



**OCENA STANU SANITARNEGO DLA POWIATU WIELICKIEGO
W 2018 R.**

Państwowa Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna (PSSE)
w Wieliczce

WIELICZKA, 2019 R.

Spis treści

Spis tabel	6
WSTĘP	7
SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŹNYCH I ZATRUĆ POKARMOWYCH	9
CHOROBY PRZECIW KTÓRYM PROWADZONE SĄ SZCZEPIENIA OCHRONNE	9
Błonica	9
Tężec	10
Krzusiec	10
Różyczka	10
Wirusowe zapalenie wątroby typu B	10
Wścieklizna	11
Świnka	11
Ospa wietrzna	11
Neuroinfekcje	11
Choroba meningokokowa	12
Biegunki	12
Wirusowe zapalenie wątroby typu A	12
Grypa	12
INNE CHOROBY ZAKAŹNE	12
Wirusowe zapalenie wątroby typu C	12
Zatrucia pokarmowe i zakażenia jelitowe	13
REALIZACJA PROGRAMÓW WHO W ZAKRESIE ZAPOBIEGANIA I ZWALCZANIA CHOROÓB ZAKAŹNYCH	13
Program eliminacji odry i różyczki	13
Program eradykacji poliomielitis	14
NADZÓR NAD PODMIOTAMI LECZNICZYMI	14
ANALIZA WYKONANIA SZCZEPIEŃ OCHRONNYCH W 2018 R.	15
POZIOM WYSZCZEPIALNOŚCI	15
NIEPOŻĄDANE ODCZYNY POSZCZEPIENNE (NOP)	16
GOSPODARKA PREPARATAMI SZCZEPIONKOWYMI	16
NADZÓR W ZAKRESIE HIGIENY ŻYWNOŚCI, ŻYWIENIA, PRZEDMIOTÓW UŻYTKU I KOSMETYKÓW	18
Ocena stanu sanitarnego obiektów żywnościowo-żywnościowych oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością	18
Wytwórnice lodów	19
Automaty do lodów	19
Wytwórnice tłuszczów roślinnych i mieszanin tłuszczów zwierzęcych	19
Piekarnie	19

Ciastkarnie	20
Przetwórnice owocowo -warzywne i grzybowe.....	20
Browary i słodownie	20
Wytwórnice napojów bezalkoholowych i rozlewnie piwa.....	20
Zakłady garmażeryjne.....	21
Zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego.....	21
Wytwórnice makaronów.....	21
Wytwórnice wyrobów cukierniczych	21
Wytwórnice suplementów diety.....	21
Wytwórnice środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego.....	21
Inne wytwórnice żywności	21
Sklepy spożywcze	22
Kioski spożywcze	23
Magazyny hurtowe.....	23
Obiekty ruchome i tymczasowe	24
Środki transportu.....	24
Inne obiekty obrotu żywnością	24
Zakłady żywienia zbiorowego otwartego	25
Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego	26
Stołówki pracownicze.....	26
Bufety przy zakładach pracy.....	27
Bloki żywienia w domach opieki społecznej.....	27
Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka	27
Stołówki szkolne	27
Stołówki na koloniach/półkoloniach/obozach/zimowiskach.....	28
Stołówki w przedszkolach.....	28
Stołówki w domach dziecka i młodzieży	29
Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych.....	29
Zakłady usług cateringowych	29
Inne zakłady żywienia	30
Wytwórnice materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.....	30
Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.....	30
Jakość zdrowotna środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków	30
Ocena jakości żywienia.....	31
Zatrucia pokarmowe	33
Działania w ramach systemu RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed).....	33
Działania w ramach systemu RAPEX.....	37

Nadzór nad kosmetykami.....	38
Nadzór nad produkcją pierwotną.....	38
Wzmoczone działania.....	39
Próbki.....	39
Skargi, wnioski zażalenia na stan sanitarny.....	41
Nadzór nad suplementami diety, środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia żywnościowego i środkami spożywczymi, do których dodawane są witaminy i składniki mineralne	41
NADZÓR NAD PALCÓWKAMI UŻYTKU PUBLICZNEGO I HIGIENY KOMUNALNEJ	42
Odpady komunalne	42
Obiekty objęte nadzorem sanitarnym Higieny Komunalnej	42
Wodociągi Publiczne	42
Baseny kąpielowe	47
Miejsca zwyczajowo wykorzystywane do kąpiel.....	47
Toalety Publiczne.....	47
Domy Pomocy Społecznej	48
Hotele	48
Motele	48
Pensjonaty	49
Hostele.....	49
Pokoje gościnne.....	49
Kempingi.....	49
Noclegownia	49
Zakłady Fryzjerskie, Kosmetyczne I Odnowy Biologicznej.....	50
Stacje i przystanki kolejowe	51
Przystanek końcowy dla środków transport drogowego komunikacji publicznej	51
Parkingi.....	51
Trasa turystyczna.....	51
Muzea	51
Kino.....	52
Cmentarze	52
Zakłady pogrzebowe.....	52
Place targowe	52
Stacje paliw.....	53
Pralnie publiczne	53
Tereny rekreacyjne - parki.....	53
Obiekty sportowe	53
Imprezy masowe	53

Ekshumacje zwłok i szczątków ludzkich	54
NADZÓR NAD WARUNKAMI PRACY	55
Nadzór	55
Narażenie pracowników na czynniki szkodliwe występujące w środowisku pracy.	55
Czynniki rakotwórcze.....	55
Postępowanie administracyjne	55
Zadania polecane przez GIS.....	56
Promocja zdrowia.....	56
Skargi i wnioski	56
Choroby zawodowe.....	56
Środki zastępcze	57
ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY	58
HIGIENA PROCESU NAUCZANIA I OCENA STANU SANITARNEGO W PLACÓWKACH OŚWIATOWYCH..	59
DZIAŁANIA OŚWIATOWE I PROMOCJA ZDROWIA	62
REALIZACJA INTERWENCJI PROGRAMOWYCH	62
Program „Trzymaj Formę”	62
Program „Czyste powietrze wokół nas”	62
Program „Nie pal przy mnie proszę”	63
Program „Znajdź właściwe rozwiązanie”	63
Program „Bieg po zdrowie ”	63
Profilaktyka HIV/AIDS	64
ARS – czyli jak dbać o miłość	64
REALIZACJA INTERWENCJI NIEPROGRAMOWYCH	64
„Światowy Dzień bez Tytoniu” – 31 maja 2018 r.	64
„Światowy dzień zdrowia” - 7 kwietnia 2018 r.....	65
„Światowy dzień rzucania palenia” – 15 listopada 2018 r.	65
Światowy dzień walki z AIDS - 1 grudnia 2018 r.....	65
WNIOSKI KOŃCOWE.....	67

Spis tabel

Tabela 1 Liczba zrealizowanych zadań przez PIS w Wieliczce w latach 2014-2018.	8
Tabela 2 Analiza procentowa wykonania szczepień ochronnych w powiecie wielickim w latach 2017 i 2018.....	16
Tabela 3 Liczba obiektów pozostających pod nadzorem oraz liczba obiektów, w których dokonano oceny stanu sanitarnego w 2018 r.	18
Tabela 4 Wyniki kontroli przeprowadzonych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w nadzorowanych jednostkach systemu oświaty	31
Tabela 5 Liczba powiadomień alarmowych i informacyjnych w ramach system RASFF w 2018 r.....	33
Tabela 6 Nadzór nad kosmetykami w 2018 r. na terenie powiatu wielickiego.....	38
Tabela 7 Przyczyny wniosków składanych do PPIS w Wieliczce w 2018 r.....	41

WSTĘP

Państwowa Inspekcja Sanitarna (PIS) jest powołana do realizacji zadań z zakresu zdrowia publicznego, w szczególności poprzez sprawowanie nadzoru nad warunkami:

1. Higieny środowiska,
2. Higieny pracy w zakładach pracy,
3. Higieny procesów nauczania i wychowania,
4. Higieny wypoczynku i rekreacji,
5. Zdrowotnymi żywności, żywienia i przedmiotów użytku,
6. Higieniczno-sanitarnymi, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne - w celu ochrony zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, zapobiegania powstawaniu chorób, w tym chorób zakaźnych i zawodowych.

Wykonywanie zadań określonych powyżej polega na sprawowaniu zapobiegawczego bieżącego nadzoru sanitarnego oraz prowadzeniu działalności zapobiegawczej przeciwepidemicznej w zakresie chorób zakaźnych i innych chorób powodowanych warunkami środowiska, a także na prowadzeniu działalności oświatowo - zdrowotnej.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny (PPIS) w Wieliczce sprawuje zapobiegawczy bieżący nadzór sanitarny na obszarze powiatu wielickiego o powierzchni 411 km², nad 123 251 mieszkańcami (*źródło*: http://www.polskawliczbach.pl/powiat_wielicki).

W 2018 r. liczba obiektów objętych nadzorem PPIS w Wieliczce wynosiła **2236**, w których przeprowadzono **2173** kontroli. W związku ze stwierdzanymi naruszeniami wymagań sanitarnych, wydano **484** decyzji administracyjnych oraz **88** mandatów na łączną kwotę **12950** zł. Oceniono **32** dokumentacje projektowe i dokonano **120** odbiorów obiektów. Przeprowadzono **42** postępowania administracyjne dotyczące chorób zawodowych, w tym wydano **13** decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej. Pobrano **1280** prób do badań laboratoryjnych. Przeprowadzono **576** dochodzeń epidemiologicznych. (tab. 1).

Tabela 1 Liczba zrealizowanych zadań przez PIS w Wieliczce w latach 2014-2018.

Rodzaj zadań	2014	2015	2016	2017	2018
Liczba obiektów nadzorowanych	1948	2044	2149	2071	2236
Liczba przeprowadzonych kontroli	2558	2471	2469	2506	2173
Liczba wydanych decyzji	582	562	599	557	484
Liczba/ kwota nałożonych mandatów za uchybienia sanitarne	123/28950	125/23600	216/22400	113/15850	88/12950
Liczba dochodzeń epidemiologicznych	776	916	841	941	576
Liczba zgłoszonych chorób zakaźnych	2993	4131	9989	1857	2047
Liczba decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej	10	7	9	6	13
Liczba pobranych prób do badania	1182	1299	1251	734	1280
Liczba uzgodnień dokumentacji projektowej	47	31	27	32	32
Liczba odbiorów obiektów	144	160	165	98	120

SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŻNYCH I ZATRUĆ POKARMOWYCH

W 2018 r. do PPIS w Wieliczce zgłoszono 2047 przypadków chorób zakaźnych w tym hospitalizowano **218** przypadków zachorowań. Ponadto zgłoszono **13761** podejrzeń zachorowania na grypę (w tym **54** przypadki hospitalizowano).

Spadek częstości występowania zachorowań odnotowano w przypadkach następujących chorób zakaźnych:

	2017 r.	2018 r.
krztusiec	12	3
różyczka	0	0
gruźlica	15	9

Wzrost częstości zachorowań zanotowano w przypadkach:

	2017 r.	2018 r.
grypa	13709	13761
borelioza	96	180
salmonelloza	43	67
biegunki ogółem	487	544
świnka	10	12
ospa wietrzna	804	827
płonica	88	146
pokąsani przez zwierzęta	77	87
róża	20	42
bezobjawowi nosiciele p.salmonelli	7	12
zapalenia opon i posocznica	5	9

Ponadto wystąpiły pojedyncze przypadki chorób tj. choroba weneryczna (5), zakażenia ludzkim wirusem upośledzenia odporności HIV (2), wirusowego zapalenia wątroby typ C (3), typ A (2), typ B (1) oraz Giardioza (1).

CHOROBY PRZECIWI KTÓRYM PROWADZONE SĄ SZCZEPIENIA OCHRONNE

Błonica

W ostatnich latach w powiecie wielickim nie odnotowano zachorowań na błonicę. Wysoki odsetek zaszczepienia dzieci i młodzieży powoduje występowanie odporności populacyjnej tzn. dobrze uodpornione są zaszczepione dzieci, natomiast niemal połowa dorosłych wrażliwych na błonicę nie choruje z powodu na ograniczenie krążenia zarazka w populacji. W obowiązującym Programie Szczepień Ochronnych (PSO) Minister Zdrowia zaleca podawanie dawek przypominających szczepionki przeciwko błonicy i tężcowi (Td) osobom powyżej 19-go roku życia. Ponadto obowiązujące Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 13 stycznia 2012 r. w sprawie wykazu

rodzajów czynności zawodowych oraz zalecanych szczepień ochronnych wymaganych u pracowników, funkcjonariuszy, żołnierzy lub podwładnych podejmujących pracę, zatrudnionych lub wyznaczonych do wykonywania tych czynności (Dz. U. z 2012 r. poz. 40), zaleca pracodawcom przeprowadzanie szczepień m.in. u osób zatrudnionych na stanowiskach związanych z obsługą osób przyjeżdżających z obszarów występowania błonicy lub u osób wyjeżdżających na te obszary.

Tężec

W 2018 r. nie odnotowano zachorowania na tężec na terenie powiatu wielickiego. Przeciw tężcowi uodpornione są dzieci i młodzież do 19-go roku życia – dzięki obowiązującemu PSO. U pozostałych osób, wraz z wiekiem następuje spadek odporności. Stąd też, zalecane jest zastosowanie dawek przypominających szczepionki co 10 lat.

Ponadto aktualnie obowiązujące ww. rozporządzenie z dnia 13 stycznia 2012 r. zaleca pracodawcom szczepienia przeciw tężcowi osób na stanowiskach takich jak: obsługa zwierząt gospodarskich, przy usuwaniu odpadów komunalnych i nieczystości ciekłych oraz konserwacji urządzeń służących temu celowi, a także na stanowiskach wymagających częstego kontaktu z glebą.

Krztusiec

W omawianym 2018 r. zanotowano 3 przypadki zachorowań na krztusiec. 2 dzieci w wieku od 0 do 15 lat szczepione było trzema i pięcioma dawkami, 1 dorosły nieszczepiony. Nikt nie był hospitalizowany. Wszyscy zostali wyleczeni bez powikłań.

W aktualnym kalendarzu szczepień istnieje obowiązek szczepień przeciw krztuścowi do 14 roku życia tj. 3 pierwsze dawki w odstępach 6-8 tygodniowych, czwarta dawka (uzupełniająca) w 16-18 m. ż, w 6 i 14 roku życia (dawki przypominające). W 19 roku życia szczepienie wg PSO jest szczepieniem zalecanym.

Różyczka

W 2018 r. w powiecie wielickim nie odnotowano zachorowania ani podejrzenia na różyczkę. Stan uodpornienia dzieci do 17 r. ż. wynosi 95%.

Wirusowe zapalenie wątroby typu B

W analizowanym okresie sprawozdawczym zgłoszono 1 przypadek zachorowania na WZW typu „B”. Przypadki nowo wykrytych nosicieli HBs to 17 osób, u których wykryto nosicielstwo, ale bez objawów. PSO zapewnia możliwość bezpłatnego szczepienia dużej grupy populacji tj. dzieci i młodzież do 19 r. ż., studentów medycyny, osób z bliskiego otoczenia chorych na WZW B lub nosicieli antygeny HBs Ag, nosicieli przeciwciał wirusa wirusowego zapalenia wątroby typu C (HCV). Szczepienia wskazane są również pracownikom mającym kontakt z materiałem zakaźnym (biologicznym, pochodzenia ludzkiego).

W 2018 r. skierowano do szczepień bezpłatnych 1 osobę z otoczenia nosicieli WZW typu B, oraz 3 osoby dorosłe - nosiciele przeciwciał WZW typu C.

Wścieklizna

W 2018 r. na terenie powiatu wielickiego zarejestrowano 87 osób pokąsanych przez zwierzęta, potencjalnie zagrożonych wścieklizną. Na podstawie przeprowadzonych wywiadów epidemiologicznych stwierdzono pokąsanie w większości przez psy (60), koty (17) oraz pojedyncze przypadki przez lisa, szczura, nietoperza, wiewiórkę, nietoperze i mysz.

Nadzorowano przebieg szczepień przeciwko wściekliznie u 56 pokąsanych, w pozostałych 31 przypadkach nie było konieczności prowadzenia szczepień ze względu na ujemny wynik obserwacji zwierząt w kierunku wścieklizny potwierdzonego zaświadczeniem weterynaryjnym. Dodatkowo, Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 13 stycznia 2012 r. w sprawie wykazu rodzajów czynności zawodowych oraz zalecanych szczepień ochronnych wymaganych u pracowników, funkcjonariuszy, żołnierzy lub podwładnych podejmujących pracę, zatrudnionych lub wyznaczonych do wykonywania tych czynności (Dz. U. z 2012 r. poz. 40), przewiduje objęcie szczepieniami osoby zatrudnione na stanowiskach związanych z diagnostyką wścieklizny u zwierząt lub na stanowiskach wymagających kontaktu z nietoperzami. Szczepienia te są finansowane przez pracodawcę.

Świnka

W 2018 r. odnotowano 12 przypadków zachorowań na świnkę (7 dzieci – szczepionych jedną dawką, 4 dzieci – nieszczepionych, 1 dziecko zaszczepione 2 dawkami). Zaobserwowano nieznaczny wzrost zachorowań w stosunku do 2017 r., w którym odnotowano 10 przypadków. Od 2004 r. wprowadzono do obowiązkowego programu szczepień uodpornienie przeciwko śwince dla dzieci w 2 i 10 r. życia w szczepionce skojarzonej łącznie z odrą i różyczką. Nadzorowany stan uodpornienia dzieci utrzymuje się na poziomie ok. 95% co powoduje, że 5% grupa dzieci objęta obowiązkowym szczepieniem jest nieuodporniona przeciwko tym chorobom tj. śwince, odrze i różyczce.

Ospa wietrzna

W 2018 r. zarejestrowano 827 przypadków zachorowań na ospę wietrzą co stanowi wzrost w stosunku do 2017 r. - 804. Większość zachorowań dotyczyło dzieci w wieku szkolnym i przedszkolnym. Szczepienie bezpłatne przeciwko ospie wietrznej przewidziane są wyłącznie dla dzieci z obniżoną odpornością w przebiegu ciężkich i przewlekłych chorób oraz dla dzieci przebywających w domach dziecka, w żłobkach i klubach malucha. Zapobieganie polega na izolacji chorych, przestrzegania zasad higieny w kontakcie z chorym i przedmiotami w jego otoczeniu. W 2018 r. zaszczepionych przeciwko ospie wietrznej zostało 288 osób w wieku od 0 do 19 r. życia oraz 6 w wieku 20 lat i powyżej.

Neuroinfekcje

Zachorowania na zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych w 2018 r. nieco wzrosły (9) w stosunku do roku 2017 (5). Wszystkie przypadki hospitalizowano. Przyczyną zachorowania były infekcje wirusowe lub bakteryjne. W każdym przypadku zarejestrowano pełny powrót do zdrowia i nie odnotowano powikłań ani zgonów.

Choroba meningokokowa

W analizowanym roku sprawozdawczym odnotowano 1 przypadek zachorowania na chorobę meningokokową u dziecka (0) lat, odnotowano powrót do zdrowia.

Biegunki

W 2018 r. zarejestrowano łącznie 623 przypadków zachorowań, z czego 89 z powodu *Rotawirusa*, 55 z powodu *Norowirusa* (144 hospitalizowanych) co stanowi wzrost zakażeń w porównaniu do 2017 r., w którym odnotowano ogółem 487 przypadków zakażeń.

Od 2008 r. w PSO zaleca się szczepienie przeciwko *rotawirusom* u dzieci do 24 tygodnia życia. W 2018 r. zarejestrowano 411 dzieci zaszczepionych szczepionką zalecaną (w 2017 r. - 353 dzieci).

Wirusowe zapalenie wątroby typu A

W 2018 r. odnotowano 2 przypadki zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby typu A na terenie powiatu wielickiego (dzieci w wieku 5 i 11 lat).

PSO zaleca szczepienia przeciwko WZW typu A niektórym grupom zawodowym zatrudnionym przy produkcji i dystrybucji żywności, także osobom zawodowo wyjeżdżającym do krajów rozwijających się o wysokiej zapadalności na WZW typu A oraz na stanowiskach pracy przy usuwaniu odpadów komunalnych, nieczystości ciekłych lub konserwacji urządzeń służących temu celowi, także dzieciom w wieku przedszkolnym, szkolnym i młodzieży szczególnie rozpoczynającym naukę w szkole podstawowej, które nie chorowały na WZW typu A.

Grypa

W 2018 r. odnotowano ogółem 13761 zgłoszeń zachorowań lub podejrzeń zachorowań na grypę sezonową w tym 54 osób było hospitalizowanych.

W zapobieganiu zachorowaniom na grype dużą rolę odgrywają szczepienia ochronne. Szczepionka jest sezonowa i zalecana szczególnie osobom starszym, w stanach obniżonej odporności, przewlekłe chorym, a także niektórym grupom zawodowym (pracownicy służby zdrowia, szkół, handlu, transportu, budownictwa i innych mających kontakt z dużą liczbą ludzi i pracujących na otwartej przestrzeni). Na terenie powiatu wielickiego w 2018 r. zaszczepiono ogółem osób 1515 (w tym - dzieci do lat 14 – 101, a dorosłych - 1414).

INNE CHOROBY ZAKAŻNE

Wirusowe zapalenie wątroby typu C

W 2018 r. zgłoszono 3 przypadki zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby typu C. Zarejestrowano 28 przypadków nosicielstwa przeciwko wirusowi HCV (3 osobom wydano skierowania do szczepienia przeciw WZW B). Według szacunków Światowej Organizacji Zdrowia (World Health Organization - WHO) około 70 – 80 % przypadków WZW typu C przebiega bezobjawowo i w procesie mało aktywnym może trwać 20 – 30 lat, co stwarza trudności

w rozpoznaniu i powoduje niedoszacowanie liczby zarażonych. Nie bez znaczenia jest też mała dostępność badań serologicznych krwi potwierdzających zakażenie wirusem HCV tj. badanie RNA HCV u osób, u których w podstawowym badaniu stwierdzono przeciwciała anty HCV. Brak szczepień przeciwko WZW typu C sprawia, że jedyną drogą zapobiegania są działania niespecyficzne tj. rygorystyczne przestrzeganie zasad reżimu sanitarnego, postępowania aseptycznego – przy wykonywaniu zabiegów z naruszeniem ciągłości tkanek (szczególnie należy zwrócić uwagę na zabiegi kosmetyczne i fryzjerskie).

Zatrucia pokarmowe i zakażenia jelitowe

W 2018 r. zarejestrowano ogółem 623 przypadki zatruc pokarmowych i zakażeń jelitowych o etiologii bakteryjnej i wirusowej. Zróznicowano zakażenia wywołane:

- pałeczką *Salmonelli* - 67,
- przez *Rotawirus* – 89,
- biegunki i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO – 394, w tym 113 dzieci do 2 lat
- *Yersinia enterocolitica* - 1
- *Campylobacter* - 1
- *Clostridium difficile* - 4
- *Norowirusy* – 55
- Adenowirusy – 10
- Giardioza -1
- zakażenie pozajelitowe pałeczką *Salmonelli* -1

REALIZACJA PROGRAMÓW WHO W ZAKRESIE ZAPOBIEGANIA I ZWALCZANIA CHOROÓB ZAKAŻNYCH

Program eliminacji odry i różyczki

Przyjęty i realizowany przez WHO program zakładał przerwanie transmisji wirusa odry i potwierdzenie jego eliminacji do 2010 r. w 51 krajach Europy. Polska jest jednym z krajów, który przyjął rezolucję o udziale w programie eliminacji odry i różyczki wrodzonej. Program został przedłużony na lata następne z uwagi na nadal pojawiający się w środowisku wirus odry. Założenia program dotyczą:

- nadzoru nad zachorowaniami na odrę
- laboratoryjną weryfikacją podejrzeń zachorowań, w tym zróznicowanie z różyczką,
- izolację i weryfikację szczepów wirusa odry z potwierdzonych przypadków w celu odróżnienia szczepów rodzimych i importowanych,
- udokumentowanie eliminacji odry w kraju i w regionie,
- uzyskanie wysokiego odsetka osób zaszczepionych dwoma dawkami szczepionki przeciw odrze i różyczce.

Strategia eliminacji odry obejmuje niezwłoczne zgłaszanie przypadków podejrzenia odry do PPIS, potwierdzonego badaniem w kierunku przeciwciał odrowych w klasie IgM i izolacją wirusa odry w materiale biologicznym. Równocześnie PPIS nadzoruje odsetek zaszczepienia dzieci przeciw odrze dwiema dawkami, który powinien wynosić co najmniej 95%. W powyższej sprawie skierowano do wszystkich podległych placówek służby zdrowia, a zwłaszcza lekarzy pierwszego kontaktu

informację o zasadach programu i wynikających z niego obowiązkach lekarzy. Ponadto prowadzone są bieżące kontrole stanu zaszczepienia dzieci w poszczególnych placówkach. W ramach realizacji programu WHO podejmowane są następujące kroki:

- przeprowadzane jest dochodzenie epidemiologiczne w środowisku chorego,
- pobieranie materiału klinicznego (krwi) w celu potwierdzenia lub wykluczenia odrzy (badanie w kierunku przeciwciał odrowych w klasie IgM) lub wymazu z nosogardzieli.

W wyniku zmian w obowiązującym PSO tj. wprowadzania skojarzonej szczepionki przeciw odrze, śwince i różyczce w 2 i 10 r. życia stan uodpornienia dzieci i młodzieży osiągnął wymagany w programie poziom co najmniej 95%.

Ponadto w 2018 r. na terenie powiatu wielickiego zarejestrowano 1 przypadek zachorowania na odrę.

Program eradykacji poliomyelitis

W 2002 r. region europejski, w tym Polska, został uznany za region wolny od wirusa *Poliomyelitis*. Program dalszej eradykacji zakłada wykorzenienie wirusa *Poliomyelitis* i zachorowań spowodowanych szczepami zawartymi w szczepionce doustnej, do całkowitej eliminacji szczepów krążących w środowisku człowieka. W 2018 r. (podobnie jak w 2017 r.) na terenie powiatu wielickiego nie zgłoszono żadnego przypadku zachorowania z powodu zakażenia wirusem *Poliomyelitis*. Realizacja programu oparta jest na nadzorze nad wykonawstwem szczepień ochronnych (wymagane jest uzyskanie i utrzymanie wysokiego 95% odsetka uodpornienia dzieci przeciwko zakażeniom wirusem *Poliomyelitis*), oraz nadzorze i monitorowaniu przypadków ostrych porażeń wiotkich u dzieci do lat 15. Istnieje jednak ryzyko zawleczenia tej choroby do krajów wolnych od zachorowań (w tym Polski) z krajów endemicznego występowania tego wirusa, w związku z czym prowadzona jest ścisła współpraca Państwowej Inspekcji Sanitarnej z oddziałami hospitalizującymi dzieci z ostrymi porażeniami wiotkimi.

Stan zaszczepienia przeciwko zakażeniom wirusem *Poliomyelitis* na terenie powiatu wielickiego w 2018 r. wyniósł 96,7%.

NADZÓR NAD PODMIOTAMI LECZNICZYMI

Pod nadzorem PPIS w Wieliczce znajdują się **152** placówki służby zdrowia. W 2018 r. wykonano **112** kontroli zgodnie z budżetem zadaniowym. Kontrole przeprowadzone są głównie w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego. Nadzór sanitarny jest sprawowany w oparciu o obowiązujące przepisy prawne i wytyczne Głównego Inspektora Sanitarnego (GIS) z wykorzystaniem obowiązujących procedur kontrolnych (protokoły i załączniki dla poszczególnych grup obiektów).

W nadzorowanych podmiotach leczniczych sukcesywnie podnoszony jest standard w zakresie wyposażenia w sprzęt medyczny, zapewniona jest wystarczająca ilość sprzętu jednorazowego użytku. Narzędzia wielokrotnego użytku poddawane są procesom dezynfekcji oraz sterylizacji w autoklawach ciśnieniowo –parowych. Podczas przeprowadzanych kontroli zwracano szczególną uwagę na sposoby przeprowadzania dezynfekcji i sterylizacji w placówkach medycznych. Zastosowanie preparatów dezynfekcyjnych zgodnie kartami charakterystyki a udzielanymi świadczeniami zdrowotnymi. Przygotowanie narzędzi do dezynfekcji, kontrole procesów sterylizacji oraz prowadzenie dokumentacji.

W gabinetach wyposażonych w sterylizator ciśnieniowo-parowy prowadzone są systematyczne wewnętrzne kontrole procesów sterylizacji przy użyciu sporal A, stosowane są również wskaźniki chemiczne umieszczane wewnątrz pakietów. Wyposażenie w preparaty dezynfekcyjne i ich zastosowanie nie budzi zastrzeżeń.

W porównaniu z ubiegłym rokiem obserwuje się systematyczną poprawę warunków sanitarno-technicznych w nadzorowanych placówkach na terenie powiatu wielickiego.

W czasie nadzoru nad prawidłowością postępowania z odpadami medycznymi nie stwierdza się nieprawidłowości. Placówki posiadają umowy na transport odpadów do utylizacji podpisane z prywatnymi koncesjonowanymi firmami, oraz prowadzą ewidencję ilości przekazywanych odpadów. Odpady medyczne, z wyjątkiem odpadów o ostrych końcach, gromadzone są w workach jednorazowego użytku zróżnicowanych kolorystycznie wg. Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 5 października 2017 r. w sprawie szczegółowego postępowania z odpadami medycznymi (Dz. U. z 2017 r. poz. 1975). Odpady o ostrych końcach gromadzone są w pojemnikach plastikowych twardego ściennych. Odpady przechowywane są do momentu odbioru przez prywatnego przewoźnika w urządzeniach chłodniczych niedostępnych dla osób postronnych. Na podstawie analizy dokumentacji pokontrolnych należy stwierdzić, że w 2018 r. stan sanitarno-techniczny kontrolowanych podmiotów leczniczych był dobry.

ANALIZA WYKONANIA SZCZEPIEŃ OCHRONNYCH W 2018 R.

POZIOM WYSZCZEPIALNOŚCI

W 2018 r. na terenie powiatu wielickiego nadzorem nad realizacją PSO objęto 26 169 dzieci i młodzieży od 0 do 19 r.ż. Realizacja PSO prowadzona jest w 26 punktach szczepień. Punkty te realizują także szczepienia zalecane – niefinansowane ze środków znajdujących się w budżecie Ministra Zdrowia. Przeprowadzono 26 kontroli, podczas których zwracano szczególną uwagę na:

- wykonawstwo szczepień ochronnych – stan zaszczepienia dzieci i młodzieży,
- kwalifikacje w zakresie szczepień ochronnych personelu medycznego pracującego w punktach szczepień,
- sposób przekazywania kart uodpornienia między świadczeniodawcami,
- sposób prowadzenia rejestrów osób zapisanych i wypisanych z placówek,
- prawidłową gospodarkę szczepionkami,
- zachowanie warunków łańcucha chłodniczego podczas transportu i przechowywania szczepionek,
- prawidłowe wykonywanie sprawozdań kwartalnych i rocznych (błędy omawiano podczas kontroli)
- bieżący stan sanitarno higieniczny.

Wykonawstwo szczepień ochronnych zgodnie z obowiązującym PSO na 2018 r. na terenie powiatu wielickiego w poszczególnych grupach wiekowych w porównaniu do 2017 r. przedstawia tabela 2. Dane pochodzą ze sprawozdań rocznych MZ-54 za 2018 r. z realizacji szczepień ochronnych sporządzanych przez kierowników punktów szczepień. Odnotowano spadek wykonawstwa szczepień o kilka punktów procentowych w przypadku dzieci i młodzieży w wieku 14 (szczepienie przeciwko błonicy, tężcowi i krztuścowi (DTP) 6 dawką) o 4 punkty i 19 lat (szczepienie przeciwko błonicy i tężcowi (Td)) o 6 punktów. Spadek wyszczepialności w 1 roku życia przeciwko DTP, zakażeniom *Poliomyelitis* oraz zakażeniom *Haemophilus influenzae* typ B może być związany z opóźnieniem szczepień w wyniku choroby dziecka czy też innych przeciwwskazań. W drugim r. życia (w 2018 r.)

poziom wyszczepialności powinien osiągnąć oczekiwany poziom ponad 95%. Obserwowany jest wzrost poziomu wyszczepialności przeciwko odrze, śwince I różyczce (MMR) w 2 r. życia o 3 punkty procentowe.

Tabela 2 Analiza procentowa wykonania szczepień ochronnych w powiecie wielickim w latach 2017 i 2018

Rok życia	Rodzaj szczepienia	2017	2018	Różnice 2017/2018
1 rok życia	WZW B 2+3 _x	86	84	-2
	DTP 3 _x	52	52	0
	Polio 2 _x	52	51	-1
	HIB niepełne	52	50	-2
2 rok życia	WZW B 2+3 _x	99	98	-1
	DTP 3+4 _x	96	92	-4
	Polio 2+3 _x	96	92	-4
	MMR	68	71	+3
	HIB	97	92	-5
3 rok życia	DTP 4 _x	88	86	-2
	Polio 3 _x	88	87	-1
	MMR	93	92	-1
6 rok życia	DTP 5 _x	63	61	-2
	Polio 4 _x	63	62	-1
7 rok życia	DTP 5 _x	89	88	-1
	Polio 4 _x	89	88	-1
10 rok życia	MMR	99	99	0
11 rok życia	MMR	100	100	0
14 rok życia	DTP 6x	72	68	-4
19 rok życia	Td	71	65	-6

NIEPOŻĄDANE ODCZYNY POSZCZEPIENNE (NOP)

W 2018 r. na terenie powiatu wielickiego zgłoszono 10 przypadków niepożądanych odczynów poszczepiennych u dzieci. Wszystkie zgłoszone odczyny zakwalifikowano jako łagodne.

Zgodnie z obowiązującym rozporządzeniem w sprawie zgłaszania NOP, lekarz rozpoznający NOP u dziecka zobowiązany jest do natychmiastowego zgłoszenia tego faktu do terenowo podległego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

GOSPODARKA PREPARATAMI SZCZEPIONKOWYMI

Wykonywanie kwartalnych sprawozdań ze zużycia szczepionek przez świadczeniodawców odbierających preparaty z PSSE w Wieliczce pozwala na ciągły nadzór nad prawidłowym ich wykorzystaniem. Dystrybucja i przechowywanie preparatów szczepionkowych odbywa się zgodnie z zasadami "łańcucha chłodniczego". Każdy punkt szczepień zaopatrzone jest w lodówkę do przechowywania szczepionek, w której prowadzony jest całodobowy monitoring temperatury. Na

każdym etapie transportu preparatów szczepionkowych nadzorowane jest prawidłowe zachowanie “łańcucha chłodniczego”. W 2018 r. dla potrzeb realizacji PSO wydano z magazynu PSSE w Wieliczce 16 151 sztuk szczepionek.

NADZÓR W ZAKRESIE HIGIENY ŻYWNOSCI, ŻYWIENIA, PRZEDMIOTÓW UŻYTKU I KOSMETYKÓW

Ocena stanu sanitarnego obiektów żywnościowo-żywnościowych oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością

W 2018 r. pod nadzorem znajdowało się 1111 zakładów zakwalifikowanych do 24 grup obiektów. Obiekty oceniono na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego, w wyniku których nie stwierdzono obiektów niezgodnych z wymaganiami sanitarno-higienicznymi podobnie jak roku 2017.

Tabela 3 Liczba obiektów pozostających pod nadzorem oraz liczba obiektów, w których dokonano oceny stanu sanitarnego w 2018 r.

Rodzaj obiektu (grupy obiektów wg. MZ-48)	Liczba obiektów pod nadzorem	Liczba obiektów, w których dokonano oceny stanu sanitarnego
Wytwórnice lodów	5	3
Automaty do lodów	4	0
Piekarnie	19	6
Ciastkarnie	15	3
Przetwórnice owocowo-warzywne i grzybowe	3	1
Browary i słodownie	2	0
Wytwórnice napojów bezalkoholowych i rozlewnie piwa	2	0
Zakłady garmazeryjne	9	4
Zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego	1	0
Wytwórnice makaronów	2	1
Wytwórnice wyrobów cukierniczych	6	5
Wytwórnice suplementów diety	2	0
Wytwórnice środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego	1	0
Inne wytwórnice żywności	50	11
Sklepy spożywcze	307	92
Kioski	47	13
Magazyny hurtowe	46	11
Obiekty ruchome i tymczasowe	93	9
Środki transportu	65	1
Inne obiekty obrotu żywnością	65	42
Zakłady żywienia zbiorowego otwarte	159	52
Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte	190	65
Wytwórnice materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	5	0
Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością	13	3

W 2018 r. w rejestrze zakładów znajdowały się 1111 obiektów, z czego skontrolowano 566 zakładów, co stanowi 51 % (w roku 2017 – 48 %). Przeprowadzono 711 (w roku 2017 - 664) kontroli sanitarnych w tym 78 (w roku 2017 - 69) kontroli interwencyjnych, wydano 33 (w roku 2017 - 72) decyzji administracyjnych oraz 126 (w roku 2017 - 105) decyzji zatwierdzających. Sklasyfikowano 297 (w roku 2017 również 297) zakładów, klasyfikacje obiektów przeprowadzone były na arkuszach oceny stanu sanitarnego. Nałożono 87 (w roku 2017 - 113) mandatów karnych na sumaryczną kwotę 12 850 zł (w roku 2017 - 15 850 zł). Pobrano do badań laboratoryjnych łącznie 232 (w roku 2017 - 237) próby, zakwestionowano 5 prób (w roku 2017 nie zakwestionowano żadnej próby).

Wytwórnice lodów

Liczba wytwórni lodów w 2018 r. w porównaniu z rokiem 2017 zmieniła się i wynosiła 5 (w 2017 r. pod nadzorem znajdowały się 4 wytwórnice lodów). Skontrolowano 4 i sklasyfikowano 3 obiekty (w 2017 r. skontrolowano 2 i sklasyfikowano 1 obiekt). Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną w związku z urzędowym poborem prób. Nałożono 2 (w roku 2017 – nie nałożono) mandaty karne na łączną kwotę 200 zł, 3 (w roku 2017 - 4) zakłady posiadają wdrożony i utrzymany system HACCP. Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości obejmowały nieprzestrzeganie zasad systemu HACCP.

Automaty do lodów

Liczba automatów w 2018 r. w porównaniu z rokiem 2017 zmieniła się i wynosiła 4 (w 2017 r. pod nadzorem znajdowały się 3 automaty do lodów). Zatwierdzono 1 obiekt. Przeprowadzono ogółem 1 kontrolę sanitarną. Nie pobierano prób do badań laboratoryjnych i nie nałożono mandatu karnego. W 4 obiektach został wdrożony system HACCP.

Wytwórnice tłuszczów roślinnych i mieszanin tłuszczów zwierzęcych

Zmieniła się liczba obiektów w porównaniu z rokiem 2017. W 2018 r. pod nadzorem znajdował się 1 obiekt z tej grupy, który został wykreślony z rejestru, ponieważ zakończył działalność.

Piekarnie

Liczba zakładów w 2018 r. w porównaniu do roku 2017 nie zmieniła się i wynosiła 19. Skontrolowano 10 zakładów i sklasyfikowano 6 (w 2017 r. skontrolowano 12 i sklasyfikowano 11). Przeprowadzono 10 (w roku 2017 - 21) kontroli sanitarnych. W 2018 r. nie pobierano prób do badań (w 2017 r. również nie pobrano prób do badań laboratoryjnych). Wydano 2 decyzje administracyjne (w roku 2017 – wydano 9 decyzji administracyjnych). Nałożono 2 (w roku 2017 - 7) mandaty karne na łączną kwotę 300 zł (w roku 2017 - 900 zł), 17 (w roku 2017 - 9) zakładów posiada wdrożony i utrzymany system HACCP.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości:

- zniszczone sufity w pomieszczeniach magazynowych i produkcyjnych,
- brak osłon na punktach świetlnych (brak zabezpieczenia przed rozpryskiem szkła),
- brak środków służących do dezynfekcji rąk oraz higienicznego ich suszenia,
- brak segregacji przy przechowywaniu środków spożywczych,

- uszkodzona powierzchnia podłogi,
- nieutrzymywany system HACCP.

Ciastkarnie

W 2018 r. w porównaniu do roku 2017 liczba ciastkarni nie zmieniła się i wyniosła 15. Zatwierdzono 1 nowy obiekt. Skontrolowano 6 i sklasyfikowano 3 obiekty (w 2017 r. skontrolowano 8 i sklasyfikowano 5 zakładów). Przeprowadzono 7 kontroli sanitarnych (w 2017 r. – 14 kontroli). Pobrano 10 prób do badań laboratoryjnych (w 2017 r. nie pobrano do badań prób). Wydano 2 decyzje administracyjne, w tym 1 nakazującą wycofanie środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej – środki spożywcze przeterminowane (w 2017 r.- 2). W 14 obiektach został wdrożony system HACCP (w 2017 r. - 13 zakładów). Nałożono 1 mandat karny na kwotę 100 zł (w 2017 r. - 1 na kwotę 100 zł).

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości:

- powierzchnie stykające się z żywnością w złym stanie technicznym,
- przeterminowane środki spożywcze,
- brak do wglądu orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z żywnością.

Przetwórnice owocowo -warzywne i grzybowe

W 2018 r. pod nadzorem znajdowały się 3 przetwórnice owocowo-warzywne i grzybowe (w 2017 r. również 3 zakłady). Skontrolowano 2 i sklasyfikowano 1 zakład (w 2017 r. - skontrolowano 2 i sklasyfikowano 2). Przeprowadzono 5 kontroli (w 2017 r. - 2 kontrole), w tym 3 kontrole interwencyjne. Pobrano 1 doraźną próbę grzybów do badań, która nie została zakwestionowana (w 2017 r. nie pobierano prób do badań). W 3 zakładach został wdrożony system HACCP. 1 kontrola wykazała nieprawidłowość w zakresie znakowania środków spożywczych. W terminie bezzwłocznym przedłożono etykietę przedmiotowego produktu z prawidłowym oznakowaniem. Pozostałe kontrole nie wykazały niezgodności.

Browary i słodownie

W 2018 r. pod nadzorem znajdowały się 2 zakłady (w roku 2017 - 1). Zatwierdzono 1 obiekt. W 2 zakładach został wdrożony system HACCP. Nie pobierano prób do badań laboratoryjnych.

Wytwórnice napojów bezalkoholowych i rozlewnie piwa

W 2018 r. nadzorowano 2 obiekty. Skontrolowano 2 obiekty (w 2017 r. również skontrolowano 2 obiekty, w tym 1 obiekt sklasyfikowano). Przeprowadzono 5 kontroli (w 2017 r. – 2 kontrole), w tym 2 kontrole interwencyjne. 2 zakłady posiadają wdrożony system HACCP. W 2018 r. pobrano 5 prób materiałów do kontaktu z żywnością tj. puszek metalowych do badań laboratoryjnych (w 2017 r. nie pobierano prób do badań laboratoryjnych).

Zakłady garmazeryjne

W 2018 r. nadzorowano 9 zakładów garmazeryjnych (w 2017 r. również 9 obiektów). Zatwierdzono 3 zakłady. Skontrolowano 6 i sklasyfikowano 4 zakłady (w 2017 r. skontrolowano 6 i sklasyfikowano 5 zakładów). Przeprowadzono 7 kontroli sanitarnych (w 2017 r. również 7). Nie pobrano prób do badań laboratoryjnych. Nie nałożono mandatów karnych (w 2017 r. nałożono 2 mandaty karne na kwotę 200 zł). W 9 zakładach został wdrożony system HACCP. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego

W 2018 r. u liczba nadzorowanych zakładów przemysłu zbożowo-młynarskiego wynosiła 1. Zatwierdzono 1 obiekt.

Wytwórnie makaronów

W 2018 r. w porównaniu do roku 2017 liczba wytwórni makaronów nie zmieniła się i wyniosła 2. Skontrolowano i sklasyfikowano 1 zakład (w 2017 r. analogicznie). Nie stwierdzono nieprawidłowości, nie pobierano prób do badań laboratoryjnych. W 2 zakładach został wdrożony system HACCP.

Wytwórnie wyrobów cukierniczych

W 2018 r. liczba nadzorowanych wytwórni wyniosła 6. Skontrolowano 1 zakład. Przeprowadzono 2 kontrole sanitarne, w tym 1 interwencyjną. Nie wydano decyzji administracyjnych. W 6 zakładach wdrożono system HACCP. Nie stwierdzono nieprawidłowości, nie pobierano prób do badań laboratoryjnych.

Wytwórnie suplementów diety

W 2018 r. liczba nadzorowanych wytwórni suplementów diety wynosiła 2. Zatwierdzono 2 zakłady.

Wytwórnie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego

W 2018 r. w porównaniu do roku 2017 liczba wytwórni środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego nie zmieniła się i wynosiła 1.

Inne wytwórnie żywności

W 2018 r. pod nadzorem znajdowało się 50 wytwórni (w 2017 r. 22 wytwórnie). Wpisano do rejestru 28 nowych obiektów. Wydano 4 decyzje zatwierdzające. Skontrolowano 19 zakładów i sklasyfikowano 11 zakładów (w 2017 r. skontrolowano 13 zakładów i sklasyfikowano 5 zakładów). Przeprowadzono ogółem 22 kontrole, w tym 1 interwencyjną (w 2017 r. 17 kontroli, w tym 4 interwencyjne). Pobrano 6 prób do badań laboratoryjnych. Wydano 1 decyzję administracyjną (w 2017 roku wydano 3 decyzje administracyjne). W 49 obiektach został wdrożony system HACCP.

Nałożono 2 mandaty karne na łączną kwotę 150 zł (w 2017 r. nałożono 1 mandat karny na kwotę 400 zł). W 2018 r. został skierowany do Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej (WSSE) w Krakowie, wniosek o wymierzenie kary pieniężnej w sprawie nieprawidłowego oznakowania środka spożywczego pn. „Sól wielicka jodowana warzona spożywcza” oznakowanego datą minimalnej trwałości: 18.04.2018 r. i 21.09.2018 r., którego producentem jest: F.H.U. SOLEC Sitko Stanisław, Pawlikowice 60, 32-020 Wieliczka (dot. kontroli z 2017 r.). Małopolski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny (MPWIS) nałożył w tej sprawie karę w wysokości 400 zł.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości:

- brak środków dezynfekcyjnych do powierzchni mających kontakt z żywnością,
- brak orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych,
- nieutrzymany system HACCP (brak bieżących zapisów w kartach przyjęcia towaru).

Sklepy spożywcze

W 2018 r. liczba sklepów, w porównaniu do 2017 r., zmieniła się i wyniosła 307. Zatwierdzono 14 nowych obiektów (w 2017 r. - 20). Skontrolowano 169 (w roku 2017 r. - 196) obiektów, sklasyfikowano 92 (w roku 2017 r. - 114) obiekty. Przeprowadzono 227 (w 2017 r. - 267) kontroli sanitarnych, w tym 30 kontroli interwencyjnych (w 2017 r. - 34). Wydano 10 (w 2017 r. - 37) decyzji administracyjnych, w tym 1 nakazującą wycofanie środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej - środki spożywcze przeterminowane i/lub z oznakami zepsucia (w 2017 r. - 6 decyzji). Nałożono 34 (w 2017 r. - 65) mandaty karne na łączną kwotę 5100 zł (w 2017 r. - 8900 zł). Do badań pobrano 165 (w 2017 r. - 203) prób żywności. Zakwestionowano 3 próby. W 279 obiektach został wdrożony system HACCP (w 2017 r. w 270).

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości:

- podłogi, ściany, drzwi, sufity w złym stanie technicznym,
- powierzchnie stykające się z żywnością, sprzęt, urządzenia, wyposażenie w złym stanie technicznym,
- brak umywalki do mycia rąk,
- brak zlewozmywaka przeznaczonego do mycia i dezynfekcji sprzętu podręcznego,
- brak ciepłej wody przy punktach wodnych,
- brak czystości i porządku w pomieszczeniach zakładu,
- brudne urządzenia i sprzęt pozostający w kontakcie z żywnością,
- brak środków do mycia i dezynfekcji rąk,
- brak środków do mycia i dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością,
- nieprawidłowe przechowywanie środków spożywczych (bezpośrednio na posadzce w przedsionku toalety, niezgodnie z informacją producenta zawartą na opakowaniu lub poza urządzeniem chłodniczym),
- niezachowana segregacja przy rozważaniu środków spożywczych (w tym mięsa, wędlin, warzyw, nabiału, wyrobów cukierniczych),
- niewłaściwie przechowywane pieczywo nieopakowane,
- przeterminowane środki spożywcze i/lub z oznakami zepsucia,
- nieudostępnione stanowisko do porcjowania nabiału i produktów wędliniarskich,
- nieudostępniiona część socjalna dla personelu z dwukomorowym zlewozmywakiem (pomieszczenie zagracone),
- brak prawidłowej odzieży ochronnej personelu lub składowanie jej w przypadkowych miejscach,

- brak do wglądu orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych,
- opracowanie, wdrożenie i utrzymanie systemu HACCP: brak kompletnej dokumentacji GHP/GMP/HACCP oraz bieżących zapisów z niej wynikających.

W tym Supermarket

Pod nadzorem w 2018 r. znajdowało się 40 obiektów (w 2017 r. również 40), zatwierdzono 4 obiekty, skontrolowano 32 zakłady (w roku 2017 - 37), sklasyfikowano 17 (w roku 2017 - 11). 39 zakładów posiada wdrożony i utrzymany system HACCP (w 2017 r.- 35). Przeprowadzono 51 kontroli sanitarnych (w roku 2017 - 65), w tym 12 interwencyjnych (w 2017 r. - 9). Nie wydano decyzji administracyjnych, nałożono 1 mandat karny na kwotę 100 zł (w 2017 r. - 5 mandatów na kwotę 850 zł), pobrano do badań laboratoryjnych 119 prób (w 2017 r. - 97 prób), z których 3 zostały zakwestionowane.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości:

- brak czystości i porządku w pomieszczeniu zakładu,
- brudne urządzenia zamrażalnicze.

Kioski spożywcze

Liczba kiosków w 2018 r. wynosiła 47 (w 2017 r. - 46). Zatwierdzono 3 nowe obiekty. W roku 2018 zostało skontrolowanych 20 kiosków, a sklasyfikowanych 13 (w 2017 r. skontrolowano 16 kiosków, a sklasyfikowano 11). Przeprowadzono 25 (w 2017 r. - 19) kontroli sanitarnych, w tym 3 interwencyjne. Pobrano do badań laboratoryjnych 2 próby (w 2017 r. - 10 prób). Otrzymano 1 kwestionowany wynik badań. Wydano 1 decyzję administracyjną. Nałożono 4 mandaty karne na łączną kwotę 400 zł (w 2017 r. - 2 mandaty karne na kwotę 200 zł.). W 44 kioskach został wdrożony system HACCP.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości:

- powierzchnia podłogi w złym stanie technicznym,
- nieudostępniona umywalka do mycia rąk,
- nieprawidłowe przechowywanie środków spożywczych (niezgodnie z informacją producenta zawartą na opakowaniu),
- brak do wglądu orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych,
- opracowanie, wdrożenie i utrzymanie systemu HACCP: brak kompletnej dokumentacji GHP/GMP/HACCP,
- wprowadzanie do obrotu żywności w zakresie niezgodnym z decyzją o zatwierdzeniu zakładu.

Magazyny hurtowe

W 2018 r. liczba hurtowni w porównaniu z rokiem ubiegłym zmieniła się i wyniosła 46 (w 2017 r. - 40 zakładów). Zatwierdzono 10 nowych hurtowni. Skontrolowano 27 obiektów, 11 sklasyfikowano (w 2017 r. - 28 obiekty i sklasyfikowano 10). W obiektach tych przeprowadzono 45 (w 2017 r. - 35) kontroli sanitarnych, w tym 6 interwencyjnych (w 2017 r. - 8). Pobrano 7 (w roku 2017 - 8) prób do badań laboratoryjnych. Wydano 5 decyzji administracyjnych (w 2017 r. - 2). Nie nałożono mandatów karnych (w 2017 r. również nie nałożono mandatów karnych). W 46 hurtowniach został wdrożony system HACCP.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości:

- powierzchnie ścian w złym stanie technicznym,
- brak do wglądu orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych,
- nieprawidłowe znakowanie suplementów diety,
- prowadzenie działalności w zakresie obrotu żywnością (magazynowanie środków spożywczych) bez złożenia wniosku o zatwierdzenie i wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Obiekty ruchome i tymczasowe

W 2018 r.wg ewidencji pod nadzorem znajdowały się 93 (w 2017 r. - 82) obiekty ruchome i tymczasowe. Skontrolowano 45 (w 2017 r. - 25) obiektów, z czego sklasyfikowano 9 (w 2017 r.- 6). Przeprowadzono 47 kontroli (w 2017 r. - 29), w tym 2 interwencyjne. Nie pobrano prób do badań laboratoryjnych. Nie wydano decyzji administracyjnych. Nałożono 4 mandaty karne na łączną kwotę 650 zł (w 2017 r. - 5 mandatów karnych na łączną kwotę 600 zł). 89 obiektów posiada wdrożony system HACCP.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości:

- powierzchnia podłóg w złym stanie technicznym,
- powierzchnie stykające się z żywnością w złym stanie technicznym,
- uszkodzone, zniszczone naczynia kuchenne,
- brak umywalki do mycia rąk,
- brak ciepłej wody przy punktach wodnych,
- brak środków dezynfekujących do rąk,
- brak środków dezynfekujących do powierzchni mających kontakt z żywnością,
- brak prawidłowej odzieży ochronnej personelu,
- brak do wglądu orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych,
- opracowanie, wdrożenie i utrzymanie systemu HACCP: brak kompletnej dokumentacji GHP/GMP/HACCP oraz bieżących zapisów z niej wynikających.

Środki transportu

W roku 2018 pod nadzorem znajdowało się 65 środków transportu (w 2017 r. - 51). Skontrolowano 15 środków transportu (w 2017 r. - 10). Przeprowadzono 15 kontroli sanitarnych. Nie nałożono mandatów karnych.

Inne obiekty obrotu żywnością

Liczba obiektów nadzorowanych w 2018 r. wyniosła 65 (w 2017 r. wynosiła 69). Do rejestru wpisano 16 nowych obiektów, skontrolowano 63 i sklasyfikowano 42 zakłady (w 2017 r. skontrolowano 24 i sklasyfikowano 15). Przeprowadzono 73 kontroli sanitarnych (w 2017 r. - 30 kontroli), w tym 12 interwencyjnych. Pobrano do badań laboratoryjnych 8 prób (w 2017 roku - 5). Otrzymano kwestionowany wynik 1 próby. Nałożono 2 mandaty karne na łączną kwotę 700 zł. W 65 obiektach wdrożony system HACCP.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości:

- brak powiadomienia GIS o wprowadzeniu po raz pierwszy do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej środków spożywczych (suplementu diety),
- nieprawidłowa prezentacja i reklama suplementów diety wprowadzanych do obrotu za pośrednictwem stron internetowych,
- sprzedaż środków spożywczych niespełniających wymagań 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* (Dz.U. 2016, poz. 1154),
- prowadzenie działalności w zakresie obrotu żywnością bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Zakłady żywienia zbiorowego otwartego

Ilość obiektów żywienia zbiorowego w roku 2018 zmieniła się w stosunku do liczby obiektów w 2017 r. i wynosiła 159 (w 2017 r. – 162), w tym 22 (w roku 2017 - 23) zakładów małej gastronomii. Skontrolowano 98 (w 2017 r. - 84 zakładów), w tym 12 zakładów małej gastronomii (w 2017 r. - 6), sklasyfikowano 52 zakłady (w 2017 r. - 55), w tym 6 zakładów małej gastronomii (w 2017 r. - 4). Przeprowadzono 128 (w roku 2017 - 112) kontroli sanitarnych, w tym 12 (w roku 2017 - 6) kontroli w zakładach małej gastronomii. Wydano 9 (w roku 2017 - 13) decyzji administracyjnych. Za uchybienia stwierdzone podczas kontroli nałożono 28 (w roku 2017 - 25) mandatów karnych na łączną kwotę 4100 zł (w roku 2017 - 3700 zł), w tym 2 mandaty na łączną kwotę 200 zł (w roku 2017 - nie nałożono) w obiektach małej gastronomii. Liczba obiektów z wdrożonym systemem HACCP wynosiła 133 (w 2017 r. - 134). Pobrano 15 prób do badań laboratoryjnych.

Najczęściej stwierdzane niezgodności:

- podłogi, ściany, sufity, drzwi w złym stanie technicznym,
- powierzchnie stykające się z żywnością, maszyny, urządzenia, sprzęt, wyposażenie wykorzystywane w procesie produkcji w złym stanie technicznym,
- zniszczone, uszkodzone naczynia kuchenne,
- niesprawny dozownik na mydło i środek dezynfekujący przy umywalce do mycia rąk,
- niezabezpieczony otwór wentylacyjny,
- brak ekranów przeciw owadom w oknach otwieranych na zewnątrz (pomieszczenia produkcyjne),
- niezabezpieczone punkty świetlne w pomieszczeniu zmywalni naczyń oraz produkcyjnym,
- brak umywalki do mycia rąk,
- brak czystości i porządku w pomieszczeniach produkcyjnych, magazynowych oraz szatniowych,
- brudne urządzenia, sprzęt i wyposażenie pozostające w kontakcie z żywnością,
- przepełniony kontener na śmieci,
- brak środków do mycia i dezynfekcji rąk,
- brak środków dezynfekujących do powierzchni mających kontakt z żywnością,
- brak segregacji w urządzeniach chłodniczych i zamrażalniczych,
- nieprawidłowa dezynfekcja jaj,
- nieprawidłowo prowadzona obróbka wstępna warzyw (brak armatury przy punktach wodnych, składowanie zbędnego sprzętu),
- składowanie białej bielizny w toalecie personelu,

- nieprawidłowe przechowywanie opakowań jednorazowych (pomieszczenie dezynfekcji jaj),
- brak zabezpieczenia przed zanieczyszczeniem fizycznym (brak nakryć) oraz brak identyfikacji wyrobów własnych (w tym nazwy, daty mrożenia, daty produkcji),
- brak identyfikacji środków spożywczych (tj. brak etykiet),
- nieprawidłowe przechowywanie środków spożywczych (niezabezpieczone przed zanieczyszczeniem, poza urządzeniem chłodniczym),
- przeteterminowane środki spożywcze,
- brak termometrów w urządzeniach chłodniczych,
- brak szafki przeznaczonej na odzież wierzchnią i ochronną,
- brak prawidłowej odzieży ochronnej personelu,
- brak do wglądu orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych,
- opracowanie, wdrożenie i utrzymanie systemu HACCP: brak kompletnej dokumentacji GHP/GMP/HACCP oraz bieżących zapisów z niej wynikających.

Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego

Liczba obiektów w roku 2018 objętych nadzorem wyniosła 190, a w 2017 r. - 173. Zatwierdzono 18 nowych obiektów. Skontrolowano 65 (2017 r. - 75) i sklasyfikowano 45 (2017 r. - 48) zakładów. Przeprowadzono 71 (2017 r. - 83) kontroli sanitarnych, z czego 3 interwencyjne (w 2017 r. - 2). W wyniku stwierdzonych nieprawidłowości nałożono 8 (w 2017 r. - 3) mandatów karnych na łączną kwotę 1150 zł (2017 r. - 450 zł). Wydano 3 (w 2017 r. - 2) decyzje administracyjne. W 184 zakładach został wdrożony system HACCP (2017 r. - 170).

Stołówki pracownicze

W 2018 r. liczba obiektów pod nadzorem: 5 (w 2017 r. 5)

Zatwierdzono: 0 (w 2017 r. 0)

Skontrolowano: 3 (w 2017 r. 3)

Oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego: 3 (w 2017 r. 3)

Niezdanych: 0 (w 2017 r. 0)

Liczba kontroli: 3 (w 2017 r. 5)

Wydanie decyzji administracyjnych: 1 (w 2017 r. 0)

Mandaty karne: 3 na łączną kwotę 400 zł (w 2017 r. 2 na kwotę 200 zł)

Z wdrożonymi zasadami GHP/GMP oraz HACCP: 3 obiekty

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości:

- powierzchnia sufitu w złym stanie technicznym,
- urządzenie zamrażalnicze w złym stanie technicznym,
- brak pokryw na kosze na śmieci i odpady,
- brudne urządzenia chłodnicze,
- brak zabezpieczenia przed zanieczyszczeniem fizycznym (brak nakryć) półproduktów i produktów gotowych,
- nieprawidłowe przechowywanie środków spożywczych (poza urządzeniem chłodniczym),
- brak orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych,
- nieprzestrzegane zasady systemu HACCP (brak bieżących zapisów).

Bufety przy zakładach pracy

W 2018 r. liczba obiektów pod nadzorem: 1 (w 2017 r. 1)

Zatwierdzono: 0 (w 2017 r. 0)

Skontrolowano: 0 (w 2017 r. 0)

Oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego: 0 (w 2017 r. 0)

Niezdanych: 0 (w 2017 r. 0)

Z wdrożonymi zasadami GHP/GMP oraz HACCP: 1 obiekt

Bloki żywienia w domach opieki społecznej

W 2018 r. liczba obiektów pod nadzorem: 10 (w 2017 r. 10)

Zatwierdzono: 0 (w 2017 r. 0)

Skontrolowano: 0 (w 2017 r. 6)

Oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego: 0 (w 2017 r. 6)

Niezdanych: 0 (w 2017 r. 0)

Z wdrożonymi zasadami GHP/GMP oraz HACCP: 10 (w 2017 r. 10)

Liczba kontroli: 0 (w 2017 r. 6)

Wydanie decyzji administracyjnych 0 (w 2017 r. 0)

Mandaty karne: 0 (w 2017 r. 0)

w tym: żywienie w systemie cateringowym

W 2018 r. liczba obiektów pod nadzorem: 5 (w 2017 r. 5)

Zatwierdzono: 0 (w 2017 r. 0)

Skontrolowano: 0 (w 2017 r. 3)

Oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego: 0 (w 2017 r. 3)

Niezdanych: 0 (w 2017 r. 0)

Z wdrożonymi zasadami GHP/GMP oraz HACCP: 5 (w 2017 r. 5)

Liczba kontroli: 0 (w 2017 r. 3)

Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka

W 2018 r. liczba obiektów pod nadzorem: 17 (w 2017 r. - 10)

Zatwierdzono: 7 (w 2017 r. 3)

Skontrolowano: 10 (w 2017 r. 6)

Oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego: 3 (w 2017 r. 1)

Niezdanych: 0 (w 2017 r. 0)

Z wdrożonymi zasadami GHP/GMP oraz HACCP: 17 (w 2017 r. - 10)

Liczba kontroli: 10 (w 2017 r. 6)

Stołówki szkolne

W 2018 r. liczba obiektów pod nadzorem: 51 (w 2017 r. - 50)

Zatwierdzono: 1 (w 2017 r. 6)

Skontrolowano: 13 (w 2017 r. 29)

Oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego: 8 (w 2017 r. 20)

Niezgodnych: 0 (w 2017 r. 0)

Z wdrożonymi zasadami GHP/GMP oraz HACCP: 49 (w 2017 r. 49)

Liczba kontroli: 15, w tym 1 interwencyjna (w 2017 r. 34, w tym 2 interwencyjne)

Wydanie decyzji administracyjnych: 2 (w 2017 r. 1)

Mandaty karne: 2 na łączną kwotę 200 zł (w 2017 r. 1 na 250 zł)

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości:

- powierzchnie ścian i sufitów w złym stanie technicznym,
- brak baterii lub korków w baterii przy zlewozmywakach,
- powierzchnia zlewozmywaka w złym stanie technicznym,
- opracowanie, wdrożenie i utrzymanie systemu HACCP: brak kompletnej dokumentacji GHP/GMP/HACCP oraz bieżących zapisów z niej wynikających.

w tym: żywienie w systemie cateringowym

W 2018 r. liczba obiektów pod nadzorem: 38 (w 2017 r. 37)

Zatwierdzono: 1 (w 2017 r. 5)

Skontrolowano: 3 (w 2017 r. 21)

Oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego: 2 (w 2017 r. 15)

Niezgodnych: 0 (w 2017 r. 0)

Z wdrożonymi zasadami GHP/GMP oraz HACCP: 38 (w 2017 r. 37)

Liczba kontroli: 3 (w 2017 r. 21)

Stołówki na koloniach/półkoloniach/obozach/zimowiskach

W 2018 r. liczba obiektów pod nadzorem: 2 (w 2017 r. 2)

Zatwierdzono: 0 (w 2017 r. 1)

Skontrolowano: 0 (w 2017 r. 1)

Oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego: 0 (w 2017 r. 0)

Niezgodnych: 0 (w 2017 r. 0)

Z wdrożonymi zasadami GHP/GMP oraz HACCP: 2 (w 2017 r. 2)

Liczba kontroli: 0 (w 2017 r. 1)

Stołówki w przedszkolach

W 2018 r. liczba obiektów pod nadzorem: 74 (w 2017 r. 68)

Zatwierdzono: 6 (w 2017 r. 9)

Skontrolowano: 32 (w 2017 r. 22)

Oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego: 27 (w 2017 r. 16)

Niezgodnych: 0 (w 2017 r. 0)

Z wdrożonymi zasadami GHP/GMP oraz HACCP: 74 (w 2017 r. 67)

Liczba kontroli: 33 (w 2017 r. 23)

w tym: żywienie w systemie cateringowym

W 2018 r. liczba obiektów pod nadzorem: 51 (w 2017 r. 45)
Zatwierdzono: 6 (w 2017 r. 9)
Skontrolowano: 21 (w 2017 r. 15)
Oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego: 16 (w 2017 r. 8)
Nie zgodnych: 0 (w 2017 r. 0)
Z wdrożonymi zasadami GHP/GMP oraz HACCP: 51 (w 2017 r. 45)
Liczba kontroli: 22 (w 2017 r. 15)

Stołówki w domach dziecka i młodzieży

W 2018 r. liczba obiektów pod nadzorem: 1 (w 2017 r. 1)
Zatwierdzono: 0 (w 2017 r. 0)
Skontrolowano: 0 (w 2017 r. 0)
Oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego: 0 (w 2017 r. 0)
Nie zgodnych: 0 (w 2017 r. 0)
Z wdrożonymi zasadami GHP/GMP oraz HACCP: 1 (w 2017 r. 1)
Liczba kontroli: 0 (w 2017 r. 0)

Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych

W 2018 r. liczba obiektów pod nadzorem: 1 (w 2017 r. 1)
Zatwierdzono: 0 (w 2017 r. 0)
Skontrolowano: 0 (w 2017 r. 0)
Oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego: 0 (w 2017 r. 0)
Nie zgodnych, przyczyna: 0 (w 2017 r. 0)
Z wdrożonymi zasadami GHP/GMP oraz HACCP: 1 (w 2017 r. 1)
Liczba kontroli: 0 (w 2017 r. 0)

Zakłady usług cateringowych

W 2018 r. liczba obiektów pod nadzorem: 15 (w 2017 r. 11)
Zatwierdzono: 4 (w 2017 r. 3)
Skontrolowano: 6 (w 2017 r. 5)
Oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego: 3 (w 2017 r. 1)
Nie zgodnych: 0 (w 2017 r. 0)
Z wdrożonymi zasadami GHP/GMP oraz HACCP: 13 (w 2017 r. 11)
Liczba kontroli: 9 (w 2017 r. 5)
Mandaty karne: 3 na łączną kwotę 550 zł (w 2017 r. 0)
Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości:
-brak czystości i porządku w pomieszczeniach produkcyjnych,
-przeterminowane środki spożywcze,
-brak próbek przygotowywanych posiłków,
-brak prawidłowej odzieży ochronnej personelu,

-brak do wglądu orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych,
-opracowanie, wdrożenie i utrzymanie systemu HACCP: brak kompletnej dokumentacji GHP/GMP/HACCP oraz bieżących zapisów z niej wynikających.

Inne zakłady żywienia

W 2018 r. liczba obiektów pod nadzorem: 13 (w 2017 r. 13)
Zatwierdzono: 0 (w 2017 r. 0)
Skontrolowano: 1 (w 2017 r. 2)
Oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego: 1 (w 2017 r. 2)
Niezgodnych: 0 (w 2017 r. 0)
Z wdrożonymi zasadami GHP/GMP oraz HACCP: 13 (w 2017 r. 13)
Liczba kontroli 1 (w 2017 r. 2)

Wytwórnice materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

W 2018 r. w porównaniu do 2017 r. liczba wytwórni materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością nie zmieniła się i wyniosła 5.

Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością

Wg ewidencji pod nadzorem w roku 2018 znajdowało się 13 (w 2017 r. - 14) miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością - w tym 3 (w 2017 r. - 3) hurtownie oraz 10 (w 2017 r. - 11) sklepów. Skontrolowano 8 (w 2017 r. - 3) i sklasyfikowano 3 obiekty (w 2017 r. - 1). Łącznie przeprowadzono 10 kontroli sanitarnych (w 2017 r. - 4). Pobrano 6 prób (w 2017 r. - 2). Nie wydano decyzji administracyjnych.

Jakość zdrowotna środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków

W 2018 r. nie było zdyskwalifikowanych prób.

Próbki kosmetyków:

Zaplanowano 5 prób, pobrano 5 prób na badania w kierunku mikrobiologii. Otrzymano niekwestionowane wyniki badań.

Ocena jakości żywienia

Tabela 4 Wyniki kontroli przeprowadzonych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w nadzorowanych jednostkach systemu oświaty

Lp.	Typ obiektów	Liczba obiektów		Liczba przeprowadzonych kontroli		Liczba obiektów, w których stwierdzono niezgodności		Liczba wydanych decyzji administracyjnych			Liczba mandatów /na kwotę	Uwagi i dodatkowe wyjaśnienia
		Nadzorowanych	Skontrolowanych	Ogółem	w tym: w zakresie rozporządzenia MZ	Ogółem	W tym: w zakresie rozporządzenia MZ	W celu poprawy stanu sanitarnego	PWIS nakładających kary pieniężne /na kwotę	w tym: w zakresie rozporządzenia MZ/na kwotę		
1	Sklepiki szkolne	11	8	8	7	0	0	0	0	0	0	-
2	Stołówki szkolne ogółem (2a + 2b)	51	13	15	8	2	0	1	0	0	1/100 zł	-
2a	Stołówki szkolne	13	10	12	6	2	0	1	0	0	1/100 zł	-
2b	w tym: żywienie w systemie cateringowym	38	3	3	2	0	0	0	0	0	0	-
3	Stołówki w przedszkolach ogółem (3a + 3b)	74	32	32	24	0	0	0	0	0	0	-
3a	Stołówki w przedszkolach	23	11	11	9	0	0	0	0	0	0	-
3b	w tym: żywienie w systemie cateringowym	51	21	21	15	0	0	0	0	0	0	-
4	Stołówki w bursach i internatach	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
5	Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
6	Inne zakłady żywienia	3	2	2	1	2	1	1	0	0	1/100	-

Sklepiki szkolne

W 2018 r. pod nadzorem znajdowało się 10 sklepików szkolnych, z czego skontrolowano 8. Przeprowadzono 7 kontroli kompleksowych z arkuszem ocen stanu sanitarnego. W trakcie kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. W obiektach wdrożono zasady GHP/GMP/HACCP. Nie wydawano decyzji administracyjnych, nie nakładano mandatów karnych. W ww. 7 sklepikach szkolnych sprzedaż prowadzona zgodnie z rozporządzeniem MZ.

Stołówki szkolne

W 2018 r. pod nadzorem znajdowało się 51 obiektów, w tym 38 w systemie cateringowym. Skontrolowano 13 stołówek, w tym 3 z żywieniem w systemie cateringowym: przeprowadzono 8 kontroli kompleksowych z arkuszem oceny stanu sanitarnego, 4 kontrole tematyczne w ramach wypoczynku dzieci, 1 kontrolę interwencyjną na wniosek strony. Podczas 2 kontroli sanitarnych stwierdzono niezgodności odnoszące się do nieprzestrzegania zasad systemu HACCP lub naruszeń natury technicznej obiektów. Nałożono 1 mandat karny w wysokości 100 zł. Nieprawidłowości stwierdzone w trakcie kontroli zostały usunięte w terminie bezzwłocznym. W pozostałych obiektach nie stwierdzono uchybień. Przeprowadzono 12 skróconych ocen żywienia. W ww. 13 obiektach spełnione wymagania rozporządzenia MZ.

Stołówki w przedszkolach

W 2018 r. pod nadzorem znajdowało się 74 przedszkoli, w tym 51 w systemie cateringowym. Skontrolowano 32 przedszkola, w tym 21 w systemie cateringowym: przeprowadzono 27 kontroli kompleksowych z arkuszem oceny stanu sanitarnego, 1 kontrolę interwencyjną na wniosek strony. W 32 obiektach wdrożono zasady GHP/GMP/HACCP, nie wydawano decyzji, nie nakładano mandatów karnych. Przeprowadzono 24 skróconych ocen żywienia. W ww. 32 obiektach spełnione wymagania rozporządzenia MZ.

Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych

W 2018 r. pod nadzorem znajdował się 1 obiekt, nie przeprowadzano kontroli.

Inne zakłady żywienia

W 2018 r. pod nadzorem znajdowały się 3 zakłady, skontrolowano 2 obiekty: przeprowadzono 2 kontrole tj. 1 kontrolę kompleksową z arkuszem oceny stanu sanitarnego w bufecie szkolnym (nałożono 1 mandat karny na kwotę 100 zł, wydano 1 decyzję nakazującą, 1 decyzję płacniczą, niezgodności dot. niewłaściwego stanu technicznego zakładu oraz niespełnienia wymagań z zakresu dokumentacji GHP/GMP/HACCP) oraz 1 kontrolę interwencyjną na niezgodną sprzedaż środków spożywczych z automatów usytuowanych w szkole. W trakcie kontroli stwierdzono niezgodną sprzedaż środków spożywczych z rozporządzeniem MZ oraz brak wpisu do rejestru zakładów nadzorowanych przez organy PIS. Wniosek o nałożenie kary pieniężnej w opracowaniu.

Reasumując w 2018 r. skontrolowano następujące obiekty: 13 stołówek szkolnych, 32 stołówki w przedszkolach. Kontroli poddano także 10 stołówek w żłobkach i domach małego dziecka. Na

podstawie przedłożonych jadłospisów wykonano 34 skrócone oceny żywienia. Ocen pełnych nie przeprowadzono. Uzyskane wyniki ze skróconych ocen były prawidłowe.

Zatrucia pokarmowe

Na terenie powiatu wielickiego w 2018 r. nie odnotowano zatrucia pokarmowego.

Działania w ramach systemu RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed)

W 2018 r. otrzymano 23 powiadomienia alarmowe oraz 9 powiadomień informacyjnych, przeprowadzono 33 kontrole sanitarne.

Tabela 5 Liczba powiadomień alarmowych i informacyjnych w ramach system RASFF w 2018 r.

NR RASFF	Numer oraz rodzaj powiadomienia	Nazwa kwestionowanego produktu oraz jego producenta lub dystrybutora	Powód powiadomienia	Liczba kontroli	Ilość produktów wycofanych	Od kogo wpłynęło
1	powiadomienie alarmowe nr 2017.2155 z 13.12.2017 r. władz niemieckich przesłane przez PWIS w Łodzi	Produkt pn. Das Exquisite Heide BEERE Weisse Schokolade, 250 g, data minimalnej trwałości 24.03.2019 r., wyprodukowany przez Zakład Wyrobów Cukierniczych „MILLANO” Krzysztof Kotas, ul. Wysogotowska 15, 62-081 Przemierowo dla Dirk Rossmann GmbH Germany	Obecność bakterii Sallmonella	2 postępowania wyjaśniające	25 szt.	MPWIS
2	powiadomienie alarmowe nr 2095-fup 41 władz francuskich przesłane przez PWIS w Łodzi z dnia 22.01.2018	Mleko początkowe BABYDREAM wyprodukowane przez firmę Lactalis International miejscowość Craon we Francji	Obecność bakterii Salmonella Agona	2	1 op.	MPWIS
3	powiadomienie informacyjne nr 2018.02 z dnia 12.02.2018r przez Lubuski PWIS w Gorzowie Wielkopolskim	Wódka Luksusowa Nr partii 17112061 0725, data produkcji 20.11.2017, producent: Wyborowa S.A ul. Janikowska 23, 61-070 Poznań	Zmienione cechy organoleptyczne	2 postępowania wyjaśniające	3 szt.	PPIS Kraków
4	powiadomienie informacyjne nr 2017.2220 władz szwedzkich oraz uzupełniającego powiadomienia informacyjnego nr 2017.2220-fup8 Komisji Europejskiej (w imieniu Hiszpani)	Suplement diety pn. „ Turbo Ripper 100 caps, Kraj pochodzenia Węgry Importer firma CYTOGEN Sp. zo.o., ul. Pod Fortem 15a, 31-302 Kraków	Jednoczesna obecność w składzie synefryny i kofeiny	1	0	PPIS Kraków
5	powiadomienie alarmowe nr 2018.0945-fup przesłane z MPWIS	Suszone owoce Goji pochodzące z Chin.Data minimalnej trwałości 01.12.2018 r., nr partii PC000401-0. Zakup przez Firmę	Obecność nikotyny	1	0	MPWIS

		BIO PLANET Wilkowa Wieś 7, 05-084 Leszno				
6	powiadomienie alarmowe nr 2018/9 z dnia 10 maj 2018 PWIS w Łodzi	Rodzynki BAKPLANET- , 90 G, nr partii: 07.2019 2 2142, data min. trwałości :I piec 2019 Kraj pochodzenia Turcja, producent: Firma HELIO S.A Wyględy, ul. Stołeczna 26, 05-083 Zaborów	Przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu ochra toksyny A	11 postępowań	4 szt.	PPIS Kraków
7	powiadomienie alarmowe nr 2018.01 Opolskiego PWIS z dnia 27.4.2018r.	Suplement diety „ Liv 52”, kraj pochodzenia Indie, dystrybutor firma SFD S.A. ul. Głogowska 23 c, 45-315 Opole	Kwestionowany skład jako suplementu diety	2 postępowania	0	PPIS Kraków
8	powiadomienie alarmowe nr 2018.091-fup16 władz belgijskich przesłane z Pomorskiego PWIS	Piwo Stella Artois, butelka 330 ml, producent: Belgia Importer UDH Sp. zo.o ul. Hutnicza 40, 81-038 Gdynia	Zanieczyszczenie fragmentami szkła	2 postępowania	0	MPWIS
9	powiadomienie alarmowe nr 2018/2 z dnia 11 czerwca 2018 r., z Inspekcji Weterynaryjnej	Jaja spożywcze klasy A wyprodukowane na fermie Specjalistyczne Gospodarstwo Rolne Augustyniak Dariusz, Będlewo ul. Wiejska 55, 62-060 Stęszew	Pozostałości antybiotyku – substancji o nazwie lazalocyd	1 postępowanie wyjaśniające	0	PPIS Tarnów
10	powiadomienie alarmowe nr 2018.06 z dnia 13 czerwca Warmińsko-Mazurski PWIS	Parówki z szynki Simply food 200 g, nr partii:180524001, termin przydatności do spożycia: 16/06/18	Obecność bakterii Listerii monocytogenes	2 postępowania wyjaśniające	0	MPWIS
11	powiadomienie informacyjne AA 2018/432 władze niemieckie z MPWIS	Kasza Gryczana z datą minimalnej trwałości : 28/07/2018, wyprodukowanej przez firmę Janex s.c. ul. Bohaterów Porytowego Wzgórza 31, 23-300 Janów Lubelski	Stwierdzenie pozostałości pestycydu- glifosatu	4 postępowania wyjaśniające	0	MPWIS
12	powiadomienie informacyjne nr 2018.01 z dnia 14.06.2018 Przekazane przez Świętokrzyski PWIS	Szpinak rozdrobniony Mrożna Kraina, nr partii: 110 13 8094, termin przydatności do spożycia 04.04.2020 z Belgii dla Jeronimo Martins Polska S.A. UL. Żniwna 5, 62-025 Kostrzyn	Przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu (NDP) pozostałości fenmedifamu	5 postępowań wyjaśniających	0	PPIS Kraków
13	powiadomienie alarmowe Śląskiego PWIS nr 2018.045 z dnia 5.07.2018 z MPWIS	„ Naturalna WODA ŹRÓDLANA Józefowianka” niegazowana nr partii:0512264, najlepiej spożyć przed 05.2019r., producent DRINK FOOD Sp. z o.o zakład produkcyjny, ul. Józefa 4a, 26-130 Suchedniów	Obecność bakterii grupy coli	1 kontrola	10 szt.	MPWIS
14	powiadomienie alarmowe uzupełniające nr 2018.0216-fup 53 oraz nr 2018.0216 -fup 54 MPWIS	Mrożona kukurydza z Węgier, dystrybutor firma Greenyarg Frozen Sp. zo. o ul. Wojska Polskiego 12, 87-600 Lipno	Obecność Listerii monocytogenes	1 kontrola	0	PPIS Kraków

15	powiadomienie alarmowe nr 2018.06 z dnia 17.07.2018 r Wielkopolski PWIS	„Naturalna woda źródłana Świętokrzyska„ niegazowana poj. 1,5L z datą minimalnej trwałości 06. 2019, nr partii 051273, producent DRINK FOOD Sp. zo.o zakład produkcyjny, ul. Józefa 4a, 26-130 Suchedniów	Obecność bakterii grupy coli	0	0	MPWIS
16	uzupełniające powiadomienie alarmowe nr 2018.1695-fup z dnia 13.07.2018 r. zgłoszone przez władze Grecji, MPWIS	Ziemniaki odmiany Safrane kl. I Grecja Dystrybutor firma MAR-SUL Sp. zo.o ul. Tadeusza Śliwiaka 53, 30-797 Kraków	Przekroczenia dopuszczalnego poziomu ołowiu	1 postępowanie wyjaśniające	0	PPIS Kraków
17	Powiadomienie alarmowe nr 2018.14 z dnia 23.07.2018 MPWIS	„BIO Planet Sezam biały niełuskany” o nr partii: 161-880509, data minimalnej trwałości: 23.02.2019 , PRODUCENT Bio planet S.A. Wilkowa Wieś 7, 05 -084 Leszno	Obecność bakterii SALMONELLA	1 postępowanie wyjaśniające	0	MPWIS
18	Powiadomienie informacyjne MPWIS	Filet z piersi z kurczaka Producent: BB Marcin Borowicz, 34-400 Nowy Targ, ul. Ludźmierska 29	Salmonella enteritidis	1 kontrola	0	MPWIS
19	powiadomienie informacyjne nr 2018.02 z dnia 01.08.2018 MPWIS	Ryz Brązowy długoziarnisty Tajlandia, masa netto 400g nr partii: L:18/06/0308, data min. trwałości 12.2019r , Jeronimo Martins Polska S.A. UL. Żniwna 5, 62-025 Kostrzyn(Centrum dystr. Modlnica)	przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu (NDP) pozostałości fipronilu	5 Postępowań wyjaśniających	0	PPIS Kraków
20	powiadomienie informacyjne nr 2018.14 z dnia 27.08.2018 r. MPWIS	Ryz paraboiled długoziarnisty Supreme, nr partii: L:18/06/0511, data minimalnej trwałości 12.2019 r., Jeronimo Martins Polska S.A. UL. Żniwna 5, 62-025 Kostrzyn (Centrum dystr. Modlnica)	przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu (NDP) pozostałości pestycydu tricyklazolu	5 Postępowań wyjaśniających	9 szt.	PPIS Kraków
21	powiadomienie alarmowe nr 2018.07 z dnia 12.09.2018 Podkarpacki PWIS	Produkt pn.: Chlorella w rosisku Chlorella Pyrenoidosa a 150g Nr partii:16090318, data min, najlepiej spożyć przed końcem 11/2019 Producent: firma NaturAvena Sp. zo.o, ul. Raszyńska 13, 05-500 Piaseczno (surowiec Chiny)	przekroczenia najwyższych dopuszczalnych poziomów benzo(a)pirenu i sumy benzo(a)pirenu benzo(a)antrace nu benzo(a)antrace nubenzo(b)fluor antenu chryzenu	2 kontrole	7 szt.	MPWIS
22	powiadomienie alarmowe nr 2018.15 z dnia 7 września Pomorskiego PWIS	Produkt pn.: „ łyżka cedzakowa z nylonu” (ażurowa łyżka z tworzywa sztucznego barwy czarnej z metalowym uchwytem-kraj pochodzenia Chiny) Importer:NOWA S.A., ul. Braci Mieroszewskich 50, 41-219 Sosnowiec	przekroczenia dopuszczalnego poziomu migracji sumy pierwszorzędowych amin aromatycznych	2 kontrole	0	MPWIS

23	powiadomienie informacyjne, nr 2018.14 z dnia 26.09.2018 Lubelski PWIS	„ Śliwki suszone BakaDor 200g” Nr partii:1A.1805.68, data minim. Trwałości :03.2019 Kraj poch. Chile Centrum Dystrybucyjne „Biedronka” Modlnica, ul. Podchruście 9	przekroczenia dopuszczalnego Limitu dla kwasu sorbowego	postępowanie wyjaśniające	0	PPIS Kraków
24	powiadomienie alarmowe uzupełniające nr 2018.1775-fup 2 przez władze Węgier	Produkt pn. S HREDEX Kraj pochodzenia Węgry, dystrybutor: Cytogenb sp. zo.o ul. Pod Fortem 15a, 31-202 Kraków	wysoka zawartość kofeiny oraz obecność niedozwolonego składnika Polygonium cuspidatum (korzeń)	1 kontrola	0	PPIS Kraków
25	Powiadomienie alarmowe nr 2018.15 oraz nr 2018.16 z dnia 27.09.2018 r	„Biszkopciki Paryskie z nadzieniem o smaku truskawkowym i kremem o smaku śmietankowym”, (partia L.08.03.19C D.Z. 08.07.18 C/45) oraz . „Biszkopciki Paryskie z nadzieniem o smaku morelowym i kremem o smaku śmietankowym”, L.07.03.19A D.Z.08.07.18 C/0	stwierdzono zawartość dwutlenku siarki, niezgodne znakowanie	4 kontrole	0	PPIS Kraków
26	Powiadomienie alarmowe nr 2018.08 z dnia 26.09.2018 r	Czosnek suszony GRANULOWANY KRAJ POCH. Chiny Producent: CYKORIA S.A, Wierzchosławice 15, 88-140 Gniewkowo	przekroczenia najwyższych dopuszczalnych poziomów benzo(a)pirenu i sumy benzo(a)pirenu , benzo(a)antracenu benzo(a)antracenu benzo(b)fluorantenu, chryzenu	postępowanie wyjaśniające	0	PPIS Kraków
27	Powiadomienie alarmowe nr 2018.22 Pomorskiego PWIS	Barwnik indygotyna E 132 dystrybutor: firma Wytwórnia Aromatów Spożywczych HOFFMANN ul. Sadowa 15, Zamysłowo, 62-060 Stęszew oraz pochodne barwnik czekoladowy i czerni FC-N2	przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu rtęci	2 kontrole Postępowania wyjaśniające	20 szt	PPIS Kraków MPWIS
28	Powiadomienie informacyjne nr 2018.04 z dnia 26.10.2018 r Świętokrzyski PWIS	Papryka czerwona –odmiana Coray klasa II Kraj pochodzenia Polska	Przekroczenie NDP Pozostałości pestycydu- etefonu	1 kontrola	0	PPIS Kraków
29	Powiadomienie alarmowe RASFF nr 2018.25 z dnia 16.10.2018 r. Dolnośląskiego PWIS	Ekologiczny sezam nietuskany , nr partii 2616010818, data minimalnej trwałości 08.2019, poch. Burkina Faso.	Salmonella spp.	Postępowanie wyjaśniające	0	MPWIS

30	Powiadomienie alarmowe Nr 2018.3306 z dnia 15.11.2018	„Japan Matcha Grüner Tee” 40 g, metalowa puszka, numer partii: KM04087, data minimalnej trwałości: 21/03/2020, pochodzącej z Japonii, dystrybucyjnej firmy Mount Everest Tea Company GmbH, Daimlerstrasse 13, 25337 Elmshorn	stwierdzenia wysokiego poziomu glinu	1 kontrola	1 opakowanie	MPWIS
31	powiadomienia alarmowego nr 2018.31 z dnia 26.11.2018 r. Dolnośląskiego	Jagody Leśne. Mrożna Kraina. Produkt głęboko mrożony, 300g”, Dystrybutor centrum Dystrybucyjne „Biedronka” Modlnica, ul. Podchruscie 9	stwierdzenie obecności w 1 z 5 próbek bakterii z rodzaju Salmonella	Postępowanie wyjaśniające	30 szt.	PPIS Kraków
32	Powiadomienie alarmowe nr 2018.095 z dnia 30.10. 2018 r Śląski PWIS	Fruugo Black Mix Soków Producent: Food Care Sp. zo.o., ul. Spokojna 4, 32- 080 Zabierzów (zakład produkcyjny Niepołomice)	Obecność kawałków szkła	6 kontroli	Postępowanie w toku	MPWIS

Ponadto w 2018 r. skierowano do WSSE w Krakowie formularz zgłoszenia powiadomienia alarmowego dot. środka spożywczego pn. „Papryka słodka mielona” (producent: Przedsiębiorstwo Wielobranżowe REKORD Józef Sz wajkowski, ul. Borków Stary 11, 62-817 Żelazków, numer partii 3700171001118, data minimalnej trwałości: 31.10.2019, kraj pochodzenia: Chiny), w którym stwierdzono przekroczenie najwyższych dopuszczalnych wartości oznaczanych parametrów dla Och ratoksyny A. Przedmioty środek spożywczy został pobrany do badań laboratoryjnych przez przedstawicieli PPIS w Wieliczce w kiosku Casings, zlokalizowanym Pl. Targowy Bednarka, 32-020 Wieliczka. Powiadomienie nie zostało uruchomione, mając na względzie, iż ilość pobranej próbki do badań była reprezentatywna dla wielkości partii, z której była pobierana, lecz nie dla całej wyprodukowanej partii produktu.

W 2018 r. było przeprowadzane szkolenia dot. systemu RASFF w WSSE Kraków (szkolenie kaskadowe w PSSE Wieliczka).

Działania w ramach systemu RAPEX

W 2018 r. przeprowadzono 2 postępowania wyjaśniające obejmujące:

1. zgłoszenie do systemu Rapex kosmetyków Claire’s – zestaw cieni oraz puder, w których wykryto włókna azbestu (w 6 obiektach obrotu kosmetykami - nie stwierdzono w sprzedaży).
2. zgłoszenia do systemu Rapex tuszu do tatuażu, zawierający węglowodory aromatyczne naftalen - substancja rakotwórcza (w 1 obiekcie – nie stwierdzono).

Nadzór nad kosmetykami

Tabela 6 Nadzór nad kosmetykami w 2018 r. na terenie powiatu wielickiego

Kosmetyki	2018	2017
Liczba wytwórni objętych nadzorem	3	3
Liczba wytwórni zaplanowanych do kontroli	2	1
Liczba wytwórni skontrolowanych	2	1
Liczba miejsc obrotu objętych nadzorem	8	8
Liczba miejsc obrotu zaplanowanych do kontroli	1	4
Liczba skontrolowanych miejsc obrotu	1	2
Liczba wydanych decyzji wytwórnio/miejsca obrotu	0	1
W tym liczba decyzji unieruchamiających wytwórnio/miejsca obrotu	0	0
Liczba nałożonych mandatów wytwórnio/miejsca obrotu	0	0
Kwota wytwórnio/miejsca obrotu	0	0
Liczba kontroli- wytwórnio	2	3
Liczba kontroli- miejsca obrotu	1	3

W 2018 r. przeprowadzono sumarycznie 3 kontrole sanitarne w obiektach produkcji, konfekcjonowania i obrotu kosmetykami. Nie nakładano mandatów karnych oraz nie wydano decyzji administracyjnych. Pobrano 5 prób do badań laboratoryjnych.

Nadzór nad produkcją pierwotną

Do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w powiecie wielickim (stan na dzień 31.12.2018 r.) wpisanych jest 44 podmiotów prowadzących działalność w zakresie produkcji pierwotnej produktów pochodzenia roślinnego, sprzedaży bezpośredniej oraz w ramach rolniczego handlu detalicznego.

W 2018 r. przeprowadzono 10 kontroli kompleksowych gospodarstw rolnych zlokalizowanych na terenie powiatu wielickiego. W trakcie ww. kontroli w jednym gospodarstwie stwierdzono nieprawidłowość dot. braku orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych. W związku z powyższym wydano zalecenie pokontrolne oraz na osobę odpowiedzialną nałożono grzywnę w drodze mandatu karnego. Nie pobierano próbek do badań laboratoryjnych.

W 2018 r. gospodarstwa rolne zlokalizowane na terenie powiatu wielickiego nie zostały wytypowane do przeprowadzenia wspólnych kontroli w ramach Planu Działania na 2018 r. realizowanego w ramach: „Porozumienia z dn. 20 stycznia 2015 r. w sprawie współdziałania Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego”.

W 2018 r. w powiecie wielickim propagowano informację na temat regulacji prawnych dotyczących obowiązku uzyskania wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej przez podmioty prowadzące działalność w zakresie produkcji pierwotnej oraz dostaw bezpośrednich. Działania te opierały się na rozpowszechnianiu ulotek oraz komunikatów na stronie internetowej PSSE Wieliczka, zawierających treści obejmujące ww. zakres.

Wzmózone działania

- I. W 2018 r. przeprowadzono wzmożony nadzor nad: sprzedażą mięsa wieprzowego i produktów pochodzenia wieprzowego, a także dziczyzny i produktów z niej otrzymanych oraz postępowaniem z odpadami gastronomicznymi w zakładach żywienia zbiorowego w związku z wystąpieniem w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF). W ramach ww. nadzoru przeprowadzono łącznie: 146 kontroli, w tym skontrolowano m.in.: zakłady żywienia zbiorowego, sklepy spożywcze, kioski, inne wytwórnie żywności, zakłady garmazeryjne oraz cateringowe. Wydano 10 decyzji nakazujących, nałożono 44 mandaty karne na łączną kwotę 7 100 zł. Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości to: zły stan techniczny powierzchni ścian, sufitów, podłóg oraz urządzeń i wyposażenia, brak umywalki, brak porządku i czystości w pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych, brak środków do dezynfekcji rąk oraz powierzchni mających kontakt z żywnością, brudne urządzenia i sprzęt mające kontakt z żywnością, brak zabezpieczenia przed zanieczyszczeniem fizycznym półproduktów, produktów gotowych otwartych i wyrobów własnych, brak identyfikacji wyrobów własnych, nieprawidłowa obróbka wstępna jaj i warzyw, brak segregacji w przechowywaniu lub rozważaniu środków spożywczych, przeterminowane środki spożywcze, niewłaściwe warunki przechowywania środków spożywczych, nieprawidłowe przechowywanie opakowań jednorazowych, brak termometrów, brak do wglądu orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych, brak odzieży ochronnej, brak kompletnej dokumentacji GHP/GMP/HACCP oraz bieżących zapisów z niej wynikających.
- II. W 2018 r. w związku z realizacją Konferencji Stron Ramowej Konwencji Narodów Zjednoczonych ws. zmian klimatu COP24 wzmożono nadzór sanitarny nad obiektami żywnościowo-żywieniowymi planowanymi do kwaterowania oraz żywienia funkcjonariuszy MSWiA. Łącznie przeprowadzono 10 kontroli, w tym 7 kontroli tematycznych oraz 3 kontrole sprawdzające. Nałożono 5 mandatów karnych na łączną kwotę 1250 zł. Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości: brak porządku i czystości w pomieszczeniach produkcyjnych, chłodniczych oraz szatni, brudne urządzenia, sprzęt i wyposażenie, brak środków do dezynfekcji rąk oraz powierzchni mających kontakt z żywnością, zniszczone naczynia kuchenne, nieprawidłowa obróbka wstępna jaj i warzyw, nieprawidłowo przechowywane opakowania jednorazowe, brak zabezpieczenia przed zanieczyszczeniem fizycznym półproduktów, produktów gotowych otwartych i wyrobów własnych, brak identyfikacji wyrobów własnych, brak segregacji lub niewłaściwe warunki przechowywania środków spożywczych, niewłaściwe składowanie białek (toaleta personelu), brak szafki na odzież wierzchnią i ochronną dla pracowników, brak kompletnej dokumentacji GHP/GMP/HACCP oraz bieżących zapisów z niej wynikających.
- III. W 2018 r. w celu zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego propagowano informację na temat regulacji prawnych dot. obowiązku uzyskania wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej przez podmioty prowadzące działalność w zakresie produkcji pierwotnej oraz dostaw bezpośrednich. W rezultacie podjętych działań wpisano do rejestru 21 gospodarstw rolnych oraz 10 stoisk tymczasowych ze sprzedażą owoców i warzyw zlokalizowanych na placach targowych.

Próbki

Realizacja planu pobierania próbek i badania żywności oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywności

W 2018 r. na terenie powiatu wielickiego pobrano do badań laboratoryjnych:

- 232 prób żywności (planowanych - 226 wg harmonogramu + 15 prób doraźnych), z czego:

- 165 prób przebadano pod względem mikrobiologicznym,
- 9 prób substancji dodatkowych dozwolonych,
- 21 prób metali szkodliwych dla zdrowia,
- 4 próby znakowanie,
- 2 próby mikotoksyny,
- 2 próby zanieczyszczenia azotanami,
- 1 próba zanieczyszczeń fizycznych,
- 2 próby obecność organizmów GMO,
- 3 próby pozostałości pestycydów,
- 23 próby innych parametrów.

W 2018 r. było kwestionowanych 5 prób:

1 próba – suplementu diety pobranego do badań w roku 2017 pn.: „Proszek zasadowy w tabletkach musujących”, najlepiej spożyć przed 10.2018, nr partii Lot 5280/3, wyprodukowano w UE dla Langsteiner Spółka z o.o., ul. Białoprądnicka 16, 31-221 Kraków, kierunek znakowanie i analityka - **wynik kwestionowany**, z dnia 23.01.2018 r., Nr LZ LFZ/4753/2017 znakowanie przedmiotowego suplementu diety było niezgodne z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, ponadto badania laboratoryjne wykazały zawartość potasu w ilości 278 mg/1 tabletkę±42 mg/tabletkę. Wartość deklarowana przez producenta wynosi 0,691g/tabletkę, co jest niezgodne z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 9 października 2007 r. w sprawie składu oraz oznakowania suplementów diety. Sprawa została przekazana do PSSE w Krakowie ze względu na lokalizację zakładu produkcyjnego.

1 próba – „Papryka słodka mielona”, data minimalnej trwałości: 31.10.2019, nr partii 3700171001118, kraj pochodzenia: Chiny, importer: Przedsiębiorstwo Wielobranżowe REKORD Józef Sz wajkowski, Borków Stary 11, 62-817 Żelazków, kierunek mikotoksyny – **wynik kwestionowany** z dnia 5.07.2018 r., Nr LZ-LMZ.2166/18 przekroczenie najwyższych dopuszczalnych wartości parametrów dla Och ratoksyny A. W związku z powyższym skierowano do WSSE w Krakowie formularz zgłoszenia powiadomienia alarmowego. Powiadomienie alarmowe nie zostało uruchomione, mając na względzie, iż ilość pobranej próbki do badań była reprezentatywna dla wielkości partii, z której była pobierana, lecz nie dla całej wyprodukowanej partii produktu. Przeprowadzono kontrolę interwencyjną w obiekcie, którym pobrano ww. próbę tj. Kiosk CASINGS, pl. Bednarka, 32-020 Wieliczka, w trakcie kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. Sprawa została przekazana do PSSE w Kaliszu ze względu na lokalizację zakładu produkcyjnego.

3 próby – „Filet z piersi kurczaka”, termin przydatności do spożycia 21.06.2018 r., nr partii 922/165141718, producent: BB Marcin Borowicz, 34-400 Nowy Targ, ul. Ludźmierska 29, dostawca: INER-WEN sp. z o.o., ul. Fredry 3, 30-605 Kraków, kierunek mikrobiologia – **wynik kwestionowany** z dnia 27-06-2018 r. Nr LZ-LMZ.2110- 2119/18: w 3 z 5 próbek ww. środka spożywczego stwierdzono obecność pałeczek Salmonella Enteritidis. Z uwagi na fakt, iż dystrybutor INER-WEN sp. z o.o., ul. Fredry 3, 30-605 Kraków ww. środka spożywczego znajduje się na terenie podległym adresatowi, powyższą informację przekazano do PSSE w Krakowie do wykorzystania służbowego.

W związku z tym, iż firma BB Marcin Borowicz, ul. Ludźmierska 29, 34-400 Nowy Targ znajduje się na terenie podległym Powiatowemu Inspektoratowi Weterynarii w Nowym Targu sprawę przekazano do rozpatrzenia zgodnie z kompetencjami.

Skargi, wnioski zażalenia na stan sanitarny

Z 58 złożonych do PPIS w Wieliczce w 2018 r. skarg, wniosków i zażaleń na stan sanitarny obiektów za zasadnych uznano 23, częściowo zasadnych 8 i niezasadnych 20.

Zasadne:

Wytwórnice napojów bezalkoholowych - 1
 Sklepy spożywcze - 4
 Kioski - 2
 Hurtownie - 3
 Obiekty ruchome - 2
 Inne obiekty obrotu żywnością - 6
 Zakłady żywienia zbiorowego otwartego - 5

Częściowo zasadne:

Sklepy spożywcze – 4
 Inne obiekty obrotu żywnością - 2
 Zakłady żywienia zbiorowego otwartego - 1
 Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego -1

Przyczyny wniosków do rozpatrzenia przez PPIS w Wieliczce prezentuje tabela nr 5.

Tabela 7 Przyczyny wniosków składanych do PPIS w Wieliczce w 2018 r.

	Wniosek	Ilość/w tym zasadnych
1	Niewłaściwa jakość zdrowotna środków spożywczych:	20 (6)
2.	Niewłaściwy stan sanitarny obiektów	1
3.	Nieprawidłowości dotyczące posiłków w zakładach żywienia zbiorowego	10 (3)
4.	Niewłaściwy stan techniczny obiektów	1 (1)
5.	Nie higieniczna sprzedaż i przechowywanie art. spożywczych	3 (1)
6	Brak decyzji zatwierdzającej	6 (2)
7	Nieprawidłowe warunki produkcji środków spożywczych	0
8	Nieprawidłowe oznakowanie środków spożywczych	0
9	Niewłaściwe postępowanie z odpadami	5 (3)
10	Inne	10 (7)

Nadzór nad suplementami diety, środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia żywieniowego i środkami spożywczymi, do których dodawane są witaminy i składniki mineralne

Przeprowadzono ocenę prawidłowości znakowania 11 suplementów diety. 11 z nich oceniono jako zgodne z przepisami prawa żywnościowego.

NADZÓR NAD PALCÓWKAMI UŻYTKU PUBLICZNEGO I HIGIENY KOMUNALNEJ

Odpady komunalne

Odpady komunalne powstałe w indywidualnych gospodarstwach domowych, jak również wytwarzane w podmiotach prowadzących na obszarze powiatu wielickiego działalność produkcyjną, handlową i usługową, w placówkach oświatowo – wychowawczych, w zakładach opieki zdrowotnej, a także pochodzące z terenów publicznych są gromadzone w pojemnikach, kontenerach oraz w workach służących do ich segregacji. Odbiór i wywóz tego rodzaju odpadów jest dokonywany przez podmioty prowadzące działalność w tym zakresie. Częstotliwość odbioru odpadów komunalnych jest zgodna z zapisami zawartymi w aktach prawa miejscowego uchwalonych i obowiązujących w poszczególnych gminach. Podczas kontroli przeprowadzanych w obiektach objętych nadzorem sanitarnym zwracana była uwaga na sposób gromadzenia i usuwania odpadów. W 2018 r. PPIS w Wieliczce wydał 3 opinie sanitarne w zakresie projektów regulaminów utrzymania czystości i porządku uchwalanych przez poszczególne gminy, które regulują m.in. sposób gromadzenia i usuwania odpadów. Ponadto zaopiniowano 2 projekty uchwał Rad Gmin w zakresie częstotliwości odbioru odpadów komunalnych.

Obiekty objęte nadzorem sanitarnym Higieny Komunalnej

Wodociągi Publiczne

Na obszarze powiatu wielickiego nadzorem sanitarnym objętych było 9 wodociągów publicznych, z których dwa są wodociągami publicznymi – miejskimi (Niepołomice, Wieliczka) natomiast siedem jest wodociągami publicznymi – wiejskimi (Biskupice, Cichawa, Gdów, Podłęże, Szarów, Szarów – Dąbrowa, Węgrzce Wielkie). Wodociągi te zaopatrują w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi pochodzącą z ujęć podziemnych mieszkańców, a także obiekty służby zdrowia, placówki oświatowo – wychowawcze, zakłady pracy, obiekty prowadzące działalność handlową i usługową oraz inne obiekty użyteczności publicznej. Część obszaru gminy Wieliczka jest zaopatrywana w wodę pochodzącą z ujęć powierzchniowych, które znajdują się poza obszarem powiatu wielickiego.

Wodociąg Publiczny Biskupice nie posiada własnych ujęć wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Woda zaopatrująca sieć rozdzielczą wodociągu publicznego Biskupice jest kupowana przez Gminę Biskupice z Zakładu Gospodarki Komunalnej sp. z o.o. w Gdowie oraz z Zakładu Gospodarki Komunalnej w Wieliczce sp. z o.o. W roku sprawozdawczym skontrolowano w sumie 6 wodociągów; przeprowadzono 7 kontroli sanitarnych. Podczas przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie bieżącego stanu sanitarno – higienicznego pomieszczeń i urządzeń wodociągowych.

Ponadto w ramach sprawowanego nadzoru w 2018 r. pobrano do badań laboratoryjnych ogółem 107 prób wody pod względem bakteriologicznym i fizyko-chemicznym oraz 17 prób wody w ramach poborów doraźnych. Na podstawie sprawozdań z przeprowadzonych analiz prób wody PPIS w Wieliczce stwierdził, że jakość wody w nadzorowanych wodociągach odpowiada wymaganiom pod względem mikrobiologicznym i fizyko – chemicznym, w związku z czym wodociągi zostały ocenione jako dobre.

WODOCIĄG PUBLICZNY BISKUPICE

Gmina Biskupice nie posiada własnego ujęcia wody przeznaczonego do zbiorowego zaopatrywania wodę pitną. Woda do spożycia przez ludzi jest kupowana przez Urząd Gminy Biskupice zlokalizowany w miejscowości Tomaszkowice, z sąsiednich gmin tj.:

- Gmina Wieliczka - w 2018 r. zakupiono 196250 m³ wody zaopatrując mieszkańców miejscowości: Biskupice, Bodzanów, Przebieczany, Sułów, Szczyglów, Tomaszkowice, Zabłocie oraz część Trąbek.

- Gmina Gdów - w 2018 r. zakupiono ok. 88772 m³ wody zaopatrując mieszkańców miejscowości: Jawczyce, Łazany, Sławkowice, Trąbki i Zborówek.

Gmina Biskupice zaopatruje ok. 8,7 tys. mieszkańców w wodę do spożycia przez ludzi zakupioną z ww. gmin.

W ramach monitoringu prowadzonego przez PPIS w Wieliczce oraz w ramach kontroli wewnętrznej prowadzonej przez Gminę Biskupice w 2018 r. pobrano do badań w sumie pobrano 20 próbek wody w monitoringu kontrolnym oraz 4 próbki wody w monitoringu przeglądowym.

W w dwóch próbkach wody w punktach czerpalnych u konsumenta stwierdzono ponadnormatywną ilość ogólnej liczby mikroorganizmów w 1 ml wody w 22±2 °C., w związku z czym podjęte zostały działania mające na celu usunięcie przekroczeń. Po przeprowadzeniu analizy laboratoryjnej próbek wody doraźnych – nie stwierdzono przekroczeń.

W 2018 r. przeprowadzono jedno postępowanie administracyjne w związku z ww. przekroczeniem.

Wodociąg został oceniony jako dobry.

WODOCIĄG PUBLICZNY CICHAWA

Wodociąg Publiczny Cichawa jest zaopatrywany w wodę pochodzącą ze studni wierconych (5 studni) bazujących na czwartorzędowym poziomie wodonośnym. Zaopatruje mieszkańców miejscowości: Cichawa, Książnice, Krakuszowice, Szczytniki, Świątniki Dolne, Czyżów, Wieniec, Niegowić, Niewiarów, Pierzchów, Marszowice, Wiatowice, Klęczana, Jaroszkówka.

Woda jest dezynfekowana podchlorynem sodu, stosowane są metody uzdatniania tj.: chemiczna - odmanganianie i odżelazianie.

Produkcja wody wodociągowej wynosi 1000 m³/d. Wodociąg zaopatruje w wodę 7,4 tys. osób.

W ramach monitoringu prowadzonego przez PPIS w Wieliczce oraz w ramach kontroli wewnętrznej prowadzonej przez przedsiębiorstwo wodociągowo - kanalizacyjne w 2018 r. pobrano do badań w sumie 18 próbek wody w monitoringu kontrolnym oraz 4 próbki wody w monitoringu przeglądowym oraz 4 próbki wody pozaplanowej (doraźnej). Stwierdzono dwie kwestionowane próbki wody pobranej na sieci wodociągowej z uwagi na podwyższony poziom mętności; w związku z czym podjęte zostały działania mające na celu usunięcie przekroczeń oraz przeprowadzone zostało postępowanie administracyjne. Przeprowadzone zostały działania naprawcze tj.: przepłukano sieć wodociągową, która poprawiła jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Po przeprowadzeniu analizy laboratoryjnej próbek wody doraźnych – nie stwierdzono przekroczeń.

Wodociąg został oceniony jako dobry.

WODOCIĄG PUBLICZNY GDÓW

Wodociąg Publiczny Gdów jest zaopatrywany w wodę pochodzącą ze studni wierconych (8 studni), bazujących na czwartorzędowym poziomie wodonośnym. Woda jest dostarczana do mieszkańców

miejsowości: Gdów, Bilczyce, Zagórzany, Kunice, Nieznanowice, Winiary, Liplas, Podolany, Hucisko, Zręczycze, Stryszowa, Niżowa, Fałkowice, Zalesiany, Zborczyce.

Woda jest dezynfekowana podchlorynem sodu. W okresie sprawozdawczym w wodociągu publicznym Gdów (ZUW w Gdowie) produkcja wody wynosiła 1300 m³/d. Wodociąg zaopatruje w wodę 10 tys. osób.

W ramach monitoringu prowadzonego przez PPIS w Wieliczce oraz w ramach kontroli wewnętrznej prowadzonej przez przedsiębiorstwo wodociągowo - kanalizacyjne w 2018 r. pobrano do badań w sumie 16 próbek wody w monitoringu kontrolnym oraz 4 próbek wody w monitoringu przeglądowym. Stwierdzono w dwóch próbkach wody w punktach czerpalnych u konsumenta ponadnormatywną ilość ogólnej liczby mikroorganizmów w 1 ml wody w 22±2 °C, w związku z czym podjęte zostały działania mające na celu usunięcie przekroczeń. Po przeprowadzeniu analizy laboratoryjnej próbek wody doraźnych – nie stwierdzono przekroczeń. W 2018 r. przeprowadzono jedno postępowanie administracyjne w związku z ww. przekroczeniem.

Wodociąg został oceniony jako dobry.

WODOCIĄG PUBLICZNY NIEPOŁOMICE

Wodociąg publiczny Niepołomice jest zaopatrywany w wodę pochodzącą z ujęć podziemnych usytuowanych w miejscowości Wola Batorska. Ujęcie stanowi 7 studni wierconych, bazujących na trzeciorzędowym poziomie wodonośnym. Woda jest dostarczana do mieszkańców miejscowości: Niepołomice, Wola Batorska, Zabierzów Bocheński, Chobot, Wola Zabierzowska.

Woda jest dezynfekowana podchlorynem sodu, stosowane są metody uzdatniania tj.: biologiczna - nityfikacja, fizyczna - filtracja, osadnik, sedymentacja, wymiana gazów i napowietrzanie.

W roku 2018 w wodociągu publicznym Niepołomice produkcja wody wynosiła 4374 m³/d. Wodociąg publiczny Niepołomice zaopatrywał ok. 18,6 tys. liczby ludności. W 2018 r. z Wodociągu Publicznego Niepołomice pobrano w sumie 38 próbek wody w monitoringu kontrolnym oraz 6 próbek wody w monitoringu przeglądowym.

W jednej próbce wody pobranej w punktach czerpalnych u konsumenta ponadnormatywną ilość ogólnej liczby mikroorganizmów w 1 ml wody w 22±2 °C, w związku z czym podjęte zostały działania w zakresie likwidacji przekroczeń. Po przeprowadzeniu analizy laboratoryjnej próbki wody doraźnej – nie stwierdzono przekroczeń. W 2018 r. przeprowadzono jedno postępowanie administracyjne w związku z ww. przekroczeniem.

Wodociąg został oceniony jako dobry.

WODOCIĄG PUBLICZNY PODŁĘŻE

Wodociąg Publiczny Podłęże zaopatruje w wodę pitną mieszkańców miejscowości: Podłęże, Ochmanów, Zakrzów, Zakrzowiec, Zagórze, Suchoraba, Staniątki, Słomiróg. Pobór wody jest dokonywany z dwóch studni wierconych bazujących na trzeciorzędowym poziomie wodonośnym.

Woda jest dezynfekowana podchlorynem sodu, stosowane są metody uzdatniania tj.: chemiczna - koagulacja, odmanganianie, fizyczna - filtracja, wymiana gazów i napowietrzanie. Produkcja wody w Wodociągu Publicznym Podłęże wynosiła 1518 m³/d. Wodociąg publiczny Podłęże zaopatruje w wodę pitną ok. 14 tys. osób.

W ramach monitoringu prowadzonego przez PPIS w Wieliczce oraz w ramach kontroli wewnętrznej

prowadzonej przez przedsiębiorstwo wodociągowo - kanalizacyjne w 2018 r. pobrano do badań w sumie 20 próbek wody w monitoringu kontrolnym oraz 5 próbki wody w monitoringu przeglądowym. W roku 2018 nie stwierdzono kwestionowanych próbek wody z wodociągu publicznego Podłęże, w związku z powyższym nie były prowadzone postępowania administracyjne.

Opierając się na wszystkich sprawozdaniach z badania próbek wody wodociągi oceniono jako dobre.

WODOCIĄG PUBLICZNY SZARÓW 1

Wodociąg Publiczny Szarów - 1 jest zaopatrywany w wodę ze studni wierconej, bazującej na trzeciorzędowym poziomie wodonośnym. Woda jest dostarczana do mieszkańców miejscowości: Brzezie, Gruszki, Dąbrowa, Grodkowice, Łęzkowice, Łysokanie, Szarów i części miejscowości Targowisko.

Stosowane są metody uzdatniania, tj.: filtracja, odżelazianie i odmanganianie oraz dezynfekcja końcowa podchlorynem sodu. W roku 2018 w Wodociągu Publicznym Szarów - 1 produkcja wody wynosiła 1060 m³/d. Wodociąg publiczny Szarów zaopatrywał ok. 5,2 tys. liczby ludności.

W ramach monitoringu kontrolnego prowadzonego przez PPIS w Wieliczce oraz w ramach kontroli wewnętrznej prowadzonej przez przedsiębiorstwo wodociągowo - kanalizacyjne w 2018 r. pobrano do badań w sumie 18 próbek wody w monitoringu kontrolnym oraz 4 próbek wody w monitoringu przeglądowym oraz trzy próby wody pobrane doraźnie.

W okresie sprawozdawczym stwierdzono trzy kwestionowane próbki wody pochodzących z wodociągu publicznego Szarów -1 z uwagi na podwyższony poziom mętności (w dwóch próbach wody) nieakceptowalny zapach, nieakceptowalny smak oraz stwierdzono obecność bakterii gr. coli. Wszystkie kwestionowane próbki wody zostały pobrane w punktach czerpalnych u konsumenta. Po rozważeniu stopnia zagrożenia dla zdrowia faktu obecności bakterii grupy coli w budynku Stacji paliw w Łęzkowicach, PPIS w Wieliczce uznał, iż do czasu poprawy jej jakości w kwestionowanym zakresie, woda ta jest nieprzydatna do spożycia przez ludzi, w związku z tym zakazano użytkowania wody w ww. obiekcie. W kolejnych dniach przedsiębiorstwo wodociągowo - kanalizacyjne prowadziła działania naprawcze mające na celu całkowite usunięcie ww. bakterii. Ponownie zostały pobrane próbki wody do analizy laboratoryjnej nie wykazały obecności bakterii została wydane decyzje administracyjna stwierdzająca wygaśnięcie ww. decyzji. W przypadkach ponadnormatywnej mętności oraz nieakceptowalnego zapachu i smaku zarządca wodociągu podjął działania mające na celu likwidację przekroczeń. Kontrolne pobory wody wykazały usunięcie przekroczeń. W roku 2018 przeprowadzono w sumie 3 postępowania administracyjne, wydano jedną decyzję unieruchamiającą, oraz 3 decyzje płatnicze.

WODOCIĄG PUBLICZNY SZARÓW 2

Wodociąg publiczny Szarów -2 zaopatrywany jest w wodę pochodzącą z 5 studni wierconych bazujących na trzeciorzędowym poziomie wodonośnym. Zaopatruje mieszkańców miejscowości: Kłaj oraz część Targowiska.

Stosowane są metody uzdatniania, tj.: napowietrzanie, filtracja i dezynfekcja końcowa podchlorynem sodu. W roku 2018 w Wodociągu Publicznym Szarów - 2 produkcja wody wynosiła 850 m³/d. Wodociąg publiczny Szarów zaopatrywał ok. 5,2 tys. liczby ludności. W ramach monitoringu prowadzonego przez PPIS w Wieliczce oraz w ramach kontroli wewnętrznej prowadzonej przez przedsiębiorstwo

wodociągowo - kanalizacyjne w 2018 r. pobrano do badań w sumie: 10 próbek wody w monitoringu kontrolnym oraz 2 próbki wody w monitoringu przeglądowym. Stwierdzono dwie kwestionowane próby wody pochodzące z wodociągu publicznego Szarów -2 pobrane w punktach czerpalnych u konsumenta z uwagi na podwyższony poziom mętności oraz nieakceptowalny zapach, w związku z czym wszczęte zostały dwa postępowania administracyjne. Przedsiębiorstwo wodociągowo - kanalizacyjne podjęło działania mające na celu usunięcie nieprawidłowości. Pobrana sprawdzająca próba wody wykazała akceptowalność zapachu i zmniejszenie się mętności w wodzie. Wodociąg został oceniony jako dobry.

WODOCIĄG PUBLICZNY WIELICZKA

Wodociąg publiczny Szarów -2 zaopatrywany jest w wodę pochodzącą ze studni z trzeciorzędowego poziomu wodonośnego w wielootwartego ujęcia wód podziemnych w Krakowie - Bieżanowie składającego się z 3 studni oraz jednej awaryjnej. Woda jest dostarczana do mieszkańców miejscowości: Wieliczka, Czarnochowice, Kokotów, Śledziejowice, Zabawa, Sułków oraz część zabudowań wschodniej części Krakowa - Bieżanów poprzez gminny wodociąg grupowy "Wieliczka-Kraków". Woda jest dezynfekowana podchlorynem sodu i uzdatniana w kierunku manganu i żelaza. Ponadto, część gminy Wieliczka jest zaopatrywana w wodę do spożycia pochodzącą z wód powierzchniowych, to są miejscowości: Sygnezów, Siercza, Rożnowa, Raciborsko, Podstolice, Pawlikowice, Mietniów, Lednica Górna, Koźmice Wielkie, Koźmice Małe, Janowice, Jankówka, Grajów, Grabówki, Gorzków, Golkowice, Dobranowice, Chorągiewka, Byszyce. W roku 2018 w wodociągu publicznym Wieliczka produkcja wody wynosiła 3270 m³/d. Wodociąg publiczny Wieliczka zaopatruje ok. 40 tys. osób. W ramach monitoringu prowadzonego przez PPIS w Wieliczce oraz w ramach kontroli wewnętrznej prowadzonej przez przedsiębiorstwo wodociągowo - kanalizacyjne w 2018 r. pobrano do badań w sumie: 31 próbek wody w monitoringu kontrolnym oraz 4 próbek wody w monitoringu przeglądowym. Ponadto pobrano także 5 doraźnych próbek wody. W okresie sprawozdawczym stwierdzono w sumie siedem kwestionowanych próbek wody. – na Stacji Uzdatniania Wody stwierdzono w 3 próbach ponadnormatywną zawartość manganu oraz w jednej próbce ponadnormatywną ilość ogólnej liczby mikroorganizmów w 1 ml wody w 22±2 °C. Ponadto w czterech próbach pobranych w punktach czerpalnych u konsumenta przeprowadzone analizy wykazały w dwóch próbach podwyższoną mętność, w dwóch próbach ponadnormatywną zawartość żelaza oraz w jednej próbce ponadnormatywną zawartość manganu. Przedsiębiorstwo wodociągowo -kanalizacyjne podjęło działania mające na celu usunięcie nieprawidłowości. Obecnie na Stacji Uzdatniania Wody prowadzone są prace w zakresie wymiany złoża w filtrach pośpiesznych co w konsekwencji ma przynieść usunięcie ponadnormatywnej zawartości manganu w wodzie. W pozostałych przypadkach kontrolne próby wody wykazywały usunięcie nieprawidłowości. W 2018 r. wszczęte były postępowania administracyjne w związku z kwestionowanymi próbkami wody.

WODOCIĄG PUBLICZNY WĘGRZCE WIELKIE

Wodociąg jest zaopatrywany w wodę z 2 studni bazujących na trzeciorzędowym poziomie wodonośnym. Zaopatruje mieszkańców miejscowości: Węgrzce Wielkie, Mała Wieś, Strumiany, Grabie, Brzegi i Kokotów. Woda jest dezynfekowana podchlorynem sodu i uzdatniana w kierunku manganu i żelaza. W roku 2018 produkcja wody w wodociągu publicznym Węgrzce Wielkie wynosiła

700 m³/d. Wodociąg publiczny Węgrzce Wielkie zaopatruje ok. 5,3 tys. osób. W ramach monitoringu prowadzonego przez PPIS w Wieliczce oraz w ramach kontroli wewnętrznej prowadzonej przez przedsiębiorstwo wodociągowo - kanalizacyjne w 2018 r. pobrano do badań w sumie 8 próbek wody w monitoringu kontrolnym oraz 2 próbki wody w monitoringu przeglądowym.

Stwierdzono dwie kwestionowane próbki wody w punktach czerpalnych u konsumentów - ponadnormatywną obecność ogólnej liczby mikroorganizmów w temp. 22°C.

Podjęto działania naprawcze oraz ponownie przeprowadzono analizę laboratoryjną - nie stwierdzono przekroczeń. W związku z stwierdzonymi kwestionowanymi próbkami wody przeprowadzone zostały dwa postępowania administracyjne

Baseny kąpielowe

Na terenie powiatu wielickiego nadzorem sanitarnym objęte były dwa baseny kąpielowe – kryte, które są usytuowane w Niepołomicach oraz w Wieliczce. W okresie sprawozdawczym zostały skontrolowane obydwa baseny; przeprowadzono 4 kontrole sanitarne. Podczas kontroli przeprowadzonej na Basenie Kąpielowym w Wieliczce stwierdzono uchybienia sanitarno-techniczne, w związku z czym przeprowadzone zostało postępowanie administracyjne.

W 2018 r. pobrano do pobrano w ramach sprawowanego nadzoru sanitarnego ogółem 17 prób wody do analiz pod względem bakteriologicznym i fizyko – chemicznym. Ponadto zgodnie z obowiązującymi przepisami zarządzający basenami dokonywali poborów prób wody do analiz laboratoryjnych, a sprawozdania z wyników badań były przekazywane PPIS w Wieliczce.

Miejsca zwyczajowo wykorzystywane do kąpieli

W okresie sprawozdawczym nadzorem sanitarnym na terenie powiatu wielickiego objęte było jedno miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli znajdujące się w miejscowości Zabierzów Bocheński - na obszarze uprzednio istniejącej zwirowni. W 2018 r. obszar ten nie był objęty planem kontroli. Na podstawie sprawozdań z przeprowadzonych analiz prób wody pobranej ze zbiorników wykorzystywanych do kąpieli stwierdzono, że jakość wody odpowiadała wymaganiom. Wydane zostały trzy oceny o przydatności wody do kąpieli.

Toalety Publiczne

W roku sprawozdawczym w ewidencji obiektów znajdowało się ogółem 9 stałych ustępów publicznych, z których 7 znajduje się na obszarach miejskich (2 – Niepołomice, 5 - Wieliczka), natomiast 2 ustępy zlokalizowane są na obszarach wiejskich (Gdów, Podstolice). Wszystkie ustępy publiczne podłączone są do sieci wodno – kanalizacyjnej. W 2018 r. przeprowadzono kontrole w pięciu obiektach. W trakcie przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie bieżącego stanu sanitarno- higienicznego i technicznego toalet.

Podczas kontroli zwracano uwagę na stan techniczny pomieszczeń, urządzeń i sprzętu będącego na wyposażeniu ustępów, ich bieżący stan sanitarny oraz na zaopatrzenie w preparaty czystościowe, higieniczne i dezynfekcyjne. Mycie oraz dezynfekcja pomieszczeń i urządzeń dokonywana była przy zastosowaniu środków mających szerokie spectrum działania. Odpady komunalne gromadzone są w pojemnikach zamykanych, wyłożonych workami plastikowymi, które następnie są składowane

w kontenerach i odbierane przez podmioty prowadzące działalność w tym zakresie.

Domy Pomocy Społecznej

Nadzorem sanitarnym na dzień 31 grudnia 2018 r. na terenie powiatu objętych było w sumie 16 obiektów prowadzących działalność w zakresie pomocy społecznej, w tym:

- 4 Domy Pomocy Społecznej
- 6 innych jednostek organizacyjnych pomocy społecznej (Środowiskowe Domy Samopomocy, Warsztaty Terapii Zajęciowej)
- 6 placówek zapewniających całodobową opiekę.

W okresie sprawozdawczym skontrolowano w sumie 9 Domów Pomocy Społecznej i placówek zapewniających całodobową opiekę, a także 3 jednostki organizacyjne pomocy społecznej. W 2018 r. przeprowadzono w ww. obiektach ogółem 14 kontroli sanitarnych.

W trakcie przeprowadzonej kontroli w Domu Pomocy Społecznej „MIŁOSIERNY SAMARYTANIN” w Grabiu stwierdzono uchybienia techniczne, w związku z czym wszczęte zostało postępowanie administracyjne zakończone wydaniem decyzji z terminem wykonania zarządzeń w 2018 r. Ponadto kontrola przeprowadzona w Domu Pomocy Społecznej w Staniątkach wykazała uchybienia sanitarne w związku z czym wydane zostały zalecenia pokontrolne.

Kontrola sprawdzająca przeprowadzona w Domu Pomocy Społecznej „CARITAS” Archidiecezji Krakowskiej w Biskupicach wykazała wykonanie zarządzeń zawartych w Decyzji PPIS w Wieliczce wydanej w 2017 r. W trakcie przeprowadzonych kontroli zwracano szczególną uwagę na stan techniczny i sanitarny pomieszczeń, urządzeń i sprzętu użytkowanego w obiektach, postępowania z odpadami komunalnymi i medycznymi, sposób prania bielizny pościelowej, a także prania i dezynfekcji kocy, kołder, poduszek i materacy. Kontrolowano także zaopatrzenie placówek w środki czystościowe, higieniczne i sanitarne. W 2018 r. objęto nadzorem nowopowstałą w miejscowości Grabie placówkę zapewniającą całodobową opiekę nad osobami starszymi.

Hotele

Nadzorem sanitarnym na koniec roku 2018 objęte były 24 hotele, z których 13 prowadzi działalność w terenie miejskim (3 w Niepołomicach, 10 w Wieliczce), natomiast 11 zlokalizowanych jest na obszarach wiejskich w następujących miejscowościach: Gdów – 2 obiekty, Grajów, Grodkowice, Łęzkowice, Przebieczany, Sygnezów, Szarów, Targowisko, Tomaszkowice, Zakrzów. W okresie sprawozdawczym skontrolowano w sumie 7 hoteli, w których przeprowadzono 7 kontroli sanitarnych. Podczas przeprowadzonych kontroli w dwóch hotelach zlokalizowanych w miejscowościach Przebieczany i Targowisko stwierdzone zostały nieprawidłowości sanitarno-higieniczne, w związku z czym wydano zalecenia pokontrolne. Hotele w ramach możliwości na bieżąco podejmują działania zmierzające do poprawy stanu sanitarnego jak również do podniesienia standardów w zakresie świadczonych usług. Na obszarze powiatu wielickiego obecnie działalność prowadzi 18 hoteli, które uzyskały kategoryzację. W 2018 r. w jednym obiekcie (Hotel „NIEPOŁOMICZE”) nastąpiła zmiana właściciela. Ponadto został oddany do użytku nowopowstały hotel zlokalizowany w miejscowości Sygnezów.

Motele

W ewidencji PSSE w Wieliczce na dzień 31 grudnia 2018 r. ujęte były 3 motele, z których 2 zlokalizowane są na obszarze Wieliczki, natomiast jeden motel istnieje w miejscowości Zagórze. W okresie sprawozdawczym przeprowadzono kontrolę jednego motelu, podczas której nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie bieżącego stanu sanitarno – higienicznego. W roku 2018 zlikwidowany został motel w miejscowości Czyżów.

Pensjonaty

Na obszarze powiatu wielickiego istnieje jeden pensjonat znajdujący się w Wieliczce. W okresie sprawozdawczym obiekt ten nie był objęty planem kontroli.

Hostele

Nadzorem sanitarnym na obszarze powiatu wielickiego objęte były 2 hostele, z których jeden znajduje się w Wieliczce, natomiast drugi usytuowany jest w miejscowości Wola Batorska. W okresie sprawozdawczym skontrolowane zostały obydwie obiekty; przeprowadzono w sumie 3 kontrole sanitarne. Podczas przeprowadzonej kontroli w Hostelu zlokalizowanym w Woli Batorskiej stwierdzono uchybienia techniczne, w związku z czym prowadzone było postępowanie administracyjne zakończone wydaniem decyzji. Kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie w całości zarządzeń zawartych w decyzji. W 2018 r. nastąpiła zmiana właściciela Hostelu znajdującego się w Wieliczce.

Pokoje gościnne

W roku sprawozdawczym na terenie powiatu wielickiego działalność gospodarczą w zakresie wynajmowania pokoi gościnnych prowadzona była ogółem w 10 obiektach, z których 7 znajduje się w obszarze miejskim (6 w Wieliczce oraz 1 w Niepołomicach), natomiast 3 działają w terenie wiejskim – w miejscowościach: Grodkowice, Marszowice, Suchoraba. W 2018 r. przeprowadzono kontrolę sanitarną w jednym obiekcie. Podczas kontroli zwracano uwagę na stan sanitarno – higieniczny i techniczny pomieszczeń, urządzeń i sprzętu będącego na wyposażeniu obiektów, czystość bielizny pościelowej, zaopatrzenie w środki higieniczne i czystościowe. W trakcie przeprowadzonej kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie bieżącego stanu sanitarno – higienicznego. W 2018 r. nadzorem sanitarnym została objęta nowopowstała działalność tego rodzaju zlokalizowana w miejscowości Wieliczka.

Kempingi

Na terenie powiatu wielickiego działają 2 kempingi znajdujące się w miejscowościach Gdów i Zabierzów Bocheński. Na obszarze kempingów zlokalizowane są domki letniskowe. W 2018 r. skontrolowany został jeden obiekt. Przeprowadzona kontrola sanitarna wykazała, iż obiekt był utrzymany w bieżącym dobrym stanie – higienicznym i technicznym.

Noclegownia

Na obszarze powiatu wielickiego istnieje noclegownia przeznaczona dla osób uzależnionych od

narkotyków. Przeprowadzono kontrolę sanitarną. Podczas kontroli zwracano uwagę na stan sanitarno – higieniczny pomieszczeń i urządzeń będących na wyposażeniu obiektu, sposób gromadzenia i usuwania odpadów. Podczas przeprowadzonej kontroli noclegownia była utrzymana w bieżącym dobrym stanie sanitarno – higienicznym. Noclegownia działa od godziny 19 do 9 następnego dnia.

Zakłady Fryzjerskie, Kosmetyczne I Odnowy Biologicznej

Na dzień 31 grudnia 2018 r. w ewidencji Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Wieliczce znajdowały się ogółem 193 obiekty, w których w ramach prowadzonej działalności świadczone były usługi w zakresie fryzjerstwa, kosmetyki, tatuażu i odnowy biologicznej.

Powyższa liczba obejmuje następujące grupy obiektów:

- 99 zakładów fryzjerskich
- 48 zakładów kosmetycznych
- 16 zakładów odnowy biologicznej
- 2 samodzielnie działające solaria
- 28 zakładów, w których świadczone są łącznie więcej niż jedna z usług w zakresie fryzjerstwa, kosmetyki i odnowy biologicznej.

Nadzorem sanitarnym w 2018 r. objęto w sumie 128 zakładów, w których przeprowadzonych zostało 128 kontroli, z czego:

- zakłady fryzjerskie – skontrolowano 45 obiekty; przeprowadzono 45 kontroli sanitarnych.
- zakłady kosmetyczne – skontrolowano 44 obiekty; przeprowadzono 44 kontrole sanitarne.
- zakłady odnowy biologicznej – skontrolowane zostały 13 obiekty; przeprowadzono 13 kontroli sanitarnych.
- zakłady, w których świadczone są łącznie więcej niż jedna z usług w zakresie fryzjerstwa, kosmetyki i odnowy biologicznej – skontrolowane zostały 26 obiekty; przeprowadzono 26 kontroli sanitarnych.

W trakcie przeprowadzanych kontroli sprawdzany był stan sanitarno – higieniczny i techniczny pomieszczeń, urządzeń i sprzętu będącego na wyposażeniu obiektów, ilość i czystość stosowanej bielizny oraz na sposób jej przechowywania w zakładzie. Ponadto podczas kontroli zwracano uwagę na czystość narzędzi i przyborów fryzjerskich i kosmetycznych, a także na sposób dezynfekcji urządzeń, sprzętu i narzędzi stosowanych w czasie świadczenia usług.

W zakładach, które w ramach prowadzonej działalności świadczą usługi w zakresie wykonywania zabiegów naruszających ciągłość tkanki skórnej prowadzona jest sterylizacja sprzętu wykorzystywanego w tego rodzaju zabiegach. Jest ona dokonywana w zakładach, bądź też zlecana przez właścicieli obiektów podmiotom zewnętrznym. W przypadkach gdy proces sterylizacji odbywa się poza zakładem, w czasie kontroli sprawdzane były także umowy zawarte na świadczenie usług w tym zakresie. Kontrolą objęto również sposób oznakowania i przetrzymywania wysterylizowanych narzędzi. W czasie kontroli sprawdzany jest sposób gromadzenia i usuwania odpadów komunalnych, a w obiektach świadczących usługi, podczas wykonywania których istnieje możliwość naruszenia ciągłości tkanki skórnej, również odpadów niebezpiecznych. Ponadto egzekwowany był zakaz suszenia w zakładach brudnych ręczników oraz obowiązek jednorazowego wykorzystywania papierków stosowanych w czasie wykonywania trwałej ondulacji.

W zakładach, w których w ramach prowadzonej działalności znajdują się solaria, kontrolowana była realizacja obowiązków umieszczania informacji o zakazie udostępniania solarium osobom, które nie

ukończyły 18 roku życia. Ponadto kontrolowane były obowiązki w zakresie informacji o ryzyku związanym z korzystania z solarium.

Stacje i przystanki kolejowe

Na terenie powiatu wielickiego zlokalizowane są dwie stacje kolejowe znajdujące się w Wieliczce przy ul. Dembowskiego i w miejscowości Kłaj oraz sześć przystanków kolejowych usytuowanych w Wieliczce przy Mickiewicza oraz w miejscowościach: Kokotów, Podłęże, Staniątka, Szarów, Węgrzce Wielkie. Tylko na obszarze Stacji Kolejowej w Wieliczce znajduje się budynek kolejowy, w którym część pomieszczeń jest użytkowana przez podmioty prywatne w celach komercyjnych.

Na terenie pozostałych nadzorowanych obiektów nie ma budynków użytkowanych przez PKP.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono dwie kontrole sanitarne, podczas których nie stwierdzono uchybień w zakresie bieżącego stanu sanitarno - higienicznego.

Przystanek końcowy dla środków transport drogowego komunikacji publicznej

W 2018 r. skontrolowany został przystanek końcowy dla środków transportu drogowego komunikacji publicznej znajdujący się w Wieliczce. Jest to przystanek wykorzystywany przez MPK jako pętla autobusowa dla linii: 204, 224, 244, 304. Przeprowadzona została jedna kontrola sanitarna, w czasie której nie stwierdzono nieprawidłowości porządkowych. Na przystanku znajdują się dwie wiaty wraz z ławkami dla pasażerów. Zapewnione są kosze na odpady komunalne. Teren pętli jest sprzątany na bieżąco przez wyspecjalizowane służby podlegające zarządcy obiektu. Kontrola sanitarna nie wykazała nieprawidłowości w zakresie bieżącego stanu sanitarno – higienicznego.

Parkingi

W ewidencji PSSE w Wieliczce na koniec 2018 r. znajdowało się w sumie 10 parkingów. Są one użytkowane przez kierowców autokarów turystycznych i samochodów ciężarowych, a także przez prywatnych właścicieli samochodów osobowych. W okresie sprawozdawczym skontrolowano jeden parkingi usytuowane przy autostradzie A-4 w miejscowościach Podłęże i Zakrzów. Podczas przeprowadzonych kontroli w obydwóch obiektach stwierdzono uchybieni a w zakresie bieżącego stanu sanitarno – higienicznego, w związku z czym wszczęte zostały postępowania administracyjne zakończone wydaniem decyzji z terminem wykonania zarządzeń do końca 2018 r.

Trasa turystyczna

W powiecie wielickim znajduje się podziemna trasa turystyczna, która usytuowana jest w Kopalni Soli „WIELICZKA”. W 2018 r. obiekt nie został przewidziany do kontroli.

Muzea

Na terenie powiatu wielickiego znajduje się Muzeum Żup Krakowskich, które usytuowane jest w zabytkowych budynkach. Obiekt ten nie został w 2018 r. objęty planem kontroli.

Kino

W ewidencji PSSE w Wieliczce na koniec 2018 r. znajdowały się dwa kina. W okresie sprawozdawczym objęto nadzorem kino zlokalizowane w Wieliczce. Przeprowadzono jedną kontrolę sanitarną, podczas której nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie bieżącego stanu higieniczno – sanitarnego.

Cmentarze

Na obszarze powiatu wielickiego znajduje się ogółem 27 cmentarzy, z których jeden (Cmentarz Komunalny w Wieliczce) jest administrowany przez Zarząd Cmentarza Komunalnego w Wieliczce. Pozostałe cmentarze są administrowane przez parafie, w obrębie których są zlokalizowane.

W 2018 r. skontrolowano ogółem 9 cmentarzy, przeprowadzono 9 kontroli sanitarnych, podczas których nie stwierdzono nieprawidłowości sanitarno – higienicznych.

Tereny cmentarzy są utrzymywane w bieżącym porządku i w czystości przez podmioty świadczące usługi w tym zakresie oraz przez mieszkańców poszczególnych miejscowości. Na cmentarzach są zapewnione kosze i kontenery oraz śmietniki na odpady komunalne, skąd są wywożone na składowiska odpadów. Zarządzający cmentarzami utrzymują drzewostany w dobrym stanie, a w razie zaistniałej potrzeby usuwają obumarłe bądź też uszkodzone konary lub nawet całe drzewa celem zapobieżenia wystąpieniu zagrożenia dla ludzi i uszkodzenia grobów. Trawa rosnąca na terenach cmentarzy jest systematycznie koszona.

Zakłady pogrzebowe

W ewidencji PSSE w Wieliczce na koniec 2018 r. znajdowało się 11 zakładów, w których prowadzona jest działalność w zakresie świadczenia usług pogrzebowych. W 2018 r. planem kontroli objęte były 3 zakłady pogrzebowe; przeprowadzono 3 kontrole sanitarne, podczas których nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie bieżącego stanu sanitarno – higienicznego.

W okresie sprawozdawczym skontrolowano również 4 samochody wykorzystywane do transportu zwłok i szczątków ludzkich. W czasie przeprowadzanych kontroli pojazdów zwracana była szczególna uwaga na ich stan sanitarno – techniczny, przestrzeganie obowiązku mycia i dezynfekcji części ładownych samochodów wykorzystywanych do prowadzenia działalności, stosowane preparaty oraz częstotliwość dezynfekcji, a także wyposażenie w środki ochrony osobistej. Sprawdzone także oznakowanie pojazdów ściśle określające ich przeznaczenie. Samochody objęte kontrolą spełniały wymogi w zakresie przewozu zwłok i szczątków ludzkich.

Place targowe

Na obszarze powiatu wielickiego nadzorem sanitarnym objęte były trzy place targowe, które są usytuowane w Gdowie, w Niepołomicach oraz w Wieliczce. Skontrolowane zostały dwa place znajdujące się w Niepołomicach i w Wieliczce; przeprowadzono ogółem 2 kontrole sanitarne. Podczas przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie bieżącego stanu sanitarno – higienicznego. Budynki i urządzenia stanowiące integralną część placów targowych były utrzymane w dobrym stanie technicznym. Teren każdego targowiska jest sprzątany bezpośrednio po zakończeniu dnia targowego. Plac Targowy zlokalizowany w Gdowie w 2018 r. był wyłączony z użytkowania z uwagi

na prowadzone prace remontowo-modernizacyjne.

Stacje paliw

W okresie sprawozdawczym nadzorem sanitarnym na terenie powiatu wielickiego objętych było 26 stacji prowadzących działalność w zakresie dystrybucji paliw płynnych i gazowych. Skontrolowano 3 obiekty; przeprowadzono 3 kontrole sanitarne. Podczas przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie bieżącego stanu sanitarno-higienicznego.

Pralnie publiczne

W ewidencji PSSE w Wieliczce na dzień 31 grudnia 2018 r. znajdowało się ogółem 7 obiektów, które w ramach prowadzonej działalności świadczyły usługi pralnicze. W okresie sprawozdawczym skontrolowane zostały 3 pralnie; przeprowadzono 4 kontrole sanitarne. W czasie przeprowadzonej kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie bieżącego stanu sanitarno – higienicznego. Skontrolowany został także 1 samochód przeznaczony do przewozu pranych rzeczy.

Tereny rekreacyjne - parki

Na obszarze powiatu wielickiego Wielickim istnieją się 3 parki miejskie, z których dwa zlokalizowane są w Wieliczce, natomiast jeden znajduje się w miejscowości Niepołomice. W okresie sprawozdawczym zaplanowana była kontrola jednego parku. Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną, podczas trwania której nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie bieżącego stanu sanitarno – higienicznego kontrolowanego terenu.

Obszar zajmowany przez park jest na bieżąco sprzątany przez wyspecjalizowane służby podlegające zarządcy terenu. Wszelkie działania związane z pielęgnacją trawników i drzewostanu w związku z następującymi zmianami pór roku oraz usuwanie ewentualnych uszkodzeń w koronie drzew są dokonywane na bieżąco. Odpady komunalne są gromadzone w koszach ustawionych wzdłuż alejek i opróżniane systematycznie przez osoby odpowiadające za utrzymanie czystości i porządku w parkach. Ławki ustawione przy alejkach spacerowych na czas przeprowadzania kontroli były nieuszkodzone.

Obiekty sportowe

Na terenie powiatu wielickiego w ewidencji PSSE w Wieliczce na koniec 2018 r. znajdowało się 17 obiektów, w których stworzone są warunki do czynnego spędzania czasu poprzez uprawianie sportu. Są to boiska do gier zespołowych, hale sportowe, korty do gry w badminton i squasha, kręgielnia oraz siłownia. W okresie sprawozdawczym przeprowadzono kontrole sanitarne w 1 obiekcie, podczas której nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie bieżącego stanu sanitarno – higienicznego.

Imprezy masowe

W okresie sprawozdawczym do PSSE w Wieliczce wpłynęło w sumie 15 wniosków w sprawie wydania opinii sanitarnej dot. imprez masowych o charakterze artystyczno – rozrywkowym, bądź też sportowym. W 2018 r. przeprowadzono w związku ze złożonymi wnioskami 15 kontroli, podczas których sprawdzano teren przyszłej imprezy masowej oraz istniejącą infrastrukturę przewidzianą do

wykorzystania, a także oceniano podejmowane działania w zakresie zapewnienia właściwych warunków higieniczno – sanitarnych dla uczestników imprezy.

Ekshumacje zwłok i szczątków ludzkich

W 2018 r. PPIS w Wieliczce wydał ogółem 20 decyzji administracyjnych zezwalających na ekshumacje zwłok i szczątków ludzkich. Ponadto w przypadku 3 wniosków dot. wydania zezwolenia na ekshumacje zwłok złożonych w PSSE w Wieliczce w 2018 r. przeprowadzono postępowanie administracyjne zakończone wydaniem decyzji w 2019 r.

W okresie sprawozdawczym pracownicy tutejszego Inspektoratu Sanitarnego uczestniczyli na cmentarzach w przeprowadzaniu 12 ekshumacji. W okresie sprawozdawczym PPIS w Wieliczce wydał również 16 opinii sanitarnych dotyczących sprowadzenia do Rzeczypospolitej Polski z zagranicy zwłok, bądź też urn z prochami powstałymi z spopielenia zwłok. Ponadto wydano jedną decyzję zezwalającą na wywóz poza granice Rzeczypospolitej Polskiej na teren Ukrainy szczątków powstałych ze spopielenia zwłok.

NADZÓR NAD WARUNKAMI PRACY

Nadzór

W 2018 r. w powiecie wielickim nadzorem sanitarnym objętych było 386 zakładów pracy, w których istnieje potencjalne zagrożenie dla zdrowia pracowników m.in. w związku z występowaniem w procesach technologicznych czynników szkodliwych tj. zapylenie, hałas, wibracje, czynniki rakotwórcze lub mutagenne, substancje i preparaty niebezpieczne, produkty biobójcze, czynniki biologiczne (tj.. W 2018 r. skontrolowano **112** zakładów, w których zatrudnionych jest **9565** pracowników, przeprowadzono ogółem **123** kontroli. W powiecie wielickim, w związku z uruchamianiem nowych zakładów produkcyjnych, montażowych, wprowadzaniem nowych bezpiecznych technologii produkcji, bezpieczeństwo i higiena pracy uległy znaczącej poprawie. Znaczącą poprawę stanu sanitarnego powiatu wielickiego uzyskano poprzez nowoczesną architekturę zakładów oraz estetykę terenów wokół zakładów.

Narażenie pracowników na czynniki szkodliwe występujące w środowisku pracy.

W **12** zakładach stwierdzono przekroczenie dopuszczalnych norm hałasu na stanowiskach pracy. Ogółem w przekroczeniach normatywów higienicznych NDN-hałasu pracuje **522** pracowników. Wszyscy pracownicy w czasie pracy stosują indywidualne ochrony narządów słuchu i górnych dróg oddechowych dostosowane do narażenia oraz indywidualnej potrzeby pracownika. Pracownicy pracujący w przekroczeniach ponadnormatywnych poddawani są badaniom specjalistycznym - audiometrycznym, spirometrycznym.

Czynniki rakotwórcze

W **7** nadzorowanych zakładach występują czynniki rakotwórcze lub mutagenne, wynikające z technologii produkcji, stosowanych substancji i mieszanin chemicznych, materiałów produkcyjnych. W analizowanym okresie sprawozdawczym skontrolowano 4 zakłady, w których 94 pracowników wykonuje pracę w kontakcie z czynnikami rakotwórczymi. W roku 2018 stwierdzono jedną chorobę zawodową spowodowaną pracą w kontakcie z czynnikami rakotwórczymi – azbest.

Postępowanie administracyjne

Wydano **5** decyzji zarządzających, dotyczących przeprowadzenia pomiarów czynników szkodliwych na stanowiskach pracy, opracowania oceny ryzyka zawodowego pracowników na stanowiskach pracy oraz poprawy stanu sanitarnego pomieszczeń socjalno- sanitarnych. Wydano 9 decyzji płatniczych.

W ramach sprawowanego nadzoru sanitarnego uzyskano poprawę warunków pracy w zakresie likwidacji przekroczeń NDN i NDS, wyegzekwowano prawidłową częstotliwość badań środowiskowych, wdrożone zostały programy organizacyjno – techniczne mające na celu ograniczenie narażenia zawodowego pracowników na hałas, wibrację, prawidłowe oznakowanie substancji chemicznych i preparatów chemicznych, prawidłową ocenę ryzyka zawodowego, poprawy stanu sanitarnego pomieszczeń.

Zadania polecane przez GIS

W 2018 r. realizowano zadania polecane przez GIS dotyczące:

1. Realizacji inicjatyw Forum wymiany informacji Europejskiej Agencji Chemikaliów w zakresie egzekwowania przepisów rozporządzenia REACH i CLP.
2. Kontroli warunków pracy i oceny narażenia zawodowego pracowników zatrudnionych w zakładach sektora gospodarki odpadami i ściekami – przeprowadzono 9 kontroli.
3. Nadzoru nad legalnym obrotem prekursorami narkotyków .
4. Nadzoru nad realizacją inicjatyw w sieci CLEEN.
5. Przygotowania pracodawców pod kątem przestrzegania przepisów i zasad BHP podczas prac usuwania bądź zabezpieczania wyrobów zawierających azbest – w roku sprawozdawczym było 5 zgłoszeń z terenu powiatu wielickiego dotyczących demontażu elementów zawierających azbest.
6. Przesyłania do GIS za pomocą SMIOD na bieżąco wszystkich informacji i dokumentów dotyczących realizacji zadań w zakresie kontroli przestrzegania przepisów zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych lub nowych substancji psychoaktywnych m.in decyzji, protokołów badania zakwestionowanych produktów i dokumentacji dotyczącej toczących się postępowań.

Promocja zdrowia

Organizowano spotkania edukacyjne w szkołach dotyczących zagrożeń wynikających z zażywania substancji psychoaktywnych potocznie zwanych dopalaczami. Monitoring informacji dotyczących środków zastępczych zamieszczanych na forach internetowych, informacje na BIP PSSE Wieliczka.

Skargi i wnioski

W analizowanym okresie sprawozdawczym prowadzono 1 postępowanie dotyczące stanu sanitarnego pomieszczeń higienicznosanitarnych, pomieszczeń pracy (wszczęte w 2017 r.). Wydano 2 postanowienia o nałożeniu grzywny, tytuł wykonawczy oraz 4 decyzje płatnicze.

Choroby zawodowe

W 2018 r. przeprowadzono **24** postępowania administracyjnych dotyczących chorób zawodowych. Na potrzeby prowadzonych postępowań:

Wydano 11 decyzji w tym:

1. 7 decyzji o stwierdzeniu chorób zawodowych;
2. 5 decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej;
3. 1 decyzja umarzającą prowadzone postępowanie;
4. wystawiono 6 karty stwierdzenia chorób zawodowych;
5. 1 odwołanie od decyzji do MPWIS.

Opracowano 42 kart oceny narażenia zawodowego na potrzeby prowadzonych postępowań wyjaśniających dot. chorób zawodowych oraz dla innych jednostek.

Środki zastępcze

W ramach prowadzonego nadzoru nad wprowadzaniem do obrotu „środków zastępczych” w 2018 r. zostało wszczęte 1 postępowanie administracyjne w związku z przekazaniem spraw przez Prokuraturę Rejonową w Wieliczce, Sąd Rejonowy w Wieliczce, Prokuraturę Okręgową w Krakowie. Wydano 3 decyzje o umorzeniu postępowania, 2 decyzje o ukaraniu, od których się odwołano. W ramach prowadzonych postępowań dla potrzeb własnych i innych stacji zostało przesłuchanych 4 osób.

ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY

W 2018 r. przeprowadzono postępowania administracyjne w zakresie:

- I. Strategiczne oceny oddziaływania na środowisko:
 1. Uzgodniono 12 zakresów i stopni szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko (w formie uzgodnienia).
 2. Zaopiniowano 10 projektów studium lub miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego (lub ich zmian) na podstawie ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku (w formie postanowienia).
- II. Oceny oddziaływania przedsięwzięć na środowisko:

Rozpatrzono 13 wniosków w sprawie wydania opinii, co do potrzeby przeprowadzenia *oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko i określenia zakresu raportu*:

 1. w 1 przypadku wydano opinię o konieczności przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko oraz określono zakres raportu,
 2. w 12 przypadkach wydano opinię o odstąpieniu od przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko.
- III. Uzgodnienia dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych:

Pozytywnie zaopiniowano 32 dokumentacje projektowe. W większości przypadków wydawane opinie poprzedzone były konsultacjami projektów.
- IV. Podmioty lecznicze oraz wykonujące działalność leczniczą:

Wydano 15 opinii dotyczących spełnienia wymagań jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą, na podstawie wymagań określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 czerwca 2012 r. *w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą* (Dz. U. z 2012 r. poz. 739).
- V. Dopuszczenia do użytkowania w trybie art. 56 ustawy z dnia 7 lipca 1994 r. *Prawo budowlane*:

Wydano 51 opinii pozytywnych, dopuszczających do użytkowania (w tym 3 z zastrzeżeniami) oraz 4 pisma pozytywne o braku sprzeciwu do użytkowania.
- VI. Inne sprawy:
 1. odbiory obiektów żywnościowo-żywnościowych w trybie art. 3 Ustawy z dnia 14 marca 1985 r. *o Państwowej Inspekcji Sanitarnej* - wydano 22 pozytywne opinie.
 2. odbiory obiektów innych niż żywnościowo-żywnościowe w trybie art. 3 Ustawy z dnia 14 marca 1985 r. *o Państwowej Inspekcji Sanitarnej* - wydano 43 pozytywne opinie, w tym 2 opinie z zastrzeżeniami oraz 3 opinie negatywne.

Ponadto przeprowadzono 147 kontroli obiektów, w tym 12 kontroli w trakcie budowy. W prowadzonych postępowaniach wydano 184 decyzji płaćniczych.

HIGIENA PROCESU NAUCZANIA I OCENA STANU SANITARNEGO W PLACÓWKACH OŚWIATOWYCH

Liczba placówek pod nadzorem w 2018 r. to **193** placówki stałe i **78** placówek sezonowych:

- żłobki – **22**
- przedszkola – **65**
- szkoły podstawowe – **62**
- gimnazja – **4**
- licea ogólnokształcące – **2**
- szkoły policealne - **1**
- zespoły szkół – **3**
- placówki z pobytem całodobowym – **3**
- placówki opiekuńczo-wychowawcze wsparcia dziennego - **7**
- placówki wychowania pozaszkolnego – **24**
- placówki sezonowe - **78**

Ogółem w 2018 r. przeprowadzono **171** kontroli :

- **147** kontroli w stałych placówkach nauczania i wychowania
- **24** kontroli w placówkach sezonowych

W ramach akcji wspomagających działania sekcji Higieny Żywności i PU wykonano **16** kontroli stołówek przedszkolnych i **12** kontroli na wniosek w związku z zatwierdzeniem żywienia.

Zmiany w infrastrukturze nadzorowanych placówek:

- 6 placówek nowo oddanych w nowych obiektach
- 3 placówek nowo otwartych w obiektach istniejących
- 5 placówek zlikwidowanych
- 1 placówka po remoncie generalnym
- 2 placówki z nowo oddanymi obiektami sportowymi

Wszystkie placówki nauczania i wychowania na terenie powiatu wielickiego są podłączone do wodociągu miejskiego/gminnego, oraz są podłączone do sieci kanalizacyjnej centralnej (miejskiej/gminnej) lub lokalnej (szamba, posiadające własną oczyszczalnię ścieków).

Nieczystości płynne odprowadzane są do

- sieci kanalizacyjnej centralnej (miejskiej/gminnej) – **101** obiektów,
- do kanalizacji lokalnej – **36** obiektów, w tym **26** obiektów posiada zbiornik bezodpływowy (szambo), **10** obiektów posiada własną oczyszczalnię ścieków.

We wszystkich placówkach zapewniony jest dostęp do ciepłej bieżącej wody, ciepła woda zapewniona jest przy wszystkich umywalkach. Poprawiła się dostępność do środków higienicznych – mydła w płynie, papieru toaletowego oraz ręczników jednorazowych lub suszarek do rąk.

Żadna placówka nie posiada ustępów zewnętrznych. Odpady stałe gromadzone są w kontenerach lub pojemnikach o dobrym stanie technicznym. Śmieci wywożone systematycznie przez upoważnione podmioty. Każda placówka posiada umowę na odbiór odpadów stałych.

Nie stwierdzono budynków w stanie technicznym nie pozwalającym na użytkowanie.

W 2018 r. wykonano remonty bieżące, które obejmowały sale dydaktyczne, zaplecza sanitarne, bloki sportowe, boiska szkolne, korytarze szkolne, klatki schodowe. Prace dotyczyły: remontów ścian

(usunięcia zacieków, ubytków, malowanie pomieszczeń lub fragmentów ścian), remontów podłóg (wymiana, naprawa podłóg, wykładzin podłogowych, uzupełnianie płytek, cyklinowanie parkietów), remontów instalacji elektrycznej, wymiana fragmentów pokrycia dachów, remontów rynien, naprawy schodów, wymiany okien w pojedynczych pomieszczeniach, naprawy, wymiany zniszczonej stolarki drzwiowej, remontu instalacji kanalizacyjnej, naprawy elewacji, naprawy ogrodzeń, naprawy i częściowej wymiany urządzeń rekreacyjnych na placach zabaw, remontu nawierzchni boisk szkolnych. Ponadto wykonywano prace konserwatorsko-porządkowe, które obejmowały generalne sprzątnięcie wszystkich pomieszczeń szkół, konserwację urządzeń sanitarnych, naprawę sprzętu szkolnego, porządkowanie terenów zielonych i boisk sportowych. W 2018 r. rozpoczęła się rozbudowa Szkoły Podstawowej w Przebieczanach.

W 2018 r. oddano do użytku salę gimnastyczną wraz z zapleczem przy :

- Szkole Podstawowej w Marszowicach
- Szkole Podstawowej nr 3 w Podgrabiu

W 2018 r. rozpoczęły się prace przy budowie Sali gimnastycznej przy Szkole Podstawowej w Bodzanowie. Jednak dalszym ciągu występują braki w infrastrukturze do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego. Wiele szkół w dalszym ciągu ma problem z organizowaniem zajęć wychowania fizycznego we właściwych do tego warunkach. Są to szkoły, które w ogóle nie posiadają sali gimnastycznej, zastępczej Sali gimnastycznej oraz boisk szkolnych: Niepubliczna Szkoła Podstawowa Montessori w Wieliczce ul. Daniłowicza, Szkoła Podstawowa „Istota” w Wieliczce ul. Legionów, Szkoła Podstawowa Macierzanka w Wieliczce ul. Kopernika, Gimnazjum Niepubliczne w Podłężu, Gimnazjum Niepubliczne w Staniątkach. Uczniowie tych placówek korzystają z sal gimnastycznych, hal sportowych, boisk szkolnych w innych budynkach oświatowych.

Za niewystarczające warunki do prowadzenia zajęć wf, uznano placówki w których zajęcia ruchowe odbywają się w korytarzach szkolnych – w roku 2018 były to 3 szkoły (Szkoła Podstawowa w Jarosławce, Szkoła Podstawowa w Janowicach, Szkoła Podstawowa z Oddziałami Integracyjnymi w Wieliczce.

Niektóre szkoły zarówno te które nie posiadają własnej bazy do wychowania fizycznego, jak i te w których baza jest niewystarczająca, korzystają z infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego poza placówką.

Najbardziej popularne jest korzystanie z:

- boisk/stadionu sportowego – 6 szkół,
- sali gimnastycznej lub hali sportowej – 2 szkoły.
- basenu- 1 szkoła

W 2018 r. przeprowadzono pomiary mebli (stolików, krzeseł) w :

- 2 szkołach podstawowych w 7 oddziałach klasowych - 133 uczniów
- 3 przedszkolach w 7 oddziałach przedszkolnych – 92 dzieci

Wyposażenie szkół i przedszkoli w odpowiednie, ergonomiczne meble z certyfikatami, dostosowane do wieku rozwojowego i wzrostu uczniów ulega stopniowej, systematycznej poprawie. Coraz więcej placówek zaopatruje się w meble z regulacją wysokości blatu stolika oraz siedziska. Dyrektorzy we własnym zakresie poddają stoliki, krzesła systematycznej renowacji polegającej na wymianie blatów, malowaniu stelaży.

W 2018 r. nie stwierdzono istotnych nieprawidłowości w higienicznej ocenie rozkładu zajęć lekcyjnych. Ocena została przeprowadzona w :

- 33 szkołach podstawowych oceniono 288 oddziałów klasowych
- 3 gimnazjach oceniono 9 oddziałów,
- 2 zespołach szkół oceniono 15 oddziałów

Mikroklimat pomieszczeń: w pomieszczeniach funkcjonuje wentylacja grawitacyjna, a okna umożliwiają otwieranie co najmniej 50% ich powierzchni, okna są zabezpieczone przed nadmiernym nasłonecznieniem. Udzielano instruktaży dot. potrzeby systematycznego wietrzenia pomieszczeń oraz korzystania z mikrowentylacji, w szczególności przy plastikowej stolarni okiennej. Montowanie okien plastikowych o bardzo dużej szczelności nie sprzyja prawidłowym warunkom, dlatego podczas kontroli zwraca się uwagę na temperaturę w pomieszczeniach, właściwą wentylację. W przypadku braku możliwości wykonania wentylacji grawitacyjnej lub mechanicznej coraz częściej stosuje się tzw. nawietrzaki we framugach okiennych.

Wiele szkół i przedszkoli boryka się z problemem występowania wszawicy. Odbierane były liczne telefony rodziców i opiekunów, dyrektorów placówek zaniepokojonych problemem. Prowadzone były działania edukacyjno-informacyjne. Przekazywane były materiały edukacyjne oraz propozycje postępowania w przypadku stwierdzenia problemu w placówce (stanowisko Departamentu Matki i Dziecka oraz Głównego Inspektora Sanitarnego). W wielu szkołach pielęgniarka lub higienistka szkolna podejmowała czynności profilaktyczne, nawiązywała współpracę z rodzicami uczniów.

W 2018 r., w trakcie kontroli sanitarnych placówek szkolnych, uzyskano informacje dot. żywienia i dożywiania dzieci i młodzieży. Uczniowie głównie szkół podstawowych i oddziałów przedszkolnych przy szkołach podstawowych otrzymywali mleko w kartonie oraz owoce i warzywa w ramach uczestnictwa placówek w programach „Mleko w Szkole”, „Owoce w szkole”:

- 26 szkół podstawowych samodzielnych i szkół w zespołach szkół brało udział w akcji „Mleko w szkole” – 3206 uczniów piło mleko białe lub smakowe.
- uczniowie klas w 27 szkołach podstawowych samodzielnych i zespołach szkół brali udział w akcji „Owoce w szkole” – 3660 uczniów otrzymywało owoce.

W 2018 r. w 6 placówkach szkolnych wydawane były ciepłe posiłki jedno lub dwudaniowe przygotowywane na miejscu w stołówkach szkolnych:

- do 22 placówek szkolnych dowożone były obiady 1 lub 2 daniowe,
- 1 szkoła zapewniała posiłki poza placówką.
- łącznie z ciepłymi posiłkami korzystało 1355 uczniów w tym: 1229 z posiłków pełnych dwudaniowych, 126 z posiłków jednodaniowych.

Z posiłków dofinansowanych korzystało 153 uczniów.

Podczas kontroli przeprowadzonych w **38** szkołach i zespołach szkół stwierdzono, iż **14** szkół posiada gabinet profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami. Na podstawie przeprowadzonych kontroli odnotowano, iż **12** placówek posiada gabinet do własnej dyspozycji, natomiast **2** szkoły korzystają z gabinetu wspólnie z inną placówką w tym samym obiekcie. Ponadto w **21** placówkach opieka zdrowotna zapewniona jest w pomieszczeniach zastępczych (biblioteka szkolna, gabinet pedagoga szkolnego), a w **3** placówkach opieka zdrowotna zapewniona poza terenem placówki, korzystają z usług w pobliskich „NZOZ”-ów. Kontrole przeprowadzone w 2018 r. nie stwierdziły gabinetów w złym stanie techniczno-sanitarnym.

DZIAŁANIA OŚWIATOWE I PROMOCJA ZDROWIA

Głównym zadaniem Pionu Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia jest inicjowanie, organizowanie, koordynowanie i nadzorowanie działalności w zakresie promocji zdrowego stylu życia i profilaktyki chorób. W 2018 r. w ramach realizacji zadań prowadzone były:

- interwencje programowe - programy edukacyjne skierowane do dzieci, młodzieży oraz osób dorosłych w liczbie- 9
- interwencje nieprogramowe w liczbie - 4
- własne akcje lokalne.

REALIZACJA INTERWENCJI PROGRAMOWYCH

Program „Trzymaj Formę”

Celem programu jest edukacja w zakresie trwałego kształtowania prozdrowotnych nawyków wśród młodzieży szkolnej i ich rodzin poprzez propagowanie zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety, opierając się na odpowiedzialności indywidualnej i wolnym wyborze jednostki.

Program skierowany jest do uczniów szkół podstawowych (kl. V i VII) oraz uczniów gimnazjum. W roku szkolnym 2017/2018 realizowana była XII edycja program, w której udział wzięło 31 szkół podstawowych. Ogółem program swoim zasięgiem objął 3102 uczniów i 1858 rodziców , którzy swoimi działaniami wspierali w realizacji zarówno uczniów jak i koordynatorów szkolnych. Ogółem program bezpośrednio objął 4960 osób. Tematyka programu była realizowana na różnych zajęciach (na godzinach wychowawczych, lekcjach wychowania fizycznego, lekcjach przyrody), co pozwoliło zintegrować działania różnych nauczycieli i uczniów. Młodzież w czasie zajęć miała okazję wykazać się swoimi pomysłami i umiejętnościami plastycznymi, sportowymi i kulinarnymi, byli aktywni i zaangażowani w przebieg zajęć. Program miał na celu zwiększenie świadomości uczniów z zakresu wpływu żywienia i aktywności fizycznej na zdrowie. Koordynatorzy szkolni sygnalizowali, aby program swoim zasięgiem objął także dzieci młodsze z klas I-III , oraz dzieci w oddziałach przedszkolnych.

Program „Czyste powietrze wokół nas”

Celem programu jest zwiększenie umiejętności dzieci w zakresie radzenia sobie w sytuacjach, gdy przebywają w zadymionych pomieszczeniach lub gdy dorośli palą przy nich tytoń oraz zwiększenie kompetencji rodziców w zakresie ochrony dzieci przed ekspozycją na dym tytoniowy.

Program adresowany do dzieci 5-6 letnich, rodziców i opiekunów. Program w roku szkolnym 2017/2018 realizowany był w 16 przedszkolach i 18 oddziałach przedszkolnych przy szkołach podstawowych. Łączna liczba dzieci biorących udział w programie to 903 oraz 725 rodziców i opiekunów. Program „Czyste powietrze wokół nas” dostosowany jest do potrzeb rozwojowych, intelektualnych i emocjonalnych dzieci. Dzieci dowiedziały się szkodliwości dymu tytoniowego, jakie skutki niesie palenie tytoniu oraz w jaki sposób trzeba się zachować, gdy narażone są na wdychanie dymu z papierosa. Poprzez uczestnictwo rodziców w programie, bardzo wzrosły ich kompetencje zakresie ochrony dzieci przed dymem tytoniowym, rodzice zobowiązywali się do przestrzegania zasady nie palenia w obecności dzieci. W ramach programu przedszkola przeprowadziły wiele interesujących zajęć, w których dzieci chętnie uczestniczyły.

Program „Nie pal przy mnie proszę”

Celem programu jest uświadomienie dzieciom, że palenie tytoniu jest szkodliwe dla zdrowia, wykształcenie u dzieci umiejętności radzenia sobie w sytuacjach, gdy inni ludzie przy nich palą.

Program przeznaczony dla uczniów klas I-III szkoły podstawowej. Do realizacji programu w roku szkolnym 2017/2018 zobowiązało się 15 szkół podstawowych. W programie udział wzięło 1169 uczniów klas I-III, oraz 1252 rodziców i opiekunów. W sumie program swoimi działaniami objął 2421 osób. Program został oceniony przez koordynatorów programu jako pozytywny. Główny cel programu został osiągnięty; dzieci wykształciły świadomą umiejętność radzenia sobie w sytuacjach gdy przebywają w obecności osób palących papierosy.

Program „Znajdź właściwe rozwiązanie”

Program „Znajdź właściwe rozwiązanie” ma za zadanie zwiększenie wiedzy w zakresie zagrożeń płynących z czynnego i biernego palenia tytoniu. Kształtowanie postaw asertywnych związanych z funkcjonowaniem w społeczeństwie w tym unikanie zachowań ryzykownych dla zdrowia. Program przeznaczony dla uczniów starszych klas szkoły podstawowej i uczniów gimnazjum. W roku szkolnym 2017/2018 do realizacji programu przystąpiło 11 szkół podstawowych, w których w programie udział wzięło 813 uczniów z klas IV-VI oraz uczniowie klas gimnazjalnych w liczbie 417.

W realizacji programu zaangażowanych zostało 550 rodziców. Program bardzo dobrze wkomponował się w już zaplanowane działania profilaktyczne. Program ten właściwie odpowiadał potrzebom uczniów. Program wykształcił u uczniów wzmocnienie poczucia własnej wartości, zachowań asertywnych, umiejętności dokonania wyboru, dbania o zdrowie swoje i innych.

Program „Bieg po zdrowie ”

Program „Bieg po zdrowie ” to program antytytoniowej edukacji zdrowotnej opracowany w Głównym Inspektoracie Sanitarnym we współpracy z ekspertami. Adresatami programu są dzieci w wieku 9-10 lat (IV klasa szkoły podstawowej). Program ma na celu przekazywać wiedzę na temat zachowań prozdrowotnych oraz kształtować odpowiednie umiejętności i postawy związane z tym obszarem. Program jest skierowany także do rodziców i opiekunów uczniów gdyż zwiększa to skuteczność programów profilaktycznych.

W roku szkolnym 2017/2018 w 13 szkołach podstawowych z terenu powiatu wielickiego ruszyła druga edycja w/w programu. Program swoimi działaniami objął 1071 osób w tym 382 uczniów i 689 rodziców. Program przeprowadzono zgodnie z założeniami ujętymi w scenariuszu dla koordynatora. Program został bardzo dobrze odebrany przez uczniów i grono pedagogiczne gdyż jest ciekawym i bardzo potrzebnym elementem nauki młodego człowieka, dzięki któremu można zdobyć wiedzę i umiejętności na temat zdrowia w kontekście szkodliwości palenia. Ważne jest zaangażowanie środowiska domowego ucznia w jego realizację, co sprzyja zacieśnianiu kontaktów dzieci z rodzicami.

W ramach realizacji program zorganizowany został konkurs plastyczny, w którym udział wzięli uczniowie ze szkół realizujących program. Z nadesłanych prac wyłoniono trzech laureatów, którzy otrzymali nagrody rzeczowe w postaci książek ufundowanych przez PPIS w Wieliczce.

Profilaktyka HIV/AIDS

Krajowy program zwalczania HIV/AIDS realizuje zadania z zakresu zapobiegania zakażeniom HIV wśród ogółu społeczeństwa, zapewnienia odpowiedniego dostępu do informacji edukacji i usług w zakresie profilaktyki HIV/AIDS oraz ograniczenia rozpowszechnienia się zakażeń HIV. Celem szczegółowym jest wzrost poziomu wiedzy na temat HIV/AIDS u ogółu społeczeństwa oraz zmiany postaw, ze szczególnym uwzględnieniem odpowiedzialności za własne zdrowie. Usprawnienie opieki nad kobietami w wieku prokreacyjnym i w ciąży. Inicjatorem programu jest Ministerstwo Zdrowia, Krajowe Centrum d/s. AIDS. Zasadniczym działaniem programu jest nagłośnienie informacji o możliwości wykonania testu w kierunku HIV przez kobiety w wieku prokreacyjnym i w ciąży, oraz ich partnerów. Przekazanie informacji kobietom i ich partnerom o możliwości testowania przez personel podmiotów leczniczych. Promocja kampanii wśród młodzieży szkół gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych.

Przez cały rok prowadzona była dystrybucja materiałów edukacyjnych w postaci:

- „Informacja o HIV/AIDS” – 20 szt.
- „O co kaman?” - 150 szt.
- „Zawsze razem” -50 szt.
- „Zakażenia przenoszone drogą płciową” – 255 szt.
- „To warto wiedzieć” - 140 szt.
- „Jeden test dwa życia” – 40 szt.
- „Mini rozmówki o rodzinie” – 40 szt.
- „Mam czas rozmawiać” – 190 szt.

Program w roku szkolnym 2017/2018 realizowany był 1 - liceum ogólnokształcącym, 1 szkole podstawowej ze szczególnym nasileniem działań oświatowych w ramach obchodów Światowego Dnia Walki z AIDS - 1.12.2018 r.

ARS – czyli jak dbać o miłość

Program skierowany do młodzieży ponadgimnazjalnej ma na celu ograniczenie używania przez nich substancji psychoaktywnych. W roku szkolnym 2017/2018 program swoim zasięgiem objął wszystkie 5 szkół ponadgimnazjalnych z terenu powiatu wielickiego, w tym 223 uczniów z klas I. Program cieszył się dużym zainteresowaniem wśród uczniów i koordynatorów szkolnych czego dowodem są wyniki przeprowadzonej anonimowej ankiety, w których ponad połowa ankietowanych uczniów oznajmiła, że chętnie uczestniczyła w zajęciach. Na pytanie czy chciałabyś/ chciałabyś, aby w przyszłości twoje dzieci w wieku nastoletnim wzięły udział w takich zajęciach w szkole 60% ankietowanych odpowiedziało TAK. Uczniowie za najbardziej wartościowe uznali treści związane z FAS, wpływ używek na miłość, zagrożenia jakie płyną z naszych nieprzemyślanych zachowań i przykłady z życia wzięte. Poprzez realizację programu wzrosła wiedza na temat ryzykownych zachowań i odpowiedniego dystansu do używek i substancji psychoaktywnych.

REALIZACJA INTERWENCJI NIEPROGRAMOWYCH

”Światowy Dzień bez Tytoniu” – 31 maja 2018 r.

W ramach obchodów w/w dnia w szkołach organizowane były zajęcia edukacyjne dotyczące skutków

czynnego i biernego palenia papierosów, uczniowie przygotowywali prelekcje na temat różnego rodzaju zagrożeń wynikających z nadużywania alkoholu, palenia wyrobów tytoniowych, dopalaczy, mogli obejrzeć filmy edukacyjny na temat skutków nałogu palenia, przeprowadzona została ankieta na temat wiedzy dotyczącej szkodliwości palenia papierosów.

Światowy dzień bez tytoniu realizowany był także w oparciu o realizację programów („Znajdź Właściwe Rozwiązanie”, „Nie pal przy mnie proszę”, „Czyste Powietrze Wokół Nas”). Poprowadzona była dystrybucja materiałów edukacyjnych w ramach w/w programów. Ogólnie w obchodach Światowego dnia bez Tytoniu udział wzięło 400 osób.

„Światowy dzień zdrowia” - 7 kwietnia 2018 r.

„Światowy dzień zdrowia” - 7 kwietnia 2018 r. obchodzony był pod hasłem “Zdrowie dla wszystkich” w wielu placówkach naucznia na terenie powiatu wielickiego. W ramach obchodów w/w dnia w szkole podstawowej nr. 3 w Wieliczce zorganizowane zostało spotkanie edukacyjne na temat “Negatywnego wpływu hałasu na zdrowie”, w którym udział wzięło 90 uczniów z klas od IV-VI, oraz zorganizowany był pokaz AIKIDO, podczas którego uczniowie mieli możliwość zapoznać się z tą sztuką walki i uczestniczyć w warsztatach.

W ramach obchodów w szkołach organizowane były quizy na temat zdrowego stylu życia, uczniowie przygotowywali także zestawy ćwiczeń relaksacyjnych.

W obchodach Światowego Dnia Zdrowia udział wzięło 7 pałcówek w tym 6- szkół podstawowych i 1 Zespół Szkół. Liczba osób uczestniczących w obchodach to 1000 osób.

„Światowy dzień rzucania palenia” – 15 listopada 2018 r.

W ramach obchodów „Światowego dnia rzucania palenia”, który w 2018 r. przypadał dzień 15 listopada we wszystkich szkołach i przedszkolach, które przystąpiły do obchodów „Światowego dnia rzucania palenia” były wykonane plakaty na wyżej wymieniony temat, spotkania edukacyjne z nauczycielami i pedagogami, a także gazetki informacyjne powieszone na korytarzu poświęcone profilaktyce antytytoniowej.

W szkole podstawowej w Brzeziu obchody „Światowego dnia rzucania palenia” rozpoczęto od scenki profilaktycznej “mam swój styl” gdzie uczennice klasy V w zabawny sposób opowiedziały o negatywnych skutkach palenia. Uczniowie mogli sprawdzić swoją wiedzę w quizie „prawdy i mity na temat uzależnień”. Poruszony został problem marihuany, dopalaczy i alkoholu.

Światowy dzień rzucania palenia realizowany był także w oparciu o realizację programów („Znajdź Właściwe Rozwiązanie”, „Nie pal przy mnie proszę”, „Czyste Powietrze Wokół Nas”). Poprowadzona była dystrybucja materiałów edukacyjnych w ramach w/w programów. W obchodach Światowego dnia rzucania palenia udział wzięło 550 osób w tym 530 uczniów i 20 nauczycieli.

Światowy dzień walki z AIDS - 1 grudnia 2018 r.

W ramach obchodów „Światowego dnia walki z AIDS” realizowanego w 1 Zespole Szkół i 1 szkole podstawowej odbyły się pogadanki na temat możliwości zakażenia się wirusem, organizowane były wystawy plakatów wykonanych przez uczniów na temat w/w tematyki.

Uczniowie ZS brali udział w konkursie wiedzy gdzie mogli sprawdzić swoją wiedzę na temat HIV/AIDS.

Na terenie powiatu wielickiego w roku 2018 prowadzone były akcje profilaktyczne w zakresie przeciwdziałania uzależnieniom od tytoniu i innych środków psychoaktywnych w formie 5 spotkań edukacyjnych, w których udział wzięło 480 osób. Adrestami tych spotkań byli uczniowie, rodzice a także grono pedagogiczne. Głównym prelegentem spotkań był PPIS w Wieliczce, który poruszył zagadnienia związane z zagrożeniami na jakie narażona jest młodzież po zażyciu substancji psychoaktywnych potocznie zwanych „dopalaczami”, uczulił także rodziców, aby kontrolowali swoje dzieci i interesowali się substancjami, przedmiotami niewiadomego pochodzenia znajdującymi się w domu. Spotkania zorganizowane były na wyraźną prośbę dyrektorów szkół.

W roku 2018 w ramach współpracy między działami PSSE w Wieliczce tj. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia (OZ PZ), Higieny Komunalnej (HK) i Epidemiologii odbyły się akcje profilaktyczne skierowane do podopiecznych placówek nauczania.

W ramach współpracy OZ PZ z HK zorganizowany został konkurs plastyczny pt. „Fontanna to nie wanna”, którego celem było propagowanie wśród dzieci działań dotyczących bezpieczeństwa zdrowotnego osób przebywających w otoczeniu fontann publicznych. Z nadesłanych prac wyłoniono trzech laureatów, którzy otrzymali nagrody rzeczowe ufundowane przez PPIS w Wieliczce. Następnie zorganizowane zostało spotkanie edukacyjne z przedszkolakami z wielickiego przedszkola na temat podstawowych zasad higieny jamy ustnej. W ramach spotkania dzieci miały możliwość zapoznania się z prawidłową metodą szczotkowania zębów w tym celu wykorzystano model szczęki. W spotkaniu udział wzięło 40 przedszkolaków. Spotkanie zostało zorganizowane w ramach współpracy OZ PZ z Epidemiologią.

WNIOSKI KOŃCOWE

W 2018 r. zarejestrowano 827 przypadków zachorowań na ospę wietrzą co stanowi wzrost w stosunku do 2017 r. – 804. Zaobserwowano także wzrost podejrzeń zachorowań na grypę. W 2018 r. odnotowano ogółem 13761 zgłoszeń zachorowań lub podejrzeń zachorowań na grypę sezonową w tym 54 osoby były hospitalizowane natomiast w 2017 r. zgłoszono 13709 przypadków w tym hospitalizowano 38 osób.

W roku 2018 na podstawie sprawozdań z analiz pobranych prób wody oceniono wszystkie wodociągi jako dobre. Występujące przypadki przekroczeń parametrów mikrobiologicznych i fizyko-chemicznych powodowały natychmiastowe działania właściwych zakładów wodociągowo-kanalizacyjnych w celu ustalenia przyczyny występowania nieprawidłowości oraz ich usunięcia. Kontrolne badania wody wykazywały skuteczność w tym zakresie.

Obserwowana jest systematyczna poprawa warunków sanitarno- technicznych w nadzorowanych placówkach na terenie powiatu wielickiego.

W powiecie wielickim, w związku z uruchamianiem nowych zakładów produkcyjnych, montażowych, wprowadzaniem nowych bezpiecznych technologii produkcji, bezpieczeństwo i higiena pracy uległy znaczącej poprawie. Znaczącą poprawę stanu sanitarnego powiatu wielickiego uzyskano poprzez nowoczesną architekturę zakładów oraz estetykę terenów wokół zakładów.

W zakresie nadzoru higieny żywności, żywienia, przedmiotów użytku i kosmetyków w 2018 r. zwiększyła się liczba nadzorowanych obiektów w porównaniu z 2017 r. Nie stwierdzono obiektu niezgodnego z wymaganiami. Nie wystąpiły zbiorowe zatrucia pokarmowe. W porównaniu do roku 2017 zwiększyła się liczba przeprowadzonych kontroli sanitarnych.

W dalszym ciągu placówki oświatowo – wychowawcze posiadają zbyt małe środki finansowe w stosunku do potrzeb, jednak mimo to warunki sanitarno- techniczne w placówkach nauczania i wychowania na terenie powiatu wielickiego ulegają systematycznej poprawie, co było wynikiem przeprowadzonych prac remontowych i modernizacyjnych. Pomimo tego, że co roku oddawane są do użytkowania nowe sale gimnastyczne, w dalszym ciągu występują braki w infrastrukturze do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego.

W 2018 r. zwiększyła się liczba szkół z gabinetami profilaktyki zdrowotnej jednak nadal brak jest wystarczającej ilości gabinetów, ponadto opieka zdrowotna nad uczniami prowadzona jest zadaniowo, pielęgniarki szkolne w wielu placówkach obecne są raz na dwa tygodnie, raz w miesiącu.