

**PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY W CHOSZCZNI**



**STAN BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO POWIATU CHOSZCZEŃSKIEGO  
ZA 2024 ROK**

Choszczno, dnia 28 lutego 2025 r.

W 2024 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Choszczynie kontynuował realizację nałożonych zadań wynikających z ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Głównym celem działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej na terenie powiatu choszczeńskiego jest promowanie zdrowego stylu życia, nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia oraz bezpieczeństwem zdrowotnym wody, przeciwdziałanie zagrożeniom stwarzanym przez nowe narkotyki, zapobieganie powstawaniu chorób, w tym chorób zakaźnych i zawodowych poprzez sprawowanie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego w zakresie zdrowia publicznego w oparciu o analizę ryzyka zagrożenia zdrowia i życia człowieka.

Cel ten realizowany był poprzez wykonywanie zadań planowanych: między innymi poprzez sprawowanie nadzoru sanitarnego nad obiektami, planowy pobór próbek w ramach monitoringu: żywności, wody, prowadzenie działań w dziedzinie zapobiegania i zwalczania chorób zakaźnych, prowadzenie nadzoru w zakresie szczepień ochronnych, wdrażanie i promowanie programów edukacyjnych prozdrowotnych.

Zadaniem Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest jak najszybsze identyfikowanie niepożądanych zjawisk wpływających na zdrowie człowieka. Prowadzenie systematycznych badań oraz dokonywanie okresowych ocen stanu sanitarnego umożliwia monitorowanie sytuacji epidemiologicznej i sanitarnej oraz podejmowanie niezbędnych działań interwencyjnych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Choszczynie realizował zadania ujęte w „Planie zasadniczych przedsięwzięć Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Choszczynie na rok 2023”, na który składają się przedsięwzięcia, kontrole i wizytacje. Plan został opracowany w oparciu o wytyczne Głównego Inspektora Sanitarnego, Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie, wyniki prowadzonego nadzoru z lat poprzednich oraz po uwzględnieniu bieżących lokalnych potrzeb i uwarunkowań.

Mam nadzieję, że przedstawiony Państwu raport będzie podstawą do wyciągnięcia wniosków i podjęcia działań, które pozwolą na dalszą poprawę zdrowia publicznego w powiecie. Ufam, iż zaprezentowana ocena upewni Państwa co do tego, że Państwowa Inspekcja Sanitarna pełni swoje zadania w sposób profesjonalny i rzetelny, zapewniając Nam wszystkim bezpieczeństwo sanitarne.

### **Obszar, liczba ludności, ilość obiektów nadzorowanych przez PSSE w Choszczynie**

Dane	Miasto i Gmina				Gmina		Razem: Miasta; Gminy: miejsko- wiejskie; wiejskie
	Choszczno	Drawno	Pelczyce	Recz	Bierzwnik	Krzęcin	
Obszar km <sup>2</sup>	246,3	320,9	200,7	80,4	239,1	140,3	1327,7
Liczba ludności	20182	4638	7203	970	4375	3258	44626

### **Działalność kontrolno- represyjna w 2024 r.**

Liczba kontroli - 2.249  
Liczba decyzji merytorycznych - 409  
Liczba decyzji- rachunków - 438  
Liczba postanowień - 73  
Liczba tytułów wykonawczych - 41  
Liczba mandatów – 58 na kwotę – 12.500  
Liczba pobranych próbek do badań laboratoryjnych – 541  
Liczba wykonanych badań (oznaczenia fizyczne) – 2.001

## **ODDZIAŁ NADZORU SANITARNEGO**

### **I EPIDEMIOLOGIA**

*Państwowa Inspekcja Sanitarna podejmuje działania w celu zapobiegania szerzenia się chorób zakaźnych. Dla oceny sytuacji epidemiologicznej monitoruje ich występowanie poprzez rejestrację chorób zakaźnych, kontrolę wykonawstwa obowiązkowych szczepień ochronnych oraz nadzór nad warunkami higieniczno-sanitarnymi w podmiotach wykonujących działalność leczniczą.*

#### **I. Zapobieganie oraz zwalczanie zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi**

##### **1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych**

###### **1.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe**

Na terenie Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Choszcznie w 2024 roku nie odnotowano przypadków zbiorowych zatruc pokarmowych.

W 2024 roku zarejestrowano:

- 5 zachorowań wywołanych *Salmonella*,
- 9 przypadków zachorowań wywołanych *Clostridium difficile*,
- 2 przypadki zachorowań wywołanych *Giardia lamblia*,
- 28 wirusowych zakażeń jelitowych wywołanych przez rotawirusy,
- 7 wirusowych zakażeń jelitowych wywołanych przez norowirusy,
- 22 wirusowych zakażeń jelitowych wywołanych przez adenowirusy,
- 48 wirusowych zakażeń jelitowych nie określone.

###### **1.2. Wirusowe zapalenie wątroby**

W 2024 roku na terenie powiatu choszczeńskiego zarejestrowano łącznie 11 zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby.

###### **1.2.1. Wirusowe zapalenie wątroby typu „A”**

Wirusowe zapalenie wątroby typu A- nie odnotowano.

###### **1.2.2. Wirusowe zapalenie wątroby typu „B”**

Wirusowe zapalenie wątroby typu B- 2 przypadki.

###### **1.2.3. Wirusowe zapalenie wątroby „inne i nie określone”**

Wirusowe zapalenie wątroby C przewlekłe i BNO - 9 przypadków.

###### **1.3. Grypa sezonowa i zakażenia grypopodobne**

W 2024 r. stwierdzono łącznie 171 przypadków zachorowań na grypę na terenie powiatu choszczeńskiego. 2 przypadki potwierdzone testem molekularnym PCR, 169

przypadków potwierdzonych wynikiem testów antygenowych.

#### **1.4. Choroby wieku dziecięcego**

W grupie chorób zakaźnych wieku dziecięcego, przeciwko którym prowadzi się systematyczne szczepienia ochronne, utrzymuje się dobra sytuacja epidemiczna.

##### **1.4.1. Ospa wietrzna**

W 2024 r. odnotowano 157 zachorowań na ospę wietrzną.

##### **1.4.2. Różyczka**

W 2024 r. nie odnotowano zachorowań na różyczkę

##### **1.4.3. Nagminne zapalenie przyusznic - świnka**

W 2024 r. odnotowano 1 zachorowanie na świnkę

##### **1.4.4. Płonica (szkarlatyna)**

W 2024 r. odnotowano 51 przypadków płonicy

##### **1.4.5. Odra**

W 2024 r. nie odnotowano przypadku odry.

#### **1.5. Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i / lub mózgu**

W 2024 r. odnotowano 1 przypadek zapalenia opon mózgowych.

#### **1.6. Inwazyjna choroba meningokokowa**

W 2024 r. nie odnotowano przypadku inwazyjnej choroby meningokokowej.

#### **1.7. Borelioza z Lyme**

W 2024 r. odnotowano łącznie 27 zachorowania na boreliozę

#### **1.8. Styczność, narażenie na wściekliznę - potrzeba szczepień**

W 2024 r. wdrożono szczepienia u 5 pacjentów narażonych na zakażenie wirusem wścieklizny po pokąsaniu przez zwierzęta dzikie lub nieznane:

- 4 szczepienia prowadzone były w Poradni Chorób Odzwierzęcych, Pasożytniczych i Profilaktyki Wścieklizny Samodzielnego Publicznego Wojewódzkiego Szpitala Zespólnego w Szczecinie przy ul. Arkońskiej 4,
- 1 szczepienie w Poradni Chorób Zakaźnych i Chorób Wątroby Szpitala Specjalistycznego im. Edmunda Biernackiego w Mielcu, ul. Żeromskiego 22. Lekarze pracujący w Poradni oceniali stopień narażenia pacjenta na zakażenie wścieklizną i kwalifikowali do ewentualnych szczepień.

#### **1.9. Choroby przenoszone drogą płciową**

W 2024 r. na terenie powiatu choszczeńskiego nie odnotowano takich zachorowań.

#### **1.10. Gruźlica**

W 2024 r. na terenie powiatu choszczeńskiego odnotowano łącznie 6 zachorowań na gruźlicę płuc w tym: 1 przypadek na terenie gminy Pełczyce, 2 przypadki na terenie gminy Choszczno, 3 przypadki na terenie gminy Recz.

#### **1.11. Zakażenie HIV/ choroba AIDS**

W 2024 r. odnotowano 1 przypadek zakażenia wirusem HIV oraz 1 przypadek zachorowania AIDS.

#### **1.12. Zakażenie Sars Cov-2 i COVID-19**

W 2024 r. na terenie powiatu choszczeńskiego odnotowano 406 zakażeń wywołanych wirusem Sars Cov-2 powodujących zachorowanie na COVID-19 oraz 1 zgon wśród zakażonych pacjentów. Wirus Sars-Cov-2 spowodował wystąpienie 3 ognisk epidemicznych w Samodzielnym Zakładzie Opieki Zdrowotnej w Choszcznie.

#### **1.13. Tularemia.**

W 2024 r. nie odnotowano przypadku tularemii.

#### **1.14. Zakażenia Mpox (ospa małpia)**

W 2024 r. nie odnotowano przypadku ospy małpiej.

#### **1.15. Podsumowanie i wnioski**

Ilość zachorowań na choroby zakaźne w 2024 roku była zbliżona do wartości z poprzedniego roku. Ilości zakażeń wirusem Sars-Cov 2 utrzymuje się na podobnym poziomie do roku poprzedniego. Na stałym poziomie utrzymuje się liczba zachorowań na gruźlicę płuc.

## **2. Szczepienia Ochronne**

### **2.1 Realizacja programu szczepień ochronnych**

Realizacja szczepień ochronnych na terenie działalności PPIS prowadzona jest przez 14 świadczeniodawców mających podpisane umowy z Narodowym Funduszem Zdrowia. Szczepienia ochronne nie są wykonywane przez gabinety prywatne lekarzy. Stan uodpornienia populacji podlega kontroli PPIS. Dane dotyczące zaszczepienia dzieci i młodzieży w rocznikach podlegających do szczepień w 2024 roku uzyskane na podstawie sprawozdań MZ 54 (roczne sprawozdanie ze szczepień ochronnych):

Rocznik	szczepienie	stan uodpornienia
2024	Gruźlica	95,58%
	WZW typu B, uzupełniające	50,20%
	Błonica, tężec, krztusiec, pierwotne	54,21%
	Haemophilus influenzae typu b, pierwotne	54,21%
	Poliomyelitis, pierwotne	54,21%
	Streptococcus pneumoniae, pierwotne	65,46%
	Rotawirusy	57,02%
2023	Odra, świnka, różyczka, podstawowe	80,20%
	Błonica, tężec, krztusiec, uzupełniające	48,61%
2019	Błonica, tężec, krztusiec, I przypominające	84,68%
	Poliomyelitis, I przypominające	84,68%
	Odra, świnka, różyczka, przypominające	84,44%
2011	Błonica, tężec, krztusiec, II przypominające	90,52%
2006	Błonica, tężec III przypominające	85,49%

Realizacja Programu Szczepień Ochronnych- ze względu wzrastającą liczbę osób uchylających się od szczepień obowiązkowych widoczny jest stały spadek wszczepialności w poszczególnych rocznikach. Podobna tendencja utrzymuje się w całym kraju.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Choszcznie prowadził postępowania wobec osób uchylających się od obowiązkowych szczepień ochronnych:

- liczba osób uchylających się od szczepień w 2024 r. (stan na dzień 31.12.2024 r.) - 70 osób nieszczepione dzieci (116 uchylających się rodziców, którzy nie dokonali obowiązku poddania dzieci szczepieniom ochronnym), liczba wysłanych pism informacyjnych do rodziców dzieci- 35,
- liczba wystawionych upomnień na rodziców dzieci-33,
- liczba wystawionych przez PPIS tytułów wykonawczych na rodziców dzieci –27,

- liczba wystawionych przez Wojewodę Zachodniopomorskiego grzywien w celu przymuszenia – 36 grzywiny, kwota nałożonych przez Wojewodę Zachodniopomorskiego grzywien celem przymuszenia – 25000 zł,
- liczba zgłoszonych zarzutów do tytułu wykonawczego - 5,
- liczba postanowień PPIS w sprawie zgłoszonych zarzutów do tytułu -7,
- liczba zaszczepionych dzieci, dopełnienie obowiązku szczepień –11 osób.

## **2.2. Niepożądane odczyny poszczepienne**

W roku 2024 odnotowano 1 zgłoszenie niepożądanego odczynu poszczepiennego zgłoszone przez lekarza POZ w Choszcznie. Odczyn wystąpił po podaniu dziecku szczepionki Bexero (szczepionki przeciw *Neisseria meningitidis* B), zakwalifikowany jako łagodny.

## **2.3 Podsumowanie i wnioski**

Utrzymuje się wysoki odsetek osób, które odmawiają wykonania obowiązkowych szczepień ochronnych. Postępowanie prowadzone wobec opiekunów prawnych osób uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych mają ograniczoną skuteczność działania. W większości przypadków nałożone kary pieniężne nie skutkują zmianą decyzji rodziców dot. poddania dzieci obowiązkowym szczepieniom ochronnym. Widoczna jest tendencja spadkowa wszczepialności przeciwko chorobom zakaźnym w poszczególnych rocznikach. Najczęstszą przyczyną uchylania się od szczepień ochronnych jest brak zgody rodziców i wpływ ruchów antyszczepionkowych, informacje z blogów internetowych oraz obawa przed wystąpieniem niepożądanego odczynu poszczepiennego.

## **3. Sytuacja epidemiologiczna w szpitalach**

### **3.1 Zakażenia szpitalne i ocena działalności zespołów kontroli zakażeń szpitalnych**

W szpitalu działa formalnie powołany zarządzeniem Dyrektora Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych i Komitet Kontroli Zakażeń Szpitalnych. W zakresie składu Zespołu Kontroli Zakażeń Szpitalnych obowiązuje decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Choszcznie z dnia 05.08.2022 r. dot. zapewnienia składu osobowego Zespołu Kontroli Zakażeń Szpitalnych zgodnie przepisami art. 15 ust. 1 ustawy z dnia 5 grudnia 2008 roku o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi oraz Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 27 maja 2010 roku w sprawie kwalifikacji członków Zespołu Kontroli Zakażeń Szpitalnych (termin wykonania na wniosek strony został decyzją PPIS w Choszcznie z dnia 31.12.2024 r. przedłużony do 31.12.2025 r.). SPZOZ w Choszcznie nie posiada laboratorium mikrobiologicznego, podmiot leczniczy posiada podpisaną umowę z Zakładem Mikrobiologii Diagnostyka S.A. w Szczecinie. Na bieżąco prowadzona jest aktualizacja procedur przeciw epidemicznym w szpitalu. W analizowanym roku przeprowadzono 37 kontroli wewnętrznych w zakresie działań przeciwepidemicznych, szczegółowo zaktualizowano obowiązujące procedury i instrukcje. Przeprowadzane kontrole wewnętrzne w zakresie poprawności i skuteczności procedur miały odzwierciedlenie w postaci prawidłowych raportów z kontroli wewnętrznych i zawierały informacje dotyczące celu i zakresu kontroli, imiona i nazwiska osób uczestniczących w kontroli, datę przeprowadzenia, opis stanu faktycznego, informację o nieprawidłowościach i zalecenia pokontrolne. W szpitalu zapewnione są ograniczone warunki izolacji pacjentów z

zakażeniem oraz chorobą zakaźną. W zakresie zapewnienia warunków ochrony przed zakażeniem w szpitalu zapewnia się izolację pacjentów w salach jednoosobowych z węzłem sanitarnym w Oddziale Dziecięcym oraz częściowo w Oddziale Internistyczno-Kardiologicznym (brak jest sal izolacyjnych spełniających wymagania prawne), możliwa jest również kohortacja pacjentów z tą samą jednostką chorobową w salach o najmniejszej liczbie łóżek. Brak izolatek w innych oddziałach. W 2024 roku odnotowano łącznie wystąpienie 7 szpitalnych ognisk epidemicznych (tj. 3 ogniska zakażenia wirusem Sars-Cov-2, 2 ogniska Grypa typ A oraz 2 ogniska Acinetobacter baumannii). W Oddziale Rehabilitacji wystąpiły 4 ogniska (2 ogniska Sars- Cov-2 oraz 2 ogniska Grypa Typ A), w Oddziale Anestezjologii i Intensywnej Terapii 1 ognisko Acinetobacter baumannii, a w Oddziale Internistyczno –Kardiologicznym 2 ogniska (1 ognisko Sars-Cov-2 i 1 ognisko Acinetobacter baumannii). Szpital każdorazowo zgłosił raport wstępny o podejrzeniu/wystąpieniu ogniska epidemicznego do właściwego powiatowego inspektora sanitarnego oraz po zakończeniu przesłał raport końcowy. Formularze zgłoszeń zgodne z obowiązującymi przepisami. Ponadto przeprowadzono 30 szkoleń wewnętrznych z zakresu profilaktyki zakażeń szpitalnych i procedur przeciwepidemicznych obowiązujących w szpitalu oraz 7 szkoleń adaptacyjnych. Przeszkolono łącznie 493 osoby.

### **3.2. Nadzór nad czynnikami alarmowymi w podmiotach leczniczych**

Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa prowadzony jest nadzór nad czynnikami alarmowymi w podmiotach leczniczych. W związku ze zmianą sposobu raportowania oraz wzoru formularza rocznego raportu dotyczącego patogenów alarmowych w szpitalu oraz wydłużenia terminu realizacji ww. sprawozdania do 3 marca 2025 roku przez Głównego Inspektora Sanitarnego nie został on jeszcze przesłany do PPIS. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Choszczynie na bieżąco otrzymuje od podmiotu leczniczego informacje o stwierdzonych alert patogenach. Na bieżąco są także raportowane pojedyncze zakażenia wywołane drobnoustrojami wielolekoopornymi. W analizowanym roku zostało zgłoszonych 14 przypadków ww. pojedynczych zakażeń.

### **3.3. Podsumowanie i wnioski**

Bieżący nadzór nad zakażeniami szpitalnymi sprawuje powołany w Samodzielnym Publicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej w Choszczynie Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych oraz Komitet Kontroli Zakażeń. Praca Zespołu Kontroli Zakażeń Szpitalnych nie budzi zastrzeżeń w zakresie identyfikacji i rejestracji zakażeń, alert patogenów, zgłaszania ognisk epidemicznych występujących w podmiocie leczniczym. W zakresie sytuacji epidemiologicznej odsetek występowania ognisk epidemicznych w szpitalu utrzymuje się na podobnym poziomie jak w roku poprzednim.

## **II Stan sanitarny podmiotów działalności leczniczej**

### **1. Szpitale**

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Choszczynie znajduje się jeden szpital Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Choszczynie ul. Niedziałkowskiego 4a. W 2024 roku przeprowadzono łącznie 6 kontroli SPZOZ w Choszczynie w tym 1 kompleksową podmiotu leczniczego, pozostałe kontrole dotyczyły dochodzeń w ogniskach epidemicznych i kontroli sprawdzających. Wydano 8

merytorycznych decyzji administracyjnych w tym 7 przedłużających termin wykonania nakazów z wcześniej wydanych przez PPIS w Choszcznie decyzji. Ponadto wydano 1 decyzję rachunek na kwotę 3552 zł oraz wystawiono 13 mandatów karnych na kwotę 1600 złotych. Postępowanie mandatowe prowadzone głównie w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w obszarze braku realizacji procedury mycia i dezynfekcji rąk w obszarze medycznym tzn. przygotowania rąk personelu medycznego do pracy (stwierdzono sztuczną lakierowaną powłokę na płytce paznokciowej pracowników zatrudnionych w podmiocie leczniczym) oraz nieprawidłowości związane ze stosowaniem przeterminowanych środków do dezynfekcji skóry, przechowywaniem w oddziale przeterminowanego sprzętu medycznego jednorazowego użycia, braku oznakowania worka z medycznymi odpadami zakaźnymi.

## **2. Infrastruktura obiektów, ich stan techniczny i funkcjonalność**

Szpital posiada ogółem 316 łóżek w tym:

- 40 Oddział Internistyczno – Kardiologiczny,
- 25 Oddział Chirurgiczny,
- 20 Oddział Ginekologiczno – Położniczy (aktualnie działalność zawieszona),
- 10 Noworodkowy (aktualnie działalność zawieszona),
- 15 Oddział Dziecięcy,
- 185 Oddział Rehabilitacji,
- 4 Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii,
- 5 Szpitalny Oddział Ratunkowy,
- 12 Stacja Dializ.

Remonty wykonywane w SPZOZ Choszczno w 2024 roku:

- Oddział Rehabilitacji budynek nr 7 piętro I – szpachlowanie, docieranie i malowanie. Wymiana oświetlenia, lamp, gniazd i włączników elektrycznych. Wymiana instalacji wodnej i kanalizacji, zabezpieczenie ścian przed rozbiciem przez łóżka.
- Oddział Rehabilitacji budynek nr 6 piętro II - szpachlowanie, docieranie i malowanie. Wymiana oświetlenia, lamp, gniazd i włączników elektrycznych. Wymiana instalacji wodnej i kanalizacji, zabezpieczenie ścian przed rozbiciem przez łóżka.
- Oddział Internistyczno – Kardiologiczny – R – remont w całości pomieszczeń intensywnego nadzoru kardiologicznego – skuwanie płytek, tynków i położenie nowych. Wykuwanie większych otworów drzwiowych i wymiana drzwi na nowy system. Przeorganizowanie funkcjonalności łazienki i sal chorych, wymiana drzwi na nowe. Wymiana instalacji elektrycznej, przywołania i monitorowania pacjenta. Wymiana instalacji gazów medycznych w całości wraz z monitoringiem. Wymiana podłóg.
- Oddział Pediatriczny – remont szatni, gabinetu zabiegowego, wymiana wyposażenia meblowego w gabinecie diagnostyczno-zabiegowym w całości na nowe, remont pomieszczenia kuchenki, korytarza na parterze budynku (osuszenie, odgrzybienie, malowanie). Stworzenie pomieszczenia do tymczasowego przechowywania odpadów i pomieszczenia porządkowego.
- Magazyn Bielizny – szpachlowanie, malowanie, zabezpieczenie drzwi zewnętrznych.
- Przychodnia – stworzenie pomieszczenia do tymczasowego przechowywania odpadów i pomieszczenia porządkowego. Nowe tynki i malowanie hol przy windzie III piętro.

- Budynek Transformatora – naprawa dachu i elewacji zewnętrznej.
- Budynek Agregatu – naprawa elewacji zewnętrznej, wymiana rynien.
- Kuchnia Szpitalna – malowanie i założenie podwieszanego sufitu.

W 2024 roku w wyniku kontroli kompleksowej szpitala w oddziale SOR (Szpitalny Oddział Ratunkowy) stwierdzono nieprawidłowości dotyczące niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego i sanitarno-technicznego ścian, podłóg i wyposażenia meblowego, stwierdzono brak zadaszenia nad wejściem dla pieszych na oddział SOR jak i brak bezpośredniej komunikacji z pracownikami diagnostyki obrazowej (TK, RTG). W Oddziale Rehabilitacji w pomieszczeniach budynku nr 1 stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno-techniczny stolików przyłóżkowych. Ponadto w Oddziale Anestezjologii i Intensywnej Terapii stwierdzono nieprawidłowy sposób zorganizowania sali izolacyjnej i śluzy umywalkowo-fartuchowej a także brak wydzielonego dla tego oddziału odrębnego pomieszczenia brudownika oraz pomieszczenia porządkowego. W części ambulatoryjnej SPZOZ Choszczno w poradni urologicznej stwierdzono brak połączenia gabinetu badań z pomieszczeniem higieniczno-sanitarnym wyposażonym dodatkowo w bidet. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami PPIS w Choszcznie wydał decyzję administracyjną z nakazem ich usunięcia.

### 3. Zaopatrzenie szpitali w wodę

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Źródło zaopatrzenia podstawowe		Rezerwowe źródło zaopatrzenia w wodę			
			Wodociąg własny	Wodociąg sieciowy	Wodociąg własny	Wodociąg sieciowy	zbiornik	Częstotliwość badania jakości wody na rok
1.	SPZOZ CHOSZCZNO	73-200 Choszczno ul. Niedziałkowskiego 4A	tak	nie	nie	tak	ZBIORNIK 50 /M/3	Zgodnie z harmonogramem zaplanowano w uzgodnieniu z PIS w Choszczynie

PPIS w Choszczynie w dniu 26.03.2024 r. wydał decyzję administracyjną w sprawie uznania sieci za skolonizowaną przez Legionella – decyzja uznana za wykonaną w dniu 17.04.2024 r. Następnie w dniu 03.06.2024 r. ponownie wydano decyzję w sprawie uznania sieci za skolonizowaną bakteriami Legionella – decyzja uznana za wykonaną w dniu 23.08.2024 r. W zakresie oceny ciepłej wody użytkowej dot. obecności bakterii Legionella sp. PPIS w Choszczynie wydał orzeczenie w dniu 24.09.2024 r. uznające, że badanym zakresie próbki odpowiadają wymaganiom sanitarnym z załącznika nr 5 część A „Wymagania mikrobiologiczne, jakim powinna odpowiadać ciepła woda” – wyniki kontroli PPIS w Choszczynie. Woda do spożycia przez ludzi prowadzona była w ramach nadzoru bieżącego PPIS w Choszczynie – orzeczenia o przydatności wody do spożycia wydane 17.09.2024 r.

#### **4. Bloki żywieniowe.**

W tej grupie zewidencjonowano jeden obiekt tj. blok żywienia w szpitalu, w którym przygotowywane są posiłki dla pacjentów od surowca do wyrobu gotowego, wydawane w naczyniach wielokrotnego użytku.

Cały blok żywienia prowadzony jest przez kuchnię centralną znajdującą się na terenie szpitala. Kuchnia centralna prowadzona jest przez szpital we własnym zakresie. Posiłki bezpośrednio po przyrządzeniu są przekazywane w termosach na kuchenki oddziałowe. Posiłki sporządzane są od surowca do wyrobu gotowego. Pacjentom wydawane do 4 odrębnych budynków oraz budynku, w którym usytuowany jest blok wewnętrzny. Posiłki wydawane przez przeszkolony personel. Informacje o składnikach posiłków i wskazane alergeny w potrawach znajdowały się na każdym oddziale, dostępne dla pacjentów.

Kuchnia szpitalna przygotowuje posiłki dla pacjentów przez pracowników szpitala. Posiłki przygotowywane są z podziałem na diety: podstawową, łatwostrawną, żołądkową, wątrobową, trzustkową, cukrzycową, moczanową, bezmleczną, wegetariańską, „papkową”.

Na terenie szpitala znajduje się 6 kuchenek oddziałowych na oddziałach: rehabilitacji blok B1, 6 i 7, wewnętrznym, chirurgicznym, dziecięcym.

W roku sprawozdawczym skontrolowano zakład, przeprowadzając w nim łącznie 2 kontrole sprawdzające.

Zakład posiada opracowane i wdrożone instrukcje dobrej praktyki higienicznej oraz procedury zasad systemu HACCP.

Nie przeprowadzano kontroli interwencyjnych.

W 2024 r. nie wydawano żadnych decyzji administracyjnych.

Nie wydawano decyzji na unieruchomienie / przerywanie działalności całego lub części zakładu oraz nie wydawano decyzji zakazujących wprowadzania produktów do obrotu.

Na obiekt z tej grupy nie nakładano mandatów.

Nie kierowano wniosków o ukaranie do sądu oraz wniosków o nałożenie kar pieniężnych przez PWIS.

Nie kierowano aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury.

Z opisywanej grupy obiektów do badań laboratoryjnych nie pobierano próbek żywności.

#### **5. Dezynfekcja**

SPZOZ w Choszczynie przeprowadza zabiegi dezynfekcyjne powierzchni w sposób prawidłowy. Do dezynfekcji powierzchni dotykowych w ww. podmiocie leczniczym (tj. klamek, blatów, kozetek, sprzętu medycznego itp.) stosowane są następujące środki: chusteczki dezynfekujące: Mediwipes, Onesurface wipes, Sani cloth activ, Incidin oxywipe S oraz preparat w spray Surf safe premium natomiast do dezynfekcji powierzchni bezdotykowych (podłogi, ściany) stosowane są stężone roztwory Incidin plus, Acti chlor, Secusept pulver. Dezynfekcja endoskopów odbywa się za pomocą dwóch automatycznych myjni-dezynfektor przy użyciu środków dezynfekcyjnych Secumatic fd, Olympus EndoAct, Olympus EndoDis wraz ze środkami myjącymi Aniosyme DL maxi, Olimpus EndoDent. Procesy mycia, dezynfekcji i suszenia endoskopów zautomatyzowane.

Dezynfekcja basenów i kaczek, odbywa się w pomieszczeniach brudownika (jeśli oddział takie pomieszczenia posiada) w pozostałych przypadkach w wydzielonych częściach pomieszczeń higieniczno -sanitarnych na oddziałach. W większości przypadków

pomieszczenia brudownika wyposażone w płuczki- dezynfektory. Do dezynfekcji basenów i kaczek z oddziałów stosuje się 2% roztwór środka do dezynfekcji Medicarina. Szpital nie posiada maceratorów.

Wstępna dezynfekcja narzędzi wielorazowego użytku prowadzona w pojemnikach wyposażonych w sito oraz pokrywkę, dezynfekcja odbywa się w wydzielonym miejscu w gabinetach zabiegowych przy użyciu 2% środka do dezynfekcji o szerokim spektrum działania Secusept activ. Szpital nie korzysta i nie posiada komór dezynfekcyjnych, materace posiadają zmienne pokrowce, które podlegają myciu i dezynfekcji. Poduszki, koce są systematycznie wymieniane i oddawane do prania.

W analizowanym roku w SPZOZ w Choszczynie kilkakrotnie przeprowadzono zabiegi dezynsekcji w Oddziale Rehabilitacji (w budynku nr 6 i 7) oraz 1 zabieg w Kuchni Szpitalnej. Zastosowano środki Alsased-Superkiller, Penta. Wszystkie zabiegi dezynsekcji prowadzone zostały przez firmę Grygorowicz Krzysztof usługi dezynfekcji, dezynsekcji i deratyzacji ul. Mur Południowy 2e/3 Choszczno.

## 6. Sterylizacja

Od dnia 23.10.2023 r. Szpital posiada umowę na świadczenie usług mycia, dezynfekcji, pakowania, sterylizacji narzędzi i sprzętu medycznego zawartą z podmiotem zewnętrznym tj. z Samodzielnym Publicznym Wielospecjalistycznym Zakładem Opieki Zdrowotnej w Stargardzie ul. Wojska Polskiego 27. Aktualnie przedłożona umowa obowiązuje od dnia 01.05.2024 do dnia 30.04.2025 roku. Przygotowaniem sprzętu do sterylizacji zajmują się oddziały szpitalne dezynfekcja wstępna odbywa się w oddziałach. Transport do sterylizacji i po sterylizacji na oddziały odbywa się w zamkniętych wydzielonych pojemnikach do przewożenia materiałów samochodem służbowym.

## 7. Utrzymanie bieżącej czynności i porządku

Szpital posiada opracowany plan higieny szpitalnej dla wszystkich oddziałów szpitalnych. Sprzątanie pomieszczeń SPZOZ w Choszczynie przeprowadzane jest przez pracowników zatrudnionych przez szpital. Sprzęt do sprzątania stanowią profesjonalne jeżdżące wózki firmy Merida oraz wymienne mopy, sprzęt ten przechowywany jest w wydzielonych pomieszczeniach porządkowych w oddziałach, sprzęt po zakończeniu sprzątania jest myty oraz dezynfekowany i w stanie suchym przechowywany do czasu następnego użycia, zużyte mopy są pakowane codziennie do worków i przekazywane do pralni.

## 8. Postępowanie z bielizną szpitalną

Wykaz miejsc prania bielizny szpitalnej w obiektach szpitalnych

Lp	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Miejsce prania bielizny szpitalnej	Uwagi
1.	SPZOZ CHOSZCZNO	ul. Niedziałkowskiego 4A 73-200 Choszczno	Hollywood Textile Service Sp. z.o.o Oddział w Stargardzie ul. Bojanowska 2A, 09-200 Sierpc	Bariera higieniczna

Pranie bielizny szpitalnej odbywa się w pralni zewnętrznej tj. w HOLLYWOOD TEXTIL

SERVICE Sp. z o.o. Oddział w Stargardzie ul. Bojanowska 2A, 09-200 Sierpc (Umowa Nr DZP.P.271.32.2024 z dnia 19.09.2024 r., z terminem do dnia 15.03.2025 r.). Przedmiotem umowy jest świadczenie kompleksowych usług pralniczych wraz z transportem bielizny czystej i brudnej między placówkami. Kompleksowa usługa pralnicza obejmuje: dezynfekcję wymagającego tej czynności asortymentu pralniczego np. koc, kołder, poduszek, materacy w komorze dezynfekcyjnej, pranie wodne, itp. czyszczenie chemiczne wymagającego tego asortymentu, prasowanie, drobne naprawy krawieckie, sortowanie, pakowanie, znakowanie, transport i maglowanie z podziałem na: odzież ochronną i bieliznę oraz inne. Dla SP ZOZ w Choszcznie opracowana została „Procedura postępowania z bielizną szpitalną w SP ZOZ Choszczno”. Zgodnie z oświadczeniem przedstawicieli SP ZOZ w Choszcznie bielizna czysta przewożona jest z pralni zewnętrznej (HOLLYWOOD TEXTIL SERVICE Sp. z o.o.) do szpitala w Choszcznie specjalistycznym środkiem transportu przystosowanym do przewozu bielizny, w workach foliowych, do których pakowana jest asortymentowo.

Bielizna czysta na poszczególnych oddziałach szpitala przechowywana w workach foliowych w magazynach oddziałowych. Brudna bielizna z oddziałów zbierana do worków i pojemników znajdujących się w brudownikach na oddziałach szpitalnych, transportowana do centralnego magazynu bielizny brudnej wewnętrznym środkiem transportu. Brudna bielizna szpitalna, brudne nakładki do mopów zbierane i czasowo magazynowane w workach umieszczonych w zbiorczych metalowych koszach do czasu przekazania do pralni zewnętrznej. Ze względu na zawieszoną działalność oddziału noworodkowego oraz położniczego szpital nie wytwarza bielizny brudnej z tych oddziałów. Postępowanie z bielizną szpitalną odbywa się zgodnie z procedurą Nr. 4 obowiązująca w szpitalu. Centralny magazyn bielizny czystej oraz centralny magazyn bielizny brudnej znajdują się na terenie szpitala w wolnostojącym, jednokondygnacyjnym budynku magazynu bielizny w sąsiedztwie głównego budynku szpitala. Stan sanitarno-higieniczny i techniczny magazynów nie budził zastrzeżeń.

## 9. Prosektoria i postępowanie ze zwłokami

Wykaz prosektoriów, chłodni szpitalnych i pomieszczeń pro - morte

Lp	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Prosektorium	Miejsce przechowywania		Uwagi
				Pro – morte (ilość miejsc)	Chłodnia* (ilość miejsc)	
1.	<b>SPZOZ Choszczno</b>	<b>Ul. Niedziałkowski 4a 73-200 Choszczno</b>	<b>SPZOZ Choszczno ul. Niedziałkowski 4a</b>	<b>3</b>	<b>8</b>	

Opis:

Na terenie szpitala znajdują się 3 pomieszczenia z przeznaczeniem na pro morte.

Pomieszczenia w budynku nr 6 (Oddział Rehabilitacji). Pomieszczenie zamykane, z dostępem do umywalki do mycia rąk wyposażonej w środki higieny, doposażone oraz pojemniki na odpady komunalne. W pomieszczeniu łóżko transportowe o powierzchni zmywalnej, łatwej do utrzymania w czystości. Powierzchnie ścian, sufitu oraz podłogi w dobrym stanie sanitarno-technicznym.

Pomieszczenie w budynku nr 1 (poziom SOR). Pomieszczenie zamykane, w pobliżu znajduje się ogólnodostępna umywalka do mycia rąk wyposażona w środki higieny oraz pojemnik na odpady komunalne. W pomieszczeniu łóżko transportowe o powierzchni zmywalnej, łatwej do utrzymania w czystości. Powierzchnie ścian, sufitu oraz podłogi w dobrym stanie sanitarno – technicznym.

Pomieszczenie w budynku nr 2. Pomieszczenie zamykane, z dostępem do umywalki do mycia rąk wyposażonej w środki higieny oraz w pojemnik na odpady komunalne. W pomieszczeniu łóżko transportowe o powierzchni zmywalnej, łatwej do utrzymania w czystości. Powierzchnie ścian, sufitu oraz podłogi w dobrym stanie sanitarno – technicznym.

Prosektorium jest budynkiem wolnostojącym parterowym. Uzyskano informację, iż wykonywane są prosektury tylko szpitalne. W budynku wydzielono część pomieszczeń dla prosektury sekcyjnej i część modlitewną - kaplica. W części prosektury wydzielono pomieszczenie biurowe, pomieszczenie higieniczno-sanitarne (natrysk, ustęp, umywalka, pralka). Sala sekcyjna dostępna jest poprzez służbę szatniową z sanitariatami. Zapewniono wodę bieżącą ciepłą i zimną, środki higieny osobistej (dozownik z mydłem i dozownik ze środkiem dezynfekującym, pojemnik z ręcznikami jednorazowymi). Wydzielono pojemniki oznakowane na odpady niebezpieczne o kodzie 180102\* oraz o kodzie 180103\*. W sali sekcyjnej zamontowano wentylację mechaniczną nawiewno-wywiewną. Sala wyposażona jest w stół sekcyjny, wózek do transportu zwłok z podnośnikiem, szafkę z narzędziami sekcyjnymi, szafę na środki do mycia i dezynfekcji pomieszczeń, sprzętu i ciała, 2 umywalki z dostępem do zimnej i ciepłej wody. Zapewniono środki higieny osobistej jednorazowego użytku oraz środki czystości, suszarkę elektryczną do rąk, bateria umywalkowa uruchamiana łokciowo bez kontaktu z dłonią. Pomieszczenie posiada lampę bakteriobójczą, czas pracy lampy jest systematycznie odnotowywany. W części prosektury znajdują się 2 chłodnie do przechowywania zwłok (8 miejsc), z elektronicznym monitoringiem temperatury, podczas kontroli stwierdzono temperaturę 4°C. Pomieszczenia prosektury wyłożone są glazurą na ścianach i terakotą na podłodze. Kaplica z miejscem wystawienia zwłok. W pomieszczeniu zastosowano wentylację grawitacyjną i mechaniczną - wentylator. Podłoga w Kaplicy wyłożona terakotą. Powierzchnia ścian i sufitów a także posadzki w pomieszczeniach prosektorium w dobrym stanie technicznym, bez ubytków, bez uszkodzeń.

## **10. Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria**

W 2024 r. w ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Choszcznie znajdowało się łącznie 120 podmiotów wykonujących działalność leczniczą, obejmującej:

- 1 Szpital,
- 21 przychodni, ośrodków zdrowia, poradni, ambulatoria,
- 2 zakłady badań diagnostycznych i medyczne laboratoria diagnostyczne,
- 1 zakład rehabilitacji leczniczej,
- 13 innych podmiotów leczniczych ogółem,
- 13 Indywidualnych praktyk lekarskich,
- 44 Indywidualnych specjalistycznych praktyk lekarskich,
- 8 Indywidualnych praktyk pielęgniarek,

- 3 Indywidualne specjalistyczne praktyki pielęgniarek,
- 14 praktyk zawodowych fizjoterapeutycznych.

Placówki medyczne kontrolowano zgodnie z przyjętym „Harmonogramem kontroli na rok 2024”. Przeprowadzono łącznie 97 kontroli. W analizowanym okresie skontrolowano 21 podmiotów leczniczych, przeprowadzono 42 kontrole. Wydano 1 decyzję administracyjną (dot. ortodonta) nakazującą wyposażyć gabinet diagnostyczno – zabiegowy w umywalkę z baterią z ciepłą i zimną wodą, w dozownik z mydłem w płynie, dozownik ze środkiem dezynfekcyjnym pojemnik z ręcznikami jednorazowego użycia oraz pojemnik na zużyte ręczniki a także 1 decyzję administracyjną, której nadano rygor natychmiastowej wykonalności (dot. stomatologa) tj. wycofanie z użycia narzędzi medycznych wielokrotnego użycia, które nie były odpowiednio poddane procesowi dekontaminacji oraz zapewnienie prawidłowego sposobu dekontaminacji narzędzi medycznych wielokrotnego użycia stosowanych w podmiocie leczniczym zgodnie z obowiązującymi procedurami zapobiegającymi zakażeniom i chorobom zakaźnym. Nakazy w ww. decyzjach zostały wykonane. Ponadto wydano 5 decyzji w sprawie opłat za przeprowadzone czynności kontrolne, podczas których stwierdzono naruszenia wymagań higieniczno -sanitarnych a także nałożono 3 mandaty w kwocie 800 zł. Postępowanie mandatowe prowadzone było głównie z powodu nieodpowiednich warunków higieniczno –sanitarnych wyposażenia pomieszczeń, niewłaściwego przeprowadzania procesów dekontaminacji narzędzi wielokrotnego użytku oraz niewłaściwego postępowania z odpadami medycznymi. Stwierdzone nieprawidłowości podczas kontroli w obiektach medycznych oprócz ww. naruszeń w większości dotyczyły również stosowania wyrobów medycznych po upływie terminów ważności, stosowania wyposażenia meblowego oraz prowadzenia badań w pomieszczeniach niespełniających wymagań rozporządzenia MZ w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą. W większości przypadków placówki usuwały nieprawidłowości przed wydaniem decyzji nakazujących. Należy stwierdzić, że przeprowadzane rekontrole wykazywały w każdym przypadku usunięcie stwierdzonych w bieżących kontrolach nieprawidłowości. W 2024 roku do PPIS w Choszcznie nie wpłynęły interwencje dotyczące podmiotów wykonujących działalność leczniczą. – Placówki na bieżąco realizują działania mające na celu zapobieganie szerezeniu się zakażeń i chorób zakaźnych podczas udzielanych świadczeń zdrowotnych oraz prowadzą dokumentację tych działań. W czasie kontroli stwierdzono przestrzeganie obowiązku zakazu palenia tytoniu i wyrobów tytoniowych zgodnie z ustawą z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. We wszystkich placówkach medycznych stwierdzono odpowiednie oznaczenie słowne i graficzne informujące o zakazie palenia wyrobów tytoniowych i e papierosów umieszczonych w widocznych miejscach.

## **11. Działalność lecznicza wykonywana przez praktyki zawodowe.**

W analizowanym roku skontrolowano łącznie 42 praktyki zawodowe w tym: 34 praktyk lekarskich, 4 praktyki pielęgniarek i 4 praktyki fizjoterapeutyczne, wydano 4 decyzje administracyjne z nakazem usunięcia nieprawidłowości, gdzie 1 z nich nadano rygor natychmiastowej wykonalności (dot. praktyki stomatologicznej). Nieprawidłowości wynikały

z braku realizacji i wdrożenia procedur dotyczących sterylizacji narzędzi wielokrotnego użytku, niewłaściwego postępowania z narzędziami wielokrotnego użytku, niewłaściwego postępowania z odpadami medycznymi, braku zapewnienia powierzchni gładkich i zmywalnych w pomieszczeniach praktyk, niewłaściwego wyposażenia pomieszczenia higieniczno-sanitarnego w praktyce urologicznej (braku bidetu) jak i braku stosowania środków ochrony indywidualnej. Ponadto wydano 15 decyzji w sprawie opłat za przeprowadzone czynności kontrolne podczas których stwierdzono naruszenia wymagań higieniczno-sanitarnych a także nałożono 4 mandaty w kwocie 500 zł. Postępowanie mandatowe prowadzone w związku z niewłaściwym postępowaniem z zakaźnymi odpadami medycznymi oraz niewłaściwym postępowaniem z narzędziami wielokrotnego użytku w zakresie przeprowadzania procesów dekontaminacji. Podobnie jak w przypadku podmiotów leczniczych, większości przypadków praktyki usuwały nieprawidłowości przed wydaniem decyzji nakazujących a przeprowadzane kontrole sprawdzające wykazywały usunięcie stwierdzonych uchybień. Praktyki zawodowe przestrzegają obowiązku zakazu palenia tytoniu i wyrobów tytoniowych zgodnie z ustawą z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. We wszystkich placówkach medycznych stwierdzono odpowiednie oznaczenie słowne i graficzne informujące o zakazie palenia wyrobów tytoniowych i e papierosów. Większość placówek medycznych wykonujących zbiegi naruszające ciągłość tkanek prowadzą sterylizację narzędzi wielokrotnego użycia we własnym zakresie, jedynie 1 ISPL posiada umowę na sterylizację narzędzi wielokrotnego użycia z firmą zewnętrzną. Na terenie powiatu choszczeńskiego zostało wykazanych 26 urządzeń sterylizacyjnych (autoklawy parowe) użytkowanych przez 21 właścicieli. Kontrola procesów sterylizacji prowadzona z zastosowaniem kontroli fizycznej, kontroli chemicznej (wskaźniki chemiczne wieloparametrowe) oraz kontroli biologicznej (testy biologiczne Sporal A). W analizowanym roku nie zakwestionowano badań wykonanych testem biologicznym kontroli procesów sterylizacji w autoklawach. Do dezynfekcji powierzchni używano wyłącznie preparatów przeznaczonych do stosowania w placówkach ochrony zdrowia o szerokim spektrum działania.

#### Podsumowanie:

Ocena bezpieczeństwa sanitarnego podmiotów wykonujących działalność leczniczą w 2024 roku w porównaniu z rokiem poprzednim pozostaje na porównywalnym poziomie, nie uległ pogorszeniu. Na podstawie wyników kontroli sanitarnych przeprowadzonych w podmiotach leczniczych i praktykach zawodowych w analizowanym okresie stan sanitarno-techniczny i sanitarno-higieniczny należy ocenić jako dobry z wyjątkami. Nie odnotowano problemów w egzekwowaniu poprawy warunków sanitarnych i technicznych od kontrolowanych. Współpraca z kierownikami podmiotów leczniczych jak i praktyk zawodowych nie przysparzała większych problemów. Przedsiębiorcy stosowali się do wydawanych zaleceń i usuwali stwierdzone nieprawidłowości w ustalonych terminach, a w większości przypadków nieprawidłowości usuwano przed wszczęciem postępowania administracyjnego. W ramach poprawy stanu sanitarno-higienicznego w kontrolowanych obiektach podczas kontroli przeprowadzano działania edukacyjno-informacyjne dotyczące podejmowania czynności mających na celu zapobieganie szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych.

## 12. Postępowanie z odpadami medycznymi

W 2024 roku PPIS w Choszczynie skontrolował łącznie 59 podmiotów wykonujących działalność leczniczą na terenie powiatu choszczeńskiego tj. 21 podmiotów leczniczych i 38 praktyk zawodowych w zakresie przestrzegania przepisów dot. gospodarki odpadami medycznymi na podstawie ustawy z dnia 14 grudnia 2012 roku o odpadach (Dz.U z 2023 r. poz.1587 z późn. zm.) oraz rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 5 października 2017 roku w sprawie szczegółowego sposobu postępowania z odpadami medycznymi (Dz.U. z 2017r. poz.1975). Kontrole wykazały nieprawidłowości w powyższym zakresie u 3 podmiotów leczniczych oraz 7 praktyk zawodowych i dotyczyły min. gromadzenia zakaźnych odpadów medycznych w temperaturze do 18°C powyżej 72 godzin, niewłaściwego bądź braku oznakowania identyfikującego worków lub pojemników z odpadami medycznymi, gromadzenie zakaźnych odpadów medycznych o kodzie 180103\* w workach koloru żółtego, niewłaściwej segregacji odpadów, brak kart przekazania odpadów medycznych z miejsca wytworzenia firmie je odbierającej. Za wyżej wymienione nieprawidłowości na 2 podmioty lecznicze i 3 praktyki zawodowe nałożono grzywnę w drodze mandatu karnego na łączną kwotę 800 zł. Wszystkie kontrolowane placówki posiadają opracowane procedury postępowania z odpadami medycznymi.

Postępowanie z odpadami w Samodzielnym Publicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej w Choszczynie.

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Firma odbierająca i transportująca odpady medyczne do miejsc ich unieszkodliwienia	Miejsce unieszkodliwienia odpadów medycznych (lokalizacja spalarni)	Szpitalna instalacje do termicznego unieszkodliwienia odpadów medycznych (lokalizacja spalarni oraz rodzaj stosowanych urządzeń)	Dokumenty potwierdzające unieszkodliwienie przekazanych zakaźnych odpadów medycznych* (czy szpital jako wytwórca odpadów posiada takie dokumenty)	Uwagi
1	SPZOZ Choszczyno	73-200 Choszczyno ul. Niedziałkowskiego 4A	SPZOZ GRYFICE ul. Niechorska 27 73- 300 Gryfice	SPZOZ GRYFICE ul. Niechorska 27 73- 300 Gryfice	NIE MA SZPITAL	KARTA PRZEKAZANIA ODPADÓW I SYSTEM BDO	

Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Choszczynie posiada opracowaną procedurę postępowania z odpadami medycznymi. Procedura jest dostępna dla

pracowników we wszystkich oddziałach szpitala oraz dodatkowo u pielęgniarki epidemiologicznej szpitala.

Odpady medyczne w miejscu ich powstawania w oddziałach szpitala oraz w ambulatorium poddawane są segregacji i umieszczane w pojemnikach, workach odpowiedniego koloru zgodnie z kodem odpadu:

Odpady medyczne zakaźne z wyjątkiem odpadów medycznych o ostrych końcach i krawędziach, zbiera się w miejscu ich powstawania do pojemników lub worków jednorazowego użycia z folii polietylenowej, koloru czerwonego, wytrzymałych, odpornych na działanie wilgoci i środków chemicznych, z możliwością jednokrotnego zamknięcia.

Odpady medyczne niebezpieczne inne niż zakaźne z wyjątkiem odpadów medycznych o ostrych końcach i krawędziach, zbiera się w miejscu ich powstawania do pojemników lub worków jednorazowego użycia z folii polietylenowej, koloru żółtego, wytrzymałych, odpornych na działanie wilgoci i środków chemicznych, z możliwością jednokrotnego zamknięcia.

Odpady medyczne inne niż niebezpieczne, z wyjątkiem odpadów medycznych o ostrych końcach i krawędziach, zbiera się w miejscu ich powstawania do pojemników lub worków jednorazowego użycia z folii polietylenowej albo do pojemników wielokrotnego użycia, w kolorze innym niż czerwony albo żółty, wytrzymałych, odpornych na działanie wilgoci i środków chemicznych.

Odpady medyczne o ostrych końcach i krawędziach zbiera się w miejscu ich powstawania do pojemników jednorazowego użycia, sztywnych, odpornych na działanie wilgoci, mechanicznie odpornych na przekłucie lub przecięcie.

Pojemniki lub worki zapełnia się co najwyżej do 2/3 ich objętości w sposób umożliwiający ich bezpieczne zamknięcie.

Pojemniki lub worki wymienia się tak często, jak pozwalają na to warunki przechowywania oraz właściwości odpadów medycznych w nich gromadzonych nie rzadziej niż co 72 godziny.

Podczas kontroli kompleksowej szpitala stwierdzono, że pojemniki lub worki z odpadami medycznymi w miejscu ich powstawania posiadają widoczne oznakowanie identyfikujące w postaci gotowych etykiet naklejanych na worek lub pojemnik, które zawierają następujące oznakowania: kod odpadów medycznych w nim przechowywanych, nazwę wytwórcy odpadów medycznych, numer REGON wytwórcy odpadów medycznych, numer księgi rejestrowej wytwórcy odpadów medycznych w rejestrze podmiotów wykonujących działalność leczniczą, wraz z podaniem organu rejestrowego, datę i godzinę otwarcia (rozpoczęcia użytkowania), datę i godzinę zamknięcia.

W trakcie kontroli szpitala w 2024 roku w Oddziale Pediatrycznym stwierdzono 1 przypadek worka z zakaźnymi odpadami medycznymi, który nie posiadał żadnego oznakowania. Osoba odpowiedzialna została ukarana mandatem karnym w kwocie 100 zł, nieprawidłowość została usunięta w trakcie trwania kontroli sanitarnej.

Odpady medyczne wytworzone w oddziałach szpitala oraz w pomieszczeniach ambulatorium przekazywane są przez personel sprzątający każdego dnia do transportu do zbiorczego magazynu odpadów medycznych znajdującego się na terenie szpitala.

Przestrzeń ładunkowa środków przeznaczonych do transportu odpadów medycznych (wózków i pojemników) jest przestrzenią zamkniętą. Stan sanitarno – techniczny pomieszczenia do czasowego magazynowania odpadów medycznych prawidłowy. W pomieszczeniu magazynowym znajduje się umywalka z ciepłą i zimną wodą, wyposażona w

dozownik z mydłem i środkiem do dezynfekcji rąk oraz ręczniki jednorazowego użytku, pojemnik na zużyte ręczniki, podajnik z rękawicami jednorazowego użycia. Ściany i podłogi wykonane z kafli. Wentylacja grawitacyjna i mechaniczna w pomieszczeniu magazynu odpadów niebezpiecznych. Warunki czasowe i temperaturowe magazynowania odpadów medycznych: magazynowanie odpadów medycznych o kodzie 180102\* prawidłowe, w wydzielonej oznakowanej chłodziarce umieszczonej w magazynie odpadów medycznych zapewniono w temp. do 10 °C. Stan sanitarno – techniczny pomieszczenia / miejsca przeznaczonego do dezynfekcji, mycia i przechowywania wewnątrz zakładowych środków transportu wewnętrznego odpadów medycznych i pojemników wielokrotnego użycia. Nie budzi zastrzeżeń.

Zakład, zgodnie z okazanymi kartami za rok 2024, jest wytwórcą odpadów o kodach: 180102\* (części ciała i organy, pojemniki na krew i konserwanty do jej przechowywania), 180103\* (inne odpady, które zawierają żywe drobnoustroje chorobotwórcze lub ich toksyny), 180109\* (leki), 070513\*, 080108\*. Zakład posiada wyznaczone miejsce do składowania i przechowywania odpadów medycznych niebezpiecznych do czasu ich odbioru przez firmę specjalistyczną w transporcie i utylizacji. Pracodawca ze względu na brak warunków do unieszkodliwiania odpadów medycznych ma podpisaną umowę z firmą specjalistyczną - umowa nr DzP.202.271.7.02.2024 od 11.04.2024 do 30.04.2025 r. podpisana z Samodzielnym Publicznym Zespołem Zakładów Opieki Zdrowotnej w Gryficach na odbiór, transport i utylizację odpadów medycznych o kodach 180102\*, 180103\*. Odpady przekazywane są w różnych terminach zgodnie z kodem odpadu i zgodnie z zapotrzebowaniem. Zgodnie z danymi ujętymi w kartach BDO przekazywane są dla KODU 070513\* Samodzielnemu Publicznemu Szpitalowi Klinicznemu nr 1 PUM w Szczecinie, dla KODU 180109\* SPZZOZ w Gryficach. Pomieszczenie na terenie szpitala stanowi wyodrębniony magazyn odpadów podzielony na część na odpady medyczne i część na odpady komunalne – kartony i szkło. Magazyn jest zamykany, oznakowany znakiem o zagrożeniu biologicznym. Pomieszczenie wyłożone jest na ścianach glazurą do wysokości około 2m, na podłodze terakotą w celu wykonywania właściwego i skutecznego mycia i dezynfekcji, w podłodze zastosowano kratkę odpływową. Pomieszczenie wyposażono w umywalkę oraz krany czerpalne do podłączenia węży z dopływem ciepłej wody. Przy umywalce zamontowano dozowniki na mydło i środek do dezynfekcji rąk oraz pojemnik na ręczniki jednorazowego użytku. W pomieszczeniu tym ustawiono pojemniki w kolorze czerwonym na odpady medyczne o pojemności 1100l oraz lodówkę oznakowaną na odpady o kodzie 180102\*. W pomieszczeniu zamontowano wentylację grawitacyjną oraz wentylatory mechaniczne. W pomieszczeniu udostępniono produkty chemiczne do mycia i dezynfekcji w postaci sprayu oraz jako proszki i płyny do dezynfekcji pomieszczenia i zbiorników oraz lodówki. Produkty składowane są w bieżącej ilości i w opakowaniach oznakowanych oryginalną etykietą, zamykane. Pracownik do wykonywania prac porządkowych wyposażony w środki ochrony indywidualnej – fartuch ochronny, rękawice ochronne.

## **II HIGIENA ŻYWNOSCI ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU**

***Państwowa Inspekcja Sanitarna sprawuje nadzór nad warunkami produkcji,***

***przechowywania, sprzedaży i transportu środków spożywczych, ocenia sposób żywienia w zakładach żywienia zbiorowego, oraz zajmuje się warunkami produkcji i jakością, w aspekcie zdrowotnym, materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością oraz kosmetyków znajdujących się w obrocie.***

## **1. Stan sanitarny nadzorowanych obiektów.**

### **1.1 Zakłady produkcji żywności.**

W 2024 r. zewidencjonowano na terenie powiatu następujące zakłady produkujące żywność:

- 4 automaty do lodów,
- 7 piekarni,
- 3 ciastkarnie,
- 4 przetwórnice owocowo – warzywne i grzybowe,
- 1 zakład garmażeryjny,
- 1 wytwórnię wyrobów cukierniczych,
- 1 wytwórnię suplementów diety.

#### **Automaty do lodów**

W roku sprawozdawczym za rok 2024 w ewidencji znajdowały się 4 zakłady z w/w grupy obiektów.

W 2024 r. wydano 1 decyzję zatwierdzającą dla nowo otwartego punktu lodów z automatu.

Wszystkie 4 obiekty są zakładami zajmującymi się produkcją lodów z mlecznego proszku lodowego, które działają sezonowo – od kwietnia do września, są to małe zakłady zatrudniające 1-2 pracowników bądź prowadzone są przez samego właściciela obiektu.

W 2024 r. skontrolowano 3 zakłady, które poddane zostały ocenie na podstawie arkusza oceny ryzyka. Przeprowadzono w nich 3 kontrole: jedną kontrolę odbiorową i dwie kontrole kompleksowe. W tej grupie obiektów nie przeprowadzono kontroli interwencyjnych.

Ponadto, wszystkie 4 zakłady ocenione były zgodnie z wymaganiami. Oceniono 3 zakłady na poziomie ryzyka średniego oraz 1 zakład w 2024 r. otrzymał ocenę wysoką z uwagi na brudne powierzchnie, pleśń i ubytki ścian w ciągu komunikacyjnym i przedsionka ustępu.

W roku sprawozdawczym wydano ogółem 2 decyzje administracyjne na poprawę stanu sanitarno – technicznego.

Decyzje w sprawie poprawy stanu sanitarno-technicznego obiektów zobowiązywały właścicieli zakładów do:

- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchni ścian, sufitów w pomieszczeniach zakładu,
- zapewnienia prawidłowych warunków mycia rąk poprzez zapewnienie dopływu bieżącej ciepłej wody przy umywalce do mycia rąk w ustępie dla personelu,
- wdrożenia opracowanej procedury HACCP poprzez przeprowadzenie badań lodów własnych z automatu.

Zakłady znajdujące się w grupie obiektów tj. automatów do lodów posiadają wdrożone

zasady tj. instrukcje i procedury oraz wdrożony system HACCP.

W 2024 r. nie wydawano decyzji umarzającej wszczętego postępowania administracyjnego.

Nie wydawano decyzji na unieruchomienie lub przerwanie działalności, nie zakazywano wprowadzenia produktów do obrotu.

Nie nakładano mandatów karnych.

Nie prolongowano terminów w tej grupie obiektów.

Do badań laboratoryjnych nie pobierano próbek.

W roku sprawozdawczym nie nakładano grzywien w celu wyegzekwowania obowiązków nałożonych w decyzji.

Nie unieruchamiano działalności zakładów, nie zakazywano w nich wprowadzania produktów do obrotu.

Nie kierowano wniosków o ukaranie.

Nie występowało do ZPWIS o nałożenie kar pieniężnych.

Nie kierowano aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury.

## **Piekarnie**

W 2024 r. zewidencjonowano 7 piekarni. Żadna z piekarń nie produkuje żywności bezglutenowej. Zakres prowadzonych ich działalności obejmuje:

- 2 piekarnie produkują pieczywo pszenne, żytnie i mieszane, bułkę tartą,
- 2 piekarnie produkują pieczywo pszenne, żytnie i mieszane, wyroby półcukiernicze (pączki i ciasta drożdżowe), bułkę tartą,
- 1 piekarnia produkuje pieczywo pszenne, żytnie i mieszane, wyroby półcukiernicze, wyroby cukiernicze z kremem poddanym i niepoddanym obróbce termicznej, bułkę tartą,
- 1 piekarnia produkuje pieczywo pszenne, żytnie i mieszane, bułkę tartą, wyroby cukiernicze z kremem poddanym i niepoddanym obróbce termicznej, produkuje obecnie dania złożone kanapki z mięsem, warzywami (RTE), lody na bazie mleka i sorbety oraz zupy, pierogi, naleśniki,
- 1 piekarnia produkuje wyroby piekarnicze, półcukiernicze, cukiernicze i ciastkarskie, przygotowuje i sprzedaje kanapki oraz napoje gorące w opakowaniach jednostkowych.
- W roku sprawozdawczym wydano 1 decyzję zatwierdzającą oraz trzy decyzje zatwierdzające o rozszerzenie działalności.
- Skontrolowano 4 zakłady z 7 zarejestrowanych, przeprowadzając w nich łącznie 13 kontroli sanitarnych. W danej grupie zakładów przeprowadzono 2 kontrole interwencyjne:
- jedna złożona przez anonimową osobę dotyczyła niewłaściwego przechowywania (mrożenie pieczywa), braku rękawiczek do pakowania pieczywa oraz odzieży ochronnej, czepków – interwencja zasadna,
- druga związana ze zgłoszeniem przez klienta w supermarkecie dotyczącym niewłaściwego znakowania pieczywa; przeprowadzono kontrolę w piekarni, po której stwierdzono błąd etykieciarki – interwencja niezasadna.

Dwa zakłady poddano kontrolom kompleksowym, które oceniono na podstawie arkusza ryzyka dla zakładu. Dwa zakłady zakwalifikowano do zakładów wysokiego ryzyka zaś

pozostałe 5 obiektów sklasyfikowano jako:

- 1 zakład ryzyka niskiego,
- 4 zakłady ryzyka średniego.

Obecnie wszystkie piekarnie posiadają wdrożone zasady GHP / GMP oraz procedury systemu HACCP.

W roku sprawozdawczym wydano ogółem 4 decyzje administracyjne: 3 decyzje na poprawę stanu sanitarno – technicznego oraz 1 decyzję przedłużającą.

Decyzje w sprawie poprawy stanu sanitarno-technicznego obiektów zobowiązywały właścicieli zakładów do:

- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchni ścian, sufitów, posadzki w pomieszczeniach zakładu,
- doprowadzenia do odpowiedniego stanu sanitarno – technicznego powierzchni blatów roboczych, grzejników, wanny,
- usunięcia zatoru w odpływie,
- uzupełnienia otworu wentylacyjnego,
- zapewnienia prawidłowych warunków mycia rąk poprzez zapewnienie dopływu bieżącej ciepłej wody,
- doprowadzenia do odpowiedniego stanu technicznego powierzchni stolarki okiennej i drzwiowej,
- przeprowadzenia weryfikacji systemu HACCP – ustanowić procedurę postępowania z odpadami (zwroty żywności),
- przeprowadzenia szkolenia pracowników,
- przedłożenia prawidłowego znakowania pieczywa.

Decyzja przedłużająca dotyczyła przedłużenia terminu wykonania obowiązków.

Nie unieruchamiano działalności zakładów, nie zakazywano w nich wprowadzania produktów do obrotu.

W związku ze stwierdzeniem naruszeń bieżącego stanu sanitarnego obiektu, nałożony został 1 mandat karny na kwotę 200 zł., za:

- brak odzieży ochronnej personelu,
- przechowywanie mrożonego pieczywa.

W związku z niedoprowadzeniem do odpowiedniego stanu sanitarno -technicznego obiektu (skorodowany kontener) nałożono grzywnę w wysokości 500 zł.

Nie kierowano wniosków o ukaranie.

Nie występowano do ZPWIS o nałożenie kar pieniężnych.

Nie kierowano aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury.

Zakłady nie prowadzą sprzedaży żywności drogą internetową.

## **Ciastkarnie**

W 2024 roku na terenie powiatu choszczeńskie w ewidencji znajdowały się 3 zakłady z grupy ciastkarni. W roku statystycznym nie wydawano decyzji zatwierdzających.

Zakres prowadzonych działalności nie obejmuje produkcji żywności bezglutenowej.

W trzech ciastkarniach produkowane są na potrzeby lokalnego rynku drobne wyroby

ciastkarskie, półcukiernicze oraz ciasta z kremem poddanym i niepoddanym obróbce termicznej. W 1 ciastkarni produkuje się również pieczywo pszenne, żytnie i mieszane, bułkę tartą oraz w jednej produkuje się również kanapki na bazie gotowych półproduktów i przygotowuje się gorące napoje.

W 2024 r. skontrolowano 3 zakłady, przeprowadzając w nich trzy kontrole kompleksowe, podczas których zakłady oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu. Wszystkie zakłady sklasyfikowano na poziomie ryzyka wysokiego.

Wszystkie trzy ciastkarnie posiadają wdrożone zasady GHP/GMP oraz system HACCP.

Przeprowadzono 8 kontroli sanitarnych w tej grupie obiektów, kontroli interwencyjnych nie przeprowadzono.

W roku 2024 wydano 4 decyzje administracyjne:

2 techniczne, w których zobowiązano do:

- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchni ścian, sufitów, posadzki w pomieszczeniach zakładu,
- doprowadzenia do odpowiedniego stanu sanitarno – technicznego powierzchni regałów, grzejników,
- zapewnienia prawidłowych warunków mycia rąk poprzez zapewnienie dopływu bieżącej ciepłej i zimnej wody,
- doprowadzenia do odpowiedniego stanu technicznego powierzchni stolarki drzwiowej,
- przeprowadzenia weryfikacji systemu HACCP,
- przedłożenia umowy na odbiór odpadów pochodzenia zwierzęcego kategorii III,
- oznakowania pojemnika na odpady kategorii III,
- prowadzenia ewidencji przekazywanych odpadów,
- jedną decyzję przedłużającą wykonanie obowiązków,
- jedną z rygorem natychmiastowej wykonywalności: zlikwidowania obecności szkodników i ich pozostałości oraz przedłożenia dokumentów z zabiegów DDD oraz mycia i dezynfekcji.

Wydano jedną decyzję rozszerzającą o sprzedaż w gałkach lodów innych producentów i produkcję lemoniady z koncentratów spożywczych.

W roku sprawozdawczym nie unieruchamiano zakładu w całości lub w części. Nie zakazywano wprowadzenia produktów do obrotu.

W tej grupie obiektów personelu nie karano mandatami karnymi.

Nie kierowano wniosków o ukaranie.

Nie kierowano aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury.

Nie występowano do ZPWIS o nałożenie kar pieniężnych.

Do badań laboratoryjnych pobrano 17 próbek ciasta z kremem niepoddanym obróbce termicznej w kierunku badań mikrobiologicznych i oceny organoleptycznej. Jedna próbka żywności uległa zakwestionowaniu – zmiotki.

Zakłady nie prowadzą sprzedaży żywności drogą internetową.

### **Przetwórnice owocowo - warzywne i grzybowe**

W tej grupie obiektów zewidencjonowano 4 zakłady tj. 2 kwaszarnie kapusty, 1 punkt skupu owoców i ziół, runa leśnego wraz z ich suszeniem oraz 1 przetwórnice owocowo - warzywną. Zakres prowadzonej działalności w przetwórnicy owocowo – warzywnej obejmuje

zagospodarowanie produktów pochodzących z własnego gospodarstwa ekologicznego poprzez produkcję kiszzonek, produktów pasteryzowanych w zalewie kwaśnej, sałatek warzywnych. Zakład skupujący zioła, owoce, runo leśne również zajmuje się ich suszeniem w komorach suszarniczych.

W 2024 r. nie wydawano decyzji zatwierdzających dla nowo otwartych zakładów z tej grupy obiektów.

2 zakłady oceniono na podstawie arkuszy oceny zakładu. Jeden zakład zakwalifikowano do grupy ryzyka wysokiego, jeden zakład oceniono w grupie obiektów o średnim ryzyku, a dwa w grupie ryzyka niskiego.

Wszystkie cztery zakłady posiadają wdrożone zasady GHP/GMP oraz system HACCP.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 2 zakłady, w których przeprowadzono 2 kontrole kompleksowe i jedną kontrolę tematyczną rozszerzającą zakład o: produkcję zup pasteryzowanych, bigosów, sosów warzywnych, dań warzywnych pasteryzowanych, w opakowaniach jednostkowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz o konfekcjonowanie: olejów roślinnych produktów zbożowych, nasion, ziaren, orzechów, w opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością.

Wydano jedną decyzję zatwierdzającą rozszerzenie zakładu.

Nie nakładano mandatów karnych.

Nie zakazywano wprowadzania produktów do obrotu.

Nie kierowano wniosków o ukaranie.

Nie kierowano aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury.

Nie występowano do ZPWIS o nałożenie kar pieniężnych.

Do badań laboratoryjnych z w/w grupy nie pobierano próbek żywności.

Zakład nie prowadzi sprzedaży żywności drogą internetową.

### **Zakłady garmażeryjne**

W roku sprawozdawczym za rok 2023 zewidencjonowano jeden zakład garmażeryjny. W tej grupie obiektów nie zatwierdzono nowych zakładów. Zakład został skontrolowany i oceniony na podstawie arkusza oceny ryzyka. Zakład zakwalifikowano do kategorii ryzyka wysokiego. Zakład posiada wdrożone zasady GHP/GMP oraz system HACCP.

Objęty nadzorem zakład prowadzi działalność w zakresie produkcji żywności od surowca do wyrobu gotowego oraz posiada zgodę na transport żywności wymagających w transporcie warunków chłodniczych i ich przewóz z zakładu do sklepów firmowych w Szczecinie i w Barlinku.

W zakładzie codziennie produkowana jest żywność, całość produkcji jest przekazywana do sprzedaży do firmowych sklepów. Mięso w zakładzie zamawiane w wyspecjalizowanych zakładach będących pod nadzorem WIS. W obiekcie nie prowadzi się mielenia mięsa. Zakres prowadzonej działalności m.in. obejmuje produkcję: galaretki z mięsem, kotletów mięsnych, rybnych, jajecznych, kotletów z warzyw, sałatek na bazie ryżu, makaronu z dodatkiem gotowanych bądź surowych warzyw, zup, produktów mącznych, pierogów z różnymi nadzieniami.

W 2024 roku skontrolowano zakład przeprowadzając w nim 1 kontrolę, nie przeprowadzano kontroli interwencyjnych.

Wydano 1 decyzję administracyjną. Decyzja administracyjna zobowiązywała zakład produkcyjny do:

- prowadzenia systematycznych zapisów wynikających z dokumentacji HACCP w zakresie monitorowania temperatur schłodzonych potraw,
- przeprowadzenia weryfikacji systemu HACCP,
- przeprowadzenia badań właścicielskich mikrobiologicznych zaplanowanych do wykonania w roku 2024,
- przeprowadzenia udokumentowanymi podpisami pracowników przeprowadzone w zakładzie szkolenia z zakresu GHP, GMP i systemu HACCP,
- zlikwidowania brudnych powierzchni ścian z łuszczącą się farbą w pomieszczeniach: magazynie mąki, obieralni warzyw i owoców, socjalnym pracowników,
- zlikwidowania skorodowanych powierzchni: taboretów używanych w kuchni, szaf na odzież personelu.

Nie nakładano mandatów karnych.

Nie unieruchamiano działalności zakładów, nie zakazywano wprowadzania produktów do obrotu.

Nie kierowano wniosków o ukaranie.

Nie występowano do ZPWIS o nałożenie kar pieniężnych.

Nie kierowano aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury.

Nie pobierano próbek do badań laboratoryjnych.

Zakład nie prowadzi sprzedaży żywności drogą internetową.

### **Wytwórnice wyrobów cukierniczych**

W 2024 roku jak i w ubiegłym na terenie powiatu choszczeńskie w ewidencji znajdował się jeden zakład należący do grupy wytwórni wyrobów cukierniczych. W roku sprawozdawczym nie zatwierdzono nowych zakładów.

Zakład uzyskał zatwierdzenie na prowadzenie działalności handlowej w zakresie produkcji pączków z dodatkami przetworów owocowych lub wyrobów cukierniczych oraz ich sprzedaży, wydawanych klientowi w opakowaniach jednorazowego użytku przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Produkcja w zakładzie oparta jest na bazie gotowych mieszanek cukierniczych. Zakład został zakwalifikowany na podstawie arkusza oceny zakładu do kategorii ryzyka średniego.

Przeprowadzono dwie kontrole sprawdzające do decyzji wydanej w 2023 roku, doprowadzono do odpowiedniego stanu sanitarno – technicznego powierzchni ścian i sufitów szaf magazynowych, Wyznaczono odpowiednio wyposażono miejsce do przechowywania sprzętu porządkowego.

Nie przeprowadzano kontroli interwencyjnej.

Skontrolowany zakład na podstawie arkusza oceny ryzyka wykazał zagrożenie na poziomie średnim.

Zakład posiada opracowaną dokumentację dobrej praktyki higienicznej oraz dobrej praktyki produkcyjnej. Posiada również opracowane procedury oparte na zasadach systemu HACCP.

Nie wydawano decyzji administracyjnych na poprawę stanu sanitarno – technicznego. W roku sprawozdawczym uznano za wykonaną. Nie wydawano decyzji administracyjnych na unieruchomienia/przerywania działalność całego lub części zakładu.

Nie nakładano mandatów karnych w okresie sprawozdawczym w tej grupie obiektów.

W analizowanym okresie nie pobierano do badań laboratoryjnych próbek żywności.  
Nie kierowano wniosków o ukaranie.  
Nie występowało do ZPWIS o nałożenie kar pieniężnych.  
Nie kierowano aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury.  
Zakład nie prowadzi sprzedaży żywności drogą internetową.

### **Wytwórnice suplementów diety**

W tej grupie znajduje się 1 zakład produkujący suplementy diety, który został zatwierdzony w 2020 r. Produkcja suplementów diety odbywa się pod zamówienia klienta oraz pod marką klienta. Producent nie importuje gotowych suplementów diety. W chwili obecnej firma nie jest pierwszym wprowadzającym do obrotu suplementy diety w kraju, w związku z czym nie podlega obowiązkowi rejestracji produktu w rejestrze produktów objętych powiadomieniem o pierwszym wprowadzeniu do obrotu. Obowiązek ten ciąży na klientach firmy.

Zakład nie prowadzi sprzedaży żywności drogą internetową.

Producent suplementów diety odpowiada za produkcję, bezpieczeństwo, składniki, ilość składników użytych do produkcji suplementu diety, natomiast za oznakowanie, reklamę i sprzedaż (w tym również internetową) odpowiada klient.

W 2024 r. przeprowadzono 3, w tym 1 kontrolę interwencyjną. Kontrolę interwencyjną, przeprowadzono w związku z pismem ZPWIS, dotyczącym powiadomienia w systemie i RASFF celem podjęcia działań w sprawie stwierdzenia wysokiej zawartości tlenu etylenu w Psyllium Husk Powder 95% 60 mesh do żywności. Podczas czynności kontrolnych w zakładzie na stanie magazynowym, stwierdzono zabezpieczone we własnym zakresie przez właściciela zakładu dwa nienaruszone opakowania przedmiotowego produktu, co oznaczało że żadna ilość z kwestionowanej partii nie została użyta do produkcji suplementów diety. Cała zakupiona ilość zwrócona została dostawcy, u którego zakupiono kwestionowany składnik.

Zakład spełnia wymagania w zakresie infrastruktury i wyposażenia oraz posiada opracowane instrukcje i procedury GHP / GMP i system HACCP.

W roku sprawozdawczym nie wydawano decyzji administracyjnych, w tym decyzji unieruchamiających / przerywających działalność całego lub części zakładu oraz zakazu wprowadzania produktu do obrotu.

Nie nakładano mandatów w okresie sprawozdawczym.

Nie kierowano wniosków o ukaranie.

Nie występowało do ZPWIS o nałożenie kar pieniężnych.

Nie kierowano aktów oskarżenia i zawiadomień do Sądu.

Nie pobierano próbek do badań laboratoryjnych.

### **1.2 Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, rolniczy handel detaliczny.**

W roku sprawozdawczym w grupie producentów produkcji pierwotnej, Rolniczego Handlu Detalicznego i dostaw bezpośrednich zewidencjonowano 210 obiektów (w 2023 r. w ewidencji znajdowało się 201 obiekty).

### **Producenci pierwotni**

W roku sprawozdawczym zewidencjonowano w tej grupie 126 zakładów.

W 2024 r., skontrolowano 13 obiektów przeprowadzając w nich 14 kontroli.

W tej grupie nie przeprowadzano kontroli interwencyjnych.

W gospodarstwach rolnych prowadzi się uprawy zbóż (żyta, pszenżyta, pszenicy, owsa, jęczmienia) oraz kukurydzy, łąbin, rzepaku, ziemniaków, kapusty głowiastej, kapusty pekińskiej, kalafiorów, marchwi, grochu, buraków cukrowych, cykorii, borówek.

Oceniono na podstawie analizy ryzyka 11 gospodarstw rolnych.

Z tej grupy zakładów 122 obiekty zakwalifikowano do kategorii niskiego ryzyka, 4 zakłady do wysokiego ryzyka w zakresie kategorii obejmującej bezpieczeństwo żywności.

W tej grupie obiektów pobrano do badań 1 próbkę kapusty białej w kierunku pozostałości pestycydów, która nie uległa zakwestionowaniu.

Stwierdzono, na podstawie dotychczas przeprowadzonych kontroli, że 57 zakładów posiadają wdrożone zasady GHP/GMP. Jeden zakład posiada opracowane procedury HACCP.

W tej grupie obiektów w roku sprawozdawczym wystawiano 1 decyzję administracyjną, zobowiązującą do zabezpieczenia pola przed dostępem zwierząt oraz osób postronnych.

Nie stwierdzono rażących naruszeń bieżącego stanu sanitarnego, wobec czego nie stosowano postępowania mandatowego.

Nie unieruchamiano zakładów w całości lub w części.

Nie zakazywano wprowadzenia produktów do obrotu.

Nie kierowano wniosków o ukaranie.

W celu przymuszenia wykonania obowiązków, nie wszczynano postępowań egzekucyjnych i nie nakładano grzywien.

Zakłady nie prowadzą sprzedaży żywności drogą internetową.

### **Rolniczy handel detaliczny**

Na terenie powiatu choszczeńskiego nie znajdują się obiekty należące do tej samodzielnej grupy.

### **Dostawcy bezpośredni**

Na terenie powiatu choszczeńskiego znajduje się 1 obiekt należący do tej grupy. Należy zakład skupujący zboża od firm i sprzedający je innym zakładom.

W tej grupie obiektów nie przeprowadzano kontroli sanitarnych.

Zakład zakwalifikowano do kategorii ryzyka niskiego. Posiada wdrożone zasady GHP/GMP.

W tej grupie obiektów w roku sprawozdawczym również nie wystawiano decyzji administracyjnych.

Nie nakładano mandatów.

Nie unieruchamiano zakładów w całości lub w części.

Nie zakazywano wprowadzenia produktów do obrotu.

Nie kierowano wniosków o ukaranie do sądów ani prokuratury.

W tej grupie obiektów nie pobierano do badań próbek żywności.

Zakład nie prowadzi sprzedaży żywności drogą internetową.

## **Producenci pierwotni i rolniczy handel detaliczny**

Na terenie powiatu choszczeńskiego znajdują się 3 zakłady. W roku sprawozdawczym nie przeprowadzano kontroli sanitarnych ani interwencyjnych.

Obiekty zostały zakwalifikowane do trzech grup ryzyka: niskiego, średniego i wysokiego.

Gospodarstwa rolne prowadzą sprzedaż zbóż: (pszenicy, pszenżyta, żyta), rzepaku, peluski, grochu, ziemniaków, marchwi, słonecznika, borówki amerykańskiej.

Wszystkie 3 zakłady posiadają wdrożone instrukcje GHP a jeden z obiektów posiada wdrożony system HACCP.

W tej grupie obiektów w roku sprawozdawczym nie wystawiano decyzji.

Nie nakładano mandatów.

Nie unieruchamiano zakładów w całości lub w części.

Nie zakazywano wprowadzenia produktów do obrotu.

Nie kierowano wniosków o ukaranie.

Nie pobierano próbek żywności do badań laboratoryjnych.

Zakłady nie prowadzą sprzedaży żywności drogą internetową.

## **Producenci pierwotni i dostawcy bezpośredni**

W roku 2024 zewidencjonowano w tej grupie 80 zakładów (liczba uległa zmianie do roku ubiegłego zmniejszając się o 7 obiektów).

Zatwierdzono 1 środek transportu przypisany do tej grupy obiektów.

Skontrolowano 13 gospodarstw rolnych przeprowadzając w nich 13 ocen na podstawie arkuszy oceny zakładu. Przeprowadzono łącznie 28 kontroli sanitarnych. W tej grupie nie przeprowadzano kontroli interwencyjnych.

W tej grupie producentów, dostawców bezpośrednich oferowane są produkty pochodzące z ogródków przydomowych o powierzchni 4 arów do gospodarstw o powierzchni kilku hektarów. Odbywa się tu produkcja w gruncie i w tunelach warzyw oraz owoców w tym owoców miękkich uprawianych w gruncie.

53 obiektów zakwalifikowano do kategorii niskiego ryzyka oraz 27 obiektów do grupy wysokiego ryzyka z uwagi na produkcję owoców miękkich.

55 zakładów posiada wdrożone zasady GHP/GMP. Jeden zakład z tej grupy posiada opracowane procedury HACCP.

W tej grupie obiektów w roku sprawozdawczym wystawiano 3 decyzje administracyjne.

Dwie decyzje techniczne dotyczyły:

- przedłożenia do wglądu aktualnego orzeczenia do celów sanitarno – epidemiologicznych,
- przedłożenia badań mikrobiologicznych wody ze studni własnej wykorzystywanej przy produkcji żywności,
- zabezpieczenia przed wtargnięciem szkodników drzwi i okien w magazynie zboża.

1 decyzje umarzająca wszczęte postępowanie administracyjne z uwagi na: przedłożenie aktualnych orzeczeń do celów sanitarno – epidemiologicznych

Nie stwierdzono rażących naruszeń bieżącego stanu sanitarnego, wobec czego nie stosowano postępowania mandatowego.

Nie unieruchamiano zakładów w całości lub w części.

Nie zakazywano wprowadzenia produktów do obrotu.

Nie kierowano wniosków o ukaranie.

Ogółem w tej grupie obiektów pobrano 17 próbek żywności w kierunku pozostałości pestycydów. Próbki w zakresie przeprowadzonych badań laboratoryjnych, nie uległy zakwestionowaniu.

W 2024 r., przeprowadzono 3 wspólne kontrole z innymi Inspekcjami 2 – kontrole z Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa z/s w Choszcznie oraz jedną z Inspekcją Ochrony Środowiska Szczecin. Zgodnie z planem w zakresie wspólnych kontroli pobrano z dwóch gospodarstw rolnych próbki żywności: borówkę, pomidory. Pomidory pobrano z innego zakładu wytypowanego do wspólnej kontroli z uwagi na brak ich w zakresie produkcji. Badania w kierunku pozostałości pestycydów, które nie uległy zakwestionowaniu.

Zakłady nie prowadzą sprzedaży żywności drogą internetową.

### **Produkcja żywności w warunkach domowych.**

W roku sprawozdawczym w rejestrze zakładów znajdują się cztery obiekty. Nie ewidencjonowano nowych działalności. Zakłady zarejestrowane do prowadzenia działalności w zakresie: produkcji tortów, ciast, wyrobów cukierniczych i ciastkarskich oraz produkcji octu. W roku 2024 przeprowadzono 1 kontrolę kompleksową, nie przeprowadzono kontroli interwencyjnych.

Produkty cukiernicze pochodzące z tej grupy zakładów są odbierane od producenta przez osoby zamawiające. W jednym przypadku zakład posiada samochód chłodnię, którym dostarczane są zamówienia do domu klienta.

Trzy zakłady zakwalifikowano do średniego ryzyka oraz jeden do niskiego ryzyka.

Wszystkie 4 zakłady posiadają opracowane instrukcje i procedury GHP/GMP i posiadają wdrożony systemu HACCP.

Nie wydano decyzji administracyjnych. Kontrole sanitarne nie wykazały nieprawidłowości.

W tej grupie przedsiębiorców nie nakładano mandatów karnych.

Nie wydawano decyzji unieruchamiających / przerywających działalność całego lub części zakładu.

Nie kierowano wniosków do sądu.

W analizowanym okresie nie pobierano do badań laboratoryjnych próbek żywności.

Zakład produkcji octu zarejestrowany w miesiącu listopadzie 2023 r., zadeklarował sprzedaż za pośrednictwem portali internetowych.

## **1.3 Zakłady obrotu żywnością.**

### **Sklepy spożywcze**

W analizowanym okresie znajdowało się pod nadzorem 137 obiektów. Zatwierdzono 4 obiekty.

We wszystkich sklepach prowadzi się sprzedaż żywności w jednostkowych opakowaniach wymagających i nie wymagających w przechowywaniu warunków chłodniczych, wydzielone są w systemie samoobsługowym stoiska oferujące świeże

warzywa, owoce. W niektórych sklepach wydzielono stoiska z sprzedażą pieczywa. W części obiektów pieczywo podawane jest przez sprzedawcę. W niewielkiej części sklepów spożywczych dokonywany jest odpiek pieczywa. Sporządzana jest żywność typu fast – food najczęściej hod-dogi, podawane gorące napoje. Żywność wydawana w naczyniach jednorazowych na wynos.

W grupie marketów we wszystkich sklepach prowadzony jest odpiek pieczywa z ciasta głęboko mrożonego. Sprzedaż tradycyjna mięsa i wędlin prowadzona jest ogółem w 15 obiektach, w jednym z supermarketów prowadzony jest wypiek mięsa w piecu konwekcyjnym, produkowane są wyroby garmażeryjne.

Żaden ze sklepów nie prowadzi sprzedaży środków spożywczych przy użyciu formy internetowej „click & collect”.

W 2024 r., zgodnie z ewidencją znajdowało się 137 zakładów, zatwierdzono 4 obiekty. W grupie supermarkety nie zatwierdzano nowych obiektów. W skontrolowanych łącznie 87 obiektach przeprowadzono 87 ocen na podstawie arkusza ryzyka dla zakładu. Według arkuszy oceny dokonanej na podstawie analizy ryzyka, zakwalifikowano 23 obiekty do niskiego ryzyka, 109 obiektów zakwalifikowano do grupy średniego ryzyka zaś 5 sklepów zakwalifikowano do grupy wysokiego ryzyka.

Oceniono, że wszystkie obiekty w tej grupie w ilości 137 obiektów posiadają opracowane i wdrożone instrukcje i procedury dobrej praktyki higienicznej oraz posiadają opracowane i wdrożone procedury oparte na zasadach systemu HACCP.

Przeprowadzono łącznie 213 kontroli i rekontroli w tym 54 kontrole interwencyjne.

Kontrole interwencyjne obejmowały 16 wniosków pochodzących od klientów zaś pozostałe 38 kontroli pochodziło z systemu RASFF.

16 kontroli interwencyjnych przeprowadzane na wnioski klientów sklepów obejmowały swym zakresem:

w wyniku kontroli stwierdzono 6 interwencji jako zasadne:

- ogólnie panujący brud,
- nieprzyjemny zapach mięsa,
- zakup przeterminowanej pasty rybnej,
- zakup pieczywa z podwójnie oklejoną etykietą producenta,
- zakupu przeterminowanych chrupek,
- wykładanie towaru przez osoby nie posiadające orzeczeń lekarskich.

Dziesięć interwencji uznano za niezasadne kontrole w obiekcie nie wykazały zasadności wniosków dotyczących:

- obecności w sprzedaży przeterminowanego twarogu;
- braku higieny personelu w czasie obsługi klientów,
- elementy igły w salcesonie domowym,
- sprzedaż niezdrowej żywności, złe samopoczucie po ich spożyciu,
- sprzedaży nieświeżej wędliny,
- sprzedaży przeterminowanych jogurtów,
- zakupu mięsa drobiowego po otwarciu wyczuwalny nieprzyjemny zapach,
- wykorzystywanie przez zakład gastronomiczny w sklepie przeterminowanych nieświeżych produktów wycofanych z obrotu,
- sprzedaży podudzi z kurczaka o nieświeżym zapachu,
- oferowanie w sprzedaży przeterminowanych opakowań z jajami.

W związku z otrzymywanymi zgłoszeniami i pismami ZPWIS w Szczecinie i w ramach systemu wczesnego ostrzegania RASFF przeprowadzono łącznie 38 kontroli. Zgłoszenia w ramach systemu RASFF, dotyczyły stwierdzenia ewentualnej obecności w obrocie kwestionowanych produktów określonych w powiadomieniach alarmowych i informacyjnych dotyczących naszego terenu.

W bieżącym roku sprawozdawczym wydano 63 decyzje administracyjne, nie unieruchamiano lub przerywano działalności całego zakładu:

Wśród tej grupy znajduje się:

- 36 decyzji w sprawie poprawy stanu sanitarno - technicznego tym 5 decyzji zakazujących wprowadzenia do obrotu żywności,
- 13 decyzji umarzających wszczęte postępowanie administracyjne z uwagi na wykonanie nieprawidłowości poprzez:
  - zapewnienie bieżącej ciepłej wody przy umywalkach do rąk,
  - prowadzenie zgodnie z dokumentacją zapisów z CCP,
  - prowadzenie zapisów wynikających z GHP w zakresie instrukcji mycia i dezynfekcji, kontroli zakładu przed szkodnikami,
  - przeprowadzenie szkoleń pracowników z zakresu GHP, HACCP,
  - przeprowadzenie weryfikacji sytemu HACCP,
  - uzupełnienia uszkodzonych powierzchni ścian,
  - doprowadzenia do właściwego stanu technicznego skorodowanych urządzeń chłodniczych,
  - uzupełnienia informacji dla klientów w zakresie kraju pochodzenia, identyfikacji producentów warzyw i owoców,
- 6 decyzji prolongujących termin wykonania decyzji przedłużających termin doprowadzenia do odpowiedniego stanu technicznego ścian i sufitów, podłóg.

Powodem przedłużenia terminów były problemy związane z brakiem środków finansowych oraz ze zdobyciem wykonawców w celu wykonania obowiązków.

- 8 decyzji wygaszających obowiązki ze względu na ustanie stosunku pracy zatrudnionych pracowników, zmiany dokumentacji w systemie HACCP

W sprawie poprawy stanu sanitarno technicznego nałożono 36 decyzje. Decyzje obejmowały obowiązki w kolejności malejącej do:

- Zlikwidowania z powierzchni ścian, sufitów ubytków w tynku i strukturze, zlikwidowania zabrudzeń na ścianach w pomieszczeniach zakładu: hali sprzedażnych, magazynów, pomieszczeń socjalnych, ustępach dla personelu, szatni dla personelu.
- Doprowadzenia do odpowiedniego stanu sanitarno – technicznego powierzchni stolarki drzwiowej, meblowej.
- Zabezpieczenia przed zanieczyszczeniami atmosferycznymi magazynowane przed obiektami wózki dla klientów
- Przeprowadzenia zgodnie z harmonogramem zakładu weryfikacji sytemu HACCP,
- Przedłożenia lub posiadania w dokumentacji aktualnych orzeczeń do celów sanitarno – epidemiologicznych.
- Wycofania z obrotu przeterminowanej żywności.
- Zapewnienia odpowiednich warunków mycia rąk personelu poprzez zapewnienie bieżącej ciepłej wody.
- Przeprowadzenia udokumentowanego szkolenia pracowników z zakresu GHP i sytemu

HACCP,

- Wdrożenia instrukcji GHP w zakresie: szkoleń pracowników, zapisów z kontroli obecności szkodników z procesów mycia i dezynfekcji.
- Przeszkolenia pracowników z zakresu instrukcji dobrej praktyki higienicznej i systemu HACCP,
- Posiadania w myśl GHP dokumentacji związanej z badaniem mikrobiologicznym wody pobranej z instalacji wewnętrznej.
- Doprowadzenia do odpowiedniego stanu sanitarno - technicznego urządzenia chłodnicze.
- Zamontowania armatury zapewniającej dopływ ciepłej wody do umywalek do mycia rąk, grodzi do mycia sprzętów.
- Oznakować stoisko wypieku pieczywa z ciasta mrożonego.
- Wdrożenia posiadanych instrukcji dobrej praktyki higienicznej w zakresie treści instrukcji mycia i dezynfekcji urządzeń pomieszczeń, kontroli obecności szkodników.
- Zabezpieczenia przed szkodnikami urządzeń wentylacyjnych.
- Doposażenia zakładu w podkłady do przechowywania środków spożywczych.
- Zapewnienia stałego miejsca do składowania. Przechowywania sprzętu porządkowego i środków chemicznych do utrzymania czystości zakładu.
- Opracowania w zakładzie procedury postępowania z odpadami kat. III „Nie do spożycia przez ludzi”.
- Przeprowadzić weryfikację systemu HACCP wprowadzając procedury związane z prowadzeniem ilościowej i jakościowej ewidencji usuwania odpadów z zakładu.
- Opracowania procedury postępowania z żywnością o niewłaściwej jakości zdrowotnej.
- Przedłożenia aktualnych orzeczeń do celów sanitarno- epidemiologicznych.

Za stwierdzone niezgodności w zakresie przestrzegania przepisów prawa żywnościowego, nałożono na 24 osoby mandaty karne w wysokości 6,200 zł.

Mandaty nakładano przede wszystkim za:

- za brak czystości i porządku, brudne urządzenia chłodnicze i sprzęty wykorzystywane przy przechowywaniu żywności, niedomyte posadzki, urządzenia chłodnicze,
- brak zapisów z monitorowania przyjętych zasad GHP i HACCP,
- zatrudniania pracowników bez aktualnych orzeczeń lekarskich,
- oferowania w sprzedaży żywności po datach minimalnej trwałości, terminach przydatności do spożycia,
- przechowywania żywności w niewłaściwych warunkach wymaganych przez producentów.

W tej grupie obiektów nałożono łącznie 5 grzywien w celu przymuszenia wykonania obowiązków na kwotę 5,500 zł.

Do analizy laboratoryjnej pobrano 89 próbek żywności, które nie uległy zdyskwalifikowaniu. Nie kierowano spraw do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie z wnioskiem o nałożenie kary pieniężnej ze względu na rozszerzenie działalności handlowej bez uzyskania decyzji PIS o jakiej mowa w art. 62 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Nie kierowano spraw do sądów i zawiadomień do prokuratury.

## **Kioski**

W 2024 r. w rejestrze obiektów znajdował się 1 kiosk spożywczy, umieszczony na terenie targowiska miejskiego w Choszcznie. Nie zatwierdzano nowych obiektów.

W kiosku prowadzona jest sprzedaż żywności nietrwałej mikrobiologicznie, specjalizująca się przede wszystkim w sprzedaży ryb mrożonych i jego przetworów.

W roku sprawozdawczym nie skontrolowano obiektu.

Obiekt zakwalifikowany na podstawie analizy do kategorii średniego ryzyka.

Zewidencjonowany obiekt posiada opracowane i wdrożone instrukcje dobrej praktyki higienicznej oraz procedury zasad systemu HACCP.

W analizowanym okresie w grupie kiosków nie wydawano decyzji administracyjnych, w tym na unieruchomienie / przerywanie działalności całego lub części zakładu jak również zakazujących wprowadzenia produktu do obrotu.

Nie nakładano mandatów i nie wydawano decyzji finansowych za przeprowadzone czynności kontrolne.

Wobec właściciela zakładu nie kierowano wniosków o ukaranie do sądu oraz nie nakładano kar pieniężnych przez PWIS.

Nie kierowano aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury.

Nie pobierano próbek do badań laboratoryjnych.

Zakłady nie prowadzą sprzedaży żywności drogą internetową.

## **Apteki**

Na terenie powiatu choszczeńskiego zlokalizowanych jest 15 aptek. W roku sprawozdawczym nie dokonywano wpisu nowych zakładów.

Zakres prowadzonej działalności obejmuje wprowadzanie do obrotu suplementów diety oraz żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego.

W 2024 r. skontrolowano 8 aptek przeprowadzając w nich 4 oceny na podstawie arkusza ryzyka dla zakładu.

Ryzyko w zakładach oceniono w 12 przypadkach jako niskie, natomiast trzy apteki zakwalifikowano do kategorii ryzyka średniego.

Czternaście zewidencjonowanych obiektów posiada opracowane i wdrożone instrukcje dobrej praktyki higienicznej, a dziesięć posiada opracowane i wdrożone procedury oparte na zasadach systemu HACCP.

W czasie roku sprawozdawczego przeprowadzono 13 kontroli w tym 1 kontrolę interwencyjną, związaną z powiadomieniem RASFF.

W 2024 roku wydano 4 decyzje administracyjne. Nie wydawano decyzji na unieruchomienie / przerywanie działalności całego lub części zakładu oraz nie wydawano decyzji zakazujących wprowadzania produktów do obrotu.

Decyzje dotyczyły:

- ◆ 2 decyzje w sprawie poprawy warunków sanitarno – technicznych obejmujące wykonanie nałożonych nieprawidłowości w zakresie:
  - doprowadzenia do odpowiedniego stanu sanitarno – technicznego ścian, sufitów w pomieszczeniach magazynowych, socjalnych
  - doprowadzenia do odpowiedniego stanu technicznego zniszczone z uszkodzeniami drzwi,

- zabezpieczenia otworu wentylacyjnego,
- zapewnienia prawidłowych warunków mycia rąk poprzez zapewnienie dopływu bieżącej ciepłej wody w toalecie dla personelu.
  - ◆ 1 decyzję umarzającą w związku z wykonaniem stwierdzonych nieprawidłowości,
  - ◆ 1 decyzję wygaszającą nałożony na przedsiębiorcę obowiązek ze względu na zmianę funkcjonalności pomieszczenia apteki.

W roku sprawozdawczym w aptekach nie nałożono żadnych mandatów.

Nie kierowano wniosków o ukaranie do sądu oraz wniosków o nałożenie kar pieniężnych przez PWIS.

Nie kierowano aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury.

W tej grupie obiektów pobrano 5 próbek do badań laboratoryjnych, które nie uległy zdyskwalifikowaniu.

Zakłady nie prowadzą sprzedaży żywności drogą internetową.

### **Magazyny hurtowe**

W roku sprawozdawczym w ewidencji znajdowało się 8 obiektów. Zatwierdzano jeden nowy obiekt. Dwa obiekty posiadają zawieszoną działalność. Skontrolowano 6 magazynów hurtowych.

Zakres prowadzonych działalności obejmuje:

- sprzedaż środków spożywczych trwałych i nietrwałych mikrobiologicznie w jednostkowych opakowaniach,
- sprzedaż wędlin, mięsa świeżego, w tym drobiowego, mięsa mrożonego drobiowego,
- sprzedaż warzyw, owoców, przetworów owocowo-warzywnych, kiszonej kapusty, jaj, produktów zbożowych, tłuszczów roślinnych, grzybów, octów, soków, napojów, ziaren, nasion, pestek, ziół, przypraw oraz dań gotowych,
- sprzedaży produktów na stronie internetowej,
- transportu w/w produktów spożywczych samochodem dostawczym,
- sprzedaż napojów bezalkoholowych i alkoholowych.

W analizowanym okresie 2 hurtownie poddano ocenie według arkusza oceny ryzyka.

Magazyny hurtowe zakwalifikowano w 3 przypadkach do kategorii niskiego ryzyka, a 5 do kategorii ryzyka średniego.

Wszystkie zewidencjonowane obiekty posiadają opracowane i wdrożone instrukcje i procedury dobrej praktyki higienicznej oraz opracowane i wdrożone procedury oparte na zasadach systemu HACCP.

W roku sprawozdawczym w tej grupie obiektów przeprowadzono łącznie 12 urzędowych kontroli żywności, w tym 2 interwencyjne.

Kontrole interwencyjne dotyczyły powiadomienia w systemie wczesnego ostrzegania RASFF.

W tej grupie obiektów wydano 1 decyzję administracyjną - decyzję techniczną, obejmującą doprowadzenia do odpowiedniego stanu sanitarno – technicznego ścian, sufitów w pomieszczeniu magazynowym oraz hali sprzedaży oraz doprowadzenia do odpowiedniego stanu technicznego szafy na odzież.

Na obiekty z tej grupy nie nakładano mandatów karnych.

Nie wydawano decyzji na unieruchomienie / przerywanie działalności całego lub części

zakładu oraz nie wydawano decyzji zakazujących wprowadzania produktów do obrotu. Nie kierowano wniosków o ukaranie do sądu oraz wniosków o nałożenie kar pieniężnych przez PWIS.

Nie kierowano aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury.

Do badań laboratoryjnych z tej grupy obiektów, pobrano 5 próbek żywności, które nie uległy zakwestionowaniu.

Zakłady nie prowadzą sprzedaży żywności drogą internetową.

### **Obiekty ruchome i tymczasowe**

W 2024 r. w tej grupie zewidencjonowano 5 obiektów, w tym:

- punkty handlu ruchomego środkami spożywczymi (sprzedaż wyrobów piekarniczych, półcukierniczych pochodzących z własnych zakładów),
- obiekt tymczasowy – namiot (sprzedaż trwałych mikrobiologicznie środków spożywczych w jednostkowych opakowaniach),
- stoiska osób prowadzące działalność gospodarczą zajmujące się sprzedażą warzyw i owoców usytuowanych na terenie targowiska miejskiego.

Nie zatwierdzano nowych obiektów.

Z tej grupy obiektów skontrolowano 2 obiekty i przeprowadzono w tej grupie 2 kontrole kompleksowe. Nie przeprowadzono kontroli interwencyjnych.

W roku sprawozdawczym wszystkie 5 obiektów zakwalifikowano do kategorii ryzyka niskiego.

Wszystkie zakłady posiadają opracowane i wdrożone instrukcje i procedury dobrej praktyki higienicznej oraz 2 zakłady (pojazdy prowadzące sprzedaż pieczywa, wyrobów cukierniczych oraz żywności nietrwałej mikrobiologicznie) posiadają wdrożone zasady systemu HACCP.

Wydano 1 decyzję administracyjną – umarzającą, nie wydawano decyzji na unieruchomienie / przerywanie działalności całego lub części zakładu oraz nie wydawano decyzji zakazujących wprowadzania produktów do obrotu.

Nie kierowano wniosków o ukaranie do sądu oraz wniosków o nałożenie kar pieniężnych przez PWIS.

Nie kierowano aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury.

Na obiekty z tej grupy nie nakładano mandatów.

Do badań laboratoryjnych z tej grupy obiektów nie pobierano próbek żywności.

Zakłady nie prowadzą sprzedaży żywności drogą internetową.

### **1.4 Środki transportu**

W tej grupie obiektów zewidencjonowano 14 środków transportu.

W roku sprawozdawczym nie zatwierdzono żadnego środka transportu.

Zakres prowadzonych działalności obejmuje transport trwałych i nietrwałych środków spożywczych, wymagających i niewymagających do przewozu warunków chłodniczych.

W 2024 r. skontrolowano 1 środek transportu, który oceniono na podstawie arkusza ryzyka.

W tej grupie obiektów przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną. Nie przeprowadzono kontroli interwencyjnych.

Wszystkie 14 środków transportu posiadają wdrożone zasady dobrej praktyki higienicznej.

Dziesięć środków transportu zakwalifikowane zostały do kategorii ryzyka niskiego, 3 – do średniego, 1 – do wysokiego.

W roku sprawozdawczym na obiekty z tej grupy nie wydawano decyzji administracyjnych, w tym decyzji na unieruchomienie / przerywanie działalności całego lub części zakładu oraz decyzji zakazujących wprowadzania produktów do obrotu.

Nie kierowano wniosków o ukaranie do sądu oraz wniosków o nałożenie kar pieniężnych przez PWIS.

Nie kierowano aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury.

W tej grupie obiektów w roku sprawozdawczym nie pobierano próbek do badań laboratoryjnych.

### **Inne zakłady/obiekty obrotu żywnością**

W tej grupie obiektów zewidencjonowano 29 obiektów obrotu żywnością.

W roku sprawozdawczym nie zatwierdzano nowych obiektów.

W tej grupie obiektów ujęto: kioski wielobranżowe, sklepy zielarsko-kosmetyczne, stacje paliw, apteczny magazyn wewnętrzny suplementów diety, urzędy pocztowe, sklepy wielobranżowe, sklepy internetowe oferujące suplementy diety, punkty skupu zbóż oraz zakład prowadzący pośrednictwo w sprzedaży internetowej posiłków.

Określone obiekty z tej grupy prowadzą działalność gospodarczą w zakresach: sprzedaży środków spożywczych w jednostkowych opakowaniach wymagających i niewymagających do przechowywania w warunkach chłodniczych, sprzedaży napojów alkoholowych i bezalkoholowych, lodów i mrozonek, przygotowywania potraw typu „fast-food”, sporządzania gorących napojów, magazynowania suplementów diety trwałych mikrobiologicznie na potrzeby aptek oraz pośrednictwa gotowych dań i posiłków wprowadzanych do obrotu w opakowaniach jednorazowych do kontaktu z żywnością.

W tej grupie obiektów skontrolowano 14 zakładów, a 12 zakładów poddano ocenie na podstawie arkusza ryzyka.

Z dokonanych ocen ryzyka 20 obiektów zakwalifikowano do kategorii ryzyka niskiego oraz 9 do kategorii ryzyka średniego.

Wszystkie zewidencjonowane obiekty w ilości 29 posiadają wdrożone zasady dobrej praktyki higienicznej oraz wdrożony system HACCP.

W tej grupie przeprowadzono 21 kontroli i rekontroli w tym przeprowadzono 1 kontrolę interwencyjną. Kontrola interwencyjna dotyczyła powiadomienia w systemie wczesnego ostrzegania RASFF.

W tej grupie obiektów wystawiano 10 decyzji administracyjnych, w tym 6 na poprawę stanu, jedną umarzającą wszczęte postępowanie, 2 przedłużające termin wykonania obowiązków, 1 decyzję zakazującą wprowadzanie produktów do obrotu, uwzględniającą żywność po dacie minimalnej trwałości. W roku sprawozdawczym na obiekty nie wydawano decyzji na unieruchomienie / przerywanie działalności całego lub części zakładu.

6 decyzji na poprawę stanu sanitarno - technicznego obejmowały swym zakresem nakazy:

- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchni ścian, sufitów, posadzek,
- doprowadzenia do właściwego stanu technicznego uszkodzonych blatów roboczych, szyb w oknach i drzwiach,
- zabezpieczenia w osłony luźne kable elektryczne,

- zapewnienia oświetlenia na stanowisku pracy,
- zapewnienia prawidłowych warunków mycia rąk poprzez zapewnienie dopływu bieżącej ciepłej wody, środków do dezynfekcji i suszenia rąk,
- przedłożenia badania wody,
- umieszczenia informacji o zakazie palenia tytoniu,
- wdrożenia procedury postępowania z żywnością o niewłaściwej jakości zdrowotnej,
- przeprowadzenia weryfikacji systemu HACCP.

Podczas kontroli w tej grupie obiektów nałożono 1 mandat karny na kwotę 100 zł. za oferowanie środków spożywczych po upływie terminów ważności.

W roku sprawozdawczym na jeden obiekt z tej grupy wystawiono postanowienie o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia w wysokości 500 zł. za brak wdrożenia opracowanej procedury zasad systemu HAACP, tj. procedury kontroli wewnętrznej.

Nie kierowano wniosków o ukaranie do sądu oraz wniosków o nałożenie kar pieniężnych przez PWIS.

Nie kierowano aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury.

Z opisywanej grupy obiektów do badań laboratoryjnych pobrano 1 próbkę żywności, która nie uległa zakwestionowaniu. W tej grupie obiektów zewidencjonowano jedną stronę internetową prowadzącą sprzedaż żywności przez internet: [www.sexshop112.pl](http://www.sexshop112.pl).

Ponadto w roku sprawozdawczym dokonywano oględzin stron internetowych podmiotów, w związku z pismami ZPWIS ze Szczecina oraz powiadomieniami w systemie RASFF.

## **1.5 Zakłady żywienia zbiorowego.**

### **Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego.**

W roku sprawozdawczym w grupie „zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego” zewidencjonowano 74 obiekty, w tym znajduje się:

- 34 zakładów małej gastronomii inne niż w wierszu 42.2,
- 12 zakładów małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych (wiersz 42.2).

Obiekty przypisane do grupy zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego obejmują m. in. swym zakresem:

- produkcję posiłków od surowca do wyrobu gotowego, podawanych klientowi w naczyniach wielokrotnego użytku,
- przygotowywanie posiłków z gotowych półproduktów, podawanych w naczyniach jednorazowego użytku, przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
- produkcji żywności typu fast-food,
- przygotowywanie napojów zimnych oraz gorących, podawanych klientowi w naczyniach wielokrotnego użytku,
- sprzedaż środków spożywczych w jednostkowych opakowaniach wymagających i nie wymagających do przechowywania warunków chłodniczych,
- sprzedaż napojów, w tym napojów alkoholowych o zawartości alkoholu do 4,5% w tym piwo, napojów alkoholowych powyżej 4,5% do 18% zawartości alkoholu (z wyjątkiem

piwa) i powyżej 18% zawartości alkoholu,

- catering wyprodukowanych potraw.

W 2024 roku zatwierdzonych zostało 5 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego.

W roku sprawozdawczym skontrolowano łącznie 32 placówki zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym 15 zakładów małej gastronomii i 2 zakłady małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych.

Na podstawie arkusza oceny zakładu ocenionych zostało 19 obiektów, w tym 10 w małej gastronomii.

Zakwalifikowanych do kategorii niskiego ryzyka zostało 17 obiektów, w tym 12 małej gastronomii i 3 zakłady małej gastronomii w zakładach tymczasowych i ruchomych.

49 obiektów zakwalifikowano do kategorii średniego ryzyka, w tym 20 małej gastronomii i 8 zakładów małej gastronomii w zakładach tymczasowych i ruchomych.

8 obiektów zakwalifikowano do grupy wysokiego ryzyka w tym 2 w małej gastronomii i 1 zakład małej gastronomii w zakładach tymczasowych i ruchomych.

W 74 obiektach wdrożone zostały zasady GHP / GMP oraz funkcjonują procedury oparte na zasadach systemu HACCP.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 55 kontroli sanitarnych, w tym 2 kontrole interwencyjne przeprowadzone na wniosek klientów.

Kontrole interwencyjne obejmowały sprawy:

- po spożyciu pizzy o nazwie „traktorzysta” wystąpiły problemy żołądkowe. Kontrola wykazała niezasadność interwencji,
- obecności ciała obcego (kawałka druta) w surówce do kebaba. Kontrola wykazała niezasadność złożonej anonimowo interwencji.

Ogółem zostało wydanych 25 decyzji administracyjnych.

Decyzje obejmowały zakres:

- 4 zakazujące wprowadzanie produktów do obrotu, wycofano z obrotu handlowego środki spożywcze, nieprawidłowo przechowywane, dla których upłynęły daty minimalnej trwałości lub terminy przydatności do spożycia
- 7 na poprawę stanu sanitarno – technicznego,
- 3 decyzje przedłużające termin wykonania nałożonych obowiązków,
- 9 decyzji umarzających wszczęte postępowanie ze względu na usunięcie stwierdzonych usterek przed wydaniem decyzji zobowiązującej do usunięcia nieprawidłowości,
- 2 związane z wygaszeniem obowiązków zawartych w decyzjach administracyjnych.

Decyzje w sprawie poprawy stanu sanitarno-technicznego obiektów dotyczyły:

- doprowadzenia do odpowiedniego stanu sanitarno technicznego powierzchni ścian, sufitów, posadzek, futryn drzwiowych,
- opracowania instrukcji GHP, GMP i HACCP,
- przedłożenia aktualnych orzeczeń dla celów sanitarno – epidemiologicznych;
- doprowadzenia do odpowiedniego stanu technicznego szafy na odzież ochronną,
- udroźnienia i uszczelnienia odpływów ścieków przy umywalkach do mycia i dezynfekcji rąk,
- zapewnienia w otwieranych oknach zakładu zabezpieczeń zatrzymujących owady,

- prowadzenia zgodnie z dokumentacją systematycznych zapisów z przyjęcia towaru,
- przeprowadzenia szkoleń personelu z zakresu instrukcji dobrych praktyk higienicznych i obowiązujących w zakładzie procedur HACCP,
- uzupełnienia wykazu składników o brakujące potrawy w tym alergeny,
- prowadzenia udokumentowanych zapisów w dokumentacji wynikających z instrukcji GHP, systemu HACCP,
- zamontowania w otwieranych oknach zabezpieczeń zatrzymujących owady;
- zabezpieczenia w osłony przewody elektryczne,
- przeprowadzenia weryfikacji opracowanych zasad systemu HACCP.

W 2024 r. nałożono 8 mandatów karnych na kwotę 2,100 zł za brudno utrzymane powierzchnie urządzeń i sprzętów zakładu, wprowadzanie do obrotu przeterminowanej żywności oraz przechowywanie prywatnych przedmiotów w pomieszczeniach produkcyjnych zakładu.

Nie wydawano decyzji na unieruchomienie / przerywanie działalności całego lub części zakładu.

Nie kierowano wniosków o ukaranie do sądu oraz wniosków o nałożenie kar pieniężnych przez PWIS.

Nie kierowano aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury.

Do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli żywności pobrano 10 próbek żywności. Pod względem zbadanych parametrów próbki nie uległy zdyskwalifikowaniu.

### **Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego.**

W roku sprawozdawczym w grupie „zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego” zewidencjonowano 66 obiektów.

Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego obejmują:

- 1 stołówkę w domu wczasowym,
- 1 blok żywienia w szpitalach,
- 4 bloki żywienia w domach opieki społecznej, w tym 1 w systemie cateringowym,
- 7 stołówek w żłobkach i domach małego dziecka w systemie cateringowym,
- 14 stołówek szkolnych, w tym 7 prowadzących żywienie w systemie cateringowym,
- 1 stołówkę w bursach i internatach,
- 1 stołówkę na koloniach/półkoloniach/ obozach/ zimowiskach w systemie cateringowym,
- 10 stołówek w przedszkolach, w tym 3 prowadzące żywienie w systemie cateringowym,
- 1 stołówkę w zakładach specjalnych i wychowawczych,
- 26 obiektów w grupie innych zakładów żywienia, w tym 3 prowadzące żywienie w systemie cateringowym.

Obiekty, przypisane do grupy zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego swym zakresem obejmują m.in.:

- produkcję posiłków od surowca do wyrobu gotowego wydawanych w naczyniach wielokrotnego użytku,
- wydawania posiłków, dostarczanych przez firmę cateringową wydawanych w naczyniach wielokrotnego lub jednorazowego użytku,
- serwowania napojów zimnych i gorących,

- transportu zakupionych środków spożywczych oraz cateringu wyprodukowanych posiłków,
- przygotowywania posiłków złożonych z żywności gotowej do spożycia innych producentów, typu kanapki, ciepłe zupy na bazie mleka, itp.

W 2024 roku zatwierdzony został 1 zakład żywienia zbiorowego typu zamkniętego: stołówka na koloniach/półkoloniach/ obozach/ w systemie cateringowym.

W roku sprawozdawczym skontrolowano łącznie 30 placówek żywienia zbiorowego typu zamkniętego przeprowadzając w nich 43 kontrole, w tym 1 interwencyjną, dotyczącą niezachowania właściwych warunków sanitarnych w kuchni (interwencja zasadna) w grupie inne zakłady żywienia.

W 2024 r. na podstawie arkusza oceny zakładu ocenionych zostało 19 obiektów.

Spośród 66 obiektów, 21 obiektów zakwalifikowane zostały do kategorii niskiego ryzyka oraz 45 obiektów do kategorii średniego ryzyka.

W 66 obiektach wdrożone zostały zasady GHP / GMP, a w 50 funkcjonują procedury oparte na zasadach systemu HACCP.

W roku sprawozdawczym na zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego wydano ogółem 13 decyzji administracyjnych w tym:

- 7 decyzji w sprawie poprawy stanu sanitarno – technicznego obiektów,
- 4 decyzje umarzające wszczęte postępowanie administracyjne ze względu na usunięcie stwierdzonych usterek przed wydaniem decyzji zobowiązujących do usunięcia nieprawidłowości,
- 1 decyzję wygaszającą w części dotyczącej wykonania obowiązków,
- 1 decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności.

Decyzje w sprawie poprawy stanu sanitarnego, zobowiązywały do:

- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchnię ścian, sufitów w pomieszczeniach zakładu,
- zamontowania nad patelniami elektrycznymi i taboretami gazowymi wentylację mechaniczną wyciągową,
- przeprowadzenia pomiarów i wyników sprawności wentylacji grawitacyjnej i mechanicznej,
- doprowadzenia do odpowiedniego stanu sanitarno - technicznego powierzchnię blatów roboczych, futryn drzwiowych, grzejnika,
- zabezpieczenia instalacji elektrycznej,
- doposażenia sufitu w brakującą lampę,
- wycofania z zakładu używanych do produkcji środków spożywczych nieprawidłowo przechowywanych i nieoznakowanych,
- doprowadzenia do właściwego stanu technicznego uszkodzonej stolarki meblowej i drzwiowej,
- zapewnienia prawidłowych warunków mycia rąk poprzez zapewnienie dopływu bieżącej ciepłej wody,
- zabezpieczenia otworów wentylacyjnych w kratki wentylacyjne,
- zapewnienia warunków do dezynfekcji naczyń stołowych pochodzących od klientów,

- okazania aktualnego orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych,
- przeprowadzenia udokumentowanej weryfikacji systemu HACCP.

Decyzja z rygorem natychmiastowej wykonalności dotyczyła:

- wycofania z obrotu handlowego środków spożywczych, nieprawidłowo przechowywanych, nieprawidłowo oznakowanych, dla których upłynęły daty minimalnej trwałości, terminy przydatności do spożycia oraz przedłożenia dokumentów o dalszym postępowaniu z wycofaną masą towarową.

Nałożono 3 mandaty na kwotę 600 zł za:

- nieprawidłowo przechowywane i nieoznakowane środki spożywcze używane do produkcji posiłków,
- brudno utrzymane pomieszczenia, urządzenia i sprzęt, brak rozdziału asortymentowego surowców, półproduktów, wyrobów gotowych, wyroby gotowe niezabezpieczone przed przypadkowymi zanieczyszczeniami, usytuowanie środków spożywczych w przypadkowych miejscach,
- brudno utrzymane powierzchnie sprzętu i wyposażenia kuchennego oraz nieaktualne orzeczenia dla celów sanitarno-epidemiologicznych.

Nie kierowano wniosków o ukaranie do sądu oraz wniosków o nałożenie kar pieniężnych przez PWIS.

Nie kierowano aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury.

Do badań laboratoryjnych z grupy obiektów stołówki w przedszkolach i z grupy stołówki szkolne pobrano 2 próbki do badań laboratoryjnych posiłku obiadowego na wartość odżywczą i energetyczną z jednego przedszkola. Próbki nie uległy zakwestionowaniu.

### **1.6. Środki transportu.**

W tej grupie obiektów zewidencjonowano 14 środków transportu.

W roku sprawozdawczym nie zatwierdzono żadnego środka transportu.

Zakres prowadzonych działalności obejmuje transport trwałych i nietrwałych środków spożywczych, wymagających i niewymagających do przewozu warunków chłodniczych.

W 2024 r. skontrolowano 1 środek transportu, który oceniono na podstawie arkusza ryzyka.

W tej grupie obiektów przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną. Nie przeprowadzono kontroli interwencyjnych.

Wszystkie 14 środków transportu posiadają wdrożone zasady dobrej praktyki higienicznej.

Dziesięć środków transportu zakwalifikowane zostały do kategorii ryzyka niskiego, 3 – do średniego, 1 – do wysokiego.

W roku sprawozdawczym na obiekty z tej grupy nie wydawano decyzji administracyjnych, w tym decyzji na unieruchomienie / przerywanie działalności całego lub części zakładu oraz decyzji zakazujących wprowadzania produktów do obrotu.

Nie kierowano wniosków o ukaranie do sądu oraz wniosków o nałożenie kar pieniężnych przez PWIS.

Nie kierowano aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury.

W tej grupie obiektów w roku sprawozdawczym nie pobierano próbek do badań laboratoryjnych.

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

### **Wytwórnice materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością**

W tej grupie znajdują się 2 wytwórnice wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Jeden zakład zajmuje się produkcją naczyń kuchennych powstałych na formach odlewów aluminiowych powlekanych powłokami dostosowanymi do kontaktu z żywnością, a drugi konfekcjonowaniem folii spożywczej aluminiowej, pvc, pe, polegające na przewijaniu i cięciu dużych bel folii na mniejsze rolki.

W analizowanym roku nie przeprowadzono kontroli w zakładach z tej grupy.

Na podstawie arkusza oceny zakładu obydwie wytwórnice zakwalifikowano do kategorii niskiego ryzyka.

W wytwórniach funkcjonują wdrożone instrukcje GHP / GMP.

W 2024 r. nie wydawano decyzji administracyjnych na wytwórnice.

W 2024 r. nie unieruchamiano i nie przerywano działalności całego lub części zakładu. Nie zakazywano wprowadzania produktów do obrotu.

W tej grupie obiektów nie nakładano mandatów karnych.

Wobec przedsiębiorców z tej grupy obiektów nie kierowano wniosków o ukaranie do Sądów czy o nałożenie kar pieniężnych przez PWIS ani też aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury.

W roku sprawozdawczym nie pobierano próbek do badań laboratoryjnych z wytwórni należącej do tej grupy.

Zakłady nie prowadzą sprzedaży żywności drogą internetową.

### **Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.**

Pod nadzorem znajdują się 23 miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym 2 hurtownie i 21 obiektów detalicznego obrotu.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 3 obiekty, w tym 3 sklepy, przeprowadzając w nich 3 kontrole sanitarne. Nie przeprowadzono w tej grupie kontroli interwencyjnych.

Na podstawie arkusza oceny zakładu oceniono 23 obiekty, które zakwalifikowano do kategorii niskiego ryzyka. W 2024 r., 2 obiekty, w tym dwa sklepy poddano ocenie na podstawie arkusza oceny zakładu.

W 20 obiektach funkcjonują wdrożone instrukcje GHP / GMP.

W roku sprawozdawczym nie wydawano decyzji administracyjnych.

W 2023 r. nie unieruchamiano i nie przerywano działalności całego lub części zakładu. Nie zakazywano wprowadzania produktów do obrotu.

W tej grupie obiektów nie nakładano mandatów karnych.

Wobec przedsiębiorców z tej grupy obiektów nie kierowano wniosków o ukaranie do Sądów czy o nałożenie kar pieniężnych przez PWIS ani też aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury.

Do badań laboratoryjnych z grupy sklepy pobrano jedną próbkę materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Oceniona próbka nie uległa zakwestionowaniu.

Zakłady nie prowadzą sprzedaży żywności drogą internetową.

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

W analizowanym roku sprawozdawczym do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli żywności, monitoringu oraz urzędowej kontroli żywności i monitoringu pobranych zostało łącznie 149 próbek, w tym:

- żywności - 143, w tym 136 w ramach urzędowej kontroli, 4 w ramach monitoringu oraz 3 w ramach podstawowej placówki pomiarów;
- sanitarnych - 2, w tym 2 próbki zmiotek;
- materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością – 2;
- produktów kosmetycznych – 2.

Zakwestionowaniu uległa 1 próbka:

- zmiotki sanitarne, ze względu na obecność szkodników.

W przypadku stwierdzenia obecności szkodników w próbce zmiotek, wszczęte zostało postępowanie administracyjne, wydana decyzja z rygorem natychmiastowej wykonalności na przeprowadzenie dezynsekcji pomieszczeń zakładu oraz wystawiona decyzja – rachunek za przeprowadzone czynności kontrolne, w tym badania.

W roku sprawozdawczym w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym zakładach małej gastronomii oraz w piekarniach i ciastkarniach, sprawdzano jakość tłuszczu smażalniczych. Łącznie dokonano 23 pomiarów, w celu sprawdzenia zawartości związków polarnych. W wyniku 2 kontroli pomiaru tłuszczu w ciastkarni oraz punkcie małej gastronomii stwierdzono przekroczenie zawartości związków polarnych (26 i 26,5 TPM), w związku z czym przedsiębiorcy niezwłocznie dokonali wymiany tłuszczów na nowe.

### **URZĘDOWA KONTROLA ŻYWNOSCI**

#### **a) Jakość zdrowotna krajowych środków spożywczych.**

W ramach urzędowej kontroli żywności, zbadano 124 próbek krajowych środków spożywczych.

Badaniom w kierunku **zanieczyszczeń mikrobiologicznych** poddano 75 próbek żywności:

- wyroby ciastkarskie z kremem niepoddanym obróbce cieplnej – 15 próbek,
- przyprawa do potraw – 5 próbek,
- świeże mięso z kurczaka (filet z piersi kurczaka) – 5 próbek,
- ser podpuszczkowy, dojrzewający – 15 próbek,
- kalafior mrożony – 5 próbek,
- lody z automatu – 10 próbek,
- lody wodne – 5 próbek,
- pierogi - 5 próbek,

- surówka z białej kapusty – 5 próbek,
- kiełbasa średnio rozdrobniona wędzona – 5 próbek.

Analizie laboratoryjnej w kierunku pozostałości **pestycydów** poddano 16 próbek:

- kapusta pekińska – 2 próbki,
- kapusta włoska,
- kapusta biała,
- truskawki,
- rzodkiewka,
- borówka amerykańska,
- czereśnie,
- agrest,
- porzeczka czerwona,
- pomidory,
- jabłka,
- gruszki – 2 próbki,
- maliny.
- kalafior.

Celem określenia zawartości **substancji dodatkowych** przeprowadzono badania w 7 próbkach, tj.:

- kapusta kiszona z marchewką,
- pianka o smaku waniliowym w czekoladzie,
- mix tłuszczowy do smarowania 55%,
- naleśniki z serem,
- napój gazowany,
- sos do sałatek,
- suplement diety.

Żywność badano na obecność **metali** szkodliwych dla zdrowia. Analizie laboratoryjnej poddano 7 próbek, w tym:

- schab wieprzowy,
- miód spadziowy,
- wędlina z mięsa piersi kurczaka,
- żelatyna do mięs, ryb, warzyw i deserów,
- suplement diety,
- mleko UHT,
- woda źródłana.

Analizie laboratoryjnej w kierunku zawartości **składników mineralnych i witamin** poddano 3 próbki suplementów diety.

W kierunku zawartości **3 MCPD** analizie laboratoryjnej poddano 2 próbki:

- olej rzepakowy,
- margarynę roślinną 80% tłuszczu.

Analizie laboratoryjnej w kierunku zawartości **mykotoksyn** poddano 2 próbki:

- mąkę pszenną typ 405,
- ziarno owsa.

Pojedyncze próbki badano w kierunku:

- zawartości **kwasu erukowego** w musztardzie sarepskiej,
- zawartości **alkaloidów pirolizydynowych** w herbatce ziołowej,
- zawartości **GMO** w konserwie sterylizowanej,
- zawartości **WWA** w szynce drobiowej,
- zawartości **azotanów** w kuskusie z warzywami i kurczakiem,
- zawartości **kofeiny** w suplemencie diety,
- zawartości **glutenu** w czekoladzie mlecznej bezglutenowej,
- wykrywania **orzechów ziemnych / białka orzechów ziemnych** w czekoladzie gorzkiej.

Tutejsza Stacja Sanitarno - Epidemiologiczna przeprowadziła dwie **oceny znakowania** środków spożywczych z grup:

- środki spożywcze uzupełniające obejmujące produkty przetworzone i inne środki spożywcze dla niemowląt i małych dzieci w wieku od 1-3 lat,
- żywność specjalnego przeznaczenia medycznego.

Przeprowadzone oceny nie wykazały uwag do znakowania.

W 2024 r. do badań laboratoryjnych pobrano również dwa posiłki obiadowe na wartość odżywczą, tj. wartość energetyczną oraz składniki pokarmowe (białko, węglowodany, tłuszcz).

#### **b) Jakość zdrowotna środków spożywczych pochodzących z importu z krajów trzecich i UE.**

W ramach urzędowej kontroli żywności, pobrano 12 próbek żywności, które zostały wyprodukowane poza obszarem Polski. Zbadane próbki nie były kwestionowane.

Na obecność **metali** szkodliwych dla zdrowia badaniu poddano 1 próbkę żywności tj. orzechów laskowych, pochodzących z Turcji.

W kierunku oceny poziomu pozostałości **pestycydów** zbadano 3 próbki, tj.:

- cytrynę, pochodzącą z Hiszpani,
- ananasa, pochodzącego z Kostaryki,
- limonkę, pochodzącą z Meksyku.

Analizie laboratoryjnej w kierunku zawartości **składników mineralnych** i **witamin** poddano 2 próbki suplementów diety, pochodzących z Czech.

Celem określenia zawartości **substancji dodatkowych** przeprowadzono badania w 1

próbce, moreli suszonych, pochodzących z Niemiec.

Badaniom w kierunku **zanieczyszczeń mikrobiologicznych** poddano 5 próbek żywności arbuza, pochodzącego z Hiszpani.

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

Do badań laboratoryjnych ze sklepów spożywczo - przemysłowych oraz kosmetycznych pobrano 2 próbki produktów kosmetycznych, w tym:

- szampon do włosów, w kierunku zawartości **formaldehydu** oraz **oceny składu i znakowania**;
- krem pod oczy, w kierunku oceny mikrobiologicznej.

Na podstawie przeprowadzonych analiz nie stwierdzono niezgodności.

Analizie laboratoryjnej poddano 2 próbki wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością, tj.:

- pojemnik z tworzywa sztucznego, w kierunku migracji specyficznej do substancji modelowej TENAX;
- kubek ceramiczny, w kierunku migracji ołowiu i kadmu z obrzeża oraz wnętrza.

Oceniłone próbki nie uległy zakwestionowaniu.

### **Próbki sanitarne**

Do badań laboratoryjnych pobrano 2 próbki sanitarne (zmiotki sanitarne) w jednej ciastkarni w kierunku zanieczyszczeń biologicznych, w tym obecności szkodników i ich pozostałości. Jedna próbka zmiotek sanitarnych została zakwestionowana z powodu obecności szkodników i ich pozostałości. W związku z powyższym wydano decyzję administracyjną z rygorem natychmiastowej wykonalności, zobowiązującą do zlikwidowania szkodników w pomieszczeniach cukierni. Po przeprowadzonych procesach dezynsekcji, ponownie pobrano próbkę zmiotek sanitarnych, która nie uległa zakwestionowaniu.

### **MONITORING ŻYWNOŚCI**

W ramach monitoringu, analizie laboratoryjnej poddano 4 próbki środków spożywczych.

#### **a) Jakość zdrowotna krajowych środków spożywczych.**

Do badań laboratoryjnych pobrano:

- kawę sproszkowaną instant w kierunku zawartości **akryloamidu**,
- żołądki indycze świeże w kierunku wykrywania obecności *Campylobacter* spp. w 10 g.

Pobrane próbki nie uległy zakwestionowaniu.

## **b) Jakość zdrowotna środków spożywczych pochodzących z importu z krajów trzecich i UE.**

Do badań laboratoryjnych w kierunku skażeń promieniotwórczych – zawartości izotopu Cez 137 pobrano dwie próbki:

- pieprznik jadalny (kraj pochodzenia Litwa),
- krewetki białe (kraj pochodzenia Indie).

Żadna z wyżej wymienionych próbek nie uległa zakwestionowaniu.

### **PODSTAWOWA PLACÓWKA POMIARÓW**

W ramach podstawowej placówki pomiarów do badań laboratoryjnych w kierunku **skażeń promieniotwórczych – zawartości izotopu Cez 137** pobrano 3 próbki środków spożywczych wyprodukowanych w Polsce.

Żadna z wyżej wymienionych próbek nie uległa zakwestionowaniu.

### **3. Suplementy diety, żywność dla określonych grup odbiorców i żywność wzbogacana.**

Na terenie powiatu choszczeńskiego w roku 2024 r. funkcjonował zakład należący do grupy wytwórni suplementów diety. Produkcja suplementów diety odbywa się w nim pod zamówienia klienta oraz pod marką klienta. Producent nie importuje z zagranicy gotowych suplementów diety. W chwili obecnej firma nie jest pierwszym wprowadzającym do obrotu suplementy diety w kraju, w związku z czym nie podlega obowiązkowi rejestracji produktu w rejestrze produktów objętych powiadomieniem o pierwszym wprowadzeniu do obrotu. Obowiązek ten ciąży na klientach firmy. Producent ten odpowiada za bezpieczeństwo i jakość produktów. Natomiast odbiorca jest odpowiedzialny za oznakowanie, etykietowanie, reklamę i stronę internetową dotyczącą oferty sprzedaży. Zakład nie prowadzi sprzedaży żywności drogą internetową.

W roku sprawozdawczym w w/w zakładzie przeprowadzono 3, w tym 1 kontrolę interwencyjną. Kontrolę interwencyjną, przeprowadzono w związku z pismem ZPWIS, dotyczącym powiadomienia w systemie iRASFF celem podjęcia działań w sprawie stwierdzenia wysokiej zawartości tlenu etylenu w Psyllium Husk Powder 95% 60 mesh do żywności. Podczas czynności kontrolnych w zakładzie na stanie magazynowym, stwierdzono zabezpieczone we własnym zakresie przez właściciela zakładu dwa nienaruszone opakowania przedmiotowego produktu, co oznaczało że żadna ilość z kwestionowanej partii nie została użyta do produkcji suplementów diety. Cała zakupiona ilość zwrócona została dostawcy, u którego zakupiono kwestionowany składnik.

Zakład spełnia wymagania w zakresie infrastruktury i wyposażenia oraz posiada opracowane instrukcje i procedury GHP / GMP i system HACCP.

W 2024 r. na ten zakład nie wydawano decyzji administracyjnych. Nie nakładano mandatów karnych, nie toczono postępowań egzekucyjnych, nie kierowano wniosków o ukaranie do Sądów czy ZPWIS w Szczecinie, ani też aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury. Z zakładu nie pobierano do badań próbek laboratoryjnych.

Na terenie powiatu, w miejscowości Choszczno, znajduje się również magazyn wewnątrz apteczny, w którym przechowywane są suplementy diety, przekazywane do aptek. Obiekt

ten w roku sprawozdawczym był objęty 1 kontrolą tematyczną, związaną z poborem do badań laboratoryjnych próbki suplementu diety, w kierunku zawartości składników mineralnych – wapń oraz przeprowadzenia oceny organoleptycznej i oceny znakowania. Pobrana próbka pod względem przeprowadzonych badań nie uległa zakwestionowaniu. Do znakowania produktu uwag nie wniesiono.

Na terenie powiatu, w miejscowości Choszczno, znajduje się również podmiot zajmujący się sprzedażą internetową m.in. suplementów diety. Przedsiębiorca zajmuje się sprzedażą niewielkiej ilości suplementów diety oraz artykułów erotycznych, kosmetycznych, przemysłowych, za pośrednictwem strony internetowej oraz portalu sprzedażowego. Zakład nie prowadzi sprzedaży bezpośredniej. Ze względu na import z kraju europejskiego Holandii na zakładzie ciąży obowiązek informowania GIS o zamiarze wprowadzania suplementów diety po raz pierwszy do obrotu na terytorium RP.

W/w zakład w 2024 r. został poddany 2 kontrolom: kompleksowej oraz sprawdzającej do wykonania obowiązków nałożonych decyzją administracyjną. Podczas kontroli kompleksowej przeprowadzono ocenę znakowania 3 suplementów diety ocenionych pod kątem znakowania i składu, do której uwag nie wniesiono.

Na terenie powiatu znajduje się również 13 aptek, 2 punkty apteczne oraz 3 sklepy zielarsko-medyczne. Sprzedaż suplementów diety, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego i żywności wzbogacanej prowadzona jest również w niektórych placówkach sklepów spożywczo-przemysłowych. W roku sprawozdawczym w czasie prowadzonego nadzoru sanitarnego przeprowadzono kontrole sanitarne w w/w grupach obiektów oraz w potencjalnych punktach sprzedaży żywności z w/w grupy.

Łącznie w w/w zakresie przeprowadzono 40 kontroli sanitarnych, sprawdzając obrót w/w produktami. Kontrole zostały przeprowadzone w 30 sklepach spożywczo – przemysłowych, 7 Aptekach u 1 producenta suplementów diety, w 1 zakładzie zajmującym się obrotem m.in. suplementami diety, w tym na jego stronie internetowej oraz w 1 magazynie między aptecznym.

W 2024 r. za pośrednictwem internetu dokonywano oględzin stron internetowych podmiotów zajmujących się sprzedażą i produkcją suplementów diety, ze względu na wpływające do tutejszej Inspekcji pisma ZPWIS w Szczecinie dotyczące niewłaściwej prezentacji i reklamy suplementów diety.

W I kwartale 2024 r. dwukrotnie sprawdzano na 4 stronach internetowych ([www.allegro.pl](http://www.allegro.pl), [www.olx.pl](http://www.olx.pl), [www.sexshop112.pl](http://www.sexshop112.pl), [www.allherbals.pl](http://www.allherbals.pl)) obecność w sprzedaży produktów pn. „Carska – Gorzki kompleks ziołowy”, „Carska”, „Carska kompleks ziołowy”, „Kompleks ziołowy na odrobaczanie”, „Cystone”, nie stwierdzając na nich sprzedaży i reklamy powyższych suplementów diety na terenie nadzorowanego powiatu.

W II kwartale 2024 r. jednokrotnie sprawdzano na 4 stronach internetowych ([www.allegro.pl](http://www.allegro.pl), [www.olx.pl](http://www.olx.pl), [www.sexshop112.pl](http://www.sexshop112.pl), [www.allherbals.pl](http://www.allherbals.pl)) obecność w sprzedaży produktów pn. „Himalaya Liv 52”, nie stwierdzając na nich sprzedaży i reklamy powyższego suplementu diety na terenie nadzorowanego powiatu.

Ponadto dokonano oględziny strony internetowej [www.sexshop112.pl](http://www.sexshop112.pl), pod kątem wprowadzania do obrotu suplementów diety: Pothency Therapy, Penilarge, Orgasm Control, nie stwierdzając nieprawidłowości.

W III kwartale 2024 r. sprawdzono 4 strony internetowe ([www.allegro.pl](http://www.allegro.pl), [www.olx.pl](http://www.olx.pl), [www.sexshop112.pl](http://www.sexshop112.pl), [www.allherbals.pl](http://www.allherbals.pl)) obecność w sprzedaży produktów pn. Mieloguard, Mieloguard Glyco, Mieloguard Move, Urydynox, Fibrothin, Cogninerv, Revitanerw,

NeuraxBiotic Zen, Mononerw, Fosydyna, ALAnerv ON, Alfarydyn, Neurocytal, nie stwierdzając na nich sprzedaży i reklamy powyższych suplementów diety na terenie nadzorowanego powiatu.

Natomiast w IV kwartale 2024 r. sprawdzono:

19 stron internetowych w zakresie suplementów pn. Uroner, Uroner D (<https://www.i-apteka.pl/product-pol-50937-Uroner-x-60-tabletek.html>, <https://aptekacodzienna.pl/uronerd-60-tabl-2464>, <https://www.webpharm.pl/uronerd-30-tabletek>, <https://www.webpharm.pl/uronerd-30-tabletek>, <https://aptekamoderna.pl/pl/leki-na-uklad-moczowy-i-prostate/9970-uroner-60-tabl.html>, <https://aptekezawiszy.pl/uronerd-60-kapsulek.html>, <https://aptekapapaya.pl/21470-uroner-tabletki-60szt-5903111462864.html>; <https://www.apte.pl/uronerd-x60-kapsulek.html>, <https://www.aptekagalen.pl/uronerd-60-kapsulek-na-ochrone-drog-moczowych-z-d-mannoza.html>, <https://aptekapomocna24.pl/product-pol-28779-Uroner-D-kapsulki-60-sztukBIOVENA.html>, <https://www.aptekanamex.pl/uronerd-60-kapsulek.html?srsId=AfmBOopA4snuEPInfwqG4M5-uN4G3PZqL-OSkjDekJSmHmOB423DuMT>, <https://aptekapoznanska.pl/uronerd-60-kapsulek.html>, <https://www.manada.pl/uronerd-16saszetek?srsId=AfmBOorYJqXdgEwpaC4ytzpfXYebVdSS1GmVJUtJ8pw8GUnz416npJVa>; <https://www.apte.pl/uronerd-x60-kapsulek.html>, <https://ebiopena.com/pl/p/Uroner-D-1000-mg-/180>, [www.allegro.pl](http://www.allegro.pl), [www.olx.pl](http://www.olx.pl), [www.sexshop112.pl](http://www.sexshop112.pl), [www.allherbals.pl](http://www.allherbals.pl)) oraz 11 stron internetowych w zakresie suplementów pn. Now Kava Kava Extract 250mg. (<https://mass-zone.eu/now-foods-kava-kava-extract-60-kapsulek-wegetarianskich-p-2894.html>, <https://taniesuple.com/suplementy-na-odpornosc/6023-now-kava-kava-extract-250mg-60-caps.html>, [https://topwitaminy.pl/pl/p/Now-Foods%2C-Kava-Kava-250-mg%2C-120-kapsulekvege/690?srsId=AfmBOoqsWv6Lend0LP4BhrOxpjr\\_jd9dv0l\\_NR39ondgTDI1KjiZS6Q](https://topwitaminy.pl/pl/p/Now-Foods%2C-Kava-Kava-250-mg%2C-120-kapsulekvege/690?srsId=AfmBOoqsWv6Lend0LP4BhrOxpjr_jd9dv0l_NR39ondgTDI1KjiZS6Q), <https://www.frola.pl/product-pol-12427-NOW-Foods-Kava-Kava-Extract-250mg-60-vege-kapsulek.html>, <https://strefasupli.pl/pl/p/3056-now-foods-kava-kava-extract-250mg-60vcaps>, <https://tanie-odzywki.pl/pl/zdrowie-i-uroda/8289-now-kava-kava-extract-250mg-120vegacaps-733739047175.html>, <https://www.strefawitalnosci.pl/inne-suplementy/skladniki-roślinne/kava-kava/now-foods-kava-kava-250-mg#wersja-1132892950>, [www.allegro.pl](http://www.allegro.pl), [www.olx.pl](http://www.olx.pl), [www.sexshop112.pl](http://www.sexshop112.pl), [www.allherbals.pl](http://www.allherbals.pl)).

W wyniku sprawdzeń nie stwierdzono na w/w stronach internetowych sprzedaży i reklamy powyższych suplementów diety na terenie nadzorowanego powiatu.

W związku ze współpracą prowadzoną pomiędzy Państwową Inspekcją Sanitarną a Inspekcją Farmaceutyczną podczas przeprowadzanych kontroli zwracano również uwagę na wprowadzanie do obrotu w sklepach spożywczych produktów leczniczych. Nie stwierdzano nieprawidłowości w tym zakresie. Produkty lecznicze rozłożone były na odrębnych i przygotowanych do tego celu regałach, osłoniętych przez bezpośrednim kontaktem z klientem. Produkty te podawał klientowi sprzedawca.

W 2024 r. nie dokonywano wspólnych kontroli z przedstawicielami Inspekcji Farmaceutycznej.

Środki spożywcze z opisywanych grup produktów wprowadzane były do obrotu w jednostkowych opakowaniach.

W 2024 r. podczas kontroli przeprowadzanych w zakładach produkcyjnych nie stwierdzono

używania do produkcji suplementów diety i środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego.

W analizowanym okresie przedstawiciele PPIS w Choszcznie, pobrali do oceny znakowania przeprowadzanej w PSSE, niżej wymienione próbki, ujęte w poniższej tabeli. Uwag do znakowania nie wniesiono.

**Tabela: "Ocena znakowania przeprowadzona przez przedstawicieli PPIS".**

Lp.	Podmiot wprowadzający do obrotu	Produkt	Producent/dystrybutor	Stwierdzone niezgodności	Podjęte działania
1	Sklep ALDI nr 19, ul. Wolności 37, 73-200 Choszczno	Kaszotto z warzywami i indykiem HiPP BIO	Wyprodukowano w UE dla: HiPP Polska Sp. z o.o., ul. Giełdowa 1, 01-211 Warszawa	Nie stwierdzono uwag do znakowania.	Nie dotyczy
2	Apteka CENTRUM ZDROWIA ul. Bohaterów Warszawy 21,73-200 Choszczno	Nutridrink Skin Repair o smaku truskawkowym	Wyprodukowano przez: N.V. Nutricia, Zoetermeer, Holandia. Nutricia polska Sp. z o.o., ul. Bobrowiecka 8, 00-728 Warszawa	Nie stwierdzono uwag do znakowania	Nie dotyczy
3	Apteka Dr. Max, ul. Rynek1, 73-200 Choszczno	Suplement diety Vitolit B Max o smaku cytrynowym	Dr Max Pharma s.r.o., Na Florenci 2116/15, Nove Mesto, 110 00 Praha 1, Ceska Republika. Wyprodukowano dla: Dr Max Sp. z o.o., ul. Krzemieniecka 60a, 54-613 Wrocław, Polska	Nie stwierdzono uwag do znakowania.	Nie dotyczy

W 2024 r. w ramach Urzędowej Kontroli Żywności i Monitoringu do badań laboratoryjnych prowadzonych przez wyspecjalizowane laboratoria pobierano środki spożywcze z opisywanych grup produktów, które ujęto w poniższej tabeli.

**Tabela: "Zestawienie próbek pobranych do badań z grupy suplementów diety środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, środków spożywczych wzbogaconych witaminami lub składnikami mineralnymi".**

Lp.	Produkt	Producent/dystrybutor	Liczba pobranych próbek	Kierunek badań	Wyniki badań	Podjęte działania
-----	---------	-----------------------	-------------------------	----------------	--------------	-------------------

1.	Suplement diety HERBAPOL SPALANIE	HERBAPOL Lublin S.A., ul. Diamentowa 25, 20-471 Lublin	1	Zawartość metali ciężkich: kadm, ołów, rtęć, ocena organoleptyczna, znakowanie	Zawartość rtęci <0,001 (0,0010±0,0002) Zawartość ołowiu <0,020 (0,020±0,003) Zawartość kadmu <0,003 (0,0030±0,0005) Ocena organoleptyczna – zgodna. Znakowanie – bez uwag.	Nie dotyczy
2.	Suplement diety Calcium 500mg o smaku cytryny i limonki	Dr Max Pharma s.r.o., Na Florenci 2116/15, Nove Mesto, 110 00 Praha 1, Ceska Republika. Dystrybutor: Dr. Max Sp. z o.o., ul. Krzemieniecka 60a, 54-613 Wrocław, Polska.	1	Zawartość składników mineralnych – wapń Ocena organoleptyczna. Ocena znakowania.	Zawartość wapnia (Ca) 482±72 mg/ 1 tabletkę  Ocena organoleptyczna – zgodna. Znakowanie – bez uwag.	Nie dotyczy
3.	Suplement diety Calcium w Foli Tabletki musujące Polfa Łódź	URGO Sp. z o.o., Al. Jerozolimskie 142B, 02-305 Warszawa	1	Zawartość składników mineralnych – wapń Ocena organoleptyczna. Ocena znakowania.	Zawartość wapnia (Ca) 292±44 mg/ 1 tabletkę  Ocena organoleptyczna – zgodna. Znakowanie – bez uwag.	Nie dotyczy
4.	Suplement diety Vital Power cardio żeń-szeń witaminy, żelazo	Natur Product Pharma Sp. z o.o., ul. Podstoczysko 30, 07-300 Ostrów Mazowiecka	1	Zawartość substancji dodatkowych: substancje słodzące: sacharyny, substancje konserwujące: kwas sorbowy, benzoesowy i suma tych kwasów. Ocena organoleptyczna	Zawartość sacharyny w przeliczeniu na wolny imid: 17,2 ± 1,3 mg/l. Zawartość kwasu sorbowego 140,1 ± 10,8 mg/l. Zawartość kwasu benzoesowego 133,0 ± 15,7 mg/l. Ocena organoleptyczna –	O uwadze do znakowania powiadomiono terenowo właściwego PPIS w Ostrowi Mazowieckiej.

				na. Ocena znakowania.	zgodna. Znakowanie – stwierdzono uwagę do znakowania polegająca na użyciu w treści znakowania oświadczenia dotyczącego wit. B6 „poprawia koncentrację”. Oświadczenie zdrowotne nie może być stosowane z uwagi na brak jego treści w Rozporządzeniu Komisji (UE) Nr 432/2012 z dnia 16 maja 2012r. ustanawiające wykaz dopuszczonych oświadczeń zdrowotnych dotyczących żywności, innych niż oświadczenia odnoszące się do zmniejszenia ryzyka choroby oraz rozwoju i zdrowia dzieci (Dz.U. UE L.136 z dnia 25.05.2012 z późn. zm.)	
5.	Suplement diety VITACAP S CALCIUM M z wit. C. 24 tabletki musujące o smaku cytrynowym.	Dr Vita Sp. z o.o., ul. Sprzętowa 2, 10-467 Olsztyn	1	Zawartość składników mineralnych: wapń. Ocena organoleptyczna. Ocena znakowania.	Zawartość wapnia: 165 ± 25 mg/1 tabletkę. Ocena organoleptyczna – zgodna. Znakowanie – bez uwag	Nie dotyczy
6.	Suplement	Dr Max Pharma	1	Zawartość wit.	Próbka w obu	Nie

	nt diety Vitamin B12	s.r.o., Na Florenci 2116/15, Nove Mesto, 110 00 Praha 1, Ceska Republika. Wyprodukowan o dla: Dr. Max Sp. z o.o., ul. Krzemieniecka 60a, 54-613 Wroclaw, Polska.		B12. Ocena znakowania.	kierunkach nie została zbadana i została zwrócona do Apteki z uwagi na brak możliwości analitycznych (brak akredytacji) na oznaczenia wit. B12.	dotyczy
7.	Supleme nt diety Vitolit B Max o smaku cytrynow ym	Dr Max Pharma s.r.o., Na Florenci 2116/15, Nove Mesto, 110 00 Praha 1, Ceska Republika. Wyprodukowan o dla: Dr. Max Sp. z o.o., ul. Krzemieniecka 60a, 54-613 Wroclaw, Polska.	1	Zawartość wit. z grupy B. Ocena znakowania.	Zawartość chlorowodorku tiaminy: 0,08 ± 0,01 mg/g. Zawartość tiaminy (witaminy B1): 0,06 ± 0,01 mg/g. Zawartość tiaminy (witaminy B1) w 1 tabletkce: 0,24 ± 0,03 mg/3,88g. Zawartość chlorowodorku pirydoksyny: 0,13 ± 0,02 mg/g. Zawartość pirydoksyny (witaminy B6): 0,11 ± 0,02 mg/g. Zawartość pirydoksyny (witaminy B6) w 1 tabletkce: 0,42 ± 0,06 mg/ 3,88 g Ocena znakowania. Bez uwag.	Nie dotyczy
8.	Supleme nt diety CARDIA MID Z KOFEINĄ KROPLE	Adamed Pharma S.A., Pieńków, ul. M. Adamkiewicza 6A, 05-152 Czosnów	1	Zawartość składnika – kofeina, na zgodność deklarowaneg o składu ilościowo – jakościowego. Ocena organoleptycz	Zawartość kofeiny: 22536,4 ± 1780,4 mg/l. 90,1 ± 7,1 mg/ 4 ml. Ocena organoleptyczna – zgodna. Znakowanie – bez uwag	Nie dotyczy

				na. Ocena znakowania.		
9.	Suplement diety DOZ PRODUKT T OMEGA 3	DOZ S.A., Al. Jerozolimskie 134, 02-305 Warszawa	1	Zawartość składnika – kwasu omega 3, w tym EPA i DHA, na zgodność deklarowanego składu ilościowo – jakościowego. Ocena organoleptyczna. Ocena znakowania.	Zawartość kwasów tłuszczowych omega-3: 72,8 ± 11,6 % 728,0 ± 116,5 mg/ 1 kapsułkę. Zawartość EPA: 35,0 ± 5,6 % 350,0 ± 56,0 mg/ 1 kapsułkę. Zawartość DHA: 25,8 ± 4,1 %. 258,0 ± 41,3 mg/ 1 kapsułkę. Ocena organoleptyczna – zgodna. Znakowanie – bez uwag	Nie dotyczy

W 2024 r. sprawowano również nadzór nad sprzedażą internetową suplementów diety, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz środków spożywczych wzbogacanych witaminami lub składnikami mineralnymi. Kontrolami objęto strony internetowe prowadzone przez podmioty z terenu powiatu choszczeńskiego oraz strony internetowe podmiotów z innych powiatów zajmujących się wprowadzaniem do obrotu w/w produktów.

Dane z tych kontroli ujęto w tabeli poniżej:

**Tabela: "Nadzór nad sprzedażą za pośrednictwem internetu suplementów diety, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego i żywności wzbogaconej".**

L.p.		2024 r.
1.	Liczba nadzorowanych podmiotów prowadzących w/wym. działalność	1
2.	Liczba obiektów skontrolowanych	42 strony internetowe
3.	Liczba przeprowadzonych kontroli (stwierdzone nieprawidłowości należy opisać pod tabelą)	7 kontroli 42 stron internetowych (adnotacje urzędowe w związku z pismami ZPWIS w Szczecinie)
4.	Liczba produktów ocenionych pod kątem składu	3
5.	Liczba produktów ocenionych jako niezgodne pod	0

	kątem składu (stwierdzone nieprawidłowości należy opisać pod tabelą)	
6.	Liczba produktów ocenionych pod kątem znakowania, prezentacji i reklamy	25
7.	Liczba produktów ocenionych jako niezgodne pod kątem znakowania, prezentacji i reklamy (stwierdzone nieprawidłowości należy opisać pod tabelą)	0
8.	Liczba i kwota nałożonych mandatów karnych	0
9.	Liczba wydanych decyzji administracyjnych, w tym:	0
9a	dot. składu	0
9b	dot. znakowania, prezentacji i reklamy	0

#### 4. Wzmoczony nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego w sezonie letnim.

Do obiektów o wzmoczonej działalności w okresie wakacji letnich 2024 r. zaliczono ogółem 63 obiektów. Skontrolowanych zostało 38 obiektów. Łącznie przeprowadzono w nich 43 kontrole sanitarne (w tym 3 kontrole interwencyjne na wnioski klientów), w wyniku 24 przeprowadzonych kontroli w obiektach ujawniono nieprawidłowości.

W wyniku podjętych działań kontrolnych wydano 46 decyzji administracyjnych (11 na poprawę stanu sanitarno-technicznego obiektów, 30 decyzji-rachunków za przeprowadzone czynności kontrolne i 5 decyzji zatwierdzających nowe obiekty do prowadzenia w nich działalności). Nie wydawano decyzji na unieruchomienie/przerwanie działalności całego lub części zakładu, wycofania środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej i nie wydawano decyzji zakazujących wprowadzania produktów do obrotu.

W związku z naruszeniami bieżącego stanu sanitarnego obiektów, nałożono 8 mandatów karnych na łączną kwotę 1800 zł. Mandatami karano za: stwierdzenie brudno utrzymanych pomieszczeń, urządzeń i sprzętów, brak zapisów wynikających z dokumentacji GHP, GMP i HACCP, brak odzieży ochronnej personelu, a także wykorzystywanie pomieszczenia przygotowalni wstępnej brudnej niezgodnie z jej przeznaczeniem.

W sezonie letnim, na wnioski klientów zakładów, przeprowadzono 3 kontrole interwencyjne, dotyczące:

- w 1 przypadku niezachowania właściwego stanu higieniczno – sanitarnego zakładu, m.in. obecności psa na kuchni oraz praktyk palenia tytoniu na kuchni przez personel kuchenny,
- w 2 przypadku: braku apteczki I pomocy, braku rękawiczek u personelu, przy pakowaniu pieczywa, braku kasy fiskalnej oraz niewydania paragonu przy sprzedaży, braku odzieży ochronnej u osoby prowadzącej sprzedaż, braku płynu do dezynfekcji rąk, możliwości mrożenia pieczywa,
- w 3 przypadku zgłoszenia złego samopoczucia po spożyciu pizzy.

Przeprowadzono działania kontrolne, w wyniku których 2 wnioski uznano za zasadnie złożone a 1 złożona interwencja nie potwierdziła się z wniesionymi zarzutami.

W sezonie letnim 2024 r. w zakładzie żywienia zbiorowego otwartego, typu zakłady małej gastronomii pobrano 5 próbek lodów z automatu do badań laboratoryjnych, w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych i oceny organoleptycznej. Próbkę nie uległy

zakwestionowaniu.

W analizowanym okresie w związku z podejrzeniem złej jakości zdrowotnej artykułów spożywczych, nie pobierano próbek do badań.

Nie kierowano wniosków do Sądów.

Do ZPWIS w Szczecinie nie kierowano wniosków o nałożenie kar pieniężnych na przedsiębiorców z powiatu choszczeńskiego.

## **5. System wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności i paszach – RASFF**

W 2024 roku na terenie powiatu choszczeńskiego, w związku z napływającymi sukcesywnie zgłoszeniami w ramach systemu RASFF, podejmowano czynności kontrolne. Działania dotyczyły:

powiadomień alarmowych, informacyjnych oraz powiadomień o niezgodnościach lub powiadomień uzupełniających do pierwotnych powiadomień. Przeprowadzono kontrole w piekarni, hurtowni, aptekach, sklepach spożywczych, supermarketach, w zakładzie produkcji suplementów diety lub sporządzano adnotacje służbowe z kontaktów z osobami prywatnymi.

W ramach podejmowanych działań wyszczególnione w listach dystrybucyjnych obiekty będące potencjalnymi odbiorcami zgłoszonych w systemie wczesnego ostrzegania produktów zostały skontrolowane. Dokonywano kontroli interwencyjnych bądź w szczególnych przypadkach, przeprowadzono rozmowy telefoniczne.

W 2024 r. w ramach systemu wczesnego ostrzegania na terenie powiatu przeprowadzonych zostało 43 kontroli interwencyjnych.

Powiadomienia dotyczące produktów żywnościowych obejmujące swym zakresem teren powiatu choszczeńskiego i dotyczyły:

- stwierdzenia wysokiej zawartości tlenu etylenu w składniku do produkcji żywności pn. dot. babki jajowatej łuskanej, mielonej Psyllium Husk Powder 95%,
- przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości sumy alkaloidów pirolizydynowych w herbatach,
- skargi konsumenckiej dot. metalowych fragmentów w czekoladowych ciasteczkach z Holandi,
- przekroczenia najwyższego dopuszczalnego kadmu w płatkach ryżowych,
- przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu fenobukarbu w herbacie liściastej czarnej LOYD Madras,
- obecności bakterii *Listeria monocytogenes* w 25 g produktu w mleku następnym po 6 m. pochodzącym z Niderlandów,
- przekroczenia zawartości fosforanów w krewetkach obranych z maślano cytrynowym sosem chilli,
- obecności alkaloidów pirolizydynowych w herbacie rumiankowo – koperkowej dla niemowląt i małych dzieci pochodzącej z Polski,
- przekroczenia NDP poziomu sumy zawartości morfiny i 0,2 zawartości kodeiny w maku niebieskim pochodzącym z Czech,
- przekroczenia NDP poziomu pestycydu propamokarbu w słoneczniku prażonym, solonych pochodzącym z Turcji,
- wykrycia nieautoryzowanego genetycznie modyfikowanego Inu w siemieniu lnianym pochodzącym z Polski.

## 6. Obrót grzybami i przetwórstwo grzybów oraz zatrucia grzybami.

Przed rozpoczęciem sezonu grzybowego 2024 r., pracownicy pionu HŻŻ i PU podjęli następujące działania:

- W siedzibie Powiatowej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej w Choszcznie zaprowadzono dyżury uprawnionego grzyboznawcy i klasyfikatorów grzybów. Dyżury prowadzone były w dni robocze od poniedziałku do piątku w godzinach 8.00 – 9.00. Na tablicy ogłoszeniowej PSSE w Choszcznie wywieszono informację o powyższych dyżurach.
- Pracownicy HŻŻiPU dla zainteresowanych przygotowali ulotki informacyjne pt. „Grzyby”, „Podstawowe Zasady Bezpiecznego Grzybobrania”, „Poznaj grzyby unikniesz zatrucia” oraz wykaz adresów klasyfikatorów i grzyboznawców z terenu nadzorowanego przez PSSE w Choszcznie i powiatów ościennych.
- Do Urzędów Miast i Gmin, zlokalizowanych na terenie powiatu choszczeńskiego, przekazano drogą elektroniczną materiały informacyjne pt. „Grzyby”, „Podstawowe Zasady Bezpiecznego Grzybobrania”, „Poznaj grzyby unikniesz zatrucia” oraz wykaz adresów klasyfikatorów i grzyboznawców z terenu nadzorowanego przez PSSE w Choszcznie i powiatów ościennych oraz informacje o pełnionych w PSSE w Choszcznie dyżurach grzyboznawcy i klasyfikatorów grzybów, celem umieszczenia ich na gminnych tablicach informacyjnych.
- Na stronie internetowej PSSE w Choszcznie, w zakładce „Aktualności” oraz „Akcje, kampanie, projekty”, umieszczono informacje o „Podstawowych zasadach bezpiecznego grzybobrania” wraz z informacją o „Zasadach wprowadzania grzybów świeżych do obrotu handlowego” oraz artykuły pn. „Grzybobraniem”, „Grzyby”, „Handel grzybami”, „Lato z Sanepidem. Czas na grzybobraniem”, „Kurs dla kandydatów na grzyboznawcę 23-30.09.2024 r.”, „Kurs na klasyfikatora grzybów 2024 – 16-18.10.2024 r.”, „Boczniki”, „Suszone Grzyby”.

W okresie od 01.09.2024 r. do 15.10.2024 r. przeprowadzono łącznie 6 kontroli sanitarnych, sprawdzających warunki wprowadzania do obrotu grzybów dzikorosnących.

Kontrolą objęto 5 sklepów spożywczo-przemysłowych i 1 supermarket.

W sprzedaży nie stwierdzono grzybów dzikorosnących.

Nie stwierdzano również sprzedaży grzybów w pasach drogowych.

Przeprowadzone kontrole w w/w zakresie nie wykazały nieprawidłowości, w związku z czym nie podejmowano działań karnych i działań administracyjnych.

Ponadto, w analizowanym okresie uprawniony grzyboznawca Powiatowej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej w Choszcznie udzielił 2 porad indywidualnym grzybiarzom, konsultującym się w sprawie gatunków zebranych grzybów.

W bieżącym roku grzyboznawca PSSE w Choszcznie wydawał 2 atesty na grzyby suszone.

Do badań laboratoryjnych w ramach monitoringu żywności pobrano 1 próbkę pieprznika jadalnego (kurek), w kierunku badań skażeń promieniotwórczych w ramach planu – za zawartość izotopu Cez 137. Pobrana próbka, w zakresie przeprowadzonych badań nie uległa zakwestionowaniu.

W roku sprawozdawczym grzyboznawca oraz 2 klasyfikatorów PSSE w Choszcznie, uczestniczyły w grzybobraniu w Puszczy Goleniowskiej, zorganizowanym dla pracowników Inspekcji Sanitarnej przez PPIS w Goleniowie.

**Tabela: "Nadzór nad obrotem grzybami".**

Lp.		<b>3202</b>
	<b>GRZYBY</b>	<b>Choszcz</b>
		<b>no</b>
1.	Liczba nadzorowanych punktów skupu grzybów i runa leśnego	1
2.	Liczba kontroli w punktach skupu grzybów i runa leśnego	0
3.	Liczba kontroli w miejscach sprzedaży detalicznej w zakresie obrotu handlowego grzybami oraz przetworami grzybowymi	6
4.	Liczba wystawionych atestów wyłącznie na grzyby świeże	0
5.	Liczba wystawionych atestów wyłącznie na grzyby suszone	2
6.	Liczba interwencji, zgłoszeń interwencyjnych dot. wprowadzania do obrotu handlowego grzybów świeżych i przetworów grzybowych	0
7.	Liczba pobranych próbek grzybów: świeżych, suszonych i przetworów grzybowych w kierunku:	1
7a.	1 - oznaczenia zawartości metali szkodliwych dla zdrowia (Pb, Cd, Hg, As)	0
7b.	2 - oznaczania zawartość substancji dodatkowych	0
7c.	3 - badań radiologicznych na zawartość cezu 137	1
7d.	4 - pozostałości pestycydów	0
7e.	5 - napromienianie żywności	0
7f.	6 - obecności szkodników oraz ich pozostałości	0
8.	Liczba zdyskwalifikowanych próbek grzybów: świeżych, suszonych i przetworów grzybowych w kierunku:	0
8a.	1 - oznaczenia zawartości metali szkodliwych dla zdrowia (Pb, Cd, Hg, As)	0
8b.	2 - oznaczania zawartość substancji dodatkowych	0
8c.	3 - badań radiologicznych na zawartość cezu 137	0
8d.	4 - pozostałości pestycydów	0
8e.	5 - napromienianie żywności	0
8f.	6 - obecności szkodników oraz ich pozostałości	0
9.	Liczba zatruc grzybami	0
10.	Liczba grzyboznawców	1
11.	Liczba klasyfikatorów	2
12.	Liczba wystosowanych pism informacyjnych do jednostek samorządowych	6
13.	Liczba informacji udzielanych lokalnym mediom	0
14.	Liczba zorganizowanych konkursów, * opisać w sprawozdaniu	0
15.	Liczba zorganizowanych prelekcji, * opisać w sprawozdaniu	0
16.	Liczba -Klasyfikatorzy grzybów/grzyboznawcy z Powiatowych Stacji Sanitarno -Epidemiologicznych uczestniczyli w grzybobraniach, * opisać w sprawozdaniu	3

### **III HIGIENA KOMUNALNA**

**Do zakresu działań Państwowej Inspekcji Sanitarnej należy kontrola**

*przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczące higieny środowiska, a zwłaszcza jakości wody do spożycia, w basenach i kąpieliskach, utrzymania należytego stanu higienicznego obiektów i urządzeń użyteczności publicznej.*

1. W 2024 r. pod nadzorem PPIS w Choszcznie znajdowało się 548 obiektów stałych i wodnych, w tym:

<b>Rodzaj obiektu</b>	<b>Liczba obiektów</b>
Pływalnie	2
Ustępy publiczne i ogólnodostępne	10
Obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie	55
Placówki zapewniające całodobową opiekę	1
Jednostki organizacyjne pomocy społecznej (ŚDS, DPS)	7
Dworce, stacje kolejowe i przystanki	1
Noclegownie	1
Karawany	5
Tereny rekreacyjne	137
Przystań	1
Zakłady kosmetyczne/fryzjerskie/odnowy/tatuażu	114
Cmentarze	40
Domy przedpogrzebowe	1
Inne obiekty użyteczności publicznej	107
Wodociągi zbiorowego zaopatrzenia w wodę i inne obiekty zaopatrujące w wodę	64
Kąpieliska	2
<b>OGÓŁEM</b>	<b>548</b>

2. Przeprowadzono 358 kontrole w ramach planu pracy i kontroli pozaplanowych

<b>Rodzaj obiektu</b>	<b>Liczba kontroli</b>
Pływalnie	1
Ustępy publiczne i ogólnodostępne	3
Obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie	14

Dworce, stacje kolejowe i przystanki	1
Tereny rekreacyjne	18
Obiekty sportowe	4
Zakłady kosmetyczne/fryzjerskie/odnowy/tatuażu	58
Jednostki organizacyjne pomocy społecznej (ŚDS, DPS)	4
Cmentarze	13
Noclegownia	1
Placówki zapewniające całodobową opiekę	2
Inne	3
Wodociągi zbiorowego zaopatrzenia w wodę i inne obiekty zaopatrujące w wodę	50
Kontrole związane z poborem wody	169
Nadzór nad ekshumacjami	17
<b>OGÓŁEM</b>	<b>358</b>

### 3. Postępowanie administracyjno-egzekucyjne

Podczas kontroli stwierdzono nieprawidłowości w 18 obiektach (bez postępowania ws. jakości wody):

Rodzaj obiektu	Liczba kontroli
Obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie	1
Zakłady kosmetyczne/fryzjerskie/odnowy/tatuażu	6
Cmentarze	1
Wodociągi zbiorowego zaopatrzenia w wodę i inne obiekty zaopatrujące w wodę	10
<b>OGÓŁEM</b>	<b>18</b>

Wydano ogółem 154 decyzji administracyjnych **w tym:**

- 97 dot. ekshumacji
- 4 dot. stanu technicznego obiektów
- 5 dot. stanu technicznego stacji uzdatniania wody
- 10 dot. jakości wody
- 14 dot. zmiany terminu
- 9 decyzje wygaszające
- 9 decyzji rygorowych
- 5 decyzji umarzających
- 1 zezwalająca

W 2024 r. wydano 113 decyzji płatniczych i 29 postanowień (14 o nałożeniu grzywny, 1 sprostowanie błędu pisarskiego i 12 postanowień dot. sprowadzenia zwłok z zagranicy, 1 umorzenie egzekucji, 1 oddalenie zarzutów).

Wystawiono dwa mandaty na kwotę 400,00 zł.

#### 4. Interwencje

W roku 2024 odnotowano 11 wniosków o interwencje.

<b>Obszar, którego dot. interwencja</b>	<b>Przyczyna interwencji (wskazana przez zgłaszającego)</b>	<b>Sposób załatwienia interwencji</b>	<b>Potwierdzenie zasadności interwencji (zasadna/niezasadna)</b>
Klasztorne gm. Bierzwnik	Nieodpowiednia jakość wody	Pobrano próbki wody do analizy.	potwierdzona
Kiełpino g. Drawno	Nieodpowiednia jakość wody	Ujęcie własne	niepotwierdzona
Choszczno	Nieodpowiednia jakość wody	Pobrano próbki wody do analizy.	niepotwierdzona
Konotop gm. Drawno	Nieodpowiednie warunki lokalowe (pleśń, wilgoć)	Kontrola sanitarna budynku	niepotwierdzona
Przybysław gm. Krzęcin	skarga na niewywiązywanie się z obowiązku konserwacji systemu ściekowego przez SM Mielęcín	przekazanie do Powiatowego Inspektora Nadzoru Budowlanego w Choszcznie	przekazana
Pomień gm. Recz	niewłaściwe gospodarowanie nieczystościami płynnymi- gnojowica	Pobrane próbki wody nie wykazały przekroczeń. Przekazanie do Powiatowy Lekarz Weterynarii w Choszcznie	niepotwierdzona /przekazana
Sokoliniec gm. Recz	nieodpowiedni stan wody pitnej w Sokolińcu po procesie chlorowania	Pobrane próbki wody nie wykazały przekroczeń.	niepotwierdzona
Brzeziny gm. Drawno	nielegalna domowa działalność kosmetyczna	-	przekazana
Choszczno	Niewłaściwe warunki sanitarno-higieniczne pokoi noclegowych	Kontrola sanitarna obiektu	potwierdzona
Boguszyny gm. Pełczyce	Nieodpowiadania jakość wody	Pobrano próbki wody do analizy.	niepotwierdzona

Podegrodzie gm. Drawno	Nieodpowiadania jakości wody	Pobrano próbki wody do analizy.	potwierdzona

## 5. Jakość wody przeznaczonej do spożycia.

### I. Wykaz producentów wody:

Gmina Choszczno:

**Miejskie Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej Spółka z o.o.** ul. Wolności 26, 73-200 Choszczno;

**Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej** ul. Niedziałkowskiego 4, 73-200 Choszczno;

Wodociąg lokalny **SP ZOZ Choszczno** (zaopatrujący w wodę odbiorców z obiektu szpitala – awaryjne ujęcie wody).

Gmina Drawno:

**Komunalny Zakład Usługowo-Handlowy Spółka z o.o.** ul. Kolejowa 7, 73-220 Drawno;

**GOODVALLEY Spółka Akcyjna** ul. Dworcowa 25, 77-320 Przechlewo;

**Polska Żegluga Morska** w Szczecinie ul. Plac Rodła 8, 70-419 Szczecin;

Gmina Pełczyce:

**Zakład Gospodarki Komunalnej i Mieszaniowej** ul. Ogrodowa 56, 73-260 Pełczyce,

Gmina Recz:

**Zakład Usługowo-Handlowy „Komunalnik” Spółka z o.o.** ul. Ratuszowa 7, 73-210 Recz;

**Spółdzielnia Mieszkaniowa „Ina”** Grabowiec 15, 73-210 Recz.

Gmina Bierzwnik:

**Zakład Gospodarki Komunalnej** ul. Dworcowa 16, 73-240 Bierzwnik,

Gmina Krzęcin:

**Zespół Gospodarki Komunalnej i Ochrony Środowiska** ul. Tylna 7, 73-231 Krzęcin;

**Spółdzielnia Mieszkaniowa „Mielęcin”,** 73-231 Krzęcin.

### II. Wykaz urządzeń wodociągowych:

#### Gmina Choszczno:

Na terenie gminy jest łącznie 14 wodociągów, 11 o produkcji dobowej < 100 m<sup>3</sup>, 1 o produkcji dobowej 101-1.000 m<sup>3</sup>, 1 o produkcji dobowej 1.001-10.000 m<sup>3</sup>, a także 1 ujęcie lokalne dla szpitala (ujęcie awaryjne).

**Miejskie Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej Spółka z o.o. w Choszcznie,** zarządza 13 urządzeniami wodociągowymi stanowiącymi własność gminy Choszczno, zaopatrującymi w wodę mieszkańców 31 miejscowości.

#### Wodociągi o produkcji dobowej < 100 m<sup>3</sup>

**Radaczewo** (zaopatrujący w wodę ok. 673 osób w miejscowości: Radaczewo, Sławęcín, Sulino).

**Piasecznik** (zaopatrujący w wodę ok. 437 osób w miejscowości: Piasecznik).

**Stary Klukom** (zaopatrujący w wodę ok. 322 osób w miejscowości: Stary Klukom).

**Zwierzyń** (zaopatrujący w wodę ok. 301 osób w miejscowości: Zwierzyń, Nowe Żeńsko).  
**Zamęcin** (zaopatrujący w wodę ok. 490 osób w miejscowości: Zamęcin).  
**Gleźno** (zaopatrujący w wodę ok. 121 osób w miejscowości: Gleźno).  
**Raduń** (zaopatrujący w wodę ok. 260 osób w miejscowości: Raduń).  
**Korytowo** (zaopatrujący w wodę ok. 490 osób w miejscowości: Korytowo).  
**Wardyń** (zaopatrujący w wodę ok. 505 osób w miejscowości: Wardyń).  
**Golcza** (zaopatrujący w wodę ok. 16 osób w miejscowości: Golcza).  
**Wysokie** (zaopatrujący w wodę ok. 15 osób w miejscowości: Wysokie).

#### Wodociągi o produkcji dobowej 101-1.000 m<sup>3</sup>

**Suliszewo** (zaopatrujący w wodę miejscowości: Suliszewo, Rzecko, Rzeczek, Krzowiec, Kołki – łącznie ok. 1407 osób).

#### Wodociągi o produkcji dobowej 1.001-10.000 m<sup>3</sup>

**Choszczno** (zaopatrujący w wodę miejscowości: Choszczno, Baczyn, Bonin, Koplina, Oraczewice, Pakość, Radlice, Roztocze, Rudniki, Smoleń, Stawin, Stradzewo, Sułowo, Witoszyn – łącznie 17563 osób).

#### **Ujęcia lokalne, zarządzane przez podmioty:**

Wodociąg lokalny **SP ZOZ Choszczno** (zaopatrujący w wodę odbiorców z obiektu szpitala). Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej ul. Niedziałkowskiego 4, 73-200 Choszczno;

#### **Gmina Drawno:**

Na terenie gminy jest łącznie 16 wodociągów, 14 o produkcji dobowej < 100 m<sup>3</sup>, 1 o produkcji dobowej 101-1.000 m<sup>3</sup>, a także 1 ujęcie lokalne dla mieszkańców Ośrodka Wczasowo-Wypoczynkowego Polskiej Żeglugi Morskiej w Drawnie.

**Komunalny Zakład Usługowo-Handlowy Spółka z o. o.** w Drawnie zarządza 16 urządzeniami wodociągowymi stanowiącymi własność gminy Drawno, zaopatrującymi w wodę mieszkańców 17 miejscowości. W miejscowości Chomętowo, prowadzi jedynie dystrybucję wody w sieci wodociągowej, gdyż producentem wody jest firma GOODVALLEY S.A.).

#### Wodociągi o produkcji dobowej < 100 m<sup>3</sup>

**Brzeziny** (zaopatrujący w wodę ok. 483 osób w miejscowości: Brzeziny, Podlesie).  
**Kiełpino** (zaopatrujący w wodę ok. 144 osób w miejscowości: Kiełpino).  
**Żółwino** (zaopatrujący w wodę ok. 63 osób w miejscowości: Żółwino).  
**Święciechów** (zaopatrujący w wodę ok. 492 osób w miejscowości: Święciechów).  
**Podegrodzie** (zaopatrujący w wodę ok. 69 osób w miejscowości: Podegrodzie).  
**Barnimie** (zaopatrujący w wodę ok. 314 osób w miejscowości: Barnimie).  
**Dominikowo** (zaopatrujący w wodę ok. 269 osób w miejscowości: Dominikowo).  
**Konotop** (zaopatrujący w wodę ok. 149 osób w miejscowości: Konotop).  
**Zatom** (zaopatrujący w wodę ok. 146 osób w miejscowości: Zatom).  
**Niemieńsko** (zaopatrujący w wodę ok. 204 osób w miejscowości: Niemieńsko).  
**Sieniawa** (zaopatrujący w wodę ok. 50 osób w miejscowości: Sieniawa).  
**Zdanów** (zaopatrujący w wodę ok. 27 osób w miejscowości: Zdanów).  
**Borowiec** (zaopatrujący w wodę ok. 50 osób w miejscowości: Borowiec)

#### Wodociągi o produkcji dobowej 101-1.000 m<sup>3</sup>

**Drawno** (zaopatrujący w wodę ok. 2429 osób w miejscowości: Drawno, Dobrojewo, Pszczewko).

**Chomętowo** (zaopatrujący w wodę ok. 300 osób w miejscowości: Chomętowo, Dolina).

**Ujęcia lokalne, zarządzane przez podmioty:**

**Polska Żegluga Morska** w Szczecinie ul. Plac Rodła 8, 70-419 Szczecin;

**GOODVALLEY Spółka Akcyjna** ul. Dworcowa 25, 77-320 Przechlewo (producent wody na urządzeniu wodociągowym w miejscowości Chomętowo, ujęcie własne firmy);

### **Gmina Pełczyce:**

Na terenie gminy są łącznie 3 wodociągi o produkcji dobowej 101-1.000 m<sup>3</sup>.

**Zakład Gospodarki Komunalnej i Mieszkaniowej** w Pełczycach zarządza wszystkimi 3 urządzeniami wodociągowymi stanowiącymi własność gminy Pełczyce, zaopatrującymi w wodę mieszkańców 24 miejscowości.

#### Wodociągi o produkcji dobowej 101-1.000 m<sup>3</sup>

**Pełczyce** (zaopatrujący w wodę ok. 4515 osób w miejscowości: Pełczyce, Bolewice, Chrapowo, Jagów, Krzynki, Ługowo, Łyskowo, Niesporowice, Sarnik, Trzęsacz, Wierzchno, Niepołtcko i Żydowo g. Barlinek).

**Przekolno** (zaopatrujący w wodę ok. 1495 osób w miejscowości: Przekolno, Jarosławsko, Będargowo, Będargowiec).

**Lubiana** (zaopatrujący w wodę ok. 2129 osób w miejscowości: Lubiana, Lubianka, Boguszyny, Brzyczno, Bukwica, Nadarzyn, Płotno).

### **Gmina Recz:**

Na terenie gminy jest łącznie 12 wodociągów, 11 o produkcji dobowej < 100 m<sup>3</sup>, 1 o produkcji dobowej 101-1.000 m<sup>3</sup>.

**Zakład Usługowo-Handlowy „Komunalnik” Spółka z o. o.** w Reczu, zarządza 8 urządzeniami wodociągowymi stanowiącymi własność gminy Recz, zaopatrującymi w wodę mieszkańców 11 miejscowości.

#### Wodociągi o produkcji dobowej < 100 m<sup>3</sup>

**Sicko** (zaopatrujący w wodę ok. 193 osób w miejscowości: Sicko).

**Sokoliniec** (zaopatrujący w wodę ok. 399 osób w miejscowości: Sokoliniec).

**Sulibórz** (zaopatrujący w wodę ok. 158 osób w miejscowości: Sulibórz).

**Słutowo** (zaopatrujący w wodę ok. 78 osób w miejscowości: Słutowo).

**Pomień** (zaopatrujący w wodę ok. 325 osób w miejscowości: Pomień).

**Pamięcin** (zaopatrujący w wodę ok. 205 osób w miejscowości: Pamięcin, Żelizzewo, Jarostowo i Rajsko).

**Kraśnik** (zaopatrujący w wodę ok. 20 osób w miejscowości: Kraśnik).

#### Wodociągi o produkcji dobowej 101-1.000 m<sup>3</sup>

**Recz** (zaopatrujący w wodę ok. 3029 osób w miejscowości: Recz).

**Spółdzielnia Mieszkaniowa „Ina”** w Grabowcu zarządza 4 urządzeniami wodociągowymi stanowiącymi własność spółdzielni, zaopatrującymi w wodę mieszkańców 5 miejscowości.

#### Wodociągi o produkcji dobowej < 100 m<sup>3</sup>

**Grabowiec** (zaopatrujący w wodę ok. 463 osób w miejscowości: Grabowiec).  
**Lubieniów** (zaopatrujący w wodę ok. 434 osób w miejscowości: Lubieniów).  
**Nętkowo** (zaopatrujący w wodę ok. 424 osób w miejscowości: Nętkowo).  
**Rybaki** (zaopatrujący w wodę ok. 274 osób w miejscowości: Rybaki i Suliborek).  
**Gmina Bierzwnik:**

Na terenie gminy jest łącznie 9 wodociągów, 8 o produkcji dobowej < 100 m<sup>3</sup>, 1 o produkcji dobowej 101-1.000 m<sup>3</sup>.

**Zakład Gospodarki Komunalnej w Bierzwniku**, zarządza 9 urządzeniami wodociągowymi stanowiącymi własność gminy Bierzwnik, zaopatrującymi w wodę mieszkańców 23 miejscowości.

#### Wodociągi o produkcji dobowej < 100 m<sup>3</sup>

**Łasko** (zaopatrujący w wodę ok. 559 osób w miejscowości: Łasko, Wygon, Chyże).  
**Breń** (zaopatrujący w wodę ok. 765 osób w miejscowości: Breń, Gajno, Kunica, Przeczno).  
**Klasztorne** (zaopatrujący w wodę ok. 541 osób w miejscowości: Klasztorne, Jaglisko).  
**Zieleniewo** (zaopatrujący w wodę ok. 491 osób w miejscowości: Zieleniewo, Zdrójno).  
**Pławno** (zaopatrujący w wodę ok. 491 osób w miejscowości: Pławno, Rębusz, Grzywna).  
**Kolsk** (zaopatrujący w wodę ok. 372 osób w miejscowości: Kolsk, Ostromęcko, Kołeczko, Lubiewko gm. Strzelce Krajeńskie).  
**Malczewo** (zaopatrujący w wodę ok. 29 osób w miejscowości: Malczewo).  
**Górzno** (zaopatrujący w wodę ok. 207 osób w miejscowości: Górzno).

#### Wodociągi o produkcji dobowej 101-1.000 m<sup>3</sup>

**Bierzwnik** (zaopatrujący w wodę ok. 1443 osób w miejscowości: Bierzwnik, Płoszkowo, Starzyce).

#### Gmina Krzęcin:

Na terenie gminy jest łącznie 10 wodociągów, wszystkie o produkcji dobowej < 100 m<sup>3</sup>.

**Zespół Gospodarki Komunalnej i Ochrony Środowiska** w Krzęcinie, zarządza 6 urządzeniami wodociągowymi stanowiącymi własność gminy Krzęcin, zaopatrującymi w wodę mieszkańców 12 miejscowości.

#### Wodociągi o produkcji dobowej < 100 m<sup>3</sup>

**Objezierze** (zaopatrujący w wodę ok. 416 osób w miejscowości: Objezierze, Słonice, Nowy Klukom).  
**Chłopowo** (zaopatrujący w wodę ok. 391 osób w miejscowości: Chłopowo).  
**Granowo** (zaopatrujący w wodę ok. 463 osób w miejscowości: Granowo, Sobieradz).  
**Żeńsko** (zaopatrujący w wodę ok. 326 osób w miejscowości: Żeńsko).  
**Krzęcin** (zaopatrujący w wodę ok. 704 osób w miejscowości: Krzęcin, Grzywna, Smużyk, Sierosławiec).  
**Pluskocin** (zaopatrujący w wodę ok. 36 osób w miejscowości: Pluskocin).  
**Spółdzielnia Mieszkaniowa „Mielęcín”** zarządza 4 urządzeniami wodociągowymi stanowiącymi własność spółdzielni, zaopatrującymi w wodę mieszkańców 4 miejscowości.

#### Wodociągi o produkcji dobowej < 100 m<sup>3</sup>

**Kaszewo** (zaopatrujący w wodę ok. 251 osób w miejscowości: Kaszewo).

**Rakowo** (zaopatrujący w wodę ok. 290 osób w miejscowości: Rakowo).

**Mielęcín** (zaopatrujący w wodę ok. 383 osób w miejscowości: Mielęcín).

**Przybysław** (zaopatrujący w wodę ok. 232 osób w miejscowości: Przybysław).

### **III. Sposób uzdatniania wody na stacjach**

Wszystkie wodociągi na potrzeby zaopatrzenia ludności w wodę do spożycia pobierały wodę z ujęć podziemnych a w bieżącej eksploatacji nie stosowały stałej dezynfekcji wody z użyciem związków chloru, woda na Suw w Choszczynie przechodzi przez kolumny srebra i miedzi. Wody tego typu wymagają najczęściej odżelaziania i odmanganiania oraz usuwania związków amonowych.

Woda jest uzdatniania w tradycyjnej technologii. Po napowietrzeniu jest filtrowana w filtrach z naturalnymi złożami. Wyjątek na terenie powiatu stanowią wodociąg Górzno (gm. Bierzwnik), wodociąg Chomętowo i wodociąg Sieniawa (gm. Drawno), urządzenia produkują wodę i zaopatrują w nią mieszkańców bez pomocy stacji uzdatniania tzn. bez urządzeń uzdatniających.

Woda w miejscowości Chomętowo (gm. Drawno) pozyskiwana ze studni głębinowych jest tłoczona przez kolumnę z promieniami UV bezpośrednio do instalacji sieci wodociągowej, bez dodatkowego uzdatniania.

### **IV. Monitoring jakości wody, prowadzony przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej**

Nadzór nad jakością wody prowadzony był przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej regularnie przez cały rok. Dokonano urzędowej kontroli jakości wody, zarówno zgodnie z przyjętym planem kontroli oraz w przypadkach, gdy jakość wody produkowanych na urządzeniach wodociągowych nie spełniała jakości (celem prowadzenia postępowania administracyjnego).

Pobrano łącznie **336** próbek w ramach urzędowej kontroli jakości wody (próbki pobrano na stacjach uzdatniania wody – SUW oraz na sieci u odbiorcy), w tym **144** zgodnie z przyjętym harmonogramem oraz **192** w ramach kontroli sprawdzających po działaniach naprawczych przeprowadzonych przez przedsiębiorstwa wodociągowe.

Z przeprowadzonego poboru próbek wody sporządzane były protokoły, do każdego sprawozdania z badania wody wydawane były także orzeczenia o przydatności wody do spożycia. Punkty poboru były zlokalizowane na stacjach uzdatniania wody lub hydroforniach oraz na sieci u odbiorcy. W ciągu roku 2024 sporządzane były raporty dot. oceny jakości wody i przekazywane odpowiednim terytorialnie władzom samorządowym.

Podstawą nadzoru nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi jest ocena zgodności z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu w aspekcie zagrożeń zdrowotnych, jakie mogą powodować zanieczyszczenia pojawiające się w wodzie. Na terenie powiatu choszczeńskiego do zaopatrzenia ludności w wodę do spożycia wykorzystywana była woda wyłącznie z ujęć podziemnych.

W pobranych z wodociągów próbkach wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi badane były parametry mikrobiologiczne, organoleptyczne, fizykochemiczne i chemiczne. Analizy obejmowały **4** parametry mikrobiologiczne i **56** parametrów organoleptycznych i fizykochemicznych.

Część próbek była kwestionowana ze względów mikrobiologicznych – łącznie **33**, w tym:

- 25 próbek (bakterie grupy Coli),
- 1 próbki (Enterokoki),
- 7 próbek (ogólna liczba mikroorganizmów w 22°C).

Próbki były kwestionowane również ze względów fizykochemicznych – łącznie 98 (chlor wolny, jon amonowy, mętność, mangan i żelazo, występowały również niedobory magnezu).

#### ***V. Kontrola wewnętrzna jakości wody prowadzona przez przedsiębiorstwo wodociągowe.***

Wewnętrzna kontrola jakości wody przeprowadzana przez przedsiębiorstwa była prowadzona dość systematycznie. Badania jakości wody prowadzone były przez przedsiębiorstwa wodociągowe regularnie przez cały rok. W 2024 roku dokonano łącznie poboru 518 próbek na stacjach uzdatniania wody (SUW) oraz na sieci dystrybucyjnej u odbiorcy.

Część próbek była kwestionowana ze względów mikrobiologicznych – łącznie 46, w tym:

- 25 próbek (bakterie grupy Coli),
- 3 próbki (Enterokoki),
- 1 Escherichia coli,
- 17 próbek (ogólna liczba mikroorganizmów w 22°C).

Próbki były kwestionowane również ze względów fizykochemicznych – łącznie 70 (chlor wolny, jon amonowy, mętność, mangan i żelazo).

Na bieżąco prowadzono działania naprawcze przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne oraz podmioty, w celu doprowadzenia wody do wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia. Działania naprawcze polegały głównie na czyszczeniu złóż filtracyjnych, a także na zwiększaniu wsadów złoża w zbiornikach filtracyjnych.

Badania jakości wody były prowadzone w ramach monitoringu kontrolnego i przeglądowego. W pobranych z wodociągów próbkach wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi badane były parametry mikrobiologiczne, organoleptyczne, fizykochemiczne i chemiczne, w tym metale ciężkie, pestycydy i inne substancje o działaniu toksycznym, rakotwórczym, mutagennym i teratogennym.

#### ***VI. Postępowanie administracyjne***

Na terenie powiatu choszczeńskiego do zaopatrzenia ludności w wodę ujmowane były wody podziemne generalnie o dobrej jakości mikrobiologicznej oraz stabilnej jakości chemicznej bezpiecznej dla zdrowia. Wody podziemne są w mniejszym stopniu (niż wody powierzchniowe) narażone na zanieczyszczenia antropogeniczne związane działalnością człowieka. Na drodze migracji zanieczyszczeń do wód podziemnych istnieje naturalna bariera stanowi ją gleba i warstwa gruntowo-skalna oraz przebiegające w nich procesy samooczyszczania. Wraz z głębokością występowania wód podziemnych oraz większą izolacyjnością warstw glebowo-gruntowych zmniejsza się ich narażenie na ujemne wpływy czynników obcych.

W 2024 roku woda przeznaczona do spożycia była dopuszczona warunkowo ze względu na nies

pełnienie podstawowych wymagań fizykochemicznych. Przekroczenia parametrów mikrobiologicznych występowały okresowo i były incydentalne (Escherichia coli, Enterokoki kałowe, bakterie z grupy coli). Problem stanowiła długo utrzymująca się tendencja

wysokiego poziomu ogólnej liczby mikroorganizmów w wodach występujących na terenie naszego powiatu. W każdym przypadku zanieczyszczeń bakteriologicznych podejmowane były niezwłocznie często skuteczne działania naprawcze.

Postępowanie administracyjne w celu wyegzekwowania poprawy jakości wody, w której stwierdzono skażenie mikrobiologiczne w gminie Drawno wystąpiły na 2 wodociągach:

- **Sieniawa** (bakterie grupy Coli, Escherichia coli, Enterokoki) – WYKONANO,
- **Zatom** (bakterie grupy Coli) – WYKONANO.

Nie prowadzono postępowanie administracyjne w celu wyegzekwowania poprawy jakości wody, w której stwierdzono skażenie mikrobiologiczne w gminie Recz.

W gminie Pełczyce nie prowadzono postępowania administracyjnego w związku ze skażeniem mikrobiologicznym, ale w konsekwencji braku w odpowiednim czasie zgłoszenia skażenia bakteriami z grupy coli wody do spożycia produkowanej na urządzeniu wodociągowym w Lubianie, gm. Pełczyce ukarano Kierownika jednostki zarządzającej mandatem karnym w wysokości 200 zł.

W gminie **Bierzwnik** decyzja administracyjna dotycząca najodpowiedniej jakości wody z rygiorem natychmiastowej wykonalności została wydana dla wodociągu **Bierzwnik** dotyczyła skażenia bakteriami z grupy coli – WYKONANO.

Postępowanie administracyjne w celu wyegzekwowania poprawy jakości wody, w której stwierdzono przekroczenia stężenia chloru wolnego lub zawartości manganu, żelaza, mętności i jonu amonowego w powiecie wystąpiły w gminach:

- Drawno na 2 wodociągach: Barnimie, Konotop,
- Recz na 2 wodociągach: Sicko, Słutowo,
- Bierzwnik na 2 wodociągu: Breń i Górzno.

W roku 2024 z nich uznano za wykonane 8 decyzji administracyjnych w celu poprawy jakości wody.

Postępowania w sprawie jakości wody w zakresie fizykochemicznym toczące się nadal:

- **Zdanów** – w postępowaniu egzekucyjnym wydano postanowienia o nałożeniu grzywny na kwoty: 500,00 zł, 700 zł, 1000 zł,
- **Podegrodzie** – w postępowaniu egzekucyjnym wydano postanowienia o nałożeniu grzywny na kwoty: 500 zł, 700 zł,
- **Kiełpino** – w postępowaniu egzekucyjnym wydano postanowienia o nałożeniu grzywny na kwoty: 500 zł,
- **Recz** – zawieszenie postępowania egzekucyjnego.

Zwiększona zawartość żelaza i manganu może prowadzić do niepożądanych zmian właściwości organoleptycznych wody. Ze względu na wzrost barwy, mętności oraz metaliczny posmak, może budzić uzasadnione zastrzeżenia konsumentów i powodować zgłaszanie reklamacji przez odbiorców wody. Ponadto woda, w której stężenie żelaza i manganu przekracza dopuszczalne normy, może być powodem problemów w eksploatacji sieci wodociągowej, sprzyjać wytrącaniu się osadów (czerwono-brązowych w przypadku żelaza lub czarnych, mazistych w przypadku manganu). Osady te mogą sprzyjać rozwojowi bakterii powodując wtórne zanieczyszczenie wody.

Wyżej wymienione parametry organoleptyczne i fizykochemiczne należą do grupy parametrów wskaźnikowych, zwanych też parametrami „komfortu”, które wpływają na pożądane właściwości organoleptyczne wody.

Natomiast parametry chemiczne o istotnym znaczeniu dla zdrowia ludzi ujęte są w

załączniku nr 2 do cyt. rozporządzenia. W załączniku tym ujęto 26 parametrów chemicznych o istotnym i bezpośrednim znaczeniu dla bezpieczeństwa zdrowotnego konsumentów wody.

### **Podsumowanie**

- Liczba ludności w powiecie choszczeńskim korzystającej z wody o kontrolowanej jakości – 50 091. Woda dostarczana była odbiorcom przez 62 urządzeń wodociągowych zarządzanych przez przedsiębiorstwa oraz 2 urządzenia wodociągowe zarządzane przez inne podmioty.
- W celu poprawy jakości wody do spożycia wydawane były decyzje administracyjne.
- Największy problem zaopatrzenia w wodę o odpowiedniej jakości występuje na terenie gminy Drawno. W ciągu roku 2024 nieodpowiedniej jakości woda występowała jeszcze w kilku innych miejscowościach gminy Drawno.
- Najlepiej zorganizowane zaopatrzenie w wodę (w tym zaopatrzenie awaryjne) występuje na terenie gminy Pełczyce. Są to 3 urządzenia, z możliwością spięcia w pierścieni i podawania wody dwukierunkowo do pozostałych miejscowości.
- W 2024 roku, podobnie jak w poprzednich latach, nie stwierdzono chorób i zatruc wodo-zależnych o potwierdzonej etiologii.

## **6. Cmentarze i zakłady pogrzebowe w kontekście nadzoru nad postępowaniem ze zwłokami i szczątkami ludzkimi w aspekcie ochrony zdrowia ludzkiego.**

Na terenie powiatu choszczeńskiego w 2024 r. pod nadzorem było 40 cmentarzy, 1 dom przedpogrzebowy oraz 5 środków specjalistycznego transportu (karawany). Skontrolowano 12 cmentarzy. W jednym przypadku odnotowano nieprawidłowości. W związku z tym wszczęto postępowanie administracyjne i wydano decyzje nakazującą usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości. Decyzja została wykonana. Nie odnotowano problemów z wyegzekwowaniem obowiązków zawartych w decyzji. Stan pozostałych skontrolowanych cmentarzy nie budził zastrzeżeń.

Wydano 97 decyzji zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji. Nie stwierdzono podczas nadzoru ekshumacji nieprawidłowości. Pracownicy wykonujący ekshumacje posiadali odzież ochronną oraz pełne zabezpieczenie obowiązujące podczas wydobywania zwłok i szczątków ludzkich. Transport ekshumowanych szczątków również nie budził zastrzeżeń. Środki transportu były w dobrym stanie sanitarno-technicznym.

## **7. Szpitale**

### **7.1. Zaopatrzenie w wodę**

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Źródło zaopatrzenia podstawowe		Rezerwowe źródło zaopatrzenia w wodę			
			Wodociąg własny	Wodociąg sieciowy	Wodociąg własny	Wodociąg sieciowy	zbiornik	Częstotliwość badania jakości wody na rok
1.	SPZOZ	73-200	tak	nie	nie	tak	ZBIORNIK	Zgodnie z

CHOSZCZNO	Choszczno ul. Niedziałkowskiego 4A					50 /M/3	harmonogramem zaplanowany w uzgodnieniu z PIS w Choszcznie
-----------	------------------------------------	--	--	--	--	---------	--

Opis:

PPIS w Choszcznie w dniu 26.03.2024 r. wydał decyzję administracyjną w sprawie uznania sieci za skolonizowaną przez Legionella – decyzja uznana za wykonaną w dniu 17.04.2024 r. Następnie w dniu 03.06.2024 r. ponownie wydano decyzje w sprawie uznania sieci za skolonizowaną bakteriami Legionella – decyzja uznana za wykonaną w dniu 23.08.2024 r.

W zakresie oceny ciepłej wody użytkowej dot. obecności bakterii Legionella sp. PPIS w Choszcznie wydał orzeczenie w dniu 24.09.2024 r. uznające, że badanym zakresie próbki odpowiadają wymaganiom sanitarnym z załącznika nr 5 część A „Wymagania mikrobiologiczne, jakim powinna odpowiadać ciepła woda” – wyniki kontroli PPIS w Choszcznie.

Woda do spożycia przez ludzi prowadzona była w ramach nadzoru bieżącego PPIS w Choszcznie – orzeczenia o przydatności wody do spożycia wydane 17.09.2024 r.

## 7.2. Postępowanie z bielizną szpitalną i pralnictwo

Wykaz miejsc prania bielizny szpitalnej w obiektach szpitalnych

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Miejsce prania bielizny szpitalnej	Uwagi
1.	SPZOZ CHOSZCZNO	ul. NIEDZIAŁKOWSKIEGO 4A 73-200 Choszczno	Hollywood Textile service Sp. z o.o Oddział w Stargardzie ul. Bojanowska 2A, 09-200 Sierpc	Bariera higieniczna

Opis:

Pranie bielizny szpitalnej odbywa się w pralni zewnętrznej tj. w HOLLYWOOD TEXTIL SERVICE Sp. z o.o. Oddział w Stargardzie ul. Bojanowska 2A, 09-200 Sierpc (Umowa Nr DZP.P.271.32.2024 z dnia 19.09.2024 r., z terminem do dnia 15.03.2025 r.). Przedmiotem umowy jest świadczenie kompleksowych usług pralniczych wraz z transportem bielizny czystej i brudnej między placówkami. Kompleksowa usługa pralnicza obejmuje: dezynfekcję wymagającego tej czynności asortymentu pralniczego np. koc, kołder, poduszek, materacy w komorze dezynfekcyjnej, pranie wodne, itp. czyszczenie chemiczne wymagającego tego asortymentu, prasowanie, drobne naprawy krawieckie, sortowanie, pakowanie, znakowanie, transport i maglowanie z podziałem na: odzież ochronną i bieliznę oraz inne. Dla SP ZOZ w Choszcznie opracowana została „Procedura postępowania z bielizną szpitalną w SP ZOZ Choszczno”. Zgodnie z oświadczeniem przedstawicieli SP ZOZ w Choszcznie bielizna czysta przewożona jest z pralni zewnętrznej (HOLLYWOOD TEXTIL SERVICE Sp. z o.o.) do szpitala w Choszcznie specjalistycznym środkiem transportu przystosowanym do przewozu bielizny, w workach foliowych, do których pakowana jest asortymentowo.

Bielizna czysta na poszczególnych oddziałach szpitala przechowywana w workach foliowych w magazynach oddziałowych. Brudna bielizna z oddziałów zbierana do worków i

pojemników znajdujących się w brudownikach na oddziałach szpitalnych, transportowana do centralnego magazynu bielizny brudnej wewnętrznym środkiem transportu. Brudna bielizna szpitalna, brudne nakładki do mopów zbierane i czasowo magazynowane w workach umieszczonych w zbiorczych metalowych koszach do czasu przekazania do pralni zewnętrznej. Ze względu na zawieszoną działalność oddziału noworodkowego oraz położniczego szpital nie wytwarza bielizny brudnej z tych oddziałów. Postępowanie z bielizną szpitalną odbywa się zgodnie z procedurą Nr 4 obowiązująca w szpitalu. Centralny magazyn bielizny czystej oraz centralny magazyn bielizny brudnej znajdują się na terenie szpitala w wolnostojącym, jednokondygnacyjnym budynku magazynu bielizny w sąsiedztwie głównego budynku szpitala. Stan sanitarno-higieniczny i techniczny magazynów nie budził zastrzeżeń.

### 7.3. Postępowanie z odpadami medycznymi w aspekcie ochrony zdrowia ludzkiego

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Firma odbierająca i transportująca odpady medyczne z miejsc unieszkodliwiania	Miejsce unieszkodliwiania odpadów medycznych (lokalizacja spalarni)	Szpitalna instalacja do termicznego unieszkodliwiania odpadów medycznych (lokalizacja spalarni oraz rodzaj stosowanych urządzeń)	Dokumenty potwierdzające unieszkodliwienie przekazanych zakaźnych odpadów medycznych * (czy szpital jako wytwórca odpadów posiada takie dokumenty)	Uwagi
	SPZOZ Choszczno	73-200 Choszczno ul. Niedziałkowski ego 4A	SPZOZ GRZYFICE ul. Niechorska 27 73- 300 Gryfice	SPZOZ GRZYFICE ul. Niechorska 27 73- 300 Gryfice	NIE MA SZPITAL	KARTA PRZEKAZANIA ODPADÓW I SYSTEM BDO	

Opis:

Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Choszczynie posiada opracowaną procedurę postępowania z odpadami medycznymi. Procedura jest dostępna dla pracowników we wszystkich oddziałach szpitala oraz dodatkowo u pielęgniarki epidemiologicznej szpitala.

Odpady medyczne w miejscu ich powstawania w oddziałach szpitala oraz w ambulatorium poddawane są segregacji i umieszczane w pojemnikach, workach odpowiedniego koloru zgodnie z kodem odpadu:

Odpady medyczne zakaźne z wyjątkiem odpadów medycznych o ostrych końcach i krawędziach, zbiera się w miejscu ich powstawania do pojemników lub worków jednorazowego użycia z folii polietylenowej, koloru czerwonego, wytrzymałych, odpornych na działanie wilgoci i środków chemicznych, z możliwością jednokrotnego zamknięcia.

Odpady medyczne niebezpieczne inne niż zakaźne z wyjątkiem odpadów medycznych o

ostrzych końcach i krawędziach, zbiera się w miejscu ich powstawania do pojemników lub worków jednorazowego użycia z folii polietylenowej, koloru żółtego, wytrzymałych, odpornych na działanie wilgoci i środków chemicznych, z możliwością jednokrotnego zamknięcia.

Odpady medyczne inne niż niebezpieczne, z wyjątkiem odpadów medycznych o ostrzych końcach i krawędziach, zbiera się w miejscu ich powstawania do pojemników lub worków jednorazowego użycia z folii polietylenowej albo do pojemników wielokrotnego użycia, w kolorze innym niż czerwony albo żółty, wytrzymałych, odpornych na działanie wilgoci i środków chemicznych.

Odpady medyczne o ostrzych końcach i krawędziach zbiera się w miejscu ich powstawania do pojemników jednorazowego użycia, sztywnych, odpornych na działanie wilgoci, mechanicznie odpornych na przekłucie lub przecięcie.

Pojemniki lub worki zapełnia się co najwyżej do 2/3 ich objętości w sposób umożliwiający ich bezpieczne zamknięcie.

Pojemniki lub worki wymienia się tak często, jak pozwalają na to warunki przechowywania oraz właściwości odpadów medycznych w nich gromadzonych nie rzadziej niż co 72 godziny. Podczas kontroli kompleksowej szpitala stwierdzono, że pojemniki lub worki z odpadami medycznymi w miejscu ich powstawania posiadają widoczne oznakowanie identyfikujące w postaci gotowych etykiet naklejanych na worek lub pojemnik, które zawierają następujące oznakowania: kod odpadów medycznych w nim przechowywanych, nazwę wytwórcy odpadów medycznych, numer REGON wytwórcy odpadów medycznych, numer księgi rejestrowej wytwórcy odpadów medycznych w rejestrze podmiotów wykonujących działalność leczniczą, wraz z podaniem organu rejestrowego, datę i godzinę otwarcia (rozpoczęcia użytkowania), datę i godzinę zamknięcia.

W trakcie kontroli szpitala w 2024 roku w Oddziale Pediatricznym stwierdzono 1 przypadek worka z zakaźnymi odpadami medycznymi, który nie posiadał żadnego oznakowania. Osoba odpowiedzialna została ukarana mandatem karnym w kwocie 100 zł, nieprawidłowość została usunięta w trakcie trwania kontroli sanitarnej.

Odpady medyczne wytworzone w oddziałach szpitala oraz w pomieszczeniach ambulatorium przekazywane są przez personel sprząający każdego dnia do transportu do zbiorczego magazynu odpadów medycznych znajdującego się na terenie szpitala.

Przestrzeń ładunkowa środków przeznaczonych do transportu odpadów medycznych (wózków i pojemników) jest przestrzenią zamkniętą. Stan sanitarno – techniczny pomieszczenia do czasowego magazynowania odpadów medycznych prawidłowy. W pomieszczeniu magazynowym znajduje się umywalka z ciepłą i zimną wodą, wyposażona w dozownik z mydłem i środkiem do dezynfekcji rąk oraz ręczniki jednorazowego użytku, pojemnik na zużyte ręczniki, podajnik z rękawicami jednorazowego użycia. Ściany i podłogi wykonane z kafli. Wentylacja grawitacyjna i mechaniczna w pomieszczeniu magazynu odpadów niebezpiecznych. Warunki czasowe i temperaturowe magazynowania odpadów medycznych: magazynowanie odpadów medycznych o kodzie 180102\* prawidłowe, w wydzielonej oznakowanej chłodziarce umieszczonej w magazynie odpadów medycznych zapewniono w temp. do 10 °C. Stan sanitarno – techniczny pomieszczenia / miejsca przeznaczonego do dezynfekcji, mycia i przechowywania wewnątrz zakładowych środków transportu wewnętrznego odpadów medycznych i pojemników wielokrotnego użycia. Nie budzi zastrzeżeń.

Zakład, zgodnie z okazanymi kartami za rok 2024, jest wytwórcą odpadów o kodach: 180102\*

(części ciała i organy, pojemniki na krew i konserwanty do jej przechowywania), 180103\* (inne odpady, które zawierają żywe drobnoustroje chorobotwórcze lub ich toksyny), 180109\* (leki), 070513\*, 080108\*. Zakład posiada wyznaczone miejsce do składowania i przechowywania odpadów medycznych niebezpiecznych do czasu ich odbioru przez firmę specjalistyczną w transporcie i utylizacji. Pracodawca ze względu na brak warunków do unieszkodliwiania odpadów medycznych ma podpisaną umowę z firmą specjalistyczną - umowa nr DzP.202.271.7.2.2024 od 11.04.2024 do 30.04.2025 r. podpisana z Samodzielnym Publicznym Zespołem Zakładów Opieki Zdrowotnej w Gryficach na odbiór, transport i utylizację odpadów medycznych o kodach 180102\*, 180103\*. W dniu kontroli okazano ostatnie karty przekazania odpadów w systemie BDO - KOD 180109\* z dnia 12.06.2024 r., KOD 180102\* z dnia 06.11.2024 r., KOD 180103\* z dnia 09.12.2024 r. W roku 2024 brak kart przekazania odpadów 180108\*. Odpady przekazywane są w różnych terminach zgodnie z kodem odpadu i zgodnie z zapotrzebowaniem. Zgodnie z danymi ujętymi w kartach BDO przekazywane są dla KODU 070513\* Samodzielnemu Publicznemu Szpitalowi Klinicznemu nr 1 PUM w Szczecinie, dla KODU 180109\* SPZZOZ w Gryficach. Podczas kontroli dokonano kontroli gromadzenia odpadów na oddziale Chirurgicznym – wyznaczone pomieszczenie brudownika oraz na terenie prosektorium. Stwierdzono właściwe oznakowanie czerwonych worków do przechowywania odpadów – 180103\*. Pomieszczenie na terenie szpitala stanowi wyodrębniony magazyn odpadów podzielony na część na odpady medyczne i część na odpady komunalne – kartony i szkło. Magazyn jest zamykany, oznakowany znakiem o zagrożeniu biologicznym. Pomieszczenie wyłożone jest na ścianach glazurą do wysokości około 2m, na podłodze terakotą w celu wykonywania właściwego i skutecznego mycia i dezynfekcji, w podłodze zastosowano kratkę odpływową. Pomieszczenie wyposażono w umywalkę oraz krany czerpalne do podłączenia węży z dopływem ciepłej wody. Przy umywalce zamontowano dozowniki na mydło i środek do dezynfekcji rąk oraz pojemnik na ręczniki jednorazowego użytku. W pomieszczeniu tym ustawiono pojemniki w kolorze czerwonym na odpady medyczne o pojemności 1100l oraz lodówkę oznakowaną na odpady o kodzie 180102\*. W pomieszczeniu zamontowano wentylację grawitacyjną oraz wentylatory mechaniczne. Pomieszczenie na dzień kontroli utrzymane w czystości. W pomieszczeniu udostępniono produkty chemiczne do mycia i dezynfekcji w postaci sprayu oraz jako proszki i płyny do dezynfekcji pomieszczenia i zbiorników oraz lodówki. Produkty składowane są w bieżącej ilości i w opakowaniach oznakowanych oryginalną etykietą, zamykane. Pracownik do wykonywania prac porządkowych wyposażony w środki ochrony indywidualnej – fartuch ochronny, rękawice ochronne.

#### **7.4. Postępowanie ze zwłokami w aspekcie ochrony zdrowia ludzkiego, prosektoria.**

Wykaz prosektoriów, chłodni szpitalnych i pomieszczeń pro - morte

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Prosektorium	Miejsce przechowywania zwłok		Uwag
				Pro - morte (ilość miejsc)	Chłodnia* (ilość miejsc)	
1.	SPZOZ Choszczno	ul. Niedziałkowskiego 4a 73-200 Choszczno	SPZOZ Choszczno ul. Niedziałkowskiego 4a	3	8	

#### Opis:

Na terenie szpitala znajdują się 3 pomieszczenia z przeznaczeniem na pro morte.

Pomieszczenia w budynku nr 6 (Oddział Rehabilitacji). Pomieszczenie zamykane, z dostępem do umywalki do mycia rąk wyposażonej w środki higieny, doposażone oraz pojemniki na odpady komunalne. W pomieszczeniu łóżko transportowe o powierzchni zmywalnej, łatwej do utrzymania w czystości. Powierzchnie ścian, sufitu oraz podłogi w dobrym stanie sanitarno – technicznym.

Pomieszczenie w budynku nr 1 (poziom SOR). Pomieszczenie zamykane, w pobliżu znajduje się ogólnodostępna umywalka do mycia rąk wyposażona w środki higieny oraz pojemnik na odpady komunalne. W pomieszczeniu łóżko transportowe o powierzchni zmywalnej, łatwej do utrzymania w czystości. Powierzchnie ścian, sufitu oraz podłogi w dobrym stanie sanitarno – technicznym.

Pomieszczenie w budynku nr 2. Pomieszczenie zamykane, z dostępem do umywalki do mycia rąk wyposażonej w środki higieny oraz w pojemnik na odpady komunalne. W pomieszczeniu łóżko transportowe o powierzchni zmywalnej, łatwej do utrzymania w czystości. Powierzchnie ścian, sufitu oraz podłogi w dobrym stanie sanitarno – technicznym. Prosektorium jest budynkiem wolnostojącym parterowym. Uzyskano informację, iż wykonywane są prosekтуры tylko szpitalne. W budynku wydzielono część pomieszczeń dla prosekтуры sekcyjnej i część modlitwną - kaplica. W części prosekтуры wydzielono pomieszczenie biurowe, pomieszczenie higieniczno-sanitarne (natrysk, ustęp, umywalka, pralka). Sala sekcyjna dostępna jest poprzez służbę szatniową z sanitariatami. Zapewniono wodę bieżącą ciepłą i zimną, środki higieny osobistej (dozownik z mydłem i dozownik ze środkiem dezynfekującym, pojemnik z ręcznikami jednorazowymi). Wydzielono pojemniki oznakowane na odpady niebezpieczne o kodzie 180102\* oraz o kodzie 180103\*. W sali sekcyjnej zamontowano wentylację mechaniczną nawiewno-wywiewną. Sala wyposażona jest w stół sekcyjny, wózek do transportu zwłok z podnośnikiem, szafkę z narzędziami sekcyjnymi, szafę na środki do mycia i dezynfekcji pomieszczeń, sprzętu i ciała, 2 umywalki z dostępem do zimnej i ciepłej wody. Zapewniono środki higieny osobistej jednorazowego użytku oraz środki czystości, suszarkę elektryczną do rąk, bateria umywalkowa uruchamiana łokciowo bez kontaktu z dłonią. Pomieszczenie posiada lampę bakteriobójczą, czas pracy lampy jest systematycznie odnotowywany. W części prosekтуры znajdują się 2 chłodnie do przechowywania zwłok (8 miejsc), z elektronicznym monitoringiem temperatury, podczas kontroli stwierdzono temperaturę 4°C. Pomieszczenia prosekтуры wyłożone są glazurą na ścianach i terakotą na podłodze. Kaplica z miejscem wystawienia zwłok. W pomieszczeniu zastosowano wentylację grawitacyjną i mechaniczną - wentylator. Podłoga w Kaplicy wyłożona terakotą. Powierzchnia ścian i sufitów a także posadzki w pomieszczeniach prosekteriorium w dobrym stanie technicznym, bez ubytków, bez uszkodzeń.

#### **7.5. Postępowanie z odpadami komunalnymi.**

Na terenie SP ZOZ w Choszcznie znajduje się wyznaczone miejsce, w tym wiata śmietnikowa z możliwości zamykana na klucz przeznaczone do przechowywania odpadów komunalnych. Miejsce gromadzenia odpadów znajduje się za budynkami Oddziału Rehabilitacji. Teren jest terenem utwardzonym, na którym ustawione są pojemniki z tworzywa sztucznego do gromadzenia odpadów z podziałem na frakcje. Pojemniki czyste, nie przepełnione, w dobrym stanie technicznym. Ponadto, za budynkami Oddziału Rehabilitacji wyznaczono miejsce przechowywania – składowania odpadów biodegradowalnych powstających przy gospodarowaniu zielenią na terenie szpitala (koszona trawa, liście). Przy magazynie odpadów niebezpiecznych znajduje się wydzielona część budynku, do której wchodzi się od strony parkingu, w której przechowywane są po sprasowaniu palety z makulaturą, zgodnie z oświadczeniem palety odbierane przez firmę

specjalistyczna na zgłoszenie. Okazano kartę przekazania odpadów kod 150101 z dnia 06.11.2024, kod 160216 z dnia 06.11.2024. Pozostałe odpady komunalne zgodnie z deklaracją złożoną do gminy odbierane przez MPGK w Choszczynie.

- **Kąpieliska i miejsca wykorzystywane do kąpieli**

Nadzorem sanitarnym w 2024 r. objęte były 2 obiekty.

· Kąpielisko - jezioro Klukom w Choszczynie

Centrum Rekreacji i Sportu Spółka z o.o., ul. Bolesława Chrobrego 33, 73-200 Choszczno

· Kąpielisko - jezioro Duży Pełcz w Pełczycach

Miejsko-Gminny Ośrodek Kultury w Pełczycach ul. Starogrodzka 12, 73-260 Pełczyce

Kąpieliska oznakowane prawidłowo. Woda była badana przed sezonem przez PIS w Choszczynie i w trakcie jego trwania przez zarządców obiektów. Wyniki z badania wody kąpieliska Duży Pełcz przekazywane były na bieżąco, przekroczeń nie stwierdzono. Natomiast nie przedłożono w terminie wyników badania wody z kontroli wewnętrznej kąpieliska Klukom. Wyniki wykazały zanieczyszczenie wody enterokokami kałowymi.

- **Opinie**

Wydano 3 pozytywne opinie dotyczące organizacji imprez masowych i regulaminów utrzymania czystości i porządku na terenie gmin. Negatywne opinie nie wydano.

### **Informacje o podjętych działaniach i przedsięwzięciach**

***Pion Higieny Komunalnej PSSE w Choszczynie realizował zasadnicze zamierzenia działań PIS przy współpracy z inspekcjami, jednostkami nadrzędnymi i organami samorządu terytorialnego m.in. z:***

- Starostwem Powiatowym Choszczno w zakresie oceny stanu bezpieczeństwa sanitarnego powiatu oraz postanowień dot. sprowadzania zwłok/szczątków ludzkich z zagranicy,
- Urzędami Miejskimi w sprawie opiniowanie regulaminów utrzymania czystości i porządku w gminach,
- Przedsiębiorstwami wodociągowymi w zakresie kontroli jakości wody.

### **Krótkie podsumowanie – wnioski.**

Wyszczególnione obiekty kontrolowano w ramach planu pracy oraz kontroli pozaplanowych. Z przeprowadzonych analiz jakości wody sporządzane były sprawozdania. Na podstawie przedkładanych PPIS sprawozdań wydawane były orzeczenia o jakości wody. W dalszym ciągu część miejscowości jest niezwodociągowana.

Nadzór nad obiektami użyteczności publicznej oraz obiektami zaopatrującymi w wodę pełniony przez pion Higieny Komunalnej w Choszczynie systematycznie prowadzi do pozytywnej zmiany w przestrzeganiu wymogów higieniczno-sanitarnych.

## **IV HIGIENA PRACY**

Celem działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie higieny pracy jest ochrona pracowników przed niekorzystnymi skutkami narażenia na czynniki pochodzenia

chemicznego, fizycznego, biologicznego oraz rakotwórczego w środowisku pracy. Ponadto pion Higieny pracy sprawuje nadzór nad warunkami pracy kontrolując przestrzeganie przepisów dotyczących utrzymania należytego stanu sanitarno-higienicznego zakładów pracy oraz warunków zdrowotnych środowiska pracy, a zwłaszcza zapobiegania powstawaniu chorób zawodowych i innych chorób związanych z warunkami pracy. Ponadto do zadań organu należy kontrola przestrzegania przez producentów, importerów, osoby wprowadzające do obrotu, stosujące lub eksportujące substancje chemiczne, ich mieszaniny lub wyroby w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 25 lutego 2011 r. o substancjach chemicznych i ich mieszaninach (Dz. U. z 2022 r. poz. 1816) obowiązków wynikających z tej ustawy oraz z rozporządzeń Wspólnot Europejskich w niej wymienionych, przestrzegania przez podmioty wprowadzające do obrotu prekursorzy kategorii 2 i 3 obowiązków wynikających z ustawy z dnia 29 lipca 2005 r. o przeciwdziałaniu narkomanii (Dz. U. z 2023 r. poz. 1939), rozporządzenia (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 273/2004 z dnia 11 lutego 2004 r. w sprawie prekursorów narkotykowych oraz rozporządzenia (WE) Rady nr 111/2005 z dnia 22 grudnia 2004 r. określającego zasady nadzorowania handlu prekursorami narkotyków pomiędzy Wspólnotą a państwami trzecimi, kontrola zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej środków zastępczych lub nowych substancji psychoaktywnych w rozumieniu ustawy z dnia 29 lipca 2005 r. o przeciwdziałaniu narkomanii, kontrola przestrzegania przepisów dotyczących wprowadzania do obrotu produktów biobójczych i substancji czynnych oraz ich stosowania w działalności zawodowej oraz kontrola przestrzegania przepisów ustawy z dnia 29 lipca 2005 r. o przeciwdziałaniu narkomanii, dotyczących prowadzenia przez przedsiębiorców działalności w zakresie wytwarzania, przetwarzania, przerabiania, przywozu, wywozu, wewnątrzwspólnotowej dostawy lub wewnątrzwspólnotowego nabycia oraz wprowadzania do obrotu nowej substancji psychoaktywnej, w tym w postaci mieszaniny lub w wyrobie.

### **1. Nadzór bieżący nad zakładami pracy**

W roku 2024 pion Higieny pracy nadzorował przestrzeganie przepisów w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych środowiska pracy oraz nadzór nad chemikaliami w 69 obiektach zatrudniających 1205 pracowników w stosunku pracy, osób fizycznych na podstawie umowy cywilno-prawnej (umowa zlecenie) lub prowadzących własną działalność wykonując usługę na rzecz kontrolowanego przedsiębiorcy a także przedsiębiorców, na rzecz których inne osoby świadczą usługę w miejscu wyznaczonym przez przedsiębiorcę. Ponadto nadzór prowadzono również w stosunku do podmiotów - przedsiębiorców wprowadzających do obrotu substancje chemiczne i ich mieszaniny w tym produkty biobójcze.

Przeprowadzono ogółem 85 kontroli w zakładach pracy w zakresie przestrzegania wymagań higienicznych i zdrowotnych w szczególności bezpieczeństwa i higieny pracy, przestrzegania przepisów przez pracodawców i przedsiębiorców stosujących substancje chemiczne i ich mieszaniny, narażenia na szkodliwy czynnik biologiczny oraz narażenia na substancje chemiczne, ich mieszaniny, czynniki i procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym. Ponadto kontrole dotyczyły przestrzegania przepisów przez wprowadzających do obrotu substancje chemiczne i ich mieszaniny, produkty biobójcze. Kontrole dotyczyły również warunków pracy w wyniku prowadzonych postępowań w sprawie chorób zawodowych.

Kontrole ze szczególnym uwzględnieniem zagadnień:

- a) liczba kontroli ogółem w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy -85  
w tym m.in.:
- b) liczba kontroli przeprowadzonych w ramach nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami -33
- c) liczba kontroli przeprowadzonych w ramach nadzoru nad prekursorami kategorii 2 i 3 -3
- d) liczba kontroli przeprowadzonych w ramach nadzoru nad produktami biobójczymi -12
- e) liczba kontroli przeprowadzonych w zakresie substancji, preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy -13
- f) liczba kontroli przeprowadzonych w ramach nadzoru nad czynnikami biologicznymi w środowisku pracy -33
- g) liczba kontroli przeprowadzonych w ramach nadzoru nad detergentami -0
- h) liczba skontrolowanych obiektów zajmujących się obrotem substancjami chemicznymi i ich mieszaninami -1
- i) liczba skontrolowanych obiektów stosujących substancje chemiczne i ich mieszaniny - 29
- j) liczba skontrolowanych obiektów zajmujących się obrotem prekursorami kategorii 2 i 3 - 1
- k) liczba skontrolowanych obiektów wprowadzających do obrotu produkty biobójcze -9
- l) liczba skontrolowanych obiektów w zakresie substancji, preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy -12
- m) liczba skontrolowanych obiektów w zakresie czynników biologicznych w środowisku pracy -30
- n) liczba skontrolowanych obiektów z zakresie nadzoru nad detergentami -0

Wydano ogółem 44 decyzje administracyjnych nakazujących wykonanie obowiązków wynikających z przepisów prawa i wygaszających.

W 44 decyzjach administracyjnych zawarto 235 nakazów wykonania obowiązków w celu zapewnienia odpowiednich warunków higienicznych i zdrowotnych środowiska pracy w tym nakazów m. in.:

- w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin -24
- w zakresie prekursorów kategorii 2 i 3 -0
- w zakresie produktów biobójczych -2
- w zakresie substancji, preparatów, ich mieszanin lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy -4
- w zakresie czynników biologicznych w środowisku pracy -14
- w zakresie detergentów -0
- dotyczących badań i pomiarów środowiska pracy -60
- w zakresie oceny ryzyka zawodowego -8
- dotyczących obniżenia stężeń i natężeń czynników szkodliwych -0
- unieruchamiających zakłady, oddziały, stanowiska -0

Nakazy zawarte w decyzja dotyczyły w szczególności następujących obowiązków/ liczba nakazów:

- Przedstawienia aktualnych wyników badań i pomiarów czynników szkodliwych występujących na stanowiskach pracy -49
- Zapewnienie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy -26
- Wykonania i udokumentowania lub zaktualizowania oceny ryzyka zawodowego -8
- Przedstawienia aktualnych pomiarów natężenia oświetlenia na stanowiskach prac -10
- Wykonania lub zaktualizowania rejestru badań i pomiarów czynników szkodliwych oraz kart badań i pomiarów -1
- Zapewnienia kart charakterystyki stosowanych substancji chemicznych i ich mieszanin oraz zapoznania pracowników -2
- Sporządzenia lub przedstawienia spisu stosowanych substancji chemicznych i ich mieszanin -3
- Zapewnienia prawidłowego systemu udzielania pierwszej pomocy -8
- Zapewnienia lub uaktualnienia instrukcji/procedur i zapoznania z nimi pracowników -8
- Zapewnienia właściwych pomieszczeń higieniczno- sanitarnych pracownikom -13
- Zapewnienia właściwego stanu pomieszczeń higieniczno-sanitarnych oraz właściwego stanu znajdującego się w nich wyposażenia -59
- Zapewnienia prawidłowego sposobu przechowywania substancji chemicznych i ich mieszanin -8
- Zapewnienia prawidłowego przydziału i postępowania z odzieżą, obuwiem roboczym i środkami ochrony indywidualnej -4
- Sporządzenia/zaktualizowania rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym oraz rejestru pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym -4
- Sporządzenia lub zaktualizowania rejestru pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników biologicznych oraz rejestr prac narażających na działanie takich czynników -2
- Sporządzenia wykazu i klasyfikacji szkodliwych czynników biologicznych występujących w środowisku pracy -3
- Przedstawienia aktualnych orzeczeń lekarskich o braku przeciwwskazań do wykonywania pracy na danym stanowisku -1
- Przeprowadzenia szkoleń BHP dla pracowników -2
- Wstrzymania wprowadzania lub wycofania z obrotu produktów mogących stwarzać zagrożenie dla zdrowia lub życia ludzi -2
- Zapewnienia zgodnego z PN natężenia oświetlenia elektrycznego w pomieszczeniach pracy -6
- Oznakować miejsce składowania substancji chemicznych i ich mieszanin piktogramem -7
- Oznakować teren zakładu znakiem zagrożenia biologicznego -6
- Zapoznać pracowników z instrukcjami BHP -1

Ogółem wydano 45 decyzje płatnicze na łączną kwotę: 5958,00 zł.

Pion Higieny Pracy wydał 7 postanowień w tym:

- 4 postanowienia o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia do wykonania obowiązku, na kwotę 4500,00 złotych,
- 1 postanowienie o zawieszeniu postępowania egzekucyjnego,
- 2 postanowienia o sprostowaniu błędu pisarskiego.

W roku 2024 wystawiono 2 tytuły wykonawcze.

Nie nałożono mandatów karnych.

Ponadto wystawiono 6 upomnień w celu przypomnienia zobowiązaniem o obowiązku wykonania zaleceń zawartych w decyzjach.

Informacja dotycząca nadzorowanych zakładów pracy, w których stwierdzono przekroczenia czynników szkodliwych dla zdrowia (NDS/NDN) wg PKD do końca 2024 roku.

PKD	Liczba zakładów pracy, w których stwierdzono przekroczenia NDS/NDN	Liczba wszystkich zakładów pracy, z przekroczeniami NDS/NDN	Liczba pracowników pracujących w przekroczeniach			
			NDS/NDN (ogółem)	NDS czynników chemicznych	NDS pyłów	NDN czynników fizycznych (hałas/ drgania mechaniczne)
1	2	3	4	5	6	7
01	0	2	2	0	0	2
02	2	11	85	0	0	85
16	4	11	120	0	0	120
23	0	1	3	0	0	3
24	1	1	28	17	0	28
25	0	2	44	0	0	44
36	0	9	23	0	0	23
42	0	2	2	0	0	2
43	0	1	9	0	0	9
84	0	1	2	0	0	2
<b>Razem</b>	<b>7</b>	<b>41</b>	<b>318</b>	<b>17</b>	<b>0</b>	<b>318</b>

## 2. Ocena narażenia na czynniki rakotwórcze lub mutagenne.

W związku z rozszerzeniem wykazu substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników i procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym wzrosła liczba pracodawców, w stosunku do których istnieje obowiązek zapewnienia odpowiednich warunków pracy mając na względzie narażenie na ww. substancje, mieszaniny, czynniki oraz procesy technologiczne.

W roku 2024 kontynuowano kontrole, w których występuje szczególnie narażenia na procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym. W związku z tym przeprowadzono 13 kontroli w 12 obiektach - zakładach pracy. Kontrole w powyższym zakresie obejmowały zakłady zgodnie z PKD:

- 02, 16 i 49, w których występuję narażenie na pył drewna jako proces technologiczny. W zakładach tych narażonych jest 107 pracowników,
- 24, w którym występuje narażenie na krystaliczna krzemionkę podczas pracy –

narażonych jest 8 pracowników.

Na podstawie kontroli sanitarnej w kilku zakładach pracy stwierdzono, że w związku z zastosowaniem odpowiednich technologii i wyspecjalizowanego sprzętu pomimo występowania substancji/czynnika rakotwórczego nie występuje narażenie pracowników na działanie rakotwórcze lub mutagenne lub czynnik ten jest pochodzenia środowiskowego a nie stanowiskowego. W wyniku kontroli stwierdzono, że 4 pracodawców nie założyło dokumentacji wynikającej z przepisów związanej z zagrożeniem tj. rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym oraz rejestru pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym, u 3 pracodawców nie stwierdzono oceny ryzyka zawodowego ze względu na występujące zagrożenie. Ponadto brak pomiarów stężenia pyłu podczas obróbki i przecierania drewna stwierdzono u 5 pracodawców, brak zapewnienia właściwych pomieszczeń higieniczno-sanitarnych dla pracowników w związku z pracą w narażeniu. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Choszcznie w prowadzonym postępowaniu administracyjnym wydał 4 decyzje nakazujące usunięcie nieprawidłowości z czego 1 została wykonana w bieżącym roku.

### **3. Ocena narażenia na szkodliwe czynniki biologiczne.**

W roku 2024 przeprowadzono 33 kontrole w 30 zakładach, w których występuje narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne należące do grupy 2 i 3 zagrożenia.

W zagrożeniu pracuje ogółem 447 pracowników.

Nieprawidłowości powstałe w wyniku kontroli sanitarnej w zakresie szkodliwych czynników biologicznych:

- brak oceny ryzyka zawodowego na stanowiskach pracy lub brak aktualizacji ze względu na zmiany -4
- brak wymaganej rozporządzeniem dokumentacji tj. rejestru prac narażających pracowników na działanie szkodliwego czynnika biologicznego zakwalifikowanego do grupy 3 lub 4 zagrożenia, rejestru pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników biologicznych zakwalifikowanych do grupy 3 lub 4 zagrożenia -4
- brak procedur i instrukcji -3
- brak znaku ostrzegawczego zagrożenia biologicznego -6
- brak wykazu i klasyfikacji szkodliwego czynnika biologicznego -3

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydano 10 decyzji administracyjnych, gdyż część pracodawców usunęła nieprawidłowości w terminie natychmiastowym przed wszczęciem postępowania administracyjnego.

Na terenie powiatu nie stwierdzono instytucji prowadzących prace z organizmami genetycznie zmodyfikowanymi.

W 2024 r. szczególną uwagę zwrócono na kontrolę warunków pracy i oceny narażenia zawodowego pracowników narażonych na aerozol wodny w środowisku pracy w kontekście możliwości zakażenia Legionellą. Przeprowadzono 1 kontrolę w 1 obiekcie, gdzie podczas pracy występuje takie narażenie. W wyniku kontroli stwierdzono, że pracodawca wypełnia obowiązki wynikające z przepisów w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa pracy.

#### **4. Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami oraz produktami biobójczymi.**

W zakresie nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami na terenie powiatu w ewidencji pionu Higieny Pracy znajduje się ogółem 14 dystrybutorów, 1 dalszy użytkownik - formulator i 61 podmioty stricte stosujące substancje chemiczne i ich mieszaniny w produkcji. Na terenie powiatu nie stwierdzono producentów i importerów substancji chemicznych i ich mieszanin. Przeprowadzono 32 kontrole w 29 zakładach pracy stosujących w działalności zawodowej substancje chemiczne i ich mieszaniny oraz 1 kontrolę w 1 podmiocie wprowadzającym do obrotu produkty chemiczne. W wyniku dokonanych kontroli stwierdzono naruszenie przepisów w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin w wyniku czego wystawiono 10 decyzji administracyjnych. W wyniku kontroli stwierdzono nieprawidłowości dotyczące: brak spisu stosowanych w działalności substancji chemicznych i ich mieszanin oraz brak kart charakterystyki dla tych substancji i ich mieszanin, brak instrukcji bhp stosowania/przechowywania substancji chemicznych i ich mieszanin, brak oznakowania miejsca przechowywania substancji chemicznych i mieszanin, brak właściwego składowania produktów chemicznych.

W zakresie nadzoru nad produktami biobójczymi jednym z głównych tematów kontroli było przeprowadzenie akcji związanej z objęciem wzmożonym nadzorem produktów biobójczych należących do grupy produktowej rodentycydów i insektycydów (produkty biobójcze grupy produktowej PT 14 i 18) stosowanych do deratyzacji i dezynsekcji pomieszczeń i zabudowań (sprzedaż stacjonarna i internetowa) oraz uwzględnieniem produktów udostępnianych na rynku poprzez platformy e-commerce. W związku z powyższym przeprowadzono 9 kontroli w obiektach prowadzących sprzedaż tych produktów, gdzie dokonano oceny 25 produktów biobójczych. Ponadto do szczególnych zadań w roku 2024 było przeprowadzenie kontroli w zakresie sprzedaży dezynfektantów i algicydów stosowanych do dezynfekcji i zabezpieczania basenów kąpielowych. Na terenie powiatu sprzedaż takich produktów zanotowano w 1 podmiocie, gdzie przeprowadzono kontrolę i poddano ocenie 2 produkty z tej grupy. W wyniku powyższych działań nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie prawidłowego informowania nabywcy o zawartości i szkodliwości oraz bezpieczeństwie stosowania produktu biobójczego.

Pion Higieny pracy prowadził także działania nadzоровe, w wyniku zaistniałego zdarzenia dotyczącego stosowania produktów do fumigacji w celu zwalczania myszy i szczurów. Przeprowadzono 4 kontrole w 4 obiektach. W czasie kontroli nie stwierdzono występowania w sprzedaży produktów biobójczych zawierających w składzie fosforek glinu lub fosforek magnezu (difosforek trimagnezu). Ponadto podczas kontroli u wszystkich sprzedających dokonano kontroli wszystkich innych produktów biobójczych będących w sprzedaży pod kątem posiadanych pozwoleń i typu przeznaczenia produktu czy dla użytkownika profesjonalnego czy dla użytkownika powszechnego. Wszystkie produkty w sprzedaży miały ważne pozwolenia na obrót produktem biobójczym.

W jednym przypadku sprzedawca oświadczył, iż nie weryfikuje rodzaju kupującego, nie miał żadnych dokumentów, dowodów na weryfikację – wydano 1 decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności dot. zaprzestania udostępniania ogółowi społeczeństwa (użytkownikowi nieprofesjonalnemu) produktów przeznaczonych zgodnie z pozwoleniem dla użytkownika profesjonalnego – zakazano sprzedaży 2 produktów biobójczych przeznaczonych do zwalczania myszy i szczurów. W pozostałych przypadkach sprzedający

oświadczali poprzez złożenie pisemne informacji, iż udostępnianie społeczeństwu następuje na podstawie informacji, iż zakupując produkt dla „profesjonalistów” należy posiadać szkolenie w zakresie stosowania i stosować się do zapisów instrukcji stosowania na produkcji.

Na terenie powiatu pod nadzorem organu są 2 podmioty wprowadzające do obrotu prekursorów narkotyków kategorii 3 oraz 3 podmioty stosujące w działalności zawodowej substancje należące do prekursorów narkotyków kategorii 3. Substancje chemiczne będące jednocześnie prekursorami narkotyków wykorzystywane są w procesie uzdatniania wody, do mycia i oczyszczania narzędzi i urządzeń oraz w procesie galwanicznym. Nie stwierdzono obrotu ani stosowania prekursorów kategorii 2 podlegających kontroli inspekcji sanitarnej. W roku 2024 przeprowadzono 2 kontrole sanitarne w zakresie stosowania ich w zakładach wykorzystujących prekursorów w produkcji oraz 1 kontrolę w podmiocie prowadzącym sprzedaż substancji chemicznych uznanych za prekursorów narkotyków. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie ilości legalnego nabywania i zużycia stosowanych prekursorów narkotyków.

## **5. Choroby zawodowe**

W roku sprawozdawczym PPIS w Choszcznie otrzymał 8 zgłoszeń podejrzenia o chorobę zawodową. W toku prowadzonych postępowań dokonano 10 wizytacji – kontroli zakładów pracy w związku z oceną warunków pracy i wypełniono 20 kart oceny narażenia w związku z podejrzeniem o chorobę zawodową. Na podstawie przeprowadzonych i zakończonych postępowań wydano 4 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej:

- „Przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat: niedowład mięśni wewnętrznych krtani z wrzecionowatą niedomykalnością fonacyjną głośni i trwałą dysfonią” (wymieniona w poz. 15 pkt 3 w wykazu chorób zawodowych),
- “Choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa - Borelioza” (wymieniona w poz. 26 wykazu chorób zawodowych).

Wystawiono 4 karty stwierdzenia choroby zawodowej do Instytutu Medycyny Pracy im. prof. dr. med. J. Nofera w Łodzi Centralny Rejestr Chorób Zawodowych ul. Św. Teresy 8, 90-950 Łódź.

## **6. Środki zastępcze**

Pion Higieny pracy nie otrzymywał zgłoszeń dotyczących podejrzenia wprowadzania do obrotu środków zastępczych lub nowych substancji psychoaktywnych. Jednakże w związku z pełnieniem nadzoru nad zakazem wprowadzania do obrotu środków zastępczych i nowych substancji psychoaktywnych w 2024 r. w związku z pojawieniem się na polskim rynku produktów zawierających muchomorą czerwoną dokonano przeglądu lokalnych stron internetowych i nie stwierdzono punktów sprzedaży internetowej z terenu powiatu choszczeńskiego wprowadzających do obrotu takie produkty.

### **Podsumowanie**

Pion Higieny Pracy realizował zasadnicze zadania PIS przy współpracy z inspekcjami, jednostkami nadrzędnymi, organami samorządu terytorialnego i placówkami naukowymi m.in. z:

- Głównym Inspektorem Sanitarnym w zakresie legalnego obrotu prekursorów

narkotyków kategorii 2 i 3; importerów, dystrybutorów i producentów substancji chemicznych i ich mieszanin;

- Starostwem Powiatowym Choszczno w zakresie oceny stanu bezpieczeństwa sanitarnego powiatu za 2023 r.
- Urzędem Miejskim w Drawnie w zakresie oceny stanu sanitarnego gminy Drawno za 2023 r.
- Urzędem Miejskim w Reczu w zakresie oceny stanu sanitarnego gminy Recz za 2023 r.

W zakresie działań edukacyjno-informacyjnych omówiono zagadnienia dotyczące:

- narażenia na szkodliwy czynnik biologiczny, zastosowania właściwej ochrony przed zagrożeniem, w razie wystąpienia objawów chorobowych, zastosowania właściwych zasad postępowania i zgłaszania przypadku,
- uświadamiano pracodawcę o potrzebie przeprowadzania właściwej oceny narażenia zawodowego - ryzyka i podejmowaniu stosownych działań profilaktycznych w celu zapobiegania wystąpieniu chorób zawodowych,
- uświadamiano pracodawcę o obowiązku posiadania stosownej właściwej dokumentacji dotyczącej pracy z produktami chemicznymi w tym produktami biobójczymi jak karty charakterystyki, dodatkowych informacji o zagrożeniach ze strony stosowanych produktów, o obowiązku zapoznawania pracowników z treścią kart charakterystyki posiadanych i stosowanych produktów, postępowaniu zgodnie z procedurami, instrukcjami bhp oraz informacjami podanymi w kartach,
- o właściwym stosowaniu i przechowywaniu tych produktów oraz prawidłowym zabezpieczeniu pracowników przed zagrożeniem,
- omawiano zagadnienia związane z narażeniem i ochroną pracowników pracujących w kontakcie z monitorami ekranowymi,
- omawiano również zagadnienia zachowania właściwej ergonomii pracy,
- uświadamiano pracodawcę o potrzebie przeprowadzania pomiarów czynników szkodliwych i podejmowaniu stosownych działań profilaktycznych w celu zapobiegania wystąpieniu chorób zawodowych,
- omawiano zagadnienia związane z narażeniem i ochroną pracowników pracujących w kontakcie z substancją chemiczną, narażenia na wystąpienie szkodliwego czynnika biologicznego, podejmowania działań ograniczających to narażenie pracowników i osoby fizyczne na czynniki chemiczne, biologiczne oraz czynniki fizyczne (hałas) – profilaktyka przed chorobami zawodowymi,
- omawiano zagadnienia związane z narażeniem i ochroną pracowników pracujących w kontakcie z substancją chemiczną, czynnikami i procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym.

Ponadto w ramach działań edukacyjno-informacyjnych omawiano tematykę zagrożeń i występowania radonu. Zalecono częstsze wietrzenie pomieszczeń i dbałość o stan techniczny budynku oraz wyjaśniono schemat działania radonu i przeciwdziałaniu jego przenikaniu do pomieszczeń. Poinformowano przedsiębiorcę - pracodawcę o możliwości zapoznania się z informacjami na stronach internetowych gov.pl na temat narażenia na radon w pomieszczeniach oraz związane z narażeniem na radon zagrożenia dla zdrowia i działaniami w zakresie dbałości o obiekt.

W roku sprawozdawczym systematycznie podczas kontroli prowadzono nadzór nad

przestrzeganiem przepisów w zakresie zakazu palenia tytoniu i wyrobów tytoniowych oraz e-papierosów zgodnie z art. 5 ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. Stwierdzono, że zarówno w zakładach pracy i innych obiektach ma miejsce przestrzeganie przepisów poprzez wywieszenie informacji o zakazie palenia tytoniu i e-papierosów w formie znaków i napisów, wprowadzenie w regulaminach lub zarządzeniach wewnętrznych zakładów pracy zasad całkowitego zakazu palenia tytoniu w pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt ludzi, pomieszczeniach pracy jak i w pomieszczeniach socjalnych. Nieliczne zakłady pracy wyznaczyły miejsca do palenia tytoniu poza budynkami na wolnym powietrzu, które zaopatrzone w popielnice i oznakowano tabliczką „TU WOLNO PALIĆ”. Omawiano tematykę szkodliwości palenia tytoniu podczas pracy i w kontakcie z substancjami chemicznymi, zagrożeniach palenia tytoniu w miejscu niedozwolonym. Przekazano do wykorzystania ulotki o tematyce zagrożeń palenia tytoniu i wyrobów tytoniowych.

## **V HIGIENA DZIECI I MŁODZIEŻY**

***Zadania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ochronie zdrowia dzieci i młodzieży realizowane są poprzez sprawowanie nadzoru nad higieną procesu nauczania oraz warunkami higieniczno-sanitarnymi pomieszczeń i sprzętu używanego w placówkach nauczania wychowania.***

### **1. Liczba placówek pod nadzorem (ogółem): 97, w tym:**

Żłobki – 7

Klub dziecięcy - 1

Przedszkola oraz inne formy wychowania przedszkolnego – 14

Szkoły podstawowe -14

Zespoły Szkół – 5 w tym: 2 przedszkola, szkoły podstawowe, 2 szkoły branżowe I-go stopnia, 2 technikum, 2 liceum ogólnokształcące, 2 warsztaty szkolne, 1 internat.

Państwowa Szkoła Muzyczna - 1

Placówki wsparcia dziennego – 15

Specjalne Ośrodki Szkolno-Wychowawcze - 1

Pozaszkolne placówki specjalistyczne – 1

Inne (świetlice wiejskie oraz 1 Studio Rozwoju Artystycznego „Kreatywka”) - 14

Placówki sezonowe – 25

### **2. Ogólna liczba kontroli: 101**

- Żłobki - 7 kontroli;
- Klub dziecięcy - 1 kontrola;
- Przedszkola i inne formy wychowania przedszkolnego - 18 kontroli (w tym 2 kontrole sprawdzające, 2 kontrole tematyczne dot. wszawicy);
- Szkoły podstawowe - 25 kontroli (w tym: 6 kontroli sprawdzających, 5 kontroli tematycznych);
- Zespoły Szkół - 15 kontroli (w tym: 3 kontrole sprawdzające, 4 kontrole tematyczne);
- Specjalne Ośrodki Szkolno – Wychowawcze 1 kontrola;
- Pozaszkolne placówki specjalistyczne - 0 kontroli;
- Placówki wsparcia dziennego - 5 kontroli (w tym: 1 kontrola celem wydania decyzji);

- Inne (np. świetlice wiejskie, placówki pracy pozaszkolnej) - 4 kontrole,
- Placówki sezonowe - 25 kontrole (w tym 23 kontrole wypoczynku letniego i 2 wypoczynku zimowego).

Łączna liczba dzieci w skontrolowanych placówkach wyniosła: **6520 osoby**.

### **3. Działalność pokontrolna w placówkach nauczania i opieki oraz wypoczynku i rekreacji Dzieci i Młodzieży**

Ogółem wydano 27 decyzji w tym:

- 1 opinia – w formie decyzji,
- 1 opinia sanitarna,
- 13 decyzji merytorycznych,
- 10 decyzji zmieniających termin wykonania nałożonych na stronę obowiązków,
- 15 decyzji rachunek na kwotę 2548,50 zł.

**4. Liczba załatwionych interwencji: 0.**

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

**6. Liczba obiektów nowopowstałych - 1.**

W roku 2024 został utworzony Punkt Przedszkolny Ancymonek, mieszczący się przy Długosza 14, 73 - 200 Choszczno.

### **7. Stan sanitarno-techniczny placówek**

W ramach przeprowadzonych kontroli w 2024 r. stwierdzono liczne nieprawidłowości w 1 placówce (szkoła podstawowa) w zakresie higieniczno – sanitarnym i technicznym. Stwierdzono nieprawidłowości takie jak: schody prowadzące na halę sportową – schody z ubytkami, nierówne, powodujące możliwość poślizgu; sufity w ciągach komunikacyjnych z napuchnięciami powłoki malarskiej, ubytkami tynku i farby; w budynkach stolarka okienna drewniana z ubytkami, niekompletna, niedomykająca się (brak możliwości utrzymania stałej temperatury, powodująca przeciągi i napływ zimnego powietrza z zewnątrz), struktura drewna niezabezpieczona a co za tym idzie nie chroniąca przed wnikaniem wody, trudna do utrzymania w czystości; w salach podłoga z ubytkami, dziurami, nierówna, trudna do utrzymania w czystości; ściany w pracowni kuchennej z widocznymi licznymi śladami zalania, napuchnięciami powłoki malarskiej, ubytkami tynku i farby; w pomieszczeniu higieniczno – sanitarnym chłopców na suficie widoczne ślady zalania, ubytki tynku i farby. Drzwi od kabiny z ubytkami i dziurami, trudne do utrzymania w czystości. Zardzewiałe elementy przy mocowaniach umywalek, rurach grzewczych i przy misce ustępowej oraz ubytki w kaflach. Pomieszczenie trudne do utrzymania w czystości; sufit w sali gimnastycznej z widocznymi śladami zalania, napuchnięciami powłoki malarskiej, ubytkami tynku i farby; ściana w siłowni z widocznymi licznymi śladami zalania, napuchnięciami powłoki malarskiej, ubytkami tynku i farby; szatnie (2) na ścianie liczne ślady zalania, napuchnięcia powłoki malarskiej, ubytki tynku i farby.

### **8. Warunki do utrzymania higieny osobistej w szkołach:**

W skontrolowanych placówkach ocenie poddano warunki do utrzymania higieny

osobistej. Za właściwe uznano takie, w których uczniowie mają dostęp do bieżącej ciepłej wody, mydła w dozownikach, suszarek do rąk bądź ręczników jednorazowych, papieru toaletowego, a także zapewniony właściwy stan sanitarno-higieniczny i techniczny pomieszczeń i armatury. W 5 placówkach decyzja zawierała nieprawidłowości związane z stanem sanitarno-higienicznym pomieszczeń sanitarnych, w tym sprawności technicznej armatury.

## 9. Ocena rozkładów zajęć lekcyjnych

W 2024 r. oceniono rozkład zajęć lekcyjnych w 14 szkołach podstawowych oraz 5 zespołach szkół, w tym 204 oddziałach. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Rodzaj placówek		HIGIENICZNA OCENA ROZKŁADÓW ZAJĘĆ LEKCYJNYCH			
		Ocenie poddano rozkład zajęć szkolnych		Nieprawidłowe stwierdzono	
		W ilu szkołach	w ilu oddziałach	w ilu szkołach	w ilu oddziałach
Szkoły funkcyjne samodzielnie	szkoły podstawowe	14	140	0	0
	Zespoły szkół:	5	64	0	0
funkcjonujące w zespołach	przedszkola	0	0	0	0
	szkoły podstawowe	2	16	0	0

## 10. Ocena dostosowania mebli do wzrostu dzieci i młodzieży

W ramach przeprowadzonych kontroli w 2024 r. oceniono dostosowanie mebli do warunków antropometrycznych uczniów i przedszkolaków. Ocenie poddano 27 placówek, w tym 80 oddziałów – 1151 uczniów. Uczniowie siedzą prawidłowo. Meble edukacyjne zestawione i oznaczone prawidłowo, w dobrym stanie technicznym. Wszystkie zapisy tj. wzrost, wysokość podkolanowa oraz numery ławek i krzeseł w jakich powinni siedzieć uczniowie podczas zajęć lekcyjnych jest zapisana w dziennikach lekcyjnych, bądź w dziennikach elektronicznych. Przypominano Dyrektorom placówek zasady prawidłowego zestawiania mebli szkolnych oraz prawidłowego dopasowania ich do wzrostu dzieci.

Rodzaj placówek	Ergonomia mebli szkolnych i przedszkolnych					
	oceniono dostosowanie mebli do wzrostu uczniów i przedszkolaków			nieprawidłowe stwierdzono		
	w ilu placówkach	w ilu oddziałach	ile stanowisk	w ilu placówkach	w ilu oddziałach	ile stanowisk
0	4.	5.	6.	7.	8.	9.

Przedszkola/ inne formy wychowania przedszkolnego	01.	9	19	322	0	0	0	
	funkcjonujące	szkoły podstawowe	02.	13	43	546	0	0
gimnazja		03.	0	0	0	0	0	0
licea ogólnokształcące	04.	0	0	0	0	0	0	
	szkoły samodzielnie	szkoły branżowe I i II stopnia	05.	0	0	0	0	0
Zespoły szkół:		06.	5	18	283	0	0	0
Przedszkola/ inne formy wychowania przedszkolnego	07.	2	4	73	0	0	0	
	funkcjonujące w zespołach	szkoły podstawowe	08.	2	6	102	0	0
technikum		09.	2	4	63	0	0	0
licea ogólnokształcące	10.	1	2	27	0	0	0	
	szkoły samodzielnie	szkoły branżowe I i II stopnia	11.	1	1	18	0	0
Razem:		12.	27	80	1151	0	0	0

Ponadto w 2024 r. dokonano oceny obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych. Badaniem zostało objętych 6 szkół podstawowych, w sumie 34 oddziałów. Badaniem objęto 494 uczniów. Na 494 przebadanych uczniów u 241 uczniów waga tornistra nie przekraczała 10 % masy ciała, u 184 uczniów waga tornistra wahała się między 10 % a 15 % masy ciała, natomiast u 69 uczniów waga tornistra przekraczała 15 % masy ciała.

Po dokonanych pomiarach informowano Dyрекcję placówki o wynikach pomiarów oraz zalecano pogłębianie świadomości u uczniów w zakresie konsekwencji wynikających z nadmiernego obciążenia kręgosłupa i wad postawy.

### 11. Pomiary temperatury prowadzone w szkołach i placówkach.

Dokonano pomiarów temperatury w 41 placówkach oświatowo-wychowawczych, w 5 placówkach wsparcia dziennego, 4 świetlicach wiejskich oraz w 24 placówkach wypoczynku dzieci i młodzieży (zimowy oraz letni). Badanie przeprowadzono w 169 pomieszczeniach.

- w 7 żłobkach i 1 klubie malucha sprawdzono 8 pomieszczeń pobytu dzieci,
- w 13 przedszkolach sprawdzono 25 pomieszczenia do nauki,
- w 13 szkołach podstawowych sprawdzono 40 pomieszczeń do nauki,

- w 5 zespołach szkół sprawdzono 26 pomieszczeń,
- w Specjalnym Ośrodku Szkolno – Wychowawczym sprawdzono 5 pomieszczeń,
- w 5 placówkach wsparcia dziennego sprawdzono 5 pomieszczenia,
- w 4 świetlicach wiejskich sprawdzono 4 pomieszczenia,
- w 24 placówkach wypoczynku sprawdzono 56 pomieszczeń mieszkalnych.

Temperatury niezgodnej z PN nie stwierdzono.

## **12. Placówki wypoczynku dzieci i młodzieży**

W trakcie ferii zimowych przeprowadzono 2 kontrole stanu sanitarnego, w tym:

### ➤ **2 zgłoszone do ogólnopolskiej bazy MEN:**

- 1 półkolonia zorganizowana w miejscu zamieszkania:  
1 półkolonia zorganizowana w Niepublicznym Przedszkolu Nr 1 Ancymonek w Choszcznie  
**Razem: 6 uczestników / wg bazy MEN 15**

- 1 obóz w obiekcie używanym okazjonalnie do wypoczynku  
1 obóz zorganizowany w Ośrodku Sportowo – Wypoczynkowym w Choszcznie

**Razem: 10 uczestników / wg bazy MEN 15**

W trakcie wakacji letnich przeprowadzono 33 kontrole stanu sanitarnego, w tym:

### ➤ **23 zgłoszonych do ogólnopolskiej bazy MEN:**

- 21 obozów w obiekcie hotelowym:  
12 obozów zorganizowanych w Farmie KALINA, Łasko 29E, 73-240 Bierzwnik  
2 obozy zorganizowane w Gospodarstwie Gościennym Bukowo, Bukowie, 73-240 Bierzwnik  
7 obozów zorganizowanych w Ośrodku Sportowo – Wypoczynkowym w Choszcznie

**Razem: 1303 uczestników / wg bazy MEN 1349**

- 2 półkolonie zorganizowane w miejscu zamieszkania:  
1 półkolonia zorganizowana w Ranczo Wesola Stodoła, Stary Klukom 20b, 73-200 Choszczno  
1 półkolonia zorganizowana w Camping Dominika, ul. Lipowa 55, Dominikowo, 73-220 Drawno

**Razem: 27 uczestników / wg bazy MEN 30**

**Łącznie ze wszystkich form wypoczynku w skontrolowanych placówkach skorzystało 1346 osób.**

## **VI ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY**

***Celem zapobiegawczego nadzoru sanitarnego Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest zapewnienie na etapie planowania zagospodarowania przestrzennego oraz planowania i realizacji inwestycji właściwego stanu sanitarno – zdrowotnego w obiektach, w taki sposób, aby w trakcie eksploatacji obiektów, nie występowały zagrożenia i uciążliwości dla zdrowia ludzi oraz środowiska.***

W roku 2024 pion Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego, Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu choszczeńskiego realizował zadania ukierunkowane głównie na sprawowanie nadzoru nad wymaganiami higienicznymi i zdrowotnymi. Przy opiniowaniu projektów studium uwarunkowań, kierunków zagospodarowania przestrzennego i planów zagospodarowania przestrzennego, w ramach przeprowadzanej oceny nadzorował wpływ na zdrowie ludzi, wpływ oddziaływania na środowisko oraz sprawował nadzór pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych nad warunkami higieny: środowiska, pracy, procesów nauczania i wychowania, wypoczynku i rekreacji, warunkami zdrowotnymi żywności, żywienia, warunkami sanitarno-higienicznymi, jakim powinny spełniać pomieszczenia, w którym są udzielane świadczenia zdrowotne i inne obiekty budowlane na poszczególnych etapach realizacji inwestycji.

Opiniowano dokumentację projektową i uczestniczono w dopuszczeniu do użytkowania następujących obiektów budowlanych:

1. Hurtowni rolno-spożywczej w Żeliszewie
2. Budynku usługowego w Choszcznie,
3. Budynków kancelarii leśnictwa Korytnica
4. Budynku remizy strażackiej
5. Restauracji Sushi-Cho w Choszcznie
6. Zakład Konfekcjonowania folii w Pełczyce
7. Budynek produkcyjny (kamieniarski) z zapleczem socjalnym w Choszcznie
8. Budynek szatni sportowej po przebudowie rozbudowie i nadbudowie w Pełczycach
9. Budynek gospodarczo usługowy (gabinet weterynarii) Gleźno
10. Budynek Centrum Usług Społecznych w Pełczycach
11. Budynek biurowy Nadleśnictwa Bierzwnik

W ramach działalności Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego wydano 11 opinii i decyzji sanitarnych dotyczących dopuszczenia obiektów budowlanych do użytkowania.

Dokonano oceny projektów dokumentów oraz oceny projektu zmian studium uwarunkowania i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy Choszczno wraz z prognozą oddziaływania na środowisko w związku z czym wydano 8 opinie.

Ogółem wydano 34 opinie dotyczących sporządzenia oceny oddziaływania na środowisko, w tym:

- 27 opinie dotyczące obowiązku przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko,
- 7 opinie przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach.

Ogółem przeprowadzono 11 kontroli i wizji lokalnych i wystawiono 11 decyzji rachunków.

Zajęto stanowiska w sprawie uzgodnienia decyzji warunków przez pion Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego:

na podstawie:

- art. 3 ust. 1 a ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz.U. z 2024 r., poz. 416) w związku z art. 53 ust. 4 pkt. 2a ustawy z 27.03.2003 r. o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym (Dz. U. z 2024 r. poz. 1130 z późn.

zm.) - 192,

- art. 53 ust. 5 ustawy z 27.03.2003 r. o planowaniu i zagospodarowaniu (Dz. U. z 2024 r. poz. 1130, z późn. zm.) - 87

W tym wydano 1 postanowienie odmawiające uzgodnienia decyzji warunków zabudowy dla inwestycji polegającej na budowie budynku jednorodzinnego, którego usytuowanie określono w nieprzepisowej odległości od planowanego cmentarza, dla którego istnieje miejscowy plan zagospodarowania przestrzennego.

Na podstawie wyników kontroli i wydanych opinii wykonanych w 2024 r. stwierdza się, że ilość wydanych opinii, postanowień oraz wykonanych kontroli w roku 2024 była większa niż w roku 2023.

Na podstawie wyżej przedstawionych danych liczbowych wykonanych przez pion Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego można stwierdzić, że stan sanitarny powiatu w roku 2024 nie uległ zmianie.

## **VII OŚWIATA ZDROWOTNA I PROMOCJA ZADROWIA**

**W 2024 roku pion Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia, Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu choszczeńskiego realizował zadania ukierunkowane głównie na promowaniu zdrowego stylu życia i realizacji programów edukacyjnych oraz kampanii i akcji społecznych w obszarze promocji zdrowia i profilaktyki chorób.**

### **1. Profilaktyka nadwagi i otyłości**

#### **Interwencje programowe**

##### **1.1 Krajowy Program Edukacyjny „Trzymaj Formę!”**

Grupa docelowa: 13 szkół podstawowych w powiecie przystąpiło do realizacji ww. Programu.

Liczba odbiorców: 386 uczniów biorących udział w programie, 223 rodziców biorących udział w programie.

Główne działania w ramach interwencji: przeprowadzono 5 narad formie szkolenia indywidualnego dla 11 uczestników spotkań, przeprowadzono 2 prelekcje dla 87 uczestników spotkania, wystosowano 7 listów intencyjnych do 87 odbiorców.

##### **1.2 Promocja aktywności fizycznej i prawidłowego odżywiania.**

#### **Interwencje nieprogramowe**

Grupa docelowa: dzieci i młodzież szkolna.

Liczba odbiorców: 371.

Główne działania w ramach interwencji: przeprowadzono 5 prelekcji dla 83 uczestników spotkań oraz 3 wykłady dla 288 uczestników spotkań.

### **2. Profilaktyka palenia tytoniu**

#### **Interwencje nieprogramowe**

## **2.1 Światowy Dzień bez Tytoniu 2024**

Grupa docelowa: uczniowie szkoły podstawowej i ponadpodstawowej.

Liczba odbiorców: 593

Główne działania w ramach interwencji: przeprowadzono 10 prelekcji dla 302 uczniów pn. „Profilaktyka używania wyrobów tytoniowych oraz nowatorskich wyrobów tytoniowych (e-papierosy)”, zorganizowano 3 stoiska profilaktyczno-edukacyjne oraz przeprowadzono 2 wykłady dla 73 uczestników.

## **2.2 Światowy Dzień Rzucania Palenia 2024**

Grupa docelowa: uczniowie szkoły podstawowej i ponadpodstawowej.

Liczba odbiorców: 407.

Główne działania w ramach interwencji: przeprowadzono 2 wykłady dla 128 uczestników spotka oraz 2 prelekcje dla 79 uczestników spotkań, zorganizowano stoisko profilaktyczno-edukacyjne.

## **2.3 Profilaktyka używania wyrobów tytoniowych i nowatorskich wyrobów nikotynowych**

### **Interwencje lokalne**

Grupa docelowa: młodzież szkół podstawowych i ponadpodstawowych.

Liczba odbiorców: 258.

Główne działania w ramach interwencji: przeprowadzono 9 prelekcji dla 233 odbiorców.

## **3. Profilaktyka uzależnień**

### **Interwencje programowe**

#### **3.1 Wojewódzki Program Profilaktyki Używania Substancji Psychoaktywnych w tym nowych narkotyków „Porozmawiajmy o zdrowiu i nowych zagrożeniach”**

Zasięg w roku szkolnym 2023/2024:

Grupa docelowa: uczniowie klas V-VII szkół podstawowych.

Liczba odbiorców: 382 uczniów uczestniczyła w programie.

240 rodziców biorących udział w programie.

Główne działania w ramach interwencji: przeprowadzono 22 prelekcji dla 683 uczestników spotkań, wystosowano 4 listy intencyjne do 53 odbiorców, przeprowadzono 11 narad dot. ww. programu z 21 koordynatorami programu.

### **Interwencje nieprogramowe**

#### **3.2 Profilaktyka używania substancji psychoaktywnych, w tym Nowych Narkotyków**

Grupa docelowa: młodzież szkół podstawowych klas V-VIII i ponadpodstawowych,

Liczba odbiorców: 405.

Główne działania w ramach interwencji: przeprowadzono 10 pogadanek z 216 uczestnikami

spotkań, przeprowadzono 2 wykłady dla 96 uczestników oraz 3 prelekcje dla 78 uczestników, zamieszczono 3 informacje na stronie PSSE Choszczno oraz facebook, przeprowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych wydano 65 ulotek pn., „Biorąc nie jesteś sobą”.

#### **4. Profilaktyka chorób zakaźnych, w tym realizacja programu profilaktyki HIV/AIDS** **Interwencje programowe**

##### **4.1 Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczenia AIDS”**

Grupa docelowa: młodzież szkoły ponadpodstawowej.

Liczba odbiorców: 143.

Główne działania w ramach interwencji: zorganizowano 2 prelekcje dla 66 uczestników temat: Co musisz wiedzieć o HIV/AIDS, zorganizowano stoisko edukacyjno-profilaktyczne dla 49 uczestników, wystosowano 1 list intencyjny do 16 odbiorców.

##### **Wojewódzkie programy edukacyjne:**

##### **4.2 Wojewódzki Program Higieny i Profilaktyki Wybranych Chorób Zakaźnych „Higiena naszą tarczą ochronną”**

Grupa docelowa: uczniowie klas I-III szkół podstawowych.

Liczba odbiorców: 367 uczniów realizowało program.

Główne działania w ramach interwencji: przeprowadzono 15 prelekcji/warsztatów dla 297 uczestników spotkań, wystosowano 3 list intencyjne do 40 odbiorców, zamieszczono informację na stronie PSSE Choszczno, facebook dot. ww. Programu.

##### **4.3 Wojewódzki Przedszkolny Program Zdrowia Jamy Ustnej i Zapobiegania Próchnicy pt. „Zdrowe zęby mamy - marchewkę zajadamy”**

Grupa docelowa: 8 przedszkoli oraz 5 oddziałów przedszkolnych biorących udział w programie.

Liczba odbiorców: 952 dzieci uczestniczyło w programie, 751 rodziców biorących udział w programie.

Główne działania w ramach interwencji: przeprowadzono 14 instruktaży/warsztatów dla 266 uczestników spotkań, przeprowadzono 8 prelekcji dla 147 przedszkolaków, przeprowadzono 8 narad w formie szkolenia indywidualnego dla 16 koordynatorów programu, wystosowano 3 listy intencyjne do 59 odbiorców.

##### **4.4 Program edukacyjny „Podstępne WZW”**

##### **Interwencja nieprogramowe**

Grupa docelowa: młodzież kl. I-II szkół ponadpodstawowych.

Liczba odbiorców: 365.

Główne działania w ramach interwencji: wysłano 3 listy intencyjne do 7 odbiorców przeprowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych wydano 375 ulotek „WZW”, 4 poradniki oraz 4 plakaty „WZW”.

#### **4.5 Profilaktyka chorób zakaźnych**

##### **Interwencje nieprogramowe**

Grupa docelowa: dzieci i młodzież szkoły podstawowej.

Liczba odbiorców: 124.

Główne działania w ramach interwencji: przeprowadzono 6 prelekcji dla 111 uczestników spotkania, przeprowadzono dystrybucję do 13 podmiotów.

#### **4.6 Promocja szczepień ochronnych**

##### **Interwencje nieprogramowe**

Grupa docelowa: społeczność lokalna, uczniowie szkoły podstawowej.

Liczba odbiorców: 202.

Główne działania w ramach interwencji: przeprowadzono 3 prelekcje dla 63 uczestników spotkania, PSSE w Choszczynie nakręcił film z udziałem lekarzy, film został opublikowany w Choszczeńskiej telewizji kablowej E-Cho.

#### **5. Profilaktyka chorób nowotworowych**

##### **Interwencje nieprogramowe**

##### **5.1 Program edukacyjny „Znamie znam je”**

Grupa docelowa: uczniowie szkół ponadpodstawowej,

Liczba odbiorców: 385

Główne działania w ramach interwencji: wysłano 4 listy intencyjne do 9 odbiorców dot. profilaktyki nowotworów skóry, przeprowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych wydano 391 ulotek „Czerniak”.

##### **5.2 Kampania wojewódzka „Bądź swoją bohaterką”.**

##### **Interwencje nieprogramowe**

Mierniki za 2024 r. (liczba działań-30, liczba odbiorców -409) .

Grupa docelowa: społeczność lokalna, uczniowie szkoły ponadpodstawowej.

Liczba odbiorców: 409.

Główne działania w ramach interwencji: przeprowadzono 4 instruktaże samobadania piersi dla 115 uczestników, przeprowadzono 4 prelekcje dla 68 uczestników, zorganizowano wspólnie ze Starostwem oraz ZS nr1 w Choszczynie marsz różowej i niebieskiej wstążki.

#### **6. Promocja zdrowego stylu życia**

##### **Interwencje nieprogramowe**

##### **6.1 Światowy Dzień Zdrowia 2024**

Mierniki za rok 2024 r. (liczba działań -11, liczba odbiorców-305).

Grupa docelowa: społeczność lokalna, uczniowie szkoły podstawowej i ponadpodstawowej.  
Liczba odbiorców: 305.

Główne działania w ramach interwencji: zorganizowano 2 stoiska profilaktyczno-edukacyjne dla 167 uczestników, przeprowadzono 6 prelekcji dla 132 uczestników spotkań.

## **6.2 Promocja bezpiecznego grzybobrania i profilaktyka zatruc grzybami**

### **Interwencje nieprogramowe**

Grupa docelowa: społeczność lokalna, przedszkolaki oraz uczniowie szkoły podstawowej i ponadpodstawowej.

Liczba odbiorców: 189.

Główne działania w ramach interwencji: w PSSE zorganizowano wystawę grzybów świeżych. Wystawę odwiedziły 189 osób.

## **6.3 Europejski i Światowy Dzień Wiedzy o Antybiotykach**

### **Interwencje nieprogramowe**

Grupa docelowa: społeczność lokalna oraz uczniowie szkoły podstawowej i ponadpodstawowej.

Liczba odbiorców: 202.

Główne działania w ramach interwencji: przeprowadzono 3 prelekcje dla 63 uczestników, zorganizowano 2 stoiska profilaktyczno-edukacyjne, zamieszczono 8 informacji na stronie PSSE Choszczno, facebook.

## **6.4 Bezpieczeństwo dzieci podczas wycieczki letniej i zimowej.**

### **Interwencje nieprogramowe**

Grupa docelowa: dzieci i młodzież przebywający na wycieczce w powiecie choszczeńskim, uczniowie szkół podstawowych, przedszkolaki, społeczność lokalna.

Liczba odbiorców: 2262

Główne działania w ramach interwencji: przeprowadzono 30 prelekcji dla 613 uczestników, 35 pogadanek dla 848 uczestników, zorganizowano 7 stoisk profilaktyczno-edukacyjnych oraz przeprowadzono 4 wykłady dla 182 uczestników.

## **6.5 Wpływ czynników środowiskowych na zdrowie**

### **Interwencje nieprogramowe**

Grupa docelowa: ogół społeczeństwa, uczniowie szkoły podstawowej

Liczba odbiorców: 81

Główne działania w ramach interwencji: zamieszczono informację na stronie PSSE w Choszcznie i facebook, przeprowadzono 4 prelekcje dla 63 uczestników spotkań.

## **7. Inne działania**

### **Interwencje programowe**

### **7.1 Program edukacji ekologicznej „Skąd się biorą produkty ekologiczne”**

Zasięg w roku szkolnym 2023/2024:

Grupa docelowa: przedszkolaki, 11 przedszkoli przystąpiło do realizacji programu,

Liczba odbiorców: 340, 78 rodziców biorących udział w programie.

Główne działania w ramach interwencji: przeprowadzono 8 prelekcji z prezentacją multimedialną dla 164 uczestników spotkań, 2 wykłady dla 128, wystosowano 3 listy intencyjne do 46 odbiorców.

### **7.2 Program edukacyjny dla dzieci w wieku przedszkolnym, ich rodziców i opiekunów pt. „Czyste powietrze wokół nas”**

#### **Interwencje programowe**

Grupa docelowa: przedszkolaki, 12 oddziałów przedszkolnych oraz przedszkoli przystąpiło do realizacji programu.

Liczba odbiorców: 473 przedszkolaków uczestniczyło w programie, 34 rodziców biorących udział w programie.

Główne działania w ramach interwencji: wystosowano 4 listy intencyjne do 47 placówek odnośnie ww. programu.

### **7.3 Wojewódzka Kampania #MojaSzkołaZdrowaSzkoła**

#### **Interwencje nieprogramowe**

Mierniki za rok 2024 r. (liczba działań-24, liczba odbiorców-617).

Grupa docelowa: uczniowie szkoły podstawowej.

Liczba odbiorców: 61.

Główne działania w ramach interwencji: przeprowadzono 15 prelekcji dla 307 uczestników spotkań, 2 wykłady dla 193 odbiorców, wystosowano 5 listów intencyjnych do 32 odbiorców.

### **7.4 Profilaktyka wszawicy**

#### **Interwencje nieprogramowe**

Grupa docelowa: uczniowie szkoły podstawowej, przedszkolaki

Liczba odbiorców:146

Główne działania w ramach interwencji: przeprowadzono 1 wykład dla 60 uczestników spotkań, 2 pogadanki dla 43 uczestników spotkań, wystosowano 1 list do 16 odbiorców.

### **7.5 Higiena osobista**

#### **Interwencje nieprogramowe**

Grupa docelowa: uczniowie szkoły podstawowej, przedszkolaki.

Liczba odbiorców: 989.

Główne działania w ramach interwencji: przeprowadzono 2 wykłady dla 130 uczestników spotkań, 8 pogadanki dla 232 uczestników spotkań, przeprowadzono 20 prelekcji dla 417 uczestników spotkań.

**Współpraca:**

Współpracowano z Dyrektorami szkół średnich, podstawowych, przedszkoli, jak również z organizatorami wypoczynku w zakresie prowadzenia działań edukacyjnych. Ośrodkami placówki zdrowia w zakresie dystrybucji materiałów. Z Komendą Powiatowej Policji w Choszczynie oraz Powiatową Strażą Pożarną w Choszczynie w zakresie prowadzenia wspólnych działań dotyczących „Bezpiecznych wakacji” oraz „Bezpiecznych ferii”.

**Podsumowanie i wnioski:**

Zakres działalności oświatowo-zdrowotnej i promocji zdrowia w 2024 r. skupiony był przede wszystkim na realizacji zadań w zakresie promowania zdrowego stylu życia polegający na inicjowaniu, organizowaniu, prowadzeniu, koordynowaniu oraz nadzorowaniu działalności oświatowo – zdrowotnej, w celu kształtowania odpowiednich postaw i zachowań zdrowotnych społeczeństwa oraz na wykształcaniu wśród mieszkańców powiatu choszczeńskiego dbałości o własne zdrowie.