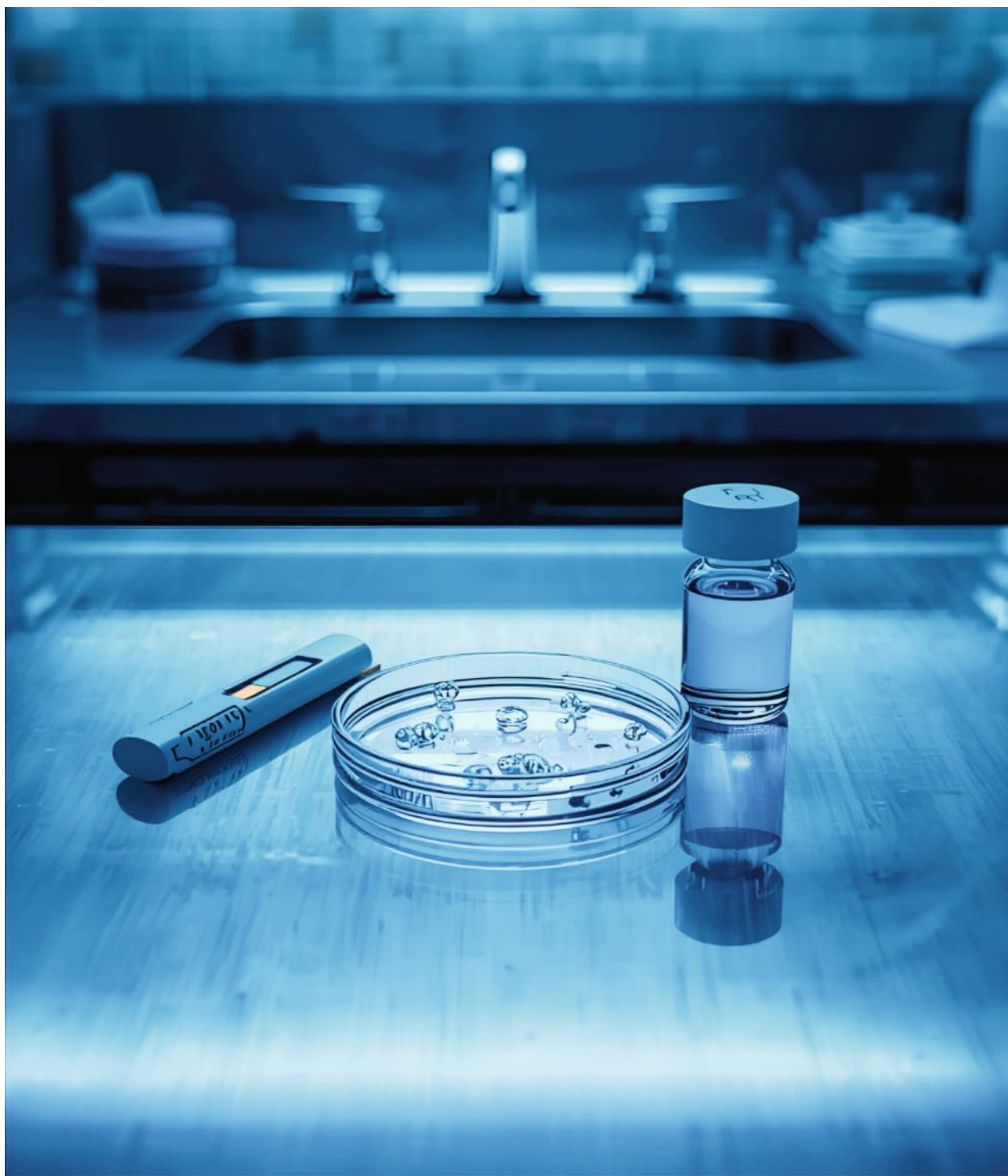


Informacja o stanie bezpieczeństwa sanitarnego powiatu jarosławskiego za 2025 rok



Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Jarosławiu
ul. Grunwaldzka 7 | 37-500 Jarosław
+48 166242440
sekretariat.psse.jaroslaw@sanepid.gov.pl
adres e-Doręczeń: AE:PL-78913-51405-BUDJJ-27



Spis treści

Wstęp	6
1.Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych	8
1.1.Choroby zakaźne objęte przez Światową Organizację Zdrowia programami eradykacji i eliminacji	10
1.2 .Inne choroby zakaźne	12
1.3.Choroby przenoszone drogą pokarmową	14
1.3.1.Zakażenia bakteryjne wywołane przez pałeczki Salmonella (salmonellozy).....	14
1.3.2.Zakażenia wirusowe	15
1.3.3. Choroby odzwierzęce	16
1.3.4.Pokąsania przez zwierzęta	17
1.3.5.Nadzór nad osobami narażonymi na wirusy wysoce zjadliwej grypy ptaków w ogniskach tej choroby u ptactwa na terenie Polski	18
1.4. Nadzór nad placówkami służby zdrowia	18
1.4.1. Sytuacja epidemiologiczna w szpitalach – ogniska epidemiczne, czynniki alarmowe	19
1.4.2.Raporty o bieżącej sytuacji epidemiologicznej szpitali na terenie powiatu jarosławskiego	19
1.5.Stan sanitarny pomieszczeń i urządzeń wykorzystywanych przy udzielaniu świadczeń zdrowotnych przez podmioty wykonujące działalność leczniczą	21
1.6.Działania w obszarze szczepień ochronnych w powiecie jarosławskim	22
1.6.1.Nadzór nad realizacją Programu Szczepień Ochronnych nadzór nad preparatami szczepionkowymi – kontrola podległych punktów szczepień.....	23
2. Stan sanitarny zakładów żywności, żywienia, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	25
2.1. Ogólna ocena stanu sanitarnego nadzorowanych obiektów.....	25
2.2.Nadzór organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej nad zakładami żywienia zbiorowego typu otwartego.....	27
2.3 Stan sanitarny środków transportu żywności	28
2.4.Jakość zdrowotna środków spożywczych	29

STAN SANITARNY POWIATU JAROSŁAWSKIEGO W 2025 ROKU

2.5.Nadzór nad obrotem grzybami i przetwórstwem grzybów oraz zatrucia grzybami.....	30
2.6.System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)	30
2.7.Nadzór organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej nad bezpieczeństwem zdrowotnym suplementów diety, żywności dla określonych grup	32
2.7.1. Nadzór nad bezpieczeństwem zdrowotnym suplementów diety.....	32
2.7.2. Żywność dla określonych grup	33
2.8.Jakość zdrowotna materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu żywnością	34
2.9.Wybrane zagadnienia żywienia zbiorowego typu zamkniętego	34
2.9.1.Kontrole bloków żywienia w szpitalach	35
2.9.2. Żywienie dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty	36
2.10. Ocena małej gastronomii i żywienia zbiorowego w okresie letnim.....	37
2.11.Akcje specjalne prowadzone przez Państwową Inspekcję Sanitarną woj. podkarpackiego.....	39
2.11.2.Akcja kontrolna w szkołach dotycząca sprzedaży żywności nieodpowiadającej wymaganiom w automatach vendingowych	40
2.12.Nadzór organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej nad importem z państw trzecich żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.	40
3. Jakość wody przeznaczonej do spożycia.....	41
3.1.Zaopatrzenie ludności w wodę.....	42
3.1.2.Jakość wody dostarczanej przez wodociągi.....	43
3.1.3.Ocena stanu sanitarnego wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w wodę.....	47
3.2. Jakość ciepłej wody w instalacjach wewnętrznych podmiotów prowadzących stacjonarne całodobowe świadczenia zdrowotne i obiektach zamieszkania zbiorowego.....	48
3.3. Pływalnie	48
3.3.1.Kąpieliska i miejsca okazjonalne wykorzystywane do kąpieli	51
3.4.Obiekty użyteczności publicznej.....	52
3.4.1.Zakłady świadczące usługi w branży beauty	52

STAN SANITARNY POWIATU JAROSŁAWSKIEGO W 2025 ROKU

3.4.2. Obiekty hotelarskie – hotele, motele, pensjonaty, kempingi, domy wycieczkowe, schroniska młodzieżowe, pola biwakowe, agroturystyka i inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie	53
3.4.3. Domy pomocy społecznej, placówki zapewniające całodobową opiekę, schroniska dla bezdomnych, inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej.....	54
3.4.4. Dworce autobusowe, dworce i stacje kolejowe, środki transportu	54
3.4.5. Miejsca Obsługi Podróżnych (MOP).....	54
3.4.6. Tereny rekreacyjne	55
3.4.7. Cmentarze.....	55
3.4.8. Domy przedpogrzebowe	55
3.4.9. Inne podmioty nie będące zakładami pogrzebowymi, realizujące wyłącznie usługi, tj. przewóz zwłok, kremacja, ekshumacja	55
3.4.10. Inne obiekty użyteczności publicznej.....	56
4. Stan sanitarny placówek procesów nauczania, wychowania oraz wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży	56
4.1. Zaplecze sanitarne placówek dla dzieci i młodzieży oraz warunki do utrzymania higieny osobistej.....	56
4.2. Warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego	57
4.3. Warunki sanitarne zorganizowanych form wypoczynku dzieci i młodzieży	57
4.4. Żłobki i kluby dziecięce	57
4.5. Badania wagi plecaków/tornistrów w ramach kampanii „Problem wagi ciężkiej”.	58
4.6. Nadzór nad preparatami i substancjami chemicznymi	58
4.7. Programu Szczepień przeciw HPV	58
5. Nadzór nad warunkami sanitarno-higienicznymi środowiska pracy	58
5.1. Działalność kontrolna w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego.....	59
5.2. Ocena warunków pracy podczas zabezpieczenia /usuwania wyrobów zawierających azbest	59
5.3. Choroby zawodowe	59
6. Działalność kontrolna w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego w obszarze chemikaliów	60
6.1. Produkty biobójcze	60

STAN SANITARNY POWIATU JAROSŁAWSKIEGO W 2025 ROKU

6.1.1.Substancje chemiczne i ich mieszaniny	60
6.1.2.Prekursory narkotyków kat. 2 i 3	61
6.1.3.Środki zastępcze dopalacze	61
6.1.4.Produkty kosmetyczne	61
7.Zapobiegawczy nadzór sanitarny	61
8. Działalność Oświatowo-Zdrowotna i Promocja Zdrowia	64
8.1 Programy edukacyjne	65
8.2. Kampanie i inne przedsięwzięcia prozdrowotne	68
8.3 Konkursy i imprezy prozdrowotne	72
8.4. Systematyczna i skuteczna egzekucja przestrzegania przepisów ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych	74
8.5. Komunikacja społeczna w promocji zdrowia	74
8.6 Organizowanie konkursów, konferencji i szkoleń.....	75
9.Oddział laboratoryjny	75
9.1.Pracownia Higieny Żywności i Żywienia	75
9.2. Pracownia Higieny Komunalnej	78
9.3. Pracownia Mikrobiologii	80

Wstęp

Szanowni Państwo,

W niniejszym raporcie znajdziecie Państwo informacje o działaniach podejmowanych w 2025 roku przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Jarosławiu na rzecz ochrony zdrowia publicznego na terenie powiatu jarosławskiego, w skład którego wchodzi 2 gminy miejskie: Jarosław i Radymno, 1 gmina miejsko-wiejska: Pruchnik oraz 8 gmin wiejskich: Chłopice, Jarosław, Laszki, Pawłosiów, Radymno, Rokietnica, Roźwienica, Wiązownica.

Głównym zadaniem Inspekcji Sanitarnej jest realizacja zadań w zakresie ochrony zdrowia społeczeństwa przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych oraz zapobieganie powstawaniu chorób, w tym chorób zakaźnych i zawodowych.

Naszym zadaniem jest minimalizowanie skutków zdarzeń niekorzystnie wpływających na zdrowie i życie ludności przebywającej na terenie powiatu jarosławskiego poprzez sprawowanie nadzoru nad warunkami:

- higieny środowiska,
- higieny pracy w zakładach pracy,
- higieny procesów nauczania i wychowania,
- higieny wypoczynku i rekreacji,
- zdrowotnymi żywności, żywienia i produktów żywnościowych,
- higieniczno-sanitarnymi, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne - w celu ochrony zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, zapobiegania powstawaniu chorób, w tym chorób zakaźnych i zawodowych.

Nadzorujemy i promujemy działania mające na celu dobro i zdrowie publiczne obywateli poprzez promowanie zdrowego stylu życia, nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia, nadzór nad bezpieczeństwem zdrowotnym wody, przeciwdziałanie zagrożeniom stwarzanym przez nowe narkotyki i prekursory narkotyków, nadzór nad kosmetykami, chemikaliami, produktami biobójczymi, zapobieganie powstawaniu chorób a szczególnie chorób zakaźnych i zawodowych poprzez sprawowanie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego w zakresie zdrowia publicznego w oparciu o analizę ryzyka zagrożenia zdrowia i życia, realizowanie działań z zakresu nadzoru bieżącego aktywności edukacyjnej i informacyjnej, jak również inicjowanie działań naprawczych.

Ustawowe zadania Państwowej Inspekcji Sanitarnej realizowane były przez pionierzy merytoryczne Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Jarosławiu: Sekcję Higieny Żywności, Żywienia, Sekcję Higieny Komunalnej, Sekcję Higieny Pracy, Sekcję Higieny Dzieci i Młodzieży, Sekcję Epidemiologii, Oświatę Zdrowotną i Promocji Zdrowia, Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny, Oddział Laboratoryjny.

Liczba obiektów objętych nadzorem przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Jarosławiu w 2025 roku wyniosła ogółem 2752.

Dbając o bezpieczeństwo zdrowotne mieszkańców powiatu jarosławskiego, pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Jarosławiu w 2025 roku przeprowadzili łącznie 3594 kontroli w tym 2182 kontroli sanitarnych w ramach nadzoru sanitarnego bieżącego oraz 1412 wywiadów epidemiologicznych. W 2025 roku ogółem pobrano do badań laboratoryjnych 1644 próbek w tym: 1081 próbek do badania w kierunku Salmonella i Shigella, 224 próbek wody, 336 próbek żywności, 3 próbki wyrobów do kontaktu z żywnością.

W placówkach oświatowych wykonano 487 oznaczeń fizycznych w tym w zakresie: oceny obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych 289, pomiaru temperatury w placówkach szkolnych salach lekcyjnych 57 oraz oceny dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii 141.

STAN SANITARNY POWIATU JAROSŁAWSKIEGO W 2025 ROKU

Istotnym elementem naszej codziennej pracy jest współpraca z lokalnymi samorządami, instytucjami medycznymi oraz organizacjami pozarządowymi, która pozwala na skuteczniejszą realizację priorytetów, takich jak przeciwdziałanie chorobom zakaźnym, kontrola jakości wody i żywności, promocji zdrowia, a także działania w obszarze ochrony środowiska.

Zachęcam Państwa do lektury raportu oraz śledzenia bieżącej działalności organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w mediach społecznościowych oraz na naszej stronie internetowej

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Jarosławiu

Jadwiga Marycka-Legeny

1. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych

Działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej ukierunkowane są na zapewnienie stabilnej sytuacji epidemiologicznej w zakresie chorób zakaźnych oraz na bieżące monitorowanie zagrożeń mogących mieć wpływ na zdrowie publiczne.

Jednym z najważniejszych aspektów monitorowania sytuacji epidemiologicznej w zakresie chorób zakaźnych i zatruc pokarmowych oraz skutecznego nadzoru epidemiologicznego, prowadzonego przez Państwową Inspekcję Sanitarną, jest ścisła współpraca z podmiotami leczniczymi oparta przede wszystkim na rzetelnym zgłaszaniu przez lekarzy każdego przypadku podejrzenia lub rozpoznania choroby zakaźnej, a w przypadku diagnostów laboratoryjnych dodatniego wyniku badania w kierunku biologicznych czynników chorobotwórczych do właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego.

Zgłoszenia zachorowań są weryfikowane i klasyfikowane zgodnie z obowiązującymi w Unii Europejskiej kryteriami definicji przypadków chorób zakaźnych na potrzeby nadzoru epidemiologicznego.

Istotnym elementem realizacji w/w zadań jest ścisła współpraca Inspekcji Sanitarnej za pośrednictwem systemów teleinformatycznych:

- EpiBaza - System formularzowy Nadzoru Epidemiologicznego;
- ROE - Rejestr Ognisk Epidemicznych;
- SRWE- System Rejestracji Wywiadów Epidemiologicznych;
- SEPI- System Ewidencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Dostępne narzędzia informatyczne usprawniają bieżące gromadzenie i analizę danych dotyczących najważniejszych chorób zakaźnych, co z kolei umożliwia szybkie reagowanie i podejmowanie stosowanych działań w celu zapewnienia bezpieczeństwa mieszkańców powiatu.

Ponadto dokonywanie wnikliwych analiz i ocen epidemiologicznych pozwala na obserwację zmian i trendów zachorowalności na poszczególne choroby zakaźne, co stanowi podstawę do podejmowania odpowiednich działań profilaktycznych, w tym realizacji szczepień ochronnych. Zachorowania na wybrane choroby zakaźne występujące w powiecie jarosławskim w latach 2024/2025 przedstawiono poniżej w tabeli.

Tabela 1. Analiza zachorowań na niektóre choroby zakaźne na terenie powiatu jarosławskiego w roku 2025 w porównaniu do roku 2024

Lp.	Nazwa jednostki chorobowej	Rok 2024	Rok 2025
		Liczba zachorowań ogółem	Liczba zachorowań ogółem
1.	SALMONELOZA	49	33
2.	SALMONELOZA pozajelitowa	1	0
3.	Salmonella -posocznica	1	1
4.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez Clostridium difficile	35	34
5.	ROTAWIRUSY	77	34

STAN SANITARNY POWIATU JAROSŁAWSKIEGO W 2025 ROKU

6.	NOROWIRUSY	31	38
7.	ADENOWIRUSY	21	17
8.	Wirusowe zakażenia jelitowe nieokreślone	28	26
9.	Biegunki i zapalenia żołądkowo- jelitowe (BNO)	32	28
10.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe	35	44
11.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez E. coli biegunkotwórcze	3	2
12.	PŁONICA	43	22
13.	RÓŻA	8	16
14.	KIŁA	2	5
15.	BORELIOZA OGÓŁEM	47	75
16.	Pokąsania przez zwierzęta	164	118
17.	Szczepienia p/wściekliznie	54	56
18.	OSPA WIETRZNA	241	223
19.	HIV	5	4
20.	WZW C	3	4
21.	Grypa antygen	934	689
22.	KRZTUSIEC	23	13
24.	SARS CoV2 (potwierdzone)	670	439
25.	WZW B	5	2
27.	Świnka	2	2
28.	AIDS	2	0
29.	Choroba meningokowa, inwazyjna (posocznica)	1	0
30.	Choroba wywołana przez Streptococcus pneumoniae, inwazyjna (ogółem)	2	0
31.	Inne wirusowe zapalenia mózgu nieokreślone	1	0
32.	Wirusowe zapalenia opon mózgowych inne określone i nieokreślone	1	1
33.	Zapalenie opon mózgowych inne i nieokreślone	1	0

STAN SANITARNY POWIATU JAROSŁAWSKIEGO W 2025 ROKU

34.	Zapalenie mózgu inne i nieokreślone	1	2
35.	Zakażenia wirusem RSV	115	109
36.	Grypa (ogółem)	15	58
37.	Choroba wywołana przez Heamophilus	1	0
38.	Inne zapalenie mózgu	1	1
39.	Gruźlica płuc	6	12
40.	WZW A	0	1

1.1. Choroby zakaźne objęte przez Światową Organizację Zdrowia programami eradykacji i eliminacji

W przypadku wybranych chorób zakaźnych, które występują wyłącznie u ludzi i nie posiadają rezerwuaru zwierzęcego, a jednocześnie mogą być skutecznie kontrolowane za pomocą szczepień ochronnych, istnieje możliwość prowadzenia działań zmierzających do ich stopniowego ograniczenia, a następnie całkowitego usunięcia. Eliminacja choroby oznacza przerwanie jej występowania na terenie danego kraju przy jednoczesnym utrzymaniu czujnego nadzoru epidemiologicznego, którego celem jest szybkie wykrycie ewentualnych przypadków zawleczonych z zagranicy. Długofalowym celem tych działań jest eradykacja, rozumiana jako całkowite wyeliminowanie choroby w skali światowej.

Polska, podobnie jak inne kraje członkowskie uczestniczy w inicjatywach Światowej Organizacji Zdrowia ukierunkowanych na eliminację odry i różyczki oraz eradykacja polimyelitis (choroby Heinego-Medina). Podstawą realizacji tych programów stanowią obowiązkowe szczepienia ochronne, sprawnie funkcjonujący system nadzoru epidemiologicznego oraz stała ocena sytuacji epidemiologicznej na poziomie krajowym i międzynarodowym.

Odra jest ostrą jednostką chorobową wywoływaną przez wirus ordy z rodzaju Morbillivirus, z rodziny paramyksowirusów. Przebieg choroby objawia się gorączką, kaszlem, zapaleniem spojówek oraz charakterystyczną wysypką. Najczęstszymi powikłaniami w jej przebiegu są zapalenie płuc oraz zapalenie ucha środkowego. Jedyną skuteczną metodą zapobiegania zachorowaniom oraz powikłaniom jest szczepienie ochronne. Zakażenie osoby nieudpornionej niemal zawsze prowadzi do zachorowania, a powikłania tej choroby są szczególnie niebezpieczne u małych dzieci oraz osób dorosłych. W roku 2025, na terenie powiatu jarosławskiego, nie odnotowano potwierdzonych przypadków zachorowań na odrę.

Różyczka należy do ostrych chorób wirusowych, które zazwyczaj przebiegają łagodnie i objawiają się gorączką oraz wysypką. Istotne znaczenie epidemiologiczne choroby wynika jednak z ryzyka ciężkich następstw u płodu w przypadku zakażenia kobiety w ciąży, w tym wystąpienia zespołu różyczki wrodzonej. Obecnie na terenie powiatu jarosławskiego od roku 2013 nie zarejestrowano żadnego zgłoszenia zachorowania na różyczkę.

Grypa stanowi ostrą chorobą zakaźną układu oddechowego wywoływaną przez wirusy grypy, charakteryzującą się dużą zdolnością szerzenia się w populacji. Zachorowania występują głównie w sezonie jesienno-zimowym i mogą przybierać postać zwiększonej liczby przypadków, epidemii, a sporadycznie pandemii. Do zakażenia dochodzi przede wszystkim drogą kropelkową oraz poprzez kontakt z zakażonymi powierzchniami. Szczególnie narażone na ciężki przebieg choroby są osoby w podeszłym wieku, dzieci, osoby z chorobami przewlekłymi oraz z obniżoną odpornością. Najskuteczniejszą metodą ograniczania liczby zachorowań i powikłań pozostają szczepienia ochronne.

STAN SANITARNY POWIATU JAROSŁAWSKIEGO W 2025 ROKU

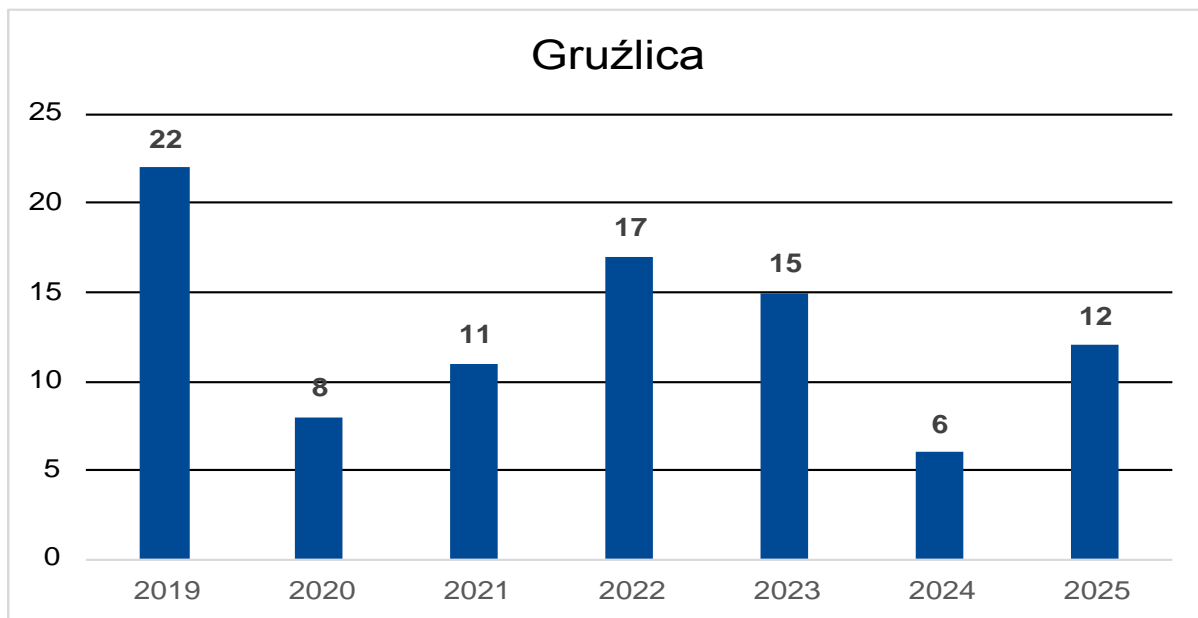
Na terenie powiatu jarosławskiego odnotowano 58 zachorowań na grypę potwierdzoną badaniami PCR oraz 689 potwierdzonych testem antygenowym.

Syncytialny wirus oddechowy (RSV) jest istotną przyczyną zakażeń dróg oddechowych, szczególnie w okresie jesienno-zimowym i wczesnowiosennym. Najcięższy przebieg zakażenia obserwuje się u niemowląt, małych dzieci osób w podeszłym wieku oraz u pacjentów z zaburzeniami odporności. Do transmisji wirusa dochodzi głównie drogą kropelkową oraz przez kontakt z zanieczyszczonymi powierzchniami. Obraz kliniczny może obejmować objawy ze strony górnych i dolnych dróg oddechowych, przy czym u części osób zakażenie przebiega skąpo objawowo lub bezobjawowo. Na terenie powiatu jarosławskiego zarejestrowano 109 przypadków zakażeń wirusem RSV z czego 52 zgłoszenia dotyczyły dzieci do lat 2.

Gruźlica jest przewlekłą chorobą zakaźną wywoływaną przez prątki gruźlicy, najczęściej zajmującą płuca, choć możliwe jest także zajęcie innych narządów. Źródłem zakażenia są osoby chore w okresie prątkowania, a szerzenie się choroby następuje głównie drogą powietrzną. Leczenie prowadzone w ramach specjalistycznej opieki medycznej i wymaga długotrwałej terapii. Zachorowania na gruźlicę pozostają pod stałym nadzorem epidemiologicznym, obejmującym wnikliwe dochodzenie epidemiologiczne mające na celu wykrycie źródła zakażenia, identyfikację osób z otoczenia chorego, oraz wdrożenie działań zapobiegawczych. Na terenie powiatu jarosławskiego w roku 2025 odnotowano 12 zgłoszeń zachorowań na gruźlicę, dwukrotnie więcej w porównaniu z rokiem 2024.

W trakcie prowadzonego nadzoru epidemicznego, PPIS wydał 2 decyzje administracyjno- nakazowe:
-decyzja nakazująca poddanie się leczeniu, hospitalizacji, ze względu na zachorowanie na gruźlicę,
-decyzja nakazująca poddać się badaniom specjalistycznym w Poradni Chorób Płuc, ze względu na styczność z osobą chorą na gruźlicę.

Liczbę zachorowań na gruźlicę w powiecie jarosławskim w latach 2019-2025 obrazuje poniżej wykres.



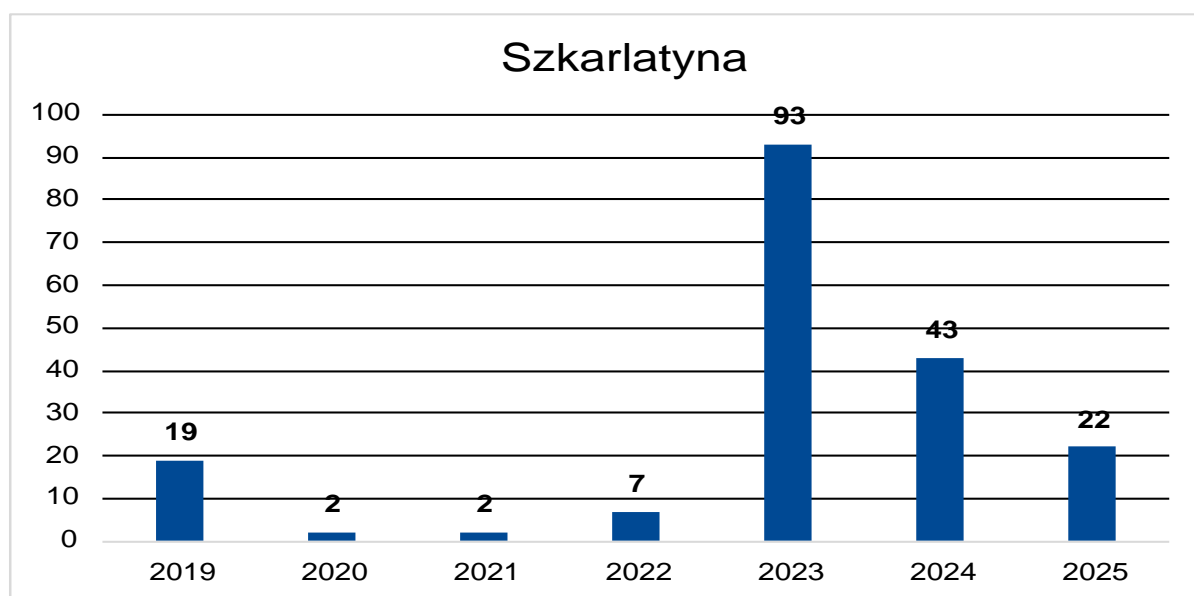
Wykres 1. Liczba zachorowań na gruźlicę w powiecie jarosławskim w latach 2019-2025

1.2. Inne choroby zakaźne

Szkarlatyna (płonica) jest ostrą chorobą zakaźną wywoływaną przez paciorkowce β -hemolizujące z grupy A, przebiegającą najczęściej z gorączką, bólem gardła oraz charakterystyczną drobnoplamistą wysypką. Do zakażenia dochodzi głównie drogą kropelkową, zwłaszcza w skupiskach dzieci i młodzieży, co sprzyja występowaniu ognisk zachorowań w środowisku szkolnym i przedszkolnym. W obrazie klinicznym często obserwuje się również żywoczerwony język oraz przekrwienie gardła. Wczesne rozpoznanie i wdrożenie leczenia przeciwbakteryjnego pozwala na skrócenie czasu trwania choroby oraz ograniczenie ryzyka powikłań, do których mogą należeć m.in. zapalenie ucha środkowego, zapalenie zatok czy powikłania narządowe.

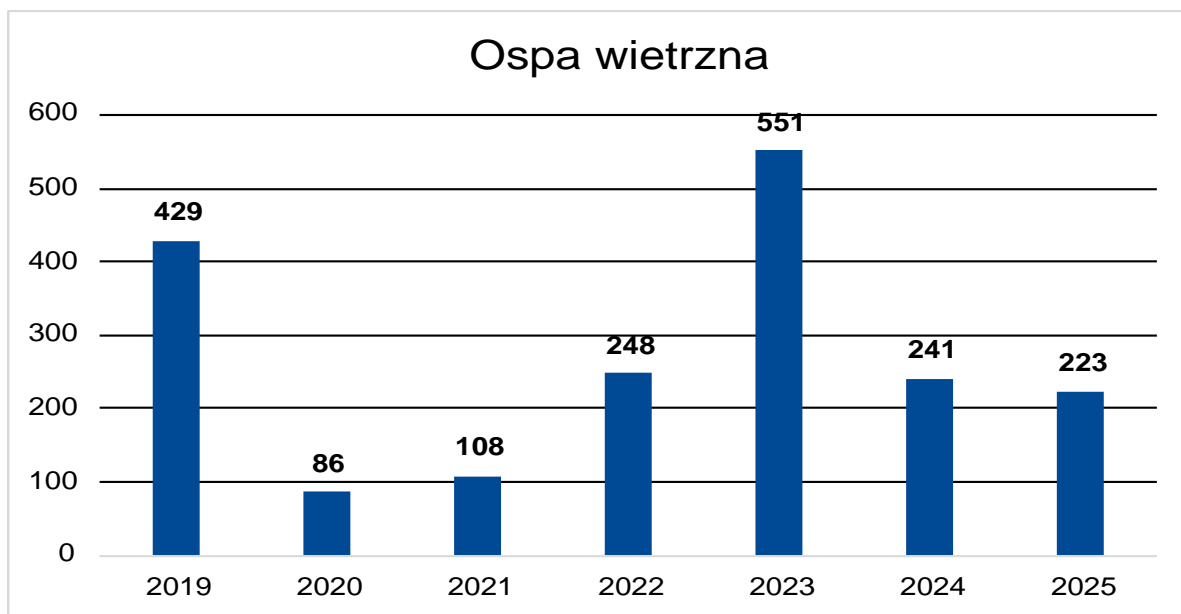
Na terenie powiatu jarosławskiego w roku 2025 zarejestrowano 22 przypadki zachorowań na szkarlatynę.

Poniżej wykres obrazuje przypadki zachorowań na szkarlatynę w latach 2019-2025.



Wykres 2. Liczba zachorowań na chorobę zakaźną szkarlatyna (płonica) na terenie powiatu jarosławskiego w latach 2019-2025

Ospa wietrzna jest chorobą zakaźną wywoływaną przez wirusa ospy wietrznej i półpaśca (VZV), charakteryzującą się wysoką zakaźnością oraz występowaniem zmian skórnych w postaci pęcherzykowej wysypki, którym często towarzyszy gorączka i złe samopoczucie. Do szerzenia się zakażenia dochodzi zarówno drogą kropelkową, jak i poprzez bezpośredni kontakt z treścią zmian skórnych. Zachorowania najczęściej występują wśród dzieci, jednak choroba może dotyczyć również osób dorosłych. Przebieg ospy wietrznej u większości chorych jest łagodny, jednak w niektórych przypadkach mogą wystąpić powikłania, takie jak bakteryjne zakażenie skóry, zapalenie płuc oraz powikłania neurologiczne. Poniższy wykres przedstawia liczbę zgłoszonych zachorowań w latach 2019-2025.



Wykres 3. Liczba zachorowań na chorobę zakaźną ospa wietrzna na terenie powiatu jarosławskiego w latach 2019-2025

Krztusiec jest chorobą zakaźną dróg oddechowych wywoływaną przez *Bordetella pertussis*, charakteryzującą się długotrwałym napadowym kaszlem, który może prowadzić do wymiotów lub zaburzeń oddychania, szczególnie u niemowląt i małych dzieci. Do zakażenia dochodzi głównie drogą kropelkową, a wysoka zakaźność sprzyja szybkiemu szerzeniu się choroby w środowiskach zbiorowych. Pomimo prowadzenia szczepień ochronnych, krztusiec nadal występuje w populacji, przy czym zachorowania obserwuje się zarówno u dzieci, jak i u młodzieży oraz osób dorosłych, u których przebieg choroby bywa nietypowy lub skąpo objawowy. Na terenie powiatu jarosławskiego w roku 2025 zarejestrowano 13 przypadków zachorowania.

Wirusowe zapalenie wątroby typu A (WZW A) jest ostrą chorobą zakaźną wątroby wywoływaną przez wirusa HAV, szerzącą się głównie drogą pokarmową, w tym poprzez spożycie skażonej wody lub żywności oraz w wyniku bliskiego kontaktu z osobą zakażoną. Zakażenie występuje wyłącznie u ludzi, a jego rozprzestrzenianiu sprzyjają niewystarczające warunki sanitarne oraz nieprzestrzeganie zasad higieny.

Do transmisji wirusa może dochodzić również podczas niektórych kontaktów seksualnych, zwłaszcza w sytuacjach sprzyjających przeniesieniu zakażenia drogą fekalno-oralną. Przebieg choroby może być zróżnicowany – od postaci skąpo objawowych po pełnoobjawowe zapalenie wątroby z żółtaczką, osłabieniem i dolegliwościami ze strony przewodu pokarmowego. U dzieci zakażenie często przebiega łagodnie, natomiast u osób dorosłych może wiązać się z dłuższym okresem rekonwalescencji. Skuteczną metodą zapobiegania zachorowaniom pozostaje szczepienie ochronne, a istotną rolę w ograniczaniu szerzenia się zakażeń odgrywa również szybkie wykrywanie przypadków oraz prowadzenie dochodzeń epidemiologicznych.

W związku z wystąpieniem ogniska epidemicznego WZW A na terenie województwa podkarpackiego, na terenie powiatu jarosławskiego objęto nadzorem epidemiologicznym 38 osób z terenu powiatu, mających bezpośredni kontakt z osobą chorą, z czego 19 w tym 7 dzieci zostało zaszczepionych p/WZW A. Na terenie powiatu jarosławskiego odnotowano 1 potwierdzony przypadek zakażenia WZW typu A.

W trakcie dochodzenia epidemiologicznego ustalono powiązanie z zachorowaniami w ognisku na terenie sąsiadującego powiatu.

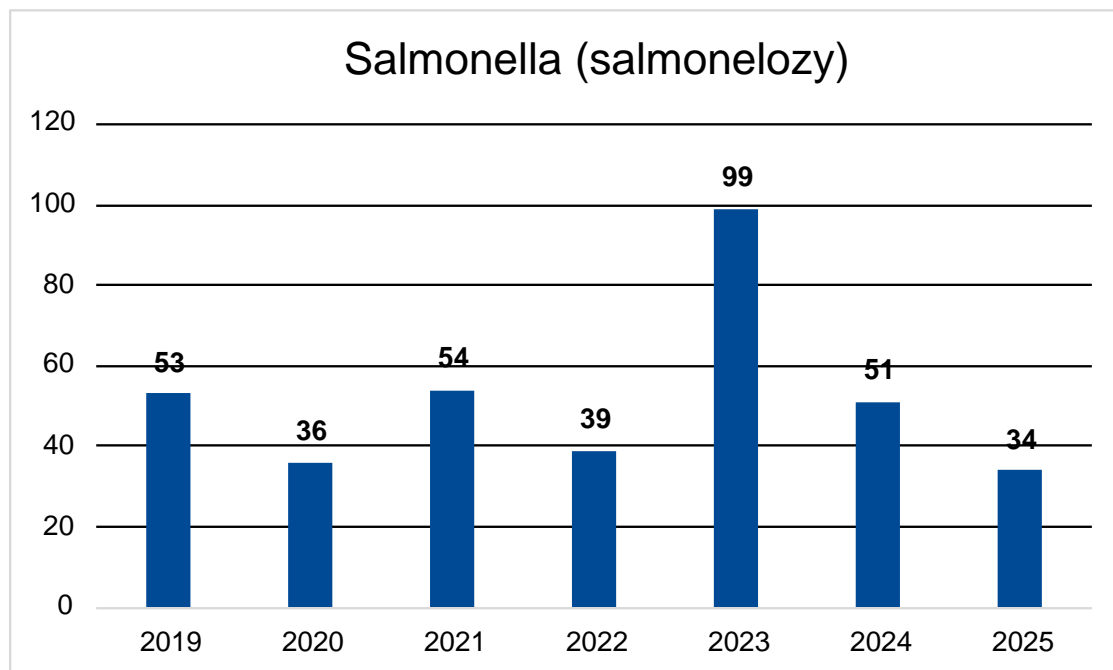
1.3. Choroby przenoszone drogą pokarmową

Zakażenia przenoszone drogą pokarmową stanowią istotną część chorób zakaźnych pozostających pod nadzorem epidemiologicznym i są najczęściej związane ze spożyciem żywności lub wody niespełniających wymogów sanitarnych. W tej grupie znajdują się zarówno choroby wywołane przez drobnoustroje pochodzenia zwierzęcego, jak i zakażenia szerzące się wyłącznie w populacji ludzkiej. Obraz kliniczny tych zakażeń jest zróżnicowany i obejmuje m.in. ostre nieżyty przewodu pokarmowego, a także jednostki chorobowe o cięższym przebiegu, takie jak wirusowe zapalenie wątroby typu A czy dur brzuszny.

W warunkach krajowych zachorowanie o charakterze zawleczonych z rejonów o odmiennych warunkach sanitarnych występują stosunkowo rzadko i najczęściej pozostają w związku z podróżami zagranicznymi. Do zakażenia dochodzi wówczas przede wszystkim w wyniku spożycia skażonej wody lub żywności. Kluczowe znaczenie w ograniczaniu liczby zachorowań mają działania profilaktyczne, w szczególności przestrzeganie zasad higieny oraz nadzór nad bezpieczeństwem żywności.

1.3.1. Zakażenia bakteryjne wywołane przez pałeczki Salmonella (salmonellozy)

Pałeczki z rodzaju Salmonella są jedną z częstszych przyczyn bakteryjnych zakażeń przewodu pokarmowego u ludzi. Drobnoustroje te mogą występować w środowisku oraz w organizmach zwierząt i ludzi, co sprzyja ich przenoszeniu drogą pokarmową, głównie poprzez spożycie skażonej żywności. Z uwagi na zdolność przetrwania w niesprzyjających warunkach, w tym w niskich temperaturach, bakterie te mogą stanowić zagrożenie również w produktach przechowywanych w chłodniach lub zamrażarkach. Zakażenia najczęściej mają postać ostrej choroby biegunkowej z towarzyszącymi objawami ogólnymi, takimi jak gorączka, bóle brzucha czy nudności. Przebieg kliniczny bywa zróżnicowany i w części przypadków wymaga diagnostyki laboratoryjnej w celu potwierdzenia etiologii zakażenia. Istotną rolę w zapobieganiu zachorowaniom odgrywa przestrzeganie zasad higieny oraz właściwe postępowanie z żywnością, w szczególności jej odpowiednia obróbka termiczna oraz unikanie krzyżowego zanieczyszczenia produktów. Sytuację epidemiologiczną w zakresie zakażeń wywołanych przez pałeczki Salmonella na terenie powiatu jarosławskiego przedstawiono na poniższym wykresie.

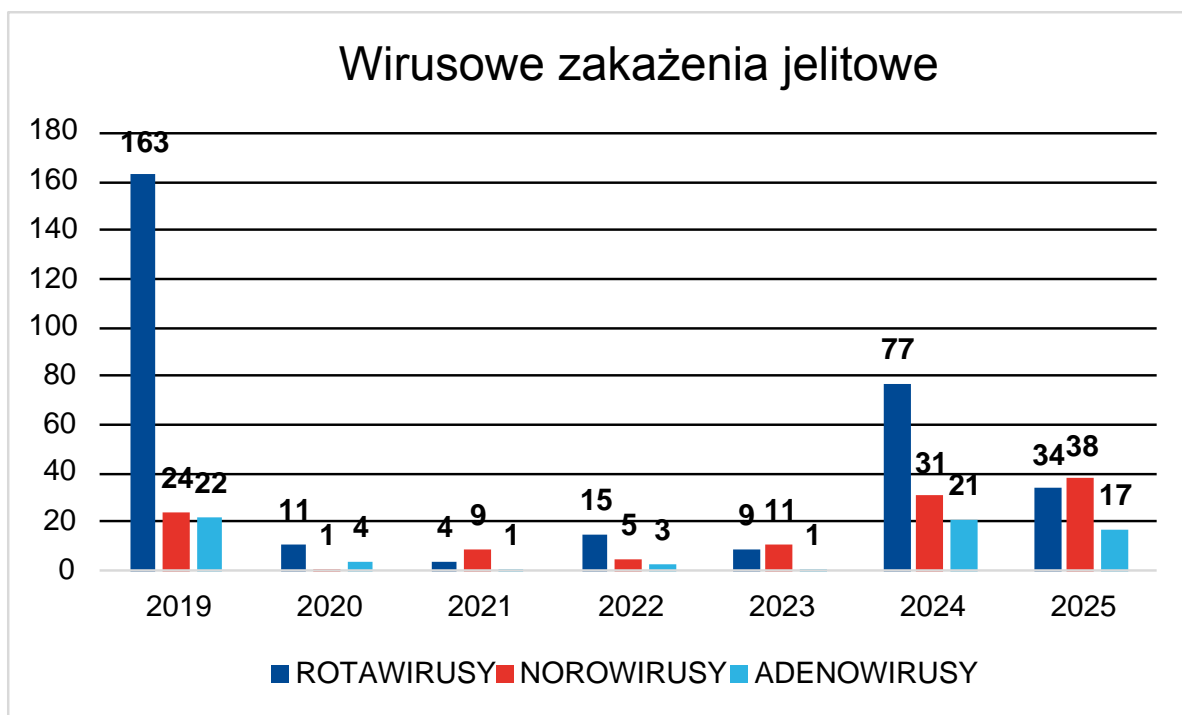


Wykres 4. Liczba zachorowań wywołanych przez pałeczki Salmonella w powiecie jarosławskim w latach 2019-2025

Na podstawie danych ujętych na wykresie Nr 4 wynika, że największą liczbę zachorowań wywołanych przez pałeczki Salmonella odnotowano w roku 2023. Liczba zachorowań wynosiła 99, w tym 95 zachorowania pokarmowe, a 4 zachorowania pozajelitowe. Natomiast w roku 2025 odnotowano 34 zachorowania, w tym 33 stanowiły zatrucia pokarmowe, 1 przypadek posocznicy.

1.3.2. Zakażenia wirusowe

Zakażenia przewodu pokarmowego o etiologii wirusowej, w tym wywoływane m.in. przez rotawirusy i norowirusy, stanowią istotny problem zdrowia publicznego występują wyłącznie w populacji ludzkiej. Do szerzenia się tych zakażeń dochodzi głównie poprzez kontakt bezpośredni lub pośredni, a także na skutek wtórnego zanieczyszczenia żywności i wody. Szczególną rolę w transmisji odgrywają produkty spożywcze niewłaściwie przygotowane lub przechowywane. Ograniczenie ryzyka zachorowań opiera się przede wszystkim na przestrzeganiu zasad higieny oraz właściwym postępowaniu z żywnością. Kluczowe znaczenie ma utrzymywanie czystości rąk i powierzchni roboczych, oddzielanie produktów surowych od gotowych do spożycia, stosowanie właściwych warunków przechowywania żywności i korzystanie z bezpiecznej wody.



Wykres 5. Liczba zachorowań wywołanych przez adenowirusy, norowirusy i rotawirusy na terenie powiatu jarosławskiego w latach 2019-2025

Na podstawie zarejestrowanych danych dotyczących zachorowań na wirusowe zakażenia jelitowe w powiecie jarosławskim w latach 2019 -2025 wynika, że największa liczba zachorowań wywołanych rotawirusami była roku 2019 i wynosiła 163 zachorowania. Latach 2020-2023 obserwujemy znaczny spadek liczby zakażeń. Natomiast w 2025 roku zarejestrowano 34 zgłoszenia co stanowi umiarkowaną liczbę w stosunku do lat poprzednich.

Liczba zachorowań wywołanych norowirusami w roku 2025 była najwyższa w odniesieniu do lat wcześniejszych i wynosiła 38 zachorowań.

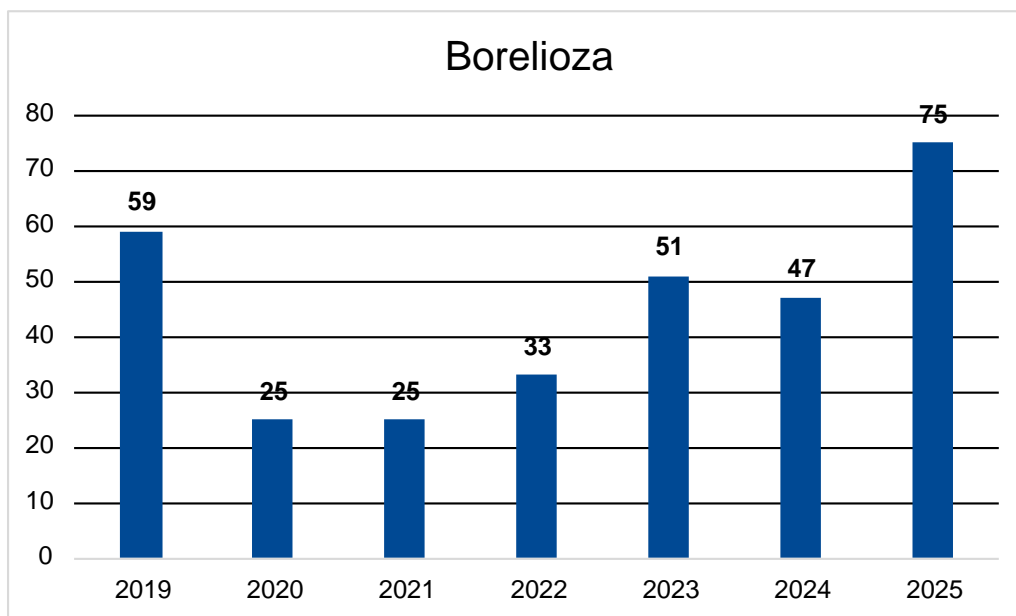
Liczba zachorowań wywołanych adenowirusami była największa w roku 2019 i wynosiła 22 zachorowania. W latach 2020-2023 odnotowano pojedyncze przypadki, a w roku 2025 zarejestrowano 17 zachorowań.

1.3.3. Choroby odzwierzęce

Choroby odzwierzęce pozostają istotnym elementem zagrożeń zdrowotnych związanych z kontaktem człowieka ze środowiskiem zwierzęcym oraz z żywnością pochodzenia zwierzęcego. Ryzyko ich wystąpienia dotyczy zarówno osób mających bezpośredni kontakt ze zwierzętami, jak i konsumentów produktów spożywczych, w przypadku, gdy nie są one właściwie przygotowane lub przechowywane. Z tego względu problematyka zoonoz wymaga skoordynowanych działań obejmujących monitorowanie sytuacji epidemiologicznej, ocenę zagrożeń oraz prowadzenie działań profilaktycznych. W Polsce zadania te realizowane są w ramach współpracy służb sanitarnych i weterynaryjnych, które prowadzą wspólne działania ukierunkowane na ograniczenie ryzyka przenoszenia czynników chorobotwórczych ze zwierząt na ludzi. Szczególną uwagę poświęca się patogenom odpowiedzialnym m.in. za brucelozę, kamylobakteriozę, listeriozę, włośnicę, bąblowicę, gruźlicę pochodzenia zwierzęcego, a także zakażeniom wywoływanym przez werocytotoksyczne szczepy *Escherichia coli* oraz wybrane serotypy *Salmonella*. Znaczna część zachorowań o charakterze zoonotycznym pozostaje w związku ze spożyciem żywności pochodzenia zwierzęcego skażonej drobnoustrojami chorobotwórczymi. Niezależnie od tego zagrożenie stanowią również choroby przenoszone przez wektory, przede wszystkim kleszcze, a także zakażenia nabywane w wyniku bezpośredniego kontaktu z chorym zwierzęciem, jak wścieklizna oraz niektóre choroby pasożytnicze.

Borelioza z Lyme zajmuje szczególne miejsce wśród zoonoz przenoszonych przez stawonogi, będąca najczęściej rozpoznawalną chorobą odkleszczową w Polsce i Europie. Czynnikiem etiologicznym są krętki z rodzaju *Borrelia*, a do zakażenia dochodzi w wyniku ukłucia przez kleszcze z rodzaju *Ixodes*. Rezerwuarem drobnoustrojów są m.in. gryzonie, drobne ssaki oraz ptaki, co sprzyja ich szerokiemu rozprzestrzenianiu. Z tego względu cały obszar kraju uznawany jest za teren endemiczny. Choroba może przebiegać wielopostaciowo, powodując zmiany w obrębie skóry, stawów, serca oraz układu nerwowego. Podstawową zasadą profilaktyki chorób odkleszczowych, poza szczepieniami przeciwko KZM, są działania indywidualne zapewniające ochronę osobistą osób narażonych na ukłucie przez pajęczaka. Głównym sposobem zapobiegania zakażeniu tą chorobą jest unikanie ukąszenia poprzez odstraszenie kleszczy przy użyciu repelentów oraz jak najszybsze usunięcie w przypadku pogryzienia. Dlatego też prowadzone działania profilaktyczne, ukierunkowane są przede wszystkim na edukacji mieszkańców w powyższym zakresie.

W 2025 r. odnotowano 75 przypadków zachorowania na boreliozę, wśród których dominowała postać skórna rumień wędrujący. W porównaniu z przedstawianymi latami utrzymuje się tendencja wzrostowa.



Wykres 6. Liczba zachorowań na boreliozę w powiecie jarosławskim w latach 2019-2025

1.3.4. Pokąsania przez zwierzęta

Wścieklizna jest chorobą odzwierzęcą, wywołaną przez wirus z rodzaju Lyssavirus, który przenosi się ze zwierząt na człowieka, w następstwie pogryzienia bądź zanieczyszczenia uszkodzonej skóry lub błony śluzowej śliną zakażonych zwierząt. U ludzi wirus ten atakuje układ nerwowy, co objawia się ostrym zapaleniem mózgu i rdzenia kręgowego, które niemal zawsze prowadzi do śmierci. Głównym rezerwuarem wirusa są zwierzęta dzikie (wilki, lisy, nietoperze, wiewiórki), rzadziej domowe (psy, koty).

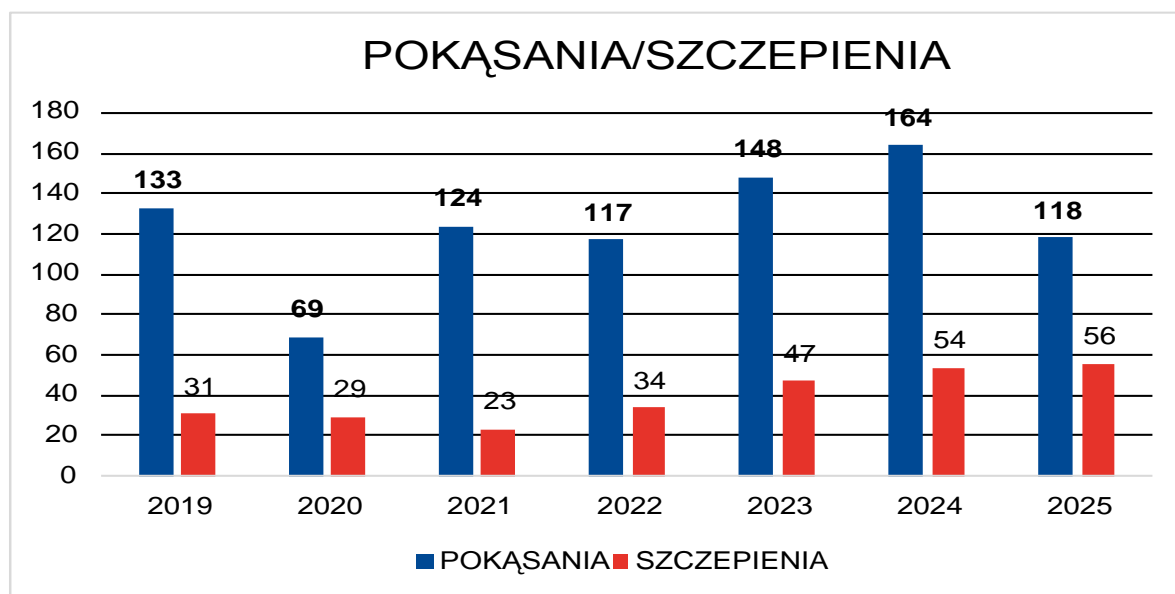
Jedynym sposobem zapobiegania śmiertelnym skutkom zakażenia wirusem wścieklizny jest wdrożenie szczepień p/wścieklicznie, w szczególnych przypadkach stosowanie surowicy odpornościowej. Taka profilaktyka przynosi bardzo dobre efekty. Decyzja o podjęciu szczepień p/wścieklicznie zawsze poprzedzona jest wnikliwym wywiadem epidemiologicznym, w którym należy rozważyć: rodzaj ekspozycji; gatunek zwierzęcia (domowe czy dzikie) oraz okoliczności towarzyszące ekspozycji.

Narażenie na wściekliznę w powiecie jarosławskim utrzymywało się na podobnym poziomie jak w roku 2024. Ogółem zgłoszono 174 przypadki pokąsań (164 w roku 2024). Przez zwierzęta znane nastąpiło 118 przypadków (110 zgłoszeń w roku 2024), a 56 przypadków przez zwierzęta nieznane dzikie (podobnie w roku 2024 przypadków było 54).

W sytuacji pokąsania przez zwierzę nieznane i/lub dzikie decyzją lekarza chorób zakaźnych wdrożono poekspozycyjne szczepienia p/wścieklicznie. Na terenie powiatu jarosławskiego takie szczepienia wykonywane są w Centrum Opieki Medycznej w Jarosławiu, w punkcie szczepień przy Oddziale Obserwacyjno-Zakaźnym.

W październiku 2025 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Jarosławiu uczestniczył w ćwiczeniach pt.: „Wścieklizna 2025”, przeprowadzonych przez Podkarpackiego Państwowego Inspektora Sanitarnego wspólnie z Inspekcją Weterynaryjną, organizowanych na terenie województwa podkarpackiego.

W wyniku przeprowadzonych ćwiczeń Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Jarosławiu wspólnie z Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Jarosławiu przeprowadził cykl szkoleń dotyczących zagrożeń związanych z zakażeniem wirusem wścieklizny oraz postępowania poekspozycyjnego. Spotkania edukacyjne dedykowane były dla uczniów szkół podstawowych, funkcjonujących na terenie gmin graniczących z Ukrainą. Na przełomie listopada i grudnia odbyło się 8 takich szkoleń, w których uczestniczyło w sumie 834 uczniów klas I-VIII oraz 62 osoby dorosłe nauczyciele, pedagodzy. Każdorazowo w trakcie spotkań przekazywano materiały informacyjne w formie ulotek nt. profilaktyki wścieklizny oraz postępowania w przypadku narażenia na kontakt z wirusem.



Wykres 7. Liczba pokąsań przez zwierzęta i szczepień p/wścieklicznie na terenie powiatu jarosławskiego w latach 2019-2025

1.3.5. Nadzór nad osobami narażonymi na wirusy wysoce zjadliwej grypy ptaków w ogniskach tej choroby u ptactwa na terenie Polski

Ptasia grypa jest chorobą zakaźną zwierząt wywołaną przez wirusy, którymi z reguły zarażają się ptaki, rzadziej trzoda chlewna. Wirusy ptasiej grypy są właściwe dla tych właśnie zwierząt, jednakże zdarzają się przypadki przekroczenia bariery gatunkowej i zarażenia człowieka.

W przypadku ptactwa domowego zarażenie wirusem ptasiej grypy wywołuje dwie główne postaci choroby, charakteryzujące się niską albo wysoką zjadliwością. Tzw. "postać nisko patogenna" wywołuje zazwyczaj jedynie łagodne objawy (nastroszenie piór, spadek liczby znoszonych jaj) i może łatwo pozostać nierozpoznana.

Postać wysoko patogenna choroby jest znacznie gwałtowniejsza w przebiegu i bardzo szybko rozprzestrzenia się w stadzie. Choroba atakuje liczne narządy wewnętrzne zarażonego ptactwa, zaś jej śmiertelność może sięgać nawet 100%, często w ciągu 48 godzin.

Na terenie powiatu jarosławskiego w styczniu 2025 r. stwierdzono wystąpienie ogniska grypy ptaków u drobiu w gospodarstwie. We współpracy z Powiatowym Lekarzem Weterynarii przeprowadzono dochodzenia epidemiologiczne, w trakcie których ustalono dane osób narażonych na kontakt z wirusem wysoce zjadliwej grypy ptaków (HPAI). Nadzorem epidemiologicznym objęto 6 osób zamieszkujących gospodarstwo w tym 1 dziecko oraz 6 pracowników Inspektoratu Weterynarii, którzy brali udział w zwalczaniu ogniska.

W trakcie dochodzenia epidemiologicznego zwrócono szczególną uwagę m. in. na rodzaj kontaktu, stosowane środki ochrony indywidualnej oraz status zaszczepienia p/grypie. Żadna z osób objętych nadzorem nie zachorowała. Do nadzorowanych podmiotów leczniczych, udzielających świadczeń zdrowotnych w zakresie podstawowej opieki zdrowotnej wystosowano pisemną informację nt. HPAI oraz umieszczono na stronie internetowej oraz mediach społecznościowych komunikat dla mieszkańców dot. zagrożeń związanych z wystąpieniem ptasiej grypy oraz działań profilaktycznych.

1.4. Nadzór nad placówkami służby zdrowia

Nadzorem sanitarnym objęto 214 obiektów wykonujących działalność leczniczą, w tym: 7 obiektów stacjonarnych i całodobowych świadczeń zdrowotnych, 111 obiektów ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych w tym 25 zakładów rehabilitacji leczniczej, 96 obiektów działalności leczniczej zawodowej wykonywanej przez praktykę zawodową.

Nadzór nad placówkami służby zdrowia, funkcjonującymi na terenie powiatu jarosławskiego obejmuje m. in.:

- ocenę warunków higieniczno-sanitarnymi, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne;
- nadzór nad prawidłowością procesów sterylizacji i dezynfekcji w obiektach sprawujących działalność medyczną;
- ocenę procedur dotyczących postępowania z odpadami medycznymi,
- współpracę z Zespołami Zwalczania Zakażeń Szpitalnych w sprawie zapobiegania ogniskom zakażeń szpitalnych,
- wydawanie opinii sanitarnych o spełnieniu wymagań fachowych i sanitarnych, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia obiektu służby zdrowia w oparciu o obowiązujące przepisy w celach rejestracyjnych,
- ocenę zakresu, sposobu i częstotliwość prowadzenia kontroli wewnętrznej w obszarze realizacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych.

Oceny stanu sanitarno-higienicznego dokonywano na podstawie kontroli pomieszczeń i wyposażenia wykorzystywanych przy udzielaniu świadczeń zdrowotnych: przez podmioty wykonujące działalność leczniczą: szpitale, zakład opiekuńczo-leczniczy, zakład pielęgnacyjno-opiekuńczy, hospicjum, stacja dializ, udzielających ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych: przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie, zakłady badań diagnostycznych i medyczne laboratoria diagnostyczne; stacje pogotowia ratunkowego; centrum ratownictwa medycznego; w ramach działalności leczniczej wykonywanej przez praktykę zawodową: indywidualne praktyki lekarskie, w tym indywidualne praktyki lekarzy dentystów, indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie, w tym indywidualne specjalistyczne praktyki lekarzy dentystów, grupowe praktyki lekarskie, w tym grupowe praktyki lekarzy dentystów, indywidualne praktyki pielęgniarek, grupowe praktyki pielęgniarek.

W ramach nadzoru nad placówkami służby zdrowia oraz punktami szczepień przeprowadzono łącznie 148 kontroli w tym: kontrole interwencyjne dot. złego stanu sanitarnego w podmiocie leczniczym; kontrole tematyczne podmiotu leczniczego, funkcjonującego na terenie, na którym wystąpiły podtopienia w kwietniu 2025 r.; kontrole doraźne Zespołu Kontroli Zakażeń Szpitalnych w związku z wyizolowaniem patogenu alarmowego.

1.4.1. Sytuacja epidemiologiczna w szpitalach – ogniska epidemiczne, czynniki alarmowe

Na terenie powiatu jarosławskiego funkcjonują dwa szpitale. W roku 2025, w obszarze epidemiologii przeprowadzono 2 kontrole kompleksowe w ramach nadzoru bieżącego, 12 kontroli sprawdzających wykonanie nakazów decyzji administracyjnych, 3 doraźne/tematyczne.

Kontrola kompleksowa w ramach nadzoru bieżącego w placówkach obejmowała: ocenę stanu sanitarnego pomieszczeń i urządzeń podmiotu wykonującego działalność leczniczą; realizację działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych oraz ocenę prowadzonej dokumentacji tych działań; postępowanie z odpadami medycznymi na oddziałach i w działach szpitala; przestrzeganie przez personel szpitala przepisów Ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych w zakresie art. 5 ust. 1. (Dz. U. z 2024 r. poz. 1162 z późn. zm.).

W wyniku przeprowadzonych kontroli, w jednej z placówek stwierdzono nieprawidłowości dotyczące przede wszystkim niewłaściwego stanu technicznego pomieszczeń i wyposażenia m. in. ściany, sufity, meble, futryny drzwiowe. Wszczęto postępowanie administracyjne, wydano decyzję administracyjną na poprawę stanu sanitarno-technicznego, z uwzględnieniem terminu wykonania nakazów decyzji. W 2025 roku nie zgłoszono ognisk epidemicznych wywołanych biologicznym czynnikiem chorobotwórczym.

1.4.2. Raporty o bieżącej sytuacji epidemiologicznej szpitali na terenie powiatu jarosławskiego

Na podstawie przepisów rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2011 r. w sprawie listy czynników alarmowych, rejestrów zakażeń szpitalnych i czynników alarmowych oraz raportów o bieżącej sytuacji epidemiologicznej szpitala Państwowa Inspekcja Sanitarna otrzymuje raporty dotyczące:

- bieżącej sytuacji epidemicznej szpitala w tym dane dotyczące wzrostu liczby zakażeń wywołanych czynnikiem etiologicznym w sytuacji wystąpienia potwierdzonego epidemicznego wzrostu ich liczby,
- okresowej sytuacji obejmującej okres nie dłuższy niż rok kalendarzowy, który zawiera wykaz biologicznych czynników chorobotwórczych stwierdzonych w jednostkach organizacyjnych podmiotu leczniczego,
- miesięcznej sytuacji epidemiologicznej szpitala.

Na przełomie ostatnich lat obserwujemy znacznie lepszy nadzór Zespołów Kontroli Zakażeń Szpitalnych w podmiotach leczniczych, jak również wzrost świadomości personelu szpitali, a co za tym idzie, skuteczniejszą realizację obowiązujących przepisów związanych ze zgłaszalnością ognisk epidemicznych. W szpitalach i podmiotach wykonujących działalność leczniczą w rodzaju świadczenia

STAN SANITARNY POWIATU JAROSŁAWSKIEGO W 2025 ROKU

szpitalne, kierownicy zgodnie Ustawą z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi powołali i nadzorowali pracę zespołów i komitetów kontroli zakażeń szpitalnych.

Do zadań zespołów kontroli zakażeń szpitalnych należy m.in. opracowanie, wdrożenie i prowadzenie nadzoru nad przestrzeganiem procedur higienicznych; prowadzenie kontroli wewnętrznych oraz przedstawienie ich wyników i wniosków kierownikowi placówki. Skontrolowane szpitale zatrudniają pielęgniarki epidemiologiczne na pełnych etatach wymiaru czasu pracy. Placówki posiadają opracowane i wdrożone procedury postępowania, prowadzone są kontrole wewnętrzne w zakresie zakażeń szpitalnych.

W związku z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 25 maja 2023 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie listy czynników alarmowych, rejestrów zakażeń szpitalnych i czynników alarmowych oraz raportów o bieżącej sytuacji epidemiologicznej szpitala oraz realizacją zapisów ujętych w art. 8a ust. 1 oraz w związku z art. 5 pkt. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, roku 2025 sporządzano miesięczne raporty dotyczące bieżącej sytuacji epidemiologicznej szpitala. Otrzymane dane z placówek udzielających stacjonarnych i całodobowych świadczeń zdrowotnych, wprowadzono do Systemu Ewidencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej (SEPIS).

W związku ze zgłoszonym, pod koniec 2024 r., zachorowaniem na inwazyjną chorobę meningokokową u pacjenta, hospitalizowanego w jednym z nadzorowanych szpitali, w miesiącu lutym i marcu w roku 2025 decyzją Dyrektora placówki, w której stwierdzono zachorowanie, przeprowadzono badania przesiewowe w kierunku *Neisseria meningitidis*, wśród pacjentów i personelu oddziału. Łącznie przebadano 64 osoby personelu oraz 69 pacjentów. W wyniku przeprowadzonych badań u 124 osób uzyskano wyniki ujemne, natomiast u 9 badanych pacjentów potwierdzono nosicielstwo.

Na przełomie miesiąca marca i kwietnia 2025 r., 9 pacjentów oddziału zostało zaszczepionych przeciwko meningokokom grupy A, C, W-135 i Y, szczepionką skoniugowaną MENVEO.

Ponadto Zespół kontroli zakażeń szpitalnych placówki przeprowadził szkolenie dla pracowników i pacjentów w/w oddziału nt. zakażeń meningokokowych. W oddziale zwiększono reżim sanitarny, zobowiązano personel do wzmożonej obserwacji stanu somatycznego pozostałych pacjentów. Nie zgłoszono innych zachorowań.

Jednym z kluczowych elementów w ocenie sytuacji epidemiologicznej w placówkach udzielających stacjonarnych i całodobowych świadczeń zdrowotnych jest kontrola środowiska szpitalnego w zapobieganiu zakażeniom wywoływanym przez wieloantybiotykooporne patogeny alarmowe.

W nawiązaniu do powyższego PPIS monitorował i prowadził nadzór nad zakażeniami szpitalnymi i patogenami alarmowymi w podmiotach wykonujących działalność leczniczą na terenie powiatu jarosławskiego, jak również monitorował sytuację występowania drobnoustrojów wielolekoopornych. W roku 2025 zgłoszono 35 raportów dotyczących wystąpienia patogenów alarmowych w nadzorowanych placówkach. Najwięcej zgłoszeń dotyczyło szczepu *Klebsiella pneumoniae* produkujące karbapenemazy New Delhi metallo-beta-lactamase (NDM) - 65% wszystkich zgłoszeń. Należy on do grupy bakterii *Enterobacteriaceae*, które uodporniły się na większość antybiotyków, w tym na karbapenemy. *Enterobacteriaceae* są to bakterie, które bytują w przewodzie pokarmowym każdego człowieka.

Karbapenemy są to antybiotyki, które stosowane są w leczeniu ciężkich zakażeń. Rozprzestrzenianie NDM wynika m.in. z masowego stosowania antybiotyków zarówno w leczeniu szpitalnym, jak i w leczeniu prowadzonym przez lekarza rodzinnego.

Największą liczbę osób z zakażeniem czynnikiem alarmowym odnotowano w oddziałach zachowawczych szpitala co stanowi 54%.

1.5. Stan sanitarny pomieszczeń i urządzeń wykorzystywanych przy udzielaniu świadczeń zdrowotnych przez podmioty wykonujące działalność leczniczą

Podmioty posiadają opracowane i wdrożone procedury sprzątania w zakresie m. in.: mycia i dezynfekcji powierzchni dotykowych, mycia i dezynfekcji powierzchni bezdotykowych, postępowania w przypadku skażenia materiałem biologicznym wraz z oświadczeniami pracowników o zapoznaniu się z nimi. W trzech placówkach sprzątaniem pomieszczeń zajmują się firmy zewnętrzne zatrudnione przez właścicieli.

W trakcie kontroli sanitarnych w trzech obiektach służby zdrowia stwierdzono nieprawidłowości dotyczące niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego. Nieprawidłowości dotyczyły: stosowania przeterminowanych preparatów dezynfekcyjnych do rąk; niewłaściwego stanu sanitarnego i porządkowego w gabinecie lekarskim.

Stwierdzone nieprawidłowości i zalecenia w zakresie stanu czystości i porządku zostały usunięte przez placówki W pozostałych skontrolowanych podmiotach stan sanitarno- higieniczny bez uwag.

W nadzorowanych podmiotach sukcesywnie wykonywane są drobne prace remontowe i modernizacyjne, co wpływa na dobry stan sanitarno-techniczny pomieszczeń i wyposażenia. Pomieszczenia i urządzenia podmiotów wykonujących działalność leczniczą odpowiadają wymogom, odpowiednio do rodzaju wykonywanej działalności leczniczej oraz zakresu udzielanych świadczeń zdrowotnych.

W przychodniach, w których udzielane są świadczenia zabiegowe, w tym z zakresu chirurgii zapewniono osobny gabinet diagnostyczno-zabiegowy. Podmioty, w których wykonywane są badania z zakresu urologii, ginekologii oraz dolnego odcinka przewodu pokarmowego, mają bezpośrednie połączenie z pomieszczeniem higieniczno-sanitarnym. Gabinety, w których wykonuje się badania lub zabiegi, wyposażone są zgodnie z wymogami przepisów prawa.

W roku 2025 nieprawidłowości stwierdzono w 5 skontrolowanych obiektach, dotyczyły one m. in.: złego stanu sanitarno-technicznego ścian, sufitów w pomieszczeniach gabinetów lekarskich, pomieszczeń zaplecza oraz mebli i wyposażenia.

W wyniku postępowania administracyjnego jedna placówka usunęła nieprawidłowości a w czterech placówkach realizacja nakazów została ustalona w terminie realizacji w roku 2026.

W pozostałych skontrolowanych podmiotach nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno- technicznego.

W nadzorowanych podmiotach lecznictwa otwartego, w zależności od zakresu świadczonych usług stosowany jest sprzęt jednorazowy, który po użyciu traktowany jest jako odpad medyczny oraz narzędzia wielokrotnego użytku. Podmioty lecznicze realizujące świadczenia zdrowotne przy użyciu sprzętu wielorazowego użytku wykonują sterylizację we własnym zakresie, tj. w miejscu udzielania świadczeń. Narzędzia i sprzęt wielokrotnego użytku po zastosowaniu poddawane są dezynfekcji z zastosowaniem roztworów przeznaczonych do tego celu. W obiektach wykonujących procesy dekontaminacji opracowano i wdrożono procedury postępowania z narzędziami wielokrotnego użycia. Materiał i sprzęt po sterylizacji jest przechowywany w przeznaczonych do tego celu szafkach i szufladach. Pakiety ze sterylnymi narzędziami posiadają aktualny termin ważności. Placówki sterylizujące narzędzia prowadzą dokumentację wewnętrznej kontroli skuteczności procesów sterylizacji w zakresie parametrów fizycznych, chemicznych oraz kontrolę biologiczną. W ramach nadzoru bieżącego, nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie procesu sterylizacji. W 4 placówkach prowadzono postępowanie administracyjne w związku z kwestionowanym wynikiem biologicznych wskaźników do kontroli skuteczności procesów sterylizacji. Nakazy decyzji dotyczyły unieruchomienia autoklawu, w którym przeprowadzano biologiczną kontrolę procesu sterylizacji, zapewnienie warunków skutecznej sterylizacji narzędzi, przedłożenie prawidłowych wyników badań laboratoryjnych potwierdzających skuteczność procesu sterylizacji przez przedmiotowe urządzenie.

STAN SANITARNY POWIATU JAROSŁAWSKIEGO W 2025 ROKU

Placówki będące pod nadzorem posiadają opracowane procedury dotyczące szczegółowego sposobu postępowania z odpadami medycznymi powstałymi w miejscu ich wytwarzania.

W wyniku udzielanych świadczeń wytwarzane są głównie odpady o kodzie 18 01 03* (Inne odpady, które zawierają żywe drobnoustroje chorobotwórcze lub ich toksyny oraz inne formy zdolne do przeniesienia materiału genetycznego, o których wiadomo lub co do których istnieją wiarygodne podstawy do sądzienia, że wywołują choroby u ludzi i zwierząt).

Transportem odpadów do utylizacji zajmują się profesjonalne firmy posiadające zezwolenia na zbieranie i transport odpadów niebezpiecznych.

W jednej placówce stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami medycznymi. Nieprawidłowości dotyczyły nieprzestrzegania czasu przechowywania odpadów medycznych w miejscu ich powstawania oraz nieprawidłowego opisywania pojemników i worków. W pozostałych skontrolowanych podmiotach nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami medycznymi.

W ramach nadzoru bieżącego zweryfikowano dokumentację z realizacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi, tj. opracowanie, wdrożenie oraz nadzór nad procedurami higienicznymi; zapewnienie środków umożliwiających realizację tych procedur; oświadczenia pracowników o zapoznaniu się z procedurami; zakres i poprawność aktualizacji procedur; raporty kontroli wewnętrznych z uwzględnieniem m. in. zakresu i częstotliwości przeprowadzanych kontroli. W trakcie kontroli sanitarnych nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie realizacji i dokumentacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi.

Ogólny stan sanitarny pomieszczeń i wyposażenia podmiotów leczniczych, funkcjonujących na terenie powiatu jarosławskiego ocenia się jako dobry. Sukcesywnie prowadzone są prace remontowe, w miarę potrzeb i możliwości finansowych. Drobne usterki techniczne usuwane są na bieżąco.

Podmioty lecznicze, udzielające świadczeń zdrowotnych, na bieżąco podejmują działania zapobiegające szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych w zakresie m. in.: oceny ryzyka wystąpienia zakażenia związanego z rodzajem wykonywanych świadczeń zdrowotnych; opracowanie, wdrożenie i nadzór nad procedurami zapobiegającymi zakażeniom i chorobom zakaźnym związanym z udzielaniem świadczeń zdrowotnych, w tym dekontaminacji; stosowanie środków ochrony indywidualnej; prowadzenie kontroli wewnętrznej w zakresie realizacji działań.

1.6. Działania w obszarze szczepień ochronnych w powiecie jarosławskim

Na całym świecie szczepienia ochronne pozwoliły wyeliminować niektóre choroby zakaźne (m.in. ospę prawdziwą) i znacznie osłabić przebieg wielu innych. W Polsce od lat 60. XX wieku realizowany jest program powszechnych szczepień ochronnych (PSO), który jest opracowany w oparciu o aktualną wiedzę medyczną i określa m. in.: choroby, przeciwko którym należy się szczepić, szczegółowe schematy szczepień, rodzaje stosowanych preparatów oraz odstępy między poszczególnymi dawkami. Osoby przebywające na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej przez okres dłuższy niż trzy miesiące są obowiązane do poddawania się obowiązkowym szczepieniom ochronnym, ujętym w PSO. Program Szczepień Ochronnych ma charakter wieloletni, ponieważ warunkiem osiągnięcia odporności w skali populacji jest wysoki odsetek osób zaszczepionych. Corocznie publikowany jest Komunikat Głównego Inspektora Sanitarnego w sprawie Programu Szczepień Ochronnych na dany rok kalendarzowy, zawierający aktualny kalendarz szczepień obowiązkowych i zalecanych dla dzieci, młodzieży oraz dorosłych.

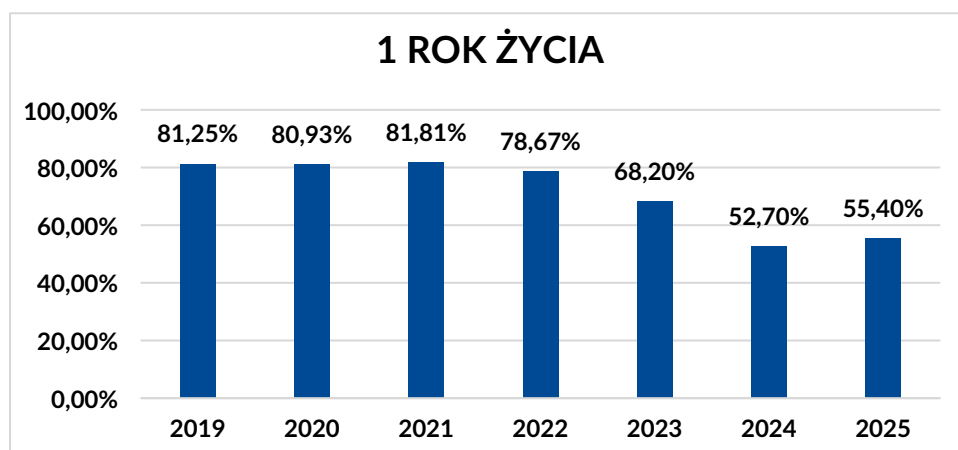
1.6.1. Nadzór nad realizacją Programu Szczepień Ochronnych nadzór nad preparatami szczepionkowymi – kontrola podległych punktów szczepień.

Nadzór w zakresie szczepień ochronnych obejmuje między innymi:

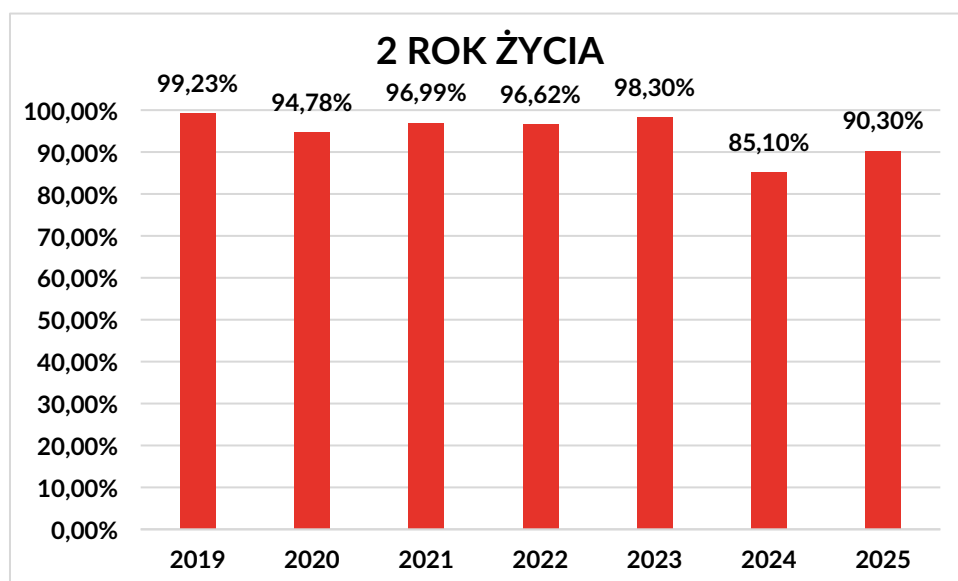
- monitorowanie realizacji Programu Szczepień Ochronnych na terenie powiatu jarosławskiego;
- nadzór nad placówkami służby zdrowia udzielającymi świadczeń medycznych w zakresie szczepień ochronnych,
- prowadzenie i koordynowanie dystrybucji preparatów szczepionkowych do placówek medycznych
- rejestracja i analizowanie zgłaszanych niepożądanych odczynów poszczepiennych (NOP).

Na terenie powiatu jarosławskiego zarejestrowanych jest 34 Punkty Szczepień, w tym 9 podlegających pod Centrum Opieki Medycznej w Jarosławiu. Nadzór nad placówkami realizującymi szczepienia ochronne, obejmuje bieżącą ocenę w zakresie szczepień ochronnych, tj. realizacja obowiązującego Programu Szczepień Ochronnych, weryfikacja prowadzonej dokumentacji, przechowywanie oraz gospodarkę preparatów szczepionkowych.

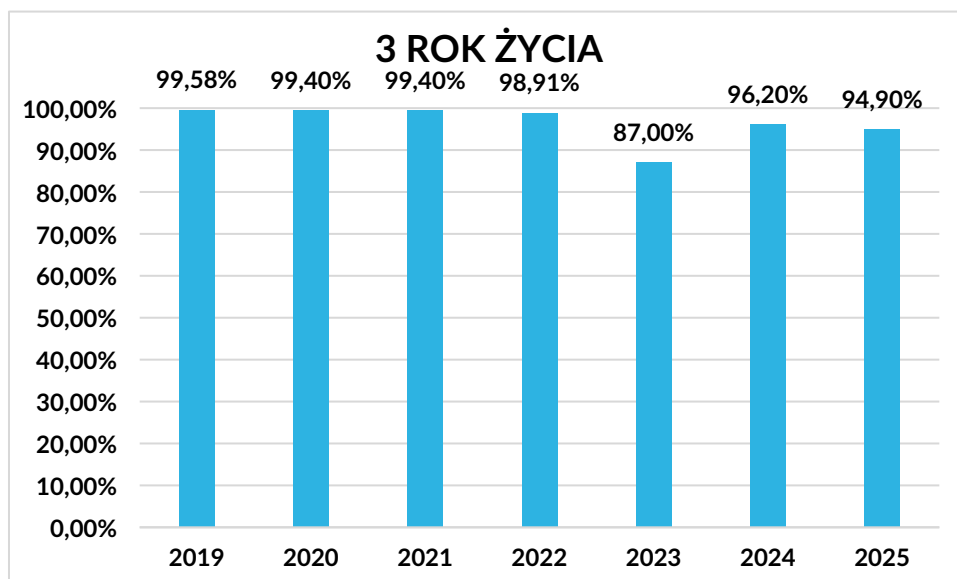
Na wykresach przedstawiono uśredniony procent zaszczepienia dzieci w poszczególnych latach życia, uwzględniając uodpornienie przeciwko chorobom (błonica, tężec, krztusiec, polio, Hemofilus influenzae, pneumokoki) zawarte w Programie Szczepień Ochronnych.



Wykres Nr 8. Uśredniony stan uodpornienia u dzieci w pierwszym roku życia



Wykres Nr 9. Uśredniony stan uodpornienia u dzieci w drugim roku życia



Wykres Nr 10. Uśredniony stan uodpornienia u dzieci w trzecim roku życia

Zgodnie z poleceniem Głównego Inspektora Sanitarnego rozpoczęto ogólnopolską kontrolę, której przedmiotem była ocena realizacji obowiązkowych szczepień ochronnych u osób, które nie ukończyły 19 roku życia tzw. Powszechny Spis Kart.

Pierwszy etap rozpoczęto od 1 kwietnia 2025 r. i zakończono 20 czerwca 2025 roku.

Kontrole sanitarne przeprowadzono w 26 punktach szczepień. Ogółem skontrolowano 20 708 kart uodpornienia. Podczas przeprowadzonych kontroli stwierdzono, że większość nadzorowanych placówek realizuje szczepienia ochronne w sposób prawidłowy.

Drugi etap rozpoczęto od 22 października 2025 r. w zakresie obejmującym weryfikację kart uodpornienia dzieci, które nie zostały zaszczepione wg Programu Szczepień Ochronnych. Ogółem do 31.12.2025 r. przeprowadzono kontrole w 12 punktach szczepień. Zweryfikowano 1986 kart uodpornienia.

W roku 2025 kontynuowano realizację Powszechnego Programu szczepień przeciw HPV w Polsce, dzięki któremu dzieci i młodzież otrzymują szansę do ochrony przed chorobami wywołanymi przez wirus HPV (Human Papillomavirus) - ludzki wirus brodawczaka, który odpowiada za zachorowania na raka szyjki macicy, a także inne choroby nowotworowe. Program obejmuje założenia i cele Narodowej Strategii Onkologicznej na lata 2020-2030. Szczepienia mają charakter zalecanych szczepień ochronnych, dla których zakup szczepionek został objęty finansowaniem ministra właściwego do spraw zdrowia. Szczepienia realizowane są u dziewcząt i chłopców w grupach wiekowych 9 do 14 r.ż. Szczepienia przeciw HPV realizowane są we wszystkich punktach szczepień, które mają umowę z NFZ na wykonywanie szczepień ochronnych zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny uczestniczy w dystrybucji preparatów szczepionkowych do punktów szczepień.

W roku 2025-2026 zgodnie z poleceniem Głównego Inspektora Sanitarnego już od września 2025 r., rozpoczęto dystrybucję szczepionek przeciw COVID-19 do punktów szczepień. Dystrybucja jest realizowana przez stacje sanitarno-epidemiologiczne, a zamówienie preparatów szczepionkowych odbywa się wyłącznie przez Rządową Agencję Rezerw Strategicznych (RARS).

Na liście leków refundowanych od kwietnia 2025 r. uwzględniono 7 szczepionek w tym: 3 szczepionki przeciw grypie, szczepionka przeciw pneumokokom, szczepionka przeciw HPV, szczepionka przeciw półpaścowi oraz szczepionka przeciw RSV.

Zgodnie z obwieszczeniem Ministra Zdrowia z 17 września 2025 roku w sprawie wykazu refundowanych leków, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz wyrobów medycznych (Dz.U. Min. Zdr. 2025 poz.67) obowiązującym od 1 lipca 2025 roku refundacją objęto dodatkową szczepionkę przeciw RSV.

Na liście leków refundowanych uwzględniono 8 preparatów szczepionkowych. Kolejne wykazy leków refundowanych są publikowane co 3 miesiące.

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

2.1. Ogólna ocena stanu sanitarnego nadzorowanych obiektów

Zakres bieżącego nadzoru sanitarnego sprawowanego przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej obejmował kontrolę przestrzegania przez podmioty działające na rynku spożywczym oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne w tym przepisów prawa żywnościowego dotyczących warunków produkcji, transportu, przechowywania i sprzedaży żywności oraz warunków żywienia zbiorowego, warunków zdrowotnych produkcji oraz obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

W ewidencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu jarosławskiego znajdowało się 1731 zakładów żywności, żywienia, oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

Kontrole podmiotów działających na rynku spożywczym były prowadzone z częstotliwością wyznaczoną na podstawie analizy ryzyka zidentyfikowanych zagrożeń dla zdrowia i życia ludzi, obejmujących w szczególności:

- ogólną ocenę potencjalnego ryzyka w zakresie bezpieczeństwa, na które narażona może być żywność, materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością w procesie produkcji lub w obrocie;
- rodzaj asortymentu produkowanego/wprowadzanego do obrotu przez kontrolowany zakład;
- ocenę realizacji zasad dobrej praktyki higienicznej, dobrej praktyki produkcyjnej w zakładach produkcji i obrotu żywnością oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, jak też zasad systemu HACCP w zakładach produkcji i obrotu żywnością;
- wyniki analiz, zgłaszanych informacji o żywności, które nie spełniają wymagań zdrowotnych oraz materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością zagrażających zdrowiu i życiu człowieka;
- częstotliwość kontroli dla danego zakładu ustaloną przy pomocy arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/żywienia zbiorowego/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Przy ocenie warunków sanitarnych kontrolowanych zakładów brano pod uwagę kryteria oceny sanitarnej obiektów żywności i żywienia, tj. m.in. stan sanitarno-higieniczny obiektu, stan techniczny pomieszczeń, wyposażenie oraz otoczenia zakładu, jakość i identyfikowalność surowców wykorzystywanych do produkcji, jakość wody stosowanej do przygotowywania żywności, stan zdrowia personelu pracującego w kontakcie z żywnością, gospodarka odpadami, wdrożenie i stosowanie systemów kontroli wewnętrznej odpowiednio do rodzaju działalności: dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) lub systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP). Na podstawie kategoryzacji wszystkich zakładów znajdujących się w rejestrach organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej dokonano oceny ryzyka i zakwalifikowano 247 zakładów do wysokiego ryzyka, co stanowiło 14,27%; 495 zakładów do średniego ryzyka, co stanowiło 28,60%; 989 zakładów do niskiego ryzyka, co stanowiło 57,13%.

W rejestrach zakładów urzędowej kontroli żywności w 2025 r. w grupie zakładów produkcji znajdowało się 670 w tym: 7 wytwórni lodów, 17 automatów do lodów, 9 piekarni, 10 ciastkarni, 2 przetwórnice owocowo-warzywne, 1 wytwórnia napojów alkoholowych, 3 zakłady garmazeryjne, 2 zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego, 5 wytwórni wyrobów cukierniczych, 530 producentów pierwotnych, 14 rolniczy handel detaliczny, 9 producentów pierwotnych i rolniczy handel detaliczny, 46

STAN SANITARNY POWIATU JAROSŁAWSKIEGO W 2025 ROKU

producentów pierwotnych i dostawców bezpośrednich, 6 producentów żywności w warunkach domowych, 9 innych wytwórni żywności.

Warto podkreślić, że najliczniejszą spośród nadzorowanych grup na rynku wytwórców żywności stanowili producenci pierwotni. W 2025 r. ogólna liczba nadzorowanych zakładów związanych z produkcją rolniczą, obejmująca producentów pierwotnych, rolniczy handel detaliczny i dostawców bezpośrednich, wyniosła 599 co stanowi 89,40% wszystkich zakładów produkcji żywności ujętych w rejestrach Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W grupie obiektów obrotu żywnością znajdowało się 569 zakładów w tym: 262 sklepy spożywcze, 11 kiosków, 38 aptek, 28 magazynów hurtowych, 8 obiektów ruchomych i tymczasowych, 149 środków transportu, 73 innych zakładów / obiektów obrotu żywnością.

W grupie obiektów żywienia zbiorowego typu otwartego znajdowało się 219 zakładów w tym 128 zakładów małej gastronomii oraz 17 zakładów małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych.

Wśród wpisanych do rejestru zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego znajdowało się 240 obiektów w tym 5 stołówek pracowniczych, 1 stołówka w domach wczasowych, 2 bloki żywienia w szpitalach, 1 blok żywienia w sanatoriach i prewentoriach, 4 bloki żywienia w domach opieki zdrowotnej, 10 stołówek w żłobkach i domach małego dziecka, 65 stołówek szkolnych, 2 stołówki w bursach i internatach, 34 stołówki na koloniach/półkoloniach/obozowiskach/zimowiskach, 42 stołówki w przedszkolach, 2 stołówki w domach dziecka i młodzieży, 5 stołówek w zakładach specjalnych i wychowawczych, 67 inne zakłady żywienia. Usługi cateringowe prowadziło 6 podmiotów.

Ponadto, w grupie zakładów produkcji materiałów wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością znajdowało się 27 w tym 1 zakład produkcji materiałów wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, 26 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

Stan sanitarny obiektów żywności i żywienia, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością nadzorowanych przez organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej był i jest nadal bardzo zróżnicowany. Przedsiębiorstwa działające na rynku, w szczególności spożywczym, stanowią grupę zakładów produkcyjnych, usługowych, handlowych, transportowych, żywienia zbiorowego oraz związanych z funkcjonowaniem obiektów użyteczności publicznej (szpitale, żłobki, przedszkola, szkoły, domy opieki).

Na rynku działają i są nadzorowane zarówno obiekty nowoczesne, jak i sukcesywnie modernizowane zarówno małe sklepy w rejonach wiejskich jak i bardzo duże wielkopowierzchniowe obiekty handlowe typu super- i hipermarkety. Zakłady produkcyjne stanowią grupę obiektów o dobrym stanie sanitarno-technicznym, wysokim zaangażowaniu kierownictwa i dostatecznym merytorycznym przygotowaniu pracowników.

Zgodnie z przepisami prawa żywnościowego podmioty działające na rynku spożywczym, odpowiednio do zakresu i rodzaju prowadzonej działalności, stosowały zasady dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP). Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze mają opracowany i utrzymywany system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP).

W wielu zakładach żywności i żywienia oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością stan sanitarny systematycznie się poprawia. W skali powiatu jarosławskiego zasady GHP/GMP wdrożono w 1731 zakładach a system HACCP wdrożono w 1129 nadzorowanych zakładach.

Organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej w odniesieniu do zakładów i działalności żywności, żywienia oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością przeprowadził 1165 kontroli, w tym 197 kontroli interwencyjnych, skontrolował 670 zakładów i działalności, zatwierdzono 90 nowych zakładów i działalności. Za niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny w pomieszczeniach zakładów nałożono 87 grzywnien w drodze mandatu karnego; na łączną kwotę 24 750,00 zł.

Do Podkarpackiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego skierowano 3 wnioski o nałożenie kar pieniężnych na podmioty odpowiedzialne za stwierdzone naruszenia prawa żywnościowego.

Wydano ogółem 412 decyzji administracyjnych w wyniku naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych, tym 8 decyzji w sprawie unieruchomienia zakładu /przerwania działalności w części zakładu.

W roku 2025 unieruchomiono 8 zakładów w tym 4 zakłady produkcyjne oraz 4 zakłady żywienia zbiorowego otwartego z uwagi na obecność żywych i martwych szkodników zbożowo-mącznych, obecność żywych owadów, rażące zaniedbania natury sanitarno-higienicznej pomieszczeń i urządzeń, obecność ekskrementów gryzoni (odchody mysie), zawyżoną liczbę Enterobacteriaceae w pobranych próbkach lodów, brak spełnienia odpowiednich wymagań prawa żywnościowego, przygotowywanie do kebabów surówek i sosów smakowych w zakładzie w cyklu od surowca do gotowej potrawy przy braku spełnienia odpowiednich wymagań prawa żywnościowego w zakresie infrastruktury i wyposażenia.

W zakładach tych stan sanitarno-higieniczny świadczył o niezachowaniu warunków higieny przy produkcji, co nie gwarantowało bezpieczeństwa zdrowotnego przygotowywanych i wprowadzanych do obrotu w zakładzie produktu i potraw, a tym samym stanowiło zagrożenie dla zdrowia konsumentów.

W dalszym ciągu utrzymuje się tendencja wzrostowa ogólnej liczby zakładów i działalności podlegających urzędowej kontroli żywności organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

2.2. Nadzór organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej nad zakładami żywienia zbiorowego typu otwartego

Stan sanitarny zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego jest istotnym wskaźnikiem bezpieczeństwa żywności i żywienia. Należą one do obiektów wyróżniających się szeroką i co do zasady nieograniczoną dostępnością dla konsumentów zewnętrznych, kwalifikując się do obiektów o podwyższonym ryzyku dla zdrowia ludzi.

Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego obejmują restauracje, jadłodajnie, bary. Dania przygotowuje się w całości lub w większym zakresie produkuje się od podstaw, głównie z surowców pierwotnych.

Posiłki są serwowane na indywidualne zamówienie, według jadłospisu w postaci karty dań, oferowane są potrawy i napoje w szerokim i zróżnicowanym lub wyspecjalizowanym asortymencie kuchni regionalnej, gdzie konsumenci spożywają posiłki w specjalnie zorganizowanej przestrzeni z obsługą kelnerską lub miejscu wydawania potraw.

Zakłady małej gastronomii to bary szybkiej obsługi, punkty gastronomiczne sieciowe i indywidualne, stacjonarne, tymczasowe lub mobilne, indywidualne lub wchodzące w skład innego obiektu, np. kina, stoiska wolnostojące a także pojazdy gastronomiczne (food trucki). W zakładach przyrządzane są posiłki z półproduktów i gotowych potraw, takie jak: burgery, tortille, hot-dogi, kanapki, lody, napoje, ciasta.

W zakładach tych prowadzi się sprzedaż, często na wynos bądź na miejscu bądź w ogródku gastronomicznym, jeśli towarzyszy jej zorganizowane miejsce do konsumpcji; szczególnie aktywne w sezonie letnim na popularnych turystycznie, wypoczynkowo trasach i miejscach pobytu konsumentów w formie zakładów tymczasowych lub ruchomych, często z bardzo ograniczonym zapleczem, korzystające z infrastruktury wspólnej dla zespołu lub grupy różnych obiektów.

Na terenie powiatu jarosławskiego w Rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej ujętych zostało 219 zakładów żywienia zbiorowego otwartego w tym 128 zakładów małej gastronomii oraz 17 zakładów gastronomii w zakładach tymczasowych, ruchomych

Skontrolowano 164 zakładów w tym 99 zakładów małej gastronomii. Przeprowadzono ogółem 295 kontroli tym 169 w zakładach małej gastronomii oraz 12 kontroli interwencyjnych. Kontrole kompleksowe w zakresie oceny stanu sanitarnego przeprowadzono w 125 zakładach w tym w 64 zakładach małej gastronomii.

STAN SANITARNY POWIATU JAROSŁAWSKIEGO W 2025 ROKU

W sezonie letnim ponad 58,45 % obiektów stanowiły zakłady małej gastronomii, które są typowe dla obsługi konsumentów zakładów żywienia zbiorowego otwartego.

Do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej wpisano i zatwierdzono 30 nowych zakładów żywienia zbiorowego otwartego. W odniesieniu do zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego wydano łącznie 127 decyzji administracyjnych, w tym 4 decyzje o unieruchomieniu zakładów.

W zakładach wstrzymano działalność gastronomiczną z uwagi na: brak spełnienia odpowiednich wymagań prawa żywnościowego, rażące zaniedbania natury sanitarno- higienicznej pomieszczeń i urządzeń, odchody gryzoni, braku spełnienia odpowiednich wymagań prawa żywnościowego w zakresie infrastruktury i wyposażenia. Nałożono 45 grzywnien w drodze mandatu karnego na kwotę łączną 12450 zł.

Największą liczbę mandatów nałożono z art.100 ust.1 pkt.8 ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r.poz.1448 z późn.zm.).

Grzywny w drodze mandatów karnych nałożono m. in. za: niewłaściwy stan higieniczno-sanitarny pomieszczeń, urządzeń lub sprzętu, wprowadzanie do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości, bez wymaganej identyfikowalności, brak aktualnej dokumentacji lekarskiej personelu wymaganej do celów sanitarno-epidemiologicznych, brak wdrożenia lub przestrzegania procedur kontroli wewnętrznej w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności, żywienia lub materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nieprzestrzeganie realizacji wdrażania w zakładach procedur opartych na zasadach systemu HACCP.

Do Podkarpackiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego skierowano 3 wnioski o nałożenie kary pieniężnej na podmioty odpowiedzialne za stwierdzone naruszenia w zakresie bezpieczeństwa żywności.

2.3 Stan sanitarny środków transportu żywności

W rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajdowało się 149 środków transportu do przewozu żywności.

Do grupy tej należą samochody do firm transportowych, świadczących usługi transportowe krajowe i międzynarodowe, posiadające urządzenia monitorujące nie tylko temperaturę przewozu żywności, ale również czas transportu i postoju (elektroniczne termometry, rejestratory, tachografy) z których można odtworzyć historię warunków przewozu żywności. Większość zakładów produkujących środki spożywcze, zakłady żywienia zbiorowego, hurtownie i niektóre sklepy posiadają własne środki do transportu żywności. Stanowią one integralną część prowadzonej działalności i podlegają sprawdzeniu podczas kontroli sanitarnych przeprowadzanych w zakładach. Niektóre zakłady korzystają z usług specjalistycznych firm transportowych.

Dokonano oceny ryzyka środków transportu i zakwalifikowano do kategorii :

- niskiego ryzyka(N) 70 środków transportu do przewożenia produktów w temperaturze otoczenia,
- średniego ryzyka(S) 78 środków transportu do przewożenia produktów wymagających chłodzenia, zachowania łańcucha chłodniczego,
- wysokiego ryzyka(W) 1 środek transportu do przewożenia produktów wymagających mrożenia, zachowania łańcucha chłodniczego.

Podczas kontroli środków transportu sprawdzano przede wszystkim: stan higieniczno-techniczny pojazdów, w tym poziom czystości pojazdów i wyposażenia, karty mycia i dezynfekcji pojazdów, przestrzeganie zasad higieny, higieny osobistej osób odpowiedzialnych za warunki transportu, zapewnienie odpowiedniego, niezbędnego wyposażenia i sprzętu w celu zachowania ciągłości łańcucha chłodniczego i sposobu monitorowania warunków transportu produktów wymagających chłodzenia, mrożenia. Wszystkie środki transportu do przewozu żywności posiadają opracowaną dobrą praktykę

higieniczną (GHP). Skontrolowane środki transportu posiadały sprawne urządzenia monitorujące temperaturę przewozu żywności, ale również czas transportu i postoju (elektroniczne termometry, rejestratory).

W ramach bieżącego nadzoru sanitarnego przeprowadzono 23 kontrole sanitarne, zatwierdzono i wydano 17 decyzji na wniosek strony o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej dla nowych środków transportu do przewozu żywności, wydano 9 decyzji administracyjnych o wykreślenie środka transportu z Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Żaden środek transportu nie został oceniony jako niezgodny z wymaganiami higienicznymi.

2.4. Jakość zdrowotna środków spożywczych

Nadzór Państwowej Inspekcji Sanitarnej nad bezpieczeństwem żywności pozostaje kluczowym elementem krajowego systemu ochrony zdrowia publicznego.

W ramach nadzoru sanitarnego nad zakładami produkcji i obrotu środkami spożywczymi oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością Państwowa Inspekcja Sanitarna pobierała do badań laboratoryjnych próbki środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Liczba próbek, rodzaj środków spożywczych, pochodzenie środków spożywczych oraz kierunek badań określone były w Planie pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla Państwowej Inspekcji Sanitarnej na rok 2025 przekazanym przez Głównego Inspektora Sanitarnego. Ogółem pobrano 336 próbek żywności oraz 3 próbki wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Na podstawie przeprowadzonych badań laboratoryjnych zostało zakwestionowanych 7 próbek, co stanowi 2,06 % pobranych próbek żywności nie spełniających obowiązujących wymagań jakości zdrowotnej. Asortyment zakwestionowany to lody z automatu, soczewica czerwona oraz winogron biały.

W ramach urzędowej kontroli i monitoringu badano żywność w następujących kierunkach: mikrobiologicznym, antybiotykooporności, pozostałości pestycydów, skażenia promieniotwórcze (oznaczenie stężenia radionuklidów Cs-137, i Sr-90), ochratoksyny A, Deoksynivalenol, Zearalenon, toksyny T-2, Toksyna HT-2, Sumy toksyn T-2 i HT-2, alkaloidy sporyszu, fumonizyna B1, Fumonizyna B2, Suma fumonizyn B1 + B2, metali ciężkich, sumy 4 WWA, sumy Aflatoksyn (B1, B2, G1, G2), akryloamidu, azotanów, napromieniowania żywności, alkaloidów tropanowych- atropiny, alkaloidów pirolizydynowych, substancji dodatkowych, weryfikacji poziomu związków polarnych, wykrywania obecności specyficznego RNA dla WZW A i No V GI, GII zawartości witamin i składników mineralnych (witamina C, magnez), zanieczyszczenia biologicznego i fizycznego, znakowania, cech organoleptycznych, wartości kalorycznej- składników odżywczych (zawartość białka, tłuszczu, węglowodanów) w posiłkach serwowanych dla dzieci w szkołach.

Próbki do pomiaru skażeń promieniotwórczych badane były w ramach „Monitoringu Radiologicznego nadzorowanego przez Państwową Agencję Atomistyki” celem oznaczenia stężenia radionuklidów: Cs-137 i Sr-90.

Próbki żywności były badane w następujących laboratoriach na terenie kraju RP:

- Laboratorium Higieny Żywności i Żywienia WSSE w Rzeszowie w tym Pracownia w Przemysłu, Sanoku,
- Laboratorium WSSE: Gdańsk, Lublin, Opole, Szczecin, Kraków, Gorzów Wielkopolski, Łódź, Bydgoszcz,
- Laboratorium PSSE w Jarosławiu Pracownia Higieny Żywności i Żywienia,
- Instytut Ogródnictwa w Skierniewicach,
- Laboratorium NIŻ PZH-PIB Warszawa,
- Instytut Ochrony Roślin Państwowy Instytut Badawczy Zakład Badania Pozostałości Środków Ochrony Roślin Poznań,
- Krajowe Laboratorium Referencyjne ds. oporności na środki przeciwdrobnoustrojowe w Zakładzie mikrobiologii PIW-PIB w Puławach.

W roku 2025 dokonano oceny znakowania żywności opakowanej i nieopakowanej. Ogółem oceniono 178 próbek żywności. Znakowanie środków spożywczych dokonano w odniesieniu do pobranych do badania próbek żywności w następujących rodzajach próbek: mięso, podroby i przetwory mięsne; drób, podroby i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory; ryby, owoce morza i ich przetwory; mleko i przetwory mleczne; owoce; zioła i przyprawy; wyroby garmażeryjne i kulinarne; suplementy diety; preparaty do początkowego żywienia niemowląt, w tym mleko początkowe oraz preparaty do dalszego żywienia niemowląt w tym mleko następne; żywność specjalnego przeznaczenia medycznego.

Oceniane próbki nie uległy zakwestionowaniu w zakresie znakowania.

2.5. Nadzór nad obrotem grzybami i przetwórstwem grzybów oraz zatrucia grzybami.

Podobnie jak w latach poprzednich kontynuowany był nadzór nad obrotem grzybami świeżymi, suszonymi oraz przetworami grzybowymi. Uprawnienia klasyfikatora grzybów i udzielania porad konsumentom w zakresie określenia przynależności gatunkowej grzybów posiada 8 pracowników.

W okresie letnio – jesiennym wzmożono nadzór nad obrotem grzybami świeżymi, a w okresie przedświątecznym szczególną uwagę zwracano na wprowadzane do obrotu grzybów suszonych.

Podczas kontroli sanitarnych sprawdzono punkty handlowe obrotu grzybami: sklepy spożywcze i hurtownie, a w szczególności targowiska, na których prowadzi się sprzedaż grzybów świeżych i suszonych. Nadzór nad wykorzystywaniem grzybów w gastronomii kontrolowano również w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego i zamkniętego oraz w miejscach produkcji żywności.

Klasyfikatorzy grzybów udzielali poradnictwa w zakresie określenia przynależności gatunkowej grzybów. Oceny grzybów świeżych dokonywał zespół co najmniej trzech klasyfikatorów. Udzielano poradnictwa w każdym zakładzie żywienia zbiorowego, codziennie w czasie urzędowania organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej w okresie zbiorów grzybów leśnych, w trakcie zorganizowanych stoisk edukacyjnych, Dni Otwartych. Przy ocenie grzybów udzielana była informacja i przekazywane materiały edukacyjne w zakresie: Zatrucia grzybami; Przyczyny zatruc grzybami; Najczęstsze objawy zatrucia grzybami; Pierwsza pomoc; Właściwe leczenie; Komu nie zaleca się spożywania grzybów; Zasady zbierania grzybów.

W trakcie zorganizowanych stoisk edukacyjnych oraz Dni Otwartych z udziałem pracowników Państwowej Inspekcji Sanitarnej udzielono dla 941 osób porad edukacyjnych w zakresie przygotowywania potraw, zasad zbierania grzybów, zatruc grzybami, objawów zatrucia grzybami.

2.6. System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)

System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (ang. Rapid Alert System for Food and Feed, w skrócie RASFF) funkcjonuje już ponad 40 lat, został utworzony w 1979 roku. Polska jest pełnoprawnym członkiem tego systemu od czasu wejścia do Unii Europejskiej w 2004 roku. Na przestrzeni tych lat system RASFF przechodził wiele zmian wraz z rozwojem technologii komunikacyjnych. RASFF służy do wymiany informacji pomiędzy organami urzędowej kontroli w Europie będącymi członkami tego systemu. Do systemu wprowadzane są informacje o żywności, paszach i materiałach do kontaktu z żywnością, potencjalnie niebezpiecznych dla zdrowia ludzi, zwierząt lub środowiska i działaniach następczych w wyniku zidentyfikowania takich produktów. W sytuacji, gdy wykryte zostaje zagrożenie związane z żywnością, paszą lub wyrobem/materiałem do kontaktu z żywnością, krajowy punkt kontaktowy danego członka sieci ma za zadanie przekazać bezzwłocznie do punktu kontaktowego Komisji Europejskiej tzw. powiadomienie, na specjalnie dla tego celu stworzonym formularzu powiadomienia, w elektronicznym systemie iRASFF.

Krajowy punkt kontaktowy RASFF w Głównym Inspektoracie Sanitarnym reprezentuje Polskę w sieciach RASFF i AAC jako pojedynczy punkt kontaktowy i sukcesywnie przekazuje informacje o

STAN SANITARNY POWIATU JAROSŁAWSKIEGO W 2025 ROKU

stwierdzonych na terenie Polski przypadkach niebezpiecznej żywności, pasz lub materiałów do kontaktu z żywnością zgodnie z zakresem systemu RASFF do KPK RASFF w GIS. Podejmuje odpowiednie działania na podstawie powiadomień RASFF i raportują o wynikach tych działań.

W roku 2025 przeprowadzono sukcesywnie w miarę napływających powiadomień kontrole sanitarne interwencyjne w zakresie wycofania z obrotu niebezpiecznych produktów żywności jak i wyrobów do kontaktu z żywnością. Zgłoszenia powiadomień do RASFF były dokonywane przez Polskę i inne kraje UE oraz kraje trzecie.

W ramach Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (ang. Rapid Alert System for Food and Feed, w skrócie RASFF) przeprowadzono 150 kontroli interwencyjnych.

Zgłoszenia powiadomień do Rasff dotyczyły:

- przekroczenia NDP Ochratoksyny A w rodzynkach z Iranu w produkcie pn. rodzynki,
- wykrycia pestycydu glifosatu w produkcie pn. kasza gryczana prażona,
- wykrycia barwników spożywczych w postaci proszku i spray'u zawierających w swoim składzie niedozwolony do stosowania w żywności ditlenek tytanu (E171),
- przekroczenia NDP pozostałości pestycydu chlorpyrifosu w produkcie pn.: brukselka,
- obecności Salmonella Enteritidis w filecie z kurczaka pochodzącym z Polski,
- nieprawidłowych cech organoleptycznych w produkcie pn. Kalendarz adwentowy,
- przekroczenia NDP sumy 35 alkaloidów pirolizydynowych w produkcie pn.: „Oregano suszone
- przekroczenia NDP sumy 35 alkaloidów pirolizydynowych w produkcie pn.: Herbatka ziołowa pokrzywowa ekspresowa BI-FIX Nettle herbal tea express,
- przekroczenia NDP dla 4 WWA w produkcie pn. jarmuż sproszkowany bio- Organic Kale Powered,
- obecności ciała obcego w produkcie pn. baton czekoladowy WHEY PROTEIN powder,
- wykrycia obecności Salmonella spp. sezamu łuskanego pochodzącego z Indii,
- przekroczenia Ochratoksyny A w produkcie spożywczym pn. rodzynki pochodzący z Iranu,
- przekroczenia NDP poziomu pestycydu oxamylu w limonkach, kraj pochodzenia Brazylia,
- obecności glutenu w produkcie przyprawa do kawy Dary Natury oznakowanej „nie zawiera glutenu”,
- przekroczenia NDP kadmu w produkcie pn. „Mielony ostropest plamisty”,
- przekroczenia maksymalnego poziomu zawartości fosforu w pn. Szyneczka z kurczaka,
- przekroczenia NDP cyjanoków w produkcie pn. Siemię lniane złote,
- obecności ciała obcego (odłamek plastiku) w produkcie pn.: Zajączek z polewy o smaku kakaowo-mlecznej,
- przekroczenia NDP pozostałości pestycydu- antrachinonu w produkcie pn. YUNNAN Herbatka czarna liściasta,
- braku informacji na etykiecie żywności instant o napromieniowaniu w produkcie pn. Ajinomoto OYAKATA w stylu japoński kurczak Teriyaki,
- obecności zapleśnienia w orzechach laskowych kraj pochodzenia Gruzja,
- wykrycia obecności Salmonella spp. w produkcie pn.: Kebab drobiowy surowy,
- obecności zapleśnienia w orzechach laskowych w produkcie pn. „Mieszanka studencka z migdałami” oraz „Mieszanka studencka”,
- niezdeklarowanej obecności alergenu-pszenicy w ciastkach „Myprotein Goopy Filled Cookie, Double Chocolate & Carmel”,
- obecności wysokiego poziomu WWA (MOAH) oraz węglowodorów nasyconych olejów mineralnych (MOSH) w produkcie pn. chipsu ziemniaczane Lay's Multipack,
- wystąpienia bombażu w ketchupach pochodzących z Polski pn. „Ketchup z czosnkiem niedźwiedzim” oraz „Ketchup łagodny w stylu toskańskim:
- przekroczenia NDP pozostałości pestycydu -antrachinonu w produkcie pn. Herbatka cejlońska, czarna liściasta, kraj pochodzenia Sri Lanka (Cejlon),
- obecności nieautoryzowanej nowej żywności Clitoria ternatea w herbatkach pn.: Herbaty Premium, sprzedawanych przez internet,
- wysokiej zawartości glicerolu w napojach bezalkoholowych pn. Slush Puppies i Toxic Waste,
- przekroczenia sumy 35 alkaloidów pirolizydynowych w produkcie pn. „Pyłek kwiatowy”,
- przekroczenia NDP dla pozostałości procymidonu w ziarnie soczewicy czerwonej, kraj pochodzenia Kanada,
- obecność Salmonella spp. w badaniach urzędowych próbek elementów mięsa drobiowego,
- obecność Salmonella spp. w suplementie diety pn. „Herbatka ziołowa Morwa biała”,

STAN SANITARNY POWIATU JAROSŁAWSKIEGO W 2025 ROKU

- przekroczenia zawartości sumy alkaloidów pirolizydynowych w produkcie suplementu diety pn. „Ostropest plamisty herbatka ziołowa”,
- obecność Salmonella enteritidis i Salmonella typhimurium w produkcie pn. „Noga z kaczki Pekin”,
- przekroczenia NDP w produkcie pn. Winogron biały, pochodzący z Grecji,
- przekroczenia NDP aflatoksyn B1 i sumy aflatoksyn w produkcie pn.„Orzechy laskowe łuskane Clasic”, kraj pochodzenia Azerbejdżan,
- obecność glutenu w bezglutenowych chrupkach kukurydzianych.
- przekroczenia pestycydu chlorpiryfosu w fasoli,
- obecność Salmonella spp. w suplemencie diety „Błonnik”,
- przekroczenia NDP dla pirymifosu metylowego w „Grochu okrągłym całym”.

Na podstawie list dystrybucyjnych otrzymanych w ramach powiadomień skontrolowano wszystkie zakłady, gdzie stwierdzono niebezpieczne środki spożywcze.

W przypadku stwierdzenia w obrocie niebezpiecznych środków spożywczych wydano decyzje administracyjne wycofania z obrotu kwestionowanych środków spożywczych i poddania ich utylizacji. Niektóre środki spożywcze zostały zwrócone do centralnych hurtowni na terenie kraju.

Organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej pisemnie informował terenowo właściwych Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych o zwrocie do centrum dystrybucyjnego kwestionowanego produktu celem objęcia dalszego nadzoru zgodnie z właściwością miejscową.

Regularne dodatkowe kontrole sanitarne PIS gwarantują, że standardy higieny są utrzymywane, co przyczynia się do zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego konsumentów i klientów.

Organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej zgłosił do systemu RASFF do Pojedynczego Punktu Kontaktowego dwa powiadomienia. Powiadomienia dotyczyły stwierdzenia w winogronie białym przekroczenia NDP pestycydu Acetamipryd, stwierdzenia w soczewicy czerwonej przekroczenia NDP pestycydu procymidonu.

Ramach systemu RASFF wycofano z obrotu wyroby do kontaktu z żywnością jako niebezpieczny produkt. Ogółem przeprowadzono 4 kontrole sanitarne interwencyjne.

Przyczyną zgłoszenia powiadomień do RASFF przez Polskę to wykryte w wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością:

- przekroczenia migracji ołowiu i kadmu z obszaru obrzeża szklanki ze wzorem kwitowym pochodzącej z Chin,
- przekroczenia migracji specyficznej pierwszorzędowej aminy aromatycznej w produkcie pn. Łopatka do patelni Pfannenwender,
- migracja pierwszorzędowych amin aromatycznych w łyżce z Niemiec pn. Spoon marki TEDI,
- migracja ołowiu i kadmu z obszaru obrzeża kubka szklanego TR-A Lawenda.

2.7.Nadzór organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej nad bezpieczeństwem zdrowotnym suplementów diety, żywności dla określonych grup

2.7.1. Nadzór nad bezpieczeństwem zdrowotnym suplementów diety

Nadzór sanitarny w zakresie bezpieczeństwa suplementów diety sprawowany jest zgodnie z ustawowymi kompetencjami. Na terenie powiatu jarosławskiego nie funkcjonują zakłady produkujące suplementy diety tylko zakłady wprowadzające do obrotu suplementy diety. Nadzór sanitarny sprawowany jest poprzez kontrole planowe i interwencyjne, realizację planu pobierania próbek, szybką wymianę informacji w ramach systemu RASFF.

W roku 2025 organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej przeprowadził kontrole sanitarne interwencyjne w aptekach oraz sklepach spożywczych. Zakresem kontroli obejmował najczęściej pobieranie próbek suplementów diety oraz wycofywanie produktów w ramach systemu RASFF.

STAN SANITARNY POWIATU JAROSŁAWSKIEGO W 2025 ROKU

Zgodnie z listami dystrybucyjnymi przeprowadzono 15 kontroli interwencyjnych w zakresie otrzymanych powiadomień z systemu RASFF.

Powiadomienia w ramach Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności- RASFF dotyczyły:

- przekroczenia NDP dla 4 WWA w produkcie pn. jarmuż sproszkowany bio- Organic Kale Powered,
- przekroczenia NDP kadmu w produkcie pn. „Mielony ostropest plamisty”,
- obecność Salmonella spp. w suplemencie diety pn. „Herbatka ziołowa Morwa biała”,
- obecność Salmonella spp. w suplemencie diety „Błonnik”.

W ramach urzędowej kontroli i monitoringu przeprowadzono 4 kontrole tematyczne.

W 2025 r. pobrano 31 próbek do badań laboratoryjnych suplementów diety. Pobrane do badania suplementy diety zostały zbadane w kierunku mikrobiologicznym w zakresie Listeria monocytogenes w 1g, Salmonella spp. w 25g, przypuszczalne Bacillus cereus; metali ciężkich: kadm, ołów, rtęć, arsen całkowity, arsen nieorganiczny, nikiel; znakowanie, cechy organoleptyczne.

Próbki suplementów diety zostały zbadane przez Laboratorium Higieny Żywności i Żywienia WSSE w Rzeszowie w tym Pracowni w Przemysłu oraz Laboratorium PSSE w Jarosławiu Pracownia Higieny Żywności i Żywienia. Pobrane i zbadane próbki żywności spełniają obowiązujące wymagania jakości zdrowotnej.

2.7.2. Żywność dla określonych grup

Państwowa Inspekcja Sanitarna sprawuje nadzór zarówno nad produkcją, jak i obrotem żywności dla określonych grup. Nadzór sanitarny w zakresie bezpieczeństwa żywności dla określonych grup sprawowany jest i prowadzony poprzez kontrole, pobieranie i badanie próbek, współpracę z innymi organami między innymi z Państwową Inspekcją Farmaceutyczną.

W katalogu żywności dla określonych grup wyróżniamy:

- preparaty do początkowego żywienia niemowląt i preparaty do dalszego żywienia niemowląt,
- produkty zbożowe przetworzone i inną żywność dla dzieci,
- żywność specjalnego przeznaczenia medycznego,
- środki spożywcze zastępujące całodzienną dietę, do kontroli masy ciała.

Na terenie powiatu jarosławskiego w rejestrze zakładów urzędowej kontroli nie funkcjonują wytwórnie żywności dla określonych grup. Nadzór nad jakością żywności dla określonych grup przeprowadzono podczas kontroli tematycznych pobierania próbek do badania laboratoryjnego. Żywność dla określonych grup jest jedną z kategorii żywności, które powinna być badane co roku. Jest to jak najbardziej uzasadnione, gdyż jest to żywność stosowana w żywieniu najbardziej wrażliwych grup konsumentów – niemowląt, małych dzieci i osób chorych.

W 2025 r. laboratoria Państwowej Inspekcji Sanitarnej, działające w zintegrowanym systemie badania żywności, zbadały 8 próbek żywności dla określonych grup.

Pobrano do badania laboratoryjnego żywność dla określonych grup produktów:

- żywność specjalnego przeznaczenia medycznego,
- preparaty do początkowego żywienia niemowląt, w tym mleko początkowe oraz preparaty do dalszego żywienia niemowląt, w tym mleko następne,
- żywność dla niemowląt i małych dzieci,
- inna żywność dla niemowląt i dzieci,
- specjalna żywność wspomagająca rozwój dziecka, STAN SKUPIENIA=Proszek, Specjalna żywność wspomagająca rozwój dziecka, Składnik =Meko krowie, Stan Skupienia = Proszek
- przetworzona żywność na bazie zbóż dla niemowląt i małych dzieci
- gotowe posiłki dla niemowląt i małych dzieci.

W próbkach tych wykonano badania w następujących kierunkach: metale szkodliwe dla zdrowia (kadm, ołów, nikiel), zanieczyszczenia azotanami, znakowanie, organoleptycznie, zanieczyszczenia biologiczne, zanieczyszczenia fizyczne, żelazo, miedź, cynk, magnez, witamina A, witamina B, witamina C, witamina D, witamina E, wapń, potas, Aflatoksyna B1, Aflatoksyna M1, Ochratoksyna A, Deoksyniwalenol, Zearalenon, Toksyna T-2, Toksyna HT-2, Suma toksyn T-2 i HT-2, Fumonizyna B1, Fumonizyna B2, Suma fumonizyn B1 +B2, Alkaloidy sporyszu.

Badania laboratoryjne zostały wykonane przez LHŻ i Ż WSSE w Rzeszowie Pracownia w Przemysłu, Laboratorium WSSE w Krakowie i NIZP PZH-PIB w Warszawie.

Analiza sprawozdań z badań wykazała, że jakość zdrowotna pobranych próbek spełnia obowiązujące wymagania.

2.8. Jakość zdrowotna materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Nadzór sanitarny nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością obejmuje zarówno sanitarno-higieniczne warunki produkcji, jak i bezpieczeństwo zdrowotne tych produktów.

Nadzorem sanitarnym objęto 1 zakład produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz 26 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością. Ogółem przeprowadzono 13 kontroli sanitarnych w tym: w zakładzie produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz w miejscach obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

W trakcie przeprowadzanych kontroli sanitarnych miejsc obrotu wyrobów do kontaktu z żywnością zwracano uwagę na oznakowanie wyrobu i materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością pod kątem przestrzegania wymagań obowiązujących przepisów dotyczących prawidłowego znakowania tego typu produktów.

W nadzorowanych obiektach pobrano do badań 3 próbki wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Do badania laboratoryjnego pobrano dwie grupy produktów:

- materiały przeznaczone do kontaktu z żywnością. Wyroby z melaminy
- wyroby szklane, w tym kryształowe. Obrzeże. Wyroby kryształowe wewnątrz

Badania laboratoryjne wykonano w ramach urzędowej kontroli oraz monitoringu w kierunku zawartości metali ciężkich (kadm, ołów) oraz formaldehydu.

Badania produktów potwierdzają, że podmioty zapewniają bezpieczeństwo tych produktów dla zdrowia konsumentów.

2.9. Wybrane zagadnienia żywienia zbiorowego typu zamkniętego

W rejestrze zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego wpisanych było 240 zakładów w tym 5 stołówek pracowniczych, 1 stołówkę w domach wczasowych, 2 bloki żywienia w szpitalach, 1 stołówka w sanatoriach, 4 bloki żywienia w domach pomocy społecznej, 10 stołówek w żłobkach i domach małego dziecka, 65 stołówek w szkołach, 2 stołówki w internatach i bursach, 34 stołówek na koloniach, półkoloniach, zimowiskach, 42 stołówki w przedszkolach, 2 stołówki w domach dziecka i młodzieży, 5 stołówek w zakładach specjalnych i wychowawczych, 67 inne zakłady żywienia.

Organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej sprawuje bieżący nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego typu zamkniętego, obiektami działającymi całorocznie lub działającymi okresowo z uwagi na ich specyfikę oraz ścisłe powiązanie z czynnikami warunkującymi utrzymanie prawidłowego stanu zdrowia określonych grup konsumentów, w szczególności pacjentów w szpitalach, dzieci w żłobkach i przedszkolach, uczniów w szkołach, wychowanków domów dziecka, pensjonariuszy domów pomocy społecznej.

Żywnienie zbiorowe określonych grup konsumentów jest realizowane przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego działające w ramach własnej jednostki przede wszystkim bloki żywieniowe w szpitalach, kuchnie i stołówki w jednostkach systemu oświaty, w placówkach opieki dla dorosłych i dzieci lub częściowo bądź całościowo w systemie cateringowym, bazującym na produktach i daniach przygotowywanych lub dostarczanych przez podmioty zewnętrzne świadczące usługi cateringowe, transportowe żywności, a także podmioty przygotowujące żywność na potrzeby własnej działalności.

Skontrolowano ogółem 151 zakładów, zatwierdzono 10 nowych zakładów, przeprowadzono 201 kontroli, w tym 8 interwencyjnych. W wyniku stwierdzonych naruszeń wymagań higienicznych i zdrowotnych wydano 40 decyzji administracyjnych. Pobrano do badania laboratoryjnego 3 próbki posiłku obiadowego w stołówkach szkolnych.

W ramach przeprowadzanych działań kontrolnych dotyczących zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego, organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej dokonał oceny sposobu żywienia na podstawie jadłospisów oraz zestawień dekadowych produktów, a także badań laboratoryjnych próbek posiłków. Sprawdzano również dostępność jadłospisów dla konsumentów w aspekcie realizacji wymagań ujętych w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...) oraz w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29), w szczególności w aspekcie prawidłowości eksponowania informacji dotyczących składników alergennych lub powodujących reakcje nietolerancji. Nieprawidłowości w aspekcie realizacji wymagań nie stwierdzono.

2.9.1. Kontrole bloków żywienia w szpitalach

W 2025 r. organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej objął nadzorem 2 bloki żywienia w szpitalach w tym 1 szpital, który korzystał z usług firmy cateringowej.

W ramach sprawowanego nadzoru nad bezpieczeństwem żywienia w szpitalach przeprowadzono ocenę żywienia pacjentów. Kontrole urzędowe żywności w szpitalnych blokach żywieniowych obejmowały w szczególności ocenę stanu sanitarno-technicznego obiektu i jego wyposażenia, sposobu przyjęcia i jakości surowców lub gotowych potraw, warunków produkcji i dystrybucji żywności, stanu higieny i stanu zdrowia pracowników mających kontakt z żywnością a także prowadzenia dokumentacji kontroli wewnętrznej.

W trakcie kontroli przeprowadzono również ocenę żywienia pacjentów w zakresie diety podstawowej na podstawie jadłospisów, zestawień dekadowych.

W blokach żywienia w szpitalach przeprowadzono 6 kontroli sanitarnych w tym 2 kontrole sprawdzające. Bloki żywienia w szpitalach zostały skontrolowane w zakresie zgodności działalności zakładów z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa żywności i żywienia.

Nadzorowane szpitale uczestniczyły w programie pilotażowym w zakresie edukacji żywieniowej oraz poprawy jakości żywienia w szpitalach – „Dobry posiłek w szpitalu” zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 25 września 2023 r. oraz z rozporządzeniem zmieniającym z dnia 20 grudnia 2024 r. dotyczącym przedłużenia w/w programu.

Celem programu pilotażowego było zwiększenie dostępności porad żywieniowych w szpitalach oraz wdrożenie optymalnego modelu żywienia świadczeniobiorców w szpitalach. Program pilotażowy obejmował świadczenie opieki zdrowotnej – porada żywieniowa – z zakresu określonego w art. 15 ust. 2 pkt 3 ustawy z dnia 27 sierpnia 2004 r. o świadczeniach opieki zdrowotnej finansowanych ze środków publicznych oraz świadczenie towarzyszące w postaci wyżywienia. Dyrektorzy szpitali podpisali umowę na realizację programu pilotażowego z oddziałem wojewódzkiego Narodowego Funduszu Zdrowia.

W bloku żywienia w szpitalu prowadzącym żywnienie w systemie cateringowym stwierdzono nieprawidłowości:

- zły stan sanitarno-techniczny ścian i płytek ściennych w kuchence oddziałowej,
- zniszczone szafki kuchenne w kuchence oddziałowej,

STAN SANITARNY POWIATU JAROSŁAWSKIEGO W 2025 ROKU

- zły stan techniczny drzwi do windy do transportu posiłków.

Dokonano oceny dekadowej jadłospisów dla diety podstawowej zgodnie z Wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego.

Do najczęściej powtarzających się nieprawidłowości w zakresie żywienia pacjenta należy wymienić:

- brak uwzględnienia średniej masy warzyw i owoców w przeliczeniu na 1 pacjenta w dekadzie,
- brak rekomendowanych porcji mleka lub przetworów mlecznych w co najmniej 2 posiłkach w jednym dniu dekady,
- przygotowywanie napojów mlecznych i potraw mlecznych wyłącznie z mleka w proszku,
- brak produktów zbożowych z pełnego przemiału przynajmniej w 1 głównym posiłku dekady,
- zbyt niska podaż ryb w przeliczeniu na jednego pacjenta zgodnie z zaleceniami zasad zdrowego żywienia.
- brak uwzględnienia w diecie tłuszczów roślinnych bogatych w kwasy jedno i wielonienasycone,
- zbyt długa przerwa nocna pomiędzy kolacją a śniadaniem - ponad 14 godzin.

Organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej do dyrektorów szpitali przesłał wystąpienia i wskazał na stwierdzone nieprawidłowości, które stanowią odchylenia od przyjętych zasad zdrowego żywienia i eliminują pozytywną ocenę jadłospisu.

2.9.2. Żywienie dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty

Rok 2025 to kolejny dziewiąty rok kontynuacji sprawowania nadzoru bieżącego w zakresie kontroli stosowania standardów dla środków spożywczych sprzedawanych i stosowanych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty, wydanych na podstawie art. 52c ust. 6 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz.1448 późn.zm.), oraz w oparciu o przepisy rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154).

W rozporządzeniu zostały przywołane grupy środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży oraz wymagania jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty, czyli w przedszkolach, szkołach (z wyłączeniem szkół dla dorosłych), a także w bursach i internatach oraz w zakładach specjalnych i wychowawczych.

Poza przeprowadzonymi działaniami nadzorczymi, dodatkowo w trakcie kontroli przekazywano podmiotom odpowiedzialnym informacje, udzielano wyjaśnień i instruktaży m.in. w zakresie:

- planowania jadłospisów, a przede wszystkim na uwzględnienie produktów z każdej grupy i wykorzystywanie do produkcji posiłków produktów sezonowych,
- uwzględnienia odpowiedniego doboru smaków, konsystencji stosując zasady kontrastu, różnorodności surowców,
- występowania w posiłku obiadu produktu białkowego pochodzenia zwierzęcego, warzywa gotowane i surowe oraz owoce,
- zapewnienia w stołówkach racjonalnego posiłku dla dzieci i młodzieży poprzez opracowanie jadłospisów w odniesieniu do norm żywienia dla odpowiedniej grupy wiekowej lub obliczonej średnioważonej normy,
- wykonywania obliczenia wartości odżywczej i energetycznej i odnieść wyniki do średnioważonych norm na energię i składniki odżywcze do każdego jadłospisu okresowego
- norm żywieniowych, sposobu powiadamiania konsumentów o składnikach użytych do produkcji potraw, poprawnego eksponowania w jadłospisach składników alergennych i/lub powodujących reakcje nietolerancji oraz innych, dotyczących prowadzenia żywienia zgodnie z wymaganiami rozporządzenia MZ z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych,
- planowania i realizacji żywienia, wzbogaconego materiałami edukacyjnymi.

W ramach urzędowej kontroli żywności nadzorem sanitarnym organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej objął 114 obiektów żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty w tym: 25 stołówki szkolne, 40 stołówki szkolne w systemie cateringowym, 18 stołówki

STAN SANITARNY POWIATU JAROSŁAWSKIEGO W 2025 ROKU

przedszkolne, 24 stołówki przedszkolne w systemie cateringowym, 2 stołówki w bursach i internatach, 5 stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych, 7 sklepiki szkolne.

Zatwierdzono i wpisano nowe powstałe 3 stołówki szkolne w tym w systemie cateringowym oraz stołówkę przedszkolną w systemie cateringowym do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Kontrole sanitarne przeprowadzono w zakresie realizacji rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 w sprawie grup temu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 poz. 1154).

W nadzorowanych zakładach jednostki systemu oświaty skontrolowano 69 zakładów, przeprowadzono 84 kontrole sanitarne w tym 65 kontrole kompleksowe w stołówkach szkolnych i w systemie cateringowym, przedszkolnych i w systemie cateringowym, bursach i internatach, zakładach specjalnych i wychowawczych. Wydano 6 decyzji administracyjnych na stwierdzone nieprawidłowości.

Do najczęściej stwierdzanych nieprawidłowości należy wymienić:

- zniszczone z licznymi ubytkami szafki pod zlewozmywakiem do mycia naczyń w pomieszczeniu zmywalni naczyń,
- zniszczone blaty i fronty w szafkach kuchennych w pomieszczeniu kuchni,
- nie udokumentowano wartości odżywczej posiłków w żywieniu przedszkolnym, w tym nie udokumentowano kaloryczności posiłków,
- brak programów dietetycznych w układaniu i bilansowaniu jadłospisów w oparciu o obowiązujące normy żywieniowe,
- brak w posiłku białka pełnowartościowe, z uwagi na rozdzielania pełnego posiłku obiadowego i przesunięcie spożycia zupy w czasie podwieczorku,
- zbyt długa przerwa pomiędzy obiadem a wydawanym posiłkiem na podwieczorek w przedszkolu.

Żywienie dzieci i młodzieży w powiecie jarosławskim zorganizowane jest na zasadzie samodzielnej produkcji posiłków i ich wydawaniu w miejscu produkcji lub na zasadzie tylko wydawania posiłków dostarczanych przez firmy cateringowe. Liczba stołówek samodzielnych jest znacznie mniejsza od liczby stołówek szkolnych w systemie cateringowym. Liczba stołówek wydających posiłki dostarczane przez firmy cateringowe dominuje w okolicznych gminach powiatu jarosławskiego. Kontrole sanitarne wykazały, że w znaczącej liczbie stołówek szkolnych wydawane są posiłki naprzemiennie jednodaniowe i dwudaniowe. Stan sanitarno-higieniczny w skontrolowanych obiektach był dobry. W roku 2025 dokonano oceny żywienia w jednostkach systemu oświaty na podstawie pobranych próbek posiłku obiadowego w szkołach.

Próbki posiłków pobrano w stołówce szkolnej, gdzie produkcja odbywa się na miejscu w cyklu produkcyjnym od surowca do gotowej potrawy oraz stołówce szkolnej w systemie cateringowym gdzie posiłek dostarczany jest zakładu usług cateringowych.

Posiłki obiadowe zostały pobrane od uczniów w grupie wiekowej od 10 do 15 lat. Badania laboratoryjne w ramach urzędowej kontroli żywności zostały zbadane w kierunku określenia wartości kalorycznej i zawartości składników odżywczych przez Laboratorium Higieny Żywności i Żywności Wojewódzkiej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej w Rzeszowie, Pracownia w Przemyśle.

Wyniki badań laboratoryjnych potwierdzają spełnienie wymagań prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży w placówkach oświatowych co jest zgodne z aktualnymi rekomendacjami Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – Państwowego Instytutu Badawczego, z zakresu żywienia dzieci w szkołach i przedszkolach oraz wymogami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154).

2.10. Ocena małej gastronomii i żywienia zbiorowego w okresie letnim

W sezonie letnim w okresie od 20 czerwca do 30 września 2025r. zgodnie z Wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego na 2025 r. prowadzony był zintensyfikowany nadzór sanitarny w okresie

STAN SANITARNY POWIATU JAROSŁAWSKIEGO W 2025 ROKU

wypoczynku letniego, szczególnie w zakładach żywienia zbiorowego, zwłaszcza z uwzględnieniem obiektów zlokalizowanych w miejscowościach i przy trasach turystycznych, miejscach zgromadzeń lub masowego przemieszczania się ludności, jak również organizacji imprez plenerowych w ramach tzw. AKCJI LATO.

Ocena bezpieczeństwa żywienia zbiorowego objęła wybrane zakłady na podstawie analizy ryzyka. Przy wyborze zakładów/obiektów zaplanowanych do sprawdzenia podczas analizy ryzyka uwzględniano szereg czynników, które mogą wpłynąć na bezpieczeństwo zdrowotne żywności, w tym zakres działalności, sposób i rodzaj serwowanych dań, napojów i deserów, w szczególności wymagających zachowania łańcucha chłodniczego, jak również przypadki zatruc pokarmowych i interwencje konsumentki z poprzedniego okresu wakacyjnego oraz składane na bieżąco.

Przeprowadzone działania objęły:

- kontrole planowe podejmowane zgodnie z przyjętym harmonogramem w zakładach wytypowanych w oparciu o analizę ryzyka,
- kontrole interwencyjne dokonywane w związku ze zgłoszeniami uwag, zastrzeżeń lub interwencji konsumentów i innych osób w zakresie bezpieczeństwa żywności,
- kontrole sprawdzające wykonanie zaleceń pokontrolnych lub obowiązków nałożonych decyzjami administracyjnymi w wyniku kontroli planowych i interwencyjnych,
- pobieranie próbek do badań laboratoryjnych.

W okresie od 20.06.2025r do 30.09.2025 r. nadzorem sanitarnym objęto zakłady małej gastronomii, obiektów ruchomych i tymczasowych, zakłady żywienia zbiorowego obsługujące zorganizowany wypoczynek oraz żywienie na obozach, koloniach, półkoloniach w miejscowościach turystycznych w okresie wzmożonego ruchu turystycznego.

Ogółem objęto 194 zakłady w tym:

- 141 zakładów w tym 126 zakładów małej gastronomii oraz 15 zakładów/obiektów ruchomych i tymczasowych,
- 43 zakłady żywienia zbiorowego obsługujące zorganizowany wypoczynek (żywienie na obozach, koloniach, półkoloniach) w tym 15 w systemie cateringowym.

W zakładach małej gastronomii w tym w obiektach ruchomych, tymczasowych przeprowadzono 120 kontroli co stanowi 65,22% w stosunku do skontrolowanych. W skontrolowanych zakładach w 14,17 % stwierdzono nieprawidłowości sanitarno-techniczne jak i sanitarno-higieniczne. Zaniedbania w zakresie stanu sanitarno-higienicznego stwierdzono w 10 obiektach, gdzie nałożono grzywny w drodze mandatów karych na kwotę 2100 zł co stanowi 8,33%.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości w zakładach małej gastronomii:

- brak czystości i porządku w pomieszczeniach zakładu, posadzki brudne, zaśmiecone, ściany zapajęzone,
- brak pełnego wyposażenia przy umywalkach do mycia rąk w środki myjące, dezynfekcyjne, środki higienicznego osuszania rąk oraz w pojemnik na zużyte ręczniki jednorazowego użytku,
- sprzęt produkcyjny, pomocniczy brudny, niedomyty, z resztkami surowców,
- urządzenia chłodnicze, urządzenia zamrażalnicze wewnątrz brudne, oblodzone,
- brak segregacji w urządzeniach chłodniczych i zamrażalniczych,
- gotowe potrawy przechowywane się w pomieszczeniu chłodni bez przykrycia, brak zabezpieczenia przed zanieczyszczeniami z zewnątrz, gotowe potrawy przechowywane się bezpośrednio na podłodze,
- naczynia jednorazowego użycia przechowywane się w przypadkowych miejscach w zakładzie,
- sprzęt porządkowy przetrzymywany w przypadkowych miejscach,
- brudne ściany i sufity w pomieszczeniach produkcyjnych zakładu, wymagają odmalowania,
- pomieszczenia socjalne oraz WC dla konsumentów utrzymane brudno,
- urządzenia sanitarne nie myte i dezynfekowane na bieżąco,
- w pomieszczeniu szatni dla pracowników przechowywane się duże ilości zbędnych przedmiotów nie związanych z działalnością zakładu,
- brak rozdziału w szafkach na odzież osobistą i roboczą, w szafkach przechowywane się zbędny sprzęt nie związany z działalnością zakładu,
- nie przestrzegane się noszenia odzieży ochronnej w trakcie produkcji żywności
- brak prawidłowej realizacji zasad GHP oraz procedur opartych na zasadach systemu HACCP,
- zapisy prowadzone w tym zakresie, nie znajdują potwierdzenia w stwierdzonym stanie faktycznym,
- brak podejmowania działań korygujących po stwierdzeniu niezgodności,

-brak weryfikacji z monitorowania CCP.

W zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego, gdzie był zorganizowany wypoczynek na obozach, koloniach, wczasach, turnusach wypoczynkowych skontrolowano i przeprowadzono 43 kontrole sanitarne w tym 15 kontroli sanitarnych w zakładach, gdzie żywienie odbywało się w systemie cateringowym.

W zakładach tych nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie sanitarno-technicznych oraz stanu sanitarno-higienicznego.

2.11. Akcje specjalne prowadzone przez Państwową Inspekcję Sanitarną woj. podkarpackiego

Zgodnie z Wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego w roku 2025 r. w sezonie letnim czerwiec-wrzesień prowadzony był zintensyfikowany nadzór sanitarny w zakresie oceny bezpieczeństwa wód butelkowanych, a w szczególności warunków przechowywania oraz znakowania.

Podczas kontroli zwracano szczególną uwagę na znakowanie naturalnych wód mineralnych pod kątem zgodności z przepisami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 31 marca 2011 r. w sprawie naturalnych wód mineralnych, wód źródłanych i wód stołowych (Dz. U. Nr 85, poz. 466) w szczególności w zakresie:

- rozlewania naturalnej wody mineralnej z jednego otworu lub ujęcia i wprowadzania jej do obrotu pod jedną nazwą handlową,
- sposobu podawania nazwy handlowej - jeżeli nazwa handlowa naturalnej wody mineralnej różni się od nazwy własnej otworu lub określonego ujęcia albo miejsca wydobywania tej wody, to czy określenie tego miejsca lub nazwa otworu lub zespołu otworów tworzących ujęcie jest naniesione na etykietę czcionką, której wysokość i szerokość stanowią co najmniej 1,5 wysokości i szerokości największej czcionki użytej w tej nazwie handlowej,
- stosowania nazwy handlowej odnoszącej się do nazwy miejsca/miejscowości/ sąsiadującego regionu z którego wydobywana jest wody (nieprawidłowe jest stosowanie nazwy handlowej wskazujące inne miejsce wydobywania niż jest to w rzeczywistości),
- podawania obowiązkowych informacji dotyczących nazwy i lokalizacji otworu, z którego czerpana jest woda,
- obowiązku podawania nazwy rodzajowej wody, czyli „naturalna woda mineralna” (nie-właściwe jest podawanie nazwy rodzajowej np. „woda mineralna niegazowana”, „woda mineralna”, „górska woda mineralna”),
- podawania sformułowań np. „biologicznie czysta woda” lub „czysta i smaczna”, które nie są czyste i mogą zawierać zanieczyszczenia lub np. „naturalne źródło zdrowia”, „z najzdrowszego źródła” lub „delikatna woda mineralna z krystalicznie czystych źródeł”, które mogą sugerować konsumentom, że inne wody o podobnym składzie i właściwościach, pochodzą ze źródeł o nieodpowiedniej jakości, czyli mogą sugerować, że nie są w pełni bezpieczne dla konsumentów,
- oznaczeń, zastrzeżonych nazw, znaków towarowych lub firmowych, nazw gatunkowych, obrazów, sugerujących właściwości, których woda nie posiada, w szczególności w odniesieniu do pochodzenia, wyników analiz lub wszelkich innych danych dotyczących uznania tej wody i jej kwalifikacji rodzajowej.
- datę minimalnej trwałości,
- szczególne warunki przechowywania wody oraz pojemność opakowania jednostkowego.

Kontrole sanitarne tematyczne zostały przeprowadzone w 46 zakładach żywienia zbiorowego otwartego, zakładach małej gastronomii oraz w sklepach spożywczych. W trakcie kontroli tematycznych oceniono znakowanie naturalnych wód mineralnych oraz wód źródłanych następujących nazw wód handlowych: KROPLA BESKIDU niegazowana, Cisowianka niegazowana, Krystaliczne Źródło niegazowana, Iwoniczanka, Kuracjusz Beskidzki, Amita AQUA, ROWITA z Rostocza, SAGUARO muszyńskie, Bukowianka Zdrój, Żywiec Zdrój, Muszynianka, Magne Vita, Cisowianka niskosodowa, Naturalna Woda Mineralna Podkarpacka, Muszyna Skarb Życia.

W zakresie przedmiotowych kontroli sanitarnych tematycznych nie stwierdzono nieprawidłowości. Na terenie powiatu jarosławskiego nie ma producentów i importerów naturalnych wód mineralnych, wód źródlanych oraz wód stołowych.

2.11.2. Akcja kontrolna w szkołach dotycząca sprzedaży żywności nieodpowiadającej wymaganiom w automatach vendingowych

W roku 2025 prowadzony był zintensyfikowany nadzór sanitarny w zakresie sprzedaży żywności w automatach vendingowych w szkołach. Na terenie powiatu jarosławskiego funkcjonowało 23 automaty vendingowe w jednostkach systemu oświaty w których sprzedawane były środki spożywcze. Automaty vendingowe zostały ustawione w 13 szkołach podstawowych oraz w 10 zespołach szkół ponadpodstawowych. Automaty vendingowe ustawiono w szkołach i zespołach szkół ponadpodstawowych na terenie miasta Jarosławia oraz w gminach Laszki, Radymno, Pruchnik, Roźwienica, Rokietnica, Jarosław gmina wiejska.

Kontrole sanitarne przeprowadzono w 24 automatach vendingowych pod kątem zgodności wprowadzanej do obrotu żywności z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

W skontrolowanych placówkach oświatowych automaty vendingowe oferowały dzieciom i młodzieży do nabycia żywność o wysokiej jakości i wartości odżywczej.

Na podstawie analizy wyników z przeprowadzonych kontroli sanitarnych automatów vendingowych nie stwierdzono niezgodności wprowadzanej do obrotu żywności z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

2.12. Nadzór organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej nad importem z państw trzecich żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej przeprowadzają graniczne kontrole sanitarne w zakresie bezpieczeństwa żywności wyłącznie środków spożywczych pochodzenia roślinnego oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością przywożonych z państw trzecich odprawianych w Polsce. Kontrole są prowadzone na podstawie przepisów krajowych i unijnych z uwzględnieniem oceny ryzyka. Graniczne kontrole dotyczą produktów, które są deklarowane na cele spożywcze i są wprowadzane do obrotu z takim przeznaczeniem.

W okresie od 01.01.2025 r. - 31.12.2025 r. nie zgłoszono do kontroli granicznej środków spożywczych pochodzenia roślinnego oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością wwożonych na teren kraju, Unii Europejskiej lub krajów trzecich powiatu jarosławskiego.

W roku 2025 nie przeprowadzono granicznych kontroli sanitarnych środków spożywczych pochodzenia niezwierzęcego oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością przywożonych z państw trzecich z uwagi na brak zgłoszeń.

3. Jakość wody przeznaczonej do spożycia

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

Jakość wody przeznaczonej do spożycia powinna odpowiadać wymaganiom określonym w ww. rozporządzeniu Ministra Zdrowia, które są zgodne z przepisami europejskimi.

Woda jest w pełni bezpieczna dla zdrowia, jeśli spełnia określone w rozporządzeniu wymagania. Na bezpieczeństwo zdrowotne wody przeznaczonej do spożycia wpływa wiele czynników, począwszy od ujmowania wody surowej, jej uzdatniania, magazynowania przez dystrybucję aż do kranu odbiorcy.

Podstawę zapewnienia konsumentom bezpiecznej wody przeznaczonej do spożycia stanowią zarówno badania jakości wody wykonywane przez producentów, dostawców wody w ramach kontroli wewnętrznej, jak i badania realizowane w ramach nadzoru organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz prowadzona przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej ocena zgodności parametrów z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, w aspekcie zagrożeń zdrowotnych, w celu określenia, czy spożywana woda jest czysta i bezpieczna dla zdrowia.

Producenci wody przeprowadzali badania jakości wody na podstawie uzgodnionych z organami Państwowej Inspekcji Sanitarnej harmonogramów pobierania próbek wody, zgodnie z częstotliwością i zakresem określonymi w prawie krajowym, natomiast organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej zgodnie z ustalonym planem działania na dany rok. Badania jakości wody do spożycia wykonywały laboratoria Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub inne laboratoria o udokumentowanym systemie jakości badań zatwierdzonym przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Zakres badań obejmował zarówno badania mikrobiologiczne, fizykochemiczne, jak i organoleptyczne w wodzie. Sprawozdania z badań realizowanych przez dostawców wody były na bieżąco przekazywane organom Państwowej Inspekcji Sanitarnej, które analizowały wyniki badań jakości wody, stwierdzały jej przydatność do spożycia oraz weryfikowały terminowość przekazywania sprawozdań.

W 2025 r. pobrano do badań laboratoryjnych w ramach nadzoru łącznie 171 próbek wody z 20 urzędów wodociągowych, w tym:

-130 próbek wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi/wodociągi, zgodnie z harmonogramem pobierania próbek wody w ramach kontroli urzędowej, w tym: mikrobiologia – 64, grupa A – 45, grupa A+ B – 21,

-41 próbek poza harmonogramem w związku z prowadzonymi postępowaniami administracyjnymi oraz w związku z powodzią na terenie jednej z gmin powiatu jarosławskiego, interwencjami dot. „złej jakości wody”, sezonem letnim, powiatowymi ćwiczeniami systemu zarządzania kryzysowego.

W sytuacji, gdy woda nie odpowiadała wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia, organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej monitorowały wywiązywanie się dostawców wody z realizacji harmonogramów działań naprawczych. Każdorazowo po stwierdzeniu, że jakość wody uległa zmianie i odbiega od norm krajowych, właściwy państwowy inspektor sanitarny opracowywał komunikat o jakości wody i zasadach jej użytkowania. Komunikaty rozpowszechniane były natomiast przez właściwego wójta, burmistrza w sposób umożliwiający zapoznanie się z nimi konsumentów z obszaru, dla którego wydano komunikat.

Podejmowane działania w ramach obowiązujących przepisów krajowych przyczyniały się do zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego wody. W wodociągach zbiorowego zaopatrzenia w wodę, podwyższone wartości niektórych parametrów fizykochemicznych w większości przypadków miały charakter krótkotrwały, nie rzutujący na końcową ocenę jakości wody.

STAN SANITARNY POWIATU JAROSŁAWSKIEGO W 2025 ROKU

W czasie podejmowanych przez producentów działań naprawczych, woda była warunkowo dopuszczona do spożycia przez ludzi. Do oceny jakości wody wykorzystano wyniki badań próbek wody pobieranych w ramach nadzoru nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, a także sprawozdania z badań jakości wody prowadzonych przez producentów wody w ramach kontroli wewnętrznej.

3.1. Zaopatrzenie ludności w wodę

W roku 2025 na terenie powiatu jarosławskiego funkcjonowało 19 wodociągów zaopatrujących w wodę około 110 tysięcy 490 konsumentów. Liczba nadzorowanych wodociągów nie zmieniła się w stosunku do 2024 roku.

Żaden z nadzorowanych wodociągów nie został przekwalifikowany do innej grupy wydajności. Wszystkie strefy zaopatrzenia w wodę posiadają uregulowany stan prawny i aktualnie obowiązujące pozwolenia wodnoprawne na korzystanie z ujęć wody. W roku 2025 opartych na studniach głębinowych było 19 wodociągów w tym 1 strefa zaopatrzenia w wodę – innych dostawców wody oraz jeden wodociąg Jarosław jest na ujęciu powierzchniowym z rzeki „San”.

Czynnych punktów pobierania próbek wody wodociągowej było 168.

Punkty pobierania próbek wody zlokalizowane są na stałe na ujęciach wody, w miejscach, w których woda jest wprowadzana do sieci, na sieci wodociągowej, w punktach czerpalnych znajdujących się na urządzeniach i instalacjach wodociągowych. Instalację wodociągową posiada około 98,5% mieszkańców powiatu jarosławskiego. Z własnych studni przydomowych korzysta około 1,5 % mieszkańców.

Liczbę wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w wodę w poszczególnych grupach wydajności oraz liczbę ludności zaopatrywanej w wodę przeznaczoną do spożycia przedstawia poniższa tabela

Tabela 2. Liczba wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w wodę i liczba ludności zaopatrywanej

Produkcja wody [m ³ /d]	Liczba urządzeń dostarczających wodę		Liczba ludności zaopatrywanej w wodę [tys.]	
	łącznie	odpowiadająca wymaganiom	łącznie	odpowiadająca wymaganiom
101-1000	17	17	59,652	59,652
1001-10000	2	2	50,838	50,838
razem	19	19	110,490	110,490

Na terenie powiatu jarosławskiego zmniejszyła się liczba wodociągów awaryjnych z 2 do 1 w związku z likwidacją wodociągu w miejscowości Radymno stanowiącego od 2021 r. awaryjne źródło zaopatrzenia w wodę miasto Radymno.

Na terenie powiatu jarosławskiego znajduje się jeden wodociąg awaryjny, w szpitalu stanowiący zapasowe źródło zaopatrzenia w wodę. W szpitalu prowadzony jest stały monitoring jakości wody na wodociągu w ramach kontroli wewnętrznej ze względu na jego przeznaczenie. Pobrana próbka wody do badania laboratoryjnego w ramach kontroli z tego wodociągu nie uległa zakwestionowaniu.

W roku 2025 pod nadzorem znajdował się 1 obiekt zakwalifikowany jako inny podmiot zaopatrujący w wodę – wodociąg lokalny zlokalizowany na terenie jednego szpitala, który produkuje wodę na własne

STAN SANITARNY POWIATU JAROSŁAWSKIEGO W 2025 ROKU

potrzeby, korzystając z wody pochodzącej z indywidualnego ujęcia. Wodociąg ten jest głównym źródłem zaopatrzenia szpitala w wodę wodociągową od 2015 r.

Rezerwowym źródłem zaopatrzenia szpitala w wodę do spożycia jest wodociąg Jarosław. Wodociąg lokalny oparty jest na studni głębinowej S-1. Prowadzona była przez szpital kontrola wewnętrzna jakości wody wodociągowej zgodnie z opracowanym harmonogramem pobierania próbek wody na rok 2025 r. oraz kontrola urzędowa przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W ramach kontroli urzędowej zgodnie z harmonogramem pobrano do badań laboratoryjnych 2 próbki wody, w tym: 1 w zakresie parametrów grupy B, parametrów grupy A oraz dodatkowo manganu i żelaza.

Jedna próbka wody została zakwestionowana z uwagi, że nie odpowiadała wymogom obowiązującego rozporządzenia. W wodzie stwierdzono ponadnormatywną zawartość manganu.

Zgodnie z harmonogramem szpital pobrał do badań laboratoryjnych 2 próbki wody w zakresie parametrów grupy A oraz manganu, żelaza i Enterokoków kałowych. W wodzie stwierdzono obecność ogólnej liczby mikroorganizmów >300 jtk w 1 ml wody. Szpital pobrał ponownie próbki wody w zakresie kwestionowanym. Kompletnie wyniki badań wykazały Jakość wody zgodną z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294).

Wodociąg lokalny w szpitalu został zakwalifikowany do końcowej rocznej oceny dobrej.

W szpitalu wykonano prace modernizacyjne SUW w zakresie wymiany elementów na nowocześniejsze, tj.: wymieniono: filtr wstępny, filtr dokładny żwirowy z płukaniem wstępnym, filtry zasypowe Ekomixem „A”, orurowanie, elektronikę sterującą. Na wniosek szpitala wydano ocenę higieniczną dopuszczającą zastosowanie materiałów i wyrobów w procesie uzdatniania wody dla wodociągu lokalnego.

W roku 2025 przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną w zakresie oceny stanu sanitarno-technicznego urządzenia wodociągowego, prowadzonej dokumentacji w obszarze kontrolowanym i prowadzonej wewnętrznej kontroli jakości wody. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

3.1.2. Jakość wody dostarczanej przez wodociągi

Zagrożenia pojawiające się w systemach zaopatrzenia w wodę mogą mieć wpływ na zdrowie publiczne. Jakość dostaw wody do picia jest ściśle powiązana z możliwością wystąpienia szeregu czynników w cyklu produkcji wody, które mogą wpłynąć negatywnie na jakość wody docierającej do odbiorcy końcowego.

Na jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi często ma wpływ sposób dystrybucji wody, realizowany przez przedsiębiorstwo wodociągowe, a zwłaszcza stan techniczny sieci wodociągowych, okres ich eksploatacji i rodzaj materiałów, z jakich zostały wykonane, sposób ich eksploatacji -płukanie sieci, planowe remonty i renowacje.

W zależności od uzyskanych wyników badań poszczególnych parametrów organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej podejmuje odpowiednie działania, zgodnie z przepisami określonymi w rozporządzeniu w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Postępowanie administracyjne prowadzone na poprawę jakości wody była prowadzona w 8 wodociągach, gdzie uległa zakwestionowaniu, w tym:

- pod względem parametrów mikrobiologicznych na 3 wodociągach,
- pod względem parametrów fizykochemicznych na 7 wodociągach.

Jakość mikrobiologiczna wody poprawiła się w stosunku do lat ubiegłych. W 2025 r. krótkotrwałe przekroczenia mikrobiologiczne odnotowano łącznie na 3 wodociągach. W 2025 r. nie stwierdzono braku przydatności wody do spożycia, zaś w 2024 r. – brak przydatności wody do spożycia wystąpił czterokrotnie.

STAN SANITARNY POWIATU JAROSŁAWSKIEGO W 2025 ROKU

W 2025 r. przyczyną kwestionowania próbek wody wodociągowej pod względem mikrobiologicznym była obecność bakterii grupy coli oraz stwierdzona ponadnormatywna ogólna liczba mikroorganizmów w 22°C.

Bakterie grupy coli do systemu dystrybucji wodnej mogą przedostawać się ze ścieków, gleby lub rozkładającego się materiału roślinnego. Stwierdzenie ich obecności w wodzie sugeruje nieodpowiednie jej uzdatnienie, wtórne zanieczyszczenie lub nadmierną zawartość substancji odżywczych w uzdatnionej wodzie. Bakterie z grupy coli to parametr niepożądany w wodzie. Kiedy wartość graniczna zostaje przekroczona, to należy doprowadzić do obniżenia tego parametru, ale jego obecność nie ma znaczenia zdrowotnego. Wobec powyższego bakterie z grupy coli mają wartość jako wskaźnik (ale wskaźnik ograniczony), mogą być natomiast stosowane w celu oceny czystości i szczelności systemów dystrybucyjnych oraz potencjalnej obecności biofilmu.

Bakterie wykryte w ramach wskaźnika ogólnej liczby mikroorganizmów w 22°C w 1 ml wody są to najczęściej nieszkodliwe drobnoustroje heterotroficzne stanowiące naturalną mikroflorę środowiska wodnego, jak i mikroorganizmy pochodzące z różnego rodzaju zanieczyszczeń. Światowa Organizacja Zdrowia określa znaczenie liczby bakterii heterotroficznych obecnych w dostarczonej wodzie jako użyteczny wskaźnik niepożądanych zmian w systemie dystrybucji, takich jak zwiększenie potencjału wzrostu mikroorganizmów, zwiększenie aktywności biofilmu, wydłużonego czasu retencji lub stagnacji wody oraz utraty szczelności systemu. Namnażanie się tych bakterii może sprzyjać lub powodować korozję sieci wodociągowych, pogarszać jakość organoleptyczną wody (smak, zapach, barwa) oraz sprzyja tworzeniu się biofilmu. Czynnikiem stymulującym wzrost bakterii są stagnacja oraz podwyższona zawartość w wodzie substancji pokarmowych.

Działalność kontrolna w ramach nadzoru sanitarnego nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi prowadzona jest w oparciu o Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi w zakresie badań parametrów objętych monitoringiem grupy A i grupy B oraz w ramach wewnętrznej kontroli jakości wody prowadzonej przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne / właścicieli wodociągów.

Właściciele wodociągów w ramach kontroli wewnętrznej zrealizowali plan pobierania próbek wody przeznaczonej do spożycia. Badania jakości wody przeznaczonej do spożycia w ramach kontroli wewnętrznej wykonywane były przez producentów wody w laboratoriach zewnętrznych o zatwierdzonym przez organy PIS systemie jakości badań, co zostało udokumentowane sprawozdaniami z badań wody.

W roku 2025 zaplanowano 128 próbek wody przeznaczonej do spożycia w ramach urzędowej kontroli. Pobrano 167 próbek w tym w związku między innymi trwającymi postępowaniami administracyjnymi na wodociągach, powodzią w miejscowości Pawłosiów, interwencją dotyczącą „złej jakości wody”, sezonem letnim, powiatowymi ćwiczeniami systemu zarządzania kryzysowego.

Na podstawie sprawozdań z badań laboratoryjnych stwierdzono, że 18 próbek wody nie spełniało wymogów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi co stanowiło 10,77%. Jakość wody spełniającej wymogi rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi oceniono w 89,23% wszystkich pobranych próbek.

Główną przyczyną kwestionowania 14 próbek wody w ramach kontroli urzędowej pod względem organoleptycznym, fizykochemicznym były przekroczenia dopuszczalnych norm dla następujących parametrów: mangan, mętność, twardość ogólna, żelazo, obniżone pH, nikiel.

Pod względem mikrobiologicznym 4 próbki wody kwestionowano ze względu na obecność bakterii grupy coli w liczbie < 10 jtk w 100 ml wody

Poniższy wykres przedstawia ilościowe zestawienie kwestionowanych parametrów w wodzie do spożycia w ramach kontroli urzędowej.



Wykres 11. Zestawienie kwestionowanych parametrów w wodzie do spożycia w ramach kontroli urzędowej.

W ramach kontroli wewnętrznej właściciele, zarządcy wodociągów przedłożyli wyniki 137 próbek wody zbadanych laboratoryjnie. W wyniku analizy wyników 12 próbek wody nie odpowiadało wymogom Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczanej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz.2294), co stanowi 8,89 % pobranych próbek.

Próbki zostały zakwestionowane ze względu na przekroczenie wartości parametrycznej dla parametrów fizykochemicznych, w tym: azotany, twardość ogólna, mętność, żelazo, mangan, ΣTHM oraz w zakresie badań mikrobiologicznych, z uwagi na obecność ogólnej liczby mikroorganizmów w liczbie > 300 jtk w 1 ml wody.

Poniższy wykres przedstawia ilościowe zestawienie kwestionowanych parametrów w wodzie do spożycia w ramach kontroli wewnętrznej.

3.1.3. Ocena stanu sanitarnego wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w wodę

Wpływ na jakość wody, jaka jest dostarczana konsumentowi, ma również wewnętrzny system wodociągowy, czyli przewody wodociągowe wraz z uzbrojeniem i urządzeniami, które są zainstalowane między kranami używanymi zwykle do poboru wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, zarówno w obiektach publicznych, jak i prywatnych, a siecią dystrybucyjną, ale jedynie, jeśli nie podlegają kompetencji dostawcy wody w zakresie jego obowiązków. Niewłaściwy stan sanitarno-techniczny oraz eksploatacja wewnętrznego systemu wodociągowego, w tym armatury w punktach pobierania wody, może przyczynić się do wtórnego zanieczyszczenia wody.

Przedmiotem kontroli prowadzonych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej był również stan techniczny infrastruktury wodociągowej. Przeprowadzono 25 kontroli sanitarnych urządzeń wodociągowych. Producenci wody oraz organy samorządowe w miarę możliwości finansowych oraz w oparciu o środki pozyskiwane, modernizują istniejącą infrastrukturę wodociągową oraz realizują nowe inwestycje, mające na celu poprawę sytuacji w zakresie zbiorowego zaopatrzenia w wodę.

Inwestycje związane z rozbudową i modernizacją infrastruktury wodociągowej prowadzone w roku 2025:

-**gmina miejska Jarosław: na wodociągu Jarosław** -budowa sieci wodociągowych Ø90 -160 z rur PE o łącznej długości 1219,45 m.

-**gmina wiejska Jarosław: na wodociągu Surochów** - poprawie uległ stan techniczny. Zakończono realizację inwestycji pn. „Poprawa infrastruktury wodociągowej na terenie gminy Jarosław”, w ramach której wykonano: rozbudowę sieci wodociągowej w miejscowości Surochów i Makowisko o łącznej długości 2,95 km oraz rozbudowę i modernizację SUW Surochów w zakresie m.in.: rozbudowy budynku SUW o dodatkową halę filtrów, budowy zbiornika wyrównawczego o konstrukcji żelbetowej i poj. 300 m³ oraz zbiornika wód popłuczynach, montażu lampy UV.

-**gmina Rokietnica: na wodociągu Tapin** -rozbudowa sieci wodociągowej o długości 1,6 km oraz budowa przepompowni wody na nowo wybudowanym odcinku sieci, ponadto wykonanie projektu na rozbudowę sieci wodociągowej w miejscowościach Tuligłowy i Czelatyce.

-**gmina Rozwienica: na wodociąg Roźwienica** -rozbudowa sieci wodociągowej w miejscowości Mokra o długości 183 m, o średnicy Ø 110 mm, z materiału PE.

-**gmina Pruchnik: na wodociągu Hawłowice** – dla miasta Pruchnik wykonanie otworu studziennego S9 w Czudowicach w ramach rozbudowy ujęcia w Hawłowicach.

-**gmina Radymno: na wodociągu Radymno**- wymieniono ponad 9 km długości starej stalowej sieci wodociągowej.

-**gmina Rozwienica: na wodociągu Piwoda** -rozbudowa sieci wodociągowych o długości 2381 mb. dokonano wymiany ogrodzenia wokół studni S-4 oraz uzupełniono ogrodzenie dookoła przepompowni w miejscowości Ryszkowa Wola. W 2026 r. planowane jest dokończenie procedury uruchomienia studni S-4 a, którą rozpoczął w 2025 r. Procedura ta będzie obejmować zarówno działania techniczne, jak i formalno-prawne.

-**gmina Laszki: na wodociągu Wietlin** – zakończono rozpoczętą inwestycję w 2024 r. pn. ”Przebudowa Stacji Uzdatniania w miejscowości Wietlin”. W zakresie całej inwestycji wykonano: rozbudowę i przebudowę SUW, wybudowano 2 zbiorniki, w tym jeden na wodę czystą, a drugi na wodę surową. Dobudowany został nowy kontener mieszczący pompy przesyłowe oraz dokonano odwiertu 2 studni głębinowych. Na SUW wymieniono wszystkie urządzenia na nowe wraz z filtrami głównymi. Zamontowana i podłączona została farma fotowoltaiczna oraz wykonano ogrodzenie z paneli (niekompletne). Ponadto rozbudowano sieć wodociągową o długości ok. 300 m.

-**gmina Laszki: na wodociągu Charytany** - wymieniono rury azbestowe w miejscowości Charytany na długości ok. 1200 m oraz w miejscowości Wietlin Trzeci odcinek ok. 2500 m. W 2026 r. planowana jest inwestycja dot. przebudowy i remontu SUW w Charytanach.

-gmina Laszki: na wodociągu Bukowina - zakończono prace budowlane i modernizacyjne na SUW w Bukowinie. Na początku 2026 r. planowane jest oddanie SUW do użytkowania. Ponadto dokonano rozbudowy sieci wodociągowej w miejscowości Mięksiz Nowy o łącznej długości 220 m.

3.2. Jakość ciepłej wody w instalacjach wewnętrznych podmiotów prowadzących stacjonarne całodobowe świadczenia zdrowotne i obiektach zamieszkania zbiorowego.

W ciepłej wodzie użytkowej mogą rozwijać się bakterie Legionella sp. Do zakażenia bakteriami Legionella sp. dochodzi na skutek wdychania skażonego aerozolu wodno-powietrznego, a czynnikiem sprzyjającym ich rozwojowi i namnażaniu jest temperatura wody w zakresie 20-48 oC. Osobami szczególnie narażonymi na zakażenia są chorzy przebywający w szpitalach, zakładach opiekuńczo-leczniczych, mieszkańcy domów pomocy społecznej i innych obiektów zamieszkania zbiorowego. Badania ciepłej wody w kierunku występowania bakterii z rodzaju Legionella sp. powinny być wykonywane w przedsiębiorstwach podmiotu wykonującego działalność leczniczą w rodzaju stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne i w budynkach zamieszkania zbiorowego oraz w budynkach użyteczności publicznej, w których w trakcie ich użytkowania wytwarzany jest aerozol wodno-powietrzny. Szczególnie zagrożenie szczepami Legionella dotyczy m.in. instalacji ciepłej wody w budynkach, natomiast jej namnażaniu sprzyjają: gromadzenie się osadów, kamienia, rdzy i biofilmu w instalacjach wodociągowych.

Ogółem pobrano do badań laboratoryjnych 111 próbek wody z instalacji ciepłej wody użytkowej w tym 96 w ramach kontroli wewnętrznej oraz 15 w ramach nadzoru sanitarnego. W ramach prowadzonej kontroli wewnętrznej przez zarządców pobrano wodę w obiektach użyteczności publicznej/zamieszkania zbiorowego DPS, akademiku, internacie liceum, specjalnych ośrodkach szkolno-wychowawczych, zespole placówek oświatowo-wychowawczych. W ramach urzędowej kontroli, bieżącego nadzoru sanitarnego pobrano próbki w placówce opiekuńczo-wychowawczej, specjalnych ośrodkach szkolno-wychowawczych, hotelu, szpitalach, domu dziecka, hotelu. Badania przeprowadzono w kierunku bakterii z rodzaju Legionella sp. Skażenie instalacji ciepłej wody stwierdzono w 18 pobranych próbkach.

W ramach kontroli wewnętrznej w pobranych próbkach ciepłej wody użytkowej stwierdzono : 2 - skażenia bardzo wysokie, 1 –skażenie wysokie, 6 – skażeń średnich. W ramach urzędowej kontroli zakwestionowano 7 pobranych próbek do badań laboratoryjnych ciepłej wody użytkowej w tym stwierdzono 3 skażenia bardzo wysokie , 3 skażenia wysokie oraz 1 skażenie średnie.

Po przeprowadzonych działaniach naprawczych wyniki badania ciepłej wody odpowiadały wymogom obowiązującego rozporządzenia. Podmioty wykonujące działalność leczniczą prowadziły działania interwencyjne, a następnie przedkładały wyniki badań próbek wody, które nie zawsze odpowiadały wymogom rozporządzenia MZ i nie zawsze przedkładane wyniki były w terminie. Na koniec 2025 r. nie zostały zakończone postępowania administracyjne wszczęte w 1 z nadzorowanych szpitali oraz w ZOL.

W roku 2025 kontynuowane były działania edukacyjno-informacyjne w ramach prowadzonych kontroli, obejmujące między innymi: informowanie i przypominanie o właściwej eksploatacji wewnętrznej sieci wodociągowej mającej na celu zmniejszenie ryzyka występowania bakterii z rodzaju Legionella oraz działania kontrolne w zakresie profilaktyki Legionelli w obiektach wysokiego ryzyka (szpitale, obiekty całodobowe sprawujące opiekę nad osobami z obniżoną odpornością), obiektach wytwarzających aerozol wodno-powietrzny oraz instalacjach wentylacyjno-klimatyzacyjnych.

3.3. Pływalnie

Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej sprawują nadzór nad jakością wody, a także warunkami sanitarno-higienicznymi na pływalniach. Kontrola jakości wody jest szczególnie ważnym elementem

STAN SANITARNY POWIATU JAROSŁAWSKIEGO W 2025 ROKU

nadzoru sanitarnego na pływalniach. Wszystkie pływalnie podlegają zarówno wewnętrznej kontroli jakości wody, prowadzonej przez zarządców obiektów, jak i kontroli urzędowej, prowadzonej przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Na podstawie art. 4 ust.1 pkt.1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej Państwo uwzględniając ochronę zdrowia publicznego oraz potrzebę dostarczania społeczeństwu informacji o jakości wody na pływalniach na terenie powiatu jarosławskiego dokonano ich oceny.

Zgodnie z § 4 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach podstawą wydania niniejszej zbiorczej oceny jest analiza:

- parametrów jakości wody na pływalniach lub basenach ocenionych na podstawie wymagań, o których mowa w § 3 ust. 1 wymienionego wyżej rozporządzenia,
- wyników badań laboratoryjnych próbek wody wykonanych przez zarządzającego pływalnią/basenem,
- zakresu i częstotliwości wykonywanych badań wody na pływalniach/basenach przez zarządzającego oraz zastosowanych metodyk referencyjnych analiz,
- wyników badań laboratoryjnych próbek wody wykonanych w ramach kontroli urzędowej przez właściwego państwowego inspektora sanitarnego.

Na terenie powiatu jarosławskiego znajdowało się 6 pływalni, w tym 3 kryte całoroczne i 3 odkryte sezonowe. Wszystkie pływalnie kryte funkcjonowały cały rok. Natomiast w sezonie letnim podobnie jak 2024 r. działała tylko jedna pływalnia odkryta, przy której włączono do użytkowania dodatkową nieckę basenową, zaś druga nie została włączona do użytkowania w związku z remontem budynku zlokalizowanego w pobliżu pływalni.

Dodatkowo w okresie letnim skontrolowano 1 pływalnię odkrytą sezonową w związku z pojawieniem się na stronie internetowej oferty reklamowej jednego z hoteli. Przeprowadzono kontrolę tej pływalni w zakresie oceny stanu sanitarno-technicznego, oceny dokumentacji prowadzonej kontroli wewnętrznej badań jakości wody oraz prowadzonej dokumentacji nadzoru nad urządzeniami technologicznymi. Stwierdzono, nieprawidłowości wynikające z naruszenia § 3, § 7 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach, tj.: nie przedłożono wyników badań wody basenowej, zapisów z bieżącej obserwacji wody na pływalni, zapisów z systematycznego nadzoru pracy urządzeń oraz rejestrowania wyników pomiarów jakości wody, brak komunikatu o jakości wody.

Prowadzono postępowanie administracyjne, pomimo niewykonania obowiązków z decyzji administracyjnej a z uwagi na koniec sezonu kąpielowego zostało zakończone postępowanie w części nakazów ze względu na ich bezprzedmiotowość. Wydano 4 zbiorcze roczne oceny jakości wody na pływalniach, wszystkie były pozytywne. Dwie pływalnie odkryte sezonowe nie zostały ocenione ze względu na brak zestawu danych niezbędnych do wydania zbiorczej rocznej oceny jakości wody basenowej. Woda dostarczana na pływalnie we wszystkich przypadkach pochodziła z wodociągów sieciowych.

Zgodnie z §3 wyżej wymienionego rozporządzenia, zarządcy 4 pływalni przeprowadzali bieżącą obserwację wody w nieckach basenowych wraz z zapisami w dzienniku rejestru pomiarów przez 7 dni w tygodniu od poniedziałku do niedzieli z podaniem, przejrzystości wody, stwierdzenia incydentu kałowego lub wymiotnego. Ponadto zarządcy systematycznie dokumentowali także nadzór pracy urządzeń oraz rejestrowali wyniki pomiaru jakości wody na basenie: co 4 godziny w trakcie godzin użytkowania basenu, przy czym pierwsza rejestracja ma miejsce przed rozpoczęciem jej użytkowania. Prowadzono pomiary w zakresie następujących parametrów: pH wody, potencjału redox, stężenia wolnego chloru, temperatury wody oraz nie rzadziej niż raz na dobę w zakresie chloru związanego.

Zgodnie z harmonogramem pobrano 277 próbek wody a poza harmonogramem 5 próbek wody.

Zgodnie z harmonogramem pobrano do badań laboratoryjnych 129 próbek z niecek basenowych wyposażonych w urządzenia wytwarzające aerozol, 33 próbki z niecek basenowych, 14 próbek z miejsc doprowadzenia wody do pływalni, 11 próbek z natrysków na pływalni, 90 próbek z systemu cyrkulacji

STAN SANITARNY POWIATU JAROSŁAWSKIEGO W 2025 ROKU

niecki basenowej. Dodatkowo na 1 z pływalni w ramach prowadzonego nadzoru pobrano 5 próbek wody poza harmonogramem w związku z interwencją oraz 1 próbkę z innej pływalni w związku z koniecznością uzupełnienia parametru Σ THM.

Badania jakości wody wykonane zostały zgodnie z wymaganym zakresem określonym w załączniku nr 1 i nr 2 do rozporządzenia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach.

Na podstawie wyników badań laboratoryjnych 16 próbek uległo zakwestionowaniu na 3 pływalniach. Główną przyczyną kwestionowania próbek wody pod względem fizykochemicznym były odchylenia od norm następujących parametrów: chloroform (13 razy), chlor wolny (4 razy), mętność (4 razy), chlor związany (3 razy), Σ THM (3 razy), pH (2 razy), a pod względem mikrobiologicznym: obecność *Pseudomonas aeruginosa* (5 razy), ogólna liczba mikroorganizmów w 36°C w 1 ml (2 razy).

W ramach kontroli wewnętrznej 4 zarządców przedłożyło wyniki badań próbek wody w ilości 234 pobranych na pływalniach. Zakwestionowaniu uległo 8 próbek co nie odpowiadało wymogom obowiązującego rozporządzenia Ministra Zdrowia. W badanych próbkach stwierdzono odchylenia od norm następujących parametrów fizykochemicznych: mętność (1 raz), pH (1 raz), chlor związany (1 raz), chloroform (5 razy). W 2025 r. próbki wody basenowej pod względem parametrów mikrobiologicznych nie uległy zakwestionowaniu.

Występujące przekroczenia parametrów fizykochemicznych nie stanowiły niebezpieczeństwa dla zdrowia użytkowników korzystających z pływalni. W przypadku kwestionowanych parametrów fizykochemicznych wystosowano do zarządców pisma informujące o przekroczonych parametrach w wodzie basenowej i podjęcie działań naprawczych oraz przedłożenie kontrolnych wyników badań wody. Zarządzający pływalniami każdorazowo przedkładali informacje o podjętych działaniach naprawczych, a następnie kontrolne wyniki badań zgodne z obowiązującym rozporządzeniem.

W przypadku kwestionowanych parametrów mikrobiologicznych wody basenowej prowadzono postępowania administracyjne poprzez wydanie decyzji administracyjnej z rygorem natychmiastowej wykonalności na wstrzymanie z użytkowania niecek basenowych, a właściciele pływalni zobligowano do podjęcia skutecznych działań naprawczych, przywrócenia kwestionowanych parametrów do obowiązujących norm i przedłożenia pozytywnych wyników badań wody. Nakazy decyzji zostały uchylone/wydano decyzje o włączeniu niecek do użytkowania po otrzymaniu pozytywnych wyników badania wody.

Przekroczenia najczęściej występowały w cyrkulacji niecek basenowych z racji niewłaściwego procesu dezynfekcji wody, zbyt dużego obciążenia pływalni przez użytkowników, braku higieny osobistej osób korzystających oraz trudnościami z przeprowadzeniem właściwych zabiegów myjąco-dezynfekujących elementów cyrkulacji niecek.

Do badań laboratoryjnych pobrano 11 próbek wody z natrysków zlokalizowanych przy pływalni, w tym 5 w ramach prowadzonego nadzoru oraz 6 w ramach kontroli wewnętrznej. Na 5 próbek ciepłej wody użytkowej pobrane do badań laboratoryjnych w kierunku bakterii z rodzaju *Legionella* sp. z natrysków zlokalizowanych przy szatniach czterech pływalni, w ramach kontroli urzędowej, zakwestionowaniu uległa 1 próbka wody na jednym z nadzorowanych obiektów. Wyniki badań próbki ciepłej wody użytkowej, wykazały wysokie skażenie instalacji ciepłej wody użytkowej bakteriami z rodzaju *Legionella* sp. Wydano decyzję administracyjną z natychmiastową wykonalnością zobowiązującą właściciela obiektu do przeprowadzenia działań naprawczych zmierzających do redukcji bakterii z rodzaju *Legionella* sp. Badania wody na pływalniach wykonywane były w laboratoriach Państwowej Inspekcji Sanitarnej na terenie województwa podkarpackiego lub w laboratoriach zewnętrznych z zatwierdzonym systemem badań tj. SGS Pszczyna, GBA Polska Sp. z o.o. Informacje o wynikach przeprowadzanych badań były umieszczane w widocznym miejscu na pływalni oraz na stronie internetowej o ile dany zarządzający ją posiadał.

Misją Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest dążenie do osiągnięcia pożądaných norm zdrowotnych poprzez podjęcie działań umożliwiających zachowanie lub przywracanie bezpieczeństwa zdrowotnego ludzi, a także mające na celu identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń, inicjowanie i organizowanie

STAN SANITARNY POWIATU JAROSŁAWSKIEGO W 2025 ROKU

skoordynowanego nadzoru i kontroli służących zapobieganiu wszelkim zagrożeniom fizycznym, chemicznym i biologicznym, zachowaniu i umacnianiu zdrowia zbiorowości oraz kształtowaniu w tym zakresie odpowiednich postaw i zachowań. Pomimo napotykaných trudności, zarządcy pływalni w sposób rzetelny i sumienny wykonywali swoje obowiązki tym samym zapewniając bezpieczne warunki dla użytkowników pływalni.

W roku 2025 jedna pływalnia kryta całoroczna została oceniona negatywnie pod względem technicznym, w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami. Stwierdzone nieprawidłowości to: ubytki płytek na dnie niecki basenowej przy deszczownicy oraz przy urządzeniu przelewowym za wanną whirlpool; ubytki płytek podłogowych przy natryskach w szatni damskiej; skorodowana obudowa światła led w wannie whirlpool; skorodowany stelaż od przewijaka dla dzieci; pęknięcia tynku na suficie w szatni damskiej; napęcznienia tynku i odpryski farby na suficie w korytarzu prowadzącym do pływalni w części męskiej, brak drzwi frontowych przy 2 szafkach w części męskiej; skorodowana i złamana kratka odpływowa w pomieszczeniu pod basenem.

3.3.1. Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli

Zagadnienia związane z funkcjonowaniem oraz nadzorem organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej nad jakością wody w kąpieliskach i miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli regulują krajowe akty prawne – implementujące dyrektywę 2006/7/WE dotyczącą zarządzania jakością wody w kąpieliskach

Zainteresowanie wypoczynkiem nad wodą jest bardzo duże, co sprawia, że coraz więcej osób poszukuje bezpiecznych miejsc do kąpieli. W związku z tym PPIS w Jarosławiu corocznie podejmuje działania mające na celu podnoszenie świadomości organizatorów kąpielisk w celu utrzymania istniejących obiektów.

Na terenie działalności PPIS w Jarosławiu w sezonie letnim funkcjonowały dwa kąpieliska. Nadzorowane kąpieliska spełniały kryteria unijnych kąpielisk i są raportowane do Komisji Europejskiej. Sezon kąpielowy na jednym z kąpielisk obejmował okres od 21 czerwca do 31 sierpnia, zaś na drugim od 28 czerwca do 31 sierpnia. Biorąc pod uwagę powyższy czas otwarcia kąpielisk wynosił stosownie 71 bądź 65 dni. Decyzję o otwarciu i zamknięciu kąpieliska w ramach czasowych określonych prawem podjęli organizatorzy kąpielisk. Sezon kąpielowy został określany i zatwierdzany przez radę gminy w drodze uchwały. Dzięki stałemu nadzorowi ratowników, odpowiedniemu wyposażeniu oraz regularnej kontroli jakości wody nadzorowane kąpieliska stanowiły miejsce do letniego relaksu, pływania oraz aktywnego spędzania czasu na świeżym powietrzu.

W trakcie trwania sezonu letniego prowadzono bieżący nadzór nad jakością wody oraz stanem sanitarnym infrastruktury towarzyszącej kąpieliskom. Kąpieliska zostały skontrolowane pod kątem warunków sanitarno-higienicznych oraz oznakowania terenu. Przeprowadzone kontrole nie wykazały uchybień, a stan sanitarny i porządkowy plaż podczas sezonu nie budził zastrzeżeń. Organizatorzy kąpielisk na bieżąco monitorowali jakość wody poprzez wizualną obserwację pod kątem obecności zanieczyszczeń mogących negatywnie wpływać na jej stan, takich jak zakwit sinic czy obecność odpadów stanowiących zagrożenie dla użytkowników. Aktualne informacje o jakości wody oraz codzienne odczyty temperatury powietrza, temperatury wody i siły wiatru były udostępniane na tablicy informacyjnej przy wejściu na teren kąpieliska oraz zamieszczane na panelu organizatora w Serwisie Kąpieliskowym.

Organizatorzy/właściciele kąpielisk realizowali pobieranie próbek wody w kąpieliskach na podstawie ustalonych harmonogramów z PPIS w Jarosławiu. Na podstawie wyników urzędowej kontroli jakości wody przeprowadzonej przed rozpoczęciem sezonu oraz badań wody przedstawionych przez organizatorów kąpielisk łącznie wydano 11 ocen potwierdzających przydatność wody do kąpieli. Bieżące oceny jakości wody wydawane przez Państwowego Inspektora Sanitarnego w Jarosławiu były dostępne na tablicy informacyjnej organizatora kąpieliska, stronie internetowej PSSE Jarosław, stronie internetowej właścicieli/organizatorów kąpielisk oraz w Serwisie Kąpieliskowym.

Po zakończeniu sezonu kąpielowego przeprowadzono klasyfikację jakości wody w kąpieliskach funkcjonujących na terenie powiatu jarosławskiego. Klasyfikacja kąpieliska jest dokonywana zgodnie z przepisami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019 r. w sprawie nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpeli.

Klasyfikacja w kąpielisku przeprowadzana jest na podstawie zestawu danych o jakości wody w kąpielisku, opracowanego w odniesieniu do danego sezonu kąpielowego oraz trzech poprzedzających sezonów kąpielowych. Funkcjonujące od wielu lat na terenie powiatu jarosławskiego kąpieliska zostały oceniane na podstawie wyników badań parametrów mikrobiologicznych: *Escherichia coli* i Enterokoki. W powiecie jarosławskim jakość wody w Kąpielisku Miejskim „ZEK” Radymno ul. Budowlanych oraz w Kąpielisku Gminnego Ośrodka Wypoczynku i Rekreacji w Radawie została zaklasyfikowana jako doskonała w ocenie czteroletniej. Dokonywanie corocznej oceny stanu kąpielisk zwiększa bezpieczeństwo zdrowotne osób z nich korzystających i dodatkowo przyczynia się do polepszenia stanu środowiska.

3.4. Obiekty użyteczności publicznej

Grupa obiektów użyteczności publicznej jest najbardziej różnorodną i zróżnicowaną pod względem liczebności i wymagań sanitarno – technicznych. W ewidencji znajdowało się 391 obiektów użyteczności publicznej.

Skontrolowano 144, co stanowiło 36,82 %. Ogółem wydano 16 decyzji administracyjnych, w tym 15 dot. stanu sanitarno- technicznego.

3.4.1. Zakłady świadczące usługi w branży beauty

Branża beauty to najliczniejsza i najszybciej rozwijająca się grupa obiektów użyteczności publicznej w powiecie jarosławskim. W ewidencji znajdowało się ogółem 206 zakładów i salonów świadczących usługi w branży beauty objętych nadzorem sanitarnym. W porównaniu z rokiem 2024 liczba podmiotów świadczących takie usługi zmniejszyła się o 4.

Wymagania dla przedsiębiorców świadczących usługi w branży beauty regulują między innymi przepisy:

-ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi, rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy,

-rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie.

Stan sanitarno-techniczny, estetyczny czy użytkowy zakładów/ salonów świadczących usługi w branży beauty systematycznie się poprawia. Nowo otwierane zakłady są przestrzenne i funkcjonalne, wyposażone w nowoczesny sprzęt i urządzenia, oferujące szeroką gamę zabiegów. Wszystkie skontrolowane zakłady/salony posiadają opracowane i wdrożone procedury zapewniające ochronę przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi zgodnie z art. 16 ustawy o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi. Procedury obejmują sposób postępowania przy wykonywaniu czynności, w trakcie których dochodzi do naruszenia ciągłości tkanek ludzkich, zasady stosowania sprzętu poddawanego sterylizacji, sposoby przeprowadzania dezynfekcji skóry i błon śluzowych oraz dekontaminacji pomieszczeń i urządzeń.

Skontrolowano 74 zakłady co stanowi 35,92 %, spośród 206 będących pod nadzorem.

Przeprowadzono ogółem 79 kontroli sanitarnych. Przedmiotowym zakresem kontroli objęto: prawidłowy dobór i stosowanie preparatów dezynfekcyjnych, odpowiednie postępowanie z narzędziami wielokrotnego użytku naruszającymi ciągłość tkanek, prawidłowe oznakowanie datą pierwszego otwarcia produktów kosmetycznych/fryzjerskich, na których widnieje symbol PAO (Symbol Otwartego Słoiczka), warunki przechowywania odpadów niebezpiecznych do momentu odbioru przez odpowiednie jednostki.

W ramach bieżącego nadzoru sanitarnego stwierdzono w 4 zakładach nieprawidłowości sanitarno-techniczne wydano 4 decyzje administracyjne na właścicieli zakładów branży beauty.

Dla podmiotu świadczącego mobilne usługi branży beauty wydano 1 pozytywną opinię dot. „Procedur zapewniających ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi”. W gabinetach kosmetycznych, w których dochodzi do naruszenia ciągłości tkanki urządzono stanowiska sterylizacji gabinetowej z zachowaniem ciągu technologicznego. Dezynfekcja sprzętu prowadzona preparatami dezynfekcyjnymi o szerokim spektrum działania. Narzędzia wielokrotnego użycia dezynfekowane prawidłowo. Roztwory robocze do dezynfekcji narzędzi sporządzane są zgodnie z instrukcją producenta umieszczoną na opakowaniu preparatu. Do dezynfekcji narzędzi stosowane są również myjki ultradźwiękowe oraz urządzenia z wykorzystaniem promieni UV.

Zgodnie z ustawą z dnia 15 września 2017 r. o ochronie zdrowia przed następstwami korzystania z solarium przeprowadzono kontrole realizacji warunków świadczenia usług w tym zakresie. Nieprawidłowości nie stwierdzono. Na podstawie wyników kontroli stwierdza się, zmniejsza się liczba podmiotów oferujących usługi solaryjne, co świadczyłoby o mniejszym zainteresowaniu tego typu usługami.

3.4.2. Obiekty hotelarskie – hotele, motele, pensjonaty, kempingi, domy wycieczkowe, schroniska młodzieżowe, pola biwakowe, agroturystyka i inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie

Na terenie powiatu jarosławskiego dość dużą pod względem liczebności grupę obiektów stanowią obiekty hotelarskie tj.: hotele, motele, agroturystyka oraz inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie. Pod nadzorem PPIS w Jarosławiu znajdowało się łącznie 29 obiektów świadczących usługi noclegowe.

Skontrolowano ogółem 12 obiektów, przeprowadzono 32 kontrole w tym 13 kontroli tematycznych w 2 obiektach zapewniających zakwaterowanie dla uchodźców oraz 8 kontroli sprawdzających. W trakcie kontroli dokonano oceny stanu higieniczno-sanitarnego pomieszczeń oraz terenu wokół budynków, postępowanie z czystą i brudną bielizną, zaopatrzenie i właściwe przechowywanie środków czystości i preparatów dezynfekcyjnych, gospodarkę odpadami komunalnymi, dokumentację w zakresie konserwacji oraz wymiany filtrów w urządzeniach klimatyzacyjnych, drożność przewodów kominowych i wentylacyjnych. W ramach bieżącego nadzoru sanitarnego stwierdzono w 5 zakładach nieprawidłowości, wydano 5 decyzji administracyjnych na poprawę stanu technicznego. Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości w hotelach: zły stan sanitarno-techniczny ścian i sufitów w pomieszczeniach hotelowych ubytki płytek na ścianach w pomieszczeniu pralni hotelowej, brak spłuczki przy misce ustępowej, brak kratki wentylacyjnej na kanale wentylacyjnym w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym, skorodowany brodzik prysznicowy w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym, brak wentylacji mechanicznej w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych, brak okresowego przeglądu przewodów kominowych. Stan sanitarno-techniczny uległ zdecydowanej poprawie po wydaniu decyzji administracyjnych. Przeprowadzono 1 kontrolę interwencyjną dotyczącą „nielegalnego” pobierania wody z własnego ujęcia przez właściciela obiektu hotelowego. Stwierdzone nieprawidłowości: brak utwardzonej nawierzchni przy studni ze spadkiem 2% w kierunku zewnętrznym w promieniu co najmniej 1 m od wprowadzonej w grunt rury, brak dokumentacji dot. wewnętrznej kontroli jakości wody ze studni oraz harmonogramu pobierania próbek wody, brak zabezpieczenia otworu studziennego przed przypadkowym otwarciem, brak dokumentacji w zakresie materiałów i wyrobów zastosowanych w procesach dystrybucji wody z własnego ujęcia zostały wyegzekwowane postępowaniem administracyjnym. Prowadzono sukcesywnie edukację w zakresie nadzoru nad instalacjami ciepłej wody użytkowej w kierunku bakterii z rodzaju Legionella.

3.4.3. Domy pomocy społecznej, placówki zapewniające całodobową opiekę, schroniska dla bezdomnych, inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej.

W roku 2025 skontrolowano 10 obiektów, przeprowadzono 11 kontroli sanitarnych. Przedmiotowe kontrole przeprowadzono w obiektach o następujących formach działalności: domach pomocy społecznej – placówki zapewniające całodobową opiekę z powodu wieku, choroby, niepełnosprawności, schroniskach dla bezdomnych, placówce zapewniającej całodobową opiekę oraz w jednostkach organizacji pomocy społecznej: dom dziennego pobytu, środowiskowy dom samopomocy, warsztat terapii zajęciowej.

Zakres kontroli obejmował m.in. stan higieniczny, sanitarno-techniczny pomieszczeń, postępowanie z bielizną, postępowanie z odpadami komunalnymi oraz odpadami medycznymi powstającymi w przypadku udzielania świadczeń zdrowotnych w obiekcie.

W 4 domach pomocy społecznej przeprowadzono szereg prac remontowych i modernizacyjnych w zakresie m.in.: odmalowania pokoi mieszkalnych i części wspólnych, podłączenia budynku do sieci kanalizacyjnej, montażu kompletnego zestawu uzdatniania wody na potrzeby DPS, remontu elewacji budynku DPS wraz z wymianą fragmentu pod przybitki dachowej, wymiany drzwi przeciwpożarowych, wymiany paneli podłogowych, wymiany stolarki drzwiowej, prac remontowo-konserwatorskich kominów budynku DPS, modernizacji łazienki, ocieplenia części strychu. Stan sanitarno-techniczny tych obiektów oceniono jako dobry.

3.4.4. Dworce autobusowe, dworce i stacje kolejowe, środki transportu

W ewidencji znajdowało się 3 obiekty w tym: 2 dworce PKP i 1 dworzec PKS. We wszystkich obiektach przeprowadzono kontrole sanitarne. Dworce PKP, PKS to obiekty nowoczesne po kapitalnym remoncie bądź nowo wybudowane, przystosowane dla osób z niepełnosprawnościami.

Skontrolowano również 8 środków transportu, w tym 6 samochodów do przewozu zwłok i szczątków ludzkich należących do zakładów pogrzebowych oraz 2 środki transportu miejskiego.

Podobnie jak w latach ubiegłych wszystkie skontrolowane dworce i środki transportu oceniono pozytywnie. Przeprowadzone kontrole nie wykazały zaniedbań sanitarnych, porządkowych oraz technicznych.

3.4.5. Miejsca Obsługi Podróżnych (MOP)

Na terenie powiatu jarosławskiego w ewidencji funkcjonuje 5 miejsc obsługi podróżnych (MOP).

Skontrolowano 4 Miejsca Obsługi Podróżnych (MOP), w tym: MOP Chotyniec, MOP Hruszowice, MOP Kaszyce, MOP Cieszacin. W miejscach tych przeprowadzono 6 kontroli w tym 4 kontrole w ramach bieżącego nadzoru oraz 2 kontrole tematyczne.

W obrębie Przejścia Granicznego w Korczowej wzmożono nadzór sanitarny nad infrastrukturą przy Miejscach Obsługi Podróżnych (MOP): MOP Hruszowice, MOP Chotyniec zlokalizowane przy autostradzie A- 4, Węzeł Jarosław -Zachód - Granica Państwa, na odcinku Jarosław – Radymno – Korczowa. W Miejscach Obsługi Podróżnych w Chotyńcu oraz Hruszowice przeprowadzono 43 wizytacje sanitarne. Stwierdzane nieprawidłowości w MOP Chotyniec i MOP Hruszowice wynikające z codziennej eksploatacji m.in. uszkodzone krany przy umywalkach, zniszczone stelaże przy miskach ustępowych były usuwane na bieżąco w ramach wykonawstwa zastępczego. Przeprowadzone kontrole w MOP Cieszacin oraz MOP Kaszyce nie wykazały nieprawidłowości.

Nadzorem sanitarnym objęto również publiczny Parking dla samochodów ciężarowych w Młynach przy trasie Radymno – Korczowa – Przejście Graniczne. Przeprowadzono 3 kontrole sanitarne w tym 2 kontrole w ramach bieżącego nadzoru oraz 1 tematyczną.

Od trzech lat sukcesywnie przeprowadzane są wizytacje sanitarne tras dojazdowych do przejścia granicznego w Korczowej, MOP Chotyniec, MOP Hruszowice oraz Parkingu dla samochodów ciężarowych w Młynach z uwagi na wzmożony ruch samochodów ciężarowych w obrębie infrastruktury

towarzyszącej przejściu granicznemu w Korczowej w związku z trwającą wojną na Ukrainie. W ciągu roku przeprowadzono 43 wizytacje sanitarne.

Podczas wizytacji nie stwierdzono nieprawidłowości, a niewłaściwy stan sanitarno-porządkowy wynikający z bieżącego użytkowania usuwany był na bieżąco.

3.4.6. Tereny rekreacyjne

W rejestrze zakładów znajdowało się 35 obiektów w tym 13 osiedli mieszkaniowych, 14 placów zabaw, 2 boiska wielofunkcyjne, 2 siłownie zewnętrzne, 2 stadiony miejskie oraz 2 plaże przy kąpieliskach. Ogółem przeprowadzono 14 Kontroli sanitarnych. Podczas kontroli terenów rekreacyjnych szczególną uwagę zwrócono na piaskownice. We wszystkich skontrolowanych piaskownicach przed sezonem wymieniono piasek. Na terenie obiektów umieszczono instrukcje korzystania z urządzeń sportowo-rekreacyjnych, tablice informacyjne z numerami telefonów alarmowych, regulaminem placów zabaw oraz informacje o zakazie wprowadzania zwierząt na teren obiektu. Dwa obiekty oceniono negatywnie pod względem technicznym z uwagi na pęknięcia oraz ubytki nawierzchni poliuretanowej przy urządzeniach siłowni terenowej.

3.4.7. Cmentarze

Pod nadzorem sanitarnym znajduje się ogółem 33 cmentarze komunalne w tym 1 komunalny zamknięty. W roku 2025 skontrolowano 4 cmentarze co stanowi 12,12%. Podczas kontroli sprawdzono utrzymanie czystości i porządku na terenie cmentarzy, postępowanie z odpadami, stan techniczny ogrodzeń, utwardzenie alejek, dostępność wody do celów porządkowych. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. Na koniec 2025 r. na 3 obiektach jest prowadzone od 2024 r. postępowanie administracyjne, w zakresie braku pełnego ogrodzenia terenu cmentarzy.

3.4.8. Domy przedpogrzebowe

Na terenie powiatu funkcjonuje 24 obiekty, w tym: 19 świadczących usługi w zakresie przechowywania zwłok, 1 świadczący usługi w zakresie przechowywania, przenoszenia i przewozu zwłok, 2 świadczące usługi w zakresie przenoszenia, przewozu zwłok oraz ekshumacji zwłok świadczących usługi w zakresie przechowywania, 2 przenoszenia i przewozu zwłok oraz ekshumacji zwłok. Skontrolowano 9 domów przedpogrzebowych i przeprowadzono 12 kontroli. Zakresem kontroli objęto warunki przechowywania zwłok i szczątków ludzkich, przygotowania zwłok i szczątków do pochówku, utrzymania czystości, gospodarki odpadami oraz środki transportu do przewozu zwłok. Negatywnie oceniono 2 zakłady. Stwierdzone nieprawidłowości dotyczy m.in.: złego stanu sanitarno-technicznego ścian i sufitów, brak szafki z rozdziałem odzieży wierzchniej i roboczej dla pracowników, brak wentylacji mechanicznej w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla pracowników, brak powierzchni łatwo zmywalnej podłóg w zakładzie pogrzebowym. Na poprawę stanu technicznego tych obiektów wydano 2 decyzje administracyjne.

3.4.9. Inne podmioty nie będące zakładami pogrzebowymi, realizujące wyłącznie usługi, tj. przewóz zwłok, kremacja, ekshumacja

Nadzorem sanitarnym objęto 6 inne podmioty nie będące zakładami pogrzebowymi, realizujące wyłącznie usługi, tj. przewóz zwłok, kremacja, ekshumacja. Skontrolowano i przeprowadzono 1 kontrolę, nieprawidłowości nie stwierdzono.

Ogółem wydano 120 decyzji administracyjnych i 24 postanowienia, w tym :119 decyzji na ekshumację zwłoki szczątków ludzkich, 1 decyzję na wywóz zwłok, 23 postanowienia na sprowadzenie zwłok z zagranicy do kraju, 1 postanowienie dot. odmowy wszczęcia postępowania w sprawie ekshumacji zwłok.

3.4.10. Inne obiekty użyteczności publicznej

W tej grupie obiektów użyteczności publicznej ujęte zostały pozostałe obiekty, do których zalicza się: ośrodki kultury, targowiska, hala sportowo-widowiskowa, stacje paliw, sale zabaw, kino, zajezdnia autobusów miejskich, strzelnica. Ogólna liczba obiektów nadzorowanych wynosi 16, skontrolowano 6 obiektów i przeprowadzono 9 kontroli. W 2025 r. prowadzono kontrole w zajezdni autobusów miejskich, na stacjach paliw, w salach zabaw oraz w ośrodku kultury. Podczas przeprowadzonych kontroli sali zabaw w 2 obiektach stwierdzono nieprawidłowości. Nieprawidłowości dotyczyły: brak wentylacji w obiekcie oraz złego stanu sanitarnego urządzeń zabawowych, nie zabezpieczone przewody elektryczne na ścianach sali zabaw, brak wentylacji mechanicznej o działaniu ciągłym lub włączanej automatycznie, ściany bez powierzchni zmywalnych i odpornych na działanie wilgoci do wysokości co najmniej 2 m w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla personelu, zły stan techniczny ścian w kabinie WC w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla personelu, za mała liczba umywalk w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla klientów, brak wykończenia pomiędzy podłogą a ścianami, brak wykończenia otworu wentylacyjnego doprowadzającego powietrze zewnętrzne do sali zabaw w głównej sali zabaw.

Prowadzono działania edukacyjno-informacyjne, podejmowane w ramach kontroli świadomość społeczeństwa na temat zagrożeń zdrowotnych. Informacje edukacyjne dotyczyły przede wszystkim: właściwej eksploatacji wewnętrznej sieci wodociągowej, celem zmniejszenia ryzyka występowania bakterii z rodzaju Legionella, postępowania z bielizną czystą i brudną, zasad właściwego utrzymania i eksploatacji wentylacji, klimatyzacji, utrzymania właściwego stanu higieniczno-sanitarnego i technicznego pomieszczeń/urządzeń obiektu, - zakazu palenia wyrobów tytoniowych, opracowania i wdrożenia stosownych procedur (np. mycia, dezynfekcji, itp.), badań wody na obecność bakterii Legionella sp. w podmiotach wykonujących działalność leczniczą w rodzaju stacjonarne i całonocne świadczenia zdrowotne w budynkach zamieszkania zbiorowego oraz budynkach użyteczności publicznej, w których w trakcie ich użytkowania wytwarzany jest aerozol wodno-powietrzny.

4. Stan sanitarny placówek procesów nauczania, wychowania oraz wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży

Pod nadzorem sanitarnym na terenie powiatu jarosławskiego znajdowało się ogółem 178 placówek nauczania i wychowania oraz rekreacji i wypoczynku w tym: 133 placówki stałe oraz 45 placówek sezonowych.

Ogółem skontrolowano 137 placówek stałych i sezonowych oraz przeprowadzono 190 kontroli sanitarnych w tym: 147 kontroli stałych placówek nauczania i wychowania, 41 kontroli letniego i zimowego wypoczynku dzieci i młodzieży, 2 kontrole akcyjne tzw. „Otwarte drzwi”.

W wyniku stwierdzonych nieprawidłowości wydano 9 decyzji administracyjnych celem poprawy stanu sanitarno-technicznego placówek oświatowych w tym: 3 decyzje administracyjne na poprawę stanu sanitarno-technicznego co stanowi 3,12% wszystkich obiektów skontrolowanych oraz 6 decyzji przedłużających termin wykonania co stanowi 6,25% wszystkich obiektów skontrolowanych

W roku 2025 nie stwierdzono placówek nie przystosowanych i o złym stanie technicznym i higienicznym.

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

Wszystkie placówki wyposażone są w urządzenia sanitarno-higieniczne w stanie pełnej sprawności technicznej. W jednej placówce stwierdzono niezachowanie standardów dostępności do urządzeń sanitarnych. Budynki oświatowo-wychowawcze posiadają wodociągi publiczne oraz sieć kanalizacyjną centralną. We wszystkich placówkach znajdują się ubikacje wewnętrzne. Stwierdzono, że stan sanitarno-techniczny placówek nie budzi zastrzeżeń i wszystkie wyposażone są w środki do utrzymania higieny

osobistej. Skontrolowane placówki oświatowo-wychowawcze posiadały meble szkolne w 100 % z certyfikatami.

Zajęcia rozpoczynają się o stałej porze, przy czym różnica pomiędzy dniami jest nie większa niż 1 godzina oraz że różnica liczby godzin lekcyjnych pomiędzy kolejnymi dniami tygodnia jest nie większa od 1 godziny.

Stwierdzono również, że wszystkie skontrolowane placówki posiadają miejsca na przechowywanie podręczników i pomocy dydaktycznych (półki i szafki w klasach oraz szafki indywidualne).

4.2 Warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego

W 57 skontrolowanych placówkach szkolnych stwierdzono posiadanie infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego. Na podstawie analizy dokumentacji wynika, że zostało skontrolowanych 57 obiektów w tym: 3 placówki posiadają tylko salę gimnastyczną, 2 placówki posiadają tylko salę rekreacyjno-zastępczą, 9 placówek posiada salę gimnastyczną z boiskiem, 5 placówka posiada salę rekreacyjno-zastępczą z boiskiem, 2 placówki posiadają salę gimnastyczną i salę zastępczą z boiskiem, 27 placówek posiada zespoły sportowe z boiskiem, 8 placówek posiada zespoły sportowe bez boiska, 1 placówka nie posiadała żadnej infrastruktury do prowadzenia zajęć w-f. W dwóch placówkach dodatkowo zajęcia w-f prowadzi się w korytarzu. Ponadto 13 placówek nauczania i wychowania korzysta z dodatkowej infrastruktury poza własnym obiektem (sala gimnastyczna, hala sportowa, basen, siłownia, sala fitness, stadion sportowy).

4.3. Warunki sanitarne zorganizowanych form wypoczynku dzieci i młodzieży

W roku 2025 skontrolowano 41 turnusów zimowego i letniego wypoczynku prowadzonych w formach wyjazdowych oraz w miejscu zamieszkania (półkolonie). W przypadku form wyjazdowych turnusy organizowane były w budynkach prowadzących usługi hotelowe natomiast w przypadku organizowania wypoczynku w formie półkolonii, w placówkach szkolnych oraz w środowiskowym ognisku wychowawczym. Ogółem skontrolowano 29 półkoloni oraz 12 form wyjazdowych. We wszystkich użytkowanych obiektach stan sanitarno-techniczny pomieszczeń nie budził zastrzeżeń. W sanitariatach ściany i podłogi łatwo zmywalne, odporne na działanie wilgoci, wyposażone w środki do utrzymania higieny osobistej. Zapewniono bieżącą zimną i ciepłą wodę. We wszystkich pomieszczeniach wentylacja grawitacyjna lub mechaniczna. Sufity, ściany, podłogi oraz stolarka okienna i drzwiowa w dobrym stanie technicznym. Sale zajęciowe i gimnastyczne wyposażone w sprzęt i urządzenia posiadające certyfikaty. W obiektach świadczących usługi hotelarskie pokoje 2-5 osobowe z węzłem sanitarno-higienicznym wyposażonym w środki do utrzymania higieny osobistej. Pokoje wyposażone w stoliki, krzesła szafy, szafki nocne, tapczany, sprzęt TV. Pościel czysta i niezniszczona, pokoje utrzymane w czystości.

4.4. Żłobki i kluby dziecięce

Nadzorem PPIS w Jarosławiu objęty jest 1 żłobek, natomiast w dwóch przedszkolach utworzono po dwie grupy żłobkowe. Zarówno w żłobku, jak i w grupach żłobkowych, przestrzegany jest reżim sanitarny w salach pobytowych jak i w sanitariatach. W żłobku i w grupach żłobkowych istnieją co najmniej dwa pomieszczenia, w tym jedno przystosowane do odpoczynku dzieci. Pomieszczenia utrzymane w odpowiednim stanie czystości i porządku, stolarka okienna i drzwiowa w dobrym stanie technicznym, punkty świetlne czynne zaopatrzone w osłony. Meble dostosowane do wymagań ergonomii z certyfikatami, zabawki spełniają wymagania bezpieczeństwa i higieny oraz posiadają oznakowanie CE. Pościel i leżaki oznakowane, przypisane do konkretnego dziecka i odpowiednio przechowywane, zapewniono miejsce do przechowywania odzieży wierzchniej.

W sanitariatach ściany do wysokości co najmniej 2 m pokryte materiałami zmywalnymi, nienasiąkliwymi i odpornymi na działanie wilgoci oraz materiałami nietoksycznymi i odpornymi na działanie środków

dezynfekcyjnych. Umieszczenie misek ustępowych i umywarek jest dostosowane do wzrostu dzieci, zapewniono także brodziki z natryskiem lub inne urządzenie do mycia ciała dziecka.

Zapewniono centralną regulację mieszania ciepłej wody. Nocniki myte i dezynfekowane oraz przechowywane w sposób zabezpieczony przed dostępem dzieci. W odpowiednich miejscach umieszczono oznaczenia słowne i graficzne informujące o zakazie palenia wyrobów tytoniowych na terenie placówki. Pod nadzorem znajduje się także 1 klub dziecięcy, który nie był planowy do kontroli.

4.5. Badania wagi plecaków/tornistrów w ramach kampanii „Problem wagi ciężkiej”.

Badania wagi plecaków tornistrów w ramach kampanii przeprowadzono w 2 szkołach podstawowych. W jednej szkole podstawowej pomiary plecaków/tornistrów przeprowadzono w 15 oddziałach. Pomiary wykazały, że na 233 uczniów, 25 uczniów posiadało plecak/tornister przekraczający 15 procent masy ciała ucznia co stanowi 10,72%. W drugiej szkole podstawowej wchodzącej w zespół szkół pomiary przeprowadzono w 5 oddziałach.

Pomiary wykazały, że na 56 uczniów 8 uczniów posiadało plecak/tornister przekraczający 15 procent masy ciała ucznia co stanowi 14,28%. Prowadzone działania miały charakter prewencyjny i odnosiły się do zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego dzieci i młodzieży. Zwracano uwagę na problem przeciążonych kręgosłupów w związku z noszeniem plecaków/tornistrów o zbyt dużej wadze powyżej 15 %. Powodem ciężkiej wagi plecaków/tornistrów są nie tylko dodatkowe książki/zeszyty, butelki z napojami i/lub inne ulubione przedmioty uczniów, ale też waga samych plecaków.

4.6. Nadzór nad preparatami i substancjami chemicznymi

Systematycznie prowadzony jest nadzór nad niebezpiecznymi preparatami i substancjami chemicznymi w szkolnych pracowniach chemicznych. W 2025 roku na 61 skontrolowanych placówek szkół podstawowych i ponadpodstawowych posiadało 34 pracownie chemiczne co stanowi 55,73%. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

4.7. Programu Szczepień przeciw HPV

W roku 2025 prowadzono działalność dot. Programu Szczepień przeciw HPV dla dzieci w wieku od 9 do 14 lat na podległym terenie powiatu jarosławskiego. W programie szczepień przeciwko HPV uczestniczyły 33 szkoły w tym 12 szkół po raz pierwszy. Liczba uczniów zadeklarowanych do udziału w programie wynosi 1083.

Przeprowadzono 7 spotkań informacyjno- edukacyjnych dla 431 uczniów. Uczestnikom przedstawiono krótką prezentację dot. szczepień p/HPV, promowano ideę szczepień, rozdano ulotki z prośbą o przekazanie rodzicom. Zorganizowano 8 narad dla dyrektorów/koordynatorów szkolnych/nauczycieli. W naradach uczestniczyło 91 osób. Przedstawiono znaczenie szczepień w ochronie przed najgroźniejszymi typami HPV, rolę edukacji w zachęcaniu rodziców i uczniów do korzystania z programu, możliwości współpracy szkoły z Państwową Inspekcją Sanitarną w zakresie działań informacyjnych i profilaktycznych, które mają na celu zwiększenie świadomości i ochronę zdrowia dzieci i młodzieży. Zamieszczono na FB PSSE w Jarosławiu 8 informacji dot. szczepień p/HPV.

5. Nadzór nad warunkami sanitarno-higienicznymi środowiska pracy

5.1. Działalność kontrolna w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego

Główne kierunki działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie prowadzonego nadzoru sanitarnego w celu poprawy warunków pracy i ochrony zdrowia pracowników przed negatywnym oddziaływaniem szkodliwych i uciążliwych czynników występujących na stanowiskach pracy określone były w Wytocznych Głównego Inspektora Sanitarnego do planowania i działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2025 r. Bieżący nadzór sanitarny sprawowany przez pion higieny pracy Państwowej Inspekcji Sanitarnej obejmował w 2025 r. kontrolę dotyczące przestrzegania przepisów m.in. z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach pracy, wykonywania badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy, przeprowadzania profilaktycznych badań lekarskich u zatrudnionych pracowników, występowania substancji chemicznych i ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy, występowania szkodliwych czynników biologicznych w środowisku pracy, a także oceny ryzyka zawodowego.

W 2025 r. nadzorem sanitarnym objęto 192 zakłady zatrudniające ogółem 11500 pracowników. Ogółem skontrolowano 110 zakładów, w których pracowało łącznie 7889 osób w tym 688 osób w przekroczeniach NDS/NDN. Najpowszechniej występującym czynnikiem szkodliwym w nadzorowanych zakładach pracy, był ponadnormatywny hałas, którego przekroczenie stwierdzono w 25 zakładach a w przekroczeniach pracowało 678 pracowników objętych kontrolami.

W roku 2025 przeprowadzono w zakładach pracy ogółem 193 kontrole z zakresu:

- nadzoru nad produktami biobójczymi,
- nadzoru nad substancjami i chemicznymi i ich mieszaninami,
- nadzoru nad substancjami chemicznymi, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy,
- nadzoru nad czynnikami biologicznymi w środowisku pracy
- nad przestrzeganiem zasad przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz środowiska pracy.

W postępowaniu pokontrolnym wydano 64 decyzji, które najczęściej dotyczyły:

- braku aktualnych wyników pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy,
- braku do wglądu rejestru prac oraz pracowników narażonych na czynniki rakotwórcze mutagenne lub reprotoksydacyjne oraz przekazania informacji o w/w czynnikach do PPWIS,
- braku aktualnych zaświadczeń lekarski zatrudnionych pracowników,
- złego stanu technicznego pomieszczeń sanitarnych/pracy,
- nakazujące zmniejszenie stężeń i natężeń czynników środowiska pracy (hałas, zapylenie itp.),
- przedłużenia terminów wykonania obowiązków wynikających z decyzji z lat ubiegłych,

5.2. Ocena warunków pracy podczas zabezpieczenia /usuwania wyrobów zawierających azbest

W roku 2025 przeprowadzono jedną kontrolę podczas zabezpieczania/usuwania wyrobów zawierających azbest, pokrycia dachowego tzw. eternitu. Nie stwierdzono nieprawidłowości w w/w zakresie. Prace prowadziła firma spoza powiatu jarosławskiego zajmująca się tego typu pracami posiadająca odpowiednie zezwolenia oraz wykonująca w/w prace w sposób prawidłowy. Pracownicy wykonujący w/w prace byli odpowiednio doposażeni i zabezpieczeni ze względu na pyły azbestu. Pozostałe zgłoszenia dotyczyły wyłącznie odbioru zdemontowanych wyrobów zawierających azbest przez firmy zajmujące się odbiorem w/w wyrobów (demontaż elementów zawierających azbest dokonywał właściciel tych elementów lub posesji, na której się znajdowały elementy zawierające azbest, głównie pokrycie dachowe tzw. eternit).

5.3. Choroby zawodowe

W 2025 r. postępowania administracyjne w sprawie chorób zawodowych prowadzone były na podstawie przepisów określonych w rozporządzeniu Rady Ministrów z dnia 30 czerwca 2009 r. w sprawie chorób zawodowych (Dz. U. z 2013 r., poz. 1367) oraz rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 1 sierpnia 2002 w sprawie dokumentowania chorób zawodowych i skutków tych chorób (Dz. U. z 2013 r., poz. 1379 ze zm.).

W roku 2025 przeprowadzono 2 dochodzenia w sprawie podejrzenia choroby zawodowej.

Ogółem przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych w zakładach pracy.

Wydano 5 decyzji administracyjnych odnośnie do chorób zawodowych w tym:

I. 3 decyzje stwierdzające chorobę zawodową:

-przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy: zespół cieśni w obrębie nadgarstka poz. 20.1 wykazu chorób zawodowych;

-choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa – borelioza, poz. 26 wykazu chorób zawodowych;

- choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa – COVID-19, poz. 26 wykazu chorób zawodowych;

II.1 decyzję o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej w tym choroby układu wzrokowego wywołane czynnikami fizycznymi, chemicznymi lub biologicznymi: zaćma wywołana działaniem promieniowania podczerwonego lub długofalowego nadfioletowego, poz. 25.5 wykazu chorób zawodowych;

III.1 decyzję umarzającą postępowanie w sprawie podejrzenia choroby zawodowej na wniosek strony choroby skóry: kontaktowe zapalenie skóry z podrażnienia – poz. 18 pkt 2 wykazu chorób zawodowych.

6.Działalność kontrolna w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego w obszarze chemikaliów

6.1.Produkty biobójcze

Produkty biobójcze stanowią substancję lub mieszaninę, składającą się z jednej lub kilku substancji czynnych, której przeznaczeniem jest niszczenie, odstraszanie, unieszkodliwianie organizmów szkodliwych, zapobieganie ich działaniu lub zwalczanie ich w jakikolwiek sposób inny niż działanie czysto fizyczne lub mechaniczne. Substancja czynna oznacza substancję działającą na organizmy szkodliwe lub przeciwko nim lub mikroorganizm działający na organizmy szkodliwe lub przeciwko nim.

Nadzór nad przestrzeganiem przepisów w zakresie udostępniania na rynku i stosowania produktów biobójczych, wprowadzania do obrotu wyrobów poddanych działaniu produktów biobójczych i substancji czynnych przeznaczonych do stosowania w produktach biobójczych w działalności zawodowej, sprawowany jest zgodnie z obowiązującymi aktami prawnymi tj.:

- ustawą z dnia 9 października 2015 r. o produktach biobójczych,

- rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 528/2012 z dnia 22 maja 2012 r. w sprawie udostępniania na rynku i stosowania produktów biobójczych.

W roku 2025 przeprowadzono 36 kontrole sanitarne środków biobójczych, w tym 35 kontroli w obiektach wprowadzających do obrotu produkty biobójcze (sprzedaż detaliczna).

6.1.1.Substancje chemiczne i ich mieszaniny

W 2025 roku PPIS w Jarosławiu sprawował nadzór nad realizacją:

-rozporządzenia (WE) nr 1907/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 18 grudnia 2006 r. w sprawie rejestracji, oceny, udzielania zezwoleń i stosowanych ograniczeń w zakresie chemikaliów i utworzenia Europejskiej Agencji Chemikaliów, poprzez kontrolę przepisów dotyczących rejestracji substancji, oceny informacji dotyczących substancji lub dokumentacji rejestracyjnej oraz wprowadzania ograniczeń produkcji, obrotu i stosowania niektórych substancji chemicznych, rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1272/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie klasyfikacji, oznakowania i pakowania substancji i mieszanin (CLP), w aspekcie kontroli obowiązku klasyfikowania, oznakowania i pakowania przed wprowadzeniem ich do obrotu przez producentów, importerów i dalszych użytkowników substancji oraz mieszanin stwarzających zagrożenie.

STAN SANITARNY POWIATU JAROSŁAWSKIEGO W 2025 ROKU

Pod nadzorem PPIS w Jarosławiu znajduje się w sumie 122 zakładów stosujących w swojej działalności substancje i mieszaniny chemiczne. W roku 2025 przeprowadzono 49 kontroli w takich zakładach.

Zgodnie z definicjami zawartymi w w/w rozporządzeniu na terenie powiatu jarosławskiego nie ma producentów, importerów, dystrybutorów substancji chemicznych i ich mieszanin.

6.1.2. Prekursory narkotyków kat. 2 i 3

W roku 2025 prowadzono 6 kontroli z zakresu prekursorów narkotyków w zakładach, gdzie stosuje się w/w prekursory w produkcji – nie stwierdzono uchybień z w/w zakresu. Corocznie PPIS w Jarosławiu zbiera informacje nt. legalnego użycia prekursorów i przesyła zebrane dane w formie sprawozdania do WSSE w Rzeszowie.

6.1.3. Środki zastępcze dopalacze

W roku 2025 prowadzono 6 kontroli w obiektach, w których potencjalnie mogłyby być prowadzona sprzedaż środków zastępczych tzw. dopalaczy. Nie stwierdzono w powiecie jarosławskim obiektów, w których udostępniono środki zastępcze tzw. dopalacze.

6.1.4. Produkty kosmetyczne

Produkt kosmetyczny to każda substancja lub mieszanina przeznaczona do kontaktu z zewnętrznymi częściami ciała ludzkiego (naskórkiem, owłosieniem, paznokciami, wargami oraz zewnętrznymi narządami płciowymi) lub z zębami oraz błonami śluzowymi jamy ustnej, której wyłącznym lub głównym celem jest utrzymywanie ich w czystości, perfumowanie, zmiana ich wyglądu, ochrona, utrzymywanie w dobrej kondycji lub korygowanie zapachu ciała. W zakresie produktów kosmetycznych w 2025 roku organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej prowadził kontrole na zgodność z przepisami rozporządzenia (WE) nr 1223/2009 dotyczącego produktów kosmetycznych oraz ustawy z dnia 4 października 2018 r. o produktach kosmetycznych, w szczególności kontrole dokumentacji produktów kosmetycznych w aspekcie oceny bezpieczeństwa oraz warunków wytwarzania produktów kosmetycznych i wprowadzenia zasad dobrej praktyki produkcji.

PPIS w Jarosławiu sukcesywnie otrzymywał informacje oraz decyzje administracyjne od terenowo właściwych Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych z terenu RP w zakresie nadzoru nad bezpieczeństwem zdrowotnym produkcji i obrotu produktami kosmetycznymi nakazujące zaprzestania udostępniania na rynku oraz wycofania z obrotu produktów kosmetycznych.

W roku 2025 w ramach unijnego Systemu Wczesnego Ostrzegania o Produktach Niebezpiecznych (RAPEX) oraz w związku z otrzymanymi decyzjami administracyjnymi terenowo właściwych Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych z terenu RP dotyczącymi produktów kosmetycznych uznanych za mogące stwarzać zagrożenie dla zdrowia konsumentów zgodnie listami dystrybucji przeprowadzono kontrole sanitarne w przedmiotowym zakresie.

W roku 2025 skontrolowano 4 obiekty obrotu produktami kosmetycznymi i przeprowadzono 7 kontroli sanitarnych celem wyeliminowania z obrotu produktów kosmetycznych wskazanych w decyzjach PPIS nakazujących wycofanie produktów kosmetycznego bądź w ramach systemu RAPEX. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

7. Zapobiegawczy nadzór sanitarny

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Jarosławiu w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego zajmuje się ochroną zdrowia publicznego na terenie powiatu jarosławskiego na wielu obszarach, wykonując zadania, które zostały ujęte w art. 3 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024 r. poz. 416).

STAN SANITARNY POWIATU JAROSŁAWSKIEGO W 2025 ROKU

Ocena stanu sanitarnego powiatu jarosławskiego została przeprowadzana na podstawie zakresu powyższej ustawy w dziedzinie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego, do którego należy w szczególności:

- uzgadnianie i opiniowanie w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko sporządzanej dla projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy, dla projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, dla planów ogólnych gmin;
- wydawanie opinii w sprawie potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko dla przedsięwzięć zaliczanych do mogących potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko, a w przypadku stwierdzenia obowiązku przeprowadzenia tej oceny, określenia zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko;
- wydawanie opinii w sprawie zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko;
- opiniowanie warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji środowiskowej;
- uzgadnianie dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych dotyczących budowy oraz zmiany sposobu użytkowania obiektów budowlanych;
- wydawanie opinii sanitarnych w sprawie spełnienia wymagań higienicznych i zdrowotnych m.in. dla obiektów, w których wykonano prace budowlane związane z przebudową lub ze zmianą sposobu użytkowania (obiekty użyteczności publicznej, obiekty przemysłowe, obiekty służby zdrowia, oświaty i wychowania, obiekty nauki, lokale gastronomiczne, handlowe, apteki, zakłady kosmetyczne, fryzjerskie i odnowy biologicznej, obiekty usługowe różnego przeznaczenia);
- wydawanie opinii o zgodności z warunkami sanitarnymi określonymi przepisami Unii Europejskiej przedsięwzięć, których realizacja jest wspomagana przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa ze środków pochodzących z funduszy Unii Europejskiej;
- kontrole obiektów w trakcie budowy na wniosek strony (inwestora, wykonawcy).

Ponadto na podstawie przepisów ustawy z dnia 27 marca 2003 r. o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym uzgadniane są pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych projekty decyzji o warunkach zabudowy oraz projekty decyzji o ustaleniu lokalizacji inwestycji celu publicznego.

Działania sprawowane w 2025 r. przez Sekcję Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego miały głównie na celu zapewnienie na etapie planowania zagospodarowania przestrzennego oraz projektowania i realizacji inwestycji odpowiedniego stanu sanitarno-zdrowotnego w obiektach w taki sposób, aby w trakcie użytkowania obiektów nie pojawiły się zagrożenia dla zdrowia i życia ludzi. Działalność zapobiegawczego nadzoru sanitarnego jest ściśle związana z liczbą przedsięwzięć planowanych do realizacji. Wszystkie podjęte działania zostały zrealizowane wyłącznie na wniosek zainteresowanych podmiotów.

W roku 2025 uczestniczono w dopuszczeniu do użytkowania obiektów nowo wybudowanych. Wśród obiektów objętych kontrolą w 2025 r. pod względem spełnienia wymagań higienicznych i zdrowotnych znalazły się między innymi takie obiekty jak: składowisko odpadów, budynki mieszkalne wielorodzinne, usługowe, produkcyjne, gastronomiczne, biurowe, magazynowe, szpital, żłobek, punkt selektywnej zbiórki odpadów komunalnych, oczyszczalnia ścieków, stacja uzdatniania wody, dydaktyczne.

W 2025 r. w ramach sprawowanego zapobiegawczego nadzoru sanitarnego przeprowadzono postępowania administracyjne, w których zajęto stanowiska w zakresie spełnienia wymagań higienicznych i zdrowotnych (forma decyzji, postanowienia, opinii sanitarnej, stanowiska).

W trakcie prowadzonych postępowań administracyjnych wydano ogółem 2667 stanowisk, w tym między innymi 37 stanowisk dotyczących nowo wybudowanych obiektów w zakresie dopuszczenia do użytkowania w trybie art. 56 ustawy z dnia 7 lipca 1994 r. Prawo budowlane (Dz. U. 2025 r. poz. 418 z późn. zm.). Czynności kontrolne przeprowadzane były w ustawowym terminie 14 dni od daty zawiadomienia. Odbierane obiekty w zakresie grup tematycznych były to m.in.: składowisko odpadów, budynki mieszkalne wielorodzinne, usługowe, produkcyjne, gastronomiczne, biurowe, magazynowe,

STAN SANITARNY POWIATU JAROSŁAWSKIEGO W 2025 ROKU

szpital, żłobek, punkt selektywnej zbiórki odpadów komunalnych, oczyszczalnia ścieków, stacja uzdatniania wody, dydaktyczne.

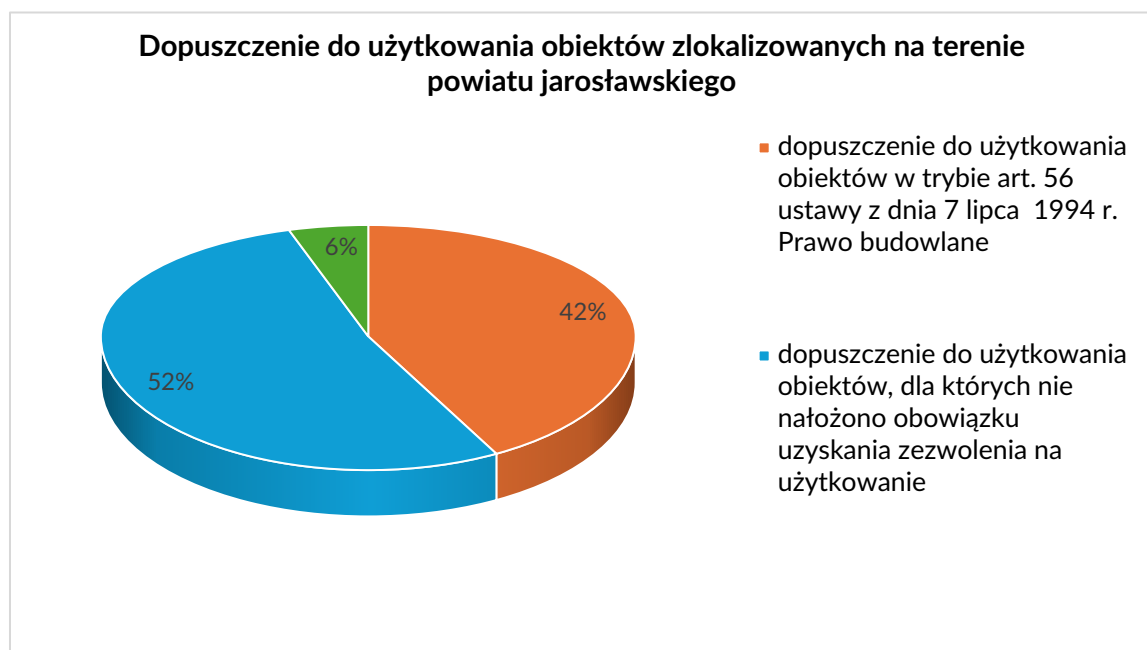
W trakcie przeprowadzania czynności kontrolnych zwracano uwagę na zgodność wykonania inwestycji z zaopiniowaną dokumentacją projektową, na zastosowane materiały budowlane i zachowanie wymagań sanitarnych i higienicznych w uruchamianych obiektach. Wykończenia obiektów były w wysokim standardzie. Na etapie dopuszczenia do użytkowania nie zgłoszono sprzeciwu i uwag dla 27 zawiadomień w sprawie zgodności wykonania obiektu budowlanego z projektem budowlanym – stanowiska zajęte zgodnie z art. 56 ust. 2 ustawy z dnia 7 lipca 1994 r. Prawo budowlane.

Dla 46 stanowisk nie nałożono obowiązku uzyskania zezwolenia na użytkowanie w sprawie dopuszczenia do użytkowania obiektów. Stanowiska te dotyczyły: zakłady fryzjerskie i kosmetyczne, sklepy branży spożywczo-przemysłowej, punkty małej gastronomii, gabinet stomatologiczny, punkt apteczny, żłobek, budynek magazynowy, laboratorium i oddział terapii uzależnienia od alkoholu.

Wydano 5 ocen sanitarnych dotyczących spełnienia wymagań jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą.

Wydano 2 opinie na podstawie art. 6a ust. 1 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz 4 decyzje na podstawie art. 25 ust. 2a pkt.1 ustawy z dnia 4 lutego 2011 r. o opiece nad dziećmi w wieku do lat 3.

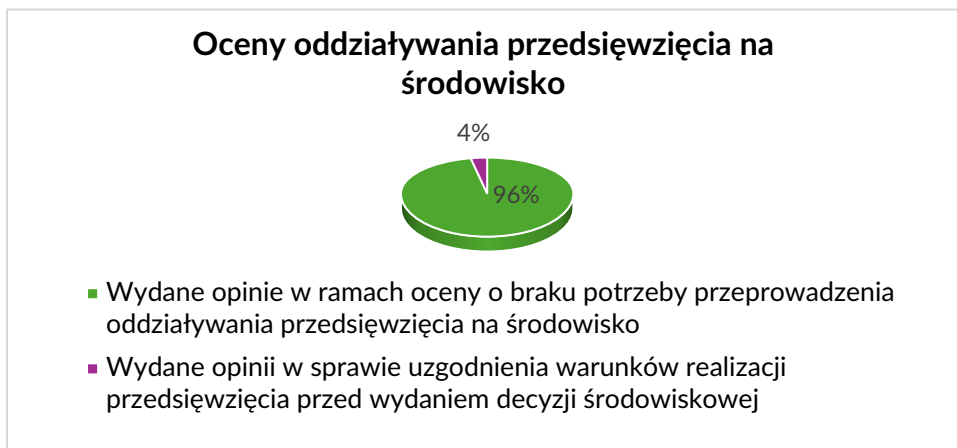
Na podstawie art. 53 ust. 4 pkt 2a ustawy z dnia 27 marca 2003 r. o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym w zakresie uzgodnienia pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych projektu decyzji o warunkach zabudowy oraz projektu decyzji o ustaleniu lokalizacji inwestycji celu publicznego dokonano oceny dla 2354 stanowisk.



Wykres 13. Procentowa ocena dopuszczenia do użytkowania obiektów w roku 2025

W trakcie prowadzonych postępowań administracyjnych wydano 55 opinii w tym:

- 53 opinie w ramach oceny o braku potrzeby przeprowadzenia oddziaływania na środowisko;
- 2 opinie w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji środowiskowej.



Wykres 14. Procentowa ocena oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko

Organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej wydał 10 stanowisk dotyczących uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w „Prognozie oddziaływania na środowisko” oraz wydał 5 opinii do projektu dokumentu wraz z prognozą oddziaływania na środowisko dla projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy, dla projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, dla planów ogólnych gmin.

Organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej wydał 12 opinii sanitarnych, które dotyczyły uzgodnienia dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych.

Realizując wymienione ustawowe obowiązki i zadania w zakresie zdrowia publicznego Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Jarosławiu zwracał uwagę przede wszystkim na rozwiązania techniczne, które mają na celu ochronę ludzi przed nadmiernym hałasem oraz zanieczyszczeniem powietrza, poprzez egzekwowanie rozwiązań technicznych, które zapewniają spełnienie norm określających najwyższe dopuszczalne stężenia i natężenia czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku.

W trakcie kontroli sanitarnej zwracano szczególną uwagę na ochronę zdrowia ludzi poprzez zastosowanie właściwych materiałów budowlanych oraz instalacyjnych, jak również zagwarantowanie odpowiednich warunków pracy i pobytu w pomieszczeniach.

8. Działalność Oświatowo-Zdrowotna i Promocja Zdrowia

Głównym celem działań pionu oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest kształtowanie postaw i zachowań prozdrowotnych poprzez promowanie zdrowego stylu życia, rozwijanie odpowiedzialności za zdrowie własne i swoich najbliższych oraz informowanie o konsekwencjach zachowań ryzykownych dla zdrowia.

Powyższy cel osiągamy poprzez:

- wdrażanie i koordynowanie realizacji programów edukacyjnych,
- organizowanie przedsięwzięć prozdrowotnych,
- komunikację społeczną,
- organizowanie szkoleń

Działania podejmowane przez Państwową Inspekcję Sanitarną w 2025 roku skierowane były do dzieci i młodzieży, ich rodziców i opiekunów, pedagogów i nauczycieli, przedstawicieli instytucji, a także do mieszkańców powiatu jarosławskiego.

Państwowa Inspekcja Sanitarna prowadziła kampanie, konkursy, imprezy zdrowotne:

- Kampanie i inne przedsięwzięcia prozdrowotne
- Konkursy i imprezy prozdrowotne

- Systematyczna i skuteczna egzekucja przestrzegania przepisów ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych
 - Komunikacja społeczna w promocji zdrowia
 - Organizowanie konkursów, konferencji i szkoleń
- Ogółem przeprowadzono 50 wizytacji działalności oświatowo-zdrowotnej i promocji zdrowia .

8.1 Programy edukacyjne

Profilaktyka zdrowotna odgrywa kluczową rolę w utrzymaniu dobrego stanu zdrowia i zapobieganiu wielu chorobom. Edukacja zdrowotna odgrywa kluczową rolę w profilaktyce chorób, ponieważ dostarcza niezbędnych informacji o tym, jak dbać o zdrowie i unikać schorzeń. Zwiększona świadomość zdrowotna wpływa na podejmowanie lepszych decyzji dotyczących codziennego stylu życia, co w dłuższej perspektywie przyczynia się do poprawy jakości życia oraz wydłużenia jego trwania. Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Jarosławiu podejmuje liczne działania w tym zakresie takie jak: koordynowanie realizacji programów dotyczących profilaktyki nadwagi i otyłości, profilaktyki palenia tytoniu i innych uzależnień, a także zapobiegania chorobom z uwzględnieniem chorób zakaźnych.

Jednym z takich programów, który w sposób kompleksowy porusza tematykę zdrowej, zbilansowanej diety i aktywności fizycznej jest Ogólnopolski Program Edukacyjny pn. „Trzymaj Formę!”.

Ogólnopolski program edukacyjny „Trzymaj Formę “

To program zainicjowany przez Państwową Inspekcję Sanitarną i Polską Federację Producentów Żywności Związek Pracodawców na zasadzie partnerstwa publiczno-prywatnego. Skierowany jest do uczniów starszych klas szkół podstawowych, ich rodziców, nauczycieli, ale także do lokalnych społeczności. Realizacja programu opiera się na metodzie projektu, dzięki której uczniowie wraz z nauczycielami, rodzicami i środowiskiem lokalnym opracowują własne metody propagowania zasad zdrowego stylu życia oraz zdrowej, zbilansowanej diety. Tym samym wpisują się w realizację celu programu, którym jest edukacja w zakresie trwałego kształtowania prozdrowotnych nawyków wśród młodzieży szkolnej i ich rodzin. W roku szkolnym 2024/2025 program został zrealizowany w 44 szkołach podstawowych, docierając do 3250 uczniów i 1375 rodziców. Nieodłącznym elementem realizacji programu jest Ogólnopolski Konkurs Wiedzy o Zdrowym Stylu Życia -Trzymaj Formę. Ten trudny konkurs sprawdzający wiedzę uczestników przebiega trzyetapowo, na poziomie szkolnym, powiatowym i centralnym. W minionym roku szkolnym do konkursu przystąpiło 38 uczniów z 4 szkół podstawowych z terenu powiatu jarosławskiego.

Program „Skąd się biorą produkty ekologiczne?”.

Drugim z programów, w którym poruszany jest temat zdrowego odżywiania, ale także zdrowej, ekologicznie produkowanej żywności jest program „Skąd się biorą produkty ekologiczne?”. To program skierowany do dzieci 5-6 letnich uczęszczających do przedszkoli oraz oddziałów przedszkolnych przy szkołach podstawowych. Celem programu jest zwiększenie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych i higienicznych od najmłodszych lat. W roku szkolnym 2024/2025 interwencję programową „Skąd się biorą produkty ekologiczne” zrealizowano w 5 placówkach przedszkolnych i oddziałach przedszkolnych. Edukacją objęto 157 dzieci i 144 rodziców. Program wzbudził duże zainteresowanie i ciekawość wśród dzieci i rodziców. Poszerzył ich wiedzę na temat produktów ekologicznych i rolnictwa ekologicznego oraz nauczył umiejętności wyboru zdrowych, wartościowych produktów i zachęcił do prowadzenia zdrowego stylu życia.

W obszarze profilaktyki uzależnień Państwowa Inspekcja Sanitarna w województwie podkarpackim zrealizowała pięć programów edukacyjnych skierowane do dzieci i młodzieży:

- „Czyste powietrze wokół nas”
- „Nie pal przy mnie proszę”
- „Bieg po zdrowie”
- „Znajdź właściwe rozwiązanie”
- „ARS, czyli jak dbać o miłość”

„Czyste powietrze wokół nas”

Program edukacyjny realizowany i adresowany do dzieci w wieku przedszkolnym i ich rodzice. Program profilaktyki tytoniowej stanowi dla dzieci pierwszy etap nabywania wiedzy na temat szkodliwości dymu tytoniowego. Łączy się to również z poznawaniem sposobów radzenia sobie w tych sytuacjach codziennych, w których dziecko narażone jest na szkodliwe zwyczaje osób palących. W roku szkolnym 2024/2025 na terenie powiatu jarosławskiego do programu przystąpiło 25 placówek. W programie uczestniczyło 885 dzieci i 676 rodziców. Wprowadzenie wychowania antynikotynowego jako części wychowania zdrowotnego dla tej grupy wiekowej stanowi pierwsze ogniwo w łańcuchu działań edukacyjnych na rzecz kształtowania świadomych postaw antynikotynowych dzieci przedszkolnych. Program zwiększył świadomość rodziców na temat znaczenia ich roli w rozwoju zdrowotnym dzieci, a w szczególności w profilaktyce antytytoniowej, wzrosła również kompetencja dzieci w zakresie radzenia sobie w sytuacjach, w których inni palą papierosy.

„Nie pal przy mnie proszę”

Adresaci programu: dzieci w wieku 7-9 lat uczęszczające do klas I-III szkół podstawowych i ich rodzice. Dziecko w tym wieku pozostaje wciąż pod dużym wpływem rodziców, ale będąc już uczniem staje się uczestnikiem życia w grupie szkolnych kolegów. Niestety, oprócz zachorowań pozytywnych, dzieci obserwują także zachowania, które są niewłaściwe. Uczniowie klas młodszych jeszcze nie sięgają po pierwszego papierosa, ale mogą utwierdzić się w przekonaniu, że palenie papierosów świadczy o dorosłości oraz pozwala na przynależność do grupy starszych kolegów. Program realizowało 19 szkół, edukacją objęto 648 dzieci i 115 rodziców.

„Bieg po zdrowie”

To program antytytoniowej edukacji zdrowotnej, opracowanym przez Główny Inspektorat Sanitarny we współpracy z psychologami dla uczniów klas IV szkół podstawowych. Celem programu jest zwiększenie wiedzy i umiejętności uczniów na temat zdrowia w kontekście szkodliwości palenia papierosów i e-papierosów. Zajęcia w programie „Bieg po zdrowie” realizowane są za pomocą bardzo zróżnicowanych metod aktywizujących, które dostosowano do wieku odbiorców. Podstawą zajęć jest stymulowanie kreatywności i aktywności. Program realizowało 24 szkoły podstawowe, edukacją objęto 457 dzieci i 349 rodziców.

„Znajdź właściwe rozwiązanie”

Program edukacyjny realizowany dla uczniów klas starszych klas szkół podstawowych i ich rodziców. W tym okresie nauki gwałtownie wzrasta liczba dzieci i młodzieży próbujących po raz pierwszy zapalić papierosa lub wapować e-papierosa. Celem programu jest zwiększenie wiedzy w zakresie szkodliwości dymu tytoniowego, kształtowanie umiejętności dbania o zdrowie własne i swoich bliskich oraz postaw asertywnych związanych z unikaniem czynnego i biernego palenia. W roku szkolnym 2024/2025 do programu przystąpiło 14 szkół podstawowych, edukacją objęto 440 uczniów, 32 rodziców.

„ARS, czyli jak dbać o miłość”

W roku szkolnym 2024/2025 została zrealizowana XII edycja programu edukacyjnego pt. „ARS, czyli jak dbać o miłość?”. Program adresowany jest do uczniów szkół ponadpodstawowych, a jego celem jest pogłębienie wiedzy na temat konsekwencji używania substancji psychoaktywnych m. in. alkoholu, narkotyków czy papierosów. Program edukacyjny „ARS, czyli jak dbać o miłość?” został wpisany do Bazy Programów Rekomendowanych w 2018 r. jako program spełniający standardy jakości poziomu I, do kategorii programów profilaktycznych i promocji zdrowia psychicznego. Liczba placówek, które wprowadziły i realizowały program w powiecie jarosławskim to 8 szkół ponadpodstawowych. Edukacją objęto 593 młodzieży, 744 rodziców. Realizatorzy ocenili program bardzo pozytywnie jako wartościowy i potrzebny dla młodych ludzi. Młodzież uczestnicząca w zajęciach zdobyła wiedzę na temat wpływu używania alkoholu, narkotyków i innych substancji psychoaktywnych nie tylko na zdrowie, ale i na dokonywanie ważnych wyborów życiowych. Istotnym elementem programu było budowanie odpowiedzialności w kontekście przyszłych postaw rodzicielskich.

STAN SANITARNY POWIATU JAROSŁAWSKIEGO W 2025 ROKU

W obszarze profilaktyki chorób Inspekcja Sanitarna posiada w swej ofercie programy profilaktyczne realizowane w oparciu o partnerstwo społeczne. Wieloletnia współpraca z Fundacją Gwiazda Nadziei pozwala nam na realizowanie trzech programów edukacyjnych:

„Wybierz życie. Pierwszy krok”

„Znamię? Znam je!”

„Podstępne WZW”.

„Wybierz Życie – Pierwszy Krok”.

Jest jednym z pierwszych programów edukacyjnych realizowanych od 2012 we współpracy z Fundacją Gwiazda Nadziei na terenie powiatu jarosławskiego. To program edukacyjny skierowany do młodzieży ze szkół ponadpodstawowych i ich rodziców oraz nauczycieli. Program kształtuje świadomość na temat czynników zwiększających ryzyko wystąpienia raka szyjki macicy. Zakres tematyczny programu „Wybierz Życie – Pierwszy Krok” wpisuje się w Program Szczepień Powszechnych promując szczepienia przeciwko HPV. W programie brało udział 9 placówek, edukacją objęto 854 uczniów i 1295 rodziców.

Kolejnym programem realizowanym przy wsparciu Fundacji Gwiazda Nadziei i Akademii Czerniaka, która jest sekcją naukową Polskiego Towarzystwa Chirurgii Onkologicznej jest program edukacyjny

„Znamię? Znam je!”.

Program dedykowany dla uczniów szkół ponadpodstawowych oraz ich rodziców. Program ten poprzez popularyzację profilaktyki, prezentuje skuteczne metody zabezpieczania się przed groźnym nowotworem skóry. Celem głównym programu jest upowszechnienie wśród młodzieży wiedzy z zakresu profilaktyki oraz zagrożeń wynikających z zachorowalności na czerniaka oraz edukacja na temat metod wczesnego wykrywania tego nowotworu. Program realizowany jest od 2016 roku. W roku szkolnym 2024/2025 w programie brało udział 10 placówek. Edukacją objęto 1092 młodzieży oraz 1294 rodziców.

Po przeprowadzonych zajęciach w 2 szkołach przeprowadzono ankietyzację. Program jest potrzebny młodzieży, aby nabyli umiejętności rozpoznawania czerniaka i potrafili się chronić przed tym groźnym nowotworem. Program uświadamia poważne zagrożenia i wskazuje możliwości zapobiegania. Materiały są urozmaicone, zróżnicowane i dostępne także w wersji elektronicznej.

„Podstępne WZW”

Od 2016 roku na terenie powiatu realizujemy program edukacyjny „Podstępne WZW”. Adresaci programu to uczniowie szkół ponadpodstawowych oraz ich rodzice. Program ten poprzez popularyzację profilaktyki, prezentuje skuteczne metody zabezpieczania się przed zakażeniami WZW. Celem głównym programu jest upowszechnienie wśród młodzieży wiedzy z zakresu profilaktyki zakażeń wirusowego zapalenia wątroby. W programie brało udział 7 szkół ponadpodstawowych. Edukacją objęto 1474 młodzieży i 521 rodziców. Ankietyzację uczniów „przed” o „po” zajęciach przeprowadzono w 1 szkole. Realizacja programu jest odpowiedzią na wciąż pojawiające się przypadki zakażeń HAV, HBV i HCV.

Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczenia AIDS

Działania prewencyjne w zakresie profilaktyki HIV/AIDS rozpoczęto już w latach 90-tych ubiegłego wieku. Podstawą ich realizacji są cele i zadania zawarte w kolejnych edycjach Krajowego Programu Zapobiegania Zakażeniom HIV i Chorobie AIDS. Aktualny program obejmuje działania na lata 2022-2026. Podejmowane przez Państwową Inspekcję Sanitarną zadania w tym zakresie, mają na celu ograniczenie rozprzestrzeniania się zakażeń HIV, zapewnienie odpowiedniego dostępu do wiarygodnych informacji, edukację i promocję testowania w kierunku HIV oraz wzmacnianie postaw prospołecznych. Działania Inspekcji Sanitarnej dotyczące tej problematyki skierowane były zarówno do uczniów, jak i ogółu społeczeństwa. Od wielu lat realizujemy program edukacyjny skierowany do młodzieży pn. „Zapobieganie zakażeniom HIV/AIDS i chorobom przenoszonym drogą płciową. Edukacja młodzieży

szkolnej”. To program, którego celem jest kształtowanie bezpiecznych zachorowań i poczucia odpowiedzialności za własne zdrowie. Zajęcia w ramach programu prowadzone są na podstawie podręcznika przygotowanego w Krajowym Centrum ds. AIDS. W roku szkolnym 2024/2025 do realizacji programu przystąpiło 6 szkół ponadpodstawowych edukacją obejmując ponad 1240 uczniów i 1101 rodziców.

„Zawsze Razem”.

Tematykę z tego zakresu podejmujemy również w ramach realizacji programu edukacyjnego o zdrowym stylu życia i profilaktyce chorób zakaźnych „Zawsze Razem”.

Program dedykowany dla uczniów klas I-III szkoły podstawowej oraz ich rodziców i opiekunów. Celem programu jest kształtowanie u dzieci właściwych postaw i zachorowań wobec słabszych rówieśników, unikanie zachorowań ryzykownych oraz podejmowanie zdrowych wyborów życiowych. Na terenie powiatu jarosławskiego jest on realizowany od 2005 roku. W roku szkolnym 2024/2025 realizowało 6 szkół podstawowych, edukacją objęto 141 uczniów, 73 rodziców. Program corocznie cieszy się dużym zainteresowaniem wśród nauczycieli i dzieci.

W odpowiedzi na rosnące zapotrzebowanie na edukację w zakresie chorób przenoszonych drogą płciową, wynikające z zauważalnego wzrostu liczby zakażeń, Główny Inspektorat Sanitarny zainicjował w 2025 roku program edukacyjny #MłodziŚwiadomi. Został on stworzony z myślą o młodych ludziach, uczniach szkół ponadpodstawowych oraz studentach. Główną misją tej inicjatywy jest szerzenie rzetelnej wiedzy o chorobach przenoszonych drogą płciową, w sposób dostosowany do potrzeb i oczekiwań młodzieży. Program #MłodziŚwiadomi ma na celu upowszechnienie informacji dotyczących objawów, konsekwencji oraz metod diagnozowania i skutecznego leczenia chorób przenoszonych drogą płciową, kształtowanie odpowiedzialnych postaw w zakresie dbałości o zdrowie własne i innych, poprzez promowanie świadomego podejścia do aktywności seksualnej i podejmowanych decyzji oraz podkreślenie roli badań profilaktycznych, które mogą zapobiec poważnym powikłaniom zdrowotnym wynikającym z braku wiedzy lub lekceważenia problemu. Program będzie wdrożony w 4 szkołach ponadpodstawowych.

W ramach realizacji zadań wynikających z obowiązującego obecnie Krajowego Programu Państwowa Inspekcja Sanitarna organizowała na terenie województwa m.in.:

- obchody Światowego Dnia Walki z AIDS
- kampanię zachęcającą do testowania w kierunku HIV „Jesienny Europejski Tydzień Testowania”
- wojewódzki konkurs na plakat „Porozmawiajmy o uzależnieniach i AIDS”.

Od wielu lat realizujemy program edukacyjno-informacyjny pt. „Moje dziecko idzie do szkoły” skierowany do rodziców, którym proponuje się działania w zakresie potrzeb zdrowotnych dziecka rozpoczynającego naukę w szkole. Celem programu jest podniesienie poziomu wiedzy rodziców dzieci w wieku przedszkolnym i wczesnoszkolnym na temat wybranych elementów zdrowego stylu życia, i ich roli w kształtowaniu prawidłowych nawyków prozdrowotnych u dzieci. W roku szkolnym 2024/2025 do programu przystąpiły 3 szkoły podstawowe, edukacją objęto 95 uczniów, 140 rodziców.

8.2. Kampanie i inne przedsięwzięcia prozdrowotne

W 2025 roku na terenie powiatu jarosławskiego Państwowa Inspekcja Sanitarna podejmowała szereg przedsięwzięć prozdrowotnych o zasięgu krajowym, jak również wojewódzkim, które wynikały z sytuacji epidemiologicznej, własnych analiz, czy też inicjatyw oddolnych.

EFSA #Safe2Eat oraz #PlantHealth4Life

Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) we współpracy z instytucjami z krajów członkowskich zainicjował kolejną odsłonę kampanii dotyczącej bezpieczeństwa żywności. Kampania ma za zadanie przede wszystkim wspierać konsumentów w dokonywaniu świadomych wyborów

żywnościowych. W tym celu wyjaśnia naukowe podstawy bezpieczeństwa żywności, ułatwiając dostęp do informacji m.in. o stosowaniu suplementów diety, czy bezpiecznym przygotowywaniu i przechowywaniu produktów spożywczych. W Polsce kampania skupiała się na kwestiach chorób przenoszonych przez żywność, zachowywania higieny żywności w domu oraz suplementów diety. Kampania #PlantHealth4Life prowadzona jest przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) i Komisję Europejską (KE) i organizacje partnerskie działające w poszczególnych państwach członkowskich Unii Europejskiej. W Polsce koordynatorem kampanii jest Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa. Celem kampanii, przebiegającej pod hasłem „Dbaj o zdrowie roślin, chroń życie”, jest zwiększenie świadomości dotyczącej zdrowia roślin wśród mieszkańców Europy i wzbudzenie w nich poczucia zbiorowej odpowiedzialności za ich wspólne dobro. Dzięki działaniom edukacyjnym realizowanym poprzez stoiska edukacyjno-informacyjne, pogadanki i konsultacje, posty w mediach społecznościowych udało się dotrzeć do 1247 mieszkańców powiatu jarosławskiego. Podczas wszystkich działań dzielono się z uczestnikami ulotkami o tematyce suplementów diety i bezpieczeństwa żywności.

Wojewódzka Kampania informacyjna „Świadome Piękno – wspólnie zadbajmy o nasze zdrowie”

Kampania „Świadome Piękno – Wspólnie zadbajmy o nasze zdrowie” dotyczyła promowania właściwych zasad higieny w salonach świadczących usługi: fryzjerskie, fryzjersko-kosmetyczne, kosmetyczne, tatuażu, czyli szeroko rozumianej branży „beauty”. Celem kampanii było zwrócenie uwagi klientów na ryzyko towarzyszące zabiegom wykonywanym w nieprzystosowanych do tego warunkach lub przy niewłaściwym postępowaniu osób świadczących usługi upiększające. Chcieliśmy również podnieść poziom wiedzy osób przygotowujących się do wykonywania zawodu w branży „beauty” oraz już czynnych pracowników w tej strefie. Zasięg kampanii 92 osoby.

„Bezpieczne ferie” / „Bezpieczne wakacje”

Wzorem lat ubiegłych prowadzono działania informacyjno edukacyjne, których celem było zmniejszenie liczby wypadków, zachorowań i zakażeń u dzieci i młodzieży wypoczywającej na półkoloniach, koloniach oraz obozach letnich i zimowych na terenie powiatu jarosławskiego. W czasie edukacji wykorzystywane były filmy edukacyjne, kolorowanki oraz przygotowane materiały oświatowo – zdrowotne. W ramach akcji udzielaliśmy porad dotyczących m.in. grzybobrania, profilaktyki zdrowotnej, zdrowego stylu życia, aktywności fizycznej, zbilansowanej diety, bezpieczeństwa podczas wypoczynku zimowego i letniego oraz szczepień ochronnych. Działaniami informacyjno-edukacyjnymi objęto 15 placówek organizujące wypoczynek letni /zimowy, zasięg działań 10882 osoby.

„Problem Wagi ciężkiej”

Głównym celem wojewódzkiej akcji „Problem wagi ciężkiej” było zwrócenie uwagi na problem przeciążonych uczniowskich tornistrów/ plecaków. Na terenie powiatu jarosławskiego badania przeprowadzono w następujących szkołach: Szkoła Podstawowa w Rokietnicy, Szkoła Podstawowa Nr 10 w Jarosławiu, Zespół Szkolno-Przedszkolny w Łowcach. Zważono 533 plecaki. Równolegle prowadzone były działania edukacyjne uczniów, rodziców i nauczycieli. Ich celem było uświadomienie jak prawidłowo spakować tornister/plecak i dlaczego wkładanie do niego zbędnych rzeczy może zaszkodzić kręgosłupowi. Zasięg akcji to 1555 osób.

„Wyścig do zdrowia”

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Jarosławiu od 2024 roku realizuje kampanię „Wyścig do zdrowia” zainicjowaną przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Rzeszowie. Celem działań jest zapobieganie otyłości u dzieci poprzez promowanie zdrowych nawyków żywieniowych i aktywności fizycznej. Niespodzianką dla przedszkolaków jest możliwość zagrania w grę wielkoformatową, motywującą do ćwiczeń fizycznych. Dzieci mają okazję skakać po planszy wcielając się w rolę pionków i wykonać sportowe zadania, znajdujące się na polach gry. Po zakończeniu zajęć otrzymują kolorowanki zachęcające do zdrowego odżywiania. Zapobieganie otyłości wśród dzieci to wspólna praca dzieci, rodziców i nauczycieli. Dlatego w ramach kampanii „Wyścig do zdrowia”,

przygotowane zostały plakaty oraz broszury edukacyjne skierowane do rodziców oraz kadry pedagogicznej. Gra wykorzystywana była w czasie organizowanych eventów oraz zajęć edukacyjnych. Edukacją objęto 1897 osób.

„Profilaktyka uzależnień”

Substancje psychoaktywne stanowią istotny problem z punktu widzenia zdrowia publicznego. Zwiększenie wiedzy na temat tych zagrożeń pozwala redukować skalę ryzykownych zachowań wśród młodzieży. PSSE w Jarosławiu prowadziła szereg różnorodnych działań edukacyjnych skierowanych do dzieci, młodzieży i społeczeństwa na temat zagrożeń zdrowotnych wynikających z używania nowych substancji psychoaktywnych w formie zajęć edukacyjnych, IV debaty na PANS w Jarosławiu, stoisk edukacyjnych połączonych z ćwiczeniami w alkogoglach i narkogoglach, informacji w mediach społecznościowych. 7 października 2025 r. uczestniczyliśmy w II Dniu Profilaktyki organizowanym przez Jarosławskie Stowarzyszenie Oświaty i Promocji Zdrowia. We współpracy z WSSE Rzeszów przygotowaliśmy stoisko informacyjno-edukacyjne z materiałami edukacyjnymi, torem przeszkód w alkogoglach i narkogoglach. Młodzieży przedstawiono ofertę aktywnego spędzania czasu wolnego (sport, aktywność artystyczna, rękodzieło, możliwości twórczego rozwijania zainteresowań, gry plenerowe, porady psychologów, profilaktyków i innych specjalistów). Happening przyciągnął ok. 939 młodzieży z 3 powiatów: jarosławskiego, przeworskiego i lubaczowskiego pod opieką 69 nauczycieli. Wybrana przez organizatorów data Dnia Profilaktyki 7 października br. pozwoliła na to, aby na rynku pojawili się także mieszkańcy zainteresowani profilaktyką i promocją zdrowia. W tym samym dniu odbywała się comiesięczna akcja „Ulica Zdrowia”, której elementy jak najbardziej wpisują się w przesłanie Jarosławskiego Dnia Profilaktyki. Także uczniowie przybyli na wydarzenie dodatkowo mogli skorzystać z porad prozdrowotnych. Zasięg działań to 3489 osób.

„Jesień bez infekcji”

W okresie od 09 do 15 września 2025 r. Główny Inspektorat Sanitarny we współpracy z wojewódzkimi i powiatowymi stacjami sanitarno-epidemiologicznymi prowadził kampanię „Jesień bez infekcji”. Jej celem była promocja szczepień ochronnych wśród osób najbardziej narażonych na powikłania – seniorów, kobiet w ciąży, a także ogółu społeczeństwa ze szczególnym uwzględnieniem pracowników i pracodawców. Wspólnie zwiększaliśmy świadomość zdrowotną i edukowaliśmy, jak zadbać o odporność w sezonie jesienno-zimowym. Zasięg kampanii to 1295 osób.

„Zwykły kaszel czy objaw gruźlicy. Sprawdź!”

26 września 2025 r. Biuro Krajowe Światowej Organizacji Zdrowia we współpracy z Polskim Towarzystwem Chorób Płuc zainicjowało ogólnopolską kampanię społeczną „Zwykły kaszel czy objaw gruźlicy? Sprawdź!”, której celem jest zwiększenie świadomości społecznej na temat gruźlicy – choroby, która pomimo postępu medycyny wciąż stanowi istotne zagrożenie zdrowia publicznego. Działania kampanijne miały na celu obalenie mitów i stereotypów związanych z gruźlicą oraz promowanie profilaktyki i wczesnej diagnostyki. Kampania adresowana była do kobiet, pracujących mężczyzn i osób w wieku senioralnym. W ramach kampanii opracowano zestaw materiałów informacyjnych w czterech wersjach językowych: polskiej, ukraińskiej, rosyjskiej oraz angielskiej by dotrzeć do jak największej grupy docelowej osób szczególnie narażonych. Kampania skierowana była do obywateli Polski oraz wszystkich osób przebywających na terytorium kraju, w tym migrantów i uchodźców.

„Światowy Dzień Zdrowia”

Światowy Dzień Zdrowia (World Health Day) – święto ustanowione przez Pierwsze Zgromadzenie Ogólne Światowej Organizacji Zdrowia (WHO) w 1948 roku. Obchodzone jest corocznie od 1950 roku w dniu 7 kwietnia, w rocznicę powstania WHO. Jego celem jest zwrócenie szczególnej uwagi na najbardziej palące i zaniedbane problemy zdrowotne społeczeństw na świecie. Hasło obchodów – „Zdrowe początki, pełna nadziei przyszłość” – podkreśla znaczenie dbania o zdrowie od najwcześniejszych lat życia oraz konieczność inwestowania w zdrową przyszłość kolejnych pokoleń. Zdrowie matek i dzieci stanowi podstawę zdrowia rodziny i społeczności. Wzmocnieniem działań był

XXIII Powiatowy Przegląd Piosenki Promującej Zdrowie pod honorowym patronatem Starosty jarosławskiego i patronatem medialnym Ekspresu Jarosławskiego.

W ramach obchodów Światowego Dnia Zdrowia, Główny Inspektorat Sanitarny (GIS) zorganizował

Dzień Otwarty Inspekcji Sanitarnej

Dzień Otwarty Inspekcji Sanitarnej zorganizowany pod hasłem „Bezpieczeństwo zdrowotne – wspólna odpowiedzialność” był okazją, aby poznać codzienną pracę inspekcji, zobaczyć sprzęt, otrzymać materiały edukacyjne a także porozmawiać z ludźmi, którzy z pasją działają na rzecz zdrowia publicznego. Swoją obecnością zaszczycili nas nie tylko dorośli, ale również dzieci i młodzież z przedszkoli i szkół podstawowych i ponadpodstawowych powiatu jarosławskiego. Nie lada wrażenie wywarła na dzieciach wystawa grzybów i środowiska leśnego – barwne eksponaty i opowieści prowadzących sprawiły, że dzieci przeniosły się na moment do świata przyrody, ucząc się, które grzyby są bezpieczne, a które mogą być groźne dla zdrowia. Dużym zainteresowaniem cieszyło się również zwiedzanie laboratorium, które na co dzień nie jest dostępne dla osób z zewnątrz. Uczestnicy mogli zobaczyć od środka, jak wygląda praca w laboratorium, poznać zastosowania specjalistycznego sprzętu laboratoryjnego. Na stoiskach edukacyjnych pracownicy inspekcji sanitarnej udzielali informacji dotyczącej szeroko pojętej profilaktyki prozdrowotnej. Osoby biorące udział w Dniu Otwartym dowiedziały się, jak ważną rolę w bezpieczeństwie zdrowotnym odgrywa Państwowa Inspekcja Sanitarna. Była to wyjątkowa okazja, by przybliżyć społeczeństwu działalność Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz podkreślić jej kluczową rolę w systemie zdrowia publicznego i pokazać, jak Państwowa Inspekcja Sanitarna pracuje na rzecz zdrowia społeczeństwa. Łącznie działaniami edukacyjnymi objęto 5576 osób.

„Światowy Dzień bez Tytoniu”

Co roku, 31 maja obchodzimy Światowy Dzień Bez Tytoniu. Święto stanowi okazję do zwrócenia uwagi całego świata na powszechność nałogu palenia papierosów i jego negatywne skutki zdrowotne. Obchody Światowego Dnia Bez Tytoniu zostały zainicjowane przez Światową Organizację Zdrowia (WHO) w 1987 roku. Prowadzona kampania ma na celu zwrócenie uwagi na szkodliwość palenia papierosów. W 2025 roku Główny Inspektorat Sanitarny rozpoczął kampanię edukacyjno-informacyjną pod hasłem: „E-papierosy to manipulacja!”. Kampania skierowana była do dwóch głównych grup odbiorców: dorosłych: rodziców i nauczycieli – poprzez media społecznościowe i stronę internetową GIS oraz do uczniów klas 6–8 szkół podstawowych – poprzez materiały elektroniczne kierowane do szkół. Celem kampanii było uświadomienie zagrożeń zdrowotnych związanych z używaniem e-papierosów przez dzieci i młodzież, obalenie mitów na temat ich „nieszkodliwości”, pokazanie mechanizmów manipulacji wykorzystywanych przez przemysł tytoniowy, wzmocnienie postaw rodzicielskich przeciwdziałających inicjacji nikotynowej wśród nieletnich. Działaniami informacyjno-edukacyjnymi na terenie powiatu objęto 1269 osób.

„Światowy Dzień Rzucania Palenia”

Światowy Dzień Rzucania Palenia, obchodzony jest corocznie w trzeci czwartek listopada. Pomysłodawcą akcji był amerykański dziennikarz Lynn Smith, który w 1974 roku zaapelował do czytelników swojej gazety, aby przez jeden dzień nie palili papierosów. W Polsce Światowy Dzień Rzucania Palenia obchodzony jest od 1991 roku. Celem kampanii było zachęcenie osób palących do podjęcia próby zerwania z nałogiem oraz zwiększenie świadomości społecznej na temat szkód zdrowotnych i społecznych wynikających z palenia tytoniu i używania produktów nikotynowych. Światowy Dzień Rzucania Palenia był również doskonałą okazją do promowania zdrowego stylu życia, inspirowania do zmiany zachowań oraz wspierania inicjatyw lokalnych na rzecz profilaktyki uzależnienia od nikotyny. Działaniami informacyjno-edukacyjnymi na terenie powiatu objęto 2055 osób.

„Profilaktyka używania napojów energetyzujących”

STAN SANITARNY POWIATU JAROSŁAWSKIEGO W 2025 ROKU

W 2025 roku kontynuowaliśmy działania edukacyjne w tym zakresie, gdyż napoje energetyzujące są nadal bardzo popularną używką wśród dorosłych, młodzieży oraz dzieci. Od 4 stycznia 2024 roku obowiązuje w Polsce zakaz sprzedaży napojów energetyzujących dla niepełnoletnich. Podczas spotkań uczniowie dowiedzieli się, jak mogą dostarczyć sobie energii w sposób zdrowy i bezpieczny oraz jakie podejmować działania by dbać o swój prawidłowy rozwój. Działaniami edukacyjnymi objęto 541 osób.

„Europejski Tydzień Szczepień”

Europejski Tydzień Szczepień to inicjatywa Światowej Organizacji Zdrowia (WHO), którą obchodzimy każdego roku w ostatnim tygodniu kwietnia. W 2025 roku kampania trwała od 27 kwietnia do 3 maja. Celem akcji było zwiększenie wiedzy na temat korzyści wynikających ze szczepień ochronnych oraz ryzyka związanego ze spadkiem liczby osób zaszczepionych. Zasięg kampanii to 2261 osób.

„Promocja szczepień ochronnych”

Na terenie powiatu jarosławskiego prowadzono działania informacyjno-edukacyjne dot. promocji obowiązkowych szczepień ochronnych za pomocą postów zamieszczanych na profilu FB, na stronie internetowej PSSE Jarosław. Organizowano stoiska edukacyjne w Jarosławiu, Pruchniku, wystawy, przekazywano materiały akcydensowe zachęcające do obowiązkowych szczepień ochronnych. Zasięg działań to 4406 osób.

„Profilaktyka Legionelli”.

Legionelloza (choroba legionistów) – to zakaźna choroba dróg oddechowych, wywołwana przez bakterię *Legionella pneumophila*. Do zakażenia może dojść w wyniku wdychania skażonych bakterią kropelek wody lub rzadziej, w wyniku przypadkowego zachłyśnięcia się wodą zawierającą bakterie i dostania się jej do płuc. Z związku z dużą liczbą zachorowań w Polsce podjęto działania informacyjno-edukacyjne do ogółu społeczeństwa. Na stronie internetowej i w mediach społecznościowych umieszczono 9 postów, których odbiorcami było 1152 osoby.

Profilaktyka nowotworów- Narodowy Portal Onkologiczny.

Narodowy Portal Onkologiczny to pierwsze w Polsce, ogólnodostępne źródło wiedzy, które w jednym miejscu gromadzi najważniejsze informacje na temat leczenia onkologicznego. To narzędzie wsparcia dla pacjentów i ich bliskich. PSSE w Jarosławiu zachęcało do korzystania - zwłaszcza, że październik i listopad to miesiące, kiedy szczególnie zwracamy uwagę na nowotwory u kobiet ("Różowy październik" - miesiąc profilaktyki raka piersi) i mężczyzn ("Movember" - miesiąc świadomości męskich nowotworów). Powiatowa Stacja Sanitarno - Epidemiologiczna w Jarosławiu aktywnie wspierała promocję kampanii poprzez umieszczenie 3 informacji na stronie internetowej i 11 postów w mediach społecznościowych. Prowadzono działania edukacyjne dla 202 młodzieży. Zasięg kampanii to 1404 osoby.

„Światowy Dzień Wiedzy o Antybiotykach”.

Kampania skierowana była do ogółu społeczeństwa ze szczególnym uwzględnieniem pacjentów oraz lekarzy POZ. W Jarosławskim Ośrodku Kultury i Sztuki zorganizowano wystawę tematyczną dla pacjentów, którą obejrzało 500 osób. Dodatkowo rozdystrybuowano plakaty do 127 placówek, m.in. podmiotów leczniczych, placówek oświatowych i kulturalno-oświatowych w powiecie jarosławskim. Przeprowadzono również działania edukacyjne dla młodzieży i popularyzację tematyki w mediach społecznościowych. Działaniami objęto w sumie 2187 odbiorców.

8.3 Konkursy i imprezy prozdrowotne

Państwowa Inspekcja Sanitarna co roku organizuje powiatowy konkurs plastyczny pt. „Mamo, tato nie pal przy mnie”. W 2025 roku była to XIII edycja tego konkursu, który jest wzmocnieniem realizacji programu edukacyjnego „Czyste powietrze wokół nas”. Do konkursu wpłynęło 76 prac z 15 przedszkoli

i szkół podstawowych z powiatu jarosławskiego. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Jarosławiu ufundował nagrody dla 15 laureatów konkursu. Informacje z tego wydarzenia wraz z galerią zdjęć zamieszczono na stronie internetowej/Facebooku PSSE Jarosław i partnerów działań (przedszkola i szkoły podstawowe).

Piknik „Zdrowo rosnę”

Organizatorem pikniku jest Jarosławskie Stowarzyszenie Oświaty i Promocji Zdrowia i Podkarpacka Sieć Przedszkoli i Szkół Promujących Zdrowie -Rejon Jarosławski. Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Jarosławiu jest jednym ze współorganizatorów. Celem spotkania jest propagowanie zdrowego stylu życia w oparciu o prawidłową dietę i aktywność ruchową na świeżym powietrzu oraz zachowanie przyjaznych relacji pomiędzy różnymi społecznościami. Ważnym przesłaniem było także zwrócenie uwagi na bezpieczne zachowanie się w czasie zbliżających się wakacji. 17 czerwca 2025 roku po raz dwudziesty czwarty do Gminnego Ośrodka Wypoczynku i Rekreacji w Radawie zjechały dzieci młodsze z opiekunami (przedszkolaki i uczniowie szkół podstawowych) zrzeszone w Podkarpackiej Sieci Przedszkoli i Szkół Promujących Zdrowie - rejon jarosławski. Impreza odbyła się pod patronatami honorowymi Podkarpackiego Kuratora Oświaty, Podkarpackiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego, Rektora Państwowej Akademii Nauk Stosowanych w Jarosławiu, Starosty Jarosławskiego, Wójta Gminy Wiązownica. Patronatów medialnych udzieliły: Radio Rzeszów, Podkarpacki Portal Informacyjny, Gazeta Jarosławska, Życie Podkarpackie, Nowiny oraz Ekspres Jarosławski. W pikniku uczestniczyło 29 placówek z 3 powiatów (jarosławskiego, przeworskiego, lubaczowskie). Łączny zasięg 1008 osób, w tym 925 dzieci.

XVI. Wojewódzki Przegląd Małych Form Teatralnych „Porozmawiajmy o uzależnieniach”

Przedsięwzięcie to kierowane było do uczniów klas VII-VIII szkół podstawowych i szkół ponadpodstawowych województwa podkarpackiego. Informację o konkursie przesłano do wszystkich szkół podstawowych i ponadpodstawowych na terenie powiatu jarosławskiego. Szkoła Podstawowa w Szówsku reprezentowała powiat jarosławski w Rzeszowie na etapie wojewódzkim XVI Przeglądu Małych Form Teatralnych pod hasłem „Porozmawiajmy o uzależnieniach”. Podejmowana inicjatywa jest uzupełnieniem prowadzonych przez nas działań w zakresie profilaktyki uzależnień.

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Jarosławiu aktywnie wspiera i promuje wojewódzkie konkursy skierowane do różnych grup wiekowych, które promują ideę zdrowego stylu życia i aktywizują dzieci i młodzież do działań w tym obszarze:

Wojewódzki konkurs na spot edukacyjny pt. „Patent na dobrą formę”

Wojewódzki konkurs na rolę pt. „Jak Ty chronisz się przed słońcem?”

„Dźwięki wolności”.

W celu bezpośredniego dotarcia do różnych grup odbiorców PSSE w Jarosławiu organizowała tematyczne stoiska informacyjno-edukacyjne dotyczące promocji zdrowego stylu życia, profilaktyki zatruc grzybami, profilaktyki chorób odkleszczowych, profilaktyki HPV, profilaktyki środków psychoaktywnych, konsekwencji palenia tytoniu i vapowania e-papierosów.

Zorganizowano 14 stoisk informacyjno-edukacyjnych połączone z dystrybucją materiałów akcydensowych, ćwiczeniami w alkogolach i narkogolach. **Łącznie edukacją objęto 4120 osób.**

8.4. Systematyczna i skuteczna egzekucja przestrzegania przepisów ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych

Jednym z priorytetów działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest zabezpieczenie prawa osób niepalących do życia w środowisku wolnym od dymu tytoniowego oraz pary z papierosów elektronicznych. Pomimo, że na przestrzeni ostatnich lat obserwujemy systematyczny spadek odsetka osób narażonych na bierne palenie w miejscach publicznych, to jednak wciąż prowadzimy działania, których celem jest podtrzymanie tej tendencji. Dlatego w obiektach objętych przepisami ustawy z 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz.U. z 2025 r. poz. 779.) przeprowadzamy cykliczne kontrole sprawdzające przestrzeganie tych przepisów, a gdy wykryjemy nieprawidłowości, egzekwujemy prawo. Państwowa Inspekcja Sanitarna w ramach sprawowania bieżącego nadzoru w zakresie warunków i wymogów higieniczno-sanitarnych prowadzi systematyczne kontrole przestrzegania zakazu palenia w miejscach użyteczności publicznej. w 2025 r. przeprowadzono łącznie 569 kontroli na terenie powiatu jarosławskiego, w trakcie których sprawdzano przestrzeganie zakazu palenia tytoniu. Z przeprowadzonych kontroli wynika, że ustawa w 2024 r. była stosowana w 100% obiektów użyteczności publicznej.

8.5. Komunikacja społeczna w promocji zdrowia

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Jarosławiu prowadzi swoją stronę internetową w portalu gov. Umieszczane są na niej najważniejsze informacje dotyczące zdrowia publicznego, ostrzeżenia publiczne, komunikaty oraz aktualności związane z pracą Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Informujemy na niej również o planowanych przedsięwzięciach oraz ich efektach. Państwowa Inspekcja Sanitarna chcąc dotrzeć do jak największej liczby odbiorców, prowadzi swój kanał w mediach społecznościowych Facebook .

Na naszym profilu na Facebooku informujemy, ostrzegamy przed zdarzeniami niekorzystnie wpływającymi na życie społeczeństwa, edukujemy oraz pokazujemy prowadzone przez nas przedsięwzięcia, co pozwala nam dotrzeć do szerokiego grona odbiorców.

Treści w mediach społecznościowych przygotowujemy na podstawie kalendarza zdrowia publicznego, bieżących działań Państwowej Inspekcji Sanitarnej, istotnych aktualności oraz informując o zagrożeniach dla zdrowia publicznego. W 2025 roku na stronie internetowej zamieszczano na bieżąco informacje oraz komunikaty dot. aktualnej sytuacji epidemicznej, programów i kampanii informacyjno-edukacyjnych wraz z materiałami do pobrania (106 aktualności, 55 komunikatów). W mediach społecznościowych opublikowaliśmy 477 postów, które dotarły łącznie do 64421 osób.

Wpisy dotyczyły m.in.:

- informacji o nowych organizowanych wydarzeniach i przedsięwzięciach
- bezpiecznego wypoczynku zimowego i letniego (w tym np. bezpieczeństwa na lodzie, ochrony przed upałami, bezpiecznego grzybobrania itp.)
- szczepień ochronnych i profilaktyki chorób zakaźnych
- kampanii podejmującej tematykę bezpieczeństwa zdrowotnego w salonach szeroko pojętej branży „beauty”
- zachęcania do aktywności fizycznej i prozdrowotnych nawyków
- informacji o zagrożeniach zdrowotnych, w tym dotyczących zdrowia środowiskowego i bezpieczeństwa żywności
- profilaktyki palenia i zdrowego stylu życia
- promocji programów edukacyjnych i kampanii
- różnych wydarzeń z zakresu zdrowia publicznego.

8.6 Organizowanie konkursów, konferencji i szkoleń

Istotnym elementem/obszarem działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest organizacja szkoleń, konferencji dla określonych grup odbiorców. Jest to popularna forma kształcenia pozwalająca odbiorcy na poszerzenie wiedzy i umiejętności, inspiracji czy zachęcenia do udziału w danym przedsięwzięciu.

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Jarosławiu zorganizowała i przeprowadziła szkolenia nt.:

1. „Tytoń- nowe produkty o zagrożenia dla zdrowia publicznego” uczestniczyło 36 osób
2. Zagrajmy w „Wielka Ściema E-papierosy” uczestniczyło 340 osób. Współorganizatorem było Jarosławskie Stowarzyszenie Oświaty i Promocji Zdrowia
3. „Epidemiologia raka piersi” na Sympozjum naukowo-szkoleniowym „Różowy październik” – miesiąc świadomości raka piersi uczestniczyło 110 osób.

9.Oddział laboratoryjny

Oddział Laboratoryjny jest częścią składową PSSE w Jarosławiu. Głównym celem statutowej działalności Oddziału Laboratoryjnego PSSE w Jarosławiu jest kontrola właściwej jakości zdrowotnej środków spożywczych, kontrola właściwej jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, badanie próbek kału na nosicielstwo pałeczek Salmonella - Shigella, wykrywanie obecności Geobacillus stearothermophilus w biologicznym wskaźniku Sporal A.

Oddział Laboratoryjny zapewnia bezstronność i rzetelność wykonywanych przez siebie badań poprzez wprowadzanie wszystkich elementów Systemu Zarządzania zgodnie z normą PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02. Potwierdzeniem wysokich kwalifikacji i kompetencji jest certyfikat akredytacji nr AB 576 wydany przez Polskie Centrum Akredytacji dostępny na stronie internetowej <https://www.pca.gov.pl/>.

W skład Oddziału Laboratoryjnego wchodzi:

- Pracownia Higieny Żywności i Żywienia
- Pracownia Higieny Komunalnej
- Pracownia Mikrobiologii.

Pracownie Oddziału Laboratoryjnego stosują metody opublikowane w normach oraz dyrektywach międzynarodowych. Stosowane są również własne zwalidowane procedury badawcze. Metody badań oraz zakres wykonywanych badań jest uzgadniany i akceptowany przez klienta.

W roku 2025 pracownie Oddziału Laboratoryjnego brały udział w badaniach PT lub ILC innych niż PT organizowanych przez akredytowanych organizatorów badań biegłości - uzyskując zadowalające wyniki.

Oddział Laboratoryjny dąży do uzyskiwania informacji zwrotnych od swoich klientów. W roku 2025 wszystkie oceny uzyskane w ankietach były zadowalające.

Wszystkie informacje dotyczące wykonywanych badań klient może uzyskać na stronie internetowej <https://www.gov.pl/web/psse-jaroslaw>.

9.1.Pracownia Higieny Żywności i Żywienia

Pracownia Higieny Żywności i Żywienia wykonuje badania mikrobiologiczne żywności z obrotu handlowego oraz od lokalnych producentów w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu. Liczba i rodzaj próbek oraz zakres wykonywanych badań określono w „Planie pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu w Państwowej Inspekcji Sanitarnej na 2025 rok” zatwierdzonym przez Głównego Inspektora Sanitarnego. Plan ten jest na bieżąco modyfikowany co jest związane z analizą treści powiadomień raportowanych w ramach systemu Wczesnego Ostrzegania o

STAN SANITARNY POWIATU JAROSŁAWSKIEGO W 2025 ROKU

Niebezpiecznej Żywności i Paszach (RASFF), zmian w ustawodawstwie UE, zaleceń Komisji Europejskiej dotyczących kontynuowania urzędowej kontroli konkretnych produktów oraz opinii naukowych Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) dotyczących pobrania i zagrożenia dla zdrowia stwarzanego przez różnorodne zanieczyszczenia pochodzenia naturalnego i antropogenicznego. Dodatkowo PHŻiŻ wykonuje badania próbek żywności na zlecenie przedsiębiorców działających w powiecie jarosławskim, którzy dbają o jakość i bezpieczeństwo żywności w swoich zakładach realizując politykę GHP, GMP oraz stosując system HACCP pozwalający na identyfikację i szacowanie skali ryzyka na wszystkich etapach produkcji i obrotu żywnością.

Wszystkie badania wykonywane są w obszarze regulowanym prawnie (Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE z dnia 22.12.2005 r. L 338, str. 1 z późn. zm.) wg najnowszych publikowanych Polskich Norm PN-EN ISO. PHŻiŻ stosuje wyłącznie akredytowane metody mikrobiologiczne wg. akredytacji PCA nr AB 576.

W Pracowni Żywności i Żywnienia wykonywane są badania mikrobiologiczne jakościowe oraz ilościowe.

Jakościowe badania mikrobiologiczne:

- obecność *Listeria monocytogenes*,
- obecność bakterii z rodziny *Enterobacteriaceae*,
- obecność pałeczek *Salmonella* spp.,
- serotypowanie *Salmonella* Typhimurium oraz *Salmonella* Enteritidis.

Ilościowe badania mikrobiologiczne:

- liczba *Enterobacteriaceae*,
- liczba *Listeria monocytogenes*,
- liczba *Escherichia coli*,
- liczba bakterii z grupy coli,
- ogólna liczba drobnoustrojów,
- liczba drożdży i pleśni,
- liczba przypuszczalnych *Bacillus cereus*,
- liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (*Staphylococcus aureus* i innych gatunków).

W oznaczeniach ilościowych Pracownia Higieny Żywności i Żywnienia na żądanie klienta stwierdza zgodność ze specyfikacją lub aktami prawnymi.

Analizy mikrobiologiczne żywności wykonywane są w bardzo szerokim zakresie matryc m.in.

mleko i produkty mleczne, mięso i przetwory mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i owoce morza, jaja i przetwory jajeczne, przetwory zbożowo-mączne, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, warzywa i surówki,

owoce i przetwory owocowe, zioła i przyprawy, wyroby garmażeryjne i kulinarne, środki spożywcze specjalnego przeznaczenia, żywność dla niemowląt i małych dzieci, suplementy diety.

W obrębie próbek żywnościowych dokonywane są również podstawowe badania fizykochemiczne tj. ocena organoleptyczna, znakowanie, kwasowość, wilgotność.

Pracownia Higieny Żywności i Żywnienia monitoruje bezpieczeństwo w obszarach produkcji i obrotu żywnością poprzez badania wymazów sanitarnych w zakresie:

- obecności *Salmonella* spp.,
- liczby bakterii z rodziny *Enterobacteriaceae*,
- ogólnej liczby drobnoustrojów.

Duża różnorodność zarówno matryc, jak też ciągłe zmiany w normach merytorycznych na których pracuje laboratorium mikrobiologiczne przyczyniły się do wprowadzenia w 2022 roku elastycznego zakresu akredytacji w ramach badań mikrobiologicznych żywności.

PHŻiŻ w Jarosławiu jako jedyne laboratorium działające w Powiatowych Stacjach Sanitarno-Epidemiologicznych województwa podkarpackiego posiada elastyczny zakres akredytacji oparty na dokumentach Polskiego Centrum Akredytacji DA-10 oraz EA-2/15. Zakres elastyczny funkcjonuje w trzech granicach elastyczności:

dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań,

dodanie badanej cechy w ramach przedmiotu/grupy przedmiotów badań,

stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod znormalizowanych.

Elastyczny zakres akredytacji oznacza, że w określonych okolicznościach, laboratorium ma możliwość reagowania na potrzeby klienta, zmieniające się warunki i wymagania poprzez modyfikowanie lub

STAN SANITARNY POWIATU JAROSŁAWSKIEGO W 2025 ROKU

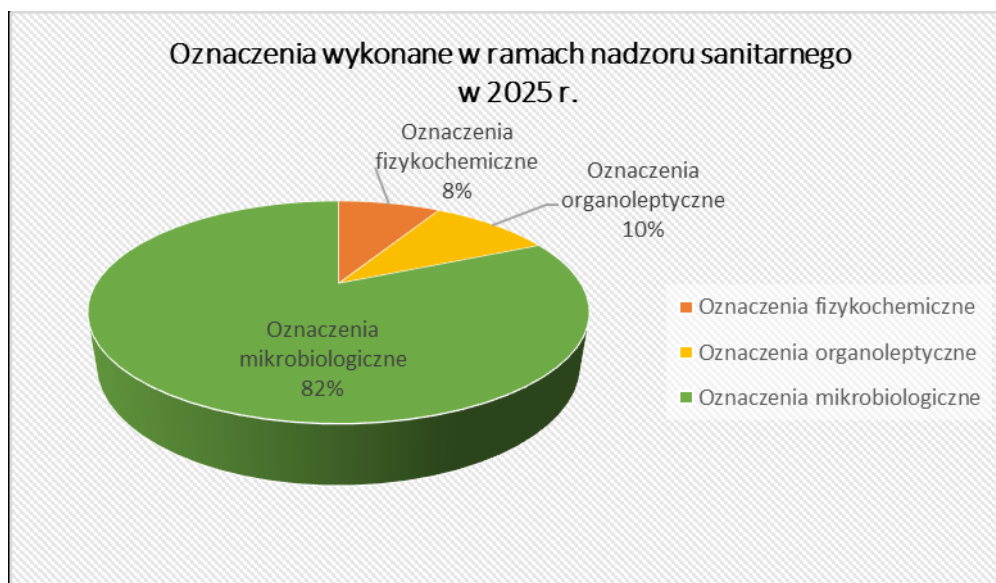
włączanie dodatkowych działań do swojego zakresu akredytacji bez konieczności każdorazowego informowania PCA o tych zmianach. Akredytacja w zakresie elastycznym nakłada na Laboratorium więcej odpowiedzialności, aby wykazać, że sposób jego działania jest właściwy, odpowiedni i prowadzony w sposób bezstronny, kompetentny i spójny.

Poniżej tabela przedstawia ilość pobranych oraz przebadanych próbek żywnościowych w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego, jak również badań właścicielskich przedsiębiorców z terenu powiatu jarosławskiego.

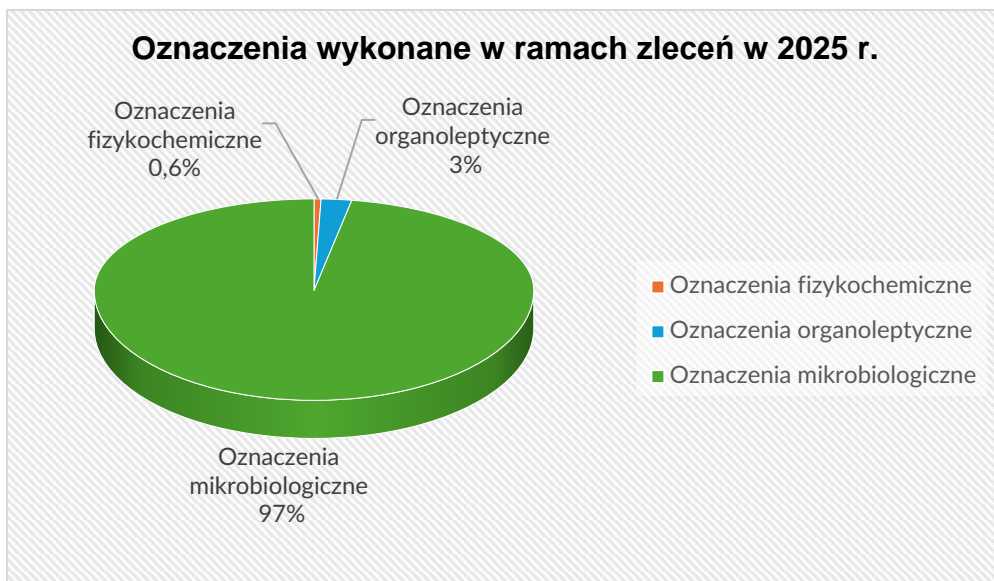
Tabela 3. Ilość pobranych próbek i przeprowadzonych oznaczeń w 2025 roku

Ilość próbek i oznaczeń wykonanych przez pracownię PHŻiŻ				
	Próbki	Oznaczenia fizykochemiczne	Oznaczenia organoleptyczne	Oznaczenia mikrobiologiczne
NADZÓR	249	189	222	1825
Suma oznaczeń	2236			
ZLECENIA	68	3	13	470
Suma oznaczeń	486			
Ogółem	317	2722		

Procentowy udział poszczególnych oznaczeń wykonywanych w Pracowni Higieny Żywności i Żywnienia w 2025 r. w ramach nadzoru sanitarnego oraz badań na zlecenie przedstawiono w formie wykresów kołowych przedstawiono na Wykresie 15 oraz Wykresie 16.

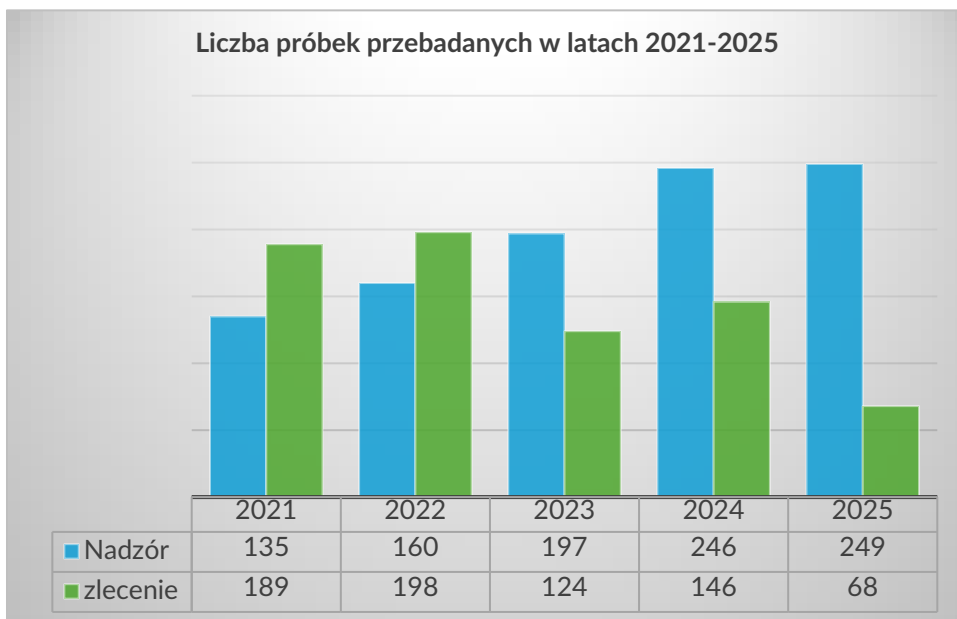


Wykres 15 Procentowy rozkład oznaczeń wykonanych przez PHŻiŻ w ramach nadzoru sanitarnego w 2025 r.



Wykres 16. Procentowy rozkład oznaczeń wykonanych przez PHŻiŻ w ramach zleceń klientów zewnętrznych w 2025 r.

Liczba próbek poddanych badaniom w ramach nadzoru sanitarnego na przełomie 5 ostatnich lat sukcesywnie wzrasta, co wyraźnie widać na wykresie 17. W roku 2025 liczba ta wzrosła o 84% w porównaniu z rokiem 2021.



Wykres 17. Liczba przebadanych próbek żywnościowych w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego oraz badań przedsiębiorców w latach 2021-2025

9.2. Pracownia Higieny Komunalnej

Pracownia wykonuje badania próbek wody zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. 2017 poz. 2294) w ramach nadzoru nad jakością wody w powiecie jarosławskim i przeworskim zgodnie z zatwierdzonym harmonogramem. Badano również próbki wody na zlecenia od klientów indywidualnych (przedsiębiorców prowadzących działalność).

STAN SANITARNY POWIATU JAROSŁAWSKIEGO W 2025 ROKU

Pracownia Higieny Komunalnej wykonuje badania próbek wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi w zakresie badań fizycznych, chemicznych i mikrobiologicznych, tj.:

1. Fizyczne:

- mętność A - metoda nefelometryczna,
- pH A - metoda potencjometryczna,
- przewodność elektryczna właściwa A - metoda konduktometryczna,
- barwa A - metoda spektrofotometryczna,
- smak - metoda sensoryczna,
- zapach - metoda sensoryczna.

2. Chemiczne:

- jon amonowy A - metoda spektrofotometryczna,
- glin A - metoda spektrofotometryczna,
- azotyny A - metoda spektrofotometryczna,
- azotany A - metoda spektrofotometryczna,
- mangan A - metoda spektrofotometryczna,
- żelazo A - metoda spektrofotometryczna,
- twardość ogólna - metoda miareczkowa,
- chlorki - metoda miareczkowa.

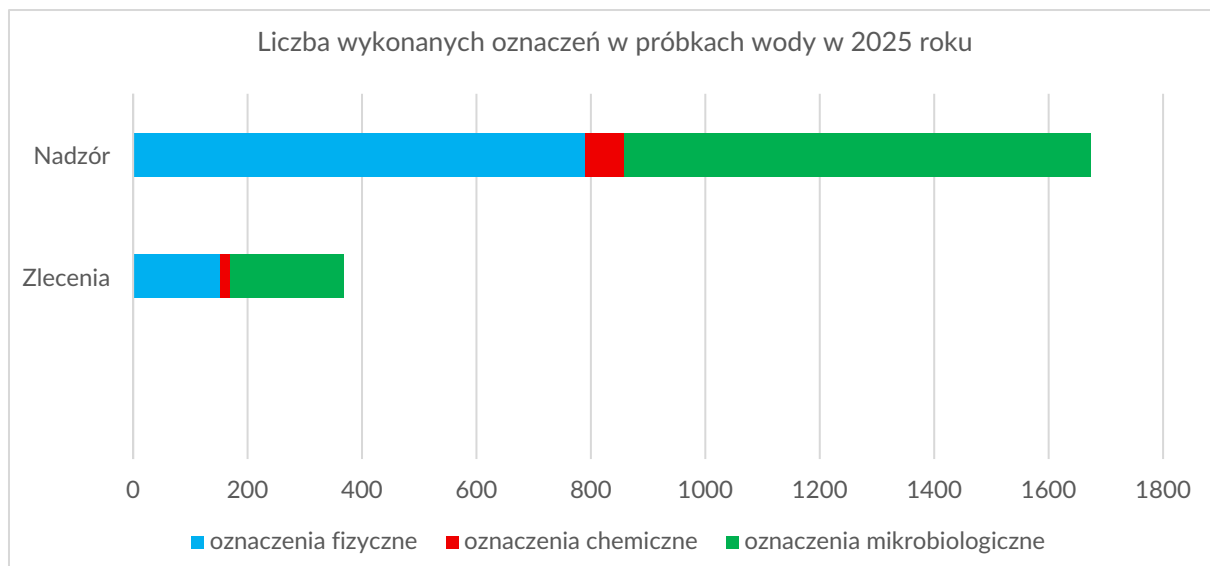
3. Mikrobiologiczne:

- liczba bakterii grupy coli A - metoda filtracji membranowej,
- liczba Escherichia coli A - metoda filtracji membranowej,
- liczba enterokoków kałowych A - metoda filtracji membranowej,
- ogólna liczba mikroorganizmów na agarze odżywczym w 22°C A - metoda posiewu wgłębnego,
- ogólna liczba mikroorganizmów na agarze odżywczym w 36°C A - metoda posiewu wgłębnego, (badania oznaczone A oznaczają badanie akredytowane).

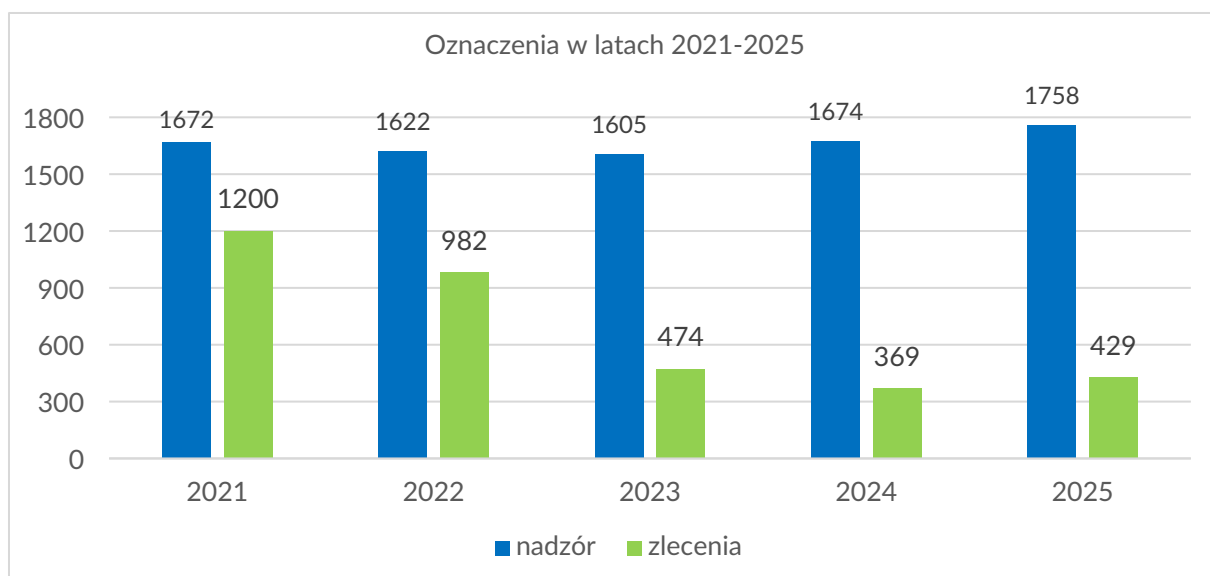
Tabela 4. Ilość zbadanych próbek wody i przeprowadzonych oznaczeń w 2025 roku

Ilość pobranych próbek wody i przeprowadzonych oznaczeń w 2025 roku				
	Próbki	Oznaczenia fizyczne	Oznaczenia chemiczne	Oznaczenia mikrobiologiczne
Nadzór	223	780	128	850
Suma oznaczeń		1758		
Zlecenia	93	145	12	272
Suma oznaczeń		429		
Ogółem	316	2187		

STAN SANITARNY POWIATU JAROSŁAWSKIEGO W 2025 ROKU



Wykres 18. Liczba wykonanych oznaczeń w ramach nadzoru sanitarnego i zleceń w roku 2025



Wykres 19. Liczba wykonanych oznaczeń w ramach nadzoru sanitarnego i zleceń w latach 2021 - 2025

9.3. Pracownia Mikrobiologii

W Pracowni Mikrobiologicznej wykonuje się badania diagnostyczne w kierunku zakażeń bakteryjnych. Badania wykonywane są metodami mikrobiologicznymi (metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi i serologicznymi).

Pracownia Mikrobiologii w PSSE w Jarosławiu wykonuje:

-badania na nosicielstwo pałeczek z rodzaju *Salmonella* i *Shigella* celem wydania sprawozdania z badań do celów sanitarno-epidemiologicznych,

STAN SANITARNY POWIATU JAROSŁAWSKIEGO W 2025 ROKU

-badania nadzorowe - ozdrowieńców, nosicieli, osób ze styczności oraz chorych z ognisk zakażeń, uczniów i studentów,
 -wykrywanie obecności *Geobacillus stearothermophilus* w biologicznym wskaźniku Sporal A (metoda hodowlana).

Pracownia ma zawarte 82 umowy na wykrywanie obecności *Geobacillus stearothermophilus* w biologicznym wskaźniku Sporal A, w tym:

-44 umów z gabinetami stomatologicznymi,

-38 umów z gabinetami kosmetycznymi.

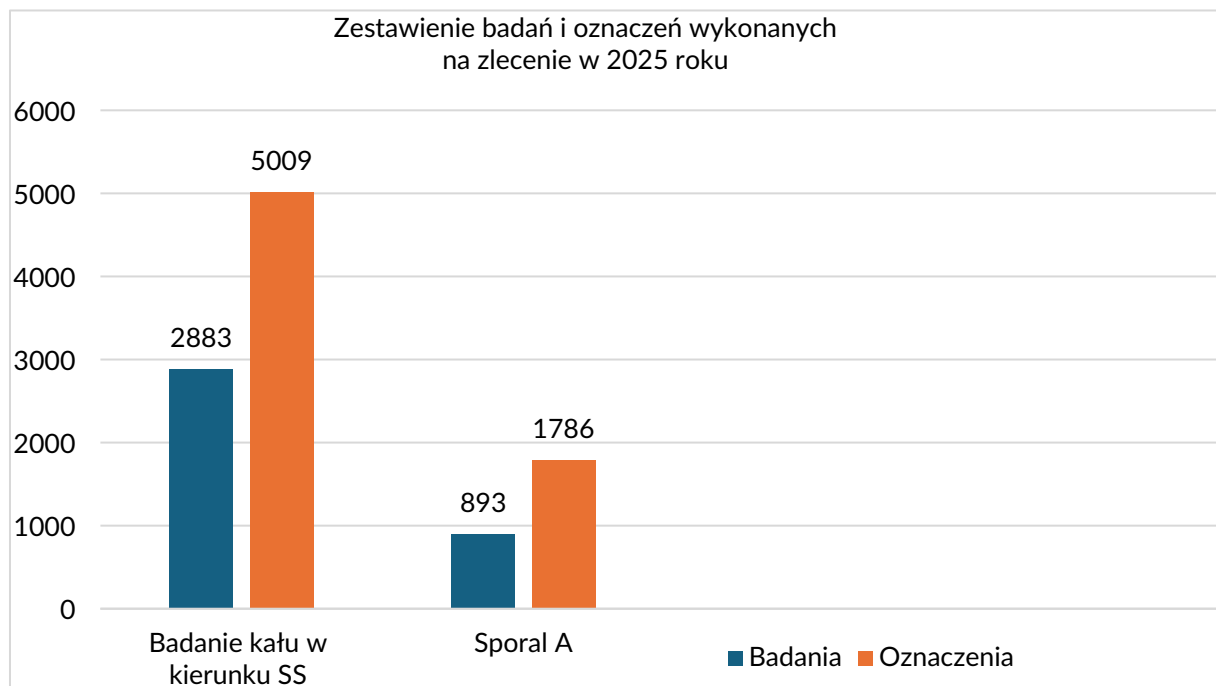
W 2025 roku pracownia mikrobiologii wykonała łącznie 4894 badań, z czego:

-zlecenia stanowiły - 3776 badań (Tabela Nr 5, Wykres Nr 20),

-nadzór stanowił - 1118 badań (Tabela Nr 6, Wykres Nr 21).

Tabela 5. Ilość wykonanych badań i oznaczeń na zlecenia w 2025 roku

Rodzaj odpłatnego badania	Liczba badań	Liczba oznaczeń
Badanie kału w kierunku SS	2883	5009
Badanie - Sporal A	893	1786
RAZEM	3776	6795



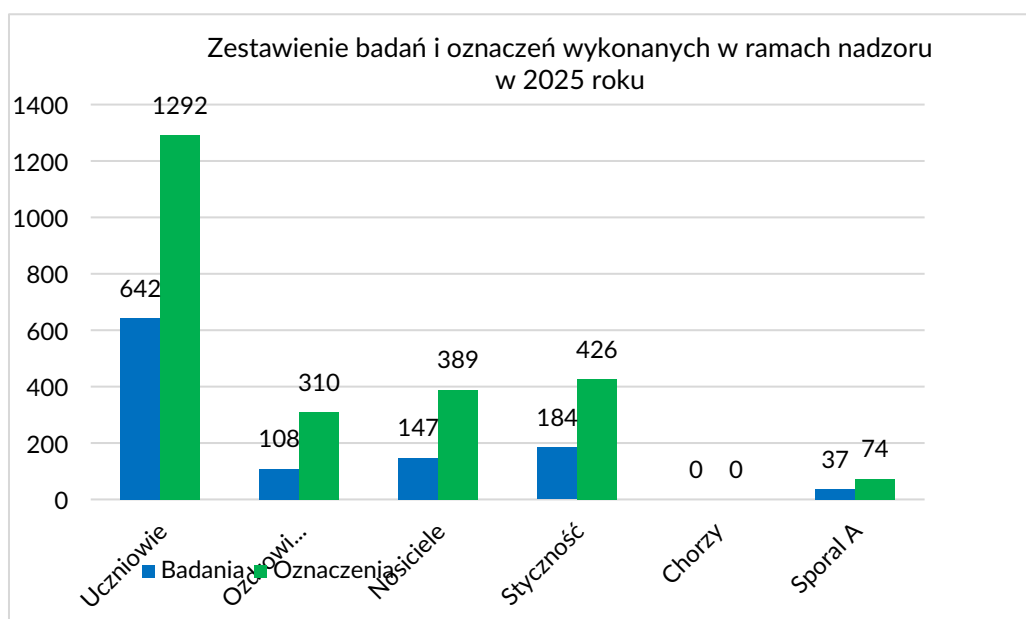
Wykres 20. Liczba badań/oznaczeń wykonanych na zlecenie w 2025 roku

Tabela 6. Ilość wykonanych badań i oznaczeń w ramach nadzoru w 2025 roku

Badana grupa	Liczba badań	Liczba oznaczeń
Uczniowie/studenti	642	1292

STAN SANITARNY POWIATU JAROSŁAWSKIEGO W 2025 ROKU

Ozdrowieńcy	108	310
Nosiciele	147	389
Styczność	184	426
Chorzy	0	0
Sporal A	37	74
RAZEM	1118	2491



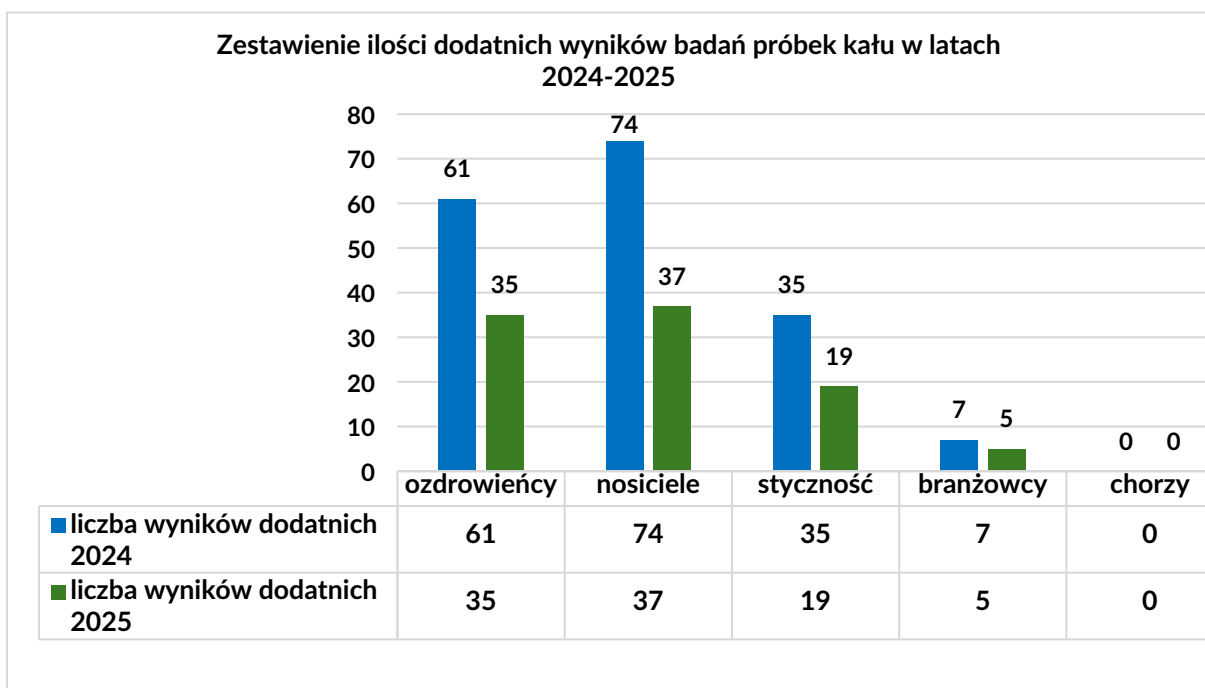
Wykres 21. Liczba badań/oznaczeń wykonanych w ramach nadzoru w 2025 r.

Pracownia Mikrobiologii w 2025 roku ogółem przebadła 4894 próbki i wykryła 96 dodatnich wyników badań próbek kału co przedstawiono poniżej na wykresie.



Wykres 22. Zestawienie procentowe wyników dodatnich do przebadanych próbek kału w 2025 r.

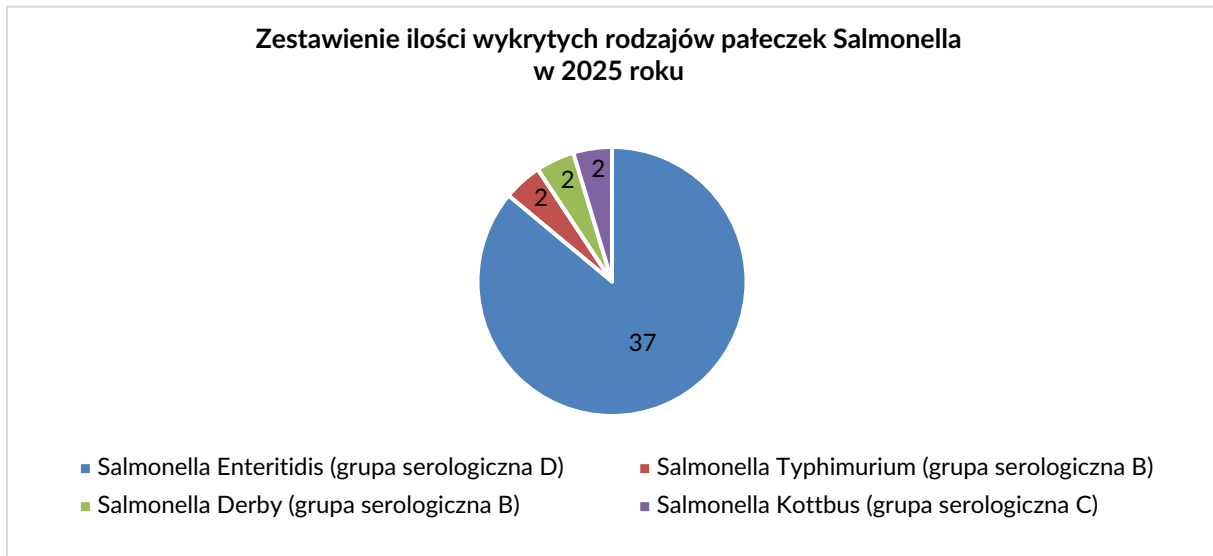
W roku 2025 w porównaniu do roku 2024 rokiem zauważa się spadek ilości dodatnich wyników badań próbek kału we wszystkich grupach badanych w ramach nadzoru co przedstawiono poniżej na wykresie.



Wykres 23. Zestawienie ilości wykrytych dodatnich wyników badań próbek kału w latach 2024 - 2025.

STAN SANITARNY POWIATU JAROSŁAWSKIEGO W 2025 ROKU

W 2025 roku w Pracowni Mikrobiologii wykryto pałeczki Salmonella z grupy B, C i D co obrazuje poniżej wykres.



Wykres 24. Zestawienie ilości wykrytych rodzajów pałeczek Salmonella w 2025 r.