

OCENA STANU BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO
POWIATU STRZELIŃSKIEGO
ZA ROK 2025

Dane osoby podpisującej:

Małgorzata Krochmalna

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Strzelinie (Dyrektor PSSE)

*pismo wydane w postaci elektronicznej, podpisane
kwalifikowanym podpisem elektronicznym*

Strzelin, dnia 23 stycznia 2026 roku.

W roku 2025 działania kontrolne na terenie Powiatu Strzelińskiego wykonywało 14 pracowników zatrudnionych w następujących komórkach organizacyjnych:

Sekcja Epidemiologii – 2 osoby

Sekcja Higieny Komunalnej, w tym nadzór nad jakością wody - 3 osoby / 2,5 etatu

Sekcja Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia – 2 osoby

Sekcja Higieny Pracy i Chorób Zawodowych, w tym nadzór nad substancjami i mieszaninami chemicznymi, kosmetykami, dopalaczami – 2 osoby

Sekcja Bezpieczeństwa Żywności – 4 osoby

Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny – 1 osoba w wymiarze ½ etatu

W ewidencji na koniec 2025 roku znajdowało się **1538** obiektów.

Sekcja Epidemiologii 62 obiekty.

Sekcja Higieny Komunalnej – 220 obiektów.

Sekcja Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia - 54 obiekty.

Sekcja Higieny Pracy i Chorób Zawodowych – 168 obiektów.

Sekcja Bezpieczeństwa Żywności – 1076 obiektów

W roku 2025 przeprowadzono 702 kontrole sanitarne, pobrano do badania 298 próbek (woda 95), środki spożywcze (202), kosmetyki (1).

Wydano 266 decyzji administracyjnych z terminami usunięcia stwierdzonych podczas kontroli nieprawidłowości, 148 decyzji płatniczych za negatywną kontrolę na kwotę 29262,72 zł., kwota ta stanowi dochód budżetu państwa. Za stwierdzony zły stan sanitarny nałożono 42 mandaty karne na sumę 11100 zł. Nałożono karę pieniężną w wysokości 5000 zł. za nieprawidłowe oznakowanie wprowadzanych do obrotu kosmetyków. W związku z zgłoszeniem podejrzenia lub rozpoznania choroby zakaźnej przeprowadzono 2004 wywiady epidemiologiczne.

Sytuacja epidemiologiczna powiatu strzelińskiego

WYBRANE JEDNOSTKI CHOROBOWE

Sytuację epidemiologiczną w powiecie strzelińskim w 2025 roku można uznać za względnie stabilną, choć zauważalne są zmiany w zapadalności na poszczególne choroby zakaźne. Odnotowano wzrost liczby przypadków m.in. na *Clostridium difficile*, salmonelli, ospy wietrznej oraz biegunek i zakażeń żołądkowo-jelitowych, boreliozę, czy przypadków grypy. Pozostałe jednostki chorobowe utrzymują się na podobnym poziomie

Ponadto pojawiły się nowe zachorowanie, takie jak listerioza, gardioza, czy hantawirusy, które od lat nie były rejestrowane w powiecie strzelińskim.

Należy podkreślić, że wzmacnianie działań profilaktycznych, takich jak promocja szczepień i edukacja zdrowotna, oraz monitorowanie pojawiających się zagrożeń dla zdrowia publicznego, są kluczowe dla ograniczenia rozprzestrzeniania się chorób zakaźnych.

Zachorowania na wybrane choroby zakaźne w 2025r. w porównaniu z rokiem 2024

2025		2024	
Jednostka chorobowa	Liczba zachorowań	Jednostka chorobowa	Liczba zachorowań
Salmoneloza/zatrucie pokarmowe	16	Salmoneloza/zatrucie pokarmowe	13

Inne bakteryjne zakażenia jelitowe/ <i>Clostridium difficile</i>	38	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe/ <i>Clostridium difficile</i>	16
Wirusowe zakażenie jelitowe/wywołane przez rotawirusy	10	Wirusowe zakażenie jelitowe/wywołane przez rotawirusy	13
Wirusowe zakażenie jelitowe/wywołane przez inne norowirusy	12	Wirusowe zakażenie jelitowe/wywołane przez inne norowirusy	13
Wirusowe zakażenie jelitowe/wywołane przez inne określone	1	Wirusowe zakażenie jelitowe/wywołane przez inne określone	5
Wirusowe zakażenie jelitowe u dzieci do lat 2	9	Wirusowe zakażenie jelitowe u dzieci do lat 2	8
Borelioza	42	Borelioza	13
Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO	79	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO	43
Krztusiec	27	Krztusiec	44
Płonica (szkarlatyna)	12	Płonica (szkarlatyna)	28
HIV	0	HIV	0
Kiła	2	Kiła	1
Hantawirusy	2	Hantawirusy	0
<i>Haemophilus influenzae</i>	2	<i>Haemophilus influenzae</i>	0
<i>Streptococcus pneumoniae</i>	2	<i>Streptococcus pneumoniae</i>	2
Listerioza	2	Listerioza	0
Ospa wietrzna	216	Ospa wietrzna	34
Giardioza (lamblioza)	4	Gardioza	0
Gruźlica	7	Gruźlica	2
Wirusowe zapalenie wątroby typu B- przewlekłe i BNO	3	Wirusowe zapalenie wątroby typu B- przewlekłe i BNO	3
Wirusowe zapalenie wątroby typu C- przewlekłe i BNO	9	Wirusowe zapalenie wątroby typu C- przewlekłe i BNO	9
Świnka	1	Świnka	0
*Grypa (ogółem) Sentinel	33	*Grypa (ogółem) Sentinel	15
W tym grypa u dzieci 0-14 lat	5	W tym grypa u dzieci 0-14 lat	0
Grypa przypadek możliwy	623	Grypa przypadek możliwy	200
RSV	109	RSV	77
COVID-19 ogółem (przypadki możliwe, prawdopodobne i potwierdzone)	264	COVID-19 ogółem (przypadki możliwe, prawdopodobne i potwierdzone)	248
RAZEM	948	RAZEM	787

Zatrucia i zakażenia pokarmowe, bakteryjne zakażenia jelitowe

Do chorób szerzących się drogą pokarmową należą między innymi: bakteryjne zatrucia i zakażenia jelitowe, wirusowe zakażenia jelitowe, czerwonka, dur brzuszny.

W 2024r. w powiecie strzelińskim zarejestrowano 13 przypadków zachorowań wywołanych przez pałeczkę *Salmonella* w 2025 roku odnotowano 16 przypadków. W 2025 r. odnotowano 2 ogniska domowe wywołany przez czynnik etiologiczny *Salmonella Enteritidis*.

W stosunku do roku ubiegłego odnotowano znaczny wzrost zakażeń biegunek i zapaleń żołądkowo-jelitowych BNO. W 2024 r. ogółem zarejestrowano 22 zachorowania, w roku 2025r. zarejestrowano 56 zakażeń .

Wzrosła też liczba zakażeń związanych z *Clostridium difficile* -w 2025 odnotowano 38 przypadków (w tym 2 ogniska szpitalne) w 2024 zgłoszono 16 zachorowań. Zakażone osoby to pacjenci przebywający od dłuższego czasu w placówkach opieki zdrowotnej.

Bakteryjne choroby dróg oddechowych

Krztusiec jest ostrą chorobą dróg oddechowych wywoływaną przez bakterie *Bordetella pertussis* lub *Bordetella parapertussis*. Do zakażenia dochodzi drogą kropelkową, a jedynym źródłem zakażenia jest chory człowiek. Krztusiec jest chorobą wysoce zaraźliwą- jedna osoba może zarazić od 12 do 17 osób. Charakterystycznym objawem jest długotrwały, męczący kaszel, często prowadzący do wymiotów. W powiecie strzelińskim odnotowano spadek zachorowań na krztusiec. W 2024 r. były to 44 przypadki, a w roku 2025 27. Chorują osoby w różnym wieku, najczęściej te, które były szczepione kilka lat temu lub uchylają się od szczepień.

Gruźlica jest bakteryjną chorobą zakaźną o przewlekłym przebiegu występującą w postaci klinicznej gruźlicy płuc (najczęstsza postać) oraz gruźlicy innych narządów. Zaraźliwa jest jedynie gruźlica płuc w okresie prątkowania. Pierwszy okres leczenia, trwający najczęściej miesiąc, odbywa się w warunkach izolacji szpitalnej pacjenta. W 2025 r. odnotowano 7 przypadków zachorowań , a w 2024r. odnotowano 2 przypadki. Zachorowania wystąpiły u osób dorosłych. Osoby z kontaktu skierowano do lekarzy rodzinnych celem przeprowadzenia badań lekarskich.

Zachorowania na choroby zakaźne wieku dziecięcego.

Do tej grupy chorób zalicza się choroby przenoszone drogą kropelkową między innymi: świnkę, różyczkę, odrę, szkarlatynę, ospę wietrzną.

Ospa wietrzna - w 2025 roku zaobserwowano znaczny wzrost zachorowań – zarejestrowano 216 przypadków, podczas gdy w 2024 r. tylko 34. Zachorowania dotyczą osób niezaszczepionych. Płonica (szkarlatyna) – w 2024 roku zarejestrowano 28 przypadków, z kolei w 2025 w tym samym okresie tylko 12.

Świnka – w 2025 r. odnotowano 1 zachorowanie na świnkę, w 2024 r. brak zachorowań.

Zarówno w roku 2025, jak i w 2024 nie odnotowano zachorowań na odrę.

Różyczka - do PSSE w Strzelinie w 2025 r. wpłynęło 1 podejrzenie zachorowania na różyczkę u dorosłej kobiety. Zostały pobrane próbki krwi i odesłane do PZH w Warszawie. Zachorowanie nie zostało potwierdzone.

Wirusowe zapalenie wątroby typu B i C

W 2025 r. odnotowano 1 przypadek ostrego zchorowania na WZC typu C, oraz 1 przypadek ostry WZW B. W 2024 r. nie zgłoszono zachorowań ostrych. Pozostałe przypadki tzw. zachorowania przewlekłe to przypadki zakażeń do których doszło przed kilkoma laty.

W 2024 i 2025 roku odnotowano po 3 przypadki przewlekłych WZW B. W przypadku WZW typu C było to 3 zachorowania w 2024 r. oraz 7 w 2025r.

Choroby szerzące się drogą płciową

W 2024r. odnotowano 1 przypadek kiły, w 2025 r. zarejestrowano 4 przypadki kiły. W żadnym roku nie zarejestrowano przypadku HIV.

Ostre infekcje układu oddechowego (COVID-19, RSV, grypa)

Ostre infekcje układu oddechowego to grupa chorób zakaźnych wyróżniona ze względu na podobieństwo objawów klinicznych, nagłe występowanie objawów oraz krótkotrwały

(kilku-, kilkunastodniowy), najczęściej samoograniczający się przebieg. Szczyt sezonu infekcji układu oddechowego w powiecie strzelińskim w 2025 r. przypadł na I i IV kwartał.

Grypa- W ramach programu SENTINEL (grypa potwierdzona badaniem PCR) w 2024 r. w 15 osób w wieku powyżej 14 roku życia. W 2025 roku stwierdzono 33 przypadki, w tym 5 przypadki u dzieci w wieku 0-14 lat. Grypa wykryta testem COMBO została zgłoszona 623 razy, a 2024 r. 200.

COVID-19 W porównaniu do roku poprzedniego liczba zachorowań utrzymuje się na podobnym poziomie. W 2025 r. 264 przypadki zachorowań, w 2024 r. 248.

RSV- odnotowano wzrost w stosunku do roku ubiegłego. W 2024 r. zarejestrowano 77 zakażeń RSV, w 2025 r. 109.

Haemophilus influenzae, Streptococcus pneumoniae

Zarejestrowano po 2 przypadki chorób *Haemophilus influenzae* i *Streptococcus pneumoniae* w 2025r. W ubiegłym roku nie odnotowano przypadków tych chorób.

Małpia ospa

Na dzień dzisiejszy PSSE w Strzelinie nie odnotowała przypadku małpiej ospy.

Sytuacja epidemiologiczna szpitala

Na terenie powiatu strzelińskiego znajduje się 1 Zakład Leczniczy: Uniwersyteckie Centrum Opieki Stacjonarnej działający w podmiocie leczniczym: Uniwersytecki Szpital Kliniczny im. Jana Mikulicza-Radeckiego ul. Borowska 213, 50-556 Wrocław. W 2025 r. do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Strzelinie zgłoszono 5 ognisk epidemicznych. W 2024 r. były to 2 ogniska. Stwierdzone czynniki chorobotwórcze przedstawiają tabele poniżej.

Tab. 1 Liczba pacjentów w poszczególnych ogniskach w roku 2025

Czynnik chorobotwórczy	Liczba pacjentów z potwierdzonym zakażeniem w ognisku	Liczba pacjentów narażonych na zakażenie w ognisku
Grypa A	7	39
<i>Clostridium difficile</i>	4	10
<i>Clostridium difficile</i>	3	27
<i>Staphylococcus aureus</i> MRSA, MLSB	2	10
COVID-19	4	5

Tab. 2 Liczba pacjentów w poszczególnych ognisku w roku 2024

Czynnik chorobotwórczy	Liczba pacjentów z potwierdzonym zakażeniem w ognisku	Liczba pacjentów narażonych na zakażenie w ognisku
COVID-19	3	29
<i>Clostridium difficile</i>	6	0

Realizacja szczepień ochronnych

Państwowa Inspekcja Sanitarna uczestniczy w realizacji Programu Szczepień Ochronnych poprzez dystrybucję preparatów szczepionkowych oraz nadzór nad wykonawstwem szczepień.

Świadczenia z zakresu szczepień realizowane są w 11 punktach szczepień, które znajdują się w podmiotach leczniczych podstawowej opieki zdrowotnej.

W 2025 roku podczas przeprowadzonych kontroli w punktach szczepień w zakresie transportu, przechowywania i przestrzegania terminu ważności szczepionki stwierdzono że wszystkie punkty szczepień w celu zachowania ciągłości łańcucha chłodniczego prowadzą całodobowy elektroniczny monitoring temperatur w lodówkach z powiadamianiem sms. W przypadku nieprawidłowości przesyłany jest alarm.

W 2025 roku przeprowadzono ogólnopolską tematyczną kontrolę realizacji przez świadczeniodawców obowiązkowych szczepień ochronnych u osób do ukończenia 19 r.ż.

Powszechny spis miał na celu ocenę stanu odporności populacyjnej w zakresie 13 chorób zakaźnych objętych obowiązkiem szczepień. W ramach powszechnego spisu stwierdzono duże braki w szczepieniach w różnych rocznikach z powodu odmowy rodziców (rodzice oporni), wyjazdów dzieci za granicę gdzie karty pozostały u świadczeniodawców, a także przesunięć w terminach szczepień z powodu częstych zachorowań lub czasowych przeciwwskazań do szczepień wydanych przez lekarzy specjalistów. Przychodnie wzywają uchylających się rodziców twierdzących, że dzieci są chore, ale nie dostarczyli zaświadczeń od specjalistów. w celu wydania skierowania do specjalistów w celu ustalenia przeciwwskazań lub indywidualnego kalendarza szczepień. Wielu rodziców już po konsultacjach rozpoczęło szczepienia u dzieci. W przypadku rodziców opornych którzy odmawiają szczepień wysyłane są pisma edukacyjne oraz wstrzymane są postępowania administracyjne.

W 2025r. kontynuowano powszechnie dostępne szczepienia refundowane p/w zakażeniom wirusem brodawczaka ludzkiego całej populacji czyli chłopców i dziewcząt w wieku od 10 do 14 roku życia. Szczepienia odbywają się we wszystkich punktach szczepień.

W 2025 wprowadzono ogólnie dostępne refundowane szczepienia p/w COVID-19 w wyznaczonych Przychodniach i Aptekach (Apteka pod Paprocią i Apteka Centrum Zdrowia).

W 2025 roku do PSSE w Strzelinie zgłoszono 2 odczyny poszczepienne: Jeden odczyn poważny dotyczył szczepienia Pentaximem (5 godzin po wykonaniu szczepienia obrzęk uda lewego i brak stawiania na nóżkę. Obrzęk był bledy nie był nadmiernie ocieplony. Obrzęk stopniowo w ciągu kolejnych 4-5godzin objął także podudzie i stopę lewą. Dziecko nadal nie stawiało na nóżkę, od drugiej doby po szczepieniu powolne ustępowanie obrzęku od stopy ku górze, dziecko zaczęło ładnie chodzić, objawy ustąpiły. Drugi odczyn lekki dotyczył szczepienia Rotarixsem. Mama zgłaszała, że po pierwszym szczepieniu Rotarixem dziecko przez 11 dni było niespokojne oraz oddawało wodniste stolce ze śluzem (kilka dni 3-4 stolce na dobę + popuszczenia; były też dni bez oddania stolca; stolce nie miały wyglądu malinowej galaretki). Pacjentka pokarm przyjmowała prawidłowo, w nocy spała spokojnie, mocz oddawała prawidłowo, nie występowały żadne inne dolegliwości. Przyrost masy ciała w normie, powrót do zdrowia..

Prowadzony nadzór nad realizacją szczepień ochronnych szczepieniami obowiązkowymi objął 7348 dzieci i młodzieży od pierwszego roku życia do 19 roku życia . Zapotrzebowano i zużyto 8488 dawek szczepionki.

Obowiązkiem szczepień ochronnych objętych jest 13 chorób zakaźnych: jak błonica, tężec, krztusiec, polio, odra, świnka, różyczka, wirusowe zapalenie wątroby typu B, gruźlica, inwazyjne zakażenie Hemophilus Influenzae, Rotawirusy , Streptococcus Pneumoniae, Tężec.

Stan zaszczepienia dzieci i młodzieży w zakresie szczepień obowiązkowych biorąc pod uwagę liczbę dzieci i młodzieży podlegających szczepieniom do grudnia 2025r. oscyluje w granicach od 68- 92% populacji.

Sekcja Higieny Komunalnej

- bieżący nadzór nad warunkami higieniczno-sanitarnymi w obiektach użyteczności publicznej oraz w środkach zbiorowego transportu publicznego,
- działania edukacyjno-informacyjne w zależności od specyfiki obiektów i zakresu świadczonych usług,
- działania kontrolno-nadzorcze,
- egzekwowanie odpowiednich procedur postępowania w różnych obszarach, będących elementem zapobiegania i profilaktyki zakażeń.

Po nadzorem Sekcji Higieny Komunalnej znajduje się 220 obiektów o różnorodnym i szerokim stopniu zróżnicowania i potencjalnego wpływu na bezpieczeństwo zdrowotne ludzi.

W 2025 roku przeprowadzono 118 kontroli w obiektach użyteczności publicznej oraz pobrano do badania w ramach kontroli urzędowej 95 próbek wody.

Zwodociągowanie miast i wsi

Liczba miejscowości na terenie powiatu strzelińskiego (miasta, wsie, przysiółki, osady) - 157, Stopień zwodociągowania wynosi 100%. Na nadzorowanym terenie brak jest czynnych studni publicznych.

Jakość wody z wodociągów publicznych

Zgodnie z ustalonym harmonogramem pobrano do badań laboratoryjnych próbki wody w ramach urzędowej kontroli prowadzonej przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Strzelinie jak i kontroli wewnętrznej prowadzonej przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne. Nadzór nad jakością wody prowadzony był zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

W 2025 r. w pięciu próbkach wody pobranych do badania stwierdzono, że woda nie spełnia wymagań Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda do spożycia przez ludzi w zakresie obecności bakterii grupy coli. Każdorazowo po stwierdzeniu przekroczeń badanych parametrów, PPIS w Strzelinie opracowywał komunikat o jakości wody i zasadach jej użytkowania. Komunikaty umieszczane były na stronach internetowych oraz rozpowszechniane przez właściwego wójta, burmistrza. W przypadku, gdy liczba bakterii grupy coli wynosiła ≥ 10 jtk/100 ml wydawano decyzje z rygorem natychmiastowej wykonalności o braku przydatności wody do spożycia oraz zawiadamiano DPWIS we Wrocławiu, Powiatowe Centrum Zarządzania Kryzysowego, Wojewódzkie Centrum Zarządzania Kryzysowego. W wyniku podjętych działań naprawczych uzyskiwano jakość wody zgodną z wymogami rozporządzenia.

Pływalnie

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Strzelinie sprawuje nadzór nad jakością wody, a także warunkami higienicznymi na pływalniach. W 2025 r. przeprowadzono 2 kontrole pływalni znajdujących się na terenie powiatu strzelińskiego (Basen Miejski odkryty oraz Aquapark Granit).

Woda do badań pobierana jest zgodnie z harmonogramem ustalonym z PPIS w Strzelinie w ramach kontroli wewnętrznej oraz dodatkowo w ramach kontroli urzędowej przez przedstawicieli PPIS.

W przypadku, gdy jakość wody nie odpowiadała wymaganiom Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda pływalniach zarządzający pływalnią był zobowiązany do wdrożenia natychmiastowych działań naprawczych i wyłączenia poszczególnych niecek basenowych z użytkowania.

Kąpielisko

Na terenie powiatu strzelińskiego znajduje się jedno kąpielisko w Białym Kościele. W trakcie trwania sezonu przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną. Nieprawidłowości nie stwierdzono. Pobrano do badania 4 próbki wody. Jakość wody w kąpielisku odpowiadała wymaganiom sanitarnym. Bieżące informacje o jakości wody w kąpielisku zamieszczane były w Serwisie Kąpieliskowym dostępnym na stronie internetowej Głównego Inspektoratu Sanitarnego pod adresem <http://sk.gis.gov.pl/> oraz w miejscu widocznym na terenie kąpieliska.

Dom Pomocy Społecznej oraz placówki zapewniające całodobową opiekę.

W 2025 r. przeprowadzono kontrole w 3 obiektach: Domu Pomocy Społecznej w Wiązowie, Domu Opieki Leśny Dworek w Jędrzychowicach oraz w Rezydencji Lawendowej w Szczawinie. Kontroli podlegał m.in. stan higieniczno-sanitarny oraz techniczny, postępowanie z odpadami (w tym medycznymi), postępowanie z bielizną, przestrzeganie zakazu palenia tytoniu. 1 kontrola wykazała niezadowalający stan sanitarny pod względem technicznym.

Zakłady pogrzebowe

Skontrolowano 3 zakłady pogrzebowe. Ocenie podlegały m.in. warunki przechowywania zwłok i szczątków ludzkich, przygotowywania zwłok lub szczątków ludzkich do pochówku, utrzymania czystości, m.in. dezynfekcji, dezynsekcji i deratyzacji. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Cmentarze

W 2025 r. skontrolowano 5 cmentarzy. Ocenie poddawano stan sanitarny cmentarzy, w tym m.in. w zakresie: postępowania z odpadami (stan porządkowy i techniczny kontenerów/pojemników do gromadzenia odpadów), zapewnienia ogrodzenia terenu cmentarza. Weryfikowano źródło zaopatrzenia w wodę do celów użytkowych (wodociąg sieciowy/ źródło własne) oraz warunki przeprowadzania ekshumacji.

Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej

Wymagania dla przedsiębiorców świadczących usługi fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu i odnowy biologicznej regulują między innymi przepisy:

- ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi,
 - rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy,
 - rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie.
- Z uwagi na inwazyjność niektórych ze świadczonych usług „beauty”, w trakcie wykonywania których dochodzi do naruszenia ciągłości tkanek ludzkich, ocenie podlegają procedury zapewniające ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi, wynikające z przepisów art. 16 ustawy o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi. Procedury obejmują sposób postępowania przy wykonywaniu czynności, w trakcie których dochodzi do naruszenia ciągłości tkanek ludzkich, zasady stosowania sprzętu poddawanego sterylizacji, sposoby przeprowadzania dezynfekcji skóry i błon śluzowych oraz dekontaminacji pomieszczeń i urządzeń.

W roku 2025 r. skontrolowano 19 zakładów fryzjerskich, 21 zakładów kosmetycznych, 1 zakład tatuażu oraz 5 obiektów odnowy biologicznej. W wyniku przeprowadzonych kontroli nieprawidłowości nie stwierdzono.

Hotele, miejsca noclegowe i inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie

Skontrolowano 4 obiekty. Ocenie podlegały m.in.:

- zaopatrzenie w bieżącą wodę ciepłą i zimną,
- postępowanie ze ściekami i odpadami,
- procedury utrzymania czystości, postępowanie z brudną i czystą bielizną, zaopatrzenie w środki czystości i dezynfekcyjne,
- warunki eksploatacji instalacji wentylacyjnej i klimatyzacji,
- stan porządkowy i techniczny terenu, na którym prowadzona jest działalność.

Inne obiekty użyteczności publicznej. Kontrolą objęto: 4 stacje paliw, 3 boiska, stadion, bibliotekę, ośrodek kultury, ustrzyp publiczny. Stan sanitarno- techniczny obiektów oceniono jako dobry.

Działania edukacyjno-informacyjne, podejmowane każdorazowo w ramach kontroli, podnoszące świadomość społeczeństwa na temat zagrożeń zdrowotnych, dotyczyły przede wszystkim:

- właściwej eksploatacji wewnętrznej sieci wodociągowej, celem zmniejszenia ryzyka występowania bakterii z rodzaju Legionella,
- postępowania z odpadami medycznymi,
- postępowania z bielizną czystą i brudną,
- zasad właściwego utrzymania i eksploatacji wentylacji, klimatyzacji,
- utrzymania właściwego stanu higieniczno-sanitarnego i technicznego pomieszczeń/urządzeń obiektu,
- zakazu palenia wyrobów tytoniowych,
- badań wody na obecność bakterii Legionella sp. w podmiotach wykonujących działalność leczniczą w rodzaju stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne w budynkach zamieszkania zbiorowego oraz budynkach użyteczności publicznej, w których w trakcie ich użytkowania wytwarzany jest aerozol wodno-powietrzny.

SEKCJA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI

Działania sekcji BŻ w zakresie nadzoru nad bezpieczeństwem produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności wykonywane były w oparciu o opracowany harmonogram nadzoru nad obiektami oraz realizację zamierzeń przewidzianych na rok 2025.

Zakres nadzoru sanitarnego

Ogółem objętych nadzorem jest 1076 zakłady (w tym 683 producentów pierwotnych).

Grupy zakładów	Liczba grup zakładów żywności i żywienia oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w rejestrze organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Strzelinie	
Ogółem	2025 rok	Skontrolowane w 2025 roku
Zakłady produkcji żywności	736 w tym 683 <i>producentów pierwotnych</i>	67
Zakłady obrotu żywnością	211	103
Zakłady żywienia zbiorowego	117	62
Wytwórnie oraz miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.	12	7
razem	1076	240

W rejestrze organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajdowały się w roku 2025

- 8 piekarni
- 2 ciastkarnie
- 4 wytwórnie lodów
- 6 automatów do lodów zlokalizowanych także przy wytwórniach lodów i kawiarniach
- 5 przetwórni owocowo warzywnych
- 1 wytwórnia napojów bezalkoholowych
- 1 wytwórnia wyrobów cukierniczych
- 1 cukrownia
- 2 zakłady konfekcjonowania żywności.

Najliczniejszą grupę na terenie powiatu strzeleńskiego stanowią producenci pierwotni tj.

- 683 gospodarstwa rolne
- 8 gospodarstw prowadzi działalność w ramach rolniczego handlu detalicznego.

Ponadto 19 zakładów prowadzących działalność w ramach „produkcji w domu”.

W grupie obiektów obrotu żywnością znajdowało się:

- 103 sklepy spożywcze, w tym 7 supermarketów
- 11 aptek
- 16 magazynów hurtowych, do których wliczane są magazyny zbożowe
- 26 obiektów ruchomych i tymczasowych
- 55 innych obiektów obrotu żywnością (firmy transportowe, stoiska, stragany, sprzedaż internetowa).

W rejestrze zakładów urzędowej kontroli żywności znajduje się 46 obiektów żywienia zbiorowego otwartego, z których 29 stanowią obiekty małej gastronomii, oraz 3 gospodarstwa agroturystyczne. Do rejestru zostało wpisanych 68 zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego (3 stołówki pracownicze, 1 blok żywienia w szpitalu, 3 domy opieki społecznej, 5 stołówek w żłobkach, 14 stołówek szkolnych, 1 stołówka w internacie, 11 stołówek w przedszkolach, 2 stołówki w domach dziecka i młodzieży, 2 stołówki w zakładach specjalnych, ponadto 26 innych zakładów żywienia obejmujących domy weselne, jadłodajnie, zakład karny).

Na nadzorowanym terenie w rejestrze organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajdują się 3 zakłady usług cateringowych.

Ogólna ocena stanu sanitarnego nadzorowanych obiektów

W 2025 na terenie nadzorowanym przez PPIS w Strzelinie :

- przeprowadzono 286 kontroli
- skontrolowano 240 zakładów i działalności
- wpisano i zatwierdzono 31 nowych zakładów i działalności oraz 60 zakładów wpisano do rejestru kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej
- wydano 171 decyzji , w tym 41 decyzji w wyniku naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych, w tym nakazujących poprawę stanu sanitarno-higienicznego zakładu, zatwierdzających warunkowo.
- nałożono 41 mandatów na kwotę 10 900 złotych

W 2025r. wzrosła ogólna liczba zakładów podlegających urzędowej kontroli żywności organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, szczególnie wzrost dotyczy producentów pierwotnych, wpisano 91 nowych zakładów, w tym 63 producentów pierwotnych
Częstotliwość kontroli podmiotów wyznaczona jest na podstawie analizy ryzyka zidentyfikowanych zagrożeń dla zdrowia i życia. W 2025 roku w ewidencji Państwowej inspekcji Sanitarnej znajdowały się 804 zakłady zaliczane do kategorii niskiego ryzyka; 232 zakłady ryzyka średniego oraz 40 zakładów ryzyka wysokiego.

W zakładach podczas przeprowadzanych kontroli najczęściej stwierdzano nieprawidłowości:

- Niewłaściwy stan higieniczno-sanitarny pomieszczeń, sprzętu oraz urządzeń
- Brak orzeczeń lekarskich wydanych do celów sanitarno-epidemiologicznych
- Wprowadzanie do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości
- Brak wdrożenia lub przestrzegania GHP, GMP oraz HACCP

W grupie „zakłady produkcji żywności” 4 wytwórnie do lodów, 3 piekarnie, 2 ciastkarnie zakwalifikowano do kategorii wysokiego ryzyka.

W grupie „zakłady produkcji żywności”

- wydano 11 decyzji
- nałożono 9 mandatów na kwotę 2500 złotych

W grupie „sklepy spożywcze” do kategorii wysokiego ryzyka zakwalifikowano 2 zakłady, do kategorii średniego ryzyka – 95 sklepów, a 6 zakładów do kategorii ryzyka niskiego. Skontrolowano 62 sklepy

- wydano 7 decyzji administracyjnych
- nałożono 10 mandatów na kwotę 4500 zł

Podczas kontroli sanitarnych w zakładach sprawdzano między innymi

- ✓ stan sanitarno – higieniczny w obiektach
- ✓ stan techniczny pomieszczeń, maszyn i urządzeń
- ✓ wyposażenie i otoczenie zakładu
- ✓ jakość i identyfikowalność surowców wykorzystywanych do produkcji
- ✓ zaopatrzenie w wodę
- ✓ stan zdrowia personelu pracującego w kontakcie z żywnością
- ✓ gospodarkę odpadami
- ✓ wdrożenie i stosowanie procedur zgodnie z zasadami dobrej praktyki higienicznej

(GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i systemem analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP)

Działania terenowych organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia nie ograniczały się tylko do kontroli zaplanowanych oraz ujętych w ewidencji zakładów podlegających urzędowej kontroli żywności lecz objęły obiekty ruchome, tymczasowe ujęte w innych organach terenowych PIS właściwych miejscowo ze względu na siedzibę zakładu. W roku 2025 roku przeprowadzono 6 kontroli tematycznych podczas imprez okolicznościowych – Święto Patrona Miasta i Dożynki Gminne. Podczas kontroli sprawdzano warunki sprzedaży żywności, zezwolenia i decyzje właściwego PPIS oraz zaświadczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych. W wyniku przeprowadzanych kontroli stwierdzono nieprawidłowości higieniczno-sanitarne. Nałożono 3 mandaty karne, poinformowano właściwych miejscowo Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych ze względu na siedzibę zakładu o stwierdzonych nieprawidłowościach.

W okresie letnim prowadzono nadzór nad wodami butelkowanymi. w zakresie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności, żywienia oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością w związku z sezonem letnim. Sprawdzano warunki przechowywania wód oraz znakowanie wód butelkowanych. Łącznie przeprowadzono 7 kontroli: 5 w sklepach spożywczych, 1 w supermarkecie i 1 w magazynie hurtowym. Warunki przechowywania oraz znakowanie w wszystkich skontrolowanych przypadkach były prawidłowe.

Znakowanie

W 2025 roku dokonywano oceny znakowania żywności opakowanej i nieopakowanej w trakcie kontroli w zakładach produkcyjnych oraz obiektach obrotu żywnością. Ponadto dokonano oceny znakowania środków spożywczych podczas pobrania próbek żywności. Oceniono 137 środków spożywczych zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 roku

Podczas kontroli dokonywano oceny przekazywania konsumentom informacji na temat:

- pieczywa i wyrobów ciastkarskich sprzedawanych luzem - na stoiskach była wywieszona informacja dla klienta dotycząca składników użytych do produkcji pieczywa i wyrobów ciastkarskich oraz informacja znajdowała się informacja o czynnikach alergennych występujących w sprzedawanej żywności;
- mięsa i przetworów mięsnych – przy każdym produkcie, na odwrocie ceny znajdowała się etykieta zawierająca niezbędne informacje zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011; sprawdzano dokumenty towarzyszące dostawom mięsa i przetworów wędliniarskich
- owoców i warzyw – na wywieszkach cenowych umieszczana była informacja z nazwą i krajem pochodzenia owoców i warzyw.

Podsumowując nadzór nad żywnością nieopakowaną, w tym informowania o czynnikach alergennych – stwierdzono, że świadomość przedsiębiorców w/w zakresie uległa poprawie.

Przeprowadzano kontrole tematyczne w celu oceny znakowania suplementów diety, żywności wzbogaconej oraz żywności dla określonych grup tj. preparaty do początkowego żywienia niemowląt i preparaty do dalszego żywienia niemowląt, produkty zbożowe przetworzone i inną żywność dla dzieci, żywność specjalnego przeznaczenia medycznego, środki spożywcze zastępujące całodzienną dietę.

W roku 2025 przeprowadzono kontrole tematyczne dotyczące między innymi sprawdzenia znakowania suplementów diety, żywności specjalnego przeznaczenia medycznego i żywności wzbogaconej m.in. w aptekach – 7 kontroli, w sklepach - 7 kontroli (w tym supermarketach). Kontrole nie wykazały nieprawidłowości w zakresie znakowania.

Dodatkowo prowadzono nadzór nad środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz suplementami diety podczas śledzenia stron internetowych.

Sporządzano kwartalne informacje ze sprzedaży suplementów diety na stronach internetowych.

W wyniku kontroli stron internetowych w prezentacji i znakowaniu suplementów diety na stronach internetowych nieprawidłowości nie stwierdzono.

W 2025 roku badanie suplementów diety zostało uwzględnione w rocznych planach urzędowej kontroli żywności i monitoringu żywności. Na terenie powiatu strzelińskiego pobrano do badań 10 próbek suplementów diety. Probki zostały zbadane pod kątem zawartości metali ciężkich, zawartości substancji dodatkowych, czystości mikrobiologicznej, ponadto oznaczano zawartość witamin i składników mineralnych oraz oznaczano zawartość kwasów tłuszczowych omega 3-6-9.

Pobieranie próbek

Na terenie powiatu w 2025 roku pobrano do badania ogółem 202 próbki żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Probki pobierane były w zakładach ujętych w rejestrze organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej - zgodnie z harmonogramem poboru próbek żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Zakwestionowano 5 próbek, co stanowi ok 2,5 % wszystkich pobranych próbek.

Ze zbadanych próbek, 174 próbki były pochodzenia krajowego, 17 pochodziło z importu, a 11 z Unii Europejskiej.

Pobrane próbki zostały przebadane w ramach urzędowej kontroli żywności (150 próbek), w ramach urzędowej kontroli i monitoringu (30 próbek), w ramach monitoringu (22 próbki).

Probki zostały pobrane w:

- Sklepy – 120 próbek (w tym 99 w supermarketach)
- Hurtownie – 11 próbek
- Producenci pierwotni – 19 próbek
- Inne obiekty obrotu – 3 próbki
- Miejsca obrotu materiałami i wyrobami PU - 3 próbki
- Przetwórnice owocowo-warzywne – 12 próbek
- Piekarnie – 7 próbek
- Wytwórnice lodów – 5 próbek
- Automaty do lodów – 5 próbek
- Apteki – 7 próbek
- Restauracje – 5 próbek
- Kawiarnie – 5 próbek

W 2025 roku do badań w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych pobrano 116 próbek, z czego 5 zakwestionowano. Zakwestionowane próbki dotyczyły produktów z grupy: mięso, podroby i przetwory mięsne.

Kolejnym istotnym obszarem jest badanie próbek w kierunku pestycydów. W sumie pobrano 14 próbek, z czego 10 pochodziło z produkcji pierwotnej. Ponadto 3 próbki z grupy: owoce, zostały pobrane w ramach badania towarów importowanych z dodatkowej puli. W obszarze badań w kierunku zawartości metali w 2025 roku pobrano 18 próbek. Jest to jeden z trzech kierunków, w którym pobrana została największa liczba próbek. W tym obszarze pobrano próbki z różnych grup produktów, m.in.: drób, produkty drobiarskie; ryby i owoce morza; ziarna zbóż i przetwory zbożowo-mączne; warzywa; owoce; grzyby; wody mineralne; herbatki owocowe; środki spożywcze specjalnego przeznaczenia oraz suplementy diety. Z pobranych i zbadanych próbek 17 było pochodzenia krajowego, 1 pochodziła z importu.

Poza wyżej wymienionymi kierunkami, PSSE w Strzelinie pobrała do badań próbki w kierunkach:

- ✓ mikotoksyny (w tym alkaloidy sporyszu),
- ✓ zawartość substancji dodatkowych,

- ✓ WWA,
- ✓ GMO,
- ✓ 3 MCPD,
- ✓ kryteria czystości,
- ✓ alkaloidy pirolizydynowe,
- ✓ nadchlorany,
- ✓ alkaloidy opium,
- ✓ napromienianie,
- ✓ oznaczanie zawartość witamin i składników mineralnych,
- ✓ migracji globalnej oraz specyficznej,
- ✓ zawartość azotanów,
- ✓ zawartość aryloamidu,
- ✓ oporność na środki przeciwdrobnoustrojowe u bakterii (antybiotykooporność),
- ✓ zawartość histaminy,
- ✓ oznaczanie zawartości jodu.

Próbki zostały przebadane w kilkunastu laboratoriach. Najwięcej pobranych próbek zostało zbadanych w laboratorium Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej we Wrocławiu - 154 próbki (przy czym 6 próbek zostało przebadanych jednocześnie z WSSE Bydgoszcz). Ponadto badania zostały wykonane w: laboratorium WSSE Opole, laboratorium WSSE Bydgoszcz, laboratorium WSSE Kraków, laboratorium WSSE Poznań, laboratorium WSSE Kielce, laboratorium WSSE Warszawa, laboratorium WSSE Olsztyn, laboratorium WSSE Rzeszów, laboratorium WSSE Gorzów Wielkopolski, laboratorium WSSE Łódź, Instytucie Ochrony Roślin - Państwowym Instytucie Badawczym w Poznaniu, Narodowym Instytucie Zdrowia Publicznego PZH - Państwowym Instytucie Badawczym w Warszawie, Państwowym Instytucie Weterynaryjnym - Państwowym Instytucie Badawczym w Puławach, Instytucie Ogrodnictwa - Państwowym Instytucie Badawczym w Skierniewicach. Z roku na rok liczba pobieranych próbek wzrasta, co przekłada się na zwiększenie bezpieczeństwa żywności.

Nadzór organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej nad zakładami żywienia zbiorowego typu otwartego

W 2025r., podobnie jak w latach ubiegłych, organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej sprawowały nadzór nad obiektami żywienia zbiorowego typu otwartego. Są to zakłady z nieograniczoną dostępnością dla konsumentów zewnętrznych, kwalifikując się do obiektów o podwyższonym ryzyku dla zdrowia ludzi.

Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego obejmują: restauracje, jadłodajnie, gospody, bary, bufety i kawiarnie, w których dania przygotowuje się w całości lub w większym zakresie produkuje się od surowca do gotowej potrawy lub produkcja odbywa się z półproduktów i gotowych potraw (np. zakłady małej gastronomii, bary szybkiej obsługi, pizzerie).

Posiłki są serwowane na indywidualne zamówienie (np. w postaci karty dań czy ogólnego wykazu potraw serwowanych w lokalu).

Na nadzorowanym terenie w roku sprawozdawczym w ewidencji organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej ujętych zostało **46** zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym: **32** zakłady małej gastronomii, z czego **25** to zakłady stacjonarne, **4** to zakłady tymczasowe i ruchome oraz **3** gospodarstwa agroturystyczne.

Skontrolowanych zostało **28** zakładów. Ogółem przeprowadzono **36** kontroli, w tym w zakładach małej gastronomii przeprowadzono **24** kontrole.

Zatwierdzonych zostało 5 nowych zakładów, 1 zakład wykreślono z rejestru.

W odniesieniu do zakładów/obiektów żywienia zbiorowego typu otwartego w całym roku sprawozdawczym wydano: 11 decyzji administracyjnych dotyczących poprawy stanu sanitarno-technicznego, 7 decyzji zatwierdzenia zakładu, w tym w związku ze zmianą właściciela zakładu, 4 decyzje wykreślenia z rejestru, umorzenia postępowania, uchylenia i wygaśnięcia, oraz 21 decyzji dotyczących kosztów postępowania.

Nałożono 8 grzywien w drodze mandatu karnego na kwotę łączną 2 100 zł.

Nie kierowano wniosków o nałożenie kary pieniężnej na podmioty odpowiedzialne za stwierdzone naruszenia bezpieczeństwa żywności.

Wnioski:

Piecza sprawowana przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej nad przestrzeganiem wymaganych warunków bezpieczeństwa żywności w zakładach zbiorowego żywienia typu otwartego, które z uwagi na nieograniczony dostęp konsumentów zaliczane są do obiektów o podwyższonym ryzyku, stanowi kluczowy element systemu zapobiegania przedostawaniu się i namnażaniu patogenów odpowiedzialnych za choroby przenoszone drogą pokarmową. Działania te, oparte o analizę ryzyka oraz jednolite procedury urzędowej kontroli żywności, mają wymiar nie tylko dyscyplinujący, ale i edukacyjny. Umożliwiają one bieżące, systematyczne monitorowanie oraz weryfikację spełniania wymagań higienicznych i zdrowotnych w tych zakładach, przy jednoczesnym wsparciu dla podmiotów odpowiedzialnych za bezpieczeństwo żywności w zakresie rozwiązywania problemów i przewyższania trudności związanych z utrzymaniem właściwego poziomu higieny.

Wybrane zagadnienia nadzoru nad zakładami żywienia zbiorowego typu zamkniętego

Grupa zakładów żywienia typu zamkniętego obejmuje m.in.: stołówki i bufety w zakładach pracy, bloki żywieniowe w szpitalach, sanatoriach i prewentoriach, w domach opieki społecznej, stołówki w żłobkach i domach małego dziecka, przedszkolach, szkołach, w bursach i internatach, w zakładach specjalnych i wychowawczych, w domach dziecka i młodzieży, stołówki studenckie, stołówki w domach wczasowych, na koloniach, półkoloniach, obozach i inne. Mogą to być obiekty całoroczne lub działające okresowo.

Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej sprawując bieżący nadzór poświęcały dużo uwagi zakładom żywienia zbiorowego typu zamkniętego z uwagi na ich specyfikę oraz ścisłe powiązanie z czynnikami warunkującymi utrzymanie prawidłowego stanu zdrowia określonych grup konsumentów, w szczególności pacjentów w szpitalach, dzieci w żłobkach i przedszkolach, uczniów w szkołach, wychowanków domów dziecka, pensjonariuszy domów pomocy społecznej.

Żywnienie zbiorowe określonych grup konsumentów jest realizowane przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego działające w ramach własnej jednostki (np.: przez bloki żywieniowe w szpitalach, kuchnie i stołówki w jednostkach systemu oświaty, w placówkach opieki dla dorosłych i dzieci) lub częściowo bądź całościowo w systemie cateringowym, bazującym na produktach i daniach przygotowywanych lub dostarczanych przez podmioty zewnętrzne świadczące usługi cateringowe, transportowe żywności, a także podmioty przygotowujące żywność na potrzeby własnej działalności świadczące jednocześnie usługi cateringowe dla klientów zewnętrznych.

Warunki higieniczno-sanitarne prowadzenia działalności w zakresie żywienia zbiorowego typu zamkniętego regulują przepisy prawa żywnościowego. Natomiast zasady racjonalnego żywienia oraz zalecane racje pokarmowe dla różnych grup ludności opracowują (zgodnie z kompetencjami i aktualnym stanem wiedzy) publikują jednostki badawczo-rozwojowe podległe i nadzorowane przez Ministra Zdrowia, w tym Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego Państwowego Zakładu Higieny – Państwowy Instytut Badawczy (NIZP PZH-PIB).

Przy planowaniu i realizacji żywienia zbiorowego w aspekcie prawidłowego żywienia istotną rolę odgrywają modelowe racje pokarmowe, w których podane są ilości poszczególnych grup produktów spożywczych. Dla większości grup konsumentów oraz jednostek realizujących działalność w zakresie żywienia zbiorowego typu zamkniętego mają one formę zaleceń oraz spełniają rolę edukacyjną w praktycznej realizacji tego rodzaju żywienia. W związku z powyższym w odniesieniu do zakładów żywienia zbiorowego, dla których nie wprowadzono dotychczas przepisów dotyczących wymagań jakościowych żywienia, w przypadku stwierdzenia podczas oceny sposobu żywienia niezgodności z zasadami żywienia publikowanymi przez NIZP PZH-PIB, do podmiotów odpowiedzialnych kierowane były pisma informacyjne z zaleceniami. Grupami ludności, dla których usankcjonowano standardy żywieniowe, są dzieci i młodzież szkolna.

W 2025r. na **68** zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego wpisanych do rejestru organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Strzelinie skontrolowano ogółem **34** zakłady.

Zatwierdzono **3** nowe zakłady, przeprowadzono **38**, w tym **1** interwencyjna.

W wyniku stwierdzonych naruszeń wymagań higienicznych i zdrowotnych wydano **5** decyzji administracyjnych, 3 decyzje zatwierdzenia zakładu oraz 10 decyzji dotyczących kosztów postępowania.

Nałożono **4** grzywny w drodze mandatu karnego na łączną kwotę **1200 zł**.

Nie kierowano wniosków o nałożenie kary finansowej za stwierdzone naruszenia.

Ocena bezpieczeństwa oraz sposobu żywienia w blokach żywieniowych i stołówkach działających w systemie cateringowym była ściśle związana z kontrolą zakładów cateringowych dostarczających serwowane potrawy (dania lub posiłki).

W ramach przeprowadzanych działań kontrolnych dotyczących zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego, organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej dokonały oceny sposobu żywienia na podstawie jadłospisów oraz zestawień dekadowych produktów.

Sprawdzano również dostępność jadłospisów dla konsumentów w aspekcie realizacji wymagań ujętych w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...) oraz w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. z 2015r. poz. 29), w szczególności w aspekcie prawidłowości eksponowania informacji dotyczących składników alergennych lub powodujących reakcje nietolerancji.

W 2025r. organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej dokonały oceny sposobu żywienia – oceniono **21** jadłospisów, zestawień dekadowych produktów, posiłków.

Nieprawidłowości stwierdzono w 2 jadłospisach (żłobek i dom opieki).

W żłobku stwierdzono nieprawidłowości w żywieniu dzieci:

Podczas planowania posiłków nie uwzględniano ogólnie przyjętych zasad zdrowego zbilansowanego żywienia zalecanego przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie.

Podczas ocenianej dekady planowano za małą ilość produktów mlecznych i przetworów mleczarskich, nie planowano warzyw i owoców do posiłków, lub były to niewielkie ilości.

Na podwieczorek podawane były w większości słodkie posiłki.

Często podawano potrawy smażone.

Jadłospis zawierał zawyżoną kaloryczność od 500 do 1000 kcal za dużo, co sprzyja powstawaniu otyłości oraz rozwojowi wielu chorób, w tym cywilizacyjnych.

Właściciel żłobka złożył wyjaśnienia do PPIS w Strzelinie i zobowiązał się do poprawy żywienia dzieci.

W domu opieki przeprowadzono ocenę wyżywienia w oparciu o „Wytyczne Głównego Inspektora Sanitarnego do planowania i działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2019 roku” dotyczące „Programu oceny stanu żywienia pacjentów w szpitalach i zakładach opieki zdrowotnej na podstawie jadłospisów/posiłków” przeprowadzono ocenę jadłospisu dekadowego dieta lekkostrawna **sposób żywienia – nieprawidłowy z uwagi na zbyt małe spożycie warzyw i owoców.**

Tabela: Wyniki nadzoru nad zakładami żywienia zbiorowego zamkniętego w 2025 roku

Rodzaj zakładu	Zakres danych					
	W ewidencji	skontrolowano	Przeprowadzone kontrole	Ocenione jadłospisy	decyzje	Kwota nałożonych mandatów
Stołówki pracownicze	3	1	1	-	-	200,00
Bloki żywienia w szpitalach	1	1	1	2	-	-
Bloki żywienia w domach opieki społecznej	3	3	4	1	3	300,00
Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka	5	5	5	5	1	-
Stołówki szkolne	14	9	9	7	-	-
Stołówki w bursach i internatach	1	-	-	-	-	-
Stołówki w przedszkolach	11	3	3	3	-	-
Stołówki w domach dziecka	2	1	1	1	-	-
Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych	2	2	2	2	1	-
Inne zakłady żywienia	26	10	12	-	2	500,00
Razem	68	35	38	21	7	1000,00

Kontrole bloków żywienia w szpitalach

W 2025r. organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach sprawowanego nadzoru nad bezpieczeństwem żywienia w szpitalach prowadziły ocenę żywienia pacjentów.

Na nadzorowanym terenie znajduje się 1 szpital, w którym odbywa się żywienie pacjentów w systemie cateringowym. Kontrola urzędowa żywności w szpitalnym bloku żywieniowym obejmowała w szczególności ocenę stanu sanitarno-technicznego obiektu i jego wyposażenia, sposobu przyjęcia

i jakości dostarczanych posiłków, warunków dystrybucji żywności, stanu higieny i stanu zdrowia pracowników mających kontakt z żywnością (na podstawie orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych), a także prowadzenia dokumentacji kontroli wewnętrznej.

Przeprowadzono ocenę wyżywienia pobranych do oceny 2 jadłospisów dekadowych (dieta podstawowa).

Oceny dokonano w oparciu o „Wytyczne Głównego Inspektora Sanitarnego do planowania i działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2019 roku” dotyczące „Programu oceny stanu żywienia pacjentów w szpitalach i zakładach opieki zdrowotnej na podstawie jadłospisów/posiłków”. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Wnioski:

Prawidłowe żywienie pacjentów ma bezpośredni wpływ na proces leczenia, rekonwalescencję i ogólny stan zdrowia, dlatego zapewnienie jego odpowiedniego poziomu powinno być traktowane jako element standardu opieki zdrowotnej. Państwowa Inspekcja Sanitarna, w ramach urzędowej kontroli, prowadzi działania weryfikujące spełnienie wymagań higienicznych, jakości zdrowotnej żywności oraz zgodności posiłków z zaleceniami dietetycznymi. Skuteczny i systematyczny nadzór w tym obszarze pozwala eliminować nieprawidłowości, lecz także zapobiegać ich występowaniu, przyczyniając się do poprawy warunków hospitalizacji i ochrony zdrowia pacjentów.

Kontrole żywienia dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty w roku szkolnym

Zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego w roku szkolnym 2024/2025r., organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej kontynuowały nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia w nadzorowanych jednostkach systemu oświaty, w szczególności pod kątem zgodności z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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. z 2016 r. poz. 1154) – zwanym dalej rozporządzeniem MZ z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych.

W roku szkolnym 2024/2025 organy PIS w Strzelinie skontrolowały w nadzorowanych jednostkach systemu oświaty ogółem **11** obiektów żywności i żywienia – stołówki szkolne.

Na nadzorowanym terenie nie ma sklepików i kiosków szkolnych.

W roku szkolnym 2024/2025 organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Strzelinie przeprowadziły łącznie **11** kontroli, w tym w zakresie zgodności z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu MZ z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Żywienie zbiorowe w nadzorowanych jednostkach systemu oświaty (kontrola stołówek)

Kontrole objęły stołówki w szkołach, przedszkolach, bursach i internatach oraz zakładach specjalnych i wychowawczych.

W roku 2025 organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Strzelinie skontrolował **14** stołówek w nadzorowanych jednostkach systemu oświaty. Przeprowadzono **14**, w tym w zakresie wymagań rozporządzenia MZ z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych,

Nieprawidłowości naruszenia przepisów rozporządzenia MZ z dnia 26 lipca 2016r. nie stwierdzono.

W nadzorowanych jednostkach systemu oświaty posiłki serwowane dzieciom i młodzieży były przygotowywane od surowca do gotowych potraw na miejscu we własnym bloku żywieniowym

jednostki lub dostarczane w ramach cateringu, tj. przygotowywane przez inny zakład żywienia zbiorowego żywienia.

Nieprawidłowości w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych oraz warunków bezpieczeństwa żywności w blokach żywieniowych (stołówkach) nie stwierdzono.

Przy ocenie żywienia zbiorowego w zakresie jadłospisów i serwowanych potraw weryfikowano przestrzeganie wymagań, określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych, na podstawie oceny teoretycznej jadłospisów. Weryfikowano przy tym, czy środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty spełniają odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm.

Nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono.

W trakcie kontroli zakładów żywienia zbiorowego osobom odpowiedzialnym za żywienie oraz przygotowującym posiłki udzielano porad i wskazówek dotyczących zasad prawidłowego układania jadłospisu, informowano o obowiązującym rozporządzeniu ustanawiającym wymagania, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży; informowano również o konieczności udostępniania w miejscu widocznym dla dzieci/młodzieży informacji o składnikach i surowcach zawartych w posiłkach, w tym o składnikach alergennych.

Kontynuacja działań edukacyjnych w jednostkach systemu oświaty przyczynia się do poprawy jakości żywienia w szkołach oraz zwiększa świadomość osób odpowiedzialnych za organizację żywienia dzieci i młodzieży. Jest to zgodne z misją Państwowej Inspekcji Sanitarnej, obejmującą edukację zdrowotną, promowanie zasad racjonalnego żywienia oraz wspieranie szkół w kształtowaniu prawidłowych nawyków żywieniowych.

Szczególnie istotne jest dalsze ograniczanie dostępu do żywności o wysokiej zawartości tłuszczu, soli, cukrów i substancji słodzących, co wynika z rozporządzenia Ministra Zdrowia z 26 lipca 2016 r. Jego celem jest wzmocnienie ochrony zdrowia dzieci i młodzieży poprzez promowanie zasad zdrowego żywienia, zwiększenie spożycia owoców i warzyw, produktów bogatych w wapń oraz wody jako podstawowego napoju.

W roku 2025 przeprowadzono 7 kontroli firm vendingowych. Łącznie skontrolowano 16 automatów z żywnością w placówkach oświatowych.

Wszystkie skontrolowane automaty zostały udostępnione podczas kontroli przez właścicieli automatów lub przez pracownika szkoły. W trakcie kontroli sprawdzano czy wprowadzane do obrotu środki spożywcze w szkole są zgodne z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grupy 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. Sprzedaż środków spożywczych była zgodna z określonymi grupami środków spożywczych. Na automatach była informacja o właścicielu automatu i podane były dane kontaktowe. Nieprawidłowości podczas kontroli nie stwierdzono.

Jakość zdrowotna materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Nadzór sanitarny nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością obejmuje zarówno sanitarno-higieniczne warunki produkcji, jak i bezpieczeństwo zdrowotne tych produktów. Na nadzorowanym terenie nie ma wytwórni materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

W rejestrze PPIS w Strzelinie wpisano 12 sklepów, w których prowadzony jest obrót materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

W 2025r. przeprowadzono 7 kontroli w miejscach obrotu tymi produktami. Zwracano uwagę na oznakowanie wyrobu i materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością pod kątem przestrzegania wymagań obowiązujących przepisów dotyczących prawidłowego znakowania tego typu produktów. W celu weryfikacji pobierano próbki materiałów i wyrobów do badań laboratoryjnych – pobrano 3 próbki (w kierunku migracji specyficznej).

Nadzór organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej nad importem z państw trzecich żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz eksport żywności

W roku 2025 nie przeprowadzano granicznych kontroli w zakresie bezpieczeństwa żywności.

W trakcie kontroli granicznej organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej rutynowo sprawdzają dokumentację towaru, może być przeprowadzona kontrola identyfikacyjna oraz bezpośrednia, w tym oględziny towaru i pobranie próbek do badań laboratoryjnych. Kontrola dokumentacji dotyczy każdej przesyłki. Podczas kontroli dokumentacji sprawdzane są dokumenty potwierdzające bezpieczeństwo importowanych produktów, w tym wyniki badań laboratoryjnych, sprawdzany jest wniosek o dokonanie granicznej kontroli sanitarnej oraz dokumenty handlowe i identyfikujące daną partię towaru.

Ocena zakładów małej gastronomii i żywienia zbiorowego zamkniętego w okresie letnim za 2025 r.

W sezonie letnim, tj. od 20 czerwca do 30 września 2025 r., terenowe organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zgodnie z Wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego na 2025r., prowadziły zintensyfikowany nadzór nad warunkami bezpieczeństwa żywności serwowanej konsumentom indywidualnym oraz w grupach zorganizowanych, przebywającym na terenach popularnych turystycznie, wypoczynkowo i wakacyjnie.

Na terenie powiatu znajdują się szlaki turystyczne, które przebiegają przez Wzgórza Niemczańsko – Strzelińskie.

Kontrolą objęte są zakłady znajdujące się w miejscowości Biały Kościół ze względu na znajdujący się tam Ośrodek Wypoczynkowy „Nad Stawami”. Jest to obiekt Strzelińskiego Centrum Sportowo Edukacyjnego w Strzelinie. W sezonie letnim w 2025 roku na terenie obiektu działały sezonowo przez 2 miesiące wakacyjne 2 zakłady mała gastronomia i tymczasowy obiekt.

Tymczasowy obiekt prowadził sprzedaż środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych tj.: napojów bezalkoholowych, piwa butelkowego, piwa beczkowego nalewanego z dystrybutora, kawy z ekspresu, lodów przemysłowych oraz lodów z automatu.

Przeprowadzono 1 kontrolę. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Mała Gastronomia prowadziła sprzedaż środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych:

napojów bezalkoholowych, piwa butelkowego, piwa puszkowego, piwa beczkowego nalewanego z dystrybutora oraz przygotowywanie i sprzedaż hamburgerów, zapiekanek, frytek, kebabu, hot-dogów, pierogów, flaczków przygotowywanych z półproduktów gotowych mrożonych; przygotowywanie i sprzedaż wyrobów gotowych: szaszłyków, kiełbasy, golonki, karczku, bigosu; przygotowywanie i sprzedaż napojów gorących (kawy, herbaty), smażenie ryb.

Do przygotowywanych potraw dodawane były gotowe sałatki lub surówki oraz warzywa świeże.

Przeprowadzono 1 kontrolę. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

W na trasach turystycznych są 2 sklepy spożywczo-przemysłowe, pizzeria i 1 piekarnia. W roku 2025 nie planowano kontroli w sklepach i pizzerii. Przeprowadzono 1 kontrolę w piekarni. Podczas kontroli stwierdzono nieprawidłowości: brak orzeczeń lekarskich wydanych do celów sanitarno-epidemiologicznych, brak dokumentacji GHP, zły stan techniczno-sanitarny posadzki i ścian w pomieszczeniu produkcyjnym i magazynowym. Właściciela piekarni ukarano mandatem karnym w wysokości 200 złotych. Wydano 1 decyzję administracyjną, 1 decyzję dotyczącą kosztów postępowania.

Interwencje konsumenckie

Każdorazowo po otrzymaniu interwencji konsumenckich dotyczących zaobserwowanych nieprawidłowości organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej niezwłocznie przeprowadzały postępowanie wyjaśniające obejmujące szereg czynności urzędowych.

Łącznie przeprowadzono 8 kontroli interwencyjnych:

- Dwie interwencje dotyczyły nieprawidłowości podczas produkcji pieczywa, między innymi brudnych pomieszczeń produkcyjnych, braku zaświadczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych, braku ciepłej wody przy umywalce do mycia rąk, niewłaściwe warunki przechowywania surowców. W wyniku przeprowadzonych 3 kontroli nieprawidłowości potwierdziły się. Właściciela piekarni ukarano mandataми karnymi: dwa mandaty po 500 złotych, prowadzone jest postępowanie administracyjne w celu usunięcia nieprawidłowości natury technicznej.
- Dwie interwencje odnotowano w sklepach. Pierwsza dotyczyła niewłaściwej jakości zdrowotnej kiełbasy zakupionej w sklepie spożywczym. W wyniku przeprowadzonej kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. Druga dotyczyła przeterminowanych wyrobów cukierniczych – nie została potwierdzona. Zarzuty podniesione we wnioskach nie zostały potwierdzone.
- Dwie interwencje dotyczyły sprzedaży pieczywa na targowisku Miejskim bez zabezpieczenia. Przeprowadzono 2 kontrole. Jedna interwencja została potwierdzona. Właściciela stoiska ukarano mandatem w wysokości 200 złotych.
- Kolejna interwencja dotyczyła niewłaściwych warunków podczas produkcji soku z jabłek w Przedsiębiorstwie HARP. W wyniku przeprowadzonej kontroli dokonano oceny warunków produkcji, przesłedzono proces produkcyjny i nie potwierdzono zarzutów podniesionych we wniosku. Produkcja przebiegała prawidłowo.
- Ostatnia interwencja dotyczyła produkcji posiłków w nieczynnym zakładzie. Produkcja prowadzona była bez zatwierdzenia zakładu w złych warunkach higieniczno-sanitarnych. osobę produkującą posiłki ukarano mandatem karnym. Wystąpiono z wnioskiem o nałożenie kary pieniężnej do DPWIS we Wrocławiu (już w styczniu 2026r).

System Wczesnego Ostrzegania Niebezpiecznej Żywności i Paszach – RASFF i sieć AAC

System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (RASFF) służy do wymiany informacji pomiędzy organami urzędowej kontroli w Europie będącymi członkami tego systemu. Do systemu wprowadzane są informacje o żywności, paszach i materiałach do kontaktu z żywnością, potencjalnie niebezpiecznych dla zdrowia ludzi, zwierząt lub środowiska i działaniach następnych w wyniku zidentyfikowania takich produktów. Polska jest jednym z najbardziej aktywnych członków systemu RASFF.

Powiadomienia RASFF zwykle związane są z wycofaniem produktu (żywności, paszy, wyrobów do kontaktu z żywnością) z obrotu i/lub od konsumentów. Obowiązek wycofania żywności i pasz, które są niezgodne z wymaganiami w zakresie ich bezpieczeństwa, spoczywa na podmiotach działających na rynku żywności i pasz, zgodnie z art. 19 i 20 rozporządzenia (WE) nr 178/2002.

W roku 2025 roku **Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Strzelinie** otrzymał **21 powiadomień informacyjnych** w ramach systemu RASFF (dotyczyły one wycofania z obrotu środków spożywczych) oraz **1 powiadomienie utworzono** i zgłoszono do systemu RASFF:

Powiadomienia informacyjne RASFF 2025r. przekazane do PPIS w Strzelinie w celu podjęcia działań zgodnie z zasadami systemu RASFF dotyczyły następujących wykrytych zagrożeń:

- przekroczenie NDP sumy alkaloidów pirolizydynowych
- obecność Salmonella Enteritidis
- obecność ditlenku tytanu (E171).
- obecność bakterii z grupy coli i Escherichia coli
- obecność zapleśnienia
- przekroczenie NDP pestycydu – antrachinonu
- przekroczenie NDP pozostałości pestycydu- imidaklopyrydu
- przekroczenie NDP pozostałości chlorpiryfosu
- przekroczenie NDP cyny
- braku informacji o napromienianiu
- obecność ciał obcych

Wyk. 1 Najczęściej występujące zagrożenia w powiadomieniach inf. RASFF przekazanych do PPIS w Strzelinie w 2025 roku



Tab.1 Ilość powiadomień inf. w 2025r. z podziałem na kategorie produktu i przyczyny zagrożeń

LP.	PRZYCZYNY POWIADOMIEŃ INF. RASFF	KATEGORIE PRODUKTÓW	ILOŚĆ POWIADOMIEŃ INF. RASFF
1.	obecność Salmonella Enteritidis	mięso,herbata	4
2.	obecność bakterii z grupy coli i Escherichia coli	woda źródlana	1
3.	obecność zapleśnienia	orzechy, produkty pochodne	4
4.	obecność ditlenku tytanu (E171).	barwni spożywczy	1

5.	przekroczenie NDP sumy alkaloidów pirolizydynowych	zioła, przyprawy	4
6.	przekroczenie NDP pestycydu – antrachinonu	herbata, przyprawy	2
7.	przekroczenie NDP pozostałości pestycydu- imidakloprydu	produkty zbożowe i piekarskie	1
8.	przekroczenie NDP pozostałości chlorpiryfosu	przyprawy	1
9.	przekroczenie NDP cyny	owoce i warzywa	1
10.	braku informacji o napromienianiu	dania instant	1
11.	ciała obce	produkty zbożowe i piekarskie	1

Każde otrzymane przez PSSE w Strzelinie powiadomienie inf. skutkowało podjęciem działań zgodnie z zasadami systemu RASFF, w tym wszczęcia postępowania wyjaśniającego mającego na celu bezzwłoczne wycofanie z obrotu kwestionowanego środka spożywczego z terenu nadzorowanego przez PPIS w Strzelinie.

Powiadomienia wychodzące, zgłaszane przez PSSE w Strzelinie.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Strzelinie w 2025 roku pobrał do badania mikrobiologicznego wyrób mięsny w ramach urzędowej kontroli żywności. Po przeprowadzonych badaniach w laboratorium Wojewódzkiej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Bydgoszczy, przypuszczalnie wykryto STEC O145, O26 oraz O103.

Zgodnie z procedurą wygenerowano powiadomienie wychodzące RASFF i bezzwłocznie podjęto działania mające na celu wycofanie z obrotu kwestionowanego produktu z terenu nadzorowanego przez PPIS w Strzelinie.

Tab.2 Ilość powiadomień wychodzących w 2025r. z podziałem na kategorie produktu i przyczyny zagrożeń

LP.	PRZYCZYNY POWIADOMIENIA WYCHODZĄCEGO RASFF	KATEGORIE PRODUKTÓW	IŁOŚĆ POWIADOMIEŃ WYCHODZĄCYCH RASFF
1.	WYKRYTO stec O145,O103,O26	mięso	1

SEKCJA ZDROWIA PUBLICZNEGO I PROMOCJI ZDROWIA

Pracownik Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia - Higiena Dzieci

i Młodzieży Powiatowej Stacji Sanitarno Epidemiologicznej w Strzelinie sprawuje nadzór nad placówkami oświatowo-wychowawczymi i opiekuńczymi takimi jak: żłobki, przedszkola, szkoły wszystkich typów, placówki wychowania pozaszkolnego, świetlice środowiskowe, placówki wypoczynku zimowego i letniego. Nadzorem sanitarnym objęto 57 placówek stałych oraz 5 placówek wypoczynku zimowego oraz 4 placówki wypoczynku letniego. Ogólna liczba kontroli – 59 w tym kontroli sprawdzających – 11, kontrole dot. oceny wagi tornistra szkolnego – 3, kontrole wypoczynku letniego i zimowego – 9, kontroli tematycznych - 1, przygotowania do nowego roku szkolnego -7,

ogólne kontrole – 28. Wydano łącznie 31 decyzji: 10 decyzji opłatowych, 21 decyzji merytorycznych – w tym 6 decyzji natychmiastowych w związku z wystąpieniem Legionelli w instalacjach wody ciepłej.

W ramach bieżącego nadzoru sanitarnego przeprowadzono kontrole w zakresie oceny:

- stanu sanitarno – technicznego pomieszczeń i budynków oraz stanu technicznego sprzętu i urządzeń sanitarnych,
- rozkładów zajęć lekcyjnych,
- dostosowania mebli szkolnych/przedszkolnych do wzrostu dzieci i młodzieży,
- warunków do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego.
- pomiaru natężenia oświetlenia sztucznego,
- warunków sanitarnych w placówkach,
- dożywiania uczniów,
- kontrole sprawdzające,
- kontrole przygotowania szkół do nowego roku szkolnego,
- kontrole sprawdzające wykonanie obowiązku wynikającego z § 8 ust. 1, pkt. 1,2,3 rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej i Sportu w sprawie Bezpieczeństwa Higieny w Publicznych i Niepublicznych Szkołach i Placówkach (Dz.U. 2020, poz. 1604 ze zm.)
- działania informacyjne dot. sposobu dezynfekcji instalacji wewnętrznych w trakcie użytkowania których wytwarzany jest areozol wodno-powietrzny (w Domach Dziecka, przedszkolach, żłobkach, internatach oraz pozostałych placówkach oświatowych) polegające na rozestaniu informacji zarówno do organów prowadzących placówki jak i do dyrektorów. Ponadto podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych placówek informowano dyrektorów, iż w związku ze wzrostem ryzyka namnażania się bakterii z rodzaju Legionella w instalacjach wewnętrznych szczególnie ciepłej wody użytkowej budynków i obiektów, w których w trakcie użytkowania wytwarzany jest aerozol wodno – powietrzny mogący negatywnie wpływać na zdrowie ludzi należy przeprowadzać okresową dezynfekcję termiczną w takich instalacjach zgodnie z § 120 pkt 2a Rozporządzenia Ministra Infrastruktury w sprawie warunków technicznych jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie. (Dz. U. z 2022 r. poz. 1225 t. j.). Musi być również zapewniona stała kontrola pracy systemów instalacji wentylacyjno - klimatyzacyjnych z uwzględnieniem okresowych przeglądów technicznych i sanitarnych. Administratorzy i właściciele budynków użyteczności publicznej i zamieszkania zbiorowego i innych obiektów wysokiego ryzyka występowania bakterii z rodzaju Legionella w instalacjach wewnętrznych **powinni posiadać aktualne badania tej bakterii w systemach instalacji ciepłej wody**. Częstotliwość badań określona jest w załączniku nr 5 do Rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie warunków jakim powinna odpowiadać woda do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294). **Przeprowadzanie badań konieczne jest każdorazowo po dłuższym przestoju/ograniczonej eksploatacji (okres wakacji letnich)**. W sytuacji nieprzeprowadzenia badań, będą wszczynane postępowania administracyjne mające na celu ich wyegzekwowanie.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Strzelinie w związku ze stwierdzeniem skażenia instalacji ciepłej wody użytkowej bakteriami z rodzaju Legionella sp. prowadził postępowania administracyjne w 6 placówkach. Wydano decyzje nakazujące natychmiastowe zmniejszenie liczby bakterii *Legionella sp.* w instalacji ciepłej wody użytkowej do wielkości określonej przepisami części B załącznika nr 5 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. poz. 2294). Placówki podjęły odpowiednie działania, przeprowadziła kolejne badania, które potwierdziły wykonanie nałożonego obowiązku.

W 2025 roku skontrolowano łącznie 27 placówek stałych, 2 placówki nowopowstałe, 9 turnusów wypoczynku dzieci i młodzieży. Liczba dzieci i młodzieży w skontrolowanych placówkach – 5555.

Higiena procesu nauczania:

Przeprowadzono ocenę obciążenia uczniów ciężarem tornistra szkolnego w 3 placówkach, łącznie 563 uczniów w 29 oddziałach. Dokonano oceny higieny procesu nauczania w 16 placówkach, oceną objęto 49 oddziałów – nieprawidłowości nie stwierdzono.

Nadzór nad warunkami wypoczynku dzieci i młodzieży:

Skontrolowano 9 turnusów wypoczynku dzieci i młodzieży w miejscu zamieszkania, na które uczęszczało łącznie 286 dzieci. Wydano 1 mandat w kwocie 200 złotych z uwagi na brak badań do celów sanitarno-epidemiologicznych przez pracowników porcjujących posiłki.

Warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego w szkołach:

Oceną warunków do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego objęto 7 placówek, 6 placówek posiada wystarczające warunki do prowadzenia zajęć w-f, 1 placówka prowadzi zajęcia w salach lekcyjnych lub w sali gimnastycznej przy OSiR w Strzelinie. Ponadto wszystkie dzieci korzystają w ramach lekcji w-f z zajęć prowadzonych na basenie miejskim w Strzelinie.

Warunki do utrzymania higieny osobistej w placówkach nauczania i wychowania:

W skontrolowanych placówkach nie stwierdzono niezachowania standardów do utrzymania higieny osobistej uczniów. W 1 placówce stwierdzono niewłaściwy stan techniczny urządzeń – prowadzone jest postępowanie administracyjne. 27 skontrolowanych placówek podłączonych jest do wodociągu miejskiego/gminnego oraz do sieci kanalizacyjnej centralnej, 2 placówki posiada zbiornik bezodpływowy (szambo).

Profilaktyczna opieka zdrowotna w szkołach:

W 7 skontrolowanych szkołach zapewnia się profilaktyczną opiekę zdrowotną, 2 placówki korzystają z opieki w POZ.

Nadzór nad substancjami i preparatami chemicznymi w szkołach:

1 placówka posiada substancje chemiczne i ich mieszaniny – zajęcia odbywają się na zasadzie prezentacji przez nauczyciela.

Realizacja Ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych:

We wszystkich skontrolowanych placówkach prowadzono działania edukacyjne dotyczące ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

Nadzór nad placówkami z pobytem całodobowym:

Skontrolowano 3 placówki z pobytem całodobowym, w jednej placówce stwierdzono niewłaściwy stan nawierzchni dróg i przejść – prowadzone jest postępowanie administracyjne.

Dożywianie w szkołach:

W 5 skontrolowanych szkołach posiłki przygotowywane są na miejscu, 2 placówki zapewniają obiady w formie cateringu – z posiłków korzysta 802 uczniów, w tym z posiłków dofinansowanych korzysta 89 uczniów. Ponadto w szkołach prowadzony jest „Program dla Szkół” z którego korzysta 691 uczniów klas IV-V.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Strzelinie wydał 21 decyzji merytorycznych, 10 decyzji płatniczych. Decyzje merytoryczne dotyczyły m.in. niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego dróg i dojazdów, niewłaściwego stanu placów zabaw, niewłaściwego stanu ścian w ciągach komunikacyjnych i sal lekcyjnych, mebli edukacyjnych nieposiadających certyfikatów, stanu technicznego wyposażenia

sanitariatów, podłóg w salach gimnastycznych, braku badań do celów sanitarno-epidemiologicznych, oraz 6 decyzji dotyczących wykrycia bakterii Legionelli w sieciach wodociągowych.

Wychowanie zdrowotne i promocja zdrowia w 2025 r.

Działania z zakresu profilaktyki i promocji zdrowia prowadzono w placówkach nauczania wychowania. Podstawą tych działań są realizacje programów edukacyjnych, interwencji nieprogramowych i kampanii społecznych. Celem działań jest wzrost wiedzy i kompetencji dzieci służących ochronie zdrowia.

Na terenie powiatu strzelińskiego realizowane były następujące programy profilaktyczne

akcje nieprogramowe, które zapisane zostały w zamierzeniach na rok 2025.

1) „Czyste powietrze wokół nas” adresowany do rodziców i dzieci w przedszkolach i w zerówkach. Celem programu jest zwrócenie uwagi na unikanie biernego palenia tytoniu przez dzieci. Działaniami programowymi objęto 459 dzieci a 75 rodziców aktywnie wspierało realizację programu w 9 placówkach.

2) „Skąd się biorą produkty ekologiczne ” Program adresowany do dzieci w wieku 5-6 lat i ich rodziców. Celem programu jest zwiększanie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat. Do realizacji programu włączyło się 9 placówek nauczania i wychowania, realizatorów programu było 15 . Działaniami programowymi objęto **228** dzieci i **127** rodziców .

3) Program pt. „Badajcie się Drogie Mamy, bo my dzieci Was kochamy” zwany w skrócie Laurką . Ideą programu jest przypomnienie kobietom mamom o profilaktyce w tym o szczepieniach ,badaniach mammograficznych i cytologicznych. Laurka każdego roku, oprócz życzeń z okazji Dnia Mamy, ma wydrukowane zaproszenie dla nich na badania cytologiczne.

Program łączy edukację dzieci w zakresie zdrowia z motywowaniem dorosłych do aktywnego i systematycznego udziału w badaniach profilaktycznych. Udział tegorocznej edycji brało 9 placówek nauczania i wychowania działaniami objęto 964 rodziców, dzieci 975, 75 osób personelu przedszkolnego. **Łącznie 2014 osób.**

4) „Bieg po zdrowie” Program adresowany do uczniów klas IV –realizowany w 3 szkołach podstawowych . Głównym celem programu jest zwiększanie wiedzy i umiejętności uczniów na temat zdrowia w kontekście szkodliwości palenia tytoniu oraz kształtowanie kompetencji wychowawczych rodziców. Program realizowały dwie placówki. Działaniami programowymi objęto **57** dzieci i ich rodziców **46 osób**.

5) „Trzymaj formę” Program profilaktyki otyłości dotyczący edukacji w zakresie zbilansowanej diety i aktywności fizycznej. Realizowany w 14 w szkołach podstawowych w klasach V-VIII . Działaniami programowymi objęto **1608 uczniów oraz realizację wspierało 172 rodziców**.

W Szkołach ponadpodstawowych realizowane były programy profilaktyczne.

6) „ARS czyli jak dbać o miłość” Celem programu jest zwrócenie uwagi na szkody zdrowotne związane uzależnieniami. Adresowany jest on do uczniów szkół ponadpodstawowych -realizowany w dwóch placówkach. Działaniami programowymi objęto **152 uczniów**.

7) „Wybierz życie pierwszy krok” Program profilaktyki nowotworów- adresowany do młodzieży szkół ponadpodstawowych, realizowany w 3 placówkach. Celem programu podniesienie poziomu wiedzy w zakresie profilaktyki zakażeń wirusem HPV. Działaniami programowymi i informacyjnymi objęto **305 uczniów** .

8) „Krajowy Program Profilaktyki HIV/AIDS” Program profilaktyki/zapobieganie zakażeniom HIV/AIDS adresowany do młodzieży Szkół Ponadpodstawowych realizowany w 3 placówkach. Zapoznano młodzież z danymi epidemiologicznymi sposobami diagnostycznymi oraz zasadami profilaktyki/unikania zakażeń wirusem HIV. Udział w programie **464 uczniów**.

9). Program dla uczniów Szkół Ponadpodstawowych **„Znamie! Znam je?”**. Organizatorem programu jest Fundacja „Gwiazda Nadziei”. Głównym celem programu jest upowszechnienie wśród młodzieży wiedzy z zakresu profilaktyki czerniaka oraz nauka odpowiednich zachowań i postaw . Działaniami **objęto 484 uczniów** z 3 szkół..

10)„Podstępne WZW” Program edukacyjny skierowany do uczniów szkół ponadpodstawowych, którego głównym celem jest podniesienie wiedzy na temat profilaktyki zakażeń HAV, HBV i HCV. Kształtowanie zachowań zdrowotnych, w tym również w zakresie przeciwdziałania chorobom zakaźnym, stanowi ważny element działań edukacyjnych w szkole. Udział w programie wzięło **345 uczniów** z 3 szkół.

Działania o charakterze akcji profilaktycznych tzw. interwencji nieprogramowych zawartych w zamierzeniach na rok 2025

1.Akcja zima2025 r. Zorganizowano wypoczynek w miejscu zamieszkania na bazie obiektów stałych pod kontrolą PPIS w Strzelinie.

W ramach bieżącego nadzoru sanitarnego nad placówkami wypoczynku zimowego, przeprowadzono 5 pogadek profilaktycznych - zakres tematyczny: napoje energetyczne, e-papierosy, informacje dot. ochrony antybiotyków, profilaktyki meningokoków, zasad higieny i profilaktyki grypy.

Z przedstawicielami Policji przeprowadzono działania profilaktyczno -prewencyjne w placówkach nauczania i wychowania – udział 1330 osób

2.Akcja letnia 2025r. Letnie wypoczynki w miejscu zamieszkania zorganizowane zostały ; w Publicznej Szkole Podstawowej Nr 3 w Strzelinie, Strzelińskie Centrum Sportowo Edukacyjne w Strzelinie– Aquapark Granit w Strzelinie i Sala Zabaw „Dziecinada” w Strzelinie . Podczas spotkań z uczestnikami półkolonii przeprowadzono pogadanki profilaktyczne dla uczestników wypoczynku dotyczącą bezpieczeństwa zdrowotnego podczas wakacji. **Udział– 183 dzieci.**

3. Światowy Dzień Zdrowia –obchodzony w miesiącu kwietniu. Celem wybrany problem zdrowotny(WHO) na dany rok **„Moje zdrowie moje prawo”**.-działania objęły Dni Otwarte PSSE Strzelin (wystawy, spotkania /porady, organizacja stoiska, pogadanki, posty fb),zasięg **325 osób**

4.Światowy Dzień bez Tytoniu obchodzony 31maja i jego celem jest edukacja na temat uzależnień od tytoniu i upowszechnianie zapisów Ustawy o Ochronie Zdrowia . Pracownik ds. oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia w PSSE Strzelin organizował pogadanki ,rozmowy indywidualne i stoiska informacyjne z ulotkami dot. min. tytoniu, z możliwością wykonania badań CO w wydychanym powietrzu i z prezentacją narko i alkogoogli. Prowadził rozmowy z młodzieżą palącą poddaną badaniu poziomu tlenu węgla. **Zasięg 985 odbiorców.**

5.„Europejski Tydzień Szczepień” realizowany w dniach 27.04 – 3.05.2025 pod hasłem „Szczepienia Chronią -Zaufaj nauce ” Przesłano materiały informacyjne do samorządów , placówek nauczania i wychowania-do 21 podmiotów. Zamieszczono 8 postów tematycznych na stronie FB PSSE Strzelin. Wykonano 2 gazetki tematyczne z ekspozycją na korytarzach PSSE Strzelin.

Przekazano 1 informację /artykuł do bezpłatnej prasy lokalnej o Europejskim Tygodniu Szczepień.

6.Realizowano kampanię „Krzusiec dla ciężarnych”

Prowadzono dystrybucję materiałów do 11 placówek medycznych ,przesłano informację do JST .Zamieszczono informację na stronach UMiG Strzelin oraz na stronie FB PSSE Strzelin.

7.Program bezpłatnych szczepień zalecanych p.HPV adresowany do rodziców dzieci w wieku 9-14 lat. -kolejny rok realizacji.

Działania informacyjne na stronach FB PSSE Strzelin oraz podczas organizowania stoisk dla społeczności lokalnej, ekspozycja plakatów , gazetki , imprezy lokalne, spotkań z dyrektorami szkół podstawowych.

Przeprowadzono szkolenie dla edukatorów zdrowia, pielęgniarek szkolnych oraz z punktów szczepień na temat szczepień przeciw.HPV.

Przeprowadzono spotkania informacyjne z rodzicami w Szkole Podstawowej nr 5 w Strzelinie w zakresie dostępnych bezpłatnych szczepień p. HPV dla dzieci.

W roku 2025 wydano do punktów szczepień - 484 dawki szczepionki p. HPV .

Przekazano materiały informacyjne /plakaty na temat nowego przedmiotu „Edukacji Zdrowotnej” do ekspozycji na stronach szkół, zamieszczone również na stronie FB PSSE Strzelin.

8. Realizowano działania dwuetapowej Kampanii społecznej Safe2Eat 2025.

#Safe2Eat 2025. Kampania EFSA z nowym zobowiązaniem, by podnosić świadomość Europejczyków na temat bezpieczeństwa żywności. Działaniami bezpośrednim objęto 244osoby. Wykonano ekspozycję materiałów kampanijnych w anty-ramach na korytarzu PSSE oraz zamieszczono 10 postów i infografik na stronach mediów społecznościowych FB-PSSE Strzelin- 3000.

9. Światowy Dzień Seniora. PSSE w Strzelinie włączyła się w obchody Dnia Seniora organizowane przez Gminę Strzelin organizując stoisko informacyjne podczas seansu kinowego w holu kina. Ponadto zaprosiła emerytowanych pracowników PSSE na seans teatralny w Kinie Grażyna.

Przeprowadzono spotkanie edukacyjne z zakresu profilaktyki chorób infekcyjnych dla pensjonariuszy w Powiatowym Domu Samopomocy w Strzelinie.

10.Światowy Dzień Rzucenia Palenia Pracownicy przeprowadzili działania edukacyjno informacyjne w 2 szkołach w -CKZiU w Strzelinie oraz Publicznej Szkole Podstawowej nr 3 w Strzelinie. -
udział.ok.100 osób

Na stronach FB PSSE realizowane były kampanie informacyjne

-Europejski Tydzień Wiedzy o Antybiotykach

-Październik Miesiąc Profilaktyki Raka Piersi

- Listopad Miesiąc Profilaktyki Prostaty.

Przekazano e-mailowo materiały kampanii **Jesień bez Infekcji** do samorządów i bezpłatnej prasy lokalnej.

13.Światowy Dzień HIV/AIDS informacja -adres godziny pracy Punktu Konsultacyjno-Diagnostycznego - możliwości testowania do ośrodków zdrowia, aptek, instytucji na terenie miasta.

Wnioski.

Praca na rzecz profilaktyki i promocji zdrowia realizowana jest wg. zamierzeń zaplanowanych na rok 2025 r. Programy przyjęte do realizacji w roku 2025 realizowane były w placówkach nauczania i wychowania. Podstawą ich realizacji były e- materiały oraz materiały w formie, papierowej, które dostarczaliśmy do placówek.

Placówki podjęły 53 realizacje programów, przeprowadzono 44 wizytacje.

Obecnie trwa nabór do kolejnych edycji programów w ramach współpracy w roku szkolnym 2025/2026.

Organizacja Dni Otwartych 9-10 kwietnia 2025 r. zaangażowała wszystkich pracowników Powiatowej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej w Strzelinie. Na Dni Otwarte Inspekcji dla ogółu społeczeństwa dokonano zakupu gadżetów promocyjnych w kwocie 1000zł.

Kolorowe materiały informacyjne/ulotki kampanii drukujemy we własnym zakresie.

Gadżety są rozprowadzane wśród odwiedzających naszą Stację oraz w organizowanych punktach informacyjnych. Aby kontynuować działania i podnieść atrakcyjność przekazu naszej oferty promocyjno- informacyjnej widzimy potrzebę kolejnych zakupów tego typu. odejmujemy współpracę z Jednostkami Samorządu Terytorialnego, placówkami Nauczania i wychowania publicznymi i niepublicznymi, placówkami Podstawowej Opieki Zdrowotnej, Klubem Seniora, Powiatowym Ośrodkiem Wsparcia Środowiskowym Domem Samopomocy w Strzelinie, Przedstawicielami Komendy Powiatowej Policji w Strzelinie, Strzelińskim Ośrodkiem Kultury oraz prasą „Nowiny Strzelińskie”.

ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY

Zapobiegawczy nadzór sanitarny jest znaczącym obszarem działań Państwowej Inspekcji Sanitarnej na rzecz zdrowia publicznego, polegała on przede wszystkim na przeciwdziałaniu zagrożeniom dla zdrowia ludzkiego, zanim jeszcze one wystąpią. Działania mają charakter zaradczy, sprawowany jest w celu:

- wyeliminowania albo zminimalizowania w jak największym stopniu zagrożeń dla bezpieczeństwa sanitarnego i zdrowia ludzi;
- ochrony zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, zapobiegania powstawaniu chorób, w tym chorób zakaźnych i zawodowych;
- kształtowania polityki prozdrowotnej w aspekcie zapobiegania negatywnym wpływom czynników fizycznych, chemicznych i biologicznych na zdrowie ludzi.

W roku 2025 Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Strzelinie odpowiednio dokonał, zajął lub wydał:

- 29 uzgodnień i opinii w ramach postępowania w sprawie strategicznych ocen oddziaływania na środowisko projektowanych dokumentów,

- 22 opinii w ramach oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko,
- 1 uzgodnienie dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych,
- 35 stanowisk w ramach uczestniczenia w dopuszczeniu do użytkowania obiektu budowlanego,

W związku ze sprawowaniem zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w 2025 r. pracownik Państwowej Inspekcji Sanitarnej przeprowadził 12 kontroli oraz wizji lokalnych obiektów i terenów.

Wydano 11 decyzji płatniczych za czynności kontrolne.

PODSUMOWANIE

W związku ze znaczącymi zmianami w systemie planowania przestrzennego w Polsce, które miały miejsce w 2023 r., nastąpił nieporównywalnie większy w stosunku do minionych lat wzrost wpływających wniosków do organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w obszarze zapobiegawczego nadzoru sanitarnego. W związku z wejściem w życie ustawy z dnia 7 lipca 2023 r. o zmianie ustawy o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym oraz niektórych innych ustaw (Dz.U. z 2023 r. poz. 1688) na organy Państwowej inspekcji Sanitarnej zostały nałożone nowe zadania polegające na uzgadnianiu lokalizacji inwestycji celu publicznego, opiniowaniu planów ogólnych (dawniej studiów uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy) czy opiniowaniu zintegrowanych planów inwestycyjnych.

Stanowiska organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego zajmowane są na wniosek zainteresowanych podmiotów lub w związku z wystąpieniami organów prowadzących postępowanie administracyjne.