



**OCENA STANU BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO
POWIATU TOMASZOWSKIEGO
ZA ROK 2024**

Tomaszów Mazowiecki

Marzec 2025 rok

Spis treści

WSTĘP	4
I. SYTUACJA EPIDEMICZNA W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŻNYCH	5
III. STAN SANITARNY POWIATU W ZAKRESIE HIGIENY KOMUNALNEJ	16
IV. WARUNKI SANITARNO – HIGIENICZNE ŚRODOWISKA PRACY	20
V. STAN SANITARNY SZKÓŁ I INNYCH PLACÓWEK OŚWIATOWO – WYCHOWAWCZYCH	26
VI. STAN SANITARNY OBIEKTÓW ŻYWNOŚCI, ŻYWIENIA ORAZ MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ.....	31
VII. DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE OŚWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA.....	45
VIII. ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY	54
ZAKOŃCZENIE	55

Szanowni Państwo,

realizując ustawowy obowiązek, wynikający z ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, przedkładam Państwu coroczną informację o stanie bezpieczeństwa sanitarnego powiatu tomaszowskiego za rok 2024, która jest podsumowaniem działań podejmowanych przez Powiatową Stację Sanitarno – Epidemiologiczną w Tomaszowie Mazowieckim w minionym roku.

Niniejsze opracowanie powstało w oparciu o dane ze wszystkich obszarów objętych nadzorem bieżącym i zapobiegawczym.

Mam nadzieję, że przedstawione informacje i dane przysłużą się instytucjom publicznym, jednostkom samorządu terytorialnego, a także innym zainteresowanym podmiotom w jeszcze bardziej efektywnej realizacji działań podejmowanych w obszarze zdrowia publicznego.

*Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Tomaszowie Mazowieckim
Jadwiga Kaczmarek*

WSTĘP

Państwowa Inspekcja Sanitarna powołana jest do realizacji zadań z zakresu zdrowia publicznego w szczególności 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 przedmiotów użytku; higieniczno-sanitarnymi, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne – w celu ochrony zdrowia ludzi przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, zapobieganiu powstawania chorób, w tym chorób zakaźnych i zawodowych.

Tak jak w ubiegłych latach, nasz cel *ochrona zdrowia publicznego* pozostał niezmienny.

Ogółem przeprowadzono 3.820 kontroli sanitarnych, w tym przeprowadzono 2.398 dochodzeń epidemiologicznych. Pobrano 730 prób do badań laboratoryjnych, w tym: 206 w ramach monitoringu i urzędowej kontroli żywności i 298 w ramach monitoringu jakości wody. Ponadto pobrano 228 próbek w ramach prowadzonego nadzoru epidemiologicznego.

Wydano ogółem 749 decyzji administracyjnych, nałożono 69 mandaty karne na kwotę 22.900 zł,

W przedkładanej Ocenie stanu bezpieczeństwa sanitarnego powiatu tomaszowskiego za 2024 rok ujęto sytuację epidemiologiczną w zakresie występowania chorób zakaźnych oraz wyniki nadzoru sanitarnego prowadzonego przez poszczególne komórki organizacyjne Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Tomaszowie Mazowieckim.

I. SYTUACJA EPIDEMICZNA W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŻNYCH

Sytuacja epidemiczna wybranych chorób zakaźnych

Analiza sytuacji epidemiologicznej chorób zakaźnych jest własnym źródłem informacji na temat stanu zdrowia społeczeństwa. Nadzór epidemiologiczny, czyli systematyczne, wieloletnie gromadzenie danych statystycznych, daje możliwość obserwowania zmian w zachorowalności, trendów i tendencji oraz cykliczności występowania pewnych chorób, czy wreszcie skuteczności podejmowanych działań zapobiegawczych, w tym przede wszystkim szczepień ochronnych. Ocena sytuacji epidemiologicznej chorób zakaźnych w powiecie tomaszowskim została sporządzona w oparciu o dane o przypadkach zachorowań i zakażeń, jakie zostały zgłoszone do Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Tomaszowie Mazowieckim w 2024 roku.

W 2024 roku sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych w powiecie tomaszowskim była stabilna.

Choroby szerzące się drogą pokarmową

W dalszym ciągu najczęstszą przyczyną zatruc pokarmowych jest zakażenie wywołane odzwierzęcymi pałeczkami jelitowymi *Salmonella*. W minionym roku potwierdzono 20 zachorowań wywołanych tą bakterią. W porównaniu do roku 2023 ilość tych zachorowań znacznie spadła.

W 2024 roku odnotowano:

- wzrost liczby wirusowych zakażeń jelitowych wywołanych przez rotawirusy (z 13 do 37),
- spadek liczby wirusowych zakażeń jelitowych wywołanych przez norowirusy (z 7 do 4),
- wzrost zachorowań na biegunkę i zapalenie żołądkowo – jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu (z 68 do 113),
- wzrost liczby wirusowych zakażeń jelitowych u dzieci do lat 2 (z 8 do 28),
- 53 przypadki bakteryjnego zakażenia jelitowego wywołanego przez *Clostridium difficile*,
- 1 przypadek bakteryjnego zakażenia jelitowego wywołanego przez *Yersinia enterocolitica*.

W minionym roku na terenie powiatu tomaszowskiego zarejestrowano dwa ogniska zatruc pokarmowych (o 1 mniej niż w roku 2023). W obu przypadkach do zatruc pokarmowych doszło w środowisku prywatnym. Ustalonym czynnikiem etiologicznym ognisk była *Salmonella Enteritidis*.

Choroby wieku dziecięcego

W porównaniu z rokiem ubiegłym, w 2024 r. widać znaczny wzrost tzw. „chorób wieku dziecięcego”, tj. krztusiec (z 4 do 151), ospa wietrzna (z 641 do 682). W przypadku świnki w minionym roku zarejestrowano 2 przypadki. Zmniejszyła się zapadalność na płonicę (z 117 do 89).

Wirusowe Zapalenie Wątroby

W 2024 roku łącznie zarejestrowano 15 przypadków Wirusowego Zapalenia Wątroby jest to o 7 przypadków mniej w stosunku do roku ubiegłego.

W 2024 roku odnotowano :

- 5 przypadków WZW typu B (8 przypadków w 2023 r.)
- 10 przypadków WZW typu C (14 przypadków w 2023 r.)

W ubiegłym roku, podobnie jak w roku 2023 nie odnotowano WZW typu A.

W stosunku do roku 2023, w roku sprawozdawczym odnotowano znaczny wzrost zachorowań na COVID – 19 oraz grypę.

- 1588 przypadków zachorowań na COVID – 19 (1214 przypadków w roku 2023), w tym 126 osób hospitalizowanych,
- 796 przypadków zachorowań na grypę (66 przypadków w roku 2023), w tym 26 osób hospitalizowanych.

Ponadto zarejestrowano:

- 82 przypadki zakażenia wirusem RSV, w tym 52 przypadki dotyczyły dzieci do lat 2 (50 przypadków w roku 2023, w tym 40 przypadków dotyczących dzieci do lat 2); 66 osób hospitalizowanych z powodu wymienionego wyżej zakażenia.

Poza wyżej wymienionymi chorobami zakaźnymi, w 2024 roku zarejestrowano:

- 22 przypadki zachorowań na gruźlicę (21 przypadków w 2023 r.),
- 4 przypadki kleszczowego zapalenia mózgu (4 przypadki w 2023 r.),
- 4 przypadki inwazyjnej choroby wywołanej przez *Streptococcus pneumoniae* (2 przypadki w 2023r.),
- 2 przypadki wirusowego zapalenia opon mózgowych (2 przypadki w 2023 r.),
- 2 przypadki bakteryjnego zapalenia opon mózgowych (2 przypadki w 2023 r.),
- 2 przypadki giardiozy (lambliozy) (2 przypadki w 2023 r.).

Poniżej przedstawiono zestawienie liczbowe, zachorowań na wybrane choroby zakaźne rejestrowane w Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Tomaszowie Mazowieckim na przestrzeni 6 lat.

Tabela 1. Wybrane choroby zakaźne w latach 2019 - 2024

Jednostka chorobowa	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Salmoneloza	47	20	46	18	40	20
WZW A	5	2	0	1	0	0
WZW B	9	6	5	8	8	5
WZW C	14	5	1	5	14	10
Dur brzuszny i czerwotka	0	0	0	0	0	0
Krztusiec	7	0	0	3	4	151
Płonica	39	20	2	35	117	89
Róża	17	12	3	5	16	13
Zapalenie opon mózgowych wirusowe	2	0	0	0	2	2
Bakteryjne zapalenie opon mózgowych	0	0	0	0	2	2
Ospa wietrzna	414	262	310	888	641	682
Różyczka	-	-	0	2	0	0
Odra	-	-	0	0	0	0
Świnka	10	2	0	2	0	2
Borelioza	21	19	15	17	43	45
Gruźlica	14	2	9	10	21	22
Styczność i narażenie na wściekliznę/potrzeba szczepień	181/20	102/16	130/13	174/22	175/19	158/20

Choroby przenoszone drogą płciową

W roku sprawozdawczym odnotowano:

- 2 przypadki kiły (4 przypadki w 2023 r.),
- 1 przypadek rzeżączki (0 w 2023 r.),
- 2 przypadki nowo wykrytych zakażeń HIV (1 przypadek w 2023 r.).

Grypa i zachorowania grypopodobne

W roku sprawozdawczym na terenie powiatu tomaszowskiego zarejestrowano 796 przypadków zachorowań na grypę (w tym 26 osób hospitalizowano). W sezonie epidemicznym 2023/2024, tak jak w poprzednich sezonach, kontynuowano nadzór epidemiologiczno - wirusologiczny nad grypą oparty na wybiórczym nadzorze epidemiologicznym tzw. systemie

SENTINEL. Skutecznym sposobem ochrony przed grypą, zwłaszcza w sezonie jesienno – zimowym jest unikanie dużych skupisk ludzkich, utrzymanie właściwego poziomu higieny osobistej i środowiska oraz poddanie się szczepieniom ochronnym.

Zgony

Z powodu zakażeń i chorób zakaźnych w 2024 r. w powiecie tomaszowskim zmarło 9 osób (w roku poprzednim odnotowano 17 zgonów).

Pokąsania przez zwierzęta podejrzane o wściekliznę

Zarejestrowano 158 przypadków pokąsań, w większości przypadków przez zwierzęta domowe (koty, psy). Zakwalifikowano 20 osób do szczepień, osoby te zostały zaszczepione przeciw wściekliznie.

Działalność zapobiegawcza i przeciwepidemiczna w zakresie chorób zakaźnych oraz zakażeń

Ogółem w 2024 r. przeprowadzono 2.398 dochodzeń epidemiologicznych (tzw. wywiady epidemiologiczne), w związku ze zgłoszeniem zachorowania lub podejrzenia zachorowania na chorobę zakaźną. Dochodzenia prowadzone były w jednostkach chorobowych, w których wymagane jest ustalenie źródła zakażenia, wykrycie czynnika etiologicznego powodującego zachorowanie, objęcie nadzorem osób chorych oraz osób kontaktujących się z chorym lub podejrzanym o zakażenie. W przypadku pokąsania niezbędne jest ustalenie stanu zdrowia zwierzęcia podejrzanego o zakażenie wścieklizną, w celu podjęcia ostatecznej decyzji dotyczącej szczepienia osoby pogryzionej przez zwierzę oraz przeprowadzenie kwalifikacji zachorowań zgodnie z definicjami przypadków chorób zakaźnych na potrzeby nadzoru epidemiologicznego.

W ramach nadzoru pobrano 228 prób od 115 osób (chorych, nosicieli, ozdowieńców, osób ze styczności z chorym lub nosicielem).

Szczepienia ochronne – analiza wykonawstwa szczepień ochronnych

Najważniejszym celem zdrowotnym szczepień ochronnych jest zapobieganie określonemu zakażeniu lub chorobie zakaźnej u zaszczepionej osoby lub populacji.

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Tomaszowie Mazowieckim prowadzi dystrybucję szczepionek dla całego powiatu tomaszowskiego. W tut. Stacji urządzenia chłodnicze, w których przechowywane są szczepionki, wyposażone są w elektroniczny całodobowy system rejestru temperatury.

Na terenie powiatu tomaszowskiego znajdują się 34 punkty szczepień, prowadzące szczepienia ochronne, w tym w 30 punktach są to podmioty lecznicze, prowadzące szczepienia ochronne w ramach podstawowej opieki zdrowotnej. Pozostałe to punkty szczepień funkcjonujące w Tomaszowskim Centrum Zdrowia Sp. z o.o. oraz Stacja Dializ DaVita. We wszystkich nadzorowanych placówkach, szczepionki przechowywane są w sposób prawidłowy z możliwością całodobowego monitoringu i powiadamiania alarmowego na wyznaczone przez kierownika placówki telefony komórkowe.

Wykonanie w 2024 roku obowiązkowych szczepień ochronnych, finansowanych przez Ministerstwo Zdrowia, było na poziomie zadowalającym. Szczepienia ochronne na terenie powiatu tomaszowskiego są realizowane na bieżąco. Dzieci do 2. roku życia, które podlegają obowiązkowym szczepieniom ochronnym zaszczepiono szczepionką DTP + Hib + IPV w 85,50 %. Wyszczepialność dzieci do 2 roku życia przeciw zakażeniom *Streptococcus pneumoniae* wynosi 91,15%. Dzieci w 6. roku życia zaszczepiono szczepionką DTPa oraz IPV w 65,17% oraz szczepionką przeciw odrze, śwince i różyczce – wyszczepialność wyniosła 63,31 %. Dzieci w 14. roku życia zaszczepiono szczepionką przeciw błonicy, tężcowi i krztuścowi w 78,80 %, a w 19 roku życia - szczepionką przeciw błonicy i tężcowi w 78,65%. Wyszczepialność przeciwko gruźlicy wśród dzieci urodzonych w 2024 roku wyniosła 97,69 %. W przypadku szczepień przeciw rotawirusom, pełne szczepienie w zależności od liczby dawek w cyklu szczepienia otrzymało 59,34 % dzieci.

Dzieci, u których nie wykonano szczepień obowiązkowych, to głównie dzieci z przeciwwskazaniami zdrowotnymi lub dzieci, które wraz z rodzicami wyemigrowały z kraju.

Zauważalna w ostatnich latach tendencja do malejącej wyszczepialności spowodowana jest m.in. okresem pandemii koronawirusa SARS CoV-2 oraz wzrostem liczby rodziców uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych u swoich dzieci.

W powiecie tomaszowskim poza obowiązkowymi szczepieniami, wynikającymi z programu szczepień ochronnych, zaszczepiono także osoby w ramach szczepień zalecanych, dla których zakup szczepionek został objęty finansowaniem przez ministra właściwego do spraw zdrowia.

Od 1 września 2024 r. w szkołach podstawowych prowadzona jest akcja szczepień zalecanych przeciw wirusowi brodawczaka ludzkiego (HPV). Programem szczepień zalecanych przeciw HPV zostały objęte dzieci od ukończenia 9. roku życia do ukończenia 14. roku życia, w schemacie dwudawkowym. Powiatowa Stacja Sanitarno- Epidemiologiczna w Tomaszowie Mazowieckim pośredniczy w ww. programie m.in. poprzez dystrybucję szczepionek przeciw HPV oraz akcje promujące te szczepienia. Do końca 2024 roku udział w akcji szczepień przeciw HPV zadeklarowało 16 z 34 szkół podstawowych zlokalizowanych na terenie powiatu tomaszowskiego,

z czego rodzice 548 uczniów wyrazili chęć zaszczepienia swoich dzieci. Do 31 grudnia 2024 roku, w celu realizacji programu szczepień w szkołach wydano 25 dawek szczepionki Cervarix oraz 309 dawek szczepionki Gardasil 9. Program szczepień zalecanych przeciw wirusowi brodawczaka ludzkiego realizuje założenia i cele Narodowej Strategii Onkologicznej na lata 2020-2030, a termin jego realizacji przewidziano do czerwca 2030 r. Przez cały czas prowadzone są działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w celu zachęcenia do szczepień przeciw wirusowi brodawczaka ludzkiego.

Od dnia 15 października 2024 r. objęto również finansowaniem szczepienia zalecane przeciwko krztuścowi dla kobiet w ciąży od ukończenia 27 do 36 tygodnia ciąży, a w uzasadnionych przypadkach zagrożenia przedwczesnym porodem po ukończeniu 20 tygodnia ciąży. Od rozpoczęcia akcji do końca 2024 roku w powiecie tomaszowskim zaszczepiono przeciw krztuścowi 33 kobiety w ciąży.

Mimo sprawnego działania systemu szczepień ochronnych zapewniającego bezpieczeństwo zarówno dzieciom poddawanych szczepieniu, jak i całej populacji, od kilku lat obserwowany jest systematyczny wzrost liczby osób uchylających się od obowiązkowych szczepień ochronnych. W 2024 roku do tut. Stacji wpłynęły zgłoszenia dotyczące 74 rodziców, w tym 53 dzieci w sprawie uchylania się od obowiązku wykonania szczepień ochronnych. W każdym przypadku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Tomaszowie Mazowieckim we współpracy z podmiotami leczniczymi prowadził działania edukacyjne, nakłaniając rodziców do wykonania obowiązkowych szczepień ochronnych. Do opiekunów prawnych przesyłane były pisma o charakterze informacyjno – edukacyjnym, informujące o bezpieczeństwie i skuteczności, a także potrzebie i zaletach szczepień i zachęcające do ich wykonania. Prowadzone były również rozmowy indywidualne z rodzicami uchylającymi się od obowiązku szczepień każdorazowo podczas wizyt opiekunów w siedzibie stacji i/lub telefonicznie. Podczas rozmów podejmowano próby przekonania rodzica/ów, że obowiązkowe szczepienia ochronne są skuteczną i generalnie powszechnie społecznie akceptowaną metodą zapobiegania zachorowaniom na choroby zakaźne, zarówno w wymiarze zapobiegania zachorowaniom u osoby poddanej szczepieniom, jak również kształtowania odporności całej populacji na zachorowania. Po wyczerpaniu wszelkich działań o charakterze edukacyjnym nakłaniających do dobrowolnego wykonania obowiązku szczepień, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Tomaszowie Mazowieckim wszczynał postępowanie w celu przymuszenia do wykonania szczepień ochronnych u dzieci. W roku sprawozdawczym wystawiono 26 upomnień oraz 33 tytuły wykonawcze.

W 2024 roku wśród wszystkich zgłoszonych dzieci, których rodzice uchylali się od obowiązku szczepień ochronnych, u siedmiorga z nich uzupełniono zaległe obowiązkowe szczepienia ochronne.

Realizacja szczepień ochronnych w ramach Programu Szczepień Ochronnych ma wpływ na sytuację epidemiologiczną nadzorowanego terenu, w szczególności przyczynia się do spadku liczby zachorowań na choroby zakaźne i spadku liczby występujących powikłań po przebytej chorobie. Wobec rosnącej liczby osób uchylających się od realizacji obowiązkowych szczepień ochronnych konieczne jest zatem kontynuowanie podjętych działań, w tym nie tylko realizowanych poprzez możliwości jakie wynikają z obszaru edukacji i promocji szczepień ochronnych (akcje edukacyjne, kampanie społeczne), ale również poprzez skuteczne prowadzenie działań egzekucyjnych w przypadku uchylania się od obowiązkowych szczepień ochronnych.

Ważnym źródłem informacji o szczepieniach ochronnych jest strona internetowa uruchomiona w ramach akcji informacyjnej „Zaszczep w sobie chęć szczepienia” oraz strona Państwowego Zakładu Higieny <http://szczepienia.pzh.gov.pl/>.

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Tomaszowie Mazowieckim prowadzi również rejestr niepożądanych odczynów poszczepiennych (NOP). Zgodnie z przyjętą definicją, NOP to niepożądany objaw chorobowy pozostający w związku czasowym z wykonanym szczepieniem ochronnym. Objawy te mogą mieć bardzo szerokie spektrum od łagodnych, jak np. gorsze samopoczucie, zaczerwienienie w miejscu ukłucia (NOP łagodny) aż do rzadkich, charakteryzujących się dużym nasileniem objawów (NOP poważny), a nawet zagrażających życiu (NOP ciężki).

W 2024 roku w powiecie tomaszowskim odnotowano 7 zgłoszeń NOP. Jeden z nich dotyczył szczepień zalecanych przeciw błonicy, tężcowi, krztuścowi oraz WZW typu A i został zarejestrowany jako przypadek poważny. Pozostałych 6 zgłoszeń dotyczyło szczepień przeciw chorobom uwzględnionym w obowiązkowym kalendarzu szczepień i zostały sklasyfikowane jako łagodne. W tabeli poniżej przedstawiono liczbę oraz rodzaj zgłoszonych niepożądanych odczynów poszczepiennych w latach 2024 i 2023 w odniesieniu do szczepień zalecanych oraz wykonanych w ramach obowiązkowych szczepień określonych w Programie Szczepień Ochronnych (PSO).

Tabela 2. Niepożądane odczyny poszczepienne w roku 2024 i 2023

Rok	Liczba przypadków	Łagodny	Poważny	Ciężki
2024	szczepienia zalecane	0	1	0
	szczepienia obowiązkowe	6	0	0
2023	Szczepienia zalecane	0	0	0
	szczepienia obowiązkowe	2	0	0

II. STAN SANITARNY, TECHNICZNY, FUNKCONALNOŚĆ POMIESZCZEŃ PODMIOTÓW LECZNICZYCH

Bieżący nadzór sanitarny nad podmiotami wykonującymi działalność leczniczą obejmuje kontrolę warunków higieniczno-sanitarnych, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne.

W 2024 roku przeprowadzono 170 kontroli w podmiotach prowadzących działalność leczniczą.

Wydano 1 decyzję płatniczą, w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami, w zakresie stanu sanitarno - technicznego na oddziale chirurgii ogólnej i onkologicznej oraz oddziale neurologii Tomaszowskiego Centrum Zdrowia Sp. z o.o.

Nadzorowi podlegały placówki lecznictwa zamkniętego, otwartego oraz prywatne gabinety lekarskie. W ramach lecznictwa zamkniętego skontrolowano tomaszowskie placówki, tj. Tomaszowskie Centrum Zdrowia Sp. z o.o., Centrum Kardiologii Scanmed, Specjalistyczny Szpital Onkologiczny Numed oraz Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej ZACISZE Sp. z o.o., znajdujący się w Łaznowskiej Woli.

Placówki lecznictwa otwartego to w większości przychodnie i poradnie, zakłady rehabilitacji leczniczej, stacja dializ, punkty pobrań materiału do badań oraz Regionalne Centrum Krwiodawstwa i Krwiolecznictwa. Pozostałe placówki lecznictwa otwartego to gabinety prywatne stomatologiczne i specjalistyczne.

Stan sanitarno-techniczny skontrolowanych placówek lecznictwa zamkniętego i otwartego oceniono jako dobry. Gabinety indywidualnych praktyk lekarskich, w których przeprowadzono kontrole spełniały wymagania, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą, określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 marca 2019 roku w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (Dz. U. z 2022 r. poz. 402). Stan sanitarnohigieniczny skontrolowanych placówek nie budził zastrzeżeń.

W skontrolowanych podmiotach leczniczych nie stwierdzono nieprawidłowości w postępowaniu z bielizną czystą i brudną. Miejsca gromadzenia bielizny brudnej wydzielane są poza pomieszczeniami, w których udzielane są świadczenia zdrowotne. Pranie bielizny odbywa się w zakładach pralniczych zgodnie z zawartymi umowami. Nadzorowane podmioty lecznicze coraz częściej stosują bieliznę jednorazowego użytku (podkłady, serwety, ręczniki).

Kontrole sanitarne z zakresu gospodarki odpadami pochodzenia medycznego w podmiotach leczniczych w 2024 roku nie wykazały nieprawidłowości. Transport wewnętrzny odpadów

medycznych i magazynowanie odbywa się w sposób prawidłowy, podmioty lecznicze posiadają podpisane umowy na transport i utylizację odpadów pochodzenia medycznego z uprawnionymi firmami. Odpady komunalne gromadzone są w kontenerach/pojemnikach. Wywozem zajmowały się wyspecjalizowane firmy (ECO ABC w Bełchatowie, EMKA w Żyrardowie, TPO w Zgierzu).

W minionym roku w rejestrze placówek będących pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Tomaszowie Mazowieckim zarejestrowano 6 nowych podmiotów leczniczych, tj. prywatny gabinet ginekologiczny Mateusz Nowak Tomaszów Mazowiecki ul. Zamenhofa 7, Punkt Pobrań Diagnostyka S.A. Tomaszów Mazowiecki ul. Strzelecka 9, PROMED PLUS Tomaszów Mazowiecki ul. Legionów 21/23, Centrum Medyczne EVISTA Sp. z o.o. Tomaszów Mazowiecki ul. Dworcowa 1/15, NZOZ VIVAMED Rokiciny Kolonia ul. Brzezińska 1B, MEDKOMP Sp. z o.o. Tomaszów Mazowiecki ul. Hugo Kołłątaja 3. Stan sanitarno-higieniczny oraz techniczny nowo powstałych placówek oceniono jako dobry, nieprawidłowości nie stwierdzono.

Dezynfekcja

W skontrolowanych podmiotach leczniczych stosowane są środki dezynfekcyjne zgodnie z ustawą o wyrobach medycznych i produktach biobójczych, zarejestrowane i dopuszczone do obrotu przez Urząd Rejestracji Produktów Leczniczych, Wyrobów Medycznych i Produktów Biobójczych. Nie stwierdzono braków w zaopatrzeniu w preparaty dezynfekcyjne. Osoby zatrudnione w podmiotach leczniczych przeprowadzające dezynfekcję ściśle przestrzegają ustalonych procedur opracowanych przez placówki. Środki dezynfekcyjne są dobierane właściwie z uwzględnieniem spektrum, czasu działania oraz zastosowania. Zaopatrzenie w sprzęt jednorazowego użytku, środki dezynfekcyjne i środki czystości w nadzorowanych obiektach było wystarczające. We wszystkich placówkach opracowano i wdrożono procedury postępowania w zakresie mycia, dezynfekcji i sterylizacji sprzętu medycznego wielokrotnego użycia. W podmiotach leczniczych znajdujących się na terenie powiatu tomaszowskiego nie funkcjonują komory dezynfekcyjne.

Sterylizacja

Na terenie powiatu tomaszowskiego w podległych podmiotach leczniczych funkcjonują 62 urządzenia sterylizacyjne (autoklawy). We wszystkich placówkach znajdują się stanowiska sterylizacji z zachowaniem ciągu technologicznego. Placówki sterylizują materiał na własne potrzeby w autoklawach parowych zgodnie z obowiązującymi parametrami. Procesy sterylizacji parowej monitorowane są wskaźnikami fizycznymi, chemicznymi i okresowo biologicznymi. Materiał

przeznaczony do sterylizacji pakowany jest w rękawy foliowo-papierowe zamykane zgrzewarką, torebki foliowo-papierowe. Materiał i sprzęt po sterylizacji oznakowany jest datą sterylizacji i datą ważności lub przynajmniej jedną z tych dat. W placówkach oprócz sprzętu wielorazowego użytku stosowany jest sprzęt jednorazowy w ilości wystarczającej. W ramach bieżącego nadzoru sanitarnego w zakresie sterylizacji dokonano oceny procedur sterylizacyjnych z uwzględnieniem przyjętych rozwiązań zaopatrzenia w materiały sterylne. Nieprawidłowości w ww. zakresie nie stwierdzono. Na terenie powiatu tomaszowskiego w podległych podmiotach leczniczych nie funkcjonują centralne sterylizatornie.

We wszystkich kontrolowanych placówkach przestrzegana jest ustawa o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

Ocena działalności Zespołów i Komitetów Kontroli Zakażeń Szpitalnych

We wszystkich tomaszowskich placówkach lecznictwa zamkniętego powołano Komitet oraz Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych. W składzie komitetów kontroli zakażeń szpitalnych znajdują się: kierownik placówki lub jego przedstawiciel, diagnosta laboratoryjny, przedstawiciel apteki szpitalnej, przewodniczący oraz członkowie zespołu kontroli zakażeń szpitalnych, pielęgniarki do spraw epidemiologicznych oraz lekarze.

Komitet kontroli zakażeń szpitalnych analizuje i aktualizuje procedury epidemiologiczne, adekwatnie do dostrzeganych zagrożeń, standardów postępowania, potrzeb medycznych, zmian przepisów prawnych oraz dokonuje oceny wyników kontroli wewnętrznych. Wszystkie spotkania zespołów kontroli zakażeń szpitalnych są we właściwy sposób udokumentowane. W każdej z ww. placówek przeprowadzane są szkolenia personelu w zakresie kontroli zakażeń szpitalnych, również odpowiednio udokumentowane.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono kontrole w każdym z trzech nadzorowanych szpitali, w zakresie systemu kontroli zakażeń szpitalnych. W wyniku kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

Monitorowanie oraz rejestracja zakażeń i czynników alarmowych w tomaszowskich szpitalach odbywa się na bieżąco. Kontrole wewnętrzne w obszarze realizacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych w podległych szpitalach oraz w pozostałych nadzorowanych podmiotach leczniczych przeprowadzane są 1 raz na pół roku, zgodnie z wymaganiami,

udokumentowane w postaci protokołów z kontroli wewnętrznej. Nieprawidłowości w ww. zakresie nie stwierdzono.

W 2024 roku w powiecie tomaszowskim zarejestrowano 9 ognisk epidemicznych:

- 6 ognisk w Tomaszowskim Centrum Zdrowia Sp. z o.o., w tym 2 spowodowane zakażeniami *Klebsiella pneumoniae* MBL-NDM, 1 - *Clostridium difficile*, 3 – COVID -19,
- 1 ognisko w Centrum Kardiologii Scanmed — grypa typu A,
- 2 ogniska w Domach Pomocy Społecznej – COVID 19.

Podsumowanie

Sytuację epidemiologiczną chorób zakaźnych na terenie powiatu tomaszowskiego w roku 2024 należy uznać za stosunkowo korzystną i względnie stabilną.

W stosunku do roku 2023, w 2024 roku nastąpił wzrost zachorowań na COVID-19, grypę, krztusiec oraz inwazyjną chorobę wywołaną przez *Streptococcus pneumoniae*, natomiast zarejestrowano spadek zachorowań na salmonelozę, wirusowe zapalenie wątroby, wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez norowirusy, płonicę oraz różę. W przypadku innych chorób zakaźnych takich jak: gruźlica, kleszczowe zapalenie mózgu, wirusowe i bakteryjne zapalenie opon mózgowych, liczba zarejestrowanych zachorowań jest zbliżona do roku poprzedniego.

Wykonanie poszczególnych obowiązkowych szczepień ochronnych w powiecie tomaszowskim w roku 2024 utrzymywało się na poziomie porównywalnym do roku wcześniejszego. Nieznacznie zwiększyła się wyszczepialność przeciwko gruźlicy, rotawirusom, błonicy, tężcowi, krztuścowi, polio, zakażeniom wywołanym przez *Haemophilus influenzae* typu b oraz zakażeniom *Streptococcus pneumoniae*. Natomiast nieznacznie spadła wyszczepialność dzieci w 14. roku życia podlegającym szczepieniom przeciw błonicy, tężcowi i krztuścowi oraz w dzieci w 19 roku życia - przeciw błonicy i tężcowi.

Mimo sprawnego działania systemu szczepień ochronnych zapewniającego bezpieczeństwo zarówno dzieciom poddawanych szczepieniu, jak i całej populacji, od kilku lat obserwowany jest systematyczny wzrost liczby osób uchylających się od obowiązkowych szczepień ochronnych. Niepokojącym trendem dla całej populacji jest systematycznie zyskująca na popularności tendencja do unikania szczepień ochronnych oraz intensyfikacja działań ruchów antyszczepionkowych.

Nie rejestrowano przypadków chorób wymagających uruchamiania systemu wczesnego ostrzegania takich jak cholera, dżuma, ospa prawdziwa, nie zaistniały zdarzenia, których następstwa mogłyby wywołać konieczność uruchamiania elementów zarządzania kryzysowego.

III. STAN SANITARNY POWIATU W ZAKRESIE HIGIENY KOMUNALNEJ

W ramach działań statutowych Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Tomaszowie Mazowieckim prowadził działania związane z nadzorem nad jakością wody do spożycia, jakością wody na pływalniach, jakością wody w kąpieliskach, jakością ciepłej wody użytkowej pod kątem występowania bakterii z rodzaju *Legionella sp.*, obiektami użyteczności publicznej.

Urządzenia do zaopatrywania w wodę i ocena jakości wody do spożycia przez ludzi

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Tomaszowie Mazowieckim na dzień 31 grudnia 2024 r. znajdowały się 34 wodociągi zbiorowego zaopatrzenia, w tym:

- 8 wodociągów o produkcji wody poniżej 100 m³ /d,
- 25 wodociągów o produkcji wody 101-1000 m³ /d,
- 1 wodociąg o produkcji wody 1001-10 000 m³ /d,

oraz 10 podmiotów zaopatrujących w wodę, wykorzystujących wodę pochodzącą z indywidualnego ujęcia w ramach działalności gospodarczej lub w budynkach użyteczności publicznej, budynkach zamieszkania zbiorowego lub w podmiotach działających na rynku spożywczym.

Pod względem stanu sanitarno – higienicznego urządzeń wodociągowych zbiorowego zaopatrzenia w wodę i indywidualnych ujęć wody przeprowadzono 39 kontroli w których nieprawidłowości nie stwierdzono. Pobrano w ramach kontroli urzędowej 243 próbek wody do badań laboratoryjnych.

Mając na uwadze bezpieczeństwo zdrowotne konsumentów z uwagi na przekroczenia parametrów mikrobiologicznych (bakterie grupy coli) w 2024 roku wydano 3 decyzje stwierdzające brak przydatności wody do spożycia oraz 1 decyzje stwierdzające warunkową przydatność wody do spożycia nakazujące poprawę jakości wody do wymagań zgodnych z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. 2017 r. poz 2294 z późn. zm.).

Na koniec roku sprawozdawczego jakość wody w 33 wodociągach zbiorowego zaopatrzenia w wodę oraz w 9 indywidualnych ujęciach wody odpowiadała wymaganiom zawartym w/w rozporządzeniu. Z uwagi na modernizację, a tym samym czasowe wyłączenie z eksploatacji (woda była dostarczana

z innego wodociągu), nie dokonano oceny jakości wody w 1 wodociągu zbiorowego zaopatrzenia oraz w 1 indywidualnym ujęciu wody.

W 2024 roku w ramach kontroli urzędowej pobrano 37 próbek ciepłej wody użytkowej w kierunku bakterii *Legionella* sp. (10 próbek w szpitalach, 15 próbek w innych stacjonarnych podmiotach leczniczych, 9 próbek w placówkach opiekuńczych i edukacyjnych dla dzieci i młodzieży, 3 próbki w hotelu). Przekroczenie dopuszczalnej liczby bakterii *Legionella* Sp. stwierdzono w bursie Zespołu Szkół Ponadpodstawowych Nr 3 w Tomaszowie Mazowieckim, ul. Legionów 47, w Zakładzie Pielęgnacyjno-Opiekuńczym przy ul. Niskiej 14 w Tomaszowie Mazowieckim, Savoy Spa. Po przeprowadzeniu działań naprawczych woda ciepła odpowiadała wymaganiom Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294 z późn. zm.).

WODA DO CO CELÓW REKREACYJNO – KĄPIELOWYCH

Pływalnie

W 2024 roku, na terenie powiatu tomaszowskiego, czynne były 3 pływalnie całoroczne, tj. w Spale w Ośrodku Przygotowań Olimpijskich, przy Szkole Podstawowej nr 10 w Tomaszowie Mazowieckim, ul. Ostrowskiego 14, przy Zespole Szkolno- Przedszkolnym nr 2, ul. Wiejska 29/31 w Tomaszowie Mazowieckim oraz 2 pływalnie sezonowe odkryte przy Ośrodku Dzieci Niepełnosprawnych w Tomaszowie Mazowieckim, ul. Jana Pawła II 64/66 oraz na Osiedlu Niewiadów 42 w Akademii Sportu.

We wszystkich powyższych obiektach przeprowadzono kontrole sanitarne. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno - higienicznego.

Pobrano 16 próbek wody do badań laboratoryjnych, które spełniały wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz.U. 2022 r. poz. 1230). W ramach kontroli wewnętrznej zarządzający pływalnią wykonywali badania wody na pływalni, zgodnie z ustalonym harmonogramem.

Kąpieliska

W roku 2024 na terenie powiatu tomaszowskiego zorganizowane zostały 2 kąpieliska:

- na rzece Pilicy „Przystań” przy ul. PCK 10A w Tomaszowie Mazowieckim - organizator kąpieliska Gmina Miasto Tomaszów Mazowiecki

- na sztucznym zbiorniku rzeki Pilicy przy ul. Klonowej 2 w Smardzewicach – organizator Gmina Tomaszów Mazowiecki.

W trakcie trwania sezonu kąpielowego w 2024 r. próbki wody do badań laboratoryjnych pobierane były przed rozpoczęciem sezonu w ramach kontroli urzędowej oraz w trakcie trwania sezonu w ramach kontroli wewnętrznej zgodnie z zatwierdzonym harmonogramem.

Jakość wody w badanym zakresie odpowiadała wymaganiom określonym w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019 r. w sprawie nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpieli. Bieżące oceny jakości wody w kąpielisku wydawane były każdorazowo po otrzymaniu wyników. W sezonie 2024 wydano 13 bieżących ocen jakości wody stwierdzających przydatność wody do kąpieli. W trakcie trwania sezonu kąpieliskowego z uwagi na zakwit sinic wpływających na jakość wody i stanowiących zagrożenie dla zdrowia kąpiących się osób, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Tomaszowie Mazowieckim wydał 3 decyzje z dnia 30.07.2024 r., 12.08.2024 r., 24.08.2024 r. o tymczasowym zakazie kąpieli w kąpielisku „Przystań” na rzece Pilicy. Wprowadzony tymczasowy zakaz kąpieli obowiązywał w dniach: 30.07.2024 r. - 31.07.2024 r., 12.08.2024 r. – 13.08.2024 r., 24.08.2024 r. – 26.08.2024 r. oraz 6 decyzji z dnia 04.07.2024 r., 08.07.2024 r., 18.07.2024 r., 25.07.2024 r., 05.08.2024 r., 16.08.2024 r. o tymczasowym zakazie kąpieli w kąpielisku na sztucznym zbiorniku rzeki Pilicy. Wprowadzony tymczasowy zakaz kąpieli obowiązywał w dniach: 04.07.2024 r., 08.07.2024 r., 18.07.2024 r. – 19.07.2024 r., 25.07.2024 r. – 02.08.2024 r., 05.08.2024 r. - 14.08.2024 r., 16.08.2024 r. – 31.08.2024 r. Organizatorzy na bieżąco aktualizowali informacje odnośnie kąpieliska w Serwisie Kąpieliskowym. Nie dokonano kwalifikacji wody w kąpielisku z uwagi na fakt, iż kąpieliska nie spełniały kryteriów do dokonania klasyfikacji (nie funkcjonowały przez cztery sezony).

OBIEKTY UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ

Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu i odnowy biologicznej

Nadzorem objętych jest 272 zakłady. Skontrolowano 107 obiektów. Decyzji administracyjnych nie wydawano. Zastosowano karanie mandatowe na kwotę 300 zł., za zły stan sanitarnohigieniczny zakładu fryzjerskiego.

Hotele, domy wycieczkowe oraz inne obiekty świadczące usługi hotelarskie

W ewidencji są 3 hotele, 1 pensjonat, 1 dom wycieczkowy, 1 pole biwakowe, 45 inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie. Przeprowadzono 14 kontroli sanitarnych. Decyzji administracyjnych nie wydawano, karania mandatowego nie stosowano.

Ustępy publiczne

W ewidencji 6 ustępów publicznych skanalizowanych, 2 ustępy publiczne nieskanalizowane oraz 1 ustęp ogólnodostępny. We wszystkich obiektach przeprowadzono kontrole. Ogółem przeprowadzono 9 kontroli. W tej grupie obiektów nie wydano decyzji administracyjnych, nie zastosowano karania mandatowego.

Domy pomocy społecznej, inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej, placówki zapewniające całodobową opiekę oraz noclegownie i domy dla bezdomnych

W ewidencji ujętych jest 10 obiektów. Skontrolowano 8 obiektów. Wydano 1 decyzję administracyjną zmieniającą termin wykonania obowiązków zawartych w decyzji dla Filii Domu Opieki Społecznej Nr 1 ul. Farbiarska 27/29 w Tomaszowie Mazowieckim. Karania mandatowego nie zastosowano.

Dworce i stacje kolejowe

Pod nadzorem 3 obiekty. Skontrolowano 2. Nie wydano decyzji administracyjnej oraz nie zastosowano karania mandatowego.

Przystanie jednostek pływających, rekreacyjnych i sportowych

W ewidencji 2 obiekty. Kontroli nie przeprowadzono.

Tereny rekreacyjne

W ewidencji 20 obiektów. Skontrolowano 14 obiektów. Nie wydano decyzji administracyjnej oraz nie zastosowano karania mandatowego.

Cmentarze

W ewidencji 19 obiektów. Skontrolowano 2 obiekty. Nie wydano decyzji administracyjnej oraz nie zastosowano karania mandatowego.

Domy przedpogrzebowe

W ewidencji 5 obiektów. Skontrolowano 3 obiekty. Nie wydano decyzji administracyjnej oraz nie zastosowano karania mandatowego.

Inne obiekty użyteczności publicznej tj. apteki, przechowalnie zwłok, ogrzewalnia dla bezdomnych, kluby sportowe, kina, ośrodki kultury, pralnie, targowiska, stacje paliw, obiekty MSWiA, zakłady pogrzebowe

W ewidencji 92 obiekty (1 przechowalnia zwłok, 1 ogrzewalnia dla bezdomnych, 30 apteki, 2 targowiska, kina i domy kultury – 6, 6 stadionów sportowych, zakłady i punkty pralnicze -6, 23 stacje paliw, 6 zakładów pogrzebowych, 5 obiektów MSWiA, 5 - parkingów oraz miejsca postojowe w lesie, 1 baza MZK). Skontrolowano 21 obiektów. Dla 4 obiektów z powyższej grupy wydana została decyzja administracyjna.

Interwencje

Wszystkie wnioski (18) o podjęcie interwencji zostały rozpatrzone w terminie zgodnym z KPA, dotyczyły m.in.:

- złego stanu sanitarno - higienicznego mieszkania spowodowanego m.in. zagrzybieniem ścian, nagromadzeniem odpadów różnego rodzaju;
- zaniedbanego, niezabezpieczonego pustostanu
- złej jakości wody do spożycia w szkole w Czerniewicach
- niewłaściwego stanu sanitarno – higienicznego obiektu użyteczności publicznej

Nadzór nad ekshumacjami oraz przewozem zwłok i szczątków:

Ogółem wydano 60 decyzji zezwalających na ekshumacje oraz 20 postanowień na sprowadzenie zwłok (szczątków) z granicy. Sprawowano nadzór nad 52 ekshumacjami, nieprawidłowości nie stwierdzono.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono ogółem 291 kontroli (226 w obiektach użyteczności publicznej oraz urządzeń wodnych, 52 dot. nadzoru nad ekshumacjami, 10 dot. interwencji). W ramach kontroli urzędowej pobrano 298 próbek wody do badań laboratoryjnych.

Wydano 95 decyzji administracyjnych w tym 11 płatniczych i oraz 2 o zatwierdzeniu zakładu.

Podsumowanie

Nastąpił wzrost świadomości wśród właścicieli i zarządców urządzeń wodociągowych. Modernizowane są stacje uzdatniania wody co poprawia jakość i bezpieczeństwo wody.

Gminy oraz miasta podejmują szereg działań w celu realizacji obowiązku zapewnienia czystości i porządku na swoim terenie i tworzą warunki niezbędne do jego utrzymania. Z każdym rokiem obserwuje się poprawę w zakresie estetyki oraz tworzenie nowych parków, skwerów, zieleńców. W zakresie spełnienia wymagań sanitarno-higienicznych zostały poddane również obiekty użyteczności publicznej. Mimo stwierdzenia drobnych uchybień ich stan oceniono jako dobry.

IV. WARUNKI SANITARNO – HIGIENICZNE ŚRODOWISKA PRACY

W 2024 roku pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Tomaszowie Mazowieckim znajdowały się 243 zakłady pracy.

Przeprowadzono 105 kontroli, w tym 97 kontroli sanitarnych w 93 zakładach i 8 kontroli

z postępowania przeprowadzonego w związku z podejrzeniem choroby zawodowej. W 93 zakładach zatrudnionych jest łącznie 4.951 pracowników.

W roku sprawozdawczym wydano łącznie 27 decyzji administracyjnych w tym: 6 decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej, 2 decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej, 3 decyzje umarzające postępowanie w sprawie choroby zawodowej, 16 decyzji z zakresu bieżącego nadzoru sanitarnego oraz 13 decyzji płatniczych.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydano ogółem 16 decyzji administracyjnych, w tym 11 decyzji z nałożeniem obowiązków nakazujących usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości oraz 5 decyzji zmieniających termin.

Nakazy zawarte w wydanych decyzjach dotyczyły przede wszystkim:

- przeprowadzenia pomiarów czynników szkodliwych na stanowiskach pracy,
- przeprowadzenia pomiarów czynników rakotwórczych,
- nakaz obniżenia stężeń i natężeń czynników szkodliwych,
- prowadzenia i uzupełnienia rejestru/kart badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia,
- poinformowania pracowników o wynikach pomiarów czynników szkodliwych,
- przedstawienia programu działań zmierzających do ograniczenia narażenia,
- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno- higienicznego oraz technicznego powierzchnie ścian i sufitów w pomieszczeniach higienicznosanitarnych,
- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno- higienicznego oraz technicznego powierzchnie ścian i sufitów w pomieszczeniach pracy
- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno- higienicznego oraz technicznego powierzchnie ścian i sufitu ciągu komunikacyjnego
- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno- higienicznego powierzchnie podłóg w pomieszczeniu higienicznosanitarnym
- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno- higienicznego oraz technicznego powierzchni szaf na odzież pracowników w pomieszczeniu higienicznosanitarnym
- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno- higienicznego oraz technicznego powierzchnie krzeseł oraz ławki w pomieszczeniu higienicznosanitarnym
- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno- higienicznego oraz technicznego powierzchnie parapetu w pomieszczeniu higienicznosanitarnym

- prowadzenia rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawiania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym
- prowadzenia rejestru pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym
- zaktualizowania oceny ryzyka zawodowego na czynniki biologiczne na stanowiskach pracy
- opracowania lub zaktualizowania oceny ryzyka zawodowego na stanowiskach pracy.

W minionym roku sprawozdawczym nie wystosowano upomnienia ani nie wydano postanowień o nałożeniu grzywny celem przymuszenia do wykonywanych decyzji.

Ocena warunków higieny środowiska pracy dokonywana jest m.in. na podstawie badań i pomiarów czynników szkodliwych przeprowadzonych przez laboratoria posiadające certyfikat akredytacji oraz na podstawie bezpośrednich wizytacji zakładów.

Interwencje

W trakcie 2024 roku do tut Stacji zostały zgłoszone 3 interwencje, z czego jedna interwencja po przeprowadzanej kontroli potwierdziła się i załatwienie jej wymagało dalszych działań ze strony tut. organu, natomiast 2 interwencje zostały przekazane zgodnie z właściwościami do Delegatury Wojewódzkiego Inspektoratu Ochrony Środowiska w Piotrkowie Trybunalskim oraz do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Piotrkowie Trybunalskim.

Narażenia na czynniki rakotwórcze

Czynniki rakotwórcze w świetle obecnie obowiązujących przepisów w roku sprawozdawczym występują w 44 zakładach dla następujących branż:

- przedsiębiorstwo zajmujące się wydobywaniem żwiru, piasku, gliny i kaolinu,
- przedsiębiorstwo barwiące przędze wełnianą,
- zakłady przetwórstwa drobiarskiego,
- zakłady tartaczne, stolarstwo-ciesielskie, meblarskie,
- przedsiębiorstwa wytwarzające i przetwarzające produkty rafinacji ropy naftowej,
- zakłady ceramiczne, betoniarsko-usługowe,
- zakłady zajmujące się produkcją klei,
- zakłady zajmujące się usuwaniem odpadów niebezpiecznych,

- zakłady zajmujące się budową dróg i autostrad,
- przedsiębiorstwo zajmujące się rozbiórką i burzeniem obiektów budowlanych,
- przedsiębiorstwa zajmujące się konserwacją i naprawą pojazdów samochodowych,
- podmioty lecznicze,

W 2024 roku skontrolowano 22 zakłady, przeprowadzając 24 kontrole sanitarne w zakresie narażenia na czynniki rakotwórcze w środowisku pracy (ogółem narażonych na czynniki rakotwórcze było 245 pracowników). Podczas kontroli stwierdzano uchybienia dotyczące braku badań i pomiarów czynnika szkodliwego dla zdrowia o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy oraz braku prowadzenia rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym, a także braku prowadzenia rejestru pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym. Warunki pracy w ww. zakładach na skontrolowanych stanowiskach w zakresie narażenia na czynniki rakotwórcze nie budziły zastrzeżeń.

Narażenia na czynniki biologiczne w środowisku pracy

Czynniki biologiczne stwarzające zagrożenie dla zdrowia występują w 60 zakładach pracy. Są to głównie zakłady branży piekarniczej, cukierniczej, rolniczej, leśniczej, mięsnej, pogrzebowej, branży beauty, zbierania odpadów komunalnych, ochrony zdrowia, działalności bibliotek, muzeów oraz obiekty mundurowe. W minionym roku przeprowadzono 20 kontroli w zakresie szkodliwych czynników biologicznych występujących w środowisku pracy. Podczas kontroli sanitarnych w powyższych zakładach pracy stwierdzono brak w ocenie ryzyka zawodowego informacji nt. szkodliwych czynników biologicznych.

W skontrolowanych zakładach liczba narażonych pracowników na czynniki biologiczne to 1.035.

Nadzór nad substancjami i mieszaninami chemicznymi

Zgodnie z ewidencją na terenie powiatu tomaszowskiego działalność prowadzi 3 dystrybutorów, 6 dalszych użytkowników- formulatorów oraz 19 stosujących substancje i mieszaniny chemiczne razem 28 obiektów. W 2024 roku przeprowadzono 1 kontrolę u dystrybutora oraz 2 kontrole u dalszego użytkownika- formulatora. Podczas powyższych podmiotów egzekwowano obowiązek posiadania aktualnych kart charakterystyki, aktualnych spisów stosowanych substancji i mieszanin niebezpiecznych, odpowiedniego oznakowania opakowań, zapoznania pracowników z informacjami

zawartymi w kartach charakterystyk, stosowania środków zapewniających pracownikom ochronę ich zdrowia i życia oraz warunki magazynowania tych substancji i ich mieszanin, instrukcji stanowiskowych przy stosowaniu substancji i mieszanin chemicznych. Informowano także pracodawców o obowiązkach wynikających z rozporządzenia REACH oraz zapisach rozporządzenia (WE) nr 1272/2008 (CLP) dotyczących bezpiecznego stosowania produktów chemicznych. Na terenie powiatu tomaszowskiego obecnie brak producentów i importerów substancji i mieszanin chemicznych. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

Ocena wprowadzenia do obrotu i stosowania produktów biobójczych

Na terenie powiatu tomaszowskiego znajduje się 17 podmiotów odpowiedzialnych za wprowadzanie do obrotu produktów biobójczych, w tym 1 producent.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 6 kontroli w podmiotach prowadzonych sprzedaż produktów biobójczych. Kontrole te dotyczyły produktów stosowanych do zwalczania organizmów szkodliwych (atraktanty i repelenty), produktów biobójczych zawierających w swoim składzie substancje czynne fosforek glinu lub difosforek trimagnezu, produktów stosowanych do dezynfekcji i zabezpieczania basenów kąpielowych (dezynfektanty i algicydy), wprowadzaniem do obrotu bez wymaganego pozwolenia produktu biobójczego „FLYGARD” oraz 5 kontroli w zakresie stosowania produktów biobójczych. Na terenie powiatu tomaszowskiego obecnie brak importerów produktów biobójczych. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

Postępowanie w sprawie chorób zawodowych

W 2024 roku do tut. Stacji wpłynęło 14 zgłoszeń podejrzenia chorób zawodowych. Przeprowadzono 8 postępowań w sprawie chorób zawodowych w zakładach pracy w celu sporządzenia karty oceny narażenia zawodowego dotyczących podejrzenia choroby zawodowej u pracowników. Wydano 11 decyzji dotyczących chorób zawodowych, w tym 3 decyzje umarzające postępowanie w sprawie chorób zawodowych, 2 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej i 6 decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej. W porównaniu do roku 2023, liczba zgłoszeń podejrzenia chorób zawodowych wzrosła o 10, natomiast liczba stwierdzonych chorób zawodowych jest porównywalna.

W 2024 roku stwierdzono następujące choroby zawodowe:

- astmę oskrzelową – 1,
- przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy: zespół cieśni w obrębie nadgarstka – 3,

- przewlekłe choroby układu ruchu wywołanej sposobem wykonywania pracy: przewlekłego prawostronnego zapalenia okołostawowego barku – 1,
- przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat: niedowład mięśni wewnętrznych krtani z wrzecionowatą niedomykalnością fonacyjną głosni i trwałą dysfonią – 1.

Działania w zakresie promocji zdrowia na terenie zakładów pracy

W roku sprawozdawczym podczas przeprowadzenia kontroli sanitarnych prowadzono jednocześnie działania promujące zdrowie poprzez przekazywania informacji na temat szkodliwości używania środków zastępczych i nowych substancji psychoaktywnych, przekazywano materiały edukacyjne do szkoleń w postaci ulotek „Dopalaczom mówimy stop wybieramy zdrowie”, „Dopalacze to śmierć” oraz „Uwaga rodzice! Nowe narkotyki”.

W ramach prowadzonych działań edukacyjnych informowano pracodawców o częstotliwości wykonywania badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy, o zagrożeniach wynikających z narażenia pracowników na hałas, czynniki biologiczne, czynniki rakotwórcze/mutagenne w środowisku pracy, o prawidłowym stosowaniu substancji chemicznych/mieszanin chemicznych stwarzających zagrożenie, o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych, w tym nowatorskich wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych.

Monitorowanie przypadków zatruć środkami zastępczymi i nowymi substancjami psychoaktywnymi oraz zgonów

Państwowym Powiatowym Inspektor Sanitarny w Tomaszowie Mazowieckim we współpracy ze Tomaszowskim Centrum Zdrowia Sp. z o.o. w Tomaszowie Mazowieckim prowadzi monitoring zatruć i podejrzeń zatruć środkami zastępczymi i nowymi substancjami psychoaktywnymi. W 2024 roku nie odnotowano żadnego przypadku podejrzenia zatrucia na nadzorowanym terenie, jak również brak przypadków zgonów z powodu stosowania ww. substancji.

Podsumowanie

Dokonując oceny stanu sanitarnego warunków pracy powiatu tomaszowskiego należy stwierdzić, iż w dalszym ciągu jednym z najważniejszych zagadnień jest nadmierny hałas występujący w środowisku pracy, który stanowi istotne zagrożenie dla zdrowia ponad 15 % zatrudnionych

pracowników. W porównaniu do roku 2023 liczba wydanych decyzji zobowiązujących pracodawców do usunięcia nieprawidłowości spadła o około 30 %, co może świadczyć o ich wzroście świadomości w zakresie zapewnienia zatrudnionym pracownikom bezpiecznych warunków pracy oraz o skuteczności podejmowanych działań kontrolnych przez inspekcję sanitarną.

V. STAN SANITARNY SZKÓŁ I INNYCH PLACÓWEK OŚWIATOWO – WYCHOWAWCZYCH

W 2024 roku w zakresie działań w obszarze Higieny Dzieci i Młodzieży przeprowadzono w sumie 138 kontroli, były to m.in. kontrole sanitarne dotyczące oceny stanu sanitarnego placówek, kontrole sprawdzające wykonanie zaleceń bądź decyzji wydanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Tomaszowie Mazowieckim, kontrole tematyczne dotyczące wagi tornistrów szkolnych uczniów, kontroli w zakresie przygotowania szkół do nowego roku szkolnego 2024/2025 oraz kontrole dotyczące oceny warunków higienicznosanitarnych w placówkach wypoczynku zimowego i letniego dzieci i młodzieży.

Żłobki

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Tomaszowie Mazowieckim obejmuje nadzorem sanitarnym w sumie 9 placówek opieki nad dziećmi w wieku do lat 3.

Wszystkie placówki będące pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Tomaszowie Mazowieckim wpisane są w rejestr żłobków prowadzony przez Prezydenta Miasta i/lub Wójta Gminy. Budynki żłobków są skanalizowane – podłączone do sieci miejskiej bądź gminnej lub posiadają bezodpływowe zbiorniki (szamba). W placówkach jest zapewnione centralne ogrzewanie własne lub z sieci ciepłowniczej.

W 2024 roku na terenie powiatu tomaszowskiego zamknięto 3 żłobki, tj.:

- Niepubliczny żłobek „Bartek”, który zlokalizowany był w Tomaszowie Mazowieckim przy ul. św. Antoniego 1,
- Niepubliczny żłobek „Bartek”, który znajdował się przy ul. Słowackiego 8/10 w Tomaszowie Mazowieckim,
- Niepubliczny żłobek „Ufolandia”, który funkcjonował przy ul. ks. J. Popiełuszki 3 w Tomaszowie Mazowieckim.

W Lubochni utworzono nowy niepubliczny żłobek „Kreatorek”. Na potrzeby placówki opieki nad dziećmi w wieku do lat 3 zaadaptowano pomieszczenia zlokalizowane w istniejącym budynku przy ul. Tomaszowskiej 42 w Lubochni.

Państwowy Powiatowy w Tomaszowie Mazowieckim wydał dwie decyzje dotyczące spełnienia wymagań sanitarno – lokalowych dla żłobków, w tym jedną decyzję zmieniającą w zakresie liczby dzieci.

W minionym roku w żłobku „Promyk” w Rzeczkowie zrealizowano zalecenie pokontrolne dotyczące doprowadzenia do właściwego stanu sanitarnohigienicznego powierzchni ścian w sanitariatach dla dzieci.

Stan sanitarnohigieniczny kontrolowanych żłobków nie budził zastrzeżeń.

Przedszkola/Inne formy wychowania przedszkolnego

Na terenie powiatu tomaszowskiego funkcjonuje samodzielnie 19 przedszkoli/innych form wychowania przedszkolnego oraz 16 przedszkoli, które wchodzi w skład zespołów szkół.

W 2024 roku przeprowadzono łącznie 23 kontrole sanitarne w tego typu placówkach, w tym 2 sprawdzające wykonanie obowiązków wynikających z decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Tomaszowie Mazowieckim.

W 12 przedszkolach (funkcjonujących samodzielnie oraz w zespołach) dokonano oceny dostosowania mebli przedszkolnych do wzrostu dzieci. Oceną objęto 803 stanowiska, nieprawidłowości nie stwierdzono.

W roku sprawozdawczym w Niepublicznym Przedszkolu „Bartek” zrealizowano w całości decyzję, Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Tomaszowie Mazowieckim z 2023 roku. Powyższa decyzja dotyczyła doprowadzenia do właściwego stanu sanitarnohigienicznego powierzchni ścian w sali zajęć dla dzieci, w pomieszczeniu biurowym, w gabinecie psychologa/logopedy, w ciągu komunikacyjnym oraz w sanitariacie dla dzieci.

Stan sanitarnohigieniczny kontrolowanych obiektów oceniono jako dobry. Podczas kontroli zwracano uwagę m.in. na sposób zapewnienia odpoczynku dzieciom, wentylację, oświetlenie, możliwość ochrony przed nadmiernym nasłonecznieniem oraz wietrzenie pomieszczeń. Powyższe obszary nie budziły zastrzeżeń.

Szkoły

W minionym roku na terenie powiatu tomaszowskiego przeprowadzono kontrole sanitarne w 38 szkołach różnego typu (szkoły podstawowe oraz licea ogólnokształcące funkcjonujące samodzielnie; zespoły szkół, w skład których wchodzi: przedszkola i szkoły podstawowe, licea ogólnokształcące, technika, szkoły branżowe I – go stopnia, bursa).

W 2024 r. zakończono modernizację Szkoły Podstawowej w Budziszewicach oraz Szkoły Podstawowej w Będkowie, wchodzącej w skład Zespołu Szkolno – Przedszkolnego w Będkowie, tj. m.in. ocieplono budynki i pomalowano elewację, wymieniono okna i drzwi, założono nową instalację elektryczną oraz wymieniono oświetlenie, pomalowano ściany i sufity w pomieszczeniach, zmodernizowano instalację centralnego ogrzewania, wymieniono bądź naprawiono powierzchnie podłogowe, wyremontowano sanitariaty.

W ramach sprawowanego nadzoru sanitarnego w 2024 roku przeprowadzono ocenę poprawności rozmieszczenia dzieci i uczniów w ławkach i stolikach, zwracając także uwagę na oznakowanie mebli, odpowiednie ich zestawienie i stan techniczny. Oceny dostosowania mebli do wzrostu uczniów dokonano w 17 szkołach, w 86 oddziałach. Łącznie oceniono 1.572 stanowiska uczniów. Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

W minionym roku w ramach nadzoru nad higieną procesu nauczania skontrolowano rozkłady zajęć lekcyjnych, zwracając szczególną uwagę na potrzebę równomiernego obciążenia zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia. Ocenę tygodniowego rozkładu zajęć przeprowadzono w 16 szkołach. Nieprawidłowości stwierdzono w 2 Zespołach Szkolno – Przedszkolnych. W związku z powyższym wydano zalecenia pokontrolne w tym zakresie. W ramach profilaktyki zdrowotnej i współpracy z pielęgniarkami szkolnymi w 2 placówkach w 15 oddziałach przeprowadzono pomiary w zakresie obciążenia uczniów ciężarem tornistrów/plecaków szkolnych. Na 301 uczniów objętych oceną przekroczenia norm stwierdzono u 175 uczniów, tj. u 120 uczniów waga tornistrów/plecaków szkolnych mieściła się w przedziale 10-15% masy ciała, u 55 uczniów przekraczała 15% masy ciała. Wszystkie szkoły zapewniały warunki do pozostawiania w placówce podręczników i przyborów szkolnych. Wyznaczonym miejscem na ten cel są indywidualne szafki, bądź szafy lub półki w salach lekcyjnych.

W 2024 roku w 9 skontrolowanych szkołach znajdowały się substancje chemiczne, które wykorzystywane były do przeprowadzania doświadczeń w formie pokazów przez nauczyciela. Placówki posiadają spisy substancji, które są prawidłowo przechowywane, oznakowane oraz posiadają

karty charakterystyki. W pracowniach chemicznych w widocznym miejscu znajdują się regulaminy oraz instrukcje bhp, określające zasady bezpiecznego korzystania z wyposażenia.

Wszystkie skontrolowane placówki zapewniały uczniom dostęp do środków higieny osobistej oraz bieżącą ciepłą i zimną wodę.

W 9 placówkach stwierdzono, że standardy dostępności uczniów do urządzeń sanitarnych nie zostały zachowane. W związku z powyższym podczas kontroli pouczano dyrektorów szkół o obowiązkach wynikających z § 84 ust. 2 rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. z 2022 r., poz. 1225 z późn. zm.) oraz § 2 rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 31 grudnia 2002 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (Dz. U. z 2020 r., poz. 1604 z późn. zm.).

Niewłaściwy stan sanitarnohigieniczny oraz techniczny sanitariatów stwierdzono w 3 szkołach. Z uwagi na powyższe w 2 placówkach zostały wydane 2 decyzje administracyjne nakazujące usunięcie nieprawidłowości w sanitariatach, natomiast w 1 szkole wydano zalecenia pokontrolne w powyższym zakresie.

W placówkach oświatowych, w których brak jest aktualnych pomiarów natężenia oświetlenia sztucznego, informowano dyrektorów o istocie problemu, jakim jest właściwe natężenie oświetlenia w salach dydaktycznych, w szczególności na stanowiskach pracy ucznia i przy tablicach szkolnych, w kontekście zapewnienia uczniom odpowiednich warunków higieny procesów nauczania oraz zalecano przeprowadzenie w/w pomiarów. Trzy szkoły funkcjonujące na terenie miasta Tomaszowa Mazowieckiego biorą udział w projekcie ZUS pn. „Modernizacja oświetlenia w placówkach oświatowych – poprawa bezpieczeństwa i higieny pracy”, dzięki któremu mają możliwość pozyskania dofinansowania na modernizację oświetlenia.

W 2024 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Tomaszowie Mazowieckim wydał 6 decyzji administracyjnych na poprawę warunków w placówkach nauczania i wychowania. Powyższe decyzje dotyczyły doprowadzenia do właściwego stanu sanitarnohigienicznego powierzchni ścian i sufitów oraz powierzchni podłogowych w salach lekcyjnych, w salach zajęć dla dzieci, na ciągach komunikacyjnych, w sanitariatach szkolnych i przedszkolnych oraz doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno – technicznego nawierzchni boiska szkolnego.

Placówki wsparcia dziennego

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Tomaszowie Mazowieckim znajdują się 4 placówki wsparcia dziennego, które działają w godzinach popołudniowych w formie świetlic opiekuńczo - wychowawczych. W 2024 roku skontrolowano 3 w/w placówki. Budynki, w których funkcjonują świetlice są skanalizowane, podłączone do wodociągu miejskiego, posiadają centralne ogrzewanie. W styczniu 2024 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Tomaszowie Mazowieckim wydał opinię sanitarną potwierdzającą spełnienie wymagań lokalowych i sanitarnych przez placówkę wsparcia dziennego dla dzieci i młodzieży zlokalizowaną w Tomaszowie Mazowieckim przy ul. św. Antoniego 28. W przedmiotowej placówce znajdują się 3 sale zajęć (główna, warsztatowa, informatyczna), gabinet psychologa, pomieszczenie socjalne z aneksem kuchennym, wydzielone miejsce na odzież wierzchnią i obuwie, toaleta dla personelu, sanitariaty. Stan sanitarnohigieniczny skontrolowanych placówek wsparcia dziennego nie budzi zastrzeżeń.

Placówki wypoczynku letniego i zimowego

Na terenie powiatu tomaszowskiego w ubiegłym roku odbył się wypoczynek letni i zimowy w miejscu zamieszkania, w formie wyjazdowej, a także w formie obozów pod namiotami. W 56 skontrolowanych turnusach wypoczynku letniego i zimowego uczestniczyło łącznie 2.152 dzieci i młodzieży.

W minionym roku w Ośrodku Szkoleniowo – Wypoczynkowym w Małczu, gm. Lubochnia, w którym organizowany był wypoczynek letni przeprowadzono kontrolę sprawdzającą wykonanie obowiązków wynikających z decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Tomaszowie Mazowieckim podczas której stwierdzono, że przedmiotowa decyzja została wykonana w całości.

W zakresie działania Higieny Dzieci i Młodzieży podczas trwania wypoczynku nie odnotowano nieprawidłowości sanitarnohigienicznych, wypoczynek przebiegł prawidłowo i bezpiecznie.

W trakcie kontroli w ramach działań edukacyjno – informacyjnych prowadzono rozmowy z kierownikami wypoczynków nt. zagrożeń związanych z uzależnieniami oraz przekazywano stronie materiały oświatowe, dotyczące zdrowego trybu życia i odżywiania się, profilaktyki uzależnień i bezpiecznych wakacji.

Oceniając przebieg wypoczynku można stwierdzić, że był on dobrze przygotowany pod względem sanitarnym. Wyniki nadzoru wykazują, że organizatorzy starają się zapewnić dzieciom i młodzieży jak najlepsze warunki gwarantujące bezpieczny pobyt na turnusach wypoczynku.

Podsumowanie

W minionym roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Tomaszowie Mazowieckim wydał w sumie 27 decyzji administracyjnych, w tym 12 decyzji zmieniających termin ich wykonania, 6 decyzji na poprawę warunków w placówkach nauczania i wychowania, 2 decyzje potwierdzające spełnienie wymagań sanitarno – lokalowych przez lokale przeznaczone na żłobki oraz 7 decyzji płatniczych. Decyzje na poprawę warunków w placówkach nauczania i wychowania dotyczyły m.in. doprowadzenia do właściwego stanu sanitarnohigienicznego powierzchni ścian i sufitów oraz powierzchni podłogowych w salach lekcyjnych, w salach zajęć dla dzieci, na ciągach komunikacyjnych, w sanitariatach szkolnych i przedszkolnych oraz doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno – technicznego nawierzchni boiska szkolnego do koszykówki, a także konstrukcji tablic do kosza. W 2024 roku 7 placówek wykonało w całości decyzje wydane w latach wcześniejszych (łącznie zrealizowano 8 decyzji).

W ramach działań edukacyjno – informacyjnych do wszystkich placówek funkcjonujących na terenie powiatu tomaszowskiego wysłano drogą elektroniczną zalecenia Głównego Inspektora Sanitarnego, dotyczące ponownego otwierania budynków użyteczności publicznej i zamieszkania zbiorowego po wydłużonym przestoju lub ograniczonej eksploatacji w celu zapobiegania zakażeniom bakteriami z rodzaju Legionella.

Ponadto w trakcie kontroli sanitarnych omawiano z dyrektorami placówek tematy związane m.in. z higienizacją procesów nauczania, dostosowaniem mebli do zasad ergonomii oraz higieną osobistą, a także przekazywał kontrolowanej stronie materiały oświatowe do wykorzystania przez personel, uczniów i rodziców dotyczące m.in. promocji zdrowia i zdrowego stylu życia, próchnicy zębów, profilaktyki uzależnień i wszawicy.

W placówkach oświatowo – wychowawczych powiatu tomaszowskiego prowadzone są bieżące prace remontowe lub konserwacyjne zmierzające do poprawy ich stanu sanitarnohigienicznego. Nadal jednak stwierdza się konieczność terminowego realizowania obowiązków zawartych w decyzjach administracyjnych wydanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Tomaszowie Mazowieckim i większego zaangażowania organów prowadzących placówki w zabezpieczenie odpowiedniej ilości środków finansowych z przeznaczeniem na prace remontowe, których dyrektorzy placówek nie są w stanie zrealizować we własnym zakresie.

VI. STAN SANITARNY OBIEKTÓW ŻYWNOŚCI, ŻYWIENIA ORAZ MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ

W roku 2024 roku pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Tomaszowie Mazowieckim znajdowało się 1.486 zakładów, skontrolowano 535, zatwierdzono 178, przeprowadzono ogółem 699 kontroli sanitarnych, w tym 79 kontroli interwencyjnych.

Na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego oceniono 412 zakładów, wszystkie obiekty oceniono jako zgodne z wymaganiami. 94 zakłady zakwalifikowano do kategorii wysokiego ryzyka, 555 do kategorii średniego ryzyka, 835 do kategorii niskiego ryzyka. W 1.386 zakładach wdrożono zasady GHP/GMP, w 1.279 zakładach wdrożono system HACCP.

Ogółem wydano 29 decyzji administracyjnych: 16 decyzji dotyczących poprawy stanu sanitarno-technicznego (w tym: 3 decyzje unieruchomienia zakładu / przerwania działalności całego zakładu), 4 decyzje umorzenia, 2 decyzje wygaśnięcia, 4 decyzje warunkowego zatwierdzenia zakładu, 3 decyzji przedłużenia. Nie wydawano decyzji zakazu wprowadzania produktu do obrotu.

Nałożono ogółem 68 mandatów karnych na sumę 22.600 zł, skierowano 7 wniosków do Łódzkiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego o nałożenie kary pieniężnej. Nie kierowano wniosków do Sądu oraz aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury.

Pobrano do badań 202 próbki, z których 6 zdyskwalifikowano z uwagi na: obecność *Salmonella Enteritidis* w 1 próbce produktu pn. Kebab drobiowy, przekroczenie NDP pestycydu etefonu w papryce słodkiej, przekroczenie NDP dla ochratoksyny A w 1 próbce mąki żytniej i 1 próbce mąki pszennej oraz 2 produkty spożywcze z uwagi na nieprawidłowe oznakowanie.

Jakość zdrowotna środków spożywczych

W roku 2024 roku przeprowadzono badania laboratoryjne krajowych środków spożywczych produkowanych w nadzorowanych zakładach oraz znajdujących się w obrocie w obiektach zlokalizowanych na terenie powiatu, ogółem zbadano 128 próbek krajowych, z czego zdyskwalifikowano 10 próbek, tj. 7,8% (w roku 2023 odsetek próbek zdyskwalifikowanych wyniósł 4,2%);

- pod względem parametrów mikrobiologicznych zbadano 78 próbek, z czego zakwestionowano 5 próbek, tj. 6,4% (w roku 2023 odsetek próbek zdyskwalifikowanych wyniósł 5,1%);
- pod względem parametrów chemicznych zbadano 50 próbek, z czego zdyskwalifikowano 3 próbki tj. 6% (w roku 2023 odsetek próbek zdyskwalifikowanych wyniósł 3,1%);
- nie pobierano i nie oceniano próbek tylko pod względem znakowania.

Oceniono 63 próbki środków spożywczych krajowych pod względem znakowania, z czego zakwestionowano 2 próbki tj. 3,2% (w roku 2023 próbek nie kwestionowano).

W 2024 roku zbadano ogółem 70 próbek środków spożywczych z importu, których nie kwestionowano (w roku 2023 próbek również nie kwestionowano):

- pod względem parametrów mikrobiologicznych zbadano 25 próbek, których nie zakwestionowano (w roku 2023 próbek również nie kwestionowano);
- pod względem parametrów chemicznych zbadano 44 próbki, których nie zakwestionowano (w roku 2023 próbek również nie kwestionowano);
- pod względem znakowania pobrano i oceniono 1 próbkę, której nie zakwestionowano (w roku 2023 próbek również nie kwestionowano).

Oceniono 47 próbek środków spożywczych importowanych pod względem znakowania. Próbek nie kwestionowano (w 2023r. próbek również nie kwestionowano).

W 2024 roku przebadano laboratoryjnie 4 próbki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, pobranych z obiektów obrotu środkami spożywczymi oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością. Wśród wszystkich przebadanych próbek było:

- 0 krajowych,
- 2 z UE,
- 2 z importu.

Próbek nie kwestionowano (w 2023r. próbek również nie kwestionowano).

Ocena sposobu żywienia

W 2024 roku dokonano oceny sposobu żywienia na podstawie jadłospisów w 57 zakładach żywienia zbiorowego, w tym:

- w 1 stołówce w domu wczasowym oceniono jadłospis pod kątem zgodności art. 44 rozporządzenia (UE) Nr 1169/2011 jako prawidłowy,
- w 2 stołówkach szpitalnych, w tym 2 w systemie cateringowym; jeden jadłospis dekadowy oceniono jako prawidłowy, a drugi oceniono nieprawidłowo ze względu na średnią ocenę dekadową spożycia warzyw i/lub owoców poniżej 3,
- w 4 stołówkach w domach opieki społecznej, w tym 1 w systemie cateringowym. 1 jadłospis oceniono negatywnie ze względu na brak w dekadzie roślin strączkowych suchych, pozostałe jadłospisy oceniono prawidłowo,
- w 1 stołówce w żłobku jadłospis oceniono jako prawidłowy pod kątem norm żywienia dla populacji Polski z 2017 r. Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie zawartych w poradniku „Żywienie dzieci w żłobkach. Praktyczne wprowadzenie aktualnych norm i zaleceń”,

zaktualizowanych norm żywienia dla populacji Polski z 2020 r. wydanych przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny zawartych w poradniku „Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie” oraz zgodnie z przepisami rozporządzenia (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.,

- w 10 stołówkach szkolnych, w tym w 3 działających w systemie cateringowym, wszystkie jadłospisy oceniono jako prawidłowe pod względem Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach;
- w 1 stołówce w internacie jadłospis oceniono jako prawidłowy pod względem powyższego rozporządzenia,
- w 28 stołówkach na półkoloniach, koloniach i obozach, w tym 2 działających w systemie cateringowym w przedstawionych podczas wypoczynku jadłospisach wyszczególnione zostały składniki występujące w potrawach, produkty alergenne zostały wyróżnione, podawano gramaturę posiłków oraz wyliczano ich wartość odżywczą, zgodnie z przepisami art. 44 ww. rozporządzenia (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.,
- w 8 stołówkach przedszkolnych, w tym 1 działającej w systemie cateringowym, wszystkie jadłospisy oceniono jako prawidłowe pod względem Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach;
- w 1 innym zakładzie żywienia – stołówka w domu weselnym, jadłospis oceniono prawidłowo pod kątem zgodności z art. 44 rozporządzenia (UE) Nr 1169/2011,
- w 1 zakładzie usług cateringowych jadłospis oceniono pozytywnie pod kątem zgodności z art. 44 rozporządzenia (UE) Nr 1169/2011.

Terminowość realizacji zaplanowanych zadań

W 2024 roku zaplanowano 310 kontroli sanitarnych, z czego wykonano 256, co stanowi 82,6%. Wykonano natomiast 452 kontrole nieplanowane (np. kontrole interwencyjne, rasff, rapex, odbiory nowych obiektów, w związku z postępowaniem administracyjnym)

Głównie kontrole nie zostały wykonane z uwagi na zakończenie działalności (36 obiektów wykreślonych z rejestru) pozostałe 18 obiektów z uwagi na zawieszenie działalności, nieczynne lub konieczność podejmowania innych działań.

Dodatkowe zadania

Zadania wykonywane w ramach kontroli przeprowadzonych zgodnie z harmonogramem poza sprawdzeniem stanu sanitarno-technicznego zakładów, obejmują również: nadzór nad przestrzeganiem warunków określonych w rozporządzeniach 1829/2003 i 1830/2003 dotyczących żywności genetycznie zmodyfikowanej, z uwzględnieniem prawidłowego znakowania środków spożywczych, kontrolę prawidłowości stosowania substancji dodatkowych, kontrolę prawidłowości znakowania środków spożywczych, nadzór nad przestrzeganiem przepisów rozporządzenia 1924/2006 w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności, nadzór nad prawidłowością postępowania z odpadami kuchennymi i cateringowymi, nadzór nad jakością środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego (w tym również prawidłowością dokumentacji wymaganej przepisami weterynaryjnymi), nadzór nad stosowaniem wyrobów do kontaktu z żywnością.

W roku sprawozdawczym otrzymano łącznie 45 powiadomień w systemie RASFF, w tym 12 powiadomień alarmowych, 16 powiadomień informacyjnych w celu podjęcia działań, 14 powiadomień informacyjnych w celu zwrócenia uwagi, 3 powiadomienia o niezgodności, 23 postępowania dotyczące wycofania środków spożywczych zarejestrowano w związku z pismami z Państwowych Inspekcji Weterynaryjnych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Tomaszowie Mazowieckim otrzymał informacje w 6 sprawach w związku z:

- pismem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Krakowie z dnia 02.07.2024 r., znak HŻ.P.90853.35.2024, w którym poinformowano, że PPIS w Krakowie wydał decyzję administracyjną z rygorem natychmiastowej wykonalności, nakazującą wstrzymanie wprowadzania do obrotu oraz wycofanie z obrotu produktu pn.: MELATONIA DOBRANOC tabletki przez spółkę CFP INVESTMENT SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ, ul. Wrocławska 55, 30-011 Kraków do czasu zakończenia postępowania wyjaśniającego, toczącego się przed Głównym Inspektorem Sanitarnym (GIS),

w ramach którego wyżej wymieniony organ zobowiązał podmiot wprowadzający do przedłożenia opinii Urzędu Rejestracji Produktów Leczniczych, Wyrobów Medycznych i Produktów Biobójczych czy przedmiotowy produkt nie spełnia wymagań produktu leczniczego, określonych przepisami prawa farmaceutycznego,

- pismem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrowcu Świętokrzyskim z dnia 08.08.2024 r., znak NBZ.9011.8.15.2024 dotyczącym stwierdzenia przekroczenia NDP pozostałości pestycydu cyflufenamidu na poziomie $0,027 \pm 0,014$ mg/kg w produkcie pn. Agrest Odmiana: INVIKTA, kraj pochodzenia: Polska, masa jednostkowa opakowania: 250 g, numer partii: 0210/2398, dostawca: FRUIT – GROUP Dąbrówka Stara 20, 05-620 Błędów,
- pismem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Suwałkach z dn. 11.09.2024 r., znak: BŻ.9027.R.39.2024 dotyczącym stwierdzenia w dwóch próbkach z pięciu obecność *Escherichia coli* wytwarzającą toksynę Shiga (STEC) w produkcie pn. „Tatar wołowy Surowy wyrób mięsny. Produkt przyprawiony gotowy do spożycia”, kraj pochodzenia Polska, nr partii: 2411109, termin przydatności do spożycia: 11.09.2024 r.,
- pismem Łódzkiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z dn. 12.11.2024 r., znak: NS HŻ.9220.228.2024.MG2 dotyczącym wykrycia obecności *Salmonella Typhimurium* w filecie z piersi indyka mrożonym, numer partii R57937, data minimalnej trwałości: 06/08/2025, kraj pochodzenia Polska,
- pismem Łódzkiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z dn. 13.11.2024 r., znak: NS HŻ.9220.232.2024.MG2 dotyczącym wykrycia obecności bakterii *Salmonella* spp. w medalionach z indyka, numer partii: 17241020, termin przydatności do spożycia: 25/10/2024,
- zawiadomieniem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi z dn. 18.12.2024 r., znak: ONBŻŻ-N.9011.6.7.2024.EJ, który informuje Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Warszawie o przekazaniu sprawozdania z badań nr 976/370/24/LHŻ/F z dnia 06.12.2024 r. oraz oceny jakości środka spożywczego nr 174/HŻ/24/EJ z dnia 17.12.2024 r. – środka spożywczego pn. „To Ta! Mąka żytnia typ 720, Młyny zbożowe Żabczyńscy, 1 kg”, wyprodukowanego przez Przedsiębiorstwo Handlowo – Usługowo - Produkcyjne „K.W.S Żabczyńscy” Sp. z o.o. ul. Młyńska 7, 08-450 Łaskarzew, zakład produkcyjny: ul. Zbożowa 2, 21-400 Łuków; zawiadomienie przekazano do wiadomości PPIS w Tomaszowie Mazowieckim z uwagi na to, że dystrybucja produktu

odbywała się za pośrednictwem magazynu Centrum Dystrybucyjne Podkonice Duże 49, 97-216 Czerniewice.

W roku sprawozdawczym 2024 zgłoszono 4 powiadomienia do systemu RASFF, które dotyczyły:

- wykrycia obecności *Salmonella* spp. w 25 g w 1 z 5 próbek produktu pn. c, Surowy wyrób mięsny, drobiowy, produkt głęboko mrożony, kraj pochodzenia Polska, oznakowanego numerem partii 080524 oraz datą minimalnej trwałości 07.05.2025, wyprodukowanego przez GASTROPOL Sp. z o.o., 42-622 Świerklaniec, ul. Kościelna 33a, który dostarczono ze Spółki MARKON s.c. Mariusz Senderecki, Sylwia Błaszczyk 97-300 Piotrków Trybunalski, ul. Polskiej Organizacji Wojskowej 5/3 do zakładu małej gastronomii Shahjalal Food w Tomaszowie Mazowieckim, ul. Jana Pawła II 22, 97-400 Tomaszów Mazowiecki, opracowano powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań 2024.7 z dnia 24.05.2024 r. (iRASFF #686956); podczas kontroli nałożono mandat karny w wysokości 500 zł za brak identyfikacji dostawców i odbiorców; informację o wycofaniu produktu przekazano, z uwagi na adres siedziby dystrybutora, do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Piotrkowie Trybunalskim oraz z uwagi adres producenta, do Powiatowego Inspektora Weterynarii w Tarnowskich Górach;
- przekroczenia NDP pozostałości pestycydu: etefonu ($1,8 \pm 0,9$ mg/kg) w produkcie pn. papryka słodka, wyprodukowanym w Gospodarstwie Rolnym Michała Badowskiego, Józefów 11c, 97-216 Czerniewice, kraj pochodzenia: Polska; opracowano powiadomienie informacyjne w celu zwrócenia uwagi (iRASFF nr #725888); przekazano informację do Wojewódzkiego Inspektoratu Ochrony Roślin i Nasiennictwa w Łodzi Oddział w Tomaszowie Mazowieckim,
- przekroczenia NDP ochratoksyny A oraz obecności oprzędów, żywych larw i owadów dorosłych omacnicy w produkcie pn. mąka pszenna graham typ 1850, oznakowanym numerem partii 14.06.2024 r. i datą minimalnej trwałości 10.09.2024, pochodzącym z Polski; opracowano powiadomienie informacyjne w celu zwrócenia uwagi z dnia 10.12.2024 r. (iRASFF nr #731247); z uwagi na adres producenta (Młyn Handlowy Stanisław Jaroszewicz i Synowie Sp. j., Tumską 5, 99-100 Łęczycę) przesłano pisma w przedmiotowej sprawie do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łęczycy,
- przekroczenia NDP ochratoksyny A ($14,5 \pm 2,9$ µg/kg) w produkcie pn. mąka żytnia, typ 580, numer partii: 2024-07-17, data minimalnej trwałości: 17.10.2024, którego producentem był podmiot Młyn Łaznów „Golińscy” sc Łaznów 116, 97-221 Rokiciny; opracowano powiadomienie informacyjne w celu zwrócenia uwagi (iRASFF nr #733667); nałożono

mandat karny w wysokości 500 zł za brak rejestrowania czynności wynikających z opracowanego systemu HACCP, zwłaszcza brak monitorowania temperatury i wilgotności przechowywanego zboża. Podczas kontroli ustalono, że z ziarna żyta, z którego wyprodukowano kwestionowaną mąkę żytnią, wyprodukowano również otręby przeznaczone na paszę, w związku z powyższym przesłano pismo do Powiatowego Lekarza Weterynarii w Tomaszowie Mazowieckim. Ustalono dostawców ziarna żyta, z którego została wyprodukowana zakwestionowana partia mąki i przeprowadzono kontrole w ww. gospodarstwach, podczas których ustalono, że prowadzona jest w nich działalność w zakresie produkcji pierwotnej bez złożenia wniosków o wpis zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS. W przedmiotowych sprawach prowadzone są dalsze postępowania.

W ramach systemu RASFF prowadzono postępowania wyjaśniające, ustalano miejsca dostarczenia zakwestionowanych partii produktów, monitorowano dokonywanie zwrotów; nałożono 4 mandaty karne w wysokości 1500 zł w tym: 2 mandaty karne w łącznej wysokości 700 zł za brak identyfikowalności; 1 mandat karny w wysokości 300 zł za brak aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych; 1 mandat w wysokości 500 zł za brak zapisów w temperatury i wilgotności zboża oraz za niepełną dokumentację HACCP.

W związku z otrzymanymi powiadomieniami i informacjami przeprowadzono 43 kontrole w obiektach żywieniowo-żywnościowych. W przypadku stwierdzenia obecności produktu o niewłaściwej jakości zdrowotnej wycofywano zakwestionowane partie środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, monitorowano dokonywanie ewentualnych zwrotów do magazynów oraz dalsze działania dotyczące sposobu ich wycofania z obrotu i utylizacji.

W związku z odbywającymi się zbiorowymi imprezami masowymi zabezpieczano odpowiednie warunki sanitarne sprzedaży i przyrządzania potraw oraz otoczenie przy punktach gastronomicznych podczas „Dni Tomaszowa”. Skontrolowano 16 obiektów gastronomicznych: ruchome punkty małej gastronomii, food trucki, przyczepy gastronomiczne. Podczas przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

Do dodatkowych działań podejmowanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Tomaszowie Mazowieckim w 2024 roku należał:

- wzmożony nadzór nad warunkami sprzedaży żywności nietrwałej mikrobiologicznie, zwłaszcza produktów pochodzenia zwierzęcego na targowiskach w związku z pismem Łódzkiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego znak:

NSHŻ.9011.16.2024.TW z dn. 21.02.2024 r. Skontrolowano 10 obiektów na targowiskach, przeprowadzono 10 kontroli, w wyniku 3 kontroli stwierdzono nieprawidłowości dotyczące: braku możliwości mycia sprzętu oraz mycia rąk z uwagi na brak wody w zainstalowanym zbiorniku, braku zapisów z czynności wykonywanych w ramach systemu HACCP, złego stanu sanitarno-technicznego ścian i sufitów w pomieszczeniu, prowadzenie działalności w handlu ruchomym bez złożenia wniosku o zatwierdzenie. Nałożono 1 mandat karny w wysokości 200 zł, wydano zalecenia z uwagi na zły stan sanitarno-techniczny ścian i sufitów w pomieszczeniu kiosku na targowisku oraz skierowano 1 wniosek o nałożenie kary pieniężnej do ŁPWIS ze względu na prowadzenie działalności polegającej na sprzedaży drobiu, jego elementów oraz wędlin w handlu ruchomym bez złożenia wniosku o zatwierdzenie i wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS,

- nadzór nad bezpieczeństwem żywności, żywienia oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością podczas przeprowadzania bieżących kontroli nad warunkami przechowywania oraz znakowania wód butelkowanych w związku z pismem Łódzkiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego znak: NSHŻ.9011.49.2024.TW z dn. 07.06.2024 r.; oceniono 3 wody źródlane oraz 9 naturalnych wód mineralnych – nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie znakowania,
- wzmożony nadzór nad sprzedażą owoców i warzyw na giełdach towarowych owocowo-warzywnych oraz innych miejscach sprzedaży hurtowej owoców i warzyw w związku z pismem Łódzkiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego znak: NSHŻ.9052.69.2024.MG, z dn. 27.06.2024 r.; przeprowadzono łącznie 4 kontrole dotyczące znakowania i pochodzenia żywności importowanej znajdującej się w obrocie- nie stwierdzono nieprawidłowości,
- wzmożony nadzór nad sklepami sieci Biedronka ze względu na liczne interwencje konsumenckie w zakresie warunków przechowywania produktów pochodzenia zwierzęcego zwracając szczególną uwagę na terminy przydatności do spożycia wprowadzanych do obrotu środków spożywczych w związku z pismem Łódzkiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego znak: NSHŻ.9011.90.2024.TW, z dn. 04.10.2024 r. (dotyczy pisma Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 03.10.2024r. znak: BŻ.WS.45.599.2024); przeprowadzono 7 kontroli w ww. sklepach; nałożono 1 mandat karny na kwotę 300 zł z uwagi na niewłaściwą temperaturę przechowywania lodów - przerwanie łańcucha chłodniczego. Środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego, które były niewłaściwie przechowywane, zostały

wycofane z obrotu i przekazane do utylizacji. Czynności wycofania potwierdzono stosownymi dokumentami,

- wzmożony nadzór nad warunkami sprzedaży maku w opakowaniach zbiorczych w związku z pismem Łódzkiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z dnia 5 grudnia 2024 r. znak: NS HŻ.9011.109.2024.TW; przeprowadzono 2 kontrole - w ciastkarni oraz w magazynie hurtowym – nie stwierdzono nieprawidłowości; ponadto przeprowadzono czynności kontrolne na targowisku miejskim zlokalizowanym pod adresem: Plac Narutowicza, 97-200 Tomaszów Mazowiecki podczas których sprawdzono, czy w sprzedaży znajdują się półprodukty takie jak nasiona maku do przetwórstwa spożywczego - nie stwierdzono sprzedaży tego rodzaju produktów bezpośrednio konsumentom.

Ponadto skontrolowano łącznie 33 gospodarstwa rolne, w tym 27 prowadzących produkcję pierwotną, 4 prowadzących produkcję pierwotną oraz dostawy bezpośrednie oraz 1 rolniczy handel detaliczny; 16 spośród skontrolowanych gospodarstw prowadzi produkcję owoców miękkich. Pobrano łącznie 6 próbek warzyw i owoców do badań laboratoryjnych; 1 próbkę papryki zakwestionowano z uwagi na przekroczenie NDP dla etefonu. Podczas kontroli przeprowadzanych w gospodarstwach rolnych sprawdzano zasady higieny produkcji żywności oraz przekazywano informacje dotyczące prowadzenia dobrej praktyki, w tym obowiązku identyfikowalności środków spożywczych. Ponadto informowano również o wytycznych dotyczących ograniczania ryzyka mikrobiologicznego w odniesieniu do świeżych warzyw i owoców na etapie produkcji podstawowej. Podczas kontroli gospodarstw rolnych, w których produkowane są owoce miękkie, kontrolowano również stan sanitarno-techniczny opakowań do żywności.

Współpraca z Inspekcjami

W 2024 roku współpraca z Inspekcją Weterynaryjną prowadzona była w oparciu o Porozumienie Ramowe z dnia 16.11.2018 r. zawarte pomiędzy Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Tomaszowie Mazowieckim i Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Tomaszowie Mazowieckim o współdziałaniu i współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i organów Inspekcji Weterynaryjnej.

W 2024 roku przeprowadzano 2 kontrole sklepów mięsno-wędliniarskich wspólnie z Inspekcją Weterynaryjną, podczas której nie stwierdzono nieprawidłowości.

Podczas przeprowadzonej kontroli nie stwierdzono obecności przetworów mięsnych i/lub mięsa o nieudokumentowanym pochodzeniu i nieoznakowanego.

Wspólnie pod nadzorem PIS i WIS znajduje się

- 1 firma produkująca lub przechowująca środki spożywcze,
- 7 zakładów produkujących lub przechowujących środki spożywcze, które produkują lub wprowadzają na rynek pasze lub materiały paszowe dla zwierząt.

W 2024 roku współpracowano z inspekcjami weterynaryjnymi w sprawie powiadomień w systemie RASFF. Otrzymano 10 informacji przesłanych przez Powiatowego Lekarza Weterynarii w Otwocku dotyczących:

- stwierdzenia obecności materiału genetycznego wirusa grypy ptaków H5N1 w gospodarstwie;
- stwierdzenia obecności Salmonella Enteritidis, w mięsie drobiowym,
- stwierdzenia obecności Salmonella spp. w mięsie drobiowym,
- stwierdzenia obecności Salmonella Enterica w mięsie drobiowym,
- stwierdzenia obecności Salmonella Infantilis w mięsie drobiowym.

Ponadto otrzymano 10 informacji przesłanych przez:

- Powiatowego Lekarza Weterynarii w Grudziądzu dotyczącej elementów porozbiorowych pozyskanych z fermy z powiatu iławskiego, w której 14.02.2024 potwierdzono ognisko wysoce zjadliwej grypy ptaków HPAI,
- Powiatowego Lekarza Weterynarii w Tomaszowie Mazowieckim dotyczącej pozyskania informacji o wystąpieniu ogniska HPAI w gospodarstwie,
- Powiatowego Lekarza Weterynarii w Grudziądzu dotyczącej stwierdzenia Salmonella Typhimurium w 25 g w próbkach skórek z szyj indyczych (w 5 na 5 próbek) oraz obecności Salmonella Typhimurium w 25 g w próbkach mięsa drobiowego (w 1 na 5 próbek),
- Powiatowego Lekarza Weterynarii w Skierniewicach dotyczącej wycofania środków spożywczych w związku z wykryciem obecności pałeczek Salmonella spp. zidentyfikowanych jako Salmonella spp. zidentyfikowanych jako Salmonella z grupy 0:7 (C1) w skórkach z szyjek pochodzących od kurcząt ubitych w dn. 27.06.2024 r. i wykryciem obecności pałeczek Salmonella spp. zidentyfikowanych jako Salmonella z grupy 0:7 (C1) w mięśni ze skórą pochodzących od kurcząt ubitych w dniu 27.06.2024 r.;
- Powiatowego Lekarza Weterynarii w Skarżysku - Kamiennej dotyczącej stwierdzenia obecności Salmonella w próbkach skóry z szyi kurczaków,
- Powiatowego Lekarza Weterynarii w Lublinie dotyczącej wykrycia Salmonella spp. w elementach mięsa drobiowego,

- Powiatowego Lekarza Weterynarii w Kutnie dotyczącej stwierdzenia obecności *Listeria monocytogenes* w 4 z 5 próbek produktu Bekonu w kostce,
- Powiatowego Lekarza Weterynarii w Tomaszowie Mazowieckim dotyczącej stwierdzenia obecności pałeczek *Salmonella Enteritidis* w mięsie drobiowym,
- Powiatowego Lekarza Weterynarii w Tomaszowie Mazowieckim dotyczącej mięsa pochodzącego z rozbioru świń dostarczonych z gospodarstwa, w którym w dniu 14 września wyznaczono ognisko ASF,
- Powiatowego Lekarza Weterynarii w Jarosławiu dotyczącej stwierdzenia niezadeklarowanej substancji alergennej – białka soi w produkcie pn. Konserwa turystyczna. Mielonka wieprzowa sterylizowana 300 g, marki Sokołów.

W sprawie zakwestionowanych partii mięsa, które w dniu otrzymania informacji były po upływie terminów przydatności do spożycia, a więc w formie świeżej nie powinny znajdować się w obrocie, nie podejmowano czynności kontrolnych. Dla informacji dotyczących produktów, które mogłyby znajdować się w obrocie przeprowadzano kontrole i / lub prowadzono rozmowy telefoniczne z odbiorcami wskazanymi na listach dystrybucji.

W roku sprawozdawczym 2024 przekazano do wiadomości inspekcji weterynaryjnych 2 informacje o wycofaniach produktu w ramach systemu RASFF:

- przesłano pismo do Powiatowego Inspektora Weterynarii w Tarnowskich Górach z uwagi na fakt, że producentem kwestionowanego środka spożywczego była firma znajdująca się pod jego nadzorem,
- przesłano pismo do Powiatowego Lekarza Weterynarii w Tomaszowie Mazowieckim z uwagi na fakt, że w wyniku kontroli u producenta kwestionowanej partii mąki żytniej, stwierdzono, że z ziarna żyta wyprodukowano również otręby przeznaczone na paszę.

Na mocy zawartego „Porozumienia ramowego z dnia 14.07.2008r. o współpracy Państwowej Inspekcji Farmaceutycznej i Państwowej Inspekcji Sanitarnej” zawartego pomiędzy GIF oraz GIS oraz „Porozumienia z dnia 10.09.2008 r. o współpracy organów Państwowej Inspekcji Farmaceutycznej i Państwowej Inspekcji Sanitarnej w województwie łódzkim oraz zgodnie z zapisami ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej aktualnie wpisane są 32 apteki.

Nie prowadzono wspólnych kontroli z przedstawicielami Wojewódzkiego Inspektoratu Farmaceutycznego. W aptekach przeprowadzono 5 kontroli, w tym 5 kontroli interwencyjnych dotyczących wycofania suplementów diety w ramach systemu RASFF.

W związku z prowadzonymi kontrolami stron internetowych sprawdzane są również informacje dotyczące zakwestionowanych produktów na stronach internetowych aptek, których filie znajdują się na terenie powiatu tomaszowskiego.

Pobrano 5 próbek środków spożywczych do badań laboratoryjnych z aptek. Próbek nie kwestionowano.

W roku 2024 prowadzono współpracę w związku z zawartym porozumieniem pomiędzy Głównym Inspektorem Sanitarnym, Głównym Inspektorem Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Głównym Inspektorem Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych oraz Głównym Inspektorem Ochrony Środowiska w sprawie współpracy Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego. W związku z realizacją „Planu działania na 2024 rok” dotyczącego produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego realizowanego w ramach porozumienia z dnia 22.12.2020 r. dotyczącego współdziałania inspekcji – PIS, PIORIN, IJHARS, IOŚ w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego” przeprowadzano wspólnie z przedstawicielami ww. inspekcji w Tomaszowie Mazowieckim 6 kontroli: 5 kontroli w obecności przedstawicieli PIORiN oraz 1 kontrolę w obecności przedstawicieli WIOŚ.

Podczas kontroli pobrano 5 próbek, w tym: 3 próbki ogórków, 1 próbkę czarnej porzeczki, 1 próbkę papryki; w kierunku pozostałości pestycydów pobrano 4 próbki; w kierunku zawartości metali szkodliwych dla zdrowia pobrano 1 próbkę. 1 spośród pobranych próbek (papryka) została zakwestionowana z uwagi na przekroczenie NDP dla etefonu.

Podczas wspólnych kontroli z ww. jednostkami szczególną uwagę zwracano na:

- przestrzeganie zasad Dobrej Praktyki Higienicznej, Produkcyjnej i Rolniczej,
- czystość i jakość stosowanych pojemników podczas zbioru,
- jakość wody stosowanej do podlewania uprawy,
- higienę zatrudnionych osób (czysta odzież robocza),
- warunki i sposób przechowywania plonów,
- proces śledzenia produktów,

- dostęp do toalet oraz przestrzeganie zasad pracy osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, gorączka, kaszel i ostra żółtaczka.

Interwencje

W 2024 roku ogółem zarejestrowano 47 interwencji, w tym 1 interwencję przekazano zgodnie z kompetencjami do PSSE w Warszawie.

W 2024 roku potwierdzonych zostało 25 interwencji, co stanowiło 53% interwencji załatwionych bezpośrednio. Nałożono 30 mandatów karnych na sumę 11.850 zł. Wydano 3 decyzje unieruchomienia/przerwania działalności całego lub części zakładu, w tym 1 decyzję za stwierdzenie obecności gryzoni (stołówka wczasowa) i 2 decyzje za nieprawidłowy stan sanitarno-higieniczny i techniczny (zakładu małej gastronomii i restauracji). Ponadto skierowano 1 wniosek o nałożenie kary pieniężnej do Łódzkiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego za prowadzenie działalności bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegającej urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Najczęściej interwencje dotyczyły zakładów obrotu, żywienia zbiorowego otwartego, zamkniętego oraz piekarni. Interwencje zgłaszano z uwagi na między innymi:

- niewłaściwe warunki sanitarno-higieniczne,
- złą jakość podawanych potraw,
- wystąpienie dolegliwości żołądkowych po spożyciu środka spożywczego,
- nieprawidłowe żywienie pensjonariuszy,
- zatrudnianie osób bez orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych,
- niewłaściwą jakość środków spożywczych,
- sprzedaż środków spożywczych nieświeżych, po upływie dat minimalnej trwałości oraz terminów przydatności do spożycia,
- niewłaściwe warunki przechowywania środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie,
- wprowadzanie do obrotu środków spożywczych o zmienionych cechach organoleptycznych,
- obecność licznych żywych drobnych szkodników w środku spożywczym,
- obecność gryzoni,
- niewłaściwe składowanie odpadów,
- nieprzestrzeganie zasad higieny przy sprzedaży mięsa,
- organizowanie spotkań podczas których sprzedawane były produkty bez oznakowania w języku polskim a prezentowane jako posiadające własności lecznicze,

- zakup środka spożywczego, w którym stwierdzono niezidentyfikowane zanieczyszczenie,
- nieprawidłowe używanie styropianowych pojemników jednorazowych do pakowania bardzo gorących dań.

Przeprowadzone kontrole sprawdzające wykazywały poprawę stanu sanitarnego w obiektach.

Podsumowanie

W 2024 roku działania w zakresie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności, żywienia i produktów kosmetycznych były skoncentrowane na realizacji zadań zgodnie z opracowanym harmonogramem dotyczącym nadzoru nad bezpieczeństwem żywności oraz zakładami produkcji i obrotu żywnością w powiecie tomaszowskim. Kontrole wynikały z prowadzonych postępowań w odniesieniu do zakładów, na każdym etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności, bez wcześniejszego uprzedzenia podmiotów kontrolowanych.

W odniesieniu do liczby zakładów oraz przeprowadzonych kontroli na terenie powiatu tomaszowskiego w 2024 roku stwierdzono zwiększenie liczby zakładów produkcji i obrotu żywnością pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Tomaszowie Mazowieckim, głównie środków transportu.

Zmniejszyła się nieznacznie liczba kontroli interwencyjnych. Nie zmieniła się znacząco ilość składanych w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Tomaszowie Mazowieckim interwencji. Zmniejszyła się ilość decyzji administracyjnych, w tym decyzji dotyczących poprawy stanu technicznego oraz decyzji unieruchomienia / przerwania działalności zakładu. Prawie dwukrotnie zmniejszyła się liczba mandatów karnych oraz ich łączna kwota. Wzrosła liczba wniosków o nałożenie kary pieniężnej do Łódzkiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

VII. DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE OŚWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA

Kierunki działań oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia wynikają z założeń Narodowego Programu Zdrowia, wytycznych Światowej Organizacji Zdrowia i dostosowane są do potrzeb zdrowotnych ludności. *Główne cele to wydłużenie życia Polaków w zdrowiu, poprawa jakości życia związanej ze zdrowiem oraz ograniczanie społecznych nierówności w zdrowiu.*

Aby te cele osiągnąć, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Tomaszowie Mazowieckim w 2024 roku, w myśl art. 6 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej inicjował, prowadził, koordynował

i nadzorował działalność oświatowo - zdrowotną w celu ukształtowania odpowiednich postaw i zachowań zdrowotnych wśród mieszkańców powiatu tomaszowskiego. Realizując te zadania współpracował, między innymi, z urzędami, placówkami oświatowo-wychowawczymi, lokalnymi mediami (prasą, radiem, portalami informacyjnymi powiatu tomaszowskiego), zakładami opieki zdrowotnej i innymi instytucjami. Ponadto realizował zadania programowe i nieprogramowe wśród dzieci i młodzieży oraz rodziców w placówkach oświatowo-wychowawczych, wśród ogółu społeczeństwa powiatu tomaszowskiego, pozyskując nowych partnerów do współpracy propagującej zachowania prozdrowotne. Działalność inspekcji sanitarnej związana jest ściśle z aktualnymi problemami i potrzebami zdrowotnymi społeczności lokalnej, wynika ona także z aktualnej sytuacji epidemiologicznej w Polsce.

Interwencje programowe



- **„Skąd się biorą produkty ekologiczne”**

Program edukacyjny pt. „Skąd się biorą produkty ekologiczne” adresowany jest do dzieci w wieku 5-6 lat uczęszczających do przedszkoli oraz do rodziców opiekunów dzieci. Celem programu jest zwiększenie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat. Główne założenia programu to: zrozumienie czym jest rolnictwo i produkty ekologiczne, kształtowanie umiejętności wyboru produktów ekologicznych, propagowanie zdrowego stylu życia, zwiększenie wiedzy i świadomości przedszkolaków o nawykach higieniczno-zdrowotnych.

Zajęcia w programie „Skąd się biorą produkty ekologiczne” realizowane są poprzez wykorzystanie dedykowanej dzieciom publikacji i filmu animowanego pt. „Skąd się biorą produkty ekologiczne”, jak również opracowanego scenariusza zajęć dla nauczycieli i lekcji pokazowej. Uczestnicząc w zajęciach dzieci uczą się skąd się biorą produkty ekologiczne, dlaczego warto je wybierać, jakie są zalecenia zdrowego stylu życia oraz jak przestrzegać zasad higieny. W roku szkolnym 2023/2024 do realizacji programu przystąpiło 8 placówek oświatowych.



- **„Dopalaczom mówimy STOP – Wybieramy zdrowie”**

Wojewódzka Kampania Edukacyjna „Dopalaczom mówimy STOP – wybieramy zdrowie” adresowana jest do uczniów klas VII i VIII szkół podstawowych województwa łódzkiego oraz ich rodziców i opiekunów. Celem programu jest zapobieganie używaniu środków psychoaktywnych oraz kształtowanie bezpiecznych zachowań

zdrowotnych wśród młodzieży szkolnej w województwie łódzkim. Program ma na celu dostarczenie uczniom rzetelnej wiedzy na temat konsekwencji używania nowych substancji psychoaktywnych, pobudzenie autorefleksji w obszarze podejmowania indywidualnych decyzji dotyczących używania tego typu substancji, rozwijanie umiejętności przyjmowania postaw asertywnych w sytuacji kontaktu z substancjami psychoaktywnymi, przekazanie rodzicom i opiekunom wiedzy na temat właściwego reagowania w wypadku używania przez dzieci substancji psychoaktywnych, kształtowanie umiejętności rozmawiania na temat używania substancji psychoaktywnych. Kampania pomaga dostarczyć młodzieży sprawdzonej wiedzy na temat konsekwencji używania nowych substancji psychoaktywnych potocznie nazywanych dopalaczami i pobudzić do autorefleksji w kontekście osobistych decyzji dotyczących używania tego typu substancji. W roku szkolnym 2023/2024 w programie udział wzięło 9 placówek oświatowych. Podczas realizacji koordynatorzy korzystali z materiałów w formie elektronicznej otrzymanych od organizatorów (plakaty, ulotki, prezentacje, filmy).



- **„Trzymaj Formę”**

Ogólnopolski program edukacyjny „Trzymaj Formę!” opracowany z inicjatywy Głównego Inspektora Sanitarnego, jako realizacja zaleceń strategii Światowej Organizacji Zdrowia (WHO) w zakresie diety, aktywności fizycznej i zdrowia oraz Narodowej Strategii opracowanej przez Instytut Żywności i Żywienia. Głównym celem programu jest zwiększenie świadomości uczestników programu dotyczącej wpływu żywienia i aktywności fizycznej na zdrowie. Ważnymi aspektami w realizacji programu jest pogłębienie wiedzy o znaczeniu zbilansowanej diety i aktywności fizycznej dla organizmu człowieka, kształtowanie postaw i zachowań związanych z prawidłowym żywieniem, odpowiednią jakością zdrowotną żywności i aktywnością fizyczną, a także dostarczenie wiedzy o informacjach zamieszczonych na opakowaniach produktów spożywczych i umiejętności korzystania z nich. Adresatami programu są uczniowie klas V-VIII szkół podstawowych, rodzice. Realizacja programu oparta jest na metodzie projektu, dzięki której uczniowie wspólnie z nauczycielami, rodzicami i środowiskiem lokalnym, opracowują najlepsze i najciekawsze metody propagowania zasad zdrowego stylu życia w szkole i w rodzinie. W roku szkolnym 2023/2024, program zrealizowano w 7 placówkach oświatowych. Koordynatorami szkolnymi tego programu byli nauczyciele wychowania fizycznego, biologii, pedagodzy. Wykorzystywano różne metody aktywizacyjne podczas realizacji projektu.



- **„Podstępne WZW”**

Kolejna edycja programu „Podstępne WZW” realizowana była w ramach porozumienia pomiędzy Wojewódzką Stacją Sanitarno-Epidemiologiczną w Łodzi a Fundacją Gwiazda Nadziei. Do realizacji programu zgłosiła się 1 szkoła ponadpodstawowe. Celem przedsięwzięcia jest upowszechnienie wśród młodzieży szkół ponadgimnazjalnych wiedzy na temat wirusowego zapalenia wątroby typu B i C, uświadomienie ryzyka zakażenia wirusami HBV i HCV oraz zagrożeń wynikających z zakażenia, wpojenie zasad profilaktyki w tym zakresie oraz pobudzenie do refleksji nad akceptacją osób już zakażonych.



- **„Znamie! Znam je?” - czyli co musisz wiedzieć o czerniaku skóry**

Kolejna edycja programu „Znamie! Znam je?” realizowana była w ramach porozumienia pomiędzy Wojewódzką Stacją Sanitarno-Epidemiologiczną w Łodzi a Fundacją Gwiazda Nadziei. Patronat merytoryczny nad programem sprawuje Akademia Czerniaka, która jest sekcją naukową Polskiego Towarzystwa Chirurgii Onkologicznej. Patronat honorowy nad programem objął Główny Inspektor Sanitarny. Do realizacji programu przystąpiły 3 szkoły ponadpodstawowe. Kampania edukacyjna „Znamie! Znam je?” ma za cel upowszechnienie wiedzy na temat czerniaków oraz budowanie właściwych prozdrowotnych postaw młodzieży. Dzięki lekcjom uczniowie nabywają umiejętności rozpoznania czerniaka oraz uczą się regularnego samobadania skóry, poznają czynniki podnoszące ryzyko zachorowania na czerniaka i zastosują zasady ochrony przed czerniakiem, dzięki czemu uchronią się, przed tym groźnym nowotworem.



- **„Wybierz Życie – Pierwszy Krok”**

Program edukacyjny „Wybierz Życie – Pierwszy Krok” poświęcony jest profilaktyce zakażeń wirusem brodawczaka ludzkiego (HPV) i raka szyjki macicy. Skierowany jest do uczniów szkół ponadpodstawowych, a także ich rodziców i opiekunów oraz kadry pedagogicznej. Celami programu są m.in. zwiększenie poziomu wiedzy z zakresu profilaktyki raka szyjki macicy i roli HPV w jego powstawaniu, podniesienie świadomości o czynnikach zwiększających ryzyko raka szyjki macicy, motywowanie kobiet do regularnego poddawania się badaniom profilaktycznym przez całe życie, dostarczenie informacji

o świadczeniodawcach wykonujących badania cytologiczne. W roku szkolnym 2023/2024 roku do realizacji programu przystąpiły 2 szkoły ponadpodstawowe.



- **„Kryształowy uśmiech mam bo o zęby dbam!”**

Powiatowa Kampania Edukacyjna skierowana do uczniów klas I-III szkół podstawowych w **zakresie higieny jamy ustnej**. Kampania została utworzona w odpowiedzi na potrzeby zgłoszone przez szkolnych koordynatorów programów profilaktycznych. Program podzielony jest na 3 bloki tematyczne poruszające najważniejsze kwestie w zakresie higieny jamy ustnej. W roku szkolnym 2023/2024 do realizacji programu przystąpiło 13 placówek oświatowych. W roku szkolnym 2024/2025 niniejszy program poszerzył zakres działania i z Powiatowej Kampanii Edukacyjnej zmienił się w Wojewódzki Program Profilaktyczny.

Przeprowadzono 17 wizytacji w przedszkolach, szkołach podstawowych i ponadpodstawowych z w/w programów profilaktycznych oraz kampanii realizowanych przez placówki oświatowe na terenie powiatu tomaszowskiego.



- **„Krajowy program zapobiegania zakażeniom HIV i zwalczania AIDS”**

W Polsce funkcjonuje rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 15 lutego 2011 r. w sprawie „Krajowego Programu Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV” (Dz. U. Nr 44, poz. 227), na podstawie którego ustalony został Krajowy Program Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV określający strategię działania obejmującą zarówno zapobieganie zakażeniom HIV, jak i opiekę nad żyjącymi z HIV i chorymi na AIDS. Koordynatorem programu jest Krajowe Centrum ds. AIDS. Głównym celem programu jest m.in. zmobilizowanie społeczeństwa do przyjęcia odpowiedzialnej postawy wobec siebie, swojego partnera i swoich dzieci poprzez stworzenie związków partnerskich, w których rozmawia się o przeszłości i unika ryzykownych zachowań seksualnych.

W 2024 roku przeprowadzono 3 spotkania profilaktyczne w placówkach oświatowych dot. profilaktyki zakażeń HIV i zwalczania AIDS. W siedzibie Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Tomaszowie Mazowieckim oraz Zespole Szkół Ponadpodstawowych nr 2 w Tomaszowie Mazowieckim w została zorganizowana wystawa z okazji obchodów Światowego Dnia AIDS. W ciągu roku 2024 prowadzono działalność internetową poprzez stronę gov.pl, a także stronę Facebook celem dotarcia do szerokiego grona odbiorców. W 2024 roku prowadzono

dystrybucję materiałów profilaktycznych, która obejmowała placówki oświatowe oraz przychodnie lekarskie. W ramach realizacji **Krajowego Programu Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczania AIDS** zorganizowano obchody „Światowego Dnia Walki z AIDS”, który przypada na 1 grudnia każdego roku. Przeprowadzono 3 wykłady profilaktyczne dla uczniów szkół podstawowych wraz projekcją materiałów multimedialnych w formie grafik oraz wykonanej przez pracownika Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Tomaszowie Mazowieckim prezentacji multimedialnej zawierającej kompendium wiedzy dot. zachowań profilaktycznych, zachowań ryzykownych i podstawowych informacji na temat zakażeń wirusem HIV.

Interwencje nieprogramowe

- **profilaktyka antytytoniowa**

W zakresie profilaktyki antytytoniowej, (zwłaszcza palenia e-papierosów) zmierzającej do zmniejszenia używania wyrobów tytoniowych i nikotynowych poprzez wszelkiego rodzaju działania w zakresie promocji zdrowia ukierunkowane na przeciwdziałanie paleniu tytoniu i używania innych wyrobów dostarczających nikotynę, marginalizacji zjawiska palenia oraz głębokich przemian w świadomości zdrowotnej społeczeństwa. Główny cel to ograniczenie ekspozycji na dym papierosowy i aerozol pochodzący z użytkowania e-papierosów (w odniesieniu do czynnego i biernego palenia tytoniu) w społeczeństwie lokalnym. Cele szczegółowe to zapobieganie zwiększaniu się liczby osób rozpoczynających palenie, zapobieganie wzrostowi narażenia na dym papierosowy i aerozol z papierosów elektronicznych w miejscach użyteczności publicznej, tworzenie odpowiednich regulacji prawnych umożliwiających realizację skutecznej polityki ograniczania używania tytoniu, zwiększenie wiedzy na temat szkodliwości palenia wyrobów tytoniowych oraz e-papierosów wśród dzieci i młodzieży, zmiana postaw wobec palenia tytoniu oraz zwiększenie liczby osób rzucających palenie.

W ramach realizacji programu, podejmowane były działania zmierzające do zmiany postaw i zachowań społeczności lokalnej poprzez:

- realizację programów edukacji antytytoniowej dla dzieci i młodzieży,
- realizację kampanii antytytoniowych w ramach Światowego Dnia Rzucania Palenia, Światowego Dnia bez Tytoniu,
- realizowanie kampanii społecznych,
- działalność internetowa za pośrednictwem platformy gov.pl oraz Facebook celem dotarcia do szerszego grona odbiorców,

- eksponowanie i dystrybucję materiałów edukacyjnych w przedszkolach, szkołach, przychodniach i innych obiektach użyteczności publicznej oraz udzielanie informacji do lokalnych mediów.

Pracownik oświaty zdrowotnej prowadził comiesięczny monitoring, w zakresie przestrzegania zakazu palenia, na podstawie kontroli sanitarnych przeprowadzanych przez pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, sprawujących bieżący nadzór sanitarny w podległych jednostkach.

- **„Światowy Dzień Bez Tytoniu”**

Włączając się w popularyzację działań związanych z obchodami Światowego Dnia Bez Tytoniu, pracownik Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Tomaszowie Mazowieckim w ramach profilaktyki antytytoniowej utworzył wystawy profilaktyczne podczas eventów realizowanych na terenie powiatu tomaszowskiego. Pracownik oświaty zdrowotnej w ramach obchodów „Światowego Dnia Bez Tytoniu” zajmował się dystrybucją materiałów profilaktycznych do placówek oświatowych oraz przychodni lekarskich.

- **„Światowy Dzień Rzucania Palenia”**

W związku z obchodzonym Światowym Dniem Rzucania Palenia, który przypada zawsze w trzeci czwartek listopada podjęto działania o tematyce antytytoniowej. W ramach w/w obchodów zorganizowano spotkania profilaktyczne dla uczniów szkół podstawowych i ponadpodstawowych celem uświadomienia młodzieży szkodliwych skutków palenia czynnego i biernego. Poruszono kwestię oddziaływania dymu tytoniowego na zdrowie człowieka - toksyczne substancje wchłonięte do krwiobiegu rozprzeczane są po całym organizmie i wywierają szkodliwy wpływ na wszystkie jego funkcje. W ramach obchodów „Światowego Dnia Rzucania Palenia” prowadzono działalność internetową za pośrednictwem strony Facebook celem dotarcia do szerokiego grona odbiorców. W mediach społecznościowych Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Tomaszowie Mazowieckim zostały zamieszczone grafiki informacyjne stworzone przez pracownika tut. Stacji.

- **profilaktyka antydopalaczowa**

Nowe substancje psychoaktywne (NSP) stanowią duże zagrożenie dla zdrowia publicznego, ponieważ nie posiadają pełnej dokumentacji farmakologicznej, toksykologicznej oraz udowodnionego bezpieczeństwa stosowania. Nieznane działanie tych substancji stanowi bezpośrednie zagrożenie dla zdrowia i życia ich użytkowników. Badania wśród uczniów pokazują, że co dziesiąty nastolatek próbował dopalaczy – czyli substancji psychoaktywnych o nieprzewidywalnym składzie chemicznym, zagrażającym zdrowiu i życiu. W związku z powyższym pracownik oświaty zdrowotnej Powiatowej

Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Tomaszowie Mazowieckim przeprowadził spotkania profilaktyczne w szkołach podstawowych i ponadpodstawowych dla uczniów, celem uświadomienia zagrożeń wynikających z użycia substancji psychoaktywnych. Wykorzystano materiały multimedialne tj. spot informacyjny, film pokazujący działanie dopalaczy na człowieka oraz prezentację multimedialną przygotowaną przez pracownika oświaty, zawierającą kompendium wiedzy na temat zagrożeń spożywania oraz podstawowych informacji na temat w/w terminu. Zorganizowano punkty informacyjne na terenie placówek oświatowych oraz prowadzono działalność internetową celem dotarcia do szerokiego grona odbiorców.

- **Europejski Tydzień Szczepień**

W ramach Europejskiego Tygodnia Szczepień, prowadzona jest działalność internetowa za pośrednictwem platformy gov.pl oraz strony Facebook celem dotarcia do szerokiego grona odbiorców. Z uwagi na fakt, iż szczepionki są najbardziej skuteczną metodą chroniącą przed zakażeniem bądź ciężkim przebiegiem choroby w/w działalność opierała się na promocji szczepień przeciwko grypie, HPV oraz krztuścowi. Z uwagi na akcję szczepień w szkole dla dzieci przeciwko HPV prowadzono kampanię internetową, mającą zachęcić rodziców dzieci do szczepienia przeciwko wirusowi brodawczaka ludzkiego.

- **Światowy Dzień Zdrowia**

W ramach obchodów „Światowego Dnia Zdrowia” pod hasłem „Moje zdrowie, moje prawo” przeprowadzono 18 spotkań profilaktycznych, których celem było przybliżenie dzieciom i młodzieży szkolnej zagrożeń jakie niesie za sobą zażywanie substancji psychoaktywnych, brak odpowiedniej opieki zdrowotnej oraz brak aktywności fizycznej. Spotkania przeprowadzono z wykorzystaniem przygotowanych przez pracownika PSSE w Tomaszowie Mazowieckim prezentacji multimedialnych oraz modelu płuc palacza i alkohologli, narkogogli.

- **Kampania EFSA**

W okresie wakacyjnym Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Tomaszowie Mazowieckim brała udział w kampanii informacyjnej **#Safe2Eat** oraz **#PlantHealth4Life** zainicjowane przez Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności (EFSA). W ramach w/w kampanii publikowane były posty informacyjne w mediach społecznościowych oraz na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Tomaszowie Mazowieckim.

Bezpieczeństwo podczas wypoczynku letniego

W ramach interwencji nieprogramowej pn. „**Bezpieczny wypoczynek letni**” pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Tomaszowie Mazowieckim utworzyli stanowiska profilaktyczne w czasie Festynu Rodzinnego w Wiadernie, którego tematem przewodnim było bezpieczeństwo podczas wakacji oraz profilaktyka higieny jamy ustnej i promocja zdrowego stylu życia. W ramach w/w akcji utworzono punkty informacyjno – edukacyjne na terenie powiatu tomaszowskiego, a także przeprowadzono spotkania profilaktyczne, których tematem przewodnim było bezpieczeństwo podczas wypoczynku letniego.

Profilaktyka chorób i promocja zdrowia

W ramach szeroko rozumianej profilaktyki chorób, Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Tomaszowie Mazowieckim dystrybuowała materiały profilaktyczne dotyczące m.in. nowotworów, chorób odkleszczowych, grypy, wirusowego zapalenia wątroby, zdrowej żywności i suplementów oraz wszawicy. Działania dot. promocji opierały się na prowadzeniu spotkań profilaktycznych dla dzieci i młodzieży na wszystkich etapach kształcenia. Spotkania poruszały następujące tematy :

- przeciwdziałania zażywaniu substancji psychoaktywnych z uwzględnieniem szkodliwości napojów energetyzujących,
- profilaktyki antynikotynowej,
- uzależnień behawioralnych,
- cukrzycy i otyłości,
- profilaktyki raka piersi,
- profilaktyki zakażeń wirusem brodawczaka ludzkiego HPV,
- przeciwdziałania zakażeniom wirusem HIV oraz innych chorób/infekcji przenoszonych drogą płciową,
- profilaktyki higieny jamy ustnej,
- profilaktyki zdrowia psychicznego w zakresie emocji.

W ramach „**Ogólnopolskiego Dnia Tornistra**” przeprowadzono akcję profilaktyczną w zakresie ważenia plecaków uczniów w jednej ze szkół podstawowych w powiecie tomaszowskim.

Współpraca z instytucjami i mediami

Realizując działania oświatowo – zdrowotne, Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Tomaszowie Mazowieckim współpracowała z placówkami oświatowymi funkcjonującymi na terenie powiatu tomaszowskiego, Tomaszowskim Stowarzyszeniem Amazonek oraz Tomaszowskim Stowarzyszeniem Diabetyków.

VIII. ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY

W roku 2024 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Tomaszowie Mazowieckim z zakresu Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego zajął ogółem 917 stanowisk, w tym uczestniczył w dopuszczeniu do użytkowania 86 obiektów budowlanych.

Głównym celem komórki ZNS jest zapobieganie zagrożeniom bezpieczeństwa sanitarnego i ochrony zdrowia ludzi na poszczególnych etapach procesów inwestycyjnych począwszy od etapu planowania, poprzez projektowanie, realizację i użytkowanie obiektów budowlanych.

Na terenie powiatu tomaszowskiego występuje większa świadomość społeczeństwa w zakresie przestrzegania warunków higieniczno-sanitarnych i zdrowotnych, przy planowanym uruchomieniu nowej działalności gospodarczej, jak i modernizacji istniejącej, co znajduje potwierdzenie w składanych dokumentach i przeprowadzonych kontrolach w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego.

W roku 2024 miał miejsce znaczny wzrost wpływu do PSSE w Tomaszowie Mazowieckim wniosków o uzgodnienie **warunków zabudowy i zagospodarowania terenu** pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych (art. 3 ust.1a ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej) tj. w roku 2023r. wpłynęło w tym zakresie 45, zaś w roku 2024 – 632 wnioski.

W ramach sprawowanego zapobiegawczego nadzoru sanitarnego zajęto ogółem 917 stanowisk w tym, wydano :

- 632 postanowień dotyczących warunków zabudowy i lokalizacji celu publicznego,
- 103 opinii w sprawie oddziaływania na środowisko,
- 13 opinii w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia,
- 22 opinie dot. miejscowych planów,
- 34 uzgodnienia dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych,
- 92 opinie dot. dopuszczenia do użytku obiektu budowlanego,

- 21 sprzeciwów dot. dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych.

Ponadto w ramach sprawowanego ZNS przeprowadzono 86 kontroli obiektów budowlanych.

W ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w 2024 roku nie wpłynęły żadne skargi od mieszkańców powiatu tomaszowskiego.

ZAKOŃCZENIE

Działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Tomaszowie Mazowiecki w roku 2024 były zgodne z głównymi kierunkami działań Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Tomaszowie Mazowieckim oraz zapewniły realizację głównego celu działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W przedłożonym opracowaniu Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Tomaszowie Mazowieckim przedstawił sytuację epidemiologiczną w zakresie chorób zakaźnych oraz wyniki nadzoru sanitarnego prowadzonego przez Powiatową Stację Sanitarno – Epidemiologiczną w Tomaszowie Mazowieckim w roku 2024.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Tomaszowie Mazowiecki ocenia stan sanitarny powiatu tomaszowskiego w 2024 roku jako dobry.