



Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny w Łobzie

„OCENA STANU BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO POWIATU ŁOBESKIEGO ZA 2025 r.”

Łobez, marzec 2026 r.



**CHRONIMY ZDROWIE
Z MYŚLĄ O PRZYSZŁOŚCI**



Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Łobzie
ul. Niepodległości 66/2 | 73-150 Łobez
+48 91 397 45 42
adres e-mail: psse.lobez@sanepid.gov.pl
adres e-Doręczeń: AE:PL-13214-34784-ADVSW-26

Spis treści

I.	Zapobieganie oraz zwalczanie zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi.....	10
1.	Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych.....	10
1.1.	Zatrucia i zakażenia pokarmowe.....	11
1.2.	Wirusowe zapalenia wątroby.....	12
1.3.	Wybrane choroby infekcyjne układu oddechowego: Covid-19, grypa i RSV.....	12
1.4.	Choroby wieku dziecięcego.....	12
1.5.	Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i mózgu.....	13
1.6.	Inwazyjna choroba meningokokowa.....	13
1.7.	Borelioza z Lyme.....	13
1.8.	Wścieklizna.....	13
1.9.	Choroby przenoszone drogą płciową.....	14
1.10.	Gruźlica.....	14
1.11.	Zakażenie wirusem HIV, choroba AIDS.....	14
1.12.	Tularemia.....	14
1.13.	Legioneloza.....	14
1.14.	Podsumowanie i wnioski.....	14
2.	Szczepienia ochronne.....	15
2.1.	Realizacja programu szczepień ochronnych.....	15
2.2.	Niepożądane odczyny poszczepienne.....	17
2.3.	Podsumowanie i wnioski.....	17
3.	Sytuacja epidemiologiczna w szpitalach.....	19
3.1.	Zakażenia szpitalne i ocena działalności zespołów kontroli zakażeń szpitalnych	19
3.2.	Nadzór nad czynnikami alarmowymi w podmiotach leczniczych.....	20

3.3.	Podsumowanie i wnioski.....	20
II.	Stan sanitarny podmiotów działalności leczniczej.....	21
1.	Szpitala.....	21
1.1.	Infrastruktura obiektów, ich stan techniczny i funkcjonalność.....	21
1.2.	Zaopatrzenie szpitali w wodę.....	22
1.3.	Bloki żywieniowe.....	23
1.4.	Dezynfekcja.....	24
1.5.	Sterylizacja.....	24
1.6.	Utrzymanie bieżącej czystości i porządku.....	25
1.7.	Postępowanie z bielizną szpitalną.....	25
1.8.	Prosektoria i postępowanie ze zwłokami.....	26
2.	Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria.....	27
3.	Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową.....	28
4.	Postępowanie z odpadami medycznymi.....	29
III.	Higiena żywności, żywienia i przedmiotów użytku.....	32
1.	Stan sanitarny nadzorowanych obiektów.....	32
1.1.	Zakłady produkcji żywności.....	33
1.2.	Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, rolniczy handel detaliczny.....	34
1.3.	Produkcja żywności w warunkach domowych.....	35
1.4.	Zakłady obrotu żywnością.....	36
1.5.	Zakłady żywienia zbiorowego.....	38
1.6.	Środki transportu.....	39
1.7.	Zakłady produkcji i wprowadzania do obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.....	39

2.	Jakość zdrowotna środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.....	42
3.	Suplementy diety, żywność dla określonych grup odbiorców i żywność wzbogacana	48
4.	Wzmoczony nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego w sezonie letnim.....	51
5.	System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach -RASFF	53
6.	Obrót grzybami i przetwórstwo grzybów oraz zatrucia grzybami.....	54
IV.	Jakość wody przeznaczonej do spożycia oraz wody użytkowej	55
1.	Infrastruktura zaopatrzenia ludności w wodę.....	55
2.	Nadzór nad jakością wody do spożycia.....	57
3.	Substancje promieniotwórcze w wodzie przeznaczonej do picia.....	57
4.	Ważniejsze modernizacje oraz rozbudowa sieci wodociągowej.....	58
5.	Awarie i zdarzenia istotne dla infrastruktury zaopatrzenia w wodę.....	58
6.	Ocena jakości wody przeznaczonej do spożycia.....	59
7.	Ciepła woda użytkowa.....	60
V.	Stan sanitarny pływalni i obiektów wyposażonych w niecki basenowe.....	60
VI.	Stan sanitarny kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpielii.....	60
VII.	Stan sanitarny miejsc ogólnie dostępnych oraz obiektów użyteczności publicznej	60
1.	Zabezpieczenie sanitarne imprez masowych.....	60
2.	Ustępy publiczne i ogólnodostępne.....	61
3.	Domy pomocy społecznej, placówki świadczące całodobową opiekę i jednostki zajmujące się pomocą pomoc społeczną.....	61
4.	Noclegownie i domy dla bezdomnych.....	61
5.	Obiekty hotelarskie i inne jednostki świadczące usługi hotelarskie.....	61

6.	Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej i inne świadczące podobne usługi.....	61
7.	Dworce i przystanki autobusowe.....	62
8.	Stacje, dworce i przystanki kolejowe.....	62
9.	Środki transportu.....	62
10.	Tereny rekreacyjne.....	62
11.	Cmentarze i domy pogrzebowe.....	62
12.	Zakłady karne i areszty śledcze.....	64
13.	Inne obiekty użyteczności publicznej.....	64
VIII.	Warunki higienicznosanitarne w placówkach oświatowo-wychowawczych.....	68
1.	Stan higienicznosanitarny placówek oświatowo-wychowawczych.....	68
1.1	Nadzór sanitarny nad placówkami.....	68
1.2	Stan sanitarny budynków lub ich części, w których funkcjonują placówki opieki, wychowania i nauczania dla dzieci i młodzieży.....	71
1.3	Zaplecze sanitarne placówek dla dzieci i młodzieży oraz warunki do utrzymania higieny osobistej.....	71
1.4	Oświetlenie, temperatura i wentylacja w pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt dzieci i młodzieży.....	73
2.	Higiena procesów nauczania.....	74
2.1.	Ergonomiczne warunki pracy ucznia.....	74
2.2.	Jakość wyposażenia placówek.....	76
2.3.	Zapewnienie na terenie szkoły miejsc do przechowywania podręczników i przyborów szkolnych.....	78
2.4.	Rozkład zajęć lekcyjnych oraz zmianowy system nauczania w szkołach.....	79
2.5.	Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych.....	80

3.	Warunki do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego.....	80
4.	Żywnienie dzieci i młodzieży w placówkach.....	80
5.	Warunki realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami w placówkach.....	86
IX.	Warunki wypoczynku oraz rekreacji dzieci i młodzieży.....	86
1.	Ferie zimowe.....	86
2.	Wypoczynek letni.....	86
X.	Warunki higienicznosanitarne środowiska pracy.....	88
1.	Stan sanitarny zakładów pracy.....	88
2.	Narażenie na czynniki szkodliwe i uciążliwe dla zdrowia w środowisku pracy.....	90
3.	Narażenie na czynniki rakotwórcze, mutagenne lub reprotoksyczne w środowisku pracy...	91
4.	Narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne w środowisku pracy.....	92
5.	Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami – stosujący.....	92
6.	Choroby zawodowe.....	93
XI.	Higiena Radiacyjna.....	93
1.	Promieniowanie jonizujące.....	93
2.	Promieniowanie niejonizujące (pole elektromagnetyczne).....	93
3.	Skażenia promieniotwórcze.....	93
XII.	Bezpieczeństwo Chemiczne.....	93
1.	Substancje chemiczne i ich mieszaniny.....	93
2.	Produkty biobójcze.....	93
3.	Produkty kosmetyczne.....	94
4.	Środki zastępcze, nowe substancje psychoaktywne oraz prekursorzy narkotyków kat. 2 i 3	95
XIII.	Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny.....	95

1.	Zakres i cel sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego.....	95
2.	Działania w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego.....	96
2.1.	Stanowiska zajmowane w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko	96
2.2.	Stanowiska dotyczące projektów planów ogólnych gminy i projektów zagospodarowania przestrzennego gminy, w innym trybie niż strategiczna ocena oddziaływania na środowisko.	96
2.3.	Stanowiska dotyczące projektów planów remediacji, przeprowadzania działań naprawczych w środowisku oraz projekty gminnych programów rewitalizacji.....	96
2.4.	Uzgadnianie projektów decyzji o warunkach zabudowy i zagospodarowania terenu oraz decyzji o ustaleniu lokalizacji celu publicznego.....	96
2.5.	Ocena oddziaływania przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko ...	96
2.6.	Uzgadnianie dokumentacji projektowej.....	96
2.7.	Odstępstwa od obowiązujących przepisów.....	96
2.8.	Inne sprawy w zakresie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego.....	96
2.9.	Uczestniczenie w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych i statków żeglugi śródlądowej do eksploatacji.....	96
XIV.	Profilaktyka i promocja zdrowia.....	96
1.	Profilaktyka nadwagi i otyłości.....	96
1.1	Krajowy Program Edukacyjny „Trzymaj Formę!”.....	96
1.2	Promocja aktywności fizycznej i prawidłowego odżywiania.....	97
2.	Profilaktyka palenia tytoniu.....	97
2.1	Światowy Dzień bez Tytoniu.....	97
2.2	Światowy Dzień Rzucania Palenia.....	97
2.3	Profilaktyka używania wyrobów tytoniowych i nowatorskich wyrobów nikotynowych	97
3.	Profilaktyka uzależnień.....	98

3.1	Wojewódzki program profilaktyki używania substancji psychoaktywnych, w tym nowych narkotyków „Porozmawiajmy o zdrowiu i nowych zagrożeniach”.....	98
3.2	Profilaktyka używania substancji psychoaktywnych, w tym Nowych Narkotyków	98
4.	Profilaktyka zdrowia psychicznego.....	98
4.1	Powiatowego Programu Zwalczania Depresji Wśród Młodzieży pt. „Zdemaskuj depresję!”	98
5.	Profilaktyka chorób zakaźnych, w tym realizacja programu profilaktyki HIV/AIDS	99
5.1	Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczania AIDS.....	99
5.2	Wojewódzki program higieny i profilaktyki wybranych chorób zakaźnych „Higiena naszą tarczą ochronną”.....	99
5.3	Wojewódzki przedszkolny program zdrowia jamy ustnej i zapobiegania próchnicy „Zdrowe zęby mamy marchewkę zajadamy”	99
5.4	Program edukacyjny "Podstępne WZW".....	99
5.5	Profilaktyka chorób zakaźnych i promocja szczepień ochronnych.....	100
6.	Profilaktyka chorób nowotworowych.....	100
6.1	Program edukacyjny Program edukacyjny "Znamię! Znam je?".....	100
6.2	Kampania wojewódzka „Bądź swoją bohaterką”.....	100
7.	Promocja zdrowego stylu życia.....	100
7.1	Światowy Dzień Zdrowia.....	100
7.2	Promocja bezpiecznego grzybobrania i profilaktyka zatruc grzybami.....	101
7.3	Europejski i Światowy Dzień Wiedzy o Antybiotykach.....	101
7.4	Bezpieczeństwo dzieci podczas wypoczynku letniego i zimowego Bezpieczne Ferie i Wakacje.....	101
7.5	Zdrowy Senior.....	102
7.6	Wpływ czynników środowiskowych na zdrowie (Radon, PEM itp.).....	102

8.	Inne działania.....	102
8.1	II edycja kampanii wojewódzkiej #MojaSzkołaZdrowaSzkoła.....	102
8.2	Kampania EFSA	102
	Tabela 1.1 Informacje dotyczące nadzorowanych zakładów pracy, w których stwierdzono przekroczenia czynników szkodliwych dla zdrowia (NDS/NDN) wg PKD	104
	Tabela 2.1 Dane liczbowe z zakresu nadzoru nad czynnikami rakotwórczymi, mutagennymi lub reprotoksycznymi z terenu powiatu	104
	Tabela 3.1 Dane liczbowe z zakresu nadzoru nad czynnikami biologicznymi na terenie powiatu	104
	Tabela 4.1 Substancje chemiczne i ich mieszaniny - stosujący	105
	Tabela 5.1 Choroby zawodowe w powiecie	106

I. Zapobieganie oraz zwalczanie zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi

1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych

Oceny sytuacji epidemiologicznej w zakresie chorób zakaźnych podlegających obowiązkowi zgłaszania i rejestracji dokonano na podstawie danych przekazywanych do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łobzie w ramach prowadzonego nadzoru

epidemiologicznego. Analizie poddano zgłoszone zachorowania oraz podejrzenia zachorowań na choroby zakaźne, zakażenia i zatrucia. Rejestracja przypadków prowadzona była zgodnie z obowiązującymi w 2025 roku definicjami przypadków chorób zakaźnych, opracowanymi przez NIZP-PZH na potrzeby nadzoru epidemiologicznego.

W 2025 roku, na terenie nadzorowanym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łobzie, w okresie od 1 stycznia do 31 grudnia, odnotowano łącznie 1189 przypadków zachorowań i zakażeń chorobami zakaźnymi, z czego 128 osób wymagało hospitalizacji. Hospitalizacje stanowiły 10,77% wszystkich zgłoszeń i ich liczba była niższa niż w roku poprzednim. W omawianym okresie zgłoszono również 53 przypadki pogryzień przez zwierzęta, w tym 11 osób narażonych przyjęło poekspozycyjną szczepionkę przeciw wściekliznie. W związku ze zgłoszonymi podejrzeniami zachorowań i zakażeń przeprowadzono 937 dochodzeń epidemiologicznych, obejmując nadzorem epidemiologicznym 937 osób. W 2025 roku zarejestrowano 2 zgony z powodu choroby zakaźnej lub jej podejrzenia, co oznacza spadek o 2 przypadki w porównaniu z rokiem 2024.

Jednostka chorobowa		Powiat łobeski	
		Liczba zachorowań 2024	Liczba zachorowań 2025
Salmonelozą	Zatrucia pokarmowe	3	1
	Inne zakażenie pozajelitowe	0	1
Czerwonka bakteryjna (szigelozą)		0	0
Inne bakteryjne zakażenia jelitowe		8	9
Zatrucie jadem kiełbasianym (botulizm)		0	0
Wirusowe zakażenia jelitowe	rotawirusy	9	6
	inne	27	22
Gardioza		0	0
Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu		74	68
Wirusowe zapalenie wątroby	typu A	1	0
	typu B	2	3
	typu C	3	2
	inny typ	0	0
Ciężkie ostre zapalenie wątroby o nieustalonej etiologii		0	0
Grypa i zachorowania grypopodobne		65	650
Ospa wietrzna		246	139
Odra		0	0
Świnka		1	2
Różyczka		2	0
Krzusiec		12	5
Tęžec		0	0
Płonica (szkarlatyna)		71	6
Porażenie wiotkie dzieci do lat 15		0	0
Zapalenie opon	meningokokowe	0	0

mózgowo-rdzeniowych	bakteryjne	0	0
	wirusowe	1	0
	inne i nieokreślone	0	0
Zapalenie mózgu	wirusowe (kleszczowe)	0	0
	bakteryjne	0	0
	inne i nieokreślone	0	0
Inwazyjna choroba meningokokowa		0	1
Borelioza		74	74
Styczność i potrzeba szczepienia p/k wścieklicznie		10	11
Choroby przenoszone drogą płciową		0	4
HIV / AIDS		2	3
Gruźlica		0	4
COVID-19	przypadki potwierdzone	93	94
	przypadki możliwe	30	1
Tularemia		1	1
Zakażenia wirusem RSV		30	74
Ospa mała		0	0
Zatrucia związkami chemicznymi		0	0

Tabela 1. Sytuacja epidemiologiczna w powiecie tobeskim w zakresie zachorowań na wybrane choroby zakaźne w latach 2024-2025.

1.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe

W 2025 roku zarejestrowano 1 przypadek zatrucia pokarmowego wywołany przez Gram-ujemne bakterie jelitowe z rodzaju Salmonella.

Zarejestrowano również:

- inne bakteryjne zakażenia jelitowe: wywołane przez Clostridium difficile – 6 przypadków, w tym bakteryjne zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 – 1 przypadek,
- wirusowe zakażenia jelitowe: wywołane przez rotawirusy – 6 przypadków, norowirusy – 5 przypadków, inne określone - 3 przypadki, nieokreślone – 14 przypadków, w tym wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 - 7 przypadków,
- biegunkę i zapalenie żołądkowo – jelitowe BNO o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu – 68 przypadków, w tym u dzieci do lat 2 – 4 przypadki.

W 2025 r. nie zarejestrowano żadnych ognisk chorób przenoszonych drogą pokarmową.

1.2. Wirusowe zapalenia wątroby

W analizowanym okresie 01.01.2025 r. – 31.12.2025 r. odnotowano 3 przypadki zachorowania na WZW typu B oraz 2 przypadki zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby typu C, które nie wymagały hospitalizacji. Każdego roku rejestrowane są głównie zachorowania na WZW rozpoznawane jako przypadki przewlekłe i BNO (bliżej nieokreślone). Ogólna liczba nosicieli figurujących w rejestrze na ostatni dzień okresu sprawozdawczego to 265 nosicieli HBsAg, 92 nosicieli HCV i 3 nosicieli HBsAg + HCV.

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

W porównaniu z rokiem poprzednim, w 2025 r. odnotowano spadek liczby zarejestrowanych przypadków Covid 19. Zgłoszono 95 zachorowań, z czego 6 osób wymagało hospitalizacji. Pozostali chorzy, ze względu na łagodny lub umiarkowany przebieg choroby, odbywali izolację domową pod nadzorem lekarzy Podstawowej Opieki Zdrowotnej. W 2025 r. nie zgłoszono żadnych ognisk zakażeń związanych z wirusem SARS CoV 2.

W 2025 r. na obszarze powiatu łobeskiego istotnie wzrosła liczba zachorowań na grypę i zakażenia grypopodobne w porównaniu z rokiem 2024. Zarejestrowano łącznie 650 przypadków, w tym 41 wymagających hospitalizacji. Odnotowano również 1 zgon związany z zachorowaniem na grypę u osoby z chorobami współistniejącymi.

W porównaniu z 2024 r. zwiększyła się także liczba zakażeń wirusem RSV – zgłoszono 74 przypadki. Hospitalizacji wymagało 19 chorych. Wśród wszystkich zachorowań odnotowano 14 przypadków u dzieci do 2. roku życia, z czego 10 wymagało leczenia szpitalnego.

1.4. Choroby wieku dziecięcego

Choroby wieku dziecięcego, przeciwko którym prowadzone są obowiązkowe szczepienia ochronne – takie jak poliomyelitis, odra, świnka, różyczka, błonica i tężec – na terenie powiatu łobeskiego nie występują lub występują sporadycznie. W 2025 roku wśród chorób objętych Programem Szczepień Ochronnych nie zarejestrowano zachorowań na błonicę, tężec, odrę ani poliomyelitis.

W analizowanym okresie odnotowano następujące zachorowania z grupy chorób wieku dziecięcego:

- Ospa wietrzna – zarejestrowano 139 zachorowań, co oznacza spadek o 107 przypadków w porównaniu z rokiem 2024.
- Nagminne zapalenie przyusznicy (świnka) – zgłoszono 2 przypadki (przypadki możliwe, niepotwierdzone laboratoryjnie), tj. o 1 przypadek więcej niż w roku 2024.
- Różyczka – zarejestrowano 2 przypadki (również zakwalifikowane jako możliwe, bez potwierdzenia laboratoryjnego).
- Krztusiec – zarejestrowano 5 przypadków, z czego 3 potwierdzono laboratoryjnie; dwoje dzieci w wieku 0–10 lat wymagało hospitalizacji. W porównaniu z latami wcześniejszymi odnotowano spadek liczby zachorowań.
- Płonica (szkarlatyna) – odnotowano znaczący spadek zachorowań; w 2025 roku zarejestrowano 6 przypadków.
- Bakteryjne zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 – zgłoszono 1 przypadek, dziecko było hospitalizowane.

- Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 – zarejestrowano 7 przypadków; wszystkie dzieci wymagały hospitalizacji. Choroby przebiegały w postaci ostrego nieżytu żołądkowo jelitowego z biegunką, wymiotami oraz okresowo występującą gorączką.
- Biegunka i zapalenie żołądkowo jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu u dzieci do lat 2 – zarejestrowano 4 przypadki, w tym 1 wymagający hospitalizacji.
- Ostre porażenie wiotkie (OPW) do 14. roku życia – w 2025 roku nie odnotowano żadnych zachorowań; podobnie nie rejestrowano ich w roku 2024.

1.5. Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i mózgu

W analizowanym okresie na terenie powiatu łobeskiego nie odnotowano żadnego przypadku zapalenia opon mózgowo rdzeniowych ani zapalenia mózgu.

1.6. Inwazyjna choroba meningokokowa

W 2025 roku zgłoszono jeden przypadek inwazyjnej choroby meningokokowej. Zachorowanie dotyczyło dziecka w wieku 2 lat, które było hospitalizowane. Na podstawie przebiegu klinicznego i dostępnych informacji przyjęto, że zakażenie mogło stanowić powikłanie po grypie.

1.7. Borelioza z Lyme

W 2025 roku na terenie powiatu zarejestrowano 74 przypadki boreliozy z Lyme, czyli tyle samo co w roku poprzednim. Spośród wszystkich zgłoszeń 69 zakwalifikowano jako przypadki potwierdzone zgodnie z obowiązującą definicją przypadków chorób zakaźnych. Dwoje pacjentów wymagało hospitalizacji. Wśród osób z rumieniem wędrującym coraz częściej obserwuje się brak potwierdzenia kontaktu z kleszczem. Rozpoznanie stawiano na podstawie obrazu klinicznego oraz wyników badań serologicznych krwi.

1.8. Wścieklizna

W 2025 roku przeprowadzono 53 dochodzenia epidemiologiczne związane ze stycznością lub narażeniem na wściekliznę. W 11 przypadkach zasadnym było wdrożenie szczepień poekspozycyjnych przeciw wściekliznie. W analizowanym okresie zarejestrowano dwa przypadki narażenia wynikające z kontaktu z dzikimi zwierzętami – nietoperzem oraz łośnią. W każdym zgłoszonym zdarzeniu przeprowadzono pełne dochodzenie epidemiologiczne.

Z zebranych wywiadów wynika, że do pogryzień najczęściej dochodzi ze strony zwierząt domowych, znanych poszkodowanym. Rzadziej odnotowuje się pogryzienia spowodowane przez zwierzęta obce (wałęsające się, bezpańskie) lub dzikie. W trakcie prowadzonych działań nadzorczych kontynuowano ścisłą współpracę z Inspekcją Weterynaryjną w Łobzie.

1.9. Choroby przenoszone drogą płciową

W analizowanym okresie zarejestrowano 4 przypadki chorób przenoszonych drogą płciową, w tym 3 przypadki kiły oraz 1 przypadek zakażenia wywołanego przez Chłamydię.

1.10. Gruźlica

W analizowanym okresie od 1 stycznia do 31 grudnia 2025 r. na terenie powiatu łobeskiego odnotowano 4 przypadki zachorowań na gruźlicę. Trzy przypadki dotyczyły osób w wieku 20–44 lat, natomiast jeden przypadek zarejestrowano u osoby powyżej 60. roku życia. Zachorowanie dotyczyło 2 kobiet i 2 mężczyzn.

1.11. Zakażenie wirusem HIV, choroba AIDS

W 2025 roku na terenie powiatu łobeskiego odnotowano 3 nowo zgłoszone przypadki zakażenia wirusem HIV. Zakażenia dotyczyły 2 mężczyzn i 1 kobiety w grupie wiekowej 35-41 lat. Nie odnotowano zachorowania na chorobę AIDS.

1.12. Tularemia

W 2025 r. na terenie powiatu łobeskiego zarejestrowano 1 zachorowanie na tularemię. Pacjent wymagał hospitalizacji. Jako źródło zakażenia podano ukąszenie przez nieznanego owada.

1.13. Legioneloza

W 2025 r. na terenie powiatu łobeskiego nie zarejestrowano zachorowań na legionelozę.

1.14. Podsumowanie i wnioski

W 2025 roku odnotowano spadek liczby zgłoszonych zachorowań na choroby zakaźne szczególnie często występujące wśród dzieci i młodzieży, takie jak ospa wietrzna, świnka, biegunki i zapalenia żołądkowo jelitowe oraz płonica. Zachorowalność na krztusiec również była o połowę mniejsza w porównaniu z rokiem poprzednim. Jednocześnie do Powiatowej Stacji Sanitarnej i Epidemiologicznej w Łobzie zgłoszono zdecydowanie większą liczbę przypadków infekcji układu oddechowego, głównie zachorowań na grypę (dziesięciokrotny wzrost zachorowań) oraz zakażeń wirusem RSV, niż w 2024 roku.

Prawdopodobnym czynnikiem wpływającym na wzrost wykrywalności infekcji wirusowych jest łatwa dostępność szybkich testów antygenowych typu COMBO, umożliwiających rozpoznanie zakażeń wirusami grypy A i B, RSV oraz SARS CoV 2 zarówno w gabinetach POZ, jak i w warunkach domowych. Jednocześnie część zachorowań może nie trafiać do

oficjalnych rejestrów, ponieważ wyniki testów domowych nie zawsze są weryfikowane przez lekarzy.

Spadek zachorowań na choroby wieku dziecięcego może być związany z lepszą higieną i działaniami profilaktycznymi w placówkach oświatowych, większą odpornością populacyjną po wcześniejszych sezonach oraz możliwymi zmianami w diagnostyce i zgłaszalności. Wzrost liczby wykrywanych infekcji oddechowych natomiast wskazuje na rosnącą dostępność diagnostyki, większą świadomość zdrowotną mieszkańców oraz intensywniejszą transmisję wirusów sezonowych.

Zachorowania na boreliozę z Lyme utrzymały się na poziomie zbliżonym do roku poprzedniego, co sugeruje stabilne ryzyko ekspozycji na kleszcze oraz niezmienną zgłaszalność. Z kolei wzrost zapadalności na choroby przenoszone drogą płciową oraz HIV/AIDS podkreśla konieczność dalszego wzmacniania działań edukacyjnych i profilaktycznych na terenie powiatu.

2. Szczepienia ochronne

2.1. Realizacja programu szczepień ochronnych

W 2025 roku na terenie powiatu łobeskiego szczepienia obowiązkowe i zalecane u dzieci i młodzieży do 19. roku życia realizowano zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 27 września 2023 r. w sprawie obowiązkowych szczepień ochronnych (Dz.U. z 2025 r. poz. 782). Szczepienia obowiązkowe u dzieci, młodzieży oraz osób szczególnie narażonych na zakażenie wykonywano przy użyciu preparatów szczepionkowych finansowanych ze środków budżetu Ministra Zdrowia.

W 2025 roku kontynuowano realizację Powszechnego Programu Szczepień przeciw HPV, wpisującego się w założenia Narodowej Strategii Onkologicznej na lata 2020–2030. Dzięki współpracy Ministerstwa Zdrowia z Ministerstwem Edukacji szczepienia przeciw wirusowi brodawczaka ludzkiego (HPV) mogły być wykonywane przez lekarzy POZ za zgodą dyrektora szkoły na terenie placówek oświatowych. Udział w programie był dobrowolny, a decyzję podejmowali rodzice, po czym lekarz dokonywał kwalifikacji na podstawie badania lekarskiego. W powiecie łobeskim w 2025 roku w szkołach objętych programem podano 29 pierwszych dawek oraz 171 drugich dawek szczepionki przeciw HPV.

Program Szczepień Ochronnych w 2025 roku realizowano poprzez 8 świadczeniodawców działających w 8 gabinetach szczepień. W jednostkach tych prowadzono łącznie 4324 karty uodpornienia dzieci i młodzieży do 19. roku życia (stan na dzień 31.12.2025 r.). Cała populacja dzieci i młodzieży w powiecie objęta była fachową opieką medyczną lekarzy pediatrów oraz pielęgniarek posiadających wymagane kwalifikacje, w tym ukończony kurs szczepień ochronnych. Każde szczepienie poprzedzało obowiązkowe badanie kwalifikacyjne, co potwierdzano wpisem w dokumentacji medycznej pacjenta.

W zakresie nadzoru nad wykonywaniem szczepień ochronnych w 2025 r. przeprowadzono 16 planowych kontroli. Podczas kontroli szczególny nacisk kładziono na prawidłowość realizacji szczepień, właściwe warunki przechowywania preparatów szczepionkowych,

zachowanie ciągłości łańcucha chłodniczego, a także prawidłową gospodarkę szczepionkami. Oceniano również terminowość i poprawność przekazywanych sprawozdań dotyczących realizacji szczepień ochronnych. Skontrolowane gabinety szczepień spełniały wymagania stawiane gabinetom zabiegowym, a szczepienia wykonywano z zachowaniem zasad aseptyki. Wszystkie punkty szczepień wyposażone były w zestawy przeciwwstrząsowe, umożliwiające udzielenie natychmiastowej pomocy w przypadku wystąpienia reakcji anafilaktycznych. Informacje dotyczące szczepień dokumentowane są na bieżąco w karcie uodpornienia bądź w karcie pacjenta. Szczepionki przechowywano zgodnie z zaleceniami producenta, a kontrola nie wykazała przypadków zaniedbań ze strony personelu. Stwierdzone braki w wykonanych szczepieniach dotyczyły głównie dzieci, które zostały czasowo lub trwale odroczone ze względu na przeciwwskazania lekarskie, a także dzieci, których rodzice świadomie nie realizują obowiązku szczepień.

Ponadto przeprowadzono 16 kontroli dodatkowych, 8 kontroli w zakresie oceny realizacji obowiązkowych szczepień ochronnych u osób, które nie ukończyły 19 roku życia (z wyłączeniem rocznika 2025) na podstawie kart uodpornienia lub elektronicznych kart szczepień oraz dokumentacji medycznej pacjentów, z uwzględnieniem wykazu osób, które złożyły deklarację wyboru świadczeniodawcy udzielającego świadczeń z zakresu podstawowej opieki zdrowotnej. Następne 8 kontroli przeprowadzono celem weryfikacji danych dotyczących braku realizacji obowiązkowych szczepień ochronnych u osób, które nie ukończyły 19 roku życia (z wyłączeniem rocznika 2025), z uwzględnieniem obowiązków osób przeprowadzających szczepienia ochronne, wynikających z art. 17 ust. 8, ust.9, ust. 9b Ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. z 2025 r. poz. 1675). Kontrole odbyły się zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego jako pierwszy etap kompleksowego programu, mającego na celu zwiększenie zaufania do szczepień i redukcję liczby odmów szczepień niezwiązanych z przeciwwskazaniami medycznymi oraz cyfryzacji w zakresie realizacji PSO. W trakcie kontroli zweryfikowano 5547 kart uodpornienia dzieci w rocznikach 2006-2024.

W roku 2025 nadal obserwuje się narastające obawy dotyczące szczepień obowiązkowych wśród rodziców. Liczba osób nierealizujących obowiązkowych szczepień ochronnych na dzień 31 grudnia 2025 r. wynosiła 75 rodziców/opiekunów prawnych, którzy nie realizują szczepień u 63 dzieci. Liczba ta wzrosła w stosunku do roku ubiegłego, kiedy to było 57 rodziców nierealizujących obowiązku szczepień ochronnych u 46 dzieci. Z 63 dzieci 12 dzieci nie posiada żadnych szczepień. Personel medyczny gabinetów szczepień ochronnych na bieżąco wzywa na piśmie osoby nierealizujące obowiązku szczepień ochronnych.

Wobec rodziców/opiekunów prawnych, którzy nie realizują obowiązku szczepień obowiązkowych prowadzone są postępowania administracyjno-egzekucyjne. W 2025 roku podjęto działania przymuszające w stosunku do takich osób, w związku z czym:

- wysłano 52 pisma informacyjne do rodziców/opiekunów prawnych dziecka z informacjami o korzyściach wynikających z wykonania szczepień ochronnych oraz zawierających pouczenie o zagrożeniach związanych z chorobami, na które istnieje

możliwość uodpornienia poprzez szczepienie, ponadto poinformowano o konsekwencjach wynikających z odmowy poddania dziecka obowiązkowym szczepieniom ochronnym;

- wysłano 36 upomnień zawierających wezwanie do wykonania obowiązku szczepień ochronnych z zagrożeniem skierowania sprawy na drogę egzekucji administracyjnej;
- wystawiono 31 tytułów wykonawczych na rodziców/opiekunów nierealizujących obowiązku szczepień ochronnych dziecka;
- wysłano 67 wniosków do Wojewody Zachodniopomorskiego o zastosowanie środka egzekucyjnego w celu przymuszenia do wykonania obowiązku szczepień ochronnych, w tym 36 wnioski o ponowne zastosowanie środka egzekucyjnego;
- wydano 10 postanowień dotyczących zarzutów od rodziców/opiekunów prawnych, którzy nie realizują obowiązku szczepień ochronnych.

W wyniku prowadzonych działań w 2025 r. uzupełniono zaległe szczepienia u 6 dzieci, których rodzice lub opiekunowie prawni wcześniej nie realizowali obowiązku szczepień ochronnych.

2.2. Niepożądane odczyny poszczepienne

W 2025 roku na terenie powiatu łobeskiego nie odnotowano żadnego przypadku niepożądanego odczynu poszczepiennego.

2.3. Podsumowanie i wnioski

Stan zaszczepienia dzieci i młodzieży w powiecie łobeskim na koniec 2025 roku pozostał zbliżony do poziomu odnotowanego w 2024 r. (w poniższej tabeli przedstawiono procentowy poziom zaszczepienia populacji do 19. roku życia). Realizacja szczepień ochronnych w 2025 r. oceniana była jako zadowalająca. Odnotowano jednak wzrost liczby dzieci niezaszczepionych z powodu świadomego nierealizowania obowiązku szczepień przez rodziców lub opiekunów prawnych – o 17 dzieci więcej niż w roku poprzednim. W odniesieniu do tych osób prowadzone było postępowanie administracyjno egzekucyjne. W wyniku podjętych działań uzupełniono zaległe szczepienia u 6 dzieci. W większości przypadków rodzice lub opiekunowie prawni podjęli działania po otrzymaniu pisma informacyjnego lub upomnienia, co wskazuje raczej na zaniedbanie obowiązku szczepień, a nie na poglądy antyszczepionkowe. Skuteczność działań informacyjnych i przypominających jest istotna na co wskazuje reakcja rodziców po pierwszych pismach. To wskazuje, że bieżąca komunikacja oraz edukacja są kluczowe w realizacji Programu Szczepień Ochronnych. Stabilny poziom zaszczepienia pomimo rosnącej liczby odmów może świadczyć o dobrym funkcjonowaniu systemu nadzoru oraz aktywnej współpracy podmiotów leczniczych z organami Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

2024	2025
------	------

Rocznik	Szczepienia przeciw		Odsetek zaszczip.w rocznikach podlega.szczep.	Odsetek zaszczip.w rocznikach podlega.szczep.	Szczepienia przeciw		Rocznik	
1 r. ż. rocznik 2024	Gruźlica		96,4	95,9	Gruźlica		1 r. ż. rocznik 2025	
	WZW typu „B”	Pierwotne	60,1	43,4	Pierwotne	WZW typu „B”		
		Uzupełniająca	32,6	45,1	Uzupełniająca			
	pierwotne	Błonica, tężec		48,6	53,3	Błonica, tężec		
		Krzusiec		48,6	53,3	Krzusiec		
		Poliomyelitis		52,2	54,9	Poliomyelitis		
		H. influenzae		45,6	58,2	H. influenzae		
S. pneumoniae		60,9	72,1	S. pneumoniae				
Rotawirusy		57,2	77,1	Rotawirusy				
2 r. ż. rocznik 2023	Gruźlica		98,9	98,5	Gruźlica		2 r. ż. rocznik 2024	
	WZW typu B	Pierwotne	5,1	10,3	Pierwotne	WZW typu B		
		Uzupełniająca	93,1	89,0	Uzupełniająca			
	podst. 13-14 m. ż.	Odra, świnka, rózyczka		80,0	87,5	Odra, świnka, rózyczka		
		H. influenzae	Pierwotne	37,7	49,3	Pierwotne		H. influenzae
	Uzupełniająca		50,9	47,1	Uzupełniająca			
	Błonica, tężec	Pierwotne	37,7	49,3	Pierwotne	Błonica, tężec		
		Uzupełniająca	50,9	47,1	Uzupełniająca			
	Krzusiec	Pierwotne	37,7	49,3	Pierwotne	Krzusiec		
		Uzupełniająca	50,9	47,1	Uzupełniająca			
Poliomyelitis	Pierwotne	44,6	49,3	Pierwotne	Poliomyelitis			
	Uzupełniająca	50,9	47,1	Uzupełniająca				
S. pneumoniae	Pierwotne	17,7	7,4	Pierwotne	S. pneumoniae			
	Uzupełniająca	80,6	91,9	Uzupełniająca				
Rotawirusy		89,7	90,4	Rotawirusy				
6 r. ż. rocznik 2019 I dawka przyp.	Błonica, tężec		76,2	72,7	Błonica, tężec		6 r. ż. rocznik 2020 I dawka przyp.	
	Krzusiec		76,2	72,7	Krzusiec			
	Poliomyelitis		76,2	72,7	Poliomyelitis			
6 r.ż. rocznik 2019	Odra, świnka, rózyczka	Ogółem objętych szczep.	99,2	99,1	Ogółem objętych szczep.	Odra, świnka, rózyczka	6 r.ż. rocznik 2020	
		w tym	z I dawką	23,0	26,4			z I dawką
		z II dawką	76,2	72,7	z II dawką			
14 r. ż. rocznik 2011	Błonica, tężec		85,1	86,6	Błonica, tężec		14 r. ż. rocznik 2012	
	Krzusiec		85,1	86,6	Krzusiec			
19 r. ż. rocznik 2006 III dawka przyp.	Błonica, tężec		85,7	84,0	Błonica, tężec		19 r. ż. rocznik 2007 III dawka przyp.	

Tab. 2. Zestawienie stanu zaszczepienia dzieci i młodzieży w rocznikach podlegających szczepieniom w roku 2024 oraz 2025 na terenie powiatu łobeskiego.

3. Sytuacja epidemiologiczna w szpitalach

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łobzie w 2025 roku nie znajdował się żaden szpital. Na obszarze powiatu działa jedynie jeden oddział Zakład Opiekuńczo-Lecznicy w Resku ul. Szpitalna 8, 72-315 Resko, który organizacyjnie należy do Samodzielnego Publicznego Szpitala Rejonowego w Nowogardzie ul. Wojska Polskiego 7, 72-200 Nowogard zlokalizowanego w innym powiecie.

3.1. Zakażenia szpitalne i ocena działalności zespołów kontroli zakażeń szpitalnych

Skład Zespołu ds. Zakażeń Szpitalnych jest zgodny z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 27 maja 2010 r. w sprawie kwalifikacji członków zespołu kontroli zakażeń szpitalnych (Dz.U. z 2014 r. poz. 746).

W skład zespołu wchodzi: lekarz epidemiolog pełniący funkcję przewodniczącego, pielęgniarka epidemiologiczna posiadająca specjalizację w dziedzinie epidemiologii oraz diagnosta laboratoryjny – specjalista mikrobiologii. Celem działalności zespołu jest zapobieganie oraz kontrolowanie zakażeń związanych z udzielaniem świadczeń zdrowotnych poprzez opracowywanie, wdrażanie i systematyczną aktualizację procedur, instrukcji i standardów postępowania. Na potrzeby Zakładu Opiekuńczo Lecznicy w Resku ul. Szpitalna 8, 72 315 Resko, Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych opracował odpowiednie instrukcje, procedury przeciwepidemiczne oraz plan higieny szpitala, dostosowane do specyfiki i potrzeb placówki. W 2025 r. zaktualizowano procedurę postępowania z wyrobami medycznymi wielorazowego użytku podczas procesu sterylizacji oraz procedurę transportu sterylnych narzędzi i sprzętu medycznego z centralnej sterylizatorni do jednostek zamiejscowych.

Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych przeprowadził w 2025 r. łącznie 7 kontroli wewnętrznych w zakresie: kontrola w zakresie czystości, postępowania z odpadami medycznymi, stosowanych metod sterylizacji, dokumentacji, dezynfekcji, stosowanych procedur, analiza zużycia środków do dezynfekcji, analiza zużycia środków ochrony osobistej, analiza zużycia antybiotyków.

Ponadto przeprowadzono 2 szkolenia wewnętrzne z zakresu:

- opatrunki specjalistyczne;
- postępowanie z odpadami medycznymi.

W szkoleniach uczestniczyło 27 osób zatrudnionych w ZOL Resko.

Zgodnie z zawartą umową świadczenia w zakresie usług laboratorium mikrobiologicznego dla potrzeb ZOL-u w Resku w 2025 r. wykonywane były w Zakładzie Diagnostyki Laboratoryjnej Pracownia Mikrobiologii Uniwersyteckiego Szpitala Klinicznego nr 2 PUM w Szczecinie ul. Powstańców Wielkopolskich 72, 70-111 Szczecin.

W Zakładzie Opiekuńczo Leczniczym w Resku zapewniono możliwość izolowania pacjentów z zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi. Na pierwszym piętrze ZOL w Resku znajduje się jednoosobowa izolatka z własnym węzłem sanitarnym, przystosowana do bezpiecznego pobytu pacjentów wymagających odosobnienia. Izolatka obejmuje: pomieszczenie pobytu pacjenta, pomieszczenie higieniczno sanitarne dostępne bezpośrednio z sali pobytu pacjenta, służbę umywalkowo fartuchową, oddzielającą pomieszczenie pacjenta od ogólnej drogi komunikacyjnej, umożliwiającą zachowanie odpowiednich zasad higienicznych i właściwe postępowanie personelu. W sytuacji zwiększonej liczby pacjentów wymagających izolacji wyznaczane są dodatkowe sale przeznaczone do izolacji lub kohortacji, z zachowaniem pełnego reżimu sanitarnego. Personel medyczny stosuje wówczas odpowiednie środki ochrony indywidualnej, zgodnie z obowiązującymi procedurami przeciwepidemicznymi.

W 2025 r. w Samodzielnym Publicznym Szpitalu Rejonowym Nowogard ul. Wojska Polskiego 7 Zakład Opiekuńczo - Leczniczy w Resku ul. Szpitalna 8 nie przeprowadzono zabiegów dezynsekcji i deratyzacji.

W 2025 roku na terenie Zakładu Opiekuńczo-Leczniczego w Resku nie odnotowano żadnego ogniska epidemicznego.

3.2. Nadzór nad czynnikami alarmowymi w podmiotach leczniczych

W związku z pojawiającymi się sporadycznymi zachorowaniami wywołanymi szczepami alarmowymi oraz utrzymującą się niekorzystną sytuacją epidemiologiczną kontynuowano wzmożony nadzór przeciwepidemiczny w tym zakresie. W nadzorowanych obiektach w 2025 r. w powiecie łobeskim nie zgłoszono czynników alarmowych ani ognisk epidemicznych wywołanych przez czynniki alarmowe.

3.3. Podsumowanie i wnioski

Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych Samodzielnego Publicznego Szpitala Rejonowego w Nowogardzie ul. Wojska Polskiego 7, 72-200 Nowogard działający w Zakładzie Opiekuńczo - Leczniczym w Resku ul. Szpitalna 8, 72-315 Resko aktywnie monitoruje sytuację epidemiologiczną w celu zapobiegania szerzenia się zakażeń. W 2025 roku, podobnie do roku poprzedniego, nie wystąpiły ogniska epidemiczne w podmiotach leczniczych na terenie powiatu łobeskiego. Również nie zgłoszono występowania

u pacjentów ZOL Resko czynników alarmowych w tym zakażeń wielolekoopornymi organizmami chorobotwórczymi. Należy jednak podkreślić, że brak zgłoszeń może wynikać z bardzo niewielkiej liczby wykonywanych badań mikrobiologicznych, co może ograniczać możliwość pełnej oceny rzeczywistej sytuacji epidemiologicznej.

II. Stan sanitarny podmiotów działalności leczniczej

Na koniec roku 2024 w ewidencji podmiotów wykonujących działalność leczniczą na terenie powiatu łobeskiego zarejestrowano 67 podmiotów:

- w zakresie stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne – 2,
- w zakresie ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych – 45,
- w zakresie praktyk zawodowych lekarzy i pielęgniarek – 20.

W 2025 r. łącznie skontrolowano 25 podmiotów działalności leczniczej na 47 ujętych w ewidencji, co stanowi 53,19 % ogółu. W stosunku do roku poprzedniego liczba podmiotów działalności leczniczej nie zmieniła się.

Spośród 20 ujętych w ewidencji praktyk lekarskich, pielęgniarskich ogółem oraz innych podmiotów świadczących usługi medyczne, kontrolą objęto 13 obiektów, co stanowi 65 % ogółu. W stosunku do roku 2025 ogólna liczba podmiotów w tej grupie nie zmieniła się.

W 2025 roku w Sekcji Epidemiologii wystawiono 16 decyzji administracyjnych:

- 5 decyzji administracyjnych w związku ze stwierdzeniem nieprawidłowości stanu sanitarno-technicznego;
- 7 decyzji- rachunków;
- 4 decyzje zmieniające, na wniosek strony, w zakresie zmiany terminu wykonania nałożonego obowiązku.

1. Szpitale

Pod nadzorem Inspekcji Sanitarnej w Łobzie w 2025 roku znajdował się jeden obiekt szpitalny tj. zlokalizowany w samodzielnym budynku Zakład Opiekuńczo-Leczniczy w Resku ul. Szpitalna 8, 72-315 Resko, który jest oddziałem Samodzielnego Publicznego Szpitala Rejonowego w Nowogardzie ul. Wojska Polskiego 7, 72-200 Nowogard zlokalizowanego na terenie innego powiatu.

1.1. Infrastruktura obiektów, ich stan techniczny i funkcjonalność

Nazwa szpitala, adres	
Samodzielny Publiczny Szpital Rejonowy Nowogard ul. Wojska Polskiego 7, 72-200 Nowogard Zakład Opiekuńczo-Leczniczy w Resku ul. Szpitalna 8, 72-315 Resko	
Ogólna liczba łóżek	80

Tab. 3. Wykaz obiektów szpitalnych na terenie powiatu łobeskiego będących pod nadzorem PPIS w Łobzie w 2025 roku.

W 2025 roku w obiekcie Zakład Opiekuńczo-Leczniczy w Resku ul. Szpitalna 8, 72-315 Resko przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną.

Zakład Opiekuńczo Leczniczy w Resku funkcjonował w strukturze obejmującej trzy odcinki zlokalizowane na trzech kondygnacjach budynku. Punkty pielęgniarskie wraz z pokojami

przygotowawczo pielęgniarskimi wyposażono w zlew dwukomorowy oraz umywalkę do higieny rąk, co umożliwiało prawidłowe wykonywanie czynności związanych z przygotowaniem i podawaniem leków oraz zapewniało odpowiednie warunki sanitarne. Na salach chorych liczba i rozmieszczenie łóżek były prawidłowe, a zachowane odstępstwa umożliwiały swobodny dostęp do każdego pacjenta. Szerokość pomieszczeń pozwalała również na bezproblemowe wyprowadzenie łóżka w razie potrzeby. Wszystkie pokoje łóżkowe wyposażono w umywalki, co sprzyjało utrzymaniu właściwych standardów higienicznych. Powierzchnie dotykowe i bezdotykowe, w tym wyposażenie pomieszczeń, posiadały powłoki umożliwiające efektywne mycie i dezynfekcję, co było istotne dla zapewnienia bezpieczeństwa epidemiologicznego i realizacji standardów zapobiegania zakażeniom.

ZOL Resko skontrolowano pod kątem przestrzegania przepisów dot. zakazu palenia tytoniu zgodnie z ustawą z dnia 09 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1162, z późn. zm.). Nie stwierdzono w tym zakresie nieprawidłowości, na wejściu do budynku został umieszczony piktogram o zakazie używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

W 2025 r. przeprowadzono remont pomieszczenia służącego do mycia wózków i przechowywania brudnej pościeli oraz remont pomieszczeń kuchni. Nie było wprowadzanych zmian organizacyjnych.

1.2. Zaopatrzenie szpitali w wodę

Tabela -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
1	SPSR w Nowogardzie, ul. Wojska Polskiego 7, 72-200 Nowogard Zakład Opiekuńczo Leczniczy Oddział Zamiejscowy Resko, ul. Szpitalna 8	Resko, ul. Szpitalna 8	Resko, ul. Szpitalna 8- wyłączony	Resko, ul. Mickiewicza	Resko, ul. Szpitalna 8	Resko, ul. Mickiewicza	brak	Wodociąg sieciowy Resko-wg harmonogramu

Obiekt zaopatrywany w wodę przeznaczoną do spożycia z wodociągu zbiorowego zaopatrzenia Resko, ul. Mickiewicza. Własne ujęcie jest wyłączone z użytkowania. W roku 2025 pobrano 4 próbki wody ciepłej użytkowej (bakterie Legionella sp.), wyniki prawidłowe, bez postępowania. Na bieżąco w obiekcie prowadzona jest dezynfekcja termiczna w celu zapobiegania skażeniom sieci.

1.3. Bloki żywieniowe

Na terenie działania tutejszej Inspekcji nie znajduje się szpital i kuchnia niemowlęca.

W Zakładzie Opiekuńczo – Leczniczym w Resku funkcjonuje 1 kuchnia centralna produkująca posiłki dla pacjentów i zaopatrująca 3 kuchenki oddziałowe zlokalizowane na trzech Oddziałach Zakładu Opiekuńczo-Leczniczego. Zakład prowadzi zamknięte żywienie zbiorowe we własnym zakresie, tzn. nie prowadzi żywienia pacjentów w systemie cateringowym. W kuchni centralnej produkowane są posiłki dla pacjentów (całodzienne wyżywienie).

W obiekcie przeprowadzono kontrolę kompleksową z oceną stanu sanitarnego. Po kontroli kompleksowej wszczęto postępowanie administracyjne oraz wydano decyzję administracyjną z terminem do końca stycznia 2025 r. nakazującą wykonanie obowiązków dotyczących zapewnienia dobrego stanu i kondycji technicznej ścian w pomieszczeniu szatni dla personelu w pomieszczeniu biurowym, podłogi w pomieszczeniu chłodni, ściany przy podłodze w pomieszczeniu dezynfekcji jaj, ściany przy suficie w rogu w pomieszczeniu obróbki wstępnej warzyw, ścian w korytarzu komunikacyjnym na całej jego długości, sufitu w magazynie warzyw, kaloryfera w kuchni właściwej pod oknem.

Dokonano oceny jadłospisu dekadowego: jadłospisy z podziałem na poszczególne diety (ogólna, bezmleczna, nerkowa, wątrobowa, cukrzycowa) przygotowywane są przez referenta do spraw żywienia, układane i przekazywane do kuchni głównej w Resku z tygodniowym wyprzedzeniem. Szacowanie kaloryczności poszczególnych posiłków oraz średniego dziennego zapotrzebowania energetycznego dla danej grupy pacjentów oraz procentowego podziału wartości energetycznej poszczególnych posiłków w odniesieniu do liczby posiłków w ciągu dnia przeprowadzane jest przez referenta do spraw żywienia. Jadłospis obejmuje wykaz podawanych posiłków w danym dniu oraz gramaturę podawanych potraw. Jadłospis udostępniany jest na każdym piętrze szpitala – wywieszany jest na tablicy w korytarzu. Dania w dekadzie są urozmaicone pod względem smakowym, kolorystycznym, konsystencji. Posiłki przygotowywane z zastosowaniem różnych procesów technologicznych. Do drugich dań przygotowwany jest kompot z owoców świeżych lub mrożonych (mieszanka kompotowa) w celu zbilansowania płynów. Przetwory rybne podawane są 2 razy w dekadzie. Uwzględniono podaż ciemnego pieczywa i grubych kasz, warzyw strączkowych, mleka i przetworów. Do smażenia i na surowo używa się oleju rzepakowego. Bez uwag.

1.4. Dezynfekcja

Czas działania oraz stężenia stosowanych środków dezynfekcyjnych były zgodne z zasadami i zaleceniami producentów. Wszystkie placówki posiadały aktualne karty charakterystyki używanych preparatów. Koncentraty środków dezynfekcyjnych przechowywano w warunkach określonych przez producenta, natomiast roztwory robocze były przygotowywane przez pielęgniarki oraz personel sprzątający, zgodnie z obowiązującymi procedurami.

Ze względu na fakt, że w 2025 r. zdecydowana większość pacjentów Zakładu Opiekuńczo Leczniczego w Resku była w stanie leżącym, stosowano pieluchomajtki. Dezynfekcja kacek i basenów odbywała się w brudowniku, z wykorzystaniem preparatu Neodisher SBK, zapewniającego skuteczną dekontaminację sprzętu używanego przy pielęgnacji pacjentów.

Do dezynfekcji powierzchni używano następujących preparatów: Incidin Liquid Spray, Sani Cloth (chusteczki), Sani Cloth Active (chusteczki), Taski Sprint Degerm, Chlor Plus, Incidin Oxy Wipe, Incidin Oxy Wipe S. Dobór środka uzależniony był od rodzaju powierzchni, stopnia zabrudzenia, możliwości organizacyjnych oraz kompatybilności materiałów z danym preparatem. Zabiegi dezynfekcyjne wykonywano we wszystkich obszarach mających kontakt z materiałem organicznym oraz wszędzie tam, gdzie wymagały tego zasady reżimu sanitarnego.

Koce i poduszki nie były specjalnie zabezpieczane przed zabrudzeniem, natomiast placówka posiadała umowę z Zakładem Usług Pralniczych sp. j. Henryka Różalska, Katarzyna Karasiewicz (ul. Lipowa 11, 76 032 Mielenko) na pranie i dezynfekcję bielizny pacjentów, personelu, mopów oraz na korzystanie z komory dezynfekcyjnej. W 2025 roku poddano dezynfekcji komorowej 99 poduszek oraz 362 koce. Materace zabezpieczono specjalnymi pokrowcami i poddawano je ręcznej procedurze mycia oraz dezynfekcji, zgodnie z obowiązującymi standardami higieny szpitalnej.

1.5. Sterylizacja

Zgodnie z procedurą „Postępowania ze skażonymi narzędziami chirurgicznymi i sprzętem medycznym w oddziałach szpitala”, skażone narzędzia oraz sprzęt medyczny wielokrotnego użytku podlegały wstępnemu nawilżaniu i dezynfekcji z użyciem dedykowanego preparatu dezynfekcyjnego, bezpośrednio w miejscu ich skażenia – na stanowisku pracy, w specjalnym czerwonym pojemniku transportowym. Następnie narzędzia były przekazywane do Centralnej Sterylizatorni Samodzielnego Publicznego Szpitala Rejonowego w Nowogardzie ul. Wojska Polskiego 7, 72 200 Nowogard, gdzie wykonywano mycie, dezynfekcję końcową, pakietowanie oraz sterylizację. Narzędzia czyste oraz materiał sterylny przewożono do Zakładu Opiekuńczo Leczniczego w Resku w pojemnikach transportowych w kolorze niebieskim.

Transport narzędzi i innych wyrobów medycznych wielorazowego użycia do sterylizacji oraz transport pakietów sterylnych odbywał się zgodnie z obowiązującymi procedurami przeciwepidemicznymi – w wydzielonych pojemnikach ze szczelnym zamknięciem, zabezpieczających przed uszkodzeniami mechanicznymi oraz przed zanieczyszczeniem

fizycznym, chemicznym i mikrobiologicznym. Kontrola prawidłowości procesów sterylizacji była prowadzona przez podmiot realizujący proces sterylizacji.

Sterylny wyroby i sprzęt medyczny przechowywano w pokojach przygotowawczo pielęgniarskich poszczególnych odcinków Zakładu Opiekuńczo Leczniczego, zgodnie z procedurą „Zasady przechowywania narzędzi i materiału po sterylizacji”. Wszystkie pakiety sterylne posiadały oznaczoną datę sterylizacji oraz aktualną datę ważności, a warunki ich przechowywania spełniały wymagania zapewniające zachowanie sterylności do momentu użycia.

1.6. Utrzymanie bieżącej czystości i porządku

Utrzymaniem bieżącej czystości i porządku w Zakładzie Opiekuńczo Lecznicznym w Resku w 2025 r. zajmował się personel zatrudniony w podmiocie leczniczym. Procesy sprzątnięcia realizowano zgodnie z planem higieny szpitalnej, który określał zakres obowiązków, techniki oraz częstotliwość wykonywania czynności porządkowych w poszczególnych pomieszczeniach.

System utrzymania czystości opierał się na stosowaniu wózków kuwetowych, mopów bawełnianych jednego kontaktu oraz ściereczek jednorazowego użycia. Po każdym użyciu wózki poddawano myciu i dezynfekcji w wyznaczonym pomieszczeniu porządkowym, natomiast końcówki mopów przekazywano do prania. W 2025 r. poddano praniu i dezynfekcji 10591 nakładek na mopy. Sprzęt do sprzątnięcia przechowywano w odpowiednio wydzielonych i oznakowanych miejscach, zgodnie z zasadami reżimu sanitarnego. Postępowanie ze sprzętem po zakończeniu prac porządkowych oceniono jako prawidłowe.

Pracownicy odpowiedzialni za sprzątnięcie pozostawali w bieżącej współpracy z pielęgniarkami oddziałowymi oraz pielęgniarką epidemiologiczną, co zapewniało właściwe przestrzeganie obowiązujących procedur przeciwepidemicznych i utrzymywanie wysokiego standardu higieniczno sanitarnego w placówce.

1.7. Postępowanie z bielizną szpitalną

Tabela -Wykaz miejsc prania bielizny szpitalnej w obiektach szpitalnych

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Miejsce prania bielizny szpitalnej	uwagi
1	SPSR w Nowogardzie, ul. Wojska Polskiego 7, 72-200 Nowogard Zakład Opiekuńczo Leczniczy Oddział Zamiejscowy Resko, ul. Szpitalna 8	ul. Szpitalna 8, 72-315 Resko	Usługi Pralnicze Sp. J. Henryka Różalska Katarzyna Karasiewicz, ul. Lipowa 11, 76-032 Mielenko	

Brudna bielizna pochodząca z oddziałów ZOL-u transportowana jest wózkami do wydzielonego pomieszczenia w szpitalu - brudownika. Pościel zabierana jest trzy razy w tygodniu przez Zakład Usług Pralniczych Sp. J. Henryka Różalska Katarzyna Karasiewicz, ul. Lipowa 11, 76-032 Mielenko - wg podpisanej umowy, która obejmuje pranie i dezynfekowanie oraz suszenie, maglowanie, lub prasowanie bielizny szpitalnej.

Wózki czyszczone i dezynfekowane na bieżąco przez wyznaczonego pracownika. W pomieszczeniu mycia wózków zapewniona jest umywalka, kratka ściekowa.

Bielizna pościelowa czysta przywożona jest w zamkniętych czystych workach, następnie przechowywana jest w szafach na każdym piętrze.

1.8. Prosektoria i postępowanie ze zwłokami

Tabela - Wykaz prosektoriów, chłodni szpitalnych i pomieszczeń pro - morte

L p.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Prosektorium	Miejsce przechowywania zwłok		Uwagi
				Pro - morte (ilość miejsc)	Chłodnia* (ilość miejsc)	
1	SPZZOZ Gryfice, ul. Niechorska 27 Oddział Zamiejscowy Resko, ul. Szpitalna 8	ul. Szpitalna 8, 72-315 Resko	Na terenie zol-u w osobnym budynku	1	1 dwukomorowa dwa miejsca w osobnym budynku	

Na terenie Zakładu Opiekuńczo-Leczniczego w Resku znajduje się prosektorium w osobnym budynku. Zapewniony jest dostęp do bieżącej ciepłej i zimnej wody, nad umywalką wywieszona instrukcja dotycząca prawidłowego mycia rąk. W prosektorium znajdują się: chłodnia dwukomorowa do przechowywania zwłok, szafki ze środkami do dezynfekcji oraz rękawiczkami jednorazowymi, workami, instrukcja bezpiecznego postępowania z substancjami i preparatami chemicznymi. Dezynfekcja chłodni prowadzona jest przez wyznaczonego pracownika.

Zwłoki osób zmarłych w Zakładzie Opiekuńczo-Lecznicznym są myte, następnie czyste ciało przekładane jest do zabezpieczonego specjalistycznego worka i przewożone wózkami do chłodni w prosektorium, następnie odbierane w ciągu 24 godzin przez zakłady pogrzebowe. Przed umieszczeniem w prosektorium ciało znajduje się 2 godziny w pomieszczeniu pro morte, które wyposażone jest w umywalkę z dostępem do ciepłej i zimnej wody bieżącej, zapewnione środki higieniczne i dezynfekcyjne. Łóżko w pro morte metalowe, z nakładką plandekową, dezynfekowaną na bieżąco. Do przewożenia zwłok wydzielony jest jeden wózek, przechowywany w wydzielonym pomieszczeniu do dezynfekcji wózków. Prowadzona jest ewidencja osób zmarłych.

2. Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria

Na dzień 31 grudnia 2025 r. w wykazie podmiotów wykonujących działalność leczniczą, nadzorowanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łobzie, znajdowało się 45 obiektów zaliczanych do grupy: przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria. W 2025 r. przeprowadzono kontrole sanitarne w 24 podmiotach leczniczych, oceniając ich stan sanitarno techniczny oraz przestrzeganie warunków higieniczno-sanitarnych jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia. W trzech obiektach stwierdzono nieprawidłowości związane z niewłaściwym stanem technicznym pomieszczeń i urządzeń.

Placówki medyczne były dostosowane do wymagań Rozporządzenia Ministra Zdrowia z 26 czerwca 2012 r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (Dz.U. z 2022 r. poz. 402). Ogólny stan sanitarno techniczny nadzorowanych obiektów w 2025 r. oceniono jako dobry. Pomieszczenia i wyposażenie przystosowano do rodzaju i zakresu udzielanych świadczeń zdrowotnych, a ich powierzchnie wykonano z materiałów umożliwiającymi skuteczne mycie i dezynfekcję. Zapewniono również dostępność pomieszczeń dla osób z niepełnosprawnościami, w tym poruszających się na wózkach inwalidzkich.

We wszystkich kontrolowanych podmiotach opracowano, wdrożono i regularnie aktualizowano procedury zapobiegania zakażeniom związanym z udzielaniem świadczeń zdrowotnych. Procedury te były zatwierdzone i opatrzone oświadczeniami pracowników potwierdzającymi ich znajomość. Kontrole wewnętrzne odbywały się zgodnie z obowiązującymi przepisami – co najmniej raz na pół roku.

W większości placówek stosowano wyłącznie sprzęt jednorazowego użytku. Wyroby i sprzęt sterylny przechowywano w prawidłowych warunkach i oznaczano aktualną datą ważności. W podmiotach korzystających z narzędzi wielorazowych dobór środków dezynfekcyjnych, przygotowanie roztworów roboczych oraz sposób ich stosowania były prawidłowe. Dezynfekcja narzędzi wielorazowego użytku – zarówno wstępna, jak i końcowa – odbywała się w miejscu skażenia, zwykle metodą manualną, po czym sprzęt przekazywano do sterylizacji w wyspecjalizowanych podmiotach. Roztwory robocze sporządzano bezpośrednio przed użyciem, zgodnie z zaleceniami producenta oraz procedurami wewnętrznymi, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa i z użyciem środków ochrony indywidualnej.

W dezynfekcji powierzchni stosowano m.in.: Aerodesin 2000, Velox Top AF, Incidin Spray, Incidur Spray, Incides N, Prima Dent Foam, a do okresowej dezynfekcji dużych powierzchni, takich jak podłogi i korytarze – preparaty chlorowe: Incidin Plus, Sopal, Domestos, Ace, podchloryn sodu. Wyposażenie w środki dezynfekcyjne zarówno pod względem ilości, jak i asortymentu, oceniono jako wystarczające.

Za utrzymanie bieżącej czystości odpowiadał personel podmiotu leczniczego lub firma zewnętrzna. Sprzątanie oraz dezynfekcja powierzchni były prowadzone zgodnie z planami higieny i opracowanymi procedurami, z częstotliwością zależną od rodzaju pomieszczeń.

Pracownicy sprzątający wyposażeni byli w środki ochrony indywidualnej, a sposób postępowania ze sprzętem po zakończonym sprzątaniu oceniono jako prawidłowy.

W większości podmiotów stosowano bieliznę jednorazową, a w placówkach używających bielizny wielorazowego użytku organizowano jej pranie samodzielnie, zgodnie z procedurami, lub na podstawie umowy z pralnią zewnętrzną. Postępowanie z bielizną czystą i brudną było prawidłowe i zgodne z wewnętrzną dokumentacją.

W 2025 r. w nadzorowanych podmiotach przestrzegano przepisów Ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz.U. z 2024 r. poz. 1162, z późn. zm.). Obiekty były prawidłowo oznakowane piktogramami informującymi o zakazie palenia wyrobów tytoniowych oraz papierosów elektronicznych.

3. Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową

Na terenie powiatu łobeskiego pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łobzie znajdowało się 20 indywidualnych praktyk zawodowych wykonujących działalność leczniczą. W 2025 roku przeprowadzono kontrole w 13 praktykach, z czego w dwóch gabinetach stomatologicznych stwierdzono nieprawidłowości. Ogólny stan sanitarno techniczny skontrolowanych obiektów oceniono jako dobry.

Pomieszczenia, w których prowadzono praktyki lekarskie, stomatologiczne i pielęgniarские, były odpowiednio przystosowane do rodzaju udzielanych świadczeń. Wyposażenie gabinetów oraz materiały wykończeniowe umożliwiały skuteczne mycie i dezynfekcję. Zapewniono także dostępność lokali dla osób z niepełnosprawnościami, w tym poruszających się na wózkach inwalidzkich.

Wszystkie praktyki posiadały opracowane i wdrożone procedury zapobiegania zakażeniom, aktualizowane na bieżąco i dostosowane do charakteru działalności. Kontrole wewnętrzne zgodnie z przepisami odbywały się co najmniej dwa razy w roku, co potwierdzała stosowna dokumentacja.

W indywidualnych praktykach stosowano zarówno sprzęt jednorazowy, jak i narzędzia wielorazowego użytku. Mycie i dezynfekcja narzędzi odbywały się w gabinetach zabiegowych lub w wydzielonych pomieszczeniach. Preparaty dezynfekcyjne stosowano zgodnie z zaleceniami producentów i specyfiką gabinetu, w stężeniach zapewniających pełne działanie biobójcze. Na miejscu opracowane były procedury i instrukcje określające sposób dezynfekcji sprzętu i powierzchni, a roztwory robocze przygotowywano prawidłowo, bezpośrednio przed użyciem.

Za utrzymanie bieżącej czystości odpowiadał personel gabinetów lub firmy zewnętrzne. Prace porządkowe prowadzono zgodnie z procedurami, a sprzęt do sprzątania przechowywano w wydzielonych pomieszczeniach. Zaopatrzenie w środki myjąco dezynfekcyjne było wystarczające.

W większości praktyk stosowano bieliznę jednorazową, traktowaną – zależnie od rodzaju świadczeń – jako odpad medyczny lub komunalny. W praktykach używających bielizny wielorazowej zawierano umowy z pralniami lub przeprowadzano pranie we własnym zakresie, zgodnie z opracowanymi procedurami.

Praktyki korzystające ze sprzętu wielorazowego użytku posiadały autoklawy parowe lub miały podpisaną umowę z podmiotem zewnętrznym na wykonywanie sterylizacji. Postępowanie z narzędziami było prawidłowe – narzędzia myto, dezynfekowano, pakietowano i sterylizowano na miejscu. Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łobzie w 2025 r. znajdowało się 13 sterylizatorów parowych znajdujących się w gabinetach stomatologicznych, a skuteczność procesu sterylizacji skontrolowano 30 razy.

Część gabinetów realizowała świadczenia zarówno prywatnie, jak i w ramach kontraktu z NFZ, zapewniając rozdział czasowy przyjęć. W praktykach, w których kilku specjalistów korzystało z jednego gabinetu, również stosowano rozdział czasowy, zgodnie z obowiązującymi zasadami.

Wszystkie jednostki były prawidłowo oznakowane piktogramami zakazu palenia tytoniu i papierosów elektronicznych, zgodnie z ustawą z 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz.U. z 2024 r. poz. 1162, z późn. zm.).

4. Postępowanie z odpadami medycznymi

W kontrolowanych podmiotach leczniczych, zgodnie ze specyfiką wykonywanych świadczeń zdrowotnych, wytwarzane są odpady medyczne o kodzie 18 01 03. Odpady o ostrych końcach i krawędziach gromadzi się bezpośrednio w miejscu ich powstawania, w sztywnych, jednorazowych pojemnikach odpornych na działanie wilgoci oraz uszkodzenia mechaniczne, o pojemności dostosowanej do ilości zużywanego sprzętu. Pozostałe odpady medyczne zbierane są do wytrzymałych pojemników lub pojemników wyłożonych czerwonym workiem polietylenowym, odpornych na środki chemiczne i wilgoć.

Pojemniki lub worki, po napełnieniu do około 2/3 objętości lub po upływie 72 godzin, są zamykane, właściwie oznakowane i przekazywane do miejsca przechowywania odpadów medycznych, wyposażonego w urządzenie chłodnicze utrzymujące wymaganą temperaturę poniżej 10°C. Transport wewnętrzny odpadów prowadzony jest w sposób uniemożliwiający narażenie personelu oraz pacjentów na kontakt z odpadami.

Odbiór odpadów medycznych realizuje wyspecjalizowana firma zajmująca się ich unieszkodliwianiem, a częstotliwość odbiorów dostosowana jest do ilości wytwarzanych odpadów (nie rzadziej niż raz w miesiącu). Postępowanie z odpadami medycznymi we wszystkich nadzorowanych podmiotach było zgodne z obowiązującymi przepisami i procedurami wewnętrznymi. Nie stwierdzono żadnych nieprawidłowości w postępowaniu z odpadami medycznymi w 2025 roku.

Tabela Nr 5.3 Wykaz firm odbierających odpady medyczne ze szpitali oraz wykaz szpitali prowadzących instalacje do termicznego unieszkodliwiania odpadów medycznych

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 stosowanych urządzeń)	Dokumenty potwierdzające unieszkodliwienie przekazanych zakaźnych odpadów medycznych* (czy szpital jako wytwórca odpadów posiada takie dokumenty)	Uwagi
1	SPZZOZ Gryfice, ul. Niechorska 27 Oddział Zamiejscowy Resko, ul. Szpitalna 8	ul. Szpitalna 8, 72-315 Resko	Marcin Józwiak Medimar, 76-037 Łekno 13	Spalarnia SPZZOZ Gryfice, ul. Niechorska 27	Spalarnia SPZZOZ Gryfice, ul. Niechorska 27	Własne procedury szpitalne	

* wymóg przekazania wytwórcy odpadów dokumentu potwierdzającego unieszkodliwienie zakaźnych odpadów medycznych wprowadzony został przepisem § 4 rozporządzenia Ministra Środowiska z dnia 13 stycznia 2014 r. w sprawie dokumentu potwierdzającego unieszkodliwienie zakaźnych odpadów medycznych lub zakaźnych odpadów weterynaryjnych (Dz.U. z 2014 r. poz. 107), przy czym wzór dokumentu zgodnie z § 2 ust. 2 określono w załączniku do rozporządzenia.

Zabezpieczone na oddziałach ZOL-u odpady medyczne o kodzie 180103 i 180104 transportowane są przy użyciu trwałych worków do magazynu znajdującego się w osobnym budynku z osobnym wejściem na terenie obiektu. ZOL posiada szczegółową procedurę postępowania odpadami medycznymi na stanowiskach pracy oraz instrukcje postępowania z kontenerami na materiał skażony. Zabezpieczone na oddziałach ZOL-u odpady medyczne z wyjątkiem odpadów medycznych o ostrych końcach i krawędziach, zbiera się w miejscu ich powstawania do czerwonych małych pojemników. Pojemniki te zabierane są przez wyznaczonych dwóch pracowników, którzy mają zapewnioną odzież ochronną, maseczki, rękawiczki.

W pomieszczeniu tym zapewniona umywalka, środki do dezynfekcji rąk i powierzchni AHD 1000 i Chlor Clean, mydło Liquid Soap, ręczniki papierowe, lodówka, trzy pojemniki 240 l czerwone, oznakowane na odpady medyczne. Pojemniki te posiadają widoczne oznakowanie identyfikujące z kodem odpadów medycznych. Pomieszczenie posiada niezależne wejście, jest zabezpieczone przed dostępem osób nieupoważnionych, posiada ściany i podłogi wykonane z materiałów gładkich, łatwo zmywalnych i umożliwiających dezynfekcję. Pomieszczenie na przechowywanie odpadów medycznych utrzymuje się na bieżąco w czystości-wyznaczonych jest dwóch pracowników. Po każdym usunięciu

odpadów medycznych pomieszczenie dezynfekuje się wraz z pojemnikami środkiem Chlor Plus tabletes. Wywieszona instrukcja mycia rąk. Wentylacja mechaniczna, kratka ściekowa czysta.

Odpady niebezpieczne transportowane są trzy razy w tygodniu samochodem specjalnego przeznaczenia do spalarni zlokalizowanej w szpitalu w Gryficach, ul. Niechorska 27 przez firmę Marcin Józwiak Medimar, 76-037 Łekno 13. Okazano potwierdzenie wystawienia karty przekazania odpadów w systemie BDO z dnia 19.08.2025r. , nr pojazdu WE5EY47 (ilość odpadów-0,0650 Mg).

Postępowanie z odpadami komunalnymi – krótki opis.

Odpady komunalne gromadzone w pojemnikach wyłożonych workiem, segregowane, usuwane poza obiekt codziennie do pojemników ustawionych na zewnątrz budynku w miejscu utwardzonym. Odbiór odpadów odbywa się zgodnie z harmonogramem wywozu odpadów przez firmę specjalistyczną Zakład Usług Budowlanych i Komunalnych w Resku.

Podsumowanie i wnioski

Stan sanitarno techniczny podmiotów świadczących usługi medyczne na terenie powiatu łobeskiego oceniono jako zadowalający. Stwierdzone uchybienia dotyczyły głównie niewłaściwego stanu technicznego pomieszczeń lub ich wyposażenia, jednak nieprawidłowości usuwane były na bieżąco i w krótkim czasie. Placówki systematycznie podnoszą standard swoich obiektów, dostosowując je do aktualnych wymogów prawnych i zasad bezpieczeństwa sanitarnego.

W trakcie nadzoru nie odnotowano zastrzeżeń dotyczących przestrzegania zasad aseptyki, sterylizacji, dezynfekcji, właściwego zabezpieczenia w sprzęt i materiały medyczne ani realizacji działań przeciwepidemicznych w zakresie chorób zakaźnych. Czystość bieżąca i porządek w podmiotach leczniczych utrzymywały się na poziomie dobrym. Jednostki posiadają opracowane i wdrożone procedury medyczne, a ponadto sukcesywnie zwiększają asortyment sprzętu jednorazowego, co wpływa na poprawę bezpieczeństwa pacjentów oraz ogranicza ryzyko zakażeń.

Podsumowując podmioty lecznicze wykazują wysoki poziom realizacji wymogów sanitarno technicznych, a nieprawidłowości mają charakter incydentalny natomiast procedury higieniczno sanitarne oraz kontrola zakażeń są prowadzone w sposób prawidłowy i zgodny z obowiązującymi przepisami, co sprzyja ograniczeniu ryzyka zakażeń związanych z udzielaniem świadczeń zdrowotnych.

III. Higiena żywności, żywienia i przedmiotów użytku

1. Stan sanitarny nadzorowanych obiektów

Na terenie powiatu łobeskiego nadzorem sanitarnym objęto 756 zakładów żywnościowo - żywieniowych, wytwórni opakowań do żywności, miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz środków transportu żywności. Łącznie

skontrolowano 174 obiekty. Sporządzono 139 arkuszy oceny stanu sanitarnego. Sporządzono 343 protokoły kontroli w obiektach objętych nadzorem PPIS w Łobzie i 15 w obiektach spoza ewidencji.

W ramach postępowania administracyjnego wydano 51 decyzji administracyjnych, w tym:

- decyzje nakazujące poprawę stanu sanitarno – higienicznego zakładu – 35,
- decyzje zmieniające – 8,
- decyzje umarzające postępowanie administracyjne – 8,
- decyzje warunkowego zatwierdzenia- 0,
- decyzje przedłużające warunkowe zatwierdzenie- 0,
- decyzje uchylające – 0.

Ponadto wydano:

- 10 decyzji zatwierdzających działalność obiektów (oraz 2 zmian zakresu prowadzonej działalności – rozszerzenia decyzji),
- 28 decyzji wykreślających z rejestru zakładów podlegających nadzorowi Inspekcji Sanitarnej,
- 142 decyzje płatnicze.

W 11 przypadkach winnych zaniedbań w zakresie braku przestrzegania podstawowych wymagań sanitarnych ukarano mandatami na łączną kwotę 3550 zł.

Wydano 4 postanowienia (1 postanowienie o uchyleniu zarządzenia zabezpieczenia, 2 postanowienia o nałożeniu grzywny i 1 o uchylenie postanowienia o nałożeniu grzywny).

W ramach nadzoru nad jakością zdrowotną środków spożywczych, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz produktów kosmetycznych pobrano do badań laboratoryjnych 124 próbki. Trzy próbki zakwestionowano, w tym 2 próbki sanitarne i 1 próbki fig suszonych

W skontrolowanych obiektach żywności i żywienia, wdrażano wymagania określone w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002 z dnia 22 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, ustanawiające Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w sprawie bezpieczeństwa żywnościowego, Rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych oraz w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz.1448 z późn. zm.)

W roku sprawozdawczym najczęściej stwierdzanymi uchybieniami w zakładach produkcji i obrotu żywnością w powiecie łobeskim były:

- brak bieżących zapisów i wdrożonych procedur z zakresu Dobrej Praktyki Higienicznej, Produkcyjnej

i systemu HACCP,

- zły stan techniczny pomieszczeń w zakładach (zniszczone, zawilgocone ściany, sufity, drzwi, ubytki glazury w podłogach),
- niewłaściwy stan techniczny wyposażenia i sprzętu - zniszczone lady, regały, blaty, pęknięte szyby w urządzeniach chłodniczych,
- wprowadzanie do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub dacie minimalnej trwałości,
- brak urządzeń do monitorowania warunków przechowywania środków spożywczych,
- brak ciepłej bieżącej wody przy umywalkach do mycia rąk.

1.1. Zakłady produkcji żywności

Na terenie powiatu łobeskiego nadzorem sanitarnym objęto 13 zakładów produkcji: 1 wytwórnia lodów, 6 zakładów produkujących lody z automatu, 4 piekarnie, 2 przetwórnice owocowo - warzywne oraz 1 zakład produkujący skrobię ziemniaczaną i maltodekstrynę. Przeprowadzono 49 kontroli. W związku ze stwierdzanymi nieprawidłowościami sanitarno - technicznymi wydano 7 decyzji zobowiązujących do ich poprawy. Najczęściej stwierdzane uchybienia w zakładach:

- zły stan techniczny ścian, sufitów, drzwi, podłóg, okien w pomieszczeniach produkcyjnych, magazynowych, socjalnych, ubikacjach, korytarzach komunikacyjnych,
- zły stan techniczny wyposażenia i sprzętu używanego do produkcji żywności (stołów produkcyjnych, regałów),
- w pomieszczeniach produkcyjnych w otwieranych częściach okien brak moskitier lub zniszczone moskitiery,
- pojemniki na odpady bez pokryw.

Liczba pobranych próbek, kierunki badań oraz wyniki badań :

- w 2 piekarniach pobrano 6 próbek sanitarnych, 2 z nich zakwestionowano - stwierdzono obecności szkodników i ich pozostałości,
- w 3 punktach sprzedaży lodów z automatu w zakresie zanieczyszczeń mikrobiologicznych pobrano 3x5 próbek lodów z automatu - wyniki prawidłowe,
- w grupie zakładów: produkcja pierwotna i dostawcy bezpośredni pobrano 1 próbkę pn. „Sałata strzępiasta odmiana Locarno” do badań w kierunku oznaczenia zawartości azotanów - wyniki prawidłowe.
- w grupie zakładów: produkcja pierwotna, rolniczy handel detaliczny i dostawcy bezpośredni pobrano 1 próbkę pn. „Truskawka odmiana: Asia” w kierunku oznaczenia pozostałości pestycydów - wyniki badań prawidłowe.

1.2. Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, rolniczy handel detaliczny

- 352 Gospodarstwa Rolne - producenci produkcji pierwotnej

Nadzorem sanitarnym objęto łącznie 352 zakłady prowadzące produkcję pierwotną (gospodarstwa rolne). W obiektach tych przeprowadzono 6 kontroli sanitarnych kompleksowych (nie wykazały nieprawidłowości). Nie pobierano próbek do badań laboratoryjnych. 1 zakład wykreślono z rejestru, wydano decyzję wykreślenia.

- 14 Gospodarstw Rolnych - producenci produkcji pierwotnej i dostawcy bezpośredni

Nadzorem sanitarnym objęto łącznie 14 zakładów prowadzących produkcję pierwotną. W 5 zakładach przeprowadzono 6 kontroli, w tym 2 kontrole tematyczne (1 kontrola z IOŚ i 1 kontrola z PIORIN) oraz 4 kontrole sanitarne z oceną stanu sanitarnego, które nie wykazały nieprawidłowości.

W ramach Planu wspólnych kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej z Inspekcją Ochrony Środowiska (Delegatura Szczecin) w dniu 20.08.2025 r. w Gospodarstwie Ogrodniczym w Dobrej przeprowadzono kontrolę sanitarną, nie prowadzono postępowania administracyjnego, ponieważ kontrola nie wykazała nieprawidłowości. W ramach urzędowej kontroli żywności pobrano próbkę pn. „Sałata strzępiasta odmiana Locarno” do badań w kierunku oznaczenia zawartości azotanów. Wyniki badań próbki prawidłowe.

W ramach Planu wspólnych kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej z Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa w dniu 23.09.2025 r. przeprowadzono kontrolę sanitarną w Gospodarstwie Rolnym, w Sielsku, nie prowadzono postępowania administracyjnego, ponieważ kontrola nie wykazała nieprawidłowości.

- 3 Gospodarstwa Rolne - producenci pierwotni, rolniczy handel detaliczny, dostawcy bezpośredni.

W tej grupie znajdują się 3 gospodarstwa. Skontrolowano jedno z nich: Gospodarstwo Rolne Suliszewice. Kontrola kompleksowa nie wykazała nieprawidłowości. Działania kontrolne przeprowadzono również w ramach porozumienia z dnia 22 grudnia 2020 r. w sprawie współdziałania Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcji Ochrony Środowiska. Podczas kontroli pobrano próbkę pn. „Truskawka odmiana: Asia” w kierunku oznaczenia pozostałości pestycydów (WSSE w Warszawie). Wyniki badań prawidłowe.

Właściciel Gospodarstwa Rolnego w Suliszewicach złożył wniosek o wpis zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS zmieniając zakres prowadzonej działalności:

Z: produkcja pierwotna truskawek, malin, zbóż oraz sprzedaż bezpośrednia i transport owoców

Na: produkcja pierwotna truskawek, malin, zbóż oraz sprzedaż bezpośrednia i transport owoców ; Rolniczy Handel Detaliczny – produkcja i sprzedaż produktu pod nazwą „MUS MALINOWY” oraz sprzedaż owoców w ramach RHD (truskawki, maliny), transport wyrobu wyprodukowanego w ramach RHD. W dniu 17.06.2025r. PPIS w Łobzie wydał

zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS uwzględniając wnioskowaną zmianę.

Reasumując plantatorzy sprzedają głównie owoce do Polarica Poland Sp. z o.o.. Niemierzyno 3A, 78-300 Świdwin oraz okolicznych sklepów i hurtowni w Złocieńcu. Poza tym Truska - Pol transportuje owoce do POMERANIA FRUCHT Sp. z o.o. Dziwogóra, 78-320 POŁCZYN-ZDRÓJ i do BIURKOM FLAMPOL Sp. z o.o., ul. Szeligowo 1, 78-325 Szeligowo. Na terenie plantacji właściciele wydzielili czyste sanitariaty oraz miejsca do mycia rąk wyposażone w środki do ich mycia i wycierania. Nieczystości wywożone są na zlecenie telefoniczne przez właścicieli to- to. Niektórzy plantatorzy posiadają własne ujęcia (studnie) oraz bieżący wynik badania wody. Inni nie nawadniają upraw. Właściciele plantacji stosują zabiegi agrotechniczne (nawożenie i opryski środkami ochrony roślin), prowadzą tzw. „Notatniki stosowanych zabiegów”, a posiadający duże uprawy uczestniczyli w szkoleniach technologicznych organizowanych przez Zachodniopomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego Barzkowice, Pomierania Frucht, Polanica. Na szkoleniach omawiano zasady Dobrej Praktyki Rolniczej, higienę produkcji owoców miękkich, natomiast producent Unilever Polska omawiał zasady identyfikowalności żywności. Pracownicy zatrudnieni na plantacji informowani są o zasadach higieny przy zbiorze owoców. Podczas kontroli ustalono, że plantatorzy są pod nadzorem Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa. Instruowano właścicieli o konieczności przestrzegania podstawowych zasad higieny przy pracach na plantacji, a w szczególności używania wody pitnej tj.: spełniającej wymagania określone w obowiązujących przepisach prawa w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, do mycia rąk i utrzymania w czystości kociołków w celu wyeliminowania zanieczyszczenia pochodzącego od ludzi.

1.3. Produkcja żywności w warunkach domowych

W grupie tej znajduje się 9 zakładów, w których przeprowadzono 6 kontroli sanitarnych, w tym 4 kontrole z oceną stanu sanitarnego zakładu (kontrole nie wykazały nieprawidłowości), 2 kontrole interwencyjne w ramach systemu RASFF. Kontrole interwencyjne przeprowadzono w związku z powiadomieniem uzupełniającym nr #735945 oraz #739405 dotyczącym barwników spożywczych firmy Foods Colours, które zawierały niedozwolony do stosowania w żywności ditlenek tytanu (E 171).

W związku ze złożonym wnioskiem o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli żywności wpisano 1 zakład w zakresie: produkcja i sprzedaż wyrobów garmazeryjnych w warunkach domowych. Przeprowadzono kontrolę interwencyjną w zakładzie spoza ewidencji w związku ze zgłoszeniem interwencyjnym dotyczącym produkcji ciast w warunkach domowych. Zgłoszenie nie potwierdziło się.

Stan sanitarno – techniczny kontrolowanych zakładów prawidłowy. Ściany i sufity gładkie bez ubytków, łatwe do utrzymania w czystości, nienasiąkliwe, okna i drzwi szczelne, powierzchnie podłóg w dobrym stanie, łatwe do utrzymania w czystości. Sprzęt utrzymany czysto, nieskorodowany o powierzchniach gładkich. Pomieszczenia i wyposażenie w dobrej kondycji technicznej. Zapewniono higieniczne miejsca do przechowywania sprzętu używanego do sprzątania. Zakłady zaopatrzone w środki myjąco -dezynfekcyjne do rąk i do powierzchni. W zakładach zapewniono dostęp do bieżącej ciepłej i zimnej wody.

Zapewniono warunki do mycia i czyszczenia surowców oraz do czyszczenia urządzeń i sprzętu używanego do pracy. Zapewniono odpowiednie warunki do przechowywania żywności. Wyroby gotowe zabezpieczono przed zanieczyszczeniem wtórnym. Odpady gromadzone w pojemnikach. Zakłady posiadają opracowane i wdrożone procedury GHP/GMP/HACCP.

1.4. Zakłady obrotu żywnością

Na terenie powiatu łobeskiego nadzorem sanitarnym objęto 138 zakładów obrotu żywnością, w tym 67 sklepów, 20 marketów, 11 aptek, 11 magazynów hurtowych oraz 11 obiektów ruchomych i tymczasowych i 18 innych zakładów obrotu żywnością. Przeprowadzono 188 kontroli. Nałożono 9 mandatów na łączną kwotę 3000 zł. W związku ze stwierdzanymi nieprawidłowościami sanitarno – technicznymi wydano 19 decyzji zobowiązujących do poprawy stanu sanitarno – technicznego w zakładach.

Najczęściej stwierdzane uchybienia egzekwowane poprzez wydane decyzje administracyjne dotyczyły:

- zniszczonych ścian i sufitów w pomieszczeniach sklepów,
- złego stanu technicznego podłóg,
- braku bieżących zapisów i wdrożonych procedur z zakresu Dobrej Praktyki Higienicznej i HACCP,
- niewłaściwego stanu technicznego wyposażenia i sprzętu: zniszczone lady, regały, blaty, pęknięte szyby w urządzeniach chłodniczych,
- braku urządzeń do monitorowania warunków przechowywania środków spożywczych,
- braku ciepłej bieżącej wody przy umywalkach do mycia rąk,
- braku orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno – epidemiologicznych pracowników,
- złego stanu sanitarnego pomieszczeń i sprzętu.

W roku sprawozdawczym wpłynęły 4 zgłoszenia interwencyjne:

- 1 dotyczące nieprzestrzegania zasad higieny. Podczas kontroli stwierdzono zły stan techniczny pomieszczeń i wyposażenia. Wszczęto postępowanie administracyjne (sklep),

- 3 dotyczące wprowadzania do obrotu środków spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej oraz po upływie terminu przydatności do spożycia . Okazały się zasadne (markety). Wydano 1 decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności zakazującą wprowadzania produktów do obrotu w 1 sklepie, ponieważ sporządzono 1 zarządzenia zabezpieczenia środków spożywczych po upływie dat minimalnej trwałości

i po upływie terminów przydatności do spożycia. Kontrola sprawdzająca potwierdziła wykonanie decyzji. Okazano dokumentację zniszczenia bądź utylizacji.

Liczba pobranych próbek, kierunki badań oraz wyniki badań:

Do badań laboratoryjnych pobrano 100 próbek: w sklepach spożywczych pobrano 3 próbki środków spożywczych, 71 w marketach, 1 w aptece, 22 w magazynach hurtowych i 3 w innych zakładach obrotu żywnością. 1 próbka została zakwestionowana. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łobzie po otrzymaniu Sprawozdania z badań Nr 3254/51/25 z dnia 17.11.2025 r. sporządzonego przez Wojewódzką Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Gdańsku, ul. Dębinki 4, 80-211 Gdańsk oraz Sprawozdania z badań Nr HŻ/854Q/25 z dnia 17.11.2025 r. sporządzonego przez Wojewódzką Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Szczecinie, ul. Spedytorska 6/7, 70-632 Szczecin dot. produktu pn. „Figi suszone, częściowo uwodnione. Pasteryzowane. FIGI suszone Bakaliowy SNACK (kraj pochodzenia: Turcja), pobranego do badań w kierunku oznaczenia zawartości mikotoksyn: aflatoksyna B1, aflatoksyna B2, aflatoksyna G1, aflatoksyna G2, aflatoksyny (suma B1, B2, G1, G2), ochratoksyna A przeprowadzono kontrolę interwencyjną w Hurtowni w Łobzie. Nie stwierdzono przedmiotowego produktu w obrocie. Otrzymano listę dystrybucyjną obejmującą woj. zachodniopomorskie i pomorskie. Koordynacją procedury wycofywania kwestionowanego produktu ze sklepów zajął się Dział Kontroli Jakości centrali firmy. Wystosowano pisma informacyjne celem przekazania wyników badań do: Miejsca poboru próbki, do siedziby DINO Polska S. A w Krotoszynie, do PPIS w Krotoszynie nadzorującego siedzibę DINO Polska S. A., do PPIS w Sochaczewie ze względu na producenta i dostawcę oraz do producenta - HELIO S.A. w Brochowie. Wygenerowano powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań nr 804670 ponieważ w próbce stwierdzono przekroczenie NDP dla Aflatoksyny B1 na poziomie 51,45 +/- 11,83 µg/kg oraz sumy Aflatoksyn B1, B2, G1, G2 na poziomie 119,19 +/- 31,58 µg/kg.

Próbki żywności pobrano w kierunku: badań mikrobiologicznych, oznaczenia zawartości metali, pozostałości pestycydów, zawartości substancji dodatkowych, mikotoksyn, WWA, 3-MCPD, GMO, furanu, 2-metylofuranu, 3-metylofuranu, kwasu erukowego, skażenia promieniotwórczego – zawartości izotopu cezu 137, napromieniania, zawartości azotanów, glutenu, białka, zawartości witamin i składników mineralnych, kwasów tłuszczowych nienasyconych (LA, ALA, DHA), oceny znakowania, oporności na środki przeciwdrobnoustrojowe u bakterii zoonotycznych i komensalnych, akryloamidu, wartości odżywczej posiłku obiadowego.

Badania materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością obejmowały badania materiałów z tworzyw sztucznych – pojemniki do żywności kwaśnej w kierunku migracji globalnej (3% kwas octowy).

W 1 aptece pobrano 1 próbkę pn. „DOZ PRODUCT TRAN SMAK NATURALNY suplement diety” w kierunku oznaczenia zawartości 3-MCPD i glicydolu uzyskała wynik prawidłowy.

1.5. Zakłady żywienia zbiorowego

Na terenie powiatu łobeskiego nadzorem sanitarnym objęto 97 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym: 19 zakładów typu otwartego, 21 zakładów małej

gastronomii, 10 zakładów PMG w ruchomych zakładach, 4 gospodarstwa agroturystyczne oraz typu zamkniętego: 1 stołówka pracownicza, 2 stołówki w domach wczasowych, 1 stołówka w DPS, 2 w Domu Dziecka, 8 stołówek szkolnych, 2 przedszkolne, 12 w zakładach innego żywienia. Oprócz tego zakłady żywienia działające w systemie cateringowym: 6 stołówek szkolnych, 7 przedszkolnych, 3 zakłady innego żywienia.

Przeprowadzono 74 kontrole. Nałożono 2 mandaty na łączną kwotę 550 zł. W związku ze stwierdzanymi nieprawidłowościami sanitarno – technicznymi wydano 9 decyzji na poprawę stanu sanitarno – technicznego. Najczęściej stwierdzane uchybienia egzekwowane poprzez wydane decyzje administracyjne dotyczyły:

- złej kondycji i stanu technicznego ścian, podłóg oraz sufitów w pomieszczeniach zakładów,
- złego stanu technicznego wyposażenia,
- braku bieżącej ciepłej i zimnej wody przy umywalce do mycia rąk w ubikacji dla klientów,
- braku pokryw przy pojemnikach do gromadzenia odpadów komunalnych,
- braku weryfikacji, a następnie wdrożenia zmian systemu HACCP,
- braku bieżących zapisów z obszarów objętych GHP,GMP i HACCP,
- braku zabezpieczenia uchylnych części okien przed szkodnikami (brak moskitier).

Liczba pobranych próbek, kierunki badań oraz wyniki badań:

1 próbkę posiłku obiadowego pobrano w Centrum Obsługi Placówek Wychowawczych w Łobzie w celu badania wartości odżywczej (wartość energetyczna, zawartość białka, zawartość tłuszczu, zawartość węglowodanów). Posiłek stanowiła zupa kalafiorowa, spaghetti, kompot malinowy, jabłko. Wyniki badania: wartość energetyczna posiłku 718 ± 72 kcal, 3029 ± 303 kJ, zawartość białka w posiłku $36,8 \pm 3,3$ g, zawartość tłuszczu w posiłku $18,1 \pm 0,9$ g, zawartość węglowodanów w posiłku $102,0 \pm 10,0$ g.

W wyniku analizy składu posiłku obiadowego stwierdzono przekroczenia w zakresie wartości energetycznej oraz zawartości białka i węglowodanów. Jedynie ilość tłuszczów mieści się w granicach normy. Wydano zalecenie, aby przy kolejnym planowaniu jadłospis poddać korekcie tak, by posiłki były odpowiednio zbilansowane w odniesieniu do zalecanych norm żywienia. Po przeanalizowaniu jadłospisu dekadowego wydano zalecenia:

- zwiększyć różnorodność potraw oraz dodatków warzywnych unikając ich powtarzalności w dekadzie,
- stosować pełne nazewnictwo potraw bez skrótów,
- dbać o odpowiednią objętość płynów celem zbilansowania ich ilości w organizmie,
- podawać surówki do dań jarskich,
- wprowadzić pieczywo razowe jako alternatywę.

Kontrola tłuszczów przeznaczonych do smażenia w 2025r.:

W punkcie małej gastronomii dokonano 1 kontroli tłuszczu smaźalniczego „Olej rzepakowy Złote Łany” w kierunku związków polarnych przy użyciu aparatu TESTO 270. Wynik pomiaru 13% TPM – prawidłowy.

Wydano 4 decyzje zatwierdzenia nowo otwartym zakładom.

Interwencji nie zgłaszano.

1.6. Środki transportu

W tej grupie obiektów przeprowadzono 3 kontrole kompleksowe, które nie wykazały nieprawidłowości. Przeprowadzono 11 kontroli tematycznych w związku ze złożonymi wnioskami o wpis i zatwierdzenie zakładu. Wydano 11 decyzji zatwierdzenia.

Hurtownie artykułów mrożonych posiadają specjalistyczne samochody z monitorowaną temperaturą nie wyższą niż -180C, utrzymującą się w ciągu 24 godzin, co zapewniają agregaty chłodnicze i eutektyczne płyty glikolowe schładzane do - 400C. Skontrolowane pojazdy zapewniały prawidłowe warunki przewozu środków spożywczych zgodnie z Rozdz. IV Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.

Kierowcy posiadali aktualne książeczki zdrowia, wyposażeni byli w prawidłową odzież ochronną. W skontrolowanych samochodach część transportowa oddzielona od części osobowej, powierzchnie ładunkowe wykonane z materiałów łatwo zmywalnych i nienasiąkliwe, a skrzynie ładunkowe szczelne. Wnętrza pojazdów wyposażone w podesty. Mycie i dezynfekcja odbywa się przy piekarniach, hurtowniach, a czynności te odnotowywane są w książce mycia i dezynfekcji pojazdu.

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

A. Wytwórnice materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

W rejestrze zakładów w tej grupie znajdują się 3 obiekty. Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną w KOSCHEM KSEL - ADAMUS Sp. z o.o. Sp. k. Stare Węgorzynko - kontrola kompleksowa nie wykazała nieprawidłowości.

1. Zakład pracuje w systemie 7 dniowym, 3 zmianowym, 4 brygadowym. Przy produkcji zatrudniono 55 osób.

2. Asortyment i wielkość produkcji:

- produkty do przemysłu mleczarskiego :

- opakowania do serów twarogowych tj.: President (wiaderka z pokrywką i etykietą IML o poj. 1 kg) – 854197szt.
- opakowania do serów przetworzonych Ricotta 8680 szt. i Mascarpone (kubek z pokrywką) o poj. 500 g – 47255 szt., 250 g – 1697853 szt.,
- opakowania lodowe o poj. 1l i 2l (DIUNA 2l-106043 szt. i Diuna pokrywka 99673 szt.).

3. Okazano Deklarację zgodności wg zał. nr IV do Rozporządzenia UE nr 10/2021 w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością - deklaracja dla opakowania prostokątnego o poj. 2000 ml składającego się z pojemnika i pokrywki z etykietami IML. Opakowanie przeznaczone do przechowywania lodów DIUNA o smaku brzoskwiowo – śmietankowo - gruszkowym. Deklaracja wystawiona w dniu 14.04.2025 r. Wydawane są również zgodnie z wymaganiami odbiorcy Deklaracje w języku angielskim dla GRUPY LACTALIS.

4. Odbiorcy:

- LATTERIA TINIS Sp. z o. o. ul. Elizy Orzeszkowej 44, 69-110 Rzepin,
- Zakład Mleczarski WINNICA Sp. z o. o. ul. Szkolna13, 06-120 Winnica,
- P.P.Ch. i P.R.S. "Anita" Grzegorz Mordalski ul. Wojska Polskiego 13, 98-355 Działoszyn,
- HiPP Polska Sp. z o.o. ul. Puławska 303, 02-785 Warszawa.

5. Zakład nadzorowany jest przez firmę DDD - VACO Sp. z o.o. ul. Dąbrowskiego 44, 50-457 Wrocław. Okazano Aneks Nr 1 z dnia 04.09.2024 r. do umowy serwisowej nr 63/DDD/2019 zawartej w dniu 01.03.2019 r. Sprawozdanie z inspekcji z dnia 27.08.2025r.

Ustalono częstotliwość od października do końca marca - serwis 1 w miesiącu, a od kwietnia do końca września raz na 6 tygodni oraz dodatkowo jest prowadzony monitoring wewnętrzny raz w tygodniu.

6. Wydzielono następujące pomieszczenia:

- szatnia męska - ustawiono szafy dwudzielne do przechowywania odzieży robocze,
- szatnia damska - ustawiono szafy dwudzielne do przechowywania odzieży robocze,
- ubikacja męska z przedsionkiem z umywalkami do mycia rąk z dopływem ciepłej i zimnej wody,
- ubikacja damska z przedsionkiem z umywalkami do mycia rąk z dopływem ciepłej i zimnej wody,
- pomieszczenie z natryskami damskimi - 2 szt. oraz 3 umywalki i 3 miski ustępowe,
- pomieszczenie z natryskami męskimi - 1 szt. oraz 2 umywalki i 1 miska ustępowa i 1 pisuar,
- przed pomieszczeniami szatni w korytarzu komunikacyjnym znajdują się 3 umywalki do mycia rąk z dopływem ciepłej i zimnej wody oraz szafka do przechowywania odzieży jednorazowego użytku,
- pokój gospodarczy dla osób sprzątających zakład z szafami do przechowywania zapasów środków myjąco – dezynfekcyjnych oraz sprzętu używanego do sprzątania,
- jadalnia – zapewniono lodówkę, mikrofalówkę, szafki kuchenne oraz zlewozmywak dwukomorowy z dopływem ciepłej i zimnej wody, ustawiono stół i krzesła,

- magazyn – powierzchnia magazynowania 3200 m² wysokość 7,5 m; magazyn podzielono na sektor magazynowania surowca (2 alejki) oraz sektory magazynowania wyrobów gotowych (4 alejki); ustawiono regały do sufitu; barwniki poukładane w workach zamkniętych o pojemności 12-15 kg; granulaty ułożone w wydzielonym miejscu; opakowania kartonowe oraz folia do opakowań zbiorczych również ułożone w wydzielonym miejscu; regały oznakowane cyframi od 0 do 1; magazynierzy posiadają dzięki temu informację ujętą w systemie komputerowym na temat zmagazynowanego towaru,
- przy magazynie są 2 rampy (dolotowa i wylotowa) oraz dodatkowo 1 dla kurierów,
- wyznaczona osoba w magazynie dokonuje pomiaru temperatury i wilgotności 1/dzień,
- hala produkcyjna z linią produkcyjną materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, stan sanitarno – techniczny bez uwag.

7. Zadrukowane etykiety są przytwierdzane do strony opakowania niemającego kontaktu z żywnością. Wtryskiwanie metodą IML zaczyna się od wprowadzenia do wnętrza formy wtryskowej odpowiednio ukształtowanej etykiety z tworzywa. Etykieta może być jednorodna lub wielowarstwowa, z naniesionym wzorem graficznym i może zawierać elementy nie będące tworzywem, na przykład folię metalową. Następnie do zamkniętej formy, w której znajduje się stabilnie ułożona etykieta z folii, następuje wtrysnięcie tworzywa, dzięki czemu powstaje wypraska wtryskowa. Etykieta, która była utrzymywana przy ściankach formy, zostaje trwale połączona z wypraską wtryskową na skutek działania dużego ciśnienia i wysokiej temperatury tworzywa oraz dzięki siłom adhezji. Po ochłodzeniu i wyjęciu z formy wypraska z etykietą tworzą jednorodny element.

8. Przy zakupie wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością klient otrzymuje Deklarację zgodności, kartę produktu oraz wynik badania laboratoryjnego.

9. Zakład posiada CERTYFIKAT Systemu Zarządzania ISO 9001:2015 Nr 252171- 2017-AQ- POL –RvA z dnia 10.01.2024 r. ważny do dnia 21.01.2027 r.

10. Zakład posiada również Certyfikat BRC GS PM wydany dnia 3.05.2025 r., ważny do dnia 19.06.2026 r. Certyfikat został wydany przez TÜV SÜD Management Service GmbH.

11. Okazano nowoopracowaną KSIĘGĘ HACCP System Bezpieczeństwa i Jakości Opakowań do Żywności Zgodny ze Standardem BRC GS PM v.6 zatwierdzoną w dniu 05.01.2024 r. Po przeprowadzonej analizie zagrożeń wyznaczono 3 CP:

- CP1- kontrola dostaw surowców i komponentów do produkcji,
- CP2 – kontrola wizualna surowców,
- CP3 – kontrola jakości produktów na zgodność ze specyfikacją i procedurami wewnętrznymi.

Nadzór nad punktami CP obejmuje Załącznik 1/KH-02 natomiast działania korygujące i zapobiegawcze zostały ujęte w formie tabelarycznej załączonej do protokołu. Zapisy prowadzone są na bieżąco.

12. W wyniku kontroli nie stwierdzono produkcji wyrobów wytwarzanych metodą druku 3D, deklarowanych jako przeznaczone do kontaktu z żywnością.

B Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością

1. Hurtownie

Do tej grupy zaliczono 1 hurtownię wprowadzającą do obrotu chemię gospodarczą, produkty kosmetyczne oraz wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością. Kontrola kompleksowa nie wykazała nieprawidłowości.

2. Sklepy

Do tej grupy zakładów zaliczono obiekty prowadzące sprzedaż artykułów gospodarstwa domowego, sklepy z zabawkami, tzw. sklepy „po 5 złotych” oraz sklep PEPCO. W ramach nadzoru nad materiałami i przedmiotami do kontaktu z żywnością objęto nadzorem 13 sklepów. W 4 zakładach przeprowadzono 4 kontroli, w tym 2 z oceną stanu sanitarnego. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

Dwie kontrole sanitarne przeprowadzono w związku z pismem Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie z dnia 27.05.2025 r. znak NHŻ.9011.2.64.2025 w sprawie wyrobów wytwarzanych metodą druku 3D, deklarowanych jako przeznaczone do kontaktu z żywnością. Nie stwierdzono wprowadzania tego rodzaju asortymentu do obrotu.

Skontrolowane zakłady oferują artykuły gospodarstwa domowego do przechowywania żywności, narzędzia kuchenne oraz produkty kosmetyczne. W ofercie sprzedaży znajdują się wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością (z tworzyw sztucznych, metalowe, ze szkła, ceramiki, drewniane, z papieru i tektury, aluminiowe, wyroby z melaminy). Wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością są przechowywane na wydzielonych półkach, regałach w salach sprzedaży. Wyroby są oznakowane w sposób umożliwiający ich identyfikację. Wyrobom towarzyszą etykiety. Produkty w opakowaniach jednostkowych są prawidłowo oznakowane. Zakupy udokumentowane są fakturami VAT. W sklepach wdrożono system śledzenia drogi wyrobów. Wdrożono system procedur umożliwiających identyfikację przedsiębiorstw od których dokonano zakupu oferowanego asortymentu zgodnie Rozporządzeniem (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG. Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością są oznakowane prawidłowo. W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

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

1. Ogółem ilość zbadanych próbek środków spożywczych - 117, w tym:

- Krajowe – 89,
- Unia Europejska – 12,
- Import – 16.

2. Ogółem ilość zbadanych próbek sanitarnych – 6, w tym:

- ilość zmiotek – 6,
- ilość wymazów – 0.

3. Ogółem ilość zakwestionowanych próbek środków spożywczych - 1; 0,9 % w tym:

- Krajowe – 0; 0 %,
- Unia Europejska – 0; 0 %,
- Import – 1; 6,25 %,
- za niewłaściwą jakość mikrobiologiczną – 0; 0 %,
- za niewłaściwe parametry chemiczne – 1; 0,9 %,
- za obecność szkodników i ich pozostałości – 0; 0%.

4. Ogółem ilość zakwestionowanych próbek sanitarnych – 2; 33,3 %, w tym:

- wymazy czystościowe – 0; 0 %,
- zmiotki – 2; 33,3 %.

5. Ilość próbek środków spożywczych pochodzących z ognisk zatruc pokarmowych – 0, 0 %, w tym:

- zatrucia grzybowe – 0; 0 %.

6. Ilość próbek zakwestionowanych środków spożywczych pochodzących z ognisk zatruc pokarmowych - 0; 0 %, w tym zatrucia grzybowe – 0; 0 %.

Jakość zdrowotna krajowych środków spożywczych.

1. Ogółem ilość zbadanych próbek środków spożywczych krajowych: 89.

2. Ogółem ilość zakwestionowanych próbek środków spożywczych krajowych - 0; 0 %.

3. Ogółem ilość stwierdzonych uwag do znakowania opakowań jednostkowych – 1; 1,1 %.

W wyniku przeprowadzonej oceny znakowania próbki z grupy pasty do smarowania owocowe/warzywne i podobne pn. „Dżem truskawkowy o obniżonej zawartości cukrów STOVIT” stwierdzono uwagi do znakowania: Wątpliwości budzi zapis dot. zawartości cukrów w produkcie. W tabeli wartości odżywczej podano w 100 g produktu jest 34 g węglowodanów, w tym 32 g cukrów, natomiast na opakowaniu jest zapis: „Łączna zawartość cukru 35 g na 100 g produktu” - Art. 7 ust. 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz.U. L 304 z 22.11.2011 z późn. zm.).

Tabela. Jakość pobranych środków spożywczych krajowych.

L.p.	Rodzaj produktu	Ilość próbek		% próbek zakwestionowanych
		zbadanych	zakwestionowanych	
1.	Lody z automatu na bazie mleka RTE	15	0	0
2.	Suplementy diety	2	0	0
3.	Jabłka	1	0	0
4.	Słodycze łącznie z czekoladą (dekoracje i powłoki kat. 05.4)	1	0	0
5.	Produkty wędliniarskie inne niż drobiowe - wędzone	1	0	0
6.	Słodycze zawierające czekoladę	5	0	0
7.	Desery do jedzenia łyżeczką	1	0	0
8.	Warzywa ogrodowe mrożone	5	0	0
9.	Przetwory i konserwy warzywne	2	0	0
10.	Kapusta pekińska	1	0	0
11.	Ryby wędzone	5	0	0
12.	Owoce mrożone	5	0	0
13.	Dania zawierające gotowe posiłki	2	0	0
14.	Mięso ssaków przeznaczone do spożycia na surowo	5	0	0
15.	Truskawki	1	0	0
16.	Posiłek obiadowy	1	0	0
17.	Olej rzepakowy	3	0	0
18.	Przekąski typu snack zawierające kukurydzę	1	0	0
19.	Margaryna	1	0	0
20.	Szpinak	1	0	0
21.	Warzywa ogrodowe i ich podstawowe produkty pochodne (kapusta kiszona)	2	0	0
22.	Płatki zbożowe typu granola	1	0	0
23.	Pieczywo chrupkie żytnie ekstrudowane	1	0	0
24.	Pasty do smarowania owocowe	1	0	0
25.	Preparaty do dalszego żywienia niemowląt	1	0	0

26.	Miód	1	0	0
27.	Soja i przetwory	2	0	0
28.	Sałaty	2	0	0
29.	Chleb i podobne produkty (pszenne)	1	0	0
30.	Chleb i podobne (wyroby kukurydziane)	1	0	0
31.	Świeże mięso wołowe	1	0	0
32.	Makaron bez udziału jaj	1	0	0
33.	Głównogi	1	0	0
34.	Składniki gorących napojów	1	0	0
35.	Tłuszcze zwierzęce, roślinne	1	0	0
36.	Ogórki	1	0	0
37.	Fasola sucha	2	0	0
38.	Ziemniaki	1	0	0
39.	Cebula czerwona	1	0	0
40.	Gotowe posiłki na bazie warzyw dla dzieci	2	0	0
41.	Żywność dla określonych grup (mleko następne)	1	0	0
42.	Kukurydza i podobne (wafle)	1	0	0
43.	Skrobia ziemniaczana	1	0	0
44.	Grzyby suszone	1	0	0
45.	Środki spożywcze uzupełniające obejmujące produkty zbożowe przetworzone	1	0	0
	Ogółem	89	0	0%

Jakość zdrowotna importowanych środków spożywczych.

1. Ogółem ilość zbadanych próbek środków spożywczych pochodzących z importu z krajów trzecich – 16.
2. Ogółem ilość zbadanych próbek środków spożywczych pochodzących z UE – 12.
3. Ogółem ilość zakwestionowanych próbek środków spożywczych pochodzących z importu z krajów trzecich i UE – 1; 6,25 % (z importu z krajów trzecich), 0; 0% (z UE).
4. Ogółem ilość stwierdzonych uwag do znakowania opakowań jednostkowych – 0; 0 %.

Tabela. Jakość pobranych środków spożywczych pochodzących z importu z krajów trzecich.

L.p.	Rodzaj produktu	Ilość próbek
------	-----------------	--------------

		zbadanych	zakwestionowanych	% próbek zakwestionowanych
1.	Suszone śliwki „Śliwki suszone bez pestek BakaDOr” I - Chiny	1	0	0
2.	Suszone morele „Morele suszone bez pestek BakaDOr” I - Turcja	1	0	0
3.	Suszone śliwki „Śliwki suszone bez pestek Bakalland” I - Chile	1	0	0
4.	Tran „DOZ PRODUCT TRAN smak naturalny suplement diety” I - Norwegia	1	0	0
5.	Gruszki „Gruszka kg odmiana Packham's Triumph” I - RPA	1	0	0
6.	Awokado „Awokado odmiana Pinkerton” I - RPA	1	0	0
7.	Orzeszki ziemne „Orzeszki ziemne prażone i solone SERENO” I - Argentyna	1	0	0
8.	Suplement diety „Chlorella 250 tabletek oczyszczanie suplement diety purella SUPERFOODS” I - Korea Południowa	1	0	0
9.	Pistacje „Pistacje prażone solone w łupinach BakaDOr” I - USA	1	0	0
10.	Kiwi „Kiwi odmiana Hayward” I - Chile	1	0	0
11.	Awokado „Awokado Hass” I - Peru	1	0	0
12.	Orzechy ziemne „Orzeszki ziemne prażone BakaDOr niesolone” I - Argentyna	1	0	0

13.	Melony „Melon żółty odmiana Goldex” I – Brazylia	1	0	0
14.	Granaty „Granat odmiana Hicaz” I – Turcja	1	0	0
15.	Suszone figi „Figi suszone częściowo uwodnione Pasteryzowane FIGI suszone Bakaliowy SNACK” I – Turcja	1	1	100 %
16.	Orzechy nerkowca „Orzechy nerkowca Bakello” I – Wietnam	1	0	0
	Ogółem	16	1	6,25 %

Tabela. Jakość pobranych środków spożywczych pochodzących z Unii Europejskiej.

L.p.	Rodzaj produktu	Ilość próbek		% próbek zakwestionowanych
		zbadanych	zakwestionowanych	
1.	Brokuły „Brokuł szt.” UE – Hiszpania	1	0	0
2.	Sałaty „Sałata lodowa odmiana Berruguete” UE – Hiszpania	1	0	0
3.	Preparaty do dalszego żywienia niemowląt „Mleko następne HiPP 2 BIO COMBIOTIC Ekologiczne mleko następne po 6 miesiącu” UE	1	0	0
4.	Przetworzona żywność na bazie zbóż dla niemowląt i małych dzieci „Kaszaka owsiana pszenna mleczna Banan Mango Jabłko 8+ Gerber UE – Portugalia	1	0	0
5.	Suszone owoce „enerBio Chipsy bananowe słodzone 150 g” UE – Niemcy	1	0	0
6.	Ziarna maku „Mak niebieski Bakaliowy TARG”	1	0	0

	UE – Czechy			
7.	Inna żywność dla niemowląt „Herbatka instant z ekstraktem z owoców Humana po 8 miesiącu”	1	0	0
8.	Przyprawy „papryka słodka mielona Kania” UE – Hiszpania	5	0	0
	Ogółem	12	0	0

Jakość zdrowotna materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

1. Ogółem ilość zbadanych próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością – 1, w tym:

- Krajowe – 1,
- Import – 0,
- UE – 0.

2. Ogółem ilość zakwestionowanych próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością – 0, 0 %.

Tabela. Jakość pobranych materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

L.p.	Rodzaj produktu	Ilość próbek		% próbek zakwestionowanych
		zbadanych	zakwestionowanych	
1.	Materiały z tworzyw sztucznych – pojemniki do żywności kwaśnej „ART. 1121 Kpl 4 kwadratowych pojemników Rukkola 4 x 0,75 l BranQ” K – Polska	1	0	0
	Ogółem	1	0	0

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

W rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej nie są wpisane zakłady produkcji suplementów diety i żywności wzbogacanej, zakłady obrotu wyspecjalizowanych w tym rodzaju żywności, zakłady zajmujące się sprzedażą za pośrednictwem Internetu.

W roku sprawozdawczym sprawowano nadzór nad suplementami diety oraz nad żywnością dla określonej grupy ludności zgodnie z następującymi przepisami:

- Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 09.10.2007 r. w sprawie składu oraz oznakowania suplementów diety (Dz. U. z 2023 r., poz.79);
- Ustawą z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz.1148 z późn. zm.)
- Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...) (Dz. Urz. UE L 304/18 z dnia 22.11.2011 r. z późn. zm.).
- Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1924/2006 z dnia 20.12.2006r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności (Dz. U. UE L 404 z 30.12.2006 z późn. zm.)
- Rozporządzenia Komisji (UE) Nr 432/2012 z dnia 16.05.2012 r. ustanawiające wykaz dopuszczonych oświadczeń zdrowotnych dotyczących żywności, innych niż oświadczenia odnoszące się do zmniejszenia ryzyka choroby oraz rozwoju i zdrowia dzieci (Dz. U. UE L 136 z 25.05.2012 z późn. zm.)

Do badań laboratoryjnych pobrano 9 próbek. Kierunki badań:

- badanie w kierunku oznaczenia zawartości białka oraz ocena znakowania,
- badanie w kierunku oznaczenia zawartości 3-MCPD i glicydotolu,
- badanie w kierunku oznaczenia zawartości kwasu erukowego oraz oceny znakowania,
- badanie w kierunku oznaczenia zawartości składnika mineralnego (magnez) i oceny znakowania,
- badanie w kierunku oznaczenia zawartości nienasyconych kwasów tłuszczowych (LA<ALA, DHA) oraz oceny znakowania,
- badanie w kierunku WWA oraz oceny znakowania,
- badanie w kierunku oznaczenia zawartości metali oraz ocena znakowania (2 próbki),
- ocena znakowania opakowania jednostkowego.

Oceniono znakowanie 17 opakowań jednostkowych ww. środków spożywczych. Wszystkie próbki uzyskały wynik prawidłowy. Nie stwierdzono uwag do znakowania.

W związku z pismami Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie:

- z dnia 04.02.2025 r. nr NHŻ.9022.2.5.2025, przesłanym w ślad za pismem Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 03 lutego 2025r. znak: BŻ.SD.441.29.2025.KB.1 w związku ze zgłoszeniem dotyczącym produktów pn.: „Diblong Shot”, „Diblong ginseng capsule for men”, „Diblong ginseng lady chocolate”, w których składzie wykryto obecność niezadeklarowanej substancji czynnej tj. sildenafilu dokonano oględzin portalu Allegro.pl,

OLX.pl pod kątem wprowadzania do obrotu ww. produktów przez podmioty działające na terenie działania tutejszej Inspekcji. Nie stwierdzono oferowania ww. produktów.

- z dnia 06.02.2025 r. nr NHŻ.9022.2.7.2025, przesłanym w ślad za pismem Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 28 stycznia 2025 r. znak: BŻ.SD.441.20.2025.NS.1 w związku ze zgłoszeniem konsumenckim i monitoringiem dotyczącym produktów pn.: „Swanson Orotan Litu 5 mg – 60 kapsułek” ze względu na obecność składników niedozwolonych do stosowania w suplementach diety, dokonano oględzin portalu Allegro.pl, OLX.pl pod kątem wprowadzania do obrotu ww. produktu przez podmioty działające na terenie działania tutejszej Inspekcji. Nie stwierdzono oferowania ww. produktów.

- z dnia 03.09.2025 r. nr NHŻ.9022.2.32.2025, przesłanym w ślad za pismem Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 29.08.2025 r. znak: BŻ.SD.441.75.2024.NS.2 oraz w nawiązaniu do pisma ZPWIS w Szczecinie z dnia 04.06.2024 r. znak NHŻ.9011.2.2.2024 w sprawie produktów oznakowanych jako suplementy diety pn.: „Liv 52” oraz „Liv 52 DS” dokonano oględzin portalu Allegro.pl, OLX.pl pod kątem wprowadzania do obrotu ww. produktów przez podmioty działające na terenie działania tutejszej Inspekcji. Nie stwierdzono oferowania produktów ujętych w piśmie.

- z dnia 18.07.2025 r. nr NHŻ.9022.2.23.2025, przesłanym w ślad za pismem Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 17.07.2025 r. znak: BŻ.SD.441.180.2025.KB.1 dot. suplementów diety w których znajduje się substancja nootropowa o nazwie phenibut dokonano oględzin portalu Allegro.pl, OLX.pl pod kątem wprowadzania do obrotu ww. produktów przez podmioty działające na terenie działania tutejszej Inspekcji. Nie stwierdzono niniejszych suplementów w sprzedaży .

- z dnia 14.07.2025 r. nr NHŻ.9022.2.21.2025, przesłanym w ślad za pismem Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 11.07.2025 r. znak: BŻ.SD.441.162.2025.AI.1 dotyczącym zawiadomień w sprawie składu, oznakowania oraz nieprawidłowej prezentacji produktów kwalifikowanych jako suplementy diety marki Invent Farm Sp. z o. o., ul. Karpacka 66, 20-868 Lublin dokonano oględzin portalu Allegro.pl, OLX.pl pod kątem wprowadzania do obrotu ww. produktów przez podmioty działające na terenie działania tutejszej Inspekcji. Nie stwierdzono oferowania produktów ujętych w piśmie.

- z dnia 14.07.2025 r. nr NHŻ.9022.2.22.2025, przesłanym w ślad za pismem Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 10.07.2025 r. znak: BŻ.SD.441.155.2025.AI.1 w związku z naruszeniem przepisów prawa żywnościowego, zgłoszeń konsumentów oraz wynikające z przeprowadzonego w Inspektoracie monitoringu ofert sprzedażowych suplementów diety marki Ekotu Sp. z o. o. ul. Modrzewiowa 1, 38-100 Strzyżów dokonano oględzin portalu Allegro.pl, OLX.pl pod kątem wprowadzania do obrotu ww. produktów przez podmioty działające na terenie działania tutejszej Inspekcji. Nie stwierdzono oferowania produktów ujętych w piśmie.

- z dnia 31.07.2025 r. nr NHŻ.9022.2.24.2025, przesłanym w ślad za pismem Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 25.07.2025 r. znak: BŻ.SD.441.202.2025.KB.1 dot. produktów zawierających w swoim składzie substancję o nazwie Alpha-GPC, która zgodnie z informacjami zawartymi w katalogu Nowej Żywności nie posiada tzw. historii spożycia

dokonano oględzin portalu Allegro.pl, OLX.pl pod kątem wprowadzania do obrotu ww. produktów przez podmioty działające na terenie działania tutejszej Inspekcji. Nie stwierdzono niniejszych produktów w sprzedaży .

- z dnia 12.09.2025 r. nr NHŻ.9022.2.33.2025 dokonywano analizy stron internetowych pod kątem występowania w ofertach sprzedaży produktów zawierających w szczególności substancje wymienione w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 13 marca 2024 r. w sprawie substancji wzbogacających dodawanych do żywności, który w załączniku określa wykaz substancji niedozwolonych do stosowania w produkcji żywności, w tym suplementach diety. Nie stwierdzono sprzedaży suplementów diety przez podmioty działające na terenie działania tutejszej Inspekcji.

4. Wzmocniony nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego w sezonie letnim

W dniach 20.06-30.09.2025 r. skontrolowano 7 zakładów małej gastronomii, w których przeprowadzono 7 kontroli oraz 2 zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego obsługujące zorganizowany wypoczynek (żywienie na obozach, koloniach, wczasach), w których przeprowadzono 2 kontrole. Na terenie działania tutejszej Stacji nie występują zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego obsługujące zorganizowany wypoczynek (żywienia na obozach, koloniach, wczasach, turnusach wypoczynkowych) w systemie cateringowym.

Wydano ogółem 1 decyzję administracyjną dla zakładu żywienia zbiorowego zamkniętego zobowiązującą do zapewnienia dobrego stanu i kondycji technicznej ścian, sufitów w pomieszczeniach magazynowych, korytarzu komunikacyjnym oraz pomieszczeniu ubikacji dla osób niepełnosprawnych zapewniając ich powierzchnie gładkie, łatwe do utrzymania w czystości, chroniące przed gromadzeniem się zanieczyszczeń.

W 1 zakładzie małej gastronomii wszczęto postępowanie administracyjne ponieważ stwierdzono niewłaściwy stan techniczny zakładu: zniszczone ściany w pomieszczeniach magazynowych, podłoga z ubytkami w terakocie w pomieszczeniu ze zlewozmywakiem dwukomorowym, skorodowane drzwi wejściowe na dostawę towaru, brak termometrów we wszystkich lodówkach i zamrażarkach, wybita szyba w oknie w pomieszczeniu magazynowym, brak wydzielonego miejsca do higienicznego przechowywania odzieży roboczej, brak wydzielonego miejsca do przechowywania sprzętu używanego do sprzątnięcia, brak zapisów z GHP, GMP i HACCP, brak pokrywy przy koszu do gromadzenia odpadów komunalnych, ubytek w drzwiach w ubikacji dla klientów.

Stwierdzono również niewłaściwy stan sanitarny pomieszczeń i wyposażenia:

- bardzo brudna szafka pod zlewem w ubikacji dla personelu, nagromadzone okruchy,
- brak środków do dezynfekcji rąk i wyposażenia,
- w wyłączonej zamrażarce ustawionej przy drzwiach na dostawę towaru przechowuje się blendery, fartuchy, majonez w wiaderkach, firanki, opakowania jednorazowego użytku, puste wiaderka po majonezie,
- w pomieszczeniu magazynowym na podłodze ustawiono puste wiadra, miski, skrzynki, stary zlew, łopaty do śniegu, kratki z lodówek; brak przestrzeni roboczej, brak możliwości przeprowadzenia zabiegów mycia i dezynfekcji zgodnie z procedurą.

Winnych zaniedbań ukarano grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości 300 zł.

Ponadto podczas odbywającej się w dniach 11-12.07.2025 r. imprezy masowej „Festiwal Kalejdoskop Rytmów 2025” w Łobzie (Nowa odsłona Dni Łobza) przeprowadzono 2 kontrole tematyczne w zakresie przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczących warunków żywienia zbiorowego w:

- Mobilne Stoisko Gastronomiczne, miejsce stacjonowania: ul. Jodłowa 38, 74-500 Chojna, przewóz: Renault Master ZGR 00583 (nr VIN VF1FDC1L636938435) prowadzący działalność w zakresie: podgrzewanie nachos serwowanych z sosami gotowymi, popcorn, napoje zimne, serwowane w naczyniach jednorazowych. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości.
- Ruchomy Punkt Sprzedaży – samochód gastronomiczny marki Renault Master o nr rej CSE 21 XL, nr VIN VF1JDGFH522679479 wraz z namiotem i grillem w dniu kontroli właściciel prowadził działalność w zakresie sprzedaży piwa w opakowaniach producenta oraz z kega, i napojów bezalkoholowych. Nie serwowano dań z grilla. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości.

Zakład żywienia zamkniętego w Radowie Małym, w którym zorganizowano obóz w dniach 27.07-05.08.2025 r. (9 dni) przez Travel Shop Sp. z o.o., ul. Poczтовая 38/U2, 70-357 Szczecin. Uczestnikami obozu było 38 osób: 25 dziewczynek w wieku 6 – 12 lat oraz 13 chłopców oraz 3 wychowawców i 1 kierownik obozu. Posiłki wydawane w godzinach: śniadanie 8:30, obiad 13:30, podwieczorek 16:00, kolacja 18:30. Okazano jadłospis na czas trwania obozu za okres 27.07-05.08.2025 r. Całodzienny jadłospis zawiera produkty spożywcze z różnych grup środków spożywczych, podawane są kasze, owoce, warzywa, ryż, fasola, ryba pieczywo mieszane (pszenne i razowe). Potrawy przygotowywane bez użycia koncentratów spożywczych. Do smażenia używany jest olej rzepakowy, a do smarowania pieczywa masło. Podawane są również jajka oraz zupy mleczne z płatkami owsianymi oraz kasza manna. Kolacje i śniadania w formie szwedzkiego stołu (ser wędlina 30 g, warzywa 50 g, napój mleczny 200 ml, pieczywo bez ograniczeń), obiad dwudaniowy. Podaje się ciepłe potrawy na kolację (np. ryż z jabłkiem, tosty z serem, parówki, naleśniki z serem). Podaje się owoce: jabłko, arbuz, pomarańcza. Nie wydawano zaleceń do jadłospisu. Wszczęto postępowanie administracyjne z uwagi na zły stan techniczny ścian i sufitów w pomieszczeniach kuchennych. Wydano decyzję administracyjną z terminem do 30.09.2025 r. Kontrola sprawdzająca potwierdziła wykonanie obowiązków nałożonych decyzją.

5. System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach - RASFF

W 2025 r. w ramach systemu otrzymano 16 powiadomień o niebezpiecznych produktach żywnościowych w systemie RASFF. Po otrzymaniu powiadomienia podejmowano działania zgodnie z ustawowymi kompetencjami, sprawdzano czy zakwestionowane produkty będące przedmiotem powiadomienia znajdowały się w zakładach obrotu. Wszystkie

czynności związane z postępowaniem RASFF były podejmowane natychmiast zgodnie z obowiązującą procedurą.

W 2025 r. przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łobzie w ramach systemu RASFF po otrzymaniu powiadomień przeprowadzili 28 kontroli w nadzorowanych obiektach, w tym 9 kontroli dotyczyło zakładów spoza ewidencji (powiadomienia dotyczyły barwnika E - 171, oregano i ostropestu plamistego).

W związku z otrzymaniem Sprawozdania z badań nr LBZ.9051.1.706.2025 z dnia 15.09.2025 r. sporządzone przez Wojewódzką Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Kielcach, ul. Jagiellońska 68, 25-734 Kielce oraz Sprawozdania z badań Nr Spr/BM/PŻ/185-Q/2025 z dnia 12.09.2025 r. sporządzonego przez Wojewódzką Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Szczecinie, ul. Spedytorska 6/7, 70-632 Szczecin dot. produktu pn. „METKA CEBULOWA DROBNO ROZDROBNIONY SUROWY WYRÓB MIĘSNY, WIEPRZOWY, PEKLOWANY Rzeźnik Szymon poleca” (Wyprodukowano dla: Polskie Supermarkety Sp. z o.o., Aleja Jana Pawła II 22, 00-133 Warszawa, PL4140203WE), pobranego do badań mikrobiologicznych w kierunku: Salmonella spp. - obecność w 25 g, Listeria monocytogenes - liczba w 1 g (jtk/g) - WSSE w Szczecinie oraz obecności Escherichia coli wytwarzającej toksynę Shiga (STEC) O26, O111, O103, O145, O157, O104 : H4 w 25 g - WSSE w Kielcach. Próbkę pobrano w dniu 08.09.2025 r. przy protokole pobrania próbek żywności do badań laboratoryjnych nr 56/BŻ/2025 w zakładzie markecie w Łobzie Dostawca: Polskie Supermarkety Sp. z o.o., Giebnia 20, 88-170 Pakość. Wystosowano pisma informacyjne celem przekazania wyników badań do PLW w Świeciu ze względu na producenta, do PPIS w Warszawie, do PPIS w Inowrocławiu ze względu na dostawcę oraz do producenta - firmy KIER Sp. z o.o. i właściciela marketu. Wygenerowano zgłoszenie powiadomienia informacyjnego w celu zwrócenia uwagi RASFF nr 789920 ponieważ w 5 próbkach z 5 przypuszczalnie wykryto STEC w 25g (stwierdzono obecność genów stx2, eae).

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łobzie po otrzymaniu Sprawozdania z badań Nr 3254/51/25 z dnia 17.11.2025 r. sporządzonego przez Wojewódzką Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Gdańsku, ul. Dębinki 4, 80-211 Gdańsk oraz Sprawozdania z badań Nr HŻ/854Q/25 z dnia 17.11.2025 r. sporządzonego przez Wojewódzką Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Szczecinie, ul. Spedytorska 6/7, 70-632 Szczecin dot. produktu pn. „Figi suszone, częściowo uwodnione. Pasteryzowane. FIGI suszone Bakaliowy SNACK (kraj pochodzenia: Turcja), pobranego do badań w kierunku oznaczenia zawartości mikotoksyn: aflatoksyna B1, aflatoksyna B2, aflatoksyna G1, aflatoksyna G2, aflatoksyny (suma B1, B2, G1, G2), ochratoksyna A przeprowadzono kontrolę interwencyjną w Hurtowni w Łobzie. Nie stwierdzono przedmiotowego produktu w obrocie. Otrzymano listę dystrybucyjną obejmującą woj. zachodniopomorskie i pomorskie. Koordynacją procedury wycofywania kwestionowanego produktu ze sklepów zajął się Dział Kontroli Jakości centrali firmy. Wystosowano pisma informacyjne celem przekazania wyników badań do: Miejsca poboru próbki, do siedziby DINO Polska S. A w Krotoszynie, do PPIS w Krotoszynie nadzorującego siedzibę DINO Polska S. A., do PPIS w Sochaczewie ze względu na producenta i dostawcę oraz do producenta - HELIO S.A. w Brochowie. Wygenerowano powiadomienie

informacyjnego w celu podjęcia działań nr 804670 ponieważ w próbce stwierdzono przekroczenie NDP dla Aflatoksyny B1 na poziomie 51,45 +/- 11,83 µg/kg oraz sumy Aflatoksyn B1, B2, G1, G2 na poziomie 119,19 +/- 31,58 µg/kg.

6. Obrót grzybami i przetwórstwo grzybów oraz zatrucia grzybami

W związku z sezonem grzybowym ustalono dyżury grzyboznawcy i klasyfikatorów grzybów w dni robocze w godz. 8:00 - 12:00 w siedzibie PSSE w Łobzie. Konsultacje w zakresie bezpieczeństwa grzybów dla osób zbierających grzyby świeże na własny użytek udzielane były również dla zainteresowanych osób poza ustalonymi godzinami dyżuru. Informacje na temat dyżurów umieszczono na tablicy ogłoszeń w siedzibie PSSE w Łobzie, na stronie internetowej oraz na serwisie społecznościowym Facebook PSSE w Łobzie. Na terenie działania Stacji nie występują punkty skupu grzybów oraz nie prowadzi się sprzedaży targowiskowej grzybów. Udzielono 3 konsultacji dla osób prywatnych, nie wydawano atestów.

W zakresie prowadzonej działalności edukacyjno-szkoleniowej dla konsumentów w zakresie wiedzy na temat grzybów oraz zasad ich zbierania w siedzibie stacji powiatowej umieszczono na tablicy ogłoszeń informacje na temat regulacji prawnych dotyczących obrotu grzybami, zasad bezpiecznego grzybobrania, profilaktyki zatruc grzybami, zasad wprowadzania grzybów świeżych do obrotu handlowego, rozpowszechniano ulotki informacyjne na temat grzybów. Na stronie internetowej stacji powiatowej oraz na tablicy ogłoszeń w siedzibie stacji umieszczono informacje na temat organizowanych kursów dla kandydatów na klasyfikatora grzybów (kurs dla kandydatów na klasyfikatora grzybów realizowany pod nadzorem merytorycznym Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w terminie: 11-13 czerwca 2025 r. w Karpicku k/Wolsztyna oraz kurs dla kandydatów na klasyfikatora grzybów realizowany pod patronatem Podkarpackiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w dniach 15-17 października 2025 r. w Dębowym Dworze, Ruda Różaniecka).

Pracownicy stacji powiatowej uczestniczyli w lokalnych wydarzeniach „Gminne Święto Chleba Dożynki Gminne w Radowie Małym” oraz „Wilczy Sptyw na rzece Redze w Łobzie”, podczas których rozpowszechniano wiedzę w zakresie grzybów oraz zasad ich zbierania.

W dniu 21.10.2025 r. odbyło się wydarzenie pn. „Turniej Grzybobrania” dla uczestników jednostek Ochotniczych Hufców Pracy z województwa zachodniopomorskiego w rejonie Hubertówki Bonin, w którym uczestniczyło dwóch pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Łobzie (klasyfikatorzy grzybów). Organizatorem akcji był Ośrodek Szkolenia i Wychowania Ochotniczych Hufców Pracy w Łobzie, ul. Krótką 2, 73-150 Łobez. Pracownicy stacji powiatowej wsparli to wydarzenie poradnictwem w zakresie przynależności gatunkowej grzybów zebranych przez młodzież. Rozpowszechniono ulotki informacyjne.

W 2025 r. w ramach urzędowej kontroli żywności pobrano 1 próbkę z grupy grzyby suszone pn. „Borowik szlachetny suszony krojony Zaczarowany ogród” do badań laboratoryjnych w kierunku oznaczenia zawartości metali (ołów, kadm, rtęć) – wyniki

badań prawidłowe. W miejscach sprzedaży detalicznej prowadzono czynności kontrolne w zakresie warunków przechowywania, oznakowania grzybów świeżych i grzybów suszonych w opakowaniach jednostkowych oraz przetworów grzybowych. Przeprowadzono 2 kontrole, podczas których sprawdzono sposób wprowadzania do obrotu grzybów suszonych w opakowaniach jednostkowych oraz ich oznakowanie. Dokonano oceny oznakowania opakowań jednostkowych 3 produktów grzybów suszonych:

- „Borowik szlachetny *Boletus edulis* Bull krojony”, producent: POL GRZYB, Urszula Jedynak, 32-050 Skawina, ul. Bagienki 7a, Polska, najlepiej spożyć przed końcem: 09.2026, numer atestu jest nr partii: F 380 2024, rok zbioru: 2024, masa netto: 40 g, pakowanie pod nadzorem grzyboznawcy nr 1480. Grzyby suszone w zamkniętym opakowaniu jednostkowym przechowywane w sali sprzedaży na regale. Oznakowanie produktu bez uwag.

- „Podgrzybek brunatny *Xerocomus badius* (Fr.) Kühner krojony”, producent: POL GRZYB, Urszula Jedynak, 32-050 Skawina, ul. Bagienki 7a, Polska, najlepiej spożyć przed końcem: 10.2026, numer atestu jest nr partii: E 541 2024, rok zbioru: 2024, masa netto: 40 g, pakowanie pod nadzorem grzyboznawcy nr 1480. Grzyby suszone w zamkniętym opakowaniu jednostkowym przechowywane w sali sprzedaży na regale. Oznakowanie produktu bez uwag.

- „Borowik szlachetny krojony suszony” Produkt polski, producent: P.H. Runo Las Sebastian Bochenek, ul. Bardzka 14, 26-035 Raków, masa netto: 40 g, najlepiej spożyć przed: 31.12.2026, Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu. Numer atestu jest numerem partii 06.2025. Pakowane pod nadzorem grzyboznawcy nr 1847. Numer atestu, rok zbioru znajduje się na zgrzewie. Grzyby suszone w zamkniętych opakowaniach jednostkowych przechowywane na regale w sali sprzedaży. Oznakowanie opakowania jednostkowego bez uwag.

Warunki przechowywania oraz oznakowanie opakowań jednostkowych produktów zgodne z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego. W ramach prowadzonego nadzoru nie wystąpiły problemy w działalności prowadzonej w obszarze grzybów i przetworów grzybowych. Na terenie powiatu łobeskiego nie odnotowano przypadków zatruc grzybami.

IV. Jakość wody przeznaczonej do spożycia oraz wody użytkowej

1. Infrastruktura zaopatrzenia ludności w wodę

Gmina Łobez (11): Dobieszewo, 2. Unimie, 3. Grabowo, 4. Rożnowo, 5. Zajezierze, 6. Rynowo, 7. Wysiedle, 8. Suliszewice, 9. Worowo, 10. Karwowo, 11. Zagórze.

Gmina Węgorzyno (10): Brzeźniak, 2. Dłusko, 3. Rogówko, 4. Winniki, 5. Chwarstno, 6. Mieszewo,

7. Cieszyno Łobeskie, 8. Przytoń, 9. Podlipce. 10. Gościław

Gmina Resko (10): Miłogoszcz, 2. Dobrzyca, 3. Ługowina, 4. Łosońnica, 5. Gardzin, 6. Łabuń Wlk.,

7. Dorowo, 8. Iglice, 9. Smólsko, 10. Lubień Górny.

Gmina Radowo Małe (7): Borkowo Wlk., 2.Karnice, 3.Strzmiele, 4. Rogowo, 5. Pogorzelica, 6. Gostomin, 7. Smorawina.

Gmina Dobra (6): Błądkowo, 2. Krzemienna, 3. Bienice, 4. Tucze, 5. Dobropole, 6. Wojtaszyce.

Wodociągi o produkcji wody 101 - 1000m³/dobę (6)

1. Węgorzyno, ul. Drawska 6.

2. Dobra, ul. Woj. Polskiego 23.

3. Resko, ul. Kościuszki 7.

4. Radowo Małe.

5. Sielsko, gm. Węgorzyno.

6. Krosino, gm. Resko.

Wodociągi o produkcji wody 1001 - 10 000 m³/dobę (1):

1. Łobez, ul. Wojcelska. Wodociąg dostarcza wodę o jakości odpowiadającej obowiązującym wymaganiom sanitarnym.

INNE PODMIOTY ZAOPATRUJĄCE W WODĘ (4).

1. Tarnowo „Młyn nad Starą Regą”, 73-150 Łobez.

2. Koschem Ksel-Adamus Sp. J., Stare Węgorzyno, 73-155 Węgorzyno.

3. „Przylesie” Grzegorz Magdalan, Kołdrąb 9, 73-150 Łobez.

4. Zakład Wyrobów Wędliniarskich Marek Kowalczyk, Krzemienna 17, 72-210 Dobra.

Stan sanitarno-techniczny stacji uzdatniania wody

Na 8 Stacji Uzdatniania Wody wydano decyzje administracyjne dotyczące złego stanu sanitarno-technicznego wewnątrz obiektów: gmina Dobra: Bienice, Tucze, Krzemienna; gmina Radowo Małe: Radowo Wielkie; gmina Łobez: Karwowo; Gmina Węgorzyno: Cieszyno, Winniki, Dłusko. Wydano jedną decyzję zmieniającą dotyczącą stanu sanitarno-technicznego na Stacji Uzdatniania Wody w Krosinie.

2. Nadzór nad jakością wody do spożycia

W roku 2025 na jakość wody wydano 8 decyzji administracyjnych (1 decyzja na brak przydatności wody do spożycia, 1 decyzja zmieniająca, 6 decyzji warunkowych):

-Wodociąg Tucze, gm. Dobra-brak przydatności wody do spożycia ze względu na wystąpienie bakterii grupy coli oraz ogólnej liczby mikroorganizmów w 22°C. Przeprowadzono dezynfekcję studni oraz sieci wodociągowej, poinformowano ludność i zaopatrzone w zastępcze źródło wody pitnej, pobrano powtórne próbki wody do spożycia, okazano prawidłowy wynik sprawozdań, zakończono postępowanie.

-Wodociąg Łabuń Wielki, gm. Resko- decyzja warunkowa ze względu na zawyżoną liczbę manganu w wodzie do spożycia. Pobrano powtórne próbki wody do spożycia, okazano nieprawidłowy wynik sprawozdań, podjęto dalsze działania naprawcze.

-Wodociąg Łabuń Wielki, gm. Resko- decyzja zmieniająca dotycząca przedłużenia terminu ww. decyzji ze względu na występowanie manganu. Pobrano powtórne próbki wody do spożycia, okazano prawidłowy wynik sprawozdań, zakończono postępowanie.

-Wodociąg Rynowo, gm. Łobez - decyzja warunkowa ze względu na zawyżoną liczbę żelaza w wodzie do spożycia. Pobrano powtórne próbki wody do spożycia, okazano prawidłowy wynik sprawozdań, zakończono postępowanie.

-Wodociąg Rogówko, gm. Węgorzyno - decyzja warunkowa ze względu na zawyżoną liczbę mętności w wodzie do spożycia. Pobrano powtórne próbki wody do spożycia, okazano prawidłowy wynik sprawozdań, zakończono postępowanie.

-Wodociąg Tucze, gm. Dobra - decyzja warunkowa ze względu na zawyżoną liczbę mętności w wodzie do spożycia. Pobrano powtórne próbki wody do spożycia, okazano prawidłowy wynik sprawozdań, zakończono postępowanie. (data wydania decyzji 26.09.2025 r.).

-Wodociąg Tucze, gm. Dobra - decyzja warunkowa ze względu na zawyżoną liczbę mętności w wodzie do spożycia. Pobrano powtórne próbki wody do spożycia, okazano prawidłowy wynik sprawozdań, zakończono postępowanie. (data wydania decyzji 12.12.2025 r.).

-Wodociąg Bładkowo, gm. Dobra - decyzja warunkowa ze względu na zawyżoną liczbę azotanów w wodzie do spożycia. Pobrano powtórne próbki wody do spożycia, okazano nieprawidłowy wynik sprawozdań, podjęto dalsze działania naprawcze, wydano decyzję zmieniającą w dniu 15.01.2026r. z terminem wykonania do 15.02.2026 r.

3. Substancje promieniotwórcze w wodzie przeznaczonej do picia

Na rok 2025 nie zaplanowano poborów próbek wody do badań w kierunku substancji promieniotwórczych w wodzie przeznaczonej do spożycia w ramach badań wewnętrznych przez przedsiębiorstwa wodociągowe na terenie powiatu łobeskiego.

4. Ważniejsze modernizacje oraz rozbudowa sieci wodociągowej

W dniu 30.01.2025 r. wydano pozytywną ocenę higieniczną dla materiałów zastosowanych podczas budowy stacji uzdatniania wody w Rogówku, gm. Węgorzyno zaopatrzonej w wodę do spożycia mieszkańców miejscowości Rogówko, Przytoń,

Wiewiecko, Ginawa, gm. Węgorzyno. Inwestycja obejmowała przebudowę studni głębinowych z wymianą pomp i osprzętu, budowę i przebudowę zewnętrznych instalacji między obiektowych oraz budowę budynku SUW wraz z nową instalacją technologiczną uzdatniania wody.

W dniu 14.11.2025 r. wydano pozytywną ocenę higieniczną dla materiałów, które zostały użyte w trakcie wymiany - budowy nowej sieci wodociągowej miejscowości Poradz w działkach nr 45, 46, 5/1 obręb Poradz, gm. Łobez zaopatrywanej w wodę do spożycia mieszkańców miejscowości Poradz przez wodociąg Łobez. Inwestycja obejmowała wymianę - budowę nowej sieci wodociągowej miejscowości Poradz w działkach nr 45, 46, 5/1 obręb Poradz, gm. Łobez zaopatrywanej przez wodociąg Łobez i miała na celu zapewnienie dostarczania odpowiedniej jakości wody do spożycia oraz zapewnienie ciągłości jej dostawy mieszkańcom Poradza, gm. Łobez.

W roku 2025 w miejscowości Tucze, gm. Dobra rozbudowano sieć wodociągową. Na terenie Gminy Łobez dokonano wymiany całej sieci wodociągowej w miejscowości Poradz. W Łobzie rozbudowano sieci wodociągowe na ulicach Drawskiej, Polnej i Wojcelskiej.

5. Awarie i zdarzenia istotne dla infrastruktury zaopatrzenia w wodę

W roku 2025 zgłoszono 10 awarii:

- wodociąg Grabowo, gm. Łobez-awaria na sieci wodociągowej,
- wodociąg Suliszewice, gm. Łobez – awaria agregatu pompowego w studni głębinowej sieci,
- wodociąg Worowo – awaria na sieci wodociągowej,
- wodociąg Węgorzyno ul. Runowska– awaria sieci wodociągowej,
- wodociąg Łobez ul. Łąkowa - wyciek na sieci wodociągowej,
- wodociąg Suliszewice – wyciek na sieci wodociągowej,
- wodociąg Rynowo – wyciek na sieci wodociągowej,
- wodociąg Karwowo – wyciek na sieci wodociągowej.
- wodociąg Łobez ul. Przemysłowa – wyciek na sieci wodociągowej- nieszczelna armatura,
- wodociąg Łobez ul. Pogodna - wyciek na sieci wodociągowej- nieszczelna armatura.

Działania naprawcze prowadzone przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne i podmioty wykorzystujące wodę pochodzącą z indywidualnych ujęć, jako część działalności handlowej lub w budynkach użyteczności publicznej, w celu doprowadzenia wody do wymagań rozporządzenia MZ w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Przedsiębiorstwa wodociągowe odpowiedzialne za jakość wody pitnej podejmowały działania zmierzające do poprawy jej jakości poprzez usprawnianie procesów uzdatniania: wymianę lub montaż nowych urządzeń, zwiększanie częstotliwości płukania sieci

wodociągowych. Ponadto, przedsiębiorstwa po przeprowadzonych działaniach naprawczych prowadzą wewnętrzną kontrolę jakości wody, o wynikach na bieżąco informują tut. Inspekcję.

W dniu 21.11.2025 r. Wodociągi i Kanalizacje Sp. z o.o., ul. Kościuszki 7 w Resku podjęły decyzję o przełączeniu miejscowości Smólsko pod wodociąg Resko ze względu na występowanie zawyżonej liczby bakterii grupy coli. Po dezynfekcji studni i sieci oraz doprowadzeniu wody z wodociągu Smólsko do odpowiedniej jakości do spożycia, Spółka w dniu 19.12.2025 r. podłączyła ww. miejscowość do wodociągu Smólsko.

6. Ocena jakości wody przeznaczonej do spożycia

W roku 2025 na jakość wody wydano 8 decyzji administracyjnych (1 decyzja na brak przydatności wody do spożycia, 1 decyzja zmieniająca, 6 decyzji warunkowych):

Wodociąg Tucze, gm. Dobra-brak przydatności wody do spożycia ze względu na wystąpienie bakterii grupy coli oraz ogólnej liczby mikroorganizmów w 22°C. Przeprowadzono dezynfekcję studni oraz sieci wodociągowej, poinformowano ludność i zaopatrzone w zastępcze źródło wody pitnej, pobrano powtórne próbki wody do spożycia, okazano prawidłowy wynik sprawozdań, zakończono postępowanie.

Wodociąg Łabuń Wielki, gm. Resko- decyzja warunkowa ze względu na zawyżoną liczbę manganu w wodzie do spożycia. Pobrano powtórne próbki wody do spożycia, okazano nieprawidłowy wynik sprawozdań, podjęto dalsze działania naprawcze.

Wodociąg Łabuń Wielki, gm. Resko- decyzja zmieniająca dotycząca przedłużenia terminu ww. decyzji ze względu na występowanie manganu. Pobrano powtórne próbki wody do spożycia, okazano prawidłowy wynik sprawozdań, zakończono postępowanie.

Wodociąg Rynowo, gm. Łobez - decyzja warunkowa ze względu na zawyżoną liczbę żelaza w wodzie do spożycia. Pobrano powtórne próbki wody do spożycia, okazano prawidłowy wynik sprawozdań, zakończono postępowanie.

Wodociąg Rogówko, gm. Węgorzyno - decyzja warunkowa ze względu na zawyżoną liczbę mętności w wodzie do spożycia. Pobrano powtórne próbki wody do spożycia, okazano prawidłowy wynik sprawozdań, zakończono postępowanie.

Wodociąg Tucze, gm. Dobra - decyzja warunkowa ze względu na zawyżoną liczbę mętności w wodzie do spożycia. Pobrano powtórne próbki wody do spożycia, okazano prawidłowy wynik sprawozdań, zakończono postępowanie. (data wydania decyzji 26.09.2025 r.)

Wodociąg Tucze, gm. Dobra - decyzja warunkowa ze względu na zawyżoną liczbę mętności w wodzie do spożycia. Pobrano powtórne próbki wody do spożycia, okazano prawidłowy wynik sprawozdań, zakończono postępowanie. (data wydania decyzji 12.12.2025 r.)

Wodociąg Błądkowo, gm. Dobra - decyzja warunkowa ze względu na zawyżoną liczbę azotanów w wodzie do spożycia. Pobrano powtórne próbki wody do spożycia, okazano nieprawidłowy wynik sprawozdań, podjęto dalsze działania naprawcze, wydano decyzję zmieniającą w dniu 15.01.2026r. z terminem wykonania do 15.02.2026 r.

7. Ciepła woda użytkowa

W roku 2025 pobrano 28 próbek wody ciepłej użytkowej w ramach nadzoru sanitarnego w obiektach: Zakład Opiekuńczo-Lecznicy w Resku, ul. Szpitalna 8, 72-315 Resko; Centrum Opiekuńczo-Mieszkalne, ul. Szpitalna 9b, 72-315 Resko; Stowarzyszenie MONAR Ośrodki Leczenia, Terapii i Rehabilitacji Uzależnień, Grabowo 1, 73-150 Łobez; Ośrodek Szkolenia i Wychowania w Łobzie OHP, ul. Krótka 2, 73-150 Łobez; Dom Pomocy Społecznej w Resku, ul. Woj. Polskiego 40, 72-315 Resko; Dom Dziecka w Łobzie, ul. Konopnickiej 42, 73-150 Łobez; Dom Dziecka w Łobzie, ul. Siewna 5, 73-150 Łobez. Nie stwierdzono przekroczeń bakterii Legionella sp.

Dodatkowo pobrano 4 próbki wody ciepłej użytkowej w prywatnym mieszkaniu w Łobzie, w ramach dochodzenia epidemiologicznego prowadzonego przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Kołobrzegu. Nie stwierdzono przekroczeń bakterii Legionella sp.

V. Stan sanitarny pływalni i obiektów wyposażonych w niecki basenowe

Na terenie powiatu nie zewidencjonowano basenów kąpielowych, nie występują obiekty tej grupy.

VI. Stan sanitarny kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli

Przed sezonem letnim oraz w czasie sezonu nie zostało zgłoszone żadne kąpielisko ani miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli na terenie powiatu łobeskiego.

VII. Stan sanitarny miejsc ogólnie dostępnych oraz obiektów użyteczności publicznej

1. Zabezpieczenie sanitarne imprez masowych

W roku 2025 wydano 3 opinie na zabezpieczenie imprez masowych:

1. „XIX Łobeska Baba Wielkanocna – Wielkanocne Spotkania z Folklorem” w dniu 13.04.2025 r. na terenie Hali Sportowo-Widowiskowej w Łobzie przy ul. Orzeszkowej. Wnioskodawca - Starostwo Powiatowe w Łobzie. Przeprowadzono kontrolę sanitarną podczas trwania imprezy pod względem czystości i porządku na terenie imprezy, postępowania z odpadami komunalnymi, zapewnienia odpowiedniej ilości pomieszczeń sanitarnych i zapewnienia zaplecza medycznego.
2. „Festiwal Kalejdoskop Rytmów 2025” w dniach 11-12.07.2025 r. na terenie „Starego Boiska” w Łobzie. Wnioskodawca – Burmistrz Łobza. Przeprowadzono kontrolę sanitarną podczas trwania imprezy pod względem czystości i porządku na terenie imprezy, postępowania z odpadami komunalnymi, zapewnienia odpowiedniej ilości pomieszczeń sanitarnych i zapewnienia zaplecza medycznego.
3. „Noc MMA 9 - Łobez” w dniu 27.09.2025 r. na terenie Hali Sportowo-Widowiskowej w Łobzie przy ul. Orzeszkowej. Wnioskodawca- Filip Kidoń, ul. Chłodna 33, 62-800 Kalisz. Przeprowadzono kontrolę sanitarną podczas trwania imprezy pod względem czystości i porządku na terenie imprezy, postępowania z odpadami komunalnymi, zapewnienia odpowiedniej ilości pomieszczeń sanitarnych i zapewnienia zaplecza medycznego.

2. Ustępy publiczne i ogólnodostępne

Nadzorem sanitarnym objęte są 3 ustępy publiczne: w Łobzie przy ul. Browarnej, w Parku przy ul. Kościuszki oraz w Resku przy ul. Parkowej/Jedności Narodowej.

W 2025 roku przeprowadzono jedną kontrolę w Resku przy ul. Parkowej/Jedności Narodowej. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

3. Domy pomocy społecznej, placówki świadczące całodobową opiekę i jednostki zajmujące się pomocą społeczną

Dom Pomocy Społecznej (1), ul. Wojska Polskiego 40, 72-315 Resko- podczas kontroli stwierdzono na sali sportowej na ścianie zawilgocenie i ubytek tynku. W dniu 14.01.2026 r. przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, stwierdzającą wykonanie obowiązków nałożonych decyzją.

Placówki zapewniające całodobową opiekę – Centrum Opiekuńczo-Mieszkalne w Resku - przeprowadzono kontrolę sanitarną, nie stwierdzono nieprawidłowości.

Inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej - Stowarzyszenie MONAR Ośrodki Leczenia, Terapii i Rehabilitacji Uzależnień w Grabowie, Grabowo 1, 73 – 150 Łobez - przeprowadzono kontrolę sanitarną, nie stwierdzono nieprawidłowości.

4. Noclegownie i domy dla bezdomnych

Schronisko dla osób bezdomnych MONAR, Łagiewniki 1, 72-315 Resko - przeprowadzono kontrolę sanitarną, nie stwierdzono nieprawidłowości.

Stowarzyszenie DIOGENES Rynowo 27, 73-150 Łobez (pomoc społeczna rodzinom i osobom w trudnej sytuacji życiowej). Podczas kontroli stwierdzono ślady zawilgocenia i zagrzybienia na ścianach w kilku pokojach. W dniu 24.10.2025 r. przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, stwierdzającą wykonanie obowiązku nałożonego decyzją.

5. Obiekty hotelarskie i inne jednostki świadczące usługi hotelarskie

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 17 kontroli ww. obiektów. Obiekty skontrolowane utrzymane w dobrym stanie sanitarno – technicznym, nie prowadzono postępowania administracyjnego.

6. Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej i inne świadczące podobne usługi

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 47 kontroli ww. obiektów. Prowadzono postępowanie administracyjne w zakładzie fryzjerskim w Łobzie (zły stan sanitarno-techniczny ściany i sufitu w pomieszczeniu sanitarnym) i siłowni „Active” Centrum Formy w Łobzie (zły stan sanitarno-techniczny ścian i sufitów w pomieszczeniach), po wykonaniu obowiązków nałożonych decyzjami zakończono postępowanie.

7. Dworce i przystanki autobusowe

Nie przeprowadzono kontroli przystanków autobusowych – brak zgłoszeń interwencyjnych.

8. Stacje, dworce i przystanki kolejowe

Przeprowadzono łącznie 7 kontroli sanitarnych, w tym dodatkowe kontrole tematyczne stacji kolejowej w Runowie Pomorskim peronów, wiat, ilości pojemników na odpady komunalne oraz zapewnienia odpowiedniej ilości sanitariatów w związku z organizacją imprezy Pol'and'Rock na terenie powiatu drawskiego. Na stacji PKP w Łobzie stwierdzono zbitą szybę w drzwiach wejściowych i zły stan zadaszania budynku. Wykonano nieprawidłowości i zakończono postępowanie.

9. Środki transportu (16)

W roku 2025 przeprowadzono 2 kontrole samochodów specjalistycznych do przewozu zwłok i szczątków ludzkich, nie stwierdzono nieprawidłowości. Łącznie autobusów pod nadzorem sanitarnym jest 10, samochodów do przewozu zwłok jest 6.

10. Tereny rekreacyjne

Skontrolowano 30 obiektów, (we wszystkich piaskownicach piasek wymieniony przed sezonem oraz w trakcie sezonu, nie stwierdzono zanieczyszczeń odpadami komunalnymi oraz nie stwierdzono obecności odchodów odzwierzęcych). Wszystkie obiekty utrzymane w czystości.

11. Cmentarze i domy pogrzebowe

Pod nadzorem PPIS w Łobzie znajduje się 18 cmentarzy: 4 komunalne w miastach i 14 na wsiach oraz 4 zakłady świadczące usługi pogrzebowe. Przeprowadzono 3 kontrole cmentarzy: w Radowie Małym, w Sielsku, w Resku. Przeprowadzono również kontrole 2 zakładów pogrzebowych i 2 samochodów przeznaczonych do przewozu zwłok w Zakładzie Usług Komunalnych Sp. J. Makarscy, ul. Runowska 14, 73-155 Węgorzyno i „Impala” Małgorzata Świącicka, ul. Sportowa 3, 72-315 Resko oraz 2 domów przedpogrzebowych w Węgorzynie i Resku. Podczas ww. kontroli stwierdzono nieprawidłowości w dwóch domach przedpogrzebowych: Dom przedpogrzebowy w Węgorzynie - podczas kontroli stwierdzono ślady zawilgocenia i zalania na sufitach w pomieszczeniu głównym z ołtarzem oraz w pomieszczeniu chłodni. W dniu 28.01.2026 r. przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, stwierdzającą wykonanie obowiązku nałożonego decyzją. Dom przedpogrzebowy na cmentarzu w Resku - podczas kontroli stwierdzono uszkodzone dwie ławki, niewłaściwie zamontowana bateria w umywalce, ubytki płytek na ścianie w chłodni, w pomieszczeniu chłodni brak ciepłej wody, brak stołu ze stali nierdzewnej przeznaczonego do przygotowywania zwłok do pochówku.

Przeprowadzono 5 kontroli z przebiegu ekshumacji - nie stwierdzono nieprawidłowości. Podczas ekshumacji pracownicy stosowali odzież ochronną jednorazowego użytku (kombinezony, maseczki, rękawiczki), buty gumowane.

Do przewozu zabezpieczonych szczątków wykorzystywano samochody specjalistyczne - karawany, trwale oznakowane w sposób wskazujący na ich przeznaczenie, z kabiną kierowcy odizolowaną od części przeznaczonej na umieszczenie zwłok i szczątków ludzkich. Wnętrze części przeznaczonej na umieszczenie trumny lub pojemnika wykonane z materiałów łatwo zmywalnych i odpornych na działanie środków dezynfekujących.

Wyposażono je w zaczepy zabezpieczające pojemnik przed przesuwaniem w czasie przewozu. Wydzielono miejsce do przechowywania sprzętu myjąco – czyszczącego, środków dezynfekcyjnych oraz środków ochrony osobistej i odzieży ochronnej. Wnętrza karawanów utrzymane w należyтым porządku, stan sanitarno – higieniczny dobry.

Wydobyte z grobu szczątki oraz resztki trumny zostały złożone w nowej drewnianej skrzyni, którą zamknięto i zaplombowano, następnie umieszczono w skrzyni wybitej blachą i zabezpieczono w części pojazdu specjalistycznego przeznaczonej do umieszczenia trumny.

W trakcie ekshumacji ziemię wydobytą z grobu umieszczono na powierzchni wyłożonej wytrzymałą i nieprzepuszczalną matą. Po przeprowadzeniu prac ekshumacyjnych dół przesypano wapnem chlorowanym i zasypano ziemią wydobytą z grobu. Po zakończeniu ekshumacji sprzęt został umyty i zdezynfekowany środkami dopuszczonymi do obrotu.

Tabela Nr 4.1. Dane dot. ekshumacji

Lp.	Liczba cmentarzy (ogółem)	Liczba decyzji dot. ekshumacji	Liczba decyzji zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji	Liczba decyzji nie zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji	Liczba przeprowadzonych ekshumacji	Liczba ekshumacji z udziałem pracowników PIS	Liczba wstrzymanych ekshumacji i powód ich wstrzymania
1	18	77	77	0	50	5	0

Tabela Nr 4.2. Dane dot. zakładów pogrzebowych

Lp	Nazwa zakładu pogrzebowego / domu przedpogrzebowego	Liczba chłodni	Liczba miejsc w chłodni	Czy zakł./dom posiada wszystkie wymagane pomieszczenia	Czy zachowana jest funkcjonalność pomieszczeń	Liczba specjalistycznych środków transportu przeznaczonych do przewozu zwłok i szczątków jakim dysponuje zakład / dom
1	Dom przedpogrzebowy na Cmentarzu Komunalnym w Łobzie, ul. Wojska Polskiego	2	4	tak	tak	0
2	Dom przedpogrzebowy na Cmentarzu Komunalnym w Resku, ul. Kołobrzeska	1	3	tak	tak	0
3	Dom przedpogrzebowy na Cmentarzu Komunalnym w Węgorzynie, ul. Strzelecka	1	1	tak	tak	0
4.	Kaplica na Cmentarzu Komunalnym w Dobrej	0	0	tak	tak	0
5.	Kaplica na Cmentarzu Komunalnym w Radowie Małym	0	0	tak	tak	0

6	Usługi Pogrzebowe Bogdanowicz – Czaprowski s.c. , ul. Bema 26a w Łobzie	0	0	0	0	1
7	ZPUH „IMPALA” , ul. Sportowa 3, 72-315 Resko	0	0	0	0	2
8	Zakład Usług Komunalnych Sp. z o.o., ul. Runowska 14, 73-155 Węgorzyno	0	0	0	0	1
8	„IGMAT” Krzysztof Śliwiński, Policko 6a, 72-315 Resko	0	0	0	0	2

Dane dot. sprowadzenia zwłok z zagranicy i przewozu zwłok poza granice RP:

- liczba wydanych postanowień na sprowadzenie zwłok z zagranicy- 8,
- liczba wydanych decyzji na wywóz zwłok poza granice RP – 0.

12. Zakłady karne i areszty śledcze

Nie występują w powiecie łobeskim.

13. Inne obiekty użyteczności publicznej

Obiekty sportowe - skontrolowano 2 obiekty sportowe, brak nieprawidłowości.

Stan sanitarny obiektów (krótki opis występującego złego stanu higieniczno-sanitarnego i technicznego – w jakim zakresie i podjętych działań PIS) z uwzględnieniem:

- ustępów publicznych, w tym z siecią wodociągową, kanalizacyjną, bez kanalizacji,
- ustępów ogólnodostępnych,
- domów pomocy społecznej,
- innych jednostek organizacyjnych pomocy społecznej,
- placówek zapewniających całodobową opiekę,
- noclegowni i domów dla bezdomnych,
- obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie,
- zakładów fryzjerskich, kosmetycznych, tatuażu, odnowy biologicznej oraz świadczących łącznie powyższe usługi,
- dworców autobusowych,
- dworców, stacji i przystanków PKP,
- przystani,
- terenów rekreacyjnych,
- zakładów karnych i aresztów śledczych,

- innych obiektów stałych,
- środków transportu.

W roku 2025 wydano 7 decyzji administracyjnych na zły stan sanitarno-techniczny w obiektach użyteczności publicznej:

1. Dom przedpogrzebowy w Węgorzynie – podczas kontroli stwierdzono ślady zawilgocenia i zalania na sufitach w pomieszczeniu głównym z ołtarzem oraz w pomieszczeniu chłodni. W dniu 28.01.2026 r. przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, stwierdzającą wykonanie obowiązku nałożonego decyzją.
2. Ośrodek dla bezdomnych Rynowo 27, 73-150 Łobez – stwierdzono ślady zawilgocenia i zagrzybienia na ścianach w kilku pokojach. W dniu 24.10.2025 r. przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, stwierdzającą wykonanie obowiązku nałożonego decyzją.
3. Salon Fryzjerski w Łobzie przy ul. Bema 29A – podczas kontroli stwierdzono zawilgocenie i ślady zagrzybienia na ścianie pod oknem w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym. W dniu 27.08.2025 r. przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, stwierdzającą wykonanie obowiązków nałożonych decyzją.
4. Stacja PKP Łobez – podczas kontroli stwierdzono pękniętą szybę w drzwiach wejściowych, ubytki tynku i farby nad wejściem do budynku. W dniu 03.12.2025 r. przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, stwierdzającą wykonanie obowiązków nałożonych decyzją.
5. „Active” Centrum Formy w Łobzie przy ul. Drawskiej 15-podczas kontroli stwierdzono odklejone, popękane płytki podłogowe w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym, ściany zawilgocone z ubytkami farby, na sufitach ubytki tynku, farby i zacieki. W dniu 29.01.2026 r. przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, stwierdzającą wykonanie obowiązków nałożonych decyzją.
6. Dom Pomocy Społecznej w Resku, ul. Wojska Polskiego 40, 72-315 Resko - podczas kontroli stwierdzono na sali sportowej na ścianie zawilgocenie i ubytek tynku. W dniu 14.01.2026 r. przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, stwierdzającą wykonanie obowiązków nałożonych decyzją.
7. Dom przedpogrzebowy na cmentarzu w Resku – podczas kontroli stwierdzono uszkodzone dwie ławki, niewłaściwie zamontowana bateria w umywalce, ubytki płytek na ścianie w chłodni, w pomieszczeniu chłodni brak ciepłej wody, brak stołu ze stali nierdzewnej przeznaczonego do przygotowywania zwłok do pochówku.

Inne istotne informacje o podjętych działaniach i przedsięwzięciach

W okresie sprawozdawczym współpracowano z organami samorządu terytorialnego i innymi inspekcjami: poprzez przekazywanie do Gmin, Starostwa Powiatowego oraz

Powiatowej Inspekcji Weterynaryjnej w Łobzie okresowych rocznych oraz kwartalnych ocen jakości wody przeznaczonej do spożycia; opiniowano zmiany do projektów „Regulaminu utrzymania czystości i porządku na terenie Gmin”. Podejmowano wspólne kontrole interwencyjne z Powiatową Inspekcją Weterynaryjną w Łobzie oraz Strażą Miejską w Łobzie i Policją w Resku.

W dniach od 31.07.2025 r. do 02.08.2025 r. prowadzono działania kontrolne na terenie festiwalu „Pol and Rock Festiwal” w Czaplunku-Broczyńno.

Przedsiębiorstwa wodociągowe odpowiedzialne za jakość wody pitnej podejmowały działania zmierzające do poprawy jej jakości poprzez usprawnianie procesów uzdatniania: wymianę lub montaż nowych urządzeń, zwiększanie częstotliwości płukania sieci wodociągowych. Ponadto, przedsiębiorstwa po przeprowadzonych działaniach naprawczych prowadzą wewnętrzną kontrolę jakości wody, o wynikach na bieżąco informują tut. Inspekcję.

W okresie sprawozdawczym pobrano do badania laboratoryjnego ogółem 135 próbek wody (wodociągowej oraz wody ciepłej (*Legionella* sp.), w tym: wody wodociągowej 103 próbki, wody ciepłej użytkowej 32); wykonano 32 oznaczenia fizyczne - pomiar temperatury podczas poboru próbek wody ciepłej użytkowej (*legionella*).

Przeprowadzone kontrole: Ogółem 266, w tym:

101 kontroli obiektów nadzorowych użyteczności publicznej;

5 kontroli z przebiegu ekshumacji;

9 kontroli na wnioski/interwencje;

21 kontroli tematycznych (kontroli sprawdzających-10, tematycznych-11,);

20 kontrole stanu sanitarno-technicznego urządzeń wodociągowych;

110 kontroli z poboru próbek wody.

Wydano 106 decyzji administracyjnych, w tym:

- 77 decyzji zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji,

- 15 decyzji merytorycznych dotyczących obiektów użyteczności publicznej i urządzeń wodociągowych,

- 7 decyzji merytorycznych – dotyczących jakości wody,

- 2 decyzje zmieniające-dotyczących jakości wody i obiektów użyteczności publicznej,

- 3 opinie - dotyczące organizacji imprez masowych,

- 2 opinie - dotyczące użytych materiałów stosowanych do uzdatniania wody do spożycia,

- wydano 38 decyzji płatniczych na łączną kwotę 5220,00 zł,

- wydano 8 postanowień na sprowadzenie zwłok z zagranicy.

Liczba załatwionych zgłoszeń interwencyjnych:

Liczba załatwionych interwencji: 14

1. Interwencja dotycząca nieutrzymania należytego stanu sanitarno-technicznego mieszkania w miejscowości Łobez. Przekazano pismo do Urzędu Gminy oraz do Centrum Usług Społecznych. Pouczono lokatora o należyтым utrzymaniu czystości i porządku w mieszkaniu. Kontrola potwierdzona.
2. Interwencja dotycząca nieutrzymania należytego stanu sanitarno-technicznego mieszkania w miejscowości Grzęzno. Przekazano pismo do Ośrodka Pomocy Społecznej. Pouczono lokatora o należyтым utrzymaniu czystości i porządku w mieszkaniu. Kontrola potwierdzona.
3. Interwencja dotycząca nieutrzymania należytego stanu sanitarno-technicznego mieszkania w miejscowości Runowo Pomorskie. Pouczono lokatora o należyтым utrzymaniu czystości i porządku w mieszkaniu. Dokonano ustaleń z przedstawicielem Gminy. Kontrola potwierdzona.
4. Interwencja dotycząca nieutrzymania należytego stanu sanitarno-technicznego mieszkania w miejscowości Resko. Pouczono lokatorów o należyтым utrzymaniu czystości i porządku w mieszkaniu. Przekazano pisma do Centrum Usług Społecznych, Nadzoru Budowlanego. Kontrola potwierdzona.
5. Interwencja dotycząca nieprawidłowej gospodarki odpadami komunalnymi na częściach wspólnych w miejscowości Łobez. Poinformowano Strażnika Miejskiego. Kontrola niepotwierdzona.
6. Interwencja dotycząca nieprawidłowości w Gospodarstwie Agroturystycznym w Radowie Małym. Stwierdzone nieprawidłowości zostały usunięte. Kontrola potwierdzona.
7. Interwencja dotycząca zalegających odpadów komunalnych we wspólnym zasieku w miejscowości Łobez. Przekazano pisma do straży miejskiej oraz zarządców budynków wspólnego zasieku. Uporządkowano zasiek. Kontrola potwierdzona.
8. Interwencja telefoniczna dotycząca nieutrzymania należytego stanu sanitarno-technicznego mieszkania w miejscowości Grzęzno. Kontrola wspólna z zarządcą budynku. Pouczono lokatora o należyтым utrzymaniu czystości i porządku w mieszkaniu. Kontrola potwierdzona.
9. Interwencja dotycząca braku przeprowadzenia skutecznych napraw w lokalu komunalnym w miejscowości Dobra. Przeprowadzono rozmowę telefoniczną z przedstawicielem Gminy. Wnioskodawca wycofał wniosek.
10. Wniosek o podjęcie działań dotyczących prowadzenia nieprawidłowej hodowli świń w miejscowości Nowe Węgorzynko. Przekazano sprawę do Powiatowego Inspektora Weterynarii.
11. Interwencja dotycząca zagrożenia zdrowia i mieszkańców związanego z prowadzeniem azylu dla świń w miejscowości Nowe Węgorzynko. Przekazano sprawę do Powiatowego Inspektora Weterynaryjnego, do Gminy. Przeprowadzono kontrolę, nie stwierdzono zagrożenia zdrowia i życia mieszkańców. Kontrola niepotwierdzona.

12. Zgłoszenie anonimowe telefoniczne dotyczące nieutrzymania czystości i porządku na częściach wspólnych w budynku mieszkalnym w miejscowości Zapłocie. Pouczono lokatora o należytych utrzymaniu czystości i porządku w mieszkaniu. Kontrola niepotwierdzona.

13. Interwencja dotycząca nieutrzymania należytego stanu sanitarno-technicznego mieszkania. Pouczono lokatorów o należytych utrzymaniu czystości i porządku w mieszkaniu w Resku. Sporządzono notatę służbową, scany przekazano do Sądu Rejonowego w Łobzie. Kontrola potwierdzona.

14. Interwencja dotycząca nieutrzymania należytego stanu sanitarno-technicznego w jednym z pokoi budynku jednorodzinnego w miejscowości Radowo Małe. Pouczono lokatorów o należytych utrzymaniu czystości i porządku w mieszkaniu. Wystosowano pismo do Ośrodka Pomocy Społecznej. Kontrola potwierdzona.

VIII. Warunki higienicznosanitarne w placówkach oświatowo - wychowawczych

1. Stan higienicznosanitarny placówek oświatowo-wychowawczych

1.1 Nadzór sanitarny nad placówkami

Liczba placówek pod nadzorem (ogółem): 88, w tym:

- 4 żłobki,
- 9 przedszkoli i innych form wychowania przedszkolnego,
- 10 szkół podstawowych,
- 1 branżowa szkoła I stopnia,
- 3 szkoły specjalne,
- 2 zespoły szkół – w tym: 2 szkoły podstawowe (w tym 1 szkoła podstawowa dla dorosłych), 2 licea ogólnokształcące, 1 technikum, 2 branżowe szkoły I stopnia,
- 3 placówki z pobytem całodobowym,
- 44 placówek wsparcia dziennego czy placówki pracy pozaszkolnej,
- 12 placówek sezonowych, w tym: akcja zimowa – 0 placówek, akcja letnia – 12 placówek.

Ogólna liczba kontroli: 68, w tym:

- Żłobek 5 kontroli (w tym: 1 kontrola celem wydania opinii),
- Przedszkola i inne formy wychowania przedszkolnego 11 kontroli (w tym: 1 kontrola sprawdzająca,
1 kontrola celem wydania opinii),
- Szkoły podstawowe 32 kontrole (w tym: 2 kontrole sprawdzające; 15 kontroli tematycznych),
- Branżowe szkoły I stopnia 1 kontrola (w tym: 1 kontrola tematyczna),

- Szkoły specjalne 5 kontroli (w tym: 1 kontrola celem wydania opinii; 2 kontrole tematyczne),
 - Zespoły Szkół 4 kontrole (w tym: 2 kontrole tematyczne),
 - Placówka z pobytem całodobowych 5 kontroli (w tym: 1 kontrola interwencyjna; 1 kontrola sprawdzająca),
 - Placówki wsparcia dziennego oraz pracy pozaszkolnej 9 kontroli (w tym: 1 kontrola celem wydania opinii),
 - Placówki sezonowe 1 kontrola (w tym: 1 wypoczynku letniego; 0 wypoczynku zimowego).
- Łączna liczba dzieci w skontrolowanych placówkach wyniosła: 4050 osób, w tym w placówkach wypoczynku dzieci i młodzieży – 76 uczestników.
 - Liczba załatwionych interwencji: 1.

W dniu 05.06.2025 r. do PSSE w Łobzie wpłynęła 1 interwencja. Interwencja zgłoszona została za pośrednictwem poczty elektronicznej, dotyczyła niezachowania prywatności w toaletach z prysznicem oraz brudu w pokojach w 16-4 Ośrodku Szkolenia i Wychowania OHP w Łobzie, zlokalizowanym przy ul. Krótkiej 2, 73-150 Łobez. Podczas czynności kontrolnych, przeprowadzonych w dniu 10.06.2025 r., udokumentowanych protokołem nr HD.9020.29.2025 stwierdzono, że: część mieszkalna obejmuje 24 pokoje 1-, 2-, 3- i 4-osobowe (3 pokoje 1 - osobowe, 8 pokoi 2 - osobowych, 9 pokoi 3 - osobowych, 4 pokoje 4 - osobowe); pokoje wyposażone w: stoliki, krzesła, szafy ubraniowe, łóżka pojedyncze, szafki nocne, komody - wyposażenie w dobrym stanie sanitarno - higienicznym i technicznym, spełnia warunki bezpieczeństwa. Wg. ustnego oświadczenia kierownika internatu, wychowawcy codziennie przeprowadzają kontrolę czystości w pokojach wychowanków, ponadto w każdym pokoju ustalane są dyżury w zakresie utrzymania czystości przez samych wychowanków. Pościel/ koce czyste, niezniszczone. Pościel prana jest raz na dwa tygodnie i w razie konieczności przez firmę zewnętrzną (okazano do wglądu Umowę nr ZWK.ZPA.272.22.2023 z dnia 02.01.2024 r. na usługę prania bielizny pościelowej, zawartą ze Stanisławem Prich reprezentującym Pralnię Sonia z siedzibą w Pile, ul. Mickiewicza 81, 64-920 Piła. Według ustnego oświadczenia strony, raz na rok prane są koce, kołdry i poduszki (w okresie wakacyjnym) oraz w zależności od potrzeb. Pokoje mieszkalne utrzymane w porządku i czystości. Pomieszczenia higieniczno-sanitarne zlokalizowane są na każdej kondygnacji (pomieszczenia higieniczno - sanitarne dla dziewcząt zlokalizowane są na I piętrze, natomiast dla chłopców - na II i III piętrze).

W pomieszczeniach sanitarno - higienicznych dla dziewcząt znajdują się: 2 umywalki, 2 natryski, 3 kabiny ustępowe. Dodatkowo do dyspozycji dziewcząt jest pomieszczenie sanitarno-higieniczne, z którego korzystają również wychowawcy - w pomieszczeniu tym zapewniona jest 1 umywalka, 1 miska ustępowa i 1 natrysk. W pomieszczeniach higieniczno - sanitarnych dla chłopców: 10 umywarek, 6 kabin ustępowych, 7 natrysków, 4 pisuary. Standardy dostępności do urządzeń sanitarnych zachowane.

W związku z powyższym interwencja okazała się bezzasadna.

Lp.	Rodzaj placówki	Interwencja zasadna dotyczyła	Interwencja bezzasadna dotyczyła	Podjęte działania
1.	16-4 Ośrodek Szkolenia i Wychowania OHP w Łobzie	-----	Niezachowania prywatności w toaletach z prysznicem oraz brudu w pokojach.	Kontrola sanitarna w dniu 10.06.2025 r.

• Zmiany w infrastrukturze nadzorowanych placówek:

Rodzaj placówki		Liczba placówek								
		nowo od-danych w nowych obiektach	nowo otwartych w obiektach istniejących	istniejących przeniesionych do nowych obiektów lub z rozbudowaną bazą	zlikwidowanych	po remontach generalnych	z nowo od-danymi obiektami sportowymi	z modernizowanymi blokami sportowymi	z nowo otwartymi blokami żywienia	z modernizowanymi blokami żywienia
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
Żłobki	0 1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Przedszkola	0 2	0	1	0	2	0	0	0	0	0
Szk. Podst.	0 3	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Licea	0 4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Technika	0 5	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Szkoły Branżowe	0 6	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Zespoły szkół	0 7	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Szk. Wyższe	0 8	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Pozostałe placówki	0 9	0	1	0	1	0	0	0	0	0
OGÓŁEM	1 0	0	2	0	3	0	0	0	0	0

Ad. wiersz-02 kol. 2 – dotyczy Nowopowstałego Niepublicznego Przedszkola Junior z oddziałami integracyjnymi, ul. Drawska 6E, 73-150 Łobez

Ad. wiersz-09 kol. 2 – dotyczy nowopowstałej Szkoły Specjalnej Przystosowanej do Pracy w Wojtaszycach, Wojtaszyce 39, 72-210 Dobra

Ad. wiersz 02 kol. 4 – dotyczy zlikwidowanego Niepublicznego Przedszkola TPD w Mieszewie, Mieszewo 27, 73-155 Węgorzyno; Niepublicznego Przedszkola TPD w Cieszynie, Cieszyno 9, 73-155 Węgorzyno.

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

Lp.	Rodzaj placówki wraz z adresem	Krótko opisać przyczyny zamknięcia/unieruchomienia/wyłączenia z użytkowania obiektu lub jego części
1.	Świetlica Wiejska w Gardnie, 73-155 Węgorzyno	Zamknięcie placówki z powodu braków kadrowych (pismo strony z dnia 16.06.2025 r.)
2.	Niepubliczne Przedszkole TPD w Cieszynie, Cieszyno 9, 73-155 Węgorzyno	Brak informacji nt. powodu zamknięcia placówki (pismo strony z dnia 21.10.2025 r.)
3.	Niepubliczne Przedszkole TPD w Mieszewie, Mieszewo 27, 73-155 Węgorzyno	Brak informacji nt. powodu zamknięcia placówki (pismo strony z dnia 21.10.2025 r.)

- Ogółem wydano 16 decyzji, w tym:

- 2 opinie sanitarne w formie decyzji;
- 14 decyzji dotyczących wykonania nałożonych obowiązków, w tym 4 decyzje zmieniające termin;
- 13 decyzji płatniczych na kwotę 1035,27 zł;
- Ponadto wydano 3 opinie sanitarne.

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

W roku 2025 w skontrolowanych placówkach nie stwierdzono złego stanu higieniczno - sanitarnego oraz technicznego budynków.

Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły jedynie części obiektów placówek oświatowo – wychowawczych, w których wydano decyzje w zakresie m. in.: złego stanu technicznego ścian, sufitów, podłóg, nieprawidłowego natężenia oświetlenia w salach zajęć.

Stwierdzone nieprawidłowości zostały usunięte w całości w Przedszkolu Miejskim w Resku oraz w 16-4 Ośrodku Szkolenia i Wychowania OHP w Łobzie.

W pozostałych placówkach postępowanie administracyjne jest w toku.

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

We wszystkich skontrolowanych szkołach i placówkach stwierdzono prawidłowy stan czystości i porządku w sanitariatach.

Systematycznej poprawie ulegają warunki do utrzymania higieny osobistej. Na terenie powiatu łobeskiego wszystkie szkoły i placówki posiadają instalację wodociągową.

W skontrolowanych w 2025 roku placówkach stwierdzono, iż: 23 placówki posiadają podłączenie do sieci kanalizacyjnej, w 10 przypadkach placówki posiadają bezodpływowe zbiorniki – szambo; 3 placówki posiadają własną oczyszczalnię ścieków.

Tabela - zaplecze sanitarne placówek dla dzieci i młodzieży oraz warunki do utrzymania higieny osobistej

	Placówki posiadające															
	Instalację kanalizacyjną przyłączoną do sieci kanalizacyjnej (zgodnie z drukiem Mz-53)		Brak kanalizacji (dane muszą zgodnie z drukiem z kolumną 13 w Mz-53)						Instalację wodociagową				Brak wodociągów (dane muszą zgodnie z kolumną 12 w Mz-53)			
			zbiorniki bezodpływowe (szamba)		Przydomowe oczyszczalnie ścieków		Podać przyczyny funkcjonowania placówek bez kanalizacji						Studnie głębinowe		Podać przyczyny funkcjonowania placówek bez wodociągów	
	1		2		3		4		5		6		7			
	2024	2025	2024	2025	2024	2025	2025	2025	2024	2025	2024	2025				
Żłobki	2	3	1	1	0	0	0	4	0	0	0	0				
Przedszkola	5	5	2	2	1	1	0	8	0	0	0	0				
Szk. Podst.	8	9	1	1	0	0	0	10	0	0	0	0				
Licea	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
Szkoły Branżowe I i II stopnia	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
Szkoły specjalne	1	1	0	0	1	1	0	2	0	0	0	0				
Szkoły policealne	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
Zespoły szkół	1	1	0	0	0	0	0	1	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 pobytem całodobowym	3	3	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0				

Placówki opiekuńczo - wychowawcze wsparcia dziennego	2	1	3	6	1	1	0	8	0	0	0	0
OGÓŁEM	22	23	7	10	3	3	0	36	0	0	0	0

Ponadnormatywna liczba uczniów na urządzenie ustępowe

Rok 2024

W roku 2024 stwierdzono niezachowanie standardów dostępności do urządzeń sanitarnych w 4 szkołach podstawowych.

Rok 2025

W roku 2025 stwierdzono niezachowanie standardów dostępności do urządzeń sanitarnych w 4 szkołach podstawowych i 1 zespole szkół.

Zapewnienie ciepłej wody do mycia rąk

Rok 2024

W roku 2024 nie stwierdzono nieprawidłowości związanych z zapewnieniem bieżącej ciepłej wody do mycia rąk.

Rok 2025

W roku 2025 nie stwierdzono nieprawidłowości związanych z zapewnieniem bieżącej ciepłej wody do mycia rąk.

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

Podczas przeprowadzania czynności kontrolnych analizie poddano m.in. rodzaj zapewnionego oświetlenia, zapewnienie osłon na oświetleniu oraz fakt posiadania przez placówki pomiarów natężenia oświetlenia. W ww. zakresie stwierdzono nieprawidłowości w 7 skontrolowanych placówkach (nieprawidłowe natężenia oświetlenia w salach zajęć), w związku z powyższym wydano 7 decyzji administracyjnych.

Dokonano pomiarów temperatury w 14 placówkach oświatowo - wychowawczych.

Badanie przeprowadzono w 37 pomieszczeniach:

- w 2 żłobkach sprawdzono 4 pomieszczenia pobytu dzieci,
- w 3 przedszkolach sprawdzono 12 pomieszczeń do nauki,
- w 3 szkołach podstawowych sprawdzono 8 pomieszczeń do nauki,

- w 2 obiektach zespołu szkół sprawdzono 6 pomieszczeń do nauki,
- w 2 placówkach pozostałych sprawdzono 7 pomieszczeń do nauki (ujęto w wierszu „Pozostałe placówki”).

Temperatury niezgodnej z PN nie stwierdzono.

W roku 2025 nie stwierdzono placówek z nieprawidłowo funkcjonującą wentylacją. Wszystkie placówki posiadały aktualne przeglądy kominiarskie.

2. Higiena procesów nauczania

2.1. Ergonomiczne warunki pracy ucznia

W roku 2025 ocenie poddano 14 placówek w 30 oddziałach na 473 stanowiskach (ujęte w MZ - 53).

W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych w zakresie oceny stanu sanitarnego, nie stwierdzono nieprawidłowości związanych z niedostosowaniem mebli do wzrostu uczniów. Szkoły dokumentują dokonanie pomiarów wzrostu ciała oraz wysokości podkolanowej uczniów oraz odpowiedniego dostosowania mebli edukacyjnych. Zapisy dokonywane są najczęściej w założonych rejestrach. Meble są prawidłowo oznakowane kolorem lub numerem oraz właściwie zestawione. Ich stan techniczny jest prawidłowy.

Kontrole sanitarne prowadzone przez przedstawiciela Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łobzie wskazują, że dyrektorzy szkół/przedszkoli na bieżąco, w miarę posiadanych środków, zakupują nowy sprzęt i urządzenia z aktualnymi certyfikatami i atestami zgodności. Prowadzą bieżące i okresowe kontrole oraz naprawy używanego sprzętu meblowego.

Rodzaj placówek		Ergonomia mebli szkolnych i przedszkolnych						
		oceniono dostosowanie mebli do warunków antropometrycznych uczniów i przedszkolaków			stwierdzono nieprawidłowości			
		w ilu placówkach	w ilu oddziałach	ile stanowisk	w ilu placówkach	w ilu oddziałach	ile stanowisk	
0		18.	19.	20.	21.	22.	23.	
Przedszkola/ inne formy wychowania przedszkolnego	01.	7	11	154	0	0	0	
Szkoły funkcjonujące	szkoły podstawowe	02.	6	17	286	0	0	0
	technika	03.	0	0	0	0	0	0
	licea ogólnokształcące	04.	0	0	0	0	0	0

	szkoły branżowe I i II stopnia	05.	0	0	0	0	0	0
Zespoły szkół:		06.	1	2	33	0	0	0
Placówki funkcjonujące w zespołach	przedszkola/ inne formy wychowania przedszkolnego	07.	0	0	0	0	0	0
	szkoły podstawowe	08.	1	2	33	0	0	0
	technika	09.	0	0	0	0	0	0
	licea ogólnokształcące	10.	0	0	0	0	0	0
	szkoły branżowe I i II stopnia	11.	0	0	0	0	0	0
Razem:		12.	14	30	473	0	0	0
wiersze od 1 do 6								

2.2. Jakość wyposażenia placówek

Tabela 1. Meble z certyfikatami

Rodzaj placówek		Liczba placówek		Liczba placówek skontrolowanych, w których stwierdzono:									
		w ewidencji	skontrolowanych	meble zakupione wyłącznie przed 1997r.	odsetek mebli zakupionych po 1997r. wynosi				meble zakupione po 1997r.				
					nie posiadające certyfikatów		odsetek mebli z certyfikatami wynosi						
		1	2	3	do 25 %	do 50 %	powyżej 50 %	100%	8	do 25 %	do 50 %	powyżej 50 %	100%
Przedszkola		01.	9	8	0	0	0	8	0	0	0	0	8
Szkoły funkcjonujące samodzielnie	Szkoły podstawowe	02.	10	10	0	0	1	2	7	0	0	0	10
	Gimnazja	03.											
	Licea ogólnokształcące (w tym uzupełniające)	04.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Ponadpodstawowe szkoły zawodowe	05.	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Szkoły specjalne	06.	2	2	0	0	0	2	0	0	0	0	2
	Szkoły policealne	07.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Zespoły szkół		ogółem	08.	2	1	0	0	0	1	0	0	0	1
		w tym specjalne	09.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Szkoły funkcjonujące w zespołach	Przedszkola	10.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Szkoły podstawowe	11.	2	1	0	0	0	1	0	0	0	0	1
	Gimnazja	12.											
	Licea ogólnokształcące (w tym uzupełniające)	13.	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Pponadpodstawowe szkoły zawodowe	14.	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Szkoły specjalne	15.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Szkoły policealne	16.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Razem: (suma wierszy: od 10 do 16)	17.	7	1	0	0	0	1	0	0	0	0	1
RAZEM (suma wierszy: od 01 do 08)		18.	24	21	0	0	1	2	18	0	0	0	21

Tabela 2. Urządzenia i sprzęt sportowy z certyfikatami

Rodzaj placówek		Liczba placówek		Liczba placówek skontrolowanych, w których stwierdzono:									
		W ewidencji	skontrolowanych	wyłącznie urządzenia i sprzęt sportowy zakupiony przed 1997r.	odsetek sprzętu sportowego zakupionego po 1997r. wynosi				urządzenia i sprzęt sportowy nie posiadające certyfikatów	Odsetek urządzeń i sprzętu sportowego z certyfikatami wynosi			
					do 25 %	do 50 %	powyżej 50 %	100%		do 25 %	do 50 %	powyżej 50 %	100%
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Przedszkola		01.	9	3	0	0	0	3	0	0	0	0	3
Szkoły funkcjonujące samodzielnie	Szkoły podstawowe	02.	10	10	0	0	4	6	0	0	0	0	10
	Gimnazja	03.											
	Licea ogólnokształcące (w tym uzupełniające)	04.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Ponadpodstawowe szkoły zawodowe	05.	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Szkoły specjalne	06.	2	2	0	0	0	2	0	0	0	0	2
	Szkoły policealne	07.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Zespoły szkół	ogółem	08.	2	1	0	0	0	1	0	0	0	0	1
	w tym specjalne	09.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Szkoły funkcjonujące w zespołach	Przedszkola	10.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Szkoły podstawowe	11.	2	1	0	0	0	1	0	0	0	0	1
	Gimnazja	12.											
	Licea ogólnokształcące (w tym uzupełniające)	13.	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Ponadpodstawowe szkoły zawodowe	14.	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Szkoły specjalne	15.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Szkoły policealne	16.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Razem: (suma wierszy: od 10 do 16)	17.	7	1	0	0	0	1	0	0	0	0	1
RAZEM (suma wierszy: od 01 do 08)	18.	24	16	0	0	4	12	0	0	0	0	16	

W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych w 2025 roku stwierdzono, iż we wszystkich skontrolowanych placówkach meble i sprzęt sportowy zakupione zostały po roku 1997. Skontrolowane placówki posiadają wszystkie meble oraz sprzęt sportowy z certyfikatami.

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

Rodzaj placówek		Liczba szkół w ewidencji	Liczba szkół skontrolowanych	Liczba szkół które zapewniły uczniom miejsca na pozostawienie w szkole części podręczników i przyborów szkolnych zgodnie z rozporządzeniem MEN
0		1.	2.	3.
Przedszkola/ inne formy wychowania przedszkolnego		01. 9	8	8
Szkoly funkcjonujące samodzielnie	szkoly podstawowe	02. 10	10	10
	technika	03. 0	0	0
	licea ogólnokształcące	04. 0	0	0
	ponadpodstawowe szkoly zawodowe	05. 1	0	0
Zespoły szkół:		06. 2	1	1
Placówki funkcjonujące w zespołach	przedszkola/ inne formy wychowania przedszkolnego	07. 0	0	0
	szkoly podstawowe	08. 2	1	1
	technika	09. 1	0	0
	licea ogólnokształcące	10. 2	0	0
	ponadpodstawowe szkoly zawodowe	11. 2	0	0
Razem:		12. 22	19	19
wiersze od 1 do 6				

Wszystkie skontrolowane placówki zapewniły uczniom miejsca na pozostawienie w szkole części podręczników i przyborów szkolnych. 5 szkół podstawowych oraz 1 zespół szkół zapewnił uczniom szafki z indywidualnymi skrytkami, dodatkowo wszystkie

przedszkola/inne formy wychowania przedszkolnego oraz wszystkie szkoły podstawowe oraz 1 zespół szkół zapewniły inne miejsce na pozostawienie podręczników i przyborów szkolnych, np. półki w salach zajęć.

2.4. Rozkład zajęć lekcyjnych oraz zmianowy system nauczania w szkołach

Plan lekcji został poddany ocenie w 11 szkołach w 138 oddziałach. W 9 szkołach, tj. w Zespole Szkół w Resku, w Szkole Podstawowej w Radowie Małym, w Szkole Podstawowej w Dobrej, w Szkole Podstawowej w Wojtaszycach, w Szkole Podstawowej Nr 1 w Łobzie, w Szkole Podstawowej Nr 3 w Łobzie, w Publicznej Szkole Podstawowej w Bęczynie, w Szkole Podstawowej w Runowie Pomorskim oraz w Szkole Podstawowej w Starogardzie, stwierdzono, że różnica liczby godzin lekcyjnych pomiędzy kolejnymi dniami tygodnia jest większa od 1 godziny. Wynika to m. in. z małej liczby sal lekcyjnych, z zatrudniania nauczycieli uczących w kilku szkołach oraz z organizacji dowozów i odwozów dzieci. Zajęcia w ww. placówkach rozpoczynają się o stałej porze, brak zmianowego systemu nauczania.

W roku szkolnym 2025/2026 w wyniku prowadzonych czynności kontrolnych w placówkach oświatowych nie stwierdzono zagęszczenia w salach dydaktycznych.

Rodzaj placówek		Liczba szkół w ewidencji	Liczba szkół skontrolowanych	Higieniczna ocena rozkładów zajęć lekcyjnych				
				ocenie poddano rozkład zajęć szkolnych		nieprawidłowe stwierdzono		
				w ilu szkołach	w ilu oddziałach	w ilu szkołach	w ilu oddziałach	
0		1.	2.	3.	4.	5.	6.	
Przedszkola/ inne formy wychowania przedszkolnego		01.	9	8				
Szkoly funkcyjnuyjace samodzielnie	szkoly podstawowe	02.	10	10	10	117	0	0
	technika	03.	0	0	0	0	0	0
	licea ogólnokształcące	04.	0	0	0	0	0	0
	szkoly branżowe I i II stopnia	05.	1	0	0	0	0	0
Zespoły szkół:		06.	2	1	1	21	0	0
Placówki funkcyjnuyjace w zespołach	przedszkola/ inne formy	07.	0	0				

	wychowania przedszkolnego							
	szkoły podstawowe	08.	2	1	1	21	0	0
	technika	09.	1	0	0	0	0	0
	licea ogólnokształcące	10.	2	0	0	0	0	0
	szkoły branżowe I i II stopnia	11.	2	0	0	0	0	0
Razem:								
wiersze od 1 do 6		12.	22	19	11	138	0	0

2.5. Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych

Ocenę obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych przeprowadzono w 5 placówkach w 33 oddziałach wśród 579 uczniów. W wyniku przeprowadzonej oceny stwierdzono, że waga tornistra u 64 % uczniów nie przekraczała 10% masy ciała ucznia, waga tornistra szkolnego w zakresie 10-15% masy ciała ucznia wystąpiła u 28 % uczniów, natomiast 8 % uczniów posiadało plecak, którego waga przekraczała 15% ich masy ciała. Przekroczenie wagi tornistra powyżej 15% masy ciała dziecka spowodowane było m. in. niekorzystaniem z możliwości pozostawienia części przyborów i podręczników szkolnych w placówce, noszeniem w tornistrze zbędnych rzeczy itp.

3. Warunki do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego

Po przeprowadzeniu czynności kontrolnych w 2025 roku stwierdzono, że wszystkie skontrolowane szkoły posiadają infrastrukturę do prowadzenia zajęć WF. Szkoły posiadające infrastrukturę do prowadzenia zajęć WF korzystają ponadto, w wyznaczone dni, np. z hali sportowej, z boiska/ stadionu sportowego.

4. Żywnienie dzieci i młodzieży w placówkach

W 2025 r. na terenie powiatu łobeskiego dożywianie prowadzone było w 9 szkołach podstawowych, 2 szkołach specjalnych oraz w 1 zespole szkół. W 7 szkołach podstawowych oraz w 1 szkole specjalnej posiłki przygotowywane są na miejscu w stołówkach szkolnych, natomiast do 2 szkół podstawowych, 1 szkoły specjalnej i 1 zespołu szkół posiłki dowożone są przez firmy cateringowe. We wszystkich placówkach z posiłków korzystało 1577 dzieci i młodzieży, z czego 602 osoby spożywały pełne obiady, a 975 osób spożywało posiłki jednodaniowe. Liczba dzieci i młodzieży korzystających z posiłków dofinansowanych - 194.

W 3 placówkach organizowane były śniadania szkolne (1 szkoła podstawowa i 2 szkoły specjalne), z których korzystało 197 dzieci i młodzieży. W 12 placówkach do posiłków podawany był napój, głównie w postaci kompotu.

Na terenie funkcjonowania tutejszej Inspekcji działa 2 przedszkola oraz 7 Punktów Wydawania Posiłków w Punktach Przedszkolnych i 8 stołówek szkolnych oraz 6 Punktów Wydawania Posiłków w szkołach. Brak sklepików szkolnych.

Stołówki szkolne

Stołówka Szkolna w Szkole Podstawowej w Dobrej

Dokonano oceny jadłospisu dekadowego i wydano zalecenia:

- każdego dnia podawać co najmniej jedną porcję z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych lub przetworów mlecznych,
- zwiększyć podaż posiłków zawierających w swoim składzie: kasze (np. gryczana, bulgur, pęczak), pełnoziarnistych makaronów i pieczywa pełnoziarnistego,
- do każdego posiłku podawać porcję owoców lub warzyw,
- porcję ryby podawać co najmniej 1 raz w tygodniu,
- w zapisie jadłospisu określać kaloryczność podawanych posiłków.

Stołówka szkolna w Szkole Podstawowej w Węgorzynie

Oceniono jadłospis dekadowy i wydano zalecenia:

- zaplanować dodatek warzyw lub owoców do każdego posiłku,
- od poniedziałku do piątku (tydzień szkolny) zaplanować w jadłospisie potrawy z ryby,
- w zapisie jadłospisu określać rodzaj podawanego kompotu,
- zmodyfikować skład jadłospisów oraz przeprowadzić szkolenie osób odpowiedzialnych za żywienie dzieci; proponuje się prawidłowe planowanie jadłospisów w oparciu o pozycję „Normy żywienia dla populacji Polski” pod redakcją Mirosława Jarosz, wydawca: Instytut Żywności i Żywienia, ul. Powsińska 61/63, 02-903 Warszawa oraz w oparciu o Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. 2016 r., poz. 1154); podczas kontroli sprawdzającej do decyzji ponownie sprawdzono jadłospis dekadowy i stwierdzono wdrożenie wcześniejszych zaleceń.

Stołówka szkolna w Niepublicznej Szkole Przysposabiającej do Pracy w Siedlicach: kontrola kompleksowa nie wykazała nieprawidłowości. Oceniono jadłospis dekadowy. Nie wydawano zaleceń do jadłospisu .

Stołówki szkolne w systemie cateringowym: skontrolowano 4 zakłady w których przeprowadzono kontrole kompleksowe. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

Punkt Wydawania Posiłków w Zespole Szkół w Resku

Oceniono jadłospis dekadowy i wydano zalecenia:

- podawać każdego dnia 2 porcje mleka lub przetworów mlecznych (np. sery, jogurt, kefir, maślanka),
- podawać każdego dnia porcję warzyw lub owoców do każdego posiłku, w tym co najmniej 2 porcje warzyw oraz co najmniej 1 porcję owoców,
- zwiększyć w dekadzie podaż kasz, makaronów, ryżu, produktów mlecznych, jaj, nasion roślin strączkowych oraz orzechów i innych nasion,
- od poniedziałku do piątku (tydzień szkolny) potrawy smażone podawać nie częściej niż 2 razy, ponadto uzupełnić zapis w jadłospisach dotyczących II dań o sposób obróbki termicznej (smażenie, pieczenie, gotowanie, duszenie),
- co najmniej raz w tygodniu (od poniedziałku do piątku) podawać porcję ryby,
- precyzyjnie podawać nazwy przygotowywanych posiłków oraz dodatków,
- unikać powtarzalność potraw w ciągu dekady,
- w zapisie jadłospisu podawać ilość kalorii w oferowanym posiłku – dotyczy podwieczorków,
- w zapisie graficznym jadłospisu uwzględnić rubrykę „Uwagi” w przypadku naniesienia zmian w jadłospisie,
- zmodyfikować skład jadłospisów oraz przeprowadzić szkolenie osób odpowiedzialnych za żywienie dzieci. Proponuje się prawidłowe planowanie jadłospisów w oparciu o pozycję „Normy żywienia dla populacji Polski” pod redakcją Mirosława Jarosz, wydawca: Instytut Żywności i Żywienia, ul. Powsińska 61/63, 02-903 Warszawa oraz w oparciu o Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. 2016 r., poz. 1154).

Punkt Wydawania Posiłków Szkoła Podstawowa w Starogardzie. Po przeprowadzonej ocenie jadłospisu dekadowego wydano zalecenia:

- podawać porcję ryby co najmniej raz w tygodniu - porcja ryby wystąpiła w jadłospisie raz w tygodniu od 02.06.2025 r. do 06.06.2025 r. tj. w dniu 06.06.2025 r. natomiast brak porcji ryby w tygodniu 09.06.2025 r.-13.06.2025 r.,
- podawać potrawy z uwzględnieniem różnych gatunków mięsa (widoczna powtarzalność drobiu, np. potrawka z kurczaka, makaron penne z kurczakiem, kotlet pożarski),
- uszczegółowić nazwę / rodzaj owocu podawanego do posiłku obiadowego (jadłospis zawiera zapis „owoc” – brak wskazania nazwy owocu),
- w jadłospisie dekadowym zaplanować potrawy z udziałem kaszy, jaj, orzechów,
- unikać powtarzalności potraw: dwukrotnie podano surówkę z buraczków (04 i 13.06.2025 r.)

- każdego dnia podawać warzywa lub owoce w każdym posiłku - nie podano surówki warzywnej (porcji warzyw) w dniu 02.06.2025 r. i 11.06.2025 r.,

- do zup nie podaje się pieczywa ciemnego mimo, że w umowie na przygotowanie i dostarczenie posiłków z dnia 02.09.2025 r. w pkt 2a zawarto zapis: „dwa razy w tygodniu: zupa 500 ml + 2 kromki chleba jasnego lub ciemnego (naprzemiennie).”

Punkt Wydawania Posiłków w Publicznej w Szkole Podstawowej w Bęcznej. Po przeprowadzonej ocenie jadłospisu dekadowego wydano zalecenia:

- podawać porcję ryby co najmniej raz w tygodniu,

- każdego dnia podawać białko pełnowartościowe lub strączki w głównym posiłku,

- zwiększyć podaż w dekadzie roślin strączkowych suchych,

- zmodyfikować skład jadłospisów oraz przeprowadzić szkolenie osób odpowiedzialnych za żywienie dzieci. Proponuje się prawidłowe planowanie jadłospisów w oparciu o pozycję „Normy żywienia dla populacji Polski” pod redakcją Mirosława Jarosz oraz w oparciu o Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. 2016 r., poz. 1154).

Punkt Wydawania Posiłków w Szkole Podstawowej w Dobrej. Po przeprowadzonej ocenie jadłospisu wydano zalecenia:

- w celu zbilansowania podaży płynów podawać do głównego posiłku napój/wodę z uwzględnieniem zawartości cukrów nie większej niż 10g cukrów w 250 ml (kubku, szklance),

- podawać każdego dnia co najmniej jedną porcję z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych lub przetworów mlecznych,

- do każdego posiłku podawać owoce lub warzywa zwracając uwagę na większą podaż warzyw,

- do głównego posiłku podawać co najmniej jedną porcję produktów zbożowych (pieczywo, płatki zbożowe, kasze, makaron, ryż) uwzględniając produkty zbożowe z pełnego przemiału,

- zmodyfikować skład jadłospisów oraz przeprowadzić szkolenie osób odpowiedzialnych za żywienie dzieci. Proponuje się prawidłowe planowanie jadłospisów w oparciu o pozycję „Normy żywienia dla populacji Polski” pod redakcją Mirosława Jarosz oraz w oparciu o Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. 2016 r., poz. 1154).

Stołówki przedszkolne

Kuchnia Przedszkole Publiczne im. Króla Lwa w Węgorzynie. Kontrola kompleksowa nie wykazała nieprawidłowości. Oceniono jadłospis i wydano zalecenia:

- każdego dnia podawać jedną porcję owoców,
- każdego dnia podawać 2 porcje produktów mlecznych,
- zaplanować podaż orzechów,
- urozmaicić jadłospis poprzez podać pieczywa razowego,
- należy zmodyfikować skład jadłospisu oraz przeprowadzić szkolenie osób odpowiedzialnych za żywienie dzieci. Proponuje się prawidłowe planowanie jadłospisów w oparciu o pozycję „Normy żywienia dla populacji Polski” pod redakcją Mirosława Jarosz oraz w oparciu o Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. 2016 r., poz. 1154).

Stołówki w przedszkolach w systemie cateringowym - Przeprowadzono 4 kontrole kompleksowe, które nie wykazały nieprawidłowości. Dokonano ocen jadłospisów dekadowych wydawano zalecenia.

Punkt Wydawania Posiłków – Filia Przedszkola Miejskiego Nr 1 przy Szkole Podstawowej Nr 2 w Łobzie

Po dokonanej ocenie jadłospisu wydano zalecenia do jadłospisu

- każdego dnia podawać co najmniej dwie porcje mleka i przetworów mlecznych,
- każdego dnia podawać warzywa lub owoce w każdym posiłku,
- każdego dnia podawać co najmniej w dwóch posiłkach porcję warzyw,
- każdego dnia podawać co najmniej dwie porcje warzyw,
- środki spożywcze stosowane w ramach zbiorowego żywienia dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty muszą spełniać odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej wynikające z aktualnych norm żywienia dla polskiej populacji wartość energetyczna (kcal) i wartość odżywcza (zawartość białka, węglowodanów i tłuszczów),
- zmodyfikować skład jadłospisów oraz przeprowadzić szkolenie osób odpowiedzialnych za żywienie dzieci. Proponuje się prawidłowe planowanie jadłospisów w oparciu o pozycję „Normy żywienia dla populacji Polski” pod redakcją Mirosława Jarosz, wydawca: Instytut Żywności i Żywienia, ul. Powsińska 61/63, 02-903 Warszawa oraz w oparciu o Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. 2016 r., poz. 1154).

Punkt Wydawania Posiłków - Niepubliczne Przedszkole „Raz, Dwa, Trzy - My” - Po dokonanej ocenie jadłospisu wydano zalecenia do jadłospisu:

- w ciągu dnia podawać co najmniej dwie porcje mleka lub produktów mlecznych,
- zmodyfikować skład jadłospisów oraz przeprowadzić szkolenie osób odpowiedzialnych za żywienie dzieci. Proponuje się prawidłowe planowanie jadłospisów w oparciu o pozycję „Normy żywienia dla populacji Polski” pod redakcją Mirosława Jarosz, wydawca: Instytut Żywności i Żywienia, ul. Powsińska 61/63, 02-903 Warszawa oraz w oparciu o Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. 2016 r., poz. 1154).

Punkt Wydawania Posiłków w Przedszkolu Miejskim w Resku - Po ocenie jadłospisu dekadowego wydano zalecenia do jadłospisu:

- zwiększyć w dekadzie podaż mleka lub produktów mlecznych,
- zaplanować dodatek warzyw lub owoców do każdego posiłku,
- od poniedziałku do piątku (tydzień przedszkolny) potrawy smażone podawać nie częściej niż 2 razy, ponadto uzupełnić zapis w jadłospisach dotyczących II dań o sposób obróbki termicznej (smażenie, pieczenie, gotowanie, duszenie),
- od poniedziałku do piątku (tydzień przedszkolny) zaplanować w jadłospisie potrawy z ryby,
- w zapisie jadłospisu podawać ilość kalorii w oferowanym posiłku,
- zmodyfikować skład jadłospisów oraz przeprowadzić szkolenie osób odpowiedzialnych za żywienie dzieci. Proponuje się prawidłowe planowanie jadłospisów w oparciu o pozycję „Normy żywienia dla populacji Polski” pod redakcją Mirosława Jarosz, wydawca: Instytut Żywności i Żywienia, ul. Powsińska 61/63, 02-903 Warszawa oraz w oparciu o Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. 2016 r., poz. 1154).

Punkt Wydawania Posiłków Niepublicznego Przedszkola Towarzystwa Przyjaciół Dzieci w Mieszewie - Po ocenie jadłospisu dekadowego wydano zalecenia do jadłospisu:

- zwiększyć w dekadzie podaż mlecznych napojów fermentowanych oraz orzechów i innych nasion zbóż,
- od poniedziałku do piątku (tydzień szkolny) potrawy smażone podawać nie częściej niż 2 razy, ponadto uzupełnić zapis w jadłospisach dotyczących II dań o sposób obróbki termicznej (smażenie, pieczenie, gotowanie, duszenie),
- w zapisie jadłospisu podawać ilość kalorii w oferowanym posiłku,

- zmodyfikować skład jadłospisów oraz przeprowadzić szkolenie osób odpowiedzialnych za żywienie dzieci. Proponuje się prawidłowe planowanie jadłospisów w oparciu o pozycję „Normy żywienia dla populacji Polski” pod redakcją Mirosława Jarosz, wydawca: Instytut Żywności i Żywienia, ul. Powsińska 61/63, 02-903 Warszawa oraz w oparciu o Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. 2016 r., poz. 1154).

Na terenie funkcjonowania tutejszej Inspekcji brak jest sklepików szkolnych.

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, 2 szkołach specjalnych oraz w 1 zespole szkół. W trakcie czynności kontrolnych stwierdzono, że: 10 szkół podstawowych, 1 szkoła specjalna oraz 1 zespół szkół posiada gabinet profilaktyki zdrowotnej do własnej dyspozycji. Gabinety były w dobrym stanie sanitarnym i technicznym – nieprawidłowości nie stwierdzono. Wyposażone były w punkt poboru ciepłej i zimnej wody, podłogi wykonane z materiałów umożliwiających ich mycie i dezynfekcję, w gabinetach dostępne były środki myjąco-dezynfekujące. W 1 szkole specjalnej profilaktyczna opieka zdrowotna nad uczniami świadczona jest poza terenem placówki.

IX. Warunki wypoczynku oraz rekreacji dzieci i młodzieży

Wypoczynek letni i zimowy na terenie powiatu łobeskiego w 2025 roku przebiegał bez nieprawidłowości.

W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdza się, iż organizatorzy wypoczynku dla dzieci i młodzieży szkolnej, jak i władze lokalne starają się zapewnić korzystającym bezpieczne i higieniczne warunki do uczestnictwa w wypoczynku.

1. Ferie zimowe

Z uwagi na brak wypoczynków zgłoszonych w Bazie Wypoczynku, działania polegały głównie na przeprowadzaniu zajęć profilaktycznych dla dzieci i młodzieży w świetlicach wiejskich. Zajęcia miały na celu poszerzenie wiedzy na temat bezpieczeństwa podczas wypoczynku zimowego. Powyższe działania prowadzone były we współpracy z OZ i PZ PSE w Łobzie, KP PSP w Łobzie oraz KPP w Łobzie.

2. Wypoczynek letni

W trakcie sezonu letniego w ramach nadzoru nad wypoczynkiem dzieci i młodzieży skontrolowano 1 turnus (zgłoszony do bazy wypoczynku MEN), w tym:

1 kontrola – wypoczynek w obiekcie hotelarskim lub innym obiekcie, w którym świadczone są usługi hotelarskie:

- 1 kolonia: Travel Shop Sp. z o.o., ul. Poczтовая 39/U2, 70-357 Szczecin zorganizowana w Gospodarstwie Agroturystycznym „Żurawi Krzyk”, Radowo Małe 56, 72-314 Radowo Małe – 79 osób.

Inne informacje o podjętych działaniach i przedsięwzięciach pionu Higieny Dzieci i Młodzieży

A. Współpraca z innymi pionami PSSE / WSSE

PSSE OZiPZ

W ramach współpracy z OZiPZ w 2025 r. organizowano stoiska informacyjno – edukacyjne z rozdawnictwem materiałów oświatowych, przeprowadzano liczne prelekcje dla dzieci, młodzieży i osób dorosłych z zakresu m.in. bezpiecznego wypoczynku zimowego i letniego, profilaktyki higieny jamy ustnej, profilaktyki używania substancji psychoaktywnych, profilaktyki otyłości, profilaktyki wszawicy oraz prelekcje i wykłady w placówkach oświatowych w ramach Programu szczepień zalecanych przeciw wirusowi brodawczaka ludzkiego (HPV). Wystosowano listy intencyjne dot. Dnia Tornistra, Bezpiecznych Ferii, Bezpiecznych Wakacji. Przeprowadzono akcję ważenia tornistrów i dzieci – badaniem objęto 33 oddziały, zważono 579 dzieci i tornistrów.

PSSE HŻŻ i PU

Monitorowanie stanu sanitarno - higienicznego i technicznego warunków do przygotowywania i spożywania posiłków w placówkach nauczania i wychowania oraz placówkach sezonowych, w których organizowany jest wypoczynek dla dzieci i młodzieży. Zbieranie informacji w zakresie funkcjonowania automatów vendingowych z żywnością w trakcie czynności kontrolnych w szkołach i innych placówkach oświatowych i przekazywanie powyższych danych do oddziału HŻŻ i PU w miejscu.

PSSE HK

Monitorowanie jakości i sposobów dostarczania wody do placówek nauczania i wychowania. Wymiana informacji nt. placówek (które są nadzorowane przez HK), w których organizowany jest wypoczynek dzieci i młodzieży oraz innych miejsc przeznaczonych do gier i zabaw.

PSSE EP

Monitorowanie stanu sanitarno - higienicznego i technicznego w gabinetach opieki medycznej w szkołach.

B. Współpraca z instytucjami, organizacjami społecznymi, samorządem gmin itp.

- organami administracji samorządowej - wykazy placówek całorocznych, wykazy placówek wypoczynku zimowego i letniego oraz informacje dot. stanu sanitarnego i technicznego placówek nauczania i wychowania, ponadto współpraca dotyczy podejmowanych działań w nadzorowanych placówkach szkolnych objętych toczącym się postępowaniem administracyjnym. Urzędy kompetentnie współpracują w zakresie przekazywania informacji o danych statystycznych oraz zagadnieniach problemowych dotyczących podległych obiektów;

- Dyrektorami szkół celem zapewnienia prawidłowych warunków do nauki;

- Dyrektorami Ośrodków Kultury w celu zapewnienia prawidłowych warunków w placówkach pracy pozaszkolnej.

Strona internetowa

Wszelkie informacje związane z działalnością PSSE w Łobzie umieszczano na stronie internetowej Stacji.

W roku 2025 w ramach działań z zakresu Higieny Dzieci i Młodzieży na stronie internetowej PSSE Łobez umieszczono informacje na temat:

1. Bezpieczne Ferie Zimowe 2025 (bezpieczeństwo zimą, zapobieganie urazom na śliskiej nawierzchni) – informacje ogólne.
 2. Relacja z zajęć w trakcie trwania Bezpiecznych Ferii Zimowych 2025.
 3. Zajęcia edukacyjne w trakcie Ferii Zimowych w świetlicach wiejskich.
 4. Akcja ważenia uczniów i tornistrów w SP Nr 1 w Łobzie.
 5. Relacja ze stoiska informacyjno – edukacyjnego podczas akcji poboru krwi.
 6. Relacja ze stoiska informacyjno – edukacyjnego podczas festynu w ZS Resko.
 7. Ogólne informacje ad. „Bezpiecznych wakacji 2025” – Poradnik zdrowych i bezpiecznych wakacji, ulotki.
 8. Artykuł „Bezpieczne Wakacje z Sanepidem”.
 9. Zajęcia w ramach Bezpiecznych Wakacji – Kolonia Travel Shop.
 10. Artykuł „Wyczerpanie cieplne i udar słoneczny”.
 11. Zjawisko noszenia zbyt ciężkich plecaków szkolnych.
 12. Akcja ważenia uczniów i tornistrów w SP Radowie Małym.
- Seria artykułów nt. bezpiecznego wypoczynku podczas sezonu letniego 2025.

X. Warunki higienicznosanitarne środowiska pracy

1. Stan sanitarny zakładów pracy

Nadzór bieżący nad zakładami pracy w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Łobzie w 2025 roku prowadził pracownik zatrudniony na stanowisku Pracy do spraw higieny pracy.

Czynności kontrolne w zakładach pracy w 2025 roku prowadzono w zakresie przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczące:

- 1) higieny środowiska pracy,
- 2) utrzymywania należytego stanu sanitarno-higienicznego zakładów pracy,

- 3) warunków zdrowotnych środowiska pracy, a zwłaszcza zapobiegania powstawaniu chorób zawodowych i innych chorób związanych z warunkami pracy, w tym nadzór nad podmiotami gospodarczymi w zakresie:
- a) występowania substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy,
 - b) występowania szkodliwych czynników biologicznych w środowisku pracy,
 - c) nadzoru bieżącego nad przygotowaniem pracodawców pod kątem przestrzegania przepisów i zasad bezpieczeństwa i higieny podczas prac związanych z usuwaniem bądź zabezpieczaniem wyrobów zawierających azbest, w ramach realizacji rządowego „Programu Oczyszczania Kraju z Azbestu na lata 2009-2032”,
- 4) przestrzegania przez podmioty wprowadzające do obrotu, stosujących lub eksportujących substancje chemiczne i ich mieszaniny lub wyroby przepisów obowiązujących w tym zakresie,
- 5) przestrzegania przepisów przez podmioty zajmujące się wprowadzaniem do obrotu produktów biobójczych i substancji czynnych oraz ich stosowania w działalności zawodowej,
- 6) warunków i ograniczeń wprowadzania do obrotu i stosowania oraz właściwości środków powierzchniowo czynnych i detergentów zawierających środki powierzchniowo czynne,
- 7) prowadzenia nadzoru w zakresie egzekwowania zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych,
- 8) przestrzegania obowiązków wynikających z przepisów ustawy o paleniu tytoniu i wyrobów tytoniowych,
- 9) prowadzenie postępowań wyjaśniających oraz dokumentacji w zakresie chorób zawodowych,
- 10) prowadzenie rejestru przypadków zatruc środkami zastępczymi lub nowymi substancjami psychoaktywnymi i zgonów, przekazywanie danych z rejestru na bieżąco do Głównego Inspektora Sanitarnego (system SMIOD) oraz do Zachodniopomorskiego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie. Wzmoczenie współpracy z podmiotami leczniczymi w aspekcie raportowania o interwencjach medycznych dotyczących zatruc nowymi narkotykami.
- 11) Współpraca z Wojewódzkim Ośrodkiem Medycyny Pracy w Szczecinie w zakresie chorób zawodowych.
- 12) Współpraca z Państwową Inspekcją Pracy, Prokuraturą, Policją.
- 13) Prowadzenie działań związanych z promocją zdrowia w środowisku pracy - edukacja zdrowotna i promocja zdrowia w zakresie kształtowania właściwych zachowań prozdrowotnych, zapewnienie pracownikom dobrego samopoczucia w miejscu pracy i poczucia bezpieczeństwa.

14) Prowadzenie postępowania administracyjno-egzekucyjnego, dot. nadzorowanych obiektów.

15) Opracowywanie sprawozdań z działalności PSSE z zakresu higieny pracy i umieszczenie w Systemie Statystyki w Ochronie Zdrowia SSOZ II.

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łobzie w zakresie nadzoru nad środowiskiem pracy w 2025 roku znajdowało się 299 zakładów pracy, zatrudniających 4984 pracowników.

Większość zakładów pracy na terenie powiatu łobeskiego to zakłady małe zatrudniające do 9 pracowników - 195 zakładów, następnie zakłady zatrudniające od 10 do 49 pracowników - 85 zakładów, od 50 do 259 pracowników - 18 zakładów oraz 1 zakład zatrudniający powyżej 250 pracowników.

Najliczniejszą grupę stanowiły zakłady zajmujące się handlem detalicznym i hurtowym, produkcją wyrobów z drewna oraz zakłady zajmujące się produkcją artykułów spożywczych.

W roku 2025 skontrolowano 55 zakładów, w których przeprowadzono 60 kontroli i w których zatrudnionych było 1570 pracowników. Wydano 11 decyzji merytorycznych (8 decyzji administracyjnych, 2 decyzje zmieniające, 1 decyzję umarzającą postępowanie) oraz wystawiono 10 decyzji płatniczych. Przeprowadzono 10 kontroli z nieprawidłowościami i wydano 21 nakazów/obowiązków w decyzjach.

W 2025 roku przeprowadzono 8 kontroli w ramach nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami, 15 kontroli w ramach nadzoru nad produktami biobójczymi, 5 kontroli w zakresie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy, 9 kontroli w ramach nadzoru nad czynnikami biologicznymi w środowisku pracy.

W 2025 roku nie przeprowadzono wszystkich kontroli zgodnie z harmonogramem nadzoru nad zakładami pracy na 2025 rok - zaplanowanych było 55 kontroli, wykonano 47 kontroli (1 zakład zmiana profilu działalności i brak zatrudnionych pracowników, 1 zakład zawiesił działalność, 1 zakład zakończył działalność, w 5 zakładach brak pracowników-odstąpiono od kontroli).

2. Narażenie na czynniki szkodliwe i uciążliwe dla zdrowia w środowisku pracy

W 2025 roku nie stwierdzono przekroczeń NDN czynnika fizycznego w skontrolowanych zakładach pracy. W przekroczeniu we wszystkich zakładach objętych nadzorem stacji w przekroczeniu NDN czynnika fizycznego – hałas pracuje ogółem 625 pracowników oraz drgań mechanicznych pracuje 6 pracowników. Przekroczenie NDN hałasu występuje na stanowiskach pracy szczególnie w zakładach przetwórstwa drzewnego, w zakładach usług leśnych, zakładach przemysłu spożywczego, przekroczenia NDN drgań występuje u robotników drogowych.

W zakładach pracy na terenie powiatu badania i pomiary środowiska pracy wykonywane są przez Laboratoria Badań Środowiska Pracy posiadające akredytację, na zlecenie podmiotów gospodarczych. Na terenie powiatu łobeskiego badania i pomiary wykonują

pracownicy Działu Laboratoryjnego WSSE w Szczecinie, Zakład Ochrony Środowiska i Higieny Pracy BIOSAN S.C. w Pile, Laboratorium Usługowo-Badawcze „BIOCHEMIK” Sp. z o.o. Śmiłowo, MILAB Laboratorium Badawcze Środowiska Pracy Czesław Misiun w Koszalinie oraz ENVILAB-EKO Norbert Dąbrowski Wrocław.

W zakładach produkcji drzewnej pracodawcy w celu zmniejszenia narażenia pracowników pracujących w hałasie zgodnie z planami poprawy warunków pracy wymieniają park maszynowy, urządzenia lub ich elementy na nowe, udoskonala obudowę maszyn lub ich części generujących hałas, dokonuje systematycznego ostrzenia elementów tnących i ich systematyczną konserwację. Stanowiska pracy rozmieszczane są tak, aby nie miały one szkodliwego wpływu na sąsiednie stanowiska pracy i pozostałych pracowników, pracownicy wyposażeni są w odpowiednie ochrony osobiste i sprzęt ochrony osobistej.

W przypadku zakładów usług leśnych, w którym wyeliminowanie przekroczenia NDN hałasu jest niemożliwe za pomocą środków organizacyjno-technicznych kontrolą objęto prawidłowy dobór środków ochrony indywidualnej słuchu, prawidłowość ich stosowania, zaświadczenia lekarskie o zdolności do pracy na danym stanowisku, terminowość wykonywania badań i pomiarów na stanowiskach pracy.

W 3 zakładach podczas kontroli stwierdzono brak aktualnych badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia na hałas i drgania mechaniczne.

Tabela 1.1 Informacje dotyczące nadzorowanych zakładów pracy, w których stwierdzono przekroczenia czynników szkodliwych dla zdrowia (NDS/NDN) wg PKD

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

Długotrwałe narażenie pracowników na działanie czynników o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym może prowadzić do rozwoju zmian nowotworowych, które mogą ujawnić się wiele lat od chwili ustania narażenia, dlatego też, występowanie tych czynników w środowisku pracy stanowi ważne zagadnienie z punktu widzenia zdrowia publicznego.

W 2025 roku w ewidencji stacji znajdowało się 21 zakładów, gdzie w środowisku pracy występuje substancja chemiczna, ich mieszanina, czynnik lub proces technologiczny o działaniu rakotwórczym lub mutagennym, skontrolowano 5 zakładów, w których przeprowadzono ogółem 5 kontroli. Podczas przeprowadzonych kontroli stwierdzono 3 nieprawidłowości – 2 dotyczące braku przesłania do ZPWIS w Szczecinie informacji o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym za 2024 rok; 1 dotycząca braku badań i pomiarów spalin emitowanych z silników DIESLA na stanowisku mechanika samochodowego.

W narażeniu na czynniki rakotwórcze w skontrolowanych w 2025 r. zakładach pracowało ogółem 792 osoby, w tym 424 kobiety.

Pracodawcy zatrudniający pracowników w warunkach narażenia na czynniki rakotwórcze powadzą rejestry prac, których wykonywanie powoduje konieczność kontaktu z czynnikami rakotwórczymi oraz rejestry osób narażonych na te czynniki. Pracownicy informowani są o rodzaju występującego czynnika rakotwórczego, jego oddziaływaniu na organizm ludzki, wynikach pomiarów oraz konieczności stosowania ochron osobistych. Opracowywane są oceny ryzyka zawodowego, w których uwzględnia się narażenie pracownika na czynniki rakotwórcze. Pracodawcy zlecają pomiary stężeń czynników rakotwórczych na stanowiskach pracy.

Tabela 2.1 Dane liczbowe z zakresu nadzoru nad czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi z terenu powiatu łobeskiego.

4. Narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne w środowisku pracy

W ewidencji higieny pracy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Łobzie w 2025 roku znajdowało się 111 zakładów, w których występują szkodliwe czynniki biologiczne. Pełniąc nadzór nad przestrzeganiem przepisów w zakresie występowania w środowisku pracy i narażenia pracowników na działanie szkodliwych czynników biologicznych skontrolowano 9 zakładów i przeprowadzono 9 kontroli. Zakłady w których występuje szkodliwy czynnik biologiczny na terenie powiatu łobeskiego to min.: zakłady prowadzące działalność z zakresu gospodarki ściekami, gospodarki odpadami, rolnictwo, leśnictwo, hodowla zwierząt, weterynaria, służba zdrowia.

W trakcie przeprowadzanych kontroli zwracano uwagę na dokonanie oceny ryzyka zawodowego z zakresu występowania w środowisku pracy szkodliwych czynników biologicznych oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki.

Ponadto, zwracano uwagę czy pracownicy posiadają odpowiednie środki ochrony indywidualnej.

W pomieszczeniach socjalnych dla pracowników pracodawcy zapewnili środki higieny osobistej w postaci mydła w płynie, ręczników jednorazowego użytku, produktów do dezynfekcji rąk, do dezynfekcji powierzchni tam gdzie jest to niezbędne, wywieszono instrukcje mycia i dezynfekcji rąk.

W zakresie nadzoru nad czynnikami biologicznymi nie stwierdzono żadnych nieprawidłowości i nie wydano żadnej decyzji administracyjnej.

Tabela 3.1. Dane liczbowe z zakresu nadzoru nad czynnikami biologicznymi na terenie powiatu łobeskiego.

5. Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami – stosujący

W ewidencji PSSE znajduje się 11 stosujących substancje chemiczne i ich mieszaniny. W 2025 roku przeprowadzono 3 kontrole w zakresie stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin. Na kontrolach nie stwierdzono nieprawidłowości.

Tabela 4.1. Substancje chemiczne i ich mieszaniny – stosujący.

6. Choroby zawodowe

Choroby zawodowe są następstwem zagrożeń zawodowych występujących w środowisku pracy. Choroby zawodowe są odzwierciedleniem stanu zdrowia pracujących, jak i higienicznych warunków pracy.

W 2025 roku nie wydano decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej, liczba zgłoszonych podejrzeń w roku 2025 – 4, natomiast prowadzono 8 postępowań (4 z roku 2024 i 4 z roku 2025) dotyczących chorób zawodowych. W 2025 roku zgłoszono następujące choroby zawodowe: Przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy: zespół cieśni w obrębie nadgarstka – 2 zgłoszenia; 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 – 1 zgłoszenie; Zatrucia ostre albo przewlekłe lub ich następstwa wywołane przez substancje chemiczne – 1 zgłoszenie.

Tabela 5.1 Choroby zawodowe w powiecie łobeskim.

XI. Higiena Radiacyjna

1. Promieniowanie jonizujące-0.
2. Promieniowanie niejonizujące (pole elektromagnetyczne)-0.
3. Skażenia promieniotwórcze-0.

XII. Bezpieczeństwo Chemiczne

1. Substancje chemiczne i ich mieszaniny

W ewidencji PSSE znajduje się 19 dystrybutorów substancji chemicznych i ich mieszanin. W 2025 roku przeprowadzono 8 kontroli w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin, 5 kontroli interwencyjnych dotycząca sprzedaży świec zapachowych bez wymaganej dokumentacji oraz 3 kontrole u stosujących substancje chemiczne – 2 z zakresu Nadzoru nad Chemikaliami i 1 z zakresu Higieny Pracy. Podczas 1 kontroli interwencyjnej stwierdzono następujące nieprawidłowości: brak etykiet na świecach wprowadzanych do obrotu; brak kart charakterystyki dla świec wprowadzanych do obrotu. Pozostałe kontrole interwencyjne oraz kontrole u stosujących substancje chemiczne nie wykazały nieprawidłowości. W zakresie substancji chemicznych nie zostały wydane decyzje administracyjne z nakazami.

2. Produkty biobójcze

Przeprowadzono ogółem 15 kontroli w zakresie udostępniania na rynku produktów biobójczych u 15 udostępniających. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości i nie wystawiono decyzji administracyjnych w tym zakresie.

Tabela 2.1. Produkty biobójcze w powiecie.

Lp.	Liczba produktów skontrolowanych	Liczba produktów zakwestionowanych	Liczba produktów wycofanych z podaniem liczby i powodu wycofania
Produkty biobójcze - udostępnianie	55	0	0
Produkty biobójcze - stosowanie w działalności gospodarczej	0	0	0

3. Produkty kosmetyczne

Na terenie powiatu łobeskiego działają zarówno zakłady wytwarzające produkty kosmetyczne jak i dystrybutorzy produktów kosmetycznych. W 2025 roku przeprowadzono 3 kontrole:

- dwie związane z poborem próbek do badań laboratoryjnych:

- przy protokole pobrania próbek produktu kosmetycznego do badań laboratoryjnych Nr 25/BŻ/2025 z dnia 14.05.2025 r. próbka pn. „Treaclemoon Creamy Shea Butterfly Balsam do ciała” w zakresie przeprowadzonych badań chemicznych, oceny znakowania i składu uzyskała wynik prawidłowy:
- przy protokole pobrania próbek produktu kosmetycznego do badań laboratoryjnych Nr 19/BŻ/2025 z dnia 18.04.2025 r. próbka pn. „Żel do kąpieli dla dzieci o zapachu bajkowych słodkich poziomek Słodka Mimi Chlapu chlap” w zakresie przeprowadzonych badań mikrobiologicznych uzyskała wynik prawidłowy.

- jedna w związku z zakazem wprowadzania do obrotu handlowego produktów kosmetycznych zawierających w składzie TPO- trimethylbenzoyl diphenylphosphine oxide oraz związku z pismem Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie z dnia 27.11.2025 r. NCH.9022.1.24.2025 dotyczącym kremów SPF50+ importowanych z Australii (dot. produktów ochrony przeciwśłonecznej wycofanych przez władze australijskie ze względu na wykazywanie oznak rozwarstwienia, co może mieć wpływ na stopień ochrony przeciwśłonecznej) oraz po otrzymaniu notyfikacji z systemu Safety Gate.

W wyniku przeprowadzonej kontroli stwierdzono:

1. Nie stwierdzono w obrocie handlowym produktów kosmetycznych zawierających w składzie TPO- trimethylbenzoyl diphenylphosphine oxide.
2. W związku z pismem Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie z dnia 27.11.2025 r. NCH.9022.1.24.2025 dotyczącym kremów SPF50+ importowanych z Australii (dot. produktów ochrony przeciwśłonecznej

wycofanych przez władze australijskie ze względu na wykazywanie oznak rozwarstwienia, co może mieć wpływ na stopień ochrony przeciwśłonecznej) sprawdzono czy ww. produkty znajdują się w obrocie handlowym. Nie stwierdzono w obrocie handlowym produktów:

- Bondi Sands Zinc Mineral Sunscreen SPF50+ Face Lotion 60 ml, nr partii: GC032084, termin trwałości 01/07/2027 i nr partii 4843, termin trwałości 01/12/2026;
- Bondi Sands Zinc Mineral Sunscreen SPF50+ Body Lotion 120 ml – nr partii GC032114, termin trwałości 01/07/2027, nr partii GC063314, termin trwałości 01/11/2026 i nr partii 4844, termin trwałości 01/11/2026.

3. W związku z pismem Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie z dnia 22.12.2025 r. NCH.9022.1.25.2025 w sprawie notyfikacji z systemu Safety Gate ES/09802/25 dotyczącej produktu kosmetycznego pn. Yepoda – The Cocoa Cloud (Limited Advent Calendar Edition) Body butter included as part of an Advent Calendar (specifically under day 8) – Yepoda Kalendarz adwentowy – Masło do ciała – Dzień 8 (produkt skażony mikrobiologicznie bakterią *Pseudomonas aeruginosa*) sprawdzono czy ww. produkt znajduje się w obrocie handlowym. Nie stwierdzono w obrocie handlowym powyższego produktu kosmetycznego.

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

W roku 2025 nie przeprowadzono kontroli w zakresie prekursorów narkotykowych. Państwowa Inspekcja Sanitarna we współpracy z innymi służbami, na bieżąco monitoruje rynek, przypadki wytwarzania lub wprowadzania do obrotu środków zastępczych. Właściwy Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny pozyskuje informacje od Prokuratury, Policji, Straży Miejskiej a także CBS oraz przez monitorowanie sieci internetowej.

W zakresie zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej środków zastępczych w rozumieniu ustawy z dnia 29 lipca 2005 r. o przeciwdziałaniu narkomanii, w roku 2025 nie przeprowadzono kontroli.

W związku ze zmianami które wprowadzono do Ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii placówki medyczne zobowiązane są do zgłaszania Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu każdy przypadek podejrzenia zatrucia środkami zastępczymi celem podjęcia odpowiednich działań w ramach kompetencji PIS.

W 2025 r. na terenie powiatu nie zgłoszono podejrzenia zatrucia środkiem zastępczym lub nową substancją psychoaktywną.

XIII. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

1. Zakres i cel sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego

Sprawowanie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego Państwowej Inspekcji Sanitarnej polega na ochronie zdrowia i życia ludzkiego na różnych etapach procesów inwestycyjnych oraz na zapewnieniu właściwego stanu sanitarno-technicznego w obiektach, na etapie planowania zagospodarowania przestrzennego oraz planowania i realizacji inwestycji, w taki sposób, aby w trakcie ich eksploatacji nie powodowały one zagrożeń i uciążliwości dla zdrowia ludzi. Nadzór zapobiegawczy sprawowany przez Państwową Inspekcję Sanitarną poprzedza działania bieżącego nadzoru sanitarnego ma na celu wyegzekwowanie spełnienia wymagań higienicznych i zdrowotnych przy realizacji inwestycji na każdym jej etapie tj. planowania, projektowania oraz wykonania.

2. Działania w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego

2.1. Stanowiska zajmowane w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko – 7.

2.2. Stanowiska dotyczące projektów planów ogólnych gminy i projektów zagospodarowania przestrzennego gminy, w innym trybie niż strategiczna ocena oddziaływania na środowisko – 0.

2.3. Stanowiska dotyczące projektów planów remediacji, przeprowadzania działań naprawczych

w środowisku oraz projekty gminnych programów rewitalizacji – 0.

2.4. Uzgadnianie projektów decyzji o warunkach zabudowy i zagospodarowania terenu oraz decyzji

o ustaleniu lokalizacji celu publicznego- 555.

2.5. Ocena oddziaływania przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko- 41.

2.6. Uzgadnianie dokumentacji projektowej-2.

2.7. Odstępstwa od obowiązujących przepisów-0.

2.8. Inne sprawy w zakresie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego-0.

2.9. Uczestniczenie w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych i statków żeglugi śródlądowej do eksploatacji-26 (liczba przeprowadzonych kontroli - 8, brak stanowisk dotyczących sprzeciwu w dopuszczaniu do użytkowania obiektu budowlanego).

XIV. Profilaktyka i promocja zdrowia

W 2025 roku pion Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia, Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu łobeskiego realizował zadania ukierunkowane głównie na:

1. Profilaktyka nadwagi i otyłości

1.1 Krajowy Program Edukacyjny „Trzymaj Formę!”

Grupa docelowa: uczniowie klas V – VIII szkół podstawowych

Liczba odbiorców: 410

Główne działania: w 2025 roku przeprowadzono łącznie 16 prelekcji dla 363 uczniów biorących udział w programie; podczas zajęć promowano zasady zbilansowanej diety i aktywności fizycznej; zajęcia miały często charakter warsztatowy, podczas których uczniowie odczytywali składy produktów spożywczych czy układali „zdrowy” i „niezdrowy” talerz.

1.2 Promocja aktywności fizycznej i prawidłowego odżywiania

Grupa docelowa: dzieci/ młodzież/ osoby dorosłe

Liczba odbiorców: 1701

Główne działania: 07.10.2025 r. wysłano list intencyjny do 12 szkół podstawowych z terenu powiatu łobeskiego w ramach działań profilaktycznych związanych z dbałością o prawidłowy rozwój i zdrowie dzieci w wieku szkolnym; szczególną uwagę zwrócono na zjawisko noszenia zbyt ciężkich plecaków szkolnych, ponadto przekazano ulotki zawierające wskazówki nt. prawidłowego pakowania plecaków celem ich rozpowszechnienia wśród społeczności szkolnej.

2. Profilaktyka palenia tytoniu

2.1 Światowy Dzień bez Tytoniu

Grupa docelowa: dzieci/ młodzież/ osoby dorosłe

Liczba odbiorców: 1562

Główne działania: w 2025 roku zorganizowano łącznie 5 stoisk informacyjno – edukacyjnych podczas lokalnych wydarzeń kulturalnych na terenie powiatu łobeskiego, takich jak: festyny rodzinne, dni dziecka itd.; podczas wydarzeń promowano zdrowy styl życia wolny od używek; w stoiskach uczestniczyło 610 osób.

2.2 Światowy Dzień Rzucania Palenia

Grupa docelowa: dzieci/ młodzież/ osoby dorosłe

Liczba odbiorców: 581

Główne działania: 07.11.2025 r. przeprowadzono wykład w siedzibie Stowarzyszenia „Współistnienie”

w Łobzie, którego odbiorcami było 51 osób; spotkanie miało na celu zobrazowanie negatywnych skutków zdrowotnych wynikających z palenia papierosów i innych wyrobów tytoniowych.

2.3 Profilaktyka używania wyrobów tytoniowych i nowatorskich wyrobów nikotynowych

Grupa docelowa: młodzież/ osoby dorosłe

Liczba odbiorców: 364

Główne działania: 28.05.2025 r. na Facebooku PSSE w Łobzie zamieszczono informację dot. e-papierosów; działanie miało na celu uświadomienie zagrożeń zdrowotnych związanych z używaniem e-papierosów, obalenie mitów na temat ich „nieszkodliwości” oraz pokazanie mechanizmów manipulacji wykorzystywany przez przemysł tytoniowy.

3. Profilaktyka uzależnień

3.1 Wojewódzki program profilaktyki używania substancji psychoaktywnych, w tym nowych narkotyków „Porozmawiajmy o zdrowiu i nowych zagrożeniach”

Grupa docelowa: uczniowie klas V – VIII szkół podstawowych

Liczba odbiorców: 468

Główne działania: w 2025 roku przeprowadzono łącznie 14 prelekcji dla 290 uczniów biorących udział

w programie; zajęcia miały na celu przedstawienie i omówienie negatywnych skutków używania substancji psychoaktywnych, ponadto podczas prelekcji uczniowie mieli możliwość przymierzenia alko- i narkogogli.

3.2 Profilaktyka używania substancji psychoaktywnych, w tym nowych narkotyków

Grupa docelowa: młodzież/ osoby dorosłe

Liczba odbiorców: 87

Główne działania: 16.07.2025 r. przeprowadzono prelekcję w Domu Kultury w Dobrej, której odbiorcami była lokalna młodzież; we współpracy z KPP w Łobzie oraz KP PSP w Łobzie przedstawiono i omówiono negatywne skutki zdrowotne, społeczne oraz fizyczne wynikające z zażywania substancji psychoaktywnych.

4. Profilaktyka zdrowia psychicznego

4.1 Powiatowy Program Zwalczania Depresji Wśród Młodzieży pt. „Zdemaskuj depresję!”

Grupa docelowa: uczniowie klas VIII szkół podstawowych, uczniów jednej wybranej klasy z każdego typu szkoły ze szkół ponadpodstawowych, rodzice/ opiekunowie uczniów

Liczba odbiorców: 1028

Główne działania: 24.06.2025 r. we współpracy z Poradnią Psychologiczno – Pedagogiczną w Łobzie pod patronatem Starosty Łobeskiego zorganizowano finał (podsumowanie) ww. programu edukacyjnego, który miał miejsce w Łobeskim Domu Kultury; podczas wydarzenia omówiono i zaprezentowano przebieg programu w roku szkolnym 2024/2025, przeprowadzono wykład nt. emocji oraz przegląd teatralny na pantomimę w ramach konkursu pt. „Barwy emocji”; w wydarzeniu uczestniczyli: PPIS w Łobzie, pracownicy WSSE w Szczecinie, Starosta i Wicestarosta Powiatu Łobeskiego, przedstawiciele gmin z terenu powiatu łobeskiego, dyrektorzy, psychologowie oraz

pedagogzy ze szkół podstawowych i ponadpodstawowych a także opiekunowie wraz z uczniami; w podsumowaniu wzięto udział 50 osób.

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

5.1 Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczenia AIDS

Grupa docelowa: młodzież/ osoby dorosłe

Liczba odbiorców: 564

Główne działania: w 2025 roku we współpracy z pracownikiem HDiM PSSE w Łobzie zorganizowano łącznie 4 stoiska informacyjno – edukacyjne podczas poborów krwi organizowanych przez Stowarzyszenie „Kropla Życia” w Łobzie, które miały na celu przedstawienie i omówienie zasad dotyczących zapobiegania HIV oraz zwalczania AIDS, ponadto dla odwiedzających stoisko zostały udostępnione materiały informacyjne dot. profilaktyki HIV/AIDS w postaci ulotek i broszur; w stoiskach uczestniczyły 263 osoby.

5.2 Wojewódzki program higieny i profilaktyki wybranych chorób zakaźnych „Higiena naszą tarczą ochronną”

Grupa docelowa: uczniowie klas I – III szkół podstawowych

Liczba odbiorców: 548

Główne działania: w 2025 roku przeprowadzono łącznie 18 prelekcji dla 332 uczniów biorących udział w programie; zajęcia miały na celu przedstawienie i omówienie profilaktyki grypy, zasad higieny osobistej, zdrowego odżywiania, aktywności fizycznej i higieny snu, podczas zajęć przeprowadzono instruktaż i pokaz higieny rąk; ponadto podczas prelekcji uczniowie uczyli się poprawnego szczotkowania zębów na modelu szczęki oraz tworzyli „zdrowy i „niezdrowy” talerz.

5.3 Wojewódzki przedszkolny program zdrowia jamy ustnej i zapobiegania próchnicy „Zdrowe zęby mamy – marchewkę zajadamy”

Grupa docelowa: dzieci żłobkowe i przedszkolne

Liczba odbiorców: 606

Główne działania: 26.11.2025 r. we współpracy z Publiczną Szkołą Podstawową w Bełczynie, pod patronatem Starosty Łobeskiego i Burmistrza Łobza przeprowadzono uroczyste wręczenie nagród w konkursie plastyczno – literackim pn. „Zdrowe zęby mam – bardzo o nie dbam” w Żłobku Miejskim „Bajkowa Kraina” w Łobzie, Przedszkolu Publicznym im. K. Lwa w Węgorzynie oraz Publicznej Szkole Podstawowej w Bełczynie, gdzie przekazano nagrody wraz z dyplomami uczestnikom konkursu; w wydarzeniu uczestniczyli: PPIS w Łobzie, Starosta Łobeski, Burmistrz Łobza, Dyrektor PSP w Bełczynie oraz dzieci biorące udział w konkursie wraz z opiekunami/ nauczycielami/ dyrekcją placówki; we wręczeniu nagród brało udział 56 osób.

5.4 Program edukacyjny „Podstępne WZW”

Grupa docelowa: uczniowie szkół ponadpodstawowych

Liczba odbiorców: 10

Główne działania: 13.08.2025 r. rozesłano listy intencyjne do szkół ponadpodstawowych z terenu powiatu łobeskiego, celem zaproszenia do udziału w ww. programie; jednocześnie przekazano cele, główne treści programowe oraz zasadność prowadzenia programu wśród uczniów szkół ponadpodstawowych; odbiorcami działania były 3 osoby.

5.5 Profilaktyka chorób zakaźnych i promocja szczepień ochronnych

Grupa docelowa: dzieci/ młodzież/ osoby dorosłe

Liczba odbiorców: 1004

Główne działania: w 2025 roku przeprowadzono łącznie 20 prelekcji dla 490 odbiorców; zajęcia miały na celu przedstawienie i omówienie profilaktyki chorób zakaźnych (grypy, WZW, HPV itd.); podczas prelekcji podkreślono rolę szczepień ochronnych w dbałości o zdrowie, ponadto przeprowadzono instruktaż i pokaz higieny rąk, przedstawiono i omówiono zasady higieny osobistej, zdrowego odżywiania, aktywności fizycznej i higieny snu.

6. Profilaktyka chorób nowotworowych

6.1 Program edukacyjny „Znamie! Znam je?”

Grupa docelowa: uczniowie szkół ponadpodstawowych

Liczba odbiorców: 10

Główne działania: 13.08.2025 r. rozesłano listy intencyjne do szkół ponadpodstawowych z terenu powiatu łobeskiego, celem zaproszenia do udziału w ww. programie; jednocześnie przekazano cele, główne treści programowe oraz zasadność prowadzenia programu wśród uczniów szkół ponadpodstawowych; odbiorcami działania były 3 osoby.

6.2 Kampania wojewódzka „Bądź swoją bohaterką!” (W 2025 ROKU NA TERENIE POWIATU ŁOBESKIEGO NIE REALIZOWANO KAMPANII)

Grupa docelowa: -

Liczba odbiorców: -

Główne działania: -

7. Promocja zdrowego stylu życia

7.1 Światowy Dzień Zdrowia

Grupa docelowa: dzieci/ młodzież/ osoby dorosłe

Liczba odbiorców: 483

Główne działania: 10.04.2025 r. w siedzibie PSSE w Łobzie zorganizowano dzień otwarty; uczestnicy wydarzenia mogli wziąć udział w prelekcji, stoisku informacyjno – edukacyjnym oraz warsztatach dotyczących działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej; wydarzenie miało na celu przybliżenie zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej, możliwość poznania specyfiki poszczególnych pionów i zadań przez nich realizowanych oraz podkreślenie działań podejmowanych na rzecz zdrowia publicznego; w dniu otwartym uczestniczyło 371 osób (dzieci przedszkolne, uczniowie szkół podstawowych, nauczyciele, opiekunowie, ogół społeczeństwa).

7.2 Promocja bezpiecznego grzybobrania i profilaktyka zatruc grzybami

Grupa docelowa: ogół społeczeństwa

Liczba odbiorców: 332

Główne działania: 14.08.2025 r. zamieszczono informację na Facebooku PSSE w Łobzie pt. „Bezpieczne grzybobranie, czyli jakie?”; wpis miał na celu przedstawić najważniejsze zasady bezpieczeństwa, którymi należy się kierować podczas grzybobrania, ponadto przypomniano o najczęstszych objawach zatruc grzybami.

7.3 Europejski i Światowy Dzień Wiedzy o Antybiotykach

Grupa docelowa: młodzież/ osoby dorosłe/ ogół społeczeństwa

Liczba odbiorców: 80

Główne działania: 04.12.2025 r. przeprowadzono 3 prelekcje w Szkole Podstawowej im. Polskich Olimpijczyków w Dobrej, podczas których wyjaśniono czym są antybiotyki, kiedy się je stosuje oraz czym się charakteryzuje antybiotykooporność; odbiorcami działań były 63 osoby.

7.4 Bezpieczeństwo dzieci podczas wypoczynku letniego i zimowego

BEZPIECZNE FERIE

Grupa docelowa: dzieci/ młodzież/ osoby dorosłe

Liczba odbiorców: 1403

Główne działania: w 2025 roku we współpracy z KPP w Łobzie oraz KP PSP w Łobzie przeprowadzono łącznie 11 wykładów dla 843 uczniów placówek oświatowych z terenu powiatu łobeskiego; zajęcia miały na celu przedstawienie i omówienie najważniejszych zasad bezpieczeństwa w czasie trwania wypoczynku zimowego; zadaniem priorytetowym spotkań było przygotowanie dzieci i młodzieży do odpowiedzialnego, świadomego i bezpiecznego korzystania z uroków sezonu zimowego.

BEZPIECZNE WAKACJE

Grupa docelowa: dzieci/ młodzież/ osoby dorosłe

Liczba odbiorców: 2059

Główne działania: w 2025 roku we współpracy z pracownikiem HDiM PSSE w Łobzie zorganizowano łącznie 6 stoisk informacyjno – edukacyjnych podczas lokalnych wydarzeń

kulturalnych na terenie powiatu łobeskiego, takich jak: festyny rodzinne, dożynki itd.; celem była popularyzacja treści prozdrowotnych związanych z szeroko pojętym zdrowiem, w związku z tym działaniami wzmacniającymi była organizacja quizów, instruktaży, warsztatów i pokazów z alko i narkogoglami czy modelem szczęki; w stoiskach uczestniczyło 410 osób.

7.5 Zdrowy Senior

Grupa docelowa: seniorzy

Liczba odbiorców: 19

Główne działania: 14.07.2025 r. przeprowadzono prelekcję w Bibliotece Publicznej w Dobrej, w której uczestniczyli lokalni seniorzy; spotkanie miało na celu przedstawienie i omówienie zasad zdrowego odżywiania, aktywności fizycznej, bezpieczeństwa żywności, higieny osobistej, profilaktyki czerniaka i ochrony przed kleszczami; odbiorcami prelekcji było 19 osób.

7.6 Wpływ czynników środowiskowych na zdrowie człowieka (PEM, radon itp.)

Grupa docelowa: dzieci/ młodzież/ osoby dorosłe/ ogół społeczeństwa

Liczba odbiorców: 140

Główne działania: 26.03.2025 r. przeprowadzono 2 prelekcje w Szkole Podstawowej im. I. Sendlerowej w Starogardzie w ramach obchodów „Światowego Dnia Wody”, których celem nadrzędnym było zwiększenie wiedzy i świadomości uczniów dotyczącej dbałości o zasoby wodne; ponadto omówiono rolę wody w organizmie człowieka czy działalność PSSE w Łobzie w kontekście sprawowania nadzoru nad jakością wody; odbiorcami prelekcji było 70 osób.

8. Inne działania:

8.1 II edycja kampanii wojewódzkiej #MojaSzkołaZdrowaSzkoła

Grupa docelowa: uczniowie szkół podstawowych

Liczba odbiorców: 734

Główne działania: w 2025 roku przeprowadzono łącznie 21 instruktaży dla 732 uczniów ze szkół podstawowych, w których we współpracy z pracownikiem HDiM PSSE w Łobzie zostało zorganizowane ważenie uczniów i ich tornistrów; podczas instruktaży poinstruowano uczniów w jaki sposób dbać o kręgosłup oraz jak odpowiednio pakować tornister.

8.2 Kampania EFSA

Grupa docelowa: młodzież/ osoby dorosłe

Liczba odbiorców: 961

Główne działania: w 2025 roku we współpracy z pracownikiem HDiM PSSE w Łobzie zorganizowano łącznie 5 stoisk informacyjno – edukacyjnych podczas lokalnych wydarzeń kulturalnych na terenie powiatu łobeskiego, takich jak: festyny rodzinne, dożynki itd.;

celem była popularyzacja treści prozdrowotnych związanych z zasadami bezpiecznej żywności, w związku z tym działaniami wzmacniającymi była organizacja instruktaży dotyczących prawidłowej higieny rąk czy prawidłowej dezynfekcji; w stoiskach uczestniczyło 820 osób.

Podsumowanie: W 2025 roku podjęto łącznie 572 działania profilaktyczne, których odbiorcami było 11795 osób. Interwencje programowe i nieprogramowe były skierowane do dzieci, młodzieży, osób dorosłych i seniorów, z uwagi na dotarcie do jak najszerszej grupy odbiorców z terenu powiatu łobeskiego. W związku z szeroką działalnością prozdrowotną, w 2025 roku szczególną uwagę zwrócono na współpracę z lokalnymi służbami i instytucjami, m. in. z: Komendą Powiatową Policji w Łobzie, Komendą Powiatową Państwowej Straży Pożarnej w Łobzie, Poradnią Psychologiczno – Pedagogiczną w Łobzie, Starostwem Powiatowym w Łobzie oraz samorządem terytorialnym. Działania profilaktyczne miały na celu szeroko pojętą promocję zdrowego stylu życia.

Tabela 1.1 Informacje dotyczące nadzorowanych zakładów pracy, w których stwierdzono przekroczenia czynników szkodliwych dla zdrowia (NDS/NDN) wg PKD

PKD	Liczba zakładów pracy, w których stwierdzono przekroczenia NDS/NDN <i>dot. zakładów skontrolowanych w 2025 r.</i>	Liczba pracowników pracujących w przekroczeniach <i>dot. zakładów skontrolowanych w 2025 r.</i>				Liczba wydanych decyzji dotyczących obniżenia stężeń i natężeń czynników szkodliwych
		NDS/NDN (ogółem) <i>pracownik liczony jeden raz niezależnie od ilości czynników</i>	NDS czynników chemicznych	NDS pyłów	NDN czynników fizycznych <i>należy uwzględnić: hałas, drgania, mikroklimat zimny i gorący, promieniowanie optyczne</i>	
1	2	3	4	5	6	7
1						

Tabela 2.1 Dane liczbowe z zakresu nadzoru nad czynnikami rakotwórczymi, mutagennymi lub reprotoksycznymi z terenu powiatu

PGJSE	Liczba zakładów skontrolowanych	Liczba kontroli	Liczba zakładów, w których stwierdzono następujące uchybienia				
			Brak rejestru prac	Brak rejestru pracowników	Brak informacji do PWIS	Brak badań i pomiarów czynnika CMR	Nieprawidłowa lub brak oceny ryzyka zawodowego w zakresie czynników CMR
			<i>pod tabelą podać inne, najczęściej stwierdzane uchybienia, wraz z liczbą przypadków</i>				
1	2	3	4	5	6	7	8
	5	5	0	0	2	1	0
Razem	5	5	0	0	2	1	0

Tabela 3.1 Dane liczbowe z zakresu nadzoru nad czynnikami biologicznymi na terenie powiatu

PGJSE	Liczba zakładów skontrolowanych	Liczba kontroli	Liczba zakładów, w których stwierdzono następujące uchybienia						
			brak rejestru prac (grupa 3 lub 4)	brak rejestru pracowników pracujących w narażeniu na czynniki biologiczne z grupy 3 lub 4	brak oceny ryzyka dotyczącego czynników biologicznych	brak procedur i instrukcji	brak szkoleń pracowników	brak zastosowania znaku ostrzegającego przed zagrożeniem biologicznym	
			<i>pod tabelą podać inne, najczęściej stwierdzane uchybienia, wraz z liczbą przypadków</i>						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
	9	9	0	0	0	0	0	0	
Suma	9	9	0	0	0	0	0	0	

Tabela 4.1 Substancje chemiczne i ich mieszaniny – stosujący

	Zagadnienie	Liczba ogółem w P(G)SSE	UWAGI
1	Liczba kontroli przeprowadzonych w zakresie stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin	3	2 kontrole - w zakresie NCH, 1 kontrola w zakresie HP
2	Liczba stosujących, u których stwierdzono brak spisu stosowanych substancji chemicznych i ich mieszanin	0	
3	Liczba stosujących, u których stwierdzono brak kart charakterystyki	0	
4	Liczba stosujących, u których stwierdzono niewłaściwe oznakowanie pojemników, zbiorników, niezabudowanych rurociągów służących do przechowywania substancji niebezpiecznych i mieszanin niebezpiecznych	0	
5	Liczba stosujących, którzy niezastosowali wynikających z kart charakterystyki niezbędnych środków związanych z ochroną zdrowia i bezpieczeństwa pracowników w miejscu pracy	0	

Tabela 5.1 Choroby zawodowe w powiecie

Nr choroby zawodowej	Liczba zgłoszonych podejrzeń chorób zawodowych	Liczba wydanych decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej	Liczba stwierdzonych chorób zawodowych w rozumieniu decyzji prawomocnych	Liczba wydanych decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej
1	2	3	4	5
1	1	0	0	0
2	0	0	0	0
3	0	0	0	0
4	0	0	0	0
5	0	0	0	0
6	0	0	0	0
7	0	0	0	0
8	0	0	0	0
9	0	0	0	0
10	0	0	0	0
11	0	0	0	0
12	0	0	0	0
13	0	0	0	0
14	0	0	0	0
15	1	0	0	0
16	0	0	0	0
17	0	0	0	0
18	0	0	0	0
19	0	0	0	0
20	2	0	0	0
21	0	0	0	0
22	0	0	0	0
23	0	0	0	0
24	0	0	0	0
25	0	0	0	0
26 (nazwa jednostki)	0	0	0	0
26 (nazwa jednostki)	0	0	0	0
26 (nazwa jednostki)	0	0	0	0
26 (nazwa jednostki)	0	0	0	0
26 (nazwa jednostki)	0	0	0	0
Razem	4	0	0	0