

Wałcz, luty 2025 r.

**OCENA STANU BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO
POWIATU WAŁECKIEGO
za 2024 rok**

Sprawozdanie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego
w Wałczu

SPIS TREŚCI

I.	WSTĘP	6
II.	ZAPOBIEGANIE ORAZ ZWALCZANIE ZAKAŻEŃ I CHOROÓB ZAKAŻNYCH U LUDZI	8
1.	Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych	8
1.1.	Zatrucia i zakażenia pokarmowe	8
1.2.	Wirusowe zapalenia wątroby	9
1.3.	Wybrane choroby infekcyjne układu oddechowego: COVID-19, grypa i RSV	9
1.4.	Choroby wieku dziecięcego	10
1.5.	Zapalenie opon mózgowo – rdzeniowych i mózgu	10
1.6.	Inwazyjna choroba meningokokowa	10
1.7.	Borelioza z Lyme	11
1.8.	Wścieklizna	11
1.9.	Choroby przenoszone drogą płciową	11
1.10.	Gruźlica	11
1.11.	Zakażenia wirusem HIV, choroba AIDS	12
1.12.	Tularemia	12
1.13.	Zakażenia Mpox	12
1.14.	Podsumowanie i wnioski	12
2.	Szczepienia ochronne	13
2.1.	Realizacja programu szczepień ochronnych	13
2.2.	Niepożądane odczyny poszczepienne	14
2.3.	Podsumowanie i wnioski	14
3.	Sytuacja epidemiologiczna w szpitalach	15
3.1.	Zakażenia szpitalne i ocena działalności zespołów kontroli zakażeń szpitalnych	15
3.2.	Nadzór nad czynnikami alarmowymi w podmiotach leczniczych	16
3.3.	Podsumowanie i wnioski	16
III.	STAN SANITARNY PODMIOTÓW DZIAŁALNOŚCI LECZNICZEJ	17
1.	Szpitala	17
1.1.	Infrastruktura obiektów, ich stan techniczny i funkcjonalność	17
1.2.	Zaopatrzenie szpitali w wodę	18
1.3.	Bloki żywieniowe	18
1.4.	Dezynfekcja	18
1.5.	Sterylizacja	18
1.6.	Utrzymanie bieżącej czystości i porządku	18
1.7.	Postępowanie z bielizną szpitalną	19
1.8.	Prosektorium i postępowanie ze zwłokami	19
2.	Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria	19
3.	Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową	20
4.	Postępowanie z odpadami medycznymi	21

IV.	HIGIENA ŻYWNOSCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU	23
1.	Stan sanitarny nadzorowanych obiektów	23
1.1.	Zakłady produkcji żywności	24
1.2.	Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, rolniczy handel detaliczny	28
1.3.	Produkcja żywności w warunkach domowych	29
1.4.	Zakłady obrotu żywnością	29
1.5.	Zakłady żywienia zbiorowego	31
1.6.	Środki transportu	33
1.7.	Zakłady produkcji i wprowadzania do obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	33
2.	Jakość zdrowotna środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	34
3.	Suplementy diety, żywność dla określonych grup odbiorców i żywność wzbogacana	35
4.	Wzmożony nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego w sezonie letnim	36
5.	System wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności i paszach - RASFF	39
6.	Obrót grzybami i przetwórstwo grzybów oraz zatrucia grzybami	39
7.	Podsumowanie i wnioski	40
V.	HIGIENA KOMUNALNA	41
1.	Liczba załatwionych zgłoszeń interwencyjnych	41
2.	Liczba zamknięć/ unieruchomień/ wyłączeń z użytkowania lub jego części	41
3.	Charakterystyka obiektów	41
3.1.	Jakość wody przeznaczonej do spożycia	41
3.2.	Pływalnie i baseny	46
3.3.	Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli	46
3.4.	Stan sanitarny obiektów	47
4.	Cmentarze i zakłady pogrzebowe w kontekście nadzoru nad postępowaniem ze zwłokami i szczątkami ludzkimi	49
5.	Szpitala	51
6.	Liczba i zabezpieczenie imprez masowych	51
7.	Inne istotne informacje o podjętych działaniach i przedsięwzięciach	52
8.	Krótkie podsumowanie - wnioski	52
VI.	WARUNKI HIGIENICZNOSANITARNE W PLACÓWKACH OŚWIATOWO-WYCHOWAWCZYCH	53
1.	Stan higienicznosanitarny placówek oświatowo-wychowawczych	53
1.1.	Nadzór sanitarny nad placówkami	53
1.2.	Stan sanitarny budynków lub ich części, w których funkcjonują placówki opieki, wychowania i nauczania dla dzieci i młodzieży	54
1.3.	Zaplecze sanitarne placówek dla dzieci i młodzieży oraz warunki do utrzymania higieny osobistej	54
1.4.	Oświetlenie, temperatura i wentylacja w placówkach	54

2.	Higiena procesów nauczania	54
2.1.	Ergonomiczne warunki pracy ucznia	54
2.2.	Jakość wyposażenia placówek	55
2.3.	Zapewnienie miejsca na podręczniki i przybory szkolne	55
2.4.	Rozkład zajęć lekcyjnych oraz zmianowy system nauczania w szkołach	55
2.5.	Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych	55
3.	Warunki do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego	56
4.	Żywnienie/ dożywianie dzieci i młodzieży w placówkach	56
5.	Warunki realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami w placówkach	57
VII.	WARUNKI WYPOCZYNKU ORAZ REKREACJI DZIECI I MŁODZIEŻY	58
1.	Wypoczynek letni	58
2.	Wypoczynek zimowy	58
VIII.	WARUNKI HIGIENICZNO-SANITARNE ŚRODOWISKA PRACY	59
1.	Stan sanitarny zakładów pracy	59
2.	Nadzór bieżący nad zakładami pracy	59
3.	Ocena narażenia na czynniki rakotwórcze i mutagenne	59
4.	Ocena narażenia na szkodliwe czynniki biologiczne	59
5.	Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami	59
6.	Choroby zawodowe	59
IX.	BEZPIECZEŃSTWO CHEMICZNE	59
1.	Substancje chemiczne i ich mieszaniny	59
2.	Produkty biobójcze	59
3.	Produkty kosmetyczne	59
4.	Prekursory narkotyków kat. 2 i 3	60
5.	Środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne	60
X.	ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY	62
1.	Zakres i cel sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego	62
2.	Działania w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego	62
2.1.	Stanowiska zajmowane w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko	62
2.3.	Stanowiska dotyczące projektów planów remediacji, przeprowadzania działań naprawczych w środowisku	63
2.4.	Oceny oddziaływania przedsięwzięć na środowisko	63
2.5.	Uzgadnianie dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych	63
2.6.	Odstępstwa od obowiązujących przepisów	64
2.7.	Inne sprawy w zakresie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego	64
2.8.	Uczestniczenie w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych	64
XI.	PROFILAKTYKA I PROMOCJA ZDROWIA	65
1.	Profilaktyka nadwagi i otyłości	65

1.1.	Krajowy Program Edukacyjny „Trzymaj Formę!”	65
2.	Profilaktyka palenia tytoniu	65
2.1.	Światowy Dzień Bez Tytoniu – Interwencja wojewódzka	65
2.2.	Światowy Dzień Rzucania Palenia	66
3.	Profilaktyka uzależnień	66
3.1.	Wojewódzki program profilaktyki używania substancji psychoaktywnych, w tym nowych narkotyków „Porozmawiajmy o zdrowiu i nowych zagrożeniach”	66
3.2.	Profilaktyka używania substancji psychoaktywnych, w tym Nowych Narkotyków – interwencja nieprogramowa, wojewódzka	66
4.	Profilaktyka Zdrowia Psychicznego	67
5.	Profilaktyka chorób zakaźnych, w tym realizacja programu profilaktyki HIV/AIDS	67
5.1.	Krajowy program zapobiegania HIV i zwalczania AIDS – interwencja programowa	67
5.2.	Wojewódzki program higieny i profilaktyki wybranych chorób zakaźnych „Higiena Naszą Tarczą Ochronną”	68
5.3.	Wojewódzki przedszkolny program zdrowia jamy ustnej i zapobiegania próchnicy ”Zdrowe zęby mamy marchewkę zjadamy”	68
5.4.	Program edukacyjny "Podstępne WZW"	68
5.5.	Profilaktyka chorób zakaźnych i promocja szczepień ochronnych - Europejski Tydzień Szczepień	69
6.	Profilaktyka chorób nowotworowych	69
6.1.	Program edukacyjny „Znamie! Znam je?”	69
6.2.	Kampania wojewódzka „Bądź swoją bohaterką”	69
7.	Promocja zdrowego stylu życia	70
7.1.	Światowy Dzień Zdrowia	70
7.2.	Promocja bezpiecznego grzybobrania i profilaktyka zatruc grzybami	70
7.3.	Europejski i Światowy Dzień Wiedzy o Antybiotykach	70
7.4.	Bezpieczeństwo dzieci podczas wypoczynku letniego i zimowego „Bezpieczne ferie i wakacje”	71
7.5.	Zdrowy Senior	71
7.6.	Wpływ czynników środowiskowych na zdrowie (Radon, PEM itp.)	71
8.	Inne działania	71
9.	Współpraca	71
10.	Podsumowanie i wnioski	72
XII.	PODSUMOWANIE STANU BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO POWIATU	73
XIII.	SPIS TABEL	74
XIV.	SPIS ZAŁĄCZNIKÓW	74

I. WSTĘP

Państwowa Inspekcja Sanitarna w Wałczu realizując swoje zadania z zakresu zdrowia publicznego a szczególnie ochrony zdrowia ludzkiego w 2024 r. sprawowała bieżący i zapobiegawczy nadzór w powiecie wałeckim nad tymi obszarami życia i działania, które mają wpływ na bezpieczeństwo zdrowotne społeczeństwa. Jednocześnie prowadząc aktywną działalność oświatową, zapobiegawczą oraz przeciwepidemiczną.

Pracownicy Inspekcji Sanitarnej w 2024 r. obejmowali swoimi działaniami teren miasta i powiatu Wałcz liczący 5 gmin o łącznej powierzchni 1414,95 km² zamieszkiwany przez ponad 50 tys. mieszkańców.

W wachlarzu działań kontrolno-merytorycznych, podejmowanych zgodnie z planem zasadniczych zadań na 2024 r. przez pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wałczu, szczególnie interesowaliśmy się: higieną środowiska, warunkami zdrowotnymi żywności i żywienia oraz wody, higieną pracy, higieną procesów nauczania i wychowania oraz wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży. Obejmowaliśmy nadzorem zakłady opieki zdrowotnej, pracujący w nich personel oraz sprzęt i pomieszczenia. Szczególną uwagę zwrócono na ograniczenie rozprzestrzeniania się chorób zakaźnych poprzez dalsze działania eradykacyjne i eliminacyjne m. in. poprzez kontynuację współpracy z lekarzami oddziałów szpitalnych, lekarzami POZ oraz właściwymi organami. Koncentrowaliśmy się również nad działaniami zmierzającymi do zapewnienia bezpieczeństwa sanitarno-higienicznego w podmiotach działalności leczniczej z uwzględnieniem współpracy z Zespołami ds. Kontroli Zakażeń Szpitalnych. Wykonywaliśmy także zadania związane z zapobiegawczym nadzorem sanitarnym, uzgadniając plany zagospodarowania przestrzennego.

W zakresie urzędowej kontroli żywności oraz monitoringu wody pobierano próbki do badań. Analizy sprawozdań z badań pobranych próbek pozwoliły na ujawnienie nieprawidłowości i zagrożeń oraz w efekcie na ich likwidację.

W mijającym roku pracownicy Nadzoru Sanitarnego przeprowadzili 1277 kontroli sanitarnych oraz pobrali 533 próbek do badań laboratoryjnych. Ponadto zostało opracowanych i wydanych 852 decyzji/opinii/postanowień, w tym 156 w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego.

Realizując swoje obowiązki Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wałczu współpracował ze Starostą Wałeckim oraz Burmistrzami i Wójtami Miast i Gmin w powiecie wałeckim, Powiatowym Lekarzem Weterynarii, Komendantem Powiatowym Policji i przedstawicielami Komendy Powiatowej Policji w Wałczu, przedstawicielami Nadleśnictw, Wojewódzkim Funduszem Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej w Szczecinie i przedstawicielami Inspekcji Ochrony Środowiska oraz Państwowej Inspekcji Pracy, a także z członkiniami Stowarzyszenia Kobiet Ziemi Wałeckiej „Amazonka” w Wałczu. Ponadto w ramach prowadzonych postępowań podejmowano współpracę z Wojewódzkim Ośrodkiem Medycyny Pracy w Szczecinie, Instytutem Medycyny Pracy w Łodzi oraz Wojskowym Ośrodkiem Medycyny Prewencyjnej w Bydgoszczy. Poza tym współpracowano ze 107 Szpitalem Wojskowym z Przychodnią SPZOZ w Wałczu.

Z satysfakcją należy podkreślić, że w zakresie swojej statutowej działalności Państwowa Inspekcja Sanitarna w powiecie wałęckim w pełni dostosowała się do standardów obowiązujących w Unii Europejskiej w działalności kontrolno-merytorycznej Oddziału Nadzoru Sanitarnego poprzez kontynuację wdrażania jednolitego systemu zarządzania jakością w zakresie kontroli i poboru prób zgodnie z normą PN-EN ISO/IEC 17020:2012 „Ocena zgodności - Wymagania dotyczące działania różnych rodzajów jednostek przeprowadzających inspekcję”. Sukcesywnie wprowadzane są narzędzia informatyczne wspomagające piony: epidemiologii, bezpieczeństwa żywności, żywienia i przedmiotów użytku oraz bezpieczeństwa wody przeznaczonej do picia i wody w kąpieliskach.

Przedstawiony stan sanitarno-higieniczny i sytuacja epidemiologiczna powiatu wałęckiego za 2024 r. opracowany został na podstawie informacji i materiałów przedstawionych przez poszczególne komórki organizacyjne tutejszej stacji.

II. ZAPOBIEGANIE ORAZ ZWALCZANIE ZAKAŻEŃ I CHOROÓB ZAKAŻNYCH U LUDZI

1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych

Oceny sytuacji epidemiologicznej w powiecie wałęckim dokonano na podstawie zarejestrowanych przez Powiatową Stację Sanitarno–Epidemiologiczną w Wałcu przypadków chorób zakaźnych zgłoszonych przez podmioty lecznicze zgodnie z obowiązującymi przepisami. W roku sprawozdawczym zarejestrowano razem 418 przypadków, w tym 104 hospitalizowano, w roku 2023 odpowiednio 784 i 60. Przeprowadzono 439 dochodzeń epidemiologicznych podjętych w związku ze zgłoszonymi zachorowaniami na choroby zakaźne, obejmując dochodzeniami 603 osoby, zaś w roku 2023 odpowiednio 814 i 981.

1.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe

Tabela 1 Liczbowe zestawienie zatruc i zakażeń pokarmowych

Lp.	Jednostka chorobowa	2023 r.			2024 r.		
		Liczba zachorowań	w tym hospitalizowanych	Zapadalność w powiecie	Liczba zachorowań	w tym hospitalizowanych	Zapadalność w powiecie
1	Salmonelloza	7	7	13,80	5	5	9,96↓
2	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe określone Clostridium difficile	3	2	5,91	7	7	13,94↑
3	Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe nieokreślone	1	0	1,97	1	0	1,99↑
4	Giardioza (lamblioza)	1	1	1,97	1	1	1,99↑
5	Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy	7	5	13,80	11	10	21,91↑
6	Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez norowirusy	18	16	35,48	7	7	13,94↓
7	Wirusowe zakażenia jelitowe inne określone	2	0	3,94	18	10	35,85↑
8	Wirusowe zakażenia jelitowe nieokreślone	1	0	1,97	1	0	1,99↑

9	Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2	12	9	23,65	11	10	21,91↓
10	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu	15	0	29,60	14	1	27,88↓
11	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu, dzieci do lat 2	7	0	13,80	4	1	7,97↓

1.2. Wirusowe zapalenia wątroby

Tabela 2 Liczbowe zestawienie zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby

Lp.	Jednostka chorobowa	2023 r.			2024 r.		
		Liczba zachorowań	w tym hospitalizowanych	Zapadalność w powiecie	Liczba zachorowań	w tym hospitalizowanych	Zapadalność w powiecie
1	WZW typu B – przewlekłe i BNO	4	1	7,88	2	1	3,98↓
2	WZW typu C – przewlekłe i BNO	7	5	13,80	4	2	7,97↓

1.3. Wybrane choroby infekcyjne układu oddechowego: Covid-19, grypa i RSV

Tabela 3 Liczbowe zestawienie zachorowań na Covid-19, grypę i RSV

Lp.	Jednostka chorobowa	2023 r.			2024 r.		
		Liczba zachorowań	w tym hospitalizowanych	Zapadalność w powiecie	Liczba zachorowań	w tym hospitalizowanych	Zapadalność w powiecie
1	Grypa potwierdzona wynikiem szybkiego testu antygenowego	7	4	13,80	90	13	179,27↑

2	Covid-19	106	1	208,95	67	4	133,46↓
3	RSV	8	8	15,77	31	29	61,75↑

1.4. Choroby wieku dziecięcego

Tabela 4 Liczbowe zestawienie zachorowań na wybrane choroby wieku dziecięcego

Lp.	Jednostka chorobowa	2023 r.			2024 r.		
		Liczba zachorowań	w tym hospitalizowanych	Zapadalność w powiecie	Liczba zachorowań	w tym hospitalizowanych	Zapadalność w powiecie
1	Krztusiec	0	0	-	14	7	27,87↑
2	Ospa wietrzna	474	0	934,38	31	0	61,75↓
3	Różyczka	3	0	5,91	2	0	3,98↓
5	Płonica (szkarlatyna)	37	1	72,94	19	0	37,85↓

1.5. Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i mózgu

Tabela 5 Liczbowe zestawienie zachorowań na zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu

Lp.	Jednostka chorobowa	2023 r.			2024 r.		
		Liczba zachorowań	w tym hospitalizowanych	Zapadalność w powiecie	Liczba zachorowań	w tym hospitalizowanych	Zapadalność w powiecie
1	Zapalenie opon mózgowych inne i nieokreślone	1	1	1,97	1	1	1,99↑

1.6. Inwazyjna choroba meningokokowa

W 2024 r. nie rejestrowano przypadków zachorowań na inwazyjną chorobę meningokokową.

1.7. Borelioza z Lyme

Tabela 6 Liczbowe zestawienie zachorowań na boreliozę

Lp.	Jednostka chorobowa	2023 r.			2024 r.		
		Liczba zachorowań	w tym hospitalizowanych	Zapadalność w powiecie	Liczba zachorowań	w tym hospitalizowanych	Zapadalność w powiecie
1	Borelioza z Lyme	38	1	74,91	46	0	91,63↑

1.8. Wścieklizna

W 2024 r. zanotowano 94 przypadki narażeń na wściekliznę, w tym dzieci do lat 14 – 15, co daje w porównaniu z rokiem 2023 wzrost ogólnej liczby przypadków o 5 natomiast liczba dzieci do lat 14 utrzymuje się na takim samym poziomie. Ponadto nie odnotowano przypadków hospitalizacji z powodu odniesionych ran kąsanych. Narażenia dotyczyły pogryzień przez zwierzęta domowe i 4 dzikie. Ze wskazań lekarskich w 28 przypadkach narażenia, podjęto szczepienia p/wściekliznie, co w porównaniu z rokiem ubiegłym daje niewielki wzrost liczby w tej grupie. W 2024 r. nie było wskazań zastosowania preparatów do immunoprofilaktyki biernej.

1.9. Choroby przenoszone drogą płciową

W 2024 r. zarejestrowano dwa przypadki choroby przenoszonej drogą płciową. Przypadki dotyczyły zachorowania na kiłę mężczyzny w wieku 29 lat, mieszkającego w mieście oraz kobiety w wieku 31 lat, mieszkającej na wsi. Obserwuje się podobny poziom zachorowań na choroby przenoszone drogą płciową w powiecie wałęckim w porównaniu do lat ubiegłych.

1.10. Gruźlica

Tabela 7 Nowe zachorowania na gruźlicę w 2024 roku

Wyszczególnienie	Gruźlica				
	wszystkie postaci	w tym			
		płucna			innych narządów
		razem	zakaźna (prątkująca)	niezakaźna	
Powiat: WAŁECKI	3	3	3	0	0
w tym:					
Miasto	2	0	2	0	0
Wieś	1	0	1	0	0
Mężczyźni	2	0	2	0	0
Kobiety	1	0	1	0	0
Wg grup wiekowych:					

20 - 44	1	0	1	0	0
45 - 64	1	0	1	0	0
65+	1	0	1	0	0
Liczba osób objętych nadzorem: ogółem	5				

1.11. Zakażenia wirusem HIV, choroba AIDS

W roku 2024 nie rejestrowano przypadków zakażeń wirusem HIV, i choroby AIDS.

1.12. Tularemia

W 2024 r. nie zarejestrowano przypadków zachorowań na tularemię.

1.13. Zakażenia Mpox

W 2024 r. nie zarejestrowano przypadków podejrzeń zachorowań oraz zachorowań na ospę małpą.

1.14. Podsumowania i wnioski

- Analizując sytuację epidemiologiczną powiatu wałeckiego dokonaną na podstawie zarejestrowanych i zgłoszonych przypadków chorób zakaźnych zgodnie z obowiązującymi przepisami zaobserwowano wzrost zachorowań m.in. na inne bakteryjne zakażenia jelitowe określone *Clostridium difficile*, wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy, wirusowe zakażenia jelitowe inne określone, grypę potwierdzoną wynikiem szybkiego testu antygenowego, RSV, krztusiec, Boreliozę z Lyme.
- Wprowadzenie szybkich testów antygenowych dla SARS-CoV-2, grypy i RSV polepszyło znacznie diagnostykę i ilość zgłaszanych przypadków tych zachorowań.
- Nie odnotowano przypadków zachorowań na inwazyjną chorobę meningokową.
- Odnotowano wzrost zarejestrowanych przypadków pokąsań przez zwierzęta pozostające bez dozoru właścicieli.
- W 2024 roku odnotowano znaczny spadek zachorowań na SARS-CoV-2 porównując z latami ubiegłymi.
- W 2024 roku nie zarejestrowano ogniska zbiorowego zatrucia.

2. Szczepienia ochronne

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Wałczu zaopatruje w preparaty szczepionkowe wszystkie punkty szczepień działające na terenie powiatu wałeckiego. Obiekty te objęte są stałym nadzorem.

2.1. Realizacja programu szczepień ochronnych

W ramach nadzoru nad realizacją szczepień w 2024 roku kontrolą objęto 9 świadczeniodawców wykonujących działalność leczniczą w zakresie szczepień ochronnych (obowiązkowych i zalecanych). Szczepienia wykonywane były w 16 punktach:

- 10 w przychodniach realizujących obowiązkowe szczepienia ochronne dzieci i młodzieży jak również szczepienia zalecane (płatne) we wszystkich grupach wiekowych,
- 1 w oddziale noworodkowym realizującym obowiązkowe szczepienia ochronne noworodków,
- 1 w izbie przyjęć, 1 w poradni chirurgicznej realizujących szczepienia ochronne osób narażonych w szczególny sposób na zakażenie (szczepienia p/tężcowi),
- 1 w poradni chorób zakaźnych realizującej szczepienia przeciw wściekliznie osób po narażeniu na zakażenie wirusem wścieklizny,
- 2 w punktach szczepień przy Zespole Szkół realizujących szczepienia dzieci w wieku szkolnym w ramach umowy dwóch lekarzy rodzinnych.

W punktach szczepień ogółem przeprowadzono – 19 kontroli, nieprawidłowości nie stwierdzono. Kontrole punktów szczepień przeprowadzano w następującym zakresie:

- wykonawstwo szczepień ochronnych;
- bieżący stan sanitarny;
- warunki przechowywania szczepionek;
- sposób postępowania ze sprzętem jednorazowego użytku;
- zachowanie łańcucha chłodniczego;
- przepływu kart uodpornienia (rejestry przyjmowania i wydawania kart uodpornienia);
- procedury sanitarno-higieniczne obejmujące postępowanie z preparatami szczepionkowymi.

Nadzorem objęto 8642 osób od 0 do 19 roku życia.

W 2024 roku widnieje w rejestrze 94 dzieci, w tym 127 rodziców uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych swoich dzieci.

U 7 dzieci, których rodzice uchylali się od szczepień ochronnych, został wykonany obowiązek szczepień ochronnych. W stosunku do pozostałych osób nadal toczy się postępowanie egzekucyjne w celu przymuszenia do wykonania obowiązku szczepień.

Ocenę realizacji Programu Szczepień Ochronnych przeprowadzono w oparciu o dane zawarte w rocznych sprawozdaniach ze szczepień ochronnych MZ-54 za rok 2024 sporządzonych przez podmioty wykonujące działalność leczniczą w zakresie szczepień ochronnych w porównaniu z rokiem 2023.

Tabela 8 Stan zaszczepienia dzieci i młodzieży w rocznikach podlegających szczepieniom w 2023 r. i w 2024 r. na terenie powiatu wałeckiego

Rok życia	Szczepienie przeciw		Odsetek zaszczepionych dzieci i młodzieży podlegających szczepieniom	
			2023 rok	2024 rok
1 r. ż.	Gruźlicy		97,2	99,0
	WZW typu „B”	Pierwotne	34,8	42,2
		Uzupełniające	54,2	46,2
	pierwotne	Błonicy, tężcowi	50,6	55,7
		Krztuścowi	50,6	55,7
		Poliomyelitis	50,6	55,7
		H. influenzae	50,6	55,7
		Zakażenia S. Pneumoniae	62,5	55,7
	podstawowe	Rotawirusy	55,3	66,1
2 r. ż.	Gruźlicy		97,5	97,4
	WZW typu „B”	Pierwotne	2,2	1,9
		Uzupełniające	97,2	98,1
	podst.	13-14 m.ż. Odrze, śwince, różyczce	77,5	84,8
	H.influenzae Uzupełniające		47,8	45,6
	Błonicy, tężcowi Uzupełniające		47,8	45,6
	Krztuścowi Uzupełniające		47,8	45,6
	Poliomyelitis Uzupełniające		47,8	45,6
6 r. ż.	Błonicy, tężcowi		78,3	75,1
	Krztuścowi		78,3	75,1
	Poliomyelitis		78,3	75,1
	Odrze, śwince, różyczce szczep. przypominające		77,0	74,8
14 r. ż.	Błonicy, tężcowi II dawka przypominająca		81,6	81,4
19 r. ż.	Błonicy, tężcowi III dawka przypominająca		74,5	69,4

2.2. Niepożądane odczyny poszczepienne

W roku 2024 nie odnotowano przypadków niepożądanych odczynów po szczepieniu.

2.3. Podsumowanie i wnioski

- W celu uzyskania i utrzymania wysokiego odsetka osób uodpornionych poprzez szczepienia, jak również podtrzymania wysokiego zaufania społeczeństwa do szczepień należy rozpowszechniać wiarygodne i rzetelne informacje o szczepionkach, szczepieniach i decydującej ich roli w profilaktyce chorób zakaźnych oraz nadal

podejmować skuteczne działania wobec osób uchylających się od szczepień ochronnych.

- W 2024 roku nie zarejestrowano niepożądanych odczynów poszczepiennych.
- Obserwuje się ciągły wzrost osób uchylających się od wykonywania obowiązkowych szczepień ochronnych na nadzorowanym terenie.

3. Sytuacja epidemiologiczna w szpitalach

Na terenie objętym nadzorem tutejszej stacji znajduje się Zakład Opiekuńczo-Leczniczy Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej „Leśna Ustroń” w Tucznie, ul. Staszica 5, 78-640 Tuczo, który w dniu 20.05.2024 r. dokonał sprostowania wpisu do Rejestru Podmiotów Wykonujących Działalność Lecniczą dotyczącego zakresu świadczonych usług z: stacjonarne i całodobowe świadczenie zdrowotne – szpitalne oraz ambulatoryjne świadczenie zdrowotne, na: stacjonarne i całodobowe świadczenie zdrowotne - inne niż szpitalne oraz ambulatoryjne świadczenie zdrowotne.

3.1. Zakażenia szpitalne i ocena działalności zespołów kontroli zakażeń szpitalnych

Zakład Opiekuńczo-Leczniczy Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej „Leśna Ustroń” w Tucznie, ul. Staszica 5, 78-640 Tuczo przedłożył sprawozdanie z działalności komisji ds. zakażeń wewnątrzszpitalnych w ZOL Tuczo z 2024 roku. W trakcie czynności kontrolnych udostępniono do wglądu dokumentację z realizacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych zawierającą: Procedury sanitarno-higieniczne: Wykaz stosowanych preparatów dezynfekcyjnych, Ocenę ryzyka występowania zakażeń związanych z udzielaniem świadczeń w Zakładzie, Procedurę prowadzenia kontroli wewnętrznej, Raporty z kontroli wewnętrznej, Wykaz pracowników z datami badań dla celów sanitarno-epidemiologicznych.

Powyższy podmiot stosuje się do opracowanej procedury nr 2/2019 z 2019 r. dotyczącej standardowych procedur zapobiegania rozprzestrzeniania się pałeczek z rodziny enterobacteriaceae wytwarzających karbapenamazy CPE oraz w przypadku potwierdzonego zakażenia, w której zawarto: profilaktykę dot. pacjentów oraz personelu, postępowanie w przypadku stwierdzenia/kolonizacji CPE, jak również zasady raportowania i zgłaszalności do PSSE w Wałcu.

Ponadto obowiązują w placówce rekomendacje diagnostyki, terapii i profilaktyki antybiotykowej zakażeń dot. kontroli i zapobiegania zakażeniom CPE w celu zminimalizowania ryzyka rozprzestrzeniania się CPE oraz racjonalnej antybiotykoterapii pod nadzorem Zespołu ds. Antybiotykoterapii.

W obiekcie prowadzona jest kontrola wewnętrzna w zakresie zapobiegania oraz zwalczania zakażeń i chorób zakaźnych z częstotliwością zgodną z obowiązującymi przepisami nie rzadziej niż co 6 miesięcy. Zespół ds. kontroli zakażeń składa się z 3 osób: lekarza i dwóch pielęgniarek.

3.2. Nadzór nad czynnikami alarmowymi w podmiotach leczniczych

W 2024 roku w nadzorowanym Zakładzie Opiekuńczo-Lecznicznym Samodzielnym Publicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej „Leśna Ustroń” w Tucznie, ul. Staszica 5, 78-640 Tucznio, postępowano zgodnie z opracowaną w 2019 roku procedurą zapobiegania rozprzestrzeniania się pałeczek z rodziny Enterobacteriaceae wytwarzających karbapenemazy (CPE). Zgodnie z tą procedurą każdy nowoprzyjęty pacjent w ciągu 48 godzin ma wykonywane badanie przesiewowe w kierunku CPE (wymaz z odbytu). Badanie to również wykonuje się u chorych po powrocie ze szpitala, kiedy pobyt trwał dłużej niż 24 godziny. Spośród wykonanych badań 1 wynik był dodatni. Chory został poddany izolacji zgodnie z opracowanymi zasadami. Nadal prowadzony jest rejestr czynników alarmowych z podziałem na drobnoustroje wyhodowane do 72 godzin od przyjęcia do ZOL-u oraz drobnoustroje wyhodowane po upływie tego czasu. W roku 2024 nie rejestrowano ognisk zachorowań wśród osób przebywających w Zakładzie Opiekuńczo-Lecznicznym Samodzielnym Publicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej „Leśna Ustroń” w Tucznie. Raz na 3 miesiące przeprowadzane są kontrole wewnętrzne dotyczące oceny ryzyka występowania zakażeń związanych z udzielaniem świadczeń zdrowotnych.

3.3. Podsumowanie i wnioski

- W obiekcie trwają prace naprawczo-remontowe, obiekt na bieżąco usuwa nieprawidłowości związane ze stanem technicznym i higieniczno-sanitarnym.
- Stosuje się wyłącznie sprzęt jednorazowego użytku.
- Stosowane w placówkach preparaty dezynfekcyjne dobierane są prawidłowo, ich stosowanie jest zgodne z zaleceniami producenta.
- Personel medyczny wyposażony jest w środki ochronny osobistej (maseczki jednorazowe, rękawiczki jednorazowe, fartuchy oraz kombinezony ochronne).
- Zakład Opiekuńczo-Leczniczy Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej „Leśna Ustroń” w Tucznie, ul. Staszica 5, 78-640 Tucznio, w dniu 20.05.2024 r. dokonał sprostowania wpisu do Rejestru Podmiotów Wykonujących Działalność Leczniczą dotyczącego zakresu świadczonych usług i prowadzi: stacjonarne i całodobowe świadczenie zdrowotne - inne niż szpitalne oraz ambulatoryjne świadczenie zdrowotne.

III. STAN SANITARNY PODMIOTÓW DZIAŁALNOŚCI LECZNICZEJ

W 2024 roku nadzorem objęto 98 podmiotów wykonujących działalność leczniczą. W ramach bieżącego nadzoru przeprowadzono ogółem 69 kontroli (w tym 3 kontrole sprawdzające wykonanie obowiązków nałożonych decyzją administracyjną). Przeprowadzone kontrole dotyczyły oceny bieżącego stanu sanitarno-higienicznego obiektów. W 2024 r., w trakcie czynności kontrolnych stwierdzono nieprawidłowości w 5 obiektach, w tym 2 kontrole zakończyły się wystawieniem mandatu o łącznej kwocie w wysokości 200 zł, ponadto 19 kontroli dotyczyło oceny wykonawstwa szczepień ochronnych i dystrybucji preparatów szczepionkowych.

1. Szpitale

Pod nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wałczu znajduje się Zakład Opiekuńczo-Leczniczy Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej „Leśna Ustroń” w Tucznie, ul. Staszica 5, 78-640 Tuczn, który w dniu 20.05.2024 r. dokonał sprostowania wpisu do Rejestru Podmiotów Wykonujących Działalność Leczniczą dotyczącego zakresu świadczonych usług i prowadzi: stacjonarne i całodobowe świadczenie zdrowotne - inne niż szpitalne oraz ambulatoryjne świadczenie zdrowotne.

Na nadzorowanym terenie brak jest zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego szpitalnego, w związku z czym tabeli nie załącza się.

1.1. Infrastruktura obiektów, ich stan techniczny i funkcjonalność

W 2024 r. przeprowadzono kontrolę sanitarną w omawianym obiekcie, który stanowi odrębny budynek, cztero-kondygnacyjny, zlokalizowany na ogrodzonym terenie. Zapewniony jest dostęp do budynku osobom niepełnosprawnym poprzez podjazd oraz dostęp na wszystkie kondygnacje budynku przy pomocy dźwigu osobowego. Kształt i powierzchnia kontrolowanych pomieszczeń umożliwia prawidłowe rozmieszczenie, zainstalowanie i użytkowanie urządzeń, aparatury i sprzętu, stanowiących jego niezbędne funkcjonalne wyposażenie.

W roku 2024 wydano 1 decyzję na stan techniczny. Wyznaczono termin realizacji do wykonania stwierdzonych nieprawidłowości do 31.12.2025 r., zgodnie z datą zadeklarowaną przez Dyrektora Zakładu Opiekuńczo-Leczniczego Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej „Leśna Ustroń” w Tucznie.

Tabela 9 Liczba łóżek w Zakładzie Opiekuńczo – Leczniczym

1.	Zakład Opiekuńczo – Leczniczy SP ZOZ	
	ogólna liczba łóżek	101
	w tym:	
	Oddział:	liczba łóżek
	Opiekuńczo – leczniczy	90
	Rehabilitacyjny narządów ruchu	11

1.2. Zaopatrzenie szpitali w wodę

Zakład Opiekuńczo-Leczniczy zaopatrywany jest w wodę bieżącą ciepłą i zimną przez ZGKiM w Tucznie.

1.3. Bloki żywieniowe

Nadzorem objęty jest 1 zakład opiekuńczo-leczniczy, który prowadzi działalność w zakresie stacjonarnych i całodobowych świadczeń zdrowotnych, w tym opiekuńczo-leczniczych i pielęgnacyjno-opiekuńczych. W roku sprawozdawczym przeprowadzono 2 kontrole wskazanego obiektu, w zakresie sprawdzenia wykonania obowiązków decyzji wydanej w 2023 r. dotyczącej poprawy stanu sanitarno-technicznego zakładu - stwierdzono wykonanie obowiązków. Obiekt został zaplanowany do kontroli na 2025 r.

1.4. Dezynfekcja

W 2024 r. w nadzorowanym obiekcie stosowane były opracowane procedury sprzątania i dezynfekcji powierzchni oraz dezynfekcji, mycia sprzętu medycznego. Używano następujących środków: Chirosan Plus – dezynfekcja małych powierzchni i sprzętu medycznego, w tym staz; Chlorinex 60 – dezynfekcja powierzchni zanieczyszczonych materiałem biologicznym, dezynfekcja urządzeń sanitarnych i wpustów umywalkowych; Desam Prim – dezynfekcja wanien; Sterisept PLUS - dezynfekcja pomieszczeń, urządzeń sanitarnych, urządzeń mających kontakt z żywnością. Do dezynfekcji rąk personelu stosowany był środek dezynfekcyjny Bioseptol 80.

Pomieszczenia, w których wykonywane są badania lub zabiegi wyposażone zostały w umywalkę z zimną i ciepłą wodą z baterią uruchamianą dłonią, dozownik z mydłem w płynie, dozownik ze środkiem dezynfekcyjnym, pojemnik z ręcznikami jednorazowego użycia, pojemnik na zużyte ręczniki.

W kontrolowanym podmiocie w 2024 r. podczas dezynfekcji stosowano się do opracowanych procedur sanitarno-higienicznych niezbędnych do udzielania świadczeń zdrowotnych.

1.5. Sterylizacja

W 2024 r. w prowadzonej działalności stosowany był materiał i sprzęt wyłącznie jednorazowego użycia.

1.6. Utrzymanie bieżącej czystości i porządku

W obiekcie znajduje się jedno pomieszczenie gospodarcze zlokalizowane na drugim piętrze. Pomieszczenie wyposażone jest w zlew z baterią, miejsce do przechowywania i przygotowywania roztworów roboczych preparatów myjąco-dezynfekcyjnych. Miejsce

do mycia i dezynfekcji sprzętu stosowanego do utrzymania czystości w obiekcie. Sprzątanie wykonują pracownicy podmiotu leczniczego przy wykorzystaniu wózków dwuwiałdowych, mopów, końcówek do mopów, ściereczek, szczotek, wiader, pralki wirnikowej (awaryjna), pralki automatycznej, szufelki. Sprzęt do utrzymania czystości w dostatecznej ilości, we właściwym stanie technicznym, podzielony co do stosowania dla określonej strefy czystości mikrobiologicznej. Jako uzupełnienie czynności sprzątania pomieszczeń gabinetów zabiegowych i pomieszczenia pro morte stosuje się naświetlanie lampami bakteriobójczymi. W 2024 roku prowadzono rejestry pracy każdej lampy w pomieszczeniu.

1.7. Postępowanie z bielizną szpitalną

Postępowanie z odzieżą ochronną odbywało się zgodnie z opracowanymi procedurami, według których odzież przekazywana była do prania w miejscu poza obiektem, zgodnie z podpisaną umową na wykonanie usługi w zakresie prania odzieży pochodzącej z podmiotów leczniczych.

1.8. Prosektoria i postępowanie ze zwłokami

W sekcji epidemiologii w roku 2024 r. oceniano pomieszczenie pro morte pod względem stanu higieniczno-sanitarnego, które jest w należytym stanie.

2. Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria

Ilość obiektów pod nadzorem:

- 11 podmiotów leczniczych ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych,
- 2 laboratoria diagnostyczne,
- 2 zakłady rehabilitacji leczniczej,
- 2 stacje pogotowia ratunkowego,
- 11 inne (opieka pielęgniarska – domowa, gabinety profilaktyki zdrowotnej).

W 2024 r. funkcjonalność placówek nie uległa zmianie w porównaniu z analogicznym okresem roku ubiegłego.

W 2024 r. w zdecydowanej większości nadzorowanych placówek leczenia otwartego utrzymaniem czystości i porządku zajmował się zatrudniony personel. Przygotowanie roztworów użytkowych stosowanych preparatów dezynfekcyjnych odbywało się zgodnie z zaleceniami producenta, bezpośrednio przed zastosowaniem.

W placówkach opracowane są i stosowane następujące procedury: Postępowania z odzieżą ochronną jednorazowego użycia; Postępowania z odpadami medycznymi; Higienicznego mycia rąk; Postępowania po ekspozycji; Postępowania w przypadku skażenia materiałem biologicznym; Sprzątania i dezynfekcji pomieszczeń; Dezynfekcji i mycia dozowników środka myjącego i dezynfekcyjnego do rąk; Prowadzenia kontroli wewnętrznej i działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych; Dezynfekcji, mycia

i sterylizacji narzędzi medycznych, postępowania z preparatami szczepionkowymi na wypadek braku dopływu energii elektrycznej lub awarii urządzeń chłodniczych (jeśli dotyczyło).

Zaopatrzenie w środki czystości i środki dezynfekcyjne na potrzeby utrzymania czystości było wystarczające.

W 2 kontrolowanych obiektach stosowane są narzędzia medyczne wielokrotnego użytku, które są sterylizowane we własnym zakresie w autoklawach. W ramach kontroli skuteczności procesów sterylizacji prowadzona jest kontrola wewnętrzna testami biologicznymi z częstotliwością - jeden raz w miesiącu. Nie notowano badań zakwestionowanych.

W tej grupie obiektów w 2024 r. przeprowadzono 12 kontroli w zakresie oceny pomieszczeń i urządzeń podmiotu wykonującego działalność leczniczą oraz realizowania działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych oraz prowadzonej dokumentacji tych działań, w tym kontroli wewnętrznej. W trakcie przeprowadzonych kontroli tej grupy obiektów stwierdzono 2 nieprawidłowości. Przeprowadzono również 19 kontroli w podmiotach leczniczych realizujących szczepienia ochronne w zakresie oceny wykonawstwa szczepień ochronnych i dystrybucji preparatów szczepionkowych.

Funkcjonalność kontrolowanych placówek nie uległa zmianie w porównaniu z rokiem 2023.

Utrzymaniem czystości i porządku w zdecydowanej większości w nadzorowanych obiektach zajmował się zatrudniony personel, w 2 korzystano z usług firm sprzątających. Podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych nieprawidłowości w zakresie utrzymania bieżącej czystości nie stwierdzono. Postępowanie z narzędziami było prawidłowe, zgodne z opracowanymi procedurami.

Ponadto w niektórych obiektach przeprowadzono kontrole w zakresie przestrzegania obowiązków wynikających z ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (j.t. Dz. U. z 2024 r., poz. 1162), nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono.

3. Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową

W praktykach zawodowych są opracowane i wdrożone procedury sanitarno-higieniczne w szczególności dot.: Postępowania z odzieżą ochronną jednorazowego użycia; Postępowania z odpadami medycznymi; Higienicznego mycia rąk; Postępowania po ekspozycji; Postępowania w przypadku skażenia materiałem biologicznym; Sprzątania i dezynfekcji pomieszczeń; Dezynfekcji i mycia dozowników środka myjącego i dezynfekcyjnego do rąk; Prowadzenia kontroli wewnętrznej i działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych; Dezynfekcji, mycia i sterylizacji narzędzi medycznych.

Praktyki zawodowe prowadzące działalność i prowadzące sterylizację narzędzi medycznych, w ramach kontroli wewnętrznej skuteczności procesów sterylizacji wykonały ogółem 238 badań testami biologicznymi. Nie notowano badań zakwestionowanych.

W tej grupie obiektów w 2024 r. przeprowadzono ogółem 34 kontrole w zakresie oceny pomieszczeń służących do wykonywania indywidualnej specjalistycznej praktyki lekarskiej oraz realizowania działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych oraz prowadzonej dokumentacji tych działań, w tym kontroli wewnętrznej, oceny prowadzonych procesów sterylizacji oraz stosowania preparatów do wybielania zębów.

W kontrolowanych działalnościach stwierdzono 2 nieprawidłowości: 1 w zakresie braku pisemnego potwierdzenia znajomości procedur obowiązujących w gabinecie stomatologicznym oraz 1 dotycząca złego stanu higieniczno-sanitarnego.

Urządzenia sterylizujące znajdujące się na wyposażeniu gabinetów kontrolowane były w ramach kontroli wewnętrznej przez podmioty lecznicze w zakresie skuteczności procesów sterylizacji z częstotliwością średnio 1 raz w miesiącu.

Zaopatrzenie w środki czyszczące i preparaty dezynfekcyjne poszczególnych gabinetów było odpowiednio dostosowane do rodzaju wykonywanej działalności leczniczej oraz zakresu udzielanych świadczeń zdrowotnych.

Postępowanie z odzieżą ochronną odbywało się zgodnie z opracowanymi procedurami, według których odzież przekazywana była do prania w miejscu poza gabinetem, zgodnie z podpisanymi umowami na wykonanie usługi w zakresie prania odzieży pochodzącej z podmiotów leczniczych. W niektórych gabinetach stosowana była odzież ochronna jednorazowego użytku, a postępowanie z tą odzieżą przedstawiały opracowane i stosowne procedury.

Jako uzupełnienie prowadzonych zabiegów dezynfekcyjnych niektóre gabinety posiadały na wyposażeniu lampy bakteriobójcze, dla których w większości przypadków prowadzone były na bieżąco rejestry ich ekspozycji. W przypadku posiadanego przez lampę wbudowanego licznika przebiegu, takich rejestrów nie prowadzono.

Zakres kontroli praktyk zawodowych stomatologicznych obejmował także stosowanie preparatów do wybielania zębów. Nadzorowane gabinety stomatologiczne, w których lekarze prowadzą tego typu zabiegi, wykonują je w gabinecie stomatologicznym.

4. Postępowanie z odpadami medycznymi

W 2024 r. wystawiono dwa mandaty i stwierdzono nieprawidłowości w zakresie gospodarowania odpadami medycznymi w dwóch przychodniach, na łączną kwotę 200 zł. W prowadzonych praktykach lekarskich postępowanie z odpadami jest zgodne z opracowanymi przez podmioty procedurami, co jest kontrolowane każdorazowo podczas zaplanowanych kontroli.

Ponadto w 2024 r. zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 5 października 2017 r. w sprawie szczegółowego sposobu postępowania z odpadami medycznymi przesłedzono wstępne magazynowanie odpadów medycznych niebezpiecznych o właściwościach zakaźnych o kodzie 18 01 03*. W związku z tym w czasie trwania czynności kontrolnych między innymi: odczytywano temperatury wewnątrz przenośnych urządzeń chłodniczych bądź temperatury pomieszczeń magazynowych, w zależności od przyjętych przez podmioty lecznicze rozwiązań w zakresie wstępnego magazynowania odpadów

medycznych. Sprawdzano pojemność wykorzystywanych przenośnych urządzeń chłodniczych do rzeczywistych ilości wytwarzanych zakaźnych odpadów medycznych oraz sprawdzano aktualne procedury opracowane wg wymogów ww. rozporządzenia i ich wdrażania.

W trakcie przeprowadzanych kontroli każdorazowo przedkładano do wglądu karty przekazania odpadów o kodzie 18 01 03* do utylizacji. Podmioty w większości nie prowadzą ewidencji odpadów w formie papierowej. Wszystkie informacje znajdują się w systemie elektronicznym BDO.

IV. HIGIENA ŻYWNOSCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU

1. Stan sanitarny nadzorowanych obiektów

W 2024 r. nadzorem sanitarnym objętych zostało 689 obiektów, w tym:

- 176 zakładów produkcji żywności;
- 307 zakładów obrotu żywnością;
- 183 zakładów żywienia zbiorowego;
- 23 miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością;

Zatwierdzono ogółem 40 zakładów wydając:

- 40 decyzji zatwierdzających;
- 3 decyzje warunkowo zatwierdzające;
- 7 decyzji zatwierdzających zakład w związku z rozszerzeniem zakresu prowadzonej działalności.

W nadzorowanych obiektach przeprowadzono ogółem 549 kontroli, w tym:

- 235 planowanych;
- 15 interwencyjnych;
- 111 sprawdzających;
- 82 związanych z poborem próbek;
- 47 odbiorowych;
- 46 związanych z powiadomieniami RASFF;
- 13 innych.

Z czego na 103 kontrolach stwierdzono nieprawidłowości.

Wydano 69 decyzji administracyjnych, w tym:

- 41 decyzji na poprawę stanu sanitarno-technicznego;
- 3 decyzje warunkowo zatwierdzające;
- 13 decyzji umarzających;
- 11 decyzji przedłużających termin wykonania obowiązków nałożonych decyzjami wydanymi wcześniej;
- 1 decyzję nakazową.

Ponadto wydano:

- 170 decyzji rachunków;
- 77 decyzji wykreślających z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W nadzorowanych obiektach pobrano 190 próbek żywności do badań laboratoryjnych, z czego 5 zostało zdyskwalifikowanych.

Za niedopełnienie obowiązku zapewnienia należytego stanu sanitarnego, zwłaszcza w zakresie utrzymania czystości w zakładach, wdrażania procedur opartych na zasadach systemu HACCP, znajdujących się w obrocie przeterminowanych środków spożywczych nałożono 41 kar grzywny w drodze mandatu karnego na łączną kwotę 7200 zł.

W roku sprawozdawczym 2024 nie wystosowano wniosków do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie o wymierzenie kary pieniężnej.

1.1 Zakłady produkcji żywności

Zakłady produkcji żywności zajmują się przygotowywaniem surowców do przerobu, ich przechowywaniem, poddawaniem procesom technologicznym, pakowaniem i znakowaniem oraz wszelkimi innymi czynnościami związanymi z przygotowywaniem do obrotu, a także przechowywaniem wyrobów gotowych do czasu wprowadzenia ich do obrotu.

Pod nadzorem znajdują się zakłady zajmujące się:

- produkcją lodów, w tym mlecznych - tradycyjnych, sorbetowych, rzemieślniczych oraz lodów z automatu;
- produkcją i wypiekami pieczywa, ciast trwałych, ciast kremowych z dodatkiem owoców, wyrobów pół-cukierniczych, deserów bankietowych;
- skupem, sortowaniem, przechowywaniem i sprzedażą grzybów i owoców; suszeniem grzybów; mrożeniem grzybów i owoców;
- produkcją napojów i soków w opakowaniach szklanych i PET, w kartonikach; syropów zagęszczonych i zapraw do napojów w opakowaniach szklanych i PET; soków niepasteryzowanych w opakowaniach szklanych i PET; soków i napojów utrwalonych pod wysokim ciśnieniem (HPP), suplementów diety; produkcją kanapek i sałatek z użyciem półproduktów i produktów gotowych; magazynowaniem i dystrybucją środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych, w tym wyprodukowanych na zlecenie; wydmuchiwaniami butelek PET z preform; sprzedażą środków spożywczych „na odległość” (sprzedaż wysyłkowa), w tym sprzedaży przez Internet;
- produkcją wody źródlanej gazowanej/niegazowanej i napojów gazowanych smakowych w opakowaniach PET;
- produkcją mrożonych wyrobów garmażeryjnych (pierogi z różnym nadzieniem, kopytka, kołduny, zapiekanki);
- produkcją lodu w kostkach, konfekcjonowania mrożonych owoców i warzyw,
- produkcją chłodzonych wyrobów garmażeryjnych (pierogów z różnymi farszami, pierogów leniwych, kopytek).
- przemiałem pszenicy pod zamówienia na mąkę typu 450, 500, 550, 650, 750, 850, 1850, na kaszę manną, na otręby pszenne przemysłowo-paszowe; przemiałem żyta na mąkę typu 720, 2000;
- produkcją makaronów na bazie mąki z wodą - bez udziału jaj, z wszelkiego rodzaju zbóż, suchych nasion roślin strączkowych; produkcją oraz konfekcjonowaniem produktów ekologicznych (makarony, kasze, mąki, nasiona, płatki zbożowe); konfekcjonowaniem do opakowań jednostkowych (mąk, płatków zbożowych, kasz, produktów sojowych, ziaren, cukru, soli, erytrytolu, suchych nasion roślin strączkowych);

- produkcją cukierków rozpuszczalnych (gum) w formie wzbogaconej, bądź suplementów diety, bądź dla wegan; produkcją pralin z różnych rodzajów czekolady, z nadzieniami, posypkami, dodatkami (orzechy, chrupki); produkcją korpusów czekoladowych do jaj wielkanocnych; produkcją czekoladowych batonów proteinowych z różnymi nadzieniami, dodatkami;
- magazynowaniem, czyszczeniem, sortowaniem, rozdrabnianiem, mieszaniem ziół i suszonych owoców, tj.: rumianek, mięta, melisa, szalwia, dziurawiec, dzika róża, aronia, hibiskus, jabłko, malina, ziołowo-owocowych;
- produkcją wina z własnej uprawy.

Zakłady działają w oparciu o opracowane zasady systemu HACCP oraz wdrożone instrukcje Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej.

W 2024 roku pod nadzorem było 24 zakłady produkujące żywność, w tym:

- wytwórnie lodów – 2,
- automaty do lodów – 4,
- piekarnie – 4,
- ciastkarnie – 2,
- przetwórnice owocowo-warzywne i grzybowe – 2,
- wytwórnie napojów bezalkoholowych i rozlewnie piwa – 1,
- wytwórnie napojów alkoholowych, w tym wytwórnie win – 1;
- wytwórnie naturalnych wód mineralnych, naturalnych wód źródlanych i stołowych – 1,
- zakłady garmazeryjne – 2,
- zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego – 1,
- wytwórnie makaronów – 2,
- wytwórnie wyrobów cukierniczych – 1,
- inne wytwórnie żywności – 1.

W 2024 r. skontrolowano 23 zakłady produkcyjne. Nie wydano decyzji zatwierdzających, warunkowo zatwierdzających ani rozszerzających zakres działalności. W obiektach nadzorowanych w 2024 r. przeprowadzono ogółem 59 kontroli, w tym sprawdzających stan sanitarny.

Wydano 15 decyzji administracyjnych, w tym:

- 9 decyzji na poprawę stanu sanitarno-technicznego;
- 2 decyzje przedłużające termin wykonania obowiązków;
- 4 decyzje umarzające.

Ponadto wydano 2 decyzje wykreślające z rejestru i 31 decyzji rachunków.

W zakładach produkcyjnych nałożono 5 kar grzywny w drodze mandatu karnego na łączną kwotę 900 zł za: niedopełnienie obowiązku zapewnienia należytego stanu sanitarnego w zakresie utrzymania czystości i porządku pomieszczeń, urządzeń oraz sprzętu; brak zapisów wynikających z dokumentacji systemu HACCP oraz GHP/GMP; braku środków do higienicznego osuszania rąk.

W roku sprawozdawczym 2024 r. nie wystosowano wniosków do Sądu.

Podczas przeprowadzonych czynności kontrolnych w zakładach najczęściej stwierdzane nieprawidłowości stanu sanitarno-technicznego dotyczyły niewłaściwego stanu technicznego sufitów, ścian, posadzek, urządzeń i maszyn.

W roku 2024 r. wpłynęły 3 interwencje na zakłady produkcji żywności.

- Jedno zgłoszenie dotyczyło prowadzenia produkcji, pomimo, iż w miejscowości obowiązywał brak przydatności wody do spożycia. Osoba zgłaszająca wniosła o kontrolę zakładu pod względem używanej wody do produkcji, tak aby rano nie było w sprzedaży pierogów, do których produkcji użyto wody niezdatnej do spożycia. Przeprowadzono czynności kontrolne w powyższym zakresie, stwierdzono, iż w Zakładzie nie korzystano do produkcji z wody wodociągowej. Właściciel Zakładu zapewnił wodę do spożycia i produkcji z ujęcia nieobjętego brakiem przydatności. Woda przechowywana w zamykanych pojemnikach i wiadrach dopuszczonych do kontaktu z żywnością, w ilości potrzebnej do uzupełnienia linii technologicznej produkcji pierogów oraz do wykorzystania do innych celów w zakładzie, tj. mycie sprzętu, urządzeń, pomieszczeń. Podczas czynności kontrolnych w Zakładzie odbywała się produkcja pierogów. W zakładzie nie zapewniono jednak zastępczego źródła wody do mycia rąk oraz nie zapewniono środków do higienicznego ich osuszenia, w związku z czym nałożono mandat w wysokości 200,00 zł oraz wszczęto postępowanie administracyjne. Po czynnościach sprawdzających usunięcie nieprawidłowości, wydano decyzję umarzającą wszczęte postępowanie. Stwierdzono usunięcie nieprawidłowości.
- Drugie zgłoszenie, które zostało przekazane przez GIS, dotyczyło znalezienia przez konsumenta ciała obcego w produkcie garmażeryjnym mrożonym (prawdopodobnie żyłki plastikowej). Produkt został zakupiony w sklepie spożywczym. Przeprowadzono w tym zakresie kontrolę sanitarną w zakładzie produkcyjnym. Przeanalizowano dokumentację produkcyjną, przebieg procesu produkcyjnego, dokonano oględzin pomieszczeń, sprzętów i urządzeń. Na wyposażeniu zakładu w pomieszczeniu produkcyjnym znajdowała się szczotka ręczna do mycia miejsc trudnodostępnych tzw. „wycior”, posiadająca włosie z tworzywa sztucznego - szczotka zużyta, włosie zwichrowane, zniekształcone. Stwierdzono, iż włosie ze szczotki mogło być prawdopodobnym źródłem zanieczyszczenia produktu gotowego. Przedstawiciel zakładu podczas czynności kontrolnych niezwłocznie usunął szczotkę do kosza na odpady. Ponadto stwierdzono nieprawidłowości stanu sanitarno-technicznego sufitu w pomieszczeniu przygotowania surowców oraz elementów maszyn i urządzeń, w związku z czym zostało wszczęte postępowanie administracyjne i została wydana decyzja administracyjna na poprawę stanu sanitarno-technicznego.
- Trzecie zgłoszenie dotyczyło stwierdzenia obecności kawałka szkła w soku pasteryzowanym w opakowaniu szklanym wyprodukowanym pod marką zlecniodawcy. Przedmiotowy produkt został wyprodukowany i magazynowany przez Zakład, a następnie dystrybuowany przez zlecniodawcę. W toku kontroli przeanalizowano dokumentację związaną z produkcją przedmiotowego produktu, postępowaniem reklamacyjnym, ze szczególnym uwzględnieniem postępowaniem

zakładu ze szkłem i stłuczką. Stwierdzono, iż przedsiębiorca postępował zgodnie z przyjętymi procedurami. Zapisy z przeprowadzanych czynności prowadzono prawidłowo. W czasie czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości - interwencja niezasadna.

W ramach urzędowej kontroli żywności oraz w ramach monitoringu pobrano ogółem 56 próbek do badań laboratoryjnych, w tym:

- 5 próbek lodów w kierunku mikrobiologii: wykrywanie obecności *Salmonella spp.* w 25 g, oznaczanie liczby *Listeria monocytogenes* w 1g. Próbkę nie były kwestionowane;
- 15 próbek lodów z automatu w kierunku mikrobiologii: wykrywanie obecności *Salmonella spp.* w 25 g, oznaczanie liczby *Listeria monocytogenes* w 1g, oznaczanie liczby *Enterobacteriaceae* w 1g oraz organoleptyki. Z czego 5 próbek zostało zdyskwalifikowanych - badanie laboratoryjne wykazało nadmierną liczbę bakterii *Enterobacteriaceae* w 3 z 5 zbadanych próbek. W związku z powyższym wystosowano pismo zobowiązujące przedsiębiorę do zaprzestania produkcji lodów z automatu do czasu uzyskania wyników badań potwierdzających przeprowadzenie skutecznych działań naprawczych w zakresie GHP i GMP; podjęcia działań naprawczych w zakresie GHP i GMP niezbędnych do osiągnięcia poziomów zgodności z kryteriami mikrobiologicznymi dla środków spożywczych w celu natychmiastowej poprawy warunków sanitarno-higienicznych przy ich produkcji; uzyskania wyników badań laboratoryjnych potwierdzających przeprowadzenie skutecznych działań naprawczych w zakresie GHP i GMP; niezwłocznego przekazania ww. wyników badań do siedziby Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wałczu;
- 6 próbek zmiotek w kierunku parametrów biologicznych, szkodników i ich pozostałości. Próbkę nie były kwestionowane;
- 5 próbek ciasta z kremem niepoddanym obróbce w kierunku mikrobiologii, w 3 z 5 próbek stwierdzono nadmierną liczbę przypuszczalnych bakterii *Bacillus cereus*, co wskazywało na brak zachowania higieny w procesie produkcyjnym. W związku z tym wystosowano pismo zobowiązujące właściciela piekarni do zaprzestania produkcji w pomieszczeniach wykorzystywanych do produkcji i przechowywania ciast do czasu przeprowadzenia działań naprawczych w zakresie dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej niezbędnych do poprawy warunków sanitarno-higienicznych w zakładzie oraz przedłożenia do siedziby PSSE w Wałczu dokumentów potwierdzających przeprowadzenie skutecznych działań naprawczych w zakresie GHP i GMP (w tym wyników badań laboratoryjnych gotowego wyrobu). Przedsiębiorca przedłożył wyniki badań zgodne z wymaganiami;
- 5 próbek drobnych wyrobów cukierniczych z kremem poddanym obróbce cieplnej – drożdżówka z budyniem w kierunku mikrobiologii. Próbkę nie były kwestionowane;
- 5 próbek soku niepasteryzowanego w kierunku mikrobiologii. Próbkę nie były kwestionowane;

- 1 próbkę wody źródlanej gazowanej w kierunku skażeń promieniotwórczych – zawartości izotopu cezu (Cs – 137). Próbkę nie była kwestionowana;
- 1 próbkę kwasu askorbinowego w kierunku kryteriów czystości. Próbkę nie były kwestionowane;
- 1 próbkę mąki graham w kierunku mykotoksyn. Próbkę nie były kwestionowane;
- 4 próbki mąk (orkiszowej, żytniej), otrąb pszennych w kierunku mykotoksyn. Próbkę nie były kwestionowane;
- 5 próbek pralin czekoladowych w kierunku mikrobiologii. Próbkę nie były kwestionowane;
- 2 próbki oleju palmowego w kierunku barwników. Próbkę nie były kwestionowane;
- 1 próbkę kopru włoskiego w kierunku alkaloidów pirolizydowych, ochratoksyny A i nadchloranów. Próbkę nie były kwestionowane;

1.2 Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, rolniczy handel detaliczny

W ewidencji ogółem znajduje się 120 gospodarstw. W roku 2024 skontrolowano ogółem 29, w tym 27 oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu. Ogółem przeprowadzono 32 kontrole sanitarne. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

W tej grupie znajduje się:

- 48 producentów pierwotnych;
- 5 dostawców bezpośrednich;
- 61 producentów pierwotnych i dostawców bezpośrednich;
- 6 producentów pierwotnych, rolniczy handel detaliczny, dostawcy bezpośredni.

W grupie producentów pierwotnych nie wydano decyzji.

W większości gospodarstwa zajmują się uprawą zbóż, rzepaku, roślin okopowych, kukurydzy. Ponadto gospodarstwa zajmują się uprawą truskawek, borówek, maliny, wiśni, aronii, czarnej i czerwonej porzeczki, winogrona, pomidorów, ogórków, fasolki, papryki.

Gospodarstwa w ramach RHD produkują soki: malinowy, truskawkowy, z porzeczki oraz kiszoną kapustę, ogórki i oleje.

W ramach urzędowej kontroli żywności pobrano do badań laboratoryjnych ogółem 5 próbek:

- 1 próbkę – porzeczki czerwonej w kierunku pestycydów;
- 1 próbkę – porzeczki czerwonej w kierunku WZW A;
- 1 próbkę – ziemniaków w kierunku metali;
- 1 próbkę – ziarna słonecznika w kierunku pestycydów;
- 1 próbkę – ziarna rzepaku w kierunku pestycydów.

W badanym zakresie próbki nie zostały zdyskwalifikowane.

Zgodnie z realizacją planu działania na 2024 r. w zakresie bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego w ramach porozumienia z dnia 22 grudnia 2020 r. w sprawie współdziałania Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego przeprowadzono

kontrolę sanitarną w 1 gospodarstwie rolnym, w którym podczas kontroli pobrano do badań próbkę ziemniaków w kierunku metali. W wyniku przeprowadzonej kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości, próbka nie była kwestionowana.

1.3 Produkcja żywności w warunkach domowych

W ewidencji ogółem znajduje się 32 producentów żywności w warunkach domowych. W roku 2024 skontrolowano 6 kuchni domowych, które oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu.

Nie stwierdzono nieprawidłowości. Nie wydano żadnych decyzji. W tej grupie nie wpłynęły żadne interwencje od konsumentów. Obiekty zajmują się produkcją wyrobów cukierniczych, tj. tortów, ciast, ciasteczek, olejów oraz produkcją posiłków od surowca do gotowej potrawy pod zamówienia klienta lub na zorganizowane imprezy masowe, targi, festyny itp.

Kuchnie domowe działają na podstawie instrukcji i procedur wynikających z Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej wraz z dostosowanymi zasadami systemu HACCP. Produkcja wyrobów odbywa się z rozdziałem czasowym, bez obecności domowników i zwierząt domowych. Stan sanitarno-techniczny i higieniczny obiektów bez zastrzeżeń. Do pakowania wyrobów stosuje się opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością.

1.4. Zakłady obrotu żywnością

Zakłady obrotu żywnością zajmują się głównie zbywaniem żywności zarówno dla konsumenta finalnego jak i do innych zakładów. Do grupy tej zaliczamy m.in.: sklepy spożywcze, markety, hurtownie, apteki, skupy. Zakłady działają w oparciu o instrukcje dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej oraz o zasady systemu HACCP.

W 2024 r. nadzorem sanitarnym objętych było **251** zakładów obrotu żywnością, w tym:

- 137 sklepów spożywczych, w tym 20 super-, hipermarketów;
- 13 kiosków, w tym 4 kioski na placu targowym i 3 sklepiki szkolne;
- 15 aptek;
- 12 magazynów hurtowych;
- 25 obiektów ruchomych, tymczasowych;
- 49 innych obiektów obrotu żywności, tj.:
 - kioski „Ruch”;
 - punkty sprzedaży środków spożywczych przy stacjach paliw;
 - punkty skupu grzybów świeżych i runa leśnego oraz owoców;
 - sklep zielarski;
 - inne miejsca obrotu suplementami diety znajdujące się przy siłowniach;
 - punkty sprzedaży środków spożywczych w placówkach poczty;
 - urządzenia dystrybucyjne;

- punkty sprzedaży środków spożywczych w sklepach odzieżowych.

W 2024 roku w danej grupie zatwierdzono 16 obiektów. Wydano 1 decyzję w związku ze złożonym wnioskiem dotyczącym rozszerzenia prowadzonej działalności oraz 1 decyzję zatwierdzającą warunkowo.

Skontrolowano 147 obiektów i przeprowadzono łącznie 284 kontroli.

W roku sprawozdawczym wydano 1 decyzję nakazową dot. usunięcia i zniszczenia środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości.

Wydano 18 decyzji administracyjnych na poprawę stanu sanitarno-technicznego. Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości stanu sanitarno-technicznego dotyczyły niewłaściwego stanu sufitów, ścian, podłóg, urządzeń chłodniczych i zamrażalniczych oraz innego wyposażenia pomieszczeń żywnościowych, tj.: regałów, półek. Ponadto stwierdzono brak opracowanej dokumentacji zasad systemu HACCP wraz z instrukcjami/procedurami Dobrej Praktyki Higienicznej.

Za uchybienia sanitarno-higieniczne nałożono 23 mandaty karne na łączną kwotę 4200,00 zł. Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości stanu sanitarno-higienicznego dotyczyły:

- niewłaściwych warunków sanitarno-higienicznych, tj.: pajęczyny na sufitach, ścianach, oknach; brudne z resztkami żywności, zakurzone półki i regały, podłogi; brudne z resztkami żywności urządzenia chłodnicze oraz zamrażalnicze; brudne etykiety z ceną; brudny wiklinowy stojak/kosz; brudny zlewozmywak; brudna z resztkami żywności kratka wentylacyjna w ciągu szaf chłodniczych;
- braku aktualnej dokumentacji lekarskiej do celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby;
- sprzedaży środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia/ daty minimalnej trwałości;
- przechowywania środków spożywczych w nieodpowiednich warunkach bez ochrony przed zanieczyszczeniem (pod wiatą na zewnątrz budynku).
- braku zapisów wynikających z dokumentacji zasad systemu HACCP oraz instrukcji GHP i GMP.

W roku sprawozdawczym wpłynęło 8 zgłoszeń interwencyjnych dot. złej jakości środków spożywczych, środków po terminie przydatności do spożycia, przechowywania odpadów wraz z żywnością, złych warunków higieniczno-sanitarnych, złej jakości warzyw; przepakowywania jaj do opakowań z nowymi terminami przydatności oraz ich sprzedaży w nasłonecznionym miejscu; ciała obcego w produkcie gotowym. W wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych w 4 przypadkach stwierdzono zasadność interwencji, 4 interwencje były niezasadne.

W ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu pobrano do badań laboratoryjnych ogółem 121. Próbkę pobierane były w kierunku: metali; parametrów

jełczenia; substancji dodatkowych: konserwujących, słodzących; mykotoksyn; mikrobiologii; antybiotykooporności; histaminy; pestycydów; zawartości witaminy C oraz składników mineralnych żelaza, cynku, wapnia, magnezu; zawartości izotopu cezu (Cs-137); alkaloidów tropanowych i pirolizydynowych; nadchloranów; alergenu orzeszków ziemnych/ białka orzeszków ziemnych; akryloamidu; parametrów czystości; napromieniania żywności; glutenu; zawartości białka; izomerów trans oraz znakowania i organoleptyki.

Większość pobranych próbek nie była kwestionowana w badanym zakresie i spełniała wymagania prawa żywnościowego. Natomiast w 1 próbce żołądków z indyka wykryto obecność *Campylobacter spp.* W związku z powyższym przesłano sprawozdanie z badań laboratoryjnych do Powiatowego Lekarza Weterynarii do wykorzystania służbowego i podjęcia stosownych działań zgodnie z kompetencjami. Pozostałe pobrane próbki nie były kwestionowane w zbadanych zakresach i spełniały wymagania prawa żywnościowego.

1.5. Zakłady żywienia zbiorowego

Zakłady żywienia zbiorowego zgodnie z definicją oznaczają wszelkie zakłady (w tym pojazdy oraz nieruchome lub ruchome punkty sprzedaży), takie jak restauracje, stołówki, szkoły i przedsiębiorstwa świadczące usługi gastronomiczne, w których w ramach prowadzenia działalności gospodarczej przygotowuje się żywność gotową do spożycia przez konsumenta finalnego. Zakłady działają w oparciu o instrukcje dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej oraz o zasady systemu HACCP.

W tej grupie obiektów w ewidencji znajduje się 183 obiekty w tym:

- 102 zakładów żywienia typu otwartego (40 restauracji, 37 zakładów małej gastronomii, 20 zakładów małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych, 5 gospodarstw agroturystycznych.).
- 80 zakładów żywienia typu zamkniętego (stołówki w domach wczasowych – 3, bloki żywienia w domach opieki społecznej – 3, stołówki w żłobkach i domach małego dziecka – 5, w tym w systemie cateringowym – 4, stołówki szkolne – 18, w tym w systemie cateringowym – 15, stołówki w bursach i internatach – 3, w tym w systemie cateringowym – 1, stołówki na koloniach, półkoloniach i obozach – 6, w tym stołówki na koloniach, półkoloniach i obozach w systemie cateringowym – 1, stołówki w przedszkolach – 16, w tym w systemie cateringowym – 9, inne zakłady żywienia – 26, w tym inne zakłady żywienia w systemie cateringowym – 7.
- 1 zakład usług cateringowych.

W roku sprawozdawczym we wskazanej grupie zatwierdzono 17 obiektów. Ponadto wydano 6 decyzji w związku ze złożonym wnioskiem dotyczącym rozszerzenia prowadzonej działalności oraz 2 decyzje zatwierdzające warunkowo.

W 2024 r. przeprowadzono łącznie 142 kontrole (wraz z kontrolami sprawdzającymi).

Wydano 14 decyzji administracyjnych na poprawę stanu sanitarno-higienicznego.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości stanu sanitarno-technicznego dotyczyły m.in.:

- braku siatek zabezpieczających przed szkodnikami w otwieralnych oknach/drzwiach w pomieszczeniach produkcyjnych;
- niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego sprzętu i urządzeń w pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych – regałów, witryn i urządzeń chłodniczych, patelni i garnków, kuchenek gazowych, lamp owadobójczych;
- niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń – posadzek, ścian i sufitów.

Nałożono 13 mandatów karnych na łączną kwotę 2100,00 zł m.in. za:

- niedopełnienie obowiązku zapewnienia należytego stanu sanitarnego w zakresie utrzymania czystości i porządku pomieszczeń, urządzeń oraz sprzętu;
- brak zapisów wynikających z dokumentacji systemu HACCP oraz GHP/GMP;
- środki spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia/ daty minimalnej trwałości;
- postępowanie pracowników niezgodne z procedurą mycia i czyszczenia obowiązującą w zakładzie.
- brak aktualnych orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych osób pracujących przy kontakcie z żywnością;

W roku sprawozdawczym wpłynęły 4 zgłoszenia interwencyjne, w tym 1 na restaurację, 1 na zakład małej gastronomii, 1 na stołówkę w żłobku oraz 1 na punkt wydawania posiłków przy hotelu, które dotyczyły:

- niewłaściwych warunków sanitarno-higienicznych w zakładzie małej gastronomii, w tym podczas przygotowywania sosów – zgłoszenie zasadne;
- zanieczyszczenia napoju chlorem w zakładzie gastronomicznym - zgłoszenie zasadne;
- mało zróżnicowanych posiłków serwowanych dzieciom w żłobku – zgłoszenie niezasadne;
- wystąpienia objawów zatrucia pokarmowego w punkcie wydawania posiłków przy hotelu (w systemie cateringowym) – zgłoszenie niezasadne.

W ramach urzędowej kontroli żywności do badań laboratoryjnych pobrano 2 próbki posiłków obiadowych:

- **w stołówce w żłobku** w kierunku wartości odżywczej, tj. wartości energetycznej, białka, tłuszczu i węglowodanów - receptura posiłku obiadowego została skomponowana prawidłowo pod kątem zapotrzebowania na składniki odżywcze, tj. wartość energetyczną, białko, tłuszcz i węglowodany dla danej grupy osób. Wartości dla poszczególnych parametrów składników odżywczych nieznacznie różniły się między sobą;
- **w stołówce domu opieki społecznej** w kierunku wartości energetycznej, białka, tłuszczu i węglowodanów. Stwierdzono, iż posiłek obiadowy został skomponowany

prawidłowo pod kątem zapotrzebowania na wartość energetyczną oraz składniki odżywcze, tj. białko, tłuszcz i węglowodany dla danej grupy osób.

1.6. Środki transportu

Środki transportu przystosowane do przewozu żywności są skonstruowane w sposób zabezpieczający przed zanieczyszczeniem i umożliwiające zachowanie odpowiedniej jakości zdrowotnej przewożonych środków spożywczych. Środki transportu posiadają powierzchnię ładunkową dostosowaną do rodzaju przewożonych artykułów i konstrukcję umożliwiającą łatwe utrzymanie czystości i porządku, a także dezynfekcję - w przypadkach, gdy jest to niezbędne.

W ewidencji ogółem znajduje się 56 środków transportu. Skontrolowano 11 środków transportu, zatwierdzono 7 obiektów.

Ogółem przeprowadzono 11 kontroli sanitarnych. Wydano 7 decyzji zatwierdzających w zakresie przewozu środków spożywczych oraz 19 decyzji wykreślających.

1.7. Zakłady produkcji i wprowadzania do obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

W roku sprawozdawczym działalność prowadziły 23 zakłady, w tym:

- 3 hurtownie wielobranżowe,
- 20 sklepów, w których prowadzona jest sprzedaż artykułów gospodarstwa domowego.

Skontrolowano 10 zakładów, w tym 8 oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu. Ogółem przeprowadzono 15 kontroli sanitarnych, w tym 4 interwencyjne w ramach systemu RASFF oraz 3 w związku z poborem próbek do badań laboratoryjnych.

Wydano 1 decyzję wykreślającą zakład z rejestru.

W roku sprawozdawczym do badań pobrano 3 próbki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością:

- kubek ceramiczny w kierunku migracji specyficznej ołowiu i kadmu;
- szklankę w kierunku migracji specyficznej ołowiu i kadmu;
- łożatkę z poliamidu w kierunku migracji specyficznej pierwszorzędowych amin aromatycznych. Ww. próbki w badanych zakresach nie były kwestionowane.

W obiektach prowadzony jest obrót materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością takimi jak sztucce, talerze, miski, kubki, szklanki w tym również opakowania jednorazowe. Towary posiadały symbol o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością. Stan sanitarno-techniczny zakładów na odpowiednim poziomie.

2. Jakość zdrowotna środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Pobrano do badań laboratoryjnych **192** próbek, w tym:

- 181 środki spożywcze,
- 6 zmiotek sanitarnych,
- 2 kosmetyki,
- 3 próbki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Próbki pobrane zostały w ramach urzędowej kontroli żywności oraz monitoringu m.in. w kierunku: mikrobiologii, antybiotykooporności WZW A, izomerów trans kwasów tłuszczowych, napromieniania żywności, metali, histaminy, nadchloranów, substancji dodatkowych, glutenu, mykotoksyn, pestycydów, alkaloidów tropanowych, alkaloidów pirolizydynowych, kryteriów czystości, parametrów jełczenia, azotanów, obecności barwników Sudan I-IV, zawartości izotopów cezu (Cs-137) w ramach podstawowej placówki poziomów skażeń promieniotwórczych; wartości odżywczej w posiłku obiadowym, szkodników zbożowo-mącznych i ich pozostałości, migracji globalnej i specyficznej z materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością oraz znakowania i organoleptyki.

Pobrane próbki lodów w 5 przypadkach były kwestionowane, tj.:

- Lody z automatu o smaku śmietankowym (1x5) w kierunku obecności *Salmonella* w 25 g, liczba *Listeria monocytogenes* w 1 g, liczba *Enterobacteriaceae* w 1 g – wyniki badań wykazały przekroczoną liczbę bakterii *Enterobacteriaceae* w pięciu z pięciu zbadanych próbek. Próbki nie odpowiadały kryteriom mikrobiologicznym rozporządzenia Komisji (WE) Nr 2073/2005 r. z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.

W związku z powyższym wystosowano pismo zobowiązujące przedsiębiorcę do zaprzestania produkcji lodów z automatu do czasu uzyskania wyników badań potwierdzających przeprowadzenie skutecznych działań naprawczych w zakresie GHP i GMP; podjęcia działań naprawczych w zakresie GHP i GMP niezbędnych do osiągnięcia poziomów zgodności z kryteriami mikrobiologicznymi dla środków spożywczych w celu natychmiastowej poprawy warunków sanitarno-higienicznych przy ich produkcji; uzyskania wyników badań laboratoryjnych potwierdzających przeprowadzenie skutecznych działań naprawczych w zakresie GHP i GMP; niezwłocznego przekazania ww. wyników badań do siedziby Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wałcu.

W 3 z 5 próbek ciasta pobranego w piekarni stwierdzono nadmierną liczbę przypuszczalnych bakterii *Bacillus cereus*, co wskazywało na brak zachowania higieny w procesie produkcyjnym. W związku z tym wystosowano pismo zobowiązujące właściciela piekarni do zaprzestania produkcji w pomieszczeniach wykorzystywanych do produkcji i przechowywania ciast do czasu przeprowadzenia działań naprawczych w zakresie dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej niezbędnych do poprawy warunków sanitarno-higienicznych w zakładzie oraz przedłożenia do siedziby Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej dokumentów potwierdzających przeprowadzenie skutecznych działań

naprawczych w zakresie GHP i GMP (w tym wyników badań laboratoryjnych gotowego wyrobu).

W 1 próbce żołądków z indyka wykryto obecność *Campylobacter spp.* W związku z powyższym przesłano sprawozdanie z badań laboratoryjnych do Powiatowego Lekarza Weterynarii do wykorzystania służbowego i podjęcia stosownych działań zgodnie z kompetencjami.

Jakość zdrowotna materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością oraz produktów kosmetycznych

W roku sprawozdawczym do badań pobrano 3 próbki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością:

- kubek ceramiczny w kierunku migracji specyficznej ołowiu i kadmu;
- szklankę w kierunku migracji specyficznej ołowiu i kadmu;
- łożatkę z poliamidu w kierunku migracji specyficznej pierwszorzędowych amin aromatycznych. Ww. próbki w badanych zakresach nie były kwestionowane.

W roku sprawozdawczym do badań pobrano 2 produkty kosmetyczne:

- balsam do ciała w kierunku badania chemicznego, oceny znakowania i składu;
 - serum pod oczy w kierunku mikrobiologii;
- Ww. próbki kosmetyków w badanych zakresach nie były kwestionowane.

3. Suplementy diety, żywność dla określonych grup odbiorców i żywność wzbogacona

Przeprowadzono 65 kontroli w obiektach obrotu (głównie sklepach, marketach i aptekach) oraz zakładach produkcyjnych, podczas których sprawdzano dostępność nowej żywności, suplementów diety, środków spożywczych wzbogaconych, dla określonych grup oraz specjalnego przeznaczenia żywieniowego.

Suplementy diety w obrocie znajdują się zazwyczaj w niewielkich ilościach i są przechowywane na wydzielonych półkach, stojakach.

Na nadzorowanym terenie znajduje się 2 producentów suplementów diety i żywności wzbogaconej (syropów, cukierków rozpuszczanych) oraz 1 hurtownia wprowadzająca żywność wzbogaconą produkowaną na zlecenie pod marką własną (napój energetyczny).

Przeprowadzono ocenę znakowania 56 suplementów diety oraz żywności wzbogaconej - uwag do znakowania nie wniesiono.

W ramach urzędowej kontroli żywności pobrano 13 próbek żywności, w tym:

- 5 próbek suplementów diety w kierunku zawartości składników mineralnych, odżywczych, dodatkowych, metali, znakowania i organoleptyki;

- 8 próbek żywności wzbogaconej/ żywności dla określonych grup w kierunku mykotoksyn, azotanów, izomerów trans, substancji dodatkowych, witamin i składników mineralnych, obecności alergenów, znakowania i organoleptyki.

Pobrane próbki nie były kwestionowane w zbadanym zakresie i spełniały wymagania prawa żywnościowego.

Dokonywano systematycznego przeglądu stron internetowych oferujących ww. środki spożywcze, nieprawidłowości nie stwierdzono.

4. Wzmocniony nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego w sezonie letnim

W zakresie nadzoru nad obiektami żywności i żywienia działających w sezonie letnim, w tym ocena małej gastronomii i żywienia zbiorowego w okresie letnim dokonywano oceny stanu sanitarno-technicznego i higienicznego zakładów.

Według ewidencji w rejestrze znajdują się 123 obiekty żywności i żywienia działające w sezonie letnim, z czego w okresie od 01.06.2024 r. do 30.08.2024 r. skontrolowano 55 zakładów. Ogólna liczba przeprowadzonych kontroli 62.

Ogólny stan sanitarno-techniczny pomieszczeń, urządzeń i sprzętów w większości skontrolowanych zakładów spełnia wymogi sanitarno-techniczne, jest zgodny z wymaganiami obowiązujących przepisów prawa żywnościowego.

W zakresie stanu sanitarno-technicznego oraz prowadzonej dokumentacji stwierdzono 11 nieprawidłowości w związku z powyższym wszczęto 5 postępowań administracyjnych, wydano 8 decyzji administracyjnych nakazujących wykonanie obowiązków dotyczących poprawy stanu sanitarno-technicznego zakładu, 3 decyzje umarzające, 9 decyzji zatwierdzających oraz 27 decyzji-rachunków. Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości stanu sanitarno-technicznego dotyczyły ścian, podłóg i sprzętów.

Przeprowadzono w sumie 7 kontroli sprawdzających, które potwierdziły wykonanie zaleceń pokontrolnych zawartych w protokole kontroli. Za uchybienia natury sanitarno-higienicznej nałożono 8 mandatów karnych na łączną kwotę 1100 zł. Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości stanu sanitarno-higienicznego dotyczyły:

- braku zapisów wynikających z dokumentacji zasad systemu HACCP oraz instrukcji GHP i GMP;
- niedopełnienia obowiązku zapewnienia należytego stanu sanitarnego w zakresie utrzymania czystości i porządku pomieszczeń, urządzeń oraz sprzętu;
- braku aktualnej dokumentacji lekarskiej do celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.

W okresie sezonu letniego nie odnotowano zatruc pokarmowych. Natomiast odnotowano 1 interwencję dotyczącą zakładu małej gastronomii w sprawie niewłaściwej higieny przygotowywania serwowanych dań oraz niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego zakładu. W związku z tym przeprowadzono kontrolę sanitarno-interwencyjną w zakresie oceny stanu sanitarno-technicznego zakładu na zgodność z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego. W wyniku przeprowadzonej kontroli w zakładzie

stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń, sprzętu i urządzeń oraz niewłaściwy stan sanitarno-techniczny pomieszczeń. W wyniku przeprowadzonej kontroli nałożono mandat karny w wysokości 400 zł. Interwencję uznano jako zasadną. Zostało wszczęte postępowanie administracyjne w związku ze stwierdzeniem niezgodności z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego. Przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, która potwierdziła usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości wymagających niezwłocznego usunięcia, dotyczących stanu sanitarno-higienicznego zakładu. W związku z nieprawidłowościami sanitarno-technicznymi w zakładzie wydano decyzję administracyjną.

Ponadto w okresie od 20 czerwca do 30 września prowadzono ocenę bezpieczeństwa żywienia zbiorowego, w tym w zakładach małej gastronomii, w miejscowościach turystycznych. Większość kontrolowanych obiektów spełniała wymagania obowiązujących przepisów prawa żywnościowego. Przeprowadzono ogółem 20 kontroli w 18 obiektach, z czego w 4 stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-technicznego i higienicznego. Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości stanu sanitarno-technicznego dotyczyły ścian, podłóg i sprzętów. Za uchybienia natury sanitarno-higienicznej nałożono 3 mandaty karne na łączną kwotę 300 zł. Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości stanu sanitarno-higienicznego dotyczyły:

- niedopełnienia obowiązku zapewnienia należytego stanu sanitarnego w zakresie utrzymania czystości i porządku pomieszczeń, urządzeń oraz sprzętu;
- braku zapisów wynikających z dokumentacji zasad systemu HACCP oraz instrukcji GHP i GMP;
- braku aktualnej dokumentacji lekarskiej do celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby;

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami zostały wszczęte postępowania administracyjne; wydano 2 decyzje na poprawę stanu sanitarno-technicznego zakładu oraz 1 decyzję umarzającą wszczęte postępowanie. W podanym okresie wydano 14 decyzji administracyjnych, 9 decyzji rachunków. W okresie sprawozdawczym nie odnotowano interwencji oraz podejrzenia zatrucia pokarmowego w zakładach małej gastronomii i żywienia zbiorowego typu zamkniętego.

W okresie letnim pobrano do badań w kierunku mikrobiologicznym 20 próbek lodów:

- Lody z automatu o smaku śmietankowo-karmelowym (1x5) w kierunku obecności *Salmonella* w 25 g, liczba *Listeria monocytogenes* w 1 g, liczba *Enterobacteriaceae* w 1 g - próbki nie były kwestionowane w zbadanym zakresie i spełniały wymagania prawa żywnościowego;
- Lody z automatu o smaku śmietankowym (1x5) w kierunku obecności *Salmonella* w 25 g, liczba *Listeria monocytogenes* w 1 g, liczba *Enterobacteriaceae* w 1 g – wyniki badań wykazały przekroczoną liczbę bakterii *Enterobacteriaceae* w pięciu z pięciu zbadanych próbkach. Próbki nie odpowiadały kryteriom mikrobiologicznym rozporządzenia Komisji (WE) Nr 2073/2005 r. z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych. W związku z powyższym wystosowano pismo zobowiązujące przedsiębiorcę do zaprzestania produkcji lodów z

automatu do czasu uzyskania wyników badań potwierdzających przeprowadzenie skutecznych działań naprawczych w zakresie GHP i GMP; podjęcia działań naprawczych w zakresie GHP i GMP niezbędnych do osiągnięcia poziomów zgodności z kryteriami mikrobiologicznymi dla środków spożywczych w celu natychmiastowej poprawy warunków sanitarno-higienicznych przy ich produkcji; uzyskania wyników badań laboratoryjnych potwierdzających przeprowadzenie skutecznych działań naprawczych w zakresie GHP i GMP; niezwłocznego przekazania ww. wyników badań do siedziby Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wałczu;

- Lody z automatu świderki o smaku czekoladowym (1x5) w kierunku obecności *Salmonella* w 25 g, liczba *Listeria monocytogenes* w 1 g, liczba *Enterobacteriaceae* w 1 g, próbki nie były kwestionowane w zbadanym zakresie i spełniały wymagania prawa żywnościowego;
- Lody rzemieślnicze o smaku śmietankowym (1x5) w kierunku obecności *Salmonella* w 25 g, liczba *Listeria monocytogenes* w 1 g - próbki nie były kwestionowane w zbadanym zakresie i spełniały wymagania prawa żywnościowego.

Nadzorem objęto 3 imprezy masowe na terenie powiatu. Skontrolowano tzw. ruchome i tymczasowe punkty sprzedaży żywności i środków spożywczych. Obiekty te posiadały decyzje właściwych terenowo PPIS zatwierdzające działalność w zakresie obrotu i produkcji środków spożywczych. Każdy podmiot produkujący żywność i wprowadzający do obrotu środki spożywcze spełniał wszystkie wymagania konieczne do zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej, w tym właściwego stanu sanitarno-higienicznego, wyposażenia w urządzenia i sprzęt oraz stanu zdrowia osób biorących udział w obrocie. Zapewnione były odpowiednie warunki do przechowywania środków spożywczych, w tym nietrwałych mikrobiologicznie chroniąc je przed zanieczyszczeniem oraz zapewniając łańcuch chłodniczy. Udostępnione były odpowiednie urządzenia do utrzymania właściwej higieny personelu. Zapewniono odpowiednią ilość wody pitnej. Wydzielone były kabiny ustępowe dla osób obsługujących punkty gastronomiczne z możliwością mycia i dezynfekcji rąk. W celu utrzymywania i monitorowania właściwych warunków termicznych żywności zapewniono dostęp do energii elektrycznej. Przedsiębiorcy prowadzili działalność zgodnie z opracowanymi i wdrożonymi procedurami zasad dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej wraz z zasadami systemu HACCP.

Ponadto przeprowadzono liczne wizytacje oraz kontrole obiektów w związku z organizacją przez Fundację Wielkiej Orkiestry Świątecznej Pomocy festiwalu pn.: Pol'and'Rock na obszarze lotniska Broczyno w Czaplinku na terenie gminy miejsko-wiejskiej Czaplinek, powiat drawski w zakresie sprawowania bieżącego nadzoru sanitarnego. Czynności kontrolne podejmowano w zakresie oceny warunków transportu, przechowywania, sprzedaży żywności, żywienia zbiorowego, jakości zdrowotnej żywności, jakości wody do spożycia. W czasie czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości.

5. System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – RASFF

W ramach krajowego systemu informowania o produktach niebezpiecznych RASFF powołany jest zespół pracowników wyznaczonych i zobowiązanych do zbierania i powiadamiania o niebezpiecznych produktach żywnościowych i paszach.

W ramach tego systemu w roku sprawozdawczym podejmowano działania na wniosek Głównego Inspektora Sanitarnego zmierzające do wyeliminowania z rynku niebezpiecznych produktów żywnościowych zgłoszonych w następujących powiadomieniach:

- 10 alarmowych,
- 35 informacyjnych.

W 2024 r. przeprowadzono 46 kontroli sanitarnych. W przypadku stwierdzenia w obrocie produktu objętego powiadomieniem zobowiązywano do wycofania z obrotu i przedłożenia w siedzibie PSSE w Wałczu dokumentacji potwierdzającej dokonanie tych czynności.

6. Obrót grzybami i przetwórstwo grzybów oraz zatrucia grzybami

W ewidencji znajduje się 7 punktów skupu grzybów oraz 2 przetwórnice owocowo-warzywne i grzybowe. Skontrolowano 3 punkty skupu runa leśnego oraz 2 przetwórnice. Ponadto w związku z brakiem dokumentacji na zasadach systemu HACCP dokonano warunkowego odbioru punktu skupu i przechowywania runa leśnego w zakresie skupu i przechowywania runa leśnego świeżego oraz magazynowania mrożonego runa leśnego. Następnie przeprowadzono kontrolę sprawdzającą spełnienie warunku ww. decyzji stwierdzając, iż zakład opracował dokumentację na zasadach systemu HACCP.

Punkty skupu działają sezonowo. Spełniają obowiązujące wymagania sanitarno-techniczne. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Przetwórnice owocowo-warzywne i grzybowe to małe zakłady, który pracują w systemie jednozmianowym, w zakresie: skupu, sortowania, mrożenia, suszenia i pakowania runa leśnego. Zakłady działają w oparciu o dobrą praktykę higieniczną i produkcyjną oraz zasady systemu HACCP.

Osoby pracujące przy obrocie grzybami posiadają wymagane do tego typu prowadzonej działalności uprawnienia, t.j. świadectwo grzyboznawcy.

W roku 2024 r. nie pobierano do badań laboratoryjnych grzybów świeżych i suszonych. Nie odnotowano zatruć grzybami.

W Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wałczu pracuje 1 grzyboznawca i 2 klasyfikatorów grzybów. Uczestniczyli oni w „Grzybobraniu z Inspekcją Sanitarną w Puszczy Goleniowskiej” organizowanym przez PSSE w Goleniowie, które odbyło się w stacji harcerskiej w Łęsku.

W sezonie grzybowym na stronie internetowej PSSE w Wałczu umieszczony był komunikat o najważniejszych zagadnieniach dotyczących dopuszczenia grzybów do obrotu oraz link do filmu wideo „poznaj grzyby unikniesz zatrucia”, a także komunikat o kursie dla kandydatów na grzyboznawcę oraz informację o dyżurze grzyboznawcy w stacji ze

wskazaniem adresu i terminu przyjmowania interesantów. Ponadto w siedzibie stacji PSSE w Wałczu wywieszono plakat „grzyby jadalne i podobne do nich grzyby trujące”.

7. Podsumowanie i wnioski

1. Występowanie niezgodności miało charakter nieprzewidywalny, odzwierciedlający trudną sytuację finansową przedsiębiorców.
2. Systematyczne kontrole przeprowadzane w zakładach przez pracowników PSSE oraz współpraca przedsiębiorców sektora spożywczego stanowiła czynnik mobilizujący do poprawy warunków sanitarno-technicznych.
3. Przedsiębiorcy działają w oparciu o opracowane i wdrożone procedury systemu zapewnienia bezpieczeństwa żywności GHP, GMP, HACCP. Wdrożone procedury obejmują wszystkie niezbędne działania do przeprowadzenia przedmiotowej działalności.
4. Przedsiębiorcy w większości stosują się do obowiązujących przepisów w zakresie prawa żywnościowego.
5. Wszystkie zakłady żywienia zbiorowego realizują ustawę o ochronie zdrowia przed następstwami palenia tytoniu i wyrobów tytoniowych.
6. Na rzecz zdrowia publicznego prowadzony był nadzór w ramach systemów wczesnego ostrzegania o niebezpiecznych produktach znajdujących się w obrocie.

V. HIGIENA KOMUNALNA

1. Liczba załatwionych zgłoszeń interwencyjnych:

W 2024 r. przyjęto **38** wniosków o interwencję, z czego w **17** przypadkach przekazano sprawę do załatwienia zgodnie z kompetencjami, **12** wniosków było niepotwierdzonych, zaś **9** interwencji było potwierdzonych i dotyczyły:

- gryzoni na wspólnym strychu budynku mieszkalnego,
- złego stanu sanitarno-higienicznego salonu kosmetycznego,
- złej jakości wody do spożycia (2 interwencje),
- fetoru wydobywającego się z mieszkania, w którym zmarła sąsiadka skarżącej,
- prawdopodobnych ukąszeń dzieci przez pluskwy na obozie kajakarskim w bazie noclegowej,
- gromadzenia dużej liczby zbędnych przedmiotów (zbieractwo),
- złego stanu sanitarno-higienicznego pokoi do wynajęcia,
- zanieczyszczenia klatki schodowej bloku mieszkalnego odchodami ludzkimi.

2. Liczba zamknięć / unieruchomień / wyłączeń z użytkowania obiektu lub jego części: 0

3. Charakterystyka obiektów – informacje uzupełniające do danych zawartych w tabelach Excel będących załącznikami do **druku MZ-46**

3.1. Jakość wody przeznaczonej do spożycia

Zgodnie z „Harmonogramem pobierania próbek wody w wodociągach, na pływalniach i w zakresie badań wykonywanych na obecność bakterii z rodzaju *Legionella* na 2024 r.” w 2024 r. zaplanowano pobór **125** próbek wody do spożycia. Łącznie pobrano **315** próbek wody do badań z wodociągów oraz innych podmiotów zaopatrujących w wodę będących pod nadzorem PPIS w Wałczu. Zakwestionowano ogółem **92** próbki wody z czego pod względem fizykochemicznym **2** próbki, a pod względem mikrobiologicznym **90** próbek. Zarządcy wodociągów pobrali łącznie **236** próbek wody do badań, z czego **3** próbki zostały zakwestionowane pod względem mikrobiologicznym oraz **3** próbki pod względem fizykochemicznym. Łącznie wydano **44** decyzje administracyjne, z czego **4** na warunkową przydatność wody do spożycia, **24** na brak przydatności wody do spożycia, **3** decyzje zmieniające termin wykonania obowiązków wynikających z decyzji, **2** decyzje wygaszające oraz **11** decyzji umarzających wszczęte postępowanie. Ze względu na przekroczenia parametrów w wodzie wydano łącznie **51** decyzji rachunków na kwotę 21.382,20 zł, **13** upomnień, **4** tytuły wykonawcze oraz **5** postanowień o nałożeniu grzywny na łączną kwotę 4800 zł.

Ponadto wydano 1 decyzję umarzającą wszczęte postępowanie administracyjne dotyczące ujęcia własnego w stacji harcerskiej (niebędącego pod nadzorem PPIS w Wałczu) podczas trwania obozu harcerskiego z uwagi na przekroczenia ogólnej liczby mikroorganizmów w wodzie do spożycia.

Do PSSE w Wałczu wpłynęły 4 skargi dotyczące jakości wody, 2 zasadne dotyczyły wodociągu Bronikowo oraz innego podmiotu zaopatrującego w wodę (pole biwakowe). 2 skargi dotyczące jakości wody z wodociągu Rudki oraz wodociągu Orle okazały się niezasadne.

Ocenę jakości wody prowadzono w oparciu o kryteria zawarte w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 poz. 2294) na podstawie analizy:

- sprawozdań z badań próbek wody pobranych przez Państwową Inspekcję Sanitarną w ramach nadzoru sanitarnego nad jakością wody do spożycia,
- sprawozdań przekazywanych przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne oraz podmioty wykorzystujące wodę pochodzącą z indywidualnego ujęcia w ramach prowadzonej kontroli wewnętrznej.

Na koniec 2024 roku 3 wodociągi: Krępa Krajeńska, Bronikowo oraz Orle ze względu na przekroczenia fizykochemiczne dostarczają wodę o warunkowej przydatności wody do spożycia.

- Wodociągi o produkcji ≤ 100 [m³/d]

W ewidencji PPIS w Wałczu na liście wodociągów w roku 2024 znajdowało się 38 wodociągów. Przeprowadzono 8 kontroli urządzeń zaopatrujących w wodę. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

Kontrolę jakości wody w ramach prowadzonego nadzoru sanitarnego przeprowadzono w 31 nadzorowanych wodociągach. W ramach nadzoru sanitarnego pobrano 206 próbek wody do badań, zaś zarządcy wodociągów pobrali łącznie 137 próbek wody.

Po przeanalizowaniu sprawozdań z badań w ramach prowadzonego monitoringu jakości wody oraz kontroli wewnętrznej:

- a) zakwestionowano 4 próbki wody ze względu na przekroczenia fizykochemiczne (mangan);
 - ✓ W roku 2024 wydano 2 decyzje na warunkową przydatność wody do spożycia dotyczące wodociągu Łowicz Wałecki oraz Orle.
 - ✓ Wydano 2 decyzje zmieniające termin wykonania obowiązków decyzji na warunkową przydatność wody do spożycia dot. wodociągu Łowicz Wałecki ze względu na czas niezbędny do wypracowania się złoża oraz wodociągu Krępa Krajeńska ze względu na przebudowę stacji uzdatniania.
 - ✓ Ze względu na przekroczenie parametru manganu w wodzie pochodzącej z wodociągu Zdbowo wszczęto postępowanie administracyjne, jednakże po wykonaniu działań naprawczych przez przedsiębiorstwo wodociągowo-

kanalizacyjne osiągnięto właściwe wartości parametru, w związku z czym wydano 1 decyzję umarzającą wszczęte postępowanie.

- ✓ Podejmowane przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne działania naprawcze polegały na płukaniu całej sieci wodociągowej, dosypaniu złoża oraz zmianie ustawień w urządzeniach.
- ✓ Decyzja dot. wodociągu Łowicz Wałecki na koniec 2024 r. została wyegzekwowana.
- ✓ Decyzje dotyczące warunkowej przydatności wody do spożycia pochodzącej z wodociągów w Bronikowie, Krępie Krajeńskiej i Orlu nie zostały wyegzekwowane.

b) zakwestionowano 63 próbki pod względem mikrobiologicznym, ze względu na obecność bakterii grupy coli oraz przekroczenia ogólnej liczby mikroorganizmów w 22°C w 1 ml, w związku z czym wydano 21 decyzji na brak przydatności wody do spożycia pochodzącej z wodociągów: Rusinowo, Człopa ZWP, Czaplice, Bronikowo, Łowicz Wałecki, Płociczno, Marcinkowice, Rzeczyca, Mączno, Jabłonowo, Zdbowo, Golin, Miradź i Krąpiel. Ponadto po przeprowadzeniu działań naprawczych przez zarządców wodociągów wszczęte postępowania administracyjne stały się bezzasadne wobec czego w 5 przypadkach wydano 5 decyzji umarzających;

- ✓ W związku z mało skutecznymi działaniami naprawczymi i dalszymi przekroczeniami mikrobiologicznymi w wodzie pochodzącej z wodociągu Łowicz Wałecki, Rzeczyca, Marcinkowice, Mączno, Bronikowo, Człopa ZWP, Jabłonowo, Miradź i Golin, wydano 11 upomnień. Ponadto wydano 4 tytuły wykonawcze i 5 postanowień o nałożeniu grzywny na łączną kwotę 4800,00 zł wobec zarządców wodociągów Rzeczyca, Mączno, Człopa ZWP i Golin. Decyzje te zostały wyegzekwowane.
- ✓ Ponadto po przeprowadzeniu działań naprawczych przez zarządców wodociągów wszczęte postępowania administracyjne stały się bezzasadne wobec czego w 5 przypadkach wydano 5 decyzji umarzających.
- ✓ Pozostałe decyzje wyegzekwowano niezwłocznie po podjęciu działań naprawczych przez stronę.
- ✓ Podejmowane przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne działania naprawcze polegały na płukaniu i dezynfekcji całej sieci przy użyciu podchlorynu sodu.

Ponadto w 2024 r. zgłoszono 1 awarię wodociągu Dłusko z uwagi na pęknięcie rury. Awaria trwała 1 dzień. Po ustaniu awarii zarządca wodociągu wykonał badania jakości wody w kierunku mikrobiologicznym – jakość wody w tym zakresie była niekwestionowana.

- Wodociągi o produkcji 101-1000 [m³/d]

W ewidencji PPIS w Wałczu na liście wodociągów znajdowało się 10 wodociągów czynnych. Skontrolowano jakość wody we wszystkich nadzorowanych wodociągach w tej

grupie. W ramach nadzoru sanitarnego pobrano **69** próbek wody do badań, natomiast zarządcy wodociągów w ramach prowadzonej kontroli wewnętrznej pobrali **67** próbek do badań.

Po przeanalizowaniu sprawozdań z badań w ramach prowadzonego monitoringu jakości wody oraz kontroli wewnętrznej:

- a) zakwestionowano **1** próbkę wody ze względu na przekroczenia fizykochemiczne (mangan) z wodociągu Różewo;
 - ✓ W roku 2024 wydano **1** decyzję na warunkową przydatność wody do spożycia z wodociągu Różewo.
 - ✓ Wydano **1** decyzję zmieniającą termin wykonania obowiązków decyzji na warunkową przydatność wody do spożycia z ww. wodociągu ze względu na zmianę ustawienia parametrów w nowej stacji uzdatniania wody oraz czas niezbędny do wypracowania się złożeń.
- b) zakwestionowano **18** próbek pod względem mikrobiologicznym, ze względu na obecność bakterii grupy coli oraz przekroczenia ogólnej liczby mikroorganizmów w 22°C w 1 ml, w związku z czym wydano:
 - ✓ **2** decyzje na brak przydatności wody do spożycia pochodzącej z wodociągu Dobino oraz wodociągu Człopa. Decyzja dotycząca wodociągu Człopa została wyegzekwowana, natomiast decyzję dot. wodociągu Dobino wygaszono – wydano **1** decyzję wygaszającą.
 - ✓ **1** decyzję na warunkową przydatność wody do spożycia z wodociągu Dobino z uwagi na przekroczenia parametru ogólnej liczby mikroorganizmów w 22°C, która na koniec 2024 r. została wyegzekwowana.
 - ✓ Po przeprowadzeniu działań naprawczych przez zarządców wodociągów wszczęte postępowania administracyjne stały się bezzasadne wobec czego w **2** przypadkach wydano decyzje umarzające.
 - ✓ Podejmowane przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne działania naprawcze polegały na płukaniu i dezynfekcji całej sieci przy użyciu podchlorynu sodu.

W 2024 roku nastąpiła rozbudowa stacji uzdatniania wody w Różewie, gmina Wałcz - wydano ocenę higieniczną dla materiałów i wyrobów zastosowanych w procesach uzdatniania i dystrybucji wody.

- Wodociągi o wydajności 1001-10000 [m³/d]

W ewidencji znajdował się **1** wodociąg, w którym jakość wody kontrolowano zgodnie z harmonogramem poboru próbek wody.

W ramach nadzoru sanitarnego pobrano **10** próbek wody do badań, zaś zarządca wodociągu w ramach prowadzonej kontroli wewnętrznej pobrał do badań **16** próbek. Ze względu na przekroczenie w 1 próbce parametru manganu, żelaza i mętności w wodzie pochodzącej z wodociągu Wałcz wszczęto postępowanie administracyjne, jednakże po

wykonaniu działań naprawczych przez przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne osiągnięto właściwe wartości parametru, w związku z czym wydano 1 decyzję umarzającą wszczęte postępowanie.

- Inne podmioty zaopatrujące w wodę

W ewidencji znajdowało się 6 podmiotów zaopatrujących w wodę: 1 podmiot, który nie prowadzi zbiorowego zaopatrzenia w wodę, ale produkuje wodę na własne potrzeby, 3 podmioty działające na rynku spożywczym używające wodę pochodzącą z własnego ujęcia do celów produkcyjnych oraz socjalno-bytowych pracowników oraz 2 podmioty działające w branży turystycznej (BUP - ośrodek wypoczynkowy oraz pole biwakowe). W ramach nadzoru sanitarnego pobrano 30 próbek wody do badań. W ramach kontroli wewnętrznej pobranych zostało 18 próbek. Po przeanalizowaniu sprawozdań z badań w ramach prowadzonego monitoringu jakości wody oraz kontroli wewnętrznej zakwestionowano:

- ✓ 2 próbki wody ze względu na przekroczenie parametru ogólnej liczby mikroorganizmów w 22°C, w związku z czym wszczęto postępowanie administracyjne, jednakże po wykonaniu działań naprawczych przez podmiot osiągnięto właściwe wartości parametru i wydano 1 decyzję umarzającą wszczęte postępowanie.
- ✓ 10 próbek wody pod względem mikrobiologicznym ze względu na obecność bakterii grupy coli na ujęciu wody obiektu działającego w branży turystycznej (pole biwakowe). W związku z powyższym wydano 1 decyzję na brak przydatności wody do spożycia. Podejmowane przez podmiot działania naprawcze polegające na płukaniu całej sieci wodociągowej okazały się nieskuteczne, w związku z czym wydano upomnienie. W konsekwencji braku poprawy jakości wody do spożycia, zarządzający obiektem zamknął pole biwakowe. Mając na uwadze powyższe, PPIS w Wałczu wydał 1 decyzję wygaszającą.

Działalność represyjno-kontrolna (decyzje) – dot. jakości wody do spożycia

Stan techniczny	Jakość wody (merytoryczne)	Inne (umarzające)	Decyzje-rachunki
0	33	10	51 (21382,20 zł)

3.1.1. Badania ciepłej wody w kierunku obecności bakterii z rodzaju *Legionella* sp.

Na rok 2024 zaplanowano pobór 8 próbek wody w zakresie badań wykonywanych na obecność bakterii z rodzaju *Legionella*. Pobrano łącznie 8 próbek wody do badań w ramach nadzoru sanitarnego oraz 3 próbki wody w ramach prowadzonej kontroli wewnętrznej. Jakość wody nie była kwestionowana - stwierdzono brak lub znikome skażenie bakteriami z rodzaju *Legionella* sp.

Ponadto w 2024 r. pobrano dodatkowo **7** próbek wody w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie – niekategoryzowane z uwagi na zgłoszoną interwencję. Zakwestionowano **1** próbkę wody i stwierdzono średnie skażenie bakteriami z rodzaju *Legionella sp.* w związku z czym wydano **1** decyzję nakazową. Decyzja została wyegzekwowana. Wydano **1** decyzję-rachunek na kwotę 368,20 zł.

3.2. Pływalnie i baseny

W ewidencji znajdują się 2 pływalnie kryte. 1 pływalnia ujęta w rejestrze ewidencji w roku 2024 nie była jeszcze czynna. W ramach prowadzonej kontroli wewnętrznej zarządca pływalni pobrał do badań **81** próbek wody. Zakwestionowano **4** próbki wody w zakresie fizykochemicznym (chloroform) w związku z czym wszczęto postępowanie administracyjne. Po wykonaniu działań naprawczych przez zarządcę pływalni osiągnięto właściwe wartości parametru i wydano **1** decyzję umarzającą wszczęte postępowanie.

W związku z nieterminowym przekazaniem sprawozdań z badań przeprowadzono kontrolę sanitarną w obiekcie. Nałożono mandat karny na kwotę 800,00 zł i wszczęto postępowanie administracyjne. Wydano **1** decyzję umarzającą wszczęte postępowanie. Wydano **1** decyzję-rachunek na kwotę 115,05 zł.

W ramach prowadzonego monitoringu jakości wody przedstawiciele PPIS w Wałczu pobrali do badań **5** próbek wody, dwie z niecek basenowych, dwie z systemów cyrkulacji oraz jedną próbkę wody doprowadzonej do basenu oraz **3** próbki ciepłej wody użytkowej do badania w kierunku obecności bakterii *Legionella sp.* Jakość wody nie była kwestionowana.

Podczas przeprowadzonej kontroli sanitarnej stwierdzono naruszenie wymagań higieniczno-sanitarnych obiektu. PPIS w Wałczu wszczął postępowanie administracyjne i wydał **1** decyzję zobowiązującą stronę do usunięcia nieprawidłowości. Wobec niewykonania obowiązków decyzji wydano **1** upomnienie. Decyzja została wyegzekwowana.

3.3 Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli

Na terenie powiatu wałeckiego zostały zorganizowane **3** kąpieliska:

- „Plaża MOSIR Wałcz” na Jeziorze Raduń przy ul. Chłodnej 12 w Wałczu,
- „Plaża nad Zamkowym” na Jeziorze Zamkowym przy ul. Bydgoskiej w Wałczu,
- „Kąpielisko nad jeziorem Kosiakowo (Korytnickie)” na Jeziorze Kosiakowo w Mirosławcu.

We wszystkich 3 kąpieliskach sezon kąpielowy trwał od 1.07.2024 r. do 31.08.2024 r.

PPIS w Wałczu w ramach nadzoru nad jakością wody w kąpielisku pobrał **3** próbki wody przed otwarciem sezonu kąpielowego. Organizatorzy kąpielisk w ramach kontroli wewnętrznej (wykonywanej na podstawie umowy-zlecenia przez pracowników PSSE w Wałczu) pobrali łącznie **9** próbek wody do badań. Na podstawie sprawozdań z ww. badań PPIS w Wałczu wydał **9 ocen o przydatności wody do kąpieli**.

Ze względu na zakwit sinic w dwóch kąpieliskach, tj. „Plaża nad Zamkowym” oraz „Kąpielisko nad jeziorem Kosiakowo (Korytnickie)” wydano **2 decyzje o zakazie kąpieli**. Po

dokonaniu oceny wizualnej przez pracowników PSSE w Wałczu oraz ustaniu zagrożenia wydano pozytywną ocenę jakości wody do kąpiel na kąpielisku „Plaża nad Zamkowym”. Na kąpielisku „Kąpielisko nad jeziorem Kosiakowo (Korytnickie)” zakaz kąpiel z uwagi na nieustanne występowanie sinic trwał do końca sezonu kąpielowego.

Kąpieliska „Plaża MOSIR Wałcz” oraz „Plaża nad Zamkowym” zostały skontrolowane pod względem spełnienia wymagań sanitarno-higienicznych. Przeprowadzone kontrole plaż nie wykazały nieprawidłowości.

Na terenie powiatu wałeckiego w omawianym okresie czasu zorganizowano 6 miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpiel. Organizatorzy pobrali łącznie 12 próbek do badań. Na podstawie przedłożonych sprawozdań PPIS w Wałczu wydał 12 ocen o przydatności wody do kąpiel. Przez cały okres trwania sezonu kąpielowego w miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do kąpiel woda była przydatna do kąpiel.

3.4 Stan sanitarny obiektów

Do grupy obiektów użyteczności publicznej, w których przeprowadzono 169 kontroli sanitarnych w 166 obiektach wchodzi:

- ustępy publiczne – **1** kontrola,
- ustępy ogólnodostępne – **12** kontroli w 11 obiektach,
- pływalnia – **5** kontroli w 1 obiekcie,
- dom pomocy społecznej – **1** kontrola,
- ogrzewalnia – **1** kontrola,
- hotele – **2** kontrole,
- obiekty hotelarskie i inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie – **35** kontroli w 28 obiektach,
- zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej tatuażu oraz świadczących łącznie powyższe usługi – **47** kontroli w 45 obiektach,
- cmentarze – **16** kontroli, podczas których skontrolowano 17 obiektów,
- obiekty sportowe – **4** kontrole w 3 obiektach,
- tereny rekreacyjne: place zabaw, piaskownice, siłownie plenerowe – **42** kontrole, skontrolowano 53 obiekty,
- obiekty kulturalne – **1** kontrola,
- pralnia – **2** kontrole – nie dokonano oceny samochodów do przewozu bielizny.

Podczas przeprowadzonych ww. kontroli sanitarnych stwierdzono w 16 obiektach naruszenie wymagań higieniczno-sanitarnych. Wśród tych obiektów znajduje się:

- 5 zakładów kosmetycznych, w których stwierdzono brak aktualnego orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych, jak również w jednym dodatkowo stwierdzono brak sterylizacji narzędzi wielokrotnego użytku (nożyczki, cążki), brak procedury zapewniającej ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi u ludzi,

- 1 zakład tatuażu w którym stwierdzono brak aktualnego orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych,
- 1 zakład, w którym świadczone są dwie lub więcej usług, w którym stwierdzono brak aktualnego orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz odchodzącą od powierzchni ściany powłokę malarską,
- 1 ustęp ogólnodostępny, w którym stwierdzono w pomieszczeniu przechowywanie dużej ilości zbędnych przedmiotów (kartony ze środkami chemicznymi, półki od regałów).
- 2 obiekty noclegowe (z kategorii usługi hotelarskie niekategoryzowane) w związku ze złożonymi interwencjami, w którym stwierdzono w jednym obiekcie zły stan sanitarno-techniczny ościeżnicy drzwi łazienkowych z oznakami korozji, sylikon wokół natrysku i brodzika z oznakami nadmiernego zużycia, zacieki na ścianach i suficie, uszkodzony próg drzwi wejściowych, uszkodzona emalia wokół brodzika oraz brak zakończeń listew przypodłogowych na stopniach. W drugim obiekcie interwencja dotyczyła pogryzienia przez pluskwy, przeprowadzona kontrola wykazała obecność jednego insekta- prawdopodobnie pluskwy. Zarządzający obiektem natychmiastowo podjął działania zmierzające do likwidacji siedliska bytowania pluskiew i po wydanych zaleceniach wezwał specjalistyczną firmę celem sprawdzenia i przeprowadzenia zabiegów DDT.
- 2 razy pływalnia, w której stwierdzono spękaną i łuszczącą się powłokę malarską spękaną i łuszczącą się powłokę malarską w szatni oraz przy natryskach jak również rdzawe ślady na podsufitce prawej części hali basenowej, podczas kontroli sprawdzającej stwierdzono niewykonanie obowiązku decyzji.
- 1 ośrodek wczasowy, w którym stwierdzono zacieki na sufitach, uszkodzenie wykładziny i przechowywanie zbędnego przedmiotu w magazynie bielizny czystej.
- 1 stadion, w których stwierdzono: uszkodzone drzwi z ubytkami płyty i powłoki malarskiej; spękana i odchodząca od powierzchni powłoka, spękana, łuszcząca się powłoka malarska nad ościeżnicą okienną, zapadnięta kratka odpływowa z oznakami nadmiernego zużycia, ubytki w płytkach na ścianie, niezabezpieczona rura odpływowa.
- 1 agroturystyka – brudne rolety oraz ościeżnica okienna, brudne fugi, płytki przypodłogowe, a także niedoczyszczony pisuar, zapadnięte kratki odpływowe z oznakami nadmiernego zużycia, pęknięte lustro.
- 1 cmentarz, w którym stwierdzono nieszczelności i ubytki siatki w ogrodzeniu po lewej stronie cmentarza w Rzeczycy. Ciągłość ogrodzenia nie jest zachowana.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami nałożono 2 grzywny w drodze mandatu karnego na łączną kwotę 400 zł.

PPIS w Wałczu w 14 obiektach wszczął postępowanie administracyjne i wydał łącznie 9 decyzji zobowiązujących strony do ich usunięcia. W roku 2024 przeprowadzono kontrolę sanitarną kina, w związku z całkowitą modernizacją wydana wcześniej decyzja stała się bezprzedmiotowa w związku z czym PPIS wydał decyzję wygaszającą.

Ogółem ze złym stanem higieniczno-sanitarnym na koniec 2024 r. pozostały 2 obiekty: cmentarz - z terminem realizacji wykonania obowiązków decyzji wyznaczonym do 31.01.2025 r. oraz w 1 obiekcie wydano decyzję zmieniającą termin realizacji obowiązku do 30.06.2025 r. ze względu na kompleksowy remont ośrodka wczasowego.

W omawianym okresie wydano również **3** decyzje zmieniające termin wykonania obowiązków, w tym **2** dotyczące ośrodka wczasowego i **1** dotyczącą pływalni.

W pozostałych obiektach użyteczności publicznej stan higieniczno-sanitarny oraz techniczny nie budził zastrzeżeń.

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

- W roku 2024 r. przeprowadzono **16** kontroli cmentarzy, podczas których skontrolowano 17 obiektów, w tym **15** cmentarzy komunalnych oraz 2 cmentarze parafialne, podczas których na jednym cmentarzu komunalnych stwierdzono nieprawidłowości, tj. nieszczelności i ubytki siatki w ogrodzeniu. Ciągłość ogrodzenia nie była zachowana. W związku z powyższym PPIS w Wałczu wszczął postępowanie administracyjne i wydał decyzję nakazową z terminem realizacji do dnia 31.01.2025 r.
- Przeprowadzono łącznie **23** kontrole podczas wykonywanych **27** ekshumacji przez zakłady pogrzebowe. **8** kontroli dotyczyło nadzoru nad **11** ekshumacjami zgodnie z wydanymi decyzjami PPIS w Wałczu oraz **15** kontroli dotyczyło nadzoru nad **16** ekshumacjami i przewozu powyżej 60 km. Przeprowadzono również **1** kontrolę wyłącznie przewozu powyżej 60 km. W związku z przewozem powyżej 60 km przedstawiciele PPIS w Wałczu dokonywali opieczętowania trumny. Warunki sanitarne nie budziły zastrzeżeń. Pracownicy byli zabezpieczeni w odzież ochronną, środki dezynfekcyjne. Transport szczątków odbywał się z zachowaniem właściwych warunków sanitarnych wymaganych dla transportu zwłok i szczątków ludzkich. Ponadto w trakcie kontroli, które dotyczyły przewozu powyżej 60 km, przeprowadzono **16** kontroli środków transportu do przewozu zwłok. Nieprawidłowości nie stwierdzono.
- W roku 2024 zakłady pogrzebowe przeprowadziły 88 ekshumacji na podstawie wydanych decyzji przez PPIS w Wałczu w latach 2023-2024.
- W 61 przypadkach po przeprowadzeniu oceny ryzyka odstąpiono od nadzoru nad przeprowadzeniem ekshumacji szczątków ludzkich.

Tabela Nr 4.1. Dane dot. ekshumacji

Lp.	Liczba cmentarzy (ogółem)	Liczba decyzji dot. ekshumacji	Liczba decyzji zezwalających na przeprowadzenie	Liczba decyzji nie zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji	Liczba przeprowadzonych ekshumacji	Liczba ekshumacji z udziałem pracowników PIS	Liczba wstrzymanych ekshumacji i powód ich wstrzymania
-----	---------------------------	--------------------------------	---	--	------------------------------------	--	--

			dzień ekshumacji				
	36	105	101	4	*88	27	0

* 83 ekshumacji na podstawie decyzji z 2024 r. i 5 ekshumacji na podstawie wydanych decyzji z 2023 r.

Tabela Nr 4.2. Dane dot. zakładów pogrzebowych

Lp.	Nazwa zakładu pogrzebowego / domu przedpogrzebowego	Liczba chłodzi	Liczba miejsc w chłodni	Czy zakł./dom posiada wszystkie wymagane pomieszczenia	Czy zachowana jest funkcjonalność pomieszczeń	Liczba specjalistycznych środków transportu przeznaczonych do przewozu zwłok i szczątków jakim dysponuje zakład / dom
1.	ZP „Cheron”, Ryszard Simiński, 78-600 Wałcz, Al. Zd. Wału Pom. 7	2	6	Tak	Tak	2
2.	ZUP „Nekrolog”, Krzysztof Kargol, 78-600 Wałcz, ul. Kilińszczaków 72	2	7	Tak	Tak	3
3.	ZGK – Usługi Pogrzebowe Chrzęstkowo, Wałcz, ul. Północna 1	1	6	Tak	Tak	1
4.	Usługi Pogrzebowe, Zbigniew Tymecki, 78-630 Człopa, ul. Kopernika 1	0	0	Tak*	Tak*	1
5.	Usługi Pogrzebowe JAN-POL, Beata Polaków Anna Działok s.c., 78-650 Mirosławiec, ul. Leśna 16	1	3	Tak*	Tak*	1

* Obiekty świadczące usługi pogrzebowe ograniczające się do przewozu zwłok (bez mycia ciał)

Dane dot. sprowadzenia zwłok z zagranicy i przewozu zwłok poza granice RP:

PPIS w Wałczu w roku 2024 nie wydawał postanowień na sprowadzenie zwłok z zagranicy oraz decyzji na wywóz zwłok poza granice RP.

5. Szpitale

Sekcja higieny komunalnej nie kontrolowała tej grupy obiektów, ponieważ na terenie powiatu wałeckiego nie ma szpitali będących pod nadzorem PSSE w Wałczu.

6. Liczba i zabezpieczenie imprez masowych 4,

- ogólna liczba wniosków, które wpłynęły do PPIS na zabezpieczenie imprez masowych - 4,
- ogólna liczba wydanych pozytywnych opinii na zorganizowanie imprez masowych z wyszczególnieniem: wnioskodawców, rodzaju imprezy, w tym meczów piłki nożnej - 4,
- ogólna liczba wydanych negatywnych opinii na zorganizowanie imprez masowych z wyszczególnieniem: wnioskodawców, rodzaju imprezy, w tym meczów piłki nożnej oraz przyczyn negatywnych opinii - 0

Lp.	Organizator imprezy	Nazwa	Data	Rodzaj imprezy masowej
1.	Wójt Gminy Wałcz, ul. Dąbrowskiego 8, 78-600 Wałcz	Opinia zezwalająca na imprezę masową pn. "ROZPOCZĘCIE LATA 2024" - Karsibór	15.06.2024	artystyczno-rozrywkowa
2.	Wałeckie Centrum Kultury, Plac Zesłańców Sybiru 3, 78-600 Wałcz	Opinia zezwalająca na imprezę masową pn. "8 Festiwal Dwóch Jezior"	13.07.2024	artystyczno-rozrywkowa
3.	Ośrodek Kultury w Mirosławcu - dyrektor Anna Dzida, ul. Parkowa 1, 78-650 Mirosławiec	Opinia zezwalająca na imprezę masową pn. "Festiwal Żubra 2024"	06.07.2024	artystyczno-rozrywkowa
4.	Powiat Wałecki, ul. Dąbrowskiego 17, 78-600 Wałcz	Opinia zezwalająca na imprezę masową pn. "Dożynki Powiatowe"	21.09.2024	artystyczno-rozrywkowa

Skontrolowano wszystkie imprezy masowe pod względem wymagań sanitarno-higienicznych, nieprawidłowości nie stwierdzono.

7. Inne istotne informacje o podjętych działaniach i przedsięwzięciach

- a) przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną pola namiotowego będącego pod nadzorem PSSE w Drawsku Pomorskim oraz wizytację pól namiotowych podczas trwania

w dniach 31.07-03.08.2024 r. imprezy „Pol’and’Rock” Festival na lotnisku Czaplinek – Broczyno w powiecie drawskim;

- b) przeprowadzono **2** szkolenia dotyczące ***postępowania w przypadku zgłoszenia dot. ujawnienia w mieszkaniu zwłok stanowiących potencjalne zagrożenie dla zdrowia i życia ludzi na przykładzie budynku nieposiadającego zarządcy*** dla pracowników powiatowych stacji sanitarno-epidemiologicznych województwa zachodniopomorskiego, które odbyły się w siedzibie WSSE w Szczecinie;
- c) przekazano lokalnej prasie (Gazeta Wałecka) informacje nt. jakości wody w kąpieliskach zorganizowanych w mieście Wałcz.

8. Krótkie podsumowanie – wnioski.

1. Przeprowadzone w 2024 r. przez Sekcję Higieny Komunalnej kontrole stanu sanitarno-higienicznego i technicznego obiektów użyteczności publicznej i urządzeń wodociągowych wykazały w 16 obiektach nieprawidłowości dotyczące naruszenia właściwego stanu sanitarno-higienicznego i technicznego, w związku z czym PPIS w Wałczu wszczął postępowania administracyjne i wydał decyzje zobowiązujące strony do ich usunięcia.
2. W roku 2024 ze względu na przekroczenia mikrobiologiczne wody wydano łącznie **24** decyzje na brak przydatności wody do spożycia oraz **1** decyzję na warunkową przydatność wody do spożycia. Ze względu na przekroczenia fizykochemiczne wydano **3** decyzje administracyjne na warunkową przydatność wody do spożycia.
3. Na podstawie prowadzonego monitoringu jakości wody najwięcej próbek wody zakwestionowano w grupie wodociągów o najniższej dobowej produkcji wody, tj. $\leq 100 \text{ m}^3/\text{d}$.
4. W wyniku prowadzonych postępowań administracyjnych przez PPIS w Wałczu oraz podjętych działań naprawczych przez przedsiębiorstwa wodno-kanalizacyjne jakość wody ulegała poprawie.
5. Na dzień 31.12.2024 r. **3** wodociągi dostarczają wodę o warunkowej przydatności wody do spożycia.
6. W związku ze stwierdzeniem nieprawidłowości w obiektach, obiekty te będą objęte wzmożonym nadzorem w przyszłym roku sprawozdawczym.

VI. WARUNKI HIGIENICZNOSANITARNE W PLACÓWKACH OŚWIATOWO-WYCHOWAWCZYCH

1. Stan higienicznosanitarny placówek oświatowo- wychowawczych

1.1. Nadzór sanitarny nad placówkami

W ramach nadzoru nad placówkami przeprowadzono łącznie 94 kontrole, w tym 58 kontroli w placówkach nadzoru stałego oraz 33 kontrole w związku z nadzorem nad warunkami wypoczynków dzieci i młodzieży w okresie zimowym oraz w okresie letnim.

W 2024 r. rozpatrzono 2 interwencje w zakresie stanu higienicznego oraz sanitarno-technicznego:

- 1) w 1 przedszkolu w zakresie zasad bezpieczeństwa i higieny w przedszkolu przeprowadzono kontrolę:
 - w zakresie stanu sanitarno-technicznego oraz higienicznego placówki oraz terenu do niej przynależnego, ze szczególnym zwróceniem uwagi na:
 - zabezpieczenie ostrych wykończeń szafek,
 - zabezpieczenie dostępu dzieci do punktu wydawania posiłków,
 - sposób przechowywania leżaków i pościeli,
 - zabezpieczenie terenu przed pracami budowy/przebudowy osiedlowej sieci ciepłowniczej wraz z przyłączeniami do budynku przedszkola,
 - zabezpieczenie skrzynki gazowej znajdującej się na zewnątrz budynku.
 - we współpracy z sekcją HP przeprowadzono czynności edukacyjno-informacyjne na temat bezpiecznych i higienicznych warunków pobytu dzieci w placówce oraz poza obiektem należącym do placówki, tj. placu zabaw.
- 2) w 1 ośrodku rehabilitacyjno-readaptacyjnym dla młodzieży w zakresie podejrzenia wystąpienia świerzbu przeprowadzono kontrolę:
 - stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń ośrodka przeznaczonego na pobyt dzieci i młodzieży, zwrócono uwagę na:
 - dostęp do wody oraz w jaką wodę jest zaopatrywany ośrodek,
 - gdzie są odprowadzane ścieki,
 - orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych,
 - dostęp do środków higieny osobistej,
 - w jaki sposób jest przechowywana bielizna czysta w magazynie oraz postępowanie z bielizną brudną.
 - We współpracy z sekcją HK przeprowadzono czynności edukacyjno-informacyjne na temat działań zapobiegających zakażeniom bakteriami z rodzaju *Legionella* sp.

1.2. Stan sanitarnotechniczny budynków lub ich części, w których funkcjonują placówki opieki, wychowania i nauczania dla dzieci i młodzieży

Wydane decyzje administracyjne dotyczyły wymagań sanitarno-technicznych oraz niezapewnienia bezpieczeństwa dzieciom i młodzieży na terenie kontrolowanej placówki, stanu technicznego ogrodzenia czy placu dziedzińca oraz murku przy placu. Terminy realizacji nakazów wydanych w decyzji ustanowiono na 2024 r. oraz 2026 r. Wszystkie nakazy z terminem ustanowionym do końca 2024 r. zostały zrealizowane poprzez usunięcie nieprawidłowości.

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

- Podczas czynności kontrolnych przeprowadzonych w 2024 r. nie stwierdzono ustępów zewnętrznych zlokalizowanych przy obiektach przeznaczonych na pobyt dzieci i młodzieży.
- Wszystkie skontrolowane placówki zapewniają dzieciom ciepłą wodę.
- Podczas czynności kontrolnych w nadzorowanych placówkach stwierdzono zachowanie standardów dostępności do urządzeń sanitarnych dla dziewcząt i chłopców.

1.4. Oświetlenie, temperatura i wentylacja w placówkach

Podczas czynności kontrolnych w placówkach przedstawiano do wglądu protokoły z wynikami pomiarów natężenia oświetlenia sztucznego - wszystkie były zgodne z Normą PN-EN-12464-1:2021(E).

W kontrolowanych placówkach nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie temperatury w pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt dzieci.

W nadzorowanych placówkach zapewnia się w głównej mierze wentylację grawitacyjną. W części placówek funkcjonuje także wentylacja mechaniczna (w większości dotyczy sanitariatów). W niektórych obiektach zapewnia się także klimatyzację.

2. Higiena procesów nauczania

2.1. Ergonomiczne warunki pracy ucznia

Dostosowanie mebli do warunków antropometrycznych oceniono w 6 placówkach wychowania przedszkolnego oraz 1 szkole podstawowej. Pomiarów oraz sprawdzenia poprawności dopasowania stanowisk do wzrostu dzieci dokonano w 17 oddziałach przedszkolnych dla 379 dzieci oraz w 5 oddziałach szkoły podstawowej dla 26 uczniów.

Dyrektorzy przedszkoli dbają o kompletność stanowisk pracy dziecka, poprzez odpowiednie oznaczanie mebli (kolorem lub rozmiarem). W szkole podstawowej wydano zalecenia dotyczące mebli dotychczas nieoznakowanych w sposób widoczny i jasny dla ucznia.

2.2. Jakość wyposażenia placówek

Szkoły oraz placówki posiadają certyfikaty na meble i sprzęt sportowy zakupiony po 1997 r. Żadna ze skontrolowanych placówek nie posiada mebli zakupionych wyłącznie przed 1997 r. Niewielki odsetek mebli szkolnych stanowią zakupione do 1997 r. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu technicznego.

2.3. Zapewnienie miejsca na podręczniki i przybory szkolne

Oceniając higienę procesu nauczania, ustalono, iż we wszystkich przedszkolach zapewnia się miejsce na pozostawienie przyborów oraz podręczników do nauki w ogólnodostępnych miejscach. Ponadto w ww. placówkach udostępnia się wychowankom indywidualnie przypisane miejsca w postaci szafek, szuflad, półek, czy teczek.

Większość skontrolowanych szkół zapewnia uczniom indywidualne szafki. W każdej placówce wychowania szkolnego zapewnia się także ogólnodostępne miejsca na pozostawienie książek oraz przedmiotów niezbędnych do uczestniczenia w zajęciach. Na ten cel przeznacza się otwarte regały, szafki, szuflady oraz parapety.

2.4. Rozkład zajęć lekcyjnych oraz zmianowy system nauczania w szkołach

Ocenę rozkładów zajęć lekcyjnych poddano w:

- 15 szkół podstawowych, sprawdzając plany 194 oddziałów;
- 1 liceum ogólnokształcącym, sprawdzając plany 14 oddziałów,
- 1 zespole szkół, sprawdzając plany 22 oddziałów.

Podczas czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie higienicznego rozkładu planu zajęć. Ponadto nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie nadmiernego zagęszczenia w klasach.

2.5. Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych

Przeprowadzono akcję ważenia tornistrów w 2 szkołach podstawowych w 32 oddziałach ważąc plecaki 600 uczniów.

W ramach akcji stwierdzono, iż:

- 350 uczniów posiadało tornistry o masie do 10% wagi ciała uczniów,
- waga tornistrów 538 uczniów oscylowała w zakresie od 10-15 % masy ciała ucznia,
- zbyt dużą wagę tornistrów - powyżej 15 % masy ciała ucznia - stwierdzono u 59 uczniów.

Opisanej ocenie poddano dzieci z klas od I do VIII szkół podstawowych.

3. Warunki do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego

Wszystkie szkoły posiadają infrastrukturę do prowadzenia lekcji wychowania fizycznego. Większość placówek zapewnia zespół sportowy wraz z boiskiem.

Wszystkie placówki posiadające pełne zaplecze sanitarne umożliwiają uczniom korzystanie z natrysków (natryski czynne). Z zajęć sportowych poza terenem szkoły korzysta 5 placówek. Do infrastruktury zewnętrznej, z której korzystają szkoły zalicza się hale sportowe, basen, boiska, a także miejscowe stadiony sportowe.

4. Żywienie/ dożywianie dzieci i młodzieży w placówkach

Wszystkie placówki zapewniają ciepłe posiłki dla dzieci. Żywienie dzieci i młodzieży odbywa się na stołówkach lub w punktach wydawania posiłków w systemie cateringowym z zachowaniem zasad higieny. W 2 spośród 13 skontrolowanych przez Sekcję Higieny Dzieci i Młodzieży szkół podstawowych wydaje się posiłki jednodaniowe, w pozostałych szkołach zapewnia się obiady dwudaniowe. Podczas czynności kontrolnych zebrano informacje o ilości dzieci spożywających posiłki. Liczby te poddano zsumowaniu, co dało informację o ilości dzieci uczęszczających do szkół podstawowych na terenie powiatu wałeckiego, korzystających z ciepłych posiłków w szkole. Liczba ta wynosi: 1321 uczniów (w tym 1228 spożywających obiady dwudaniowe oraz 93 uczniów spożywających obiady jednodaniowe).

Sekcja Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku skontrolowała 18 placówek oświatowo-wychowawczych:

- stołówki w żłobkach i domach małego dziecka, w tym w systemie cateringowym;
- stołówki szkolne, w tym w systemie cateringowym;
- stołówki w/na koloniach/półkoloniach/obozach/ zimowiskach;
- stołówki w przedszkolach, w tym w systemie cateringowym.

Wszystkie zakłady mają opracowane i wdrożone instrukcje dobrej praktyki higienicznej oraz zasady systemu HACCP. Wdrożone procedury systemu HACCP obejmują wszystkie niezbędne działania do prowadzonych przedmiotowych działalności.

Zakłady informowały konsumentów o wykazie składników wykorzystywanych do produkcji potraw, z zaznaczeniem alergenów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji.

We wszystkich zakładach woda dostarczana jest z sieci wodociągowej. Obiekty wyposażone są w urządzenia i sprzęt właściwy dla tego typu działalności. Zapewniona jest dostateczna ilość urządzeń chłodniczych, umożliwiających zachowanie segregacji od surowca do gotowego wyrobu. W zakładach prowadzony jest monitoring zachowania temperatur urządzeń chłodniczych.

W obiektach stosuje się zalecenia zawarte w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r., poz. 1154), jak również zawartych w ustawie o bezpieczeństwie żywności

i żywienia. Dokonano 11 dekadowych ocen jadłospisu pod względem powyższych wymagań – nieprawidłowości nie stwierdzono.

W jednym z obiektów pobrano 1 posiłek obiadowy w kierunku badań fizyko-chemicznych, tj. wartości energetycznej, białka, węglowodanów, tłuszczów w ramach urzędowej kontroli żywności. Stwierdzono, iż receptura posiłku obiadowego została skomponowana prawidłowo pod kątem zapotrzebowania na składniki odżywcze, tj. wartość energetyczną, białko, tłuszcz i węglowodany dla danej grupy osób.

Ponadto każdorazowo podczas przeprowadzania czynności kontrolnych w ww. jednostkach propagowano racjonalne żywienie, z uwzględnieniem zbilansowanej diety oraz oceniano jadłospisy mając na uwadze ww. wymagania, nieprawidłowości nie stwierdzono.

5. Warunki realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami w placówkach

Podczas czynności kontrolnych w nadzorowanych placówkach, ustalono, iż 8 szkół podstawowych oraz 1 zespół szkoły mają gabinet profilaktyki zdrowotnej do indywidualnej dyspozycji. W pozostałych skontrolowanych szkołach zapewnia się inne, zastępcze pomieszczenie na terenie placówki, w których opiekę przedmedyczną sprawuje pielęgniarka lub higienistka. Nie stwierdzono uchybień w zakresie stanu sanitarnego i technicznego.

VII. WARUNKI WYPOCZYNKU ORAZ REKREACJI DZIECI I MŁODZIEŻY

1. Wypoczynek letni

W ramach letniego wypoczynku dzieci i młodzieży przeprowadzono 25 kontroli

- 5 kontroli w obiektach hotelarskich,
- 6 kontroli w miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do pobytu dzieci i młodzieży,
- 5 kontroli wypoczynków zorganizowanych w formie obozów pod namiotami przy zastosowaniu stałej infrastruktury komunalnej,
- 5 kontroli wypoczynku zorganizowanego w formie obozu bez zastosowania infrastruktury komunalnej,
- 4 kontrole wypoczynków zorganizowanych w miejscu zamieszkania (półkolonii).

Skontrolowano wypoczynki, których uczestnikami było 1248 dzieci.

2. Wypoczynek zimowy

W 2024 roku podczas trwania wypoczynku zimowego dzieci i młodzieży przeprowadzono 8 kontroli (3 kontrole wypoczynków w miejscu zamieszkania oraz 5 w obiektach noclegowych).

Dzieciom zapewniono ciepłe posiłki (w przypadku półkolonii w formie cateringu, zaś w obiektach noclegowych posiłki przygotowywano na miejscu).

Organizatorzy kontrolowanych placówek wypoczynku prawidłowo przygotowali placówki do prowadzenia wypoczynku zimowego dzieci i młodzieży, dbając o to, aby wypoczynek przebiegał bezpiecznie i we właściwych warunkach sanitarno-technicznych.

VIII. WARUNKI HIGIENICZNO-SANITARNE ŚRODOWISKA PRACY

1. Stan sanitarny zakładów pracy

- zgodnie z załączoną tabelą w formacie Excel dotyczącą stwierdzonej liczby nakazów / obowiązków w decyzjach.

2. Nadzór bieżący nad zakładami pracy

- a. Tabela 1.1 Informacje dotyczące nadzorowanych zakładów pracy, w których stwierdzono przekroczenia czynników szkodliwych dla zdrowia (NDS/NDN) wg PKD

3. Ocena narażenia na czynniki rakotwórcze lub mutagenne

- a. Tabela 2.1 Dane liczbowe z zakresu nadzoru nad czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi z terenu powiatu

4. Ocena narażenia na szkodliwe czynniki biologiczne

- a. Tabela 3.1 Dane liczbowe z zakresu nadzoru nad czynnikami biologicznymi na terenie powiatu

5. Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami

- a. Tabela 4.1 Substancje chemiczne i ich mieszaniny – stosujący

6. Choroby zawodowe

- a. Tabela 5.1 Choroby zawodowe w powiecie

IX. BEZPIECZEŃSTWO CHEMICZNE

1. Substancje chemiczne i ich mieszaniny

(tabela 1.1)

2. Produkty biobójcze

(tabela 2.1)

3. Produkty kosmetyczne

OBIEKTY OBROTU KOSMETYKAMI

W ewidencji ogółem znajduje się 6 sklepów drogerijnych oraz 1 hurtownia, z czego skontrolowano 3 obiekty i przeprowadzono 3 kontrole sanitarne. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

W ramach urzędowej kontroli pobrano łącznie 2 próbki do badań laboratoryjnych w tym:

- 1 próbkę Balsamu do ciała w kierunku badania chemicznego, składu oraz oceny znakowania;
- 1 próbkę Serum pod oczy w kierunku mikrobiologii: obecność *Pseudomonas aeruginosa* w 1 g, obecność *Staphylococcus aureus* w 1 g, obecność *Candida albicans* w 1 g, obecność *Escherichia coli* w 1 g, liczba pleśni i drożdży w 1 g, liczba mezofilnych bakterii tlenowych w 1 g.

W badanym zakresie próbki nie były kwestionowane.

Ponadto przeprowadzono ocenę znakowania 5 produktów kosmetycznych wprowadzanych do obrotu - nieprawidłowości nie stwierdzono.

ZAKŁADY PRODUKCYJNE I KONFEKCUJĄCE KOSMETYKI

W ewidencji ogółem znajdują się 2 zakłady produkcyjne i konfekcjonujące produkty kosmetyczne, w tym:

- zakład produkujący i konfekcjonujący mydła zapachowe i bezzapachowe w płynie przeznaczone do sprzedaży dla przetwórstwa rolno-spożywczego;
- zakład produkujący i konfekcjonujący mydła sodowe w kostce; mydła potasowe płynne i w formie pasty; szampony do włosów w kostce; olejki pielęgnacyjne do włosów/serum.

W 2024 roku oba zakłady zostały skontrolowane. Przeprowadzono 2 kontrole sanitarne, z czego w jednym obiekcie skontrolowano również stronę internetową poprzez którą sprzedawane są produkty kosmetyczne. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie działalności podległych zakładów.

Ponadto przeprowadzono ocenę znakowania oraz dokumentacji 9 produktów kosmetycznych. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

4. Prekursory narkotyków kat. 2 i 3

(tabela 3.1)

5. Środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne

(tabela 4.1)

Wyżej wymienione tabele znajdują się w pliku programu „Excel” w załączniku do sprawozdania.

Współpraca (z jakimi instytucjami i w jakim zakresie)

Sekcja Higieny Pracy prowadząc postępowania administracyjne w sprawie chorób zawodowych przysyłała na bieżąco wymagane dokumenty do Wojewódzkiego Ośrodka Medycyny Pracy w Szczecinie oraz Instytutu Medycyny Pracy w Łodzi. W ramach współpracy ze 107 Szpitalem Wojskowym z Przychodnią SPZOZ w Wałczu przesłano 1 pismo dotyczące zgłaszania zatruć środkami zastępczymi oraz z Wojewódzkim Inspektoratem Ochrony Środowiska w Szczecinie - Delegatura w Koszalinie przesłano 1 pismo dotyczące odpadów chemicznych.

Podsumowanie i wnioski

1. Przedsiębiorcy w nadzorowanych zakładach pracy nie realizują właściwej częstotliwości wykonywania pomiarów środowiska pracy.
2. Brak zapewnienia bezpiecznych i higienicznych warunków pracy oraz właściwych pomieszczeń higieniczno-sanitarnych pracownikom.
3. Trudności z zapewnieniem prawidłowego systemu udzielania pierwszej pomocy.
4. Brak zapewnienia prawidłowego przydziału i postępowania z odzieżą, obuwaniem roboczym oraz środkami ochrony indywidualnej.
5. Nieprzestrzeganie przepisów w zakresie narażenia pracowników na czynnik rakotwórczy w zakładach zajmujących się produkcją konstrukcji metalowych i ich części oraz produkcją wyrobów tartacznych.
6. Brak wykonania, udokumentowania lub aktualizowania oceny ryzyka zawodowego i zapoznania z nią pracowników.
7. Nieprowadzenie rejestru chorób zawodowych i podejrzeń o takie choroby.

X. ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY

1. Zakres i cel sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego

Do zakresu działań Państwowej Inspekcji Sanitarnej w dziedzinie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego wynikających z art. 3 ustawy z dnia 14 maja 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz. U. z 2024 r., poz. 416), należy w szczególności:

- 1) opiniowanie projektów planów zagospodarowania przestrzennego województwa, miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego i planów ogólnych gminy;
- 1a) uzgadnianie warunków zabudowy i zagospodarowania terenu pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych,
- 2) uzgadnianie dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych dotyczących:
 - a) budowy oraz zmiany sposobu użytkowania obiektów budowlanych, statków morskich, żeglugi śródlądowej i powietrznych,
 - b) nowych materiałów i procesów technologicznych przed ich zastosowaniem w produkcji lub budownictwie;
- 3) uczestniczenie w dopuszczeniu do użytku obiektów budowlanych, statków morskich, żeglugi śródlądowej i powietrznych oraz środków komunikacji lądowej;
- 4) inicjowanie przedsięwzięć oraz prac badawczych w dziedzinie zapobiegania negatywnym wpływom czynników i zjawisk fizycznych, chemicznych i biologicznych na zdrowie ludzi.

Zasadniczym celem zapobiegawczego nadzoru sanitarnego jest m.in. ochrona zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych oraz zapewnienie spełniania odpowiednich wymagań sanitarnych przez obiekty budowlane.

2. Działania w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego

2.1. Stanowiska zajmowane w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko

Nie zajęto żadnego stanowiska dotyczącego odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko dla projektowanego dokumentu (brak stosownych wniosków) – art. 48 ust. 1 ustawy z dnia 3 października 2008 r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko (t.j. Dz. U. z 2024 r., poz. 1112 ze zm.).

Wydano 7 opinii sanitarnych w zakresie uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko – art. 53 ust. 1 ustawy z dnia 3 października 2008 r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko (t.j. Dz. U. z 2024 r., poz. 1112 ze zm.).

Nie wydano żadnego stanowiska w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko w ramach oceny projektu dokumentu wraz z prognozą oddziaływania na środowisko (brak stosownych wniosków) – art. 54 ust. 1 ustawy z dnia 3 października 2008 r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko (t.j. Dz. U. z 2024 r., poz. 1112 ze zm.).

2.3. Stanowiska dotyczące projektów planów remediacji oraz przeprowadzania działań naprawczych w środowisku

Brak zajętych stanowisk – brak stosownych wniosków.

2.4. Oceny oddziaływania przedsięwzięć na środowisko

Wydano 30 opinii w sprawie obowiązku przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby – co do zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko – art. 64 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 3 października 2008 r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko (t.j. Dz. U. z 2024 r., poz. 1112 ze zm.), z czego w 6 stanowiskach stwierdzono potrzebę przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko oraz określono zakres raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko.

Nie zajęto żadnego stanowiska w sprawie zakresu raportu dla przedsięwzięcia mogącego zawsze znacząco oddziaływać na środowisko – art. 70 ust. 1 ww. ustawy.

Na podstawie art. 77 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 3 października 2008 r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko (t.j. Dz. U. z 2024 r., poz. 1112 ze zm.), zaopiniowano 4 inwestycje przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach.

Nie zajęto żadnego stanowiska w ramach przeprowadzonych ponownych ocen oddziaływania przedsięwzięć na środowisko – art. 90 ust. 2 pkt 2 ww. ustawy.

2.5. Uzgadnianie dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych

Dokonano uzgodnienia jednego projektu zagospodarowania terenu pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych – art. 32 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 7 lipca 1994 r. Prawo budowlane (t.j. Dz. U. z 2024 r., poz. 725 ze zm.).

W roku sprawozdawczym nie dokonywano uzgodnień dokumentacji projektowych pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych na podstawie art. 71 ust. 2 pkt 6 ww. ustawy.

2.6. Odstępstwa od obowiązujących przepisów

Brak zajętych stanowisk – brak wniosków dotyczących odstępstw od obowiązujących przepisów, m.in. w zakresie warunków technicznych.

2.7. Inne sprawy w zakresie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego

Wydano:

- 20 postanowień o uzgodnieniu pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych projektów decyzji o ustaleniu lokalizacji inwestycji celu publicznego – art. 53 ust. 4 pkt 2a) ustawy z dnia 27 marca 2003 r. o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym (t.j. Dz. U. z 2024 r., poz. 1130 ze zm.),
- 1 stanowisko/uzgodnienie pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych projektu decyzji o ustaleniu lokalizacji inwestycji celu publicznego, dokonano poprzez tzw. „milczącą zgodę” – art. 53 ust. 5 ww. ustawy,
- 48 postanowień o uzgodnieniu pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych projektów decyzji o warunkach zabudowy – art. 60 ust. 1, art. 53 ust. 4 pkt 2a) ww. ustawy,
- 1 stanowisko/uzgodnienie pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych projektu decyzji o warunkach zabudowy, dokonano poprzez tzw. „milczącą zgodę” – art. 53 ust. 5 ww. ustawy.

2.8. Uczestniczenie w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych

Wydano łącznie 34 stanowiska dotyczące zgodności wykonania obiektu budowlanego z projektem budowlanym, związanych z uzyskaniem pozwolenia na użytkowanie obiektu budowlanego – art. 56 ust. 1 pkt 2 ustawy 7 lipca 1994 r. Prawo budowlane (t.j. Dz. U. z 2024 r., poz. 725 ze zm.). Brak zajętych stanowisk wydanych w oparciu o art. 56 ust. 1a) ww. ustawy Prawo budowlane. Przeprowadzono łącznie 9 kontroli obiektów budowlanych. Nie kontrolowano obiektów w trakcie budowy. Nie przeprowadzano wizji lokalnych. Nie wnoszono sprzeciwu do użytkowania obiektów budowlanych na podstawie art. 28 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz. U. z 2024 r., poz. 416).

XI. PROFILAKTYKA I PROMOCJA ZDROWIA

W 2024 roku pion Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu wałeckiego realizował zadania ukierunkowane głównie na realizację programów edukacyjnych i kampanii społecznych w obszarze promocji zdrowia i profilaktyki chorób, inicjowanie zadań w zakresie edukacji zdrowotnej i promocji zdrowia zgodnie z wytycznymi oraz potrzebami społeczeństwa.

1. Profilaktyka nadwagi i otyłości

1.1. Krajowy Program Edukacyjny „Trzymaj Formę!”

Grupa docelowa: uczniowie klas V-VIII szkół podstawowych, rodzice owych uczniów lub opiekunowie prawni.

Liczba odbiorców: 532 uczniów.

Główne działania w ramach interwencji:

- w 2 placówkach przeprowadzono wizytacje z oceny realizacji programu - podczas wizytacji stwierdzono zgodność realizowanych działań z założeniami programu,
- dostarczono materiały edukacyjne do 14 placówek biorących udział w programie,
- przeprowadzono zajęcia edukacyjne dla 4 grup – łącznie dla 82 osób, a także przeprowadzono 1 prelekcję dla 18 osób, podczas których tematyka oscylowała wokół kwestii związanych ze zdrowym stylem życia ze szczególnym uwzględnieniem zasad żywienia oraz aktywności ruchowej,
- na koncie PSSE Wałcz na platformie Facebook publikowano posty związane z programem.

2. Profilaktyka palenia tytoniu

2.1. Światowy Dzień Bez Tytoniu – Interwencja wojewódzka

Grupa docelowa: mieszkańcy powiatu wałeckiego

Liczba odbiorców: 656.

Główne działania w ramach interwencji:

- wystosowano list intencyjny do 17 placówek szkolnych zachęcający do włączenia się do obchodów rocznicy Światowego Dnia bez Tytoniu,
- przeprowadzono 3 prelekcje dla 76 odbiorców,
- zorganizowano 2 stoiska profilaktyczno-edukacyjne podczas, których przeprowadzano indywidualne rozmowy z 10 osobami zainteresowanymi tematyką szkodliwości palenia tytoniu oraz jego wpływie na zdrowie. Poruszono zagadnienia związane z promocją

zdrowego stylu życia wolnego od palenia tytoniu i zażywania innych środków uzależniających, a także podejmowano tematykę przyczyn oraz skutków uzależnienia od tytoniu. Podkreślano wagę korzyści wynikających z rzucenia palenia tytoniu. Podczas akcji rozdyskrebuowano materiały edukacyjne. Stoiska odwiedziło 400 osób.

- na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wałczu oraz w mediach społecznościowych (Facebook) publikowano treści związane z akcją.

2.2. Światowy Dzień Rzucania Palenia

Grupa docelowa: mieszkańcy powiatu wałeckiego.

Liczba odbiorców: 95.

Główne działania w ramach interwencji:

- przeprowadzono 2 konkursy na szczeblu powiatowym, w którym wzięło udział 34 uczniów szkół podstawowych zlokalizowanych na terenie powiatu wałeckiego,
- dostarczono materiały edukacyjne do 4 placówek oświatowych,
- umieszczono 3 informacje tematyczne w mediach społecznościowych,
- umieszczono 1 informację na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wałczu,
- utworzono 1 stoisko edukacyjno-informacyjne.

3. Profilaktyka uzależnień

3.1. Wojewódzki program profilaktyki używania substancji psychoaktywnych, w tym nowych narkotyków „Porozmawiajmy o zdrowiu i nowych zagrożeniach”

Grupa docelowa: uczniowie klas V-VII szkół podstawowych.

Liczba odbiorców: 149.

Główne działania w ramach interwencji:

- przeprowadzono 4 prelekcje dla 82 uczestników programu w placówkach oświatowych,
- dostarczono materiały edukacyjne do 5 placówek oświatowych,
- przeprowadzono szkolenie dla szkolnych koordynatorów programu na terenie powiatu wałeckiego,
- w 2 placówkach przeprowadzono wizytacje z oceny realizacji programu - podczas wizytacji stwierdzono zgodność realizowanych działań z założeniami programu.

3.2. Profilaktyka używania substancji psychoaktywnych, w tym Nowych Narkotyków – interwencja nieprogramowa, wojewódzka

Grupa docelowa: mieszkańcy powiatu wałeckiego.

Liczba odbiorców: 50.

Główne działania w ramach interwencji:

- przeprowadzono szkolenie dla nauczycieli szkoły ponadpodstawowej zlokalizowanej na terenie powiatu wałeckiego.

4. Profilaktyka zdrowia psychicznego

INTERWENCJE PROGRAMOWE

1. Programy lokalne

Nazwa programu: nie dotyczy

Grupa docelowa: nie dotyczy

Liczba odbiorców: nie dotyczy

Główne działania w ramach interwencji: nie dotyczy

INTERWENCJE NIEPROGRAMOWE

1. Interwencje wojewódzkie

Nazwa interwencji: nie dotyczy

Grupa docelowa: nie dotyczy

Liczba odbiorców: nie dotyczy

Główne działania w ramach interwencji: nie dotyczy

5. Profilaktyka chorób zakaźnych, w tym realizacja programu profilaktyki HIV/AIDS

5.1. Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i zwalczania AIDS – interwencja programowa

Grupa docelowa: mieszkańcy powiatu wałeckiego.

Liczba odbiorców: 727.

Główne działania w ramach interwencji:

- zrealizowano 64 dystrybucje materiałów edukacyjnych,
- utworzono 4 stoiska edukacyjne dla 380 odbiorców,
- przygotowano gazetkę informacyjną,
- umieszczono informacje w mediach społecznościowych oraz na stronie www.

5.2. Wojewódzki program higieny i profilaktyki wybranych chorób zakaźnych „Higiena Naszą Tarczą Ochronną”

Grupa docelowa: uczniowie klas I – III szkół podstawowych zlokalizowanych na terenie powiatu wałeckiego

Liczba odbiorców: 141

Główne działania w ramach interwencji:

- koordynator powiatowy przeprowadził 4 wizytacje z oceny realizacji interwencji programowej - podczas wizytacji stwierdzono zgodność realizowanych działań z założeniami programu,
- przeprowadzono 3 prelekcje dla 57 odbiorców,
- zrealizowano dystrybucję materiałów edukacyjnych do 14 szkół podstawowych zlokalizowanych na terenie powiatu wałeckiego.

5.3. Wojewódzki przedszkolny program zdrowia jamy ustnej i zapobiegania próchnicy „Zdrowe zęby mamy marchewkę zajadamy”

Grupa docelowa: dzieci uczęszczające do żłobków i przedszkoli oraz ich rodzice/opiekunowie prawni

Liczba odbiorców: 491.

Główne działania w ramach interwencji:

- koordynator powiatowy przeprowadził 9 wizytacji z oceny realizacji interwencji programowej- podczas wizytacji stwierdzono zgodność realizowanych działań z założeniami programu,
- zrealizowano 29 dystrybucji materiałów edukacyjnych,
- umieszczono treści edukacyjne na stronie internetowej PSSE w Wałczu oraz w mediach społecznościowych,
- przeprowadzono 4 prelekcje dla 88 odbiorców,
- przeprowadzono 45 instruktaży prawidłowego mycia zębów ,
- przeprowadzono 7 zajęć edukacyjnych dla 154 osób.

5.4. Program edukacyjny „Podstępne WZW”

Grupa docelowa: mieszkańcy powiatu wałeckiego.

Liczba odbiorców: 11.

Główne działania w ramach interwencji:

- umieszczono treści edukacyjne w mediach społecznościowych,

- zrealizowano 4 dystrybucje materiałów edukacyjnych.

5.5. Profilaktyka chorób zakaźnych i promocja szczepień ochronnych – Europejski Tydzień Szczepień

Grupa docelowa: mieszkańcy powiatu waleckiego

Liczba odbiorców: 753

Główne działania w ramach interwencji:

- umieszczono treści edukacyjne w mediach społecznościowych oraz na stronie internetowej PSSE w Wałczu,
- zrealizowano 8 dystrybucji materiałów edukacyjnych,
- zorganizowano 3 stoiska edukacyjno-informacyjne,
- przeprowadzono 50 rozmów edukacyjnych,
- przeprowadzono quiz wiedzy o szczepieniach,
- przygotowano gazetkę informacyjno-edukacyjną.

6. Profilaktyka chorób nowotworowych

6.1. Program edukacyjny „Znamie! Znam je?”

Grupa docelowa: mieszkańcy powiatu waleckiego.

Liczba odbiorców: 10.

Główne działania w ramach interwencji:

- umieszczono treści edukacyjne w mediach społecznościowych,
- zrealizowano 4 dystrybucje materiałów edukacyjnych.

6.2. Kampania wojewódzka „Bądź swoją bohaterką”

Grupa docelowa: kobiety zamieszkujące powiat walecki

Liczba odbiorców: 239.

Główne działania w ramach interwencji:

- przeprowadzono 4 prelekcje dla 100 osób,
- zrealizowano 15 dystrybucji materiałów edukacyjnych,
- przeprowadzono 10 rozmów edukacyjnych, w których łącznie wzięło udział 27 osób,
- umieszczano informacje w mediach społecznościowych oraz na stronie internetowej PSSE w Wałczu,

- zorganizowano 1 stoisko edukacyjno-informacyjne, którego odbiorcami było 50 osób,
- uczestniczono w konferencji zorganizowanej przez Stowarzyszenie „Amazonki” działające na terenie powiatu wałeckiego,
- udzielono 8 instruktaży prawidłowego samobadania piersi, których odbiorcami było łącznie 40 kobiet.

7. Promocja zdrowego stylu życia

7.1. Światowy Dzień Zdrowia

Grupa docelowa: mieszkańcy powiatu wałeckiego

Liczba odbiorców: 1562.

Główne działania w ramach interwencji:

- umieszczono informacje w social mediach (facebook),
- zrealizowano 63 dystrybucji materiałów edukacyjnych,
- współpraca z instytucjami oraz mieszkańcami powiatu wałeckiego związanymi z ochroną zdrowia,
- odbycie szkoleń, przygotowanie oraz koordynowanie działań wolontariuszy przy stoisku DKMS,
- organizacja Festiwalu Zdrowia,
- przygotowanie stoiska edukacyjno-informacyjnego,
- przekazanie 5 informacji prasowych do lokalnych gazet,
- wywiad dotyczący Festiwalu Zdrowia w radiu,
- gazetka informacyjno-edukacyjna.

7.2. Promocja bezpiecznego grzybobrania i profilaktyka zatruc grzybami

Grupa docelowa: nie dotyczy

Liczba odbiorców: nie dotyczy

Główne działania w ramach interwencji: nie dotyczy

7.3. Europejski i Światowy Dzień Wiedzy o Antybiotykach

Grupa docelowa: nie dotyczy

Liczba odbiorców: nie dotyczy

Główne działania w ramach interwencji: nie dotyczy

7.4. Bezpieczeństwo dzieci podczas wypoczynku letniego i zimowego „Bezpieczne ferie i wakacje”

Grupa docelowa: dzieci i młodzież oraz wychowawcy, opiekunowie oraz kierownicy wypoczynków letnich oraz zimowych zorganizowanych na terenie powiatu wałeckiego

Liczba odbiorców: 2572.

Główne działania w ramach interwencji:

- umieszczono informacje w social mediach (facebook) oraz na stronie internetowej PSSE w Wałczu,
- przeprowadzono 34 prelekcje dot. bezpiecznych zachowań podczas wakacji, jak i wypoczynku dzieci i młodzieży dla 869 odbiorców (omówiono zagadnienia związane z higieną osobistą, w tym profilaktyką chorób zakaźnych, chorób odkleszczowych itp., a także zagadnienia związane z bezpiecznym kąpieliskiem, kwestie bezpieczeństwa w lesie, aktywności fizycznej, bezpiecznego i zdrowego jedzenia oraz w zakresie substancji psychoaktywnych i zachowań ryzykownych),
- przeprowadzono 72 instruktaże dot. bezpiecznych zachowań podczas wakacji dla 303 odbiorców,
- wzięto udział w naradzie zorganizowanej z inicjatywy Komendy Powiatowej Policji w Wałczu, której tematyka oscylowała wokół czynników zwiększających bezpieczeństwo dzieci i młodzieży podczas wakacji,
- zrealizowano 29 dystrybucji materiałów edukacyjnych,
- zorganizowano 3 stoiska edukacyjne.

7.5. Zdrowy Senior

Grupa docelowa: nie dotyczy

Liczba odbiorców: nie dotyczy

Główne działania w ramach interwencji: nie dotyczy

7.6. Wpływ czynników środowiskowych na zdrowie (Radon, PEM itp.)

Grupa docelowa: nie dotyczy

Liczba odbiorców: nie dotyczy

Główne działania w ramach interwencji: nie dotyczy

8. Inne działania - nie dotyczy

9. Współpraca

W roku sprawozdawczym współpracowano z placówkami oświaty, dyrektorami szkół podstawowych i ponadpodstawowych, placówek służby zdrowia oraz Powiatowego Zakładu Aktywności Zawodowej w zakresie realizacji działań edukacyjnych.

W roku 2024 kontynuowano współpracę ze Starostwem Powiatowym w Wałczu w ramach powiatowego etapu konkursu plastycznego „Palenie i wapowanie to życia skracanie” w celu ufundowania nagród dla laureatów konkursu.

Ponadto współpracowano z Komendą Powiatową Policji w Wałczu w zakresie realizacji działań edukacyjnych w ramach programów i akcji edukacyjnych, w tym czynników zwiększających bezpieczeństwo dzieci i młodzieży podczas wakacji oraz ferii zimowych.

Współpracowano również z Komendą Powiatową Policji w Wałczu, Komendą Powiatową Straży Pożarnej w Wałczu, Nadleśnictwem Wałcz, Wałeckim Centrum Kultury, Fundacją DKMS, 107 Szpitalem Wojskowym w Wałczu, Stowarzyszeniem Kobiet Ziemi Wałeckiej „Amazonka”, Siłownią Good Vibes oraz MOSiR Wałcz w ramach organizacji Festiwalu Zdrowia w Wałczu.

W roku sprawozdawczym w ramach realizowanej akcji „Bądź swoją bohaterką” prowadzono ścisłą współpracę z członkiniami Stowarzyszenia Kobiet Ziemi Wałeckiej „Amazonka” w Wałczu, ul. Aleja Zdobywców Wału Pomorskiego 52-54, 78-600 Wałcz.

Współpracowano również z lokalnymi mediami – radio Koszalin, dla którego udzielono wywiadów związanych m.in. z organizowanym Festiwalem Zdrowia w Wałczu oraz kampanią #MojaSzkołaZdrowaSzkoła.

10. Podsumowanie i wnioski

Nadrzędnym celem Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia PSSE w Wałczu jest promowanie zdrowego stylu życia poprzez aktywizację lokalnej społeczności powiatu, jak także działań w zakresie zachowań prozdrowotnych i kształtowania odpowiedzialności za swoje zdrowie. Zakres działalności oświatowo-zdrowotnej i promocji zdrowia w 2024 roku skupiony był przede wszystkim na realizacji zadań w zakresie profilaktyki chorób zakaźnych oraz propagowania zdrowego stylu życia. Dzięki licznym szkoleniom zewnętrznym pracownik sekcji Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia mógł przekazać w sposób merytoryczny najnowsze treści dotyczące zdrowia, jego promocji a także profilaktyki.

XII. PODSUMOWANIE STANU BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO POWIATU

Wyniki działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Wałczu pozwoliły ocenić stan sanitarny nadzorowanego terenu powiatu wałeckiego w 2024 r. jako zadowalający, nie stwarzający zagrożeń dla zdrowia i życia mieszkańców powiatu.

XIII. SPIS TABEL

Tabela 1	Liczbowe zestawienie zatruć i zakażeń pokarmowych	8
Tabela 2	Liczbowe zestawienie zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby	9
Tabela 3	Liczbowe zestawienie zachorowań na COVID-19, grypę i RSV	9
Tabela 4	Liczbowe zestawienie zachorowań na wybrane choroby wieku dziecięcego	10
Tabela 5	Liczbowe zestawienie zachorowań na zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu	10
Tabela 6	Liczbowe zestawienie zachorowań na boreliozę	11
Tabela 7	Nowe zachorowania na gruźlicę w 2024 roku	11
Tabela 8	Stan zaszczepienia dzieci i młodzieży w rocznikach podlegających szczepieniom w 2023 r. i w 2024 r. na terenie powiatu wałeckiego	14
Tabela 9	Liczba łóżek w Zakładzie Opiekuńczo – Leczniczym	17
Tabela 10	Działalność represyjno-kontrolna (decyzje) – dot. jakości wody do spożycia	45
Tabela 11	Dane dotyczące ekshumacji	50
Tabela 12	Dane dotyczące zakładów pogrzebowych	50
Tabela 13	Dane dotyczące imprez masowych	51

XIV. SPIS ZAŁĄCZNIKÓW

Załącznik 1 Tabele przygotowane przez Sekcję Higieny Pracy (w formacie EXCEL)