

**INFORMACJA O STANIE BEZPIECZEŃSTWA
SANITARNEGO POWIATU KIELECKIEGO
ZA 2024 ROK**



**PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR
SANITARNY W KIELCACH**

INFORMACJA O STANIE BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO POWIATU KIELECKIEGO ZA 2024 ROK

*(na podstawie art. 12a. ust. 3 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej
tekst jednolity Dz. U. z 2024r. 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 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej tekst jednolity Dz. U. z 2024r. 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, Górno, Łagów, Łopuszno, Masłów, Miedziana Góra, Mniów, Morawica, Nowa Słupia, Nowiny, Piekoszów, Pierzchnica, Raków, Strawczyn, Zagnańsk – zajmujących powierzchnię 2246 km² i liczących 211764 mieszkańców (GUS Kielce.stat.gov.pl stan na 31 grudnia 2024r.). W skład powiatu grodzkiego wchodzi miasto Kielce liczące 182295 mieszkańców (stan na 31 grudnia 2024r.) i zajmujące powierzchnię 110 km².

JAKOŚĆ WODY DO SPOŻYCIA I CIEPŁEJ WODY UŻYTKOWEJ

1. Wprowadzenie

W roku sprawozdawczym jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, w tym wody ciepłej użytkowej oceniana była zgodnie z ustawą z dnia 7 czerwca 2001r. o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków (tekst jednolity Dz. U. z 2024r. poz. 757) oraz rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r. poz. 2294).

Kontrole i pobór próbek wody odbyły się zgodnie z wcześniej przedłożonymi i zaopiniowanymi przez PPIS w Kielcach harmonogramami wewnętrznymi, jak również w ramach nadzoru sanitarnego prowadzonego przez tutejszą Inspekcję. Uzyskane wyniki analizowano i oceniano na bieżąco, a dane przekazywano przedsiębiorstwom wodociągowym oraz władzom gminnym.

Analizowano i oceniano także sprawozdania z badań substancji promieniotwórczych w wodzie do spożycia przez ludzi, wykonanych przez zarządców/administratorów wodociągów w ramach monitoringu kontrolnego (dotyczy 7 wodociągów). W jednym wodociągu badania obejmowały tryt, radon, Ra₂₂₆, Ra₂₂₈, a w kolejnym wykonano tryt, Ra₂₂₆, Ra₂₂₈. Natomiast w 45 wodociągach wykonano badania radonu. Ponadto w jednym przypadku wykonano badania w ramach wstępnego monitoringu substancji promieniotwórczych.

W trakcie podejmowanych czynności kontrolnych zwracano uwagę na sposób realizacji obowiązku zapewnienia dostaw wody w sposób ciągły i niezawodny, a także na stan sanitarno – techniczny urządzeń wodociągowych.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w zakresie jakości wody wystosowano:

- 15 decyzji o braku przydatności wody do spożycia przez ludzi,
- 4 decyzje o warunkowej przydatności w zakresie parametrów mikrobiologicznych,
- 1 decyzję o udzieleniu zgody na odstępstwo od dopuszczalnej zawartości azotanów,
- 19 decyzji o przydatności wody do spożycia,
- 34 decyzje o wygaśnięciu.

Wydano:

- 19 decyzji wymierzających opłatę.

Wystosowano:

- 70 ocen okresowych o jakości wody przeznaczonej do spożycia,
- 20 ocen obszarowych.

Przeprowadzono 296 kontroli sanitarnych, do badań fizyko – chemicznych pobrano 287 próbek, natomiast do badań mikrobiologicznych 283 próbki, dokonano 130 pomiarów chloru wolnego.

W jednym przypadku stwierdzono nieprawidłowe postępowanie w ramach prowadzonej wewnętrznej kontroli jakości wody do spożycia (nie terminowe przedkładanie kwestionowanego wyniku), podjęto działania represyjne.

Mieszkańcy powiatu kieleckiego zaopatrywani byli w wodę z sieci 59 wodociągów, opartych na studniach głębinowych. Mieszkańcy Miasta i większej części Gminy Chmielnik zaopatrywani są z wodociągu Busko-Zdrój ujęcie Zrecze (wykazywany w ewidencji PSSE Busko-Zdrój). Natomiast część mieszkańców gmin: Masłów, Morawica, Nowiny, Zagnańsk korzysta z wodociągu Kielce (opisane są w ocenie miasta Kielce).

W ewidencji tutejszej Inspekcji znajdują się wodociągi o produkcji:

- 9 wodociągów o produkcji $\leq 100 \text{ m}^3/\text{dobę}$ (dane przedstawiono w *tabeli nr 1*),
- 45 wodociągów o produkcji 101–1000 $\text{m}^3/\text{dobę}$ (dane przedstawiono w *tabeli nr 2*),
- 4 wodociągi o produkcji 1001–10 000 $\text{m}^3/\text{dobę}$ (dane przedstawiono w *tabeli nr 3*).

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kielcach sprawuje również nadzór nad 13 wodociągami określanymi jako inne podmioty zaopatrujące w wodę (dane przedstawiono w *tabeli nr 4*).

2. Charakterystyka poszczególnych grup urządzeń zaopatrzenia ludności w wodę

2.1 Wodociągi o produkcji $\leq 100 \text{ m}^3/\text{dobę}$

W roku 2024 w tej grupie obiektów większość wodociągów dostarczało wodę o dobrej jakości, z wyjątkiem krótkotrwałego braku przydatności w przypadku wody z urządzeń wodociągowych wodociągów Mosty gm. Chęciny (w zakresie liczby bakterii grupy coli).

W związku z zaistniałą sytuacją wprowadzono zakaz spożycia wody z ww. wodociągu i wydano decyzję administracyjną o zakazie spożycia do czasu uzyskania wyników badania stwierdzających jej przydatność do spożycia przez ludzi. Zarządzono także zapewnienie użytkownikom tego wodociągu wody odpowiadającej wymaganiom sanitarnym zawartym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 07.12.2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r. poz. 2294).

Zarządca wodociągu tj. Zakład Gospodarki Komunalnej w Chęcinach ul. Małogoska 13 podjął działania naprawcze.

Po przeprowadzeniu działań naprawczych uzyskano poprawę jakości wody z przedmiotowego wodociągu – wydano decyzję o przydatności wody do spożycia.

Parametry i ocenę jakości wody wodociągów o produkcji $\leq 100 \text{ m}^3/\text{dobę}$ przedstawiono w tabeli nr 1.

Tabela 1 Parametry i ocena jakości wody wodociągów o produkcji $\leq 100 \text{ m}^3/\text{dobę}$

Lp.	Gmina/ Wodociąg	Ilość wodociągów eksploatowanych łącznie	Produkcja wody w m^3/d	Liczba odbiorców	Rodzaj uzdatniania wody	Jakość wody pod względem fizykochemicznym	Jakość wody pod względem bakteriologicznym
1	Chęciny: - Mosty	1	3,79	90	stałe chlorowanie	dobra	dobra
2	Chmielnik: - Celiny	2	50,73	686	-	dobra	dobra
	- Piotrkowice		74,48	878	-	dobra	dobra
3	Łagów: - Lechówek	1	55,90	445	stałe chlorowanie	dobra	dobra
4	Łopuszno: - Lasocin	1	50,00	605	profilaktyczne chlorowanie	dobra	dobra
5	Mniów: - Pieradła	2	38,37	1126	-	dobra	dobra
	- Serbinów		59,70	953	-	dobra	dobra
6	Nowa Słupia: - Bartoszowiny	2	6,87	240	odżelazianie, odmanganianie	dobra	dobra
	- Nowa Słupia		99,15	2215	odżelazianie, odmanganianie	dobra	dobra
Razem		9	438,99	7238	-	dobra	dobra

Inwestycje dokonane przez zarządców/administratorów wyżej wymienionych wodociągów:

- Serbinów (na ujęciu wody zamontowano system monitoringu pracy ujęcia wody poprzez montaż wodomierza ze zdalnym odczytem oraz możliwością podglądu w aplikacji pracy ujęcia).

2.2 Wodociągi o produkcji 101 – 1 000 $\text{m}^3/\text{dobę}$

W roku 2024 w tej grupie obiektów większość wodociągów dostarczało wodę o dobrej jakości, z wyjątkiem krótkotrwałego braku przydatności w przypadku wody z urządzeń wodociągowych wodociągów wymienionych poniżej:

- Łukowa gm. Chęciny (w zakresie liczby bakterii grupy coli),
- Daleszyce (w zakresie liczby bakterii grupy coli),

- Smyków gm. Daleszyce (w zakresie liczby bakterii grupy coli),
- Ociesęki gm. Raków (w zakresie liczby bakterii grupy coli),
- Oblęgorek gm. Strawczyn (w zakresie liczby bakterii grupy coli),
- Łukowa gm. Chęciny – sieć wewnętrzna Sklepu „DINO” Łukowa (w zakresie liczby bakterii grupy coli, enterokoków),
- Cedzyna-Leszczyny gm. Górno – sieć wewnętrzna Szkoły Podstawowej w Radlinie (w zakresie liczby bakterii grupy coli i *Escherichii coli*),
- Wola Kopcowa gm. Masłów – sieć wewnętrzna Hotelu „Aviator” Business Medical & SPA Masłów Pierwszy ul. Pilotów 19 (w zakresie liczby bakterii grupy coli).

W związku z zaistniałą sytuacją w przypadku wodociągów Łukowa gm. Chęciny, Daleszyce, Smyków gm. Daleszyce, Ociesęki gm. Raków i Oblęgorek gm. Strawczyn wprowadzono zakaz spożycia wody z wodociągów. Natomiast w przypadku:

- Wodociągu Łukowa gm. Chęciny – sieć wewnętrzna Sklepu „DINO” Łukowa,
- Wodociągu Cedzyna-Leszczyny gm. Górno – sieć wewnętrzna Szkoły Podstawowej w Radlinie,
- Wodociągu Wola Kopcowa gm. Masłów – sieć wewnętrzna Hotelu „Aviator” Business Medical & SPA Masłów Pierwszy ul. Pilotów 19

wprowadzono zakaz spożycia wody z sieci wewnętrznych ww. obiektów.

Wydano 8 decyzji administracyjnych o braku przydatności wody do spożycia do czasu uzyskania wyników badania stwierdzających jej przydatność do spożycia przez ludzi. Zarządzono także zapewnienie użytkownikom tych wodociągów wody odpowiadającej wymaganiom sanitarnym zawartym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 07.12.2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r. poz. 2294).

Zarządca wodociągu Oblęgorek - Zakład Gospodarki Komunalnej Strawczyn ul. Żeromskiego 16, podjął decyzję o przełączeniu konsumentów wody z wodociągu Oblęgorek na zasilanie z wodociągu Ruda Strawczyńska, zapewniając wodę odpowiadającą wymaganiom sanitarnym.

Natomiast w przypadku wodociągu Daleszyce - zarządca wodociągu tj. Zakład Usług Komunalnych w Daleszycach Sp. z o. o. ul. Ługi 1, przeprowadził dwukrotnie działania naprawcze. W związku z czym PPIS w Kielcach stwierdził przydatność wody do spożycia przez ludzi w zakresie parametrów mikrobiologicznych z sieci przedmiotowego wodociągu.

Po przeprowadzeniu działań naprawczych uzyskano poprawę jakości wody we wszystkich przypadkach – wydano 9 decyzji o przydatności wody do spożycia.

Prowadząc systematyczny nadzór sanitarny i laboratoryjny nad jakością wody z urządzeń wodociągowych wodociągu Bieliny w badanych próbkach stwierdzono bakterie grupy coli w ilości mniejszej niż 10 jtk/100ml. Stwierdzoną niezgodność uznano za niestwarzającą zagrożenia dla zdrowia, przy jednoczesnym podjęciu odpowiednich działań naprawczych przez okres 30 dni (płukanie sieci, dezynfekcja chemiczna). Powiatowy Państwowy Inspektor Sanitarny w Kielcach wystosował decyzję o warunkowej przydatności wody do spożycia z urządzeń wodociągowych.

Po przeprowadzeniu działań naprawczych uzyskano poprawę jakości wody z wodociągu Bieliny – wydano decyzje o przydatności wody do spożycia.

W 2024r. zaobserwowano przekroczenia dopuszczalnej wartości parametrów chemicznych z urządzeń wodociągowych wodociągów:

- Wzdół Parcele gm. Bodzentyn (ołów) – trzykrotnie oraz w sieć wewnętrzna (w punktach zgodności ustalonych z Przedsiębiorstwem Usług Komunalnych Bodzentyn) pomimo funkcjonowania istniejącej stacji uzdatniania wody,
- Bolmin gm. Chęciny (azotany),
- Korzecko gm. Chęciny (azotany),
- Starochęciny gm. Chęciny (azotany) - pomimo funkcjonowania istniejącej stacji uzdatniania wody.

W przypadku wodociągu Wzdół Parcele gm. Bodzentyn Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kielcach, po przeanalizowaniu dokumentacji dotyczącej istniejącej stacji uzdatniania wody oraz wpływu na zdrowie ludzi stężeń ołowiu w wodzie przeznaczonej do spożycia przez ludzi, biorąc pod uwagę, iż w tym przypadku przepisy prawne dopuszczające procedurę udzielania zgód na odstępstwa od wartości parametrycznej nie uwzględniają tego parametru, wystosował 4 decyzje administracyjne o braku przydatności wody do spożycia przez ludzi z urządzeń wodociągowych wodociągu Wzdół Parcele gm. Bodzentyn.

Po przeprowadzeniu działań naprawczych (korekta pracy stacji uzdatniania wody) uzyskano poprawę jakości wody z wyżej wymienionego wodociągu – wydano 4 decyzje o przydatności wody do spożycia.

Przekroczenia dopuszczalnej wartości azotanów stwierdzono w wodzie z wodociągów Bolmin, Korzecko i Starochęciny gm. Chęciny.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kielcach, po przeanalizowaniu dokumentacji dotyczącej przedmiotowych wodociągów, biorąc pod uwagę brak możliwości zapewnienia innych źródeł zaopatrzenia ludności w wodę odpowiadającą wymaganiom wyżej wymienionego rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07.12.2017r, stwierdził warunkową przydatność wody do spożycia przez ludzi z urządzeń wodociągowych wodociągu Bolmin, Korzecko i Starochęciny gm. Chęciny (wydano 3 decyzje administracyjne o warunkowej przydatności wody do spożycia przez okres 30 dni) pod następującymi warunkami:

1. Zaopatrywania kobiet w ciąży oraz matek niemowląt w wodę do spożycia odpowiadającą wymaganiom ww. rozporządzenia przez cały okres przyznania warunkowej przydatności wody do spożycia.
2. Przedłożenia planu realizacji działań naprawczych wraz z terminem ich realizacji zaakceptowanego przez właściwego burmistrza miasta, wójta gminy.
3. Prowadzenia na bieżąco działań naprawczych, mających na celu zapewnienie użytkownikom wody odpowiadającej wymogom sanitarnym.
4. Przedłożenia raz w tygodniu wyników badań próbek wody z 3 punktów zgodności rozmieszczonych równomiernie na całej sieci wodociągowej.
5. Przedłożenia planu działań naprawczych wraz z terminem ich realizacji zaakceptowanym przez właściwego burmistrza miasta.

Po przeprowadzeniu działań naprawczych uzyskano poprawę jakości wody z wodociągów Korzecko i Starochęciny gm. Chęciny – wydano 2 decyzje o przydatności wody do spożycia przez ludzi.

W przypadku wodociągu Bolmin gm. Chęciny działania naprawcze okazały się nie skuteczne i stwierdzono nadal występowanie przekroczeń dopuszczalnej wartości azotanów. Zarządca wodociągu - Zakład Gospodarki Komunalnej w Chęcinach, na podstawie § 28 ust. 1 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07.12.2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r. poz. 2294), złożył wniosek o udzielenie pierwszej zgody na odstępstwo od dopuszczalnej zawartości azotanów w wodzie z urządzeń wodociągowych wodociągu Bolmin na okres trzech lat. W związku z czym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kielcach po zapoznaniu się i przeanalizowaniu dokumentacji w tym ekspertyzy prof. dr hab. inż. Izabeli Zimoch oraz dr hab. inż. Iwony Kłosok - Bazan, prof. PO z Politechniki Śląskiej pn. "Ocena wpływu na zdrowie konsumentów podwyższonych stężeń azotanów w wodzie wtłaczanej do Systemu Zaopatrzenia w wodę w miejscowości Bolmin, gm. Chęciny" (data i miejsce opracowania: Gliwice, sierpień 2024) dotyczącej urządzeń wodociągowych oraz wpływu na zdrowie ludzi stwierdzonych przekroczeń udzielił zgody na odstępstwo od dopuszczalnej zawartości azotanów (która winna wynosić nie więcej niż 50 mg/dm³) w wodzie z urządzeń wodociągowych wodociągu Bolmin gm. Chęciny do dnia 09.08.2027r. – szczegółowy opis w pkt 2.7.

W ciągu całego roku 2024 nadal obserwowano okresowe wzrosty wartości parametrów chemicznych w wodzie bliskie granicy wartości parametrycznej:

- azotanów w wodociągach takich jak: Chęciny, Bolmin, Korzecko, Starochęciny, Łukowa gm. Chęciny, Łopuszno, Piekoszów I i Strawczyn;
- ołowiu w wodociągu Chęciny.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kielcach wystosował pisma do zarządców wodociągów oraz władz samorządowych, w których przypomniał o bezwzględnym obowiązku zapewnienia konsumentom wody o dobrej jakości i podjęciu radykalnych działań naprawczych.

Nadal kontynuowany był wzmożony nadzór nad jakością wody z wodociągów Piekoszów i Strawczyn (zwiększono częstotliwość poboru próbek wody i zakres badanych parametrów o parametry z grupy B) w związku z pożarem na składowisku odpadów w Promniku gm. Piekoszów.

Parametry i ocenę jakości wody wodociągów o produkcji 101 – 1000 m³/dobę przedstawiono w tabeli nr 2

Tabela 2 Parametry i ocena jakości wody wodociągowej o produkcji 101-1000 m³/dobę

Lp.	Gmina/ Wodociąg	Ilość wodociągów eksploatowanych łącznie	Produkcja wody w m ³ /d	Liczba odbiorców	Rodzaj uzdatniania wody	Jakość wody pod względem fizykochemicznym	Jakość wody pod względem bakteriologicznym
1	Bieliny: - Belno	3	330,73	3689	odżelazianie, odmanganianie napowietrzanie	dobra	dobra
	- Bieliny		321,00	1933	odżelazianie, odmanganianie napowietrzanie	dobra	dobra

Lp.	Gmina/ Wodociąg	Ilość wodociągów eksploatowanych łącznie	Produkcja wody w m³/d	Liczba odbiorców	Rodzaj uzdatniania wody	Jakość wody pod względem fizykochemicznym	Jakość wody pod względem bakteriologicznym
	- Kakonin		338,75	4532	odżelazianie, odmanganianie napowietrzanie	dobra	dobra
2	Bodzentyn: - Bodzentyn	2	880,90	7982	stałe chlorowanie, odżelazianie, odmanganianie	dobra	dobra
	- Wzdół Parcele		365,70	4267	redukcja jonów ołowiu	dobra	dobra
3	Chęciny: - Bolmin	4	166,09	1188	-	dobra na warunkach przyznanego odstępstwa	dobra
	- Korzecko		176,34	861	-	dobra	dobra
	- Łukowa		599,99	4478	-	dobra	dobra
	- Starochęciny		329,72	1105	redukcja azotanów	dobra	dobra
4	Daleszyce: - Borków	7	235,00	1667	-	dobra	dobra
	- Daleszyce		715,00	5406	-	dobra	dobra
	- Marzysz		213,00	920	-	dobra	dobra
	- Mójcza		181,00	1363	stałe chlorowanie	dobra	dobra
	- Niestachów		173,00	1324	-	dobra	dobra
	- Smyków		181,00	1138	odżelazianie, odmanganianie	dobra	dobra
	- Suków		259,00	2189	-	dobra	dobra
5	Górno: - Cedzyna- Leszczyny	3	664,50	5852	-	dobra	dobra
	- Górno		386,30	4765	odżelazianie, odmanganianie	dobra	dobra

Lp.	Gmina/ Wodociąg	Ilość wodociągów eksploatowanych łącznie	Produkcja wody w m³/d	Liczba odbiorców	Rodzaj uzdatniania wody	Jakość wody pod względem fizykochemicznym	Jakość wody pod względem bakteriologicznym
	- Krajno		514,10	5535	odżelazianie, odmanganianie	dobra	dobra
6	Łagów: - Łagów	2	589,64	3639	stałe chlorowanie	dobra	dobra
	- Płucki		592,62	2793	stałe chlorowanie	dobra	dobra
7	Łopuszno: - Dobreszów	3	185,00	1620	profilaktyczne chlorowanie	dobra	dobra
	- Gnieździska		280,00	2744	profilaktyczne chlorowanie	dobra	dobra
	- Łopuszno		540,00	3885	redukcja azotanów, profilaktyczne chlorowanie	dobra	dobra
8	Maslów: - Wola Kopcowa	1	609,70	8013	stałe chlorowanie, odżelazianie, odmanganianie	dobra	dobra
9	Mniów: - Cierchy	3	109,54	1451	-	dobra	dobra
	- Grzymałków		498,47	3713	-	dobra	dobra
	- Mniów- Raszówka		247,00	1832	odżelazianie, odmanganianie korekta pH	dobra	dobra
10	Morawica: - Bilcza	2	378,36	3489	odżelazianie, odmanganianie korekta mętności	dobra	dobra
	- Dębska Wola		627,23	2805	stałe chlorowanie	dobra	dobra
11	Nowa Słupia: - Rudki	2	229,07	2858	stałe chlorowanie, odżelazianie, odmanganianie	dobra	dobra
	- Zamkowa Wola		706,62	2547	odżelazianie, odmanganianie	dobra	dobra
12	Piekoszów: - Górki Szczukowskie	5	434,18	4378	odżelazianie, odmanganianie	dobra	dobra
	- Lesica		310,87	2558	profilaktyczne chlorowanie	dobra	dobra

Lp.	Gmina/ Wodociąg	Ilość wodociągów eksploatowanych łącznie	Produkcja wody w m³/d	Liczba odbiorców	Rodzaj uzdatniania wody	Jakość wody pod względem fizykochemicznym	Jakość wody pod względem bakteriologicznym
	- Piekoszów I		382,01	2971	redukcja azotanów	dobra	dobra
	- Piekoszów II		240,00	1028	stałe chlorowanie	dobra	dobra
	- Szczukowice		518,15	5381	-	dobra	dobra
13	Pierzchnica: - Pierzchnica	2	654,00	4136	stałe chlorowanie	dobra	dobra
	- Wierzbie		210,00	2142	stałe chlorowanie	dobra	dobra
14	Raków: - Ociesęki	2	224,15	2056	utwardzanie wody	dobra	dobra
	- Raków		264,75	3919	-	dobra	dobra
15	Strawczyn: - Oblęgorek	3	276,60	1782	profilaktyczne chlorowanie	dobra	dobra
	- Ruda Strawczyńska		594,60	3777	odżelazianie, odmanganianie	dobra	dobra
	- Strawczyn		955,20	5803	redukcja azotanów	dobra	dobra
16	Zagnańsk: - Kołomań	1	206,20	2404	stałe chlorowanie	dobra	dobra
Razem		45	17529,38	143918	-	dobra	dobra

Inwestycje dokonane przez zarządców/administratorów wyżej omawianych wodociągów:

- Daleszyce (wymieniono pompę głębinową w studni Nr 2 – awaryjnej, pomalowano szachty studzienne wraz z włazami),
- Cedzyna-Leszczyny gm. Górno (wyczyszczono otwór studzienny studni nr 2 wraz z wymianą rurociągu tłocznego i wymianą pompy głębinowej),
- Górno (zmodernizowano sterowanie automatyki i urządzeń Stacji Uzdatniania Wody, wykonano konserwację budynku Hydroforni),
- Łopuszno (zakończono prace związane z budową nowej Stacji Uzdatniania Wody i modernizacji ujęcia wody, rozbudowano sieć wodociągową w miejscowości Snochowice i Łopuszno),
- Cierchy gm. Mniów (na ujęciu wody zamontowano system monitoringu pracy ujęcia wody poprzez montaż wodomierza ze zdalnym odczytem oraz możliwością podglądu w aplikacji pracy ujęcia),
- Grzymałków gm. Mniów (na ujęciu wody zamontowano system monitoringu pracy ujęcia wody poprzez montaż wodomierza ze zdalnym odczytem oraz możliwością podglądu w aplikacji pracy ujęcia. Na 5 odcinkach sieci wodociągowej zamontowano monitoring przepływu oraz kontroli ciśnienia

z możliwością podglądu w aplikacji w celu monitorowania kradzieży wody i szybkim zlokalizowaniu awarii),

- Mniów-Raszówka (na ujęciu wody Mniów ul. Kielecka zamontowano system monitoringu pracy ujęcia wody poprzez montaż wodomierza ze zdalnym odczytem oraz możliwością podglądu w aplikacji pracy ujęcia).

2.3 Wodociągi o produkcji 1001–10 000 m³/dobę

W roku 2024 w tej grupie obiektów większość wodociągów dostarczało wodę o dobrej jakości, z wyjątkiem krótkotrwałego braku przydatności w przypadku wody z urządzeń wodociagowych wodociągów Chęciny (w zakresie liczby bakterii grupy coli).

W związku z zaistniałą sytuacją wprowadzono zakaz spożycia wody z ww. wodociągu i wydano decyzję administracyjną o braku jej przydatności do czasu uzyskania dobrych wyników wody w zakresie mikrobiologicznym. Zarządzono także zapewnienie użytkownikom tego wodociągu wody odpowiadającej wymaganiom sanitarnym zawartym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 07.12.2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r. poz. 2294).

Zarządca wodociągu tj. Zakład Gospodarki Komunalnej w Chęcinach ul. Małogoska 13, podjął działania naprawcze. Po przeprowadzeniu działań naprawczych uzyskano poprawę jakości wody z przedmiotowego wodociągu – wydano decyzję o przydatności wody do spożycia.

Wodociąg Busko-Zdrój wykazywany jest w ewidencji PSSE Busko-Zdrój. Natomiast na terenie działalności tutejszej Inspekcji znajduje się ujęcie Zrecze, które zaopatruje w wodę mieszkańców miasta i większości miejscowości gminy Chmielnik (9468 osoby). Całkowita produkcja wody z tego ujęcia wynosiła 4805,84 m³/d, z tego dla potrzeb miasta i gminy Chmielnik zużycie 891,46 m³/d, a pozostała część ujmowanej wody służy zaopatrzeniu w wodę powiatu buskiego i pińczowskiego.

Ujęcie Zrecze powstaje z licznych źródeł wypływających zarówno ze skał, jak i z ziemi, które łączą się w „jedną rzekę”. Część wody zostaje „ujarzmiona” i wpływa do wykonanego kanału, przepływa przez zastosowane piaskowniki, następnie przez próg kamienny, kraty wpływa do przygotowanego zbiornika. Stąd pompami czerpalnymi tłoczona jest do głównej magistrali. Pozostała część wody płynie obok w rozproszonej formie obejmując obszar około 200m². Dokładne badania geologiczne wykazały, że nie są to wody powierzchniowe lecz głębinowe, dlatego też ujęcie to klasyfikowane jest jako głębinowe.

Parametry i ocenę jakości wody wodociągów o produkcji 1001-10 000m³/dobę przedstawiono w tabeli nr 3

Tabela 3 Parametry i ocena jakości wody wodociągów o produkcji 1001-10 000m³/dobę

Lp.	Gmina/ Wodociąg	Ilość wodociągów eksploatowanych łącznie	Produkcja wody w m ³ /d	Liczba odbiorców	Rodzaj uzdatniania wody	Jakość wody pod względem fizykochemicznym	Jakość wody pod względem bakteriologicznym
1	Chęciny: - Chęciny	1	1012,77	6886	-	dobra	dobra
2	Chmielnik: - Busko-Zdrój Ujęcie Zrecze	1	891,46	9468	stałe chlorowanie	dobra	dobra
3	Miedziana Góra: - Ćmińsk- Bobrza	1	1605,76	11725	stałe chlorowanie	dobra	dobra
4	Morawica: - Brzeziny	1	2298,50	10217	stałe chlorowanie	dobra	dobra
5	Nowiny: - Bolechowice	1	1027,90	7267	stałe chlorowanie	dobra	dobra
Razem		5	6836,39	45563	-	dobra	dobra

Inwestycje dokonane przez zarządcę/administratorsa poniższego wodociągu:

- Busko –Zdrój - Ujęcie Zrecze gm. Chmielnik (zamontowano monitoring wizyjny, zmodernizowano transformator).
- Ćmińsk- Bobrza gm. Miedziana Góra (rozbudowano sieć wodociagową).

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

Na terenie działalności Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach brak wodociągów o produkcji 10 001–100 000 m³/ dobę.

2.5 Inne podmioty zaopatrujące w wodę

W roku 2024 w tej grupie obiektów dobrą jakość wody dostarczało 100 % wodociągów, z wyjątkiem krótkotrwałego braku przydatności w przypadku wody z urządzeń wodociagowych wodociągu kopalni Dyckerhoff Polska Sp. z o. o. Nowiny ul. Zakładowa 3 gm. Nowiny (w zakresie liczby bakterii grupy coli).

W związku z zaistniałą sytuacją wprowadzono zakaz spożycia wody z ww. wodociągu i wydano decyzję administracyjną o zakazie spożycia do czasu uzyskania wyników badania stwierdzających jej przydatność do spożycia przez ludzi w zakresie mikrobiologicznym. Zarządzono także zapewnienie użytkownikom tego wodociągu wody odpowiadającej wymaganiom sanitarnym zawartym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 07.12.2017r.

Zarządca powyższego wodociągu podjął działania naprawcze, w następstwie których uzyskano poprawę jakości wody – wydano decyzję o przydatności wody do spożycia.

W 2024r. wyłączono z eksploatacji wodociągi:

- Mleko Łazorko Lucjan Łazorko w Chmielniku ul. Polna 10 gm. Chmielnik,
- Centrum Spotkań i Dialogu Diecezji Kieleckiej Skorzeszyce ul. Szkolna 1, gm. Górno.

Parametry i ocenę jakości wody innych podmiotów zaopatrujących w wodę przedstawiono w tabeli nr 4.

Tabela 4 Parametry i ocena jakości wody innych podmiotów zaopatrujących w wodę

Lp.	Gmina/ Wodociąg	Ilość wodociągów eksploatowanych łącznie	Produkcja wody w m ³ /d	Liczba odbiorców	Rodzaj uzdatniania wody	Jakość wody pod względem fizykochemicznym	Jakość wody pod względem bakteriologicznym
1	Chęciny: - Wojewódzkiego Specjalistycznego Szpitala im. Św. Rafała w Czerwonej Górze	3	100,00	brak stałych mieszkańców	profilaktyczne chlorowanie, odżelazianie, odmanganianie	dobra	dobra
	- Muzeum Wsi Kieleckiej Kielce ul. Jana Pawła II Parku Etnograficznego w Tokarni		19,40	brak stałych mieszkańców	odżelazianie, odmanganianie	dobra	dobra
	- Stacji Paliw S.C. Lipiec Władysław, Lipiec Longina Wrzosey		2,00	brak stałych mieszkańców	-	dobra	dobra
2	Chmielnik: - Szpitala Powiatowego w Chmielniku ul. Kielecka 1-3	1	17,00	brak stałych mieszkańców	-	dobra	dobra
3	Daleszyce: - Przedsiębiorstwa Produkcyjno - Usługowo – Handlowego „LYOVIT” Jerzy Godek Daleszyce ul. Głowackiego 34A	2	37,00	brak stałych mieszkańców	-	dobra	dobra
	- Awex Król, Sidło, Grudzień Sp. Jawna Daleszyce ul. Kościuszki 59		11,27	brak stałych mieszkańców	-	dobra	dobra

Lp.	Gmina/ Wodociąg	Ilość wodociągów eksploatowanych łącznie	Produkcja wody w m ³ /d	Liczba odbiorców	Rodzaj uzdatniania wody	Jakość wody pod względem fizykochemicznym	Jakość wody pod względem bakteriologicznym
4	Górno: - Kopalni „Józefka” Sp. z o.o. Sp. k. Górno ul. Św. Floriana 10	1	80,60	brak stałych mieszkańców	-	dobra	dobra
5	Morawica: - Świętokrzyskiego Centrum Psychiatrii Morawica ul. Spacerowa 5	2	130,00	brak stałych mieszkańców	stałe chlorowanie	dobra	dobra
	- Kopalni Wapienia „Morawica” S. A. ul. Górnicza 42		30,00	brak stałych mieszkańców	-	dobra	dobra
6	Nowiny: - DYCKERHOFF POLSKA Sp. z o. o. ul. Zakładowa 3 Nowiny	3	77,46	brak stałych mieszkańców	-	dobra	dobra
	- DYCKERHOFF POLSKA Sp. z o. o. ul. Zakładowa 3 Nowiny Zakładu Górniczego Kowala Studnia nr 315		0,47	brak stałych mieszkańców	odżelazianie, odmanganianie	dobra	dobra
	- „Trzuskawica” S.A. z siedzibą w Sitkówce, Sitkówka 24		64,00	brak stałych mieszkańców	redukcja azotanów	dobra	dobra
7	Zagnańsk: - Ośrodka Rehabilitacyjno- Wypoczynkowego „Polanika” Chrusty ul. Laskowa 93	1	40,00	26	-	dobra	dobra
Razem		13	609,20	26	-	dobra	dobra

Inwestycje dokonane przez zarządców/administratorów wyżej omawianych wodociągów:

- Wojewódzkiego Specjalistycznego Szpitala im. Św. Rafała w Czerwonej Górze gm. Chęciny (uruchomiono dodatkowe zasilanie zbiornika wody na Stacji Uzdatniania Dobrzączka wodą wodociągu Bolechowice),
- Awex Król, Sidło, Grudzień Sp. Jawna Daleszyce ul. Kościuszki 59 (zamontowano nowe samozasysające pompy wirowe).

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 2024 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kielcach udzielił zgody na odstępstwo od dopuszczalnej zawartości azotanów w wodzie z urządzeń wodociągowych wodociągu Bolmin gm. Chęciny.

W związku z przekroczeniem dopuszczalnej wartości azotanów w wodzie z ww. wodociągu Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kielcach, po zapoznaniu się i przeanalizowaniu, biorąc pod uwagę brak możliwości zapewnienia innych źródeł zaopatrzenia ludności w wodę odpowiadającą wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07.12.2017r, w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r. poz. 2294) stwierdził warunkową przydatność wody do spożycia przez ludzi z urządzeń wodociągowych wodociągu

Bolmin (wydano decyzję administracyjną o warunkowej przydatności wody do spożycia przez okres 30 dni) pod następującymi pod warunkami:

1. Zaopatrywania kobiet w ciąży oraz matek niemowląt w wodę do spożycia odpowiadającą wymaganiom ww. rozporządzenia przez cały okres przyznania warunkowej przydatności wody do spożycia.
2. Przedłożenia planu realizacji działań naprawczych wraz z terminem ich realizacji zaakceptowanego przez właściwego burmistrza miasta, wójta gminy.
3. Prowadzenia na bieżąco działań naprawczych, mających na celu zapewnienie użytkownikom wody odpowiadającej wymogom sanitarnym.
4. Przedłożenia raz w tygodniu wyników badań próbek wody z 3 punktów zgodności rozmieszczonych równomiernie na całej sieci.
5. Przedłożenia planu działań naprawczych wraz z terminem ich realizacji zaakceptowanym przez właściwego burmistrza miasta.

Działania naprawcze okazały się nie skuteczne i stwierdzono nadal występowanie przekroczeń dopuszczalnej wartości azotanów. Zarządca wodociągu - Zakład Gospodarki Komunalnej w Chęcinach, na podstawie § 28 ust. 1 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07.12.2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r. poz. 2294), złożył wniosek o udzielenie pierwszej zgody na odstępstwo od dopuszczalnej zawartości azotanów w wodzie z urzędzeń wodociągowych wodociągu Bolmin na okres trzech lat wraz z załączoną ekspertyzą prof. dr hab. inż. Izabeli Zimoch oraz dr hab. inż. Iwony Kłosok - Bazan, prof. PO z Politechniki Śląskiej pn. "Ocena wpływu na zdrowie konsumentów podwyższonych stężeń azotanów w wodzie wtłaczanej do Systemu Zaopatrzenia w wodę w miejscowości Bolmin, gm. Chęciny" (data i miejsce opracowania: Gliwice, sierpień 2024) i niezbędną dokumentacją.

W związku z czym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kielcach po zapoznaniu się i przeanalizowaniu dokumentacji dotyczącej urządzenia oraz wpływu na zdrowie ludzi stwierdzonych przekroczeń udzielił zgody na odstępstwo od dopuszczalnej zawartości azotanów (która winna wynosić nie więcej niż 50 mg/dm³) w wodzie z urzędzeń wodociągowych wodociągu Bolmin gm. Chęciny do dnia 09.08.2027r., pod warunkiem:

- Zapewnienia w wodzie z urzędzeń wodociągowych wodociągu Bolmin gm. Chęciny maksymalnej wartości azotanów na poziomie do 72 mg NO₃/dm³.
- Zapewnienia kobietom w ciąży, matkom karmiącym, noworodkom i niemowlętom wody do spożycia odpowiadającej wymaganiom sanitarnym przez cały okres przyznania odstępstwa od dopuszczalnej zawartości azotanów (przedkładania dokumentów potwierdzających zakup wody odpowiadającej jakości wody do spożycia dla ludzi zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r.

Ponadto zarządzając:

1. Prowadzić na bieżąco działania naprawcze, mające na celu zapewnienie użytkownikom wodę odpowiadającą wymaganiom sanitarnym zawartym w wyżej wymienionym rozporządzeniu.
2. Informować konsumentów na temat potencjalnych zagrożeń wynikających z narażenia na methemoglobinę oraz o zalecanym stosowaniu w diecie u dzieci do 3 roku życia produktów z niską zawartością azotanów i wysoką zawartością antyutleniaczy takich, jak kwas askorbinowy, zielona herbata, kakao, produktów z dużą zawartością witaminy C, E i A, a także o możliwości stosowania lokalnych filtrów do usuwania azotanów.
3. Przedłożyć plan działań naprawczych wraz z terminem ich realizacji zaakceptowanym przez właściwego burmistrza miasta w terminie do 30.09.2024r.
4. Przedkładać raz w miesiącu wyniki badań próbek wody na zawartość azotanów z 3 punktów zgodności rozmieszczonych równomiernie na całej sieci wodociągu Bolmin.

3. Nadzór nad jakością wody ciepłej

Realizując zadania w tym zakresie zgodnie z przepisami zawartymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 07.12.2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r. poz. 2294) w 2024r. pobrano próbki wody ciepłej do badania na obecność bakterii *Legionella sp.* w 7 podmiotach wykonujących działalność leczniczą z rodzaju stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne.

W 2024r. zlikwidowano Zakład Opiekuńczo-Lecznicy przy Szpitalu Powiatowym w Chmielniku ul. Kielecka 1-3 – stanowi integralną część (oddział szpitalny) szpitala.

W związku z prowadzonymi dochodzeniami epidemiologicznymi przez Powiatowe Stacje Sanitarно-Epidemiologiczne w Warszawie i Krakowie, dotyczącymi stwierdzenia zachorowań na Legionellozę przedstawiciele tut. Inspekcji Sanitarnej pobrali 3 próbki wody ciepłej użytkowej z:

- Domu Zakonnego Stowarzyszenia Apostolstwa Katolickiego w Świętej Katarzynie ul. Kielecka 33, 26-010 Bodzentyn (2 próbki),
- budynku mieszkalnego Orczów 2, 26-070 Łopuszno (1 próbka).

W przypadku innych budynków zamieszkania zbiorowego, obowiązek ten realizowany był przez ich właścicieli lub zarządców budynków/nieruchomości.

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

Przeprowadzono 21 kontroli w 7 placówkach, w ramach których pobrano 45 próbek wody na obecność bakterii *Legionella* sp., wydano 2 decyzje administracyjne oraz 2 wymierzające opłatę.

W części pobranych próbkach stwierdzono zanieczyszczenie wody na poziomie skażenia średniego, dotyczyło to

- Szpitala Powiatowego w Chmielniku ul. Kielecka 1-3,
- Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego im. Św. Rafała w Czerwonej Górze ul. Czerwona Góra 10, 26-060 Chęciny wraz z Zakładem Opiekuńczo-Lecznicznym Chęciny ul. Czerwona Góra 10

W związku z tym wystosowano 2 decyzje administracyjne zarządzającą podjęcie działań naprawczych mających na celu wyeliminowanie lub redukcję bakterii *Legionella* sp. Po przeprowadzonych działaniach naprawczych zredukowano obecność bakterii *Legionella* sp., potwierdziły to sprawozdania z analiz próbek wody ciepłej przedłożone przez podmioty.

Analizy próbek pobranych w pozostałych podmiotach wykonujących działalność leczniczą (świadczenia całodobowe) nie wykazały ponadnormatywnej liczby bakterii *Legionella* sp.

Nadzór nad jakością ciepłej wody użytkowej w podmiotach wykonujących działalność leczniczą przedstawiono w tabeli nr 5

Tabela 5 Nadzór nad jakością ciepłej wody użytkowej w podmiotach wykonujących działalność leczniczą i innych

Podmioty lecznicze	Ilość obiektów, w których pobrano próbki	Ilość pobranych próbek	Ilość kontroli	Ilość zakwestionowanych próbek	Podjęte działania
Świętokrzyskie Centrum Psychiatrii w Morawicy ul. Spacerowa 5	2	10	2	-	-
- Oddziały w Kielcach przy ul. Kusocińskiego 59		4	2	-	-
Wojewódzki Szpital Specjalistyczny im. Św. Rafała w Czerwonej Górze Chęciny ul. Czerwona Góra 10	1	9	3	4	1 decyzja administracyjna
Szpital Powiatowy w Chmielniku ul. Kielecka 1-3	1	8	5	4	1 decyzja administracyjna
Zakład Opiekuńczo-Leczniczny Chęciny ul. Czerwona Góra 10	1	3	2	2	decyzja administracyjna wydana łącznie ze Szpitalem
Zakład Opiekuńczo-Leczniczny Bilcza ul. Osikowa 2 gm. Morawica	1	4	2	-	-
Zakład Opiekuńczo-Leczniczny Piekoszów ul. Czarnowska 2a	1	4	3	-	-
NZOZ „Profilaktyka” Zakład Opiekuńczo-Leczniczny Osiny 54B gm. Pierzchnica	1	4	2	-	-
Razem	8	46	21	10	2 decyzje administracyjne

3.2 Nadzór nad jakością ciepłej wody użytkowej w budynkach zamieszkania zbiorowego.

Przeprowadzono 21 kontroli w 7 placówkach, w ramach których pobrano 45 próbek wody na obecność bakterii *Legionella* sp., wydano 2 decyzje administracyjne oraz 2 wymierzające opłatę.

W związku z prowadzonymi dochodzeniami epidemiologicznymi przez Powiatowe Stacje Sanitarно-Epidemiologiczne w Warszawie i Krakowie, dotyczącymi stwierdzenia zachorowań na Legionellozę przedstawiciele tut. Inspekcji Sanitarnej pobrali 3 próbki wody ciepłej użytkowej z:

- Domu Zakonnego Stowarzyszenia Apostolstwa Katolickiego w Świętej Katarzynie ul. Kielecka 33, 26-010 Bodzentyn (2 próbki),
- budynku mieszkalnego Orczów 2, 26-070 Łopuszno (1 próbka).

Próbka pobrana w budynku mieszkalnego Orczów 2 wykazała, że woda odpowiada wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07.12.2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r. poz. 2294). Natomiast w próbkach pobranych w Domu Zakonnym Stowarzyszenia Apostolstwa Katolickiego w Świętej Katarzynie ul. Kielecka 33 stwierdzono zanieczyszczenie wody na poziomie skażenia średniego. W związku z tym wystosowano decyzję administracyjną zarządzającą podjęcie działań w zakresie eliminacji lub redukcji bakterii *Legionella sp.* Zarządca obiektu podjął działania naprawcze, które początkowo okazały się nieskuteczne (3 próbki kwestionowane). Ostatecznie po przeprowadzonych intensywnych działaniach naprawczych włącznie z chemicznym czyszczeniem sieci wodociągowej przedłożono wyniki wody, które wykazały redukcję liczby bakterii *Legionella sp.* i spełnienie wymagań ww. rozporządzenia.

Przedsiębiorcy przedłożyli 15 sprawozdań z badań wody ciepłej w zakresie bakterii *Legionella sp.* pobranych w 4 obiektach użyteczności publicznej. Ponadto w roku 2024 przedłożono 1 sprawozdanie (z 1 obiektu) z badań próbki wody ciepłej pobranej w 2023r.

Przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach pobrali 6 próbek.

W 6 próbkach pobranych z sieci ciepłej wody użytkowej stwierdzono zanieczyszczenie wody na poziomie skażenia średniego, dotyczyło to:

- Domu Opieki Rodzinnej Sp. z o. o. ul. Kardynała Stefana Wyszyńskiego 2, 26-015 Pierzchnica,
- Motelu „U Jana” Jan Rybka, Grażyna Rybka Sp. J. Rudki ul. Kolejowa 2, 26-006 Nowa Słupia,
- Hotelu „Stodółka” Ćmińsk ul. Świętokrzyska 89 26-085 Miedziana Góra.

W związku z tym wystosowano 5 decyzji administracyjnych zarządzających podjęcie działań naprawczych mających na celu wyeliminowanie lub redukcję bakterii *Legionella sp.*

W przypadku Domu Opieki Rodzinnej Sp. z o. o. ul. Kardynała Stefana Wyszyńskiego 2 i Motelu „U Jana” Jan Rybka, Grażyna Rybka Sp. J. Rudki ul. Kolejowa 2 ponownie po przeprowadzonych działaniach naprawczych przedłożono wyniki wody, które wykazały redukcję liczby bakterii *Legionella sp.* Woda odpowiada wymaganiom rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 07.12.2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r. poz. 2294).

Próbki pobrane z sieci Hotelu „Stodółka” Ćmińsk ul. Świętokrzyska 89 po przeprowadzonych działaniach naprawczych wykazywały redukcję liczby bakterii *Legionella sp.*, natomiast ponowne analizy wykazywały zanieczyszczenie wody ciepłej użytkowej na poziomie skażenia średniego. Ostatecznie po przeprowadzonych intensywnych działaniach naprawczych wyniki wody wykazały redukcję liczby bakterii *Legionella sp.* i spełnienie wymagań ww. rozporządzenia.

Analizy pozostałych pobranych próbek nie wykazały ponadnormatywnej liczby bakterii *Legionella sp.*

4. Wnioski

Realizując zadania w zakresie nadzoru nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi – zgodnie z przepisami zawartymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 07.12.2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r. poz. 2294) stwierdzono, iż odpowiadała ona wymaganiom w nim zawartym.

Zdarzały się jednak przypadki krótkotrwałego jej zanieczyszczenia mikrobiologicznego. Przyczyną wystąpienia takich sytuacji mógł być stan techniczny sieci wodociągowej (od wielu lat nie wymieniana sieć, nieczyszczona systematycznie), nadal niski poziom skanalizowania obszarów gminnych, utrzymujące się przez dłuższy czas wysokie temperatury powietrza oraz mała ilość opadów atmosferycznych lub gwałtowne opady.

Ponadto w trzech przypadkach, prowadząc systematyczny nadzór sanitarny i laboratoryjny nad jakością wody z urządzeń wodociągowych przez tut. Inspekcję Sanitarną stwierdzono ponadnormatywną zawartość azotanów. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kielcach, po zapoznaniu się i przeanalizowaniu dokumentacji dotyczącej urządzeń oraz wpływu na zdrowie ludzi stężeń azotanów w wodzie przeznaczonej do spożycia przez ludzi, wystosował 3 decyzje administracyjne o warunkowej przydatności wody do spożycia przez ludzi.

W jednym przypadku jakość wody nie uległa poprawie. Zarządca wodociągu złożył wniosek o udzielenie pierwszej zgody na odstępstwo od dopuszczalnej zawartości azotanów w wodzie z urządzeń wodociągowych. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kielcach po przeanalizowaniu dokumentacji dotyczącej urządzenia oraz wpływu na zdrowie ludzi stwierdzonych przekroczeń udzielił zgody na odstępstwo od dopuszczalnej zawartości azotanów.

Wyniki analiz próbek wody wykazały jej dobrą jakość pod względem fizykochemicznym i bakteriologicznym.

Jakość wody ciepłej w zakresie bakterii *Legionella sp.* zarówno w próbkach pobranych w podmiotach wykonujących działalność leczniczą jak i w budynkach zamieszkania zbiorowego, ulega systematycznej poprawie.

STAN SANITARNY OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ I KĄPIELISK

1. Wprowadzenie

Przeprowadzone kontrole obiektów użyteczności publicznej dotyczyły stanu faktycznego oraz jego zgodności z obowiązującymi wymaganiami higienicznymi i zdrowotnymi.

W związku ze sprawowaniem bieżącego nadzoru sanitarnego nad 826 obiektami znajdującymi się w ewidencji, przeprowadzono 178 kontroli sanitarnych w 165 obiektach, wydano 16 decyzji administracyjnych (3 o zakazie kąpieli w niecce basenowej, 2 o zakazie kąpieli w kąpielisku, 2 o przydatności wody do kąpieli w kąpielisku, 5 o wygaśnięciu, 4 wymierzające opłatę).

2. Stan sanitarny wybranych obiektów i urządzeń

2.1 Ustępy publiczne

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach znajduje się 10 ustępów publicznych w tym 7 dostosowanych do potrzeb osób niepełnosprawnych. Ogółem przeprowadzono 8 kontroli sanitarnych w 8 ustępach publicznych stałych.

Ponadto w 2024r. pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach znajdowało się 4 ustępy publiczne tymczasowe, skanalizowane (przy kąpieliskach: Borków gm. Daleszyce, Strawczyn Andrzejówka gm. Chmielnia, Cedzyna Wschód gm. Górno) oraz 2 ustępy tymczasowe, nie skanalizowane (przy kąpieliskach: Morawica oraz Cedzyna Zachód gm. Górno). Skontrolowano wszystkie powyższe ustępy.

Zlikwidowano:

- Ustęp tymczasowy nieskanalizowany przy Kąpielisku Wilków gm. Bodzentyn (Kąpielisko Wilków w 2024r. było nieczyste) - Urząd Miasta i Gminy Bodzentyn zgłosił, że w roku bieżącym zawiesza działanie obiektu.

Stan sanitarno – techniczny i sanitarny ustępów nie budził zastrzeżeń, zapewnione były w dostatecznej ilości środki higieniczne. Stan sanitarno – higieniczny tych obiektów nie budził zastrzeżeń.

W roku 2024 przeprowadzono 3 kontrole sanitarne ustępów ogólnodostępnych przy stacjach paliw (24 w ewidencji).

2.2 Obiekty pomocy społecznej oraz inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej (pozarządowe)

W roku sprawozdawczym skontrolowano 13 domów pomocy społecznej świadczących całodobową opiekę, nie skontrolowano 4 środowiskowych domów samopomocy (nie planuje się ich kontroli, w tych jednostkach osoby przebywają tylko kilka godzin dziennie). Przeprowadzono 14 kontroli sanitarnych. Stan sanitarno-techniczny obiektów nie budził zastrzeżeń. Natomiast w przypadku jednego obiektu, który był w niewłaściwym stanie sanitarnym, podjęto działania represyjne, kolejna kontrola wykazała jego poprawę.

2.3 Obiekty hotelarskie

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach znajduje się 311 obiektów turystycznych. Skontrolowano 56 obiektów, w których przeprowadzono 59 kontroli sanitarnych. Pod nadzorem tutejszej Inspekcji Sanitarnej znajduje się: 23 hotele, 1 hostel, 7 ośrodków wypoczynkowych, 7 pensjonatów, 4 motele, 4 zajazdy, 16 pokoi gościnnych, 249 gospodarstw agroturystycznych.

Skontrolowane obiekty posiadały dobry stan sanitarno-techniczny zapewniając wypoczywającym odpowiednie standardy i wysoką jakość wykonywanych usług, poza jednym wyjątkiem, kiedy stwierdzono zły stan sanitarny, podjęto działania represyjne.

Stan sanitarno-techniczny nie budził zastrzeżeń. Standard świadczonych usług w posiadających kategoryzację hotelach jest znacznie wyższy od standardu w zajazdach, pokojach noclegowych czy gospodarstwach agroturystycznych.

W 2024r. objęto nadzorem:

- Pokoje noclegowe Święta Katarzyna ul. Kielecka 15A,
- Pokoje gościnne Miedziana Góra ul. Chabrowa 4,
- Domki rekreacyjne Jedle 1gm. Łopuszno,
- Dom Zakonny "Wieczernik" Święta Katarzyna ul. Kielecka 33,
- Gospodarstwo agroturystyczne "U Dyzia" Ciekoty 15A.

W związku z likwidacją działalności gospodarczej przez przedsiębiorców zlikwidowano:

- Budynki rekreacyjne Ciekoty działki 4 i 6 gm. Masłów,
- Gospodarstwo Agroturystyczne Podgórze 39 gm. Bodzentyn,
- Gospodarstwo Agroturystyczne Podgórze 29a gm. Bodzentyn,

- Gospodarstwo Agroturystyczne Święta Katarzyna ul. Spacerowa 14 gm. Bodzentyn,
- Gospodarstwo Agroturystyczne Święta Katarzyna 15A,
- Gospodarstwo Agroturystyczne Długojów 10 gm. Zagnańsk,
- Gospodarstwo Agroturystyczne Gruszka 19 gm. Zagnańsk,
- Gospodarstwo Agroturystyczne Gruszka 183 gm. Zagnańsk.

Przeprowadzono następujące działania mające na celu poprawę standardu świadczonych usług:

- Hotel „Odyssey” Dąbrowa gm. Masłów – odnowiono ściany i sufity we wszystkich pokojach, wymieniono wykładziny dywanowe w pokojach, na korytarzach i klatkach schodowych. Wymieniono wezgielwa przy wszystkich łóżkach, zakupiono 80 kompletów pościeli,
- Hotel „Awiator” Masłów I ul. Szybowcowa 41 gm. Masłów – pomalowano wszystkie pomieszczenia hotelu, wykonano kapitalny remont SPA. Ponadto zakupiono 35 kompletów bielizny pościelowej (poszewki, poszwy, prześcieradła) oraz 40 szt. ręczników dużych i 20 szt. małych,
- Hotel „Przedwiośnie” w Mąchocicach Kapitulnych ul. Bohdana Kosińskiego 20 gm. Masłów – w 30 pokojach odnowiono powłoki malarskie, wymieniono wykładziny dywanowe oraz wymieniono wentylatory w pomieszczeniach łazienek,
- Hotel „Magnolia” w Zgórsku 90 gm. Nowiny - odnowiono ściany i sufity w 8 pokojach, wymieniono 12 drzwi wejściowych oraz zakupiono 30 szt. bielizny pościelowej i ręczników,
- Hotel „Uroczysko” Cedzyna 44D – odnowiono ściany i sufit oraz wymieniono panele podłogowe w jednym pokoju na II piętrze.
- Hotel „Okrągłak” Korzecko 88B – odnowiono ściany i sufity w 6 pokojach hotelowych oraz zakupiono 25 kompletów pościeli,
- Hotel „Eliot” w Woli Morawickiej gm. Morawica – odnowiono powierzchnię ścian i sufitów w 7 pokojach, poprawiono stan techniczny podłóg w 5 pokojach. Zakupiono 20 szt. ręczników, 12 sztuk kołder i poduszek, wymieniono wszystkie nakładki na materace,
- Hotel „Dudek” w Mniowie ul. Leśna 2 – w 5 pokojach z łazienkami pomalowano ściany i sufity oraz wymieniono urządzenia sanitarne, wybiórczo wymieniono lub usprawniono drzwi kabin natryskowych i baterie prysznicowe, zakupiono 35 sztuk ręczników oraz 20 sztuk poszewek,
- Hotel „Stodółka” Ćmińsk ul. Świętokrzyska 89 gm. Miedziana Góra – poddano czyszczeniu chemicznemu wykładziny podłogowe w pokojach mieszkalnych i korytarzach,
- Hotel „Chańcza” w Chańcy 64a gm. Raków – odnowiono ściany i sufity w 9 pokojach gościnnych, zakupiono 50 kompletów pościeli, ręczników, prześcieradeł i poszew,
- Hotel „Pod Jaskółką” w Tumlinie Osowa ul. Sosnowa 56 gm. Zagnańsk – odnowiono ściany i sufity w czterech pokojach, zakupiono 10 kompletów pościelowych i 30 ręczników,
- Motel Górno-Parcele 3a gm. Górno – pomalowano ściany, sufity i grzejniki we wszystkich pokojach oraz wymieniono silikon w łazienkach, zakupiono 30 kompletów bielizny pościelowej i 30 sztuk ręczników,
- Pensjonat „Willa Czarownica” w Nowej Słupi – pomalowano ściany i sufity we wszystkich pokojach, wymieniono wszystkie firany i zasłony, zakupiono po 50 kompletów bielizny pościelowej i ręczników oraz 30 stopek łazienkowych,
- Pensjonat „Pod Kogutami” Bieliny ul. Kielecka 108 gm. Bieliny – odnowiono ściany i sufity we wszystkich pokojach oraz wymieniono silikon w łazienkach, zakupiono 50 kompletów bielizny pościelowej i 50 sztuk ręczników,
- Pensjonat „Bahama” Skorzeszyce 106A gm. Górno – pomalowano ściany i sufity w 14 pokojach oraz zakupiono 30 kompletów bielizny pościelowej,
- Pensjonat „Górski Ogród” w Woli Łagowskiej 39 – odnowiono ściany i sufity we wszystkich pokojach pensjonatu,
- Pensjonat Wczasowo – Lecznicy „Margaretka Świętokrzyska” w Brzezinkach 83 gm. Masłów – odnowiono powierzchnię ścian i sufitów we wszystkich pokojach i korytarzach, zakupiono po 50 sztuk kompletów pościeli i ręczników,
- Dom Wczasów Dziecięcych „Gołoborze” w Rudkach ul. Górnicza 4 gm. Nowa Słupia – wymieniono 8 kabin prysznicowych w łazienkach, wymieniono szafy w przedpokojach,
- Ośrodek Wypoczynkowy „Jodłowy Dwór” Huta Szklana 34 gm. Bieliny – odnowiono ściany i sufity oraz położono panele w 10 pokojach, zakupiono 100 krzeseł (stanowiących wyposażenie pokoi), 100 kompletów pościeli i ręczników,
- Ośrodek Wypoczynkowy „Polanika” Chrusty ul. Laskowa 95 – w roku bieżącym odnowiono powierzchnię ścian i sufitów oraz wymieniono część wyposażenia w 32 pokojach w domkach letniskowych. Ponadto wyczyszczono wszystkie wykładziny dywanowe,
- Centrum Spotkań i Dialogu Diecezji Kieleckiej w Skorzeszycach 167 gm. Górno – we wszystkich pokojach zamontowano rolety, moskitiery oraz wymieniono karnisze, lampy i zasłony. Odnowiono ściany i sufity

- w 16 pokojach, zakupiono 130 podkładów higienicznych, 100 prześcieradeł, 50 narzut na łóżka,
- Zajazd „Baba Jaga” Święta Katarzyna ul. Kielecka 18 gm. Bodzentyn – odnowiono ściany i sufity w części pokoiów mieszkalnych, zakupiono 20 kompletów pościeli i ręczników,
- Zajazd „Mistrz i Małgorzata” Borków 113 gm. Daleszyce – odnowiono ściany i sufity w 5 pokojach mieszkalnych oraz wykonano uszczelnienia silikonowe przy urządzeniach sanitarnych,
- Siedlisko „Czarownica” Lechów 137 A gm. Bieliny – wyremontowano tarasy wejściowe, odnowiono place zabaw, zakupiono 20 kompletów pościeli,
- Pokoje Noclegowe Święta Katarzyna ul. Grabowa 21A – przy pokojach gościnnych wykonano dwa tarasy z zadaszeniem,
- Motel przy Ośrodku „MOTO-RAJ” Ćmińsk ul. Wykień 95 – odnowiono ściany i sufity we wszystkich pokojach, w 4 pokojach wymieniono panele podłogowe oraz w 6 łazienkach wymieniono kabiny prysznicowe, zakupiono 100 kompletów pościeli, 200 sztuk ręczników oraz 50 sztuk stopek dywanowych,
- Miejsko-Gminny Ośrodek Sportu i Rekreacji Łopuszno ul. Włoszczowska 40 – pomalowano ściany i sufity we wszystkich pomieszczeniach.

W celu poprawy stanu sanitarno-technicznego wykonano również prace w niżej wymienionych obiektach agroturystycznych:

- „Pod Bukiem” Śniadka II 11 gm. Bodzentyn – pomalowano ściany i sufity we wszystkich pokojach oraz przeprowadzono remont kapitalny 6 łazienek.
- „Pod Łysicą” Święta Katarzyna ul. Kielecka 38 – odnowiono ściany i sufity we wszystkich pomieszczeniach w domku wolnostojącym, ponadto wymieniono drzwi zewnętrzne i okna, docieplono budynek. Zakupiono 20 kompletów pościeli i ręczników.
- „Źródółko” Święta Katarzyna ul. Kielecka 30 – zakupiono 20 kompletów pościeli, prześcieradeł i ręczników.

2.4 Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne i odnowy biologicznej

W ewidencji tutejszej Inspekcji Sanitarnej znajduje się ogółem 174 zakłady usługowe w tym: 98 fryzjerskich, 42 kosmetyczne, 10 odnowy biologicznej, 2 zakłady tatuażu oraz 22 zakłady, w których świadczona jest łącznie więcej niż jedna usługa. W tej grupie obiektów przeprowadzono 26 kontroli w 25 obiektach, podczas których w większości przypadków nie stwierdzono uchybień natury sanitarno – higienicznej, poza jednym wyjątkiem (podjęto działania represyjne).

Stan sanitarno-techniczny kontrolowanych obiektów nie budził zastrzeżeń.

W 2024r. objęto nadzorem następujące obiekty branży beauty:

- Usługi Fryzjerskie Daleszyce ul. Kościelna 22,
- Salon Fryzjerski Nowiny ul. Przemysłowa 25,
- Salon Kosmetyczny Górki Szczukowskie 162,
- Salon Kosmetyczny Piekoszów ul. Częstochowska 89/9,
- Sauna i gabinet masażu Łabędzów (dz.nr 8/26),
- Studio Ciała Ćmińsk ul. Sienkiewicza 14,
- Zakład Fryzjersko - Kosmetyczny Bodzentyn ul. Mała 1,
- Zakład Fryzjersko - Kosmetyczny Święta Katarzyna ul. Kielecka 3.

W związku ze zlikwidowaniem przez przedsiębiorców działalności gospodarczej zlikwidowano:

- Salon Fryzjerski Bieliny ul. Kielecka 182,
- Salon Fryzjerski Bodzentyn ul. Langiewicza 13,
- Salon Fryzjerski Bodzentyn ul. Mała 1,
- Salon Fryzjerski Wzdół Kolonia 26 gm. Bodzentyn,
- Salon Fryzjerski Kostomłoty I ul. Podmiejska 121,
- Salon Fryzjerski Bilcza ul. Żeromskiego 1,
- Salon Fryzjerski Bilcza ul. Ściegiennego 54,
- Salon Fryzjerski Piekoszów ul. Reja 1,
- Salon Kosmetyczny Bieliny ul. Kielecka 3,
- Salon Kosmetyczny Porąbki 86A gm. Bieliny,
- Salon Kosmetyczny Chmielnik ul. Sienkiewicza 16,
- Salon Kosmetyczny Chmielnik ul. Wspólna 27,
- Salon Kosmetyczny Mąchocice Kapitulne 156B gm. Masłów,
- Salon Kosmetyczny Tumlin Podgród 40A, gm. Miedziana Góra,
- Salon Kosmetyczny Grzymałków ul. Świętokrzyska 32,

- Salon Kosmetyczny Morawica ul. Marmurowa 39,
- Salon Kosmetyczny Bilcza ul. Czeremchy 12,
- Salon Kosmetyczny Piekoszów ul. Częstochowska 75,
- Salon Kosmetyczny Piekoszów ul. Częstochowska 89,
- Salon Kosmetyczny Zgórsko ul. Słoneczna 3 gm. Sitkówka Nowiny,
- Salon Kosmetyczny Raków ul. Sienieńskiego 20A/2,
- Salon Kosmetyczny Zagnańsk ul. Turystyczna 88A,
- Gabinet masażu Bilcza (hala sportowa),
- Gabinet masażu Bilcza ul. Szkolna 1,
- Zakład Fryzjersko - Kosmetyczny Cedzyna 180C gm. Górnio,
- Zakład Fryzjersko - Kosmetyczny Piekoszów ul. Częstochowska 96,
- Zakład Fryzjersko - Kosmetyczny Raków ul. Wolności 15.

Czynności kontrolne w tej grupie obiektów jak w latach poprzednich dotyczyły oceny stanu faktycznego i jego zgodności z wymaganiami higienicznymi i zdrowotnymi. Szczególną uwagę zwracano na stosowanie reżimu sanitarnego przy obsłudze klientów, prawidłowo prowadzone procesy dezynfekcji narzędzi tj. rodzaj i roztwór środka, czas ekspozycji oraz na wiedzę personelu na temat stosowanych środków dezynfekcyjnych. Wymagano dokumentacji potwierdzającej ich zużycie, wielokrotnie zalecano zapoznanie się z kartą charakterystyki używanych preparatów, mając na uwadze zapewnienie bezpiecznych warunków ich stosowania. Wymagano również opracowania i wdrożenia procedur mycia i dezynfekcji/sterylizacji narzędzi wielokrotnego użytku (postępowania zapewniającego ochronę przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi), postępowania z odpadami niebezpiecznymi, postępowania i transportu z bielizną czystą i brudną.

2.5 Obiekty komunikacji publicznej

W 2024r. nie przeprowadzono kontroli obiektów komunikacji publicznej.

2.6 Cmentarze

W ewidencji tut. Inspekcji znajduje się 61 cmentarzy. Przeprowadzono 11 kontroli sanitarnych w 11 obiektach. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości w zakresie gromadzenia i usuwania odpadów komunalnych oraz utrzymania porządku w obrębie cmentarzy i terenów przyległych.

2.7 Domy przedpogrzebowe

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach, znajduje się 10 domów pogrzebowych wyposażonych w chłodnie, w tym 1 posiadający salę sekcijną tj. „Hermes Grupe” Morawica ul. Korneckiego 8. Skontrolowano wszystkie obiekty i przeprowadzono 4 kontrole sanitarne. W wyniku prowadzonego postępowania administracyjnego uzyskano poprawę stanu technicznego pomieszczeń Zakładu Pogrzebowego w Brzezinach ul. Chęcińska 287 gm. Morawica.

Skontrolowano także 5 środków transportu do przewozu zwłok i szczątków ludzkich (karawanów).

2.8 Inne obiekty użyteczności publicznej

W ewidencji tutejszej Inspekcji znajduje się 185 obiektów użyteczności publicznej takich, jak: 19 urzędów miast i gmin, 69 aptek, 2 pralnie, 12 parkingów, 6 skwerów, 2 ośrodki szkoleniowe, 12 obiektów sportowych, 52 obiekty kulturalne (biblioteki, kina, teatry), 10 Komisariatów Policji, 1 Jednostkę Ratownictwa Pożarniczego, 17 piaskownic.

W roku 2024 zdjęto z ewidencji Rezerwat Wykus gm. Bodzentyn (znajduje się na terenie działalności PSSE Starachowice).

W roku sprawozdawczym czynnościom kontrolnym poddano 3 obiekty sportowe, 5 parkingów, 6 obiektów kulturalnych oraz 3 Komisariaty Policji. Przeprowadzono 17 kontroli sanitarnych.

Kontrole sanitarne powyższych obiektów w większości przypadków nie wykazały nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-technicznego.

2.9 Kąpieliska, miejsca wykorzystywane do kąpeli i baseny kąpielowe

W tej grupie obiektów znajdowało się: 9 krytych pływalni (w tym Kryta Pływalnia przy OSW „Gołoborze”, która została czasowo wyłączona przez przedsiębiorcę), 3 odkryte pływalnie, 6 kąpielisk (Gmina Bodzentyn podjęła decyzje o nieuruchamianiu w 2024r. *Kąpieliska Wilków gm. Bodzentyn*). Jakość wody w większości przypadków odpowiadała wymaganiom sanitarnym.

Klasyfikacja jakości wody w kąpieliskach dokonana po zakończeniu sezonu kąpielowego 2024r. zgodnie z § 5 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17.01.2019r. w sprawie nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpeli (Dz. U. z 2019r. poz. 255) wykazała jakość niedostateczną jakość w Kąpielisku Borków gm. Daleszyce (trzeci sezon) i Kąpielisku Strawczyn (pierwszy sezon).

Kąpielisko może funkcjonować, jeżeli jakość wody w nim została sklasyfikowana jako niedostateczna zgodnie z art. 344 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 20.07.2017 r. Prawo wodne (tekst jednolity Dz. U. z 2023r. poz. 1478 z późniejszymi zmianami), pod warunkiem podjęcia działań mających na celu:

- 1) ochronę zdrowia ludzkiego i poprawę jakości wody, w tym wprowadzenia zakazu kąpeli w danym sezonie kąpielowym albo tymczasowego zakazu kąpeli;
- 2) ustalenie przyczyn nieosiągnięcia dostatecznej klasyfikacji jakości wody w kąpielisku;
- 3) zapobieżenie, zmniejszenie lub wyeliminowanie przyczyn zanieczyszczenia wody w kąpielisku;
- 4) przekazanie społeczeństwu informacji dotyczącej jakości wody w kąpielisku w sposób niebudzący wątpliwości co do stwierdzonych zagrożeń.

Art. 346 ust. 5 ww. ustawy oraz art. 5 ust. 4b Dyrektywy 2006/7/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 15.02.2006r. dotyczącej zarządzania jakością wody w kąpieliskach i uchylającej dyrektywę 76/160/EWG (Dz. U. UE.L.2000.327.1) określają że, jeżeli woda w kąpielisku została zaklasyfikowana jako „niedostateczna” przez pięć kolejnych lat, wprowadza się stały zakaz kąpeli lub stałe zalecenie niekąpania się.

Przeprowadzono 25 kontroli sanitarnych, ogółem w ramach nadzoru pobrano 50 próbek fizykochemicznych wody oraz 55 próbek bakteriologicznych (w tym w ramach nadzoru nad pływalniami pobrano 8 próbek wody na obecność bakterii *Legionella sp.* z natrysków).

Wydano 14 decyzji administracyjnych (3 o zakazie kąpeli w nieckach basenowych, 2 o zakazie kąpeli w kąpielisku, 2 o przydatności wody do kąpeli w kąpielisku, 5 o wygaśnięciu, 2 wymierzające opłatę).

Pobór próbek wody z kąpielisk odbywał się zgodnie z zaopiniowanymi harmonogramami wewnętrznymi przedłożonymi przez organizatorów.

Pływalnie

Tutejsza Inspekcja Sanitarna prowadziła nadzór nad realizacją harmonogramu badań jakości wody na pływalniach, systematycznym i terminowym przedkładaniem sprawozdań z badań wody, po ich analizie wydano 9 ocen rocznych, woda odpowiadała wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 09.11.2015r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (tekst jednolity Dz. U. z 2022r. poz. 1230).

Zdarzały się jednak przypadki, kiedy w badanych próbkach wody pływalni stwierdzono zanieczyszczenie mikrobiologiczne w:

- Krytej Pływalni Hotelu „Przedwiośnie” w Mąchocicach Kapitulnych ul. Bohdana Kosińskiego 20 gm. Masłów (niecka basenowa basenu sportowego) - bakterie *Pseudomonas aeruginosa*,
- Basenach Letnich przy Hotelu „Odyssey” Dąbrowa 3, 26-001 Masłów (w wodzie w nieckach basenowych: basen mały 1 basen rekreacyjny - solanka magnezowo-potasowa, basen mały 2 basen rekreacyjny - solanka siarczkowo-magnezowa) - bakterie *Escherichia coli*,
- Basenach Letnich przy Hotelu „Odyssey” Dąbrowa 3, 26-001 Masłów (w wodzie w nieckach basenowych: basen mały 1 basen rekreacyjny - solanka magnezowo-potasowa, basen mały 2 basen rekreacyjny - solanka siarczkowo-magnezowa, basen mały 3 basen rekreacyjny) - bakterie *Pseudomonas aeruginosa*.

W związku z zaistniałą sytuacją wydano decyzje o zakazie kąpeli do czasu uzyskania pozytywnych wyników badań. Po podjęciu działań naprawczych uzyskano poprawę jakości wody w zakresie kwestionowanego parametru i stwierdzono wygaśnięcie decyzji o zakazie kąpeli.

W przypadku przekroczeń wartości parametrycznych pozostałych parametrów (azotany, mętność, chloroform, utlenialność z KMNO₄, liczba mikroorganizmów w 36°C po 48h) na bieżąco przekazywano pisemne informacje o pogorszeniu jakości wody basenowej zarządcom, obligując ich do podjęcia działań naprawczych i przedłożenia prawidłowych wyników badań wody basenowej.

W ramach nadzoru sanitarnego przeprowadzono 12 kontroli sanitarnych, pobrano 50 próbek fizykochemicznych wody oraz 47 próbek bakteriologicznych (w tym w ramach nadzoru nad pływalniami pobrano 8 próbek wody na obecność bakterii *Legionella sp.* z natrysków).

Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli

W 2024r. funkcjonowało 6 kąpielisk w: *Andrzejówce gm. Chmielnik, Borkowie gm. Daleszyce, Cedzynie strona wschodnia i Cedzynie strona zachodnia gm. Górnio, Morawicy, Strawczynie*. Przed rozpoczęciem sezonu kąpielowego Gmina Bodzentyn podjęła decyzję o nieuruchamianiu w 2024r. *Kąpieliska Wilków gm. Bodzentyn* - Urząd Miasta i Gminy Bodzentyn (organizator) zgłosił, że w roku bieżącym zawiesza działanie obiektu.

W ramach nadzoru sanitarnego pobrano 8 próbek wody do badań w zakresie parametrów mikrobiologicznych oraz przeprowadzono 13 kontroli sanitarnych. W trakcie sezonu kąpielowego próbki wody pobierane były przez organizatora.

W trakcie sezonu letniego wystąpiło krótkotrwałe zanieczyszczenie wody w *Kąpielisku Strawczyn* bakteriami *Escherichia coli*, w wyniku czego została wystosowana decyzja o zakazie kąpiel. Po uzyskaniu wyników badania wody stwierdzających jej przydatność wydano decyzję o przydatności do kąpiel oraz wygaśnięciu decyzji o zakazie kąpiel.

Natomiast w wodzie *Kąpieliska w Andrzejówce* stwierdzono masowe występowanie meduz, została wystosowana decyzja o zakazie kąpiel do czasu ich ustąpienia. Po stwierdzeniu braku ich występowania wydano decyzję o przydatności wody do kąpiel stwierdzono, wygaśnięcie decyzji o zakazie kąpiel.

W roku 2024 pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach nie znajdowało się żadne miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpiel.

Przy plażach działały punkty małej gastronomii, wypożyczalnie sprzętu, zapewniono również toalety oraz pojemniki do gromadzenia odpadów stałych. Stan sanitarno – higieniczny tych obiektów nie budził zastrzeżeń, poza jednym wyjątkiem gdzie stwierdzono zły stan sanitarny toalety przy kąpielisku, podjęto działania represyjne. Skontrolowano wszystkie plaże przylegające do ww. miejsc kąpielowych, nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie utrzymania czystości plaż, przeprowadzono 6 kontroli.

Jakość wody spełniała wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17.01.2019r. w sprawie nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpiel (Dz. U. z 2019r. poz. 255).

Wydano 29 ocen jakości wody w kąpieliskach (w tym 23 bieżących i 6 sezonowych).

3. Wnioski

Ogólny stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej oceniamy jako dobry podobnie jak w latach poprzednich. W większości przypadków kontrole sanitarne kąpielisk, pływalni oraz obiektów związanych z turystyką nie wykazały nieprawidłowości. Obserwujemy systematyczną poprawę stanu sanitarno-technicznego hoteli, miejsc noclegowych, co niewątpliwie ma wpływ na podnoszenie standardów świadczonych przez nie usług. W zakładach świadczących usługi beauty stwierdza się prawidłowe prowadzenie procesów dezynfekcji narzędzi i przyborów, prawidłowe postępowanie z bielizną czystą i brudną. Systematycznie wzrasta liczba zakładów, w których do obsługi klientów stosuje się wyłącznie bieliznę jednorazowego użytku. W obiektach, w których stwierdzono nieprawidłowości we wspomnianym zakresie, podjęto działania represyjne i wzmociono nad nimi nadzór sanitarny.

Nadal jest zbyt mała ilość ustępów publicznych w gminach, miejscowościach związanych z turystyką, fakt ten zauważalny jest zwłaszcza w sezonie letnim. Problem nadal stanowi także zbyt niski stopień skanalizowania terenów gminnych.

.

STAN SANITARNY PODMIOTÓW, W KTÓRYCH WYKONYWANA JEST DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZA

1. Szpitale

Pod nadzorem tutejszej Inspekcji Sanitarnej w powiecie kieleckim znajdują się 3 szpitale:

- Świętokrzyskie Centrum Psychiatrii w Morawicy ul. Spacerowa 5 wraz z Oddziałami Psychiatrycznymi przy ul. Kusocińskiego 59 w Kielcach.
- Wojewódzki Szpital Specjalistyczny im. Św. Rafała w Czerwonej Górze ul. Czerwona Góra 10 gm. Chęciny
- Szpital Powiatowy w Chmielniku ul. Kielecka 1-3,

oraz

- Zakład Opiekuńczo - Leczniczy w Bilczy ul. Osikowa 4 gm. Morawica,
- Zakład Opiekuńczo - Leczniczy w Osinach gm. Pierzchnica,
- Zakład Opiekuńczo - Leczniczy w Piekoszowie ul. Czarnowska 2A,
- Oddział Rehabilitacji Ogólnorozwojowej w Piekoszowie ul. Czarnowska 2A,
- Zakład Opiekuńczo - Leczniczy Chęciny ul. Czerwona Góra 10.

W 2024r. wykreślono z ewidencji Zakład Opiekuńczo-Leczniczy przy Szpitalu Powiatowym w Chmielniku ul. Kielecka 1-3 – stanowi integralną część szpitala (oddział szpitalny).

Kontrole sanitarne omawianych obiektów głównie dotyczyły pomieszczeń stanowiących ich zaplecze oraz zasad postępowania z bielizną czystą i brudną, odpadami medycznymi oraz zwłokami. W omawianym zakresie stan sanitarny obiektów nie budził zastrzeżeń. Zakończono remont pokoi pensjonariuszy Zakładu Opiekuńczo - Leczniczego w Osinach - odnowiono wszystkie pokoje.

Łącznie przeprowadzono 9 kontroli sanitarnych (w tym: 3 w szpitalach, 8 w zakładach opiekuńczo-leczniczych i Oddziale Rehabilitacji Ogólnorozwojowej).

1.1 Zapatrzenie w wodę

Zarówno Świętokrzyskie Centrum Psychiatrii w Morawicy ul. Spacerowa 5, Wojewódzki Szpital Specjalistyczny im. Św. Rafała w Czerwonej Górze ul. Czerwona Góra 10 gm. Chęciny oraz Szpital Powiatowy w Chmielniku ul. Kielecka 1-3 posiadają własne ujęcia wody. Informacje na ten temat zamieszczono w rozdziale I pkt 2.5 (inne podmioty zaopatrujące w wodę) oraz w załączonej do tego działu tabeli nr 4.

Obiekty te posiadają również rezerwowe źródła zaopatrzenia w wodę, którymi są:

- dla Świętokrzyskiego Centrum Psychiatrii w Morawicy ul. Spacerowa 5 - wodociąg sieciowy Brzeziny
- dla Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego im. Św. Rafała w Czerwonej Górze ul. Czerwona Góra 10 - wodociąg sieciowy Chęciny oraz wodociąg Bolechowice,
- dla Szpitala Powiatowe w Chmielniku ul. Kielecka 1-3 - wodociąg sieciowy Busko-Zdrój.

Podstawowym źródłem zaopatrzenia w wodę Zakładów Opiekuńczo Lecznicznych i Zakładu Pielęgnacyjno - Opiekuńczego są wodociągi (opisane w rozdziale I):

- Zakład Opiekuńczo - Leczniczy w Bilczy ul. Osikowa 4 gm. Morawica - wodociąg sieciowy Brzeziny,
- Zakład Opiekuńczo - Leczniczy w Osinach 54B gm. Pierzchnica - wodociąg sieciowy Pierzchnica,
- Zakład Opiekuńczo - Leczniczy w Piekoszowie ul. Czarnowska 2A - wodociąg sieciowy Piekoszów,
- Oddział Rehabilitacji Ogólnorozwojowej w Piekoszowie ul. Czarnowska 2A - wodociąg sieciowy Piekoszów,
- Zakład Opiekuńczo – Leczniczy Chęciny ul. Czerwona Góra 10 – wodociąg Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego im. Św. Rafała w Czerwonej Górze ul. Czerwona Góra 10.

1.2 Postępowanie z odpadami medycznymi i komunalnymi

Wszystkie podmioty lecznicze posiadają opracowane procedury postępowania z odpadami medycznymi. Personel mający kontakt z odpadami na każdym etapie (powstawania, magazynowania i transportu) posiada odpowiednie przeszkolenie w tym zakresie, prowadzi właściwą ich segregację, ma zapewnione środki ochrony osobistej.

Podmioty udzielające całodobowo świadczenia zdrowotne posiadają umowę z firmami zewnętrznymi zajmującymi się odbiorem i unieszkodliwianiem odpadów medycznych.

Postępowanie z odpadami medycznymi oraz stan sanitarno – techniczny pomieszczeń lub miejsc ich magazynowania nie budził zastrzeżeń.

Dane dotyczące postępowania z odpadami medycznymi (pomieszczenia magazynowe, transport i miejsca unieszkodliwiania oraz sposób utylizacji odpadów medycznych) przedstawiono w tabeli nr 6.

Tabela 6 Pomieszczenia magazynowe, transport i miejsca unieszkodliwiania oraz sposób utylizacji odpadów medycznych

Lp.	Nazwa	Sposób magazynowania	Transport	Miejsce unieszkodliwiania	Sposób utylizacji
1	Wojewódzki Szpital Specjalistyczny im. Św. Rafała w Czerwonej Górze Chęciny ul. Czerwona Góra 10	magazyn, który spełnia wymagania rozporządzenia	zakładu utylizacyjnego	REMONDIS Medison Sp. z o.o. ul. Aleksandra Puszkina 41 42-530 Dąbrowa Górnicza	spalanie
2	Szpital Powiatowy w Chmielniku ul. Kielecka 1-3	magazyn, który spełnia wymagania rozporządzenia	zakładu utylizacyjnego	Zakład Termicznej Utylizacji Odpadów „ECO - ABC” Sp. z o.o. Belchatów ul. Przemysłowa 7	spalanie
3	Świętokrzyskie Centrum Psychiatrii w Morawicy ul. Spacerowa 5	magazyn, który spełnia wymagania rozporządzenia	zakładu utylizacyjnego	REMONDIS Medison Sp. z o.o. ul. Aleksandra Puszkina 41 42-530 Dąbrowa Górnicza	spalanie
	- Oddział Psychiatryczny ul. Kusocińskiego 59 Kielce	wydzielone pomieszczenie z przenośnym urządzeniem chłodniczym			
4	Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej Zakład Opiekuńczo-Leczniczy i Rehabilitacyjny Bilcza ul. Osikowa 4	wydzielone pomieszczenie z przenośnym urządzeniem chłodniczym	Spalmed Zofia Karpa ul. Stawowa 51B/12, 32-210 Książ Wielki	„Raf-Ekologia” Sp. z o.o. ul. Trzecieckiego 14, 38-460 Jedlicze	spalanie
5	Zakład Opiekuńczo-Leczniczy Piekoszów ul. Czarnowska 2A	przenośne urządzenie chłodnicze	zakładu utylizacyjnego	„TPO” Sp. z o.o. ul. Wileńska 4/8, 94-029 Łódź	spalanie
6	Oddział Rehabilitacji Ogólnorozwojowej w Piekoszowie ul. Czarnowska 2A	przenośne urządzenie chłodnicze	zakładu utylizacyjnego	„TPO” Sp. z o.o. ul. Wileńska 4/8, 94-029 Łódź	spalanie
7	Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej Zakład Opiekuńczo-Leczniczy Osiny 54 gm. Pierzchnica	przenośne urządzenie chłodnicze	zakładu utylizacyjnego	„TPO” Sp. z o.o. ul. Wileńska 4/8, 94-029 Łódź	Spalanie

Lp.	Nazwa	Sposób magazynowania	Transport	Miejsce unieszkodliwiania	Sposób utylizacji
8.	Zakład Opiekuńczo – Lecznicy Chęciny ul. Czerwona Góra 10	magazyn, który spełnia wymagania rozporządzenia (magazyn Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego im. Św. Rafała w Czerwonej Górze Chęciny ul. Czerwona Góra 10)	zakładu utylizacyjnego	REMONDIS Medison Sp. z o.o. ul. Aleksandra Puszkina 41 42-530 Dąbrowa Górnicza	spalanie

Odpady komunalne gromadzone były w oznakowanych kontenerach lub pojemnikach z zachowaniem selektywnej zbiórki, nie stwierdzano nieprawidłowości w tym zakresie.

1.3 Gospodarka bielizną szpitalną

Zarówno szpitale, zakłady opiekuńczo – lecznicze jak i zakład pielęgnacyjno – opiekuńczy, w zakresie prania i transportu bielizny korzystają z usług firm zewnętrznych za wyjątkiem Szpitala Powiatowego w Chmielniku ul. Kielecka 1-3 i Zakładu Opiekuńczo - Leczniczego w Osinach gm. Pierzchnica, które posiadają własne pralnie. Podmioty lecznicze posiadały wydzielone magazyny, magazynki podręczne i miejsca do przetrzymywania bielizny (wyposażone w regały lub szafy). Natomiast bielizna brudna gromadzona była w workach płóciennych lub foliowych umieszczanych na podestach w brudownikach. Jej transport odbywał się przeznaczonymi do tego celu wózkami o zamkniętej przestrzeni ładunkowej.

W zakresie stanu sanitarno – technicznego pomieszczeń magazynowych, transportu, jak również postępowania z bielizną nie stwierdzono nieprawidłowości.

Miejsca prania bielizny przedstawiono w tabeli nr 7.

Tabela 7 Miejsca prania bielizny

Lp.	Nazwa	Miejsce prania bielizny (wg oświadczenia)
1	Wojewódzki Szpital Specjalistyczny im. Św. Rafała w Czerwonej Górze ul. Czerwona Góra 10, 26-060 Chęciny	Pralnia należąca do firmy CITONET ul. Gromadzka 52, 30-714 Kraków
2	Szpital Powiatowy w Chmielniku ul. Kielecka 1-3	Własna pralnia
3	Świętokrzyskie Centrum Psychiatrii w Morawicy ul. Spacerowa 5 - Oddział Psychiatryczny ul. Kusocińskiego 59 Kielce	„TOM-MARG ZPCH Sp. z o. o. ul. Płk. Stanisława Dąbka 16, 30-732 Kraków – pralnia Skarżysko Kamienna
4	Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej Zakład Opiekuńczo-Leczniczy i Rehabilitacyjny Bilcza ul. Osikowa 4	„TOM-MARG ZPCH Sp. z o. o. ul. Płk. Stanisława Dąbka 16, 30-732 Kraków
5	Zakład Opiekuńczo-Leczniczy Piekoszów ul. Czarnowska 2A	Spółdzielnia Pracy Usługowo-Handlowa "UNIPRAL" ul. Górna 9, 25-415 Kielce
6	Oddział Rehabilitacji Ogólnorozwojowej Piekoszów ul. Czarnowska 2A	Spółdzielnia Pracy Usługowo-Handlowa "UNIPRAL" ul. Górna 9, 25-415 Kielce
7	Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej Zakład Opiekuńczo-Leczniczy Osiny 54B gm. Pierzchnica	Własna pralnia
8	Zakład Opiekuńczo-Leczniczy Chęciny ul. Czerwona Góra 10	Pralnia należąca do firmy CITONET ul. Gromadzka 52, 30-714 Kraków

1.4 Prosektoria, postępowanie ze zwłokami osób zmarłych

Prosektorium, stanowiące integralną część szpitala posiada Wojewódzki Szpital Specjalistyczny im. Św. Rafała w Czerwonej Górze ul. Czerwona Góra 10 (1 sala sekcyjna, 2 komory chłodnicze na 8 miejsc).

W przypadku zgonu zwłoki umieszcza się w przystosowanych do tego celu pomieszczeniach pro-morte na okres 2h, po czym ciało przewożone jest specjalistycznym środkiem transportu do chłodni przyszpitalnej.

W Świętokrzyskim Centrum Psychiatrii w Morawicy ul. Spacerowa 5 zwłoki przetrzymywane są w pomieszczeniach pro-morte przez okres 2h, następnie przewożone są do domu przedpogrzebowego „Hermes Grupe” Morawica ul. Korneckiego 8.

Szpital Powiatowy w Chmielniku ul. Kielecka 1-3 - zwłoki przetrzymywane są w pomieszczeniach pro-morte przez okres 2h, następnie przewożone są do domu przedpogrzebowego Danuta Zwolska Zakład Pogrzebowy Zwolscy Chmielnik ul. Targowa 12 lub Jolanta Walkiewicz Usługi Pogrzebowe Chmielnik ul. Wolności 1 (szpital posiada umowy).

Z zakładów opiekuńczo-leczniczych i pielęgnacyjno - opiekuńczego zwłoki odbierają zakłady pogrzebowe wskazane przez rodzinę zmarłego. Odbywa się to zgodnie z opracowanymi procedurami wewnętrznymi

2. Szpitale uzdrowiskowe i sanatoria

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

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

W ewidencji Sekcji Nadzoru Higieny Środowiska PSSE w Kielcach znajduje się 106 podmiotów leczniczych (w tym 49 realizujących ambulatoryjne świadczenia zdrowotne i 57 praktyki zawodowe).

3.1 Zaopatrzenie w wodę

Wszystkie podmioty lecznicze korzystają z wody z sieci wodociągów posiadających wodę o dobrej jakości. W sytuacjach pogorszenia jakości wody do spożycia, administratorzy wodociągu podejmowali działania naprawcze, w wyniku których zapewniona została woda o dobrej jakości.

3.2 Postępowanie z odpadami medycznymi i komunalnymi

We wszystkich podmiotach, w których świadczone są usługi lecznicze prowadzona jest segregacja odpadów z podziałem na odpady medyczne oraz odpady komunalne. Odpady medyczne gromadzone są do worków foliowych (w zależności od ich rodzaju) o odpowiedniej kolorystyce, natomiast przedmioty o ostrych końcach do twardych plastikowych pojemników bez możliwości ich otwarcia. Po napełnieniu do 2/3 objętości umieszczane są w kartonach zbiorczych oznaczonych etykietą zawierającą niezbędne dane lub piktogramem. Docelowo trafiają do wydzielonego miejsca, wyposażonego w urządzenia chłodnicze do czasu zabrania ich do utylizacji. Personel mający kontakt z odpadami posiada przeszkolenie w tym zakresie i wyposażony jest w środki ochrony osobistej, a postępowanie z ww. odpadami jest zgodne z opracowanymi przez podmioty lecznicze procedurami. Transport zapewniają firmy specjalizujące się w tym zakresie, z którymi podmioty mają zawarte umowy.

3.3 Gospodarka bielizną

Podmioty lecznicze posiadają opracowane instrukcje i procedury dotyczące postępowania z bielizną czystą, brudną i transportu, zgodnie z którymi przetrzymywana jest prawidłowo w magazynkach na regałach lub w przeznaczonych do tego celu szafach. Bielizna brudna składowana jest w workach płóciennych lub plastikowych koszach w zorganizowanych brudownikach.

Wszystkie placówki korzystają z usług pralniczych świadczonych przez firmy zewnętrzne, które również zapewniają ich transport docelowy (w przypadku bielizny wielokrotnego użytku), stosowanej w niewielkich ilościach. Większość podmiotów leczniczych używa bielizny jednorazowego użytku. Wszystkie obiekty posiadają opracowane procedury postępowania z bielizną szpitalną.

Wykaz decyzji administracyjnych, wydanych w 2024r. przedstawia tabela nr 8.

Tabela 8 Wykaz decyzji administracyjnych wydanych w 2024r.

Lp.	Obiekt	Stwierdzone nieprawidłowości	Termin wykonania zaleceń
1	Wodociąg Bieliny	zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody przeznaczonej do spożycia w zakresie liczby bakterii grupy coli	warunkowa przydatność (wykonano)
2-4	Wodociąg Wzdół Parcele gm. Bodzentyn (3 decyzje)	Brak przydatności wody do spożycia przez ludzi z urządzeń wodociągowych wodociągu – przekroczenia dopuszczalnej wartości ołowiu w wodzie (wydano decyzje w marcu i maju)	rygor natychmiastowej wykonalności (wykonano)
5	Wodociąg Wzdół Parcele gm. Bodzentyn sieć wewnętrzna Gospodarstwa Agroturystycznego „Pod Bocianim Gniazdem” Wiącka 98	Brak przydatności wody do spożycia przez ludzi z urządzeń wodociągowych wodociągu – przekroczenia dopuszczalnej wartości ołowiu w wodzie w sieci wewnętrznej Gospodarstwa Agroturystycznego „Pod Bocianim Gniazdem” Wiącka 98	rygor natychmiastowej wykonalności (wykonano)
6	Wodociąg Chęciny	zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody przeznaczonej do spożycia w zakresie liczby bakterii grupy coli	rygor natychmiastowej wykonalności (wykonano)
7-8	Wodociąg Bolmin gm. Chęciny (2 decyzje)	przekroczenia dopuszczalnej wartości azotanów w wodzie	warunkowa przydatność (nie uzyskano poprawy jakości wody, przyznano zgodę na odstępstwo)
			odstępstwo od dopuszczalnej zawartości azotanów w wodzie z urządzeń wodociągowych do dnia 09.08.2027r.
9	Wodociąg Korzecko gm. Chęciny	przekroczenia dopuszczalnej wartości azotanów w wodzie	warunkowa przydatność (wykonano)
10	Wodociąg Łukowa gm. Chęciny	zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody przeznaczonej do spożycia w zakresie liczby bakterii grupy coli	rygor natychmiastowej wykonalności (wykonano)
11	Wodociąg Łukowa gm. Chęciny – sieć wewnętrzna Sklepu DINO Łukowa	zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody przeznaczonej do spożycia w zakresie liczby bakterii grupy coli i enterokoków w sieci wewnętrznej Sklepu DINO Łukowa	rygor natychmiastowej wykonalności (wykonano)
12	Wodociąg Mosty gm. Chęciny	zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody przeznaczonej do spożycia w zakresie liczby bakterii grupy coli	rygor natychmiastowej wykonalności (wykonano)
13	Wodociąg Starochęciny gm. Chęciny	przekroczenia dopuszczalnej wartości azotanów w wodzie	warunkowa przydatność (wykonano)
14	Wodociąg Daleszyce	zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody przeznaczonej do spożycia w zakresie liczby bakterii grupy coli	rygor natychmiastowej wykonalności (wykonano)
15	Wodociąg Smyków gm. Daleszyce	zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody przeznaczonej do spożycia w zakresie liczby bakterii grupy coli	rygor natychmiastowej wykonalności (wykonano)
16	Wodociąg Cedzyna - Leszczyny gm. Górno – sieć wewnętrzna Szkoły Podstawowej w Radlinie	zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody przeznaczonej do spożycia w zakresie liczby bakterii grupy coli i <i>Escherichia coli</i> w sieci wewnętrznej Szkoły Podstawowej w Radlinie	rygor natychmiastowej wykonalności (wykonano)

Lp.	Obiekt	Stwierdzone nieprawidłowości	Termin wykonania zaleceń
17	Wodociąg Wola Kopcowa gm. Masłów – sieć wewnętrzna Hotelu „Aviator” Business Medical & SPA Masłów Pierwszy ul. Pilotów 19	zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody przeznaczonej do spożycia w zakresie liczby bakterii grupy coli w sieci wewnętrznej Hotelu „Aviator” Business Medical & SPA Masłów Pierwszy ul. Pilotów 19	rygor natychmiastowej wykonalności (wykonano)
18	Wodociąg Dyckerhoff Polska Sp. z o. o. Nowiny ul. Zakładowa 3	zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody przeznaczonej do spożycia w zakresie liczby bakterii grupy coli	rygor natychmiastowej wykonalności (wykonano)
19	Wodociąg Ociesęki gm. Raków	zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody przeznaczonej do spożycia w zakresie liczby bakterii grupy coli	rygor natychmiastowej wykonalności (wykonano)
20	Wodociąg Obłęgorek gm. Strawczyn	zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody przeznaczonej do spożycia w zakresie liczby bakterii grupy coli	rygor natychmiastowej wykonalności (wykonano)
21	Wojewódzki Szpital Specjalistyczny im. Św. Rafała w Czerwonej Górze ul. Czerwona Góra 10 Chęciny	zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody ciepłej pochodzącej z natrysków bakterią <i>Legionella sp.</i>	09.09.2024r. (wykonano)
22	Szpital Powiatowy w Chmielniku ul. Kielecka 1-3	zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody ciepłej pochodzącej z natrysków bakterią <i>Legionella sp.</i>	15.11.2024r. (wykonano)
23	Dom Zakonny Stowarzyszenia Apostolstwa Katolickiego w Świętej Katarzynie ul. Kielecka 33 gm. Bodzentyn	zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody ciepłej pochodzącej z natrysków bakterią <i>Legionella sp.</i>	30.10.2024r. (wykonano)
24	Hotel „Stodółka” Ćmińsk ul. Świętokrzyska 89 gm. Miedziana Góra	zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody ciepłej pochodzącej z natrysków bakterią <i>Legionella sp.</i>	24.06.2024r. (wykonano)
25	Hotel „Stodółka” Ćmińsk ul. Świętokrzyska 89 gm. Miedziana Góra	zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody ciepłej pochodzącej z natrysków bakterią <i>Legionella sp.</i>	04.09.2024r. (wykonano)
26	Hotel „Stodółka” Ćmińsk ul. Świętokrzyska 89 gm. Miedziana Góra	zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody ciepłej pochodzącej z natrysków bakterią <i>Legionella sp.</i>	28.10.2024r. (wykonano)
27	Motel „U Jana” w Rudach ul. Kolejowa 2 gm. Nowa Słupia	zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody ciepłej pochodzącej z natrysków bakterią <i>Legionella sp.</i>	04.09.2024r. (wykonano)
28	Baseny Letnie przy Hotelu „Odyssey” w Dąbrowie 3 gm. Masłów	zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody z niecek basenowych: basen mały 1 basen rekreacyjny - solanka magnezowo-potasowa, basen mały 2 basen rekreacyjny - solanka siarczkowo-magnezowa bakterią <i>Escherichia coli</i>	rygor natychmiastowej wykonalności (wykonano)
29	Baseny Letnie przy Hotelu „Odyssey” w Dąbrowie 3 gm. Masłów	zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody z niecek basenowych: basen mały 1 basen rekreacyjny - solanka magnezowo-potasowa, basen mały 2 basen rekreacyjny - solanka siarczkowo-magnezowa, basen mały 3 basen rekreacyjny bakterią <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	rygor natychmiastowej wykonalności (wykonano)
30	Kryta Pływalnia Hotelu „Przedwiośnie” w Mąchoicach Kapitulnych ul. Bohdana Kosińskiego 20 gm. Masłów	zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody z niecki basenowej bakterią <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	rygor natychmiastowej wykonalności (wykonano)

Lp.	Obiekt	Stwierdzone nieprawidłowości	Termin wykonania zaleceń
31	Kąpielisko Andrzejówka gm. Chmielnik	masowe występowanie meduz	rygor natychmiastowej wykonalności (wykonano)
32	Kąpielisko Strawczyn	zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody w kąpielisku w zakresie liczby bakterii grupy coli	rygor natychmiastowej wykonalności (wykonano)

STAN SANITARNY OBIEKTÓW ŻYWNOŚCIOWO-ŻYWIENIOWYCH

Tabela 9 Liczba obiektów objętych nadzorem w 2024r. według rodzaju prowadzonej działalności w porównaniu z 2023r.

Rodzaj obiektów	Liczba nadzorowanych obiektów		Różnica
	2024	2023	
Obiekty produkcji żywności	976	956	+20
Obiekty obrotu żywnością	974	968	+6
Obiekty żywienia zbiorowego otwartego	298	276	+21
Obiekty żywienia zbiorowego zamkniętego	203	198	+5
Wytwórnice przedmiotów użytku	3	3	0
Miejsca obrotu przedmiotami użytku	14	13	+1
Importerzy materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	1	0	+1
Razem	2469	2414	+54

Spółród 2468 obiektów znajdujących się w ewidencji Sekcji Bezpieczeństwa Żywności i Żywnienia skontrolowano 340 obiektów.

W skontrolowanych obiektach:

- przeprowadzono łącznie 502 kontrole,
- wydano 263 decyzji administracyjnych tj.: 25 decyzji z zarządzeniami, 8 decyzji przedłużających terminy realizacji obowiązków określonych decyzją, 1 decyzja uchylająca decyzję, 5 decyzji poszerzających zakres prowadzonej działalności, 12 decyzji zmieniających, 10 decyzji wykreślających zakłady z rejestru, 39 decyzji wygaszających i wykreślających zakłady z rejestru, 42 decyzje zatwierdzające warunkowo zakłady, 16 decyzji przedłużających warunkowe zatwierdzenie zakładów, 102 decyzje zatwierdzające bezwarunkowo (w tym 9 środków transportu żywności), 3 decyzje umarzające postępowanie po wniosku,
- oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywności/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością 137 zakłady, tj. 40,3% obiektów skontrolowanych,
- pobrano do badania laboratoryjnego 151 próbek, zakwestionowano 2 próbki,
- skierowano 6 wniosków o ukaranie karą pieniężną do Świętokrzyskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego,

Tabela 10 Liczba obiektów ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/żywnienia zbiorowego/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością na terenie powiatu w 2024r.

Rodzaj obiektów	Liczba obiektów ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w 2024r.
Obiekty produkcji żywności	45
Obiekty obrotu żywnością	44
Obiekty żywienia zbiorowego otwartego	19
Obiekty żywienia zbiorowego zamkniętego	28
Wytwórnice przedmiotów użytku	1
Razem	137

W 2024r. oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji/ obrotu żywnością / żywienia zbiorowego / materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością 137 obiektów.

Stan sanitarny poszczególnych rodzajów obiektów

1. Obiekty produkcji żywności

Tabela 11 Liczba obiektów produkcji żywności, ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji na terenie powiatu w 2024r.

Rodzaj obiektów	Liczba obiektów ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji w 2024r.
Wytwórnice lodów	2
Automaty do lodów	4
Piekarnie	5
Cukiernie	4
Przetwórnice owocowo-grzybowe	5
Zakłady garmażeryjne	1
Wytwórnice wyrobów cukierniczych	1
Producenci pierwotni	10
Producenci pierwotni i dostawcy bezpośredni	8
Producenci pierwotni, RHD, dostawcy bezpośredni	3
Inne wytwórnice	2
Razem	45

W 2024r. oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji 45 obiektów.

W 2024r. pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach znajdowało się 976 obiektów. Skontrolowano 76 zakładów produkcji żywności, w których przeprowadzono ogółem 106 kontroli. Wydano 25 decyzji administracyjnych tj.: 3 decyzje z zarządzeniami, 1 decyzję przedłużającą terminy realizacji obowiązków określonych decyzją, 1 decyzję poszerzającą zakres prowadzonej działalności, 6 decyzji wykreślających z rejestru, 4 decyzje zatwierdzające warunkowo, 1 decyzję przedłużającą warunkowe zatwierdzenie zakładów, 8 decyzji zatwierdzających bezwarunkowo, 1 decyzję zmieniającą.

Pobrano do badań laboratoryjnych 50 próbek żywności – niekwestionowane.

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 9 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 5 zakładach,
- działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach – w 5 zakładach,
- układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością – w 4 zakładach,
- kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie – w 4 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,
- powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży – w 2 zakładach,
- instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne – w 2 zakładach,
- zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie – w 2 zakładach,
- warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego – w 2 zakładach,
- higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością – w 2 zakładach,
- śledzenie produktu (Traceability) – w 1 zakładzie.

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

- 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,
- kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie – w 1 zakładzie,
- znakowanie – w 1 zakładzie.

Wydawano decyzje administracyjne z zarządzeniami dot.: doprowadzenia do należytego stanu sanitarno – higienicznego: sufitów, ścian, wyposażenia zakładu, podłóg oraz prawidłowego opracowania procedur HACCP.

2. Obiekty obrotu żywnością

Tabela 12 Liczba obiektów obrotu żywnością ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu obrotu żywnością na terenie powiatu w 2024r.

Rodzaj obiektów	Liczba obiektów ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu obrotu żywnością w 2024r.
Sklepy spożywcze	37
Kiosk	1
Magazyny hurtowe	3
Obiekty ruchome i tymczasowe	2
Inne obiekty obrotu żywnością	1
Razem	44

W 2024r. oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu obrotu żywnością 44 obiekty.

W 2024r. pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach znajdowało się 974 obiekty (w tym 193 środki transportu). Skontrolowano 120 zakładów obrotu żywnością, w których przeprowadzono 172 kontrole.

Wydano 112 decyzji administracyjnych tj.: 6 decyzji z zarządzeniami, 5 decyzji przedłużających terminy realizacji obowiązków określonych decyzją, 1 decyzję poszerzającą zakres prowadzonej działalności, 7 decyzji zmieniających, 2 decyzje wykreślające zakłady z rejestru, 34 decyzje wygaszające i wykreślające zakłady z rejestru, 3 decyzje zatwierdzające warunkowo zakłady, 52 decyzje zatwierdzające bezwarunkowo (w tym 9 środków transportu żywności), 2 decyzje przedłużające warunkowe zatwierdzenie zakładów.

Pobrano do badań laboratoryjnych 98 próbek - niekwestionowane.

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

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

- czystość pomieszczeń zakładu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie – w 11 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,
- prawidłowość procedur i ich realizacji i (GHP, GMP, HACCP) – w 10 zakładach,
- warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego – w 10 zakładach,
- instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne – w 8 zakładach,
- higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością – w 8 zakładach,
- układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością – w 7 zakładach,
- działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach – w 7 zakładach,
- gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów – w 6 zakładach,
- powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży – w 5 zakładach,
- zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie – w 5 zakładach,
- zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych – w 2 zakładach,
- śledzenie produktu (Traceability) – w 2 zakładach,

- zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników) – w 1 zakładzie.

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

- prawidłowość procedur i ich realizacji i (GHP, GMP, HACCP) – w 5 zakładach,
- działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach – w 4 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,
- układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością – w 2 zakładach,
- higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością – w 2 zakładach,
- warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego – w 2 zakładach,
- gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów – w 2 zakładach,
- instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne – w 1 zakładach,
- powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży – w 1 zakładzie,
- śledzenie produktu (Traceability) – w 1 zakładzie.

Najczęściej wydawano decyzje administracyjne z zarządzeniami dot.:

- opracowania i wdrożenia procedur opartych na zasadach systemu HACCP,
- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno – higienicznego sufitów, ścian, podłóg, drzwi, wyposażenia zakładu,
- zapewnienia prawidłowych warunków przy sprzedaży środków spożywczych nieopakowanych.

3. Obiekty żywienia zbiorowego otwartego

Tabela 13 Liczba obiektów żywienia zbiorowego otwartego ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego na terenie powiatu w 2024r.

Rodzaj obiektów	Liczba obiektów ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego w 2024r.
Zakłady żywienia zbiorowego otwarte	12
Zakłady małej gastronomii	5
Zakłady małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych	2
Razem	18

W 2024r. oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego 19 obiektów.

W 2024r. pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach znajdowało się 297 obiektów. Skontrolowano 78 zakładów żywienia zbiorowego otwartego, w których przeprowadzono 123 kontrole.

Wydano 93 decyzje administracyjne tj.: 5 decyzji z zarządzeniami, 3 decyzje poszerzające zakres prowadzonej działalności, 4 decyzje wygaszające i wykreślające zakłady z rejestru, 31 decyzji zatwierdzających warunkowo zakłady, 13 decyzji przedłużających warunkowe zatwierdzenie, 28 decyzji zatwierdzających bezwarunkowo, 2 decyzje wykreślające zakłady z rejestru, 2 decyzje przedłużające terminy realizacji obowiązków określonych decyzją, 3 decyzje umarzające po wniosku.

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 i (GHP, GMP, HACCP) – w 8 zakładach,
- higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością – w 7 zakładach,
- warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego – w 6 zakładach,
- instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne – 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,

- 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,
- gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów – 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,
- działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach – w 2 zakładach,
- zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników) – w 2 zakładach,
- powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży – 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:

- instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne – 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,
- gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów – w 1 zakładzie,
- wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy – w 1 zakładzie.

Najczęściej wydawano decyzje administracyjne z zarządzeniami dot.:

- opracowania i wdrożenia procedur opartych na zasadach systemu HACCP,
- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno – higienicznego wyposażenia zakładu.

4. Obiekty żywienia zbiorowego zamkniętego

Tabela 14 Liczba ocenionych obiektów żywienia zbiorowego zamkniętego na podstawie arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego

Rodzaj obiektów	Liczba obiektów ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego w 2024r.
Bufety przy zakładach pracy	1
Stołówki w domachczasowych	1
Bloki żywieniowe w szpitalach	2
Bloki żywienia w domach opieki społecznej	1
Stołówki szkolne	20
Stołówki w przedszkolach	1
Inne zakłady żywienia	1
Zakłady usług cateringowych	1
Razem	28

W 2024r. oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego 28 obiektów.

W 2024r. pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach znajdowało się 203 obiekty. Skontrolowano 64 zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego, w których przeprowadzono 99 kontroli.

Wydano 33 decyzje administracyjne tj.: 11 decyzji z zarządzeniami, 1 decyzję wygaszającą i wykreślającą zakład z rejestru, 4 decyzje zatwierdzające warunkowo zakłady, 12 decyzji zatwierdzających bezwarunkowo zakłady, 4 decyzje zmieniające, 1 decyzję uchylającą decyzję.

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

4.1 Bufety przy zakładach pracy

Na terenie powiatu znajdują się 2 bufety przy zakładach pracy. Skontrolowano 1 zakład, w którym przeprowadzono 3 kontrole, w tym 1 kontrolę sanitarną z arkuszem oceny zakładu żywienia zbiorowego.

Wydano 2 decyzje administracyjne tj.: 1 decyzję zatwierdzającą bezwarunkowo, 1 decyzję z zarządzeniem dot.

opracowania i wdrożenia procedur opartych na podstawie zasad HACCP.

Skierowano 1 wniosek o ukaranie karą pieniężną do Świętokrzyskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

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

- gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów – w 1 zakładzie,
- zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników) – 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 realizacja (GHP, GMP, HACCP) – w 1 zakładzie,
- działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach – w 1 zakładzie.

4.2 Stołówki w domach czasowych

Na terenie powiatu znajduje się 1 stołówka w domu czasowym, w której przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną z arkuszem oceny zakładu żywienia zbiorowego - nie stwierdzono nieprawidłowości.

4.3 Bloki żywienia w szpitalach

Na terenie powiatu znajdują się 3 bloki żywienia w szpitalach. Skontrolowano 2 zakłady, w których przeprowadzono 5 kontroli, w tym 2 kontrole sanitarne 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:

- prawidłowość procedur i ich realizacji i (GHP, GMP, HACCP) – 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,
- zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie – w 1 zakładzie.

Wydano 1 decyzję administracyjną z zarządzeniami dot. doprowadzenia do należytego stanu sanitarnego ścian i sufitów w pomieszczeniach zakładu.

4.4 Bloki żywienia w domach opieki społecznej

Na terenie powiatu znajduje się 12 bloków w domach opieki społecznej. Skontrolowano 4 zakłady, w których przeprowadzono 7 kontroli, w tym 1 kontrolę z arkuszem oceny zakładu żywienia zbiorowego - nie stwierdzono nieprawidłowości.

Pobrano do badań laboratoryjnych 1 próbkę żywności, próbka niekwestionowana.

Wydano 2 decyzji administracyjne tj.: 1 decyzję zatwierdzającą warunkowo zakład, 1 decyzję zatwierdzającą bezwarunkowo.

4.5 Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka

Na terenie powiatu znajduje się 8 stołówek w żłobkach i domach małego dziecka. W 2024r. niekontrolowane.

4.6 Stołówki szkolne

Na terenie powiatu znajduje się 101 stołówek szkolnych. Skontrolowano 27 zakładów, w którym przeprowadzono 41 kontroli, w tym 20 kontroli sanitarnych z arkuszem oceny zakładu żywienia zbiorowego.

Wydano 10 decyzji administracyjnych tj.: 6 decyzji administracyjnych z zarządzeniami, 1 decyzję zatwierdzającą bezwarunkowo, 2 decyzje zmieniające, 1 decyzję uchylającą decyzję.

Skierowano 1 wniosek o ukaranie karą pieniężną do Świętokrzyskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

Pobrano do badań laboratoryjnych 2 próbki posiłków - próbki zakwestionowane.

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

- czystość pomieszczeń zakładu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie – w 9 zakładach,
- instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne – w 9 zakładach,

- układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością – w 8 zakładach,
- zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników) – 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 7 zakładach,
- warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego – w 6 zakładach,
- zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie – w 5 zakładach,
- higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością – w 4 zakładach,
- powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży – w 3 zakładach,
- gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów – w 2 zakładach,
- działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach – w 1 zakładzie,
- śledzenie produktu (Traceability) – w 1 zakładzie,
- kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie – w 1 zakładzie,
- prawidłowość procedur i ich realizacji i (GHP, GMP, HACCP) – w 1 zakładzie,
- znakowanie – w 1 zakładzie.

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

- działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach – w 1 zakładzie,
- zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie – w 1 zakładzie.

Wydano 6 decyzji administracyjnych z zarządzeniami (dla 6 stołówek szkolnych) z zarządzeniami dot.:

- zapewnienia prawidłowej wentylacji (nad stanowiskiem obróbki termicznej /w magazynie spożywczym/ zmywalni naczyń stołowych, magazynie zasobów, magazynie owoców i warzyw/ w sanitariacie dla personelu) – w 4 zakładach,
- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian/ sufitów – w 4 zakładach,
- prawidłowego opracowania i wdrożenia procedur opartych na zasadach systemu HACCP – w 3 zakładach,
- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarnego drzwi wewnętrznych – w 2 zakładach,
- zapewnienia higrometrów do pomiaru wilgotności w magazynach żywności – w 1 zakładzie,
- zapewnienia prawidłowo zorganizowanego stanowiska do mycia żywności w kuchni – w 1 zakładzie,
- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarnego półek w regałach w magazynach środków spożywczych – w 1 zakładzie.

4.7 Stołówki w bursach i internatach

Na terenie powiatu znajdują się 2 stołówki w internatach. W 2024r. niekontrolowane.

4.8 Stołówki na koloniach, półkoloniach i obozach

Na terenie powiatu znajdowały się 4 typowe ośrodki kolonijne. Skontrolowano 1 zakład, w którym przeprowadzono 1 kontrolę. Ponadto skontrolowano 4 obiekty (obozy, schronisko), w których przeprowadzono 4 kontrole sanitarne tematyczne.

Podczas trwania wypoczynku zimowego i letniego dzieci i młodzieży skontrolowano również 3 zakłady, w tym: 1 stołówkę szkolną, 2 zakłady innego żywienia zbiorowego zamkniętego, w których przeprowadzono 4 kontrole. W/w kontrole uwzględniono również przy opisie zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego.

4.9 Stołówki w przedszkolach

Na terenie powiatu znajdują się 34 stołówki w przedszkolach. Skontrolowano 13 zakładów, w których przeprowadzono 19 kontroli, w tym 1 kontrolę z arkuszem oceny zakładu żywienia zbiorowego – nie stwierdzono nieprawidłowości.

Wydano 7 decyzji administracyjnych tj.: 3 decyzje zatwierdzające bezwarunkowo, 3 decyzji administracyjnych z zarządzeniami, 1 decyzję wygaszającą i wykreślającą zakład z rejestru.

Decyzje administracyjne z zarządzeniami dot. doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-higienicznego ścian i sufitów w pomieszczeniach 3 stołówek przedszkolnych.

4.10 Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych

Pod nadzorem znajduje się 1 stołówka w zakładach specjalnych i wychowawczych. W 2024r. niekontrolowana.

4.11 Inne zakłady żywienia

Na terenie powiatu znajduje się 28 innych zakładów żywienia. Skontrolowano 8 zakładów, w których przeprowadzono 15 kontroli, w tym 1 kontrolę sanitarną z arkuszem oceny zakładu żywienia zbiorowego - nie stwierdzono nieprawidłowości.

Wydano 8 decyzji administracyjnych tj.: 5 decyzji zatwierdzające bezwarunkowo, 2 decyzje zatwierdzających warunkowo zakłady, 1 decyzję zmieniającą.

Skierowano 1 wniosek o ukaranie karą pieniężną do Świętokrzyskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

4.12 Zakłady usług cateringowych

Na terenie powiatu znajduje się 7 zakładów usług cateringowych. Skontrolowano 3 zakłady, w którym przeprowadzono 3 kontrole, w tym 1 kontrolę sanitarną z arkuszem oceny zakładu żywienia zbiorowego.

Wydano 3 decyzje administracyjne tj.: 1 decyzję zatwierdzającą warunkowo zakład, 1 decyzję zatwierdzającą bezwarunkowo, 1 decyzję zmieniającą.

5. Wytwórnice materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

W 2024r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kielcach posiadał w swojej ewidencji 3 zakłady produkujące materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością. Skontrolowano 1 zakład, w których przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną z arkuszem oceny zakładu produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością – nie stwierdzono nieprawidłowości.

6. Miejsca obrotu przedmiotami użytku

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kielcach w 2024r. posiadał w rejestrze zakładów 14 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym:

- 3 hurtownie – niekontrolowane,
- 11 sklepów – skontrolowano 1 zakład, w których przeprowadzono 1 kontrolę.

Ponadto do w/w rejestru wpisany jest 1 importer materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością – w 2024r. niekontrolowany.

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 2024r.

W 2024r. przeprowadzono 3 kontrole sanitarne tematyczne w zakresie oceny jakości zdrowotnej 2 partii środka spożywczego tj. szczypiorku liofilizowanego wywożonego/eksportowanego do krajów trzecich tj. Turcji i 7 partii materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością tj. garnki i patelnie żeliwne w kolorze czerwonym.

Na podstawie wyników z przeprowadzonych czynności wydano 2 świadectwa spełnienia wymagań zdrowotnych przez środek spożywczy oraz 1 świadectwo spełnienia wymagań zdrowotnych przez materiał lub wyrób przeznaczony do kontaktu z żywnością przekraczający granicę.

8. Działania podejmowane w związku z powiadomieniami w systemie RASFF

W 2024r. w związku z niżej wymienionymi powiadomieniami prowadzono korespondencję telefoniczną i/lub e-mail, listowną, dot.:

1. powiadomienia alarmowego z dnia 5.04.2024 r., nr 2024.2730 SCP Holandii dotyczącego stwierdzenia przekroczenia NDP pozostałości pestycydu – chloropirifos w pomarańczach pochodzących z Egiptu, oznakowanych numerem partii 523102054.
2. powiadomienia alarmowego Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z dnia 30.04.2024 r., nr 682001 oraz powiadomienia uzupełniającego Mazowieckiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z dnia 22.05.2024 r., nr 686361 w sprawie stwierdzenia bakterii *Listeria monocytogenes* w 25 g produktu: Bebilon Profutura Duobiotic 2 dla niemowląt po 6 miesiącu 800 g, nr partii: 111302600, data minimalnej trwałości: 03.10.2025 r., wytwarzanego w Holandii przez

- Nutricia Cuijk B.V., Schuttersweg 12, 5443 PR Haps, The Netherlands, podmiot odpowiedzialny: firma Nutricia Polska Sp. z o.o., ul. Bobrowiecka 8, 00-728 Warszawa.
3. powiadomienia alarmowego Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z 24.06.2024 r., nr 693423 w sprawie stwierdzenia obecności alergenu (orzechy ziemne) w produkcie pn. pestki dyni bezglutenowe (styrian), numer partii: 308/25/03/2024, najlepiej zużyć przed końcem: 03/2025, pochodzącym z Polski.
 4. powiadomienia alarmowego Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z 21.08.2024 r., nr iRASFF # 706395 w sprawie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu (NDP) sumy alkaloidów pirolizydynowych ($541 \pm 189 \mu\text{g/kg}$) w produkcie pn. Herbapol Herbatka fix rumiankowo-koperkowa, masa opakowania: 240 g; nr partii: 011023, najlepiej spożyć przed końcem: 09-2026, producent: Zakłady Zielarskie HERBAPOL w Krakowie S. A., ul. Chałupnika 14, 31-464 Kraków, Zakład Produkcyjny w Bochni, ul. Partyzantów 7, 32-700 Bochnia.
 5. powiadomienia alarmowego Podlaskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z 4.10.2024 r., nr 715618, w sprawie stwierdzenia wysokiego poziomu akrylamidu w herbatnikach z Rumunii, producent: Eti European Food Industries SA ,Str. Aviatorilor, Nr. 10 - Parcul Industrial Craiova - U1/PIC/EI, Craiova, jud. Dolj, 207280, najlepiej spożyć przed 01.07.2025.
 6. powiadomienia alarmowego Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z dnia 14.11.2024r., nr 725299, w sprawie stwierdzenia przekroczenia NDP sumy 5 alkaloidów pirolizydynowych w suszonym oregano pochodzącym z Turcji.
 7. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z dnia 22.12.2023 r., nr 653652 w sprawie stwierdzenia przekroczenie NDP pozostałości pestycydu fenobukarbu ($0,064 \pm 0,0321 \text{ mg/kg}$) w produkcie pn. Herbata czarna liściasta łamana LOYD MADRAS, data minimalnej trwałości: 08.2025, nr partii: L22082313 A, masa 100g, producent: Mokate S.A., ul. Katowicka 265a, 43-450 Ustroń.
 8. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań (iRASFF 654250) zgłoszonego przez Dolnośląskiego PWIS we Wrocławiu dot. wykrycia obecności Salmonella spp. w 25g chałwy, pochodzącej z Polski.
 9. powiadomienia uzupełniającego Łódzkiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z dnia 12.02.2024 r., iRASFF nr #662842, z którego wynika że firma PAMAPOL S.A., ul. Wieluńska 2 w Ruścu zakupiła pastę sezamową pn. Tahina firmy Elis Ali eski, z której wyprodukowała środek spożywczy pn. „Hummus z suszonymi pomidorami”. Firma PAMAPOL S. A. rozpoczęła proces wycofywania środka spożywczego pn. „Hummus z suszonymi pomidorami” i poinformowała swoich odbiorców o zaistniałej sytuacji."
 10. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z dnia 15.02.2024 r., iRASFF # 663576 w sprawie przekroczenia NDP sumy alkaloidów pirolizydynowych w środku spożywczym pn. „Kmin rzymski mielony”, nr partii: 1395424, data minimalnej trwałości 05.2025, masa netto: 15 g, producent: Prymat Sp. z o. o., ul. Chlebowia 14, 44-337 Jastrzębie Zdrój.
 11. Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z dnia 14.02.2024 r., znak: 663441 w sprawie przekroczenie NDP sumy alkaloidów pirolizydynowych w środku spożywczym pn. „Dary Natury kmin rzymski”, producenta: Dary Natury sp. z o. o., Koryciny 73,17-3t5 Grodzisk, nr. partii: 02-07-2025, data minimalnej trwałości: 02-07 -2025.
 12. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań Mazowieckiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego iRASFF # 679679 z dnia 19.04.2024 r. w sprawie stwierdzenia obecności szczepów Salmonella oraz Campylobacter w środku spożywczym pn. „Kebab drobiowy głęboko mrożony”, marka Damak Lider, masa 15 kg, data produkcji/zamrożone dnia: 27.03.2024, termin przydatności do spożycia: 26.03.2025, numer partii 13/03, producent: Damak Food Sp. z o.o., Aleja Krakowska 66, 05-555 Grzędy, sprzedawca: Kaptan Food Service Sp. z o. o., Aleja Krakowska 3, 05-830 Wolica.
 13. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań Lubelskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z dnia 29.04.2024 r., nr 681735 w sprawie stwierdzenie obecności pałeczek Salmonella spp. w 25 g w kebabie drobiowym surowym pochodzącym z Polski, producent Damak Food Sp. z o. o., Al. Krakowska 66, 05-555 Grzędy, data minimalnej trwałości, najlepiej spożyć przed 28.03.2025r., identyfikacja partii: 13/05; data produkcji/zamrożone dnia: 29.03.2024.
 14. powiadomienia informacyjnego Opolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego, nr 681300 dot. przekroczenia zawartości fosforanów dodanych w przeliczeniu na mg P2O2/kg na poziomie > 8000 (8000 ± 1400) mg P2O2/kg w środku spożywczym pn. Krewetki Obrane z Maśłano Cytrynowym Sosem Chili, Produkt głęboko mrożony, wyprodukowany dla MyFood Sp. z o. o. Sp. k., ul. Szafarnia 6/32, 80-755 Gdańsk przez AJTEL SEAFOOD Sp. z o. o. ul. Czyżyków 8, 80-680 Gdańsk,

- WIN 22611805, oznakowany nr partii B/04.10.2023/01041023/ 10.03.2023/09.03.2025, data produkcji 04.10.2023 r., data zamrożenia krewetek: 10.03.2023 r., data minimalnej trwałości: 09.03.2025r.
15. powiadomienia informacyjnego celem podjęcia działań nr 671680 zgłoszonego przez Niemcy dot. mineralnych węglowodorów aromatycznych (MOAH) w oleju palmowym z Wielkiej Brytanii oraz powiadomienia uzupełniającego nr 691315 dot. produktu olej palmowy.
 16. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań Warmińsko – Mazurskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z 4.07.2024 r., nr 696175 ws. ryzyka uszkodzenia (wybuchu) butelek Kormoran Radler Gorzka Pomarańcza bezalkoholowy napój piwny 500 ml, nr partii 22.01.2025/A24/3, data minimalnej trwałości 22.01.2025r., producent Browar Kormoran Sp. z o.o. 10-057 Olsztyn, Al. Gen. Sikorskiego 2.
 17. powiadomienia alarmowego Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu z 5.07.2024 r., nr iRASFF # 696286 w sprawie stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu (NDP) sumy morfiny i 0,2 kodeiny na poziomie 208 ± 62 mg/kg w środku spożywczym pn. „Mak niebieski”, 200 g, kraj pochodzenia: Czechy, numer partii: 1180/1/44, najlepiej spożyć przed końcem: 12-2024, producent: ZPH „AGA-HOLTEX” Sp. j. A. Holcman-Kos, W. Kos., ul. Dworcowa 11, 43-502 Czechowice-Dziedzice.
 18. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań nr iRASFF 698361 w sprawie stwierdzenia obecność glutenu w produkcie pn. Płatki owsiane bezglutenowe RADIX-BIS, nr partii: 08.11.2024, należy spożyć do 08/11/2024.
 19. powiadomienia informacyjnego (iRASFF 706449) w sprawie stwierdzenia przekroczenia NDP sumy alkaloidów pirolizydynowych na poziomie 963 ± 329 µg/kg w produkcie pn.: Kmin rzymski mielony Prymat, 15g, identyfikacja partii: 1416749, data minimalnej trwałości: 31/03/2026, którego producentem jest firma Prymat sp. z o.o., ul. Chlebowa 14, 44-337 Jastrzębie- Zdrój.
 20. powiadomienia uzupełniającego Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z 5.09.2024 r., nr iRASFF # 709478 do powiadomienia o niezgodności Mazowieckiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z 24.07.2024 r., nr iRASFF # 700788 w sprawie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu (NDP) kadmu ($0,28 \pm 0,08$ mg/kg) w produkcie pn. Płatki ryżowe błyskawiczne KUPIEC, masa netto: 4 x 250 g, nr partii: B 136, najlepiej spożyć przed końcem: 05.2025, producent: KUPIEC Sp. z o.o. Paprotnia, ul. Kupiecka 17, 62-513 Krzymów, kraj pochodzenia: Włochy."
 21. powiadomienia informacyjnego (iRASFF #706611) dot. przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu: tiametoksamu ($0,030 \pm 0,015$ mg/kg) w porzeczce czerwonej mrożonej pochodzącej z Polski.
 22. powiadomienia informacyjnego w celu zwrócenia uwagi, Podlaskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z 3.10.2024, nr 715166, w sprawie stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu (NDP) pestycydu pn. linuron, w selerze korzeniowym, kraj pochodzenia: Polska.
 23. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań Głównego Lekarza Weterynarii z 16.10.2024r., nr 1008/3/2024 w związku ze stwierdzeniem bakterii Salmonella Typhimurium w stadzie kur niosek, w próbce kału pobranej do badań w kurniku K2 fermi Revita Renata Rzepkowska-Bartos, 95-200 Pabianice, ul. Karniszewicka 175, WNI 10081311, termin przydatności do spożycia: 4.11.2024.
 24. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z 18.10.2024r., nr iRASFF 719338 w związku ze stwierdzeniem migracji 4,4'-diaminodifenyloketanu w zestawie przyborów kuchennych z nylonu.
 25. powiadomienia informacyjnego z 30.10.2024 r., nr 722223 (2024.8076) w celu podjęcia działań, zgłoszonego przez SCP Włoch w sprawie wykrycia Salmonella Agona w mrożonym mięsie indyka Male turkey with skin and bone frozen Halal, 20 kg, numer partii: 154024, należy spożyć do: 17/01/2025, całkowita waga netto: 3240.200 kg, wyprodukowanym przez: EKPOLS Sp. z o.o. Płomykowo 28, 66-431 Santok.
 26. powiadomienia informacyjnego z 13.11.2024r., nr 725158 w celu podjęcia działań, zgłoszonego przez Wojewódzką Stację Sanitarno – Epidemiologiczną w Katowicach w sprawie stwierdzenia obecności Salmonella spp. (z grupy D) na powierzchni skorupki 10 jaj, numer partii 24.11.2024(6), najlepiej spożyć przed: 24/11/2024, firma pakująca: OVOS Sp. z o.o., ul. Borek 5, 09-320 Biezuń.
 27. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań Mazowieckiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z 19.11.2024r., nr 726370 w sprawie stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczonego poziomu (NDP) ochratoxyny A w produkcie pn. mąka żytnia typ 720, oznakowanym numerem partii/ datą minimalnej trwałości 22.11.2024, pochodzącym z Polski, sprzedawca/producent: Radix-Bis Sp. z o.o., ul. Gerberowa 22, 83-010 Rotmanka.
 28. powiadomienia alarmowego Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z 26.11.2024 r., nr: 727718 w sprawie przekroczenia NDP acetamipirydu na poziomie $0,27 \pm 0,14$ mg/kg w granacie pochodzącym z Turcji.

29. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z 2.12.2024 r., nr 729261 w sprawie stwierdzenia zanieczyszczenia fragmentami metalu suplementu diety pn. Propolis Forte 30 tabletek, kraj pochodzenia: Polska, producent Farmina Sp. z o.o. ul. Lipska 44, 30-721 Kraków.
30. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań Podlaskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z 26.11.2024 r., nr 727846 w sprawie stwierdzenia obecności niezadeklarowanego alergenu – białka soi w środku spożywczym pn. Konserwa turystyczna. Mielonka wieprzowa sterylizowana, Sokołów, 300g pochodzącym z Polski.
31. powiadomienia informacyjnego nr #733335 utworzonego przez WSSE w Łodzi w sprawie przekroczenia NDP poziomu ochratoxyny A na poziomie $13,8 \pm 2,8 \mu\text{g/kg}$, w produkcie pn. To ta! Mąka żytnia typ 720 o nr partii 17/01/2025/Z1B i dacie minimalnej trwałości 17.01.2025, w opakowaniach o masie 1kg, której producentem jest P.H.U.P. „K.W.S. Żabczyńscy” Sp. z o.o., oddział Łuków, ul. Zbożowa 2, 21-400 Łuków.
32. informacji w sprawie gospodarstwa INDYK REDŁO SP. Z O.O., REDŁO 23A, 72-221 OSINA. Indyki z tego gospodarstwa indyki zostały poddane ubojowi w zakładzie INDYKPOL S.A. 10-370 Olsztyn ul. Jesienna 3 WNI 28620501 w dniu 2 i 3 stycznia 2024r. W dniu 5 stycznia 2024 r. otrzymano informację o podejrzeniu, a następnie o stwierdzeniu grypy ptaków w w/w gospodarstwie. Stwierdzono obecność materiału genetycznego wirusa grypy ptaków H5N1.
33. pisma Głównego Inspektora Sanitarnego znak: BŻ.RA.421.45.2024 z dnia: 08.02.2024r. w sprawie powiadomienia o niezgodności nr AA24.0880 (iRASFF 661903) zgłoszonego przez SCP Niemiec dot. nieautoryzowanej genetycznie zmodyfikowanej odmiany siemienia lnianego FP967.
34. decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Busku - Zdroju z dnia 28.03.2024r. nakazującej producentowi, tj. p. Ryszardowi Jezierskiemu, prowadzącemu działalność gospodarczą pod firmą Przedsiębiorstwo Handlowo – Usługowo – Produkcyjne „REWIR” Ryszard Jezierski, ul. 11 Listopada 7, 28-400 Pińczów wycofanie we własnym zakresie z obrotu handlowego produktu pn. „SALETRA Azotan potasu” masa netto: 30g, „Najlepiej spożyć przed: data / nr partii produkcyjnej, kraj pochodzenia podano na opakowaniu” „16.09.2025. C.87/22 POLSKA”- kwestionowanego ze względu na nieprawidłowości w zakresie oznakowania, między innymi umieszczenie w oznakowaniu informacji dotyczącej dawki („Na 1kg mięsa 2g saletry potasowej (...)”) stanowiącej przekroczenie maksymalnej (150 mg/kg) ilości azotanów jaką można dodać w trakcie produkcji wyrażoną jako NaNO_2 lub NaNO_3 dla grupy produktów mięsnych niepoddanych obróbce cieplnej.
35. pisma Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Strzyżowie z dnia 04.04.2024r. Znak sprawy: PSŻ.9020.33.36.2.2024.OR.EG w sprawie suplementu diety produktu pn. Parazytek Plus w postaci płynu, podmiot odpowiedzialny: EKOTOTU sp. z o.o ul. Modrzewiowa 1, 38-100 Strzyżów oraz pisma Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 27.02.2024r. znak sprawy BŻ.SD.442.18.2024.AI.3
36. sprawozdania z badań nr 475/24/ZZ/N/0761 z dnia 21.06.2024r. wykonanego przez z Dział Laboratoryjny Oddział Badania Żywności Wojewódzkiej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej we Wrocławiu, ul. Marii Curie – Skłodowskiej 73/77, 50-950 Wrocław dotyczącego stwierdzenia przekroczenia NDP pozostałości pestycydu acetamipryd ($0,032 \pm 0,016\text{mg/kg}$) w produkcie pn. Rzodkiewka pęczek, Kraj pochodzenia: Polska, Dostawca: Arkadiusz Iwańczyk, Józefów 18G, 96-116 Dębowa Góra, Numer partii: ECCC:0G722.
37. pisma Powiatowego Lekarza Weterynarii w Kielcach z dnia 03.10.2024r. znak PIW-BŻ.071.35.2024 w sprawie informacji od Powiatowego Lekarza Weterynarii w Opocznie dotyczącej sprzedaży mięsa wieprzowego pochodzącego z rozbioru świń z gospodarstwa, w którym 14 września 2024r wyznaczono ognisko ASF.

Ponadto w niżej wymienionych postępowaniach przeprowadzono 4 kontroli sanitarnych interwencyjnych tj.:

1. powiadomienia alarmowego Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z 3.09.2024 r., nr iRASFF # 708848 #708848 w sprawie przekroczenia aflatoxyny B1 na poziomie $21,62 \pm 3,46 \mu\text{g/kg}$ oraz sumy aflatoxyn B1, B2, G1, G2 na poziomie $26,35 \pm 4,6 \mu\text{g/kg}$ w figach suszonych pochodzących z Grecji,
2. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z 20.06.2024r., nr 692771 w sprawie stwierdzenia wysokiej zawartości glutenu w mieszankach przyprawowych, które nie posiadają oznakowania o jego zawartości, pochodzących z Polski,
3. powiadomienia uzupełniającego Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z dnia 19.08.2024 r. nr iRASFF #705775 w sprawie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu Aflatoxyny B1 w produkcie pn. „Gałka muszkatołowa mielona”,

4. powiadomienia informacyjnego #715699 w sprawie stwierdzenia *Salmonella* spp w 1 z 5 próbek w produkcie pn. Kebab z udek fileta z kurczaka, produkt głęboko mrożony, data minimalnej trwałości: 03/02/2026, wyprodukowany dla Iglotex Dystrybucja Polska Sp. z o. o. 81-339 Gdynia, ul. Polska 20, kraj pochodzenia Polska.

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 Weterynaryjnej,
- ocena współpracy organów PIS z organami Inspekcji Farmaceutycznej,
- opracowanie raportów z realizacji Planu działania z realizacji Porozumienia z dnia 22 grudnia 2020r. w sprawie współdziałania organów PIS, PIORiN oraz IOS w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego,
- weryfikacja listy zakładów określonych w § 3 ust. 1 „Porozumienia ramowego z dnia 14.11.2018r. 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 planów kontroli w nadzorowanych obiektach żywnościowo – żywieniowych,
- opracowanie sprawozdania z realizacji „Planu pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu w PIS”,
- opracowanie raportów ze wzmożonego nadzoru nad żywnością pochodzącą z krajów Unii Europejskiej i krajów trzecich wprowadzaną do obrotu w super- i hipermarketach,
- opracowanie sprawozdania w zakresie wzmożonego nadzoru nad obiektami, których stan sanitarny wymaga poprawy,
- opracowanie wykazu podmiotów zarejestrowanych w ramach RHD – powiat kielecki i Kielce,
- opracowanie raportów z badania tłuszczu przeznaczonych do smażenia,
- opracowanie raportów z realizacji rozporządzenia Komisji (UE) nr 284/2011 z dnia 22 marca 2011r. 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, reklama 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 sprawozdania z organizacji i przeprowadzenia działań edukacyjnych przeznaczonych dla konsumentów żywności,
- opracowanie sprawozdania z oceny stanu żywienia w jednostkach systemu oświaty w roku szkolnym 2023/2024,
- opracowanie oceny bloków żywienia funkcjonujących podczas wypoczynku letniego dzieci i młodzieży,
- opracowanie oceny bloków żywienia funkcjonujących podczas wypoczynku zimowego dzieci i młodzieży,
- opracowanie sprawozdania z nadzoru nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością,
- opracowanie sprawozdania w zakresie nadzoru nad substancjami dodatkowymi stosowanymi w produkcji środków spożywczych oraz wprowadzanymi do obrotu,
- opracowanie sprawozdania 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; żywienia zbiorowego w zakresie przekazywania obowiązkowych informacji dot. serwowanej żywności,

- opracowanie raportu z nadzoru nad sprzedażą produktów na giełdach towarowych owocowo-warzywnych oraz innych miejscach sprzedaży hurtowej owoców i warzyw, w tym u importerów,
- sprawozdanie z produkcji pierwotnej owoców miękkich i warzyw zielonych, które potencjalnie mogą być spożywane na surowo, a także zakładów produkcji produktów gotowych do spożycia,
- opracowanie raportu z oceny bezpieczeństwa wód butelkowanych, w szczególności warunków przechowywania oraz znakowania, w sezonie letnim 2024,
- 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 raportu dot. nadzoru nad alergenami, ze szczególnym uwzględnieniem glutenu, w zakładach produkcyjnych oraz w obrocie,
- sprawozdanie z nadzoru nad zakładami produkującymi żywność w zakresie zanieczyszczeń mikrobiologicznych, chemicznych,
- opracowanie informacji na temat stanu żywienia pacjentów w szpitalach na podstawie jadłospisów/wyników badań posiłków,
- opracowanie raportów z działań przeprowadzonych przez PPIS w związku z ryzykiem przenoszenia wirusa ASF,
- opracowywanie sprawozdań dot. wzmożonego nadzoru nad legalnością wprowadzania do obrotu żywności pochodzenia zwierzęcego oraz zagospodarowywania odpadów pochodzenia zwierzęcego w obiektach żywnościowo – żywieniowych w związku z ASF,
- udział w szkoleniach.

WARUNKI HIGIENY PRACY W ZAKŁADACH ZLOKALIZOWANYCH NA TERENIE POWIATU KIELECKIEGO

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kielcach sprawuje nadzór nad 323 zakładami, zlokalizowanymi na terenie powiatu kieleckiego, będącymi w ewidencji Sekcji Nadzoru Środowiska Pracy.

Są to w szczególności zakłady pracy prowadzące działalność w zakresie:

- wydobywania i przeróbki mechanicznej kamienia dla potrzeb budownictwa (PKD: 08),
- produkcji artykułów spożywczych (PKD: 10),
- produkcji odzieży (PKD 14),
- produkcji wyrobów z drewna oraz stolarstwa (PKD: 16),
- produkcji chemikaliów i wyrobów chemicznych (PKD 20),
- produkcji cementu, wapna oraz innych wyrobów z surowców niemetalicznych (PKD: 23),
- produkcji wyrobów metalowych (PKD: 25),
- produkcji mebli (PKD: 31),
- budowy i utrzymania dróg wraz z produkcją mas bitumicznych (PKD: 42),
- obsługi i napraw pojazdów mechanicznych (PKD: 45).

W 2024 roku w nadzorowanych zakładach przeprowadzono łącznie 72 kontrole warunków higieny pracy w 65 obiektach.

W tabeli 15 przedstawiono ilość zakładów pracy w ewidencji według wielkości zatrudnienia skontrolowanych w 2024 roku, natomiast narażenie zawodowe pracowników na najczęściej występujące czynniki szkodliwe występujące w środowisku pracy przedstawia tabela 16.

Tabela 15 Ilość zakładów pracy według wielkości zatrudnienia skontrolowanych w 2024 roku przez pracowników Sekcji Nadzoru Środowiska Pracy

Gmina	Ilość zakładów pracy zatrudniających pracowników			Razem zakładów	Liczba zatrudnionych pracowników
	od 1 - 50	51 - 250	251 i więcej		
Bieliny	3	-	-	3	14
Bodzentyn	-	-	-	-	-
Chęciny	3	-	-	3	26
Chmielnik	3	-	1	4	303
Daleszyce	5	1	-	6	127
Górno	1	-	-	1	17
Łągów	1	1	-	2	54
Łopuszno	-	-	-	-	-
Masłów	10	3	-	13	233
Mniów	2	-	-	2	8
Morawica	3	-	-	3	41
Miedziana Góra	4	-	-	4	33

Gmina	Ilość zakładów pracy zatrudniających pracowników			Razem zakładów	Liczba zatrudnionych pracowników
	od 1 - 50	51 - 250	251 i więcej		
Nowa Słupia	2	-	-	2	15
Nowiny	11	2	1	14	564
Piekoszów	8	1	-	9	256
Pierzchnica	1	-	-	1	1
Raków	-	-	-	-	-
Strawczyn	-	-	1	1	448
Zagnańsk	2	1	1	4	401
Ogółem	59	9	4	72	2541

Tabela 16 Narażenie zawodowe pracowników na czynniki szkodliwe dla zdrowia w środowisku pracy przekraczające normatywy higieniczne w zakładach skontrolowanych w 2024r.

Gmina	Liczba zatrudnionych pracowników w nadzorowanych zakładach pracy	Liczba narażonych pracowników w skontrolowanych zakładach pracy				
		ogółem	w tym:			
			pyły	hałas	substancje chemiczne	wibracja
Bieliny	58	-	-	-	-	-
Bodzentyn	196	-	-	-	-	-
Chęciny	1156	-	-	-	-	-
Chmielnik	446	-	-	-	-	-
Daleszyce	678	40	-	35	5	-
Górno	207	-	-	-	-	-
Łagów	206	-	-	-	-	-
Łopuszno	80	-	-	-	-	-
Masłów	409	-	-	-	-	-
Mniów	21	-	-	-	-	-
Morawica	1801	-	-	-	-	-
Miedziana Góra	222	-	-	-	-	-
Nowa Słupia	234	-	-	-	-	-
Nowiny	1985	127	-	127	-	-
Piekoszów	913	61	28	33	-	-

Gmina	Liczba zatrudnionych pracowników w nadzorowanych zakładach pracy	Liczba narażonych pracowników w skontrolowanych zakładach pracy				
		ogółem	w tym:			
			pyły	hałas	substancje chemiczne	wibracja
Pierzchnica	136	-	-	-	-	-
Raków	119	-	-	-	-	-
Strawczyn	558	-	-	-	-	-
Zagnańsk	641	-	-	-	-	-
Ogółem	10066	228	28	195	5	-

Wśród zatrudnionych pracowników w zakładach pracy na terenie powiatu kieleckiego największą grupę stanowią narażeni na hałas. Zagrożenia te występują głównie w zakładach przemysłowych.

W ramach nadzoru nad produktami kosmetycznymi skontrolowano 2 obiekty – nie stwierdzono nieprawidłowości.

W ramach nadzoru nad podmiotami udostępniającymi na rynku i stosującymi produkty biobójcze w roku 2024 skontrolowano 4 obiekty – w 1 stwierdzono nieprawidłowości.

W ramach nadzoru nad pracami związanymi z usuwaniem wyrobów zawierających azbest w 2024r. skontrolowano 1 podmiot – nie stwierdzono nieprawidłowości.

W roku sprawozdawczym w oparciu o wyniki przeprowadzonych kontroli stwierdzających naruszenie wymagań higienicznych i zdrowotnych oraz o wyniki pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy wydano ogółem 60 decyzji administracyjnych, w tym: 36 wymierzających opłatę i 24 merytorycznych (w tym 1 o przedłużeniu terminu realizacji zarządzeń decyzji).

Ponadto w związku z tym, iż powiat kielecki ujęty został w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 18.06.2020r. (Dz. U. z 2020r. poz. 1139) jako teren, gdzie średnioroczne stężenie promieniotwórcze radonu w powietrzu wewnątrz pomieszczeń w znacznej liczbie budynków może przekraczać poziom odniesienia, o którym mowa w art. 23B ustawy z dnia 29 listopada 2000 r. - Prawo atomowe (tekst jednolity: Dz. U. z 2023r. poz. 1173 z późniejszymi zmianami) - to jest 300 Bq/m³, w roku sprawozdawczym prowadzono w obiektach zlokalizowanych na terenie powiatu kieleckiego działania edukacyjno – informacyjne związane z narażeniem na radon, w tym dotyczące:

- narażenia na radon w pomieszczeniach oraz związanych z tym zagrożeń dla zdrowia,
- obowiązków ciążących na kierownikach jednostek (art. 23C ustawy Prawo atomowe), między innymi:
 - przeprowadzania pomiarów radonu w budynkach, lokalach i pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt ludzi oraz w miejscach pracy, w tym w szczególności pomiarów w pomieszczeniach zlokalizowanych na poziomie parteru i piwnicy,
 - informowania na bieżąco pracowników o podejmowanych działaniach w celu ograniczenia narażenia na radon w miejscu pracy - optymalizacji narażenia pracowników poprzez: weryfikację sprawności wentylacji, rotację pracowników, ograniczenie czasu pracy,
- dostępności - na stronach internetowych - materiałów zawierających najważniejsze aspekty z zakresu zagadnień związanych z narażeniem na radon.

W 2024r. pracownicy Sekcji Nadzoru Higieny Środowiska na terenie powiatu kieleckiego przeprowadzili 41 kontroli w 41 obiektach. We współpracy z pozostałymi komórkami organizacyjnymi Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kielcach w 2024r. dokonali łącznie 233 wizytacji, podczas których przeprowadzono działania edukacyjno-informacyjne.

Tabela 17 Problematyka zarządzeń pokontrolnych w wydanych decyzjach PPIS w Kielcach

Gmina	Ilość kontroli		Decyzje wydane po kontrolach kwestionowanych w 2024r.						
	z uchybieniami	bez uchybień	ilość decyzji merytorycznych	dotyczyły głównie:					
				dokonania pomiarów	badan profilaktycznych pracowników	zorganizowania bądź poprawy warunków higieniczno - sanitarnych	kart charakterystyki substancji chemicznych oraz spisu stosowanych substancji chemicznych	oceny ryzyka zawodowego	oceny ryzyka zawodowego na czynniki biologiczne
Bieliny	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Bodzentyn	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Chęciny	-	-	1	1	-	-	-	-	-
Chmielnik	-	-	1	2	-	-	-	1	-
Daleszyce	-	-	3	-	-	1	-	3	-
Górno	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Łagów	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Łopuszno	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Masłów	-	-	5	4	-	-	-	4	-
Mniów	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Morawica	-	-	2	1	-	-	-	3	-
Miedziana Góra	-	-	2	2	-	2	-	-	-
Nowa Słupia	-	-	1	1	-	-	-	-	-
Nowiny	-	-	3	4	-	-	-	-	-
Piekoszów	-	-	3	2	-	1	-	-	-
Pierzchnica	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Raków	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Strawczyn	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Zagnańsk	-	-	3	2	-	-	-	2	-
Ogółem	-	-	24	19	-	4	-	13	-

Tabela 18 Decyzje dotyczące obniżenia stężeń i/lub natężeń czynników szkodliwych na stanowiskach pracy w zakładach wydane w oparciu o wyniki badań środowiskowych w 2024r.

Gmina	Decyzje wydane po pomiarach środowiskowych*				
	Ilość decyzji	dotyczyły:			
		obniżenia natężenia hałasu	obniżenia stężeń substancji chemicznych	obniżenia stężeń pyłów	obniżenia natężenia drgań mechanicznych
Bieliny	-	-	-	-	-
Bodzentyn	-	-	-	-	-
Chęciny	-	-	-	-	-
Chmielnik	1	1	1	-	-
Daleszyce	2	1	-	1	-
Górno	-	-	-	-	-
Łagów	-	-	-	-	-
Łopuszno	-	-	-	-	-
Masłów	-	-	-	-	-
Mniów	-	-	-	-	-
Morawica	-	-	-	-	-
Miedziana Góra	-	-	-	-	-
Nowa Słupia	-	-	-	-	-
Nowiny	2	2	-	-	-
Piekoszów	-	-	-	-	-
Pierzchnica	-	-	-	-	-
Raków	-	-	-	-	-
Strawczyn	-	-	-	-	-
Zagnańsk	1	1	1	-	-
Ogółem	6	5	2	1	

W powiecie kieleckim w 2024 roku przeprowadzono 26 ocen narażenia zawodowego w związku z podejrzeniem chorób zawodowych u pracowników. Wydano łącznie 13 decyzji w sprawach chorób zawodowych, w tym: 5 decyzji o stwierdzeniu chorób zawodowych oraz 8 decyzji o braku podstaw do stwierdzenia chorób zawodowych.

Wśród stwierdzonych chorób zawodowych odnotowano:

- 3 przypadki chorób zakaźnych lub pasożytniczych albo ich następstw - poz. 26 - *gruźlica płuc* (laborant, lekarz),
- 2 przypadki przewlekłych chorób narządu głosu spowodowanych nadmiernym wysiłkiem głosowym – *wtórne zmiany przerostowe fałdów głosowych* – poz. 15.2 (nauczyciel – 2 os.).

Tabela 19 Oceny narażenia zawodowego i decyzje w sprawie chorób zawodowych u pracowników zatrudnionych w zakładach pracy w niżej wymienionych gminach

Gmina	Liczba ocen narażenia zawodowego	Decyzje w sprawie chorób zawodowych	
		stwierdzające	o braku podstaw do stwierdzenia
Bieliny	-	-	-
Bodzentyn	-	-	-
Chęciny	4	1	-

Gmina	Liczba ocen narażenia zawodowego	Decyzje w sprawie chorób zawodowych	
		stwierdzające	o braku podstaw do stwierdzenia
Chmielnik	-	1	1
Daleszyce	-	-	-
Górno	1	-	-
Łagów	-	-	-
Łopuszno	-	-	-
Masłów	-	-	-
Mniów	-	-	-
Morawica	-	-	-
Miedziana Góra	2	-	1
Nowa Słupia	2	-	1
Piekoszów	5	1	1
Pierzchnica	1	-	-
Raków	-	-	-
Nowiny	6	-	4
Strawczyn	2	1	-
Zagnańsk	3	1	-
Ogółem	26	5	8

Liczba chorób zawodowych stwierdzanych w 2024 roku u pracowników zatrudnionych na terenie powiatu kieleckiego w porównaniu z rokiem poprzednim zmniejszyła się.

DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZA

1. Informacje ogólne

Sekcja Nadzoru Przewidzianego PSSE w Kielcach w 2024r. realizowała zadania z zakresu:

- nadzoru epidemiologicznego nad chorobami zakaźnymi,
- 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,
- nadzoru nad uodpornieniem populacji w ramach obowiązkowych szczepień ochronnych oraz nad sposobem przekazywania i przechowywania szczepionek służących do przeprowadzania obowiązkowych szczepień ochronnych.
- we współpracy z Wojewódzką Stacją Sanitarno-Epidemiologiczną w Kielcach, ze szkołami oraz placówkami POZ na terenie powiatu kieleckiego, urzędami miasta i gminy oraz Starostwem Powiatowym w Kielcach, powszechnego programu bezpłatnych szczepień na wirusa HPV.

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 (t.j. Dz. U. z 2022r. poz. 402), Ustawę z dnia 5 grudnia 2008r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (t.j. Dz.U. z 2024r. poz. 924).*

2. Całodobowe świadczenia zdrowotne

W 2024r. nadzorem epidemiologicznym na terenie powiatu kieleckiego objęto 10 podmiotów leczniczych udzielających stacjonarnych i całodobowych świadczeń zdrowotnych (szpitalne i inne niż szpitalne):

- 3 Szpitale,
- 5 Zakładów Opiekuńczo-Leczniczych,
- 2 inne (placówki dla uzależnionych od substancji psychoaktywnych).

W 2024r. przeprowadzono 5 kontroli w 2 Szpitalach w tym 3 kontrole sprawdzające. W związku z przeprowadzonymi kontrolami wydano 2 decyzje administracyjne.

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 (t.j. Dz. U. z 2022r. poz. 402).*

Ogniska chorób zakaźnych w placówkach lecznictwa zamkniętego

W 2024 r. do PSSE w Kielcach zgłoszono 15 ognisk 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), oraz *Clostridium difficile* (4 ogniska w oddziałach szpitalnych). W każdym przypadku personel medyczny podjął działania mające na celu wygaszenie ogniska epidemicznego.

W 2024r. do PSSE w Kielcach nie zgłoszono żadnego ogniska choroby przenoszonej drogą pokarmową, które wystąpiłoby w placówce lecznictwa zamkniętego zlokalizowanego na terenie powiatu kieleckiego.

3. Ambulatoryjne świadczenia zdrowotne

W 2024r. nadzorem epidemiologicznym na terenie powiatu kieleckiego objęto 49 podmiotów leczniczych udzielających ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych:

- 38 Przychodni,
- 8 Zakładów Rehabilitacji Leczniczej,
- 1 inny podmiot leczniczy.

W w/w grupie obiektów przeprowadzono 32 kontrole sanitarne w tym kontrole sprawdzające wykonanie zaleceń opisanych w decyzjach administracyjnych wydanych w latach poprzednich. Podczas powyższych kontroli w 9 placówkach stwierdzono nieprawidłowy stan sanitarno-higieniczny w związku z powyższym wydano 9 decyzji administracyjnych.

W 2 placówkach nastąpiła poprawa stanu sanitarno-technicznego i higienicznego poprzez przeprowadzenie w tych placówkach gruntownych prac remontowych związanych m.in. z malowaniem ścian i sufitów, konserwacją mebli oraz wymianą sprzętu medycznego na nowy.

4. Działalność lecznicza wykonywana w ramach indywidualnej praktyki zawodowej

Pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej na terenie powiatu kieleckiego w 2024r. znajdowały się działalności lecznicze wykonujące praktykę zawodową:

- 35 Indywidualnych Praktyk Lekarskich,
- 13 Indywidualnych Specjalistycznych Praktyk Lekarskich,
- 1 Grupowa praktyka Lekarska,
- 3 Indywidualne Praktyki Pielęgniarek,
- 1 Indywidualna Specjalistyczna Praktyka Pielęgniarek,
- 4 inne podmioty lecznicze.

W w/w grupie obiektów przeprowadzono 43 kontrole sanitarne, podczas których stwierdzono nieprawidłowości z zakresu stanu sanitarno-higienicznego w 4 placówkach; w związku z powyższym wydano 4 decyzje administracyjne.

Nowe placówki są dostosowane do aktualnych wymogów prawa, ich stan sanitarno-techniczny jest właściwy, meble, ściany i podłogi wykonane z materiałów gładkich, zmywalnych, umożliwiających ich właściwe mycie i skuteczną dezynfekcję.

Pomimo prowadzonych prac mających na celu polepszenie stanu sanitarno – technicznego wciąż stwierdza się uchybienia wpływające na negatywną ocenę wielu kontrolowanych podmiotów. Dotyczą one najczęściej: braku prowadzonej kontroli wewnętrznej w zakresie zapobiegania oraz zwalczania zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi, zaburzenia funkcjonalności pomieszczeń, braku dozowników z antyseptykiem do rąk.

5. Sterylizacja

Placówki lecznictwa ambulatoryjnego procesy sterylizacji przeprowadzają 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 ZAKAŹNYCH

Tabela 20 Zestawienie wybranych chorób zakaźnych zarejestrowanych w latach 2023 i 2024 (powiat kielecki)

Lp .	Jednostka chorobowa		Zapadalność na 100 tys. mieszkańców w 2023 roku w Polsce	Zapadalność na 100 tys. mieszkańców w 2023 roku w powiecie kieleckim	Liczba przypadków w 2023 roku w powiecie kieleckim	Zapadalność na 100 tys. mieszkańców w 2024 roku w Polsce	Zapadalność na 100 tys. mieszkańców w 2023 roku w powiecie kieleckim	Liczba przypadków w 2023 roku w powiecie kieleckim
1	Biegunki	Ogółem	126,14	2880,18	100	164,02	3828,68	118
2		u dzieci do lat 2	1 676,58	12,75	27	20093,73	9,91	21
3	Wirusowe zakażenie jelitowe	Ogółem	72,02	73,67	156	111,01	124,20	263
		wywołane przez rotawirusy	16,24	15,58	33	36,91	36,36	77
		wywołane przez norowirusy	19,83	30,69	65	26,66	53,83	114
4	Zatrucia pokarmowe, w tym wywołane przez:	pałeczki <i>Salmonella</i>	27,41	13,69	29	23,28	14,63	31
		<i>Eschericha coli</i> biegunkotwórczą	0,56	1,41	3	0,53	0	0
5		<i>Clostridium difficile</i>	56,06	77,45	164	55,10	34,94	74
6	Krzusiec		2,46	0,47	1	86,33	28,80	61
7	Płonica		118,42	113,34	240	129,09	165,76	351
8	Ospa wietrzna		505,70	324,93	688	409,02	584,64	1238
9	Odra		0,10	0	0	0,74	0	0
10	Różyczka		0,69	0	0	0,51	0	0
11	Wirusowe zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych inne i nieokreślone		1,36	0,94	2	1,56	0	0
12	Bakteryjne zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i mózgu inne i nieokreślone		0,38	0	0	0,38	0	0
13	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i> ogółem		7,72	4,72	10	9,36	5,19	11

14	Inwazyjna choroba meningokokowa ogółem		0,41	0,94	2	0,42	0	0
15	WZW „A”		0,55	0	0	0,84	0	0
16	WZW „C”- przewlekłe i BNO		8,26	4,72	10	9,39	2,83	6
17	WZW „B”	Ostre	0,10	0	0	0,09	0	0
		przewlekłe i BNO	8,67	1,88	4	9,37	0	0
18	Borelioza		66,96	68,95	146	78,13	83,58	177
19	Kleszczowe zapalenie mózgu		1,75	0,94	2	2,11	0	0
20	COVID - 19		900,82	517,62	1096	735,07	657,84	1393

1. Choroby szerzące się drogą pokarmową

Ogniska chorób zakaźnych przenoszone drogą pokarmową

W 2024r. w powiecie kieleckim zarejestrowano 3 ogniska chorób zakaźnych przenoszonych drogą pokarmową:

1. Zbiorowe zatrucie pokarmowe wywołane pałeczkami *Salmonella*, które wystąpiło u 3 osób w domu prywatnym na terenie powiatu kieleckiego. Osoby te zgłosiły się do lekarza z objawami zatrucia pokarmowego. Źródłem zakażenia były kacze i kurze jaja pochodzące z własnego gospodarstwa. Jaja oraz drób wykorzystywane były wyłącznie we własnym gospodarstwie. Nawiązano współpracę z Powiatowym Lekarzem Weterynarii.
2. Ognisko zatrucia pokarmowego wywołane pałeczkami *Salmonella*, które wystąpiło u 2 osób w domu prywatnym na terenie powiatu kieleckiego. Jedna z osób była hospitalizowana z powodu objawów zatrucia pokarmowego. Nie ustalono nośnika zakażenia pokarmowego.
3. Ognisko zatrucia pokarmowego, które wystąpiło wśród młodzieży w Centrum Edukacji na terenie powiatu kieleckiego. Objawy zatrucia pokarmowego wystąpiły u 10 osób z niepełnosprawnościami. Objęto nadzorem epidemiologicznym wszystkie osoby z objawami zatrucia pokarmowego oraz osoby narażone na zakażenie (zlecono badania w kierunku obecności zarazków schorzeń jelitowych). U jednej osoby stwierdzono w badanej próbce kału norowirusy. Nie ustalono nośnika zakażenia pokarmowego.

W 2024r. w związku z wystąpieniem ogniska choroby przenoszonej drogą pokarmową wśród uczestników turnusu (emeryci i renciści) w Ośrodku wczasowym w Pogorzeli na terenie powiatu gryfickiego, do którego doszło w czerwcu 2024r., nadzorem epidemiologicznym objęto 17 osób (osoby narażone), które powróciły z w/w ośrodka wczasowego do miejsca zamieszkania na terenie powiatu kieleckiego. W związku ze zgłaszanymi dolegliwościami ze strony układu pokarmowego przez uczestników turnusu w Pogorzeli, zlecono badania kału w kierunku *Salmonella enteritidis* u dwóch osób. W badanych próbkach kału nie stwierdzono zarazków schorzeń jelitowych *Salmonella* i *Shigella*. Wydano 4 decyzje na opiekunów prawnych uczniów zamieszkałych na terenie powiatu kieleckiego, odbywających praktyki w bloku żywienia ośrodka wczasowego w Pogorzeli, nakazujące natychmiastowe wstrzymanie się od wykonywania prac przy obrocie i produkcji środków spożywczych, w związku ze stwierdzeniem zakażenia pałeczkami *Salmonella enteritidis*, do czasu uzyskania trzech kolejnych ujemnych wyników badań kału w kierunku pałeczek *Salmonella*.

2. Choroby rzadkie

W 2024r. w PSSE w Kielcach nie odnotowano żadnych przypadków chorób rzadkich.

3. AIDS/HIV

W roku 2024r. nie zarejestrowano przypadków zachorowania na AIDS oraz nie odnotowano zakażenia wirusem HIV.

4. Choroby przenoszone drogą płciową

W 2024r. zarejestrowano 2 przypadki zachorowania na kiłę wczesną.

5. Grypa oraz zachorowania grypopodobne

W 2024 roku zgłoszono do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach 1994 zachorowania na grypę potwierdzone szybkim testem antygenowym oraz 5 przypadków potwierdzonych laboratoryjnie testem PCR. W 2023r. zarejestrowano 547 przypadków grypy potwierdzonych szybkim testem antygenowym oraz 74 przypadki potwierdzone laboratoryjnie testem PCR.

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

6. Gruźlica

W 2024r. zarejestrowano 18 zachorowań na gruźlicę. Nie zarejestrowano żadnego przypadku gruźlicy pozapłucnej. Objęto nadzorem epidemiologicznym 62 osoby ze styczności z chorymi na gruźlicę. Wszystkie osoby zgłosiły się do lekarza w celu diagnostyki w kierunku zakażenia prątkiem gruźlicy. Osoby, u których stwierdzono zachorowanie na gruźlicę kontynuują lub zakończyły leczenie przeciwpłatkowe. W 2023r. zarejestrowano 28 przypadków zachorowań na gruźlicę na terenie powiatu kieleckiego.

7. Pozostałe choroby

W 2024r. zarejestrowano 2 przypadki ostrego porażenia wiotkiego u dzieci w wieku 0-14 lat, które wystąpiły u dziewczynki (5lat) oraz chłopca (10lat).

W 2024r. zarejestrowano 1 przypadek zachorowania na dur brzuszny u mężczyzny narodowości indyjskiej, który przed zachorowaniem przebywał w Indiach. Wszystkie osoby z otoczenia chorego zostały objęte nadzorem epidemiologicznym, zlecono badania w kierunku obecności *Salmonella Typhi*.

W 2024r. zarejestrowano 1 przypadek listeriozy i 1 przypadek błławicy u dziecka (9lat).

W 2024r. nie stwierdzono zachorowań na poliomyelitis, czerwonkę, włośnicę, zimnicę, tężec i wściekliznę u ludzi. Brak wyżej wymienionych zachorowań świadczy o skuteczności prowadzonej oświaty zdrowotnej.

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 zaszczepienia obowiązkowych dawek 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.

Od 1 września 2024r. Ministerstwo Zdrowia rozszerzyło powszechny program bezpłatnych szczepień na wirusa HPV. Szczepienia dostępne są dla dzieci i młodzieży po ukończeniu 9. roku życia do ukończenia 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.

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. W Polsce w powszechnym programie szczepień przeciw HPV bezpłatnie dostępne są 2 szczepionki: 2-walentna szczepionka Cervarix i 9-walentna szczepionka Gardasil 9. Szczepienia przeciw HPV w ramach programu podawane są w dwóch dawkach. Odstęp między tymi dawkami w programie wynosi od 6 do 12 miesięcy.

Od 15 października 2024 r. szczepienia przeciwko krztuścowi dla kobiet w ciąży zostało objęte programem zalecanych szczepień ochronnych. 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 ramach nadzoru nad realizacją Programu Szczepień Ochronnych oraz dokumentacją szczepień przeprowadzono liczne działania, między innymi:

- przeprowadzono kontrole podmiotów leczniczych w zakresie realizacji szczepień ochronnych, które obejmowały nadzór nad dystrybucją i przechowywaniem preparatów szczepionkowych, postępowaniem w przypadku przerwania łańcucha 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 2024r. prowadzono 484 postępowania informacyjno – edukacyjne wobec opiekunów nieszczepionych 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.

Tabela 21 Programy zdrowotne/działania z obszaru szczepień ochronnych planowane/realizowane i finansowane przez jednostki samorządu terytorialnego w 2024r.

Lp.	Powiat	Nazwa programu	Okres realizacji	Cel główny	Adresaci	Zasady udzielania świadczeń w ramach programu
1	Bieliny	Program szczepień profilaktycznych przeciwko meningokokom w gminie Bieliny na lata 2022-2024	04.03.2024r. – 31.12.2024r.	Celem głównym programu jest zmniejszenie ryzyka zachorowań na chorobę meningokokową wśród młodzieży w gminie Bieliny poprzez szczepienia ochronne.	Młodzież urodzona w roku 2008	Do szczepienia mogły przystąpić wszystkie osoby urodzone w 2008r. zamieszkałe na terenie gminy Bieliny.
2	Bodzentyn	Program szczepienia profilaktycznego przeciw grypie dla osób po 60 roku życia na lata 2023-2026	2023r.-2026r.	- Zaszczepienie około 830 osób jedną dawką szczepionki, - Przeprowadzanie akcji edukacyjno-informacyjnej.	Osoby po 60 roku życia.	Umowa o realizacji polityki zdrowotnej zawartej pomiędzy Urzędem Miasta i Gminy z Samodzielnym Zakładem Opieki Zdrowotnej w Bodzentynie.
3	Chęciny	Dotacja dla Samorządowego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Chęcinach z przeznaczeniem na zapobieganie chorobie grypy oraz promocję zdrowia i zdrowego stylu życia.	26.08.2024r. - 31.12.2024	Przekazanie przez Gminę dotacji dla Samorządowego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Chęcinach z przeznaczeniem na zapobieganie chorobie grypy oraz promocję zdrowia i zdrowego stylu życia.	Osoby zamieszkałe na terenie gminy Chęciny z grup najbardziej zagrożonych, szczególnie dla osób powyżej 55 lat.	Przeprowadzenie szczepień ochronnych dla osób zamieszkałych na terenie gminy Chęciny z grupa najbardziej zagrożonych, szczególnie dla osób powyżej 55 lat.
4	Chmielnik	Nie realizują	-	-	-	-
5	Daleszyce	Program szczepień profilaktycznych przeciwko meningokokom w gminie Daleszyce na lata 2023-2027	od 16.01.2024 r. do 31.12.2024r.	Celem głównym jest zmniejszenie ryzyka zachorowań na chorobę meningokokową wśród dzieci w Gminie Daleszyce poprzez szczepienia ochronne, - zwiększenie dostępności do bezpłatnych szczepień przeciwko meningokokom w grupie dzieci objętych szczepieniem w okresie 2023-2027; - zwiększenie wiedzy rodziców/opiekunów prawnych dzieci na temat zagrożeń dla zdrowia związanych z zakażeniem meningokokami; - wzrost świadomości zdrowotnej rodziców/opiekunów prawnych dzieci w zakresie potrzeby szczepień przeciw meningokokom	Dzieci w wieku od roku do 2 lat oraz ich rodzice/opiekunowie prawni	Program jest skierowany do dzieci zamieszkujących Gminę Daleszyce oraz ich rodziców/ opiekunów prawnych, którzy spełniają następujące kryteria: - zameldowanie lub inny dokument potwierdzający fakt pozostawania mieszkańcem Gminy Daleszyce; - wiek dziecka 1-2 lata; - brak przeciwwskazań do szczepienia stwierdzony podczas wizyty kwalifikującej; - wyrażenie pisemnej zgody rodziców/ opiekunów prawnych dziecka na udział w programie, - szczepienia realizowane w trybie ambulatoryjnym w wybranym w drodze konkursu podmiocie leczniczym posiadającym podpisaną z NFZ umowę na realizację świadczeń zdrowotnych w ramach podstawowej opieki zdrowotnej

Lp.	Powiat	Nazwa programu	Okres realizacji	Cel główny	Adresaci	Zasady udzielania świadczeń w ramach programu
		„Szczepienia przeciwko pneumokokom w populacji osób starszych w Gminie Daleszyce”	Od 16.01.2024r.- do 31.12.2024r.	Celem głównym programu jest uzyskanie nie mniejszego niż 90% poziomu odporności populacyjnej wynikającej z zaszczepienia populacji osób powyżej 65 r.ż. zakwalifikowanych do programu, poprzez przeprowadzenie skutecznych szczepień przeciwko pneumokokom w latach 2021-2025; - zmniejszenie liczby zachorowań na infekcje pneumokokowe; - zwiększenie poziomu wiedzy wśród pacjentów na temat chorób wywoływanych przez pneumokoki i potrzeby wykonywania szczepień ochronnych.	Osoby w wieku 65+	Program jest skierowany do osób spełniających następujące kryteria: - zamieszkiwanie na terenie Gminy Daleszyce; - wiek 65 lat i więcej; - wyrażenie pisemnej zgody na udział w programie; - brak przeciwwskazań do szczepienia stwierdzony podczas badania lekarskiego kwalifikującego doszczepienia; - szczepienia realizowane w trybie ambulatoryjnym w wybranym w drodze konkursu podmiocie leczniczym posiadającym podpisaną z NFZ umowę na realizację świadczeń zdrowotnych w ramach podstawowej opieki zdrowotnej.
		Program szczepień Profilaktycznych przeciwko grypie dla mieszkańców Gminy Daleszyce na lata 2021-2025	od 10.09.2024r. do 15.12.2024r	Uzyskanie nie mniejszego niż 75% poziomu zaszczepienia w populacji mieszkańców Gminy Daleszyce zakwalifikowanych do programu; - zmniejszenie zapadalności na grypę i infekcje grypopochodne wśród mieszkańców zaszczepionych w ramach interwencji proponowanych w programie, - zwiększenie wiedzy mieszkańców na temat zagrożeń dla zdrowia związanych z gripą oraz możliwości zapobiegania tej jednostce chorobowej	Osoby w wieku 65+	Program jest skierowany do osób spełniających następujące kryteria: - wiek 65 lat i więcej; - zameldowanie na pobyt czasowy lub stały na terenie Gminy Daleszyce; - zgoda pacjenta na udział w programie i wykonanie szczepienia; - brak przeciwwskazań do szczepienia stwierdzony podczas badania lekarskiego kwalifikującego doszczepienia; - szczepienia realizowane w trybie ambulatoryjnym w wybranym w drodze konkursu podmiocie leczniczym
6	Górno	Nie realizują		-	-	-
7	Łagów	Nie realizują	-	-	-	-
8	Łopuszno	Nie realizują	-	-	-	-

Lp.	Powiat	Nazwa programu	Okres realizacji	Cel główny	Adresaci	Zasady udzielania świadczeń w ramach programu
9	Masłów	Program szczepień profilaktycznych przeciwko meningokokom dzieci w gminie Masłów na lata 2020-2024	2024	Zmniejszenie ryzyka zachorowania na choroby wywołane meningokokami grupy A, C W-135, Y wśród mieszkańców gminy Masłów	Dzieci urodzone w roku 2021 oraz młodzież urodzona w 2009	Szczepienie przeciwko meningokokom wykonane zostało przez realizatora wyłonionego w drodze konkursu, przeprowadzona została akcja informacyjna na temat programu, szczepienie dzieci i młodzieży odbyło się po przeprowadzonym badaniu lekarskim kwalifikującym do szczepienia.
10	Miedziana Góra	Zakup i aplikacja szczepionek zapobiegających chorobie grypy.	Wrzesień – grudzień 2024r.	Zapobieganie chorobie grypa.	Osoby zameldowane na terenie Gminy Miedziana Góra z grupy najbardziej zagrożonych, szczególnie dla osób powyżej 50 roku życia.	Szczepienie przeprowadzane zostały w Ośrodku Zdrowia w Miedzianej Górze. Zaszczepionych zostało 105 osób, którzy zgłosili się na szczepienie.
		Program Profilaktyki Zakażeń Meningokokowych na rok 2024 w Gminie Miedziana Góra	Lipiec – grudzień 2024r.	Eliminacja ryzyka zachorowań na IChM na chorobę meningokokową spowodowaną meningokokami serogrupy A, C, W-135, Y.	Dzieci w wieku 12-36 m-cy zameldowane na terenie Gminy Miedziana Góra.	Szczepienie przeprowadzane zostały w Samorządowym Ośrodku Zdrowia w Miedzianej Górze. Zaszczepionych zostało 4 dzieci, których rodzice zgłosili na szczepienie.
		Program Profilaktyki Zakażeń Meningokokowych na rok 2024 w Gminie Miedziana Góra				
11	Mniów	Nie realizują	-	-	-	-
12	Morawica	Szczepienia przeciw grypie u osób powyżej 60. roku życia zameldowanych na terenie Miasta i Gminy Morawica	VIII – XII 2024	Profilaktyka, zapobieganie powikłaniom.	Mieszkańcy Miasta i Gminy Morawica powyżej 60 roku życia	Wywiad, badanie lekarskie, zaszczepienie szczepionką przeciw grypie.
		Profilaktyka zakażeń meningokokowych wśród dzieci urodzonych w 2008 roku zameldowanych na terenie Miasta i Gminy Morawica	VIII – XII 2024	Profilaktyka.	Mieszkańcy Miasta i Gminy Morawica urodzeni w 2008 roku	Wywiad, badanie lekarskie, zaszczepienie szczepionką przeciw meningokokom.
13	Nowa Słupia	Nie realizują	-	-	-	-

Lp.	Powiat	Nazwa programu	Okres realizacji	Cel główny	Adresaci	Zasady udzielania świadczeń w ramach programu
14	Nowiny	„Profilaktyka chorób zakaźnych w populacji dzieci i młodzieży W Gminie Nowiny	17.01.2024-15.12.2024.	Nabycie odporności i zmniejszenie ryzyka ciężkiego przebiegu choroby. Uzyskanie nie mniejszego niż 85% poziomu zaszczepienia w populacji docelowej dzieci i młodzieży biorącej udział w programie.	Szczepionki przeciwko meningokokom typu B skierowane do dzieci w wieku od 2 do 11 miesiąca życia. Szczepionki przeciwko meningokokom typu C dla dzieci od 12 do 23 miesiąca życia i dla młodzieży w wieku 13-14 lat. Natomiast 2-dawkowa szczepionka przeciwko ospie dla dzieci w wieku od 12 miesiąca życia do 3 roku życia.	- edukacja zdrowotna, - kwalifikacja do programu, - szczepienia ochronne: szczepienia są dostępne dla osób zamieszkałych na terenie Gminy Nowiny, bezpłatnie, po zgłoszeniu się do przychodni znajdującej się na terenie Gminy Nowiny
15	Pierzchnica	Nie realizują	-	-	-	-
16	Piekoszów	„Grypa- lepiej zapobiegać niż leczyć”	od 16.10.2024 r. do 31.12.2024 r.	Zwiększenie liczby osób zaszczepionych przeciwko grypie wśród populacji objętej programem, a tym samym poprawa stanu zdrowia poprzez obniżenie liczby zachorowań mieszkańców	Mieszkańcy po 55 roku życia do ukończenia 65 roku życia zamieszkujący na terenie Miasta i Gminy Piekoszów	Zgłoszenie do Samorządowego Zakładu Podstawowej Opieki Zdrowotnej w Piekoszowie, przebadanie przez lekarza w celu wykluczenia przeciwwskazań do podania szczepionki
17	Raków	Nie realizują	-	-	-	-
18	Strawczyn	1. „Programu profilaktyki zakażeń meningokokowych na rok 2024 w gminie Strawczyn”	1.Kwiecień – grudzień 2024	1.Przeprowadzenie szczepień przeciw meningokokom typu C, A, W-135, Y - w roku 2024 - dla mieszkańców gminy Strawczyn z roczników 2012, 2021 oraz 2022.	1.Mieszkańcy z roczników 2012, 2021 oraz 2022 - zameldowani na terenie Gminy Strawczyn..	1.Warunkiem zaszczepienia było posiadać status osoby zameldowanej w gminie Strawczyn, być w odpowiednim wieku i przejść badanie kwalifikacyjne.
		2. „Programu profilaktycznych szczepień przeciw grypie dla mieszkańców gminy Strawczyn na rok 2024”	2.wrzesień – grudzień 2024 r.	2. Przeprowadzenie szczepień przeciw grypie mieszkańców w wieku 55 lat (ur. 1969r.) i starsi - zameldowanych na terenie gminy Strawczyn.	2. Mieszkańcy w wieku 55 lat (ur. 1969r.) i starsi - zameldowanych na terenie gminy Strawczyn	2. Warunkiem zaszczepienia było posiadać status osoby zameldowanej w gminie Strawczyn, być w odpowiednim wieku i przejść badanie kwalifikacyjne.

Lp.	Powiat	Nazwa programu	Okres realizacji	Cel główny	Adresaci	Zasady udzielania świadczeń w ramach programu
19	Zagnańsk	Program szczepień profilaktycznych przeciwko meningokokom na lata 2023-2027 w Gminie Zagnańsk	2023-2027	Zmniejszenie ryzyka zachorowań na chorobę meningokową wśród dzieci w Gminie Zagnańsk.	Dzieci w wieku 1-2 lat oraz nastolatków w wieku 15 lat zamieszkałych na terenie Gminy Zagnańsk.	Szczepienia realizowane w trybie ambulatoryjnym w wybranym w drodze konkursu podmiocie leczniczym. O kwalifikacji do programu będzie decydować brak przeciwwskazań do szczepień, stwierdzony na wizycie lekarskiej poprzedzającej szczepienie.
		Program szczepień ochronnych mieszkańców gminy Zagnańsk przeciwko grypie na lata 2023-2027	2023-2027	Zmniejszenie ryzyka zachorowań na grypę, poprzez przeprowadzenie edukacji zdrowotnej na temat wirusa grypy, profilaktyki oraz zwiększenie wykonywania szczepień ochronnych.	Osoby powyżej 55 roku życia zamieszkałych na terenie Gminy Zagnańsk	Szczepienia realizowane w trybie ambulatoryjnym w wybranym w drodze konkursu podmiocie leczniczym. O kwalifikacji do programu będzie decydować brak przeciwwskazań do szczepień, stwierdzony na wizycie lekarskiej poprzedzającej szczepienie.

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 2024 roku na terenie powiatu kieleckiego Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kielcach sprawował nadzór nad placówkami nauczania i wychowania oraz wypoczynkiem dzieci i młodzieży. Rodzaj i ilość placówek pokazuje tabela 22.

Tabela 22 Ilość i rodzaj stałych placówek nauczania i wychowania w ewidencji

Lp.	Nazwa placówki	Ilość placówek
1	Żłobki/kluby dziecięce	17
2	Przedszkola	50
3	Szkoły podstawowe	91
4	Zespoły szkół	31
5	Szkoły specjalne	1
6	Centrum kształcenia zawodowego	1
7	Inne	41
Razem		232

W roku 2024 skontrolowano 55 stałych placówek nauczania i wychowania oraz 142 turnusy wypoczynku dzieci i młodzieży. Ilość i rodzaj placówek skontrolowanych pokazuje tabela 23.

Tabela 23 Ilość i rodzaj placówek nauczania i wychowania oraz wypoczynku skontrolowanych w 2024 roku

Lp.	Nazwa placówki	Ilość placówek
1	Żłobki/kluby dziecięce	17
2	Przedszkola	10
3	Szkoły podstawowe	16
4	Zespoły szkół	11
5	Szkoły specjalne	0
6	Centrum kształcenia zawodowego	0
7	Placówki wsparcia dziennego	1
8	Wypoczynek dzieci i młodzieży (turnusy)	142
Razem		197

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

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

W celu poprawy warunków techniczno-sanitarnych Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kielcach wydał 19 decyzji administracyjnych, 11 decyzji przedłużających termin wykonania zarządzeń, 18 decyzji wymierzających opłatę oraz 11 decyzji w formie opinii. Zarządzenia decyzji dotyczyły między innymi:

- malowania zniszczonych pomieszczeń,
- usuwania przyczyn powstawania zawilgoceń i śladów po zaciekach na ścianach i sufitach pomieszczeń,
- naprawy lub remontu podłóg,
- naprawy lub wymiany zniszczonych mebli edukacyjnych,
- zapewnienie balustrad przy schodach dostosowanych do potrzeb dzieci,
- naprawy nawierzchni schodów i tarasów,
- zapewnienia bezpiecznych warunków użytkowania terenów rekreacyjnych dla dzieci.

Należy zaznaczyć, że wciąż w obiektach prowadzone są postępowania 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 tym celu skontrolowano 55 placówek pod kątem posiadania podłączenia do sieci wodociągowej oraz sposobu odprowadzania nieczystości. Stwierdzono, że wszystkie placówki mają podłączenie do wodociągu publicznego, natomiast 53 placówki odprowadza ścieki do kanalizacji publicznej.

Ponadto sprawdzono realizowanie obowiązku zapewnienia bieżącej ciepłej wody we wszystkich umywalkach. W 55 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 55 placówek, kontrole przeprowadzone w tym zakresie wykazały, że wszystkie placówki posiadały wyposażenie zgodnie z obowiązującymi wymogami.

W roku 2024 oceniano dostosowanie mebli do wysokości ciała dzieci i uczniów, wyniki przedstawia tabela 24.

Tabela 24 Ocena dostosowania stanowiska pracy ucznia i przedszkolaka

Lp.	Liczba placówek objętych badaniem	Liczba stanowisk ocenionych	Liczba stanowisk nieodpowiednich
1	18	1809	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, a w efekcie końcowym prowadzić do skrzywienia kręgosłupa.

Skontrolowano 27 szkół, wszystkie skontrolowane placówki zapewniły indywidualne lub zbiorowe miejsce do pozostawienia podręczników i przyborów szkolnych. Jednakże najwłaściwsze byłoby, aby każdy uczeń miał możliwość dostępu do indywidualnej szafki celem pozostawienia podręczników i pomocy dydaktycznych w szkole.

Tabela 25 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	10	322	214	83	25

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

W roku 2024 dokonano oceny obciążenia uczniów ciężarem tornistra/plecaka, w 5 szkołach podstawowych i w 5 zespołach szkół, a wyniki badań przedstawiono w tabeli 25. Z pomiarów wagowych ciężaru bagażu i masy ciała uczniów obliczono, że 7,8 % uczniów było obciążonych zbyt ciężkim bagażem w stosunku do ich masy ciała.

Właściwa waga, jak również użytkowanie tornistra/plecaka odgrywa ogromną rolę w utrzymaniu prawidłowej postawy i zapobieganiu skrzywieniom kręgosłupa. W związku z tym wystosowano do dyrektorów szkół pisma o konieczności podjęcia działań oświatowo- edukacyjnych mających na celu wyeliminowanie nieprawidłowości.

Należy zatem 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 26.

Tabela 26 Warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego

Lp.	Liczba szkół skontrolowanych	Szkoły posiadające sale gimnastyczne lub zastępcze sale ćwiczeń	Brak sal gimnastycznych lub zastępczych sal ćwiczeń
1	27	25	2

Nadal baza sportowa szkół jest niewystarczająca. Lekcje w-f odbywają się częściowo w pomieszczeniach zastępczych – korytarze, sale ćwiczeń – niespełniających w całości wymogów funkcjonalnych. W dwóch szkołach podstawowych oddano do użytku sale gimnastyczne z zapleczem.

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 kilgogodzinne bloki zajęć z tego samego przedmiotu.

W ramach nadzoru nad higieną procesu nauczania skontrolowano rozkłady zajęć w 27 placówkach (16 szkół podstawowych, 11 zespołów szkół) w 225 oddziałach. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

8. Żywnienie w szkołach

W 2024 roku, w trakcie kontroli sanitarnych placówek szkolnych, uzyskano informacje dotyczące żywienia i dożywiania dzieci i młodzieży. Dane przedstawia tabela 27.

Tabela 27 Żywnienie i dożywianie dzieci i młodzieży

Lp.	Liczba szkół skontrolowanych	Posiłki przygotowywane		Wydawanie ciepłych posiłków (liczba placówek)		Liczba dzieci korzystających		Organizowanie śniadań szkolnych		Liczba posiłków dofinansowanych
		na miejscu	dowożone	obiady pełne	obiady jednodaniowe	z obiadów pełnych	z obiadów jednodaniowych	liczba placówek	liczba korzystających	
1	25	13	12	9	16	1375	2535	12	1276	359

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 tym zakresie przeprowadzono 55 kontroli w obiektach stałych i 142 w sezonowych, podczas których nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

10. Warunki sanitarne zorganizowanych form wypoczynku dzieci i młodzieży

W roku 2024 na terenie powiatu skontrolowano 142 turnusy wypoczynku dzieci i młodzieży, w tym 116 turnusów w formie wyjazdowej oraz 26 turnusów w formie wypoczynku w miejscu zamieszkania.

Z wypoczynku skorzystało 4788 dzieci w formie wyjazdowej oraz 1280 z formy wypoczynku w miejscu zamieszkania. W ramach wypoczynku w miejscu zamieszkania dla dzieci i młodzieży organizowano zajęcia w formie zabaw, gier zręcznościowych, zajęć tanecznych, treningów i 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 142 turnusy wypoczynku dzieci i młodzieży, w 140 nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno- higienicznego. W czasie kontroli na dwóch obozach pod namiotami stwierdzono nieprawidłowości.

11. Żłobki

Pod bieżącym nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach znajduje się łącznie 17 żłobków. W 2024 roku złożono 5 wniosków o wydanie opinii sanitarnej na podstawie rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Społecznej w sprawie wymagań lokalowych i sanitarnych dotyczących żłobków i klubów dziecięcych. Placówki otrzymały pozytywną opinię. W obiektach przeprowadzono 17 kontroli sanitarnych.

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 szczególnie 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 potrzeb użytkowników,
- właściwe natężenie oświetlenia sztucznego oraz prawidłowy dobór barwy światła, zwłaszcza w salach zajęć,
- prawidłowe zagospodarowanie i urządzenie boisk sportowych, a także utrzymanie ich w pełnej sprawności użytkowej,
- zapewnienie prawidłowej infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego poprzez budowę nowych i modernizację istniejących sal gimnastycznych,
- zapewnienie instrukcji bezpiecznego użytkowania pomieszczeń i sprzętu sportowego,
- zapewnienie miejsca na pozostawienie podręczników i przyborów szkolnych w placówkach w ramach profilaktyki wad postawy w związku z nadmiernym obciążeniem dzieci i młodzieży plecakami.

Z uwagi na stwierdzone duże obciążenie uczniów zbyt ciężkim bagażem w stosunku do ich masy ciała będą prowadzone działania edukacyjne mające na celu uświadamianie uczniom, rodzicom i nauczycielom wynikające z tego powodu zagrożenia powstawania wad postawy. W tym celu dyrektorzy szkół nadal będą informowani o konieczności podjęcia działań oświatowo-edukacyjnych mających na celu wyeliminowanie nieprawidłowości.

W ramach tych działań poleca się również prowadzenie programów profilaktycznych dotyczących prawidłowego korzystania z urządzeń elektronicznych (typu telefon, tablet, komputer) oraz propagowanie aktywnego spędzania czasu wolnego zarówno w środowisku szkolnym, a także rodzinnym.

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. Również prowadzona będzie 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 bezpieczeństwo i zdrowie dzieci i młodzieży. Należy przestrzegać obowiązujących przepisów i korzystać z produktów certyfikowanych.

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

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. 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 Sekcji Nadzoru Zapobiegawczego dokonują również kontroli obiektów zgłoszonych przez inwestorów, w myśl art. 56 ustawy Prawo budowlane lub ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Wśród powyższych obiektów, jak co roku, najliczniejszą grupę stanowią obiekty żywieniowe – sklepy spożywcze, restauracje oraz obiekty małej gastronomii. Zgłaszano również do odbioru gabinety lekarskie, żłobki, przedszkola, pomieszczenia dydaktyczne, obiekty biurowe oraz przemysłowe. Czynności kontrolne 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 opinii możliwe było dopiero po wyeliminowaniu przez inwestorów nieprawidłowości i uchybień stwierdzanych w trakcie oględzin obiektów.

W ramach prowadzonych w 2024 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 (zgodnie z art. 56 ustawy z dnia 7 lipca 1994r. Prawo Budowlane (t.j. Dz. U. z 2024r. poz. 725 z późniejszymi zmianami)). W zakresie profilaktyki inwestycyjnej dokonywano uzgodnień w zakresie: planów zagospodarowania przestrzennego, przedsięwzięć na etapie zapytania o potrzebie przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko oraz uzgodnienia przedsięwzięć przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach zgody na ich realizację i dokumentacji projektowej.

Zestawienie działalności zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w 2024r.:

1. Postępowania i opinie sanitarne w sprawie oceny oddziaływania (decyzje środowiskowe)

W roku sprawozdawczym 2024 wydano 17 opinii sanitarnych uzgadniających przedsięwzięcia na etapie przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach inwestycji mogących potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko. Wśród powyższych obiektów na szczególną uwagę, zasługują:

- Budowa zespołu paneli fotowoltaicznych „Tokarnia II” o łącznej mocy nieprzekraczającej 16MW, wraz z niezbędną infrastrukturą i magazynem energii o mocy do 75 MW i pojemności do 300 MWh, z możliwością realizacji w dowolnych konfiguracjach mocy, zlokalizowana w miejscowości Tokarnia, gmina Chęciny;
- Zmiana granic pionowych i poziomych wydobywania ze złoża Łagów IV do rzędnej 274 m n. p. m. wraz ze zwiększeniem wydobywania oraz budową obiektu unieszkodliwiania odpadów wydobywczych, gmina Łagów Stacja demontażu pojazdów wraz z punktem zbierania złomu oraz zużytych akumulatorów w miejscowości Bodzentyn, gmina Bodzentyn;
- Budowa elektrowni fotowoltaicznej na działkach o nr ewid. 1 i 5 w miejscowości Zaborowice, gmina Mniów,
- Budowa obwodnicy Morawicy i Woli Morawickiej w ciągu drogi krajowej nr 73 – Odcinek II”: Morawica – Wola Morawicka” na terenie powiatu kieleckiego w gminie Morawica,
- Instalacja do uszlachetniania kruszyw na działkach ewidencyjnych nr 502/2 i 503 obręb Suliszów, gmina Chęciny.

2. Postępowanie na etapie zapytania o potrzebie przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko

Ogółem wydano 125 opinii dotyczących zapytań o potrzebie przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach.

Wśród powyższych obiektów na szczególną uwagę, zasługują:

- Budowa instalacji fotowoltaicznej „Pierzchnica 4” o mocy do 60 MW oraz niezbędnej infrastruktury technicznej i towarzyszącej z możliwością etapowej realizacji inwestycji na działce nr ewid. 350 obręb Drugnia, gmina Pierzchnica;
- Stacja demontażu pojazdów wycofanych z eksploatacji wraz z punktem zbierania złomu oraz zużytych akumulatorów na działce o nr ewid. 82 w miejscowości Bodzentyn, gm. Bodzentyn-miasto oraz na działce o nr ewid. 298/2 w miejscowości Psary Stara Wieś, gmina Bodzentyn;
- Budowa instalacji magazynu gazu skroplonego LNG na potrzeby wewnętrznej dystrybucji” na nieruchomości oznaczonej numerem działki 1429 obręb 0001 Chęciny;
- Budowa miejsca obsługi kamperów (MOK) na dz. nr ewid. 1682/2 w m. Tokarnia gm. Chęciny realizowanego w ramach projektu pod roboczą nazwą „Blue Valley-Wiślanym Szlakiem” na terenie Województwa Świętokrzyskiego;
- Budowa Centrum Logistycznego na działkach o nr ewid.: 1131, 1132, 1138, 1139, 1144, 1145, 1146, 1154, 1157 oraz na części działek o nr ewid.: 1122/2, 1123/2, 1124/2, 1125/2, 1129, 1130, 1133, 1136/2, 1137, 1140/2, 1142, 1143, 1147/2, 1149/2, 1150/2, 1151/2, 1152/2, 1153, 1155/2, 1156, 1158/2, 1159/2, 1160/2, 1161/2, 1334, 1335, obręb: Kostomłoty I, gmina Miedziana Góra;
- Nadbudowa nowego pawilonu ŚCChP z przeznaczeniem na Ambulatoryjny i Dzienny Ośrodek Kompleksowej Diagnostyki Raka Płuca” planowanego na działkach o nr. ewid. 238/38 i 238/44 obręb ewidencyjny 0001 Chęciny, powiat kielecki, województwo świętokrzyskie;
- Budowa instalacji fotowoltaicznej „Pierzchnica 3” o mocy do 30 MW oraz niezbędnej infrastruktury technicznej i towarzyszącej z możliwością etapowej realizacji inwestycji” na działce o nr ewid. 5 obręb Kalina Górecka, gmina Pierzchnica;
- Podział działki oraz budowa drogi wewnętrznej oraz 11 budynków mieszkalnych obręb Łosienek, gmina Piekoszów;
- Wylesienie mające na celu zmianę przeznaczenia w obrębie Kostomłoty Pierwsze, gmina Miedziana Góra;
- Budowa miejsca obsługi kamperów (MOK) na dz. ewid. nr 48/33 w miejscowości Lipowica w gminie Chęciny realizowanego w ramach projektu pod roboczą nazwą „Blue Valley – Wiślanym Szlakiem” na terenie Województwa Świętokrzyskiego;
- Budowa tymczasowej mobilnej wytwórni mas bitumicznych na terenie budowy drogi ekspresowej S-74” planowanego na działkach o nr ewidencyjnych 377, 374, 378, 379/1 obręb Przełom, gmina Mniów;
- Budowa elektrowni fotowoltaicznej PV Przełom o mocy do 6,0 MW, wraz z infrastrukturą towarzyszącą, zlokalizowaną na działce nr ewid. 46/4 obręb: Przełom, gmina: Mniów;

- Realizacja punktu skupu katalizatorów i monolitu z katalizatorów na działce nr 583/1 w miejscowości Masłów Pierwszy;
- Budowa budynku dla instalacji wstępnego mielenia klinkieru wraz z budową budynku podstacji transformatorowej i niezbędnej infrastruktury technicznej na terenie zakładu Dyckerhoff Polska sp. z o.o. w Nowinach na działkach nr ewid. 705/6, 328/3, 327/3 obręb 0006 Bolechowice gm. Nowiny;
- Budowa 51 budynków mieszkalnych jednorodzinnych dwulokalowych w zabudowie szeregowej wraz z niezbędną infrastrukturą towarzyszącą w tym: parkingami, placem zabaw, drogą wewnętrzną, instalacjami zewnętrznymi, na działkach ewidencyjnych nr 190/2, 192/3, 192/5, 192/6, 192/7, 192/8, 192/9, 192/10, 192/11, 192/12, 192/13, 192/14, 192/15, 192/31, 192/33, 194/4, 194/5, 194/6, 194/7, 194/8, 194/9, 194/10, 194/11, 194/12, 194/13, 194/14, 194/15, 194/22, w obrębie ewidencyjnym Dąbrowa, gmina Masłów, powiat kielecki, woj. świętokrzyskie.

3. Opinie dotyczące dokumentacji projektowej

Wydano 12 opinii o projektach budowlanych. Opinie dotyczyły inwestycji nowobudowanych oraz obiektów istniejących wymagających zmiany sposobu ich użytkowania.

Wśród powyższych obiektów na szczególną uwagę, zasługują:

- Budowa sieci kanalizacji sanitarnej oraz wodociągowej wraz z przyłączami w miejscowości Przededworze – ul. Prosta, gm. Chmielnik;
- Modernizacja i rozbudowa oczyszczalni ścieków typu Lemna w Rakowie, gmina Raków – Etap II;
- Budowa sieci wodociągowej wraz z niezbędną infrastrukturą techniczną” w miejscowości Brynica, na dz. o nr ewid. 355/3, gm. Piekoszów;
- Budowa sieci wodociągowej i kanalizacji sanitarnej w miejscowości Słopiec, gm. Daleszyce;
- Budowa sieci wodociągowej wraz z niezbędną infrastrukturą techniczną” w miejscowości Brynica, na dz. o nr ewid. 355/3, gm. Piekoszów;
- Budowa budynku toalet MOP w miejscowości Przełom, gmina Mniów.

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

W 2024r. przeprowadzono 86 kontroli obiektów. Wśród dopuszczonych do użytkowania na uwagę zasługują następujące przedsiębiorstwa:

- Budowa budynku szatniowo-gospodarczego wraz z instalacjami wewnętrznymi: wodno-kanalizacyjną, centralnego ogrzewania, klimatyzacji, wentylacji mechanicznej, elektrycznymi, budowa przyłączy wodno-kanalizacyjnych oraz wewnętrznej linii zasilającej w ramach zdanienia polegającego na „Rozbudowie Kompleksu Sportowego w msc. Górno” na działkach nr ewid. 1168/2, 1168/1 w obrębie geodezyjnym Górno, gm. Górno;
- Rozbudowa i przebudowa istniejącego obiektu Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej wraz ze zmianą sposobu jego użytkowania na cele usługowe „Dom Seniora” – Świetlica Środowiskowa, opieka dzienna z częścią biurowo-administracyjną oraz handlową o pow. sprzedaży 100m² oraz rozbiórka istniejącego budynku wolnostojącego obejmującego działkę o nr 1096 położonej w msc. Nowa Słupia, gm. Nowa Słupia;
- Budowa budynku usługowo-magazynowego w obrębie geodezyjnym Śladków Mały, gmina Chmielnik;
- Budowa budynku handlowo-usługowego (sklep Dino) wraz z instalacjami wewnętrznymi oraz infrastrukturą towarzyszącą na działkach o nr ewid. 1174/1, 1175/1 w Bęczkowie, u. Kielecka 57, gm. Górno;
- Budowa budynku administracyjno-socjalnego, Piekoszów, gmina Piekoszów;
- Rozbudowa stacji paliw o budynek stacji kontroli pojazdów w Korzecku 86A, na działkach o nr. ewid. 169/7, 170/9, 170/11, gm. Chęciny;
- Budowa budynku świetlicy wiejskiej – obiekt budowlany kategorii IX – z instalacjami wewnętrznymi: wodno-kanalizacyjną, centralnego ogrzewania, elektryczną na działce o nr ewid. 282 w Dębnie, gm. Nowa Słupia;
- Budynek usługowy – świetlica wiejska wraz z wewnętrznymi instalacjami: wodno-kanalizacyjną, centralnego ogrzewania oraz wewnętrzną i zewnętrzną instalacją elektryczną na działce nr ewid. 121, obręb 0018 Wola Zamkowa, gmina Łagów;
- Budowa budynku przedszkola wraz z instalacjami wewnętrznymi i niezbędnymi urządzeniami budowlanymi, budowę placu zabaw oraz rozbiórka budynku domu nauczyciela zlokalizowanych na działkach ewid. 29/2, 30/2 obręb Krajno Parcele, gm. Górno;

- Budynek wielofunkcyjny – Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej, Klub Seniora i biblioteka, na działce o nr ewid. 402 położonej w obrębie geodezyjnym Zagnańsk (0017), gmina Zagnańsk;
- Budynek sali gimnastycznej wraz z zapleczem sanitarnym i łącznikiem przy budynku Szkoły Podstawowej wraz z instalacjami technicznymi w tym instalacja fotowoltaiczną w Bolminie 63A na działce o nr ewid. 552, obręb geodezyjny Bolmin 0002, gmina Chęciny;
- Przebudowa budynku żłobka samorządowego w Domaszowicach celem zwiększenia liczby miejsc opieki nad dziećmi do lat 3, wraz ze zmianą sposobu użytkowania strychu na cele magazynowo – socjalne na działce o nr ewid. 473/5 obręb geodezyjny 0005 Domaszowice, gmina Masłów.
- Budowa drogi ekspresowej S7 Warszawa – Kraków na odcinku obwodnicy Kielce (węzeł Wiśniówka) – Chęciny (węzeł Chęciny) w zakresie budowy MOP II Szewce Wschód i MOP II Szewce Zachód. Etap drugi polegający na budowie na terenie MOP kategorii II Szewce Wschód stacji paliw oraz obiektu sanitarnego ogólnodostępnego wraz z rozbudową infrastruktury technicznej: elektroenergetycznej, kanalizacyjnej, wodociągowej, drogowej oraz przebudową obiektów i urządzeń wykonanych w etapie I”. Inwestycja na działkach o nr 71/10, 71/12, 71/4, 72/9, 72/7, 403 obręb ewid. 0015 Szewce, jednostka ewid. 260417_2 Nowiny;
- Budynek wielofunkcyjny GOPS, Dom Seniora i Biblioteka, ul. Turystyczna 87 w Zagnańsku, gmina Zagnańsk.

5. Kontrole w trakcie realizacji inwestycji

W roku 2024 przeprowadzono 4 kontrole w trakcie realizacji inwestycji.

6. Inne opinie

W roku 2024 wydano 143 opinie.

7. Strategiczna Ocena Oddziaływania na Środowisko

W roku 2024 w ramach strategicznej oceny na środowisko wydano 117 uzgodnień zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko oraz opinii projektów dokumentu wraz z prognozą oddziaływania na środowisk.

8. Podsumowanie

Tabela 28 Informacja dotycząca nowych inwestycji w gminach powiatu kieleckiego za 2024r.

Lp.	Gmina	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
1.	Bieliny	1	0	0	0	0	1	0
2.	Bodzentyn	20	1	1	5	0	21	0
3.	Chęciny	20	3	0	7	0	28	1
4.	Chmielnik	9	2	3	3	1	16	0
5.	Daleszyce	3	0	4	2	2	8	1
6.	Górno	3	0	0	6	0	5	1
7.	Łagów	0	1	0	3	0	6	2
8.	Łopuszno	5	4	1	8	0	8	1
9.	Masłów	2	0	0	4	0	2	1
10.	Miedziana Góra	6	0	0	3	0	1	8

Lp.	Gmina	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
11.	Mniów	7	2	1	2	0	17	2
12.	Morawica	9	2	0	9	0	5	1
13.	Nowiny	2	0	0	6	0	4	2
14.	Nowa Słupia	1	0	0	7	1	2	0
15.	Pierzchnica	13	0	0	4	0	8	0
16.	Piekoszów	16	1	1	9	0	7	0
17.	Raków	1	0	1	0	0	0	0
18.	Strawczyn	1	1	0	6	0	2	9
19.	Zagnańsk	6	0	0	4	0	2	6
Razem:		95	125	17	12	86	4	143

Rola zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w Państwowej Inspekcji Sanitarnej, choć różni się od działań innych komórek jest bardzo ważna. Zadania wykonywane w ramach sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego mają charakter profilaktyczny, zmierzający do ochrony zdrowia ludzi przebywających w obszarze i sąsiedztwie planowanych przedsięwzięć inwestycyjnych. Polegają one na kontroli przestrzegania wymagań higienicznych i zdrowotnych w procesach planowania, projektowania i realizacji różnego rodzaju zamierzeń inwestycyjnych. Uzgadniając planowane przedsięwzięcia mogące znacząco oddziaływać na środowisko egzekwowano rozwiązania, zapewniające bezpieczeństwo zdrowotne i właściwe warunki życia ludzi znajdujących się w ich sąsiedztwie.

Ważną rolę w zapewnieniu zdrowia publicznego odgrywa także prawidłowe zaprojektowanie i wykonanie obiektów budowlanych. Działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach w tym zakresie obejmowały uzgadnianie dokumentacji projektowych obiektów budowlanych oraz kontrole obiektów zrealizowanych, poprzez egzekwowanie rozwiązań zapewniających bezpieczeństwo zarówno pracowników jak i ludzi korzystających ze świadczonych usług.

PROMOCJA ZDROWIA I OŚWIATA ZDROWOTNA

Działania w ramach oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia, prowadzone przez Powiatową Stację Sanitarno – Epidemiologiczną w Kielcach, w 2024 roku, były zgodne z celami operacyjnymi Narodowego Programu Zdrowia na lata 2021 - 2025.

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.

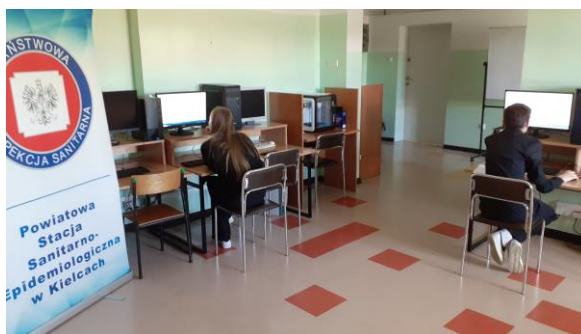


Zdjęcie 1 Zajęcia edukacyjne w ramach programu „Trzymaj Formę!” dla uczniów SP w Szczecnie, przeprowadzone wspólnie z pracownikiem Sekcji Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia PSSE

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

W roku szkolnym 2023/2024 w programie uczestniczyło 15 szkół podstawowych (9 szkół z powiatu kieleckiego), a edukacją objęto 1555 uczniów i 331 rodziców.

W ramach programu przeprowadzono spotkania edukacyjne dot. edukacji konsumenckiej i zdrowego odżywiania w szkołach realizujących program - Szkole Podstawowa w Szczecnie i Szkole Podstawowej w Sukowie przy współpracy Sekcji Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia.



Zdjęcie 2 Powiatowy etap konkursu o zdrowym stylu życia „Trzymaj Formę!” dla uczniów SP w Hucie Nowej

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

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

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

Do programu w roku szkolnym 2023/2024 przystąpiło 20 przedszkoli (3 z powiatu kieleckiego). Zasięgiem programu objęto 1125 dzieci przedszkolnych i 363 rodziców.



3. Wojewódzki 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 2023/2024 program był realizowany w 24 przedszkolach (3 z powiatu kieleckiego). Działaniami w zakresie realizacji programu objęto łącznie 1302 dzieci przedszkolnych i 584 rodziców.

4. Wojewódzki 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 2023/2024 działaniami w zakresie realizacji programu objęto 697 uczniów klas IV z 26 szkół podstawowych (19 szkół z powiatu kieleckiego) oraz 332 rodziców.

W ramach realizacji programu przeprowadzono prelekcje dla uczniów klasy IV Szkoły Podstawowej w Nowej Słupi, które dotyczyły zdrowego stylu życia, w tym profilaktyki palenia tytoniu i używania nowatorskich wyrobów tytoniowych (papierosy elektroniczne).



Zdjęcie 3 Zajęcia edukacyjne w ramach programu „Bieg po zdrowie” dla uczniów SP w Nowej Słupi

5. Krajowy Program Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV

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

Założenia medialnej kampanii informacyjnej HIV/AIDS promowano poprzez zamieszczenie materiałów na stronie internetowej PSSE w Kielcach.

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

Program został opracowany w ramach projektu KIK/68 i dotyczy profilaktyki używania substancji psychoaktywnych (alkoholu, tytoniu, narkotyków i dopalaczy) przez młodzież ze szkół ponadpodstawowych. W roku szkolnym 2023/2024 działaniami w zakresie realizacji programu objęto 1770 uczniów z 9 szkół ponadpodstawowych (2 szkoły z powiatu kieleckiego).

7. Wojewódzki 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.

W roku szkolnym 2023/2024 działaniami w zakresie realizacji programu objęto 27 szkół podstawowych (19 szkół podstawowych z terenu powiatu kieleckiego), łącznie w programie wzięło udział 1946 uczniów i 26 rodziców.

8. Wojewódzki program „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 2023/2024 program zrealizowano w 22 szkołach podstawowych (17 szkół z powiatu), a edukacją objęto 1465 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 2023/2024 do realizacji programu przystąpiło 17 szkół ponadpodstawowych (7 szkół z powiatu kieleckiego), a zasięgiem objęto 1739 uczniów i 234 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 2023/2024 do realizacji programu przystąpiło 21 szkół ponadpodstawowych (7 szkół z powiatu kieleckiego), a zasięgiem objęto 2539 uczniów i 208 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 2023/2024 do realizacji programu przystąpiło 21 szkół ponadpodstawowych (5 szkół z powiatu kieleckiego), a zasięgiem objęto 2581 uczniów i 529 rodziców.

INTERWENCJE NIEPROGRAMOWE

1. Światowy Dzień bez Tytoniu i Światowy Dzień Rzucania Palenia 2024

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 Rzucania Palenia zorganizowano m.in. spotkanie edukacyjne w Szkole podstawowej w Oblęgorku, na którym przedstawiono zagadnienia dot. szkodliwości palenia.

Ponadto na stronie PSSE w Kielcach zamieszczono informacje dot. obchodów ŚDbT i ŚDRP



Zdjęcie 4 Zajęcia edukacyjne dot szkodliwości palenia tytoniu dla uczniów SP w Oblęgorku

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 – „dopalaczy” i zwiększenie poziomu wiedzy w zakresie ich destrukcyjnego wpływu na zdrowie.

W 2024r., w ramach realizacji działań edukacyjnych, współpracując z Policją, nauczycielami i pedagogami szkolnymi przeprowadzono 26 prelekcji dot. profilaktyki uzależnień (w tym dopalaczy) i zachowań ryzykownych młodzieży. W zajęciach wzięło udział 1030 uczniów starszych klas szkół podstawowych i szkół ponadpodstawowych.

Prowadzono też działania skierowane do społeczności lokalnej polegające na dystrybucji materiałów edukacyjnych podczas akcji profilaktycznych oraz tworzeniu punktów informacyjnych na turnusach wypoczynkowych w placówkach zimowego i letniego wypoczynku dzieci i młodzieży.

3. Akcja zimowa 2023

W ramach akcji zimowej prowadzono dystrybucję materiałów oświatowo- edukacyjnych dot. zdrowego stylu życia, palenia tytoniu, wszawicy, podczas zimowego wypoczynku dzieci i młodzieży, na 66 turnusach wypoczynkowych dla 2377 dzieci. Działania były prowadzone przy współpracy z Sekcją Higieny Dzieci i Młodzieży PSSE Kielce.

4. Akcja letnia „Zdrowe wakacje” 2024

W ramach działań związanych z realizacją akcji letniej „Zdrowe wakacje 2024” prowadzono rozdawnictwo materiałów informacyjno – edukacyjnych, ulotek i broszur zawierających treści z zakresu przestrzegania zasad zdrowego stylu życia i bezpieczeństwa zdrowotnego podczas wakacyjnego wypoczynku wśród uczestników 166 turnusów wypoczynkowych w placówkach letniego wypoczynku dzieci i młodzieży, obozach i koloniach (liczba odbiorców – 6381 os.). Zadanie realizowano we współpracy z Sekcją Higieny Dzieci i Młodzieży PSSE Kielce.

Działania edukacyjne w ramach akcji letniej prowadzono również podczas festynów prozdrowotnych i imprez dla dzieci (m.in. letniej szkółki wędkarskiej zorganizowanej na zbiorniku Cedzyna).

Zdjęcie 5 Dystrybucja kolorowanek „Kleszczowanki” dla młodych wędkarzy podczas szkółki wędkarskiej na Cedzynie



Promocja zdrowego stylu życia.

W ramach realizacji prowadzono spotkania edukacyjne i warsztaty, dotyczące promocji zdrowego stylu życia. Zorganizowano 22 spotkania edukacyjne dla 760 osób (przedszkolaków i uczniów szkół podstawowych), których tematyka dotyczyła aktywnego i zdrowego stylu życia, przestrzegania zasad higieny osobistej i unikania czynników chorobotwórczych.

• Kampania edukacyjna EFSA „#Safe2EatEU” i „#PlantHealth4Life”

W 2024 r. Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) realizował kampanie edukacyjne „#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 kampanii przesłano do placówek oświatowych oraz zamieszczono na stronie PSSE w Kielcach oraz rozpowszechniano podczas imprez i akcji profilaktycznych.

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 do placówek służby zdrowia. Organizowano zajęcia edukacyjne w placówkach szkolnych podczas których prezentowano zasadność szczepień, min. przeciwko wirusowi HPV..

Ponadto realizowano „Program dobrowolnych szczepień dzieci w wieku 9 – 14 lat przeciw HPV w szkołach”. W ramach programu, którym objęto wszystkie szkoły podstawowe z Kielc i powiatu kieleckiego współpracowano z WSSE w Kielcach, UM Kielce i Starostem Powiatowym.

Do szkół przekazano materiały informacyjne, na podstawie których była prowadzona edukacja rodziców chcących zaszczepić swoje dzieci. Jej efektem było zgłoszenie do szczepień 1395 dzieci.

Informacje medialne o obchodach Europejskiego Tygodnia Szczepień 2024 zostały zamieszczone na stronie internetowej PSSE w Kielcach

Profilaktyka chorób nowotworowych

Z okazji obchodów Światowego Dnia Walki z Rakiem 2024, przedstawiciele Oddziału Promocji Zdrowia i Oświaty Zdrowotnej PSSE w Kielcach włączyli się w realizację działań profilaktycznych, prowadzonych w ramach Białej Soboty w Świętokrzyskim Centrum Onkologii. Uczestników akcji zachęcano do zdrowego trybu życia: wykonywania regularnych badań profilaktycznych, zwiększenia spożywania warzyw i owoców w diecie oraz aktywności fizycznej jako profilaktyki antynowotworowej.

W ramach realizacji interwencji zorganizowano również spotkanie edukacyjne dla uczniów starszych klas SP w Tokarni, podczas którego omawiano zagadnienia związane z profilaktyką czerniaka i raka szyjki macicy.



Zdjęcie 6 Zajęcia edukacyjne dla uczniów SP w Tokarni

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

- Profilaktyki palenia tytoniu.
- Profilaktyki grypy.
- Profilaktyki uzależnienia od alkoholu.
- Profilaktyki chorób zakaźnych wywoływanych przez kleszcze (KZM, borelioza).
- Obchodów Europejskiego Tygodnia Wiedzy o Antybiotykach.
- Zapobiegania zatruciom pokarmowym w tym zatruciom grzybami

Podsumowanie

Działalność Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach w 2024 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 żywnościami, 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 należytą 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 2024r. poz. 757).
- 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 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r. poz. 2294).
- Oceniano stan sanitarny miejscowości, tras, obiektów turystycznych i kąpielisk po sezonie letnim 2024r.
- 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 2017r. o ochronie zdrowia przed następstwami korzystania z solarium (Dz. U. z 2017r. 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.
- Prowadzono działania edukacyjne dotyczące jakości wody w fontannach oraz zasad korzystania z nich (braku przydatności wody z tych urządzeń do kąpiele).

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 żywnością, 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 2024r.
- Prowadzono nadzór nad jakością żywienia pacjentów w szpitalach oraz dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.
- Monitorowano system TRACES-NT.
- Prowadzono nadzór nad produkcją pierwotną, rolniczym handlem detalicznym, w tym podmiotami wprowadzającymi na rynek owoce miękkie i warzywa zielone, które potencjalnie mogą być spożywane na surowo, a także nad zakładami produkcji produktów gotowych do spożycia.

- Opracowano sprawozdanie z realizacji „Planu działania na rok 2024” dot. produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego we współpracy z PIORiN, IOŚ w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej.
- 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 Żywnienia.
- Prowadzono nadzór nad zakładami, których stan wymaga poprawy.
- Wzmocniono nadzór nad zakładami małej gastronomii i żywienia zbiorowego zamkniętego, zlokalizowanymi w miejscowościach turystycznych, 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.
- Podnoszenie świadomości społeczeństwa poprzez udzielanie porad i informacji w zakresie: narażenia na radon w pomieszczeniach oraz związanych z narażeniem na radon zagrożeń dla zdrowia, na temat znaczenia przeprowadzania pomiarów radonu oraz na temat dostępnych środków technicznych służących ograniczeniu występujących stężeń radonu.
- Prowadzono nadzór nad podmiotami udostępniającymi na rynku i stosującymi produkty biobójcze.
- Prowadzono nadzór nad produktami kosmetycznymi.
- Przeprowadzono kontrole dotyczące przygotowania pracodawców pod kątem przestrzegania przepisów i zasad bhp podczas prac związanych z usuwaniem, bądź zabezpieczaniem wyrobów zawierających azbest, w ramach realizacji rządowego „Programu oczyszczania kraju z azbestu na lata 2009-2032”.
- Prowadzono nadzór nad prekursorami narkotyków w ramach realizacji Krajowego Programu Przeciwdziałania Narkomanii.

W zakresie Sekcji Nadzoru Przeciwpidemicznego

- 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 odzwierzcących 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 2025 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 szpiegów ochronnych.

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.

W zakresie Sekcji Nadzoru Zapobiegawczego podejmowano działania:

- uzgadniania zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozach oddziaływania na środowisko miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego,
- uzgadniania zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozach oddziaływania na środowisko studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego,
- opiniowania projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego wraz z prognozą oddziaływania na środowisko pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych,
- opiniowania projektów studium uwarunkowań i kierunków 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 lub realizowanych ze środków UE,
- opiniowania warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach dla planowanych przedsięwzięć mogących potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko lub realizowanych ze środków UE,
- 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,
- wydawania opinii co do zgodności z warunkami sanitarnymi określonymi przepisami Unii Europejskiej przedsięwzięć i zrealizowanych inwestycji, których realizacja jest wspomagana przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa oraz przez Powiatowy i Miejski Urząd Pracy ze środków pochodzących z funduszy Unii Europejskiej jak i środków budżetowych. Działalność zapobiegawczego nadzoru sanitarnego obejmowała przede wszystkim uzgadnianie i opiniowanie pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych,
- oceny zgodności realizacji robót z zaopiniowaną przez Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej i rzeczoznawców ds. sanitarno-higienicznych 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, zwracano 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 zatrudnianym w nowopowstałych 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> Parametry i ocena jakości wody wodociągów o produkcji $\leq 100 \text{ m}^3/\text{dobę}$	5
<u>Tabela 2</u> Parametry i ocena jakości wody wodociągowej o produkcji 101-1000 $\text{m}^3/\text{dobę}$	7
<u>Tabela 3</u> Parametry i ocena jakości wody wodociągów o produkcji 1001-10 000 $\text{m}^3/\text{dobę}$	11
<u>Tabela 4</u> Parametry i ocena jakości wody innych podmiotów zaopatrujących w wodę	12
<u>Tabela 5</u> Nadzór nad jakością ciepłej wody użytkowej w podmiotach wykonujących działalność leczniczą i innych	15
<u>Tabela 6</u> Pomieszczenia magazynowe, transport i miejsca unieszkodliwiania oraz sposób utylizacji odpadów medycznych	24
<u>Tabela 7</u> Miejsca prania bielizny	25
<u>Tabela 8</u> Wykaz decyzji administracyjnych wydanych w 2024r.	27
<u>Tabela 9</u> Liczba obiektów objętych nadzorem w 2024r. według rodzaju prowadzonej działalności w porównaniu z 2023r.	30
<u>Tabela 10</u> Liczba obiektów ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/żywieniem zbiorowego/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością na terenie powiatu w 2024r. .	30
<u>Tabela 11</u> Liczba obiektów produkcji żywności, ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji na terenie powiatu w 2024r.	31
<u>Tabela 12</u> Liczba obiektów obrotu żywnością ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu obrotu żywnością na terenie powiatu w 2024r.	32
<u>Tabela 13</u> Liczba obiektów żywienia zbiorowego otwartego ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego na terenie powiatu w 2024r.	33
<u>Tabela 14</u> Liczba ocenionych obiektów żywienia zbiorowego zamkniętego na podstawie arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego	34
<u>Tabela 15</u> Ilość zakładów pracy według wielkości zatrudnienia skontrolowanych w 2024 roku przez pracowników Sekcji Nadzoru Środowiska Pracy	43
<u>Tabela 16</u> Narażenie zawodowe pracowników na czynniki szkodliwe dla zdrowia w środowisku pracy przekraczające normatywy higieniczne w zakładach skontrolowanych w 2024r.	44
<u>Tabela 17</u> Problematyka zarządzeń pokontrolnych w wydanych decyzjach PPIS w Kielcach	46
<u>Tabela 18</u> Decyzje dotyczące obniżenia stężeń i/lub natężeń czynników szkodliwych na stanowiskach pracy w zakładach wydane w oparciu o wyniki badań środowiskowych w 2024r.	47
<u>Tabela 19</u> Oceny narażenia zawodowego i decyzje w sprawie chorób zawodowych u pracowników zatrudnionych w zakładach pracy w niżej wymienionych gminach	47
<u>Tabela 20</u> Zestawienie wybranych chorób zakaźnych zarejestrowanych w latach 2023 i 2024 (powiat kielecki) ..	51
<u>Tabela 21</u> Programy zdrowotne/działania z obszaru szczepień ochronnych planowane/realizowane i finansowane przez jednostki samorządu terytorialnego w 2024r.	55
<u>Tabela 22</u> Ilość i rodzaj stałych placówek nauczania i wychowania w ewidencji	60
<u>Tabela 23</u> Ilość i rodzaj placówek nauczania i wychowania oraz wypoczynku skontrolowanych w 2024 roku	60
<u>Tabela 24</u> Ocena dostosowania stanowiska pracy ucznia i przedszkolaka	61
<u>Tabela 25</u> Ocena obciążenia dzieci i młodzieży ciężarem tornistra/plecaka	61
<u>Tabela 26</u> Warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego	62
<u>Tabela 27</u> Żywienie i dożywianie dzieci i młodzieży	62
<u>Tabela 28</u> Informacja dotycząca nowych inwestycji w gminach powiatu kieleckiego za 2024r.	67

Spis Treści

WSTĘP	3
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 $101 - 1\,000 \text{ m}^3/\text{dobę}$	5
2.3 Wodociągi o produkcji $1001 - 10\,000 \text{ m}^3/\text{dobę}$	11
2.4 Wodociągi o produkcji $10\,001 - 100\,000 \text{ m}^3/\text{dobę}$	12
2.5 Inne podmioty zaopatrujące w wodę.....	12
2.6 Ujęcia powierzchniowe.....	13
2.7 Przyznane odstępstwa dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi	13
3. Nadzór nad jakością wody ciepłej	14
3.1 Badania ciepłej wody użytkowej w podmiotach wykonujących stacjonarną i całodobową działalność leczniczą.....	15
3.2 Nadzór nad jakością ciepłej wody użytkowej w budynkach zamieszkania zbiorowego.....	15
4. Wnioski	16
STAN SANITARNY OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ I KĄPIELISK	17
1. Wprowadzenie.....	17
2. Stan sanitarny wybranych obiektów i urządzeń	17
2.1 Ustępy publiczne.....	17
2.2 Obiekty pomocy społecznej oraz inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej (pozarządowe)	17
2.3 Obiekty hotelarskie	17
2.4 Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne i odnowy biologicznej	19
2.5 Obiekty komunikacji publicznej	20
2.6 Cmentarze	20
2.7 Domy przedpogrzebowe	20
2.8 Inne obiekty użyteczności publicznej	20
2.9 Kąpieliska, miejsca wykorzystywane do kąpieli i baseny kąpielowe	20
3. Wnioski	22
STAN SANITARNY PODMIOTÓW, W KTÓRYCH WYKONYWANA JEST DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZA.....	23
1. Szpitale	23
1.1 Zopatrzenie w wodę	23
1.2 Postępowanie z odpadami medycznymi i komunalnymi	23
1.3 Gospodarka bielizną szpitalną.....	25
1.4 Prosektoria, postępowanie ze zwłokami osób zmarłych	26
2. Szpitale uzdrowiskowe i sanatoria	26
3. Podmioty lecznicze realizujące ambulatoryjne świadczenia zdrowotne (przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie, itp.) oraz praktyki zawodowe.	26
3.1 Zaopatrzenie w wodę	26
3.2 Postępowanie z odpadami medycznymi i komunalnymi	26
3.3 Gospodarka bielizną.....	26
STAN SANITARNY OBIEKTÓW ŻYWNOŚCIOWO-ŻYWIENIOWYCH	30
Stan sanitarny poszczególnych rodzajów obiektów	31
1. Obiekty produkcji żywności.....	31
2. Obiekty obrotu żywnością.....	32

3. Obiekty żywienia zbiorowego otwartego	33
4. Obiekty żywienia zbiorowego zamkniętego.....	34
4.1 Bufety przy zakładach pracy	34
4.2 Stołówki w domach czasowych	35
4.3 Bloki żywienia w szpitalach	35
4.4 Bloki żywienia w domach opieki społecznej	35
4.5 Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka	35
4.6 Stołówki szkolne.....	35
4.7 Stołówki w bursach i internatach	36
4.8 Stołówki na koloniach, półkoloniach i obozach.....	36
4.9 Stołówki w przedszkolach	36
4.10 Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych	37
4.11 Inne zakłady żywienia.....	37
4.12 Zakłady usług cateringowych	37
5. Wytwórnice materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	37
6. Miejsca obrotu przedmiotami użytku	37
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 2024r.	37
8. Działania podejmowane w związku z powiadomieniami w systemie RASFF	37
9. Inne działania	41
WARUNKI HIGIENY PRACY W ZAKŁADACH ZLOKALIZOWANYCH NA TERENIE POWIATU KIELECKIEGO	43
DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZA.....	49
1. Informacje ogólne.....	49
2. Całodobowe świadczenia zdrowotne.....	49
3. Ambulatoryjne świadczenia zdrowotne.....	49
4. Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową.....	50
5. Sterylizacja	50
SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŹNYCH	51
1. Choroby szerzące się drogą pokarmową	53
2. Choroby rzadkie	53
3. AIDS/HIV	53
4. Choroby przenoszone drogą płciową	53
5. Grypa oraz zachorowania grypopodobne	53
6. Gruźlica	53
7. Pozostałe choroby.....	53
8. Realizacja Szczepień ochronnych	54
WNIOSKI:	59
PLACÓWKI NAUCZANIA I WYCHOWANIA ORAZ WYPOCZYNKU DZIECI I MŁODZIEŻY	60
1. Informacje ogólne.....	60
2. Stan sanitarny budynków, w których funkcjonują placówki dla dzieci i młodzieży	60
3. Zaplecze sanitarne placówek dla dzieci i młodzieży oraz warunki do utrzymania higieny osobistej	61
4. Ergonomia wyposażenia placówek dla dzieci i młodzieży.....	61
5. Zapewnienie miejsca na podręczniki i przybory szkolne	61
6. Warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego	62
7. Rozkład zajęć oraz organizacja czasu pobytu w szkole	62
	80

8. Żywnienie w szkołach	62
9. Zabezpieczenie piaskownic przed dostępem zwierząt	62
10. Warunki sanitarne zorganizowanych form wypoczynku dzieci i młodzieży	62
11. Żłobki	63
12. Podsumowanie.....	63
NADZÓR ZAPOBIEGAWCZY	64
1. Postępowania i opinie sanitarne w sprawie oceny oddziaływania (decyzje środowiskowe)	65
2. Postępowanie na etapie zapytania o potrzebie przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko	65
3. Opinie dotyczące dokumentacji projektowej.....	66
4. Kontrole obiektów, uczestniczenie w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych	66
5. Kontrole w trakcie realizacji inwestycji	67
6. Inne opinie	67
7. Strategiczna Ocena Oddziaływania na Środowisko	67
8. Podsumowanie.....	67
PROMOCJA ZDROWIA I OŚWIATA ZDROWOTNA	69
POGRAMY EDUKACYJNE	69
1. „Trzymaj Formę” – ogólnopolski program edukacyjny	69
2. „Skąd się biorą produkty ekologiczne” – wojewódzki program edukacyjny dla przedszkoli	69
3. Wojewódzki program Przedszkolnej Edukacji Antytytoniowej „Czyste powietrze wokół nas”	69
4. Wojewódzki program antytytoniowej edukacji zdrowotnej "Bieg po zdrowie"	70
5. Krajowy Program Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV	70
6. Wojewódzki program edukacyjny „ARS, czyli jak dbać o miłość?”	70
7. Wojewódzki program edukacyjny „ Nie pal przy mnie proszę”	70
8. Wojewódzki program „Znajdź właściwe rozwiązanie”.....	70
9. Program profilaktyki raka szyjki macicy „Wybierz życie – pierwszy krok” – program wojewódzki.....	70
10. Wojewódzki program edukacyjny „Podstępne WZW”	71
11. Wojewódzki program edukacyjny "Znamie! Znam je?"	71
INTERWENCJE NIEPROGRAMOWE	72
1. Światowy Dzień bez Tytoniu i Światowy Dzień Rzucania Palenia 2024.....	72
2. Profilaktyka używania środków zastępczych – „nowych narkotyków”	72
3. Akcja zimowa 2023.....	72
4. Akcja letnia „Zdrowe wakacje” 2024.....	72
Promocja zdrowego stylu życia.	73
Promocja szczepień ochronnych	73
Profilaktyka chorób nowotworowych	73
PODSUMOWANIE	74
<u>Spis Tabel</u>	78