



Informacja o stanie bezpieczeństwa sanitarnego powiatu limanowskiego w 2024 roku

*Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna
w Limanowej*

Limanowa, marzec 2025 r.

Spis treści

1	Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych	5
1.1	Krztusiec	7
1.2	Infekcje górnych dróg oddechowych	9
1.3	Zakażenia jelitowe.....	10
1.4	Choroby odzwierzęce.....	11
1.5	Ospa wietrzna	12
1.6	Choroby zakaźne objęte programem eradykacji i eliminacji	12
2	Ocena Szczepień Ochronnych w powiecie limanowskim za 2024 rok.....	15
2.1	Realizacja szczepień w powiecie limanowskim w 2024 r.	17
2.2	Kontrole punktów szczepień	18
2.2.1	Przechowywanie szczepionek i łańcuch chłodniczy	18
2.2.2	Niepożądane Odczyny Poszczepienne (NOP)	18
2.2.3	Bezpieczeństwo preparatów szczepionkowych	19
3	Higiena lecznictwa	19
3.1	Sterylizacja w placówkach lecznictwa zamkniętego.....	21
3.2	Lecznictwo otwarte.....	22
3.3	Postępowanie z odpadami.....	24
3.4	Dezynfekcja	25
3.5	Sterylizacja w placówkach lecznictwa otwartego	25
4	Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny	27
4.1	Oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko	27
4.2	Strategiczna ocena oddziaływania na środowisko	30
4.3	Uzgadnianie dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych	31
4.4	Dopuszczenie do użytkowania obiektów budowlanych	32
5	Jakość wody przeznaczonej do spożycia.....	37
5.1	Ciepła woda użytkowa	43

5.2	Pływalnie/Baseny kąpielowe	46
5.3	Miejsca rekreacji wodnej	50
6	Stan sanitarno-techniczny obiektów użyteczności publicznej	50
6.1	Współpraca z organami samorządu terytorialnego.....	56
7	Ocena jakości żywienia.....	57
7.1	Działania w ramach systemu RASFF.....	59
7.2	Kontrola graniczna	84
7.3	Wzmoczone działania	86
7.4	Próbki	97
7.4.1	Realizacja planu pobierania próbek i badania żywności oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością.....	97
7.4.2	Postępowanie ze środkami spożywczymi oraz materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością o niewłaściwej jakości zdrowotnej.	98
7.5	Skargi, wnioski zażalenia na stan sanitarny.....	99
7.6	Współpraca z innymi instytucjami	101
7.7	Nadzór nad suplementami diety i środkami spożywczymi do których dodawane są witaminy i składniki mineralne	104
7.8	Opracowanie i przekazanie „Sprawozdania opisowego w zakresie oceny małej gastronomii i żywienia zbiorowego zamkniętego w okresie letnim”	108
8	Ocena warunków sanitarnych w placówkach oświatowo-wychowawczych	109
8.1	Stan sanitarno-techniczny placówek oświatowo-wychowawczych.....	109
8.2	Ocena warunków do utrzymania higieny osobistej dzieci i młodzieży.....	110
8.3	Ocena dostosowania mebli szkolnych i przedszkolnych do wymagań ergonomii .	110
8.4	Możliwość pozostawienia podręczników przez uczniów w szkołach.....	111
8.5	Higiena procesów nauczania (rozkłady zajęć)	112
8.6	Żywnienie dzieci i młodzieży w szkołach.....	113
8.7	Profilaktyczna opieka zdrowotna nad uczniami	113
8.8	Warunki sanitarne wypoczynku dzieci i młodzieży	113
9	Warunki środowiska pracy	114

9.1	Czynniki rakotwórcze	116
9.2	Czynniki biologiczne.....	118
9.3	Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami, produktami biobójczymi i produktami kosmetycznymi	119
9.4	Radon w miejscu pracy.....	121
9.5	Choroby zawodowe	122
9.6	Azbest.....	124
10	Zdrowie Publiczne i Promocja Zdrowia.....	125
11	Spis Tabel.....	145
12	Spis Wykresów	146

1 Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych

Do kluczowych zadań nadzoru epidemiologicznego realizowanego przez Państwową Inspekcję Sanitarną należy wdrażanie działań zapobiegawczych i przeciwepidemicznych. Realizowane jest to głównie przez pion epidemiologii, który każdego roku wdraża i monitoruje programy zapobiegania oraz zwalczania zakażeń i chorób zakaźnych. Powiatowy Inspektor Sanitarny w Limanowej sprawuje nadzór nad sytuacją epidemiologiczną w powiecie limanowskim, dokonując analizy występowania chorób zakaźnych, weryfikację zgłoszonych przypadków, przeprowadzanie dochodzeń epidemiologicznych, nadzorowania realizacji obowiązku szczepień ochronnych oraz kontrolowania warunków higieniczno-sanitarnych w placówkach medycznych. W 2024 roku rejestracja zachorowań oraz podejrzeń zachorowań odbywała się systematycznie na podstawie zgłoszeń otrzymanych od lekarzy oraz diagnostów laboratoryjnych (druków ZLK i ZLB) zgodnie z ustawą z dnia 5 grudnia 2008 r. *o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi* (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 924 z późn. zm.) Zgłoszenia te podlegały weryfikacji i klasyfikacji zgodnie z definicjami przypadków chorób zakaźnych opracowanymi przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH - Państwowy Instytut Badawczy (NIZP PZH-PZH).

W okresie od 1 stycznia do 31 grudnia 2024 roku do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej zgłoszono 6982 przypadków zachorowań na choroby zakaźne, z których hospitalizacji wymagało 712, co stanowi ponad dwukrotny wzrost liczby zgłoszeń w porównaniu z rokiem 2023 w którym odnotowano 3156 zgłoszeń chorób i zakażeń zostały opracowane na podstawie otrzymanych zgłoszeń chorób zakaźnych i zakażeń od lekarzy i diagnostów laboratoryjnych zgodnie z ich ustawowym obowiązkiem. Dane te stanowią podstawę do działań przeciwepidemicznych podejmowanych przez pracowników inspekcji sanitarnej, takich jak ustalenie źródeł zakażenia, dróg ich przenoszenia, ustaleniu osób narażonych na zakażenie lub zachorowanie oraz działania profilaktyczne i zapobiegawcze w celu ograniczenia rozprzestrzeniania się chorób zakaźnych.

Tabela 1 Wybrane choroby zakaźne w powiecie limanowskim w latach 2022-2024

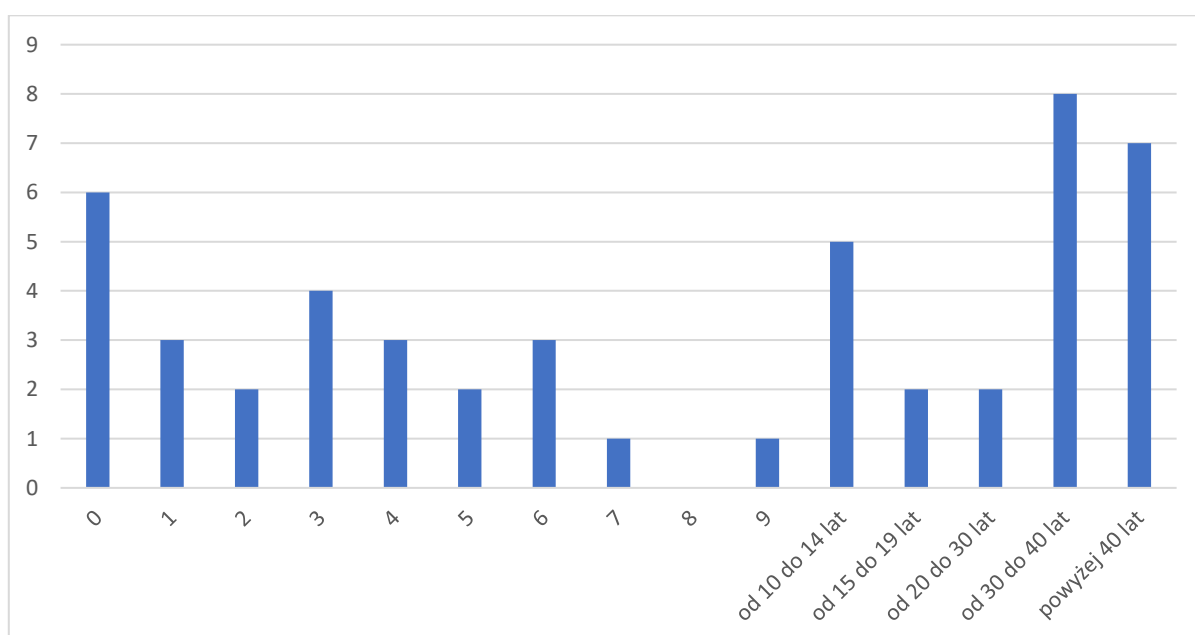
Jednostka chorobowa	Liczba zachorowań		
	2022	2023	2024
Salmoneloza jelitowa	37	40	46
Salmoneloza pozajelitowa	1	2	0
Zakażenia jelitowe wywołane przez <i>Campylobacter</i>	5	4	7

Zakażenia jelitowe wywołane przez <i>Clostridioides difficile</i>	49	131	117
Giardioza (lamblioza)	5	2	4
Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy	158	39	130
Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez norowirusy	49	57	62
Wirusowe zakażenia jelitowe inne określone i nieokreślone	25	13	30
Biegunka i zakażenie żołądkowo-jelitowe ogółem	144	98	530
Biegunka i zakażenie żołądkowo-jelitowe u dzieci do lat 2	51	38	94
Płonica (szkarlatyna)	28	150	230
Róża	2	4	36
Kiła	3	4	5
Rzeżączka	1	4	2
Chlamydia	3	2	7
Borelioza z Lyme	99	89	176
Neuroborelioza	0	1	0
Styczność i narażenie na wściekliznę	28	37	45
Kleszczowe zapalenie mózgu	0	3	3
Wirusowe zapalenie opon mózgowych	2	2	2
Ospa wietrzna	684	991	702
Odra	0	1	2
Różyczka	0	0	1
Krztusiec	1	0	49
Nowo wykryte zakażenia HIV	3	3	1
Bąblowica	0	1	0
Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i> ogółem	2	6	5
Choroba wywołana przez <i>Haemophilus influenzae</i> ogółem	0	1	1
Bakteryjne zapalenie opon mózgowych	3	1	3
Grypa ogółem	77	72	45
Grypa u dzieci w wieku od 0-14 lat	49	64	9

1.1 Krztusiec

W 2024 roku w całej Polsce odnotowano znaczący wzrost zachorowań na krztusiec. Według danych Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego - Państwowego Zakładu Higieny od 1 stycznia do 31 grudnia 2024 roku na krztusiec w Polsce zachorowało 32 430 osób, to niemal 86-krotnie więcej zachorowań niż 2023 roku (zachorowały wówczas 922 osoby). W powiecie limanowskim zarejestrowano 49 przypadków zachorowań na krztusiec, z których 17 wymagało hospitalizacji.

Wykres 1 Liczba zachorowań na krztusiec według wieku w 2024 roku na terenie powiatu limanowskiego



Na sytuację epidemiologiczną krztuśca ma wpływ wiele czynników. Wśród możliwych przyczyn wzrostu zachorowań należy wymienić:

- spadek akceptacji dla szczepień, a w związku z tym zmniejszenie stanu zaszczepienia populacji przeciw krztuścowi. Zgodnie z danymi z 2022 roku stan zaszczepienia dzieci w 3 roku życia, które zostały zaszczepione w schemacie podstawowym (4 dawki szczepionki ze składnikiem krztuśca) wynosi 85,5%;
- wygasanie odporności w wyniku upływu lat od szczepień podstawowych realizowanych w dzieciństwie i podania ostatniej dawki przypominającej szczepionki w kolejnych latach. Warto zaznaczyć, że ostaną dawka szczepienia przeciw krztuścowi w ramach obowiązkowego kalendarza szczepień jest podawana osobom w 14 roku życia. Potem kolejne dawki przypominające szczepionek ze składnikiem krztuśca to już szczepienia zalecane, czyli odpłatne, a więc mniej popularne;

- cykliczność występowania epidemicznych zachorowań na krztusiec, występujących co 3 – 5 lata. Zjawisko to obserwujemy w wielu krajach. Według danych retrospektywnych cykliczny wzrost zachorowań na krztusiec może przypadać właśnie w tym roku.

Krztusiec (inaczej koklusz) jest ostrą chorobą zakaźną wywoływaną przez bakterie *Bordetella pertusis*, tzw. pałeczki krztuśca. Zakażenie następuje głównie drogą kropelkową, co oznacza, że bakterie przenoszą się w powietrzu podczas kaszlu, mówienia lub kichania osoby chorej. Charakteryzuje się uporczywym kaszlem. Może mieć ciężki przebieg i w skrajnych przypadkach prowadzić do śmierci. Krztusiec nie jest chorobą wyłącznie wieku dziecięcego, dziś zakażają się głównie nastolatki i osoby dorosłe, które są źródłem zakażenia dla najmłodszych. Krztusiec jest szczególnie groźny dla niemowląt (poniżej 6 miesiąca życia), które nie nabyły jeszcze odporności w wyniku swoich szczepień oraz osób starszych (powyżej 65 roku życia). Podstawową metodą zapobiegania zachorowaniom na krztusiec jest szczepienie ochronne. W ramach obowiązkowego kalendarza szczepień dla dzieci, który obowiązuje w Polsce, ochronę przed ciężkim przebiegiem koklusza zapewnia skoniugowana szczepionka przeciwko błonicy, tężcowi i krztuścowi (DTP). Schemat szczepienia obejmuje podawanie kolejnych dawek szczepionki DTP (z całokomórkowym składnikiem krztuśca) lub DTaP (z bezkomórkowym składnikiem krztuśca):

- szczepionki DTP lub DTaP dzieciom w 2, 3–4, 5, 16–18 miesiącu życia,
- szczepionki DTaP w 6 roku życia,
- szczepionki Tdap (z obniżoną zawartością antygenów krztuśca i błonicy) nastolatkom w 14. roku życia.

Czas ochrony po zaszczepieniu dzieci szczepionką DTP z całokomórkowym składnikiem krztuśca) wynosi ok. 10–12 lat, a szczepionką DTaP z bezkomórkowym składnikiem krztuśca ok. 5 lat. Aby utrzymać odporność przeciw krztuścowi, zaleca się szczepienie przypominające szczepionką Tdap w 19. roku życia oraz dla osób dorosłych – co 10 lat. Osobie dorosłej można podać szczepionkę typu Tdap przeciw błonicy, tężcowi i krztuścowi z obniżoną zawartością antygenów krztuśca i błonicy.

Od 15 października 2024 roku, kobiety w ciąży mogą bezpłatnie zaszczepić się przeciw krztuścowi w przychodniach podstawowej opieki zdrowotnej (POZ). Udostępnienie bezpłatnych szczepionek dla ciężarnych miało na celu zmniejszenie liczby przypadków krztuśca wśród noworodków i niemowląt. Choroba w tej grupie wiekowej jest szczególnie niebezpieczna – hospitalizacji wymaga połowa zakażonych dzieci, a u 6% występują powikłania. Bezpłatne szczepienie w schemacie jednodawkowym przysługują kobietom między 27. a 36. tygodniem ciąży. Przeciwciała ochronne przechodzą przez łożysko i chronią dziecko w pierwszych miesiącach jego życia, zanim zostanie zaszczepione i wytworzy własną odporność.

W przypadku zagrożenia przedwczesnym porodem lekarz prowadzący ciążę może zdecydować o podaniu szczepionki po skończonym 20. tygodniu ciąży.

1.2 Infekcje górnych dróg oddechowych

Wzorem lat ubiegłych, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Limanowej kontynuuje stały nadzór nad grypą w ramach programu SENTINEL. Jest to istotne narzędzie analityczne służące do monitorowania sytuacji epidemiologicznej i wirusologicznej związanej z grypą. Program ma na celu kontrolowanie grypy i innych wirusów oddechowych oraz gromadzenie danych dotyczących ich aktywności na danym terenie. Pozyskane informacje stanowią podstawę do oceny aktywności wirusa w Europie. W ramach programu laboratorium Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Krakowie przeprowadza badania laboratoryjne próbek materiału klinicznego (dostarczanych przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Limanowej), w kierunku wirusów oddechowych, w tym grypy typu A i B, RSV oraz SARS-CoV-2 metodą real time RT-PCR. Ponadto, wykonywana jest hodowla komórkowa, która umożliwia określenie obecności wirusa grypy. Lekarze uczestniczący w systemie Nadzoru Nad Grypą SENTINEL są zobowiązani do przysyłania cotygodniowych raportów do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Limanowej przez cały rok. Raporty te powinny zawierać informacje o liczbie zachorowań na grypę lub przypadków grypopodobnych w danym tygodniu sprawozdawczym, z podziałem na grupy wiekowe (0-4, 5-9, 10-14, 15-25, 26-44, 45-64, powyżej 65 lat) oraz liczbę pacjentów przypisanych do danego lekarza raportującego.

Jednocześnie bieżące monitorowanie sytuacji epidemiologicznej w zakresie zakażeń wirusem grypy, SARS-CoV-2 oraz RSV jest możliwe dzięki powszechnemu stosowaniu od 2023 roku przez lekarzy podstawowej opieki zdrowotnej szybkich testów antygenowych (testy combo - typu „trzy w jednym”, które wskazują na zakażenie grypą (typu A lub B), SARS-CoV-2 lub wirusem RSV). Od początku roku 2024 zarejestrowano 3206 zachorowań na grypę oraz 118 przypadki zakażeń wirusem RSV (z czego 64 stanowiły dzieci do 2 lat), które zostały potwierdzone szybkim testem antygenowym.

W 2024 roku zarejestrowano również 1078 przypadków potwierdzonych zachorowań na COVID-19, z czego 46 wymagało hospitalizacji oraz 15 przypadków możliwych (jako przypadek możliwy został zaklasyfikowany każdy objawowy przypadek podejrzenia COVID-19 zgłoszony przez lekarza, w którym nie wykonano testu, brak potwierdzenia laboratoryjnego).

Tabela 2 Zestawienie liczby zakażeń wirusem RSV, SARS-CoV-2 oraz grypy potwierdzonych szybkim testem antygenowym w 2024 roku

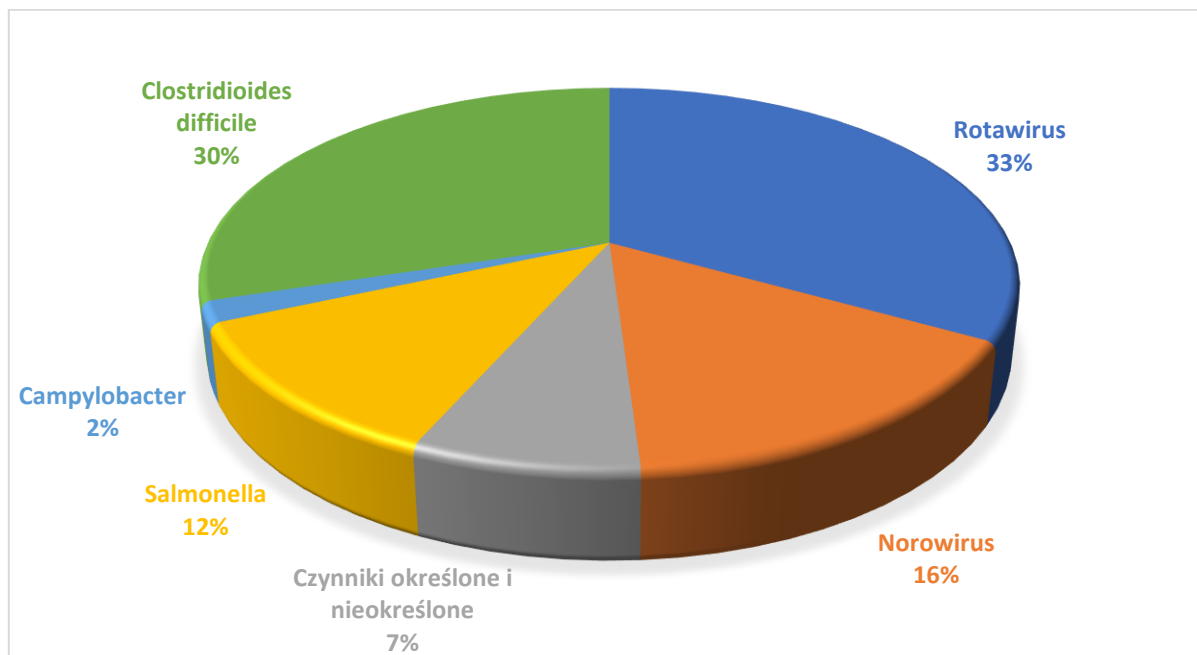
Jednostka chorobowa	Liczba zachorowań	W tym hospitalizacje
Zakażenia wirusem RSV ogółem	118	42
Zakażenia wirusem RSV u dzieci do lat 2	64	35
Grypa potwierdzona wynikiem szybkiego testu antygenowego	3206	29
Zakażenia SARS-CoV-2 (COVID 19)	1078	46
Zakażenia SARS-CoV-2 (COVID 19) – przypadki możliwe	15	0

1.3 Zakażenia jelitowe

W 2024 roku na terenie powiatu limanowskiego zarejestrowano 192 przypadków zakażeń wywołanych przez rotawirusy i norowirusy, co stanowiło dużą część zachorowań na infekcje jelitowe, szczególnie wśród dzieci. Natomiast istotnym problemem zdrowotnym szczególnie u ludzi starszych są biegunki wywołane przez laseczki *Clostridioides difficile*. Do czynników sprzyjających rozwój zakażenia *Clostridioides difficile* należą wiek powyżej 65 roku życia, długotrwała antybiotykoterapia, hospitalizacja oraz wcześniejsze zakażenia ww. bakteriami. W 2024 roku odnotowano 117 przypadków wywołanych przez bakterię *Clostridioides difficile*, z czego 95 dotyczyło osób powyżej 60. roku życia.

W Polsce wśród przyczyn zatruć pokarmowych najczęstsze zakażeń jest zakażenie wywołane odzwierzęcymi pałeczkami jelitowymi *Salmonella*. Bakterie te bytują zarówno u ludzi jak i u zwierząt i wywołują różne postacie kliniczne chorób. *Salmonelle* typu enterica kolonizują przewód pokarmowy i są chorobotwórcze dla ludzi, u których wywołują zapalenie żołądka i jelit, czyli ostrą salmonellozę, klasyfikowaną czasem jako zatrucie pokarmowe. Liczba zarejestrowanych zatruć pokarmowych wywołanych przez pałeczki *Salmonella* odnotowana w 2024 roku wynosiła 46, z których istotną część stanowiły dzieci do 9 lat – 29 (z czego 19 stanowiły dzieci w wieku do 4 lat). Dominującym serotypem odpowiedzialnym za zakażenia przewodu pokarmowego była *Salmonella* Enteritidis (31 przypadków). Wszystkie osoby chore oraz ich otoczenie zostały objęte nadzorem epidemiologicznym.

Wykres 2 Udział wybranych bakteryjnych i wirusowych czynników chorobowych wywołujących zakażenia jelitowe w 2024 roku



1.4 Choroby odzwierzęce

Nadzór nad chorobami odzwierzęcymi w Polsce sprawuje Państwowa Inspekcja Sanitarna we współpracy z Inspekcją Weterynaryjną. Od wielu lat główną przyczyną występowania zoonoz jest spożycie produktów pochodzenia zwierzęcego, które zostały skażone chorobotwórczymi bakteriami odzwierzęcymi, takimi jak salmonella, kampylobakterioza, jersinioza czy listerioza. Istotnym problemem są także choroby odzwierzęce przenoszone przez wektory (stawonogi), choroby pasożytnicze (włośnica, bąblowica) oraz zoonozy, które mogą wystąpić w wyniku bezpośredniego kontaktu z chorymi zwierzętami, takie jak wścieklizna.

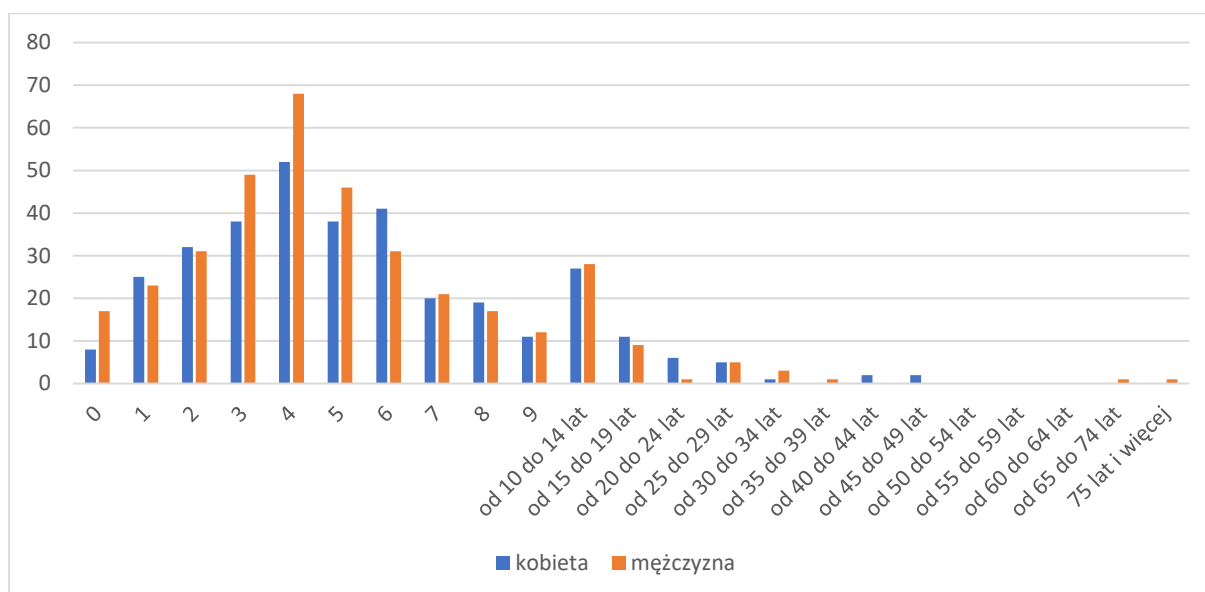
W Polsce, podobnie jak w innych częściach Europy, obserwuje się wzrost liczby zachorowań na boreliozę. W powiecie limanowskim odnotowano:

- 176 przypadków boreliozy z Lyme,
- 3 przypadki kleszczowego zapalenia mózgu,
- 45 przypadków styczości z chorymi zwierzętami lub narażenia na wściekliznę.

1.5 Ospa wietrzna

Ospa wietrzna jest najczęstszą chorobą zakaźną występującą u dzieci, której można zapobiegać poprzez szczepienia. W Polsce szczepienia te są w dalszym ciągu zaliczane do zalecanych z wyjątkiem dzieci z wybranych grup zagrożonych ciężkim przebiegiem choroby i znacznym ryzykiem wystąpienia powikłań oraz przebywające m.in. w zakładach opiekuńczo-leczniczych czy też uczęszczające do żłobków, klubów dziecięcych. W stosunku do roku poprzedniego w 2024 roku odnotowano spadek zachorowań na ospę wietrzną, zgłoszono 702 przypadki zachorowań (z których 5 wymagało hospitalizacji), w 2023 roku - 991 natomiast w roku 2022 roku - 684. Spośród zgłoszonych przypadków zachorowań tylko jedna osoba była zaszczepiona dwoma dawkami szczepionki przeciwko ospie wietrznej natomiast 701 osób było nieszczepionych. Wśród zachorowań na ospę wietrzną w 2024 roku 364 przypadków dotyczyło mężczyzn natomiast 338 kobiet. Większość osób, które zachorowały – 615 zamieszkiwało wieś, natomiast 87 – miasto.

Wykres 3 Liczba zachorowań na ospę wietrzną według wieku w 2024 roku na terenie powiatu limanowskiego



1.6 Choroby zakaźne objęte programem eradykacji i eliminacji

Wśród chorób zakaźnych występują takie, które nie mają rezerwuaru zwierzęcego (tzn. występują jedynie u człowieka) i dla których dostępne są szczepionki o wysokim stopniu

skuteczności. Dla nich możliwe jest osiągnięcie celu jakim jest eliminacja choroby na danym obszarze (rozumiana jako brak zakażeń na terenie kraju przy możliwych zawleczeniach z zagranicy), a następnie eradykacja choroby tzn. całkowite wyeliminowanie na świecie.

Wprowadzenie obowiązkowych szczepień przeciwko określonym chorobom zakaźnym wynika zarówno z uczestnictwa Polski w programach eliminacji i eradykacji chorób zakaźnych takich jak *poliomyelitis* (nagminnego porażenia dziecięcego), odra i różyczka, oraz krajowych programach zwalczania chorób zakaźnych, a także konieczności zapewnienia ochrony indywidualnej dzieci wobec chorób o szczególnie ciężkim przebiegu i wysokiej śmiertelności.

Poliomyelitis nagminne porażenia dziecięce dawniej choroba Heinego-Megina, jest to ostra choroba zakaźna wywołana przez poliwirusy należące do rodzaju Enterovirus. Okres wylęgania choroby trwa około od 7 do 14 dni. Przebieg zakażenia może być: bezobjawowy, łagodny (zapalenie opon-mózgowo-rdzeniowych) oraz ciężki (zachorowania porażenne). W przypadku postaci porażennych, śmiertelność wynosi od 2% do 10% i wzrasta wraz z wiekiem. Natomiast zachorowaniom na *poliomyelitis* można skutecznie zapobiegać poprzez szczepienia. W Polsce od połowy lat 50-tych prowadzone są szczepienia przeciwko *poliomyelitis*. Zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych (PSO) wszystkim dzieciom podawane są cztery dawki szczepionki inaktywowanej (IPV) przeciwko *poliomyelitis*. Szczepienie podstawowe obejmuje podanie trzech dawek odpowiednio w 3-4 miesiącu życia, 5-6 miesiącu życia oraz w 16-18 miesiącu życia. Czwarta przypominająca podawana jest w 6 roku życia.

Oficjalnie od 2002 roku Polska jest uznana za kraj wolny od *poliomyelitis* (ostatnie zachorowanie miało miejsce w 1894 roku, spowodowany dzikim wirusem polio). Jest to sukces osiągnięty dzięki wieloletnim szczepieniom wszystkich dzieci zgodnie z PSO. Natomiast w dalszym ciągu prowadzona jest strategia eradykacji polio, która obejmuje:

- nadzór nad ostrymi porażeniami wiotkimi (OPW),
- utrzymanie wysokiego odsetka osób zaszczepionych,
- prawidłową diagnostykę kliniczną i wirusologiczną.

W powiecie limanowskim w ubiegłym roku nie odnotowano żadnego zachorowania/podejrzenia zachorowania ostrego porażenia wiotkiego.

Odra jest ostrą, wysoce zakaźną chorobą wirusową, zdolną do wywoływania epidemii. Zakaźność wirusa odry u osób podatnych jest bliska 100%. Indywidualne ryzyko zachorowania na odrę występuje u każdej osoby, która nie była szczepiona przeciw tej chorobie lub wcześniej na nią nie chorowała. Wprowadzenie w Europie szczepień ochronnych radykalnie zmniejszyło zachorowalność na odrę, ale pomimo ogólnie wysokiego poziomu zaszczepienia, choroba ta nadal powoduje częste epidemie. Zachorowanie na odrę rozpoczyna się wystąpieniem niespecyficznych objawów takich jak: wysoka temperatura, kaszel, katar, co zazwyczaj jest

mylnie rozpoznawane jako przeziębienie. Po około 2-3 dniach pojawia się wysypka odrowa, która zaczyna się na linii włosów oraz za uszami, a kolejno rozprzestrzenia się w dół tułowia i kończyn z zajęciem powierzchni dłoniowych rąk i podeszw stóp. Wykwity często zlewają się. Gorączka zwykle ustępuje po 4-5 dniach od wystąpienia wysypki, która zanika w takiej kolejności, w jakiej się pojawiła.

Odra jest chorobą możliwą do eliminacji ponieważ: rezerwuarem wirusa odrzy jest jedynie człowiek, a po przebytych zakażeniu nie stwierdzono nosicielstwa wirusa, środowisko nie jest skażone tym patogenem oraz istnieje skuteczny środek zapobiegawczy w postaci bezpiecznej szczepionki przeciwko odrze. Największą odporność zapewnia podanie dwóch dawek szczepionki przeciwko odrze. Po podaniu pierwszej dawki szczepionki osoba zaszczepiona uzyskuje odporność na poziomie 95%. Natomiast podanie drugiej dawki szczepionki pozwala osobie zaszczepionej osiągnąć odporność niemalże 100%. Najczęstszym powikłaniem u małych dzieci jest zapalenie ucha środkowego. Dość często dochodzi do zapalenia płuc wymagającego leczenia szpitalnego, zwłaszcza u dorosłych. Natomiast odległym powikłaniem odrzy prowadzącym do zgonu jest podostre stwardniające zapalenie mózgu (SSPE), którego objawy ujawniają się po kilku – kilkunastu latach od zakażenia. Ryzyko powikłań neurologicznych wzrasta z wiekiem, powyżej 10 roku życia jest 2-3 krotnie większe.

Polska uczestniczy w program Eliminacji Odrzy w ramach którego wszystkie podejrzenia lub zachorowania na odrę są zgłaszane przez lekarza diagnozującego chorego do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Od chorego pobiera się materiał do badań laboratoryjnych. Badania są wykonywane bezpłatnie przez Narodowe Laboratorium ds. Diagnostyki Odrzy i Różyczki znajdujące się w Zakładzie Wirusologii NIZP PZH-PIB. Zgodnie ze strategią eliminacji odrzy konieczne jest utrzymywanie wysokiego odsetka osób zaszczepionych oraz wzmożony nadzór nad podejrzeniami/zachorowaniami na odrę oraz ściśle monitorowanie przypadków wtórnych w ogniskach, zwłaszcza z wśród grup etnicznych o niskim stanie zaszczepienia (potencjalny rezerwuuar wirusa odrzy). W Polsce najczęstszym źródłem zakażeń pozostają przypadki importowane z innych krajów. Od kilku lat rejestrowane są sporadyczne ogniska zachorowań na odrę występujące najczęściej w środowiskach osób nieszczepionych. W takich sytuacjach podejmowane są działania mające na celu zaszczepienie p/odrze nieszczepionych osób ze styczności z chorym lub podejrzanym o zachorowanie.

W 2024 roku w powiecie limanowskim odnotowano dwa przypadki zachorowania na odrę, które nie wymagały hospitalizacji. Ze względu na brak zgody rodziców na pobranie próbek krwi do badań laboratoryjnych przypadki te nie zostały potwierdzone przez referencyjne laboratorium w Zakładzie Wirusologii NIZP PZH-PIB.

Różyczka jest wirusową zakaźną chorobą objawiającą się wystąpieniem wysypki. Wirus obecny jest praktycznie we wszystkich wydzielinach i wydalinach ludzkich. Choroba ta dotyczy głównie dzieci, jednak osoby dorosłe również mogą ją przechorować, co pod wieloma względami jest dużo bardziej dla nich niebezpieczne.

U dzieci pierwszym objawem jest zwykle wysypka plamisto-grudkowa koloru czerwonego. U starszych dzieci i dorosłych na 1–5 dni przed wystąpieniem wysypki mogą wystąpić objawy prodromalne, takie jak umiarkowana gorączka, złe samopoczucie i powiększenie węzłów chłonnych (zauszných, szyjnych i podpotylicznych). Wysypka pojawia się najpierw na twarzy i rozszerza się stopniowo na całe ciało, przez tył do stóp. Widoczna jest wyraźniej po ciepłym prysznicu lub kąpieli. Zanika po 3 dniach, w kolejności odwrotnej do pojawiania się. Choroba ma zwykle łagodny przebieg, ale opisano przypadki zapalenia opon mózgowych, które związane jest z dużą śmiertelnością. Polska uznawana jest za kraj, w którym różyczka występuje endemicznie, w którym prowadzone są powszechne szczepienia przeciw różyczce w 13-14 miesiącu życia i 10 roku życia, w kolejnych latach spodziewany jest dalszy spadek liczby zachorowań.

Różyczka najbardziej niebezpieczna jest dla kobiet w okresie rozrodczym, ponieważ w ciąży jest dużym zagrożeniem dla zdrowia i życia rozwijającego się płodu. Zakażenie wirusem różyczki w pierwszych tygodniach ciąży może prowadzić do śmierci płodu i poronienia. Im bardziej początkowy okres ciąży, w jakim doszło do zakażenia, tym powikłania są bardziej poważne. Różyczka do 22 tygodnia ciąży może powodować nieodwracalne uszkodzenia płodu i wady wrodzone.

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Limanowej w roku 2024 zarejestrowała jeden przypadek zachorowania na różyczkę (niezaszczepione dziecko w wieku 2 lat), który nie wymagał hospitalizacji. Ze względu na brak zgody na pobranie krwi do badań przypadek ten nie został potwierdzony przez badania laboratoryjne przeprowadzone w Zakładzie Wirusologii NIZP PZH-PIB.

2 Ocena Szczepień Ochronnych w powiecie limanowskim za 2024 rok

Program Szczepień Ochronnych (PSO) na 2024 rok odgrywa kluczową rolę w profilaktyce chorób zakaźnych w Polsce. Obejmuje zarówno szczepienia obowiązkowe, finansowane z budżetu państwa, jak i szczepienia zalecane. Niniejsza ocena dotyczy realizacji szczepień

Obraz 1 Program Szczepień Ochronnych na 2024 rok

Kalendarz szczepień w Polsce

Szczepionka przeciw	24h	6 tygodni	2 miesiąc	3 miesiąc	4 miesiąc	5 miesiąc	6 miesiąc	7 miesiąc	13-15 miesięcy	16-18 miesięcy	6 lat	12-13 lat	14 lat	19 lat
Grudzielnicy	BCG													
Wirusowemu zapaleniu wątroby typu B	HBV		HBV					HBV						
Rotawirusom			RV											
Błonicy, tężcowi, krztuściowi			DTP	DTP	DTP					DTP	DTaP		Tdap	Td
Poliomyelitis				IPV		IPV				IPV	IPV			
Hib			Hib	Hib		Hib				Hib				
Pneumokokom			PCV		PCV				PCV					
Odrze, śwince, różyczce									PCV		PCV			
Grypie								IIIV (po ukończeniu 6 m.z.) lub LAIV (po ukończeniu 24 m.z. do 18 r.z)						
Meningokom			MenB i MenACWY lub MenC											
Ludzkiemu wirusowi brodawczaka													HPV	
Osipie wietrznej									VZV					
Wirusowemu zapaleniu wątroby typu A									HAV					
Kleszczowemu zapaleniu mózgu									KZM					

Szczepienia obowiązkowe Szczepienia zalecane

Zgodnie z PSO na 2024 rok szczepienia dzielą się na obowiązkowe i zalecane. Szczegółowe informacje zawiera poniższa tabela.

Rodzaj szczepienia	Grupa wiekowa	Obowiązkowe/Zalecane
Gruźlica	Noworodki	Obowiązkowe
WZW B	Noworodki	Obowiązkowe
Rotawirusy	6. tydzień życia	Obowiązkowe
Błonica, tężec, krztusiec (DTP)	2. miesiąc życia	Obowiązkowe
Poliomyelitis	3-4 miesiąc życia	Obowiązkowe

Haemophilus influenzae typu B (Hib)	2-6 miesiąc życia	Obowiązkowe
Odrza, świnka, różyczka (MMR)	13-15 miesiąc życia	Obowiązkowe
Pneumokoki	2-12 miesiąc życia	Obowiązkowe
Ospa wietrzna	Dzieci w grupach ryzyka	Obowiązkowe
HPV	12-13 lat	Zalecane (bezpłatne)
Grypa	Dowolna	Zalecane (odpłatne)
Kleszczowe zapalenie mózgu	Dowolna	Zalecane (odpłatne)

2.1 Realizacja szczepień w powiecie limanowskim w 2024 r.

Na terenie powiatu limanowskiego w 2024 r. szczepieniom ochronnym podlegało 30 914 dzieci i młodzieży do 19. roku życia. Szczepienia były realizowane w 36 punktach spełniających standardy gabinetów diagnostyczno-zabiegowych.

Wskaźniki zaszczepienia w powiecie kształtowały się na poziomie 46,4% - 100%. Szczegółowe dane znajdują się w poniższej tabeli.

Tabela 4 Analiza uodpornienia dzieci i młodzieży w powiecie limanowskim w latach 2023-2024

Rocznik	Rodzaj szczepienia	2023 rok	2024 rok
3-latki	p/błonicy, tężcowi, krztuścowi	93,3%	95,9%
3-latki	p/Poliomyelitis	93,3%	95,9%
3-latki	Haemophilus Influenzae typu B	93,3%	95,9%
3-latki	p/WZW B	95,9%	96,6%
3-latki	p/odrze, śwince, różyczce	87,5%	95,9%
6-latki	p/błonicy, tężcowi, krztuścowi	99,2%	97,1%
6-latki	p/Poliomyelitis	99,2%	97,1%
6-latki	p/odrze, śwince, różyczce	97,8%	96,0%
10-latki	p/odrze, śwince, różyczce	100%	94,2%
14-latki	p/błonicy i tężcowi, krztusiec	76,2%	73,2%
19-latki	p/błonicy i tężcowi	75,0%	65,9%

2.2 Kontrole punktów szczepień

W 2024 r. przeprowadzono 37 kontroli w podległych punktach szczepień, sprawdzając m.in. prowadzenie dokumentacji, warunki przechowywania preparatów oraz realizację szczepień zgodnie z PSO. Wyniki wskazują na prawidłowe zarządzanie łańcuchem chłodniczym oraz zachowanie zasad bezpieczeństwa.

2.2.1 Przechowywanie szczepionek i łańcuch chłodniczy

Prawidłowe przechowywanie szczepionek jest kluczowe dla zachowania ich skuteczności i bezpieczeństwa. W powiecie limanowskim wszystkie punkty szczepień zobowiązane są do utrzymywania odpowiednich warunków przechowywania preparatów zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektoratu Sanitarnego.

Szczepionki muszą być transportowane i przechowywane w tzw. łańcuchu chłodniczym, który zapewnia utrzymanie stabilnej temperatury w zakresie 2-8°C. Każdy punkt szczepień wyposażony jest w lodówki medyczne z systemem monitorowania temperatury oraz rejestracji odchyleń. Ponadto, przeprowadzane są regularne kontrole warunków przechowywania, a wszelkie nieprawidłowości są natychmiast zgłaszane i korygowane.

2.2.2 Niepożądane Odczyny Poszczepienne (NOP)

Niepożądane odczyny poszczepienne (NOP) to niepożądane reakcje organizmu, które mogą wystąpić po podaniu szczepionki. Występowanie NOP jest rzadkie, a większość z nich ma łagodny przebieg i ustępuje samoistnie w ciągu kilku dni.

Rodzaje NOP

1. Łagodne (najczęstsze):
 - zaczerwienienie, obrzęk lub bolesność w miejscu wkłucia,
 - gorączka,
 - osłabienie, bóle mięśniowe,
 - ból głowy.
2. Umiarkowane:
 - powiększenie węzłów chłonnych,
 - wysypka,
 - krótkotrwałe omdlenia.
3. Ciężkie (bardzo rzadkie, ale wymagające natychmiastowej pomocy medycznej):
 - silna reakcja alergiczna (anafilaksja),
 - drgawki,
 - zapalenie mózgu lub opon mózgowo-rdzeniowych.

Częstość występowania NOP

NOP występują rzadko w porównaniu do powikłań związanych z chorobami zakaźnymi, którym szczepionki zapobiegają. Ryzyko ciężkich NOP jest znacznie mniejsze niż ryzyko poważnych komplikacji po przejściu choroby (np. odry, krztuśca czy COVID-19).

Postępowanie w przypadku NOP

- Łagodne objawy zwykle nie wymagają leczenia lub można je łagodzić lekami przeciwbólowymi/przeciwgorączkowymi.
- Cięższe reakcje należy zgłosić lekarzowi lub sanepidowi, ponieważ podlegają obowiązkowemu rejestrowaniu.

W 2024 roku zgłoszono 17 przypadków NOP, wszystkie miały charakter łagodny. W 2023 roku odnotowano 10 przypadków, w tym 2 poważne.

2.2.3 Bezpieczeństwo preparatów szczepionkowych

Współczesne szczepionki przechodzą rygorystyczne badania kliniczne przed dopuszczeniem do użytku oraz są stale monitorowane pod kątem bezpieczeństwa i skuteczności. Dane zebrane na przestrzeni dziesięcioleci jednoznacznie potwierdzają, że korzyści ze szczepień wielokrotnie przewyższają potencjalne ryzyko.

• Badania naukowe i nadzór nad bezpieczeństwem

Każda szczepionka przed wprowadzeniem do obiegu przechodzi wieloetapowe badania kliniczne, obejmujące tysiące uczestników. Po uzyskaniu aprobaty organów regulacyjnych, takich jak Europejska Agencja Leków (EMA) czy Światowa Organizacja Zdrowia (WHO), ich bezpieczeństwo jest nadal monitorowane przez systemy zgłaszania działań niepożądanych.

• Korzyści społeczne i indywidualne

Dzięki szczepieniom udało się wyeliminować lub znacznie ograniczyć występowanie wielu groźnych chorób zakaźnych, takich jak polio, odra czy błonica. Rezygnacja ze szczepień naraża nie tylko osobę nieszczepioną, ale również całe społeczeństwo, zwłaszcza osoby z obniżoną odpornością, które nie mogą przyjąć szczepionek z powodów medycznych.

3 Higiena lecznictwa

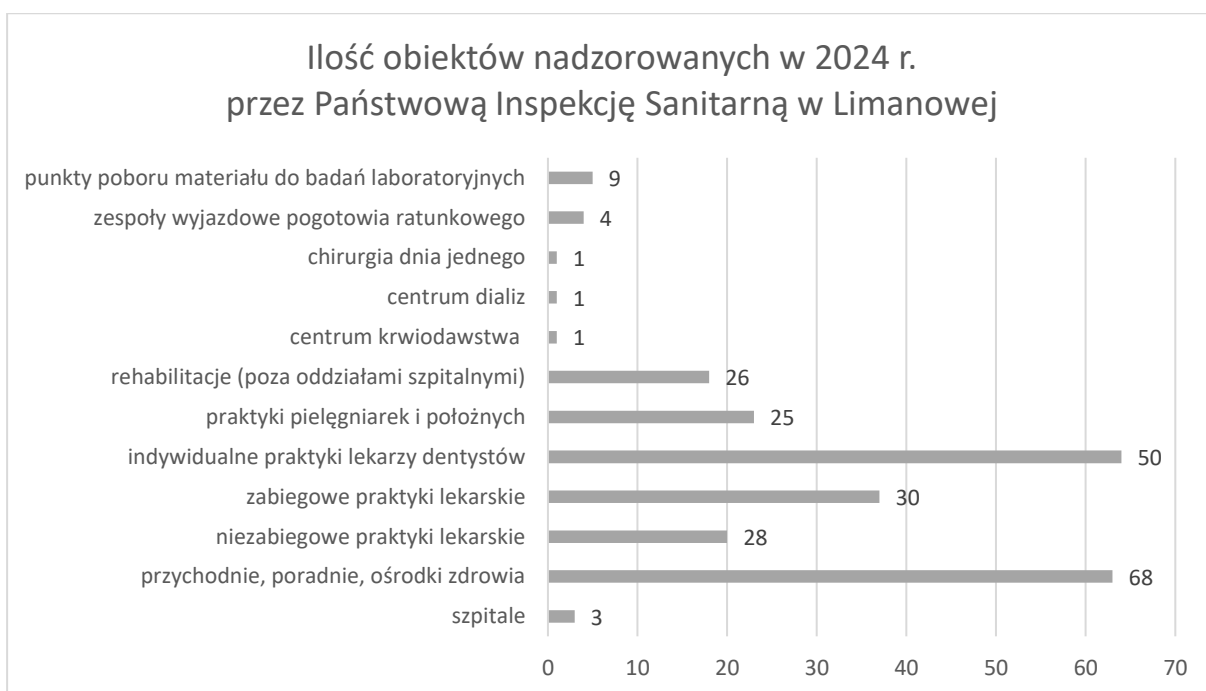
Świadczenia medyczne na terenie powiatu limanowskiego realizowane są przez podmioty wykonujące działalność leczniczą w ramach:

- stacjonarnych i całodobowych świadczeń zdrowotnych (szpitale),
- ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych (przychodnie, poradnie, punkt poboru materiału do badań), rehabilitacje (poza oddziałami szpitalnymi),

- praktyk zawodowych:
 - indywidualne praktyki dentystów, zabiegowe praktyki lekarskie, niezabiegowe praktyki lekarskie,
 - praktyki pielęgniarek i położnych,
 - rehabilitacja poza oddziałami,
- zespoły wyjazdowe pogotowia ratunkowego, centrum krwiodawstwa, centrum dializ.

W 2024 r. pod nadzorem organów Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Limanowej na terenie powiatu limanowskiego pozostawało 250 placówek leczniczych.

Wykres 4 Obiekty służby zdrowia objęte nadzorem w 2024 roku



Łącznie w 2024 r. przeprowadzono 246 kontroli sanitarnych, w tym 222 kontrole planowane. Pozostałe kontrole (24) były kontrolami doraźnymi z zakresu szczepień lub rekontrolami sprawdzającymi wykonanie decyzji nakazujących.

W czasie przeprowadzonych kontroli sanitarnych w 23 podmiotach leczniczych stwierdzono nieprawidłowości natury sanitarno-higienicznej oraz technicznej, wydano:

- 7 decyzji merytorycznych,
- 23 decyzji płaćniczych,
- 10 mandatów karnych.

W placówkach lecznictwa zamkniętego (3 szpitale) przeprowadzono 42 kontrole sanitarne,

w tym 5 rekontroli wykonania decyzji, 3 kontrole działalności Zespołów Kontroli Zakażeń Szpitalnych, 1 kontrolę problemową związaną z ogniskiem szpitalnym w zakresie patogenu alarmowego w oddziale.

W ramach 36 kontroli sanitarnych w nadzorowanych obiektach lecznictwa zamkniętego nie stwierdzono nieprawidłowości. Wydano 3 decyzje merytoryczne.

Ponadto w realizacji pozostaje jedna decyzja wydana przez Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego, przedłużona przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Limanowej dot. nieprawidłowości w jednym oddziale.

W ramach przeprowadzonych kontroli działalności zespołów i komitetów ds. zakażeń szpitalnych (3 kontrole w podległych szpitalach) stwierdzono, że prowadzone jest aktywne monitorowanie i rejestracja zakażeń szpitalnych oraz drobnoustrojów alarmowych. Personel medyczny wchodzący w skład zespołu podnosi swoje kwalifikacje w ramach specjalistycznych kursów i szkoleń zewnętrznych, prowadzi szkolenia wewnętrzne dla pracowników poszczególnych komórek organizacyjnych zakładu w zakresie zasad, praktyk i metod kontroli zakażeń zakładowych oraz nadzoruje przestrzeganie opracowanych i wdrożonych procedur zapewniających ochronę przed zakażeniami.

W Szpitalu Powiatowym im. Miłosierdzia Bożego w Limanowej, funkcjonuje 14 oddziałów szpitalnych w tym blok operacyjny, centralna sterylizatornia, chirurgia jednego dnia, 19 poradni specjalistycznych, 4 stacje wyjazdowe zespołów ratownictwa medycznego oraz pracownie diagnostyczne.

Szpital im. Jana Jerozolimskiego w Szczyrzycu świadczy usługi medyczne w oddziale chorób wewnętrznych i ambulatoryjnej opieki specjalistycznej. Funkcjonuje również analityka medyczna, diagnostyka obrazowa i elektrokardiografia.

Z kolei w podmiocie leczniczym NZOZ RehStab; ul. J. Piłsudskiego 53 w Limanowej wyodrębnić należy: oddział rehabilitacji neurologicznej, oddział rehabilitacji ogólnoustrojowej, fizjoterapii ambulatoryjnej oraz fizjoterapię dzienną.

3.1 Sterylizacja w placówkach lecznictwa zamkniętego

W Szpitalu Powiatowym w Limanowej, funkcjonuje Centralna Sterylizatornia (CS), w której wydzielone zostały trzy strefy: strefa brudna, komora przyjęć, mycie i dezynfekcja wózków, strefa czysta, strefa sterylna. Między strefami znajdują się śluzy umywalkowo-fartuchowe. Ponadto wydzielony jest również: magazyn, pomieszczenie porządkowe, pomieszczenie higieniczno-sanitarne, pokój socjalny, funkcjonuje także stacja uzdatniania wody dla potrzeb

urządzeń. Wykorzystywana jest myjnia dezynfektor, która przeznaczona jest do mycia i dezynfekcji narzędzi chirurgicznych, ponadto myjnia kontenerów oraz obuwia operacyjnego, przelotowy sterylizator parowy (3 szt.), sterylizator stanowiskowy (1), kondensator oparów, wózek wsadowy do mycia i dezynfekcji narzędzi, wózek wsadowy do mycia i dezynfekcji narzędzi laparoskopowych, zgrzewarka rolkowa do opakowań.

Narzędzia chirurgiczne wielokrotnego użycia z Bloku Operacyjnego oraz z oddziałów zabiegowych przekazywane są CS do dezynfekcji zasadniczej i sterylizacji bezpośrednio po wykorzystaniu. Transport narzędzi i sprzętu medycznego do sterylizacji odbywa się w szczelnych pojemnikach transportowych.

Obraz 2 Koło Sinnera Skuteczne mycie powierzchni



Źródło: Internet

W skontrolowanych podmiotach leczniczych stwierdzono prawidłowe postępowanie z narzędziami i materiałami sterylnymi, bielizną czystą i brudną oraz odpadami medycznymi, zgodne z wdrożonymi i obowiązującymi w podmiocie procedurami. Zaopatrzenie w sprzęt jednorazowego użycia, indywidualne środki ochrony osobistej, preparaty dezynfekcyjne w ilości i asortymencie pokrywającym bieżące potrzeby.

W placówkach szpitalnych sukcesywnie prowadzone są prace remontowo-modernizacyjne związane z poprawą stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń podmiotu wykonującego działalność leczniczą.

3.2 Lecznictwo otwarte

W placówkach lecznictwa otwartego (232 obiekty pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Limanowej) w 2024 r. przeprowadzono 187 kontroli sanitarnych,

podczas których w 22 podmiotach leczniczych wydano 23 decyzje płaćnicze, w związku ze stwierdzonym nieprawidłowym stanem higieniczno-sanitarnym nieprawidłowości w zakresie stanu higieniczno- sanitarnego i technicznego, tylko technicznego oraz tylko higieniczno-sanitarnego - nałożono 10 mandatów.

Najczęstsze nieprawidłowości:

- brak adnotacji w karcie uodpornienia dziecka dot. stwierdzonego NOP,
- brak zwrotnego potwierdzenia odbioru kart uodpornienia przekazanych do innych POZ,
- przeterminowane preparaty do dezynfekcji rąk,
- nieprawidłowo opisane pojemniki na odpady medyczne,
- brak procedur: postępowania z brudną bielizną, przeprowadzania kontroli wewnętrznej, nieprawidłowa częstotliwość przeprowadzania kontroli wewnętrznej,
- brak dokumentacji skuteczności sterylizacji wskaźnikami biologicznymi w wybranych miesiącach,
- brudne wnętrze komory autoklawu parowego,
- brudne zakurzone dozowniki na środki dezynfekcyjne, brudny sprzęt porządkowy,
- testy chemiczne do kontroli sterylizacji parą wodną klasy 4 (wieloparametrowe) potwierdzające sterylizację pakietów z narzędziami wielokrotnego użytku przecięte są na dwie części w miejscach niezgodnych ze wskazaniami producenta,
- zakurzone dozowniki ścienne z preparatami do dezynfekcji oraz dozowniki ścienne z mydłem,
- meble, krzesła z widocznymi ubytkami,
- przeterminowane rękawiczki jednorazowe.

W związku z powyższym w przychodniach i ośrodkach zdrowia wydano 14 decyzji płaćniczych i 2 decyzje merytoryczne, w indywidualnej praktyce lekarzy dentystów - wydano 2 decyzje płaćnicze, w specjalistycznych praktykach lekarskich – 2 decyzje merytoryczne i 2 płaćnicze, w innych podmiotach leczniczych - 6 decyzji płaćniczych.

Ustawa z dnia 5 grudnia 2008 r. *o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi* (t. j. Dz. U. z 2024 r. poz. 924) nakłada na Kierowników podmiotów leczniczych oraz inne osoby udzielające świadczeń zdrowotnych obowiązek podejmowania działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych poprzez opracowanie, wdrożenie i nadzór nad procedurami zapobiegającymi zakażeniom i chorobom zakaźnym związanym z udzielaniem świadczeń zdrowotnych, w tym procedur dekontaminacji, postępowania z odpadami medycznymi, postępowania ze sprzętem wielorazowego użycia.

3.3 Postępowanie z odpadami

W wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych stwierdzono, że gospodarka odpadami medycznymi w podmiotach leczniczych/przychodnie, poradnie, indywidualne praktyki lekarskie oraz laboratorium odbywała się zgodnie z wdrożonymi procedurami. Odpady medyczne były zbierane w miejscu ich wytwarzania z selektywnym podziałem na odpady o kodach 180103, 180104. Pozostałe odpady medyczne w w/w podmiotach nieposiadające właściwości niebezpiecznych, gromadzone były w pojemnikach zamykanych, wyłożonych niebieskimi workami foliowymi. Odpady medyczne niebezpieczne umieszczane w pojemnikach wielokrotnego użytku zaopatrzonych w worki foliowe koloru czerwonego i transportowane do stacjonarnych urządzeń chłodniczych. Odbiorem odpadów zgodnie z zawartymi umowami zajmowały się firmy specjalistyczne.

W czterech podmiotach leczniczych stwierdzono nieprawidłowości w zakresie nieprzestrzegania procedury postępowania z odpadami medycznymi - wydano 4 decyzje płaćnicze. Jedna z decyzji dotyczyła braku zapewnienia prawidłowego przechowywania odpadów medycznych do czasu odbioru ich przez uprawnioną firmę.

W trakcie przeprowadzonych kontroli sanitarnych zwracano uwagę na prawidłowe oznaczenie pojemnika lub worka z odpadami w miejscu ich powstawania, które powinno zawierać następujące dane:

- kod odpadów medycznych w nim przechowywanych,
- nazwę wytwórcy odpadów medycznych,
- numer REGON wytwórcy odpadów medycznych,
- numer księgi rejestrowej wytwórcy odpadów medycznych w rejestrze podmiotów wykonujących działalność leczniczą, o którym mowa w ustawie z dnia 15 kwietnia 2011 r. *o działalności leczniczej* (Dz. U. z 2016 r. poz. 1638, 1948 i 2260), wraz z podaniem organu rejestrowego,
- datę i godzinę otwarcia (rozpoczęcia użytkowania),
- datę i godzinę zamknięcia.

W przypadku wysoce zakaźnych odpadów medycznych pojemnik oznacza się dodatkowo znakiem ostrzegającym przed zagrożeniem biologicznym oraz umieszczonym poniżej napisem „MATERIAŁ ZAKAŹNY DLA LUDZI”. We wszystkich podmiotach leczniczych odpady medyczne przechowywano w wydzielonych urządzeniach chłodniczych zaopatrzonych w termometr do pomiaru temperatury, odpowiednio oznakowanych i zabezpieczonych.

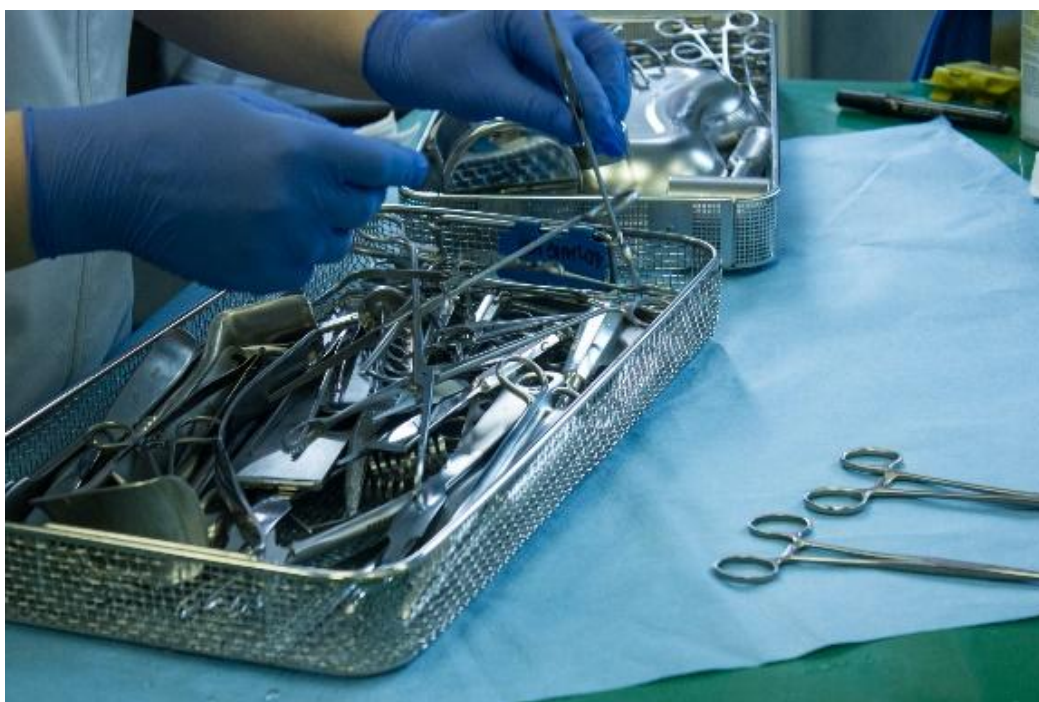
3.4 Dezynfekcja

W skontrolowanych obiektach leczniczych stwierdzono wystarczające zaopatrzenie w preparaty dezynfekcyjne o szerokim spektrum działania, jak również wykorzystywanie ich zgodnie z przeznaczeniem producenta. W jednym podmiocie stwierdzono brak środków w zakresie prawidłowego wyposażenia stanowisk mycia i dezynfekcji rąk oraz zapatrzenia w preparaty dezynfekcyjne, środki ochrony osobistej personelu medycznego i osłony dla pacjentów.

3.5 Sterylizacja w placówkach leczenia otwartego

Sterylizacja narzędzi wielorazowego użycia w placówkach leczenia otwartego odbywa się w nieprzelotowych autoklawach parowych na stanowiskach sterylizacji gabinetowej. Proces dekontaminacji narzędzi odbywa przy zachowanym jednokierunkowym ciągu technologicznym. Pomieszczenia te wyposażone są w zlew dwukomorowy i stanowisko higienicznego mycia rąk zorganizowane poza blatem roboczym.

Obraz 3 Przygotowanie narzędzi do sterylizacji



Źródło: Internet

Sposób postępowania z narzędziami wielokrotnego użycia oraz kontrolę procesów sterylizacji regulują wytyczne Polskiego Stowarzyszenia Sterylizacji Medycznej oraz Narodowy Instytut

Zdrowia Publicznego. Przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Limanowej w trakcie kontroli oceniali prawidłowość wyrobu sterylnego, m. in. obecność wskaźników chemicznych, wewnątrz i zewnątrz pakietowych, wykonywanie testów biologicznych potwierdzających skuteczność procesów sterylizacji oraz przeglądy techniczne autoklawu, wygląd narzędzi w pakietach, jakość pasków wskaźnikowych wewnątrz pakietów, sposób i miejsce ich przechowywania. W związku z nieprawidłowym stosowaniem pasków wskaźnikowych (testów chemicznych) do kontroli skuteczności sterylizacji pakietów w 1 podmiocie leczniczym wydano decyzję płaćniczą. Ponadto w kolejnym podmiocie leczniczym za brak dokumentacji skuteczności sterylizacji wskaźnikami biologicznymi w wybranych miesiącach. Testy biologiczne do autoklawów (np. Sporal A, testy fiolkowe, testy ampułkowe) wykorzystuje się zarówno podczas kwalifikacji procesowej autoklawów (PQ) oraz walidacji procesów sterylizacji. W przypadku procesów sterylizacji parą wodną wykorzystuje się w testach wskaźniki biologiczne zawierające zdolne do życia przetrwalniki (spory) *Geobacillus stearothermophilus*. Inaktywacja tego termoopornego drobnoustroju będzie bezpośrednim dowodem osiągnięcia przez autoklaw wymaganych warunków sterylizacji (temperatury sterylizacji, czasu sterylizacji, ciśnienia sterylizacji, odpowiedniej penetracji pary do wsadu / wnętrza pakietu) i tym samym bezpośrednim dowodem biobójczej skuteczności prowadzonego procesu sterylizacji.

Obraz 4 Testy ampułkowe do kontroli biologicznej sterylizacji w autoklawie parowym



Źródło: Internet

Podmioty działalności leczniczej posiadają opracowane procedury, instrukcje oraz standardy postępowania mające na celu zapobieganie zakażeniom. Przestrzeganie przez personel medyczny procedur higienicznych i medycznych oraz utrzymanie właściwego stanu

higieniczno-sanitarnego pomieszczeń, wpływa na zapewnienie bezpieczeństwa zarówno pacjentów, jak i pracowników medycznych.

Podczas kontroli podmiotu leczniczego stwierdzono brak procedur z zakresu: postępowania z brudną bielizną, przeprowadzania kontroli wewnętrznej. Ponadto zauważono nieprawidłową częstotliwość przeprowadzania kontroli wewnętrznej.

Podczas przeprowadzania kontroli sanitarnych zwracano uwagę na przestrzeganie opracowane przez podmioty lecznicze procedury medyczne m. in. w zakresie przestrzegania higieny rąk, postępowania z narzędziami wielorazowego użytku oraz sprzętem medycznym, zapewnieniem sterylizacji wraz z kontrolą jej skuteczności, dekontaminacją powierzchni dotykowych, bezdotykowych, stosowaniem odzieży ochronnej oraz zapewnieniem prawidłowego postępowania z odpadami medycznymi.

4 Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

Zadaniem zapobiegawczego nadzoru sanitarnego jest profilaktyka w zakresie ochrony zdrowia ludzi na etapach planowania przestrzennego, warunków realizacji przedsięwzięć, jak i projektowania obiektów budowlanych, zapewniając stworzenie odpowiednich warunków higienicznych i zdrowotnych w miejscach pobytu i pracy ludzi. Realizując swoje ustawowe zadania zapobiegawczy nadzór sanitarny szczególną uwagę zwraca na: rozwiązania techniczne mające na celu zapewnienie odpowiednich warunków higienicznych i zdrowotnych w środowisku pracy, w zakładach opieki zdrowotnej, w miejscach nauczania, w obiektach użyteczności publicznej, zapewnienie odpowiednich warunków produkcji i obrotu artykułów spożywczych oraz innych wyrobów mogących mieć wpływ na zdrowie ludzi oraz zapewnienie odpowiednich warunków ochrony środowiska.

4.1 Oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko

W ramach oceny oddziaływania przedsięwzięć na środowisko w 2024 r. wydano 27 opinie sanitarne, co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby, co do zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko. Opinie dotyczyły m.in. następujących przedsięwzięć:

- Budowa sieci kanalizacji sanitarnej w miejscowości Młynne – Królówka;

- Budowa farmy fotowoltaicznej zlokalizowanej na części dz. nr 330 w obrębie Nowe Rybie, gmina Limanowa;
- Budowa do 4 farm fotowoltaicznych o łącznej mocy do 4 MW wraz z niezbędną infrastrukturą techniczną na działce o nr ewid. 498 w obrębie Rupniów, gmina Limanowa;
- Rozbudowa sieci kanalizacji sanitarnej w miejscowości Przyszowa – Pod Górą, gmina Łukowica;
- Rozbudowa drogi gminnej ul. Sikorskiego wraz z towarzyszącą infrastrukturą techniczną w Limanowej;
- Rozbudowa sieci kanalizacji sanitarnej w miejscowości Stronie, gmina Łukowica;
- Przebudowa drogi gminnej nr 340518K Łukowica-Jastrzębie przez Skiełek;
- Rozbudowa sieci kanalizacji sanitarnej w miejscowości Kłodne i Męcina;
- Budowa kanalizacji sanitarnej w miejscowości Kamionka Mała;
- Rozbudowa istniejącej oczyszczalni ścieków przemysłowych na terenie zakładu TYMBARK – MWS Sp. z o.o. w Tymbarku o system flotacji ciśnieniowej wraz z zbiornikiem awaryjnym i infrastrukturą towarzyszącą na działkach ew. nr: 534/7, 534/8, 535/5, 565/4 obr. 03 Tymbark;
- Zbieranie i przetwarzanie odpadów na terenie działek nr ew. : 380/21 oraz 380/54 obręb 3 miasto Limanowa;
- Zmiana sposobu użytkowania budynku magazynowego na zlokalizowanie w nim komór wędzarniczo-parzelniczych, na terenie działki nr ew. 157/1 obr. 3 Limanowa;
- Budowa ujęcia wody wraz ze zbiornikiem wyrównawczym i siecią wodociągową w miejscowości Pólrzeczki;
- Budowa kanalizacji sanitarnej w miejscowości Olszówka – ETAP I;
- Rozbudowa sieci kanalizacji sanitarnej w miejscowości Męcina - oś. Bukowiec. Wykonanie sieci kanalizacji sanitarnej obejmującej swym zakresem fragment miejscowości Męcina i Kłodne na następujących działkach ewidencyjnych: 84/1, 332, 339/3, 339/5, 339/6, 339/10, 339/11, 339/12, 339/13, 339/14, 340/2, 340/6, 340/8, 340/9, 342, 343/1, 344/1, 344/2, 344/3, 567/1, 570/1, 570/2, 582, 584, 585, 586/1, 587, 589/1, 589/2, 592, 593/2, 593/3, 593/4, 594/4, 594/5, 594/6, 594/8, 594/9, 594/10, 594/12, 594/13, 595, 596, 597/1 - obręb Męcina oraz 129, 304 - obręb Kłodne;
- Rozbudowa sieci kanalizacji sanitarnej w miejscowościach Łukowica- Roztoka w gminie Łukowica;

- Budowa budynku mieszkalnego jednorodzinnego oraz budynku gospodarczego i murów oporowych, zlokalizowanych na działkach ew. nr 31, 32/5, 32/6 z obrębu Zalesie, gmina Kamienica;
- Budowa budynku mieszkalnego jednorodzinnego oraz budynku gospodarczego i murów oporowych, zlokalizowanych na działkach ew. nr 31, 32/5, 32/6 z obrębu Zalesie, gmina Kamienica;
- Przebudowa drogi gminnej nr K 340454 Męcina - Miczaki Dolne w km 0+000 - 1+172,44 w miejscowości Męcina oraz Przebudowa drogi gminnej nr K 340464 Nowe Rybie - Kamionna w km 0+000 - 1+710 w miejscowości Nowe Rybie;
- Budowa sieci kanalizacji sanitarnej wraz z sieciowymi pompowniami w miejscowości Chyszówki na terenie Gminy Dobra;
- Budowa sieci wodociągowej magistralnej w miejscowości Kamienica;
- Wykonanie na dz. nr ew. 304/1 (obręb Piekiełko) w m. Piekiełko urządzenia wodnego (studni głębinowej Pp-4) w celu zabezpieczenia poboru wód podziemnych w ilości 2,6 m³/h dla zapotrzebowania w wodę ujęcia gminnego;
- Przebudowa drogi gminnej do osiedla Łącki wraz z budową mostu w miejscowości Łętowe.

Przed wydaniem opinii w sprawie obowiązku przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko brano pod uwagę przedstawione w karcie informacyjnej przedsięwzięcia informacje na temat planowanej inwestycji. W szczególności wnikliwie analizowano charakter planowanego zamierzenia inwestycyjnego, jego wielkość i rodzaj zajmowanego terenu, rodzaj technologii, wielkość produkcji, usytuowanie względem terenów chronionych, istniejący i planowany charakter zagospodarowania, przeznaczenie terenu w miejscowym planie zagospodarowania przestrzennego oraz przewidywaną wielkość emisji zanieczyszczeń do środowiska i wpływ na zdrowie ludzi.

4.2 Strategiczna ocena oddziaływania na środowisko

Obraz 5 Mapa graficzna Limanowej



Źródło: Internet

W ramach działalności zapobiegawczego nadzoru sanitarnego jest opiniowanie projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz studiów uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, pod kątem wpływu projektowanego sposobu zagospodarowania terenu. Na podstawie dołączonych prognoz oddziaływania na środowisko analizowano wpływ projektowanego przeznaczenia terenu pod kątem zagrożenia porządkowi funkcjonalno-przestrzennemu rejonu opracowania, zdrowia i życia ludzi, walory krajobrazowe, wody powierzchniowe i podziemne, szatę roślinną i świat zwierząt, obszary Natura 2000, powietrze atmosferyczne, glebę, klimat akustyczny, pomniki przyrody i dobra kultury.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Limanowej na przestrzeni 2024 r. wydał 23 opinie sanitarne do projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, 11 uzgodnień dotyczących zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko oraz 4 odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko. Odstąpienia dotyczyły niewielkiej modyfikacji i korekty dotychczas obowiązującego miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego Miasta Mszana Dolna i Miasta Limanowa.

4.3 Uzgadnianie dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych

W 2024 r. wydano 49 opinii sanitarnych dotyczących uzgodnień dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych obiektów na etapie uzyskiwania decyzji o pozwoleniu na budowę oraz zmiany sposobu użytkowania. Opiniując dokumentację projektową szczególną uwagę zwracano na prawidłowy układ funkcjonalny pomieszczeń, właściwą technologię i wyposażenie, prawidłowo zaprojektowaną wentylację i klimatyzację, warunki socjalno-sanitarne oraz zgodność zaprojektowania z obowiązującymi przepisami i normami.

Uzgodnień dokumentacji pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych dokonano między innymi do projektów:

- Budowa sieci wodociągowej w miejscowości Wilkowisko na dz. ew. nr 481/2;
- Przebudowa i zmiana sposobu użytkowania parteru budynku usługowego położonego w Limanowej przy ul. Żwirki i Wigury, dz. ew. nr 885 obręb 0007 jed. ewid. Limanowa, przeznaczonego na zakład opieki zdrowotnej; 1. Budowa sieci kanalizacji sanitarnej na dz. ew. nr 53/17, 56 obręb 0007, Miasto Limanowa;
- Rozbudowa sieci wodociągowej w miejscowości Przyszowa, gmina Łukowica;
- Budowa sieci i przyłączy wodociągowych wraz z budową zbiornika oraz ujęcia wody w miejscowości Wilkowisko;
- Budowa odcinka sieci wodociągowej w miejscowości Dobra;
- Rozbudowa sieci wodociągowej od osiedla Zagrody do osiedla Gwizdówka w miejscowości Słopnice Królewskie;
- Rozbudowa sieci wodociągowej w miejscowościach Zamieście - „Tajdusie”;
- Budowa zbiornika pojemnościowego ze stacją uzdatniania wody, wraz z instalacją wodociągową, elektryczną, kanalizacji technologicznej, zbiornikiem szczelnym oraz infrastrukturą towarzyszącą w miejscowości Krosna gmina Laskowa;
- Budowa sieci wodociągowej w miejscowości Krosna Gmina Laskowa;
- Budowa zbiornika na wodę pitną ze stacją uzdatniania wody wraz z infrastrukturą techniczną, wewnętrzną linią zasilania energii elektrycznej, wodociągiem doprowadzającym wodę z projektowanych zbiorników na wodę do istniejącej sieci, wodociągiem doprowadzającym wodę z istniejącej sieci do projektowanego budynku zbiornika, przyłączem instalacji wody technologicznej spustowej, projektowanym zbiornikiem 8m³ na wodę technologiczną, zbiornikiem na nieczystości ciekłe wraz z instalacją kanalizacji sanitarnej ogrodzeniem oraz utwardzeniem;

- Rozbudowa istniejącej sieci wodociągowej na terenie Gminy Tymbark. dz. ew 2726/2, 2725/2 Podłopień;
- Budowa sieci wodociągowej wraz z przyłączami i pompowniami wodociągowymi, sieci kanalizacji sanitarnej wraz z przyłączami, pompowniami i zjazdami do pompowni oraz sieci teletechnicznej - zadanie I-6 w miejscowości Wilkowisko w gminie Jodłownik;
- Rozbudowa odcinka sieci wodociągowej w miejscowości Męcina;
- Budowa podziemnego zbiornika na wodę pitną wraz z siecią wodociągową zakończoną źródłem ulicznym oraz przyłączami wodociągowymi, zlokalizowana na dz. nr 328/14, 328/15, 328/16, 328/17, 328/23, 328/24, 328/27, 328/28, 328/29 i 328/36 w miejscowości Kamionka Mała, gm. Laskowa;
- Modernizacja sieci wodociągowej w Mszanie Dolnej;
- Budowa sieci wodociągowej w miejscowości Krosna Gmina Laskowa - etap II;
- Przebudowa odcinka sieci wodociągowej PE50 wraz z częściowym umartwieniem istniejącego odcinka sieci PE50;
- Rozbudowa istniejącej sieci wodociągowej na terenie Gminy Tymbark;
- Rozbudowa sieci wodociągowej rozdzielczej w miejscowości Łukowica oraz Stronie.

4.4 Dopuszczenie do użytkowania obiektów budowlanych

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Limanowej roku 2024 r. wydał 163 opinii sanitarnych dotyczących dopuszczenia do użytkowania inwestycji w związku z realizacją budowy, rozbudowy, przebudowy, nadbudowy budynków. Ponadto, uczestniczono w dopuszczeniu do użytkowania obiektów żywnościowo-żywnościowych takich jak sklepy spożywczo-przemysłowe, lokale gastronomiczne, apteki ogólnodostępne, sklepy zielarskie oraz salony fryzjerskie i kosmetyczne, obiekty hotelowo-rekreacyjne, placówki szkolno-edukacyjne i medyczne. Do przedsięwzięć realizowanych przez jednostki samorządu terytorialnego należały: budowa i rozbudowa sieci wodociągowych i kanalizacyjnych, przebudowa dróg i mostów. W ramach uczestniczenia w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych dokonywano sprawdzenia zgodności realizacji obiektów z dokumentacją projektową w zakresie spełnienia wymagań higienicznych i zdrowotnych, wentylacji oraz atesty i certyfikaty na zastosowane materiały i wyroby.

Obraz 6 Miejski Ośrodek Kultury w Mszanie Dolnej



Źródło: Internet

Wykaz obiektów:

- Budynek zaplecza boiska sportowego wraz z instalacjami wodno-kanalizacyjną, c.o. gazową, elektryczną, wentylacją mechaniczną oraz miejscem na pojemniki i kontenery na odpady stałe; budowa odcinka sieci gazowej średniego ciśnienia; budowa sieci kablowej średniego napięcia wraz z wymianą słupa i średniego napięcia i rozbiórką odcinka sieci napowietrznej, oraz przyłącza gazowego średniego ciśnienia na dz. ewid. nr: 193/12, 193/11, 159/1, 205 obręb ewid. Ujanowice [0008], gmina Laskowa,
- Budynek żłobka wraz z instalacjami wodno-kanalizacyjną, gazową, elektryczną, wentylacją mechaniczną oraz miejscem na pojemnik i kontenery na odpady stałe;
- Budowa odcinka sieci gazowej, oraz przyłącza gazowego średniego ciśnienia na dz. ewid. nr 812/27 obręb Laskowa, gmina Laskowa;
- Miejski Żłobek Nr 2 przy ul. Władysława Stanisława Reymonta 3, 34-600 Limanowa;
- Budynek hali sportowej wraz z instalacjami i infrastrukturą techniczną w miejscowości Laskowa na dz. ew. nr 741/1, gmina Laskowa;
- Budynek usługowy (domu wypoczynkowego) na dz. ew. nr 58/1 miejscowości Stronie;
- Budynek mieszkalny wielorodzinny z podziemnym garażem wraz z instalacjami i murami oporowymi przy ul. Biskupa Księdza Bednarczyka, dz. ew. nr: 9/7, 9/14/ 9/15, 9/16, 10/4, 10/5, 11/3, 13/14, 13/16 1033/57, 1033/58, obręb 6, Miasto Limanowa;
- Ośrodek Kultury i Tradycji Górali Zagórzańskich przy ul. Spadochroniarzy, dz. ew. nr: 4972/2, 4973/1 obręb ewid. Śródmieście w miejscowości Mszana Dolna;
- Segment dydaktyczny szkoły podstawowej wraz z instalacjami wewnętrznymi na dz. ew. nr 362/5 w miejscowości Szyk, Gmina Jodłownik;

- Rozbudowa sieci wodociągowej rozdzielczej w miejscowości Łukowica i Stronie;
- Rozbudowa sieci wodociągowej w miejscowości Przyszowa;
- Rozbudowa sieci wodociągowej wraz z infrastrukturą towarzyszącą w miejscowości Młyńczyska na dz. ew. nr 421/1, 420, 414/7, 271/1, obręb ewidencyjny Młyńczyska, jednostka ewidencyjna gmina Łukowica, powiat limanowski, województwo małopolskie;
- Przebudowa, rozbudowa i nadbudowa budynku usługowego – świetlicy wiejskiej w Zamieście wraz z instalacjami i urządzeniami technicznymi na działce ewid. nr 696, obr. ewid. Zamieście, jednostka ewid. gmina Tymbark;
- Budowa 32 miejsc postojowych dla pojazdów osobowych wraz z drogą manewrową oraz rozbiórką i budową sieci elektroenergetycznej napowietrznej niskiego napięcia - miejsca postojowego pojazdów „Berkówka” w miejscowości Szczawa na dz. ew. nr 1792/3 obr. ewid. Szczawa, jednostka ewid. Kamienica, powiat limanowski, woj. małopolskie;
- Budowa sieci wodociągowej wybudowanej na dz. ew. nr: 2423/1, 2419/1, 2425/7, 2280, 2279/4, 2277, 2276/1, 2276/2, 2273/1, 2271, 2275, 2246/8, 2318, 961, 2426, 3058, 3060, 2037, 2425/7 w miejscowości Podobin, Gmina Niedźwiedź;
- Budowa budynku sali gimnastycznej wraz z przewiązką przy istniejącym Zespole Szkół Nr 1 w Męcinie i infrastruktury technicznej na dz. ew. nr 1022/2, 1022/3, 1027, obr. ewid. Męcina, jedn. ewid. gmina Limanowa;
- Budowa zbiornika na wodę pitną ze stacją uzdatniania wody wraz z infrastrukturą techniczną na dz. ew. nr 801/1, położonych w miejscowości Przyszowa, gmina Łukowica;
- Budowa budynku sali gimnastycznej przy Szkole Podstawowej w Jaworznej na dz. ew. nr 243/4, obr. ewid. Jaworzna [0001], jedn. ewid. gmina Laskowa [120706], powiat limanowski, województwo małopolskie;
- Rozbudowa i przebudowa zakładu blacharsko-lakierniczego z infrastrukturą techniczną na działce ewid. nr 7574/2, 7571/1, obręb ewidencyjny Kasina Wielka, jednostka ewidencyjna Mszana Dolna, w zakresie zmiany przeznaczenia pomieszczenia składzika (0/2) na pomieszczenie kotłowni w poziomie piwnicy, rezygnację z pomieszczenia 0/1 - podcień w części parteru oraz zmiany projektu zagospodarowania terenu, projektowanego separatora, budowy dwóch murów oporowych przy zjeździe na dz. ew. nr 7574/2, 7571/1, obręb ewidencyjny Kasina Wielka, jednostka ewidencyjna Mszana Dolna, powiat limanowski, województwo małopolskie;

- Budowa dwukondygnacyjnej hali produkcyjno-magazynowej wraz z zapleczem socjalnym, budowy muru oporowego, fundamentów zewnętrznych pod urządzenia wraz z infrastrukturą techniczną oraz wyburzeniem wiaty i żelbetowych elementów zagospodarowania terenu na działce ewid. nr. 535/2, 535/4, 535/5 obręb ewid. Tymbark, jednostka ewid. gmina Tymbark;
- Przebudowa istniejącego budynku Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego wraz z układem komunikacyjnym i drogą pożarową na działce ewid. nr. 4344 obręb ewid. Gronoszowa, jednostka ewid. Miasto Mszana Dolna, powiat limanowski, województwo małopolskie;
- Budowa miejsca postojowego pojazdów Wyřebiska – Zalesie – parking tłuczniowy posiadający 42 miejsca postojowe o łącznej powierzchni 1805 m²;
- Rozbudowa sieci wodociągowej w miejscowości Piekiełko, Gmina Tymbark na dz. ew. nr 220, 221/4, 221/5, 221/6, 221/7, 221/8, 221/9, 225/1, 225/2, 225/3, 226/1, 226/3, 227, 228, 229, 233/1, 235/1, 235/2, 236/1, 237, 238/1, 238/2, 239/3, 239/7, 239/9, 240/2, 241, 242/3, 242/4, 242/6, 243/2, 243/3, 243/4, 246/2, 332/2, 332/3, 333, 343, 344, 345/4, 360, 361 obr. ewid. 0001 Piekiełko, jedn. ewid. 120712_2 Gmina Tymbark;
- Rozbudowa budynku szkoły podstawowej wraz z instalacjami wewnętrznymi (wod - kan, c - o , elektryczną, gazową, wentylacji mechanicznej) wraz z: zewnętrzną instalacją gazową, zewnętrzną instalacją elektryczną zalicznikową, zewnętrzną instalacją kanalizacji sanitarnej, zewnętrzną instalacją kanalizacji deszczowej, rozbiórką istniejących fundamentów oraz dojścia i dojazdy na działkach nr ewid. 2593, 2658/2, obręb Słopnice Szlacheckie, jedn. ewid gmina Słopnice, powiat limanowski, województwo małopolskie;
- Budowa ścieżki pieszo-rowerowej wzdłuż rzeki Łososina w km ścieżki 0+000,00 - 1+673,20 w miejscowości Tymbark/Podłopień etap I;
- Rozbudowa istniejącej oczyszczalni ścieków przemysłowych o system flotacji ciśnieniowej, polegającej na budowie: budynku technologicznego, fundamentów pod zbiornik i urządzenia techniczne, nawierzchni utwardzonych, odcinków instalacji zewnętrznych: wodociągowych, kanalizacji deszczowej, kanalizacji sanitarnej, kanalizacji technologicznej, elektroenergetycznych, ciepłowniczej i ogrodzenia wraz z towarzyszącą infrastrukturą techniczną na terenie zakładów TYMBARK – MWS na działkach ewid. nr 534/7, 534/8, 535/5, 565/4, obręb ewid. Tymbark, jednostka ewid. Tymbark, powiat limanowski, woj. małopolskie;

- Rozbudowa budynku remizy OSP w Słopnicach o pomieszczenie garażu dla samochodu gaśniczego wraz z wewnętrznymi instalacjami (wod-kan, c.o., elektryczna) na działkach ew. nr 7720, 7721, 7725/1 obręb ewid. Słopnice Królewskie, jednostka ewid. gmina Słopnice, powiat limanowski, woj. małopolskie;
- Rozbudowa istniejącej sieci wodociągowej na terenie gminy Tymbark na dz. ew. nr 243/3, 244, 245/2, 245/3, 245/4 obr. ewid. 0001 Piekiełko, jedn. ewid. 120712_2 Gmina Tymbark;
- Rozbudowa i przebudowy budynku zaplecza sportowego o część socjalno-administracyjną, mieszkalną i techniczną wraz z instalacjami wewnętrznymi (wod - kan, c.o., elektryczną, gazową, wentylacji mechanicznej) wraz z: częściową rozbiórką instalacji elektrycznej zewnętrznej (skrócenie instalacji elektrycznej), częściową rozbiórką i budową nowego odcinka sieci kanalizacji sanitarnej, zewnętrzną instalacją kanalizacji sanitarnej, zewnętrzną instalacją wodociągowej wraz z układem komunikacji wewnętrznej: dojścia dojazdu, miejsca postojowe na działce ew. nr 1454 obręb Mordarka, Gmina Limanowa, powiat limanowski, woj. małopolskie;
- Budowa: budynku koszarowo-biurowego wraz z instalacjami; budynku garażu z warsztatem wraz z instalacjami; budynku portierni wraz z instalacjami; śmietnika; wartowni wraz z instalacjami; parkingu dla samochodów osobowych wraz z instalacjami; placów manewrowych, dróg dojazdowych wewnętrznych, placów i chodników wraz z instalacjami; rampy załadowniczej; murów oporowych; ogrodzenia. W ramach zadania [nazwa uproszczona]: budowa kompleksu obiektów wojskowych w miejscowości limanowa dla potrzeb pododdziałów 11 Małopolskiej Brygady Obrony Terytorialnej na działce nr ewid. 53/10, 53/12 obr. 0007 położonej w miejscowości Limanowa, powiat limanowski, województwo małopolskie;
- Rozbudowa i rozbudowa oczyszczalni ścieków w miejscowości Ujanowice na dz. ewid. nr 193/5 obręb ewid. Ujanowice, jednostka ewid. gmina Laskowa;
- Budowa odcinka sieci wodociągowej w miejscowości Dobra, gmina Dobra na terenie dz. ew. nr: 3180/5 - obr. 0002 Dobra, jednostka ewid. gmina Dobra [120703_2] i zamiarze przystąpienia do jej użytkowania.

Przeprowadzono ogółem 170 kontroli sanitarnych, w tym:

- 163 kontroli sanitarnych dopuszczających do użytkowania obiektów,
- 7 kontroli w trakcie realizacji inwestycji,
- wydano 630 decyzji płatniczych.

Ogółem w 2024 r. liczba zajętych stanowisk wynosiła 759.

5 Jakość wody przeznaczonej do spożycia

Obraz 7 Woda przeznaczona do spożycia



Źródło: Internet

Woda przeznaczona do spożycia przez ludzi musi być wolna od mikroorganizmów chorobotwórczych oraz substancji szkodliwych jak również nie może zawierać nadmiernych ilości składników powszechnie występujących w przyrodzie (np. żelaza, manganu, azotanów itp.). Powinna być ona ponadto bezbarwna, bez zapachu, klarowna i mieć przyjemny i orzeźwiający smak. Dostarczana do odbiorców poprzez urządzenia wodociągowe musi spełniać wymogi zawarte w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. *w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi* (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294). Przedmiotowe rozporządzenie reguluje:

- wymagania dotyczące jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi,
- minimalną częstotliwość i miejsca pobierania do badania próbek wody,
- zakres badania jakości wody,
- program monitoringu jakości wody,
- ocenę przydatności wody oraz sposób informowania konsumentów o jakości wody,
- obowiązki organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
- obowiązki producentów wody pitnej.

Zgodnie z art. 5 ust. 1 i 1a ustawy z dnia 7 czerwca 2001 r. *o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków* (t. j. Dz. U. z 2024 r. poz. 757) zarządca wodociągu jest odpowiedzialny za jakość dostarczanej wody do sieci wodociągowej.

Cyt.: art. 5 ust. 1 „Przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne ma obowiązek (...) zapewnić należyłą jakość dostarczanej wody (...). ust. 1a. Przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne jest obowiązane do prowadzenia regularnej wewnętrznej kontroli jakości wody.” Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej prowadzą nadzór nad zdrowotną jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi zgodnie z art. 4 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t. j. Dz. U. z 2024 r. poz. 416). Cyt.: „art. 4 ust. 1 Do zakresu działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w dziedzinie bieżącego nadzoru sanitarnego należy kontrola przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne, w szczególności dotyczących:

1) higieny środowiska, a zwłaszcza wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, (...) w zakresie ustalonym w odrębnych przepisach”.

Obraz 8 Zbiorniki - wodociąg wiejski Słopnice



Źródło: Internet

Pod stałym nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej w 2024 roku było 95 urządzeń dostarczających wodę, w tym:

- 50 wodociągów publicznych o produkcji:
 - <100 m³/dobę – 35 wodociągów,
 - 100 - 1000 m³/dobę – 14 wodociągów,
 - 1000 – 10000 m³/dobę – 1 wodociąg;
- 1 wodociąg zakładowy produkcja 1000 – 10000 m³/dobę Tymbark MWS;
- 43 wodociągi lokalne o produkcji < 10 m³/dobę;

- 1 studnia publiczna.

W 2024 roku w omawianej grupie obiektów przeprowadzono 15 planowych kontroli sanitarnych oraz 3 kontrole doraźne. Zakres kontroli obejmował: podstawy prawne (Pozwolenia wodnoprawne) zezwalające na ujmowanie i pobór wód, stan sanitarno-techniczny pomieszczeń, proces uzdatniania wody oraz realizację kontroli wewnętrznej.

Upoważnieni przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Limanowej w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego w 2024 roku pobrali do badań laboratoryjnych 281 próbek wody do spożycia zgodnie z harmonogramem (planem) oraz 24 próbki doraźne.

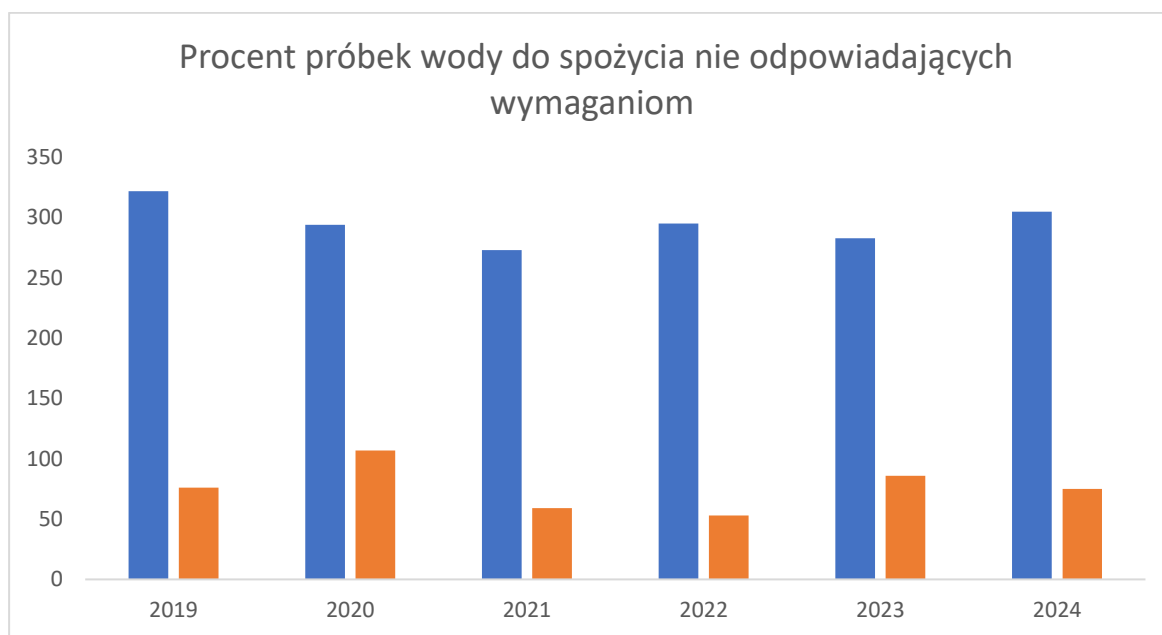
Badania przeprowadził Dział Laboratoryjny Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Krakowie, Laboratorium akredytowane przez Polskie Centrum Akredytacji, certyfikat akredytacji nr AB 601.

Spśród 305 próbek wody 75 próbek (około 25%) nie spełniało norm jakościowych ustalonych dla wody pitnej, w tym:

- 61 próbek wykazało zanieczyszczenia fizyczne (głównie podwyższona mętność wody) tj. 20% wszystkich pobranych próbek;
- 19 próbek wykazało zanieczyszczenia mikrobiologiczne - 6,23% wszystkich pobranych próbek;
- 4 próbki wskazało zanieczyszczenie chemiczne (przekroczona zawartość np.: żelaza, chloroformu) co stanowi 1,31% wszystkich próbek.

Analizując powyższe dane należy stwierdzić, że najczęściej odnotowano przypadków przekroczeń parametru mętności. Jakość wody podawanej do odbiorców pod względem mikrobiologicznym uległa poprawie w stosunku do roku 2023. Niemniej jednak jakość wody w jednym wodociągu ze względu na powtarzające się przekroczenie parametru mętność uległa pogorszeniu.

Tabela 5 Próbki wody do spożycia nie odpowiadające wymaganiom



Ponadto od przedsiębiorstw wodociągowych, spółek wodociągowych oraz obiektów użyteczności publicznej - pozyskano 176 wyników badań wody przeprowadzonych w ramach kontroli wewnętrznej - monitoring grupy A i B.

Badanie wody wykonały:

- Laboratorium Wody i Ścieków Miejskiego Zakładu Gospodarki Komunalnej Mieszkaniowej Sp. z o. o. w Limanowej akredytowane przez Polskie Centrum Akredytacji, nr AB 1223 oraz zatwierdzone przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Limanowej decyzją nr 1/NHK/2024 z dnia 30 stycznia 2024 r., znak: NHK.9054.1.2024;
- Grupa DALAB Dariusz Bożek, Laboratorium Badań Wody, 38-322 Łużna, Mszanka 234, akredytowane przez Polskie Centrum Akredytacji, certyfikat akredytacji nr AB 1341 oraz zatwierdzone przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gorlicach decyzją nr ON-HK.9022.3.7.2023 z dnia 25 lipca 2023 r.;
- PETROGEO Przedsiębiorstwo Usług Laboratoryjnych i Geologicznych Sp. z o.o., ul. Przemysłowa 11, 38-200 Jasło - Laboratorium posiada akredytację Polskiego Centrum Akredytacji Nr AB 1185 oraz zatwierdzenie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Jaśle decyzją z dnia 31 października 2023 r., znak: PSK.9022.1.31.2023;
- Grupa Azoty Jednostka Ratownictwa Chemicznego Sp. z o.o., ul. Kwiatkowskiego 8, 33-101 Tarnów, Laboratorium Diagnostyki Weterynaryjnej i Badań Środków

Spożywczych, ul. Głowackiego 27, 33-300 Nowy Sącz akredytowane przez Polskie Centrum Akredytacji nr AB 1164 oraz zatwierdzone przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Nowym Sączu decyzją nr 117/2023 z dnia 13 grudnia 2023 r.;

- Centralne Laboratorium Wodociągi Miasta Krakowa S. A., ul. Lindego 9, 30-148 Kraków akredytowane przez Polskie Centrum Akredytacji Nr 776 zatwierdzone przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Krakowie decyzją nr 84/2024 z dnia 30 stycznia 2024 r.;
- Laboratorium Eurofins OBiKŚ Polska Sp. z o. o., ul. Owocowa 8, 40-158 Katowice akredytowane przez Polskie Centrum Akredytacji Nr 213 oraz zatwierdzone przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Katowicach decyzją nr NS.HKiŚ.9027.3.50.68.2023;
- Laboratorium SGS Polska, Pracownia Środowiskowa, ul. Cieszyńska 52A, 43-200 Pszczyna. Laboratorium posiadające akredytację Polskiego Centrum Akredytacji Nr AB 313 oraz zatwierdzenie przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Tychach decyzjami nr NS-HK.9011.4.34.2023 z dnia 25 października 2023 r. i nr NS-HK.9011.4.31.2024 z dnia 24 lipca 2024 r.;
- Sądeckie Laboratorium Wody S.C. A i M Cembruch, ul. Nawojowska 166, 33-300 Nowy Sącz - Laboratorium posiada zatwierdzenie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Nowym Sączu decyzją nr 37/2023 z dnia 18 maja 2023 r. oraz decyzją nr 44 z dnia 15 maja 2024 r.

Na przestrzeni 2024 roku próbki wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi poddane były w ww. laboratoriach badaniom w zakresie:

- mikrobiologicznym: ogólna liczba mikroorganizmów w temp. 22°C w 1 ml wody, liczba bakterii grupy coli w 100 ml wody, liczba *Escherichia coli* w 100 ml wody, liczba *Enterokoków* w 100 ml wody, *Clostridium perfringens* w 100 ml wody;
- fizykochemicznym: barwa, mętność, pH, przewodność, temperatura, zapach, smak, jon amonowy, azotyny, azotany, żelazo ogólne, ogólny węgiel organiczny, utlenialność, twardość ogólna, mangan, chlorki, fluorki, indeks nadmanganianowy, siarczany, bromiany, cyjanki, bor, glin, Σ WWA, OWA, benzo(a)piren, arsen, rtęć, selen, kadm, ołów, nikiel, miedź, chrom, sód, antymon, Σ THM, Σ Trichloroetenu i Tetrachloroetanu, Trichlorometan (chloroform), Bromodichlorometan, Tetrachlorometanu (czterochlorek węgla), 1-2 dichloroetanu, benzen, Σ pestycydów, chlor pozostały wolny.

W sytuacji otrzymania sprawozdań z badań próbek wody do spożycia przez ludzi z przekroczonymi wartościami parametrycznymi Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Limanowej podejmował następujące czynności:

1. Przeprowadzenie oceny bezpieczeństwa zdrowotnego konsumentów wody.
2. Telefoniczne powiadomienie o zaistniałej sytuacji zarządcę wodociągu.
3. Drogą elektroniczną powiadomienie wójta/burmistrza, Powiatowe Centrum Zarządzania Kryzysowego oraz Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.
4. Wydanie oceny zdrowotnej jakości wody z wodociągu. Ocena ta w zależności od rodzaju i stopnia skażenia wody zawiera orzeczenie o braku przydatności do spożycia, bądź o warunkowej jej przydatności.

5. W zależności od stopnia ryzyka zdrowotnego:

- stwierdzenie braku przydatności wody do spożycia - wydanie decyzji administracyjnej wprowadzającej zakaz użytkowania wody z jednoczesnym wskazaniem, po analizie ryzyka, czy woda może być wykorzystywana do innych celów oraz nakazanie właścicielowi wodociągu powiadomienie wszystkich użytkowników o wprowadzonym zakazie oraz podjęcie działań naprawczych (W roku 2024 wydano 18 takich decyzji z uwagi na zanieczyszczenia mikrobiologiczne wody w sieci wodociągowej. W porównaniu z rokiem 2023 odnotowano mniej przypadków.)

lub:

- wydanie decyzji o warunkowej przydatności wody do spożycia ze wskazaniem warunków jakie musi dochować producent wody (nieprzekraczanie określonej wartości parametrycznej, zachowanie terminu trwania przekroczenia, podjęcie działań naprawczych) – w 2024 roku wydano 31 takich decyzji.

6. Umieszczenie na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej komunikatu o ocenie jakości wody wraz ze wskazaniem m.in.:

- rodzaju stwierdzonych zanieczyszczeń;
- określeniem zakresu przydatności wody do spożycia (np. zakaz użytkowania, ograniczenia w użytkowaniu – inne cele niż spożywcze).

Powyższy komunikat przesyłany jest również zarządcy wodociągu oraz właściwemu wójtowi/burmistrzowi, celem poinformowania mieszkańców.

7. Prowadzenie nadzoru w zakresie przestrzegania wzmożonego reżimu sanitarnego w obiektach użyteczności publicznej.

8. Monitorowanie działań naprawczych podejmowanych przez jednostki odpowiedzialne za prawidłową jakość podawanej wody do spożycia.

9. Po uzyskaniu prawidłowych parametrów wody, gdzie uprzednio stwierdzono przekroczenie, wydanie oceny stwierdzającej przydatność wody do spożycia i odwołanie wprowadzonych zakazów, nakazów, ograniczeń.

Należy uznać, że mieszkańcy powiatu limanowskiego korzystający z wody dostarczanej przez wodociągi nadzorowane przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Limanowej zaopatrywani są w wodę dobrej jakości, bezpieczną dla zdrowia ludzkiego. Stwierdzone przekroczenia miały charakter incydentalny i nie spowodowały trwałego zagrożenia dla zdrowia ludzi. Na koniec ubiegłego roku woda do spożycia przez ludzi z 2 wodociągów wiejskich nie odpowiadała wymaganiom określonym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w *sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi* (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294).

W roku 2024 w ramach sprawowanego nadzoru nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, zgodnie z zapisami ustawy z dnia 7 czerwca 2001 r. *o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków* (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 757):

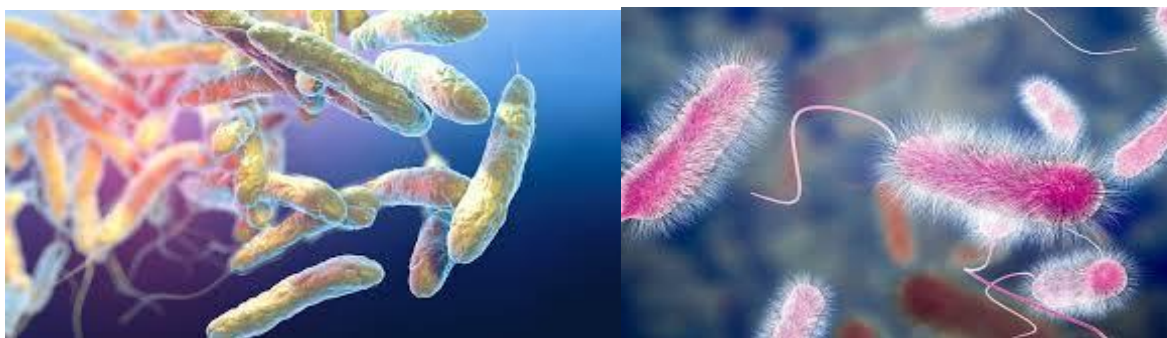
- pozytywnie zaopiniowano system jakości prowadzonych badań wody przez Laboratorium Wody i Ścieków Miejskiego Zakładu Gospodarki Komunalnej Mieszkaniowej Sp. z o. o. w Limanowej, tym samym zatwierdzono laboratorium jako uprawnione do przeprowadzania badań wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi;
- wydano pozytywną 1 ocenę higieniczną dla materiałów i wyrobów zastosowanych w procesach uzdatniania wody w wodociągu.

Na terenie powiatu brak jest awaryjnych ujęć wody. Istnieje konieczność budowy nowych studni publicznych, gdyż w sytuacjach kryzysowych (susze, powódzie, awarie wodociągów) może wystąpić istotny problem w zabezpieczeniu ludności w wodę pitną.

5.1 Ciepła woda użytkowa

Państwowa Inspekcja Sanitarna sprawuje również nadzór nad jakością zdrowotną ciepłej wody użytkowej rozprowadzanej wewnętrznymi instalacjami w budynkach użyteczności publicznej. Istotnym zagrożeniem, jakie może pojawić się w takiej wodzie to obecność bakterii *Legionella pneumophila* (*Legionella*). Rozwijają się one w temperaturze około 25 – 50°C, dopiero przy temperaturze powyżej 60°C następuje ich dezaktywacja.

Tabela 6 Bakterie z rodzaju *Legionella*



Źródło: Internet

Bakteria *Legionella* sp. jest najczęstszym czynnikiem etiologicznym legionelozy (tj. legionelozowego zapalenia płuc) wymienionej w załączniku pn. „Wykaz zakażeń i chorób zakaźnych” do ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. *o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi* (t. j. Dz. U. 2024 r. poz. 924 z późn. zm.). Do zakażenia bakterią *Legionellą* dochodzi na skutek wdychania skażonego aerozolu wodno – powietrznego (krople o średnicy mniejszej niż 5 μ m), którego źródłem mogą być: prysznice, wanny perełkowe, jacuzzi, jeżeli występują u człowieka problemy z osłabionym systemem immunologicznym (ludzie starsi lub chorzy, stany pooperacyjne itd.). Choroba przebiega z objawami ciężkiego zapalenia płuc (suchy kaszel, zaburzenia w oddychaniu, bardzo wysoka gorączka, zaburzenia świadomości).

Rozwojowi bakterii sprzyjają zastoje ciepłej wody w instalacjach, ślepych odcinkach lub końcówkach, w podgrzewaczach, zasobnikach – na wewnętrznych ścianach pod osadami związków żelaza lub wapnia („kamienia kotłowego”).

Bardzo ważne w zapobieganiu rozwoju bakterii *Legionella* jest przestrzeganie następujących zaleceń:

- utrzymanie temperatury wody zimnej poniżej 20°C a w instalacji wody gorącej powyżej 55°C;
- izolowanie rur wody ciepłej i zimnej od siebie, co nie zawsze jest respektowane przy projektowaniu instalacji, a jednocześnie może powodować podgrzewanie wody zimnej i prowadzić do rozwoju bakterii;
- unikanie tworzenia zastoin wody w instalacji;
- likwidacja ślepych odcinków instalacji zasilających, zapobieganie procesom korozji i tworzenia złożeń w instalacjach;
- zapobieganie powstawaniu mikroaerozoli o średnicy kropeł 2-5 mm;
- utrzymanie instalacji w czystości.

Obraz 9 Źródła zakażenia bakterią Legionella



Źródło: Internet

W obszarze sprawowanego bieżącego nadzoru sanitarnego nad jakością ciepłej wody użytkowej w obiektach użyteczności publicznej w 2024 roku pobrano 44 próbki do badań w kierunku oznaczenia bakterii *Legionella* sp. z instalacji wewnętrznej wodociągowej, tj. w:

- 1) 3 podmiotach wykonujących działalność leczniczą z rodzaju stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne (we wszystkich nadzorowanych szpitalach) – pobrano ogółem 17 próbek.
- 2) 7 domach pomocy społecznej (we wszystkich nadzorowanych) – pobrano ogółem 27 próbek. W jednym obiekcie stwierdzono w 3 punktach poboru średnie skażenie ciepłej wody użytkowej.

Obraz 10 Źródło zakażenia Legionellą



Źródło: Internet

Ponadto w wyniku zgłoszenia zachorowania na legionellozę jednego z mieszkańców powiatu limanowskiego, po przeprowadzonym dochodzeniu epidemiologicznym, upoważniony przedstawiciel Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Limanowej w budynku mieszkalnym, prywatnym pobrał do badań laboratoryjnych 3 próbki ciepłej wody użytkowej. Wyniki badań nie stwierdziły obecności bakterii z grupy *Legionella* sp.

Podmioty wykonujące działalność leczniczą w rodzaju stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne, a także właściciele lub zarządcy budynków zamieszkania zbiorowego oraz budynków użyteczności publicznej, w których w trakcie ich użytkowania wytwarzany jest aerozol wodno-powietrzny zobligowani są przez przepisy do przeprowadzania badań pod kątem obecności bakterii *Legionella* sp. w wodzie. W 2024 roku w ramach kontroli wewnętrznej jakości ciepłej wody użytkowej w ww. obiektach pozyskano 34 sprawozdania z badań w kierunku oznaczenia bakterii *Legionella* sp.

5.2 Pływalnie/Baseny kąpielowe

Kontrola jakości wody basenowej oraz ocena stanu sanitarno-higienicznego jest szczególnie ważnym elementem nadzoru sanitarnego na pływalniach. W roku 2024 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Limanowej pełnił nadzór sanitarny nad 3 pływalniami, w tym jedną działającą sezonowo.

I) Pływalnia Limanowska to kryta pływalnia - zlokalizowana przy ulicy Zygmunta Augusta 37 w mieście Limanowa. Kompleks rekreacyjny obejmuje dwie niecki basenowe (sportową oraz rekreacyjną), brodzik dla dzieci, dwie niecki jacuzzi, zjeżdżalnie, szatnie, natryski, pomieszczenia sanitarne, strefę relaksu z saunami oraz grotą solną, a także strefę rekreacji (kręgielnia, bilard oraz squash).

II) Kolejną pływalnią będącą pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Limanowej są Termy Gorce w Porębie Wielkiej zlokalizowane pod adresem Poręba Wielka 875, 34-735 Niedźwiedź. W skład obiektu wchodzi jedna niecka basenu rekreacyjnego, dwie niecki jacuzzi, sześć niecek jacuzzi umieszczonych na zewnątrz budynku, szatnie, natryski, pomieszczenia sanitarne, strefa relaksu z saunami oraz grotą solną, hydromasaże, strefa odnowy z dwoma gabinetami masażu oraz restauracją.

III) Poza dwoma wyżej wymienionymi pływalniami na terenie powiatu limanowskiego funkcjonuje także sezonowo czynny basen kryty, przy pokojach gościnnych „Wyspa Mszanka”, ul. Zielona 2 w Mszanie Dolnej. W obiekcie dostępna jest jedna niecka basenowa, obok której

znajduje się pomieszczenie sanitarne oraz pomieszczenie z szafkami na przedmioty osobiste gości hotelowych korzystających z basenu.

Obraz 11 Basen w obiekcie Wyspa Mszanka



Źródło: Internet

Ponadto pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Limanowej w 2024 roku znajdował się 1 obiekt nie spełniający definicji pływalni – basen kryty przy hotelu Górski Raj, Poręba Wielka 765, 34-735 Niedźwiedź, dostępny wyłącznie dla gości hotelowych, brak szatni.

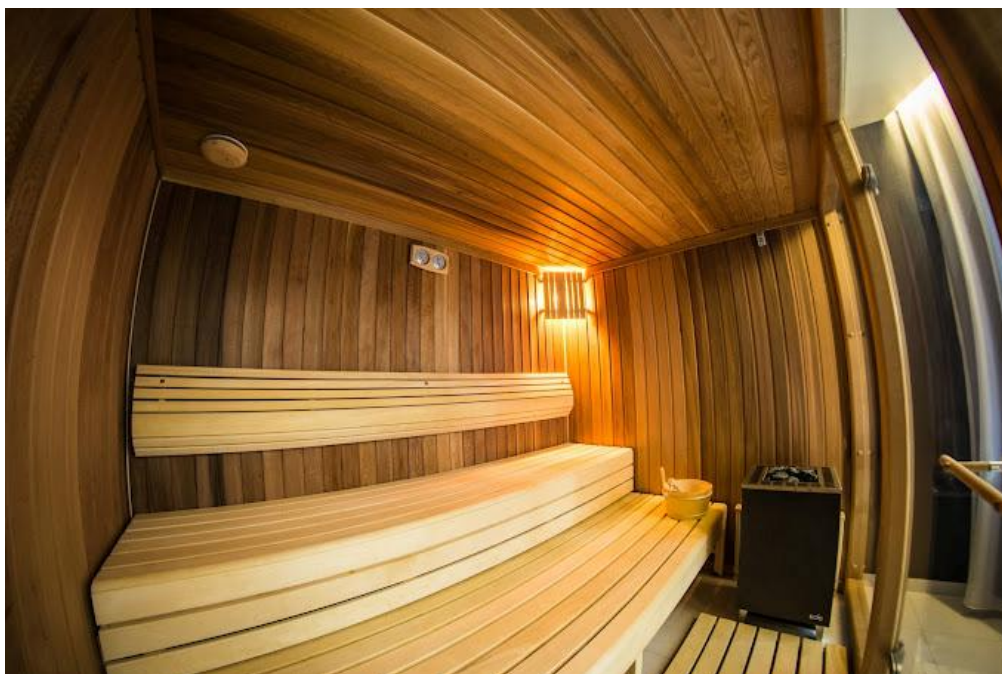
Obraz 12 Basen w obiekcie Górski Raj



Źródło: Internet

Zaznaczyć należy, że rozwijająca się branża turystyczna skłania właścicieli obiektów zakwaterowania do tworzenia nowych miejsc wypoczynku i rekreacji m.in. baseny, jacuzzi, sauny.

Obraz 13 Sauna sucha w obiekcie Hotel Limanova



Źródło: Internet

W ubiegłym roku w omawianej grupie obiektów przeprowadzono 3 planowe kontrole sanitarne pływalni. Zakres kontroli obejmował: stan sanitarno-techniczny pomieszczeń, proces uzdatniania wody oraz realizację wewnętrznej kontroli tego procesu, sposób postępowania z odpadami komunalnymi, przechowywanie środków dezynfekcyjnych, ocenę prowadzonej dokumentacji. Powyższe kontrole nie wykazały nieprawidłowości w przedmiotowym zakresie.

Ponadto w 2024 r., prowadzony był nadzór nad jakością wody na pływalniach. Pobrano do badań laboratoryjnych 29 próbek wody pochodzącej z niecek basenowych i systemów cyrkulacji, natrysków oraz wody doprowadzanej.

Badania laboratoryjne wykazały przekroczenia wartości parametrycznych w zakresie wykonanych oznaczeń w 9 próbkach wody pobranej w dwóch obiektach, tj. w:

- 1) 1 próbce wody wprowadzanej do niecki jacuzzi z systemu cyrkulacji i 1 próbce wody pobranej z niecki jacuzzi przekroczono parametr chloroform. Dodatkowo w tej samej niecce jacuzzi stwierdzono przekroczenie bakterii z rodzaju *Legionella* sp. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Limanowej wydał decyzję administracyjną z rygorem

natychmiastowej wykonalności nakazując unieruchomienie niecki jacuzzi i podjęcie działań naprawczych w celu doprowadzenia jakości wody w niecce do wymagań określonych w § 2 ust. 1 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. *w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach* (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 1230). W ramach prowadzonego postępowania administracyjnego przeprowadzono kontrolę sprawdzającą wykonanie nakazów zawartych w wydanej decyzji administracyjnej.

- 2) 1 próbce wody wprowadzanej do niecki basenowej z systemu cyrkulacji, 1 próbce wody pobranej z niecki basenowej oraz 1 próbce wody pobranej z niecki jacuzzi na zewnątrz przekroczono parametr ΣTHM , w 1 próbce wody pobranej z niecki basenowej przekroczono parametr indeks nadmanganianowy (utlenialność), 1 próbce wody wprowadzanej do niecki basenowej z systemu cyrkulacji, 1 próbce wody wprowadzanej do niecki jacuzzi z systemu cyrkulacji, 2 próbach wody pobranych z niecek jacuzzi wewnątrz i na zewnątrz budynku, a także 1 próbce wody pobranej z niecki basenowej przekroczono parametr chloroform. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Limanowej wydał decyzję administracyjną nakazującą mi.in. podjęcie działań naprawczych oraz zapewnienie prawidłowej jakości zdrowotnej wody. Ponadto w 2 próbkach wody pobranej z natrysków w szatniach funkcjonujących w obiekcie pływalni stwierdzono średnie skażenie ciepłej wody użytkowej w zakresie parametru: bakterie z rodzaju *Legionella* sp. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Limanowej wydał kolejną decyzję administracyjną, z rygorem natychmiastowej wykonalności stwierdzającą średnie skażenie ciepłej wody użytkowej w natryskach oraz nakazującą podjęcie działań naprawczych i przedłożenie sprawozdań z badań próbek ciepłej wody użytkowej z przedmiotowych natrysków. W ramach prowadzonego postępowania administracyjnego przeprowadzono 2 kontrole sprawdzające wykonanie nakazów zawartych w wydanych decyzjach administracyjnych. Po odbytych działaniach kontrolnych w obiekcie jedno z prowadzonego postępowania administracyjnego zakończono wydając decyzję wygaszającą. Natomiast druga kontrola wykazała brak wykonania obowiązków w terminie ustalonym w przedmiotowej decyzji administracyjnej. W związku z powyższym skierowano do zobowiązanego upomnienie.

Pozostałe 10 wyników badań próbek wody z niecek basenowych i systemów cyrkulacji, natrysków oraz wody doprowadzanej odpowiadały wymaganiom określonym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. *w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach* (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 1230).

W ubiegłym roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Limanowej wydał 3 oceny roczne dla pływalni za 2024 r. - 1 pływalnia odpowiadała wymaganiom bez zastrzeżeń, natomiast 2 pływalnie odpowiadały wymaganiom z nieprawidłowościami.

Reasumując, w ramach realizowanego nadzoru sanitarnego nad jakością wody w obiektach użyteczności publicznej z grupy pływalnie stwierdzono nieprawidłowości w 2 pływalniach – przekroczone wartości parametrów w pobranych próbkach wody z systemu cyrkulacji i niecek basenowych oraz natrysków: ΣTHM, indeks nadmanganianowy (utlenialność), chloroform, bakterie z rodzaju *Legionella* sp.

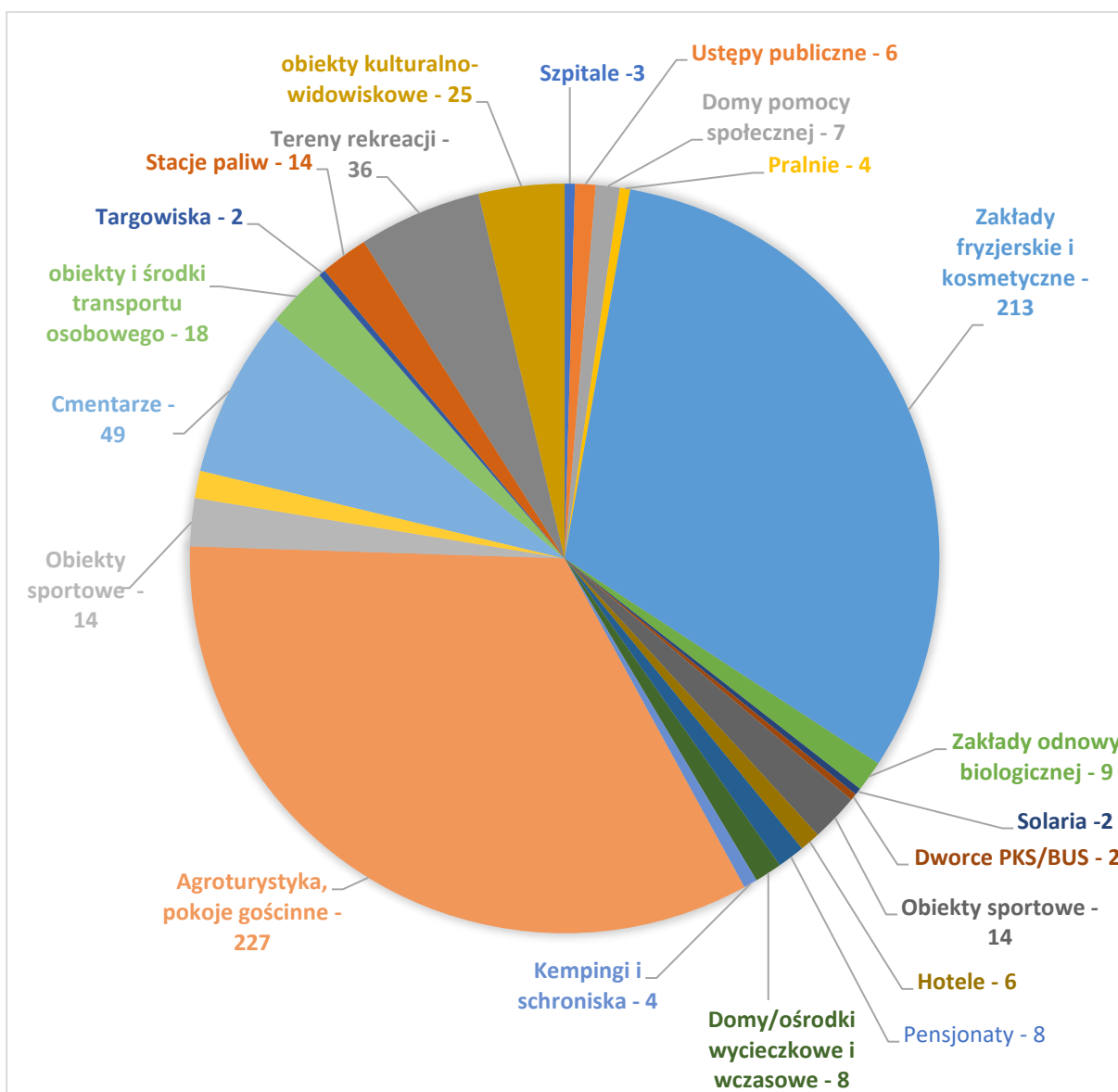
5.3 Miejsca rekreacji wodnej

Na terenie powiatu limanowskiego nie funkcjonują kąpieliska oraz miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli. W 2024 roku, w ramach działań mających na celu edukowanie i propagowanie tworzenia kąpielisk i/lub miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Limanowej wystąpił dwukrotnie w formie pisemnej do burmistrzów miast oraz wójtów gmin powiatu limanowskiego, zachęcając do rozważenia możliwości zorganizowania kąpielisk i/lub miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli. Równocześnie zwrócił uwagę na identyfikowanie miejsc rekreacji wodnej, powszechnie wykorzystywanych przez dużą liczbę kąpiących się bez formalnego ich wyznaczania na terenie gmin – w opinii publicznej funkcjonujące jako popularne miejsca wypoczynku. Takie formy aktywności stwarzają szczególne zagrożenie dla bezpieczeństwa zdrowotnego osób z nich korzystających.

6 Stan sanitarno-techniczny obiektów użyteczności publicznej

W ramach realizowania zadań z zakresu zdrowia publicznego Państwowa Inspekcja Sanitarna sprawuje nadzór nad przestrzeganiem przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne m.in. w obiektach użyteczności publicznej

Wykres 5 Kategorie oraz ilość obiektów użyteczności publicznej nadzorowanych



W 2024 roku skontrolowano 252 obiektów użyteczności publicznej znajdujących się na terenie powiatu limanowskiego, spośród 670 ujętych w ewidencji tj. 37,61 %. Kontrolą objęto: domy pomocy społecznej, zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, hotele i inne obiekty świadczące usługi noclegowe, ustępy publiczne, obiekty sportowe, rekreacyjne, kulturalno-widowiskowe, cmentarze, zakłady pogrzebowe.

W ramach sprawowanego bieżącego nadzoru sanitarnego stwierdzono nieprawidłowości łącznie w 44 obiektach z kategorii:

Obraz 14 YASUMI Zakład fryzjerski



Źródło: Internet

- 1) zakłady fryzjerskie – 19; rodzaj nieprawidłowości: brak opracowanych procedur/instrukcji mycia i dezynfekcji narzędzi wielokrotnego użytku oraz postępowania zapewniającego ochronę przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi, brudne narzędzia fryzjerskie, brudne szuflady/pojemniki na narzędzia fryzjerskie, brak środków dezynfekcyjnych, przeterminowane środki dezynfekcyjne, dezynfekcja narzędzi prowadzona w niepełnym zanurzeniu w roztworze dezynfekcyjnym, drobne usterki techniczne z zakresu: zniszczona tapicerka fotela/taboretu, odklejająca się okleina od płyty przy szafce, zniszczona powierzchnia szafki, brudne ściany z odpryskami farby, drzwi i parapet z odpryskami farby;

Obraz 15 YASUMI Gabinet kosmetyczny



Źródło: Internet

- 2) zakłady kosmetyczne – 12; rodzaj nieprawidłowości: brak opracowanych instrukcji/procedur mycia i dezynfekcji narzędzi wielokrotnego użytku oraz postępowania zapewniającego ochronę przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi, brak kontroli skuteczności procesu sterylizacji pakietów z narzędziami kosmetycznymi za pomocą wskaźników chemicznych, brak oznaczenia daty wykonania sterylizacji na pakietach z narzędziami kosmetycznymi, brak daty ważności sterylizacji pakietów z narzędziami, brak środków dezynfekcyjnych, przeterminowane środki dezynfekcyjne, brak dezynfekcji narzędzi poprzez zanurzenie w środku dezynfekcyjnym, brak zachowania należytej czystości w szufladach przeznaczonych do przechowywania preparatów kosmetycznych i narzędzi, zniszczona tapicerka fotela;
- 3) obiekty świadczące więcej niż jedną usługę – 1; rodzaj nieprawidłowości: dezynfekcja narzędzi prowadzona w niepełnym zanurzeniu w roztworze środka dezynfekującego (mały pojemnik);

- 4) zakłady tatuażu – 1; rodzaj nieprawidłowości: brak opracowanych instrukcji/procedur mycia i dezynfekcji narzędzi wielokrotnego użytku oraz postępowania zapewniającego ochronę przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi;
- 5) pensjonaty – 3; rodzaj nieprawidłowości: brak badania ciepłej wody użytkowej w kierunku bakterii z rodzaju *Legionella* sp., brak zachowania należytej czystości - brudne podłogi i ciągi komunikacyjne, przepełnione kontenery na odpady komunalne;
- 6) dom/ośrodek wczasowy – 1; rodzaj nieprawidłowości: brak badań ciepłej wody użytkowej w kierunku bakterii z rodzaju *Legionella* sp.;
- 7) schronisko młodzieżowe – 1; rodzaj nieprawidłowości: brak badań ciepłej wody użytkowej w kierunku bakterii z rodzaju *Legionella* sp.;

Obraz 16 Hotel Limanova oraz Gospodarstwo agroturystyczne Watra



Źródło: Internet

- 8) inny obiekt świadczący usługi hotelarskie, obiekt agroturystyczny – 3; rodzaj nieprawidłowości: brak badań ciepłej wody użytkowej w kierunku bakterii z rodzaju *Legionella* sp.;
- 9) szpital – 1; rodzaj nieprawidłowości: brak zachowania należytej czystości w magazynie odpadów komunalnych (pozostawione na posadzce resztki odpadów) i magazynie odpadów niebezpiecznych (brudna, zakurzona posadzka), drzwi wejściowe do magazynu odpadów niebezpiecznych skorodowane i z ubytkami farby;
- 10) prosektorium – 1; rodzaj nieprawidłowości: przeterminowany preparat do mycia rąk, brak preparatu do dezynfekcji rąk, brak dozowników (łokciowych lub bezdotykowych) na preparat do mycia rąk oraz dozowników na preparat do dezynfekcji rąk w pomieszczeniach: sala sekcyjna, śluza szatniowa, pomieszczenie mycia i ubierania zwłok, uszkodzona i krusząca się nawierzchnia zewnętrznych schodów, prowadzących do pomieszczenia wydawania zwłok;

11) plac targowy – 1; rodzaj nieprawidłowości: brak utrzymania czystości i porządku.

Tabela 7 Zestawienie kontroli w obiektach użyteczności publicznej w 2024 roku

Rodzaj obiektu	Liczba obiektów według ewidencji	Liczba przeprowadzonych kontroli	Liczba obiektów skontrolowanych	Liczba nieprawidłowości
Szpitala	3	3	3	1
Domy pomocy społecznej	7	7	7	0
Zakłady fryzjerskie	108	54	54	19
Zakłady kosmetyczne	94	90	89	12
Zakłady tatuażu	3	3	3	1
Zakłady odnowy biologicznej	9	9	9	0
Solaria	2	0	0	0
Zakłady świadczące więcej niż jedną usługę	8	7	7	1
Pralnie	3	4	2	0
Hotele	6	5	5	0
Pensjonaty	8	5	5	3
Domy/ośrodki wycieczkowe i wczasowe	8	5	2	1
Kempingi, pola biwakowe, schroniska, schroniska młodzieżowe	4	2	2	1

Inne obiekty świadczące usługi hotelarskie (ob. agroturystyczne, pokoje gościnne)	227	171175	15	3
Obiekty sportowe	14	4	4	0
Zakłady pogrzebowe	8	5	5	3
Cmentarze	49	16	16	0
Targowiska	2	2	2	1
Ustępy publiczne	4	2	2	0
Tereny rekreacji	36	11	11	0
Kina, domy kultury, muzea, teatry	25	0	0	0
Inne obiekty użyteczności publicznej	40	8	6	1
Razem	670	260	252	44

6.1 Współpraca z organami samorządu terytorialnego

W 2024 roku realizowano współpracę z organami samorządu terytorialnego poprzez:

1. Opracowanie i przesłanie ocen dot.
 - a) Bezpieczeństwa i higieny powiatu.
 - b) Oceny warunków higieniczno-sanitarnych letniego wypoczynku w roku 2024.

Obraz 17 Place zabaw na terenie Gminy Limanowa



Źródło: Internet

2. Przekazywanie ocen o jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.
3. Opiniowanie „Regulaminów Gmin”
4. Opiniowanie wniosków w sprawie sprowadzania zwłok i szczątków ludzkich z zagranicy – wydano 20 opinii.

W 2024 r. do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Limanowej wpłynęło 5 wniosków w sprawie wydania opinii o niezbędnej wielkości sił i środków potrzebnych do zabezpieczenia imprezy masowej, zastrzeżeniach do stanu technicznego obiektu (terenu) oraz przewidywanych zagrożeniach dotyczących imprez masowych. Zgodnie z art. 25 ust. 1 pkt 2), ust. 3, 3a i 4 ustawy z dnia 20 marca 2009 r. *o bezpieczeństwie imprez masowych* (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 616) wszystkie wnioski zaopiniowano pozytywnie. W związku z powyższym przeprowadzono 5 kontroli doraźnych dotyczących przygotowania zaplecza sanitarno-technicznego imprez masowych.

Na umotywowaną prośbę rodzin wydano 16 decyzji zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji zwłok celem zmiany miejsca pochówku. Prowadzony nadzór sanitarny nad postępowaniem ze zwłokami oraz szczątkami ludzkimi w trakcie ekshumacji nie wykazał nieprawidłowości sanitarno-higienicznych.

7 Ocena jakości żywienia

W 2024 roku na terenie powiatu limanowskiego przeprowadzano 66 ocen jakości żywienia w 64 obiektach żywienia zbiorowego zamkniętego: 2 bloki żywienia w szpitalach, 7 bloków żywienia w domach pomocy społecznej (w tym 1 stołówka w systemie cateringowym), 13 stołówek na koloniach, półkoloniach, obozach, (w tym 1 stołówka w systemie cateringowym), 20 stołówek w przedszkolach (w tym 13 stołówek w systemie cateringowym),

15 stołówek szkolnych (w tym 3 stołówki w systemie cateringowym) 5 stołówek w żłobkach i w domach małego dziecka - wszystkie stołówki w systemie cateringowym oraz 1 stołówka w zakładzie wychowawczym. Ogółem przeprowadzono 11 pełnych oraz 55 skróconych ocen jakościowych żywienia.

W 2024 roku w trakcie kontroli sanitarnych w placówkach oświatowych przeprowadzono oceny jakościowe żywienia pod kątem wymagań zawartych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

W 1 skontrolowanej stołówce w przedszkolu tj.: Zaplecze żywieniowe w Zespole Szkoły Podstawowej i Przedszkola, 34-615 Słupnice 336; stwierdzono nieprawidłowości w zakresie sposobu żywienia dzieci. W ocenianym jadłospisie - od poniedziałku do piątku były podawane częściej, niż dwa razy w tygodniu potrawy smażone oraz w tygodniu przedszkolnym brak podawanej porcji ryby; co jest niezgodne z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. *w sprawie środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty* (Dz. U z 2016, poz. 1154). W pozostałych ocenianych jadłospisach nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie sposobu żywienia dzieci i młodzieży. W trakcie kontroli w szpitalach i zakładach opieki społecznej przeprowadzano pełną ocenę jakościową żywienia pacjentów na podstawie arkusza oceny dekadowej jadłospisu:

- Szpital pw. Św. Jana Jerozolimskiego Przedsiębiorstwo Podmiotu Leczniczego Stowarzyszenia Ochrony i Promocji Zdrowia w Szczyrzycu 107 – poddano 2 krotnie ocenie jadłospis dekadowy diety podstawowej, w wyniku której uzyskano ocenę końcową zadowalającą;
- Szpital Powiatowy im. Miłosierdzia Bożego w Limanowej ul. Piłsudskiego 61 – poddano ocenie jadłospis dekadowy diety podstawowej i lekko strawnej, w wyniku której uzyskano ocenę końcową zadowalającą;
- Rodzinny Dom Opieki Zgromadzenia Sióstr Św. Jana Chrzyciela w Limanowej przy ul. Rupniowskiego 5a – poddano ocenie jadłospis dekadowy diety podstawowej, w wyniku której uzyskano ocenę końcową prawidłową;
- Zaplecze żywieniowe – Dom Pomocy Społecznej w Szczyrzycu 182 – poddano ocenie jadłospis dekadowy diety podstawowej, w wyniku której uzyskano ocenę końcową prawidłową;
- Węzeł żywieniowy – Dom Pomocy Społecznej w Limanowej przy ul. Wincentego Witosa 24/26 – poddano ocenie jadłospis dekadowy diety podstawowej, w wyniku której uzyskano ocenę końcową zadowalającą;

- Dom Pomocy Społecznej w Mszanie Dolnej przy ul. Rakoczego 9 – poddano ocenie jadłospis dekadowy diety podstawowej, w wyniku której uzyskano ocenę końcową prawidłową;
- Dom Pomocy Społecznej „DIANA” w Kasinie Wielkiej 448 A – poddano ocenie jadłospis dekadowy diety podstawowej, w wyniku której uzyskano ocenę końcową zadawalającą.
- Dom Seniora Wigor w Dobrej, 34-642 Dobra 545 – poddano ocenie jadłospis dekadowy diety podstawowej, w wyniku której uzyskano ocenę końcową prawidłową;
- Dom Seniora „Pod Jaworzynką” Helios Sp. z o. o. w Lubomierzu 298 – poddano ocenie jadłospis dekadowy diety podstawowej, w wyniku której uzyskano ocenę końcową prawidłową.

Obraz 18 Szpital Powiatowy w Limanowej



Źródło: <https://www.szpitallimanowa.pl/>

7.1 Działania w ramach systemu RASFF

System RASFF - System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych i Środkach Żywienia Zwierząt, ma na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności i pasz we wszystkich krajach Unii Europejskiej oraz szybkie informowanie o wystąpieniu zagrożenia.

W 2024 roku w ramach systemu RASFF przeprowadzono **59 postępowań**.

Dotyczyły one:

- przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu fenobukardu (0,064 +/-0,0321 mg/kg) w środku spożywczym pn. „LOYD MADRAS Herbata czarna liściasta

łamana" (kraj pochodzenia – Indie), producent Mokate S.A. ul. Katowicka 265a, 43-450 Ustroń, nr partii:L22082313, data minimalnej trwałości 08.2025, masa 100 g.

Powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań nr 653652 przekazane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Tarnowie.

Przeprowadzono kontrole sanitarne w obiektach wskazanych w liście dystrybucyjnej Magazynu hurtowego PGD Polska ul. Niedomicka 2, 33-132 Niedomice.

Liczba przeprowadzonych kontroli – 6.

W 5 kontrolowanych obiektach w sprzedaży stwierdzono łącznie 21 sztuk kwestionowanego produktu. Towar wycofano ze sprzedaży i złożono na magazynie celem zwrotu do dostawcy. Polecono przedłożyć w Powiatowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Limanowej dokument potwierdzający zwrot kwestionowanego produktu. Pozostała ilość produktu została sprzedana indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji.

Przedstawiono w Powiatowa Stacja Sanitarно-Epidemiologiczna Limanowa dokument zwrotu do dostawcy kwestionowanego ww. środka spożywczego.

W pozostałym 1 obiekcie nie stwierdzono kwestionowanych partii przedmiotowego produktu, zostały sprzedane indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji.

- wykrycia obecności bakterii z rodzaju Salmonella w 25 g produktu – chałwa, pochodzącej z Polski, których producentem jest „Elis” Ali Eski, ul. Gdyńska 32, 80-209 Tuchom oraz pasty sezamowej pn. Hummus z suszonymi pomidorami, do produkcji której wykorzystana została przedmiotowa chałwa.

Powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań 654250 oraz powiadomienie uzupełniające 662842 Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Krakowie.

Przeprowadzono kontrole sanitarne w obiektach wskazanych w liście dystrybucyjnej Magazynu Hurtowego spółki Eurocash SA ul. Wiśniowa 11, 62-052 Komorniki. Przeprowadzono postępowanie wyjaśniające w 11 obiektach wskazanych w liście dystrybucyjnej. W wyniku przeprowadzonych kontroli w sprzedaży nie stwierdzono kwestionowanej partii przedmiotowego produktu. Towar został w całości sprzedany indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji.

- powiadomienia o niezgodności nr AA24.0880 (iRASFF 661903) zgłoszonego przez SCP Niemiec dotyczącego nieautoryzowanej genetycznie zmodyfikowanej odmiany siemienia Inianego FP967.

Powiadomienie o niezgodności nr AA24.0880 (iRASFF 661903) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Tarnowie.

Przeprowadzono czynności kontrolne w 2 obiektach wskazanych w liście dystrybucyjnej zakładu TAR-GROCH-FIL Spółka jawna T. Tarkowski, E. Drożdż, M. Kijowski, J. Drożdż, Filipowice 161, 32-840 Zakliczyn.

W wyniku przeprowadzonej 1 kontroli nie stwierdzono kwestionowanego środka spożywczego. Produkt został w całości sprzedany indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji. W 2 obiekcie całość zakupionego kwestionowanego produktu została zużyta w celach spożywczych oraz do produkcji karmy dla ptaków.

- przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu alkaloidów pirolizydowych w produkcie pn.: Kmin rzymski mielony, numer partii: 1395424, najlepiej spożyć przed końcem: 05-2025. Powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań nr #663576 Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Tarnowie.

Przeprowadzono 1 kontrolę w obiekcie wskazanym w liście dystrybucyjnej magazynu PGD Polska Sp. z o.o., ul. Niedomicka 2, 33-132 Niedomice.

W wyniku przeprowadzonej kontroli nie stwierdzono w sprzedaży kwestionowanego środka spożywczego. Produkt został w całości sprzedany indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji.

- przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu alkaloidów pirolizydowych w produkcie pn.: Kmin rzymski mielony Prymat 15 g, numer partii: 1395424, najlepiej spożyć przed końcem: 05-2025.

Powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań #663576 przekazane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wieliczce.

Przeprowadzono 4 kontrole sanitarne w obiektach wskazanych w liście dystrybucyjnej Hurtowni PPHU Specjał, 32-002 Kokotów 777A.

W wyniku przeprowadzonej 1 kontroli stwierdzono na stanie 4 sztuki kwestionowanego środka spożywczego. Produkt został wycofany ze sprzedaży i odłożony w magazynie celem zwrotu do dostawcy. Polecono przedłożyć w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej dokument potwierdzający zwrot w terminie niezwłocznym po jego otrzymaniu. Przedstawiono w Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna Limanowa dokument zwrotu do dostawcy kwestionowanego ww. środka spożywczego. Pozostałe 21 opakowań kwestionowanego środka spożywczego zostało sprzedane indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji. W 2 wskazanym obiekcie w wyniku przeprowadzonej kontroli nie stwierdzono w sprzedaży kwestionowanego środka spożywczego. Produkt został w całości sprzedany indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji.

- przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu (NDP) sumy alkaloidów pirolizydynowych w produkcie pn.: Kmin rzymski Dary Natury 30 g, numer partii: 02.09.2025

Powiadomienie alarmowe nr 2024.1163 przekazane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Nowym Sączu.

Przeprowadzono kontrolę sanitarną w 1 obiekcie wskazanym w liście dystrybucyjnej firmy Dary Natury Sp. z o.o. Koryciny 73, 17-315 Grodzisk.

W wyniku przeprowadzonej kontroli nie stwierdzono na stanie kwestionowanego środka spożywczego. Według listy dystrybucyjnej przekazanej przez Punkt sprzedaży wysyłkowej produkt został sprzedany 18 klientom indywidualnym. Natomiast 1 sztuka kwestionowanego środka spożywczego została zwrócona do dostawcy.

- zmodyfikowanej odmiany siemienia lnianego w produkcie pn. siemię lniane złote o numerze partii 100723/11s i kraju pochodzenia Kazachstan.

Powiadomienie informacyjne o niezgodności nr AA24.0880 (iRASFF 661903), przekazane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Nowym Sączu.

Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną w obiekcie wskazanym w liście dystrybucyjnej firmy TAR-GROCH-FIL Spółka jawna T. Twardowski, E. Drożdż, M. Kijowski, J. Drożdż, Filipowice 161, 32-840 Zakliczyn. Ustalono, że 41 odbiorców kwestionowanej partii produktu to klienci indywidualni. Zobowiązano kontrolowany zakład do poinformowania odbiorców o wycofaniu kwestionowanej partii produktu i poinformowania niezwłocznie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Limanowej. Odbiorcy kwestionowanej partii produktu zostali poinformowani za pomocą wiadomości Allegro, o sprawie pisemnie poinformowany został Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Limanowej.

Dodatkowo ustalono, że 3 odbiorców kwestionowanej partii produktu z przekazanej listy dystrybucyjnej to podmioty zlokalizowane na terenie podległym Państwowym Powiatowym Inspektorom Sanitarnym z województwa opolskiego, łódzkiego oraz pomorskiego.

- stwierdzenie w wykazie składnika Eurycoma longifolia dotyczącego produktów pn.: - „Tongat ali 400 mg suplement diety 120 tabletek - Medfuture”, - „Tongat ali 400 mg suplement diety 120 tabletek – Pureline Nutrition”, - „Tongat ali 400 mg suplement diety – Vitality Plus”, producent (siedziba i biuro firmy): Medfuture Sp. z o.o., Pl. Powstańców Śl. 16-18, 53-314 Wrocław - Zakład Konfekcjonowania ul. Kościuszki 234B, 26-500 Szydłowiec.

Powiadomienie informacyjne celem zwrócenia uwagi nr 668297 Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną w obiekcie wskazanym w liście dystrybucyjnej podmiotu Medfuture Sp. z o.o., Pl. Powstańców Śl. 16-18, 53-314 Wrocław.

W wyniku przeprowadzonej kontroli stwierdzono na stanie 6 sztuk kwestionowanego suplementu diety. Towar został wycofany ze sprzedaży i złożony na magazynie celem zwrotu do dostawcy. Polecono przedłożyć w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej

w Limanowej dokument potwierdzający zwrot kwestionowanego produktu. Pozostałe 5 sztuk kwestionowanego suplementu diety dostarczonego do ww. sklepu zostało sprzedane indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji. Przedstawiono w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej dokument zwrotu do dostawcy kwestionowanego ww. środka spożywczego.

- przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydów: bromopropylu i proquinazidu w słodkiej papryce odmiany Red Palermo, numer partii: 80169, pochodzącej z Jordanii.

Powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań nr 2024.2677 (#675554) zgłoszone przez SCP Estonii, przekazane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Krakowie.

Przeprowadzono 2 kontrole sanitarne w obiektach wskazanych w liście dystrybucyjnej Magazynu Hurtowego firmy: PROMINEX Spółka z o.o., ul. Tadeusza Śliwiaka 53, 30-798 Kraków. W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono na stanie kwestionowanego środka spożywczego. Produkt został w całości sprzedany indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji.

1- stwierdzenia przekroczenia NDP pozostałości pestycydu – chloropirifosu w pomarańczach pochodzących z Egiptu, oznakowanych numerem partii 523102054.

Powiadomienie alarmowe nr 2024.2730 #676190 Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Krakowie.

Przeprowadzono kontrole sanitarne w obiektach wskazanych w liście dystrybucyjnej magazynu prowadzonego przez spółkę Eurocash SA ul. Wiśniowa 11, 62-052 Komorniki zlokalizowanego przy ul. Komandosów 1/5 w Modlniczce.

Liczba przeprowadzonych kontroli -14.

W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono na stanie kwestionowanego środka spożywczego. Produkt został w całości sprzedany indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji. Wskazany w liście dystrybucyjnej 1 obiekt został zlikwidowany.

- wykrycia obecności *Salmonella* (w 2 z 5 próbek) oraz *Campylobacter* (w 3 z 5 próbek) w produkcie pn.: „Kebab drobiowy surowy, głęboko mrożony”, masa 15 kg, data produkcji/zamrożone dnia: 27.03.2024, termin przydatności do spożycia: 26.03.2025, nr partii 13/03 i 13/04, producent: Damak Food Sp. z o.o., Aleja Krakowska 66, 05-555 Grzędy.

Powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań #679679 Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

Przeprowadzono 2 kontrole sanitarne w obiektach wskazanych w liście dystrybucyjnej firmy SPEC FOOD SERVICE sp. z o.o., Dąbrówki 422a, 37-100 Łańcut.

W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono na stanie kwestionowanego środka spożywczego. Produkt został w całości zużyty do przygotowywania posiłków – kebabów i sprzedany indywidualnym klientom.

- wykrycia obecności pałeczek *Salmonella* spp. (w 4 z 5 próbek) w produkcie pn. Kebab drobiowy surowy, mrożony, masa 10 kg, numer partii 13/05, wyprodukowany i zamrożony w dniu 29.03.2024, termin przydatności do spożycia: 28.03.2025, producent: Damak Food sp. z o.o., Aleja Krakowska 66, 05-555 Grzędy.

Powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań #681735 Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

Przeprowadzono 2 kontrole sanitarne w obiektach wskazanych w liście dystrybucyjnej firmy SPEC FOOD SERVICE sp. z o.o., Dąbrówki 422a, 37-100 Łańcut.

W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono na stanie kwestionowanego środka spożywczego. Produkt został w całości zużyty do przygotowywania posiłków – kebabów i sprzedany indywidualnym klientom.

- stwierdzenia obecności *Salmonella Enteritidis* w 1 z 5 pobranych próbek mięsa drobiowego o numerze partii: 1/128/24/1555, pochodzącego z zakładu CEDROB S.A., Ujazdówek 2a, 06-400 Ciechanów, Zakład Drobiarski w Niepołomicach, ul. Mokra 7, 32-005 Niepołomice, WNI 12190501.

Powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań nr 1219/1/2024 Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

Z uwagi, iż termin przydatności kwestionowanego produktu upłynął, sprawę przekazano do wiadomości.

- stwierdzenia obecności *Salmonella Enteritidis* w świeżym mięsie drobiowym zakupionym przez Zakłady Mięsne Szubryt, Węgrzynek 50, 33-395 Chełmiec, nr partii zakładowej 1441.

Powiadomienie PLW w Nowym Sączu.

Z informacji zawartych w ww. powiadomieniu wynika, że kwestionowana partia towaru trafiła do Zakładu produkcyjnego podległego PLW w Limanowej. Sprawę przekazano do wiadomości i ewentualnego wykorzystania służbowego.

- stwierdzenia obecności *Salmonella Enteritidis* w 1 z 5 próbek świeżego mięsa drobiowego-piersi z kurczaka o numerze partii 4421324.

Powiadomienie alarmowe #689176 Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

Z uwagi, iż termin przydatności kwestionowanego produktu upłynął, sprawę przekazano do wiadomości.

- stwierdzenia obecności alergenu w surowcu: pestki dyni bezglutenowe (styrian), nr partii: 308/25/03/2024, najlepiej spożyć przed końcem: 03/2025, pochodzącym z Polski.

Powiadomienie alarmowe #693658 Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

Przeprowadzono 3 kontrole sanitarne w obiektach wskazanych w liście dystrybucyjnej firmy Biologic Polska Sp. z o.o., ul. Chałbińskiego 13, 25-619 Kielce.

W 1 kontrolowanym obiekcie w sprzedaży stwierdzono 2 sztuki ww. kwestionowanego produktu. Towar wycofano ze sprzedaży i złożono na magazynie celem zwrotu do dostawcy. Polecono przedłożyć w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej dokument potwierdzający zwrot kwestionowanego produktu. Pozostała ilość produktu została sprzedana indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji. W 2 kontrolowanym obiekcie wycofano produkt w ilości 4 sztuk i zwrócono do dostawcy. Pozostałe 4 sztuki zostały sprzedane indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji. Przedstawiono w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej dokument zwrotu do dostawcy kwestionowanego ww. środka spożywczego.

W pozostałym 1 obiekcie nie stwierdzono kwestionowanych partii przedmiotowego produktu, zostały sprzedane indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji.

- stwierdzenia migracji ołowiu na poziomie > 8,0 mg/wyrób oraz migracji kadmu na poziomie > 0,8 mg/wyrób z produktu pn. Komplet 2 kubków termicznych z wzorem ziół z serii PETER marki ALLESKEN, 390 ml, numer serii produktu REF9-23, kod kreskowy 5905204628843.

Powiadomienie alarmowe nr 2024.5189 #692787 Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

Przeprowadzono 3 kontrole sanitarne w obiektach wskazanych w liście dystrybucyjnej hurtowni MONDEX Anna i Jerzy Affek Sp. J., ul. Towarowa 17, 10-416 Olsztyn.

W wyniku przeprowadzonych 2 kontroli nie stwierdzono na stanie kwestionowanego przedmiotu. Produkt został w całości zwrócony i odebrany przez przedstawiciela hurtowni. Przedłożono dokument potwierdzający zwrot kwestionowanego towaru. W 3 kontrolowanym obiekcie nie stwierdzono na stanie kwestionowanego przedmiotu, został w całości sprzedany indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji.

- stwierdzenia pogorszenia właściwości organoleptycznych wody gotowanej w czajniku elektrycznym pn. Wasserkocher WK 3462, marki CLATRONIC, oznakowanym numerami partii: 61562 oraz 62223, wyprodukowanym w Chinach.

Powiadomienie o niezgodności nr AA24.2711 (iRASFF 675074) zgłoszone przez SCP Luksemburga, przekazane przez Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

Przeprowadzono 3 kontrole sanitarne w obiektach wskazanych w liście dystrybucyjnej Centrum Dystrybucji Łódź III – CDŁ 3, ul. Jędrzejowska 43A, 93-636 Łódź, należącym do TERG S.A.

W 1 kontrolowanym obiekcie ww. produkt został sprzedany na paragon indywidualnemu klientowi bez możliwości identyfikacji, w 2 kontrolowanym obiekcie zakupiony produkt oznakowany był innym numerem partii niebędącym przedmiotem omawianego powiadomienia. Natomiast w 3 obiekcie nie stwierdzono na stanie kwestionowanego czajnika elektrycznego – według oświadczenia managera lokalu, produkt uległ uszkodzeniu i został zutylizowany.

- stwierdzenia przekroczenia NDP sumy zawartości morfiny i 0,2 zawartości kodeiny na poziomie 208 ± 62 mg/kg w produkcie pn. „Mak niebieski” 200 g, nr partii: 1330/1/48 01.2025, nr partii: 1330/1/47 01.2025, nr partii: 1330/1/46 12.2024, kraj pochodzenia: Czechy, producent: ZPH „AGA-HOLTEX” Sp. J. A. Holcman-Kos, W. Kos, ul. Dworcowa 11, 43-502 Czechowice-Dziedzice.

Powiadomienie alarmowe #696286 Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wieliczce.

Przeprowadzono 3 kontrole sanitarne w obiektach wskazanych w liście dystrybucyjnej hurtowni spożywczej „AGA”, ul. Obrytka 23, 32-420 Gdów.

W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono w sprzedaży kwestionowanego środka spożywczego. Produkt został w całości sprzedany indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji.

- przekroczenia NDP sumy zawartości morfiny i 0,2 zawartości kodeiny na poziomie 208 ± 62 mg/kg w produkcie pn. „Mak niebieski” 200g, nr partii: 1330/1/48 01.2025, nr partii: 1330/1/47 01.2025, nr partii: 1330/1/46 12.2024, kraj pochodzenia: Czechy, producent: ZPH „AGA-HOLTEX” Sp. j. A. Holcman-Kos, W. Kos., ul. Dworcowa 11, 43-502 Czechowice-Dziedzice.

Powiadomienie alarmowe #696286 (powiadomienie uzupełniające #701382) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Tarnowie.

Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną w obiekcie wskazanym w liście dystrybucyjnej Hurtowni FRUKT Sp. z o. o., ul. Kochanowskiego 30, 33-100 Tarnów.

W wyniku przeprowadzonej kontroli nie stwierdzono w sprzedaży kwestionowanego środka spożywczego. Produkt został w całości sprzedany indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji.

- stwierdzenia obecności Salmonella Sinthorpe w 2 z 5 próbek produktu pn. Bazylika, numer partii: N1421, termin przydatności do spożycia: 31.08.2025, pochodzącego z Egiptu.

Powiadomienie alarmowe nr 2024.5470 Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną w obiekcie wskazanym w liście dystrybucyjnej Zakładu magazynowania i konfekcjonowania przypraw i dodatków do żywności DIGESTA, ul. Sosnowiecka 1, 40-337 Katowice.

W wyniku przeprowadzonej kontroli stwierdzono na stanie całość tj. 5 kg kwestionowanej partii środka spożywczego. W trakcie kontroli wycofano produkt ze sprzedaży i złożono na magazynie celem zwrotu do dostawcy. Polecono przedłożyć w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej dokument potwierdzający zwrot kwestionowanego środka spożywczego niezwłocznie po jego otrzymaniu. Przedstawiono w Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna Limanowa dokument zwrotu do dostawcy kwestionowanego środka spożywczego.

- stwierdzenia obecności Salmonella Sinstorf w 2 z 5 próbek produktu pn. Bazylia, numer partii: N1421, termin przydatności do spożycia: 31.08.2025, pochodzącego z Egiptu oraz powiadomienia uzupełniającego #703588 w sprawie suplementu diety pn.: „Herbata Viru-Stop” nr partii s.010124, s.010324, s.010525.

Powiadomienie alarmowe nr 2024.5470 Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną w obiekcie wskazanym w liście dystrybucyjnej zakładu: Instytut Medycyny Klasztornej Sp. z o. o. ul. Związkowa 20, Katowice.

W wyniku przeprowadzonej kontroli nie stwierdzono na stanie kwestionowanej partii produktu pn.: „Herbata Viru-Stop”, całość została sprzedana indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji.

- stwierdzenia niedopuszczalnego bifenylu w produkcie pn. „Matcha powder”, kraj pochodzenia: Chiny.

Powiadomienie o niezgodności nr AA24.5586 (iRASFF 699638) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Krakowie.

Przeprowadzono kontrolę sanitarną w 1 obiekcie wskazanym w liście dystrybucyjnej zakładu konfekcjonowania środków spożywczych w Cianowicach przy ul. Do Cegielni 6, 32-043 Skała.

W wyniku przeprowadzonej kontroli nie stwierdzono w sprzedaży przedmiotowego środka spożywczego pn. „Ekologiczna herbata matcha”. Po otrzymaniu informacji o konieczności wycofania kwestionowanych partii produktu - 2 sztuki zostały zdjęte ze sprzedaży i odłożone celem zwrotu do dostawcy. Polecono przedłożyć w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej dokument potwierdzający zwrot kwestionowanego środka

spożywczego. Przedstawiono w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej dokument zwrotu do dostawcy kwestionowanego ww. środka spożywczego.

Pozostała ilość produktu tj. 4 sztuki zostały sprzedane indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji

- przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu alkaloidów pirolizydynowych w produkcie pn.: Herbatka fix rumiankowo-koperkowa, Producent: Krakowskie Zakłady Zielarskie Herbapol w Krakowie S.A., Zakład Produkcyjny w Bochni ul. Partyzantów 7, 32-700 Bochnia, najlepiej spożyć przed: 09-2026, nr partii 011023.

Powiadomienie informacyjne przekazane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Nowym Sączu.

Przeprowadzono kontrole sanitarne w obiektach wskazanych w liście dystrybucyjnej Hurtowni Farmaceutycznej „SLAWEX” , ul. Asnyka 4, 33-300 Nowy Sącz.

Liczba przeprowadzonych kontroli - 5.

W 3 kontrolowanych obiektach nie stwierdzono w sprzedaży kwestionowanej partii środka spożywczego pn.: Herbatka fix rumiankowo-koperkowa. Po otrzymaniu informacji od dostawcy o konieczności wycofania ww. produktu, kwestionowany środek spożywczy w ilości 8 sztuk, został złożony na magazynie celem zwrotu do dostawcy. W 1 kontrolowanym obiekcie stwierdzono na stanie 2 sztuki kwestionowanej partii produktu, produkt wycofano ze sprzedaży celem zwrotu do dostawcy. Polecono przedłożyć w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej dokument potwierdzający zwrot towaru. Przedstawiono w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej dokument zwrotu do dostawcy kwestionowanego środka spożywczego.

Pozostała ilość kwestionowanej partii produktu została sprzedana indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji.

W pozostałych skontrolowanych obiektach nie stwierdzono w sprzedaży kwestionowanej partii środka spożywczego pn.: Herbatka fix rumiankowo-koperkowa. Całość tj.: 6 sztuk kwestionowanej partii produktu została sprzedana indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji.

Polecono przedłożyć w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej dokument potwierdzający zwrot towaru. Przedstawiono w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej dokument zwrotu do dostawcy kwestionowanego środka spożywczego.

- przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu alkaloidów pirolizydynowych w produkcie pn.: Herbatka fix rumiankowo-koperkowa, Producent: Krakowskie Zakłady Zielarskie Herbapol w Krakowie S.A., Zakład Produkcyjny w Bochni ul. Partyzantów 7, 32-700 Bochnia, najlepiej spożyć przed: 09-2026, nr partii 011023.

Powiadomienie informacyjne Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Krakowie.

Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną w obiekcie wskazanym w liście dystrybucyjnej hurtowni farmaceutycznej zlokalizowanej przy ul. Chałupnika 14, 31-464 Kraków prowadzonej przez spółkę Krakowskie Zakłady Zielarskie "HERBAPOL" w Krakowie S.A.

W wyniku przeprowadzonej kontroli nie stwierdzono w sprzedaży kwestionowanej partii produktu pn.: Herbatka fix rumiankowo-koperkowa. Całość (6 sztuk) kwestionowanego środka spożywczego dostarczonego przez ww. hurtownię farmaceutyczną została sprzedana indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji.

- stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu alkaloidów pirolizydynowych w produkcie pn.: Herbatka fix rumiankowo-koperkowa, Producent: Krakowskie Zakłady Zielarskie Herbapol w Krakowie S.A., Zakład Produkcyjny w Bochni ul. Partyzantów 7, 32-700 Bochnia, najlepiej spożyć przed: 09-2026, nr partii 011023, w której stwierdzono sumę alkaloidów pirolizydynowych na poziomie $(541 \pm 189) \mu\text{g/kg}$.

Powiadomienie alarmowe #706395 Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną w obiekcie wskazanym w liście dystrybucyjnej hurtowni Dary Natury.

W wyniku przeprowadzonej kontroli nie stwierdzono w sprzedaży kwestionowanej partii produktu pn.: Herbatka fix rumiankowo-koperkowa. Kwestionowany środek spożywczy w ilości 1 sztuki został zwrócony do dostawcy. Polecono przedłożyć w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej dokument potwierdzający zwrot towaru.

Pozostała ilość (2 sztuki) kwestionowanej partii produktu została sprzedana indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji. Przedstawiono w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej dokument zwrotu do dostawcy kwestionowanego środka spożywczego.

- stwierdzenia przekroczenia NDP sumy alkaloidów pirolizydynowych na poziomie $936 \pm 329 \mu\text{g/kg}$ w produkcie pn.: Kmin rzymski mielony Prymat, numer partii: 1416749, data minimalnej trwałości: 31.03.2026, producent: Prymat Sp. z o. o., ul. Chlebowa 14, 44-337 Jastrzębie-Zdrój.

Powiadomienie alarmowe #706449 przekazane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wieliczce.

Przeprowadzono 2 kontrole sanitarne w obiektach wskazanych w liście dystrybucyjnej hurtowni spożywczej PPHU Specjał Sp. z o.o., Kokotów 777a, 32-002 Węgrzycze Wielkie.

W 1 kontrolowanym obiekcie stwierdzono w sprzedaży 24 sztuki kwestionowanej partii produktu. Towar wycofano ze sprzedaży i złożono na magazynie celem zwrotu do dostawcy. Polecono przedłożyć w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej dokument potwierdzający zwrot towaru. Pozostała ilość (1 sztuka) została sprzedana indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji. Przedstawiono w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej dokument zwrotu do dostawcy kwestionowanego środka spożywczego.

W 2 obiekcie nie stwierdzono w sprzedaży kwestionowanej partii produktu, całość została sprzedana indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji.

- stwierdzenia przekroczenia NDP sumy alkaloidów pirolizydynowych na poziomie $936 \pm 329 \mu\text{g/kg}$ w produkcie pn.: Kmin rzymski mielony Prymat, numer partii: 1416749, data minimalnej trwałości: 31.03.2026, producent: Prymat Sp. z o. o., ul. Chlebowa 14, 44-337 Jastrzębie-Zdrój.

Powiadomienie alarmowe #706449 przekazane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Myślenicach.

Przeprowadzono 2 kontrole sanitarne w obiekcie wskazanym w liście dystrybucyjnej Hurtowni BZOMEX Sp. z o. o., Sp. K., 32-432 Pcim 1.

W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono w sprzedaży łącznie 31 sztuk kwestionowanej partii produktu. Towar wycofano ze sprzedaży i złożono na magazynie celem zwrotu do dostawcy. Polecono przedłożyć w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej dokument potwierdzający zwrot towaru. Pozostała ilość (4 sztuki) zostały sprzedane indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji. Przedstawiono w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej dokument zwrotu do dostawcy kwestionowanego środka spożywczego.

- przekroczenia NDP alkaloidów pirolizydynowych na poziomie $541 \pm 189 \mu\text{g/kg}$ w produkcie pn.: Herbapol Herbatka fix rumiankowo-koperkowa dla niemowląt i małych dzieci, najlepiej spożyć przed: 09-2026, nr partii 011023, producent: Krakowskie Zakłady Zielarskie Herbapol w Krakowie S.A; Zakład produkcyjny: Zakład Produkcyjny w Bochni ul. Partyzantów 7, 32-700 Bochnia, kraj pochodzenia: Polska.

Powiadomienie alarmowe #706395 przekazane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Tarnowie.

Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną w obiekcie wskazanym w liście dystrybucyjnej Hurtowni Farmacol S. A., Rogoźnica 95, 36-060 Głogów Małopolski.

W wyniku przeprowadzonej kontroli nie stwierdzono w sprzedaży kwestionowanej partii produktu pn.: Herbatka fix rumiankowo-koperkowa, całość (27 sztuk) kwestionowanej partii produktu została sprzedana indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji.

- przekroczenia NDP alkaloidów pirolizydynowych na poziomie 541 +/- 189 µg/kg w produkcie pn.: Herbapol Herbatka fix rumiankowo-koperkowa dla niemowląt i małych dzieci, najlepiej spożyć przed: 09-2026, nr partii 011023, producent: Krakowskie Zakłady Zielarskie Herbapol w Krakowie S.A; Zakład produkcyjny: Zakład Produkcyjny w Bochni ul. Partyzantów 7, 32-700 Bochnia, kraj pochodzenia: Polska.

Powiadomienie uzupełniające do powiadomienia alarmowego #706395 Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

Przeprowadzono 13 kontroli w obiektach wskazanych w liście dystrybucyjnej Hurtowni Salus International Sp. z o. o., ul. Pułaskiego 9, 40-273 Katowice.

W wyniku przeprowadzonej 1 kontroli stwierdzono na stanie 2 sztuki kwestionowanej partii produktu. Towar wycofano ze sprzedaży i złożono na magazynie celem zwrotu do dostawcy. Polecono przedłożyć w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej dokument potwierdzający zwrot kwestionowanego produktu.

W pozostałych kontrolowanych obiektach 8 sztuk kwestionowanej partii, po otrzymaniu informacji o konieczności wycofania została zwrócona do dostawcy. Polecono przedłożyć w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej dokumenty potwierdzające zwroty kwestionowanego produktu.

Pozostałe sztuki kwestionowanego środka spożywczego zostały sprzedane indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji. Przedstawiono w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej dokumenty zwrotu do dostawcy kwestionowanego środka spożywczego.

Przeprowadzono również 4 kontrole sanitarne w obiektach wskazanych w liście dystrybucyjnej Hurtowni FARMACOL, ul. Szopienicka 77, 40-431 Katowice.

W 2 kontrolowanych obiektach stwierdzono po 1 sztuce kwestionowanej partii produktu. Towar wycofano ze sprzedaży i złożono na magazynie celem zwrotu do dostawcy. Polecono przedłożyć w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej dokument potwierdzający zwrot kwestionowanego produktu. Przedstawiono w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej dokument zwrotu do dostawcy kwestionowanego środka spożywczego. Pozostałe sztuki kwestionowanego środka spożywczego zostały sprzedane indywidualnemu klientowi bez możliwości identyfikacji. W wyniku przeprowadzonych 2 kontroli w obiektach wskazanych w liście dystrybucyjnej nie stwierdzono

na stanie kwestionowanej partii produktu. Ustalono, że kwestionowany środek spożywczy w całości został sprzedany indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji.

Ponadto, przeprowadzono 23 kontrole sanitarne w obiektach wskazanych w liście dystrybucyjnej Hurtowni Neuca, ul. Porcelanowa 72-74, 40-957 Katowice.

W 8 kontrolowanych obiektach stwierdzono łącznie 10 sztuk produktu pn.: Herbapol Herbatka fix rumiankowo-koperkowa dla niemowląt i małych dzieci. Towar wycofano ze sprzedaży i złożono na magazynie celem zwrotu do dostawcy. Polecono przedłożyć w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej dokumenty potwierdzające zwroty kwestionowanego produktu. Przedstawiono w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej dokumenty zwrotu do dostawcy kwestionowanego środka spożywczego. W 6 kontrolowanych obiektach po otrzymaniu informacji o konieczności wycofania ww. produktu, 13 sztuk zostało zwróconych do dostawcy. Polecono przedłożyć w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej dokumenty potwierdzające zwroty kwestionowanego produktu. Przedstawiono w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej dokumenty zwrotu do dostawcy kwestionowanego środka spożywczego. Pozostałe sztuki kwestionowanego środka spożywczego zostały sprzedane indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji. W pozostałych kontrolowanych obiektach nie stwierdzono na stanie kwestionowanej partii produktu. Ustalono, że kwestionowany środek spożywczy został w całości sprzedany indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji.

- przekroczenia NDP sumy alkaloidów pirolizydynowych na poziomie $936 \pm 329 \mu\text{g/kg}$ w produkcie pn.: Kmin rzymski mielony Prymat, numer partii: 1416749, data minimalnej trwałości: 31.03.2026, producent: Prymat Sp. z o. o., ul. Chlebowa 14, 44-337 Jastrzębie-Zdrój.

Powiadomienie alarmowe #706449 przekazane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Nowym Sączu.

Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną w obiekcie wskazanym w liście dystrybucyjnej Hurtowni EUROCASH ul. Radosna 7, 33-312 Tęgoborze.

W wyniku przeprowadzonej kontroli nie stwierdzono w sprzedaży kwestionowanej partii produktu. W dostawie wskazanej w liście dystrybucyjnej został dostarczony Kmin rzymski mielony Prymat, numer partii: 1405398, najlepiej spożyć przed końcem 10.2025.

- przekroczenia NDP kadmu w płatkach ryżowych pn. „Płatki ryżowe błyskawiczne - KUPIEC”, masa netto 250 g, oznaczone numerem partii: B 136 Włochy, najlepiej spożyć przed końcem 05.2025 oraz A 136 Włochy, najlepiej spożyć przed końcem 05.2025, wytworzone przez firmę KUPIEC Sp. z o.o., Paprotnia, ul. Kupiecka 17, 62-513 Krzymów.

Powiadomienie o niezgodności nr AA24.6223 przekazane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Nowym Targu.

Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną w obiekcie wskazanym w liście dystrybucyjnej POLSC11-Polska Grupa Handlowa „Alfa” Sp. z o.o. Hurtownia Smak, ul. Składowa 5, 34-400 Nowy Targ. W wyniku przeprowadzonej kontroli nie stwierdzono w sprzedaży przedmiotowego środka spożywczego. Po otrzymaniu informacji 6 sztuk produktu pn. „Płatki ryżowe błyskawiczne - KUPIEC”, masa netto 250 g, oznaczone numerem partii: B 136 Włochy, najlepiej spożyć przed końcem 05.2025 zostało zdjętych ze sprzedaży i odłożone celem zwrotu do dostawcy. Polecono przedłożyć w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej dokument potwierdzający zwrot kwestionowanego środka spożywczego. Przedstawiono w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej dokument zwrotu do dostawcy kwestionowanego środka spożywczego.

- przekroczenia NDP kadmu w płatkach ryżowych pn. „Płatki ryżowe błyskawiczne - KUPIEC”, masa netto 250 g, oznaczone numerem partii: B 136 Włochy, najlepiej spożyć przed końcem 05.2025 oraz A 136 Włochy, najlepiej spożyć przed końcem 05.2025, wytworzone przez firmę KUPIEC Sp. z o.o., Paprotnia, ul. Kupiecka 17, 62-513 Krzymów.

Powiadomienie o niezgodności nr AA24.6223 przekazane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Tarnowie.

Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną w obiekcie wskazanym w liście dystrybucyjnej hurtowni spożywczej FRUKT Sp. z o.o., ul. Jana Kochanowskiego 30, 33-100 Tarnów.

W wyniku przeprowadzonej kontroli nie stwierdzono w sprzedaży kwestionowanej partii produktu pn.: „Płatki ryżowe błyskawiczne - KUPIEC”, całość środka spożywczego została sprzedana indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji.

- przekroczenia NDP kadmu w produkcie „Bób świeży”, 1 kg, numer partii: 8.07.2024 r., kraj pochodzenia: Polska.

Powiadomienie informacyjne w celu zwrócenia uwagi #701683 przekazane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Tarnowie.

Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną w obiekcie wskazanym w liście dystrybucyjnej Hurtowni Firma Handlowo Usługowa Tomasz Pulak, ul. Ks. J. Popiełuszki 11, 33 – 200 Dąbrowa Tarnowska (hurtownia ul. Giełdowa 15, 33 – 100 Tarnów).

W wyniku przeprowadzonej kontroli nie stwierdzono na stanie kwestionowanego środka spożywczego. Produkt został w całości sprzedany indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji.

- stwierdzenia obecności pałeczek Salmonella Enteritidis w skórkach z szej kurczących, pobranych w dniu 6 września 2024 r. w zakładzie Roldrob S.A., ul. Warszawska 168/172, 97-200 Tomaszów Mazowiecki WIN 10160501.

Powiadomienie PLW w Tomaszowie Mazowieckim.

Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną w obiekcie wskazanym w liście dystrybucyjnej tj.: AMREST sp. z o.o. KFC 103579, KFC Limanowa PARK, ul. Kościuszki 50, 34-600 Limanowa. W trakcie przeprowadzonej kontroli sanitarnej ustalono, że do ww. obiektu dostarczona była partia świeżych skrzydeł z kurczaka kl. A w ilości 151,2 kg, wg dokumentu WZ nr 24029428 z dnia 2024-09-07 z których przygotowano posiłki, które następnie zostały sprzedane indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji.

- stwierdzenia obecności Salmonella Enteritidis w 5/5 pobranych urzędowo w podmiocie: DROSED S.A, ul. Sokołowska 154, 08-110 Siedlce, WNI 14260501 próbkach świeżego mięsa drobiowego – filet, nr partii 436304.

Powiadomienie RASFF nr 1426/11/2024 PLW w Siedlcach.

Przeprowadzono postępowanie wyjaśniające w 3 obiektach wskazanych w liście dystrybucyjnej Przedsiębiorstwa Wielobranżowego Laskopol Halina Dudek, Roman Dudek Spółka jawna, 34-600 Limanowa, ul. Tarnowska 8C.

W wyniku przeprowadzonego postępowania wyjaśniającego ustalono, że całość kwestionowanego środka spożywczego została zużyta do przygotowywania posiłków lub sprzedana indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji.

- przekroczenia aflatoksyny B1 na poziomie $21,62 \pm 3,46 \mu\text{g/kg}$ oraz sumy aflatoksyn B1, B2, G1, G2 na poziomie $26,35 \pm 4,6 \mu\text{g/kg}$ w produkcie pn.: Figi suszone, pochodzące z Grecji.

Powiadomienie alarmowe nr 2024.6662 (iRASFF 708848) przekazane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Brzesku.

Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną w obiekcie wskazanym w liście dystrybucyjnej przekazanej przez firmę AGA-HOLTEX Sp. J. Agata Holcman-Kos, Waldemar Kos, ul. Piekarska 130, Bielsko Biała.

W wyniku przeprowadzonej kontroli nie stwierdzono na stanie kwestionowanego środka spożywczego. Produkt został w całości zużyty do wypieku ciast, które następnie zostały sprzedane indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji.

- przekroczenia aflatoksyny B1 na poziomie $21,62 \pm 3,46 \mu\text{g/kg}$ oraz sumy aflatoksyn B1, B2, G1, G2 na poziomie $26,35 \pm 4,6 \mu\text{g/kg}$ w produkcie pn.: Figi suszone, pochodzące z Grecji.

Powiadomienie alarmowe 2024.6662 (iRASFF 708848) Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną w obiekcie wskazanym w liście dystrybucyjnej firmy RADZIOWI sp. z o.o., Pustyny, ul. Księża 83/16, 38-422 Krościenko Wyżne.

W wyniku przeprowadzonej kontroli nie stwierdzono na stanie kwestionowanej partii produktu. Ustalono, że kwestionowany środek spożywczy został w całości (4 sztuki) sprzedany indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji.

- stwierdzenia obecności Salmonella Newport w 1 z 5 pobranych próbek produktu pn.: „Ser żółty Złoty Mazur”, numer partii: 30.08/P6 16:59, data minimalnej trwałości: 28.11.2024, producent: Spółdzielnia Mleczarska "Mlekpól" w Grajewie, ul. Elewatorska 13.

Powiadomienie alarmowe #712667 przekazane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wieliczce.

Przeprowadzono 2 kontrole sanitarne w obiektach wskazanych w liście dystrybucyjnej hurtowni spożywczej Wigo Niepołomice, ul. Grabska 8, 32-005 Niepołomice.

W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono na stanie kwestionowanej partii produktu. Ustalono, że kwestionowany środek spożywczy został dostarczony do sklepów łącznie w ilości 36 sztuk, z czego 14 sztuk zostało sprzedanych indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji. Pozostałe 22 sztuki zostały zwrócone do dostawcy zgodnie z przedłożoną fakturą korygującą.

- stwierdzenia obecności Salmonella Newport w 1 z 5 pobranych próbek produktu pn.: „Ser żółty Złoty Mazur”, numer partii: 30.08/P6 16:59, data minimalnej trwałości: 28.11.2024, producent: Spółdzielnia Mleczarska "Mlekpól" w Grajewie, ul. Elewatorska 13.

Powiadomienie alarmowe #712667 przekazane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Myślenicach.

Przeprowadzono 3 kontrole sanitarne w obiektach wskazanych w liście dystrybucyjnej zakładu: Hurtownia Lodów i Mrożonek Zielona J. Maniecki. Ł. Pazdur Spółka Jawna ul. Juliusza Słowackiego 85, 32-400 Myślenice.

W wyniku przeprowadzonej 1 kontroli stwierdzono na stanie 5 opakowań kwestionowanej partii produktu. Ustalono, że kwestionowany środek spożywczy został dostarczony do sklepu w ilości 5 sztuk. Towar wycofano ze sprzedaży i złożono na magazynie celem zwrotu do dostawcy. Polecono przedłożyć w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej dokument potwierdzający zwrot kwestionowanego produktu. Przedstawiono w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej dokument zwrotu do dostawcy kwestionowanego środka spożywczego.

W 2 kontrolowanym obiekcie kwestionowany środek spożywczy został dostarczony do sklepu w ilości 21 sztuk i w całości został zwrócony do dostawcy. Polecono przedłożyć w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej dokument potwierdzający zwrot kwestionowanego produktu. Przedstawiono w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej dokument zwrotu do dostawcy kwestionowanego środka spożywczego.

W 3 obiekcie wskazanym w liście dystrybucyjnej nie stwierdzono na stanie kwestionowanej partii produktu, została w całości, w ilości 8 sztuk sprzedana indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji.

- stwierdzenia obecności bakterii Salmonella Umbilo w rukoli pochodzącej z Włoch, wyprodukowanej przez L'Insalata dell Orto srl, via Giare 144/A, 30034 Mira.

Powiadomienie alarmowe nr 2024.7033 (iRASFF 712437) przekazane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Krakowie.

Przeprowadzono 3 kontrole sanitarne w obiektach wskazanych w liście dystrybucyjnej Magazynu warzyw i owoców ul. Christo Botewa 4, 30-798 Kraków prowadzonego przez Consorfrut Polska Sp. z o.o.

W 1 kontrolowanym obiekcie nie stwierdzono w sprzedaży kwestionowanej partii produktu. Ustalono, że całość kwestionowanego środka spożywczego uległa zepsuciu i została zutylizowana, zgodnie z przedstawionym do wglądu rejestrem strat.

W pozostałych 2 kontrolowanych obiektach nie stwierdzono w sprzedaży kwestionowanej partii produktu, całość kwestionowanego środka spożywczego została sprzedana indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji.

- przekroczenia poziomu akryloamidu w produkcie pn.: „Herbatniki ETI Tea Biscuits” wyprodukowanego w Rumunii przez ETI European Food Industries S.A.

Powiadomienie alarmowe nr 2024.7396 przekazane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Krakowie.

Przeprowadzono 2 kontrole sanitarne w obiektach wskazanych w liście dystrybucyjnej Centrum Dystrybucyjnym EuroCash w Modlniczce przy ul. Komandosów 5/1.

W wyniku przeprowadzonej kontroli w 1 obiekcie stwierdzono na stanie 4 sztuki kwestionowanej partii produktu. Towar wycofano ze sprzedaży i złożono na magazynie celem zwrotu do dostawcy. Polecono przedłożyć w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej dokument potwierdzający zwrot kwestionowanego produktu.

Pozostała ilość kwestionowanego środka spożywczego została sprzedana indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji. Przedstawiono w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej dokument zwrotu do dostawcy kwestionowanego środka spożywczego.

W drugim kontrolowanym obiekcie nie stwierdzono w sprzedaży kwestionowanej partii produktu. Ustalono, że całość kwestionowanego środka spożywczego została sprzedana indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji.

- przekroczenia akryloamidu w produkcie pn.: „Herbatniki ETI Tea Biscuits” wyprodukowanego w Rumunii przez ETI European Food Industries S.A.

Powiadomienie alarmowe nr 2024.7396 przekazane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Nowym Sączu.

Przeprowadzono 6 kontroli sanitarnych w obiektach wskazanych w liście dystrybucyjnej Hurtowni EUROCASH ul. Radosna 7, 33-312 Tęgoborze.

W wyniku przeprowadzonych 4 kontroli w sklepach wskazanych w liście dystrybucyjnej nie stwierdzono w sprzedaży kwestionowanej partii produktu. Całość kwestionowanego środka spożywczego została sprzedana indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji.

W 1 kontrolowanym sklepie stwierdzono na stanie 1 sztukę kwestionowanej partii produktu. Towar wycofano ze sprzedaży i złożono na magazynie celem zwrotu do dostawcy. Polecono przedłożyć w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej dokument potwierdzający zwrot kwestionowanego produktu. Natomiast pozostałe 11 sztuk zostało sprzedane indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji.

Kolejno w 1 kontrolowanym sklepie nie stwierdzono w sprzedaży kwestionowanej partii produktu. Ustalono, że po otrzymaniu informacji o konieczności wycofania kwestionowanego środka spożywczego 1 sztuka została złożona na magazynie celem zwrotu do dostawcy. Polecono przedłożyć w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej dokument potwierdzający zwrot kwestionowanego produktu. Natomiast pozostałe 11 sztuk zostało sprzedane indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji.

Przedstawiono w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej dokumenty zwrotu do dostawcy kwestionowanego środka spożywczego.

- migracji 4,4' - diaminodifenylometanu z materiału do kontaktu z żywnością pn. zestaw przyborów kuchennych - 6 elementów, Art.5001, kod kreskowy: 5904238413111, kraj pochodzenia: Chiny, dostawca: Vergionic ul. Topolowa 1F, 97-300 Piotrków Trybunalski.

Powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań nr #719338 Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną w obiekcie wskazanym w liście dystrybucyjnej firmy VERGIONIC, ul. Topolowa 1F, 97-300 Piotrków Trybunalski.

W wyniku przeprowadzonej kontroli nie stwierdzono w sprzedaży kwestionowanego przedmiotu. Ustalono, że po otrzymaniu informacji o konieczności wycofania kwestionowanego produktu, 10 sztuk zostało złożonych na magazynie celem zwrotu do dostawcy. Polecono przedłożyć w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej dokument potwierdzający zwrot kwestionowanego produktu. Natomiast pozostałe 5 sztuk zostało sprzedane indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji. Przedstawiono w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej dokumenty zwrotu do dostawcy kwestionowanego środka spożywczego.

- przekroczenia NSP Ochratoksyny A na poziomie $5,4 \pm 1,2$ $\mu\text{g/kg}$ w produkcie pn. mąka żytnia razowa typ 2000, 900g, nr partii/data minimalnej trwałości 11.12.2024, producent Radix-Bis Sp. z o.o., ul. Gerberowa 22, Rotmanka, 83-010 Straszyn.

Powiadomienie informacyjne #722842 przekazane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wieliczce.

Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną w obiekcie wskazanym w liście dystrybucyjnej hurtowni Magazyn ABE Dystrybucja, Kokotów, 812 D, 32-002 Kokotów.

W wyniku przeprowadzonej kontroli stwierdzono w sprzedaży 8 sztuk kwestionowanej partii produktu. Towar wycofano ze sprzedaży i złożono na magazynie celem zwrotu do dostawcy. Polecono przedłożyć w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej dokument potwierdzający zwrot towaru. Przedstawiono w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej dokument zwrotu do dostawcy kwestionowanego środka spożywczego.

-przekroczenia akryloamidu w produkcie pn.: „Herbatniki ETI Tea Biscuits” wyprodukowanego w Rumunii przez ETI European Food Industries S.A.

Powiadomienie alarmowe nr 2024.7396 (715618) Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną w obiekcie wskazanym w liście dystrybucyjnej Magazynu Centralnego AUCHAN Kampus, ul Zawiszy Czarnego 65A, 43-140 Łędziny.

Po przeprowadzeniu postępowania wyjaśniającego stwierdzono w sprzedaży kwestionowaną partię produktu pn.: „Herbatniki ETI Tea Biscuits”, w ilości 36 sztuk. Podczas kontroli wycofano ze sprzedaży, odłożono w magazynie celem zwrotu do dostawcy. Polecono przedłożyć w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej fakturę potwierdzającą zwrot kwestionowanego środka spożywczego w terminie natychmiastowym po jej otrzymaniu. Pozostałe 24 sztuki produktu pochodzące z dostaw wskazanych w liście dystrybucyjnej - zostało sprzedane indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji. Przedstawiono w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej dokumenty zwrotu do dostawcy kwestionowanego środka spożywczego.

- przekroczenia akryloamidu w produkcie pn.: „Herbatniki ETI Tea Biscuits” wyprodukowanego w Rumunii przez ETI European Food Industries S.A.

Powiadomienie alarmowe nr 2024.7396 przekazane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Nowym Sączu.

Przeprowadzono 3 kontrole sanitarne w obiektach wskazanych w liście dystrybucyjnej Hurtowni „Elita”, ul. Magazynowa 7, 33-300 Nowy Sącz.

W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono w sprzedaży kwestionowanej partii produktu, całość kwestionowanego środka spożywczego została sprzedana indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji.

- przekroczenia NDP pozostałości pestycydu – acetamiprydu w produkcie pn. Granat.

Powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań #727718 przekazane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Krakowie.

Przeprowadzono 2 kontrole sanitarne w obiektach wskazanych w liście dystrybucyjnej zakładu: Magazyn owoców i warzyw, ul. Półnaki 33, 30-740 Kraków, prowadzonego przez spółkę Figiel Trade Szymon Figiel Spółka Komandytowa, ul. Kosmonautów 9, 33-300 Nowy Sącz.

W wyniku przeprowadzonej 1 kontroli nie stwierdzono w sprzedaży kwestionowanej partii produktu, całość kwestionowanego środka spożywczego została sprzedana indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji. W drugim kontrolowanym obiekcie wskazanym w liście dystrybucyjnej ustalono, że produkt został zakupiony w celach prywatnych i nie był wprowadzany do obrotu.

- stwierdzenia niezadeklarowanej substancji alergennej - białka soi ($12,14 \pm 2,37$ mg/kg) w produkcie pn. Konserwa turystyczna. Mielonka wieprzowa sterylizowana, Sokołów, 300 g, numer partii: 03.03.2026 416A.E, data min. trwałości: 03.03.2026, producent: Sokołów S.A., Al. 550-lecia 1, 08-300 Sokołów Podlaski, WNI PL 18040201 WE.

Powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań #727846 przekazane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Krakowie.

Przeprowadzono 2 kontrole sanitarne w obiektach wskazanych w liście dystrybucyjnej magazynu zlokalizowanego w Modlniczce przy ul. Komandosów 1/5, prowadzonego przez spółkę Eurocash S.A. ul. Wiśniowa 11, 62-052 Komorniki.

W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono w sprzedaży kwestionowanej partii produktu, całość kwestionowanego produktu została sprzedana indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji.

- stwierdzenia niezadeklarowanej substancji alergennej - białka soi ($12,14 \pm 2,37$ mg/kg) w produkcie pn. Konserwa turystyczna. Mielonka wieprzowa sterylizowana, Sokołów, 300 g, numer partii: 03.03.2026 416A.E, data min. trwałości: 03.03.2026, producent: Sokołów S.A., Al. 550-lecia 1, 08-300 Sokołów Podlaski, WNI PL 18040201 WE.

Powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań #727846 przekazane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gorlicach.

Przeprowadzono 3 kontrole sanitarne w obiektach wskazanych w liście dystrybucyjnej Hurtowni Spożywczej „Czempion” w Gorlicach, ul. 11-go Listopada 48 podl. Grzegorz Krężolek.

W wyniku przeprowadzonej 1 kontroli stwierdzono na stanie 8 sztuk kwestionowanej partii produktu. Towar został wycofany ze sprzedaży i złożony na magazynie celem zwrotu do dostawcy. Polecono przedłożyć w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej dokument potwierdzający zwrot kwestionowanego produktu. Natomiast pozostałe 16 sztuk zostały sprzedane indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji. W drugim kontrolowanym obiekcie nie stwierdzono w sprzedaży kwestionowanej partii produktu. Ustalono, że kwestionowany środek spożywczy został dostarczony do sklepu w ilości 12 sztuk, z czego 9 sztuk zostało sprzedane indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji. Pozostałe 3 sztuki zostały zwrócone do dostawcy. Polecono przedłożyć w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej dokumenty potwierdzające zwroty kwestionowanego produktu. Przedstawiono w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej dokumenty zwrotu do dostawcy kwestionowanego środka spożywczego. W wyniku przeprowadzonej kontroli w trzecim obiekcie nie stwierdzono w sprzedaży kwestionowanej partii produktu, całość kwestionowanego produktu została sprzedana indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji.

- stwierdzenia niezadeklarowanej substancji alergennej - białka soi ($12,14 \pm 2,37$ mg/kg) w produkcie pn. Konserwa turystyczna. Mielonka wieprzowa sterylizowana, Sokołów, 300 g, numer partii: 03.03.2026 416A.E, data min. trwałości: 03.03.2026, producent: Sokołów S.A., Al. 550-lecia 1, 08-300 Sokołów Podlaski, WNI PL 18040201 WE.

Powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań #727846 przekazane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wieliczce.

Przeprowadzono 13 kontroli sanitarnych w obiektach wskazanych w liście dystrybucyjnej magazynu hurtowego zlokalizowanego w Kokotowie 812 B, 32-002 Węgrzce Wielkie prowadzonego przez spółkę Kons-Krak Spółka Jawna Andrzej Jaworski, Marek WIDUR 30-723 Kraków, ul. Biskupińska 23.

W 7 kontrolowanych obiektach nie stwierdzono na stanie kwestionowanej partii środka spożywczego. Produkt został w całości sprzedany indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji. W wyniku przeprowadzonej 1 kontroli nie stwierdzono w sprzedaży kwestionowanej partii produktu. Ustalono, że z dostawy, która miała miejsce w ilości 6 sztuk, 4 sztuki były oznakowane innym numerem partii, 2 sztuki zostały sprzedane indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji.

W pozostałych kontrolowanych obiektach stwierdzono łącznie 39 sztuk kwestionowanej partii środka spożywczego. Towar wycofano ze sprzedaży i złożono na magazynie celem zwrotu do dostawcy. Polecono przedłożyć w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej dokumenty potwierdzające zwrot kwestionowanego produktu. Pozostałe

75 sztuk kwestionowanego środka spożywczego zostało sprzedane indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji. Przedstawiono w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej dokumenty zwrotu do dostawcy kwestionowanego środka spożywczego.

- zanieczyszczenia fragmentami metalu suplementu diety pn.: Propolis Forte 30 tabletek o smaku pomarańczowym, numer serii: 47520, termin przydatności do spożycia: 07.2027, producent: Farmina Sp. z o. o. ul. Lipska 44, 30-721 Kraków, Zakład produkcyjny ul. Cegielskiego 2, 32-400 Myślenice.

Powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań #729261 Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

Przeprowadzono 3 kontrole sanitarne w obiektach wskazanych w liście dystrybucyjnej Hurtowni NEUCA ul. Porcelanowa 72-74, Katowice.

W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono w sprzedaży kwestionowanej partii produktu. Ustalono, że 3 sztuki zostały sprzedane indywidualnemu klientowi bez możliwości identyfikacji. Pozostałe 3 sztuki po otrzymaniu informacji o konieczności wycofania zostały złożone na magazynie celem zwrotu do dostawcy. Polecono przedłożyć w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej dokument potwierdzający zwrot kwestionowanego produktu. Przedstawiono w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej dokumenty zwrotu do dostawcy kwestionowanego środka spożywczego.

- stwierdzenia niezadeklarowanej substancji alergennej - białka soi ($12,14 \pm 2,37$ mg/kg) w produkcie pn. Konserwa turystyczna. Mielonka wieprzowa sterylizowana, Sokołów, 300 g, numer partii: 03.03.2026 416A.E, data min. trwałości: 03.03.2026, producent: Sokołów S.A., Al. 550-lecia 1, 08-300 Sokołów Podlaski, WNI PL 18040201 WE.

Powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań #727846 przekazane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Nowym Targu.

Przeprowadzono 7 kontroli sanitarnych w obiektach wskazanych w liście dystrybucyjnej podmiotu: Hurtownia Smak ul. Składowa 5, 34-400 Nowy Targ.

W 1 kontrolowanym obiekcie stwierdzono na stanie 7 sztuk kwestionowanej partii produktu. Towar został wycofany ze sprzedaży i złożony na magazynie celem zwrotu do dostawcy. Polecono przedłożyć w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej dokument potwierdzający zwrot kwestionowanego produktu. Natomiast pozostałe 17 sztuk zostały sprzedane indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji.

W 2 obiektach wskazanych w liście dystrybucyjnej ustalono, że po otrzymaniu informacji o konieczności wycofania kwestionowanego produktu; w ilości 7 sztuk, produkt został złożony na magazynie celem zwrotu do dostawcy. Polecono przedłożyć w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej dokument potwierdzający zwrot kwestionowanego produktu.

Natomiast pozostałe 5 sztuk zostały sprzedane indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji. Kolejno w 4 obiektach kontrolowanych nie stwierdzono na stanie kwestionowanej partii produktu, całość kwestionowanego produktu została sprzedana indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji. Przedstawiono w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej dokumenty zwrotu do dostawcy kwestionowanego środka spożywczego.

- stwierdzenia niezadeklarowanej substancji alergennej - białka soi ($12,14 \pm 2,37$ mg/kg) w produkcie pn. Konserwa turystyczna. Mielonka wieprzowa sterylizowana, Sokołów, 300 g, numer partii: 03.03.2026 416A.E, data minimalnej trwałości: 03.03.2026, producent: Sokołów S.A., Al. 550-lecia 1, 08-300 Sokołów Podlaski, WNI PL 18040201 WE.

Powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań #727846 przekazane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Nowym Sączu.

Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną w firmie wskazanej w liście dystrybucyjnej zakładu: Hurtownia EUROCASH, ul. 29 Listopada 14, 33-300 Nowy Sącz.

W wyniku przeprowadzonego postępowania wyjaśniającego kwestionowany produkt pn. Konserwa turystyczna w ilości 6 sztuk, zgodnie z oświadczeniem nie był wprowadzony do obrotu - został zużyty dla celów prywatnych.

- przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pestycydu procymidonu na poziomie $0,15 \pm 0,075$ mg/kg w produkcie pn.: soczewica czerwona z Kanady, termin przydatności do spożycia 12.2024, (produkt przepakowany do 0,5 kg opakowań o numerze partii CADRSL-04/23, ponadto, termin przydatności do spożycia został przedłużony do kwietnia 2026 r., co potwierdzają okazane dokumenty).

Powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań nr #726252 Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

Przeprowadzono 2 kontrole sanitarne w obiektach wskazanych w liście dystrybucyjnej magazynu TAR-GROCH-FIL" Spółka Jawna T. Krakowski, E. Drożdż, M. Kijowski, J. Drożdż., Filipowice 161, 32-840 Zakliczyn.

W wyniku przeprowadzonej 1 kontroli nie stwierdzono w sprzedaży kwestionowanej partii produktu, całość kwestionowanego produktu została sprzedana indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji. W 2 kontrolowanym obiekcie ustalono, że dostawy zawarte w przekazanej liście dystrybucyjnej trafiły do Hurtowni w Zakopanem. Wobec powyższego Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Limanowej przekazał sprawę do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Zakopanem do wiadomości i wykorzystania służbowego zgodnie z kompetencjami. W dniu 17 grudnia 2024 r. uzyskano informację od Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Zakopanem, że w Hurtowni spożywczej zlokalizowanej na terenie działania tutejszego Inspektora, nie stwierdzono

na stanie kwestionowanego środka spożywczego. Produkt został w całości sprzedany indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji.

- stwierdzenia niedozwolonego dodatku do żywności - dwutlenku tytanu (E171) w barwnikach spożywczych produkowanych przez firmę Food Colors Perczak Sp. j., Ronalda Reagana 14, 97-300 Piotrków Trybunalski.

Powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań #729261 Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

Przeprowadzono postępowanie wyjaśniające w 1 obiekcie wskazanym w liście dystrybucyjnej firmy Food Colors Perczak Sp. j., Ronalda Reagana 14, 97-300 Piotrków Trybunalski. W wyniku przeprowadzonego postępowania ustalono, że kwestionowany środek spożywczy został w całości wykorzystany na potrzeby własne.

- przekroczenia NDP ochratoksyny A w produkcie pn.: Rodzynki Kresto, oznakowanym nr partii L242632V325 i datą minimalnej trwałości 30/09/2025, kraj pochodzenia Iran.

Powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań #731571 przekazane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Krakowie.

Przeprowadzono 6 kontroli sanitarnych w obiektach wskazanych w liście dystrybucyjnej magazynu zlokalizowanego w Modlniczce przy ul. Komandosów 1/5, prowadzonego przez spółkę Eurocash S.A. ul. Wiśniowa 11, 62-052 Komorniki.

W 1 kontrolowanym obiekcie stwierdzono w sprzedaży 2 sztuki kwestionowanej partii produktu. Towar wycofano ze sprzedaży i złożono na magazynie celem zwrotu do dostawcy. Polecono przedłożyć w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej dokument potwierdzający zwrot kwestionowanego produktu. Pozostałe 5 sztuk kwestionowanego środka spożywczego zostało sprzedane indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji. Przedstawiono w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej dokumenty zwrotu do dostawcy kwestionowanego środka spożywczego.

W 2 kontrolowanym obiekcie nie stwierdzono w sprzedaży kwestionowanej partii produktu. Ustalono, że po otrzymaniu informacji o konieczności wycofania kwestionowanego środka spożywczego 6 sztuk zostało złożonych na magazynie celem zwrotu do dostawcy. Polecono przedłożyć w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej dokument potwierdzający zwrot kwestionowanego produktu. Pozostałe 8 sztuk produktu zostało sprzedane indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji. Przedstawiono w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej dokumenty zwrotu do dostawcy kwestionowanego środka spożywczego. Kolejno w 4 obiektach skontrolowanych nie stwierdzono na stanie kwestionowanej partii produktu, całość kwestionowanego produktu została sprzedana indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji.

- przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu – karbofuranu (0,073 mg/kg) w produkcie pn. Nuna Tafeltrauben kernlos hell, numer partii: 295, pochodzącym z Peru.

Powiadomienie alarmowe nr 2024.9423 (iRASFF 733829) przekazane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Krakowie.

Przeprowadzono postępowanie wyjaśniające w 1 obiekcie wskazanym w liście dystrybucyjnej Hurtowni Warzyw i Owoców WIGA, ul. Ogrodowa 2, 32-070 Czernichów. Ustalono, że produkt nie był wprowadzany do obrotu – został w całości zwrócony do dostawcy w dniu dostawy, co zostało potwierdzone dokumentem zwrotu – faktura korygująca nr KFS 9429/12/2024 z dnia 19 grudnia 2024 r., który polecono przedłożyć w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej. Przedstawiono w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej dokument zwrotu do dostawcy kwestionowanego środka spożywczego.

Liczba szkoleń dotyczących systemu RASFF – 2

- Analiza wybranych powiadomień zgłoszonych do systemu RASFF.
- Procedury RASFF, omówienie problemów i bieżących zagadnień.

Liczba powiadomień własnych – 0

7.2 Kontrola graniczna

A. Urzędowe kontrole żywności wykonywane w 2024 roku przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Limanowej dotyczyły również sanitarnych odpraw granicznych żywności pochodzenia roślinnego. Graniczne kontrole wykonano na wniosek podmiotu działającego na rynku spożywczym na terenie powiatu, odpowiedzialnego za towary wywożone poza teren Unii Europejskiej.

B. W 2024 roku zarejestrowano 4 wnioski o dokonanie kontroli granicznej żywności eksportowanej do Tunezji i Maroko.

Tabela 8 Liczba wydanych świadectw importowych i eksportowych

Powiat	Liczba wydanych świadectw		
	Importowych	Eksportowych	Razem
Limanowski	0	4	4

C. Liczba świadectw niespełniających wymagań zdrowotnych w roku 2024 r. – 0.

D. Wykaz asortymentu sprowadzonego w 2024 r. - 0

E. Asortyment wysyłany poza kraje UE

- TYMBARK napój gazowany truskawka, producent Grupa Maspex Sp. z o.o. 34-100 Wadowice ul. Legionów 37, kraj docelowy Tunezja;
- TYMBARK napój gazowany arbuz, producent Grupa Maspex Sp. z o.o. 34-100 Wadowice ul. Legionów 37, kraj docelowy Tunezja, Maroko;
- TYMBARK napój gazowany truskawka, producent Grupa Maspex Sp. z o.o. 34-100 Wadowice ul. Legionów 37, kraj docelowy Tunezja, Maroko;
- TYMBARK napój gazowany Mango producent Grupa Maspex Sp. z o.o. 34-100 Wadowice ul. Legionów 37, kraj docelowy Tunezja, Maroko;
- LUBELLA makaron spaghetti, producent Grupa Maspex Grupa Sp. z o.o. 34-100 Wadowice ul. Legionów 37, kraj docelowy Tunezja;
- TYMBARK napój gazowany cytryna-limonka, producent Grupa Maspex Sp. z o.o., 34-100 Wadowice ul. Legionów 37, kraj docelowy Tunezja, Maroko;
- TYMBARK napój gazowany pomarańczowy, producent Grupa Maspex Sp. z o.o. 34-100 Wadowice ul. Legionów 37, kraj docelowy Tunezja;
- TYMBARK napój gazowany cola-wiśnia, producent Grupa Maspex Sp. z o.o. 34-100 Wadowice ul. Legionów 37, kraj docelowy Tunezja, Maroko;
- TYMBARK napój gazowany granat-winogrono-grapefruit-jabłko, producent Grupa Maspex Sp. z o.o. 34-100 Wadowice ul. Legionów 37, kraj docelowy Tunezja;
- LUBELLA makaron pióra, producent Grupa Maspex Sp. z o.o. 34-100 Wadowice ul. Legionów 37, kraj docelowy Tunezja;
- LUBELLA makaron świderki, producent Grupa Maspex Sp. z o.o. 34-100 Wadowice ul. Legionów 37, kraj docelowy Tunezja;
- LUBELLA makaron kokardka, producent Grupa Maspex Sp. z o.o. 34-100 Wadowice ul. Legionów 37, kraj docelowy Tunezja;
- LA FESTA napój cappuccino producent Grupa Maspex Sp. z o.o. 34-100 Wadowice ul. Legionów 37, kraj docelowy Tunezja;
- LUBELLA płatki czekoladowe producent Grupa Maspex Sp. z o.o. 34-100 Wadowice ul. Legionów 37, kraj docelowy Maroko;
- LUBELLA płatki czekoladowe producent Grupa Maspex Sp. z o.o. 34-100 Wadowice ul. Legionów 37, kraj docelowy Maroko;
- LUBELLA płatki czekoladowe, producent Grupa Maspex Grupa Sp. z o.o. 34-100 Wadowice ul. Legionów 37, kraj docelowy Maroko.
- Ilość ocenionych partii – 36

Obraz 19 kompleks logistyczno-magazynowy Maspex w Tymbarku



Źródło: <https://investmap.pl/maspex-buduje-nowy-kompleks-logistyczno-magazynowy-w-tymbarku-zdjecia.a308734>

7.3 Wzmoczone działania

W 2024 roku nie było prowadzonych lokalnych akcji zarządzanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Limanowej.

W 2024 r. prowadzono wzmoczony nadzór:

- nad stołówkami prowadzącymi żywienie w obiektach wypoczynku dzieci i młodzieży

W 2024 roku nadzorem objęto obiekty żywnościowo-żywieniowe znajdujące się w placówkach pobytu dzieci i młodzieży. Na terenie powiatu limanowskiego, w 50 zorganizowanych formach wypoczynku zimowego i letniego dokonano oceny warunków zdrowotnych żywności przeprowadzając 51 kontroli. Dokonano 13 ocen żywienia. W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

- nad sprzedaż mięsa oraz odpadami gastronomicznymi w zakładach żywienia zbiorowego w związku z wystąpieniem w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF).

W związku z wystąpieniem w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń ASF, poleceniem Głównego Inspektora Sanitarnego kontynuowano wzmożony nadzór nad sprzedażą oraz odpadami gastronomicznymi w zakładach żywienia zbiorowego.

W trakcie przeprowadzonych kontroli weryfikowano źródła pozyskania mięsa wieprzowego, dziczyzny i produktów z nich otrzymanych oraz zwracano szczególną uwagę na sposób zagospodarowania odpadów ze szczególnym uwzględnieniem umów przedsiębiorców z firmami odbierającymi odpady oraz częstotliwość ich odbierania. Z przeprowadzonych działań przekazywano miesięczny meldunek do Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego za okres do dnia 31 maja 2024 r.

Ogółem skontrolowano w ww. zakresie 147 zakładów:

W tym:

Stoiska i kioski na targowiskach - 0

Żywnienie zbiorowe - 70

Inne – 77

- nad zakładami i obiektami małej gastronomii oraz żywienia zbiorowego zamkniętego w miejscowościach turystycznych w szczególności w okresie wzmożonego ruchu turystycznego

Na terenie powiatu limanowskiego nadzorem objętych 89 zakładów małej gastronomii, w tym 16 obiektów ruchomych lub tymczasowych oraz 125 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego obsługujące zorganizowany wypoczynek, w tym 21 obiektów działających w systemie cateringowym.

W okresie od 20 czerwca 2024 r. do 30 września 2024 r. w miejscowościach turystycznych skontrolowano 48 obiektów spośród ww. grup, w tym 13 zakładów małej gastronomii, oraz 35 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego, z czego 4 działające w systemie cateringowym.

W omawianej grupie obiektów w okresie letnim przeprowadzono łącznie 50 kontroli sanitarnych. Wydano 4 decyzje administracyjne oraz nałożono 1 mandat karny.

W zakładach małej gastronomii przeprowadzono 14 kontroli, w tym 1 kontrolę interwencyjną oraz 1 kontrolę sprawdzającą.

Wydano 2 decyzje administracyjne dotyczące:

- poprawy stanu sanitarno-technicznego zakładu;
- zamknięcie całego zakładu ze względu na obecność dużej ilości insektów.

W tej grupie obiektów stwierdzono nieprawidłowość dotyczącą braku orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych zatrudnionych pracowników. Nałożono 1 mandat karny na kwotę 200,00 zł.

Przeprowadzono 1 kontrolę interwencyjną w związku z sygnałem obywatelskim dot. niewłaściwej jakości serwowanych potraw w zakładzie małej gastronomii. Kierowane zarzuty okazały się bezzasadne.

W obiektach tymczasowych i ruchomych przeprowadzono 2 kontrole sanitarne, w tym 1 stwierdzającą uchybienia. Wydano jedną decyzję administracyjną dotyczącą poprawy stanu sanitarno-technicznego zakładu.

- 1 dotyczącą zakazu używania wody (przekroczenie dopuszczalnych wartości parametrów mikrobiologicznych).

W zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego przeprowadzono łącznie 36 kontroli sanitarnych. Wydano jedną decyzję dotyczącą zakazu używania wody ze względu na przekroczenie dopuszczalnych wartości parametrów mikrobiologicznych.

W zakładach małej gastronomii przeprowadzono 9 kontroli sanitarnych. W danej grupie obiektów stwierdzono nieprawidłowość dotyczącą braku bieżącej czystości i porządku. Nałożono 1 mandat karny na kwotę 100,00 zł.

W zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego przeprowadzono łącznie 38 kontroli sanitarnych. W danej grupie obiektów nie stwierdzono nieprawidłowości.

- nad obiektami obrotu żywnością typu supermarket/hipermarket

W tej grupie obiektów wpisanych jest 29 zakładów. W roku 2024 skontrolowano wszystkie zakłady, w których przeprowadzono 96 kontroli ogółem, w tym 35 kontroli interwencyjnych. Kontrole interwencyjne dotyczyły:

- 4 kontrole w związku z sygnałami obywatelskimi dotyczącymi obecności szkodników w sklepie, sprzedaży środków spożywczych po terminie przydatności do spożycia, niewłaściwej jakości środków spożywczych oraz braku zachowania ciągłości łańcucha chłodniczego artykułów łatwopsujących się.

- 31 kontroli związanych z powiadomieniami RASFF,

- 18 kontroli na polecenie MPWIS - pismo Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w sprawie akcji kontrolnej w miejscach obrotu detalicznego maku w opakowaniach zbiorczych.

Przeprowadzono 21 kontroli tematycznych związanych z poborem próbek żywności do badań laboratoryjnych oraz 12 kontroli kompleksowych.

W okresie sprawozdawczym w grupie obiektów supermarket/hipermarket pobrano 58 próbek żywności do badań laboratoryjnych, w tym dostarczonych do Polski z krajów Unii Europejskiej:

1 próbkę owoców świeżych (nektarynka) kraj pochodzenia Hiszpania kierunek badania pestycydy; 5 próbek owoców świeżych (arbuzy) kraj pochodzenia Grecja, kierunek badania mikrobiologia – próbki nie zostały zakwestionowane.

Stwierdzone niezgodności dot. stanu higieniczno-sanitarnego obiektów: brak bieżącej czystości i porządku; zły stan sanitarno-techniczny zakładu.

W związku ze stwierdzonymi niezgodnościami nałożono 2 mandaty karne na łączną kwotę 300 zł oraz wydano 2 decyzje administracyjne.

- nad warunkami przechowywania wód butelkowanych i napojów w punktach obrotu i magazynowania

W roku 2024 skontrolowano 35 sklepów spożywczych oraz 1 hurtownię. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie przechowywania wód butelkowanych i napojów.

- nad warunkami produkcji, przechowywania oraz oznakowania wód mineralnych i źródlanych

Ponadto przeprowadzono 1 kontrolę dot. oceny warunków produkcji, przechowywania oraz oznakowania wód mineralnych i źródlanych w zakładzie: Rozlewnia Wód Mineralnych, 34-607 Szczawa 496, prowadzonym przez: Polskie Wody Lecznicze Sp. z o.o. Sp.k., ul. Węgierska 119, 33-300 Nowy Sącz.

Podczas kontroli dokonano oceny oznakowania wód mineralnych pn.:

- Zakopiańska naturalna woda mineralna niegazowana,
- Rabka Zdrój Premium gazowana - SPARKLING. Naturalna woda mineralna niskozmineralizowana niegazowana wysokonasyciona CO₂.

Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie oznakowania i przechowywania wód mineralnych i źródlanych. Wody butelkowane przechowywane prawidłowo, zgodnie z wytycznymi producenta.

- nad warunkami sanitarno-higienicznymi oraz nad jakością żywienia pacjentów w szpitalach

W 2024 r. przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych w grupie: bloki żywienia w szpitalach, w tym: 1 kontrolę zatwierdzającą zaplecze żywieniowe Szpitala Powiatowego w Limanowej po przeprowadzonej modernizacji, 2 kontrole kompleksowe i 2 kontrole tematyczne w zakresie: oceny żywienia w szpitalu. Podczas przeprowadzonych urzędowych kontroli żywności kompleksowych zaplecza żywieniowego szpitali dokonano oceny stanu żywienia pacjentów na podstawie jadłospisów.

- Szpital pw. Św. Jana Jerozolimskiego Przedsiębiorstwo Podmiotu Leczniczego Stowarzyszenia Ochrony i Promocji Zdrowia 34-623 Szczyrzyc 107

Kontrolę przeprowadzono w dniu 30 sierpnia 2024 r. i objęto nią pomieszczenia zaplecza żywieniowego usytuowane w wydzielonej części na parterze budynku szpitala tj.: jadalnia dla pacjentów, kuchnia właściwa, zmywalnia naczyń stołowych, pomieszczenie obróbki wstępnej jarzyn, w której znajduje się również wydzielone stanowisko do mycia i dezynfekcji jaj, magazyn jarzyn, magazyn podręczny kuchni, szatnia, magazyn odpadów, toaleta dla personelu, komunikacja. Zakres prowadzonej działalności: produkcja posiłków od surowca do gotowej potrawy, w ramach całodziennego wyżywienia (śniadania, obiad, kolacja - w tym diety indywidualne) dla pacjentów szpitala. Teren wokół budynku utwardzony utrzymany czysto. Personel kuchni: 6 osób, w tym 4 kucharki, zaopatrzeniowiec, dietetyczka – z długoletnim stażem pracy, przeszkolony z zakresu prawidłowego żywienia i przygotowywania posiłków. Posiadają orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych aktualne.

Wentylacja pomieszczeń grawitacyjna sprawna. Nad stanowiskami grzewczymi w kuchni zainstalowany jest sprawny wyciąg mechaniczny. Skuteczność wentylacji potwierdzona protokołem z okresowego przeglądu przewodów kominowych z dnia 23 listopada 2023 r., protokół nr 85921/2023. Przedłożono wynik badania wody z dnia 4 lipca 2024 r. Sprawozdanie z badań nr 1420/Z/2024 – woda odpowiada wymaganiom zawartym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. *w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi* (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294).

Ciepła woda przy wszystkich punktach poboru wody zapewniona centralnie. Rozdział surowców, półproduktów i wyrobów gotowych w urządzeniach chłodniczych zachowany - temperatura przechowywania prawidłowa. Dezynfekcja jaj odbywa się za pomocą naświetlacza UV - naświetlacz sprawny. Mycie i dezynfekcja pomieszczeń urządzeń i sprzętu odbywa się zgodnie z opracowanym harmonogramem. W obiekcie został opracowany i wdrożony system bezpieczeństwa żywności oparty na zasadach HACCP. W ramach systemu opracowano program warunków wstępnych w skład którego wchodzi procedury i instrukcje GHP i GMP. W zakładzie sporządzono listę wszystkich zagrożeń i środków kontroli oraz na tej podstawie wyznaczono krytyczne punkty kontroli takie jak: CPP1 mycie i dezynfekcja jaj oraz CPP2 przechowywanie surowców i składników. Opracowano system monitorowania danych punktów krytycznych oparty na pomiarach i zapisach odpowiednich wartości. Prowadzone są zapisy: mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych, rozmrażania zamrażarek, kontroli temperatur w urządzeniach chłodniczych, mycia i dezynfekcji jaj, dopuszczenia pracownika w danym dniu do pracy, mycia i dezynfekcji wyposażenia kuchennego. Zapisy prowadzone są przez wyznaczoną osobę na każdej zmianie. Zapisy - odnotowywane są na bieżąco.

Nieczystości płynne odprowadzane są do własnej oczyszczalni ścieków.

W zakładzie prowadzona jest selektywna zbiórka odpadów. Odpady komunalne usuwane są do plastikowych, zamykanych pojemników wyłożonych workiem foliowym, wynoszone do kontenera zbiorczego usytuowanego na zewnątrz budynku, następnie wywożone przez specjalistyczną firmę. W czasie kontroli przedłożono stosowne umowy a także karty przekazania odpadów. Odpady pokonsumpcyjne usuwane są do specjalnych pojemników, zamykane i wynoszone na bieżąco do magazynu odpadów znajdującego się na zewnątrz zakładu, a następnie odbierane przez firmę specjalistyczną.

Sprawdzono dowody dostaw środków spożywczych i listę dostawców – zasada śledzenia produktów (Traceability) jest realizowana w zakładzie. Zakup surowców i produktów spożywczych odbywa się u stałych dostawców.

W magazynie nie stwierdzono środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości i terminie przydatności do spożycia.

W dniu kontroli w szpitalu przebywało 25 pacjentów. Stosowane diety: podstawowa dla 5 pacjentów, łatwo strawna dla 15 pacjentów, z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzycowa) - dla 5 pacjentów. Jadłospis układany dekadowo przez dyplomowaną dietetyczkę. Jadłospis modyfikowany jest codziennie w zależności od zaleceń lekarskich. Każdy rodzaj diety posiada charakterystykę (wartość odżywcza, poziomy składników odżywczych, środki spożywcze użyte do przygotowania potrawy). Jadłospis prawidłowy, urozmaicony, zróżnicowany pod względem smaku, kolorystyki i konsystencji. Dieta dla pacjentów szpitala nie zawiera produktów, potraw i technologii drażniących przewód pokarmowy. Dieta pokrywa 10-15% energii z białka, 25-30% energii z tłuszczów, 55-60% energii z węglowodanów, przy czym cukry proste nie więcej niż 10%. Produkty dobrane są tak aby łatwo ulegały trawieniu i przyswajaniu w przewodzie pokarmowym. Składniki pokarmowe są podawane w formie łatwo przyswajalnej. Ogranicza się lub całkiem eliminuje produkty nadmiernie obciążające przewód pokarmowy czyli ciężko strawne lub niestrawne oraz produkty wzdymające. W diecie dla pacjentów nie stosuje się ostrych przypraw ani zasmażek do podprawiania zup i sosów. W jadłospisie znajdują się produkty z poszczególnych grup spożywczych: produkty zbożowe (pieczywo pszenno-żytnie), drobne kasze (manna, jęczmienna, ryż, makarony), jaja, mleko i produkty nabiałowe, mięso, wędliny, ryby, tłuszcze, warzywa, owoce, napoje (herbata, kawa biała, kompot). Białko pełnowartościowe stanowi składnik każdego głównego posiłku. Warzywa i owoce podawane są do każdego posiłku, w tym w co najmniej w jednym z nich są podawane w postaci surowej. Jadłospisy udostępniane są pacjentom poprzez wywieszanie ich w jadalni.

Codziennie prowadzone są raporty żywieniowe. Personel kuchni przeszkolony z zakresu prawidłowego żywienia i przygotowywania posiłków. Stawka żywieniowa 17-18 zł. Posiłki

przygotowywane bezpośrednio przed podaniem. Pacjenci chodzący spożywają posiłki w jadalni, dla pacjentów leżących posiłki wnoszone są przez dietetyczkę w zamkniętych termosach i bemarach, a talerze i sztućce w zamkniętych pojemnikach – dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

Wymienione w recepturze alergeny i substancje powodujące reakcje nietolerancji są wyróżniane w jadłospisie zgodnie z Rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 25 października 2011 r. *w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności*.

Podczas kontroli ocenie poddano dietę podstawową stosowaną u pacjentów ze zdrowym układem pokarmowym. Na podstawie arkusza oceny dekadowej jadłospisów uzyskano 28,5 pkt, co daje ocenę końcową sposobu żywienia/jadłospisu – Klasa 2. – Sposób żywienia zadowalający. Bieżący stan sanitarno-porządkowy wszystkich pomieszczeń, urządzeń i sprzętu nie budził zastrzeżeń.

Ponadto w dniu 17 grudnia 2024 r. w ww. zakładzie przeprowadzono urzędową kontrolę żywności w zakresie oceny żywienia w szpitalu. Podczas kontroli dokonano oceny jadłospisu diety podstawowej stosowanej u pacjentów ze zdrowym układem pokarmowym.

Posiłki przygotowywane bezpośrednio przed podaniem. Pacjenci chodzący spożywają posiłki w jadalni, dla pacjentów leżących posiłki wnoszone są przez dietetyczkę w zamkniętych termosach i bemarach, a talerze i sztućce w zamkniętych pojemnikach – dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

Potrawy smażone nie są podawane częściej niż dwa razy w dekadzie, a do smażenia używany jest olej roślinny – rzepakowy. Pozostałe potrawy przyrządzane były za pomocą technik kulinarnych: pieczenie, duszenie, gotowanie. Na posiłki śniadaniowe podawane są kanapki z różnego rodzaju pieczywem, smarowane masłem Extra. Do pieczywa podawane jest kilka dodatków: przetwory mięsne, nabiał, dżem, jaja oraz dodatki warzywne. Serwowane są również zupy mleczne z dodatkiem zbożowym (owsiane, kukurydziane, kasza manna, makaron, ryż, tarte ciasto). Do posiłków śniadaniowych podawana jest herbata z cytryną. Obiad składa się z dwóch dań. Na pierwsze danie serwowane są zupy, np. koperkowa, ziemniaczana, pomidorowa, grysikowa, szpinakowa, jarzynowa, rosół, grochowa, krupnik, kalafiorowa. Zupy serwowane są z dodatkiem składnika węglowodanowego: makaron, kasze, ryż. Na drugie danie w ocenianym jadłospisie serwowano: klopsy gotowane, risotto, bitki duszone, gulasz, rybę smażoną, filet drobiowy duszony, udko gotowane, pulpet gotowany, pierś drobiową smażoną oraz sztukę mięsa gotowaną. Dania obiadowe serwowane są głównie z ziemniakami lub kaszą jęczmienną. Dodatek stanowią warzywa w postaci: surówek. Do picia podawane są kompoty owocowe. Na kolację podaje się różnego rodzaju pieczywo z dodatkami:

przetwory mięsne, nabiał, dżem, jaja, ryba oraz dodatki warzywne. Na podstawie arkusza oceny dekadowej jadłospisów uzyskano 28,5 pkt, co daje ocenę końcową sposobu żywienia/jadłospisu – Klasa 2. – Sposób żywienia zadawalający.

- Szpital Powiatowy im. Miłosierdzia Bożego w Limanowej, ul. Piłsudskiego 61

Kontrolę przeprowadzono w dniu 22 listopada 2024 r. i objęto nią pomieszczenia zaplecza żywieniowego usytuowane w wydzielonym skrzydle budynku Szpitala, w poziomie parteru i piwnic przy ul. Józefa Piłsudskiego 61 w Limanowej. W kuchni właściwej przygotowywane są posiłki hospitalizowanym pacjentom, zapewnione jest całodzienne wyżywienie w postaci śniadań, obiadów i kolacji, wydawane są posiłki bezpośrednio na jadalnię dla pracowników szpitala i konsumentów z zewnątrz oraz wydawane są dania w ramach cateringu. Posiłki przygotowywane są zgodnie z ustalonymi normami, a nad całością czuwa dietetyk szpitalny. Posiłki przygotowywane są od surowca do gotowego wyrobu, wydawane pacjentom w opakowaniach jednokrotnego użytku. Transport posiłków na poszczególne oddziały szpitalne odbywa się przy pomocy specjalnych wózków. Posiłki na jadalnię wydawane są przez okienko podawcze w naczyniach wielokrotnego użycia.

Budynek ma zapewnione następujące instalacje: elektryczną, wodno-kanalizacyjną, grzewczą, oświetleniową oraz system wentylacji mechanicznej nawiewno-wywiewnej. W poziomie piwnic znajdują się następujące pomieszczenia: hol wózkowy, toaleta, szatnia, magazyn warzyw, obieralnia warzyw, 2 magazyny opakowań, przedmagazyn, magazyn na jaja, magazyn żywnościowy produktów suchych, komunikacja, przedsionek, magazyn produktów suchych, magazyn środków czystości. W poziomie parteru znajdują się: hol, toaleta dla osób z niepełnosprawnością, toaleta dla personelu, 3 biura, pomieszczenie socjalne, korytarz, kuchnia zimna, magazyn, magazyn podręczny, magazyn dobowy, kuchnia właściwa, przygotowalnia mięs i ryb, przygotowalnia warzyw, przygotowalnia mączna, zmywalnia sprzętu kuchennego, magazyn odpadków, zmywalnia naczyń stołowych, wydawanie posiłków, sala jadalni, pomieszczenie techniczne, magazyn porządkowy, hol ekspedycyjny, wydawanie dań cateringowych. Układ funkcjonalny pomieszczeń jest prawidłowy: zapobiega zanieczyszczeniom krzyżowym, pomiędzy surowcem, a gotowym wyrobem, pomiędzy drogami czystymi a brudnymi. Wejście dla personelu i dostawy towaru odbywają się niezależnymi drogami. Kuchnia szpitalna funkcjonalnie podzielona jest na strefy związane z przygotowywaniem potraw. Wyposażenie, wystrój, konstrukcja, rozmieszczenie i wielkość pomieszczeń żywnościowych pozwala na odpowiednie utrzymanie, czyszczenie i dezynfekcję. Powierzchnie blatów i stołów wraz z powierzchniami wyposażenia w obszarach, w których pracuje się z żywnością, są dopuszczone do kontaktu z żywnością. W pomieszczeniach produkcyjnych przy wszystkich punktach wodnych zapewniona jest bieżąca ciepła i zimna

woda. Ciepła woda dostępna jest z instalacji centralnego ogrzewania. Przy umywalce zamontowane są podajniki na mydło w płynie i ręczniki papierowe. Posadzki i ściany do wysokości 2,00 m, w części produkcyjnej są łatwo zmywalne, gładkie i nienasiąkliwe. Odpady żywnościowe i produkty uboczne składowane są w wydzielonym pomieszczeniu. Jadalnia wyposażona jest w stoliki i krzesła, ponadto wydzielona jest toaleta dostosowana dla osób z niepełnosprawnością. Dla personelu wydzielona jest szatnia z przyległym węzłem sanitarnohigienicznym oraz pomieszczenie socjalne. W szatni znajdują się dwudzielne zamykane szafki na odzież wierzchnią i ochronną. Zakres prowadzonej działalności: przygotowywanie i podawanie posiłków od surowca do gotowego wyrobu; przygotowywanie i podawanie napojów gorących; wydawanie posiłków w ramach cateringu przy użyciu opakowań jednokrotnego użytku. Dania i napoje pacjentom hospitalizowanym wydawane w naczyniach jednokrotnego użytku, konsumentom jadalni wydawane w naczyniach wielokrotnego użycia przy użyciu sztućców wielokrotnego użycia. Ogólna liczba pracowników na dzień kontroli: 28 pracowników – posiadających aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych. Higiena i stan zdrowia personelu bez zastrzeżeń. Zaopatrzenie budynku w wodę i odprowadzenie ścieków odbywa się na bazie sieci miejskiej. Dodatkowo ścieki z pomieszczeń kuchni podczyszczane są w separatorze tłuszczów. Przedstawiono wynik badania wody z dnia 16 lutego 2024 r., sprawozdanie z badań nr 328/Z/2024. Zbadana próba wody w zakresie wykonanych oznaczeń odpowiada wymaganiom zawartym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. *w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi* (Dz. U. 2017 r. poz. 2294). Wentylacja pomieszczeń mechaniczna nawiewno-wyiewna. Przedstawiono protokoły z pomiarów wydajności instalacji mechanicznej nawiewno-wyiewnych z dnia 19 grudnia 2023 r. Sposób postępowania z odpadami: Odpady gastronomiczne gromadzone w pojemniku. Opakowania jednorazowe zgniatane i usuwane do pojemnika. Na odbiór odpadów komunalnych podpisana umowa z firmą specjalistyczną. Z oddziału pulmonologii odpady pokonsumpcyjne gromadzone w czerwonych workach i zabierane przez firmę do tego uprawnioną.

Szpital posiada zakontraktowanych 313 łóżek dla pacjentów. Szpital Powiatowy w Limanowej bierze udział w programie „Dobry posiłek w szpitalu”, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 25 września 2023 r. *w sprawie programu pilotażowego w zakresie edukacji żywieniowej oraz poprawy jakości żywienia w szpitalach – „Dobry posiłek w szpitalu”* (Dz. U. 2023 poz. 2021). Pacjenci otrzymują cztery posiłki dziennie. Dzieci otrzymują dodatkowo drugie śniadanie i podwieczorek. Pacjenci chorzy na cukrzycę mają zapewnione posiłki w ilości od 4 do 6 w czasie doby. Wszystkie posiłki przygotowywane są w kuchni centralnej, porcjowane do pojemników jednorazowego użytku – porcje indywidualne.

Następnie są transportowane na wózkach kelnerskich wydzieloną windą na poszczególne oddziały do kuchenek oddziałowych. Kuchenki oddziałowe wyposażone są w kuchenki mikrofalowe, przeznaczone do podgrzewania posiłków oraz w lodówki wyznaczone dla pacjentów (każdy pacjent przechowuje swoje posiłki w specjalnie oznakowanych pojemnikach). Opracowana jest specjalna instrukcja. Za transport posiłków z kuchni do oddziałów i wydawanie posiłków odpowiedzialni są wyznaczeni pracownicy. Wózki i pojemniki transportowe są myte i przechowywane w wydzielonym pomieszczeniu, zlokalizowanym w przyziemiu. Temperatura wydawanych posiłków jest mierzona i zapisywana przez pracownika kuchni – codziennie przed wydaniem ich na oddziały oraz wrywkowo na oddziałach szpitala przez pełnomocnika do spraw ISO.

Żywnienie niemowląt oparte jest na gotowych mieszankach i preparatach przy użyciu sterylnych smoczków. Jadłospisy dla pacjentów szpitala są opracowane na podstawie norm żywieniowych opracowanych przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny oraz publikacji „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach”. Jadłospis ustala dietetyk zgodnie z wytycznymi oraz informacjami od lekarza prowadzącego. Stosowane diety: 11 diet podstawowych i diety specjalne typu: cukrzycowo-wątrobowe, bezmleczna, ubogopurynowa, bezglutenowa. Codziennie prowadzone są raporty żywieniowe. Każdy posiłek jest rozpisany z uwzględnieniem użytych środków spożywczych do ich przygotowywania. Personel kuchni z długoletnim stażem pracy, przeszkolony z zakresu prawidłowego żywienia i przygotowywania posiłków. Menu dla klientów bufetu zawiera wykaz składników, z uwzględnieniem alergenów i substancji powodujących reakcje nietolerancji pokarmowych. Składniki są wyróżniane w jadłospisie poprzez pogrubienie zgodnie z Rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 25 października 2011 r. *w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności* – wywieszony w gablocie na stołówce oraz na stronie internetowej szpitala. Dla pacjentów również opracowano jadłospis z uwzględnieniem alergenów i substancji powodujących reakcje nietolerancji pokarmowych. Jadłospis jest dostępny dla pacjentów na stronie internetowej, zgodnie z wytycznymi programu „Dobry posiłek w szpitalu”.

Podczas przeprowadzonej kontroli stwierdzono: w urządzeniach chłodniczych zachowana segregacja asortymentowa środków spożywczych, ciągłość łańcucha chłodniczego artykułów łatwopsujących się zachowana - środki spożywcze przechowywane w temperaturach deklarowanych przez producentów; nie stwierdzono artykułów o niewłaściwej jakości zdrowotnej, po upływie terminu przydatności do spożycia i po okresie minimalnej trwałości. Do mycia i dezynfekcji stosowane środki ogólnodostępne. Maszyna wyparzająca sprawna, naczynia wizualnie czyste.

Obowiązujące w zakładzie procedury oparte są na zasadach systemu HACCP. Szpital posiada wdrożony system jakości ISO 9001:2000. Instrukcje GHP i GMP zostały włączone do ogólnych procedur. Zapisy z monitoringu prowadzone są na bieżąco – monitoring temperatur w urządzeniach chłodniczych (CCP 1), zapisy temperatur upieczonego mięsa w kawałku (CCP 2), zapisy z dezynfekcji jaj. Dostawcy żywności wyłaniani są w drodze przetargów z decydującym kryterium najniższej ceny. Sprawdzono dowody dostawy środków spożywczych i listę dostawców – zasada śledzenia produktów (traceability) jest w zakładzie realizowana. Zakup produktów spożywczych odbywa się na bieżąco u stałych dostawców. W trakcie kontroli przedłożono faktury. Prowadzony jest rejestr i ocena dostawców. Na stanie magazynowym nie stwierdzono produktów, zawierających na etykiecie informację o zawartości GMO.

Dokonano oceny żywienia prowadzonego przez zakład na podstawie jadłospisu dekadowego. Ocenie poddano dietę podstawową stosowaną u pacjentów ze zdrowym układem pokarmowym. Na podstawie arkusza oceny uzyskano 28 pkt. Ocena żywienia – zadawalająca. Obliczono średnią normę na energię, białko, tłuszcz i węglowodany, dla kobiet i mężczyzn 2100 kcal / dzień, zgodnie z programem „Dobry posiłek w szpitalu”.

Ponadto w dniu 27 grudnia 2024 r. w ww. zakładzie przeprowadzono urzędową kontrolę żywności w zakresie oceny żywienia w szpitalu. Podczas kontroli dokonano oceny jadłospisu dla diety lekkostrawnej, stosowanej u pacjentów po zabiegach chirurgicznych. Jadłospis prawidłowy, urozmaicony, zróżnicowany pod względem smaku, kolorystyki i konsystencji. Dieta dla pacjentów szpitala nie zawiera produktów, potraw i technologii drażniących przewód pokarmowy. Produkty dobrane są tak, aby łatwo ulegały trawieniu i przyswajaniu w przewodzie pokarmowym. Składniki pokarmowe są podawane w formie łatwo przyswajalnej. Ogranicza się lub całkiem eliminuje produktu nadmiernie obciążające przewód pokarmowy czyli ciężko strawne lub niestrawne oraz produkty wzdymające. W diecie dla pacjentów nie stosuje się ostrych przypraw, ani zasmażek do podprawiania zup i sosów. W jadłospisie znajdują się produkty z poszczególnych grup spożywczych: produkty zbożowe (pieczywo pszenno-żytnie, drobne kasze (manna, jęczmienna), ryż, makarony, jaja, mleko i produkty nabiałowe, mięso, wędliny, ryby, tłuszcze, warzywa, owoce, napoje (herbata, kawa z mlekiem, kompot). Białko pełnowartościowe stanowi składnik każdego głównego posiłku. Warzywa i owoce podawane są do każdego posiłku, w tym w co najmniej w jednym z nich są podawane w postaci surowej. Potrawy smażone nie są przygotowywane. Potrawy przygotowywane są za pomocą innych technik kulinarnych: pieczenie, duszenie, gotowanie. Na posiłki śniadaniowe podawane są kanapki z różnego rodzaju pieczywem, smarowane masłem Extra. Do pieczywa podawane jest kilka dodatków: przetwory mięsne, nabiał, dżem, jaja oraz dodatki warzywne. Serwowane są również zupy mleczne z dodatkiem zbożowym (płatki owsiane, kasza

manna, kasza jęczmienna, makaron, ryż). Do posiłków śniadaniowych podawana jest herbata lub kawa z mlekiem. Obiad składa się z dwóch dań. Na pierwsze danie serwowane są zupy, np. selerowa, koperkowa, ziemniaczana, krupnik, brokułowa, pomidorowa, rosół, barszcz czerwony zabieleny, barszcz czysty. Zupy serwowane są z dodatkiem składnika węglowodanowego: makaron, kasze, ryż. Na drugie danie w ocenianym jadłospisie serwowano: schab gotowany w sosie potrawkowym, ryba gotowana, udko opiekane, fileć z kurczaka gotowany, makaron z białym serem, makaron z mięsem drobiowym w sosie szpinakowym, potrawka drobiowa duszona, makaron z mięsem drobiowym w sosie pomidorowym. Dania obiadowe serwowane są głównie z ziemniakami lub kaszą jęczmienną. Dodatek stanowią warzywa w postaci: surówek lub gotowane. Do picia podawane są kompoty owocowe. Na kolację podaje się różnego rodzaju pieczywo, z dodatkiem: przetwory mięsne, nabiał, dżem, jaja, ryba oraz dodatki warzywne. Na podstawie arkusza oceny uzyskano 31,4 pkt. Ocena żywienia – zadowalająca. Obliczono średnią normę na energię, białko, tłuszcz i węglowodany, dla kobiet i mężczyzn 2137 kcal / dzień, zgodnie z programem „Dobry posiłek w szpitalu”.

7.4 Próbk

7.4.1 Realizacja planu pobierania próbek i badania żywności oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością.

Plan poboru próbek żywności w 2024 roku został zrealizowany w 100%. Zaplanowane do pobrania były 223 próbki żywności oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością. Dodatkowo pobrano 6 próbek doraźnych, w tym 3 próbki w związku z sygnałami obywatelskimi konsumentów dotyczącymi niewłaściwej jakości zdrowotnej środka spożywczego tj.: 1 próbka produktu pn. Chrupka kukurydziana w polewie i 2 próbki produktu pn. Kubaś Mus Jabłkowy. Pobrano także 1 próbkę środka spożywczego pn. Ciasteczka Zbożowe Kakaowe Sante Fit bez dodatku cukru, 1 próbkę porzeczki oraz 1 próbkę winogron białych.

Zaplanowane próbki pobrano zgodnie z planem na rok 2024 w nadzorowanych zakładach. W wyniku przeprowadzonych badań laboratoryjnych jakość zdrowotna pobranych próbek w 5 przypadkach nie odpowiadała wymaganiom prawa żywnościowego, a były to 5 z 5 pięciu próbek środka spożywczego pn.: Lody z automatu na bazie mleka – śmietankowe w kierunku obecności zanieczyszczeń mikrobiologicznych.

Wszystkie próbki transportowane były do badań zgodnie z ustalonym harmonogramem.

Łącznie do badań laboratoryjnych pobrano 229 próbek żywności, z czego 5 próbek zakwestionowano.

W związku z realizacją planu poboru próbek w 2024 roku nie było większych problemów z dostępnością środków spożywczych w nadzorowanych zakładach.

7.4.2 Postępowanie ze środkami spożywczymi oraz materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością o niewłaściwej jakości zdrowotnej.

- 5 z 5 próbek produktu pn.: Lody z automatu na bazie mleka – śmietankowe; Producent: Kazimierz Franczyk Przedsiębiorstwo Handlowo-Usługowe, Czerniec 60, 33-390 Łącko, numer partii: 15.07.2024.

Powyższa próbka pobrana została przez przedstawiciela Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Limanowej do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu w dniu 15 lipca 2024 r. w zakładzie: Punkt sprzedaży lodów włoskich i gałkowych, 34-615 Słupnice działka ewid. nr 1328, zgodnie z protokołem pobrania próbek żywności nr 46/HŻ/2024. Pobrana próbka przekazana została do Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Krakowie, ul. Prądnicka 76, 31-202 Kraków celem przeprowadzenia badań laboratoryjnych w kierunku Mikrobiologia.

W dniu 24 lipca 2024 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Limanowej otrzymał sprawozdanie z badań nr LZ/2301-2305/2024 z dnia 19 lipca 2024 r. W wyniku przeprowadzonych badań laboratoryjnych stwierdzono *Enterobacteriaceae* liczba w 1 g w następujących ilościach (jtk- jednostki tworzące kolonie): Lody z automatu na bazie mleka – śmietankowe w 5-ciu pobranych próbkach odpowiednio: 55 jtk; 65 jtk; 50 jtk; 60 jtk; 70 jtk. Wobec powyższego Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Limanowej wystosował w dniu 25 lipca 2024 r. decyzję nr 38/2024, znak: NHŻD.9052.4.34.2024 oraz nakazał:

1. Podjąć natychmiastowe działania naprawcze zmierzające do poprawy higieny produkcji lodów z automatu.
2. Wstrzymać produkcję i sprzedaż lodów z automatu w zakładzie: Punkt sprzedaży lodów włoskich i gałkowych na czas prowadzenia działań naprawczych związanych z poprawą higieny produkcji lodów z automatu oraz do czasu udokumentowania jakości produkowanych lodów z automatu na bazie mleka – śmietankowych, niekwestionowanymi wynikami z badań laboratoryjnych potwierdzającymi wymogi określone dla lodów w zakresie kryterium bezpieczeństwa procesu (liczba *Enterobacteriaceae*).
3. Przedłożyć tutajszemu Inspektorowi Sanitarnemu wyniki z badań lodów z automatu na bazie mleka – śmietankowych, potwierdzających ich jakość mikrobiologiczną.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami podjęto natychmiastowe działania naprawcze zmierzające do poprawy higieny produkcji lodów z automatu w zakładzie. Maszyna

do produkcji lodów włoskich została wyłączona, przeprowadzono czynności czyszczenia, mycia i dezynfekcji wszystkich elementów maszyny, które mają kontakt z mieszanką do wyrobu lodów, wprowadzono procedurę zapewniającą właściwą higienę produkcji lodów z automatu. W dniu 1 sierpnia 2024 r. do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Limanowej wpłynęło sprawozdanie z badań JRCh/NL/M/10175-10179/2024 z dnia 31 lipca 2024 r., środka spożywczego pn. Lody z automatu na bazie mleka – śmietankowe w 5-ciu pobranych próbkach, w zakładzie: Punkt sprzedaży lodów włoskich i gałkowych, 34-615 Słupnice działka ewid. nr 1328, w dniu 29 lipca 2024 r.

Badania ww. środka spożywczego zostały wykonane przez Laboratorium Diagnostyki Weterynaryjnej i Badań Środków Spożywczych, ul. Głowackiego 27, 33-300 Nowy Sącz, akredytowane w tym zakresie przez Polskie Centrum Akredytacji, Nr AB 1164.

Po dokonaniu analizy sprawozdania z badań JRCh/NL/M/10175-10179/2024 z dnia 31 lipca 2024 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Limanowej stwierdził, że jakość środka spożywczego pn. Lody z automatu na bazie mleka – śmietankowe w 5-ciu pobranych próbkach, w zakładzie: Punkt sprzedaży lodów włoskich i gałkowych, 34-615 Słupnice działka ewid. nr 1328 pod względem mikrobiologicznym w zakresie wykonanych oznaczeń tj. obecność *Enterobacteriaceae* liczba w 1 g, odpowiada wymaganiom określonym w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. *w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych* oraz rozporządzeniu Komisji (WE) nr 1441/2007 z dnia 5 grudnia 2007 r. zmieniającego rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 *w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych*.

Wszczęto postępowanie administracyjne mające na celu obciążenie opłatą producenta za czynności kontrolne polegające na pobraniu próbek i wykonaniu badań laboratoryjnych.

7.5 Skargi, wnioski zażalenia na stan sanitarny

W roku 2024 do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Limanowej wpłynęły 33 wnioski od konsumentów w tym anonimowych 14 wniosków.

Liczba wniosków które uznano za zasadne – 4

Liczba wniosków które uznano za częściowo zasadne – 4;

Liczba wniosków które uznano za niezasadne - 20;

Liczba wniosków które przekazano według właściwości - 5.

Przyczyny wniosków:

Tabela 9 Przyczyny składania wniosków

Wniosek		Ilość / w tym zasadnych i częściowo zasadnych
1	Niewłaściwa jakość zdrowotna środków spożywczych	12/1
2	Nieprzestrzeganie zasad sanitarno-higienicznych	7/4
3	Niewłaściwa jakość zdrowotna potraw serwowanych w zakładach żywienia zbiorowego	4/0
4	Nieprawidłowa reklama suplementów diety	1/0
5	Brak orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych	1/1
6	Prowadzenie działalności żywieniowej bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej	5/1
7	Obecność gryzoni w sklepie spożywczym	1/0
8	Sprzedaż środków spożywczych niespełniających wymagań zawartych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. <i>w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach</i>	1/0
9	Niewłaściwa sprzedaż środków spożywczych na odległość poprzez sklep internetowy	1/0

Sygnały pochodzące od klientów są każdorazowo rozpatrywane i skutkują podjęciem natychmiastowych działań wyjaśniających, a w sytuacjach które tego wymagają także działań represyjnych.

7.6 Współpraca z innymi instytucjami

W celu sprawnego i skutecznego nadzoru nad bezpieczeństwem żywności oraz ochrony zdrowia konsumentów organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu limanowskiego w 2024 roku współdziałał z innymi instytucjami w ramach podpisanych porozumień: Inspekcją Weterynaryjną, Państwową, Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcją Jakości Handlowej Artykułów Rolno Spożywczych, Państwową Inspekcją Farmaceutyczną oraz Inspekcją Ochrony Środowiska.

Ponadto w związku z potrzebą prowadzenia w Polsce skoordynowanego nadzoru w obszarze produkcji pierwotnej żywności pochodzenia niezwierzęcego zostało podpisane porozumienie w sprawie współdziałania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego.

W ramach zawartego porozumienia przyjęto do realizacji plan działania na rok 2024 r., który został w całości zrealizowany.

Współpraca z Inspekcją Weterynaryjną;

Współpraca z organami Inspekcji Weterynaryjnej w roku 2024 opierała się na zapisach porozumienia ramowego o współdziałaniu i współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz organów Inspekcji Weterynaryjnej z dnia 14 listopada 2018 r.

W ramach współpracy organy obu inspekcji uzgodniły listy zakładów wspólnie nadzorowanych przez Inspekcję Weterynaryjną i Państwową Inspekcję Sanitarną.

Pod wspólnym nadzorem znajdowały się dwa zakłady, przeprowadzono 2 kontrole kompleksowe podczas których nie stwierdzono nieprawidłowości.

Z Inspekcji Weterynaryjnej otrzymano 5 pism dotyczących:

- stwierdzenia obecności Salmonella Infantis w jednej próbce szyjek z tuszek drobiowych pobranych w zakładzie: SYSTEM-DROB P. i W. Łosiowscy, B. Rojowicz Spółka Jawna, Lubomierz 55, 32-740 Łapanów – Zakład Produkcyjny w Trzcianie 32-733 Trzciana 305, WNI 12014301 – pismo PLW w Bochni;

Mając na uwadze powyższe przeprowadzono kontrole sanitarne w obiektach wskazanych na liście odbiorców tj.: Sklep firmowy mięsno-wędliniarski Renata Wiktor ul. Matki Boskiej Bolesnej 3, 34-600 Limanowa oraz Sklep firmowy mięsno-wędliniarski Renata Wiktor ul. Krótka 10, 34-600 Limanowa.

W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono na stanie kwestionowanej partii produktu.

Towar został w całości sprzedany indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji;

- stwierdzenia obecności Salmonella z grupy CO w pięciu z pięciu badanych próbek elementów mięsa drobiowego w zakładach mięsnych SZATAN Spółka Jawna ul. Chemiczna 12, 41-200 Sosnowiec - pismo PLW w Będzinie. Z uwagi na fakt, iż termin przydatności do spożycia kwestionowanego mięsa upłynął, powyższe informacje zostały przekazane do wiadomości i wykorzystania służbowego zgodnie z kompetencjami;

- stwierdzenie na terenie Węgier ogniska grypy ptaków w stadzie indyków, która została poddana ubojowi przez zakład Gosdrib Nowy Sącz. Według załączonej listy odbiorcą kwestionowanej partii produktu Filet z indyka świeży KL. A był zakład Kuchnia Garmazeryjna, Siekierczyna 456, 34-600 Limanowa. Przeprowadzono kontrolę sanitarną w obiekcie wskazanym w liście odbiorców w wyniku której stwierdzono, że zakład wyprodukował z wykorzystaniem kwestionowanego surowca produkt pn. NUGGETS z indyka;

Zgodnie z rozporządzeniem delegowanym Komisji (UE) 2020/687 z dnia 17 grudnia 2019 uzupełniającego rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/429 w odniesieniu do przepisów dotyczących zapobiegania niektórym chorobom umieszczonym w wykazie oraz ich zwalczania – proces obróbki produktów pochodzenia zwierzęcego z obszaru objętego ograniczeniami zmniejsza ryzyko zachorowania. W przypadku HPAI (ogniska grypy ptaków u drobiu), obróbka termiczna mająca na celu osiągnięcie temperatury wewnętrznej równiej 70 i 80 st. C Podczas kontroli przedłożono schemat technologiczny przygotowania mięs/drobiu w panierce, oraz specyfikacje produktu. Po dokonaniu analizy stwierdzono, że podczas pieczenia odbyła się kontrola parametru temperatury w rdzeniu produktu, która wyniosła 88 st. C a tym samym obróbka termiczna stała się skuteczna;

- stwierdzenia obecności Listeria monocytogenes w pięciu badanych próbkach produktu – Smalec wieprzowy, numer partii 36, termin przydatności do spożycia 06.03.2024 r., pobranych w zakładzie: Zakład Masarski Roman Wiktor, Renata Wiktor s.c. 34-620 Jodłownik 170, WNI 12070307 – pismo PLW w Limanowej.

Przeprowadzono kontrolę sanitarną w obiekcie wskazanym w liście odbiorców tj.: Sklepie firmowym mięsno-wędliniarskim Renata Wiktor ul. M. Boskiej 3, w Limanowej.

W wyniku przeprowadzonej kontroli nie stwierdzono na stanie kwestionowanej partii przedmiotowego produktu. Towar został w całości sprzedany indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji.

- przekazania informacji dotyczącej występowania afrykańskiego pomoru świń i dzików na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej wraz z aktualną mapą występowania ASF w Polsce - pismo PLW w Limanowej.

Ponadto w nawiązaniu do pisma Głównego Inspektora Sanitarnego z 17 września 2024 r. znak: BŻ.WS.45.557.2024 w sprawie przeprowadzenia wspólnych kontroli z przedstawicielami Inspekcji Weterynaryjnej w zakresie nadzoru nad produkcją „na terenie Podhala” lokalnych serów (np. typu oscypek, korbacz, gołka, góralski) oraz ich sprzedaży zarówno przez producentów jak i za pośrednictwem podmiotów prowadzących handel detaliczny.

Mając na uwadze powyższe nawiązano współpracę z Powiatowym Lekarzem Weterynarii i przeprowadzono w okresie od 1 do 31 października 2024 r., 5 kontroli sanitarnych w obiektach ruchomych i tymczasowych. W wyniku podjętych czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości.

W roku 2024 nie przeprowadzono szkoleń z udziałem przedstawicieli Inspekcji Weterynaryjnej ani szkoleń z zakresu przepisów weterynaryjnych bez udziału przedstawicieli Inspekcji Weterynaryjnej.

Współpraca z Inspekcją Farmaceutyczną

Na podstawie porozumienia o współpracy Państwowej Inspekcji Farmaceutycznej i Państwowej Inspekcji Sanitarnej w województwie małopolskim zawartego w dniu 25 sierpnia 2008 r. współpraca z Inspekcją Farmaceutyczną w roku 2024 prowadzona na terenie powiatu limanowskiego przedstawiała się następująco:

W rejestrze zakładów wpisanych jest 53 obiektów w tym 41 aptek, 10 punktów aptecznych i 2 sklepy zielarsko-medyczne. W 2024 roku nie wpisano do rejestru zakładów nowych obiektów z tej grupy.

Liczba próbek pobranych do badań laboratoryjnych – 1

Przeprowadzono 46 kontroli w związku powiadomieniami w systemie RASFF oraz 1 kontrolę interwencyjną dot. wprowadzania do obrotu środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej.

Współpraca z organami samorządowymi;

W roku 2024 przekazano do Starostwa Powiatowego w Limanowej skróconą ocenę stanu sanitarnego powiatu za rok 2023.

Współpraca z WIORIN

Współpraca z WIORIN w 2024 r opierała się wyłącznie na wykonywaniu zadań realizowanych w ramach Planu działania dotyczącego produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego realizowanego w ramach *Porozumienia z dnia 22 grudnia 2020r. w sprawie współdziałania Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego*".

7.7 Nadzór nad suplementami diety i środkami spożywczymi do których dodawane są witaminy i składniki mineralne

W ramach nadzoru nad suplementami diety, środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia żywieniowego i środkami spożywczymi, do których dodawane są witaminy i składniki mineralne u producenta suplementów diety przeprowadzono: 1 kontrolę kompleksową planowaną.

Natomiast w aptekach przeprowadzono 16 kontroli kompleksowych planowanych, 1 kontrolę interwencyjną dot. niewłaściwej jakości artykułów spożywczych., 1 kontrolę tematyczną związaną z poborem próbek oraz 46 kontroli interwencyjnych w związku z powiadomieniem w systemie RASFF.

W ramach realizacji planu pobierania próbek i badania żywności w 2024 roku pobrano:

5 próbek suplementu diety w kierunku „mikrobiologia”, 3 próbki suplementów diety w kierunku „oznaczenie zawartości witamin i innych żywieniowych oraz ocena oznakowania”.

Ponadto pobrano 5 próbek środków spożywczych do których dodawane są witaminy i składniki mineralne w Kierunku badań: „oznaczenie zawartości witamin i innych żywieniowych oraz ocena oznakowania”.

1. Suplement diety pn. „WHEY PROTEIN ActivLab Lift Your World” – producent: UNIPRO Sp. z o.o. Targowisko 553, 32-015 Kłaj. Próbką pobrana w Sklepie Martes Sport, ul. Zygmunta Augusta 12A, 34-600 Limanowa, w ramach urzędowej kontroli i monitoringu, kierunek badań: mikrobiologia – w ilości 5 próbek.

2. Miękkie ciastka zbożowe z żurawiną i rodzynkami wzbogacone w wapń magnez i żelazo BelVita – dystrybutor: Mondelez Polska Sp. z o.o., ul. Domaniewska 49, 02-672 Warszawa. Próbką pobrana w zakładzie: Sklep spożywczy Żabka, ul. Rynek 23/10, 34-600 Limanowa, w ramach urzędowej kontroli żywności, w kierunku badań: żywność wzbogacona i ocena znakowania.

3. Ciastka zbożowe o smaku kakaowym z kawałkami czekolady, wzbogacone w żelazo, magnez i wapń – dystrybutor: Mondelez Polska Sp. z o.o., ul. Domaniewska 49, 02-672 Warszawa. Próbką pobrana w zakładzie: Supermarket RESZKA Sp. z o.o., ul. Żwirki i Wigury 4, 34-600 Limanowa, w ramach urzędowej kontroli żywności, w kierunku badań: żywność wzbogacona i ocena znakowania.

4. Little Steps 3 po 1. roku produkt na bazie mleka, przeznaczony dla małych dzieci, wzbogacony w witaminy i składniki mineralne, w proszku, producent: Nestle Polska S.A., ul. Domaniewska 32, 02-672 Warszawa. Próbką pobrana w ramach monitoringu w zakładzie: Sklep Rossmann nr 580, ul. Rynek 11, 34-600 Limanowa, kierunek badań: metale.

5. Bebiko Junior 3 NUTRIflor Expert, producent: Nutricia Polska Sp. z o.o., ul. Bobrowiecka 8, 00-728 Warszawa. Próbkę pobrana w ramach monitoringu w zakładzie: Drogeria „dm”, ul. Tadeusza Kościuszki 50, 34-600 Limanowa, kierunek badań: metale.

6. MALINA suplement diety w postaci syropu o smaku malinowym, pasteryzowany, producent: „Herbapol-Lublin” S.A., ul. Diamentowa 25, 20-471 Lublin. Próbkę pobrana w ramach urzędowej kontroli żywności w zakładzie: Sklep Delikatesy Szubryt, Kamienica 46A, 34-608 Kamienica, kierunek badań: oznaczenie zawartości witamin i innych żywieniowych oraz ocena oznakowania.

7. Suplement diety pn. PANAWIT Tran Olej z dorsza, producent: Labpharm Research AG, Zug. Szwajcaria, Dystrybucja w Polsce: Panawit Sp. z o.o., ul. Rondo ONZ 1, 00-124 Warszawa. Próbkę pobrana w ramach urzędowej kontroli żywności w zakładzie: Apteka Zdrowit, ul. Matki Boskiej Bolesnej 10A, 34-600 Limanowa, kierunek badań: oznaczenie zawartości witamin i innych żywieniowych oraz ocena oznakowania.

8. Suplement diety pn. OMEGA z olejem z sardeli peruwiańskiej, wyprodukowano dla: MGM Biznes Sp. z o.o., ul. Wróblewskiego 19A, 93-578 Łódź. Próbkę pobrana w ramach urzędowej kontroli żywności w zakładzie: Magazyn artykułów spożywczo-przemysłowych, 34-642 Dobra 727, kierunek badań: oznaczenie zawartości witamin i innych żywieniowych oraz ocena oznakowania.

9. Syrop o smaku malinowym z dodatkiem witaminy C, producent: Excellence S.A. Lipa 20A, 95-010 Stryków. Próbkę pobrana w zakładzie: Supermarket "RESZKA", ul. Krakowska 8, 34-600 Limanowa, w ramach urzędowej kontroli żywności. Kierunek badań: oznaczenie zawartości witamin i innych żywieniowych oraz ocena oznakowania.

Próbki nie zostały zakwestionowane.

Tabela 10 Próbki suplementów diety i żywności wzbogaconej pobrane do badań

Podmiot wprowadzający do obrotu	Producent	Produkt	Stwierdzone niezgodności	Podjęte działania	Stan aktualny (ew. podjęte działania korygujące firmy)
Ilep Martes Sport, ul. Zygmunta Augusta 12A, 34-600 Limanowa, prowadzony przez: MARTES SPORT Sp. z o.o., ul. Malowany Dworek 115, 43-300 Bielsko-Biała	UNIPRO Sp. z o.o. Targowisko 553, 32-015 Kłaj	Suplement diety pn. „WHEY PROTEIN ActivLab Lift Your World”	-	-	-

Sklep spożywczy Żabka, ul. Rynek 23/10, 34-600 Limanowa prowadzony przez Jakuba Jabrockiego prowadzącego działalność gospodarczą pn. F.H.U. Jakub Jabrocki, ul. Rynek 23/10, 34-600 Limanowa	Dystrybutor: Mondelez Polska Sp. z o.o., ul. Domaniewska 49, 02-672 Warszawa	Miękkie ciastka zbożowe z żurawiną i rodzynkami wzbogacone w wapń magnez i żelazo BelVita	-	-	-
Supermarket RESZKA Sp. z o.o., ul. Żwirki i Wigury 4, 34-600 Limanowa prowadzony przez: RESZKA Sp. z o.o., ul. Twardowskiego 9, 35-302 Rzeszów	Dystrybutor: Mondelez Polska Sp. z o.o., ul. Domaniewska 49, 02-672 Warszawa	Ciastka zbożowe o smaku kakaowym z kawałkami czekolady, wzbogacone w żelazo, magnez i wapń	-	-	-
Sklep Rossmann nr 580, ul. Rynek 11, 34-600 Limanowa, prowadzony przez: Rossmann Supermarkety Drogeryjne, ul. Św. Teresy od Dzieciątka Jezus 109, 91-222 Łódź	Nestle Polska S.A., ul. Domaniewska 32, 02-672 Warszawa	Little Steps 3 Po 1. roku produkt na bazie mleka, przeznaczony dla małych dzieci, wzbogacony w witaminy i składniki mineralne, w proszku	-	-	-
Drogeria „dm”, ul. Tadeusza Kościuszki 50, 34-600 Limanowa, prowadzona przez: DM-DROGERIE MARKT Sp. z o.o., ul. Jaworska 13, 53-612 Wrocław	Nestle Polska S.A., ul. Domaniewska 32, 02-672 Warszawa	Bebiko Junior 3 NUTRIflor Expert	-	-	-
Sklep Delikatesy Szubryt, Kamienica 46A, 34-608 Kamienica prowadzony przez: Zakłady Mięsne „Szubryt Sp. z o.o., ul. Węgrzynek 50, 33-395 Chełmiec	„Herbapol-Lublin” S.A., ul. Diamentowa 25, 20-471 Lublin.	MALINA suplement diety w postaci syropu o smaku malinowym, pasteryzowany	-	-	-
Apteka Zdrowit, ul. Matki Boskiej Bolesnej 10A, 34-600 Limanowa prowadzona przez: PIĄTA APTEKA "ZDROWIT" Sp. z o.o., Sp.j.,	Labpharm Research AG, Zug, Szwajcaria, Dystrybucja w Polsce: Panawit Sp. z o.o., ul. Rondo ONZ 1,	Suplement diety pn. PANAWIT Tran Olej z dorsza	-	-	-

ul. Matki Boskiej Bolesnej 10A, 34-600 Limanowa	00-124 Warszawa				
Magazyn artykułów spożywczo-przemysłowych, 34-642 Dobra 727 prowadzony przez: HAPPY DELIVERY SP. Z O.O. SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ, ul. Walerego Wróblewskiego 18, 93-578 Łódź	Wyprodukowano dla: MGM Biznes Sp. z o.o., ul. Wróblewskiego 19A, 93-578 Łódź	Suplement diety pn. OMEGA z olejem z sardeli peruwiańskiej	-	-	-
Supermarket "RESZKA", ul. Krakowska 8, 34-600 Limanowa, prowadzony przez: RESZKA Sp. z o.o., ul. Twardowskiego 9, 35-302 Rzeszów	Excellence S.A. Lipa 20A, 95-010 Stryków	Syrop o smaku malinowym z dodatkiem witaminy C	-	-	-

W roku 2024 przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną w grupie obiektów Wytwórnice suplementów diety, w trakcie których zakład został oceniony na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji żywności. Zakład został zakwalifikowany do grupy średniego ryzyka. Podczas kontroli dokonano oceny oznakowania suplementów diety wprowadzanych do obrotu przez:

- Zakład produkcji suplementów diety „GORVITA”, 34-607 Szczawa 106, właściciel Paweł Domek prowadzący działalność gospodarczą pn. PPUH Gorvita mgr Paweł Domek, 34-607 Szczawa 106:
 - Suplement diety Spirulina,
 - Suplement diety Rokitnik i Acerola.

W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono, że produkty nie zawierają składników niedozwolonych do stosowania w suplementach diety, jak również witamin i minerałów w ilościach wyższych niż dozwolone. Użyte formy chemiczne witamin i składników mineralnych są zgodne z załącznikami I i II do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 października 2007 r. *w sprawie składu i oznakowania suplementów diety* (t.j. Dz. U. z 2023 poz. 79). Oceniane produkty spełniają także wymagania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. *w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności* oraz rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 października 2007 r. *w sprawie składu i oznakowania suplementów diety* (t.j. Dz. U. z 2023 poz. 79). Zgodnie z Uchwałą nr 5/2019 Zespołu do Spraw Suplementów Diety działającego przy Radzie Sanitarno-Epidemiologicznej Głównego Inspektoratu Sanitarnego zawartość witaminy C

w zalecanej przez producenta dziennej porcji do spożycia nie przekracza maksymalnego poziomu tego składnika w suplementach diety tj.: 1000 mg.

Oświadczenia zdrowotne dotyczące prezentowanych suplementów diety nie wprowadzają konsumenta w błąd i są zgodne z rozporządzeniem Komisji (UE) nr 432/2012 z dnia 16 maja 2012 r. *ustanawiającym wykaz dopuszczonych oświadczeń zdrowotnych dotyczących żywności, innych niż oświadczenia odnoszące się do zmniejszenia ryzyka choroby oraz rozwoju i zdrowia dzieci* (Dz. Urz. UE. L. 136 z 25.5.2012 z późn. zm.) oraz są zgodne z rozporządzeniem (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. *w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności*.

W trakcie kontroli stwierdzono: skład i postać produktu są tożsame z deklaracją wskazaną w powiadomieniu oraz na etykiecie, a także dostępnymi dokumentami; skład produktu jest zgodny z recepturą produktu; produkt nie zawiera składników niedozwolonych do stosowania w suplementach diety. Etykieta jest czytelna, nadruki wyraźne nieusuwalne, kolory odpowiednio dobrane, elementy graficzne nie przysłaniają tekstu.

Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Ponadto w roku 2024 Zakład Produkcyjny zlokalizowany w miejscowości Kamienica pod numerem 600, prowadzony przez: BONAFARM Sp. z o.o., Al. Adama Mickiewicza 21, 31-120 Kraków, zawiesił działalność.

7.8 Opracowanie i przekazanie „Sprawozdania opisowego w zakresie oceny małej gastronomii i żywienia zbiorowego zamkniętego w okresie letnim”

Tabela 11 Ocena małej gastronomii i żywienia zbiorowego zamkniętego w okresie letnim

L p	Obiekty	Liczba obiektów w skontrolowanych	Liczba kontroli	Liczba w których stwierdzono nieprawidłowości	Liczba mandatów w/kwota	Liczba decyzji ogółem	Płatniczy ch	zarządza jących
1	Żywnienie zbiorowe typu zamkniętego	35	36	1	0	2	1	1

2	zakłady małej gastronomii	13	14	3	1/200	6	3	3
3	Stołówki w domach wczasowych	0	0	0	0	0	0	0

Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły:

- złego stanu sanitarno-technicznego zakładu;
- braku orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych zatrudnionych pracowników.
- obecności owadów w pomieszczeniach zakładu.

8 Ocena warunków sanitarnych w placówkach oświatowo-wychowawczych

Na terenie powiatu limanowskiego ewidencją objęto 206 placówek nauczania i wychowania (obiekty stałe) oraz 178 placówek sezonowych. W ramach nadzoru skontrolowano 138 stałych placówek nauczania i wychowania przeprowadzając 162 kontrole oraz 58 placówek letniego i zimowego wypoczynku przeprowadzając 58 kontroli.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Limanowej w 2024 roku objął nadzorem następujące rodzaje placówek: żłobki, kluby dziecięce, przedszkola, szkoły podstawowe, zespoły szkół, szkoły ponadpodstawowe, internaty, warsztaty, placówki z pobytem całodobowym, placówki wychowania pozaszkolnego, placówki rekreacyjne oraz placówki letniego i zimowego wypoczynku dzieci i młodzieży.

8.1 Stan sanitarno-techniczny placówek oświatowo-wychowawczych

W 2024 roku 5 skontrolowanych placówek oświatowych nie spełniało wymagań sanitarno-higienicznych lub technicznych. W związku z tym wydano 4 decyzje nakazujące i 5 decyzji płatniczych. Decyzje nakazujące dotyczyły: niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego schodów wejściowych do budynku szkoły, pomieszczeń sanitarno-higienicznych, ścian i sufitów w salach lekcyjnych oraz pokojach dla uczniów w części mieszkalnej.

Kontrole sanitarne wykazały, że stan sanitarno-techniczny budynków ulega sukcesywnej poprawie. Niemal we wszystkich placówkach oświatowo-wychowawczych prowadzone były prace remontowe lub konserwatorsko-porządkowe mające na celu poprawę stanu technicznego funkcjonujących placówek. Prace te (zwłaszcza przed rozpoczęciem nowego roku szkolnego) obejmowały generalne sprzątanie wszystkich pomieszczeń szkół, konserwację urządzeń sanitarnych, naprawę sprzętu szkolnego (krzesła, stoliki), porządkowanie terenów zielonych, boisk sportowych, pracowni komputerowych i innych pracowni zawodowych.

8.2 Ocena warunków do utrzymania higieny osobistej dzieci i młodzieży

W 2024 roku oceniono, że na 138 skontrolowanych obiektów, właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej zostały zapewnione w 137 placówkach nauczania wychowania. W 1 placówce stwierdzono brak wyposażenia w środki higieny osobistej. Braków bieżącej ciepłej i zimnej wody nie odnotowano.

Tabela 12 Ocena warunków do utrzymania higieny w placówkach opiekuńczo-wychowawczych na terenie powiatu limanowskiego 2022–2024

Placówki	2022			2023			2024		
	Skontrolowane	Brak bieżącej ciepłej wody przy	Brak środków do utrzymania higieny	Skontrolowane	Brak bieżącej ciepłej wody przy	Brak środków do utrzymania higieny	Skontrolowane	Brak bieżącej ciepłej wody przy	Brak środków do utrzymania higieny
Przedszkola	40	0	0	41	0	0	41	0	0
Szkoły	77	0	0	60	0	0	68	0	1
Pozostałe	21	0	0	40	0	0	29	0	0
Razem	138	0	0	141	0	0	138	0	1

8.3 Ocena dostosowania mebli szkolnych i przedszkolnych do wymagań ergonomii

W ramach bieżącego nadzoru w placówkach oświatowo-wychowawczych skontrolowano stanowiska pracy ucznia pod kątem dostosowania mebli do wzrostu uczniów. Przeprowadzono ocenę dostosowania mebli do wzrostu przedszkolaków i uczniów w 101 placówkach, w tym oceną objęto 1632 stanowiska w 101 oddziałach.

We wszystkich skontrolowanych placówkach stoliki i krzesła w salach lekcyjnych były prawidłowo oznakowane, odpowiednio dostosowane do wzrostu korzystających z nich dzieci i młodzieży. Dodatkowo dyrektorzy szkół przedstawili do wglądu własne pomiary dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii.

Tabela 13 Dostosowanie mebli do zasad ergonomii

PLACÓWKI/ODDZIAŁY/STANOWISKA	2022	2023	2024
Liczba ocenionych oddziałów/liczba placówek	100/89	97/97	101/101
Liczba oddziałów z nieprawidłowościami/liczba placówek	0/0	0/0	0/0
Liczba stanowisk ocenionych/liczba stanowisk nieprawidłowych	0/0	0/0	0/0

8.4 Możliwość pozostawienia podręczników przez uczniów w szkołach

Pracownik pionu Higieny Dzieci i Młodzieży, podczas kontroli sanitarnych w szkołach sprawdzał, w jaki sposób szkoły realizują zapis § 4a rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 25 sierpnia 2009 r., *zmieniającego rozporządzenie w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach* (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 1604 z późn. zm.). Na 68 skontrolowanych szkół stwierdzono, że wszystkie placówki zapewniają uczniom możliwość pozostawiania podręczników i przyborów szkolnych. Najczęściej są to szafki lub wydzielone półki w klasach.

Tabela 14 Możliwość pozostawienia w pomieszczeniach szkoły części podręczników i przyborów szkolnych

W	2022		2023		2024	
pomieszczeniach szkoły zapewnia się uczniom możliwość pozostawienia części podręczników i przyborów szkolnych	Liczba szkół skontrolowanych	Liczba szkół, które zapewniły warunki zgodnie z rozporządzeniem MEN (Dz. U.03.6.69 ze zm.) §4a	Liczba szkół skontrolowanych	Liczba szkół, które zapewniły warunki zgodnie z rozporządzeniem MEN (Dz. U.03.6.69 ze zm.) §4a	Liczba szkół skontrolowanych	Liczba szkół, które zapewniły warunki zgodnie z rozporządzeniem MEN (Dz. U.03.6.69 ze zm.) §4a
Szkoły podstawowe	48	48	34	34	38	38
Szkoły ponadpodstawowe i zespoły szkół	29	29	26	26	30	30
Razem	77	77	60	60	68	68

8.5 Higiena procesów nauczania (rozkłady zajęć)

W zakresie organizacji pobytu uczniów w szkole i rozkładu zajęć ocenie poddano 33 szkoły podstawowe w 338 oddziałach i 28 zespołów szkół w 257 oddziałach. Zgodnie z wytycznymi oceniano, czy zajęcia rozpoczynają się o stałej porze, przy czym różnica pomiędzy dniami jest nie większa niż 1 godzina oraz czy różnica liczby godzin lekcyjnych pomiędzy kolejnymi dniami tygodnia jest nie większa od 1 godziny. Stwierdzono, że we wszystkich skontrolowanych szkołach plany lekcji opracowane były prawidłowo.

Tabela 15 Higiena procesu nauczania

ODDZIAŁY / PLACÓWKI	2022	2023	2024
Liczba ocenionych oddziałów/liczba placówek	623/67	585/56	595/61
Liczba oddziałów z nieprawidłowościami/ liczba placówek	0/0	0/0	0/0

8.6 Żywnienie dzieci i młodzieży w szkołach

W 2024 roku na 59 skontrolowanych placówek pod kątem żywienia, 59 szkół wydawało ciepłe posiłki przygotowywane w stołówkach szkolnych lub dostarczanych przez firmy cateringowe, w tym 36 wydawało pełne obiady a 23 posiłki jednodaniowe. Ze wszystkich posiłków korzystało 6903 dzieci i młodzieży, w tym 781 korzystało z posiłków dofinansowanych.

8.7 Profilaktyczna opieka zdrowotna nad uczniami

W skontrolowanych 68 placówkach stwierdzono, że 51 szkół posiada gabinety profilaktycznej opieki zdrowotnej, natomiast w 17 placówkach profilaktyczna opieka zdrowotna organizowana była w pomieszczeniach zastępczych na terenie szkoły. Wszystkie skontrolowane placówki korzystają z gabinetów stomatologicznych zlokalizowanych poza terenem szkoły.

8.8 Warunki sanitarne wypoczynku dzieci i młodzieży

W 2024 roku w bazie Ministerstwa Edukacji Narodowej zarejestrowano 178 turnusów wypoczynku dla dzieci i młodzieży (wypoczynek zimowy 44, wypoczynek letni 134). Pracownik pionu Higieny Dzieci i Młodzieży przeprowadził 58 kontroli sanitarnych. Skontrolowano 58 turnusów (wypoczynek zimowy 15 kontroli, wypoczynek letni 43 kontrole). Z wypoczynku skorzystało 2492 uczestników, w tym z letniego wypoczynku 1888 a z zimowego 604.

Tabela 16 Liczba uczestników korzystających z wypoczynku w powiecie limanowskim z podziałem na rodzaj obiektów w 2024 roku

	Usługi hotelarskie	Obiekty sezonowe	Obozy pod namiotami	Wypoczynek w miejscu zamieszkania
Liczba uczestników	1005	1226	15	246

W trakcie kontroli wypoczynku dzieci i młodzieży odnotowano, iż najwięcej uczestników wypoczywało w obiektach sezonowych (internaty i bursy) 1226. Natomiast w obiektach całorocznych usług hotelarskich wypoczywało 1005 uczestników, w miejscu zamieszkania (szkoły, młodzieżowe domy kultury) 246 a w obozach pod namiotami 15.

9 Warunki środowiska pracy

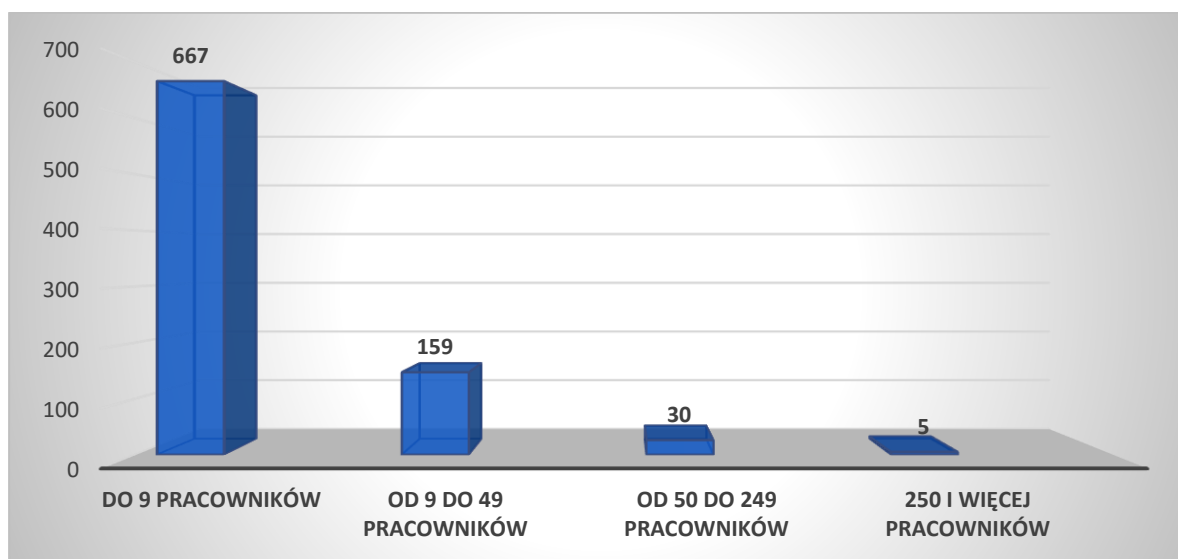
W 2024 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Limanowej objął nadzorem 861 zakładów pracy różnych branż, które zatrudniają 10126 pracowników. W ewidencji nadzorowanych podmiotów przeważają zakłady małe do 9 pracowników o łącznej liczbie 667 obiektów, co stanowi 77,5% ogółu nadzorowanych zakładów pracy. Pozostałe podmioty to zakłady pracy zatrudniające pracowników w przedziale od 10-49, co stanowi 18,4% (159 obiektów), zakłady z ilością zatrudnienia w przedziale 50 – 250 to 3,5% (30 obiektów), natomiast zakłady z zatrudnieniem 250 i więcej stanowi 0,6% (5 obiektów) ogółu zewidencjonowanych podmiotów gospodarczych.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 289 zakładów pracy, zatrudniających ogółem 4213 pracowników. Największą ilość stanowiły zakłady pracy zatrudniające do 9 pracowników, tj. 200 obiektów, kolejna grupa to zakłady liczące od 10-49 pracowników stanowiła 75 skontrolowanych obiektów, następna grupa zakładów pracy zatrudniających od 50-250 osób obejmowała 11 obiektów oraz w przedziale od 250 i więcej to 5 skontrolowanych zakładów pracy.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Limanowej prowadzi nadzór nad warunkami pracy pracowników poprzez przeprowadzanie działań kontrolnych w objętych ewidencją zakładach pracy w zakresie przestrzegania przepisów dotyczących utrzymania należytego stanu sanitarno-technicznego oraz w zakresie zapobiegania powstawania chorób zawodowych związanych z wykonywaną pracą.

Ponadto Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Limanowej sprawuje nadzór nad przestrzeganiem przepisów unijnych i krajowych w zakresie produktów biobójczych, kosmetyków, chemikaliów, detergentów, prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3, a także nad środkami zastępczymi oraz nowymi substancjami psychoaktywnymi.

Wykres 6 Struktura zakładów pracy w zależności od ilości zatrudnionych - rok 2024



W 2024 r. przeprowadzono 320 kontroli w tym 196 kontroli planowanych i 124 kontrole nieplanowane .

W wyniku stwierdzonych uchybień w skontrolowanych zakładach pracy w 2024 r. ogółem wydano 39 decyzji, w tym:

- 16 merytorycznych,
- 1 wygaszającą,
- 22 płatnicze.

W związku z wydaniem 16 decyzji merytorycznych stwierdzono następujące nieprawidłowości (39 nakazów):

- brak badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy (15),
- brak opracowanej dokumentacji oceny ryzyka zawodowego (5),
- brak przekazania właściwemu Państwowemu Wojewódzkiemu Inspektorowi Sanitarnemu informacji o substancjach i ich mieszaninach, czynnikach lub procesach o działaniu rakotwórczym lub mutagennym - według obowiązującego wzoru (1),
- brak aktualnego rejestru pracowników narażonych na działanie czynnika o działaniu rakotwórczym (2),
- brak rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z czynnikiem o działaniu rakotwórczym (2),
- brak pomieszczeń higieniczno-sanitarnych – jadalni, umywalni, toalety (3),
- brak pomieszczenia szatni podstawowej, wyposażonej w indywidualne szafki na odzież własną i roboczą (3),
- brak badań sprawności wentylacji w pomieszczeniach produkcyjnych (1),

- brak szkoleń okresowych w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy (1),
- brak oceny ryzyka zawodowego (5),
- brak rejestru czynników szkodliwych (1).

Zatrudnieni pracownicy w nadzorowanych zakładach pracy pracują w ekspozycji na następujące czynniki: hałas, pyły, czynniki rakotwórcze, mikroklimat, czynniki chemiczne, czynniki biologiczne oraz drgania mechaniczne.

Przeprowadzone kontrole sanitarne w 2024 r. wykazały, że narażenie pracowników na szkodliwe czynniki obecne w środowisku pracy występuje w zakresie: hałasu oraz rakotwórczych pyłów drewna.

W wyniku sprawowania bieżącego nadzoru sanitarnego stwierdzono narażenie 90 pracowników zatrudnionych na stanowiskach pracy, gdzie występował czynnik szkodliwy tj. hałas w natężeniach powyżej NDN. Wśród ww. obiektów były 4 zakłady pracy o PKD 16 zatrudniające 68 osób, 2 zakłady pracy o PKD 23 liczące 7 osób oraz 2 zakłady pracy o PKD 25, które zatrudniały 15 osób. W związku ze stwierdzonymi przekroczeniami normatywów higienicznych tj. NDN hałasu w kontrolowanych zakładach pracy specjaliści ds. BHP opracowali programy działań organizacyjno-technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia pracowników na hałas. Strefy zagrożenia nadmiernym hałasem zostały oznakowane, zaś pracownikom zapewniono odpowiednie środki ochrony indywidualnej. Ponadto pracodawcy corocznie przeprowadzają badania środowiska pracy w zakresie hałasu, a także w ramach opieki medycyny pracy zlecają badania audiometryczne słuchu zatrudnionych pracowników.

9.1 Czynniki rakotwórcze

Obraz 20 Czynniki rakotwórcze



Źródło: Internet

Pod stałym nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Limanowej pozostaje 219 zakładów pracy, w których występują czynniki rakotwórcze takie jak: pyły drewna, tetrachloroetylen, benzen, dichromian potasu, chromian potasu, promieniowanie jonizujące, tlenek węgla, formaldehyd oraz pyły krystalicznej krzemionki – frakcja respirabilna. W ramach nadzoru na czynnikami rakotwórczymi w 2024 r. przeprowadzono kontrole sanitarne w 30 zakładach pracy, gdzie występuje czynnik rakotwórczy. Liczba osób narażonych ogółem wynosi 208, w tym 174 mężczyzn i 34 kobiety.

W trakcie kontroli zwrócono uwagę na działania profilaktyczne obejmujące ograniczenie występowania czynnika rakotwórczego, ograniczenie liczby pracujących z czynnikami rakotwórczymi do niezbędnego minimum, stosowanie na stanowiskach pracy właściwej wentylacji ogólnej i miejscowej, stosowanie środków ochrony indywidualnej, informowanie pracowników o potencjalnych skutkach zdrowotnych, wykonywanie badań środowiska pracy, a w przypadku stwierdzenia przekroczeń podejmowanie działań zmierzających do obniżenia stężeń poniżej NDS. Dokonano sprawdzenia rejestrów czynników rakotwórczych pod kątem: wykazu stanowisk pracy, na których występuje narażenie, liczby pracowników pracujących w narażeniu, rodzaju podjętych środków i działań ograniczających stopień narażenia.

W wyniku przeprowadzonych kontroli w 7 zakładach pracy stwierdzono nieprawidłowości co skutkowało wydaniem 6 decyzji administracyjnych oraz 1 decyzji płatniczej z uwagi na natychmiastowe usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości.

W powyższym zakresie stwierdzono następujące nieprawidłowości:

- brak aktualnych badań środowiska pracy w kontakcie z czynnikiem o działaniu rakotwórczym (5 nakazów).
- brak aktualnego rejestru prac, których wykonanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z czynnikiem o działaniu rakotwórczym (3 nakazy).
- brak aktualnego rejestru pracowników narażonych na działanie czynnika o działaniu rakotwórczym (3 nakazy)
- brak przekazania właściwemu Państwowemu Wojewódzkiemu Inspektorowi Sanitarnemu informacji o substancjach i ich mieszaninach, czynnikach lub procesach o działaniu rakotwórczym lub mutagennym – według obowiązującego wzoru (1 nakaz).

9.2 Czynniki biologiczne

W ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Limanowej znajduje się 95 obiektów w których występują czynniki biologiczne. W 2024 r. przeprowadzono ogółem 30 kontroli w zakładach pracy w zakresie występowania szkodliwych czynników biologicznych w środowisku pracy. Liczba osób narażonych na szkodliwe czynniki biologiczne wynosi ogółem – 317, w tym w grupie 2 jest 317 osób oraz w grupie 3 - 260 osób.

W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono uchybień i nieprawidłowości w kontrolowanych obiektach.

W trakcie kontroli zakładów, w których występują zagrożenia biologiczne stwierdzono, że pracodawcy dokonali oceny ryzyka zawodowego oraz poinformowania pracowników o istniejących zagrożeniach dla zdrowia. Ponadto przedłożyli rejestry prac i pracowników narażonych na czynniki biologiczne w przypadku zakwalifikowania szkodliwych czynników biologicznych do 3 lub 4 grupy zagrożenia. Stwierdzono także, że pracodawcy prowadzą szkolenia w zakresie potencjalnego zagrożenia dla zdrowia pracowników spowodowanego działaniem czynnika biologicznego, zastosowania środków zapobiegawczych, wymagań higieniczno-sanitarnych.

W skontrolowanych zakładach pracy stwierdzono, że pracownicy mają zapewnione odpowiednie zaplecze socjalno-sanitarne, środki higieny osobistej, jak również odpowiednie środki ochrony indywidualnej. Posiadają aktualne orzeczenia lekarskie bez przeciwwskazań do wykonywania pracy na danym stanowisku, wydane przez lekarza medycyny pracy.

9.3 Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami, produktami biobójczymi i produktami kosmetycznymi

Obraz 21 Nadzór nad preparatami



Źródło: Internet

W zakresie prowadzonej działalności Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Limanowej jest również nadzór nad przestrzeganiem przepisów krajowych i unijnych dotyczących wprowadzania do obrotu, udostępniania na rynku i stosowania w działalności zawodowej niebezpiecznych substancji chemicznych i ich mieszanin, w tym produktów biobójczych, kosmetyków, detergentów i prekursorów narkotyków.

W ewidencji stacji obecnie są 343 podmioty stosujące substancje i ich mieszaniny chemiczne niebezpieczne, 1 dalszy użytkownik (formulator) oraz 38 dystrybutorów substancji chemicznych niebezpiecznych i ich mieszanin, a także 4 zakłady wytwarzające produkty kosmetyczne.

W roku 2024 przeprowadzono 112 kontroli w zakresie nadzoru nad chemikaliami tj.:

87 kontroli u stosujących substancje chemiczne i ich mieszaniny (którzy nie są formulatorami), 20 kontroli u dystrybutorów substancji chemicznych i ich mieszanin, 5 kontroli u dalszych użytkowników- formulatorów. W wyniku powyższych czynności nie stwierdzono nieprawidłowości.

Produkty biobójcze

W ewidencji obiektów ogółem są 33 podmioty odpowiedzialne za wprowadzanie do obrotu produktów biobójczych, w tym 2 podmioty zobowiązane do uzyskania pozwolenia. W roku sprawozdawczym przeprowadzono 38 kontroli w zakresie udostępniania na rynku produktów biobójczych. W wyniku powyższych czynności podczas 1 kontroli stwierdzono naruszenie przepisów w zakresie produktów biobójczych, dot. braku prawidłowego oznakowania produktu. W związku z natychmiastowym podjęciem działań przez udostępniającego w zakresie wycofania kwestionowanego produktu wydano 1 decyzję płaćniczą.

Produkty kosmetyczne

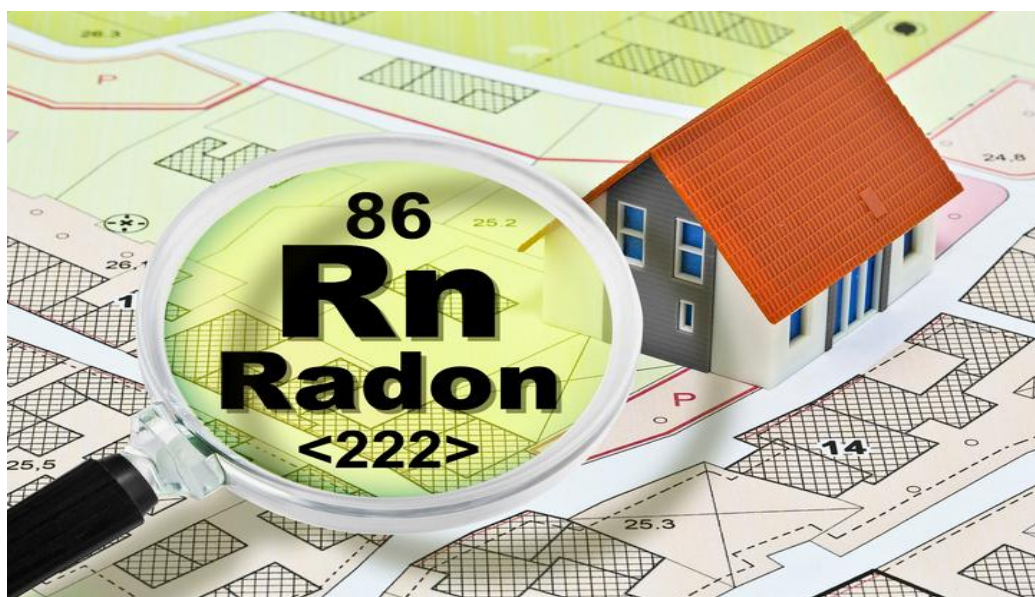
Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Limanowej znajdują się 4 zakłady wytwarzające i konfekcjonujące produkty kosmetyczne, które w 2024 r. zostały skontrolowane. Ponadto przeprowadzono 38 kontroli w obiektach obrotu produktami kosmetycznymi. Tutejszy Inspektor Sanitarny przeprowadza również kontrole w związku z napływającymi decyzjami z kraju w zakresie kwestionowanych produktów kosmetycznych. W trakcie 1 kontroli stwierdzono nieprawidłowości w zakresie oznakowania udostępnianych produktów kosmetycznych, tj. 4 produkty nie posiadały wykazu składników oraz 1 produkt kosmetyczny, którego wykaz składników nie został poprzedzony określeniem „ingredients”. Kontrolowany podmiot natychmiast podjął działania naprawcze, o czym poinformował Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Limanowej, w związku z czym odstąpiono od wydania decyzji nakazującej zmianę oznakowania i wydano decyzję płaćniczą. Brak niezbędnych i wymaganych przez powszechnie obowiązujące przepisy prawa informacji na opakowaniach produktów kosmetycznych w istotny sposób narusza interes konsumentów, którzy dokonując takiego zakupu nie mają rzetelnej i pełnej informacji o produkcie. Dla osób, które nie posiadają wiedzy o składzie produkt taki może stanowić niebezpieczeństwo dla zdrowia lub życia.

Środki zastępcze

W 2024 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Limanowej przeprowadził 2 kontrole w zakresie przestrzegania zakazu wprowadzania do obrotu środków zastępczych zgodnie z art. 44b oraz 44c Ustawy z dnia 29 lipca 2005 r. o przeciwdziałaniu narkomanii (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2050 z późn. zm.), w wyniku których nie stwierdzono nieprawidłowości.

9.4 Radon w miejscu pracy

Obraz 22 Radon



Źródło: Internet

Radon (Rn) to gaz promieniotwórczy, który występuje powszechnie w środowisku naturalnym tj. w podłożu gruntowym, wodzie oraz powietrzu.

Powstaje na skutek promieniotwórczego rozpadu radu, który z kolei tworzy się w wyniku rozpadu uranu. Powietrze glebowe stanowi aż 80% radonu (^{222}Rn) w atmosferze, budynkach i innych zamkniętych pomieszczeniach. Pozostałe źródła stanowią materiały budowlane, woda, gaz ziemny. Stężenie promieniotwórcze radonu (stężenie radonu) ^{222}Rn w powietrzu mierzy się w Bq/m^3 . Jeden bekerel (Bq) to 1 rozpad promieniotwórczy atomu w ciągu 1 sekundy. Człowiek oddychając wprowadza do płuc wraz z powietrzem ^{222}Rn i jego produkty rozpadu, które są ciałami stałymi i łatwo osadzają się w drogach oddechowych. Do najbardziej niebezpiecznych dla organizmu człowieka należą 4 krótko życiowe pochodne radonu, tj.: polon (^{214}Po i ^{218}Po), bizmut (^{214}Bi) i ołów (^{214}Pb). Ekspozycja na radon jest czynnikiem zwiększającym ryzyko zachorowania na raka płuc i dodatkowo zwiększa ryzyko zachorowania u osób palących papierosy.

Jako gaz łatwo się przemieszcza w otwartej przestrzeni jego stężenie jest bardzo małe natomiast w zamkniętych, źle wietrzonych pomieszczeniach, do których przedostaje się z podłoża gruntowego, jego poziom rośnie, co może prowadzić do negatywnych skutków zdrowotnych. Ryzyko narażenia na radon może wystąpić m.in. w miejscu zamieszkania, miejscu pracy oraz w budynkach o mieszanym przeznaczeniu.

Zgodnie z ustawą *Prawo atomowe*, poziom odniesienia dla średniorocznego stężenia promieniotwórczego radonu w powietrzu w miejscach pracy wewnątrz pomieszczeń wynosi 300 Bq/m³

Na terenie powiatu limanowskiego w 2024 r. przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych w placówkach oświatowych w których stwierdzono przekroczenie poziomu odniesienia radonu tj. 300 Bq/m³. Przedmiotowe placówki podjęły działania w celu obniżenia ww. przekroczenia m.in. poprzez:

- wykonanie dodatkowego nawiewu wentylacyjnego ze świeżym powietrzem do pomieszczenia w celu dopływu większej ilości powietrza oraz zwiększenia cyrkulacji powietrza;
- uszczelnienie szczelin przy listwach przypodłogowych za pomocą silikonu, intensywne wietrzenie oraz rotacja uczniów i nauczycieli korzystających z sali;
- oczyszczeni ścian ze starego tynku i farb, uszczelnienie pęknięć w podsadźce i na ścianach, osuszenie ścian w podpiwniczeniu, położenie nowego tynku i kleju uszczelniającego oraz odmalowanie ścian;
- odmalowanie ścian w pomieszczeniach oraz prowadzenie intensywnego wietrzenia przedmiotowych pomieszczeń;
- obłożenie wnęki z rurami styropianem, wykonanie wentylacji pomieszczenia, zalanie wnęki betonem, izolacja górnych warstw rury, zasilikonowanie połączenia paneli ze ścianą.

9.5 Choroby zawodowe

Zgodnie z art. 2351 Kodeksu pracy choroba zawodowa jest wymieniona w wykazie chorób zawodowych i jest potwierdzona bezspornie lub z wysokim prawdopodobieństwem, że powstała na skutek oddziaływania czynników szkodliwych dla zdrowia występujących w środowisku pracy albo w związku ze sposobem wykonywania pracy. Aby mogła być rozpoznana choroba zawodowa, konieczne jest spełnienie obydwu warunków.

Rozporządzenie rady ministrów z dnia 30 czerwca 2009 r. w sprawie chorób zawodowych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 1836) dokładnie określa wykaz chorób zawodowych, udokumentowane okresy objawów chorobowych oraz wskazuje podmioty właściwe do rozpoznania chorób zawodowych.

Niebezpieczeństwo powstania chorób zawodowych wśród pracowników może wystąpić w każdym zakładzie pracy, w zależności od charakteru pracy, produkcji czy technologii. Znaczenie chorób zawodowych jest bardzo istotne, gdyż dotyczą one osób pracujących i wiążą

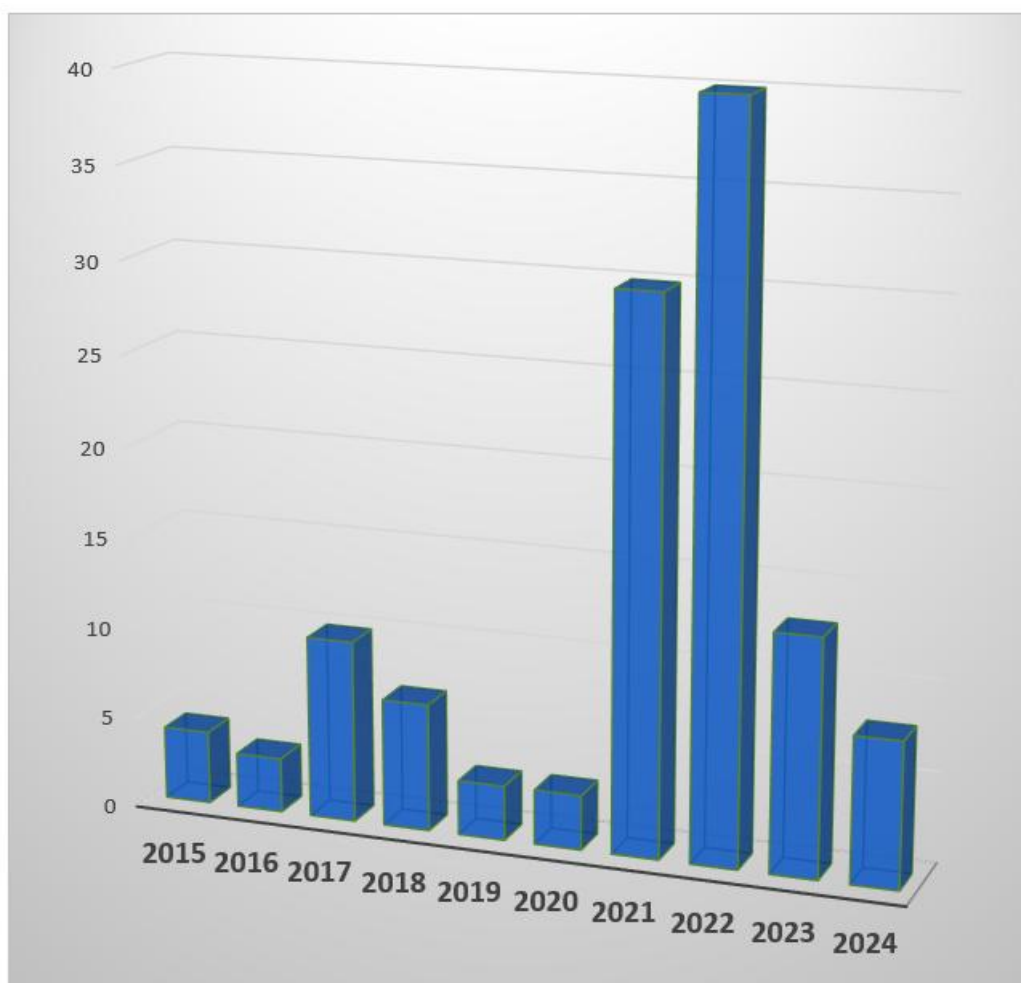
się z poważnymi konsekwencjami zdrowotnymi, takimi jak absencja chorobowa, ograniczenie lub utrata zdolności do pracy. Choroba zawodowa może być również rozpatrywana już po ustaniu zatrudnienia w danym zakładzie pracy, co jest określone w obowiązujących przepisach. Analiza danych dotyczących zapadalności na choroby zawodowe pozwala identyfikować stanowiska pracy, zakłady, sektory gospodarki, w których występują warunki pracy przyczyniające się do powstania chorób zawodowych.

W 2024 r. do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego wpłynęło 18 zgłoszeń, które dotyczyły następujących chorób zawodowych:

- poz. 6 - czynniki alergizujące – 1 zgłoszenie;
- poz. 15 – przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym trwającym, co najmniej 5 lat – 2 zgłoszenia;
- poz. 15.3 - przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat: niedowład mięśni wewnętrznych krtani z wrzecionowatą niedomykalnością fonacyjną głośni i trwałą dystonią – 1 zgłoszenie;
- poz. 18 – choroby skóry – 1 zgłoszenie;
- poz. 19.1 - przewlekłe choroby układu ruchu wywołane sposobem wykonywania pracy: przewlekłe zapalenie ścięgna i jego pochewki – 1 zgłoszenie;
- poz. 19.3 przewlekłe choroby układu ruchu wywołane sposobem wykonywania pracy: przewlekłe uszkodzenie łokotki u osób wykonujących pracę w pozycji klęczącej lub kucznej – 1 zgłoszenie;
- poz. 19.4 – przewlekłe choroby układu ruchu wywołane sposobem wykonywania pracy: przewlekłe zapalenie okołostawowe barku – 1 zgłoszenie;
- poz. 20.1 - przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy: zespół cieśni w obrębie nadgarstka – 2 zgłoszenia;
- poz. 20.2 - przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy: zespół rowka nerwu łokciowego – 1;
- poz. 26 - choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa: borelioza – 4 zgłoszenia oraz COVID – 19 stanowiły – 2 zgłoszenia.

W związku z prowadzonymi postępowaniami w przedmiocie chorób zawodowych przeprowadzono 47 ocen narażenia zawodowego. W 2024 r. wydano 8 decyzji stwierdzających chorobę zawodową oraz 7 decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej. Stwierdzono 8 chorób zawodowych i wystawiono 8 kart stwierdzenia choroby zawodowej. W toku prowadzonych postępowań w sprawie chorób zawodowych wydano 98 postanowień

Wykres 7 Liczba chorób zawodowych potwierdzonych w powiecie limanowskim



9.6 Azbest

W 2024 roku przeprowadzono 1 kontrolę w zakresie nadzoru nad prawidłowym postępowaniem przy usuwaniu azbestu z posesji. Kontrolowany podmiot gospodarczy EUROUTIL SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ, ul. Białe Zagłębie 2T, 26-052 Nowiny przedłożył niezbędną dokumentację do prowadzenia działalności we wskazanym zakresie, wyniki badań środowiskowych, dokumentację medyczną o braku przeciwwskazań dla zatrudnionych pracowników, zaświadczenia o odbytych szkoleniach z zakresu BHP. Prace zostały przeprowadzone zgodnie z opracowanym planem pracy. Pracownicy mieli zabezpieczenie w postaci atestowanej odzieży ochronnej i środków ochrony indywidualnej. Zapewnione było także zabezpieczenie transportowanego materiału pokrycia dachowego zawierającego azbest.

10 Zdrowie Publiczne i Promocja Zdrowia

W Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej realizowane są działania edukacyjne i profilaktyczne obejmujące teren powiatu limanowskiego. W ramach działalności oświatowej realizowane jest wdrażanie i koordynacja programów zdrowotnych, a także prowadzenie interwencji nieprogramowych dostosowanych do aktualnych potrzeb społeczności.

Do zakresu działalności zalicza się:

- koordynacja 11 programów edukacyjnych poprzez współpracę ze szkołami, dyrektorami oraz koordynatorami i realizatorami działań;
- szkolenie nowych realizatorów programów oraz przypomnienie zasad realizacji nauczycielom kontynuującym program od dłuższego czasu;
- prowadzenie działań edukacyjnych skierowanych do uczestników programów,
- udzielanie poradnictwa metodycznego i instruktażu dla nauczycieli oraz realizatorów programów;
- stały kontakt z realizatorami działań edukacyjnych;
- wizytowanie placówek i monitorowanie realizacji działań profilaktycznych;
- opracowywanie sprawozdań powiatowych i analiza danych na podstawie pozyskanych informacji;
- przygotowywanie certyfikatów potwierdzających uczestnictwo w programach;
- podejmowanie działań w ramach interwencji nieprogramowych o szerokim spektrum tematycznym;
- organizacja wydarzeń promujących zdrowy styl życia oraz profilaktykę chorób i zachowań ryzykownych tj min.: konferencji, warsztatów, prelekcji, konkursów, stoisk edukacyjno-informacyjnych, wystawek;
- tworzenie treści, udostępnianie informacji w mediach społecznościowych oraz współpraca przy tworzeniu treści zawartych na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej.

Działania podejmowane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Limanowej mają na celu podnoszenie świadomości zdrowotnej społeczności powiatu limanowskiego, wspieranie nauczycieli w efektywnym realizowaniu programów edukacyjnych oraz inicjowanie skutecznych interwencji w zakresie zdrowia publicznego.

Dzięki współpracy z lokalnymi samorządami, instytucjami publicznymi, a także organizacjami społecznymi możliwe jest efektywne promowanie inicjatyw, które realnie wpływają na poprawę

świadomości zdrowotnej społeczności lokalnej. W tabeli 17 przedstawiono realizowane programy edukacyjne w 2024 roku

Obraz 23 Limanowski Głos Profilaktyki



Tabela 17 Wykaz oraz opis realizowanych programów edukacyjnych

Nazwa programu	Odbiorcy/zasięg	Kierunek profilaktyki	Podjęte działania
Skąd się biorą produkty ekologiczne	grupy przedszkolne dzieci w wieku 5-6 lat – 1454 uczestników	zwiększanie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych	- zorganizowano szkolenia indywidualne (3) - zorganizowano Powiatowy Konkurs pod hasłem przewodnim „Dary lasu”, który został objęty honorowym patronatem Starosty Limanowskiego. Z prac konkursowych utworzono wystawę

			w Centrum Informacji Turystycznej w Limanowej - udzielono poradnictwa metodycznego (70) - przeprowadzono prelekcje dla uczestników programu (1) w której wzięło udział 18 uczniów grupy przedszkolnej - przeprowadzono wizytacje realizacji programu edukacyjnego (10)
Czyste Powietrze Wokół Nas	grupy przedszkolne dzieci w wieku 5-6 lat – 1503 uczniów oraz ich rodziców	zwiększenie wiedzy rodziców w zakresie ochrony dzieci przed narażeniem na działanie dymu tytoniowego oraz kształtowanie świadomych, asertywnych postaw wśród dzieci dotyczących ochrony własnego zdrowia	- przeprowadzono wizytacje realizacji programu edukacyjnego (9) - udzielono poradnictwa metodycznego (27)
Nie pal przy mnie, proszę	uczniowie klas I-III - 1277 uczniów oraz ich rodziców 361, łącznie 1638 osób	zmniejszenie narażenia dzieci na bierne palenie tytoniu	- udzielono poradnictwa metodycznego (16) - przeprowadzono wizytację realizacji

			programu edukacyjnego (9)
Bieg po zdrowie	uczniowie klas IV - 416 uczestników	opóźnienie lub zapobiegnięcie inicjacji tytoniowej wśród dzieci i młodzieży, pokazanie atrakcyjności życia w środowisku wolnym od dymu tytoniowego	- zorganizowano Powiatowy Konkurs plastyczny pod hasłem przewodnim "Jestem świadomy, chcę być zdrowy" we współpracy z Wojewódzką Biblioteką Pedagogiczną w Nowym Sączu Filia w Limanowej oraz Limanowskim Domem Kultury w którym została utworzona wystawa prac konkursowych - udzielono poradnictwa metodycznego (28) - przeprowadzono prelekcje dla uczestników programu (2), łącznie uczestniczyło w nich 62 uczniów - przeprowadzono wizytacje realizacji programu edukacyjnego (3)
Znajdź właściwe rozwiązanie	uczniowie starszych klas szkół podstawowych – 1681 uczestników	zwiększenie wiedzy w zakresie szkodliwości dymu tytoniowego, palenia czynnego i biernego,	- udzielono poradnictwa metodycznego (13) - przeprowadzono wizytację realizacji programu edukacyjnego (5)

		kształtowanie postawy dbania o zdrowie swoje, swoich bliskich oraz trenowanie postaw asertywnych	
Trzymaj Formę	uczniowie starszych klas szkół podstawowych – 1725 odbiorców	kształtowanie prozdrowotnych nawyków wśród młodzieży szkolnej poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety, w oparciu o odpowiedzialność indywidualną i wolny wybór	- zorganizowano i przeprowadzono szkolenie dla koordynatorów szkolnych programu, połączone z konferencją dot. profilaktyki nowotworów, informacja o konferencji pojawiła się również w lokalnych mediach - przesłano informacje o organizowanym przez GIS konkursie wiedzy - rozdyskutowano pakiety materiałów do realizacji programu (16 szkół) oraz przekazano prezentację multimedialną do szkół realizujących - przeprowadzono prelekcję dla uczestników programu w której łącznie uczestniczyło 100 uczniów - udzielono poradnictwa metodycznego (52)

			- przeprowadzono wizytacje realizacji programu edukacyjnego (5) - przeprowadzono szkolenia indywidualne (3) - uczestniczono dwukrotnie w internetowym wyzwaniu „Trzymaj Formę!” skierowanym do pracowników Inspekcji Sanitarnych, które miało na celu promowanie aktywności fizycznej
Wybierz Życie – Pierwszy Krok	uczniowie klas VII - VIII szkół podstawowych oraz szkół ponadpodstawowych – 956 uczestników	zmniejszenie występowania raka szyjki macicy i umieralności na tę chorobę	- zorganizowano i przeprowadzono szkolenie dla koordynatorów szkolnych programu, połączone z konferencją dot. profilaktyki nowotworów, informacja o konferencji pojawiła się również w lokalnych mediach - przesłano zaproszenia na szkolenie on-line dla koordynatorów programu organizowane przez Fundację Gwiazda Nadziei - rozdystrybuowano pakiety materiałów

			do realizacji programu (22 szkoły) - udzielono poradnictwa metodycznego (28) - przeprowadzono wizytację realizacji programu edukacyjnego (8) - przeprowadzono szkolenie indywidualne (1)
Znamie! Znam je?	uczniowie starszych klas szkół podstawowych i ponadpodstawowych - 1996 uczestników	powszechnienie wiedzy z zakresu profilaktyki czerniaka	- przesłano zaproszenia na szkolenie on-line dla koordynatorów programu organizowane przez Fundację Gwiazda Nadziei - rozdyskrebowano pakiety materiałów do realizacji programu (36 szkół) - przeprowadzono szkolenie indywidualne (1) - udzielono poradnictwa metodycznego (47) - przeprowadzono wizytację realizacji programu edukacyjnego (8) - udostępniano informacje dot. tematyki czerniaka na profilu Facebook – (11 postów)

Podstępne WZW	uczniowie szkół ponadpodstawowych - 348 uczniów	podniesienie wiedzy na temat profilaktyki zakażeń HAV, HBV i HCV	- przesłano zaproszenia na szkolenie on-line organizowane przez Fundację Gwiazda Nadziei dla koordynatorów programu - rozdystrybuowano pakiety materiałów do realizacji programu (4 szkoły) - udzielono poradnictwa metodycznego (9) - przeprowadzono wizytację realizacji programu edukacyjnego (4) - przeprowadzono szkolenie indywidualne (1)
ARS, czyli jak dbać o miłość?	uczniowie szkół ponadpodstawowych - 1023 uczestników	przekazanie wiedzy na temat negatywnych skutków zdrownotnych używania substancji psychoaktywnych na tle wartości takich jak miłość, rodzina, bezpieczeństwo	- zorganizowano i przeprowadzono szkolenie dla realizatorów programu - zorganizowano wydarzenie w ramach programu „Limanowski Głos Profilaktyki” skierowany do młodzieży uczącej się w szkołach ponadpodstawowych z terenu powiatu limanowskiego – informacja o wydarzeniu pojawiła się w lokalnych mediach

			- rozdystrybuowano materiały edukacyjne (11 szkół) - udzielono poradnictwa metodycznego (21) - przeprowadzono wizytację realizacji programu edukacyjnego (4) - zamieszczono tematyczne wpisy na profilu Facebook (4) - uczestniczono w konferencji „Wpływ FASD, czyli spektrum Płodowych Zaburzeń poalkoholowych na edukację” oraz przesłano informację do realizatorów programu
Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczania AIDS	uczniowie starszych klas szkół podstawowych oraz uczniowie szkół ponadpodstawowych – 1429 odbiorców	podniesienie poziomu wiedzy na temat HIV/AIDS ze szczególnym uwzględnieniem odpowiedzialności za własne zdrowie i życie	- zorganizowano Powiatowy Konkursu wiedzy pn. „Nie daj szansy AIDS” dla uczniów szkół ponadpodstawowych pod Honorowym Patronatem Starosty Limanowskiego oraz we współpracy z Wojewódzką Biblioteką Pedagogiczną w Nowym Sączu Filia w Limanowej (22 uczestników)

		- zorganizowano i przeprowadzono szkolenie dla koordynatorów szkolnych programu, połączone z konferencją dot. profilaktyki nowotworów, informacja o konferencji pojawiła się również w lokalnych mediach - udostępniano tematyczne wpisy w mediach społecznościowych (29) -dystrybuowano ulotki podczas stoisk edukacyjnych oraz akcji profilaktycznych - przeprowadzono dystrybucję z okazji Dnia Pamięci o Zmarłych na AIDS (4 szkoły) - przesłano zaproszenia na konferencję pn. „Człowiek żyjący z HIV w rodzinie i społeczeństwie” do szkół realizujących program - uczestniczono w szkoleniu „Profilaktyka HIV oraz innych zakażeń przenoszonych drogą płciową z elementami
--	--	--

		nowoczesnej edukacji o zdrowiu” - przeprowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych do szkół (25) oraz PWDL (32) - udzieleno poradnictwa metodycznego (34) - przeprowadzono szkolenie indywidualne (1)
--	--	--

Obraz 24 Konferencja "Profilaktyka nowotworów - jestem świadomy, chcę być zdrowy"



W tabeli 18 wykazane zostały interwencje nieprogramowe wraz z zasięgiem oraz opisem działań zrealizowanych w 2024 roku w powiecie limanowskim.

Tabela 18 Wykaz i opis interwencji nieprogramowych

Podejmowane interwencje nieprogramowe	Zasięg interwencji/liczba osób objętych działaniem	Podjęte działania
Profilaktyka palenia tytoniu	3017	Światowy Dzień Rzucania Palenia Tytoniu: - przesłano informację tematyczną do szkół podstawowych i ponadpodstawowych wraz z prośbą o zaangażowanie się w promocję działań antynikotynowych, - otrzymano informację zwrotną dot. podejmowanych aktywności - utworzono tematyczne wpisy na profilu Facebook - przeprowadzono 4 prelekcje w 2 szkołach podstawowych w których łącznie brało udział 100 słuchaczy Światowy Dzień bez Tytoniu: - przeprowadzono 4 prelekcje w 4 szkołach podstawowych - zorganizowano konkurs wiedzy o szkodliwości palenia tytoniu w Szkole Podstawowej w Słopnicach - zorganizowano stoisko edukacyjne podczas wydarzenia „Kino dla Pań” - przeprowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych do 14 szkół podstawowych - we współpracy z Pedagogiczną Biblioteką Wojewódzką w Nowym Sączu filia w Limanowej zorganizowano wystawę prac

		plastycznych promujących asertywną postawę wobec propozycji zapalenia papierosa
Profilaktyka używania alkoholu	125	- utworzono tematyczny wpis na profilu Facebook z okazji Światowego Dnia FASD
Profilaktyka używania środków psychoaktywnych, narkotyków	1166	- przeprowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych do 8 obiektów użyteczności publicznej - przeprowadzenie 5 prelekcji w szkołach podstawowych oraz w Środowiskowym Domu Samopomocy - wzięto udział w konferencji „Substancje psychoaktywne – porozmawiajmy” oraz „Prawidłowe relacje jako czynnik zapobiegający uzależnieniom” - przesłano do szkół podstawowych i ponadpodstawowych zaproszenie na konferencję „Prawidłowe relacje jako czynnik zapobiegający uzależnieniom” organizowaną przez WSSE w Krakowie oraz WOTUiW przy Szpitalu Klinicznym im. dr Józefa Babińskiego w Krakowie - udostępniano tematyczne posty na profilu Facebook - na stronie internetowej zamieszczono raport GIS dot. środków zastępczych i nowych substancji psychoaktywnych
Światowy Dzień Zdrowia	5338	- przesłano pisma promujące wydarzenie do szkół podstawowych,

		ponadpodstawowych oraz PWDL na terenie powiatu z prośbą o przesłanie sprawozdań z podjętych działań - przeprowadzono prelekcje (w podziale na grupy wiekowe) dla uczniów szkoły podstawowej w których łącznie brało udział 105 słuchaczy - utworzono wpis na stronę internetową oraz udostępniano tematyczne wpisy na profilu Facebook PSSE w Limanowej - utworzono podsumowanie sprawozdań z działań podjętych przez wybrane instytucje zaangażowane w obchody Światowego Dnia Zdrowia oraz przesłano podziękowania - w budynku Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej wyświetlana była tematyczna prezentacja multimedialna związana ze świętem
Promocja Zdrowego Stylu Życia, aktywności fizycznej i prawidłowego odżywiania	1018	- udostępniano tematyczne posty na profilu Facebook - przeprowadzono dystrybucje do 2 szkół podstawowych oraz 1 placówki NZOZ - we współpracy z działem Higieny Żywności Żywienia i Procesów Nauczania przeprowadzono prelekcję skierowaną do rodziców uczniów szkoły podstawowej – 53 słuchaczy

		- przeprowadzono prelekcję dla uczniów 4 szkół podstawowych w tematyce zdrowego żywienia w których łącznie brało udział 185 słuchaczy
Profilaktyka zatruć grzybami	282	- przeprowadzono dystrybucję pakietów materiałów edukacyjnych do 11 obiektów użyteczności publicznej na terenie powiatu limanowskiego - w sezonie grzybowym odtwarzana była edukacyjna prezentacja multimedialna, na temat możliwych grzybowych pomyłek w budynku Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej - utworzono tematyczny wpis na stronę internetową oraz udostępniano tematyczne wpisy na profilu Facebook PSSE w Limanowej
Promocja higieny jamy ustnej, w tym profilaktyka próchnicy i chorób przyzębia	105	- przeprowadzono dystrybucję pakietów materiałów do 9 szkół podstawowych
Promocja szczepień ochronnych	1565	- zorganizowano stoiska edukacyjne w 2 PWDL oraz w ramach uczestnictwa w wydarzeniu „Kino dla Pań” promujące Europejski Tydzień Szczepień - przeprowadzono dystrybucję do 6 szkół podstawowych - w budynku Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej

		zorganizowano wystawkę promującą temat szczepień ochronnych - przeprowadzono 2 prelekcje edukacyjne dla uczniów szkoły podstawowej
Profilaktyka chorób nowotworowych	2224	- przeprowadzono tematyczną prelekcję w Środowiskowym Domu Samopomocy w Limanowej oraz w szkole ponadpodstawowej, łącznie 120 słuchaczy - przeprowadzono dystrybucję pakietów materiałów edukacyjnych do 3 obiektów użyteczności publicznej - w ramach współpracy uczestniczono w pikniku organizowanym przez KRUS oddział w Limanowej ze stoiskiem informacyjno-edukacyjnym - brano udział w wydarzeniu „Kino dla Pań” organizowanym w Limanowskim Domu Kultury - opublikowano posty tematyczne na profilu Facebook Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej - promowano wojewódzką kampanię edukacyjną „Ja już a TY?” - na stoiskach plenerowych dystrybuowano ulotki oraz naklejki przypominające kobietom o samobadaniu (utworzone przez pracownika OZiPZ PSSE w Limanowej)

Profilaktyka wszawicy	201	- przeprowadzono 2 prelekcje dla uczniów szkoły podstawowej w których łącznie brało udział 50 słuchaczy - przeprowadzono dystrybucję pakietów materiałów edukacyjnych do 10 Szkół Podstawowych oraz Ośrodka dla Uchodźców z Ukrainy - udostępniano tematyczne wpisy profilu Facebook Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Limanowej
Promocja wiedzy o antybiotykach	1466	- przesłano pisma promujące wydarzenie do PWDL na terenie powiatu z prośbą o przesłanie sprawozdań z podjętych działań - udostępniano posty tematyczne oraz utworzono wpis własny na profil Facebook oraz stronę internetową - przeprowadzono dystrybucję pakietów materiałów edukacyjnych do 24 PWDL - przesłano podziękowania dla podmiotów zaangażowanych w działania promujące Światowy Tydzień Wiedzy o Antybiotykach
Bezpieczeństwo dzieci podczas wypoczynku zimowego i letniego	3565	- przeprowadzono 4 prelekcje uczestników obozów wypoczynkowych, półkolonii, uczniów grup przedszkolnych oraz szkół podstawowych w których łącznie brało udział 229 słuchaczy - przeprowadzono dystrybucję pakietów materiałów do 45 obiektów wypoczynku letniego i zimowego

		- uczestniczono w pikniku rodzinnym, promując akcję bezpieczne wakacje - udostępniano tematyczne wpisy na profilu Facebook
Kampania Health4Life	637	- zorganizowano konkurs plastyczny pod hasłem „Dlaczego nie możemy przywozić roślin z wakacji” - przeprowadzono 2 tematyczne pogadanki w Domu Seniora oraz Środowiskowym Domu Samopomocy w Limanowej - wyświetlano grafiki kampanijne na monitorze w budynku Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej - prowadzono działania edukacyjne podczas lokalnych eventów skierowane do mieszkańców powiatu - zamieszczano tematyczne wpisy na profilu Facebook
Kampania Zajadam się Zdrowiem	602	- udostępnianie infografik kampanijnych na profilu Facebook - wyświetlanie materiałów na monitorze w budynku Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej
Kampania Safe2Eat	612	- przeprowadzono prelekcję dla rodziców uczniów szkoły podstawowej – 59 słuchaczy - zamieszczono wpis na stronie internetowej oraz profilu Facebook Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej - dystrybuowano ulotki kampanii EFSA

Power Ukraina	637	- do 34 obiektów (Szkół, Restauracji, Bibliotek oraz ośrodków wypoczynku) rozdyskrybuowano pakiety materiałów edukacyjnych - przeprowadzono prelekcję edukacyjną w Ośrodku dla Uchodźców - dyskrybuowano ulotki tematyczne podczas eventów
Rozszerzony program szczepień przeciw HPV	12033	- zorganizowano szkolenie dla koordynatorów, realizatorów oraz dyrektorów szkół uczestniczących w programie - przesłano informację na temat programu oraz materiały edukacyjne w formie elektronicznej - rozdyskrybuowano 34 pakiety materiałów edukacyjnych - przeprowadzono rozmowy indywidualne z 30 osobami zaangażowanymi w realizację działań programowych - nawiązano współpracę z Burmistrzami miast oraz Wójtami gmin w ramach której poproszono o rozpowszechnienie informacji o szczepieniach ochronnych przeciw HPV - przeprowadzono wizytację w 25 szkołach podstawowych oraz udzielano informacji tematycznych
Profilaktyka chorób odkleszczowych	862	- przeprowadzono 4 pogadanki w których łącznie brało udział 149 słuchaczy

		- udostępniano tematyczne posty na profilu Facebook
--	--	---

Obraz 25 Stoisko edukacyjno-informacyjne



11 Spis Tabel

Tabela 1 Wybrane choroby zakaźne w powiecie limanowskim w latach 2022-2024.....	5
Tabela 2 Zestawienie liczby zakażeń wirusem RSV, SARS-CoV-2 oraz grypy potwierdzonych szybkim testem antygenowym w 2024 roku.....	10
Tabela 3 Szczepienia ochronne zgodnie z PSO 2024	16
Tabela 4 Analiza uodpornienia dzieci i młodzieży w powiecie limanowskim w latach 2023-2024	17
Tabela 5 Próbkki wody do spożycia nie odpowiadające wymaganiom.....	40
Tabela 6 Bakterie z rodzaju Legionella.....	44
Tabela 7 Zestawienie kontroli w obiektach użyteczności publicznej w 2024 roku	55
Tabela 8 Liczba wydanych świadectw importowych i eksportowych.....	84
Tabela 9 Przyczyny składania wniosków	100
Tabela 10 Próbkki suplementów diety i żywności wzbogaconej pobrane do badań	105
Tabela 11 Ocena małej gastronomii i żywienia zbiorowego zamkniętego w okresie letnim.	108
Tabela 12 Ocena warunków do utrzymania higieny w placówkach opiekuńczo-wychowawczych na terenie powiatu limanowskiego 2022–2024	110
Tabela 13 Dostosowanie mebli do zasad ergonomii	111
Tabela 14 Możliwość pozostawienia w pomieszczeniach szkoły części podręczników i przyborów szkolnych.....	112
Tabela 15 Higiena procesu nauczania.....	112
Tabela 16 Liczba uczestników korzystających z wypoczynku w powiecie limanowskim z podziałem na rodzaj obiektów w 2024 roku	113
Tabela 17 Wykaz oraz opis realizowanych programów edukacyjnych	126
Tabela 18 Wykaz i opis interwencji nieprogramowych.....	136

12 Spis Wykresów

Wykres 1 Liczba zachorowań na krztusiec według wieku w 2024 roku na terenie powiatu limanowskiego	7
Wykres 2 Udział wybranych bakteryjnych i wirusowych czynników chorobowych wywołujących zakażenia jelitowe w 2024 roku	11
Wykres 3 Liczba zachorowań na ospę wietrzną według wieku w 2024 roku na terenie powiatu limanowskiego	12
Wykres 4 Obiekty służby zdrowia objęte nadzorem w 2024 roku	20
Wykres 5 Kategorie oraz ilość obiektów użyteczności publicznej nadzorowanych	51
Wykres 6 Struktura zakładów pracy w zależności od ilości zatrudnionych - rok 2024.....	115
Wykres 7 Liczba chorób zawodowych potwierdzonych w powiecie limanowskim.....	124

13 Spis obrazów

Obraz 1 Program Szczepień Ochronnych na 2024 rok	16
Obraz 2 Koło Sinnera Skuteczne mycie powierzchni.....	22
Obraz 3 Przygotowanie narzędzi do sterylizacji.....	25
Obraz 4 Testy ampułkowe do kontroli biologicznej sterylizacji w autoklawie parowym	26
Obraz 5 Mapa graficzna Limanowej.....	30
Obraz 6 Miejski Ośrodek Kultury w Mszanie Dolnej	33
Obraz 7 Woda przeznaczona do spożycia.....	37
Obraz 8 Zbiorniki - wodociąg wiejski Słupnice	38
Obraz 9 Źródła zakażenia bakterią Legionella.....	45
Obraz 10 Źródło zakażenia Legionellą.....	45
Obraz 11 Basen w obiekcie Wyspa Mszanka.....	47
Obraz 12 Basen w obiekcie Górski Raj.....	47
Obraz 13 Sauna sucha w obiekcie Hotel Limanova	48
Obraz 14 YASUMI Zakład fryzjerski	52
Obraz 15 YASUMI Gabinet kosmetyczny	53
Obraz 16 Hotel Limanova oraz Gospodarstwo agroturystyczne Watra.....	54
Obraz 17 Place zabaw na terenie Gminy Limanowa	57
Obraz 18 Szpital Powiatowy w Limanowej	59

Obraz 19 kompleks logistyczno-magazynowy Maspex w Tymbarku	86
Obraz 20 Czynniki rakotwórcze	116
Obraz 21 Nadzór nad preparatami	119
Obraz 22 Radon	121
Obraz 23 Limanowski Głos Profilaktyki	126
Obraz 24 Konferencja "Profilaktyka nowotworów - jestem świadomy, chcę być zdrowy" ...	135
Obraz 25 Stoisko edukacyjno-informacyjne	144