





**PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR
SANITARNY W KIELCACH**

INFORMACJA O STANIE BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO MIASTA KIELCE ZA 2025 ROK

*(na podstawie art. 12a. ust. 3 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej
tekst jednolity Dz. U. z 2024 r. poz. 416)*

WSTĘP

Art. 1. Państwowa Inspekcja Sanitarna szczebla powiatowego powołana jest do realizacji zadań z zakresu zdrowia publicznego, w szczególności poprzez sprawowanie nadzoru nad warunkami:

- 1) higieny środowiska,
 - 2) higieny pracy w zakładach pracy,
 - 3) higieny radiacyjnej,
 - 4) higieny procesów nauczania i wychowania,
 - 5) higieny wypoczynku i rekreacji,
 - 6) zdrowotnymi żywności i żywienia i produktów kosmetycznych,
 - 7) higieniczno-sanitarnymi, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne
- w celu ochrony zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, zapobiegania powstawaniu chorób zakaźnych i zawodowych.

(z Ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej tekst jednolity Dz. U. z 2024 r. poz. 416).

Obszarem działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach jest obszar powiatu ziemskiego i grodzkiego. W skład powiatu ziemskiego wchodzi 19 gmin: Bieliny, Bodzentyn, Chęciny, Chmielnik, Daleszyce, Górnio, Łagów, Łopuszno, Masłów, Miedziana Góra, Mniów, Morawica, Nowa Słupia, Nowiny, Piekoszów, Pierzchnica, Raków, Strawczyn, Żagnańsk - zajmujących powierzchnię 2246 km² i liczących 211424 mieszkańców (GUS Kielce.stat.gov.pl stan na 31 grudnia 2025 r.). W skład powiatu grodzkiego wchodzi miasto Kielce liczące 179694 mieszkańców (stan na 31 grudnia 2025 r.) i zajmujące powierzchnię 110 km².

I. JAKOŚĆ WODY DO SPOŻYCIA I CIEPŁEJ WODY UŻYTKOWEJ

1. Wprowadzenie

Nadzór nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, w tym ciepłej wody użytkowej oraz pobór próbek wody odbywał się zgodnie z zakresem i częstotliwością wskazaną w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 07.12.2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294). Na podstawie wyników badań wody, uzyskanych z wykonywanych przez przedsiębiorców poborów próbek w ramach kontroli wewnętrznych, jak również przez przedstawicieli Inspekcji Sanitarnej w ramach nadzoru sanitarnego sporządzano bieżące oceny o jakości wody, które przekazywano do zarządców wodociągów i władz samorządowych. W przypadku pogorszenia się jej jakości informowano niezwłocznie zainteresowane strony. Przedmiotem kontroli prowadzonej przez organy Inspekcji Sanitarnej był również stan techniczny urządzeń wodociągowych. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

Wodociąg sieciowy Kielce zaopatruje mieszkańców Kielc w wodę przeznaczoną do spożycia, pochodzącą z ujęć podziemnych administrowanych przez „Wodociągi Kieleckie” Spółka z o. o. Kielce, ul. Krakowska 64. Część ulic na obrzeżach miasta Kielce z uwagi na brak połączenia z siecią wodociągu Kielce, zasilanych było przez wodociągi: Bolechowice (ul. Tarasowa, Ustronie, Stacyjna, Klembowski, Ks. Żrałka); wodociąg Mójcza (ul. Chabrowa, Wojska Polskiego, Prosta); wodociąg Cedzyna-Leszczyń (ul. Cedro Mazur, Cmentarna, Warkocz, Jarzynowa, Warzywna, Lubrzanka, Zielna). Stan sanitarno-techniczny urządzeń wodociągowych, nie budził zastrzeżeń. Jakość wody przez cały rok odpowiadała wymaganiom ww. rozporządzenia.] Ponadto, na terenie miasta Kielce znajduje się **8** wodociągów należących do zakładów pracy (zaopatrujących tylko pracowników).

Wydano **11** ocen okresowych o jakości wody przeznaczonej do spożycia i **1** ocenę obszarową zawierającą charakterystykę poszczególnych parametrów, **27** decyzji administracyjnych (**1** o braku przydatności wody do spożycia, **1** o przydatności wody do spożycia, **11** dotyczących obecności bakterii Legionella Sp., **2** o wygaśnięciu, **9** wymierzających opłatę, **3** o zatwierdzeniu laboratorium).

Przeprowadzono **105** kontroli sanitarnych, pobrano **170** próbek wody do badań fizyko-chemicznych i **168** próbek wody do badań mikrobiologicznych, **18** pomiarów chloru oraz **100** próbek pod kątem zawartości bakterii *Legionella* sp.

Przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne oraz podmioty dostarczające lub wykorzystujące wodę pochodzącą z indywidualnych ujęć realizowały w ramach wewnętrznej kontroli jakości wody zapisy zawarte w § 15 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07.12.2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi poprzez prowadzenie monitoringu substancji promieniotwórczych w wodzie.

W 2025 r. przedłożono **1** wynik próbki wody pod kątem występowania radonu, izotopów radu: Ra -226 i Ra - 228 oraz trytu i radonu.

2. Charakterystyka poszczególnych grup urządzeń zaopatrzenia ludności w wodę

2.1 Wodociągi o produkcji ≤ 100 m³/dobę

Na terenie działalności Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach brak wodociągów o produkcji ≤ 100 m³/dobę.

2.2 Wodociągi o produkcji 101-1 000 m³/dobę

Na terenie działalności Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach brak wodociągów o produkcji 101-1 000 m³/dobę.

2.3 Wodociągi o produkcji 1001 - 10 000 m³/dobę

Na terenie działalności Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach brak wodociągów o produkcji 1001 - 10 000 m³/dobę.

2.4 Wodociągi o produkcji 10 001 - 100 000 m³/dobę

W tym przedziale znajduje się wodociąg Kielce.

W ramach prowadzonego nadzoru sanitarnego w 2025 r. przeprowadzono **48** kontroli sanitarnych, wydano **11** ocen o przydatności wody do spożycia, pobrano **162** próbki wody do badań fizyko - chemicznych, **17** oznaczeń chloru i **160** próbek wody do badań mikrobiologicznych. Wydano **1** decyzję wymierzającą opłatę za ponadnormatywną zawartość Σ trichloroetenu i terachloroetenu.

Woda dostarczana do Kielc pochodząca z ujęć znajdujących się na terenie Zagnańska z uwagi na długą sieć przesyłową poddawana jest stale prewencyjnej dezynfekcji podchlorynem sodu, kontrole bieżące nie wykazały nieprawidłowości w tym zakresie.

W roku sprawozdawczym z wodociągu korzystało **189995** osób, są to mieszkańcy Kielc oraz mieszkańcy sąsiadujących gmin tj. Morawica, Sitkówka Nowiny, Masłów, Miedziana Góra i Zagnańsk. Produkcja wody wynosiła **31545 m³/dobę**, natomiast długość sieci wodociągowej rozdzielczej - **915 km (wraz z przyłączami)**.

Jakość wody pochodząca z przedmiotowego wodociągu odpowiadała wymaganiom sanitarnym stawianym wodzie przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Przedmiotowy wodociąg oparty jest na 10 ujęciach z czego czynne są następujące studnie:

- Białogon **15** studni (w tym 1 awaryjna),
- Zagnańsk **10** studni (6 zasadniczych i 4 awaryjne),
- Wojska Polskiego 1 studnia (zasadnicza),
- Gruchawka **1** studnia (zasadnicza),
- Zalesie **1** studnia (zasadnicza),
- Dyminy **4** studnie (3 zasadnicze, 1 awaryjna).

W roku sprawozdawczym czynnych było **6** ujęć posiadających **32** studnie (w tym 26 pracujących i 6 awaryjnych).

Stan sanitarno-techniczny urządzeń wodociągowych nie budził zastrzeżeń.

Szczegółowe dane dotyczące parametrów tego wodociągu podano w tabeli 1

Tabela 1 Wodociągi o produkcji 10 001 - 100 000 m³/dobę (parametry i ocena jakości wody)

Lp.	Nazwa	produkcja wody		uzdatnianie wody	Ocena jakości wody	ilość pobranych prób		
		Ilość w m ³ /d	Liczba odbiorców			do badań fizyko-chemicznych		do badań bakteriologicznych
						Ogółem	w tym rozszerzonych	Ogółem
1	Wodociąg Kielce zaopatruje							
	Miasto Kielce	30103,3	174641	nie prowadzi się	dobra	138	2	136
	gm. Zagnańsk	849,8	10077	chlorowanie profilaktyczne ze względu na długą drogę przesyłu wody	dobra	12	-	12
	gm. Masłów	335,8	3803	nie prowadzi się	dobra	6	-	6
	gm. Morawica	166,8	403	nie prowadzi się	dobra	4	-	4
	gm. Nowiny	86,2	1030	nie prowadzi się	dobra	2	-	2
	gm. Miedziana Góra	2,8	37	nie prowadzi się	dobra	0	-	0

Lp.	Nazwa	produkcja wody		uzdatnianie wody	Ocena jakości	ilość pobranych prób		
	gm. Piekoszów	0,3	4	nie prowadzi się	dobra	0	-	0
	RAZEM	31545	189995			162	2	160

2.5 Inne podmioty zaopatrujące w wodę

W tej grupie obiektów właściciele lub zarządcy 8 niżej wymienionych wodociągów przeprowadzali badania wody głównie w ramach kontroli wewnętrznej, zgodnie z uzgodnionym i zatwierdzonym z Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym harmonogramem pobierania próbek wody. W ramach nadzoru sanitarnego przeprowadzono 8 kontroli sanitarnych oraz pobrano 8 próbek wody do badań fizyko-chemicznych, 1 oznaczenie chloru i 8 próbek wody do badań mikrobiologicznych. Zaopiniowano pozytywnie harmonogramy 8 wodociągów zaopatrujących w wodę następujące zakłady:

1. Zakłady Urzędzeń Chemicznych i Armatury Przemysłowej „Chemar” Kielce, ul. Olszewskiego 6,
2. Wytwórcza Spółdzielnia Pracy „Społem” Kielce, ul. Mielczarskiego 93-95,
3. Kielecka Fabryka Pomp „Białogon” S.A. Kielce, ul. Druckiego- Lubeckiego 1,
4. Zakład Piekarsko - Ciastkarski Kielce, ul. Witosa 68,
5. Rejonowe Przedsiębiorstwo Zieleni i Usług Komunalnych Kielce, Cmentarz Cedzyna, ul. Cmentarna 5E,
6. Klub Sportowy „Stella” Kielce, ul. Krakowska 374,
7. Świętokrzyskie Centrum Matki i Noworodka Szpitala Specjalistycznego w Kielcach ul. Prosta 30,
8. Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej MSWiA w Kielcach ul. Wojska Polskiego 51.

Jakość wody odpowiadała wymaganiom ww. rozporządzenia Ministra Zdrowia w większości wodociągów. Wyjątek stanowił wodociąg Klubu Sportowego „Stella” Kielce, ul. Krakowska 374, gdzie wystąpił brak przydatności wody do spożycia ze względu na obecność bakterii grupy coli. W związku z powyższym wydano decyzję administracyjną o braku przydatności wody do spożycia przez ludzi i o zakazie spożycia do czasu uzyskania pozytywnych wyników jej badania w ww. zakresie. Zarządzono także zapewnienie użytkownikom tego wodociągu wodę odpowiadającą wymaganiom sanitarnym zgodnie z obowiązującym rozporządzeniem. Po przeprowadzeniu działań naprawczych uzyskano poprawę jakości wody - wydano decyzję o przydatności wody do spożycia.

W przypadku wodociągu Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej MSWiA w Kielcach ul. Wojska Polskiego 51 przez cały rok sprawozdawczy trwały próby naprawy pompy. Szpital korzystał cały 2025 r. z wody z wodociągu Kielce. Ostatecznie zdecydowano, że podstawowym źródłem zasilania szpitala w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi będzie wodociąg Kielce, a wodociąg własny będzie pełnił funkcję awaryjnego źródła zasilania. Woda z własnego ujęcia w 2025 r. spełniała wymagania Ministra Zdrowia.

2.6 Ujęcia powierzchniowe

Na terenie działalności Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach brak ujęć powierzchniowych.

2.7 Przyznane odstępstwa dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi

W roku 2025 nie przyznawano odstępstw dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

3. Nadzór nad jakością wody ciepłej.

Zgodnie z załącznikiem Nr 5 część A do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07.12.2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294), wodę ciepłą na obecność bakterii *Legionella sp.* badano w budynkach zamieszkania zbiorowego oraz w przedsiębiorstwach podmiotu wykonującego działalność leczniczą stacjonarną i całodobowe świadczenia zdrowotne.

3.1 Badania ciepłej wody w podmiotach wykonujących stacjonarną i całodobową działalność leczniczą.

W 2025 r. w ramach nadzoru nad jakością wody ciepłej użytkowej w podmiotach leczniczych przeprowadzono 49 kontroli, pobrano 100 próbek wody ciepłej na obecność bakterii *Legionella sp.*

(w 6 szpitalach, 1 zakładzie pielęgnacyjno-opiekuńczym, 1 zakładzie opiekuńczo - leczniczym oraz w 2 hospicjach). Pobrano wszystkie zaplanowane próbki wody ciepłej na obecność bakterii *Legionella Sp.*

Zanieczyszczenie wody na poziomie skażenia średniego stwierdzono w:

- 2 próbkach pobranych w Szpitalu Kieleckim Św. Aleksandra Sp. z o. o w Kielcach ul. Kościuszki 25 dwukrotnie, w każdym przypadku w 1 próbce,
- 1 próbce pobranej w Hospicjum przy Szpitalu Kieleckim Św. Aleksandra Sp. z o. o w Kielcach ul. Kościuszki 25,
- 3 próbkach pobranych w Szpitalu MSWiA Kielce ul. Wojska Polskiego 51,
- 2 próbkach pobranych w Zakładzie Opiekuńczo - Leczniczym Kielce ul. Wesoła 45,
- 6 próbkach pobranych w Wojewódzkim Szpitalu Zespolonym w Kielcach ul. Grunwaldzka 45 tj. Oddziale Neurologicznym (1 próba), Klinice Neurochirurgii (1 próba), Klinice Rehabilitacji Kielce ul. Kościuszki 3 (1 próba), Klinice Dermatologii (2 próby), Klinice Chorób Zakaźnych (1 próba) Kielce ul. Radiowa 7,
- 1 próbce pobranej w Świętokrzyskim Centrum Onkologii Kielce ul. Artwińskiego 3 na poziomie skażenia średniego.

W związku z powyższym wystosowano 11 decyzji administracyjnych zarządzających podjęcie działań w zakresie eliminacji lub redukcji bakterii *Legionella sp.* oraz 8 decyzji wymierzających opłatę. Po działaniach naprawczych w większości obiektów zredukowano obecność bakterii *Legionella sp.* w sieciach ww. obiektów do wartości dopuszczalnych. Wyjątek stanowi Wojewódzki Szpital Zespolony w Kielcach - Klinika Chorób Zakaźnych w Kielcach ul. Radiowa, gdzie trwają działania naprawcze.

Tabela 2 Nadzór nad jakością wody ciepłej użytkowej w podmiotach wykonujących działalność leczniczą

Grupa obiektów	Ilość obiektów, w których pobrano próbki	Ilość przeprowadzonych kontroli	Ilość pobranych próbek	Ilość zakwestionowanych próbek
Wojewódzki Szpital Zespolony Kielce ul. Grunwaldzka 45 (z oddziałami przy ul. Kościuszki 3, Radiowej 7, Artwińskiego 3)	1	20	42	6
Szpital Kielecki Św. Aleksandra Kielce ul. Kościuszki 25	1	6	12	2
Hospicjum Kielce ul. Kościuszki 25	1	3	3	1
Szpital MSWiA Kielce ul. Wojska Polskiego 51	1	3	6	3
Świętokrzyskie Centrum Matki i Noworodka Kielce ul. Prosta 30	1	2	6	0
Świętokrzyskie Centrum Onkologii Kielce ul. Artwińskiego 3	1	3	12	1
Zakład Opiekuńczo-Leczniczy oraz Hospicjum Stacjonarne Kielce ul. Mieszka I 48C	1	3	4	0
Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy w Kielcach ul. Sobieskiego 30	1	2	4	0
Zakład Opiekuńczo-Leczniczy Kielce ul. Wesoła 45	1	4	6	2
Świętokrzyskie Centrum Psychiatrii Oddziały Kielce ul. Kusocińskiego	1	2	4	0
Razem	10	48	99	15

3.2 Nadzór nad jakością wody ciepłej w budynkach zamieszkania zbiorowego.

W roku sprawozdawczym do tutejszej Inspekcji Sanitarnej przedłożono **12** sprawozdań z badań na obecność bakterii Legionella Sp (**12** próbek wody pobranych w **3** obiektach użyteczności publicznej). Ponadto w związku z przedłożonymi sprawozdaniami z badań ciepłej wody użytkowej w ramach kontroli wewnętrznej przeprowadzonej w Areszcie Śledczym w Kielcach stwierdzono w **2** próbkach skażenie na poziomie średnim, wydano decyzję administracyjną nakazującą podjęcie działań naprawczych i zdjęcie głowic natryskowych.

4. Wnioski

Stan sanitarno-techniczny urządzeń wodociągowych znajdujących się na terenie miasta Kielce tutejsza Inspekcja ocenia jako dobry, a jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi odpowiadała wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07.12.2017 r. za wyjątkiem krótkotrwałych zanieczyszczeń, które wyeliminowano po przeprowadzeniu działań naprawczych (płukanie, dezynfekcja sieci wodociągowej).

Prowadząc nadzór sanitarny nad jakością wody ciepłej użytkowej w zakresie bakterii Legionella sp. w podmiotach wykonujących stacjonarną i całodobową działalność leczniczą oraz na podstawie przedstawianych wyników badań próbek wody pobranych w budynkach zamieszkania zbiorowego w przypadku przekroczeń liczby bakterii, w wyniku prawidłowo przeprowadzonych działań naprawczych (prowadzone postępowanie administracyjne) uzyskiwano poprawę w tym zakresie.

II. STAN SANITARNY OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ I KĄPIELISK

1. Wprowadzenie

W związku ze sprawowaniem bieżącego nadzoru sanitarnego w obiektach użyteczności publicznej przeprowadzono **310** kontroli sanitarnych w **268** obiektach. Wystosowano **17** decyzji administracyjnych w tym (**8** merytorycznych, **2** o zakazie kąpiei, **2** o wygaśnięciu oraz **5** wymierzających opłatę), nałożono **9** mandatów karnych. Ponadto wydano **11** ocen rocznych jakości wody na pływalniach.

2. Stan sanitarny wybranych obiektów i urzędzeń

2.1 Obiekty pomocy społecznej (oraz inne jednostki pomocy społecznej pozarządowej)

W tej grupie obiektów znajduje się:

- **6** Domów Pomocy Społecznej - DPS Kielce ul. Złota, DPS im. Jana Pawła II oraz im. A. Kępińskiego w Kielcach przy ul. Jagiellońskiej 76, DPS Kielce ul. Sobieskiego 30, DPS Kielce ul. Żeromskiego 46, DPS Kielce ul. Tarnowska 10,
- **4** placówki zapewniające całodobową opiekę - Dom Seniora Kielce ul. Peryferyjna 15, Centrum Opieki Długoterminowej Kielce ul. Ściegiennego 229, Pensjonat Opiekuńczo Rehabilitacyjny Kielce ul. Tobrucka 19, Niepubliczna Placówka Opieki Senioralnej Kielce ul. Kruszelnickiego 76B,
- **4** schroniska dla bezdomnych - Przytulisko Kielce ul. Sienna 5, Schronisko Dla Ofiar Przemocy Kielce ul. Olkuska 18, Dom dla matek z małoletnimi dziećmi i kobiet w ciąży Kielce ul. Słoneczna 9, Schronisko dla kobiet Kielce ul. Urzędnicza 7B,
- **1** noclegownia - Koło Towarzystwa Pomocy im. Św. Brata Alberta Kielce ul. Żeromskiego 36a,
- **7** innych jednostek organizacyjnych pomocy społecznej - Dom Samopomocy Kielce ul. Krzemionkowa 1, Dom dziennego pobytu dla osób z alzheimerem Kielce ul. Legionów 5, Środowiskowy Dom Samopomocy dla osób z zaburzeniami psychicznymi Kielce ul. Miodowa 7, środowiskowy Dom Samopomocy dla osób niepełnosprawnych Kielce ul. Okrzei 8, Ośrodek Interwencyjno-Terapeutyczny Kielce ul. Żniwna 4, DPS pobyt dzienny dla osób chorych na alzheimera Kielce ul. J. Nowaka-Jeziorańskiego 53.

Ogółem przeprowadzono **17** kontroli sanitarnych w **15** obiektach. W jednym przypadku stwierdzono zaniedbania w zakresie bieżącego stanu sanitarno-porządkowego w wyniku czego nałożono **1** mandat karny.

W dalszym ciągu toczy się postępowanie administracyjne dotyczące poprawy stanu sanitarno-technicznego w:

- Domu Pomocy Społecznej im. Jana Pawła II, ul. Jagiellońska 76.

2.2 Obiekty hotelarskie

Tutejsza Inspekcja Sanitarna sprawuje nadzór nad:

- **22** hotelami - w roku sprawozdawczym objęto nadzorem *** Hotel „Słowik” w Kielcach ul. Krakowska 307 natomiast zdjęto z nadzoru Hotel „Robin Hood” w Kielcach ul. Krakowska 374,
- **1** obiektem (obiekty hotelarskie posiadające inne niecki) - Hotel Binkowski Kielce ul. Szczepaniaka 42,
- **2** obiektami (inne niecki w obiektach hotelarskich) - Hotel „La Mar” Kielce ul. Sikorskiego 2, Hotel „Kameralny” Kielce ul. Tarnowska 7,
- **8** obiektami (inne obiekty w których świadczone są usługi hotelarskie) - Pokoje Noclegowe Kielce ul. Kongresowa 30, Noclegi Etap Kielce ul. Skrajna 3, Pokoje Gościnne Kielce ul. Ściegiennego 208, Hotelik Folwark Kielce ul. Wydryńska 16, Miejsca Noclegowe Kielce ul. Krakowska 72, Zajazd „Dyminy” Kielce ul. Ściegiennego 264, Hostel „Incom” Kielce ul. Jagiellońska 9, Hostel EXPO Kielce ul. Malików 8B.

Ogółem skontrolowano **29** obiektów w których przeprowadzono **30** kontroli sanitarnych. Stan sanitarno-techniczny oraz porządkowy nie budził zastrzeżeń.

W celu poprawy stanu sanitarno-technicznego i standardu świadczonych usług, wykonano prace w niżej wymienionych obiektach:

- Tara w Kielcach ul. Kościuszki 24 - zakupiono 15 kompletów pościeli, 20 sztuk ręczników małych, 30 sztuk ręczników dużych i 11 sztuk stopek.
- „Pod Żółtą Różą” w Kielcach Plac Moniuszki 7 - pomalowano ściany i sufit w sali konferencyjnej oraz wymieniono oświetlenie i wyposażenie meblowe. Przeprowadzono kapitalny remont łazienki i wymieniono wykładzinę podłogową w jednym z pokoi. Zakupiono po 70 sztuk ręczników dużych i małych oraz stopek.
- „S7” w Kielcach ul. Przędzowa 4 - zakupiono 200 szt. bielizny pościelowej, 200 szt. ręczników, wymieniono w łazienkach panele prysznicowe.
- „Sill” w Kielcach ul. Urzędnicza 13 - w 6 pokojach przeprowadzono remont związany z odnowieniem powłok malarskich, wymianą elementów wyposażenia.
- „Tęczowy Młyn” w Kielcach ul. Zakładowa 4 - zakupiono po 200 szt. ręczników dużych i małych, 180 szt. stopek, 150 szt. kompletów bielizny pościelowej, 100 szt. prześcieradeł, wymieniono firany i zasłony we wszystkich pokojach oraz w 4 pokojach wykładziny modułowe.
- „Pod Strzechą” w Kielcach ul. Łódzka 187 - wyremontowano 16 jednostek mieszkalnych (pomalowano ściany i sufity), zakupiono po 30 sztuk ręczników małych i dużych.
- „Bristol” w Kielcach ul. Sienkiewicza 21 - zakupiono 75 kompletów pościeli, 180 sztuk ręczników małych i 150 sztuk ręczników dużych.
- „DAL” w Kielcach ul. Piotrkowska 12 - wymieniono wykładziny podłogowe w korytarzach hotelowych, 20 materacy i 15 szt. podkładów na materace, 100 szt. małych i 50 szt. dużych ręczników, narzuty na łóżka do wszystkich pokoi.
- „Faraon” w Kielcach ul. Stara 6 - odnowiono ściany i sufity w 10 pokojach, wymieniono 3 kabiny natryskowe w łazienkach przy pokojach, zakupiono 15 sztuk ręczników kąpielowych, 20 dywaników łazienkowych, 30 kompletów bielizny pościelowej.
- „La Mar” w Kielcach ul. Sikorskiego 2 - we wszystkich pokojach wymieniono wykładziny podłogowe, wyposażenie meblowe oraz zakupiono czajniki elektryczne i lodówki. Przeprowadzono kapitalny remont 16 łazienek na I piętrze z wymianą armatury i urządzeń sanitarnych. Ponadto zakupiono po 150 kompletów bielizny pościelowej oraz ręczników.
- „Stadion” ul. Ściegiennego 8 - odnowiono ściany i sufity w 10 pokojach, klatce schodowej oraz na korytarzach, zakupiono 60 sztuk ręczników dużych, 54 sztuk ręczników mniejszych, 58 sztuk dywaników, 54 prześcieradła, 52 podkładów na materace, 67 poszewek i 54 poszwy.
- „365” w Kielcach Al. Na Stadion 365 - we wszystkich pokojach na II piętrze wymieniono wykładziny podłogowe oraz pomalowano ściany i sufity, w 8 pokojach wymieniono materace łóżkowe, zakupiono 50 kompletów pościeli,
- „Grand” w Kielcach ul. Sienkiewicza 78 - odnowiono ściany i sufity w 40 pokojach, wymieniono wyposażenie węzłów sanitarno-higienicznych, zakupiono 240 szt. ręczników, 30 szt. koszy na śmieci.
- „Binkowski” w Kielcach ul. Szczepaniaka 42 - wyremontowano i zmodernizowano Nighth Club i bawialnię dla dzieci (wymieniono posadzkę, pomalowano ściany, wymieniono wyposażenie i zorganizowano salę kinową dla dzieci), wymieniono tapicerkę na łóżkach w starej części hotelu, zakupiono 300 prześcieradeł dużych i 200 prześcieradeł małych oraz 200 sztuk dywaników stopek.
- „Dworek Binkowski” w Kielcach ul. Szczepaniaka 40 - zakupiono po 100 sztuk ręczników dużych i małych oraz 50 sztuk dywaników stopek.
- „Qubus” w Kielcach ul. Składowa 2 - zakupiono i wymieniono 40 szt. łóżek, bieliznę pościelową i ręczniki (500 szt. ręczników, 400 szt. kompletów pościelowych, 80 szt. kołder i poduszek oraz 20 szt. nakładek na materace łóżkowe).

2.3 Zakłady świadczące usługi w branży beauty

W grupie tej znajduje się łącznie **387** obiektów. Ogółem skontrolowano **74** obiekty, w których przeprowadzono **74** kontrole sanitarne, nałożono **6** mandatów karnych na kwotę **1150** zł. Kontrole obejmowały ocenę stanu faktycznego i jego zgodności z wymaganiami higienicznymi i zdrowotnymi oraz stan sanitarny i techniczny pomieszczeń, zasady dekontaminacji przyborów i narzędzi wielorazowego użytku, stosowane środki dezynfekcyjne, postępowanie z bielizną czystą i brudną oraz narzędziami jednorazowego użytku, dokumentację potwierdzającą zakup środków dezynfekcyjnych. Zwracano uwagę na stosowane środki ochrony osobistej i środki dezynfekcyjne stosowane przez pracowników. Podjęte działania represyjne skutkujące nałożeniem mandatu karnego wynikały ze stwierdzenia nieprzestrzegania reżimu sanitarnego przy obsłudze klientów.

Tabela 3 Ocena sanitarna zakładów świadczących usługi branży beauty

Lp.	Obiekty	Ilość obiektów według ewidencji	Liczba obiektów skontrolowanych	Liczba kontroli	Ilość wydanych decyzji	Ilość z uchybieniami sanitarnymi
1	Zakłady fryzjerskie oraz fryzjersko - barberskie	145	15	15	-	1
2	Zakłady kosmetyczne z naruszeniem ciągłości tkanek	11	10	10	-	-
3	Zakłady kosmetyczne bez naruszenia ciągłości tkanek	174	27	27	-	4
4	Zakłady tatuażu	9	6	6	-	-
5	Zakłady odnowy biologicznej bez naruszania ciągłości tkanek	35	5	5	-	1
6	Solaria	13	11	11	-	-
Razem		387	74	74	0	6

2.4 Obiekty komunikacji publicznej

W roku sprawozdawczym łącznie skontrolowano **13** obiektów komunikacji publicznej w tym **8** busów oraz **5** środków transportu kolejowego (składów pasażerskich) wyruszających w trasę z Kielc. W toaletach zapewniono środki higieniczne (papier toaletowy, mydło w kostce, ręczniki jednorazowe) oraz umieszczono instrukcje mycia rąk. Stan sanitarno-porządkowy i techniczny skontrolowanych środków nie budził zastrzeżeń.

2.5 Pralnie

Pod nadzorem tutejszej Inspekcji Sanitarnej znajduje się **8** pralni (w tym **7** pralni świadczących usługi dla podmiotów innych niż działalność lecznicza oraz **1** pralnia przy szpitalu). W roku sprawozdawczym łącznie przeprowadzono **4** kontrole sanitarne w tym **1** w pralni przy szpitalu. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

2.6 Dworce autobusowe

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach znajdują się **2** dworce autobusowe, które w roku sprawozdawczym zostały skontrolowane. W wyniku kontroli Dworca PKS w Kielcach przy ul. Czarnowskiej 12 stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu higieniczno-sanitarnego ustępu (stanowiącego integralną część dworca) w wyniku czego nałożono mandat karny.

2.7 Dworce kolejowe

Pod nadzorem tutejszej Inspekcji Sanitarnej znajduje się **5** obiektów (w tym **4** przystanki PKP). W 2025 r. skontrolowano Dworzec Kolejowy w Kielcach przy Pl. Niepodległości, nieprawidłowości nie stwierdzono.

2.8 Parkingi

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kielcach sprawuje nadzór nad **7** parkingami. W 2025 r. przeprowadzono kontrolę sanitarną **1** parkingu w wyniku której nie stwierdzono nieprawidłowości.

2.9 Tereny Rekreacyjne (obiekty sportowe, plaże przy kąpieliskach, skwery, parki i zieleńce)

W tej grupie obiektów znajduje się **19** obiektów sportowych, **15** obiektów (parki i zieleńce) oraz **5** skwerów.

W roku sprawozdawczym ogółem przeprowadzono **4** kontrole sanitarne obiektów sportowych, w których nie stwierdzono nieprawidłowości.

2.10 Cmentarze

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach znajdują się **3** cmentarze komunalne oraz **11** cmentarzy wyznaniowych. W roku sprawozdawczym skontrolowano łącznie **7** cmentarzy, nieprawidłowości nie stwierdzono.

Odpady komunalne zbierane są w sposób selektywny, do odpowiednio przygotowanych pojemników i kontenerów usytuowanych zarówno wewnątrz jak i na zewnątrz cmentarzy.

2.11 Domy przedpogrzebowe

W tej grupie obiektów znajdują się **3** domy przedpogrzebowe świadczące usługi w zakresie przenoszenia i przewozu zwłok, **2** domy przedpogrzebowe świadczące usługi w zakresie przechowywania, przenoszenia i przewozu zwłok, **2** domy przedpogrzebowe świadczące usługi w zakresie przechowywania, przenoszenia i przewozu oraz ekshumacji zwłok.

W 2025 roku w ww. obiektach przeprowadzono **34** kontrole sanitarne w tym (**6** domów przedpogrzebowych oraz **28** kontroli środków transportu do przewozu zwłok). Stan sanitarnohigieniczny i techniczny skontrolowanych obiektów w większości nie budził zastrzeżeń. W jednym przypadku stwierdzono nieprawidłowości w zakresie braku reżimu sanitarnego środka transportu do przewozu zwłok w wyniku czego podjęto działania restrykcyjne i nałożono mandat karny.

2.12 Zakłady karne

Tutejsza Inspekcja Sanitarna nadzoruje **1** Areszt Śledczy w Kielcach przy ul. Zagnańskiej 155. W roku sprawozdawczym przeprowadzono **2** kontrole sanitarne. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości.

2.13 Ustępy

W ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach znajduje się **20** ustępów stałych publicznych (skanalizowanych) oraz **28** ogólnodostępnych (przy stacjach paliw).

Skontrolowano **14** ustępów stałych publicznych oraz **2** ogólnodostępne (przy stacjach paliw), łącznie przeprowadzono **45** kontroli sanitarnych. W wystarczającej ilości zapewniono środki higieny oraz do mycia i dezynfekcji, przy umywalkach umieszczono instrukcje mycia rąk.

2.14 Inne obiekty użyteczności publicznej

Tutejsza Inspekcja Sanitarna sprawuje również nadzór nad obiektami użyteczności publicznej takimi jak: **1** centrum targowym, **4** siedzibami urzędów miast i gmin, **99** aptekami, **3** stałymi ośrodkami szkoleniowymi, **39** obiektami kulturalnymi, **227** placami zabaw oraz **7** komisariatami policji i **7** jednostkami ratownictwa pożarniczego.

W roku sprawozdawczym ogółem skontrolowano **58** obiektów użyteczności publicznej, w których przeprowadzono **58** kontroli sanitarnych,

W dalszym ciągu toczą się postępowania administracyjne dotyczące poprawy stanu sanitarno-technicznego w:

- Komisariacie Policji II w Kielcach ul. Kołłątaja 4,
- Komisariacie Policji IV w Kielcach ul. Śniadeckich 14,
- Komisariacie Policji I w Kielcach Oś. Na Stoku 63B.

Rodzaj obiektów skontrolowanych wraz z ich oceną stanu sanitarnego i działalnością kontrolną przedstawiono w tabeli nr 4.

Tabela 4 Inne obiekty użyteczności publicznej

Lp.	Rodzaj obiektu	Ilość wg ewidencji	Liczba obiektów skontrolowanych	Ilość kontroli	Ilość decyzji
1	Apteki	99	8	8	-
2	Obiekty kulturalne	39	7	7	-
3	Siedziby urzędów miast i gmin	4	-	-	-
4	Stałe ośrodki szkoleniowe	3	-	-	-
5	Place zabaw	227	40	40	-
6	Centrum Targowe	1	1	1	-
7	Komisariaty Policji	7	2	2	-
8	Jednostki Ratownictwa Pożarniczego	7	-	-	-
Razem		387	58	58	-

2.15 Kąpieliska i miejsca wykorzystywane do kąpeli (nie dotyczy), baseny kąpielowe

Pod nadzorem tutejszej Inspekcji znajdowało się **7** pływalni krytych (całorocznych), oraz **1** pływalnia letnia (sezonowa), **1** pływalnia mieszana (kryto-odkryta, całoroczna). Ogółem przeprowadzono **18** kontroli sanitarnych, pobrano **38** próbek wody do badań fizykochemicznych i **40** bakteriologicznych, (w tym **14** próbek wody na obecność bakterii *Legionella sp.*). Wydano **17** decyzji administracyjnych w tym (**2** o zakazie kąpeli, **2** o wygaśnięciu, **8** merytorycznych (*Legionella Sp.* zdjęcie głowic), **5** wymierzające opłatę. W roku sprawozdawczym w tej grupie obiektów nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-technicznego obiektu.

Na Basenie Letnim w Kielcach przy ul. Szczecińskiej przed rozpoczęciem sezonu letniego w 2025 r. dokonano przeglądu technicznego niecek basenowych (małej i dużej) po całkowitym spuszczeniu z nich wody. Dna niecek zostały odkurzone, po czym wykonano czyszczenie chemiczne oraz drobne naprawy. Kontrola obiektu wykazała dobry stan sanitarno-techniczny.

W roku 2025 zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody (w zakresie ponadnormatywnej liczby *Pseudomonas aeruginosa*) stwierdzono w nieckach: Baseny Tropikalne Kielce „Binkowski” ul. Szczepaniaka 42 oraz kryta pływalnia przy Hotelu „Kameralny” Kielce ul. Tarnowska 7. Wydano decyzje administracyjne o zakazie kąpeli. Po przeprowadzeniu działań naprawczych uzyskano poprawę jakości wody co potwierdziły kolejne pobrane do analizy próbki wody.

W przedłożonych w roku 2025 sprawozdaniach z badań wody ciepłej w zakresie bakterii *Legionella sp.* ponadnormatywną jej obecność w natryskach stwierdzono w: Baseny Tropikalne Kielce „Binkowski” ul. Szczepaniaka 42, Baseny „Na dachu” Kielce „Binkowski” ul. Szczepaniaka 42, Kryta Pływalnia „Orka” Kielce ul. Kujawska 18, Kryta Pływalnia „Jurajska” Kielce ul. Jurajska 7, Kryta Pływalnia „Delfin” Kielce, ul. Krakowska 2, Kryta Pływalnia „Mors” Kielce ul. Marszałkowska 96. Wydano decyzje administracyjne o zdjęciu głowic z natrysków. Po przeprowadzeniu działań naprawczych uzyskano poprawę jakości wody co potwierdziły kolejne pobrane do analizy próbki wody.

Właściciele/zarządzający pływalniami realizują harmonogramy poboru prób wody zgodnie z założeniami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 09.11.2015r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda w pływalniach (tekst jednolity Dz. U. z 2022 r. poz. 1230), Inspekcja Sanitarna w celu dokonania rocznych ocen jakości wody przeprowadziła analizę parametrów jakości wody, sprawozdań badań wody na pływalniach (wykonanych przez właścicieli/zarządców), zakresu i częstotliwości wykonywania badań wody oraz zastosowanych metodyk referencyjnych analiz, wyników badań wody na pływalniach. wydała **11** ocen rocznych jakości wody na pływalniach.

3. Wnioski

W roku sprawozdawczym stan sanitarno-techniczny ustępów publicznych na terenie Miasta Kielce nie budził zastrzeżeń. Drobne naprawy czy też wymiana wyposażenia prowadzone były na bieżąco. Dotyczy to w szczególności w ustępów bezobsługowych często niszczonych i dewastowanych przez użytkowników.

W obiektach świadczących usługi hotelarskie nie stwierdzano nieprawidłowości. Właściciele sukcesywnie podnoszą standardy świadczonych usług dla potencjalnych klientów wykonując we własnym zakresie prace modernizacyjne i remonty.

W zakładach świadczących usługi w branży Beauty (poza nielicznymi wyjątkami) procesy dezynfekcji narzędzi i przyborów używanych przy obsłudze klientów prowadzone są prawidłowo. Z roku na rok wzrasta liczba zakładów gdzie stosuje się bieliznę i narzędzia jednorazowego użytku, jak również stan techniczny obiektów systematycznie ulega poprawie.

Przed sezonem letnim do administratorów i zarządców nieruchomości (głównie osiedli mieszkaniowych) wystąpiono z apelem o właściwe przygotowanie własnych terenów zielonych, piaskownic poprzez wymianę piasku oraz zapewnienie ich właściwego stanu technicznego. Stwierdzamy coraz większą ilość piaskownic ogrodzonych, zabezpieczonych przed ptakami i zwierzętami oraz zaopatrzonych w tabliczki zakazujące wprowadzania psów.

III. STAN SANITARNY PODMIOTÓW WYKONUJĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZĄ

1. Szpitale

W ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach na terenie miasta znajduje się obecnie **12** szpitali, w tym **7** jednodniowych.

Wykaz szpitali:

- Wojewódzki Szpital Zespolony przy ul. Grunwaldzkiej 45 wraz ze Świętokrzyskim Centrum Pediatrii i oddziałami znajdującymi się przy ul. Artwińskiego 3a oraz oddziały znajdujące się przy ulicach: Radiowej 7 i Kościuszki 3,
- NZOZ Szpital Kielecki im. Świętego Aleksandra Sp. z o.o. przy ul. Kościuszki 25,
- Świętokrzyskie Centrum Onkologii przy ul. Artwińskiego 3,
- Świętokrzyskie Centrum Matki i Noworodka Szpitala Specjalistycznego przy ul. Prostej 30,
- Samorządowy Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej MSWiA - Szpital ul. Wojska Polskiego 51,
- Szpital jednodniowy PLUS - MED przy ul. Warszawskiej 21,
- Szpital jednodniowy Medilens Sp. z o.o. przy ul. Koziej 3a,
- Szpital jednodniowy PROSTA-LITH NZOZ przy ul. Jagiellońskiej 13,
- Szpital jednodniowy „Przyjaciół” Sp. z o.o. Os. Na Stoku 63a,
- Szpital jednodniowy LUMOS Sp. J. przy ul. Kościuszki 25 B,
- Szpital jednodniowy SALWIKO- CHIRURGIA przy ul. Jana Nowaka jeziorańskiego 75,
- Szpital jednodniowy Centrum Dermatologii i Medycyny Estetycznej BELLA- DERM przy ul. Klonowej 55G

2 zakłady opiekuńczo-lecznicze, 1 zakład pielęgnacyjno-opiekuńczy, 2 hospicja

- Zakład Opiekuńczo Leczniczy dla Przewlekłe Chorych w Kielcach przy ul. Wesolej 45,
- Zakład Opiekuńczo Leczniczy w Kielcach przy ul. Mieszka I -go 48a,
- Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy w Kielcach przy ul. Sobieskiego 30,
- Hospicjum Stacjonarne w Kielcach przy ul. Mieszka I-go 48a,
- Hospicjum mieszczące się w budynku Szpitala Kieleckiego św. Aleksandra Sp. z o.o. Kielce przy ul. Kościuszki 25 (funkcjonujące jako oddzielny podmiot) .

oraz podmioty lecznicze wykonujące ambulatoryjne świadczenia zdrowotne

- Regionalne Centrum Krwiodawstwa i Krwiolecznictwa ul. Jagiellońska 66, 25-734 Kielce,
- Świętokrzyskie Centrum Ratownictwa Medycznego i Transportu Sanitarnego w Kielcach ul. Św. Leonarda 10.

Ogółem w ww. obiektach przeprowadzono **27** kontroli sanitarnych w tym: **14** w szpitalach, **3** w zakładach opiekuńczo- leczniczych, **1** w zakładzie pielęgnacyjno-opiekuńczym, **2** w hospicjach, **1** w Regionalnym Centrum Krwiodawstwa i Krwiolecznictwa, **6** w Świętokrzyskim Centrum Ratownictwa Medycznego i Transportu Sanitarnego, (z czego **5** kontroli dotyczyło środków transportu sanitarnego).

W tej grupie obiektów zakres przeprowadzanych kontroli dotyczył głównie zaplecza szpitalnego włącznie z rezerwowymi źródłami zaopatrzenia w wodę, postępowania z bielizną szpitalną (czystą i brudną), postępowania z odpadami medycznymi niebezpiecznymi i komunalnymi oraz postępowaniem ze zwłokami. Stan sanitarno-techniczny omawianych obiektów nie budził zastrzeżeń.

1.1 Zaopatrzenie w wodę

Podstawowym źródłem zaopatrzenia w wodę ww. obiektów jest wodociąg sieciowy Kielce, a rezerwowymi źródłami są zbiorniki retencyjne lub dodatkowe przyłącza dostarczające wodę z wodociągu Kielce lub własne ujęcie wody jako awaryjne. Od 2025 r. podstawowym źródłem zaopatrzenia w wodę dla Szpitala MSWiA Kielce ul. Wojska Polskiego 51 jest sieć wodociągu Kielce natomiast własne ujęcie wody stanowi źródło zasilania awaryjnego. (opis w rozdziale I).

1.2 Postępowanie z odpadami medycznymi i komunalnymi

Segregacja odpadów z zachowaniem podziału na medyczne i komunalne odbywa się w miejscu ich powstania. Zarówno szpitale, jak również zakłady opiekuńczo - lecznicze, zakład pielęgnacyjno-opiekuńczy

oraz hospicja stacjonarne, posiadają opracowane procedury i instrukcje postępowania z ww. odpadami. Odpady medyczne do czasu ich odbioru do utylizacji przetrzymywane są w wydzielonych do tego celu magazynach, względnie pomieszczeniach wyposażonych w urządzenia chłodnicze. Odpady komunalne segregowano do odpowiednich pojemników lub kontenerów zlokalizowanych w miejscu do tego celu wyznaczonym.

W 2025 roku przeprowadzono **14** kontroli sanitarnych (dotyczy szpitali stacjonarnych oraz jednodniowych), w których nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami medycznymi.

Magazynowanie, transport, sposoby i miejsca utylizacji odpadów medycznych pochodzących z poszczególnych szpitali, zakładu opiekuńczo - leczniczego oraz hospicjum przedstawiono w tabeli nr 5.

Tabela 5 Magazynowanie, transport, sposoby i miejsca utylizacji odpadów medycznych

Lp.	Nazwa	Sposób magazynowania	Transport	Miejsce unieszkodliwiania	Sposób unieszkodliwiania
1	Świętokrzyskie Centrum Onkologii Kielce ul. Artwińskiego 3	magazyn, który spełnia wymagania rozporządzenia	Remondis Medison Sp. z o. o. ul. Puszkina 41, 42-530 Dąbrowa Górnicza	Spalarnia Odpadów Medycznych ul. Schinzla 13, 27-600 Sandomierz (zarządzana przez Zakład Termicznej Utylizacji Odpadów „ECO-ABC” Sp. z o.o. Bełchatów ul. Przemysłowa 7)	Spalanie
2	Wojewódzki Szpital Zespolony Kielce ul. Grunwaldzka 45 - Oddział Zakaźny, Dermatologii ul. Radiowa 7 i Medycyny Sądowej ul. Radiowa 5 Kielce - Oddział Rehabilitacji ul. Kościuszki 3 Kielce - Świętokrzyskie Centrum Pediatrii - Oddziały przy ul. Artwińskiego 3 w Kielcach	magazyn, który spełnia wymagania rozporządzenia magazyn, który spełnia wymagania rozporządzenia wydzielone pomieszczenie z przenośnym urządzeniem chłodniczym magazyn, który spełnia wymagania rozporządzenia wydzielone pomieszczenie z przenośnym urządzeniem chłodniczym	“ECO-ABC” Sp. z o.o. ul. Przemysłowa 7 97-400 Bełchatów	ECO CLEAN ENERGY Spółka Akcyjna ul. Przemysłowa 7, 97-400 Bełchatów	Spalanie
3	Szpital Kielecki Św. Aleksandra Sp. z o. o. w Kielcach ul. Kościuszki 25	magazyn, który spełnia wymagania rozporządzenia	SPALMED - Robert Karpa ul. Stawowa 3B 32-210 Książ Wielki	RAF-EKOLOGIA sp. z o.o. ul. Trzecieckiego 14, 38-460 Jedlicze	Spalanie

Lp.	Nazwa	Sposób magazynowania	Transport	Miejsce unieszkodliwiania	Sposób unieszkodliwiania
4	Świętokrzyskie Centrum Matki i Noworodka Szpitala Specjalistycznego w Kielcach ul. Prosta 30	magazyn, który spełnia wymagania rozporządzenia	Remondis Medison Sp. z o. o. ul. Puszkina 41, 42-530 Dąbrowa Górnicza	Spalarnia Odpadów Medycznych ul. Schinzla 13, 27-600 Sandomierz (zarządzana przez Zakład Termicznej Utylizacji Odpadów „ECO-ABC” Sp. z o.o. Bełchatów ul. Przemysłowa 7)	Spalanie
5	Samorządowy Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej MSWiA w Kielcach ul. Wojska Polskiego 51 Kielce	magazyny, które spełniają wymagania rozporządzenia	Remondis Medison Sp. z o. o. ul. Puszkina 41, 42-530 Dąbrowa Górnicza	ECO CLEAN ENERGY Spółka Akcyjna ul. Przemysłowa 7, 97-400 Bełchatów	Spalanie
6	Zakład Opiekuńczo-Lecznicy dla Przewlekłe Chorych Kielce ul. Wesoła 45	wydzielone pomieszczenie z przenośnym urządzeniem chłodniczym	zakładu	EMKA S.A. utylizacja odpadów medycznych ul. Jaktorowska 15A, 96-300 Żyrardów	Spalanie
7	Zakład Opiekuńczo-Lecznicy oraz Hospicjum Stacjonarne Kielce ul. Mieszka I 48C	wydzielone pomieszczenie z przenośnym urządzeniem chłodniczym	SPALMED - Robert Karpa ul. Stawowa 3B 32-210 Książ Wielki	RAF-EKOLOGIA sp. z o.o. ul. Trzecieckiego 14, 38-460 Jedlicze	Spalanie
8	Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy w Kielcach przy ul. Sobieskiego 30	wydzielone pomieszczenie z przenośnym urządzeniem chłodniczym	zakładu	TPO Sp. z o.o. ul. Wileńska 4/8, 94-029 Łódź	Spalanie
9	Hospicjum przy Szpitalu Kieleckim Św. Aleksandra Sp. z o. o. w Kielcach ul. Kościuszki 25	magazyn, który spełnia wymagania rozporządzenia	SPALMED - Robert Karpa ul. Stawowa 3B 32-210 Książ Wielki	RAF-EKOLOGIA sp. z o.o. ul. Trzecieckiego 14, 38-460 Jedlicze	Spalanie
10	Regionalne Centrum Krwiodawstwa i Krwiolecznictwa w Kielcach ul. Jagiellońska 66	magazyn, który spełnia wymagania rozporządzenia	Remondis Medison Sp. z o. o. ul. Puszkina 41, 42-530 Dąbrowa Górnicza	Spalarnia Odpadów Medycznych ul. Schinzla 13, 27-600 Sandomierz (zarządzana przez Zakład Termicznej Utylizacji Odpadów „ECO-ABC” Sp. z o.o. Bełchatów ul. Przemysłowa 7)	Spalanie
11	Świętokrzyskie Centrum Ratownictwa Medycznego i Transportu Sanitarnego w Kielcach ul. Św. Leonarda 10	magazyn, który spełnia wymagania rozporządzenia	Remondis Medison Sp. z o. o. ul. Puszkina 41, 42-530 Dąbrowa Górnicza	Spalarnia Odpadów Medycznych ul. Schinzla 13, 27-600 Sandomierz (zarządzana przez Zakład Termicznej Utylizacji Odpadów „ECO-ABC” Sp. z o.o. Bełchatów ul. Przemysłowa 7)	Spalanie
12	Medilens Sp. z o.o. Kielce ul. Kozia 3a - szpital jednodniowy	wydzielone pomieszczenie z przenośnym urządzeniem chłodniczym	„ECO-ABC” Sp. z o.o. ul. Przemysłowa 7 97-400 Bełchatów	ECO CLEAN ENERGY Spółka Akcyjna ul. Przemysłowa 7, 97-400 Bełchatów	Spalanie

Lp.	Nazwa	Sposób magazynowania	Transport	Miejsce unieszkodliwiania	Sposób unieszkodliwiania
13	Centrum Medyczne Plus-Med Kielce ul. Warszawska 21 - szpital jednodniowy	magazyn, który spełnia wymagania rozporządzenia	Remondis Medison Sp. z o. o. ul. Puszkina 41, 42-530 Dąbrowa Górnica	Spalarnia Odpadów Medycznych ul. Schinzla 13, 27-600 Sandomierz (zarządzana przez Zakład Termicznej Utylizacji Odpadów „ECO-ABC” Sp. z o.o. Bełchatów ul. Przemysłowa 7)	Spalanie
14	Prosta Lith Sp. z o.o. Kielce ul. Jagiellońska 13 - szpital jednodniowy	wydzielone pomieszczenie z przenośnym urządzeniem chłodniczym	Remondis Medison Sp. z o. o. ul. Puszkina 41, 42-530 Dąbrowa Górnica	Spalarnia Odpadów Medycznych ul. Schinzla 13, 27-600 Sandomierz (zarządzana przez Zakład Termicznej Utylizacji Odpadów „ECO-ABC” Sp. z o.o. Bełchatów ul. Przemysłowa 7)	Spalanie
15	„Przyjaciół” Sp. z o.o. Kielce oś. Na Stoku 63a - szpital jednodniowy	wydzielone pomieszczenie z przenośnym urządzeniem chłodniczym	Remondis Medison Sp. z o. o. ul. Puszkina 41, 42-530 Dąbrowa Górnica	Spalarnia Odpadów Medycznych ul. Schinzla 13, 27-600 Sandomierz (zarządzana przez Zakład Termicznej Utylizacji Odpadów „ECO-ABC” Sp. z o.o. Bełchatów ul. Przemysłowa 7)	Spalanie
16	LUMOS Okulistyka Kielecka oraz Poradnia Okulistyczna Kielce ul. Wspólna 1/U2-3 - szpital jednodniowy	magazyn, który spełnia wymagania rozporządzenia	„ECO-ABC” Sp. z o.o. ul. Przemysłowa 7 97-400 Bełchatów	ECO CLEAN ENERGY Spółka Akcyjna ul. Przemysłowa 7, 97-400 Bełchatów	Spalanie
17	SALWIKO- CHIRURGIA Kielce ul. Jana Nowaka Jeziorańskiego 75 - szpital jednodniowy	wydzielone pomieszczenie z przenośnym urządzeniem chłodniczym	zakładu	EMKA S.A. utylizacja odpadów medycznych ul. Jaktorowska 15A, 96-300 Żyrardów	Spalanie
18	Centrum Dermatologii i Medycyny Estetycznej BELLA- DERM Kielce ul. Klonowa 55G - szpital jednodniowy	magazyn, który spełnia wymagania rozporządzenia	TPO Sp. z o.o. ul. Wileńska 4/8 94-029 Łódź	RAF Ekologia Sp. z o.o. ul. Trzcielskiego 14 38-460 Jedlicze	Spalanie

1.3 Gospodarka bielizną szpitalną

Bielizna czysta przechowywana w magazynach głównych, następnie trafia na oddziały do podręcznych magazynków lub zamykanych szaf. Bielizna brudna do czasu wywozu do pralni, składowana jest w tak zwanych brudownikach mieszczących się na wszystkich oddziałach w workach płóciennych lub foliowych.

Wykaz podmiotów zewnętrznych, świadczących usługi pralnicze wraz z transportem bielizny przedstawiono w tabeli nr 6.

Wyjątek stanowi Zakład Opiekuńczo-Leczniczy dla Przewlekłe Chorych w Kielcach, przy ul. Wesolej 45, który posiada własną pralnię funkcjonującą w układzie tradycyjnym.

Tabela 6 Miejsca prania bielizny szpitalnej, zakładu opiekuńczo leczniczego oraz hospicjum i innych

Lp.	Nazwa	Miejsca prania bielizny
1	Świętokrzyskie Centrum Onkologii Kielce ul. Artwińskiego 3	Pralnia TOM-MARG ZPCH Sp. z o.o. ul. Płk. Dąbka 16, 30-732 Kraków - pralnia Skarżysko Kamienna
2	Wojewódzki Szpital Zespolony Kielce, ul. Grunwaldzka 45 i oddziały poza jego główną siedzibą, Świętokrzyskie Centrum Pediatrii działające w strukturze Wojewódzkiego Szpitala Zespolonego	Pralnia TOM-MARG ZPCH Sp. z o.o. ul. Płk. Dąbka 16, 30-732 Kraków - pralnia Skarżysko Kamienna
3	Szpital Kielecki Św. Aleksandra Sp. z o. o. w Kielcach ul. Kościuszki 25	Medical Kit-Sp. z o. o. ul. Robotnicza 1/907, 25-662 Kielce
4	Świętokrzyskie Centrum Matki i Noworodka Szpitala Specjalistycznego w Kielcach ul. Prosta 30	Pralnia TOM-MARG ZPCH Sp. z o.o. ul. Płk. Dąbka 16, 30-732 Kraków - pralnia Skarżysko Kamienna
5	Samorządowy Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej MSWiA w Kielcach ul. Wojska Polskiego 51	Pralnia TOM-MARG ZPCH Sp. z o.o. ul. Płk. Dąbka 16, 30-732 Kraków - pralnia Skarżysko Kamienna
6	Zakład Opiekuńczo Leczniczy dla Przewlekłe Chorych Kielce ul. Wesoła 45.	Pralnia własna funkcjonująca w układzie tradycyjnym z zachowanym ciągiem pralniczym
7	Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy Kielce ul. Sobieskiego 30	Pralnia Spółdzielni Pracy Usługowo-Handlowej UNIPRAL ul. Górna 9, 25-415 Kielce
8	Hospicjum w Kielcach ul. Kościuszki 25 (przy szpitalu)	Medical Kit-Sp. z o. o. ul. Robotnicza 1/907, 25-662 Kielce
9	Hospicjum Stacjonarne oraz Zakład Opiekuńczo-Leczniczy Kielce ul. Mieszka I 48C	Pralnia Spółdzielni Pracy Usługowo-Handlowej UNIPRAL ul. Górna 9, 25-415 Kielce
10	Regionalne Centrum Krwiodawstwa i Krwiolecznictwa ul. Jagiellońska 66, 25-734 Kielce	Pralnia Spółdzielni Pracy Usługowo-Handlowej UNIPRAL ul. Górna 9, 25-415 Kielce
11	Świętokrzyskie Centrum Ratownictwa Medycznego i Transportu Sanitarnego w Kielcach ul. Św. Leonarda 10	Stosowana bielizna jednorazowego użycia, natomiast fartuchy lekarzy i pielęgniarek prane w Pralni Spółdzielni Pracy Usługowo-Handlowej UNIPRAL ul. Górna 9, 25-415 Kielce
12	Medilens Sp. z o.o. Kielce ul. Kozia 3a - szpital jednodniowy	Pralnia Perła ul. Warszawska 147, 25-547 Kielce
13	Centrum Medyczne Plus-Med Kielce ul. Warszawska 21/35 - szpital jednodniowy	Pralnia TOM-MARG ZPCH Sp. z o.o. ul. Płk. Dąbka 16, 30-732 Kraków - pralnia Skarżysko Kamienna
14	Prosta - Lith Sp. z o.o. Kielce ul. Jagiellońska 13 - szpital jednodniowy	Stosowana bielizna jednorazowego użycia, natomiast fartuchy lekarzy i pielęgniarek prane w Pralni Spółdzielni Pracy Usługowo-Handlowej UNIPRAL ul. Górna 9, 25-415 Kielce
15	„Przyjaciół” Sp. z o. o Kielce oś. Na Stoku 63a - szpital jednodniowy	Stosowana bielizna jednorazowego użycia
16	Szpital jednodniowy LUMOS Okulistyka Kielecka oraz Poradnia Okulistyczna Kielce ul. Wspólna 1/U2-3	Stosowana bielizna jednorazowego użycia, natomiast fartuchy lekarzy i pielęgniarek prane w Pralni ul. Szkolna 36A, 25-604 Kielce
17	Szpital jednodniowy SALWIKO- CHIRURGIA ul. Jana Nowaka Jeziorańskiego 75	Stosowana bielizna jednorazowego użycia
18	Szpital jednodniowy Centrum Dermatologii i Medycyny Estetycznej BELLA-DERM ul. Klonowa 55G	Stosowana bielizna jednorazowego użycia

1.4 Prosektoria, postępowanie ze zwłokami osób zmarłych

Prosektorium stanowiące integralną część szpitala posiada:

- Świętokrzyskie Centrum Onkologii w Kielcach ul. Artwińskiego 3 (2 sale sekcyjne, pomieszczenie chłodni na 46 miejsc). Stan sanitarno-techniczny nie budził zastrzeżeń.
- Wojewódzki Szpital Zespolony ul. Grunwaldzka 45 (1 sala sekcyjna przy ul. Radiowej 5 z chłodniami na 27 miejsc).

Prosektorium i własnej chłodni nie posiadają:

- Szpital Kielecki Św. Aleksandra Sp. z o. o. w Kielcach ul. Kościuszki 25 oraz Hospicjum,
- Samorządowy Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej MSWiA w Kielcach ul. Wojska Polskiego 51,
- Świętokrzyskie Centrum Matki i Noworodka Szpitala Specjalistycznego w Kielcach ul. Prosta 30,
- Zakład Opiekuńczo- Lecniczy dla Przewlekłe Chorych w Kielcach ul. Wesola 45,
- Hospicjum Stacjonarne Kielce ul. Mieszka I 48C oraz Zakład Opiekuńczo-Lecniczy Kielce ul. Mieszka I 48C.

W ww. obiektach, postępowanie ze zwłokami odbywa się zgodnie z wewnętrznymi procedurami tworzonymi w oparciu o przepisy prawa. Zwłoki osób zmarłych przez 2 godziny przetrzymywane są w pomieszczeniach pro-morte, posiadających klimatyzację, ściany i podłogi o powierzchniach łatwozmywalnych oraz wyposażonych w lampę bakteriobójczą przenośną.

W przypadku szpitali posiadających chłodnie, zwłoki przewożone są środkiem transportu z zamkniętą przestrzenią ładunkową. Podmioty nie mające chłodni zawierają umowy z zakładami pogrzebowymi lub zwłoki trafiają do chłodni wskazanej przez rodzinę zmarłego.

2. Szpitale Uzdrawiskowe Sanatoria

Na terenie działalności Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach brak szpitali uzdrawiskowych i sanatoriów.

3. Podmioty lecznicze realizujące ambulatoryjne świadczenia zdrowotne (przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie, itp.) oraz praktyki zawodowe.

W ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach znajduje się **607** podmiotów leczniczych (w tym **259** realizujących ambulatoryjne świadczenia zdrowotne i **348** praktyk zawodowych).

3.1 Zaopatrzenie w wodę

Wszystkie podmioty lecznicze działające na terenie miasta Kielce podłączone są do wodociągu sieciowego, posiadającego wodę o dobrej jakości. Wodociąg ten opisany został w rozdziale I.

3.2 Postępowanie z odpadami medycznymi i komunalnymi

W 2025 roku podczas przeprowadzanych czynności kontrolnych nie stwierdzano nieprawidłowości w tym zakresie.

W omawianych podmiotach postępowanie z odpadami medycznymi odbywa się zgodnie z opracowanymi procedurami. Przedmioty o ostrych końcach zbierane są do specjalnych plastikowych pojemników bez możliwości ich otwarcia. Pozostałe odpady medyczne (w zależności od ich rodzaju) wkładane do worków foliowych o odpowiedniej kolorystyce. Po wypełnieniu do 2/3 ich objętości umieszczane są w kartonach zbiorczych z etykietą zawierającą niezbędne dane.

Docelowo trafiają do wydzielonego pomieszczenia lub urządzenia chłodniczego do czasu zabrania ich do utylizacji.

Personel mający kontakt z odpadami medycznymi posiada przeszkolenie w tym zakresie i wyposażony jest w środki ochrony indywidualnej.

Odpady komunalne (do czasu wywozu) gromadzone w oznakowanych kontenerach lub pojemnikach z zachowaniem ich selektywnej zbiórki.

3.3 Gospodarka bielizną

W roku sprawozdawczym nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

Podczas wykonywania zabiegów podmioty lecznicze stosują wyłącznie bieliznę jednorazowego użycia, która przetrzymywana jest w szafach zamykanych na półkach w wydzielonym magazynie lub miejscu.

Bielizna brudna wielokrotnego użytku (np. fartuchy personelu, pościel) po jej użyciu przetrzymywana w wydzielonych do tego celu koszach plastikowych z pokrywami lub workach (foliowych, płóciennych) na podestach w wydzielonych magazynkach lub brudownikach.
Prana przez zewnętrzne podmioty, które zapewniają również środek transportu.

Tabela 7 Wykaz decyzji administracyjnych wydanych w 2025 r.

Lp.	Obiekt	Stwierdzone nieprawidłowości	Termin wykonania zaleceń
1.	Areszt Śledczy Kielce ul. Zagnańska 155	zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody ciepłej ponadnormatywną obecnością bakterii <i>Legionella sp.</i> w sieci wewnętrznej obiektu (poziom skażenia średni)	rygor natychmiastowej wykonalności (termin wykonania 12.01.2026 r.)
2.	Szpital Kielecki Św. Aleksandra Sp. z o.o. ul. Kościuszki 25 25 - 316 Kielce (oddział ginekologiczno-położniczy)	zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody ciepłej ponadnormatywną obecnością bakterii <i>Legionella sp.</i> w sieci wewnętrznej obiektu (poziom skażenia średni)	rygor natychmiastowej wykonalności (wykonano 04.04.2025 r.)
3.	Szpital Kielecki Św. Aleksandra Sp. z o.o. ul. Kościuszki 25, 25 - 316 Kielce (oddział ginekologiczno-położniczy, hospicjum)	zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody ciepłej ponadnormatywną obecnością bakterii <i>Legionella sp.</i> w sieci wewnętrznej obiektu (poziom skażenia średni)	rygor natychmiastowej wykonalności (wykonano 07.08.2025 r.)
4.	Baseny „Na dachu” Kielce „Binkowski” ul. Szczepaniaka 42.	zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody ciepłej ponadnormatywną obecnością bakterii <i>Legionella sp.</i> woda z natrysków	rygor natychmiastowej wykonalności (wykonano 23.10.2025 r.)
5.	Baseny Tropikalne Kielce „Binkowski” ul. Szczepaniaka 42.	zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody ciepłej ponadnormatywną obecnością bakterii <i>Legionella sp.</i> woda z natrysków	rygor natychmiastowej wykonalności (wykonano 09.05.2025 r.)
6.	Świętokrzyskie Centrum Onkologii ul. Artwińskiego 3 Kielce (klinika chirurgii klatki piersiowej)	zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody ciepłej ponadnormatywną obecnością bakterii <i>Legionella sp.</i> w sieci wewnętrznej szpitala (poziom skażenia wysoki)	rygor natychmiastowej wykonalności (wykonano 13.03.2025 r.)
7.	Wojewódzki Szpital Zespolony Kielce ul. Grunwaldzka 45 (Świętokrzyskie Centrum Neurologii)	zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody ciepłej ponadnormatywną obecnością bakterii <i>Legionella sp.</i> w sieci wewnętrznej obiektu (poziom skażenia średni)	rygor natychmiastowej wykonalności (wykonano 13.03.2025 r.)
8.	Wojewódzki Szpital Zespolony Kielce ul. Grunwaldzka 45 (klinika chorób zakaźnych, klinika dermatologii)	zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody ciepłej ponadnormatywną obecnością bakterii <i>Legionella sp.</i> w sieci wewnętrznej obiektu (poziom skażenia średni)	rygor natychmiastowej wykonalności (wykonano 03.04.2025 r.)
9.	Wojewódzki Szpital Zespolony Kielce ul. Grunwaldzka 45 (klinika rehabilitacji Kielce ul. Kościuszki 3)	zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody ciepłej ponadnormatywną obecnością bakterii <i>Legionella sp.</i> w sieci wewnętrznej obiektu (poziom skażenia średni)	rygor natychmiastowej wykonalności (wykonano 03.04.2025 r.)
10.	Wojewódzki Szpital Zespolony Kielce ul. Grunwaldzka 45 (klinika neurochirurgii)	zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody ciepłej ponadnormatywną obecnością bakterii <i>Legionella sp.</i> w sieci wewnętrznej obiektu (poziom skażenia średni)	rygor natychmiastowej wykonalności (wykonano 15.09.2025 r.)
11.	Zakład Opiekuńczo Lecznicy Dla Przewlekłe Chorych Zgromadzenia Sług Jezusa ul. Wesola 45 Kielce	zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody ciepłej ponadnormatywną obecnością bakterii <i>Legionella sp.</i> w sieci wewnętrznej obiektu (poziom skażenia średni)	rygor natychmiastowej wykonalności (wykonano 01.12.2025 r.)
12.	Baseny Tropikalne Kielce „Binkowski” ul. Szczepaniaka 42.	odchylenie od wymagań mikrobiologicznych w zakresie ponadnormatywnej liczby pseudomonas aeruginosa (niecka basenowa)	rygor natychmiastowej wykonalności (wykonano 08.04.2025 r.)
13.	Kryta Pływalnia „Orka” Kielce ul. Kujawska 18	zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody ciepłej ponadnormatywną obecnością bakterii <i>Legionella sp.</i> woda z natrysków	rygor natychmiastowej wykonalności (wykonano 29.09.2025 r.)

Lp.	Obiekt	Stwierdzone nieprawidłowości	Termin wykonania zaleceń
14.	Kryta Pływalnia „Delfin” Kielce ul. Krakowska 2	zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody ciepłej ponadnormatywną obecnością bakterii <i>Legionella sp.</i> woda z natrysków	rygor natychmiastowej wykonalności (wykonano 26.09.2025 r.)
15.	Kryta Pływalnia „Jurajska” Kielce ul. Jurajska 7	zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody ciepłej ponadnormatywną obecnością bakterii <i>Legionella sp.</i> woda z natrysków	rygor natychmiastowej wykonalności (wykonano 05.05.2025 r.)
16	Kryta Pływalnia przy Hotelu „Kameralny” Kielce ul. Tarnowska	odchylenie od wymagań mikrobiologicznych w zakresie ponadnormatywnej liczby pseudomonas aeruginosa (niecka basenowa)	rygor natychmiastowej wykonalności (wykonano 01.10.2025 r.)
17	Kryta Pływalnia „Mors” Kielce ul. Marszałkowska	zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody ciepłej ponadnormatywną obecnością bakterii <i>Legionella sp.</i> woda z natrysków	rygor natychmiastowej wykonalności (wykonano 17.10.2025 r.)
18	Wodociąg Klubu Sportowego „Stella” ul. Krakowska 374 Kielce	odchylenia od wymagań mikrobiologicznych w zakresie ponadnormatywnej liczby bakterii grupy coli	rygor natychmiastowej wykonalności (wykonano 29.12.2025 r.)

IV. STAN SANITARNY OBIEKTÓW ŻYWNOŚCIOWO-ŻYWIENIOWYCH

Tabela 8 Liczba obiektów objętych nadzorem w 2025 r. według rodzaju prowadzonej działalności w porównaniu z 2024 r.

Rodzaj obiektów	Liczba nadzorowanych obiektów		Różnica
	2025	2024	
Obiekty produkcji żywności	171	141	+31
Obiekty obrotu żywnością	1434	1317	+117
Obiekt żywienia zbiorowego otwarte	562	518	+44
Obiekty żywienia zbiorowego zamknięte	217	210	+7
Wytwórnice przedmiotów użytku	8	5	+3
Miejsca obrotu przedmiotami użytku	63	57	+6
Importerzy materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	1	0	+1
Razem	2456	2248	+209

Spośród 2456 obiektów znajdujących się w ewidencji Sekcji Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia skontrolowano 550 obiektów.

W skontrolowanych obiektach:

- przeprowadzono łącznie 840 kontroli,
- wydano 428 decyzji administracyjnych tj.: 40 decyzji z zarządzeniami, 8 decyzji przedłużających terminy realizacji obowiązków określonych decyzją, 2 decyzje umarzające postępowania, 27 decyzji poszerzających zakres prowadzonej działalności, 6 decyzji zmieniających, 10 decyzji wykreślających z rejestru, 9 decyzji wygaszających, 44 decyzji wygaszających i wykreślających zakłady z rejestru, 47 decyzji przedłużających warunkowe zatwierdzenie zakładów, 2 decyzje umarzające po wniosku, 149 decyzji zatwierdzających warunkowo/bezwarunkowo, 1 decyzję uchylającą,
- oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością 340 zakładów, tj. 61,8% obiektów skontrolowanych,
- pobrano do badania laboratoryjnego 396 próbek, zakwestionowano 9 próbek,
- skierowano 11 wniosków o ukaranie karą pieniężną do Świętokrzyskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego,
- zatwierdzono 201 zakładów.

Tabela 9 Liczba obiektów ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji na terenie miasta w 2025 r.

Rodzaj obiektów	Liczba obiektów ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w 2025 r.
Obiekty produkcji żywności	44
Obiekty obrotu żywnością	151
Obiekty żywienia zbiorowego otwartego	101
Obiekty żywienia zbiorowego zamkniętego	42
Wytwórnice materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	1
Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością (sklepy)	1
Razem	340

W 2025 r. oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji/ obrotu żywnością / żywienia zbiorowego / materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością 340 obiektów.

Stan sanitarny poszczególnych rodzajów obiektów

1. Obiekty produkcji żywności

Tabela 10 Liczba obiektów produkcji żywności ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji na terenie miasta w 2025 r.

Rodzaj obiektów	Liczba obiektów ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji w 2025 r.
Wytwórnice lodów	5
Automaty do lodów	9
Wytwórnice tłuszczów roślinnych i mieszanin tłuszczów zwierzęcych	2
Piekarnie	3
Ciastkarnie	16
Przetwórnice owocowo-warzywne i grzybowe	2
Zakłady garmazeryjne	2
Wytwórnice wyrobów cukierniczych	1
Inne wytwórnice żywności	4
Razem	44

W 2025 r. oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji 44 obiekty.

W 2025 r. pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach znajdowało się 2456 obiektów. Skontrolowano 77 zakładów produkcji żywności, w których przeprowadzono 131 kontroli. Wydano 48 decyzji administracyjnych tj.: 7 decyzji z zarządzeniami, 4 decyzje przedłużające terminy realizacji obowiązków określonych decyzją, 4 decyzje poszerzające zakres prowadzonej działalności, 1 decyzję wygaszającą decyzję zatwierdzającą, 29 decyzji zatwierdzających zakłady (w tym 12 decyzji zatwierdzających zakłady warunkowo), 3 decyzje przedłużające warunkowe zatwierdzenie zakładów. Pobrano do badań laboratoryjnych 107 próbek żywności- nie kwestionowane. Zatwierdzono 17 zakładów.

Stwierdzone nieprawidłowości opracowane na podstawie zbiorczego arkusza oceny zakładu produkcji w kolumnie „ocena zagrożenia - średnie” w następujących zakresach kontroli:

- prawidłowość procedur i ich realizacja (GHP, GMP, HACCP) - w 12 zakładach;
- stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych - w 11 zakładach;
- powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży - w 5 zakładach;
- instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne - w 4 zakładach,
- działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach - w 3 zakładach
- układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu - funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością - w 2 zakładach;
- czystość pomieszczeń zakładu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie - w 2 zakładach;
- higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością - w 2 zakładach;
- zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie - w 1 zakładzie,
- gospodarka odpadami - przechowywanie i usuwanie odpadów - w 1 zakładzie,
- zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych - w 1 zakładzie,
- śledzenie produktu - w 1 zakładzie,
- kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie - w 1 zakładzie.

Najczęściej wydawano decyzje administracyjne dotyczące:

- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-higienicznego: ścian, sufitów, drzwi, podłóg, sprzętu podręcznego/ wyposażenia,
- prawidłowego opracowania, wdrożenia procedur opartych na zasadach systemu HACCP.

2. Obiekty obrotu żywnością

Tabela 11 Liczba obiektów obrotu żywnością ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu obrotu żywnością na terenie miasta w 2025 r.

Rodzaj obiektów	Liczba obiektów ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu obrotu żywnością w 2025 r.
Sklepy	79
Kioski	7
Magazyny hurtowe	15
Obiekty ruchome i tymczasowe	7
Środki transportu	38
Inne obiekty obrotu żywnością	5
Razem	151

W 2025 r. oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu obrotu żywnością 151 obiektów.

W 2025 r. pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach znajdowało się 1434 obiekty (w tym 259 środków transportu). Skontrolowano 255 obiektów obrotu żywnością, w których przeprowadzono ogółem 369 kontroli (w tym 43 kontroli środków transportu).

Wydano 205 decyzji administracyjnych tj.: 14 decyzji z zarządzeniami, 4 decyzje przedłużające terminy realizacji obowiązków określonych decyzją, 4 decyzje umarzające postępowanie administracyjne, 5 decyzji zmieniających, 16 decyzji poszerzających zakres prowadzonej działalności, 8 decyzji wykreślających z rejestru, 31 decyzji wygaszających i wykreślających zakłady z rejestru, 2 decyzje umarzające postępowanie po wniosku, 5 decyzji wygaszających decyzje zatwierdzające, 114 decyzji zatwierdzających (w tym 1 decyzja zatwierdzająca zakłady warunkowo), 2 decyzje przedłużającą warunkowe zatwierdzenie zakładów.

Pobrano do badań laboratoryjnych 250 próbek żywności, zakwestionowano 8 próbek.

Skierowano 7 wniosków o ukaranie karą pieniężną do Świętokrzyskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

Zatwierdzono 110 zakładów.

Stwierdzone nieprawidłowości opracowane na podstawie zbiorczego arkusza oceny zakładu obrotu żywnością w kolumnie „ocena zagrożenia - średnie” w następujących zakresach kontroli:

- prawidłowość procedur i ich realizacja (GHP, GMP, HACCP) - w 24 zakładach,
- działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach - w 24 zakładach,
- czystość pomieszczeń zakładu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie - w 22 zakładach,
- układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu - funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością - w 20 zakładach,
- higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością - w 20 zakładach,
- instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne - w 20 zakładach,
- stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych - w 19 zakładach,
- warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego - w 18 zakładach,
- gospodarka odpadami - przechowywanie i usuwanie odpadów - w 18 zakładach,
- zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie - w 18 zakładach,

- powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży - w 17 zakładach,
- zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników) - w 17 zakładach,
- śledzenie produktu (Traceability) - w 16 zakładach,
- kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie - w 16 zakładach,
- znakowanie - w 16 zakładach,
- zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych - w 16 zakładach,
- wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy - w 16 zakładach.

Stwierdzone nieprawidłowości opracowane na podstawie zbiorczego arkusza oceny zakładu obrotu żywnością w kolumnie „ocena zagrożenia - wysokie” w następujących zakresach kontroli:

- prawidłowość procedur i ich realizacja (GHP, GMP, HACCP) - w 2 zakładach,;
- działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach - w 2 zakładach,
- higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością - w 1 zakładzie,
- zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie - w 1 zakładzie,
- układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu - funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością - w 1 zakładzie.

Najczęściej wydawano decyzje administracyjne dot.:

- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-higienicznego: ścian, sufitów, sprzętu podręcznego / wyposażenia,
- opracowania, wdrożenia i przestrzegania procedur opartych na zasadach systemu HACCP,
- okazania dokumentacji: potwierdzającej skuteczność wentylacji, wyników badania wody.

3. Obiekty żywienia zbiorowego otwartego

Tabela 12 Liczba obiektów żywienia zbiorowego otwartego ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego na terenie miasta w 2025 r.

Rodzaj obiektów	Liczba obiektów ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w 2025
Zakłady żywienia zbiorowego otwarte	39
Zakłady małej gastronomii	62
Razem	101

W 2025 r. oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego 101 obiektów.

W 2025 r. pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach znajdowało się 562 obiekty. Skontrolowano 150 zakładów żywienia zbiorowego otwartego, w których przeprowadzono ogółem 241 kontroli.

Wydano 154 decyzji administracyjnych tj.: 12 decyzji z zarządzeniami, 6 decyzji przedłużających wykonanie zarządzeń decyzji administracyjnych, 1 decyzje umarzająca postępowanie administracyjne, 1 decyzja zmieniająca, 6 decyzji poszerzających zakres prowadzonej działalności, 2 decyzje wykreślające zakład z rejestru, 13 decyzji wygaszających i wykreślających zakłady z rejestru, 3 decyzje wygaszające decyzje zatwierdzające, 10 decyzji przedłużających warunkowe zatwierdzenie zakładów, 3 decyzje umarzające postępowanie po wniosku, 95 decyzji zatwierdzających warunkowo/bezwarunkowo, 1 decyzja uchylająca, 1 różne (sprawdzić).

Pobrano do badań laboratoryjnych 35 próbek żywności - niekwestionowane.

Skierowano 2 wnioski o ukaranie karą pieniężną do Świętokrzyskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

Zatwierdzono 65 zakładów.

Stwierdzone nieprawidłowości opracowane na podstawie zbiorczego arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego w kolumnie „ocena zagrożenia - średnie” w następujących zakresach kontroli:

- prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP) - w 32 zakładach,
- instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne - w 25 zakładach,
- działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach - w 22 zakładach,
- układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu - funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością - w 18 zakładach,
- czystość pomieszczeń zakładu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie - w 15 zakładach,
- stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych - w 14 zakładach,
- higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością - w 13 zakładach,
- warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego - w 11 zakładach,
- powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży - w 8 zakładach,
- zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie - w 8 zakładach,
- zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników) - w 6 zakładach,
- śledzenie produktów (Traceability) - w 5 zakładach,
- gospodarka odpadami - przechowywanie i usuwanie odpadów - w 4 zakładach
- wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy - w 1 zakładzie.

Stwierdzone nieprawidłowości opracowane na podstawie zbiorczego arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego w kolumnie „ocena zagrożenia - wysokie” w następujących zakresach kontroli:

- prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP) - w 3 zakładach,
- działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach - w 2 zakładach,
- instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne - w 1 zakładzie,
- układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu - funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością - w 1 zakładzie.

Najczęściej wydawano decyzje administracyjne dotyczące:

- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-higienicznego: ścian, sufitów, drzwi, podłóg, sprzętu podręcznego / wyposażenia,
- opracowania, wdrożenia i przestrzegania procedur opartych na zasadach systemu HACCP.

4. Obiekty żywienia zbiorowego zamkniętego

Tabela 13 Liczba ocenionych zakładów na podstawie arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego zamkniętego w 2025 r.

Rodzaj obiektów	Liczba obiektów ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego w 2025 r.
Bufety przy zakładach pracy	1
Bloki żywienia w szpitalach	3
Bloki żywienia w domach opieki społecznej	2
Stołówki w żłobkach	5
Stołówki szkolne	6
Stołówki w przedszkolach	17
Stołówki studenckie	1
Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych	1
Inne zakłady żywienia	1
Zakład usług cateringowych	5
Razem	42

W 2025 r. oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego 42 obiektów.

W 2025 r. pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach znajdowało się 244 obiekty. Skontrolowano 61 zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego, w których przeprowadzono ogółem 92 kontrole.

Wydano 18 decyzji administracyjnych tj.: 6 decyzji z zarządzeniami, 1 decyzję przedłużającą wykonanie zarządzeń decyzji administracyjnych, 1 decyzję poszerzającą zakres prowadzonej działalności, 9 decyzji zatwierdzających (w tym 2 decyzje zatwierdzające warunkowo), 1 decyzję umarzającą postępowanie po wniosku

Pobrano do badań laboratoryjnych 1 próbkę - kwestionowana.

Skierowano 3 wnioski o ukaranie karą pieniężną do Świętokrzyskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

Zatwierdzono 9 zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego.

4.1 Stołówki pracownicze

Na terenie Kielc znajdują się 3 stołówek pracowniczych, w 2025 r. nie kontrolowane

4.2 Bufety przy zakładach pracy

Spośród 4 bufetów skontrolowano 1 zakład, w którym przeprowadzono 1 kontrolę z arkuszem oceny zakładu żywienia zbiorowego - nie stwierdzono nieprawidłowości.

4.3 Bloki żywienia w szpitalach

Na terenie Kielc znajduje się 10 bloków żywienia w szpitalach. Skontrolowano 4 zakłady, przeprowadzono 5 kontrole, w tym 3 kontrole sanitarne z arkuszem oceny zakładu żywienia zbiorowego - nie stwierdzono nieprawidłowości

4.4 Bloki żywienia w domach opieki społecznej

Na terenie Kielc znajduje się 12 bloków żywienia w domach opieki społecznej. Skontrolowano 3 zakłady, przeprowadzono 8 kontrole, w tym 2 kontrole sanitarne z arkuszem oceny zakładu żywienia zbiorowego.

Zgodnie z w/w arkuszem oceny stwierdzono nieprawidłowości w kolumnie zagrożenie „średnie” w zakresie:

- układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu - funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością - w 1 zakładzie,
- stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych - w 1 zakładzie,
- powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży - w 1 zakładzie,
- instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne - w 1 zakładzie,
- zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie - w 1 zakładzie,
- gospodarka odpadami - przechowywanie i usuwanie odpadów - w 1 zakładzie,
- czystość pomieszczeń zakładu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie - w 1 zakładzie,
- warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego - w 1 zakładzie.
- higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością - w 1 zakładzie,
- prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP) - w 1 zakładzie,
- działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach - w 1 zakładzie.

4.5 Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka

Na terenie Kielc znajduje się 26 bloków żywienia w żłobkach. Skontrolowano 5 zakładów, przeprowadzono 9 kontrole, w tym 5 kontrole sanitarnych z arkuszem oceny zakładu żywienia zbiorowego.

Wydano 2 decyzje administracyjne tj.: 1 decyzję poszerzającą zakres prowadzonej działalności, 1 decyzję zatwierdzającą.
Zatwierdzono 1 zakład.

Zgodnie z w/w arkuszem oceny stwierdzono nieprawidłowości w kolumnie zagrożenie „średnie” w zakresie:

- prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP) - w 4 zakładach,
- działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach - w 3 zakładach,
- higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością - w 3 zakładach,
- warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego - w 2 zakładach,
- układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu - funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością - w 3 zakładach,
- stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych - w 3 zakładach,
- powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży - w 2 zakładach,
- instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne - w 1 zakładzie,
- czystość pomieszczeń zakładu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie - w 1 zakładzie,
- zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników) - w 1 zakładzie.

4.6 Stołówki szkolne

Na terenie Kielc znajduje się 37 stołówek szkolnych. Skontrolowano 9 zakładów, przeprowadzono 12 kontroli, w tym 6 kontroli sanitarnych z arkuszem oceny zakładu żywienia zbiorowego.

Wydano 6 decyzji administracyjnych: 3 decyzje z zarządzeniami, 1 decyzję umarzającą postępowanie po wniosku 2 decyzje zatwierdzające.

Zatwierdzono 2 zakłady.

Zgodnie z w/w arkuszem oceny stwierdzono nieprawidłowości w kolumnie zagrożenie „średnie” w zakresie:

- prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP) - w 4 zakładach,
- stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych - w 3 zakładach,
- powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży - w 2 zakładach,
- warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego - w 2 zakładach,
- zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie - w 2 zakładach,
- czystość pomieszczeń zakładu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie - w 1 zakładzie,
- zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników) - w 1 zakładzie,
- gospodarka odpadami - przechowywanie i usuwanie odpadów - w 1 zakładzie,
- działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach - w 1 zakładzie,
- higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością - w 1 zakładzie.

Stwierdzone nieprawidłowości opracowane na podstawie zbiorczego arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego w kolumnie „ocena zagrożenia - wysokie” w następujących zakresach kontroli:

- układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu - funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością - w 3 zakładzie.

Wydano 3 decyzje administracyjne dla 3 bloków żywienia z zarządzeniami dot.

- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-higienicznego:
 - ścian i sufitów - w 3 zakładach,
 - wyposażenia (winda, szafki, stół, półki, regały) - w 2 zakładach,
 - drzwi i futryn - 1 zakładzie,
 - podłogi - w 1 zakładzie,
- zabezpieczenia zakład przed dostępem szkodników (zapewnienia siatki ochronnej przeciw owadom w otwieranym oknie) - w 1 zakładzie,
- zapewnienia prawidłowego oddzielenie: zmywalni naczyń stołowych od pomieszczenia wydawalni posiłków oraz zmywalni naczyń stołowych od korytarza komunikacji wewnętrznej - w 1 zakładzie,
- zapewnienia prawidłowych warunki magazynowania jaj - w 1 zakładzie.

4.7 Stołówki w bursach i internatach

Na terenie Kielc znajdują się 4 stołówki w bursach/internatach. Skontrolowano 2 zakłady, przeprowadzono 2 kontrole. Pobrano do badania laboratoryjnego 1 próbkę- kwestionowana.

4.8 Stołówki na koloniach, półkoloniach i obozach

Na terenie Miasta Kielce nie ma typowych ośrodków kolonijnych.

W roku 2025 r. podczas trwania wypoczynku zimowego i letniego dzieci i młodzieży skontrolowano 4 zakłady, w tym: 3 zakłady żywienia zbiorowego otwartego i 1 inny zakład żywienia zbiorowego zamkniętego, w których przeprowadzono 4 kontrole. W/w kontrole uwzględniono również przy opisie zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego i otwartego.

4.9 Przedszkola

Na terenie Kielc znajduje się 85 stołówek przedszkolnych. Skontrolowano 22 zakłady, przeprowadzono 30 kontroli, w tym 17 kontroli sanitarnych z arkuszem oceny zakładu żywienia zbiorowego.

Wydano 7 decyzji administracyjnych: 3 decyzje z zarządzeniami, 1 decyzję przedłużającą wykonanie zarządzeń decyzji administracyjnych, 3 decyzje zatwierdzające (w tym 1 decyzja zatwierdzająca warunkowo).

Zatwierdzono 2 zakłady.

Zgodnie z w/w arkuszem stwierdzano nieprawidłowości w kolumnie zagrożenie „średnie” w zakresie:

- powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży - w 10 zakładach,
- prawidłowość procedur i ich realizacji i (GHP, GMP, HACCP) - w 9 zakładach,
- działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach - w 7 zakładach,
- stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych - w 6 zakładach,
- układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu - funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością - w 6 zakładach;
- czystość pomieszczeń zakładu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie - w 4 zakładach,
- warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego - w 4 zakładach,
- higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością - w 4 zakładach,
- instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne - w 4 zakładach,
- zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie - w 4 zakładach,
- zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników) - w 1 zakładzie.

Wydano 3 decyzje administracyjne dla 3 bloków żywienia z zarządzeniami tj.:

- prawidłowego opracowania i wdrożenia procedur opartych na podstawie zasad systemu HACCP - w 1 zakładzie,
- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-higienicznego: stanowiska do mycia sprzętu produkcyjnego- oraz ścian w: magazynie warzyw; komunikacji wewnętrznej w piwnicy - w 1 zakładzie.
- zapewnienia prawidłowych drzwi do magazynu warzyw.

4.10 Stołówki studenckie

Na terenie Kielc znajdują się 2 stołówki studenckie. Skontrolowano 1 zakład, przeprowadzono 3 kontrole sanitarne, w tym 1 z arkuszem oceny zakładu żywienia zbiorowego.

Stwierdzone nieprawidłowości opracowane na podstawie zbiorczego arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego w kolumnie „ocena zagrożenia - średnie” w następujących zakresach kontroli:

- układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu - funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością - w 1 zakładzie,
- stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych - w 1 zakładzie,
- powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży - w 1 zakładzie,
- instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne - w 1 zakładzie,
- czystość pomieszczeń zakładu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie - w 1 zakładzie,
- warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego - w 1 zakładzie,
- higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością - w 1 zakładzie,
- prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP) - w 1 zakładzie,
- działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach - w 1 zakładzie,

4.11 Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych

Na terenie Kielc znajduje się 8 stołówek w zakładach specjalnych i wychowawczych. Skontrolowano 2 zakłady, przeprowadzono 3 kontrole, w tym 1 kontrolę sanitarną z arkuszem oceny zakładu żywienia zbiorowego.

Wydano 1 decyzję administracyjną zatwierdzającą zakład.

Zatwierdzono 1 zakład.

Zgodnie z w/w arkuszem stwierdzano nieprawidłowości w kolumnie zagrożenie „średnie” w zakresie:

- powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży - w 1 zakładzie,
- zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie - w 1 zakładzie,
- czystość pomieszczeń zakładu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie - w 1 zakładzie,
- warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego - w 1 zakładzie,
- higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością - w 1 zakładzie,
- prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP) - w 1 zakładzie,
- działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach - w 1 zakładzie.

4.12 Inne zakłady żywienia

Na terenie Kielc znajduje się 12 innych zakładów żywienia. Skontrolowano 3 zakłady, przeprowadzono 4 kontrole, w tym 1 kontrolę sanitarną z arkuszem oceny zakładu żywienia zbiorowego.

Wydano 2 decyzje administracyjne zatwierdzające (w tym 1 decyzję zatwierdzającą warunkowo).

Zatwierdzono 1 zakład.

Zgodnie z w/w arkuszem stwierdzano nieprawidłowości w kolumnie zagrożenie „średnie” w zakresie:

- prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP) - w 1 zakładzie.

4.13 Zakłady usług cateringowych

Na terenie Kielc znajduje się 14 zakładów usług cateringowych. Skontrolowano 9 zakładów, przeprowadzono 15 kontroli, w tym 5 kontroli sanitarnych z arkuszem oceny zakładu żywienia zbiorowego. Wydano 3 decyzje administracyjne tj.: 1 decyzję z zarządzeniami, 2 decyzje zatwierdzające. Zatwierdzono 2 zakłady

Zgodnie z w/w arkuszem oceny stwierdzono nieprawidłowości w kolumnie zagrożenie „średnie” w zakresie:

- prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP) - w 4 zakładach,
- stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych - w 4 zakładach,
- powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży - w 3 zakładach,
- działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach - w 3 zakładach,
- warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego - w 2 zakładach,
- czystość pomieszczeń zakładu, w tym środków transportu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie - w 2 zakładach,
- higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością - w 2 zakładach,
- zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników) - w 2 zakładach,
- instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne - w 2 zakładach,
- zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie - w 1 zakładzie,
- układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu - funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością - w 1 zakładzie,
- kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie - w 1 zakładzie.

Stwierdzone nieprawidłowości opracowane na podstawie zbiorczego arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego w kolumnie „ocena zagrożenia - wysokie” w następujących zakresach kontroli:

- układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu - funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością - w 1 zakładzie.

Wydano 1 decyzję administracyjną z zarządzeniami dot.

- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-higienicznego:
 - sufitów w pomieszczeniu kuchni właściwej oraz przygotowalni posiłków/boksach przy pomieszczeniu kuchni,
 - ścian w zmywalni sprzętu produkcyjnego oraz pomieszczeniu wydawania posiłków na stołówkę.

5. Wytwórnice materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

W 2025 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kielcach posiadał w swojej ewidencji 8 zakładów produkujących materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością. Skontrolowano 2 zakłady, w którym przeprowadzono 2 kontrole, w tym 1 kontrolę sanitarną z arkuszem oceny zakładu produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością - nie stwierdzono nieprawidłowości.

6. Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością

W 2025 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kielcach posiadał w rejestrze zakładów 63 miejsca obrotu przedmiotami użytku, w tym:

- 9 hurtowni - nie kontrolowane,

- 54 sklepy. Skontrolowano 4 zakłady, w którym przeprowadzono 4 kontrole, w tym 1 kontrolę sanitarną z arkuszem oceny zakładu obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Ponadto w w/w rejestrze wpisany jest 1 importer materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością - skontrolowany, przeprowadzono 1 kontrolę.

7. Działania związane z oceną jakości zdrowotnej importowanych środków spożywczych, dozwolonych substancji dodatkowych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością dokonywaną w miejscu docelowego przeznaczenia w 2025 r.

W 2025 r. przeprowadzono 2 kontrole sanitarne tematyczne w zakresie oceny jakości zdrowotnej 2 partii malin liofilizowanych grys, wywożonych/eksportowanych do krajów trzecich tj. Arabii Saudyjskiej. Na podstawie wyników z przeprowadzonych czynności wydano 2 świadectwa spełnienia wymagań zdrowotnych przez środek spożywczy przekraczający granicę.

8. Działania podejmowane w związku z powiadomieniami w systemie RASFF

W 2025 r. w związku z niżej wymienionymi powiadomieniami prowadzono korespondencję telefoniczną i/lub e-mail, listowną, dot.:

1. powiadomienia alarmowego władz niemieckich z 19.02.2025 r., nr iRASFF # 745874 w sprawie stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu (NDP) pestycydów w liściach winorośli w solance pochodzących z Armenii.
2. powiadomienia alarmowego Lubuskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z 12.03.2025 r., nr iRASFF #750573 w sprawie stwierdzenia obecności Salmonella spp. w 1 z 5 próbek sezamu łuskanego pn. KRESTO sezam, nr partii: L243412V138, data minimalnej trwałości: 28.02.2026 pochodzącego z Indii.
3. powiadomienia alarmowego Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z 17.03.2025 r., Nr 751490 w sprawie stwierdzenia przekroczenia NDP ochratoksyny A w figach suszonych pochodzących z Hiszpanii
4. powiadomienia alarmowego SCP Danii nr iRASFF # 757981 (2025.2751) w sprawie stwierdzenia przekroczenia NDP cyjanków (350 mg/kg) w środku spożywczym pn. Økologiske Gyldne Hørfrø (Golden flax seed), 1,0 kg, BioPlanet, numer partii: 1600/941104, data min. trwałości: 30.09.2025, producent: Bio Planet S.A., Wilkowa Wieś 7, 05-084 Leszno.
5. powiadomienia alarmowego SCP Niemiec z 20.05.2025 r., nr iRASFF # 764805 w sprawie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu (NDP) ołowiu ($1,00 \pm 0,30$ mg/kg) w środku spożywczym pn. Integrale Vollkorn Penne Rigate, marka: Barilla (Barilla Penne Rigate makaron z pszenicy durum), masa netto: 500 g, nr partii: I 13446624, najlepiej spożyć przed: 01.03.2026, producent: Barilla G. e R. Fratelli Societa per Azioni Via Mantova, 166 43122 Parma, Włochy
6. powiadomienia alarmowego władz Włoch z 29.04.2025 r., nr iRASFF #760911 w sprawie stwierdzenia obecności Salmonella typhimurium w mięsie z indyka.
7. powiadomienia alarmowego władz Belgii z 23.05.2025 r., nr iRASFF #765727 w sprawie stwierdzenia alkaloidów tropanowych ($12,6 \mu\text{g/kg}$) w mące bezglutenowej Mix It Dunkel Rustico, marki Dr. Schär, numer partii 21.01.26, pochodzącej z Włoch
8. powiadomienia alarmowego Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z 12.06.2025 r., nr iRASFF # 769575 w sprawie migracji ołowiu i kadmu z obszaru obrzeża szklanki ze wzorem kwiatowym o nr partii DNP 652 19890001011000000300 125, pochodzącej z Chin, dystrybutor: TEDi Sieć Handlowa Sp. z o.o., ul. 11 Listopada 11, 40-387 Katowice.
9. powiadomienia alarmowego Niemieckiego Punktu Kontaktowego z 30.06.2025 r., nr 773577 w sprawie niezadeklarowanego alergenu (mleka) w wykazie składników, w środku spożywczym pn. „Paluszki kukurydziane Białocerkiewskie”, nr partii: 82001, data minimalnej trwałości: 25.08.2025 r.
10. powiadomienia alarmowego Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z 1.07.2025 r., nr 773653 w sprawie: wykrycia obecności pierwszorzędowych amin aromatycznych - aniliny, w łopatkach do patelni pn. „BLACKE.DE”, nr kodu kreskowego: 99017001001000000100, producent: RENA Küchenhelfer GmbH, Langenalber Straße 103, Straubenhardt, 75334, Germany.
11. powiadomienia alarmowego Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z 12.06.2025 r., nr iRASFF # 769575 w sprawie migracji ołowiu i kadmu z obszaru obrzeża szklanki

- ze wzorem kwiatowym o nr partii DNP 652 19890001011000000300 125, pochodzącej z Chin, dystrybutor: TEDI Sieć Handlowa Sp. z o.o., ul. 11 Listopada 11, 40-387 Katowice.
12. powiadomienia alarmowego Niderlandów z 27.08.2025 r., nr iRASFF # 786084 w sprawie stwierdzenia ciała obcego (szkła) w batonie proteinowym pochodzącym z Bułgarii, data produkcji: 04-06-2025, nr partii: 25155, data minimalnej trwałości: 04/06/2026
 13. powiadomienia alarmowego Podkarpackiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z 12.08.2025 r., nr iRASFF #783198 w sprawie przekroczenia sumy alkaloidów pirolizydynowych w „Pyłku kwiatowym” marki: Sądecki Bartnik, waga: 200.0 g, nr partii/ data przydatności do spożycia: 13.12.2026
 14. powiadomienia alarmowego Krajowego Punktu Kontaktowego Włoch z 15.09.2025 r., Nr 789726 w sprawie stwierdzenia Salmonella enteritidis i typhimurium w mrożonym mięsie z kaczki, producent: Roldrób S.A., ul. Warszawska 168/172, 97-200 Tomaszów Mazowiecki, data minimalnej trwałości: 27.03.2027r.
 15. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z 11.12.2024 r., nr iRASFF # 731571 w sprawie stwierdzenia zawartości ochratoksyny A na poziomie 40,03 +/- 12,01 µg/kg w rodzynekach pochodzących z Iranu
 16. powiadomienia informacyjnego w celu zwrócenia uwagi Podkarpackiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z 23.12.2024 r., nr iRASFF # 734705 w sprawie stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu (NDP) sumy 35 alkaloidów pirolizydynowych (1435 ± 502 µg/kg) w środku spożywczym pn. „Herbatka ziołowa pokrzywa, ekspresowa BI-FIX” o masie netto 35 g, oznakowanym nr partii 15.01.2026 03 oraz datą minimalnej trwałości 15.01.2026 r.
 17. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań Świętokrzyskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z 23.12.2024 r., nr: 734791 w sprawie stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu (NDP) sumy alkaloidów pirolizydynowych na poziomie 2089 ± 731 µg/kg w środku spożywczym pn. „Natura Wita Nasze Zioła pokrzywa fix Herbatka ziołowa”, nr partii: 060924, data minimalnej trwałości: „Najlepiej spożyć przed końcem”: 08.2026, producent: Wyprodukowano w Polsce dla Natura Wita Sp. z o.o., Kopernia 9, 28-400 Pińczów. "
 18. powiadomienia informacyjnego nr iRASFF # 735193 w sprawie przekroczenia NDP zawartości E 110 żółcień pomarańczowej (393,2 ± 20,6 mg/kg) oraz wykrycia barwnika azorubiny niedeklarowany na etykiecie produktu pn. Ananas kandyzowany mix, marki Makar Bakalie, nr partii 12.2025/A186 0406, najlepiej spożyć przed 31/12/2025, producent: Makar Bakalie Sp. z o.o., ul. Krakowska 74, 40-391 Katowice, kraj pochodzenia Tajlandia.
 19. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z 20.12.2024 r., nr iRASFF #734063 w sprawie stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu (NDP) sumy 35 alkaloidów pirolizydynowych na poziomie 2068 +/- 723 µg/kg w majeranku otartym pochodzącym z Egiptu.
 20. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z 3.01.2025 r., nr: 736027 w sprawie stwierdzenia przekroczenia NDP sumy 35 alkaloidów pirolizydynowych w środku spożywczym pn.: „Oregano suszone”, data minimalnej trwałości: 07.2027 r., nr partii: L1424945, producent: Prymat Sp. z o.o., ul. Chlebowa 14, 44-337 Jastrzębie Zdrój
 21. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań Państwowego Granicznego Inspektora Sanitarnego w Gdyni z 28.01.2025 r., nr iRASFF # 741045 w sprawie przekroczenia NDP ochratoksyny A (34,31±10,29 µg/kg) w produkcie pn. Rodzynki, marka: Iglotex Professional, nr partii A 567 31 10, najlepiej spożyć przed końcem: 05.2026, kraj pochodzenia Uzbekistan, wyprodukowano dla: Iglotex Dystrybucja Polska Sp. z o.o. ul. Polska 20, 81-339 Gdynia.
 22. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań władz belgijskich z 20.01.2025 r., nr iRASFF # 739091 w sprawie wykrycia benzimidazoli w tuszach wieprzowych
 23. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z 21.03.2025 r., nr 752637 w sprawie stwierdzenia przekroczenia NDP ochratoksyny A na poziomie 31,5±4,8 µg/kg w rodzynekach KRESTO pochodzących z Iranu, producent: VOG Polska Sp. z o.o., ul. Przemysłowa 8, 96-100 Skierniewice, nr partii: L243402V609, najlepiej spożyć przed: 31.12.2025
 24. powiadomienia informacyjnego w podjęcia działań Mazowieckiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z 02.04.2025 r., nr iRASFF # 755532 w sprawie stwierdzenia

- przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu kadmu w produkcie pn. Ostropest plamisty mielony producent: INTENSON Spółka Akcyjna, Całowanie 94G, 05- 480 Karczew o partii L250127, data minimalnej trwałości 31.01.2027 oraz nr partii L250123 data minimalnej trwałości: 31.01.2027.
25. powiadomienia informacyjnego w celu zwrócenia uwagi z 7.04.2025 r., nr 756440 Podlaskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w sprawie wykrycia obecności glutenu w „Podlaskiej przyprawie do kawy Dary Natury”, a '50g, nr partii 02-11-2026, oznakowanej „nie zawiera glutenu”, producent: Dary Natury Sp. z o.o. Koryciny 73, 17-315 Grodzisk pochodzącej z Polski.
 26. powiadomienia informacyjnego w celu zwrócenia uwagi Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z 31.12.2024 r., nr 735713 w sprawie przekroczenia NDP sumy 35 alkaloidów pirrolizydynowych w Lubczyku, nr partii: 12/L/R/2/5, data minimalnej trwałości: 03-2025, konfekcjonowano: PPHU „Smakpol”, Sp. z o.o., ul. Łąkowa 26L, 47-400 Racibórz
 27. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z 10.04.2025 r., nr 757440 w sprawie przekroczenia maksymalnego poziomu zawartości fosforu (6123 +/- 857 mg/kg) w konserwie drobiowej Krakus, 300g, oznakowanej numerem partii: KS 32620201 (C KK J) oraz datą minimalnej trwałości: 21.01.2027 pochodzącej z Polski
 28. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań zgłoszonego przez SCP w Luksemburgu z 10.03.2025 r., nr 749990 w sprawie stwierdzenia wysokiego poziomu lotnych substancji organicznych w produkcie pn.: Dalmatian Cots Silicone plate set, marki: Elodie, nr partii 11/23, kraj pochodzenia Szwecja
 29. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań zgłoszonego przez Opolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego 17.04.2025 r., nr iRASFF #758948 w sprawie stwierdzenia zapleśnienia orzechów laskowych, kraj pochodzenia Gruzja.
 30. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z 9.05.2025 r., nr 762740 w sprawie przekroczenia NDP pozostałości pestycydu - antrachinonu (na poziomie 0,057 +/- 0,029 mg/kg) w YUNNAN Herbata czarna, liściasta, 80 g, o nr partii L 24022513C z datą minimalnej trwałości 02.2027 oraz o nr partii L 240314060S z datą minimalnej trwałości 12.2026 pochodzącej z Chin
 31. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z 9.05.2025 r., nr: 762613 w sprawie stwierdzenia wykrycia substancji niedozwolonej Reactive Red 141 w produkcie pn. Barwnik spożywczy Natural Red 50, numer partii: H144060125-DP, termin przydatności do spożycia: 06.01.2026, pochodzącym z Turcji
 32. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań Podkarpackiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z 14.04.2025 r., nr iRASFF # 758010 w sprawie braku informacji o napromieniowaniu na etykiecie środka spożywczego pn. Ajinomoto OYAKATA w stylu japoński kurczak teriyaki, nr partii: 01.2026 689.11.3, najlepiej spożyć przed: 01/2026, producent: Ajinomoto Poland Sp. z o.o. ul. Klimczaka 1, 02-797 Warszawa.
 33. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z 30.05.2025 r., nr 767028 w sprawie stwierdzenia nieautoryzowanej nowej żywności (Eurycoma longifolia Jack, Annona muricata L.) w suplementach diety oferowanych do sprzedaży przez Internet.
 34. powiadomienia informacyjnego w celu zwrócenia uwagi Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy z 3.06.2025 r., nr iRASFF # 767533 w sprawie braku informacji o napromieniowaniu na etykiecie suplementu diety pn. Ashwagandha, marka: SWANSON, nr partii: C 258411, najlepiej spożyć przed: 03/2027, producent: Swanson Health Products Fargo, ND 58104, USA.
 35. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań Łódzkiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z 12.05.2025 r., nr 762923 w sprawie stwierdzenia zawartości glutenu na poziomie >20 mg/kg w kwasie chlebowym, producent: A. Dadusz, P. Oleszczak EKO-NATURA s.c., Kopyść 48, 98-100 Łask, nr partii: A012026, najlepiej spożyć przed: 31.01.2026.
 36. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań nr iRASFF # 771104 w sprawie nieautoryzowanej nowej żywności Clitoria ternatea w herbatach sprzedawanych przez Internet (różne rodzaje).
 37. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z 25.06.2025 r., nr iRASFF # 772450 w sprawie

- możliwości wystąpienia wtórnej fermentacji powodującej wzrost ciśnienia w butelce, która może ulec uszkodzeniu (wybuchowi) w produkcie pn. Piwo Mango Man Lassi Mango Sour Ale, objętość jednostkowa: 500 ml, nr partii: 35/V/19/25, najlepiej spożyć przed 16.04.2026, wyprodukowano przez: AleBrowar Sp. z o.o., ul. Pionierów 13, 84-300 Łęborg.
38. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy z 18.06.2025 r., nr 770937 w sprawie stwierdzenia obecności bakterii grupy coli w ilości więcej niż 100 jkt/250 ml oraz Escherichia coli w ilości 1 jkt/250 ml w produkcie pn. woda źródłana Ustroniana Premium niegazowana pojemności 700 ml, najlepiej spożyć przed 11/04/2026, nr partii: U03042, producent: Ustroniana Sp. z o.o., Zakład nr 2, ul. Jelenica 72, 43-450 Ustronie.
 39. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z 4.07.2025, nr 774673 w sprawie stwierdzenia wystąpienia bombazu opakowań środka spożywczego pn. „Ketchup z czosnkiem niedźwiedzim”, producent Makłowicz i Synowie Sp. z o.o., ul. Mackiewicza 20A, 97-438 Rusiec, nr partii: LP 500101.
 40. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań z 2.07.2025 r., nr 773976 w sprawie stwierdzenia przekroczenia NDP pozostałości antrachinonu w herbatce czarnej liściastej pn. Eternal Finest Op Black Leaf Tea o nr partii: MT-08-LK, producent: GTL Lanka (Pvt) Ltd 67 Sedawatta -Ambatale Road, 10600 Wellampitiya, kraj pochodzenia: Sri Lanka
 41. powiadomienia informacyjnego # 780896, dotyczącego wykrycia obecności Salmonella z gr. C w produkcie Kebap Denis, surowy wyrób mięsny z nóg kurczaka, głęboko mrożony, numer partii U/01/17.06.25, najlepiej spożyć przed 16/06/2026, którego producentem jest podmiot EFES-POL FEDAI SIMSEK Sp. z o.o. ul. Obornicka 15, 62-002 Złotkowo, WNI 30214101,
 42. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań z 30.07.2025 r., nr iRASFF # 780426 w sprawie stwierdzenia obecności Salmonella Infantis w 25 g w 4 z 5 próbek oraz obecności Salmonella Newport w 25 g w 1 z 5 próbek produktu pn. Kebap Elmas, surowy wyrób mięsny, drobiowy z kurczaka, głęboko mrożony, marka: EFES-POL, nr partii: K/05/04.06.25, najlepiej spożyć przed 03/06/2026, masa netto: 15 kg, producent: EFES-POL FEDAI SIMSEK Sp. z o.o. ul. Obornicka 15, 62-002 Złotkowo, PL 30214101 WE,
 43. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z 2.09.2025 r., nr iRASFF # 787278 w sprawie przekroczenia NDP ochratoxyny A na poziomie $5,8 \pm 1,2 \mu\text{g/kg}$ w środku spożywczym pn. Mąka żytnia chlebowa typ 720, nr partii: 03.12.2025, najlepiej spożyć przed 03.12.2025, masa netto: 1 kg, producent: Młynomag Myszkowska Rezanko Sp. J., Grodzki Młyn 3, 11-440 Reszel.
 44. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z 2.09.2025 r., nr #787180 w sprawie stwierdzenia obecności Salmonelli spp. w suplementie diety pn. Herbatka ziołowa Morwa biała Suplement diety, nr partii: L0185/C30, data minimalnej trwałości: 05.2027.
 45. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań nr iRASFF # 789625 w sprawie przekroczenia NDP alkaloidów pirolizydynowych ($1550 \pm 543 \mu\text{g/kg}$) w produkcie pn. Ostropest plamisty herbatka ziołowa, masa netto 360g, najlepiej spożyć przed 28/02/2027, nr partii: L0025/C18, producent: Herbapol - Lublin S.A. ul. Diamentowa 25, 20-471 Lublin.
 46. powiadomienia informacyjnego nr 789726 w celu podjęcia działań zgłoszonego przez SCP Włoch nr 2025.7066 w sprawie stwierdzenia Salmonella spp. w produkcie pn.: DUCK BREAST FILLET WITH SKIN DEEP FROZEN, nr partii 52701079, data minimalnej trwałości 07/03/2027, kraj pochodzenia Polska.
 47. powiadomienia w celu podjęcia działań #786128 w sprawie przekroczenia NDP pozostałości pestycydu - imidakloprydu w badanych próbkach produktu pn. „Ryż brązowy naturalny” pochodzącego z Kambodży.
 48. powiadomienia informacyjnego Śląskiego NBZ.9011/4.39.2027 Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z 22.09.2025 r., nr # 790857 w sprawie stwierdzenia przekroczenia NDP pozostałości pestycydu - chlorpyrifosu w rzodkwi białej podłużnej, nr partii: 8533111.
 49. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z 23.09.2025 r., nr # 791233 w sprawie stwierdzenia niewłaściwych cech organoleptycznych, tj. zapach obcy, chemiczny, nieakceptowalny w środku spożywczym pn. „Rodzynki sułtańskie Bakalland” 200 g., nr partii 0002501305
 50. powiadomienia informacyjnego w celu zwrócenia uwagi nr # 794906 w sprawie stwierdzenia przekroczenia NDP cyny w produkcie pn. Ananas kawałki w syropie 565g, wyprodukowano dla:

KONSHURT M. Kasprzyk Spółka komandytowa, ul. Wojciecha Korfantego 26, 42-202 Częstochowa, exporter: TAKERING PINEAPPLE INDUSTRIAL CO. LTD. 220 MOO 6, T.SALALAI, SAMROIYOD, PRACHUABKIRIKHAN 77180 THAILAND, najlepiej spożyć przed 29/10/2027, nr partii: 44429, kraj pochodzenia: Tajlandia.

51. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań Podkarpackiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z 6.10.2025 r., nr 793923 w sprawie stwierdzenia przekroczenia NDP poziomu pestycydu chloropiryfosu w Rzodkiewce pęczek, data dostawy: 23.09.2025 r., nr partii: ECCC:OA139.
52. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z 31.10.2025 r., nr # 800308 w sprawie stwierdzenia nieautoryzowanej nowej żywności Clitoria ternatea w herbatach sprzedawanych przez Internet
53. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z 4.11.2025 r. nr iRASFF # 801168 w sprawie stwierdzenia obecności niedozwolonego składnika - glistnika jaskółcze ziele (Chelidonium majus) w produkcie pn. Zakwas z Glistnika, oferowanym do sprzedaży przez Internet.
54. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań Lubuskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z 18.11.2025 r., nr #804747 w sprawie stwierdzenia obecności Salmonella spp. W 1 z 5 próbek suplementu diety pn. Błonnik, producent: Oleofarm Sp. z o.o., ul. Mokronoska 8, 52-407 Wrocław, należy spożyć przed końcem 03-2026, nr partii 240384
55. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu z 04.12.2025 r., nr #808600 w sprawie stwierdzenia przekroczenia sumy 35 alkaloidów pirolizydynowych na poziomie 1081 µg/kg (niepewność wyniku 379 µg/kg) w produkcie pn. Pyłek kwiatowy, opakowanie 200 g. data minimalnej trwałości 28.05.2027, numerem partii 28/05/2027 15:25 1/3, produkt wyprodukowany przez Gospodarstwo Pasieczne "Sądecki Bartnik" sp. z o.o., 33-331 Stróże 235
56. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Opolu z 04.12.2025 r., nr #808616 w sprawie stwierdzenia przekroczenia NDP cyny (255 ± 36 mg/kg) w produkcie pn. Ananas Plastry w lekkim syropie ROLNIK, nr partii SSL6VKA10 J421, data minimalnej trwałości 21.10.2027, wyprodukowano dla z FH ROLNIK Sp. J. ul. Przelotowa 7, 43-190 Mikołów, kraj pochodzenia: Tajlandia.
57. pisma Lubelskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego znak: DNS-HŻ.9011.9.194.2025 z dnia 10.10.2025 r. w sprawie konwersacji Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego 134386 z dnia 10.10.2025 r. w sprawie powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań #793647 dot. przekroczenia NDP zawartości ochratoksyny A w produkcie Lubella Płatki Kukurydżiane.
58. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z 1.12.2025 r., nr iRASFF # 807778 w sprawie stwierdzenia niedozwolonych form chemicznych selenu, chromu i molibdenu w suplementie diety sprzedawanym przez Internet, którego dystrybutor pochodzi z Polski

Inne

1. pisma Świętokrzyskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w ślad za pismem Zastępcy Świętokrzyskiego Wojewódzkiego Lekarza Weterynarii z 25.02.2025 r., znak: BŻ.9213.1.2025, w związku z ogniskiem wysoce zjadliwej grypy ptaków (HPAI) nr 22/2025 w fermie drobiu Mariola Prądyńska, Sławęcín, 09-320 Biezuń, WNI 14371323.
2. powiadomienia o niezgodności z 22.04.2025 r., nr iRASFF # 759309 Opolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w sprawie skargi konsumenckiej dotyczącej wykrycia promieniowania jonizującego niezadeklarowanego na etykiecie suplementu diety pn. AllNutrition Valerian root 100 capsules, nr partii: AN240932, data minimalnej trwałości: 09.2026, wyprodukowane dla: SFD Spółka Akcyjna, ul. Zielonogórska 4, 45-323 Opole.
3. pisma Powiatowego Lekarza Weterynarii w Łowiczu w sprawie wykryciem obecności ciała obcego w produkcie Jogurt z mascarpone malina, żurawina, termin przydatności do spożycia 07.06.2025 r., numer partii 07.06.25/471, producent Zorina Sp. z o.o., ul. Toruńska 22, 99-300 Kutno, WNI 10021604 (pod marką Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łowiczu, ul. Przemysłowa 3, 99-400 Łowicz).

Ponadto w niżej wymienionych postępowaniach przeprowadzono 2 kontrole sanitarne interwencyjne dot.:

1. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z 14.11.2025 r. nr iRASFF # 804009 w sprawie stwierdzenia obecności Salmonella spp. w 25 g w 2 z 5 pobranych próbek kebaba drobiowego, pochodzącego z Polski.
2. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z 2.10.2025 r., nr iRASFF # 793231 w sprawie przekroczenia NDP aflatoksyny B1 (na poziomie $39,0 \pm 7,8 \mu\text{g/kg}$) i sumy aflatoksyn (na poziomie $133,3 \pm 16,0 \mu\text{g/kg}$) w środku spożywczym pn. Orzechy laskowe łuskane Classic, masa netto 400 g, wyprodukowano dla: Carrefour Polska Sp. z o.o., ul. Targowa 72, 03-734 Warszawa przez: Makar Bakalie Sp. z o.o. ul. Krakowska 74, 40-391 Katowice; kraj pochodzenia: Azerbejdżan, nr partii: 08.2026/B057 2705, data minimalnej trwałości: 08.2026.

W 2025 r. zgłoszono 1 produkt (pobrano w obiekcie na terenie miasta Kielce) do sytemu RASFF:

1. pn. Makrela patroszona Scomber scombrus, dane podmiotu odpowiedzialnego zamieszczone na opakowaniu jednostkowym: LAGUNA Tadeusz Ustrabowski, Sylwester Rekowski Sp. jawna 84-103 Łebcz, ul. Pucka 50; PL22111807UE, termin przydatności do spożycia: 09.06.2025, masa netto 5kg ze względu na stwierdzenie m.in. zawartości: niklu w ilości $1,79 \pm 0,23 \text{ mg/kg}$ oraz arsenu w ilości $0,30 \pm 0,04 \text{ mg/kg}$ -sprawozdanie z badań nr LBZ.9051.1.551.2025 z dnia 07.07.2025 r. wydanego przez Dział Laboratoryjny Wojewódzkiej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej w Kielcach.

9. Inne działania

W zakresie Sekcji Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia w związku z realizacją przedsięwzięć podejmowano następujące działania:

- przygotowanie danych do sprawozdania MZ-45 z działalności Sekcji Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia,
- sporządzenie sprawozdania MZ-48 w zakresie nadzoru nad obiektami żywnościowo - żywieniowymi, nadzoru nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością,
- sporządzenie sprawozdania opisowego w zakresie higieny żywności, żywienia, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- opracowanie informacji w zakresie zagadnień Sekcji Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia w ramach oceny o stanie bezpieczeństwa sanitarnego powiatu kieleckiego, Kielc,
- ocena współpracy organów PIS z organami Inspekcji Farmaceutycznej
- ocena współpracy organów PIS z organami Inspekcji Weterynaryjnej,
- ocena współpracy organów PIS ze ŚWIJHARS i ŚWIORiN,
- weryfikacja listy zakładów określonych w § 3 ust. 1 „Porozumienia ramowego z dnia 14.11.2018 r. zawartego pomiędzy Świętokrzyskim Państwowym Wojewódzkim Inspektorem Sanitarnym i Świętokrzyskim Wojewódzkim Lekarzem Weterynarii o współdziałaniu i współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz organów Inspekcji Weterynaryjnej”,
- opracowanie sprawozdania z realizacji Planu działania ustanowionego w ramach Porozumienia z 22.12.2020r. w sprawie współdziałania organów PIS, PIORiN oraz IOŚ w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego,
- opracowanie raportu w sprawie działań realizowanych w ramach Porozumienia z dnia 13.04.2022 r. w sprawie zwalczania nielegalnych praktyk/oszustw żywnościowych na rynku rolno-spożywczym, zawartego między IJHARS, IW, PIORIN, PIS,
- opracowanie raportów z realizacji planów kontroli w nadzorowanych obiektach żywnościowo - żywieniowych,
- opracowanie sprawozdań z realizacji „Planu pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu w PIS”,
- opracowanie sprawozdań w zakresie wzmożonego nadzoru nad obiektami, których stan sanitarny wymaga poprawy,
- opracowanie wykazu podmiotów zarejestrowanych w ramach RHD,
- opracowanie raportów z oceny jakości tłuszczu smażalniczych,
- opracowanie raportów z realizacji rozporządzenia Komisji (UE) nr 284/2011 z dnia 22 marca 2011 r. ustanawiającego specjalne warunki i szczegółowe procedury dotyczące przywozu przyborów kuchennych z tworzyw poliamidowych i melaminowych pochodzących lub wysłanych z Chińskiej Republiki Ludowej i Specjalnego Regionu Administracyjnego Hongkong,

- opracowanie raportów ze znakowania, prezentacji, reklamy suplementów diety, żywności wzbogacanej, żywności dla określonych grup na etapie produkcji, importu, exportu i obrotu, prezentacja w sprzedaży internetowej, w tym sugerowanie właściwości leczniczych, brak informacji obowiązkowych dot. żywności przy sprzedaży internetowej, obecności składników, które nie powinny być stosowane w składzie suplementów diety. Monitoring stron internetowych,
- opracowanie sprawozdań z nadzoru w zakresie znakowania, prezentacji i reklamy żywności ogólnego spożycia - sprawozdanie z kontroli przeprowadzanych w: nadzorowanych zakładach produkcyjnych, w tym ocena stron/sklepów internetowych producenta oraz informacji przekazywanych do obiektów obrotu w przypadku żywności nieopakowanej, obiektach obrotu ze szczególnym uwzględnieniem żywności nieopakowanej, obiektach żywienia zbiorowego w zakresie przekazywania obowiązkowych informacji dot. serwowanej żywności, w tym ocena stron internetowych oferujących do sprzedaży posiłki,
- opracowanie sprawozdania z oceny stanu żywienia w jednostkach systemu oświaty w roku szkolnym 2024/2025,
- opracowanie oceny bloków żywienia funkcjonujących podczas wypoczynku letniego dzieci i młodzieży,
- opracowanie oceny bloków żywienia funkcjonujących podczas wypoczynku zimowego dzieci i młodzieży,
- opracowanie oceny stanu żywienia pacjentów w szpitalach na podstawie jadłospisów/wyników badań posiłków,
- opracowanie sprawozdania opisowego w zakresie oceny bezpieczeństwa żywienia zbiorowego, w tym w zakładach małej gastronomii, w miejscowościach turystycznych w okresie wzmożonego ruchu turystycznego w sezonie letnim,
- opracowanie sprawozdania z oceny bezpieczeństwa wód butelkowanych, w szczególności warunków przechowywania oraz znakowania, w sezonie letnim 2025,
- opracowanie sprawozdań w zakresie nadzoru nad substancjami dodatkowymi stosowanymi w produkcji środków spożywczych oraz wprowadzanymi do obrotu,
- sprawozdanie z nadzoru nad zakładami produkującymi żywność w zakresie zanieczyszczeń mikrobiologicznych, chemicznych,
- opracowanie sprawozdań z nadzoru nad alergenami, ze szczególnym uwzględnieniem glutenu, w zakładach produkcyjnych oraz w obrocie,
- opracowanie raportów z działań przeprowadzonych przez PPIS w związku z ryzykiem przenoszenia wirusa ASF,
- opracowanie sprawozdań dot. nadzoru nad zakładami produkcji produktów gotowych do spożycia - RTE,
- opracowanie sprawozdania z nadzoru nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością,
- opracowanie sprawozdania z nadzoru nad wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością produkowanymi metodą druku 3D,
- prowadzenie nadzoru nad importem/eksportem żywności, w tym stosowaniem przez importerów systemu TRACES-NT,
- opracowanie zestawień dla Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa,
- udział w szkoleniach.

WARUNKI HIGIENY PRACY W ZAKŁADACH ZLOKALIZOWANYCH NA TERENIE MIASTA KIELCE

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kielcach sprawuje nadzór nad warunkami higieny pracy nad 507 obiektami na terenie Miasta Kielce będących w ewidencji Sekcji Nadzoru Środowiska Pracy. W nadzorowanych w 2025 r. zakładach pracy zatrudnionych jest 1611 pracowników pracujących w narażeniu na działanie czynników szkodliwych dla zdrowia w stężeniach lub natężeniach przekraczających dopuszczalne normy.

W 2025 roku na terenie Miasta Kielce przeprowadzono 81 kontroli w 75 podmiotach gospodarczych.

Tabela 14 Ilość zakładów pracy według wielkości zatrudnienia skontrolowanych w 2025 r.

	Ilość zakładów pracy zatrudniających pracowników			Razem zakładów	Liczba zatrudnionych pracowników
	od 1 - 50	51 - 250	251 i więcej		
Kielce	58	18	5	81	5669

Tabela 15 Narażenie zawodowe pracowników na czynniki szkodliwe dla zdrowia w środowisku pracy, w stężeniach lub natężeniach przekraczających dopuszczalne normy w 2025 r.

	Liczba zatrudnionych pracowników	ogółem	Liczba narażonych pracowników			
			w tym na:			
			pyły	substancje chemiczne	hałas	wibracja
Kielce	29710	1611	4	0	1527	80

Wśród zatrudnionych pracowników w zakładach pracy na terenie Miasta Kielce największą grupę stanowią pracownicy narażeni na hałas. Zagrożenie to występuje w zakładach przemysłowych.

W roku sprawozdawczym w wyniku przeprowadzonych kontroli oraz na podstawie wyników pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy stwierdzono naruszenie wymagań higienicznych i zdrowotnych

i wydano ogółem 32 decyzje, w tym: 13 wymierzających opłatę, 19 merytorycznych (w tym: 3 o przedłużeniu terminu realizacji zarządzeń decyzji). Decyzje zawierały między innymi:

- 5 nakazów dotyczących przeprowadzenia badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy,
- 2 nakazy dotyczące obniżenia wartości natężenia hałasu na stanowiskach pracy,
- 4 nakazy dotyczące zorganizowania, bądź poprawy zaplecza socjalno-sanitarnego,
- 2 nakazy dotyczące przeprowadzenia lub uzupełnienia oceny ryzyka zawodowego na stanowiskach pracy,
- 1 nakaz dotyczący doprowadzenia pomieszczeń pracy do stanu zapewniającego bezpieczne i higieniczne warunki pracy,
- 1 nakaz dotyczący sporządzenia i wprowadzenia w życie programu działań organizacyjno-technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia na hałas,
- 1 nakaz dotyczący sporządzenia lub uzupełnienia spisu stosowanych w działalności gospodarczej substancji i mieszanin niebezpiecznych,

- 2 nakazy dotyczące zaopatrzenia w karty charakterystyki wszystkie stosowane w zakładzie substancje i mieszaniny chemiczne,
- 1 nakaz dotyczący poddania pracowników profilaktycznym badaniom lekarskim.

Ponadto:

- w ramach ustaleń forum wymiany informacji o egzekwowaniu przepisów oraz uczestniczono w realizacji zharmonizowanego projektu REF 13, dotyczącego kontroli zgodności importowanych substancji, ich mieszanin oraz wyrobów skontrolowano 1 podmiot - stwierdzono nieprawidłowości,
- w ramach nadzoru nad wprowadzaniem do obrotu środków zastępczych w roku 2025 przeprowadzono 2 kontrole - nie stwierdzono nieprawidłowości,
- w ramach nadzoru nad podmiotami udostępniającymi na rynku i stosującymi produkty biobójcze w roku 2025 skontrolowano 16 obiektów - w 1 stwierdzono nieprawidłowości,
- w ramach nadzoru nad produktami kosmetycznymi skontrolowano 16 obiektów - nie stwierdzono nieprawidłowości.

W 2025 roku przeprowadzono 85 ocen narażenia zawodowego w związku z podejrzeniem chorób zawodowych.

W sprawie chorób zawodowych wydano łącznie 31 decyzji, w tym: 12 decyzji o stwierdzeniu chorób zawodowych, 19 decyzje o braku podstaw do stwierdzenia chorób zawodowych.

Wydane decyzje o stwierdzeniu chorób zawodowych dotyczyły następujących chorób:

- 1 przypadek pylicy płuc - *pylica krzemowa* - poz. 3.1 (monter kamiennych elementów),
- 5 przypadków chorób narządu głosu spowodowanych nadmiernym wysiłkiem głosowym: *wtórne zmiany przerostowe fałdów głosowych* - poz. 15.2 (nauczyciel - 1 os.) oraz *niedowład mięśni wewnętrznych krtani z wrzecionowatą niewydolnością fonacyjną głosu i trwałą dysfonią* - poz. 15.3 (nauczyciel - 4 os.),
- 3 przypadki chorób skóry: *alergiczne kontaktowe zapalenie skóry* - pozycja 18.1 (sprzątaczką - 1 osoba), *kontaktowe zapalenie skóry z podrażnienia* - pozycja 18.2 (sprzątaczką - 1 osoba, pracownik porządkowy - 1 osoba),
- 1 przypadek *alergicznego nieżytu nosa* - pozycja 12 (konstruktor odzieży)
- 2 przypadki chorób zakaźnych lub pasożytniczych albo ich następstwa - pozycja 26: COVID-19 (pielęgniarka), gruźlica kości (lekarz).

W porównaniu z rokiem ubiegłym, w 2025 roku liczba chorób zawodowych stwierdzonych u pracowników zatrudnionych na terenie Miasta Kielce zmniejszyła się.

.

DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZA

1. Informacje ogólne

Sekcja Nadzoru Przeciwpidemicznego PSSE w Kielcach w 2025 r. realizowała zadania z zakresu:

- nadzoru epidemiologicznego nad chorobami zakaźnymi,
- realizacji wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego w zakresie kontroli kart uodpornienia w placówkach POZ w których realizowane są obowiązkowe szczepienia ochronne dzieci i młodzieży,
- nadzoru nad uodpornieniem populacji w ramach obowiązkowych szczepień ochronnych oraz nad sposobem przekazywania i przechowywania szczepionek służących do przeprowadzania obowiązkowych szczepień ochronnych,
- zdrowia publicznego, w szczególności poprzez sprawowanie nadzoru nad warunkami higieniczno - sanitarnymi, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt i pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne.

Kontrole przestrzegania przepisów prawnych w podmiotach wykonujących działalność leczniczą przeprowadzono w oparciu o: *Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 marca 2019r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (tekst jednolity Dz. U. z 2022 r. poz. 402)*, *Ustawę z dnia 5 grudnia 2008r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (tekst jednolity Dz.U. z 2025 r. poz. 924)*.

W 2025 r. na terenie Miasta Kielce pod nadzorem organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej pozostawało 616 działalności leczniczych realizujących stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne.

2. Całodobowe świadczenia zdrowotne

- 12 Szpitali w tym 7 jednodniowych,
- 2 Zakłady opiekuńczo-lecznicze,
- 1 Zakład pielęgnacyjno-opiekuńczy,
- 2 Hospicja.

W 2025 r. przeprowadzono 18 kontroli w 5 Szpitalach, w tym 4 kontrole kompleksowe, 2 kontrole oddziałów noworodkowych i 5 kontroli sprawdzających, 4 kontrole interwencyjne, 3 kontrole w związku z wystąpieniem ognisk szpitalnych. W związku z przeprowadzonymi kontrolami wydano 6 decyzji administracyjnych oraz nałożono 1 mandat za nieprzestrzeganie procedur szpitalnych.

Stan sanitarno-techniczny nadzorowanych Szpitali z każdym rokiem poprawia się dzięki licznie prowadzonym pracom modernizacyjno-remontowym. Obserwuje się poprawę stanu sanitarno-technicznego kolejnych komórek organizacyjnych kontrolowanych obiektów, celem spełnienia aktualnych wymogów *Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 marca 2019r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (tekst jednolity Dz. U. z 2022 r. poz. 402)*.

Ogniska chorób zakaźnych w placówkach lecznictwa zamkniętego

W 2025 r. do PSSE w Kielcach zgłoszono 29 ognisk chorób zakaźnych w placówkach lecznictwa zamkniętego. Dominującym czynnikiem etiologicznym w/w ognisk był wirus grypy typu A (5 ognisk w oddziałach szpitalnych), wirus SARS-CoV-2 (5 ognisk w oddziałach szpitalnych) w tym ognisko WZW C - zachorowanie stwierdzono u 4 osób. Podjęte działania przeciwpidemiczne przez szpital doprowadziły do skutecznego wygaszenia ogniska epidemicznego zakażeń HCV. U czterech pacjentów z w/w ogniska wdrożono skuteczne leczenie - u wszystkich uzyskano ujemny status wirusologiczny. W liczbie 29 ognisk uwzględniono 8 ognisk choroby przenoszonej drogą pokarmową, które wystąpiły w placówce lecznictwa zamkniętego zlokalizowanego na terenie powiatu kieleckiego (2 ogniska wywołane *Clostridium difficile* oraz 6 ognisk wywołanych Norowirusem). W każdym przypadku personel medyczny podjął działania mające na celu wygaszenie ogniska epidemicznego

3. Ambulatoryjne świadczenia zdrowotne

- 219 Przychodni,
- 14 Laboratoriów Diagnostycznych,
- 23 Zakłady Rehabilitacji Leczniczej,
- 4 inne podmioty lecznicze.

W w/w grupie obiektów przeprowadzono 22 kontrole sanitarne, w tym 9 kontroli sprawdzających wykonanie zaleceń decyzji administracyjnych wydanych w poprzednich latach oraz 2 kontrole interwencyjne. W 1 obiekcie stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny w związku z powyższym wydano 1 decyzję administracyjną.

W związku z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego na terenie miasta Kielce przeprowadzono kontrole dotyczące kart uodpornienia w 30 placówkach, w których realizowane są obowiązkowe szczepienia ochronne.

W 5 placówkach nastąpiła poprawa stanu sanitarno-technicznego i higienicznego poprzez przeprowadzenie gruntownych prac remontowych związanych m.in. z malowaniem ścian i sufitów, konserwacją mebli oraz wymianą sprzętu medycznego na nowy.

4. Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową

- 154 Indywidualnych Praktyk Lekarskich (w tym 146 Indywidualnych Praktyk Lekarzy Dentystów),
- 139 Indywidualnych Specjalistycznych Praktyk Lekarskich (w tym 45 Indywidualnych Specjalistycznych Praktyk Lekarzy Dentystów),
- 7 Grupowych Praktyk Lekarskich (w tym 7 Grupowych Praktyk Lekarzy Dentystów),
- 11 Indywidualnych Praktyk Pielęgniarek,
- 3 Grupowe Praktyki Pielęgniarek,
- 24 innych podmiotów leczniczych.

W w/w grupie obiektów przeprowadzono 7 kontroli sanitarnych, w trakcie których nieprawidłowy stan sanitarno- higieniczny stwierdzono w 1 placówce. W związku z powyższym wydano 1 decyzję administracyjną oraz nałożono 1 mandat za niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny.

Pomimo prowadzonych prac mających na celu polepszenie stanu sanitarno - technicznego wciąż stwierdza się uchybienia wpływające na negatywną ocenę wielu kontrolowanych podmiotów. Dotyczą one najczęściej: niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego mebli, ścian, braku dozownika z antyseptykiem do rąk w pobliżu urządzenia chłodniczego do magazynowania odpadów medycznych.

5. Sterylizacja

Procesy sterylizacji w placówkach działalności leczniczej oraz działalności wykonywanej przez praktykę zawodową, przeprowadzane są we własnych autoklawach lub na podstawie umowy z podmiotem świadczącym usługi w zakresie sterylizacji, które posiadają system zarządzania jakością (ISO lub GMP).

SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŻNYCH

Tabela 16 - zestawienie wybranych chorób zakaźnych zarejestrowanych w latach 2024 i 2025 (miasto Kielce)

Lp.	Jednostka chorobowa		Zapadalność na 100 tys. mieszkańców w 2024 roku w Polsce	Zapadalność na 100 tys. mieszkańców w 2024 roku w Kielcach	Liczba przypadków w 2024 roku w Kielcach	Zapadalność na 100 tys. mieszkańców w 2025 roku w Polsce	Zapadalność na 100 tys. mieszkańców w 2025 roku w Kielcach	Liczba przypadków w 2025 roku w Kielcach
1	Biegunki	Ogółem	164,02	2617,58	64	179,94	29,50	53
2		u dzieci do lat 2	20093,73	9,93	18	2347,73	347,68	8
3	Wirusowe zakażenie jelitowe	Ogółem	111,01	119,19	216	109,90	64,55	116
		wywołane przez rotawirusy	36,91	31,45	57	32,76	10,57	19
		wywołane przez norowirusy	26,66	59,04	107	33,76	35,62	64
4	Zatrucia pokarmowe, w tym wywołane przez:	pałeczki <i>Salmonella</i>	23,28	5,52	10	21,05	10,02	18
		<i>Escherichia coli</i> biegunkotwórcza	0,53	0,55	1	0,78	0,56	1
5		<i>Clostridium difficile</i>	55,10	25,93	47	56,14	25,60	46
6	Krzztusiec		86,33	30,90	56	30,32	8,35	15
7	Płonica		129,09	87,74	159	46,36	28,94	52
8	Ospa wietrzna		409,02	295,78	536	301,87	125,21	225
9	Odra		0,74	0	0	0,34	0	0
10	Różyczka		0,51	0	0	0,23	0	0

11	Wirusowe zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych inne i nieokreślone		1,56	1,65	3	1,25	0	0
12	Bakteryjne zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i mózgu inne i nieokreślone		0,38	0	0	0,27	0	0
13	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i> ogółem		9,36	6,07	11	9,15	7,79	14
14	Inwazyjna choroba meningokokowa ogółem		0,42	1,10	2	0,51	0,56	1
15	WZW „A”		0,84	0	0	2,90	0,56	1
16	WZW „C”- przewlekłe i BNO		9,39	2,20	4	10,77	1,11	2
17	WZW B	Ostre	0,09	0	0	0,09	0	0
		przewlekłe i BNO	9,37	1,10	2	9,26	0	0
18	Borelioza		78,13	36,97	67	130,27	96,83	174
19	Kleszczowe zapalenie mózgu		2,11	0	0	2,50	0	0
20	Zakażenie SARS-CoV-2 (COVID - 19)		735,07	454,16	823	594,88	478,59	860

1. Choroby szerzące się drogą pokarmową

Ogniska chorób zakaźnych przenoszonych drogą pokarmową

W 2025 r. w mieście Kielce zarejestrowano 1 ognisko choroby przenoszonej drogą pokarmową, które wystąpiło u 2 dzieci w domu prywatnym. Czynnikiem etiologicznym była *Salmonella enteritidis*. Dwie osoby zgłosiły się do lekarza z powodu objawów zatrucia pokarmowego. Nie ustalono nośnika zakażenia pokarmowego.

2. Choroby rzadkie

W 2025 r. w PSSE w Kielcach nie odnotowano żadnych przypadków chorób rzadkich.

3. AIDS/HIV

W roku 2025 r. nie zarejestrowano przypadków zachorowania na AIDS oraz nie odnotowano zakażenia wirusem HIV.

4. Choroby przenoszone drogą płciową

W 2025 r. zarejestrowano 3 przypadki zachorowania na kiłę oraz 1 przypadek rzeżączki.

5. Grupa oraz zachorowania grypopodobne

Zachorowania na grypę oraz przypadki grypopodobne występują sezonowo. Obserwuje się największy wzrost w sezonie jesiennym, zimowym i wiosennym. W 2025 roku zgłoszono do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach 2700 zachorowań na grypę potwierdzone szybkim testem antygenowym. W 2024 roku zarejestrowano 1152 zachorowania na grypę potwierdzone szybkim testem antygenowym.

Najskuteczniejszą metodą zapobiegania grypie jest poddanie się szczepieniom ochronnym przed rozpoczęciem sezonu grypowego.

W 2025 roku tak jak w poprzednim roku został wdrożony nadzór epidemiologiczno-wirusologiczny nad grypą oparty na systemie SENTINEL. Udział w programie zadeklarowało 3 lekarzy z Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej Powiatowe Centrum Usług medycznych w Kielcach, ul. Żelazna 35, w Kielcach. Prowadzenie zintegrowanego systemu nadzoru epidemiologicznego i wirusologicznego nad grypą jest istotne w kontekście konieczności pozyskiwania danych dotyczących liczby nowych przypadków podejrzeń i zachorowań na grypę oraz typów wirusa krążących w środowisku.

6. Gruźlica

W 2025 roku zarejestrowano 25 zachorowań na gruźlicę, w tym 3 przypadki gruźlicy pozapłucnej. Objęto nadzorem epidemiologicznym 33 osoby ze styczności z chorymi na gruźlicę. Wszystkie osoby zgłosiły się do lekarza w celu diagnostyki w kierunku zakażenia prątkiem gruźlicy - wobec jednej osoby ze styczności, w związku z niezgłoszeniem się do lekarza w celu diagnostyki w kierunku zakażenia prątkiem gruźlicy, wszczęto postępowanie administracyjne (po wydaniu decyzji administracyjnej, osoba ta zgłosiła się do lekarza). Osoby, u których stwierdzono zachorowanie na gruźlicę kontynuują lub zakończyły leczenie przeciwprątkowe. W jednym przypadku wszczęto postępowanie administracyjne w stosunku do chorego, który nie kontynuuje leczenia przeciwprątkowego. W 2024 r. zarejestrowano 27 przypadków zachorowań na gruźlicę na terenie miasta Kielce.

7. Pozostałe choroby

W 2025 r. odnotowano 1 przypadek kryptosporydiozy, 1 przypadek listeriozy, 1 przypadek legionelozy oraz 1 przypadek ostrego WZW C.

Nie stwierdzono zachorowań na tularamię, dur brzuszny, dury rzekome, czerwonkę, wściekliznę i malarię. Brak wyżej wymienionych zachorowań może świadczyć o skuteczności działań oświatowych.

Jednocześnie należy zaznaczyć, że dane zawarte w Tabeli 1 są danymi wstępnymi, które w toku weryfikacji mogą ulec zmianie.

8. Realizacja Szczepień ochronnych

Państwowa Inspekcja Sanitarna uczestniczy w realizacji Programu szczepień Ochronnych (PSO) poprzez dystrybucję preparatów szczepionkowych oraz nadzór nad wykonawstwem szczepień. Brak realizacji obowiązkowych szczepień przyczynia się do zmniejszenia odporności populacyjnej, a co za tym idzie zwiększa ryzyko zachorowań.

Niemniej należy podkreślić, że w chorobach, których rezerwuarem zarazka jest człowiek, poziom zaszczepienia populacji sięgający 95-98% sprawia, że również osoby nieuodpornione, które nie mogą być poddane szczepieniu (wskutek ciężkich chorób stwierdzonych przez lekarza), korzystają z ochrony jaką daje istnienie powszechnych programów obowiązkowych szczepień ochronnych.

Szczepienia chronią społeczeństwo przed ciężkimi, a nawet śmiertelnymi chorobami i ich powikłaniami.

W 2025 r. kontynuowano:

- realizację powszechnego programu bezpłatnych szczepień na wirusa HPV dla dzieci (dziewcząt i chłopców) po ukończeniu 9. do 14. roku życia. Osoby we wskazanej grupie wiekowej mogą skorzystać z możliwości zaszczepienia się przeciw HPV w szkole lub w ośrodku zdrowia, w ramach oferowanego przez Ministra Zdrowia Programu szczepień zalecanych przeciw wirusowi brodawczaka ludzkiego (HPV) realizującego założenia i cele Narodowej Strategii Onkologicznej na lata 2020-2030. Program, oparty na dwudawkowym schemacie, oferuje szczepionki *Cervarix* lub *Gardasil 9*. Odstęp między tymi dawkami w programie wynosi od 6 do 12 miesięcy. Program ten ewoluował oferując szerszy dostęp. Od 15 maja 2025 r. wprowadzono możliwość podania drugiej dawki po 14. roku życia, jeśli pierwszą przyjęto przed tym terminem.
HPV (Human Papilloma Virus) - wirus brodawczaka ludzkiego może przyczynić się do rozwoju nowotworów w tym raka szyjki macicy. Szczepienia przeciw HPV są najskuteczniejszą metodą zapobiegającą zakażeniu onkogennymi typami wirusa. Szczepienie jest najskuteczniejsze, jeśli nastąpi przed potencjalnym narażeniem na zakażenie HPV, do którego dochodzi głównie drogą kontaktów seksualnych,
- realizację programu zalecanych szczepień ochronnych przeciwko krztuścowi dla kobiet w ciąży. Zakup szczepionek dla tej grupy kobiet jest finansowany przez ministra właściwego do spraw zdrowia. Głównym celem szczepienia jest ochrona noworodków i niemowląt w pierwszych miesiącach życia przed zachorowaniem i hospitalizacją z powodu krztuśca. Szczepionka dostępna jest bez recepty a szczepienie zarejestrowane jest w elektronicznej Karcie szczepień.

W roku 2025 szczepienia przeciw COVID-19 w Polsce pozostały **bezpłatne** dla wszystkich uprawnionych osób powyżej 6. miesiąca życia. Szczepienia realizowano w placówkach medycznych a także w wybranych aptekach. Od 25 sierpnia 2025 roku NFZ finansuje usługę podania szczepionki w aptekach ogólnodostępnych, co zwiększyło ich dostępność.

Od 1 kwietnia 2025 roku obowiązuje program bezpłatnych szczepień przeciw półpaścowi (szczepionka Shingrix) dla osób 65+ ze zwiększonym ryzykiem zachorowania (np. z chorobami serca, płuc, cukrzycą czy niedoborami odporności). Szczepionka jest w 100% refundowana dla seniorów z chorobami współistniejącymi. Pozostali dorośli (18+) z grup podwyższonego ryzyka mają możliwość skorzystania z 50% refundacji.

Od 1 kwietnia 2025 r. realizowany jest program bezpłatnych szczepień przeciw RSV, obejmujący kobiety w ciąży (dla ochrony niemowląt przed zakażeniem wirusem RSV). Od 1 października 2025 r. szczepienia są w pełni refundowane dla osób powyżej 65. roku życia. Szczepienia można realizować w placówkach POZ oraz w **aptekach**, które podpisały umowę z NFZ.

W ramach nadzoru nad realizacją Programu Szczepień Ochronnych oraz dokumentacją szczepień przeprowadzono liczne działania, między innymi:

- Od kwietnia 2025 r. realizacja wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego w zakresie kontroli kart uodpornienia w placówkach POZ w których przeprowadzane są obowiązkowe szczepienia ochronne dzieci i młodzieży. Podczas kontroli sprawdzano realizację obowiązkowych szczepień ochronnych u osób, które nie ukończyły 19 roku życia (z wyłączeniem rocznika 2025) na podstawie weryfikacji kart uodpornienia. Na terenie miasta Kielce przeprowadzono kontrole w 30 placówkach, w których realizowane są obowiązkowe szczepienia ochronne. Sprawdzono 40865 kart uodpornienia co stanowi 53,47 % kart uodpornienia w rocznikach od 2006 do 2024 podczas kontroli stwierdzono braki w szczepieniach ochronnych dzieci i młodzieży z w/w roczników. Pierwszy etap kontroli trwał od kwietnia 2025 r. do 30.06.2025r,

- od grudnia 2025 r. zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego rozpoczęto II etap kontroli, której przedmiotem jest weryfikacja danych dotyczących braku realizacji obowiązkowych szczepień ochronnych u osób, które nie ukończyły 19 roku życia (z wyłączeniem rocznika 2025), z uwzględnieniem wypełniania obowiązków przez osoby przeprowadzające szczepienia ochronne. Dane niezaszczepionych osób weryfikowane są w oparciu o dokumentację medyczną. Przewidywalna data zakończenia II etapu kontroli to 30.04.2026 r.

Jednym z głównych celów powyższych kontroli jest sprawdzenie faktycznego stanu zaszczepienia dzieci i młodzieży w wieku od 0-19 lat, identyfikacja niezaszczepionych osób, weryfikacja przyczyn odmów szczepień a także przygotowanie danych do pełnej cyfryzacji rejestru szczepień (e-Karta Szczepień).

- przeprowadzono kontrole podmiotów leczniczych w zakresie realizacji szczepień ochronnych, które obejmowały nadzór nad dystrybucją i przechowywaniem preparatów szczepionkowych, postępowaniem w przypadku przerwania ciągu chłodniczego, postępowaniem z preparatami z krótką datą ważności, działaniami podejmowanymi przez personel medyczny podstawowej opieki zdrowotnej wobec osób uchylających się od obowiązku szczepień,
- przeprowadzono kontrole instruktażowe nowych punktów szczepień,
- prowadzono nadzór nad poprawnością i terminowością sprawozdawczości z realizacji szczepień ochronnych,
- nadzorowano terminową zgłaszalność niepożądanych odczynów poszczepiennych,
- podejmowano i kontynuowano działania w zakresie działań informacyjno - edukacyjnych wobec opiekunów prawnych dzieci podlegających obowiązkowym szczepieniom ochronnym. W 2025 r. prowadzono 1186 postępowań informacyjno - edukacyjnych wobec opiekunów niezaszczepionych dzieci zamieszkałych na terenie powiatu kieleckiego,
- kontynuowano dystrybucję preparatów szczepionkowych przeciw ludzkiemu wirusowi brodawczaka (HPV) w ramach powszechnego programu szczepień - realizacja założeń i celów Narodowej Strategii Onkologicznej na lata 2020-2030,
- od września 2025 w związku z nowym trybem dystrybucji preparatów szczepionkowych przeciw Covid-19 rozpoczęto wydawanie w/w preparatów do placówek POZ oraz aptek.

Tabela 17 Programy zdrowotne/działania z obszaru szczepień ochronnych planowane/realizowane i finansowane przez jednostki samorządu terytorialnego w 2025 r.

Lp.	Gmina	Nazwa programu	Okres realizacji	Cel główny	Adresaci	Zasady udzielania świadczeń w ramach programu
1	Kielce	Program profilaktyki zakażeń meningokokowych na lata 2021 - 2024	30.06.2025 r.	Zaszczepienie dzieci i młodzieży szczepionką przeciw meningokokom typ ACW-135Y oraz dzieci szczepionką przeciw meningokokom typ B w celu wytworzenia swoistych przeciwciał	Dzieci i młodzież	Młodzież urodzona w 2011 roku oraz dzieci urodzone w 2022 i 2023 zamieszkałe na terenie gminy Kielce w podmiotach leczniczych, w których znajduje się karta szczepień
2	Kielce	Program prewencji ospy wietrznej na lata 2021 - 2024	31.12.2024 r. (płatność za grudzień w styczniu 2025 r.)	Zaszczepienie szczepionką przeciw ospie wietrznej w celu wytworzenia swoistych przeciwciał	Dzieci	Dzieci z roczników 2021 i 2022 zamieszkałe na terenie gminy Kielce w podmiotach leczniczych, w których znajduje się karta szczepień
3	Kielce	Program profilaktyki zakażeń meningokokowych na lata 2025 - 2028	31.12.2025r (płatność za grudzień w styczniu 2025 r.)	Zaszczepienie dzieci i młodzieży szczepionką przeciw meningokokom typ ACW-135Y w celu wytworzenia swoistych przeciwciał	Dzieci i młodzież	Młodzież urodzona w 2012 roku oraz dzieci urodzone w 2023 i 2024 zamieszkałe na terenie gminy Kielce w podmiotach leczniczych, w których znajduje się karta szczepień

4	Kielce	Program prewencji ospy wietrznej na lata 2025 - 2028	31.12.2025 r. (płatność za grudzień w styczniu 2025r	Zaszczepienie szczepionką przeciw ospie wietrznej w celu wytworzenia swoistych przeciwciał	Dzieci	Dzieci z roczników 2022 i 2023 zamieszkałe na terenie gminy Kielce w podmiotach leczniczych, w których znajduje się karta szczepień
5	Kielce	Program profilaktyki zakażeń meningokokowych serogrupy B na lata 2025 - 2028	31.12.2025 r. (płatność za grudzień w styczniu 2025 r.)	Zaszczepienie dzieci szczepionką przeciw meningokokom typ B w celu wytworzenia swoistych przeciwciał	Dzieci	Dzieci urodzone w 2024 i 2025 zamieszkałe na terenie gminy Kielce w podmiotach leczniczych, w których znajduje się karta szczepień

Wnioski:

Niepokojący jest wzrost liczby środowisk uchylających się od obowiązkowych szczepień ochronnych, co może prowadzić do epidemii niebezpiecznych chorób zakaźnych. Działania przeciwepidemiczne podejmowane przez Państwową Inspekcję Sanitarną oraz działania mające na celu poprawę zgłaszalności chorób zakaźnych miały znaczący wpływ na ograniczenie rozprzestrzeniania się chorób zakaźnych wśród mieszkańców powiatu kieleckiego. Konieczne jest kontynuowanie zadań dotyczących ochrony zdrowia publicznego w szczególności w zakresie nadzoru nad podmiotami leczniczymi ze szczególnym uwzględnieniem nadzoru nad realizacją obowiązkowych szczepień ochronnych oraz działań prowadzonych wobec osób uchylających się od tego obowiązku.

PLACÓWKI NAUCZANIA I WYCHOWANIA ORAZ WYPOCZYNKU DZIECI I MŁODZIEŻY

1. Informacje ogólne

W 2025 roku na terenie Miasta Kielce Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kielcach sprawował nadzór nad placówkami nauczania i wychowania oraz wypoczynkiem dzieci i młodzieży. Rodzaj i ilość placówek pokazuje tabela 18.

Tabela 18 Ilość i rodzaj stałych placówek nauczania i wychowania w ewidencji

Lp.	Nazwa placówki	Ilość placówek
1.	Żłobki / kluby dziecięce	39
2.	Przedszkola	86
3.	Szkoły podstawowe	29
4.	Licea ogólnokształcące	11
5.	Technika	4
6.	Szkoły branżowe	2
7.	Szkoły policealne	10
8.	Zespoły szkół	23
9.	Szkoły specjalne	10
10.	Centrum kształcenia zawodowego	10
11.	Szkoły wyższe	7
12.	Domy studenta	11
13.	Placówki wsparcia dziennego	22
14.	Inne	43
Razem		307

W roku 2025 skontrolowano 103 stałe placówki nauczania i wychowania oraz 80 turnusów wypoczynku dzieci i młodzieży. Ilość i rodzaj placówek skontrolowanych pokazuje tabela 19.

Tabela 19 Ilość i rodzaj placówek nauczania i wychowania oraz wypoczynku skontrolowanych w 2025 r.

Lp.	Nazwa placówki	Ilość placówek
1.	Żłobki / kluby dziecięce	27
2.	Przedszkola	36
3.	Szkoły podstawowe	6
4.	Licea ogólnokształcące	3
5.	Szkoły policealne	5
6.	Zespoły szkół	2
7.	Centrum szkolenia zawodowego	7
8.	Szkoły wyższe	5
9.	Domy studenta	6
10.	Placówki wsparcia dziennego	2
11.	Młodzieżowe domy kultury	1
12.	Inne	3
13.	Wypoczynek dzieci i młodzieży (turnusy)	80
Razem		183

2. Stan sanitarny budynków, w których funkcjonują placówki dla dzieci i młodzieży

Nadzorem objęto ogół warunków higieniczno-sanitarnych w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych oraz w obiektach wypoczynku dzieci i młodzieży.

W celu poprawy warunków techniczno-sanitarnych Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kielcach wydał 14 decyzji administracyjnych, 8 decyzji przedłużających termin wykonania zarządzeń, 15 decyzji wymierzających opłatę oraz 11 decyzji w formie opinii. Zarządzenia decyzji dotyczyły między innymi:

- malowania zniszczonych ścian i sufitów w salach zajęć, pracowniach szkolnych oraz łazienkach,
- remontu podłóg,
- poprawy stanu technicznego boisk,
- dostosowania urządzeń sanitarnych do wzrostu dzieci.

Należy zaznaczyć, że wciąż w obiektach prowadzone jest postępowanie administracyjne z lat ubiegłych mające na celu poprawę warunków techniczno-sanitarnych w placówkach nauczania i wychowania.

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

Zapewnienie prawidłowych warunków do utrzymania higieny osobistej we wszystkich placówkach nauczania i wychowania jest jednym z elementów profilaktyki szerzenia się chorób zakaźnych. W związku z powyższym sprawdzono 103 placówki pod kątem posiadania podłączenia do sieci wodociągowej oraz sposobu odprowadzania nieczystości. Stwierdzono, że wszystkie placówki na terenie miasta Kielce posiadają podłączenie do wodociągu publicznego, a ścieki odprowadzane są do kanalizacji publicznej. Ponadto sprawdzono realizowanie obowiązku zapewnienia bieżącej ciepłej wody we wszystkich umywalkach. W 103 skontrolowanych obiektach zapewniono dostęp do ciepłej bieżącej wody oraz do mydła w płynie, ręczników jednorazowego użytku i papieru toaletowego, środków do dezynfekcji.

4. Ergonomia wyposażenia placówek dla dzieci i młodzieży

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kielcach, realizując zadania z zakresu zdrowia publicznego, systematycznie przeprowadza ocenę dostosowania mebli szkolnych do zasad ergonomii zgodnie z obowiązującą normą. Wyposażenie dla dzieci i młodzieży powinno posiadać certyfikaty potwierdzające zgodność wyrobu z parametrami określonymi w Polskiej Normie lub atest potwierdzający bezpieczeństwo użytkowania produktu. Obowiązek ten nie dotyczy mebli i innych elementów wyposażenia zakupionych przed 1997 rokiem.

Skontrolowano 103 stałe placówki nauczania i wychowania, a dokonane w tym zakresie czynności wykazały, że wszystkie placówki posiadały wyposażenie zgodnie z obowiązującymi wymogami.

W roku 2025 oceniono dostosowanie mebli edukacyjnych do wysokości ciała dzieci, w 22 placówkach (5 szkół podstawowych, 1 zespół szkół i 16 przedszkoli), a wyniki przedstawia tabela 20.

Tabela 20 Ocena dostosowania stanowiska pracy ucznia

Lp.	Liczba placówek objętych badaniem	Liczba stanowisk ocenionych	Liczba stanowisk nieodpowiednich
1	22	825	0

5. Zapewnienie miejsca na podręczniki i przybory szkolne

W trosce o stan zdrowia uczniów wprowadzony został prawny obowiązek zapewnienia uczniom miejsca na pozostawienie w szkołach podręczników i przyborów szkolnych. Zbyt duże obciążenie dziecka ciężarem tornistra/ plecaka może powodować bóle pleców, sprzyjać kształtowaniu nieprawidłowej postawy ciała w efekcie końcowym prowadzić do skrzywienia kręgosłupa.

W niniejszym zakresie sprawdzono 47 placówek i stwierdzono, że wszystkie zapewniły indywidualne lub zbiorowe miejsce do pozostawienia podręczników i przyborów szkolnych. Jednakże najważniejsze byłoby, aby każdy uczeń posiadał indywidualną szafkę na pozostawienie podręczników i pomocy dydaktycznych w szkole.

Tabela 21 Ocena obciążenia dzieci i młodzieży ciężarem tornistra/plecaka

Lp.	Liczba placówek objętych badaniem	Liczba uczniów objętych badaniem	Liczba uczniów		
			z niską normą	z wysoką normą	powyżej normy
1	2	97	66	31	0

Zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego tornister/plecak powinien mieć ergonomiczną, odpowiednio usztywnioną ściankę przylegającą do pleców, a jego ciężar winien być rozłożony symetrycznie. Waga bagażu nie powinna przekraczać od 10 do 15 % masy ciała ucznia.

W roku 2025 dokonano oceny obciążenia uczniów ciężarem tornistra/plecaka w 1 zespole szkół i 1 szkole podstawowej, a wyniki badań przedstawiono w tabeli 21.

Właściwa waga, jak również użytkowanie tornistra/plecaka odgrywa ogromną rolę w utrzymaniu prawidłowej postawy i zapobieganiu skrzywieniom kręgosłupa. Podczas kontroli pozostawiano w placówkach materiały edukacyjno-informacyjne dotyczące właściwego ciężaru plecaków. Należy zwrócić uwagę na obniżanie ciężaru bagażu dzieci i młodzieży, z uwzględnieniem możliwości pozostawiania pomocy i przyborów szkolnych w placówkach nauczania.

6. Warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego

W ramach nadzoru nad bezpieczeństwem i higieną pobytu dzieci i młodzieży w szkołach, kontrolami objęto warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego. Warunki do prowadzenia zajęć pokazuje tabela 22.

Tabela 22 Warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego

Lp.	Liczba szkół skontrolowanych	Szkoły posiadające sale gimnastyczne lub zastępcze sale ćwiczeń lub boisko	Brak sali gimnastycznych lub zastępczych sali ćwiczeń
1	21	8	13

W jednej szkole oddano do użytku nową salę gimnastyczną z zapleczem sanitarnym.

W przypadku braku infrastruktury do prowadzenia zajęć w-f, uczniowie korzystają z zewnętrznych obiektów sportowych, takich jak hala sportowa, boisko lub basen.

7. Rozkład zajęć oraz organizacja czasu pobytu w szkole

Na właściwy rozwój ucznia ma wpływ między innymi prawidłowe planowanie nauki i wypoczynku. Plan zajęć dydaktyczno- wychowawczych, jeżeli specyfika programu nauczania nie sprzeciwia się temu, powinien uwzględniać: potrzebę równomiernego obciążenia zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia, potrzebę różnicowania zajęć w każdym dniu, zasadę niełączenia w kilkugodzinne bloki zajęć z tego samego przedmiotu.

W ramach nadzoru nad higieną procesu nauczania skontrolowano rozkłady zajęć w 11 szkołach (w tym 6 szkół podstawowych, 3 licea ogólnokształcące i 2 zespoły szkół). Nieprawidłowości nie stwierdzono.

8. Żywnienie w szkołach

W 2025 roku, w trakcie kontroli sanitarnych w szkołach podstawowych i zespołach szkół, uzyskano informacje dotyczące żywienia i dożywiania dzieci i młodzieży. Dane przedstawia tabela 23.

Tabela 23 Żywnienie i dożywianie dzieci i młodzieży

Lp.	Liczba szkół skontrolowanych, prowadzących dożywianie	Posiłki przygotowywane		Wydawanie ciepłych posiłków (liczba placówek)		Liczba dzieci korzystających		Liczba posiłków dofinansowanych
		na miejscu	dowożone	obiady pełne	obiady jednodaniowe	z obiadów pełnych	z obiadów jednodaniowych	
1	7	3	4	7	0	1456	0	43

9. Zabezpieczenie piaskownic przed dostępem zwierząt

Z uwagi na bezpieczeństwo i higienę korzystania ze szkolnych placów zabaw, boisk i terenów rekreacyjnych przez dzieci i młodzież konieczne jest zabezpieczenie terenu przed dostępem zwierząt, w tym przed zanieczyszczeniem odchodami zwierzęcymi. W trakcie 103 kontroli sanitarnych w obiektach stałych oraz 80 w obiektach sezonowych nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

10. Warunki sanitarne zorganizowanych form wypoczynku dzieci i młodzieży

W roku 2025 na terenie miasta Kielce skontrolowano 80 turnusów wypoczynku dzieci i młodzieży, to jest:

- z 14 turnusów wypoczynku w formie wyjazdowej skorzystało 784 dzieci,
- z 66 turnusów wypoczynku w miejscu zamieszkania skorzystało 1596 dzieci.

W ramach wypoczynku w miejscu zamieszkania dla dzieci i młodzieży organizowano zajęcia w formie zabaw, zajęć ruchowych, treningów oraz wycieczek.

W trosce o bezpieczeństwo uczestników wypoczynku propagowano pożądane zachowania dzieci i młodzieży przez dystrybucję materiałów edukacyjnych z zakresu promocji zdrowia i oświaty zdrowotnej. W okresie ferii zimowych i wakacji letnich skontrolowano 80 turnusów wypoczynku dzieci i młodzieży, w których nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno- higienicznego.

11. Żłobki

Pod bieżącym nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach znajduje się łącznie 39 żłobków i klubów dziecięcych. W obiektach tych przeprowadzono 27 kontroli sanitarnych. W 2025 roku wydano 10 opinii sanitarnych w formie decyzji na podstawie rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Społecznej w sprawie wymagań lokalowych i sanitarnych dotyczących żłobków i klubów dziecięcych. Placówki otrzymały pozytywne opinie.

12. Podsumowanie

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kielcach nie stwierdził rażących zaniedbań higienicznych w obiektach objętych nadzorem. Natomiast celem dalszej poprawy warunków sanitarnych i higienicznych należy szczególną uwagę zwrócić na:

- zapewnienie prawidłowych powierzchni użytkowych,
- dalszą poprawę warunków do utrzymania higieny osobistej, poprzez zapewnienie ciepłej bieżącej wody, mydła w płynie i ręczników jednorazowego użytku,
- zapewnienie certyfikowanych / atestowanych mebli i sprzętów dostosowanych do wzrostu dzieci,
- właściwe natężenie oświetlenia sztucznego oraz prawidłowy dobór barwy światła, zwłaszcza w salach zajęć,
- zapewnienie prawidłowej infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego poprzez budowę nowych i modernizację istniejących sali gimnastycznych,
- zapewnienie miejsca na pozostawienie podręczników i przyborów szkolnych w placówkach w ramach profilaktyki wad postawy w związku z nadmiernym obciążeniem dzieci i młodzieży plecakami oraz przeprowadzanie działań edukacyjnych w tym zakresie.

W związku z interwencjami rodziców odnośnie problemu wszawicy w placówkach oświatowych, nadal będą prowadzone działania edukacyjne w ramach profilaktyki pedikulozy. W czasie kontroli zbierane będą dane dotyczące częstotliwości sprawdzania czystości głowy uczniów pod kątem pedikulozy. Prowadzona będzie również profilaktyka wszawicy podczas kontroli wypoczynku dzieci i młodzieży.

W czasie kontroli sanitarnych zwracana będzie uwaga na potrzebę mierzenia natężenia oświetlenia sztucznego oraz jakości tego oświetlenia. Mając na względzie profilaktykę wad wzroku, będą również przeprowadzane działania edukacyjne w tym zakresie.

W części placówek dalszej poprawy wymaga zagospodarowanie i urządzenie boisk sportowych, a także utrzymywanie ich w pełnej sprawności użytkowej.

W czasie kontroli sanitarnych sprawdzane będzie zapewnienie odpowiedniej wentylacji w pomieszczeniach. Skuteczna wentylacja w salach pobytu dzieci i młodzieży jest niezbędna, ponieważ zapewnia wymianę powietrza oraz umożliwia usuwanie nadmiaru zanieczyszczeń.

Nadal w czasie kontroli stanu sanitarnego placówki wymagane będzie niezbędne zaopatrzenie sanitariatów w ciepłą bieżącą wodę, mydło w płynie i ręczniki jednorazowego użytku oraz zapewnienie właściwych środków do dezynfekcji w obiektach.

NADZÓR ZAPOBIEGAWCZY

Zadania wykonywane przez Państwową Inspekcję Sanitarną w ramach sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego podejmowane są wyłącznie na wniosek zainteresowanych podmiotów lub w związku z wystąpieniami organów prowadzących postępowanie główne i mają charakter prewencyjny, zmierzający do zapewnienia właściwego stanu sanitarno-higienicznego w projektowanych i realizowanych obiektach, a także ochrony zdrowia ludzi przebywających w sąsiedztwie planowanych przedsięwzięć.

Podstawę działalności inwestycyjnej stanowi planowanie przestrzenne, które ma za zadanie realizować zasadę ładu przestrzennego, zrównoważonego rozwoju, a także wprowadzać rozwiązania mające na celu ochronę środowiska, w tym zdrowia ludzi. Dążono do takiego kształtowania struktury przestrzennej oraz przeznaczenia terenów, aby w sposób racjonalny i zrównoważony godzić interesy i potrzeby rozwojowe gminy i jej mieszkańców oraz podmiotów gospodarczych z wymogami ochrony środowiska i zdrowia ludzi. Przekazane do zaopiniowania plany wprowadzały tereny zabudowy mieszkaniowej, mieszkaniowo-usługowej oraz usług na tereny rolne i zieleni nieurządzonej, intensyfikowały istniejącą zabudowę centrum, jak i chroniły tereny cenne przyrodniczo przed presją inwestycyjną. Celem uzgadnianych planów było uporządkowanie i usankcjonowanie istniejących form zagospodarowania, a nowa zabudowa miała często charakter uzupełniający. Zgodnie z art. 53 ust. 4 ustawy o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym (w związku z art. 64 ust. 1 ustawy planistycznej) decyzję o warunkach zabudowy wydaje się w uzgodnieniu ze wskazanymi tam organami. Jednocześnie do zakresu działania Inspekcji w dziedzinie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego należy uzgadnianie warunków zabudowy i zagospodarowania terenu pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych.

Odrębną kwestię w działaniach zmierzających do poprawy stanu sanitarno-higienicznego stanowi opiniowanie i określanie warunków realizacji przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko. Przy uzgadnianiu przedsięwzięć w ramach procedury przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko zwracano uwagę na konieczność zapewnienia ludziom, przebywającym w sąsiedztwie inwestycji, odpowiednich warunków życia poprzez m.in.: zabezpieczenie przed występującą uciążliwością hałasu oraz zabezpieczenie przed wpływem zanieczyszczenia powietrza, wód powierzchniowych i podziemnych.

Ważną rolę w zapewnieniu zdrowia publicznego odgrywa również prawidłowe zaprojektowanie obiektu budowlanego, a także jego wykonanie. Przy uzgadnianiu dokumentacji projektowych sprawdzano czy dla planowanego zakresu i programu funkcjonowania obiektu zostaną spełnione wymagania określone w przepisach szczegółowych oraz wszystkich mających zastosowanie przepisach i normach wynikających z Prawa budowlanego. Przy uzgadnianiu dokumentacji projektowych oceniano rozwiązania proponowane przez projektantów w aspekcie zagwarantowania odpowiednich warunków sanitarno-higienicznych w miejscach pobytu ludzi poprzez zastosowanie m.in. prawidłowej funkcji oraz warunków techniczno-użytkowych pomieszczeń, właściwych pod względem zdrowotnym materiałów budowlanych, właściwego oświetlenia oraz prawidłowej wymiany powietrza w projektowanych pomieszczeniach.

Pracownicy pionu Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego dokonują głównie odbiorów obiektów zgłoszonych przez inwestorów w myśl art. 56 ustawy Prawo budowlane lub ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Wśród odbieranych obiektów najliczniejszą grupę stanowią obiekty usługowe, usługowo-handlowe, biurowe i przemysłowe. Zgłaszano również do odbioru obiekty żywieniowe - sklepy spożywcze, restauracje oraz obiekty małej gastronomii, żłobki, pomieszczenia dydaktyczne i świetlice wiejskie. Czynności odbiorowe mają na celu zapewnienie, aby nowy obiekt został przekazany do użytkowania w stanie zapewniającym możliwość utrzymywania w nim właściwego stanu sanitarno-higienicznego tj. prawidłowego układu funkcjonalnego, właściwej wymiany powietrza, właściwego oświetlenia, wody o parametrach odpowiadających jakości wody do spożycia, prawidłowej gospodarki ściekami i odpadami. Stwierdzić należy, że część obiektów, których zakończenie realizacji zostało zgłoszone nie spełniało wszystkich wymagań z zakresu wymagań sanitarno-higienicznych. Często obiekty nie były przygotowane do odbioru z uwagi na trwające w nich prace budowlano-wykończeniowe. Niejednokrotnie wydanie pozytywnej opinii możliwe było dopiero po wyeliminowaniu przez inwestorów nieprawidłowości i uchybień stwierdzanych w trakcie oględzin obiektów. Po dokonaniu odbioru nadzór nad obiektem przejmuje właściwa sekcja nadzoru bieżącego.

W ramach prowadzonych w 2025 roku postępowań oraz uzgodnień w zakresie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego na szczególną uwagę zasługują: kontrole inwestycji pod kątem zapewnienia właściwego stanu sanitarno-zdrowotnego w nowo realizowanych obiektach: służby zdrowia, żywienia, oświaty, zakładów

pracy oraz obiektów usługowo-handlowych (dopuszczenie do użytkowania obiektów, zgodnie z art. 56 ustawy z dnia 7 lipca 1994r. Prawo Budowlane (tekst jednolity Dz. U. z 2025 r. poz. 418)).

Profilaktyka inwestycyjna ma na celu zapobieganie negatywnym skutkom wpływu czynników i zjawisk fizycznych, chemicznych i biologicznych na zdrowie ludzi na etapie planowania, projektowania i dopuszczania do użytkowania obiektów budowlanych. Celem zapobiegawczego nadzoru sanitarnego 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, w tym szczególnie mogących pogorszyć stan środowiska, nie powodowały zagrożeń i uciążliwości dla zdrowia ludzi.

Zestawienie działalności zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w 2025 r.:

1. Postępowanie w sprawie oceny oddziaływania (decyzje środowiskowe)

W roku sprawozdawczym 2025 wydano 3 opinie sanitarne uzgadniające przedsięwzięcie na etapie przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach inwestycji mogących pogorszyć stan środowiska. Wśród powyższych obiektów na szczególną uwagę, zasługują:

- *Rozbudowa węzła do produkcji mieszanek do podbudowy drogowej wraz ze zwiększeniem wydajności instalacji i udziału odpadów w procesie produkcyjnym, planowanego do realizacji na części działki ewidencyjnej o numerze 474/8 obręb 0030, zlokalizowanej przy ul. Ściegiennego 252 w Kielcach,*
- *Budowa parku handlowego, przy ul. Ks. Piotra Ściegiennego w Kielcach, na dz. nr ewid.: 501/8, 606/2, 606/3, 606/4, 607/4, 607/6, 607/7, 607/8, 607/9, 607/10, 608/1, 608/2, 609/8, 609/14, 609/15, 767/1, 767/3, 767/4, 767/5, 768/1, 768/3, 768/4, 768/5, 768/6, 768/7 obr. 30, gmina Miasto Kielce, powiat Kielce, woj. Świętokrzyskie.*

2. Postępowanie na etapie zapytania o potrzebie przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko inwestycji mogących pogorszyć stan środowiska

Ogółem wydano 24 opinie dotyczące zapytania o potrzebę przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach.

Wśród powyższych obiektów na szczególną uwagę, zasługują:

- *Budowa zajezdni autobusowej wraz z infrastrukturą towarzyszącą planowanego do realizacji na działkach nr 83/2 i 583/3 obręb 0009 przy ul. Oskara Kolberga w Kielcach,*
- *Zwiększenie ilości i rodzajów zbieranych odpadów przez istniejący punkt zbierania odpadów zlokalizowany na działce o nr ewid.: 396/1 obręb 0020 w mieście Kielce,*

3. Opinie dotyczące dokumentacji projektów budowlanych

W roku sprawozdawczym 2025 wydano 3 opinie o projekcie budowlanym. Wśród powyższych obiektów na szczególną uwagę, zasługują:

- *Budowa budowli sportowych oraz kontenera technicznego na rolę w ramach zadania pn.: „Budowa sztucznego lodowiska wraz z niezbędną infrastrukturą przy ul. Szczecińskiej w Kielcach”,*
- *Budowa budynku biurowo-administracyjny (ZUS) przy ul. Piotrkowskiej 27, 25-510 Kielce,*

4. Odbiory obiektów, uczestniczenie w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych

W 2025 r. przeprowadzono 43 kontrole obiektów. Pośród dopuszczonych do użytkowania na uwagę zasługują następujące przedsięwzięcia:

- *rozbudowa, nadbudowa i przebudowa istniejących budynków: usługowo-handlowobiurowego, garażowego (nr ewid. 1854t) i gospodarczego (i.b.) z przeznaczeniem na usługi handlu o pow. sprzedaży 696,33 m² i część gastronomiczną oraz wykonanie robót budowlanych polegających na częściowej rozbiórce i przebudowie obiektów budowlanych w pierzei ul. Kapitulnej, na działce nr ewid. 552, w obrębie 0016 w Kielcach przy ul. H. Sienkiewicza 25,*
- *rozbudowa, nadbudowa i przebudowa budynku niemieszkalnego (nr ewidencyjny 2159i) wraz ze zmianą sposobu użytkowania na budynek usługowy (przeznaczony do nieodpłatnego przechowywania, przetwarzania, przygotowywania, redystrybucji żywności na cele społeczne wraz z kuchnią społeczną z zapleczem sanitarno-socjalnym i administracyjnym oraz magazynem żywności), na działkach nr ewid. 1367/1, 1367/2 i 1367/3 obręb 0009 u zbiegu ul. ks. G. Piramowicza i ul. Miłej w Kielcach,*

- rozbudowa i przebudowa szkoły podstawowej Nr 4 wraz z zewnętrzną instalacją gazową, elektryczną i kanalizacji deszczowej, dz. nr ewid. 442 w obrębie 0007 u zbiegu ul. Warszawskiej i ul. Szybowcowej w Kielcach,
- budowa budynku Centrum dla osób z autyzmem wraz z zewnętrznymi instalacjami: wodociągową, kanalizacji sanitarnej i elektryczną (WLZ) w ramach zadania: „Wspomaganie Społeczności Mieszkalnej” z zespołami samodzielnych mieszkań dla osób z autyzmem - Leśny Dom, na terenie obejmującym działkę nr ewid. 74 w obrębie 0019 ul. Łopuszniańska w Kielcach,
- - budynek biurowy z garażem podziemnym dla Świętokrzyskiego Oddziału Wojewódzkiego Narodowego Funduszu Zdrowia na terenie obejmującym działki nr ewid. 41/10 obręb 0024 i nr ewid. 1319/39 obręb 0017 u zbiegu ulic Generała Marcina Langiewicza i Wojska Polskiego w Kielcach,
- - rozbudowa i przebudowa budynku I Liceum Ogólnokształcącego Akademickiego na terenie obejmującym działki nr ewid. 729/8, 730, w obr. 0015 przy ul. Rzecznej 2 w Kielcach,
- - przebudowa części budynku wraz z przebudową elewacji budynku restauracji McDonald's na działkach nr ewid. 223/4, 225/4, 224/4, 226/11, w obr. 0011 przy Al. Solidarności 16 w Kielcach,

5. Kontrole w trakcie realizacji inwestycji

W roku 2025 dokonano 2 kontrole w trakcie realizacji inwestycji.

6. Inne opinie

W roku 2025 wydano 58 opinii w innej formie.

7. Strategiczna Ocena Oddziaływania na Środowisko

W roku 2025 w ramach strategicznej oceny na środowisko wydano 1 uzgodnienie dotyczące odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko.

Tabela 24 Informacja dotycząca nowych inwestycji w Mieście Kielce za 2025 r.

	Zapytania o konieczności sporządzenia raportu oddziaływania na środowisko i jego zakres	Uwarunkowania środowiskowe	Dokumentacje projektowe	Dopuszczenie do użytkowania obiektów	Kontrole w trakcie realizacji inwestycji	Opinie w innej formie	Strategiczna ocena oddziaływania na środowisko
Miasto Kielce	24	3	3	43	2	58	1

PROMOCJA ZDROWIA I OŚWIATA ZDROWOTNA

Działania w ramach oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia, prowadzone przez Powiatową Stację Sanitarno - Epidemiologiczną w Kielcach, w 2025 roku, były zgodne z celami operacyjnymi Narodowego Programu Zdrowia na lata 2021 - 2026.

Oddział Promocji Zdrowia i Oświaty Zdrowotnej prowadzi wielokierunkową działalność oświatowo - zdrowotną skierowaną do placówek oświatowo - wychowawczych, placówek służby zdrowia, a także szeroko pojętego środowiska lokalnego. W jej zakresie podejmowano działania wynikające z kalendarium obchodów Dni Zdrowia, realizowano ogólnopolskie programy edukacyjne, interwencje nieprogramowe oraz informacyjne kampanie zdrowotne.

POGRAMY EDUKACYJNE

1. „Trzymaj Formę” - ogólnopolski program edukacyjny

Celem programu, skierowanego do uczniów klas V - VIII szkół podstawowych, jest edukacja w zakresie kształtowania prozdrowotnych nawyków wśród młodzieży szkolnej poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety.

W roku szkolnym 2024/2025 w programie uczestniczyło 29 szkół podstawowych (5 szkół kieleckich), a edukacją objęto 2344 uczniów i 724 rodziców.

W ramach programu przeprowadzono spotkania edukacyjne dot. edukacji konsumenckiej i zdrowego odżywiania w szkołach realizujących program - Szkole Podstawowej nr 11 w Kielcach i Szkole Podstawowej nr 28 w Kielcach.

Zorganizowano też powiatowy etap „Konkursu wiedzy o zdrowym stylu życia”, towarzyszącego realizacji Programu „Trzymaj Formę!” w SP 28 w Kielcach.



Zdjęcie 1 Powiatowy etap konkursu o zdrowym stylu życia „Trzymaj Formę!” w SP 28 w Kielcach

2. „Skąd się biorą produkty ekologiczne” - wojewódzki program edukacyjny dla przedszkoli



Zdjęcie 2 Zajęcia edukacyjne w ramach programu „Skąd się biorą produkty ekologiczne?” dla przedszkolaków z Przedszkola Samorządowego nr 32 w Kielcach

Celem programu jest zwiększanie świadomości i wiedzy dzieci na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat.

Grupa, do której skierowany jest program, to dzieci uczęszczające do przedszkoli w wieku 5-6 lat.

Do programu w roku szkolnym 2024/2025 przystąpiło 9 przedszkoli z Kielc. Zasięgiem programu objęto 424 dzieci przedszkolnych i 63 rodziców.

W ramach programu zorganizowano spotkanie edukacyjne dla przedszkolaków z PS nr 32 w Kielcach.

3. Program Przedszkolnej Edukacji Antytytoniowej „Czyste powietrze wokół nas”

Program jest skierowany i realizowany w grupie dzieci 5 - 6 letnich, a jego głównym celem jest zwiększenie wiedzy rodziców w zakresie ochrony dzieci przed narażeniem na działanie dymu tytoniowego oraz kształtowanie świadomych, asertywnych postaw wśród dzieci dotyczących ochrony ich zdrowia, w przypadku bezpośredniego kontaktu z osobami palącymi.

W roku szkolnym 2024/2025 program był realizowany w 13 przedszkolach (12 kieleckich). Działaniami w zakresie realizacji programu objęto łącznie 839 dzieci przedszkolnych i 39 rodziców.

Dodatkowo w ramach programu zorganizowano spotkanie edukacyjne dla przedszkolaków z PS nr 32 w Kielcach.

4. Program antytytoniowej edukacji zdrowotnej „Bieg po zdrowie”

Program edukacyjny „Bieg po zdrowie” skierowany jest do uczniów z IV klas szkół podstawowych (grupa wiekowa 9 - 10 lat), a jego cele skupiają się głównie na:

- opóźnieniu lub zapobieganiu inicjacji tytoniowej wśród dzieci i młodzieży;
- pokazaniu atrakcyjności życia w środowisku wolnym od dymu tytoniowego;
- zwiększaniu wiedzy i umiejętności uczniów na temat zdrowia w kontekście szkodliwości palenia papierosów;

W roku szkolnym 2024/2025 działaniami w zakresie realizacji programu objęto 383 uczniów klas IV z 15 szkół podstawowych (3 szkoły z Kielc) oraz 316 rodziców.

5. Krajowy Program Zwalczenia AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV

W ramach realizacji programu profilaktyki HIV/AIDS prowadzono działania informacyjne wśród młodzieży szkolnej i w środowisku lokalnym.

W ramach obchodów Światowego Dnia AIDS 2025, w Państwowym Liceum Szkół Plastycznych w Kielcach przeprowadzono prelekcję dot. profilaktyki HIV/AIDS i chorób przenoszonych drogą płciową. Ponadto, jak co roku, współorganizowano kolejną edycję szkolnego konkursu „Moja wiedza o AIDS” w V Liceum Ogólnokształcącym w Kielcach.

Założenia medialnej kampanii informacyjnej HIV/AIDS promowano także poprzez zamieszczenie informacji na stronie internetowej PSSE w Kielcach oraz podczas organizowanych festynów i akcji profilaktycznych.

6. Program edukacyjny „ARS, czyli jak dbać o miłość?”

W roku szkolnym 2024/2025 program edukacyjny „ARS, czyli jak dbać o miłość?” był realizowany w ramach kontynuacji projektu KIK/68. Jego tematyka dotyczy profilaktyki używania substancji psychoaktywnych (alkoholu, tytoniu, narkotyków i dopalaczy) przez młodzież ze szkół ponadpodstawowych.

W minionym roku szkolnym działaniami w zakresie realizacji programu objęto 545 uczniów z 6 szkół ponadpodstawowych (4 szkoły z Kielc).

7. Program edukacyjny „Nie pal przy mnie proszę”

Program jest skierowany do uczniów klas I - III szkoły podstawowej. Jego celem jest zmniejszenie narażenia dzieci na bierne palenie tytoniu.

W roku szkolnym 2024/2025 działaniami w zakresie realizacji programu objęto 22 szkoły podstawowe (4 szkoły kieleckie), a łącznie w programie wzięło udział 1364 uczniów i 275 rodziców.

8. Program edukacyjny „Znajdź właściwe rozwiązanie”

Program przeznaczony dla uczniów starszych klas szkół podstawowych. Jego celem jest zapobieganie paleniu tytoniu przez młodzież szkolną oraz zwiększenie świadomości na temat zagrożeń płynących z czynnego i biernego palenia tytoniu.

W roku szkolnym 2024/2025 program zrealizowano w 18 szkołach podstawowych (2 szkoły z Kielc), a edukacją objęto 955 uczniów.

9. Program profilaktyki raka szyjki macicy „Wybierz życie - pierwszy krok” - program wojewódzki

Program edukacyjny „Wybierz Życie - Pierwszy Krok” ma na celu stworzenie świadomości zagrożenia rakiem szyjki macicy i innych chorób wywoływanych zakażeniem wirusem brodawczaka ludzkiego (HPV) u młodych ludzi. Program skierowany jest dla uczniów szkół ponadpodstawowych.

W roku 2024/2025 do realizacji programu przystąpiło 18 szkół ponadpodstawowych (13 szkół z Kielc), a zasięgiem objęto 1511 uczniów i 519 rodziców.

10. Wojewódzki program edukacyjny „Podstępne WZW”

Program edukacyjny „Podstępne WZW” skierowany jest dla uczniów szkół ponadpodstawowych. Jego celem jest upowszechnienie wśród młodzieży wiedzy na temat wirusowego zapalenia wątroby typu B i C.

W roku 2024/2025 do realizacji programu przystąpiło 20 szkół ponadpodstawowych (13 szkół z Kielc), a zasięgiem objęto 1947 uczniów i 643 rodziców.

11. Wojewódzki program edukacyjny „Znamie! Znam je?”

Program edukacyjny „Znamie! Znamie?” skierowany jest dla uczniów szkół ponadpodstawowych, a jego celem jest zwiększenie świadomości młodych ludzi nt. czerniaka oraz budowanie odpowiedzialnych, prozdrowotnych postaw wśród młodzieży.

W roku 2024/2025 do realizacji programu przystąpiły 22 szkoły ponadpodstawowe (14 szkół kieleckich) i 1 szkoła podstawowa, a zasięgiem objęto 2187 uczniów i 556 rodziców.

INTERWENCJE NIEPROGRAMOWE

1. Światowy Dzień bez Tytoniu/ Światowy Dzień Rzucania Palenia 2025

Celem Światowego Dnia bez Tytoniu oraz Światowego Dnia Rzucania Palenia jest przyczynienie się do ochrony obecnych i przyszłych pokoleń przed niszczącymi skutkami zdrowotnymi spowodowanymi paleniem tytoniu, używaniem nowatorskich wyrobów tytoniowych jak i konsekwencjami używania papierosów elektronicznych.

W ramach obchodów **Światowego Dnia bez Tytoniu 2025**, obchodzonego corocznie 31 maja, zorganizowano cykl spotkań edukacyjnych dla uczniów kieleckich szkół - SP 28 oraz X LO w Kielcach, podczas których omawiano szkodliwy wpływ palenia papierosów, używania e-papierosów, nowatorskich wyrobów tytoniowych oraz szaszetek nikotynowych na zdrowie.

W ramach obchodów **Światowego Dnia Rzucania Palenia 2025** przeprowadzono cykl prelekcji na temat szkodliwości palenia tytoniu i używania e-papierosów w V Liceum Ogólnokształcącym w Kielcach, II LO w Kielcach, Liceum Plastycznym w Kielcach i SP 23 w Kielcach.

2. Profilaktyka używania środków zastępczych - „nowych narkotyków”

Zasadnicze działania prowadzone w ramach akcji profilaktycznej miały za zadanie zwrócenie uwagi na istotny problem zażywania przez młodzież substancji psychoaktywnych - narkotyków i „dopalaczy” oraz zwiększenie poziomu wiedzy w zakresie ich destrukcyjnego wpływu na zdrowie. W 2025 r., w ramach realizacji działań edukacyjnych, współpracując z funkcjonariuszami IV Komisariatu Policji w Kielcach, Ośrodkiem Leczenia Uzależnień „San Damiano” w Chęcinach oraz nauczycielami i pedagogami szkolnymi przeprowadzono 26 prelekcji dot. profilaktyki uzależnień (w tym dopalaczy) i zachowań ryzykownych młodzieży. W zajęciach wzięło udział 1190 uczniów starszych klas szkół podstawowych i szkół ponadpodstawowych.



Zdjęcie 3 Zajęcia profilaktyczne w Zespole Szkół Mechanicznych w Kielcach z udziałem terapeuty i podopiecznych Ośrodka Leczenia Uzależnień „San Damiano” w Chęcinach

W kwietniu 2025 r. OPZIOZ włączył się w organizację konkursu plastycznego pod hasłem „Nie warto - moja odpowiedź na uzależnienia” przeprowadzonego w Państwowym Liceum Sztuk Plastycznych w Kielcach. Celem konkursu było przedstawienie w artystycznej formie spojrzenia młodych ludzi na problem uzależnień. Uczestnikom - laureatom i osobom wyróżnionych wręczono dyplomy i gadżety z logo Inspekcji Sanitarnej.

Prowadzono również działania skierowane do społeczności lokalnej polegające na dystrybucji materiałów edukacyjnych podczas akcji profilaktycznych. Materiały dot. szkodliwości substancji psychoaktywnych rozdawano też na turnusach wypoczynkowych w placówkach letniego wypoczynku dzieci i młodzieży.

3. Światowy Dzień Zdrowia 2025

W 2025 roku obchody Światowego Dnia Zdrowia zbiegły się z Dniami Otwartymi Państwowej Inspekcji Sanitarnej, obchodzonymi pod hasłem „Bezpieczeństwo Zdrowotne - Wspólna Odpowiedzialność”.

W ramach obchodów Światowego Dnia Zdrowia włączono się w organizację Białej Soboty w Świętokrzyskim Centrum Onkologii, gdzie oprócz rozdawania materiałów edukacyjnych zachęcano pacjentów do przestrzegania zasad zdrowego trybu życia: wykonywania regularnych badań profilaktycznych, spożywania warzyw i owoców, zwiększenia aktywności fizycznej jako profilaktyki antynowotworowej oraz unikania czynników zwiększających ryzyko wystąpienia nowotworów (m.in. palenia tytoniu, używania e-papierosów i nowatorskich wyrobów tytoniowych).

Wspólnie z Domem Kultury „Białogon” w Kielcach zorganizowano konkurs plastyczny „Żyjemy zdrowo, aktywnie i kolorowo”, skierowany do uczniów klas I - VI SP nr 20 w Kielcach i dzieci 5 - 6 letnich z Przedszkola Samorządowego nr 23 w Kielcach. Jego celem było rozpowszechnienie i pogłębienie wiedzy na temat zdrowego stylu życia, aktywności fizycznej, zdrowego odżywiania i innych aspektów dotyczących zdrowia, wśród dzieci i młodzieży.

W konkursie wzięło udział 50 dzieci, a jego podsumowanie, obejmujące część artystyczną (występy dzieci, pokaz judo, wystawa prac konkursowych) odbyło się 9 kwietnia w DK „Białogon”.



Zdjęcie 4 Pokaz judo w wykonaniu klubu UKS JUDO „NOKO” Nowiny, podczas podsumowania konkursu „Żyjemy zdrowo, aktywnie i kolorowo” w DK „Białogon”



Zdjęcie 5 Dzień Otwarty w PSSE w Kielcach

podczas akcji profilaktycznych - smokerlyzer i alkogogle, cieszące się dużym zainteresowaniem młodzieży. Ponadto w Szkole Podstawowej Nr 13 w Kielcach przeprowadzono 2 prelekcje dla uczniów klas VI -VIII, które dotyczyły zasad zdrowego stylu życia.

Informacje medialne dot. Światowego Dnia Zdrowia zamieszczono też na stronie internetowej PSSE w Kielcach

4. Akcja zimowa 2025

W ramach akcji zimowej prowadzono dystrybucję materiałów oświatowo- edukacyjnych (ulotek i broszur dot. zdrowego stylu życia, palenia tytoniu i profilaktyki wszawicy) na 56 turnusach wypoczynku zimowego dzieci i młodzieży (akcją objęto 1816 osób). Działania były prowadzone przy współpracy z Sekcją Higieny Dzieci i Młodzieży PSSE Kielce.

5. Akcja letnia „Zdrowe wakacje” 2025

W okresie wakacyjnym promowano założenia kampanii „Bezpieczne wakacje z sanepidem”. Przeprowadzono prelekcję dla podopiecznych świetlicy środowiskowej „Rafael”, która dot. zasad bezpieczeństwa podczas wypoczynku letniego, a dzieciom uczestniczącym w zajęciach rozdano broszury „Zdrowe i bezpieczne wakacje”, opaski odblaskowe oraz kolorowanki „Myję ręce bo wiem więcej”



Zdjęcie 6 Prelekcja dla podopiecznych świetlicy środowiskowej „Rafael” w Kielcach

i „Kleszczowanki”. Ponadto, w ramach działań związanych z realizacją akcji letniej „Zdrowe wakacje 2025” prowadzono dystrybucję materiałów informacyjno-edukacyjnych (ulotek i broszur zawierających treści z zakresu przestrzegania zasad zdrowego stylu życia i bezpieczeństwa zdrowotnego) podczas wakacyjnego wypoczynku wśród uczestników 169 turnusów wypoczynkowych - w placówkach letniego wypoczynku dzieci i młodzieży, obozach i koloniach (liczba odbiorców - 6648 os.). Zadanie realizowano we współpracy z Sekcją Higieny Dzieci i Młodzieży PSSE Kielce. Materiały edukacyjne dystrybuowano też do 2 obiektów sportowych i DK „Białogon” w Kielcach

Promocja zdrowego stylu życia

W ramach realizacji działań w zakresie zdrowego stylu życia prowadzono spotkania edukacyjne i warsztaty, których odbiorcami były dzieci, młodzież i seniorzy. Zorganizowano 54 spotkania edukacyjne dla 1795 osób (przedszkolaków, uczniów szkół podstawowych i podopiecznych oraz podopiecznych klubów seniora), których tematyka dotyczyła aktywnego i zdrowego stylu życia, przestrzegania zasad higieny osobistej i unikania czynników chorobotwórczych.

Działania edukacyjne prowadzono również podczas festynów i akcji prozdrowotnych, promując zasady zdrowego stylu życia wśród społeczności lokalnej.

• Kampanie edukacyjne EFSA „#Safe2EatEU” i „#PlantHealth4Life”

W 2025 r. Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) kontynuował realizację kampanii edukacyjnych „#Safe2EatEU” i „#PlantHealth4Life”.

Celem #Safe2EatEU jest zwiększanie świadomości na temat bezpieczeństwa żywności w Europie. Kampania ma też pomagać w zrozumieniu, jak podejmować świadome decyzje dotyczące tego, jaką żywność kupować, spożywać oraz z jakich produktów spożywczych korzystać w bezpieczny i zdrowy sposób każdego dnia.

Natomiast #PlantHealth4Life jest kampanią społeczną zwracającą uwagę na szczególnie związek między zdrowiem roślin a naszym codziennym życiem. Szkodniki i choroby roślin wpływają na bezpieczeństwo żywnościowe, gospodarkę i środowisko.

Informacje dot. realizacji obu kampanii zamieszczono na stronie PSSE w Kielcach oraz rozpowszechniano podczas imprez i akcji profilaktycznych (Białej Soboty w ŚCO, podczas Dnia Otwartego Państwowej Inspekcji Sanitarnej w PSSE w Kielcach czy podczas Dnia otwartego w V LO w Kielcach). Organizowano również prelekcje dla dzieci i młodzieży, na których omawiano założenia kampanii EFSA „#Safe2EatEU” - np. w świetlicy „Rafael” na kieleckim Białogonie.

Profilaktyka chorób nowotworowych

Realizując działania dot. profilaktyki onkologicznej, przedstawiciele Oddziału Promocji Zdrowia i Oświaty Zdrowotnej PSSE w Kielcach włączyli się w organizację Białej Soboty w Świętokrzyskim Centrum Onkologii. Uczestników akcji zachęcano do przestrzegania zasad zdrowego trybu życia: wykonywania regularnych badań profilaktycznych, zwiększenia spożycia warzyw i owoców, zwiększenia aktywności fizycznej jako profilaktyki antynowotworowej oraz unikania czynników zwiększających ryzyko wystąpienia nowotworów (m.in. palenia tytoniu i używania wyrobów z nikotyną). (Fot.)

Dystrybucję materiałów edukacyjnych dot. profilaktyki chorób nowotworowych (m.in. profilaktyka czerniaka, prof. raka szyjki macicy) prowadzono również podczas festynów i akcji prozdrowotnych (festyn rodzinny przy SP 2 w Kielcach i Słoneczny piknik rodzinny przy SP 39 w Kielcach).



Zdjęcie 7 Biała sobota w ŚCO w Kielcach

Organizowano również zajęcia edukacyjne dla dzieci i młodzieży, podczas których omawiano najważniejsze zagadnienia profilaktyki onkologicznej. Jedno z takich spotkań zorganizowano w ramach akcji „Październik - Miesiąc Świadomości Raka Piersi” w szkole TEB Edukacja w Kielcach, gdzie wspólnie z przedstawicielkami Świętokrzyskiego Klubu „Amazonek” edukowano młodzież, jak ważna w skutecznym



leczeniu nowotworów jest świadomość onkologiczna i wczesne wykrycie zmian nowotworowych. Dodatkowo informacje promujące założenia kampanii „# Miesiąc Świadomości Raka Piersi” oraz „#Movember” zamieszczano na stronie internetowej PSSE.

Promocja szczepień ochronnych

W ramach interwencji prowadzono szereg działań promujących zasadność szczepień ochronnych. Prowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych dot. profilaktyki szczepień podczas akcji i imprez profilaktycznych, jak też dostarczano je do placówek służby zdrowia. Organizowano zajęcia edukacyjne w placówkach szkolnych (V LO w Kielcach) podczas których prezentowano rolę szczepień, min. w profilaktyce zakażeń wirusem HPV.

W związku z realizacją kampanii szczepień przeciwko krztuścowi, skierowanej do kobiet w ciąży, przeprowadzono dystrybucję plakatów (do 43 POZ), jak też przekazano informację medialną dot. akcji do 87 POZ.

Ponadto, wspólnie z Sekcją Nadzoru Przeciwpidemicznego PSSE kontynuowano realizację „Programu dobrowolnych szczepień dzieci w wieku 9 - 14 lat przeciw HPV w szkołach”. Do wszystkich kieleckich szkół podstawowych przekazano materiały informacyjne, na podstawie których była prowadzona edukacja rodziców chcących zaszczepić swoje dzieci.



Zdjęcie 9 Stoisko edukacyjne PSSE i WSSE w Kielcach podczas „Słonecznego Pikniku Rodzinnego” przy SP 39 w Kielcach



Działania edukacyjne (zarówno dla dzieci i rodziców) w zakresie „Programu szczepień p/ko wirusowi HPV w szkołach” prowadzono również podczas spotkań edukacyjnych w szkołach podstawowych (m.in. w SP 23 w Kielcach) jak i podczas festynów i akcji profilaktycznych (Dnia otwartego Inspekcji Sanitarnej w PSSE, festynu „Słonecznego

Piknik Rodzinny” przy Szkole Podstawowej nr 39 w Kielcach czy festynu rodzinnego przy SP 2 w Kielcach).

W ramach realizacji kampanii „Jesień bez infekcji” mającej na celu promowanie szczepień jako skutecznej profilaktyki chorób zakaźnych (grypa, pneumokoki, krztusiec, RSV, covid), przeprowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych w formie elektronicznej do 70 POZ, prowadzono również działania edukacyjne podczas imprez plenerowych oraz zamieszczono informację na stronie internetowej PSSE.

Rolę szczepień ochronnych podkreślano też przy okazji organizowanych spotkań edukacyjnych: - dla seniorów (debaty "Bezpieczny senior - jak nie dać się oszukać", zorganizowanej w Wojewódzkiej Bibliotece Publicznej im. Witolda Gombrowicza w Kielcach przez Komisariat IV Policji w Kielcach, dla podopiecznych kieleckich Klubów Seniora), - jak też dla pacjentów onkologicznych i sekretarek medycznych (2 spotkania w ŚCO dot. szczepienia osób z niedoborami odporności).

Ponadto, informacje medialne o roli szczepień ochronnych oraz obchodach Europejskiego Tygodnia Szczepień 2025 zostały zamieszczone na stronie internetowej PSSE w Kielcach.

Zapobieganie zatruciom pokarmowym w tym zatruciom grzybami

Działania edukacyjne w zakresie profilaktyki zatruc pokarmowych spowodowanych spożywaniem trujących grzybów polegały w głównej mierze na organizacji stoisk profilaktycznych podczas festynów i akcji prozdrowotnych. Edukację społeczności lokalnej (udzielanie informacji nt. gatunków grzybów trujących i jadalnych oraz dystrybucję materiałów edukacyjnych i kolorowanek dla dzieci) prowadzono podczas Festynu rodzinnego przy SP 2 w Kielcach i „Słonecznego pikniku rodzinnego” przy SP 39 w Kielcach.



Zdjęcie 10 Stoisko edukacyjne PSSE w Kielcach podczas festynu rodzinnego przy SP 2 w Kielcach



Ponadto, podczas organizowanych akcji, spotkań edukacyjnych z dziećmi i młodzieżą szkolną, imprez oraz festynów prozdrowotnych realizowano działania których tematyka dotyczyła:

- Profilaktyki antytytoniowej
- Profilaktyki uzależnienia od alkoholu
- Profilaktyki chorób zakaźnych wywoływanych przez kleszcze (KZM, borelioza).
- Przestrzegania zasad higieny
- Profilaktyki grypy
- Europejskiego Tygodnia Wiedzy o Antybiotykach

Podsumowanie

Działalność Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach w 2025 roku skierowana była na ochronę zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych oraz zapobieganie chorobom, w tym zakaźnym i zawodowym.

Realizowano zadania z zakresu zdrowia publicznego poprzez sprawowanie nadzoru nad warunkami:

- higieny środowiska
- higieny pracy w zakładach pracy
- higieny procesów nauczania i wychowania
- higieny wypoczynku i rekreacji
- zdrowotnymi żywności, żywienia i przedmiotów użytku
- higieniczno sanitarnymi, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których udzielane są świadczenia zdrowotne.

Wykonanie zadań polegało na sprawowaniu zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego, działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej oraz oświatowo-zdrowotnej.

W zakresie Sekcji Nadzoru Higieny Środowiska

- W ramach nadzoru nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi monitorowano zaopatrzenie ludności w wodę w ramach zbiorowego zaopatrzenia, które jest zadaniem własnym gminy, a prowadzone jest przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne. Są one zobowiązane zapewnić zdolność posiadanych urządzeń wodociągowych do realizacji dostaw wody w sposób ciągły i niezawodny oraz należyłą jakość dostarczanej wody zgodnie z ustawą z dnia 7 czerwca 2001r. o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków (tekst jednolity Dz. U. z 2024 r. poz. 757 z późniejszymi zmianami).
- Pracownicy Sekcji Nadzoru Higieny Środowiska nadzorowali wodę ciepłą w podmiotach wykonujących działalność leczniczą w rodzaju stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne w zakresie badania pałeczek *Legionella Sp.*, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294).
- Sprawowano nadzór sanitarny nad obiektami świadczącymi usługi związane z udostępnianiem solarium na terenie działalności Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach, zgodnie z ustawą z dnia 15 września 2017 r. o ochronie zdrowia przed następstwami korzystania z solarium (Dz.U. z 2017 r. poz. 2111).
- Sprawowano nadzór sanitarny nad obiektami MSWiA w zakresie prawidłowości i efektywności nadzoru nad warunkami sanitarno-technicznymi na terenie działalności Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach.
- Przed sezonem letnim (dbając o bezpieczeństwo zdrowotne dzieci oraz osób korzystających z fontann ulicznych, w aspekcie występowania potencjalnych zagrożeń mikrobiologicznych w wodzie pozostającej w obiegu takich obiektów) wysłano pismo do Prezydenta miasta Kielce przypominające o potencjalnych zagrożeniach zdrowotnych dla osób pijących wodę z ww. obiektów.
- Oceniano stan sanitarny miejscowości, tras, obiektów turystycznych po sezonie letnim 2025 r.

W zakresie Sekcji Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia

- Prowadzono nadzór nad bezpieczeństwem żywności produkowanej i wprowadzanej do obrotu oraz importowanej/eksportowanej, z uwzględnieniem sprzedaży internetowej, w tym żywnością prozdrowotną (środkami spożywczymi objętymi obowiązkiem powiadamiania o pierwszym wprowadzeniu do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, tj. suplementami diety, żywnością dla określonych grup, żywnością wzbogacaną), materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz żywnieniem, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego.
- Prowadzono działania w ramach systemu ostrzegania o niebezpiecznej żywności i paszach RASFF oraz AAC (Augmentative and Alternative Communication).
- Prowadzono nadzór nad zakładami produkcyjnymi w zakresie spełnienia kryteriów mikrobiologicznych.
- Realizowano „Plan pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla PIS” na 2025 r.
- Prowadzono nadzór nad jakością żywienia pacjentów w szpitalach oraz dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

- Monitorowano system TRACES-NT.
- Prowadzono nadzór nad przestrzeganiem wymagań dotyczących znakowania, prezentacji i reklamy żywności, w tym również suplementów diety, żywności dla określonych grup oraz środków spożywczych wzbogacanych, na etapie produkcji, importu i obrotu, z uwzględnieniem żywności wprowadzanej na rynek poprzez sprzedaż internetową.
- Prowadzono nadzór nad sprzedażą internetową suplementów diety, w szczególności zawierających substancje i składniki, które nie powinny być stosowane w składzie ww. środków spożywczych, określone w uchwałach Zespołu ds. Suplementów Diety działającego przy Radzie Sanitarno - Epidemiologicznej.
- Uczestniczono w szkoleniach dla pracowników Sekcji Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia.
- Prowadzono nadzór nad zakładami, których stan wymaga poprawy.
- Wzmocniono nadzór nad zakładami małej gastronomii i żywienia zbiorowego zamkniętego w szczególności w okresie wzmożonego ruchu turystycznego.
- Wprowadzano dane/ aktualizowano bazy danych obiektów żywnościowo - żywieniowych znajdujących się pod nadzorem PIS.

W zakresie Sekcji Nadzoru Higieny Środowiska Pracy

- Prowadzono nadzór nad warunkami pracy i wypełnianiem przez pracodawców obowiązków wynikających z oceny ryzyka zawodowego pracowników wykonujących prace związane z narażeniem na czynniki szkodliwe dla zdrowia w środowisku pracy.
- Prowadzono nadzór nad podmiotami w zakresie legalnego obrotu prekursorami narkotyków kat. 2 i 3 (uzyskane dane były niezbędne do opracowania rocznego raportu INCB).
- Prowadzono nadzór nad podmiotami udostępniającymi na rynku i stosującymi produkty biobójcze.
- Prowadzono nadzór nad produktami kosmetycznymi.
- Prowadzono działania wynikające z ustaleń forum wymiany informacji o egzekwowaniu przepisów oraz uczestniczono w realizacji zharmonizowanego projektu REF 13, dotyczącego kontroli zgodności importowanych substancji, ich mieszanin oraz wyrobów.
- Prowadzono nadzór nad prekursorami narkotyków w ramach realizacji Krajowego Programu Przeciwdziałania Narkomanii.

W zakresie Sekcji Nadzoru Przeciwepidemicznego

Celem działalności sekcji była ochrona zdrowia ludzkiego poprzez nadzór nad realizacją Programu Szczepień Ochronnych (PSO), analizę i ocenę sytuacji epidemiologicznej, wdrażanie wytycznych GIS wynikających z bieżącej sytuacji epidemiologicznej, przeprowadzanie wywiadów i dochodzeń epidemiologicznych oraz podejmowanie czynności mających na celu ograniczenie szerzenia się zakażeń i chorób zakaźnych,

W ramach tych działań:

- prowadzono stały monitoring sytuacji epidemiologicznej.
- kontynuowano nadzór nad chorobami zakaźnymi objętymi obowiązkiem zgłaszania, sporządzano kwartalne raporty o wybranych chorobach odzwierzęcych i czynnikach chorobotwórczych.
- monitorowano sytuację w zakresie zakażeń meningokokowych.
- prowadzono dochodzenia epidemiologiczne w zakresie chorób zakaźnych podlegających obowiązkowi zgłaszania.
- sporządzono ocenę stanu sanitarnego zakładów opieki zdrowotnej.
- nadzorowano pracę Zespołów Kontroli Zakażeń Zakładowych w zakresie opracowywania ognisk zakażeń szpitalnych.
- opracowano roczne sprawozdanie z wykonawstwa szczepień ochronnych.
- sporządzono kwartalne sprawozdanie ze zużycia preparatów wielodawkowych, kwartalne sprawozdanie z nadzoru nad kartami uodpornienia.
- sporządzono zamówienie na preparaty szczepionkowe na 2026 rok.
- opracowano roczne sprawozdanie w zakresie zagadnień ddd i sterylizacji.
- przygotowywano dwutygodniowe, miesięczne, kwartalne i roczne sprawozdania ze zgłoszeń chorób zakaźnych.
- prowadzono nadzór epidemiologiczny nad ozdrowieńcami i nosicielami zakaźnych schorzeń jelitowych.

- Prowadzenie postępowań informacyjno-edukacyjnych wobec opiekunów dzieci uchwalających się od obowiązku szczepień ochronnych.
- Realizacji wytycznych GIS w zakresie kontroli kart uodpornienia w placówkach POZ, w których przeprowadzone są obowiązkowe szczepienia ochronne dzieci i młodzieży.

W ramach działalności Sekcji Higieny Dzieci i Młodzieży

- Dokonano oceny warunków higienicznych w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych oraz w placówkach wypoczynku - z uwzględnieniem zapewnienia prawidłowych powierzchni użytkowych w tych obiektach.
- Dokonano oceny przygotowania szkół do rozpoczęcia roku szkolnego.
- Monitorowano zaopatrzenie placówek oświatowych w ciepłą bieżącą wodę oraz środki do utrzymania higieny.
- Dokonano oceny posiadania certyfikatów dla mebli i sprzętu sportowego, a także stanu sanitarnego infrastruktury do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego.
- Dokonano analizy dostosowania mebli szkolnych (stoły, krzesła) do wymogów ergonomii.
- Dokonano pomiarów wagowych tornistrów/plecaków i oceny obciążenia nimi uczniów szkół podstawowych.
- Monitorowano zapewnienie uczniom możliwości pozostawienia podręczników/przyborów szkolnych w placówkach.
- Opracowano sprawozdanie z przygotowania i przebiegu wypoczynku zimowego i letniego.
- Przeprowadzono działania edukacyjno-informacyjne dotyczące profilaktyki wad postawy, wad wzroku, wszawicy, profilaktyki chorób zakaźnych i higieny osobistej.

W zakresie Sekcji Nadzoru Zapobiegawczego podejmowano działania:

- uzgadniania zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozach oddziaływania na środowisko miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego,
- opiniowania projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego wraz z prognozą oddziaływania na środowisko pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych,
- wydawania opinii w sprawach potrzeby przeprowadzania ocen oddziaływania na środowisko dla planowanych przedsięwzięć mogących potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko,
- opiniowania warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach dla planowanych przedsięwzięć mogących potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko,
- uzgadniania dokumentacji projektowych (kompletny projekt budowlany) dotyczących budowy obiektów budowlanych pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych,
- uzgadniania warunków zabudowy i zagospodarowania terenu pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych,
- kontroli budów i obiektów budowlanych w trakcie budowy,
- kontroli obiektów związanych z zamiarem przystąpienia do użytkowania,
- sporządzania corocznej oceny stanu sanitarnego miasta i powiatu,
- spełnienia warunków sanitarno-higienicznych pomieszczeń, urządzeń, zakładów i obiektów nowopowstałych, a w szczególności: aptek, zakładów opieki zdrowotnej, gabinetów indywidualnej praktyki lekarskiej, położnych i pielęgniarek, hoteli, pensjonatów, obiektów sakralnych, obiektów szkolnych i sportowych, gabinetów kosmetycznych, fryzjerskich i tatuażu, szkół, przedszkoli, punktów przedszkolnych, żłobków, domów opieki społecznej, hospicjów,
- oceny zgodności realizacji robót z zaopiniowaną przez Organy Inspekcji Sanitarnej i rzeczoznawców dokumentacją.

Mając na uwadze konieczność zapewnienia ludziom zdrowych warunków życia w miejscu ich zamieszkania i pobytu (m. in. w aspekcie wartości normatywnych, stężeń i natężeń czynników szkodliwych określonych w obowiązujących przepisach prawa dotyczących środowiska życia ludzi), przy zajmowaniu stanowisk w ramach sprawowanego nadzoru zapobiegawczego, organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej zwracają uwagę na:

- oddzielenie obszarów przeznaczonych pod budownictwo mieszkaniowe od obszarów przemysłowych, w celu ograniczenia niekorzystnego oddziaływania zabudowy przemysłowej na otoczenie,
- zapewnienie właściwej gospodarki wodno-ściekowej, w tym zaopatrzenie ludności w wodę do spożycia o odpowiedniej jakości i ilości,

- prawidłowe usuwanie, gromadzenie i unieszkodliwianie odpadów (w tym szczególnie niebezpiecznych) w sposób nie zagrażający życiu i zdrowiu ludzi,
- zabezpieczenie ludzi przed uciążliwością związaną z hałasem (miejska komunikacja, zakłady usługowe, przemysłowe, itp.), poprzez zastosowanie odpowiednich rozwiązań technicznych, takich jak np. pasy zieleni, okna o podwyższonej izolacyjności akustycznej, odległość od terenów zabudowanych,
- zabezpieczenie ludzi przed wpływem zanieczyszczeń emitowanych do powietrza przez uciążliwe zakłady, poprzez zastosowanie odpowiednich urządzeń pochłaniających substancje szkodliwe dla zdrowia,
- zagwarantowanie odpowiednich warunków pobytu ludzi w budynkach, poprzez zastosowanie m.in. odpowiednich i bezpiecznych pod względem zdrowotnym materiałów budowlanych, a także zapewnienie prawidłowej funkcjonalności pomieszczeń z punktu widzenia wymagań sanitarno-higienicznych,
- zapewnienie odpowiednich warunków higienicznych i zdrowotnych osobom zatrudnionym w zakładach pracy.

W zakresie Oddziału Promocji Zdrowia i Oświaty Zdrowotnej

W zakresie Oddziału Promocji Zdrowia i Oświaty Zdrowotnej prowadzona działalność dotyczyła realizacji programów edukacyjnych i akcji profilaktycznych, których odbiorcami była społeczność lokalna, dzieci przedszkolne, uczniowie szkół podstawowych i szkół ponadpodstawowych oraz ich rodzice.

W placówkach oświatowych na terenie Kielc główny kierunek działań skupiony był na kontynuacji programów edukacyjnych dotyczących:

- programów profilaktyki antytytoniowej „Czyste powietrze wokół nas”, „Nie pal przy mnie, proszę”, „Bieg po zdrowie” i „Znajdź właściwe rozwiązanie”
- programu „Skąd się biorą produkty ekologiczne?”
- programu „Trzymaj Formę!”
- programu „ARS, czyli jak dbać o miłość?”
- profilaktyki zakażeń wirusem HPV - Wybierz Życie - Pierwszy Krok
- profilaktyki zakażeń wirusami HBV i HCV- Podstępne WZW
- profilaktyki czerniaka - Znamie! Znam je?
- profilaktyki HIV/AIDS

Dodatkowo realizowano przedsięwzięcia w zakresie interwencji nieprogramowych (m.in. działania antytytoniowe, profilaktyka używania substancji psychoaktywnych - w tym „dopalaczy”, promocja zasad zdrowego stylu życia, profilaktyka chorób zakaźnych i pasożytniczych) oraz wynikających z zapotrzebowania związanego z aktualną sytuacją epidemiologiczną.

Spis Tabel

<u>Tabela 1</u> Wodociągi o produkcji 10 001 - 100 000 m ³ /dobę (parametry i ocena jakości wody)	5
<u>Tabela 2</u> Nadzór nad jakością wody ciepłej użytkowej w podmiotach wykonujących działalność leczniczą	7
<u>Tabela 3</u> Ocena sanitarna zakładów świadczących usługi branży beauty	11
<u>Tabela 4</u> Inne obiekty użyteczności publicznej	13
<u>Tabela 5</u> Magazynowanie, transport, sposoby i miejsca utylizacji odpadów medycznych.....	16
<u>Tabela 6</u> Miejsca prania bielizny szpitalnej, zakładu opiekuńczo leczniczego oraz hospicjum i innych.....	19
<u>Tabela 7</u> Wykaz decyzji administracyjnych wydanych w 2025 r.	21
<u>Tabela 8</u> Liczba obiektów objętych nadzorem w 2025 r. według rodzaju prowadzonej działalności w porównaniu z 2024 r.	23
<u>Tabela 9</u> Liczba obiektów ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji na terenie miasta w 2025 r.	23
<u>Tabela 10</u> Liczba obiektów produkcji żywności ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji na terenie miasta w 2025 r.	24
<u>Tabela 11</u> Liczba obiektów obrotu żywnością ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu obrotu żywnością na terenie miasta w 2025 r.	25
<u>Tabela 12</u> Liczba obiektów żywienia zbiorowego otwartego ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego na terenie miasta w 2025 r.	26
<u>Tabela 13</u> Liczba ocenionych zakładów na podstawie arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego zamkniętego w 2025 r.	27
<u>Tabela 14</u> Ilość zakładów pracy według wielkości zatrudnienia skontrolowanych w 2025 r.	40
<u>Tabela 15</u> Narażenie zawodowe pracowników na czynniki szkodliwe dla zdrowia w środowisku pracy, w stężeniach lub natężeniach przekraczających dopuszczalne normy w 2025 r.	40
<u>Tabela 16</u> - zestawienie wybranych chorób zakaźnych zarejestrowanych w latach 2024 i 2025 (miasto Kielce).....	44
<u>Tabela 17</u> Programy zdrowotne/działania z obszaru szczepień ochronnych planowane/realizowane i finansowane przez jednostki samorządu terytorialnego w 2025 r.....	48
<u>Tabela 18</u> Ilość i rodzaj stałych placówek nauczania i wychowania w ewidencji	50
<u>Tabela 19</u> Ilość i rodzaj placówek nauczania i wychowania oraz wypoczynku skontrolowanych w 2025 r.	50
<u>Tabela 20</u> Ocena dostosowania stanowiska pracy ucznia	51
<u>Tabela 21</u> Ocena obciążenia dzieci i młodzieży ciężarem tornistra/plecaka	52
<u>Tabela 22</u> Warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego	52
<u>Tabela 23</u> Żywnienie i dożywianie dzieci i młodzieży	53
<u>Tabela 24</u> Informacja dotycząca nowych inwestycji w Mieście Kielce za 2025 r.	57

Spis Treści

WSTĘP.....	3
I. JAKOŚĆ WODY DO SPOŻYCIA I CIEPŁEJ WODY UŻYTKOWEJ	4
1. Wprowadzenie	4
2. Charakterystyka poszczególnych grup urządzeń zaopatrzenia ludności w wodę	4
2.1 Wodociągi o produkcji $\leq 100 \text{ m}^3/\text{dobę}$	4
2.2 Wodociągi o produkcji 101-1 000 $\text{m}^3/\text{dobę}$	4
2.3 Wodociągi o produkcji 1001 - 10 000 $\text{m}^3/\text{dobę}$	4
2.4 Wodociągi o produkcji 10 001 - 100 000 $\text{m}^3/\text{dobę}$	5
2.5 Inne podmioty zaopatrujące w wodę	6
2.6 Ujęcia powierzchniowe	6
2.7 Przyznane odstępstwa dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi	6
3. Nadzór nad jakością wody ciepłej.	6
3.1 Badania ciepłej wody w podmiotach wykonujących stacjonarną i całodobową działalność leczniczą.	6
3.2 Nadzór nad jakością wody ciepłej w budynkach zamieszkania zbiorowego.	8
4. Wnioski	8
II. STAN SANITARNY OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ I KĄPIELISK	9
1. Wprowadzenie	9
2. Stan sanitarny wybranych obiektów i urządzeń	9
2.1 Obiekty pomocy społecznej (oraz inne jednostki pomocy społecznej pozarządowej).....	9
2.2 Obiekty hotelarskie	9
2.3 Zakłady świadczące usługi w branży beauty	10
2.4 Obiekty komunikacji publicznej.....	11
2.5 Pralnie	11
2.6 Dworce autobusowe.....	11
2.7 Dworce kolejowe.....	11
2.8 Parkingi	11
2.9 Tereny Rekreacyjne (obiekty sportowe, plaże przy kąpieliskach, skwery, parki i zieleńce)	12
2.10 Cmentarze.....	12
2.11 Domy przedpogrzebowe.....	12
2.12 Zakłady karne	12
2.13 Ustępy.....	12
2.14 Inne obiekty użyteczności publicznej	12
2.15 Kąpieliska i miejsca wykorzystywane do kąpieli (nie dotyczy), baseny kąpielowe.....	13
3. Wnioski	14
III. STAN SANITARNY PODMIOTÓW WYKONUJĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZĄ.....	15
1. Szpitale.....	15
1.1 Zaopatrzenie w wodę	15

1.2	Postępowanie z odpadami medycznymi i komunalnymi	15
1.3	Gospodarka bielizną szpitalną.....	18
1.4	Prosektoria, postępowanie ze zwłokami osób zmarłych.....	20
2.	Szpitala Uzdrawiskowe Sanatoria	20
3.	Podmioty lecznicze realizujące ambulatoryjne świadczenia zdrowotne (przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie, itp.) oraz praktyki zawodowe.....	20
3.1	Zaopatrzenie w wodę	20
3.2	Postępowanie z odpadami medycznymi i komunalnymi	20
3.3	Gospodarka bielizną.....	20
IV.	STAN SANITARNY OBIEKTÓW ŻYWNOŚCIOWO-ŻYWIENIOWYCH	23
	Stan sanitarny poszczególnych rodzajów obiektów	24
1.	Obiekty produkcji żywności.....	24
2.	Obiekty obrotu żywnością	25
3.	Obiekty żywienia zbiorowego otwartego	26
4.	Obiekty żywienia zbiorowego zamkniętego.....	27
4.1	Stołówki pracownicze.....	28
4.2	Bufety przy zakładach pracy	28
4.3	Bloki żywienia w szpitalach	28
4.4	Bloki żywienia w domach opieki społecznej	28
4.5	Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka	28
4.6	Stołówki szkolne	29
4.7	Stołówki w bursach i internatach	30
4.8	Stołówki na koloniach, półkoloniach i obozach	30
4.9	Przedszkola	30
4.10	Stołówki studenckie.....	31
4.11	Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych.....	31
4.12	Inne zakłady żywienia.....	31
4.13	Zakłady usług cateringowych	32
5.	Wytwórnice materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	32
6.	Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością	32
7.	Działania związane z oceną jakości zdrowotnej importowanych środków spożywczych, dozwolonych substancji dodatkowych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością dokonywaną w miejscu docelowego przeznaczenia w 2025 r.	33
8.	Działania podejmowane w związku z powiadomieniami w systemie RASFF	33
9.	Inne działania	38
	WARUNKI HIGIENY PRACY W ZAKŁADACH ZLOKALIZOWANYCH NA TERENIE MIASTA KIELCE	40
	DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZA.....	42
1.	Informacje ogólne	42
2.	Całodobowe świadczenia zdrowotne	42
3.	Ambulatoryjne świadczenia zdrowotne	42

4. Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową	43
5. Sterylizacja.....	43
SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŹNYCH	44
1. Choroby szerzące się drogą pokarmową	46
2. Choroby rzadkie	46
3. AIDS/HIV.....	46
4. Choroby przenoszone drogą płciową	46
5. Grupa oraz zachorowania grypopodobne.....	46
6. Gruźlica	46
7. Pozostałe choroby	46
8. Realizacja Szczepień ochronnych	47
Wnioski:.....	49
PLACÓWKI NAUCZANIA I WYCHOWANIA ORAZ WYPOCZYNKU DZIECI I MŁODZIEŻY	50
1. Informacje ogólne	50
2. Stan sanitarny budynków, w których funkcjonują placówki dla dzieci i młodzieży	51
3. Zaplecze sanitarne placówek dla dzieci i młodzieży oraz warunki do utrzymania higieny osobistej	51
4. Ergonomia wyposażenia placówek dla dzieci i młodzieży	51
5. Zapewnienie miejsca na podręczniki i przybory szkolne	51
6. Warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego.....	52
7. Rozkład zajęć oraz organizacja czasu pobytu w szkole	52
8. Żywnienie w szkołach	52
9. Zabezpieczenie piaskownic przed dostępem zwierząt.....	53
10. Warunki sanitarne zorganizowanych form wypoczynku dzieci i młodzieży	53
11. Żłobki.....	53
12. Podsumowanie	53
NADZÓR ZAPOBIEGAWCZY	55
Zestawienie działalności zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w 2025 r.:	56
1. Postępowanie w sprawie oceny oddziaływania (decyzje środowiskowe).....	56
2. Postępowanie na etapie zapytania o potrzebie przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko inwestycji mogących pogorszyć stan środowiska.....	56
3. Opinie dotyczące dokumentacji projektów budowlanych	56
4. Odbiory obiektów, uczestniczenie w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych.....	56
5. Kontrole w trakcie realizacji inwestycji	57
6. Inne opinie.....	57
7. Strategiczna Ocena Oddziaływania na Środowisko.....	57
PROMOCJA ZDROWIA I OŚWIATA ZDROWOTNA	58
POGRAMY EDUKACYJNE	58
1. „Trzymaj Formę” - ogólnopolski program edukacyjny.....	58

2. „Skąd się biorą produkty ekologiczne” - wojewódzki program edukacyjny dla przedszkoli	58
3. Program Przedszkolnej Edukacji Antytytoniowej „Czyste powietrze wokół nas”	58
4. Program antytytoniowej edukacji zdrowotnej „Bieg po zdrowie”	59
5. Krajowy Program Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV	59
6. Program edukacyjny „ARS, czyli jak dbać o miłość?”	59
7. Program edukacyjny „ Nie pal przy mnie proszę”	59
8. Program edukacyjny „Znajdź właściwe rozwiązanie”	59
9. Program profilaktyki raka szyjki macicy „Wybierz życie - pierwszy krok” - program wojewódzki...	59
10. Wojewódzki program edukacyjny „Podstępne WZW”	59
11. Wojewódzki program edukacyjny „Znamie! Znam je?”	60
INTERWENCJE NIEPROGRAMOWE.....	60
1. Światowy Dzień bez Tytoniu/ Światowy Dzień Rzucania Palenia 2025	60
2. Profilaktyka używania środków zastępczych - „nowych narkotyków”	60
3. Światowy Dzień Zdrowia 2025	61
4. Akcja zimowa 2025	61
5. Akcja letnia „Zdrowe wakacje” 2025	62
Promocja zdrowego stylu życia.....	62
Profilaktyka chorób nowotworowych	63
Promocja szczepień ochronnych	63
Zapobieganie zatruciom pokarmowym w tym zatruciom grzybami	64
Podsumowanie	65
Spis Tabel	69