

**OCENA STANU SANITARNEGO
POWIATU ŁUKOWSKIEGO
ROK 2024**



PSSE ŁUKÓW 2024

SPIS TREŚCI

	Wstęp	3
I.	Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych	4
II.	Stan sanitarny zakładów żywności, żywienia, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	10
III.	Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej	21
IV.	Sekcja zapobiegawczego nadzoru sanitarnego	34
V.	Nadzór nad warunkami sanitarno-higienicznymi środowiska pracy i chemikaliami	35
VI.	Ocena stanu bezpieczeństwa sanitarnego placówek oświatowych i wychowania oraz wypoczynku dla dzieci i młodzieży	41
VII.	Sekcja oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia	49



WSTĘP

Państwowa Powiatowa Inspekcja Sanitarna w Łukowie nadzorem sanitarnym obejmuje teren powiatu łukowskiego, który pod względem obszaru, liczby obiektów i liczby ludności jest jednym z większych powiatów w województwie lubelskim.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łukowie, poprzez działalność **Sekcji Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia**, prowadzi, koordynuje i nadzoruje działalność oświatowo-zdrowotną w powiecie, w celu ukształtowania odpowiednich postaw i zachowań zdrowotnych mieszkańców powiatu.

Oddział Nadzoru Sanitarnego PSSE w Łukowie sprawuje nadzór bieżący i zapobiegawczy z zakresu zdrowia publicznego, w celu ochrony zdrowia ludzi na terenie powiatu łukowskiego poprzez działalność:

- **zapobiegawczego nadzoru sanitarnego**, który realizuje **Sekcja Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego** poprzez zapewnienie bezpieczeństwa na etapie projektowania i budowy nowych obiektów, obiektów modernizowanych, budowy dróg, wodociągów, placów, boisk, planów zagospodarowania przestrzennego w powiecie.

- **bieżącego nadzoru sanitarnego**,

poprzez działalność poszczególnych sekcji:

1. **Sekcja Nadzoru Przeciwepidemicznego** – zajmuje się zapobieganiem i zwalczaniem powstawania chorób zakaźnych, nadzorem nad wykonawstwem szczepień ochronnych, kontrolą podmiotów leczniczych.
2. **Sekcja Higieny Żywności i Żywności** – prowadzi nadzór nad jakością zdrowotną żywności, warunkami zdrowotnymi produkcji, transportu, przechowywania i sprzedaży żywności oraz warunków żywienia zbiorowego, ponadto prowadzi nadzór nad przedmiotami użytku, materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz innymi wyrobami mogącymi mieć wpływ na zdrowie ludzi.
3. **Sekcja Higieny Komunalnej** - sprawuje nadzór z zakresu higieny środowiska – nad obiektami i urządzeniami użyteczności publicznej, drogami, warunkami transportu drogowego, kolejowego, pogotowia ratunkowego, a zwłaszcza zapewnieniu dobrej jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, jak też do kąpieli (baseny, kąpieliska), zapewnieniem higieny wypoczynku i rekreacji.
4. **Sekcja Higieny Pracy i Nadzoru Nad Chemikaliami** – prowadzi nadzór sanitarny z zakresu higieny pracy w zakładach pracy, zapobiega powstawaniu chorób zawodowych i innych związanych z warunkami pracy.
5. **Sekcja Higieny Dzieci i Młodzieży** – bieżący nadzór higieny pomieszczeń i procesów nauczania i wychowania w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych oraz higieny wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży.

Ponadto pobierane są próby wody do spożycia, próbki żywności, wody do kąpieli, próbki w kierunku SS i przekazywane do badań laboratoryjnych.

I. SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŻNYCH

Ocena sytuacji epidemiologicznej występowania określonych chorób, w tym zakaźnych, jest cennym źródłem informacji o stanie zdrowotnym społeczeństwa. Skuteczne funkcjonowanie nadzoru epidemiologicznego prowadzonego przez Państwową Inspekcję Sanitarną w zakresie chorób zakaźnych i zakażeń nie jest jednak możliwe bez ścisłej współpracy z placówkami medycznymi. Nadzór ten bowiem, tak jak w ubiegłych latach, opiera się przede wszystkim na czynnym zgłaszaniu przez lekarzy każdego przypadku podejrzenia lub rozpoznania danej choroby zakaźnej do państwowego powiatowego inspektora sanitarnego. Nadzór epidemiologiczny prowadzony przez Państwową Inspekcję Sanitarną powiatu łukowskiego pozwala zaobserwować zmiany i tendencje w zachorowalności na określone choroby zakaźne, a co za tym idzie daje podstawy do podejmowania określonych działań zapobiegawczych, w tym szczepień ochronnych.

W 2024 r. Państwowa Inspekcja Sanitarna kontynuowała nadzór nad chorobami zakaźnymi – koordynowała działania związane z zapobieganiem oraz zwalczaniem chorób zakaźnych, zakażeń oraz zatruc u ludzi. Monitorowano sytuację epidemiologiczną w powiecie m. in. poprzez rejestrację i analizę zachorowań na choroby zakaźne, kontrolę realizacji Programu Szczepień Ochronnych oraz nadzór nad warunkami higieniczno- sanitarnymi w podmiotach wykonujących działalność leczniczą.

Po ustabilizowaniu się sytuacji zdrowotnej związanej z COVID-19 w 2024 roku odnotowano w zwiększonej liczbie zachorowania na inne choroby zakaźne.

W 2024 roku do PSSE w Łukowie zgłoszono **2168** zachorowań wykazanych w miesięcznych raportach MZ-56. Ponadto zgłoszono 22 zachorowania na gruźlicę (w tym 11 potwierdzonych badaniami), które nie są wykazywane w MZ-56.

I.1. Zachorowania na grypę

- zachorowania na grypę potwierdzoną testem PCR- 26, zap. 25,75 w tym dzieci do lat 14 - 16, współczynnik zapadalności 15,85;
- zachorowania na grypę potwierdzoną testem antygenowym - 452, współczynnik zapadalności 447,70.

- nadzór nad SENTINEL

I.2. Zakażenia SARS-CoV-2/zachorowania na COVID-19

- liczba zachorowań - **636**, liczba zgonów - **2**

- zapadalność - 629,96, śmiertelność 0,0031

- porównanie do analogicznego okresu ubiegłego roku **2023** - 677 zachorowań, liczba zgonów **10**, śmiertelność 0,015

- liczba ognisk, miejsce ich występowania - **0** ognisk

- porównanie do analogicznego okresu ubiegłego roku 2023 - **4** ogniska

Liczba wykrytych zakażeń SARS-CoV-2 w województwie lubelskim (przypadki potwierdzone) w kolejnych miesiącach 2024r.



Miesiąc	Liczba zakażeń	Liczba hospitalizacji	Odsetek osób hospitalizowanych
Styczeń	64	8	12,5
Luty	16	3	18,75
Marzec	6	1	16,66
Kwiecień	4	0	0
Maj	0	0	0
Czerwiec	1	0	0
Lipiec	27	1	0,27
Sierpień	121	0	0
Wrzesień	248	1	2,48
Październik	88	4	4,54
Listopad	35	9	0,35
Grudzień	26	10	0,26
Ogółem	636	36	6,36

I.3. Choroby przenoszone przez kleszcze: Borelioza z Lyme - 44 przypadków, zapadalność - 43,58, hospitalizacja- 3; w analogicznym okresie 2023 roku - 41 przypadków, zapadalność - 17,18, liczba hospitalizacji - 0.

Neuroborelioza - 0 przypadków, w 2023 roku - 0 przypadków

Kleszczowe Zapalenie Mózgu (KZM) -10 przypadków, zapadalność - 9,91

- liczba osób hospitalizowanych - 10

- porównanie do analogicznego okresu ubiegłego 2023 roku - 4 przypadki, zapadalność- 3,8

I.4. Zakażenia HIV, zachorowania na AIDS

- liczba przypadków- 1

- zapadalność - 0,99

- liczba osób hospitalizowanych - 0,

- porównanie do analogicznego okresu ubiegłego roku 2023 - 0.

I.5. Choroby przenoszone drogą płciową

- liczba przypadków - kiła- 0 zachorowań, 1 zachorowanie wywołane przez Chłamydia,

- zapadalność- 0,99

- liczba osób hospitalizowanych- 0

- porównanie do analogicznego okresu 2023 roku- 3 przypadków zachorowania na kiłę, zapadalność 2,8

I.6. Inwazyjna choroba meningokokowa (ICHM)

- liczba przypadków- 0

- zapadalność,

- liczba osób hospitalizowanych,

- porównanie do analogicznego okresu 2023 roku- 0

*Inwazyjna choroba meningokokowa, pneumokokowa oraz wywołana przez *Haemophilus influenzae**

	2023 rok					2024 rok				
	Zap. opon m-r	Posocznic	Zap. opon m-r i posocznica	Inne nieokreślone	Ogółem	Zap. opon m-r	Posocznic	Zap. opon m-r i posocznica	Inne nieokreślone	Ogółem
Neisseria meningitidis	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Strept. pneumoniae	0	4	0	1	5	0	5	0	0	5
Haemoph. influenzae	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0

Wybrane choroby zakaźne - liczba zachorowań i współczynnik zapadalności na 10 tys. ludności

Jednostka chorobowa	2023 r.		2024 r.	
	liczba	wsp. zap.	liczba	wsp. zap.
Ospa wietrzna	594	56,3	329	325,87
Różyczka	0	0	0	0
Świnka	1	0,095	5	4,95
Krztusiec	0	0	49	48,53
Płonica	15	1,42	112	110,94
Odra	1	0,095	0	0

I.7. Wirusowe zapalenie wątroby typu B

- liczba przypadków - 1
- zapadalność - 0,99
- liczba osób hospitalizowanych- 1
- porównanie do analogicznego okresu **2023 roku** - 3 przypadki, zapadalność - 2,8

WZW typu C

- liczba przypadków - **9**
- zapadalność - **8,91**
- liczba osób hospitalizowanych - **8**
- porównanie do analogicznego okresu 2023 roku - **5**, zapadalność - **4,7**

WZW typu A

- liczba przypadków - **0**
- zapadalność,
- liczba osób hospitalizowanych - **0**
- porównanie do analogicznego okresu **2023** roku - **0**

I.8. Ogniska zatruc pokarmowych/zakażeń jelitowych

- liczba ognisk i czynnik etiologiczny, w tym liczba ognisk domowych z uwzględnieniem czynnika etiologicznego - w **2024 roku** nie wystąpiły ogniska zatruc pokarmowych/ zakażeń jelitowych.
- porównanie do analogicznego okresu **2023** roku.- wystąpiły **3** ogniska, w tym: **1 ognisko domowe wywołane Salmonellą Enteritidis, 1 ognisko w firmie cateringowej wywołane Salmonellą Enteritidis, 1 ognisko w o/psychiatrycznym SPZOZ w Łukowie wywołane Clostridium Difficile**

I.9. Wybrane choroby zakaźne przewodu pokarmowego:

Salmonelozy

- liczba przypadków - **38**
- zapadalność - **37,64**
- porównanie do analogicznego okresu **2023** roku - **55** przypadków, zapadalność **52,1**

I.10. Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe: – wywołane jadem kiełbasianym (botulizm)

W 2023 r. i 2024 r. nie wystąpiły zatrucia pokarmowe wywołane jadem kiełbasianym.

I.11. Inne bakteryjne zakażenia jelitowe:

- wywołane przez **Clostridium difficile** - **39 przypadków**, w tym 2 prawdopodobnych, 37 potwierdzonych badaniami
- zapadalność- **38,63**
- porównanie do analogicznego okresu **2023 roku** - **77** przypadków, zapadalność **72,98**
 - wywołane przez **Campylobacter**:
- liczba przypadków- **0**
- zapadalność,
- porównanie do analogicznego okresu ubiegłego roku.

I.12. Wirusowe zakażenia jelitowe

W 2024 roku zgłoszono **78** przypadków zakażenia rotawirusem (w 2023 r- **34** przypadki), zapadalność - **77,26**;

norowirusem - 43 przypadki (w 2023 r. - 14 przypadki) - zapadalność - 42,60, adenowirusem - 25 przypadków (w 2023 r. - 10 przypadków), zapadalność – 24,96; nieokreślone- 1 przypadków, zapadalność- 0,99; (w 2023- 7 przypadków).

U dzieci do lat dwóch - w 2024 r. - 57 przypadków (w 2023 r. - 15 przypadki)

I.13. Gruźlica

- liczba zachorowań na gruźlicę płucną i pozapłucną, w tym dzieci do 18 r.ż.,- 22 zachorowania łącznie Zachorowania potwierdzone dodatnim wynikiem badania - 11 przypadków.

Nie zgłoszono zachorowań u dzieci do lat 18.

- współczynnik zapadalności - 21,78

- porównanie do analogicznego okresu 2023 roku - 24 przypadki, zapadalność 22,7.

I.14. Styczność i narażenie na wściekliznę/potrzeba szczepień

- zakwalifikowano do szczepień - 34, w 2023 r. -35 osób

- liczba potwierdzonych przypadków wścieklizny u zwierząt - 0.

I.15. Ostre porażenia wiotkie u dzieci do lat 14-tu

- nie były zgłaszane przypadki OPW.

I.16. Choroby rzadkie (występujące sporadycznie, np. malaria, choroba Creutzfeldta-Jacoba, gorączka denga, inne zarejestrowane w powiecie)

W 2024 r. zgłoszono 1 zachorowanie na listeriozę, zapadalność 0,99

W 2023 r. zgłoszono **1 zachorowanie na chorobę legionistów i 1 zachorowanie na kryptosporydiozę.**

I.17. Stan sanitarny podmiotów prowadzących działalność leczniczą

Według ewidencji na dzień 31 grudnia 2024 r. na terenie powiatu łukowskiego, ogółem funkcjonowały 123 podmioty lecznicze (139 obiektów), w tym: **wykonujących stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne – 1 (szpital)**

- wykonujących ambulatoryjne świadczenia zdrowotne - 44

(36 przychodni, ośrodków zdrowia, poradni, ambulatoriów z izbą chorych, lecznic, 2 zakładów badań diagnostycznych i medycznych laboratoriów diagnostycznych, 4 zakładów rehabilitacji leczniczej oraz 2 innych ambulatoriów wykonujących świadczenia zdrowotne);

- praktyki zawodowe indywidualne i grupowe prowadzące działalność leczniczą - 88

I.18. Stan sanitarno-techniczny szpitali na terenie powiatu łukowskiego w 2024 roku

Na terenie powiatu łukowskiego funkcjonuje 1 szpital. W 2024 roku przeprowadzono 12 kontroli sprawdzających wykonanie zaleceń w oddziałach szpitalnych, w zakresie

warunków sanitarno- higienicznych i technicznych. W wyniku kontroli w 7 oddziałach szpitalnych i w 1 przychodni sytuacja nie uległa poprawie. Najczęściej występowały uszkodzenia podłóg, ścian, drzwi w pomieszczeniach oddziałów, ubytki powłok malarskich na kaloryferach i innych urządzeniach, uszkodzenia tapicerki, brudne ściany i sufity. Stwierdzono również brak gabinetu diagnostyczno-zabiegowego, brak możliwości zapewnienia warunków izolacji pacjentów z podejrzeniem choroby zakaźnej, brak pomieszczenia higieniczno-sanitarnego dostępnego dla osób niepełnosprawnych, brak odpowiednio zorganizowanego pomieszczenia porządkowego. Wydano decyzje o prolongacie terminów wykonania zaleceń, w związku z trwającymi pracami remontowo-modernizacyjnymi.

19. Wnioski

W 2024 roku wzrosła liczba osób chorych na krztusiec. W większości przypadków są to osoby zaszczepione p/krztuścowi. Zgłoszono znacznie więcej przypadków zachorowania na płonicę. Zauważono mniejszą ilość zgonów spowodowanych zachorowaniem na Covid-19. Zachorowania na pozostałe choroby zakaźne kształtują się na podobnym poziomie jak w roku 2023.

Podmioty medyczne funkcjonujące na terenie powiatu łukowskiego w zdecydowanej większości spełniają wymagania Ministra Zdrowia z dn. 26 marca 2019 r. w sprawie wymagań jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotów wykonujących działalność leczniczą. Jednakże nadal w złym stanie technicznym pozostają oddziały SPZOZ, które otrzymały decyzję prolongaty terminów wykonania zaleceń zawartych w decyzjach lub zawieszenia postępowania t.j.:

1. O/ chirurgii
2. Blok operacyjny
3. O/ dziecięcy
4. O/psychiatryczny
5. O/ położniczo- ginekologiczny
6. SOR
7. Poradnia specjalistyczna i POZ w SPZOZ

W 2024 roku wykonano zalecenia zawarte w decyzjach dotyczących O/rehabilitacji, POZ w Gręzówce i w części poradni specjalistycznej SPZOZ.



II. STAN SANITARNY ZAKŁADÓW ŻYWNOŚCI, ŻYWIENIA, MATERIAŁÓW i WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ

1. Zakres nadzoru sanitarnego

Pod nadzorem Sekcji Higieny Żywności i Żywienia w roku 2024 było 3200 obiektów:

- 2217 obiektów produkcji żywności, w tym 2076 producentów produkcji pierwotnej;
- 711 obiektów obrotu żywnością;
- 253 obiektów żywienia zbiorowego;
- 1 wytwórnia materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością;
- 18 sklepów prowadzących obrót materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

W nadzorowanych obiektach w 2024 roku przeprowadzono ogółem 744 kontrole.

Wdrożone i stosowane systemy jakości GHP/GMP były w 3159 obiektach, system HACCP w 1015 zakładach. Wydano 50 decyzji administracyjnych, 128 decyzji opłatowych i 53 decyzje zatwierdzenia nowych zakładów. Nałożono 44 mandaty karne na sumę 9100 zł. Do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu pobrano 217 próbek żywności – z czego zdyskwalifikowano 2.

2. Ogólna ocena obiektów żywności i żywienia

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łukowie znajdują się następujące grupy zakładów produkcji żywności:

- **wytwórnie lodów**: 1 obiekt tj. Wytwórnia Lodów Pani Magdaleny Stonio w Adamowie, w której przeprowadzono 1 kontrolę. W obiekcie nie stwierdzono nieprawidłowości. Pobrano do badań laboratoryjnych 5 próbek, których nie kwestionowano.

- **automaty do lodów**: w 2024 r. funkcjonowało 5 obiektów - skontrolowano 1 obiekt, przeprowadzono 1 kontrolę kompleksową.

- **wytwórnie tłuszczów roślinnych**: 1 wytwórnia tłuszczów, w której przeprowadzono kontrolę kompleksową. Nieprawidłowości nie stwierdzono. Pobrano do badań laboratoryjnych 1 próbkę, której nie kwestionowano.

- **piekarnie**: 9 piekarni - skontrolowano 6 zakładów. Przeprowadzono łącznie 11 kontroli. Nieprawidłowości dotyczące niewłaściwych warunków produkcji stwierdzono w 2 zakładach. Nałożono 1 mandat karny na kwotę 300 zł. Wydano 2 decyzje nakazujące usunięcie nieprawidłowości, dotyczących stanu technicznego pomieszczeń i wyposażenia oraz 2 decyzje zmieniające termin wykonania zaleceń. W tej grupie obiektów do badań laboratoryjnych pobrano 3 próby żywności, których nie kwestionowano.

- **ciastkarnie**: było 6 ciastkarni, skontrolowano 3 zakłady, stan sanitarny obiektów był prawidłowy.

- **przetwórnice owocowo – warzywne**: 6 obiektów, których produkty dystrybuowane są na terenie Polski, Unii Europejskiej, a także poza terytorium Unii Europejskiej (USA). Skontrolowano 5 zakładów. Przeprowadzono ogółem 11 kontroli, w tym 1 kontrolę

interwencyjną, dotyczącą złych warunków produkcji i magazynowania owoców wykorzystywanych do przetwórstwa. Interwencja była bezzasadna. W 2 obiektach przeprowadzono ogółem 5 kontroli sprawdzających, w związku z prowadzonymi postępowaniami administracyjnymi, wszczętymi w latach ubiegłych. Postępowania zakończono w roku sprawozdawczym – kontrole sprawdzające wykazały usunięcie nieprawidłowości. W jednym z zakładów przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną na wniosek przedsiębiorcy, w związku z rozszerzeniem prowadzonej działalności o produkcję proszków, liofilizatów oraz konfekcjonowanie produktów w proszku - wydano decyzję rozszerzenia działalności.

Wszystkie zakłady tej grupy obiektów znajdujące się pod nadzorem posiadają opracowane systemy zapewnienia jakości: GHP, GMP i HACCP, które spełniają wymagania bezpieczeństwa produkowanej żywności. Systemy zapewnienia jakości każdego roku są weryfikowane, przeprowadzane są audyty, zgodnie z planem ujętym w harmonogramie. Audyty prowadzone są w ramach kontroli wewnętrznej, jak również przez firmy zewnętrzne w ramach posiadanych certyfikatów. Zakłady posiadają wdrożone procedury identyfikacji i weryfikacji dostawców surowców. Zakłady te prowadzą, w ramach funkcjonujących systemów zarządzania jakością, badania środowiska produkcji, według opracowanych planów rocznych, określających minimalną częstotliwość oraz zakres badań dla poszczególnych linii produkcyjnych.

- **browary:** był 1 browar. Zakład zajmuje się produkcją oraz sprzedażą piwa rzemieślniczego. W obiekcie przeprowadzono 1 kontrolę kompleksową, która nie wykazała nieprawidłowości.

- **zakłady garmażeryjne:** 5 zakładów garmażeryjnych. Zakres produkcji obejmuje głównie wyroby garmażeryjne mięsne, mączne, sałatki, surówki oraz produkcję ciast. Wyroby gotowe dystrybuowane są na terenie powiatu łukowskiego oraz powiatów przyległych. W przypadku jednego zakładu garmażeryjnego również na terytorium Wielkiej Brytanii. W roku sprawozdawczym w tej grupie obiektów przeprowadzono łącznie 9 kontroli, w tym 3 kontrole planowane, kompleksowe z oceną na podstawie arkusza oceny zakładu,

5 kontroli sprawdzających oraz 1 kontrolę tematyczną, w związku z pobraniem próbek do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli żywności.

W jednym zakładzie przeprowadzona kontrola sanitarna wykazała nieprawidłowości dotyczące niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń, wyposażenia i sprzętu, za co nałożono 1 mandat karny na kwotę 200 zł oraz wszczęto postępowanie administracyjne. Przeprowadzona w obiekcie kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości.

W kolejnym zakładzie przeprowadzono łącznie 5 kontroli sanitarnych, za nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli nałożono 4 mandaty karne na sumę 1100 zł. Uchybienia dotyczyły niewłaściwego stanu higienicznego wyposażenia zakładu oraz braku zapisów wynikających z dokumentacji systemu zarządzania jakością – wydano decyzję nakazową. W 2024 r. wydano postanowienie o nałożeniu grzywny, w związku z niewykonaniem obowiązku wynikającego z decyzji administracyjnej, dotyczącej niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń zakładu.

W roku sprawozdawczym pobrano 10 próbek, żadnej z prób nie zakwestionowano. Zakłady w tej grupie posiadają opracowane i wdrożone systemy zapewnienia jakości oparte na zasadach HACCP.

- **zakłady przemysłu zbożowo** – 3 zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego. Młyn w Stoczku Łukowskim produkuje mąkę żytnią, natomiast młyn w Łukowie jest producentem mąki pszennej. Wytworzona w w/w zakładach mąka dostarczana jest do odbiorców na terenie województw: lubelskiego, świętokrzyskiego, mazowieckiego i podkarpackiego – głównie do piekarni i sklepów oraz do sklepów sieciowych (Warszawa, Wrocław, Gdańsk, Poznań, Szczecin, Zielona Góra). Trzeci młyn w m. Wilczyńska to niewielki zakład, produkujący mąkę żytnią na potrzeby klientów. Dostawcami zboża do przemiału są rolnicy z okolicznych miejscowości, a odbiorcami mąki są piekarnie z ościennych powiatów – garwolińskiego i mińskiego. Wszystkie obiekty współpracują ze sprawdzonymi dostawcami surowców, w tym producentami produkcji pierwotnej wpisanymi do rejestru PPIS.

Zakłady posiadają opracowane procedury i instrukcje z zakresu GHP, GMP oraz system bezpieczeństwa żywności oparte na zasadach HACCP w zakresie: Wytwarzanie produktów przemiału zbóż, monitoring prowadzony jest systematycznie, przeprowadzane są przeglądy zarządzania w zakresie Zintegrowanego Systemu Zarządzania ISO 9001:2015, ISO 22000:2018 i GMP+. Funkcjonowanie systemów oceniono jako skuteczne, a weryfikacja systemu HACCP wykazała, że właściwie dokonano analizy ryzyka pod kątem realnych zagrożeń wynikających z wymagań prawnych oraz zasad zapewnienia bezpieczeństwa żywności. Ponadto w obiektach w ramach funkcjonujących systemów zapewnienia jakości GHP, GMP, HACCP prowadzone są badania laboratoryjne produktów na podstawie opracowanych harmonogramów. Podczas kontroli oceniono znakowanie na etykietach – prawidłowe.

W danej grupie obiektów przeprowadzono w roku sprawozdawczym 15 kontroli, w tym 6 kontroli interwencyjnych dotyczących powiadomień w systemie RASFF. Do badań laboratoryjnych pobrano 5 prób, żadnej nie zakwestionowano.

- **wytwórnie wyrobów cukierniczych**: pod nadzorem był jeden zakład, w którym produkuje się asortyment zgodnie z decyzją zatwierdzenia. Gotowe produkty dystrybuowane są na terenie kraju oraz za granicę. Podczas kontroli kompleksowej stwierdzono nieprawidłowy stan sanitarno - higieniczny pomieszczeń oraz wyposażenia. Nałożono 1 mandat karny na kwotę 200 zł oraz wydano 4 decyzje opłatowe. Kontrola sprawdzająca wykazała poprawę stanu sanitarnego obiektu. Obiekt posiada wdrożone i stosowane systemy jakości: GHP, GMP i HACCP.

- **wytwórnie koncentratów spożywczych**: 1 zakład, który zajmuje się produkcją mieszanek przyprawowych dla przemysłu mięsnego. Produkcja prowadzona jest według potrzeb 2-3 razy w tygodniu. Odbiorcami są hurtownie i zakłady mięsne na terenie Polski. Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną tematyczną, w związku z poborem prób do badań laboratoryjnych – mieszanka przyprawowa Parówka – Combi, kierunek badań - mikrobiologia. Prób nie kwestionowano. Zakład posiada opracowane i wdrożone systemy jakości GHP, GMP, HACCP.

- **wytwórnie suplementów diety**: w 2024 roku był 1 zakład prowadzący produkcję i konfekcjonowanie suplementów diety na bazie surowców w postaci proszków umieszczonych w pojemnikach jednostkowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz w kapsułkach żelatynowych i pullulanowych, a także sprasowanych w formie tabletek, które następnie umieszczane są w opakowaniach jednostkowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Wyrób gotowy w opakowaniach jednostkowych pakowany jest w opakowania



zbiorcze, a następnie wysyłany do klienta. Zakład w roku sprawozdawczym uzyskał decyzję zatwierdzenia. Obiekt posiada wdrożone i stosowane systemy jakości: GHP, GMP i HACCP.

- **produkcja pierwotna, w tym kielki:** pod nadzorem znajdowało się 2076 producentów produkcji pierwotnej, producenci kielków nie znajdują się pod nadzorem PPIS w Łukowie. W przedmiotowej grupie obiektów znajdują się producenci zbóż i warzyw korzeniowych oraz producenci owoców miękkich przeznaczonych do bezpośredniego spożycia. W ciągu roku zarejestrowano 137 nowych producentów. Wykreślono 33 producentów warzyw i owoców. Wydano 201 zaświadczeń o wpisie do rejestru plantatorów lub zmianach w prowadzonej działalności.

Do kontroli zaplanowano 142 gospodarstwa. W tej grupie obiektów skontrolowano 147 plantacji: w tym 142 kontrole kompleksowe, 1 kontrola tematyczna, w związku z poborem prób do badań laboratoryjnych oraz 5 kontroli interwencyjnych związanych z powiadomieniem w systemie RASFF. Wszystkie obiekty posiadają wdrożone i stosowane systemy zapewnienia jakości GHP, GMP, które obejmują obszary zachowania higieny podczas uprawy, zbioru i transportu, prawidłowego stosowania nawozów i środków ochrony roślin oraz traceability.

Do badań laboratoryjnych pobrano 5 próbek żywności tj.: truskawka świeża (5 prób) kierunek badań: mikrobiologia. Próbek nie kwestionowano.

W ramach „Planu działania na 2024 rok dotyczącego produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego realizowanego w ramach Porozumienia z dnia 22 grudnia 2020 r. w sprawie współdziałania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej pochodzenia roślinnego” przeprowadzono 3 kontrole sanitarne. W gospodarstwie rolnym w miejscowości Lipiny przeprowadzono kontrolę wspólnie z przedstawicielką IOŚ w Białej Podlaskiej w zakresie uprawy porzeczki czarnej. Kontrole z przedstawicielem PIORiN Oddział w Łukowie przeprowadzono: w gospodarstwach rolnych w miejscowości Jeleniec, w zakresie truskawki, w gospodarstwie rolnym w Okrzei w zakresie uprawy maliny. Podczas powyższych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

Podczas kontroli upraw sprawdzano pochodzenie wody na plantacji oraz metodę podlewania roślin, prawidłowość wyników badania wody. Weryfikowano higienę personelu, sposób zbioru, udział plantatorów w szkoleniach oraz przekazywanie wiedzy zbierającym. Kontrolowano stan sanitarny pojemników do zbioru, przechowywania i transportu owoców, sposób ich mycia oraz miejsce ich przechowywania. Sprawdzano sposób usuwania odpadów płynnych i stałych, sposób nawożenia plantacji, stosowane w gospodarstwie środki ochrony roślin, przy współpracy z przedstawicielami IOŚ i PIORiN. Podczas powyższych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

W roku sprawozdawczym działania edukacyjne dla rolników polegały na zamieszczeniu na portalach społecznościowych oraz portalu Facebook tutejszej stacji informacji odnośnie sposobu rejestracji upraw oraz RHD, informacji dot. wymagań sanitarnych dla punktów skupu owoców i warzyw, wymagań sanitarnych dla plantatorów owoców i warzyw oraz wymagań dla rolniczego handlu detalicznego. Zainteresowanym rolnikom przekazywano opracowane ulotki.

- **produkcja pierwotna i rolniczy handel detaliczny** - pod nadzorem było 7 producentów, 3 producentów zbóż zakwalifikowano do kategorii niskiego ryzyka, a 4 producentów warzyw i owoców miękkich przeznaczonych do bezpośredniego spożycia zakwalifikowano do kategorii wysokiego ryzyka. W roku sprawozdawczym w danej grupie obiektów kontrole nie były przeprowadzane. Wszystkie obiekty posiadają wdrożone i stosowane systemy zapewnienia jakości GHP, GMP.

- **produkcja pierwotna i dostawy bezpośrednie** - pod nadzorem było 68 producentów, w tym 30 producentów zbóż i warzyw okopowych oraz 38 producentów warzyw i owoców miękkich przeznaczonych do bezpośredniego spożycia. W roku sprawozdawczym wpisano 24 nowych producentów w tej grupie obiektów. Skontrolowano 2 producentów z tej grupy obiektów. W kontrolowanym obszarze nie stwierdzono nieprawidłowości. Wydano 12 zaświadczeń o wpisie do rejestru plantatorów lub zmianach w prowadzonej działalności. Obiekty posiadają wdrożone i stosowane systemy zapewnienia jakości GHP, GMP.

- **produkcja pierwotna, rolniczy handel detaliczny i dostawy bezpośrednie** - pod nadzorem było 4 producentów. W tej grupie obiektów znajdują się producenci zbóż, warzyw, w tym okopowych i owoców miękkich przeznaczonych do bezpośredniego spożycia. Wszystkie obiekty posiadają wdrożone i stosowane systemy zapewnienia jakości GHP, GMP.

- **producenci żywności w warunkach domowych**: pod nadzorem było 11 obiektów. W 2024 roku przeprowadzono 4 kontrole kompleksowe. Dwa zakłady uzyskały wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli żywności w zakresie produkcji wyrobów cukierniczych. Mandatów karnych nie nakładano. Próbek do badań laboratoryjnych nie pobierano.

- **inne wytwórnie żywności**: pod nadzorem było 11 innych wytwórni żywności: 10 pieczarekarni i 1 wytwórnia chrupek i draży wielosmakowych. Skontrolowano 2 obiekty na podstawie arkusza oceny zakładu. Przeprowadzone kontrole nie wykazały nieprawidłowości. Wszystkie zakłady w danej grupie zakwalifikowano do kategorii niskiego ryzyka. Wszystkie obiekty posiadają wdrożone i stosowane systemy zapewnienia jakości.

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łukowie znajdują się następujące grupy obiektów obrotu żywnością:

- **sklepy spożywcze, w tym supermarkety**: w 2024 r. prowadzono nadzór nad 279 sklepami spożywczymi, w tym 29 supermarketami. Zatwierdzono 10 sklepów, w tym 4 supermarkety, przeprowadzono ogółem 236 kontroli (w tym 77 w supermarketach). Wśród ogólnej liczby kontroli, 10 stanowiły kontrole interwencyjne, z czego 6 w supermarketach. Kontrole interwencyjne dotyczyły skarg przekazanych przez konsumentów dotyczących żywności niewłaściwej jakości zdrowotnej, niewłaściwej higieny sprzedaży, obecności szkodników oraz powiadomień alarmowych w systemie RASSF. Za stwierdzone podczas kontroli interwencyjnych nieprawidłowości nakładano mandaty karne i prowadzono postępowania administracyjne. Kontrole sprawdzające wykazały poprawę stanu sanitarno-technicznego i warunków higienicznych w obiektach.

Ogółem skontrolowano 139 sklepów, w tym 29 supermarketów. Za stwierdzone nieprawidłowości sanitarne nakładano mandaty. Łącznie nałożono 24 mandaty na kwotę 4500



zł, w tym 6 w supermarketach na kwotę 1200 zł. Podczas kontroli sprawdzano pochodzenie mięsa wieprzowego i przetworów znajdujących się w obrocie, w związku z afrykańskim pomorem świń (ASF) - sprawdzano identyfikowalność oraz usuwanie odpadów. W 2 obiektach wydano decyzje nakazu wycofania nieidentyfikowalnego mięsa. W zakresie usuwania odpadów nie odnotowano nieprawidłowości. Ponadto prowadzono nadzór w zakresie warunków przechowywania i znakowania wód butelkowanych oraz sprzedaży maku luzem w miejscach obrotu detalicznego. W związku z pismem LPWIS w Lublinie dotyczącym stężenia radonu w pomieszczeniach pracy znajdujących się na poziomie parteru lub w piwnicy, przekazywano informacje na temat szkodliwości narażenia na radon w budynkach przeznaczonych na pobyt ludzi oraz w miejscach pracy. Przedsiębiorcom przekazywano adresy stron internetowych z informacjami w w/w tematyce oraz informowano o możliwości przeprowadzenia badań stężenia radonu.

W ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu do badań laboratoryjnych pobrano 146 próbek żywności, w tym 82 w supermarketach. Próbek nie kwestionowano.

- **kioski spożywcze**: w 2024 roku objętych nadzorem było 18 kiosków spożywczych, w tym 6 kiosków na targowiskach sprzedających mięso oraz 4 kioski na targowiskach sprzedające inne środki spożywcze. W obiektach przeprowadzono 6 kontroli sanitarnych. W danej grupie obiektów 8 zakwalifikowano do kategorii niskiego ryzyka, a 10 do kategorii średniego ryzyka. W tej grupie obiektów nie wydano decyzji administracyjnych.

- **apteki**: w roku sprawozdawczym pod nadzorem były 22 apteki, skontrolowano 6. W danej grupie obiektów przeprowadzono łącznie 7 kontroli sanitarnych, w tym 4 kontrole tematyczne, w związku z poborem prób do badań laboratoryjnych, 3 kontrole interwencyjne, w tym 2 w związku z powiadomieniem RASFF. Łącznie pobrano 7 próbek (suplementy diety, żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego, żywność specjalnego przeznaczenia medycznego), kierunek badań: zawartość witaminy C, rutyny, składników mineralnych, aflatoksyna M1 oraz znakowanie. Próbek nie kwestionowano.

- **magazyny hurtowe**: nadzór sprawowano nad 11 magazynami hurtowymi. Przeprowadzono ogółem 14 kontroli: 2 kontrole kompleksowe, 6 kontroli tematycznych w związku z poborem prób do badań laboratoryjnych, 3 kontrole interwencyjne związane z systemem RASFF, 2 kontrole tematyczne oraz 1 kontrola sprawdzająca. W 2024 roku pobrano do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli żywności 9 próbek środków spożywczych, 2 próby zakwestionowano. Jedną próbę (korzeń pietruszki) zakwestionowano ze względu na przekroczenie poziomu pestycydu chlorpiryfos. Drugą zakwestionowaną próbę stanowiła papryka słodka - wyniki badania wykazały przekroczenie ochratoksyny A.

- **obiekty ruchome i tymczasowe**: pod nadzorem znajdowały się 103 obiekty ruchome i tymczasowe, zatwierdzono 13 nowych obiektów, skontrolowano 24 zakłady, przeprowadzono w nich łącznie 24 kontrole. Obiekty w tej grupie wyposażone są w urządzenia w prawidłowym stanie sanitarno-technicznym, posiadają wystarczające przestrzenie robocze do przeprowadzenia działań związanych z przygotowaniem i sprzedażą środków spożywczych. W ramach systemów zapewnienia jakości stosuje się procedury i instrukcje zapewniające bezpieczeństwo wprowadzanej do obrotu żywności. W przedmiotowej grupie obiektów nałożono 1 mandat karny na kwotę 300 zł, w związku ze stwierdzeniem nieprawidłowego stanu higieniczno-sanitarnego wyposażenia oraz brakiem orzeczenia lekarskiego d/c sanitarno-epidemiologicznych.



- **środki transportu**: pod nadzorem znajdowało się 183 środki transportu, w tym firmy transportowe. W roku sprawozdawczym skontrolowano 75 obiektów. Zatwierdzono 7 obiektów, prowadzących działalność w zakresie transportu żywności. Przeprowadzono kontrole 75 środków transportu. Wydano 87 zaświadczeń o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej – zaświadczenia wydawano w związku z wprowadzeniem do użytku nowych środków transportu lub zmianą numerów rejestracyjnych pojazdów. Środki transportu przeznaczone są głównie do przewozu żywności trwałej i łatwopsującej się, na terenie kraju oraz poza jego granicami. Naczepy ciężarowe chłodnie wyposażone są w agregaty chłodnicze z możliwością utrzymania prawidłowej temperatury transportu oraz jej rejestracji, która sprawdzana jest i weryfikowana w ramach systemów zapewnienia jakości produktów. Ponadto prowadzone są rejestry mycia i dezynfekcji pojazdu. Na wyposażeniu są środki do higienicznego mycia i suszenia rąk (pojemnik z wodą, mydło w płynie, ręczniki jednorazowego użytku).

- **inne obiekty obrotu żywnością**: pod nadzorem znajdowało się 95 innych obiektów obrotu żywnością. Decyzję zatwierdzenia uzyskały 3 obiekty. Przeprowadzono łącznie 10 kontroli sanitarnych, w tym 3 kontrole interwencyjne. Kontrole interwencyjne związane z powiadomieniami RASFF – 2, skarga konsumenta dotycząca podejrzenia niewłaściwej jakości produktu – 1. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. Pobrano 2 próbki do badań laboratoryjnych. Prób nie kwestionowano. W tej grupie obiektów 87 zakładów, na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego zakładu obrotu żywnością zakwalifikowano do kategorii niskiego ryzyka, a 8 zakładów do kategorii średniego ryzyka.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łukowie sprawuje nadzór nad następującymi grupami obiektów żywienia zbiorowego:

- **zakłady żywienia zbiorowego otwarte** - pod nadzorem znajdowało się 113 obiektów żywienia zbiorowego otwartego, w tym 46 zakładów małej gastronomii oraz 27 zakładów małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych. Zatwierdzono 16 nowych zakładów, w tym 5 zakładów małej gastronomii oraz 7 zakładów małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych. W roku sprawozdawczym skontrolowano 47 zakładów, przeprowadzono łącznie 61 kontroli, w tym 4 interwencyjne.

Kontrole interwencyjne dotyczyły:

- uboju i rozbioru zwierząt w pomieszczeniach zakładu – kontrola przeprowadzona była przy współudziale przedstawicielki Powiatowego Inspektoratu Weterynarii oraz przedstawicieli KPP w Łukowie, w zakładzie nie stwierdzono uboju i rozbioru zwierząt ani też poszlak wskazujących na przeprowadzanie tychże czynności,

- niewłaściwej higieny produkcji i sprzedaży posiłków – podczas kontroli stwierdzono nieprawidłowości dotyczące higieny produkcji i sprzedaży posiłków oraz brak zapisów wynikających z dokumentacji GHP, GMP i HACCP, nałożono mandat karny,

- telefonicznego zgłoszenia konsumenta dotyczącego wystąpienia objawów chorobowych po zjedzeniu posiłku zakupionego w barze – podczas kontroli stwierdzono niewłaściwy stan higieniczny pomieszczeń i wyposażenia zakładu, nałożono mandat karny,



- podejrzenia wystąpienia zatrucia pokarmowego u osób uczestniczących w imprezie weselnej - podczas kontroli pobrano próbki wymazów sanitarnych z powierzchni urządzeń i sprzętów produkcyjnych będących na wyposażeniu kuchni, łącznie pobrano 15 wymazów sanitarnych w kierunku Salmonella spp., w próbkach nie wykryto pałeczek z rodzaju Salmonella spp., nie pobrano próbek podawanych potraw, ponieważ po zakończeniu przyjęcia zostały wydane klientowi, w związku ze stwierdzeniem złego stanu sanitarno – technicznego ścian i sufitów w zakładzie wszczęto postępowanie administracyjne, za nieprawidłowości dotyczące higieny oraz brak bieżących zapisów w dokumentacji systemowej GHP GMP HACCP nałożono mandat karny.

Kontrole sprawdzające przeprowadzone w związku z postępowaniem w sprawach zgłoszonych interwencji wykazały usunięcie nieprawidłowości oraz poprawę stanu sanitarnego i technicznego kontrolowanych obiektów jak również zwiększenie bezpieczeństwa żywności i żywienia w zakładach żywienia zbiorowego.

Ogółem w obiektach żywienia zbiorowego otwartego wydano 7 decyzji administracyjnych dotyczących poprawy stanu sanitarno-technicznego kontrolowanych zakładów. Ponadto wydano 1 decyzję uchylającą decyzję wydaną przez PPIS w Łukowie w sprawie wykreślenia zakładu z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej, 17 decyzji w sprawie opłat uwzględniających koszty związane z czynnościami wykonywanymi w ramach urzędowej kontroli żywności, jeżeli w wyniku tych czynności zostaną stwierdzone niezgodności z przepisami prawa żywnościowego. Nałożono 9 mandatów karnych na kwotę 2000 zł.

- **zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego**: pod nadzorem znajdowało się 127 zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego, zatwierdzono 2 nowe zakłady, skontrolowano 60 obiektów. Przeprowadzono 71 kontroli stanu sanitarno-higienicznego. Wydano 1 decyzję administracyjną z zaleceniami, mającymi na celu poprawę stanu sanitarno-technicznego skontrolowanej stołówki w przedszkolu. Kontrola sprawdzająca wykazała poprawę stanu sanitarno-technicznego w przedmiotowym obiekcie. Mandatów karnych nie nakładano.

- **zakłady usług cateringowych**: pod nadzorem PSSE w Łukowie znajdowało się 13 zakładów usług cateringowych. W grupie obiektów przeprowadzono łącznie 21 kontroli w 13 obiektach, w tym 1 kontrolę interwencyjną, w związku z anonimową skargą dotyczącą stwierdzenia obecności gryzoni w pomieszczeniach kuchni. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w kontrolowanym obszarze.

W zakładach usług cateringowych wydano ogółem 5 decyzji administracyjnych, w tym 3 decyzje nakazowe dotyczące poprawy stanu sanitarno-technicznego zakładu. Ponadto wydano 1 decyzję w związku z rozszerzeniem prowadzonej dotychczas działalności oraz 1 decyzję zatwierdzenia zakładu cateringowego.

W związku ze stwierdzonymi uchybieniami w tej grupie obiektów nałożono 3 mandaty karne na kwotę 500 zł. Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły głównie złego stanu higieniczno-technicznego pomieszczeń i wyposażenia. Przeprowadzone kontrole sprawdzające wykazały usunięcie nieprawidłowości.

Jakość zdrowotna środków spożywczych

Do badań laboratoryjnych w ramach Urzędowej Kontroli Żywności i monitoringu pobrano ogółem 217 próbek, w tym 215 próbek żywności oraz 2 próbki materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, badania przeprowadzono w następujących kierunkach:

1. Zawartość składników mineralnych
2. Zawartość witaminy C
3. Gluten
4. Alkaloidy sporyszu
5. Aflatoksyna M
6. Nadchlorany
7. Jod
8. Suma pierwszorzędowych amin aromatycznych
9. Badania sensoryczne – cechy organoleptyczne
10. WWA
11. Mikotoksyny
12. Metale
13. Pestycydy
14. Mikrobiologia
15. Zawartość białka
16. Zawartość kofeiny
17. Zawartość rutyny
18. Substancje dodatkowe
19. Metanol
20. Cyjanowodor
21. Karbaminian etylu
22. Migracja specyficzna
23. Migracja globalna
24. Skażenia promieniotwórcze
25. Napromienianie
26. Antybiotykooporność
27. Przetrwalniki buławinki czerwonej
28. Akryloamid
29. Furan
30. Wymazy sanitarne
31. Znakowanie

Zakwestionowano 2 próbki: - pietruszki korzeń - stwierdzono przekroczenie poziomu pestycydu chlorpiryfos. - papryka słodka – stwierdzono przekroczenie NDP poziomu ochratoksyny A.

Dodatkowe pobrania próbek nie wynikające z „Planu pobierania próbek...” - w roku sprawozdawczym pobrano dodatkowo 15 próbek w związku w związku podejrzeniem zatrucia pokarmowego. Próby zostały dostarczone do badań laboratoryjnych do Oddziału



Laboratoryjnego Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Białej Podlaskiej. W wyniku przeprowadzonych badań laboratoryjnych nie stwierdzono obecności pałeczek Salmonella.

Znakowanie środków spożywczych.

W roku sprawozdawczym w ramach „Planu pobierania próbek ...” pobrano do oceny znakowania 7 próbek suplementów diety, 2 próbki z grupy środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz 1 próbę żywności wzbogaconej. Sposobu znakowania nie kwestionowano. Sprawdzano sprzedaż środków spożywczych, w tym suplementów diety na stronach internetowych, oceniano znakowanie oraz prezentację suplementów diety wprowadzanych do obrotu przez przedsiębiorców z terenu powiatu łukowskiego. Przeprowadzone oceny nie wykazały nieprawidłowości. W 2024 r. nie prowadzono postępowania administracyjnego dotyczącego suplementów diety.

Nadzór nad obrotem grzybami i przetwórstwem grzybów oraz zatrucia grzybami

W celu uzyskania porady z zakresu grzybobrania, do powiatowej stacji zgłosiło się 30 mieszkańców powiatu. W roku sprawozdawczym nie wystawiano atestów na grzyby leśne. W PSSE w Łukowie uprawnienia klasyfikatora grzybów posiada 4 pracowników (3 klasyfikatorów HŻŻ, 1 klasyfikator OZiPZ). W ramach działań oświatowo-prewencyjnych na portalu społecznościowym Facebook oraz stronie internetowej stacji zamieszczono informacje o zasadach bezpiecznego grzybobrania. W roku 2024 nie zgłaszano zatruc grzybami.

System wczesnego ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności Paszach – RASFF

W ramach funkcjonowania systemu RASFF w 2024 roku wpłynęło z Krajowego Punktu Kontaktowego za pośrednictwem WSSE w Lublinie 10 powiadomień alarmowych, 17 powiadomień informacyjnych w celu podjęcia działań, 8 powiadomień w celu zwrócenia uwagi, 3 powiadomienia o niezgodnościach oraz 1 informacja o działaniach prewencyjnych zakładu. Łącznie powiadomienia dotyczyły następujących grup zakładów:

- sklepy: 25
- apteki: 6
- hurtownie: 1
- hurtownie suplementów diety: 1
- wytwórnie tłuszczów roślinnych: 1
- zakład żywienia zbiorowego otwartego: 1
- zakłady cateringowe: 1
- miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością: 5
- zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego: 2
- gospodarstwa rolne: 4
- sklep zielarski: 1
- skupy owoców: 1



W wyniku przeprowadzonych kontroli większość z kwestionowanych produktów nie znajdowała się w sprzedaży – zostały wycofane z obrotu, zabezpieczone do odbioru przez dostawców lub sprzedane klientom indywidualnym.

Prowadzono 2 postępowania wyjaśniające w związku z zakwestionowanymi próbkami pobranymi w ramach planu pobrania próbek na 2024 r.

- *Jedno postępowanie* dotyczyło przekroczenia poziomu pestycydu chlorpiryfos w próbce pietruszki korzeń. W ramach postępowania przeprowadzono kontrolę interwencyjną w miejscu poboru próby, podczas której nie stwierdzono w obrocie warzyw z zakwestionowanej partii. W przekazanej liście dystrybucji hurtowni znajdowało się 5 przedsiębiorców z terenu powiatu łukowskiego. W toku postępowania wyjaśniającego ustalono, że wskazani przez hurtownię odbiorcy nie mają w obrocie przedmiotowej pietruszki – została sprzedana klientom indywidualnym. Przekazano pismo informacyjne do właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kaliszu, ze względu na lokalizację gospodarstwa, z którego pochodzi kwestionowana próba.

- *Drugie postępowanie* dotyczyło przekroczenia NDP poziomu ochratoksyny A w próbce: Papryka Słodka. Przeprowadzono kontrolę sanitarną w hurtowni, w której pobrano do badań próbkę papryki. Podczas kontroli ustalono pochodzenie kwestionowanego środka spożywczego oraz, że w obrocie nie ma już zakwestionowanej partii produktu – został sprzedany. Polecono przygotować listę dystrybucji. Pouczono przedsiębiorcę o konieczności poinformowania odbiorców o zaistniałej sytuacji. Przesłano pismo informacyjne do właściwego terenowo PPIS w Pułtusku. W toku prowadzonego postępowania ustalono, że zakwestionowany asortyment zakupiony przez hurtownię będącą pod nadzorem PPIS w Łukowie został sprzedany klientom indywidualnym, na paragon, bez możliwości identyfikacji - przedstawiono dokumentację handlową dla produktu.

Ponadto prowadzono 5 postępowań wyjaśniających, dotyczących wykrycia zanieczyszczeń w mące pochodzącej z zakładu produkcyjnego zlokalizowanego na terenie powiatu łukowskiego (przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu ochratoksyny A).

W związku z powyższym, zakład opracował plan naprawczy, który wdrożono od połowy września 2024 r. Wśród podjętych działań jest m. in. zwiększenie częstotliwości badania wyrobu gotowego i przyjmowanego surowca w kierunku zanieczyszczenia ochratoksyną A, zwłaszcza w okresie przed świeżymi zbiorami (maj, czerwiec, lipiec), zwiększenie częstotliwości czyszczenia silosów (w każdym kwartale silosy będą opróżniane i czyszczone), a także zostały wprowadzone korekty w procedurach i dokumentacji zakładowej. Ponadto firma zakupiła nowe urządzenie o zwiększonej czułości do badania ochratoksyny A w surowcu i produkcie gotowym. Po wpłynięciu zgłoszeń o niezgodności przedmiotowy zakład uruchamiał procedurę informowania i odbioru zakwestionowanego produktu od kontrahentów. Zwrócony asortyment został potraktowany jako odpad i poddany utylizacji.

Jakość zdrowotna materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

W 2024 roku pod nadzorem PSSE w Łukowie znajdowała się 1 wytwórnia materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz miejsca obrotu materiałami do kontaktu z żywnością, w tym hurtowni i sklepów – 18. Skontrolowano 5 zakładów. Pobrano



3 próbki w kierunku: migracja globalna, migracja specyficzna. Próbkę nie były kwestionowane. W 1 obiekcie obrotu materiałami podjęto działania w związku z powiadomieniem w systemie RASFF dotyczącym migracji ołowiu i kadmu z kubków szklanych termicznych pochodzących z Chin.

Podsumowanie

W 2024 r. zaplanowano do kontroli 383 obiekty żywnościowo – żywieniowe, z czego skontrolowano 362 obiekty. Ogółem w roku sprawozdawczym przeprowadzono 744 kontrole obiektów, podczas których w przeważającej liczbie stwierdzano ich prawidłowy stan sanitarno-techniczny. W skontrolowanych obiektach wydano 50 decyzji administracyjnych tj. 21 decyzji nakazowych z terminem usunięcia uchybień, 1 decyzja umorzenia wszczętego postępowania administracyjnego, 10 decyzji zakazu wprowadzania do obrotu żywności niespełniającej wymagań jakości zdrowotnej, 3 decyzje przedłużenia terminu wykonania zaleceń, 2 decyzje wykreślenia, 11 decyzji rozszerzenia, 1 decyzja wygaszająca oraz 1 decyzja uchylająca. Ponadto wydano 53 decyzje zatwierdzenia nowych zakładów. Nałożono 44 mandaty karne na kwotę 9100 zł.

Porównując stan sanitarny obiektów podczas kontroli w 2024 roku do roku 2023 należy zauważyć zmniejszenie liczby obiektów, w których stwierdzono nieprawidłowości: liczba obiektów zaplanowanych do kontroli w 2023 roku: 398, liczba obiektów ze stwierdzonym nieprawidłowym stanem higienicznym: 84, w 2024 roku – zaplanowanych 383 obiektów, natomiast stwierdzony nieprawidłowy stan higieniczny: w 47 obiektach.

Wystawiono 409 zaświadczeń o wpisie do Rejestru Zakładów Podlegających Urzędowej Kontroli Organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej prowadzonego przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łukowie, w dużej mierze dotyczących producentów produkcji pierwotnej.

Do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu pobrano ogółem 217 próbek. Wśród ogólnej liczby prób znajdują się próbki pobrane w związku z podejrzeniem zatrucia pokarmowego - 15 próbek wymazów sanitarnych. W wyniku przeprowadzonych badań laboratoryjnych nie stwierdzono obecności pałeczek Salmonella. W roku sprawozdawczym zakwestionowano 2 próby.

W przypadku realizacji działań mających na celu zwiększenie nadzoru nad obrotem mięsem wieprzowym i jego wyrobami, w związku z wykryciem ogniska choroby afrykańskiego pomoru świń (ASF), kontynuowano działania kontrolne.

W ramach „Planu działania na 2024 rok dotyczącego produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego realizowanego w ramach Porozumienia z dnia 22 grudnia 2020 r. w sprawie współdziałania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej pochodzenia roślinnego” przeprowadzono 3 kontrole sanitarne. W gospodarstwie rolnym w miejscowości Lipiny gm. Adamów przeprowadzono kontrolę wspólnie z przedstawicielką IOŚ w Białej Podlaskiej w zakresie uprawy porzeczki czarnej. Kontrole z przedstawicielem PIORiN oddział w Łukowie przeprowadzono:



- w gospodarstwach rolnych w miejscowości Jeleniec w zakresie uprawy truskawki,
- w gospodarstwie rolnym w Okrzei w zakresie uprawy maliny.

Podczas powyższych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

III. STAN SANITARNY OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ

– ZAKRES HIGIENY KOMUNALNEJ

Sekcja Higieny Komunalnej w 2024 roku sprawowała nadzór nad 416 obiektami, w tym: 22 wodociągami zbiorowego zaopatrzenia, 6 wodociągami lokalnymi, 1 kąpieliskiem, 1 centralnym magazynem bielizny szpitalnej, 1 aptekę szpitalną, 1 zakładem anatomii patologicznej oraz 384 obiektami użyteczności publicznej tj. ustępami publicznymi, pływalniami, domami pomocy społecznej i innymi jednostkami pomocy społecznej, obiektami hotelarskimi i wczasowo – turystycznymi, gospodarstwami agroturystycznymi, zakładami fryzjerskimi, kosmetycznymi, odnowy biologicznej i tatuażu, terenami rekreacyjnymi, cmentarzami, domami przedpogrzebowymi, aptekami, stacjami paliw, pralnią, kinem oraz środkami transportu do przewozu chorych, zwłok i odpadów niebezpiecznych. Sprawowano również nadzór nad taborem osobowym, środkami transportu publicznego. Ponadto nadzorowano w zakresie higieny komunalnej obiekty, dla których komórka nie jest wiodącą tj.: SP ZOZ w Łukowie, ZOL w Kryncie, KPP w Łukowie, PKS Łuków S.A. oraz Sekcja Utrzymania Taboru w Łukowie POLREGIO S.A.

Wykaz liczbowy nadzorowanych obiektów w Sekcji HK 2024 r.

Lp.	Rodzaj obiektu	Ilość obiektów wg ewidencji
•	Wodociąg zbiorowego zaopatrzenia	22
•	Wodociąg lokalny	6
•	Kąpielisko	1
•	Ustępy publiczne	3
•	Pływalnie kryte	1
•	Pływalnie odkryte	1
•	Domy pomocy społecznej	3
•	Inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej	3
•	Placówki zapewniające całodobową opiekę	2
•	Hotele	2
	Inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie ogółem	13
•	Inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie	
	Nieskategoryzowane hotele	8
	Nieskategoryzowane obiekty wczasowo-turystyczne	2
	Gospodarstwa agroturystyczne	3
•	Zakłady fryzjerskie	124
•	Zakłady tatuażu	1
•	Zakłady kosmetyczne	86
•	Zakłady odnowy biologicznej	18



•	Inne zakłady, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z usług fryzjerskich, kosmetycznych, odnowy biologicznej, tatuażu		9
•	Dworce autobusowe		1
•	Dworce i stacje kolejowe		1
•	Tereny rekreacyjne		15
•	Cmentarze		25
•	Domy przedpogrzebowe		4
•	Inne obiekty użyteczności publicznej ogółem		63
	Inne obiekty użyteczności publicznej	Apteki	35
		Kino	1
		Pralnie	1
		Stacje paliw	24
		Obiekt sportowy	1
		Pomieszczenia magazynowe i socjalne w budynku Przewozów Regionalnych	1
•	Pomieszczenie do centralnego składowania bielizny szpitalnej		1
•	Apteka szpitalna		1
•	Zakład anatomii patologicznej		1
•	Środki transportu	Pociągi osobowe	Nieewidencjonowane
		Autobusy	Nieewidencjonowane
		Transport do przewozu chorych	1
		Transport do przewozu zwłok i szczątków	7
		Transport odpadów niebezpiecznych	1

Działalność kontrolno-represyjna Sekcji Higieny Komunalnej za rok 2024

Liczba obiektów obiektów	liczba przeprowadzonych kontroli	liczba pobranych próbek wody	liczba wydanych decyzji merytorycznych	liczba decyzji opłatowych	decyzje-ekshumacje	inne decyzje	liczba postanowień	liczba opinii	mandaty/kwota
416	289	139	32	62	19	2	12	5	12/1500zł

1. Jakość wody przeznaczonej do spożycia:

1.1. Zaopatrzenie ludności w wodę.

W powiecie łukowskim źródłem zaopatrzenia w wodę do spożycia są zasoby wód podziemnych. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łukowie oceniał jakość wody do spożycia przez ludzi zgodnie z wymaganiami określonymi w *Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz. 2294)*.

W 2024 r. wodę mieszkańcom powiatu łukowskiego rozprowadzały sieci 22 wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w wodę. Sekcja Higieny Komunalnej sprawowała nadzór sanitarny nad wszystkimi wodociągami.

Jakość wody na koniec 2024 roku w 20 wodociągach odpowiadała wymaganiom fizykochemicznym oraz mikrobiologicznym zawartym w *Rozporządzeniu Ministra Zdrowia i została oceniona jako przydatna do spożycia*.

Na koniec 2024 roku jakość wody w 2 wodociągach zbiorowego zaopatrzenia oceniono jako **warunkowo przydatną do spożycia** tj. **WZZ Budziska** ze względu na ponadnormatywną

zawartość żelaza, manganu i przekroczoną mętność oraz **WZZ Hordzieżka** ze względu na ponadnormatywną zawartość manganu.

% ludności korzystającej z wodociągów zbiorowego zaopatrzenia ludności w wodę w gminach.

Lp.	Gmina	Liczba miejscowości zwodociagowanych w gminie	Liczba mieszkańców w gminie (z opracowania GUS)	Liczba odbiorców korzystających z wodociągów zbiorowego zaopatrzenia	% ludności korzystającej z wodociągów zbiorowego zaopatrzenia
1.	Łuków miejska	1	27 009	26 930	99,71 %
2.	Stoczek Łukowski miejska	1	2 336	2 336	100 %
3.	Łuków wiejska	49	18 555	18 301	98,63 %
4.	Stoczek Łukowski wiejska	41	7 168	7168	100 %
5.	Adamów	22	5 077	5 077	100 %
6.	Krzywda	32	9 754	9 754	100 %
7.	Serokomla	21	3 656	3 656	100 %
8.	Stanin	50	9 166	9 166	100 %
9.	Trzebieszów	32	7 077	7077	100 %
10.	Wojcieszków	25	6 452	6 452	100 %
11.	Wola Mysłowska	30	4 330	4 330	100 %

% ludności korzystającej z wodociągów zbiorowego zaopatrzenia ludności w wodę w powiecie 99,67 % *

1.2. Struktura wodociągów powiatu łukowskiego

Wykaz producentów wody zaopatrujących ludność

Lp.	Nazwa producenta	Nazwa wodociągu
1.	Przedsiębiorstwo Usług i Inżynierii Komunalnej Sp. z o.o. w Łukowie	Łuków
2.	Miejski Zakład Gospodarki Komunalnej w Stoczku Łukowskim	Stoczek Łukowski
3.	Zakład Gospodarki Komunalnej Sp. z o.o. w Adamowie	Adamów
		Budziska
		Hordzieżka
4.	Zakład Gospodarki Komunalnej w Krzywdzie	Krzywda
		Podosie



5.	P.U.H. „MEL-KAN” Kazimierz Jakubiak Ryżki 76c	Sięciaszka Druga
		Szczygły Górne
		Gołaszyn
		Malcanów
		Gręzówka
		Turze Rogi
		Wilczyska
		Osiny
6.	Zakład Wodociągów i Kanalizacji w Stoczku Łukowskim	Stara Prawda
		Zgórznica
7.	Zakład Gospodarki Komunalnej Sp. z o.o. w Trzebieszowie	Dębowica
8.	Gminny Zakład Usług Komunalnych w Serokomli	Serokomla
9.	Gmina Stanin	Tuchowicz
		Jeleniec
10.	Gminny Zakład Gospodarki Komunalnej w Wojcieszkwie, Sp. z o.o.	Wojcieszków

Właściciele/administratorzy wodociągów realizują kontrolę wewnętrzną jakości wody zgodnie z zatwierdzonym przez PPIS w Łukowie harmonogramem pobierania próbek wody na 2024 r. oraz na bieżąco przekazują sprawozdania z badań wody w ramach kontroli wewnętrznej.

Wodociągi lokalne

Wykaz producentów wody dostarczających wodę z indywidualnych ujęć:

- Real S.A., ul. Świętojańska 13, 08-110 Siedlce,
- Zakład Mięsny Łuków S.A., ul. Przemysłowa 15, 21-400 Łuków,
- Lumiko Sp. z o.o. ul. Międzyrzecka 81, 21-400 Łuków,
- Stoczek Natura Sp. z o.o. ul. Dwernickiego 5 21-450 Stoczek Łukowski,
- Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Łukowie ul. dr A. Rogalińskiego 3, 21-400 Łuków,
- Zakład Mięsny „Wierzejki”, Płudy 21, 21-404 Trzebieszów.

Jakość wody na koniec 2024 r. w 6 wodociągach lokalnych odpowiadała wymaganiom fizykochemicznym oraz mikrobiologicznym zawartym w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz. 2294) i została oceniona jako przydatna do spożycia.

1.3. Badanie ciepłej wody w kierunku obecności bakterii z rodzaju *Legionella* sp

Nadzór prowadzony przez PIS w 2024 roku

Rodzaj obiektów	Liczba obiektów, w których wyk. badania wody ciepłej	Liczba obiektów, w których stwierdzono przekroczenia	Liczba pobranych prób	Liczba prób zakwestionowanych (powyżej 100 jtk w 100 ml wody)	Stopień skażenia		
					średnie	wysokie	bardzo wysokie



Szpitala	1/1	1	11/11	1	1	0	0
Inne podmioty lecznicze	0	0	0	0	0	0	0
Zakłady opiekuńczo - lecznicze	0	0	0	0	0	0	0
Sanatoria	0	0	0	0	0	0	0
Domy pomocy społecznej	1/1	0	4/4	0	0	0	0
Pływalnie kryte (natryski)	1/1	1	2/2	2	0	1	1
Hotele	0	0	0	0	0	0	0
Inne*	1/1	0	4/4	0	0	0	0
Akademiki, bursy, internaty	0	0	0	0	0	0	0
Obiekty, w których prowadzono dochodzenie epidemiologiczne**	0	0	0	0	0	0	0
Razem	4/4	2	21/21	3	1	1	1

W harmonogramie nadzoru nad jakością wody ciepłej w 2024 r. zaplanowano pobór próbek ciepłej wody w kierunku występowania pałeczek Legionella sp. w obiektach:

- Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Łukowie, ul. dr A. Rogalińskiego 3,
- Pogotowie Opiekuńcze w Stoczku Łukowskim, Pl. Wielgoska 5,
- Dom Pomocy Społecznej w Woli Gułowskiej.

Zgodnie z harmonogramem zostały pobrane próbki ciepłej wody w kierunku występowania pałeczek Legionella sp. w w/w obiektach.

Decyzje dotyczące jakości wody ciepłej w obiektach:

Rodzaj obiektu	Liczba wydanych decyzji	Liczba wykonanych decyzji	Liczba obowiązujących	uwagi
Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Łukowie ul. Rogalińskiego 3 21-400 Łuków	1/ONS.HK.903.7. 16.2024.MC z dnia 21.05.2024 r.	1/ONS.HK.903.7. 16.2024.MC z dnia 20.06.2024 r.	0	Postępowanie zakończone , skażenie średnie - w 1 punkcie
Pływalnia DELFINEK ul. Siedlecka 56A 21-400 Łuków (natryski)	1/ONS.HK.903.3. 1.12.2024.MB z dnia 19.04.2024 r.	1/ONS.HK.903.3. 1.12.2024.MB z dnia 29.11.2024 r.	0	Postępowanie zakończone , skażenie: wysokie - w 1 punkcie, bardzo wysokie – w 1 punkcie

SP ZOZ w Łukowie, ul. Rogalińskiego 3, - w dniu 21.05.2024 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łukowie wydał decyzję stwierdzającą skolonizowanie sieci wody ciepłej pałeczkami Legionella sp. w stopniu średnim w 1 punkcie oraz nakazującą ustalenie przyczyny skolonizowania sieci bakteriami *Legionella sp.*, podjęcie działań naprawczych zmierzających do redukcji liczby bakterii *Legionella sp.* do wartości zgodnej z załącznikiem nr 5 część A, rozporządzenia Ministra



Zdrowia oraz wykonanie kontrolnego badania wody po czterech tygodniach od czyszczenia i dezynfekcji sieci. PPIS w Łukowie w dniu 20.06.2024 r. wydał Ocenę jakości wody ciepłej z sieci wewnętrznej SP ZOZ w Łukowie stwierdzającą spełnienie wymagań w/w rozporządzenia. **Postępowanie zakończone.**

Pływalnia „Delfinek” w Łukowie, ul. Siedlecka 56A - w dniu 19.04.2024 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łukowie wydał decyzję stwierdzającą skolonizowanie sieci wody ciepłej pałeczkami Legionella sp. w stopniu bardzo wysokim - natryski w szatni damskiej, oraz skażenie w stopniu wysokim – natryski w szatni męskiej oraz nakazującą dokonanie przeglądu technicznego sieci wody ciepłej w placówce, zredukowanie liczby bakterii Legionella sp. do poziomu określonego w zał. 5 tabela A rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 roku. PPIS w Łukowie nakazał wykonać kontrolne badanie wody ciepłej w punktach po tygodniu od czyszczenia i dezynfekcji, a następne z częstotliwością co trzy miesiące.

W dniu 01.12.2024 r. wydano Ocenę jakości wody ciepłej z sieci wewnętrznej Pływalni „Delfinek” w Łukowie przy ul. Siedleckiej 56A stwierdzającą spełnienie wymagań w/w rozporządzenia. **Postępowanie zakończone.**

Ponadto zarządzający obiektami użyteczności publicznej wykonywali badania wody ciepłej w kierunku Legionella sp. w ramach kontroli wewnętrznej. PPIS wystosował pisma przypominające o konieczności badania wody ciepłej w obiektach użyteczności publicznej (hotele i obiekty świadczące usługi noclegowe, domy pomocy społecznej, siłownie, kluby fitness). Pisma kierowano do Burmistrzów Miast oraz wójtów gmin nadzorujących placówki oświatowe oraz do właścicieli prywatnych placówek oświatowych. Po otrzymaniu wyników badań wody z powyższych obiektów zostały wystawione oceny jakości wody.

Dyrektorzy szkół wystosowali pisma do PPIS w Łukowie informujące, że w obiektach przez nich zarządzanych nie ma pryszniców lub ze względu na niewykorzystywanie przez młodzież i dzieci zostały zdemontowane w związku z powyższym nie powstaje aerozol wodno-powietrzny, a badanie wody ciepłej w kierunku Legionella sp. staje się bezpodstawne.

Rodzaj obiektów poinformowanych o obowiązku wykonania badań wody ciepłej na obecność Legionella sp.	Liczba obiektów, która wykonała badania	Liczba wydanych ocen jakości wody
Zakład Opieki Leczniczej	1	2
Placówki oświatowe podlegające Wójtom Gmin oraz Burmistrzom Miast	11	11
Prywatne placówki oświatowe	8	8
Domy pomocy społecznej i inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej	7	7

Hotele i obiekty świadczące usługi noclegowe	4	4
SP ZOZ Łuków	1	2
Razem	32	34

2. Pływalnie

W 2024 r. Sekcja Higieny Komunalnej sprawowała nadzór sanitarny nad 1 pływalnią krytą w Łukowie: Pływalnia "Delfinek", ul. Siedlecka 56a oraz 1 pływalnią odkrytą: Pływalnia „Delfin”, ul. Browarna 63 w Łukowie

W skład kompleksu sportowo – rekreacyjnego "Delfinek", przy ul. Siedleckiej 56A w Łukowie wchodzi: recepcja wraz z szatnią na odzież wierzchnią, przebieralnie – damska i męska, szatnie - damska i męska, WC, natryski, 2 sauny, niecka basenowa o wymiarach 25x12,5 m, pokój ratowników, pomieszczenie socjalne dla personelu, pomieszczenia techniczne: SUW, magazyn środków chemicznych. Stan sanitarno –techniczny i sanitarno – higieniczny oceniono jako dobry.

Pływalnia letnia „Delfin” w Łukowie stanowi zespół trzech basenów na otwartej przestrzeni:

- **basen duży o powierzchni ok. 1100 m² z zainstalowanymi atrakcjami wodnymi: leżanki rurowe z masażem powietrznym, grotty masażu ściennego, rwąca rzeka, gejzery powietrzne, grzybek wodny 2,5 m, ławeczka masażu wodnego – 9 stanowisk, wylewnice, masaż ścienny, tory pływackie dł. 25 m, huśtawka wodna 5m, zjeżdżalnia „Rodzina”, zjeżdżalnia „Kamikadze”, zjeżdżalnia zamknięta „Anakonda”.**
- **basen średni dla osób niepływających i niepełnosprawnych** o wymiarach 19,7 x 14,3 m o głębokości od 0,8 m do 1,1 m z atrakcjami basenowymi: zjeżdżalnia 3-torowa, grzybek wodny, armatki wodne, ławy rurowe wielostanowiskowe, wiaderko z wodą. Dla osób niepełnosprawnych udostępniony mobilny podnośnik basenowy
- **brodzik dla dzieci** o wym. 16 x 8,5 m z poziomem wody od 0 do 45 cm, zamontowano 5 atrakcji basenowych oraz zapewniono przelew górny i schodki wejściowe.

W kompleksie rekreacyjno – sportowym znajduje się także zespół boisk w tym: **certyfikowany plac zabaw** dla dzieci mniejszych i starszych umieszczony na bezpiecznej nawierzchni oraz 4 urządzenia fitness przeznaczone do ćwiczeń na świeżym powietrzu głównie dla młodzieży i dorosłych, **trzy nowe boiska do siatkówki plażowej, plaże przybasenowe z 11 parasolami plażowymi.**

Stan sanitarno – techniczny i sanitarno – higieniczny oceniono jako dobry.

Zarządzający pływalniami prowadził systematyczne badania wody w ramach kontroli wewnętrznej w laboratoriach posiadających akredytację PCA. Ponadto są prowadzone obserwacje i pomiary parametrów zgodnie z obowiązującym rozporządzeniem. Pływalnie posiadają opracowane regulaminy korzystania, informacje o jakości wody wywieszane są na tablicach ogłoszeń.



Na pływalni Delfin w nieckach basenowych występowały tymczasowe przekroczenia parametrów fizyko-chemicznych: chloroform, potencjał redox i chlor wolny oraz mikrobiologicznych: obecność pałeczek Legionella. W związku z powyższym PPIS w Łukowie wydał wystąpienie i zobowiązał administratora do podjęcia działań naprawczych. Na koniec roku jakość wody z nadzorowanych pływalni spełniała wymagania sanitarne.

3. Kąpielisko

W 2024 r. nadzorem sanitarnym objęte było 1 kąpielisko Zalew „Zimna Woda”. Właścicielem kąpieliska jest Burmistrz Miasta Łuków, a organizatorem Ośrodek Sportu i Rekreacji w Łukowie. Na podstawie sprawozdań z badań wody w kąpielisku przeprowadzonych w ramach kontroli urzędowej oraz kontroli wewnętrznej przez organizatora, PPIS w Łukowie wydał 7 bieżących ocen jakości wody, w tym jedną o nieprzydatności wody do kąpieli z uwagi na ponadnormatywną liczbę Enterokoków w wodzie - decyzja z dnia 23.08.2024 r. Wprowadzono zakaz kąpieli z uwagi na w/w przekroczenie mikrobiologiczne, zakaz ten obowiązywał od 23.08.2024 do dnia 26.08.2024r. W sezonach kąpielowych 2021 r. – 2024 r. ogółem z kąpieliska Zalew „Zimna Woda” w Łukowie pobrano 21 próbek wody do badań laboratoryjnych. Analizując oceny sezonowe, wyniki badań z w/w. okresu oraz wartości percentyla dla wyliczenia mikrobiologicznego Państwowy Powiatowy Inspektorem Sanitarny w Łukowie zaklasyfikował jakość wody w przedmiotowym kąpielisku jako **doskonałą** w ocenie czteroletniej.

Kąpielisko „Zimna Woda” w Łukowie w 2024 r. zostało ocenione jako dobre pod względem higieniczno-sanitarnym.

- Infrastruktura przy kąpieliskach:

- Wyznaczona strefa do pływania;
- Pomost, molo itp.;
- Przystosowanie dla osób niepełnosprawnych;
- Kosze na śmieci;
- Toalety.

- Bezpieczeństwo na kąpieliskach:

- Maszt z flagą WOPR;
- Ratownik;
- Wydzielone specjalne miejsce do kąpieli dla dzieci;
- Zakaz wprowadzania zwierząt domowych;
- Regulamin kąpieliska;
- Tablica informacyjna (regulamin).

4. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej

Stan sanitarno – porządkowy nadzorowanego terenu w 2024 r. nie budził zastrzeżeń.

Główne trasy komunikacyjne utrzymane w odpowiednim stanie sanitarno – porządkowym.

Utrzymaniem czystości i porządku na nadzorowanym przez PSSE w Łukowie terenie zajmują się wyspecjalizowane firmy.

Utrzymanie czystości i porządku w gminach jest akcją ciągłą.



Tereny osiedli mieszkaniowych, place, ulice i skwery utrzymane czysto.
Nieprawidłowości w zakresie usuwania ścieków nie stwierdzono.

Sekcja Higieny Komunalnej Powiatowej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej w Łukowie w 2024 r. sprawowała nadzór nad 375 obiektami użyteczności publicznej i 9 środkami transportu.

Ilość obiektów użyteczności publicznej w ewidencji na koniec 2024 r.

Ilość obiektów wg ewidencji ogółem	Liczba obiektów skontrolowanych	Liczba przeprowadzonych kontroli
384 (375 obiektów + 9 środków transportu)	164 – ewidencjonowane (160 obiektów+4 środki transportu) 14 – nieewidencjonowane	205 (177 kontroli +28 sprawdzeń)

4.1 Działalność kontrolno - represyjna – obiekty użyteczności publicznej

Rodzaj obiektu wg druku MZ-46	Liczba wydanych decyzji	Liczba wykonanych decyzji	Liczba obowiązujących	Mandaty liczba/kwota	Uwagi (opisane poniżej tabeli)
Ustępy	0	0	0	0	-
Pływalnie kryte, odkryte, mieszane	0	0	0	0	-
Domy pomocy społecznej	1	1	0	0	Prowadzone postępowanie dotyczyło złego stanu technicznego pomieszczeń w obiekcie.
Inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej	0	0	0	0	-
Placówki zapewniające całodobową opiekę	0	0	0	0	-
Noclegownie i domy dla bezdomnych	0	0	0	0	-
Obiekty hotelarskie	0	1 (decyzja z 2023 r.)	0	0	-
Inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie	0	0	0	0	-
Zakłady fryzjerskie	4	1	1	4/400 zł.	Prowadzone postępowania

	(2 z terminem, 2 umarzające)				dotyczyły złego stanu technicznego oraz sanitarno – higienicznego pomieszczeń i wyposażenia zakładu
Zakłady kosmetyczne	5 (2 z terminem, 2 przedłużające, 1 umarzająca)	1	2 (1 decyzja z 2023 r.)	6/900 zł	Prowadzone postępowania dotyczyły złego stanu technicznego oraz sanitarno – higienicznego pomieszczeń i wyposażenia zakładu
Zakłady odnowy biologicznej	1	0	1	1/100 zł	Prowadzone postępowanie dotyczyło złego stanu sanitarno – higienicznego.
Inne zakłady, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna w usług: fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologiczne, tatuażu	0	0	0	1/100 zł	Prowadzone postępowanie dotyczyło złego stanu sanitarno – higienicznego.
Dworce i stacje kolejowe	0	0	1 (Decyzja z 2019 r.)	0	-
Tereny rekreacyjne	0	1 (decyzja z 2023 r.)	0	0	-
Cmentarze	0	0	0	0	-
Domy przedpogrzebowe	0	0	0	0	-
Inne obiekty (kino, apteki, pralnia, stacje paliw, obiekt sportowy)	5	6 (1 decyzja z 2023 r.)	0	0	Prowadzone postępowanie dotyczyło złego stanu technicznego i sanitarno- higienicznego pomieszczeń w obiekcie.

4.2. Stan sanitarny podmiotów wykonujących działalność leczniczą – zakres higieny komunalnej

Sekcja Higieny Komunalnej w 2024 roku sprawowała nadzór nad 2 obiektami prowadzącymi działalność leczniczą wykonywaną przez podmioty lecznicze - Zakład Opiekuńczo-Leczniczy w Krynicy oraz Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Łukowie.

W 2024 r. skontrolowano Zakład Opiekuńczo-Leczniczy w Krynicy, Centralny magazyn do składowania bielizny szpitalnej SP ZOZ w Łukowie, Zakład Anatomii Patologicznej przy SP

ZOZ w Łukowie i Aptekę szpitalną SP ZOZ w Łukowie. Stan sanitarno–techniczny i sanitarno-higieniczny w/w obiektów na koniec 2024 oceniono jako dobry.

5. Inne prace wykonywane w Sekcji Higieny Komunalnej

W 2024 r. poddano kontroli pomieszczenia dla osób zatrzymanych (PdOZ) Komendy Powiatowej Policji w Łukowie. Stan sanitarno-techniczny i sanitarno-higieniczny kontrolowanych pomieszczeń oceniono jako dobry.

W okresie sprawozdawczym w trakcie kontroli sanitarnej dokonywano wizualnej oceny kratek wentylacyjnych oraz powierzchni wokół kratek.

Pomieszczenia solarium wyposażone są w wentylację mechaniczną nawiewno - wywiewną. Łóżka i kabiny do opalania wyposażone są w nawiew powietrza oraz regulację ich parametrów. We wszystkich obiektach prowadzących usługi solaryjne przestrzegane są przepisy Ustawy z dnia 15 września 2017 r. o ochronie zdrowia przed następstwami korzystania z solarium oraz Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 18 stycznia 2018 r. w sprawie umieszczania informacji o zakazie udostępniania solarium osobom, które nie ukończyły 18. roku życia oraz treści informacji o ryzyku związanym z korzystaniem z solarium. W trakcie kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie udostępniania solarium.

We wszystkich kontrolowanych obiektach obowiązuje zakaz używania tytoniu i wyrobów tytoniowych, podczas przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

W związku z ogólnopolską kampanią „Poznaj radon” w trakcie przeprowadzanych kontroli sanitarnych przekazywano informacje dotyczące potrzeby wykonywania przez przedsiębiorców badań stężenia radonu w pomieszczeniach zakładu. Informowano o konieczności zapoznania się z materiałami edukacyjnymi dotyczącymi ww. kampanii, dostępnymi na stronie internetowej GIS, przekazywano linki do powyższych informacji.

W trakcie kontroli sanitarnych prowadzone były działania edukacyjno-informacyjne m.in. w zakresie:

- właściwej eksploatacji wewnętrznej sieci wodociągowej mającej na celu zmniejszenie ryzyka występowania bakterii z rodzaju Legionella,
- zasad właściwego utrzymania i eksploatacji wentylacji i klimatyzacji,
- procedur zapewniających ochronę przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi w nadzorowanych obiektach,
- prowadzenia procesów dezynfekcji i sterylizacji sprzętu i narzędzi w zakładach usługowych,
- postępowania z odpadami komunalnymi i medycznymi w nadzorowanych obiektach,
- wymagań dotyczących warunków sanitarno-higienicznych na pływalniach.

W 2024 roku przeprowadzono 15 kontroli innych obiektów użyteczności publicznej nie ujętych w ewidencji. W tej grupie obiektów znajdują się:

- kolonie – wypoczynek dzieci i młodzieży – 8 kontroli;

- interwencje – 7 kontroli.

W 2024 r. przeprowadzono 7 kontroli interwencyjnych. Kontrole interwencyjne dotyczyły:

1. obecności szczurów oraz ich odchodów w budynku mieszkalnym wielorodzinnym ŁSM w Łukowie,
2. immisji zapachowych spowodowanych hodowlą kur i gołębi na posesji prywatnej w Łukowie,
3. uciążliwości związanych z hodowlą kotów w mieszkaniu prywatnym w budynku mieszkalnym wielorodzinnym ŁSM w Łukowie,
4. zanieczyszczenia rzeki Krzny ściekami,
5. zanieczyszczenia studni kopanej odpadami komunalnymi na posesji prywatnej w gm. Łuków,
6. prowadzenia działalności w zakresie usług kosmetycznych bez zarejestrowanej działalności gospodarczej oraz nieprzestrzegania wymogów sanitarnych,
7. zanieczyszczenia ściany budynku fekaliami przy wspólnocie mieszkaniowej.

6. Wnioski

Sekcja Higieny Komunalnej Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Łukowie w 2024 r. sprawowała nadzór nad 416 obiektami.

1. Jakość wody na koniec 2024 r. w 20 wodociągach zbiorowego zaopatrzenia w wodę odpowiadała wymaganiom fizykochemicznym oraz mikrobiologicznym zawartym w *Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz. 2294)* i została oceniona jako przydatna do spożycia.
2. Na koniec 2024 r. jakość wody w 2 wodociągach zbiorowego zaopatrzenia oceniono jako warunkowo przydatną do spożycia tj. WZZ Budziska ze względu na ponadnormatywną zawartość żelaza, manganu i przekroczoną mętność oraz WZZ Hordzieżka ze względu na ponadnormatywną zawartość manganu.
3. Jakość wody na koniec 2024 r. w 6 wodociągach lokalnych odpowiadała wymaganiom fizykochemicznym oraz mikrobiologicznym zawartym w *Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r.* i została oceniona jako przydatna do spożycia.
4. Gospodarka odpadami w nadzorowanych obiektach użyteczności publicznej prowadzona jest prawidłowo.
5. We wszystkich obiektach prowadzących usługi solaryjne przestrzegane są przepisy Ustawy z dnia 15 września 2017 r. o ochronie zdrowia przed następstwami korzystania z solarium oraz Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 18 stycznia 2018 r. w sprawie umieszczania informacji o zakazie udostępniania solarium osobom, które nie ukończyły 18. roku życia oraz treści informacji o ryzyku związanym z korzystaniem z solarium.



6. We wszystkich kontrolowanych obiektach obowiązuje zakaz używania tytoniu i wyrobów tytoniowych, podczas przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.
7. Stan sanitarno-porządkowy nadzorowanego terenu nie budzi zastrzeżeń.
8. Spośród w/w na koniec 2024 r. negatywnie oceniono 6 obiektów:
 - zakład fryzjerski,
 - 2 zakłady kosmetyczne,
 - zakład odnowy biologicznej,
 - stacja paliw,
 - apteka.

IV. SEKCJA ZAPOBIEGAWCZEGO NADZORU SANITARNEGO

Ocena stanu sanitarnego z zakresu działania Sekcji Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego

1. Kontrole :

1. Łączna ilość wszystkich kontroli – 28
- 1.1. Liczba kontroli w trybie art. 56 Prawa Budowlanego – 26
- 1.2. Liczba kontroli – współdział (w przypadku, gdy nadzór zapobiegawczy nie jest komórką wiodącą, a jest wpisany do protokołu kontroli innego oddziału) – 0
- 1.3. Liczba kontroli innych niż w pkt 1) i 2) – 2 (opinia o lokalu)
- 1.4. Liczba przeprowadzonych kontroli budowy – 0
2. Ilość wydanych stanowisk z art. 56 Prawa Budowlanego – 26
3. Ilość opinii i decyzji o spełnieniu wymagań higienicznych i zdrowotnych innych niż art. 56 Prawa Budowlanego – 2

2. Strategiczna ocena oddziaływania na środowisko :

1. Liczba wydanych opinii dot. uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości prognozy art. 53 – 19
2. Liczba wydanych opinii o konieczności lub braku konieczności przeprowadzenia strategicznej oceny (art. 48) – 0,
3. Liczba wydanych opinii dot. zaopiniowania miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego i studium uwarunkowań (art. 54) – 5,

3. Ocena oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko :

1. Liczba wydanych opinii w sprawie braku potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko i stwierdzenia potrzeby co do zakresu raportu (art. 64) - 36
2. Liczba wydanych opinii odnośnie ustalenia zakresu raportu tj. przypadki dotyczące tylko przedsięwzięć z grupy I przed sporządzeniem raportu obligatoryjnie wymagane (art. 70) – 0
3. Liczba uzgodnień warunków realizacji (art. 77) – 6
4. Liczba przeprowadzonej ponownej oceny oddziaływania na środowisko (art. 90) – 0



4. Inne sprawy :

1. Liczba wydanych uzgodnień dokumentacji projektowej - jakich grup obiektów dotyczyły – 3
 - przebudowa oczyszczalni ścieków - 1
 - obudowa studni ujęcia wody - 2
2. Liczba wydanych decyzji opłatowych – 32
3. Liczba uzgodnień decyzji o warunkach zabudowy (zajętych w formie postanowienia) – 6
4. Liczba uzgodnień decyzji o lokalizacji inwestycji celu publicznego (zajętych w formie postanowienia) – 3
5. Liczba wydanych decyzji na założenia cmentarza – 0
6. Inne stanowiska nie ujęte powyżej a wydawane w ramach pracy ONS (z opisem czego dotyczyły).
 - 6.1. Liczba odstępień od działań kontrolnych (pisma inf.) - 28
 - 6.2. Liczba niezajętych stanowisk w sprawie uzgodnień decyzji o warunkach zabudowy – 20
Liczba przekazanych projektów decyzji o warunkach zabudowy wg kompetencji do LPWIS w Lublinie - 1
 - 6.3. Liczba pism o braku podstaw prawnych do zajęcia stanowiska w sprawie zaopiniowania MPZP wraz z prognozą oddziaływania na środowisko – 6.

4. WNIOSKI

W 2024 roku Sekcja Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego opinii negatywnych nie wydała. Przy braku możliwości zajęcia stanowiska występowano o uzupełnienie materiałów. Powiat łukowski rozwija się w kierunku przetwórstwa rolno - spożywczego, infrastruktury drogowej, infrastruktury sanitarnej, oraz instalacji fotowoltaicznych.

V. NADZÓR NAD WARUNKAMI SANITARNO-HIGIENICZNYMI ŚRODOWISKA PRACY I CHEMIKALIAMI

1. Działalność kontrolna w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego

W 2024 roku skontrolowano 146 zakładów pracy i przeprowadzono 165 kontroli, podczas których stwierdzono:

- przekroczenia normatywów higienicznych w zakresie hałasu – 8 zakładów;
- brak aktualnych pomiarów czynników szkodliwych – 13 zakładów;
- brak aktualnych rejestrów czynników szkodliwych – 1 zakład;
- brak lub nieprawidłowa ocena ryzyka zawodowego – 5 zakładów;
- uchybienia w zakresie produktów biobójczych – 2 zakłady;
- uchybienia w zakresie czynników biologicznych - 3zakłady
- uchybienia w zakresie czynników rakotwórczych – 4 zakłady
- zły stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń - 1 zakład
- brak aktualnych badań lekarskich - 2 zakłady.

W przekroczeniach normatywów hałasu pracowało ogółem 178 osób. W zakładach z przekroczeniami normatywów wprowadzono działania organizacyjno-techniczne zmierzające do poprawy warunków pracy na stanowiskach pracy z przekroczeniami. W programach działań organizacyjno-technicznych uwzględniono:

- redukcję do minimum osób pracujących na stanowiskach z przekroczeniami;
- rotację pracowników;
- skracanie czasu narażenia;
- stosowanie środków ochrony indywidualnej;
- okresowe przeglądy urządzeń i wymiana zużytych elementów;
- monitorowanie narażenia na stanowiskach pracy poprzez przeprowadzanie pomiarów środowiska pracy wg obowiązującego rozporządzenia w sprawie badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy.

W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych w 2024 roku wydano ogółem 17 decyzji, w tym 12 dotyczących poprawy warunków pracy w kontrolowanych zakładach. Wydane decyzje dotyczyły:

- 17 - przeprowadzenia aktualnych badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia, w tym 3 dotyczyły czynników rakotwórczych;
 - 1 - bieżącego prowadzenia rejestru czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy oraz karty badań i pomiarów czynników szkodliwych;
 - 4 - opracowania oceny ryzyka zawodowego lub uaktualnienia oceny ryzyka zawodowego, w tym dwie o czynnik biologiczny;
 - 2 - braku informacji o czynnikach rakotwórczych i mutagennych za 2023 r.;
 - 1 - braku rejestru pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy;
 - 1 - braku rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawiania w kontakcie z substancjami chemicznymi ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym
 - 3 - braku aktualnych szkoleń z zakresu bhp;
 - 3 - dotyczące udostępniania na rynku ogółowi społeczeństwa produktów biobójczych przeznaczonych dla użytkowników profesjonalnych i/lub profesjonalnych przeszkolonych.
- Wydano 2 decyzje umarzające wszczęte postępowanie, usunięcie uchybień nastąpiło przed wydaniem decyzji nakazującej, 1 decyzja wygaszająca postępowanie, w związku z zamknięciem działalności gospodarczej oraz 1 decyzja zmieniająca termin wykonania zaleceń.

2. Działalność kontrolna wynikająca z zasadniczych przedsięwzięć na 2024 rok

Warunki pracy podczas zabezpieczania/usuwania wyrobów zawierających azbest

W 2024 roku na terenie powiatu łukowskiego nie przeprowadzano kontroli podczas prac związanych z demontażem elementów zawierających azbest, gdyż nie wpłynęły zgłoszenia zamiaru przeprowadzenia prac związanych z zabezpieczeniem lub usuwaniem wyrobów zawierających azbest.

Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami

Liczba obiektów w ewidencji stacji w zakresie wprowadzających do obrotu substancje w postaci własnej lub jako składnik w mieszaninach oraz stosujących substancje chemiczne i ich mieszaniny łącznie wynosi 258, w tym stosujących substancje i ich mieszaniny - 211 i 47 dystrybutorów substancji chemicznych i ich mieszanin. W 2024 roku przeprowadzono łącznie 123 kontrole w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin, w tym u dystrybutorów substancji chemicznych i ich mieszanin - 19 kontroli, a w zakresie stosujących w działalności zawodowej substancje chemiczne i ich mieszaniny (nie będących formulatorami) - 104 kontrole.

Podczas kontroli szczególną uwagę zwracano na:

- oznakowanie substancji chemicznych i ich mieszanin;
- posiadanie aktualnych kart charakterystyki;
- posiadanie aktualnego spisu stosowanych substancji/mieszanin chemicznych niebezpiecznych;
- sposób przechowywania substancji chemicznych i ich mieszanin;
- dostępność dla pracowników instrukcji bhp/stanowiskowych oraz czy uwzględniają informacje zawarte w kartach charakterystyki;
- ocenę ryzyka zawodowego;
- zapewnienie przez pracodawcę właściwych środków ochrony indywidualnej;
- zapewnienie odpowiednich środków do udzielania I-ej pomocy w razie wypadku.

W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono naruszenia przepisów w zakresie udostępniania na rynku produktów chemicznych oraz w zakresie stosujących w działalności zawodowej.

Nadzór nad produktami biobójczymi

Liczba podmiotów udostępniających na rynku produkty biobójcze w ewidencji obiektów wynosi - 34 obiekty. W 2024 roku przeprowadzono 33 kontrole w zakresie stosowania produktów biobójczych w działalności zawodowej i 14 kontroli w zakresie udostępniania na rynku produkty biobójcze.

W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono naruszenie przepisów w zakresie udostępniania na rynku produktów biobójczych w dwóch podmiotach.

Wystawiono 2 decyzje nakazujące zaprzestanie udostępniania na rynku ogółowi społeczeństwa produktów biobójczych przeznaczonych dla użytkowników profesjonalnych i/lub profesjonalnych przeszkolonych.

Nadzór nad prekursorami kategorii 2 i kategorii 3

Na terenie działalności PSSE Łuków nie znajdują się podmioty wprowadzające do obrotu prekursorzy kategorii 2 i 3.

Ogólna liczba stosujących prekursorzy narkotykowe w działalności zawodowej wynosi 16 zakładów. W 2024 roku przeprowadzono 12 kontroli sanitarnych w zakresie stosowania prekursorów narkotykowych w działalności zawodowej. W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości i nie wydano decyzji administracyjnych.

Podczas kontroli szczególną uwagę zwracano na:

- proces technologiczny, w którym stosowany jest prekursor (wykorzystanie prekursora);
- oznakowanie stosowanego prekursora, czy jest zgodne z obowiązującymi przepisami, czy jest widoczne i umożliwiające identyfikację;

- posiadanie aktualnej karty charakterystyki oraz czy pracownicy zostali zapoznani z jej treścią;
- dostępność dla pracowników instrukcji bhp/stanowiskowych oraz czy zostały zamieszczone informacje zawarte w karcie charakterystyki;
- ocenę ryzyka zawodowego stwarzanego przez prekursor oraz czy pracodawca dokonał obowiązku zapoznania pracowników;
- oceny poprawności doboru środków ochrony indywidualnej oraz ich stosowanie przez pracowników;
- organizację systemu pierwszej pomocy w razie wypadku.

W 2024 roku na terenie powiatu łukowskiego nie prowadziły działalności podmioty zajmujące się importem prekursorów do krajów trzecich. Nie wydano zezwoleń na wywóz prekursorów.

Nadzór nad produktami kosmetycznymi

W ewidencji PSSE jest 28 obiektów zajmujących się wytwarzaniem, konfekcjonowaniem i obrotem produktami kosmetycznymi, w tym:

- 1 zakład wytwarzający i konfekcjonujący produkty kosmetyczne;
- 27 obiektów zajmujących się obrotem produktów kosmetycznych (sklepy).

W 2024 roku skontrolowano 1 zakład wytwarzający i konfekcjonujący produkty kosmetyczne w zakresie warunków wytwarzania i w zakresie dokumentacji oraz 7 obiektów zajmujących się obrotem produktów kosmetycznych (sklepy) w zakresie oznakowania opakowań jednostkowych oraz obecności substancji niedozwolonych w tych produktach.

Ponadto w ramach realizacji wytycznych Głównego Inspektoratu Sanitarnego w jednym obiekcie pobrano 1 próbkę produktu kosmetycznego przeznaczonego do stosowania w okolicach oczu, celem przeprowadzenia badań mikrobiologicznych. Wyniki badań nie wykazały nieprawidłowości.

W wyniku przeprowadzonych kontroli nieprawidłowości nie stwierdzono.

Nadzór nad czynnikami biologicznymi

Liczba zakładów pracy w ewidencji PSSE, w których występują szkodliwe czynniki biologiczne wynosi 105 obiektów. W 2024 roku w 33 obiektach przeprowadzono 37 kontroli z zakresu nadzoru nad czynnikami biologicznymi. W skontrolowanych obiektach liczba osób narażonych na szkodliwe czynniki biologiczne ogółem wynosi 1136 osób, w tym na grupę 3 - 465 osób i na grupę 2 - 1135 osób.

Podczas kontroli szczególną uwagę zwracano na:

- rejestr prac narażających pracowników na działanie szkodliwych czynników biologicznych zaklasyfikowanych do 3 grupy;
- rejestr pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników biologicznych zaklasyfikowanych do 3 grupy;
- ocenę ryzyka zawodowego uwzględniającą szkodliwe czynniki biologiczne;
- zapewnienie odpowiednich szkoleń dla pracowników mających kontakt ze szkodliwym czynnikiem biologicznym;
- opracowanie procedur i instrukcji bezpiecznego postępowania ze szkodliwymi czynnikami biologicznymi.



W wyniku przeprowadzonych kontroli w 3 zakładach stwierdzono nieprawidłowości dotyczące:

- braku w ocenie ryzyka zawodowego zagrożeń powodowanych przez szkodliwe czynniki biologiczne

- braku szkoleń z zakresu bhp obejmujących zagrożenia czynnikami biologicznymi.

Wystawiono 2 decyzje nakazujące na aktualizację oceny ryzyka zawodowego, zaświadczenia o odbyciu szkoleń bhp zostały dostarczone przed wydaniem decyzji.

Nadzór nad czynnikami rakotwórczymi/mutagennymi

W ewidencji PSSE znajduje się 27 zakładów objętych nadzorem w zakresie czynników rakotwórczych/mutagennych w środowisku pracy. W 2024 roku skontrolowano 24 zakłady pracy przeprowadzono 29 kontroli. Ogólna liczba osób narażonych na działanie czynników rakotwórczych – 159 osób, w tym 67 kobiet i 92 mężczyzn.

Podczas kontroli szczególną uwagę zwracano na:

- prowadzenie rejestru prac, których wykonanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z czynnikami rakotwórczymi;
- prowadzenie rejestru pracowników narażonych na działanie takich czynników;
- badania i pomiary czynników szkodliwych rakotwórczych.

Wydano 3 decyzje, które dotyczyły braku rejestru prac, których wykonanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z czynnikami rakotwórczymi/mutagennymi, braku rejestru pracowników narażonych na działanie takich czynników, nieprzekazania informacji o substancjach, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w terminie do 15 stycznia wg załącznika do rozporządzenia oraz braku pomiarów czynników rakotwórczych (pył drewna).

Nadzór nad podmiotami wykonującymi działalność leczniczą

W ewidencji obiektów znajduje się 18 podmiotów leczniczych, w tym 17 podmiotów wg PKD 86 i 1 podmiot wg PKD 87. W 2024 roku przeprowadzono 4 kontrole w tych podmiotach. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

W podmiotach leczniczych będących w ewidencji PSSE nie są stosowane leki cytostatyczne.

Choroby zawodowe

W 2024 roku przeprowadzono 23 wizytacje w ramach postępowań wyjaśniających dotyczących chorób zawodowych, sporządzono 22 karty oceny narażenia zawodowego.

Wydano:

- 10 decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej:

5 z punktu 15 wykazu chorób zawodowych

3 z punktu 20 wykazu chorób zawodowych

2 z punktu 26 wykazu chorób zawodowych

- 6 decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej:

3 z punktu 15 wykazu chorób zawodowych



- 1 z punktu 19 wykazu chorób zawodowych
- 6 z punktu 26 wykazu chorób zawodowych.

Wystawiono 10 kart stwierdzenia choroby zawodowej.

W 2024 roku wystosowano 1 postanowienie w sprawach chorób zawodowych o zawieszeniu postępowania na wniosek strony. Ponadto stwierdzono 2 choroby zawodowe z punktu 26 wykazu chorób zawodowych – borelioza.

Podsumowanie

1. W ramach sprawowanego nadzoru w zakresie nadzoru nad warunkami pracy skutecznie egzekwowano obowiązek właściwego identyfikowania wszystkich czynników szkodliwych występujących na stanowiskach pracy.
2. Priorytetowym działaniem było dążenie do zapewnienia bezpiecznych i higienicznych warunków pracy. W trakcie kontroli prowadzono działania informacyjno-edukacyjne mające na celu zwiększenie świadomości pracodawców i pracowników w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy.
3. W ramach prowadzonych kontroli stwierdzono, że znaczna większość pracodawców wypełnia obowiązki w zakresie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy.
4. Rozpowszechniano informacje, za pośrednictwem strony internetowej, na temat prowadzonych przez Centralny Instytut Ochrony Pracy – Państwowy Instytut Badawczy kampanii:
 - „Chroń siebie i innych – noś półmaskę” – kampania powstała z myślą o pracodawcach, pracownikach, służbach BHP oraz osobach niezwiązanych zawodowo ze szkodliwymi aerozolami zawieszonymi w powietrzu. Działania w ramach kampanii mają na celu szerzenie wiedzy w zakresie ochrony dróg oddechowych z wykorzystaniem półmasek filtrujących;
 - „Pracuję głosem” - kampania społeczna na rzecz zapobiegania chorobom narządu głosu wśród pracowników;
 - „Bezpieczeństwo Pracy w świecie cyfrowym” – zaproszenie do udziału w Konkursie Dobrych Praktyk.

DZIAŁANIA PAŃSTWOWEJ INSPEKCJI SANITARNEJ W ZAKRESIE ZMNIEJSZANIA ZAGROŻEŃ ZDROWIA PUBLICZNEGO STWARZANYCH PRZEZ ŚRODKI ZASTĘPCZE

1. Wprowadzenie

Do zakresu działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej należy kontrola przestrzegania przepisów zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej środków zastępczych lub nowych substancji psychoaktywnych w rozumieniu ustawy z dnia 29 lipca 2005 r. o przeciwdziałaniu narkomanii.

W chwili obecnej na terenie działalności PPIS w Łukowie nie funkcjonują punkty stacjonarne oferujące w sprzedaży środki zastępcze.

2. Sytuacja epidemiologiczna

Odnotowane przypadki podejrzeń lub zatruc środkami zastępczymi

W 2024 roku nie odnotowano zgłoszeń przypadków zatruc i/lub zgonów po spożyciu środków zastępczych i/lub nowych substancji psychoaktywnych.

Ograniczenie obrotu i dostępności środków zastępczych i nowych substancji psychoaktywnych

W 2024 roku nie prowadzono postępowań administracyjnych w sprawie podejrzenia wprowadzania do obrotu środków zastępczych lub nowych substancji psychoaktywnych.

Przeprowadzono 2 kontrole w sklepach stacjonarnych, w związku z pismem Lubelskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego dotyczącym wytwarzania lub wprowadzania do obrotu środków zastępczych - produktów zawierających w swoim składzie kwas ibotenowy i muscymol w postaci grzyba muchomora czerwonego (*Amanita muscaria*) lub innych produktów zawierających w swoim składzie te substancje.

W wyniku kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

3. Podsumowanie

1. Stwierdzono poprawę sytuacji w zakresie zatruc lub podejrzeń zatruc środkami zastępczymi i/lub nowymi substancjami psychoaktywnymi. W 2024 roku, tak jak w roku poprzednim, nie odnotowano zatruc lub podejrzeń zatruc oraz zgonów po zażyciu środków zastępczych i/lub nowych substancji psychoaktywnych.

2. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łukowie we współpracy z podmiotami leczniczymi stale monitoruje zatrucia środkami zastępczymi i NSP. Dokonano przypomnienia podmiotom leczniczym o obowiązku w związku z art.30a ust.2 ustawy o przeciwdziałaniu narkomani.

NARAŻENIE NA RADON W MIEJSCU PRACY

Podnoszono świadomość społeczeństwa poprzez udzielanie porad i informacji w zakresie narażenia na radon w pomieszczeniach oraz związanych z narażeniem na radon zagrożeń dla zdrowia, na temat znaczenia przeprowadzenia pomiarów radonu oraz na temat dostępnych środków technicznych służących ograniczeniu występujących stężeń radonu.

Na terenie powiatu łukowskiego w zakładach podlegających nadzorowi Sekcji Higieny Pracy i Nadzoru nad Chemikaliami nie przeprowadzane były badania stężenia radonu.

W trakcie bieżących kontroli w 2024 roku prowadzono działania informacyjno-edukacyjne dotyczące radonu m. in.: jego występowania w zakładach pracy, związanych z narażeniem na radon zagrożeń dla zdrowia oraz znaczenia przeprowadzania pomiarów.

Zachęcano do korzystania z materiałów edukacyjno-informacyjnych zamieszczonych na stronach Głównego Inspektoratu Sanitarnego, Państwowej Agencji Atomistyki oraz Narodowego Instytutu Zdrowia PZH Państwowego Instytutu Badawczego.



VI. OCENA STANU BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO PLACÓWEK OŚWIATOWYCH I WYCHOWANIA ORAZ WYPOCZYNKU DLA DZIECI I MŁODZIEŻY

W roku 2024 pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łukowie, na terenie powiatu łukowskiego znajdowało się ogółem 121 placówek nauczania i wychowania w tym:

- żłobki i kluby dziecięce: **15**,
- przedszkola i inne formy wychowania przedszkolnego: **25**,
- szkoły – **69**,
- placówki z pobytem całodobowym: **6**,
- inne placówki (np. poradnie psychologiczno-pedagogiczne, ŁOK, szkoła muzyczna): **6**.

W 2024 roku przeprowadzono 156 kontroli sanitarnych, w tym:

- kontrole przeprowadzone w placówkach stałych: **135**,
- kontrole przeprowadzone w placówkach sezonowych (wypoczynek dzieci i młodzieży): **21**.

Liczba stałych placówek skontrolowanych – **59**.

Ocena skontrolowanych placówek

1. Zaopatrzenie w wodę i odprowadzanie ścieków

Wszystkie skontrolowane placówki posiadają wodę z wodociągów zaopatrzenia zbiorowego, 21 skontrolowanych placówek posiada podłączenie do sieci kanalizacyjnej, 16 skontrolowanych placówek odprowadzenie ścieków do szamba, 3 skontrolowane szkoły posiadają własną oczyszczalnię ścieków.

2. Stan techniczny i sanitarny budynków

Placówki skontrolowane w większości funkcjonują w budynkach o dobrym stanie zarówno technicznym jak i higieniczno-sanitarnym. Jednakże w 14 z 59 skontrolowanych placówek podczas kontroli stwierdzono nieprawidłowości. Z urzędu wydano decyzje administracyjne nakazujące usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości – 13 decyzji administracyjnych dot. nieprawidłowości stwierdzonych w 2024 r., wszczęto 1 postępowanie administracyjne, wydano 1 decyzję umorzenia postępowania po usunięciu nieprawidłowości stwierdzonych w 2023 r. W roku sprawozdawczym zakończono postępowania administracyjne odnośnie 12 placówek – zalecenia decyzji administracyjnych zostały wykonane, w tym 6 postępowań z lat ubiegłych.

Decyzje administracyjne dotyczyły min.:

- nieprawidłowego stanu sanitarno-technicznego terenu wokół placówek,
- nieprawidłowego stanu sanitarno-technicznego warunków prowadzenia zajęć WF, w tym boisk sportowych,

- nieprawidłowego stanu pomieszczeń dydaktycznych, pomieszczeń sportowych i ciągów komunikacyjnych,
- nieprawidłowego stanu technicznego wyposażenia placówek,
- nieprawidłowego stanu sanitarno-technicznego toalet,
- zapewnienia prawidłowego oświetlenia.

- **Warunki do utrzymania higieny**

W trakcie kontroli sanitarnych zwracano uwagę na warunki do utrzymania higieny osobistej uczniów. We wszystkich skontrolowanych placówkach zapewniono właściwe warunki do utrzymania higieny, tj. ciepłą wodę do mycia, środki higieny (mydło w płynie, ręczniki jednorazowego, wielokrotnego użytku lub suszarki do osuszania rąk). Niezachowane standardy dostępności do urządzeń sanitarnych stwierdzono w 1 szkole podstawowej oraz w 5 zespołach szkół.

3. Kontrole interwencyjne

W Rzemieślniczej Branżowej Szkole I stopnia w Łukowie przeprowadzono kontrolę, w związku z anonimową interwencją telefoniczną ucznia uczęszczającego do placówki, który zgłaszał, że w salach lekcyjnych panuje zbyt niska temperatura powietrza. Podczas interwencji ustalono, że w jednej z sal, gdzie odbywają się zajęcia, temperatura powietrza była nieprawidłowa tj. +16,3°C (powinno być co najmniej + 18°C). Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała zapewnienie prawidłowej temperatury, w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami prowadzono postępowanie opłatowe. Interwencja zasadna.

- W Przedszkolu „Baśniowy Dworek” w Łazach przeprowadzono kontrolę przy współudziale pracownika Sekcji Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia, w związku z anonimową, telefoniczną interwencją rodzica wychowanka uczęszczającego do placówki, odnośnie wszawicy u dzieci. Podczas kontroli interwencyjnej z dyrektorem placówki ustalono, że w związku z występującym problemem wszawicy podjęte były stosowne działania tj. przeprowadzono, po uzyskaniu zgody rodziców, sprawdzanie czystości skóry głowy i włosów przez pielęgniarkę – nie stwierdzono przypadków pedikulozy wśród dzieci. Ponadto przekazywane były ulotki, sporządzano i udostępniano plakaty informujące o wszawicy, problem poruszany był na zebraniach z rodzicami. Po kontroli w placówce zorganizowano zebranie z rodzicami, w którym uczestniczyli przedstawiciele PSSE w Łukowie. Interwencja w dniu kontroli bezzasadna.

- W Szkole Podstawowej im. św. Jana Pawła II w Wólce Domaszewskiej kontrolę interwencyjną przeprowadzono przy współudziale pracowników Sekcji Higieny Żywności i Żywienia, w związku z telefonicznym, anonimowym zgłoszeniem matki ucznia uczęszczającego do placówki, zgłaszającej następujące nieprawidłowości: obecność w szkole szkodników (myszy) oraz nieprawidłowy stan czystości w pomieszczeniach przedszkola, zlokalizowanych w nowej części szkoły. Podczas kontroli interwencyjnej nie stwierdzono obecności, jak również śladów bytowania gryzoni. Stwierdzono, że stan higieniczny pomieszczeń przedszkola był prawidłowy. Interwencja bezzasadna.

- W Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Trzebieszowie Drugim, w związku z interwencją mailową odnośnie występowania wesz u uczennicy placówki, poinformowano dyrektora o zaistniałej sytuacji. W związku z powyższym dyrektor szkoły podjął działania polegające na sprawdzeniu przez pielęgniarkę szkolną czystości skóry głowy i włosów u wszystkich



uczniów (po uzyskaniu akceptacji rodziców). W wyniku tego badania poinformowano Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łukowie o niestwierdzeniu nieprawidłowości w tym zakresie. Interwencja bezzasadna.

- W Zespole Szkół im. Henryka Sienkiewicza w Łukowie przeprowadzono kontrolę obiektu w związku z anonimową interwencją mailową, w której skarżący informował, że na tzw. małej sali gimnastycznej w w/w placówce występuje niewłaściwy zapach, przez co sala jest niezdatna do użytku. Podczas kontroli interwencyjnej stwierdzono, że pomieszczenie utrzymane było czysto, na ścianach i suficie nie stwierdzono wykwitów biologicznych, ściany i sufit znajdował się w prawidłowym stanie technicznym. W sali gimnastycznej placówki zamontowano szereg okien z nawiewnikami, które w razie możliwości są uchylane, funkcjonuje tam wentylacja grawitacyjna. Wg okazanej dokumentacji okresowej kontroli przewodów kominowych (w tym wentylacyjnych), wykonanych przez wyspecjalizowaną firmę, stwierdzono, że wynik kontroli był prawidłowy. Podczas kontroli nie stwierdzono w sali zapachów obcych, a jedynie zapach swoisty dla przeznaczenia tego pomieszczenia, w tym używanego podczas ćwiczeń sprzętu sportowego (gumowe i skórzane piłki) oraz wieloletniego jego użytkowania. Ustalono również wprowadzenie działań korygujących w celu minimalizowania swoistego zapachu w pomieszczeniu tj. wietrzenie pomieszczenia na przerwach po każdej godzinie lekcyjnej.

Interwencja bezzasadna.

4. Dodatkowe informacje o warunkach w placówkach skontrolowanych

W 2024 roku w skontrolowanych placówkach nie użytkowano pomieszczeń dydaktycznych zagłębionych. Podczas kontroli udzielano informacji na temat zagrożeń w zakresie narażenia na radon i możliwości wykonywania badań przez placówki. Na terenie powiatu łukowskiego, w ramach programu zapobiegania zagrożeniom wynikającym z narażenia na radon w budynkach przeznaczonych na pobyt ludzi oraz w miejscach pracy, badanie stężenia radonu przez podmiot zewnętrzny przeprowadzono w 7 szkołach, w miejscowościach: Łuków, Krzówka, Mysłów, Lisikierz, Jakusze, Celiny, Szaniawy Matysy oraz w 1 szkole policealnej w Łukowie. We wszystkich wymienionych placówkach nie stwierdzono przekroczenia stężenia radonu.

We wszystkich szkołach zapewniono możliwość pozostawiania podręczników i przyborów szkolnych.

Gabinet profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej zapewniono w 28 szkołach, w 8 szkołach gabinet znajduje się w pomieszczeniach zastępczych w szkole, a w 1 szkole gabinet znajduje się poza terenem placówki.

Gabinety stomatologiczne na terenie placówki zapewniono w 2 szkołach. Szkoły, w których opieka stomatologiczna świadczona jest w dentobusie - 7, natomiast liczba placówek, które korzystają z gabinetów stomatologicznych zlokalizowanych poza terenem szkoły - 13.

5. Ocena środowiska szkolnego:

Ergonomia mebli szkolnych: w roku 2024 oceniono meble ogółem w 33 placówkach, w 92 oddziałach, 1283 stanowiska. Oceny te odbywały się w ramach kontroli bieżących, przeprowadzanych w placówkach oraz w przypadku szkół - w związku z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego do planowania i działalności Państwowej Inspekcji



Sanitarnej w 2024 r. w zakresie działalności pionu higieny dzieci i młodzieży, odnośnie zadania priorytetowego „Działania kontrolne oraz edukacja zdrowotna w środowisku szkolnym na rzecz eliminacji ryzyka rozwoju wad postawy u dzieci i młodzieży” (w części placówek przeprowadzono badania zarówno w ramach kontroli bieżących jak i akcyjnych). Podczas kontroli bieżących oceniono meble w **8** szkołach podstawowych, w 8 oddziałach, 94 stanowiska oraz w **15** zespołach szkół, w 17 oddziałach, 285 stanowisk. Nieprawidłowości stwierdzono w **1** zespole szkół, w 1 oddziale, 12 stanowisk. W ramach realizacji zadania priorytetowego przeprowadzono badania w **3** szkołach podstawowych, 26 oddziałach, 392 stanowiska, nieprawidłowości stwierdzono w **2** szkołach, 12 oddziałach, 90 stanowiskach. Ponadto oceniono w **6** zespołach szkół, 36 oddziałach, 443 stanowiska, nieprawidłowości stwierdzono w **5** placówkach, 14 oddziałach, 86 stanowisk. Przeprowadzono również ocenę dostosowania mebli do wzrostu w przedszkolach – 5 placówek, 5 oddziałów, 69 stanowisk, nieprawidłowości nie stwierdzono. W roku 2024 w **2** zespołach szkół wydano decyzje administracyjne z zaleceniami dotyczącymi poprawy stanu sanitarno-technicznego mebli szkolnych dla uczniów, w tym odnośnie do 1 zespołu szkół wszczęto postępowanie administracyjne odnośnie oznakowania mebli szkolnych i dostosowania stanowiska pracy ucznia do zasad ergonomii – nieprawidłowość usunięto przed wydaniem decyzji administracyjnej. W przypadku 1 zespołu szkół zalecenia decyzji zostały wykonane tj. wymieniono meble szkolne.

Ocenę rozkładu zajęć w 2024 r. przeprowadzono w **37** szkołach, w **491** oddziałach. Nieprawidłowości odnośnie oceny rozkładu zajęć lekcyjnych nie stwierdzono.

Oświetlenie: na podstawie wyników pomiarów natężenia i równomierności oświetlenia w **36** placówkach, stwierdzono, że oświetlenie spełnia wymagania normatywne, dotyczące prawidłowości natężenia oświetlenia sztucznego oraz równomierności oświetlenia:

- w zakresie 500 lx (tj. zgodnie z obowiązującą Polską Normą) w przypadku 3 szkół podstawowych, 6 zespołów szkół i 1 liceum ogólnokształcącego
- częściowo 300 lx, częściowo 500 lx w przypadku 3 szkół podstawowych i 8 zespołów szkół,
- w zakresie 300 lx w 5 przedszkolach, 3 szkołach podstawowych, 6 zespołach szkół i 1 liceum ogólnokształcącego.

W **3** przedszkolach nie okazano aktualnych wyników pomiarów, w **1** przedszkolu, **3** szkołach podstawowych i **1** zespole szkół pomiary zostaną przeprowadzone po zakończeniu termomodernizacji budynku.

W **1** placówce tj. Szkole Podstawowej w Szaniawach prowadzone jest postępowanie administracyjne odnośnie zapewnienia właściwego oświetlenia, gdyż podczas kontroli sanitarnej stwierdzono w licznych salach oświetlenie niekompletne.

Kontynuowane jest postępowanie administracyjne w Zespole Szkół w Grzędowce, dotyczące zapewnienia właściwego oświetlenia w sali gimnastycznej (pomiary natężenia oświetlenia, przeprowadzone przez podmiot zewnętrzny wykazały niedoświetlenie).

Zakończono postępowanie w Zespole Szkół w Zalesiu, gdzie zapewniono uczniom prawidłowe oświetlenie, zgodne z obowiązującą Polską Normą.

W przypadku Zespołu Szkół w Świdrach, przed wydaniem decyzji administracyjnej nakazującej usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości tj. niedoświetlenia stanowisk pracy uczniów, poinformowano Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łukowie



o usunięciu nieprawidłowości - zakupiono lampy LED, wymieniono wszystkie lampy jarzeniowe na lampy LED we wskazanych klasopracowniach oraz salach przedszkolnych, po czym przeprowadzono pomiary natężenia oświetlenia sztucznego. W związku z powyższym wszczęte postępowanie administracyjne umorzono.

Zagęszczenie: dokonano pomiarów powierzchni 23 sal dydaktycznych w 17 placówkach. W 2024 roku nie stwierdzono nieprawidłowości.

Zmianowość: oceniono w tym obszarze 37 placówek, nie stwierdzono dwuzmianowości w skontrolowanych szkołach.

Mikroklimat: w 2024 r. podczas kontroli sanitarnych dokonywano pomiarów temperatury w 29 placówkach: 1 żłobku, 5 przedszkolach, 8 szkołach podstawowych, 1 internacie LO, 1 szkole branżowej, 1 szkole policealnej, 10 zespołach szkół, 1 specjalnym ośrodku szkolno-wychowawczym, 1 placówce opiekuńczo-wychowawczej oraz 1 poradni psychologiczno-pedagogicznej. Nieprawidłowości stwierdzono w przypadku 1 szkoły branżowej.

Obciążenie uczniów ciężarem tornistrów szkolnych – w 2024 r. podczas kontroli sanitarnych oraz akcyjnych dokonano oceny w 10 placówkach, 39 oddziałach, poddano ocenie 651 uczniów. Wagę tornistra szkolnego do 10% masy ciała ucznia stwierdzono w 10 placówkach, 39 oddziałach, u 361 uczniów, wagę tornistra szkolnego w zakresie 10-15% masy ciała ucznia stwierdzono w 10 placówkach, 39 oddziałach, u 238 uczniów, natomiast wagę tornistra szkolnego powyżej 15% masy ciała ucznia stwierdzono w 10 placówkach, 25 oddziałach, u 52 uczniów.

W związku ze stwierdzonym przekroczeniem zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego odnośnie wagi tornistra szkolnego (nie powinna przekraczać 10 do 15% masy ciała ucznia) do dyrektorów szkół i organów prowadzących przesyłano protokoły kontroli oraz pisma interwencyjne – 4 wystąpienia.

Zagłębienie – w skontrolowanych placówkach nie użytkuje się pomieszczeń dydaktycznych zagłębionych poniżej terenu. Podczas kontroli udzielano informacji na temat zagrożeń w zakresie narażenia na radon i możliwości wykonywania badań przez placówki. Na terenie powiatu łukowskiego, w ramach programu zapobiegania zagrożeniom wynikającym z narażenia na radon w budynkach przeznaczonych na pobyt ludzi oraz w miejscach pracy, badanie stężenia radonu przez podmiot zewnętrzny przeprowadzono w 7 szkołach, w miejscowościach: Łuków, Krzówka, Mysłów, Lisikierz, Jakusze, Celiny, Szaniawy Matysy oraz w 1 szkole policealnej w Łukowie. We wszystkich wymienionych placówkach nie stwierdzono przekroczenia stężenia radonu.

Inne, np. wszawica – działania dotyczące profilaktyki wszawicy prowadzone były zarówno przez Sekcję HDiM jak i Sekcję OZiPZ PSSE w Łukowie (37 placówek).

6. Działania profilaktyczne prowadzone wyłącznie przez Sekcję Higieny Dzieci i Młodzieży:

W 2024 roku kontynuowano działania o charakterze profilaktycznym dot. wad postawy, wad wzroku czy profilaktyki zdrowotnej uczniów:

- w 9 placówkach na terenie powiatu łukowskiego przeprowadzono badanie dostosowania mebli edukacyjnych do wzrostu dzieci – oceniono 62 oddziały/ 835 stanowiska. Nieprawidłowości stwierdzono w 7 szkołach, 26 oddziałach, na 176 stanowiskach.

Podczas badania przekazywano ulotki „Ergonomiczne stanowisko pracy ucznia” oraz przeprowadzano pogadanki z uczniami, nauczycielami i dyrektorami placówek.

- dokonano oceny obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych w 4 placówkach/ 30 oddziałach/ 528 uczniów. Wagę tornistra szkolnego do 10% masy ciała ucznia stwierdzono u 290 uczniów, wagę tornistra szkolnego w zakresie 10-15% masy ciała ucznia stwierdzono u 196 uczniów, natomiast wagę tornistra szkolnego powyżej 15% masy ciała ucznia stwierdzono u 42 uczniów.

- prowadzono również działania dotyczące profilaktyki wszawicy. W 2024 roku zanotowano zgłoszenia dot. wszawicy w 1 przedszkolu i 1 zespole szkół – były to zgłoszenia interwencyjne. Częstotliwość sprawdzania stanu czystości głowy 1 raz w ciągu roku szkolnego deklarują 3 szkoły, więcej niż 1 raz w ciągu roku deklarują 4 szkoły. W pozostałych 31 skontrolowanych szkołach kontrola czystości włosów i skóry głowy w kierunku występowania wszawicy nie jest prowadzona wg harmonogramu, a jedynie w przypadku zgłoszenia przez rodziców lub wychowawców (akcyjnie). W placówkach, w których przeglądy stanu czystości skóry głowy prowadzone tylko w przypadku zgłoszenia przez nauczycieli lub rodziców, dyrektorów placówek i pielęgniarki środowiska nauczania informowano o możliwości przeprowadzenia powyższych działań w ramach profilaktyki chorób i promocji zdrowia systematycznie, wg ustalonego harmonogramu, spotyka się to jednak z dużym oporem pielęgniarek szkolnych.

W każdej placówce prowadzono działania edukacyjne, przeprowadzano pogadanki, zwłaszcza w oddziałach przedszkolnych, pozostawiano ulotki informacyjne.

- na stronie internetowej i facebook PSSE w Łukowie umieszczono ulotkę „Ergonomiczne stanowisko pracy ucznia”, „Oświetlenie w szkołach”, „Jak wybrać plecak szkolny dla dziecka”, informacje na temat zapobiegania zakażeniom bakteriami z rodzaju Legionella sp. oraz informacje dot. szczepionek przeciw HPV.

Do organów prowadzących przesłano informacje:

- o zmianie obowiązującej normy w zakresie oświetlenia tj.: Polska Norma PN-EN 12464-1: 2021: Światło i oświetlenie – Oświetlenie miejsc pracy. Część 1: miejsca pracy we wnętrzach, która zastąpiła Polską Normę PN-EN 12464-1:2012 i nałożyła obowiązek zapewnienia właściwego oświetlenia w szkołach wg powyższej normy,

- o dostosowaniu mebli szkolnych do zasad ergonomii zgodnie z wymaganiami, określonymi w Polskiej Normie PN-EN 1729-1:2016 Meble - Krzesła i stoły dla instytucji edukacyjnych,

- na temat zapobiegania zakażeniom bakteriami z rodzaju Legionella tj. „Zalecenia dot. ponownego otwierania budynków użyteczności publicznej i zamieszkania zbiorowego po wydłużonym przestoju lub ograniczonej eksploatacji”,

- odnośnie materiałów przekazanych przez Ministerstwo Edukacji Narodowej, a zaakceptowane przez Ministra Zdrowia, które zostały opracowane na potrzeby programu szczepień przeciw wirusowi brodawczaka ludzkiego (HPV).

7. Wypoczynek dzieci i młodzieży.



Wypoczynek zimowy:

w 2024 roku na terenie powiatu łukowskiego zorganizowano **4** zimowe wypoczynki dzieci i młodzieży, w tym:

- forma wyjazdowa – **2** (Zimowiska Związku Harcerstwa Rzeczypospolitej Okręg Lubelski w Zespole Szkół w Serokomli w czasie trwania ferii zimowych w 2024 r. – 1 turnus oraz w okresie międzyświątecznym w grudniu 2024 r.),
- w miejscu zamieszkania – **2**.

Przeprowadzono **4** kontrole w trakcie turnusów, nie stwierdzono nieprawidłowości.

Kontrole przeprowadzono wspólnie z innymi działami tj. Sekcją HŻŻ (4 kontrole), HK (2 kontrole) oraz Sekcją OZiPZ (4 kontrole).

Wypoczynek letni:

w roku 2024 na terenie powiatu łukowskiego zorganizowano **17** letnich wypoczynków dzieci i młodzieży, skontrolowano – **17**, w tym:

- forma wyjazdowa – **5** (2 turnusy w obiektach całorocznych usług hotelarskich, 1 obóz ze stałą infrastrukturą oraz 2 turnusy obozów pod namiotami),
- w miejscu zamieszkania – **12**.

Przeprowadzono **17** kontroli w trakcie trwania turnusów (5 kontroli turnusów w formie wyjazdowej i 12 turnusów w miejscu zamieszkania). Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Ponadto Sekcja HK – przeprowadziła **5** kontroli wypoczynku w formie wyjazdowej, Sekcja HŻŻ – **16** kontroli. Sekcja OZiPZ przeprowadziła **17** wizytacji w obiektach wypoczynku dzieci i młodzieży.

8. Podsumowanie

Występujący nadal brak środków finansowych powoduje przedłużanie terminów wykonania zaleceń zawartych w decyzjach administracyjnych, w 2024 roku wydano 6 decyzji przedłużenia terminów wykonania obowiązków określonych w decyzjach nakazowych.

Zauważa się utrzymujące się pogorszenie stanu sanitarno-higienicznego infrastruktury wchodzącej w skład bloków sportowych w placówkach: wydano ogółem 9 decyzji nakazowych w tym obszarze dot. boisk szkolnych oraz stanu sanitarno-higienicznego sal gimnastycznych (w roku 2023 wydano 5 decyzji).

W placówkach nie stwierdzono nieprawidłowego stanu higieniczno-sanitarnego, nie nakładano mandatów karnych.

We wszystkich szkołach uczniowie mają możliwość pozostawienia podręczników lub przyborów szkolnych.

W placówkach objętych akcją badania ergonomii w poprzednich latach, podczas kontroli kompleksowych, zauważa się znaczną poprawę oznakowania i ergonomii mebli szkolnych.

Niewielką poprawę zauważono w przypadku nieprawidłowości w nadmiernym obciążeniu uczniów ciężarem tornistrów szkolnych.

Obiekty zimowego i letniego wypoczynku dzieci i młodzieży były prawidłowo przygotowane, podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

VII. SEKCJA OŚWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA

W roku 2024 Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Łukowie realizowała i koordynowała programy edukacyjne w placówkach oświatowo-wychowawczych, których celem jest kształtowanie odpowiednich postaw i zachowań prozdrowotnych co do własnego zdrowia. Organizowała stoiska informacyjno-edukacyjne w trakcie trwania festynów na terenie powiatu łukowskiego, skierowane do ogółu społeczeństwa. Prowadzono działalność z zakresu: profilaktyka związana z używaniem substancji psychoaktywnych, profilaktyka zdrowego stylu życia, profilaktyka szczepień ochronnych, profilaktyka zatruc pokarmowych, w tym grzybami, profilaktyka nowotworowa.

Placówki szkolne chętnie realizowały programy edukacyjne wśród dzieci i młodzieży, współpracowały z Sekcją Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia PSSE w Łukowie zapraszając na prelekcje, pogadanki, warsztaty edukacyjne oraz podsumowania programowe. Pracownicy Sekcji OZiPZ także byli współorganizatorami eventów prozdrowotnych organizowanych na terenie szkół. Uczniowie uczestniczyli w konkursach inicjowanych przez Państwową Inspekcję Sanitarną.

Popularyzowano również treści prozdrowotne za pośrednictwem portali społecznościowych.

Zatwierdził:

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łukowie – Elżbieta Poddębniak