

**PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY
W CHOSZCZNI**



**STAN BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO POWIATU
CHOSZCZEŃSKIEGO
ZA 2025 ROK**

Choszczno, dnia 2 marca 2026 r.

W 2025 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Choszcznie pełnił nadzór z zakresu zdrowia publicznego, w szczególności poprzez sprawowanie nadzoru nad warunkami higieny środowiska, higieny pracy w zakładach pracy, higieny procesów nauczania i wychowania, higieny wypoczynku i rekreacji, zdrowotnymi żywności, żywienia i produktów kosmetycznych, higieniczno-sanitarnymi, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne w celu ochrony zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, zapobiegania powstawaniu chorób, w tym chorób zakaźnych i zawodowych.

Cel ten realizowany był poprzez wykonywanie zadań planowanych zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego nad obiektami na terenie powiatu oraz prowadzeniu działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej w zakresie chorób zakaźnych i innych chorób powodowanych warunkami środowiska, planowy pobór próbek w ramach monitoringu: żywności, wody, prowadzenie nadzoru w zakresie szczepień ochronnych a także na prowadzeniu działalności oświatowo-zdrowotnej jako wdrażanie i promowanie programów edukacyjnych prozdrowotnych,

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Choszcznie wykonując powyższe zadania powołany jest do natychmiastowej identyfikacji niepożądanych zjawisk wpływających na zdrowie człowieka. Prowadzenie systematycznych badań oraz dokonywanie okresowych ocen stanu sanitarnego umożliwia monitorowanie sytuacji epidemiologicznej i sanitarnej oraz podejmowanie niezbędnych działań interwencyjnych.

Swoje zadania realizował na podstawie opracowanego na dany rok „Planu Zasadniczych Zadań”, na który składają się planowane zadania, planowane kontrole i wizytacje. Plan został opracowany w oparciu o wytyczne Głównego Inspektora Sanitarnego, Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie, wyniki prowadzonego nadzoru z lat poprzednich oraz po uwzględnieniu bieżących lokalnych potrzeb i uwarunkowań.

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

Działalność kontrolno- represyjna w 2025 r.

Liczba kontroli - 1872

Liczba decyzji merytorycznych - 347

Liczba decyzji- rachunków - 342

Liczba postanowień - 196

Liczba tytułów wykonawczych - 30

Liczba mandatów – 32 na kwotę – 8250

Liczba pobranych próbek do badań laboratoryjnych – 529

Liczba wykonanych badań (oznaczenia fizyczne) – 1954

ODDZIAŁ NADZORU SANITARNEGO

I EPIDEMIOLOGIA

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

I. Zapobieganie oraz zwalczanie zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi

1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych

Analiza sytuacji epidemiologicznej chorób zakaźnych w powiecie choszczeńskim za rok 2025 została dokonana w oparciu o dane przypadków zachorowań i zakażeń zgłoszonych do PSSE w Choszcznie, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa tj. ustawą z dnia 5 grudnia 2008 roku o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. z 2025 r. poz.1675) oraz sprawozdaniem MZ-56 o zachorowaniach na choroby zakaźne, zakażeniach i zatruciach. Rejestrację zgłaszanych przypadków oraz zachorowań prowadzono zgodnie z definicjami chorób przyjętymi w Unii Europejskiej. Wzorem lat poprzednich do analizy wybrano również inne znaczące jednostki chorobowe.

1.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe

Na terenie Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Choszcznie w 2025 roku zarejestrowano 2 ogniska zatruc pokarmowych. Jedno z nich dotyczyło pacjentów z oddziału rehabilitacyjnego w SPZOZ w Choszcznie, gdzie biologicznym czynnikiem chorobotwórczym był wirus adenowirus, drugie natomiast wywołane było wirusem rotawirus i dotyczyło domowników w jednej rodzinie.

W 2025 roku zarejestrowano:

- 5 zachorowań wywołanych *Salmonella*, (wydano 4 decyzje administracyjne dotyczące odsunięcia dzieci od zajęć przedszkolnych),
- 5 przypadków bakteryjnego zakażenia jelitowego wywołanego przez *Escherichia coli* biegunkotwórczą,
- 8 przypadków bakteryjnego zakażenia jelit wywołanego przez *Campylobacter*,
- 22 przypadków zachorowań wywołanych *Clostridium difficile* (w tym 1 zgon),
- 16 wirusowych zakażeń jelitowych wywołanych przez rotawirusy,
- 9 wirusowych zakażeń jelitowych wywołanych przez norowirusy,
- 17 wirusowych zakażeń jelitowych wywołanych przez adenowirusy,
- 18 wirusowych zakażeń jelitowych nie określone,
- 91 zachorowań na biegunkę i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu.

1.2. Wirusowe zapalenie wątroby

W 2025 roku na terenie powiatu choszczeńskiego zarejestrowano łącznie 7 przypadków

zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby w tym 1 przypadek wirusowego zapalenia wątroby typ B oraz 6 przypadków wirusowego zapalenia wątroby typ C przewlekłe i BN.

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

W 2025 r. stwierdzono łącznie 857 przypadków zachorowań na grypę w tym 2 przypadki potwierdzone testem molekularnym PCR i 855 przypadków potwierdzonych wynikiem szybkim testów antygenowych, 250 zakażeń wywołanych wirusem Sars Cov-2 powodujących zachorowanie na COVID-19. Wirus Sars-Cov-2 spowodował wystąpienie 2 ognisk epidemicznych w Samodzielnym Zakładzie Opieki Zdrowotnej w Choszcznie. Ponadto odnotowano 136 przypadków zachorowań na RSV.

1.4. Choroby wieku dziecięcego

W grupie chorób zakaźnych wieku dziecięcego, przeciwko którym prowadzi się systematyczne szczepienia ochronne, sytuacja epidemiczna utrzymuje się na dobrym poziomie. W 2025 roku odnotowano 133 zachorowań na ospę wietrzną, 9 przypadków płonicy (szkarlatyny) a także 5 przypadków zachorowań na krztusiec (w tym 1 przypadek hospitalizacji).

1.5. Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i / lub mózgu

W 2025 r. nie odnotowano przypadku zapalenia opon mózgowych.

1.6. Inwazyjna choroba meningokokowa

W 2025 r. nie odnotowano przypadku inwazyjnej choroby meningokokowej.

1.7. Borelioza z Lyme

W 2025 r. odnotowano łącznie 67 zachorowania na boreliozę

1.8. Wścieklizna

W 2025 roku nie odnotowano przypadku wścieklizny u ludzi. W 2025 r. przeprowadzono łącznie 49 wywiadów epidemiologicznych z powodu styczności i narażenia na wściekliznę. W 9 przypadkach wdrożono szczepienia przeciw wściekliznie po pokąsaniu przez zwierzęta domowe (psy, koty), których z różnych przyczyn nie można było poddać obserwacji weterynaryjnej. Wśród zwierząt, które poddano obserwacji weterynaryjnej po pokąsaniu ludzi (tj. 40 przypadków) nie wystąpiły przypadki wścieklizny. Nie odnotowano przypadków pokąsań przez dzikie zwierzęta.

1.9. Choroby przenoszone drogą płciową

W 2025 r. na terenie powiatu choszczeńskiego odnotowano 2 przypadki zachorowań na kiłę oraz 1 przypadek zachorowania na rzeżączkę.

1.10. Gruźlica

W 2025 r. na terenie powiatu choszczeńskiego odnotowano łącznie 6 zachorowań na gruźlicę płuc w tym: 2 przypadki na terenie gminy Pełczyce, 2 przypadki na terenie gminy Recz oraz po 1 przypadku na terenie gminy Drawno i Choszczno.

1.11. Zakażenie HIV/ choroba AIDS

W 2025 r. odnotowano 2 przypadki zakażeń wirusem HIV.

1.12. Tularemia.

W 2025 r. odnotowano 1 przypadek tularemii wraz z hospitalizacją.

1.13. Legioneloza

W 2025 r. nie odnotowano przypadku Legionelozy

1.14. Podsumowanie i wnioski

Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych w powiecie choszczeńskim uległa znacznej zmianie w porównaniu z rokiem poprzednim w zakresie chorób infekcyjnych układu oddechowego. Odnotowano pięciokrotny wzrost zachorowań na grypę i czterokrotny wzrost zachorowań na RSV, natomiast w zakresie zakażeń Covid-19 odnotowano znaczny spadek zachorowań. Zakażenia na ww. choroby mają charakter sezonowy. Zarejestrowano łącznie 1243 przypadków zachorowań na choroby układu oddechowego, z czego 132 osoby poddane zostały hospitalizacji oraz odnotowano 1 zgon. Stwierdzono, że na wirusowe infekcje dróg oddechowych częściej chorowały kobiety. Na stałym poziomie utrzymuje się liczba zachorowań na gruźlicę płuc, natomiast liczba zachorowań na choroby przenoszone drogą pokarmową spadła.

2. Szczepienia Ochronne

2.1 Realizacja programu szczepień ochronnych

Realizacja szczepień ochronnych na terenie działalności PPIS prowadzona jest przez 13 świadczeniodawców mających podpisane umowy z Narodowym Funduszem Zdrowia. Szczepienia ochronne nie są wykonywane przez gabinety prywatne lekarzy. Stan uodpornienia populacji podlega kontroli PPIS. Dane dotyczące zaszczepienia dzieci i młodzieży w rocznikach podlegających do szczepień w 2025 roku uzyskane na podstawie sprawozdań MZ 54 (roczne sprawozdanie ze szczepień ochronnych):

Rocznik	Szczepienie	Stan uodpornienia
2025	Gruźlica	98,10 %
	WZW typu B (uzupełniająca)	45,97 %
	Błonica, tężec, krztusiec (pierwotne)	51,18 %
	Haemophilus influenzae typu b, (pierwotne)	51,18 %
	Poliomyelitis, (pierwotne)	51,18 %
	Streptococcus pneumoniae, (pierwotne)	62,55 %
	Rotawirusy(podstawowe)	67,77 %
2024	Odra, świnka, różyczka (podstawowe)	82,42 %
	Błonica, tężec, krztusiec (uzupełniająca)	50,39 %
	Haemophilus influenzae typu b, (uzupełniająca)	50,39 %
	Poliomyelitis, (uzupełniająca)	50,39 %
2020	Błonica, tężec, krztusiec (I przypominająca)	80,59 %
	Poliomyelitis, (I przypominająca)	80,59 %
	Odra, świnka, różyczka (przypominająca)	84,07 %
2012	Błonica, tężec, krztusiec (II przypominająca)	86,97 %
2007	Błonica, tężec (III przypominająca)	78,54 %

Realizacja Programu Szczepień Ochronnych- ze względu wzrastającą liczbę osób uchylających się od szczepień obowiązkowych widoczny jest stały spadek wszechpialności w poszczególnych rocznikach. Podobna tendencja utrzymuje się w całym kraju. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Choszczynie prowadził postępowania wobec osób uchylających się od obowiązkowych szczepień ochronnych:

- liczba osób uchylających się od szczepień w 2025 r. (stan na dzień 31.12.2025 r.) - 93 osób nieszczepione dzieci, (153 uchylających się rodziców, którzy nie dokonali obowiązku poddania dzieci szczepieniom ochronnych),
- liczba wysłanych pism informacyjnych do rodziców dzieci- 68,
- liczba wystawionych upomnień na rodziców dzieci-42,
- liczba wystawionych przez PPIS tytułów wykonawczych na rodziców dzieci –26,

- liczba wystawionych przez Wojewodę Zachodniopomorskiego grzywien w celu przymuszenia – 47 grzywien, kwota nałożonych przez Wojewodę Zachodniopomorskiego grzywien celem przymuszenia – 36500 zł,
- liczba zgłoszonych zarzutów do tytułu wykonawczego - 6,
- liczba postanowień PPIS w sprawie zgłoszonych zarzutów do tytułu -6,
- liczba zaszczepionych dzieci, dopełnienie obowiązku szczepień –5 osób.

2.2. Niepożądane odczyny poszczepienne

W roku 2025 odnotowano 2 zgłoszenia niepożądanego odczynu poszczepiennego zgłoszone przez lekarzy POZ w Choszcznie. W jednym przypadku odczyn poszczepienny wystąpił po podaniu dziecku szczepionki trójskładnikowej przeciw odrze, śwince i różyczce. (MMR) oraz szczepionki przeciw pneumokokom (Synflorix). NOP zakwalifikowano jako łagodny. W drugim przypadku odczyn poszczepienny wystąpił po podaniu dziecku szczepionki przeciw błonicy, tężcowi i krztuścowi (DTP), jednakże po wnikliwej analizie zdarzenia zmieniono kwalifikację odczynu i uznano, że przypadek nie stanowi rozpoznania NOP.

2.3 Podsumowanie i wnioski

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

3. Sytuacja epidemiologiczna w szpitalach

3.1 Zakażenia szpitalne i ocena działalności zespołów kontroli zakażeń szpitalnych

W szpitalu działa formalnie powołany zarządzeniem Dyrektora Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych i Komitet Kontroli Zakażeń Szpitalnych. W analizowanym roku zapewniono skład osobowy Zespołu Kontroli Zakażeń Szpitalnych zgodnie przepisami art. 15 ust. 1 ustawy z dnia 5 grudnia 2008 roku o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi oraz Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 27 maja 2010 roku w sprawie kwalifikacji członków Zespołu Kontroli Zakażeń Szpitalnych. SPZOZ w Choszcznie nie posiada laboratorium mikrobiologicznego, ma podpisaną umowę z Zakładem Mikrobiologii Diagnostyka S.A. w Szczecinie. W szpitalu na bieżąco prowadzona jest aktualizacja procedur przeciw epidemicznym. W analizowanym roku przeprowadzono 54 kontroli wewnętrznych w zakresie działań przeciwepidemicznych, szczegółowo zaktualizowano obowiązujące procedury i instrukcje. Przeprowadzane kontrole wewnętrzne w zakresie poprawności i

skuteczności procedur miały odzwierciedlenie w postaci prawidłowych raportów z kontroli wewnętrznych i zawierały informacje dotyczące celu i zakresu kontroli, imiona i nazwiska osób uczestniczących w kontroli, datę przeprowadzenia, opis stanu faktycznego, informację o nieprawidłowościach i zalecenia pokontrolne. W szpitalu zapewnione są ograniczone warunki izolacji pacjentów z zakażeniem oraz chorobą zakaźną. W zakresie zapewnienia warunków ochrony przed zakażeniem w szpitalu zapewnia się izolację pacjentów w salach jednoosobowych z węzłem sanitarnym w Oddziale Dziecięcym oraz częściowo w Oddziale Internistyczno-Kardiologicznym (brak jest sal izolacyjnych spełniających wymagania prawne), możliwa jest również kohortacja pacjentów z tą samą jednostką chorobową w salach o najmniejszej liczbie łóżek. Brak izolatek w innych oddziałach. W 2025 roku odnotowano łącznie wystąpienie 5 szpitalnych ognisk epidemicznych (tj. 2 ogniska zakażenia wirusem Sars-Cov-2, 1 ognisko Grypa typ B, 1 ognisko adenowirus oraz 1 ognisko RSV). Wszystkie ogniska wystąpiły na Oddziale Rehabilitacji. Szpital każdorazowo zgłosił raport wstępny o podejrzeniu/wystąpieniu ogniska epidemicznego do właściwego powiatowego inspektora sanitarnego oraz po zakończeniu przesłał raport końcowy. Formularze zgłoszeń zgodne z obowiązującymi przepisami. Ponadto przeprowadzono 56 szkoleń wewnętrznych z zakresu profilaktyki zakażeń szpitalnych i procedur przeciwepidemicznych obowiązujących w szpitalu oraz 5 szkoleń adaptacyjnych. Przeszkolono łącznie 561 osoby.

3.2. Nadzór nad czynnikami alarmowymi w podmiotach leczniczych

Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa prowadzony jest nadzór nad czynnikami alarmowymi w podmiotach leczniczych. SPZOZ w Choszczynie terminowo przedłożył PPIS w Choszczynie raport roczny za rok 2025 o czynnikach alarmowych stwierdzonych w szpitalu. Raport zawiera szczegółowe dane dotyczące rodzajów czynników alarmowych, mechanizmów oporności, liczby pacjentów ze stwierdzonym czynnikiem alarmowym. Ponadto PPIS w Choszczynie na bieżąco otrzymuje od podmiotu leczniczego informacje o stwierdzonych alertach patogenów. Na bieżąco są także raportowane pojedyncze zakażenia wywołane drobnoustrojami wielolekoopornymi. W analizowanym roku zostało zgłoszonych 18 przypadków ww. pojedynczych zakażeń.

3.3. Podsumowanie i wnioski

Bieżący nadzór nad zakażeniami szpitalnymi sprawuje powołany w Samodzielnym Publicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej w Choszczynie Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych oraz Komitet Kontroli Zakażeń. Praca Zespołu Kontroli Zakażeń Szpitalnych nie budzi zastrzeżeń w zakresie identyfikacji i rejestracji zakażeń, alert patogenów, zgłaszania ognisk epidemicznych występujących w podmiocie leczniczym. W zakresie sytuacji epidemiologicznej odsetek występowania ognisk epidemicznych w szpitalu w odniesieniu do roku poprzedniego uległ zmniejszeniu.

II Stan sanitarny podmiotów działalności leczniczej

1. Szpitale

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Choszczynie znajduje

się jeden szpital Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Choszcznie ul. Niedziałkowskiego 4a. W 2025 roku przeprowadzono łącznie 10 kontroli w SPZOZ w Choszcznie w tym 1 kompleksową podmiotu leczniczego, pozostałe kontrole dotyczyły dochodzeń w ogniskach epidemicznych, interwencji i kontroli sprawdzających. Wydano 5 merytorycznych decyzji administracyjnych w tym 4 decyzji przedłużających termin wykonania nakazów z wcześniej wydanych przez PPIS w Choszcznie decyzji. Ponadto wydano 2 decyzje rachunek na kwotę 761 zł oraz wystawiono 13 mandatów karnych na kwotę 3800 złotych. Postępowanie mandatowe prowadzone głównie w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami dotyczącymi braku realizacji procedury mycia i dezynfekcji rąk w obszarze medycznym tzn. przygotowania rąk personelu medycznego do pracy z uwagi na fakt porycia płytki paznokciowej sztuczną lakierowaną powierzchnią oraz nieprawidłowości związane ze stosowaniem przeterminowanych wyrobów medycznych jednorazowego użycia w tym środków ochrony indywidualnej, stosowaniu preparatów do dezynfekcji po terminie ważności a także nieprawidłowego sposobu postępowania z materiałem biologicznym pobranym do badań histopatologicznych.

2. Infrastruktura obiektów, ich stan techniczny i funkcjonalność

Szpital posiada ogółem 286 łóżka w tym:

- 40 Oddział Internistyczno – Kardiologiczny,
- 25 Oddział Chirurgiczny,
- 15 Oddział Dziecięcy,
- 185 Oddział Rehabilitacji,
- 4 Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii,
- 5 Szpitalny Oddział Ratunkowy,
- 12 Stacja Dializ.

Remonty wykonywane w SPZOZ Choszczno w 2025 roku:

- Budynek nr 7 Oddział Rehabilitacji poziom O - prace remontowe, skuwanie płytek i tynków, położenie nowych, montaż sufitów podwieszanych, szpachlowanie, docieranie i malowanie, wymiana instalacji elektrycznej, Remont przyłącza kanalizacji sanitarnej (wymiana rur, montaż studzienki rewizyjnej, czyszczenie oraz kamerowanie)
- Budynek nr 6 Oddział Rehabilitacji piętro II - szpachlowanie, docieranie i malowanie. Remont łazienek. Wymiana oświetlenia, lamp, gniazd i włączników elektrycznych. Wymiana instalacji wodnej i kanalizacji, zabezpieczenie ścian przed rozbiciem przez łóżka.
- Budynek nr 8 Oddział Rehabilitacji- szpachlowanie, docieranie, malowanie, montaż sufitów podwieszanych, wymiana oświetlenia lamp, gniazd i włączników elektrycznych. Wymiana instalacji wodnej i kanalizacji, zabezpieczenie ścian przed rozbiciem przez łóżka.
- Budynek nr 2: Stacja Dializ- szpachlowanie, malowanie, wymiana (częściowa) płytek podłogowych, naprawa pokrycia dachowego. Pracownia RTG- kompleksowe wykończenie pomieszczenia.
- Budynek nr 4: Administracja- remont pomieszczenia socjalnego, szpachlowanie, malowanie. Remont pomieszczenia Kasa, wykonanie posadzki, szpachlowanie,

malowanie. Naprawa pokrycia dachowego. Gabinet pielęgniarek epidemiologicznych drobne prace remontowe, szpachlowanie, malowanie. Remont gabinetu (stara Poradnia K) - szpachlowanie, malowanie, częściowa wymiana instalacji elektrycznej.

- Budynek nr 1 – remont 2 gabinetów lekarskich, szpachlowanie, malowanie, wymiana podłóg, wymiana oświetlenia lamp, gniazd i włączników elektronicznych. Szpitalny Oddział Ratunkowy- roboty remontowo –budowlane (rozbieranie ścianek działowych z cegły, montaż ścianek działowych z płyt gipsowo –kartonowych, montaż ścianek działowych z suporeksu, skuwanie posadzek oraz płytek ceramicznych, wymiana wewnętrzna instalacji wodno –kanalizacyjnej, wymiana instalacji elektrycznej, zabudowa z płyt gipsowo- kartonowych, wymiana instalacji CO, inne drobne remonty towarzyszące).
- Kuchnia szpitalna- drobne prace remontowe, szpachlowanie, malowanie, zabudowa sufitowa (korytarz).
- Oddział Pediatryczny- Remont 3 gabinetów lekarskich, szpachlowanie malowanie, częściowa wymiana instalacji elektrycznej, drobne prace remontowe.

3. Zaopatrzenie szpitali w wodę

Zaopatrzenie szpitali w wodę do spożycia

Lp	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	źródło zaopatrzenia podstawowe		rezerwowe źródło zaopatrzenia w wodę			
			wodociąg własny	wodociąg sieciowy	wodociąg własny	wodociąg sieciowy	zbiornik	częstotliwość badania jakości wody na rok
	Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Choszczynie	Choszczno ul.Niedziałkowskiego 4	tak	nie	Nie	tak	ZBIORNIK 50 /M/3	Zgodnie z harmonogramem zaplanowanym w uzgodnieniu z PPIS w Choszczynie

W 2025 r. wykonywano kontrole jakości wody ciepłej użytkowej w kierunku bakterii z rodzaju Legionella sp. jtk/1000 ml. Uzyskane wyniki przedłożono do PPIS w Choszczynie, nie stwierdzono przekroczeń w badanych próbkach wody ciepłej użytkowej. Wykonywano także

badania wody spożywczej z ujęcia głębinowego zlokalizowanego na terenie SPZOZ stanowiącego źródło zaopatrzenia w wodę. W dniu 28.10.2025 r. wydano orzeczenie o warunkowej przydatności wody do spożycia ze względu na ponadnormatywną zawartość żelaza.

4. Bloki żywieniowe.

W tej grupie zewidencjonowano jeden obiekt tj. blok żywienia w szpitalu, w którym przygotowywane są posiłki dla pacjentów od surowca do wyrobu gotowego, wydawane w naczyniach wielokrotnego użytku. Przeprowadzono arkusz oceny dekadowej jadłospisów. Zakład uzyskał liczbę punktów: 31,4 uzyskując ocenę końcową sposobu żywienia jako prawidłową.

W roku sprawozdawczym skontrolowano zakład, przeprowadzając w nim 1 kontrolę kompleksową. Zakład uzyskał ocenę ryzyka w zakresie zagrożenia na poziomie średnim

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

Nie przeprowadzano kontroli interwencyjnych.

W 2025 r. wydawano decyzję administracyjną zobowiązującą zakład do doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno – technicznego urządzeń chłodniczych poprzez likwidację skorodowanych powierzchni we wnętrzu urządzeń oraz na zewnętrznej obudowie usytuowanych w pomieszczeniach „magazynu chłodni” i „kuchni zimnej” oraz wyeliminowania z użytku zamrażarkę w „magazynie chłodni” posiadającą zniszczone wnętrze.

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

Na obiekt z tej grupy nie nakładano mandatów.

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

Nie kierowano aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury.

Z opisywanej grupy obiektów do badań laboratoryjnych w związku z realizacją programu pilotażowego w zakresie edukacji żywieniowej oraz poprawy jakości żywienia w szpitalach “Dobry posiłek w szpitalach” pobrano do badań laboratoryjnych posiłki obiadowe. Badaniami objęto wartość odżywczą w zakresie zawartości białka, węglowodanów oraz tłuszczu. Nie wniesiono uwag, wyniki mieściły się w granicach normy określonej przez placówkę szpitalną.

5. Dezynfekcja

Do dezynfekcji powierzchni dotykowych w SPZOZ Choszczno (tj. blatów roboczych, kozetek, mebli i sprzętu medycznego itp.) stosowane są następujące środki: chusteczki dezynfekujące: Mediwipes, Onesurface wipes, Sani cloth activ, Incidin oxywipe S oraz preparat w spray Surf safe premium, do dezynfekcji powierzchni bezdotykowych (podłogi, ściany) stosowane są odpowiednie roztwory następujących środków dezynfekcyjnych: Medicarine, Acti chlor plus.

Dezynfekcja endoskopów odbywa się za pomocą dwóch automatycznych myjni-dezynfektor przy użyciu środków dezynfekcyjnych Secumatic fd, Olympus EndoAct, Olympus EndoDis wraz ze środkami myjącymi Aniosyme DL maxi, Olimpus EndoDent. Procesy mycia, dezynfekcji i suszenia endoskopów zautomatyzowane.

Dezynfekcja basenów i kaczek, odbywa się w pomieszczeniach brudownika (jeśli oddział takie pomieszczenia posiada) w pozostałych przypadkach w wydzielonych częściach pomieszczeń higieniczno -sanitarnych na oddziałach. W większości przypadków pomieszczenia brudownika wyposażone w płuczki- dezynfektory. Do dezynfekcji basenów i kaczek z oddziałów stosuje się 2% roztwór środka do dezynfekcji Medicarine. Szpital nie posiada maceratorów. Wstępna dezynfekcja narzędzi wielorazowego użytku prowadzona w pojemnikach wyposażonych w sito oraz pokrywkę, dezynfekcja odbywa się w wydzielonym miejscu w gabinetach zabiegowych przy użycia 2% środka do dezynfekcji o szerokim spektrum działania Secusept activ.

Szpital nie korzysta i nie posiada komór dezynfekcyjnych, materace posiadają zmienne pokrowce, które podlegają myciu i dezynfekcji. Poduszki, koce są systematycznie wymieniane i oddawane do prania.

W analizowanym roku w SPZOZ w Choszczynie firma pod nazwą Grygorowicz Krzysztof usługi dezynfekcji, dezynsekcji i deratyzacji ul. Mur Południowy 2e/3 Choszczno przeprowadziła 1 zabieg dezynsekcji i deratyzacji w budynkach Oddziału Rehabilitacji oraz 1 zabieg na Szpitalnym Oddziale Ratunkowym

6. Sterylizacja

Szpital posiada umowę na świadczenie usług mycia, dezynfekcji, pakowania, sterylizacji narzędzi i sprzętu medycznego zawartą z podmiotem zewnętrznym tj. z Samodzielnym Publicznym Wielospecjalistycznym Zakładem Opieki Zdrowotnej w Stargardzie ul. Wojska Polskiego 27. Umowa obowiązuje od 02.05.2025 r. do 02.05.2027 r. Wstępna dezynfekcja narzędzi odbywa się w oddziałach. Sprzęt i narzędzia transportowane na oddziały szpitalne w przeznaczonych wyłącznie do tego celu zamykanych pojemnikach transportowych. Transport narzędzi do sterylizacji i po sterylizacji odbywa się samochodem służbowym, który jest dedykowany wyłącznie do przewozu materiału do sterylizacji.

7. Utrzymanie bieżącej czynności i porządku

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

8. Postępowanie z bielizną szpitalną

Wykaz miejsc prania bielizny szpitalnej w obiektach szpitalnych

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

Pranie bielizny szpitalnej odbywa się w pralni zewnętrznej tj. w HOLLYWOOD TEXTIL SERVICE Sp. z o.o. Oddział w Stargardzie ul. Bojanowska 2A, 09-200 Sierpc (Umowa Nr DZP.P.271.4.2025-2 z dnia 01.06.2025 r., na okres 36 miesięcy). Przedmiotem umowy jest świadczenie kompleksowych usług pralniczych wraz z transportem bielizny czystej i brudnej między placówkami. Zakres wykonywanych usług obejmuje: pranie wodne z dezynfekcją bielizny pościelowej płaskiej szpitalnej (poszwy, poszewki, prześcieradła, podkłady, itp.), pranie wodne z dezynfekcją bielizny operacyjnej, mopów i worków na bieliznę zwanych dalej asortymentem szpitalnym, w pralnicę – wirówce lub pralnicę tunelowej zakończonej wirówką, pranie wodne z dezynfekcją koców, suszenie, maglowanie, prasowanie, sortowanie, naprawy krawieckie (uzupełnianie oderwanych guzików, przyszywanie troków, cerowanie), pakowanie w worki foliowe, pakowanie w worki płócienne, zapisywanie danych o ilości prań i wagi wypranej bielizny w kg bez elektronicznych form weryfikacji, dokumentowanie warunków prania i dezynfekcji. Zgodnie z oświadczeniem przedstawicieli SP ZOZ w Choszczynie bielizna czysta przewożona jest z pralni zewnętrznej (HOLLYWOOD TEXTIL SERVICE Sp. z o.o.) do szpitala w Choszczynie specjalistycznym środkiem transportu przystosowanym do przewozu bielizny, w workach foliowych, do których pakowana jest asortymentowo.

Bielizna czysta na poszczególnych oddziałach szpitala przechowywana w workach foliowych w magazynach oddziałowych. Brudna bielizna z oddziałów zbierana do worków i pojemników znajdujących się w brudownikach na oddziałach szpitalnych, transportowana do centralnego magazynu bielizny brudnej wewnętrznym środkiem transportu. Brudna bielizna szpitalna, brudne nakładki do mopów zbierane i czasowo magazynowane w workach umieszczonych w zbiorczych metalowych koszach do czasu przekazania do pralni zewnętrznej. Postępowanie z bielizną szpitalną odbywa się zgodnie z procedurą Nr. 4 obowiązująca w szpitalu. Centralny magazyn bielizny czystej oraz centralny magazyn bielizny brudnej znajdują się na terenie szpitala w wolnostojącym, jednokondygnacyjnym budynku magazynu bielizny w sąsiedztwie głównego budynku szpitala. Stan techniczny i sanitarno-higieniczny magazynów nie budził zastrzeżeń. Dokonano oceny wizualnej środka transportu bielizny pościelowej czystej i brudnej wykorzystywanego na terenie SP ZOZ w Choszczynie, która wykazała nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny wózka transportowego (oznakowanego "1 czysty"). Część transportowa brudna z widocznymi ubytkami w powierzchni wewnętrznej części transportowej. Na powierzchni ścian widoczna łuszcząc się, odpadająca farba. Skrzydła drzwiowe tylne oraz boczna ściana wózka brudna, z widocznymi zaciekami.

9. Prosektoria i postępowanie ze zwłokami

Wykaz prosektoriów, chłodni szpitalnych i pomieszczeń pro - morte

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Prosektorium	Miejsce przechowywania zwłok		Uwagi
				Pro – morte (ilość miejsc)	Chłodnia* (ilość miejsc)	
	Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Choszcznie	ul. Niedziałkowskiego 4a, 73-200 Choszczno	1	2	8	b/u

* szpital jest zobowiązany zapewnić chłodnię

- a) Na terenie szpitala znajdują się 2 pomieszczenia z przeznaczeniem na pro morte.
- b) Pomieszczenia w budynku nr 6 (Oddział Rehabilitacji). Pomieszczenie zamknięte, z dostępem do umywalki do mycia rąk wyposażonej w środki higieny, doposażone oraz pojemniki na odpady komunalne. W pomieszczeniu łóżko transportowe o powierzchni zmywalnej, łatwej do utrzymania w czystości. Powierzchnie ścian, sufitu oraz podłogi w dobrym stanie sanitarno – technicznym.
- c) Pomieszczenie w budynku nr 2. Pomieszczenie zamknięte, z dostępem do umywalki do mycia rąk wyposażonej w środki higieny oraz w pojemnik na odpady komunalne. W pomieszczeniu łóżko transportowe o powierzchni zmywalnej, łatwej do utrzymania w czystości. Powierzchnie ścian, sufitu oraz podłogi w dobrym stanie sanitarno – technicznym.

Prosektorium jest budynkiem wolnostojącym parterowym. Uzyskano informację, iż wykonywane są prosektry tylko szpitalne. W budynku wydzielono część pomieszczeń dla prosektry sekcyjnej i część modlitewną - kaplica. W części prosektry wydzielono pomieszczenie biurowe, pomieszczenie higieniczno-sanitarne (natrysk, ustęp, umywalka, pralka). Sala sekcyjna dostępna jest poprzez służbę szatniową z sanitariatami. Zapewniono wodę bieżącą ciepłą i zimną, środki higieny osobistej (dozownik z mydłem i dozownik ze środkiem dezynfekującym, pojemnik z ręcznikami jednorazowymi). Wydzielono pojemniki oznakowane na odpady niebezpieczne o kodzie 180102* oraz o kodzie 180103*. W sali sekcyjnej zamontowano wentylację mechaniczną nawiewno-wywiewną. Sala wyposażona jest w stół sekcyjny, wózek do transportu zwłok z podnośnikiem, szafkę z narzędziami sekcyjnymi, szafkę na środki do mycia i dezynfekcji pomieszczeń, sprzętu i ciała, 2 umywalki z dostępem do zimnej i ciepłej wody. Zapewniono środki higieny osobistej jednorazowego użytku oraz środki czystości, suszarkę elektryczną do rąk, bateria umywalkowa uruchamiana łokciowo bez kontaktu z dłonią. Pomieszczenie posiada lampę bakterioobójczą, czas pracy lampy jest systematycznie odnotowywany. W części prosektry znajdują się 2 chłodnie do

przechowywania zwłok (8 miejsc), z elektronicznym monitoringiem temperatury, podczas kontroli stwierdzono temperaturę 4°C. Pomieszczenia prosektury wyłożone są glazurą na ścianach i terakotą na podłodze. Kaplica z miejscem wystawienia zwłok. W pomieszczeniu zastosowano wentylację grawitacyjną i mechaniczną - wentylator. Podłoga w Kaplicy wyłożona terakotą. Powierzchnia ścian i sufitów a także posadzki w pomieszczeniach prosektorium w dobrym stanie technicznym, bez ubytków, bez uszkodzeń.

10. Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria

W 2025 r. w ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Choszczynie znajdowało się łącznie 116 podmiotów wykonujących działalność leczniczą, obejmującej:

- 1 szpital,
- 15 przychodni, ośrodków zdrowia, poradni, ambulatoria,
- 3 zakłady badań diagnostycznych i medyczne laboratoria diagnostyczne,
- 1 zakład rehabilitacji leczniczej,
- 17 innych podmiotów leczniczych ogółem,
- 13 Indywidualnych praktyk lekarskich,
- 42 Indywidualnych specjalistycznych praktyk lekarskich,
- 8 Indywidualnych praktyk pielęgniarek,
- 1 Indywidualna specjalistyczna praktyka pielęgniarek,
- 15 praktyk zawodowych fizjoterapeutycznych.

Placówki medyczne kontrolowano zgodnie z przyjętym „Harmonogramem kontroli na rok 2025”. Przeprowadzono łącznie 106 kontroli.

W analizowanym okresie skontrolowano 26 podmiotów leczniczych, w których przeprowadzono 66 kontroli. Wydano 2 decyzje administracyjne (nakazujące) dotyczące warunków sanitarno – technicznych. Ponadto wydano 11 decyzji w sprawie opłat za przeprowadzone czynności kontrolne, podczas których stwierdzono naruszenia wymagań higieniczno -sanitarnych a także nałożono 1 mandat w kwocie 100 zł za niewłaściwe postępowanie z odpadami medycznymi. Stwierdzone nieprawidłowości podczas kontroli w podmiotach medycznych w większości dotyczyły niewłaściwej gospodarki z odpadami medycznymi, stosowania wyrobów medycznych po upływie terminów ważności, stosowania wyposażenia meblowego niespełniającego wymagań rozporządzenia MZ w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą. W większości przypadków placówki usuwały nieprawidłowości przed wydaniem decyzji nakazujących. Należy podkreślić, że przeprowadzane rekontrole wykazywały usunięcie stwierdzonych w bieżących kontrolach nieprawidłowości. W 2025 roku do PPIS w Choszczynie nie wpłynęły interwencje dotyczące podmiotów wykonujących działalność leczniczą. Placówki na bieżąco realizują działania mające na celu zapobieganie szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych podczas udzielanych świadczeń zdrowotnych oraz prowadzą dokumentację tych działań. W czasie kontroli

stwierdzono przestrzeganie obowiązku zakazu palenia tytoniu i wyrobów tytoniowych zgodnie z ustawą z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. We wszystkich placówkach medycznych stwierdzono odpowiednie oznaczenie słowne i graficzne informujące o zakazie palenia wyrobów tytoniowych i e papierosów umieszczonych w widocznych miejscach.

11. Działalność lecznicza wykonywana przez praktyki zawodowe.

W analizowanym roku skontrolowano łącznie 30 praktyk zawodowych w tym: 24 praktyk lekarskich oraz 6 praktyk fizjoterapeutycznych. Wydano 6 decyzji w sprawie opłat za przeprowadzone czynności kontrolne podczas których stwierdzono naruszenia wymagań higieniczno -sanitarnych a także nałożono 1 mandat w kwocie 100 zł. Nieprawidłowości wynikały z braku realizacji i wdrożenia procedur dotyczących sterylizacji narzędzi wielokrotnego użytku, braku aktualnych przeglądów technicznych urządzeń będących na wyposażeniu gabinetu diagnostyczno – zabiegowego, niewłaściwego postępowania z odpadami medycznymi. Podobnie jak w przypadku podmiotów leczniczych, kierownicy praktyk usuwali nieprawidłowości przed wydaniem decyzji nakazujących a przeprowadzane kontrole sprawdzające wykazywały usunięcie stwierdzonych uchybień. Praktyki zawodowe przestrzegają obowiązku zakazu palenia tytoniu i wyrobów tytoniowych zgodnie z ustawą z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. We wszystkich placówkach medycznych stwierdzono odpowiednie oznaczenie słowne i graficzne informujące o zakazie palenia wyrobów tytoniowych i e papierosów. Kierownicy praktyk, w których dochodzi do naruszenia ciągłości skóry bądź tkanek, narzędzia wielokrotnego użycia sterylizują we własnym zakresie. Wyjątek stanowi 1 ISPL, która posiada umowę na sterylizację narzędzi wielokrotnego użycia z firmą zewnętrzną. Na terenie powiatu choszczeńskiego zostało wykazanych 24 urządzeń sterylizacyjnych (autoklawy parowe) użytkowanych przez 21 właścicieli. Kontrola procesów sterylizacji prowadzona z zastosowaniem kontroli fizycznej, kontroli chemicznej (wskaźniki chemiczne wieloparametrowe) oraz kontroli biologicznej (testy biologiczne Sporal A). W analizowanym roku nie zakwestionowano badań wykonanych testem biologicznym kontroli procesów sterylizacji w autoklawach. W większości gabinetów, kontrola wewnętrzna procesów sterylizacji testem biologicznym Sporal A wykonywana raz na kwartał. Do dezynfekcji powierzchni używano wyłącznie preparatów przeznaczonych do stosowania w placówkach ochrony zdrowia o szerokim spektrum działania.

Podsumowanie:

Ocena bezpieczeństwa sanitarnego podmiotów wykonujących działalność leczniczą w 2025 roku w porównaniu z rokiem poprzednim uległa znacznej poprawie. Na podstawie wyników kontroli sanitarnych przeprowadzonych w podmiotach leczniczych i praktykach zawodowych w analizowanym okresie stan sanitarno –techniczny i sanitarno -higieniczny należy ocenić jako dobry z wyjątkami. Współpraca z kierownikami podmiotów leczniczych jak i praktyk zawodowych nie budziła zastrzeżeń. Przedsiębiorcy stosowali się do wydawanych zaleceń i usuwali stwierdzone nieprawidłowości w ustalonych terminach. W ramach poprawy stanu sanitarno –higienicznego w kontrolowanych obiektach podczas kontroli przeprowadzono działania edukacyjno –informacyjne mające na celu zapobieganie szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych.

12. Postępowanie z odpadami medycznymi

W 2025 roku PPIS w Choszczynie skontrolował łącznie 57 podmiotów wykonujących działalność leczniczą na terenie powiatu choszczeńskiego tj. 27 podmiotów leczniczych, w tym SPZOZ w Choszczynie i 30 praktyk zawodowych w zakresie przestrzegania przepisów dot. gospodarki odpadami medycznymi na podstawie ustawy z dnia 14 grudnia 2012 roku o odpadach (Dz.U z 2023 r. poz.1587 z późn. zm.) oraz przepisów rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 5 października 2017 roku w sprawie szczegółowego sposobu postępowania z odpadami medycznymi (Dz.U. z 2017 r. poz.1975). Kontrole wykazały nieprawidłowości w powyższym zakresie w 3 podmiotach leczniczych oraz w 2 praktykach zawodowych. Nieprawidłowości dotyczyły między innymi braku kart przekazania odpadów medycznych z miejsca ich wytworzenia odpowiednim firmom je odbierającym, braku oznakowania identyfikującego pojemnik z odpadami medycznymi a także niewłaściwego stanu technicznego ścian i posadzki pomieszczenia, w który wstępnie magazynowano odpady medyczne. Za wyżej wymienione nieprawidłowości na 2 podmioty lecznicze i 1 praktykę zawodową nałożono grzywnę w drodze mandatu karnego na łączną kwotę 400 zł. Wszystkie kontrolowane placówki posiadają opracowane procedury postępowania z odpadami medycznymi.

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

Wykaz firm odbierających odpady medyczne ze szpitali oraz wykaz szpitali prowadzących instalacje do termicznego unieszkodliwiania odpadów medycznych

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Przestrzeń ładunkowa środków przeznaczonych do transportu odpadów medycznych (wózków i pojemników) jest przestrzenią zamkniętą. Stan sanitarno – techniczny pomieszczenia do czasowego magazynowania odpadów medycznych prawidłowy.

W pomieszczeniu magazynowym znajduje się umywalka z ciepłą i zimną wodą, wyposażona w

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

Zakład, zgodnie z okazanymi kartami za rok 2025, jest wytwórcą odpadów o kodach: 180102* (części ciała i organy, pojemniki na krew i konserwanty do jej przechowywania), 180103* (inne odpady, które zawierają żywe drobnoustroje chorobotwórcze lub ich toksyny). Zakład posiada wyznaczone miejsce do składowania i przechowywania odpadów medycznych niebezpiecznych do czasu ich odbioru przez firmę specjalistyczną w transporcie i utylizacji. Pracodawca ze względu na brak warunków do unieszkodliwiania odpadów medycznych ma podpisaną umowę z firmą specjalistyczną - umowa nr DzP.271.1.2025 od 01.05.2025 na okres 24 miesięcy podpisana z Samodzielnym Publicznym Zespołem Zakładów Opieki Zdrowotnej w Gryficach na odbiór, transport i utylizację odpadów medycznych o kodach 180102*, 180103*.

Pomieszczenie do gromadzenia odpadów niebezpiecznych na terenie szpitala stanowi wyodrębniony magazyn odpadów podzielony na część na odpady medyczne i część na odpady komunalne – kartony i szkło. Magazyn jest zamykany, oznakowany znakiem o zagrożeniu biologicznym. Pomieszczenie wyłożone jest na ścianach glazurą do wysokości około 2m, na podłodze terakotą w celu wykonywania właściwego i skutecznego mycia i dezynfekcji, w podłodze zastosowano kratkę odpływową. Ściana w pomieszczeniu z widocznymi zmianami struktury, odpadającą farbą, zmurszeniami, wokół instalacji punktu wodnego widoczne zagrzybienie powierzchni ściany, odpadająca farba. Pomieszczenie wyposażono w umywalkę oraz krany czerpalne do podłączenia węży z dopływem ciepłej wody. W pomieszczeniu tym ustawiono pojemniki w kolorze czerwonym na odpady medyczne o pojemności 1100l oraz lodówkę oznakowaną na odpady o kodzie 180102*. W pomieszczeniu zamontowano wentylację grawitacyjną oraz wentylatory mechaniczne. Pomieszczenie na dzień kontroli utrzymane w czystości. W pomieszczeniu udostępniono produkty chemiczne do mycia i dezynfekcji w postaci sprayu oraz jako proszki i płyny do dezynfekcji pomieszczenia i zbiorników oraz lodówki. Produkty składowane są w bieżącej ilości i w opakowaniach oznakowanych oryginalną etykietą, zamykane. Pracownik do wykonywania prac porządkowych wyposażony w środki ochrony indywidualnej – fartuch ochronny, rękawice ochronne.

II HIGIENA ŻYWNOSCI ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU

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

1. Stan sanitarny nadzorowanych obiektów.

1.1 Zakłady produkcji żywności.

W 2025 r. zewidencjonowano na terenie powiatu następujące zakłady produkujące żywność:

- 4 automaty do lodów,
- 7 piekarni,
- 3 ciastkarnie,
- 4 przetwornie owocowo – warzywne i grzybowe,
- 1 wytwórnię napojów alkoholowych, w tym wytwórnię win
- 2 zakłady garmazeryjne,
- 1 wytwórnię wyrobów cukierniczych,
- 1 wytwórnię suplementów diety.

Automaty do lodów

W roku sprawozdawczym za rok 2025 w ewidencji znajdowały się 4 zakłady z w/w grupy obiektów.

W 2025 r. nie wydano żadnej decyzji zatwierdzającej.

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

W 2025 r. skontrolowano 4 zakłady, z których 3 poddane zostały ocenie na podstawie arkusza oceny ryzyka. Przeprowadzono w nich 10 kontroli sanitarnych. W tej grupie obiektów nie przeprowadzano kontroli interwencyjnych.

Ponadto wszystkie 4 zakłady ocenione były zgodnie z wymaganiami: 2 zakłady oceniono na poziomie ryzyka średniego oraz 2 zakłady na poziomie ryzyka wysokiego. Żaden zakład nie został zakwalifikowany na poziomie niskiego ryzyka.

Zakłady znajdujące się w grupie obiektów tj. automatów do lodów posiadają wdrożone zasady GHP/GMP oraz wdrożony system HACCP.

W roku sprawozdawczym nie wydawano decyzji administracyjnych.

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

Nie nakładano mandatów karnych.

Do badań laboratoryjnych pobrano 15 próbek w kierunkach: Salmonella spp. w 25g, Listeria monocytogenes w 1g, Enterobacteriaceae. Żadna z tych próbek nie uległa zakwestionowaniu.

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

Nie kierowano wniosków do Sądu o ukaranie.

Nie występowało do PWIS o nałożenie kar pieniężnych.

Nie kierowano aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury.

Piekarnie

W 2025 r. zewidencjonowano 7 piekarni. Żadna z piekarń nie produkuje żywności bezglutenowej. Zakres prowadzonych działalności obejmuje:

- 2 piekarnie produkują pieczywo pszenne, żytnie i mieszane, bułkę tartą;
- 2 piekarnie produkują pieczywo pszenne, żytnie i mieszane, wyroby półcukiernicze (pączki i ciasta drożdżowe), bułkę tartą;
- 1 piekarnia produkuje pieczywo pszenne, żytnie i mieszane, wyroby półcukiernicze, wyroby cukiernicze z kremem poddanym i niepoddanym obróbce termicznej, bułkę tartą;
- 1 piekarnia produkuje pieczywo pszenne, żytnie i mieszane, bułkę tartą, wyroby cukiernicze z kremem poddanym i niepoddanym obróbce termicznej, produkuje obecnie dania złożone kanapki z mięsem, warzywami (RTE), lody na bazie mleka i sorbety oraz zupy, pierogi, naleśniki;
- 1 piekarnia produkuje wyroby piekarnicze, półcukiernicze, cukiernicze i ciastkarskie, przygotowuje i sprzedaje kanapki oraz napoje gorące w opakowaniach jednostkowych.

W roku sprawozdawczym nie wydawano decyzji zatwierdzających.

Skontrolowano 5 zakładów z 7 zarejestrowanych, przeprowadzając w nich łącznie 11 kontroli sanitarnych. W danej grupie zakładów przeprowadzono 1 kontrolę interwencyjną w związku z powiadomieniem w systemie wczesnego ostrzegania RASFF.

Cztery zakłady oceniono na podstawie arkusza oceny ryzyka dla zakładu. Trzy zakłady zakwalifikowano do zakładów wysokiego ryzyka, zaś pozostałe 4 obiekty sklasyfikowano jako:

- 1 zakład ryzyka niskiego;
- 3 zakłady ryzyka średniego.

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

W roku sprawozdawczym wydano ogółem 2 decyzje administracyjne na poprawę stanu sanitarno – technicznego, w której zobowiązano do:

- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego ścian w ciągu komunikacyjnym, w przedsionku ustępu dla personelu, magazynie mąki, w pomieszczeniu krojenia chleba i pieczenia pączków, hali produkcyjnej, a także sufitów

w pomieszczeniu garowni i wypieku pieczywa, w ciągu komunikacyjnym oraz w pomieszczeniu ustępu dla personelu,

- zapewnienia prawidłowych warunków do mycia i dezynfekcji rąk przy umywalce usytuowanej w pomieszczeniu garowni i wypieku pieczywa poprzez dostęp bieżącej ciepłej wody,
- uzupełnienia dokumentacji HACCP o możliwość identyfikacji stosowanych substancji dodatkowych użytych do produkcji,
- przedłożenia dokumentów świadczących o aktualnym przeprowadzeniu weryfikacji systemu HACCP,
- zapewnienia prawidłowego znakowania na opakowaniu chleba.

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

Nie nakładano mandatów karnych.

Nie kierowano wniosków do Sądu o ukaranie.

Nie występowano do PWIS o nałożenie kar pieniężnych.

Nie kierowano aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury.

W roku sprawozdawczym pobrano 1 próbkę do badań laboratoryjnych, w kierunku obecności szkodników i ich pozostałości, która nie uległa zdyskwalifikowaniu.

Zakłady nie prowadzą sprzedaży żywności drogą internetową.

Ciastkarnie

W 2025 roku na terenie powiatu choszczeńskie w ewidencji znajdowały się 3 zakłady z grupy ciastkarni. W roku sprawozdawczym nie wydawano decyzji zatwierdzających.

Zakres prowadzonych działalności nie obejmuje produkcji żywności bezglutenowej.

W trzech ciastkarniach produkowane są drobne wyroby ciastkarskie, półcukiernicze oraz ciasta z kremem poddanym i niepoddanym obróbce termicznej na potrzeby lokalnego rynku. W 1 ciastkarni produkuje się również pieczywo pszenne, żytnie i mieszane, bułkę tartą oraz w jednej produkuje się również kanapki na bazie gotowych półproduktów i przygotowuje się gorące napoje.

W 2025 r. skontrolowano 3 zakłady. Dwa zakłady oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu. Wszystkie zakłady sklasyfikowano na poziomie ryzyka wysokiego.

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

Przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych w tej grupie obiektów, w tym dwie kontrole interwencyjne w związku z powiadomieniem w systemie wczesnego ostrzegania RASFF.

W roku sprawozdawczym nie wydano żadnych decyzji administracyjnych.

W 2025 roku nie unieruchamiano oraz nie przerywano działalności całego lub części zakładu. Nie zakazywano wprowadzenia produktów do obrotu.

W tej grupie obiektów personelu nie karano mandatami karnymi.

Nie kierowano wniosków o ukaranie.

Nie kierowano aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury.

Nie występowano do PWIS o nałożenie kar pieniężnych.

Do badań laboratoryjnych nie pobierano próbek żywności.

Zakłady nie prowadzą sprzedaży żywności drogą internetową.

Przetwórnice owocowo - warzywne i grzybowe

W tej grupie obiektów zewidencjonowano 4 zakłady tj. 2 kwaszarnie kapusty, 1 punkt skupu owoców i ziół, runa leśnego wraz z ich suszeniem oraz 1 przetwórnice owocowo - warzywną. Zakres prowadzonej działalności w przetwórnicy owocowo – warzywniej obejmuje zagospodarowanie produktów pochodzących z własnego gospodarstwa ekologicznego poprzez produkcję kiszonek, produktów pasteryzowanych w zalewie kwaśnej, sałatek warzywnych. Zakład skupujący zioła, owoce, runo leśne również zajmuje się ich suszeniem w komorach suszarniczych.

W 2025 r. nie wydawano decyzji zatwierdzających dla nowo otwartych zakładów z tej grupy obiektów. Skontrolowany został jeden zakład.

Jeden zakład oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu. Nie zakwalifikowano żadnego zakładu do grupy ryzyka wysokiego, natomiast trzy zakłady oceniono w grupie obiektów o średnim ryzyku oraz jeden o niskim ryzyku.

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

W roku sprawozdawczym przeprowadzono jedną kontrolę sanitarną. Kontroli interwencyjnych nie przeprowadzano.

Wydano jedną decyzję administracyjną na poprawę stanu sanitarno-technicznego zakładu, w której zobowiązano do:

- doprowadzenia do odpowiedniego stanu sanitarno-technicznego: ścian w pomieszczeniu myjni, drzwi w pomieszczeniu obróbki kapusty, dwukomorowego zlewozmywaka,
- zamontowania kranów w pomieszczeniu produkcyjnym oraz w pomieszczeniu układania kapusty,
- zapewnienia odpływu ścieków przy umywalce do mycia i dezynfekcji rąk w pomieszczeniu pakowania kapusty,
- zapewnienia prawidłowych warunków do mycia przy dwukomorowym zlewie usytuowanym w pomieszczeniu obróbki kapusty poprzez dostęp bieżącej ciepłej i zimnej wody,
- zapewnienia prawidłowego znakowania kapusty,
- opracowania procedury badań przechowalniczych,
- przeprowadzenia badań przechowalniczych.

W 2025 roku nie unieruchamiano oraz nie przerywano działalności całego lub części zakładu. Nie zakazywano wprowadzenia produktów do obrotu.

Nie nakładano mandatów karnych.

Nie kierowano wniosków o ukaranie.

Nie kierowano aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury.

Nie występowano do PWIS o nałożenie kar pieniężnych.

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

Zakłady nie prowadzą sprzedaży żywności drogą internetową.

Wytwórnia napojów alkoholowych, w tym wytwórnia win

W roku 2025 w tej grupie zakładów został wpisany do rejestru jeden zakład w zakresie produkcji wina z upraw własnych, który wyrabia w danym roku winiarskim z własnych winorośli średnio mniej niż 1000 hektolitrów wina.

Nie wydawano decyzji zatwierdzających. Nie skontrolowano zakładu i nie oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu. Zakwalifikowano zakład do grupy ryzyka niskiego.

Ze względu na brak kontroli w nowym zakładzie nie określono czy zakład posiada wdrożone zasady GHP/GMP oraz system HACCP.

W roku sprawozdawczym nie przeprowadzono kontroli, w tym interwencyjnych oraz nie wydano decyzji administracyjnych.

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

Nie nakładano mandatów karnych.

Do badań laboratoryjnych nie pobierano próbek żywności.

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

Nie kierowano wniosków do Sądu o ukaranie.

Nie występowano do PWIS o nałożenie kar pieniężnych.

Nie kierowano aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury.

Zakład nie prowadzi sprzedaży żywności drogą internetową.

Zakłady garmażeryjne

W roku sprawozdawczym za rok 2025 zewidencjonowano dwa zakłady garmażeryjne.

W tej grupie obiektów zatwierdzono jeden nowy zakład.

Dwa zakłady zostały skontrolowane i dwa oceniono na podstawie arkusza oceny ryzyka.

Obydwa zakłady zakwalifikowano do kategorii ryzyka wysokiego oraz obydwa posiadają wdrożone zasady GHP/GMP oraz system HACCP.

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

sprawozdawczym rozszerzono działalność zakładu, który prowadził produkcję w pomieszczeniu kuchni zastępczej.

Drugi zakład nowo zatwierdzony prowadzi działalność w zakresie przygotowywania kurczaków i szaszłyków do obróbki cieplnej w firmowym punkcie gastronomicznym, od przyjęcia środków spożywczych przez magazynowanie, procesy technologiczne do transportu w kontrolowanych warunkach w stanie przed obróbką termiczną do firmowego punktu gastronomicznego.

W 2025 roku w tej grupie zakładów przeprowadzono 7 kontroli, natomiast nie przeprowadzono kontroli interwencyjnych.

Wydano 1 decyzję administracyjną, która zobowiązała zakład do:

- doprowadzenia do odpowiedniego stanu sanitarno-technicznego w budynku kuchni zastępczej: futryn okiennych, ścian i cokolików oraz stołu pomocniczego.

Nie nakładano mandatów karnych.

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

Nie kierowano wniosków o ukaranie.

Nie występowano do PWIS o nałożenie kar pieniężnych.

Nie kierowano aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury.

Nie pobierano próbek do badań laboratoryjnych.

Zakład nie prowadzi sprzedaży żywności drogą internetową.

Wytwórnice wyrobów cukierniczych

W 2025 roku jak i w ubiegłym na terenie powiatu choszczeńskie w ewidencji znajdował się jeden zakład należący do grupy wytwórni wyrobów cukierniczych, który został skontrolowany. W roku sprawozdawczym nie zatwierdzono nowych zakładów, a skontrolowano

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

Zakład oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu i zakwalifikowano do kategorii ryzyka średniego.

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

W zakładzie przeprowadzono trzy kontrole sanitarne.

Nie przeprowadzono kontroli interwencyjnych.

Wydano jedną decyzję administracyjną na poprawę stanu sanitarno – technicznego zobowiązujące do:

- doprowadzenia do odpowiedniego stanu sanitarno-technicznego sufitów w pomieszczeniach: przygotowawczym, zapleczu, gospodarczym, szafki pod umywalką do mycia i dezynfekcji rąk w pomieszczeniu przygotowawczym,
- zapewnienia oświetlenia w pomieszczeniu socjalnym,
- opracowania instrukcji zaopatrzenia zakładu w wodę,
- wdrożenia weryfikacji systemu HACPP.

Nie wydawano decyzji administracyjnych na unieruchomienie/przerywanie działalności całego lub części zakładu oraz nie zakazywano wprowadzenia produktu do obrotu.

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

Nie kierowano wniosków o ukaranie.

Nie występowano do PWIS o nałożenie kar pieniężnych.

Nie kierowano aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury.

W analizowanym okresie nie pobierano do badań laboratoryjnych próbek żywności.

Zakład nie prowadzi sprzedaży żywności drogą internetową.

Wytwórnice suplementów diety

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

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

W 2025 r. zakład nie został skontrolowany. Nie dokonywano oceny na podstawie arkusza oceny zakładu. Wytwórca suplementów diety został zakwalifikowany do kategorii ryzyka średniego.

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

W zakładzie nie przeprowadzono kontroli sanitarnych, w tym interwencyjnych.

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

Nie nakładano mandatów karnych.

Nie kierowano wniosków o ukaranie.

Nie występowano do PWIS o nałożenie kar pieniężnych.

Nie kierowano aktów oskarżenia i zawiadomień do Sądu.

Nie pobierano próbek do badań laboratoryjnych.

Zakład nie prowadzi sprzedaży żywności drogą internetową.

1.2 Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, rolniczy handel detaliczny.

W roku sprawozdawczym w grupie producentów produkcji pierwotnej, rolniczego handlu detalicznego i dostaw bezpośrednich a także producentów żywności w warunkach domowych zewidencjonowano 209 obiektów.

Producenci pierwotni

W roku sprawozdawczym zewidencjonowano w tej grupie 121 zakładów.

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

W 2025 r. skontrolowano 24 obiekty.

Na podstawie arkusza oceny ryzyka oceniono 15 gospodarstw rolnych.

Z tej grupy zakładów 117 zakwalifikowano do kategorii niskiego ryzyka, 4 zakłady do wysokiego ryzyka w zakresie kategorii obejmującej bezpieczeństwo żywności.

Stwierdzono, na podstawie dotychczas przeprowadzonych kontroli, że 52 zakłady posiadają wdrożone zasady GHP/GMP, a jeden zakład posiada opracowane procedury HACCP.

Wśród producentów pierwotnych przeprowadzono 24 kontrole sanitarne, w tym 4 kontrole interwencyjne, które dotyczyły przesłanego drogą elektroniczną do wiadomości przez Główny Inspektorat Ochrony Środowiska w Warszawie, przekazanego zgodnie z właściwością anonimowego zgłoszenia. Treść interwencji dotyczyła nieprawidłowości związanych z zagospodarowaniem ścieków bytowych (szamba) w gospodarstwach rolnych, w związku z prowadzoną działalnością rolniczą i wywożeniem w/w/ nieczystości na pola, na których produkowana jest żywność – interwencje niezasadne.

W tej grupie obiektów w roku sprawozdawczym wystawiano 1 decyzję administracyjną przedłużającą wykonanie obowiązków z decyzji z 2024 r., dotyczącej zabezpieczenia pola z tarczą bajkalską.

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

Nie unieruchamiano/przerywano działalności zakładów w całości lub w części.

Nie zakazywano wprowadzenia produktów do obrotu.

Nie kierowano wniosków o ukaranie.

Nie występowano do PWIS o nałożenie kar pieniężnych.

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

W tej grupie obiektów pobrano do badań 5 próbek: jęczmienia, owsa i żyta w kierunku pozostałości pestycydów, żyta w kierunku obecności mikotoksyn oraz jęczmienia w kierunku obecności metali. Wszystkie próbki nie uległy zakwestionowaniu.

Zakłady nie prowadzą sprzedaży żywności drogą internetową.

Rolniczy handel detaliczny

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

Dostawcy bezpośredni

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

W tej grupie obiektów nie zatwierdzano nowego zakładu i nie przeprowadzono kontroli sanitarnych.

Zakład zakwalifikowano do kategorii ryzyka niskiego i nie posiada wdrożonych zasad GHP/GMP oraz systemu HACCP.

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

Nie nakładano mandatów.

Nie unieruchamiano/przerywano działalności zakładu w całości lub w części.

Nie zakazywano wprowadzenia produktów do obrotu.

Nie kierowano wniosków o ukaranie do sądów ani prokuratury oraz nie kierowano wniosków o nałożenie kar do PWIS.

W tej grupie obiektów nie pobierano do badań próbek żywności.

Zakład nie prowadzi sprzedaży żywności drogą internetową.

Producenci pierwotni i rolniczy handel detaliczny

Na terenie powiatu choszczeńskiego znajdują się 3 zakłady. W roku sprawozdawczym nie zatwierdzano nowego zakładu, a skontrolowany został jeden obiekt, który oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu.

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

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

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

W tej grupie obiektów w roku sprawozdawczym przeprowadzono dwie kontrole sanitarne. Kontroli interwencyjnych nie przeprowadzono. Nie wystawiano decyzji administracyjnych.

Nie nakładano mandatów.

Nie unieruchamiano/przerywano działalności zakładów w całości lub w części.

Nie zakazywano wprowadzenia produktów do obrotu.

Nie kierowano wniosków: o ukaranie do Sądu, nałożenie kar do PWIS oraz aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury.

Pobrano jedną próbkę do badań laboratoryjnych – rzepaku, w kierunku pozostałości pestycydów. Próbkę nie uległa zdyskwalifikowaniu.

Zakłady nie prowadzą sprzedaży żywności drogą internetową.

Producenci pierwotni i dostawcy bezpośredni

W roku 2025 zewidencjonowano w tej grupie 78 zakładów (liczba uległa zmianie do roku ubiegłego zmniejszając się o 2 obiekty).

Nie zatwierdzono nowego zakładu w tej grupie obiektów.

Skontrolowano 22 gospodarstwa rolne przeprowadzając w nich 17 ocen na podstawie arkuszy oceny zakładu.

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

Czterdzieści dziewięć obiektów zakwalifikowano do kategorii niskiego ryzyka oraz 29 obiektów do grupy wysokiego ryzyka z uwagi na produkcję owoców miękkich.

Pięćdziesiąt gospodarstw posiada wdrożone zasady GHP/GMP, natomiast żaden zakład z tej grupy nie posiada systemu HACCP.

Przeprowadzono łącznie 27 kontroli sanitarnych, w tym jedną kontrolę interwencyjną, w związku z powiadomieniem w systemie RASFF dotyczącym przekroczenia NDP pestycydu w czerwonej porzeczkę, pobranej z hurtowni, która podała jako dostawcę gospodarstwo rolne z terenu powiatu choszczeńskiego. W wyniku czynności kontrolnych stwierdzono na terenie gospodarstwa jedynie jeden krzak czerwonej porzeczki wykorzystywanej na własny użytek. Właściciel oświadczył, że nie sprzedawał porzeczki czerwonej do w/w hurtowni.

W tej grupie obiektów w roku sprawozdawczym nie wydawano decyzji administracyjnych.

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

Nie unieruchamiano/przerywano działalności zakładów w całości lub w części.

Nie zakazywano wprowadzenia produktów do obrotu.

Nie kierowano wniosków o ukaranie do Sądu oraz o nałożenie kar pieniężnych do PWIS. Nie kierowano również aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury.

Ogółem w tej grupie obiektów pobrano 12 próbek żywności: w kierunku pozostałości pestycydów (wiśnie, jęczmień, fasola, cukinia, gruszki), w kierunku obecności metali (truskawki), w kierunku wykrywania obecności Salmonella spp. w 25g oraz oznaczenia liczby Listeria monocytogenes w 1g (nać pietruszki). Próbkę w zakresie przeprowadzonych badań laboratoryjnych nie uległy zakwestionowaniu.

W 2025 r. przeprowadzono 3 wspólne kontrole z innymi Inspekcjami: 2 - kontrole z Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa z/s w Choszczynie oraz jedną z Inspekcją Ochrony Środowiska Szczecin. Zgodnie z planem w zakresie wspólnych kontroli pobrano z jednego gospodarstwa rolnego próbkę truskawek w kierunku obecności metali – pobrana próbka nie została zakwestionowana.

Zakłady nie prowadzą sprzedaży żywności drogą internetową.

Produkcja żywności w warunkach domowych.

W roku sprawozdawczym w rejestrze zakładów znajduje się sześć obiektów. Zatwierdzono dwa środki transportu przypisane do zakładów produkujących żywność w warunkach domowych. Zakłady zarejestrowane do prowadzenia działalności w zakresie: produkcji tortów, ciast, wyrobów cukierniczych i ciastkarskich oraz produkcji octu. Produkty cukiernicze pochodzące z tej grupy zakładów są odbierane od producenta przez osoby zamawiające.

W roku 2025 skontrolowane zostały 3 zakłady, z których trzy zakłady oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu.

Dwa zakłady zakwalifikowano do średniego ryzyka oraz cztery do wysokiego ryzyka. Dwa zakłady posiadają opracowane instrukcje i procedury GHP/GMP i dwa posiadają wdrożony system HACCP.

W roku 2025 przeprowadzono trzy kontrole sanitarne, w tym jedną kontrolę interwencyjną dotyczącą powiadomienia w systemie wczesnego ostrzegania RASFF.

Nie wydano decyzji administracyjnych.

W tej grupie przedsiębiorców nie nakładano mandatów karnych.

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

Nie kierowano wniosków do Sądu oraz o nałożenie kar pieniężnych przez PWIS. Nie kierowano również aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury.

W analizowanym okresie nie pobierano do badań laboratoryjnych próbek żywności.

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

1.3 Zakłady obrotu żywnością.

Sklepy spożywcze

W analizowanym okresie znajdowało się pod nadzorem 122 obiektów. Zatwierdzono 2 sklepy spożywcze. W grupie supermarketów nie zatwierdzano nowych obiektów.

We wszystkich sklepach prowadzi się sprzedaż żywności w jednostkowych opakowaniach wymagających i nie wymagających w przechowywaniu warunków chłodniczych, wydzielone są w systemie samoobsługowym stoiska oferujące świeże warzywa, owoce. W niektórych sklepach wydzielono stoiska z sprzedażą pieczywa. W części obiektów pieczywo podawane jest przez sprzedawcę. W niewielkiej części sklepów spożywczych dokonywany jest odpiek pieczywa. Sporządzana jest żywność typu fast – food najczęściej hod-dogi, podawane gorące napoje. Żywność wydawana w naczyniach jednorazowych na wynos.

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

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

W skontrolowanych łącznie 83 obiektach przeprowadzono 62 oceny na podstawie arkusza ryzyka dla zakładu. Według arkuszy oceny dokonanej na podstawie analizy ryzyka, zakwalifikowano 12 obiektów do niskiego ryzyka, 108 obiektów zakwalifikowano do grupy średniego ryzyka zaś 2 sklepy zakwalifikowano do grupy wysokiego ryzyka.

Oceniono, że 121 obiektów w tej grupie posiadają opracowane i wdrożone instrukcje i procedury dobrej praktyki higienicznej oraz posiadają opracowane i wdrożone procedury oparte na zasadach systemu HACCP.

Przeprowadzono łącznie 178 kontroli w tym 17 kontroli interwencyjnych.

Kontrole interwencyjne obejmowały 5 wniosków pochodzących od klientów zaś pozostałe 12 kontroli pochodziło z systemu RASFF.

W wyniku kontroli stwierdzono 1 interwencję jako zasadną:

- dotyczyła zakupu spleśniałych bułek, niewłaściwie przechowywanych półproduktów, obecności packi na muchy w wyrobach cukierniczych, informowała o uszkodzonych zabezpieczeniach wykonanych z pleksy przy stoisku z pieczywem.

W wyniku kontroli stwierdzono 4 interwencje niezasadne:

- sprzedaż przeterminowanej żywności;
- obecności szcurków na terenie zakładu w wiacie na odpady;
- zakupu żeberek wieprzowych o brzydkim zapachu, zepsutych;
- braku etykiet producenta na szczelnie zamkniętych opakowaniach kotletów mięsnych.

W związku z otrzymywanymi zgłoszeniami i pismami ZPWIS w Szczecinie i w ramach systemu wczesnego ostrzegania RASFF przeprowadzono łącznie 12 kontroli. Zgłoszenia w ramach systemu RASFF, dotyczyły stwierdzenia ewentualnej obecności w obrocie kwestionowanych produktów określonych w powiadomieniach alarmowych i informacyjnych dotyczących naszego terenu. Ponadto, PPIS w Choszcznie wygenerowało w systemie RASFF powiadomienie informacyjne o numerze notyfikacji 744651. Informujące o wy o wykryciu obecności Salmonella enterica subsp. Enterica gr. CO w 1 z 5 próbek fileta z piersi kurczaka pochodzącego z Polski.

W bieżącym roku sprawozdawczym wydano 38 decyzji administracyjnych, nie unieruchamiano lub przerywano działalności zakładów, nie wydawano decyzji zakazujących wprowadzania do obrotu.

Wśród tej grupy znajduje się:

- 26 decyzji w sprawie poprawy stanu sanitarno – technicznego
 - 7 decyzji umarzających wszczęte postępowanie administracyjne z uwagi na wykonanie nieprawidłowości, wycofanie wniosku o wpis do rejestru:
- zapewnienie bieżącej ciepłej wody przy umywalkach do rąk,
 - prowadzenie zgodnie z dokumentacją zapisów z CCP,
 - prowadzenie zapisów wynikających z GHP w zakresie instrukcji mycia i dezynfekcji, kontroli zakładu przed szkodnikami,
 - przeprowadzenie szkoleń pracowników z zakresu GHP, HACCP,
 - przeprowadzenie weryfikacji sytemu HACCP,
 - uzupełnienia uszkodzonych powierzchni ścian,
 - doprowadzenia do właściwego stanu technicznego skorodowanych urządzeń chłodniczych.
- 5 decyzji prolongujących termin wykonania decyzji przedłużających termin doprowadzenia do odpowiedniego stanu technicznego ścian i sufitów, podłóg.

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

W sprawie poprawy stanu sanitarno technicznego decyzje obejmowały obowiązki w kolejności malejącej do:

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

- Posiadania w myśl GHP dokumentacji związanej z badaniem mikrobiologicznym wody pobranej z instalacji wewnętrznej.
- Wdrożenia w zakładzie procedury postępowania z odpadami kat. III „Nie do spożycia przez ludzi”.
- Przeszkolenia pracowników z zakresu instrukcji dobrej praktyki higienicznej i systemu HACCP,
- Oznakowania stoiska z pieczywem z odpieku, że pieczywo pochodzi z ciasta głęboko mrożonego.
- Zapewnić szczelne odpływy kanalizacyjne.
- Zabezpieczenia wentylatora w osłony przed szkodnikami.
- Dopuszczenia zakładu w wystarczającą ilość pojemników BIO.
- Doprowadzenia do odpowiedniego stanu technicznego powierzchni posadzki w pomieszczeniach magazynowych.
- Opracowania instrukcji GHP i systemu HACCP.
- Przeprowadzenia zgodnie z harmonogramem zakładu weryfikacji systemu HACCP.
- Zabezpieczyć w sposób trwały drobne pieczywo przed kontaktem z klientem.
- Doprowadzenia do odpowiedniego stanu sanitarno - technicznego urządzenia chłodnicze.
- Zamontowania armatury zapewniającej dopływ ciepłej wody do umywalk do mycia rąk.
- Zabezpieczenia przed szkodnikami kratki wentylacyjnej.
- Dopuszczenia zakładu w szafę na odzież dla personelu.
- Zapewnienia stoiska do mycia rąk w środki do higienicznego utrzymania czystości rąk.
- Opracowania procedury postępowania z żywnością o niewłaściwej jakości zdrowotnej.

Za stwierdzone niezgodności w zakresie przestrzegania przepisów prawa żywnościowego, nałożono 6 mandatów karnych w wysokości 1,150 zł.

Mandaty nakładano przede wszystkim za:

- za brak czystości i porządku, brudne urządzenia chłodnicze i sprzęty wykorzystywane przy przechowywaniu żywności, niedomyte posadzki, urządzenia chłodnicze, otoczenie zakładu,
- brak zapisów z monitorowania przyjętych zasad GHP i HACCP,
- zatrudnianie pracowników bez aktualnych orzeczeń lekarskich.

Do analizy laboratoryjnej pobrano 105 próbek żywności, które nie uległy zdyskwalifikowaniu. (W grupie supermarketów pobrano 83 próbki żywności do badań laboratoryjnych). Próbki pobierano w ilości: 13 na badanie w kierunku metali, substancje dodatkowe w ilości 11 próbek, mikrobiologia 55 próbek, na parametry jęlczenia 1 próbka, zawartość wit. C 1 próbka, izomery trans 1 próbka, kwas erukowy 1 próbka, izotopy CEZ 137 2 próbki, alergeny (wykrywanie białka soi) 1 próbka, składniki mineralne (magnez) 1 próbka, w kierunku WWA 3 próbki, mikotoksyny 4 próbki, na kryteria czystości 1 próbka, wykrywania GMO 3 próbki, oceny znakowania 2 próbki, napromieniowanie 3 próbki, na azotany 1 próbka, antybiotykooporność 1 próbka.

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

Nie kierowano spraw do sądów i zawiadomień do prokuratury.

Kioski

W 2025 r. w rejestrze obiektów znajdował się 1 kiosk spożywczy, umieszczony na terenie targowiska miejskiego w Choszcznie. Nie zatwierdzano nowych obiektów.

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

W roku sprawozdawczym obiekt został skontrolowany i oceniony na podstawie arkusza oceny zakładu.

Obiekt zakwalifikowany został do kategorii średniego ryzyka.

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

W obiekcie przeprowadzono jedną kontrolę sanitarną. Kontroli interwencyjnych nie przeprowadzano.

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

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

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

Nie kierowano aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury.

Nie pobierano próbek do badań laboratoryjnych.

Zakłady nie prowadzą sprzedaży żywności drogą internetową.

Apteki

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

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

W 2025 r. skontrolowano 7 aptek przeprowadzając w nich 4 oceny na podstawie arkusza oceny ryzyka dla zakładu.

Ryzyko w zakładach oceniono w 14 przypadkach jako niskie, natomiast jedną aptekę zakwalifikowano do kategorii ryzyka średniego.

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

W czasie roku sprawozdawczego przeprowadzono 7 kontroli w tym 2 kontrole interwencyjne związane z powiadomieniem w systemie wczesnego ostrzegania RASFF.

W 2025 roku wydano jedną decyzję administracyjną, zobowiązującą do przedłożenia aktualnego orzeczenia lekarskiego wydanego do celów sanitarno-epidemiologicznych. Nie wydawano decyzji na unieruchomienie / przerywanie działalności całego lub części zakładu oraz nie wydawano decyzji zakazujących wprowadzania produktów do obrotu.

W roku sprawozdawczym w aptekach nie nałożono żadnych mandatów.

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

Nie kierowano aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury.

W tej grupie obiektów pobrano 1 próbkę do badań laboratoryjnych, suplement diety w kierunku zawartości substancji dodatkowych. Próbka nie uległa zdyskwalifikowaniu.

Zakłady nie prowadzą sprzedaży żywności drogą internetową.

Magazyny hurtowe

W roku sprawozdawczym w ewidencji znajdowało się 8 obiektów. Nie zatwierdzano nowy obiektów. Dwa obiekty posiadają zawieszoną działalność. Skontrolowano 3 magazyny hurtowe.

Zakres prowadzonych działalności obejmuje:

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

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

Magazyny hurtowe zakwalifikowano w 2 przypadkach do kategorii niskiego ryzyka, a 6 do kategorii ryzyka średniego.

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

W roku sprawozdawczym w tej grupie obiektów przeprowadzono łącznie 12 urzędowych kontroli żywności, w tym 1 interwencyjną do powiadomienia alarmowego systemu iRASFF, dotyczącego obecności glutenu w bezglutenowych chrupkach kukurydzianych.

W tej grupie obiektów wydano 2 decyzje administracyjne zobowiązujące do:

- doprowadzenia do odpowiedniego stanu sanitarno-technicznego ścian w hali sprzedaży i w magazynie chłodni,
- okazania orzeczeń lekarskich wydanych do celów sanitarno-epidemiologicznych,
- okazania dokumentacji GHP i HACCP.

Na obiekty z tej grupy nie nakładano mandatów karnych.

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

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

Nie kierowano aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury.

Do badań laboratoryjnych z tej grupy obiektów pobrano 11 próbek żywności: w kierunku pozostałości pestycydów (brokuły, wino białe, fasola, pomarańcza, grejpfrut, jarmuż, borówka, limonka), w kierunku obecności mikotoksyn (kasza), w kierunku wykrywania akryloamidu (kawa rozpuszczalna). Wszystkie próbki nie uległy zakwestionowaniu.

Zakłady nie prowadzą sprzedaży żywności drogą internetową.

Obiekty ruchome i tymczasowe

W 2025 r. w tej grupie zewidencjonowano 5 obiektów, w tym:

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

Nie zatwierdzano nowych obiektów.

Z tej grupy obiektów skontrolowano 4 obiekty, z których 3 oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu.

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

Cztery zakłady posiadają opracowane i wdrożone instrukcje i procedury dobrej praktyki higienicznej, a 3 zakłady (pojazdy prowadzące sprzedaż pieczywa, wyrobów cukierniczych oraz żywności nietrwałej mikrobiologicznie) posiadają wdrożone zasady systemu HACCP.

W roku 2025 przeprowadzono 4 kontrole sanitarne. Kontroli interwencyjnych nie przeprowadzano.

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

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

Nie kierowano aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury.

Na obiekty z tej grupy nie nakładano mandatów.

Do badań laboratoryjnych z tej grupy obiektów pobrano jedną próbkę żywności: seler korzeniowy w kierunku wykrywania obecności metali. Pobrana próbka nie uległa zakwestionowaniu.

Zakłady nie prowadzą sprzedaży żywności drogą internetową.

1.4 Środki transportu

W tej grupie obiektów zewidencjonowano 10 środków transportu.

W rok sprawozdawczym nie zatwierdzono żadnego środka transportu.

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

W 2025 r. skontrolowano 4 środki transportu, które oceniono na podstawie arkusza oceny ryzyka.

Osiem środków transportu zakwalifikowane zostało do kategorii ryzyka niskiego, 1 – do średniego, 1 – do wysokiego.

Zasady dobrej praktyki higienicznej wdrożone ma 8 obiektów, a 1 posiada wdrożony system HACCP.

W tej grupie obiektów przeprowadzono 8 kontroli sanitarnych. Nie przeprowadzano kontroli interwencyjnych.

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

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

Nie kierowano aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury.

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

Inne zakłady/obiekty obrotu żywnością

W tej grupie obiektów zewidencjonowano 29 obiektów obrotu żywnością.

W roku sprawozdawczym nie zatwierdzano nowych obiektów.

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

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

W tej grupie obiektów skontrolowano 17 zakładów, a 9 zakładów poddano ocenie na podstawie arkusza ryzyka.

Z dokonanych ocen ryzyka 22 obiekty zakwalifikowano do kategorii ryzyka niskiego oraz 7 do kategorii ryzyka średniego.

Dwadzieścia sześć obiektów posiada wdrożone zasady dobrej praktyki higienicznej, a 14 wdrożony system HACCP.

W tej grupie przeprowadzono 19 kontroli i rekontroli, w tym przeprowadzono 3 kontrole interwencyjne, które dotyczyły powiadomień w systemie wczesnego ostrzegania RASFF.

W tej grupie obiektów wystawiano 5 decyzji administracyjnych, w tym 3 na poprawę stanu, jedną umarzającą wszczęte postępowanie, 1 przedłużającą termin wykonania obowiązków.

Trzy decyzje na poprawę stanu sanitarno - technicznego obejmowały swym zakresem nakazy:

- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchni ścian, sufitów, posadzek,
- zlikwidowania skorodowanych systemów umożliwiających przemieszczanie nasion w elewatorze zbożowym,
- dostosowania powierzchni drzwi zabezpieczających wejście do pomieszczenia magazynu płaskiego do wysokości posadzki w taki sposób, aby zabezpieczyły pomieszczenie przed wtargnięciem szkodników do obiektu,
- zabezpieczenia otworu wentylacyjnego w magazynie,
- usunięcia i odpowiednio zabezpieczenia w elewatorze zbożowym skorodowanej rury zsykowej
- przeprowadzenia weryfikacji systemu HACCP.

W roku sprawozdawczym na obiekty nie wydawano decyzji na unieruchomienie / przerywanie działalności całego lub części zakładu.

Nie nakładano mandatów karnych.

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

Nie kierowano aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury.

Z opisywanej grupy obiektów do badań laboratoryjnych pobrano 5 próbek żywności: suplementów diety w kierunkach zawartości kwasów omega 3 (jedna próbka), witamin z grupy B (dwie próbki) oraz żurawiny suszonej w kierunku obecności metali, a także specjalnej żywności wspomagającej rozwój dziecka proszku w kierunku substancji wzbogacających: witaminy C i składników mineralnych. Pobrane próbki nie uległy zakwestionowaniu.

W tej grupie obiektów zewidencjonowano jedną stronę internetową prowadzącą sprzedaż żywności przez internet.

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

1.5 Zakłady żywienia zbiorowego.

Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego.

W roku sprawozdawczym w grupie „zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego” zewidencjonowano 62 obiekty, w tym znajdują się:

- 22 zakłady małej gastronomii
- 11 zakładów małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych

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

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

W 2025 roku zatwierdzonych zostało 5 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego.

W roku sprawozdawczym skontrolowano łącznie 27 placówek zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym 11 zakładów małej gastronomii i 5 zakładów małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych.

Na podstawie arkusza oceny zakładu ocenionych zostało 25 obiektów, w tym 7 w małej gastronomii i 4 zakłady małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych.

Zakwalifikowanych do kategorii niskiego ryzyka zostało 20 obiektów, w tym 12 małej gastronomii i 5 zakłady małej gastronomii w zakładach tymczasowych i ruchomych.

39 obiektów zakwalifikowano do kategorii średniego ryzyka, w tym 9 małej gastronomii i 6 zakładów małej gastronomii w zakładach tymczasowych i ruchomych.

3 obiekty zakwalifikowano do grupy wysokiego ryzyka w tym 1 w małej gastronomii.

W 58 obiektach wdrożone zostały zasady GHP / GMP zaś w 57 funkcjonują procedury oparte na zasadach systemu HACCP.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 47 kontroli sanitarnych, w tym 1 kontrolę interwencyjną w grupie zakładów małej gastronomii. Kontrola interwencyjna przeprowadzona została na wniosek klienta i dotyczyła obecności włosów w kebabie oraz brudno utrzymanej sali konsumenckiej. Kontrola wykazała zasadność złożonej interwencji.

W 2025 r. w zakładach żywienia zbiorowego otwartego ogółem wydanych zostało 14 decyzji administracyjnych, w tym:

- 9 na poprawę stanu sanitarno – technicznego,
- 1 decyzję przedłużającą termin wykonania nałożonych obowiązków;
- 2 decyzje umarzające wszczęte postępowanie administracyjne ze względu na usunięcie stwierdzonych usterek przed wydaniem decyzji zobowiązującej do usunięcia nieprawidłowości;
- 1 na wycofanie z obrotu handlowego środków spożywczych, nieprawidłowo przechowywanych, dla których upłynęły daty minimalnej trwałości, terminy przydatności do spożycia;
- 1 decyzję uchylającą;

Decyzje w sprawie poprawy stanu sanitarno-technicznego obiektów dotyczyły:

- doprowadzenia do odpowiedniego stanu sanitarno technicznego powierzchni ścian, sufitów, posadzek, futryn drzwiowych;
- doprowadzenia do odpowiedniego stanu sanitarno – technicznego powierzchni półek szafek i blatów roboczych w pomieszczeniu kuchni;
- zapewnienia odpowiednich warunków dla wszelkich czynności związanych z myciem żywności wraz z doprowadzeniem ciepłej i zimnej wody pitnej;
- zapewnienia dostępności dla personelu zakładu w pomieszczeniu kuchennym umywalki do mycia i dezynfekcji rąk wraz z doprowadzeniem ciepłej i zimnej wody;
- zabezpieczenia otworów wentylacyjnych;
- opracowania procedury badań przechowalniczych;
- przeprowadzenia badań przechowalniczych dla wyrobów własnych;
- doposażenia w stałe procedury systemu HACCP oraz instrukcje GHP i GMP;

- przedłożenia aktualnych orzeczeń dla celów sanitarno – epidemiologicznych;
- przeprowadzenia szkoleń personelu z zakresu instrukcji dobrych praktyk higienicznych, dobrych praktyk produkcyjnych i obowiązujących w zakładzie procedur HACCP;
- uzupełnienia wykazu dań o składniki powodujące alergie lub reakcje nietolerancji;
- prowadzenia udokumentowanych zapisów wynikających z instrukcji GHP dotyczących: mycia i dezynfekcji pomieszczeń, urządzeń i sprzętu, kontroli obecności szkodników, konserwacji maszyn i urządzeń oraz szkoleń personelu zakładu;
- przeprowadzenia weryfikacji opracowanych zasad systemu HACCP;

W 2025 r. nałożono 5 mandatów karnych na kwotę 1100 zł za brudno utrzymane powierzchnie urządzeń, sprzętów i posadzek zakładu, za środki spożywcze dla których upłynęły daty minimalnej trwałości, terminy przydatności do spożycia i nieprawidłowo przechowywane oraz prowadzone w sposób niesystematyczny zapisy z instrukcji dobrych praktyk higienicznych oraz zasad systemu HACCP.

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

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

Nie kierowano aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury.

Do badań laboratoryjnych z grupy zakładów małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych w ramach urzędowej kontroli żywności pobrano 5 próbek lodów z automatu na bazie mleka RTE, badania przeprowadzono w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych tj. Salmonella spp. obecność w 25g, Listeria monocytogenes – liczba w 1 g, oznaczenia liczby enterobacteriaceae – liczba w 1g oraz przeprowadzenia oceny organoleptycznej. Pod względem zbadanych parametrów próbki nie uległy zdyskwalifikowaniu.

Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego.

W roku sprawozdawczym w grupie „zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego” zewidencjonowano 62 obiekty.

Żaden z obiektów nie prowadzi sprzedaży posiłków drogą internetową.

Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego obejmują:

- 1 stołówkę w domu wczasowym;
- 1 blok żywienia w szpitalach;
- 4 bloki żywienia w domach opieki społecznej, w tym 1 w systemie cateringowym;
- 7 stołówek w żłobkach i domach małego dziecka w systemie cateringowym;
- 13 stołówek szkolnych, w tym 6 prowadzących żywienie w systemie cateringowym;
- 1 stołówkę w bursach i internatach;

- 10 stołówek w przedszkolach, w tym 3 prowadzące żywienie w systemie cateringowym;
- 1 stołówkę w zakładach specjalnych i wychowawczych;
- 24 obiekty w grupie innych zakładów żywienia, w tym 2 prowadzące żywienie w systemie cateringowym.

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

- produkcję posiłków od surowca do wyrobu gotowego wydawanych w naczyniach wielokrotnego użytku;
- wydawania posiłków, dostarczanych przez firmę cateringową wydawanych w naczyniach wielokrotnego lub jednorazowego użytku;
- serwowania napojów zimnych i gorących;
- transportu zakupionych środków spożywczych oraz cateringu wyprodukowanych posiłków;
- przygotowywania posiłków złożonych z żywności gotowej do spożycia innych producentów, typu kanapki, ciepłe zupy na bazie mleka, itp.

W 2025 roku zatwierdzony został 1 zakład żywienia zbiorowego typu zamkniętego w grupie inne zakłady. To zakład gastronomiczny produkujący żywność dla zorganizowanych grup zamawiających posiłki typu: imieniny, stypy, komunie itp .

W roku sprawozdawczym skontrolowano łącznie 39 placówek żywienia zbiorowego typu zamkniętego.

W 2025 r. na podstawie arkusza oceny ryzyka zakładu ocenione zostały 33 obiekty.

- 20 obiektów zakwalifikowanych zostało do kategorii niskiego ryzyka oraz 42 obiekty do kategorii średniego ryzyka. Brak obiektów z wysokim ryzykiem.

W 60 obiektach wdrożone zostały zasady GHP / GMP, a w 59 funkcjonują procedury oparte na zasadach systemu HACCP.

W skontrolowanych placówkach przeprowadzono łącznie 44 kontrole, w tym 3 interwencyjne. Kontrole na wniosek klientów. Pierwsza dotycząca braku remontów w części gastronomicznej zakładu oraz części hotelowej, przechowywania produktów własnej produkcji w zamrażarkach (częściowo zasadna nie stwierdzono mrożonej żywności wyprodukowanej przez zakład), druga interwencja dotyczyła stołówki wczasowej obejmowała prowadzenie punktu gastronomicznego na terenie PTTK bez zezwoleń i odbioru, braku książeczki zdrowia osoby zatrudnionej w zakładzie (zasadna w zakresie braku orzeczenia lekarskiego); trzecia interwencja dotyczyła informacji o poważnych nieprawidłowościach w zakresie bezpieczeństwa żywienia oraz braku przestrzegania przepisów sanitarno – higienicznych w grupie inne zakłady żywienia w obiekcie prowadzącym kolonie (kontrola w zakładzie wykazała niezasadną interwencję).

W roku sprawozdawczym na zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego wydano ogółem 11 decyzji administracyjnych w tym jedną decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności zobowiązującą do wycofania środków spożywczych nieprawidłowo przechowywanych,

nieoznakowanych lub dla których upłynęły daty minimalnej trwałości, terminy przydatności do spożycia.

- 7 decyzji w sprawie poprawy stanu sanitarno – technicznego obiektów;
- 1 decyzja umarzająca wszczęte postępowanie administracyjne ze względu na wycofanie błędnie skierowanego wniosku;
- 2 decyzje zmieniające termin wykonania obowiązków;
- 1 decyzję z rygiorem natychmiastowej wykonalności.

Decyzje w sprawie poprawy stanu sanitarnego, zobowiązywały do:

- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchnię ścian, sufitów, posadzek w pomieszczeniach zakładu;
- doprowadzenia do odpowiedniego stanu sanitarno - technicznego powierzchnię futryn drzwiowych, powierzchni drzwi;
- doprowadzenia do odpowiedniego stanu technicznego powierzchni łuszczących się rur znajdujących się w pomieszczeniach zakładu;
- doprowadzenia do odpowiedniego stanu sanitarno – technicznego uszkodzonych, skorodowanych powierzchni urządzeń chłodniczych, zamrażarki;
- zabezpieczenia otwieranych okien w ekrany przeciw szkodnikom;
- zabezpieczenia w osłony punkty świetlne;
- doprowadzenia do odpowiedniego stanu technicznego powierzchnię zmywarko – wyparzarki;
- zamontowania drzwi do przedsionka ustępu dla personelu zakładu;
- okazania aktualnego orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych.

W 2 decyzjach technicznych terminy nałożone decyzją zostały przedłużone, zmieniono termin wykonania obowiązków na wniosek zakładów ze względu na brak środków finansowych na techniczne naprawy ścian, sufitów, drzwi, posadzki.

Nałożono 1 mandat na kwotę 400 zł za:

- nieprawidłowo przechowywane i nieoznakowane środki spożywcze używane do produkcji posiłków;
- brudno utrzymane powierzchnie sprzętu i wyposażenia kuchennego oraz nieaktualne orzeczenia dla celów sanitarno-epidemiologicznych.

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

Nie kierowano aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury.

Do badań laboratoryjnych z grupy obiektów pobrano 12 próbek.

Z dwóch stołówek przedszkolnych pobrano 10 próbek surówek w kierunku wymagań mikrobiologicznych oraz oceny organoleptycznej.

Z grupy stołówki szkolne, bloku żywienia w szpitalach pobrano 2 próbki do badań laboratoryjnych posiłku obiadowego na wartość odżywczą i energetyczną.

Próbki nie uległy zakwestionowaniu.

1.6. Środki transportu.

W tej grupie obiektów zewidencjonowano 10 środków transportu.

W roku sprawozdawczym nie zatwierdzono żadnego środka transportu.

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

W 2025 r. skontrolowano 4 środki transportu, które oceniono na podstawie arkusza oceny ryzyka.

Osiem środków transportu zakwalifikowane zostało do kategorii ryzyka niskiego, 1 – do średniego, 1 – do wysokiego.

Zasady dobrej praktyki higienicznej wdrożone ma 8 obiektów, a 1 posiada wdrożony system HACCP.

W tej grupie obiektów przeprowadzono 8 kontroli sanitarnych. Nie przeprowadzono kontroli interwencyjnych.

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

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

Nie kierowano aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury.

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

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

Wytwórnice materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

W tej grupie znajdują się 3 wytwórnice wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Jeden zakład zajmuje się produkcją naczyń kuchennych powstałych na formach odlewów aluminiowych powlekanych powłokami dostosowanymi do kontaktu z żywnością. Drugi zakład konfekcjonuje folię spożywczą aluminiową, pvc, pe, poprzez przewijanie i cięciu dużych bel folii na mniejsze rolki. Natomiast trzeci zakład, który w 2025 r. został wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli żywności zajmuje się produkcją i sprzedażą (w tym internetową) wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością - grille / paleniska.

W analizowanym roku nie przeprowadzano kontroli w zakładach z tej grupy i nie oceniano na podstawie arkusza oceny zakładu

Wszystkie wytwórnie zakwalifikowano do kategorii niskiego ryzyka.

W jednej wytwórni funkcjonują wdrożone instrukcje GHP / GMP.

W 2025 r. nie wydawano decyzji administracyjnych na wytwórnie.

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

W tej grupie obiektów nie nakładano mandatów karnych.

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

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

Jeden zakład prowadzi sprzedaż materiałów do kontaktu z żywnością drogą internetową.

Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

Pod nadzorem znajdują się 20 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym 2 hurtownie i 18 obiektów detalicznego obrotu.

Zakres działalności z tej grupy obejmuje obrót:

- materiałami i wyrobami z tworzyw sztucznych oraz z innych tworzyw niż tworzywa sztuczne (papier, tektura, guma, silikon, drewno i korek, metale i ich stopy, szkło itp.), wyrobami ceramicznymi przeznaczonym do kontaktu z żywnością,

- przedmiotami użytku i artykułami gospodarstwa domowego,

- niewielką ilością środków spożywczych trwałych, w opakowaniach jednostkowych producenta.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 10 obiektów - sklepy, przeprowadzając w nich 12 kontroli sanitarnych. Nie przeprowadzono w tej grupie kontroli interwencyjnych.

Na podstawie arkusza oceny zakładu oceniono 8 obiektów.

Wszystkie obiekty z tej grupy zakwalifikowano do niskiego ryzyka.

W 12 obiektach funkcjonują wdrożone instrukcje GHP / GMP oraz w trzech system HACCP.

W roku sprawozdawczym wydano 4 decyzje administracyjne: 3 na poprawę stanu sanitarno-technicznego oraz jedną umarzającą wszczęte postępowanie administracyjne.

Decyzje w sprawie poprawy stanu sanitarnego, zobowiązywały do:

- przedłożenia deklaracji zgodności dla wyrobów ceramicznych,
- doprowadzenia do odpowiedniego stanu sanitarno-technicznego ścian, baterii przy basenie w magazynie,
- zapewnienia właściwych warunków do mycia i dezynfekcji rak przy umywalce poprzez dostęp ciepłej i zimnej wody.

W 2025 r. nie unieruchamiano i nie przerywano działalności całego lub części zakładu. Nie zakazywano wprowadzania produktów do obrotu.

W tej grupie obiektów nie nakładano mandatów karnych.

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

Do badań laboratoryjnych z grupy sklepy pobrano dwie próbki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością: pojemniki do żywności mrożonej w kierunku migracji specyficznej do substancji modułowej TENAX oraz kubki ceramiczne w kierunku migracji specyficznej. Oceniona próbki nie uległa zakwestionowaniu.

Zakłady nie prowadzą sprzedaży żywności drogą internetową.

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

W analizowanym roku sprawozdawczym do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli żywności, monitoringu oraz urzędowej kontroli żywności i monitoringu pobranych zostało łącznie 176 próbek, w tym:

- żywności – 173 (w tym 154 w ramach urzędowej kontroli, 17 w ramach monitoringu oraz 2 w ramach podstawowej placówki pomiarów);
- sanitarnych – 1 (1 próbka zmiotek);
- materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością – 2;

W roku sprawozdawczym w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym zakładach małej gastronomii oraz w piekarniach i ciastkarniach, sprawdzano jakość tłuszczu smażalniczych. Łącznie dokonano 24 pomiarów, w celu sprawdzenia zawartości związków polarnych. W wyniku wykonanych pomiarów nie stwierdzono przekroczenia zawartości związków polarnych w używanych do produkcji tłuszczach smażalniczych.

URZĘDOWA KONTROLA ŻYWNOSCI

a) Jakość zdrowotna krajowych środków spożywczych.

W ramach urzędowej kontroli żywności, zbadano 140 próbek krajowych środków spożywczych.

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

- filet z piersi kurczaka świeży – 10 próbek;
- twaróg półtłusty – 5 próbek;
- przyprawa do potraw – 5 próbek;

- ser solankowy typu feta i podobne – 5 próbek;
- pietruszka naciowa – 5 próbek;
- sałatka warzywna – 5 próbek;
- ser podpuszczkowy, dojrzewający – 5 próbek;
- fasolka szparagowa żółta i zielona mrożona – 5 próbek;
- lody z automatu – 20 próbek;
- surówka z białej kapusty – 10 próbek.

Analizie laboratoryjnej w kierunku pozostałości **pestycydów** poddano 12 próbek:

- ziarno jęczmienia – 2 próbki;
- fasola szparagowa – 2 próbki;
- cukinia – 2 próbki;
- wiśnie;
- ziarno owsa;
- ziarno rzepaku;
- ziarno żyta;
- jarmuż ekologiczny;
- gruszki.

Celem określenia zawartości **substancji dodatkowych** przeprowadzono badania w 11 próbkach, tj.:

- ser dojrzewający – 2 próbki;
- kapusta kiszona;
- pierogi z serem;
- sałatka warzywna z jajkiem;
- krewetki w sosie curry;
- ocet 10% spirytusowy;
- pstrąg tęczowy patroszony;
- ketchup pikantny;
- pierniki z nadzieniem;
- suplement diety.

Żywność badano na obecność **metali** szkodliwych dla zdrowia. Analizie laboratoryjnej poddano 14 próbek, w tym:

- grzyby suszone;
- śmietanka 12% tłuszczu;
- ser żółty dojrzewający;
- wątroba wieprzowa;
- kiełbasa wieprzowa;
- truskawki;
- mąka pszenna;
- cebula żółta;

- ziemniaki jadalne myte;
- jęczmień jary;
- seler korzeniowy;
- makaron;
- żelatyna do mięs, ryb, warzyw i deserów;
- żelatyna spożywcza.

Analizie laboratoryjnej w kierunku zawartości **składników mineralnych i witamin** poddano 4 próbki suplementów diety.

Analizie laboratoryjnej w kierunku zawartości **mykotoksyn** poddano 4 próbki:

- kawa rozpuszczalna 100%;
- cydr;
- kasza jęczmienna ekologiczna;
- ziarno żyta.

W kierunku wykrywania zawartości **GMO** analizie laboratoryjnej poddano 3 próbki:

- kaszkę ryżową kukurydzianą;
- pierś drobiową gotowaną (wędlina);
- kielbasę wieprzową homogenizowaną wędzoną.

Analizie laboratoryjnej w kierunku zawartości **WWA** poddano 3 próbki:

- margarynę półtłustą 40% do smarowania;
- olej słonecznikowy;
- szproty wędzone w oleju.

Badania w kierunku stwierdzenia **napromieniania żywności**, przeprowadzono w 2 próbkach:

- krajance śledziowej z żurawiną, kolendrą i liśćmi limonki.;
- rosole z kury w kostkach.

Badania w kierunku zawartości **substancji wzbogacających** przeprowadzono w 1 próbce odżywczej formuły na bazie mleka powyżej 2. roku życia.

Pojedyncze próbki badano w kierunku:

- zawartości **kwasu erukowego** w musztardzie delikatesowej łagodnej;
- zawartości **izomerów trans** w tłuszczu do smarowania;
- zawartości **azotanów** w spaghetti po bolońsku po 12 miesiącu życia;
- zawartości **kwasów tłuszczowych omega – 3** w suplemencie diety;

- **parametry jęłczenia** w oleju rzepakowym;
- **kryteria czystości** w kwasu cytrynowym;
- **wykrywania białka soi** w płatkach śniadaniowych w formie batonika z witaminami i składnikami mineralnymi.

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

- kaszka mleczno – ryżowa truskawka;
- mleko początkowe dla niemowląt.

Przeprowadzone oceny nie wykazały uwag do znakowania.

W 2025 r. do badań laboratoryjnych pobrano również dwa posiłki obiadowe na wartość odżywczą, tj. wartość energetyczną oraz składniki pokarmowe (białko, węglowodany, tłuszcz).

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

W ramach urzędowej kontroli żywności, pobrano 14 próbek żywności, które zostały wyprodukowane poza obszarem Polski. Zbadane próbki nie były kwestionowane.

W kierunku oceny poziomu pozostałości **pestycydów** zbadano 7 próbek, tj.:

- brokuł, pochodzący z Hiszpanii x 2;
- wino białe, pochodzące z Bułgarii;
- borówka amerykańska, pochodząca z Hiszpanii;
- grejpfrut, pochodzący z RPA;
- pomarańcza, pochodząca z RPA;
- limonkę, pochodzącą z Brazylii.

Na obecność **metali** szkodliwych dla zdrowia badaniu poddano 3 próbki żywności tj.:

- morela bez skórki połówki w syropie, pochodzących z Grecji;
- żurawina krojona suszona, słodzona, pochodząca z Kanady;
- ryż biały, pochodzący z Birmy.

Celem określenia zawartości **mykotoksyn** przeprowadzono badania w 2 próbkach, tj.:

- orzechów laskowych, pochodzących z Gruzji;
- rodzynków, pochodzących z Iranu.

Analizie określenia zawartości **substancji dodatkowych** przeprowadzono badania w 1 próbce, suplementu diety, pochodzących z Czech.

Analizie laboratoryjnej w kierunku **napromieniania żywności** poddano 1 próbkę serka twarogowego z ziołami, pochodzącego z Niemiec.

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

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

Oceniłone próbki nie uległy zakwestionowaniu.

Próbki sanitarne

Do badań laboratoryjnych pobrano 1 próbkę sanitarną (zmiotki sanitarne). Powyższa próbka nie została zakwestionowana.

MONITORING ŻYWNOCI

W ramach monitoringu, analizie laboratoryjnej poddano 17 próbek środków spożywczych.

a) Jakość zdrowotna krajowych środków spożywczych.

Do badań laboratoryjnych pobrano:

- mięso wieprzowe w kierunku **antybiotykoodporności**;
- kawę rozpuszczalną w kierunku zawartości **akryloamidu**;
- kopytka w kierunku **zanieczyszczeń mikrobiologicznych** (5 próbek);
- burger a'la wołowy roślinny w kierunku **zanieczyszczeń mikrobiologicznych** (5 próbek) oraz
- czekoladę mleczną w kierunku **zanieczyszczeń mikrobiologicznych** (5 próbek).

Pobrane próbki nie uległy zakwestionowaniu.

PODSTAWOWA PLACÓWKA POMIARÓW

W ramach podstawowej placówki pomiarów do badań laboratoryjnych w kierunku **skażeń promieniotwórczych – zawartości izotopu Cez 137** pobrano 2 próbki środków spożywczych wyprodukowanych w Polsce.

Żadna z wyżej wymienionych próbek nie uległa zakwestionowaniu.

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

Na terenie powiatu choszczeńskiego w roku 2025r. w dalszym ciągu funkcjonował zakład należący do grupy wytwórni suplementów diety. Produkcja suplementów diety odbywa się w nim pod zamówienia klienta oraz pod marką klienta. Producent nie importuje z zagranicy gotowych suplementów diety. W chwili obecnej firma nie jest pierwszym wprowadzającym do obrotu suplementy diety w kraju, w związku z czym nie podlega obowiązkowi rejestracji produktu w rejestrze produktów objętych powiadomieniem o pierwszym wprowadzeniu do obrotu. Obowiązek ten ciąży na klientach firmy. Producent ten odpowiada za bezpieczeństwo i jakość produktów. Natomiast odbiorca jest odpowiedzialny za oznakowanie, etykietowanie, reklamę i stronę internetową dotyczącą oferty sprzedaży. Zakład nie prowadzi sprzedaży żywności drogą internetową.

W roku sprawozdawczym w w/w zakładzie nie przeprowadzono kontroli sanitarnych ani też nie prowadzono postępowań administracyjnych.

Zakład spełnia wymagania w zakresie infrastruktury i wyposażenia oraz posiada opracowane instrukcje i procedury GHP / GMP i system HACCP. Zakwalifikowany został do zakładów z ryzykiem średnim.

W 2025 r. na ten zakład nie wydawano decyzji administracyjnych. Nie nakładano mandatów karnych, nie toczono postępowań egzekucyjnych, nie kierowano wniosków o ukaranie do Sądów czy ZPWIS w Szczecinie, ani też aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury. Z zakładu nie pobierano do badań próbek laboratoryjnych.

Na terenie powiatu, w miejscowości Choszczno, znajduje się również magazyn wewnątrzapteczny, w którym przechowywane są suplementy diety, przekazywane do aptek. Obiekt ten w roku sprawozdawczym był objęty 2 kontrolami: kontrolą kompleksową, w wyniku której w zakładzie nie stwierdzono nieprawidłowości oraz kontrolą tematyczną, związaną z poborem do badań laboratoryjnych próbek suplementów diety, w kierunku zawartości witaminy z grupy B – kwas pantenowy oraz oceny znakowania. W zakresie wykonanych badań próbki nie uległy zakwestionowaniu. Do znakowania próbek uwag nie wniesiono.

Na terenie powiatu, w miejscowości Choszczno, znajduje się również podmiot zajmujący się sprzedażą internetową m.in. suplementów diety. Przedsiębiorca zajmuje się sprzedażą niewielkiej ilości suplementów diety oraz artykułów erotycznych, kosmetycznych, przemysłowych, za pośrednictwem strony internetowej oraz portalu sprzedażowego. Zakład nie prowadzi sprzedaży bezpośredniej. W 2025r. zakład nie został objęty kontrolami sanitarnymi. W roku sprawozdawczym zakład zrezygnował z wprowadzania na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej suplementów diety, które zostały wcześniej zgłoszone do Głównego Inspektoratu Sanitarnego.

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

Łącznie w w/w zakresie przeprowadzono 46 kontroli sanitarnych, sprawdzając obrót w/w produktami. Kontrole zostały przeprowadzone w 40 sklepach spożywczo – przemysłowych, 2 Aptekach oraz w 4 obiektach z grupy Inne zakłady obrotu żywnością.

W 2025 r. za pośrednictwem internetu dokonywano oględzin stron internetowych podmiotów zajmujących się sprzedażą i produkcją suplementów diety, ze względu na wpływające do tutejszej Inspekcji pisma ZPWIS w Szczecinie dotyczące niewłaściwej prezentacji i reklamy suplementów diety.

Kontrolami objęto strony internetowe prowadzone przez podmioty z terenu powiatu choszczeńskiego, oraz strony internetowe podmiotów z innych powiatów zajmujących się wprowadzaniem do obrotu w/w produktów.

Za pośrednictwem Internetu dokonywano oględzin stron internetowych w zakresie produktów pn. „Swanson Orotan Litu 5 mg – 60 kapsulek”, „Diblong Shot”, „Diblong ginseng capsule for men”, „Diblong ginseng lady chocolate”, suplementów diety marki Ekototu Sp. z o.o., ul. Modrzewiowa 1, 38-100 Strzyżów: „Pasoverb”, „Parazytek Płyn”, „Candyk Płyn”, „Immunik”, „Parazytek 60 VCAPS”, „Hepatek”, „Metale ciężkie” oraz „Parazytek Kids”, a także suplementów diety marki Invent Farm Sp. z o.o. (ul. Karpacka 66, 20-868 Lublin) oraz suplementów pn. „Phenibut / Fenibut”, „Alpha- GPC”, „Liv 52”, „Liv 52 DS.”.

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

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

W 2025 r. nie dokonywano wspólnych kontroli z przedstawicielami Inspekcji Farmaceutycznej.

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

W 2025 r. podczas kontroli przeprowadzanych w zakładach produkcyjnych nie stwierdzono używania do produkcji suplementów diety i środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego.

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

Tabela „Ocena znakowania przeprowadzona przez przedstawicieli PPIS”.

Lp.	Podmiot wprowadzający do obrotu	Produkt	Producent/dystrybutor	Stwierdzone niezgodności	Podjęte działania
1	Magazyn Suplementów Diety ul. Bohaterów Warszawy 9A, 73-200 Choszczno należący do „APTEKA Z WIEŻY” Sp. z o.o.	Plusssz Active 100% Energy Complex na zmęczenie+ guarana+bacopa+yerba mate+ kofeina	POLSKI LEK Sp. z o.o. ul. Chopina 10 34-100 Wadowice	Nie stwierdzono	Nie dotyczy
2	Magazyn Suplementów Diety ul. Bohaterów Warszawy 9A, 73-200 Choszczno	Plusssz Active 100% Multi Witamina + żeń-szeń	POLSKI LEK Sp. z o.o. ul. Chopina 10 34-100 Wadowice	Nie stwierdzono	Nie dotyczy
3	Sklep DINO ul. Choszczeńska 56, 73-220 Drawno	BoboVita Kaszka mleczno – ryżowa truskawka po 6 miesiącu	Nutricia Polska Sp. z o.o., ul. Bobrowiecka 8, 00-728 Warszawa	Nie stwierdzono	Nie dotyczy
4	Sklep DINO ul. Drawieńska 21A, 73-200 Choszczno	Mleko początkowe dla niemowląt „BEBIKO 1 od urodzenia”	Nutricia Polska Sp. z o.o., ul. Bobrowiecka 8, 00-728 Warszawa	Nie stwierdzono	Nie dotyczy

W 2025r. w ramach Urzędowej Kontroli Żywności i Monitoringu do badań laboratoryjnych prowadzonych przez wyspecjalizowane laboratoria pobierano środki spożywcze z opisywanych grup produktów, które ujęto w poniższej tabeli.

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

Lp.	Produkt	Producent/dystrybutor	Liczba pobranych próbek	Kierunek badań	Wyniki badań	Podjęte działania
1.	Suplement diety VITACAPS Witamina C plus bioflawonoidy	Dr Vita Sp. Z o.o., ul. Sprzętowa 2, 10-467 Olsztyn	1	Zawartość witaminy C. Ocena organoleptyczna. Ocena znakowania.	Zawartość wit. C: 40±8 mg / 1 tabletkę. Ocena organoleptyczna: zgodna. Ocena znakowania: bez uwag.	Nie dotyczy.
2.	Suplement diety Vitonic Max Gold	Dr Max Pharma s.r.o. Na Florenci 2116/15 Nove Mesto, 110 00 Praha 1 Ceska republika Dystrybutor: Dr Max Sp. z o.o., ul. Krzemieniecka 60a, 54-613 Wrocław, Polska	1	Zawartość substancji konserwujących (benzoesanu sodu, sorbinian potasu oraz suma tych kwasów) Ocena organoleptyczna. Ocena znakowania.	Zawartość kwasu benzooesowego 437,5± 33,7 mg/kg zawartość kwasu sorbowego 343,5 ±40,5 mg/kg Ocena organoleptyczna: prawidłowa, Znakowanie - brak uwag	Nie dotyczy
3.	Suplement diety. Plusssz Active 100% Energy Complex na zmęczenie+ guarana+bacopa+y erba mate+ kofeina	Producent: POLSKI LEK Sp. z o.o. ul. Chopina 10 34-100 Wadowice	1	Zawartość witaminy z grupy B kwas pantotenowy Ocena znakowania _ PSSE Choszczno	Zawartość D-pantetotenianu wapnia mg/g 0,95±0,15 Zawartość kwasu pantotenowego (witaminy	Nie dotyczy

					<p>B 5) mg/g 0,87± 0,14</p> <p>Zawartość kwasu pantenowego (witaminy B 5) w 2 tabletkach mg/8,6g wynik 7,5 ± 1,2</p> <p>Ocena znakowania – bez uwag</p>	
4.	<p>Suplement diety.</p> <p>Plusssz Active 100% Multi Witamina + żeńszeń</p>	<p>Producent:</p> <p>POLSKI LEK Sp. z o.o. ul. Chopina 10 34-100 Wadowice</p>	1	<p>Zawartość witaminy z grupy B kwas pantotenowy</p> <p>Ocena znakowania - PSSE Choszczno</p>	<p>Zawartość D-pantetotenu wapnia mg/g 1,72±0,27</p> <p>Zawartość kwasu pantotenowego (witaminy B 5) mg/g 1,58± 0,25</p> <p>Zawartość kwasu pantenowego (witaminy B 5) w 1 tabletkę mg/4,3g wynik 6,8 ± 1,1</p> <p>Ocena znakowania – bez uwag</p>	Nie dotyczy
5.	<p>Suplement diety.</p> <p>Plusssz Magnez Forte Complex. Tabletki musujące o smaku pomarańczowo – grejpfrutowym</p>	<p>Producent:</p> <p>POLSKI LEK Sp. z o.o. ul. Chopina 10 34-100 Wadowice</p>	1	<p>Zawartość magnezu (Mg)</p> <p>Ocena organoleptyczna</p> <p>Ocena znakowania</p>	<p>Składniki mineralne – zawartość Mg mg/tabletkę wynik: 378±15</p> <p>Ocena organoleptyczna</p>	Nie dotyczy

					na- zgodna, ocena znakowania- bez uwag	
6.	Nestle Nesquik płatki śniadaniowe w formie batonika z witaminami i składnikami mineralnymi	Cereal Partners Poland Toruń- Pacific Spółka z o.o. ul. Szosa Lubicka 38/5887-100 Toruń, Polska	1	Alergeny, wykrywanie białka soi Ocena organoleptycz zna Ocena znakowania	Zawartość białka soi mg/kg wynik <2,5 Ocena organoleptycz na zgodna Ocena znakowania – bez uwag	Nie dotycz y
7.	Bobo Vita spaghetti po bolońsku po 12 miesiącu	Nutricia Polska Sp. z o.o. ul. Borowiecka 8 00-728 Warszawa	1	Zawartość azotanów Ocena organoleptycz zna Ocena znakowania	Zawartość azotanów mg NO ₃ /kg 15,4±1,5 Ocena organoleptycz na bez uwag Ocena znakowania bez uwag	Nie dotycz y
8.	Bebiko junior nutriFLOR EXPERT 4 powyżej 2 r.ż.	Nutricia polska sp. Z o.o. ul. Bobrowiecka 8, 00- 728 warszawa	1	Badanie w kierunku substancji wzbogacając ych: zawartość witaminy C, zawartość składników mineralnych : żelazo, wapń. Ocena organoleptycz zna. Ocena znakowania.	Zawartość Ocena organoleptycz na- prawidłowa, Znakowanie - brak uwag	Nie dotycz y

9.	Nestle PROSTE ZBOŻA kaszka ryżowo-kukurydziana o smaku bananowym po 6 m. ż.	NESTLE POLSKA S.A. UL. Domaniewska 32, 02-672 Warszawa	1	Wykrywanie obecności GMO WSSW Poznań ocena znakowania – PSSE Choszczno	<p>Obecność DNa kukurydzy – wykryto</p> <p>Obecność sekwencji p35SCaMV- nie wykryto,</p> <p>Obecność sekwencji tNOS- nie wykryto,</p> <p>Obecność sekwencji ctp2- cp4epsps- nie wykryto, obecność sekwencji gm-hra- nie wykryto, obecność sekwencji pat- nie wykryto, obecność sekwencji p34SFMV- nie wykryto, obecność sekwencji bar – nie wykryto, obecność sekwencji P – nos-nptII – nie wykryto, obecność sekwencji nptII- nie wykryto, obecność sekwencji pNOS – nie wykryto, obecność sekwencji cry1Ab/Ac – nie wykryto,</p>	Nie dotyczy.
----	---	---	---	--	--	--------------

					Ocena znakowania – bez uwag	
10.	Suplement Diety Krüger Vital Power Energy Kofeina + Tauryna o smaku owocowym	Natur Produkt Pharma Sp. z o.o., 07-300 Ostrów Mazowiecka, ul. Podstoczysko 30.	1	Substancje dodatkowe (zawartość substancji słodzących: aspartam, acesulfam K) Ocena organoleptyc zna. Ocena znakowania.	Zawartość acesulfamu K: 75,8 ± 8,3 mg/l Zawartość aspartamu: 68,4 ± 11,2 mg/l. Ocena organoleptycz na: zgodna Ocena znakowania: bez uwag.	Nie dotycz y
11.	Suplement Diety „Gold Omega 3”	Olimp Laboratories Sp. z o.o., Pustynia 84F, 39- 200 Dębica.	1	Zawartość kwasów tłuszczowych omega-3 (w tym EPA i DHA). Ocena organoleptyc zna. Ocena znakowania.	Zawartość kwasów tłuszczowych omega-3: 66,2 ± 10,6 % 662 ± 106 mg/1 kapsułkę Zawartość EPA: 33,2 ± 5,3 % 332 ± 53 mg/1 kapsułkę Zawartość DHA: 22,3 ± 3,6 % 223 ± 36 mg/1 kapsułkę Zawartość innych kwasów omega-3: 10,7 ± 1,7 %	Nie dotycz y

					<p>107 ± 17 mg/1 kapsułkę.</p> <p>Ocena organoleptycz na: zgodna</p> <p>Ocena znakowania: bez uwag.</p>	
--	--	--	--	--	---	--

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

Do obiektów o wzmożonej działalności w okresie wakacji letnich 2025, zaliczono ogółem 62 obiekty. Skontrolowanych zostało 25 z nich. Łącznie przeprowadzono w nich 26 kontroli sanitarnych, w tym 4 kontrole interwencyjne (3 na złożone w PSSE w Choszcznie wnioski oraz 1 ze względu na zgłoszenie wystąpienia ogniska zatrucia pokarmowego o etiologii Salmonella). W wyniku 8 z przeprowadzonych w sezonie kontroli, w obiektach ujawniono nieprawidłowości.

W wyniku podjętych działań kontrolnych wydano 3 decyzje administracyjne, w tym 1 na wycofanie środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej i 2 decyzje zatwierdzające zakłady do prowadzenia w nich działalności. Nie wydawano decyzji na unieruchomienie / przerwanie działalności całego lub części zakładu oraz nie wydawano decyzji zakazujących wprowadzania produktów do obrotu.

W związku z naruszeniami bieżącego stanu sanitarnego obiektów, nałożono 4 mandaty karne na łączną kwotę 1000 zł. Mandatami karano za: brudno utrzymane powierzchnie sprzętów, wyposażenia, brak zapisów do prowadzonych czynności GHP i HACCP, brak orzeczenia lekarskiego wydanego do celów sanitarno - epidemiologicznych pracownika zakładu, niewłaściwie przechowywane środki spożywcze, po upływie dat ważności oraz bez oznakowania, brudno utrzymane pomieszczenia zakładu.

W sezonie letnim, na wnioski złożone przez klientów zakładów, przeprowadzono 3 kontrole interwencyjne, dotyczące: w jednym przypadku zgłoszenia naruszenia zasad sanitarnych oraz narażenia dziecka chorego na celiakię w jednej z placówek wypoczynkowych, w drugim przypadku, nieprawidłowego usuwania odpadów z punktu małej gastronomii typu Kebab, w kolejnym przypadku dotyczyła prowadzenia punktu gastronomicznego bez zezwoleń i odbioru sanitarnego oraz braku orzeczenia lekarskiego dla celów sanitarno - epidemiologicznych pracownika zakładu, w czwartym przypadku interwencję podjęto w związku z zgłoszeniem wystąpienia ogniska zatrucia pokarmowego o etiologii Salmonella. W wyniku w/w działań interwencyjnych 1 wniosek uznano za zasadnie złożony, natomiast w 3 przypadkach złożone interwencje nie potwierdziły się z wniesionymi zarzutami.

W sezonie letnim 2025 r. w zakładzie żywienia zbiorowego otwartego (mała gastronomia) pobrano 5 próbek lodów z automatu, natomiast w grupie „Wytwórnice lodów i automaty do lodów” pobrano 10 próbek lodów z automatu. W/w próbki pobierano do badań laboratoryjnych

w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych i oceny organoleptycznej. Pobrane próbki nie uległy zakwestionowaniu.

W analizowanym okresie, w związku z podejrzeniem złej jakości zdrowotnej artykułów spożywczych, pobrano 10 próbek lodów, w kierunku oceny ich jakości mikrobiologicznej oraz 3 wymazy sanitarne z rąk personelu oraz dużego i małego sprzętu pomocniczego. Przeprowadzone badania nie zdyskwalifikowały pobranych próbek.

Nie kierowano wniosków do Sądów.

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

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

W 2025 roku na terenie powiatu choszczeńskiego, w związku z napływającymi sukcesywnie zgłoszeniami w ramach systemu RASFF, podejmowano czynności kontrolne. Działania dotyczyły: powiadomień alarmowych, informacyjnych oraz powiadomień o niezgodnościach lub powiadomień uzupełniających do pierwotnych powiadomień. Przeprowadzono kontrole w piekarni, hurtowni, aptekach, sklepach spożywczych, supermarketach, w zakładach żywienia zbiorowego otwartego. Sporządzano również adnotacje służbowe z kontaktów z osobami prywatnymi.

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

W 2025 r. w ramach systemu wczesnego ostrzegania na terenie powiatu przeprowadzonych zostało 23 kontroli interwencyjnych.

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

- Użycia niedozwolonego składnika E 171 w barwnikach spożywczych Food Colours;
- Przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości sumy alkaloidów pirolizydynowych w suszonym oregano;
- Obecności Salmonella spp. w 1 z 5 próbek łososia atlantyckiego sałatkowego wędzonego na zimno;
- Obecności Salmonella spp. w 1 z 5 próbek sezamu łuskanego;
- Obecności zepsucia i zapleśnienia w orzechach laskowych Bakalland;
- Wykrycia pozostałości pestycydu w porzeczce czerwonej;
- Obecności Salmonella spp w suplemencie diety – herbatka ziołowa Morwa biała
- Przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości sumy alkaloidów pirolizydynowych w herbatach;
- Stwierdzenia niewłaściwych cech organoleptycznych w rodzynekach sułtańskich Bakalland;
- Stwierdzenia zawartości glutenu w produkcie oznakowanym jako produkt bezglutenowy – chrupki kukurydziane;

- Przekroczenia NDP dla aflatoksyny B1 oraz sumy aflatoksyn w figach suszonych pochodzących z Turcji;
- Obecności gumowych i metalowych w produktach marki KNORR;
- Obecności w 25g Salmonella spp w 1 z 5 próbek suplementu diety – błonnik;
- Przekroczenia NDP kadmu w orzechach pinii.

6. Obrót grzybami i przetwórstwo grzybów oraz zatrucia grzybami.

Przed rozpoczęciem sezonu grzybowego 2025r., pracownicy pionu HŻŻ i PU podjęli następujące działania:

- W siedzibie Powiatowej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej w Choszcznie zaprowadzono dyżury uprawnionego grzyboznawcy i klasyfikatorów grzybów. Dyżury prowadzone były w dni robocze od poniedziałku do piątku w godzinach 8.00 – 9.00. Na tablicy ogłoszeniowej PSSE w Choszcznie wywieszono informację o powyższych dyżurach;
- Pracownicy HŻŻ i PU dla zainteresowanych przygotowali ulotki informacyjne pt. „Grzyby”, „Podstawowe Zasady Bezpiecznego Grzybobrania”, „Poznaj grzyby uniknij zatrucia” oraz wykaz adresów klasyfikatorów i grzyboznawców z terenu nadzorowanego przez PSSE w Choszcznie i powiatów ościennych;
- Do Urzędów Miast i Gmin, zlokalizowanych na terenie powiatu choszczeńskiego, przekazano drogą elektroniczną materiały informacyjne pt. „Grzyby”, „Podstawowe Zasady Bezpiecznego Grzybobrania”, „Poznaj grzyby uniknij zatrucia” oraz wykaz adresów klasyfikatorów i grzyboznawców z terenu nadzorowanego przez PSSE w Choszcznie i powiatów ościennych oraz informacje o pełnionych w PSSE w Choszcznie dyżurach grzyboznawcy i klasyfikatorów grzybów, celem umieszczenia ich na gminnych tablicach informacyjnych;
- Na stronie internetowej PSSE w Choszcznie, w zakładce „Aktualności” oraz „Akcje, kampanie, projekty”, umieszczono informacje o „Podstawowych zasadach bezpiecznego grzybobrania” wraz z informacją o „Zasadach wprowadzania grzybów świeżych do obrotu handlowego” oraz artykuły pn. „Grzybobranie”, „Grzyby”, „Handel grzybami”, „Lato z Sanepidem. Czas na grzybobranie”, „Kurs dla kandydatów na klasyfikatora grzybów 11-13.06.2025 r.”, „Kurs dla kandydatów na klasyfikatora grzybów 15-17.10.2025 r.”, „Wystawa grzybów – Poznaj grzyby - uniknij zatrucia”, „Grzyby – wybieraj bezpiecznie”, „Bezpieczne grzybobranie – wiedza, rozważa i zdrowie”;
- Na portalu Facebook PSSE w Choszcznie, umieszczone zostały następujące materiały: „Bezpieczne grzybobranie – nie ryzykuj zdrowiem”, „Grzyby jadalne i niejadalne i ich sobowtóry”, „Kurs dla klasyfikatorów grzybów”, „Muchomor czerwony”, „Wystawa grzybów w PSSE w Choszcznie. Poznaj grzyby uniknij zatrucia”, „Zatrucie grzybami”.

W okresie od 01.09.2025 r. do 25.10.2025 r. przeprowadzono 2 kontrole sanitarne, sprawdzające warunki wprowadzania do obrotu grzybów dzikorosnących. Kontrolą objęto 2 sklepy spożywczo-przemysłowe. W sprzedaży nie stwierdzono grzybów dzikorosnących.

Nie stwierdzano również sprzedaży grzybów w pasach drogowych.

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

Ponadto, w analizowanym okresie uprawniony grzyboznawca Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Choszczynie udzielił 2 porad indywidualnym grzybiarzom, konsultującym się w sprawie gatunków zebranych grzybów.

W bieżącym roku grzyboznawca i klasyfikatorzy PSSE w Choszczynie nie wydawali atestów na grzyby świeże i suszone.

Ponadto w bieżącym sezonie grzybowym odbyła się na terenie PSSE w Choszczynie, wystawa grzybów dzikorosnących, z prelekcją, przygotowana z myślą o mieszkańcach powiatu.

Tabela „Nadzór nad obrotem grzybami”.

Lp.	GRZYBY	CHOSZCZNO
1.	LICZBA NADZOROWANYCH PUNKTÓW SKUPU GRZYBÓW I RUNA LEŚNEGO	1
2.	LICZBA KONTROLI W PUNKTACH SKUPU GRZYBÓW I RUNA LEŚNEGO	0
3.	LICZBA KONTROLI W MIEJSCACH SPRZEDAŻY DETALICZNEJ W ZAKRESIE OBROTU HANDLOWEGO GRZYBAMI ORAZ PRZETWORAMI GRZYBOWYMI	2
4.	LICZBA INTERWENCJI, ZGŁOSZEŃ INTERWENCYJNYCH DOT. WPROWADZANIA DO OBROTU HANDLOWEGO GRZYBÓW ŚWIEŻYCH I PRZETWORÓW GRZYBOWYCH	0

III HIGIENA KOMUNALNA

Do zakresu działań Państwowej Inspekcji Sanitarnej należy kontrola przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczące higieny środowiska, a zwłaszcza jakości wody do spożycia, w basenach i kąpieliskach, utrzymania należytego stanu higienicznego obiektów i urządzeń użyteczności publicznej.

1. Postępowanie administracyjno-egzekucyjne

W 2025 r. przeprowadzono 379 kontroli w ramach planu pracy i kontroli pozaplanowych. 100 kontroli wykazało nieprawidłowości, które dotyczyły:

- 73 kontrole związane z poborem próbek.
- 11 kontroli, w których nieprawidłowości dot. stacji uzdatniania wody.
- 16 kontroli, w których nieprawidłowości dot. obiektów użyteczności publicznej.

Wydano ogółem 271 decyzji administracyjnych, postanowień i opinii **w tym:**

- 90 dot. ekshumacji
- 16 dot. stanu technicznego obiektów
- 8 dot. stanu technicznego stacji uzdatniania wody
- 27 dot. jakości wody

Wydano 100 decyzji płatniczych, 27 postanowień i 3 opinie.

2. Interwencje

W roku 2025 odnotowano 20 wniosków o interwencje.

Obszar, którego interwencja dot.	Przyczyna interwencji (wskazana przez zgłaszającego)	Sposób załatwienia interwencji	Potwierdzenie zasadności interwencji (zasadna/niezasadna)
Klasztorne gm. Bierzwnik	Nieodpowiednia jakość wody	Pobrano próbki wody do analizy.	potwierdzona
Kiełpino g. Drawno	Nieodpowiednia jakość wody	Pobrano próbki wody do analizy.	niepotwierdzona
Choszczno	Nieodpowiednia jakość wody	Pobrano próbki wody do analizy .	niepotwierdzona
Drawno	Nieodpowiednia jakość wody	Pobrano próbki wody do analizy .	niepotwierdzona
Granowo gm. Krzęcin	składowanie odpadów odzwierzęcych na polu w bliskim sąsiedztwie budynku zbiorowego zamieszkania w Granowie	przekazane do Inspekcji weterynaryjnej	przekazana
Baczyn, gm. Choszczno	składowanie odpadów bytowych przez bezumownych użytkowników	przekazana	przekazana

Dominikowo, gm. Drawno	nieprawidłowe gospodarowanie odpadami w Dominikowie na terenie gminnym	przekazana	przekazana
Choszczno	porozbijane słoiki z żywnością, przez co w budynku zaległy się szczury	Kontrola obiektu	niepotwierdzona
Drawno	Nieodpowiednie gospodarowanie nieczystościami stałymi (zaśmiecenie posesji)	Odpady na własnej posesji prywatnej	przekazana
Łasko, gm. Bierzwnik	Pogryzienia przez pluskwy	Kontrola obiektu	niepotwierdzona
Choszczno	Zanieczyszczenia posesji odchodami odzwierzęcymi	Wizja lokalna	niepotwierdzona
Zwierzyn gm. Choszczno	Nieodpowiadania jakości wody	Pobrano próbki wody do analizy.	niepotwierdzona

3. Jakość wody przeznaczonej do spożycia.

I. Wykaz producentów wody:

Gmina Choszczno:

- **Miejskie Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej Spółka z o.o.** ul. Wolności 26, 73-200 Choszczno,
- **Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej** ul. Niedziałkowskiego 4, 73-200 Choszczno;

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

Gmina Drawno:

- **Komunalny Zakład Usługowo-Handlowy Spółka z o.o.** ul. Kolejowa 7, 73-220 Drawno,
- **GOODVALLEY Spółka Akcyjna** ul. Dworcowa 25, 77-320 Przechlewo,
- **Polska Żegluga Morska** w Szczecinie ul. Plac Rodła 8, 70-419 Szczecin;

Gmina Pełczyce:

- **Zakład Gospodarki Komunalnej i Mieszkaniowej** ul. Ogrodowa 56, 73-260 Pelczyce,

Gmina Recz:

- **Zakład Usługowo-Handlowy „Komunalnik” Spółka z o.o.** ul. Ratuszowa 7, 73-210 Recz,
- **Spółdzielnia Mieszkaniowa „Ina”** Grabowiec 15, 73-210 Recz;

Gmina Bierzwnik:

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

Gmina Krzęcin:

- **.Zespół Gospodarki Komunalnej i Ochrony Środowiska** ul. Tylna 7, 73-231 Krzęcin,
- **Spółdzielnia Mieszkaniowa „Mielęcin”**, 73-231 Krzęcin;

II. Wykaz urządzeń wodociągowych:

Gmina Choszczno:

Na terenie gminy jest łącznie 14 wodociągów, 11 o produkcji dobowej < 100 m³, 1 o produkcji dobowej 101-1.000 m³, 1 o produkcji dobowej 1.001-10.000 m³, a także 1 ujęcie lokalne dla szpitala (ujęcie awaryjne).

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

Wodociągi o produkcji dobowej < 100 m³

- **Radaczewo** (zaopatrujący w wodę ok. 670 osób w miejscowości: Radaczewo, Sławęcin, Sulino).
- **Piasecznik** (zaopatrujący w wodę ok. 400 osób w miejscowości: Piasecznik).
- **Stary Klukom** (zaopatrujący w wodę ok. 300 osób w miejscowości: Stary Klukom).
- **Zwierzyń** (zaopatrujący w wodę ok. 300 osób w miejscowości: Zwierzyń, Nowe Żeńsko).
- **Zamęcin** (zaopatrujący w wodę ok. 490 osób w miejscowości: Zamęcin).
- **Gleźno** (zaopatrujący w wodę ok. 130 osób w miejscowości: Gleźno).
- **Raduń** (zaopatrujący w wodę ok. 250 osób w miejscowości: Raduń).
- **Korytowo** (zaopatrujący w wodę ok. 480 osób w miejscowości: Korytowo).
- **Wardyń** (zaopatrujący w wodę ok. 460 osób w miejscowości: Wardyń).
- **Golcza** (zaopatrujący w wodę ok. 20 osób w miejscowości: Golcza).
- **Wysokie** (zaopatrujący w wodę ok. 10 osób w miejscowości: Wysokie).

Wodociągi o produkcji dobowej 101-1.000 m³

- **Suliszewo** (zaopatrujący w wodę miejscowości: Suliszewo, Rzecko, Rzeczek, Krzowiec, Kołki – łącznie ok. 1.290 osób).

Wodociągi o produkcji dobowej 1.001-10.000 m³

- **Choszczno** (zaopatrujący w wodę miejscowości: Choszczno, Baczyn, Bonin, Koplin, Oraczewice, Pakość, Radlice, Roztocze, Rudniki, Smoleń, Stawin, Stradzewo, Sułowo, Witoszyn – łącznie 17 565 osób).

Ujęcia lokalne, zarządzane przez podmioty:

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

Gmina Drawno:

Na terenie gminy jest łącznie 16 wodociągów, 15 o produkcji dobowej < 100 m³, 1 o produkcji dobowej 101-1.000 m³, a także 1 ujęcie lokalne dla mieszkańców Ośrodka Wczasowo-Wypoczynkowego Polskiej Żeglugi Morskiej w Drawnie.

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

Wodociągi o produkcji dobowej < 100 m³

- **Brzeziny** (zaopatrujący w wodę ok. 460 osób w miejscowości: Brzeziny, Podlesie).
- **Kiełpino** (zaopatrujący w wodę ok. 140 osób w miejscowości: Kiełpino).
- **Żółwino** (zaopatrujący w wodę ok. 60 osób w miejscowości: Żółwino).
- **Święciechów** (zaopatrujący w wodę ok. 480 osób w miejscowości: Święciechów).
- **Podegrodzie** (zaopatrujący w wodę ok. 50 osób w miejscowości: Podegrodzie).
- **Barnimie** (zaopatrujący w wodę ok. 260 osób w miejscowości: Barnimie).
- **Dominikowo** (zaopatrujący w wodę ok. 260 osób w miejscowości: Dominikowo).
- **Konotop** (zaopatrujący w wodę ok. 150 osób w miejscowości: Konotop).
- **Zatom** (zaopatrujący w wodę ok. 150 osób w miejscowości: Zatom).
- **Niemieńsko** (zaopatrujący w wodę ok. 180 osób w miejscowości: Niemieńsko).
- **Sieniawa** (zaopatrujący w wodę ok. 40 osób w miejscowości: Sieniawa).
- **Zdanów** (zaopatrujący w wodę ok. 30 osób w miejscowości: Zdanów).
- **Borowiec** (zaopatrujący w wodę ok. 50 osób w miejscowości: Borowiec).
- **Chomętowo** (zaopatrujący w wodę ok. 300 osób w miejscowości: Chomętowo, Dolina).

Wodociągi o produkcji dobowej 101-1.000 m³

- **Drawno** (zaopatrujący w wodę ok. 2.330 osób w miejscowości: Drawno, Dobrojewo, Pszczewko).

Ujęcia lokalne, zarządzane przez podmioty:

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

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

Gmina Pełczyce:

Na terenie gminy są łącznie 3 wodociągi o produkcji dobowej 101-1.000 m³.

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

Wodociągi o produkcji dobowej 101-1.000 m³

- **Pełczyce** (zaopatrujący w wodę ok. 4.480 osób w miejscowości: Pełczyce, Bolewice, Chrapowo, Jagów, Krzynki, Ługowo, Łyskowo, Niesporowice, Sarnik, Trzęsacz, Wierzchno, Wilcze, Niepołcko i Żydowo g. Barlinek).
- **Przekolno** (zaopatrujący w wodę ok. 1.480 osób w miejscowości: Przekolno, Jarosławsko, Będargowo, Będargowiec).
- **Lubiana** (zaopatrujący w wodę ok. 2.000 osób w miejscowości: Lubiana, Lubianka, Boguszyny, Brzyczno, Bukwica, Nadarzyn, Płotno).

Gmina Recz:

Na terenie gminy jest łącznie 12 wodociągów, 11 o produkcji dobowej < 100 m³, 1 o produkcji dobowej 101-1.000 m³.

Zakład Usługowo-Handlowy „Komunalnik” Spółka z o. o. w Reczu, zarządza 7 urządzeniami wodociągowymi stanowiącymi własność gminy Recz, zaopatrującymi w wodę mieszkańców 10 miejscowości.

Wodociągi o produkcji dobowej < 100 m³

- **Sicko** (zaopatrujący w wodę ok. 180 osób w miejscowości: Sicko).
- **Sokoliniec** (zaopatrujący w wodę ok. 380 osób w miejscowości: Sokoliniec).
- **Sulibórz** (zaopatrujący w wodę ok. 150 osób w miejscowości: Sulibórz).
- **Słutowo** (zaopatrujący w wodę ok. 70 osób w miejscowości: Słutowo).
- **Pomień** (zaopatrujący w wodę ok. 340 osób w miejscowości: Pomień).
- **Pamięcin** (zaopatrujący w wodę ok. 280 osób w miejscowości: Pamięcin, Żeliszewo, Jarostowo i Rajska).
- **Kraśnik** (zaopatrujący w wodę ok. 4 osób w miejscowości: Kraśnik).

Wodociągi o produkcji dobowej 101-1.000 m³

- **Recz** (zaopatrujący w wodę ok. 2.910 osób w miejscowości: Recz).

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

Wodociągi o produkcji dobowej < 100 m³

- **Grabowiec** (zaopatrujący w wodę ok. 110 osób w miejscowości: Grabowiec).
- **Lubieniów** (zaopatrujący w wodę ok. 420 osób w miejscowości: Lubieniów).

- **Nętkowo** (zaopatrujący w wodę ok. 390 osób w miejscowości: Nętkowo).
- **Rybaki** (zaopatrujący w wodę ok. 270 osób w miejscowości: Rybaki i Suliborek).

Gmina Bierzwnik:

Na terenie gminy jest łącznie 9 wodociągów, 8 o produkcji dobowej < 100 m³, 1 o produkcji dobowej 101-1.000 m³.

Zakład Gospodarki Komunalnej w Bierzwniku, zarządza 7 urządzeniami wodociągowymi stanowiącymi własność gminy Bierzwnik, zaopatrującymi w wodę mieszkańców 21 miejscowości.

Wodociągi o produkcji dobowej < 100 m³

- **Łasko** (zaopatrujący w wodę ok. 490 osób w miejscowości: Łasko, Wygon, Chyże).
- **Klasztorne** (zaopatrujący w wodę ok. 570 osób w miejscowości: Klasztorne, Jaglisko).
- **Zieleniewo** (zaopatrujący w wodę ok. 420 osób w miejscowości: Zieleniewo, Zdrójno).
- **Pławno** (zaopatrujący w wodę ok. 490 osób w miejscowości: Pławno, Rębusz, Grzywna).
- **Kolsk** (zaopatrujący w wodę ok. 390 osób w miejscowości: Kolsk, Ostromęcko, Kołeczko, Lubiewko gm. Strzelce Krajeńskie).
- **Malczewo** (zaopatrujący w wodę ok. 50 osób w miejscowości: Malczewo).
- **Górzno** (zaopatrujący w wodę ok. 190 osób w miejscowości: Górzno).

Wodociągi o produkcji dobowej 101-1.000 m³

- **Bierzwnik** (zaopatrujący w wodę ok. 1.430 osób w miejscowości: Bierzwnik, Płoszkowo, Starzyce).
- **Breń** (zaopatrujący w wodę ok. 700 osób w miejscowości: Breń, Gajno, Kunica, Przeczno).

Gmina Krzęcin:

Na terenie gminy jest łącznie 9 wodociągów, wszystkie o produkcji dobowej < 100 m³.

Zespół Gospodarki Komunalnej i Ochrony Środowiska w Krzęcinie, zarządza 5 urządzeniami wodociągowymi stanowiącymi własność gminy Krzęcin, zaopatrującymi w wodę mieszkańców 11 miejscowości.

Wodociągi o produkcji dobowej < 100 m³

- **Objezierze** (zaopatrujący w wodę ok. 480 osób w miejscowości: Objezierze, Słonice, Nowy Klukom).
- **Chłopowo** (zaopatrujący w wodę ok. 450 osób w miejscowości: Chłopowo).
- **Granowo** (zaopatrujący w wodę ok. 550 osób w miejscowości: Granowo, Sobieradz).
- **Żeńsko** (zaopatrujący w wodę ok. 320 osób w miejscowości: Żeńsko).
- **Krzęcin** (zaopatrujący w wodę ok. 760 osób w miejscowości: Krzęcin, Grzywna, Smużyk, Sierosławiec, Chłopowo V Kolonia).
- **Pluskocin** (zaopatrujący w wodę ok. 25 osób w miejscowości: Pluskocin).

Spółdzielnia Mieszkaniowa „Mielęcín” zarządza 4 urządzeniami wodociągowymi stanowiącymi własność spółdzielni, zaopatrującymi w wodę mieszkańców 4 miejscowości.

Wodociągi o produkcji dobowej < 100 m³

- **Kaszewo** (zaopatrujący w wodę ok. 260 osób w miejscowości: Kaszewo).
- **Rakowo** (zaopatrujący w wodę ok. 280 osób w miejscowości: Rakowo).
- **Mielęcín** (zaopatrujący w wodę ok. 350 osób w miejscowości: Mielęcín).
- **Przybysław** (zaopatrujący w wodę ok. 230 osób w miejscowości: Przybysław).

III. Sposób uzdatniania wody na stacjach

Wszystkie wodociągi na potrzeby zaopatrzenia ludności w wodę do spożycia pobierały wodę z ujęć podziemnych a w bieżącej eksploatacji nie stosowały stałej dezynfekcji wody. Wody tego typu wymagają najczęściej odżelaziania i odmanganiania oraz usuwania związków amonowych.

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

Woda w miejscowości Chomętowo (gm. Drawno) pozyskiwana ze studni głębinowych jest tłoczona bezpośrednio do instalacji sieci wodociągowej, gdyż spełnia wymagania sanitarne.

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

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

Pobrano łącznie **280** próbek w ramach urzędowej kontroli jakości wody (próbki pobrano na stacjach uzdatniania wody – SUW oraz na sieci u odbiorcy), w tym **130** zgodnie z przyjętym harmonogramem oraz **150** w ramach kontroli sprawdzających po działaniach naprawczych przeprowadzonych przez przedsiębiorstwa wodociągowe.

Z przeprowadzonego poboru próbek wody sporządzane były protokoły, do każdego sprawozdania z badania wody wydawane były także orzeczenia o przydatności wody do spożycia. Punkty poboru były zlokalizowane na stacjach uzdatniania wody lub hydroforniach oraz na sieci u odbiorcy. W ciągu roku 2025 sporządzane były orzeczenia, komunikaty i decyzje administracyjne dot. oceny jakości wody i przekazywane odpowiednim terytorialnie władzom samorządowym.

Podstawą nadzoru nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi jest ocena zgodności z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu w aspekcie zagrożeń zdrowotnych, jakie mogą powodować zanieczyszczenia pojawiające się w wodzie. Na terenie powiatu

choszczeńskiego do zaopatrzenia ludności w wodę do spożycia wykorzystywana była woda wyłącznie z ujęć podziemnych.

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

Część próbek była kwestionowana ze względów mikrobiologicznych – łącznie **52**, w tym:

- **19** próbek (bakterie grupy Coli),
- **3** próbki (Enterokoki),
- **30** próbek (ogólna liczba mikroorganizmów w 22°C),

Próbki były kwestionowane również ze względów fizykochemicznych – łącznie **61** (chlor wolny, jon amonowy, mętność, mangan i żelazo).

V. Kontrola wewnętrzna jakości wody prowadzona przez przedsiębiorstwo wodociągowe.

Wewnętrzna kontrola jakości wody przeprowadzana przez przedsiębiorstwa była prowadzona dość systematycznie. Badania jakości wody prowadzone były przez przedsiębiorstwa wodociągowe regularnie przez cały rok. W 2025 roku dokonano łącznie poboru 458 próbek na stacjach uzdatniania wody (SUW) oraz na sieci dystrybucyjnej u odbiorcy.

Część próbek była kwestionowana ze względów mikrobiologicznych – łącznie **29**, w tym:

- **21** próbek (bakterie grupy Coli),
- **2** próbki (Enterokoki kałowe),
- **6** próbek (ogólna liczba mikroorganizmów w 22°C),

Próbki były kwestionowane również ze względów fizykochemicznych – łącznie **84** (jon amonowy, mętność, mangan i żelazo).

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

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

VI. Postępowanie administracyjne

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

izolacyjnością warstw glebowo-gruntowych zmniejsza się ich narażenie na ujemne wpływy czynników obcych.

W 2025 roku woda przeznaczona do spożycia była dopuszczona warunkowo ze względu na niespełnienie podstawowych wymagań fizykochemicznych. Przekroczenia parametrów mikrobiologicznych występowały okresowo i były incydentalne (Enterokoki kałowe, bakterie z grupy coli). Problem stanowiła długo utrzymująca się tendencja wysokiego poziomu ogólnej liczby mikroorganizmów w wodach występujących na terenie naszego powiatu. W każdym przypadku zanieczyszczeń bakteriologicznych podejmowane były niezwłocznie skuteczne działania naprawcze.

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

- **Sieniawa** (bakterie grupy Coli. Enterokoki kałowe) – WYKONANO
- **Kiełpino** (bakterie grupy Coli) – WYKONANO
- **Zdanów** (bakterie z gr. Coli) – WYKONANO
- **Podegrodzie** (bakterie gr. Coli) – WYKONANO

W roku 2025 wystosowano 6 postanowień o nałożeniu grzywny w sprawie jakości wody do spożycia się na terenie gm. Drawno na łączną kwotę 10 500 zł

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

- Wardyń (bakterie z gr. Coli) – WYKONANO
- SP ZOZ w Choszcznie (Enterokoki kałowe) - WYKONANO

W 2025 r. prowadzone było postępowanie administracyjne w celu wyegzekwowania poprawy jakości wody, w której stwierdzono przekroczenia zawartości parametrów fizykochemicznych (w tym manganu, żelaza, mętności i jonu amonowego) w miejscowościach: Brzeziny, Barnimie, Podegrodzie, Zatom, Zółwino – gm. Drawno, Górzno, Klasztorne – gm. Bierzwnik, Recz, Sicko – gm. Recz, Wysokie – gm. Choszczno

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

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

Natomiast parametry chemiczne o istotnym znaczeniu dla zdrowia ludzi ujęte są w załączniku nr 2 do cyt. rozporządzenia. W załączniku tym ujęto 26 parametrów chemicznych o istotnym i bezpośrednim znaczeniu dla bezpieczeństwa zdrowotnego konsumentów wody.

Podsumowanie

Liczba ludności w powiecie choszczeńskim korzystającej z wody o kontrolowanej jakości – 48 903. Woda dostarczana była odbiorcom przez **64** urządzeń wodociągowych zarządzanych przez przedsiębiorstwa oraz **2** urządzenia wodociągowe zarządzane przez inne podmioty.

Na koniec 2025 roku wodę z **7** wodociągów określono jako przydatną warunkowo (przekroczenia parametrów fizykochemicznych), natomiast w pozostałych **57** wodociągach wodę uznano jako przydatną do spożycia.

W celu poprawy jakości wody do spożycia wydawane były decyzje administracyjne, z czego na koniec roku obowiązywało - wodociąg Barnimie, Podegrodzie, Zdanów, Żółwino, Zatom.

Największy problem zaopatrzenia w wodę o odpowiedniej jakości występuje na terenie gminy Drawno. W ciągu roku 2025 nieodpowiedniej jakości woda występowała jeszcze w kilku innych miejscowościach gminy Drawno, największym problemem jest powtarzające się skażenie mikrobiologiczne w miejscowości Sieniawa.

Najlepiej zorganizowane zaopatrzenie w wodę (w tym zaopatrzenie awaryjne) występuje na terenie gminy Pełczyce. Są to 3 urządzenia, z możliwością spięcia w pierścień i podawania wody dwukierunkowo do pozostałych miejscowości.

W 2025 roku, podobnie jak w poprzednich latach, nie stwierdzono chorób i zatruc wodozależnych o potwierdzonej etiologii.

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

Na terenie powiatu choszczeńskiego woda ciepła użytkowa kontrolowana była w roku 2025 r. w obiektach użyteczności publicznej takich jak:

- SP ZOZ w Choszczynie,
- Dom Pomocy Społecznej w Brzezinach, gm. Drawno,
- Dom Pomocy Społecznej „Prometeusz” ul. Pogodna 5, 73-200 Choszczno,
- Prywatny Dom Pomocy „RICCARDO” ul. Starogrodzka 12A, 73-260 Pełczyce,
- Dom Pomocy Społecznej im. Bpa Stanisława Stefanka Kolsk 30A, 73-240 Bierzwnik,
- Specjalny Ośrodek Szkolno – Wychowawczy w Suliszewie, gm. Choszczno,
- Pływalnia „Wodny Raj” w Choszczynie (natryski, woda podawana do niecek basenowych oraz niecek basenowych).

W powyższych obiektach kontrola jakości wody prowadzona była zarówno w zakresie nadzoru sanitarnego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Choszczynie oraz kontroli wewnętrznej zarządców obiektów.

W ramach nadzoru PPIS w Choszczynie dokonał poboru 38 próbek w zakresie Legionella – kwestionowana 1 próbka w zakresie Legionella w SOSW Suliszewo.

W ramach kontroli wewnętrznej przeprowadzono pobór próbek wody – kontrola 38 próbek. Nie kwestionowano próbki w zakresie Legionella.

3.2. Pływalnie i baseny

W roku 2025 r. pod nadzorem PPIS w Choszczynie znajdowały się dwie pływalnie.

Kryta Pływalnia „Wodny Raj”

Badania jakości wody prowadzone były przez organy Inspekcji Sanitarnej w maju 2025 r. przed wydaniem rocznej oceny. Pobrano po jednej próbce wody podawanej do każdej z niecek basenowych tj. basenu sportowego, basenu rekreacyjnego, basenu, do którego zjeżdża się ze zjeżdżalni oraz do wanny jacuzzi „Oliwia”, a także próbki wody z każdej z niecek basenowych tj. 4 próbki wody z basenu sportowego, 2 próbki wody z basenu rekreacyjnego, 1 próbka z basenu, do którego zjeżdża się ze zjeżdżalni oraz 1 próbka wody z wanny jacuzzi „Oliwia”. Z przeprowadzonego poboru próbek wody sporządzane były protokoły, do każdego sprawozdania z badania wody wydawane były także opinie sanitarne o przydatności wody do użytkowania. Zarządzający pływalnią w ramach kontroli wewnętrznej prowadził badania jakości wody na pływalni zgodnie z zaopiniowanym przez PPIS w Choszczynie harmonogramem.

W okresie od 01.01.2025 r. – 31.12.2025 r. było prowadzone postępowanie administracyjne względem jakości wody, po usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości wydano decyzję umarzającą.

Odkryta Pływalnia „Mokre Szaleństwo”- obiekt sezonowy. W sezonie letnim 2025 r. zgodnie z oświadczeniem zarządcy obiekt nie prowadził działalności. Nie przeprowadzono kontroli sanitarnej.

3.3 Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpielii

Nadzorem sanitarnym w 2025 r. objęte były 2 obiekty.

Kąpielisko - jezioro Klukom w Choszczynie

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

Kąpielisko - jezioro Duży Pełcz w Pełczycach

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

Kąpieliska oznakowane prawidłowo. Woda była badana przed sezonem przez PIS w Choszczynie i w trakcie jego trwania przez zarządców obiektów. Wyniki z badania wody kąpielisk przekazywane były na bieżąco, przekroczeń nie stwierdzono.

W roku 2025 w sezonie letnim objęto nadzorem 2 miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpielii – wyniki badań kontroli wewnętrznej nie wykazały przekroczeń badanych parametrów.

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

Na terenie powiatu choszczeńskiego w 2025 r. pod nadzorem było 40 cmentarzy, 1 dom przedpogrzebowy oraz 5 środków specjalistycznego transportu (karawany). Skontrolowano 12 cmentarzy. W jednym przypadku odnotowano nieprawidłowości. W związku z tym wszczęto postępowanie administracyjne i wydano decyzje nakazującą usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości. Decyzja została wykonana. Nie odnotowano problemów z wyegzekwowaniem obowiązków zawartych w decyzji. Stan pozostałych skontrolowanych cmentarzy nie budził zastrzeżeń.

W roku 2025 wydano 90 decyzji zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji. Nie stwierdzono podczas nadzoru ekshumacji nieprawidłowości. Pracownicy wykonujący

ekshumacje posiadali odzież ochronną oraz pełne zabezpieczenie obowiązujące podczas wydobywania zwłok i szczątków ludzkich. Transport ekshumowanych szczątków również nie budził zastrzeżeń. Środki transportu były w dobrym stanie sanitarno-technicznym.

7. Szpitale

7.1. Zaopatrzenie w wodę

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

Opis:

W 2025 r. wykonywano kontrole jakości wody ciepłej użytkowej w kierunku bakterii z rodzaju Legionella sp. jtk/1000 ml. Uzyskane wyniki przedłożono do PPIS w Choszcznie, nie stwierdzono przekroczeń w badanych próbkach wody ciepłej użytkowej. Wykonywano także badania wody spożywczej z ujęcia głębinowego zlokalizowanego na terenie SPZOZ stanowiącego źródło zaopatrzenia w wodę. W dniu 28.10.2025 r. wydano orzeczenie o warunkowej przydatności wody do spożycia ze względu na ponadnormatywną zawartość żelaza.

7.2. Postępowanie z bielizną szpitalną i pralnictwo

Wykaz miejsc prania bielizny szpitalnej w obiektach szpitalnych

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

Opis:

Pranie bielizny szpitalnej odbywa się w pralni zewnętrznej tj. w HOLLYWOOD TEXTIL SERVICE Sp. z o.o. Oddział w Stargardzie ul. Bojanowska 2A, 09-200 Sierpc (Umowa Nr DZP.P.271.4.2025-2 z dnia 01.06.2025 r., na okres 36 miesięcy). Przedmiotem umowy jest świadczenie kompleksowych usług pralniczych wraz z transportem bielizny czystej i brudnej między placówkami. Zakres wykonywanych usług obejmuje: pranie wodne z dezynfekcją bielizny pościelowej płaskiej szpitalnej (poszwy, poszewki, prześcieradła, podkłady, itp.), pranie wodne z dezynfekcją bielizny operacyjnej, mopów i worków na bieliznę zwanych dalej asortymentem szpitalnym, w pralnicę – wirówce lub pralnicę tunelowej zakończonej wirówką, pranie wodne z dezynfekcją koców, suszenie, maglowanie, prasowanie, sortowanie, naprawy krawieckie (uzupełnianie oderwanych guzików, przyszywanie troków, cerowanie), pakowanie w worki foliowe, pakowanie w worki płócienne, zapisywanie danych o ilości prań i wagi wypranej bielizny w kg bez elektronicznych form weryfikacji, dokumentowanie warunków prania i dezynfekcji. Zgodnie z oświadczeniem przedstawicieli SP ZOZ w Choszczynie bielizna czysta przewożona jest z pralni zewnętrznej (HOLLYWOOD TEXTIL SERVICE Sp. z o.o.) do szpitala w Choszczynie specjalistycznym środkiem transportu przystosowanym do przewozu bielizny, w workach foliowych, do których pakowana jest asortymentowo.

Bielizna czysta na poszczególnych oddziałach szpitala przechowywana w workach foliowych w magazynach oddziałowych. Brudna bielizna z oddziałów zbierana do worków i pojemników znajdujących się w brudownikach na oddziałach szpitalnych, transportowana do centralnego magazynu bielizny brudnej wewnętrznym środkiem transportu. Brudna bielizna szpitalna, brudne nakładki do mopów zbierane i czasowo magazynowane w workach umieszczonych w zbiorczych metalowych koszach do czasu przekazania do pralni zewnętrznej. Postępowanie z bielizną szpitalną odbywa się zgodnie z procedurą Nr. 4 obowiązująca w szpitalu. Centralny magazyn bielizny czystej oraz centralny magazyn bielizny brudnej znajdują się na terenie szpitala w wolnostojącym, jednokondygnacyjnym budynku magazynu bielizny w sąsiedztwie głównego budynku szpitala. Stan techniczny i sanitarno-higieniczny magazynów nie budził zastrzeżeń. Dokonano oceny wizualnej środka transportu bielizny pościelowej czystej i brudnej wykorzystywanego na terenie SP ZOZ w Choszczynie, która wykazała nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny wózka transportowego (oznakowanego "1 czysty"). Część transportowa brudna z widocznymi ubytkami w powierzchni wewnętrznej części transportowej. Na powierzchni ścian widoczna łuszcząc się, odpadająca farba. Skrzydła drzwiowe tylne oraz boczna ściana wózka brudna, z widocznymi zaciekami.

7.3. Postępowanie z odpadami medycznymi w aspekcie ochrony zdrowia ludzkiego

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Firma odbierająca i transportująca odpady medyczne do miejsca ich unieszkodliwiania	Miejsce unieszkodliwiania odpadów medycznych (lokalizacja spalarni)	Szpitalna instalacje do termicznego unieszkodliwiania odpadów medycznych (lokalizacja spalarni oraz rodzaj	Dokumenty potwierdzające unieszkodliwienie przekazanych zakaźnych odpadów medycznych*	Uwagi

					stosowanych urzędzeń)	(czy szpital jako wytwórca odpadów posiada takie dokumenty)	
	SPZOZ Choszczno	73-200 Choszczno ul. Niedziałkowskiego 4A	SPZOZ GRYFICE ul. Niechorska 27 73- 300 Gryfice	SPZOZ GRYFICE ul. Niechorska 27 73- 300 Gryfice	NIE MA SZPITAL	KARTA PRZEKAZANIA ODPADÓW I SYSTEM BDO	

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

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

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

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

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

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

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

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

Podczas kontroli kompleksowej szpitala stwierdzono, że pojemniki lub worki z odpadami medycznymi w miejscu ich powstawania posiadają widoczne oznakowanie identyfikujące w

postaci gotowych etykiet naklejanych na worek lub pojemnik, które zawierają następujące oznakowania: kod odpadów medycznych w nim przechowywanych, nazwę wytwórcy odpadów medycznych, numer REGON wytwórcy odpadów medycznych, numer księgi rejestrowej wytwórcy odpadów medycznych w rejestrze podmiotów wykonujących działalność leczniczą, wraz z podaniem organu rejestrowego, datę i godzinę otwarcia (rozpoczęcia użytkowania), datę i godzinę zamknięcia.

W trakcie kontroli szpitala w 2025 roku w Oddziale Pediatrycznym stwierdzono 1 przypadek worka z zakaźnymi odpadami medycznymi, który nie posiadał żadnego oznakowania. Osoba odpowiedzialna została ukarana mandatem karnym w kwocie 200 zł, nieprawidłowość została usunięta w trakcie trwania kontroli sanitarnej.

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

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

Zakład, zgodnie z okazanymi kartami za rok 2025, jest wytwórcą odpadów o kodach: 180102* (części ciała i organy, pojemniki na krew i konserwanty do jej przechowywania), 180103* (inne odpady, które zawierają żywe drobnoustroje chorobotwórcze lub ich toksyny). Zakład posiada wyznaczone miejsce do składowania i przechowywania odpadów medycznych niebezpiecznych do czasu ich odbioru przez firmę specjalistyczną w transporcie i utylizacji. Pracodawca ze względu na brak warunków do unieszkodliwiania odpadów medycznych ma podpisaną umowę z firmą specjalistyczną - umowa nr DzP.271.1.2025 od 01.05.2025 na okres 24 miesięcy podpisana z Samodzielnym Publicznym Zespołem Zakładów Opieki Zdrowotnej w Gryficach na odbiór, transport i utylizację odpadów medycznych o kodach 180102*, 180103*.

W dniu kontroli okazano Przy umywalce zamontowano dozowniki na mydło i środek do dezynfekcji rąk oraz pojemnik na ręczniki jednorazowego użytku. ostatnie karty przekazania odpadów w systemie BDO KOD 180102* z dnia 19.11.2025 r., KOD 180103* z dnia 19.11.2025 r. Odpady przekazywane są w różnych terminach zgodnie z kodem odpadu i zgodnie z zapotrzebowaniem. Podczas kontroli dokonano kontroli gromadzenia odpadów na terenie prosektorium. Stwierdzono właściwe oznakowanie czerwonych worków do przechowywania odpadów – 180103*. Pomieszczenie do gromadzenia odpadów

niebezpiecznych na terenie szpitala stanowi wyodrębniony magazyn odpadów podzielony na część na odpady medyczne i część na odpady komunalne – kartony i szkło. Magazyn jest zamykany, oznakowany znakiem o zagrożeniu biologicznym. Pomieszczenie wyłożone jest na ścianach glazurą do wysokości około 2m, na podłodze terakotą w celu wykonywania właściwego i skutecznego mycia i dezynfekcji, w podłodze zastosowano kratkę odpływową. Ściana w pomieszczeniu z widocznymi zmianami struktury, odpadającą farbą, zmurszeniami, wokół instalacji punktu wodnego widoczne zagrzybienie powierzchni ściany, odpadająca farba. Pomieszczenie wyposażono w umywalkę oraz krany czerpalne do podłączenia węży z dopływem ciepłej wody. W pomieszczeniu tym ustawiono pojemniki w kolorze czerwonym na odpady medyczne o pojemności 1100l oraz lodówkę oznakowaną na odpady o kodzie 180102*. W pomieszczeniu zamontowano wentylację grawitacyjną oraz wentylatory mechaniczne. Pomieszczenie na dzień kontroli utrzymane w czystości. W pomieszczeniu udostępniono produkty chemiczne do mycia i dezynfekcji w postaci sprayu oraz jako proszki i płyny do dezynfekcji pomieszczenia i zbiorników oraz lodówki. Produkty składowane są w bieżącej ilości i w opakowaniach oznakowanych oryginalną etykietą, zamykane. Pracownik do wykonywania prac porządkowych wyposażony w środki ochrony indywidualnej – fartuch ochronny, rękawice ochronne.

Podczas kontroli stwierdzono na terenie utwardzonym przed magazynem odpadów niebezpiecznych strzykawki, osłony do igieł, czerwone korki do wenflonów, żółte zakrętki od fiolek do poboru krwi oraz pasek do glukometru. Za niewłaściwą gospodarkę odpadami medycznymi nałożono mandat karny.

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

Wykaz prosektoriów, chłodni szpitalnych i pomieszczeń pro - morte

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Prosektorium	Miejsce przechowywania zwłok		Uwagi
				Pro – morte (ilość miejsc)	Chłodnia* (ilość miejsc)	
	Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Choszcznie	ul. Niedziałkowskiego 4a, 73-200 Choszczno	1	2	8	b/u

Opis:

Na terenie szpitala znajdują się 2 pomieszczenia z przeznaczeniem na pro morte.

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

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

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

7.5. Postępowanie z odpadami komunalnymi.

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

Okazano kartę przekazania odpadów kod 150101 z dnia 05.08.2025, kod 160214 z dnia 11.06.2025 r. Pozostałe odpady komunalne zgodnie z deklaracją złożoną do gminy odbierane przez MPGK w Choszcznie.

8. Opinie

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

9. Informacje o podjętych działaniach i przedsięwzięciach

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

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

10. Krótkie podsumowanie – wnioski.

Wyszczególnione obiekty kontrolowano w ramach planu pracy oraz kontroli ponadplanowych.

Wewnętrzna kontrola jakości wody przeprowadzana była systematycznie przez przedsiębiorstwa wodociągowe. Z przeprowadzonych analiz jakości wody sporządzane były sprawozdania. Na podstawie przedkładanych PPIS sprawozdań wydawane były orzeczenia o jakości wody. W dalszym ciągu część miejscowości jest niezwodociągowana.

Stan porządkowy ulic, chodników i tras turystycznych nie budził zastrzeżeń. Nie notowano zgłoszeń nt. zanieczyszczeń ulic czy obecności gryzoni.

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

IV HIGIENA PRACY

Do zadań w zakresie higieny pracy należy kontrola przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne, w szczególności dotyczących:

- ***utrzymania należytego stanu higienicznego nieruchomości, zakładów pracy, instytucji, obiektów i urządzeń użyteczności publicznej,***
- ***warunków zdrowotnych środowiska pracy (w szczególności zagrożeń czynnikami szkodliwymi, szkodliwymi czynnikami biologicznymi, czynnikami, substancjami i procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym), a zwłaszcza zapobiegania powstawaniu chorób zawodowych i innych chorób związanych z warunkami pracy w tym wydawanie decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej lub decyzji o braku podstaw do jej stwierdzenia;***
- ***przestrzegania przez producentów, importerów, osoby wprowadzające do obrotu, stosujące lub eksportujące substancje chemiczne, ich mieszaniny lub wyroby w***

rozumieniu przepisów ustawy z dnia 25 lutego 2011 r. o substancjach chemicznych i ich mieszaninach (Dz. U. z 2022 r. poz. 1816) obowiązków wynikających z tej ustawy oraz z rozporządzeń Wspólnot Europejskich w niej wymienionych;

- przestrzegania przez podmioty wprowadzające do obrotu prekursorzy kategorii 2 i 3 obowiązków wynikających z ustawy z dnia 29 lipca 2005 r. o przeciwdziałaniu narkomanii;

- zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej środków zastępczych lub nowych substancji psychoaktywnych w rozumieniu ustawy z dnia 29 lipca 2005 r. o przeciwdziałaniu narkomanii;

- kontrola przestrzegania przepisów dotyczących wprowadzania do obrotu produktów biobójczych i substancji czynnych oraz ich stosowania w działalności zawodowej.

1. Nadzór bieżący nad zakładami pracy

W 2025 roku sekcja Higieny pracy pełniła nadzór nad przestrzeganiem przez przedsiębiorców i pracodawców przepisów w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych środowiska pracy oraz przestrzegania przepisów w zakresie produkcji, importu, dystrybucji i stosowaniu chemikaliów, produktów biobójczych, wyrobów. Nadzór prowadzono w 71 obiektach zatrudniających 1945 pracowników w stosunku pracy, osób fizycznych na podstawie umowy cywilno-prawnej (umowa zlecenie) lub prowadzących własną działalność wykonując usługę na rzecz kontrolowanego przedsiębiorcy a także przedsiębiorców, na rzecz których inne osoby świadczą usługę w miejscu wyznaczonym przez przedsiębiorcę.

Przeprowadzono ogółem 81 kontroli w zakładach pracy w zakresie przestrzegania wymagań higienicznych i zdrowotnych w szczególności bezpieczeństwa i higieny pracy, stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin w produkcji, narażenia na szkodliwy czynnik biologiczny oraz narażenia na substancje chemiczne, ich mieszaniny, czynniki i procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym.

Przeprowadzone kontrole dotyczyły również przestrzegania przepisów przez wprowadzających do obrotu substancje chemiczne i ich mieszaniny, produkty biobójcze. Kontrole warunków pracy przeprowadzono także w wyniku prowadzonych postępowań w sprawie chorób zawodowych.

W 25 decyzjach administracyjnych zawarto 157 nakazów wykonania obowiązków w celu zapewnienia odpowiednich warunków higienicznych i zdrowotnych środowiska pracy w tym nakazów m. in.:

- w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin -11
- w zakresie prekursorów kategorii 2 i 3 -0
- w zakresie produktów biobójczych -0
- w zakresie substancji, preparatów, ich mieszanin lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym w środowisku pracy - 7
- w zakresie czynników biologicznych w środowisku pracy -12
- w zakresie detergentów -0

- dotyczących badań i pomiarów środowiska pracy -53
- w zakresie oceny ryzyka zawodowego -6
- dotyczących obniżenia stężeń i natężeń czynników szkodliwych - 1
- unieruchamiających zakłady, oddziały, stanowiska -0

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

- dotyczących przeprowadzenia badań i pomiarów środowiska pracy (czynniki szkodliwe) - 8
- dotyczących przeprowadzenia badań i pomiarów środowiska pracy (czynniki uciążliwe) – 45
- zaprowadzenia kart badań z pomiarów czynników szkodliwych - 4
- zapewnienie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy - 8
- w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin – 11
- w zakresie czynników biologicznych w środowisku pracy - 12
- w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy -7
- zaprowadzenia rejestru obejmującego przypadki stwierdzonych chorób zawodowych i podejrzeń – 2
- zapewnienia instrukcji stanowiskowych BHP urządzeń i maszyn – 3
- zapewnienia przy apteczce wykazu osób przeszkolonych w udzielaniu pierwszej pomocy – 4
- zapewnienia pracownikom odzieży lub obuwia roboczego – 1
- sporządzenia raportu o BHP w zakresie zranienia ostrymi narzędziami – 1
- wprowadzenia i uwzględnienia w programie działań organizacyjno-technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia na hałas i drgania mechanicznych lub zaktualizowania – 1
- przedłożenia zaświadczenia o przeszkoleniu pracowników z zakresu przepisów bhp – 2
- opracowanie zasad gospodarki odzieżą roboczą, obuwiem i środkami ochrony indywidualnej wraz z normami przydziału -3
- zapewnienie właściwych warunków przechowywania opakowań wody przeznaczonej do picia dla pracowników – 1
- ustalenie zasad prania odzieży roboczej – 1
- zapewnienia pracownikom pomieszczeń higieniczno-sanitarnych - 6
- prawidłowego systemu udzielania pierwszej pomocy -8
- zapewnienia właściwego stanu pomieszczeń higieniczno-sanitarnych oraz właściwego stanu znajdującego się w nich wyposażenia -29
- zapewnienia prawidłowego przydziału i postępowania z odzieżą, obuwiem roboczym i środkami ochrony indywidualnej -4
- przedstawienia aktualnych orzeczeń lekarskich o braku przeciwwskazań do wykonywania pracy na danym stanowisku -2
- przeprowadzenia szkoleń BHP dla pracowników -2

Ogółem wydano 28 decyzji płatniczych na łączną kwotę: 4716,50 zł.

Pion Higieny Pracy wydał ogółem 3 postanowienia w tym:

1 postanowienie o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia do wykonania obowiązku, na kwotę 500,00 złotych,

1 postanowienie o zawieszeniu postępowania egzekucyjnego,

1 postanowienia o umorzeniu postępowania.

W roku 2025 wystawiono 1 tytuł wykonawczy. Nie nałożono mandatów karnych. Ponadto wystawiono 4 upomnienia w celu przypomnienia zobowiązaniem o obowiązku wykonania zaleceń zawartych w decyzjach.

Informacja dotycząca zakładów pracy, w których stwierdzono przekroczenia czynników szkodliwych dla zdrowia (NDS/NDN) wg PKD skontrolowanych w 2025 roku.

PKD	Liczba zakładów pracy, w których stwierdzono przekroczenia NDS/NDN	Liczba pracowników pracujących w przekroczeniach			
		NDS/NDN (ogółem)	NDS czynników chemicznych	NDS pyłów	NDN czynników fizycznych (hałas/drgania mechaniczne)
1	2	4	5	6	7
02	2	5	0	0	5
23	1	1	0	0	1
25	2	2	0	0	2
42	1	1	0	0	1
Razem	6	9	0	0	9

2. Narażenie na czynniki rakotwórcze, mutagenne lub reprotoksyczne w środowisku pracy.

W związku z rozszerzeniem wykazu substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników i procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym pełniono nadzór ze szczególnym naciskiem na działanie procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym oraz działania substancji reprotoksycznych.

W związku z tym przeprowadzono 15 kontroli w 14 obiektach - zakładach pracy. Kontrole w powyższym zakresie obejmowały zakłady zgodnie z PKD:

- 02, 16, w których występują prace związane z narażeniem na pył drewna.
- 23, 24, 25, gdzie występują prace związane z narażeniem na krzemionkę krystaliczną

- frakcję respirabilną powstającą w trakcie pracy.

- 45 - prace związane z narażeniem na spaliny emitowane z silników Diesla.,
- 46 – narażenie na tlenek węgla – substancję reprotoksyczną.

3. Narażenia na szkodliwe czynniki biologiczne w środowisku pracy.

W roku 2025 przeprowadzono 25 kontroli w 24 zakładach, w których występuje narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne należące do grupy 2 i 3 zagrożenia.

W zagrożeniu w skontrolowanych zakładach pracy pracuje ogółem 266 pracowników.

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

- brak oceny ryzyka zawodowego na stanowiskach pracy lub brak aktualizacji ze względu na zmiany - 9
- brak wymaganej rozporządzeniem dokumentacji tj. rejestru prac narażających pracowników na działanie szkodliwego czynnika biologicznego zakwalifikowanego do grupy 3 lub 4 zagrożenia -10,
- rejestru pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników biologicznych zakwalifikowanych do grupy 3 lub 4 zagrożenia -10
- brak procedur i instrukcji -3
- brak znaku ostrzegawczego zagrożenia biologicznego -6
- brak wykazu i klasyfikacji szkodliwego czynnika biologicznego -3

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydano tylko 4 decyzje administracyjne, gdyż pokontrolne nieprawidłowości były usuwane przez pracodawców w terminie natychmiastowym przed wszczęciem postępowania administracyjnego.

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

Kontrole ukierunkowane były na zakłady pracy związane z możliwością wystąpienia chorób zwierząt i zagrożenia dla pracowników i osób fizycznych świadczących usługi: ASF, ptasiej grypy oraz chorób wieku dziecięcego, jak Polio, które mogą mieć wpływ na ludzi ze względu na zaburzony system ochrony w postaci szczepień ochronnych.

4. Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami – stosujący.

W zakresie nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami w zakładach pracy skontrolowano 26 obiektów i przeprowadzono 26 kontroli dot. przestrzegania przepisów bhp podczas stosowania w produkcji lub podczas innych czynności z użyciem substancji chemicznych i ich mieszanin. Ponadto przeprowadzono 2 kontrole dot. stosowania produktów biobójczych.

W czasie kontroli stwierdzono naruszenie przepisów w wyniku czego wystawiono 9 decyzji

administracyjnych dotyczących:

- brak spisu stosowanych w działalności substancji chemicznych i ich mieszanin,
- brak kart charakterystyki dla tych substancji i ich mieszanin,
- brak instrukcji bhp stosowania/przechowywania substancji chemicznych i ich mieszanin,
- brak oznakowania miejsca przechowywania substancji chemicznych i mieszanin,
- brak właściwego składowania produktów chemicznych.

5. Choroby zawodowe

W roku sprawozdawczym PPIS w Choszcznie otrzymał 3 zgłoszenia podejrzenia o chorobę zawodową.

W toku prowadzonych postępowań dokonano 6 wizytacji – kontroli zakładów pracy w związku z oceną warunków pracy i wypełniono 8 kart oceny narażenia w związku z podejrzeniem o chorobę zawodową. Na podstawie przeprowadzonych i zakończonych postępowań wydano 5 decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej:

- 2 decyzje: „Przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat: niedowład mięśni wewnętrznych krtani z wrzecionowatą niedomykalnością fonacyjną głosi i trwałą dysfonią” (wymieniona w poz. 15 pkt 3 w wykazie chorób zawodowych);
- 2 decyzje: „Choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa - Borelioza” (wymieniona w poz. 26 wykazu);
- 1 decyzję: „Astma oskrzelowa” (wymieniona pod poz. 6 wykazu).

oraz 1 decyzję o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej pod poz. 15.2 wykazu chorób zawodowych

Wystawiono 6 kart stwierdzenia choroby zawodowej do Instytutu Medycyny Pracy im. prof. dr. med. J. Nofera w Łodzi Centralny Rejestr Chorób Zawodowych ul. Św. Teresy 8, 90-950 Łódź.

V NADZÓR NAD CHEMIKALIAM!

1. Substancje chemiczne i ich mieszaniny

W zakresie nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami na terenie powiatu główną uwagę skierowano na nadzór nad mieszaninami stosowanymi do tatuażu lub makijażu permanentnego. Kontrole polegały na ocenie tuszy stosowanych przez tatuażystów lub kosmetyczki, ich legalności i właściwego oznakowania produktów chemicznych oraz właściwego informowania osób – klientów o szkodliwości tych produktów i zagrożeniach podczas stosowania. Podczas kontroli w powyższym zakresie nie stwierdzono istotnych nieprawidłowości mogących narazić ludzi na negatywne działanie. Skontrolowano 2 podmioty: 1 wykonujący tatuaże i 1 wykonujący makijaż permanentny. Oceniono 20

produktów. W jednym przypadku poprowadzono tylko postępowanie wyjaśniające co do jednego z produktów w zakresie informacji podanych w dokumentacji i oznakowaniu tego produktu.

2. Produkty biobójcze

Głównym tematem kontroli zgodnie z założeniami PZZ było objęcie wzmożonym nadzorem produktów biobójczych:

- a) nad realizacją warunków pozwolenia przez udostępniających na rynku produkty biobójcze przeznaczone wyłącznie dla użytkowników profesjonalnych - przeprowadzono 4 kontrole w obiektach prowadzących sprzedaż tych produktów, gdzie dokonano oceny 3 produktów biobójczych. W jednym przypadku w wyniku kontroli nie stwierdzono wprowadzania do obrotu produktów przeznaczonych dla profesjonalistów. Wszystkie wprowadzane do sprzedaży produkty były odpowiednio zabezpieczone przed dostępem dla ogółu społeczeństwa, sprzedawcy - właściciele oświadczyli iż dokonują ustnych weryfikacji nabywców na podstawie dostępnych możliwości prawnych lub weryfikują posiadane uprawnienia - dokumenty ze szkoleń z produktami chemicznymi w tym środkami ochrony roślin;
- b) nad realizacją warunków pozwolenia przez udostępniających na rynku produkty biobójcze przeznaczone do konserwacji drewna i materiałów budowlanych (PT 8 i PT 10) – przeprowadzono 2 kontrole podczas których oceniono 4 produkty i w 1 przypadku stwierdzono niezgodności. W związku z tym przeprowadzono postępowanie wyjaśniające z producentem produktu i otrzymano stosowne wyjaśnienia i dokumenty; nie wycofano produktu z obrotu;
- c) nad realizacją produktów biobójczych stosowanych w higienie weterynaryjnej z uwzględnieniem zarówno produktów przeznaczonych dla zwierząt domowych, jak i hodowlanych, dostępnych w sprzedaży stacjonarnej i internetowej (PT 3) – dokonano 4 kontroli z czego tylko w jednym podmiocie stwierdzono w sprzedaży produkty biobójcze w higienie weterynaryjnej i oceniono 2 produkty. Nie stwierdzono nieprawidłowości. Ponadto w czasie przeglądania stron internetowych podmiotów z terenu powiatu choszczeńskiego nie stwierdzono w sprzedaży produktów biobójczych z powyższym przeznaczeniem.

tabela 2.1

Lp.	Liczba produktów skontrolowanych	Liczba produktów zakwestionowanych	Liczba produktów wycofanych z podaniem liczby i powodu wycofania
Produkty biobójcze - udostępnianie	9	1	0

Produkty biobójcze stosowanie działalności zawodowej – w	0	0	0
--	---	---	---

W ramach nadzoru nad produktami biobójczymi pion HP wziął udział w projekcie BEF-3 dotyczącego kontroli produktów biobójczych posiadających pozwolenie europejskie, z możliwością opcjonalnego sprawdzenia zgodności zapisów charakterystyki produktu biobójczego (SPC) i karty charakterystyki (SDS). Dokonano oceny 1 produktu posiadającego pozwolenie europejskie i wypełniono kwestionariusz zgodny z programem..

4. Produkty kosmetyczne.

W 2025 r. na terenie powiatu choszczeńskiego nie zewidencjonowano producentów, zakładów wytwarzających produkty kosmetyczne, importerów produktów kosmetycznych. Na terenie powiatu choszczeńskiego nie znajdują się również hurtownie zajmujące się obrotem produktami kosmetycznymi. W ewidencji znajdowało się 6-ciu dystrybutorów produktów kosmetycznych wprowadzających do obrotu produkty kosmetyczne.

W 2025 r. skontrolowano 3 zakłady obrotu kosmetykami, przeprowadzając w nich 3 kontrole związane z poborem do badań z tych obiektów produktów kosmetycznych, w kierunku oceny ich jakości mikrobiologicznej oraz w kierunku badania chemicznego, oceny znakowania i składu. W zakresie przeprowadzonych badań 3 pobrane próbki (kremu, żelu do mycia ciała i włosów, płynu micelnego do higieny twarzy) nie zostały zdyskwalifikowane.

W roku sprawozdawczym nie wydawano decyzji administracyjnych, w tym wstrzymywania lub ograniczenia działalności.

Nie nakładano kar pieniężnych, w tym mandatów karnych. Nie kierowano wniosków o ukaranie do Sądów czy PWIS ani też aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury.

5. Środki zastępcze, nowe substancje psychoaktywne oraz prekursorzy narkotyków kat. 2 i 3

Sekcja Higieny pracy nie otrzymywał zgłoszeń dotyczących podejrzenia wprowadzania do obrotu środków zastępczych lub nowych substancji psychoaktywnych. Przeprowadzono 1 kontrolę w 1 podmiocie gospodarczym w zakresie przestrzegania zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej środków zastępczych lub nowych substancji psychoaktywnych. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Na terenie powiatu pod nadzorem organu są 2 podmioty wprowadzające do obrotu prekursorzy narkotyków kategorii 3 oraz 2 podmioty stosujące w działalności zawodowej substancje należące do prekursorów narkotyków kategorii 3. Substancje chemiczne będące jednocześnie prekursorami narkotyków wykorzystywane są w procesie uzdatniania wody, do

mycia i oczyszczania narzędzi i urządzeń. Nie stwierdzono obrotu ani stosowania prekursorów kategorii 2 podlegających kontroli inspekcji sanitarnej. W roku 2025 przeprowadzono 2 kontrole sanitarne w zakresie stosowania ich w zakładach wykorzystujących prekursorów w produkcji. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie ilości legalnego nabywania i zużycia stosowanych prekursorów narkotyków.

Podsumowanie

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

- Głównym Inspektorem Sanitarnym w zakresie legalnego obrotu prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3; importerów, dystrybutorów i producentów substancji chemicznych i ich mieszanin;
- Starostwem Powiatowym Choszczno w zakresie oceny stanu bezpieczeństwa sanitarnego powiatu za 2024 r.
- Urzędem Miejskim w Drawnie w zakresie oceny stanu sanitarnego gminy Drawno za 2024 r.
- Urzędem Miejskim w Reczu w zakresie oceny stanu sanitarnego gminy Recz za 2024 r.

W zakresie działań edukacyjno-informacyjnych omówiono zagadnienia związane m.in.:

- z narażeniem i ochroną pracowników i osób fizycznych pracujących w zakresie narażenia na szkodliwy czynnik biologiczny, zastosowania właściwej ochrony przed zagrożeniem, w razie wystąpienia objawów chorobowych zastosowania właściwych zasad postępowania i zgłaszania przypadku, ochrony przez zakłuciami.
- omówiono tematykę zagrożeń stosowanych substancji chemicznych i ich mieszanin, potrzeby zapoznawania się z kartami charakterystyki i postępowaniu zgodnie z procedurami, instrukcjami bhp oraz informacjami podanymi w kartach.
- zagrożeniach występujących na stanowiskach pracy zarówno fizycznych, chemicznych, o konieczności właściwego stosowania ochron osobistych przed zagrożeniem, udzielono porad i instruktażu dotyczącego właściwego informowania pracowników o niebezpieczeństwie i środkach ostrożności przy stosowaniu produktów chemicznych, ich bezpiecznego przechowywania.
- w zakresie narażenia na czynniki, substancje chemiczne i procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym, mutagennym i reprotoksycznym. uświadomiono pracodawcę o potrzebie przeprowadzania właściwej oceny narażenia zawodowego - ryzyka i podejmowaniu stosownych działań profilaktycznych w celu zapobiegania wystąpieniu chorób zawodowych.
- Uświadomiono pracodawcę o obowiązku posiadania stosownej właściwej dokumentacji dotyczącej pracy z produktami chemicznymi, o obowiązku zapoznawania pracowników z treścią kart charakterystyki posiadanych i stosowanych produktów, o właściwym stosowaniu i przechowywaniu tych produktów oraz prawidłowym zabezpieczeniu pracowników przed zagrożeniem.
- pouczone o potrzebie wykonywania pomiarów czynników szkodliwych na

stanowiskach pracy celem monitorowania stanu technicznego pojazdów i sprzętu oraz podejmowania właściwych działań zapobiegawczych ochrony przed chorobami.

- narażeniem i ochroną pracowników i osób fizycznych pracujących w kontakcie ze szkodliwym czynnikiem biologicznym, podejmowania działań ograniczających narażenie pracowników na hałas, pył i drgania – profilaktyka przed chorobami zawodowymi
- potrzebie wykonania ponownych pomiarów stężenia radonu w celu sprawdzenia czy poprzedni pomiar daje podstawy do podjęcia innych działań zapobiegawczych czy rzeczywiście był niewłaściwie zinterpretowany. Zalecono częstsze wietrzenie pomieszczeń i dbałość o stan techniczny budynku oraz wyjaśniono schemat działania radonu i przeciwdziałaniu jego przenikaniu do pomieszczeń. Poinformowano przedsiębiorcę - pracodawcę o możliwości zapoznania się z informacjami na stronach internetowych gov.pl na temat narażenia na radon w pomieszczeniach oraz związane z narażeniem na radon zagrożenia dla zdrowia i działaniami w zakresie dbałości o obiekt.

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

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

VIII. HIGIENA DZIECI I MŁODZIEŻY

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

1. Stan higieniczno – sanitarny placówek oświatowo - wychowawczych

1.1 Nadzór sanitarny nad placówkami

Liczba placówek pod nadzorem (ogółem): 97, w tym:

Żłobki – 8

Klub dziecięcy - 1

Przedszkola oraz inne formy wychowania przedszkolnego – 14

Szkoły podstawowe -12

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

Placówki wsparcia dziennego – 15

Specjalne Ośrodki Szkolno-Wychowawcze - 1

Pozaszkolne placówki specjalistyczne – 1

Inne (świetlice wiejskie, Państwowa Szkoła Muzyczna oraz 1 Studio Rozwoju Artystycznego „Kreatywka”) - 18

Placówki sezonowe – 22

Ogólna liczba kontroli: 91

- Żłobki - 11 kontroli (w tym: 1 kontrola sprawdzająca, 4 kontrole celem wydania decyzji);
- Klub dziecięcy - 1 kontrola;
- Przedszkola i inne formy wychowania przedszkolnego - 16 kontroli (w tym 1 kontrola sprawdzająca, 1 kontrola celem wydania opinii sanitarnej);
- Szkoły podstawowe - 23 kontroli (w tym: 5 kontroli sprawdzających, 8 kontroli tematycznych);
- Zespoły Szkół - 11 kontroli (w tym: 4 kontrole sprawdzające, 4 kontrola tematyczna);
- Specjalne Ośrodki Szkolno – Wychowawcze - 1 kontrola;
- Pozaszkolne placówki specjalistyczne - 0 kontroli;
- Placówki wsparcia dziennego - 4 kontrole (w tym: 1 kontrola celem wydania decyzji);
- Inne (np. świetlice wiejskie, placówki pracy pozaszkolnej) - 2 kontrole (w tym 1 kontrola celem opinii sanitarnej),
- Placówki sezonowe - 22 kontrole (w tym 21 kontrole wypoczynku letniego i 1 wypoczynku zimowego).

Łączna liczba dzieci w skontrolowanych placówkach wyniosła: 5321 osoby.

W 2025 r. w dotychczas funkcjonującym Studiu Rozwoju Artystycznego „Kreatywka Kids” został utworzony Niepubliczny Żłobek KreatywkaKids 2, mieszczący się przy ul. Jarzębinowej 4c/ 1, 73 - 200 Choszczno oraz utworzono Placówkę Wsparcia Dziennego przy sali widowiskowo – sportowej w Reczu ul. Ratuszowa 29, 73-210 Recz.

Ponadto w 2025 r. zlikwidowane zostały również 2 szkoły podstawowe tj. Szkoła Podstawowa im. Janusza Korczaka w Łasku, Łasko 14a, 73 - 240 Bierzwnik oraz Szkoła Podstawowa w Zieleniewie, Zieleniewo 37, 73 - 240 Bierzwnik.

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

W ramach przeprowadzonych kontroli w 2025 r. w żadnej placówce nie stwierdzono złego stanu sanitarno – technicznego co mogłoby skutkować koniecznością zamknięcia, unieruchomienia, a także wyłączenia z użytkowania.

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

Rodzaj placówki	Placówki posiadające												
	Instalację kanalizacyjną przyłączoną do sieci kanalizacyjnej (zgodnie z drukami Mz-53)		Brak kanalizacji					Instalację wodociągową	Brak wodociągów (dane muszą być zgodnie z Mz-53)				
			zbiorniki bezodpływowe (szamba)		Przydomowe oczyszczalnie ścieków		Podać przyczyny funkcjonowania placówek bez kanalizacji		Studnie głębokie		Podać przyczyny funkcjonowania placówek bez wodociągów		
	1		2		3		4		5		6		7
2024	2025	2024	2025	2024	2025	2024	2025			2024	2025	2024	2025
Żłobki	7	7	0	0	0	0	0	0	7	0	0	0	0
Przedszkola	13	14	0	0	0	0	0	0	14	0	0	0	0
Szk. Podst.	13	10	0	0	0	0	0	0	10	0	0	0	0
Licea	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Ponadpodstawowe szkoły zawodowe	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Szkoły specjalne	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Szkoły policealne	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Zespoły szkół	5	3	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0
Placówki kształcenia praktycznego	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Szk. Wyższe	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Placówki z pobytym całodobowym	1	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
Placówki opiekuńczo wychowawcze wsparcia dziennego	4	3	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0
Placówki rekreacyjne	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
OGÓŁEM	43	38	0	0	0	0	0	38	0	0	0	0

1.4 Oświetlenie, temperatura i wentylacja w pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt dzieci i młodzieży.

Dokonano pomiarów temperatury w 39 placówkach oświatowo-wychowawczych, w 3 placówkach wsparcia dziennego, 1 świetlicy wiejskiej oraz w 22 placówkach wypoczynku dzieci i młodzieży (zimowy oraz letni). Badanie przeprowadzono w 144 pomieszczeniach.

- w żłobkach i klubie malucha sprawdzono 11 pomieszczeń pobytu dzieci,
- w przedszkolach sprawdzono 25 pomieszczenia do nauki,
- w szkołach podstawowych sprawdzono 31 pomieszczeń do nauki,
- w zespołach szkół sprawdzono 16 pomieszczeń,
- w Specjalnym Ośrodku Szkolno – Wychowawczym sprawdzono 5 pomieszczeń,
- w placówkach wsparcia dziennego sprawdzono 4 pomieszczenia,
- w świetlicy wiejskiej sprawdzono 1 pomieszczenie,
- w placówkach wypoczynku sprawdzono 51 pomieszczeń mieszkalnych.

Temperatury niezgodnej z PN nie stwierdzono.

Podczas bieżących kontroli analizie poddano m.in. rodzaj zapewnionego oświetlenia, zapewnienie osłon na oświetleniu oraz fakt posiadania przez placówki pomiarów natężenia oświetlenia. W związku z nieprawidłowościami w tym zakresie wszczęto postępowanie w 7 placówkach (1 szkole podstawowej, 2 zespołach szkół oraz w 1 ośrodku szkolno - wychowawczym).

W skontrolowanych placówkach nie stwierdzono nieprawidłowości związanych z wentylacją pomieszczeń.

2. Higiena procesów nauczania

2.1 Ergonomiczne warunki pracy ucznia.

W ramach przeprowadzonych kontroli w 2025 r. oceniono dostosowanie mebli do warunków antropometrycznych uczniów i przedszkolaków. Ocenie poddano 25 placówek, w tym 76 oddziałów – 1147 uczniów. Uczniowie siedzą prawidłowo. Meble edukacyjne zestawione i oznaczone prawidłowo, w dobrym stanie technicznym. Wszystkie zapisy tj. wzrost, wysokość podkolanowa oraz numery ławek i krzeseł w jakich powinni siedzieć uczniowie podczas zajęć lekcyjnych jest zapisana w dziennikach lekcyjnych, bądź w dziennikach elektronicznych. Przypominano Dyrektorom placówek zasady prawidłowego zestawiania mebli szkolnych oraz prawidłowego dopasowania ich do wzrostu dzieci.

2.2 Jakość wyposażenia placówek.

Certyfikaty na meble i sprzęt sportowy w roku 2025 oceniono w 25 placówkach tj. w 11 przedszkolach, 11 szkołach podstawowych oraz 3 zespołach szkół. Certyfikaty na meble i sprzęt sportowy, który został zakupiony po 1997 r. posiadają wszystkie skontrolowane placówki.

2.3 Zapewnienie na terenie szkoły miejsc do przechowywania podręczników i przyborów szkolnych.

W ramach przeprowadzonych kontroli w 2025 r. stwierdzono, że zapewniono miejsce na podręczniki i przybory szkolne w 27 skontrolowanych placówkach tj. w 14 przedszkolach, 10 szkołach podstawowych oraz 3 zespołach szkół. Zapewniono m. in. indywidualne szafki na korytarzach dla uczniów, indywidualne szafki w salach lekcyjnych oraz półki w salach lekcyjnych.

2.4 Rozkład zajęć lekcyjnych oraz zmianowy system nauczania w szkołach.

W 2025 r. oceniono rozkład zajęć lekcyjnych w 10 szkołach podstawowych oraz 3 zespołach szkół, w tym 169 oddziałach. Zajęcia rozpoczynają się o stałej porze, przy czym różnica pomiędzy kolejnymi dniami jest nie większa niż 1 godzina. Różnica liczby godzin lekcyjnych pomiędzy kolejnymi dniami tygodnia jest nie większa niż 1 godzina. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Rodzaj placówek		HIGIENICZNA OCENA ROZKŁADÓW ZAJĘĆ LEKCYJNYCH			
		Ocenie poddano rozkład zajęć szkolnych		Nieprawidłowe stwierdzono	
		W ilu szkołach	w ilu oddziałach	w ilu szkołach	w ilu oddziałach
Szkoły funkcjonujące samodzielnie	szkoły podstawowe	10	116	0	0
Zespoły szkół:		3	53	0	0
Placówki funkcjonujące w zespołach	przedszkola	2	0	0	0
	szkoły podstawowe	2	5	0	0

2.5 Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych

Ponadto w 2025 r. dokonano również oceny obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych. Badaniem zostało objętych 6 szkół podstawowych, w sumie 34 oddziałów. Badaniem objęto 509 uczniów. Na 509 przebadanych uczniów u 294 uczniów waga tornistra

nie przekraczała 10 % masy ciała, u 173 uczniów waga tornistra wahała się między 10 % a 15 % masy ciała, natomiast u 42 uczniów waga tornistra przekraczała 15 % masy ciała.

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

3. Warunki do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego.

W zakresie warunków prowadzenia zajęć wychowania fizycznego w 2025 r. oceniono w 10 szkołach podstawowych oraz w 3 zespołach szkół. Zajęcia sportowe prowadzone są w salach gimnastycznych, w salach zastępczych/rekreacyjnych, na boisku sportowym. Ponadto uczniowie korzystają również z boisk sportowych ogólnodostępnych Orlik, siłowni ogólnodostępnej, basenu.

W miejscach przeznaczonych do ćwiczeń fizycznych, gier i zabaw znajdują się tablice informacyjne, określające zasady bezpiecznego użytkowania urządzeń i sprzętu sportowego oraz regulaminy.

4. Żywnienie dzieci i młodzieży w placówkach

W 2025 r. na terenie powiatu choszczeńskiego w skontrolowanych placówkach dożywianie prowadzone było w 10 szkołach podstawowych oraz w 1 zespole szkolno-przedszkolnym. W 5 szkołach podstawowych zapewniono posiłki dowożone przez firmę cateringową oraz w 5 szkołach przygotowywano posiłki na miejscu (placówki prowadzą produkcję posiłków od surowca do wyrobu gotowego). Natomiast w jednym zespole szkolno-przedszkolnym posiłki przygotowywane są na miejscu, placówka prowadzi produkcję posiłków od surowca do wyrobu gotowego. Dodatkowo w internacie zapewniono posiłki całodniowe przygotowywane na miejscu. Liczba dzieci i młodzieży korzystających w posiłków 873, w tym z obiadów pełnych 252, a z posiłków jednodaniowych 621. W tym liczba dzieci i młodzieży korzystających z dofinansowania do posiłków 135.

W zakresie sekcji HŻŻiPU:

Stołówki szkolne:

W tej grupie obiektów w ewidencji znajdowało się 13 obiektów w tym 6 prowadzących żywienie w systemie cateringowym. Swym zakresem obejmowały: produkcję i wydawanie posiłków, wydawanie posiłków dostarczanych przez firmy cateringowe, podawanych w naczyniach jednorazowego oraz wielokrotnego użytku.

W roku sprawozdawczym nie zatwierdzano nowych zakładów.

Skontrolowanych zostało 7 obiektów poddano ocenie 6 zakładów. Na podstawie arkusza oceny zakładu 4 obiekty (w tym wszystkie 4 w systemie cateringowym) zakwalifikowanych zostało do kategorii niskiego ryzyka oraz 9 stołówek ogółem w zakresie ryzyka średniego, w tym 2 w systemie cateringowym.

Wszystkie zakłady posiadają wdrożone zasady GHP/GMP oraz 12 zakładów posiadają wdrożone systemy HACCP.

W stołówkach szkolnych w obu grupach przeprowadzono łącznie 9 kontroli (w tym 3 w stołówkach w ramach cateringu). W 2025 r. w tej grupie nie przeprowadzono kontroli interwencyjnych.

W roku sprawozdawczym wydano 2 decyzje administracyjne:

1 decyzję na poprawę stanu sanitarno – technicznego, która zobowiązywała do:

- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchnię ścian w pomieszczeniach zakładu;
- doprowadzenia do odpowiedniego stanu technicznego posadzkę oraz drzwi w magazynie spożywczym;
- zamontowania w otwieranych oknach siatek przeciw owadom.

1 decyzja prolongowała termin decyzji administracyjnej z uwagi na brak dofinansowania placówki szkolnej na doprowadzenie do odpowiedniego stanu sanitarno – technicznego powierzchni ścian, posadzki oraz drzwi w pomieszczeniach magazynu.

W sześciu stołówkach szkolnych (w tym w dwóch stołówkach w systemie cateringowym), pobrano do oceny jadłospisy oraz zestawienia dekadowe przeprowadzając siedem ocen jakościowych (w tym dwie w stołówkach w systemie cateringowym) oraz siedem ocen ilościowych (w tym dwie w stołówkach w systemie cateringowym).

W 2025 r. na obiekt z tej grupy nie wydawano decyzji na unieruchomienie i przerywanie działalności całego lub części zakładu. Nie zakazywano wprowadzania produktów do obrotu.

Nie nakładano mandatów karnych.

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

W roku sprawozdawczym pobrano jedną próbkę posiłku obiadowego do badań laboratoryjnych z zakładów należących do tej grupy, w kierunku wartości odżywczej (wartości energetycznej, białka, węglowodanów i tłuszczu), które nie wykazały rozbieżności.

Zakłady nie prowadzą sprzedaży żywności drogą internetową.

w tym: stołówki szkolne w systemie cateringowym:

W tej grupie zewidencjonowano 6 stołówek prowadzących żywienie w systemie cateringowym.

Zakłady zostały zatwierdzone jako punkty wydawania posiłków obejmujące swym zakresem wydawanie posiłków, dostarczanych przez firmy cateringowe w naczyniach jednorazowego oraz wielokrotnego użytku.

W roku sprawozdawczym nie zatwierdzono nowych zakładów. Skontrolowano 2 zakłady, które oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu, przeprowadzając łącznie 3 kontrole.

Nie przeprowadzano kontroli interwencyjnych.

Na podstawie arkusza oceny zakładu, 4 obiekty zakwalifikowanych zostało do kategorii niskiego ryzyka oraz dwa do kategorii średniego ryzyka.

Spośród 6 zakładów 6 posiada wdrożone zasady GHP/GMP oraz 51 wdrożony systemem HACCP.

W 2025 r. na obiekty z tej grupy nie wydawano decyzji administracyjnych, w tym decyzji na unieruchomienie i przerywanie działalności całego lub części zakładu. Nie zakazywano wprowadzania produktów do obrotu.

Nie nakładano mandatów karnych.

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

W roku sprawozdawczym nie pobierano próbek do badań laboratoryjnych z zakładu należącego do tej grupy.

Zakłady nie prowadzą sprzedaży żywności drogą internetową.

Stołówki w bursach i internatach:

W grupie obiektów „stołówki w bursach i internatach” zewidencjonowano jeden zakład, który swym zakresem obejmuje produkcję posiłków od surowca do wyrobu gotowego oraz ich wydawanie.

W roku sprawozdawczym nie zatwierdzano nowych zakładów. W 2025 r. nie skontrolowano zakładu, nie przeprowadzano kontroli, w tym kontroli interwencyjnych.

Skontrolowano 1 obiekt.

W/w zakład na podstawie arkusza oceny zakładu został zakwalifikowany do kategorii ryzyka niskiego. Posiada on wdrożone zasady GHP/GMP oraz zasady systemu HACCP.

W 2025 r. na obiekt z tej grupy nie wydawano decyzji administracyjnych, w tym decyzji na unieruchomienie i przerywanie działalności całego lub części zakładu. Nie zakazywano wprowadzania produktów do obrotu.

Nie nakładano mandatów karnych.

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

W roku sprawozdawczym nie pobierano próbek do badań laboratoryjnych z zakładu należącego do tej grupy.

Zakłady nie prowadzą sprzedaży żywności drogą internetową.

Stołówki w przedszkolach:

W tej grupie zewidencjonowano 10 obiektów, w tym trzy w systemie cateringowym.

Obiekty z tej grupy zatwierdzone zostały w zakresie produkcji posiłków od surowca do wyrobu gotowego, natomiast 3 obiekty w systemie cateringowym w zakresie wydawania posiłków przygotowywanych przez firmę cateringową podawanych w naczyniach wielokrotnego bądź jednorazowego użytku. W 2025 r. nie zatwierdzano nowych stołówek w przedszkolach.

W roku sprawozdawczym skontrolowano siedem zakładów, w tym jeden w systemie cateringowym przeprowadzając w nich 8 kontroli, w tym 1 w stołówce w systemie cateringowym. Nie przeprowadzano kontroli interwencyjnych.

W 2025 r. na podstawie arkusza oceny zakładu oceniono 6 obiektów, w tym jeden w systemie cateringowym.

Obiekty należące do tej grupy na podstawie arkusza oceny stanu zakładu zakwalifikowane zostały do kategorii niskiego ryzyka tj. 1 obiekt w systemie cateringowym oraz do kategorii średniego ryzyka – 9 obiektów, w tym dwa w systemie cateringowym.

We wszystkich 10 obiektach wdrożone zostały zasady GHP/GMP oraz wdrożono system HACCP (w tym w trzech obiektach w systemie cateringowym).

W 2025 roku wydano dwie decyzje administracyjne, które zobowiązywały do poprawy stanu sanitarno technicznego tj.:

- doprowadzenia do odpowiedniego stanu sanitarno – technicznego powierzchni sufitów i ścian w pomieszczeniach zakładu;
- zabezpieczenia otworu wentylacyjnego w kratkę wentylacyjną.

W 2025 r. na obiekty z tej grupy nie wydawano decyzji na unieruchomienie i przerywanie działalności całego lub części zakładu. Nie zakazywano wprowadzania produktów do obrotu.

Nie nakładano mandatów karnych.

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

W roku sprawozdawczym do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli żywności pobrano 10 próbek z grupy świeże warzywa krojone (gotowe do spożycia) RTE, badania przeprowadzono w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych tj. Salmonella spp. obecność w 25g, Listeria monocytogenes – liczba w 1 g oraz przeprowadzenia oceny organoleptycznej. Pod względem zbadanych parametrów próbki nie uległy zdyskwalifikowaniu.

Zakłady nie prowadzą sprzedaży żywności drogą internetową.

w tym: stołówki w przedszkolach w systemie cateringowym:

W tej grupie obiektów zewidencjonowano 3 stołówki prowadzące żywienie w systemie cateringowym, w zakresie wydawania posiłków przygotowywanych przez firmę cateringową podawanych w naczyniach wielokrotnego bądź jednorazowego użytku.

W roku sprawozdawczym nie zatwierdzono nowych obiektów.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 1 stołówkę, przeprowadzając w niej 1 kontrolę sanitarną z użyciem arkusza oceny zakładu. Nie przeprowadzono kontroli interwencyjnych.

Jeden obiekt należący do tej grupy na podstawie arkusza oceny stanu zakładu zakwalifikowany został do kategorii niskiego ryzyka zaś dwa do kategorii średniego ryzyka.

We wszystkich obiektach wdrożono zasady GHP / GMP oraz system HACCP.

W 2025 r. na obiekty z tej grupy nie wydawano decyzji administracyjnych, w tym decyzji na unieruchomienie i przerywanie działalności całego lub części zakładu. Nie zakazywano wprowadzania produktów do obrotu.

Nie nakładano mandatów karnych.

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

W roku sprawozdawczym nie pobierano próbek do badań laboratoryjnych z zakładu należącego do tej grupy.

Zakłady nie prowadzą sprzedaży żywności drogą internetową.

Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych:

W tej grupie obiektów zewidencjonowany został jeden obiekt. W roku sprawozdawczym nie zatwierdzono nowych obiektów. W 2025 r. nie skontrolowano zakładu, nie przeprowadzono kontroli, w tym kontroli interwencyjnych.

Obiekt należący do tej grupy na podstawie arkusza oceny stanu zakładu zakwalifikowany został do kategorii średniego ryzyka.

Obiekt posiada opracowane i wdrożone instrukcje i procedury GHP/GMP oraz posiada opracowane procedury oparte na zasadach systemu HACCP.

W 2025 r. nie wydawano decyzji administracyjnych, w tym decyzji na unieruchomienie i przerywanie działalności całego lub części zakładu. Nie zakazywano wprowadzania produktów do obrotu.

Nie nakładano mandatów karnych.

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

W roku sprawozdawczym nie pobierano próbek do badań laboratoryjnych z zakładu należącego do tej grupy.

Zakłady nie prowadzą sprzedaży żywności drogą internetową.

Ocena sposobu żywienia w jednostkach systemu oświaty:

W roku sprawozdawczym w 11 zakładach jednostek systemu oświaty dokonano ogółem 25 ocen sposobu żywienia. Oceny przeprowadzane były w:

- 4 stołówkach szkolnych oraz 2 w systemie cateringowym;
- 4 stołówkach w przedszkolach oraz 1 w systemie cateringowym.

Ocenię żywienia metodą „teoretyczną” poddano 25 próbek, w tym 4 w stołówkach szkolnych oraz w 2 w systemie cateringowym, 4 stołówkach przedszkolnych oraz 1 w systemie cateringowym.

W roku sprawozdawczym 2 próbki zbadano laboratoryjnie, w tym wartość energetyczną, % energii z białka, % energii tłuszczu. W jednej zbadanej próbce stwierdzono zaniżoną podaż wartości energetycznej oraz zaniżoną % zawartość energii pochodzącej z tłuszczu.

Oceny żywienia metodą „teoretyczną” poddano 9 próbek oceniając 6 zestawień dekadowych badając składniki pokarmowe tj. wartość energetyczną, % energii z białka, % energii tłuszczu. Ocenę przeprowadzono w 3 stołówkach szkolnych, 2 stołówkach przedszkolnych oraz w 1 stołówce przedszkolnej w systemie cateringowym.

W 9 próbkach ocenionych „teoretycznie” stwierdzono nieprawidłowości, w tym w 3 jadłospisach oraz 6 zestawieniach dekadowych. Nieprawidłowości dotyczyły:

- w 6 zestawieniach dekadowych zaniżenia, bądź zawyżenia wartości energetycznej;
- w 1 zestawieniach dekadowych zawyżenia % podaży energii pochodzącej z białka;
- w 5 zestawieniach dekadowych zaniżenia, bądź zawyżenia wartości energetycznej.

5. Warunki realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami w placówkach

W roku 2025 dokonano oceny warunków profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami w 10 szkołach podstawowych oraz 3 zespołach szkół. W trakcie czynności kontrolnych stwierdzono w 8 szkołach podstawowych oraz 3 zespołach szkół, że zapewniony jest gabinet profilaktyki zdrowotnej (do wyłącznej dyspozycji szkoły). Gabinety znajdują się w dobrym stanie sanitarnym i technicznym – nieprawidłowości nie stwierdzono. W 1 szkole podstawowej zapewniono zastępcze pomieszczenie na terenie placówki z przeznaczeniem na działalność pielęgniarki szkolnej. Są to z reguły gabinety wspólne z logopedą lub pedagogiem szkolnym, niespełniające definicji gabinetu profilaktyki zdrowotnej. Ponadto 1 szkoła podstawowa korzysta z gabinetu profilaktyki zdrowotnej w budynku sąsiedniej placówki.

Nieprawidłowości nie stwierdzono.

IX. Warunki wypoczynku oraz rekreacji dzieci i młodzieży

1. Wypoczynek zimowy

W trakcie wypoczynku zimowego przeprowadzono 1 kontrolę stanu sanitarnego, w tym:

➤ **1 zgłoszoną do ogólnopolskiej bazy MEN:**

- 1 obóz w obiekcie używanym okazjonalnie do wypoczynku

1 obóz zorganizowany w Ośrodku Sportowo – Wypoczynkowym w Choszcznie

Razem: 11 uczestników / wg bazy MEN 11

2. Wypoczynek letni

W trakcie wakacji letnich przeprowadzono 21 kontrole stanu sanitarnego, w tym:

➤ **21 zgłoszonych do ogólnopolskiej bazy MEN:**

- 19 obozów w obiekcie hotelowym:

11 obozów zorganizowanych w Farmie KALINA, Łasko 29E, 73-240 Bierzwnik

2 obozy zorganizowane w Gospodarstwie Gościnnym Bukowo, Bukowie, 73-240 Bierzwnik

6 obozów zorganizowanych w Ośrodku Sportowo – Wypoczynkowym w Choszcznie

Razem: 1188 uczestników / wg bazy MEN 1216

- 2 obozy zorganizowane pod namiotami

- 1 obóz zorganizowany pod namiotami w Nowej Korytnicy (gm. Drawno)

- 1 obóz zorganizowany w Żeńsku (gm. Krzęcin)

Razem: 106 uczestników / wg bazy MEN 116

Łącznie ze wszystkich form wypoczynku w skontrolowanych placówkach skorzystało

1294 osób.

VI ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY

Celem zapobiegawczego nadzoru sanitarnego Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest

zapewnienie na etapie planowania zagospodarowania przestrzennego oraz planowania i realizacji inwestycji właściwego stanu sanitarno – zdrowotnego w obiektach, w taki sposób, aby w trakcie eksploatacji obiektów, nie występowały zagrożenia i uciążliwości dla zdrowia ludzi oraz środowiska.

W roku 2025 pion Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego, Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu choszczeńskiego realizował zadania ukierunkowane głównie na sprawowanie nadzoru nad wymaganiami higienicznymi i zdrowotnymi. Przy opiniowaniu projektów studium uwarunkowań, kierunków zagospodarowania przestrzennego, planów ogólnych i planów zagospodarowania przestrzennego, w ramach przeprowadzanej oceny nadzorował wpływ na zdrowie ludzi, wpływ oddziaływania na środowisko oraz sprawował nadzór pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych nad warunkami higieny: środowiska, pracy, procesów nauczania i wychowania, wypoczynku i rekreacji, warunkami zdrowotnymi żywności, żywienia, warunkami sanitarno-higienicznymi, jakim powinny spełniać pomieszczenia, w którym są udzielane świadczenia zdrowotne i inne obiekty budowlane na poszczególnych etapach realizacji inwestycji.

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

1. Dwóch budynków mieszkalnych wielorodzinnych w Pełczycach
2. Hali linii produkcyjnej przetarcia drewna w Rzecku
3. Drogi leśnej w leśnictwie Płotno
4. Oczyszczalni ścieków w Drawnie
5. Zmiany sposobu użytkowania budynku w Choszczynie
6. Gminnego Centrum Kultury i Turystyki Lokalnej w Krzęcinie
7. Zmiany sposobu użytkowania części parteru na lokal usługowy w Pełczycach
8. Magazynu zbożowego w Przekolnie
9. Pływalni w Pełczycach
10. Przedszkola gminnego w Bierzwniku
11. Budynku kancelarii leśnictwa w Wygonie
12. Przebudowy budynku usługowego w Krzęcinie wraz ze zmianą sposobu użytkowania
13. Zmiany sposobu użytkowania budynku na budynek mieszkalny wielorodzinny w m. Klasztorne

W ramach działalności Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego wydano 14 opinii i decyzji sanitarnych dotyczących dopuszczenia obiektów budowlanych do użytkowania.

Dokonano oceny projektów dokumentów wraz z prognozą oddziaływania na środowisko w związku z czym wydano 14 opinii.

Ogółem wydano 38 opinii dotyczących sporządzenia oceny oddziaływania na środowisko, w tym:

- 27 opinii dotyczących obowiązku przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko,
- 11 opinii przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach.

Ogółem przeprowadzono 14 kontroli i wizji lokalnych i wystawiono 14 decyzji rachunków.

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

na podstawie:

- art. 3 ust. 1 a ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz.U. z 2024 r., poz. 416) w związku z art. 53 ust. 4 pkt. 2a ustawy z 27.03.2003 r. o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym (Dz. U. z 2024 r. poz. 1130 z późn. zm.) - 480
- art. 53 ust. 5 ustawy z 27.03.2003 r. o planowaniu i zagospodarowaniu (Dz. U. z 2024 r. poz. 1130, z późn. zm.) - 30

Na podstawie wyników kontroli i wydanych opinii wykonanych w 2025 r. stwierdza się, że ilość wydanych opinii, postanowień oraz wykonanych kontroli w roku 2025 była większa niż w roku 2024.

Na podstawie wyżej przedstawionych danych liczbowych wykonanych przez pion Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego można stwierdzić, że stan sanitarny powiatu w roku 2025 nie uległ zmianie.

VII OŚWIATA ZDROWOTNA I PROMOCJA ZADROWIA

W 2025 roku pion Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia, Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu choszczeńskiego realizował zadania ukierunkowane głównie na promowaniu zdrowego stylu życia i realizacji programów edukacyjnych oraz kampanii i akcji społecznych w obszarze promocji zdrowia i profilaktyki chorób.

1. Profilaktyka nadwagi i otyłości

Interwencje programowe

1.1 Krajowy Program Edukacyjny „Trzymaj Formę!”

Grupa docelowa: 13 szkół podstawowych w powiecie przystąpiło do realizacji ww. Programu.
Liczba odbiorców: 417 uczniów biorących udział w programie, 255 rodziców biorących udział w programie.

Główne działania w ramach interwencji: przeprowadzono 5 narad formie szkolenia indywidualnego dla 7 uczestników spotkań, przeprowadzono 7 prelekcji dla 224 uczestników spotkania, wystosowano 4 listy intencyjne do 55 odbiorców.

1.2 Promocja aktywności fizycznej i prawidłowego odżywiania.

Interwencje nieprogramowe

Grupa docelowa: uczniowie szkół podstawowych, szkół ponadpodstawowych oraz społeczność lokalna.

Liczba odbiorców: 1253.

Główne działania w ramach interwencji: przeprowadzono 28 prelekcji dla 609 uczestników spotkań oraz przeprowadzono 4 wykłady dla 340 uczestników spotkań.

2. Profilaktyka palenia tytoniu

Interwencje nieprogramowe

2.1 Światowy Dzień bez Tytoniu 2025

Grupa docelowa: uczniowie szkoły podstawowej i ponadpodstawowej.

Liczba odbiorców: 512

Główne działania w ramach interwencji: przeprowadzono 8 prelekcji dla 224 uczniów pn., „Profilaktyka używania wyrobów tytoniowych oraz nowatorskich wyrobów tytoniowych (e-papierosy)”, przeprowadzono 2 wykłady dla 134 uczestników.

2.2 Światowy Dzień Rzucania Palenia 2025

Grupa docelowa: uczniowie szkoły podstawowej i ponadpodstawowej.

Liczba odbiorców: 569.

Główne działania w ramach interwencji: przeprowadzono 5 wykładów dla 356 uczestników spotkań oraz przeprowadzono 6 prelekcji dla 153 uczestników spotkań.

2.3 Profilaktyka używania wyrobów tytoniowych i nowatorskich wyrobów nikotynowych

Interwencje lokalne

Grupa docelowa: dzieci i młodzież szkół podstawowych, ponadpodstawowych oraz ogół społeczeństwa.

Liczba odbiorców: 439.

Główne działania w ramach interwencji: przeprowadzono 8 prelekcji dla 203 odbiorców.

3. Profilaktyka uzależnień

Interwencje programowe

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

Zasięg w roku szkolnym 2024/2025:

Grupa docelowa: uczniowie klas V-VII szkół podstawowych.

Liczba odbiorców: 862 uczniów uczestniczyła w programie.

389 rodziców biorących udział w programie.

Główne działania w ramach interwencji: przeprowadzono 24 prelekcje dla 794 uczestników spotkań, wystosowano 4 listy intencyjne do 55 odbiorców, przeprowadzono 15 narad/szkoleń dot. ww. programu z 29 koordynatorami programu.

3.2 Profilaktyka używania substancji psychoaktywnych, w tym Nowych Narkotyków

Interwencje nieprogramowe

Grupa docelowa: uczniowie szkół podstawowych (klas V-VIII) oraz młodzież szkół ponadpodstawowych,

Liczba odbiorców: 439.

Główne działania w ramach interwencji: przeprowadzono 8 prelekcji z 203 uczestnikami spotkań, przeprowadzono 3 wykłady dla 223 uczestników, zamieszczono 1 informację na stronie PSSE Choszczno oraz 10 informacji na Facebooka.

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

Interwencje programowe

4.1 Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczenia AIDS

Grupa docelowa: młodzież szkoły ponadpodstawowej oraz społeczność lokalna.

Liczba odbiorców: 330.

Główne działania w ramach interwencji: zorganizowano 3 prelekcje dla 57 uczestników temat: Co musisz wiedzieć o HIV/AIDS, zorganizowano 3 stoiska edukacyjno-profilaktyczne dla 260 uczestników.

Wojewódzkie programy edukacyjne:

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

Grupa docelowa: uczniowie klas I-III szkół podstawowych.

Liczba odbiorców: 653 uczniów realizowało ww. program.

Główne działania w ramach interwencji: przeprowadzono 21 prelekcji dla 536 uczestników spotkań oraz 1 wykład dla 57 uczestników spotkania, wystosowano 4 listy intencyjne do 52 odbiorców.

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

Grupa docelowa: udział w programie realizowało 7 przedszkoli, 9 oddziałów przedszkolnych oraz 1 żłobek.

Liczba odbiorców: 664 dzieci uczestniczyło w programie, 540 rodziców biorących udział w programie.

Główne działania w ramach interwencji: przeprowadzono 7 instruktaży/warsztatów dla 138 uczestników spotkań, przeprowadzono 22 prelekcje dla 394 przedszkolaków oraz 1 wykład dla 116 uczestników, przeprowadzono 5 narad w formie szkolenia indywidualnego dla 5 koordynatorów programu, wystosowano 2 listy intencyjne do 35 odbiorców.

4.4 Program edukacyjny „Podstępne WZW”

Interwencja nieprogramowe

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

Liczba odbiorców: 200 uczniów szkół ponadpodstawowych.

Główne działania w ramach interwencji: wystosowano 3 list intencyjny do 8 odbiorców przeprowadzono 1 prelekcję dla 20 odbiorców oraz przeprowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych wydano 20 zakładek do książek „WZW”, 6 poradników „WZW” oraz 2 plakaty „WZW”.

4.5 Profilaktyka chorób zakaźnych

Interwencje nieprogramowe

Grupa docelowa: uczniowie szkół podstawowych oraz społeczność lokalna.

Liczba odbiorców: 1403.

Główne działania w ramach interwencji: przeprowadzono 47 prelekcji dla 997 uczestników spotkań, przeprowadzono 4 wykłady dla 277 uczestników spotkań, zorganizowano stoisko profilaktyczno-edukacyjne liczba odbiorców 45 uczestników, wystosowano 1 list intencyjny do 70 odbiorców.

4.6 Promocja szczepień ochronnych

Interwencje nieprogramowe

Grupa docelowa: społeczność lokalna, uczniowie szkoły podstawowej.

Liczba odbiorców: 193.

Główne działania w ramach interwencji: przeprowadzono 2 prelekcje dla 53 uczestników spotkań, wystosowano 1 list intencyjny do 13 odbiorców, zorganizowano stoisko profilaktyczno-edukacyjne dla 95 odbiorców, zamieszczono 20 informacji w mediach społecznościowych.

5. Profilaktyka chorób nowotworowych

Interwencje nieprogramowe

5.1 Program edukacyjny „Znamie znam je”

Grupa docelowa: uczniowie szkół ponadpodstawowych.

Liczba odbiorców: 120.

Główne działania w ramach interwencji: wystosowano 3 listy intencyjne do 8 odbiorców dot. profilaktyki nowotworów skóry, przeprowadzono 2 narady dot. ww. programu, przeprowadzono 2 prelekcje dla 27 uczestników spotkań oraz przeprowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych wydano 110 ulotek „Czerniak”, 2 plakaty pn.„Czerniak” oraz 2 poradniki dla nauczycieli.

5.2 Kampania wojewódzka „Bądź swoją bohaterką”.

Interwencje nieprogramowe

Mierniki za 2025 r. (liczba działań-65, liczba odbiorców -408).

Grupa docelowa: społeczność lokalna, uczniowie szkół ponadpodstawowych.

Główne działania w ramach interwencji: przeprowadzono 1 wykład dla 49 uczestników, przeprowadzono 8 prelekcji dla 144 uczestników, zamieszczono 37 informacji w mediach społecznościowych dot. profilaktyki nowotworowej.

6.Promocja zdrowego stylu życia

Interwencje nieprogramowe

6.1 Światowy Dzień Zdrowia 2025

Mierniki za rok 2025 r. (liczba działań -19, liczba odbiorców-519).

Grupa docelowa: społeczność lokalna, uczniowie szkoły podstawowej i ponadpodstawowej.

Liczba odbiorców: 519.

Główne działania w ramach interwencji: zorganizowano 1 stoiska profilaktyczno-edukacyjne dla 65 uczestników, przeprowadzono 5 prelekcji dla 148 uczestników spotkań, 1 wykład dla 75 uczestników, organizacja dni otwartych w stacji- odwiedzających 125 uczestników.

6.2 Promocja bezpiecznego grzybobrania i profilaktyka zatruc grzybami

Interwencje nieprogramowe

Grupa docelowa: społeczność lokalna, przedszkolaki oraz uczniowie szkoły podstawowej i ponadpodstawowej.

Liczba odbiorców: 405

Główne działania w ramach interwencji: w PSSE zorganizowano wystawę grzybów świeżych, przeprowadzono 12 prelekcji dla 275 uczestników spotkań oraz zorganizowano stoisko profilaktyczno-edukacyjne dla 130 uczestników.

6.3 Europejski i Światowy Dzień Wiedzy o Antybiotykach

Interwencje nieprogramowe

Grupa docelowa: społeczność lokalna oraz uczniowie szkoły podstawowej i ponadpodstawowej.

Liczba odbiorców: 17.

Główne działania w ramach interwencji: wystosowano list do 13 odbiorców, zamieszczono łącznie 5 informacji na stronie PSSE Choszczno, Facebooka.

6.4 Bezpieczeństwo dzieci podczas wypoczynku letniego i zimowego.

Interwencje nieprogramowe

Grupa docelowa: dzieci i młodzież przebywający na wypoczynku w powiecie choszczeńskim, uczniowie szkół podstawowych, przedszkolaki, społeczność lokalna.

Liczba odbiorców: 3965

Główne działania w ramach interwencji: przeprowadzono 67 prelekcji dla 1651 uczestników, zamieszczono 48 informacji w mediach społecznościowych dot. Bezpiecznego wypoczynku, zorganizowano 7 stoisk profilaktyczno-edukacyjnych dla 335 uczestników oraz uczestnictwo w Pol"and"Rock Festiwal.

6.5 Wpływ czynników środowiskowych na zdrowie

Interwencje nieprogramowe

Grupa docelowa: ogół społeczeństwa, uczniowie szkoły podstawowej

Liczba odbiorców: 85

Główne działania w ramach interwencji: zamieszczono 5 informacji na stronie PSSE w Choszcznie i Facebooka, przeprowadzono 5 prelekcji dla 82 uczestników spotkań.

7. Inne działania

Interwencje programowe

7.1 Program edukacji ekologicznej „Skąd się biorą produkty ekologiczne”

Zasięg w roku szkolnym 2024/2025:

Grupa docelowa: przedszkolaki, 11 przedszkoli przystąpiło do realizacji programu,

Liczba odbiorców: 273 przedszkolaków brało udział w programie, liczba rodziców biorących udział w ww. programie 167.

Główne działania w ramach interwencji: przeprowadzono prelekcje z prezentacją multimedialną dla 14 uczestników spotkania, wystosowano 3 listy intencyjne do 50 odbiorców.

7.2 Program edukacyjny dla dzieci w wieku przedszkolnym, ich rodziców i opiekunów pt. „Czyste powietrze wokół nas”

Interwencje programowe

Grupa docelowa: przedszkolaki, 12 oddziałów przedszkolnych oraz przedszkoli przystąpiło do realizacji programu.

Liczba odbiorców: 473 przedszkolaków uczestniczyło w programie, 34 rodziców biorących udział w programie.

Główne działania w ramach interwencji: wystosowano 3 listy intencyjne do 46 odbiorców, przeprowadzono 2 prelekcje dla 45 uczestników spotkań.

7.3 Wojewódzka Kampania #MojaSzkołaZdrowaSzkoła

Interwencje nieprogramowe

Mierniki za rok 2025 r. (liczba działań-26, liczba odbiorców-503).

Grupa docelowa: uczniowie szkoły podstawowej.

Główne działania w ramach interwencji: przeprowadzono 4 prelekcje/instruktaże dla 421 uczestników spotkań oraz wykład dla 80 odbiorców.

7.4 Profilaktyka wszawicy

Interwencje nieprogramowe

Grupa docelowa: uczniowie szkół podstawowych, przedszkolaki

Liczba odbiorców: 84

Główne działania w ramach interwencji: przeprowadzono 3 prelekcje dla 73 uczestników spotkań, przeprowadzono 7 dystrybucji dla 11 odbiorców.

7.5 Pierwsza pomoc przedmedyczna

Interwencje nieprogramowe

Grupa docelowa: uczniowie szkoły podstawowej, przedszkolaki.

Liczba odbiorców: 441.

Główne działania w ramach interwencji: przeprowadzono 1 wykład dla 80 uczestników spotkania, 13 prelekcji dla 361 uczestników spotkań.

7.6 Kampania #EFSA

Interwencje nieprogramowe

Grupa docelowa: społeczność lokalna, uczniowie szkół podstawowych i ponadpodstawowych.

Liczba odbiorców: 271

Główne działania w ramach interwencji: przeprowadzono 2 prelekcje dla 74 uczestników spotkań, organizacja 4 stoisk profilaktyczno-informacyjnych dla 178 odbiorców, zamieszczono 16 informacji w mediach społecznościowych.

Współpraca:

Współpracowano z dyrektorami szkół średnich, podstawowych, przedszkoli, jak również z organizatorami wypoczynku w zakresie prowadzenia działań edukacyjnych. Ośrodkami placówki zdrowia w zakresie dystrybucji materiałów. Z Komendą Powiatowej Policji w Choszcznie, ze Stowarzyszeniem Niagara Choszczno, z Nadleśnictwem Choszczno w zakresie prowadzenia wspólnych działań dotyczącego bezpiecznego wypoczynku, programów profilaktycznych oraz akcji krwiodawstwa.

Podsumowanie i wnioski:

Zakres działalności oświatowo-zdrowotnej i promocji zdrowia w 2025 r. skupiony był przede wszystkim na realizacji zadań w zakresie promowania zdrowego stylu życia, aktywności fizycznej i prawidłowego odżywiania polegający na inicjowaniu, organizowaniu, prowadzeniu, koordynowaniu oraz nadzorowaniu działalności oświatowo – zdrowotnej, w celu kształtowania odpowiednich postaw i zachowań zdrowotnych społeczeństwa oraz na wykształcaniu wśród mieszkańców powiatu choszczeńskiego dbałości o własne zdrowie.

z upoważnienia Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Choszcznie

Iwona Stachera-Bunda

Kierownik Oddziału Nadzoru Sanitarnego

/dokument podpisany elektronicznie/