w wyniku kontroli następujących wodociągów:

- *Wodociąg ul. Obojno*- decyzją administracyjną nakazano doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego ścian wewnątrz szybów studziennych studni głębinowej, armatury studni głębiowych poprzez usuniecie śladów korozji i właściwe zakonserwowanie oraz obudowy studzienek studni głębinowych poprzez usunięcie ubytków i pęknięć betonu, tak aby były zabezpieczone przed dostawaniem się wód opadowych. Ponadto nakazano doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego ścian i sufitu w hydroforni– w terminie do 31.07.2021 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pyrzycach zmienił, na uzasadniony wniosek strony ww. decyzję w zakresie terminu usunięcia uchybień wyznaczając nowy termin do dnia 30.09.2021 r. We wrześniu 2021 r. hydrofornia i studnie głębinowe zostały wyłączona z użytkowania, w związku z tym, że odbiorcy wody z ul. Obojno zostali podłączeni do miejskiej sieci wodociągowej wodociągu w Pyrzycach – decyzja została wygaszona.

*- Wodociąg w Ryszewku* - decyzją administracyjną nakazano doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego sufitu w pomieszczeniu hydroforni w Ryszewku poprzez usunięcie zacieków, odprysków farby i szarego nalotu przy kominkach wentylacyjnych – w terminie do 31.12.2021 r.

*- Wodociąg w Pyrzycach* – decyzją administracyjną nakazano doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego ścian i sufitów w pomieszczeniu szatni na stacji uzdatniania przy ul. Warszawskiej w Pyrzycach poprzez usunięcie śladów wilgoci, zacieków i odprysków farby – w terminie do 31.03.2022 r.

*- Wodociąg w Pyrzycach ul. Rycerza Przybora* - decyzją administracyjną nakazano doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego obudowy studzienki studni głębinowej nr 2 ujęcia poprzez usunięcie ubytków i pęknięć betonu, oraz umocowanie włazu, tak aby były zabezpieczone przed dostawaniem się wód opadowych – w terminie do 01.09.2021 r. Obowiązek został wykonany.

Ponadto nakazano doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego ścian i sufitu w hydroforni przy ul. Rycerza Przybora w Pyrzycach , poprzez usunięcie zacieków i śladów wilgoci oraz odnowienie – w terminie do 31.12.2021 r.

**Inne podmioty zaopatrujące w wodę.**

Na terenie powiatu funkcjonuje dwa obiekty tego typu:

1.*Wodociąg przy Szpitalu Powiatowym w Pyrzycach*

2. *Wodociąg przy Zakładzie Termo Organika przy ul. Lipiańskiej 8 w Pyrzycach*

Badania próbek wody pobranych w ramach kontroli urzędowej oraz kontroli wewnętrznej, wykonywane w ciągu roku 2021 nie wykazywały przekroczeń. Stan sanitarno-techniczny obiektów oceniono jako dobry.

## Kąpieliska i miejsca wykorzystywane do kąpieli

W roku 2021 nie zgłoszono funkcjonowania kąpielisk i miejsc wykorzystywanych do kąpieli. W sezonie letnim funkcjonowały tylko plaże usytuowane przy byłych miejscach wykorzystywanych do kąpieli nad j. Chłop w Osetnej, nad j. Wadół w Lipianach oraz w Wierzbnie nad j. Miedwie. Kontrole tych miejsc nie wykazały nieprawidłowości.

## Stan sanitarny obiektów

**Ustępy publiczne**

Według ewidencji Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pyrzycach posiada 1 toaletę publiczną. Kontrola stanu sanitarnego obiektu nie wykazała nieprawidłowości w obiekcie.

**Ustępy ogólnodostępne**

PPIS w Pyrzycach prowadzi nadzór nad 6 ustępami ogólnodostępnymi usytuowanymi przy innych obiektach użyteczności publicznej (urzędy gmin). Dokonano kontroli sanitarnych w 2 obiektach tego typu. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości. Ponadto dodatkowo w roku 2021 dokonano kontroli tematycznej 2 obiektów w zakresie realizacji ograniczeń, nakazów, zakazów i zaleceń w związku z wystąpieniem epidemii SARS-CoV-2 w Polsce zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa oraz wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego w tym zakresie, m.in. pod względem zabezpieczenia obiektu w środki ochrony indywidualnej dla osób korzystających, w tym w środki do dezynfekcji rąk. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie. Ponadto sprawdzono organizację pracy Urzędów w czasie epidemii- obiekty prawidłowo dostosowane do wymogów sanitarnych.

**Domy pomocy społecznej**

Według ewidencji PPIS w Pyrzycach posiada 4 domy pomocy społecznej. Ze względu na stan epidemii SARS-CoV-2 w Polsce i wykonywanie innych działań nadzorowanych w związku z epidemią zaplanowane kontrole domów pomocy społecznej w roku 2021 r. nie zostały w całości zrealizowane ze względów bezpieczeństwa.

Ze względu na trwające postępowanie administracyjne przeprowadzono kontrole sprawdzającą w jednym z obiektów. Kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości zawartych w decyzji.

Dokonano kontroli stanu sanitarnego w jednym z obiektów. Kontrola wykazała liczne nieprawidłowości, za które ukarano właściciela obiektu mandatem karnym w wysokości 500 zł.. Kontrola sprawdzająca w obiekcie wykazała usunięcie wszystkich nieprawidłowości.

Ponadto w roku 2021 dokonano kontroli tematycznej 3 obiektów w zakresie realizacji ograniczeń, nakazów, zakazów i zaleceń w związku z wystąpieniem epidemii SARS-CoV-2 w Polsce zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa oraz wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego w tym zakresie, m.in. pod względem zabezpieczenia obiektu w środki ochrony indywidualnej dla osób korzystających, w tym w środki do dezynfekcji rąk. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

**Obiekty hotelarskie i inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie**

Na terenie powiatu pyrzyckiego funkcjonuje 9 obiektów tego typu, w tym 1 obiekt skategoryzowany jako pensjonat, 1 obiekt skategoryzowany jako hotel oraz 7 innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie ( pokoje gościnne).

Skontrolowano pod względem sanitarnym 6 obiektów noclegowych - kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

Dodatkowo dokonano 4 kontrole tematyczne obiektów noclegowych w zakresie realizacji ograniczeń, nakazów, zakazów i zaleceń w związku z wystąpieniem epidemii SARS-CoV-2 w Polsce zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa oraz wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego w tym zakresie, m.in. pod względem zabezpieczenia obiektu w środki ochrony indywidualnej dla osób korzystających, w tym w środki do dezynfekcji rąk. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie. Ponadto sprawdzono organizację pracy obiektów w czasie epidemii - obiekty prawidłowo dostosowane do wymogów sanitarnych.

**Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej oraz świadczące łącznie wybrane z powyższych usług**

Zakłady fryzjerskie

W ewidencji PPIS w Pyrzycach jest 38 zakładów fryzjerskich. Ze względu na stan epidemii SARS-CoV-2 w Polsce i wykonywanie innych działań nadzorowanych w związku z epidemią skontrolowano jedynie 12 zakładów fryzjerskich na terenie powiatu pyrzyckiego- kontrole nie wykazały nieprawidłowości. W stosunku do 10 obiektów wydano zalecenia pokontrolne, które dotyczyły głównie opracowania procedur higienicznego postepowania stosowanych w obiektach oraz właściwego oznakowywania kosmetyków używanych w obiekcie.

Zakłady kosmetyczne

Na nadzorowanym terenie prowadzi działalność 30 obiektów tego typu. Ze względu na stan epidemii SARS-CoV-2 w Polsce i wykonywanie innych działań nadzorowych skontrolowano tylko 9 obiektów w tej grupie. Łącznie przeprowadzono 10 kontroli.

W 1 zakładzie kosmetycznych stwierdzono nieprawidłowość w postaci braku bieżącej zimnej i ciepłej wody przy umywalce w pomieszczeniu do sterylizacji narzędzi. Ponadto wydano zalecenie wykonania sporalu A potwierdzającego skuteczność procesu sterylizacji narzędzi wielokrotnego użytku. Wszczęto postepowanie administracyjne; kontrola sprawdzająca w obiekcie wykazała usunięcie uchybień sanitarnych, wystawiono więc decyzję umarzającą postępowanie.

W 6 kontrolowanych obiektach wystawiono zalecenia, które dotyczyły głównie opracowania procedur higienicznego postepowania stosowanych w obiektach, właściwego oznakowywania kosmetyków używanych w obiekcie oraz wykonania sporalu A potwierdzającego skuteczność procesu sterylizacji narzędzi wielokrotnego użytku.

Dodatkowo przeprowadzono 5 kontroli tematycznych w zakresie realizacji ograniczeń, nakazów, zakazów i zaleceń w związku z wystąpieniem epidemii SARS-CoV-2 w Polsce zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa oraz wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego w tym zakresie, m.in. pod względem zabezpieczenia obiektu w środki ochrony indywidualnej dla osób korzystających, w tym w środki do dezynfekcji rąk. Sprawdzono również organizację pracy obiektów w czasie epidemii - obiekty w większości prawidłowo dostosowane do wymogów sanitarnych. W 1 obiekcie kosmetycznym ukarano mandatem karnym pracownika za brak osłony ust i nosa przy pomocy maseczki przy bezpośredniej obsłudze klienta.

Zakłady tatuażu

Na terenie powiatu pyrzyckiego nie prowadzi się działalności w zakresie wykonywania tatuaży.

Zakłady odnowy biologicznej

Na terenie powiatu pyrzyckiego funkcjonuje 6 obiektów odnowy biologicznej (4 gabinety masażu oraz 2 solaria). W roku sprawozdawczym skontrolowano2 gabinety masażu oraz 2 solaria. Kontrole sanitarne nie wykazały nieprawidłowości. W 1 gabinecie masażu wydano zalecenie dotyczące opracowania higienicznych procedur postępowania oraz przeprowadzenia przeglądu kominiarskiego w obiekcie- zalecenia zostały wykonane.

Ponadto przeprowadzono 1 kontrolę tematyczną w solarium w zakresie realizacji ograniczeń, nakazów, zakazów i zaleceń w związku z wystąpieniem epidemii SARS-CoV-2 w Polsce zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa oraz wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego w tym zakresie, m.in. pod względem zabezpieczenia obiektu w środki ochrony indywidualnej dla osób korzystających, w tym w środki do dezynfekcji rąk. Sprawdzono również organizację pracy obiektu w czasie epidemii. Jednego pracownika solarium ukarano mandatem karnym za brak osłony ust i nosa przy pomocy maseczki przy bezpośredniej obsłudze klienta.

Inne zakłady, w których świadczone są łącznie więcej niż jedna z usług fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu i odnowy biologicznej.

Pod nadzorem są 4 obiekty tego typu. Ze względu na stan epidemii SARS-CoV-2 w Polsce i wykonywanie innych działań nadzorowanych w związku z epidemią skontrolowano wyłącznie 1 obiekt tego typu w Pyrzycach świadczący usługi fryzjerskie - kontrola nie wykazała nieprawidłowości.

Dodatkowo przeprowadzono 3 kontrole tematyczne w zakresie realizacji ograniczeń, nakazów, zakazów i zaleceń w związku z wystąpieniem epidemii SARS-CoV-2 w Polsce zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa oraz wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego w tym zakresie, m.in. pod względem zabezpieczenia obiektu w środki ochrony indywidualnej dla osób korzystających, w tym w środki do dezynfekcji rąk. Sprawdzono również organizację pracy obiektów w czasie epidemii - obiekty prawidłowo dostosowane do wymogów sanitarnych. W 1 obiekcie ukarano mandatem karnym pracownika za brak osłony ust i nosa przy pomocy maseczki przy bezpośredniej obsłudze klienta.

**Obiekty komunikacji publicznej**

Przystanki komunikacji publicznej

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Liczba obiektów pod nadzorem | Liczba obiektów skontrolowanych | Liczba przeprowadzonych kontroli | Liczba wydanych decyzji administracyjnych | Liczba wydanych decyzji płatniczych | Liczba nałożonych mandatów |
| 32 | 6 | 6 | 0 | 0 | 0 |

Pod nadzorem PPIS w Pyrzycach znajdują się ogółem 32 przystanki komunikacji publicznej. W roku 2021 skontrolowano 6 przystanków komunikacji publicznej na terenie Gminy Kozielice, Bielice i Lipian wspólnie z przedstawicielami Gmin - kontrole nie wykazały nieprawidłowości. Jedynie w 2 przypadkach wydano zalecenia dotyczące zamontowania kosza na opady komunalne oraz naprawy zbitej szyby w wiacie przystankowej- zalecenia wykonano.

**Stan sanitarny środków transportu**

Pod nadzorem PPIS w Pyrzycach znajduje się 9 specjalistycznych środków transportu.

Skontrolowano 3 środki transportu typu karawan - kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

Ponadto w ramach wspólnej akcji z Inspekcja Transportu Drogowego w zakresie przestrzegania obostrzeń w związku z wystąpieniem epidemii przeprowadzono kontrolę 9 środków transportu publicznego ( 7 autobusów oraz 2 busy).

**Tereny rekreacyjne**

Place zabaw z piaskownicami

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Liczba obiektów pod nadzorem | Liczba obiektów skontrolowanych | Liczba przeprowadzonych kontroli | Liczba wydanych decyzji administracyjnych | Liczba wydanych decyzji płatniczych | Liczba nałożonych mandatów |
| 30 | 3 | 3 | 2 | 2 | 0 |

Place zabaw

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Liczba obiektów pod nadzorem | Liczba obiektów skontrolowanych | Liczba przeprowadzonych kontroli | Liczba wydanych decyzji administracyjnych | Liczba wydanych decyzji płatniczych | Liczba nałożonych mandatów |
| 56 | 11 | 11 | 3 | 3 | 0 |

Siłownie plenerowe

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Liczba obiektów pod nadzorem | Liczba obiektów skontrolowanych | Liczba przeprowadzonych kontroli | Liczba wydanych decyzji administracyjnych | Liczba wydanych decyzji płatniczych | Liczba nałożonych mandatów |
| 19 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

Place rekreacyjno-sportowe

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Liczba obiektów pod nadzorem | Liczba obiektów skontrolowanych | Liczba przeprowadzonych kontroli | Liczba wydanych decyzji administracyjnych | Liczba wydanych decyzji płatniczych | Liczba nałożonych mandatów |
| 9 | 6 | 6 | 4 | 4 | 0 |

Przy współudziale przedstawicieli Gmin: Przelewice, Kozielice, Bielice, Lipiany i Pyrzyce skontrolowano 11 placów zabaw. 3 kontrole sanitarne wykazały nieprawidłowości, które we wszystkich przypadkach dotyczyły braku oznaczenia słownego i graficznego informującego o zakazie palenia wyrobów tytoniowych i palenia papierosów elektronicznych na terenie obiektów. Wszczęto postępowania administracyjne. Ze względu na szybkie usunięcie nieprawidłowości i przekazanie dokumentacji fotograficznej z ich wykonania wydano 3 decyzje umarzające postępowanie.

Ponadto podczas kontroli placów zabaw wydano 7 zaleceń pokontrolnych, które dotyczyły głównie wymiany zniszczonych elementów urządzeń do zabawy dzieci oraz przy urządzeniach na placach zabaw umożliwiających dzieciom zabawę na wysokości powyżej 60 cm, zapewnić powierzchnię amortyzującą upadki w postaci odpowiednio bezpiecznego podłoża zgodnie z normą „PN-EN 1177- Nawierzchnie placów zabaw amortyzujące upadki”.

Przy współudziale przedstawicieli Gmin Przelewice oraz Bielice skontrolowano 3 place zabaw z piaskownicami. W 2 obiektach stwierdzono nieprawidłowości, które dotyczyły braku oznaczenia słownego i graficznego informującego o zakazie palenia wyrobów tytoniowych i palenia papierosów elektronicznych na terenie obiektu oraz braku zabezpieczenia piaskownicy przed dostępem zwierząt. Wszczęto postepowania administracyjne. Ze względu na szybkie usunięcie nieprawidłowości i przekazanie dokumentacji fotograficznej z ich wykonania wydano 2 decyzje umarzające postępowanie. Ponadto podczas kontroli placów zabaw z piaskownicami wydano 3 zalecenia pokontrolne, które dotyczyły wymiany zniszczonych elementów urządzeń do zabawy, zapewnienia powierzchni amortyzującej upadki w postaci odpowiednio bezpiecznego podłoża przy urządzeniach, zapewnienia regulaminu oraz wymiany piasku w piaskownicy.

Przy współudziale przedstawicieli Gmin Przelewice, Bielice oraz Pyrzyce skontrolowano 6 placów rekreacyjno-sportowych. 4 kontrole wykazały nieprawidłowości, które dotyczyły braku oznaczenia słownego i graficznego informującego o zakazie palenia wyrobów tytoniowych i palenia papierosów elektronicznych na terenie obiektów. Wszczęto postępowania administracyjne. Ze względu na szybkie usunięcie nieprawidłowości i przekazanie dokumentacji fotograficznej z ich wykonania wydano 4 decyzje umarzające postępowanie. Za stwierdzone nieprawidłowości wydano 4 decyzje płatnicze na łączną kwotę 92,40 zł. Ponadto podczas kontroli tych obiektów wydano 5 zaleceń pokontrolnych, które dotyczyły wymiany zniszczonych elementów urządzeń do zabawy, zapewnienia powierzchni amortyzującej upadki w postaci odpowiednio bezpiecznego podłoża przy urządzeniach, zapewnienia regulaminu oraz kosza na odpady komunalne.

Parki

Pod nadzorem PPIS w Pyrzycach znajdują się 2 parki . Kontrole w roku 2021 nie były planowane.

Ogrody botaniczne

W ewidencji znajduje się 1 obiekt tego typu. Kontrola została wykonana w roku sprawozdawczym- nie stwierdzono nieprawidłowości.

Plaże

W ewidencji PPIS w Pyrzycach znajdują się 3 plaże. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

**Inne obiekty użyteczności publicznej:**

Apteki

Pod nadzorem PPIS w Pyrzycach znajduje się 15 aptek. Wspólnie z pionem Higieny Pracy skontrolowano 2 z nich. Przeprowadzone kontrole sanitarne nie wykazały nieprawidłowości.

Dodatkowo przeprowadzono 11 kontroli tematycznych w aptekach w zakresie realizacji ograniczeń, nakazów, zakazów i zaleceń w związku z wystąpieniem epidemii SARS-CoV-2 w Polsce zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa oraz wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego w tym zakresie, m.in. pod względem zabezpieczenia obiektu w środki ochrony indywidualnej dla osób korzystających, w tym w środki do dezynfekcji rąk. Sprawdzono również organizację pracy obiektów w czasie epidemii - obiekty w większości prawidłowo dostosowane do wymogów sanitarnych. W 1 aptece ukarano mandatem karnym pracownika za brak osłony ust i nosa przy pomocy maseczki przy bezpośredniej obsłudze klienta.

Obiekty sportowe

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Liczba obiektów pod nadzorem | Liczba obiektów skontrolowanych | Liczba przeprowadzonych kontroli | Liczba wydanych decyzji administracyjnych | Liczba wydanych decyzji płatniczych | Liczba nałożonych mandatów |
| 5 | 5 | 5 | 0 | 0 | 0 |

Nadzorem objęto 5 obiektów tego typu: 2 stadiony sportowe 2 hale widowiskowo – sportowe oraz 1 boisko sportowe. W roku 2021 skontrolowano wszystkie ww. obiekty. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

Dodatkowo przeprowadzono 1 kontrolę tematyczną na hali sportowej w zakresie realizacji ograniczeń, nakazów, zakazów i zaleceń w związku z wystąpieniem epidemii SARS-CoV-2 w Polsce pod względem zabezpieczenia obiektów w środki ochrony indywidualnej dla osób korzystających - nie stwierdzono nieprawidłowości.

Bawialnie/sale zabaw

Pod nadzorem PPIS w Pyrzycach jest 1 obiekt tego typu na terenie powiatu pyrzyckiego. Pomimo wielokrotnych prób podjęcia kontroli, nie udało się skontrolować obiektu w roku 2021 obiekt nie funkcjonował.

Pralnie

Pod nadzorem PPIS w Pyrzycach znajduje się jedna pralnia. Kontrolę zaplanowano w II półroczu 2021 r. wspólnie z pionem Higieny Pracy, jednak ze względu na stan epidemii w Polsce kontrola nie odbyła się.

Parkingi leśne i miejsca postojowe

W ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach znajdują się 3 parkingi leśne, należące do Nadleśnictwa Myślibórz. Kontrole sanitarne w roku sprawozdawczym nie były planowane.

Stacje paliw

Pod nadzorem PPIS w Pyrzycach znajduje się 6 stacji paliw posiadających zaplecze higieniczno-sanitarne dla klientów. Wspólnie z pracownikami Higieny Żywienia Żywności i Przedmiotów Użytku oraz Higieny Pracy skontrolowano pod względem sanitarnym 3 stacje paliw. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

Ze względu na stan epidemii w Polsce dokonano kontrole tematyczne na stacjach paliw (łącznie przeprowadzono 8 kontroli) w zakresie realizacji ograniczeń, nakazów, zakazów i zaleceń w związku z wystąpieniem epidemii SARS-CoV-2 w Polsce pod względem zabezpieczenia obiektu w środki ochrony indywidualnej dla osób korzystających, m.in. w środki do dezynfekcji rąk oraz ochronę ust i nosa wśród personelu. W obiekcie ukarano mandatem karnym pracownika za brak osłony ust i nosa przy pomocy maseczki przy bezpośredniej obsłudze klienta.

**Cmentarze i zakłady pogrzebowe w kontekście nadzoru nad postępowaniem ze zwłokami i szczątkami ludzkimi**

Pod nadzorem PPIS w Pyrzycach znajdują się 34 cmentarze. W okresie sprawozdawczym skontrolowano 9 cmentarzy. Kontrole cmentarzy nie wykazały nieprawidłowości.

Ponadto w dalszym ciągu trwa postępowanie administracyjne na 2 cmentarzach komunalnych Wystawiono 2 decyzje przedłużające termin wykonania obowiązków na cmentarzach. Obydwie decyzje zostały przedłużone ze względu na brak środków finansowych gmin na ich wykonanie.

Na terenie powiatu pyrzyckiego działają trzy przedsiębiorstwa świadczące usługi pogrzebowe.

Przeprowadzono 3 kontrole sanitarne zakładów pogrzebowych. Łącznie przeprowadzono 4 kontrole. Kontrola jednego z domów przedpogrzebowych wykazała nieprawidłowości w postaci złego stanu sanitarno-technicznego ścian i sufitu w domu przedpogrzebowym oraz zły stan sanitarno-techniczny skrzyni do transportu zwłok. Decyzją administracyjną nakazano usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości. Kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości.

Tabela Nr 4.1. Dane dot. ekshumacji:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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. | 34 | 67 | 67 | 0 | 51 | 36 | 0 |

W okresie sprawozdawczym wydano 67 decyzji zezwalających na ekshumację zwłok i szczątków ludzkich. Ze względu na stan epidemii SARS-CoV-2 w Polsce i wykonywanie innych działań nadzorowanych w związku z epidemią pracownicy PPIS w Pyrzycach nadzorowali 36 ekshumacji zwłok i szczątków ludzkich, pozostałe ekshumacje nie były nadzorowane przez przedstawicieli PPIS w Pyrzycach. Nie stwierdzono nieprawidłowości mogących być przyczyną wstrzymania ekshumacji. Pracownicy zakładów pogrzebowych wyposażeni byli w odzież ochronną, gumowe obuwie, maseczki na twarz, rękawice jednorazowego użytku. W trakcie ekshumacji ziemię wydobywaną z grobu umieszczano na wytrzymałych i nieprzepuszczalnych matach. Po wydobyciu szczątków doły były dezynfekowane środkami dezynfekcyjnymi o szerokim spektrum działania.

. Dane dot. zakładów pogrzebowych

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Liczba zakładów pogrzebowych | Liczba chłodni | Liczba miejsc w chłodni | Czy zakł./dom posiada wszystkie wymagane pomieszczenia | Czy zachowana jest funkcjonalność pomieszczeń | Liczba specjalistycznych środków transportu przeznaczonych do przewozu zwłok i szczątków jakim dysponuje zakład pogrzebowy/ dom |
| 3 | 4 | 18 | tak | tak | 6 |

- liczba wydanych postanowień na sprowadzenie zwłok z zagranicy – 9

- liczba wydanych decyzji na wywóz zwłok poza granice RP – 0

**Szpital**

W roku 2020 r. do ewidencji obiektów PSSE w Pyrzycach włączono Szpital Powiatowy w Pyrzycach, który od 2010 r. znajdował się pod nadzorem Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie. Kontrola szpitala odbyła się we wrześniu 2021 r. Kontrolę przeprowadzono w następujących komórkach szpitala: Izba Przyjęć wraz z wydzieloną strefą dla podejrzanych/zakażonych koronawirusem SARS-CoV-2, Oddział Chirurgii Urazowo-Ortopedycznej, magazyn bielizny czystej, magazyn bielizny brudnej, magazyn odpadów medycznych, kuchnia szpitalna oraz kuchenki oddziałowe w oddziałach szpitalnych, pomieszczenia szatni dla pracowników.

W obszarze Higieny Komunalnej w szpitalu trwa postępowanie administracyjne (decyzja ZPWIS w Szczecinie nr NHK.9027.45.2020 z dnia 18.03.2020 r.) dotyczące zapewnienia w pomieszczeniu wstępnego magazynowania odpadów medycznych zabezpieczenia technicznego chroniącego przed rozprzestrzenianiem się magazynowanych odpadów medycznych, obejmujące również gromadzenie ewentualnych odcieków tych odpadów, tj. decyzja z terminem wykonania do dnia 31.12.2021 r.

Zaopatrzenie szpitala w wodę do spożycia

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Szpital | Lokalizacja obiektu szpitalnego | źródło zaopatrzenia podstawowe | | rezerwowe źródło zaopatrzenia w wodę | | | Częstotliwość badania jakości wody |
| wodociąg własny | wodociąg sieciowy | wodociąg własny | wodociąg sieciowy | zbiornik |
| 1. | Szpital Powiatowy w Pyrzycach | Ul. Jana Pawła II 2, 74-200 Pyrzyce | tak | nie | nie | tak | nie | Zgodnie z rozporządzeniem |

**Liczba i zabezpieczenie imprez masowych**

W okresie od 01.01.2021 do 31.12.2021 r. wydano 1 opinię sanitarną dotyczącą „Międzynarodowego Festiwalu 40. Pyrzyckie Spotkania z Folklorem” które odbyły się w Pyrzycach w dniach 02-04.07.2021 r. Organizatorem imprezy masowej był Pyrzycki Dom Kultury w Pyrzycach. Oględziny miejsca organizacji imprezy masowej przed rozpoczęciem się festiwalu nie wykazały nieprawidłowości.

# Higiena Dzieci i Młodzieży

## Szkoły i inne placówki oświatowo –wychowawcze

**1.Liczba placówek pod nadzorem**

W 2021 roku Państwowa Inspekcja Sanitarna realizując zadania z zakresu zdrowia publicznego w szkołach i innych placówkach oświatowo–wychowawczych na terenie powiatu pyrzyckiego obejmowała nadzorem 67 placówek stałych, będących pod bieżącym nadzorem sanitarnym tj.:

1) Niepubliczne Żłobki - 1

2) Niepubliczne Kluby dziecięce - 3

3) Publiczne Przedszkola - 5

4) Niepubliczne Przedszkola - 9, w tym Przedszkola Specjalne - 2

5) Publiczne Punkty Przedszkolne - 6

6) Publiczne Szkoły Podstawowe - 12

7) Niepubliczne Szkoły Podstawowe - 3

8) Niepubliczne Szkoły Specjalne - 1

9) Publiczne Zespoły Szkół – 3

10) Placówki z pobytem całodobowym: 4 , w tym:

- Młodzieżowy Ośrodek Socjoterapii – 1

- Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy – 1

- Dom Dziecka - 2

11) Placówki wychowania pozaszkolnego – 22, w tym:

- Młodzieżowe Domy Kultury – 4

- Pozaszkolne Placówki Specjalistyczne – 2

- Placówki Wsparcia Dziennego - 16

Ponadto w 2021 roku pod nadzorem PPIS w Pyrzycach znajdowało się 5 placówek organizujących wypoczynek dla dzieci i młodzieży, zgłoszonych przez organizatorów w elektronicznej bazie wypoczynku Ministra Edukacji Narodowej.

**2. Ogólna liczba kontroli**

W 2021 roku skontrolowano ogółem 48 placówek oświatowo-wychowawczych, w tym 43 placówki stałe oraz 5 organizujących wypoczynek dla dzieci i młodzieży. Ogółem przeprowadzono 86 kontroli w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych, w tym w 81 placówkach stałych, całorocznych i 5 sezonowych. W ciągu całego roku przeprowadzono 39 kontroli sanitarnych (w tym 22 kontrole wspólnie z pionem HŻŻiPU), 1 kontrolę na wniosek strony w sprawie wydania opinii sanitarnej, 4 kontrole sprawdzające, 3 kontrole interwencyjne i 34 kontrole tematyczne (w tym 29 kontroli w zakresie przygotowania szkół i przedszkoli do rozpoczęcia nowego roku szkolnego, 5 kontroli dot. zimowego i letniego wypoczynku).

W okresie od 16.08.2021r. do 31.08.2021r. prowadzono wzmożone kontrole tematyczne w związku z przygotowaniem placówek do rozpoczęcia nowego roku szkolnego, w zakresie bieżącego stanu sanitarno-higienicznego, procedur i środków stosowanych do bieżącej higieny – mycia rąk, sprzątania i dezynfekcji. W związku ze wznowieniem działalności po okresie wakacyjnym czynności kontrolne przeprowadzono łącznie w 12 placówkach, w tym w 11 przedszkolach i 1 żłobku. Ustalono, że w okresie wzmożonych kontroli 7 przedszkoli, w tym 2 specjalne było nieczynnych z powodu trwającej przerwy wakacyjnej w związku z czym odstąpiono od czynności kontrolnych. Nieprawidłowości w ww. zakresie nie stwierdzono, placówki zostały prawidłowo przygotowane do rozpoczęcia nowego roku szkolnego 2021/2022.

**3. Liczba załatwionych interwencji**

W roku sprawozdawczym do PSSE w Pyrzycach wpłynęło 7 interwencji w zakresie pionu Higieny Dzieci i Młodzieży, z których 3 wniesione sprawy dotyczyły odbywania się zajęć dydaktycznych w placówkach oświatowo-wychowawczych czasie wprowadzonego przez rząd ograniczenia w ich funkcjonowaniu, 2 w zakresie prowadzenia zajęć sportowych dla dzieci i młodzieży szkolnej w czasie epidemii COVID-19, nieprawidłowości w rozkładzie zajęć lekcyjnych oraz pojawienia się latających owadów w pomieszczeniach placówki.

**4. Stan sanitarny budynków lub ich części, w których funkcjonują placówki opieki, wychowania i nauczania dla dzieci i młodzieży**

W czasie czynności kontrolnych prowadzonych w 2021 roku nie stwierdzono obiektów oświatowo-wychowawczych, które funkcjonowały w złym stanie sanitarno-technicznym. Przeprowadzone kontrole wykazały, że wszystkie placówki zlokalizowane są w budynkach przystosowanych na potrzeby szkolnictwa i spełniają wymagania w zakresie funkcjonalności.

W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono systematyczną poprawę stanu sanitarno-technicznego obiektów szkolnych. Wszystkie placówki zapewniają uczniom bezpieczne i higieniczne warunki nauki. Podczas kontroli informowano dyrektorów o obowiązku zapewnienia właściwego oświetlenia sztucznego na stanowiskach pracy ucznia oraz na prawidłowe dostosowanie mebli szkolnych do zasad ergonomii, co gwarantuje prawidłowe warunki pracy.

W skontrolowanych placówkach nie stwierdzono poważniejszych nieprawidłowości i zaniedbań, bieżące remonty i naprawy prowadzone są na bieżąco. Dzięki prowadzonym pracom remontowym stan sanitarno-higieniczny placówek oświatowo - wychowawczych z każdym rokiem ulega sukcesywnej poprawie. Placówki na bieżąco usuwają nieprawidłowości stwierdzone w czasie prowadzonych czynności kontrolnych. W okresie sprawozdawczym wydano 5 decyzji administracyjnych w zakresie poprawy stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń oraz 5 decyzji płatniczych. W roku sprawozdawczym wyegzekwowano ogółem 6 decyzji, w tym 5 z lat ubiegłych i 1 z roku 2021. W realizacji nadal pozostają 4 decyzje wydane w 2021 roku w związku ze stwierdzeniem nieprawidłowości. W związku z prowadzonym nadzorem nad placówkami oświatowo-wychowawczymi w 2021r. nie nałożono mandatów karnych.

Ze względu na znaczny wzrost zakażeń wirusem COVID-19 oraz brak możliwości zorganizowania bezpiecznych warunków pobytu w placówkach oświatowych dla uczniów objętych kwarantanną PPIS w Pyrzycach na wniosek dyrektorów tych placówek wydał 84 opinie w zakresie zawieszenia zajęć i zmiany formy nauczania ze stacjonarnej na zdalną. Ponadto w roku sprawozdawczym wydano 1 decyzję umarzającą postępowanie administracyjne.

Wydane decyzje administracyjne dotyczyły najczęściej nieprawidłowych warunków sanitarno – technicznych powierzchni ścian i sufitów w użytkowanych pomieszczeniach, z uwagi na występowanie miejscowych zacieków wilgoci, ubytków tynku i farby, niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchni podłogi w ciągach komunikacyjnych i pomieszczeniu stołówki szkolnej, braku osłon przy punktach świetlnych oraz niewłaściwego stanu sanitarnego rur kanalizacyjnych. Spośród skontrolowanych placówek 4 wymagają dalszej poprawy poprzez usunięcie nieprawidłowości stwierdzonych w czasie kontroli.

W harmonogramie kontroli na rok 2021 zaplanowano ogółem 77 kontroli w 60 całorocznych placówkach oświatowo-wychowawczych, z czego zgodnie z planem wykonano 55 kontroli w 43 placówkach. Kontrole prowadzone były przede wszystkim w zakresie przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne, higieny pomieszczeń i wymagań w stosunku do sprzętu używanego w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych, higieny procesów nauczania oraz wdrożenia i przestrzegania wytycznych przeciwepidemicznych MEiN, MZ i GIS dla szkół podstawowych i ponadpodstawowych, dla przedszkoli, oddziałów przedszkolnych w szkole podstawowej i innych form wychowania przedszkolnego oraz instytucji opieki nad dziećmi w wieku do lat 3 w zakresie zapobiegania, przeciwdziałania i zwalczania COVID-19.

Nie wykonano 22 planowych kontroli, w tym 4 kontroli ze względu na czasowe zawieszenie działalności i 18 kontroli z powodu wprowadzonych przez rząd ograniczeń w funkcjonowaniu i działalności szkół i placówek oświatowych na skutek wzrostu zakażeń wywołanych COVID-19.

W 2021 roku wszystkie placówki prowadziły naukę w systemie jednozmianowym. W pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt uczniów zapewniona została wentylacja, głównie grawitacyjna. We wszystkich placówkach istnieje możliwość pozostawienia podręczników i przyborów szkolnych dla uczniów. Dla części społeczności uczniowskiej zapewniono indywidualne szafki zamykane na klucz, umieszczone w ciągach komunikacyjnych, natomiast dla uczniów klas I-III wydzielono miejsca w salach dydaktycznych tj. szafki, półki, szuflady. Na terenie placówek oświatowych nie funkcjonują pływalnie i systemy klimatyzacyjne.

W związku z panującą sytuacją przeciwepidemiczną we wszystkich placówkach zostały opracowane Procedury bezpieczeństwa w okresie pandemii oraz postępowania na wypadek podejrzenia zakażenia COVID-19. W obiektach wydzielono pomieszczenia przeznaczone do izolacji osób wykazujących objawy chorobowe, prawidłowo wyposażone w środki ochrony indywidualnej tj. jednorazowe maseczki, fartuch ochronny, płyn do dezynfekcji rąk. W pomieszczeniach prowadzone były wzmożone zabiegi dezynfekcyjne sprzętu i wyposażenia, ze szczególnym uwzględnieniem utrzymania czystości w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych oraz dezynfekcji wspólnych powierzchni dotykowych, w tym urządzeń placów zabaw, sprzętu sportowego, klamek, poręczy, włączników światła i powierzchni płaskich, w tym blatów, za pomocą dostępnych środków przeznaczonych do dezynfekcji powierzchni. Ponadto w pomieszczeniach zapewniono stały dostęp do płynów przeznaczonych do higienicznej dezynfekcji rąk. Zgodnie z wytycznymi przeciwepidemicznymi w placówkach ograniczono przebywanie osób z zewnątrz, w tym rodziców i opiekunów.

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

Zapewnienie prawidłowych warunków do utrzymania higieny osobistej we wszystkich placówkach nauczania i wychowania jest gwarancją utrzymania właściwej higieny osobistej dzieci i młodzieży oraz jednym z elementów profilaktyki szerzenia się chorób zakaźnych.

Dzięki prowadzonym systematycznym pracom remontowym z każdym rokiem znacznej poprawie ulegają także warunki do utrzymania higieny osobistej. Wszystkie skontrolowane w 2021 roku placówki zapewniają uczniom możliwość korzystania z sanitariatów wewnętrznych, które są usytuowane na każdej kondygnacji, z rozdziałem na część damską i męską, wentylowane z zachowaniem dostępności do urządzeń sanitarnych oraz wyposażonych w środki higieny osobistej tj. mydło w płynie, ręczniki jednorazowego użytku, papier toaletowy. W skontrolowanych pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych dla uczniów zapewniono bieżącą ciepłą i zimną wodę przy wszystkich umywalkach do mycia rąk. Wszystkie skontrolowane placówki posiadają podłączenie do publicznego wodociągu miejskiego lub gminnego.

W wyniku prowadzonych czynności kontrolnych ustalono, iż 8 placówek nie posiada podłączenia do sieci kanalizacyjnej, w tym 6 obiektów posiada miejscowe odprowadzenie ścieków tzw. szamba oraz 2 placówki posiadają własne oczyszczalnie ścieków.

Według uzyskanych informacji od przedstawicieli obiektów kontrolowanych brak kanalizacji centralnej spowodowany jest brakiem takiej kanalizacji w miejscowościach, w których zlokalizowane są placówki.

W placówkach poddanych kontroli sanitarnej nie stwierdzono niewłaściwych warunków do utrzymania higieny osobistej. Spośród 33 skontrolowanych placówek w 4 stwierdzono niezachowanie standardów dostępności do urządzeń higieniczno-sanitarnych dla uczniów, w tym w 2 szkołach podstawowych i 2 zespołach szkół.

**6. Ergonomia wyposażenia placówek dla dzieci i młodzieży**

Zapewnienie dzieciom i młodzieży bezpiecznych i higienicznych warunków pobytu

w obiektach edukacyjnych zobowiązują dyrektorów do nabywania i stosowania w nich wyposażenia posiadającego aktualne certyfikaty zgodności. Ustalono, iż placówki sukcesywnie dokonują wymiany mebli szkolnych.

Ocenę dostosowania mebli do wzrostu uczniów dokonano w oparciu o analizę pomiarów wykonanych przez personel szkoły i ocenę wizualną pracowników PSSE w Pyrzycach. Ze względu na stan pandemii i konieczność zachowywania maksymalnych środków ostrożności, w tym dystansu społecznego odstąpiono od przeprowadzenia pomiarów uczniów i mebli edukacyjnych z wykorzystaniem przymiaru wstęgowego.

W 2021r. w związku z oceną dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii kontroli poddano ogółem 197 stanowisk pracy ucznia w 25 oddziałach. Ocenę mebli przeprowadzono ogółem w 16 placówkach, w tym w 7 przedszkolach i 9 szkołach podstawowych. Ustalono, że uczniowie korzystają z mebli szkolnych dostosowanych do wzrostu, prawidłowo zestawionych i oznakowanych zgodnie z Polska Normą.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ERGONOMIA MEBLI SZKOLNYCH I PRZEDSZKOLNYCH** | | | | | | |
| **Rodzaj placówek** | **Oceniono dostosowanie mebli szkolnych i przedszkolnych** | | | **Nieprawidłowości stwierdzono** | | |
| W ilu szkołach | W ilu oddziałach | Ile stanowisk | W ilu szkołach | W ilu oddziałach | Ile stanowisk |
| Przedszkola | 7 | 8 | 92 | 0 | 0 | 0 |
| Szkoły podstawowe | 9 | 17 | 105 | 0 | 0 | 0 |
| Gimnazja | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Zespoły szkół | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **RAZEM** | 16 | 25 | 197 | 0 | 0 | 0 |

**7. Certyfikaty na meble i sprzęt sportowy w placówkach**

Szkoły i placówki nabywają meble szkolne, przedszkolne oraz sprzęt i wyposażenie posiadające certyfikaty zgodności z wymaganiami określonymi w polskich normach. Większość skontrolowanych placówek jest w posiadaniu mebli edukacyjnych zakupionych po 1997r., które posiadają certyfikaty jakości. Z przeprowadzonych kontroli wynika, iż placówki sukcesywnie dokonują wymiany lub odnowy mebli szkolnych wcześniej użytkowanych.

Spośród skontrolowanych placówek 12 przedszkoli i 5 szkół podstawowych posiada 100% mebli z certyfikatami.

Ustalono, że sprzęt i urządzenia sportowe były prawidłowo przechowywane i systematycznie dezynfekowane po skorzystaniu przez grupę uczniów zgodnie z zaleceniami przeciwepidemicznymi związanych z epidemią COVID-19.

**8. Zapewnienie miejsca na podręczniki i przybory szkolne i higieniczna ocena rozkładów zajęć lekcyjnych**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **W pomieszczeniu szkoły lub placówki zapewnia się uczniom możliwość pozostawienia części podręczników i przyborów szkolnych**  (Dz.U.03.6.69 ze zm) § 4a | **Liczba szkół w ewidencji** | **Liczba szkół skontrolowanych** | **Liczba szkół, które zapewniły warunki zgodnie z rozporządzeniem MEN** | **Liczba szkół, które nie zapewniły warunki wszystkim uczniom** |
| Szkoły podstawowe | 15 | 14 | 14 | 0 |
| Gimnazja | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Szkoły ponadgimnazjalne | 3 | 2 | 2 | 0 |
| **Razem** | 18 | 16 | 16 | 0 |

Spośród skontrolowanych szkół funkcjonujących samodzielnie lub w zespołach wszystkie zapewniają uczniom możliwości pozostawienia podręczników i przyborów szkolnych w pomieszczeniach placówki. Najczęściej placówki zapewniają uczniom indywidualne szafki umieszczone w ciągach lub zapewniają inne miejsca na pozostawienie podręczników i przyborów np. szafki, szuflady lub półki w salach dydaktycznych.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **HIGIENICZNA OCENA ROZKŁADÓW ZAJĘĆ LEKCYJNYCH** | | | | |
| **Rodzaj placówek** | **Ocenie poddano rozkład zajęć szkolnych** | | **Nieprawidłowości stwierdzono** | |
| W ilu szkołach | W ilu oddziałach | W ilu szkołach | W ilu oddziałach |
| Szkoły podstawowe | 13 | 85 | 0 | 0 |
| Gimnazja | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Zespoły szkół | 2 | 24 | 0 | 0 |
| **RAZEM** | 15 | 109 | 0 | 0 |

Rozkład zajęć lekcyjnych oceniono ogółem w 15 placówkach, w 109 oddziałach, w tym w 13 szkołach podstawowych – 85 oddziałów i 2 zespołach szkół – 24. Plany dydaktyczno-wychowawcze szkół uwzględniały potrzebę równomiernego obciążenia dzieci i młodzież zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia. Kontroli podlegały również przerwy międzylekcyjne, które pozwalają na odpoczynek i spożycie posiłku. Nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono. W celu efektywnego wypoczynku uczniowie mieli możliwość spędzania czasu wolnego w pomieszczeniach szkoły, w ciągach komunikacyjnych lub na świeżym powietrzu, pod nadzorem kadry pedagogicznej. Zapewniony został efektywny wypoczynek dla uczniów, w tym pobyt na świeżym powietrzu i umiarkowany ruch, co korzystnie wpływa na odnowienie sił potrzebnych do sprostowania wymaganiom kolejnych zajęć dydaktycznych. Przerwy 5 minutowe stosowane były tylko w sytuacjach wyjątkowych związanych z dowożeniem uczniów do szkół. Uczniowie korzystali ze stałych, przydzielonych sal lekcyjnych, bez przemieszczania się uczniów po szkole. Wyjątek stanowiły zajęcia sportowe i informatyczne, które odbywały się w pomieszczeniach wspólnych tj. sali gimnastycznej i pracowni komputerowej. Uczniowie rozpoczynali naukę codziennie o stałych godzinach, z zachowaniem 1 godzinnej różnicy pomiędzy kolejnymi dniami tygodnia.

**9. Warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego**

W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych w 2021r. ustalono, że placówki oświatowo-wychowawcze posiadają odpowiednią infrastrukturę do odbywania zajęć wychowania fizycznego. Uczniowie korzystają z zespołów sportowych (8 placówek), pełnowymiarowych sal gimnastycznych (2 placówki), bądź sal rekreacyjnych (5 szkół). Stwierdzono, że tylko 1 placówka nie posiada infrastruktury do prowadzenia zajęć sportowych na terenie szkoły. Uczniowie tej szkoły korzystają z wyjść na ścieżkę rowerową, wyjazdów na basen i kort tenisowy. Pozostałe skontrolowane placówki posiadają odpowiednią infrastrukturę do prowadzenia zajęć sportowych z terenem rekreacyjnym, placem zabaw bądź boiskiem. Ponadto szkolne zespoły sportowe wyposażone są w zaplecza higieniczno-sanitarne, w tym czynne natryski, które są używane sporadycznie, po zajęciach dodatkowych. W jednej szkole podstawowej natryskownie są nieczynne, wyłączone z użytkowania.

Dodatkowo 4 placówki korzystają z infrastruktury do WF poza placówką, w tym 3 placówki korzystają z hal sportowych i 1 placówka z boiska.

Na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono, iż w roku sprawozdawczym nie funkcjonowały placówki, które nie miały możliwości odbywania zajęć z wychowania fizycznego i zajęć ruchowych lub zajęcia prowadzone były w ciągach komunikacyjnych. Dyrektorzy szkół zadbali o odpowiednią liczbę godzin wychowania fizycznego zgodną z podstawą programową. Zajęcia ruchowe odbywały się każdego dnia w pomieszczeniach sportowych lub na świeżym powietrzu.

Wszczęto postepowanie administracyjne w 2 szkołach podstawowych w związku z poprawą stanu sanitarno-technicznego powierzchni podłogi w sali rekreacyjno-zastępczej do odbywania zajęć sportowych przez uczniów oraz poprawy powierzchni ścian w szatni dla dziewcząt i chłopców znajdujących się przy sali gimnastycznej.

**10. Zmiany w infrastrukturze nadzorowanych placówek**

W roku 2021 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pyrzycach objął nadzorem 2 nowo powstałe placówki tj. niepubliczny klub dziecięcy i placówkę wsparcia dziennego.

Placówki zlokalizowane na terenie powiatu choszczeńskiego, które znajdowały się pod nadzorem PPIS w Pyrzycach, decyzją ZPWIS w Szczecinie zostały przekazane pod nadzór właściwej terytorialnie Powiatowej stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Choszcznie.

W roku sprawozdawczym działalność została zawieszona w 4 placówkach.

**11. Dodatkowe, istotne informacje, dotyczące warunków pobytu dzieci i młodzieży w placówkach o****światowo-wychowawczych**

W czasie czynności kontrolnych w 1 szkole podstawowej stwierdzono ponadnormatywną liczbę uczniów w salach dydaktycznych. W pozostałych placówkach wskaźnik powierzchni 2,5 m² na 1 ucznia przy pełnym obłożeniu w większości salach lekcyjnych nie został przekroczony.

W 2021 podobnie do roku ubiegłego nie odnotowano zgłoszeń występowania wszawicy, wśród uczniów szkół i innych placówek oświatowo-wychowawczych. W roku sprawozdawczym podobnie jak w roku 2020 i latach ubiegłych nie odnotowano przypadków

występowania świerzbu.

W okresie grzewczym dokonano pomiarów temperatury w 23 placówkach oświatowych, ogółem w 116 pomieszczeniach. Pomiary temperatury przeprowadzone zostały w 1 żłobku - 2 pomieszczenia, w 10 przedszkolach – 23 pomieszczenia, w 7 szkołach podstawowych, w 53 pomieszczeniach, w 1 zespole szkół – 15 pomieszczeń, w 2 placówkach pracy pozaszkolnej w 4 pomieszczeniach, w 2 placówkach z pobytem całodobowym w 19 pomieszczeniach. Temperatura w pomieszczeniach, w których przeprowadzono pomiar była prawidłowa. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Rodzaj placówki | Lata | Liczba placówek, w których stwierdzono zagęszczenie w klasach | Liczba placówek, w których stwierdzono zmianowość | Przypadki wszawicy | Przypadki świerzbu | Pomiar temperatur | | | |
| w ilu szkołach | w ilu pomieszczeniach | stwierdzone  nieprawidłowości | |
| w ilu szkołach | w ilu pomieszczeniach |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** | ***5*** | ***6*** | ***7*** | ***8*** | ***9*** | ***10*** |
| **żłobki/Klubu dziecięce** | 2020 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2021 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 2 | 0 | 0 |
| **Przedszkola** | 2020 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 11 | 0 | 0 |
| 2021 | 0 | 0 | 0 | 0 | 10 | 23 | 0 | 0 |
| **Szkoły Podstawowe** | 2020 | 0 | 0 | 0 | 0 | 5 | 35 | 0 | 0 |
| 2021 | 1 | 0 | 0 | 0 | 7 | 53 | 0 | 0 |
| **Gimnazja** | 2020 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2021 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Licea** | 2020 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2021 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Technika** | 2020 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2021 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Zasadnicze**  **Szkoły**  **Zawodowe** | 2020 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2021 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Szkoły**  **Policealne** | 2020 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2021 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Zespoły szkół** | 2020 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 2 | 0 | 0 |
| 2021 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 15 | 0 | 0 |
| **Szkoły Wyższe** | 2020 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2021 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Pozostałe placówki** | 2020 | 0 | 0 | 0 | 0 | 10 | 35 | 0 |  |
| 2021 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 23 | 0 | 0 |
| **OGÓŁEM** | **2020** | **0** | **0** | **0** | **0** | 18 | 83 | **0** | **0** |
| **2021** | 1 | **0** | 0 | 0 | 23 | 116 | **0** | **0** |

**12. Inne informacje o podjętych działaniach i przedsięwzięciach pionu Higieny Dzieci i Młodzieży**

W styczniu i lutym 2021 roku w związku z ogólnopolską akcją testowania nauczycieli na obecność koronawirusa przed planowanym powrotem do nauczania stacjonarnego po feriach zimowych przeprowadzono 3 etapowe badania diagnostyczne nauczycieli, jak również innych pracowników szkół i przedszkoli w kierunku SARS-Co-V2. W wyznaczonych przez WSSE w Szczecinie szkołach zostały utworzone punkty wymazowe, w których pracownicy PSSE w Pyrzycach koordynowali przebieg badań przesiewowych nauczycieli. Testy były dobrowolne i bezpłatne. Zebrano wykazy szkół oraz imienne listy osób chętnych do udziału w badaniach. Każdy nauczyciel i pracownik otrzymał odpowiednie skierowanie. Listy punktów i godzin poboru wymazów zostały opublikowane na stronie internetowej PSSE w Pyrzycach. Wyniki były dostępne na Internetowym Koncie Pacjenta lub osoby zainteresowane informowano o wyniku telefonicznie. Osoby, które otrzymały pozytywny wynik testu zostały poddane obowiązkowej izolacji domowej, a osoby z bliskiego kontaktu kwarantannie.

Badania przesiewowe nauczycieli miały na celu zagwarantowanie bezpieczeństwa personelowi szkół, jak i uczniom. Ponadto pozwoliły określić skalę ewentualnych zakażeń i dalszego planowania działań zwiększających poziom bezpieczeństwa w szkołach i przedszkolach.

W powiecie pyrzyckim chęć wykonania testów w I etapie zadeklarowało 140 nauczycieli i 48 pracowników szkół, z czego do badania przystąpiło ogółem 136 osób, w tym 102 nauczycieli i 34 pracowników szkoły. W II etapie do badań zadeklarowanych było 34 osób, w tym przebadano 29, a 5 os. zrezygnowało.

W III etapie testów badania zorganizowane zostały dla pracowników przedszkoli, z czego zadeklarowanych do badania było 27 osób, przebadano 14 osób, a 13 podjęło decyzje o rezygnacji.

Wspólnie z pionem Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku przeprowadzono 22 kontrole, w tym 19 planowych kontroli zgodnie z harmonogramem kontroli na rok 2021 i 3 kontrole z w związku z organizacją letniego wypoczynku dzieci i młodzieży.

Przy współpracy z pionem Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia prowadzono działania edukacyjne związane ze specyfiką okresu letnich wakacji oraz działania profilaktyczne w zakresie przeciwdziałania i zwalczania COVID-19. Na miejscu pozostawiono materiały informacyjne w formie ulotek, broszur, plakatów, poradników o ww. tematyce.

Wzorem lat ubiegłych współpracowano z samorządami lokalnymi w zakresie zgłaszania placówek wypoczynku dzieci i młodzieży zorganizowanego w formie wyjazdowej jak i w miejscu zamieszkania oraz aktualnego wykazu placówek nauczania i wychowania celem uaktualnienia ewidencji ww. placówek funkcjonujących na terenie powiatu pyrzyckiego. Ponadto przekazywano informacje na temat bieżącego stanu sanitarno-higienicznego placówek oświatowych.

**Warunki realizacji profilaktycznej opieki nad uczniami w szkołach**

Dzieci i młodzież podlegająca obowiązkowi szkolnemu objęta jest systemem profilaktycznej opieki zdrowotnej na terenie szkół i placówek. System opieki medycznej nad dziećmi i młodzieżą w wieku szkolnym oceniono w szkołach wszystkich typów.

W większości gmin powiatu pyrzyckiego opiekę pielęgniarską w szkołach i innych placówkach oświatowo – wychowawczych sprawuje NZOZ „Medycyna Szkolna”. Świadczenia profilaktyczne oraz leczenie zapewniają lekarze jednostek organizacyjnych publicznych zakładów opieki zdrowotnej w miejscu pobytu ucznia.

W placówkach skontrolowanych w 2021r. funkcjonowało 11 gabinetów profilaktycznej opieki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej, w tym w 9 szkołach i 2 zespołach szkół. W pozostałych placówkach pielęgniarki sprawują nadzór nad uczniami w pomieszczeniach zastępczych, takich jak pokoje nauczycielskie, gabinety pedagogiczne lub logopedyczne. W wyniku prowadzonych czynności kontrolnych tych pomieszczeń nieprawidłowości nie stwierdzono.

W żadnej ze skontrolowanych placówek nie funkcjonował gabinet stomatologiczny. Uczniowie 1 szkoły podstawowej korzystali z opieki stomatologicznej w dentobusie. Ponadto uczniowie 2 szkół podstawowych mieli możliwość korzystania z opieki stomatologicznego na podstawie zawartej umowy organu prowadzącego z gabinetem stomatologicznym.

Dzieci z 4 Punktów Przedszkolnych mają możliwość korzystania z opieki pielęgniarki we wspólnych gabinetach z placówkami funkcjonującymi we wspólnych budynkach. W wyniku czynności kontrolnych nieprawidłowości w gabinetach nie stwierdzono.

**Nadzór nad substancjami i preparatami chemicznymi w szkołach**

W 2021 roku prowadzono nadzór nad substancjami i preparatami chemicznymi w szkołach. W czasie prowadzonych czynności kontrolnych dyrektorom placówek udzielano informacji dotyczących konieczności utylizacji przeterminowanych preparatów chemicznych, które nie są wykorzystywane do prezentacji i doświadczeń pokazowych.

Spośród skontrolowanych placówek w 2021r. substancje chemiczne i ich mieszaniny stosowano w 1 szkole podstawowej. W skontrolowanej pracowni chemicznej znajdował się spis aktualnie stosowanych substancji chemicznych oraz regulamin określający zasady bezpieczeństwa i higieny pracy. Substancje i preparaty chemiczne były przechowywane w odpowiednich pojemnikach, zabezpieczonych przed dostępem osób postronnych, oznakowanych w trwały i wyraźny sposób umożliwiający ich identyfikację oraz informujący o ich niebezpieczeństwie lub szkodliwości dla zdrowia. Okazano do wglądu aktualne karty charaktery-styki stosowanych preparatów. Stan sanitarno-techniczny pomieszczenia oceniono prawidłowo.

Aktualnie trwa postepowanie administracyjne w jednej ze szkół podstawowych, dotyczące doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchni ścian i sufitu, zlewu laboratoryjnego i rury kanalizacyjnej w magazynku pomocniczym znajdującym się przy pracowni chemicznej.

## Nadzór nad warunkami wypoczynku dzieci i młodzieży

Na terenie powiatu pyrzyckiego odnotowano łącznie 5 zgłoszeń wypoczynku letniego w elektronicznej bazie wypoczynku MEN. Przeprowadzono czynności kontrolne 4 zgłoszonych półkolonii letnich i 1 kontrolę zimowego obozu sportowego, zorganizowanego w formie wyjazdowej z zapewnionym noclegiem w obiekcie hotelowym.

Nie przeprowadzono kontroli zgłoszonej półkolonii letniej „Słoneczne Lato 2021” w Lipianach z powodu jej odwołania

Ze względu na panujący stan epidemii COVID-19 w Polsce organizatorzy zorganizowali wypoczynek zgodnie z Wytycznymi przeciwepidemicznymi GIS, MZ i MEN dla organizatorów wypoczynku dzieci i młodzieży. Zapewniony został swobodny dostęp do środków higieny indywidualnej tj. mydła w płynie, płynu do dezynfekcji rąk, bieżącej ciepłej wody oraz ręczników jednorazowych. Prowadzono monitoring prac porządkowych na terenie miejsca wypoczynku. Zapewniono w dostatecznej ilości sprzęt i środki niezbędne do zachowania czystości oraz dezynfekcji. Dodatkowemu czyszczeniu i dezynfekcji poddane zostały powierzchnie wspólne, dotykowe: poręcze, klamki, włączniki, blaty. W miejscach ogólnodostępnych umieszczony został wykaz numerów alarmowych oraz instrukcje prawidłowego mycia i dezynfekcji rąk oraz zdejmowania i zakładania maseczki. Zapewniono odpowiednią liczbę uczestników przebywających na terenie obiektów zapewniającą możliwość zachowania dystansu społecznego, w tym podczas prowadzenia zajęć i spożywania posiłków. Organizacja sposobu żywienia umożliwiała zachowanie dystansu pomiędzy uczestnikami wypoczynku. W obiektach wydzielono pomieszczenie przeznaczone do izolacji dla osób z objawami wskazującymi podejrzenie choroby zakaźnej. Ponadto zgodnie z wytycznymi przeciwepidemicznymi opracowane zostały Procedury postepowania na wypadek podejrzenia wystąpienia zakażenia koronawirusem u uczestnika wypoczynku lub kadry. Ograniczenie kontaktów na terenie miejsca wypoczynku oraz stosowanie się do wskazanych wytycznych określających warunki bezpieczeństwa pozwoliło organizatorom półkolonii na zminimalizowanie ryzyka wystąpienia zakażenia u dzieci i młodzieży podczas pobytu na wypoczynku.

Organizatorzy wypoczynku zapewnił odpowiednie warunki sanitarno-higieniczne uczestnictwa dzieci i młodzieży w zajęciach. Nie odnotowano nieprawidłowości w stanie sanitarno-technicznym obiektów, jak również w dokumentacji zatrudnionej kadry pedagogicznej i trenerskiej. W związku z powyższym nie prowadzono postępowania administracyjnego w powyższym zakresie, na organizatorów wypoczynku nie nałożono mandatów karnych oraz nie prowadzono kontroli interwencyjnych.

# Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

W zakresie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego, zadania Państwowej Inspekcji Sanitarnej określa art.3, art.6a, art.10 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tj. Dz. U. z 2021 r. poz. 195).

Należą do nich:

- opiniowanie projektów planów zagospodarowania przestrzennego województwa, miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy;

- uzgadnianie warunków zabudowy i zagospodarowania terenu pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych;

- uzgadnianie dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych dotyczących:

a) budowy oraz zmiany sposobu użytkowania obiektów budowlanych, statków morskich, żeglugi śródlądowej i powietrznych,

b) nowych materiałów i procesów technologicznych przed ich zastosowaniem w produkcji lub budownictwie;

- uczestniczenie w dopuszczeniu do użytku obiektów budowlanych, statków morskich, żeglugi śródlądowej i powietrznych oraz środków komunikacji lądowej;

- inicjowanie przedsięwzięć oraz prac badawczych w dziedzinie zapobiegania negatywnym wpływom czynników i zjawisk fizycznych, chemicznych i biologicznych na zdrowie ludzi.

W roku 2021 wydano:

1. opinii dotyczących nie wnoszenia sprzeciwu do użytkowania obiektów:

- w tym wydano 12 opinii z tytułu art. 56 ust 1 pkt 2 ustawy Prawo Budowlane

- 0 opinii dotyczących sprzeciwu w dopuszczeniu do użytkowania obiektu budowlanego na podstawie art. 28 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej

- 2 opinie uzgadniające dokumentację projektową pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych z tytułu art. 32 art. 32 ustawy Prawo budowlane.

Przeprowadzono 14 kontroli.

Wydano 18 opinii w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, z podziałem na:

- 11 opinii dotyczących zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko projektów dokumentów strategicznych – art. 53 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz ocenach oddziaływania na środowisko.

- 7 opinii dotyczących oceny projektów dokumentów wraz z prognozami oddziaływania na środowisko – art. 54 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz ocenach oddziaływania na środowisko.

Wydano 40 opinii w ramach oceny oddziaływania przedsięwzięć na środowisko, z podziałem na:

- 39 opinii w sprawie obowiązku przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko – art. 64 ust.1 pkt 2 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz ocenach oddziaływania na środowisko.

- 1 opinia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach (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

**Ważniejsze realizacje:**

- Budynek handlowo-usługowy „BRICOMARCHE” w Pyrzycach

- Budynek handlowo- usługowy „DINO“ w Kozielicach

- Budynek handlowo-usługowego „BIEDRONKA” w Pyrzycach

Podsumowując rok 2021 roku należy stwierdzić, że stan sanitarno-higieniczny i rozwój infrastruktury powiatu pyrzyckiego ulega stopniowej poprawie. Dowodem tego są planowane przedsięwzięcia inwestycyjne wpływające na jego rozwój. W porównaniu z rokiem ubiegłym zaobserwowano tendencję wzrostowąogólnej liczby załatwianych spraw, w roku 2020 roku wpłynęły 44 wnioski natomiast w roku 2021 wpłynęło 73 wniosków.

***Porównanie danych z roku 2021 z rokiem 2020***

Ogółem roku 2021 r. wydano 72 opinii sanitarnych oraz 1 postanowienie, natomiast w roku 2020 r. 44 opinii.

# Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia

W 2021 roku pion Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia, Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu pyrzyckiego realizował zadania ukierunkowane głównie na:

1. Popularyzowanie zasad zdrowego stylu życia mieszkańców poprzez:

- zapobieganie następstwom palenia tytoniu,

- rozwijanie aktywności fizycznej,

- kształtowanie nawyków prawidłowej postawy,

- zapobieganie chorobom przewlekłym w tym nowotworom.

2. Profilaktykę używania „Nowych Narkotyków” poprzez wzrost wiedzy i świadomości młodzieży, nauczycieli oraz rodziców na temat aspektów zdrowotnych i prawnych stosowania tego rodzaju substancji.

3. Zwiększanie bezpieczeństwa dzieci podczas wypoczynku letniego poprzez prelekcje oraz artykuły na stronach internetowych skierowane do uczniów szkół podstawowych na temat zasady bezpiecznego spędzania wolnego czasu w domu oraz podczas wyjazdów.

4. Promowanie szczepień ochronnych poprzez współprace z placówkami oświaty. Przeprowadzanie dystrybucji materiałów edukacyjnych oraz narad w kierunku realizowanych programów.

5. Profilaktykę zachorowań na COVID-19 poprzez akcje mające na celu ograniczenie skutków rozprzestrzeniania się zakażeń SARS-CoV-2 wśród ludzi.

**I. Krajowe programy edukacyjne realizowane na terenie powiatu:**

1. **Program edukacji ekologicznej „Skąd się biorą produkty ekologiczne”.**

W związku z brakiem zajęcia stanowiska placówek od których nie otrzymano deklaracji w sprawie zgłoszeń placówek do programu edukacji ekologicznej „Skąd się biorą produkty ekologiczne”, przeprowadzono narady tel. z 13-ma koordynatorami programów lub przedstawicielami w poszczególnych placówkach. Podczas narady telefonicznej przedstawiono zalety programu. Poinformowano o datach wysłanych pism do placówek zachęcających do udziału oraz przypomniano o konieczności zgłoszenia placówki w przypadku realizacji. Krótko przybliżono znaczenie programów oraz adresatów.

1. **Program edukacji antytytoniowej dla IV klas szkół podstawowych pt. „Bieg po zdrowie”**

Dnia 29.06.2021 r. przeprowadzono wizytację oraz dokonano oceny realizacji interwencji programowej w Szkole Podstawowej im. Jana Pawła II w Brzesku.

1. **Program edukacyjny „Trzymaj Formę!”.**

Dnia 23.09.2021 r. wystosowano list intencyjny do 17 Placówek Oświatowo-Wychowawczych powiatu pyrzyckiego. List dotyczył obecnej sytuacji i pytań koordynatorów programu dotyczących jego rozpoczęcia. Przekazano informacje w liście, iż XVI edycja programu „Trzymaj Formę!” będzie kontynuowana w roku szkolnym 2021/2022. Poinformowano, że o terminie rozpoczęcia rejestracji szkół do systemu zostaną placówki poinformowane odrębnym pismem.

1. **Program „ARS, czyli jak dbać o miłość?”**

Dnia 28.04.2021 r. przeprowadzono naradę z koordynatorem programu „ARS, czyli jak dbać o miłość?” w Zespole Szkół Nr 2 Centrum Kształcenia Ustawicznego im. Tadeusza Kościuszki w Pyrzycach. Podczas narady przeprowadzono instruktaż programu, przedstawiono sposób zgłaszania oraz ewaluacji omawianego programu. Ponadto zachęcono do współpracy w zakresie akcji profilaktycznych prowadzonych w sposób online, przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Pyrzycach.

1. **„Krajowy Program Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV”**

Wybrane 2 działania:

1. Zamieszczenie na stronie internetowej artykułu poświęconego Obchodom Światowego Dnia AIDS 2021 przypadającego na 1 grudnia 2021 r. Celem akcji było uwrażliwienie na problem oraz solidaryzowanie się z ludźmi dotkniętymi chorobą AIDS oraz tolerancji wobec osób żyjących z HIV. W materiale zapoznano czytelników z hasłem Światowego Dnia AIDS na rok 2021, które brzmiało: Koniec nierówności. Koniec AIDS. Koniec pandemii (End inequalities. End AIDS. End pandemics). Podkreślono w ten sposób pilną potrzebę położenia kresu wszelkim nierównościom, które napędzają AIDS i inne pandemie.
2. Dnia 17.06.2021 r. wystosowano list intencyjny do 7 placówek samorządów lokalnych. List dotyczył kampanii pod hasłem „Czy wiesz, że…”, będącą kontynuacją kampanii profilaktycznej HIV/AIDS z 2020 r. Zapoznano odbiorców z znaczeniem kampanii i przekazem, w którym najczęściej powielane mity i przesądy zostają wyjaśnione jasnym i zrozumiałym językiem, połączonym z równie prostą formą graficzną. Do listu załączono plakaty w formie elektronicznej oraz zwrócono się z prośbą o udostepnienie informacji z wykorzystaniem plakatów graficznych, za pośrednictwem kanałów komunikacji (strona www, media społecznościowe).

**II. Wojewódzkie programy edukacyjne:**

1. **Wojewódzki Przedszkolny Program Zdrowia Jamy Ustnej i Zapobiegania Próchnicy „Zdrowe zęby mamy – marchewkę zajadamy”.**

Dnia 17.05.2021 r. wystosowano list intencyjny do 10 placówek przedszkolnych zachęcając do wzięcia udziału w konkursie fotograficznym pod hasłem „Uśmiech na medal", dla dzieci uczęszczających do placówek które przystąpiły do realizacji programu pt. „Zdrowe zęby mamy marchewkę zajadamy". Konkurs fotograficzny w szczególności nawiązywał do profilaktyki choroby próchnicowej zębów u dzieci w wieku żłobkowym i przedszkolnym (2-6 lat). Jednocześnie zwrócono się z prośbą o rozpropagowanie w/w konkursu w żłobkach oraz przedszkolach, które przystąpiły do realizacji programu.

**III. Lokalne programy edukacyjne:**

1. **Program edukacyjny dla dzieci w wieku przedszkolnym, ich rodziców i opiekunów**

**pt. „Czyste powietrze wokół nas”**

Narada z pedagogiem placówki NSP w Przelewicach. Podczas narady omówiono wyjątkowość programów Ograniczenia Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu, których jednym z nich jest program „Czyste powietrze wokół nas”, adresowany do dzieci przedszkolnych 5 i 6 letnich.

1. **Program edukacji antytytoniowej dla uczniów klas I-III szkół podstawowych „****Nie pal przy mnie, proszę”**

Zasięg w roku szkolnym 2020/21:

Program w danym okresie sprawozdawczym realizowało 7 placówek a w tym 343 odbiorców.

Skierowano list intencyjny do placówek oświatowo-wychowawczych z informacją o realizowanym programie Ograniczenia Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu, „Nie pal przy mnie, proszę” w roku szkolnym 2020/2021. Zachęcono do zgłaszania placówek szkolnych i realizacji programu wśród uczniów. Przedstawiono adresatów do których skierowany jest program. Zapoznano z założeniem programowym, którego przede wszystkim jest wykształcenie świadomej umiejętności radzenia sobie w sytuacjach, w których inne osoby palą przy nich tytoń, asertywnych postaw oraz zapobiegania paleniu tytoniu wśród dzieci.

1. **Program edukacji antytytoniowej dla uczniów starszych klas podstawowych „Znajdź właściwe rozwiązanie”**

Zasięg w roku szkolnym 2020/21:

Program w danym okresie sprawozdawczym realizowało 7 placówek a w tym 532 odbiorców.

Skierowano list intencyjny do placówek oświatowo-wychowawczych z informacją o realizowanym programie Ograniczenia Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu, „Znajdź właściwe rozwiązanie” w roku szkolnym 2020/2021. Zachęcono do zgłaszania placówek szkolnych i realizacji programu wśród uczniów. Przedstawiono adresatów oraz założenia programu.

**IV. Główne akcje realizowane na terenie powiatu:**

1. **Profilaktyka używania „nowych narkotyków”.**

Wykład nt. Zdrowia i substancji psychoaktywnych podczas konferencji pt. „Skuteczne wspieranie dziecka w szkole i w rodzinie” zorganizowano dnia 08.10.2021r. przez Zespół Szkół nr 2 Centrum Kształcenia Ustawicznego im. Tadeusza Kościuszki w Pyrzycach. Miejsce do przeprowadzenia akcji zostało wyznaczone w Sali kinowej Pyrzyckiego Domu Kultury w Pyrzycach Plac Wolności 3, 74-200 Pyrzyce. Działanie poświęcone było interwencji nieprogramowej „Profilaktyka używania narkotyków, w tym środków zastępczych”. Podjęte zostały tematy dot. szkodliwości zdrowotnych zażywania dopalaczy, narkotyków, alkoholu oraz innych substancji psychoaktywnych. Tematyka dostosowana dla grupy osób dorosłych – rodziców i opiekunów dzieci oraz grona pedagogicznego placówek oświatowo-wychowawczych.

1. **Bezpieczne Ferie**

W podanym okresie sprawozdawczym, nie przeprowadzono działań związanych z bezpiecznym wypoczynkiem zimowym, z powodu oddelegowania pracownika OZiPZ do działań w dziale epidemiologii PSSE w Pyrzycach, w sprawie minimalizowania skutków rozprzestrzeniania się koronawirusa SARS-CoV-2.

1. **Europejski Tydzień Szczepień, w tym akcja „Zaszczep w sobie chęć szczepienia”.**

Dnia 27.04.2021 r. w związku z Światowym Tygodniem Szczepień 2021 – 24-30 kwietnia 2021 r., zamieszczono na stronie internetowej PSSE w Pyrzycach artykuł dot. przedsięwzięcia. Czytelnicy mogli zapoznać się z celem akcji, znaczeniem, korzyściach płynących ze szczepień oraz ryzyku wystąpienia działań niepożądanych. Ponadto na stronie internetowej zamieszczono aktualny Program Szczepień Ochronnych obowiązujący od 01.01.2021 r.

1. **Światowy Dzień Zdrowia 2021**

Dnia 07.04.2021 r. w związku z Światowym Dniem Zdrowia zamieszczono informacje na stronie internetowej PSSE w Pyrzycach. Zawarto w nich podstawowe informacje dot. znaczenia akcji oraz ogłoszono temat przewodni.

1. **Światowy Dzień bez Tytoniu 2021**

Dnia 31.05.2021 r. w związku z Światowym Dniem bez tytoniu wystosowano list intencyjny do 7 placówek samorządów lokalnych dotyczył obchodów Światowego Dnia bez Tytoniu. Zwrócono uwagę na inicjatywę mającą na celu zwrócenie uwagi na powszechność nałogu palenia i jego negatywne skutki zdrowotne. Zachęcono do włączenia się w całoroczną kampanię promującą rzucenie palenia World No Tobacco Day 2021, poprzez propagowanie informacji dotyczących akcji wśród obywateli. Odesłano po więcej informacji na stronie internetowej WHO pod adresem <https://www.who.int/campaigns/world-no-tobacco-day/world-no-tobacco-day-2021>. Ponadto przekazano do wykorzystania spot WHO pod adresem [https://youtu.be/Ebtn5lx8xms](https://youtu.be/Ebtn5lx8xms#_blank).

1. **Bezpieczne Wakacje 2021**

W dniu 21.06.2021 w Szkole Podstawowej w Kozielicach im. Osadników Ziem Zachodnich, w związku z poprawą bezpieczeństwa dzieci w czasie wakacji, przeprowadzono 3 prelekcje z łączną liczbą osób 112. Zadaniem objęto młodsze grupy uczniów w szkole. Działania zostały przeprowadzone w reżimie sanitarnym na terenie przy szkole (trybuny) we współpracy z przedstawicielem Komendy Powiatowej w Pyrzycach. Podczas prelekcji omówiono zasad bezpieczeństwa podczas wypoczynku nad wodą, w lesie, na szlaku górskim. Zwrócono uwagę na bezpieczne korzystanie ze słońca, zachowania ostrożności przed kontaktem z roślinami dziko rosnącymi tj Barszcz Sosnowskiego owocami i grzybami dziko rosnącymi. Omówiono profilaktykę zachorowań na choroby odkleszczowe oraz postępowanie w przypadku wkłucia pasożyta. Przypomniano prawidłowe postawy młodych osób pozostających w domu i ich bezpieczne zachowanie w przypadku rozmowy z osobami obcymi. Zadbano o przypomnienie o prawidłowym ubiorze podczas wędrówek leśnych, zabaw na słońcu oraz spożywania większej ilości napojów podczas upałów. Na koniec zwrócono uwagę na profilaktykę COVID-19, częste mycie oraz dezynfekcję rąk, higienę osobistą oraz mycie owoców i warzyw przed spożyciem.

1. **Światowy Dzień bez Tytoniu 2021**

W podanym okresie sprawozdawczym, nie przeprowadzono działań związanych z Światowym Dniem bez Tytoniu 2021, z powodu oddelegowania pracownika OZiPZ do działań w dziale epidemiologii PSSE w Pyrzycach, w sprawie minimalizowania skutków rozprzestrzeniania się koronawirusa SARS-CoV-2.

1. **Profilaktyka wszawicy**

W podanym okresie sprawozdawczym, nie przeprowadzono działań związanych z Światowym Dniem bez Tytoniu 2021, z powodu oddelegowania pracownika OZiPZ do działań w dziale epidemiologii PSSE w Pyrzycach, w sprawie minimalizowania skutków rozprzestrzeniania się koronawirusa SARS-CoV-2.

1. **Profilaktyka chorób zakaźnych (grypa, odra)**

W podanym okresie sprawozdawczym, nie przeprowadzono działań związanych z Światowym Dniem bez Tytoniu 2021, z powodu oddelegowania pracownika OZiPZ do działań w dziale epidemiologii PSSE w Pyrzycach, w sprawie minimalizowania skutków rozprzestrzeniania się koronawirusa SARS-CoV-2.

1. **Program edukacyjny „Znamię znam je”**

Przeprowadzono naradę telefoniczną z koordynatorem szkolnym w Zespole Szkół nr 1 im. Noblistów Polskich w Pyrzycach. W związku z brakiem odpowiedzi na pismo dot. zaproszenia do udziału w programie edukacyjnym koordynowanym przez Inspekcję Sanitarną oraz zajęcia stanowiska placówki od której nie otrzymano deklaracji w sprawie zgłoszenia do programu „Znamię! Znam je?”, przeprowadzono naradę telefoniczną. Krótko przybliżono znaczenie programu, przedstawiono grupę adresatów do których kierowany jest program oraz przypomniano o konieczności zgłoszenia placówki w przypadku realizacji.

1. **Program edukacyjny** **„Postępowanie WZW”**

Przeprowadzono naradę telefoniczną z koordynatorem szkolnym w Zespole Szkół nr 1 im. Noblistów Polskich w Pyrzycach. W związku z brakiem odpowiedzi na pismo dot. zaproszenia do udziału w programie edukacyjnym koordynowanym przez Inspekcję Sanitarną oraz zajęcia stanowiska placówki od której nie otrzymano deklaracji w sprawie zgłoszenia do programu „Postępowanie WZW”, przeprowadzono naradę telefoniczną. Krótko przybliżono znaczenie programu, przedstawiono grupę adresatów do których kierowany jest program oraz przypomniano o konieczności zgłoszenia placówki w przypadku realizacji.

1. **Wybrane dodatkowe działanie lokalne: Kampania profilaktyka 40 PLUS**

Przeprowadzono naradę z z-cą Dyrektora Ogrodów Przelewice Zachodniopomorskiego Centrum Kultury Obszarów Wiejskich i Edukacji Ekologicznej w Przelewicach jak również organizatorem Dożynek Wojewódzkich 2021. Podczas narady uzgodniono warunki współpracy zorganizowania stoiska informacyjno-edukacyjnego podczas Dożynek Wojewódzkich w miejscowości Przelewice. Omówiono cel dotyczącej kampanii, formę realizacji działań oraz wyznaczono miejsce i czas przeprowadzania akcji. Ustalono, iż w ramach akcji pracownicy PSSE w Pyrzycach będą zachęcali osoby do skorzystania z pakietu bezpłatnych badań diagnostycznych w ramach Kampanii 40 PLUS w wyznaczonych punktach.

1. **Działania związane z epidemią koronawirusa**

Mierniki za rok 2021 (działań 60/315 odbiorców)

**V. Współpraca (z jakimi instytucjami i w jakim zakresie).**

W realizacji interwencji nieprogramowych współpracowano z pionem Higieny Pracy w zakresie wspólnych prelekcji organizowania stoisk informacyjno-edukacyjnych; W ramach działań z zakresu ochrony i promocji zdrowia kontynuowano współpracę z jednostkami samorządu terytorialnego (6 Urzędów Gmin oraz Starostwo Powiatowe), placówkami służby zdrowia, placówkami oświatowo-wychowawczymi, Komendą Powiatową Policji, Pyrzyckim Domem Kultury oraz Miejsko-Gminnym Ośrodkiem Kultury w Lipianach.

**VI. Podsumowanie i wnioski.**

W roku 2021 kontynuowano działania edukacyjne dotyczące programów prozdrowotnych oraz interwencji akcyjnych. W roku sprawozdawczym wśród działań Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia napotkano na trudności wywołane przez wzmożoną transmisję koronawirusa SARS-CoV-2 wśród ludzi i tym samym zachorowań na COVID-19. W związku z wprowadzonym stanem epidemii w kraju, ograniczono funkcjonowanie placówek oświatowo-wychowawczych co ograniczyło znacznie ilość zaplanowanych akcji i działań programowych. W wyniku tym pracownik OZiPZ w okresie największej transmisji koronawirusa oddelegowany został do działań w dziale epidemiologii PSSE w Pyrzycach, w sprawie minimalizowania skutków rozprzestrzeniania się koronawirusa SARS-CoV-2. W okresie letnim i wczesno jesiennym położono silny nacisk na działania informacyjno-promocyjne zmierzające do zachęcenia społeczeństwa do szczepień ochronnych przeciw COVID-19 oraz profilaktyki chorób z powodu obniżonej zgłaszalności do lekarzy w związku z pandemią koronawirusa. Działania realizowane były w związku z ogólnopolską kampanią społeczną „#SzczepimySię” oraz „Profilaktyka 40 PLUS”.

Kierunki działań Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia dostosowane były do potrzeb zdrowotnych ludności. Ponadto działalność ściśle związana była z aktualnymi problemami i potrzebami zdrowotnymi społeczności lokalnej.